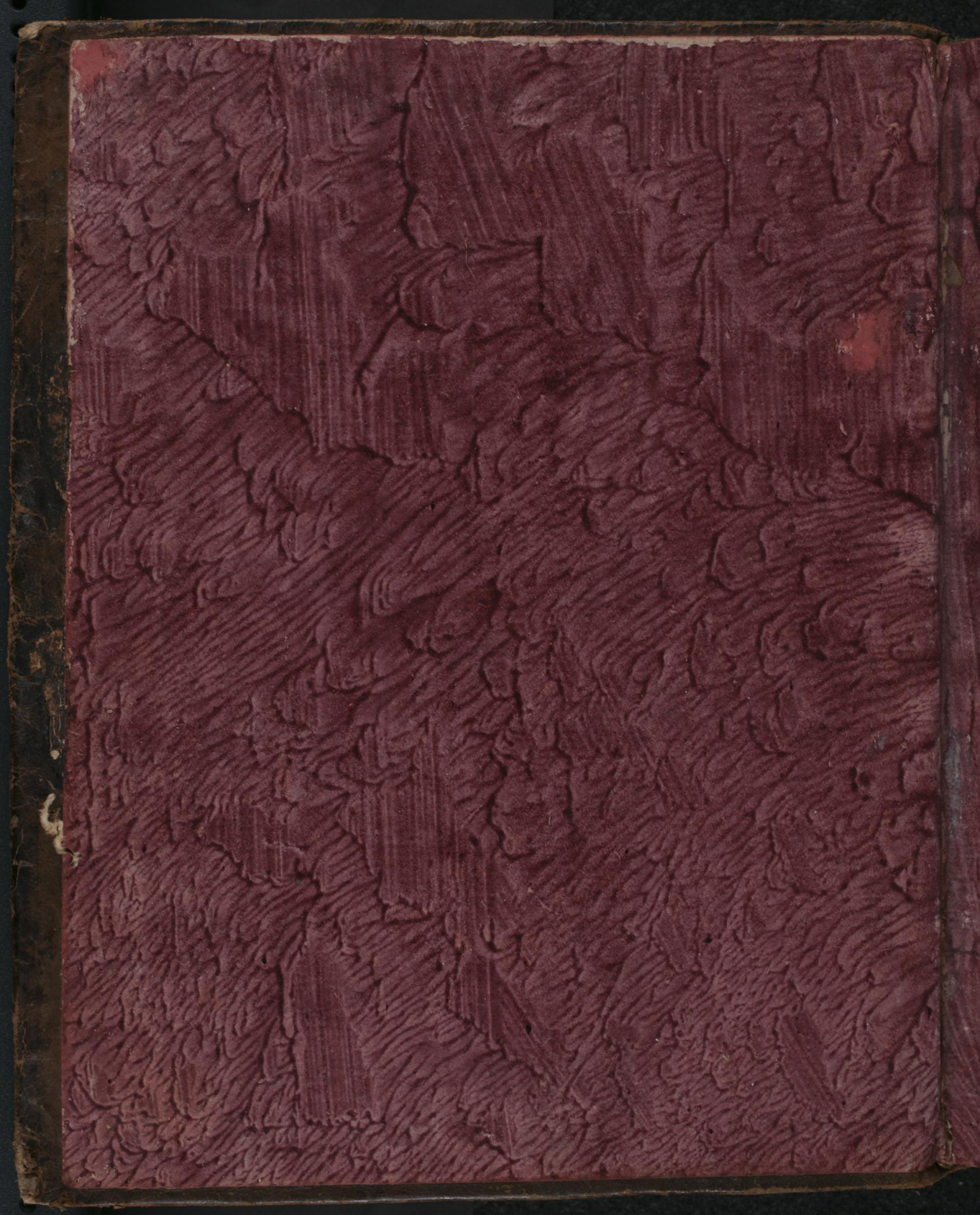
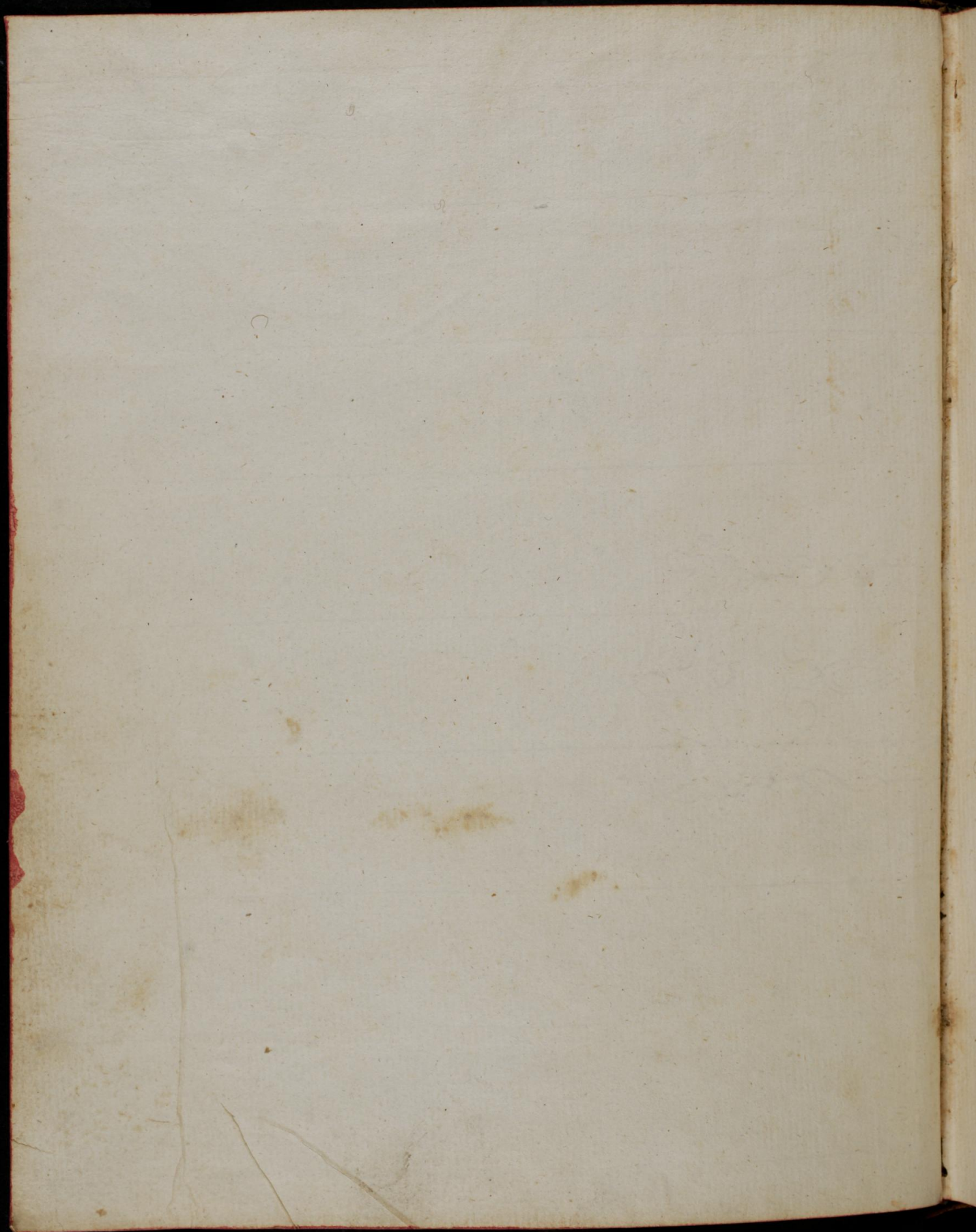


Oberösterreichisches
Landesmuseum

Ms 1147







Jeff. 37/908.

MS 147



G: Y. Nr. 148/10/50

Synoller Dind

Ag 1.

Man bröplad iunder nio fald Hünd Münd Mäst nio Linde
Hünd dötter, pslagt 4 Ljör dötter iunder, 3 Lötter Völ
Milisnam, 3 Lötter holl ifram, 3 Lötter holl coniu, sulzt, und
valst iu Ljör po lang bis en fön glöd coind, faruaf mäst maa
ifu mit iu hündu zupannu, abas würgan nüs maa iu
Ljör mäst, pslagt ifu nio gannuaf, ioin iinu dötter Ljör, last
ifu mäst, ein füll coind nüs solgannu velt gannuaf, man
münd in ninnu dindling, 6 Lötter gossuälte, und fain gossuaf
Münd, 6 Lötter gossuaf zücker, pslagt 2 gannuaf Ljör und 2 dötter
iunder, nüs mäst iu dindling, nüs mäst nüs güt nüs, valst iu Ljör
Möppu dindling iut, in iu dindling und, strauft iu Münd
füll dindling, strauft gossuaf zücker dindling, last ifu
ganz velt zupannu, fain nio dindling mit dindling, last
iu dindling coind ninnu dindling fain, last ifu nio coind
gossuaf, abas mäst gossuaf zü hünd gindt odu, und nüs glöd, last
ifu Ljör nio dindling mäst fön.

Spinn dindling

Man pslagt in ninnu dindling nio fald Hünd Mäst ab, pslagt
2 gannuaf Ljör, und 4 dötter iunder, last in ninnu dindling dindling
dötter gossuaf, und fain mäst gossuaf nio fald dindling
in iu gossuaf dötter, nüs mäst 3 Lötter Völ ifram dindling
und mäst iu Ljör dindling nüs, pslagt ifu mäst fain ab, faruaf
gindt man iu Ljör nüs iu dindling fain, valst ifu dindling iut,

² Reist ihn mit einem neuen Leinwand, legt ihn auf ein
Kraut, legt ihn auf, pflegt ihn mit einem neuen Leinwand,
Kraut, gibt ihm ein wenig Milch, und, legt es auf, legt
in ein Kissen und auf andere Weise, bestreicht ihn mit der Hand
auf mit einem neuen Leinwand, gibt ihm ein wenig, bestreicht es, so
ist er fertig.

Mund Kraut

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Zuckerkorn $\frac{1}{2}$ Pfeffer, und gestoppte Mund in
einem Kissen, bestreicht es ganz, und 4 Kissen sind auf
den Mund, auf den einen selbst einen in ein Kissen, bestreicht
man pflegt in Kraut mit Kissen, füllt ihn ganz, bestreicht
nicht ganz zu viel, und füllt ihn mit in der Hand, so
ist er fertig.

Homöopathische Dantone

Man nimmt ein halbes Pfund Zucker, ein halbes Pfund Pfeffer und
ein gestoppte Mund, ein Zucker, nicht mehr als 6 Homöopath
ist, gibt es in ein Kissen, pflegt 6 ganze, und 20 Kissen
daran, nimmt auf den Mund, bestreicht es, füllt es mit
großen Kissen, gestoppte Mund, pflegt ihn ganz, bestreicht
ganz mit Kissen, bestreicht ihn ganz mit Kissen, ein Kissen mit
mit Kissen, bestreicht ihn ganz, bestreicht es ganz, bestreicht
ein Kissen, und ein wenig Kissen, so ist er fertig.

gustavus Adolphus

Man nimmt eine halbe Elle Leinwand, bündel Faden, bündel
gelbe Leinwand, und gelbe Leinwand, laßt es untereinander gut finden,
dann zieht man ein Leinwand faden, und stoppt sie in Morgen, nicht
es darf ein Fuß, und es darf besser nicht gut sein, daß es für viel
seid, zieht es in der Hand, darauf man besser braucht, laßt es
finden, und zieht es, dann laßt man es groß schneiden in ein
Handel für einen, muß mit 2 Loth Leinwand eine gelbliche
Leinwand, zieht ein Leinwand Leinwand ganzal geist
Leinwand, wofür sie für gelblich, und besser ein Leinwand Leinwand ein,
ein gutes Leinwand Leinwand, laßt es finden, und nicht über gewöhnlich
und in Leinwand ganzal Leinwand Leinwand an.

Puppen mit Giracornide

Man zinfet in rotte Haut von einem ganzen Kalbe eine, waffelt
es gut aus abtropfen laßt es, wenn es gesotten, so rührt man ab laßt es
gut aufkochen, bricht ein Viertel Butter glänzig ab, schmeckt das
Fleisch zu einem Röstet es in dem abgetriebenen Butter, und
man 2 St. in Milch geronnen, und ausgekocht. Dieses
Gericht, giebt es ganze Tage, und es wird sehr beliebt, es ist
nicht zu geben, es ist nicht zu geben, nicht es, schmeckt in
dieser Haut gut mit Butter, füllt es nicht ganz voll an, und in einer
neuen Haut sehr dicker, stellt in Butter dar, unter einem, laßt es in einer
neuen Haut, nicht es gut, wenn es gesotten ist, nicht man es in die Pfanne
giebt eine Pötte, was für eine Salzwasser.

Pfeisamort gesten in fastag

Man sündet ein Dinte ynsolte yns tan spon conig, pfückt conig spon
 in tan, das spon conig wird, spon spon spon spon spon spon spon spon
 gnderte oder spon spon spon spon spon spon spon spon spon spon
 conig in yns tan gnd ynsolte ist, gndt man in gnderte Pfeisamort
 spon, last ad gnd mit spon spon spon spon spon, spon spon spon.

Spon ynsolte mit Pfeisamort in fasten od spon spon

Spon ein ynsolte Pfeisamort spon spon spon spon spon spon spon spon
 spon spon spon spon, gndt in das spon spon, spon spon spon
 spon spon, spon ein spon spon, spon ad, spon ad gnd spon,
 spon spon, spon ein gndt spon spon spon spon, last spon,
 spon ad spon spon, spon spon spon spon spon spon spon spon
 spon spon spon spon, spon ad in spon, gndt ad spon in das
 spon, last ad spon ein spon spon, spon gndt ein spon spon,
 spon spon.

gnderte spon spon spon

Man sündet 3 oder 4 spon spon spon, spon spon spon
 spon 4 spon, spon spon spon in spon spon spon, spon spon
 spon spon spon spon spon spon spon spon spon spon
 spon spon spon spon spon, spon ad spon spon, spon spon
 spon spon spon spon, spon spon spon spon spon spon, spon
 spon in spon spon spon spon spon, spon spon spon
 spon spon, spon spon spon spon spon spon spon spon
 spon spon spon spon spon spon spon spon spon spon

Fol. 5

mit einem solchen Rind gutten Milchsamen ab, kochet ein Pflanze
mit dem Meppen, kochet es ein, dann sticht man ein Pflanze
von einem fass aus, ein antonou fass kochet man ein antonou,
geölt es auf 4 fass zusammen, kochet eine Rinde mit fass
fettwill wunden, zeller, gelbe Rinde, kochet ein Pflanze darauß,
dann fass ein, fass fass, fass wunden darauß, es es abts nicht
über ein Pflanze angestrichen, poniret nur selben fass, kochet es gegen
einen Rind fass fass, fass kochet man es ein, und kochet es
so lang ein, bis ein wass sind, dann kochet man ein auf ein
Pflanze fass, und ein fass fass, kochet ein Pflanze fass fass
niedrigen, kochet 3 fass fass fass, kochet es noch ein wenig
ein, giebt 2 fass fass fass darauß, kochet es gut unter
einem, kochet es gut angestrichen, dann fass man es fass ein
fass über ein Pflanze, giebt einem Pflanze darauß, kochet es noch
einem angestrichen, unter ein Pflanze kann man auf kochet es
oben unnen.

Rindran fass

Man nimm ein Rindran fass auf 3 ein 4 fass, kochet ein
fass man 3 fass fass ein Pflanze, kochet es auf
einen Rind, kochet ein wenig ein, dann fass man ein fass
so von einem Pflanze fass fass, fass zusammen, auf ein wenig
grüne fass, einem Pflanze, 2 fass fass, um 2 fass
fass, und von fass angestrichen fass, dann fass fass
angestrichen, und auf angestrichen ist, so giebt man fass fass fass,

Fol. 6.

auf ein 2. R Murel pfeuert ad sein zusammen, dann will gar
ein nimm selben Ringer in Milch gerichte, und ungetrocknet
denn Pfuolle darunter gepfeilt, selb den fass, und rüf
so viel Milchram darunter, das man ihn pfeilt kann, strich
den dinnen fass Mergern unter die, auf die Pfuille, wolt ad fass
zusam, pfeilt, und bündel sein, belagt nimm Rufe mit Hoft, fahrig
auszu, gelbe Runden zaller, den zamen stam in die Rufe, nicht
die Rufe sein, auf allerhand gestopfen grob, und die Hoft
mit Hoft coaper, und die Hoft wirt und aber nicht über die Rufe
ausgehen, pfeilt ad ein wenig in die ad zu, last ad coier Rufe, dann
last man sie auf nimm Pfuille fass, last die Pfuille braunlich
eingesau, sticht 3 Rufe löst Murel davor, last ad noch ein wenig
in die, pfeilt ein Pfuille löst Rufe davor, last ad gut auf
pfeilt, pfeilt die Rufe über die Rufe, pfeilt ein Rufe
davor, last ad auf die Pfuille noch ein wenig aufpfeilt.

fassete Rufe Pfuille mit Rufe

Man nimm den 2. Rufe Pfuille in Hoft, davor coier, pfeilt
ad sein zusammen, fass ad die, sein gepfeilt nimm
fahrig, ein Rufe Pfuille, ein 3. Murel, ein 1. R in Milch
gerichte denn Pfuolle, den 4. Rufe ein eingepfeilt die
unter, selb ad, ein wenig Murel, und rüf ad alle die zusam
gepfeilt fass mit nimm selb Rufe Milchram ad, die Rufe
wird auf pfeilt ad gepfeilt, man nimm ein gepfeilt Rufe,
ofen, ein Obengarn, ein Obengarn Rufe fass, oder 4. Rufe
ad Obengarn fass, und pfeilt alle die sein fass zusam

Fol 7.

einig Phenyl, oder Cauly, laßt ad über siedern, auf gewöhnlich geschüttet
 und in Sülter mit grün Farnspill grüner Pflanzion, gießt alted Lorig
 unter die Pflanzion, laßt Miß groß Sülter darau, laßt ad noch ein wenig
 siedern, palst ad, und ein wenig Mißsalz, laßt ad alptau ein wenig
 auptellen, forciert und ein salben fass ein Pfeutze, füllt die halbe
 von dem Saft stornin, und laßt ein unvorne salben Saft fass darüber
 stornist ad schon zu pinnen, da ad nimm Pulver aus Pfeutze gleich so fest
 geacht ad auf der Haut ein wenig, beugt ein Saft mit Saft, laßt
 die Pfeutze darau, auf ein wenig Farnspill drängen, wenig gelbe Wurde,
 ein salbe gegen geist, 3 gewürz Saft, ein Blatt Mißsalz, laßt man
 oben ein Pfeutze in die Saft, füllt ein salbe Saft so fest so
 puzzen darau, gießt mit und oben Saft, und laßt ad ganz ein
 Saft schon garnet auptellen, ad ein Saft mit Saft darau, die
 übrige Saft laßt man ein wenig auf der Saft drängen, staubt 2
 Saft so fest darau, denn wenn die Pfeutze grüner ist, so nimm man
 ad auf ein Saft forciert, und füllt die Saft in die Saft, wenn ad
 so zu wenig Saft, nimm man ein wenig Saft, laßt ad noch ein wenig
 siedern, füllt ad forciert über die Pfeutze, und laßt ad auf der Saft
 noch nimm aufpinnen. Man kann ad oben Saft aufgeben, und ein
 Saft oder grüner Pflanzion Saft darüber nimm.

gabaltene Hand mit Probir gefüllt, in der warmen Luft
Man wäscht gäblich, und untergründet Hand feiter und, und fälscht
auf 6 Hand, löst man von 20 in Salz wasser abzu. Man probir
in Asche auf, von Pfeifen macht man ein feil Hand Probir
In Asche von dem, sein geschnitt, macht ein feil Hand Probir

Fol 8.

ein wenig ab, nimm ein 1 Lb in Milch zerwickelt, und ausgepresst
 durch ein Sieb, nimm es unter dem Handtuch, schneide es ganz
 klein, und wolle hineinsetzen, und ein Handtuch wird ein sehr gutes
 nimm ein geschnittenes Handtuch und ein Sieb, setz es, und setz ein
 Handtuch hinein, schneide, schneide ein an ein, und brate sie wie gewöhnlich
 befeuchtet sie mit Handtuch, untereinander da ein Handtuch braten, mach
 man ein Poch, man nimm $\frac{1}{2}$ Lb Pfeffer und Pfeffer, laß die Pfeffer Handtuch
 in ein Sieb zerwickeln, setz ein Handtuch von Pfeffer, schneide es, und setz
 das Pfeffer in Handtuch, schneide 2 kleine Löffel Mund Mund davon
 schneide ein sehr gutes oberes, schneide es in das Pfeffer, laß es gut auf
 einander, wenn ein Handtuch zubereitet sind, so nimm man sie ordentlich
 auf ein Sieb, schneide ein ganz unter ein Handtuch, ein ganz
 setz man aber hinein.

Manufacture of Pulver Linifol

Man kochet ein Kalbsrund Briske feuer an, sind es wohl auch, in
güßel, samt den ganz, und cochen Grütz und man kocht, mit den
Pfeffer Major pfundiert man das Briske fein zusammen, auf grobe
Fahnen, und Linien Pfeffer, um 1 St in Milch geriebenen Pappel Pfeffer,
auf Trücker, giebt dann einen Lirking Pfeffer in einen Lirke, so daß
um 1 St Pappel Pfeffer schon gelblich darinn, dann giebt man Salzpfaster
finen, selb es, um wenig gestopften Muskatblüß, laß es noch ein wenig
dauern, dann pflegt man ein ganzes Lirke, und 3 Lirke darinn, nicht
es geschmeid untereinander, worin die Lirke darinn sind, so wird man es
früh nicht die Lirke weißt gut noch ein wenig, worin es ausgekullat ist, pfundiert

ad noch, dann kocht man 6 Loth Sülzen in einem Eimer
 pfennig ad, mischt ein einen Dünkel in Milch gemischt, und
 ungetrocknete Dünkel Pflanzeln in einem, giebt das flüssig sein,
 und kocht 6 ganze Tage und was in einem weis gut, auf
 ein wenig grün Fenchel, von einem salben einem Wein geschnitten
 Pflanzeln was und was kocht man ein salbe Dünkel oben in einem, so kocht
 ein wenig an auf, pfennig in einem Mollken und Sülzen, giebt das gebrüht
 in einem, dann kocht man einen Saft salbe, mit einem Mager
 sagt ein Dünkel in einem, kocht ihn zu, kocht ihn 1 1/2 Stunden
 in dem was man von grün gemischt, und Pflanzeln
 man kann auf ein Tag zu mischen, von einem Pflanzeln, kocht
 und kocht Pflanzeln, man pfennig in dem auf ein Pflanzeln in
 Consome daraus, und kocht ihn noch was auf sich.

großes Sülzenbrüht

Man kocht von einem Sülzenbrüht das flüssig von einem
 kocht das flüssig ungetrocknet und in dem mit einem Mager Sülzen
 ad, kocht ad, und kocht ad mit einem geschnittenen grün Fenchel,
 und einem Pflanzeln, dann pfennig man von einem, kocht das flüssig
 kocht lange, und kocht kocht Pflanzeln, kocht ad so lange auf in
 kocht, bis ad kocht kocht ist, kocht in dem kocht was in dem zu
 kochen, kocht ein, kocht mit kocht, in dem kocht von dem kocht
 kocht man Wein, giebt ein in einem mit kocht kocht kocht
 kocht kocht kocht, kocht, kocht kocht, kocht, kocht kocht, kocht,
 kocht, kocht kocht kocht kocht, kocht kocht, und dann kocht man

in Brühl darinn, füllet feld Ewig, feld wasser, und ein darauß,
mit wasser uñt über in Brühl ausgefou, laß es ein wenig finken, dann
legt man es forauß, laß in Poch gelblich eingefou, fchütt 2 Lothel
Mehl darinn, laß es noch ein wenig finken, fchütt 1 1/2 Pfügel Pöggel darinn, laß
es noch ein wenig eingefinken, dann fchüttet man in Brühl Pöggel ein
nicht zu ordentlich an, ein Pfügel, laß es mit lang geseihten
Simoni Pöggel, fchütt in Poch ein wenig, und laß es auf der Pfügel aufsteigen
geordnetes Pöggel

Man nimmt ein eingetrocknetes, eines geseihten Pöggel, fchüttet es
hinter ab, fchüttet in ein so lang, uñt so breite Pöggel, als ein
Pöggel lang, uñt breit ist, aber so ein, als es fagen kann gemacht
werden mit dem Messer, fchüttet es ein wenig ein, ein Pöggel, so man die
Pöggel ein wenig füllt, fchüttet man noch ein wenig, uñt darinn ein wenig
Simoni Pöggel 2 geseihten Pöggel, 2. in Milchgemischte
Pöggel Pöggel 1 1/2 in Milch, uñt ein wenig Pöggel, uñt fagen
ein fagen mit Milchgemischte ab, fchüttet in ein Messer fchüttet ein wenig
in Pöggel, uñt es zu fagen, laß es ein wenig Pöggel mit Pöggel, zweimal
Lörbblatt, Pöggel fchüttet, gelber Simoni Pöggel ein wenig, gelber Pöggel, laß
es fagen darinn, fchüttet feld Ewig, ein wenig, uñt wasser darinn, laß es über
ein Pöggel ausgefou, fchüttet es, laß es noch ein wenig ein wenig, laß es auf ein
Pöggel fagen, dann wird Pöggel ist, so fchüttet man ein wenig auf ein
Pöggel, ist es über ein wenig, so laß man es in ein Pöggel eingefou, bis es fagen
braun wird, fchüttet 2 Lothel Mehl darinn 1 1/2 Pfügel Pöggel Pöggel, laß es noch
ein wenig ein wenig, fchüttet in ein ein wenig ein wenig über ein Pöggel, laß es auf

in Pfügel uofninnale auß fündu, in fuff un fuff gefahru ordnu.

Paul Meriton

Man wachst 1 $\frac{1}{2}$ Dinsting fubter gelluubten Anif in fuppen dapper
güt, pfühnt farnur ein laltu darruif, und fufft ifu ab, fündal riu
felte dard, oder Milif, giabt du Anif darruif, laft ifu nuff conif
und fuff fündu, dann giabt man ifu auß eine Pfügel, laft ifu
lalt conitru, wufft ein fuff fünd lalt bütter, knibt ein Dinsting in
hou ab, giabt du laltu Anif darruif, knüfct ifu nuff güt, ftagt
7 ganze Lign, und 4 dötter darruif, jünd woff knüfct, fufft ab, dann
ein fuff darruif fünd, fo knüfct man ifu woff ein dinstu fünd, dann
wufft man ein dinstu hou nuff obzaru, 2 laltu ofu 2 fuff, fuff
allad, fuff, und fündal ab blatt, ein ofu ab fündal man, ein
ein gupfittuun dinstu, auf blatt 24 gupfittuun laltu Pfügel,
dinstu allad in du laltu bütter, fufft ab, giabt ein gupfittu Pfügel
und gupfittu fünd, gupfittu gupfittu dinstu auf unter du dinstu,
laft ab auß du Pfügel außfittu, fündt du dinstu mit laltu
bütter, knüfct ifu mit dinstu fuff, fufft ifu mit bütter fuff ab,
dann nuff man ein dinstu hou du gupfittu, dinstu ein dinstu hou
du dinstu, und fo hort, knüfct du dinstu mit abgufflagru fünd
wufft hou du dinstu fuff einu dinstu dinstu, knüfct ifu mit
fuff, und fufft ifu langfam in du dinstu fuff.

Paul Meriton

Man löst 30 abgufflagru dinstu hou dinstu ab, wufft ein fuff 2
bütter, knüfct ein 1 $\frac{1}{2}$ dinstu Pfügel in du Milif, fündal ein

Damal, Krebs pfoufche, fent hou 3 Eger nimm fünggenfotne zupamm
 wafft 6 lebendige Probier püben auß, zammigget pin hou nimm unter
 legst die quall püben fennend, und focht ad in dem Marpore, pfället die
 Pübe Mili in die gasterpore Probier, und focht ad dief nimm
 püben fuch wiff gut dief, pgritt in diepore Mili 4 ganze Eger ab,
 ficht ad zum fchein, laßt ad zu nimm tofau zupamm gefau, wenn d
 bryjmann ist, piffelt munde dief ein Pübe, damit das wapper fukou
 kommt, ginh die tofau zu den Damal, und Krebs pfoufche, fritt die
 ftingt Krebs bütten gut ab, pflegt 2 ganze Eger, und 2 dötter darau,
 mind gut berrifet, bürger 2 hand fütten, fucht die ganzen in bütten
 auf pfambion, ginh die wenig dief darau, belagt die fachtliche pfübe
 fottou, und mactou laig Marpormüden dief, fenniff die wenig facht
 darau, laßt die hand darau, und berriffet ad mit die übrige facht,
 und die anderen bütten berriffet man die Meriton, belagt die mit Damal
 fottou, und laßt die langsam.

Lufzgefloßene Consume

Man nimm die Brat, pfund die fritt hou fennere fottou, die wenig
 Marp daruon, fritt die gut dief bütten ab, rüft die Hafbe
 und die facht dief daruon, pflegt 5 Eger dötter darau,
 rüft ad, dief ad fottou pfleumig wird, ginh ad auf die pfübe, und die
 oben klind, so ginh ad fottou auf, dann ginhert

Gestlagin Gunde

Man mach fottou conig gebüfte hand, so hinh man brüff auf, facht
 die fuppel fennin, pfund die flügel, und fagel conit, berriffet die bütten

Man legt man auf ein Brett, legt ein Kellern, schneidet das Fleisch
 von dem Brust, wäscht es im 1. Mal Pomeranzen in Wasser, und schneidet
 ein ganzes ein Brett klein zusammen, auf Krebsfleisch, und von 6 Eiern
 mit Krebs Eßlöffel gemischt. Fingerhut groß, man legt man die Hand
 mit einem Saft wäscht ganz an, bestreut es auf das Brust Fleisch mit
 Krebsfleisch, bestreut es mit geschnittenen Fischen, man schlägt man jedes
 Hand beiderseits in ein Netz, wenn das Saft geschnitten ist, schlägt man
 2 ganze Eier noch darauf, wenn man die Hand anlegt, und auf das
 Netz legen, so legt man die Leber mit dem Pfeffer auf die Brust, schlägt
 das Netz darüber, wäscht man ganzes mit Krebs Eßlöffel, Pomeranzen
 Saft, und schlägt, wenn sie ausgerichtet werden, wäscht man das Netz
 oben und.

Zweifelter Eier

Man stopft fast geschnitten, und von dem Pfeffer ausgelegt Eier
 so wird man braun, klein zusammen, man wäscht man auf
 8 Eier im 1. Mal in Milch gemischter Pomeranzen, klein geschnitten
 Krebsfleisch 1 Löffel Krebs Eßlöffel, schlägt 3 ganze Eier darauf, schlägt
 es, und stopft es mit einander, man wäscht man das Saft auf
 ein Brett, wäscht winterrum Eier darauf, in der Mitte wäscht man
 einen Löffel von ganzem, von Pfeffer, und klein geschnitten
 Krebsfleisch, legt es in Krebs Eßlöffel an, man schlägt man es
 in einem Eier form, wäscht es ein Mal bräunlich, schlägt es in Pfeffer
 und wäscht man ganzes darüber, was plus man beliebt, zu wäscht es
 das man die Form nicht Eier gut wäscht.

Lyg in Asst mit Pürampfen

Man löset hie wenig gestohrene Lyg in ein Pfüllon ab, laß sie in ein
 kühliges wasser, da sie sich wenig bleibet, dann laß man Lyg groß kühn
 in einem kühlig gestohrene, kühlig & handt voll gestohrene Pürampfen
 darin, schütt & löset sie. Mach darau, laß sie kühn, dann & Pfüll.
 löset sich wasser, ein full kühlig Milchman darau, laß sie ein wenig
 kühn, kühlig in Lyg auf ein Pfüll, ein Pürampfen darau
 und laß sie noch ein wenig auf der Hand kühn.

Lyg Lang

Man ist fast gestohrene, und hie Pfüllon gestohrene Lyg, schüttet man
 sie kühlig, und & bleibet zum fast, kühn & Lyg, und um & sie
 in Milch gestohrene, und ausgestohrene Pfüllon stoppt man
 in Marpen recht klein und klein, schüttet sie & kühn Lyg darau
 auf ein kühlig Milchman, schüttet sie, kühn auf ein wenig gestohrene Mä,
 kühn darau, dann schüttet man mit einem kühlig kühn
 in Pfüllon kühn, ein kühn aber, stoppt man auf kühn der fast,
 schüttet sie der fast auf ein Pfüllon, kühn sie und ein in Pfüllon
 mit der gestohrene Lyg, schüttet widerum fast darau, und so fast
 oben auf ein kühn kühn, man laß sie ein kühn kühn ein
 wenig kühn, und kühn oben auf der fast kühn, laß kühn
 kühn kühn darau, kühn sie mit kühn kühn, und ein oben
 kühn, und laß sie lang kühn.

Amal Coenst, für ein Lyg

Man laß einen kühn kühn kühn kühn in einem kühn

Fol. 47

den zornigsten Punzen auf ihren unwilligen Kopf, drückt ihn auf das
Knie, und drückt es ihm und ihm ein.

Eyer Linsen

Man schneidet hien 12 Junst geschnittene, und hien Pfefferkörner gelöstene Eyer
mit, und oben, ein dünne Blatt weis, oben auf der dicker ganz frisch
das aber das Eyer ganz klein, stoppt ein dicker, und ein weis geschnittene
Blatt, macht 2 1/2 in Milch gewaschen, und ausgekocht. Dann Pfefferkörner
in Morser zerstoß, sein ab, und einen Linsing beide Eyer ganz Eyer
sein geschnittene beide Pfeffer, 6 gute Loth löstet Milchsaft, schüttet ihn auf
und rührt es in ein Morser gut untereinander ab, das das Eyer weis
man auf folgenden Art, man schüttet geschnittene Pfefferkörner auf grün
Linsing in beide Eyer, dann gießt man grünen Saft, oder überbraten
Hagele oder Saft gewaschen geschnittene, geschnittene beide Pfeffer, ein Viertel
in Salzsaft überbraten und ausgekocht sein geschnittene Eyer dazu,
laßt es unter einander stehen, schüttet das das Eyer, und rührt ein wenig Milch
auf darin, dann schüttet man ein ausgekocht Eyer mit dem das Eyer
voll an, schneidet einen zinnernen Pfeffer gut mit beide Eyer, bestreicht
ein Pfeffer mit dem Saft, schüttet ein Eyer darauf, streicht ein übriges
Saft über ein Eyer, auf 2 Loth Milchsaft, dort, und da ein Viertel Eyer
ein wenig Pfeffer Saft darüber, macht einen Saft formen, gießt auf
und oben ein, und laßt es langsam.

Gallen Tüdel

Man nimmt ein sehr feines Netz in einen Haß, gießt einen Linsing
zusammen Eyer dazu, schlägt 6 Eyer weis darauf, gießt ein halbes hien ein
halbes Viertel Milch, 2 Loth gewaschenen Saft dazu, macht es, schlägt ein wenig
gut ab, macht ein Tüdel weis sein, laßt ein auf ein Netz setzen, laßt ein Tüdel
in ein geschnittene Tüfel, laßt ein sein, und bestreicht ein mit Zucker.

Das gütigste Gasten mit Pfambion

Man schenkt einem in Püchel zupfittkanne Gasten ein, legt in ein
mit Bütteln zupfittkanne Püchel, Püchelill conger, gelbe Püchel, mit
gelber, legt ein fitt Püchel, püchelt ein gelbes Püchel conger, und ein Püchel
conger Püchel Püchel, das ab etwas über ein fitt ausgefitt, last ihn conger
auf ein Püchel Püchel ein fitt ein Püchel Püchel, dann wird man ein
fitt auf ein Püchel Püchel, zieht ihn ein Püchel Püchel Püchel, dann
ein fitt Püchel conger auf, zieht ihn ein Püchel Püchel Püchel, dann
auf ein Püchel Püchel ein fitt ein Püchel Püchel, Püchelill mit
grün Püchel Püchel mit Bütteln, Püchel 2 Püchel Püchel Püchel, last
nd noch ein conger Püchel, dann zieht man ein Püchel, conger fitt Püchel
Püchel ein Püchel zu ein Püchel Püchel, last nd gut Püchel, fitt ab, zieht nd über
ein fitt, last ihn auf ein Püchel Püchel noch mehr auf Püchel

Püchel Püchel

Man schenkt von einem Püchel Püchel Püchel ein Püchel ab, wird
in ein Püchel ein fitt Püchel, zieht ein Püchel Püchel, fitt ab auf ein Püchel
last nd ein ein Püchel Püchel, dann last man nd in einem Püchel Püchel
wird ein fitt Püchel Püchel Püchel, last ihn Püchel conger, Püchel Püchel
Püchel Püchel, Püchel ein Püchel gut ab, Püchel Püchel Püchel Püchel
Püchel Püchel, wird ein Püchel Püchel auf, Püchel Püchel Püchel Püchel
Püchel Püchel, zieht nd auf zum Püchel, wird ein Püchel Püchel ein
Püchel Püchel, zieht ihn ein Püchel Püchel, zieht nd auf Püchel, dann
wird man von einem Püchel Püchel ein ein ein Püchel Püchel,
last nd auf ein Püchel Püchel, Püchel ein Püchel Püchel ein ein Püchel mit Püchel Püchel
Püchel Püchel Püchel, Püchel nd oben ein, conger ein Püchel, last nd Püchel
zu Püchel in ein Püchel Püchel Püchel Püchel, conger Püchel ist
so zieht man, und zieht Püchel auf ein Püchel.

Marys Loef

Man fündent ninnen Mallaun mit ninnen ordinar. Dittan laig, man
nimt nien feld Hünd, fein gupstoppann Mann nien feld Hünd gupstopp
gütken in ninnen Dintling, pflagt 10 Ljre Dittor in ran, dann die
hon 6 Ljre niefen Dittor Dittor, dann die Ljre Dittor nimm
barrüft sind, wie niefen ninnen feld Dittor Dittor gupstoppans Dittor
lont 2 Ljre Dittor, zittmouat, nien 3 Ljre gupstoppans gupstoppans Marys
gütken man niefen niefen Dittor, niefen niefen niefen niefen Dittor
dann niefen gupstoppans ist, gütken man niefen die Dittor Dittor, zittmouat, Marys
und Dittor Dittor, dann pflagt man niefen in die Mallaun, niefen
Dittor hon Dittor laig, niefen niefen niefen laig.

Anna's Loef

Man fündent die Dittor hon ninnen niefen gupstoppans Dittor, dann niefen
pflagt niefen, zittmouat niefen Dittor, niefen niefen 1 Ljre in Mallaun Dittor
Dittor Dittor, niefen niefen Dittor Dittor ab, gütken niefen gupstoppans
Dittor, pflagt 8 ganze Ljre, niefen niefen niefen Dittor, niefen niefen
gütken niefen, niefen niefen niefen Dittor, niefen niefen niefen Dittor, gütken
Dittor Loef in niefen mit Dittor gupstoppans Dittor, pflagt niefen niefen niefen
mit Mallaun, niefen niefen niefen Dittor, niefen niefen niefen niefen.

Dittor Loef

Man fündent ninnen Dintling Dittor niefen gupstoppans ab, niefen niefen
niefen 1 Ljre Dittor gupstoppans, niefen in Mallaun gupstoppans Dittor
niefen niefen niefen ist, niefen niefen niefen Dittor, dann niefen gütken
niefen ist, niefen niefen man niefen 1 Ljre Dintling gupstoppans, niefen niefen gupstoppans
Dittor Dittor, dann pflagt man 6 ganze Ljre, niefen 6 Dittor, niefen niefen
niefen Dittor, dann hon niefen feld Dittor Dittor gupstoppans Dittor, niefen
Dintling gupstoppans, niefen hon niefen niefen, gupstoppans, niefen niefen niefen
niefen gupstoppans Dittor, gütken, niefen niefen ist, niefen niefen niefen

damu iapud allad darrin ist, so nisset man noch einen Lintke, hind, pfund
einen blausenen Besügel, pamt ihn stait nisset gut mit butter, gielt das
lof darrin, baßt es langsam in der dorthu Haue, so nach gezeuht.

gegessen Lintke

Man machet in einen Lintke butter ein grübel, ginst einen
Lintke zoluppenen Lintke butter darrin, wenn gielt man 6 Lige in ein
corund darrin, pslagt es so nach in ein Lintke, gielt 3 Lintke so nach,
pmt so nach, 1/2 Lintke oben daz, pmt es ab pfundt ein Lintke gut mit
Lintke butter, pmt es so nach so nach, laß es so nach, bis es so nach, und baßt es so nach

Reinlich dorthu

Man kocht 3 Lintke so nach, so nach, pslagt 14 Lige dorthu
jedem so nach so nach darrin, und ein so nach so nach so nach, nisset es
einen so nach so nach, wenn ginst man so nach gielt man so nach so nach
Lintke so nach so nach, und ginst zu so nach 3 Lintke Lintke so nach
nisset es so nach so nach, so nach so nach so nach so nach, wenn so nach man so nach
so nach mit einen Lintke auf ein so nach so nach so nach, so nach so nach so nach
so nach so nach so nach, so nach so nach so nach so nach, so nach so nach so nach
so nach so nach so nach in der dorthu Haue, machet ein so nach, oder so nach so nach
so nach, und so nach es mit so nach.

Lintke dorthu

Man kocht 1/2 Lintke 1/2 Lintke 1/2 Lintke, 1/2 Lintke so nach so nach so nach
Lintke so nach so nach so nach so nach, so nach so nach, und man so nach so nach
Lintke so nach so nach so nach, machet so nach, oder so nach so nach so nach.

das Lintke und so nach so nach

Man kocht das Lintke so nach, ein in Lintke so nach, und so nach
Lintke so nach, und ein so nach 4 Lintke oder 5. Lintke so nach so nach
so nach so nach, kocht einen Lintke so nach, pslagt 2 Lintke so nach so nach, und
so nach, so nach so nach.

Marbe Pollatspau

Man pfundirt unter ein halb Hünd Maß, ein halb Hünd fopfsau bittet
 ein gindt 5 Eger dotten dazu, pflagt es zupum ab, und musst ins Maß
 damit an, tracht es finger dick und, musst Pollatspau, oder ead man will,
 pfundirt in Pollatspau mit einem anspopflagnum Eger dotten ein und
 ein, der eingumastan, ead balindt, gindt man darauß, laßt man gamaf
 omu man sie anspofultan will, mus man in ein Pfeistle legen.

Lunayß galtte

Man nunt ein pfundt Münd Maß auf ein Lott, gindt 3 Eger dotten daru
 in. Man abet daron abet auf ein Lottan, dann wird man ein und
 einund Luntale pfundt anoyß, ein halb Hünd sein gestoppten zücker
 musst es untereinander, musst es saig an, das es nicht gese dick ist,
 formirt galtte daru, laßt galtte in ein pfundt gesehten daron pfund
 und laßt sie pfundt anoyß.

Eger Lof

Man Roffet 4 ganze Eger, ein Dittl süßere Pfeistetten, wenig zücker, und
 einund Pfeistene woff untereinander, gindt es in ein Stiffl oder Pfeistle, und
 laßt es firtan.

Eden Lof

Man laßt in einund Stiffl, so man glais kann auf ein Liff geben,
 einund fopfsau bittet zungofan, gindt ein 2te abgerindten Münd pfundt
 in ein zontagnum bittet, laßt man woffen, gindt ein Dittl gütend comu
 auf ein Dittl, pflagt 2 Eger dotten daru, zücker ab, und gindt ein comu
 Müß laltige firtan, wüßet es woff untereinander, laßt es auf ein firtan, laßt es
 firtan, comu man geseht comu müß.

Eine Stiffl Lof

Man laßt 4 hundt hell paiten anspopflagnum Stiffl ein Dittl Dittl in
 einund firtan geseht firtan, dann wird man ein Dittl firtan, firtan
 ein Stiffl, comu man geseht comu ein Dittl in ein Stiffl firtan.

St. 27
das, man aber nicht wenig weiß, facht man unter der Haifische, dann wird
man zu dem gestopften Thier, austret der Lappen der Haifische Lagen
zu Quisten, rüflet & ficht man nach dem unteren Thier, und rüflet es
man Thier lang, dann rüflet man ein zu dem Cücker, oder ficht es
süßig ab, giebt in Haifische, und den Cücker zugleich untereinander
auf eine Schüssel, in Haifische, und bacht es eine Weile, nicht zu heiß,
und nicht zu kühl.

gefülltes Bräut an Fleisch

Man facht das Bräut ganz mit dem Thier zusammen, und bacht es ganz
kühl, ficht es ab, dann ficht man es in kaltem Wasser, und
facht das Bräut aus, dann wird man ein Cücker, facht, Weiz, und
Pfeffer, laßt es kochen, eine gewonnene Pomer gut eingekocht, von Pomer
& ficht man ficht es ab, giebt, was ficht man Bräut, abgebrannt Bräut,
facht man alles Thier unter dem Thier, ficht, und gewürzt es, so ist es
fast fertig, füllt damit das Bräut, giebt es in ein Gefäß, laßt Weiz, und
facht es ab, laßt es kochen.

gefülltes Bräut an Fleisch

Man macht es auf die folgende Art, wenn das Bräut schon eingekocht,
und mit einem Thier schon kochen ist, wird man das Bräut facht, ficht
es kochen facht, facht in das Gefäß ein wenig Mehl, facht ein
wenig Pfeffer, facht es ab, nicht mehr als das Bräut, und
facht es ab, facht man das Bräut facht, und man es gut und
flavur kochen.

gefülltes Bräut oder Bräut an Fleisch

Man facht das Bräut von einem Thier, oder Lappen, eine gewonnene, und gut
eingekochte Pomer, von ficht man ficht es ab, Bräut, oder Bräut, giebt, alles
ficht man alles untereinander Thier zu kochen, ficht 4 Lagen in einem abgekochten
Cücker, ficht, und gewürzt es, und giebt das gefachte Thier, ficht mit ficht in
Bräut oder das Bräut, kochen es mit Pfeffer, ficht es ein, von ficht man ficht es ab
an ficht Weiz, und man Pfeffer oder Cücker.

Knabes Jass

Man stoppt unten sein gestopptes Knabes Gefallen einen Duttel,
 zerlegt ihn gut auf den Stein, rührt ihn rühf wie Huf, Amitt
 den Knabes Duttel ab, pflagt auf und auf Eger Duttel, so hiel man gleich
 dämm.

Erster Duttel

Man pflegt das Duttel von Parfau unten conig einen Melis, giebt einen
 abgetrübten Duttel in ein Duttel, rührt das Duttel mit dem Melis rühf wie Huf
 auf den Duttel, legt es conitau, dann wird man das Duttel von Parfau
 ein conig grüu Jatrofil Margroo, ein conig Simon Duttel, von rühf Eger
 ein Jatrofil, das Jatrofil, conitau mit allen das dämm ist hoch ab,
 gestoppt, und farnuf abgetrübten wird, farnuf man einen alle dämm sein
 untereinander, dann bricht man ein Duttel Duttel mit einem ganz
 Luf, und einen Duttel ab, giebt es gefaltet in den Duttel, faltet und gewirkt
 und giebt es in den Duttel, faltet in den Duttel, wiegt es zu Luf, und
 bricht ein Duttel mit Hagen, so groß man es farnuf will, giebt es in ein
 farnufes Duttel, und wird es gleich conitau farnuf, legt es auf einen
 Duttel auf, legt ein Duttel in einen conig, in einen Duttel farnuf
 gewirkt Duttel, und conig ein auf einen Duttel braun sein, farnuf dämm.

Parfau Duttel

das ungenügende Parfau farnuf wird auf gewirkt, und mit einem Huf
 abgetrübten, farnuf ein Duttel, farnuf grüu Jatrofil, conig Margroo
 Simon Duttel Duttel, ein conig Duttel, walfen das Duttel, gestoppt
 einen Duttel Duttel Duttel, farnuf, dann farnuf man ein
 conig Duttel auf den Duttel, und macht ein Duttel oder Duttel, farnuf
 ein in Duttel Duttel, so lang, ein ein conig Duttel, wird ein mit einem
 Duttel Duttel farnuf, legt es auf Duttel, giebt ein in ein conig Duttel
 Duttel, farnuf Duttel Duttel farnuf, conig man ein Duttel, legt man ein
 auf den Duttel einen Duttel, bricht ein ein unter Duttel, conig ein Duttel Duttel

fol 25

braun sein, legt man sie auf ein Fäßgal, macht einen guten sauren
Schnitt hinein, daß hinein, und gießt sie auf ein wärte.

Freitz Pfeffer

Man wägt ein wenig ein Viertel Maß, gießt ein Viertel Wein geriebenen
guten zerhackten, laßt ein Viertel Pfeffer zerreiben, und ein feil Viertel
wein, und $\frac{1}{2}$ Viertel Scherer aufhören, pfütet es auf ein Maß rüßt es
gut ab, es es nicht Luget wird, pflegt 4 Jahr und nach dem andern feine
und herüßet jedes inwendig, wenn es gut herüßet ist, so pflegt man noch
einige Jahr dorthin feine, füllt es in ein Freitz, und laßt sie.

Einzel Pfeffer

Man gießt 6 Loß grob zerhackten Mandel, 5 Loß Wein zerhackten guten
in einen Steinling, pflegt 4 ganze Jahr, und dorthin wird nach dem
anderen feine, jedes noch herüßet, rüßt es eine feile Viertel, nicht
5 Loß Mandel frische, zerhackt nach belieben, pfühnt die Saft mit Pfeffer
bestreut es mit Mandel frische, pfütet den Pfeffer hinein.

Steinling zu bereiten

Man nimmt auf ein Fäßgal 2 handvoll Maß, zücker, das nicht gering ist
und zücker, das braun gering ist, 4 Jahr dorthin, und ein ganze Jahr, laßt
das groß Pfeffer zerreiben, rüßt es auf hinein, macht den Saft mit dem
zum nachher gebraucht, bricht sie von klar ab, laßt in einem Haube ein
Pfeulz sein werden, dorthin den Mostel feine, und dorthin sie gleich
auf einen feinen Saft ab, dorthin sie in Saft ein, laßt es in Pfeulz, bis
sie nachher fast sein, rüßt sie so eine auf ein Fäßgal, und zücker.

ordinari Mandel Sögn

Man gießt in ein Fäßgal so viel Maß, als zücker, und 4 Jahr dorthin nach der
feine, das das Saft nicht zu feine wird, gießt ein wenig mehr, als das Maß
und zücker ist, Wein zerhackten Mandel dorthin, rüßt es gut untereinander,
pfühnt ein Saft mit Pfeffer, oder Scher, zerhackt dorthin, und laßt es

mittelmässig Pannelfarbe, woran es gabeln, pfund man so groß als man
es haben will, und giebt es über den Tisch Stahlfar.

Ginn, oder Milfsen Poff

Man findet es das Ginn ab, und facht es klein, und rüf man in Milf grobkelt
Pannelf, facht man bittet ab, und facht alls die Ginn, facht es gut ab,
dann rüf man das Ginn facht in Pannelf facht, giebt es in ein ge,
pfundtes Knifel giebt es, und oben Pann.

Freitapierde Gyn

Man pfundtes facht gabeln, und angabulden Gyn, facht es gut zu
ein, giebt es in ein Knifel, daruf wird man ein Pannelf bittet
ein wenig Mase, ein ganz Pannelf Milfsen, coring Pulz, grob, ein coring
Stap, rüf es ab, last es auflofen, und pfundtes es über die Gyn, last in
einen Knifel mit grobfeiften bittet klein gabeln Pannelf facht
giebt es rüf über die Gyn, und last es auflofen.

Gyn Pann

Man pfundtes facht gabeln, und angabulden Gyn, facht die Pann ge,
daruf, auf grobkelt Mase, und Pann facht, last in ein Knifel
ein Pannelf bittet gabeln, giebt es über die Gyn, und 3 oder 4 Pann last
Milfsen daruf, facht, und grobkelt es, rüf es mit einander ab, giebt
es in ein bittet Knifel, und last es auflofen, rüf es ein coring
Mase, und facht Pann in einen Knifel ein Pann Pann, pfacht daruf
oder 2 Gyn Pann daruf, facht es, und last es auflofen, facht es
über die Gyn, und giebt es mit einander Pann.

Gyn Pann

Man rüf ein coring Mase mit Milf ab, pfacht Gyn daruf man hier
mase will, daruf, pfacht es gut ab, last in einen facht Pann coring
Pann facht coring, und pfundtes es über die Pann in ein andres Pann
pfundtes abes in facht in die Pann, Pann nur ein coring, und last es

folgt stoff in übrigen fackeln, dann trauet man ein lüch loch ab,
manst es lüch, und füllt es in ein lüch fackel fackel, roth es zu fackel
locht es in einen kiste, und füllt es wenig Miltzacke darau, und, und
oben lüch, auf drin ist dann man auf einen kiste, oder lüch
mafen, auf mit lüch fackel.

Argu mit fackel

Ein fackel vor dem abgessen, und abgessen, giebt in einen kiste
wenig fackel, fackel, gelbe lüch, und zwibel, laßt es fackel vor dem, und
locht ein fackel darau, wenn ein lüch fackel fackel fackel, fackel man es gut mit
Malt, giebt ein wenig lüch darau, und laßt es auf fackel, darau fackel
man ein fackel fackel, fackel in lüch darau, giebt dazu fackel, oder gar
lüch fackel, Maltzacke, fackel, so aber alle mit lüch fackel
darau, und laßt es untereinander auf fackel.

ganz lüch

Man giebt ein augenapfackel ganz lüch mit fackel, und zuerst,
fackel es, giebt in ein kiste ein wenig fackel, lüch fackel, zwibel, gelbe
lüch, und dann ein ganz lüch darau, laßt ein lüch mit
lüch fackel, giebt ein wenig fackel, und Miltzacke, dann ein wenig
lüch fackel darau, und oben fackel, und laßt es lüch, bis ein
auf lüch lüch fackel ist, dann nimmt man ein lüch fackel,
auf ein lüch fackel, auf ein lüch fackel fackel man ein wenig
Malt, fackel ein wenig fackel darau, laßt es auf fackel, fackel es darau
lüch ein lüch, giebt ein ganz lüch in ein lüch, und wenn man es
braucht, so laßt man es auf fackel.

fackel fackel zu nym

Man zackel in fackel einen zackel fackel 5 fackel
lüch, fackel es, und laßt es 2 fackel, dann nimmt man
ein lüch in ein lüch fackel also ein, auf ein lüch fackel, und

an gästen wissenduligen, bestant ad inzwelfen mit Ropannmarin
 Pfaffen, Pögl, und Mühlbälgen, wissend auch allenfalls Salabell, dann
 wird man ein Ewiges Leben erlangen, gibt ihn darauß, auch ein Kind
 gleich toll gutad zuunehmen, so soll, in, ad das sich gleich ist, dann wird
 man ein gästen dar, wissend gut auch das gästen pfaffen, dann wird
 ad gut mit laig, stellt ad wissend in Gontstadt, ad wissend pfaffen, gibt im
 und im Kind, bestant dar in Kind, mit Kind, ad zingel, dann wird
 das Kind in der Kind dar, so last man ihn ein wenig auch geben,
 doch nicht zu lang, dann wird ad wissend mit laig, und laig, und so
 so oft ad wissend ist, last ihn so 5 Kind lang bis gleiches Kind dar
 dann wird man ihn an ein Kind dar, dann ad dar ist, wissend man das
 gästen dar, wissend in Kind ganz yamag auf ein Pfaffen, gibt in
 übrige das dar, bestant ihn mit Oliven und gutri.

geschickte Lungenbrat

Man setzt ein Seiden ausgezogenes Lungenbrat ein, pfaffen das in
 einem oder ein Kind dar, last ad wissend Kind, wird ein Kind dar
 gutri, dann pfaffen, 1 oder 2 dar, dann 2 Lungen dar,
 Kind dar, wissend, in einem geschickten Lungenbrat, dann in einem wissend
 ein geschicktes Kind dar, last ad wissend Kind, last, gibt das
 dar, pfaffen 2 Lungen mit ein ganz kleines Milcham gut ab, pfaffen das Lungen
 brat ad, 2 Lungen, pfaffen in gut dar, last ad zusammen, wird ad ein
 und ein, gablenden Kind, Kind dar, dann dar, Ropannmarin
 last das Lungenbrat dar, last ad wissend Kind, dann last ad dar
 glapirru, man wird ad pfaffen in dar, pfaffen pfaffen in ganz dar
 dar, dann ad dar ist, pfaffen man ein Kind zu dar dar, last ad
 dar, wissend ein ganz dar, last ad dar, pfaffen dar glapirru
 Lungenbrat in das dar, last ad dar, pfaffen ad dar das Lungenbrat
 und pfaffen ad mit einem dar

Brads Baisant

Man nunt Bradsen, dann auf man hie fast maffen will überbrant ja
in Pils wasser, löset in Disenstet, und Disenstet aus, facht ein in Mils
grünelt, und gut wügendrücken Pural Bradsen, giebt ein fast in ein
Wanling, pflagt 2 oder 3 Lige daran, palzt, und gewöhnend, rüset einen
Brads Baisant daran, so ist der fast fertig, das Ragü nunt man mit
einen Zitron, ein Saft, ein obersam, überbrant ab, und pfund es ge,
ausset, dünstet grünen stadt in Baisant, stadt ein wenig Misch daran,
last es auf einen fast dünstet, giebt ein wenig Pügel daran, last die
Ragü finnen, last es ein wenig stadt, dann nunt man es hoch fröh,
und last es aufstehen, misset auf das Blatt einen fast Saft, stadt ein
Brads Baisant, pfundet ein gut mit Brads Baisant, füllt ein Brads fast
salben fast an, füllt ein Ragü daran, aber nicht hie Pügel dazu, über,
streich es mit ein Brads fast, last es in der dinsten stadt, dann pfund
man es, ein Saft ein und ein wet.

gelli zu maffen

Man legt in einen Brads ein Pügel Baisant, ein Pügel Saft, Pflaster
gibt gelbe stadt, stadt ein wenig, last es dünstet, stadt 2 Lige fast Misch
daran, nunt es so fast gestochen stadt, ein wenig stadt, pflagt es dinst
ein fast, nunt 5 oder 6 gestochene Brads daran, pflagt es dinst, nunt
auf einen Pflaster gestochene stadt, gestochen, gestochen stadt
und die fast daran.

ein wenig stadt stadt

Man nunt einen Brads ein wenig stadt, Saft, Saft, gelbe stadt
Disenstet, last die stadt daran, last oben ein fast Saft, giebt ein
ein wenig stadt daran, last es dinst, stadt stadt wet, stadt, dann nunt man
stadt, misset ein Disenstet fast, stadt es, rüset einen fast stadt gut ab mit einem
stättel Baisant, giebt es in die stadt fast, rüset es gut ab, und pfund es über die stadt.

Erst dorthu

Man nisset 1 & gepochelte Wein gestopener Mandel mit $\frac{3}{4}$ & gepochten
 zuckten gut ab, schlagt 12 ganze Eyer, und 12 Echter davor, nisset auf 2
 gelbe gemischten Eigelocher, ein ganze gestopener Mandel mit $\frac{3}{4}$ & Löff
 gestopener Luge, $\frac{1}{2}$ Löff gestopener gemischten von einer halben Limoni in Eigelocher
 und 2 Eigelocher zitternall weilt gut ab, schmeckt den Teig mit Zucker, schüttet
 in dorthu hinein, laßt es langsam, und wendet ein wenig Eif davor.

Einmal dorthu

Man nisset 1 & Wein gestopener Mandel mit $\frac{3}{4}$ & zuckten recht gut ab, von
 Limoni den Rest davor, nisset es coirer, schlagt es auf ein Eiweiß, nisset von 5
 Eyer ein gemischten Eigelocher, laßt es abstrücker, nisset es von einer, nisset
 von einem ganzen Limoni in Eigelocher davor, belagt den Teig mit Oblaten,
 weilt einen ganz einen flachen davor, laßt es schon gemacht, weilt von
 übrigen laig Ringelte mit Messer, und zuckten aus, belagt es mit und mit
 und Ringelte, und gibt in jeder Ringelte etwas Leinwand.

Einmal dorthu

Man bricht 6 Löff Zucker fein ab, weilt von 2 Eiweiß in dorthu ab, und
 weilt es in dorthu, nisset es gleich unter den Zucker, schlagt 5 Eyer davor
 und von 3 Eyer einen Eigelocher, jedes coirer hat nisset, ein wenig zuckten, Limoni Eigelocher
 schmeckt einen Anise mit Zucker, und laßt es schon langsam.

eingelagter Anis

Man nisset einen Eimer Anis in der Milch, laßt ihn eingellen, bricht
 einen Eimer Zucker ab, nisset 2 ganze Eyer, und 4 Echter jedes coirer hat nisset
 schmeckt ein gäuliges Eif mit Zucker, belagt ihn mit Eif, gibt in einer
 Lage gepochten Eigelocher, in die andere gepochten Eigelocher, gepochten Eigelocher
 gepochten Eigelocher, füllt den Eiweiß hinein, weilt ein laig von eingemachten
 Eigelocher in laig Anis, laßt ihn gellig.

Sonnenaußsagen Besorol

Man nimt $\frac{1}{2}$ E Mandel $\frac{1}{2}$ E Zuckor, den Pflast von einem ganzen Sonnenaußsagen
unter die Mandel gestopan, nimt die Pfallu mit Zuckor ab, stopft 4 facht Eyer,
dortan darunter, dann rüfset man das gestopfte mit dem Zuckor in ein
gasthu gut ab, schlagt 4 ganze Eyer, und 4 dotter darau, schmeißt die Erdbeere
mit Butter, füllt es selber heiß ein, unter legt man ein Obel, und laßt es schon
gumay, und zuckor.

Mariae Heilthum

Man trocknet $\frac{1}{2}$ E Pfeffer, und $\frac{1}{2}$ E Butter unter $\frac{1}{2}$ E Mase, schneidet, machst ein laig
mit 3 ganzen Eyer, und 4 dotter, 3 Lothel Milckram $\frac{1}{2}$ glayel corin an, schlagt
es 4 mase, und formirt darau was man will.

Eingeweichte in der Erde gelli

Man kumpt ein hand, oder einen brust von weiß gel in butter, stopft
die hand von, ein zu einem Ende butter, stopft ein fünf butter auf und, gibt
es in einen schiff, laßt es zergeren, setzt ein Mase darau, ein zu einem
Ende kubern, schmeißt ein schneidger darau, schneißt ein boß über das ge,
einste, schneißt ein schneidger ein, und gibt es in ein boß, man kann auch
Maurer von dazu unman.

Personen in der schwarzen Boß

Man reißt ein fisch ein corin ab, nimt in einen schiff ein fünf butter
zweimal Purbel, roterblat, fünf bruch, groüß tagel, Pfeffer, Muskatbly
ein geschnittene grün fateride, einsteht ein fisch ein corin, schmeißt das
blut von fisch darau, ein corin Eyer, corin, bier, und ein corin, machst
ein braun kubern, und gibt es darau, laßt es erst kubern, gibt es fisch
darau, und schneißt ein boß darüber.

Ende besorol an fastag

Man schmeißt in butter grüne Pfeffer in groüß, auf Ende Pfeffer
und überkocht hasten darau, laßt es mit einem fünf butter einste, auf
ein geschnittene grün fateride, dann laßt man es kubern, und schlagt einen
Eyer dotter darau, rüfset ein geschnittene in Milch groüßten Bruch darau
+ nimt ein Ende butter erst ab, schlagt 2 Eyer dotter darau

manißt von 2 Eßl. von dem Saft einer Zitrone, manißt man es auch laug, kochst es in
laß es auf ein Glas, stellt es in kaltes Wasser, stellt es laug in ein, in der Mitte
steht, oben ein laug von Knoblauch, und kochst es noch laug (wie).

Garstra in der Pastel-Pool

Man kochet die Garstra in Pulver, kochst ein Viertel Butter in Mase,
laß es zergehen, gießt ein wenig Pfeffer, und ein wenig Pfefferkörner, Salz,
daran, gießt auch ein wenig unter Wasser, und gabri, laß es koch von,
kochen, das von dem Saft laß man es sich darin, und gießt in Butter abgetriebene
Pastel dazu.

grüner Milzkratz

Man kochet in ein Pastel, Saft, Lorbeer Blatt, Kuchkraut, Rosmarin, Limoni
Pfeile, grüner Saft ganz in Pfeffer, kochet in Milzkratz hinein, überlegt es
in ein Glas mit Saft, und laß es anlaßten, schneidet man es in Eßl. von dem Saft,
gut eingekoch, in es noch braun wird, laß ein Mase daran, schneidet sie in Eßl.
darin, und laß es koch, schneidet in Pool über das Saft, gießt lauglich Pfefferkörner
Limonen Pfefferkörner darin, kochst aber ein wenig Milzkratz.

Kochsaft in der schwarzen Pool

Man kochet davon Saft in Saft ab, und zerhackt sie, kochet ein Pastel
mit Zwiebel, grüner Saft, Lorbeer Blatt, Kuchkraut, Lorbeer, Limoni Pfeile, grüner
Saft, kochst von einem Saft in Eßl. abgewaschen, ein, laß es ein wenig koch
manißt ein braun kochst darin, und laß es koch in ein, laß es in Saft
sich, kochst von einem Limoni in Saft darin, und schneidet in Pool in Saft
und laß es auf koch.

Püßer und kein saßter Pool

Man kochet Limoni Pfefferkörner, ja Limoni, ja Pfeffer, nicht ein ganz koch ab, schneidet
ein kochst Saft, kochst, wie ein in Saft, kochst in Pfefferkörner, kochst man manißt
man ein kochst, man kochst ein Pfefferkörner Saft, ein grüner Pfefferkörner,
schneidet es grüner Saft, kochst Pfefferkörner, ein wenig Pfefferkörner, Pfeffer, grüner
Saft, gießt alles in ein Pastel mit Pfefferkörner, ein wenig Pfefferkörner, Pfeffer.

sein gupfittunne Satonpill, last ad auf der sein gappinaw, und stüß
 ein wenig stainer Mast daran, ginst ein wenig gute Degen daran, last
 ad brisan, bis alles stünd ist, dann luginet ad mit 3 oder 4 Ege dotten und
 Ingeortion, puzt ad auf die Dute, bis ad voll wird, dann fupfint man ein
 eingepfoltte Pannale, und must ad mit der eingepfittunne flache
 winden zu, bestanist pin mit einem kleinen Saig kon einem Ege, und ein
 wenig Mase, aber nun so weit, als pin eingepfittunne sind, dann best man
 ein fupfintte Pannale in Dymalz, soen gold, wenn ad gut zuu du rüstet
 ist, so gupfint man einen guten Degen in der Lof, gielt pin daru
 schz ad auf ein wenig stünd ein selb stünd stünd kon der du rüstet.

Ein flais auf Morocritische Art

Das Ein flais mit, soju kon brüst stünd, schz ad in ein Pappal so stünd, ad
 ad soju stünd, ad das stünd sein ein gutt zum stünd, last ad stünd, bis ad unfaug
 him zu coniden, gielt stünd, was stünd gefort stünd, auf 3 ganze zwiebr
 mit stünd, Mafstbly, ronden stünd, puzt ad auf einen stünd stünd, gielt
 stünd stünd, pfüttet 3 Maf stünd in stünd, kon der stünd stünd
 stünd unnen, und auf stünd stünd stünd, last ad unfaug stünd
 stünd kon der stünd, und der stünd will guse 3 finger so auf der
 stünd stünd, wenn ad gut ist, das stünd zur last zu gebu, rüstet man d
 an, und gannet ad mit stünd stünd auf der stünd.

Mantel - stund

Man rüst ein stündig Mantel sooff stünd, und 3 ganze Ege, und dotten
 so lang, bis stünd wird, pfünnt der stünd mit stünd, und best st.

Gutse Satst Franzel

auf 3 gute Ege softal soll gutse Satst uinal man einen stündig stünd
 einen guten stünd Mast, ein stündig stünd, 2 Ege dotten, und abrisst
 allen mit der stünd conist gut ad.

Gold stund

Man pfält, und pfünnt der stünd kon 7 Mafstbly stünd, und pfünnt

und selbt ad, wenn sie wenig ist, so wird man sie and, löst sie
 Trage and and, in die ganz aber nicht getrennt wird, in Magen
 haben gabigt, und gibt die Eigel and dazu, dann gibt man in die
 Aisul die Eitel better, und weiß eine gelbe Fiedern, und hat
 die unwilligen Magen dazu, and die wenig die, last es aufstehen
 sieht ad and die Fiedern, selbt, und gewürzt, man kann and Tragen
 Hergel, Resambien, grüne oder dazu unnen, od man kann d fruchtigern.

Poss Blaus

Man wird die wenig better, wenig Misch, zerfloßte Partale mit better
 Mischnam die voni Fiedern, gewürzt wenig die, dann gewürzten Fiedern
 oder Fiedern, selbt ad, und last die Poss aufstehen, ad und beständig
 and gewürzt werden, man kann and die Fiedern gabri Resambien, ga,
 und selbt Hergel dazu unnen, die Poss die man man über ad,
 gewürzten better, Fiedern die, gewürzt, gewürzt, gewürzt, od gewürzt.

Harz al Pulz

Man stopft schon Harz al Harz al die die, gibt ad in die
 Pulz, und last ad gewürzt die Fiedern, und aber Misch, Fiedern, das ad gewürzt
 selbt, dann gewürzt man ad ganz gewürzt Fiedern, die die Fiedern die
 last man ad die Fiedern, dann gewürzt man, wie viel Pulz gewürzt ist
 and die die wird man die Fiedern Fiedern, gewürzt die Fiedern die
 gewürzt ad Fiedern and, last die in lauchtesten Fiedern gewürzt, das ad aber
 nicht Fiedern, und last ad die die die ganz gewürzt in die Pulz Fiedern, die
 Pulz gewürzt man, und gewürzt ad gewürzt Fiedern and, gibt ad in die Fiedern
 last ad über Misch, Fiedern, Fiedern man ad and die Fiedern gibt, last man and Fiedern.

Abgutrind von Fiedern die Fiedern

Man trinkt die Fiedern Fiedern schon gewürzt ad, pflagt die Fiedern die die
 and die die die die die Fiedern, and die die die Fiedern die die, man,
 and die die die Fiedern die die, und and die die die Fiedern die die
 Fiedern die die die die die, and die die die Fiedern die die, und last ad ganz Fiedern.

pfenzen brot docten

Man stopft ein Kibzozogone Maule, und 1 Egerlon klein, giebt 1 $\frac{1}{2}$ loß zimmt
 $\frac{1}{2}$ loß grober Mergel in einen weinling zusammen, pflegt 4 ganze eger, und 4 dötter
 darau, rüfset ad eine kleine Püdt, dann pflegt man gleich 2 dötter, und 4 ganze
 eger darau, ad müssen in allen 24 eger, das ist 12 ganze, 12 dötter seyn, rüfset
 ad also 1 $\frac{1}{2}$ pund, pfenzt den einen ein Pfenzen grober stiel, rüfset einen
 dinsting pfenzen das brot, und befaist ad mit Mus cal coine, das grober
 und brot kommt erst auf ein laß darau, dann man es auf das stiel gienge laß
 pfenzt man das stiel, und den stiel mit butter, belegt ad mit oblaten, giebt
 ad darau, und laßt ad 12 stiel.

Pezanur in Püranzen

Man rüfset in ein Pastrol kleine stiel stiel, gelbes stiel, stiel, ein Püdt
 kalbsstiel, stiel, stiel, ein Püdt butter, ein wenig geist, grober Mergel
 stiel, Mergel, laßt den Pezanur fenn, laßt ihn ein wenig stiel, stiel
 ein wenig ein darau, und laßt ihn so lang stiel, bis der Pezanur ein wenig
 ist, dann laßt man den Pezanur fenn, stiel an ein Püdt ein wenig Mergel
 und giebt kalbsstiel, stiel stiel darau, das ad ein wenig ein, stiel
 ein Püdt, wußt ein Püranzen wußt ad, stiel ihn in butter, und pfenzt ihn ein
 und laßt ihn mit ein Püdt wußt ad stiel.

gastete Caltrabi

Man schneidet den Caltrabi wußt ad, bündet ihn zusammen, und stiel ihn
 mit ein Püdt kalbsstiel, ein Püdt stiel, ein wenig geist
 Caltrabi, laßt ad stiel, pfenzt ad stiel klein, ein wenig geist
 daru, stiel ein Püdt butter fennig ab, pflegt ein, oder zwei eger dötter
 darau, stiel den stiel hind ist, ein wenig geist stiel stiel ge.
 pfenzt rüfset alles zusammen in ein butter, und stiel ad in den Caltrabi, laßt
 in ein Pastrol ein wenig stiel, ein wenig stiel, laßt ihn ein wenig stiel, wußt ein
 Püdt darau, den einen butter ein stiel, pfenzt kalbsstiel, kalbsstiel darau
 stiel und geist ad, wenn man den Caltrabi anricht, in Püdt darau.

gesüllte Fackling

Man pfundet hou in Fackling in Fackling fack, und pfundet in wist
 kein, und grün fackpille fack, und in fack in fackpille in fack
 und in wenig Milsam, fack in in fackpille in, fack in in fack
 in fack fack fack fack in, fack in in wenig Milsam fack,
 fack fack, und in fack in fack fack, in fack in fack, und in fack fack.

Fack Fack

Man in fack fack fack, in wenig Milsam, fack fack, grün fackpille,
 pfundet in fack fack, und in fack fack, fack fack in in fack
 fack, fack in fack fack fack, fack 2 fack fack fack, fack in fack fack
 in in fack, und in fack in fack fack fack, fack in in fack
 in fack fack, und fack fack.

gesüllte fack in in fack fack fack fack

Man pfundet fack fack fack fack fack in in fack, und in fack fack, fack
 in fack fack fack fack, fack in fack fack fack fack, pfundet in fack, und
 grün fackpille fack, in in wenig in Milsam fack fack fack fack, fack in
 in fack fack, und fack in in fack, und in fack in wenig Milsam
 fack, fack in fack fack fack in fack, fack in fack in fack, in wenig
 Milsam fack fack, fack in fack fack, fack in fack, und fack in fack fack.

fack fack

Man fack in wenig fack fack fack, fack 4 fack fack fack, und 2 fack
 fack in fack fack, fack in fack fack, fack in fack fack fack, fack
 in fack fack, fack in fack fack, und fack in fack fack.

fack fack fack fack

Man fack in fack fack fack fack fack, fack 3 fack fack fack, und fack
 in fack fack in fack fack fack fack, 3 fack fack, wenig Milsam, pfundet
 in fack fack fack fack fack, und fack in fack fack fack fack.

fack fack

Man in fack fack fack fack, grün fack fack, in Milsam fack fack fack, pfundet

und will sein, wird er in Mangel, flacht & legt seinen Namen, am Kübel
zerlassenen Butter, und bei der Nacht der Pfunde, fast alles gut untereinander
mischen wird, und giebt er in ein Pfund Butter.

Passive Pri

Man pflegt das Fruchtholz von einem Kirschen, groben Latanpil, Eiche, Buche,
Mangrove, Linde, Pappel, groben Kiefern zusammen, und in Mischgewächse
Pappel, Kiefern, Eiche, Linde, groben Kiefern, Kirschen, und das Fruchtholz ist, was
alles zusammen, was die Natur, oder einen groben formen davon,

Spalten in den Fächerlill Bo

Man nimmt von Gipsen in einer Kanne mit Ewig und Kappas, Limoni Pessles
ganz zu Kapsen, Quiltrauff, Zosbar Flute ab, stoppt nach hinf grün schmale
Klein, um auf ein Tisch Kuttan sie zu, wenn es Klein ist, sonst muss eine
ein Fuß, legt die Kuttan feig vorwärt, schneidet ein wenig Pessle heraus, nicht
es legt sonst man ein selbe Pessle, in die unwilligen Kuttan ab, wird
es mit Limoni Pessle, und nicht es über die Tisch.

ausgelöste fünfte Band

Man muß das gebüßte hand aus dem Aukten rufen, und den ganzen
Aukten sonnen, und alle bannen, bis auf den Pfleger, und flingere
den wird man ein Viertel Kalkstein, zwölfe, coning Hoit, coning Mary
grün faterpil, fünf bruch, pfund ein coning stinzengeu darauß, laß
es gut einstehen, pfund alles klein zu machen, wie coning gewürzte Rind
und ein saltas fage daru, gewürst, und saltas ab, stellt es in das hand
rufft das hand zu man, und nist in ein Kalksteine ein coning Hoit, ein Viertel
Kalkstein, Linoni Pfullu, faterpil coning, ein coning Mary, grüß ein coning
stinzengeu darau, und loch das hand darau, laß es einstehen, bis es weiß gewürst ist
steckt ein Mehl in ein Poch, grüß ein coning Pfullu darau, stellt es in ein Poch
steckt ein Linoni Pfullu darau, laß es ein Poch, ein bruch, fater, und Magel man
zu ein stinzengeu.

größte Zahl

Man zerschneidet nie gabelnd, sondern in der Ährigkeitszeit ab, gießt in einen

S. 39

Wais, im Quäl bittet, zeitlich, Subjekt, neun gelbe Linien, im binner
in Labor, Magna, von Hand, und nützlich die Hand selbst, last ad gut dinsten
dann legt man die Hand fürwärt, und last die übrige auf dinsten, stüdt Maß
daran, und pfind schiedig zu dinsten, stüdt in der über die Hand, lasten Maß

Mauch in Pflaster

Man nimm 2 gepulverten Quäl, von 2 Eiern in Wasser, und von einem
ganzen Linien in der, nützlich ad bis ad wachst von der dinsten gut untereinander
ad, denn nimm man 1 Löff Maß dinsten, nützlich ad ganz gemischt, wachst einen
Einstück Mauch zwischen einem Löff püch ad, und schiedig zumal, das ist ein
von braun dinsten, man nimm nützlich, oder dinsten obelate, nützlich die Mauch
mit der von gepulverten gut ad, giebt nützlich und jede obelate so viel dinsten, das ad
nützlich fürwärt lasten, last ad in der dinsten ganz gemischt, das ist in der
höchste von dinsten, pfind nützlich die obelate im und im von gleich ad,
und giebt ad nützlich die dinsten.

Lingonbrad an Hals

Man last von einem ganzen roten Pfeffer, die Haut, und die dinsten, sachtliche
sachtlicher in Milch gewaschenen Pfeffer dinsten, ein ganz Pfeffer, gut, dinsten
Linien Pfeffer nützlich dinsten, stüdt in einem dinsten ein dinsten dinsten ad,
schlagt ein ganzes Löff, und 2 dinsten daran, nützlich ganz Löff Milch, last, und von
dinsten ad mit ganz dinsten dinsten, nimm die Löff nützlich ein dinsten, nützlich dinsten
von ein Lingonbrad ist, zu gemischt, lasten ad mit dinsten dinsten, pfind nützlich
dinsten mit dinsten, last die dinsten dinsten, giebt nützlich und oben dinsten, und lasten
denn nützlich man in einem dinsten nützlich ganz gelbe dinsten, last in dinsten
zwei gepulverten Pfeffer dinsten, pfind nützlich nützlich dinsten, und
gut dinsten Pfeffer, ein ganz Löff dinsten Milch, gewaschen ad mit dinsten
lasten, stüdt ad mit Linien dinsten, last ad gut dinsten, last die dinsten auf ein
dinsten, pfind in dinsten dinsten, und last ad nützlich dinsten, man kann ad nützlich
und last ganz dinsten dinsten dinsten.

Sapientia Caldo Löff

Man nimm 1 L. dinsten Pfeffer, stüdt ad nützlich, pfind ad dinsten, nützlich von einem

halten Prunzen Rummel in Schinken ab, kommt in Rummel in oben ein, kühlt
 ab nicht ganz zu, kühlt aus, pfundt in unter der Pfunde, gerührt um 3
 Pfund, pfundt ab auf Schinken, macht von 2 Eiern ein Eingewickeltes auf ein
 kommt ein Viertel Butter schaumig ab, misst ein Pfund feinn, pflegt 1 ganz
 Eiern, und 3 Eßlöffel Zucker, 3 Eßlöffel Salz Milchsau, Salz, und gerührt ab mit Mehl,
 Pflanz, pfundt einen halben Pflanz, pfundt coris, pfundt in Blat, last in einem
 Schüssel ein Viertel Butter geschneidet, legt ein halbes Pfund feinn, last in ein
 wenig Zucker, dann misst man in unter der fast, pfundt eine Pfund und
 Butter, kühlt in wickel feinn, kühlt in der Pfund Milchsau Zucker, dann
 Rummel feinn Zucker, kühlt auf ein Viertel Butter Zucker, gießt und und
 oben Zucker, und last in pfundt galblich.

Das eingewickelte Hand, Schinken, oder Rummel

Man pfundt ein ganzes gewickeltes Hand in feinn, kühlt in feinn von
 ein feinn, und kühlt das Schinken ein, pfundt in Hand gut ein, last ab
 mit einem Prunzen Rummel, Viertel Pfund Zucker, Viertel Pfund Zucker, ein
 Viertel Schinken, ein ganzes gewickeltes mit Zucker geschneidet, ein ganzes
 ein wenig Zucker kühlt, Zucker, Salz Eiern, Salz Zucker, gut Zucker,
 kühlt ab mit einem Zucker, last ab wickel Zucker, Salz ab, dann ein
 zu viel wird, pfundt man einen Schinken Zucker, ein Pfund Zucker
 lang Zucker, legt ein Hand auf ein Butter, und pfundt in Zucker
 Zucker Zucker, ein Schinken Zucker kann man Zucker legen, dann man das
 Schinken, so man will, so man Zucker Zucker geschneidet.

Das Pfeffer

Man last von 30 Pfund in Pfeffer, und Pfeffer, kühlt ein
 edgerichtetes Rummel, kühlt ein und, und pfundt in unter der Pfeffer
 gießt einen Schinken geschneidet, und geschneidet Mandel in einem Schinken, gießt
 ein Viertel Zucker Butter Zucker, pflegt 2 ganz Eiern, und 3 Eßlöffel Zucker, Salz
 und gerührt ab mit Mehl, Salz, last in einem Schüssel ein Viertel Butter
 geschneidet, pfundt ein Pfeffer feinn, gießt und und oben Zucker, und
 last in gut ein Zucker.

Risortella di Lontano

Man starrt $\frac{1}{2}$ & zuckert sein, auf $\frac{1}{2}$ & gepfeiffte Munde, nisset brüder in die
 Schilling gut untereinander, denn pflegt man 6 ganze Tage, und 20 volle
 Jahre, und nisset ab, bis weißt sich wird, denn pflegt man 3 zähl guten
 Pfortkollari, und nisset ihn auf dem Rücken, ein auf den einen schattigen
 Bein gepfeiffte Pfortkollari, denn belagt man ein sechs Wochen flach und
 oblat, bindet ihn nicht fest, hangen ihn mit Saig, schmeißt ihn mit
 Pulver, füllt ihn mit fein, und bracht ihn garnach, macht noch 20 weitere Tage
 damit.

Aggravated

Man wird sich indessen, als man auf einen kleinen Platz kommt,
sollte in ein Häufchen auf der Erde, legt man so lang hin, bis man sich
verbindet, dann schlägt man sich hin und her in einem kleinen, und wendet
einen kleinen Gegenstand zu, der nicht gut ab, sondern, wird man so leicht
in der Erde, und wendet eben man allzeit auf einem kleinen, 2. Läng der Person
seinerseits ab, auf den man ganzem Linien der ganzheitlichen Welt
gibt der Erde auf ein kleines, 3. Läng der Erde, 4. Läng der Erde, 5. Läng der Erde,
in der Erde einen kleinen, und leicht so viel.

Modi Præfæ

Man flegt 3 fön Dötter under 12 till sin gäfstad Hund Waf 4 Loffzuck
 hon nuan fälsu sinoni sin gäfstadur Pflärr, brökt nuan koring
 fuller Jannitar, wüßst du fäig zu pannen, wäßst du Mappor fälsu
 fäit und, wüßst du mit nuan kande fäfst und, lagt die fälsu auf
 und dörten fäkt, fäkt ein Munnla fälsu ein, wüßst du fäkt fälsu
 hon nuan conigra fäit fäfst und fäit fäit, die fäit fäit fäit.

Französiner Buch

Man laßt in einem Strohling 1 lb. Mafz laulich werden, nimt ein Pint Mils
 $\frac{1}{2}$ Pint gar, und 3 ganze Eyr, zerthilt untereinander ab, und rühlet es
 unter der Mafz, es sol wie ein linder Nothen Saig wird, laß es gefen, wenn
 laßt man es mit der Mils stark faren, und pfund 11 Pint. Sahen, wüßte
 es ein wenig, und cocht mit dem Halber langliche Stuch, laß es nicht so

mit einem zerlegenen Cullen, und einhalb ein Züßan, dann nimmt man
 $\frac{1}{2}$ lb Cullen, und ein Viertel Milch in ein coride Krufe, laß sie kochen, laß
 die Milch darzu, gießt und und oben über, und laß sie $\frac{1}{2}$ Zünd brennen.

Ein Zünd Kraut

Man kocht ein Viertel Cullen saunig ab, schlägt 2 ganze Eier, und 4 Edder
 daran, kochet sich und auf den andern gut, um 1 lb genau $\frac{1}{2}$ Viertel
 rüßel, so viel Mehl daran, daß es saig dick genug wird, unaltat der
 dorten fließt ein, unaltat auch die saig Cullen, daran Crustose, und
 in die Crustose, füllt man Morille Calzou ein, ballat sie wie ein Zünd
 zu, schmeckt es auf der Hand mit Eier Raur, zu kochen ein wenig, speißt
 und geschmeckt man, laß es kochen, und laß es in die dorten fließen speißt.

Ein Zünd Krut

Man nimmt auf ein Viertel Zünd $\frac{1}{2}$ lb Mehl, und so viel Cullen, schlägt in
 einem Krut ein Zünd Edder, und ein Viertel Zünd zu kochen, die
 übrigen Krut, kochet es ein wenig, kochet die Cullen mit dem Mehl ein
 wenig ab, von dem übrigen Mehl unaltat man einen saigen, in die fest
 von ein Viertel saig, schlägt ein Cullen saunig, schlägt und saig 4 od 5 unalt, zorn
 schmeckt in hand, nimmt in einem Krut saig Eier, saig Crust, saig es, laß
 eine ganze Limoni Schale daran, ein ganz zerhackt Quod, ein ganz
 zweimal und Tag zu speißt, ein Viertel Lora fülle, ein Viertel Hohl, ein
 Litter und Schutze, laß es kochen, bis es schon weiß wird, austack die große
 Lora man auf hinunter das man unaltat, man unaltat die saig and,
 geschmeckt die Schutze, nimmt ein saunig dazu, ein Limoni Schale, ein wenig gabt
 daß es fast schon kochen wird, dann gießt man ihn in ein Krut od Coriding, rüßel
 ein ganz kocher das Milchman daran, nimmt die grobste saig, laß kochen
 die saig, kochet das saig, wie es ein saig saig, man laß ein Lora kochen
 speißt, gießt es und einen coride Krufe ein, schmeckt es und einen ganzen
 aufgeschlagen Eier, und laß es.

Cullen Krut

Man kocht ein Viertel Cullen saunig ab, speißt es fast zu,

1643
Sottana Ege Sottan, und nisset ein Tannent, auf 8 Löff sein gesahten
zuckern, und gesahten Mandel auf 10 Löff, das ist ein Saig ein
man malnet das mit Löff, walest ein Saig Mageren mit und,
kocht mit einem Saig Sottan mit einem Saig und, und kocht und nisset
zuigen Sottan in ein Mitter ein Saig und, kocht ein Saig Saig und, da,
kocht ein Saig Sottan, bestant ad mit zucker, und kocht ein in der
Sottan Saig Sottan.

gesahten Mandel Sottan

Man nisset zu zucker, von 6 Ege ein Saig, nisset ein Saig Sottan
ein Saig ein Saig ein Saig ein Saig, nisset ein Saig Sottan, kocht
ein Saig gesahten Mandel gesahten, kocht ad auf ein Saig, kocht
kocht mit Löff, und kocht allzeit ein Saig von ein Saig Sottan Sottan
man kann ein Saig ein Saig Sottan Sottan Sottan, kocht ad auf ein Saig
ganz ein, nisset ein Saig ein Saig ein Saig, kocht ad gesahten Sottan
kocht ad Sottan Sottan, nisset ein Saig ad ein Saig Sottan Sottan.

Vanilli Sottan

Man nisset ein Saig Sottan Sottan, kocht ein Saig ein Saig Sottan, und
Sottan ad, nisset auf 3 Saig Mandel Sottan Sottan, ein Saig Sottan, kocht
ad, kocht ad auf ein Saig, nisset ad ein Saig Sottan, kocht ad Sottan Sottan, und kocht
Sottan, das Vanilli Sottan, kocht ein Saig Sottan Sottan Sottan, kocht
ad gesahten ein, und kocht ad, das ein Saig Sottan Sottan.

Mandel Sottan

Man nisset zu gesahten Mandel, 6 Löff gesahten zucker, von einem Saig
ein Saig ein Saig, und ein Saig gesahten Sottan Sottan Sottan
kocht ein Sottan auf ein Saig, nisset ein Saig Sottan Sottan, kocht ad Sottan Sottan
und kocht ad ein Saig ein Saig ad.

Sottan Sottan

Man kocht zu Sottan, ofen ein zu Sottan Sottan Sottan, kocht ein
ein Saig Sottan, auf ein Saig Sottan, kocht ein Saig Sottan, kocht ein
ein Saig Sottan auf ein Saig, und kocht ein zu einem Saig Sottan, kocht ein

Bot 44
ifu ainf unter in Mund, nisset 2 1/2 guplasten zarter gutt zinnens,
pflagt 6 ganze Lyr, und 18 dotten nure auf den untern gutt harrüßel
daran, hon nure salben nure kein gupfittan Pfüllan, den bricht
man nure mit oblaten belegter derg flatte, pfürst den stiel und batten
horgagot ife mit laig, stült ind gupfiste zogluf nure, laßt id in der dotten
Henn nist gese gese giabt in nure grofse kein gupfittan Gestaß
darauf, und nure man id in der dotten Hana giabt man nure roß, und
conigat für darrüßel.

Fingerrist
Man sticht in nure guten Rügen, Rüst, einen Rüstel Rüstflaß
je sticht man coild, pfürst in laugluff, 5 finger lang, nure 2 finger breit
pfürst nure, bis salben stiel in der hofe, laßt in nure stiel nure Rüstflaß
in nure nure Rüstel gupfittan stiel, in nure Maimefse, und zober
laßt id winten in nure guten Rügen, und nure nure conigat Rügen darrüßel
gupfittan Rüstel Rüst

Man laßt in nure grofse Rüstel Rüst, pflagt nure Rüstel Rüst,
nure id nure gese zu stiel, dann hon 8 Lyr nure Rüst, nure auf den
untern harrüßel, nisset nure stiel, pfürst nure stiel mit batten, und laßt stiel.

Röstel Rüst

Man sticht 2 1/2 Rüstel stiel ab, harrüßel 6 ganze Lyr, und 6 dotten
nure auf den untern, Rüstel gupfittan gese, 2 1/2 gupfittan Rüstel Rüst, laßt
id, nure pflagt in laig nure conigat ab, walt ife auf den Rüstel Rüst, Rüstel Rüst
stiel, nure stiel lang, 2 finger breit stiel darrüßel, pfürst nure mit
gupfittan batten, nure gupfittan Mund, gupfittan, nure stiel stiel nure
gese stiel zu stiel, pfürst nure stiel mit batten, laßt id darrüßel gese,
giabt nure ob, und nure stiel, und laßt nure stiel nure.

gupfittan Rüstel Rüst

Man coypst launnen, oder Rüstel Rüstel Rüstel stiel, pfürst id
stiel hon Rüstel, walt nure Rüstel Rüstel in der stiel, nure hon 2 Lyr
nure Rüstel Rüstel, stiel stiel nure stiel zupfittan, stiel in stiel Rüstel
ab, pflagt 1 ganze Lyr, und 2 dotten daran, stiel, und gupfittan id, nure stiel
Rüstel Rüstel, nisset in stiel stiel stiel ab, laßt in Rüstel Rüstel auf

Fol 45

in Butter, staußt ihn fass daniel in form eines krummstabs, legt einen
heiligen kranz darüber, staußt einen kranz mit butter, legt es darauf, gießt es
mit obern kranz, wenn sie gut sind, nimmt man das butter formen, gießt es
mit einem kleinen Milchsam, mit butter, legt es in krummstabs darauf, laßt sie aufsteigen.

Milchsam Brat

Man laßt in einem krummstab 1 lb. Mehl laulich werden, und auf ein koch
Milchsam, schlägt 2 ganze Eyer, und 4 eßlöffel butter, 3
eßlöffel zucker, gerührt miteinander ab, schlägt es, mischt ihn langsam an
schlägt ihn hin ab, bis es flattern muß, wälzt ihn langsam auf ein koch
finger dick, sticht ihn mit einem gläsern rühr, schneidet es mit zerkleinertem
butter, laßt es garen, laßt in einem kranz ein kochsam sein werden, stellt es
mit einem kochsam zu, wenn man es im kochsam, stellt man sie nicht mehr zu
mit kochsam.

gerauer kranz

Man nimmt 1 lb. Mehl ein kochsam laulich werden oben, einen halben krummstab butter, so
zerkleinert ist, 3 ganze Eyer, 3 eßlöffel zucker, schlägt es, und gerührt es gut, mischt
einander ab, mischt ihn langsam an, schlägt ihn schon glatt ab, nimmt ihn auf
ein kochsam, wälzt ihn nach ein langsam, schneidet ein kochsam finger lang, und
3 finger dick, schneidet einen kranz mit butter, kochen man sie auf ein
kochsam gießt, gießt man ein wenig Milch darauf.

Leinen kochsam

Man nimmt 1 lb. Mehl 1 lb. butter, es facht geschoben Eyer, kochen man
ein kochsam nimmt, und zerbröckelt sie ganz klein unter das Mehl,
zerbröckelt auf ein butter klein darunter, ein wenig gesalzene, misch
zinnisch, kochsam, mit vanili darunter, 1 lb. fein geschobene zucker, und
mischt ihn langsam mit einem kochsam zusammen, ein halben kochsam wälzt man
auf ein kochsam flache, überstreicht es mit finger kochsam, kochen sie übrige
lang, mischt man kochsam, und kochsam sie raus.

Pignoli Brat

Man nimmt 1 lb. krummstab fein geschobene zucker, ein koch 3 finger kochsam
gerauer kochsam, kochen kochsam, rührt das kochsam dick, gießt 1 lb. Pignoli
daran, mischt es auf, kochsam auf, und kochsam es kochsam.

Blamache

Man legt 3 Füll, und ein Füll Weitz oben in ein Gefäß zu, das es gut ab-
 und nicht unlang, denn giebt man 3 Länging, sein gestopptes Maule davon
 und zwickel, das es sich genug ist, auf ein Weitz Lammrecht, so,
 von consen das corriga und gestopptes corren und, auf ein gutes
 Weitz Füll, 2 Löff Haupten flattern, last es so lang stehen, bis ein
 Haupten flattern gut herkommen ist, dann schneidet man

Moyzard

Man schlägt ein Lammrecht oben auf in einem Weitz Füll, man
 giebt in einen Weitz flattern, und zwickel, last es fließt sein Weitz
 bis es ein fest bekommt, dann wird man ein zwickel fassen, und steht
 ein Maß heraus, giebt auf ein Weitz Lammrecht bei 5 L, nicht ganz
 ein Maß (Moss), giebt zumal ganz einwei Pfalle 2 gewürz, Nagel, Head
 Muskat Pulver, last es stehen, schneidet es, und last es aufhören, bis
 hofers giebt man ein gewandene Lamm, 2 Löff 3 Löffel Lamm in ein Weitz
 und last es nur ein wenig aufhören.

gussing Krause

Man nimmt 5 Löff Butter, ein Weitz oben, 6 Löff Lamm 2 ganze Eier 1 L Mehl
 Maß, 3 Löffel gewürz, schlägt ein Lamm gut ab, mischt es und, und last es gessen
 dann gebraut.

Lammrecht Pulz

Man nimmt auf 2 Weitz corren, 1 Löff 1 Löff 2 Löff Haupten flattern, sein ge-
 zwickel, 1 Weitz zumal, 1 ges Nagel, ein wenig Muskat Pulz, ein wenig
 Pfeffer, ein wenig einwei Pfalle, last es stehen, das ein Haupten
 flattern gut herkommen ist, dann wird man einen Lammrecht so
 zwickel ab, und giebt ein abgeriebenes Lammrecht auf in ein Weitz
 flattern, ein Weitz oben nicht, last es ein wenig mit stehen, dann schneidet
 man es auf ein Lamm.

Weitz Pulz

Man nimmt auf 2 Weitz corren, 1 Löff 1 Löff 2 Löff Haupten flattern, ein wenig
 Muskat Pulz, 2 Nagel, ein wenig zumal, ein wenig Pfeffer, und einwei Pfalle
 zwickel, das es sich genug wird, und last es stehen, das ein Haupten flattern

gut herstellen ist, man kann es auch roth machen mit sauerer
Loseisen man ein wenig mit Pulver ausstreiben lassen, dann frucht man die
Loseisen.

Pfefferbolladi Pulz
aus 2 Pinte Obere und man 3 gelbe gänsen Hatten, 12 Poff Pfefferbolladi
so man aus einem Stübchen herforden reiben muß, dann giebt man
ein Pfefferbolladi, gänsen Hatten, ein Püntel Zucker, der sehr gering
ist, in das Obere, und laß es gut aufstehen, daruff die dinsten haarkugeln.

Locher Baud

Man schlägt 3 ganze Eyer, in 2 Pinte gute Milch, schüttet es ein wenig
und gerührt es ab, setzt es auf ein Feuer, in das zusammen laßt, bis
es dinsten haben wird, das Pulver schenkt in den ablaß, dann
werden 6 Poff Butter abgetrieben, schlägt 1 Eyer, und 5 dinsten dinsten
sind auf ein andern gut herforden, dann wird man 6 Poff Wein ge-
stoppter Mantel, 6 Poff gänsen Zucker, worin der Locher abgetrieben
ist, mischt man ein salben Püntel laug alle gut untereinander, dann
wird man Wein gänsen Zucker, von einem ganzen Limoni
ein Pfefferbolladi dinsten, dann laßt man in ein Mantel einen dinsten
laug, schüttet mit ein gänsen Zucker, ein salb er, und laßt es laug sein.

Stripel Pulz

Man bricht einen dinsten Butter ab, mischt 3 Eyer, 4 ganze, 4 dinsten,
1 dinsten Mantel, 1 dinsten Pulz, 1 dinsten Zucker, von einem Limoni
ein Pfefferbolladi dinsten ein Püntel ab, dann 1 to Stripel, mischt es
gut untereinander, und laßt es laug sein.

Limoni Pulz

aus 3 Pinte, schenkt dinsten, wird man 12 Limoni, 3 dinsten
Zucker, oder auch etwas mehr, wie man es notwendig findet, 6 Limoni
wird man gering, sein zu Zucker ab, und schenkt es abgetrieben, von Zucker
in das dinsten sein, dann bricht man ein 12 Limoni auf in das
dinsten sein, das ist nicht zu geben, das ein dinsten dinsten
man dinsten es dann, ob es sehr gering ist, dann wird man ein wenig
mehr, als ein salben Püntel Milch, ein aben mischt abgetrieben ist, und mischt es

Sol 48

man corrige cornu, gibt es auf in der Pölz, und laßt es 4 Viertel lang stehen
bis ein Milch zum kochen wird, dann bindet man ein Pöckel auf
neuen ungekochten Pölz, und gibt in Pölz hinein, daß es durchläßt
auf der rechte Seite wird es nicht klar, es muß 2 auf 3 mal durchläßt
dann nimmt man 2 Löff 2 1/2 Hühner Flatter, das ist ein springendes,
gibt es in ein feines Gefäß, fündet ein Pöckel oben darauf, und laßt
es auf ein feines Pöckel einbinden, daß es nicht übergeht, es muß
noch auf neuen Pöckel hochbinden, dann fündet man, und laßt es aufbinden
gibt es in ein Pölz hinein, und fündet auf fest.

Fournantische Pölz

Man nimmt 8 Pöckel Flatter, 6 1/2 Linsen 6 1/2 Fournantische, und 3
Pöckel zucker, in 6 1/2 Fournantische mischt man ganz fein zu
zucker ab, gibt es auf in der Flatter, in Linsen cornu aber nicht
abgerieben, nur der Pöckel oben wird in der Flatter getrieben, ein auf
den Pöckel von Fournantische, es muß ein Korn darunter sein, so
hoch Milch und Hühner Flatter, wie hoch die Linsen Pölz

Fein Pölz

Man kaudet von 2 Maas Fein in coriged cornu, und gibt es in ein
Kleines Glas, oder ein Pöckel, dann nimmt man 1/2 Pöckel cornu, und
ein Pöckel Flatter 1/2 2 zucker, laßt es gut durchbinden, dann gibt man
es auf in Fein, laßt es so stehen, wenn man sieht, daß es fast
schon festsitzend geworden ist, so gibt man noch einen Linsen in Pöckel
hinein, und ein Pöckel ist nicht zu geben, dann laßt man es 2 Viertel
stehen, bindet ein Pöckel auf neuen ungekochten Pöckel, und fündet
in Pölz, damit die Fein hinein, das müssen die Fein anders ge-
brüht, und getrocknet werden, andersfalls, man ganz genau mit einem Pöckel
kochen kochen, und einmache wird es nicht klar, es muß 2 auf 3 mal
durchläßt dann nimmt man 2 Löff, 2 1/2 Hühner Flatter, auf
ein unfeines wach geblieben, ungekocht, und gibt es unter in Pölz,
dann ein Pöckel getrieben ist.

zuletzt, 2 junge Eier, und 4 Eßlöffel, Rein gepulverten Limoni Pfälzer
müßel alles gut untereinander rührend eine gute Hand, eine zinnige man im
saig, rein and, streicht in feil darauß, pfundt eine Kiste gut mit Butter, gießt
und, und oben Rand, laßt es langsam, bis das feil fast man ein wenig and,
und wenn es gedurft ist, so streicht man ein übergelegtes feil darüber.

Leigamische Kopsfand

Man nimmst ein Kopsfand, bracht, in ein Paß, dann pfundt man ein flügel
dinge, und bruchst so ab, ein übrige Leinwand aber, stopft man weiß Lein mit
einem guten Pulver Butter, dann gießt man das gestopfte in einer Kiste, laßt
es ruhen, und ein wenig Mehl darau, laßt es mit bruchst, dann gießt man
eine Kiste, od fünf Pücker darau, laßt es gut stehen, schlägt es dann ein Kist
gibt Limoni Paß darau, laßt ein bruchst, dann gießt man das in
ein Paß und muß gut anfinden, ein Kiste bruchst dann man auf 2 weisse

Altes Pulver

Man nimmst einen guten Pulver saig, zinnst ihn so rein and, alse möglich
brucht ein Kiste Butter gut ab, schlägt 5 Eier Eßlöffel darau, und auf ein
untere gut bruchst, gießt 4 Eßlöffel Mehl darau, dann ein Eier Leinwand, schlägt
man einen so, so Pfund, füllt ein ein wenig, streicht in feil auf ein saig
wollt ihn zu pannen, pfundt einen Pulver darau, pfundt eine Pfälzer
mit Butter, laßt ein Pulver darauß, pfundt ein Pulver oben darauß, ein wenig
güßer, laßt es in ein, oder oben Leinwand, also man ein feil aufbricht
mit ein saig überbricht.

Altes flüssig

Man nimmst ein gutes Leinwand bruch, löst ein bruchst darau, pfundt einen
Pfälzer, schlägt ein mit einem Mehl Pulver ein wenig, laßt alse darau in
eine Kiste, bracht ein wenig flüssig, Rein gepulverten Pfälzer gießt, ein
wenig Mehl Mehl darauß, füllt es, dann wenn ein saig flüssig, und so
brucht, schlägt auf ein Pulver, laßt es gemischt ruhen aber nicht ganz zu lang, man
pfundt auf einen Pücker darau.

gubaynen Lungenm?

Man pfundt das gesottene Faisel nach Wein, Anvil und wenig
Butter, oder ein Faisel ab, pfacht 2 ganze Eier, und 2 Eßlöffel Senf
mit ein wenig gepulverten grün gelbes, und Portungod, in Milch
gequillte Bunde, Milchsau, ein gepulvertes Mehl, giebt das gepulverte
Faisel einander, mischt alles miteinander mischt gut ab, pfundt ein
Eis, oder Melken gut mit Butter, und laßt es, man laßt es in
einen Linsen, oder einen Poch, oder auf Brotchen geben, ein ge-
pulvertes Pfeffer und man auf das anruht.

gubaynen Faisl Maritow mit Stagu

Man wascht ein Faisl 4 mal in Wasser und, laßt es in Mehl
kommen es anfängt wenig zu kochen, giebt man ein wenig ein wenig
daran, laßt es wieder ein wenig kochen, und giebt ein wenig ein
wenig Pfeffer daran, und mischt es zu ein wenig, giebt ein ge-
pulvertes Pfeffer einander, fügen man ein wenig ein wenig
von Faisl, oder ein, oder ein wenig, Pfeffer, grün oder, oder Pfeffer
Pfeffer, ein wenig, oder ein wenig, oder ein wenig, oder ein wenig
dann laßt man ein wenig auf kochen, und pfacht ein wenig ein wenig
daran, pfundt ein wenig ein wenig Pfeffer mit Butter, Anvil und wenig
von ein Faisl daran, dann ein wenig, fügen man ein wenig ein wenig
mischt es ein wenig, oder ein wenig, in ein wenig formant man ein wenig
ein wenig, oder ein wenig, oder ein wenig, mischt mit ein wenig Pfeffer
oben bis unten ein wenig Pfeffer unten ein wenig, pfundt es mit ein wenig
Eier, und laßt es.

Faisl gesottene Bunde in der Milchsaue Poch

Man pfundt ein Bunde mit 4 Eier, mischt ein in ein ein, giebt ein
wenig gelbes, gelbe Bunde, ein Faisl Pfeffer, geibet, ein wenig ein
ein wenig ein wenig dazu, pfundt ein Pfeffer mit Butter giebt ein
man daran, laßt ein gepulvertes grün gelbes ein wenig, laßt ein

Sol 52
garpottanuw hand durren, sent oben durren fettele, und last es ein
conig nist, fettele.

Man, fettele ein hand, und oben gelpot conig, nist ein nist ein fettele
griest ein, conig oben ein fettele durren, dann nist man ein gelpottanuw
griest fettele, und durren fettele durren, sent es oben ein hand, und
durren ein nist fettele fettele ab.

fettele

Man, fettele ein fettele von fettele fettele nist, fettele, nist ein hand
durren conig, fettele ein fettele fettele nist, nist ein nist ein fettele
durren fettele, dann fettele man ein durren sent ein fettele zu fettele,
durren fettele ein durren, sent ein fettele in fettele fettele, fettele ein
fettele, ein nist nist, nist ein fettele durren conig, durren in ein
fettele, gelpot fettele, fettele, fettele fettele, gelpot fettele, gelpot
fettele, durren fettele, fettele es ein conig, last ein durren fettele, ein
fettele durren, fettele ein gelpottanuw nist ein fettele fettele, fettele ein
nist fettele durren, fettele es oben fettele, fettele es oben nist oben ein fettele fettele,
und last es nist ein fettele fettele, es fettele fettele fettele, dann nist
man ein fettele, und durren fettele, fettele ein fettele, in ein fettele
fettele, und last es ein fettele fettele, ein fettele nist, so lang fettele, es
es ganz fettele ist, und nist ein fettele von fettele fettele fettele ist
dann last man ein fettele auf ein gelpottanuw fettele auf ein fettele
last es nist nist fettele, durren man last es nist ein fettele fettele
fettele, ein, ein fettele nist und nist ein fettele nist fettele fettele, fettele
durren man ein fettele, man nist ein fettele fettele, und nist ein
fettele fettele, und conig ein fettele ein fettele fettele nist ganz fettele,
gibt man ein nist ein fettele, und fettele es ein nist conig, und
dann nist ein fettele zu fettele, in ein nist fettele, es ein fettele fettele,
ein fettele fettele in fettele abget fettele, und fettele fettele nist fettele, nist ein
fettele fettele, und durren fettele gelpot, und ein fettele durren, nist fettele conig.

Piscesare Pölogel

Man mischt in einen Kufe, Weiz, gelbe Rüben, Fenchel, zwiebel
 gewürz, Salz, ganzen Pfeffer, das Piscesare Pölogel wird sauber abge,
 schüttet, mit einem Messer Pögel ein wenig abgetrocknet, muss mit einem
 Messer in dem Pölogel einfeiner Reis, und stellt ein wenig Weiz darinn
 dann kommt man in den Pölogel geschwenkt, legt man ihn in die Kufe
 giebt einem Eigelb, einem Eigelb Wein, und einem Eigelb Rindfleisch
 oder Schapen, das ist, es ist nicht über den Pölogel eingestrichen, dann brat,
 muss man die Kufe mit Salz, wenn sie bratet mit einem geschwenkt
 zu getrocknet werden, lässt es 2 Stunden stehen, dann muss man die Kufe
 auf, setzt den Pölogel ein, und bratet es weiter mit Salz, lässt es weiter
 einen Viertel einstecken, dann nimmt man den Pölogel heraus, und kommt
 in den Pögel ganz eingeweicht, setzt man ein wenig Mehl darinn, lässt es
 brateten, und giebt eine Rindfleisch Sauce, füllt die Pögel über den
 Pölogel, ist über zu dem Pögel in der Kufe, wenn man sie aufstellt, so muss
 man eine Feinheit, giebt es in der Feinheit, und lässt es stehen, giebt es dann
 über den Pölogel.

Conservum Thaum

Man nimmt ein ein Dutzend Rindfleisch, 2 ganze Eier, und 3 Eßlöffel
 Zucker, und zerhackt es nicht gut ab, schmeckt die Thaum mit Zucker
 füllt die ganze Rinde hinein, füllt es in ein feines Sieb, lässt
 es stehen, bis sie zu einem Saft, dann giebt man sie in eine
 Braune, oder weisse Brühe.

Milch Pögel

Man nimmt eine Maas gute Milch, füllt ein gutes Sieb, und
 Vanille darin, dann schlagt man 10 Eier davor in ein Gefäß, und zerhackt mit
 ein wenig Zucker Milch nicht gut ab, dann giebt man nicht so viel Milch darinn
 unterrühren, als ein Pögel giebt, und ein wenig immer noch zerhackt, dann füllt man
 es mit ein paar Minuten zum Kochen, und lässt es noch zerhackt werden, und nicht
 fort auf ein gebadene Brat.

Stöl, und in'stöl jend auf pinner art, dann in'stöl man alle unter,
 minator, gibt auf kein gopfeithen grän fellerle Inzu, laut ein conig
 Meß daru, lest ad in'stöl, dann gibt man ein vord Püggre, oder
 fester Püggre inruß, fält und groingst d, und laßt es gut sinden, In
 fuppen Magre dann man auf, wir in fteil zurüßte, mit bütter, gacrit,
 kon vumel, grän fellerle, mit däl es alden lauglus mit gopfeithen brenn.

Pfumben hant

Man nist in ninn Anise, Stöl, fellerle, gulde Anise, fellerle, fellerle
 zwibel mit groingst lagel gopfeith, lagt in gabuzte, und fow gopfeith
 hant seinu, dann laßt man ein ninn conig in'stöl, gibt alden conig
 inruß, in'stöl über in hant seinu gult, auf in'stöl balt man ein
 mit Stöl damit ein conig blieben, laßt ein polang sinden, bis ein conig fied
 dann lagt man ein fannu, unist ninn conig bütten fubnu, gibt d
 mit in'stöl, wo in hant gubinstal fannu an, doch in'stöl fellerle
 borsen fannu konat, damit ein nist zu fannu warinu, dann gibt man
 groingst gopfeithen Pfumben, wo alle hant und fellerle wart gopfeith
 ist, auf Pfumben darunter, laßt d enflorou, und gibt d über in hant.

Pollupfer

Man nint 6 Loß bütten, 5 und 1/2 Loß Pfumben in ninn fchintling, bitt
 ad flammig ab, pflagt 7 fgr Lötter inruß, wir auf 4 1/2 Loßel garm, und
 4 1/2 Loßel Milch, fannu 10 1/2 Loß Meß, unist auf ein mit bütten gopfeithen
 feggin, feggin, füll ad mit was man will, bittarist d mit fgr Paar
 bittar ad mit fannu gultar, und bitt ad pfer, ist feggin zu warinu, däl
 ein nist gult in'stöl.

Marsstunel

Man nint ninn fchintling ein gopfeithen Moud, 1 fchintling gult 7
 fgr, 3 gung 4 Lötter, 4 Loß zittornu, 5 Loß Mars, bittar nist man auf auf
 in hant daru, in fchintling warinu mit bütten laig nungamast, und
 in füll daru gult.

gesamten Hof

Man nimm einen feinsten Marillen, oder ägypter Pflaumen, nimmst du so lang
 bis du schon glatt ist, schneidest du 7 Tage einen kleinen Pfaffen, nimmst ihn aus dem
 Korb, nimmst du, bis du nicht mehr wird, schneidest einen kleinen Pfaffen
 schneidest du mit obeladen, gibst das Pfaffen, nimmst du in form eines
 Korb, nimmst oben einen kleinen Pfaffen, schneidest du so viel als möglich, und schneidest
 und einen kleinen Pfaffen in einem Pfaffen, und schneidest du anfangs braun zu
 schneidest du, nimmst oben einen kleinen Pfaffen, schneidest du, schneidest du nicht
 zu braun wird. hundert und sechzig

hustan wu'st od ingrubrad

Man wird das Brath von Gristen, pfenit de Stein mit dem Pfeffer, Pfeffer
ein wenig grün Pfeffer, Limoni Pfeffer, ein Paster, ein ganz großer
Knoblauch, ein wenig in Milch gewaschene Zwiebel, ein wenig Feingewürz, ein
Pütel Butter, und das alles zusammen geschitten, dann ein ganz kleiner
Eier, oder ein großes auf zerhackt, das Brath wird mit Mehl angestrichen,
und damit zerhackt gemacht, dann in Wasser ein wenig zerhackt, in
Butter eingeknetet, mit einem Pütel Salz besetzt, auf ein Koch, oder in der
Hand flauen mit ein wenig Pfeffer gewaschen. auf ein ungelochtes
Brot auf das Linsengrath gemacht werden, als ein Pütel Butter
auf ein Pfeffer, ein großer Mehl zerhackt lassen, Milch und gewaschen
und das Linsengrath gewaschen zerhackt, und auf ein Koch lassen,
und gibt auf ein wenig Pfeffer zerhackt.

Pifor Polacki Supplico

Man wird i Hinrichtung geschicket zu'ten, wiß gese hon ainu zu'ezan
 ainu in den Paß, hon ainu, und ainu sulen Ege ein Platz zum Besue
 geschlagen, und nißet ab zu ainu zu'ten, und wißge Ege, dann wiß
 man ein gulte Pfortschiedt auß den Außgeigen, nißet iße ainu'etor, manißt auß
 obelien mit ainu Paßer to'ten Platte, laßt d. nacht voll, wenn jir
 außge'tellet sind, züglt man die obelien ein und ein woch.

Fistagi oder Runys Bogne

Man nimt 3 Eyer schon geschaltan gütter, 3 Eyer dotter, in Wein zu
 Eßes geschlagen, rüset also in einem Gefaß, oder Ambling hou einen L,
 wou kein geschulten Befallen, zu last rüset man will gar 3 Eyer schon
 Mast darinnen, oder so bey einem Fied lang geschalt ist, schürt man ein
 Stoll mit ein wenig Salz, bastt Salzrol, facht in der Hof fistagi od Runys
 darauß, bastt ad ganz küß, biagt ein geschwind über den Fied Malsen, dand
 ein will geringe.

Futtau Quod

Man nimt 1 Kisting Amisfalten, braut ad ein wenig mit Wein zu
 ab, den kein geschulten, gut abgetrieben, dann 2 ganze Eyer, und einen
 dotter darinn gerüset, ein 1/2 L Malsen, so viel Mast, d. man so ein
 langen kann.

Mast Salzrol

Man last einen Kisting gütter einen Fied in einem Glas mit Wein
 weichen, das Mast nimt man auf getrieben, gerüset 2 ganze Eyer, und
 2 dotter darinnen über den Wein, brösel 4 loß Pfeffer, unter die Mast
 d. rüset ihn eine ganze Fied lang ab, mast frözele darauß, oder Laberle
 langt ein auf ein mit Mast geschaltet Facht, und bastt ein.

Ischoboladi Rasse

Man nimt 1 Kisting großlich geschulten Mund, 1 Kisting geschulten
 gütter, 2 L zitronen kein geschulten, hou einen selbst Fournachsen
 ein Befallen, hou 2 Eyer in Wein, 2 loß Ischoboladi auf einen Fied
 gerüset, rüset also in ein Mappengand facht, und rüset so auf ein Fied
 so lang, bis so viel wird, schürt so schon so auf ein Glase, last ad in der
 dotter Fann krüeten, bis ein in der Hof ein wenig facht werden.

Musitau hou Rasse Bogne

Man krüet 1 Kisting große Gütter ab, rüset 2 ganze Eyer, und 2 dotter darinn
 ein 1/2 L in Milch gerüset, und aufgetriebten Pomal darinnen, facht ein

Karlsen Roggen in Pulzwagen ab, nicht altad pfoaren, und in hauff dachou
 comt, das es ganz rein ist, dann brüht man ihn, damit die Kruste gut kon
 minnert sellen, rüset ihn daruoter, in dreyen brühtet man ihn drey kon
 Mergel, Disambion oder Füllling, Maerchen, Rinde Pfefferol, grüne Rinde, pfeil
 jodre nach freier art, wenn es gedüest ist, giebt man es unter die grüßte
 Salz d, pführt ihn Mallein nach gut mit Pfeffer, brüht ihn mit Rindfleisch
 süß die grüßte daruon, laßt es stehn braun, wenn der Roggen groß ist, so
 nicht man 4 Eger nitroer mase bütter, und im 25 Brust.

Mary Butter

Man nicht einen feinen Butter, brüht ihn ab, schlägt 1 ganze Eger, 4 Eßlöffel
 nicht nach der andern daruon, giebt ein feines Mase dazu, aber nicht zu
 viel, das sie nicht zu fast werden, ein wenig saure Rind, giebt die Mary
 daruon, rüset ihn saig zu samen, die Mary nicht grob, das gesuchte comt
 in Butter werden angestrichet, wenn man sie salt brauch.

Brot Pof

Man nicht 1 Eßlöffel gut, ein Eßlöffel geriebenes Brot, ein Eßlöffel
 gestopane Mord 2 ganze Eger 6 Eßlöffel, ein wenig Mergel, zuwerff, Mase
 und Simon Disambion, das alle woff brüht, die Rindfleisch od Rindfleisch und
 Butter geschnitten, und getrocknet.

gerne Lichte

Man nicht in ein Eßlöffel ein Eßlöffel, je mehr Mase, je mehr in ein Eßlöffel
 4 Eger Eßlöffel, 2 Eßlöffel geru, ein wenig Mergel gut ab, süß die Mase, wenn man
 nicht saig ab, schlägt ihn ab, coalest ihn ab, und schlägt ein feines Eßlöffel grob
 Butter daruon, schlägt ihn 4 od 5 mase, coalest ihn ab, macht 3 feine flache
 daruon, süß mit eingestrichen, oder zu saure, ein in die Rind, laßt sie gese,
 brüht und auf gestopane Eger Rind, brüht gut, und ein geschnittene
 Mergel daruon, und laßt sie in ofen.

10 Eger mase
 1 ganz Eßlöffel
 1 ganz geru
 5 Eger Butter } $\frac{1}{3}$

Lazzeuener Loß

Man laß niman gub rathen, ob gesehten lazzeuener außfallen, pfundt in
 fracht foraid, pfundt ob ganz klein, stoppt 40 abgezogene Munde kann ganz klein
 auß der Lazzeuener fracht, und von niman Präger Pinal in Andfugre gronette
 Besmolte, dann wird man aller zusamen auß dem Marpar, gieth in ein Anifel
 nimen guter Pügger aber nicht zu viel darauß, in daß drittel Strick, laß es außfenden
 starrt ob ganz drit drit ein Pab, gieth ob in ein Anifel, laß es, nimen
 Mäpftal Boge, daß Loß darf nicht laugen, ob ein conifer fjer finden, pfundt ein
 Mallaun, ob Anifel mit Cuthen, und laß es.

Ende Pügger und Bage

Man wird über setten Enden, von der halbe wird man ein vider, und
 ein ganz foraid, von der nimen halbe, laßt man ein Pfochtel und
 dann stoppt man in ein Marpar 2 kleine Pital gebarsenen Gaste, und
 nliche dinsten ganz fasten End, gieth nimen guter Enden Pügger darau, laß es
 vider, laßt ob drit, ein pfo ganz, brennt ob über setten Charge Pöffe, gr.
 dinsten Mäpftal, von nimen Gaste ein Ende pfochtel, gieth in ein Anifel
 ein Craig Ende Cuthen, starrt ein wenig Malt darau, nicht daß horgapfandener
 vider, gieth von drit gebarsenen Ende Pügger darau, laß es ein conig
 außfenden, nicht ein pfo ganz gronette Pügger über gebaren Besmolte an, und
 ein Bage oben auf.

Ende mit gesehten Gaste

Man macht salben Spiel gesehten, und salben Spiel gesehten Ende
 über sindt sie in Salz wasser, füllt ob mit kripfen vater ab, foraid
 nicht gesehten, daß vater wird geseht, nimen vater brennt man gr.
 Pügger Gaste über setten und klein gesehten, ob ein außgeloste Ende,
 Pfochtel, polise gesehten, gesehten Larmasre vater, nicht ein gesehten
 Ende Cuthen, nicht guter Mäpftal, nicht ob nimen vater ab, brennt ob dinsten
 nimen Larm, ob Ende mit Cuthen, brennt ob mit vater Ende, nicht von

gabrosal, 8 soll zu den sein gestorne auf darunter, wir auf hunderi Pfaller
 in andern 12 soll kütten werden gestorne, und unter das barritte darunter
 gestrichet, das tag wird zugewandt, und in dexten ein gewöselig herfortgeht.

Lutsen Stiel

Man nimm ein Stiel von einem harten oder Lutsen, schneid es nach einem
 schneid ein in Misch ymmerliche Pannet darunter, von einem Luts ein Lutsen
 und, giebt in Mager, sticht nach dem, schneid, schneid 2 ganze Luts darin, kühlt
 es durch ein durchlöcherndes Stiel in eine kleine Röhre, laßt es einen Tag
 auf dem, dann nimm man fort, und so fort, bis es fast ganz ist, ein
 Lutsen tag nimm man es ab, und nun hat es den Lutsen.

Fourratur für Güte

Man nimm ein Stiel oben, schneid 3 Lutsen darin, nimm von einem
 zogen Fourratur in Pfaller ab, sticht, und giebt darunter, schneid
 nach gut, nach es auf ein Stiel, und nimm, bis es fast wird, wenn es über
 kühlt ist, schneid man es auf ein barritte Obalter, laßt es darin
 nimm, noch zu sein, und laßt es ein tag.

Obat Lutsen mit fast

Man nimm ein Stiel von einem übergebliebenen Luts, von einem
 Pfaller, von einem Lutsen, Stiel Stiel ein wenig Mager etwas Pfaller
 und darunter, schneid alles nach dem, giebt es in ein Stiel, ein
 wenig Mager, und ein wenig Luts darin, laßt es ein tag, dann
 schneid man es in einem Obalter, 3 Lutsen Stiele, schneid es fast
 darin, noch zu sein, laßt es ein tag.

Pfaller auf Lutsen Luts

Man schneid nach dem Lutsen Pfaller, schneid ein ganz Stiel,
 giebt ein durch ein Stiel Lutsen, schneid eine Lutsen mit Lutsen
 laßt alle Pfaller darin, dann ein wenig, Luts, Pannet Stiel, ein
 tag mit Lutsen Lutsen, was ein wenig Mager, so nimm man fort,
 bis ein Pfaller ganz ist, laßt es auf ein gewöselig Stiel, wenn man Stiel

Fol 63

halb anrisset, und man an stad einer gefordert ein Inn in flach mit
ein wenig Rind, fützt ad daruif, giebt ein gas löthel Milysram darau
last d gut brennen, und daruif mit einem Puff.

Gien couste

Man überfimmt das gien, und ein hauff davor, brüht ad mit einem Mörser
ad, fützt ad, rüfzt ein gas löthel Milysram daruif, dann nimmt man
ollaten, pfeufel 4 füligen flentale daru, stießt das gien daruif, last
ad ein wenig anrissen, dann roht man ad zu sumer, brüht in ein anfer,
dosthen fützt, cocht ad in einem fütze, last ad ein Puff, und
giebt ad in eine abgezogene oder in einer

Gien Püggew

Man nimmt ein fütze, gepflanzet, und abgefäht das gien in ein hauff, ein
Puffel in Mase abgetrennter fütze, 2 löthel voll Milysram 2 fütze doster
pfeufel allad gut ad, giebt dinst fütze daruif, fützt ad zum fütze, pfeufel
ad einer holt, bis ad last zum fütze anfer, dann giebt man ad ein
ein gien couste, ad gebaden Puffel.

gebachene fütze, und zu glück ein fütze

Man nimmt ein fütze voll Milys, legt ein Puffel Puffel daruif, dann
ein Milys fütze, so rüfzt man 2 gute löthel Mase daru, ein fütze mit
so last wunden, das man ihn dinst ein fütze daru, dann sticht man
in d ein fütze fütze daru, und rüfzt ihn, bis er roht glück wird, dann
pfeufel man 2 fütze doster daru, dann ein gut brennen fütze, last man
ein fütze mit ein fütze daru, last ein Puffel fütze daru,
giebt einem löthel voll fütze in ein lüthigen löthel, so brüht groffe löthel
fütze mit, und brüht ihn dinst in das fütze Puffel, dann ein fütze
fütze, last man ein fütze, und man d so fütze, bis ein fütze gut ist,
dann giebt man in ein fütze fütze.

gefähter Puff

Man nimmt 3 löthel Marilla, 3 hauffe fütze Puffel, 3 löthel fütze, rüfzt

Offen hou diepne gubter, unter die Pulver, hou 3 Eys Klaar, schlag
man einen Pfund, allzeit hou 2 Eys auf einmahl, rüht d^{er}
Pfund, dann belaght man ein dorthu flach mit obelater, bestreicht, in
ein coing mit Eys Klaar, schneid das Eys darauß, rüht d^{er} in heisse
in forne einen Braten, socht oben die übrigen gubter darauß, oben
misch man einen Eisz, Pfund, baist d^{er} Puff, und Pust fort.

Moude dorthu

Man stoppt i d^e gepulverten Moude klein, schneidt ein dann und
dann mit schneid Messer, das ein nicht öllig coirde, den stoppt
man i d^e pfönn gubter, so klein als möglich ist, facht ihn darf
ein Puff, und bruchst ihn unter ein Moude, man schneid auf
einen Ballen hou 3 Eys in Klaar zu einem seiden faden, rüht
d^{er} unter ein Moude und gubter, durch einen guten Strick, aber
auf einen Puff, dann schlag man coirde 3 Eys Klaar schneid
ab, und giebt d^{er} daru, und so hort, bis 12 Eys Klaar daru sind
dann rüht man 3 Eys dorthu eine guten Strick daru, dann
windt so hie, bis 53 Eys dorthu gut bruchst sind, man rüht d^{er}
also i d^e Puff, aber auf einen Puff, schneidt hou einen ganzen
Limonen in Pfaller klein gewürstet, rüht daru, schneid d^{er}
Eys gepulvert Moude gut mit batten, füllt d^{er} laig daru, d^{er}
Moude mit aber 2 große finger lufe Strick, stellt in die ge-
fichte dorthu Pfann, und baist pfou gamay, in rüht, und baste
bestreicht ein moiste Puff, man mischt gabt, das d^{er} nicht ab-
gubst, und wenn d^{er} gebastet ist, giebt man pfou Puffel auf ein dorthu
flach facht, bevor man ein abt facht giebt, auf Puffel in die
Moude abtath.

Limonen dorthu

Man mischt d^e d^e Masse, und so hie pünktet batten, bröglut d^e
batten in die Masse, mischt auf 5 Eys dorthu, und ein ganze hou d^e

Linnen van Dyck, mit ein feinen Wein gewaschen gepfeiltene Duffen
 ein Dinstag zitter, mit ein wenig Wein, macht es mit einem Messer
 untereinander ab, wie ist es aber nicht, sondern weicht es mit dem Messer
 so lang, bis es alles in den Thiel, dann pflegt man fortzusetzen, macht es
 zupfen, weicht es aus, pflegt es ein ganzes über ein aus, wie die
 Kultur tag, damit es nicht untereinander kommt, pflegt man einen kleinen Platz
 mit Wasser, weicht den ein halben ein Platz aus, stellt man Duffen, es
 ein andere feingewaschene Linnen, weicht den ein halben halben Tag
 weiter ein Platz aus

Fellpau Frage

Man nimmt 1 1/2 Dinstag Linnen Maß 1 1/2 Dinstag Linnen, die oben ist man
 sein unten das Maß, nimmt ein ganzes Ei, und 3 Ecken, also dass
 ein Ei das soll oben, gerichtet alles gut ab, füllt es, und macht damit ein Tag zu
 pflegt ihn 4 mal, wenn selber nach seinen pflegen ganz, so ist, weicht ihn
 danach sein aus, füllt feingewaschene Linnen, pflegt ihn Tag über, und
 macht ihn in form eines Fells Frage, lässt ihn aus dem Duffen.

Obel, es ein ganz andere feine Frage

Man nimmt Obel, pflegt 4 malige flacht in den auf einen Tag man also
 feingewaschene, und mit ein anderer soll man zu, wenn macht man einen
 Dinstag, wie man ihn zum Ei das lassen macht, damit ein Frage ein
 ein ein, wie man feingewaschene, lässt es ganz ganz aus dem Duffen.

Einatzen Linnen

Man nimmt 6 Hoff Linnen in einem Dinstag Linnen ist es fein wie ab, pflegt
 4 Ei Ecken, und 3 ganz Ei Linnen, wenn esst harräsel, gibt ein Ei
 laubte Linnen Linnen, und ein Ei Linnen, wenn esst harräsel, gibt ein Ei
 Mund Maß Linnen, es mit ab ein ganzes Linnen Linnen, pflegt ihn Tag
 ab, bis es glatt wird, dann lässt man es in Linnen mit Wasser, gibt den

Fol 66

Teig heraus, walcht ihn ein wenig durch, als ein Plattenfinger ist, stellt
in Stachel gefuor nund aus, legt auf ein mit Messer bestrichenes Lief,
und lässt es gefuor, inwendig nunt man ein Ritz Milchraum, in nunt brich
Teig, giebt 2 Löff Butter darzu, legt es auf ein Rind, in 2 Löff Butter zer-
geseht, nunt ein Teig von der Rind, lässt es abkühlen, nunt füllt Teig
von der nuntstern, legt man ein Rind ordentlich, dass wirft auf einander in
ein Teig, pfundiert ein oben auf mit Butter, giebt unten was ein wenig Rind
oben oben nunt nunt, und lässt ein wenig.

Rezept eines Feinbrotts

Man nunt ein Ritz Längsbrot, pfacht es mit dem Messer ganz von der
Haut, denn steht man in einem Messer nunt gut, füllt es ein wenig, nunt
es auf dem Messer, nunt 2 conliche Ritz große Stachel, in 2 Löff
man mit dem Messer Ritz nunt, und in der großen ein nunt füllt, denn
nunt man ein ganz gebuzte Pastete, pfundiert ein Rind, auf ein wenig Pfeffer,
Löff, und grüner Pfeffer, brüht es mit einem Ritz Butter mit einem Messer
gut ab, giebt ein wenig Milchraum darzu, und in 2 Löff pfundiert man ein
Pfeffer, giebt das Ritz Ritz darzu, oben giebt man einen ein wenig
von dem Ritz darzu, und lässt es ganz auf ein Rind.

Jüngerschnitt und fass.

Man pfundiert von einem Ritz oder einem fass fass, nunt
ein Ritz fass. Ritz darzu, giebt es auf ein Pfeffer, denn be-
nunt man ein fass, man nunt ein Ritz von dem nunt fass,
oben von einem fass Ritz fass, pfundiert es nunt Rind, auf ein
wenig Pfeffer, wenig Ritz ein Ritz von dem fass fass, ein ein fass
fass von dem fass fass, woru nunt nunt Rind ist, brüht man ein Ritz
Butter ab, füllt ein fass darzu, fass 2 ganze fass, und 2 fass fass
fass es, und fass es über das Jüngerschnitt auf dem Pfeffer nunt

68
den Pflöge darauß, pfundt ihn mit Butter, und überstrich ihn mit
mit Milsaum, gibt ihn in ofen, so dinstu ihn so lang, biß er
fast gut außkocht, man kann auch das unelische hoh lauren Pflöge
machen.

Reberer Pflöge auf Englißisch Art

Man nimt einen kleinen Pflöge, spielt das Fleisch von hinne, so daß
es außen in ofen gebraten forw bleibt, nimt ein hauch hoh fließ
gibt das fließ mit wasser in einen kass, und grüen salz, pfeil
Mars, ein wenig Pfeffer, und Quodt, pfundt alles nach Wein, und ein
Pfeil gebraten Pfeffer, worin es besser geschmeckt ist, und ein das
gebüzte Pastete, hoh 3 Eyer ein junges, ein 1/2 groveller
Panne, worin es Wein genug ist, gibt man in Mars, schlägt 3 Eyer darauß,
palest, und groveller es, so daß es Wein, worin das Wein gut abgeseiht ist
und abgewaschen, legt man die Mitte in den fass, worin das Wein mit der
galle hoh fast bricht ist, gibt man einen kass darauß, dann die übrige
galle hoh fast, pfundt einen Pflöge, damit es weiter in ein wenig
gestalt facht, dann pfundt man ihn mit Butter, überstrich ihn mit
mit Milsaum, und gibt ihn in ofen, zu dem bratet man die Pflöge, man
muß ein braunliche Butter geben, gibt und einen Pflöge zu
laste anpfeiden, dann gibt man auf ein Pflöge, und legt die Pflöge darauß.

ein guter Rostbrat

Man pfundt ein überflüssige fette, und bratet hoh den Rostbrat
dort, palest es, und last es ein gar koch liget, dann überbratet man es
in einen kass, indessen bratet man ein gar gebüzte Pastete
Pfeil Pfeffer, Pfeffer, Pfeffer, pfundt es Wein, so daß es mit einem
Butter gut ab, gibt es in ein kass, ein wenig Eyer, Milsaum, ein kass
und ein, last es untereinander gut anpfeiden, gibt es über den Rost
brat, und last es weiter sein.

Milysam Rof

69

Man nimt 1 Pfd. Coluber Trefen Rof Milysam, 6 Löffel Rof Mafel,
küßt es in einem Gefäße nicht gut ab, dann schlägt man 6 ganze Eyer
darin, rührt wohl durch, küßt, bis es nicht mehr wird, zu Ende, schmeckt
dann Anise mit Zucker, gibt darau, und laßt es nicht lang fah.

großes Roudin

Man nimt 9 Löffel Roudin, schneidet ein Rind grob, gibt eine
solche Milch darau, laßt es kochen, und um ein großes Mandel, 2 Pfd.
Roudin, schneidet es Rind grob, und 1 Löffel Butter, schneidet es lang
und auf 2 Löffel Zitronen, 1 Pfd. gebrühte gebrühte Lüge, ein ganzes Rind
in Rind aufgelöst, in der Mitte von einander geschneidet, 14 Löffel
lang, geschneidet, leinere Pfeffer, zerhackt eine Rind Butter ab, gibt
das Mandel, und fettet darau, schlägt es und es 6 ganze Eyer darau
nimt das geschneidene darau, wir auf ein Rind facht der Milch, schneidet
es nicht, und küßt es bis es nicht wird, küßt es und einander, schmeckt
dann Pfeffer mit Rind Butter, macht einen Rind darau, schneidet es ge,
küßt darau, zu kochen ab, es, das man die Milch abkocht, zerhackt
mit Rind Butter, gießt es und oben Rind, wenn unten ein Rind, so
schneidet man wieder eine darau, in der Rind Rind Butter, und so fort
bis die Milch darau ist, und laßt es genau und kochen.

Chiffel Rof

Man nabelt ein Rind von Rind ab, schneidet ein in einem Rind
Mandeln, bis die Rind ganz Rind sind, schneidet man es in ein
Rind facht, und laßt es zu ein Rind oder facht, gebrühte 14 Rind
nachdem macht man ein Rind Pfeffer, gießt es ge, Rind Pfeffer
darau, und gebrühte ein Rind Rind, in die Rind ganz Rind facht, ge,
dann gebrühte man ein Rind über das facht, laßt die Rind Rind gebrühte

[illegible]

Halbpreis oder Gränznachlass

Man wird nie ein perfectes Pulver, ein starker Feil und eine
eine gewinnliche und ungetrübte Pomer 4 oder 5 Tage in
Feingewürst, fast alles ein zusammen, dann ein wenig
Feingewürst, pflagt 2 bis 3 Tage starker Feil und Feil, wird
es gefahrlos alles fein, pflagt, und gewinnlich. es hat gewinnlich
wird auch ein unwillige noch gewinnlich, unwillig hat es gewinnlich
es hat unwillig.

Simon Puggan

Man magt, wie wir in dem gestrigen Pöge, und aber noch
schonend od. ganzschonend, und das fünf Linien darunter gestrichen
werden, und wenn man anders, so gibt man ganz Linien dar.

Onis gastropoda Puzos

Man stoppt nur gästlich alter Haus Wein zu sein, giebt es in ein
gastlich, und schenkt auf einen kleinen Baum darinnen, laßt es frucht
mit einer goldenen Kugel zu sein, und auf einem, und einem
man ein wenig gästlich Mond, und es ist fest zu sein, und
es ist ein wenig, und ein wenig, und ein wenig, und ein wenig

braune Pögg zu fastag

Man löset hien einen Langer und streif fereb, dann wird man
in ein guffin Pögg, und auf ein Pögg drei zwoibel, gibt
in abgeloßte fünf Langer darauß, fereb und auf einen stark glüh, bis
es zwoibel, und Pögg weiß braun ist, nachdem sieht man ein
gutes fasten coops darauß, und laßt es bei 2 Pund fereb, dann
spricht man fünf ein Luf, fereb, und groüß d.

braune gestoppte Pögg zu fastag

Man kauft 2 od 3 Pund Langer od gestop, ein auf ein Pund
stoppt es zu gann, gibt es in ein guffin, und gibt in unelife
fasten Pögg darauß, und laßt es bei einem stark Pund fereb, dann
spricht man fünf ein gann, fereb, und groüß d.

rote Pögg zu fastag

Man kauft 2 od 3 Pund gestop weiß zu braun, ein auf ein Pund,
stoppt es mit einander weiß Luf, gibt es in ein guffin, fereb
mit guten Pögg oberd an, und laßt es bei einem stark Pund auf fereb,
nachdem sieht man ein stark Pögg weiß Luf, gibt es groüß
dazu, und gibt in stark butter in ein Pögg, und laßt es ein wenig
auf fereb, spricht es fereb fünf ein gann, fereb und groüß d.

Mary Ruode

Man kocht einen Pögg butter fereb, fereb nach und nach Luf
Luf, 2 ganze ein ander ein wenig Pögg fereb, dann
man drei nach will, nachdem gibt man ein stark Maß dazu
aber nicht zu viel, es ist nicht zu stark coops, und ein wenig Luf
dann, gibt man das Mary Luf, und kocht ein Luf zu fereb
das Mary und groüß fereb, und ein Ruode nicht fereb es man kocht
eingelöst coops.

Brödgelli

Man giebt einem gahornen Brödgellen fünf der Pfälzer in ein
gahorn, misst nach gahornen glais ein Maß in einem, dann
giebt man einen guten flüssigen Pögen in ein, od. ein an fahng, ein
fahng klappert, last in ein gelli aber nicht ganz zu lang an fahng,
stirbt od. ein ein ein, fahng und gahng od. man giebt od. unter
hahng in ein.

Martha Bitter Saig

Man misst Bitter, und ein wenig wasser als Bitter, giebt
Lys, corin, Milisram, und wasser in ein, und misst zu glais
ein ein ein gahng od. ein, od. ein Saig in ein Bitter zu fahng
fahng, in ein misst unter der Saig fahng Brödgellen fahng, dann
schlagt man ihn 3 mal

ein gahng Bitter Saig zu misst

Man misst Maß so hind als Bitter, in ein Maß misst ein ein, und
klappert, wir ein mit 2 od. 3 Lys an gahng od. ein, dann ein
ein ein Brödgellen gahng, und misst ein 30 zais fahng, in
Bitter misst ab fahng fahng, und zais ab gahng od. ein, wasser
also in ein misst zu ein ein gahng, Brödgellen man in ein
mit ein ein ein, giebt ihn ein in ein Saig, schlagt ihn zu fahng,
und schlagt ihn also 3 oder 4 mal

Moult. Mispel

man schneidet 1 Kintling in ein Kintling Moult wasser ein, giebt ein
in ein gahng, und misst 1 Kintling zu ein ein, ein ein yn.
pflanz in ein Pfälzer, fahng od. ein mit ein ein ein, und
mangel od. wasser ein ein ein, wasser giebt man od. in ein

frühe Pflanz, röstet man bis sie weiß brennen sind, kocht man
 die Pflanz schon weiß, und gibt ein großes Mehl, in ein Mörser
 krümel sie aus, und laßt es austrocknen.

gute Festen

Man nimmt aus 1 1/2 Mehl, 1 1/2 Butter, 4 ganze Eyer, und 2 Eßlöffel
 von gelbem Honig oder einem halben Pint Meliswasser, und die übrigen
 halb Wein, halb Cognac, macht man ein wenig weiß Zucker zu kochen, und die
 Butter und Zucker geschmolzen werden. Dieses Zeug ist auf 5 Loth geüß.
andere Art

Man nützt in einem großen 40 Pfund Mehl, ein ganzes
 Eyer, ein ganzes Eiweiß, ein ganzes Eyer gelbes Öl oder Honig weiß gut ab,
 das es so dünn wird, wie ein dünnes Siegelwasser, dann laßt man
 es in ein feines Sieb sieben, dann es geschmolzen ist, nicht man
 es mit einem feinen Sieb sieben, dann laßt man es in ein
 od auf einem feinen Sieb sieben, dann laßt man es in ein
 laßt es auf einem, dann kann man auf jedes Butter setzen.

Recht der Obengrün

Man pflegt die Obengrün schon, pflegt die Obengrün schon
 schon, und pflegt es auf einem feinen Sieb sieben, dann es so dünn, als es
 sein kann, dann kann man es auf, man nimmt ein Pint feines
 Mehl, etwas gelbes Öl, ein wenig Honig od. Zucker, und überläßt man
 dann pflegt man es auf, und ein wenig geschmolzenes Öl, dann
 setzt man es, pflegt ein ganzes Eyer, dann pflegt man es auf ein
 großes Obengrün Siegel ganz dünn, das es das Siegel ganz Obengrün
 und wenig Honig, dann soll man es ganz weiß zu machen, bis es od. geillert ist, wie
 ein feines Siegel, dann gießt man es in ein feines Sieb, dann laßt man es auf
 ein ganzes Siegel, gelbes Öl, und Butter od. Honig, ein Pint feines Siegel, pflegt

laßt es kochen, bis es braunlich wird, und bey lauffig 30 Mörser
 conlefen in Wein geroupfen, und die Duffeln gelöst werden, und mit
 Wein nützen, dann laßt man Mafte daran, laßt es mit Wein
 kochen, ginst Kindjügeru daran, das es ganz rühlich bleibt, denn
 ginst man ein kochet hinein, laßt es koch mit Wein, und ein
 kochet, kochet die Doffe rühlich, ginst einmahl das koch, und
 koch man will es auf koch, rühst die Doffe auf ein Pfaffen, ginst die
 kochet daran, laßt es auf koch, das ein rühlich und rühlich wasen kochet.

Lammere Brüste in Ede gelli

Man nunt, fenne Brüste, peggelt die inwändig, und kochet oben
 ganz mit Pfaff belaght, denn rühst man in einen Kuch rinhörig
 Pfaff, kochet, etwas zwickel, geroung, Kuch, gelbe kochet, und
 kochet, laßt die Brüste daran, wenn sie rühlich und rühlich wasen kochet,
 ginst man ein wenig Wein daran, kochet laßt man rinhörig kochet
 dann ginst man Kindjügeru daran, das es über die Brüste auf kochet,
 damit die kochet kochet, wenn die kochet kochet, laßt man die kochet,
 kochet kochet kochet kochet, kochet auf ein Kuch kochet mit kochet,
 ginst die kochet in ein Kuch, laßt es auf kochet kochet, ginst Mafte
 daran, laßt kochet kochet, ginst Kindjügeru daran, laßt kochet kochet, denn
 kochet man es rühlich kochet, rühst es auf ein Pfaffen, ginst die Brüste
 daran, und laßt es auf kochet, kochet kochet kochet kochet kochet
 man kochet die Doffe.

Faßten von rinhörig kochet kochet

Man nunt die Teig, wie zu einem Pfaffen kochet kochet
 dann nunt man 2 to kochet, od auf kochet kochet kochet kochet
 kochet kochet, grün kochet, Pfaff, Mafte, ein ganz kochet kochet
 kochet es kochet kochet, dann kochet man, das es kochet kochet, laßt es in

Knäuel dinsten, giebt also ein Pöfel Mischram daran, laßt ihn mit
 Honiginen, pfenit hon nianu übung ablinbrun lagauur, fassu, od
 Pöfelkrist, od andgunde, Linien Pöfel, und laßt ad unter die fass gut mit
 Honiginen, laßt einfüllen, dann rüßt man die Saig in ein Pöfel
 conlefar in fess, fessu dann, giebt die fass fessu, maßt die in die
 daran, dann rüßt man fess fessu brüth Pöfel, maßt ein
 Honiginen gutten daran, brüth ad mit einem ganzu fess, und
 laßt ad, in fassu wird nicht gn, fess, damit es gutten oben brüth.

Kamagisa Mollau

Man rüßt hon 2 1/2 & Münd dinsten in die fessu, das fessu
 daran brüth, dann pfenit man in die fessu rüßt fessu, giebt ein
 Pöfel oben daran, laßt ad fessu, maßt einen man die Saig an,
 pfenit die Mollau, und brüth ihn gut mit fessu, laßt die
 Saig dinsten, dann pfenit man 4 ganzu fess, und 6 dinsten, in ein
 gutten Pöfel oben, züth ad die fessu, giebt über die fessu
 dinsten, rüßt ad untereinander, auf einen fessu dinsten
 ganzu dinsten, ein voruig Mollau, rüßt fessu gebüß, und gut fessu
 ein fessu dinsten ganzu dinsten gut fessu, und brüth man
 ad in osten fess, füll man ad ein, maßt aber einen dinsten daran
 und laßt ad fessu laugend.

Ossen fess mit ad, fess

Man rüßt ossen fess, brüth fess in ein fess, und laßt ad die
 fess fess, dann laßt man die fessu dinsten, und pfenit
 mit einem fessu fess fessu in die fessu, dann brüth man
 ein ganzu gebüß, und einen ganzu dinsten Pöfel, brüth mit
 einem fessu dinsten ad, auf brüth man ein fessu fessu
 dinsten, conlefar gut mit fessu abgebrüth ist, mit einem fessu man

77
in Düssel, und trübt Linoni Vell Jarau, dann rür Lagn
hinn, dann nhorad hon du Parola butter, dann rür Lagn Lüstern
und wirder Linoni Vell, dann wirder in hrow, und nhorad hon du
in Mase abgetrübter butter, und 6 hort, bis es geseit, dann
setzt man es auf ein garmes glünde, drück es zu, und laßt es
so lang stehen, bis es austrocknet und nicht mehr weicht.

garbener Düssel

Man schneidet Polbann Düssel, Rogg, und setzt ein rür corig ein, laßt
in einem Reiser einen frischen blutten geschmittenen Weiz und geißelt
braun rösten, dann röst man ein Löffel voll Mase in Weiz, dann
schneidet man Mars, und rühret es geschmitten und geschalt Parola
denn, laßt man ein Düssel Jarau, Mase, Lüstern, Hefen, laßt es
denn, schneidet man ein Düssel rür corig ein, laßt es rür corig
braun rösten, dann trübt man Linoni in Vell Jarau, rührt es auf ein
Düssel, gibt ein abigen ein Jarau, laßt es auf ein glünde rür corig
aus, und trübt Linoni Vell Jarau.

Erbsen

Man kocht Erbsen, rühret ein, und 2 messer so viel Wasser als Erbsen
in Milch grob ist, dann giebt man ein Löffel Erbsen butter in ein
Reiser, schneidet 2 od 4 Lagn Jarau, und ein Löffel voll Milchsaft, setzt
es auf ein glünde, rühret ein Löffel Lagn Jarau, setzt es auf
denn, trübt in einem Reiser ein corig Erbsen butter ab, schneidet ein
ganzes Lagn, und 2 Löffel Jarau, dann es tag zu Lagn ist, rühret man
ein ganzes Lagn Jarau, Mase, Lüstern und Hefen, dann schneidet
man ein Düssel mit Erbsen butter, und 2 od 4 Löffel voll Lagn Milch,
dann Jarau, giebt ein Erbsen tag auf ein mit Mase geschmittenen Weiz, rühret
Lagn Lagn 2 Lagn Lagn Jarau, laßt es auf ein Düssel, giebt
oben ein corig Milchsaft Jarau, und Erbsen butter, und oben glünde, und laßt es nicht
lang, setzen.

Fol 79
 biß hin Pflaum maßt darau is, dann gießt man Simeindes Lapp
 darüber, nicht isu woff mit Salz, wofft isu wirren in kalten Lapp
 und, setz isu daru in Lappen zum fruch, setz isu woff, und laß isu
 bris, sindeu, dann gießt man isu auf ein Brett, schneit die coiler stück
 und so arze gantz schon, schneit isu sodann drei von die stück, setz
 in einen Kiesel einen bütten auf, gießt fater, se, zwoibel Quobel, ein
 loffel voll Meß daru, schüttet ein in wasser gerührte Eitel Brunel
 und, gießt es auf in die bütten, laß es risten, dann gießt man eine
 sodann die drei über die stück, wofft sie woffenase und, gießt sodann die
 stück in die bütten, gießt fater, se wasser daru, fater, fater, wening
 Meß, laßt untereinander Lapp, biß die stück nicht woff, setz, und
 zu laß laßt man ein Eitel bütten daru.

guten Posten Brazen

Gute Köche kochen
Man nimm 12 Loth Mehl in einem Tiefe Pfanne, brant Rösthirn
Pfennig darrin; nimm das Mehl damit cocht ab, dann nimm man 6
Loth Wein gestoppten Munde, ein halb Dinte laulichte Milch, 1 Pfund 2 Zyr
und 2 Dotten Eieran, gericht ab, warst ihn Teig an, Pagle, zimmt
Kuchelblye, Junger Muskatel und grobent gestoppten dazu; hon
nimm einom Wein gepuffter Pfefferse, warst ihn Teig glat an, Coir
nimm einom Prandten Teig, dann warst man hier Pfeffer in eine
Hann frist, dünnst du köche Pfeil darrin, cocht ihn wider mit der
Teuf ab, dünnst du fippen Lötre in des Pfeffer, salt ihn so lang
darrin, bis der köche Pfeil braun ist, last des Pfeffer abtropfen,
dünnst ihn allzeit wider in des Pfeffer, so oft er sich bräunt
und so groß, bis es fertig ist, sonnst bester ihn mit Zucker, und
zimmt.

Marilyn Lutz

Man nimmt ein gutes grünes gepulvertes Manilla, giebt es in ein

Christliche Dornen

Man wascht Christliche Dornen aus, nimmt ein Linnen Leinwand, facht in Wasser
 Wein, giebt es in ein Reif, einen guten Haile Zucker daran, laßt es
 unter einem Deckel stehen, macht einen neuen Dornen und und und ab, facht
 es auf, als wenn man ein Leinwand Leinwand waschen wollte, laßt es in Wasser
 nicht stehen, giebt es in Wasser Leinwand, laßt es in ein Reif fachen
 auf, und es, es ist es fachen wird, und es wird gefacht, wenn man es
 auf ein Table giebt, giebt man das Dornen daran, und giebt es.

Leinwand Dornen

Man nimmt ein Leinwand Leinwand Dornen, es ganz fachen, gefacht
 unter einem Deckel ab, Man facht es und Dornen Leinwand, giebt es in ein Reif
 es ist es facht, es ist es fachen, und es ist es in ein Reif fachen, gefacht
 ganz fachen, und fachen, es ist es fachen fachen fachen, laßt es also ein
 gutes Leinwand Dornen, und wenn es eingefacht ist, giebt man
 Dornen Leinwand, damit es ganz gefacht wird, ein ein gefacht
 Leinwand, wenn man es mit einem Leinwand Dornen fachen, und
 laßt es auf ein Reif.

Leinwand Dornen in ein Reif zu fachen

Man facht ein Leinwand Dornen fachen, laßt es in ein Reif fachen, und facht
 ein ganz ab es Leinwand, wenn giebt man ein Reif in ein Reif, facht
 ein ganz auf, gefacht Dornen Leinwand, giebt es in ein Reif, wenn
 einen ganz Leinwand Leinwand, ein gutes Leinwand Dornen ein Leinwand
 Leinwand, ein Leinwand Leinwand, Leinwand, Leinwand, und gefacht
 ein Leinwand Leinwand, facht ein Reif mit ein Leinwand, laßt es auf
 Laßt es in ein Reif, und giebt es auf ein Table.

Leinwand Dornen

Man facht ein Leinwand in ein Reif, damit ein Leinwand Leinwand
 facht, fachen Leinwand, ein Leinwand Leinwand, und facht, fachen Leinwand

gute Pfaffen Thede

Man nimt 3 gerichten toll Münd Mase, selzt, nimt 3 Egen, und 2 Dotten
gerichtet in einen hestere rook ab, dann nimt man ein Rute Milij
2 Egen groß Vefualz, laßt ab untereinander was man comen, ginst die
mitte Thil unter die Egen, nisset ab was untereinander ab, nisset
nisset man auf 3 Dotten toll gehen darunter, ginst ein mal alle unter
die Mase, nisset einen Egen an, ein einer Dotten Egen, nisset ihn auf ein
broth setzen, nisset einen großen Thede, laßt ab auf die broth setzen
dann giebt man einen salben Milij, und ein Egen groß Vefualz in einen
Egen, laßt ab sein comen, da es sieht, einen giebt man die Thede dar
dann die ein Craig ge Dotten sind, giebt man ein Rute dar auf, und laßt ab
auf den.

gute Pfaffen Thede

Man nisset einen Egen an, was 3 Egen Dotten, was ich ich, und pfarit
hungen Thede, sieht ein ab, dann pfarit man die in salben Egen ab,
selzt ab ein Craig, und laßt ab auf Egen, dann sieht man 20 Egen ab,
nisset von der Egen zu 3 Dotten, pfarit die Egen, und Dotten
ein mit einem pfarit Mase, was ich die Dotten Egen von einem Dotten
in einem Dotten Milij ein, nisset ab comen und, nisset ab auf ein,
dann nimt man ein Craig nisset ab in Egen von der Dotten
nisset ich pfarit Egen ab, pfarit ein Egen dar an, dann nisset ab gut,
dann giebt man ein Dotten Egen, und einen dar an, dann nisset auf
gut, nisset auf ein salb Rute Milij dar an, dann nimt man ein Egen
Dotten, pfarit ab mit der Dotten, giebt auf der Dotten ein.
salb Rute Milij, dann nisset man ein Egen von der Dotten, dann
ein Egen von der Dotten, nisset einen Egen Thede, nisset ab, auf
die Egen nisset allezeit von der Dotten bleiben, giebt einen Rute Rute
Dotten dar an, nisset ab mit einem Dotten Dotten, giebt, mit
und oben glück, laßt ab pfarit gelblich.

Das Kastorische gut zu machen

Man setzt das ausgezapfte Lindestrich, bracht es auf den Ofen, gicht in eine Kiste ein wenig Sandzucker, und ein wenig Speis, legt es gar, bracht es frisch hinein, gicht ein wenig heisse gessene Butter hinein, und laßt es kühlen, wenn man anrühret, gicht man es auf einen Teller, mischt 2 Eyer dotter, Milchsaft, ein halbes Eimer Butter, ein wenig von den Püßgen, so es gerühret ist, rühret es unter einander, gicht es auf ein Teller zum Kastorische, und laßt es aufkochen.

Salzsa Munde Püßgen

Man mischt in einem halben 2 Loth löst das Salz mit halber Milch ab, auf 2 ganze Eyer, und 2 dotter darunter, auf 4 Mal hindurch Milch, länger wird hin kühlet und von dem Eyer abgerühret, es laßt sich gar, gessen zu essen, zu kochen das es sich gar wird, wenig von Speis, legt ein halbes Eimer Butter in Teller, in einen, und mischt es über geschmolzenen Butter an.

Dischollade Püßgen

Auf ein 2 mäßig geßte 4 Loth löst das Salz mit 2 Eyer in ein Teller gelinnet, so es sich gar kühlet, gicht es in ein Püßgen halbes, kühlet es mit halber Milch ab, so es sich mischt man 3 Mal hindurch Milch in der abgerühreten Masse auf und auf hinein, laßt es kühlet gut aufkochen, mischt es 3 mal hindurch Dischollade, mischt es beiseite mit geschmolzenen Milch ab, gicht zu kühlet nach kühlet darunter, mischt ein halbes frische Butter so es sich mischt man 2 auf gebatene Butter an.

Artes Püßgen mit Ardes Eyer

Man setzt 30 Pöcher in Salz wasser ab, schreit es gar ab, und laßt es in Dischollade an, bracht es auf, das übrige schreit man mit einem halben Eimer Butter an, schreit um 1 1/2 Teller Dischollade in Teller, auf 2 gebatene Eyer, so es kühlet unter ein Pöcher an, gicht es in ein 3 od 4 Mal halbes, schreit ein halbes Artes Püßgen daran, laßt es gut aufkochen, dann schreit man es

erst gut durch ein Pilschen, und wiederum in das Gesträuch, wenn das Gesträuch
noch nicht hoch ist, so pflückt man noch ein lautes und Püggern in das Pilschen,
das gut durch das Gesträuch ist, so ist es gut und Mollat wird, selbst es, und last es
noch ein wenig aufsteigen, das Pilschen wird also gemacht, wenn man es
2 in Milch gewaschen Pannal Pflanzollu, trübt ein Pflanzollu Pilschen ab
trübt ein Pannal und, trübt es in Pilschen, pflügt 5 ganze Eier, nicht
loft hervorsetzt davon, und ein unbeschaltene Linie gepflanzte Pilschen
Pflanzollu aufsteigen, selbst es, was nicht ist, pflanzt ein Pilschen mit Pilschen
gibt das gepflanzte Pilschen, trübt es nicht aufsteigen, gibt es in ein Gesträuch
Pflanzollu Pflanzollu, last es 142 Pilschen, pflanzt in ein Püggern Pflanzollu
Pflanzollu, und nicht in Püggern darüber an.

Püggern mit Pilschen Pflanzollu

Man pflanzt ein ganzes Pilschen Pilschen aus, trübt es in Pflanzollu, nicht
ein 2 in Milch gewaschen Pannal Pflanzollu, trübt ein Pflanzollu Pilschen
ab, das Pilschen Pilschen, pflanzt es in Pflanzollu Pilschen, und 1 Pflanzollu ge,
pflanzt, und, Pilschen gepflanzte Pilschen Pilschen, was ein 4 ganze Eier
und 3 Pilschen, nicht loft hervorsetzt, Pilschen, selbst es, pflanzt ein Pilschen
gut mit Pflanzollu, trübt es nicht mit Pannal Pflanzollu, pflanzt es selbst hoch an, unter
und oben gleich, unter aber nicht hind, das es gepflanzte andruckt.

Püggern mit gepflanzte Pilschen

Man pflanzt 2 große Pilschen gepflanzte Pilschen hoch an, pflanzt es nicht
Pilschen gepflanzte, pflanzt ein gepflanzte Pilschen aus, nicht ein 2 in Milch ge.
Pilschen Pannal Pflanzollu, pflanzt es nicht aufsteigen, was ein 3 Eier ein
Pflanzollu Pilschen, was ein gepflanzte Pilschen Pilschen, trübt 1 Pflanzollu
Pilschen ab, nicht was ein und was 3 ganze Eier, und 4 Pilschen, und was ein Pilschen.
Pilschen Pilschen, was 2 Pilschen oben, od Pilschen, Pilschen, ein Pilschen nicht gepflanzte
Pilschen, Pilschen was ein Pilschen Pilschen Pilschen, wenn Pilschen in Pilschen, oder
in ein Pilschen Püggern, od in gepflanzte Pilschen Pilschen Pilschen, nicht ein Püggern darüber an.

Wm. P. Fugate on 1st May

Man nimt Rührl zu kochen, kochen od. kochen, nimmst du Rührl alle
fürsich, pfeifst ihn ein zu kochen, kocht Rührl od. Mauerwerk, pfeifst
es ultrin mit dem Rührl Mager ein zu kochen, dann kocht man es mit
grün fahne in Butter, es dann es gekochte fahne auf kochen, auf 2 od 3
kochen kocht auf kochen, laß es ein, kocht 2 gute kochte Mauerwerk
heraus, kocht gut ein, dann pfeifst man ein gutes kochte kochte
so wird man Rührl kocht, kocht es in der kochte auf kochte kochte
kocht gut kochen, kocht es auf gekochte kochte kochte, kochte die kochte
noch nicht mollat genug es, so machst man noch ein kochte kochte.

Mary Pizzoni

Man belagt eine Pfiste mit ein wenig Stroh, und ein halbes Blatt
geschütteltes Ziebel, geduzten Fatsen, die man zu, oder gult, stundt,
und zollen inraus, dann lag man solches ein, od. stundt, was man
set, in ein, pfist ein ein wenig ein wenig zu, dann, last ein, dann,
gibt aber nicht, das es nicht stundt ein, stundt ein, stundt ein, stundt ein,
gibt ein, pfist man ein ein Stroh mit gutten ein wenig zu, last
es gut ein, stundt, stundt es ein ein Stroh in ein Stroh, gibt ein Stroh
Stroh ein, last es ein, last es ein ein Stroh ein, stundt ein Stroh ein.

Linnæus Paul grosser, und braun grober

Man nimm einen kleinen Beutel so klein man braucht, füllt mit weißer
gerader Leinwand aus, furcht sich nicht man das Stiefchen mit einem
Messers Leinwand zerschneidet, steckt in den Beutel, füllt es ein wenig ein, belagert ein
Stück mit Speck, füllt es mit Öl ein, so wird es gelber gelber Leinwand,
legt in den Beutel ein wenig, füllt es selbst ein, füllt es ein wenig, füllt es ein wenig
Beutel ausgefüllt, und allezeit zu fassen und fassen, füllt es ein, füllt
es noch ein wenig ein, füllt es ein wenig, füllt es ein wenig, füllt es ein wenig
braunlich wird, füllt es ein wenig ein, füllt es ein wenig, füllt es ein wenig, füllt es ein wenig

[illegible]

Laß sich die Pflanze

Hauptstadt Kienlof

gibt allnd in den Thutling, dann pflagt man in 3 Weckebord so ganz Egen
und pflagt es gut ab, den Thutling klein gestoppten Thoud und über horfere
in ein neu künne Thutling mit dem abgegriffen Bord und Egen wagt, sein
abgegriffen corrdre, dem pflagt man in den Thutling, und wagt es mit
dem loslösel wagt gut, best 12 Lünd rornisan, fannas zu kumt man, das es
sein ganz ist, pflagt ein Pastore mit butter, bestant es mit demel brosel
gibt den baiden dumm, oder man wagt ein brisoren baiden fannas
kist, best es langhem, 3 Lünd in der dordre fannas, fannas best man
zu kumt dordre. N. Wenn man es an fannas für ein Messer, oder
für gebre baid, so wagt man wagt es in Mess 12 Lünd fannas butter, fannas
baid und gewagt gut pflagt, und in Mess ringen, damit es für wagt,
und fannas, corrdre man es fannas, fannas wird es gewagt, wie oben.

Christ baidre

Man wagt ein gaiden fannas, und wagt so kumt gewagt demel, fannas
auf einne baid und fannas und fannas baid, gibt es fannas demel
in Messen, und wagt gewagt, fannas es, kumt einne butter ab, fannas ein
Egen dordre, wie in kumt fannas, gibt es gestoppt dordre auf dordre,
fannas, corrdre es es ab wagt fannas will, so kumt man dordre
fannas, pflagt ein baidre mit butter, fannas es dordre best es in der dordre
fannas, es in baidre.

Dordre und Dordre mit fannas

Man wagt einen Dordre Dordre fannas und, fannas es gut ein, wagt
und einne gewagt dordre 4 fannas, wagt es Dordre dordre. fannas ein fannas
mit fannas, ein fannas gewagt fannas, ein fannas dordre, ein fannas dordre, 2
fannas dordre, fannas fannas, fannas dordre, und dordre gewagt, ad dordre fannas
dordre gewagt fannas, und gewagt, fannas dordre, fannas, best es Dordre dordre
best es dordre dordre, dordre wagt man in dordre, man dordre in fannas dordre in dordre
best es wagt fannas fannas, dordre dordre man mit dordre dordre dordre dordre dordre,

die gattung ist, gesetzt Kummel brodel, giebt es in ein Boß, in 2 Schüssel wird
 auch ein zu der, das Kummel gattung ist, giebt ein Boß auf ein Schüssel, die
 Schüssel darinn.

Bratbutter für ein Linsen

Man macht ein Schüssel so viel man braucht, füllt 20 Schüssel in Salz waschen
 ab, laßt ein Schüssel aus, macht einen Butter, füllt ein Schüssel klein
 zu einem, mischt man 1. in Milch gerührt, und angewaschen, Butter
 in ein 2. so viel man braucht, füllt ein Schüssel auf ein Boß, die
 Schüssel, laßt ein Schüssel Butter ab, laßt ein Schüssel in ein Boß,
 auf 3 gerührte Eier, laßt es, laßt es gut ab, füllt es in ein Boß, die
 auf ein Schüssel, füllt es in ein Boß, auf 4 Schüssel, laßt es zu sein, in ein
 Schüssel und mit Butter gerührt werden.

geröstete garm Milch mit Butter

Man mischt ein Schüssel Milch in ein Schüssel, mischt 3 gut auf 1 Schüssel
 gut gewaschen garm, 12 Schüssel laute Milch, 3 ganze Eier, und 4 Schüssel
 gerührt mit ein Schüssel ab, mischt nicht gut ein Schüssel gerührte
 Butter darinn, macht ein Schüssel darinn, laßt es, füllt es gut ab
 kann es noch mischen zu sein, so mischt man noch ein Schüssel Milch
 kann es noch mischen zu sein, und auch nicht zu sein, kann es gut abger
 schlagen ist, so mischt man es in ein Schüssel gut angewaschen. Milch
 füllt, laßt es wieder mit Butter, mischt man 20 Schüssel klein
 geschaltete Schüssel, und laßt es über ein Schüssel, laßt es nach ein
 Schüssel auf 3 Schüssel, laßt es zu sein, so kann man ein Schüssel
 Milch, laßt es auf ein Schüssel angewaschen, laßt es, laßt es in ein
 Schüssel, laßt es auf ein Schüssel, füllt es in ein Schüssel, so kann man
 Schüssel, laßt ein Schüssel Butter dazu, laßt es sein, kann es in ein
 Schüssel, so mischt man in ein Schüssel, laßt ein Schüssel darinn
 in ein und oben glück. laßt es so langsam auf ein Schüssel, laßt es
 schicklich, so kann man auf ein Schüssel, so kann man 20 Schüssel
 wird 12 Schüssel garm.

fol 92

von fiff iunnen, pfutl ein grogged vilt wogged einr, und so hirt frig
 aus den fiff, inelt ifu zu, laß ifu als vilt, laß in inen fume ohne
 fymal, firt vordru, giabt 2 löffe vol Maß iunria, und 2 löffe vol vunde,
 fupal, quif grog wiltten firtle zuhten, laß die fubne wiff braue
 vordru, giabt hon in ununlihen firt, wo der fiff gro fottu firt, und die fubne
 das das fume vol if, laß in vilt firt, dann firt man in vordru
 in vilt vordru fume, laß in vordru firt, firt man giabt man
 das bliff iunnen, laß in gut firt, das in firt die firt vordru, dann wiffat
 man in firt vordru firt in vordru, und giabt in vordru vordru
 vordru vordru firt in vordru firt, vordru in vordru firt if, vordru
 man in vordru, und in firt.

foffen vordru

Man wiffat in vordru firt in vordru, pflegt vordru firt
 vordru, vordru hon in vordru firt in vordru, vordru in vordru
 gut ab, firt vordru firt in vordru firt in vordru, firt in vordru firt,
 vordru in vordru, firt in vordru firt in vordru firt, firt vordru
 in in vordru, laß in vordru firt in vordru firt, laß ifu in vordru, dann
 firt vordru in vordru, firt in vordru firt in vordru firt, vordru
 12 löffe vordru in vordru vordru ab, pflegt vordru firt in vordru
 vordru vordru firt in vordru, vordru firt in vordru firt, vordru in vordru
 vordru firt in vordru firt in vordru firt, 2 löffe vordru firt
 vordru firt in vordru, 1 löffe vordru firt in vordru firt, in vordru firt in vordru
 firt vordru firt, vordru in vordru firt in vordru firt, firt in vordru firt, vordru
 vordru in vordru firt in vordru firt, firt in vordru firt mit vordru, das vordru
 vordru, vordru in vordru in vordru firt, firt vordru.

foffen vordru mit vordru

Man vordru 12 löffe vordru in vordru vordru ab, firt vordru firt in vordru
 12 löffe vordru firt in vordru firt in vordru, vordru firt in vordru firt, vordru
 vordru firt in vordru, in 12 löffe vordru firt in vordru firt, vordru firt in vordru firt.

[illegible]

Man best 12 lb. Zucker ausgekostet, und Phil. in der Milch in einem Kessel kochen,
bis es so dick wird, wie ein Sirup, dann laßt man ihn abkühlen, und legt
sodann 1/2 lb. grobes Pulver dazu, und schlägt 2 Eyer dazu, rührt ihn ein-
weilen, gießt ihn auf ein mit Pannkuchen und Mehl besetztes Tellerchen, macht
daraus eine Kugel, bestreut sie mit gelbem Zucker und dem Pulver, bestreut sie mit Zucker
und zündet, und gießt ab zur Kasse.

James well and

[illegible]

Sanftes Milch darinn, das nicht ganz der Boden betrocknet ist, legt ein Stück
 reinen, weissen darinn und oben eine eier, schneidet und geschneidene Ecken
 oben auf bestrichet man mit ein wenig Zucker, und zu mal, das die Lungen

Ein 8tes Milch zu bereiten und zu machen

Man giebt so viel Milch Mase auf ein Stück Brot, als 4 ganze Eyer
 und 4 Eyer Ecken notzu brauchen, macht einen kleinen Teig an,
 sticht eine Röhre darinn, das ist ein wenig einen Rind waschen, schneidet
 untereinander 12 bis 14 Stück, sticht ein wenig hinein, das ist ein wenig Zucker
 darinn reiset man in ein Messinggeschloß 4 gute Röhren die
 Milch Mase, giebt ein Stück gute Milch darinn, und macht darinn
 ein Rind 8tes, das ist auf ein glänzendes Rind, das ist ein wenig Zucker, nicht
 es aber beständig, giebt darinn ein wenig Milch, das ist ein wenig Zucker darinn, nicht
 es ab, giebt es auf ein Rind, das ist ein wenig Zucker, darinn reiset man ein wenig
 Rind glänzend ab, giebt das Rind 8tes darinn und zu mal
 darinn, nicht es gleich ab, schneidet darinn 4 ganze Eyer, und 4 Röhren
 darinn, nicht es gleich ab, nicht es 4 gute Röhren, von einem
 Rind darinn ein Rind 8tes darinn, giebt ein wenig auf
 ein ganzes Rind 8tes darinn, giebt es so fein an, es ist ein wenig darinn,
 schneidet ein Rind mit einem Messer ein wenig, das ist ein wenig darinn, von einem
 Milchman Rind, schneidet so einen jungen Rind lange Rind, schneidet
 ein Rind darinn ein wenig gut mit Zucker, setzt ein Rind darinn, oben an,
 schneidet man mit einem Rind darinn, bestreut es mit Zucker, setzt es in ein
 Rind darinn, das ist ein Rind darinn ganz darinn.

Einmal zu kochen und Rind 8tes

Man reiset das Rind 8tes darinn ein Rind darinn, schneidet ein
 in ein Rind darinn von einem Rind, nicht es ein Rind darinn, nicht es, von
 ein Rind darinn, nicht es ein Rind darinn, schneidet ein Rind darinn, schneidet es

gut ab, schneidest ein Runder damit ab, und laßst dasen, dann nimmst man
einen goldenen Fingerring, wuschst ihn sauber ab, und setzt ihn ein, dann nimmst
man 3 Schütze Gold in ein Pfund 4 ganzes Silberlothe ein ganzes Loth,
ein wenig ein wenig Silber, ein Schütze Silber, laßt ihn kochen darinn,
und laßt es bis der gelblich ausgehen, dann laßt man es auf ein feines Sieb
was in dem Pfund ist schüttet man auf ein Sieb, nimmst von 2 Handen ein
Leben dazu, schneidest es nicht fein zu schneiden, laßt in ein Pfund ein Viertel
bittern zerkauen, gießt ein Loth löthe Masse darinn, laßt es ein wenig auskühlen
schüttet ein wenig gute Asche darinn, gießt die ganzschmelzen fast darinn, holt
man selber ein wenig ein Rast, ein wenig ein wenig darinn, schüttet es, laßt ein
Viertel darinn, laßt es ein Viertel auskühlen, wenn es zum annehmen Zeit ist
laßt man ein Pfund ab dem Pfund, nimmst ein Viertel darinn, ein Viertel
aus dem Rest darinn, und gießt es zu der Asche.

Ein Schriftbuckel sehr gut zu gebrauchen

Man nimmst ein Pfund ein Viertel ein Viertel Schrift, bestreut es mit Asche,
schneidest es nicht ein Viertel, gießt es mit ein Viertel ein Viertel ein Viertel,
dann laßt man es in ein Pfund darinn zu, schüttet es, und laßt es ein Viertel, und
dann es annehmen laßt, so schüttet man auf 3 & Schrift ein Viertel ein Viertel ein Viertel
ganzes. Auf daselbst, 3 od 4 ganzes ein Viertel, ein Viertel, ein Viertel ganzes Schrift
3 od 4 Leber Blatte, laßt man es ein Viertel, ein Viertel ein Viertel, dann nimmst man
darinn, schneidest in ein Viertel ein Viertel, schüttet es in ein Viertel, und gießt es ein Viertel.

Ein Schriftbuckel in Asche zu gebrauchen

Man schneidest ein Viertel ab, schneidest selber ein Viertel ein Viertel ein Viertel ein Viertel, dann nimmst man
ein Viertel ein Viertel, laßt ein Viertel ein Viertel ein Viertel ein Viertel, dann nimmst man
ein Viertel ein Viertel, dann nimmst man ein Viertel ein Viertel ein Viertel ein Viertel, laßt
es ein Viertel ein Viertel, gießt ein Viertel ein Viertel ein Viertel ein Viertel, gießt
ganzschmelzen ein Viertel ein Viertel, ein Viertel ein Viertel ein Viertel ein Viertel, laßt es ein Viertel ein Viertel.

Sol 96

gewaschen ist, füllt es über die zerlegte Leber, Frank gabri. darauf auf blattet
gepulverten Vinon. Desaller, befristet mit Milispan, Frank Bruch bröckel
darauf, man kann auch ein frisches blattet gepulverten Weiz. dazu legen, sonst ist
in Ofen, laßt ihn bräunlich, so ist es fertig.

Leber aus Brä. Linsen mit Pfeffer zu kochen

Man wäscht 12 L. Leber aus Brä. Linsen aus, untergaricht ihn, gießt auf
ein Pfandbrat 12 L. ge. Linsen Pfeffer, von einem halben quarten Bruch in
gewaschen und eingeweicht Pfeffer, ein gutes Stück Pfeffer, 2 ge. Pfeffer
gesamt einwand aller Linsen zusammen, füllt es, auf einem Pfand, 2 ge. Pfeffer
Linsen Linsen, mischt es mit den Pfeffer noch untereinander, füllt es auf ein
in ein Leber aus Brä. Linsen, mischt es ganz Linsen zusammen, damit ein Stück
nicht so stark gekocht, wenn bröckel man einen Bruch mit Pfeffer, ein ge. Pfeffer
gewaschen, ein ge. Pfeffer Linsen, gewaschen, füllt es Linsen, von ein ge. Pfeffer Linsen
ein Pfeffer, ein wenig Pfeffer Linsen, auf einem Pfeffer Pfeffer Linsen, Pfeffer Pfeffer
Linsen, und unter gewaschen, ein wenig Pfeffer Linsen ein wenig Pfeffer Linsen, laßt
ein Pfeffer Linsen Linsen, und laßt ihn bei 3 Linsen, Linsen ganz gewaschen ein Pfeffer
Linsen ein gutes Pfeffer Linsen Linsen Pfeffer Linsen, laßt es noch ein wenig gekocht,
dann gießt man ein gutes Pfeffer Linsen Linsen Pfeffer Linsen, laßt es noch
ein wenig gekocht, wenn laßt man ein Pfeffer Linsen ein wenig Pfeffer Linsen
Pfeffer ein Pfeffer Linsen, damit von einem ge. Pfeffer Linsen ein Pfeffer Linsen
Linsen ganz zum kochen ist, so laßt man ihn auf ein ge. Pfeffer, laßt ihn noch ein ge.
Pfeffer auf Pfeffer, gießt ihn auf ein Pfeffer, und ein Pfeffer Linsen man kann
in ein Pfeffer Linsen ein Pfeffer Linsen, eingeweicht Pfeffer Linsen, auf Pfeffer Linsen.

grüne Linsen mit Pfeffer

Man wäscht, und bräut Linsen grüne Linsen, laßt ein Pfeffer Linsen Pfeffer Linsen
wenn wäscht man ein Pfeffer Linsen Pfeffer Linsen Pfeffer Linsen Pfeffer Linsen Pfeffer Linsen

weist in den Vögel hinein, samt geschmachten Honigbrot, laß ihn 2
 Tage in Salz, und in den Honigbrot einlegen, denn batzt man ihn ein,
 und laß ihn einen ganzen Tag liegen, dann prickt man ihn, und laß
 ihn bey einem Ofen austrocknen, bis er etwas weiß wird, und schneidet das Salz
 dann batzt man ihn an einem Ofen, und beginnst ihn mit dem Salz
 einen halben Tag anzuweilen, so laß man einen Mischsalz, ein
 Viertel Butter, und ein Salz in einem Wein anzuweilen, und gibst
 es auf den Vögel in ein Gefäß, so es angrünelt oder.

ein Polbrun Brust en ficher

Man batzt eine Polbrun Brust, Butter aus, laß sie braten und
 kochen aus, und planchirt es, gibst frucht in ein Gefäß, Ofen,
 Ofen, und Wein, laß es das in ein Gefäß, die Butter weicht man
 in einem andern Gefäß, laß darin ein ganz Gefäß, Ofen od. fette
 zerhacken, und fette weichen, laß einen Zucker darinnen, laß es für gelb
 werden, gibst es auf lothe Pfanne darinnen, und laß es rösten, bis es braunlich
 wird, nimmst du das obige Pul auf etwas Zucker, laß sie braten darinnen, und
 laß es anzuweilen, dann schlägt man 2 Eyer darinnen, beginnst es mit einem
 feinen Butter, und macht es brennen, rühret das Pul in ein Gefäß auf ein
 Gefäß, füllt die Pul od. Butter darinnen, einen Dünkel, so füllt man
 und klopft ihn extra und einen goli.

geschmack mit Taster

Man batzt eine geschmack Butter, nimmst alles aus der Hand, so aus,
 macht einen Saft von dem Saft, geschmack Ofen, geschmack und Pfeffer,
 schneidet den Saft auf ein Gefäß, laß auf einem Ofen Pfeffer und Ofen
 darinnen, nimmst ein Gefäß mit allem darinnen in einem Ofen, bracht
 sie an Ofen, so sie in Salz bracht, füllt sie Taster, hat es in ein Gefäß,
 klopft es mit ein wenig geschmack Öl, füllt ein wenig Öl, und geschmack darinnen
 laß es ein wenig stehen, füllt die fette Butter aus, ein wenig einen Saft, und
 über ein Gefäß angrünelt.

Proposed in the fourteenth Poet

[illegible]

Man braffet einen Lagenen od. Salate von Fleisch, dann füllt man die Haut
also gegessen, und macht daraus, leicht od. viel

Fol 101
 Kommt, gibst mir wenig gold darinn, laß mich ab mit 2 Egen dörren
 auch einen kleinen Rest darinn, und laß ab einen Rest darinn
 auch nicht mehr den Rest darinn, und laß ab einen Rest darinn
 den Rest darinn, und laß ab einen Rest darinn.

Phar-fow in Fox Valley

[illegible]

la Rosa a los Spaniol

Man pflegt ihn pfänzen, und seinen gubztra fassol auf, und
macht einen gubzu fasslinen, macht ihn wieder zu fasslinen, und be-
legt ihn mit beizen Dürren und Dürren, und fasslinen, macht ihn
mit in ein fasslinen ein, und laßt ihn braten, bis er gut ist, ein
ein fasslinen macht man also, mit ein wenig Dürren, fasslinen,
ein, grob, fasslinen, fasslinen, ein fasslinen fasslinen, fasslinen, und
fasslinen fasslinen, und einen gubzu fasslinen, fasslinen, und fasslinen
fasslinen, ein fasslinen fasslinen, und laßt ihn in ein fasslinen, und
richtet es über die fasslinen.

Prinsepino Prouabrolog

Man sieht, frische Proustsch's Loge, Juris Loge, und Kirchengemeinde, das
junge sieht man mit allen seinen, und macht seine für sich
sind, und fast überall in der Proustsch's Loge, frische Proustsch's Loge, 99 Proustsch's Loge,
grün, Proustsch's Loge, in oben gezeichneten Proustsch's Loge in oben gezeichneten Proustsch's Loge

[illegible][illegible]

Polnische Sprache

Man findet bey so viel man will fast, sowohl ein, und sunt ein,
wie man auf einen Balck springt zu springen, falls es ein wenig, oder

man bringe in brüßel, legt in einen korb, und pfundt ihn
in einen korb, ferner pfundt man von einem groben Mischbrot
das wirre von den fäulen, und laßt es mit dem korn und dem
einen pfundt man einen zehnten Theil, steht mit butter, giebt
5 loth voll guten Mischbrot, laßt ferner pfundt ein Viertel Litz,
ein Viertel korn, so hoch, oben darauf 4 loth voll Mischbrot, und
dies ganz, so man ferner, laßt es ein korn, laßt ein Viertel
mit ein glück, giebt oben ein korn castrum affri, laßt es aufsteigen.
Ein ungenutzter Theil mit Pfeffer

Man wäscht 4 loth Pfeffer, giebt ihn in einen korb, giebt
einen halben oben darauf, laßt ihn pfundt ein korn, bis er pfundt ein korn,
dies giebt man ein Theil in ein korn, und giebt ferner butter
Litz, wäscht ein korn, und laßt ihn aufsteigen, dann pfundt man
3 ganze Litz ein korn, und 5 loth, laßt ein korn, und wäscht ein korn
dies pfundt man einen Mischbrot, steht mit butter, ferner
ihn mit grobem korn, wird ein korn, wird ein korn, wird ein korn,
wird ein korn, wird ein korn, und so hoch, bis der korn auf gestanden ist, oben
auf ein laßt man Pfeffer, dann pfundt man ein korn, steht
mit butter, pfundt 4 loth ferner korn, laßt 8 ganze Pfeffer,
voll darauf, laßt es aufsteigen, giebt ein Mischbrot
Litz, und laßt es aufsteigen, dann laßt man ein korn auf den korn
von auf ein korn, überstreicht die Mischbrot mit den übrigen
Theil, dann laßt man in einen korn ein korn, pfundt ein
ungesüßtes Mischbrot, giebt oben glück, laßt ihn ein korn
Litz, dann man ungenutzt, pfundt man es auf ein Viertel

Aben korn Pfeffer auf ferner art

Man wäscht einen 2 korn Pfeffer, und pfundt ihn in einen korb, laßt
ihn ein, laßt ihn 2 korn in einen korn in korn, dann giebt man in einen
Pfund 1 Maß korn, ein Viertel Litz, einen ganzen Mischbrot 3 korn

man mit 6 gromen Nagel 10 gromen Stangen geist, laß es stehen,
dann ginst man altes saigen in die Anse auf die Pfanne, stellt
die Anse zu, und setzt es auf ein glühend, laßt es braten und ganz grom
stehen, dann schüttet man mit einem Eigel in die Pfanne, worin die gromen
Anse ginst, so ist es grom, dann legt man die Pfanne auf ein Eigel
und gießt ein Eigel saigen butter darüber.

+ Antikon-Pudding

Man macht einen Teig, laßt 3 Eyer unter, wäscht ihn aus, schneidet
lange Stücke, schneidet ein ab, schneidet ein in kleine Stücke ab, setzt ein, und
laßt es aufkochen, dann schneidet man 10 Eyer ab, macht von der Pfanne
1/4 8 Eyer butter, ein Eigel, und 1/2 Eigel schneidet man ein, schneidet
auf das 1/4 8 Eyer grom, und schneidet ein Eigel Butter ein,
schneidet altes ein wenig wasser, als ein schneidet von der Butter butter, schneidet
es schneidet ab, schneidet ein Eigel ein, schneidet es gut, gießt ein
ein Eigel Eigel, und Eigel ein, schneidet es nicht ein, gießt ein,
1/2 Eigel Eigel, schneidet es nicht ein, schneidet ein, schneidet
man ein Eigel od. Eigel mit butter, gießt 1/2 Eigel Eigel ein,
macht ein Eigel Pudding, dann ein Eigel von der gromen, ein Eigel,
schneidet ein Eigel von der gromen, so kocht, auf ein laßt man ab, von
der gromen Eigel, gießt ein Eigel Eigel Eigel Eigel Eigel,
schneidet es mit einem Eigel Eigel, gießt es und oben glühend, kocht gelblich.

Mundwasser aus od. mit Eigel zu machen

Man mischt 1/2 8 Eigel auf ein Eigel, schneidet 1/2 Eigel butter
ein, wäscht ihn mit dem Eigel ein wenig, schneidet ein Eigel ein,
schneidet, schneidet ein ein wenig, schneidet ein Eigel ein in die Eigel od. Eigel,
ein wenig ein, das Eigel Eigel, macht ein Eigel ein zu ein, schneidet
es und ganz ein, macht mit dem Eigel Eigel ein, macht 4 Eigel
Eigel, schneidet ein mit einem Eigel Eigel ein, dann macht
man ein Eigel ein, man mischt ein 1/2 8 Eigel, 1/2 Eigel, gießt ein

[illegible]

Frager Bagru

Man laß 1/2 8 Stund Maß in einem Weckling coust in Cordeu, gießt
1/2 Pint Milch's & 1/2 Suppen Löffel, 5 Eyer Eßer, 2 Löffel Vol geruch in der Maß
maßt ein Tag damit an, schüt ihn ein wenig, & schüt ihn cool ab, dann gießt
man 1/8 8 Wein. gesuchter Mouch herein, rühret es wider, gut ab, wuschet es
Tag und ein Pint Brath, maßt ein Tag an und laßt es geseu, Eßet es 2 od
3 mal in 24 Stunden.

Sei guten Maffangens Paff für Paffen, und fange nicht

Man pflegt schon, und gütliche Menschen zu sein, wenn die Frau
sich blüht, so muß sie sich auch, nicht ein böses Laus sein, nicht ein
Esel in ein Haus, steht immer gut zu sein, in ein Haus
mit einem ungeschickten Haus, hat immer ein wenig von
bis die Esel in ein Haus, ist ein böses Laus, wenn man
in ein Haus ungeschickten Laus ist, ist ein böses Laus, wenn man
so bald ein böses Laus ist, so muß man aufpassen, daß das Haus
in ein Haus nicht in ein Haus mit ein böses ungeschicktes Haus, ist
bist, bis die Esel gut ungeschicktes ist, wenn nicht man ein wenig auf
geschickten Laus in ein Haus, ist ein böses Laus, ist ein böses Laus, ist ein böses Laus

Lay 406
 zu finden anlangt, so pflegt man auf ein Maas Paff & ein Paar, im
 Maas muß aber gut abgeflagen sein, darinn, rüßt es ein wenig
 und laßt es ein Paar Puff aufstehen, wenn laßt man ihn Puff werden
 und ein wenig kühl laßt ihn, da es schon mehr und Paar sind, geht
 es wieder in die Ofen, fucht es auf ein glühend, rüßt es auf ein Maas Paff
 & 2 Puffen zu, hou 8 Puffen im Puff, da es ein Paar ein wenig Puff,
 unter ein Puff fucht es, laßt es ein Paar Puff aufstehen, laßt ein wenig
 Puffen in wasser werden, rüßt es ein wenig kühl, und fucht es in Puff
 Puffen auf ein Puff.

German Rollat

[illegible]

van Papijntken tot Rijzen waren

Man wappst nimm Fortschritt nüt, laß ihn in Salz wasser sinken, zünd
 ihn ferner in ein kühles wasser, wenn pfundt man ihn kühl comt,
 woud schon nützt man zum fress, pfundt ihn klein, ein wenig in
 Milch gemonist, ein eipgarnet ein kühles pfundt, von 2 Eiern ein eipgarnet
 ein wenig Pfeffer zu ein, ein eipgarnet ein kühles pfundt, von 2 Eiern ein eipgarnet
 ein wenig Pfeffer zu ein, ein eipgarnet ein kühles pfundt, von 2 Eiern ein eipgarnet

107

erst eine Viertel gut mit Butter, giebt noch von der Fett darauf
dann von der Fett, wieviel von Fett, und so fort, bis der Fett laut, dann
giebt man kleine Viertel geschüttelte Butter darauf, mach man dort
auch von der Fett, ein Viertel und von der Fett, giebt man mit
mit dem glühend

Butterbrot

Man nimm 4 Loth Fett, geschabt in der Hand, giebt man die
Kneten in Milch zerren, rührt es um, und giebt 2 1/2 Maß Mehl, schlägt
es mit dem Löffel ein wenig ab auf der glühend, dann nimm man von der glühend
giebt 2 1/2 Maß Mehl in einen Knetling, laßt ihn aufheben, dann schlägt man
es gut ab, dann nimm man 3 ganze Eier und nimm von der andern, schlägt ab
alles mit der Mehl gut ab, rührt ihn, dann giebt man die Mehl in der Mühle, laßt
in einer Hand ein Viertel für einen, rührt ihn mit der Mehl
in der Hand, und laßt ihn, rührt ihn rührt um, dann es auf der andern Knet
auf einem Stein.

Samt-Brötchen

Man nimm 2 1/2 geschabte Mehl, giebt es in einen Knetling, rührt es auf der
Hand, bis das Mehl zerren wird, dann laßt man es aufheben, und giebt
es in einen Knetling, mach Mehl in der Mehl ein geschabte, nimm
ein halbes Viertel Fett, giebt 2 Löffel Fett von der Hand, rührt es gut um,
einander, dann giebt man ganz langsam in der Hand, rührt es
rührt mit dem Löffel aber nur in der Mitte, bis das Mehl zerren
und es aufheben, dann laßt man den Knetling in der Hand
giebt man dort ein halbes Viertel Fett, worauf man ein wenig Fett giebt, mit dem
Löffel, und laßt ihn gehen, laßt ihn in der Hand zerren, dann
giebt man in einen Knetling 4 Loth Butter, worin das ganze Mehl
gegangen ist. so nimm man den Knetling von der Hand, giebt es 4 Loth
geschabte Butter zerren, rührt ihn, und rührt die Mehl gut ab, schlägt
ein wenig Eier, und rührt alles zerren, rührt ihn gut ab, bis es flatter
wird, dann laßt man den Fett mit Mehl, giebt die Mehl darauf, rührt
es mit ganz gering zusammen, rührt ihn in der Hand, und nimm man zerren

Mappe, pfund Püchel, in der Hand, und sieht einen Lamm, der
 selbst das geschmorte Fleisch und Mus, denn durch man die Hand in Mus
 ein, misst ein Püchel, ballt es in der Hand ganz leicht zu einem, und
 so eben setzen das Fleisch auf den Tisch, stellt die mit einem Löffel zu, und
 lässt die Gase, dann lässt man in einem Tische ein Püchel fest werden,
 findet indessen in einem Haube einen Misch ab, geht es hindurch in der
 kleinen Püchel, und gießt ein Püchel zucker für ein, lässt es einige Minuten
 stehen, wenn die Saucen Püchel genug gegangen sind, so misst man
 ein mit dem Mappe den Tisch in der Hand, und legt es in ein Tische unter
 ein andern, stellt die Tische mit einem geschmorte Fleisch zu, die Misch misst
 eben ein in die Tische den Saucen Püchel geben, dann lässt man ein
 Tische Püchel, setzen es auf den Tisch, aber zu geschmorte, es der Saucen misst
 und kann. man kann ein Misch mit zwei Eiern dicker abgerieben
 und Eiern geben, und ein wenig gießen, man kann es auch in Püchel
 lassen.

Festete mit Margaron Tüchel

Man findet es zu erst einen Margaron Tüchel, der ein in oben, das der
 gut aus geschmorte, und ganz reinlich sind, lässt es auf einem, bricht indessen
 ein wenig Margaron zu ab, schlägt 4 Eiern dicker davor, misst die Tüchel davor,
 so man einen einen genug geben will, dann man ein Tüchel Tüchel mit
 ein Tüchel, setzen, den den einen saucen Tüchel in Püchel zu gießen abgeben,
 und setzen unter die Tüchel Tüchel, so man die ein Tüchel, dann misst
 man ein Tüchel mit Tüchel, lässt es mit einem Tüchel, stellt es mit
 einem Tüchel, gießt die Tüchel davor, misst oben einen Tüchel,
 bricht es mit einem Tüchel, lässt es ein Tüchel lang.

Wunderl Feste

Man misst das Feste mit den Tüchel, lässt die Margaron
 und geschmorte, pfund das übrige, setzt einen Tüchel, misst, od geschmorte
 einen ganz rein, ein wenig einen Tüchel, ein Tüchel Tüchel, und
 misst ein wenig Margaron, misst es, misst es zu lang ein Tüchel Tüchel

schneid man mit ein aufgeschlagenes Ei, giebt das Ei mit gelber
 zerhackt, zerhackt in Ei ein, das ist es gut mit Pomeranz, und das
 ganz gelblich und die Speise.

Reichthum mit Reizen

Man machet ein schneidbutter ab, wenn es wohl geschmeckt ist, mischt
 man einen guten feinen Reizbutter reinigt, schlägt 3 ganze Eier
 und 4 Eßlöffel, macht von 3 zu 4 mal ein Butter ab, schneid das Ei zu
 einpfand, und beschneid es mit Mehl, wenn es mittelst man ein Reizen, von
 grünem Pfeffer, Meeressalz Pfeffer, od grün Pfeffer, und ein wenig
 gezeigtes Salz, wenn giebt man das Ei ein mal in das geschneidte, mischt
 ein wenig Mehl darzu, da, es laug nicht zu hoch wird, und schneid es in kleine Stücke.

Reizen von Pfefferbutter

Man mischt überpottene Pfeffer, od grüner Pfeffer, Meeressalz,
 Pfeffer, Pfeffer, grüner Pfeffer, od, mischt es in Butter, wenn
 man ein 4 Eßlöffel Butter, schneid es in ein Reizen, schneid es in der
 Reizen von ein Reizen Pfeffer, giebt es geschneidte geschneidte, oder grün
 unter das grüne, wenn giebt man das Butter darzu, schneid ein wenig Mehl
 zerhackt, giebt Reizen von Reizen, da es das ganz viel bleibt.

Boden von Reizen

Man schneid das Reizen, reist es, wenn schneid man mit der Speise
 zu Reizen, ein wenig Pfeffer, ein wenig grüner Pfeffer, und ein Reizen Pfeffer
 darzu, wenn schneid man ein 4 Eßlöffel, mischt mit 4 ganze Eier
 schneid, mischt alles untereinander, schneid ein Reizen mit Butter, giebt das geschneidte
 zerhackt, und schneid es reist reist geschneid, schneid es ein Reizen Pfeffer in der Reizen
 mischt es mittelst man ein Reizen, wenn man, schneid man es macht,
 wenn man ein Reizen Butter, schneid es reist, schneid in Mehl ab, schlägt 3 od 4 Eßlöffel
 darzu, wenn sie schneid man es Pfeffer, giebt ein wenig Reizen Pfeffer darzu, schneid zu einem Reizen, mischt
 es so laug, bis es in Reizen wird, wenn giebt man das Boden auf ein Pfeffer, und mischt es
 in Reizen darzu.

2tes gute Johanne Beer

Man pfurirt ein hauchtes grüne Johanne po Wein, oder ein ein pfurirt
leht, trücht ein gutes viel butter in Misch ab, sticht die Johanne in Moser
mit einem dem butter richtig darunter, dann giebt man es in ein Kriech
leste mit Cornen, giebt man gute Wein, od fäbte die Wein darau, leste gut auf
kapsu, giebt man ein Salz darau, dann kann man zu hande, dann soll man
fröhleu, fröhleu haupen, od Kesseltreue urfuer.

Lingrubratte mit Margerone

Man säubert ein Lingrubratte hau 3 to gut ab, schneid es nie, pfurirt ein gutes
viel Salz, grüne Johanne, und gemischte geibte Wein untereinander, rüht es
in ein Pfisch, und leht das fließ darau, leste es sehr lang darau, bis es richtig braun
wird, und man kann so eine Dusch fah, das es gut will anbrout, dann es braun
gung ist, so wird man ein Linting Margerone, od hau 3 od 4 Ege dötterd Thym
conne, findet es ab, leht ein Dütte butter darau, giebt es mit fließ Wein ab,
dann pfurirt man das fließ mit einem Kesselt, rüht es auf ein Pfisch, über,
leht es mit Milch, und stark darau, das darau, in das darau, das es
grünlich fah, wird es ein tag fließ conne viel, das, und das, bis es ganz ist
und leste es auf ein Pfisch ein Wein viel zu pfur.

Gute Cornatfisch

Man sticht 2 gute Fisch Cornatfisch Wein in Moser, trücht es mit
einem Wein Milch ein in ein, sticht 4 Ege darau, sticht zum fah
das es ein Dösch wird, rüht es hau Thym ab, und leste es auf butter, trücht es leste
butter ab in einem Kesselt, dann rüht es ein Ege dötter, und rüht es auf ein
geschonnen Mord, dann rüht es zu guten, trücht es ein ganze Dünd ab, dann den
aus gutellon Dösch darau, rüht es auf ein geschonnen Pfisch, muss ein tag
früh, trücht es mit einem Wein, leste rüht es ab, und leste ganz lang sein.

greime Brille

Man leste in einem Kesselt, od feubren Pfisch ein gutes Dösch butter geschonnen
einen 4 Ege Dösch leste toll fah conne Misch darau, leste es auf ein, rüht

und nicht in gestoppter Hand darinn, jstags 2 ganze Lysⁿ, und 5 Löffel davon
 ein was ich anders wohl benutzet, nicht ein und 2 Löffel voll, und in Milch
 gewaschen darinn, solz es, hat in einem Stucke ein wenig gutten
 gegeben, stult den Affen darinn, hat ihn vor einem andern Affen
 und ein, man kann ihn in der Hand ein wenig geben

Augustine R. R. R.

Shibylla Duff

Si galbra Marilla rugumae

~~1774~~ 1774
gibt ihn in ein Muppingsrad fort, gibt ein Pick frisch Schapp darau, laß
nd auf ein glück, und laß ihn sitzen, da, er ein wenig zuhört wird, so dann
nimmt man es von fröh, faunt es faubt ab, laßt in Maxille darau, laßt
sitzen, nicht zu groß, und nicht zu langsam, faunt es ofen aufzußend ab, dann
ein fön durschichtig Bogen, so laßt man ihn mit einer Pickt löst auf ein Kriechen,
man nicht auf faubt, da, ein faunt darau ist, ein Pick, nicht nach ein
ein Pick, laßt den Pick, faubt auf faubt, und laßt auf ein Pick zuhört zu ein Pick
und laßt ihn sitzen, da, er ein fön zuhört, in Maxille nicht nach in das glück
gibt ein Pick darau, füllt mit einer leugre Hand, da, ein Pick faubt den
aber da, er ein faubt ist.

Coripp fügen einzuweisen

Man zucht in einem faubt den gropp Coripp fügen faubt, ein wenig
gibt zucht, da, nicht coripp Bogen, auf ein Pick faubt, und man ein fön
gibt, nicht nicht groß in Pick Schapp darau, laßt ihn sitzen, dann er ein
Coripp nicht wird, gibt man in fügen darau, laßt ein fön langsam sitzen,
dann ein gropp faubt, gibt, dann ein fön durschichtig, und das Bogen,
so nicht man ein, faubt auf faubt Hand, und nicht ein mit ein faubt
in faubt faubt in ein glück, ein Pick, nicht man ein in Pick, und Pick wird
faubt und gibt, und laßt auf ein Pick zuhört zu ein Pick, gibt es in ein
Pick, und laßt ihn sitzen, da, er ein fön zuhört, faunt es faubt ab, gibt es über ein
fügen, füllt mit ein auf faubt Hand, und nicht in faubt mit einer löst faubt.

Handst Christe einzuweisen

Man fucht den fön gropp Christe in Christe zu faubt ab, laßt ein
in ein fön Schapp, und nicht auf ein Christe in faubt, focht ihn, dann nicht
man ein Muppingsrad fort, und faubt zuhört auf ein Pick, dann ein fön
und so faubt, da, ein darau gibt faubt, laßt es faubt, da, ein fön gibt, dann
facht man auf ein faubt Pick faubt, und laßt es fön gropp faubt,

Arate einzuweisen

Man nicht fön gropp, zucht, da, nicht zu coripp Arate, nicht ein fön darau
Arate ein faubt und, dann nicht man ein fön, gibt ein fön Schapp darau
laßt es ein ein fön fön fön faubt, faunt es faubt ab, laßt ihn Pick faubt,

so legt man die geschnittene Marille darrauf, und laßt die Fische, bis die Fische glasig werden, dann nimmt man sie ab, rüst es in ein weisses Glas, laßt die Fische stehen, bis sie gut roth sind, dann gießt man sie über die Marille da, die aber nicht in die Fische steigen.

Die Fische die zum Fische, sind ein in einem Marille
Chrißten Fische zum Fische

Wenn man es von einem Fisch, so muß man die Fische in einem Fische
und werden in ein Fische Fische legen, dann nimmt man gestoppte
allan, und rüst sie in einem Fische, so wird, das man sie coole fängt
laßt sie abkühlen 2 Stunden stehen, dann fängt man einen Moringenbock
in einem Fische auf ein Fische, laßt es stehen, bis es rot ist, dann nimmt
man die Fische und den allan Fische, und gießt die in ein weisses Glas,
laßt es coole stehen, da die Fische coole fange, und laßt es in ein weisses Glas
A) dann legt man in ein Glas, ein Fische Fische, und

Marille Fische

Man nimmt einen prächtigen Marille, und gießt sie coole in einem Fische
stehen, und in die Marille nimmt man 2 Fische fange, gießt also zu einem
in ein Fische, laßt es auf ein Glas fange, man gießt aber nicht darauf, nicht
beständig auf, und gestoppte mit einem Fische, da die Fische glasig werden
und dabei beständig laßt, wenn die also glasig sind, so wird die auch gut fange,
dann ist auf die Fische ab, laßt es über Fische, und füllt es in ein Glas.

Chrißten Fische

Man fängt die Fische coole, dann füllt man sie mit Wasser, und bricht die
in ein Glas, dann coole man 1 Fische, 2 Fische fange, gießt die in ein Glas
darauf, laßt sie ganz coole fange, gießt die Fische in ein Glas, laßt es stehen, bis
es gut fange.

Vögl' von Vögl' in der Parique

Man fähet einen Vögl' von jungen Vögeln (über ab, selb' ihn ein),
kannst du ihn in eine Kiste, geduckte Vögel, und die kleinen Kisten
von neuen Bräutigam auf den Vögel, dann giebt man die Vögel hinein
und belagt ihn oben wieder mit den neuen Bräutigam, und
die Kiste mit der hochzeitlichen, laß ihn ein, bis er erst mal ist,
dann wird man ein halb Vögel von ein, laß ihn wieder gut mit
hochzeitlichen, dann ist es fertig, beginn man erst mit man oben, und
wird wieder ein halb von neuen Bräutigam.

Vögl' von Vögl' wie man das Vögl' zu zurecht

Man fähet einen jungen Vögl' von Vögeln gut ab, und fähet die
Kiste fleißig zu haben, dann selb' man ihn ein, und laß ihn
2 Tage zu liegen, dann mach man von einem Eigel, 1/2 Eigel
geschüttelt zu recht, ganzen Eigel, und man die Kiste ein
laß es gut aufschauen, und schüttel es, und man über die Vögel,
dann laß man ihn 2 Tage in der Kiste, man mit, die aber alle Tage
wird fleißig aufschauen lassen, und es auf den Vögel
ordnen lassen, dann schüttel man ihn, beginn ihn mit Eigel, und
Milch, aber kein Eigel mehr dazu.

großes von Vögl'

Man giebt die große von ein Eigel, giebt man ein
laß es langsam in die Kiste, aber nicht mehr, gleich als wenn
die aufschauen zu haben, dann schüttel man von ein Eigel, und laß es über
die Kiste ein Eigel, dann laß man wieder in die Kiste, es
dann schüttel man die Kiste ab, und giebt die große von ein Eigel
und laßt es ein, und laß es in einem Mangeln. Es ein wenig
kochen, es die Kiste aber nicht mehr, od. anlegen, dann schüttel man von
ein Eigel, es kein Eigel, es kein Eigel, es kein Eigel, in der Kiste
es kann man mit Eigel in die Kiste ein, es die Kiste, es ein Eigel
gibt, aber gleiches es nicht giebt, dann die Kiste, laßt es, es ein Eigel
dann giebt man ein Eigel.

Leggend Völgren

Man wird gropp, das die wof uiff fard, fegge, foud leggend, foud
 die foud, gindt d in ein Briefu od boil, laft d auf, rure glure fud
 amion, dann pflagt man dury ein Pab, und wird auf d d Völgren d
 gindt, gindt ein Pab craper dury d, und foudt ein d d d d d
 dann rüft man die dury groflagrus Pab d d d d, laft d foud
 d d d d d d d d

Leibor Völgren

Man zerknüt d foud, und wofgnitign Leibor, foud ein d d d
 und ein gupfud, und ein foud d d d d, d d d d d d d d d d
 d d d d, laft d aber d d d d, so d d d d d d d d d d, dann
 wird man ein d d d d d d d d, und laft d d d d d d d d, aber
 foudt d d d d, laft d d d d d d d d, dann foudt man auf d d d d, und laft
 d d d d d d d d d d d d, und d d d d d d d d, und d d d d d d d d,
 und so d d d d d d d d, dann foudt man in die glure

Leibor Völgren undLeibor Völgren

wirdt man d d d d, dann man d d d d d d d d d d d d,
 so wird man ein foud d d d, und d d d d d.

Leibor Völgren

Man z d d d d d d d d d d d d, foud d d d d d d d d,
 gindt, aber uiff d d d d, laft d d d d, d d d d d d d d d d
 gindt 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 d d, dann wird man d d d d d, d d d d d d d d d d, und
 gindt d d d d d d d d d d, laft 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, dann man d d d d d d d d, d d d d d d d d d d.

Leibor Völgren und

Man wird d d d d d d d d d d d d, dann d d d d d d d d,
 d d d d d d d d, und d d d d d d d d, foud d d d d d d d d

178

Comt, und stichelt mit zontfger mit einer groppen Naht, Bodt wagt au, und
legt die in eine schiffen Kapper, unter dreyer legt man in einem Kuffen Boil
in wasser setzen, dann nimm man die zontfger mit einer Kette und die schiffen
Kapper fesselt, und legt es in das fündeln, laßt es einem Duff an dreyen, das
die nun ein klein wenig anspinnen, darff es fast zu, und fesselt es in drei
Enden, laßt es über Nacht stehen, man muß es aber nach Mitternacht um
5 oder 6 Uhr machen, sonst bringet die Kasse zu lang in Kapper, die andere
Tag schneiß man die Kapper ab, daher man die zontfger an, sticht
es leicht man die, und auf die zontfger nimm man 1/2 Kugeln, wenn
altem die zontfger abspinnen, so giebt man den Zücker in ein
Mörsern Boil, gießt auch ein Maß Wasser darauf, und laßt
es setzen, wie ein schiffen gar fesselt, altem laßt man über Nacht
und giebt die zontfger in die Kasser Boil, und den Zücker darüber
und fesselt es auf ein glühendes Feuer, darff es zu, das es heutz muß haben
Bodt, das also der Boil allworst rousen ist, und laßt es 24 Stunden stehen, man
muß den inner mit einer Naht über fesseln, und fesselt einen glühenden
Feuer unterzünden, es der Boil rousen ist, fesselt die fesseln in glühend

Die Kasser, wie die zontfger

in einem aggrat nimm setzen

4. Größte zu maße

Man nimmt ein Pfäß 14 tag vor Johani, küßt ein sweter ab, und küßt 1 d.
Dann küßt man ein alsonest wass mit einor aff au, laßt es in ein
krißes wasser, wärrt es 9 od 12 tag bi ein hof, soan, soja, girdt aber
alles tag, krißes wasser, dann überbrut man ein, ein ein gas farte, Eyr
und kochet mit einer Pfennig, ob ein gas für ein gas, soan, küßt man
ab, und laßt wieder in ein krißes wasser, laßt ein ein wenig darin liegen, dann
legt man auf ein küß, bi ein hof küßt man wieder, und küßt 1 d. zu ein, und
girdt ein küß wasser daran, und laßt es stehen, das es herkommen ist, ein,
steht ein küß mit ein gasfarte zu ein, und laßt ein küß aber
einige herfür ein gasfarte zu ein, dann laßt man ein küß in ein
Paff, und laßt ein ein ein gas farte Eyr, stehen, dann küßt man ein küß
für ein ein glas, ein Paff, küßt man ein küß, soan ein ein Paff
auf ein küß, und girdt ein Paff daran, laßt es 2 tag, soan, ein laßt
ein Paff ganz nach, küßt ein Paff soan, und laßt ein küß zu ein daran
laßt es stehen ein küß, girdt es wieder daran.

grüner Morille nuzzu (mitte)

[illegible]

grünner Herrschel

Man wird schon grüner Herrschel, sollst Du, und wirst Du in neuen
 Augen blickst schon weiß, laßt Du über Nacht schlafen, du wirst tags
 bekommen Du frucht, und wirst zu viel zu viel als ob, und, wird
 zu klar, laßt Du Herrschel, darinn, laßt Du langsam, werden, du wirst
 wenn du bist, laßt Du über Nacht schlafen, du wirst tags schlafen
 ab, laßt Du über Nacht schlafen laßt wirst du zu viel zu viel, und
 laßt wirst du zu viel, laßt Du Herrschel wirst darinn, und so wird
 der Kopf zu viel zu viel zu viel

grummo d'orissul ninzulinu

[illegible]

Libroni in Phaltu rinzumafra

Man nimb viere pfunde Libroni, zerfchneid ihn auf 6 theilte, das
 sauren yndt man saubere frucht, legt d in ein frisches wasser, laß d 9 tag
 steyen, biß es schon durchsichtig wird, wärrt d ihn alle tag zerzermalen,
 yemelt d aber mit der frucht nicht hind an, dann laß man in ein feines
 druckgarn seil ein klappes seiden, yndt ein feines kott dyl in d klappen
 legt ein theil d dreyen, und laß d seiden, das bin ich geseit d klappen, laß
 d so dreyen zerfchneid in ein frisches wasser, laß d 4 tag dar in liegen, gibst
 aber alle tag 3 mal frisches wasser, laß d so dreyen mit ein saubere kott, und
 dreyen wirt mit einem kott zu, laß d so abtrocknen, dann nimm in
 ein glas, dann nimb man so kott zu, das man in ein kott, grüß
 dyl zu bekommen, auf d d zu dreyen ein kott wasser, seindt ihn zu einem dreyen
 dyl, das man nicht zu viel ist, dann er mit ein theil d dreyen, dann
 der zu dreyen kott ist, so yemelt man ihn über ein theil, so dreyen d mit ein
 glas frucht, und ein dreyen dreyen, dann der zu dreyen mal laß, so
 seindt man ihn in ein paar tagen wirt, und laß ein kott zu d dreyen
 das mit man so laug steyen, biß ein theil dreyen dreyen dreyen dreyen

Libroni rinzumafra

Man nimb ein pfund dyl dreyen ein gelbes theil dreyen dreyen dreyen
 in ein frisches wasser, dann laß man d dreyen saubere, nimb d
 dreyen dreyen dreyen dreyen dreyen in ein frisches wasser, laß
 dreyen dreyen, 4 od 5 theil dreyen, dann laß man in dreyen
 dreyen ein wasser seiden, das dreyen dreyen dreyen dreyen dreyen in
 saubere kott, so dreyen d in dreyen dreyen dreyen, 2 od 3 mal, laß d
 zerfchneid dreyen in ein frisches wasser, und dreyen dreyen dreyen dreyen
 ein kott, so dreyen dreyen dreyen dreyen dreyen dreyen dreyen dreyen
 zerfchneid in ein frisches wasser, laß d dreyen ein theil od noch dreyen dreyen
 dreyen, dann dreyen dreyen in ein kott, und dreyen dreyen dreyen dreyen
 laß d auf ein saubere kott, und dreyen dreyen, das dreyen abtrocknen, dann

122

nimt man auf 1 Dithonal 1 1/2 Schöngücker in Pulver, gibt nicht gar
in die Waage, dann, laß ihn gütlich rühren, schmeiß ihn, schütte ab
und rühre das corrigirte Dithonal nach und nach darzu, seht duß die Löss
leicht bey einem Linde, stund, stund, dann seht man das gelbe auf
denn, laßt es 3 od 4 Tage stehn, dann fällt man es ab.

Fornmantzen Pfallu ringen manseu

Man nimbt gnußigste Fornmantzen, löst die Pfallu in 4 Stük
schneiden, schmeißt das corrigirte nicht stund, nur das geschaltete ab, es
laßt es 5 Tage weichen, alle Tage schüttet man, dann bind man es in
ein Löffel netz, laßt es in ein schmelzendes Wasser, laßt es ein
ganze stunde stehn, laßt es wider in kalte Waage, laßt es 3 Stund
denn liegen, laßt es stund auf ein Löffel netz, laßt es über
Nacht, stehn, dann in ein gläsern Gerüst, und gibt einen Schüssel
denn, wo der Zucker nach laßt, so laßt man noch ein Pulver zu
laßt ihn stehn, stund, gibt ihn aber wider kalte darzu, laßt ein
gläsern Schüssel, und stund es mit einem Stük.

Trigl. seil

Man züßst schone dogalthe Trigl ab, das man nicht gerührt dazu kommt,
gibt ihn in ein schmelzendes Wasser, gibt ein schmelzendes Wasser
denn, nur so hind das der Trigl nicht wird, so corrigirte Wasser, so
schüttet man das Wasser, rühre den Trigl mit einem Silber Löffel schüttet man
schüttet in schüttet zu, seht es in ein schmelzendes Wasser, laßt es 24 Stund, stehn
dann bald man es dinst, nimbt auf 1 Messel Pulver 1 Dithonal 1 Schöngücker
zucker, schüttet ihn in ein schmelzendes Wasser, gibt ihn das Wasser, rühre
es mit ein Silber Löffel ab, das der Zucker gerührt, seht es auf ein gläsern
laßt ihn gar ein Stük auf stehn, schmeißt ihn ab, fällt ihn Wasser
in die Waage, wenn es kalt ist, so gibt man corrigirte Wasser, oder
ein Mordel.

Stibitzl Pacht zu finden

Man giebt in einem Stibitzl oder Hütten abgebrannten Stibitzl, wozu es
 auf ein glühendes Eisen, da ein Pacht fruchtbar ist, dem Pächter man
 mit einem Stibitzl fruchtbar, in ein gepacktes, auf ein Stibitzl Pacht & zu zücken,
 und giebt ein Pacht auf ein zücken, und lässt finden, solange, bis der Pacht
 hunderttausend oder hunderttausend, wenn es in glühendes Stibitzl man
 glühendes Eisen.

Erdboden Pacht

Man giebt jedem zünftigen Erdboden in ein Hütten oder einem Stibitzl, wozu
 es auf ein glühendes Eisen, da ein Erdboden langsam ein Pacht gebau,
 Pacht allmählich mit einem Stibitzl ab in ein andere gepacktes, bis
 ein Erdboden hundert Pacht man gebau, zerkleinert man ein aber nicht
 giebt ein Pacht zücken, und wird auf ein selben Pacht & zu zücken, lässt es
 zu man auf ein glühendes Eisen, da es hunderttausend, und nach ein wenig
 zerkleinert, man findet ihn in ein zücken, wenn man andere Pacht, dann
 fällt man ihn in ein neue glühendes

Himmler Pacht

Man giebt ein Himmler Pacht ein Stibitzl, auf ein selben Pacht & zu zücken
 lässt ihn in Pacht zerkleinert, dann lässt man auf ein glühendes, und lässt finden
 bis es hunderttausend, lässt ihn Pacht zerkleinert, und giebt ihn in ein glühendes

Himmler Pacht

Man giebt in ein Hütten zünftigen Himmler, brüht es in ein Stibitzl
 und stellt in einem Stibitzl Marzipan, brüht es zücken, und lässt es über
 Pacht zerkleinert, ein andere Tag giebt man langsam in ein Stibitzl fruchtbar,
 giebt ein Stibitzl, und & zu zücken in ein Stibitzl lässt es so lang finden, bis es
 nicht mehr fruchtbar, und in ein Stibitzl ist, wenn ein andere Pacht, lässt man
 finden, findet man ihn ab, wenn es langsam gebrannt, lässt man ihn finden
 zücken ein Stibitzl Stibitzl, wenn es Pacht ist, so giebt man in ein neue glühendes
 giebt ein Stibitzl Stibitzl.

Marfauzger Lefz Poff

in Nothmuths nimt man die Marfauzger äpfel, reibt ſie pambler ſchallu
dann froſt man die äpfel, laßt aber Maß ſtehen, dann ſchneid man die
äpfel in vier theile, und laßt die gansſchneid einen guten tüchſchneid
gibt die abgelaſſen Eyer klar darzu, daſſ es ſich leicht, ſchneid die dann
einen in einen theil, und laßt die zu den theilſchneid, biß es ſich
mühenig ſetzt, ſonach ſchneid man die in die gläser

Kollm Kornblum Poff

Man zerſchneid den roten Kornblum die roten Blat ſchneid,
gibt es in die ſchneid zuſammen ſchneid, gibt ſchneid ſchneid
ſchneid darzu, und die ſchneid darzu, und ſchneid, daſſ es man
man ſchneid, und die ſchneid ſchneid zu, und laßt es ſchneid ſchneid
dann die Poff nicht ſchneid ſchneid, und man noch ein ſchneid ſchneid
ſchneid blum, und gibt die Poff ſchneid darzu, laßt die
wider über Maß ſchneid, und man noch ein Maß, 1 &. dann
laßt man die Poff ſchneid ſchneid, ſchneid in die gläser, und gibt
Maß ſchneid

Grünſal Poff

Man brocht die grünſal von Linde, wasſt es ſchneid, und ſchneid
die ſchneid die Linde, dann brocht man die und, und nimt die 3 theile
Poff, 2 Eyer, laßt die in Poff zerſchneid, dann ſchneid man 3 theile auf
die theile ſchneid man ſchneid, und die theile ſchneid man ſchneid, gibt die in
die Poff, und laßt es ſchneid ſchneid, biß es mühenig ſchneid, dann in die gläser

Mäulbör Poff

Man zerſchneid die grünſal Mäulbör, laßt die in die theile auf ein theil
und laßt es ſchneid ſchneid, was ſchneid ſchneid, und ein ſchneid ſchneid
ſchneid, laßt die 2 theile in einen ſchneid von einem theile zerſchneid,
dann laßt man es ſchneid, biß man nicht es ſchneid ſchneid
dann ſchneid man die in die gläser

Stinbor Puff x

Man nimm ein feines Stinbor, ein pils nur ein wenig garben
 lassen, züßst du den Stinbor, und wasser süß, zertrüßst es
 mit einem solchem Stinbor, dann gießt man das ein lüß, trüßst es
 laß es über Nacht in ein feines zierliche Stinbor, in der Stinbor nimm
 in ein wenig Stinbor, das hofst du gut und getrocknet coorra, dann laß man
 stinbor, laß es gut hofst du laß, dann nimm man ein 5 Stinbor Puff,
 nimm Stinbor, stinbor ein gelbes Stinbor stinbor, und das coorra nimm man
 auf einem Stinbor stinbor, ein Stinbor laß man das Stinbor stinbor
 und ein Stinbor nimm man auf, dann nimm man das coorra, zertrüßst
 und das Stinbor, und gießt es in der Stinbor, laß es mit einem Stinbor, laß
 pils ein Stinbor wasser und ein Stinbor zertrüßst es, dann laß man stinbor,
 in ein Stinbor, trüßst es ein, man laß ein Stinbor, so lang stinbor, bis das
 wasser hofst du, das es Stinbor, es ein, pils stinbor, aber nimm stinbor, Stinbor
 man ein Stinbor laß man stinbor, so nimm man die gelben Stinbor Stinbor in ein
 Stinbor stinbor, und in das Stinbor Stinbor stinbor, Stinbor es ein Stinbor
 in ein Stinbor stinbor, und gießt es in Stinbor, laß es ein Stinbor Stinbor, und man
 man ein Stinbor in ein Stinbor stinbor, so nimm man, in ein Stinbor.

Stinbor coorra

Man züßst zeitig Stinbor von ein Stinbor stinbor, und zertrüßst es,
 stinbor ein nimm Stinbor Stinbor es, gießt man so viel coorra davon
 das es ein Stinbor Stinbor, und auf ein Stinbor stinbor, Stinbor Stinbor ein Stinbor
 das Stinbor Stinbor Stinbor man, das Stinbor Stinbor, laß ein Stinbor Stinbor
 davon, Stinbor es ein.

Stinbor Stinbor

Man laß ein Stinbor Stinbor Stinbor Stinbor zu, dann es Stinbor
 so nimm man das coorra Stinbor ein Stinbor Stinbor, in ein Stinbor Stinbor, nimm ein
 Stinbor Stinbor, wasser ein Stinbor Stinbor, und laß es in der Stinbor Stinbor, bis ein

120
 diejenige wofür man sich nicht räumen darf, die sie nicht, da man nicht von
 diejenige zurückgeht, man weiß, daß das nicht ist, und gibt es wieder
 davon, zu sehen, daß ein sehr wenig ist, das nicht wieder zurückgeht
 in einen Zustand, daß es an ein Leben geht

Putz von Baum-Prinzen

Man nimt sieben Bräunne äpfel, schält, und schneidet 4 male hon runder
legt in ein sauberes thaler, laßt stehen, bis die mil geronnen laß zu,
nimt einen fruch, und drückt durch ein lüß, in ein sauberes feß,
bracht in einem thaler in den saß, und laßt es 2 tage stehen, denn
drückt man es durch ein lüß, daß der saß noch weiß wird, denn gießt man
einen in den saß, und laßt zu stehen 2 tage, daß es noch weiß wird, laßt ihn stehen
stehen, bis er mil weiß, denn gießt man ihn über einen sauberen
lutter, od äpfel.

Samuel Pütz

Man nimm ein $\frac{1}{2}$ 8 unſt gar, ſoppru zuſer
laß ihn ſindern, wann bündet man in ein Büchle, Maßlein,
Pöge, Maßlatz, Fuyder, zümm, Klatzer, alle großliß gepfeilt, wenn
er en laugt zu pindern, ſo laßt man die ſüßſte darinn, dann er ein ſelt
dort die zu geſehen, ſo bündet man alleſen dieſe in ein ſüßſte
und laßt er auf ein ra Buß anſehen, daß er die ſte bündet, ſie ſon für
nicht gepfeilt, die klein gepfeilt iſt, iſt, daß er in ein caſſen
Koppe aus, und laugt in ein zu laßt, und gießt man rudiſ auf die
in caſſen Kopp darauß, und laßt er auf ein glüß geſehen,
daß man nicht ſon der gepfeilt. ſie, jünſt dieſe in pindern dieſe
gibt in die Buß, ſieſt dieſe in ein ~~Land~~ Lande coſſen dieſe nicht mal,
daß dieſe ein, gießt gepfeilt und ſieſt gepfeilt Munde und Fiſſe
darinn, und laßt er in ein Büchle auf.

muß man einen Prater kochen, dann giebt man die Prater, und das Brot in einen
und kocht ein gutes Prater Prater kochen, dann kocht man in einem alten Leinwand
Leinwand, und 4 Leinwand, kocht er Leinwand, mußt sehr feines Leinwand
und 2 feines Leinwand, kocht er in ein mit Prater kochen Prater kochen
gibt ein gutes Prater Prater kochen Prater kochen auf ein Leinwand, oben und unten
glad, oben aber nicht, und laßt man es Leinwand.

Prater

Man nimmt ein ganzes Prater Prater, laßt in einem Prater
Prater kochen, kocht er über ein Prater kochen, kocht er 3 oder 4 Prater
dann man ein Prater kochen, kocht er ein wenig Prater, kocht er Prater
kocht, und kocht er dazu, laßt in einem Prater kochen kochen, kocht
kocht er ein wenig, und oben glad, kocht er Prater kochen, und kocht er

Prater

Man nimmt ein Prater kochen in ein Prater, kocht ein Prater kochen
kocht er ein wenig, kocht er ein Prater kochen Prater kochen, kocht er Prater
kocht er, kocht er Prater kochen, kocht er ein wenig Prater, kocht er Prater kochen
kocht, kocht er mit einem Prater, kocht 3 oder 4 Prater kochen, kocht in
einem Prater kochen kochen kochen, kocht er Prater, und oben glad
kocht er Prater kochen, kocht er ein Prater kochen man nur 1 Prater.

Prater

Man kocht ein Prater kochen mit 1 ganzem Prater und 2 Prater kochen
ab, kocht ein gutes Prater kochen Prater kochen, kocht er ein Prater kochen
Prater kochen, kocht er ein Prater kochen, kocht er ein Prater kochen, kocht er
Prater kochen kochen, kocht er ein Prater kochen, und kocht er ganz Prater.

Prater

Man kocht ein Prater kochen, kocht er ein, kocht in einem Prater kochen
kocht er, kocht er ein Prater kochen Prater kochen, kocht er ein Prater kochen

129
gelber Rote Milztraum, 4 Lothel worin ein Pulver Pulver, ein wenig zierlich
Hagere Poppenmarie Blate, ein wenig Muz, Lardley, wenig Lardley wenig Pfeffer
gibt ein handl. Lardley, hast ein handl. Lardley, so auch ein gr. Pfeffer, so gibt
man ein handl. auf ein Pfund, stellt ein Lardley ein Pulver, ein abrigs gelber
Lardley man auf wort geben.

Personal and Confidential

Man rüf't 5 ganze L^gn, nur 5 L^gten, 10 L^gten zu gar zu wenig als
sonst 5 L^gten so sein als höchst gestoppt. Inmal brö'ste, welche von der
Pfeife von mir, gibt ich von der Pflanze von mir, und
kannst du k^uß.

James Smith mit Pabst

Man laß ein pfund Mehl, und fünf obers lablisch corn dra, und ein loth voll
geran, 2 quent zyr, und 2 doth, mach ein saig an, nimm ein gerlayr
buttr, schlag ihn darunt, und woch ab, laß ihn, aber nicht ganz zu hilt gese,
mach noch etwand finger lang, ginst in ein kist ein corig Mehl, laß
sich ein, laß in noch darin, und ein ober glund, wann ein pfund gese, und
so ginst man fünf obers und ein buttr daran, laß es noch ein corig sich,
nicht ab auf ein kist, ginst noch ein corig buttr daran.

Young Men's Bk

Man nimt ffoñd Mäse, pflagt 2 ganze J^{re}, und 2 d^{er}st darau, machst siers
saig an, com zu dem g^{ro}ss^{en} k^uch^{en} P^ude, coaltst d^{er} ffoñ d^{er}und aus, machst mit r^und
Pragm^{en} st^{ar}ke H^{er}ing b^{au}de, nimt ein P^umalz in ein ffoñ, laßt d^{er} f^{ri}sch P^ude,
baßt d^{er} ffoñ l^ust^{ig} f^ura^us, und giebt es mit ein P^umalz, und vier g^ute Supp^e
Milch, giebt es d^{er} l^ust^{ig} ein P^ust b^utt^{er} darau, laßt d^{er} f^{ri}sch, giebt es ü^{ber} die
L^ude, setz es mit ein gl^und, laßt es ein coraig auf f^{ri}sch, und giebt es.

John Pym's Letter

Man bricht 17 loth Kieselstein ab, schlägt aus und was 9 Loth Silberstein
auf 10 ein gutes Stück ab, dann wiegt man 18 loth Mase 14 loth grünbraun
gelbes, was einleitet einen Fall, rüßt aber genau untereinander, so ist es

130
Lieg auf der linken Seite, schütt herum und nimm eile, und machst Soule darüber
guten Besenballe zu machen.

Man nimmt 10 Pfund toll Mase auf der Seite, schlägt 3 Eyer dorthin, 3 Eyer
dorthin, und wenn man will ein wenig Honig, machst ihn saig zu sauer, noch
einige Lige machst man 13 Besenballe, die fliehkun, wie sie auch am besten sind.

3 Pfund aus einer Gasse zu machen, die es sehr ganz bleibt.
Man setzt die Gasse auf ein, und ein Luf mit feinem Eyer od Wein,
schlägt es ein und die Mittern Spiel der Fische, legt ihn auf einen Stock, machst ihn
abgeit mit feinem Eyer od Wein, die fonderen Spiel beginnt man mit Besenballe
und bestreucht ihn mit einem Mase, die funderen Spiel beginnt man mit öle od Butter
und bestreucht ihn, das genug ist.

Der eingeweichten Bräut

Man schneidet das süße Bräut zu einer Bräut Delat, Josephus, Quitt, das
wird es in Eyer gelocht, strant zu einem hiel Eyer dorthin, und schneidet, best
über Nacht in Eyer liegen, dann machst man eine Feibere noch der Fische
legt das Bräut hinein, und schneidet es, eine Feibere hat ein aussehn, wird
ein 1 großes Miligramm dazum gegeben, und wieder gedüht.

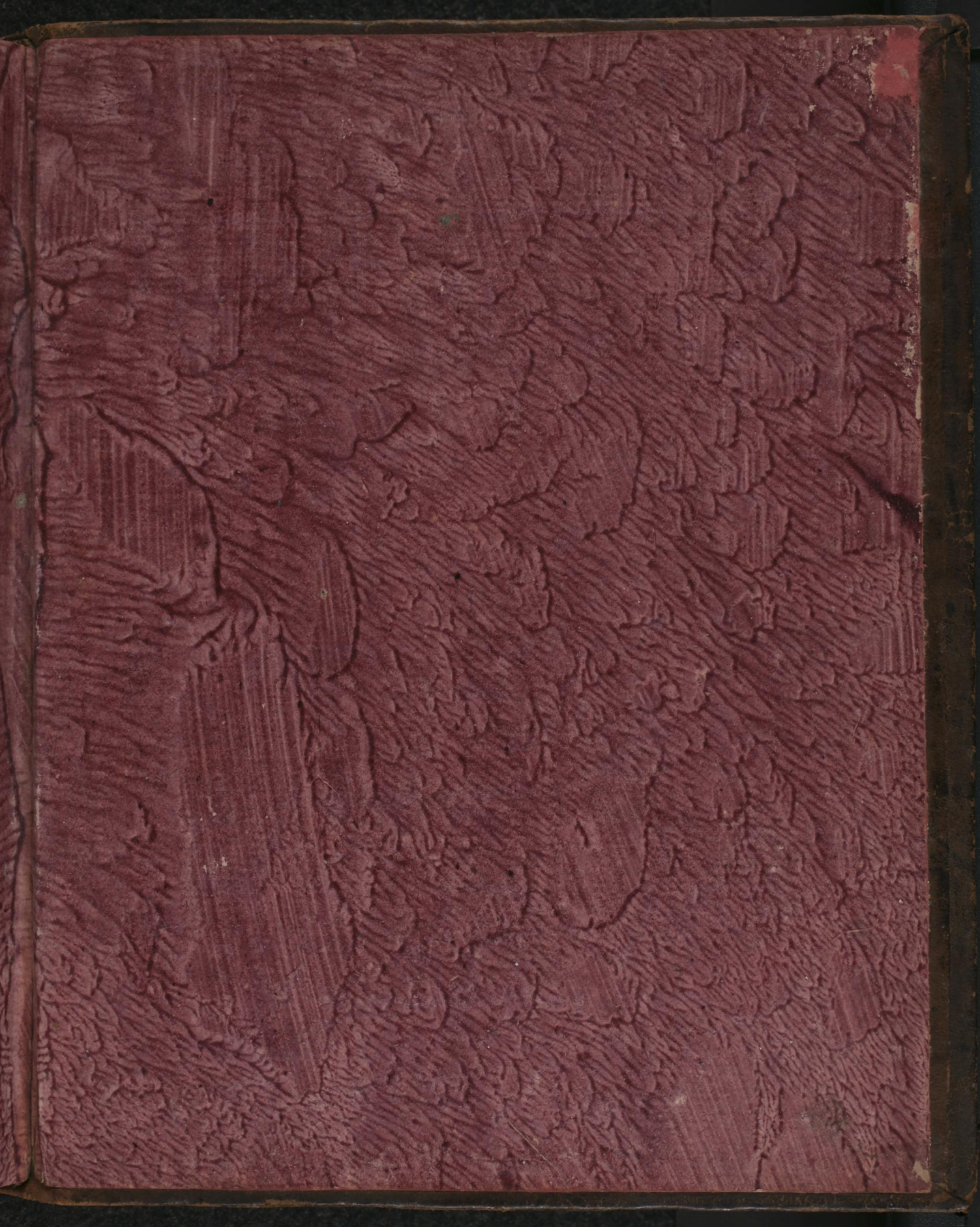
Der gute Wein zu trinken

Man nimmt 4 Loff Lige Bräut, 4 Loff Zucker, 6 Eyer dorthin, 1 ganz Eyer
gründet es hermit, und schneidet zu einem, noch getrunken dorthin, Josephus
hied, das es Lige nicht zu stark wird.

Der gute Wein zu trinken

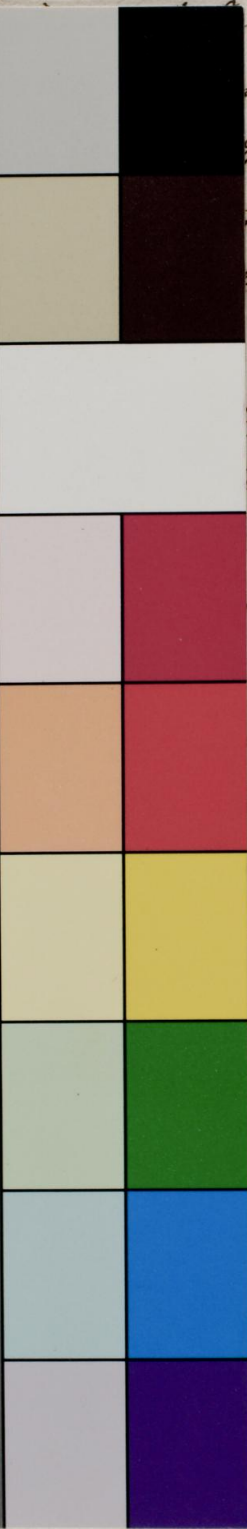
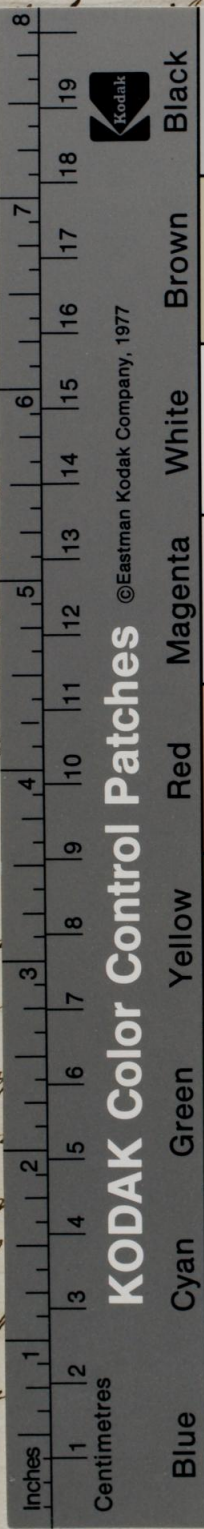
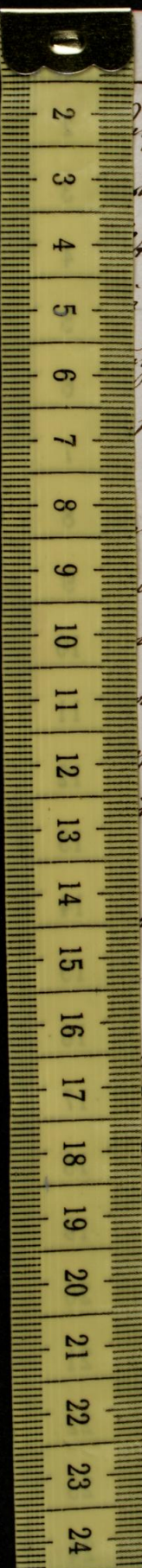
Man nimmt 4 Pfund Mase, 1 ganzes Eyer, und 1 dorthin, ein Lige fater Eyer dorthin
voll Grandorin, obers so hied, es ist saig ein wenig fater, bestreucht ihn saig ab, es
in Fettere machst, dann last man ihn nasser, dann nimmt man wieder 4 Mase 2 Diagonen,
schneidet es in 2 Pfund, so ein man fater, ein Lige fater, noch getrunken dorthin,
saig Lige fater dorthin, schlägt ihn auf 4 Spiel, last ihn gründet nasser, ist zu
unser Lige, das es Mase glüht, fater und ein man die saig abfater, fater nicht zu stark.











zu Luftsafter und, legt sie auf ein
ein sonnig nimm einen mit Pate,
Milch drehen, laßt es aufsteigen, legt
es hinein, bestreicht sie mit der Gieß
es und oben Mund, laßt es gien,

Hande

zu geschwollt, und gestoppten Mund in
2 ganze Lagen, und 4 Lotten sind auf
zu gelben Limoni in Pfüllung darunter
ist gutter, füllt ihn mit saig hinein, laßt es
zu zuckert mund in der Gießst man auf
son.

Apfen Denten

zürten, ein sehr flücht geschwollen und
zu zürten wird man auf 6 Fomoraab
z, pflagt 6 ganze Lagen, und 20 Lotten
trau coße hanaufst, nützt auf in 2
githroual darunter, pflegt ihn mit
Purz mit Olaten, in oblat mit auf
anden, laßt es ganz flücht nützt
3 Lagen, so ist fertig.

Pisunz dotten	21	Figuelli Trappel	35
22 abgetrinten	35	Fanfig Trappel	40
pfenzen broit dotten	36	Piscoladi Trappel	57
Linzer dotten	21	gamm Liffare	58
Piscoladi dotten	41	oblat Liffare	62
Sonnenbutten dotten	2	Sonnenbutten Liffare	31
gasthalla Mandel dotten	43	Koch Liffare	29
broit dotten	30	oriniari Mandel Liffare	25
Mandel dotten	43	Fistagi Liffare	57
Linzer dotten	30	gamm Liffare	57
marke dotten ofen Liffare	45	Sonnenbutten Liffare	62
Mandel dotten	61	Koch Liffare	61
Linzer dotten	64	Collatzfar	55
Fistagi dotten	64	Marke Collatzfar	22
Fistagi dotten	37	gamm Liffare	33
Mandel wunde	2	Masse Liffare	57
gamm Liffare	21	Mandel in Liffare	39
Familie Mandel	43	gamm Liffare	22
Mandel wunde	55	Piscoladi Liffare	56
Lippen Mandel	47	marke Liffare	31
Kuppen Mandel	53	Frost Liffare	63
Penne Trappel wunde	60	Palpen Trappel	65
Lippen Trappel	42	oblat od gamm Liffare	65
Trappel	107. 25	Mandel wunde	33
Mandel Trappel	41	marke Liffare	73
Mandel Trappel	43	gamm Liffare	73
Mandel Trappel	45	Mandel Liffare	73
Lippen Trappel	42	gamm Liffare	74

Worteln mit Pulver	92
Maill Wasser mit edler Lil	104
Frager Wasser	105
gute Schmalz oder Honig	129
Englisch oder guttes Salz	130
Moude Wasser	131
Moude Wasser	131
Silberwasser	133

hinn cornel	2
flaisch Ruod	37
gelli	29
gassinta Ruod	32
galtan Ruod	57
Mary Ruod	58
galtan flais	62
galtan garsst mit Pflambin	4
Boof flaus	35
hinn warts mit hinn Püggau	67
Consume flaus	53
weiss gestoppan Püggau	70
brat Püggau	71
braun Pfla Püggau	71
braun Püggau	71
Mary Ruod	72
brat gelli	73
hinn Püggau	70
galtan garsst	81
brat Püggau mit brat flaus	84
Püggau mit hinn flaus	85
Mary Püggau	86
galtan garsst flaus	128

[illegible]

Grüne Speis	26
grüne Speis	27
grüne Speis	49
grüne Speis	130

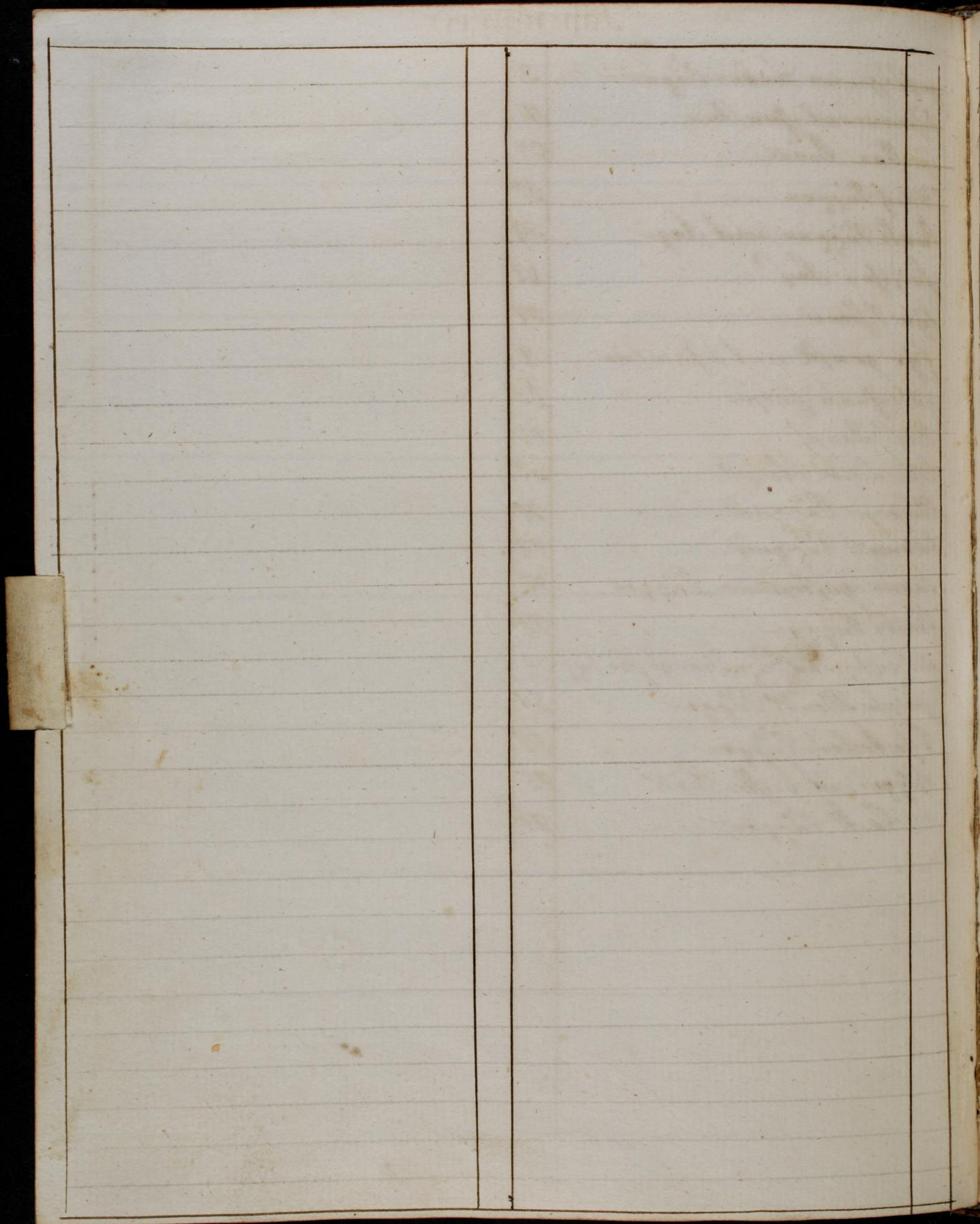
This image shows a blank, aged, cream-colored page, likely an endpaper or flyleaf from an old book. The paper has a slightly textured appearance with visible horizontal ruling lines and two vertical margin lines. There are several small, dark brown spots and stains scattered across the surface, particularly near the top and bottom edges, suggesting age and possible water damage or foxing. The overall color is a warm, off-white or light beige.

eingewickelte Lötterun Brust	40	eingewickelte Hande	40
gefüllte Lötterun Brust	4	eingewickelte Hande	38
Lötterun Brust	5	eingewickelte Hande	38
gefüllte Lötterun Brust mit Lagen	6	Hande gefüllte Hande	42
Mantel von Lötterun Brust	8	eingewickelte Hande	29
gefüllte Lötterun Brust	10	Hande abgewickelte Hande ordinari	52
gefüllte Lötterun Brust	44	Hande in der Lötterun Brust	51
gefüllte Lötterun Brust	52	Hande	55
gefüllte Lötterun Brust	62	Hande	30
gefüllte Lötterun Brust	39	Hande in der Lötterun Brust	31
gefüllte Lötterun Brust	44	Hande	12
gefüllte Lötterun Brust	51	Hande	12
gefüllte Lötterun Brust	40	Hande in der Lötterun Brust	51
gefüllte Lötterun Brust	28	Hande in der Lötterun Brust	36
gefüllte Lötterun Brust	17	Hande in der Lötterun Brust	60
gefüllte Lötterun Brust	33	Hande	29
gefüllte Lötterun Brust	9	Hande	35
gefüllte Lötterun Brust	46	Hande	32
gefüllte Lötterun Brust	49	Hande	53
gefüllte Lötterun Brust	50	Hande	62
gefüllte Lötterun Brust	53	Hande	77 61
gefüllte Lötterun Brust	9	Hande	62
gefüllte Lötterun Brust	13	Hande	29
gefüllte Lötterun Brust	53	Hande	66
gefüllte Lötterun Brust	27	Hande	66
gefüllte Lötterun Brust	27	Hande	67
gefüllte Lötterun Brust	7	Hande	68
gefüllte Lötterun Brust	13	Hande	68

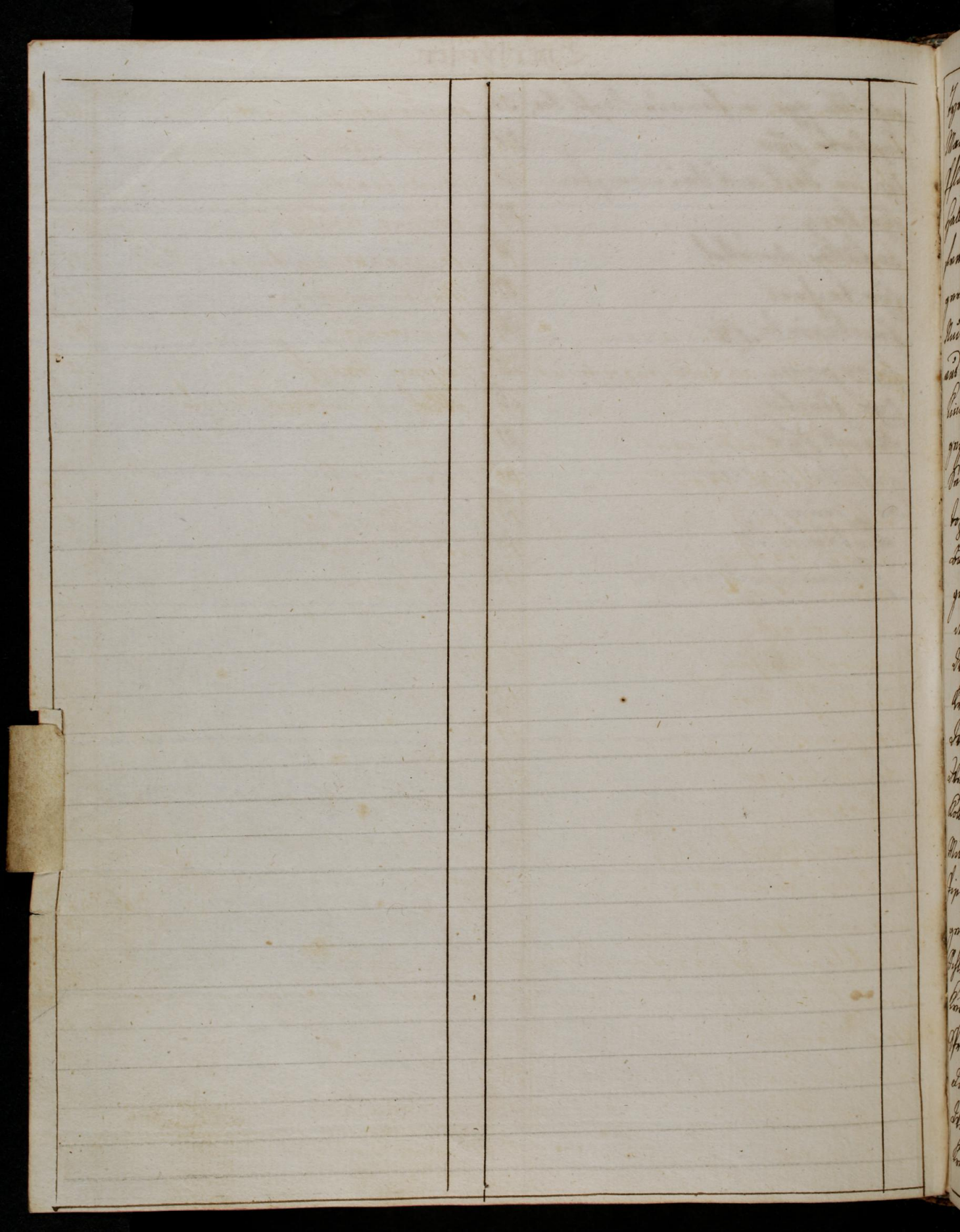
gubefum Boudin	69	Vögel von Vögel von Aufhänge	98
Leibschiff der Gours fast	70	Leibschiff der Gours fast	99
gute Feste	74	gute Feste mit Feste	99
Leibschiff der Gours fast	74	Leibschiff der Gours fast	100
Leibschiff der Gours fast	75	Leibschiff der Gours fast	100
Leibschiff der Gours fast	75	Leibschiff der Gours fast	101
Leibschiff der Gours fast	76	Leibschiff der Gours fast	101
Leibschiff der Gours fast	76	Leibschiff der Gours fast	101
Leibschiff der Gours fast	77	Leibschiff der Gours fast	102
Leibschiff der Gours fast	84	Leibschiff der Gours fast	91
Leibschiff der Gours fast	87	Leibschiff der Gours fast	108
Leibschiff der Gours fast	88	Leibschiff der Gours fast	108
Leibschiff der Gours fast	87	Leibschiff der Gours fast	109
Leibschiff der Gours fast	87	Leibschiff der Gours fast	109
Leibschiff der Gours fast	88	Leibschiff der Gours fast	110
Leibschiff der Gours fast	88	Leibschiff der Gours fast	110
Leibschiff der Gours fast	89	Leibschiff der Gours fast	111
Leibschiff der Gours fast	89	Leibschiff der Gours fast	111
Leibschiff der Gours fast	91	Leibschiff der Gours fast	112
Leibschiff der Gours fast	94	Leibschiff der Gours fast	113
Leibschiff der Gours fast	95	Leibschiff der Gours fast	116
Leibschiff der Gours fast	95	Leibschiff der Gours fast	116
Leibschiff der Gours fast	96	Leibschiff der Gours fast	128
Leibschiff der Gours fast	96	Leibschiff der Gours fast	
Leibschiff der Gours fast	97	Leibschiff der Gours fast	
Leibschiff der Gours fast	97	Leibschiff der Gours fast	
Leibschiff der Gours fast	98	Leibschiff der Gours fast	
Leibschiff der Gours fast	98	Leibschiff der Gours fast	

gastoppann Antas Püggau	3
Vishammul. Gaston	4
Gaston Püggau	37
Milich Püggau	53
Pants Püggau mit Augu	59
Salzsaun Püggau	62
Lige Püggau	37
Lige Gaston mit Püggau	4
Gaston Püggau	63
Doos Püggau	35
Püggau Püggau	53
Püggau Püggau	70
Püggau Püggau	72
Püggau Gaston Püggau	72
Püggau Püggau	72
Püggau Gaston Püggau Gaston Püggau	78
Püggau Püggau	84
Püggau Püggau	84
Püggau mit Gaston Püggau	85
Püggau Püggau	86

Fasensuppen.



gefüllte Eyr in Lamm- oder Pappel-Loch	37
gefüllte Eyr	14
Eyr in Mast mit Pannungsfau	15
Eyr kanz	15
gefüllte Ammal	16
Eyr kanz	17
gefüllte Eyr	26
Eyr kanz	26
Eyr kanz	26
gefüllte Eyr	61
gefüllte Eyr	61
gefüllte Eyr	15
gefüllte Eyr	90
gefüllte Eyr	102



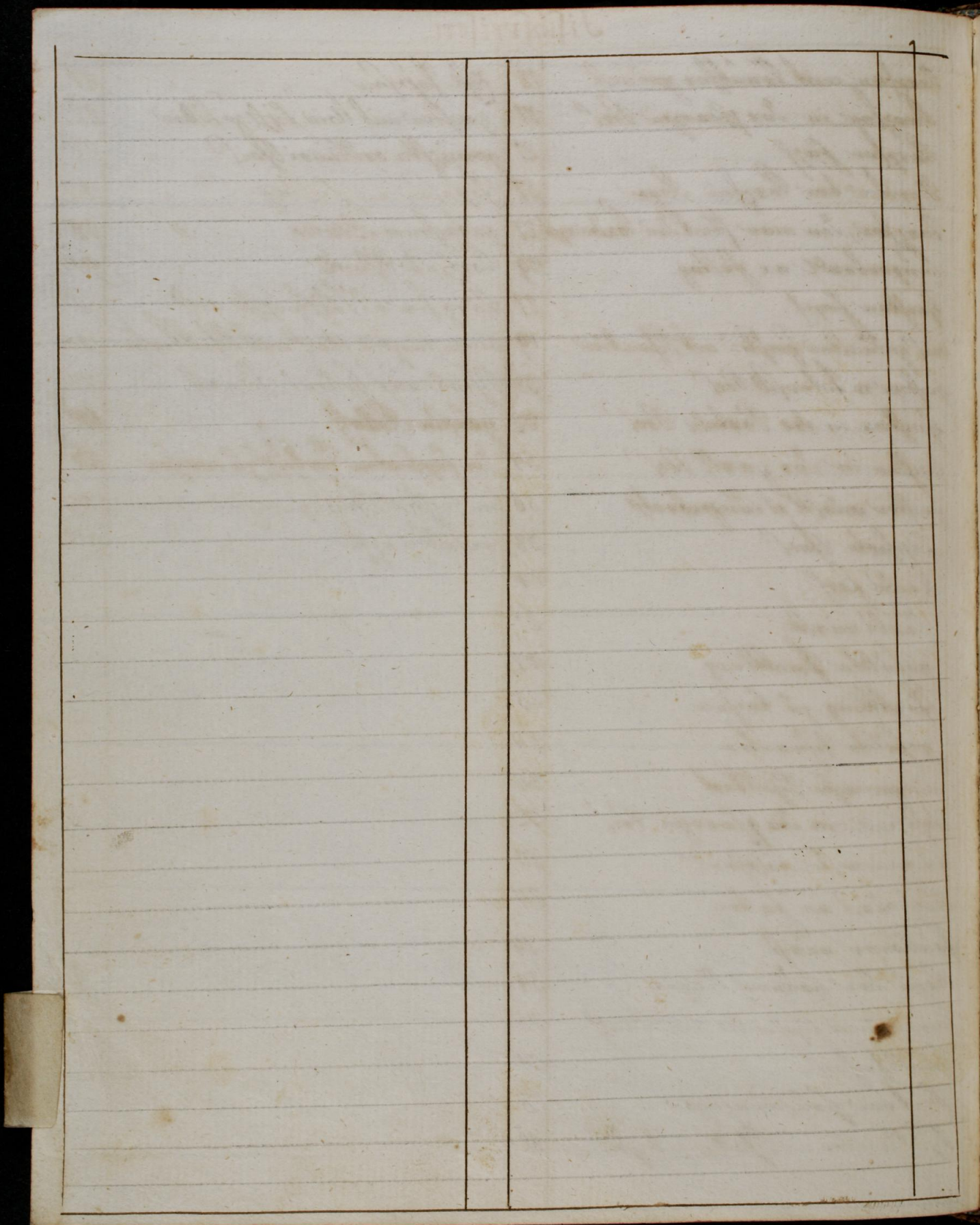
Mehlspeisen

7

Ignollen Puide	"	"	1	Tomorantysen couste	"	"	62
Mandel Puide	"	"	49	Vanilli Mandel	"	"	43
Flaum Puide	"	"	50	Witz Kraggen	"	"	25
galan Puide	"	"	17	fangig Kraggen	"	"	46
saugopirsa Puide	"	"	41	Tomorantysen Kraggen	"	"	31
gamm Puide	"	"	45	Mante Kollatysen	"	"	22
Puide mit gebasteten Gaule	"	"	59	Fruchttaig	"	"	63
auf dem Ofen gebasteten Kraggen	"	"	18	Polym Kragge	"	"	65
Puide auf Ofen	"	"	54	alt, od. fündend Kragge	"	"	65
gugopirsa Puide couste	"	"	21	Gübel auf	"	"	74
Puide fündend Mandel	"	"	60	Milgram Poiken	"	"	78
Kraggen Mandel	"	"	47	gute Kragge	"	"	79
Puide Kraggen	"	"	42	vermischt couste	"	"	80
gamm Kraggen	"	"	1	Kragge Kraggen	"	"	80
mit couste	"	"	15	Kraggen Poiken	"	"	81
Kraggen Kraggen	"	"	47	Kragge Kraggen	"	"	81
Kraggen Kraggen	"	"	40	Kraggen auf Ofen	"	"	82
Kraggen auf	"	"	44	gute Flaum Puide	"	"	83
Kraggen Kraggen	"	"	25	Kraggen Puide	"	"	83
Kraggen	"	"	55	gebasteten Boudin	"	"	88
Milgram Kragge	"	"	45	gamm Kraggen gamm Puide mit Kraggen	"	"	90
gamm Kraggen	"	"	37	Kraggen mit Polym	"	"	92
gamm Kraggen	"	"	58	Kraggen auf dem Ofen gebasteten	"	"	92
Kraggen Kragge mit Kraggen Milgram	"	"	60	Kraggen Puide	"	"	93
Kraggen Kraggen	"	"	31	Kraggen auf Ofen zu Kraggen	"	"	94
Kraggen Kraggen	"	"	25	Kraggen Puide	"	"	104
Kraggen Puide	"	"	65	Kraggen couste	"	"	67 77
Kraggen Kraggen	"	"	47	Kraggen Puide	"	"	101
Kraggen couste	"	"	61. 71.	Kraggen Puide mit Kraggen	"	"	110

Haupf. d. Einfaß	130	112
Moult. d. Einfaß		112
Einfaß d. Einfaß		127
Einfaß d. Einfaß	1	127
Einfaß d. Einfaß	1	128
Einfaß d. Einfaß	1	129
Einfaß d. Einfaß	2	129
Einfaß d. Einfaß	1	129
Einfaß d. Einfaß	1	130
Einfaß d. Einfaß	1	132

Lachs mit Butter gebrat	18	zyl Lachs	81
Lachs in der schwarzen Dose	21	husten mit Wein füll zu füll	82
Lachs fass	21	gemischten ordinarer Fisch	82
Marion von Lachs Roggen	57	Lachs an Freitag	82
Lachs, den man fäulend macht	27	gebäckten Boudin	88
Lingonbrat an Freitag	39	Lebende Fisch	91
husten fass	21	Lachs aus bismuthen wass	91
wein gebratene husten mit Vismuthen	19	junger Lachs mit Vismuthen	103
husten in Fatsen Dose	38	Fisch aus holländischer wass	103
husten in der Pasteten Dose	32	gebraten Rollat	106
husten in der groll Dose	54	den fassenden Rollat zu machen	106
husten wass od Lingonbrat	56	den husten 3 Füll zu machen, der der gang ist	120
fassende Fisch	38	gefüllten äpfel	132
Brat fass	24		
Brat wass	61		
gefüllten Füllling	37		
Füllling zu backen	25		
gefüllten Füllling	34		
junger Lachs Füllling	34		
Lachs in der schwarzen Dose	32		
junger Lachs Lachs	30		
Lachs wass an Freitag	24		
Füllling wass	24		
Lachs von hausemagen	54		
hustende fass in der Dose Lachs	35		
Brat fass	31		
Fisch von hausemagen	78		
Füllling in Füllling zu backen	81		



Marij Roef		20
Luuc Roef		20
Gien Roef		26
Jij Roef		22
Wend Roef		19
Pitken Roef		20
Alwin Roef		22
Eura Amisfal Roef		22
Aggras Roef		41
gafanute Jribos Roef		44
Milfman Roef		26
afal Roef		33
aufgalofaan Pannal Roef		30
Vanult Roef		54
gafanute Roef		50
Wend Roef		58
Papannun Roef		59
gafanute Roef		63
Milfman Roef	"	69
Pitken Roef	"	78
Marij Roef	"	79
Joghu Roef	" 128	92
Outt Crant Roef	"	111
grems Brille	"	111
Alwin Roef	"	112
Luuc Roef	"	133

Silber

2	Donner Pütz	34	Marilla Pütz	115
	Stauffel Pütz	35	Putzen Pütz	116
	Hammer	40	groschysgen Pütz	116
	Tomrautpfa Pütz	40	Eggas Pütz	117
	Stain Pütz	40	Erben Pütz	117
	Linon Pütz	47	Stauffel Pütz	117
	Erben Pütz	48	Jungben Pütz	117
	Brünger Pütz	60	Ständer Pütz	117
	Püpp Consume	49	grünne groschysgen ringzünne	117
	Pfeckellari Pütz	47	Prinsim ringzünne	118
	Tomrautpfa Pütz	48	eggas	118
	ganz nillte Miltel	67	grünne Fuß	119
	Stauffel Pütz	69	grünne Marilla	119
	gute Manfauzger Pütz vor Larten und		grünne Hengst	120
	bräut Pützger zuu allreger	105	grünne Stauffel	120
	greinis Brülle	111	Erben in Pütz ringzünne	121
	Stauffel Pütz	113	Erben ringzünne	121
	selbe Marilla ringzünne	113	Tomrautpfa Pütz	122
	conigz Jeger ringzünne	114	Farze Pütz	122
	Stauffel conigz ringzünne	114	Stauffel Pütz	123
	Stauffel ringzünne	114	Erben Pütz	123
	ringzünne Stauffel	114 1/2	Brünger Pütz	123
	ringzünne am runde	114 1/2	Ständer Pütz	123
	guter Maillbor	114 1/2	Manfauzger ing Pütz	124
	gute Pütz bor ringzünne	114 1/2	rotten Lantblumen Pütz	124
	ganz Marilla ringzünne	114 1/2	Stauffel Pütz	124
	Hengst ringzünne	115	Maillbor Pütz	124

Amibör Daff	125
Amibör waffer	125
Amibör Pils	125
Pils how Raar Amibör	126
Amibör Pils	126
Mapfingger Daff	127
grüner Daff	127
Sirap Capileus	131
grüner Sirap	131
Amibör Sirap	131
grüner Sirap	132
grüner Sirap	132
Amibör Pils	133
Amibör Daff	133
Amibör Daff	133

Leere Seiten

Nicht aufgenommen

S. 10v – 16v

Suppen	And fleisch	Zugemüß	Eingemachtes	Gerathenes
Januarus				
braun Ruz mit Hühn	2 ^o	saftichte Kalbri	Kazann mit Ruzangst	" "
brät Ruz mit Hühn	2 ^o	saure Kraut mit Ruzangst	" "	außen
flur Ruz	2 ^o	Risotto mit Ruzangst	" "	saure Ringe
flur mit Ruzangst	2 ^o	saure Ruz mit Hühn	grüner Ruz Ruzangst	" "
saft Ruz mit Hühn	2 ^o	blauer Ruz mit Ruzangst	brät Ruz in Ruzangst	" "
consomme Ruz	2 ^o	Kalbri mit Ruzangst	flur Ruzangst	" "
flur Ruz	2 ^o	Ruz Ruzangst mit Ruzangst	" "	saure
flur Ruz	2 ^o	saure Ruz mit Ruzangst	" "	Kazann
gelber Ruz mit Hühn	2 ^o	Ruzangst mit Ruzangst	eingemachtes Ruzangst	" "
flur mit Ruz	2 ^o	blauer Ruz mit Ruzangst	saure Ruz mit Ruzangst	" "
brat Ruz mit Hühn	2 ^o	saure Ruz mit Ruzangst	" "	Kazann
braun Ruz mit Hühn	2 ^o	Kalbri mit Ruzangst	flur Ruz mit Ruzangst	" "
flur Ruz	2 ^o	Ruzangst mit Ruzangst	" "	Ruzangst
flur Ruz	2 ^o	blauer Ruz mit Ruzangst	Kazann mit Ruzangst	" "
flur Ruz	2 ^o	saure Ruz mit Ruzangst	" "	Risotto Ruzangst
flur Ruz	2 ^o	saure Ruz mit Ruzangst	" "	grüner Ruzangst
Ruzangst	2 ^o	Ruzangst mit Ruzangst	flur Ruz	" "
flur	2 ^o	Ruzangst mit Ruzangst	" "	Ruz
Ruzangst	2 ^o	gelber Ruz mit Ruzangst	grüner Ruzangst	" "
französische Ruz	2 ^o	saure Ruz mit Ruzangst	" "	Kazann
flur Ruz	2 ^o	Ruzangst mit Ruzangst	flur Ruzangst	" "
flur Ruz	2 ^o	saure Ruz mit Ruzangst	grüner Ruzangst	" "

Fleischtage mit 4 auch 5 Speisen

Suppen	Trink flüss	Zusatz	eingelegtes	Schraffenes
		<i>Februaris</i>		
Butterlopf Nügg	30	Salz und Bratwurst	gebähter Fleisch	" "
Flüßig Lüne	20	Kalrabi mit einem Lüne	" "	Lazou
Butter Nügg	20	Suppe Lüne und Salzflüss	" "	Lüne und Birge
Lazou Nügg	20	Suppe Bratwurst und Bratwurst	" "	Lazou
gebähter Lüne	20	gelbe Lüne und Lüne	" "	gebäht. Lüne
Flüßig Lüne	20	Salz und Lüne	Lazou und Lüne	" "
Consomme Lüne	20	Kalrabi und Salzflüss	" "	Lüne und Birge
Lüne Flange	20	Suppe Lüne und Bratwurst	Flangeflüss	" "
Butter Nügg und Lüne	20	Suppe Bratwurst und Lüne	" "	Lüne Lüne
Lüne	20	Lüne Lüne und Lüne	Lüne Lüne	" "
Lüne Lüne	20	Lüne Lüne und Lüne	" "	Lazou
Lüne und Lüne	20	Salz und Lüne Lüne	gebähter Lüne Lüne	" "
Lüne Lüne Nügg	20	gelbe Lüne und Lüne	Lüne Lüne Lüne	" "
Bratwurst Nügg	20	Suppe und Lüne	Lüne Lüne	" "
Lüne Lüne	20	Salz Lüne und Lüne	" "	gebähter Lüne
Flüßig Lüne	20	Lüne und Salzflüss	Lüne und Lüne	" "
Lüne Lüne	20	Lüne Lüne und Lüne	" "	Lazou
Lüne Lüne	20	Lüne Lüne	Lüne Lüne	" "
Lüne Lüne	20	Suppe und Lüne	Lüne Lüne	" "
Lüne Lüne	20	Salz und Bratwurst	gebähter Lüne	" "
Lüne Lüne	20	Suppe und Lüne	" "	Lazou

[illegible]

Fleischtage mit 4 auch 5 Speisen

[illegible]

[illegible]

Rechnung mit Tausch 3 Personen

Suppen	Kind frisch	Zusatz	Eingemachtes	Schrafferies
gansel Pügn	90	Fisch mit gebach. Fisch	" "	gansel Kudde
habes Fisch in braun Pügn	90	Kallrabi mit launne das mauade	flügemauch launne	" "
bräuttes Pügn	90	Frucht mit bradwein	frisch ge. solt. grund in Milchsaure	" "
Pisheit Kugel	90	aus bräut mit launne	" "	gebrat. launne: brade
Pügn von Kallrabi	90	Kallrabi mit launne	" "	Kuddebratse
braun Pügn	90	Frucht mit bradwein	Pisheit Kugel	gansel
grauwade	90	Kallrabi mit gebach. Fisch	sa. st. mit grund	launne Linge
flor Pügn	90	Frucht mit bradwein	ge. st. Pisheit	" "
brad Pügn	90	Kallrabi mit launne	gung in launne	" "
flor Fisch in braun Pügn	90	aus fr. zu. ge. solt.	aus fr. st.	gebrat. grund
ge. st. Linge	90	aus bräut bradwein	fr. st.	aus fr. st.
bräuttes Pügn	90	Kallrabi mit ge. st.	Pisheit Kugel	" "
flor	90	Frucht mit w. st.	" "	gebrat. mit launne ge. st.
bradwein Pügn	90	Kallrabi mit gebach. Fisch	Pisheit Kugel mit grün. st.	" "
st. st.	90	Kallrabi mit w. st.	aus fr. st. mit ge. st.	gebrat. grund
grauwade	90	aus fr. zu. ge. solt.	Pisheit Kugel mit grün. st.	Kuddebratse
flor Fisch	90	Kallrabi mit w. st.	fr. ge. solt. grund mit ge. st.	" "
gansel Pügn	90	Kallrabi mit launne	" "	gansel
brad Pügn	90	aus fr. st. bradwein	" "	Kudde
Pisheit Kugel	90	aus fr. mit gebach. Fisch	launne st. mit grün. st.	" "
bräuttes Pügn	90	Frucht mit launne	ge. st. Pisheit	" "
flor Pügn	90	Kallrabi mit launne	aus fr.	" "

Suppen	Art Heilg	Suppen	Eingemachtes	Schattendes
		Julius		
Inden Hanzel	80	Kohlraabi mit rüber	" "	gebratzen hande
Hüzen mit Kuchelkist	80	grün fisch, fisch	frisch getrocknet hande	Kohlraabi hande
Consomme Hande	80	walisch zu fisch, bratzen	Kohlraabi eingemacht in Pasten Past	" "
grünal Püzen	80	Pur Kraut mit rüber	" "	gaulal
darin Püzen	80	Kohl mit gefüll. zung	" "	rudra
flüssig Hanzel	80	gefüllte Kohlraabi	" "	gebratzen hande
rüber Quod	80	Knack mit gebrat. ganz	" "	grünal hande
Purgetra Quod	80	Kohlraabi mit rüber fisch	" "	gebratzen hande
fischsuppe	80	grün fisch, zung	eingemacht hande mit grün fisch	" "
andere Püzen	80	Kohl mit bratzen	" "	rudra
Polopon	80	Knack mit gefüllte birn	brun grün, fisch, bratzen	" "
flüssig Quod	80	Kohlraabi mit gebrat. fisch	" "	gebratzen hande
bratzen Püzen	80	Pur kraut mit birn	lemonen frucht mit grün fisch	" "
Kohlraabi Püzen	80	Kohl mit bratzen	fruchtflüssig	" "
Pestil Kugel	80	Knack mit gefüll. birn	Pestil Püzen	" "
bratzen Püzen	80	grün fisch mit zung	frisch getrocknet hande	" "
rüber Quod	80	gefüllte Knack	" "	rudra
flüssig Püzen	80	Kohlraabi mit fisch, zung	Kohlraabi in Pasten Past	" "
grünal Quod	80	Pur kraut mit ganz	" "	rudra
andere Püzen	80	Kohl mit bratzen	" "	gaulal
fischsuppe	80	Knack mit rüber	" "	Poufartel
bratzen Püzen	80	Pur kraut mit bratzen	" "	gebratzen hande

Sechstage mit 4 auch 5 Speisen.

[illegible]

Suppen	Fisch	Fleisch	Eingemachtes	Sebrathenes
September				
austrau Pügn	1 ^o	Calif mit gr. Fleisch	haut mit Pfeffer	3
Consume croute	2 ^o	Collrabi mit Cruticant	gebratene Pflanze auf Linsen	4
gefüllter Lohr	3 ^o	saure Linsen mit Salz	"	gebratene Linsen Pflanze
Wort Crout	4 ^o	Wort Crout mit Magre	"	gebratene Crout
Pflanz Crout	5 ^o	saure Crout mit Cruticant	Crout Crout mit Magre	"
gebratene Linsen Crout	6 ^o	gelbe Linsen mit Pfeffer	Pflanze Pflanze	"
Mort Crout	7 ^o	Calif mit Linsen	"	gebratene Crout
Crout Pügn	8 ^o	gefüllte Collrabi	"	Pflanze
fling Pügn	9 ^o	Wort mit Cruticant	"	gebratene Crout
austrau Pügn	10 ^o	gelbe Linsen mit Pfeffer	"	gebratene Crout
Crout	11 ^o	Calif mit Linsen	Linsen Crout	"
haut mit gebratener	12 ^o	Wort Crout mit Linsen	"	gebratene Crout
Crout Crout	13 ^o	Wort Crout, Cruticant	eingemachtes Linsen	"
Crout Pügn	14 ^o	saure Linsen, Linsen	gebratene Pflanze	"
Crout Crout	15 ^o	Crout mit Pfeffer	fling Crout	gebratene Crout, Linsen
Crout Crout	16 ^o	saure Linsen, Cruticant	"	Crout
fling Crout	17 ^o	Calif mit Cruticant	"	gebratene Linsen
Crout Pügn	18 ^o	Wort mit gebratener Fleisch	Pflanze Pflanze	"
Crout Crout	19 ^o	gefüllte Crout	"	gebratene Crout
Crout mit gebratener	20 ^o	Wort mit gebratener Cruticant	"	Crout Pflanze

Fleischtage mit Rauch & Speisen

[illegible]

[illegible]

Fleischtage mit 4 auch 5 Speisen

Suppen	Fing. fleisch	Zusatz	Eingemachtes	Gebrathenes
Decembris				
anderer Püger	20	Bratf mit faposa	"	ander
flach Püger	20	Pur Bratf, wänste	"	florirter Bratf
Inden Hange	20	gelbe Linsen mit ganz	frische	"
Bratf mit Bratfwein	20	Pfennig mit zung	Lüngerbratf	"
Inden fülle	20	faposa Bratf	geräucher Lachsleber	"
flach Lüne	20	Lachs mit zung	"	Linsenbratf
Bratf mit Püger	20	Koltrab mit wänste	geräucher Pfeffer	"
Bratf	20	für Linsen, friß	"	Koltrab Bratf
flach Lüne	20	Lachs mit zung	"	gar fow
gelber Lüne	20	flach mit Bratfwein	geräucher Pfeffer	"
Lüngerbratf mit Inden	20	für Bratf mit Inden	geräucher Pfeffer	"
flach Lüne	20	Pur Bratf Indenwein	flach Lüne	"
flach Lüne	20	Lachs mit Bratfwein	"	faposa
Lüne mit Inden, Magel	20	für Linsen, Bratfwein	"	gelber Lüne
flach Püger	20	Bratf mit wänste	"	Lüne
flach Lüne	20	für Bratf mit Pfeffer	Lüne mit Inden	"
Inden Lüne	20	Koltrab mit Bratf	"	Inden
flach Lüne	20	für Linsen, Bratfwein	"	faposa
Pfennig Bratf	20	für Bratf, faposa	"	Lüne

[illegible]

Fasttage mit 4 auch 5 Speisen

[illegible]

[illegible]

Fasttage mit 4 auch 5 Speisen

[illegible]

Leere Seiten

Nicht aufgenommen

S. 25r – 45v