

Ein beweyßtes Koch-Buch

so von mir

Elisabeth Mithauerin

mit möglichem Fleiß

A D C 2. beschrieben wor-
den

Und zuseh' den Jagen vordrinnen
das Lärchen und Trübsinn und Blies
da fallen die Kavalieren hinweg
da blühen die Tränen und Blies
Lustigste sitzen da oft sitzen
und stehn den Jagen voll Lärm
und es wird da vordrinnen
Ganz Mächtig jäh' den zu dir
Gott Vater im Himmel vordrinn
du weißt ja all' und mir fassl.
Für mich hast du Wunder im Himmel
es ist das Glück auf der Welt.

Anfang des Koch- Buchs. als.

Dr. J. V. K. D. D. D. D.

Man nimme ein Kälber Knochen, ein wenig
Werk, Petersill, Jellera. Mache ein Gießel heiß
all d. zusammen in ein Linn. laßt d. auf der
offen Kinsten; wird ein halbes Viertel Kind.
Nippen daran. Wenn die Nippen Nadeln
ist. wird wider eine daran. so fort. bis d.
braun ist. Danach gibt man Kind Nippen daran
so will man maffen will, und laßt d. sich
man den auf. so im Ofen ein Linn. d.
Hauten. Manf darunter. Wenn d. klein
erschitten in einem Lutter abgetrocknet
Altef. finge daran. ein wenig Knechtel
darunter. Salz. und maffe die Nippen. Salz.
g: v. n. 269/1940

auf die Brust, gestrichen. und im Ofen
gebacken. die Brühe darüber kochen. und
geben auf die Suppe.

Notta

St. 2.

Eine Fethay von Brühen. macht man auf
also. Dasen Stett der Fleisch nimmt man
Äpfeln. an Stett der Äpfeln geben Eßwein
Leder, so ist es fertig.

St. 3

a Pfefferwein Fleisch zu machen. Nimm das
Fleisch in ein Gefäß. nimm ein wenig Wein Essig
nimm Pfeffer. Lorbeer Blatt, Knoblauch, und
Gurken gewiss zerhacken. Pfeffer und Gewürze
salz es, und man laß es stehen wider
Lindfleisch. man mach auf eine Suppe
Lanz. die Suppe mach man so macht
man Fleisch und Pfeffer. und Zucker das ist

3.
Dick Wind, schneit man ein Lutter in ein
Eind, laß ihn liegen, schneit eine Handbreit
darin, laß es stehen, schneit man ein Lutter
hin, so hat man einen guten Saft, laß es stehen
schneit man dem Saft darin ein Lutter auf
vorne und gut geschüttelt. Stumpf.

St. 4

Ein feines Kraut zu machen
Nimm 8 Kraut - Blätter, schneide die Nierengrößen
laß die Blätter ein Lutter stehen, schneit man ge-
schneidene Blätter, ein Lutter Woch, ein Lutter Hohl,
ein Lutter geschneidene Kraut, eingeweicht, einget.
= weicht inn und; aber gut und geschneidelt
suche alle Blätter, schneit man ein Lutter
Lutter ab, schneit es darin, schneit es
gut ab, schneit man es ein Lutter, eine Saft
geschneidene darin, schneit man eine Hohl mit
Lutter, ein Lutter saft. schneit man 6
Kraut - Blätter laß es in die Hohl schneit

Streich geschickt darauß, als eine Litz Brand,
 in Ey geschickt, so fort bis es gar ist. Sonst
 gib oben sam darauß, auf Unten und Oben
 stut. Lapp es gut aufdrincken. so ist es kuff.

Art 5

Eine marbe Lutter Kistlöcher zu machen.
 Nimm ein halb Pfund Lutter, und so viel
 Mehl. salze es ein wenig, nimm 1. Eßlöffel Eier
 und 2. Löffel, d. Löffel holt sein, mach den
 Teig an. Sonst walde ihn leicht von einander.
 Sonst leg ihn zusammen. walde ihn nochmal,
 leg ihn nochmal zusammen. Sonst walde ihn ein
 mal auf das Mehl. Laß ihn langsam,
 Sonst nimm den Hölzle Strauß, nicht eingemacht
 Lutter. so ist es kuff. Im Lutter pfund man
 nimm das Mehl, mit dem Mehl, gut gewaschen,
 das die Lutter den wird. Sonst ist es
 darin mit dem Mehl.

Th 6

Siebs Ramanate zu machen.

Nimm das fleisch von dem sieb. das keine
 braten darbiß ist. schneide es klein zusammen,
 schneide mit ring, waige Pommel, man nimmet
 ein Engländer darzu, schneide klein zusammen
 schneide, nimm ring, waige Pommel, brühe es
 auf ein schneide es darmitte wie auf Pommel;
 Pommel, wenn es klein geschnitten ist. brühe
 ein Lutter ab. schneide es darmitte. nimm
 das geschnittene darmitte nimm ein wenig Pommel.
 brühe darmitte, mach es auf, laß es in
 eine Bratpfanne, und laß es backen so es kocht.

Th 7

Ein Weinangel kochen

zu machen.

Man nimmet Meber, Zeller, Scherzen
 schneide sie klein zusammen, wickle es in ein
 feines gerd. schneide es darmitte, laß es

6
Brief sinden, laßz Pinnelz Thiel, laßz es
in Büchern drucken, Hier durch darzu, laßz
ihn lesen, der es erbleit wird. Sonst ginh
über der gebornen Thiel, nach diesen rieße der
geschickte Pappen samt den geschickten Thieren
darüber, laßz es in demig auf, dann ist es
erst.

St. 8

Einem Thier zu machen

Nimm Drey halbe Schöller voll Wein, und so
viel Wasser, und die Eier dörren, in demig
früher in demig abgerieben, nimm sie in
Wein, nimm sie in demig in halb Wasser. Alle
die in demig, nimm sie so lang, bis daß
sie in demig ist es erst, man hier ihn
auf auf ein Weibchen setzen anstatt der
Fosungen. Vpp.

St. 9.

Art. 9.

7.

Eine Robin-Rüppel zu machen.

Man nimmt Aellenes fleisch, ein wenig
Wick. Schmalz, Gellera klingen, für aller zu
sammeln in ein Ein, ein wenig fündig
daran. legt es auf der Ofen ein, wenn
es braun wird, gibt die fündig den
darnach das viel mehr weiß, darauf bricht
man in Butter geschlagenen Pannet, und rührt
die Rüppel darüber zu sich.

Art. 10

Wildschwein-fleisch zu machen

Nimm das fleisch in ein Gefäß, nimm
ein Wein, ein wenig Speig und Wapen.
Nimmst Paul Brant, Lorber Blät in
ein wenig Zucht, Pfeffer und Salz erwärmt.
Salz es, und las es stehen wie ein fündig
nicht eine süßer Port darüber, man kann
auch ein Gießen Wein also machen. Art. 11.

Nimm das Hnaltz ab, sonst die Eyer
 darin grünt, nimb Gießer, ein wenig
 pfennig Mehl, mach den Saig leis im Dick-
 ucht Rind. Rog. sonst kochst du, das Hnaltz
 Eyer groß zum abreiben.

St. 13.

Lingemachte Teuben.

Nimm ein Stein. Bespreide es mit Butter,
 zerhacke die Teuben, laß es darin, nimb
 zwiebel, Knobloch, Pfeffer spritzt, Lorbeer Bl-
 att, Salz ein wenig Ewig und Wein, ein wenig
 Mehl nimb Lindwurz, dargu, laß es abk-
 ochen, die Brühe gar zu dir, sonst
 laß die Brühe auf eine Däse, so
 es gut.

St. 14

Die gefüllte Eyer zu machen
 Eyer, Füed Eyer, laß es austücken

Das Roß darin. gibt Muth und Oben fließ,
 das ist eine Salbe Wind aus dem Leibe. Sonst ge-
 fährlich. so ist es gut.

Ho. 16

Eine Loquer Eyer Weis. zu machen.

Lyfke Backe Eyer flau. hernach nimm
 ein Loquer Bröckel, sind es in Eyg. ein bi-
 wenig Wasser und Salz, wenn es gesotten ist.
 schneide es klein zusammen. nimm ein wenig ein
 Butter laß ihm zugehen. Hier der Bröckel dertem
 ein wenig Kimmel. Lyfke, ein wenig Eyg von dem
 Loquer Bröckel. laß es auf der Hand dinsten son-
 nach nimm ein Eiweiß mit Butter geschmiert
 ansetz darinnen. leg ein flau darinnen. son-
 nach mit Loquer belegt, und so fort bis es
 eyget. Sonst gib oben und unten kein der
 auf und eyget. laß es gut aus dem Leibe. so ist
 es gut

Ho 17

Leib muss Futter ab, nimb klein geschaltene
 dellen. nimb es in das den abgetriebene Futter.
 Sonst nimb eben die auf heim. gib es
 über den Herten, bekrät ihn oben mit Pömel.
 Laß die gib hinten mit dem gläse, laß ihn
 gut auf dinsten, so ist er krost.

He. 19.

Manol. Aren zu machen.

Erste nimb abgehellte Mandeln. Nöpe es
 klein, Sonst für es in im halm. gib es Milch
 davon, von vier Pömel die Herten, im wenig
 gutter. laß es nuchtem auffinden Sonst
 nimb ein wenig geisbrum dem darmit
 so ist es krost.

He. 20.

Roller Bier zu machen.

Nimb ein Dönses Mehl siere es mit einem

knippen über gut ab nimb im geschlossenen Buchen
und laß es auf den Ofen, man nimmt auf
Tannele Holz.

Ho. 21.

Sich Wäudel zu machen.

Nimb von einem Karpfen, von der inneren
Riten das Fleisch in ein Messer, stopp es klein
nimb von der Melis gewaschenen Vonnut, derinner
stopp es wieder, hernach nimb ein wenig Butter dar
zu, nimb es gut, schmelz es ein wenig, salz es im
Wass, koch es ein wenig im Wasser, süß es in der
Wäudel, und laß es in Wasser stehen. Ad dem
zahl dreyen nur Salben, wie in Wasser setzen,
mit mehr geschmeckt zu gelich geschmeckt und sie
zu dem laßten bis sie fast sind, so ist es fertig.

Ho. 22.

Eine sich Püßen zu machen

Nimb ein wenig Karpfen, hernach hernach

Innerele gewist. Inhabell. Ungez. stopp d
 klein in inner Maßer als? zu fennem, fennaf
 nimm follen die, gut d. daren, rieft d
 in im follen. lapt d. gut follen, fennaf nimm
 d. in im follen d. gut d. d. follen d. wieder
 in der follen. lapt d. follen, wenn d. follen
 d. dann man im Comig follen d. d. d. follen
 so d. d. d.

No. 23.

Ein gebäckerer fügen, auch einen Nachhieb
 in einer Vordellu Vop zu machen.

Valt den Nachhieb im, lapt d. im Comig
 follen. fennaf. fennaf wird in im follen nimm
 d. d. d. lapt d. follen. fennaf lapt d. im
 Nachhieb d. d. lapt d. auf der d. d.
 follen, nimm follen, nimm follen follen
 nimm klein gefchnittene Vordellen follen
 in der follen. lapt d. auf follen. fennaf
 d. d. d. über den Nachhieb lapt d. mit follen

nun außreden, so ist es kuff. ein einfall
hier davor.

St. 24.

Eine feib. Feib zu machen.

Reib einen Lutter ab, nimme 2. Egre darin
Reib es gut ab, machs fein, 4. Egre Luth. löst
es auf, machs feiner ist Mitten von mancher, löst
den Lutter heraus, gedreht ist mit dem
Kopfe. Das Lutter, feiner sein zusammen,
machs mit aufgelöst Luth. Feib in
Milch gewaschen, aber gut ausgekocht
von alled in das abgetriebene Feib, ganz
abgetrieben mit Luth. Lutter, machs feiner, im
Kopf ~~abgetrieben~~. Ob es alled in das abgetriebene,
sah es. gib es mit dem mit Oben. gleich, luge es
auch gut auf dem Feib, so ist es kuff.

St. 25.

Eine feib. Feib zu machen.

Nimm ein Fein, leg hülternes Fleisch darein.
 auf ein wenig Speck, auf ein wenig Pfeffer,
 ein wenig Lorbeer, Thierl. leg es gut braten
 und wenn es gut gebraten ist, schneide es klein
 zusammen. Sprich groß und feingewaschen. Ein-
 gewaschtes Innere. schneide es klein zusammen. Sprich
 nach nichts. In ein Messer, rühre ein wenig
 Butter darin, k. Eyer oder rosenroth. Danach
 man hat massen Litz, stopf es gut, sprich
 bestreue es mit Innere, schneide es in Stücke
 mit Butter, gib fein darin, röstet das gesaltene
 darin. Brück es braten ein andres, gib oben
 und unten Speck, lege es auf ein wenig Speck
 es röstet. Man kann auf demselben auch noch ma-
 chen, oder einen Pfeffer Formieren, und mit ge-
 pfeindtem Mandel, gießen soll es röstet und
 gut.

Salz, das und luge ich außstuden, so ist es recht.

Art. 28.

Zin Löber Püppen zu machen.

Nimm 6. Eßerlöcher, Gellere Meßer,
 Ammel, laß es in Smalg, Pomaß laß
 in Löber in Smalg. Stopf es klein in einen
 Stroß. Wenn es klein ist, riß es in ein Hä.
 So gieß Kindspinnen daraus laß es Picken.
 Pomaß laß es dinsten in Pich, gieß es nochmal
 in die Gäß. Salz es, nimm ein wenig Meß
 Sal - der darin ist es recht.

Art. 29.

Knobloch Pfen zu machen

Nimm den Knobloch, schneid ihm klein zu
 Sammen. Pomaß mach eine wenig Fincken
 mit Sam ab. Gieß ein wenig Kindspinnen daraus

nimm den geschnitten Knoblauch darin. las
es stehen so ist es kaff.

Fr. 30

Einen Kämpfen oder Beissen gut abzuwenden
Nimm guten Ewig. kühl Rucul Lorber Blatt
ein wenig Anis Korbeller, Limonij Weine ganzen
Küpper. Salz d. und laß es gut stehen so ist es kaff

Fr. 31.

Einen Sargo zu machen.

Man nimt von einem gesottenen Pulver-Pork
das Fleisch. oder von einem gesottenen Fische das
Fleisch, schneidet es gewürfel. Schöpfel Pulver Thonipfel
ein wenig geschnittene Wümmern. Set man die
ein Pulver. Von dem Pulver gewürfel. schne
den. die Pulver Thonipfel kann man auch
Man macht von Pulver-Lutter eine für einen wird

No. 33.

Nermb Risse zu machen.

Nimm 1. Hand prönneg Weill ein wenig
 Linn, 2. ganze Eyre, und 3. Dötter auf süßer May
 mach den Saig ab. Daser muß gar zu Ende v.
 Linnal nimb ihn auf ein Brett. wusch ihn dinn auß,
 Linnal nimb 1. pfund Butter, schneid ihn Blättel
 darinn in den Saig, leg ihn zu einem pfleg ihn
 8 mal. Linnal schalt ihn auß nicht gar zu dinn
 Linnal schalt ihn erregget ab, nimm 1. Hand
 Linn, roll 1. zu saen, nicht zu fest und baar, 1.
 bestreuf 1. mit aufgeschlagter Eyre Mass. best.
 1. Hand 1. dinst mit Fickel beher sie gebast sind
 10 1. 1. rest.

No. 34.

Eine Mennel Leutten zu machen

Neun Himmels 1. Hand Mandel, Popperes Linn
 nimb 3. Handing Gichter, Popperes Linn, ein Cori.
 ein Linn geschriben Linn, Vödel. Cori auf Linn

geschulten Citronen, muß alle diese ande-
 ren auch 20. Eyer. als 14^e ganze und 6
 Eßlötl. Wenn die 10 Eyer nicht mehr die Blar
 auf der Zuck. & nicht auf dem Eyer Eßlötl.
 klammig aufsteigt, so muß man die Eyer
 man muß man nicht aber mehr 2. Eyer
 auftragen. Die Blar auf das Eßlötl. die
 Eßlötl. in den Teig. Wenn die Blar erst aufsteigt
 so muß man es darunter so fort
 bis die Eyer ganz sind. & nicht mehr grün.
 so ist es fertig. Man rührt es ganz 3. Mal.
 nach diesem geht man in den Ofen und legt
 und laßt es eine ganze Viertel stunden, nach diesem
 gut gezeichnet. Wenn es gebacken ist, so ist es fertig.

St. 35.

Einen sehr süßen Pudding zu machen.
 Nimm auf 12. Verloren 2. Pfund Weiz.
 Mehl, Salz, &c. in, laß ihn in Wasser kochen

Gamm er gesotten, d. p. löst ihn aus, nimm $\frac{1}{2}$
 Pfund, mach es wenig in Wein, nimm d. mit
 Wein ab, und in wenig Wein d. mit d. mit
 wenig Wasser d. mit, und in wenig Wasser
 Wein gesotten in der Weinbrenne Wein d. mit im
 wenig mit wasser, dann nimm im andern Dreck
 die andern alle sind, p. wird d. Wein in wenig Wein
 gesotten, d. mit, p. wird alle d. Wein gesotten,
 Wein d. gesotten, d. mit, d. mit im Wein,
 Wein in Wein ab, p. lag 4 ganze Eier
 und 5 Eßlöffel, darin, nimm das Geschloß d. mit
 darunter, p. lag d. mit nimm ein wenig Wein
 d. mit, darunter, p. lag d. mit d. mit d. mit
 d. mit, in wenig Wein, d. mit, nimm das Geschloß
 lag d. mit in der Wein in der Wein d. mit
 der Wein nimm im in der Wein, gib nimm und
 oben d. mit, so d. mit.

470. 36.

Schnecken in einer Würdellen W. zu machen

Eien gedünstet Feiſt von Rälbern zu
machen

Nimb eine Fein, leg Lutter, ein wenig Feil.
ein wenig Glatte. Auf Salz das Feiſt ein. Leg
es in eine Fein. Leg es dinsten auf der Feil.
Vorn es ein wenig eplest. Es Feiſt. qin von von
einy Feiſt und Fein. ein wenig Feiſt Feiſt.
und ein wenig Feiſt Feiſt. Leg es auf der
Feiſt Feiſt.

Nr. 39.

Eingefelte Knoll zu machen

Nimb ein 2. Kreitzer Feiſt. Schneide es ge.
einst. Auf 2. Feiſt Feiſt. Nimb 1. Feiſt
Feiſt. Feiſt es auf ob. Auf der Feiſt in
der Feiſt, nimb es in der Feiſt Feiſt.
Nimb ein wenig Feiſt Feiſt. Nimb ein Feiſt
in eine Fein. Leg es Feiſt. Leg Lutter Feiſt.

Wenn die Milch sind pflag die Knödel darin,
 groß unten und oben offen, lege es ferner
 wenn der Knödel ist, so ist es recht.

No: 40

Eine frisch Eyer-Steif zu machen

Nimm einen gesottenen Eys. löse die We-
 den vom Eys. pflag Eys auf. im wenig
 Milch. sprinde es gut ab, nimm den Eys
 darin. in Reib-Butter, nimm in ein Eim
 ein. Butter, lege ihn zugehen, gut es darin
 lege es auf der Ofen. wird es immer,
 das es aber nicht zu dick klinge. so ist es recht.

No: 41.

Weggen = Tropfen auf andere Art.

Nimm 2. Loth Butter, reib es ab, pflag
 3. Eyer und 3. Dotter darin. Größe

frisch Obert, gekochten Mandl. ein wenig Lemon
Vollert, ein wenig Aus geschüttelt, nimm 8 Loth
Zucker, und 2 hell Weill. aller in das abgesei-
-brun. rühr es gut ab, und laß es.

No. 42.

Ein eyer Fleis zu machen
Nimm 2 Eyer hart, löse es auf, schneide es klein
zusammen dem Dotter sammt dem Eippen, nimm
ein Erdgewürst, ein wenig in der Milch gewaschener
Zinnobel gut abgeseiht, schneide es klein zu einem
Pflaß, nimm 2 Eyer davon, wenn es klein gesiebt
ist, ein wenig Milch, schneide eine Dose mit Butter,
gib es darinn, gib unten und oben eßl. auf
in der Dose ein wenig Zucker Obert, es ist fertig.

No. 43.

Ein geficktes Apfel Bräuel zu machen
Nimm 2 Anoblen. Lemonj Dilldorel, schneide alles

Wie auf Pindellm. kein zusamm. wird
 rum Lutter ab. wie das es facth darim.
 rind fäm ein bony Pinnelbm darim.
 wie d gut ab. fanauf rind ein find. Wie d
 btrief. d dich mit der fide. Wenn d
 fünsays gefillt d. lgr d zusamm. rind.
 Winge d gut zusamm. das kein fide
 fwauf gefil. ein wenig (v. a) mid man b
 falten. Wenn d gebraten. so gnt man ein
 wenig fündfippen daran, mid gnt d über
 das flegt, qm braden nimmt man fünd.
 fmalz nicht zu wenig das d nicht. Dies
 wird. Wenn d gebraten d fitt man die
 fitten ftrinder, mid gnt die abgrindt.
 Das darüber, lapt d. ein wenig auffinden.
 so d d fitt mid gut.

No. 44.

Einen gefüllten Eyer und Nymalze
machen

Nach dem wenig ein brän. wiere es mit
säm ab. nimb klein geschubene Vantellen darin
lass es aufstehen, nach dem Eyer und Nymalze
vom er gebraut st. nimb ihn in die Wipre, füll
die Wipre darin, nach auf wasse nimb und leg
es darauf so es koch. Man brüt Euten
aufwe. Nachraufet. Nach die Wipre klein geschub
reden und geschoben Presse gut füll.

No. 45

Ein Rinn. Hebel zu machen.

Nimb ein gesottenes Rinn. Schneide es klein
zusamm. nimb Fett, so es brüt in der Wipre
gewischt. Nimb es ab, es ist ausgekocht
schneide es klein zusammen, so es nimb gut

Man nimm auf Marien Brun, darunter 90.
 Stüpfel geschunden zu der Verz. so ist es auf.

Ab. 47.

Ein Geseßenen Rott zu machen.
 Nimm die Guggen, und die Birnen, davon
 zwey Pfund, und klein geschnitten, in wenig
 Leonij Wollrad dreyer. Nimm ein Lutter
 als pflege sich daran, nimm das gesaltt darinn
 nimm von Wess eine gewichte Pfünd, von
 dem Quingen aber viel aus demsel, Quicken
 und Ginnert, Anigewürzt, in ein Stüpfel,
 schmir im Lutter mit Lutter nimm das darinn
 groß Unken mit, von dem Stüpfel, das von
 gebascht, so ist es auf.

Ab. 48.

Ein Frische zu machen.
 Nimm ein wenig klein 4 Finger Solter, ein

Conig Lutter. My kettlic, von einem
 jungen Lmoy die Paß darinn gedruckt.
 wist es in ein Haus. Solle es zu dem
 fien gewandt es lang bis es dinst wird,
 fienas gibt es über ein gewand fließ.
 Man nimmt auf ein Conig fündtuppen das
 die döttern. Man kan es über Lamm und
 dältern. auf über fündtuppen, auf sol-
 gen. Das ist es wist.

Ho. 49.

Eine Mißdeut Top zu machen.
 Nim Lmoy die döttern fündtuppen.
 fündt es klein zusammen machen ein Conig
 fündtuppen, ein fündtuppen. und ein fündtuppen
 dem wölber, das es fündtuppen brünnest
 wist. fienas gibt fündtuppen. dasen, das
 es die wist die döttern. fienas nimmt

94. Mifst, laß es in Wasser auf, fennaf 3.
mal in Wein, summir es in die Pap. und
laß es binden. Das ist die Befehl. man
kann es über einem gebräutem Pigeon
geben, auf ein in Pustosa Faßlitten. Wenn
man Viehkröten darin nimmt, so muß man
es aber mit Wein säuern in die Faßlitten
es muß.

St. 50.

Eine Mandel Pigeon zu machen.

Th. 1. Nimm die Mandel. beneid. Steige es klein,
Wenn sie sein gelysen, ein wenig in der Milch
gewichte. Inmitten gibt auch ein wenig
Wein. A. Nur es in ein Glas, nicht binden
Mols, nicht es ab. Wie im Hof mit der Milch
Wein es abgeordnet. A. gibt Milch. Daraus
man. beneid. faß, und laß es binden. fennaf
trieb es. Das ist ein Pigeon. laß es uaf summir auf.

in. Einig Pflanz, Gärten, Sträucher ist viel ob.
 und ganz in demselben, aber nicht allen. Und es
 bräunlich, ganz ist ganz. Darauß man sieht
 gleich oben und unten. Es ist, das sie färbt
 Gärten, viel gezeuget, und ganz ist zu sehen
 man kann die. Undel. Darauß sieht man
 die. Undel. Undel. in der Mitte im Strich
 die. Undel. Undel. in der Mitte im Strich
 die. Undel. Undel. in der Mitte im Strich
 die. Undel. Undel. in der Mitte im Strich
 die. Undel. Undel. in der Mitte im Strich

St. 52.

Hierin werde ich zu machen.

Nimm von einem jungen Kalb. Kopf der
 Hirn. gesotten, schneide es klein. In einem
 nimm ein 2. Pfund. Darnach nimm die Knochen
 brich sie in die Milch, brich sie auch auf und
 schneide sie. Darnach nimm ein Pfund. und 6 Loth

Lütker, heiß ihn ab, fennas nimb 4 eyer
 fennas nimb 2. dötter, heiß d. eyer ab, nimb
 das fennas darinn, nimb nimb 2. eyer, das
 flammig wird, fülle d. in die Hand, fülle
 es in ein feim, nimb fennas 2. eyer
 darinn, laß d. fennas b. fennas
 fennas nimb d. fennas, man kann d. in ein
 ein fennas fennas geben, oder in eine fennas
 nimb fennas, d. d. nimb.

Das auf ein ganzes fennas nimb 2. eyer fennas.

Stk. 53.

Geheil d. fennas auf andere art zu machen
 Nimb $\frac{1}{2}$ flund Lütter, heiß ihn ab
 nimb 5. dötter nimb 2. ganze eyer, 8.
 dötter, heiß d. fennas ab, nimb fennas
 fennas d. eyer ab, fennas nimb das fennas darinn.
 Das es nimb fennas wird, nimb fennas das fennas

Wahlf ich Conrincant. nuch zu dem. Janay
 nach it. driggegal ab. rollen ist. gesamung. lare
 ist gesen. und back. it.

Ho. 54.

Wenat Edel zu maachen.

Nimb den grünen Wenat, stopf ihn klein. nimb
 ein wenig Wapen. daran, bruch ihn dinst
 nimm fizen. das der Pofft frucht. komst. f. naas
 schlag f. zur daran. ein wenig Wapen. und ein Con
 ring. Salz. stalt it. auf die Offit. nimm it. so lang
 bis it. dich wind. Im it. it. dinst im Wapen. das
 in Wapen frucht kommt. so ist it. milt.

Ho. 55.

Wenat Edel zu maachen.

Nimb die grünen Wapen. frucht ihnen den
 Kopf ab. das der Fall dinst. komst. stopf it. im
 Conring. dinst. dinst. stopf it. klein. frucht. frucht
 in dinst im Wapen. das der Pofft frucht. komst.

pfleg Eyre daran, im Comig Miß, Siller
 up auß der Pfist, wie n so lang bis up
 chet wind, im Comig Salz, erich it d'ns,
 d'ns, d'ns d'ns frantz d'ns, p. d. d. d'ns.

Ho: 56.

Eier fidele zu machen.

Nimm Dötter, im Comig Miß, Salz, up.
 p'grinde n' d'ns, Siller it auß der Pfist, und
 was n' Coir oben /: 55.

Ho: 57.

Eine Marke Dötter zu machen.

Nimm auß. 1. Pfend Mell 3 Dötter,
 pfurde im Dötterftein in der d'ns Mell,
 Engel ihm d'ns ab mit im d'ns, nimm
 Dötter, es wickelt, und d'ns d'ns
 nimm 5 Eyre Dötter, was ihm zu sammen
 nimm walde ihm auß. 3. mal, l'ge ihm
 alzeit d'ns zu sammen, Sillaf was ihm auß

40. auf das Blatt, bestreut es mit Wapre,
güther v. gut. das es ein feß wird, so ist
es recht.

No. 58.

Einen Müßkazin Teig zu machen
Nimm gelopene Mandel mit samt den Ker-
nen, so viel gelopener Güther und Maure.
Lime, daß 24 Güther und Mandel Kra zusam-
men 2. Eym da klar ausgefloß zu sein an-
maachen. Emoy Völlert und ginnert, Man
kan Müßkell, auf Wipfel darvon maßen,
bestreut es mit Wapre, und güther v. gut
und bestre v. so ist es recht.

No. 59.

Einen Lutter Teig zu machen
Nimm 1. P. Moll, und so viel Lutter
und 1/2 P. Moll, maßt v. au, sind 6.
Eym Lutter. 4 Löffel voll Wein. 2 Löffel voll

Haim. Salz ist mir wenig, nimb das ganze
 Pflind Lutter, und das andere Salz. Haim
 Ma pfend du Lutter pfor dem Pflind. Wal
 och ist mit Wasser gut ab, sonach machst du mit
 der Hand geschlamm auf mir Litter, walest
 du, abgemacht auf nicht zu dem, leg du abge
 -machte Lutter drin, walest ihn auf, leg ihn
 wieder geschlamm, so soll dich der Lutter gut
 dannter ist, und das re Wasser mach. Man
 kan gleich Löffel machen, andere Rörck,
 spruce Löffel. bytrichst du mit Litter oben,
 legt du backen, so ist es fertig.

Mr. 60.

Eine Rörck-Weis zu machen die
 Rörck Latt machen

Nimb $\frac{1}{2}$ Rörck Lutter, streich ihn ab, nimm
 3 ganze Litter, und 3 Löffel, nimb ihm 2 Löffel
 in der Milch gewaschen. Sonach nimm die Pflind

güt eingeknetet. Linn ist langsam darinn, sey
 es, Mistkubler darinn, wenn von Lutter & Hölz-
 ley rinnen sind oben, sind in der Hölz ausser in wenig
 Lary, beschneit ist mit dem abgetrennen, die Lary
 Hymen. Lutter, mit Eyer gefüllt. Prob: Hymen
 Maudrofer darinn, Lary dem Lutter, die Lutter
 beschneit & noch nachmass oben daraufl. Lary
 ein Lutter, beschneit ist mit Prob: Lutter,
 das ist güt beschneit, ist ist anst.

Esso Gi

Ein fächerle Eyer-Fei, zu machen.
 Piede 4. Eyer hart, löst es auf. das Lutter
 schneit langsam, dem Lutter zutrocknet mit einem
 Messer, Lutter zum Altes Lutter ab, nicht
 dem Lutter darinn. Lutter ist güt ab. Page 4
 Eyer darinn, man kann auf die Hölz Lutter anst.
 & noch, ein wenig Lutter & Lutter ist güt ab.

mit Unasf Eitel. Eys und Rost Eitel. 49.
Rust- Swirfel, Mairasfel Immelbrust,
sals v. und wie es ist gut ab, spüre mir
Spur mit Lutter, auf, Sp: Oben darinn
gib unten und oben stalt. So ist es erst.

No. 62.

Eine Marbe Fastöthen zu machen.

Denn Man es mit Lichen = Weiss füllet.
So nimet man auf 1. 1/2 Maaß 3/4 Lutter,
4 Döbber, und 2. ganze Eys. 4 Löffel voll
Stirn, zu Löffel voll sein Eys, sals ist in wenig,
maß ihn zu sammen, wals ihn 3. ab maß auf
all zut legt man ihn zu sammen, legt in Läng
und Rostrol, bestreift es mit ringewirten fest,
spüre das Lichen von dem Lichen stalt,
auf im wenig gefüllet sich dem eys stalt, b.
legt im Läng dem, fonschly, Löffel stalt

Darin, mit maff v. d. d. bestreich v. mit einer
 Plac, las v. backen, maff ein saure Papp dar
 ein, gies v. daran, gies v. darüber v. d. d.
 v. d. d. mit maff v. d. d. bestreich v. mit einer
 Plac, las v. backen bis es nicht mehr faimelt v.
 es v. gut gelacht, maff eine saure Papp dar
 gies v. darüber v. d. d. v. d. d. wann man im
 Auf in die Pappeten legt, v. nimmt man Salz
 und Pfeffer glais.

Ho. 63.

Einen sauren Quark.

Nimm Kälberne Läder ein wenig Kälbernes
 gedünstet fleisch, gute fleisch, dinsten nimm Lait
 Lait, ein wenig Wein und ein wenig Limonj
 Pöschel, wann es gedünstet ist, nimm v. zu der
 Läder, ein wenig Limonj Pöschel, gewil
 Läder Blatt Buch, Buch, Pöschel, gewil
 Wein zusehen lasse v. d. d. Läder dinsten
 bestreich die Pappeten damit, v. d. d. v. d. d.

Geby

No 64.

Wurfflein auß ein saur - Kraut zu
machen.

Nimm gedüßtes Reilberrd fleiß, nimm
Zwitsch. Limon^{roth} und Wein, auß Lutter;
pferd^{et} d. Wein, nimm ringirath ein Lor
ung quoricht Brunnel, güt außgedrückt, ein
Lornig Maus, pferd^{et} d. Wein, trüb nimm
Lutter ab, schiff fyer darin, mer das es fortk
darin, nimm ein Lornig Brunnelbrut darinn.
Leg d. auß ein Sand, wasf kleine Lutter
drück^{et} d. zu fyer ein. Es pfer d. mit Brunn
Lutter und wasf d. im Ofen, leg d. auß
der Kraut, so d. d. trüb.

No 65.

Abgetriebene Fennel Rinde.

Nimm ein fierling Lutter, 8 Leyer Jötter.
und zu der Fennel ein salbt Rinde. Ders

46. *erst man auf die Thüdel, als geschüttet
Inwend, das es ein wenig angest. Im Lutter
sind die Eier noch gut ab. Sonst der Thüdel
darm. Salze es, ein wenig Salz daran, laß
es eine halbe Stunde stehen, so ist es recht.*

No. 66

*Flaum Wandel von Speck zu machen
Nimm auf 1. Pfund Lutter, und so viel Mehl
20. Eier 8. ganze und 12. Pöcker. Leibe
In Lutter gut ab Sonst die Eier langsam
darm, ein halbes Pöckel und 5. Speck
hoch genug. Sonst das Mehl daran, und fülle es
in die Wandel, laß es backen. Sonst gibt es
auf der Gabel.*

No. 67.

Wandel War Fellen zu machen

Nimm geflozene Maide. Güter Gummel, nimm

Lijer Dötter, die klar ausgekocht, dar mit
 wie man ihn z. B. in Mandel Dötter macht
 nimm mehr Dötter daig. Galt ihn von in ander
 wie ein feinstmilt daig. bestrich es mit dem
 Mandel daig. leg es zu sam wie ein Stückel,
 und back es. man kan es mit ausgekocht
 Lijer klar bestreichen und gut gezeihen bevor
 man es backt. so ist es recht.

No 68.

Feiß-Brüdel zu machen.

Nimm in der Milch gedünster Feiß. treib
 ihn ab. nimm gezeih, zimmet, Limonj Pöllerl.
 und es ist ab dinsten auch maschinen klar
 den Dötter daig Galt ihn erit auß, frid
 den feiß darin. leg es zu sam. bestrich ihn
 mit dem klar gut gezeiht, und im backof
 gebacken. so gibt es auf die Daste.

No 69.

Thuy

Denzig Thuy

Hon einen geschlagenen Lutter Osem Saig
zu machen

Nimm auf 1. H. Mehl $\frac{1}{2}$ H. Lutter, das Mehl
mit Eyre Lutter und Nipp Osem 5. Löffel
hoch Osem in Saig an, nicht zu dick und
nicht zu dünn, schlag ihn gut ab, nimm ihn auf
das Lutter, wach ihn von einander, schreide von
Lutter Lutter schickel darin, leg ihn zusammen,
wach ihn wieder auf, leg ihn Nipp mass zu
sammen, biß der Lutter sein Brauch ist,
wach ihn Osem auf, bestreue ihn mit Osem
auf Wimpf, Gib von darin, leg ihn zusammen
oder von Lutter Lutter Saig wach, bestreue ihn
mit Eyre klar und nimm Lutter Lutter
in den Osem so der Lutter

Thuy 70

Ein sehr gutes saures Kraut zu machen.
Nach dem Plan oder Marben eieg. laß
das Kraut stehen. Wenn es eysen. Wenn es
eystern ist, an einem festem rind ein Roggen.
das Kraut muß sich vor in eysen gesotten sein
vorne ist gesotten. nicht, es in ein eysen zu.
zuessen, rind eysen. ein eysen eysen und
ein eysen eysen, laß es auf der eysen eysen.
zuessen nur eysen mit eysen. ein eysen eysen
darin, laß eysen eysen. eysen eysen eysen
darauf, nach dem in Roggen, laß eysen eysen
eysen eysen. eysen eysen eysen. eysen eysen
eysen eysen das eysen eysen eysen. eysen
eysen und eysen eysen das eysen eysen.
ein eysen eysen eysen eysen eysen eysen
eysen eysen eysen eysen eysen eysen
eysen eysen eysen eysen eysen eysen

50. und wie v. gesotten, sind die Laster nicht abzu-
thun, ist es auf mich.

No 71.

Mandel Rollen-Suppen zu machen.

Nimm 4. Eyer in die Hand und Güter, das
ist die große Hühner Litz, die Eyer und der
Güter sind als 200 g. wie 100 g. als Güter ist.
nimme die Eyer Litz in die Hand. die
Ober Litz aufgeschloß auf dargid, das in
ganzen Litz. die Litz Hühner Litz geschnitten
auf das Moll und dem Güter. die Litz
Hühner auf in die Eyer Litz. das ist aber
nicht lange. das ist nur gut Litz ist. das Litz
in Litz mit der Litz in die Litz Litz
und in die Litz, das geschnittene Mandel
Litz, das ist Litz. Litz Litz ist auf in
Litz. das ist Litz. das ist Litz Litz.
Litz Litz sind die Litz.

No 72.

Ein Kaiser Brot zu machen.

Nimb ganze Eyer, in dieilag, in ein Tag
Nimm die Eyer, in die andern sein gelar-
fuen Zücker. Das ist die gleiche Form hat.
Nimm 10 Teil Mel als Zücker. In dötter
kocht man in ein salz. Die klar schaumig auf-
geschloß. Darzid rühr ist eine kleine Menge. Für
euch dem Zücker darin, rühr ist einig kleine
Menge Nimm das Mel darin, muß lang
rühren, nur das es gelb darin gerührt ist
gibt es in ein Meß, laßt es kochen, wenn
man Zeit hat, laßt es man einen Tag, so für.
Nimm schneidet man es, legt es auf einen Teller.
Nimm es auf eine geringe Stelle, das es kocht.
es dörren auf einen guten Teller. So ist es
fertig.

No 73.

Recht: Kümmen an einen fließt Tag.

Nimm Recht: Kümmen ein wenig Kümmen

57. Flapen & Linnen, nimm es in ein Fäßen, gies
sind üppig daran, laß es aufkochen, schneid
trieb es durch ein Tuch, thut es waschmäss in das
Fäßen, nimm Cyndolter, ein wenig Wein in ein
Kübel, laß es sieden, gieß es ab, laß ein ab-
geschottene Püppchen, thut es auf die Zucht.

Nr. 74.

Ein schmerzliches Häring Kraut zu machen
Nimm klein geschnittene Häring, treib es
Lutter ab, nimm in der Malt gewascht Wasser
gut aufgeschüttet in ein Lutter, schneid, laß
sied daran, darauf man viel mehr We-
in wenig Wein, thut es gut ab ein
Häring Lutter, nimm eingeweichtes Kraut,
bestreich ein Wehl mit abgetrieben, das Kraut
daran, so fort bis es gar ist, oben darauf
nimm es mit dem Lutter ab, nimm ein Lutter

Gibt Unten und Oben Licht. Der ist, so
geboren ist, so ist nicht, man kann das Ab-
schreiben, so nur für die Welt aufgeben.
Der Hering nicht aber langst geistlich sein.
Und in der Welt geistlich. Unten und Oben
Licht, so ist nicht.

No. 75.

Palben Höger zu machen.

[illegible]

Suppen, dasen, Wein und Wein, ein wenig
Eisbren, dasen, und ein wenig Holler. Es ist
auf dem, und dasen, es ist auf.

Ar: 76

Lilbl. Kränze zu machen von
frischem Kraut

Nimm da siß in ein feind und butter
 laß den siß braten, wann er gut gebräut
 ist löst der braten bräut, nimm fingerhut
 gundt klein zusammen und schreibe bräut
 und den gezogenen siß, schmeißt es all in gundt
 klein, nimm butter in ein feind, da gesäcke
 darinn, ein wenig saim daran, Michaelis und
 Valz laß es auf der esset dinsten nach innen
 auf gezogenen tag, siß das gesäcke darinn,
 mach es ab, schreibe es in ein wasser schmeißt
 ein theil mit butter, saim, darinn leg
 die esset bräut, bestreicht es oben und feind
 wasser schmeißt gut ab, siß es gut gebräut

Glück. lach u. ein wenig weinen, so ist Lust.

No. 77.

Eine Cyperstern zu machen.

[illegible]

Pa 78

No. 78.

Ein sehr dicke Eyerstock zu machen:
 Nimm ein Stück Acorylen, laß es in
 Salzwaſſer ſitzen laß es aus, nimm Eßig
 Waſſer und ein Eiſen in ein Eiſen, nimm
 Eßig: Lutter darin, laß es ein wenig aufkochen,
 nimm es in ein Eiſen ein wenig ab, nimm es
 und ſiehe oben ab. Miß Eßig darinnen, ſalz es
 und ſiehe es zu. In Eßig, je mehr je länger
 biß es ſich wird. Sonach nimm ein Eiſen
 Eßig: Waſſer, ſauet im Eiſen Lutter in
 der dieſe Eiſen. laß es ein wenig aufkochen
 gib es in der Eiſen, und ſiehe beſonders Eßig
 darinnen, Man kan die Eiſen in Mandel
 ſehen, wie der Eiſen Eßig und dieſe Eiſen
 Eiſen Eßig, es iſt mit

No. 79

Einen Eßig zu machen

Nimm dem Gefelbsten fies in ein Gäßlein
 fies, fündet davor daran, laß ihn ein wenig
 fies, fies, laß ihn die Hand ab, nicht ihn in
 die Pfad, und die Top, und ein Gäßlein
 ein wenig Ma. ein wenig fies ab, und
 ein wenig fies die daz. auf Amors
 laß dann gefüßelt, fies zu der effel
 gewitter so lang, bis es dich heilt, auf ein
 wenig fies an daz. fies, fies, fies, fies, fies
 fies, fies, fies, fies, fies, fies, fies, fies, fies
 fies, fies, fies, fies, fies, fies, fies, fies, fies
 fies, fies, fies, fies, fies, fies, fies, fies, fies

Re: 80.

Eine vier farbiges Thul zu machen.

Reise 4. einzugzogner fies, mach einfarbig
 fies, fies, fies, fies, fies, fies, fies, fies, fies
 fies, fies, fies, fies, fies, fies, fies, fies, fies
 fies, fies, fies, fies, fies, fies, fies, fies, fies

von dem Eyren muß, daß es zu dem Eitel
nicht gar zu dick. Von Deynen wird man im
wenig saub, ein Cornig Eyre Blau, stehet es auf
der Eitel, daß es. lapp. & im Cornig dinsten
beytend den flachen mit Eutern und faiss. leg
im flachen dinsten. beytend im garm mit
andrer farb, oder es zu sammel. legte es in
der Misch dinsten. wie eine saub. Misch. so
es es muß.

He 81.

Eine Prob-Prüf zu machen.

Man macht ein ausgezogenen Teig, macht
nur Prob. füll, mit Prob. Eutern, füll. is
ab. Misch Eyre daran, selbst dinsten ^{im} füll. fangt
auf in der Misch gewicht. Tunnit, gelb aus
getrocknet, eine es dann in eine Mithren dinsten
füllt es in den flach auf Prob. füll. dann
oder es gesamt dinsten es in der Misch auf wie

im Ham Trüdel, so ist es angst.

No. 82.

Ein Marxen Herrn daig zu machen.

Nimb auß .i. 16 Mele 12 Lohs Lütter,
 nider des Mele getrydel in ein Stridling pflog
 5 Lütter darin, niest gar in Pöhl Obri mit
 ein wenig Ofen, und ein wenig Salz, mach es in
 dem Stridling fruchtlich nimb ihn auß der Löh,
 pflog ihn 2. oder 4 mal, das der Lütter sein
 darin noch, wach ihn auß mach Trüdel davon,
 leg es lang in ein Kustro Stürm. schmei es in
 ein mit Lohs Lütter, laß es 1/2 st. laß es in
 einer Kellern sitz backen, so ist es angst.

No. 83.

Lebenden zu machen.

Nimb ein Weimarm an Salb Löhren und facht
 ofenige Ofen niest es dich gins ihn in ein Trüf

bind ihn zusammen, leg ihn in stündel Leinen
 las ihn binden, das er sich außerscheiden in seinen
 pharisäen in nach Hagedal staltet, pharisäen in der Wiese
 dinst mit Lutter. Sam darrin, leg die dinst
 darrin, lorne von der Zug ist, gibt allzeit, sam darrin
 mit allzeit, dinst Lutter in der Zug, bis es gar
 ist allzeit, sam darrin, gibt mit sam und Lutter be-
 dinst, gibt Lutter mit darrin, las es außerscheiden
 so es ist, mit: Mann kan auf Sam darrin, das auf
 rine in der Zug staltet.

Fr. 84.

Fellenzen zu machen.

Man mach den nemlichen Saig, wie zu der
 dinsten, dinst man in der Zug, das dinst
 dinst dinst, das er dinst dinst dinst
 dinst, man pharisäen in der dinst dinst
 in dinst pharisäen, in dinst dinst, mit dinst
 und dinst dinst, so gibt es auf der dinst.

Eine Liscgotten. Dorten zu machen
 Nimb 1. lb Zucker, und 10 Loez Mel.
 Lemorj, schneid, 24 Eyer schabst ganze, und
 selbt dörren, von dem 10. Eyer zu nimm die
 klar schaumt aufgeschloß werden, und zu dem
 dörren, man nimm 1. vier gute Virek. Wein.
 schneid dem Zucker gering darzu, nimm ihn
 vier ganze Virek. schneid. das Mel darzu nimm
 lang rühr, das nimm das Mel gut verrührt ist.
 Thut ein Mehl mit Butter, schneid ihn selbt an,
 das 1. backen, so ist es fertig.

No. 86.

Eine Breisel - Dorten zu machen auf
 andere Art

Nimb 1. lb Mel, 1/2 Butter 1. Füllung
 Zucker und Lemorj 1/2 lb. dem Butter lag
 hell zergerben, gibt es in das Mel, und mach

up gut ab mit einem Weisfloß, Pinaß, Pinaß
 up. Moppe schicken dich auf das Blatt. Leg
 Pinaß Schingore darauf, nimm den andern
 drag. Brücke ihn darauf doch bestreuen
 und klappern gut geschüttelt, und gebachten zu
 es mit und gut.

He. 87.

Das Eyer Brod oder flocken ge-
 maichen.

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

das. Finalz allz unter Im Ing A. Finalz
maß flöhen oder höflich und laß ihn egerlich
er ein wenig frey springt und laß ihn.

No. 88.

Mantel: Schneidel zu machen.

Nimm Mantel und Mandel Kern gleich.
die Coraden abgoleß, und sein gesegnet, das
Mantel mit gut abgetrieben werden. Finalz die
Mantel darzu gerath. ein wenig fichter darzu
Limonj. Fichter. Fichter so lang ab, bis er
ist. Ein ein Lutter. Fichter ist auf einem Fichter
nicht zu einem leg ist in ein Fichter oder sein
auf imander, und Oberhalb ganz eger
und halbt Lutter. auf fichter. Fichter ist gut
ab, und ficht ist über die Fichter. gut Lutter
und Ober Fichter. laßt ist egerlich. ist
9 ften Fichter. so ficht die Fichter.

Nimm Feinstleip oder Pulver, dem ge-
 zerkleinert gebracht und gesalzener Pulver
 aus Fleisch zerlassen. Demerz Hohl. d. Wickel
 Fingerhut, pfundt ist klein zusammen. Fein
 streicht dem auf das Fleisch. Aber auf die
 Spitze Ansehnlich, und Hohl. d. zusammen
 und pfundt d. zusammen, pfundt nur ein und
 Littern, lagert lag. d. Braten bis es gelb
 werden, wenn sie Bräunlich sind, sind dann
 Feigern Lornig und, liegen daran, klein ge-
 zerleinert. Demerz Hohl. d. lag. d. sind. p
 ist. vst.

Lte. 91.

Incip. Brod zu machen.

Nimm 6. Ganze und 3. Dotter in ein
 Reism, ein halbe und gerint $\frac{1}{2}$ lb gesätem
 Getreide. Wirdt mit dem gerint rimm eine
 halbe. sind. Fein im Löffel. d. ist. d. M.

66.

gütlich rühmt, was Thiergall und Gasse ist
 schmeckt es ~~sehr~~ rühmt seinen kleinen Gass
 schmeckt sind, und was es auf beiden Seiten
 köpft. sehr rühmt.

Rezepte

Ein Heilsel Buch zu machen.

Nimm 8 Loth Pfeffer. und klein gehackte
 Mandel. 8 Loth gebackene Fische, nimm 10. Eyer
 6. Eßlöcher und 4. Eßlöcher nimm es in eine große
 gut ab. schneid den Fische darin geschnitten. 6. Eyer
 dickt es. schneid nicht die Mandel darin so lang
 gemacht. 2. Eyer und 2. Eyer nimm 3. Loth
 Pfeffer. darin. 4. Eyer in 2. Eyer und 2. Eyer
 2. Eyer. 4. Eyer ist mit Pfeffer. 4. Eyer. 4. Eyer
 mit 2. Eyer. 4. Eyer ist in 2. Eyer. 4. Eyer. 4. Eyer
 darauf. 4. Eyer. 4. Eyer. 4. Eyer. 4. Eyer. 4. Eyer
 man hat 2. Eyer in 2. Eyer. 4. Eyer. 4. Eyer.

Rezepte

St. 93.

Die Societät zu machen.

Man nimmt gedörrte Zwergem. welches wenig
sind. heraus such 2 gut ab. löse die Körner
heraus. Gießt es in ein Glas ein, bestreue heraus,
nimmt sein geschmack zu sich, sein ~~geschmack~~ ge-
schmack der Societät. Gießt die geschmack Zwergem
esel darim, und geseht es zu. Geseht.

St. 94.

Die die Artischoccen zu machen.

Man schneide die Stängel klein ab. und oben an den
Blättern die dünnen Wurzeln. heraus lege sie
ein Beutel darim in ein kühles Wasser. Wasche
das das bitter esel heraus kommt. alsdenn
kocht sie in Wasser kochet es bald. Als kochet es

68 So grüßte das Wapen dem vom al. f. 17. der L.
Cavalier in eine Hupel, hier gibt ein Hupel L.
im König geübten Feindes L. Hupel Hupel
im König Hupel, im Hupel L. und L.
Cavalier mit dem L. Hupel Hupel. Das L. L. Hupel
L. L. Hupel, und L. L. Hupel L. Hupel L.
Cavalier in eine Hupel, hier gibt ein Hupel L.

No 95

Gefüllte Artischocken.

Recke die Artiphoken nicht zu weich, ziehe
in der Mitte der Platte prout, und Längen,
Brot, schwache, und etwas von oben aufgeschüttete
Löhren dazwischen, item Fleisch, große Stücke,
Eyer, Butter, und gewürzt dazwischen. Nach dem
Terminanten Knie, mach Reichen dazwischen, aber
für in der Löhren, lege sie in großen Löhren,

die Kindwippen steh. rosa, son, sonauf, nasum 69.
Mischeln Grün darüber.

No. 96

Gebundene Litzborken

Dann die Litzborken recht leicht ge-
flecht, so steht sie im Wein. Sonach setze
sie in Spirit oder Waizen Most, und laß
sie in geschützten Lüttern

No. 97.

Litzborken zu zu riechen.

Nimm die Litzborken im Wasser, setze sie
dann in Stücken auf Feuer zu kochen. Hier
braut, und so sie koch, stichst du es in
Lapp das Wasser austropfen. Sonach eine Holze
setzen. Hier Muscaten Blü. Cartomorig, Feig.
2. Lins. Pfeffer. Pfeffer und Lüttern daran das
im Löffel auf, und dann riecht sie an.

No. 98

Hu 98.

Leib eine andere Manier Artigbotten
zu zubereiten

Die Artigbotten brühet man bis das
der Geruch ^{geruch} verdrungen. Hier schneidet man das Fleisch aus
dem Topfe, stürzt sie in einen Eimer. Das
süßliche umgibt den Fleis in der Gasse, läßt sie
austrocknen, mit heißem Wein. Fern auf Hühner
sie auf eine Spindel setzen, oder sie in der Mühle
hin gemähtet singt herum, damit man der
saft inwendig gesund und gesund. Hier ist
sehr gutlich in ein Spindel, macht eine gute
Leib von Fleisch und Salz mit Öl und
Zucker, mit Kräutern und also auf.

Will man aber anstatt der Hühner so man
Leib gewaschen eine gute Saft darin machen,
dann die Hühner, schneidet man sie in kleine Stücke
eines der Artigbotten in vier Stücke geschnitten

Darnach das Ranke altst im Berg Gm., samt
 fast allen Blättern, und laßt man nur bis
 zum Viertel noch der ersten Blätter, schneidet
 denselben die Spitze ab, schält das grüne in
 ein halbes ab und wäscht sie in ein feines Was-
 ser. Dann laßt man sie schwarz, dann färbt
 man sie auf dem Wasser, und wenn
 sie noch etwas grün ist befeuchtet man sie mit
 Öl, so wie man sie anfangen soll zu bräuen
 in Öl, Butter oder Fett, wenn sie in
 Brühen anfangen bräunlich, oder röthlich zu
 werden, so färbt man sie schwarz, laßt zuhause
 das Fett darüber abkochen, streicht ab dann
 auf man sie aufhängt gebräuet. Also sie
 darüber, und auf dem Feuer kocht, Salz.
 Also kochet sie in der Fomereinschen Pflanz
 darüber — dann ist es gut.

No. 99.

Leitpforten mit Fein zerstopfen.

Man nimmt das fleisch von den Leitpforten, beise zu vor sein nimb außspotten
 frö. läßt es gelinde kochen zu grossen Quot Hippe
 und stemb. Spannen 2hm, Gießer ind grösse
 1 uer Ruchkorn mit. läßt es also stehen bis es gar
 kochet, rieffet den Hippe au. und trog es auß.

No. 100.

Eine gute Bräue über Leitpforten von
 . Kienner oder Seel fleisch.

Man nimmt zwey Kienner. oder 2. Ruch
 außschneid und warm n. gestotten. Es wird abge
 geschmeckt, nimmet man obel von der Bräue. als
 man von Doffen sat. für darin spannen. Miss
 = kuchen Seinen. Lattig und Ruch, und läßt es

Sind. Damaß nimt man den Arm von 3.
 Antipochen. Laßt denselben vorher mürb.
 und von Blättern ad. Mavis. und hat sich
 darana so abgspöck mißt es nütze de Lende.
 und für so zu dem obliegenden. und tuer
 so nimb gerüßel; oder 3. Ege Pötter und
 Miering. oder Linsen Wein und etwas Zie.
 reber. für so darinn und dem Boden der
 Antipochen daß sie feil werden so man aber
 die Eyre davon thut, muß man die Gmmer
 außwaschen, und auf ein Weis legen und im
 wenig Brühre darauß, und alle Thier
 hin dem Boden. Das Ubrige laß man darinn
 schwimmen. Wenn soll nicht hergehen der
 Stapp zu Salz so man das fließt kocht

Boe 101.

Eingemachte Antipochen

Merke das das Reübe auß ^{den} Antipochen. koch

und sind sie wie sie seyn sollen, nimmt sie
 aus dem Hapre, und legt sie auf ein Tuff Stück.
 Das das Hapre darauf gesetzt, und sie bald wieder
 setzt sie dann in ein warmes Käpflein, das mit
 warmem Wasser voll wird, daß dann vier oder fünf von dem
 Hapre stückweise mit Salz, die nicht zu stark ist,
 man muß aber zu einer warmen Hapre an Kopf
 stückweise nehmen, wenn sie bald die ganze sie auf
 die Leutgeboren, pflegt sie dann stückweise und bis
 oder stückweise das Käpflein alle 8 Tage mit 10
 befeuchten sie nicht, wenn sie sollen gebrannt
 werden, so befeuchten sie nicht. Wenn sie sollen
 erbrannt werden, so wässern sie recht auf, und
 trocknen sie dann wie gewöhnlich. Auch kann
 können sie auf die Manier zubereitet werden.

§ 102.

Leutgeboren zu trocknen oder zu dörren

Man nimmt die Zwilfsocken, bügse die
 Fesseln umher ab, das der Boden allein
 bleibt. Wasche Sie vorher ab, und gieße Sie auf
 eine Thüre lange Sie dann in der Dornen, und Wund,
 die Sie heilen sind. Wenn Sie sollen ge-
 bracht werden, muß man Sie eine Nacht
 zu den ind. Thapen legen. das Sie wohl gewor-
 den braucht man Sie zu was man will.

He. 103.

Eine Mandel Top zu gesottenen Loden.
 Nimm kein gesopene, gebohle Mandel. las
 Mandel. Wasche. ~~Mandeln~~ in Lutter au-
 laufen, sonach die Mandel dann gewaschen, sie
 durch Oben ab. das es nicht wird gel
 gebrach, man kann auf Röhre Past setzen.
 Wenn man es gesacht haben will kann es auf
 zu einem gebrachten Röhre geben auf

Nimb Löffel Citron eingeriehtes, auch
 von dem Rant. Blaf. mit Kellerabj,
 weisset Mitten Fraus gestrichen. Und laß alle
 und sind. das außgeschalt. hand laß an
 ston, sonach nimb die Citron und Löffel,
 und ein wenig Brant mit eingerieht.
 sprich alles ston zusammen. Trich es mit
 Butter, und fuge ab, ein wenig Vinnel.
 1. Löffel darunter, und Muschaltie, nimb die
 außgeschalt. Brant, wenn es gesotten ist. Fie
 n. und laß an. stell es in ein Rindl, mach
 eine Rant. Topf darüber, und laß es offel auf.
 ston sonach stell es auf ein Topf und
 die Topf darüber, so ist es raff.

§ 106

Wandt, von Brand daig zu machen.
 Nimb 1/2 Meß, und so viel Schmag, und 1/2 Meß

Schapen. leg das Schmalz darinn. laß es kochen
 Jonas nimm das Mehl darinn, laß es köchen,
 bis es effelt. 12. Jonas nimm 1/2 ein ein Hering
 Schlag Omigpand 10. Eier darinn 7. ganz reine
 6 Eyttern, nimm auch klein geschuppte Mandel
 darinn, schick die Handt Falten 1/2
 voll an. laß es langsam kochen, in der Mitte
 1/2 ringförmig kochen. 1/2 kochen und 1/2 kochen
 auf. Jonas gut geschmeckt. 1/2 Schale.

107.

Flammkuchen Handt gezeichnet.

Nimm Mandel Milch, Schlag Eier Eyttern
 darinn laß es kochen. Wind und gut geschmeckt
 1/2 kochen und 1/2 kochen. 1/2 kochen und 1/2 kochen.
 1/2 kochen und 1/2 kochen. 1/2 kochen und 1/2 kochen.
 1/2 kochen und 1/2 kochen. 1/2 kochen und 1/2 kochen.
 1/2 kochen und 1/2 kochen. 1/2 kochen und 1/2 kochen.

Frank lag oben auf dem Tisch von Eichen Holz
und ließ es in seine gewachsenen Holzgerüst
stecken.

Fr. 108.

Schnecken zu züchten.

Wenn die Schnecken noch frisch sind. Denn
man muß auch wissen, wenn sie alt sind, so
müssen sie ausgewaschen werden, sie müssen auf
einen trockenen Ort gestellt werden, wenn sie salzig sind
sind, und mit dem Spatel soll man sie frisch
reiben auf, darauf, wie bei den Fischgründeln,
sind sie mit Wasser im auf der Erde, und man
soll Frank gleich in das Wasser.

Fr. 109.

Wundern Pott zu machen

Denn die eltern samt den Pott auch

In Magen, wenn er ausgefüllt ist aus der
 Lobre, pflegt alle ihm zusetzen. Sonst laßt
 ihn nur Enkel in Lobre ansetzen, gibt der en-
 fachte darin, auf ein wenig Hündchen auf
 hängstet oftwitz darunter, laßt er ihn sein.
 Sonst pflegt ihn nur Thier im Thier.
 Bring das Hott dar auf, pflegt im Thier und
 Lobre, ein wenig Hündchen dar auf, bring die Thiere
 dar an, gibt nicht oftwitz, laßt er ein wenig auf
 dinsten, und gibt er zu der Thier.

Th. 120

Eine Reiser essen zu machen

Nimm auf 1. Maas Hündchen Th. 120. Lobre
 Lobre, und laßt oftwitz, ein wenig Hott, das
 Hott muß sein mit der Thier abgerichtet werden.
 Sonst die Thier darin, ein wenig Lobre, von
 der Thier gut gepflegt sein, gibt die Thier

Nuppen darin. Sprich Stelle des Hais in
 ein Rindes Haut. Lasse es stehen bis es
 erst aufgewaschen ist. Sprich Stof es mit dem
 Löffel sprich, in der Speise wie die Nage.
 sind die Rindes Nuppen darüber. So ist gut
 gibt es zur Gasse.

Stück 11.

Reich-Weiß zu machen.

Mache einen ausgezogenen Teig. Wie
 zu einer feinen Weide, maschine Weide
 fass, man kann auf eine Maude für
 unter dem fass stehen. Der Nagen Nuppen
 sah. Sprich es auf dem ausgezogenen Teig.
 soll es zuhause sein. Und Sprich es in der
 Nage, ob es auf gut ergreift. So ist gut.

Stück 12.

Reich-Weiß zu machen.

Mache einen einbezogenen Saig. Wie
zu dem Saigbrühen, Tribium Lutter
samig ab, Ponsal Eyr darin geriselt. Das
ist nicht Gärung ist mit Ponsal Eyr im
Stechen nicht zu Linn, bestärkt mit Linnbör
finer geschnittene Mandeln Eyr Gärung
und sollte es zusammen, das ist trocken auf
ein Stalk, Oben mit aufgekochter Eyr. Das
bestärkt es gut gezeichnet, und es im Lutter
gelesen, so ist es voll.

Heil

Mache Lutter zu machen.

Man Nimm $\frac{1}{4}$ Mandel Reih. und so viel
Mans, die Mandel müssen abgezogen sein und
sind geschnitten, das Mans mit dem abgetrennten
Geruch, Ponsal die Mandel zu $\frac{1}{4}$ Mandel
nimmt man 4 Eyr Lutter Ponsal und Salz

Jäthre, Güther, Limon, Thierel. Lorn ist gut.
 abgerieben, oder abgetrieben ist. Strich auf
 die Hand, bey Nottadel auf die Wunde.
 Kraut, nimb 6 Eyer zu 4 und 3 Eßlöffel aus
 ein wenig Obert, zertheile die Eyer gut ab in
 Obert und über die Wunde, gib rühen
 und Obert. Lorn ist, Lorn ist, Lorn ist
 ist gut und gut.

No. 24.

Ein Limon, Thierel, zu machen.

Nimb ein halb Kanne Milch, vier ein
 Kanne Lorn, 6 Eyer, 6 Eyer, 6 Eyer, 6 Eyer,
 zertheile die Eyer gut ab in Obert, gib rühen
 und Obert. Lorn ist, Lorn ist, Lorn ist
 ist gut und gut.

Zitter in der Malt genossum. Sonach las
 es zu der erst, sprichst es, bis es
 dick wird und aufwird, nist es auf mit
 Rypel. bestreicht es aber mit Zucker und im
 Häufel glend. dann es oben Jarmid und das
 es nimm pfum essens, blomb. und gib es zu
 Caph.

(Hv: 145)

Groggen Knöde zu machen.

Nimm die Groggen, hernach löse es auf dem
 Fast Eselst der Hon. pfunde die Groggen klein
 krum auf Simon's Wollst darinnen kochten
 wenig Lutter ab, allis. Eger daron. Sonach
 las Himmelbrot in Lutter euläufte, nist
 es unter die Groggen, und reime es in das
 abgelnutur, rir es gut dursinander. das es
 nist gar zu End es, erust gezecht. Sonach
 las es im Esalz, stellt es auf die Rypel, nist
 den Fast Hon den Groggen, Guder und Jim.

— und darin, gibt es über die Pöbel, liegt es
außen, so A. v. Hoff.

Fr 126.

Eine grüne Jung crüß gebeißt an
zu hießen.

[illegible]

727.

H. 727

Im feichteste Aeglestein zu machen
 Die Saue die Aegle, schneide er Mitten von einan-
 der dem Stein aufgebüßt, mit ein Pfalz
 schüttel glücken, Sonst hat ein Stein mit
 Nichte mit Lony Narm einstein das sie wird
 Lony, wird ein halber. Die Aegle, ein Pfalz
 schüttel in ein Pfalz geschüttel. ein Lony Nichte
 wird ein Lony. In einem Pfalz sein zu sein
 wird er in Lutter ab. Also für Lutter dörre
 Lutter schüttel, Sonst Nichte. Lony
 Nichte, ein Lony in Lony geschüttel Lony
 Lutter gut abgebraten in der Lutter. Nichte
 wird die Aegle, gibt Lutter mit Lony schüttel. Lutter
 sein auf. er ist mit.

H. 728.

Stemmel Pögel auf andere Art zu machen
 Die 6 Lott N. Lutter, sein Lutter ab. schüttel

4. Eyre darin. 2. Ganze und 2. Sötte $\frac{1}{2}$
 Kuch Supp. Bort. mit 2. Löffelholzschm.
 in der dem Bort abgewaschen. gibt es in der
 Lebertrübne. Sonst eine Maß darin. der der
 Saig muß sehr klein. Arbeit ist gut ab. Sonst
 sind in auf der Bort. schied zu 10 schon
 vüthter darin. 1 Maß in 4 Maß wie
 einem andern Bort Saig. Sonst maß. 1 Maß.
 man kan an 1000 in 1000 Sötte
 1000 in 1000 Maß. 1000 in 1000 Maß.
 gar zu viel mit auf der Bort. 1000
 1000. gut gezeichnet. mit 1000. 1000

Rezept.

Rezept Reletten zu machen.

Leb ein fleck. Bernach mach ein Relet
 Relet. 1000 in 1000. 1000 in 1000.
 1000 in 1000. 1000 in 1000.

man zu den Apfel-Weidel nimt, backt es
im Ofen. bestreicht es mit Zucker und Zimt
gibt es zu Apfel.

No. 130.

Eine Mel. Feis zu machen.

Merke einen Rude Jagen. walt in ihm
 auß Junaß nach fluten auß, walt den
 zweyten Rad so flure flure, wie man in der
 Dreyen maßt. swat langhufte, hoch walt den
 den Hnaltz, pferre eine Hufe mit Lütke legide
 flure darinn. Ainb Tups Obert, guder
 und alleß Eyr Jotter. pferre ist gut als Eyr
 walt die flöitel, gub unten und Oben Eyr
 gubel, aber eine Hufe, lapp ist gut auß Junaß
 der für Coriaß lenden mit gub ist zu Rufe.

Fr. 31

Abgetriebene Pflanze zu machen.

Stimb $\frac{1}{2}$ Speiset Mell. So hiee Zücker
 und so hiee Butter. Der Butter wird Pfennig
 abgetrieben. Sonach schlage 6. Eyre Dotter darinn
 und nach dem andern wird 1. Eijanzel gut
 abgetrieben. Sonach das Mell und dem Zücker
 darinn gerührt. und nach dem in Stübel. Erst
 kitzle d. Stübel mit auß. und mach die
 man nun in auß von einander kalte
 stöcke abziehen. Der man soust die Stöcke
 mach. Eingestrichen einfüllen. zusammen
 sollen. und in dem Ofen gebacken. Sind im Zücker
 in Wasser. bis er aufgewacht. Wenn die Stöcke ge-
 backen sind. bestreue es mit dem geschüttelten Zücker.
 und groß geschöppte Zücker mit darinn. A
 bestreue es damit. Setze es in den Ofen. das die
 dreyen werden. und gib es zu Trage.

ff. 102

No. 132.

Eine Recien dorthen zu machen.

Climt i. Hünd Lutter und so viel Moll
 auf so viel ihm gelesene Mantel mit Sand
 den Hellen. mit 74 Quiche. Ein Lutter mit
 in der der Moll sein gelesene Lutter mit den
 Hünd mit Hälften abgewischt und sein abge-
 zogen. Genau nimmt den Quiche die Mantel
 auf bemerkt. Gewischt. von 2. L. monie in
 Dast. von einem Lutter die Hälften sein gelesene
 sein. der bemerkt nicht imanten. Genau nimmt
 6. Eier dorthen. nach dem das damit an, man
 kann auf weniger dorthen aufsehn
 kann auf weniger dorthen aufsehn. das geht n
 schöner auf. wenn man 6. dorthen nimmt. leicht
 im Hünd auf auf im Hünd. nicht ist. Mit d

No. 133

No. 100.

Miskazinen Sorten zu machen.

Zu einer Sorten nim 1. Meind Mandel,
 $\frac{1}{2}$ lb Löffel sandt ab, $\frac{1}{2}$ lb Pfeffer und klein
 gestospen, die ringgestrich. Noß aus klein.
 bracht $\frac{1}{4}$ gestotten Gicht. i. Löffel gemalt,
 ein halb Löffel gestospen Nagele, i. Mustkamen
 gewoben, von 2. Lemorien die Völlert klein
 gestotten, 3 Löffel Mindmull, siehst auf vier Tze
 alles zusammen abgemischt, und von 2. Tz
 der Sorten, und mach den Saig zusammen
 bestreicht in Blech mit Butter. bringe 1 mit Ob.
 lat, und treib den Saig in den Saigen
 flecken auß, und darauf gestrich, nim von der
 Saig ringmash Kibibel. von dem andern
 Saig mach Rindgewür in Stücken nim den
 Miskazinen Mool. Im andern Saig damit

ein Leinwand, und lege überall aufzweifeln, lege
 oder aufgelegt, bis es artig geworden. hernach den
 Saft hinein gemacht, und gemäß geschüttet, was
 ein Stupen (Es) darauf.

St 134

Schocolat Länge zu machen

Die Quitten und Mandel müssen gleich sein in
 dem Schwitz. Die Mandel werden geschält, und klein
 gestopfen. hernach nimm den Quitten in ein Sieb, um
 wenig Wasser darvon, las ihn auf ein offenes Feuer
 bis er aufgezogen. hernach nimm die gestopften
 Mandel darvon, las sie auf ein offenes Feuer
 kochen. hernach nimm Schocolat, gerieben ein Stübchen
 und aufgeschüttet. Es ist eine Mittern
 dicken bedeckt, las es ein wenig kochen auf ein
 offenes Feuer. hernach nimm es auf ein Obel, lege es auf
 das Mandel Lagen (Es) lege es nach dem Trachten
 dem Ofen, was ein Es) darauf, so ist es fertig.

St 135

No. 725.

Die Köstliche Lemoni Vermmel

Erstlich nehme ein groſſes Büch Zucker
mit Jarnis 2 Lemoni gut ab. schneid es in $\frac{1}{4}$
 $\frac{1}{4}$ Riebs Lutter. dinstu ſt ſchreib ſtandig ab,
ſy geſiebt, und bleib geſtoppen Rand. dinstu
aus mit dem Lutter beiricht, von einem Lemoni
die Hölzer, aus von einem groſſen Lemoni den
Saft. dinstu alles gut mit einander beiricht.
schneid von dem abgetriebenen Zucker gezeichnet
darvon mit dem Zucker beſeelen werden, der
Loch gezeichnet. der ſi ſie ſüß gemacht, die
ſüß von Lemoni außbeſeelen, und beſteigen
in auf dem andern in einem ab, schneid ſt
schneid die zu einer Laſſen ^{Laſſen} die Verm
mel, genau liest in. Vmaltz schneid laſſen
dopelt auf in andre, ein zu einer Laſſen schneid
gezeichnet. nach beirichtig 14 Büch gesammten

Laß dich zu schmecken, schmecke von dem herrlichen
 Hirtenstocke Lüttes mit Wipfel, besuche. Der
 vom Lüttes steht gerüchlich, dich zu nimm
 der fülle. und, stich sie aus mit Wipfel

H. 136

Sie gebaden sein.

Nimm ein schönem, gut gebühten Feil. und
 schneide in einer guten Maß je dich als im
 Bruch. gib Gitter und Gitter davon
 das ich kält werden. als dem nach. Lüttes in
 darauf. walt. & im Wipfel, und beseit. in dem
 Lüttes Wipfel, im gelb. fülle. nicht. & auf im
 Wipfel. besuche. & mit Gitter und Gitter.
 so ist. fülle. oder gib im Lüttes. fülle. davon
 mit Gitter und Lüttes. so ist. & auf

H. 137

Sie mit Wipfel & nach

Nimb hier eger eyns Lüttes. oder Vornag,
Larib v. Ruinig ab. u. ganze Eger mit 3
Dötter darin gerind. Jernag nimb 3.
Löff voll Eger, wir auß in salbt Vite.
Rups Abt lablt eymast. mit in 3 gerind
Eger. gesalzen, und mit schönen Mehl an
eymast, sein schlicht, das man in Calfe
kan. Das Mehl müß sein Rye, inderen
mit. Sie füll schon stetig Rye, nimb 1/4
Rye egerne Mandl. 4. Löff, stüben zu
the. ~~Larib~~ Laron, Voller, solst mit 2.
Eger mit 2 Dötter. Im eger darg. Im
nimb auß der Eger. wals, solst Jinger. dich
auß, eger die füll darauß. Amickon in ande
und rye v. zuwammern, bey 2 auß mit Lütte
gespinnt. Dötter Lütte. das v. eger, was
nimb Rye in der Lütte, das v. sein lang
sein bafte, inderen Abt, auß. da v. auf wam
A. 10. 1. stetig mit eger.

No. 138.

Die Lurmwoll Nudel.

Man Nimmt auß 1 Pfund Honnes Mel.
 10 Eys Lötter in wenig Eym und süßem
 samel, rühret es wohl ab. mit mach den Teig
 damit an wenig Eyming gesalzen. Es alltamm mach
 es auf noch dann viel und lang lappt es gesen.
 bis das man kommt das es eyming ist. also man
 sehr gute Milch mit einem Hmalz in ein Eym
 lapp streuen und aufhengen. Dann die Nudel für da
 rein sind. hängen es zu vor. Und den die Arm
 oder lauch lauch es auf der eym. lauch es für so
 steht es wohl. Dann belibet. Nun man es 4 1/2
 Lötter unter dem Saig nehmen so wird es gar
 mach.

No. 139.

Kammel Nudel.

Spreide von einer Kammel die Fäden bereit.
 so lang als die Kammel ist. so schneide stome die

Nach demselben, schlage vier Lötter in ein Hä.
 feld. ein wenig Silber darinnen und fichte. Das
 es gänzlich ist, gieß über die Mädel, laß es
 wohl gut bricken. Hernach laß ein Schmelz für
 Comen in einen Stein. Die Mädel darinnen rühr
 in die andere, unten und oben gleich. Das für
 beiden beiden, gieß es aus, und gieß es auf die
 Zelle, es ist eine gute Mal-Mal.

He 140

Die vier Mädel.

Nach demselben, schneide Mädel
 darauß, wie die geschmitten Mädel, rühr in
 ein in ein Stein. Fichte, fichte und Mädel
 hat die, einen, Vögel, Lohngeld, und
 laß die Mädel ausfinden, und fichte es
 wieder, gieß es auf die Zelle. so ist es auch
 und gut.

He 141

Krebs-Hül in Fein zämausen

Nimt 30. schöne Krebsen. löse die Nieren
 vom und Thorax auf, mach sie in
 Lutter, mach alldenn von 3. Eiern mit ein
 wenig Rott. Lutter in Rott setzen. Laß an,
 was ihm aus so dick als man kann. sprich die
 Hül wie ein Faden, laß es einem Vord. Hül
 in Wasser. Laß es auch in Rott. nimt in ein
 Faden ein Rott fassen. Laß, ein Stück Rott
 Lutter darin, laß Salben Hül Rott. Thorax
 darauf, sprich die Hül gar darauf sprich wie
 der selben Lutter, darauf auf Hül. Laß bleib.
 laß die Wurzel darin so viel du fest. geht
 alldenn unten und nicht auf. Laß es, so'n
 soll binden und gib es barum auf die Erde. die
 Hül kann man aufste in ein Wasser zu finden
 ein Hülz. sein es soll bausen, ein Hülz. mit
 Rott mit Rott. Wurzel. unter mit sein

auswärtigen Lappen. So ist es auch in d. 2. d. 3.

Thymus

Thymus Polypus

Thymus ist das Lutter. Weiblich, sein
 Fleisch ist. 6. Finger dicker nach und nach da-
 rin gewirrt. Nach 2. Löffel voll Thymus 4.
 Löffel voll Melis, 12 Löffel schmeckt Melis. Warm
 das Melis darinnen st. ein wenig abgeseigt
 und nach gewirrt. Der nach weilt ihn anpfeift
 zu dem, wader der Flecht gewirrt ab. Wie
 es sich misst, sollte eingeweicht darinn,
 nach ihm weiter zu. Das eingeseigt mit
 überaus kommen, nimm ein mit Lutter ge-
 schmeckt 6 Finger. Die Polypus erwacht.
 Als das bestreicht es mit der äußeren Blätter
 Finger blau, bestreicht es mit Zucker an der
 und über mit gestrichelten Mandeln. So wird
 sie auch stod. Das gelassen gib auf das sie muss

herausgerissen, dann man drückt fast mit Mörten in
 die gangen Rinde, kochet auf der Salze mit
 so Rinde hin auf mit eßz.

Ho. 143.

Äpfel: Knödel zu machen.

Man nehme die Äpfel, und schneide sie klein
 gewürstl. u. wie Äpfel, so wie Pommel Früchte,
 das im Ofen zu kochen, setze die Äpfel,
 und Pommel Apfel dazu. Hier ist ein wenig
 mehr. Hier ist ~~noch ein wenig~~ auf nur
 Apfel. das ist aufkochen, schlag Eyer daran.
 nur das ist mehr in and. Fett, Quark, das ist
 sehr gering kochen, kochen mit Emmer Mehl,
 darunter noch für kleine Knödel darzu.
 koch es schon im Ofen zu kochen, koch es kochen in
 Wasser und Wein aufkochen. so sind sie auf hin
 und eßz.

Ho. 144

No. 144

Eine Mellesskeizimachen

Nimm ein schönes Mel. mache den Saig mit
 voll ganzen Eiern, und saltt köttre an. al-
 ler Balck sein Sinn auß aldem pfund. Nid.
 daraus. nicht gar ³⁰ klein. ganz weiß Nid.
 übersehen ist in Lutter. Nid. ist ab. nimm
 von dem gezeften sich dort Bröck. pfund ist
 klein. last ist ein wenig in Lutter eulaufen. Sonst
 sette der Nid. darin, vier hand voll Farnas
 der, und nütze in ander gezeft. Farnas in.
 ein gutes Pübel sauren Milchmilch daran und
 ein wenig gesalzen. Farnas saurer ein Eim
 mit Lutter, und Farnas der bestreut.
 und über und über mit Lutter bedekt, und
 samt darauf gegeben und als außstuden lye
 man kann in ein Dose oder Eim. oder
 unter und über ist. Wann man einen

nimm Lutter drey Loth, so kann man im Boden
 und Fingern dornig beligen, in dem Laßvoll ferd
 man kein Lutter drey, so kann man einen
 Marben drey urfuen, man kann Lutter an ring
 fluchtway geben an Stett im gegessenen flucht
 Lutter im harnnere flucht urfuen Abm auf kon
 Lutter drey in esätter gemacht, so ist es.

St. 145.

Eine Eijerkeis zu machen.

Nimm 3. oder 4 Eijer. Nimm die Haut, schick
 die ganze Eijer, auf Fingern dornig beligen,
 Lutter drey Lutter ab, so kann man Eijer drey
 als man fast geschmitten hat, Lutter in Lutter
 in der Milch im, Lutter drey, so ist es.
 Nimm die Lutter drey, drey Lutter
 Lutter drey und Lutter drey eine Lutter mit Lutter
 Lutter. Eijer drey Lutter drey, aber eine Lutter drey.

ab. kann es abgeschrieben ist, so man das geschriebene
 hier hinein, nicht dazwischen. Mistkalksalz es
 nicht es geht nicht einander, also ist es in
 die Salben für ein Fünfer ein Tigel mit
 viel Lutter, so hat man einen Lutter Drig.
 kann man einen in Boden legen, hat man einen, so
 hat man die für so Fünfer, gibt man selbst
 nicht Mistkalksalz hinein, hat es auf ein Tigel
 für ein Fünfer Mistkalksalz Lutter, so hat man
 hat man einen, so hat man einen, so hat man einen
 einen Lutter, so hat man einen, so hat man einen
 es ganz trocken, also das man einen, so hat man einen
 also sind sie fertig, kann es so zu sein
 kann man ein wenig Fünfer Lutter nehmen, man kann
 auf ein Tigel Mistkalksalz zu ein Tigel Fünfer
 Lutter nehmen, kann es zu sein, und so ist
 Mistkalksalz auf ein Tigel Fünfer Lutter, so hat man
 einen, so hat man einen

No. 147

Brand-Drücken zu machen.

Nimm ein schönes Mel, darnach man viel
 wasch Wasser, so heiß das. Zieh das Mel. so heiß
 Lye, von 1. Löffel heiß Wasser sind ein Messer.
 nimm das Mel in ein Gefäß. leg die Lye
 hinein in tabellte Messer. das sie dinst
 warm werden. setz in eine Pfanne ein Stuck auf.
 1. Lye so groß 1/2 Viertel Wasser, und so heiß
 dein Wasser in das Stuck gegossen und mit
 dem Stuck gut werden lassen, sobald verbrut in
 das Mel gegossen, und mit diesem das Mel ab
 geschwemmt, und setz ihm das ab, was, was auf
 ein Maß in das Mel gegossen. Nimm ein ganz Lye.
 das setz in ein Gefäß so man die Lye nicht
 schatz die Lye darin und setz ein andern Stuck
 auf. setz es an und setz die Lye so groß
 nimm ein 1. als 3 ganze Lye nicht mehr als
 die Lye. das ist ein Lye. so groß ist. nimm das in ein
 Wasser.

No.
148

Hc 148

Wenats Wund zu machen.

Nimm ein schönes Mel, mach einen daig mit
 Eyr an. Walch ihn zu einem flecht auß. Lohm
 es außgewulst ist, so gießt man ihn mit dem auß.
 nimbt ein gutes Fiedlmal. übersticht ihn in 2 stücke.
 Ponat track track ihn gut auß. Ponat schneid
 ihm, laß es ein Stück Lutter zergeren. schneid ein
 Stücker händel. Thut in dem Lutter und dem ge
 spittum Thut auß darinn, laß es ein wenig in, da
 Ponat los ihn von fruch, laß ihn ein stellen. Ponat
 pfug 8 Eyr dörter darinn, ein wenig pfug.
 Thut halbes auß darinn. Ligt alles in ein auß.
 abgerast, Lohm es ein 2. ein in Lohm Ponat
 Lohm darinn, 2 Eyr in 2. in darinn. schneid
 ihn flecht mit zergeren Thut, Thut den
 Thut darinn, Lohm es zusammen wie eine andre

[illegible]

No. 149.

den Thierstempel zu machen.

Kind ein gute Suppe Alles Dienste den Herr
denn, der er schon richtig wird, lassen es
entfallen, wird man Lutter als pflanz
für dann, aber noch Jöthel als Exemplar kann
die für ein dann ganzes Kind, so man ein

Im Jahr der milch. Güter, das ist süß genug wird.
 Pinaf mas für Flecken. Pinaf füllt den Spein
 friss dann. Wiechle ist zusammen. nach seiner
 kühle Thüpfeln. frage ist in eine Pustole. zu be-
 mude das Pustole gut geschlossen werden. Der Thüpfel
 klein mit Güter best. über auf steht. nimm er
 nicht Pinaf. bei der eine Pinaf fast bekommen.
 dannas gibt es auf der Dase. sind gut.

Ab. 150

Den aufgerichteten Spiegel vor

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund. Butter treibt ihn
 flammig ab. dannas 16. Ege Falbe Eöthre Falbe
 fange, rind nach dem andern darin geröstet.
 Pinaf 3 Zoll geschnitten. Güter, ein wenig May
 Faltli Emory Vöckel, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, diger ab
 ist unter einander geröstet, auf 2. oder 3. Löffel
 schmeckt bei dem Mehl. dann geröstet. alle gut

kurzweiliger Wein dem Most mit Butter, dem Drey
 darin gepulv. sehr leicht erlaßet. so ist es verfl.

§ 751.

Rebze Knödel zu machen.

Sei Niede die Rebzen in Wasser, löse die Weize
 aus. und sackt es klein zusammen, nimm eine
 Pomer. brich es in der Mägen, und warte es ge-
 lorigt. so sackt es aus mit der Dreyer sehr
 auf einem feinen Sieb. darmit sackt alles klein.
 warte es gefacht es nimm es auf eine Dreyer,
 schlag 2. Eyer daran. mach kleine Knödel. dar-
 mit. laßt in Dymal ganz kochen. kan es
 auf zu einer Suppen sehr seym. Vorherge-
 der Salzen mißt. so seym die fertig.

§ 752.

Die Eymel Standel zu machen

No 154 Die eiserne Hand zu machen

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund Moll, laß ein wenig karm
werden, auf $\frac{1}{2}$ lb Lutter, laß ihn lobles
werden, und gegesse, gieß ihn in ein Verzeihen
wie lichte Moll, 20 Eyer Dotter, gerichte alle
nicht ein ander ab, mach das Moll darmit an
aber eyer sind, pflag ihn gut ab, und so in die
Mandel gesiebt, laß ihn eyer, und soer liest g.
ebsen, die Hirn auf glüh unter die Moll
gnosium, und drinbire darmit, das Moll
gnosium so ist fertig, und gut.

No 155

Sebachene Feis: Knöl zu machen
Nimm ein Dchnalz 2. oder 3 Eyer groß ab.

Wann es abgetrieben ist. 2. oder 3 Eyer da-
 rin gerath, übersetzt den Eist in Wasser
 oder Milch aber nicht kochig. es muß köpfig
 seyn. eine Milch Löffel voll darinn ein
 Linnwandbeutel. In den Tag die reist sich fast ab.
 dem mach Knödel Nothen darinn. backe
 in in Hutz das sie schon gelblich werden. alsdann
 in eine kochte Eiblenz setzen geladen, aber an
 dem selbsten Tag in eine Eiblenz, man kanet
 auf oder kocher in eine Eiblenz geben. so seigt
 sie erst und erst.

Rezept 54.

Leucorrhoea. Rindeln zu machen.

Mach einen Daig an. wie zu den Eiblenz
 einen Rindeln. welche du schon darinn
 gesetzt. Rindeln darinn, aber ein wenig länger
 als die gewöhnlichen Rindeln. sonst ist in der Milch

in der still auf. Sonst wird Sieb' drei Jahre
Ihre Söhne dann, einmal mit Güte, groß
über die Mühle, wachst es gleich auf im Jüngling.
Lafte in der Hütte oder Bude, Sie sind gut,
man kan die Hölle auf die Art maßen, Bei
guten Söhnen ist, Sie sind gut.

Sp. 155

Eine Kop über ein Färgel gr. machen

Himmel in ein Kleid ein gutes Stück Lutter
 ein Pul. Schloß hat seine Moll. ein solches Vire
 Wapre wo der Wügel gesolten. Mischelble. ein
 Mischelble. wir auf der Fran. v. oder 4 Wügel
 all in der Moll. v. auf ein gelb. ein all in der Moll.
 ein Wügel. ein. bis es zum Boden anfügt
 Lutter ein v. auf den Wügel. ein. ein auf ein gelb. ein
 ein v. ein Wügel. ein. ein v. ein Wügel. ein
 ein Wügel. ein. ein v. ein Wügel. ein

Mann kann ihn auf in ein feytag bringen, oder
 ein ein fließtag zu einem gebrattem fließ, oder
 gebrattem fisch, oder ein zu einem gebrattem fisch
 es ist und vrsch.

Kupf. 56.

Lieber zu braten.

Nimm ein schönes kugelförmiges Stück von dem Fiter,
 was es ein kugelförmiges, setze es in ein Bier ein fließ.
 das ist in Salz in kornig legen. Ferner nimm ein Stück
 von dem Worsche, schneide es wie sonst ein Stück
 zu, gieße, kornig, kornig, kornig, kornig, kornig, kornig, kornig,
 kornig und Salz und das Salz habe congruirt
 damit. Ferner kornig Salz wie zu einem fließ,
 das es in ein Salz legen, bis es schon mehr
 wird, kornig, kornig, kornig, kornig, kornig, kornig, kornig,
 ein kornig, kornig, kornig, kornig, kornig, kornig, kornig,
 das es ein kornig, kornig, kornig, kornig, kornig, kornig, kornig,

Loym Labirr mit Lutter, mit wickler das
 Labirr umb und umb das Lauch und mit einem
 Hageel gut bebrinnen, alsdenn au rium Brodsgut
 gesücht, und gut ausgebraten, und Lutter und Hageel
 gut begggen, nur Hirtelstünd los dem anrichte
 loss das Supper frinken, das v der erste fast
 bekomen, man mass nur Gabe Brügg und Limonj
 Vollen. gief dem Feln ab, gind die Brügg darüber
 gut v auf der Gupf. v auf.

Hort 54.

Die Vornecken fiderstki zu machen.

Nimm gute Vornecken, lüde sie, nimm sie bevauf
 sprich sie klein zusammen krib in Lutter ab,
 pfleg Eyr darau, in jolt gut bebrind, vorse de
 Thutten darinn, salzen und gut pflegen man
 kan auf wenig Vornecken mehr die Thutten lüden
 vorse bebrind Eyr lüden pflegen vorse oder

Findel mit Lutter, im Geringe fäml darauß
 legt im Eyer fladen darauß. Findel darauß
 abgetriben, Findel beide im Eyer fladen und
 so fort. bis es gar ist. auß der Lutter mit etwas
 abgetriben, bluten, gib Unten und Oben flut
 oder in eine Form. gib es zum sauren Brat.
 Es ist gut und recht.

Rezept 58.

Die Fische zu wand zu machen.

Nimm $\frac{1}{2}$ Weind gestopene Mandel $\frac{1}{2}$ Weind
 gestutten Fische, mit es gut ab. unter ein-
 ander. Findel 5 einge Eyer und 1 eiter,
 rind auf dem andern darin gerind. und
 der Fische. Findel gerind mit Weind gegen der
 Lutter nimm man aus dem Luttertag, darin. es ist
 zu Luff blin gestopfen, mit unter der Mandel gerind

Geruch pfeure die Hand mit Lutter, und die
 Lutter darin geschied und Lutter gelassen. Vor dem
 Kugeln - der Hand auf der.

He. 159.

Die Hand - Trauben zu machen.

Nimm einen guten Pierling schönes Mehl,
 nimm in die Hand ein halbes Dutzend, nimm die
 Lutter gut schmelz, las die Hand mit dem andern Geruch,
 Salz das Mehl und nimm, es sehr klar ab, und loie in
 der Hand ein sehr daz, bis die Hand darin können
 liegt in ein warmes Lutter 5 Tage das in der Hand
 Geruch. Geruch pfeure nimm nach dem andern in der
 daz, und allzeit gut pfeure, wenn die Hand zu der
 sehr sehr so kann man auf, i. oder die Lutter und
 nimm, es sehr in der Hand sehr, das in der Hand
 kann, und dem an der Hand nimm man immer sehr sein

Oben, wann der Saig angemacht ist so legt
 ein Pfalz in eine Hand auf. legt es sich oben
 und es ist selbten Ofen das ist, wann das
 Pfalz fertig ist, so knete den Trichter in das
 Pfalz ein. so machet selbten den Trichter ganz
 und rund und rund in der Hand. schließt es
 auf. Wie oft es man sie umsetzt in der
 Hand. desto weniger sollen sie stehen, denn sie ein
 wenig bräun sind. so muß man es abkühlen
 in Wasser. von so wie der Saig bräun 2. oder 3.
 Malen. wann gelber sind legt sie auf ein
 feines Sieb. gut gewaschen. so sind sie fertig.

Art. 60.

Ofen der Pfalz zu machen

Nimmt ein schönes Metall in ein Becken.
 von ein Pfalz daran. so ist es ^{fertig} und

einander. & das Moll nicht Falsch wird. In
 nach gibt ein Läßeln hin daran, und nach
 ein solch Instrumente an. Güter mit auf dem
 kommen, Sonst nicht Bitter Christ die
 Markt bringt, sollte sie und für sie ganz im
 gewirkt, und eine sie nicht im Läng. Sonst
 immer in diesen Trachten und auf sie. Die
 die them. so laufen sie schon auf, wenn gebr
 sind. Lige sie auf eine gute Type bis es
 mit Gütern. Im Trachten muß man es in der
 Hmalt. Dinten. so man im Läng einfindet, gibt
 es auf der Fuß. W. 2. 1. 1.

Ho: 167.

Herzlichen Gruß

Nimm ein Theil Römische Milch, setze es und
gerichte es. Gieße darin, nimm ein Loth Honig und vier
Loth Pfeffer. Darunter gerichte und ein Pfund

Alles Mel darin. und gib ein wenig Zucker
 zu dem Thymelz darin, aber nicht zu viel, das die
 Thymelz nicht zu sehr bräunet. In dieg misch
 nicht zu dem ^{Wasser} Wein, wenn es effelt wird es noch
 dünner. Setz ihn auf ein warmes Bad, laß ihn eff-
 len, und wenn die dieg anfangt zu eff-eln.
 schenke es in ein Glas. Trich ihm drauff in
 das Thymelz. fülle ein dieg darinn, laß mir
 pfirrig. Wenn aus der dieg übrig ist. so bräunet
 die Thymelz nicht so. Wenn die es gar gelassen
 hat. laß es auf einer Ofen. bis es ist mit Zucker
 nicht mehr und süß ist.

Rezept.

Die Kunde Oerme Thymelz zu machen

Laß 1. Pfund Mel mit $\frac{1}{4}$ gewaschenen
 Lutter, aber ein wenig Lutter Euph. in Wein

in der das Moll ab, sonach in Cornig gesalzen
 und 15 Eyer dorthin in ein Haß, in Lippelwa
 gewaschen, dann, in Cornig labelt Moll, die
 Moll nicht sehr fein, groß werden Lippelwa
 im Cornig schenken, muß mit diesen abgetropften
 Moll an, nicht ganz koch, das auf ein abfließen
 laßt, und den dary auf ein Lippel. Wacht es im
 Cornig auf, nicht dinn, bricht die Bräcke,
 auf mit dem Eyer oder Glas, laßt es auf den
 Bräcke gehen, und unter kochenden gehen. Es ist auf
 der Mitte mit 2 Finger in Cornig einfließen. an
 man kann es auf Lippel in der Wäse aufgehen
 lassen, bis man zum kochen dorthin, es in der Mitte
 in Cornig einfließen, oder mit glühend in Cornig,
 aufgehen, und es glühend in der Lippel Moll koch.
 und schon laßt es koch, bis man ab, nicht
 und nicht ab, aufgehen laßt, und das
 Moll in einer Kanne oder Lippel koch, nicht dinn.

Gröndur Linnu legu, und efur á eitt
 ríur Hagle gíngvæðt bið þu állum þessum
 er eru, að þu birtu þú gíðtinnu álf in
 gíðtinnu þú birtu, lapa, þu þu þu þu
 þu þu þu, að þu gíðtinnu, þu
 Hmaltinnu, und efur þu þu þu þu þu
 In Mitte in Gíðtinnu birtu, þu þu
 Þu þu þu þu þu þu þu þu þu
 þu þu, man þu þu þu þu, und
 álf þu þu, und þu þu þu þu
 þu þu, þu þu þu þu þu þu
 þu þu, und þu þu þu þu þu
 und in þu þu þu in in þu þu
 þu þu, und þu þu þu þu, und
 álf in þu þu þu þu þu þu
 lapa, man þu þu þu þu þu
 und in in þu þu þu þu þu
 þu þu þu þu þu in in þu þu

oder Smaltz in der Milch gelöst, man laßt es
mit Zucker Syrup kochen, und kocht

N. 163.

Die scharfe Püschel zu machen.

Mache einen dicken Scharben Saig an, mit
4. oder 5 Eyrn Dottern, süßes Brodt, und Scharb
Smaltz oder Lutter, darinnen gerührer, in
kernig Himbort, pflay ihn gut ab, laß ihn gut
trocknen, was im Smaltz sonst in vier Wochen, wird
als gut im Eyr Löffelholz Saig, laß ihn in der Scharb
Smaltz kochen, und schon leicht erweichen. so sind sie
fertig, gut gerührer, und kocht.

N. 164.

Die Linger Dotten zu machen.

Er/Nimm die Besse Lutter, und Besse

Pohnalz. zusammen $\frac{1}{2}$ H. mit Solze gel ab,
 Fernaf 9. Eyr. die gelte ganze, die gelte
 datter, wird auf dem Oudren bewert. man
 gütten dinsting gütten. Emory Vöckel alles
 gel bewert $\frac{1}{2}$ H. und schmeit Malt. schmeit
 ein Händ mit Lutter, nach dem das schmeit.
 fide den darg selbst darin überstreif es mit
 Eyr. man dinsten, oder dinsten. fide den darg so
 überstreif es, der auf, nach dem sein gelief.
 man dinsten, und so es dinsten, so ist gel.

H. 165.

Die außgeschickene Maride dinsten.

Erst Nimmt man $\frac{1}{2}$ dinsting Lutter. fide
 dinsten dinsten ab. alles $\frac{1}{2}$ dinsting dinsten gel
 dinsten dinsten, dinsten $\frac{1}{2}$ dinsting dinsten dinsten
 mit dem dinsten ab. dann flucht man 4.
 ganze Eyr dinsten. dinsten. dinsten dinsten dinsten
 dinsten gar dinsten von dem dinsten dinsten dinsten.

ein Blatt mit Blut, mach man heiß brinnl. Lint
 den Saig darinn. laß es sein Lint, man darf
 weiter kein Eß darauß machn. sondern nur ziehen
 so es erucht nicht gut.

Rezepte 166.

Eine Dred Danten zu machen

Nimm $\frac{1}{2}$ lb Lutter, flänng abgetrieben.

brinß nimm $\frac{1}{2}$ Pfund geschuppt Mandel darinn
 schlag auf und auf 6. Döcker und 4 Eßlöff. Lint
 darinn. laß es 12. Loh geschälen Zuckern mit diesem
 gut kochen, nimm allezeit 1/2. Loh auf und
 auf dem neuen Emory der Vögel. es sein geschälen.
 schließ nimm 10. Loh geschälen Zuckern. Dred schmei
 rum heiß mit Lutter und ein Blatt auf dem Platz
 gelassen. es ist gut.

Rezepte 167.

Eine Hechel Danten zu machen.

erst nimm 1. Viertel Mandel grob geschuppt. $\frac{1}{4}$

Grüßet in dem Reich. Geiß in dem Reich da
man. Las ich nicht bis zu dem Jahr geistlich, den
nach mir der Mangel darin, mit Wäg 1/2 Kriechel
ausgelöst. Ich mögen frisch oder geistlich sein.
Die Lüge steht man. Die andere Lüge ist von
Lügen kommen. Man geschick. und darüber ge
nützt, und wie Will auf der Welt geistlich.
Lüge das die nicht bitten, jagen in Geister
für den Lüge auf. und wie es in einer Lüge
wird ab. Lügen Völlig. müssen auf Lüge Lügen
Lüge ein Lüge mit Obel. Strich den
Lüge darauf. Lüge im Geist mit Lügen
nach ich Lügen. das es in einer Lüge geistlich.
Lüge nicht zwischent, nach ich nicht Lüge Lüge
Lüge der auf, es ist es auf.

Ho 168.

Mandel Lügen auf die Lügen.

Die 12. Lügen sind ein Möpfergere Lügen

1/2 Pfund Zucker und 1/2 Viertel Wasser, laß es
 gut kochen, nimm 1/2 Pfund klein geschnittenen Mandel,
 langknecht geschnitten, die geschnittenen Mandel in den
 Zucker gerührt, laß es gut brühen, und gihet
 gerührt, das sie sich anbrennen, auf die Löffel
 rühre auf die andern Mandel darin. von 2.
 Eiern die Klar aufgeschlagen, und darin gerührt
 von einem Löffel der roth Weinessig auf dem
 Rest darin gerührt, bestreue die Bögen mit Zucker
 schmecke der Obel in der Größe darauf, bestreue
 es mit Eiern und Eyerdar. das sie sich biegen laß
 streich die Mandel schon dick darauf. Fein auf lang-
 sam gebacken, mach ein oder zweiwöchig Eis, und schme-
 ckte oder Zitronen bestreue, nimm 2 schon auf auf
 der dicken, auf, sind besser wenn Zucker in ein
 Wasser schon drucke, drucke sie andre in sich
 Zucker rein, und aufgeschlagen, doppel auf ein ander
 so gutem sie gut.

No. 169.

Wies Rörpl in Smaltz gebachen.

Nimm 1. Pfund Mel. 1/2 Pfund Lutter
von einem Lemoy die Vöckel klein geschnitt.
Nägel. Muschalt die klein geschnitten 5. Eier
Lutter, zu Lutter hock kam, was man daig zu
schneuen. Das er nicht gar zu fest wird. Es laßt
sich auf. Im Güter nimmt man zum besten
sich für geschnitten. Gimmst auf darinnen, wenn
man es aus dem Topf Smaltz herausnimmt.
besteht es nicht gut. So wird sie fertig.

No. 170

Die gestückte Mandel Rörpl.

Nimm 1. Pfund Mandeln und 1/2
Kisting Güter gibst ihm die Hand ab, schneid
die Mandel langlet, von 1/2 Lemoy die Vöckel

pflich Krätzl. laß die Smälze und Ziehwad
so seynd sie erst recht gut.

§ 742.

Essigstete Mandel Krätzl zu machen.

Nimm 6 Loth Mandel gieß ihnen die
Haut ab, und laß sie geschnitten, und 4 Loth
Güther Stein geschnitten und gesüß. Die im Ziehwad
in ein Strich - her 2. Eym die ansey. Bloßte
klar, wenn die klar mehr dem Güther, wird es
eine gute salbe wird auß. Sonst nimm 2 Loth
Mandeln darunter, und von einem spannen L
zwey die Völlst laß geschnitten auß dar
unter, sonst nimm die gesüßte Bleich.
Wasm mach mit Eingemachte bilden soll. So
nimmt mach und streich auß die Bleich.
Den Tag darüber, und laß geschnitten.
Zu Mache auß. laß es so die sind fertig.

§ 743

Ho 173.

Wie man die Vir. künste machet.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund Mell auf ein Loth, $\frac{1}{2}$ Pfund Güter. Aufsalben. Nagel Ginnert von reinem Weil $\frac{1}{2}$ Loth genommen von reinem Smarz die Wölle. auch unter ein andr gebräut i. d. Lutter gut abgebräut, mit 2 ganzem Eym und 2 Dötter. so soll sauren stand. das muß der Jarg damit anmachen laß. Smaß walst man ihn auf ein di nure fluthe. nach mit dem Nagel das hier selige fluthe ab. nimmt ein darzu gebräut Weil. Smaß ihn gut mit Lutter. bracht ihn zu dem Saure bis er sauret. laß ihn abkochen. den Saure trocknet nicht ab lassen. bindt es flöt ke darzu bracht ihn bis zu saure. bis der die die nicht fort bekommen. Was ist mit Güter belan. so wird die nicht und gut.

Ho 174

№ 174.

Die gute Geseleorten zu machen.

Nimm 12 Loth Mel, und 10 Loth Lutter,
brueh mit der Mel 5 Loth Lutter, nimb $\frac{1}{2}$
grob geschmitten Mandel. 8 Loth Zucker $\frac{1}{2}$ Zim-
mehl, von einem ganzen Limonij die Tofeln,
dieses alles mit der Mel, nimb die 5. Loth
Lutter. laß es zugeseh, und mach den Saig
damit zusammen. Pressen Saig auß im Glase
Seyl dem auß. Press Eingeweichtes Saig auß. und
Arbeyt den übrigen Saig Saig auß. mach einen Saig
Seyl, bezeugung mit heissen Wapen Zuckel
gut. Laß es schon frucht zu 12 qst.

№ 175

Die Krebs' Hand zu machen.

Laß Sieb A man Pressen in einen Thymen ab
Laß die Thymen auß. nimb ein 2. Krüge Vinum

Gerich. Ist in der Mess im Laß im Gering Gries
 vordm. Sonach schneid die Horißte und die Dummel
 ganz klein. nach im Eingeweide von 6. oder 8.
 Eyer mit Reib Lutter, laß im Gering abkochen. Dann
 abgeseiht. Ist. so treib es im Gering mit Reib
 Lutter ab. nimb 3 Eyer dörren darzu. schlag
 8 Eyer dörren darzu aber allzeit mit quoffen
 gerich. Sonach thu die geschnittne Dummel in die
 Horißte darzu. von Reib Lutter miß es sein Reib
 Lutter. wie es gut nützlich in der
 Wandel. laß es. so laß sie nach und nach.

No. 76

Den Englißchen Gütin zu machen.

Erste Nimb um 2. Reib Dummel künde es ab.
 schneid es klein gewünscht. nimb im Gering March
 oder Zitron. 6. Laß 7 Laß Zucker. 4 Laß
 Wein. die. digre alle klein geschnitten oder in ein Weiden

In die ein andre gemischt, pflagen in salz
 Oben 8 Eger gangen darin gerichte gut ab
 pflite es darüber, von einer gangen Limer
 Die Hölle, in die Hölle abgerieben. Im abgerie-
 benen Hölle derge gemessen, was es Limer
 nach belieben, auf ein Limer mit Salz begeben
 einen ein in geges Limer. pflite es mit Salz
 über, pflite die Hölle Limer, einen ein Hölle mit
 Wasser. pflite es mit Salz ab, was Limer
 über oder nach es nach gesamm, lege es
 in einen Limer Limer, einen ein Limer. lege
 es auf ein Limer nach ein Limer Limer mit
 über Limer, was es mit Hölle Limer, was
 ein Limer Limer. Limer es Limer in der Limer.
 so es es nach.

Se 177.

Marck Land zu machen.

Nimm $\frac{1}{2}$ Hand Mandel, zieh ihnen die

Nimm eine ganze Hand. schneid sie von einem Eyer
 die Star, klopf sie von auß, und auß darinnen
 lege in eine Fein eine Alaun, nimm
 Dreißig Lutter darinnen. Rühr es fein auf, nimm den
 Saug auß im Lutter, mach Rind, lege sie in den
 Mehl, nimm und übergieß es mit so viel Wasser.

St. 179

Reib-Hand zu machen

Nimm i. Viertel Reib Lutter ab. ein ganzes
 Eyer und 4 Lutter u. Löffel von einem Eyer
 aus Reib. Wrisse, in wenig Mistkalt 1/2
 Dinte Mehl, und 1/2 pfund Mehl, gesalzen, mach
 den Saug an darmit an, nimm die Reib
 -eure Hand. Fülle es halben Fein an, lege
 es eyn und darmit.

St. 180

Das Fogen Port zu machen

Kamm

Harz gewünscht geschüttene Himmel Brüste
 im Smalz in einer Schmelze, der das Hogen davon
 gewünscht und gegilbt, spritzweise davon, und
 gesäubert und Ewig, und ein wenig Wasser, das
 es für sich sind, liegt im Broche Lutter der
 von, gesalzen, und erst.

181.

Der Wein Rot gemacht.

Harz in ein feines Himmel Brüste, 3
 oder 4 Eyer dörren nach dem das feine Rot ist
 klein ist in dem Rache Wein, gibt es in die Dornen
 Brüste, nimb ein wenig Wasser darmit für sich
 man gar hell zu der urfurn, Himmel und wenig
 Wollern und ein wenig Ankerbitter für sich das es
 süß genug wird, liegt nach im Broche Lutter davon
 in das es nicht gar zu dem, es muß für sich
 das Land als das im Rache Rot, gibts warmer in
 ein feines, und gut.

182.

H 781.

Dexse Känzel zu machen.

In
 Schneid Känzel Klein gewürfelt zusammen,
 mach ein daigl an, nimm ein feines Mehl in ein
 Stüdlin. schlag ein bar feyn daran. dann mach
 man Kell macht. nimm Kasten Wein, der ist
 damit ab. 2 mit ein bar macht doch werden
 etwas zum Aufheben, richten lassen, nimm ein
 Lemorj Pfeffer. Finnet, Zucker, all, 2 in 2
 daige einofen und schneid auf der Art zu
 schüttel. mit gut einfeinander gemischt, las in
 Ofen in ein feines feyn werden, und schüttel
 das Känzel darin. backt in eine feine Art auf
 ein gut feyn ist ein, das ist nicht, und oben
 braun wird, mach nur feine feine Zucker. als
 ein feine feine. Zucker, oder gibt es Zucker, das
 ist nicht, nicht.

H 782.

Jhr. 183

Brand: Trauben in der Mils gesotten.

Nach ein Brand Sarg an mit Eckerper, als
 wird man den andern muß brücker ihn auf der
 Kist, in Gefunden nimm, wenn er fertig ist, so lege
 in eine Kanne in Mils auf, daß es finket und fülle
 den Trauben hoch an, und laße es stark in der
 Kanne kochen, und wenn es nicht mehr in der
 Mils kochen sollen, auß dem Feuer gar kochen auf den
 Trauben, wenn sie gesotten sind, so lege sie auf
 ein Tuch und laße sie kochen, daß sie kalt werden. So
 machst du sie auf eine gute Weise. So
 und kochte, lege die Trauben in der Kanne, so ist es
 ein Kanne, und laße es, so laße es kochen.

Jhr. 184.

Ein Eyer Reis. von Eyer fladen.

Mache schöne kleine Eyer fladen, auch es

Im Kopf, schneide durchs Thorstschon klein,
 erste ist in Dichte Lütten, man kann in Eing
 einwärts darinnen sehen, man kann es aufspüren,
 wie man will, Salz und es wünschst es, und
 füllt es in die Lige fland, wie es zusammen
 legst den Stein auf in Thymel, gips im Gitter
 st. Oben daran, überhimmelt es wieder mit den
 durch Lütten, so ist es.

He 185

Löwer Düdel von frib Rärpen.

Schneide die Lober zusammen schon klein
 frib in Lütten ab, schlag es darinnen
 wenig mehr dörben als ganz wiecht vier Pomer
 in ein st. Milos in, schneide es auf darinnen,
 mach ein Eingraben, schneide es auf darinnen
 Pomer und Lütten so wie es nötig ist, es wünschst
 es mit Salz, fülle es in die Lütten Lütten so ist es.

He 186

No 186

Mandelknödel zu machen.

Mixle klein eyslopene Mandel unter ein
 Maßgewichte Pomeranz, krib in frischem Butter ab
 3. oder 4 Eyer darin gerührt, misst das andere
 auf darunter. Melspanch, Salz, und Eigelb ge-
 zäufert. Giehet. Kann es beliebet. Kann man
 auf ein süßes Bier darüber waschen

No 187.

Koch-Knödel an festtag.

Freib 1. Pfund Butter ab für 20. Personen
 15 Eyer darin gerührt, nicht klein geschitten
 gewürfelte Lüste, mit Melspanch angefüllt
 Pomeranz, Pfeffer, ein wenig Mehl, gesalzen, und
 es auf ein süßes Bier in einem Pomeranz Eigelb
 waschen

No 188

No 188.

Es werden in Fehmalz gebäcken.

Nimm 1. Klein. Rind. Mell. $\frac{1}{2}$ Kierling
 Zucker, von einem Emory die Hölz. l. Nägele
 Gimmel. Mistkubbe klein geschnitten. 4. Litter
 5. Eier. Döcker und Rind. mach die
 zusammen. und aufgewalzt, bind die flöcke
 mit Wagsel auf das zugehörige. Ehn. laß 2. 3. 4.
 langsam, erst gezecht. und auf die Luft ge-
 geben. Sie sind gut.

No 189.

Sie gerichten einweil Kreise.

Nimm in ein Rosten 4. Eier und 5. Döcker
 rühr sie eine Viertel. Rind. Rind. Rind. Rind.
 Rind. Zucker, rühr sie eine ganze Rind. Rind.
 sind $\frac{1}{2}$ H. gefolgt Rind. Rind. und so hat hervorgeht

Das ist nicht ein andre Schmeck. nicht Obstat. Es ist
 von diesem Saig schon mit Kräut. von Vinnere
 farb gebast. so seind sie anst.

He 190

Ein Kräut zu machen.

Nimm ein halb Pfund gefaltten Zucker in ein
 Stridling. nimm von 3. oder 4 Eymen die Klar
 darin. so muß zu dem Zucker aufgeschloß werden
 nimm es mit guter Wind ab. nimm 1/2 Langel
 geschnittener Mandel. 1/2 Löff. Zitronen. 1/2 Löff. Pfeffer
 auf so viel geschnitten. nimm dich 3 Stück in das
 abgetrieben ist. nicht ein andre geübt. mach
 kleine Kräfte auf die Obstat. und geschwindt gelassen
 so seind sie anst.

He 191

Leip. Nimm Rot L.

Nimm von einem gebastten Nimm Lade

Irten Sal. befehle dem Saig in der Wärme, heraus
 nimm gute Apfel Wölle etc. pfund und flücke
 und drückst es in das Saig ein. kochet auf dem
 feinen Ölmalz heraus, brich die Schaum, schaum sie
 schon auf, man kan auf die Wölle und Wasser
 Blätter zu kochen. Sünd raft.

St. 193

Oberseene Marillen.

Nimm schöne geistige Marillen, schneidet ganz dem
 Kopf in die Mitten von einander, löst die Kerne her
 aus, mach ein Saig, nimm ein pfund Mel, nimm
 Salb sam. und halbe Mel, nimm das Mel klar
 ab, mach es in der Dicht wie ein Bindt Post drück
 die Marillen darin, kochet in feinem Ölmalz schon leicht
 heraus, kochet auf ein Ölmalz gut koch. so Sünd die
 fertig, man kan auf in dem Saig. Brigel. Am
 ende drückst du zweyten und dritte koch. Sünd gut.

St. 194

St. 194.

Jedynse Lirn zu machen.

Nimm eine feilige Lirn, belegenick gar
 mit Signdupfeller die Lirn, und laß es ganze
 die Ningt münne auf Jarbz stehn, aber die
 Lirn nicht so auß, und stück in ein Jahr die
 außfall die Lirn ein gewicht Nigal fein
 und bestende es ein wenig mit Weß laß es in
 eine Messingen Lirn ein Hand voll Güthe.
 und ein Bröcklein Thralz zergese, alsdan leg
 die Lirn Lirn auß, so wird es auf der feier,
 aber alle weil einstein, bis sie schon bräun
 werden, so nimm sie ein Lirn Lirn, und Güthe.
 der Lirn genug so gut, geschnittene Lirn, stück
 daran, und zergese es und stehn laß es bis
 die Lirn schon weiß werden. Nachher und
 Gemut muß auf daz kommen, wann man
 die Lirn daz es ist. Anst.

St. 195

Jh 195.

Die gesülzte Miltz zu machen.

Nimm vor i. Eger die Blaw, und 2. pfen-
 ning im gangen Lemong, und ein Brocken Zeh-
 -cker wib. Im Lemong samst ab pfabr den
 Quocher mit einem Messer ab in der Blaw, fegge ein
 Moos süß oberst zum fäuen, laß stehen eine der
 Blaw und dem Quocher allweil, bis die Miltz sich
 wamst ist so gind, 2. Zuckern wie eine Dreyer-
 fegge es laide, zum fäuen, spindelt es auch laide.
 Wenn es ein fämb macht, so schneide es allweil
 ab in ein Stuck, oder 2. Stuck, so schneide es wider ein
 schneide es wider ab und also fort bis die Miltz
 gar ist. Sprach fegge es auf in ein Stuck oder in ein
 Keller oder Keller. Das, gibt es auf der Tafel,
 fegge es mit grünen Blättern, 2. A. son.

Jh 196

H. 196.

Die Zimmel ^{off} vogen zu machen.

Nimm $\frac{1}{2}$ Hünd Zücker. Weiche ihm in 3
Schoppen. Wenn er gewichtig ist so gut das
er nichts hind. Sonst nimm $\frac{1}{4}$ Mandel. Zieh
für die Haut ab. stopp ihm. Gut in dem Zü.
cker. nimm hon. d. oder o. fügen Sie auf.
gebloßte Klar. Simonj. Höll. et Zimmel
Mit Salz oder mit Nagel. Braten es auf der
offen ab. Streich es auf Oblat. Setz es in ein
Ofen. laß es 4 St. stehen, riecht es auf ein
Fisch. Zieh es mit Zimmernst. Blättern so
sind Sie recht.

H. 197

Zücker Meublen zu machen.

Nimm ein gutes Meind Mehl in ein Weidling

Einmal man will man die, man in der
mit seiner Nase, aber nicht zu dem, nimmt
eine Leber, eine ist voll Leber ab, ist es in
dem der, nimmt auch die Leber, das ist sehr
gut, ein Leber, ein Leber, man ist in
der, nicht dick, das ist ein Leber, das Leber, man
läßt, sehr, sehr, man ist in der, man ist in der,
gelegt, und getrocknet, ist gut.

Stk. 198

Sei
Gemme Handel zu machen

Nimm in ein Reiserl $\frac{1}{2}$ lb Zucker 8.
Eier und 8 Eßl, eine ist $\frac{1}{2}$ lb, 8 Löff
von dem Leber der Leber der Leber, der Leber
geßelt von dem Leber der Leber, 3 Löff Leber
geßelt von dem Leber, so lang geßelt, bis alle in
einander kommt, ist es in der Leber, so ist es in
nicht und gut.

Stk. 199

No 199.

Güterer Krautten auß andere Art.

Nimm ein gutes Mand Mel in ein Maß.

Wird mit kalter Butter ab, aber nicht zim, in ein
pfen klein geschnitten Mand darinnen, geschnitten
Güterer, mit dem dergestalt abgeflagen, in ein
Eierflur auß in Braten, ein Eierflur ge-
brauchen auß in Art wie der Vorige.

No 200

Brigt Krautten in Velmals gebachen.

Nimm auß die Asel i. Mand Mel, 20 Loh
Wird in kalter darin zerhackt geschnitten in einem
geschnitten Mand, so klein wie das Mel geschnitten.
2 Loh Zimmet, Muskatwurz, 2 Loh Vagel, von
2 Limonj klein geschnitten Vöckel, i. Eger und 4
Loh. 1/2 geschnitten Güterer, und das Mel wird

man gibt oben written. Sonst wenn der andere
 Druck darzú, mag die Saig zusammen mit dem
 Kieselwasser, walsche Messerwollen die Saig mit abg.
 wascht hier das Saig gehörig feilen in der wasser
 in ein Gefäß ein Smalz, das es nicht gar zu heiß
 wird, bindet den Saig auf das Löth, gelblich gelb
 rosen, kann gezeichnet. oder in ein Gefäß gemacht
 nach belieben.

St. 207.

Ein Formwandler Stein zu machen

Nimm ein schönes Mehl, rieh mit kaltem
 süß Obert ab. und schlag eine Eiere daran.
 aber nicht gar zu viel Mehl genommen, sondern
 vom ^{höchsten} Mehl auf Saigig. wenn man das Mehl
 nimmt, sieht es grün Melten. Sey ein süß Obert zum
 färb. Sey eine Zimmt. Zünden daran. Sey es
 Rind, sonst wird ein Formwandler nicht gelblich ab

Ihre Zu abgrubum Güter darin, wenn das
 süß Obst sind, gibt die Ihre Güter in das
 süß Obst zusammen. So ist dieses Obst.
 Ihre ist immer bis es sind. Wenn es gut
 gegeben hat. Das es in der Zeit ist wie ein
 Kind hat. So ist nicht ein auf ein Obst. Es
 ist gut gegeben. So ist keine ein mit einer
 kleinen Hand Obst. Das es für einen. Wie
 So ist ein in ein Kind hat. Gibt ein
 auf ein ein süß. So ist es ein.

Huzor

Leise Brauen

Nimm ein Käse halben Theil voll Honnes
 Mist, So ist nicht anders halb Löff Zimmt.
 Nügel und Misthalm und ein wenig Vögel und
 Güter was beliebt. Das es süß genug wird.
 was im Löff mit Eier und guten Fein an. Wie
 ein Mollfein. Das ist nicht ein in die
 Zeit darin für klar abgrubum. So ist ein.

Im Hof Löfl Thee in das Gmalt gerührt. oder
dann in den Saig gerührt, sehr gut gekaut.
Wird in den Saig gerührt, und so fort. bis wir
ein großmächtige Sige werden. so wird sie nicht

St. 207.

Geheilte Dertigbocken.

Die Dertigbocken werden sauber geküht.
gegrün, und nicht gar zu hoch geschnitten.
Darauf Wurzeln sind, die das Wurzeln haben sind,
mit dem Progen sind, es ist ein wenig feiner so
hüßten Wurzeln sind geschnitten, und gewaschen. Darnach
Dertigbocken von einem Fingerhut, wird sie
Dertigbocken ab, ab, ab, für das Wurzeln
Darnach sind das Wurzeln, nach der feinen. es
gegrün: geschnitten. das ist nicht so leicht ist ein
feiner Wurzeln, wird Wurzeln fließt oder Wurzeln
Wurzeln sind geschnitten, nach ist in dem Wurzeln die Wurzeln

Anthe ist in der Dittforten. gieß die eingetränk-
 tene geseigete Suppen samlet. und laß es
 gut in ein Gewickel und zu Tafe geben

Art 204.

Lutpforten Vollat.

Die Lutpforten werden sauber gewaschen.
 Die Spitze berg geschnitten, und sein Lorich gegeben.
 mit dem Krogen Kraut. nicht es auf einem
 beschriebenen Spitz. und Lammortel begeben. und
 mit gemischten Gewürzen bestrich. schon langsam
 gebraten. noch es auf einem Spitz. und es mit Speis
 und Lammortel dar. und giebt nachher abzuheben
 unter wie es beliebt zur Tafe. ist fertig.

Art 205

Gewürzen Vollat.

Amel geistige Zwörzen diese schon dem gegeben.

nicht so in eine kleine Kiste, sondern in einem Kasten
daran, der oben oder unten eine kleine Kiste hat, die
oben, unten und innen mit Holz, wie der Kasten
auch in einem Kasten, mit einer kleinen Kiste, und oben
so wie der Kasten, unten ist, und ganz warm
oder kalt und ganz so wie der Kasten.

Ms. 206

Wieder Küssen.

Man nimmt 50 Myrten, wach in Wein gut auf-
 legt sie in ein kühl. trock. Fennel Löffel 2 Löffel hoch
 und 10 Löffel Mandel-Mehl, recht ein geschnittenes Quark
 briselt aber nicht ein wenig, das ist Wein, blieben
 gibt dann 4. Löffel hoch Wein und Löffel Eier.
 das Braten, strich auf der Myrten-Mehl, halt die
 Handwerk, Rhyder und langlet geschnittener Linsen-
 zollend, Löffel auf Vast Linsen, strich auf die
 ring, brennt Puppen Anstreichen, gibt 3 gute Glühend

Amb. auf in Bröckl Lutter daran. reißet
 Salz. Das ist recht. V. laß es sein. In dem
 gut aufbinden. Es ist frische. Die Pfefferkorn.
 man über geschnitten. oder gebratener Pöckel
 geben. oder immer, über gebratener Pöckel
 schüssel. oder auf über Linsensuppe. Was beliebt
 über auf Strü langes geschnittener Pöckel.
 und geschnitten. Mischet aber auf die Mischel
 liegt in die Gist schon zurecht. Es ist recht.

Herz 207.

Lagen. Weißst zum sauren Bräut
 Nimmt von einem Reiten das Bräut
 schwein es gebrühet. Hanger ist in. Vinalz
 Innenaufnimmt. Zwißel und Pöckelbröckel. schwein
 es auf gebrühet. Hanger ist in. Vinalz. Hanger
 zu. nach in Eingemacht und in geschnitten

Legen den warmen Parzeln, die nicht mehr zu gebrauchen sind,
 nach jeder flachen Stelle es darin, wolle es zu
 flammen, schneide eine Spitze mit Lutter und im
 Hand darin. leg die Lutter, unter und
 über, es flut. das es aufsteht, das es nur
 fast bekommt. schneide es zu dem Schmelz
 auf die Spitze, es ist gut.

FF. 208+

Gemmel Bier zu machen.

Dreiß ein Viemal; ab. Dann es schon flammig
 abgetrieben ist. schneide es nach jeder darin so
 will man will, schneide eine Viertel flut. und ge
 in wenig süß Oben. daran, das in wenig Lutter
 schneide eine es flut in oben, nimm das flut
 und Lutter, Lutter, Lutter, und in wenig
 flut. aber nicht zu viel. Es ist dem Bier schneide auf
 in oben, das es in Viemal; flut. daran, nach Lutter

sein gewohnt, auf gut Ihr wünscht, auch es auch in
seinem Geist zu fließen, welche es zu seinem Geiste in
Künste, mit Thugut verbunden, welche es in ein Geis-
tlich sein, Ewig Ewigkeit und Ewigkeiten Gottes und
Limon, doch, nicht und oben steht, aber es ist
nach seinen, jedoch es ist, es singt auf mich, und
mit sich ein ganzes Land, jedoch, jedoch, und
auf an, nach der Welt, jedoch, jedoch, jedoch, und
mit sich.

Ar. 210.

Offizine Erben zu Leinzen

Laß ein Lütchen Leis werden, leg die Fäden
daran, laß es eine Weile stehen, danach bestärk es ein
wenig mit einem Male, laß es danach eine Weile stehen,
dann eine Zinsfüßchen daran, laß es stehen, das für
sich bestärken und es zu trocknen, das sie sich gering
sind man kann gleiche Fäden oben darauf legen
und darüber gebücht sein, für einen Faden in einer

Die Puppen dürfen nicht zum Lichte ab, wird
 Eyer so wie man brühet, nur die Eyer in das
 Abgetriebene, steht am Hammer flüßig schenk es
 hinein zusammen, wird es auf in das Abgetriebene,
 stellt es in die Ofen, schlag Eyer darauf, schenke
 es darin, bestreue es mit einem Löffel, laß es
 ein Viertel und lege es auf die Erde, so steht es
 auf, und gut.

Stück

Den gesuchten Reles zu machen.

Nimm ein schönes Reles Beißel, solle es
 mitten aus, das es sein soll wird, so auf sich
 es in das Wasser sein laß, aber ein Jahr. Die
 aern das Hühner, und das Aufgehohe stellen
 auf allein. konnte gesotten seyn, so schick das Wasser
 für das Honig, so auf nicht in ein Ballen und Größel,
 darauf man hat brühet, auf 5. oder 6. Hühner

nimm man 1. lb fleisch, auß im Ruck gefaltene
 Fleisch. schneid es klein geschneidet. wenn es geschnitten ist.
 Thue es in ein Bein. schneid im doppel Häußel daran
 mit grünem Pfeffer. Muskateller. gins eine gute
 Aniswurz. darzu. bring es auß im feuer edel so
 gut gesotten wird. so muß ganz trocken absein.
 wenn es gesotten ist. nimm es auß im heißes
 nimm anderthalb Dammel. brich es in die Feinstücken
 ein. wenn es gewogen ist. schneid es darmit. wenn
 es klein geschnitten ist. so mach ein feingewicht von
 4 Eym. laß ein wenig auß seiden. so mach nimm ein
 gute viel Butter. brich ihn sehr feinst. so mach es
 dinst abgebraten. so nimm 6. od. 8 Eym. schneid
 was ihm antun daran. allzeit gut bereitet. so mach
 nimm das geschnittene Fleisch. rühr es auß darmit
 Salz. nimm nimm ein gute viel Muskateller. ab.
 dann schütt es in ein heiß. bring im Feuer auß daran
 laß es seiden. gins es auß auß der Asche. man
 laß es auß nimm unter dem. sondern nicht glück. so nimm

daran giehn, und mit Lütten und Kindern auf
sich laßen. so ist recht und gut.

He 12.

Eine Kinde eine Jung gut zu seihen.

Nimm ein weiß Kinde eine Jung, sieh sie
gut, und zieh ihr die Haut ab. schneid, wie es
dich altes Wundt. schneid stück es an den Hals.
leg es in das Brast, leg es mit Lütten und
Linnen das Wundt. so gebraten ist leg es in ein
Kindel, und geh in das Brast der in Brast
schneid es ab. so daru. leg es ein wenig die so
als dann geschneid es für eine Jung, leg es auf
nur Hals, wie die die Füß daru. gib es
auf den Hals, geschneid es mit Wundt
so man, wie es, so ist richtig.

Alte den besten Ziemer Kiedel man altes
die das Wundt so ist richtig.

Alte 12.

Stück 13.

Esers, pleasein fließt zu kochen

Nimm das Vielbräut, der Kemmer, be-
 treue es mit Butter, und schütze Himmel Lauge
 darauf, und Gucke. bestreue es wider mit Gucke
 und Butter. Dann es mit starker glühender Eisen.
 das es sein Braun wird, und was ein kalte Dap darzu
 von einer Gucke köche das. Dann schütze Lauge in
 Butter, nimm es in ein wenig Wasser, lass es sich
 kochen es in der Lauge, gedreht. Es ist süß genug
 wird eine Gucke köche das. Dann, und lach es
 aufstehen das es nicht dickel wird, so ist es gut.

Stück 14.

Ein Fried Nisch zu kochen.

Setz das Fleisch zu wie Linsen, koch es kochen
 aber nicht an der Melle. Dann es schon ein wenig

1. Erstottem Fuß, nimmst v. Frank von Heften, und
 nimmst ein großes Bein, das ist Blatz fast da
 ein Fuß, überlegt ihm Loth der Bein mit gott
 dem Wort, schneid dinn Blatz auf dem Wort,
 überlegt ihm Loth Donnit. Frank d. Wort
Saarin, nimm kurze Forber Blatz. schmarin. n.
tiefe Nagel, Stups alles Saarin gott Frank
gind im Wort nur gott als ein Saarin. bis
er über das fließ aufgott. Frank schneid
von der Wort der seid at wo das fließ gr
gott Foot und gib es auf in das fließ. und
legt es an der Wort Kind. Wann es gott sein
schneid man er nach stehn in der Bein, gib
er auf der Wort. 1. 1. 1.

80.215

Effekte Parmanatzeid machen
Stimmt von einem halben bis hundert

Nimmt das Bräut. schneide ganz kleine Stücker
bräut. u. mit Zucker etwas schmelze u. sehr lang
und sehr gering. etwas mehr die soll am. mit
Weißwein bräut. sehr feinstem. Lemon, Pomeran-
schmarin 2. oder 3. Pomeran. Inger alles zusammen
geschritten. Wasche ein wenig abwaschen ist. Löffel
mit einem in die Milch. Wenn es gewirgt ist so
schmelze es auf dem Feuer 4. Löffel. grüner Zucker
die ist alles sehr fein zusammen geschritten. Schmelze es mit
Weißwein und Salz. fülle es in die Pomeran-
schmarin. Wasche es zusammen. Stöße es an an die
mit dem Bräut. Stücker. bräut. u. bis das die Zucker
werden. etwas Zucker ist ab. und lege es in ein Glas
gib eine gute Einschnitten davon. und lege es
mit ein Pomeran. auf die. mehr ein Glas mit Zucker
ganz klein gemacht. und die Zucker mit gebrannt.
in der ersten Nacht lege 2. oder 3. Lemon. Stücker
darin. weil man es noch andere haben, so kann es.

mit Wein säuen, und aufgelöst Pulv. Fiori
 sel darinn legen, und also angrüßet. So sijet die
 yson und gut.

§. 216.

Löber in süßen Wasser von Reicheln

Nimm ein Löber Huc die oder Jarben
 Hurst v. langlet, und Salz Melbigt ein, und
 bese v. in süßen Wmalz, mase in Mangel Wf
 he und leg die Löber darinn krumm
 Wpfe mit Zuckre und Zimmed. Legt es in wenig
 aufstehen, so ist es fertig.

§. 217.

Von Virele in einen Viregen zu machen.

Ved ein Virele in Wasser und Ewig gesalzen
 und zwölz Lötter Lölle Posmarin, und das
 Wän Virele darinn setzen lassen, aber nicht
 lang, denn es Valt. Und so lang sind, leg es fertig.

gepfunden od zu Wüschlin, leg es in eine Kiste.
 Die Kindstümmen daran, fände es mit Wein und
 Oreg. pfund Linow. Pöschel darin. leg es also Rott
 das es leicht wird, masen einbrenn mit Butter und
 feinem Mehl, brenn es in ein in Eingemachte, als
 Feinmas Fleisch, gewürzt mit geröst. Strü ein wenig
 Gewürz mit Weinbore daruf, langlet gepflanzte
 Mandl Brn, las nitersinken, gicht warmes auf die
 Zucht.

St. 278.

Dem gestrichen Volat zu machen.

Nimm eine Antike Waideen über die es in
 Supper. kann es ein wenig feig, leg es auf ein
 Supper, las es erst abkühlen, so das Supper auf der
 schon kommt masen sich von altem Brn. Das
 leicht facht man klein sal man den Brn. flucht
 so kann man ein, halbreich nehmen, facht es klein.

Geruch wird 1. bei Dinnert in der Milch warm & gewürzt
 & schmeckt es anfangs mit dem Saft eines kleinen ^{oder} ~~geringen~~
 Hon 4 Eyer ein Eingewandt. Wenn es ~~schon~~
 & so lag nach dem Geruch ^{der} ~~der~~ Lutter daran. Lutter es
 ganz klar ab. Wenn es gut abgerichtet ist, so
 schlag 5. Eyer Lutter daran, gelblich ^{oder} ~~oder~~
 etwas des gesüßten Lutter darin gerührt
 und gesetzt, Mistkaltler darunter, und ein
 wenig Dinnertbrut auf darunter gerührt.
 etwas mehr ist in dem Volant ein, weil ^{das} ~~das~~
 kühler, liegt es in der ^{kleinen} ~~kleinen~~ Tasse.
 das in wenig sind, nicht ^{so} ~~so~~ leicht. Lutter dem
 sehr erst, geschmeckt & ein ^{oder} ~~oder~~ 4
 Eyer, man kann es zu einer gewissen ^{oder} ~~oder~~
 nehmen, oder in eine Tasse einfüllen, so ist es
 nicht mit gut.

219.

H. 219.
Perlbirne 218.

[illegible]

Apr 220
spekulation die markten.

Wird Rälbenners fleisch facke von dem
 Ein Rälbenners Weitz, Gerste und Weiz
 und Weiz von dem nach dem lag es in ein
 stück geschnitten Weiz, Quiche, Zwiebel, Stiefel

gewürzt. Dagegen stellt Rosmarin Manis
 diese Braut. Lige die Spitze darauf, das ist gut
 dünsten. Ist nach dem ein wenig Speis daron, das
 kommt sie auf mit dem gedinsten Lohung. Ist die
 Topf dachon, und steht ein wenig Güter in einem
 Kandel ganz dachon. Ist es über die Spitze
 Lige ist wiederum ein wenig dünsten, so bekommt
 sie die Spitze farb nach dem die Topf dachon
 dachon geessen, und mit ein wenig Mehl in der
 schwarzen Mehl Brod eingebrennt. Ist die ein Loh.
 igt und die die Püggel bekommt gewürzt. So ist
 die Püggel, kommt man ein brauner Püggel. Ist
 so braunt man Loh Güter, nach dem. Man
 spitzt die Lohge, flager Püggel dachon, was
 kam auf die Spitze in ein Loh und Loh
 Püggel Püggel. Ist Loh gut.

Sp. 221.

Eine gute Heis von Silbernen Loh
 anstatt dem Lohgemachten zu geben.

Sied

Die Kälberne süßßen Brif und gesatz-
 man kan auf Kälberne Bfe darzu nehmen,
 und den Brif gesotten, bis die süßßen Brüm
 hellen, und den Brin geschnitten. Let in Ofen
 Wir klüme, Wir klüme sind die klüme mit
 Hefe mit Butter, und man klüme darzu. Hefe
 das geschnitten. so oft ein Lüg süß. so oft ein Lüg
 Hefe. Klüme. Butter. Lemony Hefe, und
 Gewürz, und so fort. bis es gar ist. über ein Lüg
 Butter. Hefe, und auf eine Ofen auf einem Lüg, ge-
 setzen. so süß ist die Hefe.

Cap. 222.

Die Klüme mit grünen Erben

Vereide die Klüme wie andere. zum einmischen
 Lemony mit Butter. Ein. Hefe die grünen Erben
 in Butter, das die Hefe grün bleiben. Wenn die
 Lemony süß, und die Hefe gewürzt. Hefe. Hefe
 auf die Erben, Lüg. und Hefe, bis die Lemony süß
 die Hefe angereicht. Die Erben oben darzu, so ist Hefe

Jhr. 223.

Dienst gesüet und gebatzen

Nimm sauber gewüschte Dienst, untergreiff
 sie, nimm ungewaschte Damm, und gewickelt
 und gesocht, nimm die Löber von den Hirschen
 klein gesocht, brich ein Hirschkorn mit einem Stein
 geschnitten. Zerstück ein in die Löber und zerstück
 in Butter gesüet, nimm sie 3. Hirschkorn u. Lige
 auf die Löber, nach belieben, offener, und
 in das gezeigte gezeigte gesalzen, und den Hirschkorn
 den Trester in den Hals gesteckt und Nage
 n mit dem Hirschkorn die. brich es zusammen,
 laß es in einem Lauge anlassen, gesalzen
 und gebatzen man von auf halbes und
 Lammere Lauge mit der für maßen, sie sind
 recht geß.

Jhr. 224.

Dem gesüeten Bogener

Nimm ein geüeten Bogener oder Indianer

Da nun ein wenig Erig mit Wein. Zindsuppen zu.
 ege. Nitz. Lemonz Pfeffer, brich in ein Wein ein
 wenig schwachen Zucker zutreiben. zum Pfl.
 ege. ihe auf Jambro. das ein wenig ein. Nitz. Es
 ist ein wenig dickel wird. ganz es auf der ge. la
 nosen. Gind. gibts ege. auf der. Pfl. Nitz.

Herz 2. 2. 6

Ein gebrochenes Hünd in der Epistel 89
 Nimm, ein saubers gebrühtes Hünd. zertheile
 es zu einem Nitz. Salz. es ganz spring,
 bruch. es mit einem Nitz. und Nitz. ein und
 bruch. es Hünd ganz. lüft in Nitz. Pfl.
 und das sie sein Nitz. sind. Garm sie gebrüht
 sind, so bruch. es in ein Nitz. Pfl. Nimm im Nitz.
 Nitz. lüft. es ist Nitz. in ein Nitz. aber
 ein Nitz. Nitz. Nitz. ein wenig. Nitz. Nitz.
 darin. aber das ist nicht an. lüft. ganz
 Nitz. Nitz. Nitz. Nitz. ein Nitz. Nitz.

Himmel Erpfel, laß einß darinn ftehen. nacheß in
 Klumpenweyß, gib die groestten Himmel Erpfel
 über die geluchene Himel, nimb zu. Es löst
 hoch ringemachte fäbichel, gibst auf über die Him-
 el. gib auf ein wenig Wein daran. In Dreyer
 erung. Guckten st. das st süß genies wird ein wenig
 Gemuch mit Amoy Hölzer auf dem gethan. laß
 es aufstehen. und riecht es also an. es st. es.

St. 777.

Pfeile sind mit Recht. Lütten

Nimmt sauber gebüchte Dient. unter greiß
 fre. mit Salz st ein ein wenig, laßt st ein wenig
 im Salz liegen. mach die füt darzu. Corisch Himmel
 in die Milstein. wenn es gewickelt. A. 20. Stünde st ganz
 klein. auf zu. St. Himmel nimb eine gute Handbra-
 velle. Wurst. schneide st mit der Himmel ganz klein.
 wenn es geschneidet. A. 20. riecht st in ein Käse, nimb

ein gutes Stückel Arbt-Lutter in wenig ge-
 zogene Mandel, wie hat man mit 3. Finger
 fallen können. Dergestalt in dem Häutchen klar ab-
 gewaschen. Sodann die Lutter darin gestochen, Sodann
 man viel Wind zu fällen soll. Salz und Muskat,
 welche darin sind erst abgewaschen, und die Hand
 damit gewaschen, und in ein feines Leinwand
 gewaschen, und. Wund auf der Hand fassen
 können gleich Lutter in ein Leinwand gewaschen,
 Sodann erst Salzen, und dann fassen gewaschen sind
 mit Arbt-Lutter begossen, sodann die Hand.

Cap. 278.

Ein feineres Rossweiden oder Birne
 zu machen.

Man nehme die Rossweiden zu Stück, als wie
 zum zu machen, dies ist in Lutter dinsten. Wenn

er gähnt st, laß ihn winter aufhellen. trüb
 im winter gibt ab, schlag ihn darin, wie
 man maßen war, aber unser dörfer als ganze
 facht im kalbrenst fließt auf stin. lorch im
 innere in in in süß milch, thingöl und zim-
 mert. dinst allert in das abgstrichu. im wenig
 salzen. Myrthallid. schmeiß in kassia mit
 smatz, und dar in wenig zimmetbrösel davor
 fülle das abgstrichu darinn. die selbte formel
 leg dem rozanum, oder was die fast. nicht ist
 gar darauß, mach es ihm gleich. laß es in ein
 ston, oder ofen. laß es ihm trockn. also giebt es auf
 die trost ist gut.

Lib. 279.

Leinze für sandt zid vatten

Leinze die trocken, ~~unverderblich~~ ~~schon~~ für
 sandt auf. singe es bogen für. laß es in die wasser
 wasch es sandt auf laß es rin, und laß es in dör

liegen, Sonst jagde ich die jungen Gänse.
 und, wenn diese Zeit bei einem gewissen Orte, der
 Platz müssen in der Gasse sein, daß man die
 Fasanen gut davor und hinten kann, welche ich
 in Pöckeln ein. Auch ich muß jagde, bracht ich
 ich mich Lutter, bracht ich für dieß so leicht die fette
 die Art sind ich nicht man auf als aber mit Pöckeln
 Kicken auf der Lutter, und wenn man es auf die
 Lutter geht, bracht man immer, wenn Pöckel in die Lutter
 können. Ich gut und mehr.

St. 270

a. Fänge Anten in einer Tüppe oder machen
 einen selber gebrauch Anten Lutter. Ich
 ich ein Lutter ein. Lutter ich eine Anten in dem Lutter liegen.
 Sonst, Lutter ich, aber nicht gar an die Anten auf.

mit gut Salben Ihre. Sonst ist es zu dem
 Linder. liegt es in ein Pin, gibt mir gute Aindung.
 um daran. liegt es in ein Pin, so ist es besser.
 fiebern, mit dem geschnittenen Pin. dann der
 Puppen damit an, aber nicht zu dem, und nicht zu
 dem, ist gesund, dann es nicht mehr ist, und
 nicht gut sein. das ist es. liegt es in ein Pin
 liegen es nicht auf. es ist es. ist es mit

Notiz.

Leichte Puppen zu machen

Die Puppen sind leicht zu machen, und sind in
 Litter, das sie nicht mehr sind. sind sie ab
 flug. das ist es. es ist es. es ist es. es ist es.
 im Litter sind sie nicht. sie sind nicht.
 sind sie nicht. sind sie nicht. sind sie nicht.
 sind sie nicht. sind sie nicht. sind sie nicht.

die Hand nehmen, moß im Eingeweide, Singsam
 Preis im der Pindstücken. Der für Brief mit.
 Annas Lohig ist Lieb für weiß Flammengel, der Pfalz
 und Eingeweide, der der Preis am aller in der
 abgeirnte. Kommen, die Lohener oder Günst
 müssen in der Vorbrücke Preis aufgriffen. Und
 Salz und Pfeffer auf wenig Wasser zusammen ge
 nehmen und gut aufgewirrt. Und wenn es zu Lust
 kräftig so nimm in wenig Tonne Lohener, so nimm in
 Lohener. Hoffe und Lohener, oder nimm in Blat, so nimm
 das beste. So im selben Zeit die Lohener. So
 die Lohener in der Mitte. In andern das Lohener
 das auf es, so nimm und auf in auf gelassen oben in
 Lohener. und es ist.

H. 232.

Die Man von Weillig nicht zum Einleiten.

for

[illegible]

Feb 23.

Die Zwijgers Arch.

Man nimmt gut 3 Tasse Mehl in einen
Heckelmey, legt es in einen kleinen Topf, füllt
nach, bricht es in 30 Stücke und macht es zu einem

in ein Büchel 4 Löffel aus einem 2 Trichel Obst.
 gewürst. V. gut unter einander, und mischt
 in der Masse und laßt es fünf im Misch.
 Wenn zu einer Dampff geformt ist, ist es
 gegangen. Inzwischen 7. Dörren. und in ganzes
 in eine Dampff, gewürst. Die Dörren mit
 ein wenig Milch zugeben, in der
 selben Mischung. In der Zeit abgewaschen und in der
 Dampff gegeben, geschnitten, und je nach Bedarf
 schmecken. In der Zeit ein wenig und die
 für jetzt aufbewahren. Und gibt die Zeit der
 auf bei der Herstellung der Dampff mit Wasser
 und gibt die Zeit der Zeit. Auf die selben Finger.
 Nicht ein, sondern es finger breiter flach, in
 der Länge der man für ein wenig zusammen
 den, gewürst. Die abgewaschen flach mit. Dörren
 und Dörren eine gute Dampff. Wasser
 rollt sie zusammen. 4. 5. Sie auf ein Büchel und laßt es

erst gesen, gibt in ein Pulver gut Nagel Salz
 zweyten Theil; aber nicht Salz, das Sie die Nacht
 nicht aufdrücken, auf gibt in den Theil gut ander
 selbsterstung Lutter befeuchtet im wenig davon oben
 auf zum pflegen. bey der Nacht darinnen lassen
 den Theil und Lutter unter ein ander gut befeuchten
 im. bey der Nacht darinnen pflegen Sie oben auch
 mit Lutter, gibt Sie nicht auf steht, aber nicht zu
 stark, damit die Hitze ist, auf damit die Hitze nicht
 zu groß ist, lasse Sie in allem nur Pulver und befeuchten
 oben drüber Sie gut zu. Damit gar kein Dampf
 auf kam, oben befeuchtet Sie kein Effect, dann die Nacht
 nicht mehr drinnen oben auch sein, groß ist die
 pflegen, auf der Theil und zum guten zweyten
 Theil zweyten zum indrücken. Sie pflegen und
 pflegen. Stellt den zweyten oben man auf Milch
 aufgeben. Die Nacht mit Lutter und Lutter stellen
 und das quantum Lutter in der Milch legen. Und auf
 auch gut. auf solch Art von man auf Milch nicht.

maison mit mit dem Ueberflus des Rie trosten
in dem Ofen kommen, zum Ofen tragen kan
man der nachher daig in dem, baldaligst zu
sind gut. 3. Erste Nimm mischen Sie allezeit zu

He. 234.
zu
Folmalz Lardel.

Nebene 17. Loth schönes Münd Mehl in eine
1. Etwa 14 Loth Lardel, 14 Loth Ffmalz, 14 Loth
mit, alles unter einander geschüttelt werden, und in
der Mehl gegossen werden. Am abgerundt Ffmalz
schag. 9. ganze Eyer darin hindrückt gut abmischen
gut salzen, aber nicht zu dünn, und in die Pfanne
gegessen, Sie müssen gut geschmeckt seyn, wenn man
es in Ofen sehr gezeuht, das Sie ein Eyer bekommen
aber nicht gar zu voll ausgefüllt, sonst ist es
schwer werden. Folwie der Anschlag 2. und

He. 235.

Hr. 235.

Dem englischen Trüel.

Man schneidet Rinde Vimmel Debniedel Sans
 der Finden, spindelt ist wider in der Mitten aufm ander
 stanzelt ist nicht zu viel auf dem Spratz, spinnere
 ein wenig der Spitze mit Lütten, legt der Spinnere
 Vimmel darauf, sind ganz zum Vornum Dornen
 Am der Spinnere darauf hütter das ist Spinnere
 Oben auf der Vimmel gibt man Spinnere darauf ein
 wenig Gemut da runder, der Spitze auf ein Spinnere
 spinnere, ein wenig auf, den Lappen ist es nicht mehr

Hr. 236

Maykantzger Oegle in Reindt Pomboth

Mann, Sollet it M. Keine Maykantzger, Salbica
 der Spinnere hütter Spinnere 2. Spinnere ein, dem Spinnere

[illegible]

sind offener gelassen und bei dem Thier ein klare
 Haut geschnitten. Dann etwas aufgeschoben und einige
 maßen Wasser gefüllt und mit dem Blut zugefügt. in
 die Wunde ein wenig geschnitten, gemacht. Eine kleine mit
 grobem Sand.

Die 237

Eine gute Linzer Torte zu machen

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl und so viel
 Butter. $\frac{1}{2}$ abgezogen und fein geschnitten und fein
 geschnitten. Mandel ein Pfund feine feine
 und 4 Pfund geschnittene feine Butter und die
 Mandeln geschnitten. Der Butter wird flüssig abge-
 geben. Die Mandel wird auf dem Feuer, so wie ein
 und 9. Eine Dörrer, feine dem gelblich, so wie
 eine feine. Dann, etwas feine. Die feine
 feine. etwas feine, fein geschnitten. so wie ein
 der auf dem Feuer in ein Blut gegeben, so.

lungam cibum et multum est

geburt Auf 3^{er} messen

Hier ein Mandat Altes gegeben am 12 Tage Nov
 1688. Da Altes aufgesetzt. Ersting ein ganzes ein
 2. zillwein Dandura geschunden $\frac{1}{2}$ 3. Kienrind wurf. Den ein
 4. Lappung 5. Kell. 6. Litter, zimet 7. Lapp. 8. Kien
 9. Kien, 10. Kien, 11. Kien, 12. Kien, 13. Kien, 14. Kien, 15. Kien
 16. Kien, 17. Kien, 18. Kien, 19. Kien, 20. Kien, 21. Kien, 22. Kien, 23. Kien, 24. Kien, 25. Kien, 26. Kien, 27. Kien, 28. Kien, 29. Kien, 30. Kien, 31. Kien, 32. Kien, 33. Kien, 34. Kien, 35. Kien, 36. Kien, 37. Kien, 38. Kien, 39. Kien, 40. Kien, 41. Kien, 42. Kien, 43. Kien, 44. Kien, 45. Kien, 46. Kien, 47. Kien, 48. Kien, 49. Kien, 50. Kien, 51. Kien, 52. Kien, 53. Kien, 54. Kien, 55. Kien, 56. Kien, 57. Kien, 58. Kien, 59. Kien, 60. Kien, 61. Kien, 62. Kien, 63. Kien, 64. Kien, 65. Kien, 66. Kien, 67. Kien, 68. Kien, 69. Kien, 70. Kien, 71. Kien, 72. Kien, 73. Kien, 74. Kien, 75. Kien, 76. Kien, 77. Kien, 78. Kien, 79. Kien, 80. Kien, 81. Kien, 82. Kien, 83. Kien, 84. Kien, 85. Kien, 86. Kien, 87. Kien, 88. Kien, 89. Kien, 90. Kien, 91. Kien, 92. Kien, 93. Kien, 94. Kien, 95. Kien, 96. Kien, 97. Kien, 98. Kien, 99. Kien, 100. Kien, 101. Kien, 102. Kien, 103. Kien, 104. Kien, 105. Kien, 106. Kien, 107. Kien, 108. Kien, 109. Kien, 110. Kien, 111. Kien, 112. Kien, 113. Kien, 114. Kien, 115. Kien, 116. Kien, 117. Kien, 118. Kien, 119. Kien, 120. Kien, 121. Kien, 122. Kien, 123. Kien, 124. Kien, 125. Kien, 126. Kien, 127. Kien, 128. Kien, 129. Kien, 130. Kien, 131. Kien, 132. Kien, 133. Kien, 134. Kien, 135. Kien, 136. Kien, 137. Kien, 138. Kien, 139. Kien, 140. Kien, 141. Kien, 142. Kien, 143. Kien, 144. Kien, 145. Kien, 146. Kien, 147. Kien, 148. Kien, 149. Kien, 150. Kien, 151. Kien, 152. Kien, 153. Kien, 154. Kien, 155. Kien, 156. Kien, 157. Kien, 158. Kien, 159. Kien, 160. Kien, 161. Kien, 162. Kien, 163. Kien, 164. Kien, 165. Kien, 166. Kien, 167. Kien, 168. Kien, 169. Kien, 170. Kien, 171. Kien, 172. Kien, 173. Kien, 174. Kien, 175. Kien, 176. Kien, 177. Kien, 178. Kien, 179. Kien, 180. Kien, 181. Kien, 182. Kien, 183. Kien, 184. Kien, 185. Kien, 186. Kien, 187. Kien, 188. Kien, 189. Kien, 190. Kien, 191. Kien, 192. Kien, 193. Kien, 194. Kien, 195. Kien, 196. Kien, 197. Kien, 198. Kien, 199. Kien, 200. Kien, 201. Kien, 202. Kien, 203. Kien, 204. Kien, 205. Kien, 206. Kien, 207. Kien, 208. Kien, 209. Kien, 210. Kien, 211. Kien, 212. Kien, 213. Kien, 214. Kien, 215. Kien, 216. Kien, 217. Kien, 218. Kien, 219. Kien, 220. Kien, 221. Kien, 222. Kien, 223. Kien, 224. Kien, 225. Kien, 226. Kien, 227. Kien, 228. Kien, 229. Kien, 230. Kien, 231. Kien, 232. Kien, 233. Kien, 234. Kien, 235. Kien, 236. Kien, 237. Kien, 238. Kien, 239. Kien, 240. Kien, 241. Kien, 242. Kien, 243. Kien, 244. Kien, 245. Kien, 246. Kien, 247. Kien, 248. Kien, 249. Kien, 250. Kien, 251. Kien, 252. Kien, 253. Kien, 254. Kien, 255. Kien, 256. Kien, 257. Kien, 258. Kien, 259. Kien, 260. Kien, 261. Kien, 262. Kien, 263. Kien, 264. Kien, 265. Kien, 266. Kien, 267. Kien, 268. Kien, 269. Kien, 270. Kien, 271. Kien, 272. Kien, 273. Kien, 274. Kien, 275. Kien, 276. Kien, 277. Kien, 278. Kien, 279. Kien, 280. Kien, 281. Kien, 282. Kien, 283. Kien, 284. Kien, 285. Kien, 286. Kien, 287. Kien, 288. Kien, 289. Kien, 290. Kien, 291. Kien, 292. Kien, 293. Kien, 294. Kien, 295. Kien, 296. Kien, 297. Kien, 298. Kien, 299. Kien, 300. Kien, 301. Kien, 302. Kien, 303. Kien, 304. Kien, 305. Kien, 306. Kien, 307. Kien, 308. Kien, 309. Kien, 310. Kien, 311. Kien, 312. Kien, 313. Kien, 314. Kien, 315. Kien, 316. Kien, 317. Kien, 318. Kien, 319. Kien, 320. Kien, 321. Kien, 322. Kien, 323. Kien, 324. Kien, 325. Kien, 326. Kien, 327. Kien, 328. Kien, 329. Kien, 330. Kien, 331. Kien, 332. Kien, 333. Kien, 334. Kien, 335. Kien, 336. Kien, 337. Kien, 338. Kien, 339. Kien, 340. Kien, 341. Kien, 342. Kien, 343. Kien, 344. Kien, 345. Kien, 346. Kien, 347. Kien, 348. Kien, 349. Kien, 350. Kien, 351. Kien, 352. Kien, 353. Kien, 354. Kien, 355. Kien, 356. Kien, 357. Kien, 358. Kien, 359. Kien, 360. Kien, 361. Kien, 362. Kien, 363. Kien, 364. Kien, 365. Kien, 366. Kien, 367. Kien, 368. Kien, 369. Kien, 370. Kien, 371. Kien, 372. Kien, 373. Kien, 374. Kien, 375. Kien, 376. Kien, 377. Kien, 378. Kien, 379. Kien, 380. Kien, 381. Kien, 382. Kien, 383. Kien, 384. Kien, 385. Kien, 386. Kien, 387. Kien, 388. Kien, 389. Kien, 390. Kien, 391. Kien, 392. Kien, 393. Kien, 394. Kien, 395. Kien, 396. Kien, 397. Kien, 398. Kien, 399. Kien, 400. Kien, 401. Kien, 402. Kien, 403. Kien, 404. Kien, 405. Kien, 406. Kien, 407. Kien, 408. Kien, 409. Kien, 410. Kien, 411. Kien, 412. Kien, 413. Kien, 414. Kien, 415. Kien, 416. Kien, 417. Kien, 418. Kien, 419. Kien, 420. Kien, 421. Kien, 422. Kien, 423. Kien, 424. Kien, 425. Kien, 426. Kien, 427. Kien, 428. Kien, 429. Kien, 430. Kien, 431. Kien, 432. Kien, 433. Kien, 434. Kien, 435. Kien, 436. Kien, 437. Kien, 438. Kien, 439. Kien, 440. Kien, 441. Kien, 442. Kien, 443. Kien, 444. Kien, 445. Kien, 446. Kien, 447. Kien, 448. Kien, 449. Kien, 450. Kien, 451. Kien, 452. Kien, 453. Kien, 454. Kien, 455. Kien, 456. Kien, 457. Kien, 458. Kien, 459. Kien, 460. Kien, 461. Kien, 462. Kien, 463. Kien, 464. Kien, 465. Kien, 466. Kien, 467. Kien, 468. Kien, 469. Kien, 470. Kien, 471. Kien, 472. Kien, 473. Kien, 474. Kien, 475. Kien, 476. Kien, 477. Kien, 478. Kien, 479. Kien, 480. Kien, 481. Kien, 482. Kien, 483. Kien, 484. Kien, 485. Kien, 486. Kien, 487. Kien, 488. Kien, 489. Kien, 490. Kien, 491. Kien, 492. Kien, 493. Kien, 494. Kien, 495. Kien, 496. Kien, 497. Kien, 498. Kien, 499. Kien, 500. Kien, 501. Kien, 502. Kien, 503. Kien, 504. Kien, 505. Kien, 506. Kien, 507. Kien, 508. Kien, 509. Kien, 510. Kien, 511. Kien, 512. Kien, 513. Kien, 514. Kien, 515. Kien, 516. Kien, 517.

~~no 20~~
~~at~~
~~the~~
~~of~~

~~of~~
~~the~~
~~of~~

Wm. Lloyd Garrison
1844

My dear friend
I have just received
your letter of the 10th inst.
and am glad to hear
that you are well and
that you are still
interested in the
cause of the
colored people.
I am sure that
your efforts will
be successful.
I am, dear friend,
very truly,
your friend,
Wm. Lloyd Garrison

Marin Aminger 62 Mif
12 H. b. F.
Lafmangaffe Nr 6 20 m f 12 m f m
18 m
im 2. H. b. 20 H.
Pommes f. u. f.





Sich wird, preßet man ein Lutter in
Frucht, laß ihn zergeren, preßet eine Handvoll
darin, laß es zergeren, preßet man ein Lutter
darin, so hat man Honig für Zeit, laß es zergeren
preßet man ein Lutter darin, ein Lutter
mit gut geschmeckt. Stengel.

§ 4

Ein feines Kraut gemacht
Kraut - Blätter, für die der Wirt
der Blätter ein Lutter für die preßet man
3 Finger, ein Lutter Wirt, ein Lutter Wirt
mit geschmeckt Kraut, eingeweicht, eingeweicht
für die Wirt; aber gut und geschmeckt
allein Wirt, preßet man ein Lutter
ab, stüß es für darin, stüß es
ab, preßet man ein Lutter, stüß es
für darin, stüß es eine Wirt mit
ein Lutter für preßet man
Blätter laß es in der Wirt



OpCARD 201