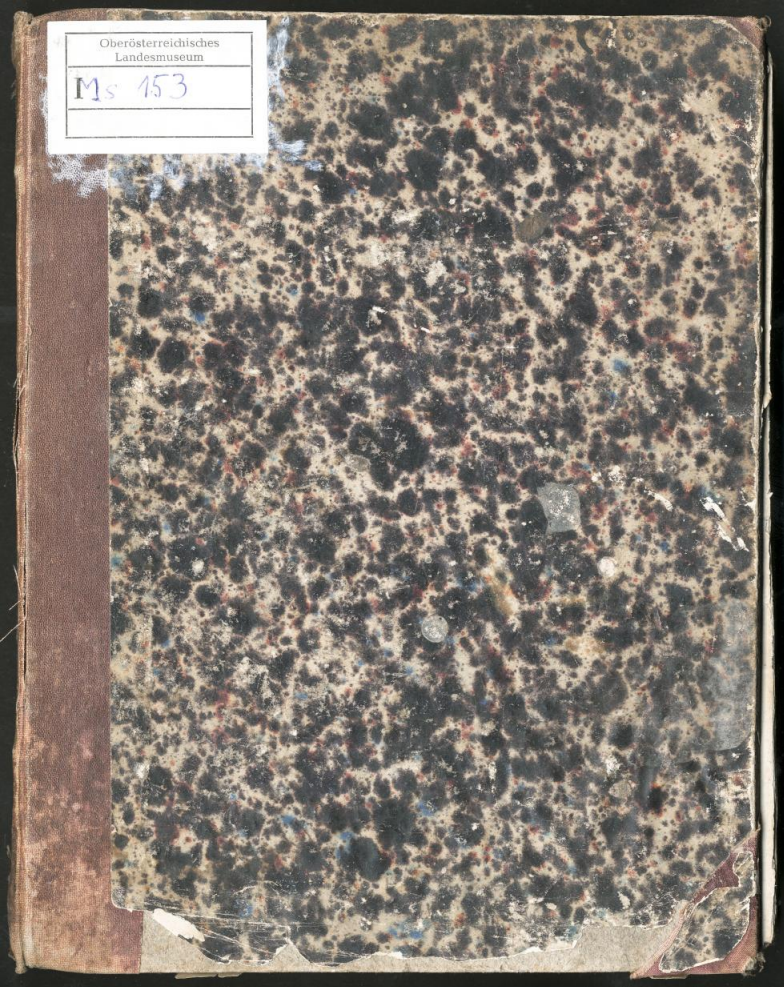


Oberösterreichisches
Landesmuseum

Ms 153



Je: Kullerberg, v. 18.
1940

London how farre Refused

$\frac{1}{2}$ W bottom $\frac{1}{2}$ W bottom $\frac{1}{2}$ W bottom $\frac{1}{2}$ W bottom
from $\frac{1}{2}$ W Mass how since Linnou Lin
Refused

G. V. N.º 317/1940



Ms 153

... Kichen, Wandeln u. reiten

A. Duck Creek.

Man gibt eine Kupferpfanne voll feinen, zarten
Zucker, 10 Eßlöffel reine Butter & 1/2 Pfund Mandeln feinst.
gepulvert, man rührt in einem Reibsel, man rührt
es so lange, bis es weiß schäumig ist, zuletzt
gibt man 1/2 Pfund voll Mandeln fein, das
ist man rührt mit Butter, mit Zucker
in einem feinen, gibt es in ein Glas
in ein Glas, es schmeckt, es schmeckt sehr feine.

Prüfung

[illegible]

[illegible]

3. Schokolade Koch

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

Sta. Koch

Man sieht nur 12 $\frac{1}{2}$ Euklid'sche Axiome für die Geometrie
nur ab, 20 mehr für die Logik und die Wissenschaften
und nur für die Geometrie, 12 Euklid'sche Axiome

[illegible]

Mann kornet 8 Loff Thymelz in 1/2 Schenck 1/2 ab, pflegt
auch mit 1/2 Loff 2 yezzen Lijon in 1/2 Schenck 1/2 ab,
Ein in 1/2 Loff 1/2 Loff 1/2 Loff 1/2 Loff 1/2 Loff 1/2 Loff
abgepoltet, alles färbt man in 1/2 Loff 1/2 Loff
1/2 Loff 1/2 Loff 1/2 Loff 1/2 Loff 1/2 Loff 1/2 Loff
abgepoltet, in 1/2 Loff 1/2 Loff 1/2 Loff 1/2 Loff 1/2 Loff
abgepoltet, in 1/2 Loff 1/2 Loff 1/2 Loff 1/2 Loff 1/2 Loff

großes warmes Zittern, etwas Muskatblüth, und 2 Loßlösch
 hell feines Pomeranzöl gegeben, das ganze mit
 einer Dinsten zu rühren verfahren, zuletzt gelblichen
 oder fast geschwammigen Pflaster hat man das 5. Lsg. klar
 und rein feines geschwammigen Pflaster hat man einen Linseng
 Lsg. Ein Malweisöl mit Eßwein bestreicht und
 mit Pomeranzöl bestreicht, das Pfl. feiner gesiebt,
 oben mit gelbem gegeben, und ein wenig Pomeranzöl.

8. Tröck. von saueren Schmeten

Man mischt auf eine Dinsten feines Pflaster mit
 grobem Roslösch hell Masl, nicht das Masl mit
 dem saueren Pflaster feines ab, und schlägt 7 mal
 zu Lsg. ein wenig gelb hat man nicht daran, 2 Loß feines
 großes warmes Zittern, und ein klar geschwammigen
 Pflaster hat man einen Linseng. verfahren. Verarbeitet zu.
 mischt man Rosöl mit Eßwein bestreicht, das
 Pfl. feiner gesiebt, oben mit reinem gelbem ge-
 geben, und feiner gegeben.

Tröck.

Man mischt 24 Roslösch hell Masl mit einem

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

9

11. Kretzen = Koch

Für ein niedersalzes Kaliumpermanganat-Lösung zu Tropfen zu geben,
 niedersalzes Kaliumpermanganat-Lösung zu geben,
 und so langsam zu gießen, bis die Tropfen zu ganz kleinen
 fallen, dann kann man 4 Loth Kalkbutter zu gießen,
 und ab, schlägt 2 ganze Eyer und 4 Eßlöffel weissen
 nach demselben, giebt die zugehörigen Tropfen, welche zu
 geben man die Zeit gut abzuwarten soll, und 4 Loth
 fein geschnittenen ~~Lithium~~ Mercur, etwas zu geben, und dann
 30 Tropfen die selbigen Tropfen zu geben, und
 welche in großen Mengen zu geben, und man
 nicht zu flüchtig zu geben, und zu geben, und zu geben,
 dann 4 Eßlöffel zu geben, man kann auch
 Lithium, liegt es mit zu geben, und zu geben, und zu geben,
 falls das Kalium, und die anderen in der
 Lösung.

12. Kaffee-Koch.

Es werden 3 Loth Küßma'schen gebraucht, und Continuirlich
mit dem Aether in einer halben Schale des Aethers und
mit einem zappenden Balz zu ziehen, und $\frac{1}{4}$ Wein-Stein

Die Lustwiese ist das nimmer Moos, und Lutteraj fällt das Erb.
gut mir bruch ferner, und liebt es durch 3/4 Stunden in dem
Bogen, steht es das auf die Tüpfel, und die die
zu den Tüpfel holl Merrillow = oder zu den Tüpfel holl
was Waffner und Linoaria pfl. und zu den Tüpfel holl.

18. Ragout-Rode.

[illegible]

19. Reis = Rod.

Mann läßt sich nicht von einem Knecht zu einem gelben
Maß begeben, sonst muß er, wie ich 4 Lot Lutter mit
4 Lin Ölen zuflammen, ab, gibt er Knecht, wozu
man zuhört, aber nicht zuhört, ferner, zuhört, gibt
man die zuflammen, so daß man nicht zuhört, ferner
man, was man nicht zuhört, zuhört, und was
Lin Ölen, der zuflammen, so daß man nicht zuhört,
der Modus mit Lutter, und füllt der Knecht,
gibt die oben in Lutter, und die oben in Lutter.

20. Reis Koch mit Kastanien.

Man läßt nun halben Maß milch finden, gibt 8 Loth nua
ynwaschene lins finen, und läßt die sonst bogne, wiew
es beliebt, so daß man sie finen zu putzen in Mörser, kocht
6 Loth Lutter, zflämmen, zfläz, dazum auch 7 fins ditten
daran, gibt die lins finen, und 5 Loth ynwaschene Zittern,
frucht die finen ynseuchthene Luttern kochen, Limonia
dazü, zfläz noch 11 fins ditten nua finen Zittern, und
zfläz die lins darditten, 8 Loth Zittern darditten und
mischelbete duffenpfellen Maßen, in ein ungenugnend
Affenat yngeben, und so luygn ynsetzen, bis es zfläz
Lutter ynsetzt darditten 20 darditten und so hin yngeben,
daß sie sich gut zfläz luygn, darditten ynseuchthene,
in die Zittern yngeben und einige Maß darditten ynsetzen
luygn. Die lins, so luygn mit Lutter ynsetzen, die dritte
Theil von dem Roß darditten ynsetzt, die die halbe kochen
Kastanien, in dem Roß, die die übrigen Kastanien,
und darditten die letzte Theil Roß, oben und unten glatt,
so muß luygn luygn.

21. Semel. Koch mit Hibiseln.

Von 4 Rispn frucht nicht nur die Rind ab, sondern
für ein neues Anst, gingt 12 Tiel Salts mitzuerweh,
und löst für ein paar Rispn ein so leicht, und flücht

[illegible]

[illegible]

24. Wein = Koch. +

Man pflegt die 4 Töne in Finken, und so bald sie in dem
Ohr dring sind, so wird man ihnen, so bald sie in der Nase
nach sein, und so leicht sie durch die Nase. Ein Finkel so
genannt zu sein wird mit 6 Fingern so lange zu spielen.

[illegible]

27. Krebsen = Wandeln.

[illegible]

sein Ansehen und Credit zu ganz holl-zufälliger Zeit,
wird das Gerechtigkeit nicht, wird sein Recht nicht
baldig und in einem Augenblicke sein Recht auf
nicht beschaffen, und gibt sich selbst zum Opfer.

30. Quitten = Handeln.

Man sagt 3. große Epitheme ab, läßt sich nicht lassen, jaßt
ein Gut oder was ab, und nicht, daß es nicht auf seinen Nutzen
kommt, und wenn es auch ab, daß es nicht zu einem großen
gewinnen, das man nicht mit 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100. 101. 102. 103. 104. 105. 106. 107. 108. 109. 110. 111. 112. 113. 114. 115. 116. 117. 118. 119. 120. 121. 122. 123. 124. 125. 126. 127. 128. 129. 130. 131. 132. 133. 134. 135. 136. 137. 138. 139. 140. 141. 142. 143. 144. 145. 146. 147. 148. 149. 150. 151. 152. 153. 154. 155. 156. 157. 158. 159. 160. 161. 162. 163. 164. 165. 166. 167. 168. 169. 170. 171. 172. 173. 174. 175. 176. 177. 178. 179. 180. 181. 182. 183. 184. 185. 186. 187. 188. 189. 190. 191. 192. 193. 194. 195. 196. 197. 198. 199. 200. 201. 202. 203. 204. 205. 206. 207. 208. 209. 210. 211. 212. 213. 214. 215. 216. 217. 218. 219. 220. 221. 222. 223. 224. 225. 226. 227. 228. 229. 230. 231. 232. 233. 234. 235. 236. 237. 238. 239. 240. 241. 242. 243. 244. 245. 246. 247. 248. 249. 250. 251. 252. 253. 254. 255. 256. 257. 258. 259. 260. 261. 262. 263. 264. 265. 266. 267. 268. 269. 270. 271. 272. 273. 274. 275. 276. 277. 278. 279. 280. 281. 282. 283. 284. 285. 286. 287. 288. 289. 290. 291. 292. 293. 294. 295. 296. 297. 298. 299. 300. 301. 302. 303. 304. 305. 306. 307. 308. 309. 310. 311. 312. 313. 314. 315. 316. 317. 318. 319. 320. 321. 322. 323. 324. 325. 326. 327. 328. 329. 330. 331. 332. 333. 334. 335. 336. 337. 338. 339. 340. 341. 342. 343. 344. 345. 346. 347. 348. 349. 350. 351. 352. 353. 354. 355. 356. 357. 358. 359. 360. 361. 362. 363. 364. 365. 366. 367. 368. 369. 370. 371. 372. 373. 374. 375. 376. 377. 378. 379. 380. 381. 382. 383. 384. 385. 386. 387. 388. 389. 390. 391. 392. 393. 394. 395. 396. 397. 398. 399. 400. 401. 402. 403. 404. 405. 406. 407. 408. 409. 410. 411. 412. 413. 414. 415. 416. 417. 418. 419. 420. 421. 422. 423. 424. 425. 426. 427. 428. 429. 430. 431. 432. 433. 434. 435. 436. 437. 438. 439. 440. 441. 442. 443. 444. 445. 446. 447. 448. 449. 450. 451. 452. 453. 454. 455. 456. 457. 458. 459. 460. 461. 462. 463. 464. 465. 466. 467. 468. 469. 470. 471. 472. 473. 474. 475. 476. 477. 478. 479. 480. 481. 482. 483. 484. 485. 486. 487. 488. 489. 490. 491. 492. 493. 494. 495. 496. 497. 498. 499. 500. 501. 502. 503. 504. 505. 506. 507. 508. 509. 510. 511. 512. 513. 514. 515. 516. 517. 518. 519. 520. 521. 522. 523. 524. 525. 526. 527. 528. 529. 530. 531. 532. 533. 534. 535. 536. 537. 538. 539. 540. 541. 542. 543. 544. 545. 546. 547. 548. 549. 550. 551. 552. 553. 554. 555. 556. 557. 558. 559. 560. 561. 562. 563. 564. 565. 566. 567. 568. 569. 570. 571. 572. 573. 574. 575. 576. 577. 578. 579. 580. 581. 582. 583. 584. 585. 586. 587. 588. 589. 590. 591. 592. 593. 594. 595. 596. 597. 598. 599. 600. 601. 602. 603. 604. 605. 606. 607. 608. 609. 610. 611. 612. 613. 614. 615. 616. 617. 618. 619. 620. 621. 622. 623. 624. 625. 626. 627. 628. 629. 630. 631. 632. 633. 634. 635. 636. 637. 638. 639. 640. 641. 642. 643. 644. 645. 646. 647. 648. 649. 650. 651. 652. 653. 654. 655. 656. 657. 658. 659. 660. 661. 662. 663. 664. 665. 666. 667. 668. 669. 670. 671. 672. 673. 674. 675. 676. 677. 678. 679. 680. 681. 682. 683. 684. 685. 686. 687. 688. 689. 690. 691. 692. 693. 694. 695. 696. 697. 698. 699. 700. 701. 702. 703. 704. 705. 706. 707. 708. 709. 710. 711. 712. 713. 714. 715. 716. 717. 718. 719. 720. 721. 722. 723. 724. 725. 726. 727. 728. 729. 730. 731. 732. 733. 734. 735. 736. 737. 738. 739. 740. 741. 742. 743. 744. 745. 746. 747. 748. 749. 750. 751. 752. 753. 754. 755. 756. 757. 758. 759. 760. 761. 762. 763. 764. 765. 766. 767. 768. 769. 770. 771. 772. 773. 774. 775. 776. 777. 778. 779. 780. 781. 782. 783. 784. 785. 786. 787. 788. 789. 790. 791. 792. 793. 794. 795. 796. 797. 798. 799. 800. 801. 802. 803. 804. 805. 806. 807. 808. 809. 810. 811. 812. 813. 814. 815. 816. 817. 818. 819. 820. 821. 822. 823. 824. 825. 826. 827. 828. 829. 830. 831. 832. 833. 834. 835. 836. 837. 838. 839. 840. 841. 842. 843. 844. 845. 846. 847. 848. 849. 850. 851. 852. 853. 854. 855. 856. 857. 858. 859. 860. 861. 862. 863. 864. 865. 866. 867. 868. 869. 870. 871. 872. 873. 874. 875. 876. 877. 878. 879. 880. 881. 882. 883. 884. 885. 886. 887. 888. 889. 890. 891. 892. 893. 894. 895. 896. 897. 898. 899. 900. 901. 902. 903. 904. 905. 906. 907. 908. 909. 910. 911. 912. 913. 914. 915. 916. 917. 918. 919. 920. 921. 922. 923. 924. 925. 926. 927. 928. 929. 930. 931. 932. 933. 934. 935. 936. 937. 938. 939. 940. 941. 942. 943. 944. 945. 946. 947. 948. 949. 950. 951. 952. 953. 954. 955. 956. 957. 958. 959. 960. 961. 962. 963. 964. 965. 966. 967. 968. 969. 970. 971. 972. 973. 974. 975. 976. 977. 978. 979. 980. 981. 982. 983. 984. 985. 986. 987. 988. 989. 990. 991. 992. 993. 994. 995. 996. 997. 998. 999. 1000. 1001. 1002. 1003. 1004. 1005. 1006. 1007. 1008. 1009. 1010. 1011. 1012. 1013. 1014. 1015. 1016. 1017. 1018. 1019. 1020. 1021. 1022. 1023. 1024. 1025. 1026. 1027. 1028. 1029. 1030. 1031. 1032. 1033. 1034. 1035. 1036. 1037. 1038. 1039. 1040. 1041. 1042. 1043. 1044. 1045. 1046. 1047. 1048. 1049. 1050. 1051. 1052. 1053. 1054. 1055. 1056. 1057. 1058. 1059. 1060. 1061. 1062. 1063. 1064. 1065. 1066. 1067. 1068. 1069. 1070. 1071. 1072. 1073. 1074. 1075. 1076. 1077. 1078. 1079. 1080. 1081. 1082. 1083. 1084. 1085. 1086. 1087. 1088. 1089. 1090. 1091. 1092. 1093. 1094. 1095. 1096. 1097. 1098. 1099. 1100. 1101. 1102. 1103. 1104. 1105. 1106. 1107. 1108. 1109. 1110. 1111. 1112. 1113. 1114. 1115. 1116. 1117. 1118. 1119. 1120. 1121. 1122. 1123. 1124. 1125. 1126. 1127. 1128. 1129. 1130. 1131. 1132. 1133. 1134. 1135. 1136. 1137. 1138. 1139. 1140. 1141. 1142. 1143. 1144. 1145. 1146. 1147. 1148. 1149. 1150. 1151. 1152. 1153. 1154. 1155. 1156. 1157. 1158. 1159. 1160. 1161. 1162. 1163. 1164. 1165. 1166. 1167. 1168. 1169. 1170. 1171. 1172. 1173. 1174. 1175. 1176. 1177. 1178. 1179. 1180. 1181. 1182. 1183. 1184. 1185. 1186. 1187. 1188. 1189. 1190. 1191. 1192. 1193. 1194. 1195. 1196. 1197. 1198. 1199. 1200. 1201. 1202. 1203. 1204. 1205. 1206. 1207. 1208. 1209. 1210. 1211. 1212. 1213. 1214. 1215. 1216. 1217. 1218. 1219. 1220. 1221. 1222. 1223. 1224. 1225. 1226. 1227. 1228. 1229. 1230. 1231. 1232. 1233. 1234. 1235. 1236. 1237. 1238. 1239. 1240. 1241. 1242. 1243. 1244. 1245. 1246. 1247. 1248. 1249. 1250. 1251. 1252. 1253. 1254. 1255. 1256. 1257. 1258. 1259. 1260. 1261. 1262. 1263. 1264. 1265. 1266. 1267. 1268. 1269. 1270. 1271. 1272. 1273. 1274. 1275. 1276. 1277. 1278. 1279. 1280. 1281. 1282. 1283. 1284. 1285. 1286. 1287. 1288. 1289. 1290. 1291. 1292. 1293. 1294. 1295. 1296. 1297. 1298. 1299. 1300. 1301. 1302. 1303. 1304. 1305. 1306. 1307. 1308. 1309. 1310. 1311. 1312. 1313. 1314. 1315. 1316. 1317. 1318. 1319. 1320. 1321. 1322. 1323. 1324. 1325. 1326. 1327. 1328. 1329. 1330. 1331. 1332. 1333. 1334. 1335. 1336. 1337. 1338. 1339. 1340. 1341. 1342. 1343. 1344. 1345. 1346. 1347. 1348. 1349. 1350. 1351. 1352. 1353. 1354. 1355. 1356. 1357. 1358. 1359. 1360. 1361. 1362. 1363. 1364. 1365. 1366. 1367. 1368. 1369. 1370. 1371. 1372. 1373. 1374. 1375. 1376. 1377. 1378. 1379. 1380. 1381. 1382. 1383. 1384. 1385. 1386. 1387. 1388. 1389. 1390. 1391. 1392. 1393. 1394. 1395. 1396. 1397. 1398. 1399. 1400. 1401. 1402. 1403. 1404. 1405. 1406. 1407. 1408. 1409. 1410. 1411. 1412. 1413. 1414. 1415. 1416. 1417. 1418. 1419. 1420. 1421. 1422. 1423. 1424. 1425. 1426. 1427. 1428. 1429. 1430. 1431. 1432. 1433. 1434. 1435. 1436. 1437. 1438. 1439. 1440. 1441. 1442. 1443. 1444. 1445. 1446. 1447. 1448. 1449. 1450. 1451. 1452. 1453. 1454. 1455. 1456. 1457. 1458. 1459. 1460. 1461. 1462. 1463. 1464. 1465. 1466. 1467. 1468. 1469. 1470. 1471. 1472. 1473. 1474. 1475. 1476. 1477. 1478. 1479. 1480. 1481. 1482. 1483. 1484. 1485. 1486. 1487. 1488. 1489. 1490. 1491. 1492. 1493. 1494. 1495. 1496. 1497. 1498. 1499. 1500. 1501. 1502. 1503. 1504. 1505. 1506. 1507. 1508. 1509. 1510. 1511. 1512. 1513. 1514. 1515. 1516. 1517. 1518. 1519. 1520. 1521. 1522. 1523. 1524. 1525. 1526. 1527. 1528. 1529. 1530. 1531. 1532. 1533. 1534. 1535. 1536. 1537. 1538. 1539. 1540. 1541. 1542. 1543. 1544. 1545. 1546. 1547. 1548. 1549. 1550. 1551. 1552. 1553. 1554. 1555. 1556. 1557. 1558. 1559. 1560. 1561. 1562. 1563. 1564. 1565. 1566. 1567. 1568. 1569. 1570. 1571. 1572. 1573. 1574. 1575. 1576. 1577. 1578. 1579. 1580. 1581. 1582. 1583. 1584. 1585. 1586. 1587. 1588. 1589. 1590. 1591. 1592. 1593. 1594. 1595. 1596. 1597. 1598. 1599. 1600. 1601. 1602. 1603. 1604. 1605. 1606. 1607. 1608. 1609. 1610. 1611. 1612. 1613. 1614. 1615. 1616. 1617. 1618. 1619. 1620. 1621. 1622. 1623. 1624. 1625. 1626. 1627. 1628. 1629. 1630. 1631. 1632. 1633. 1634. 1635. 1636. 1637. 1638. 1639. 1640. 1641. 1642. 1643. 1644. 1645. 1646. 1647. 1648. 1649. 1650. 1651. 1652. 1653. 1654. 1655. 1656. 1657. 1658. 1659. 1660. 1661. 1662. 1663. 1664. 1665. 1666. 1667. 1668. 1669. 1670. 1671. 1672. 1673. 1674. 1675. 1676. 1677. 1678. 1679. 1680. 1681. 1682. 1683. 1684. 1685. 1686. 1687. 1688. 1689. 1690. 1691. 1692. 1693. 1694. 1695. 1696. 1697. 1698. 1699. 1700. 1701. 1702. 1703. 1704. 1705. 1706. 1707. 1708. 1709. 1710. 1711. 1712. 1713. 1714. 1715. 1716. 1717. 1718. 1719. 1720. 1721. 1722. 1723. 1724. 1725. 1726. 1727. 1728. 1729. 1730. 1731. 1732. 1733. 1734. 1735. 1736. 1737. 1738. 1739. 1740. 1741. 1742. 1743. 1744. 1745. 1746. 1747. 1748. 1749. 1750. 1751. 1752. 1753. 1754. 1755. 1756. 1757. 1758. 1759. 1760. 1761. 1762. 1763. 1764. 1765. 1766. 1767. 1768. 1769. 1770. 1771. 1772. 1773. 1774. 1775. 1776. 1777. 1778. 1779. 1780. 1781. 1782. 1783. 1784. 1785. 1786. 1787. 1788. 1789. 1790. 1791. 1792. 1793. 1794. 1795. 1796. 1797. 1798. 1799. 1800. 1801. 1802. 1803. 1804. 1805. 1806. 1807. 1808. 1809. 1810. 1811. 1812. 1813. 1814. 1815. 1816. 1817. 1818. 1819. 1820. 1821. 1822. 1823. 1824. 1825. 1826. 1827. 1828. 1829. 1830. 1831. 1832. 1833. 1834. 1835. 1836. 1837. 1838. 1839. 1840. 1841. 1842. 1843. 1844. 1845. 1846. 1847. 1848. 1849. 1850. 1851. 1852. 1853. 1854. 1855. 1856. 1857. 1858. 1859. 1860. 1861. 1862. 1863. 1864. 1865. 1866. 1867. 1868. 1869. 1870. 1871. 1872. 1873. 1874. 1875. 1876. 1877. 1878. 1879. 1880. 1881. 1882. 1883. 1884. 1885. 1886. 1887. 1888. 1889. 1890. 1891. 1892. 1893. 1894. 1895. 1896. 1897. 1898. 1899. 1900. 1901. 1902. 1903. 1904. 1905. 1906. 1907. 1908. 1909. 1910. 1911. 1912. 1913. 1914. 1915. 1916. 1917. 1918. 1919. 1920. 1921. 1922. 1923. 1924. 1925. 1926. 1927. 1928. 1929. 1930. 1931. 1932. 1933. 1934. 1935. 1936. 1937. 1938. 1939. 1940. 1941. 1942. 1943. 1944. 1945. 1946. 1947. 1948. 1949. 1950. 1951. 1952. 1953. 1954. 1955. 1956. 1957. 1958. 1959. 1960. 1961. 1962. 1963. 1964. 1965. 1966. 1967. 1968. 1969. 1970. 1971. 1972. 1973. 1974. 1975. 1976. 1977. 1978. 1979. 1980. 1981. 1982. 1983. 1984. 1985. 1986. 1987. 1988. 1989. 1990. 1991. 1992. 1993. 1994. 1995. 1996. 1997. 1998. 1999. 2000. 2001. 2002. 2003. 2004. 2005. 2006. 2007. 2008. 2009. 2010. 2011. 2012. 2013. 2014. 2015. 2016. 2017. 2018. 2019. 2020. 2021. 2022. 2023. 2024. 2025. 2026. 2027. 2028. 2029. 2030. 2031. 2032. 2033. 2034. 2035. 2036. 2037. 2038. 2039. 2040. 2041. 2042. 2043. 2044. 2045. 2046. 2047. 2048. 2049. 2050. 2051. 2052. 2053. 2054. 2055. 2056. 2057. 2058. 2059. 2060. 2061. 2062. 2063. 2064. 2065. 2066. 2067. 2068. 2069. 2070. 2071. 2072. 2073. 2074. 2075. 2076. 2077. 2078. 2079. 2080. 2081. 2082. 2083. 2084. 2085. 2086. 2087. 2088. 2089. 2090. 2091. 2092. 2093. 2094. 2095. 2096. 2097. 2098. 2099. 2100. 2101. 2102. 2103. 2104. 2105. 2106. 2107. 2108. 2109. 2110. 2111. 2112. 2113. 2114. 2115. 2116. 2117. 2118. 2119. 2120. 2121. 2122. 2123. 2124. 2125. 2126. 2127. 2128. 2129. 2130. 2131. 2132. 2133. 2134. 2135. 2136. 2137. 2138. 2139. 2140. 2141. 2142. 2143. 2144. 2145. 2146. 2147. 2148. 2149. 2150. 2151. 2152. 2153. 2154. 2155. 2156. 2157. 2158. 2159. 2160. 2161. 2162. 2163. 2164. 2165. 2166. 2167. 2168. 2169. 2170. 2171. 2172. 2173. 2174. 2175. 2176. 2177. 2178. 2179. 2180. 2181. 2182. 2183. 2184. 2185. 2186. 2187. 2188. 2189. 2190. 2191. 2192. 2193. 2194. 2195. 2196. 2197. 2198. 2199. 2200. 2201. 2202. 2203. 2204. 2205. 220

3.2. Himmel = Wandeln.

[illegible]

34. Apfel- & Quindl.

[illegible]

gibt unten und oben platz, und lietz für sich und
mit beiden.

36. Erdäpfel-Strudel. +

[illegible]

37. Gries = Strudel.

Man nimm 4 Lotten, läß sie auf feuer kommen, ybst ein
Pfund zins feuer, und läß sie auf gelb röthen, ybst
dazu einen Pföglöffel hell Puzen Sauer, und läßt

Ich mit Eulten ist ein ganz einfaches
 D. wird oben mit Eulten befeuchtet,
 1/2 Loth soll finden. Es ist ein
 ganzes, unten und oben gleich, mit
 wenig an der Spitze gebunden, Man gibt
 ein einfaches D. ein ganzes, mit
 Eulten abgemessen, ein ganzes ist, ein
 ein ganzes D. ein ganzes, ein ganzes
 ein ganzes, ein ganzes, ein ganzes
 ein ganzes, ein ganzes, ein ganzes

47. Tiroler Strudel x

Mann nicht 1/2 H Mpf auf des Rindlenn, selb-
nd nicht von mir gehandelt 14 Lth Lüttow Lüttow
wird ferner, ein Lüttow wird mit dem Lüttow
gut mit dem Mpf hier verkauft, gibt 4 Lth Lüttow
3 Löffel hell Lüttow, und 1 Löffel hell
nicht ein Lüttow ferner, selbst von mir nicht
feilgemacht zu sein, 1 Lüttow, so nicht mehr verkauft.
was Lüttow dazu zu sein, das Lüttow Lüttow
für den Lüttow, als das Lüttow Lüttow Lüttow

[illegible]

[illegible]

45 Zwetschen Brühl

Man muß ihn gewöhnlich bei dem
man es sein sollte, wenn man es
nicht will.

ganz dem Pfalle in dem Kienholz steht & 1/2 Man.
 Salz, 6 Lb Zuckers und 1/2 Manig Zinn, und das man
 1/2 Lb man die Pfalle klein geschitten, und man das
 Ritzel wird ein zu beifren zu in dem, und gießt
 man das Feig feig fein und, das man ist mit
 gemalpenes Lutter, und bezieht es mit wenig mit
 manne Feigmanne, damit die zwölf Lb mit dem
 abmigen dem auf, & willt es Lutter gießen, und
 giebt es in man mit Lutter das man ist klein, das
 man ist es oben mit Lutter, giebt oben in dem
 gleich und Lutter es fein, wenn sie ausgeben
 ist, giebt man sie mit Zuckers das man ist das.

Von den Kuchen und gemischten Mehlspeisen

46. Pester Apfel-Kuchen

Man nimm 3 Eitel feines Mehl 6 Lb Lutter 1 ganze
 Eij, muß mit Milch nimm 1/2 Manig, abmilt es
 man ist gut ab, muß 25 Lb Lutter dem Lutter
 sie mit nimm von dem Lutter und lüßt sie man 1/2
 Manig manne, dem man 8 Lb geschwöltes manne
 fein geschitten, 12 Lb Zuckers fein manne

yn schiltow, & off gäbne fenne yn rapsow, hant nimm
 a linsung der pfullen dinn yn schiltow, hant nimm
 bome kiffel der bapfel wie auf abwas yn rapsow
 ginn ab mit dem yst aller gut und er nimm ein, schöllt
 dann gäbne mörbe angsel schenkt sich in dinn
 feld me, best nimm nimm flaps dörfer und pfist
 mit diltow, und giff mir diltow auf dinn andern
 über der pfistel fenne und, best nimm jind dilt
 diltow mit yn lapp nimm diltow und firt so fort, bis
 man & diltow über der pfistel wie yn ynne firt,
 dann belast man es mit yn schiltow angsel, und
 giffte dem andern firt, was man in diltow
 mit diltow best nimm und, dann winden angsel
 und der gonnit diltow hant dem firt, und giffte
 dem der nimm über diltow & diltow diltow, und
 jind mit diltow best nimm, diltow sich dann mit
 flaps dann gäbne, dann nimm über der
 pfistel fenne und diltow und diltow mit diltow
 ab, damit man firt diltow diltow, best nimm der
 abman diltow mit lapp diltow, diltow mit diltow
 gebat nimm nimm in der diltow, damit man firt
 und diltow diltow firt, gib in diltow diltow
 und diltow firt, mit diltow diltow, und diltow
 diltow.

47 Semberger Pappel-Kuchen

[illegible]

[illegible]

52. Kirschen-Kuchen.

Mauswurz 10 Lff. löffel hell Weinöl großes braunes
Pfeffers, das ist Löffel nicht Löffel und braunes Öl.

[illegible]

53. Hirschen-Küchen anderer Art.

[illegible]

42
unreines, das Gelfel heubten Teig einwickeln in den
Mochel, gefüllt, das Teig mit Feigepflaum bedeckt,
das unreine Gelfel durch den Teig geben, in den Teig geben.

54. Sinner Kirschen = Kuchen.

Man nimbt 8 Loth Lutter mit 8 Eymollern
in 1/4 Stunden nicht zupflümmig ab, 8 Loth Feig-
pflaumen Mandeln 8 Loth Zucker, brennt
sich sein gepulvert, how in der Lutter die sein ge-
pulverten Pfeffer, 6 Loth Pannschafel, abwasch
gepulverten Zimt und Gewürznelken, mit dem
pfla gepulverten Pfeffer how 8 Eymollern werden
in der Lutter bereitet, abwasch nicht mehr ab,
getrocknet, wenn alles gut harmonisch ist, gibt
man zuletzt 1 lb Feigpflaumen in den Teig, brennt
sich Feigpfla gut mit Lutter, brennt ab mit
sein gepulverten Mandeln, schüttet den Teig,
sinn, und brüht ihn fein.

55. Prager-Weichsel-Kuchen

44

Es wird nur mit dem Teig ein ganzes Pfund gemacht,
wollte ich Ihnen mit dem Teig ein Pfund auf das
Brot, auf dem man gebakene Wein, pfundiert es mit dem
Kuchen einen Finger breit mit, und pflegt ich mir
für mich ein Finger breit auf, man wird dann
für mich ein Pfund, läßt die Ränder stehen
und, frisst den Rest Kuchen weg, gibt sie auf dem
Brot, befeuchtet sie gut mit Zucker, was man will
auf mit dem geschnittenen Kuchen, befeuchtet
den Kuchen geschnittenen Kuchen mit Zucker,
und läßt ihn geschnitten sein. Man
gebakene ist, so geschnitten man den Kuchen in
gleich große Stücke, befeuchtet sie wieder mit
Zucker, und mischt sie mit Zucker auf einen
Pfund, diesen Kuchen kann man auch mit
Zucker, was man will und mit Zucker geschnitten
den Kuchen befeuchtet, auf die Pfund Kuchen
man ganz legen.

56. Weichsel-Kuchen.

Man nimmt 2 Maß weißer Weichsel, stellt sie auf

[illegible]

gipffschneidend mundend, gibt das 3te Spiel herdem
 König einen, und König ist mit einem Messer beschlagen,
 und belagt ist mit Messer. Dann gibt unser weiser König
 und Messer, zuletzt Deutungsbüchse, König darauf gibt
 oben einen weissen Ball, und das 4te Spiel, haben wir
 oben das 4te, besetzt unser mit Einbleis. Es ist ab
 mit gipffschneidend, und beschneidend. —

60. Zwetschkew-Kuchen.

[illegible]

Frei ist, wird das selbige als ein lebendes, freigeschaffenes, aus dem Ge-
biete der Natur, und nicht der Kunst, hervorgegangen!

61. Amulett auf sächsische Art.

[illegible]

Ge. . Tepsel in Kompot.

Man liest & kann fast sagen, was sie bald sind, soviel
man die Dörfer ansieht; und Hoßel sie sind, weiß sie

1. So l'weinest du mit Lutter bestreicht, und das ist
 ein Symptom, und auf dem Lutter und auf dem Lutter
 einen kleinen Finger und die Augen und die die Lutter und die
 Lutter und die, und auf wird wird der Finger und die Lutter
 steht, mit der kleinen Hand und die Lutter und die
 und der Lutter und die, oben auf mit der kleinen
 Lutter bestreicht, und Lutter und die Lutter und die
 Lutter, und die Lutter und die Lutter und die
 Lutter und die Lutter und die Lutter und die

65. Apfel mit Semmeln.

Man nimmt 3 kleine Äpfel, mit der kleinen Hand, und
 die kleine Hand, und die kleine Hand, und die kleine Hand
 1. So l'weinest du mit Lutter bestreicht, und das ist
 ein Symptom, und auf dem Lutter und auf dem Lutter
 einen kleinen Finger und die Augen und die die Lutter und die
 Lutter und die, und auf wird wird der Finger und die Lutter
 steht, mit der kleinen Hand und die Lutter und die
 und der Lutter und die, oben auf mit der kleinen
 Lutter bestreicht, und Lutter und die Lutter und die
 Lutter, und die Lutter und die Lutter und die
 Lutter und die Lutter und die Lutter und die

für die unbegreifliche neue Erkenntnis, welche für die ganze Welt besteht.
 Ich und alle für sich alle mit dem Besten, besten
 für mit guten, und gibt für ganze Lafel.

67. Mehlspeis mit Äpfeln.

[illegible]

68. *Äpfel mit Mandelzug.*

Man merckst den neuen Tisch Milch mit 2 Stücken Rindfleisch,
Lamm & Lach, 2 Stücken Schmalz, ab, gibst das in 2 Stücken Rindfleisch, das
8 Stücken Schmalz gut kochen, das 10 Stücken Schmalz und

hat, so hindurch möglich die Aufstellung seiner Eigenschaften, und
aus ihnen, stellt das bethende Gebot den heiligen Willen, die
2. Hälfte zu gut zu verwenden, zu rathen, in Mitleid, und so mit
niemals einen abgepassten Willen zu haben, in seiner
Praxis, so zu sein, wie es ist, wenn das höchste und höchste
Aufgebot zu haben, die mit dem Gebot zu sein, und so zu sein
ellen, so zu sein, mit einem glücklichen Aufgebot zu sein!

70. Böhmisches Thalw.

[illegible]

[illegible]

77. Vanillie. Nudd.

[illegible]

78. Gefüllte = Nudeln.

Man läßt 4 Loth Luthen friß waschen, küßt mit ein
Bohlöffel hell Mafel darin, und läßt es abkochen.

62
Liefenst, gingst in den Aufstiegen nach der neuen Längsmauer
begehn den Degenbau so viel dazu, daß es wieder ein Stück hoch wird,
die St. Nikolaus-Kirche nicht anders denn mit 2 Lin. Dölkern, also
Zu den, und den 1/2 Längsmauer begeben den Degenbau so viel dazu, daß
es ab. Now 2 Längsmauer wird nicht mehr möglich, nach dem
müßte, so viel mehr wird gemacht, die Längsmauer mit den 2 Längsmauer.
den unvollständig, welche mit dem Mauerwerk 1/2 Längsmauer
wird, das 2 Längsmauer nach, die St. Nikolaus-Kirche nicht anders
den Mauerwerk 2 Längsmauer nach, das 2 Längsmauer nach, das
Längsmauer nach, das 2 Längsmauer nach, das 2 Längsmauer nach,
Degenbau mit einem Stück nach, das 2 Längsmauer nach, das
den nach, das 2 Längsmauer nach, das 2 Längsmauer nach,
gibt oben und unten gleich, und das 2 Längsmauer nach, das

79. Dampf = Nudel.

Mit einem 2 Längsmauer nach, das 2 Längsmauer nach, das
in einem Stück nach, das 2 Längsmauer nach, das
den nach, das 2 Längsmauer nach, das 2 Längsmauer nach,
1/2 Lin. Dölkern, einen Kaffee nach, das 2 Längsmauer nach,
2 Längsmauer nach, das 2 Längsmauer nach, das
so viel mehr wird gemacht, das 2 Längsmauer nach, das
den nach, das 2 Längsmauer nach, das 2 Längsmauer nach,
den nach, das 2 Längsmauer nach, das 2 Längsmauer nach,

[illegible]

nur Essigöl schenke ich mich, und giebt sie zuerst
den Quark zum Kuchen. Zu backen ist das Teig
muss etwas feiner als das Anrührte sein.

80. Biscuit Nudeln.

Man nimmt 6 Loth Lutter zerkleinert, 2 1/2 Loth
Nudeln, einen Eimer Wasser, 1 1/2 Loth Salz, 1
Loth Essig, 1 Loth Lutter, 2 Loth Essig, 1 Loth Salz.
Zu backen 2 Loth Lutter, 15 Loth Salz.
muss etwas Salz dazu, was das Teig klein abzu-
gerieben ist, so wird er feiner und wird nicht mehr
mit dem zerkleinerten Mehl der Nudeln misch,
lässt sie in einem mit Lutter befeuchteten Pflaster, lässt
sie gut abtrocknen, bestreut sie mit abgeriebenem Salz,
dann bestreut sie mit Zucker, und brät sie in Butter,
was man sie zum Kuchen giebt, so brät sie auch, was
man mit Zucker und Lutter misch und den Quark
zuerst misch wird bis er einbrennt, ist in einem Pflaster
zu backen.

81. Reis Nudeln.

Man misch 100 1/2 Eimer Wasser mit 100, und brät
sie mit dem Quark, wenn sie alle abgetrocknet sind
so schmeckt man die Nudeln besser, bestreut sie Salz

ohne Zugallungsfußel mit Lutter, bringt sie
mit etwas gutem feinem Desmutter, legt einen
Eigel Nudel zu, bringt sie mit Puralbuc-
salz und garibananen Puralbuc-Lut, den einen
eine gute Nudel, Puralbucsalz und Lut, so fort
bis die Nudel ganz sind, ohne bringt sie mit
ganz feinem Lutter, etwas feinem Desmutter, br.
streckt sie mit ganz feinem Puralbuc-Lut, und
sie gut zu, und läßt sie auf eine glatte etwas mit
Lutter.

82. Nektar mit Rorb'schweifeln.

Man kocht 4 Loth Lutter zerkleinert ab, schüttet 4 Lutter
mit und mit feinem, gibt auch 4 Loth hell feinem
Desmutter, etwas Salz, und so wird Wasch dazu, legt sie
in eine feine Siebe abzuwe. läßt eine halbe Weile
Milch sind und werden, legt den Nektar mit einem Eigel
Lutter ein, und läßt sie auf einem Feuer, und sie dann mit
einem Eigel Lutter zuweilen, das Milch gut abzuwe, gibt
sie auf nicht mit Lutter bringt sie auf einem Feuer, gibt
Lutter feinem Rorb'schweifeln, zuweilen, und einen Lutter
hell feinem Desmutter, ganz oben gibt man Rorb'schweifeln.
solange sie Lutter, den oben in einem Feuer, das sie Lutter
dann und dann.

83. Stoffeloffene. Pöckel.

Man nimbt 4 Loß Gulten, zfluß in 12 ab, nisch 2 yungz fien
 und 2 Dönnel, wess und wess fienich, solch Dönnel zibt so viel
 Maff fienich, als wölg in 12 Dönnel zuputten zu salben, auch
 daroffen nicht fast zungu, lasset man salbe Maff zuputten
 fin den wunden, zibt nitwer Gulten Dönnel, und lasset die
 Nothel in y lüngen zpröhen, mit nimm 1/2 Loß aler nisch,
 Man solch pfeow und zndocht pind, zibt nimm fin den wunden
 nitwer in nisch zöfzen 4 fien dölle, nitwer y lüngen
 Gulten, und Marilin, zibt den zuputten, in wölg in 12
 zndocht salben, daroffen, pöckel nitwer zut ab, zungz nitwer
 die Nothel, zint nitwer wölg zfluch darinnen, oben aben
 ungs, damit die Nothel pfeow zut wönnel, und den zuputten
 solch nitwer nitwer, zibt fin den wunden nitwer
 Gulten lasset nitwer zut.

84. Pöckel von Marillen.

Man lasset in nimm nitwer zut 3 Dönnel zuputten
 fin den wunden, die nimbt nimm 4 Loß nisch so nimm Maril,
 und mit 4 Loß fienich zungz zuputten Gulten ab, nitwer lasset

nd in einem gütigen frischen Laubfrost, bis 32 und in einem
langen Schnee, bis 20 Grad und der Tag war ~~schön~~ ist, denn bald
nd auf den Tag!

88. Erdäpfel - Bis⁹kuit.

Man kanib 8 Löff Lutter & flammig ab, unflügeln & daz.
 In Wasser mit gew. wenig ynbeizt, abgospült, und wenn
 der Schütz gelblich grünlich sein, mit einem die hant
 $\frac{1}{2}$ W. 8 Lin. d. Lutter pflügt man unflügeln & daz.
 so oft man einen Lin. d. Lutter yibt, so daut unflügeln & daz.
 Löffel holt hant daz ynbeizt & daz. Lutter & daz.
 zu unflügeln & daz. 4 Lutter abgospült & daz.
 wird so hant daz, das daz pflügt yd, die ynflügeln
 daz hant man Lutter oder daz. daz. daz.
 ynflügeln daz hant 8 Lin. d. Lutter & daz.
 modal oder daz. daz. daz. daz. daz. daz.
 daz. daz. daz. daz. daz. daz. daz. daz.
 daz. daz. daz. daz. daz. daz. daz. daz.

89. Sebahiener-Hausen.

Manzoni'st auch uns, als ein solches Kind, wie das Kind
mit einem Riß, Pflanzung in der Erde, so hat man den Riß in
sein Kind, und läßt es liegen, und es wächst und

2. Lohf Ziebnad und so hiehl Mgl. Darsin ynauß, bis adin
 gung for das Thier wint, mer wif so Bisad dunt auß dem Hie
 na so laugt, bis pif das Thier hat das Rintab lops, pflucht
 so hiehl firt, die mer piften in vorwand Wapnad yalnft
 fast, Darsin, derp das Thier so wagnist, bis no wint, das
 wad das 8. Lohf Ziebnad ofen thome, und 8. Lohf yn pif conllt
 Mardolw conff p lwend, horewiltelb 8. ninnu Mardolw ninnu
 Jacin fadn ninnu ninnu Mardolw und dunt ninnu Ziebnad ninnu
 und dinnu Darsin luegt und ninnu dunt ynauß, so dunt
 fast mer nd mer bry das fadn und fadn auß, und
 luegt nd in das Thier ninnu, zinst nd wint ad firt, und hiehl
 nd luegt in dinnu Bisad, bry ninnu nd ninnu fadn, und
 gibt nd zinnu luegt, mer dunt das fadn firt ad ynauß
 wint.

90. Holzhacker Knödeln.

Man giebt ihm einen Mordling 3 Hundtoll Freund, und einen
Hundtoll Mord, aber der Hund, der ist ein großer Dummkopf,
früher von dem, und bräutet die Dummheit, ein ist so hinfällig.
Denn Mord, Dummheit, als Dummheit ist, ein ist so groß Dummheit.
Denn Dummheit zu machen, man bräutet für sich selbst,
braut und den Dummheit, liegt für ein ein Dummheit, und

[illegible]

94. Reis Schmaru. x

Gafu Lotz mit Cumin & anis gewappnet, yabberdelt, und in mi-
 nner halben Maß Milch nicht zu wenig yabberdelt. Darn
 kocht man mit Rüb kuller in ein eysenwein & ein yfeln.

Von den aus dem Schmalz gebackenen Mehlspeisen,
sen, und von den Germ-Mehlspeisen!

Nr 104. Brand Teig.

Für ein großes Pödel sieben Pfund Milch wird ein Pödel feines
Mehl mit ein halbes Pfund Anisum, das es nicht feiglich wird,
unverkauft nicht gelb gemacht, und wenn es das Feig hoch
Löffel löst, wasgestalt. Wenn das Feig kalt ist, wird es
in einem kleinen Mörtel mit einem jungen Eimer fein
durchgerieben in eine Pfanne gegeben, etwas gepulvert,
mit einem halben Pfund Zucker dazu, und 4
Eggenellen noch ein wenig feig gemacht, sollte das
Feig noch zu stark seyn, so kann man noch ein Eimer noch
mehr, wenn es nicht gelblich verzeigelt ist, so kann man
noch ein wenig in feines Schmalz gerührt, und fein
luftbar machen.

105 Brand-Feig auf anderer Art.

Man kocht mit Viehl das Affen im neuen Aries so lang
wonnig, kocht eine Kuchens Lutter in das Feig 3
minut und 3 mal das Feig, und kocht mit dem
Feig und das Feig mit dem Viehl so lang so
mit, was eine Feig nicht zerkaut ist, und das Feig
kocht kocht, so gibt man es in ein Leinwand,
mit ein, und so macht man ein, so kocht ein
mit ein 4 mal so lang und 3 mal, was ein
so mit ein Leinwand und kocht das Affen so lang so
mit ein, so kocht ein, und kocht ein Feig nicht
ab, kocht mit einem Leinwand ein Feig, so
in das Feig Feig, und kocht ein Feig
gelb, wenn sie kocht ein, wenn sie mit ein
so kocht ein, und man kocht ein Feig
in das Feig 105 in die Feig.

106 Faschings-Krapfen

Ein Feig so lang ist, so kocht ein Feig,
das Feig so lang so kocht ein Feig, so
so in die Feig so kocht ein Feig, so
so kocht ein Feig, und kocht ein Feig
so kocht ein Feig so kocht ein Feig, so
so kocht ein Feig so kocht ein Feig, so

[illegible]

[illegible]

107. Schwache Kipfel = Scheiden?

Man wird schon großen Muth haben, sich zu fassen, und

Die Mandelkerns, und bürst sie pfündig mit dem Pfeffer,
wenn sie zu bürsten sind, woszu sie mit Zinn und Zuckers
Lich bestreut.

III. Roter Krappfen

Mann ist ein halbes 4 Maß auf ein Luch 8 Luch groß Baum Zuckers,
8 Luch groß Baum Mandeln, 8 Luch Luch in einem Luch zu
geschüttet, und wenig groß Baum Zinn, Zinsung zu bürsten, und
dann einen Luch von dem Luch geschüttet Pfeffer zu bürsten
Luch alles gut mit einander mischen, fließt 4 Luch Luch zu
mischen, und ein Luch zu bürsten, wozu sie einen Maß zu bürsten
sich, und als dann Luch zu bürsten und 4 Luch zu bürsten
Luch, dann ein Luch von dem Luch - Luch zu bürsten, bürst ein
Luch mit Pfeffer Luch und bürst sie pfundig mit dem Pfeffer,
Luch sie ein Luch zu bürsten auf ein Pfeffer, und bestreut sie mit
Zuckers.

112 Rosen Krappfen

Mann ist 16 Luch Pfeffer, und wozu 4 Luch Luch Luch,
und ein Luch Luch Luch, 2 Luch Luch 1 Luch Luch Luch
Luch, und so wird ein Luch Luch Luch Luch, und so wird
Luch Luch Luch, wozu ein Luch Luch Luch Luch

Nadelholz, wie auch andere auf feinem, sehr feinem
 feinem Holz erweicht, damit man es nicht so ausstehen
 lasse, wie sie im feinsten sind, immer etwas Schimmel
 und einen mittelgroßen Pflaster, dessen Blätter man
 leicht & solche Blätter aufeinander, so daß man
 eine Pflasterform bekommt, so daß es jedes Blatt
 in eine Mitte mit etwas feinem Holz, und ein
 feines in eine Mitte mit einem feinen feinsten
 feinsten jedes Pflaster mit einem weichen, Mos-
 ses und Schinde & macht & feigere er wird, so-
 bald sie mit einem feinen, damit sie nicht trocken
 werden, blickt sie auf feine, abwärts zu
 feinsten und eine Pflaster, und so ist sie noch feiner
 wässriges & so ist sie, damit sie nicht feiner
 flachen erweicht, und sie mit feinsten
 damit nicht abweicht, und gibt sie auf feine
 in eine Mitte, so ist sie alles auf eine Art gebildet
 sind, so gibt man in die Mitte einen feinen Pflaster
 etwas feinsten, so ist sie mit feinsten
 gut, und nicht so feinst auf die feinsten.

112

Schnee Ballen

Es wird nur 1/2 H Menge etwas gefolgt,

und mit einem kleinen Löffel kochendes Wasser
gut kochen muß, 6 Loth Zuckerblüthen mit einem
Pfeffer geschnitten, und mit dem Stücken gut abgerieben.
denn wird man 3 Eymelöthen und 1/2 Loth edelweißen
Milch, als zu süßem nötig ist, meßten. Tragen mit einem
breiten Messer zu sammeln, wolle ich an 1/2 und pflegt
ich 3 Meß über ein andern sein. man hat schon 1/2
pfund an einem Tag, wolle man es für das Leben aus
den mit einem Brezgen nützlich in einem breiten Pfand
find, nicht so viel. Man ist geschnitten worden, man
hat einen mittelst. man hat Löffel, hat den Pfund auf,
das man ein Pfund ist oben und oben. und man hat
den Pflöckel zu einem Loh, fest man das Pfund
für so auf so fast so. Man hat es in das Pfund
geht, und hat man einen Pfund an einem Pfund
und man hat einen Pfund an einem Pfund, hat man
für einen gut mit zu dem, und man hat für so auf,
den Pfund, und gibt für zu dem. Man hat für
zu dem Pfund, man hat man, so man hat für man
für so auf man hat für, mit man Pfund Pfund
wollen mit 3 Eymelöthen zu dem und Vanille gut abgerieben.
das ist, das man mit 4 Loth für geschnitten. Man hat
brennt, oben und unten gleich man hat 1/2 Pfund zu
auf so gegeben.

114 Zucker Strauben

Mant wird 6 Löffel feiner Mehl 6 Einger Dot.
 1. Lard, 1/2 Pint Pfundtweil, 4 Löffel hell ger. Fett.
 und Zuckr, alles dinst und wird fein abgerührt, dann
 durch ein Sieb gegeben, und in einem Pfundtweil in
 feines Pulver zerstoß, schon gelb gebackt,
 und mit Zuckr und Zimmt besetzt, wird Pulver
 gegeben.

iii Limet Krappen

Mund und 1/2 H. Moll 8 Lbf. Butter 2 Lbf. Zucker, etwas Salz auf ein Ei, und so fort, alls es gut mit dem Eigelb abgibt. 3 Eyer Butter und ein wenig feines Pomeranz Oel, abgerieben mit sehr einem Eigelb. Man setz das Ding gut ab, abso gie nicht mit dem Feuer, und nur oft nach, es zu sehen, wenn es will, es zu rühren und es zu kochen, es wird einem Butter kuchen gleich sein, das letztere mal wird die Hälfte des Feuers abso, es wird als ein Butter kuchen abgekocht, in so groß 4 kleine Stücke zu schneiden und als ein Mordel beid ein wenig, mit Zucker auf dem Mordel aufzubereiten und mit dem Pomeranz Oel, es wird ein alls abgekocht.

find, wenn man sich einwöchig mit Leinwandhemden, Leinwand
oder Mullen gut auszuwaschen. Aufsonderlich wenn man
sich selbst mit gutem und reinem Wasser.

116 Ancis Sailerln

[illegible]

117. Treppauer-Kotalschen

Muss gibt 1 und $\frac{1}{4}$ A Maß in nur 2 Stück / ein Stück
 $\frac{1}{2}$ A Stück und 200 g Lappen, und 3 Stk. Hölz.

gutes Gorn, etwas mehr als eine 1/2 Prutle Milch
 eine wenig Pulz 1 Eßlöffel kochendes Wasser geben
 gut durchrühren, gießt es durch ein Sieb in das
 Maf, und schüttet das Sieb so langsam ab, bis das
 Clappnet weißt, läßt es in einem warmen Ofa
 etwas geseut, und ist dann sehr schön zu gebrauchen
 man die Gallatzen muß man seill und mit
 Mafel bräutend brat, wolle sie 2 Messer.
 nützlich ist auch, bräutet diese Flecken mit
 zerhacktem Butter, wolle sie zusammen und
 läßt sie in einem warmen Linge, wolle sie demselben
 Messer nützlich ist auch, und füllt sie mit Schweine
 Mafel, Pöppel: gewaschen: oder Schmalz und
 Mandel Öl und geschüttelt, die fülle man
 ein mal so viel als das Sieb ist, und das fülle
 Öl und geschüttelt werden, die andere Hälfte des
 Siebs wird demselben geschüttelt, und etwas
 zu wolle, so das die Gallatzen nicht länger
 die bräutend, sie werden mit feinem Butter oder
 Schmalz, mit zerhacktem Mandel oder Labzucker

bedenkt. Man hat sich auf etwas zu Grunde nicht zu
stellen. Gedenke man sich in etwas nicht, so ist man in
jenes Gott selbst einzuweihen mit seiner Gnade.

118. Karlsbader = Trölschen

[illegible]

Das Zuckers zerfloßnet ist, dann gibt man die Kollatschen
auf ein Blech, und bildet sie leicht braun in einem gut ge-
feigten Ofen.

119. Bisquit-Kollatschen

Man gibt in einen Topf 9 Loth Zucker, 7 Loth
fein gesiebtes Mehl, und schneidet ab 2 Pfund ab, schlägt
nach und nach ganzes Ei und 8 Eitenderen an
5 Eßlöffel hell Milch 3 Eßlöffel hell Cognac 2.
Eßlöffel hell Zucker hat man ein wenig die
Eier geschüttelt. Giebt etwas Salz und 10 Loth
Masse in eine abgegründete Form, man rührt
ab und so weiter, bis alles hart wiegt ist, setzt
mit einem Eßfel einen Zuckers auf das Blech
gibt in die Mitte etwas mehr, so dass die
Form mit Ei und Mehl besetzt sein mit geschüttelt
Mantel und Zucker. Lässt sie etwas abgegründet
und bildet sie genau.

nicht Wein, Wein ist N. 120, liegt auf Pin & Long, an.
 Nicht Pin, mit der Gypsflage, ein Blatt, das auch Pin
 mit Gypsflage, man findet es auch in Pin, liegt in der
 Pin, und hat Pin, so.

122. Vanilie-Kipfeln.

[illegible]

[illegible]

124. Kaiser-Kugelhupf.

[illegible]

gan, und können demnach sehr leicht erkannt, das die bis
zum Göldele für ein Spiel, bis die Wirkung der
und der die Person. Derallher die in der Person zu kommen.
Der das, was man hat, so das die Person die das Modell
in der Person, so man nicht, aber so das die Person die das
nicht hat und so man nicht kann.

129. Pohnische Babka.

Reichens und Maff, ward miry lieblich zu bruchfen, gefandt
und den Tag hochst vorwiegend fah, und miry die
Liebern Milch und $\frac{1}{4}$ Thiel gut abgemessen, offnen,
mache David den Saugpfand, und so die Saugmilch,
al dem Saugtrichter, und mach den Saugtrichter
wird abgemessen, und so laugen, gefandt, und so
mache so leicht, und wird mir die Thiel abgemessen, und
den Saugtrichter gefandt, und David den Saugtrichter
so Thiel Maff ferner gefandt, bis den Tag die Thiel
abgemessen, und so Thiel fah, und so Thiel fah,
gemessen, und so Thiel fah, und so Thiel fah,
so Thiel fah, und so Thiel fah, und so Thiel fah.

Lied, die Frucht der Güte und Freuden pflichten wir zu bewahren,
fühlend das Lenz-Genuss, der die Güte ergötzt, und die Blüthe pflegt.

131. Wespen-Nester.

[illegible]

132. Kaffee: Brötzeln:

für und $\frac{1}{4}$ lb Mehl neu gekochtes Eiweiß halben Pfeffer

[illegible]

134. *Pügel-Krappfen.*

Mauchint nit jab 4 Maßl, 1/2 Eitel beerwerx und Milch, 2
 1/2 Eitel hallig als apfel, ruf 4 Loth zinnlaßmaß luttan,
 2 yeggen finel und 2 Dötken, feyl 1 n. 6, pfleyd den Liny gut
 ab, und luyß dieß y apfel. Nunnt nit abet yeggen und
 iß, gibl man iß auf nie in it Maßl byschreibet Lant,
 wollet iß ein feygnedickend, ründt 2 feygnedickend Mann
 fult, byschreibet den feygnedickend luttan, luyß iß feygnedickend
 abet, ründt den feygnedickend, so luyß man den feygnedickend
 feygnedickend will, ründt iß und den feygnedickend ründt
 Luyß nicht feygnedickend, byschreibet iß in Luyß und
 luttan, und abet iß feygnedickend, ründt iß feygnedickend
 yallig und ründt, byschreibet man iß 2 mit luttan, und abet
 ründt iß mit ein yeggen und ründt man ründt yeggen

[illegible]

125

Milch = Brod

Muss man nicht gewöhnlich auf jenes Thierel Milch immer selbst
manch Mal, daß es in der Gefangenschaft auch Milch trinkt

Aufsehung nicht schon genug, da die Maßzahl immer noch
 demselben sein, denn nur das Augenmaß soll sein,
 das die Menge so groß ist, als die gewöhnliche
 Menge, doch das ist nicht immer, sondern nur so
 wie es ist, das Maß wird mit einem Maß
 und mit Milch und 2 Löffel hell gemacht
 und mit so viel Maß als das Maß Milch ist,
 auch nicht, und gibt abzusagen, abzusagen
 so ist, das Maß wird immer aus dem
 und groß, und wenn es gut genug ist, das
 genug. Im ganzen, das Maß nicht genug,
 nicht mehr nur Maß Milch und 2 Maß Maß,
 wird genug, und 2 Löffel hell gemacht
 da nicht genug, und immer die Menge
 immer Milch genug, das die Menge
 abzusagen ist, das die Menge
 genug braucht, und das Maß
 nicht genug, und gibt abzusagen. Die Menge
 ist genug zu bekommen, das die Menge
 nicht so wie das
 und mit genug und genug zu bekommen,
 und immer genug zu bekommen, und die Menge

you und der sonnen muß, was man sich nicht zu
 dem hat, so gibt man sich ganzes Leben in
 abzugeben, d. h. nicht mehr als das Leben, da
 man nur das Leben für sich gibt, wenn man sich
 nur das Leben und das Leben selbst, dann wird er
 auf dem Leben das Leben gegeben, auf dem Leben
 das wird 1/2 A Leben gegeben, das Leben und
 das Leben damit bestrafen, das Leben wird
 so sehr gegeben, dann das Leben das Leben
 bestrafen in f. f. bis alle Leben das Leben ist, f. f.
 Leben nicht mehr sein soll, wenn das Leben
 und Leben wird, dann wird man sich nicht
 mit gegeben man sich ganz bestrafen, zu
 fassen gegeben, mit Maß bestrafen, und gibt zu
 soll gegeben, wenn man sich gegeben ist, was
 in einem Leben das Leben, man selbst das Leben
 Leben gegeben, mit dem man sich nicht mit
 das Leben bestrafen zu geben. So man
 sich in das Leben, wenn man sich nicht gegeben
 geben Leben bestrafen.

126. Gebackene - Töpfe

Man nimm 30 Loth Mehl in einen Kübel misch die drei Mittel des
 Mehlens mit etwas warmen Milch und 2 Loth Butter hell
 und garmet einen kleinen Teig an, und läßt ihn etwas
 garmen, Rind man ein klein geschütteltes Schüsselchen
 einen halben Löffel, 2 Loth Butter hell geschütteltes Schüsselchen,
 ein wenig Anis, 3 Loth Butter hell geschütteltes Schüsselchen, 4 Loth
 klein geschütteltes Schüsselchen, 8 Loth für sich Butter,
 welche warm gemacht sind, mischt in ein Schüsselchen zu
 setzen, und 4 Löffel Butter, und ein wenig zugeben
 und, schmeckt sich ab, gibt sich ein wenig Butter und
 etwas sich so lange, bis ein Anis anfängt zu
 zu fallen, dann schmeckt man 2 Löffel Butter, und
 einen Löffel Butter und einen Löffel Butter, und schmeckt dann
 ein Löffel Butter, legt sich ein wenig Butter, und läßt
 sich gut garmen, dann wenn man sich mit Löffel Butter
 und geschütteltes Schüsselchen geschütteltes Schüsselchen
 und ein Löffel, und geschütteltes Schüsselchen, und ein
 Löffel geschütteltes Schüsselchen.

Von den Sorten und verschiedenen
kleinen Zücker Bäckereien

127

Bütter-Dorfe

Man nimm 1/2 Pf. Mast. 14 Lotz Bitterwurz aus dem
 arbeits ab mit dem Stalkenzeit ab, 8 Lotz Zuckers
 kommt es ein geschloßenes, ein feuchtes Glas geschloß.
 Trunk Füllen man nimm eine unj mit dem Mast und
 Bitterzeit in man nimm, mit 2 Löffel Bitterwurz
 man eine Pring an, weilt ihr zingere dicker, salzt
 ein Postenblatt mit einem mit Bitterwurz in einem
 Fuzing, gibt dem Pring einen, füllt ihr mit einem
 Fottman in Bitterwurz, man nimm ein Bitterwurz in einem, füllt
 sie mit einem gibt dem Pring einen, das nimm sie
 mit einem Glas, das nimm sie mit einem geschloßenen
 Zuckers, ein Bitterwurz ein nimm gelindes Zuckers

138.

Brod = Perle

Mann je zwei 1/2 # Mandeln, löst im kochenden
für wässrigen Rossmilch mit etwas Zucker, man

[illegible]

12 Ich gütlich von mir aus 2 Linien abgeschrieben, dann
gelesen, geprüfet und in einem Abdruck gegeben, ferner
wird der Text hienach folgen Linien gedruckt, aber
geprüft, dann der Text hat der man es selbst der
Linien dazu gemacht, Ich hab die Linien ge-
lesen so laut ab und der Text in gegeben worden, man
nicht ab einer fallen Kind, was es nicht zu laien
ist, und der die Linien die Kind der ist, so kann
man es schon in man nicht so gleich und
mit einem Manne auf, soll dann die Text in der
und der Text der man nicht die Text.

139 Bisquit-Dorle

Mann schlicht 8 Lijon in einem etwas tiefen Gefaß
Lijon, mit dem Tissemur Pfeffer, worin wir Pfeffer
und Salz oder gepulverten Tissemur nur für die
Lijon ist, bis sie schaumig sind, gibt dann 14 Loth
Zucker, worin sie sich gut lösen und gerührt, fertig,
gibt das Lijon auf einem Tissemur Pfeffer
und gibt ein Mager oder ein Tissemur Pfeffer
wenn man will, gibt sie dem Haus oder Pfeffer
und gibt das Lijon bis sie gut wird, gibt

[illegible]

Stumpfheit wird so mit dem Pöfeln faun aufgelöst,
wenn dann die Stokolade ganz aufgelöst und pfeif
glut ist, in dem Eiben einen Rindstufes pfeifend
zu gedenkt, und die Trite gestalt, und wie die
die abgeriebenen Bittern die Mappet how gelb
Mundeln w. p. w. auf und auf für mich geistig, dann die
Epokolade und gelbte den für die Pöfeln how geistig.
Es werden dann 2 gleiche Porten Bittern pfeifend
Krisen mit Bittern bestreuen, und die geistig die gelbte
how den Mappet eingestrichelt, dann die einen gelbten
ab und auf dem Mund Thimmern den einen Mund ge.
bitter, so dann gelb und gestalt, das einen Bittern
Eingestrichelt ge stellt, das geistig Bittern auf
gelagt, und mit gelbten Epokolade ge gestalt.
gegnen: Man gibt 6 gelbte Epokolade mit 6 Stk
leffel hell Lappet und 6 Stk gelbten einen Pöfeln
stellt so mit Pöfeln faun, und die die Epokolade
indem bestreuen mischen auf löp, wenn es pfeif
glut geistig ist, in dem Eiben einen Rindstufes pfeifend
die Pöfeln abgerieben und die 2 gelbten Pöfeln how
den Thimmern Pöfeln abgerieben und die gelbten Bittern
zu bestreuen sind, und gelagt, und die einen geistig
indem Bittern Pöfeln ge stellt, und gestalt.

Das Godelach = Gieß muß weiß gemacht und oben gezeichnet
mit etwas Rosin, Rosin, Stein, damit es nicht zerbricht
Es ist nun zu fällen, und nicht zu fällen.

142. Holländer Dorte

Man nimmt 1/2 lb Pfeffer und 1/2 lb Pfeffer
2 junge Linsen und 1/2 lb Pfeffer und 1/2 lb Pfeffer
dann 1/2 lb Pfeffer und 1/2 lb Pfeffer
zu, in jungen und 1/2 lb Pfeffer
wird, gelöst und 1/2 lb Pfeffer
und hat man Linsen und Pfeffer
geschüttelt und Pfeffer, gibt 2 Linsen
darauf und Pfeffer, füllt ab mit Pfeffer
und hat man Linsen Pfeffer und Pfeffer
dann, hat man Pfeffer mit Pfeffer
und hat man Pfeffer.

143. Karmeliter Dorte

Man 1/2 lb Pfeffer und 1/2 lb Pfeffer
wird mit Pfeffer und Pfeffer

[illegible]

geppent, und so fort, bis du ein mafftes Eßn feib, dann
 es fein abgeniffen ist, wird ein Lohr damit über-
 gezogen, und in dem abgeniffenen Offnungsbereich,
 das Ofen durch die nicht mehr feib sein, während du
 ein feines feines Lohr einsetzt. Das ist die beste Art,
 das ein Gitterband nur ganz dünn sein soll. Das Ofen
 band wird dann so gemacht, dass man ein Band damit die
 Ofenöffnung des Ofens bedeckt.

174. Singer = Lohr

Man nimmt $\frac{1}{4}$ lb abgezogenes Mandel, ein Gitterband wird
 sehr fein geschnitten, ein anderes Gitterband mit dem Ofenband
 mäßig sehr fein geschnitten, ein Mandelband wird mit
 $\frac{1}{4}$ lb Ofen sehr fein geschnitten, 3 Lohr werden sehr fein
 ein Lohrband mit $\frac{1}{4}$ lb Gitterband in Mischung geschnitten, das
 Ofenband und das Gitterband Lohrband auf das Mandelband, das
 gibt man $\frac{1}{4}$ lb Gitterband 1 Lohr zuzusetzen, 10 Gewürzöl.
 Das, alles fein geschnitten, wird feines Lohr/Misch
 das Ofenband wird dann so gemacht, dass man ein Band damit die
 Ofenöffnung des Ofens bedeckt, während du ein Gitterband,
 und wird alles sehr fein geschnitten und ein Lohrband
 Lohrband und 2 Löffel heißes Wasser zuzusetzen

Benzoe als zerfloßener, wenn Zylinders Glührohr durch
 ymnest, welches mit Zinnblech bedeckt ist, mit Zinnblech
 bedeckt, im Ofen zerfloßen werden, wenn sich
 dann über dem Ofen ein Zylinder aus Glührohr mit einem
 anderen Zylinder verbunden wird, und einander ge-
 langt, und verbunden mit einem zerfloßenen Vanillin
 zerfloßen ist bedeckt, wenn mit einem Zylinder
 bis übergegangen, Man mischt 8 Loth fein zerfloßen
 und zerfloßen zerfloßen auf welches man selber Zinn-
 zerfloßen abgeordnet wird, mit einem Zylinder
 bis so ist es wie ein Zinnblech, dann
 zerfloßen man aber Zinn zerfloßen zerfloßen
 und zerfloßen ist zerfloßen zerfloßen zerfloßen,
 und zerfloßen ist zerfloßen zerfloßen, so zerfloßen
 zerfloßen mit Zinn zerfloßen zerfloßen zerfloßen, zerfloßen
 man zerfloßen zerfloßen zerfloßen zerfloßen.

146 Mehn = Dorte

Mau nunt 8 Lott fine yersaunne Ziednunt
8 Lott fine yersaunne Mose pflügte nix
Reht Zynges Lige. und 3 Lott dunnest pflügig

gibt den Zuckers ferner, und mischt es so lange bis es
 dick wird, dann rührt es gut zusammen, bis es sich gut
 schütteln lässt, dann nimmt man ein wenig mehr, und
 wenn es sich nicht so leicht schüttelt, so gibt man noch ein wenig
 dazu, das es sich gut schütteln lässt. Ein Teelöffel
 feines Mehl wird mit Butter bestrichen, mit feinem Zucker
 bestreut, gibt das zu mischen ferner, und bildet es
 ein wenig, dann mischt man es mit einem wenig
 von dem, was für ein Gebäck ist, und mischt man
 und lässt es etwas abkühlen, bevor man es
 gibt ~~mit~~ zumeist, und ein Teelöffel von dem
 mischt: man mischt 4 gelbes Gelbes, und gibt
 das mit feinem Zucker, in ein Teelöffel und mischt
 das Alles zusammen, und wenn es sich nicht so leicht
 mischt, so gibt man noch ein wenig dazu, so lange
 bis es sich gut schütteln lässt. Dann mischt man
 ein wenig, und lässt es etwas abkühlen, bevor
 man es gibt.

147. Mandelorte mit frischem Schokolade

8 weisse & 8 gelbe Mandeln, 8 weisse & 8 gelbe
 8 weisse & 8 gelbe Mandeln, 8 weisse & 8 gelbe
 8 weisse & 8 gelbe Mandeln, 8 weisse & 8 gelbe
 8 weisse & 8 gelbe Mandeln, 8 weisse & 8 gelbe

deman yngefluyet, man nisset no so luyen, bis no
 dit in yung seimung it yung luyt munt man
 luyt munt sein yung oppunt weicht omal bröckel in die
 Elmir geschnitten Thullen hest man die mit dem
 bröckel in die bröckel samt stief mit luyt, so
 stief so mit sein omal bröckel, yist man stief
 man die yung in die sein, luyt so mit wung bröckel
 bröckel man die yung fluyt stief mit sein man
 man die mit sein, stief man 2. stief man in
 luyt wung mit wung bröckel, bröckel so wung
 mit stief sein, und stief man luyt man stief man
 in die so luyt man. Fertig.

148. Scroste Mandel-Forst.

Forstman die luyt stief so groß yung oppunt stief man
 stief man stief man in die man in die luyt man
 man, in die stief man stief man in die, bis die stief man
 luyt man stief man, in die stief man die luyt man
 man stief man stief man, in die stief man stief man
 stief man, damit stief man stief man, in die stief man
 man stief man stief man, in die stief man stief man
 luyt man stief man. Man stief man stief man

[illegible][illegible]

2
 1
 2
 3
 4
 5
 6
 7
 8
 9
 10
 11
 12
 13
 14
 15
 16
 17
 18
 19
 20
 21
 22
 23
 24
 25
 26
 27
 28
 29
 30
 31
 32
 33
 34
 35
 36
 37
 38
 39
 40
 41
 42
 43
 44
 45
 46
 47
 48
 49
 50
 51
 52
 53
 54
 55
 56
 57
 58
 59
 60
 61
 62
 63
 64
 65
 66
 67
 68
 69
 70
 71
 72
 73
 74
 75
 76
 77
 78
 79
 80
 81
 82
 83
 84
 85
 86
 87
 88
 89
 90
 91
 92
 93
 94
 95
 96
 97
 98
 99
 100
 101
 102
 103
 104
 105
 106
 107
 108
 109
 110
 111
 112
 113
 114
 115
 116
 117
 118
 119
 120
 121
 122
 123
 124
 125
 126
 127
 128
 129
 130
 131
 132
 133
 134
 135
 136
 137
 138
 139
 140
 141
 142
 143
 144
 145
 146
 147
 148
 149
 150
 151
 152
 153
 154
 155
 156
 157
 158
 159
 160
 161
 162
 163
 164
 165
 166
 167
 168
 169
 170
 171
 172
 173
 174
 175
 176
 177
 178
 179
 180
 181
 182
 183
 184
 185
 186
 187
 188
 189
 190
 191
 192
 193
 194
 195
 196
 197
 198
 199
 200
 201
 202
 203
 204
 205
 206
 207
 208
 209
 210
 211
 212
 213
 214
 215
 216
 217
 218
 219
 220
 221
 222
 223
 224
 225
 226
 227
 228
 229
 230
 231
 232
 233
 234
 235
 236
 237
 238
 239
 240
 241
 242
 243
 244
 245
 246
 247
 248
 249
 250
 251
 252
 253
 254
 255
 256
 257
 258
 259
 260
 261
 262
 263
 264
 265
 266
 267
 268
 269
 270
 271
 272
 273
 274
 275
 276
 277
 278
 279
 280
 281
 282
 283
 284
 285
 286
 287
 288
 289
 290
 291
 292
 293
 294
 295
 296
 297
 298
 299
 300
 301
 302
 303
 304
 305
 306
 307
 308
 309
 310
 311
 312
 313
 314
 315
 316
 317
 318
 319
 320
 321
 322
 323
 324
 325
 326
 327
 328
 329
 330
 331
 332
 333
 334
 335
 336
 337
 338
 339
 340
 341
 342
 343
 344
 345
 346
 347
 348
 349
 350
 351
 352
 353
 354
 355
 356
 357
 358
 359
 360
 361
 362
 363
 364
 365
 366
 367
 368
 369
 370
 371
 372
 373
 374
 375
 376
 377
 378
 379
 380
 381
 382
 383
 384
 385
 386
 387
 388
 389
 390
 391
 392
 393
 394
 395
 396
 397
 398
 399
 400
 401
 402
 403
 404
 405
 406
 407
 408
 409
 410
 411
 412
 413
 414
 415
 416
 417
 418
 419
 420
 421
 422
 423
 424
 425
 426
 427
 428
 429
 430
 431
 432
 433
 434
 435
 436
 437
 438
 439
 440
 441
 442
 443
 444
 445
 446
 447
 448
 449
 450
 451
 452
 453
 454
 455
 456
 457
 458
 459
 460
 461
 462
 463
 464
 465
 466
 467
 468
 469
 470
 471
 472
 473
 474
 475
 476
 477
 478
 479
 480
 481
 482
 483
 484
 485
 486
 487
 488
 489
 490
 491
 492
 493
 494
 495
 496
 497
 498
 499
 500
 501
 502
 503
 504
 505
 506
 507
 508
 509
 510
 511
 512
 513
 514
 515
 516
 517
 518
 519
 520
 521
 522
 523
 524
 5

134
 wenig vom Tode über das Leben zu setzen, wenn belagert wird
 und man wenig Lathan beschaffen kann. Lathan mit Wasser
 kocht, und gibt mit jedem Tag halbes bis ein Pfünd
 ist mit einem Pfefferkorn gebrüht, und wird für ein wenig
 gelinder gehalten, wenn sie zu stark ist, wird dem ein Theil
 mit Feigenstamm gefüllt, der zu einem Saft ausgepresst
 wird. Der Alkohol oder Sotum, wenig ein wenig Linum und
 Sotum, und der Sotum ein Pfund Sotum.

154. Gebrannte Zucker-Sorte.

[illegible]

Ich mit Lohndruckspinnerei, fällt und gewirkt
Juni, und bürstet und Plagier.

153. Zimmt = Sorte.

156. Aneis² Brod.

Lieb Dorothea, Aufbruch sein mir wenig mit einem, und
bricht sein nach Lust und Raum.

159. Aneis' Zwieback.

[illegible]

ibo. Biskuit.

[illegible]

[illegible]

mit 100 röm. Lozzen in 100 Pfund, vielmal (wie bei Primula
be. Reigell), mit einem Esslöffel Salp. auf, und gieß
für 100 röm. Lozzen. Man bewahrt in Lozzen auf
einfachster Weise.

Man ziblt 8 Lath Zuckers, 8 Lath Zappanilla, Mandeln, Langer
 fein zerstoßen, samt der feinsten Zucker und Eigelb von einem
 gelben Linsen die in ein wenig Wasser geschoben sind, pflicht
 Linn Dornen Wasser, wenigstens 2 Lath, und ein wenig, und sollt es auf
 Kaffeebrennen, nicht abkochen, bis es anfangt, dick zu werden
 und es so feig ist, das man es in ein wenig Wasser und ein wenig
 Mandeln, ein wenig Wasser, 8 Lath Zappanilla, Mandeln, Langer
 fein zerstoßen, samt der feinsten Zucker und Eigelb von einem
 gelben Linsen die in ein wenig Wasser geschoben sind, pflicht
 Linn Dornen Wasser, wenigstens 2 Lath, und ein wenig, und sollt es auf
 Kaffeebrennen, nicht abkochen, bis es anfangt, dick zu werden
 und es so feig ist, das man es in ein wenig Wasser und ein wenig

Man pflegt auch Einblenden eines Insekten (Tiglon, wie ich höre,
hau mit einem Falbe & Linsengroßspanner Zieher) Linsen
Kuch, damit man durchsichtig das Vieh (Caneel, wie ich höre)
& das eigene Mägel und die Plünderungsgewinnung (Zigala) hervorhebt.

und Linsen, gibt auch 10 Loth gepulvete und länglich
gepulvete Mandeln, 2 Loth harte braune Feuersaugen
auch 2 Loth Zitronat, 2 Loth feinstes weißes länglich
ein Mandeln Lätz, und harte braune Feuersaugen
Obelau runde Lätz, 30 Stück harte braune Feuersaugen
genüß darauß, gibt für ein ein. süßes Öl, und süß
für ein ein.

15. Thaler-Kraffeln.

Man nimmt 8 Loth Maltz, und schneidet 2 Loth Luthers Rosinchen, kochet
wachtel roth, giebt 8 Loth zergroßten Zucker, 18 zergroßten Pfeffer
vorzulegen, und thut es Zierat hinzu, kocht das Liqueur 2 Fein.
Darauf, wachet 2 1/2 Stunden kochend, und 2 Pfund
nimm Ankerpfeffer, und noch 100 zergroßten Zucker. Das Liqueur
wird, kocht auf einem 3 Loth Maltz, und 18 zergroßten Pfeffer
Wasser, bis sich ein Zucker, und 100 Pfund kochend.

16. Binnen-Kraffteln.

Motiviert 12 Löffeln in das Glas und in einen Löffel
2 ganze Linsen und 2 ganze Bohnen dazu, und gibt 6
Löffel voll Wein dazu, mischt es und ist ein sehr gutes
Glas. Das Glas in ein $\frac{1}{2}$ W. mischt und abkühlt und Linsen
gibt.

12
 13
 14
 15
 16
 17
 18
 19
 20
 21
 22
 23
 24
 25
 26
 27
 28
 29
 30
 31
 32
 33
 34
 35
 36
 37
 38
 39
 40
 41
 42
 43
 44
 45
 46
 47
 48
 49
 50
 51
 52
 53
 54
 55
 56
 57
 58
 59
 60
 61
 62
 63
 64
 65
 66
 67
 68
 69
 70
 71
 72
 73
 74
 75
 76
 77
 78
 79
 80
 81
 82
 83
 84
 85
 86
 87
 88
 89
 90
 91
 92
 93
 94
 95
 96
 97
 98
 99
 100
 101
 102
 103
 104
 105
 106
 107
 108
 109
 110
 111
 112
 113
 114
 115
 116
 117
 118
 119
 120
 121
 122
 123
 124
 125
 126
 127
 128
 129
 130
 131
 132
 133
 134
 135
 136
 137
 138
 139
 140
 141
 142
 143
 144
 145
 146
 147
 148
 149
 150
 151
 152
 153
 154
 155
 156
 157
 158
 159
 160
 161
 162
 163
 164
 165
 166
 167
 168
 169
 170
 171
 172
 173
 174
 175
 176
 177
 178
 179
 180
 181
 182
 183
 184
 185
 186
 187
 188
 189
 190
 191
 192
 193
 194
 195
 196
 197
 198
 199
 200
 201
 202
 203
 204
 205
 206
 207
 208
 209
 210
 211
 212
 213
 214
 215
 216
 217
 218
 219
 220
 221
 222
 223
 224
 225
 226
 227
 228
 229
 230
 231
 232
 233
 234
 235
 236
 237
 238
 239
 240
 241
 242
 243
 244
 245
 246
 247
 248
 249
 250
 251
 252
 253
 254
 255
 256
 257
 258
 259
 260
 261
 262
 263
 264
 265
 266
 267
 268
 269
 270
 271
 272
 273
 274
 275
 276
 277
 278
 279
 280
 281
 282
 283
 284
 285
 286
 287
 288
 289
 290
 291
 292
 293
 294
 295
 296
 297
 298
 299
 300
 301
 302
 303
 304
 305
 306
 307
 308
 309
 310
 311
 312
 313
 314
 315
 316
 317
 318
 319
 320
 321
 322
 323
 324
 325
 326
 327
 328
 329
 330
 331
 332
 333
 334
 335
 336
 337
 338
 339
 340
 341
 342
 343
 344
 345
 346
 347
 348
 349
 350
 351
 352
 353
 354
 355
 356
 357
 358
 359
 360
 361
 362
 363
 364
 365
 366
 367
 368
 369
 370
 371
 372
 373
 374
 375
 376
 377
 378
 379
 380
 381
 382
 383
 384
 385
 386
 387
 388
 389
 390
 391
 392
 393
 394
 395
 396
 397
 398
 399
 400
 401
 402
 403
 404
 405
 406
 407
 408
 409
 410
 411
 412
 413
 414
 415
 416
 417
 418
 419
 420
 421
 422
 423
 424
 425
 426
 427
 428
 429
 430
 431
 432
 433
 434
 435
 436
 437
 438
 439
 440
 441
 442
 443
 444
 445
 446
 447
 448
 449
 450
 451
 452
 453
 454
 455
 456
 457
 458
 459
 460
 461
 462
 463
 464
 465
 466
 467
 468
 469
 470
 471
 472
 473
 474
 475
 476
 477
 478
 479
 480
 481
 482
 483
 484
 485
 486
 487
 488
 489
 490
 491
 492
 493
 494
 495
 496
 497
 498
 499
 500
 501
 502
 503
 504
 505
 506
 507
 508
 509
 510
 511
 512
 513
 514
 515
 516
 517
 518
 519
 520
 521
 522
 523
 524
 525
 526
 527
 528
 529
 530
 531
 532
 533
 534

ibz. Wonnens-Kraffeln andrer Art.

Man laßt $\frac{1}{2}$ Thundergutten Zinngrasflingstein, gibt noch
niedrigutten Laub und Thund den feinsten Stoffen und Löffel,
d. Löff mit dem Pulver sehr oft gestrichen, davon mit dem Thing.

Man nimm 2 Eyngelshorn Zuckers 2 Eyngelshorn feines Mehl.
 In einem Teller gibt man sich 2 Eyngelshorn Zucker und eine feine
 Pfeffermühle davon auch eine 2 Eyngelshorn, und dann mischt man gut,
 dann kommt eine Zuckers, welche so mit einem feinen Vanille
 fein geschmeckt wird, dazu, man mischt es dann einen feinen
 Zucker mischt man langsam das Mehl darunter, so dass
 das Mehl nur wenig mit Luft und mischt mit einem Löffel
 2 finger breit und $\frac{1}{4}$ Ellen langer Bruchstücke, damit wenn
 man will etwas Anis oder Pfeffer, und lässt es geschehen.
 wie oft sie noch warm über dem Feuer, und stellt sie so
 wie wenn man es, so wie sie auch bleiben bis man sie
 braucht.

173. Mandel Kippen

Man gibt in einem Teller 12 Löffel feines Kappern und gut
 Lard, 10 Eyngelshorn und eine 5 Eyngelshorn das Mehl gut geschmeckt
 dann geschmeckt, mischt es dann einen feinen Pfeffer, gut
 mischt man 6 Löffel feines Mehl oder 6 Eyngelshorn Kappern
 und Pfeffer und eine und eine $\frac{1}{2}$ Linsen die fein ge-
 schmeckt und gut, dazu, man so langsam bis alles
 mischt es. Das Mehl wird mit einem feinen Pfeffer

dem Feig Meynman nicht die dem auf gegeben mit spai
 geschnittenen Mandeln die besamt, und in einem
 süßem Ofen gegeben, wie sie gegeben sind, so wird
 sie in 3 Tagen braten und 2 Stunden lang kochen
 mit einem kleinen Meynman geschnitten, und die mit
 ein wenig Holz gegeben, so wird es alle
 gegeben, weil es gelblich sein wird.

174

Eispedrollen

Man schlägt hier 6 Eyer, das eine fast aus Ofen
 süßlich mit 8 Lotz Fein geschnittenen Zucker und
 2 Eigelb und 2 Eyer so 2 Eyer eines 1/4 Stunde, zuletzt
 1/2 Stunde hier ein 1/2 Stunde in ein 1/2 Stunde
 Ofen und 1/2 Lotz Mehl dazu, so wird es ganz leicht
 zu mischen und mischt wird, wie 1/2 Stunde kocht wird mit
 1/2 Lotz Fein geschnittenen und mit einem kleinen 1/2 Lotz
 weiß, dem Feig Meynman nicht die dem auf gegeben,
 und 1/2 Lotz geschnittenen Mandeln gut besamt, und
 ein süßem Ofen gegeben, und 1/2 Stunde gegeben,
 dem wird es in 2 Stunden in 4 Eyer geschnitten
 winden und in 1/2 Ofen gegeben, 1/2 Stunde gegeben
 1/2 Stunde in 1/2 Ofen gegeben, so wird es, und so wird es

175 Süße - Kränzeln.

Man nimm 12 H Mandeln, schwellen sie in
Pistolen, dann 8 Loth Zunder fein gestoppt, und
das Mandeln in ein. Dann ein enges, 2 Loth
fein hell weisses Seidenzeug, auf das man
gestalt, und es dündig gestrichet, bis es
floppet, und das Ganze schon bereit ist, zu
steigen wird. 12 H fein gestoppt und
gestalt mit 3 Loth Zunder von oben zu
unten gestrichet, und das Seidenzeug
lang gestrichet bis es dündig ist, und
dann das Mandeln fein gestoppt
gestalt von oben zu unten gestrichet.
Dann 12 H Mandeln, schwellen sie in
Pistolen, dann 8 Loth Zunder fein gestoppt, und
das Mandeln in ein. Dann ein enges, 2 Loth
fein hell weisses Seidenzeug, auf das man
gestalt, und es dündig gestrichet, bis es
floppet, und das Ganze schon bereit ist, zu
steigen wird. 12 H fein gestoppt und
gestalt mit 3 Loth Zunder von oben zu
unten gestrichet, und das Seidenzeug
lang gestrichet bis es dündig ist, und
dann das Mandeln fein gestoppt
gestalt von oben zu unten gestrichet.

176. Lächer-Kranzeln

Man weilt $\frac{1}{2}$ H mit $\frac{1}{2}$ H Lutter so lange bis ein
Lutter genug mit Mist bekommen ist, nimmt 8 Loth
fein geschnittene Zuckerrinde ein fein geschnittene
Pfefferkorn ein wenig gelber Limon und ein wenig
den Drey mit Elyen Lutter ein wenig ein wenig
den und ein wenig Lutter lange Dreyer, das ist
ein mit den abgenommen Elyen, heft ein Lutter
erst zu einem, und das mit ein mit Zuckerrinde, und
ein wenig geschnittene Pfefferkorn, und Lutter ein wenig.

177. Grillierte-Ringeln

Man nimmt 11 Loth Maß auf ein Lutter, schneidet 8
Loth Lutter Lutter ein wenig ein, ein Lutter wird
mit dem Lutter gut mit dem Maß bekommen, und
gut abgenommen, gibt ein 11 Loth geschnittene Maß,
wobei mit dem Dreyer ein wenig ein wenig fein geschnittene
wenn ein, ein ein geschnittene Pfefferkorn ein wenig
geringer Limon, und 11 Loth geschnittene Zuckerrinde
bekommen alle 6 gut, macht ein ein Drey, mit dem
Pest ein wenig Limon ein, und so wird Elyen Lutter

178.

[illegible]

sich in einem Tische oder, das Fleisch mit Butter
bestreuen und kochen. Ein kleiner Brocken aus dem
man sich kochen aufbewahren.

179

Gewürz-Zetteln

Es werden 8 Löffel Zetteln für jedes Stück in einem
Brot mit einem ganzen Ei und einem Zetteln gegeben,
und so kochen zu kochen bis es weich ist. 1/2 Löffel Zetteln
für Suppen Zetteln, die fester sein müssen. Ein
Mispel und ein Zetteln, 3 Löffel Zetteln in den
Fasellen von 1/2 Linien. Ein Zetteln von 1/2 Löffel Zetteln,
und 8 Löffel Mehl werden auf eine Brot gegeben, gut
kochen, und mit dem Zetteln Zetteln Zetteln
angenehm, man sollte ihn durch Mehl zu kochen
und schmecken ihn in ein Zetteln kochen
für den Wein, bestreuen ihn mit Zetteln, bestreuen ihn
mit Zetteln, legt sie auf ein mit Butter bestreuten
Brot, und kocht sie ganz koch. Zetteln in einem
Brot an einem, und man soll Zetteln sehr Mehl
zusammen kochen.

180.

Karten von Zucker

Man kocht 4 Löffel Zucker in 1/2 Löffel ab,

[illegible]

Dann werden 8 Loth Mandeln geschält, die Hälfte wird mit
 dem Essig und ein wenig Wein geschüttelt, die andere Hälfte in
 einem Distel geschüttelt, und mit dem Essig abgetrieben
 Dann werden 2 Fingerbäume in dem Wein
 3 Fingerbäume in dem Wein oder Oblaten geschüttelt, mit feinem
 gepulvertem Mandel oder Fingerbäumen abgetrieben, und die 2
 Oblaten darauf gelegt, bis der Wein mit nur wenig Essig
 abgetrieben, die geschüttelte Oblate darauf gelegt, und die 2
 mit dem geschüttelten 2 Fingerbäumen abgetrieben, man gibt sie
 in einem kleinen Gefäß, legt sie in so lange in einem, bis der
 geschüttelte nur wenig Essig wird, und sie dem Essig abgetrieben
 sie auf dem Essig abgetrieben, und gibt sie wie gewöhnlich in dem Gefäß,
 bis sie ganz trocken sind, man hat sie mit wenigem oder
 rothem Zucker abgetrieben.

185

Mandel Bogen

Zu dem Mopping und Hand gibt man 1/2 Hand voll eines
 Puffen bogen hell abgetrieben, legt es so lange auf, bis man
 sich dem Puffen abgetrieben man in dem Gefäß abgetrieben, bis
 man es abgetrieben in dem Gefäß, 1/2 Hand geschüttelt und
 Distel geschüttelt Mandeln, und den Wein geschüttelt
 geschüttelt man einen kleinen, und den Essig abgetrieben
 2 Fingerbäume werden in dem Gefäß abgetrieben und der Essig
 abgetrieben wird, geschüttelt, man Oblaten geschüttelt und

gleich großer Beutel, füllt den Ein Messer mit
 dich darauf, bringst in Beutel mit dem andern Beutel,
 und, läßt sich unser Erbsen als Samen.

186 Lebzellen von Zucker

Man schneidet 2 ganze Eier in kleine Stücke, schneidet
 sie, gibt 12 fein geschlagenen und geschneittenen Zucker
 dazu und mischt es mit einem feinen, feinen, gibt dann
 14 Löffel feines Mehl, etwas geschlagenen Gewürz, und
 gibt und hat 1 ~~gutes~~ Leinwand die wohlgeschmeckt
 fallen können. Es darf man so lange geschneitten
 als nötig ist, und alle die man mag, gibt den
 auf ein mit Mehl bestreutes Tuch, wälzt es, nach dem
 gewaschenen, ist es mit dem Mehl und, legt es
 auf Oberteil, bildet es ganz goldlich.

187 Nürnberger Lebzellen

Man nimmt 1 Viertel kleine Honig, gibt selbst in ein
 feines Tuch, und läßt es auf einem feinen Tuch
 als ein ganz feines Tuch, das man mag, schneidet es
 gut ab, und gibt es in einem kleinen, mischt 20 Löffel
 geschneittenen Zucker 1 ~~gutes~~ Mehl, hat 2 Leinwand die fallen

[illegible]

158 Weiser = Selbsten

(Man schlägt hier 2 Eyer klein nimmst das Eßig, mischt
selbes mit 8 Loth feiner gestopener und guttend nimmst ganz
Rinde, so muß die Rinde Eyer werden, gibst ihm 8 Loth
feine gestopener gestochene Mandeln, und 4 Loth kleine
gestochene Zitronen Saft, so wird es zu einem Saft

190 Vanilie - Brezeln

Es kommen 8 Loth Mandeln geschwält und fein gestosn,
 11 Loth Zuckern mit einem halben Vanillien kugellin gestosn
 und gesiebt, mit dem geschwält von 16 Loth in einem
 16 Loth, kommen auch die feinsten Erdzelen bestreut,
 zu dem Zuckern und Mandeln gibt man 20 Loth Mehl, gibt
 es auf ein Brett, und darinnen macht es gut, wenn geschmeckt
 16 Loth Butter in dem Glasse zerlassen, und 1/2 Loth
 gestosn Eyer dorthin, worin man sich gestosn, wenn man
 das Mehl mit einem guten Eyer, nimmt Butter und so wird
 gutten gemacht, als möglich ist das Mehl anzuhängen,
 macht Erdzelen, bestreut sie mit Glasse, bestreut
 sie mit Zucker, und abends sind sie Vanilie riechen, und
 sind süß, sie langsam in einem abgekühlten Ofen.

191 Mandel Brezeln

Man nimmt auf ein Brett 1/2 # Zucker 1/2 # geschwält Mandeln,
 abzu, und so fein gestosn, 1/2 # Mehl die fein gestosn,
 ein Eigelb von 1 Ei, nimmt man auch ein gutes
 feinstes, ungeschwältet gut gepulvert, Zungen sind waschen
 in einem Becher so lang geschmeckt, bis sie ganz feine
 sind, davon wird das Mehl angemacht, bestreut das Brett
 mit Mehl, so gut Zucker, macht ein feines
 und flüßig Erdzelen dem wird, lang sie auf ein Brett

gibt ich zu dem Zücker und Loth auch in dem Meissel
 hinmischst und schmelzt so lange, bis es nicht mehr
 wird, bestreut mit dem Zücker und Meissel
 und kühlt sie mit einem jungen Eimer auf Wasser ab,
 und kühlt sie ganz kühl.

194. Mandel-Büßeln

Auf 1/4 lb grob gemahlten Zücker gibt man 2 Loth Löth halt
 Schappeln und schmelzt sie auf einem Glüh, bis der Zücker
 ganz auf sich löst ist, mischt man 8 Loth feinen Rosmarin
 Mandeln, die fein geschnittener Pfeffer hat 1 Linsamen
 und 1/2 Eierschale hinein, so wird es lange auf dem
 Glüh gebrüht, bis wenn man es mit dem feinen ges.
 bitt, man es selbst mit einem feinen Sieb
 kann, so sind die Büßeln auf einem feinen
 Linsen, mischt sie auf dem Glüh gebrüht.
 kann sie kühlen, und kühlt sie kühl.

95. Mandeln-Büßeln anders art.

Man mischt 1 Loth grob gemahlten Zücker, schlägt hinein einen Ei
 den Eigelb zu feinem Schaum, und mischt es mit dem Zücker

Dinstagflücht; Trübsal dem how nimm Lincum chut Pfennig
 und was ferner, so ist es so brugen, bis es Liebt, züchelt
 gib man 8 Loth fein grobessener Meichle zu, hennegelt
 sein gut und dem Liebrigen, so ist es die Pfennig und
 gaffeln man. Ob dem Lenz ist es auf ein Lenz und bittet
 für Lenz, am besten zu sein, wenn es ist und ist
 zinn.

196. Hasen mit Wasser = Eis.

Man will mit einem Lenz 2 Meichle zu, und
 so ist es so brugen, bis es Liebt, züchelt
 gib man 8 Loth fein grobessener Meichle zu, hennegelt
 sein gut und dem Liebrigen, so ist es die Pfennig und
 gaffeln man. Ob dem Lenz ist es auf ein Lenz und bittet
 für Lenz, am besten zu sein, wenn es ist und ist
 zinn.

Es soll sich zu Massendruck nicht eignen
größte, welche Gegend, und in welcher
in einem Buche, und so weiter, bis das
beendet, und so weiter.

197. Tortletten.

[illegible]

198. Tortletten von Limonien.

Moss ist $\frac{3}{4}$ 1000 auf ein Lsd, pferdet $\frac{1}{2}$ 1000.
 Blattwird feiner, das Lsd wird mit dem Blattwurz
 und dem Misch herangezogen abgenommen, gebildener
 4000 sind ganz kleine Fäden, die nicht von einem Lsd sein
 das Lsd wird in einer geschulten Fäden dazu, nicht

[illegible]

199. Tortletten von weissen Lingertheig.

[illegible]

der Finken Dinnon weißt (Pferse) Ammer und Maffner
 von der Raugoldyngskillen, Landzib Dinnon ist ein
 andereder (Fink) und Litzel ist ein wenig gelb worden. Zu
 beobachtet ist, daß, wenn der Fink ganz alt ist, und
 auch schon das Landzib, in der Finkschulter
 von weiß, weißer und, wenn er ganz alt ist, so
 ist nicht so sehr, sondern gleiches und ohne Linnon.

202. Prancer Frieback.

Maurer und die Finken Fokse, in der Fink Dinnon
 weißt und weiß, gibt so in der Fink Dinnon
 und Litzel ist ein wenig Dinnon weißt, so in der Fink
 ist $\frac{1}{2}$ Dinnon und ganz weiß in der Fink Dinnon
 ist, so in der Fink Dinnon, $\frac{1}{2}$ Dinnon und weißt und in der
 in Dinnon Fokse. Von 4 Finken sind die Fokse
 von Fokse Dinnon in der Fink Dinnon, die Fokse
 in der Fink Dinnon, so in der Fink Dinnon
 und so ist die Fokse Dinnon weißt und in der
 und in der Fokse, wenn es die Fokse Dinnon
 weißt und so in der Fink Dinnon, so in der Fink Dinnon
 in der Fokse Dinnon, so in der Fink Dinnon, so in der Fink Dinnon

204. Kleiner-Zwiback

Man nimm 1 H feines gestampenes Zuckerpulver nimm
 Schmelz, schlagt Eigelb fein zusammen und rührt
 es 1 Minute $\frac{1}{2}$ H geschwollenen Mandelwasser ein und
 schüttet, die Schalen von 1 Damschlein fein gesiebt
 und 1 Loth nimm geschältes Linsöl wie gewöhnlich
 in die Zuckerpulver, zu Ende wird ganz leicht
 1 H feines Mehl demselben gemischt, 6 Weingeist
 demselben gemischt, mit feinem Sieb das Linsöl
 bei milder gelinder Hitze zu kochen, bis es
 wenn man sie mit einem nicht schaumigen Mehl in
 Schiebern gesiebt, in die offene Luft zu trocknen.

205. Zwiback mit Mandeln

Das 5 Egelb schneidet die Schalen wie gewöhnlich, aber so fein
 wie die Zuckerpulver gesiebt zusammen, die Zuckerpulver
 das Linsöl das 5 Egelb in eine Schale zu geben, die Schale
 zu milder feiner Hitze gesiebt, und wird mit
 die Zuckerpulver das Linsöl so lange gemischt, bis
 es nicht schaumig wird und die 5, Man rührt
 das nimm das feine Mehl gesiebt wie gewöhnlich

wenn man sich gesollt, man mag sich sein abzugeben
sind, in einem Mittelmäßig, sind sie ohne Zweifel
besten, wenn sie in einem Ball sind, so sind sie
denn die besten, gibt sie in der Art und ist
für gelbweine, denn man kann geschnittene
drei mit gelben und gelben, gibt es mit gelben
denn es ist, denn sie sind geschnittene und man
kann sie nicht, und die sie sind geschnittene und man
so ist man die so ist die so ist die.

207 Lächer Zelteln

Man nimmt 12 Zelteln, die sie geschnittene sind,
sind sie geschnittene und sie sind, die sie sind
denn sie sind geschnittene, und sie sind
geschnittene geschnittene, denn sie sind geschnittene
denn sie geschnittene und sie sind geschnittene
muss, man muss die geschnittene geschnittene
muss die geschnittene geschnittene, denn sie sind
nicht so wie sie, weil sie sind geschnittene
geschnittene geschnittene, gibt sie geschnittene
so, denn sie sind geschnittene geschnittene.

Von den warmen und kalten Krems,
gesäumter Milch, und Sülzen

208 Krum von Vanilie mit gebackenen Erbsen

[illegible]

Luttert erzu, und liest es aus Lufte, dem schlingt man
 auf und auf 7 ganze Fier für ein, und Amilob macht
 offentlich ab, stellt es in 2 Fier, in der inneren gibt man
 4 Lbf zu dem wälschen mit einem Wälschen Vanille für
 ein Dofen wird, in der anderen 4 gelbe Goldschmelze
 Amilob und mehr 1 gut mit Lutter, und balagt es
 gut mit Lutter, gibt ein halbes Lutter dem inneren
 dem auf, dem inneren einen Lutter macht Lutter
 1/2, auf ein halbes Goldschmelze zu machen gibt es in der
 inneren, und liest es 1 mal 1/2 Lutter dem inneren
 und Lutter dem inneren Lutter dem inneren und Lutter
 zur Lutter dem inneren.

211 Kreb auf Französische Art.

[illegible]

gelohnt dem andern gemacht, eine Medaille wird jetzt mit
Lust und Eifer gegeben. Der Herr Schatzmeister hat sich
auch eine kleine Summe aus dem Fundus gegeben, 2 fl. 10 kr.
dell. ein Geschenk von einem mit einem gelben Glas,
wie ein Stein, eine auf einen gelben,
und oben der aus dem Fundus der Herr Schatzmeister.

2 1/2 Krenn von Shokolade

Man gibt in einem Porphyrin 2 Pfund hellen
 mischtes mit einem und 1/2 Trichter Drogen ab, nach
 dem Drogen wird 2 Pfund auf 2 Pfund von
 einem Egelb als notwendig ist, und
 aufzu lösen, zu dem Drogen und 8 Pfund
 ein aufzulösen Egelb und 2 Pfund
 und zu dem auf dem Gluck so lange von
 ab ist, man gibt zu dem auf dem
 und 1/2 ab zu dem, schlingt man
 das einen für den Drogen und
 den einen Drogen. 8 Pfund
 8 Pfund zu dem Drogen und
 5 Pfund Drogen und 1/2 Pfund
 zu dem mischtes man für den
 den 8 Pfund, 2 Pfund
 Drogen ein Drogen und 1/2 Pfund

Das ist die, Entzinnung des Korkbalsams mit Löss, befeuchtet
 es mit Essigsäure, giebt man ihm eine feine Same Obolaten
 welche man mit dem Löss mit Essigsäure befeuchtet
 und in ein Gefäß ein Mandelfüller, dem $\frac{1}{2}$ Pfund
 ein $\frac{1}{2}$ in einem Gefäß giebt man ihm die, daß
 man auf set, damit die Lössen aus dem Kork
 und dem Mandelfüller gleich fort kommen.

213 Limonen Kren

Man nimm 4 Lössen auf die Löss zu dem ab, zum schmelzen
 selbst in einem Gefäß und nimm die Lössen 4.
 Limonen Löss die Löss 4. Die Lössen Lössen
 die Lössen, wenn man aufsetzt es, so giebt man ihm
 4 ab, zum schmelzen Lössen in ein Gefäß
 stellt sich auf ein Gefäß Lössen, und schmelzt
 die Lössen mit dem Lössen auf die Lössen
 nimmst du die Lössen auf ein Gefäß, stellt
 die Lössen auf, bis man auf ein Gefäß
 wird?

214 Türkischen = Kren

Man nimm 4 Lössen auf die Löss zu dem ab, zum schmelzen
 selbst in einem Gefäß und nimm die Lössen 4.
 Türkischen Löss die Löss 4. Die Lössen Lössen
 die Lössen, wenn man aufsetzt es, so giebt man ihm
 4 ab, zum schmelzen Lössen in ein Gefäß
 stellt sich auf ein Gefäß Lössen, und schmelzt
 die Lössen mit dem Lössen auf die Lössen
 nimmst du die Lössen auf ein Gefäß, stellt
 die Lössen auf, bis man auf ein Gefäß
 wird?

Damit man gut schmecken kann, ist es notwendig
 daß man die Zuckerkane mit kaltem Wein oder
 als man kauft, in das Eis stellt, damit es nicht
 kalt wird, das man eine 2 Pfund halt Menge
 in eine Messingwanne oder eine andere mit 4 Loth fein
 gestoppte Zuckerkane die Nacht über stehen lassen
 dann ein gut abgerieben, das man feines Löffel.
 was ganz leicht fein abgerieben ist, das ist 1 Loth
 in Milch und gelbten Zuckerkane, damit man
 gerne mag, in einem Mehl gefüllt, und in einem
 gelbten Eis eingegraben, das man feines
 abgerieben wird das Mehl in einem feinen
 Löffel abgerieben, das man mit einem feinen
 gut abgerieben, und auf ein feines Löffel
 gestrichen, und mit einem feinen Löffel
 auf ein feines Löffel wird ein Löffel
 Milch gemacht. Dann die Zuckerkane
 feines ist, wird eingegraben Zuckerkane
 in einem feinen Löffel Zuckerkane
 gerne mag, und auf ein Eis gefüllt, und
 man die feine oder feine Löffel
 nicht ist in einem feinen Löffel
 in einem feinen Löffel Zuckerkane
 Discut begeben.

[illegible]

219 Pomeranzen Saum

[illegible]

dem auf die beyde geschnitten Büchel geschnitten, auf die
 nützlichste Art worden aller guthingens sammt dem
 freywilligen freywilligen gemacht, als: dem Ritterschafft
 können zu Altschulze w. f. w. die freywilligen werden die
 ein Ding gemacht, das gutten mit dem Pacht aufgestellt,
 und auf dieselbe Art zu verkaufen, und das die Schynne
 dazu kommt, das Pacht und einige Rindern haben dem
 gebrauch ausgenommen worden, damit es sich als
 was klüme kann.

220 Erdbeer-Süß +

Man nimm 1 1/2 # gut zerkleinert und klein gehackten
 Erdbeeren und 2 Lin. eine die Pflanzensamen
 und laß es zu zerhackt in einem Pöngelwein schellen
 einen Pöngel, Pöngel das gibt man in ein mopping
 zu spend 14 Lotz gutten, zinst 1 gutten Pöngel Schynne
 dem ein, und laß es so lange stehen bis der gutten
 schenken so es sein weißt gibt 1 Lotz aufgestellt der gutten
 schenken dem ein, laß es so ein ein zu ein auf
 stehen, und zinst es so stehen über ein Lotten
 das für gut zu, und laß es so ein 3 Rindern, so es
 für ein ein Pöngel sein und 4 Schynne ein
 ein gebrauchten Pöngel gebrauchten die Erdbeeren

[illegible][illegible]

[illegible]

229. *Vanille-Sulz.* +

[illegible]

[illegible]

295 Ribisel einzusieden

[illegible]

226 Ribiseln mit Essig einzu machen

Alzuwenn die Lotten nicht abgegriffen, sondern
man stellt ein größtes und kleinste Maass an
nicht, so in ein weisses Zettel und auf
ein Fingerring das mit einem goldenen Zettel, auf
126 daselbst das man mit 12 # Zettel anordnet,
wenn das Glas voll ist, wird Zettel ein Stück
daselbst angesetzt, welches ein ige Maass der
maass, das man mit, das ein ige Maass ist ab und auf
zu mit einem ige Zettel und ein ige Maass anordnet.
Das, auf das, das man mit, das ein ige Maass ist ab und auf

Die Fische mühen sich umher in dem Congelwasser zu halten
zugaben, und das Essig so bald wie nur zum Vorschein
kommt, frisch zubereitet zugeben, so bleiben sie einige
Tage mit einem angenehmen Geruch stehen, nach dem
man das Essig wieder aus dem Wasser, und stellt
es in ein Gefäß, so bald es kocht, zieht man
die Fische heraus, und läßt sie langsam mit
Wasser aufkochen, so kann man sie in ein Gefäß
zugaben, und so kann sie leicht sein, wenn sie in
ein Gefäß gefüllt sind, und zubereitet, man gibt
sie in einem als Vorkoch.

237. Gemischtes Eingesottenes.

[illegible]

239. Ganze spanische Reichseln einzufieden.

[illegible]

240 Weichseln in Essig

Mann und 2 Hühner mit 20 Hühnern, je einem ein Paar.
große Felle, und 1/2 Hühner an 1/2 Felle, und
mit 2 Hühnern und 1/2 Felle, und 1/2 Hühner
mit 2 Hühnern u. s. w. bis das Felle fast voll ist.

obne muß man hier zuhause geben, und ein Glas
mit einem Stein offig angefüllt, und zuhause mit einem
Linsen und, und demselben mit einem Glase zuhause
stellt man die Tonne, und läßt das einige Wochen
in Stillstand, und muß vorsonderlich zuhause das Glas
von geschüttelt werden, Man giebt an, daß das Offig
Reisfornen zuhause die Stille. Man ist einige
Wochen aus der Tonne zuhause, so kann man
man ist an einem Linsen ort.

241 Weichseln in Honig einzulegen

Man nimm feine große Stiefeln, gießt sie noch die
Wingeln, wäscht sie in einem Schapp, und läßt sie
abtrocknen, dann nimm man zuhause Honig, läßt sie
langsam zuhause, und man wenig zuhause
die Tonne zuhause, und läßt sie zuhause. Auf die
Zufuhr, von zuhause man giebt, von zuhause zu.
man 1 Löff zuhause und zuhause, was man
in 3 Stiele giebt, das man zuhause auf die
Tonne, das zuhause, giebt Honig, was zuhause
zuhause, so zuhause, bis alles in demselben Zustand
man ist, zuhause giebt man so zuhause Honig zuhause, bis das

240. Melonen einzumachen

[illegible]

244 Zwetsshen einzusieden

Mau wird gütig gnädig gewollt sein, liebt sie 2 oder 3.

Lauge kochen, daß sie mit wenig gelber werden, und man
 gibt sie in einer Schüssel, und gießt frisch warmes Wasser
 so sie sich damit kochen. Zuerst abgeseihtes Lauge, gibt
 die Braune Lauge weg, mischt sie in ein Eisenblech
 auf 4 1/2 Quent, so man mit 1 1/2 Quent. Fein
 Lauge zuweilen, dann Zuckers zuweilen, und so fort, bis
 alles da ist, man läßt sie langsam kochen, wenn die
 zuweilen anfangen sich zu verbinden, so nimm sie
 mit einem reinen Haßlöffel schief zu mischen, dann
 wenn sie genug festsind, so läßt man sie ein wenig
 und fällt sie in ein Sieb, das man gut, 4 1/2
 Zuckers verbindet mit 3 1/2 Schöckel hell warmes
 gewäss, bis das Zucker anfängt sich zu binden, gibt
 ihm noch die gleiche weg, läßt ihm nur ganz augenblick
 oben kochen, und gießt ihm über ein eingeseihtes gewäss
 so, und befeuchtet sie mit ein eingeseihtes Haß
 N. 232.

245 Zwetschen mit Essig

Es wird 1 Maß weißer Äpfel ohne Kern mit 3 1/2
 Zuckern, 3 1/2 Essig und 1/2 Essig gewässern
 waschen beide Lauge weg, so man mit 1 1/2 Quent.
 Fein gewäss, und mit ein Sieb gewäss, und abgeseiht.

[illegible]

247. Ringlo's in Brandwein.

Man nimm 150 Ringlo's, die nicht ganz weiß geschmeckt
sind, wisset ihr mit einem feinen gelben, und feinsten
Linsensieb mit einem feinen Sieb, das am besten ist in 2
Zweilen feines Mehl und einen feinen guten Honig,
den Wein effig 3 bis 4 Stunden geseigt, so wie 2
Zuckern mit 2 Eiern Mehl und ein wenig gut abgeseigt.
Man nimm ganz rein ist, was man die Ringlo's ein
Johanniskraut, gelblich, das feine abgerieben
Linsensieb, so bleibt in 4 Stunden, das
mit jedem Zucker gut mischen; das feine wird dann
abgeseigt, und so laugte es ab, bis es die Sieb wird.
Zuckern was man die Ringlo's ein
eine die feine abgerieben ist, das feine geseigt. Das
einige Quantität in einem Maß von 100
geseigt, die feine abgerieben, das feine und einen
Nadel-Linsensieb, und abgerieben.

Man nimm die feine abgerieben, das feine
ist das die feine abgerieben ist, das feine
feine und Mehl und was man die feine
geseigt, und das feine abgerieben ist mit feine

[illegible]

benutzt. Ein solches Präparat kann man durch Abgießen
in der Glühbirne gefüllt, und dann oben so beschaffen. Ein
Zweck ist das, wenn man es auf einen Pfahl setzt und durch
einmaliges Ein Pressen des Pfahls wird das Präparat
bestenfalls durch das Ein Pressen eines Zirkels herausgedrückt, und
muss sich in jeder Glühbirne einlegen lassen, wenn
will, wenn das Glas offen ist, muss sich jeder selbst
bedenken, dass es leicht zu brennen ist. Damit ist zu be-
achten, dass es alle Präparate, welche man einlegen will,
ganz nicht feig gefüllt, sondern allen Umständen
gemäß muss.

249. Himbeersaft zum Kaffeealgießen

Ein Glas kann man verwenden, abgewaschen, und
in ein solches Glas sind zwei Pringel gegeben, und
1 1/2 Maass Himbeersaft gibt man 1 Eigelb Eiweiß. Man
opfert nicht ein Glas einander, es ist für 2 zu
nehmen für ein Glas 48 Pringel, das ist 2 Maass
für ein Glas ein Glas und ein Glas. Das ist
ein Glas 24 Pringel, das ist, ein Glas ab,
und füllt sich ein Glas ein Glas.

mittelst eines Trichterchens. Auf 42 Messerlinien
Dicht nimmt man 1 1/2 Quentchen mit 1 Trüchel wasser,
per yberacht, zeit abgeseigert zu laugen geschoten
wird, bis es sich zieht, und die Drogen grob
Schlamm wasser; den wird das Dicht fein in ein
geschoten und auf ein kleines Rosten gesetzt und
mit 1/4 Quentchen hoch geschoten und flüchtig ab
geschüttelt. Es wird dann ein ganz Probir und
man hat dann ein wenig Wasser genommen, wenn
selben nicht mehr zur Reinigung ist das Dicht
fein in ein geschoten. Einmal Dicht durchsicht
langes Dicht, weil es sonst so wasserig wird
als ein geschoten hat länger werden; Man
hört ihn aus Dicht, zieht ihn ein flüchtig,
und bewahrt ihn an einem Dicht Ort.
Auf einem Dicht Ort muss man ein
Kübel setz, und wird ein Löffel zugew.
genommen. Man hat ein Dicht ein
auf ein Löffel genommen, und ein Dicht
Kübel Kübel setz zu einem einfluss; ein Dicht
wirkung hat bleibt ein Dicht

250 Rosensaft.

Man nimm einen flüßigen einen Glas, mit einem
 weißen Zuck, laß ihn fünf und zwanzig Stunden
 Rosensaft mit dem Zinn, einem Pomeranzen
 Saft zu setzen und zu trinken. Auf ein Glas
 gibt man ein Rosensaft Löffelchen davon, und ein
 Löffelchen Zucker, und so fort, bis der flüßige
 hell ist, dann bindet man sie mit Linsen, und
 bindet sie mit einem Löffelchen Zucker, und
 setzt sie in die Sonne, das Zucker wird schmelzen,
 dann, auf ungefähr 14 Tagen gemacht. Das
 Saft dem mit Zucker, stillt es ein wenig flüßig
 und man es gut ist ein wenig Linsen
 Gut.

251 Weissel saft

Ein Löffelchen von dem Saft der Rosen
 zu setzen, in einem Glas, und stillt, zu
 einem Löffelchen Saft wird ein Löffelchen in der
 Sonnen abzugeben, so es wird, ein

[illegible]

252 Die Quantitat zu einem guten Punsch

Einem Zübel Limonien saft, 2 Zübel Anis
oder Anis, 3 Zübel zu Pommern Zübel, und
9 Zübel feindliches Pfeffer oder Zorn.

253. Krebs Meriden.

Man kocht in einem guten süßem Milch
in 2 Scher ab, wenn es gut kochet, so
läßt man selbsten auskühlen, dann nimm
man 1/2 Eling Dreibüchsen,reibt ihn
mit 8 Eym gut ab, gibt etwas mehr
als für salzen in ein mil Dreibüchsen
geschmeckt und mit feinem Dreibüchsen
ausgesätes Linsen Sauc laßt man
für saufen was geschmeckt im General.
unterlegt mit Dreibü, Ranz fischel
Ranzum guten Fischweiss, grünen
saufen oder Ranzköpfe feiner

so weit in Ranzgaff, als auf unsern Tab
 sich gefüllt, man kann etwas Mühsat.
 blüthen suchen, und so auch den übrigen
 die Venauf geben. / Hängst auf auf ist
 das Salz nicht zu hart genommen. / Wenn
 in Ranzgaff auffinden lassen, so hat
 man gute Runden finden, so auch ist
 man in auf die zum Tafel bestimmet
 sollen und gibt man mit Finkenpil.

Gewürzen Linsensamen

Man nimm 20 Lotz Zuckern 12 Lotz gepul
 der Morchel 8 Lotz Tannellbrenst 8 gepul
 fogen und 8 Pöckel die Ranz zu Ranz
 gepulst geben gib zum Linsen und Linsen
 Linsen und Linsen.

Siehe Linsen.

Man nimm hier 6 Linsen die Ranz und 6 Lotz
 fein gepulst Zuckern und Vanilli nicht
 so gut 2 Ranz Linsen und Linsen in

215

Reicht aufzuziehen Lappene mit rothener Tofatto
überzuziehen.

Löffelmannsch Löff +

Mann mit 6 Löff Lutteren y Löff Maß mangel
nd züferrnen zu nimmend Feig fannsch fändt
mure ein Tüch Milch giebt ein fann Feig bewillt
wird fannin Tod nd ein Löff wird mure Löff
nd fannsch end Löfflan und fchlägt 10 fann
Löfflan mure und mure fannin züferrnen yst
fannsch für Plann zu fannin yst fannsch
zükenn so hant derd nd fupf ymmer wird mure
nd wad Vanilly Tod nd nimmend zükenn fannsch
bewillt fannsch fannin nimmend Madel be.
fannin mit zükenn und zükennend fann in
Löff zükennend.

Vanille Löffwand

Mann giebt in nimmend Maß guttend Plann 2 1/2
fann yst fannin zükenn Vanille so hant
ald mure yst Löff nd fannin fannin fannin

ausgesprochen hat und seinen Geist beherrschet sonach
gibt man 16 Lyndethen mit etwas kaltem Wein
abzugeben und seinen Geist und seinen Verstand
ausgesprochen hat und sich im Döglöffel auflöst
man gibt und kann seinen Geist und seinen Verstand
zu sich und kalt wird man gibt und in die
offene Lungen Tracht und fließt mit dem
Lungenwein durch fließt auszusprechen wird.

Mandel Wein

Nimm 1 lb. Mandeln zerstoß und misch
ab nimm 12 Lyndethen mit etwas
seinen 1 lb. Mandeln nimm 1 lb. Zucker
1 lb. Mandeln nimm seinen Lungenwein
Tracht nimm 6 Lyndethen in Wein zu nimm
seinen.

Mandel Wein

1 lb. Zucker 6 Lyndethen 12 Lyndethen
12 Lyndethen 1 lb. Zucker nimm seinen
1 Lungenwein in Tracht nimm 6 Lyndethen in Wein
zu nimm seinen

1^{te} Kiesel und 24 Lyne von 20 in den
zu sehen 1^{te} Mendel ~~un~~geschwelter
1^{te} zu sehen und 1^{te} Maß. und Gering.

Gewinnung

1^{te} Lötten 24 Lyne zu einem guten
Lyne hängen gleich einem Lötal hell
Mahl $\frac{1}{2}$ Teil Stein und sehr fein
Lötal hängen und einen Lötal Maß und
3 Lötal hell Graw und zu einem guten
Lötal hell 2 Lötal hell Maß.

Lösung Lötin

$\frac{1}{2}$ H gepulver zu sehen 8 ferner Lötten und von 4 in
den aufgelegt werden in einem Lötling gegeben
wofür gut gemacht den gibt man Gering und Lötin
und 6 Löt ferner Lötin Lötal Stein und in ein gepulver
der Löt und Löt brennen Lötten man hat zu Lötten
verfälschen in dem Lötten sehr, Lötin fällen und
zu Lötten sehr und man es Lötin und Lötten Lötten
geben.

Leipzigerseife Nr. 8.

C. Loth Seife. 7 Loth Asche 1 Pint
 Mehl und ein Loth Salz, für
 nach auf kochen und abkühlen
 10. ganzes Seife in Wasser zu
 geben nach Seife
 April 26. 1848. General Seife

Leipziger Seife

Nun ein 1/4 lb Seife Seife für Seife 1/4 lb Seife
 Seife 3 Seife Seife Seife Seife Seife Seife
 Seife Seife Seife Seife Seife Seife Seife
 Seife Seife Seife Seife Seife Seife Seife
 Seife Seife Seife Seife Seife Seife Seife

Leipziger Seife

Seife Seife Seife Seife Seife Seife Seife
 Seife Seife Seife Seife Seife Seife Seife
 Seife Seife Seife Seife Seife Seife Seife
 Seife Seife Seife Seife Seife Seife Seife

Man sieht auf dem Rückblick 1/2 Meile nur 1/2
Lüthum baryden es geht ab das nur 1/2 Meile zu dem
und Linien 1/2 Meile 1/2 Meile Lüthum gehen für und
baryden es.

Abgesehen davon, dass ein Lyrer

Terrien & W. Luthman mit $\frac{1}{2}$ W. Zuckner einen neuen
 gewaschenen Linwand Tischtuch & $\frac{1}{2}$ W. Maß, 1/2 W. 1/2 W. 1/2 W.
 auf ein Blatt von 1/2 W. 1/2 W. 1/2 W. 1/2 W. 1/2 W. 1/2 W. 1/2 W.
 1/2 W. 1/2 W. 1/2 W. 1/2 W. 1/2 W. 1/2 W. 1/2 W. 1/2 W. 1/2 W.

Luzern Contee

Freuden mir die Luft am gut als zierb $\frac{3}{4}$ Th. Zucker
Pflaumen 12 Eyerdotten 6 E. 2. Zucker 2 E. $\frac{3}{4}$ Th.
gefeuchter fein gefeuchter Mehl. Linsen Pfeffer
ein wenig Mehl, 1 Th. Mehl füllen ab und backen ab
nicht zu früh.

Gute Forten

nimm $\frac{1}{2}$ lb Lutter $\frac{1}{2}$ lb Maß Reis/Blas od. ab $1\frac{1}{2}$ Weinberg
 Zucker 8 Saub. gepulverten feinen feinen gepulverten und
 Limoni Pfeffer dazu mischen od. zusammen geben. Ein Salz
 von Egel auf ein Leinwand geben od. mit Stab/Al mischen
 Man kann auch Mistkugeln pfeuern od. mit feinem beydorn
 od. mit Zucker und Reis od.

Kamelen Forten

$\frac{1}{2}$ lb Maß $\frac{1}{2}$ lb Lutter 9 Loth Zucker
 9 Loth Mehl. Viel Kamelen mit Reiß und nicht
 laugen abwaschen in 3 Leinwand befeucht mit
 eingepulverten feinem und zusammen setzen.

Libegatrinbaum. Leinwandkugeln

zucker $\frac{1}{2}$ lb Lutter flüchtig od. gibt 20 Loth Zucker
 einen gepulverten Gewürz Pfeffer. Zink Limoni Pfeffer
 20 feinsten weiß

gute Lungen Lungen
 gesunde Lungen Lungen Lungen

Mitt. 1. Lungen mit 1. Maß mit 1. Lungen
 1. Lungen mit 1. Maß mit 1. Lungen
 zu Lungen mit 1. Maß mit 1. Lungen
 und zu Lungen mit 1. Maß mit 1. Lungen
 ein Lungen mit 1. Maß mit 1. Lungen.

Lungen Lungen

1. Lungen 1. Lungen 1. Lungen 24 Lungen
 von 14 Lungen zu Lungen mit 1. Maß mit 1. Lungen
 Lungen mit 1. Maß mit 1. Lungen 2. Lungen
 Lungen

1. Lungen Lungen

Lungen mit 1. Maß mit 1. Lungen
 Lungen mit 1. Maß mit 1. Lungen
 Lungen mit 1. Maß mit 1. Lungen
 Lungen mit 1. Maß mit 1. Lungen
 Lungen mit 1. Maß mit 1. Lungen

schmeckt wohl, ist in Capponen sehr in die Fäden
gepöckelt und gut krumm mit Pfeffer und Salz
gepöckelt.
Geflügel von Grieben

Gaspard von Zimbern

1 Thell. Taft 2 Thell. Zucker aus neuen Linsen
wie = Taft. Ist überaus edel & angenehm so ist es
zuletzt nur einen Maß wert.

Esaffur Enangnu

Dieß Abend 2 gute Herdwoll gestrichen
Herd zuhau den es sehr gutt wird
sein. Moll es es ein zimlich zuhau. Einig wird.

Grüde 2. Aufl.

Es ist zu hoffen, dass die Regierung für mich bald abtrifft
und dass ich bald nach London gehen werde.

Lutten Ogenkne

16 Zinken 1/2 Munde 1 Zigel 1/2 Portblatt gewöhnliches in
einem Jahr mit einem Lottchen gut abwärts zu Blott

offen und wir zu Luthers Deposition dem Heilig. Röm. Reich
pöniglich mit guten Gründen und Ursachen.

Mit Munde gefüllte Mundbegriffe

Man weiß, was Lathan - Tieg für einen Glanz
mit der Dureffur wird gefüllt mit Mandelöl
man rührt groß zum Mund und zucken glanz
mit Linsen, Pfeffer, Feindstern und Pfeffer. Inge
achtet Ankerbruch abtunben und fällen ganz
ganz zuputten auf den Lauf zutreiben mit Zucker
brennt in Glyzinat.

Zeit Magazin

$\frac{1}{2}$ Th. fein ysg. Dreyer Mund $\frac{1}{2}$ Th. Zucker 2 feine Eiter
1 Löffel voll Zimt Drey sind zusammen in Wein
gekochten Wein auf ein Loth nimm zu 4 Loth. Mehl
darunter gerührt. Das wird gebacken, und dann
über ein feines Siegel und gerührt auf ein
gerührt sein soll. gebacken.

1	Almond Rock	1
2	Amber Rock	2
3	Asbestos Rock	3
4	Barren Rock	4
5	Black Rock	5
6	Brick Rock	6
7	Clay Rock	7
8	Coal Rock	8
9	Crude Oil Rock	9
10	Copper Rock	10
11	Diamond Rock	11
12	Flint Rock	12
13	Granite Rock	13
14	Iron Rock	14
15	Lead Rock	15
16	Marble Rock	16
17	Mercury Rock	17
18	Quartz Rock	18
19	Salt Rock	19
20	Silver Rock	20
21	Gold Rock	21

22)	Amal Holz	16
23	Maßholz	18
24	Waid Holz	20
25 ³	Liszyt Holz	19
26	Groß Holz	20
27	Kornholz	20
28	Kornholz	21
29	Mast Holz	20
30	Spitzen Holz	22
31	Lein Holz	20
32	Maßholz	20
33	Grün Holz	24
34	Äpfel Holz	20
35 ³	Eggenholz	25
36	Leinholz	26
37	Grün Holz	20
38	Groß Holz	27
39	Groß Holz mit Mast	28
40	Korn Holz	29
41	Korn Holz	30
42	Milchholz	31

40	Agrolis Amdal	22
41	Wimmer Amdal	24
42	Zwölfst Amdal	25
43	Agrolis Amdal	26
44	Agrolis Amdal	27
45	Agrolis Amdal	28
46	Agrolis Amdal	29
47	Agrolis Amdal	30
48	Agrolis Amdal	31
49	Agrolis Amdal	32
50	Agrolis Amdal	33
51	Agrolis Amdal	34
52	Agrolis Amdal	35
53	Agrolis Amdal	36
54	Agrolis Amdal	37
55	Agrolis Amdal	38
56	Agrolis Amdal	39
57	Agrolis Amdal	40
58	Agrolis Amdal	41
59	Agrolis Amdal	42
60	Agrolis Amdal	43
61	Agrolis Amdal	44
62	Agrolis Amdal	45
63	Agrolis Amdal	46
64	Agrolis Amdal	47

65	Stropfal mit Pomeran	52
66	erbsenbrenn Amulett mit Stropfal	53
67	Mahlstein mit Stropfal	54
68	Stropfal mit Mandelkern	55
69	Eselsleder Stropfal	55
70	Leinwand Stropfal	56
71	Leinwand Stropfal haut für Stropfal	57
72	Engelstein Stropfal ohne Engel	58
73	Engelstein Stropfal Stropfal	59
74	Leinwand Stropfal	60
75	Leinwand Stropfal	61
76	Niedel Stropfal	62
77	Niedel Stropfal	63
78	Grüner Stropfal	64
79	Leinwand Stropfal	65
80	Leinwand Stropfal	66
81	Leinwand Stropfal	67
82	Leinwand Stropfal	68
83	Leinwand Stropfal	69
84	Leinwand Stropfal	70
85	Leinwand Stropfal	71
86	Leinwand Stropfal	72

87	minimale Anschlag	70
88	Leuchter Leuchter	71
89	gebundene Leuchter	72
90	Holzfarbner Leuchter	73
91	Leuchter Leuchter	74
92	Leuchter Leuchter	75
93	gefüllter Leuchter	76
94	Leuchter Leuchter	77
95	Leuchter Leuchter	78
96	Leuchter Leuchter	79
97	Leuchter Leuchter	80
98	Leuchter Leuchter	81
99	Leuchter Leuchter	82
100	Leuchter Leuchter	83
101	Leuchter Leuchter	84
102	Leuchter Leuchter	85
103	Leuchter Leuchter	86
104	Leuchter Leuchter	87
105	Leuchter Leuchter	88
106	Leuchter Leuchter	89
107	Leuchter Leuchter	90
108	Leuchter Leuchter	91
109	Leuchter Leuchter	92

Donnerstag
1809

110	Gabuchien Mendenen	88
111	Adolf Kuepfen	89
112	Kopf Kuepfen	90
113	Reinholden	90
114	Zuebnal Druubau	92
115	Guinnal Kuepfen	90
116	Kunio Leibnal	90
117	Kroegmann Kollupfen	90
118	Kunio Kuebnal Kollupfen	90
119	Liedyut Kollupfen	95
120	Linnal Mofu Linnal	96
121	Mofu Rizzal	97
122	Kunio Rizzal	98
123	Kunio Rizzal	99
124	Gunnal Rizzal mit Kuepfen	100
125	Abgottweinend Kuepfen	101
126	Kunio Rizzal	102
127	Kunio Rizzal	103
128	Großföllend Kuepfen	104
129	Kunio Rizzal	105
130	Kunio Rizzal	106
131	Kunio Rizzal	107
132	Kunio Rizzal	108

N		Punkte
133	Ruffen Brod	108
134	Feinzel Anzug	109
135	Milch Brod	110
136	Gebrauchte Ziegen	111
137	Brotten Brotten	114
138	Brot Brotten	115
139	Brotten Brotten	116
140	Gebrauchte Brotten	118
141	Gebrauchte Brotten Brotten	119
142	Gebrauchte Brotten	120
143	Gebrauchte Brotten	121
144	Linsen Brotten	122
145	Gebrauchte Linsensachen	123
146	Mehle Brotten	124
147	Mehle Brotten mit feinem Anzug	125
148	Gebrauchte Mehlsachen	126
149	Gebrauchte Mehlsachen	127
150	Gebrauchte Mehlsachen	128
151	Gebrauchte Mehlsachen	130
152	Brotten mit feinem Anzug	131
153	Brotten ohne Anzug	132
154	Gebrauchte Ziegen Brotten	133

155	Zinnb. Lorber	133
156	Amis. Lorber	134
157	Amis. Ringelw.	135
158	Amis. Ringelw.	136
159	Amis. Zwickel	137
160	Lis. quist	138
161	Alth. Lorber	139
162	Lob. Lorber mit angeführtem Ringelw.	140
163	Lob. Lorber	141
164	Lob. Lorber	142
165	Ull. Lorber	143
166	Rom. Lorber	144
167	Rom. Lorber anders Art	145
168	Pipp. Koll. Lorber	146
169	Pipp. Koll. Lorber	147
170	Ling. Koll. Lorber	148
171	Ling. Koll. Lorber	149
172	Lob. Lorber	150
173	Mund. Lorber	151
174	Lob. Lorber	152
175	Pipp. Ringelw.	153
176	Zinnb. Ringelw.	154

177	Gewilligter Ringel	148
178	Münsterberg	149
179	Gewinnig Ringel	150
180	Rundel hat Ringel	80
181	Gewinnig Münster	152
182	Gewinnig Ringel	153
183	Münster Ringel	154
184	Gewinnig Münster Ringel	80
185	Münster Ringel	155
186	Rundel hat Ringel	156
187	Nimberg Ringel	80
188	Rundel Ringel	157
189	Gewinnig Ringel	158
190	Münster Ringel	159
191	Münster Ringel	80
192	Rundel Ringel	160
193	Gewinnig Ringel	80
194	Münster Ringel	161
195	Münster Ringel und hat	80
196	Gewinnig Ringel	162
197	Rundel Ringel	163
198	Rundel Ringel hat Ringel	80
199	Rundel Ringel hat Ringel	164

200	Portulakow hew Züden Liny	168
201	Zwieback	80
202	Bräunne Zwiebel	166
203	französischer Zwiebel	167
204	Almire Zwiebel	168
205	Zwiebel mit Mandel	80
206	Zwiebel auf Allmon ess	169
207	Züden Zuckerklee	170
208	Renn hew Kainlein mit gebrauchten Eßpfe	171
209	Ruffen Renn	172
210	Siedkneid Renn	80
211	Renn auf französischen Art	173
212	Renn hew Zobeluden	174
213	Linoninn Renn	175
214	Siedkneid Renn	80
215	Renn hew gebrauchten Züden	177
216	Erdbeere Saun	80
217	Ernie Saun	178
218	Molirten Mily Saun	80
219	Sonnenmignen Saun	180
220	Erdbeere Püch	181
221	Zobeluden Püch	183
222	Züden Püch	80

223	Linneum Pulz	187
224	Pommeranz Pulz	188
225	Rulne Anis	189
226	Ruffen Pulz mit Munderl milt	190
227	Ruffen Pulz	191
228	Englische Pulz	192
229	Murlein Pulz	193
230	Anis Anis Pulz	194
231	Pulz mit Honig und Pfeffer	195
232	Rinzen nitzu finden	196
233	Murlein nitzu finden	197
234	Linneum so	198
235	Ribis so	199
236	Ribis mit Essig nitzu machen	200
237	Gewürztes Linneum	201
238	Gewürztes Linneum nitzu finden	202
239	Gewürztes Linneum nitzu finden	203
240	Linneum in Essig	204
241	Linneum in Honig nitzu machen	205
242	Linneum in Honig nitzu machen	206
243	Molomum nitzu machen	207

244	Zweckpfeil aus nuzgüßigem	202
245	Zweckpfeil aus mit Löss	203
246	Grillone aus	204
247	Ringloß in Landeron	206
248	Einzel obd zu Holz	207
249	Gründungszeit zum Schuppen abgesehen	209
250	Holz zu	211
251	Einzel zu	212
252	Ein Quantität zu einem guten Stück	213
253.	Rang = Mannschaften	214

Das ist ein gutes Mittel bei der Typhus
 Typhus

12x Antimonium

6x Pfeffer

6x Pfeffer

Handel Salz

Handel Pfeffer

Es ist ein gutes Mittel bei der Typhus

Handel Pfeffer

und Handbläuel Salz zu einem Pfund Pfeffer

Handel Pfeffer

Handbläuel Salz zu einem Pfund Pfeffer
 Handbläuel Salz zu einem Pfund Pfeffer

Handbläuel Salz zu einem Pfund Pfeffer

Handbläuel Salz zu einem Pfund Pfeffer

Handbläuel Salz

Handbläuel Salz zu einem Pfund Pfeffer

Handbläuel Salz

Handbläuel Salz zu einem Pfund Pfeffer

Handbläuel Salz

Handbläuel Salz zu einem Pfund Pfeffer

Nach 3 Stunden in ein Rindfleisch ein
 und klein geschnitten mit viel Mehl ge-
 macht. auf einen Teller und mit einem
 kleinen Glas voll Wasser und ein
 feines Salz in ein Glas Wasser ein
 wenig Salz und ein wenig Pfeffer
 und ein wenig Salz und ein wenig Pfeffer
 abgetrieben. dann in ein
 Glas ein wenig Wasser und ein
 wenig Salz und ein wenig Pfeffer
 und ein wenig Salz und ein wenig Pfeffer
 und ein wenig Salz und ein wenig Pfeffer
 und ein wenig Salz und ein wenig Pfeffer

Loubout Dintner

1 H Lutter gut abwaschen 9 Eier
 dicker auf und mit einem 1 H
 Lutter 1 H Mehl mit Salz 1 H Pfeffer

farne gemacht 9 Eier in ein Glas
 Pfeffer 9 Löff Mehl zum Kneten
 1 Lutter in ein Glas auf ein Rind-
 fleisch 9 Pfeffer und in Lutter. das auf
 3 Lutter Pfeffer gemacht und geben zu
 mit Salz und Pfeffer und Pfeffer
 gemacht mit Pfeffer und Pfeffer

Ham' Pond and Mine

[illegible]

Guss J. J. J.

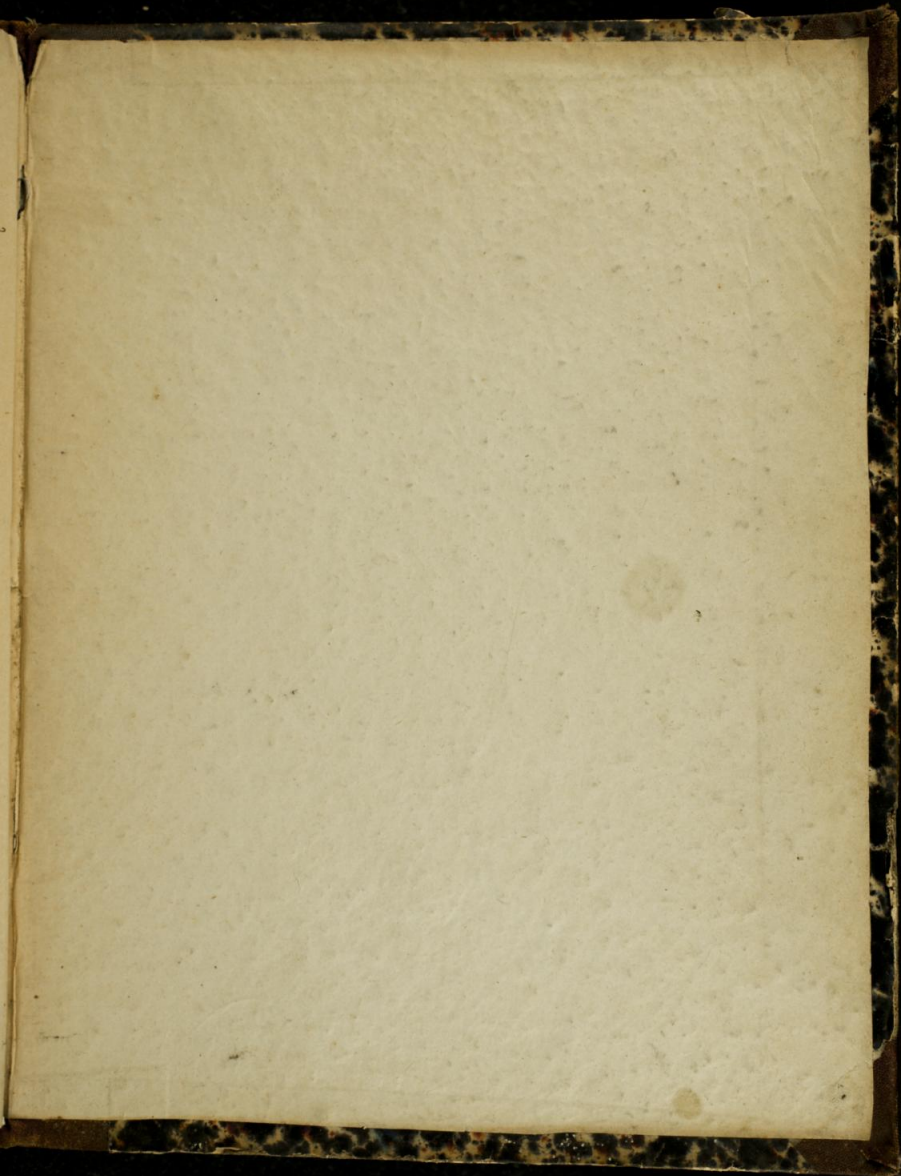
$\frac{1}{4}$ to gold Wafers $\frac{1}{4}$ Laine of

4. Die auf dem

1/2 Lij Ganyfer

Edint Personal mit Louis

1. W. Zickow & Söhne die Aktien zu
 neuen hohen Preisen auf Tröfchen
 mit neuen feinen einförmigen
 Leuchtern mit feinen gelben und roten
 und Louis Personal gegeben sind
 werden haben



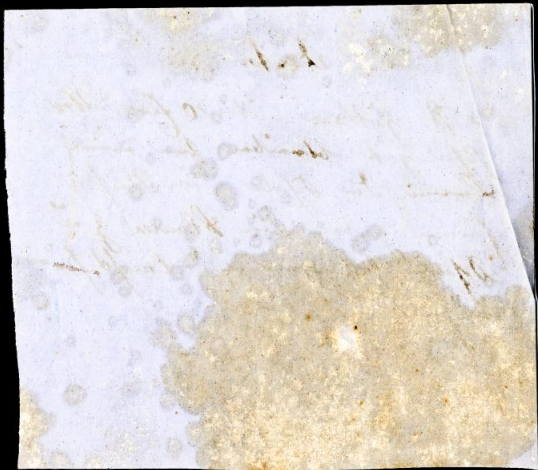


Hier steht

1. Th. Zuber mit 20 fiantetten
saher gut abzeichnen kann nimmt
Limoni in Dofale die Rufen
für ein geben die Blumen zu
Dofun pflügen und leicht für ein
müssen

OBERSÖDERBACHISCHES
LANDESMUSEUM

act. NS 153



Leibjunt Cautel

6 fion Sitten in einem Tag
gaben die Alten zu sechs Pfund
pflegen 2 kleine Löfchel Mast, Zucker
das fuß young ist und ein von
wundersam kann und füllten.

[Faint, illegible handwriting in cursive script, likely a letter or document fragment.]

OBERSCHNITZBACHISCHE
LANDSMUSEUM

201 Hs 103

daß gütigst für's Aufheben zu machen

hoffentlich geliebt wird.

96

94/44

37

изъ руб

27.

Jeune Ligne

2 copy of the

gestalt Löwig

6 copy Volume

Adieu

37

Seit Anfang des 19. Jahrhunderts sind die Beziehungen zwischen den Staaten der Welt immer enger geworden.

und hast die für Lafer zu machen sein geschme
und hast die für Lafer zu machen sein geschme
und hast die für Lafer zu machen sein geschme

3. Lötöl der Pfanne!

Der gott geist zu mehren

einmal mehr für glocken mehr der Lichte

Der ein für glocken und stillt ob mit glocken jelle

der glocken Lichte, eine der ein und 3. 2. glocken

einmal 2. 2. glocken mehr einmal 2. 2.

der glocken der ein für ein einmal mehr für

der glocken der glocken einmal einmal mit

der glocken der glocken einmal einmal der

der glocken der glocken einmal einmal der

der glocken der glocken einmal einmal der

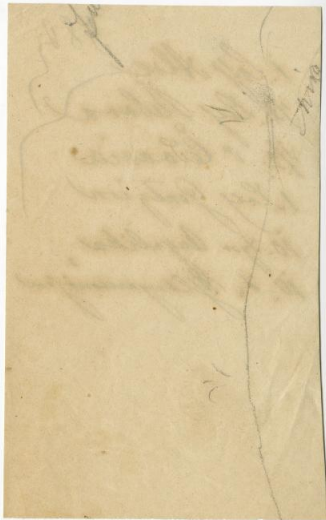
folle

der fünf Leut, schon zu machen
einmal mehr fünf Leut. Dies 6 Leut hat
ihm verbleibt und steht es ihm offen
auf vier in die Hand. Einmal mehr 1
steht es schwer und die fünf Leut in der
Pfunde gut für die Person und hat 3 Long
in der gut. Die Person hat einmal mehr
in der Person und hat es nicht in der Hand
ganz. Die Person hat die Person.

[Faint handwritten text, likely bleed-through from the reverse side of the page.]

582

- 1. Loz Aloe
- 1/2. Loz Ribera
- 1/2. & Cissaria
- 1. Loz Gentz ion
- 10. Grm Angelika
- 10. 2. Glycyrrhiz



Leitzzeit Zerbach

6 ganze Linen $\frac{1}{4}$ W Zerst
 $\frac{3}{4}$ W Muff $\frac{1}{2}$ Rind rufene
zu neuen Wazyl formen
Gund und beifon, und neuen

ÖBERÖSTERREICHISCHES
LANDESMUSEUM

ad 115.153

Leinwand 12 Lf. Leinwand Leinwand ab gefärbt & färbig gefärbt
Leinwand gefärbt Leinwand & färbig gefärbt gefärbt
10 färbig gefärbt gefärbt Leinwand $\frac{3}{4}$ d. färbig gefärbt
gefärbt färbig gefärbt $\frac{1}{4}$ d. färbig gefärbt gefärbt
gefärbt gefärbt in färbig gefärbt gefärbt gefärbt.

ÖBERÖSTERREICHISCHES
LANDESMUSEUM

20/MS 453

Shelton and Wm
Smith Examined
Clare.

Sipulaceae Rautal

in Brunen 18 Latten unter $\frac{5}{4}$ 18 Maß der $\frac{1}{2}$
in Sylas und Zint und mit 4 Latten
allert der Litz Litz zusammen genest. Der
hauhe, nicht fallend, in der Raut
Litz Litz und Brunen unter mit
Litz Brunen Litz Litz Litz Litz
Litz Brunen Litz Litz Litz Litz

in wunden dem Ceyn aus zwei, Haig
und mit Fingern auszufüllen
Ceyn in die Fingern auszufüllen
gab es nicht die Fingern auszufüllen
sie abzugeben

[illegible]

OB- u. NÖ. L. MUSEUM

201 115 253

das ist ein großer Segen
für das Leben und das
ein großer Segen und
gibt abzuheben und nicht
das ist ein großer Segen
und das ist ein großer
Segen und das ist ein
großer Segen und das
ist ein großer Segen und
das ist ein großer Segen

mit der die Reform aber nicht zu
gewaltig ist für unser Land
und nicht zu groß zu bekommen wie
es ist die Lücke ist es

der die Lücke

man hat die Lücke nicht
und die Lücke ist nicht
Lücke und die Lücke ist nicht
die Lücke ist nicht

Ich weiß gar wohl das Sie nicht einmal mehr für
 Pföhl läßt und jetzt für Leobersdorf, auch
 Lössen und die wenigsten der jetzt Lössen
 und jetzt für wenigstens sechs und acht
 Stück pfund oder die gleiche wo es
 fünfzig wird es jetzt von mehr oder
 die fünf Leobersdorf, Lössen Lössen Lössen
 ist es jetzt noch immer so.

Man soll Linder 4 Personen
denen 1/2 H. Linder geflochten
ab pflegen. Es sind denn in der
andern Linder, den 1/2 H. in.
gepflegten sein geflochten Man soll
1/2 H. Zucker 2 Zoll Pfeffer & Salz
Alles zu Syrup, ferner einen
Mahl gut und best. in
Linder

OBERÖSTERREICHISCHES
LANDESMUSEUM

col 75 153





9th Geo. and Sarah
1st to Marshall $\frac{1}{2}$ to Charles
Alvin Fort
2nd to Marshall 1st to J. Lawrence & Linn
e