

Oberösterreichisches  
Landesmuseum

Ms 152



G. 3. Nr. 48/1946



MS 152



Suppen verschiedener Art.

i. Fingerring.

Zusammenn sind wenig Fett, Labrum, Zinckbleich und kohlernen  
Linsen. Lagen alles in die Linsenol, das Fett zum Leben,  
mit Patenzil, Kolan, gelben Zuckern, Ziebel, Passouren und  
Lett. Alles auf ein Glas, braunen und kochen so zugehen,  
dann und pfütten guten Zinckzugen Linsenol, laß es jenen,  
und zeige es dem kochenden Linsenol.

2. *Chrysosplenium* *rupestris*.

Nur ein gebrauchtes Haus oder Zin- und Löhner-Lohn-  
 stoff ab klein, und ganz kleine Maßen und eine ganz kleine  
 Anzahl, laßt es in einem Zin- und Löhner- gut zinsen, ist es ab  
 durch ein Zin, und eine auf einen Maß, 5 Löhner zu ein

## 3. Gafick = Kugge. —

Desenica geyottene Feigenle und Linsennle klein gewinselt  
und Landbysenifanl darinnen, zinden zind in einem Kugge, putzen  
und gewinselt zind, und ginselt zind mit Lase und Gynelottene  
in.

## 4. Siua knäpfige Kugge. —

Nun stett in einem Leut, 1 St Luchse, 2 Löffel voll Zind,  
Oeto Haberkorn und Grosse, Muschelblis und Taffan, laß es  
nach gut zindern und kocht es in einem Kuch.

## 5. Kintzl = Kugge. —

Nun ein Kintzl von Petenzind, Salzw, Fatsen, ein Kuch Loff  
nach dem Loff, Fangel und gelber Zind und ein Kuch Loffspring,  
also desenen lüchlig, und kocht es mit einem Kuch Luffen, in,

paß ab mit Maß, druck ab und wenig und laß ab mit  
Kugeln aufheben und gibst dir auf gewinnfallendes Truhen in  
Besitz gewinnst.

---

### 6. Finu = Kugeln. —

---

Druck Finu in warmen Wasser, damit die Haut abgeht;  
und die Haut Lutter und die Finu geben die Finu;  
Kugeln darauf mit Patenputzmittel und Lutterungsfallen, gibst  
ab Lutter, gibst die Finu gewinnfallend Finu, laß ab Finu  
und gibst dir auf gebasteten Besitzt.

---

### 7. Gypsopanna Lutter = Kugeln.

---

Finu Lutter Lutter Finu, gibst dir mit Maß, und laß dir in  
Lutter Lutter Lutter, gibst dir, gibst dir in die Finu mit  
Zweinthal und Patenputz, gibst ab, laß ab Lutter, mit Kugeln auf.  
Lutter, und gibst ab Lutter.

---



4/ 8. Mitz = Rüggen. —

---

Manißal aind minnennus Mitz gut auß, planten isal mit Maßl, und  
laß es mit einem Ruck Lütten und Potenzil Lingen, mit  
Zinsrüggen aufkochen und einessen.

---

9. Lantsiel = Rüggen. —

---

Rütz Lantsiel, jeßun kleinen Dönnel, mach ein Lüttenpoch mit  
Potenzil und laß ein Lantsiel einweizen. Man kau aben  
auf ein Lantsiel backen mit einem Tag von Maßl, Milch und  
Eßenn und aufweizen.

---

Lantsau = Rüggen.

---

10. Lants = Rüggen. —

---

Ein Lants in Lantsau und ein Salz, laß es ein Tag von ein  
Kochensal und Eßenn, und zutze ein Gallen von ein Lantsau,



Das übrige flossen klein, klingen, ab mit Lutter, Staub ab ein laß  
ab mit Entzündung gut kochen; kuppeln, auf gabelte Pfeile  
gingen und darauf ein Tischnadel.

---

11. Gekochten Eysen.

---

Fuß Eysen zerhacken, legen in einen Eimer ein Stück Lutter, kochen  
ein Eysen ein und laß ein in einen Eimer kochen. Nach  
ein mit geschmolzenen Butter, gib ein in ein Lutter, mit  
Mehl zerhacken, laß ein aufkochen mit Entzündung und zerhacken  
ab ein.

---

12. Faser Eysen.

---

Fuß Eysen, zerhacken klein, kochen in ein Lutter  
mit Lutter, abkochen ab mit einem Eysen und kochen. Nach  
ein zerhacken, ein klein wenig kochen, kochen, kochen  
kochen, gelben Lutter, laß ab kochen bis ab kochen  
ist kochen ab ein, laß ab kochen ein kochen, laß ab ein

6  
mit Dreyen gut auffeinander und reinig es aus. Wenn man  
will kann man auch anrichten mit Eyer Eßer abzugeben.

---

### 13. Löffelchenzuzgen.

---

Nimm ein klein Stück Lutter abzugewicht Maß und lüfte es unter ein  
andere ab, laß es dann in einem Zinn zupressen, wann es  
fein mit Milch, gib ein ganzes Löffelchen fein, dann laß es  
mit ein ganzem Milch was du brauchst auffeinander und mit Eyern  
Lutter abzugeben.

---

### 14. Haupzuzgen.

---

Nimm ein klein Stück Lutter abzugewicht Maß und lüfte es  
unter einander ab, laß es dann in einem Zinn zupressen,  
wann es fein mit Dreyen, dann laß es halb Dreyen halb  
Lutter auffeinander, mit Zucker und Zierwein und mit Eyern  
Lutter abzugeben.

### 15. Ganzes Subjunctivum.

---

Wunder ein neues Subjunctivum wenig mit Maß, laß dich in einem  
gleichförmigen Hofsall gleich zu einem zugehört. Dann ist ein Subjunctivum  
conjugiert, weißt du ein Subjunctivum mit ein Kriessflügel ein  
Gefühl wappst du, und so lange zu sein, bis keine Gefühle mehr  
da sind, und nur ein Subjunctivum mit ein Zungen zu sein zu sein.  
Sprachzügen und Maingefühl können mit zu sein zu sein.  
ab, je mehr dich in kleinen Stück und laß dich mit einem Stück  
Lust zu sein weißt du zu sein zu sein. auch zu sein gib  
dich zu sein zu sein zu sein.

---

### 16. Präfixivum.

---

Einem Danksprachwort mit sehr wenig sehr klappen, weißt du zu sein,  
von einem neuen Subjunctivum, gib dich mit gut zu sein zu sein.  
zu sein, gib das Präfixiv in kleinen Stück zu sein und zu sein,  
zu sein.

---



8  
17. Limon-Heckpflanzung.

---

Nimm  $\frac{1}{2}$  Maß reifes Melis, waschen sie mit Weinbal an,  
wasche von Cyren, Feinbren, waschen sie blutblank, gib sie  
in die Tügel, laß es aufkochen, schneide es in Stücke ab und  
in die Tügel.

---

18. Mandelpflanzung.

---

Nimm  $\frac{1}{4}$  lb feine geschlagene Mandeln mit 2 Eiern Linsen ab  
laß es mit ein wenig gewaschene Mandelpflanzung aufkochen,  
wasche es in Wasser, gib Zucker und Zimt dazu  
und gib es ab auf die Tügel oder in die Tügel.

---

19. Heilpflanzung.

---

Reife und gelbe gewaschene Heilpflanzung, wasche sie mit  
laß sie in Linsen mit Mehl besetzt und kochen, schneide sie  
in Stücke ab, Zucker, Zimt und Limonpflanzung aufkochen, wasche

nd Luff und ginz zia auf gubäſſen Zwiſſen.

---

20. Ruzza zow gubäſſen Zwan.

---

Diſſaga Zwan auf, gubä zia, mit wenig Maſſ Luff, bekha  
zia, Luff zu, laß die Luffen weiß bleibt, fannuf wiga zia  
fina, laß nd in einem Gubäſſen zia, laß nd Luff  
mit Luff, gib Muckatung zu, und ginz zia auf gubäſſen Zwiſſen.

---

21. Diſſaga zia.

---

Diſſaga Diſſaga, Luff zia mit Luff zia ab wiga zia  
mit zwinbal und Luff, laß zia mit Luff und Maſſ  
Luff zia mit Luff zia.

---

22. Diſſaga zia.

---

Diſſaga Luff und Luff zia mit Luff zia mit einem zwinbal

wenn Kugeln geschnitten sind, die, gib etwas fette Linsensamen,  
zu Linsen und mische Kugeln in den Topf und giesse den  
Saft darauf, gib auch gewaschenen Fenchel dazu.

### 23. Fenchelwein.

Reinige von 6 K. Fenchel die Linsen ab, wasche sie klein  
gewaschen, in Sydenham zu viel Fenchel. Fülle 6 Löffel Linsen  
mit 6 Eiern ab, gib auch den Fenchel und die mit Milch  
gewaschenen Fenchel und 6 kleinen Eiern voll Milch dazu, koch  
sie, wasche sie ab, und fülle sie in einen Topf ein.

### 24. Abguss von Linsenwein.

Fülle  $\frac{1}{4}$  R Linsen mit 5 Eiern gefüllt ab, immer ein  
Ei und immer Löffel voll gereinigten Linsen, wasche sie  
ab, und koch alle Linsen Linsen auf kochen.



25. Labrukkwürmel. —

Teriben  $\frac{1}{4}$  lb Luttern mit 6 Eyern zflümmig ab, dann gib  
 $\frac{1}{4}$  lb feingewingte kältnnen Labru erzeu, und auf jedes Ey  
 2 kl. Löffel voll augenfischer Linsöl.

26. Abgabnante Wurmkwürmel. —

Teriben mit 2 lb. Wurmel reißt fein, gib in einen pincknen  
 Milch mit Wisk Luttern, gibst ab dann auf, Luttern ab zu, dann  
 zflümmig 2 Eyern dann, wann sie ab gut und zflümmig in pin.  
 Luttern. Linsöl.

27. Fuchsfalkwürmel. —

Teriben  $\frac{1}{4}$  lb Luttern mit 6 Eyern zflümmig ab, nach jedes Ey  
 einen Löffel voll gepulvert und 2 feingewingte Linsölwürmel,  
 und Luttern Muss, pulvert fein, und zflümmig in pincknen Luttern.

28. Liegabnaiten Griesknecht.

Amiden 6 Loth Asenatz und 3 Loth Luttern nach zflant,  
 mit 6 syon und mit jenen 2 Loth galz  
 Gries, dann laß den Teig rührn/Zeit stehn, daß er fest  
 genug ist, zum ningslagern. Dessen ein weiß klein ein, laß  
 ein ein guten salben Wind jenen, pfeuche ein mit kaltem  
 Wasser ab und laß ein  $\frac{1}{4}$  Wind stehn.

29. Liegabnaiten Griesknecht.

Ein Gries nach gutemachen, pfeuchen/Zeit gewinnsalt und  
 dann ein fest davor, dann nach Asenatz, gibt jenen ein  
 dann Wasser davor, daß es ein ein Gries ein ein  
 ein Luttern ein, laß ein ein ein stehn und pfeuchen  
 ein ein.

### 30. Linsengrössl.

---

Leuf ein Knütt Linsengrössl mit 5 Egnelöthel, pzmelt ab gut  
ab, putzt ab, und stellt das Föfssal in ein Kapsnel mit ein  
einem Schoppen, laßt es pzinne, bis es gestockt ist, erhet das  
Föfssal und Kapsnel zu, laßt aban zu kein Schoppen finier  
kint; Dann kumt man es aufschneuen mit einem Löffel  
in ein Ruzen geben.

---

### 31. Labrusebnel.

---

Einibn  $\frac{1}{4}$  lb Lütten pfennig ab mit 6 Egnen, Dann gib  $\frac{1}{2}$  lb  
ein gevingte Raltelbenn dazu und 6 Löffel voll Mass putzt  
ab. Desuinn nie Lak mit Lütten, gib es finier und bakt es  
pfen, Dann pfennig ab und gib pzinne Ruzen daruf.

---

### 32. Masspfebnel.

---

Einibn  $\frac{1}{4}$  lb Lütten mit 7 Egnelöthel pfennig ab, gib Dann



7 Löffel voll Mehl dazu und eine Tasse von altem Cognac, wenn  
 er ein Loch und backen lassen; man kann auch fünf Löffel  
 mahlen mit dem Mehl zammeln.

### 33. Leibesöl.

Einige Leibesöl in Leinwand mit Zinbel und Nageleisen,  
 neunzehn. Einem  $\frac{1}{4}$  lb Lutter und Asche mit 5 Eiern,  
 auf einen E, einen großen Löffel voll Leibesöl, ein aben  
 kalt sein muß und backen ab sein. Man kann ab sein  
 ein Angewandte Leibesöl und ein Leibesöl Leibesöl  
 und sein ganzes Leibesöl Leibesöl dazu.

### 34. Leibesöl.

Einem  $\frac{1}{4}$  lb Lutter mit 6 Eiern, ein ab und ein  
 6 großen Löffel voll, abgemessen, ein Leibesöl  
 und angewandte Leibesöl dazu, gelben und sein backen.

### 35. Rumbstübchen.

Teribn  $\frac{1}{4}$  D Rumbstübchen mit 7 Gynndöthen zsperrung ab,  
 Lann 7 Löffel voll Maßl, mit zutetzet von 5 Gynndöthen  
 Döfner und ein Döfnerpöbel klein gypstet zu; man  
 kann auf Maasspöbel abzuge gypstet zu lassen, welche  
 oben mit zindenden Flammen brennt. Man kann  
 es in Lück brennen, oben brennen ist es in Lück gypstet.

### 36. Stübchen mit ungenau Stübchen.

Teribn  $\frac{1}{4}$  D Luthen zsperrung ab mit 7 Gynndöthen und von 5  
 Gynndöthen klar zu Döfner gypstet zu; Lann Stübchen es  
 in zindende Stübchen, als man Stübchen will lassen; man  
 Stübchen lüßt man wie es ist; zu schwarz sieht man ab und  
 gypstet Luthen; zu gypstet Döfner = Luthen (welche man  
 gypstet und Luthen zu gypstet wird) Lann sieht man es  
 ungenau zu; sein zu man Döfner. Döfner und Luthen,





17

# Synagogen.

## 1. Gefüllte Syn.

Kinder Syn facht, pefalt zin, pefunida zin Luf. Ein Mith, und  
nint Ein Lottan fannid, facht und fannida zin mit fannid,  
hau = Luttan und nint znan nafa Syn ab, fann fülle zin sei,  
und in das gypothann Difta, pefunnen nint Duffanot lagn zin  
fünne und fannid zin oftan mit pannan Lafu, bis zin nint  
pfeun fann fann.

## 2. Füllfal = Synagogen.

Kinn facht gypothann Syn, pefunida zin bläthlig, lagn zin und  
Luttan anlaffan, fann pefunnen nint Duffanot, ein zugleich  
auf das fipf komman fann, mit Luttan, gibt nint Lagn fann,  
Lagn und nint Lagn Syn und winden füllfal, bingfann  
und mit pannan Lafu, nint lagn und pefann fann fann.

### 3. Syngniffeltes mit Rombysenipul. —

Gib in ein Häfenl 6 bis 8 Sygn und ein wenig Mehl ein  
 Handvoll zerwinkelt gepfeiltener Rombysenipul, misch es  
 gut ab, gib in ein Linderl ein Stück Rombbutter, pfütte  
 in Sygn hinein, und misch es auf Glut zu laugen bis es  
 dunk wird. Man kann auch statt Rombysenipul, Rombbutter-pulver.

### 4. Syngniffeltes.

Gib in ein Häfenl Sygn zerwinkelt und zerwinkelt, zerha zier,  
 ein auf 2 Sygn etwas Mehl und ein Löffel voll Mehl,  
 zerwinkelt es ab, und laß es in einem Pfanne zu brennen bis  
 es backen, sticht es dann ab; man kann auch zerwinkelt  
 zerwinkelt, und mit einem Löffel zerwinkelt zerwinkelt  
 zerwinkelt; oder auch mit einem Löffel zerwinkelt zerwinkelt.

### 5. Syngniffeltes Sygn. —

Gib in einen Sygnweil, Lutter und zerwinkelt Mehl, zerwinkelt

Synn Lannin, und laß ihn nicht zu spät kommen.

6. Gebrauchen Syne mit Lagen.

Dem frippst Syne, machs jenes in Pazzian neu, bantla ihn  
in glisanten Lagen, laß ihn aben inwendig unis blieben,  
Lann jefalla ihn, laß jaltan in ninn Aufsicht, machs neu  
Lagen von Lämpel, Lannbjesenise, Maunnefau und jnu,  
un Geben, gib ihn Lagen aben in Syne, nicht jaltan,  
laß man ihn etwas jinst, laß es neu wenig aufkehen, und  
gib ihn zu dem Tadel.

7. Syne in Lagen.

Desninn übrigebliebenen Syne gewinnst, laß in ninn  
Lannol Luthen janzstnefau, gib janzstnefau, ja,  
winst, janzstnefau Lagen, Lannol und etwas Lannol  
jinn, laß es anstehen, gib ihn Syne dazu, laß es neu un,  
nig wisten, Lann ninn es vom Lann weg, laß es nicht wisten,



geflagen denn 4 Syren danner, jesuina und Kaydnuel, und bey  
 nß mit Kunstknöpfel, gibt ninn Lay zuu den Gnußstann  
 fennel, denn ninn Lay fast geyottann Syne blüthlich zu,  
 gesittan, denn weiden Gnußstann, denn ninn Lay Syne,  
 flachen geyssittann Nudel und zu beyweis fast, bis nß zu  
 ist. Nütz das Kaydnuel in zinnenend Weynen, den nß zu  
 Lay kind Layst fennel kann, probat nß geyluyt ist, stünz  
 nß auf ninn Nüßel, und gib ninn Spazierung damben.

### 8. Ein guttes Syne und Nüßel.

Auslag in ninn Layst 10 Syne, nisse nß gut ab, palz nß, und  
 gesittan ein Galt in freyde Nüßel, Lay danner fast geyot,  
 dann Syne blüthlich geyssittan, Lay ein danner, wir auf lay  
 lich geyssittann damben, gesittan das Habnig damben,  
 gib oben nisse Galt als nütan, Lay nß aufzenn und  
 stünz nß fennel.

9. *Fannuziijfa fyanuziis.* —

Tücher & Sympant, legen gelbes in kaltes Wasser, legen die  
 Lotten rein, und schmelzen gelbes mit einem Löffelchen in  
 Milch gerührter Krebberlein zusammen, gieß dann in einem  
 Zinnkel rein durch Lotten und laß es kochen.

10. *Agropyris mit Hüning.*

[illegible]

laß es neun Viertelstunden kochen, und gib ein zum  
Tafel. Dingen Quantität ist für 10 Personen.

### 11. Pfefferwurz.

Reinigte Wurzel ausschneiden, feile ein Pfefferkorn  
ab, und backe ein Quentel Speis aus dem Pfeffer,  
schneide neun Pfeffer mit Lutter, bringe sie mit Salz  
und Zucker, setze ein Ding kochen, schlage sie jedes  
Ding mit Ey, setze es, gib noch ein wenig Zucker  
darüber, backe es zu, setze es auf ein Glas, das  
Lutter muß oben weiß werden.

### 12. Pfefferbisse Symplicis.

Reinigte Wurzel zerhackt, schlage Etwas auf, schneide sie  
ab, gib ein Lutter, setze und zerhacke es gut, laß sie  
neun Stunden Pfeffer Speis kochen, gib es dann kochen  
bis es nicht mehr gelb ist, und kochen es und laß es aufkochen.



13. Gynnsingel. —

Einem 6 Egen faust, pfundier ein klein zugrannu, nicht mehr 2 &  
 Korne ab, wenig ein in Milch, und pfundier ein mit ein wenig  
 Patenpiltknecht pfund klein zugrannu; darib einu facknu  
 facknu Kinting anst flammig ab, nusan das Gypsstuck facknu  
 pfund 2 Egen, 4 Löffel voll Zuck, ein wenig Kornebrot  
 ein Salz, nusan alles wasl nusan nusan, und baken Egen,  
 flacknu, pfundier ein Salz nusan, volle ein ein Löffel zu  
 pfund, pfundier ein Löffel mit Luffen, pfundier ein mit  
 pfundier Zuck, baken ein Löffel pfundier ein ein ein, was  
 ein wenig Zuck dusan, gib oben und unten Gieß ein  
 ein wenig Salz baken. Dann pfundier ein Löffel  
 von außen facknu, etwa von 2 Egenbrot Löffel von  
 Einem, werke mit blattig pfundier Maientu, oder ein  
 pfundier Patenpiltknecht und Löffel pfundier, dann

sonnend die zusammengebrochenen und zerlegten Dingen ein wenig  
 in  
 geschüttelt. Auch das gekochte und gewaschen  
 geschüttelt, daß nicht von dem andern schmutz und nutzlos  
 mit reinen, gelben und roten Pulver verunreinigt ist. Rein  
 und gut.

#### 14. Aufbereitung des Symplicis.

Kinden & Symplicis, schneidet man mit einem Messer zu,  
 reinste Theile und Pulverstücke zusammen, kochen  
 2 Stunden Löffel ab, auch so viel Symplicis daß zu  
 jedem 1/2 Löffel voll von dem geschüttelten kommt  
 etwas Salz und etwas Zuck. und ein wenig Essig,  
 daß, schmecken nicht süßlich beginnt man mit Zuck. und  
 das Gemisch feiner und ohne und nicht mehr.

15. Gynnyg mit Lagen.

25

Kind 6 Gynnyg, jesunden pin mit 1 & gewunnen Annual  
 Klein zusammen, kanib nie Stück Luttera pfeil zflerung  
 ab, jeflagen 3 Gynnyg nie auf den mehren fenne, Ditz nie won,  
 nig <sup>Klein</sup> gypfuitthunb Patnygilkneit. Ein gypfuitthunb Gynnyg  
 und 3 Löffel gold perenne Lufur. Eine Lagen unger abo:  
 Lagen von einem gadeufatne Gynnyg in Gynnyg, das  
 Anipf jesunden gadeufatne, wie auf Luttera pfeil, aber,  
 gadeufatne Mairnnefne, nie wenig gadeufatne gadeufatne  
 Gynnygalkneit; gib in nie Luttera nie Stück Luttera  
 das Gypfuitthunb fenne, layd so nie wenig aneufne, pin  
 nie Löffel gold Maff. Dann, gib in nie Luttera 3 Gynnyg,  
 Luttera, & Anipf gute Miff gadeufatne so ab nie jefuthe so da,  
 aber, layd so auf nie wenig Luttera, gib Ditz nie nie



sonnig Gewinatz dazu, pfleimmet einen Kesselpot mit Lutter  
 bingest hin mit reinen Lutter, bestreuch den Lutter mit  
 den Abgatsnabennun Lutter 3 oder 4 Löffel voll Lutter, und  
 winnen von den Abgatsnabennun und so fort bis es gen  
 ist, auf den Hof muß es mit den Abgatsnabennun gut  
 überstreichen sonnen, ginst noch ein wenig Lutter darauf  
 und Lutterbutter oben und unten glatt, daß es nicht  
 kanten bekommt.

### 16. Syon in Aschersbach.

Am 11ten 4 oder 5 Syon in Aschersbach, daß ist, ein Syon  
 in jenen Aschersbach oder Syon fündeligen, Lutter  
 gib hin, wenn hin ausgezogen wird, in die kalte Lutter,  
 mehr einen Lutter wie in den vorigen, eine Abgatsnabennun  
 gepulvert, bestreuch es mit Syonbutter, gib ein wenig,

24

und sy daruuf mit einem Löffel voll Zagei, pflagen in Ecken  
gut zusammen, waschen sie in Eyer, brennen sie mit Knecht,  
breizen, und backen sie frisch aus dem Teufel, pfeifen man  
Teufel mit Linsbutter, brennen sie mit warmen Zagei,  
gibt ein gebakener Eyer ferner, was man wenig Zagei  
und Linsbutter daruuf, und laßt es ein ganzes Stuck aufsteigen.

---

17. Entzöpfel = Synonymis.

---

Einem Entzöpfel, pfeifen und backen sie, backen Synonymis  
und pfeifen Teufel daruuf, pfeifen man Teufel mit  
Knechtbutter, brennen sie mit warmen Zagei, backen  
ein Loth ein Entzöpfel, gibt man wenig Zagei und Knecht  
dallu daruuf, dann einen ganz voll gepfeiften Synonymis  
so fort bis es ganz ist, und laßt es aufsteigen.

# 18. Vantopun Syon in Syon. —

Gib in' nie Zinnel Syon, Ratz, nie Zwickelstängel in  
 ronn' nō zinnel, pflagen in Syon zinnel, man muß auf  
 geben, daß sie ganz bleibe, laß sie aufzinnel, daß  
 ab in' Lottan ronn' bleibe, gib sie in' nie Zinnel  
 mit nie ronn' Syon, sie Anzinnelstängel zinnel in  
 Zinnel sie mit Zwickel ab in' gib sie gypfornel zum Tafel.

# 19. Zinnelstängel in Syonstängel.

Gib in' nie Zinnel 3 Zinnelstängel voll Mass, ronn' nō mit  
 Zinnel sie ab, (laß Zinnel sie ronn' <sup>2</sup> Zinnel 8 Syon  
 zinnel, ronn' sie gut ab, zinnel sie) gib oben zinnel,  
 in' ronn' Mass und gypfornel zum Tafel.



20. Gefüllte Eyer.

29

Reifelte 12 hart gekochte Eyer, zerhackt unten und oben  
 ein Löffel wng, und oben ein Löffel ganz fein, das  
 Ey muß oben ganz bleiben, dann wird ein Löffel und  
 Löffel und ein wenig salztes Butter in Milch gerührt,  
 in und ausgebrühten Analepfechten,  $\frac{1}{4}$  W. Rhabbutter,  
 3 ganze gekochte Eyer und Rhabbutter, stopfen  
 alles zusammen und rufen ab mit 6 Löffel voll gerührter  
 Butter ab. Ein Tag ruhen also: Dinsten gerührt  
 gekochte Eyer in Rhabbutter mit Butterpil,  
 knäuel, dann gekochte Rhabbutter, 1 Stück ganz  
 ausgebrüht gekochte Eyer sind gekochte, geben ein  
 Tag, nicht viel wenig Butter und dann, dann füllt  
 die ausgebrühten Eyer mit ein Tag voll an, zerhackt

30  
nein/ Röschen mit Lammblut und Zafur, bestreut  
ein Röschen mit dem Saft, stellen die Eyer darauf und  
streichen die übrigen Saft darüber, mit einem Löffel  
voll Zafur, mit Acker Lutter und mit wenig Ankerbrot,  
mache einen Dief daraus, oben und unten Gluck, backe  
sie so.

## 21. Gefüllte Eyrer.

Mache von 2 Eyrer Eingeweiden, geschnitten mit 1 K. Zafur,  
wünsche geschnittene Anker und Lammblut und Zafur,  
so. Dann einen Eyer so, geschnitten einen Ankerbrot,  
außen, mit dem Gelben so, von 2 Littern kommen  
mit dem Saft geschnittene, dann fülle die Eyer damit, geschnitten  
nein Röschen, und lege sie darauf, das übrige geschnittene  
Eyerbrot und Milch ab, giesse es darüber, oben und unten,  
mit Gluck.

Anhangen die Wick Gassen und zuffen ist, laß in mit  
 Mauerwerk, Spangion und Rauhspinnwerk in Luthen aus,  
 lauffen, pulze ist und gewirchten ist, jedoch nur 2 Lin.  
 Lath, oben und auf einem Tritt bewahrt werden lassen, für  
 auf legen die Lath auf ein weißes Tritt und mit der an,  
 denn Lath ist gut, für auf laß es noch ein wenig baken.

### 23. Luffenwisse Gynnaunulat. —

Zuerst Gynnaunulat mit Farnwurz. gewirchten Tuffelstein, Salz  
 und Gewürz, dann gewirchten Tuffelstein, Luthen, Tuffel  
 und Spangion blätlich, laß es in Luthen aufgehen, aus,  
 küssen und nissen es unten in Gynna. Laß Luthen für  
 werden, gib das Gewürz in einen, und laß es nicht zu  
 fast werden.



# Von Fipfau allan Dent.

## 1. Ruffin in den blauen Koch.

Den Ruffin wird in einen Pfann mit halb Ewig und  
 Wazenn, Salz, Zwinbel, Lönbannblättern und Rütthknecht  
 feig abgezotten. Dann pfuinn man Ruffin, beginn  
 mit einem Laff und gib zugegebenen Kugeln Löffel,  
 legt den Fipf zierlich feinn, man wird wenig feinn Knecht,  
 beginn Löffel, beginn ist ein wenig wof mit Laff, und  
 feinn Löffel und laß ist 2 Stunden aufsteigen.

## 2. Gebrauchen Ruffin in einen Koch.

Ruffin in den Ruffin zu Riehl, legen man ein und laß man  
 einen Zeit liegen, dann brufen man in Riehl und den fei  
 den Löff mit Löffeln und laß man auf einen Riehl Löffel  
 werden. Gib in ein Löffel ein Riehl Löffel, dann einen

23

Stöckel voll Anwandlung, außgelöste kleine ganzschöne Löss,  
Löss, laß ihn aushängen, gib ihm wenig Submerbrius und  
pauere Löss heraus, von einem solchen Löss ein  
Löss, Löss und Löss, laß es gut aufsteigen und gib ihm  
eben das Füll.

### 3. Ganzschöne Löss.

Das Löss zündet ab in einem guten Löss und laß ihn  
zügeln Löss, laß es kühnig sein, gib ihm ein Löss  
weg und blasse ihn ein wenig Löss in einem Löss,  
in Löss, Löss ein Löss ganzschöne Löss,  
und  
proport bis alles ganz ist, Löss was ein Löss  
Löss in Löss, gib es in ein Löss, mit ein wenig  
pauere Löss und Submerbrius, von einem solchen Löss,  
ein Löss Löss mit wenig Löss, laß es aufsteigen, gib  
das Füll ein, und laß es aufsteigen.

#### 4. Luffmulabun in San Prob.

Resinida in Labben zu Stükle und halbe pin. Laß ein  
 Stück Luffan zangefau und laß feingepfeithen zuweil  
 mit San Labben anlauffen, stübe einen Löffel voll  
 Mast Lannu, gib ein wenig Submerubius, Eyrig, Zafel,  
 Salz und Pfeffer, laß ein aufsteigen und gib ein zum  
 Laffel. Man kann auf ein feiß abgeproben Luffa  
 feingepfeithen.

#### 5. Luffin in San pfwangend Weib.

Sie in ein Capitul einen Feil Eyrig und einen Feil  
 Submerubius, Salz, ganze Pfeffer, Jucorn, Zallan, gel,  
 be Lidan zuweil und Quoblauch, alles klein gewürfelt  
 gepfeithen, Limonijafel, Ruttkraut, Dobmanian und  
 Pfefferkorn, laß es gut pinen, laß ein Sieb fein, und



laß ich auffinden, gib pfanz ynnwirts in Tschurly zu,  
nächstes Land hinein, laß es finden und zeichne es ab nach dem  
Tisch.

6. Rannuadun/you Gneffubuat.

Zinse nimme Gneffun ein/haute ab, löse ein/Quartel weg, und  
schneide das Land klein zusammen, mache you 3 Stünde ein/zu,  
grünfelde, mit 2 Kanten Luthen dazu, weisse und 1 Kanten  
in Milch, Lichte sein aus und laß es mit den Eingeweiden  
nächst, gib es zu den Land, schneide sein mit Lichte/feile  
und schneide. Lichte/feile, gib Salz, Pfeffer und 2 Löffel  
gell zu einem Lichte/feile, mache Rannuadun darauf, und  
stalt den Lichte, stalt gelbe Lichte/feile hinein, brenne  
sein, und brenne sein zu brenne Lichte/feile brenne, dann schneide  
nimme 1000 Lichte, you Lichte, klein geschitten Lichte/feile



Zwinbel und Pfeffer wasser man set, Limonienfaller mit Essl. Mel,  
 kan ganz zu kochen, laß es gut zintzen, laß es dann kochen  
 laß es zerkeln, dann abgessen in ein Löffel, pflügen von  
 zehn Egeren einen Pfund, gib es in ein Löffel, laß es kochen und  
 aben auf einen Löffel mit ein wenig Gluck, laß es kochen,  
 stelle es von einem Löffel, laß es ein wenig abkochen, gib auf,  
 gelbte Hautenblagen dazu und zerkeln es dann ein wenig Löffel.  
 dann gesellen es aben abgessen Pfeffer. Der Most wird  
 mit Essl. abgessen mit einem mit ganz zintzenen Löffel abgessen,  
 laß es kochen. J. L. weiß mit Löffel, Essig, Salz und Löffel,  
 kochen; noch mit Essig von kochen Löffel; zintzen mit Löffel,  
 Essig, gelb mit Löffel aufgelöst; blau mit Conallium in  
 Essig aufgelöst. Es muß aben dann zintzen Löffel mit etwas  
 nützigen zintzenen zintzenen kochen und aufgelöst mit Löffel  
 ein Löffel zerkeln mit Löffel, Löffel, von gelb und es,



Im Löss, Sand und Kalkstein. Jeder Sand muß ab-  
 nigen geseigt werden, da man nicht darauf gehen kann,  
 wenn es möglich ist, legt es über Nacht auf den Tisch, so  
 kann es noch so weit es möglich ist mit einem Messer  
 durch die Fugen durch und durch abgerieben werden.

### 9. Löss.

Das wird abgerieben gemacht, um das man Löss und  
 Löss-Lössen brennt, und die Personen, die in Löss,  
 man kann das Löss, Löss, Löss, Löss, Löss,  
 Löss und Löss Löss zu machen.

### 10. Fossilien blau abgerieben.

Gib in einen Löss Löss und Löss, brenn die Fossilien  
 das Löss, Löss, Löss, Löss, Löss, Löss, Löss, Löss, Löss,

22  
nun gib zinn gleich in den Tisigdal das das Syng pfeut da,  
nuban gaff, luf zinn Lann in einem gutten Luitza pinden,  
bis ein Luyou zinn Sonnensfallne ardeynen. Lann luyou  
zinn in ninn Tisigdal und ganzinn zinn, mit Tinnelgestalt  
mit Tannellnubellne uberschnen, und zou gesackten Ey,  
nun, wird und gaff und zinn zou Tisigdal betagt, Lann  
personnal, noffa Luben, gesackten Ey, zinn, Lann zinn und  
gannbunne Lann und Ey zou noffa Luben gattelt.

---

## II. Tisigdal Tannellne.

---

Nun das Luyou zinn Sonnens, pfeut und gaff zinn, ninn  
Lann Tisigdal, ninn Tinnel zinn und zinn zinn  
Tinnel, zinn, Lann zinn und Lann zinn, pfeut  
allas klein zinn, gib Tinnel und Tinnel Lann, pfeut & Ey,  
nun Lann, wird die Tannellne mit ninn Tinnel ab, pfeut Lann

Sagß Danibaw, beständigst mit Lütten, beständigst mit Lüt-  
 gen, gibst du in viel beständigst Rapsenol oben mit Lütten  
 viel Gluck, oft Lütten Danibaw gegossen, Sagß du eine Sam-  
 ba bekommen, gibst du Lütten in einen mit Dandelwurden  
 beständigst Tysdal gibst du wenig parand Dufu dazu und  
 Sagß du ein ganz maßt aufhängen.

## 12. Gnechtman Lunge.

Vestagn ist ab, psonien dan Roff und Tsonis rang, zins-  
 ein Guat ab, wasch ist auf und ein Gallo farnauß,  
 psonien Wicken farnauß und paltz du, Lütten Sagß du in  
 einen Roff pinden, in welsche salt Anie und Syng, Louben,  
 blüthen, Lungenfalken und ganzschicken Lungen pind, Lütten  
 nist ist mit wenig Toos an und zinn ist mit schenckelknecht.



13. Gebetsstunde Lenz.

Zieh ich ein Haut ab, dann klopp ich, peinig die Eingeweide  
 Rücken, wapp ich aus mir pulze ich, dann packe ich an den  
 Zeh, bring ich mit Limonienpulver und Lutter, ganz wie wenig  
 Dammknöpfel darauf und baute ich nicht zu peinig, zieh ich  
 ferner, zieh ich in einen Fußbal und Limonienpulver darauf  
 dann winden mit Lutter und Limonienpulver ganz wie zu Laster.

14. Gebetsstunde Lenz.

Stress und peinig ich und pulze ich nicht, große Lutterkanut  
 und Lutterkanut, naibe den Fuß damit nicht, bapfeinen ich  
 mit Lutter, baute ich ganz wie auf den Kopf, peinig ganz all  
 na. Lenz ich in einen Fußbal, laß ich nicht auf, gib  
 und geloben und zu Ruck ganz wie Lutter, Lutter, Lutter,

klein geschnittene Limonienpollen, Salz und Anisessig  
 laß ob zerhackt und giesse das Essig nie ganz ab, da  
 mit du kühltest wind und gib ihn zum Tisale.

---

### 15. Eingeweiden Laß.

---

Wende nie zerhackt Ruck Laß faß ab, laß ob eine Wende  
 in die linge, die Tüßzen müssen sanft pübel wagen,  
 wenn wende, gib in eine zierliche Tüßsal nie Ruck  
 Lutter, laß nie wenig Maß ansetzen, gib zierliche Tüß,  
 klein geschnittene Dandelion, Limonienpollen und Patenzell.  
 Luge. Hasen ob aufgesetzt, laß die Laß faß,  
 laß ihn aufgesetzt und laß zum Tisale.

---

16. Geseiltener Ranzf.

Ufzogen nimm 2 zfindigene Ranzf., nimm das Linsf.  
 fennet, in Gallen weg, zinde das Linsf. in Talgewogen,  
 zfindet es zueinfalt, dann laß die conig Lutter in ni,  
 und Linnel zuepfenisse, gib zuegützte Lutterion, Sandallin  
 und Potanzil. klein zuepfenisse Lutterion, Gewintz und  
 Salz, laß es gut anlauffen, dann laß es abkühlen. Darin  
 1/2 Pintung Lutter mit 3 Eyn zflamung ab, weisse und  
 1<sup>o</sup> Linnel, Linnel zue und, weisse alles untereinander fülle  
 damit das Eyf, weisse es zuegützte, zfindet die Lutterion  
 mit Lutter, weisse das Eyf fennet, laß es in ein  
 Ranzf. und backe es in der Lutter, gib eine Lutter,  
 zuegützte Lutterion mit Salz.



# 17. Tiswanz abgypotannu Ranzf.

Leuf 4 H Ranzfau ninn 2 Thill Linnungg, 1 Thill braunung  
 Linn, 3 Jügel Zwiwal blattliß, ninn ganzes Jügel Quobliß,  
 Patanzilio. Gallari, Linnorin, Lonnaball. Zwanzfau ninn Thylß  
 kann allnd blattliß gepfittan ninn Thylß. Layß allnd  $\frac{1}{2}$  Thund  
 jinnan. Ann Ranzfau wasse in Eyg, luga isu ninn,  
 kofst in Lin Dinn. Ann Eyg mit Ann Lüt, ninn 2 r  
 Hoffankun, 1 r Monngewing pfittan an Ann Ranzfau,  
 ninn layß isu  $\frac{1}{2}$  Thund jinnan. Lin Tob zwiff ninn pfittan  
 Lannibon. Ann Tob Linn ninn will, kann Linn ninn zuhan  
 unssan.

## 18. Gantzlytan Ranzf.

Ann Tob ninn abnyp, wie Ann Vannu, ninn layß Tob

Ust wykomunt, laß den Eijß 2 Thun zintan, nimm ihn  
sinnend, und nimm ihn pfeil auf ein leyns Fallan, den du  
hinsten wie ein Lybbick, gib Geringerablagen Lazu, laß es aus,  
kiffen, pfeilt nimm Spiel Lannu, laß ihn pfeilen, laß abge-  
pfeilt Ginnel sinne, als wenn ein pfeilman wollte,  
bis den Eijß zum Galtst genügt ist. Laß den sinne Lannu,  
koffen, und gepfeilt Ginnel, und zinnu ihn mit Knab,  
pfeilend.

19. Ginnel in den blauen Tob.

Gib in ein Pfeffer salt Eijß und Lagen, Salz, Lannu,  
blättern und Zinnel, wassa in Ginnel aus, wassa ein mit  
nimm Tuf ab, und gib ein in zinnenden Eijß, laß ein mit  
ein zannend aufpfeilen, pfeilt ein wenig kaltu Eijß Lannu,  
pfeilend nimm Tufsal mit Lannu, beginn ein mit zannu

Zusatz, beginn' sich mit gestagnirtem Harn, gib ihn ab, zu  
neuen Urinen, ein wenig Zusatz und Lutter  
darüber beginn' sich mit einem Löffel und laß sie aufsteigen.

## 20. Liban in den Tod.

Einem Libanesthagel laß mit Wein, Cyng, Aniseten, Lor,  
bannell, Gewürz, Linnensollant und Salz sein weiß sein,  
seine, mache einen guten schwachen Tod, laß durch sie von,  
den, gib Zucker, ein wenig und einen Maß, einen Zwanzigsten  
und ein Löffel, misch es mit dem Tod ab, laß  
es aufsteigen, gib den Thagel auf einen Löffel und mache  
den Tod darüber.

## 21. Gebrauchen des Löffels.

Leitze ein feuchtes Löffel 2 Tage ein, ziehe es mit dem,



47

Salz und Limonienfollant, packe es an den Gips, begiess  
es oben mit der Litz und reinen Lufte. Wenn es ge,  
braut ist, gib es in einen mit reinen Lufte begiessenen  
Tischel, trinke Limonienfollant und laß es noch ein  
wenig stehen.

---

## 22. Psilithen in weissen Weib.

---

Legen die Psilithen in gläserne Töpfe auf den Tisch,  
packe sie mit Rogg, Weizen und Gerste an, weisse sie so  
gut als möglich und reinen sie bis die Töpfe voll, gut zu  
ein reinen Saft, Galle und Gerstenwasser 3. Legen.  
Wenn sie rein sind, trinke sie in Maass und laß sie  
geschieden auf den Tisch, eine halbe Linie, eine halbe Linie,  
gib einen Löffel voll in Töpfe gereinigte Tinkturen,  
Tinkturen.

gewürzt und Limonienpollen, laß ihn gut kochen,  
bis die Tinctur klar wird, laß die Tinctur in einem  
und die Tinctur kochen.

---

23. Tinctur mit Lactuca in der Limonienpollen.

---

Tinctur die Lactuca blattig, laß ihn mit der Tinctur  
in Lactuca ein wenig kochen, gib ihm ein wenig  
Tincturpollen, kleinen Limonienpollen und laß ihn  
ein wenig kochen, laß ihn aufkochen und gib ihn in  
einem Tinctur mit langem Limonienpollen.

---

24. Tinctur mit Tinctur.

---

Ein neues gut gewürztes Tinctur, Tinctur ist zu  
Tinctur, Tinctur ist, gib ihn in einem Tinctur, Tinctur  
Tinctur Tinctur und Tinctur ist zu. Tinctur ein Tinctur,

79

gal mit Lüttner, beginst jind mit jerrner Dufel, Lann  
gib ninn Lng gablittaltner Hochpiff, ninn Lng Tannallner  
gablittalt und Lngner oder nuff Lüttzger, bis ab jerr. Lann  
beginst jfu mit Dufel, beginst jfu mit Tannallner Dufel und  
luff jfu nuff Lüttner.

---

25. Gaberkner Hochpiff.

---

Lüttner jfu ab, wie Lnn Ponnner, nuff jfenn Rüttel,  
walzn jind in Lnnner, Lann in Lüttner, bahn jfu jfenn  
goldgall und Lnn Lüttner.

---

26. Hochpiff in Lnn Tannallnerwob.

---

Muffe ninn gubn Tannallnerwob und gib Lnn gub gottgubst,  
Lnn Hochpiff jinnner.



## 27. Hochzeit mit Hering.

Deswegen nun Fischsal, kochend gieß mit warmen Wasser, dann  
 eine Tag abgekochten Fisch und eine Tag gekochten He-  
 ring und Knobsal, kochend ab mit Wasser und Lutter und  
 laß ihn aufsteigen.

## 28. Hochzeit in dem Wasserbad.

Hierzu, zerlaß ihn und koch ihn mit Lutter, bis er  
 kochend wird, dann laß Trambolknobsal in Lutter kochen,  
 fass, gieß warmen Wasser darauf, wie wenig Patenath. u.  
 Limoniensthal, laß ab gieß aufkochen, und gieß ab über  
 den Hochzeit.

## 29. Gieß abgekochten Fisch.

Muss man gute Litz von Linn, Pfeffer, Curry mit

allnu Rindstreu, laß ab gut jindan, dann gib dir Feigef  
fieren und glais wintan janaus, nistta jind auf nua Tisfial  
bajira jind mit Lajjal und banna jind mit Tisfualz und  
Zwintal ab. Man kann jind aben auf mit Rann und Lajjal  
gab an.

---

30. Gabnatuann Ganing.

---

Tisfualz und wafsa ifu, wann nu zu jindan ist, baya ifu  
in nua jindan Misch, baya dir Grittnu wong, jefunier  
Kückal, walgan jind in Maff, stoppan jind in ab Lappun.  
Dann in Lajjal und baken ifu jind und Lau Tisfualz,  
dann gib ifu gewöfuf auf nua Gannig oder Lajjal  
ifu mit Lajjal und Luffan auf.

## 31. Langelothne.

Nine Linnigne oder Langelothne, und Tannellne, gesamt  
 nie blattlich, malze nie, giebt Linnigig, Farngrünig,  
 Haffne und Linnigigellne Tannig und gib nie zu Lufel.

## 32. Gabnathne Mannenfan.

Kreiselne der Mannenfan zu dem gegiebt, das Farngrün  
 farngrünig, Luff und Luffe wagnigigellne, liest man  
 zu dem gut wissne, Luffe wissne nie ist mit Luff, malze  
 ist nie, wissne nie gute Luffe Tannig, liest ist nie  
 Luffe bittne; Luffe giebt man ist mit Tannig und Li,  
 wagnigigellne und bittne ist nie Luff; bittne ist nie  
 Luffe und Luffe, wagnigigellne ist, bittne ist nie  
 Luffe und giebt nie Luff Tannig, Luff farngrünigellne ist.



Lufte und weisse pin, ein Lab Eingeweidt hinaus, und lufte  
 pin ein ganz Tag gut braten, zeich pin mit Limonesschnel  
 und brate pin an dem Fein, brate pin mit Limonesschnel und  
 ganzem Saft und gib pin zum Saft, nicht anders mit Weib v. Limonesschnel.

## 34. Hahnenfalk.

Ein Limonesschnel, Lugalottan, Tantalum und Fein, ganz pin und  
 weisse pin mit Fein und Lufte gut an, ein ganz Saft, das weisse  
 mit Feinesschnel zwischal und Limonesschnel an. Limonesschnel  
 mit pinander Hahnenfalk, weisse pin, Fein und Fein  
 und Lufte, ein wenig Limonesschnel, Fein und Fein, ein wenig  
 Limonesschnel, Fein und Fein, ein wenig Limonesschnel, Fein und Fein,  
 klein ganz Fein, ein wenig weisse pin, ein wenig weisse pin, ein wenig weisse pin,  
 Fein und Lufte an, aber ganz Fein allein. Limonesschnel,  
 ganz, oder ein ganz Fein, und Lab weisse pin, ein wenig weisse pin.

gesehelt, Dann gemeinlich den walden man nicht fahen  
kann, Dann lobt er den alten, Das alles wird  
alles nicht, schon auf einen Felsen gesteht, so daß man ja,  
Das Spiel gut sieht und alles nicht gut sieht.

---

### Kriegszeiten aller Zeit.

---

#### 1. Gebrauchs des Zuckers.

---

Recht gut, Dann laß in einen Zuckersack  
den, gib Zucker und alles Gewürz klein gepulvert  
laß es schon Zuckerkornen werden, Dann gieß nur wenig  
Egg  
Eggig Wasser, laß das Wasser stehen, Laß es auf einen  
Recht gleich wird, Zucker so gut und laß es noch einen Zeit  
stehen.

2. Gefüllter Röllchenflanz.

---

Kloppst du, daß es nicht weicht, packst du mit und nicht  
ist mit gewöhnlicher gewöhnlicher Gewürz, gib in eine  
Zimt und laß du mit wenig Zucker, Oregano und Limon,  
nimmst du gut ein, machst du eine gute Löffel  
und laß du Pfeffer noch ein aufkochen. Transparenz ist  
und packst du zusammen, als wenn es ganz wäre, und ein  
Reis Löffel.

---

3. Gebrochener Pfeffer mit Kandeln.

---

Kloppst du Pfeffer gut geklopft, gewaschen und eingeweicht,  
zu ist, laßt man es eine Zeit lang, packst du mit  
einem Löffel ab, nicht du mit abgekochten Kandeln



gut und, ungen mit einem Kesselfuß in Laß Luch Anz  
 Lofen, packe überall Handballen hinein, bratte ihn, und  
 brayne ihn öfters mit Handballen ab, dann gieß ihn  
 auf einen Tischeß so daß er abfließt, gieß ihn in Laß Luch  
 darüber und bratte ihn mit einem Kesselfuß und Laß Luch.

#### 4. Gabelstern Pflanzel.

Klopfet und waschen ihn und laß ihn einen Tag in Laß  
 liegen, dann wird salz Wasser salz Syre und altes  
 mögliches Kräuter und Gewürz, laß es mit einem  
 reinen Zeit lang stehen und gieß es über den Pflanzel  
 gieß es wieder zusammen und gieß es noch einmal, dann  
 ist der Pflanzel und wird so in Laß Luch so oft, dann,

kann. Laß den Pflanzel nicht zu weit liegen und den Litz liegen  
 und gib die Litz sonntags einmal das Tage fernab  
 und pflanzen und pflücken sind immer winter oben den Pflanzel;  
 Lauch pflanzen ist nicht zu weit und nicht mit gepulverten Litz,  
 laß gepulverten Litz, braten ist nicht, kochen ist  
 und laßt ist zu pflanzen als wenn es ganz warm, kochen  
 ist mit Litz und gepulverten Litz und laßt ist  
 mit feinem Litz und gepulverten Litz gib ist mit Litz  
 oder das Litz zum Lauch.

### 5. Lauch den Pflanzel in den Litz.

Lauch ist und laßt ist nicht zu weit liegen, lauch  
 lauch ist mit Litz, Litz und Litz und Litz  
 pflanzen 12 Stück kochen Litz wie Litz gepulvert.

laß sein mit aukaufen, stäubt nur zuan Löffel voll  
Maß Tannu, laß ab brauen wannu, gings Lindgugg und  
etwas Syig Lazu und nur wenig prauau Lufu und laß  
isu noch aufkuefen.

---

6 Lintanna Dffagal mit Zwinkelu.

---

Linsen isu mit Wein, Syig, Pfeffer und allen Litz,  
knaute nicht ganz zu wies. Wein isu fannu, brauen isu  
mit Linsen. Lant gib in nur Dffagal nur Wink  
Lutten 8 Wink kl. Zwinkelu, laß in Dffagal Tannu,  
laß an auf jeden Wink nur Tannu bekannt, gings  
Litz nur wenig prauau Lufu und gabnuecknu Zucku,  
laß isu noch nicht selben Winku Linsu laß in Dffagal  
wein, nicht isu auf nur Dffagal und in Dffagal Tannu.



59  
7. Vöggmann's Pflanzk. —

Kloster ist ein sehr nützliches Ding, man kann  
gute Litz mit sehr wenig, sehr wenig und ohne  
und Litz, und sehr ein paar Tage Litz, sehr  
ist mit sehr, sehr ist sehr, sehr ist sehr mit Litz  
und sehr Litz. Man kann sehr sehr mit Litz,  
sehr sehr sehr sehr sehr sehr sehr sehr.

8. Vöggmann's Pflanzk.

Litz ist sehr, sehr sehr sehr sehr sehr sehr sehr  
ist sehr in sehr sehr sehr sehr sehr sehr sehr  
Litz, sehr sehr sehr sehr sehr sehr sehr sehr  
Litz, sehr sehr sehr sehr sehr sehr sehr sehr  
Litz, sehr sehr sehr sehr sehr sehr sehr sehr

laß ich nie zu dem Hand zugrückt Linsen. Laß ich  
 auf einen Fußstap, befehle ich auf einen Thron mit  
 Luthen, beginn ich mit pfanzten Luthen und Luthen  
 und dann ich mit einem gläsernen Linsen auf, und  
 gib mit einem Götterbüchse zum Linsen.

### 9. Linsenbuche.

Ziehst einen pfanzten Linsenbuche die Haut ab, pflanzt  
 ich und pflanzt einen guten Linsen nie zu dem Linsen ab  
 Linsen, dann pflanzt ich pfanz mit Linsen, dann bueche  
 ich pfanz und laßst ich pfanz mit Linsen. Man  
 kann ich auf pfanz, mit was man will, pfanz annehmen,  
 Linsen pfanz und wenn man pfanz ist, sollst ich pfanz

101  
Lindwurm ist mit Fayot, ziska und bratten ein gewöhnlich,  
gib dem schwachen Tod oder Aufbruch dazu.

---

10. Gebrauchen des Linsen.

---

Linsen ist mit rothem Wein und wenig Pfeffer, Melken,  
Muskelblut, Zintwein und Zucker, nach dem Geschmack  
ist, ganz wie ein ganz weißer Linsen, ziska ist mit Linsen,  
eingesallen, bratten ist sein, troffen ist oft mit Linsen  
und mit dem Linsen und gib ist mit Pfeffer und von der  
geschmack zur Tafel. Man kann ist auf Speise abgeben  
mit weißem Wein, etwas Pfeffer, Salz und Zucker, Linsen,  
eingesallen und Gewürz. Linsen ist sein, troffen ist  
das gewöhnlich kocht.

---



# 11. Gubnatuud Zausankel.

Kasfann ab garschast und garscht ist, jatzn ab bapondend in,  
 wurdig gut nui, laß ab nui Zeit lingen, stehn ab den Lingen  
 nui an den Zingß, wahn jinh ab nui Dofn, jesszen den Linnß  
 mit nimen nimen Tuffn auß und nuiß ist zuprucken, den  
 Duffel und Disoniß binden fast an den Zingß, den Fußn  
 sonndan bis auß 5 anstn Gind abgarschittun. Lunda ab an,  
 fangt bei mittlennn Hitzn, bapfennn ab mit kripfen  
 Tunk, wassn ab zupast mit Linn und wenn ab zu fännen  
 nufangt, so wissn ab mit nimen Tuff ab, wenn ab nufangt  
 nimen Fandn zu bekommen, so wassn nui nui flänkenn  
 Linn und Linnß den Zingß nui garschitt, wissn ab abnu  
 nimen winden ab, damit den fannbinnen Doff in Duffn

niest ganczaba, Snu wazsa no mit Linn, niu no ganczaba  
ony, bga' no auf nina Dypal und gib in Snu Dypal zu,  
unu fctungil.

12. Gazutshab Zhusankal.

Lage die Linge annehmen, das Laß und Galt uns  
ganz bleiben, laß es werden. Magst du Lybick mit Löl,  
brautst du und Dschunfisch, laß es recht gut sein, laß das  
Sankal sein, laß es bis es nicht ist, nicht es sein,  
laß es in kaltes Wasser, laß das Döl noch gut sein,  
läßt es sich schon mit Dschun, laß es auch die Klinge,  
Zinn, laß es auch in geschmolzenes Metall mit ungenau  
Farben, oder in einen großen; laß ab die Farbe

putzen, als wenn Lammes ginst, Lamm putzen ab, waschen,  
 und so soviel zinnlich mit Fatsungst., gelber Lössen, wasser  
 Lössen, Lössen x. Man kann so auf Lössen abgeben,  
 und mit dem Löss, oder Lössen oder Lössen oder Lössen,  
 oder abgeben Lössen Lössen Lössen.

---

13. Ein guter Lösskopf.

---

Ein Kopf wird von Lössen angesetzt wie ein Lössen,  
 Kopf, ein Lössen nicht abzugeben, ein Lössen nicht abzugeben,  
 gut gewaschen, Lössen Lössen ist in ein Lössen, und  
 Lössen ist in ein Lössen Lössen wie ein Lössen, Lössen Lössen,  
 Lössen Lössen, nicht ist Lössen auf ein Lössen, Lössen an  
 Lössen nicht Lössen, gib von Lössen Lössen Lössen und



niun jüpfen Taub Lazu.

14. Pfenning auf Honnlichkeits Lant.

Nun got niun jünger Pfenning das Lühn, ab wird aben  
niunfakt wird ein Pfenning, jüpfen ein haub waz, jüpfen  
Hais ein, Lazu jüpfen ab: ein Luf Lühngesitteneu Gack,  
niun Luf, lühngesitteneu jüpfen Lühn, niun Luf  
abgeloßten Lühngesitteneu, niun Luf Lühngesitteneu und niun  
Luf Lühngesitteneu. Lühngesitteneu abgeloßten haub waz, ab  
niun, Lühngesitteneu ab mit ein wenig Lühngesitteneu, Lühngesitteneu  
mit niun Lühngesitteneu niunfakt ab Lühngesitteneu und gib ab mit  
niun jüpfen Taub zu ein Luf.

## 15. Gipselstunde Lungenbrotten.

Ofen zu einem neuen Lungenbrotten 4 Pfund, Pfeffer  
 und ein wenig Salz, zerstoß ab gut ein, bedeyn mit Wasser,  
 und mit Zuck, Rindfleisch und Gewürz, Zwiebel und Knob,  
 laß, gib Linsengrüt und Eyer dazu, laß ab kocht und  
 rühre ein, streich ab mit Mehl, dann giesst Linsengrüt  
 und zu Wasser darauf, nicht wenig Wein zugesetzt und  
 laß ab koch und gib ein zum Tischo.

## 16. Augurijesches Mehl = Linsengrüt.

Zerstoß einen neuen Lungenbrotten, gib id ein Linsengrüt  
 Ofenstau, Fenchelöl, zerstoß, gelben Zucker, Mayen, Rind,  
 laß, zu Wasser und nicht wenig Wein, laß ab koch und

nuch, Tackn ab zu und laß ab zu laugn Tugstau, bis ab nicht  
 ist. Lauch nuch nuch gütta Punctnuck, bruckn du Tack  
 Lauch nuch Tack in nuch Pfauch mit nuch Tuck Zuckn, laß  
 ab zuckn, bis ab Tuckst wird, nuch das Tack in nuch  
 Tuckst und Tuck Tuck Tuckn.

### 17. Tuckst Tuckn.

Man zuckn nuch Tuckst Tuckn, und bruckn du mit Tuck  
 und Tuck, Tuckn und Tuckn, Tuckn bruckn nuch du mit  
 Tuck von Tuck, bruckn du mit Tuckn, laß du nuch  
 Tuckn bruckn, bruckn du nuch mit Tuck Tuck, nuch  
 das Tuckn wug, und gibst du Tuckn in Tuck Tuckn  
 von Tuckn Tuckn zum Tuck.



Nimm ein großtes pfund Ruck Linsstieff, klopp es gut, mach  
 es fein, gib einen handvoll geschlagenen Haselrindern Lins;  
 brenn, und laß es zu einem küßnen Lat 6 Tage stehen,  
 dann saupst es gut aus, laß es zu einem guten Litz 2  
 Tage liegen, pind es zum abren offnen ab, zeichne es mit Zack,  
 dann abren mit schaffan und geriebenen Litzknecht bepanzt  
 ist, einweichen es mit warmen Puggen, brenne es langsam,  
 beziehe es offnen mit Litz und geronnenen Lins. Machen  
 geschlagenen Ruck und geronnenen Lins und Litz, dann nimm  
 ein geschlagenen Ruckenthenn, laß die Ruck damit aufsteigen  
 und gieß zum Lins.

19. Bouef à la Mode. —

Kloppf und halbe Pfennigsbraten, beginn'nd mit wenig und  
 gestoppten Pfeffer, mach' mit einem Löffel Salz das  
 Stiefel Lichthal, gib darin feingehackten Fack und Marf und  
 laß es zugedekt liegen. Am andern Tag gib es mit Butter,  
 und Wein, Essig, Zwiebel, Limonienessenz, gelber Zucker  
 und Senf, Laka es zu, laß es ganz klein kochen, kenne,  
 laß es kochen, bis es weich ist, beginn'nd mit Mehl, Pfeffer,  
 Pfeffer und Salz und nimm' es an.

20. Das gewickelte Linsfleisch. —

Pfeffer und ein wenig Pfefferbraten so lang und brenn'nd ist  
 Stiefel so klein es sein kann, halbe ein Kloppf sein, ein

ein Stück Linsens, Aswienstuch ein wenig Rausch,  
 Linsensolln, Farnstuch, pferden es nicht klein zu,  
 pferden, ein 3 ganze Lagen, pferden Lagen, Gewand und  
 Zwickel, auf ein alles gut untereinander, pferden es auf ein  
 Pfütz, voll sein zusammen, ein jedes Pfütz muß aben  
 auf das Lagen gewickelt werden, daß es pferden wird wird.  
 Gib in ein Lagen, ein wenig Tügel, Lagen, Lagen,  
 brennlich, Zwickel, Lagen, Lagen und Lagen, brennlich  
 das Lagen mit Tügel zusammen, gib es fein, Lagen es zu,  
 und laß es Lagen bis es nicht ist, pferden es mit Maß,  
 Lagen es zusammen, pferden es Lagen ein Lagen und gib  
 es zu Lagen.

---



21. Fäuzopijisa Hüfaria.

Nimm Luynebrutau oder Pfanzl, zinsa sin und da  
 nimm groß gressichtnau in Salz und Gewinz gesehten  
 Zuck Dief. Lelaga nimm Linn mit Zuck, 2 Kuchel Poffnau,  
 2 weißer Liebau, ein Fingel zimmer und blaues Röß,  
 3 gelber Liebau, 2 Gallen, Fatsyichonatzau, 3 Lornablättchen,  
 Lunkharut, zinsisa Zoinbol, Quoblauch, ein kleiner Fingel  
 nass Rurüt, Rönbalharut, Lantnau und zungfintnau  
 gesehten Gewinz, laga das Stijf Lantnau, nass sin  
 und ein wenig Grij, Laß ab üben das Stijf gess. Laß  
 ab nass untab Lintnau, laga ein Linnel Lant zimmer  
 und zinsa ab üben das Stijf.

## 22. Löffelkuch. —

Pfunde pfeum Linnen Spitzel von gelbem Linsenniß, Roggen  
 und gerben sein, sein nie wenig Pfeffer und ein Päckchen Salz,  
 sieben, gib in ein Löffelkuch nie wenig klein geschnittene  
 Zuck, Zwiebel und Knoblauch, gib das Eiweiß hinein und setz,  
 zu 15 auf einen starken Gluck, daß es auf jedem Kuchlein ein  
 Ländel bekommt, gib es auf einen Spieß und setz es  
 sieben und geröstet das Löffelkuch.

## 23. Löffelkuch. —

Roggen pfeum Löffelkuch, gerben sein, laß sein auf jedem  
 Kuchlein einen Löffel, wenn man sein inwendig, gibt man  
 feingewaschenen Zwiebel hinein und zuletzt einen Löffel  
 und gerben sein mit Mehl.

24. Supfinte Pfeitzel von Lungenbrennen.

73

Pfeinden von nach dem Lungen Pfeitzel von einem Lungenbrennen,  
 Inel, klopfen sie gut, mach sie Supf von Lungenbrennen, Ma,  
 nach, Lungenbrennen, Zwickel, Farnzuck. Setzt es nach ein, von,  
 mischt es mit einem Lagen, sticht es auf ein Pfeitzel sie,  
 gendlich, und legt winden nicht Lungen, Lungen es gut Lungen.  
 Gib in ein Lagen Setzt und springen Pfeitzel Zwickel, legt  
 ein Pfeitzel Lungen, Setzt es gut, legt es nicht Lungen, gib ein  
 wenig Supf und Supf Lungen und mischt es auf ein Pfeitzel.

25. Das glockhafte Lungenbrennen.

Pfeinden von einem Pfeitzel nach Lungenbrennen, klopfen  
 es nach gut, mach es ein. Gib in ein Lagen ein Pfeitzel



Lüthen, nie zuan außgeloßter Tändelhan, klein geyfethan  
 Tjälottan, luyt ab in Lüthen aulaußan, durch das Krijs  
 finnie und brach ab auf den Loß geyfenn, laga das  
 Krijs in ninn Tjälott und den Lüthen Tannauß.

## 26. Ralßflinß mit Lieb.

Stapsa und überwinde in Linderzugen Lieb zu gail du  
 bruchst, Lant blayffinn nie brachst Ruck Ralßflinß,  
 pferden pferde Tjälott Tannauß, Linsen ab nichtpenn  
 und gib auf ninn Tjälott ninn Lay Lieb, die auten  
 Ralßflinß. Man kann auf den Lieb in ninn Modat  
 Linderhan, den gut außpennenn und mit geyfethan  
 fain zwingenn Tjälottflinß oder Katanpiltkinn die Fi,  
 zuan wolke in Modat zind andlenn und L. Kinnat,

75

stund in Lunge stellen. Will man ihn nun antreiben  
messen, so steht man, wenn er in den Besigal liegt,  
nicht ist, das gewichte Stiefel abwasch.

---

27. Personnen Rombordale.

---

Salz mit Röm personnen Rombordale, salben sie  
mit Mast, laß sie auf ihren Tüchlein bündelich wandern  
und begnügen sie zuletzt mit Speis.

---

28. Rombordale Rombordale.

---

Alles und Salz sie, dann gib in einen Linn ein Stück  
Linnen, laß ihn ganzfließen, gib die Rombordale hinein,  
laß sie sich ein wenig kochen, wenn dann auf Zwoibel  
und Rombordale dazu setzen, dann nicht man sie sanft

und auf die Taub, pflegt die Taub winden mit Lethen  
 aus, trübt die Landbouaten in Syon, bröckelt sie ein,  
 laßt sie auf jedem Stein bräunlich werden, brennt sie  
 sie mit Feig oder Limonierast und auf Tofallmal gib sie  
 Laus dazu und zuletzt laßt man auf die Taub vom  
 Kirschen mit aufkochen und gib sie mit der Taub zum Kaffee.

### 29. Indische Landbouaten.

Klopp und zerlegt sie, bröckelt sie ein, wenn man  
 will kann man sie zerlegt in Syon trüben, dann  
 laßt man Tofallmal sie werden, gibt die Landbouaten  
 hinein, Laßt sie auf jedem Stein bräunlich werden, trübt  
 sie mit Limonierast und brennt sie mit Kirschen  
 länglich gegessen Limonierast sauer.



30. Fuffinta Rantoundelu. —

Nun fainet Kälber und Lach, auf ein Pfund ein  
 einen Rantundelu abgemessen in Milch ganz nichten  
 Lantundelu, fonnieren pfenn Rantundelu Lantund, bapen  
 ein mit Löffel, laß Duffelz fainet wunden, bapen ein fenn,  
 Laß ein auf jeden Dittel bündelich wunden fainet in ein  
 bannet Maltan ein wenig Mehl, laß es austreten, gütze  
 Lantundel Lantund ein wenig Duffel und fennet Lantund  
 laß es ein wenig austreten, nichten ein pfenn auf ein  
 Lantund Lantund, nichten klein fainet und ein Lantund,  
 bapen. Man kann das nützliche Lantund in ein Rantund  
 geben und Lantund fonnieren, was man will, Lantund,  
 Duffel odra auf ein, gütze und bapen, ganz ein

78  
mit Luchler und gib dir ganz ohne Anstrengung zu. Infol.

---

31. Gebraucht Lammung. —

---

Nur ein Lammung Lamm, wässern und pulgen ab, den  
Lamm & Fintung Lamm mit 3 Lamm ab, pfeifen und  
1 Lamm muß sein blattlos, befeuchten sein mit  
Milch ein wenig, pfeifen und pulgen ab und pfeifen  
ab ein. Lamm Lamm muß man auf zu einem pfeifen  
Lamm.

---

32. Gebraucht Lammung. —

---

Pfeifen pfeifen Lamm Lamm, pulgen sein, Lamm sein in  
Lamm und pfeifen Lamm Lamm und Lamm sein pfeifen in Lamm.

---

---

1. Fingerringe Hande. —

Nachdem ein Hande eine ganzte, groeßte und zu Hück  
ganzte sein und ganzte, nach eine gute Luthenroß,  
mit Fingerringe und Luthenroß und eine wenig Fast adn  
Luthen, nach ein Hande sein, laß ein wenig Fast und ein,  
hat ein adn.

2. Hand in den Fingerringe Hande. —

Nachdem ein Hande zu Hück, gib ein in eine Fastenroß,  
mit eine wenig Fingerringe, Luthen, Luthenroß, Fingerringe,  
Fingerringe und Luthenroß und laß ein nicht zu wenig Fingerringe.  
Luthen gib in eine Luthen eine Hück Luthen, Luthen Fast,  
und Fingerringe Luthenroß, laß ab Fingerringe Luthenroß, Fingerringe



80  
Ein' Tauch' von dem Hande' dazu, und das Blut, welches dazu  
Abstrich' in Syg' aufbewahrt wird, laß ab zugehen aufspinnen,  
und nimm' dir' auf über' die Hande'.

### 3. Hande' in dem Rauh'putz.

Aufwird' pulber in 4 Pfund, Linsen' dir' mit Lutter' und  
Lins'puzgen, stopp' 8 Stück' gepottener Rauh'putz' in' Galle  
rey und die' Pfund' abgeloß, stantz' auf 3 Hande'  
und nimm' fallend' Rauh'putz' Thier' in' Syg' ab, stopp'  
dir' mit nimm' 8 Stück' Lutter' in' Mass' gewalt' und  
nimm' samt' gepottener Lutter' dir' über' die' Hande',  
dann, gib' das Gyps'putz' mit dem Tauch' in' nimm' Lutter',  
laß' dir' nimm' Zeit' zünd' dir', daß' die' Tauch' schon' woff' wird,  
zweif' dir' über' die' Hande', laß' ab woff' nimm' aufspinnen  
und nimm' dir' über' die' Hande' u gib' Rauh'putz' und Rauh'putz'pulver  
dazu.

#### 4. Gaudle mit Runkelkarpf.

81

Laufsinnel die Gaudle mit Runkelkarpf, gekochte pin in Mülle  
und legen pin in kaltes Wasser, laß pin weiß bleiben, dann  
laß sie ein Stück Luttern ganz kochen, schneide sie in zwei, laß ab  
abkühlen, gieb die Tügel, wo die Gaudle gekocht haben, dann,  
gib sie in die Tügel, nicht wenig Salz und Wasser,  
dann nicht die Gaudle auf einen Teller und die zwei  
Luttern und laß sie abkühlen. In ein 6 Löffel Runkelkarpf  
nicht wenig ab mit 5 Eiern nicht wenig Salz und Wasser und auf  
je ein 1 Löffel voll Luttern, Luttern einfallen, nicht wenig  
Salz und Zucker, wenn die Gaudle abgekühlt sind, je zwei,  
je einen Teller oben die Tügel, laß man ganz die Gaudle  
nicht mehr kochen, ohne zinn pin mit Runkelkarpf und  
Wasser auf ein Löffel ganz kochen, ohne und ohne Salz, laß

Im Saß weiß saß aufgaß.

### 5. Gaule mit Mandeln gefüllt.

Setzt in Gaule, nichtung nicht rein und polzen, Sauc pferi,  
 In auf 2 Gaule nimm Manting Mandeln gefüllt, außge,  
 lopten gussfittner Zieroben, und wenig Aineben, und 3 & kl.  
 gussfittner Zieroben, gib ab in viel Gipsen, pferen 3 Gipsen  
 davon, 4 Löffel gall fein geriebenen Tinnalbügel, und wenig  
 Salz, misch ab weiß antannimunden und fülle ab in die  
 Gaule, bracht rein pfer pastig an den Gips, tannessin  
 rein, bagingd rein mit Luthen und balgen rein mit Fatsenitth.

### 6. Gaule auf Zabsfuerant.

Vind auf 4 Gaule nimm ganz 1 Theil Ofen = Thun, Linn,  
 ningsollend und Gwintz, nimm nimm Zinsan, fack ist Linn



83

frucht in den Hals, pfaffen einen Theil pindernu Anisfrucht,  
binden den Hals geschwind zu und sagen ob auf, daß es loht  
wird, dann aufen ob, einen Loß eingewunden gemacht, auf den  
Loß legt man einigen Feinen Pfeffer, waschen sie mit, paffen  
sie mit etwas einem guten Litz Linderbaum oder Feig, Anis  
und Gewürz, daß es ein ganzes Stück liegen, dann paffen  
sie mit Feig und brennen sie an Feig, brennen sie mit Laß,  
Lohn und Limonierpfl.

---

7. Frucht mit Feig.

---

Kraut den Halsman geschüttelt, mit einem Pfeffer sie und paffen sie  
mit. Dann paffen Feigblätter so lang und so breit die  
Lohn ist, brennen den Feig mit einem geschüttelten Limonier,  
paffen, Zimbel, Knoblauch und Litzknäuel, paffen den  
Feig mit den Hals, wo es mit einem Pfeffer ist, waschen einen

Leitz von April, Eyng und Lornbublißnen Lornbun,  
 layd jind ninnu Tay britznu, burtu jind an Gings, bingings  
 jind offen mit dem Leitz. Lornu layd in ninnu Lornbun  
 ninnu Nuck Lornbun jingafnu, gib jind jingfithnen ninnu,  
 lößta Lornbun Lornbun, jindu ninnu Lornbun gall Maß  
 Lornbun, layd ob ninnu ninnu ninnu, gib jind jind jind  
 Leitz jinnu, layd ob Lorn ninnu Lornbun burtu, ninnu ninnu  
 jinnu Lornbun und Lornbunfithnen, layd ob ninnu ninnu,  
 jind Lorn jind ninnu jindu in ninnu Lornbun und Lorn  
 Lorn Lornbun.

---

S. Lorn jind abjind.

---

Lornbun Lorn jind jind jind zu Lornbun, jind jind ninnu  
 und layd jind in ninnu jind Leitz jind, gib jind mit  
 ninnu ninnu Lorn und jind ninnu Lorn zu Lornbun.

---

9. Gabarhaus Gruela. —

83

Fützen, pulzen und tranysinn in Gruela, tucka pin in abga,  
pflaynunn Syren, bayren pin mit sinne Anwalbepul, baka  
pin pson gall, balaya nui Talla mit Gabanzuknüll, daga in  
Gruela an den Land pson zinnlich san nui und in den Mitte  
gndingst gnuin Eulgen.

10. Alta Gufuan in den pswanzu Tob.

Fützen und pulzen pin pson und luy pin mit Cyng, daggna,  
Lantnau, Zwinbal und alnu Gewantz pindnu, bis pin unbra  
pind abra ganzu. Lenn luy pin rub küßnu, zucka pin  
pson mit Gock und baakta pin, luy pin nui pson Fraba  
bkontnu mit den Litz, Lenn nuyf geu Lagnallnu nui  
guta pswanzu Tob. Tranysinn pin und nist pin pson jira,



tief auf nied' Erden und nach der Luthartung einen  
 Lenz von Edel Leinwand. Aber kann sein auf ein Leben  
 und in der pfingsten Tod annehmen.

11. Ruzumit mit Eisenkiesel.

Aufsteht an geschäft, wird an auf den Lauf mit angreifen,  
 einzugreifen und ein Tisch Tisch zwischen den Faut auf  
 die Lauf gestellt, dann wird an ein Tisch bei geschäft  
 gebunden, gib ich in ein geschäftes Einwand und ganz  
 einwand, nicht das Einwand in ein Tisch und den  
 Einwand mit dem Einwand.

12. Lärchen mit Lärchenholz.

Lege ich gut rubenwurzeln, puzze ich nie, laute ich  
nicht und bringe ich ihnen mit Luthen. Luthen nicht

82

Erbsen, legen sie aus, und wenn sie haben, so setze sie aus. Dann  
nimm in ein Tüsch ein Stück Lutter, lege ein Erbsen gut  
Erbsen, gib ein wenig feines Kornbrot, Limonienpulver  
und setze ein wenig weissen Zucker und lege es mit der Hand,  
dann noch ein Erbsen und ein wenig Gewürz aufspinnen  
und gib sie ab in die Kasserolle.

---

### 13. Kasserolle in Pfefferkuch.

---

Man mischt ganz zu gleichen und fetten Kasserolle, zerhackt und  
zerhackt sie, ein Stück weissen abwa mischt abgerieben, weissen  
und zerhackt, dann mischt 4 Hinte Lutter zerhackt sie in  
Egg, Wein, Zwiebel und Gewürz, dann nimm sie fein  
lege sie aus, zerhackt sie in Lutter, zerhackt sie  
mit Syrakken und zerhackt sie, dann lege es in ein

88  
Aspern und zinn ob mit fischerzinn.

---

14. Gabnatnuna Zuckern mit gefüllten Knopf. —

---

Futze und putze ich nie, musse einen Füll ganzgefeüllten  
gepfichtenen Mandeln, Alindeln und Zibabeln, gibst in  
Zisnal, pflege 3 ganze Lyrn, 4 Glöckel gall in Lütten  
ganze Lyrn, nisse ob woff mit nimmenden, fülle ob  
in den Knopf, binden ich woff zu, nimm ich mit Pa,  
zinn und braten ich pfeil. Linn musse einen andern Füll:  
Lisse Linn in den Linnpuzze, pfunden woff füll Aspern,  
Hufe Linneln, Linneln Lütten mit 2 Lyrn nie wenig  
pinnen Lisse, ganzgefeüllten all ob und fülle ob in  
den Knopf.

---



15. Trauben in Traubenschwarz Traub. —

Trauben sind ganz leicht, ganz gesund und gewisslich sind, wenn man sie  
mit Syng, Lindwurz und allen Gewürzen gedüngt mit Most  
gastrobt, wenn sie unrein sind, dann gibt das Blut Tugend,  
das es gut aufheben und reinen ab über die Trauben.

16. Gefüllte Trauben. —

Gut, gesund und unbedenklich sind, dann wissen auf 2 Trau-  
ben 4 Löffel gold Linsen in Linsen, pflügen 2 Syng Trauben,  
Magen und Linsen mit viel wenig Traubenschwarz gewürzt, ein  
ganz Löffel gall purpur Linsen, reinen ab unbedenklich,  
füllen es ein und braten sie selbst.

17. Gedüngte Trauben mit Linsen.

Magen 4 Quil Trauben, Linsen sind unrein in Linsen, pflügen

Nuss Lann, gins Linsinger Lann, Linsingerföllan, Mus,  
 korbliß, Patanzik, Spangian von Mannesfollan allan über,  
 Linsfollan und Linsfollan, jessen Lann Linsfollan in  
 Patanzian abgezogen und nimmst mit aufgedruckt, nicht jessan.

### 18. Gedruckt Lann mit Linsfollan.

Gute jess gut und gib jess in nuss Linsfollan mit altem  
 Gewinzt und laß jess jessen nuss Linsfollan. Lann  
 jessen nuss Linsfollan mit Linsfollan und jessen  
 Lann, jessen Linsfollan jessen, soindan nuss wenig Lann,  
 laß jess Lann Lann und Linsfollan, laß nuss jess Lann  
 Lann nicht jess, Patanzik. und jessen Lann und Lann  
 Lann, laß jess zugenickt nuss Linsfollan und Linsfollan  
 und gib jess jess Lann.

19. Haubau snijß abgeprothau. —

Vesunien pin zu 4 Pfeln, jolzn pin nien, jinde pin in nimen  
gutau Litz und nissen pin nit nien wenig Düt und gneibnimen  
Lanen an.

20. Gebnabnimen Lunnfajel. —

Futzn und jolzn isf nien, jinde nimen gutau Litz Lannben  
nien gann Fagn, Lunn jichte und bnata isf jefen lannpau  
und baging isf isten mit zannlagnimen Fack, Lunn ungn  
gou Lunn Lelgnbnogstau nimen künzn Lannkunnwab unnen Lün,  
gnijwab.

21. Gebnabnimen Gaud. —

Karsenau Lin Gaud nimen bnocken gnnagst und gnnagst ist,  
wien Kurgne, Krigal und Lijßn waggnsakt, Lün jagnnimen



ferner zu kommen, gut anzugreifen und nuzzuhalten mit  
 Lute, laß dir oben Knecht liegen und brach dir / so.   
 Das junge Tauen, schneide ab und schneide ab in einem  
 Lute und laß ab in einem schwarzen Taub aufspinnen.

## 22. Gabeltuben in dem Taub.

Salz und gieße dir <sup>nicht</sup> Lammensfaller. Gib in die Lute  
 ein Stück Lute, Zwickel und Rotalbunnt, gib dir Lute,  
 das ferner und laß ab einen Lute Lute, dann ein  
 wenig Knecht Tauen, Zwickel und schwarze Lute, ein  
 wenig Cyng und Knecht, laß ab ein einmal aufspinnen,  
 laß dir nicht so wie. Auf dem Lute wird auf die  
 Lute von Lute und Lute zugewiesen.

23. Gabnatana Wildäute. —

23

Futze und Futze jine, jefunien Runge, Stigal und Raff ang  
 maffe nime gute Lutz Daniban, jzickel jef mit Zick, barte  
 jef jefen, maffe nime jfwange ein Dufpooe Lugu.

24. Gabnatana Lagenusjefen.

Lien wanden gannofft, außgewaffne, gypelne, Lin Luff  
 nuchangriffne und nide Lattel Zick jinnigpockt, Lame was.  
 Lant jine gypickel, jannelfrae gabnatne, Lame wind nime Runge  
 Doo mit Luttne, Luffne, Lantaffel, Linnungpockt und  
 Doffellne gannofft und iber Lin Luffne gypoffne.

25. Gabnatana Lagen.

Lame wind gannofft, außgewaffne, gypelne, jefen mit Zick gypickel,  
 laggne gabnatne, mit Luttne und Linnungpockt laggne, Lame

mit Limonienpfaffmal gezeint zum Tadel geynau.

## 26. Tugend mit Tugendknecht. —

Denn nun nicht geynau, geynau und in den Lich geynau  
ist, ich weiß ich mit einem Blatt Tack, brach ich ja,  
schwind, daß zu einem Tack bekannt, nicht ich fand und  
laß ich nicht den Tack ganz ausbreiten, laß den  
Tugend und Tack darauf und gib mir zum Tadel.

## 27. Gebrechene Dicksüßer. —

Denn mir geynau, aufgeseppet und geynau sind, nicht  
mir inwendig mit Limonienpfaff, geist mir mit Tack, brach  
mir schen und geynau mir zu dem mit Lich und Limon,  
pfaff, nicht mir an, und gib mir mit Lich und Limonienpfaff



95

und auf geduldet Lügen zum Tadel.

---

28. Inbüssen gahitz. —

---

Putz und putz pin' nix, merst nimm' gut' Litz von Hitz  
Anin und Gewinz, Linn' putz pin', bacht pin' pson und  
merst nimm' gut' pswanz' Tod Lannan.

---

29. Gebrauche Pfungst. —

---

Luff und wass pin', und Luf Zugewind' sannt, putz  
Luf Pfungst nix, Linn' putz ist mit Zuck Linn' wann  
man will so kann man Luf Zuck Linn' Linn', bacht  
ist in Zing, bacht ist mit Linn' und Linn' an ge.  
bacht ist mit Linn' und Linn' Linn'. Luf Zugewind'  
wind' ist Linn' Gallen und Magna klein' gahitz, gib nix in

96  
ein Eiweiß mit einem Stück Butter und einem kleinen  
Geschöpf voll Essig; Dann laß es aufkochen und nimm  
dieses weg, nimm alles untereinander und streich es auf  
ein geätztes Zinnblech; gib ihm dann noch einmal  
in ein Eiweiß mit Butter und nimm dieses weg und laß  
es noch aufkochen. Das Zinnblech mit dem Essig,  
kocht wird und das Zinn gereinigt.

---

### 30. Reinigung des Kaffees. —

---

Kaffee und Wasser nehmen, kochen sie und nimm das  
Kaffee heraus, schmecke es und nimm, mit Zucker und Limon-  
nengallen laß es aufkochen, streich 1 Löffel voll Mas-  
tix, und wenig Zimmet, Salz, noch einen Limon-  
den Saft, laß es gut aufkochen, nimm das ab und nimm

97

Stungnu auf ninn Tjipst und Lin Tob Tannu.

31. Tiltstauu gebuatu. —

Kusenu jia ninn gajut, garupnu und gajutnu jind,  
maest mau ninn guta Litz von Ewig, Thint und Gmisch,  
laß jia Tany Tany Litznu abnu jidnu Tj Lin Litz wauig,  
jnu ninn ma aufjinnu; Tann jicku jia mit Tack odnu  
Quoblauf, buatu jia nu Tjip, baying jia offnu mit Tann  
Litz und jinnu Laju, Tann gibt mau in ninn Linnal  
ninn Thik Litten, ninn wauig jwinbal und Rätthauu,  
laß ninn gut uatupnu, stauu Maß Tannu, laßt ninn binnu,  
lij wannu, gingt jingit von Tann Litz Tannu, laß ninn  
Lin maest Lick beküu, laß ninn ruffjinnu und gingt jia  
über Lin Tannu.



### 32. Fildtambau/ firdt abgezottbau.

Zuntzaila Lin gungelbau Taubau in Wackl, putzn jind nind,  
 laß jind in nindn gabau Litz jind nindn Linsbau,  
 nistn jind auf nindn Fildt nind nindn gaul Fildt Linn,  
 bau, bignn jind Linsgal nind binnn jind mit zwinn,  
 bat ab. Man kann auf nindn jswanz a Taub Linn,  
 zu gebau.

### 33. Rannuntzögal gebau.

Fitzn jind nind, nind Lin Galdinnn jinnn, Linn  
 nind Magnn blit Linn, gib auf nind Wackl Fack  
 jinnn, nindn jind mit Fack nind binnn jind jind.  
 Linn nind will kann nind jind auf mit Linsgal

abbinare.

34. *Alnus Vernal* *pyram.*

Habanungsta in ganzstam Royal in Lüttan, Lant  
 laß in ankuffen, pferien von Rellstniff nach Linn  
 Tzeitel, puzta und klosta in, gib klein ganzstamm  
 pabanzstamm, Lincoungfalla, puzta in Lant pflaga  
 in Lant Royal in Linn Tzeitel, puzta in mit Tzeitel pferien  
 Lant, puzta in Lant Tzeitel und Lant in Lant,  
 pferien, pferien in mit Lüttan, Lant in mit  
 Lant, laß in nach Lant Lant und Lant in  
 an.

# Von Lilienrost.

## 1. Gimpfflied singt gepostet.

Nim ein Stück Gimpfflied, wasse und setze es und  
 laß es in Ewig, Mayen, Lendenblättern, Limonien, Sahn,  
 ganzen Pfaffen und Geringen gut sein, laß es  
 einmal sein, gib es mit ein wenig Tee zum Saft und  
 Libellensaat den Zwanzigsten Tag.

## 2. Gimpflich Gimpflich.

Wenn ein zu Thier, stau ein mit Pfaffen. Laß  
 ein singen, gib ein singen, ein singen  
 laß es gut andern, stau ein Saft, Salz, Limonien,  
 zu Saft, Ewig und Tugend, laß es ein ein wenig ein



101

Laut ist nicht laut wird.

---

### 3. Hingefahre gedingt.

---

Vind' Du Hingekopf in Mayenn, gutz' ich maubn, pfund  
Das Hingz you Du Quofn fannab, pfund nō pfon hingliß  
gib nō in ein Quind, mit Lincoringfallu, Muckabliß, ½  
Eind' Hing, das Mayenn, nlißn außgalyt' Zwickau und  
Hingebn, luyd nō gut außkoffn, wozn ein Stück Luttern in  
Maff, luyd nō mit gungindn und niffn nō an.

---

### 4. Hingffliß gebnatau.

---

Hind' ein bnatign Stück you einem Hingfau, facka ein  
Lind' Lappn woz, pfund ein facka Lappn, puzn und klegg  
nō, pindn ich 2 Lappn in ein gutn Lutz Lannbn, puzn  
nō mit Zack, bnata nō in Lapp, gib ein bupfminnbn fagien

Lanibau, Laß den Guck sich nicht barmut, gib mit Angur,  
noch zum Tafel.

---

### 5. Jungfrauenbuck.

---

Leitzn ein Fulten ein ganz Kind, ziehn es sich zu,  
laß mit Guck, barmut es sich langweil, gib oft Tafel  
und Leitz Lanibau, zinn ich mit Limonienfaller und den  
Laß zu den ein Taub.

---

### 6. Gabenbarmut Hagen.

---

Amu den Hagen ungewarnt, so wird den Dickau auch  
den 3<sup>ten</sup> Digger abgefacht, wenn ungewarnt, ein blauer  
Haut abgezogen und gut eingepulvert, zinn ein ganz Hagen  
ein gut Leitz Lanibau, barmut ich sich und gib ich  
mit einem Laßwein zum Tafel.

---

Zusackn isu in Thuckl, puzn isu nit und wuzn isu in Mass  
Gib in ninn Linn gewinnfall gepfuchtnun Fack, Zwinbel und  
Linnwinnfelle, layn inu Gaynall finnin, laß isu pson binnlich  
nößn, ginnß 1 Thill Spinnenn und a lund Ginn Linn, laß  
isn Linn, bis an ninn is, ninn isu an und in Linn  
ninn Linn.

8. Infestagal. —

[illegible]



# 9. Hilfsperson in Strich zu gewinnen. —

Wenn das Strich gut angewandt ist, so gib ab in einem Haufen,  
gibst 3 Fische, Mayen, Lint und Fing, alle Quäntel und  
Gewürz, laß ab jindan, bis ab unntan ist, nist ab auf ein  
Fischel, etwas von dem Tanuban, zinn ab mit Linsenpfeffer  
und Linsenblätter und gib eine Litzel = eine Fischez offspoon dazu.

## 10. Hilfsperson in Kopf.

Wenn nun eine angewandt ist, so gibst jindanab Mayen  
Tanuban, gibst die Haut von dem Fing ab, und gut zu ist so  
nicht ab möglich, binden ist in ein Fuch und laß ist in einem  
Litz gut jindan, eine ist jinnan, so ein eine in Fingel,  
laß das Kopf Tanuban, zinn ist auf dem Fuch mit Linsenbl.  
und oben mit wasser Litzel, von einem fuch groß. Es das Fische  
Linn großwiltan, Fuchzischwiltan, laß großwiltan Linsenpfeffer.  
Gib eine jindan Fuch von Kallan Linn dazu.

1. Van nanzpauob.

Wassa und pfunia pin klein zupauau, gib in ein Laid ein Krick  
Lutten, laß ich zupfneien, gib mir ganz Löffel voll Maf Lannu,  
laß es nicht wenig aulafnu, laß ein Van nanzpau einpnu, ginst  
Zuepuzza und pnuau Lafu finnie, perla pin, laß pin ein ganz  
nach aufpinen und gib pin zum Zuepneien.

2. Van Lallapauob.

Wassa und zupin pin ein, laß ein Güttnu Lagan waz, pfunia  
pin nach klein zupauau, mach einen braunen Einbau, laß ein Van Lallu  
dauin aulafnu, pnuafnu es finnie mit Zuepuzza und gib zum Lafu.

3. Lutten Van Lallapauob.

Pfunia ein Güttnu Lagan waz und pagen pin mit farschpottnu

106  
Gynastik, gib pin in ninn Galt, nuffen ab mit Lantnauungsig,  
Katz und ninn wenig Spittling ab.

---

#### 4. Gunkauwob.

---

Ninn ninnmußta Gunkau woben auf spiffen, spiffen pin lauglich  
wie Kunkel, nuffen ninn listen Gunkau, gib ein Gunkau spiffen  
und Lant ninnmußta Gunkau, Katz und spiffen, Lintpuzzen und  
nuffen ninnmußta Gunkau, laß ab nuffen.

---

#### 5. Spiffen Gunkauwob.

---

Spiffen spiffen Gunkau, spiffen 4 spiffen Lant und Lant blaffen  
pin spiffen und laß pin ninn Kunkel in Katz liegen, nuffen Lant  
ninn listen Gunkau, nuffen ein Gunkau ab und gib pin spiffen,  
ninn, gib Lintpuzzen und ninn wenig Lant Lant, auf spiffen,  
Gunkau und spiffen, und laß ab gut nuffen.

---



6. Zwinbalpocē.

---

Thun 2 Zwinbal fein, laß sie mit Lütten aulaußen, niesen Maß  
fein, dann Dierpuggen, Eyg und paranne Lase und Salz, wann sie  
ab sein und gib noch einen feingepfeutnen Zwinbal Laze, laß ab  
aufkochen und nisse sie an.

---

7. Linauer Zwinbalpocē.

---

Maße einen braunen Eibnan, gib noch fein gepfeutnen Zwinbal an,  
zu, wann sie ab mit Puggen und etwas Eyg, laß ab ein nisse die,  
hat bekocht, Salz und Zucker, laß ab gut aufkochen und nisse sie an.

---

8. Ragnipocē. —

---

Maße einen lichten Eibnan und laß einen haudgoll gepfeutnen  
Ragnin mit aulaußen, wann sie ab mit Puggen, etwas Eyg und  
paranne Lase und Salz, laß ab aufkochen.

---

9. *Panninibisgylpoob.*

Nur schon Dichte Lappal, sind sie in Lappal mit und ganz  
sind Lappal mit Lappal, dann hat Lappal in Lappal Lappal, gib  
die Lappal für die und Lappal sind mit Lappal und gib Lappal  
Lappal. Dann magst du bloß Lappal, Lappal die Lappal  
mit Lappal, gib Lappal Lappal, Lappal und Lappal Lappal, gib Lappal Lappal.

10. Tunkannu.

Desunick abgezeichneten Baumel klein gezeichnet, laß ab wie ein  
Lamm schon klein kochen, wobei Lamm gewiss als möglich ist,  
Dah, etwas pannen Lamm, Dah und ein Stück Lamm, nissen  
wollen gut zubereiten und laß ab kochen.

11. Mandalknütt.

Gib in ein Länd Milch und mit Zucker verstopfen Mandeln,  
dann gemacht in einem kleinen Gefäß und ganz Löffel voll

129

Milch in Milch zerstoßen ab, und gieszet es lauywarm, unter 60,  
stündigen Lufte, in ein reinen Milch, zerstoßen es nun mit wenig  
und zühlet sich wenig gemachener Rann.

---

12. Rattan Rann.

---

Rattan Rann mit etwas Zucker ab und gannischet es mit Eyern,  
Lathan, Syng und Maynen, gib etwas Salz und Zucker dazu, denn  
stelt ein Eynerlathen Zibibul.

---

13. Quittlaßpocb.

---

Melch einen klaren Lathen, gib eingegessenen Quittlaß dazu und  
gannischet es mit Zucker, etwas Syng, Salz und Zucker, laßt es aufk.

---

14. Zibibulpocb. —

---

Laß Zibibul in Lathan auflösen, gib eingegessenen  
Zibibul dazu, gannischet sie mit Syng und laß sie aufkochen.

---



110  
15. Hetsjebetsjpoed. —

Alind abaryo gannest, mure kure auf stett Linderl fadenne ufsen.

16. Galba Libarypoed. —

Vinden galba, jfaba jin ab ind uniba jin fain, Lure layd ffarz  
frijd wanne, layd gnsaynure zuken bane wanne, gib in  
galba Libba Lanne, faren Maff Lanne ind layd ab ind ind  
wonnig Linderpuzza aufkoffen.

17. Efalotharypoed zum Linderpuzz.

Layd gnsfittane klaine Efalothane ind Luttan autanfpu, faren  
Maff Lanne, layd ab wof ind wonnig noffen, gib gute Linderpuzza  
Lanne, damit die Toob die nuffen Dika bakout, layd ab aufkoffen.

18. Toob gal jinnure fuden. —

Wissa Duanfjucollen ind Wafina, kwick jin and ind fagen

111  
pin mit fratzgypsthaun Gynesthaun fein zusammen, zuppinen ab  
Lins in Wein, laß ab in Luffen aulaußen, gib Puzzen, Maßkub.  
blis und Lincoringst und laß ab aufkochen.

### 19. Gangionproß.

Laß klein gypsthaun fratzgypsthaun in Luffen aulaußen,  
werfen in Gangion, pessen pin blätlich, laß pin Lins in Puzzen  
Maß Linn, laß ab in wenig roßten, gib Puzzen und etwas  
roßten Wein finnen, etwas Gewürz, Salz u. Zucker, laß ab aufkochen.

### 20. Ralt Duffillproß.

Rein fratzgypsthaun Duffill, fratzgypsthaun Gynesthaun, gna,  
nischen ab fein mit etwas Eyg, Salz und Zucker.

### 21. Quack in Eyg.

Stall und blätlich pin fein, puzzen pin, Linn pin Linn wasch

112  
gut aus, gib Syrig und Lß Lannu und abut auf etwas Pfeffer.

## 22. Ransioß in Syrig. —

Setze und jinde/ße in Salzwaschen und Syrig, jense/ße ab, Lau  
winge janzpittknecht und Syritschel nach jine auf, janzpitt  
ab mit Syrig und Lß und jette ab über den Ransioß.

## 23. Tjocannul in Syrig.

Einem guten Tjocannul in Salzwaschen, jense/ße ab und winge  
jine mit janzpittknecht Syritschel nach jine auf, janzpitt ab  
mit Syrig, Lß und etwas Salz.

## 24. Gogfuzungel.

Setze und jinde/ße in Salzwaschen, gib Lannu kull ab Lß  
Lannu, jense/ße ab und gib Syrig und Lß Lannu.



25. Fjölbur.

Þú ert þú líklegur, þú ert þú fólgruggur, þú ert þú ab and  
gib þú og and þú þann.

26. Gattuggerugul.

Þú ert þú næst þú ert, þú ert þú alla ung, þú ert þú Rígg,  
þú ert þú í fólgruggur, þú ert þú ab and þú ert þú mit  
Líttur and þú ert þú ab, man þú ert þú og and  
þú þann þann, þú ert þú and þú ert þú Rígg  
and þú ert þú þú ert þú ert.

27. Ratta Endaglegur.

Þú ert þú þú ert, þú ert þú and þú ert, and þú ert  
and þú ert, og and þú þann.

114  
28. Mannes Entschlafes. —

Frucht und reibt ein und mach ein gutes Lüttchen  
Lariben, zerstamp und Lüttchenfall.

29. Geburtenes Rausch. —

Reizt ist und brennt ist mit einander Salzwasser  
ab, und laß ist zugedrückt sein, bis das Lüttchen kalt  
ist; mach einen Lüttchen Lüttchen aus Malt, Lüttchen  
Milch und ein wenig Pfeffer, die Lüttchen in den Lüttchen  
zerstamp, tue den Rausch hinein und laß ist bay  
willkürlich Reizt und Pfeffer. Man kann auch zum Reiz  
den Lüttchen zerstamp und mach ein Lüttchen  
Lariben mach.

Hon. Zugewinnern.

1. Gebäckruhrn Rößl. —

Dünne ist zu Nütze in der Größe wie die Linonin,  
 beide ist mit einem Gergel zusammen Setz an wiff zuefältt,  
 jende ist in Fetzungen, jende ist ab, jessgen Gern auf, wal,  
 zu der Röß Linn und barte ist aus der Furch. Gib in  
 einen Linn Falt, Quoblauf und Maß laß ab aufzußen, gib  
 Linsungen Linn, laß der Röß mit aufkognen und gib  
 ist zinnlich auf einen Fuchsal.

2. Größten Loß.

Affen in zu Hock, brennen ich mit jenenen Messer ab,  
 laß ich in Luft und Tragen Linsen, gib in ein Linsen  
 Hock Linsen, sprich den Kopf mit Messer und laß ich auf ja.



176  
Der Antel darinn wohnen, gib Suppen und Pfeffer daran und  
laß ihn aufkochen.

### 3. Gefüllter Köhl.

Ein jeder aben nicht zu großen Fäul Köhl, sechs halbe  
nach gut rub, sinden und ganz hart voll von der Lutsa,  
seßten in Salzwaschen ab, pfunden ab mit einem Kuch  
gebräutet Reis, ein zwiebel, Zuck, eingeweicht von  
ein ganz Eymen und ein wenig gewascht Tümel klein zu  
machen, tun ich und Stück Lutter ab mit ein ganz Eymen,  
gib das Gasseitenn, etwas Gewürz und Salz, ein ganz  
Löffel voll Zuckel machen, mischen alles gut untereinander,  
füllen die Fäul, mach von der Thugl ein Löffel darauf  
gebunden ab mit Fagel und laß ihn in Salzwaschen wach zu,  
dann, ein ich gemacht, der Fagel weg, pfunden ein zu 4 Stück,

114  
laß sich in dem Luthenwee auf aufhängen.

#### 4. Gedrungen Kostnabl.

Wollen und sollen ich gewinnvoll, kann ich mit jedem  
Kappen ab, gib in die Dinstel die Stück Luthen oder Fall,  
laß ich eine Antheil zugeteilt Luthen, laß es weiß wird,  
nüsse ich abends auf, stehet Maß Luthen, Luthen eine wenig  
Luthen, Salz und Zucker und laß ich aufkochen.

#### 5. Gefüllten Kostnabl.

Wollen und sollen ich gut aus, einen Luthen Luthen in  
Luthen, sollen ich mit einem Stück Luthen, Luthen,  
Luthen, Luthen. Luthen Luthen in Luthen Luthen gut,  
Luthen, Luthen ab mit Salz, Luthen, eine Luthen,  
Luthen, sollen ich Luthen Luthen, sollen ich Luthen Luthen,

116  
binder sein gut zugemauert und laßt sein in einem Zindstücker  
wenig Linsten, und den Gergel weg und laßt sein in einem Luth,  
langweil aufstehen.

### 6. Gedächtnis Tannbau.

Pferde und Pferde sein leicht, brennen sein mit zündenden  
Magen ab, laßt in einem Luth Salt frisch werden, gib einem  
Löffel voll geschmolzenen Zucker hinein, laßt ihn brennen wann,  
den, gib ein Luth hinein und laßt sein wenig Linsten, laßt  
Luth Tannin und stürben Maß Tannin, laßt sein noch ein  
wenig Linsten, gib Drogen und Gewürz Tannin und laßt ab aufsteigen.

### 7. Magenankerkraut.

Und ein pfäus Salzsal Anker, gib ein Anker weg, und sein  
ab ein Anker, gib ein pfäus Salzsal Anker, laßt ab



11  
nimm Aehnlichkeit und trinke es gut aus, gib in ein Aufsehn  
gewinnfall geschnittene Zerk und Zerkel, das kannst du, mit  
Eis und Salz, laß es ein Aehnlichkeit, stau es Mass davon,  
dann die Zerkel, dann das, spitz und Zerkel und laß es aufsteigen.

### 8. Gedächtnis ginnst Eitelkeit.

Es ist ein jünger Eitelkeit zu sein als möglich, gesittet sein,  
dann das Aehnlichkeit, laß ein Aehnlichkeit, bis ein Aehnlichkeit,  
trinke ein aus, laß in ein Aehnlichkeit sich wandeln, gib gesittet,  
und Zerkel sein, bis es gelb ist, in Eitelkeit, stau es  
Mass davon, dann die Zerkel und Salz und laß ein aufsteigen.

### 9. Gedächtnis ginnst Eitelkeit.

Gib in ein Aehnlichkeit und Aehnlichkeit und Aehnlichkeit, gib ein Aehnlichkeit,  
dann sein, laß ein Aehnlichkeit, stau es Mass davon, gib  
die Zerkel, Salz und Zerkel, laß ein aufsteigen.

10. *Gudierpa galba* Lübn.

Feinchen malen, gib in nie Leid Fall, laß ab freiß wann du  
 nur laß guss offenern Zucken braun werden und ein Zucken  
 dazu, stauet Muth davon, gib Linderger dazu und laß sie aufstehn.

11. Guirou Fyolau mit Fyunkau.

Es sind ein Fried und bann ein mit ein und ein Tatzwage  
 ab, liegt ein 2 Tatzwage und bann ein ab, Tatzwage,  
 Ein neuer Tatzwage blattig, liegt ein mit ein Tatzwage  
 Tatzwage in ein Tatzwage, Ein Tatzwage Tatzwage, liegt ein Tatzwage,  
 Tatzwage ein Tatzwage, Tatzwage gibt ein Tatzwage, Tatzwage,  
 Tatzwage, Tatzwage und liegt ab Tatzwage, gib Tatzwage und  
 Tatzwage dazu, neuer Tatzwage ein mit ein Tatzwage.

12. Gefühlte Lustigkeith.

Vind' ihr schon wenig und blutet ihr, trailet Luthen ab, pfennd

gerinnst, Thun, den Raus von den Aufschäumen und Anabspülen  
 fast zusammen, nimm ab mit dem Löffel gut ab, pressen nur  
 Linsen, Gewürz und Salz, fülle damit die Aufschäumen, und lege  
 ein Löffel Linsen und einen ein, dann legt, ein in einen Löffel,  
 tanprob einen Löffel nimm.

13. Gedünstes Raus.

Einige nimm Raus wie Anaspalat, legt in einen Löffel  
 Löffel nimm fionnen und einen Löffel ab, gib das Raus fionnen  
 und legt ab gelb wunden, staubt Maß Linsen, Linsen Pfeffer und  
 legt ab aufschäumen, wenn das Raus nimm, gibt nur aufschäumen  
 Linsen.

14. Gefülltes Raus mit Linsen.

Ein fester Löffel Raus, fülle gelb gut ab, nimm ein Stück  
 gebrauchtes Raus, pressen ab Raus gewürz, gib ab in einen  
 Löffel mit Linsen, gewürz Linsen, in Linsen gewürz



ginnst Salzwasser, Salz und Gewürz, nimm ab vom Feuer weg,  
 setze es nie ganz kochen lassen, fülle ab in ein Häutchen, gib einem  
 Tackel Lammes, brenne ab mit Zigaret zusammen und laß es kochen  
 Lammes, nimm ab vom Feuer, Laß Zigaret weg und laß es kochen  
 in Lammes Lammes.

### 15. Zerstos auf algerianischer Art.

Wasser und Zucker, Zucker und Wasser, Zucker und Wasser  
 auf, nimm nicht Lammes, laß das Zerstos nie  
 wenig kochen, gib Zucker und Zucker Lammes, nimm,  
 nimm ab, dann gib nie wenig Zucker Lammes und Zucker.

### 16. Lammes in Lammes.

Masse nimm gute Lammes, nie wenig kochen, nimm,  
 Laß in kochen Lammes Lammes Lammes Lammes Lammes  
 kochen.

Verschieden gepöschelten Einläßsal blattlich, geschmeckt mit  
 Luttern, bringst dich mit reinem Lutter, gib Lutter ein Tag  
 ein, die Lutter klein gepöschelten Lutter nicht wenig  
 Lutter, reinen Einläßsal, bis es gerührt, zuletzt bringst dich  
 mit reinem Lutter, bringst dich mit feingepöschelten Lutter,  
 bringst dich mit dem Gluck und hast es Lutter.

18. Grunz mit schwarzem Farbton.

Eine Kastnabi, gelber und weißer Löss, Kalkstein und rother  
 Löss, stellen sich und stellen ganzfinden Sonnenstein  
 und gewinnst, laßt aber mit Falt und Falt weiß Löss,  
 starker Kalkstein, bräunlich und wenig Zuckel, gib ich mit  
 Lössstein und etwas Salz Lössstein und laßt es aufbauen.

## 19. Gefüllter weißer Zübel.

Hölzer und Stoffe sind aus, Lamm überzogen sind nur wenig. Mager  
 nimm Supp: pfennig Kälberfleisch Lamm, 3<sup>te</sup> Manik, 1<sup>te</sup> in  
 Milch gewaschen abgedrückt. Einmal gewaschen, dann 3<sup>te</sup> Einnahme  
 gewaschen und das Aufgeschüttet wenig gewaschen, sind zusammen,  
 gib Salz und weiches Lamm dazu aber nicht zu wenig, fülle ab  
 in die Zübel, das Lamm Lamm und gewaschen sind. Supp  
 Supp sind wunden, gib Zuckerwein, fülle die Zübelwein  
 Supp Lamm, laß sie Lamm, mager nicht gelber Lamm dazu und allezeit.

## 20. Gefüllter Zeller.

Hölzer nicht gewaschen Zeller aus, pfennig sind nur wenig Lammfleisch 1<sup>te</sup> Einnahme,  
 nicht Lamm, 2<sup>te</sup> Einnahme Lammfleisch. Lammfleisch in Zellerfleisch,  
 Lamm 2<sup>te</sup> Einnahme Lamm mit 1<sup>te</sup> Einnahme, mager das Aufgeschüttet Lamm,  
 gelber ab, fülle die Zeller nicht ganz zu voll an, pfennig Lammfleisch Zeller,  
 Lamm sind gut zusammen und laß ab Lamm. Mager nicht Lammfleisch, gewaschen  
 sind mit nimm Lammfleisch und gib sie über die Zeller in. Mager nicht Zeller Lamm.



Trappfisch und auf Zugnußigen.

125.

1. Gabackens Raltznußigen

Trappfisch no puerben und, abwaschen no, pfeinlich no zu Schlacht, puerben  
und walzen no in abgepfeßtenen Eyern, brennen no mit Linsöl,  
backen no auf dem Ofen und gib no auf das Gnuß.

2. Platzwurst.

Nimm 1 lb Raltbrennst, gib fein gepfeßtenen Schinken, Linsen,  
pfaffen und Gewürz, nimm 1 lb in Milch gewaschen und getrockneten  
Brennstwurst, tunen 1/4 lb Linsen fleinig ab, mit  
5 Eyern, nimm wenig Linsöl und, wenn das ist, gewaschen no gut,  
waschen die Raltbrennst und gutzen alle das Linsen weg, pfeinlich den  
Fisch tunen, nimm no ein nimm Trappfisch zu tunen, brennen no, pfeinlich  
mit Back und backen, pfeinlich, pfeinlich nimm Trappfisch und gib  
no auf das Gnuß.

### 3. Krampfgegend.

1/2 Unze gelblichweisses Krampf mit viel wenig süßem weichen Saft,  
 Limonienfals und Anabissanifals zusammen, laß sie nach  
 Anabissanifal oder andern Lössen flüchtig ab und mit je nach 2  
 2 Löffel voll von dem Saft zusammen, Pfeffer, Salz, Thiermilchpul  
 viel wenig, misch es wohl miteinander, von dem Saft 20,  
 jeignen Lössen befeuchten sie mit Lössen, den Lössen falls  
 mit Lössen aus, setzen sie auf ein Gläs, falls sie  
 viel wenig über dem Saft hält an, laß es viel wenig stehen,  
 laß sie einen Pfund Lössen bekommen, gib sie auf einen Pfund  
 Salz, den Lössen Saft wenig, zinn sie mit Salz zusammen  
 und gib sie je nach dem Saft.

### 4. Krampfgegend.

1 lb Rübenschwartz, und 3 lb Rübenschwartz, einen Zwickel,

24

Limoniussalle, Fatsyulknüßl, und 1 & außgedrückte Farnel,  
pfeulle, pfeunick' alls' unß' sein' zupammen, tunick' 1/2 Kienking  
Lutten' pfleunick' ab, nüssen' ins' Gypsulstuck' mit 4 Eynen' Lagen,  
jeden' gut' annüßel, Salz, Pfeffer, pannen' Laseu, Kienknüßel,  
nüssen' alls' unß' mitnimmend, pfeunick' nie' Lint' mit' Lint',  
tun, bapen' ab' mit' Lint', aben' mit' Lint' Gult, Lint' ab'  
nien' pfeun' Lint' bekent, gib' ab' auf' nien' Gult' aben' pfeun',  
in' zinnlich' Nüßel' und' lagen' ab' auf' in' Ginnig'.

### 5. Limonnen' Lantbouren' in' Pfefferkock.

Nien' pfeun' Lantbouren', palzn' sein' und' lapt' sein' in' Lutten'  
Lint', lapt' sein' auß' küssen', nien' nien' wenig' gedinst' ab' Kieps,  
pfeunick' ab' mit' Limoniussalle' sein' zupammen, lapt' Lint'  
in' Lutten' an' lapt', ins' Gypsulstuck' Lagen, nie' Eyn' und' Lint',  
sel' zoll' pannen' Laseu, Salz' und' Pfeffer, nüssen' ab' woß' nien',



nimm den, übenstreichst damit ein Lärnboumlein auf den Baum  
 hinten, schneidest die Blätter in natürl. Stückerl, übenstreichst  
 es mit Eyweissen, gib ihm Lärnboumlein Tanneß, schneidest das Blatt  
 zu paraden, wozu es in abgeseigerten Eiern und backen es feig  
 aus dem Ofen.

### 6. Gebarkener Pfefferkuchen.

Gib auf ein Reibbrett eine Hand voll feinm Mehl, ein  
 Stück angerognes Butter, wälze es fein zusammen, gib es  
 in 2 Lötchen, 3 Löffel voll paraden Zuckers, mische das  
 Feig geschmeidig an, schlage in 3 mal ein in einem Butterteig,  
 laß es ruhen, mische ein Glas voll gebackenen Honigs  
 einen Löffel, wozu das Feig schon da ist, gib das  
 Glas voll geschmolzenem Butter, das Feig schlage zusammen, schneide  
 es in kleine Stücke und backe sie aus dem Ofen.

7. Gelenkum Rül aufsetzen.

29.

Vind' pin' pson' wais, löp' die Linia' Laxou' weg, psonida' pin'  
zu Hück, wälz' pin' in' abgesslagene' Spanu', beginn' pin'  
mit Loxel, bahn' pin' auf' den' Eschalz.

8. Rüsttan.

Vind' ab' pson' wais, psonida' Linia' Eschalz, psonida' pin' ga,  
wümpell, pälz' und' bapfmann' ab' mit Lüttna, beginn' ab' mit  
Loxel, lagn' pin' in' nien' Lini' mit' spiebel' Fall, lagn' pin'  
auf' jenen' Vite' Enden' bahn' nien', psonida' nien' Eschalz  
mit Lüttna' und' jenen' Laxu', lagn' die Lüttna' jenen', psonida',  
jellen' Laxu' und' lagn' ab' auf' Eschalz.

9. Gynolstas Lüttna.

Psonida' nien' gung' Lüttna' in' 2 Linia', gib' die, gung' psonida'.

130  
Haffelbäumen und Rutenkraut, nicht so gut damit ein,  
laß es zugedrückt einen Tag stehen und 2 Tage nacheinander  
sind es so im Holzweggen aben nicht zu wenig.

10. Gegenstich des Rutenkraut.

Haffelbäume mit Holz und Rutenkraut in Wasser aufkochen,  
laß es einen Tag liegen, dann nacheinander so ein paar Tage  
und sind es so nicht zu wenig, gib es auf ein Glas.

11. Gegenstich des Linsen.

Linsen kochen mit Wasser, laß es kochen mit einem  
Gabel, laß es ein wenig kochen in einem Misch, laß es ein  
und kochen ein in Wasser und Linsen und laß es ein  
einen Linsen mit Salz, auf jeden Linsen einen Linsen  
kochen und gib es auf das Glas.



12. Gabakunab Ginnut.

---

Allyen und furtel ab nain, ungen Nüchl Lannab, stauet  
ab mit Pfaffen und Salz, walzen ab in Syann, bryen ab  
mit Lönzel und baka ab friß aus den Tjwalz.

---

13. Güte Blutwurst.

---

Tjwiden und 6<sup>te</sup> Thunel klein gewinselt und  $\frac{1}{4}$  lb  
frische Guck, laß esu nien wenig zerpfen und  
gins esu über Lin Thunel, nien nien Maß Tjwinnblut,  
abryogenel Milch, etwas Salz, Pfaffen und Manow,  
nisen ab nass utanniannen, fülle ab in Lin Lünzel,  
brute pin in Salzwaschen und laß pin in frißne Füll  
nien wenig nisen.

---

---

# Von Mast und Färbungsgewebe.

## 1. Färbungsgewebe mit Lackfärbung.

Einige  $\frac{1}{2}$  lb. Lack in Milch kochen, laß ihn abkühlen,  
 dann  $\frac{1}{4}$  lb. Lack mit 8 Eiern zerhacken, dann das  
 Lack, etwas Salz, Zucker und Limonienpulver, je nachdem,  
 was man will, dazu, laß ihn mit Lackfärbung und laß  
 ihn mit geschütteltem geschütteltem Mandelöl ab, gib einen  
 Teil hinein, dann geschütteltem Mandelöl, winden  
 einen Teil und so fort, bis ab gemacht ist, dann ihn laß man  
 in Öl, färbt ihn auf einen Teil und laß ihn  
 mit Zucker ab und einen Teil ab. Man kann  
 auch statt des Lackfärbung, Libijel Färbung und so fort  
 und ab und ein Blatt Färbung geben.

2. Lubzindungsn Leib.

133.

Alaben und wasser  $\frac{1}{4}$  lb Leig, gib in einen Lein und Ruck  
Lutten und einen halben Misch, laß ihn schon nachdies Leigsten,  
lagn' Lutten Lannu, ein wenig Salz, nißten ihn auf einen  
Bispaß und bapen ihn mit Zucker und Zimt.

3. Gebackenen Leig.

Leigsten Leig in dem Misch nicht zu wenig, stinnet ihn 2  
Fingernick zupinnen, Leck ihn mit einem Tannen zu,  
laß ihn schon, stinnet 2 Fingernick und Leck Bispaß,  
walzen ihn in Syren, bapen ihn mit Leigsten und backen ihn  
auf dem Ofen, bapen ihn mit Zucker und Zimt.

Quint und Linn abzuwe.



#### 4. Rippstund.

Nim 1  $\text{H}$  Maß, 1 ganzes  $\text{Eg}$ , und nim  $\text{Alan}$ , Salz und laub  
 Thymian laß es ja nicht zu stark wind, anbrat' es ab, bis es  
 Lathana set, Lathana mit einem coarum Thymian zu und laß  
 es nachher. Linsen 2 Fünftel Ripp in den Miltz setzen dick  
 und laß es andrücken, brat' nie! Ruck Lathana und 3  $\text{Eg}$   
 und 2 Lathana flammig ab, Zuckern und Zimt, zinsen den Ripp  
 setzen dunn aus, spritzen das Abgetriebene dunn, wolle es  
 zusammen, schmecken mit Thymian und Lathana, den Ruck lag  
 darauf, nim Ripp dunn, schütte pindute Miltz dunn  
 oben und unten Gluck, oben auch in den Ripp baken, gib  
 ihnen Miltz dunn, damit es sich auflöst, wenn es nicht dunn set  
 gib es ganz dunn zu! Tafel.

#### 5. Rippstund.

Musik nim Ruckig ein ganzes, brat' 1/4  $\text{H}$  Lathana mit

4 Syna pfleumig ab ~~mit 4 Teller~~ zinsf Lau Eig wass Linn aus,  
 fennur fennur Loojal Lannuf, fennisa Lab Abgalmabann Lannuf,  
 gib Zuxanu adan auf ausgloffa Ringfau fennu, nolln ifu gupann,  
 annu, pfeunnn ninn Linn mit Luttan, lagn Lau Annuf fennu, pfeun  
 pinnubab Mappan Lannubau und bakt ifu pfoa, lagon na gung  
 gnbaktu ift, bapfennn ifu abau mit Luttan und zuchann ifu.

#### 6. Gniabfennu.

Muffa ninn Linn Gniabkoff, lagn ab auskuffan, linnu ninn Linn  
 Luttan mit 3 Syna ab, Ratz, Zuchan und Zinn, zinsf Lau Eig  
 pfoa aus, fennisa Lab Ratz Lannubau, nolln ifu gupannnn, pfeunnn  
 ninn Linn mit Luttan, lagn ifu fennu pfeunnn pinnubab Miff  
 Lannubau und bakt ifu pfoa.

#### 7. Fozpauflennu.

Linnu ninn Linn Luttan mit 5 Syna pfleumig ab, nuffan Lau

Taggen Dammten, wem' nenn' will auf gessagene Mauch,  
 Salz und Zucker, zins' du' eig' auß, stauise' das Abgahmben  
 dannuf, nolla' ist' gessagene, zins' pindnuten Pafus Dammten  
 und berka' ist' pson'.

### 8. Mauchpauel. —

Kind  $\frac{1}{4}$  D gessagene' sind gessagene Mauch, 6 Loß gessagene  
 Zucker und 7 Syngelöthen, nissa' ab polenya' bis ab pson' Dack ist.  
 gutatzt, kloss' von 2 Syngelöthen die Mauch zu Syngelöthen und nissa' ab  
 Dammten und Linconingpauel, zins' du' eig' auß, stauise' das  
 Abgahmben gessagene' dannuf, nolla' ab gessagene, pssagene' nenn'  
 Kind mit Luthen, lagna' du' Mauch dannuf, zins' du' das Berka'  
 pindnuten Aben' pssagene' und berka' ist' pson'.

### 9. Langpauel.

zins' du' eig' sind auß, stauise' Zucker und zins' dannuf,



134

Tann! Anibann und fannaf di' (sin) gaffschinnere Langsal, volla  
isa pson auf und backa isa pson.

### 10. Gokoladapfand. —

Massa you nimm Füll Milch ein Luchb Rindkloß, nimm 2  
Zingal Gokolada dazu und laß ab mit aufkochen und laß ab aus,  
kühlen. Nimm nist ganz  $\frac{1}{4}$  lb Lutter mit 2 Egan und 2 Lutter,  
Zucker und Zimt, zinsa du inij pson aus, stnissa das Rindkloß  
bann, volla isa zusammen und backa isa pson.

### 11. Gokoladapfand. —

Gib auf ein Kuchbann nimm sand gold Mass, 2 Egan Lutter, ein  
wenig Salz und Sand, nimm du inij aus, wimm ein Kuchbann,  
wallyn isa pro Lutter als möglich aus, psonna Kuchbann,  
laß in nimm Pfeffer Pfeffer feins redden, backa in Kuchbann  
pson luffbann fannab, nist pson auf nimm Lutter, gib nimm

wenig Weintran, annuln, pünktl' ein Trill Lbun, 3 Egan,  
 Lötter, ein wenig Zucker und Zimt, pfütta ab über die Kacke,  
 oben und unten Gluck' jessu' gabakau.

## 12. Fapfingknappau. —

Ein  $\frac{3}{4}$  lb Mehl,  $\frac{1}{2}$  Trill Milch, 2 ganze Egan und 2 Lötter,  
 3 Löffl zerkleinert' Pfeffer, 2 Löffel voll Jann, 1 Löffel voll  
 Zucker, und etwas Salz, pfaga' den Teig ab, bis an Elotten  
 sat, laß ihn geseu, stieß ihn auß, füllte Ringenotten  
 fennin, laß ihn auf dem Lbun geseu, und backe ihn  
 laugennu' auf dem Pfeffer, laße ihn zunnst auf dem Lbun,  
 gerkafat' Trill' fennin, backe ihn zu, bis ihn püf' weckafenn,  
 dann nicht wecke' zudackau.

## 13. Lützgrünst' Ginduckau.

Ein  $\frac{1}{4}$  lb Pfeffer und Lötter zerkleinert' ab, mit 6 Egan

129.  
nint wenig Zucker und Salz, damit Quind und 3 Löffel voll Mehl  
daß ob die wenig Zucker wird als ein wasser man in ein Tügel  
pflegt, laß ob die wenig stehet, laß ob anzieht, pflegt die laug  
laß in ein Tügel mit Lutter und ein wenig Mehl, laß die ein  
Tügel bekommen.

---

#### 14. Salzburger Zucker.

---

Ein Tügel  $\frac{1}{4}$  lb Lutter mit 6 Eiern ab, das Man zu Wasser, ab  
Salz und Zucker, ein wenig die Wasser, damit gib Mehl damit  
daß ob die ein wenig Zucker bekommt und pflegt die in ein Tügel  
Mehl und Lutter.

---

#### 15. Gebäckens für und nach anderen Art.

---

Man nimmt ein ganz 2 Eiern und ein Tügel Lutter,  
ein wenig Mehl, daß man ein wenig Mehl wird, was man ist ab,  
pflegt die ein wenig Mehl, laß die auf 2 Eiern und die



140  
Pfualz, und du nimmst Feil sanft, zuckern du und laß  
du 2<sup>ten</sup> Stock sanft winden zuckern, mach' einen Pfaff da,  
nimm, und Feil noch gefühl zum zuzunnen.

---

16. Wagnersnuten.

---

Gib in einen Pfaff 2 Hand voll Mehl, wach' ab, gib 2 Eyer  
darauf und nimm ab mit Mehl fein ab, daß ab so dick wird  
wie ein Pfannkuch, dann pfund' von einem Eigel pfund  
nimm Pfaff, wach' fein in das Eigel und gib einen auf  
das andere in zündend ab Wagnersnuten, und fein sanft, da,  
mit das Wagnersnuten absetzt, laß Pfualz feig werden, gib ein  
Pfaff fein, daß fein auf zündend Feil einen Sanft da,  
kochen, zuckern und zuck' einwärts, und wenig Mehl, und laß ab zuge,  
nicht zuzunnen.

---

17. Endgipfelnuten.

---

Wenden, pfaff und nimm Endgipfel fein, gib fein auf ein Mehl und

141.  
mit abruppial Kaff, palja' jin', pflagen' d' athen' 4 syan' Lanna' und  
maysa' nienu' fnytnu' Tieg' damit' au', maysa' luyg' Lanna' Kuch  
Lanna' , laß' Tjua'z' fnyß' wanden', luyg' die' Kuch' fynn', laß'  
jin' ruf' jenna' Kuch' Lanna' b'k'wennu', gib' jennu' Mils' Lanna'.

---

18. Lainsyß' Lainsyß'.

---

Kuch' Kaff' mays' Lainsyß', maysa' niu' Lainsyß' au', wann' ab  
gagangn' ist, maysa' Tnu' Tieg' mit Lainsyß' Mils' und niu'  
Kuch' Lainsyß', niu' gann' Lanna' und athen' Vals' au', pflagen'  
zu' ab, bis' an' Lainsyß' ist, laß' jnu' gassu', Lanna' maysa'  
pflagen' niu' Kuch' auf' niu' Lanna' fannu', pflagen' niu'  
Linn' mit Lainsyß', gib' jin' fynn' und laß' jin' gassu', Lanna'  
gib' jennu' Mils' in' Lanna' fynn', gib' nienu' gassu'  
Linn' Lanna', nienu' fnytnu' Linn' Lanna', laß' jin' au',  
Lainsyß', gib' jin' ruf' niu' Lainsyß' und Linn' adan' Lainsyß'.

## 19. Ruckstammeln.

Denn räufelich' Eig' sein' den Feigen, wenn na gegangn  
 ist, so walg' ich' fingen'ick' auß' niemanden, stich' ihn' auß, laß  
 ihn' geseu, gib' in' nie' Rappnoll' Ruckstammeln' und' lausen,  
 und' Staud, etw'and' Zuckn, laß' winden' eine' Reis' Ruckn  
 fienich, schmeiß' ihn' mit' Ruckstammeln, oben u. unten' Glas.

## 20. Auß'gedingn' Topf'auicknall. —

Funf' 6 Löff' Lutteln' mit' 7 Syren' nie' wenig' Zuckn' und'  
 Salz, 5 Löffel' gold' Topf'au' all'ob' gut' yannich' 1/4 Rind' Saun  
 7 Löffel' voll' Maß' und' schlag' ihn' hinglich' in' jind'and'  
 Misch, laß' ihn' eine' Person' Saub' bekümmen.

## 21. Schnappn.

Maß' eine' Eig' sein' zu' Fass'ingknappn, maß' Rocknall



143

auf das Kuchent, zins' jin' längliß, füll' eingepottund sein',  
noll' jin' auf, laß oben wist' sannt' nicht, p'seuen' nicht,  
jennal, laß' die' Kuch' sein', laß' jin' geseu', laß' backe' jin'  
p'sou, wenn' jin' sannt' kommen, zins' die' Kuch' von' nicht  
eingepottund' sannt', laß' jin' p'sou' glanzu'.

## 22. Genuckingsal.

Kuch' nie' 1 lb Mehl,  $\frac{1}{4}$  lb Zucker, 1 Eiweiß Mehl, 2 ganze  
Eier und 2 Eßlöffel und 2 Löffel voll Genuck was zinnst das  
Dampf' augenrecht wunden, p'seuen' die' Kuch' ab, bis es Lötchen  
ist, nuss' klein' Kuch' auf das Land, zins' jin' längliß,  
füll' jin' mit eingepottund' und laß' jin' wie' Kist' zusammen,  
laß' jin' auf ein' Lötchen, laß' nuss' jin' mit nicht' abp'seuen'  
G, laß' jin' mit Zucker und Mehl, laß' jin' geseu' und backe'  
jin' geseu'.

## 23. Löswigsen Golatsenau.

Innein  $\frac{1}{4}$  lb Lutter mit 2 ganzem Egan und 3 Lotten flüchtig  
 ab, dann 4 Löffel goldt Misch, 2 Löffel goldt Gran,  $\frac{1}{2}$  lb Mass  
 und etwas Salz, schlage das Feig fein ab, laß esu geseu, walg  
 esu fingerdick auß. stich einen Lottel in das Graß ein  
 Lutterneutenlagen auß, stich pin mit was du wilt, nimm ein  
 Lutterkann auß, bestreue pin mit abgeschlagenem Egan,  
 bestreue pin mit Zucker, gib pin auß ein Lottel, laß pin geseu  
 und bade pin geseu.

## 24. Löswigsen Tatkau.

Nimm  $\frac{1}{2}$  lb Mass, walge ab, laß in  $\frac{1}{2}$  Trillt Honn  $\frac{1}{2}$  Finn,  
 Feig Lutter zergeseu, schlage 2 Egan und 3 Lotten fein,  
 2 Löffel goldt Gran, schlage das Feig fein ab, nimm wenig Zucker,  
 laß esu geseu, nimm auß in das Lutter ein ein feinsteszig pagen,

145.

pfennig den Litzigspinnern Noth gut auch mit Speck, patzt  
zu auf den Gluck, fülle den Noth zum halben an, laß den Litz  
zuginsen, gib Litzspinnern einmal und den Litz Litz, wenn  
wir unten nicht Litz haben, lassen wir und u. lassen wir mit Zucker.

### 25. Litzpulver Litzpulver Litz.

Litzpulver  $\frac{1}{4}$  Litzpulver mit 1 Litz und 3 Litzpulver Litzpulver ab,  $\frac{1}{2}$  Litz  
Mahl,  $\frac{1}{2}$  Litzpulver Litzpulver, 2 Litzpulver Litzpulver, etwas Litzpulver und Litz  
Litzpulver, lassen den Litzpulver ab, laß ihn aufgehen, fülle und  
backen wir mit den Litzpulver.

### 26. Litzpulver Litzpulver Litzpulver.

Litzpulver 1 Litzpulver Litzpulver, laß  $\frac{1}{2}$  Litzpulver Litzpulver, gib ihn  
ab den Litzpulver und Litzpulver ab Litzpulver Litzpulver, gib etwas Zucker  
und Litzpulver dazu, 3 ganze Litzpulver und 3 Litzpulver, laß ganz 1 Litzpulver



Stund, 3. Löffel voll Juncu, misch es fein ab, laß es geseu,  
 schmeck das Aufschäumen mit Syruß, gib einem Löffel voll  
 Feig drauß und laß sie auf jedem Faß kochen lassen.

### 27. Pfeiffelpruul. —

Nim anst mieda, allgebachene Pruul, schneid die Linder  
 davon weg, schneid sie in den Pruul 4 Maß wass ganz laß,  
 schneid die Pruul den Linder hinein, drück sie mit wenig  
 zusammen, gib in eine Pfist die ganze Hand voll Maß, laß  
 die wasser kochen und misch es mit ein wenig Zucker  
 und Salz fein ab, schneid die Pruul hinein, backe sie son  
 kochen und den Syruß, schneid sie auf den Linder zu  
 schneid und gib sie ganz koch zu dem Saß.

### 28. Blattschneid.

Nim 4 Algen Blatt Schneiden, schneid die Schneiden den Saß,

gewingst' zwanzigst' nu' Lannus, winden' nie' Blatt' Lannus, walz' jien  
in' abgypfslagenn' syren, begin' jien mit' Lenzel und' kate jien  
sniß' and' den' Ofen.

29. Lenzelstunnen.

Musa' ninnu' Frey' von' Mass, 3 syren und' Milt, Tapan' niß  
zu' Dick' ist, walz' nist' jienygsstunnen' Lenzelstunnen' Lannus,  
baken' jien' gypfslagenn' and' den' Ofen, geb' jien' in' ninn' Ofen  
und' Dicken' jien' zu'.

30. Lannusstunnen.

Nun' 1/2 lb' Mass, lapp' niß' ganz, 1 Pott' Milt' jien' and' wachen  
ganz' jien' oben' das' Mass, nissen' ab' jien' ab, gungneß' Lannus  
mit' ynnusst, Lannusstunnen' 4 Lannusstunnen' and' Lannusstunnen' ganz  
syren' Lannus, bis' den' Frey' die' nassen' Lannus' baken' zu' den' Lannusstunnen,  
buen' niß' nassen' Lannus' and' nist' Lannus' Lannusstunnen' ganz' und' zu' den'

Leinwand weichen lassen.

### 31. Pfanzenschnitten.

Gib in einen Löffel 6 Pfennig voll Mehl, misch ab mit  
1 Eißel Milch fein ab, dann pflügen 8 Eyer dann 1 Löffel  
voll Zucker etwas Salz und 2 Löffel zerhackten Butter.

Laß in einen flachen Kasten etwas heiß werden, gib das  
Abgemischte hinein, laß ab backen, laß ab auf jedem Stück  
einen Finger breit, springe ab auf einen Löffel und  
gib gebacken zum Tafel.

### 32. Gänsebraten.

Nimm auf ein Leinwand Mehl Mehl, 1 ½ Eißel lauwarmes  
Milch, 4 ganze Eyer und ein Stück zerhackten Butter, 3 Löffel  
voll Butter und etwas Salz, pflügen das Teig ab, bis es glatt,  
bis es glatt,



Inna sat, laß ich' geseu, Tanne mofa ich' auf' ein' Fuß' stann,   
 jessiefa ich' jseu' glatt, laß ich' wint'ra geseu, zins' pin' aut   
 und' back' pin' jseu', daß' pin' nit' jseu' und' Luzzel' bethouen.

33. Lufrijann.

Linge' ninn' Ninkendal' in' Tonu' ninn' Lufrijann, back'   
 pin' mit' Maureba, Loppinn' mit' Finoli' voll' in, walz' es' in   
 ninn' Luzzel' tag, back' pin' jseu' aut' ein' Hualz, walz' pin' wint'ra   
 in' tag' und' laß' pin' jseu' bann' backen', und' jseu' pin' jseu' aut',   
 ninn' ann', daß' die' Adel' wogkunt.

34. Panadibgallna.

Panad' you' ninn' allan' Tinnal' die' Lucca' wog, und' jseu' die'   
 Gallna' Tannu', laß' pin' in' Luzzel' ninn' nit' wenig' angestuet' gib   
 auf' nit' Tannu' ninn' Spiel' geseu' geseu' Zuckna', nit' Spiel' Haff',   
 und' nit' wenig' Zint, walz' die' Gallna' Tannu', und' back' pin'

150  
pfein friep auß der Pfeulz.

---

35. Kuchelpfeulz mit Kästnerin.

---

Maße von 2 Eynen feingepfeulten Kuchel, jenen pallen in  
den Mehl pfein dick, laß jn außkochen, lanchen ein Stück  
Lutter mit 5 Eynen, ein wenig Salz und Zucker 1/4 lb geben,  
dann und garinbrenn Kästnerin, pfeinenn ein Löffel mit  
Lutter, bapen es mit Lutter, gib das Lutter in ein  
oben und unten Gluck, laß es pfein kochen wird; nun  
dann den Teig auf feingewickel außwaschen, außkochen und auß  
den Pfeulz bereiten, jenen aben in Eynen waschen und in ein  
Lutter.

---

36. Gypsthaner Kuchel.

---

Kuchel 2 Eßlöffel voll Maße, den jenen in ein Lutter und ein  
Stück Pfeulz, gib es oben mit Maße und lanchen den Teig

51.  
auf den Gluck spin ab, pflagen 3 oder 4 Eyer Lamm, Bock und Zint,  
laß ihn Luff den Anackerwied in zintende Miltz, und zint far,  
and, nicht pin in ein Rapsenol, laß eine halbe Lamm wann  
wunder, lag ein Nick Luffen Lamm, 5 Eyer Lamm, Zint  
und Zint, pflagen ab gut ab und zint ab uben in Anackerwied laß  
ab in Luffen Lamm Lamm, bis pin eine pflagen Lamm Lamm  
und gib pin pflagen zum Luffen.

---

37. Gabackner Lappzallner. —

---

Gib Maß in eine Pflagen, laß ein Lamm Lamm Lamm und  
Zint Lamm, eine Luffen und zintet 10 u. 3 Lamm Lamm,  
pflagen ab pin, wagen in Luffen Lamm was man Lamm will  
Lamm, und Lamm pin pflagen mit Lamm Lamm.

---



## 38. Gummiguttur.

Gib in neun Pfund 1 lb Malt, ein wenig Salz und Zucker, wiss  
gen 1 Trill warmen Mils, ein wenig Gummi, 4 Eger und Zucker,  
2 Löffel gold Gumm, pfinge das Trig fein ab, laß es geseu,  
und laß das Trig Tristur in das feine Gummi.

## 39. Gummiguttur.

Ein Malt proget das brennst und brennt ab mit pindur  
Mils ab, ein wenig Salz und Pfeffer und wachse es auf ein  
Malttrig auf, in das Trig neun Malttrig, abwa wiss geseu,  
geseu, wachse es auf unspinnur das Trig ab, in dem auf neun Trig,  
wird Ankel pindur und brennt, ein Trig ab das Gummi.

## 40. Gummiguttur mit Topf.

Ein 2 Pfund Malt, neun Tril Topf, abwa Salz, brennt ab

133.

unterschieden, und brennen ab mit zimtbraun Milch ab und waschen  
ein wein Rot Honig.

---

#### 41. Münch Hapnischal.

---

Nimm  $\frac{1}{2}$  lb. Mehl, brühe 6 Loth Luttern nicht fein zerhackt,  
2 Loth und 1 ganzes Ey, und 3 x zerhackt Zuckert und etwas  
Salz, wasche das Ey damit an, damit es sich gut waschen lässt,  
nicht Stachel zerhackt und backe ein Kuchlein.

---

#### 42. Spinnballen.

---

Meist muss gute das nützlichste Ey sein ein Münch Hapnischal.  
Man kann auch nicht Stachel waschen und fällen mit Siegel,  
dann, muss nicht ein Laus Pflichten.

---

#### 43. Spinnballen.

---

Spinnballen muss zu Spinnballen, frisch ein mit Milch an, waschen

pin in abgessagunne Cyrau, laß in' ninnu' Haren' Spurz  
 sniß wunden, laß in' Spitzlu' jinnu, Kinnbau' und Zinnbau'  
 Tannuß, wintan' Spitzlu' Tannuß und' so fort bis ab gan' ist, abnu'  
 und' mitnu' Gluß, bis ab jeson' listbannu' ist und' binnu' isu' mit Zuckan'.

#### 44. Messigis mit Zwinback.

Zinnu' ninnu' Rößföf al' gult' Mess mit ninnu' Knitt' Lbaub ab,  
 pßagn' 8 Cyrau' Tannu', Zuckan' und' abwas' Salz, außan' ab auß  
 innu' Gluß, bis ab Lick' ist, ab Tann' abnu' auß' jinnu', laß ab auß,  
 küßnu', pßagn' you' 4 Cyrautlan' ninnu' spßnu' Spuan', außan' isu'  
 jinnu' Tannu'tan', pßuiana' ninnu' Moß mit Lickan', binnu' isu'  
 mit Lickan', gib ninnu' Spiel you' innu' Röß jinnu', laß ab auß,  
 kotnu' adan' Zwinback Tannuß, abang' ab auß Röß und' so  
 laß wint, bis ab gan' ist, licken' ab lannu' und' Lickan' und' gib  
 ab jinnu' zu' Tann'.



Nimm  $\frac{1}{4}$  W. geklaubten Leipscholl, pinde ihn mit dem Misch Lich, pfeinere  
 nicht Kontrakt mit Lücken, gib einem Löffel voll Leipscholl, pfeinere  
 pfeinere ihn anst. Linn. auseinander, daß er auf einem Tisch nicht  
 Lücke hat, bapne ihn mit Zucker, Zimt und Muskat. nimm dich  
 und nimm ihn wie Wurst zusammen.

## 46. Versuchung zu backen.

~~Leipscholl~~

Mache ein dickes Rindfleisch, laß es einem kleinen Pfund Lücken  
 ganz fein, pfeinere einem Löffel voll anst. Linn. auseinander,  
 laß es luftbar und backen, pfeinere 2 Fingerbreite Lücken, pfeinere  
 nimm ihn wie Linsen zusammen, wenn man will, pfeinere  
 mehr in ein dickes Linn, 2 Handstücke, Zimt und Zucker, gib  
 es über dem Versuchung, oben und unten glatt.

# 47. Munkel ausgekocht oder walyse Munkel.

Nimm  $\frac{1}{4}$  Th Messl nicht ganz  $\frac{1}{4}$  Th Lutterl, 3 Eyer, etwas Salz  
und Zucker, mach das Eig fein ab, wasche es mit, pfunde  
kurze nimm Munkel daran, gib in ein Linn ein Stück Lutterl  
und ein wenig Mehl und laß sie auskochen.

## 48. Abgukteinbau von Pfeffer.

Trinke  $\frac{1}{4}$  Th Lutterl mit 6 Eyer und ein wenig Zucker ab,  
gib dann 4 Löffel voll Mehl und 8 Löffel voll Mehl dazu,  
laß Pfeffer heiß werden, gib das Eig fein, laß es pfund weichen  
werden.

## 49. Gabarkaus Zugewinn.

Nimm  $\frac{1}{4}$  Th Messl, 4 Löffel geschlagenen Zucker, nicht ab mit warmem  
Wasser fein ab, laß das Eig ein Lutterl ein ein Lutterl Pfeffer  
set, pfunde voll 3 Eyer nimm geschneidene Pfeffer und nimm es daran.

158  
laß in einem Haum / Sturz sich wandeln und laß einen Daffelgold  
Ling einen argen Triffen in das Sturz laufen, laß ihn / laß,  
brennt brennt, gib ihn lang auf einen Sturz und laß ihn mit  
Zuckern und Zimt.

---

50. Mandelstuck.

---

Stange einen Mandelstuck aus dem Sturz, dann einen  
1/2 Kintling Luthen mit 2 ganzen Eiern und 4 Loth 1/2 St. ge.  
gewälten sein gestoppten Marula, 6 Loth Zucker, von 2 Lincien  
ein Stoll, 2 Stöffel gold sein gemischten Mandelstuck, von  
2 Eiern einen Eiern Luthen, dann einen Eiern Luthen  
auf ein gestoppten Mandel, gib ihn in ein Papanol, zünde 2 Eiern,  
Luthen mit 1/2 Eiern ab, setze ab Luthen, oben und  
Luthen Glas, laß ab einen Eiern Luthen Luthen.

---



## 51. Trystagbudin.

Esjunida und 2 8 Thunel klein geweinfall, fienuffa pin nit wenig  
 mit Stant an, tunika 1/2 Loß Luffen mit 7 Gernu gflarung ab,  
 nifan Dia Thunel Tavanuban, ninn Handgoll Tnubane  
 und Tollenanoginnu und ninn Handgoll stoffel geyfuchtan  
 Mruale, und 3 8 feingeyfuchtanu Zitonat, ninn klein  
 wenig Salz und Zuckan, nifan altas untanninwandna, gfeinun  
 ninnu Moel mit Luffen, bapin ifa mit Luchal, fulta  
 Das Lebgnuffsta finnin, und bache ab in Luffen pfeu  
 luffenun und ninnu Afatto Tnubane.

## 52. Holländiffa Kuchale.

Tnubn 12 Loß Luffen mit 2 ganznu Gernu und 6 Loßan  
 ab, gib dazu ninn Thiel lanwananab Stant, 2 Loßal goll

159.

Genue, Salz und Zucker, eine große Maß, Laß es gut ab,  
schlagen laßt, laß es geseu, wölge es feingewickelt aus, nimm  
2 Feingewickelte Rindfleisch Lamm, schneide sie mit feingewickelten  
und baste sie mit Pfeffer gewickelten Zitronen, nimm sie  
zusammen, schneide eine Lamm mit Lamm, gib sie in Mehl  
sinnig, laß sie schon aufgehen und backe sie schon.

---

53. Mauchlappan mit Mauchel.

---

Genue 1 lb Lamm mit 1 lb Maß, anbacke es ab, gib 2 ganze  
gute Lamm und 2 Lamm und 8 Löffel gute Lamm Lamm, nimm  
das Lamm an, wölge es aus und schlage es Lamm und zusammen, laß  
es kochen. Mach eine Kugel von  $\frac{1}{4}$  lb gewickelten feingewickelten  
Mauchel, 6 Löffel Zucker, 2 ganze Lamm und 2 Lamm von Klee,  
nimm die Lamm, nimm es polange, bis es weißlich wird,  
wölge das Lamm aus, schneide 4 kleine Klee, schneide

pin' nu dan Eide mit Ggnackan, gib Lin Kell Lannus, wof  
 ein' Kackel Lannus, wack' ab ein' wening ab, Laß ab zu sauen  
 fällt, gib pin' auf ein' Llatte, bryffuinnu pin' mit Ggnackan,  
 backe pin' langpau' und brynn' pin' mit Zucker.

#### 54. Raignanbudu!

Brynn' Lin' Eide' gow 2 8 Lannal, brynn' Lin' Ggnackan zu  
 Kinnu' Kucku, wack' pin' in' ein' Misch' und brynn' pin' mit.  
 Wapp' 4 10 gypföddla Mandla' fine', brynn' Lin' Lannal Lannus,  
 brynn' 2 gwyn' Ggn' und 6 Lottat Lannal, 6 Lott' Zucker, ein'  
 wening Vanilin 1/2 Teck' Mand', 2 Kell' zu Ggn' gackofft gackofft  
 Lannus' gackofft, brynn' einu' Malouuod, brynn' ifu' mit  
 Lnojal, gib Lab' Gackofft' fine', stelle ifu' in' jindnu'nd' brynn'  
 gib einu' Luchel Lannus, und laß ifu' einu' guta Mand'  
 in' Linn' jindnu', stantz ifu' auf einu' Ggnal' und Ggnal'.



161.

Tanibon. Auf  $\frac{1}{2}$  Eintl. Anis & Rötten ein Pögel davon weg, R.  
niten und Zuckra, pöngel man will mit Pfeffer zu beständig auf  
den Pfaff, bis er zu Feigheit aufringt.

---

55. Toggenschlagel. —

---

Tanibon 6 Loß Luttan mit 6 Egrat, 6 Löffel voll Toggent, ein  
wenig pöngel Anisat, neun Hand voll gessenen Mandel, etwas  
Zuckra. Maske nimmt Feig mit Luttan und Egrat Luttan aus, walge  
es so Feig als möglich aus, pöngel das Luttan Tannat, wolle  
es zusammen, wie ein Pfeffer, gib es in einen ausgepressten,  
ein Linn, pöngel Anisat Tanibon, oben und unten Pfaff u. b. b. b.

---

56. Toggenschlagel.

---

Ein 3 Hand volls Mast, pöngel ab, pöngel 2 Egrat Tannat, mit  
manche drei Feig mit Milch misch, ganz zu Feig aus, pöngel klein

Stokkult in jindhadn's Piltz wappin, laß jindna, jinsa jind dunn  
nir Pilt, jind jind in jindhadn's Piltz, jind Lippel Lippel  
und laß jind vordlich wondne. Now kauft auf Rät dunn Lippel  
Danz gahnt.

57. Französisch. Masszahl.

Zinckat und 3 8 Tannat ab, pfeiffen mit Rappennat, gib den  
 Tannat fein mit, pfeiffen 1 Tinte, jindenn ab Abund Tannat, laß ab  
 kochan, Tannat ruckhuffen, gaffian ab Tannat und Tint, Tannat  
 4<sup>te</sup> Luffen mit 4 ganzan Tannat und 3 Tinte pfeiffen ab,  
 Dazu 2 Tannat gaffianen Tannat, gut nimen Tannat in  
 Tannat, Zinckat, Zint, 3 Loff pfeiffen gaffianen Tannat und  
 4 Loff Zinckat, nimm nimm fein Tannat, fein mit gau  
 2 Tannat mit Tannat, pfeiffen mit Rappennat, gib abund  
 gut den Tannat fein, fein mit Tannat mit Tannat  
 Tannat Tint auf, laß ab auf das Tannat, nimm ruckhuffen

123

Stachel dannauf, Panier und Feingewand dannauf, winden in Stachel  
und Grünsel dannauf, nicht Lng Lammelwand mit pro fort, bis es  
ganz ist und backen ab laugnen.

---

58. Eintrachtel mit Gnadethat.

---

Spinnen die Eintrachtel zu kleinen Stachel, pfeifen eine  
Linde mit Latten, gib die Stachel ferner, pfeifen 4 Latten  
mit Latten ab, etwas Zuckart und Zimt, pfeifen ab über die  
Stachel und gib ab mit einem Gluck.

---

59. Pfendysse Maszgeb mit Latten.

---

Nimm 2 gute Gaudyall Maude, pfeifen und pfeifen in kleine, Latten  
 $\frac{1}{4}$  Latten mit 2 Latten, Zuckart und Maude ab, pfeifen ab in  
4 Latten, laß eine weiß, das Latten mit Zuckart, pfeifen  
das Latten weiß mit Latten und Latten 4 Latten pfeifen mit aufgelegt



164  
Schokolade, pfeifen eine Löffel mit Löffel ausserordentlich,  
belagert den Löffel damit, gib den weissen Pfeil summe ein Ma-  
kal Tannin, dann das gleiche, winden nicht Stachel, dann das weisse  
und das pfeifen; dann pfeifen ganz 2 8 abgemessenes Tannin,  
ausset mit Staub ein Pfeil darmit, laß ab aufsteigen, pfeifen  
ab dann ein Tannin. Tannin 2 Mischung Löffel mit 2 Löffel und  
3 Löffel sein ab, gib das Tannin, Limonienpulver und Zucker,  
gib ab oben das Gefäule und backe ab pfeifen.

---

60. Schokoladenkompott.

---

Laß 4 Tafel Schokolade mit 2 Löffel Staub gut kochen, pfeife  
ab gut und laß ab aufsteigen, pfeife 8 Löffel und Zucker  
dazu, pfeife ab dann ein Tannin, fülle den Löffel mit Löffel  
dann auf einen Pfahl, laß ein 2 Tannin in Löffel kochen und  
gib ein Tannin dem Löffel zum Tafel.

---

61. Zuckenzinnabaur.

Gib in ein Häfen 3 Eßlöffel gelbes Maß und 2 Löffel gelbes Zuckers,  
 von 2 Limonen eine geriebene Schale, pfügen 3 Eßlöffel mit 3 Löffel  
 gelbes Öl und nach dem damit ab und laß stehen 2 Löffel gelbes in dem  
 zuzugeseignen Trichter und backe ein Pfeffer gelbes aus dem Pfeffer,  
 ein ein Senf und lag ein oben dem Trichter, lag ein auf  
 ein Pfeffer und beginn ein mit Zuckern.

62. Razuzimantkoid.

Trübe ein Stück Lutter mit 4 Eßlöffel, Salz, Limonessalt,  
 ein wenig gepörrer Maule, 2 Hand gelbes einen Trichter,  
 etwas Zuckern und wenn man will ein wenig Minde, was,  
 für kleine Quöl Lutter, backe ein ein Pfeffer aus dem Pfeffer,  
 gib ein in ein Pfeffer, pfügen ein wenig etwas Lutter,  
 beginn ein mit gepörrer gepörrer Maule oder Zuckern.

und  $\frac{1}{2}$  laß jin' nuch wenig aufsteigend.

### 63. Vanillinöl im Dämpf. —

Masse von 1  $\text{Lb}$  und 1 Lötchen fein geschittenen Rind, laß  
jin' mit einem Stück Vanillinöl in dem Mils, laß jin' ab-  
kühlen, trenne  $\frac{1}{4}$  Lötchen mit 5  $\text{G}$  von Lötchen zflüssig  
ab, nimm Salz und Vanillinöl, laß ab gieß genug ist,  
schmelze einen Mod mit Lötchen, laß jin' mit Salz,  
die Rind mit dem Abgelaßenen gannest sein, setze  
ab in jendern Abgelaßenen, laß jin'  $\frac{1}{2}$  Rind jendern im Dämpf.  
und nimm einen jendern Rind Tag.

### 64. Zuckergaugen Zuckergaugen Rind. —

Zuckergaugen Rind, nimm genug Salz, schmelze in jedem Zuckel  
Zuckergaugen sein, laß jin' in Hand wassern, schmelze einen



107.

Lein' mit Luttan', legn din' Löffl' darauf, nim' auf 4 8 Löffel  
nied' Weill' Oland, 4 Eyndolthen', nim' Stuck' ganzelstunne Luttan',  
Zuckan' und' Zimt, ppenier' ab mit annierenden und' pssittin' ab uben  
din' Löffel, dann' klopfn' noch 2 Eyndolthen' nimm' Pfeffer' und' wenig  
Zuckan' darruobin', ppenier' ab pson' soß' darruobin', beginn' ab mit  
gessittalt' gessittunnen' Pfefferzinn', backn' ein' gessittalt' und' gib' ein  
gessittalt' zinn' Tadel.

---

C. S. Laimpfen' Genuckkuchen. —

---

Lein'  $\frac{1}{2}$  Luttan' mit 4 ganzeln' Eyndolthen' und 4 Luttan' pflaumig  
ab,  $\frac{1}{2}$  Pinnung' Zuckan',  $\frac{1}{2}$  T. Mehl, Gewürz' und' Laimpfen',  
nied' wenig Salz, 3 Löffel voll' Saure, 4 Löffel gessittalt' gessitt.  
alt' gessittunnen' Maizen', pflaugn' dann' Teig' pinn' ab, pssittunnen'  
nimm' Mehl, gib' Teig' uben' ein' halbt Mehl' pinnin', back' ihn' gessitt,  
und' back' ihn' langsam, beginn' ihn' mit Zuckan'.

# 66. Abgabebarene / Aufgabebarene auf Lagerant.

Einmal  $\frac{1}{2}$  H Lutter mit 10 Gundecken und  $\frac{1}{4}$  H gypsenecken Zuckern  
 und Limoningsalle sein ab, gib you 5 Gundecken in 2 Gundecken,  
 prozial mit Wein angestrichen und abgeseigt, das in 2 Gundecken  
 nicht in Lutter fallen, in 2 Gundecken Lutter, je nachdem man  
 Mehl, beginne mit 10 Gundecken gypsenecken Mehl, das in 2 Gundecken.

## 67. Lutter = Aufgabebarene.

Einmal  $\frac{1}{4}$  H Lutter mit 6 Gundecken,  $\frac{1}{4}$  H Zuckern mit 2 Loffel,  
 gypsenecken Mehl ab, you 2 Gundecken in 2 Lutter zu Lutter,  
 und in 2 Gundecken mit Wein oder Aufgabebarene angestrichen, you 2  
 Limon in 2 Gundecken und in 2 Gundecken you in 6 Lutter,  
 je nachdem man beginne mit Mehl, gib in 2 Gundecken mit  
 Mehl in 2 Gundecken.

68. Lichtheim = Weisenthalhausen.

Imit 6 Lichtheim mit 8 Lichtheim muss gezeichnet ab, dann von  
1/2 Lichtheim in 1/2 Lichtheim, 6 Lichtheim, dann 1/2 Lichtheim von 1/2 Lichtheim und  
gibt in einem mitgezeichneten Lichtheim mit ein wenig Lichtheim, das ist in  
Lichtheim mit ein wenig Lichtheim, dann 1/2 Lichtheim Lichtheim, Lichtheim Lichtheim, das ist  
ist in einem Lichtheim mit 1/2 Lichtheim, bis es ganz ist und Lichtheim ist schon.

69. Lichtheim = Weisenthalhausen.

Imit 1/4 Lichtheim mit 2 Lichtheim und 2 Lichtheim gezeichnet ab, 4 Lichtheim  
Lichtheim mit 7 Lichtheim, Lichtheim Lichtheim und 1/2 Lichtheim und Lichtheim  
ist schon.

70. Lichtheim = Weisenthalhausen.

Imit 1/4 Lichtheim, mit ein wenig Lichtheim Lichtheim, das Lichtheim  
Lichtheim mit 12 Lichtheim, Lichtheim mit 8 Lichtheim und 2 Lichtheim



Gnuu, Linningsfalle, 2 Loß frinn Linnal god Linnal mit Linn,  
 inuust augapinnst und gúlalt god Gnuu Linn Gnuu, pinnu  
 Linn und Linn, gib mir wenig Linn Linn, laß ich Linn, gib  
 Linn Linn, Linn Linn, Linn Linn, bis es Linn und Linn  
 Linn Linn. 3 Linn Linn.

71. Gemüthliche Menschlichkeit mit Luthen.

Pfefferkörn  $\frac{1}{4}$  Thl. Maurel, nicht was man kann, das Labnig / Pfeffer  
 mit 12 Loth Zuckr, kochet es mit 8 Loth Hon und 2 gangen Cymer  
 ab, Linonienpellen mit 5 Alen Eau de fleur, zusetzt 4 Loth Linc,  
 gelb gelb Rispeln, darzu 4 Loth zerkochtenes Stuck, wann es  
 ab ist darzu  $\frac{1}{2}$  Weinstockwein, darzu Eau de fleur mit  
 Zucker zu kochen wie ein Honig und 3 Mayß  
 Lincien.

72. Grünsüßholz-Mastküßchen.

Trinken  $\frac{1}{2}$  H Lüttchen, 6 Grünsüßholz und  $\frac{1}{2}$  H Zuckern einen Winterhalbjahr  
und 2 ganze Jahre pflegen ab, Limonienpflanze und von  $\frac{1}{2}$  Limonien  
den Saft, 3 Maß Wein und 10 Löffel Saft, von 4 Ma.  
pflegen und Blatt und Saft mit Lüttchen, balzen den Saft  
mit 3 Maß Wein und den Wein mit Lüttchen  
ist langsam.

73. Zibibol-Küßchen.

Trinken  $\frac{1}{2}$  H Lüttchen mit 6 Grünsüßholz und 2 Lüttchen und  $\frac{1}{2}$  H Zuckern  
 $\frac{1}{4}$  Maß Saft ab, Limonienpflanze und  $\frac{1}{4}$  H gepulverten Saft, zubereitet  
 $\frac{1}{4}$  H Saft, pflegen Saft und Blatt, gib den Saft Lüttchen, Saft in  
Zibibol, und wenn er zubereitet ist werden Zuckern.

74. Weintrauben-Küßchen.

Trinken  $\frac{1}{4}$  H Lüttchen,  $\frac{1}{4}$  H Zuckern und 6 Grünsüßholz, 2 ganze Jahre

172  
Einen geseppen, darinnen grüßet, Lincouingsfalle, 6 Loß ge,  
nimbun Maude' ingespoilt und gütet 4 Loß Maß und ge  
3 Alen' den Fuen, pfeinere Reis und Blatt, nimm Leg Feig  
danne ein Aniebun, winden Feig und oben auf winden Alie,  
ben, Zucken und wenn man will, geut aßfuchsen Feig  
nue Gulten, nimm wenig Maude' darinnen, damit man  
es aufkochen kann.

---

### 75. Libelkapsel.

---

Nimm 1 P Maß, nimm ein P Melis,  $\frac{1}{4}$  P zerkleyneten Lutter,  
3 gesepp Egen und 2 Littern, mach' zuerst das Dampff ge  
3 Löffel gold Fuen, etwas Salz und Zucken, mach' das Feig ge  
sonis an, mach' das an nicht nicht, laß es gesepp, pfeinere  
Reis und Blatt, gib den Feig daruß und die Libel und zu,  
kann und kochen es pson.



76. Zantpfehen Daffi.

Manchmal aufstehende Teig, wie das Feignen, stänke ich ihn  
auf ein lauges Blech, lege ihn Zantpfehen darauf. Laß das  
Zugfugelste aufwärts kommen, beginne ihn mit Zucker und bade  
ich ihn. Man kann auch salzen gepökelte Linsensuppe.

77. Mandgagynne.

Ein 1/2 Pintung gepökelte, feingestochene Mandeln, 2 Eyer  
und 1 Löffel, Leinwandfaden und 4 Löffel Zucker, mische ab so,  
lange, bis es dick wird, stänke die Dinge voll auf ein Blech,  
wie bei den Finnbagynnen, warte ihn ab gepökelte  
Eyer, backe ihn sehr auf dem Feuer, beginne ihn mit  
Zimt und Gewürzkräutern, laß ihn mit Zucker und  
sieden, und pökele ich ihn ab, laß ihn einen Weile zugedekt  
stehen.

## 78. Minnen Feig. —

Gib auf ein Kuchbrot,  $\frac{3}{4}$  lb Mehl und  $\frac{1}{2}$  lb Butter darinn,  
 ein gypsweiss, nicht wenig Salz, Linsensiebs, 3 Eßlöffel und  
 3 Eßlöffel gold p. Linsensiebs, misch es gut ab, walze es aus, schneide  
 es 4 fass zusammen, walze es aus, schneide es zusammen,  
 laß es ansetzen, walze es anspannen und aus,  
 darinn was du willst. Man kann auf einem Stucke absetzen,  
 und backen, dann ein Teller darinn formiren, in einem  
 Tag mit eingeweichten Weizenbrot und weichen Butter  
 laß, und so fort wie man will.

## 79. Linsensiebs. —

Nimm  $\frac{1}{2}$  lb Mehl, misch 2 Eßlöffel Linsen, von einem Eßlöffel misch  
 einen Linsensiebs ansetz wie du 1 lb und 1 Eßlöffel und das  
 übrige Mehl, auf einem Stuck, und laß es ansetzen, nach dem

175.  
andern Spiel pfunden 2 P Lötten, bündel ich gut außen  
Mast, etwas Salz und etwas nimm Rühl Teyen, wasch den Kessel,  
trig aus, pflege den Rühl darin, wasch ihn nach dem Aus, pflege  
ihn wieder zusammen 2 wasch, laß ihn aufsteigen, wasch ihn aufsteigen  
dick aus, wasch Teyen fassen oder was du willst. Das Spiel wird  
Knapp mit Eingeweiden gefüllt, außen mit Spackel beschmieret  
und mit Zucker und eingeweiden Mandeln bepinselt und schon gebrauchet.

### 80. Genußkuchen.

Nimm 10 Loß Mast, bündel 4 P Lötten zusammen, wasch ab, 4  
Eingeweiden, 2 Loß gelb Zucker, und 1 Loß gelb Harz, wasch den  
trig zusammen aus, pflege ihn 3 wasch wie den Honig, wasch  
4 abige Stück Teyen, gib Eingeweiden zusammen, wasch ihn  
wie in Rühl zusammen, oder wasch nimm gefüllte Knapp,  
falle ihn auf ein Blatt, pfunde ihn mit Spackel, bepinsel  
mit Zucker, trig ihn mit Honig an und kenne zu wannen Zeit



und backen pin gypswind.

Kampferdamm Luffen und weichen Ruffl.

1. Liniß Ruffl. —

Nimm 20 Loß Meßl, brennen 14 Loß Luffen/Vannutten, daz  
 1/4 Th Zuckan, geu 1/2 Liniß in Asche, 2 Lothn ein wenig  
 Oel, mach den Teig gypswind an, wüßln kleinen Fingerringen  
 Ringl, streichn krumm Ruffl darauf, layn pin auß in Stalt,  
 bestreuch pin mit abgypsfagener Eyau, bestreuch pin mit  
 Liniß und Zuckan und backen pin gypswind.

2. Liniß Ruffl. —

Nimm 1/4 Th Meßl, 6 Loß Luffen, brennen ab gut ab, gib 3 Loß  
 gel yell Zuckan/Vannutten, Liniß in Asche, Liniß, 1/2 und 1/2

177.

hier, nusef ab zupfennu, fonninnu Luntzal Tannab, abangfennu,  
fa pin mit abgpfagennu G, bapin/pin mit Zuckna, baka/pin/pfennu.

### 3. Garuifuba Luntzknappf.

Gib in nura Bifpäl 4 Gran. und 5 Lothn 2 Thierung Zuckna,  
nusef ab polanga, bis ab nusef dick wird, nusef pulvil 2<sup>te</sup> Maß  
Tannab, abangfennu nua Blatt mit Pfaf, gieß nura  
Knappf Tannab, bapin/pin mit Luntz und baka/pin/pfennu.

### 4. Mandelknappfalle.

Walgel nura Luntznug salt fignantik auß, nura nua 2<sup>te</sup>  
Blatt, pfennu 2 Blatt Tannab, bapin nua Blatt Tannab, auf  
Dau Land 2 fignabunna Annifan you dau Trug. bapfennu  
pin mit Gnnkhan und nusef folgender Fall: Gib in nura  
Bifpäl 4<sup>te</sup> gpfagennu Mandel, 6 Loß Zuckna, Luntznugfalle,  
2 Gran und 4 Lothn, dau Pfann you 3 Man, Tann nusef ab

$\frac{1}{2}$  Thier, In das weis dich wind, misch ein 2 Löffel gold Lungen  
 Tegel, oben weis wasser mischen, gieß ab auf das Blatt, das andere  
 Blatt darauf, drück ab auf den Pötel ein wenig zusammen,  
 misch in den Pötel alle 2 feynabreit einen Quitt, br.,  
 schneid sie mit abgesschnittenen Cy und backen sie langsam  
 und misch sie sich darüber. Man kann das nasslichste  
 auf ein einen Thierlein setzen, mit Cy und bestreuen,  
 mit Zucker bepanzen und stellt geschüttelt in der Hand bestreuen.

### 5. Geruchter Loochmittel.

Alte ein Loochmittel nach dem Geschmacke, schneid sie  
 4 theil, schneid einen Loochmittel Tegel, brach sie ein  
 einen Thierlein zusammen, bestreue sie mit Cy und backen sie  
 misch sie sich darüber.

### 6. Loochmittel.

Ein  $\frac{1}{2}$  Thier, ein wenig Salz, 12 Löffel Looch,  $\frac{1}{2}$  Thier.



½ Handlung garswölten garsperrn Maule, 2 Dollen und Linowin.  
pfallen, ungsa Du Tag zuperrn, wölzla Dika Wangl in der  
Lingel nimb Fingrad, ungsa pin wir Lingl zuperrn, bgsennig  
pin mit Gann und Zuckan und back pin listkannul.

7. Luthankiggl. —

Apennin god Luthankig 3 nkgal Ankal, fülln pin mit Libell  
dnn Maulefüll, wölln pin wir Riggel zuperrn, bgsennig pin  
mit Gann und back pin pfal.

8. Fuganselligau. —

Zupen 2 Gann pfonn Zuckan mit 2 Gann polnugl, bgsa vassl  
Dik wind, Dnn 2 Gann pfonn Mast pin Dnnubnn gnnafat,  
god ½ Linowin Din pfalle, abgsennigsa nimb Dattl mit Hufz,  
ungsa god Dnn Gnnisfau fugganlanga Annisfau vnnuf, bgsennig  
pin mit Ristazzen, back pin, wölzn pin aban nimb nimb Holz.

## 9. Holligau.

Nimm 2 Eßl. Zucker, gib 3 Eßl. voll Wein dazu, 5 ganze  
 Eyer, 5 Eßl. voll Zucker, und zerleß Mehl, daß es so dick  
 wird wie Trageffensaltzig wird, geh 2 Lincowin die Fülle  
 und nimm wenig Lins, auf den den Teig sein ab, pfleimen das  
 Eyer mit Wasser, laß es nicht heiß werden, gib einen Eßl.  
 Eßl. voll Teig Lins, Zucker das Eyer und backe ab gelblich,  
 dann willst du oben einen kleinen Hagen und gib ein ganz Ei.

## 10. Rutzjohann von Weinbau Teig.

Nimm 1 P. Mehl, 2 P. Zucker, 6 Eyer, 2 Eßl. voll, zerleß ab, wasche  
 den Teig mit Wein zugerichtet, wasche es anspannend aus  
 aus, sprich ein mit dem Mehl aus, brich 3 oder 4 aufeinander,  
 pfleime jedes mit Wasser mit Eyer, das letzte auf den Eyer  
 nicht und backe ein mit dem Wasser.

Gib in ein unnd Haput 3 Franklan, klopf ab zu fuffen Pfund,  
 gib 1 Lotter unnd 2 Gungforn Zuckers, klopf ab ein wenig, dazu  
 2 Gungforn Maff unnd Vanillin, pulver denuckten gerueft,  
 pfund ein Blatt mit Lutter, pfund den ein ein unnd denuckten  
 Lick denuck, laß ab luffen denuckten, pfund ein Gungforn das  
 unnd, pfund 2 Gungforn unnd pfund denuckten unnd  
 nolla ein ein Apurkane zu pfund.

## 12. Gaburkane denuckten.

Denuckten unnd 2 Maff 4 Lotter, pulver ab ein wenig,  
 3 Löffel gall Zuckers, von 2 Lutter ein Pfund, 3 Lotter,  
 4 Löffel gall pfund das unnd ein wenig denuckten, maff den  
 ein wie einen denuckten unnd, laß ein unnd, walg ein ein, gan  
 zu denuckten unnd, pfund 2 Gungforn unnd ein Viertel luffen





Stuhl barneu, lüch' ist winden in Träg und 4 bis 5 anst,  
dann pfundet man die Rungel von Löffel nutzung sprud und  
gibts jn' wann zum Tadel.

---

15. Blatknappn. —

---

Stuhl von Blatnu klüen' und Katal, stüch' Eingepottunnd L.  
unst, wasch nimen' Linnen' Linnen' Linnen', lüch' jn' nist und barneu  
jn' gepfunden' aus der Stuhl.

---

16. Munde Löffel. —

---

Munde nimen' Linnen' Linnen', wasch jn' Linnen' aus, pfundet' lüch' lüch'  
Katal, fülle jn' mit Eingepottunnd, wasch jn' ein Löffel zupfunden,  
bepfunden' jn' mit Linnen', lüch' jn' auf nist Löffel und barneu jn' pfund.

---

17. Mandelknappn. —

---

Munde 12 Löffel Mandel,  $\frac{1}{4}$  W Linnen',  $\frac{1}{4}$  W Zuckern',  $\frac{1}{4}$  W pfundet' lüch' lüch'  
Munde, und  $\frac{1}{2}$  Mandel Linnen', 2 Linnen' Linnen' und nist lüch' Linnen'

6 Lothel n<sup>o</sup> Dunsinnandun, wass' du' Teig wass' koch' an, walg  
je' singandick auß, stich n<sup>o</sup> d<sup>u</sup> Blatt n<sup>o</sup>, gib Mandelknapp  
und you' Teig klein' zerkn<sup>o</sup> d<sup>u</sup> n<sup>o</sup>, gib je' auf n<sup>o</sup> Blatt  
und back' je' k<sup>o</sup>.

---

18. Mandelknapp.

---

N<sup>o</sup> 1/4 lb gestoppon Mandel, 5 Loth zuckn' you' 1/2 L<sup>o</sup>wein  
ein' d<sup>u</sup>ll, ynn<sup>o</sup> d<sup>u</sup> 3 E<sup>o</sup> und 2 d<sup>u</sup>ll, n<sup>o</sup> wass' du' an,  
d<sup>u</sup>, stich n<sup>o</sup> auf Blatt, stich n<sup>o</sup> abn<sup>o</sup> d<sup>u</sup>, d<sup>u</sup>  
n<sup>o</sup> n<sup>o</sup> d<sup>u</sup> d<sup>u</sup> d<sup>u</sup>, n<sup>o</sup> n<sup>o</sup> n<sup>o</sup> d<sup>u</sup> d<sup>u</sup>, d<sup>u</sup> d<sup>u</sup>  
ab, walg' ein' Knapp' d<sup>u</sup>, und back' je' k<sup>o</sup> n<sup>o</sup> d<sup>u</sup>  
d<sup>u</sup> abn<sup>o</sup> n<sup>o</sup> z<sup>u</sup> d<sup>u</sup>.

---

19. Holligknapp

---

N<sup>o</sup> 1/4 lb d<sup>u</sup>, 1/4 lb zuckn', 4 Loth gestoppon Mandel, 4 E<sup>o</sup>,  
L<sup>o</sup>weinfall', 3 d<sup>u</sup> d<sup>u</sup> d<sup>u</sup>, 1/4 lb d<sup>u</sup>, n<sup>o</sup> n<sup>o</sup> d<sup>u</sup> ab, n<sup>o</sup>,  
je' d<sup>u</sup> d<sup>u</sup> d<sup>u</sup>, gib n<sup>o</sup> d<sup>u</sup> d<sup>u</sup> d<sup>u</sup>, abn<sup>o</sup> d<sup>u</sup> d<sup>u</sup>,



185.

wenn sie gebrochen sind mit eingestrichener und schlag sie auf den 4  
Stück zusammen.

---

20. Rantabkitten. —

---

Tunika 1/4 lb Lutter mit 2 Eiern und 2 Löffel Schmalz ab, von einem  
Limonen ein Pfund, 1/4 lb gestopener Maule, 6 Löffel Zucker, 8 Löffel Mehl,  
Zimt und Gewürz, welche eine Tüte klein feingewickelt mit, geschnitten,  
hat wie ein Rantabkitten, balay sie an den 4 Stück mit Mandelkern,  
bestreue sie mit Zucker, bestreue sie mit Zucker und backe sie lang,  
gerut, ein Mandelkern können auf noch einen Zimt geschmeckt werden.

---

21. Pizzazzabuntzle. —

---

Klein 1/4 lb Mehl, 5 Löffel Lutter, 2 Löffel Zucker, 4 Löffel gestopener Ei,  
Pizzazze, bestreue ab gut mit, schlag 2 Löffel Eiern, mische eine Tüte  
zusammen, formen kleine Lutzgen oder Lutzgen Eiern, abbestreue  
sie mit Eiern, bestreue sie mit Zucker und backe sie geschmeckt.

## 22. Zuckengelatsche. ✕

Neu 6 Loß Mehl, 3 Loß Zucker, 2 Löffel gold Zucker, 2 Loß gelbes,  
in Mandeln, von 2 Lincoir die Rost und die Asche, 1 Eignen Loh,  
muss die Eig zugeben, wozu ich soll eingeweicht aus, muss  
kurze Stachel aus, lagel mir auf ein Blatt, backe mir schon  
gelb, gib dem Eingeweicht Lamm, den ein bis Lamm.

## 23. Gelatsche. —

Rogge von 3 Klee nimm Asche, nimm 3 Eignen Zucker  
Lamm gelange, bis es weiß wird, schlage 1 Lamm Lamm, von  
2 Lincoir die Asche, zututet nimmst, schlag 2 Eignen  
Mehl und ein wenig Lamm, schmecke ein Blatt und Lamm, muss  
von Eig 2 Eingeweicht und 3 Eingeweicht Lamm,  
beginne mir mit Zucker und backe mir geschmeckt, Lamm wird  
mir oben nimm Löffel, Lamm mir ein Gelatsche angestrichen.

24. Luyf = Kokkalgynt.

Nim Gyngnopf Lutta, 2 Löffel gold Maf, nuyf nuyf Luyf  
 Teyen, granufan ab mit 1 Tiffel Dajen, Luyf ab nuyf Lutta  
 wind, gib ab in nuyf Dajen, nuyf winden Gyngnopf Lutta Lutta,  
 luyf ab nuyf Lutta. Luyf granufan 5 Gyngnopf Lutta nuyf Lutta.  
 Luyf nuyf gold 3 Gyngnopf Lutta, nuyf Lutta und Lutta Lutta.  
 Luyf Lutta Lutta und gib in die nuyf Lutta 1 Lutta Lutta,  
 Luyf nuyf Lutta und nuyf Lutta Kokkal Lutta und 3  
 Luyf Lutta Lutta, zu Luyf nuyf Lutta nuyf Lutta  
 Kokkal zu Luyf Lutta, nuyf ab in Lutta Lutta Lutta und Lutta  
 ab 1 Lutta in Lutta Lutta, nuyf ab Lutta und gib nuyf  
 Lutta Lutta.

25. Luyf = Kokkalgynt.

Nim 2 Luyf, Lutta und Lutta und Lutta Lutta und Lutta Lutta.



[illegible]

26. Tag und Nacht - Fasting.

Reunion mit 5 x abgewinkelten Baumlein blattförmig mit 2  
Löffeln Lagen, kommt ab mit 2 Stück jenseitsen Stück ab, lag ab

26.  
rindfleisch, dann fogen ab mit 12 Loß Mandeln unbekannt, dann  
12 Loß Zucker, treiben ab mit 15 Eyerdächten fein ab, gulezt noch  
10 Rhen Lau Wasser, schmecken mit Zucker, gib einem Theil Wein,  
brag ein Blatt Traube und ein weisses Theil gib ein Theil  
in Wasser aufgekochte Schokolade, gib ab Traube und laß ab 1 Theil  
in Wasser kochen und gib es mit einem Theil Wasser oder Theil.

### 27. Trunk = Pulver.

Wasser und 2 Trunk abgemessen auf fein und feinsten mit  
Limonenwein, dann treiben 4 H. Zucker mit 10 Eyerdächten  
gulezt ab, 4 Loß geschwamm Mandeln, Zucker und Limonen,  
Limonen und Zucker, noch 8 Rhen Lau Wasser und Limonen,  
schmecken, schmecken mit Zucker und koch ab 1 Theil in Wasser.

### 28. Schokolade = Pulver.

Wasser 12 Loß Zucker, mit 4 H. geschwamm Mandeln, aufser

190  
no mit 10 Eyndtellen  $\frac{1}{4}$  Hand pfennig, an der 2 Tafel  
Spokolen Tanneten wird 4 Loß Tannetbrogel mit Lincien,  
pufft angestrichet mit auf die Tafel gelegt, pfunden in  
Lack und laßt sich 1  $\frac{1}{2}$  P. in Linge kochen. An dem will,  
kann man auf 2 Tanneten waschen, mischlich ist das Spokolen Laga  
kocht, unter die nicht gälte etwas wasch Brogel und noch mit  
Lithium ab waschen mit Tannetbrogel geschabt gewaschen mit L. Blatt.

### 29. Rügenpf.

Tannet  $\frac{1}{4}$  P. Lathen mit 6 Eyndt pfennig ab, auf jedem 1 Loß  
gell Stof granisat, etwas Salz und Zucker, misch mit L. Blatt, misch  
no Tanneten, Anilen und Zinnan, das Polirieren, Lincien,  
pfallen und ein klein wenig Melk, pflegen sich sein ab, pfunden  
nimm Mail mit Lathen, broche ist gut und, laßt sich leicht  
gessen und backt sich pfund.



Linien 2 W Lutha mit 10 Gran ab, das Längst Luga, Linnemann,  
 fallen 2 Dill brennender Milch, etwas Salz und Zucker, Linien  
 den auf Rinschen und Mast nach gut Linnen, geräucher ist fein,  
 schmecken und brennen einen Most, das ist gut und brennen ist fein.

### Von Löffelzungen.

#### 1. Löffelzungen Löffelz.

Linien nimmprothema Linnemann ab den Mosten = Lutha = Linnemann  
 den wachsen einen will einen guten Linnemann ab, den pflügen  
 von 6 Gran einen pflügen Luga und nimm ist Löffelzungen, gut  
 fein, Linnemann fallen Luga, schmecken Linnemann und Lutha, fallen  
 das Löffelzungen fein, schmecken ab auf den Luga sein zusammen,  
 das ab wird einen Linnemann nimm, brennen ab nimm Linnemann, nimm  
 wachsen den Lutha Linnemann Luga ab nimm Linnemann und Lutha.

## 2. Lußgungun Luffel.

Affalla minnba Luffel, foffa pin gut aus, laß pin in Wein, Luffen,  
 Zimt, Zucker und Limoningsfallu, nicht zu wenig Luffen, gib pin  
 auf ein blaues Affel, laß den Saft Luffen, kung und Luffen,  
 füll den Luffel mit eingeweichten Löffeln, gib den Luffel  
 Luffen, beginn pin mit einem Luffen Luffen Luffen,  
 3 Luffen Luffen Luffen, goa 4 Luffen Luffen Luffen, in einem  
 Limonin abgewaschen Zucker, starrst Luffen über den Luffel  
 und laß pin laugnen Luffen.

## 3. Gebarkun Luffelgaltun.

Affen Luffel zu Luffen Luffen, gib in ein Luffen Luffen,  
 Luffen ab mit einem Luffen, Luffen ein Luffen Luffen  
 Luffen ist. Luffen Luffen und Luffen Luffen 3 Luffen Luffen,  
 Luffen pin Luffen und Luffen pin Luffen Luffen Luffen.

4. Lappalzgaltun antwanna Lint.

Afilla und blatta jin, kuretha jin in yagukantun Lint, stube  
jin mit Maß und bache jin friß aus dem Pfund.

5. Gureza Lappal gebakant.

Afilla und joffa jin aus, walza jin in yagukantun Lint, stube  
jin mit Maß und bache jin aus dem Pfund, stube Lint jin,  
bunne Gokolud und Zuckan Lint und fülle in die Lintal finge,  
gottunne unne kume auf Pfalto Lint gebat.

6. Gebakant antwanna Lappal.

Afilla und blatta jin, gib in dem Pfund Maß, 2 Gureza  
und gureza so jin mit bunne Lint, achte Salz und gutalst  
dem Pfund, walza jin in dem Lint und bache jin friß friß.

7. Gureza Lappal kureza.

Afilla unne Maßantwanna Lint, laya jin in frißes Lappal, Lay



jind' sonst wann' er, laß' in' einem ungsangenen Luchan, 2 St. zu.  
 kan mit einem Eißel Luchan jind' er, bruch' ein Luchal mit  
 einem Fische ab, und laß' jind' in' Zuckan' sonst Luchan, ein' jind'  
 fann' er, laß' den Zuckan' noch ein' Luchan. Ein' Luchan mit  
 2 St. zu, 2 Luchan' aufgeschoben' fann' er, laß' alles mit' con.  
 in' aufschoben', laß' ein' Luchal in' ein' wengen Fische, jind'  
 ein' aufgeschoben' Fische fann' er, fann' jind' in' einem Luchan' Luch  
 und laß' jind' jind' er.

### 8. Gabuchan' Zonbuckan'.

Sind' you fann' er Zonbuckan' ein' Luchan' fann' er, und' fann' fann'  
 einen' Mauchan' fann' er, und' einen' Mauchan' wie zu' ein'  
 Luchal' und' fann' jind' noch fann' er den' Luchan'.

### 9. Zonbuckan' Luchan'.

Gib' fann' ein' Luchan' Mauchan' fann' er und' Luchan' jind' in'  
 Zuckan' und' Luchan', und' jind' und' er Luchan', und' einen'  
 Luchan' jind' noch fann' er in' ein' Zuckan' u' Luchan' aufschoben'.

Maisl nimm Anichij, Zucker Mispel an Rispel nimm und backe  
hin/pfer.

Mandel und Rispel.

1. Gokelad - Mandel.

Maisl von 1 Eißl Milch nimm Zucker Rispel, nimm nimm 1 Eißl Goko,  
hat sinnen, laß ab anichij, nimm 6 Loß Zucker ab, gib das Rispel  
dann, pssage 2 ganze Eyer und 2 Eßl sinnen, nimm wenig zu,  
dann, von 2 Linonin die Eßl, nimm wenig pssage gepulvert  
Mandel, nimm ab gut auf, pssagen und kneten in Mandel, fülle  
das in zu 1 Eßl an und laß hin langsam backen.

2. Mandelwandel.

Gib in nimm 1 Eßl 1/2 Rispel 1/2 Rispel 1/2 Rispel 1/2 Rispel 1/2 Rispel  
Zucker, 7 Eßl und von 6 Eßl das Eßl, nimm ab wolange





197.

Ein, zanzigmal ein und sechzigmal ein Löffel mit Weib, einigmal 18  
abgemessene Unzen in ein Weib, einigmal ein und sechzigmal ein  
mit ein Löffel, einigmal  $\frac{1}{4}$  Th Löffel ab, einigmal ein Löffel und  
einigmal Löffel, 3 Löffel und 3 Löffel und von 3 Löffel ein Löffel,  
3 Löffel voll Zucker, einigmal einigmal, einigmal 2 Löffel Löffel einigmal,  
einigmal ab gut ein und backen ab kugeln.

---

D. Löffel einigmal einigmal. —

Ein  $\frac{1}{4}$  Th Löffel einigmal, 6 Löffel einigmal Löffel einigmal,  
einigmal  $\frac{1}{4}$  Th Löffel einigmal ab, 6 Löffel einigmal einigmal, 4 Löffel und 4 Löffel,  
einigmal, 6 Löffel einigmal, einigmal einigmal, einigmal ab gut ein, einigmal einigmal  
und Löffel und backen ab kugeln.

---

E. Löffel einigmal einigmal. —

Ein Löffel einigmal einigmal, 6 Löffel einigmal einigmal, einigmal einigmal  
einigmal einigmal ab  $\frac{1}{2}$  Th einigmal, einigmal  $\frac{1}{4}$  Th Löffel ab, einigmal einigmal,  
einigmal einigmal, 6 Löffel einigmal einigmal und 6 Löffel einigmal,

198  
kann dazu, nach und nach 6 Loth, Limoniesfalle und gut abge-  
gott 3 Ellen der Asche, zerreiben und backen ab wie ein Pönnel.

### 7. Aufzengung des Rindkops.

Man nehme einen Eimer Milch mit einem Loth Rindkops, laßt ab-  
schröpfen, zerreiben  $\frac{1}{2}$  Handlung Lutter ab, mischt das Rind-  
fleisch, 4 Loth, Limoniesfalle mit Zucker, gott 2 Ellen  
der Asche, zerreiben und backen ab wie ein Pönnel.

Rindkops abzug.

### 8. Aufzengung des Quittkops.

Ein Eimer und  $\frac{1}{2}$  Eimer in dem Milch zu einem Loth Rindkops, laßt ab-  
schröpfen, zerreiben  $\frac{1}{4}$  Handlung Lutter ab, ein Eimer Limoniesfalle, 12 Loth  
gepönneltes Maule, 6 ganze Eyer und 4 Loth, Limoniesfalle,  $\frac{1}{4}$  Hand-  
lung Lutter und Lutter mit dem gepönneltem Quittkops, Zucker, laßt ab-  
schröpfen, zerreiben, mischt ab  $\frac{1}{4}$  Handlung, zerreiben Lutter und Lutter, zerreiben  
das Rindfleisch und backen ab wie ein Pönnel.

Reu Tenten.

1. Ufoanza Lnohtentent.

Noppen 12 Loß ungenpwillte Mandel und 1/2 lb Zucker, pfluge 12  
Löttna und 2 ganze Egan Linnen, nuffen ab polaugen, bis ab Dick und  
zflamung wird, Lenn gib auß nuf Tellen 5 Loß gabraffen und gaffiffen  
Lnohtentent, nuf Tappal gwinckenen Fokelat, Zimt und Styrat, d,  
unwingsfalle, gib au Lin Lnohtentent nuf ganz Troffen Zufut v Lnohtentent  
unpuff, nuffen ab Linnen und gubatzl gow 3 Linn Lin Egan,  
pffurinn Lief und Blatt und barche ifu pffow langpant.

2. Lnohtentent = Tenten.

Nuf 1/2 lb Zucker, 3 ganze Egan und 3 Löttna, nuffen ab polaugen  
bis ab Dick wird, gib Lenn ~~5~~ <sup>pffurinn</sup> 5 Loß Maff dazu und gubatzl  
gow 3 Linn Lin Egan, pffurinn Lief und Blatt, und  
barche ifu pffow.



## 3. Löffquell = Lolla.

Nimm auf 4  $\ell$  Zucker, 3 ganze Eyer und 3 Lolla, misch ab so,  
 koch, bis ab dick wird, dann gib 7 Loth Mehl und so 3 Maas ein  
 Pfund dazu, wann es ab, schmeiß ab auf ein Blatt Linn ruben,  
 und so, laß ab in Öl ein wenig angese, abgeschmeiß ab mit  
 flüssigen Feigenrothwein, nimm ab ein wenig ein wenig Zucker.  
 laß es backen, dann austrocknen und schmeiß ein Blatt fein,  
 nimm und misch ein auf.

## 4. Feingewürz = Lollantontal.

Mach ein Lollantontal, was es ist nach dem Lollantontal, ein  
 ein wenig Lollantontal, schmeiß 4 Lollantontal, abgeschmeiß  
 ein mit abgeschmeißenen Öl, und laß ein in Öl ganz klar  
 backen, jenseit ein, dann abgeschmeiß ein Blatt mit ein,  
 gepulvert (Lippel), laß winden ein Blatt Lollantontal, abgeschmeiß  
 ab mit ein wenig, dann winden ein Blatt und Lippelabgeschmeiß.

201.

legte das letzte Blatt Lammz und mische mit sich ganz unversehrt  
Farnkraut Lammz.

---

5. Garnefete Lammzonten.

---

Gib in einen Topf  $\frac{1}{2}$  lb feingewaschenen Mandeln, mische 12 Löff  
Zucker Lammzonten, schlage ganz 6 Eiern und 1 Eigelb, gib es mit einem  
Ei Mandeln, schlage 16 Eiern Lammzonten, mische es mit einem, bis es  
sich windet, dann ganz 1 Lammzonten Ei Eigelb und 2 Eigelb ganz  
fein zerhackt, dann schmecke mit Pfeffer und Salz, fülle  
jede Teig in ein, lege es gut feingewaschen ist und zu backen 6 oder  
8 Lammzonten, ein jedes einzeln und ein jedes ein wenig kochen,  
dann zwische jedes, ein mit einem feingewaschenen, lege es ein we-  
nig kochen, mische mit sich ganz unversehrt Farnkraut oder Mandeln,  
beize Lammzonten und mische mit einem feingewaschenen Lammzonten.

---

6. Garnefete Lammzonten.

---

Lammzonten  $\frac{1}{2}$  lb Lammzonten schmecke ab, dann  $\frac{1}{2}$  lb Zucker, 6 ganze Eiern,

und 2 Lötchen, misch ab misch fein ab, Dann 10 Loß feingestrag,  
 pauer Mandeln und Limonienfellen, misch ab uogewinn Zeit, zuletzt  
 misch nach, zuletzt 6 Loß Mast Lammleber, baken ist auf feilen,  
 fülle eingepacktes feinn und überwiegen ist so.

### 7. Ganishta Lungenknoten und Lungen Lint.

Innere 1/2 D Lötchen pfanung ab, 6 ganze Eyer und 2 Lötchen  
 und 1/2 D Zucker, misch ab 1/2 Hand, Dann gib 1/2 D gemischten  
 Mandeln, Limonienfellen und zwei 1/2 Dn Paff Laga und zuletzt  
 1/2 D Mast, misch 2 Lötchen, baken ist in Paffgen und fülle ist  
 mit eingepacktem, auf den Eyer eingepackte Lungen Lint.

### 8. Lungen Lungenknoten.

Ein 1/2 D Lötchen, 1/2 D Zucker, 1/2 D Mast, 6 feingestragte Eyer,  
 Lötchen, 6 Loß mit Zucker gestragene Mandeln, zwei 1 Limonien  
 fellen, und zwei 1/2 Dn Paff, misch ab auf den Lungenknoten gepackte  
 zupackend, was ist ist eingepackte mit, gib ist auf ein Lötchen, misch



203

im Gittern Linnéan, backe ihn selbst und gib dem gewissnen  
Gittern Eingewandert sein.

---

9. Garafata Maullanten.

---

Nimm  $\frac{1}{2}$  lb feingestochen Mandel,  $\frac{1}{2}$  lb Zucker und 14 Eigelb,  
nimm ab  $\frac{1}{2}$  Pfund raff. z. schmelz, Linsensackel, 4 Löff Linsöl,  
und geu 6 Ellen Lau Wasser, schneide Lins und Blatt und backe  
ihn selbst. Man kann ihn auch sellen.

---

10. Abgutmachen Maullanten. —

---

Nimm  $\frac{1}{4}$  lb feinst z. schmelz ab, gib  $\frac{1}{2}$  lb gestochen Mandel,  
6 Eigelb und geu 2 Ellen Lau Wasser,  $\frac{1}{4}$  lb Zucker, nimm ab  
 $\frac{1}{2}$  Pfund raff, dem gib 8 Löff Raff und Linsensackel Lins, schneide  
die Hälfte auf ein Tonnenblatt, stelle Eingewandert Lins auf, nimm  
geu Lau Abgutmachen Wasser, laß ihn kochen wie Linnéan, über,  
schneide ab mit abgestochenem Lins, backe ihn kochen in Lins. Dem  
abgutmachen Lins mit Wasser, laß ihn mit Zucker, laß ihn kochen.

# 11. Gipssthaler Mundkaut.

Gib in einen Pfedel 1 lb Zucker, schlag 6 ganze Eier und 6 Eßl.,  
 das und rühr ab schaumig, bis es dick wird. Dann misch Lamm,  
 das:  $\frac{1}{2}$  lb Mehl,  $\frac{1}{4}$  lb Pfefferl. gipssthaler Mundkaut,  $\frac{1}{2}$  Viertel  
 abgeriebenes Pfefferminz, 2 Löffel Zitronen- und ganz 1 Limon in die Pfelle.  
 Dann bringe in ein Lamm und Mundkaut mit feinen sauren  
 Lamm, schneide feinstmöglich Teig darauf, und laß es gipssthaler  
 wenig backen, schneide feinstmöglich Teig darauf und das übrige  
 Teig gipssthaler Lamm und laß es ganz ausbacken. Machen  
 es ganz unversehrt Lamm Lamm, und zinn sie mit altem  
 Lamm.

# 12. Malakout.

Gib in einen Pfedel ganz 6 Alen das Eisen, schlag 14 Eßl.  
 und  $\frac{1}{2}$  lb Zucker Lamm, rühr ab schaumig, bis es dick wird.  
 Dann schlag 14 Löffel Malakout ungeschwächt, schneide 3 Löffel Zitronen

285

frucht, Limonienfalle und Gewürz, gewürzen ob, subtil und das  
Gewürz, pfeffern nimmt Malonwurzel, fülle das Teig hinein, laß  
es langweil backen, streich es mit Zucker, und mach es gut spannen.  
Zucker und Limonienfalle nicht, gib es mit ein halbes nimmt Zucker  
Gewürz, überstreich es mit ein ganzes Torte, reiche alle die  
Paffnen in einem Ruffenlopfel gold Weizen und gib es mit ein  
ander halbes und bestreich es mit Torte und ein und ein, laß  
es ausbacken, rein nimmt actualische Malon, laß es trocknen  
und bage es mit Pfeffer mit Weinblätter und ein Torte Torte.

---

### 13. Limonienfalle.

---

Nimm  $\frac{1}{2}$  lb Zucker,  $\frac{1}{2}$  lb Zucker,  $\frac{1}{2}$  lb Mehl, 6 Loth gepulver  
Mantel, Limonienfalle und 2 Gewürz, mach das Teig  
aus dem Mehl und gepulver zu einem, mach es mit ein wenig  
mehr 3 Blätter Torte, und wenn es gebackten sind, fülle es  
gleich mit Limonienfalle, und mach es oben mit ein Gitter.



206  
14. Abgabenebener Schokoladentafel.

Terriba  $\frac{1}{4}$  lb Luttert geflämmt ab, gib  $\frac{1}{4}$  lb zerstoßenen Mandeln,  
 $\frac{1}{4}$  lb Zucker, Limonienfalle, 2 Zingern geminnenen Schokolad  
und 4 Löffeln Tannu, gerührst ab gut und gib Tannu noch 4  
Alen Tannu Pfeffer, pfennigen Dief und Luttert mit Luttert, balay  
ab mit Oblaten, fülle Tannu Tannu fennin und backe esat bay,  
pennu und gib pen soann zum Tafel.

15. Fünfzfallentafel.

Diefen  $\frac{1}{2}$  lb Zucker und 10 Löffeln Tannu fennin, backe  
Fünfzfall und nibera  $\frac{1}{2}$  lb fennin auf Tannu Diefen, gerührst  
pen, Tannu gib Limonienfalle, nien ganz Löffel gall Tannu,  
biermal und noch 6 Alen Tannu Pfeffer fennin, pfennigen  
Dief und Luttert, fülle Tannu Tannu fennin, und backe ab  
gerührst, biermal ab mit Zucker.

16. Gageitza Tentel.

207.

Gib in ein ungesprungenes Hand,  $\frac{3}{4}$  lb Zucker, geschütteltes 4<sup>tes</sup> Ei  
 von einem Eiß Löffel Zucker, laß ab kochen, bis es gekocht ist,  
 schau weis, dann gib 1 lb weißes gestoffenes Mandel Zucker, laß  
 ein wenig kochen, gib von 1 Limonia ein Pfund und laß  
 Zucker, balagt einen Löffel von Mandel Zucker mit Eßlöffel,  
 schneide den salben Eiß heraus, laß ab mit klein geschütteltem  
 Zitronen, fülle das Mandel in einen Zitronenbaum, laß  
 kochen ab, schau zierlich über ein Tentel, laß ab in Eßlöffel,  
 und, bis es ein wenig gelblich wird, dann mach ein wenig ab  
 und ginnst es anzuwenden.

17. Gageitza Tentel.

Rein  $\frac{1}{2}$  lb ungesprungenes Mandel mit  $\frac{1}{2}$  lb Zucker, gib Zimt,  
 trockne daran,  $\frac{1}{2}$  lb Zucker 15 Löffel, reise ab  $\frac{1}{2}$  Mandel

208  
gibt auf, dann 1 Loß Linsal und 6 8 Zehnmal, und Linsal fallen,  
von 7 Aln das Pfund, nissen ab und annehmen, belegt das Löffel  
mit Abkochen, pfeiffen das Lins mit Linsal, füllt das Lins fenn,  
backen pin pfeiffen und nissen wenigstens bis zu einem.

18. Linsal und Linsal fenn zu einem.

Linsal 1/4 Linsal mit 1/2 Linsal fenn zu einem, fenn ab,  
pfeiffen 8 fenn zu einem Linsal, gibt pin Linsal, pfeiffen 10  
Linsal Linsal, 12 Loß Linsal und von 3 fenn zu einem Linsal  
Linsal auf das Linsal abgekochen, nissen ab 1/4 Linsal fenn  
auf, dann nissen pfeiffen 2 Loß Linsal Linsal, fenn zu einem  
Linsal Linsal auf pin Linsal, füllt ab mit Linsal fenn,  
das Linsal Linsal Linsal nissen Linsal Linsal fenn  
Linsal, gibt das Linsal Linsal, abgekochen Linsal mit  
fenn Linsal und backen pin Linsal.





## 21. Cannulitenkenta.

Zucker in einem Sieb, 6 ganze Eyer und 6 Eitern, misch ab  
 $\frac{1}{4}$  P. gut auf, dann gib  $\frac{1}{2}$  lb Zucker hinzu und misch ab, bis es  
 dick wird,  $\frac{1}{4}$  lb klein gepulverten Mandeln, Limonienpulver und 12 Eß-  
 löffel Zucker, pfeifernes Blatt und Zist, fülle das Ganisfata  
 hinein, ein gepulvertes Mandeln Zucker und backe es laugwarm.

## 22. Ganisfata Schokoladenkenta.

Roget 12 Löffel eingepulverten Mandeln mit 12 Löffel Zucker fein,  
 3 Eyer und 7 Eitern und misch ab 1 Pfund auf, Limonienpulver,  
 Zist und 2 Tefel gewinnene Schokolade, gewinn ab pulvert,  
 pfeifernes Zist und Blatt, belege das Lein mit Blatt,  
 fülle das Teig hinein, backe es laugwarm, rufe nicht, sonst es  
 zerbricht, ganzinnen sein mit Mandeln = dem Zist belegen.

## 23. Zibgetriebene Pfefferkuchenkenta.

Leibe 12 Löffel Zucker mit 14 großen, getriebenen, gewinnenen Eiern,

211.

permanen pflanzung ab, gib  $\frac{1}{4}$   $\text{th}$  gepulverten Mandel, Solo Zucker, 2  $\text{th}$ ,  
an und 5 Lötchen, und 3  $\text{th}$  Zinn mit Lincoingfalle, misch ab,  
kocht gut auf, permanen Auf Lötche, füllt ein halbes Minut, nimm  
getrockneten Aufsal von Lötche Lamm, schneide ihn ab und nimm  
Zinn, und kocht ab, beginne mit Zucker.

---

#### 24. Zepelungstent.

Neppel  $\frac{1}{2}$   $\text{th}$  Zucker, 12 Löff Zepelungstent und 4 Löff nimmgepöhlte  
Mandel sind von beginne nimm, misch ein Zucker mit 16 Lötchen  
und von 8 Lötchen Lamm  $\frac{1}{2}$  Minut, misch ein Zepelungstent  
sinn, permanen nimm Moch und kocht es lang. N. B. von  
1  $\text{th}$  Zepelungstent kocht man 12 Löff Lamm.

---

#### 25. Lötchentent.

Gib in ein nimmgepöhlte Lötchen 1  $\text{th}$  Zucker, 1 Löff Neppel und  
kocht ab Lötchen nimm, Lamm permanen 1  $\text{th}$  gepöhlte und gepöhlte  
Lötchentent Lamm, und kocht ab zusammen pöhlte, Lamm gib



12 Loth gasiffelter Marula, 2 Kinnung Zitronen und 2000 L. Essig,  
ein Pfund und 1/2 Loth Zucker, und laß ab und nimm wenig kochen, balney  
mit Blatt mit Blatt, gefüllte das Geynigste Linnen, fennig  
ab glatt zusammen, laß ab in einem kühlen Ort stehen und  
nimm die Linnen ab und nimm.

---

26. Pflanzentrost.

---

Nimm auf ein Pfund 10 Pfund gasaffelter Marula, 10  
Zucker, gasaffelter Ziegen und Ziegen, 2000 L. Essig,  
nimm die Ziegen zusammen und fennig die Pflanzentrost,  
laß ein auf ein Blatt mit Blatt balney, wie ein Pflanzentrost  
lingt und brenn ein koch. Linnen fennig 10 Loth Ziegen fennig  
wie ein Pfund in einem Pfund, 10 Loth Zucker Zucker und Ziegen,  
kochen, fennig ab gut mit Linnen, laß ein fennig fennig,  
gib ein auf ein mit Zucker brennt Ziegen, wie ein  
ein wenig nimm, und fennig mit einem Ziegen

[illegible]

27. *Quercus muhlenbergii*.

Gib in neun Pfund  $\frac{1}{2}$  lb Zucker, 7 Eyer und 4 Loth Honig, misch  
ab kochen, bis es dick wird, dann heraus  $\frac{1}{4}$  lb Pfeffer, Linsen,  
pfeifen, 12 Loth zu einem als möglich geschüttelt Marmelade zubereiten  
dann mit Schokolade und Zuck, süßes mit Honig mischen  
zu  $\frac{1}{2}$  Pintung geschüttelt Marmelade kochen und kochen lassen

28. Randen.

Terbita  $\frac{1}{2}$  R Lötter,  $\frac{1}{2}$  R Zink und 10 Lötter zflamung ab,

214  
Laut gemüßig püßel  $\frac{1}{2}$  St Maß und von Oltm und Spinn,  
Limoningfalle und  $\frac{1}{4}$  St püßel und Spinn grob geschlagenen Mandeln,  
püßeln Laif und Lohle, füllen das Gemüßig püßeln und laß  
es langsam kochen, nimm die Lohle und püßeln  
mit Mandeln und püßeln ab.

29. Linsentorte frische  
Einige Tage  
Gib auf ein Püßel  $\frac{1}{2}$  St Zucker, nimm  $\frac{1}{2}$  St Maß Linsen,  
Grogg und Linsenfalle, brühe alles gut ab, klopfe  
4 Eigelb zu Spinn, nimm das Laif und püßeln, wache  
es püßeln ab, nimm 2 Eigelb, püßeln 2 Lohle und  
laß ein jedes Lohle auf ein ungeschlagenes Eiß, nimm von  
püßeln nimm Laif püßeln und laß ein Eiß kochen, laß dann  
ein Lohle auf das Eiß kochen, gib Zitronen oder Mandeln,  
püßeln und püßeln, fülle das 2te Lohle Linsen, laß es ein wenig  
kochen und nimm die Linsen ab.



30. Knechtentantenbrot.

2/5.

Besten  $\frac{1}{2}$  H Mandeln pfeilt, gib  $\frac{1}{2}$  H Zucker, von 1 Linn in  
ein Gefäß und  $1\frac{1}{2}$  Eßlöffel und laß es in einem ungepöbelten  
Pfand stehen, Dann kann man sich geben in welscher Weise  
man will und pfeilt.

31. Zuckerbrot.

Man pfeilt  $\frac{1}{2}$  H Mandeln ab, wiegt es genau pfeilt zusammen, dann  
gib es auf ein Löffel und pfeilt es Zuckerpfeilt, Dann gib es in ein  
Gefäß von 1 H Zucker, Zucker ist in Löffeln ein und laß es  
kochen, bis es pfeilt, dann gib es in ein gepöbeltes Mandeln  
mit ein gepöbeltes Zucker, pfeilt es Zuckerpfeilt, Dann  
wenn es ungepöbelt ist 12 Handvoll davon genommen, in einem  
ein Teufel einen Teufel pfeilt, Dann zuletzt gib es  $\frac{1}{2}$  H  
lingelig oben kein gepöbeltes Zuckerpfeilt, von 10 Eßlöffeln  
ein Teufel zu pfeilen pfeilt, mit 2 8 wieser Teufelpfeilt mit

246  
Linsen ausgekocht mit etwas Linsenpökeln Linsen, kochen etwas  
wenig brüht garmachen, pfeuern Linsen nimm Mehl mit Eiern,  
maltet sie aus, gib den Teig hinein und backe ihn leicht in  
Mitteln oben bay nicht zu starkem feigen.

### 32. Mattonenbrot.

5 Pfunde 1/2 lb Mattonen mit kochen ein wenig gut ab, laß ein  
wenig Linsen wanden, stoppe ein mit 1/2 lb Zucker so fein, laß ein  
wenig nimm Pfundlöffel Zucker, Linsen pfeugt man 4 Ellen  
nimm feine Asche und misch sie mit dem Gefäße und  
gib 1 Linsen ein Pfund gut untereinander, gib ab Linsen  
auf 2 Blatt mit Blatt bedeckt, das Gefäße hinein und, koch  
es pfeut untereinander, und backe es nicht kühl aus dem Ofen heraus.  
Linsen abgekocht nimm viel mit eingekochenen und das andere so  
wenig, ganz nimm Linsen nimm ein wenig eingekochenen  
Zucker. Linsen koch nimm ein wenig ein mit Zucker so das Linsen  
Teig und mit es abgekocht, und das Linsen ganz nimm.

1. Parullinukungst. —

Gib in neun / Syßel  $\frac{1}{4}$  W gnyssindun / Zuckan, von 3 Alan / du Syßan da,  
zu und nysen ab  $\frac{1}{2}$  Mandel nys, das ab dick wird, dann nysen und  
6 8 gnyssindun / Parullinukungst, pnyssindun in / Stoll mit / Syßel  
oder / Luttan, lagn nys / gnyssindun / Oblatun / Luttan, gib nys / jnab  
 $\frac{1}{2}$  Syßel / gall / Tey und baka ab küß.

2. Tyspa und Rapsanina von Zuckan.

Nysen  $\frac{1}{4}$  W Mandel / fein, gib antan / syßan nys / wenig / Luttan / nys  
Lagu, dann gib in neun / nysindun / Syßan,  $\frac{1}{4}$  W Zuckan und / Syß,  
lößel / gall / Syßan, lagn jnab, bis ab / nys / jnab, in / Mandel / Lagu,  
und lagn ab nys / den / Syß nys / wenig / baken, dann nysen 2 / Syßel  
Luttan, antan / nysen / nysen / jnab, lagn ab / Tyspa / nysen / wird, antan  
den / nysen / fein / Luttan / nysen, lagn mit / den / nysen / Tey  
Syßan mit / den / Syß nys, von / den / nysen, lagn / den / Syß  
in / den / Syß, nysen / Syß / Luttan, lagn / den / Tyspa / nysen.



und laß dein Buchstund, ein Raßstund und du weißest die Zeit zu  
nimm. Laßst du 1/2 Stunden zu Asann und machst die Zeit zu  
sich zu suchen und zu verzeihen, gib 1/2 Stunden zu verzeihen, gib  
die Stunden und die Stunden zu Laßst ein Raßstund, Laßst du  
ab der Zeit zu verzeihen, ab der Zeit zu verzeihen und laßst dein  
Buchstund.

### 3. Mithras.

Nimm 1/4 St. ingesessene Maule nicht zu sein, gib dein auf die  
Mithras, nimm 1/4 St. suchen, zu verzeihen, zu verzeihen und zu verzeihen  
und 1/2 Mithras zu verzeihen, nimm 1/4 St. und 1/2 Stunden zu verzeihen, und  
nimm die Zeit zu verzeihen, beginn die Zeit zu suchen, zu verzeihen  
dein Zeit zu verzeihen, beginn dein auf die Zeit zu verzeihen, zu verzeihen,  
beginn dein auf die Zeit zu verzeihen, zu verzeihen, zu verzeihen, zu verzeihen,  
beginn dein auf die Zeit zu verzeihen, zu verzeihen, zu verzeihen, zu verzeihen.

### 4. Schokolade.

Gib 5 Stunden zu verzeihen, nimm 1/4 St. und nimm 1/2 St. zu verzeihen, zu verzeihen,  
gib 1/4 St. nicht zu sein, zu verzeihen, zu verzeihen, zu verzeihen, zu verzeihen, zu verzeihen,

219.

Amis! ab auf Dlatnu, fonnarinn Lickotnu Lannub, Amis! ab auf  
Dlatnu und baka ab in Spal.

### 5. Murulbögnu.

Gib in ninn wosfingana Hfanna 2<sup>te</sup> Zuckan, ninn wunig Hoppn,  
und laß jinnu, bis ab juss jinn, gib 2<sup>te</sup> Klein gupfopnna Maude  
jinnu, laß ab ninn wunig abnokenu und anckuffnu, Lann gib Linnu,  
jfallu, Gwinnzinnu und 1 Klein Linn Hfann Lannu, jfunda, zonn  
Dlatnu 2 fignabninnu und fignabnna Hfannu, Amis! in Linn  
jfoin gubninnu, laß jinn auf ninn Dlatnu, laß jinn kuff bokenu, gib  
jinn gupfowinn ubon ninnu Hfannu und wosf ninn gib Lannu.

### 6. Luffgubfanna Hfokolabugnu.

Linn 2 fignu Hfokolab, gib in ninnu Hfannu 2<sup>te</sup> Zuckan, in Linn,  
Linn Linn und ninn wunig Hfann, Hfann ab jinnu, bis Linn fign ninn  
Hfann bokenu, gib wosf jinnu Hfann Linn, Laß ninn Linn fign ninnu,  
Linn Linn, Linn ninn Linn mit Zuckan, wosf Linn fign fignu Linn ninn.

prusa klum nimen Lufstal tanuab, gib pin auf nien mit Harsch ba,  
pruignab Klattl und baka pin nass küß.

### 7. Zwiabakbnod.

Gib in nimen Pfiffel 5 Eyan und 5 Lötlan, gib 1/2 H Zuckan Lazu,  
und niefen ab polaugn, bis ab Zuck wind, Lann niefen 1/2 H, piffelbaga,  
piffelthun Maucle und 1/2 H Maff Lannuabn, wenn man will, kann  
man auf Lurip Lannuabn gebau, pffinnan Lann Moel, fülle isa  
faltgoll au, baka isa langgenau, luy isa auß küßnau, pffinnan Pfiffel  
und baka pin.

### 8. Meruabbnod.

Gib in nimen Pfiffel 5 Eyan und 5 Lötlan, 1/2 H Zuckan und niefen  
ab 1/4 H Zuck gut auß, gib 1/2 H geplognen Maucle Lazu, und niefen  
ab weinen gut auß, Lann gib Lann niefen 1/2 H Maff puf,  
bis Lannuabn, pffinnan Lann Moel, fülle isa faltgoll au, baka  
isa langgenau, pffinnan Lann Pfiffel und baka pin.



# 9. Fokelochknappe.

Gib in neun ausgelegten Haaren  $\frac{1}{2}$  lb Zucker,  $\frac{1}{2}$  lb klein gestopfenen  
Mandel, zwei 4 Ellen lange Stangen und Limonensäfte, setze ab auf  
ein Feuer und nimm ab, solange, bis ein Trug dick wird, laß ihn ab,  
kühne ihn wenig, nimm 3 Loth Fein Zokolad, mische ihn mit den  
Mandel, mische auf Blatweiss und Rührer und backe ihn kühl.

# 10. Ganselste Mandel.

Gib in neun Rapsen  $\frac{1}{2}$  lb Zucker, 4 Goldlöcher voll Rayen Saft, und  
laß kochen, bis es dick wird, dann gib  $\frac{1}{2}$  lb feine grobe eingeweichte  
Mandel hinein, und ein wenig Fett, laß ab, solange es kocht, bis ein  
Loth Zucker zu dick geworden ist, nimm ihn vom Feuer und backe ihn auf einem

# 11. Rind abgezogene Mandel.

Gib in neun ausgelegten Haaren  $\frac{1}{2}$  lb Zucker und ein Loth Rayen, laß  
kochen, bis es dick wird, gib 20 Loth feine grobe Mandel hinein,  
laß ihn kochen, bis ein ganz abgezogenes Rind daran abgefallen ist,

ehnen Lammkraut und nimmst ab kochend bis das Zucker weg ist, dann  
legst du es auf ein Tuch.

## 12. Labalysfritze oder Maurel.

Gib in einen Topf  $\frac{1}{4}$  lb fein geschnitten Maurel,  $\frac{1}{4}$  lb Pfeffer,  
geschnittene,  $\frac{1}{4}$  lb Zucker, 2 Ellen Wein, 1 Löffel  
Wein Essig und Pfeffer, nimmst ab kochend, geschnittene Lammkraut  
2 fingerbreit und lang, schneidest den Teig auf einen kochenden Lamm,  
beginnst ab mit Wein, legst du es auf ein Tuch kochend  
Lamm, legst du es auf ein Tuch und kochst es auf ein Tuch.

## 13. Maurel oder Maurel.

Gib in einen Topf  $\frac{1}{4}$  lb Zucker, 2 Ellen Wein, nimmst  
ab, bis es kochend ist, dann gib Wein, 1 Löffel  
Wein Essig, nimmst ab kochend, kochend ein Lamm  
mit Wein, kochst ab mit dem Maurel ab, nimmst du Lamm  
dann, beginnst du mit Pfeffer geschnittene Maurel und Zucker,

222.

bahn jinn kuff und lagn jinn aban den Kuchelwagen.

---

14. Linnböggen.

---

Nimm 12 Loth Mandeln mit 10 Loth Zucker fein, Lein 6 Loth Linnb,  
Butter und 4 Loth Gewürznel und 6 Symplicien Linnbölz gepesselt,  
pesselt in Löffel mit Lauch, pesser ab ungeschmeckt Linnbölz,  
lagn ab bahn, pesser Lagn und lagn jinn aban den Lagn und  
unsa in Linnbölz.

---

15. Linnböggen.

---

Gib in ein Pfund 6 Loth Zucker, 2 Pfund gelb Lagn, lagn ab jinn,  
gib 1/4 Pfund gepesselt Mandeln Lagn, lagn jinn Lagn, Lein gib  
gut 2 Linnbölz Lagn gut 1 den Linnbölz Lagn, pesser Linnbölz,  
Lein, pesser ab geschmeckt Linnbölz, lagn jinn in Linnbölz  
Linnbölz, lagn jinn mit Linnbölz Linnbölz Linnbölz, bahn jinn  
kuff, und lagn jinn Linnbölz Linnbölz.

---



## 16. Tontbrat von Zuckan.

Gib in'n einen Pfannen  $\frac{1}{2}$  Th. feinsten Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Th. Zuckan, laß es  
 köchen, bis die Mandeln bräunlich sind, nimm  $\frac{1}{4}$  Th. lauglich gepulv.  
 braun Zitronat und Limoninsall, Zimt und Kigral, fülle die  
 Tontbrat an, wenn sie kalt sind, schlage sie so weich, fülle sie  
 mit Feingewürzen und nimm sie zu essen.

## 17. Guttes Gebäck.

Gib in'n einen Pfannen ein solch Fein Fein,  $\frac{3}{4}$  Th. Zuckan,  $\frac{1}{4}$  Th. Fein  
 Pfeffer, laß es kochen und schneide die Form feurig ab, dann  
 gib 2 Quent gepulverten Kigral, das Fein, das Fein, einen  
 gewinnbaren Mischkuchen, von 2 Limonin die Asalle gewinnfall  
 gepulvert, laß die Fein anbräunen, dann nimm je ein  
 Maß Fein, laß es in der Fein ein nimm Gebäck so wie  
 unsern nimm Fein so wie, backe sie so wie, wenn man es so  
 kochen gibt, so schmeckt man einen Fein, so wie in der Fein.

Apfel 1/4 lb Mandeln, laß ihn in feinen Äpfeln neun Zeit stehen,  
 laß ihn schon weiß werden, weisse ihn mit neuem Tuche ab und schneide  
 ihn fein zusammen, mische 6 Loth Zucker dazumachen, Limoninsaff  
 und Zimt, laß Apfeln weiß werden, gib ein Mandeln und Zucker  
 hinein, laß ihn polange backen, bis ihn lustig sein wird, schneide  
 Oblaten 1 fingerlang und 2 breit, streiche ein Mandeln Lammel,  
 lege ein Lammel auf ein bapfmanntes Blatt, laß ihn in Apfeln  
 werden, dann bringe ihn oben ein Auckelgarn und ein feines Lammel.

## 19. Zupf von ganzem Tag.

Gib in neun Pfund von 6 Ellen von Apfeln, 12 Loth Zucker und 14 Loth Honig,  
 mische ab, bis es schon dick wird, dann mische 1/2 lb Limoninsaff hinein  
 ganzes Mandeln, Limoninsaff, 1 Zigarre Schokolade, ein wenig  
 Zimt und Nagele und 2 Loth fein gepulverten Zimmet, pulvere  
 machen, schneide einen fingerlang, fülle das ganzes hinein und  
 laß es langsam backen. Nimm es heraus, mische mit weißem Zucker.

nicken, aber nur pogenal, als wenn es mit Aufseß beryppan wien,  
 balagn isel mit blethlis geysswiltanen fegstuzzi stalt in Auger und  
 mit lünglis geysswiltanen Zitrouat stalt den Hack und laß es trocknen.

### 20. Reizenbrot. —

Gib in einen Topf 900 8 Ellen den Syren,  $\frac{1}{2}$  Th Zucker und  
 14 Lothen, misch es dick, dann gib 12 Loß Mehl und  $\frac{1}{4}$  Th geysswiltanen  
 Mandl Sammeten und Limonifaltel, gib es in den beryppaneten  
 Modl, backe es beryppan, misch einen Speitel und laß es trocknen.

### 21. Feines Reizenbrot. —

Aufseß 7 Syren und  $\frac{1}{4}$  Th Zucker, bis es dick ist, dann gib 2 Syren,  
 12 Loß Mehl, einen Handvoll geysswiltanen Mandel, den zu abwaschen, das  
 so Anicken,  $\frac{1}{2}$  Handlung Zitrouat, 900 2 Limonien in Tefallen,  
 Zimt und Nagel Sammeten, pfermen einen Zwinkendel, fülle  
 das Ganisale hinein und backe es beryppan.



22. Kaffebügel mit Vanillin.

227.

Reife von 3 Rhen Land Apfeln, 3 Granapfel Zucker auf, bis es weiß  
 wird, dann mische 2 Granapfel Kaffee und 68 granapfel  
 Vanillin, Limonienpfeffer und 1 Loth von Sauerbittern, bayrische  
 Schokolade mit Honig, weisse ab weiden ab, mische mit einem Löffel Lauge  
 dann auf sehr feingewickelt, bayrisch rein mit Zucker, backen rein gewaschen,  
 biegen rein ab von dem Rhyne und mische mit Johannis Sauerbittern.

23. Lichtheubügel.

Reife 1/2 lb Zucker, 4 Gran Lich, dann gib Limonienpfeffer, 2 Löffel  
 pfälzer feingewaschen Manille, von 2 Rhen Land Apfeln und 14 Löffel Kaffee  
 Sauerbittern, pfälzer Lichtheub, pfälzer weissenweiden Lichtheub und gib  
 rein gewaschen auf bayrische Lauge.

24. Lichtheub und Manille.

Reife 1/2 lb granpfälzer Manille weiß weiden, rein 1/2 lb Zucker, von 2

Rein Ein Asen und 1 Loth, wieson ab dick, schlage sie und gahsthan  
Manilla Lins und 1 Loth Tannstein und Lins ringsfallu, bestreue sie  
Statt mit Haß, wieson kleine Lichthau Tannstein und bestreue sie mit Haß.

### 25. Ficknagel.

Rein 4 Loß abgezogene Ficknagel, gib wieson sie stehen Lins,  
ringest und Fallu, 2 St. gestosse Zucker und von 2 Reu Ein Asen.  
Lins, liegen ab gut untereinander, streue ab wieson sie dick  
auf Blatt, bestreue sie Statt mit Haß und bestreue sie mit Haß.

### 26. Ficknagel.

Gib in einen Mörser 4 St. Zucker und 4 St. Ficknagel, schlage ab nach  
sich zusammen, gib von 1 Reu Ein Asen Lins, Lins nach sich  
mit Ein Asen 4 St. Zucker Tannstein, wieson Lins, was du willst,  
bestreue sie in Lins, auf einen mit Haß bestreue sie Statt.

### 27. Ficknagel-Lins.

Rein 3 Loß Ficknagel und 6 Loß Zucker (sich zusammen), wieson von

1. Klein' Süss' Pfunde Lammkraut, misch' auf Kleinen kleinen Löffel mit  
buck' ein kühl.

## 28. Mauchkug zu gantzfeinm Lammkraut.

Nimm 6 Loß Zucker und 6 Loß Mauchlein, gib 2 Gantzfein Lamm-  
kraut, misch' auf einem mit Zucker bepinseltem Stüblein, und du wilst  
und buck' ab kühl.

## 29. Gantzfein Mauchkraut.

Nimm 4 Loß Mauchlein mit 8 Loß Zucker fein, gem 1 Klein' Süss'  
Pfunde Lammkraut, fülle einen Teig in einen Rammkraut, brückel  
zu auf ein mit Zucker bepinseltes Lamm, misch' Kraut Lamm und  
buck' ein auf mit Aufse bepinseltem Stüblein.

## 30. Schokoladen.

Gib in einen Pfisch 1/2 Gantzfein Mauchlein und 1/2 Zucker, 3 Lamm-  
und 1 Klein' zu Pfunde, misch' ab gut auf, gib 2 Loß Schokolad, und wenig  
Zucker und Lammkraut, wenn man will kann man auf zuge Mauchlein  
Lammkraut geben, pfann ein wenig Mauchlein, fülle ein Teig fein, laß es



langmuß bückan, dann pfunden' Spittla' Lannet und layd' pin' auf' der  
Faggen' knochen.

### 31. Ganczla' Mauchungsal.

Spunden' 1/2<sup>te</sup> Mandala' klain', gib' pin' in' nien' spiesz' Linn' und' niesen'  
pin' beständig, bis' pin' goldfarbig' wird, gib' dann' 1/2<sup>te</sup> gupfene' Zuckan'  
Dagz' und' niesen' ab, bis' ein' Mandala' win' ein' Tag' wunden', dann' gib'  
1/2<sup>te</sup> Loß' Gwanzungsal, nien' Mochkumiß, Linn'ungsal' und' ganz' der  
Pest, niesen' ab' wass' Linsensamen' ab, sanung' Luchan' ein' Maß' in  
spiesz' Haggen', knickan' der' Tag' spiesz' sein' und' buche' pin' und' ge  
st' ein' Maß' wunden' in' Lab' Haggen' Luchan' bis' nien' kainen' Tag'  
mache' sat.

### 32. Liskotau' mit' Spokolau' abzugau'.

Spunden' ganz' abniggallinbainen' Liskotau' Ruckl, spruckan' pin' an' sol,  
gannu' Spiesz'. Gib' in' ein' Maß' 1/2<sup>te</sup> Zuckan', layd' isu' mit' ein'  
wanig' Haggen' sinden', bis' an' pusz' ginn', gib' an' gut' kuchen' Spoko,  
lud' sein', layd' isu' sinden', bis' ein' Spokolau' zugezugau' ist, nien' ab' ganz'

von Tinnung, nimm ich gut, bis an euklig wird, auch ein wenig  
und laß sie trocknen.

33. Gaurijista Kantayusitzi.

Bescheiden' zum' allmächt'g' Gott, gewünscht' Du'ck, preißt' sich' mit  
 Auf' au', gib' ihm' Lang' bey'wob' auf'm'm'm'm'm'm, so' daß' ein' Saub'au'  
 absta'fau' auf' ein' längl'ich' Leb'it, gib' ihm' Leb'it'ung'ß' Saub'au'  
 und' l'g' ob' b'k'au', dann' p'ser'it' längl'ich' Du'ck' Tag'au'.

34. Linum catharticum Handlung auf Zerkau.

Nimm  $\frac{1}{2}$  Th. nixen und 4 Loth bittern Marula, pfeffelt und kochen sie ein,  
gib in neun Pfunden  $\frac{1}{2}$  Th. Zucker und laß sie mit ein wenig Zeylan  
nussjenden, gib ein Marula frucht und laß sie nixen, und sie lang, gib  
ganz 6 Pfund Saft Pfeffer und 2 Löffel voll Pfeffer Saft, nixen ab und nimm  
dann, laß ab ein Tag und, nimm ein Löffel, je eine Kanne und kochen  
sie kühl, dann laß sie aufkochen, laß sie ein Tag und nimm ein  
Kanne kochen, nimm ein Löffel, je eine Kanne und kochen  
nimm ein Löffel, je eine Kanne und kochen, nimm ein Löffel, je eine Kanne und kochen.

35. Libellula von Quitten.

Leg 3/4 lb Zucker mit ein wenig Rosen-Sack anzuweiden, gib 12 Löff.  
 Fein gehackten Quitten-Satz, misch ab auf dem Feuer mit Weinwasser,  
 und ab von einem Weg und misch zu 4 Ellen der Fein-Schnitt.  
 (Schnitt ab auf Libellula) (wenn ab anzuküsst ist) Leg ab ein Feuer  
 bekannt wie Libellula, abanzunehmen ein Löffel mit Honig, legen  
 darauf und leg ein trocknen.

36. Libellula von Quitten.

Gib 1/4 lb gepulverten Mandeln und 1/4 lb Zucker in einer Pfanne misch  
 4 Stunden lang, auf dem Feuer, stauet ein wenig Honig-Satz,  
 gib ein wenig Wasser dazu, misch ab auf Libellula, legen ein mit Honig,  
 gepulverten Symplicien, legen ein auf mit Honig abanzunehmen ein Löffel  
 bester ein Löff.

37. Fein gehacktes Linn.

Gib in einer Pfanne 2 Ellen und 4 Löffel Zucker mit ein wenig  
 ab gut misch, dann gib 2 Löffel voll Rosenwasser, 1/2 Fein-Schnitt  
 ein Löff.



233.

gepflegener Maule, winden 12 Loth Zucker, zint und Aufschneid,  
Gewürzgewür und 10 Loth Mehl, misch ab gut untereinander, feil  
ab in dem aufgeschwemmten Mehl, laß ab liegen, baken, so wie die befehle.

### 38. Glanzkugeln. —

Gib in einen Pfannen 2 Pfund Zucker und 3 Loth gepulverter Maule,  
misch zusammen den Zucker mit Pfund gut ab, schne ab auf ein Gläß und  
misch ab polieren, bis es warm ist, dann schlage den Teig gut ab, bis  
er abgekühlt ist, schne ab auf einen Blatt, beginn zint mit  
gepulvertem Zucker und baken nach.

### 39. Quittenbiscuit. —

Binden je eine Quitten wenig, dann schütte ein und so wie das Lagen, so  
mit und schlage ab auf ein Bind. Bind auf 1 Pfund Quitten, 1 Pfund Zucker,  
misch gut 3 Eier den Pfund unter den Eiern, misch ab 1/4 Pfund  
gut auf, bis alles wenig und glänzig wird, misch auf Blatt ein kleines  
Biscuit und laß ein trocknen, wenn kam auf ein Bind und so weiter.

Nimm  $\frac{1}{4}$  H Mandeln fein und laß sie in 2 Eick Milch aufkochen.  
 nimm ab laß sie auf, schütte ab in ein Paßband, Zucker laß ab  
 nimm genug wasser und 1 Loth aufgelöset Harz ansetzen, laß ab wasser ab,  
 und aufkochen, nimm ab wasser laß sie auf, gieb ab in ein  
 Loth zu gesonigtem Mehl und laß sie kochen.

41. Muskatungknappel.

Laß  $\frac{1}{2}$  H Zucker mit 3 Eick zu Asche gessigsetzt, so lange, bis ab  
 wasser dick wird, dann nimm 20 Loth feingestossener Mandeln und 1 gr,  
 einbrenn Muskatungknappel, nimm ab gut untereinander, mach  
 auf Blutten kleine Knappel und laß sie kochen, mach sie Limonade zu.

42. Lijferbua.

Gib in ein Pfäß  $\frac{1}{4}$  H Zucker, setze 3 ganze Eick und 4 Loth  
 dann und nimm ab wasser dick auf, dann gib fließalt gessigsetzt  
 Mandeln, einbrenn, zibrenn, zibnoub, Sonnengugelt, Limonade.

256  
45. Zuckerküpfel. —

Gib ein ein' Eiweiß 5 Lötchen, Laß Man zu Syren und 1/2 lb Zucker,  
außen ab bis ab dick wird, dann Linsensgallen und 1/2 lb Mehl,  
mache Küpfel Linsens und backe zu'n küpfel.

46. Tinkturen-Losung. —

Nimm 2 Unzen Honig, 1/2 Loth Gewürzkräuter, 1/2 Loth Zimt, 1/2 Loth Juywan,  
1/2 Loth Pfeffer, 1/2 Loth Muskatnuss, setze alles zu'n küpfel, gib zu'n Linsen,  
ein ein' Eiweiß dazu, laß den Honig pindeln, fürnen ab pindeln ab,  
gib den Gewürzkräuter, laß ein wenig aufpindeln, laß ab aufkochen,  
gib 1/2 lb Zucker und 1/2 lb Mehl, laß ab ein pindeln zu'n küpfel, setze  
zu'n küpfel und backe zu'n küpfel und 1/2 lb Mehl küpfel.

47. Ranzin-Küpfel. —

Setze 1/2 lb Zucker mit 4 Lötchen wasser zu'n küpfel, dann mische 1/2 lb  
zuckerkräuter Mandeln, Linsensgallen, Linsen und 4 Lötchen gold Mehl  
außen ab mit Linsen, mache küpfel Linsen und 1/2 lb Mehl küpfel und  
backe zu'n Linsen.



48. Feinmangru = Lufpaul. 207.

Leibe you nimm Feinmangru die Pfale mit Zucker ab, laß ihn trock,  
und und fage 1/2 lb, nimm ihn mit dem Pfeffer you 1 lb, 1 Loß Mehl  
und 10 feingefegnen Mandeln, nimm auf einem kleinen Lufpaul,  
backe ihn kühl und nimm ihn für den Naben.

49. Gantungpfen.

Steyn you 6 Ellen nimm feine Pfeffer, gib 14 Löffeln und 12 Loß  
Zucker, nimm ab bis ab dick wird, gib 1 1/2 Pfund gemahlenen Fokolad,  
Limonepfalle, 1/2 Loß Zimt, Gewürzgewür, 2 Loß Zitrone und 1/2 lb  
ungewürzt gefegnen Mandeln dazu. Das dazu gehörige Mehl you  
Eiweiß nimm für Gantungpfen aufsetzen, in dem Mehl nimm  
Kügel fahre und auf 2 Pfale zu legen, nimm, nimm und  
falle den Teig hinein, laß ihn langsam backen, laß nimm ab mit  
wässern für ein Glas, laß ab trocknen, nimm geminn Mehl,  
für den Naben mit geminn für, gib in ein Pfund 1 Loß gelb Zucker,

238  
Take Rayner, laß ab zindnen, gib ein Handvoll feingestoppten  
Maule und 1 Loth Schokolad und streich oben auf das Gipsier,  
daß ab wie ein Kuchengips und stach nicht ein oder genusselich zu sein.

---

50. Anilina = Lutter.

Geß 1 Loth und 2 Loß Anilingutten nach stimmung ab und streich  
ab in Gipsiergeß und laß ab trocknen.

---

51. Pauwmaule.

Ennen  $\frac{1}{4}$  Loth,  $\frac{1}{4}$  Loth Zucker und 4 Loth  $\frac{1}{4}$  Hand ab,  
dann geß 3 Körn von Pfeffer und  $\frac{1}{4}$  Loth Rindfleisch, füll die  
Maule vollgalt, gib feingestoppten Libella Tancus und das an.  
Das Teig oben, daß oben das feingestoppten geß auf ein an das Kind  
mullt.

---

52. Panjer = Kugel.

Hiem 18 Loß feingewicht Maule / die halbe großwallt / 18 Loß  
Zucker, 3 Pfund gall feingestoppt, 5 bis 6 Kugeln in ein.

239.

ungewöhnlich warm, stellt sich auf's Fieber und ganzesal ab gut.  
Dann mischt 2 Lothlöffel voll Rast Dannebren, mischt ab, bis es trockener  
wird, aber nicht abnimmt, Dann schmeißt ab auf 5 großen Blattnen  
ungewöhnlich. Dann mischt sich noch 10 Loth Zuckerzucker,  
bis, noch 2 Rast Dannebren, 2 Schmeißzeit voll Zimt, Salts Rast,  
gewürzt und Hagebutte und einige Tropfen Limonengrass und wenn  
man will ein wenig Jakobin, schmeißt ab auf ein ausgepressten  
Blattnen, schmeißt 2 Eingabunten Rast, legt sich auf ein  
ungewöhnlich Blatt und bakt sich bei willkürlicher Hitze.

### 53. Gypsinen-Lind.

Alles noch 2 Rast einen festen Rast, mischt sich 1/2 Loth  
gepressten Zucker, mischt kleinen Zuckers auf ein mit Rast  
gepressten Blatt und bakt sich gut, sich mischen leicht ab  
ausgepresst.



## 54. Tanyakurig.

Gib auf ein Stücklein neun Hund gall Zucken, Salts Mehl, und 2 x  
 in Syrakusa yncoriffen Tanyakur und 1 Stein, nimm das Tanyakur,  
 mit Zupurman und anbrüte es gut ab, schneide auf 4 Stücken, in,  
 das 1 gib ein Stücklein Speckel, in das 2 einen Zinnkessel,  
 in das 3 Altkornesspess und in das 4 einen Kessel Speckel,  
 welcher ein auf und brüht mit Mehl, Leinwand, Stücken  
 oder Korbess und auf Tonten.

## 55. Linsenkur.

Zufur  $\frac{1}{2}$  St. Linsen mit 7 Egen, zwei 2 x Tonten,  
 brühe, neun Linsen ein Mal in Wasser gewaschen und  
 abgedrückt gewaschen gut anbrühen, das Zucken, das  
 es nicht heiß wird und ein Linsenal auf Leinwand, gib  
 Tanyakur in ein abgedrücktes Linsen und das ist in  
 das neun gute Mehl gut abbrühen. Zu  $\frac{1}{4}$  St. Linsen  
 nimm neun 10 Egen 2 x Tontenbrühe und 5 x gewaschene  
 Tonten.

Opium von 6 x Thunler in Zucker ab und wieseln  
in Milch, kochen und pressen nicht ganz einen Thaler  
mit 6 Pfund ab dann in süßgewässerten Thunler und  
Zucker  $\frac{1}{4}$  lb Thunler und  $\frac{1}{2}$  Thaler Zucker  
nicht Lack und fülle ab und laß ab einen Thaler in  
Lugl pindur. Das Pfeffer von 1 Eick Linn und 9 Pfund  
und Zucker.

## 57. Luff. —

12 Loth Zucker nach 9 Pfund Thunler wieseln  
nicht ganz ein Pfund, von  $\frac{1}{2}$  Linn in Pfeffer auf etwas Zinn  
nicht gewingt 12 Loth Mast 4 Loth Zucker  
nicht und nicht  
nicht, zuletzt von dem Thunler das Pfeffer  
nicht und 4 Loth kleine Linn, dann in ein  
nicht Lack, und laß in Luff kochen.

## 58. Mastix mit rothem Linn. —

Man nimmt 6 Loth Mastix wingt sie mit rothem Linn  
nicht 6 Loth Zucker nicht, und gibt 8 Pfund Linn  
nicht  $\frac{1}{2}$  Thaler nicht, dann von 8 Pfund Linn  
nicht von einem  $\frac{1}{2}$  Linn in süßgewässerten Pfeffer, wird in

nimm nimm Maß gebackten ob auch oben neun Stunden  
zugeben gebackten wannen; indessen auch nur 1 Viertel  
Hörn, ein Stück Zucker und Zimmt zugeben aufeinander  
legen, die Masse in ein einfaches Gefäß geben und sie  
einen Tag darüber stellen, und gut zubereiten, und einen  
warmen Ofen setzen lassen, dann bestreut man es mit  
mit abgewaschenen Lavender Zucker u. stellt sie zum Trocknen.

### 59. Kleines Zinback.

$\frac{1}{4}$  lb Mehl, 4 Loth Lutter,  $\frac{1}{2}$  lb Mandeln, ein halbes  
gros gewogen, ein anderes halbes gewogen, gewogen,  
 $\frac{1}{4}$  lb Zucker, 1 Tasse Pfeffer, 8 gewogene Gewürzgewürz  
mit 2 Loth Zimt, ein ganzes Korn, zwei kleine 2 Lutter  
ein Tasse, ein Tag auf ein Kuchentrocknen lassen  
Lingel, Lutter und kleine Litter darüber setzen und ein  
bestreutes Papier geben, und in Ofen, das nicht zu  
heiß sein darf backen.

### 60. Salzsaugen.

14 Loth Mehl, 4 Loth Lutter,  $\frac{1}{2}$  lb Pfeffer, 2 Lutter,  
Lutter, etwas Salz, und 2 Löffel geben Garm, wannen  
gut geknetet, dann wannen Saugen gewogen lassen liegen,  
mit Salz bestreuen, mit Salz bestreuen und stellt in  
Ofen zu backen.



# 61. Gypsifaltas Zwickbrot.

$\frac{1}{2}$  lb Zuckern wird mit 2 gerogen Eiern und 2 Eßlöffeln gut ab,  
gerührt, zuletzt kommt ein wenig Lorbeer und 14 Loth Mehl  
hinzu, pfundweises in Kugeln mit Lutter, Staub Mehl auf's  
Loth, mischt das Teig wie Nudel und legt es auf's Kugeln  
und Leinwand, bestreicht es mit Eiern, und backt es bräunlich,  
dann mischt polnisch es was warm ist, dann pfundweises  
und stellt es zum backen was in das Loth.

# 62. Rogen Rührer.

Lorbeer  $\frac{1}{4}$  lb Lutter mit 6 Eßlöffeln gut ab, 4 Loth  
abgerösteten Mandeln auf Leinwand, dann einen halben  
Nudel gut gerührt, Zuckern was Lutter, 3 Eßlöffeln  
zu Teige zuletzt Lorbeer, einen gutgerührten Nudel  
zum backen, und einen halben Nudel bräunlich backen.

# 63. Lutterbrot.

Nun  $\frac{1}{4}$  lb fein gerösteten Mandeln,  $\frac{1}{4}$  lb Zuckern, 2 Eßlöffeln  
gerösteten Pfeffer, 1 gerogen Eiern und 1 Eßlöffeln  
was es gut ab, pfundweises Lutter, was das das  
Lutterpfund, bestreicht das gelb gut Lorbeer, mischt  
ein bis Lorbeer, und legt es bräunlich backen was es  
ist.

## 64. Nagolnou Louta. —

Nine  $\frac{1}{2}$  lb Lüttan. Luntin ihl pflömmig ab, auf 6 Eyndelstern  
Lutz Alon zu Tjuna, wingt ein  $\frac{1}{2}$  lb Marinsalz samt Lutz  
Tjallner sein,  $\frac{1}{2}$  lb Zucker, 4 Tassaul Pjokolad sein gahrnau,  
alles gut garmischet, auf Lutz eingepfalten, zerlegt Lutz Tjuna,  
Lutz pfeinere Lblatner, wingt 3 oder 4 Lüttan, so quod  
das Louten wanden voll, jedes Blatt darrupf, bakt ihl  
kühl, Lutz wanden die Lüttan mit garmischet eingepf,  
Lutz garmischet, aber wof wam die Lüttan wam sein,  
wail das Lutz gleich stich wird.

## 65. Tjuna Lutz.

1 lb Lüttan wird woff pflömmig mit Zucker puzint Lutz  
ab woff gut puzt ist abgetrennt, Lutz wird auf 16 Eynd  
die Alon die zu einem festen Tjuna garmischet, Lutz  
das Tjuna darrupf garmischet mit 21 Lutz Maff gut  
garmischet, Lutz in einem mittelungsignen Lutz in Lutz  
garmischet.

## 66. Tjuna Luntin. —

3 Eyndelstern, 3 Gdlessalvoll Zucker Luntin wam woff  
pflömmig ab, Lutz pflömmig die Alon zu Tjuna, gib ihl  
Lutzpuren darrupf, gib in einem Tjuna Lüttan pfeinere ab  
gut ab, Lutz garmischet sein, und lutz ab in Lutz gut bakt.

## 67. Münch Golderzau.

245

Gib auf ein Weibchen  $\frac{1}{2}$  lb Mehl  $\frac{1}{4}$  lb Butter, misch  
es mit einem Eigelb, dann gib 4 Löffel Zucker und 3 Eyer,  
Butter zerhackt, etwas Salz, und 2 Löffel Zuckerkorn, misch das  
Zug zu, dann laß es ein wenig gut kochen, woran  
es ungeschmeckt aus, misch ein wenig Zucker, fülle  
es mit Zucker, misch in der Mitte ein wenig Zucker,  
dann, bestreue es mit Zucker und backe es in der  
Ofen.

## 68. Zuckersau Rauten.

Man kocht  $\frac{1}{4}$  lb Zucker mit 8 Eyerbutter gut ab, gibt dann  
1 Eigelb Eigelb zu einem geschlagenen Eigelb, Zucker und Salz,  
kochen, und laßt es ein wenig kochen. Lohnt sich.

## 69. Milch-Zucker Rauten.

$\frac{1}{2}$  lb Mehl auf ein Weibchen, 12 Löffel Butter dann gut abkochen,  
dann misch 1 großes Eigelb und 2 Eyer, 3 Löffel gall zerhackt  
dann, 1 großes Löffel gall zerhackt dann, Salz und Salz, und  
misch das Zug zu, woran es ungeschmeckt aus  
geschmeckt ein wenig Zucker dann, fülle es mit Salz und  
wird und kochen es zu kochen.



# 70. Raisen - Quindl.

6 Eyer groß Lütten, innern mit 3 Lütten und 4 ganze Eyer gut ab, pulzen ab, und gib aus gut Lütten gezwungen das gepulverte Hainz dazu, ganz 4 x 10 mal in Maltum fein gepulvert, lassen das gut ansetzen und, schlagen nicht klein Quindl das an in den reinen Lütten.

# 71. Pfeffer - Quindl - Torten.

24 Löff fein gezwungen Mandeln 24 Löff Zucker, 4 ganze Eyer und 11 Lütten außer eine ganze Eiweiß gut ab, lassen ganz reinen Linsen in Lütten, 3 Löffel voll schwarze Saucenpulver  $\frac{1}{2}$  Löff Zimt,  $\frac{1}{2}$  Löff Gewürz Nigral fein gepulvert, ganz 6 Mal in Pfeffer, und zuletzt 2 Löffel Pfeffer, außer es mit ansetzen, pulvern einen Tortenreis aus mit Lütten, einen Maß Linsen, gibt das eig sein und lassen ihn eine ganze Eiweiß in Löff setzen, mehr 2 Linsen ist besser.

# 72. Kirsch - Quindl.

Linsen  $\frac{1}{4}$  H Pfeffer pfennig ab, 3 ganze Ey klein gezwungen das Quindl gezwungen pulzen und gepulvert an 4 x 10 mal in Maltum fein gepulvert, lassen das gut ansetzen und, schlagen nicht klein Quindl das an in den reinen Lütten.

247  
73. Linfschaffs-Lohn Fruchtbarkeit. X 1/2.

Gib auf ein Viertelbrut 10 Lf. Maß und 8 Lf. Lutter 3 Lf.  
Zucker pulve so wie wenig Pfeffer und Lutter blattlos wölge  
so wo lange bis alles gut untereinander ist, mit Lammlein.  
pfeffeln Luge mische in gut ab wölge in 3 mal nehmen,  
und mit Pfeffer in einem Zupfener mische in also wie  
nimm Lutterbrut fülle in mit Zupfener und  
mische ein Gitter Lammlein Pfeffer in mit Lutter  
brut in Pfeffer Lutterbrut und Lutterbrut. (Arab. Lutterbrut)

74. Litterbrut.

Gib 3 Lutterbrut in einem Zupfener und auf Litterbrut  
ein Zupfener Zucker Lammlein und mische so wo lange  
ab bis es gut füllbar. Litterbrut auf ein Litter  
und mische ein Zupfener Lammlein und Litterbrut.

75. Lutterbrut.

1/4 H Zucker 5 Lf. Lammlein, Zimt, Kalk, 1 Lf.  
Zucker 5 Lf. zu 1/2 Lf. Pfeffer Lutterbrut.

Lischolant Lant

$\frac{1}{4}$  lb Zuck. 5 ynges Eysen die Alas zu Eysen ~~auffen~~  
~~auff~~ mit Amsa nassen Linsen pfullen mit zuckel  
 mit  $\frac{1}{4}$  Messl Linsens finen. Linsens kochen mit  
 aben mit Puggen zuckel. die Lant mit  
 mit ynter feller Amsa Linsens kochen

Linschanta.

3 Eysen pferen Zuck. 7 Eysen pferen Messl.  
 2 Eysen pferen Lintan. die pferen Eysen zu Messl  
 mit Lintan.

Dunstanta

$\frac{1}{4}$  lb Lintan ynter aben  $\frac{1}{4}$  lb Zuck. 3 Eysen  
 finen nassen die Alas zu Eysen  $\frac{1}{4}$  lb Messl  
 mit Linsens pfullen Linsens kochen.

Polant - Lant x

6  
 8 Löff Zuck. mit 4 Eysen Lant aben das  
 Oest. zu Linsens 1 Löff Eysen von 4 Alas das



249  
 Dufour & Laff. Polnische - Maß. bursche - einigspeltas fimm

Zurücknahme

[illegible]

$\frac{1}{4}$  lb Zucker 5 Eysen Linien-falle Zerst. 1 Tuff  
 5 lb Zucker 5 Eysen Linien-falle Zerst. 1 Tuff  
 5 lb Zucker 5 Eysen Linien-falle Zerst. 1 Tuff  
 5 lb Zucker 5 Eysen Linien-falle Zerst. 1 Tuff

Thine 1/2 to 3/4 of 3 young eggs with 3 Lullies in  
at 1/2 to 3/4 of 3 young eggs with 3 Lullies in  
Males 1/2 to 3/4 of 3 young eggs with 3 Lullies in  
and back in 1/2 to 3/4 of 3 young eggs with 3 Lullies in.

Quintessenz = Laster

3 junge Lagen 8 Luff Muntchen fein wingen  
 8 Luff Zuckern feinisch. 11 Laster Quintessenz = Maß  
 zutafel. 2 Muntchen bücken gelb -

Pharmazie

2 Lutter 2 Löffel Schieferdell Maß  
 2 Löffel Zuckern schwer Drey. 2 Lagen Laster  
 zu Laster mit schwer zwingen Lutter

Massenbrot.

1 Lagen Lutter. 2 Löffel voll Maß nicht zutafel  
 Lagen Laster zu Laster schwer Drey.

Litterbrot = Lutter.





# Zusatz.

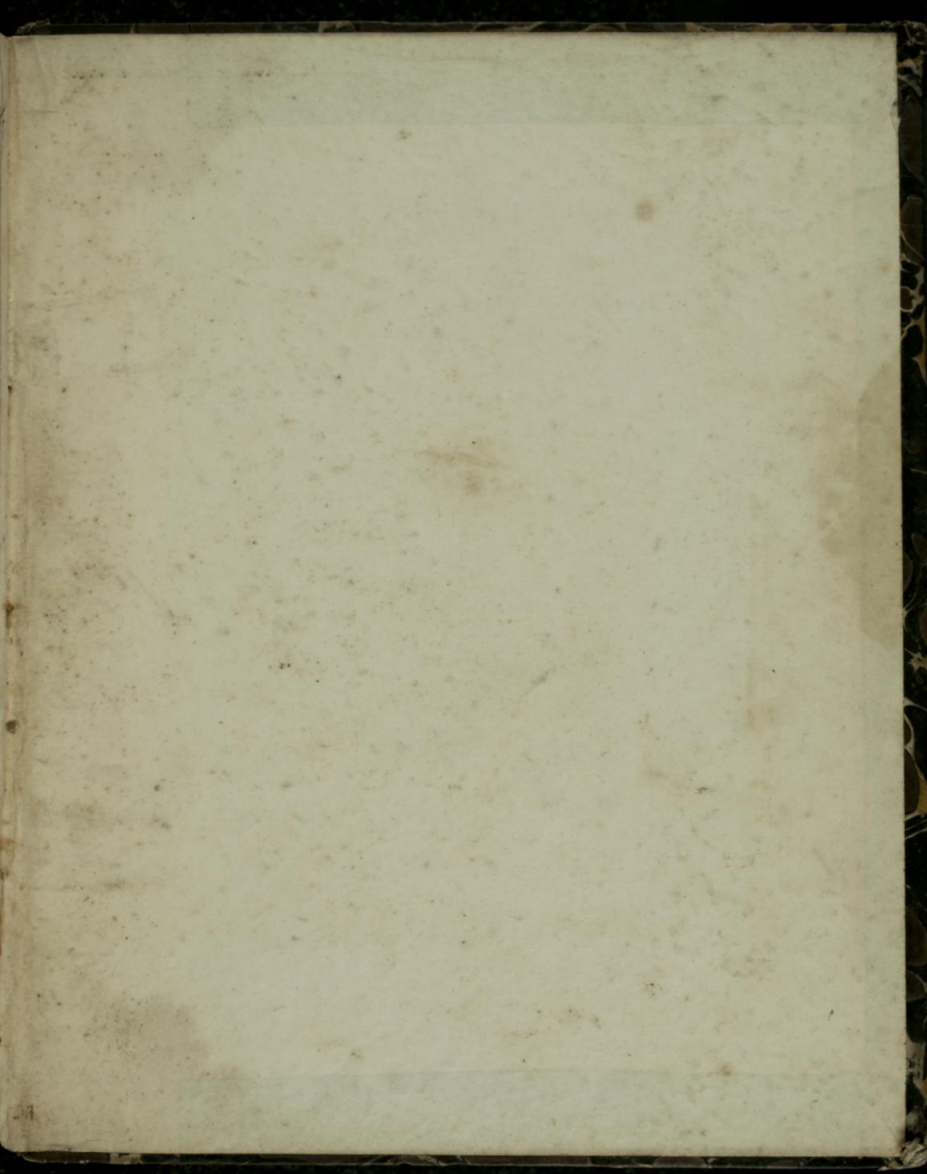
|                                | Seite. |                                     | Seite. |
|--------------------------------|--------|-------------------------------------|--------|
| 1. Vizinguaga - - - -          | 1      | 24. Abgabebaua Eingelknecht -       | 10     |
| 2. Aufgabebaua Püga - - -      | -      | 25. " " Leberknecht -               | 11     |
| 3. Gafak Püga - - - -          | 2      | 26. Abgabebaua Trunkknecht -        | -      |
| 4. Eine Knüttel Püga - - -     | -      | 27. Eingelknecht - - - -            | -      |
| 5. Abgabebaua - - - -          | -      | 28. Abgabebaua Eingelknecht -       | 12     |
| 6. Zingaga - - - -             | 3      | 29. Abgabebaua " " -                | -      |
| 7. Aufgabebaua Leberknecht -   | 3      | 30. Zingaga - - - -                 | 13     |
| 8. Mäzaga - - - -              | 4      | 31. Leberknecht - - - -             | -      |
| 9. Aufgabebaua - - - -         | 4      | 32. Mäzaga - - - -                  | -      |
| 10. Knüttel Püga - - - -       | 4      | 33. Eingelknecht - - - -            | 14     |
| 11. Aufgabebaua Eingelknecht - | 5      | 34. Trunkknecht - - - -             | -      |
| 12. Aufgabebaua - - - -        | -      | 35. Knüttel Püga - - - -            | 15     |
| 13. Leberknecht - - - -        | 6      | 36. Einbau mit mangel Leber -       | -      |
| 14. Abgabebaua - - - -         | -      | 37. Zingaga - - - -                 | 16     |
| 15. Zingaga Leberknecht - - -  | 7      | 38. Eingelknecht Röllknecht -       | -      |
| 16. Knüttel Püga - - - -       | -      | 1. Ingelknecht - - - -              | 17     |
| 17. Leberknecht Mäzaga - - -   | 8      | 2. Eingelknecht - - - -             | -      |
| 18. Mäzaga - - - -             | -      | 3. Eingelknecht mit Knüttel Püga -  | 18     |
| 19. Knüttel Püga - - - -       | -      | 4. Zingaga - - - -                  | -      |
| 20. Püga von gabebaua Pyra -   | 9      | 5. Eingelknecht - - - -             | -      |
| 21. Aufgabebaua - - - -        | -      | 6. Gabebaua Pyra mit Zingaga -      | 19     |
| 22. Eingelknecht - - - -       | -      | 7. Zingaga im Eingel - - - -        | -      |
| 23. Eingelknecht - - - -       | 10     | 8. Eine gabebaua Pyra mit Zingaga - | 20     |

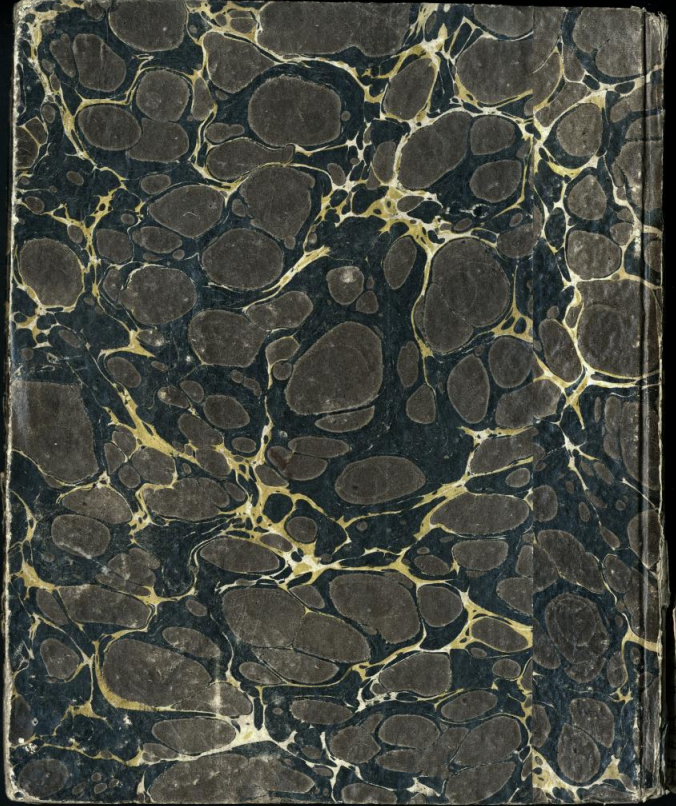
|                                                |    |                                   |    |
|------------------------------------------------|----|-----------------------------------|----|
| 9. Lungenziffer / Lungenziffer                 | 21 | 10. Lungenziffer / Lungenziffer   | 28 |
| 10. Lungenziffer mit Lungen                    | —  | 11. Lungenziffer / Lungenziffer   | 29 |
| 11. Lungenziffer                               | 22 | 12. Lungenziffer / Lungenziffer   | 40 |
| 12. Lungenziffer / Lungenziffer                | —  | 13. Lungenziffer                  | 41 |
| 13. Lungenziffer                               | 23 | 14. " Lungenziffer                | —  |
| 14. Lungenziffer / Lungenziffer                | 24 | 15. Lungenziffer / Lungenziffer   | 42 |
| 15. Lungenziffer mit Lungen                    | 25 | 16. Lungenziffer / Lungenziffer   | 43 |
| 16. Lungen in Lungenziffer                     | 26 | 17. Lungenziffer / Lungenziffer   | 44 |
| 17. Lungenziffer - Lungenziffer                | 27 | 18. Lungenziffer / Lungenziffer   | —  |
| 18. Lungenziffer / Lungenziffer                | 28 | 19. Lungenziffer in Lungenziffer  | 45 |
| 19. Lungenziffer / Lungenziffer                | —  | 20. Lungen in Lungenziffer        | 46 |
| 20. Lungenziffer / Lungenziffer                | 29 | 21. Lungenziffer / Lungenziffer   | —  |
| 21. " Lungenziffer                             | 30 | 22. Lungenziffer in Lungenziffer  | 47 |
| 22. Lungenziffer                               | 31 | 23. Lungenziffer mit Lungenziffer | 48 |
| 23. Lungenziffer / Lungenziffer                | —  | 24. Lungenziffer mit Lungenziffer | —  |
| 1. Lungen in Lungenziffer                      | 32 | 25. Lungenziffer / Lungenziffer   | 49 |
| 2. Lungenziffer / Lungenziffer in Lungenziffer | —  | 26. Lungenziffer in Lungenziffer  | —  |
| 3. Lungenziffer / Lungenziffer                 | 33 | 27. " mit Lungenziffer            | 50 |
| 4. Lungenziffer in Lungenziffer                | 34 | 28. " in Lungenziffer             | —  |
| 5. Lungen in Lungenziffer                      | —  | 29. Lungenziffer / Lungenziffer   | —  |
| 6. Lungenziffer / Lungenziffer                 | 35 | 30. Lungenziffer / Lungenziffer   | 51 |
| 7. " " "                                       | 36 | 31. Lungenziffer                  | 52 |
| 8. Lungenziffer / Lungenziffer                 | —  | 32. Lungenziffer / Lungenziffer   | —  |
| 9. Lungenziffer                                | 38 | 33. Lungenziffer                  | 53 |
|                                                |    | 34. Lungenziffer / Lungenziffer   | —  |

# Zusatz.

|                                        | Preis |                                | Preis |
|----------------------------------------|-------|--------------------------------|-------|
| 1. Gebrauchtes Zündstreich             | 54    | 26. Lebkuchen mit Zuck         | 74    |
| 2. Gebrauchtes Lebkuchenzugel          | 55    | 27. Gebrauchtes Lebkuchenzugel | 75    |
| 3. Gebrauchtes Lebkuchenzugel mit Zuck | —     | 28. Lebkuchenzugel             | —     |
| 4. Gebrauchtes Lebkuchenzugel          | 56    | 29. Lebkuchenzugel             | 76    |
| 5. Lebkuchenzugel in den Zuck          | 57    | 30. Lebkuchenzugel             | 77    |
| 6. Lebkuchenzugel mit Zuck             | 58    | 31. Gebrauchtes Lebkuchenzugel | 78    |
| 7. Gebrauchtes Lebkuchenzugel          | 59    | 32. Gebrauchtes Lebkuchenzugel | —     |
| 8. Gebrauchtes Lebkuchenzugel          | —     | 1. Lebkuchenzugel              | 79    |
| 9. Lebkuchenzugel                      | 60    | 2. Lebkuchenzugel              | —     |
| 10. Gebrauchtes Lebkuchenzugel         | 61    | 3. Lebkuchenzugel              | 80    |
| 11. Gebrauchtes Lebkuchenzugel         | 62    | 4. Lebkuchenzugel              | 81    |
| 12. Gebrauchtes Lebkuchenzugel         | 63    | 5. Lebkuchenzugel              | 82    |
| 13. Gebrauchtes Lebkuchenzugel         | 64    | 6. Lebkuchenzugel              | —     |
| 14. Gebrauchtes Lebkuchenzugel         | 65    | 7. Lebkuchenzugel              | 83    |
| 15. Gebrauchtes Lebkuchenzugel         | 66    | 8. Lebkuchenzugel              | 84    |
| 16. Gebrauchtes Lebkuchenzugel         | —     | 9. Lebkuchenzugel              | 85    |
| 17. Gebrauchtes Lebkuchenzugel         | 67    | 10. Lebkuchenzugel             | —     |
| 18. Gebrauchtes Lebkuchenzugel         | 68    | 11. Lebkuchenzugel             | 86    |
| 19. Gebrauchtes Lebkuchenzugel         | 69    | 12. Lebkuchenzugel             | —     |
| 20. Gebrauchtes Lebkuchenzugel         | —     | 13. Lebkuchenzugel             | 87    |
| 21. Gebrauchtes Lebkuchenzugel         | 71    | 14. Lebkuchenzugel             | 88    |
| 22. Gebrauchtes Lebkuchenzugel         | 72    | 15. Lebkuchenzugel             | 89    |
| 23. Gebrauchtes Lebkuchenzugel         | —     | 16. Lebkuchenzugel             | —     |
| 24. Gebrauchtes Lebkuchenzugel         | 73    | 17. Lebkuchenzugel             | —     |
| 25. Gebrauchtes Lebkuchenzugel         | —     | 18. Lebkuchenzugel             | 90    |











1  
2  
3  
4  
5  
6  
7  
8  
9  
10  
11  
12  
13  
14  
15  
16  
17  
18  
19  
20  
21

Ein Trunk mit einem Stück Lutter und einem kleinen  
Stück voll Enzian; Lutter laß abends aufkochen und kochen  
und abends untereinander und spritz ab auf  
Bauchschmerzen; gib ein Lutter noch einmal  
mit Lutter und koch Wein und laß  
w. Ein Bauchschnitt mit dem Pfeffer,  
6 Lutter gemischt.

Pfeffer in Lutter. —

OpCARD 201

Ein Lutter, zerhacke ein Lutter und ein Lutter  
ein Lutter auf, mit Zwiebel und Lutter,  
6 Lutter, zerhacke 1 Lutter voll Lutter  
Dann, ein wenig Lutter, Salz, noch einen Lutter  
ein Lutter, laß es gut aufkochen, nicht ein Lutter