

g. v. 1. 9. 69/1940

Weiß in der Gasse.

10. Februar.

Das Weib wird nun geküßt, in saurem
 Wasser nimm gewisses, dann giebt man
 $\frac{1}{4}$ lb Weib $\frac{1}{2}$ lb Weib. Pflanzung, ein wenig Salz
 und läßt es dann so langsam wie Lösen, die
 Pflanzung gießt sich ganz in das Weib, das dann wird
 und ganz blüht, dann muß diese Pflanzung oder
 etwas mehr wenn man bräunt, gießt man in
 das Weib, dann giebt man das Weib für ein, das
 dann ganz blüht und die Pflanzung nicht blüht.

für gewöhnlich 2 Pflanzung in der Gasse.

12-13. Februar.

$\frac{1}{2}$ lb Weib wird nun geküßt, dann in saurem
 Wasser nimm gewisses, dann in saurem
 Wasser, dann giebt man ein paar Löffel rote
 Wein- oder schwarze und nützt ab. Wenn man
 so blüht ab, so wie, dann gießt man für ein
 Pflanzung, dann und läßt sie so für ein
 wenig gewöhnlich, man kann auch ein wenig
 Pflanzung, dann dann in ein Löffel oder ein
 $\frac{1}{2}$ Löffel oder ein Löffel * nützt mit $\frac{1}{2}$ Löffel
 guten Wasser ab, und gießt in die Gasse, dann.

Spülnal und the Rest, ocht noch Einy warm wass
ist.

* Ist nicht kann ganz verglaiden, ist noch besser

14. Roenal Brazzeln mit Jockeyfeln gefüllt
von Gram Einy 10 Personen.

$\frac{1}{4}$ d Butter und $\frac{1}{4}$ d Spealz wine zäseten flänning
abgelaiden, mit 2 ganzen Eyan und 4 Eollan
4 gute Löffel eol Gram und $\frac{1}{2}$ Thiel Obad, wenn
Salz und auf einen Löffel eol Zucker, dann 1 d
Spealz Thiel, ist der Einy so fast wird, ist man
ist wassan kann, wenn wass ist gut thesperimen
ist mit, spindat biltäufig 4 Lungen, und
etwas länstige fländeln und dem Brazzeln adt
ut, fülle in die Mitter 1 Löffel eol Jockeyfeln
bringelstini / mit spealz the Einy zäseten bei
the Mitter, aban nicht itenunamter, lacht auf
ein Stelle fäzen, dann lacht man die Brazzeln
drauß, lacht sie gese, dann lacht die Alar an
the 4 Eollan, und noch von 5-6 saß, zu
einen sezen Apun, wenn die Brazzeln gese
sind, so bring auf mehr gut fingen so fast
nicht gut zindat geseind und schon geseind.
26 Brazzeln

Ein $\frac{1}{2}$ lb Butter 9 Eyerwollen $\frac{1}{2}$ Pottl Ölöl und
das übrige von Ölen.

16. Parianäner Fingerring 6 Fingers.

Geht in einen Ringling 1 lb Kümmer, salz ab
mit wass, pflay 4 ganze Eyer in ein koch
pfländel ab gut ab, gibt 30 4 Löffel zoll gut
Eyer wasen und 1 Pottl lau warm wass und
4 löff garlsmund Apulz, pfländel alt gut ab
mit wass von Eyer samit an, gibt $\frac{1}{4}$ lb Kümmer
zerimter, pflay ipa gut ab, pflorian von wass gut
mit Apulz, brüf ipa mit wasseln, soll von
Eyer ein löff ipa gut gese, dann gebat.

Parianäner Kessel. 6 Fop

1 lb Zerklecken wird lind gesolt, dann abgekocht
und ein löff aß gesolt, dann waschen die
Eyer ausgelöst, und mit dem Apulz
ein Zerklecken ein gesolt gesolt, dann
muss man von 4 löff Butter und ein paar
Löffel zoll kist ein gut kochen, gibt
ein Zerklecken dann, dann muss man ein

aberkünfft in die unſere Zeit, ſo ſie zu wenig
nimmt man Raſſer. Sagt, wann ſie zu ſäure, kann
man ein paar Löffel voll Syrop zuſetzen, auf
gewiſſe wann man will

16. Cäuerbrant mit Häring 12 Perſonen

Nimm ein Hefen wo tritläufig 2 Maß ſie ein Kommen,
gib Cäuerbrant darzu aber niſt zuſetzen gedreht
pouthern ganz toben, daß es ſich ſelbſt 3 - 4 finger
laß ſchwebt, dann ſchütt an mit friſchem Raſſer, ſo
es aber nicht ein wenig, dann nicht mehr zuſetzen
Häring und nicht Roggenbrot, waſche ihn gut ab,
dann zerſe ihn in die Haut ab, ſchneide ſie in 4
Stück in die Bräthen ab, dann zerſe ihn in 4
und gib ſie in die Bräthen und laß es mitſetzen
ſiechen, dann gib in ein klein wenig Butter.
ſette oder nicht mehr ſette ein Stück Wein in
die Bräthen von ein paar Finger, laß ſie ſich wandern,
dann niſt mit ein paar Löffel voll Waſſer
auch gelbes Limbarm, zerſe in die Hefen
dann zuſetzen, gib ihn in die Limbarm und
laß mitſetzen ſiechen trübenſt nach, dann gib

5
in das vom Kraut daran, am Anfang gut, dann
spüßte die Dose, von der Wein in das Gefäß
auf das Kraut, misch mit einem großen Gabe
gut durchmischen, dann kann es wieder in die
Wein, es ist gut, so gibt noch ein Stück,
so ein als noch sage, daß gut anfinden.

14 Repe Dipp 6 Personen.

Ante Repe zu, gibt etwas Mineral darin, daß
pieden, gibt in ein Gefäß 1 Löffel voll Stör
Masse, misch es mit 1 Einteil Repe klar ab, ein wenig
Kreuzspiz, dann spüßte es mit dem feinsten
Repe es ein daß noch ein paar mal auffinden,
lag ein Stück Butter darin, salze es ein wenig
ab stimpf ein Glas, über gewürfel geistlichen
Lied, gibt ein wenig Pfeffer daran.

Leadvins. Dipp

12 Personen.

Man misch 12 Teile feinstes Leadvins, lag sie in
ein Wein, dann gibt in ein ander Wein ein
gut 1/2 Einteil 10 Butter, daß sie ganz fein sein, dann

gib ich auf das gönnend - - - - -

Man zwölffst ich nicht, jenes in Hütte - - - - -

den Kopf ist in einem fette Hündengestalt - - - - -

Lärmelast mit Lestarien 3f -

Das Lest wird von den Hängeln und der Lest abgepumpt, stürzt ein
 Wasser, in einem Weichling gegeben, und mit fester Hand abgepumpt
 den in einem fette gegeben, und mit fester Hand abgepumpt, gesteht
 in Hündengestalt, ungemein stark, es muss sein, den Kopf
 Lest wird gegeben - (Lest wird gegeben) und es gut zu geben
 und mit dem fester Hand ein wenig überpumpt, den gibt man
 in den Lest, und Lest ist ein wenig gegeben, den fester Hand ein
 Kopf, voll Kopf, den gibt man Hündengestalt, und Lest ein
 Hündengestalt - (Lest wird gegeben) - die Lest wird gegeben -

Lest wird gegeben - (Lest wird gegeben) - die Lest wird gegeben -

12 Lest Hündengestalt gegeben, und fester Hand gegeben -

12 Lest Hündengestalt gegeben, und fester Hand gegeben

12 Lest Hündengestalt gegeben, und fester Hand gegeben 12 Lest in ein
 Wasser, gegeben, und der Lest gut gegeben ist, so fester Hand
 in, und ein wenig Hündengestalt und fester Hand gegeben, so fester Hand
 gut gegeben, und der Lest fester Hand gegeben, und fester Hand
 gibt von in Hündengestalt in fester Hand gegeben, Hündengestalt, Hündengestalt
 nach fester Hand - den 12 Lest von in einem Lest, und fester Hand gegeben
 den Lest gegeben, und fester Hand gegeben, und fester Hand gegeben
 den Lest gut mit fester Hand gegeben, gut mit fester Hand gegeben
 in Lest gegeben, den gibt man ein wenig von in Lest in den Lest

daß das Locken gut abzuwickeln ist, das Schickliche. Lieber (besonders wenn
man erst haben ist in das Saite sich künden an den Markt lag, gar
wunder (so oft nicht lassen) den wackel Fuß nicht ablassen. (Fingerring in
Offen & langem sind gute Stünde gut haben —
der klar das man sich ein aufsteigen in auf & auf immer & je so besser
goll derin & so —

Münt woum aingefokkum) Whiffple) so löffte man ja woum man das
 Glet aufwacht ita aum aingefokk) Gaoja abkropp, u' Bra fap
 ybra gab in aum Linum Apet, man kann alwat Nam
 um Zinter iagi gabna um Linumfple um so aingefind
 Luja.

Labret: Pupp 10-12 persons.

Man nimmt ein Püntchen von einem Kälberaugenherb,
Entwägung $\frac{1}{2}$ & $\frac{1}{4}$ & mischt 2 weniger, was man sich hier,
speciell in Püntchen mit Pfeffer und Salz, sehr so ein
Püntchen tingiert, wenn es sehr ist gut mit Wasser, bakt es auf
einen Aschale oder in ein Glas, sehr sehr noch ein wenig
Stück ist, nicht auf ein Pfund oder ein Pfund in Aschale
1. Pfeffer, Pfeffer, gelbe Püntchen, Pfeffer, Pfeffer, Pfeffer, Pfeffer,
von jedem ein wenig Püntchen, 6 Stck Püntchen zu Püntchen gelblich
wird auf gewaschen, man kann auf 1 oder 2 Püntchen sehr haben
Wenn es etwas aufgewaschen ist, wird alles in Püntchen sein
gelblich und in das gewaschen. Pfeffer, Pfeffer, Pfeffer, Pfeffer

Einmal so viel Ökthar zu setzen, man muß nachher noch 2 Löffel
 voll Milch zugeben, das schmeckt soothman abzulassen, den Saig aus Pressen,
 gießt auf 2 Löffel voll Milch Saig auf.
Prüfung auf L. Tugend 10 Proben

[illegible]

ein Rinde Butter nicht gar 4 Loth, half sauer 3-4 Loth
 Löffel eine Maß Melirüben, je für gelb, sauer gibt es ab
 geschüttelt sauer mit half Pfeffer bräunlich weiß
 sauer gibt in ein Gefäß, gibt sich auch ein Stück sauer
 je mehr für gut ab, gibt es eine Maß sauer als es
 bräunlich, half gut abgeschüttelt, sauer nicht ab über gelbte
 einmal an.

Artur Budin

10. Februar.

Es half über einen Tag alte Artur wird abgewaschen
 und dann ein gewürfelt geschüttelt, sauer mit 1 Maß
 Obst angestrichen, sauer wird 1 Loth saurer Butter
 abgetrieben, mit 6 ganzen Eiern in klar gelagert
 und 2 Eiern, $\frac{1}{4}$ Th. Mandeln werden geschüttelt und ein
 geschüttelt, im wenig sauer werden zu einbehalten und
 schüttelt geschüttelt. Die geschüttelten Mandeln werden glänzt
 mit einer Butter abgewaschen, sauer in Eiernölken einen
 auf den anderen, sauer in Gefäß von den Artur, und
 in Gefäß von in klar, wieder einmal, wieder klar $\frac{1}{4}$ Th.
 ein geschüttelt geschüttelt, 4 Loth gewaschen und ein
 gelagert Rinde, 4 Loth konstant gelagert und von
 einander gezogen, je weiter, ein Jahr half ein schüttelt

geschüttelt, getrunken, Linseninfusur, das alles warm
 genommen, den Morak gut mit süßem Apfelmus geschüttelt
 mit einem Löffel befeuchtet, dann ringsherum, daß nicht
 ganz voll, dann gleich in Ofen, in einen guten gelben
 Stein ist es gegeben, dann ringsherum gleich auf die
 Asche und gibt immer Chauden darüber.
 (In allen von allen Ofen, wenn es so warm.)

Chauden 10-12.

Man will einen Linsen auf einen guten Stein geben.
 So man gut an die Asche ab, gibt es dann in ein
 Gefäß das einen guten Boden hat und ein Löffel 3 Löffel
 füllt, dann gibt man von 10 Löffeln 5 Löffeln in
 Wasser und kocht es mit einem Stein gut $\frac{1}{4}$ Stein gut auf
 das Wasser bis und flüchtig wird, dann gibt 1 Löffel
 kein Wasser werden, und wenn man ihn Chauden
 schon bald bräunt, so schüttet es in das Gefäß, es
 muß aber immer flüchtig geschüttelt werden, dann das
 Gefäß wird in einen guten Ofen in die Asche
 gegeben und dann immer geschüttelt bis es gut wird
 und so kochen auf, dann wird es von dem Ofen
 genommen und noch ein wenig geschüttelt, dann in die
 geschüttelte Asche gegeben.

in 1/2 Stunde langsam zu fassen lassen. Soll man die Nocken wie Stöpfel
 waschen. Ab Waschnachst zu dem Tim. so ergibt abau so viel Mehl nachzusuchen,
 bis sie aufsteigen. heißt in Lösung zu geben, und abzugeben. so ist kein fester
 abgeben. Winter u. 1/2 in der

Mehl Nocken + 12

12 Lb. Butter ^{oder} ~~oder~~ abgeteilt mit Eiern zu fassen, nach dem sie in Stöpfel
 Mehl zu fassen in 1/2 H. so fassen Mehl, Salz. 1/2 H. so fassen Butter die fassen soll fassen

Abgeteilt und fassen in der Nocken 12-13 fassen

1/2 H. zu fassen in der Nocken fassen, nach dem sie in Stöpfel
 mit 1 Lb. Butter Mehl zu fassen. 12 Lb. Butter zu fassen abgeteilt mit
 Eiern zu fassen, die ergibt die fassen abgeteilt mit Mehl, Salz. 1/2 H. so fassen
 Stöpfel. soll fassen Mehl zu fassen, bis sie zu fassen fassen. - fassen so fassen
 sie in der Nocken ab sie in der Nocken zu fassen, fassen. fassen. fassen. fassen.
 fassen. fassen. fassen. fassen. fassen. fassen. fassen. fassen. fassen. fassen.
 fassen. fassen. fassen. fassen. fassen. fassen. fassen. fassen. fassen. fassen.
 fassen. fassen. fassen. fassen. fassen. fassen. fassen. fassen. fassen. fassen.

Apfel Nocken. in 10 fassen

1/2 H. zu fassen in der Nocken fassen, nach dem sie in Stöpfel
 mit 1 Lb. Butter Mehl zu fassen. 12 Lb. Butter zu fassen abgeteilt mit
 Eiern zu fassen, die ergibt die fassen abgeteilt mit Mehl, Salz. 1/2 H. so fassen
 Stöpfel. soll fassen Mehl zu fassen, bis sie zu fassen fassen. - fassen so fassen
 sie in der Nocken ab sie in der Nocken zu fassen, fassen. fassen. fassen. fassen.
 fassen. fassen. fassen. fassen. fassen. fassen. fassen. fassen. fassen. fassen.
 fassen. fassen. fassen. fassen. fassen. fassen. fassen. fassen. fassen. fassen.
 fassen. fassen. fassen. fassen. fassen. fassen. fassen. fassen. fassen. fassen.

1. 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

[illegible]

Adzige, nun Kautschuk 12 Kisten

Kasper ein paarmal voll Püppchenküß, staut es gut auf dem
 Wäpfer ab ein, dann wasche es gut auf und spürte es mit
 einem Spinnwebenpapier gut zusammen, dann gab er ein Kündchen Balle
 in ein Bündel bey 5-6 Loff, lyfte ihn sehr warm, dann
 gab er das Bündel dahin, ließ es gut aulaußen, dann staut
 ein Löffel voll Spinn weben sauer, lyfte mir so ein er.
 einsonst, daß es ihn kitzelt. Daus nochmal, dann gab er Püpp-
 chen sauer, giß in das gewöhnliche Püppchenwasser, ließ es gut stehen
 dann wusch er ein Häut 5-6 Löffel voll, küßte mit
 einer Zungengasse voll Kasper ab, gab er ein Löffel voll
 Asche dazu etwas Muskatblüß und gewöhnliche Muskatblüß
 gißte dann, wenn es Zeit zum Ansetzen ist ein Püpp-
 chen ab, gut gesäubert mußte es über gedüßte Tanne.
 spinnweben: wird das Bündel groß und stark so kann man
 ab wenn man ansetzt ansetzen

Arthur Rippe

Die Kunst ist nicht Apion geschulten Orientalen
wachen auf einem Ross auf der Erde von goldgelb

gebäht in einem Suppentopf gegeben, mit kochendem Wasser
 gehörig gesalzen und etwas fetten Suppen begeben. Zug-
 kocht man 10 Minuten kochen gelassen, damit die Butter
 die Suppe in sich zieht, alledann noch mit der übrigen
 feine geschnittenen Suppe überfüllt.

Laxen in der Milch aufgedünstet

8-9 Karbonen

Man nimmt gutes halb-Zentner alte schone Laxen, welche man
 aus 5-6 warmen Käse aus, bis das Wasser klar
 davon abnimmt, dann schüttet man es ab und nimmt das
 mit Brotkrumen ab, kocht die Laxen in Wasser noch
 ein wenig davon, dann gibt 10 Lotz Butter in ein
 Pfännchen, kocht man sie ganz kochend, dann gießt man 1 Maß Milch
 Milch hinein, kocht man sie in der Milch gut auf, dann
 schmeckt man sie so wie man will, dann kocht man sie mit Wasser oder
 gibt oben auf Glühwein und kocht man sie dann schon langsam
 bey 2 Pfännchen auf, das man schon vorher warm
 dann wenn man sie anrichtet, kann man sie oben
 gut machen: ein paar Lotz Butter kann man noch aufsetzen
 wenn man will.

Abends 10 Karbonen, ein große Suppe bey 3 Pfännchen
 3 halbe Milch, Butter fast $\frac{1}{2}$ lb.

Extraction of Spitzgl. & Permian 9-10 p. 1000

Mein lieber Lektorer Apitzel so ich schreibe von Hand in
 das Buch was, Lasse sie gut und selge sie ein, laß
 sie so wie gute Bücher in die Lagen, dann braten
 sie mit einem Zuck ab, bestreut mit Mehl, Lins' ge,
 Spind in ein Kissen, laß gut abkühlen, dann so,
 siehst du mit einem Anmaltröpfeln, laß gut aulegen,
 Linsensfette oder Butter muß sich waschen, laß dann
 in Apitzel reimen, laß die sie auf einen Tisch mit einem
 Gabelstocher, dann in Gabelstocher, brate ab schon fertig
 unter einem Braten "offen" mit einem Löffel bestreut und
 oben länglich geschnittene Äpfel darauf gegeben und
 gut geist und Salat dazu.

Gebratener Apitzel aufbroden

Denken sie auf ganz so sorgnißlos, denn wenn sie
abgetrocknet sind, bleibt mit dieser Befand in so in frischen
Futter geliebt und schon festlich gebraten, man kann
auch mit hinweisen befrachten, wenn gebraten sind
deshalb man auf nur gewöhnliche Befände, giebt an den
Beit ein wenig Zucker, und giebt ihn mit nur einem
oben länglich geformten hinweisen.

Leinwand mit Zwirn abgeseilt.

Die Leinwand werden gesotten dann abgeseilt und
gut geseiht nach einem Reiben und Gähren sauer gelassen
dann abgeseilt mit saures gespülten, dann Reser in die
Ameis gegeben, dann gespülten, dann gespülten, dann
gespülten, dann wenig Reibspiz dazu, dann die Leinwand, giebt
in die Ameis und laßt so aufhängen, dann spült man
hängt Zwirn, spült ihn dann blatt, laßt ihn in Reibspiz
spült Reibspiz, spült dann, dann den Zwirn dann spült
dann. dann die Leinwand auf den Reibspiz und spült
mit dem Zwirn ab.

Dann mischt man Zwirn mit, giebt glatt in Reibspiz
bitten in die Ameis, laßt ihn spült dann, giebt die ge-
sammte Leinwand dann, dann reißt man Reser und ein
wenig Spiz, laßt sie so aufhängen, dann angeseilt
für 12 Reser ein Reibspiz & 2 Reibspiz mit Leinwand
in Reser hängt Zwirn abwaschen. 2 Reibspiz oder
2 Reibspiz.

Reibspiz in Netz gegeben

so Reser

Reser 2 Reibspiz, Reibspiz und Reibspiz, dann ein
Netz in Reibspiz Reser ab, Reser ab, gut auf, dann
dann Reibspiz darauf, spült 4-5 Reibspiz zusammen

Luttert dann ein Stück Luttert damit ab, Reinsch etwas von
 der Apitz, auf ein wenig Leinwand, legen wieder einen
 Apitz darauf, überseht sich wieder mit Luttert von beiden
 Seiten, legen sie mit dem Netz gut rein, binden es oben unten
 mit ein Stück Faden, legen es an der Apitz, legen sie
 Luttert bis sie ein Stück Luttert haben, dann gibt die überflüssige
 Luttert von der Luttertseite weg, gibt Wasser hinein und
 gibt die Apitz rein, zuletzt gibt man ein Stück Luttert
 und gibt sie mit einer Waage gut ab.

Wenn das Netz nicht rein ist, dann man es nur
 in lauwarmen Wasser gut abwaschen.

Löffel Rind in die Suppe

11-12 Personen.

Von nun soll man die Apitzbaule / Reinsch / wachen Löffel
 geben, dann ein gegügelter $\frac{1}{2}$ Zentner soll wachen, unter
 das Löffel mischt man ein wenig Luttert soll Löffel
 Wasser, Luttert dann gut $\frac{1}{4}$ Luttert Luttert ab, mit 6 Luttert
 in den Raum so geklopft, wenn der Luttert mit der Luttert
 gut vermischt ist, gibt man die Löffel hinein mischt
 es untereinander, gibt auf die Klar sagt man 5-6
 gegügelter Luttert Wasser so wird es richtig ist das

daß ein die kaffeebohnen, daß man sie gleich aus
 waschen kann, man schneidet sie recht vollständig in 2 und 3.
 Stücker in die Dampfbäder, daß man sieht ob sie die
 kaffeebohnen haben, man macht eines Apffel ein wenig
 schneidet mit einem Messer oder etwas Dicker, macht die
 Rinde aus und legt sie darauf, dann wenn man sie
 einlegen will, schneidet man sie ein wenig für die Dampfbäder
 auf die Apffel stellt sie abständig unter das Glas und
 sie gleich für alle feiner oder einer von einem zu
 beschneiden, dann legt man sie langsam in den Dampfbäder
 hinein, eines flacht Apffel oder Dicker, man kann sie
 auf auf ein gewisses Stück Dicker legen. 100 Stück.

Manch gute Drogenwärmer in der 10 Personen
 Milch aufzubereiten.

Man giebt ein gutes Maß Pfeffer und Pfeffer auf
 das Dampfbäder, setzt es ein wenig, schneidet 6 Lagen
 in ein Glas. schneidet es mit $\frac{1}{2}$ Quill Milch gut ab,
 8 Löffel Butter wird unter das Maß gerührt, dann mit
 ein oder zwei Dellen der Dampfbäder in der Dampfbäder
 ein Dampfbäder, wenn es gut ist, übert man es mit
 waschen, dann antreibt man sie recht klar ab, und

31.
Es nun wenig zugekocht werden, dann brüht man ein
Ei auf, bräutet ab mit Mehl, Speisest von dem
Ei klars bröckeln lässt und mehltes Angewand.
Nur das Ei legt ein auf das Ei, dem gibt man
ein ein Resten 1 Maß Linsenwasser Milch oder andern
finden, zu dem gibt man aber 1 Eßlöff Butter darin
und lässt es zu kochen, dann die Milch darauß,
läßt wieder gut aufkochen, gibt etwas Zucker
darin, legt die Körner darin, lässt gut auf-
kochen. Hat die Milch gut gekocht so stellt man ab
oder gibt oben Glühwein darauß und lässt es schon lang
sam abkühlen, kochungs wenn die Milch von
vorneher hat noch ein wenig mit Salz, um 11 Eßl
Eiweiß ein eingekocht werden wenn ein $\frac{1}{2}$ gekocht
wird, und wenn sie schon wachst sind können sie
mit Zucker besetzt zu kochen: mehr diese gegeben
mit mehr 1 Eßlöff Butter Salz & Mehl.

(Für gewöhnlich 1 Maß Mehl & 1 Eßlöff ganz 1 Maß
Milch, 1 Eßlöff Butter 1 Maß Milch 12 Eßlöff Butter.)

Dann das Mehl gut angerührt bräutet man das
3 halbe Milch

1/2 lb Butter u. 1/4 lb Schmalz sonder flämmig ab fessagen 2 ganze Eier u. 4 Eßlöffel
 4 gute Löffel voll gerührten Hühnerbraten, abgeseihtes Butter, 1/2 Maß Wein oder Obst
 1 lb feine gesiebte Mehl, solte der Teig u. fessagen zu fein ab, wechsele in 1/4 lb
 in eintrien, 1/4 lb Zucker, und wenig gerührten Hühnerbraten in eintrien
 befeuchtet das Hühnerbraten gab etwas Teig darauf, u. wechsele ihn Mehl u. Obst
 aus, abtropfen ist mit grobgeschnittenem Butter u. Schmalz, sonder von der Schmalz
 darauf, sonder mit dem Saft u. Obst u. Honig ab, u. nach dem Bonit u. lang
 vollen geschnitten solte eine grobgeschnittene Pfanne, und wird gut geschnitten
 von einem gut, best gut geschnitten, abtropfen ab thun mit 1/4, gerührt u.
 schon gebadet, sonder geschnitten u. von einem gut geschnitten auf die Löffel
Schmalz u. Butter 10 Pf.

1/2 lb Butter u. 1/4 lb Schmalz sonder flämmig ab mit 2 ganze Eier u.
 4 Eßlöffel 3/4 lb Mehl so oft ein so oft i Löffel voll Mehl, 3 Löffel grobe
 2 Löffel Obst, 1 Löffel Honig, wechsele sie aus u. in der Pfanne, fessagen
 sie mit eingestrichen, oben mit Butter bestreut u. gebadet
Machte Löffel 12 Pf.

Gibt 1 lb Mehl auf das Hühnerbraten, sonder 3/4 lb Butter u. Obst, abtropfen
 ab mit dem Hühnerbraten gut in eintrien, sonder in 1 Löffel 2 ganze Eier u. 4 Eßlöffel
 4 Löffel grobe, 1 Löffel Butter, abgeseihtes Butter, 1/2 Maß Wein, u. in eintrien
 Teig eingeweicht, abtropfen abtropfen in eintrien, die Löffel u. Obst u. Honig
 geschnitten, sonder best man sie langsam geschnitten, best sonder sie oben mit 1/4, u. best sie best.
4 8 Löffel + 2 ganze Eier u. 6 Eßlöffel u. Obst u. Honig, 1/2 Löffel Butter, eingeweicht
 1 lb Mehl 1/2 lb Butter 1 lb Schmalz 4 Eier 6 Eßlöffel 4 Löffel grobe u. Obst

Lecht Sugg mit Stind Sugg - 10 f.

At ein autgangspun Lecht, man kan noch 2 Liro dazu haben, soß alle
 sein gieb in das gungeliche Suggenstuck, ginst mit schweben stück
 an, laß sie so gut, soich half dicker, mit 3 kreßfäßer goll Mass abgießen
 in die Sugg, laß gut stehen, u. sieh sie also getrichen zu machen -
 den abgewaschen dicker kan man auch schweben stücken -

Erbsenstade Lecht 12 f.

Lechtade in der gungeliche, goll gungeliche gungeliche, soich sie mit
 schweben stück ab, sieh sie in der ab - laß i. Stuck dicker u. soich sie
 selbe stück in der, gieb ab und stück gungeliche stück in der stück
 laß in der, gieb die Lechtade dazu, gungeliche laß, laß ab so sie
 soich sie, stück in der Lechtade goll Mass, laß gut augen, gungeliche
 mit Stind Sugg die stück ab, laß gut stück - Gut 3. stück gungeliche goll

Erbsenstade Lecht 12 f.

der Lecht in der gut gungeliche, auf der stück - das stück soich sie
 der stück in der stück, u. gungeliche in der stück soich sie, laß ab
 stück gut in der, laß der stück gut in, u. laß sie in der stück in der, laß
 soich sie mit in der stück gut ab, stück i. Stuck stück - u. mit Mass, laß
 mit 2 gungeliche das stück in der gungeliche mit stück ab soich sie in der gungeliche
 laß ab stück in der stück mit stück soich sie, laß der stück in der stück
 auf i. stück - laß auf i. Stuck stück in der stück, laß stück in der stück
 stück in der, laß sie stück in der, aber nicht in der auf in der, laß sie stück
 auf, laß sie auf i. stück stück in der - laß auf in der stück der stück in der
 auf in der gungeliche stück, laß in der stück in der stück -
 1. von stück die gungeliche stück sie an stück / gungeliche stück

Fisolan Sazzen 12 f.

$\frac{1}{2}$ Pund. feine gedrehte Fisolan, wascht man gut auß, giebt sie in 1 Papol. zofft
 zufft in 1 Papol. davon, laßt sie stehen bis sie hart ist, schneidet 1 Pund. feine
 klein geschnitten, laßt 4 Lf. butter zuist machen, giebt 3-4 Löffel gold Mess-
 davon, laßt sie aufsteigen giebt den Zingisal ab, laßt sie stehen. feine davon
 machen, da gießt sie mit feinem steinigen auf, laßt gut aufsteigen, feine
 sie mit 1 Papol. feine feine die Fisolan wascht, salze sie ab, giebt davon, gießt sie
 über die feine feine an - Gut in feine feine mit Blut

den feinen feine feine waschen, gießt 1, 2 Papol. in 1 Papol. zofft, 1 Papol. zofft
 1 Papol. 1 Papol. davon, Zingisal mit feinem steinigen auf, 1 Papol. zofft, 1 Papol. zofft
 1 Papol. zofft, bis sie hart ist - das wird der feine feine in 1 Papol. zofft
 den 1 Papol. zofft, gold Mess in 1 Papol. mit 1 Papol. ab, gießt 1 Papol. davon, gießt
 gießt an die feine, laßt aufsteigen, stellt sie feine feine feine feine feine feine
 butter laßt sie aufsteigen, 1 Papol. davon, laßt sie aufsteigen in die feine -

Feine in feine feine Sazzen 12 f.

1 Papol. ab, gießt 1 Papol. in 1 Papol. zofft, 1 Papol. zofft, 1 Papol. zofft
 aufsteigen, die feine fein zofft, 1 Papol. zofft, 1 Papol. zofft, 1 Papol. zofft
 waschen, 1 Papol. zofft, 1 Papol. zofft, 1 Papol. zofft, 1 Papol. zofft
 von einem feine feine, mit 1 Papol. laßt, davon, laßt sie aufsteigen, 1 Papol. zofft
 feine feine, waschen sie mit 1 Papol. 3-4 Löffel gold Mess davon, gießt 1 Papol. zofft
 gießt 1 Papol. zofft, 1 Papol. zofft, 1 Papol. zofft, 1 Papol. zofft, 1 Papol. zofft
 Löffel steinigen, 1 Papol. zofft, 1 Papol. zofft, 1 Papol. zofft, 1 Papol. zofft, 1 Papol. zofft
 butter -

Feine feine feine

feine feine feine von $\frac{1}{2}$ Papol. Mess 3 Lf. in 1 Papol. zofft, 1 Papol. zofft, 1 Papol. zofft
 mit, 1 Papol. zofft, 1 Papol. zofft, 1 Papol. zofft, 1 Papol. zofft, 1 Papol. zofft
 davon, 1 Papol. zofft, 1 Papol. zofft, 1 Papol. zofft, 1 Papol. zofft, 1 Papol. zofft

Luther mit 4 Geo. geboiten, gibt 2 ff. Stein gepulverten Schmelzen
1 Schell. Apfu. ein. mischt sie. Stacheln. Saumt. Geboit. 1 Schell. mit Luther
besetzt. es mit Stacheln. 2. teilt. es. 1. Schmelzen.

Schinken fleisch von gepökeltem fleisch 12 p.

Musfiman Aug 9. 3 hell Maß & Ciro Salz, befalt zum Häuten groß, eyal
vun fladela auß, laß boden, pfernd mit dem Lopp stark giemlich
große fladela ab, gibst sie in gepalgrenen Salz, gibst sie ab, gibst halt
desub, vofatung halt pfernd 18 gepalgren fluchel einw zu pfernd, pfernd
laß 18 desub, gibst 3-4 Ciro wiß gepalgren ab gibst ab, nißst ganz 1/2 hell
desub, nißst ab unter die fladela, pfernd 18 Triffpuffel mit halber, gepalgren
mit bodela, gibst die fladela desub, die Triffpuffel nißst 2 finger lamm stien
gaben, eyal sie fof außgafun, oben nünge bodela stien, laß 18 Häute
badeu, gibt aen 18 Triffpuffel gibt aen groß fofel auß sie u da nünge fiefpuffel

Geist Rokan in die Lügen 10 f.

*4. H. Von Antiochia kam mit 5 jungen Löwen ab, die also sanft waren, als
wenn sie nicht Löwen und gleich Reimuten, sehr fleißig mit i. Tellerbüffel in die Hand
fingern, sehr gut zugeordnet sind.*

Living gut zuhause

Indessen i ferner Gering bescheid i Milpura gut aus, Stoff ist gut, ging ich in
Zahl ab, ferner ist der Stoff was, ferner die Götter aus, und ist in Kalken ab von
mich. Das Milpura ist gut in der Götter aus, und ist in Kalken ab von
ist ferner ab, ging ich in der Stoff aus, 2-3 Kalken aus, und ist in Kalken ab von
grünlich ist ferner aus der Götter, i ferner ist in Kalken ab von
grünlich ist ferner aus der Götter, i ferner ist in Kalken ab von

Respekt zu Ihnen

In Asien wohnt nun gewöhnlich, dem Götze nach
 in ein Rußstoll, götze ist das Papier darauf, das oben
 in Asien gut geht. Man sagt, das sie zu uns kommen,
 den nun so lang, als ein wein ist, wenn sie ihr
 so, wenn sie so sind, sind sie zu so lang, dann götze auf
 die Asien nun so, wenn sie so sind.

Quaten in den Verschieden wald
10 fms.

50-60 Pfefferkörner waschen abwaschen und auf den haken,
gute präparieren, das Pögel vom Pfeffer und das
Pögel wird wasserförmig, das Pögel abgelaßt und
die Pfefferkörner nun wenig gesalzen, dann waschen 5 Per-
sillen oder ein klein wenig Pögel gut abgewaschen, zwei
Küchlein gelöst und mit 1/2 Pfund Pfeffer, Pfefferöl,
Läuter und Limonienöl sein gesätzt gesalzen,
laßt in 1 Schmelz 1 Stück Butter zu schmelzen, laßt 1/2 Pfund
Pfeffer Öl abgelaßt, dann gut anlaßten, dann
gibt die Persillen hinein, müßte gut untereinander
denn gibt ein Pfund Pfeffer Salz, soll die Pögel noch zu die
Pögel, so gibt etwas Pfeffer Salz, laßt so die Pögel
gut waschen, dann gibt die Pfefferkörner hinein und
laßt aufschmelzen. Man ist ganz Pögelbräut oder
Pögelbräut Salz.

Kurzer Lober Skizze.

Ich habe den Lober wind abgepöchtelt und zu einem
 aus dem Rinde geschnitten und abet geschnitten. Ich habe
 auch ganz feinsten Linn geschnitten, das fette und
 Linnen fette werden, gibt ihn feinsten darin, das
 ich gut anlaufen, dann fette ich Lober darin und
 brate sie ganz gähe, dann mit 3-4 Löffeln
 Mehl bratet, das gut anlaufen, dann gibt feinsten
 Linn darin, das ich auch feinsten Linn, mit
 geschnitten, zuletzt auf einige Löffel aus dem
 ich das muß feinsten Linn, man kann auf Linn
 geschnitten Linn feinsten Linn geben. Dies ist zu einem
 Lob, das ich Lober in zu laugen Linn das, das
 wird zu sein.

Kurzer Linn

Man muß man abet so, man muß sie auch abet
 schneiden und aus dem Rinde schneiden, das ich
 zu einem Linn schneiden und auch feinsten Linn.

Abgabemittel für die Länd.

Ob in einem Kündung 3 Meil. Gual, polje ip. Jener
 1 Gewichtsmaßel staltend gestunden, daß 6 Löffel voll sind
 zu setzen, gib ihn gewicht darinn, wenn es schon gelb ist
 so kann man ihn Gual damit ab, misse ihn mit einem
 Maß, gib ihn ein paar Löffel voll soll sind auch Püpp
 oder Kaffee darinn, daß aber der Teig nicht zu dick
 wird und käufet 1 großem mit einem Maßel sein
 in Kündung in Püpp ab, misse ihn mit einem Maßel
 beiseite gib ihn mit einem Maßel und kann man ihn sein.
 Ist in Püpp ganzes darinn
 1. die Püpp kann man auch darinn wenn man
 schon gelb misst. / Es wartha 12 große Meil.

Gual-Püpp 12-14 Meil.

Laß ein Meil Butter sein wartha, um nicht gar
 1 Meil Püpp Gual und köstet ihn schon gelb in dem
 Butter, dem Löffel ist in 2 Meil sind auch Kündung
 ein für 12-14 Personen, daß ist gut. finden

Leuzölyne Kräuter Suppe.

Aprik. gelbe Rüben, Lauch, Jellwein, Petersil,
 Kumpel, Rotebe, Jwinbel, alle Längliß, ein groß
 geschmittenes Nüdel, laß dellen geschnitten
 gib das geschmittene dazum, ein ein wenig
 Brunsuppe, laß so kochen, wann alle weng
 so gib ein Apf darüber aber nur gute Äpfel
 Suppe und färbt sie mit Zücker. Pfeffer, dazum
 ein wenig farbe bekömt, denn man von geschälte
 Leberle und Nagele laß, so pinkt sie und schmeckt
 sie ein Längliß und gibt dazum und kocht sie
 mit allen über Längliß geschmittene geschnitten Äpfel
 an.

Ämäl Pann so kochen.

Ob in ein Gefäß 1 Rostäpfel von 1 Pfund
 mischt mit $\frac{1}{2}$ Mitt gute Asche ab, dann gibt $\frac{1}{2}$ Pott
 geschälte Ämälkäpfel dazu, laß so ein Zeit kochen
 laß die Äpfel ausziehen, dann gibt ein wenig Pfeffer
 Kumpel und schmeckt es gut ab, laß kochen, gut
 Kumpel dazum, mit ihm, gib ihm $\frac{1}{2}$ Pott von dem Ausziehen
 in die Pott, laß ihn mitkochen.

Leigmannschaft wasser Thüben

Wenn Sie die Thüben wasser, giebt Ihnen davon
gleich wissen die Hand ab, schenkt Sie stattdes
gibt Sie in ein gutes Glas ein, bester
Sie nicht dem Fingerringen etwas mit dem und
Oel, spitter gleich Ringen darinnen so lange die
Thüben noch warm sind, so bleiben Sie schon noch
der Ring muss über die Thüben gehen, dass Sie so
nichts Eger sein, was man davon braucht.

Wenn man wasser davon gebraucht so soll viel
stehen und nicht getrocknet, und soll man die
die nöthigen wasser, wie wieder davon sein
später, noch lassen Sie gehen an.

Wasser von Waisale

10 - 12 Personen

Man lässt die Waisale von einem kleinen
von Wasser spritzen, gibt Sie in ein Gefäß,
gibt Sie in einem Gefäß darinnen und lässt Sie so ein
Wende sein, was sich das Wasser selbst spritzt
und die Waisale schon wasser werden und etwas

2- Löffel, man kann sie auch an eine große Zehle
 anbringen und einige Augenblicke in siedendes Wasser
 setzen, bis sie etwas weich sind, dann mit
 einem Messer und Löffel in kleine Stücke schneiden.
 Dann gibt man 10 Löffel Butter in ein Gefäß, setzt
 3- 4 Löffel voll Mandelöl darinnen anzuweichen etwas gelb
 auf ein wenig Petersilienkraut sein geschmeckt dann
 man dazu geben und kochen lassen
 Diese mit feinem Pfeffer in einem Sieb, gibt
 etwas Muskatöl darinnen, legt die Butter gut hinein
 und das Öl auf dem Feuer, speichert gewöhnlich
 2- 3 Minuten davon, gibt in die Butter und lässt darin
 ganz auflösen, dann rührt sie über gelungene
 gebackene oder gebräute Äpfel an.

Apfel Wein 2 Pfund 20
 Butter 10 Pfund

Reif von 1 Pfund Butter, spalt dann 20 mal
 dann über 12 große Äpfel, speichert sie dann zum
 Löffel 1/2 Löffel gewöhnlich, gibt Zucker und Zimt darauf
 auf 10-12 Löffel eines Weins, mischt alles gut
 untereinander, macht die Apfelpfunde auf ein

und das wird bleiben, gibt ferner noch einen
 einen Limonien- oder Pfeffer zum Säuren und Thät.
 Lächeln. Man kann sie geben zu was man will.

Limonien- oder Pfeffer- oder
 in einer Asche Poch.

Apfelmehl das gebrauch in balindigen Pöden, gibt
 ein ein Pöden & Pöden Lücken, das veran ein
 je nach dem was man will, auch geben, wenn
 gibt Asche veran ein Limonien- oder Pfeffer, gibt
 das gebrauch veran, das gut auffinden, per man
 zu wenig Asche, so nimmt man etwas Limonien-
 oder Pfeffer, per man füllt von ihm etwas, so nimmt man
 oder zu schmecken, oder allein wenn man
 ein muss das Asche eine Pöden füllt und es auf
 gegeben, ein wenig von ihm für kann man auf
 veran geben, aber das wenn in Pöden Pfeffer füllt
 ist.

So mit Pfeffer- oder

Obst in ein Pöden ein je nach dem was man
 nützt mit Asche gut ab, gibt ein gegeben
 Pfeffer oder, wenig Pfeffer, Limonien- oder Pfeffer

mit Rindsuppe, laß das Fleisch davon aufkochen
 davon nimm ein Viertel Butter und koch ab und
 gibt Bröckelwein in die Poole, laß aufkochen.

10 Pfund von $\frac{1}{2}$ Elmen Asienand gezeigt, befehlen
 3 x Gabri 1 Mill. Rofen 2 holl. Butter 2 Caffeebohnen
 Misp.

Geist. Rofen in der Milch gedünstet
 10-12 Pfund.

Leib $\frac{1}{4}$ d. Butter mit 1 holl. Asienand gezeigt, flammig ab,
 schlag 8 Eyer, und nach dem anbacken, nicht gut
 anrühren lassen, nebst der Milch $\frac{1}{2}$ Mill. Ober
 wain Salz, misch $\frac{1}{2}$ Zimmt rot speise Geist
 dazumischen, laß ein wenig aufkochen, dass es
 aber noch zu lind, so nimm man noch Geist da.
 zu, der noch der Teig nicht zu fest sey. Dem
 man ein großer Löff voll Wein die 1. Maß soll
 gib 1 holl. Butter davon, laß ihn ganz aufkochen
 dann gib 1 Maß Linsenwein oder andern guten Wein
 dazumischen, auf ein wenig Zucker, laß aufkochen,
 wenn gut findet, so laß die Rofen mit einmischen

51.
Alkoholisch, muß zu klein sein, dann oben ein
frisches Blatt mit Honig bestrichen geben, daß
es Milch einsinken, dann oben mit Butter befeuchten
und gut machen, daß sie ein schön fester Kleeblatt
ein Stück unter gut bey der Wille aufpassen
daß sie nicht anbrennen, wenn man kann sie
wenn sie eingekocht sind auf in der Rose kochen
nebenbraten noch 1 Viertel Milch die neuen zum Kochen
in der Gefäß gelocht, daß sie schön kochend sind.
Dann 12 Pfund in der Milch gelocht wenn ein $\frac{1}{2}$ 1 Pfund
geköchelt wird.

da da auch nicht ankommen

6 Pfund.

6 Holz, sehr gut, sehr feines, wird flüchtig
abgekocht mit 1 Pfund $\frac{1}{2}$ Viertel Wasser, etwas
Wetz $\frac{1}{2}$ Viertel Pfund Öl, 3 Holz, 1 Pfund
Milch zum einlegen, soß wie die Drogen.

gutes Kräuter 10 Pfund.

Ein gezeigter oder $\frac{1}{2}$ Pfund Pfeffer wird abgekocht,
nicht wenig gesalzen, dann ein Glas abgezogen
und mit dem Wein klein gesiebt. Für $\frac{1}{2}$ 1 Pfund

Amal. warmenbäufeln gründen, $\frac{1}{4}$ Th Butter mit
 ein Stück feines fettes warmenflüßig abge-
 laubten mit 5-6 Egerwölten od. ganz so.
 winter geäußet, niß in biefeln reuimen
 mit in außgelaßter Eller, Salz, Pfeffer
 mit Saub 1 Löffel. od. nach varen, vau probir
 an nimen mit mure für vau auß.
 40 Röchel

1. Auf 12 Löffelbutter, 6 Eger 1 ganz ein gute
 feibet nach Löffeln.

Leber Apöral mit reuibrigter
 flüßig 10 Löff.

$\frac{1}{2}$ Th Leber wird abgeäußet mit mit 1 Löffel
 winter, fetter mitreütel mit humoniffalen für
 gefpüßten, auß wird beiläufig $\frac{1}{2}$ Th Silbermünz
 gebatunat 2 Thindflüßig reuimt klein gefpüßten
 mit 12-16 Löff gewinnft Amal, vau wird alle
 in nimm Kündling gegeben mit 4-6 Löff Butter
 oder feines fettes reuüben gebatunat 1. oder mure

Dem glay ein Reys varintre pfunden, wann
 man sint het. / Dem pfayt man 3-4 Eger
 daran und pfrint es noch zu salt, so sint
 man ein paar löffel vol Asen, Salz, laß
 in einem Reßroll Asen auf sich wachen,
 groß es darinn, mit es und oben glay, oben
 in Asen pfen baken, dem gint in die Puffen,
 pfayt und pfirnt Puffen darüber, man kann
 glay so geben 2 auffinden Asen. / oder ein
 halbes, $\frac{1}{2}$ Th. Pinol 4 holt butter, 5 Eger. /
 auf $\frac{1}{2}$ Th. Leber $\frac{1}{2}$ Th. Rindfleisch, 8-9 holt Pinol
 4 holt Asen, 4 ganze Eger, Salz. /

Gut Asenpuff 12 Puff.

Dem ein große Kirschen Pin, in die
 liegig 4 Th. salt, balay schabtes mit
 etwas Reys oder süßes Reysfett oder
 pfirnt ein wenig mit butter, balay schabtes
 mit 3-4 ganze Asen oder geschmitten Zinbel

Gelber, gelber, & Röhre gelber, & Röhre Röhre:
 1. weißer Quers 1. Goldmöhre, etwas Soni, wenn
 das wenigstens 100 Röhre, so muss man
 Röhre sehr mit, also besser wird sie, wenn
 man von einem kleinen Röhre ein
 Quers von einem und gibt sehr, auf
 ein wenig Röhre, auf ein wenig Röhre und
 Röhre, sehr muss in Röhre von einem, wenn
 man von Röhre Röhre und Röhre sehr, sehr
 auf sehr, auf in Röhre gibt 2 Röhre Röhre
 sehr oder sehr, Röhre ein wenig und Röhre
 wenn sehr man in auf und Röhre in so sehr
 auf Röhre Röhre, Röhre Röhre und in
 sehr in Röhre Röhre Röhre. Röhre man sehr,
 sehr in Röhre in Röhre von Röhre Röhre.
 Röhre sehr, so gibt man man ein wenig sehr
 Röhre Röhre, man so sehr, sehr in man Röhre
 sehr, bis in Röhre Röhre, wenn Röhre man
 so sehr Röhre Röhre, als man Röhre und
 Röhre oder sehr auf Röhre, wenn Röhre man in
 und man Röhre in Röhre sehr.

Opzuechte Apintyl

12. Februar.

55.

Wenn man Lulberrum Apfögl jant Natural
mit 10th, best an dem Natural einem großen
Apintyl und jperind noch einem großen Apintyl
jper, so daß wenn man das Natural füllt
es zum Natural als braten für 10 pers. geringe
sind. Von dem anderen flüßig jperind einem
Nüßel, jperit ab ein, daß die 17-18 blömt,
A füllt an dem Apfögl, so gibt zu jantem
Pind ein wenig saße, wenn klopfa ab gibt mit
einem großen klopfa, daß ab last ganz gefalt
A, wenn selze und jperind jperind Apintyl saßen
jperind ein ein gut mit bülten, bz die Apintyl
sarrin, gibt ein paar fängt jantel mit Nagel to
Pelt und Limonissälte saße, last so gut ein, den
senn mit jperind, gibt in die Wad ein paar
Löffel rot klopfa, last gut euläufen, wenn gibt
Nüßel saßen, von 1 Limon den klopfa, und einem
Löffel rot klopfa, gibt wenn die Apintyl in die

Rein und rein die Pott Säuber, laß gut
 abspülen, denn das 8 oder mehr Stunden
 ab bracht sein, denn speichert man klar
 Rind und gießt in die Pott, auf etwas an
 der fette, die Pott latönt ein schön farbe
 davon.

Getrocknete Haselnuß 2 Pfl.

Rein 5 St. gelbes Rindspindel, salze und koch
 sie gut, speiere ein Rein gut mit Lutter
 Salz der besten mit zerkle, gelbe Rüben und
 so ein anspindeln Rindspindel sal die best,
 denn lay die Rindspindel dancal, laß schön gäß be
 ten, wenn auf einen Rindspindel fahrt leben, so
 Lutter sie ein und leben sie auf beiden Seiten
 ein schön farbe, dann gibt ein wenig Spei
 und ein wenig Rindspindel Säuber, dukt ja und
 laß ein wenig Säuber, was man will, dann
 gießt auf ein warm Rindspindel und gießt Rindspindel
 Säuber.

In der Pott nicht mehr ganz so gut, dann

gibt man in ein Gefäß 2 Hostenfische rote
 Maif, mischt mit Aepfen ab, gibt ein wenig
 Zucker dazu und kocht es über das Feuer
 laßt es gut erweichen, gibt ein Glas
 dazu.

Lammfleisch gebraten und gesalzen.

18. 12. 1781.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Kienrauch, davon laßt man von der
 Apfelsinenschale ab bis zu einem Handvoll die Haut
 ab, und mischt es so sehr mit Zucker, daß man
 nicht gut aus, geht es gut mit ein wenig
 die fülle dazu, nicht von 8 Loth Kienrauch, nicht von
 von ein gutes Stück, gibt in ein Glas ein
 4 Loth Zucker, laßt es sich erweichen, davon gibt man
 wenig Wein gesüßtes Wasser, davon gibt man
 ganz davon, laßt ein wenig eintrocknen, davon nimmt
 was man gibt in ein Gefäß, davon mit wenig Wein
 kocht man so pflegt 5-6 Tage davon, mischt gut
 ab, mit ein wenig ein paar Löffel rote Obert, laßt es die
 mehr die bekommt, geht es, geht es in das Lamm
 an und nicht ab zu, davon soll man es an dem

Grün, befeuchtet ab wasch, gießt ab in die Brat-
 pfanne ein wenig Rognon & Kasper, beginne ab
 gleich nachher ab ausgelegt worden ist mit gr.
 Speckstein Butter und Fett ab aufkochen und
 nicht braten. Aufhängen muß ab ein Pfefferkorn
 geben, worauf setzt ab gleich einen Zuckerkuchen
 an, der ab Kasper wird, daß ab nicht geforn
 dampfbar kann. Nun von dem Ansetzen ab,
 gießt man ab noch einmal auf, daß, dann
 nicht wasch, nun kann man ab mit etwas feinem
 Salz abwaschen.

Es im Kopf feld $\frac{1}{2}$ Pfund.

Lammfleisch gepulvert.

Lammfleisch wird ab feinem Fett ab in gr.
 Pfanne satte gemacht, nämlich die ganz Pfeffer
 mit dem Lammfleisch ab über 2 u 3 Rognon. Vorne
 wird zugefügt, nämlich die Pfefferkörner der Pfeffer
 abgeben, das Salzfeinheit ab an dem Lammfleisch
 wird hingekocht und mit einem Pfefferkorn in die
 Pfanne befeuchtet, dann welches ab dem Pfeffer
 gleich los wird. Nun wird ab von innen und
 außen gut gesalzen. Die Pfefferkorn nach außen
 gegeben und ab dem Fett gegeben, dann befeuchtet

und grünlich speck gebraten. das Fleisch wird wir
dann den Tag darauf in ein nussapfelwein, oder
ein roth Wein bis auf halben Esslöffel
dies 4 bis 5 Eimer Wein, welche Zeit das
gute Braten dauert, wird der Wein
mit etwas braunem Salz dem Wein
ein nussapfelwein Wein
3 Eimer zum Braten.

Lingwäpfer Eger.

12 aufgeschlagen Eger mit 4
Lutter in ein nussapfelwein
das, welches ist, etwas fein
dies 4 bis 5 Eimer Wein, welche Zeit das
gute Braten dauert, wird der Wein
mit etwas braunem Salz dem Wein
ein nussapfelwein Wein
3 Eimer zum Braten.

Linsensuppe nach dem in Berl.

Wird eine halbe Viertel Butter flüchtig ab,
 das 6 Lagen in ein leinwandnes Pappier und Pfeffer
 gerieben dann auf ein ganzes Feuer, vermischt
 sehr gut, wenn sehr es ein wenig, wenn
 dann 1 Quill Pfeffer nach vermischt, gibt es ein
 Quill 1 Quill Butter und 1 gutes Quill Obst
 wenn es firtet, so mag die Nahrung mit einem
 Löffel essen, gibt unten und auf oben etwas
 Pfeffer, das es so austreten und gekocht.

Ergänzung.

Wird $\frac{1}{2}$ d Butter flüchtig ab mit 4 Eiern
 mit 4 ganzen Eiern, 1 Quill Milch 3 Löffel
 voll Eiern, Salz was nicht ist und 1 Maß Pfeffer
 Weinbrenn und Jureben nach Belieben, Pfeffer
 ist gut ab, fülle einen geschmeinten Kessel, gut
 heiß damit an, das ist voll ausgehen, dann
 backe ihn.

Antural Apöbrat 10. April. 61

Wolff über einen Tag alter Antural, wunden
denn gewöhnlich gespielt. Dann mit 1. Thell
Milk angestrichen, damit $\frac{1}{4}$ th. Butter ab mit
5 bis 6 ganzen Eiern, küßt der Antural
gut mit eiß. Daub dann ein sauerbrot-
schiffen Mast daran, setze es, gibt in
ein Thell dann ein Thell Thell Apöbrat
es ist fest wunden, gibt es aufgeschoben
dann mit unten mit oben Thell und so
so gebunden, oder setze es in Kofa, dann
es ist so fest auf ein Thell. Man kann
dann ein Thell Thell Thell Thell Thell Thell
und es ist so gebunden, oder man läßt es in
es Thell noch $\frac{1}{4}$ Thell aufspinnen

Barbouade mit Rosen aufgeschoben
10. April.

Ein Barbouade wunden gebunden ein
gestellen, wenn sie ein Zeit in das gebunden
dann wunden sie mit einem Thell abgetrocknet

mit Waſſer bequieſt und in ſüßem Butten
getrocknet, dann ſpecieus man ein Apffel
gut mit Butten, giebt Roſen darauſ: die
Reibenaſel wachen im Butten getrocknet
und Limonienſaft bequieſt: dann auf die
Apffel gelegt, oben darüber ein wenig
Roſen und ſo läßt man ſie abkühlen
dann reißet man die Apffel in Butten und
giebt ſie oben auf die Reibenaſel.
(4 W Reibenaſel)

Reibenaſel & Tauben in eingekochter Poſt.

Man ſpecieus die Eier gut mit Butten, be-
reitet mit Waſſer, giebt ein wenig kalte
Eierſuppe hinzu, Reu und Pfeffer, Limoni-
enſaft, Salz, Lorbeer, Zwiebel mit Nageln be-
reitet, giebt die Tauben dazu und laßt ſie
dunſten, dann laßt man die Tauben in
einer andern Poſt und gießt darüber und
maſſt die Waſſer Reu und Pfeffer.

Reibenaſel 5-6 Pfund

Darüber 10 Loth Butten, Limoniſaft, und 5

Lyngvatten niuan muf ihm anken, 2
 Löffel roth güt gewäpnter Speis niu
 Aufgefaltt Brot, niu wainig zübr und
 niu wainig pölgen, muf ihn daz mit $\frac{1}{2}$ Th
 Muff an, pflagen ihn fein ab, gieb ihn auß
 das Müdelbratt, lreibe ihn etwas anrinnen,
 das, fuf ihn mit niuan Eiern aus pflagen
 auß, pflagen niu ihm güt mit Butten, lag
 in Müdeln darrin, niu ~~an~~ ^{an} die andern
 das niu güt löff pflagen güt mit löff gefen,
 dann pflagen ihn güt pflagen zübr darauß
 und gieb in ihn daz $\frac{1}{2}$ Thill pflagen Brot
 darrin, gieb güt pflagen niu an niu oben glück
 niu backe ihn, fed maen Arabbutten, so
 braten ihn noch pflagen, güt ihm pflagen
 niu oben güt so löff niu 11 Uff auß,
 muf ihn niu $\frac{1}{2}$ + Uff güt pflagen wird
 in niu $\frac{1}{2}$ Thill pflagen ferkig
 Maen lreibe gewäpntet Brot oben niuan
 Creme daz geben

Dem ein gutes Lungenthall sehr sehr ein gutes
 müßtes dem Lungenthall sehr sehr 5th.
 spricht die Brunn aus und das gesunde was
 Kopf 6-7 Brauwollbäumen unter das Salz
 sehr ab sehr ein die und sehr das fließt
 vermischt ein, wenn sich in einem großen ein
 gute Brunn, spricht einen Gut, lang und etwas
 wider als man ihn gewöhnlich zum Guten
 hat, auf 2-3 Jahre Kopf spricht lang
 blattlos. Sind in das fließt abwärts und
 sehr der Gut sein, der größer in
 ein wenig Kopf und Wüchsen gut.
 Gut wird, sehr sehr sind wider ein gut
 ein blattlos Kopf sein, wenn wider
 Gut, sehr, wenn liegt in einem ein, gibt die
 spricht Brunn sehr und sehr gut zu gebildet 4-5
 dem einen sehr sehr man an ein ein sehr
 über ein Brunn sehr und brunn ab, brunn ab
 weisend der Brunn sehr und sehr und gibt dem
 die einen Kopf sehr. Auf sehr zu sehr ist
 ab gut.

Stumpf Thüörle 9-10 Kurf. 65.

Nim 3 Th Silberne Bratt, spürst 12 Hoff Raus
vermischt 1 Hägel gewicht, hinein spülen, setzen,
spülbrülle $\frac{1}{2}$ Th gewichte mit gut ausgedrückte
Pinsel, spürst also auf klein, gießt mit einem
Rindling mit spüßer 4-5 Lagen darunter nicht
gut es, dann nimm die Thüörle auf einem Bratt,
dann gießt sie in gut gesalzene Wasser, man gießt
dann sechsen Thüörle dazu, Pfeffer und Nigewürz.

Hofers Thüörle 10-12 Kurf.

1 Maß Hollerbeer gießt in einen Rim, auf im Glas
soll Fortpflanzung dazu, läßt man sie Kören frisch
nicht zu von einem, den Rest gießt auf dazu
mit etwas Rim und Eyne oder Jüben, läßt gut
dünsten auf einem spülen, ganzes Jüben und Kegel
gibt dazu, mit von ganz ganzen geschnitten Apfelmehl
die Rinde ab. mit spürst stückiger Spindel davon
mit thuen man oben thut thuen best, sie
werden aus dem Apfelmehl geschnitten, dann wird $\frac{1}{2}$
Apfelmehl klein gewaschen gebrochen. Man kann
auch die abgewaschenen Kegel darunter mischen
mit ein wenig 4 Hoffbutter nicht und dann in
den Thüörle geben. $\frac{1}{2}$ Th Apfelmehl zum Thüörle 1. Apfelmehl

Arzt, wird gesollten in der Milch
9-10 Pfund.

12 halbes Pint wird zum gälten saum mit
einem neuen Euf gut abgewischt, saum findet
man 2 Maß süßwasser Milch, giebt die Hälfte
daron in ein Lefferol, legt ein Stück Butter
daron, brüht sie 6 Loth, auf ein wenig Zucker,
läßt sie abkühlen, saum giebt der Arzt daron
und laßt ihn schon langsam trinken, wenn er schon die
Wird, so giebt noch und noch von der andern Milch dazu
bis er die Brust nicht hat, zücker ihn und je mehr, je
je ihn ein wenig mit Salz, wenn er angereicht ist
brüht ihn oben mit Zucker und Zimt, oder braut
ihn mit Zucker.

Arzt abgedrückt in der Milch

12 Pfund.

18 Arzt wird zum gälten mit einem neuen Euf gut
abgewischt, giebt in ein Lefferol 12 halbes Pint
gesüßtes, saum giebt 2 halbes gute Milch daron, laßt
abkühlen, saum giebt der Arzt daron und laßt ihn schon
langsam ab, etwas salzen, auf Zucker in der Milch, wenn
er schon reicher ist, wird er angereicht mit oben mit
Zucker und Zimt brüht.

Polster Zitzel 6 Stk.

1^{tes} 1/2 Stk. Kasse, 1 Holzbanker 2 Eyendallen etwas höher
und mit Stein zugemauert, mit Kibipalen gefüllt und in
Apocaz gebauet.

Polster Zitzel (12 Stk.)

1^{tes} Kasse 1 Holzbanker variirter gebräuel, wenn
geändert man 6 Stöcke und 2 ganze Eyer mit Kasse
der ney Gut Dinten genommen wird ad, polstet ist in
wenig und mehr der Drey nicht zu lind an. pflegt
ist gewinnel und gebräuel wachst man nicht fluchen
ad so sind alt möglich, und mehr polstet in form nicht
Polsterley and mit Dade, einfüllen kann man nach
belieben, zu Apocaz schon viel fräns gebauet und
gezübrat zur Zitzel. 1 1/2 Stk. Apocaz zum bauet.

Polster Zitzel.

1^{tes} 1 Stk. Kasse 1 Holzbanker, 2 Eyendallen ein
wenig oben und auf etwas Stein, mit Dissen
mehr der Drey an. polstet ist in wenig.

Leber Kasse 2 Apocaz.

1^{tes} 1 Stk. Kasse Leber wird sein ausgefärbet
gepöndet und Drey in Drey gefärbet, 1/2 Stk. Kasse
wird sein gepöndet auf gepöndetbräuel und zu

der Linsengeschlagmann Lohr gegeben, $\frac{1}{4}$ lb Butter
 wird abgemessen mit 6 fingerellen, mischt die Lohr
 darunter, wie von Eger dem Apfelmehl Brösel $\frac{1}{2}$ Maß
 gib dazu und den Ofen von der 6 fingerellen, Salz,
 gewürzt mit geriebenem Muskatwurz, die geübten
 Amal sehr überdinst misst alt gabalensagen, man
 schmeckt nun Rispfischel oder Amal mit Apfelmehl, jeß
 ab mit Bröseln aus, giebt den Teig darun, schmeckt
 ihn schon glanz und backt er schon langsam in Asche
 oder gibt unten und oben Glanz, dem Ranzt man ab,
 serviert. Man kann ab dem gewürfelt schneiden und die
 hindurch Pügg darüber anrichten, oder gezeugt in die
 Püggelstücke geben und die Pügg darüber und zuge-
 dretten so ein Rintel Asche lassen, dann zum Lofel
 ohne Aschittling.

Leben Pöß zum Rindfleisch

Leb in einem Rintel Butter zerstreuen, giebt
 ein Rintel kaltem Leben kleckelt geschitteln darun-
 der, auf gerichtet wenn sie schon braun geräuchert
 ist, giebt Amal als Käse darun, staubt sie mit Mehl
 und laß ab noch ein wenig rösten, dann auf Asche
 sie sein, giebt Rindsuppe oder Asche dazu, aber nicht
 zu viel, daß sie nicht zu dünn wird, geschmeckt

Stumpf und laß ab gut kochen. Man kann sie auch
pfeuern mit Limonisch oder Essig, um wenig Reife,
Getraidebräute kann auch dazu kommen. Die Linsen
vom Esstügelwurz kann auch dazu verwandelt werden.

Trifol Braggel 69

Obst $\frac{1}{2}$ Maß auch das Mineralwasser, pfunde 6
Loth Linsen kochet darinnen, dünnet ab und
dem Kalber gut ab, gib 3 Linderblätter, einen
guten Esstügel und Wein, Reife, laß es in der
Fasche wie eine Brutturung wird, dünnet ihn und
dem Kalber gut ab, bräunet ihn mit Salz, wachse
ihn aus, pflege ihn gut samen. so einige Mal, laß
ihn ein wenig reifen, mach ein gutes Gefäß
auf die Braggel aus, fülle ihn, drück schon auf
barkes aus dem Aufsatze.

Milz Drogen

Laß in einem Kessel falte von Linsen gar
kochen, pfunde das Milz in Würfel, auf ^{ein}
Nacht wenn du nicht fast, gib in Kessel, auf einen
Zand alle groß geschüttelten Jwibel, fere und
krein Jwibelreife. Laß es gut samen gut ab.
Linsen. Dann laß es mit Wasser und laß davor
wunders reifen. Reife es $\frac{1}{2}$ Stund um und oben

Rißigthal. daß es sich nicht aulagt, biß es schon
 bräunlich ist, backen einige Epinette von einem
 Pommel, gib sie in den Kessel, das abgeseihtete
 Ozei mit Wasser und auch ein, gib ihm gute
 Chindsenge darüber und laß es gut stehen. Kom
 ihm dannstun geistig für den ein Pott und
 nicht ein über länglich geschüttelt und geschauet
 oder gebräut Pommel an.

Galten Erbsen. 64.

3 Pott Erbsen werden wenn gebräut und aus
 gewaschen, gibts in ein hölzer von Thap, gib
 Röhr. oder Linnen oder Wasser darüber aber nicht
 so viel daß es ein paar gute Finger hoch über
 die Erbsen geht, so pindan sie sich gut und
 belohn sich schon et. Man muß noch ein hölzer
 Ozein bay ihm setzen, daß man immer
 schauet, nachjordan kann daß es immer über die
 Erbsen geht. Pommel sind genug sind, werden sie
 abgeseiht und in hölzer gegnüttet Wasser galsen
 bis man sie bräut dem galsen, auf ein Pott
 gegeben, ohne bräut darüber und mit feinem
 Wasser abgeseiht.

Abgeschmalzte Nocken

10-11 Junf. 41

mit Asche

Reibebücher wird fleinung abgetrieben
mit 6 Eyweisselnern, die Asche wird sehr gelocht
mit Zübelst sehr gegeben $\frac{1}{2}$ Pinte Obst und
zu ^{mit} Mas. mischt ab gut in einem Amb, sehr
pflege ihm wenig ab, dann wachen in einem
geschwacht Asche, Nocken misst zu ~~sehr~~ klein
mit einem Allensalzföhl nungspflagen, zu gewicht
geschoben, abgeschaffen und mit kaltem Asche ab.
geschwacht und wieder ihm wenig geschauen, dann
gibt ihm ein Amb ein Pinte Bücher mit 3-4
Loth. laß ihn sich wachen, Asche die Nocken da.
nim ihm, dann salt weg, spüre ihm große Jim-
schicht mit Bücher, gibt 1 Pinte guten, reinen Asche
veracht, dann laß die Nocken veracht, druck
oben mit einem Asche zu und laß so aufstehen.
dann laß ihm wenig Bücher sich wachen, und sehr
Löffeln rein sehr gelb, dann gibt oben auf die
Nocken, wach gut Laß kommen.

1. Man kann auch die Nocken sehr warm sehr
abgeschaffen sind sehr rein Asche liegen und

Dasel vanacht quēfen mit 4 Loth Zucker
gibt werden lassen mit der Nocken damit
abspülen mit dem in ein Rohr setzen
mit 10 äusseren lassen: /

Das Loth. 6 Personen

Nimm $\frac{1}{2}$ lb Mandeln, die gesiebt werden geschaltet
mit ein y. Rosin, die auch gesiebt wird
auf einem neuen Sieb gut abgeseigt und
mit dem Apfelessig geschüttet und gekocht.
Gibt 12 Loth gekochter Zucker in einen Reibling
mit der Mandeln, mischt mit 6 geazten Eiern,
die klar gelocht sind 6 Eiern noch gut
mit Schänke auf $\frac{3}{4}$ Rind, eine Löffel 1 Loth sind
6 Nagel, Limonenzäher, 2 Loth Fournazzen gahlen
1. Galat Chocolat 1 Loth gekochter Heubschöpfel
der Chocolat und die dasel werden ganz auf
ein Sieb vermischt gerührt und noch mehr
gerührt und langsam gahlen.

Chocolat Milch

Gibt in ein Sieb 3 Eiern 6 Loth Zucker etwas Vanille und
von 9 Eiern die klar gelocht, rühren es bey der Milch
bis es dickt zu werden, dann noch 10 in die Milch gegeben, dann
schleut man auf ein Sieb bis es dick wird und oben mit
gekochtem Zucker bestreut.

Blanc manger

Wird 3 loth Häupnablaß in ein Rastbottel
 voll Wasser rein und lüß ab über Nacht an einem
 warmen Orte stehen, dann koch $\frac{1}{2}$ lt. gekochter Man-
 deln auf rein und befeuchtet sie unter dem Wasser
 mit Salz, dann gieß 1 Maß auf gelbes Obert
 zu den Mandeln sind lüß ab 1 Meß Wasser dann
 kochen ab dinst rein dinst, dann koch 1 Quintall Weighe
 in Wasser und gießen auf und gieß sie in das Obert
 wie auf die Häupnablaß und 12 loth rein gekochter
 Zucker. Wenn das alles eingekocht ist, so koch es
 auf die Glucke daß es warm wird, fichtan dann es
 muß, dann gieß es in einen Pfalt, küß es aber be-
 ständig, daß es abstrichere hat bekocht, wenn es
 lüß ist, kann man es auch in einen Model gießen
 und auf dem gelben über Nacht stehen lassen, aber es
 ist besser wenn man es in der Pfalt gießt, weil es
 dinst das Märgen garum gekochens fällt.

1. Bunt ist in einen Model so sind $1\frac{1}{2}$ loth Häu-
 pablaß auf als gering.

Obert brat. Lote auf 1 lt.

Von 1 lt. Mandeln werden die Häupte gekochet und
 rein gekochten, die auch mit reinem dinst abge-
 wascht sind mit dem Wasser so gekochten gekochten

mit Wein ein Glas gefüllt, 2^{te} Zuber wird
 ein Gefäß mit Wasser und gefüllt, und 26. Syardotten
 2^{te} Mund aufgeschoben, wenn ein Gefäß mit Wasser
 2^{te} Mund von 10 Syard von der Stelle des Gefäßes getraget
 und auf dergleichen wegschicken werden grüßes und
 4 Löffel gefüllte Löffel von Pfeffer und Gebäck von 2 Löffeln
 der Asche und 1 Löffel Zimt $\frac{1}{2}$ Löffel Kagele, 2 Löffel Zitronat
 mit dem Aufschäumen des ein Gefäß mit Wasser und 1^{te} Mund
 gefüllt, das Glas ist mit Wasser gefüllt, eingefüllt
 dem Glas in der Ofen und langsam gekocht 1^{te} Mund
 der Asche wird mit Wasser gefüllt, man muß die Hand
 mit guter Perle sein salzen können. Von den Kagele
 befeuchtet es garlich, weil sie etwas nach Wasser. Löffel
 mit Zitronat werden auf dem Feuer gefüllt, auf man
 eingefüllt. Jeder äußerlich über den Löffel mit Wasser
 ein Gefäß mit Wasser. Man kann ein Gefäß mit einem
 Gefäß binden. Auf einem, wo die Asche gefüllt ist, gibt
 Pfeffer.

Gifts i Lente und i Hand. Asche ein Gefäß mit

Variglic Lef

Von 2 Syard von der Stelle des Gefäßes gekocht, 8 Löffel
 Zimt ein Gefäß mit Wasser, das man

grünest, hier in feinstes Sieb geschütt, gib ihn in die
ausgeschütteten Alar, rühre ab mit einem Rührer, dann gib
im 12 x Hainigke herein.

Fourneau zu 128

Man po mit sehr man auf 10 Löff Zucker von einem
Eg in Alar nimmt und von $\frac{1}{2}$ Fourneau v. Rost.

Wischer zu

Man 10 Löff fein geschütteten Zucker in ein kleines Gefäß
von einem Eg in sehr geschütteten Alar, rühre ab mit
einem kleinen Rührer geschüttet, bis es schon dick wird,
dann von $\frac{1}{2}$ Linsen den Rost.

1. Mit man ab fester so leicht man den Linsenflöhen!

Kasper zu

Man nimmt Zucker und rühre ihn mit Kasper ab, sehr
er aber nicht zu dünn wird.

Frangipane zu

Alar $\frac{1}{4}$ & weißer gekochter Zuckersand 1 Pfund
großes Rind Eragant in Kasper gerührt, nicht zu
dünn, gut rühre und schon dick eutreiben
bis von weißer Sand fester aufsteigen.

Man kocht in Alar von 3 Egram zu einem Pfund Zucker
und rühre ihn dann mit geschütteten Zucker ab, sehr

so in der Zeit wie im Rindfleisch wird. Rindfleisch
 zu Rindfleisch muß ab aber gerichtet werden, daß es
 schon gut wird, auf dem gelatzt im wenig Linsen-
 heft liegt. Dann spült man ab ab, so einlaßbar,
 das man mürben will. 36. Sal 1^{te} weiß, Sal 2^{te}
 rot mit eingewickeltem Alkermes. Sal 3^{te} grün
 mit Zinn, Sal 4^{te} braun mit grüner
 Chocolat, Sal 5^{te} gelb mit in Wasser eingewickeltem
 und wieder gut ausgedrücktem Pfeffer, Sal 6^{te} blau
 mit eingewickeltem Vngel. Wenn die Sorten ge-
 haben sind, schneidet man jedes schon zerhackt darauf
 ab oder zerhackt in 36 ab oder schon im Ofen getrock-
 net worden, davon man das andere wieder darauf
 schneidet, auf dem man sie in den Ofen mit Pfeffer
 geschnittenen Pfeffer - Zitronen - Oel.

Mandel-Eis.

Man mischt $\frac{1}{2}$ lb gelbes und weißes Salz mit 3 lb
 Rosinen Mandeln $\frac{1}{4}$ lb Zucker. 2 Eigelb und
 Limonade muß gut im Spritz ab mit der
 Spritze auf.
 das schon Drogen Wasser

Reinhold 1 Quentl gr. Espenw. gepulv. wies den Trägert
in ein gutes 1624er Meßer ein, laßt ihn über
Wasser sehn, dann trinkt er wenig ein halbes
Pfund gr. Kleeblätter davon, daß es ein Viertel
Lug wird, mischt es $\frac{1}{2}$ Pfund, daß es richtig
seht, dann tragt es begehrt acht mal in einem
mittlern guten Loden, daß es ausgeht.

Art. 107 mit Anmerk. 12 Prof.

$\frac{1}{2}$ lb. Honig wird gelaßt und mit einem Löffel gut
abgerührt, dann wird es in einem Mörser
mit Milch pulverisiert und läßt man es
gut austrocknen. $\frac{1}{4}$ lb. Mandeln werden zerstoßen und
mit Wasser zerrieben. Schellbutter wird flüssig abgetrie-
ben und 2 ganze Eiern, die vorher zerstoßen
sind, nach und nach zugegeben. Nach dem Mandeln mit
dem Honig gut vermischt. $\frac{1}{4}$ lb. zerstoßenen Zucker
zugesetzt. Man kann $\frac{1}{4}$ lb. Zucker oder Honig da-
zu geben, wenn man will. Die Masse wird mit Butter
gut vermischt und wenn es gut austrocknet ist, backt
es schon langsam.

Zweyffeln Rache.

Und gedächte Zweyffeln laß die Rache auf
 mich springen wie kein zu säuen, gibt etwas von
 der Frucht worin sie gesessen haben daran, zu korn
 aufzubringen, gibt Dittol mich Linsenfrucht der zu
 springen sie, dann in die Linsen gesäueren Dittol mich
 dünkeln sie in Dittol mich und dann in abgefrachten
 Linsen unter die man etwas zu korn nimm, denn
 die Linsen nicht werden, denn dünkeln sie in Dittol
 mich dann sie auf dem Dittol.

Zweyffeln Rache. 89

Und gedächte Zweyffeln nicht zu wief, laß
 wenn sie aufgedacht sind, die Rache daran,
 und geben gesprochene Rache Linsen springen, dünkeln
 sie gut zu säuen und dünkeln sie denn in ein Dittol
 mich. Wenn 2 Dittol Dittol mich dann 2 Dittol Linsen, laß
 2 Dittol Linsen gesprochene, gibt 1 Dittol Linsen
 daran, außer der Dittol mich und dem Linsenfrucht Linsen
 ab, laß 2 Linsen in Linsenfrucht Rache, springen die Linsen
 daran, die Linsen geklagt mich auf dünkeln. Wenn der
 Dittol zu dritt mich auf etwas Linsen. Die Zweyffeln eingeklagt
 mich in Dittol.

Jungs mit Speig und Jwintal 6+8 f.

Ein paar große Jungs sind wir glücklich
im flamm- hofen hofe und gefolgt, dann
die hofe abgezogen und noch ein wenig
gefaltet, dann wir ein hofe von einander
gefaltet und in ein ein gelegt. dann gibt
Speig dazu auf ein paar lauge hinweis, feld
auf hofen kondition wenn man will, ein
paar große hofe Jwintal, nachher gefaltet
loosablatte, wenig hofe ablatte, auf hofe
ein hofe hofe dazu, hofe ab so gut findet,
gibt dann die Jungs auf die hofe gibt die
hofe dazu und oben auf die Jungs lag die
Jwintal, und hofe hofe veränder.

hofsalm 12 f.

Ein 1 1/2 f hofe hofsalm, hofsalm in auf
das die hofe hofsalm, hofsalm die hofe
auf und gibt in ein ein und hofe
in die hofe und hofe hofe hofe

das Rost mit einem feinen Pinsel, bis man
den Haut mit dem Pinsel abreiben kann, laß
es einen massigen Haube ein Rüste
Abmal, dinstägig 2 Rost feine waschen, gib
 $\frac{1}{2}$ d. geschmittenen Jüden feinem mit Wasser
putzt den Jüden feine waschen, wenn du
den haubtstück können feinem mit Wasser
den Jüden feine waschen, wenn gib
eig. ein flüssiges in Rost, so wie ein
waschen, wenn wische sie mit einem Pinsel ab
mit Rost sie ein, aber nicht zu sauer, so
waschen sie flüssig. Gib in ein Rüste
1 Maß gutes Öl mit 4 Rost Jüden, laß
es kochen, gib das geschmittenen feinem
sie $\frac{1}{2}$ Pinsel auf gut kochen, wenn dann
war und laß sie einen Rost, zu garten
Pins. wenn gib in ein Rüste 4 Rost feinem geschmittenen
gib 30 geschmittenen Rost und kühl geschmitten gut ab
so, so wie ein Rüste wird, wenn gib das geschmittenen
Abmal, das einen Pinsel ein Pinsel geschmitten wird feinem
nicht ab eig. der Pinsel bis es ein wird ein Pinsel, wenn
gib es in ein Pinsel, kühl es noch ein wenig bis
eingekühlt ist, wenn fülle es eig. das Öl.

Blanc mager 2 Schüsseln fort. 87.

Reis 1½ Löff haupntleß in 1 Schüssel mit
warmen Wasser ein und laß ab über Nacht
in einem warmen Ort stehen. Laß in einem
Eisen gut 6 Stund stehn, gib 2 Löff
Zucker ½ Quentl zerrieb, mit etwas Zucker abg.
Schau ein in ein Fünftel getrockneten Fein
vom die Mehl 1 St. zerstoßelt und fein ge.
schau, laß ein gut stehn ein in 1 Schüssel
dann zerlaß ein in 1 Schüssel, gib die ha.
pntleß ein in 1 Schüssel und gib die
zerstoßelt von Mehl zer, schau noch ein.
nach ein in 1 Schüssel gib die zer. zer.
zer, gib ab 1 Schüssel bis ganz koch ist, das
ein gut stehn, zer ab dann eß das fe.
oben ab ein. 1½ St. Mehl sind auf ganz und
in 1 Schüssel 1 Löff haupntleß.
Re haupntleß zer. Com. muß man immer zu ein
haupntleß in 1 Schüssel geben und dann in 1 Schüssel
mager oder zerstoßelt oben oder was ab zerstoßelt dann
eß, so wird ab ein zerstoßelt werden.

Das Kraut warnt mit einem Fuß gut ab,
 wachen, wenn angeschwollen und mit dem Rücken.
 mager gesunden und innen die feine Kräfte,
 leicht. Wenn gibt es geschwunden und geschwunden
 sehr, wenn ganz geschwunden Kräfte, schmerzhaft,
 2 Löffel beugen, 2 Löffel beugen Kräfte, mit 6
 Löffeln leichtlich der Fuß augenweit, sehr an
 schmerzhaft, sehr nicht zu sehr, sehr stark mit
 Schmalen beugen, etwas von dem Fuß sehr zu,
 schmerzhaft, wenn mit Schmalen geschwunden und sehr
 und angeschwollen Kräfte, sehr stark, sehr stark
 innen mit Kräfte geschwunden, wenn sehr geschwunden
 geschwunden, sehr wenn ganz mit sehr sehr sehr
 zogen, in der Mitte kann man einen Kräfte von
 sehr geschwunden Kräfte v. Kräfte zogen.
 1/2 geschwunden auf 1/2 Löffel, sehr etwas sehr sehr
 1/2 Kräfte 1/2 Kräfte 1/2 Kräfte, sehr, sehr, sehr
 geschwunden.

Liegen Toth. 124.

Auf im 1/2 Löffel 1 Löffel sehr gut ab.

83.
Leintant mit 8 Loth gekleibtem Galen, 4 Loth
gepulverten und fein geseihten Mandeln mit
38 Loth Misch. von einer Lumen die Ascher.

Gelbte Orem Dressen

Nimm $\frac{1}{2}$ & feinst gekleibtes Misch in einer Reib-
ling, laß es laß warm werden. Nimm von 1 Eigel
laß warmen Obert von 3 Eigel in das Misch
mit 20 ein gut gewaschenes Orem, daß in einem
Kupf davon ein Saugel an, mit laß es gelb,
gib in das übrige Obert & dölter mit 2 Eigel
Orem, 2 Loth geseihten Ascher, 2 Loth Salz, damit
wegmannt mit gut abspülen, darauf nimmt man
ein Eigel ein warmes Saugel, man kann in einem
Eigel 4 Eigel kochen. Legen sie ein Eigel, laß sie gelb
Eigel das Ascher misst gar zu feinst werden, legen das
was ein Eigel kocht liegt oben auf ein Saugel, ein
Kleiner Saugel misst gewöhnlich werden, ein Ascher auf
gegraben, zu grünen bis in zum Unterarm hin, dann
misst mehr 1 man kann in ein Eigel, Saugel mit, Saugel
werden 20 misst großer gefüllte $1\frac{1}{2}$ & Ascher zum Baden
3 auf nimmt zum nimmern

Thoskandell lautan gabraten.

Dem süssen Rind-Küß, laßte sie gut und selge
 sich ein, küßte sich in einen Rind, gibt etwas
 Rind, davon ein Rind und ein Jahr hängte
 gewöhnlich mit Rindeln bestrickt und laßt sie so lang
 wenn ein Rindeln bis es süsser und ist, dann laßt
 in einem Rindeln Rind fette Rind wachen, laßt die
 Rindeln davon und brate sie süsser gekochter, dann
 kann man mit Rindeln geben v. gewöhnlich, oder
 Rindeln dazu?

1. Rind man ein Rind Rind haben, so süsser man
 ein Rind Rindeln sein zusetzen, küßt sie mit Rind
 ab und gibt davon, Rind ab gekochter.

Eger im Rind

Es waren 12-14 Eger in ein Rind gekochter
 gibt Rind etwas Rind gekochter Rind, Rind,
 etwas Rind Rind, Rind ab gekochter
 gut ab, während Rind wird $\frac{1}{4}$ Rind in einem
 Rind Rind oder in einem Rind bis zum Rind
 Rind, dann in Eger Rind, Rind in
 Rind Rind Rind Rind Rind Rind Rind Rind

verbraucht. So wenig als möglich zu, jezt in diesen
 zu bilden, in einem Jahr von 3 Minuten ist viel
 so wird gegeben, daß nur noch die Brustläufe
 unvollständig sind und dann wird es gegeben
 über einen Aschbel zu setzen und abgetragen.

Abgeliebener Säuerungs Salzen

10 Pfund.

Reib $\frac{1}{4}$ d. Salzen flüchtig ab, mit 6 ganzen
 Eiern, und nach ihm anheben, und jedes
 gut zerreiben, 3-4 Löffel soll gute Eiern,
 und je nach Bedarf Zucker, $1\frac{1}{2}$ Pund lauwarmen
 Milch und 10 Pfund Mehl, etwas Salz, und ein
 wenig zu stark geben lassen, dann in die dazu
 bestimmte Flecken, in jedes Eiweiß ein wenig
 Apfels gegeben und allmählich ein Löffel voll
 Eiern, dann für ein wenig Eiern braten und
 Lungenbraten, dann mit einem kleinen Zuckerstreifen.
 Pfeffer füllen. zum Backen $\frac{1}{4}$ d. Apfels.

Ordnung

3 Pund Mehl, 4 Eiern, $1\frac{1}{2}$ Pund Milch, 3 Löffel soll Eiern
 abgerieben und ein Ei damit angemaßt, ein Eiern
 Apfels vermischt. 2 4 Löffel Eiern.

Lebessing - Pflanzung.

36 Loth Mehl, wird in einem Reibling gegeben
 dann 1 Quill leinwandt über mit 2 Eßlöffeln
 und einem ganzen Eßlöffel mit 3-4 Löffel voll warmen
 1 Löffel voll Zucker, etwas Salz, den Teig anzu-
 machen, dann mit 6 Loth gealtertem Butter, den Teig
 gut abgerieben, dann ausgerollt wie gewöhnlich
 Man kann auch füllten, wenn 40 mittlere Krugchen.
 1 1/2 Pfund Apfelmalz zum Backen, aber nicht erst auf
 einem Reibling, daß man die Krugchen nicht bruch!

Reis-Krugchen.

Nimm 1 Quill aus gutem Reis, laßt ihn ab,
 mit 2 ganzen Eßlöffeln mit 5 Eßlöffeln, 3-4 Löffel
 voll guten Speises, einen Löffel voll Zucker, ein
 wenig Salz, 4 Loth Apfelmalz, 2 Eßlöffeln, brütet ein
 1 Pfund Mehl, daß der Teig ein wenig
 fester zum Ausmachen bekommt, wenn gefüllt
 25 Krugchen.

10-11 Junf. 87.

Spizels und gebrauchte Teubau
mit Kuzag Pool

6 junge Teubau werden am geputzt, aufgewacht
gut abgewaschen, dann eingeseigt und dann
mit Sand geputzt, die Lateral und Nagel war,
die untere Seite geputzt, spüren die in der
Bratpfanne gut mit Butter, gibt die kleine Teub.
Abspizel am Boden, auf ein paar Häupte gewirkt
mit Nageln geputzt, einige lange Linienfäden
gibt das weiß von einem Linien alt und
spüren das geputzt, und die in der
Pfanne, legt das in die Pfanne, legt die Teubau
darauf, brät sie gut mit Speig, man kann
auf ein wenig Butter das geben. Pute sie mit
Koch und brät sie in dem Öl und die
Pool von der Bratpfanne. Wenn sie oben schön
gelb sind, dann eingeseigt, wenn sie die Pool
oben gleich abgewacht sind, und ein wenig
brennen ist, so legt man 3-4 Brötchen zu den Sa,
und man läßt es ganz gelbbraun werden. gude

nisset man 2 Löffel roth Kest mit 1 Theil Resen
 ab, ginst ein wenig Rindpöggz dazu, schmeckt
 gut ab. Wenn die Tauben schon braun sind,
 legt man wenig aus, spült ihn erst in ein
 hölzern, wenn die fette faret, schmeckt er gut
 ab und stinkt ein wenig ginst zu dem Resen. In
 die Tauben winder in die Arm und ginst zu
 und nach der Resen sarsatz, dann kann man auf
 dassi sarsatz geben. Leg die Tauben auf die
 Aschpel, wenn ein wenig Dool in backen, die and.
 in ~~ein~~ Aschpel. Besonders in der Aschpel.

Gefüllte gebratene Tauben.

6 Tauben werden am besten, eingekochten und ge.
 pulst wie die Korymben, die Scham und Butter ge.
 spürst, auf ganz so die Tauben eingeleget wie die
 Korymben sind auf so gebraten. Wenn man sie schon
 braun sind, legst man sie gelblich nur mit Res.
 so ist ein ganz langes Dool wird so schön gelblich
 faret. Wenn man die Tauben anrisset, kocht man
 die Dool darüber, wenn die fette zu ein sarsatz
 so mischt man sie zu ein sarsatz. zu diesen
 Tauben gibt man Salb.

Man nimt Aarinfloßel soll gute Speise, 1/2
 oder 12 Eysenblätter, 1/2 Pinte laubt Oker und so
 viel Mehl als man mit 4 feinen Speisekorn
 kann laßt man einsecht stündlich zugegebenes gut
 geseu, und so fort so wie es ist, setzt man in ein
 laubt Mehl. Wenn es gut zugegeben ist, so nimt
 man 1 theil Mehl und erweicht es im Wasser und
 reuget und giebt 4 theil geseuene Butter dazu
 ein theil und auf 1/2 Pinte Oker, dann wird der
 ein theil Mehl bis zu blauen weicht. Dann
 laßt man ihn in einem Mehl mit einem theil
 zugegebenes geseu. Dann setzt man ein theil Butter
 und wenig mit Mehl, giebt der ein theil Mehl
 ist und den theil Butter, aber nicht zu dem
 wenn Mehl man ihn mit dem Mehl und Mehl
 giebt ein wenig feiner Mehl und Mehl
 wird er im Mehl Mehl, weicht aber ein wenig
 reuget man zugeben weicht man. Dann weicht
 ist etwas Mehl gegeben in der Mehl und mit
 dem Mehl und Mehl wird er zugegeben, auf ein
 mit Mehl weicht Mehl gegeben und mit
 einem theil zugegeben und zu einem laubt Oker

Man muß von einem guten Tage, und von dem
 geistlichen von einem guten Willen des Menschen und
 wenig mehr von dem Geiste an, daß ich zugeteilt
 ihm wenig mehr, wenn nicht man ist besetzt
 sich zu werden, daß ist: Willt Geist sein so
 lange bis er schon ganz wird, dann schließt er
 Willt jemandes Menschen werden, muß ich gut
 ab, daß ich dann ausleiden, welche ich die so
 viel als möglich von einem, dann ist der Geist
 ungenügend und dann ist ich selbst der Geist
 beweisend über einen, am Ende der Zeit ist
 mit dem Geiste, damit sie nicht geschehen, daß ist
 mit dem Geiste der Mensch ist ab, schon ist, nicht
 sie ab in der Welt, dann kann sie ab, schließt
 die Absicht mit dem, daß die Wandel sind
 mit wenig mehr und dann sind sie und daß
 sie ab, der Geist ist wenig mehr, dann
 mit dem Geiste der Mensch ist: Man kann sie auf
 dem ab, die Absicht geben und dann ab, schließt.

Animal Schwächeln in der Puppe & Propagula

Ist allerbalden Animal wird etwas von einem
 geschluckt, dann wird in einem Püchling
 frischest Wasser gegeben und die Püchle darin
 geworfen, aber gleich wenn sie ausgezogen sind,
 werden sie ausgedrückt, daß sie nicht salzig
 wird, gibt es ein Lätz und überflüssig
 ist ein wenig mit dem Pfefferwasser, gibt
 dann in einem Püchling, Parier oben ein
 Pfefferkorn Pfefferküchlein darauf, daß $\frac{1}{4}$ Pf. felle
 sich weichen und dann säubern, nicht gut
 unter einander, pflegt 2-3 Tage auf, pflegt es gut
 ab, und gibt an die Püchle. daß so anzuseh, dann
 nach zuletzt 2-3 Kügel voll Wasser und so geschnitten
 soll, Man soll es mit dem Cyren gleich so lassen,
 daß sie die Luft sehr bekommen und man nicht
 zu viel Wasser geben darf, selbe was ich schon
 muß sie auf einem Lätz ab, können 2-3 Küchlein
 werden, dann lege sie in die siedende Rinfäße
 ein, daß $\frac{1}{4}$ Pf. felle

Zweites Buch 10-12tes. 93

Ein 1½ to Gewicht, das für den aus und frisch
 für den, für den auf ½ to abgemessen und in
 Milch gewaschen, dann wieder gut abgetrocknet
 und vermischt. Linienfäden, sind und haben
 gibt dazu, hat 10 holl Bitter ab, gibt nach und
 nach 12-14 fgrüßler davon, und rührt die Gewicht
 nach und nach mit auf, gibt ¼ to geschneidene
 dazu, die klar wird zu einem feinen Schaum
 geschlagen, aber nicht zu stark geschlagen, wenn das
 Buch in den Ofen kommt, schmecken einen Mordel
 mit Bitter, wenn ab geschneidert sind, backen sie auf
 einem ab aber in ein Blech und auf, so muß
 backen ab langsam und gibt ab geschneidert zu backen.
 Aufarbeiten. Bitter

Nun ¼ to Bitter und gut ½ to feines Mehl, backen ab
 Mehl davon, von ihm auch nach dem backen
 2 fgr, Salz und Milch gibt dazu, so daß es in den

sehr aufwind, erbitte ich gut ab, wenn er
 kein ist, so sollay erhalten, der coaser in
 das itzige theil geschickt an mich gewahrt von
 ab ist, verim, sollay ich zuweil, laß ich nach
 wenn es Zeit ist, so werde ich fluchen aab,
 beide für das ihm Befehl, gibt gegenseitig
 das Befehl.

Oberst Krems 6-8 Personen

Gibt einem Kaffee oder Pfeffer theil in ein Maß
 Löffel mit einem anzu geben, gibt 8 Löffel theil
 dazu, mischt mit ein wenig kaltem Ober ab, laß
 am gelben Ober geben, gibt Zucker darin, daß
 sehr garstig wird, mit etwas Vanille, wird in
 ein Gefäß mit ein theil mit Ober, wenn schmeckt
 es vollen mit dem Geruch Ober ab, sollte es in
 ein Gefäß mit geschmeckt ab bis es dicklich wird
 das Bindung schmeckt sehr gut aus. Lagen derin
 sehr ich sehr ein feines Geheiß, daß es sehr
 glänzend wird.

Kindes Kopf mit Naturalen. 6. September 95

1. Die Kopfhaut mit 5 Mill Oberst abge-
 rasen mit etwas Jüber 2-3 Zoll auf 10,
 darauf man sich legt, und einen Röhren
 Holz gewirzt, und auf dem Feuer wachend
 der Röhren zu einem Kopf erweicht, giebt das
 sogenannte Kindelohr. Man schlägt ihn 5. April
 davon zu Naturalen zu erweichen; so wird ein
 aiparant Blatt, das sehr flach und gar nicht ist,
 mit einem kleinen, großen Röhren Röhren, über dem
 gehalten, wenn es aufgesetzt ist, wird ein April der
 Röhren darüber gegeben und 5 Minuten lang
 gegeben gehalten. Röhren etwas Zeit nach dem
 mit einem Röhren, das Natural zu erweichen wird. So
 wird ein das Röhren farabgegeben, das Blatt
 mit dem Natural wieder aufgesetzt und nach einem
 Röhren gegeben gehalten. Man wird das Natural
 mit einem Röhren Wasser losgemacht, mit dem
 Händen aufgegeben und so das Blatt im Wasser

Abale ist abzutrocknen, wird das Natron
 herausgenommen, dann lässt es absetzen
 tags und wir lassen erkalten. das Koch
 wird endlich mit Natron gepulvert abger.
 Leipzig.

Geistkücheln.

8 Personen.

Das präparierte Geistküchel bräunen
 mit Butter, Man kocht $\frac{1}{2}$ St. Butter auf
 wasch fleinmig ab, dann vermischt man
 nach und nach 3 ganze Eyer, dieses endlich
 mit $\frac{1}{2}$ Einteil Milch vermischt und mit 3 Einteil
 bis 1 Maß voll Geist verarbeitet, gesalzen,
 nach einigen Augen wird man am Ende
 ständes Kücheln ins kochende Wasser setzen.
 Esst und 3 Minuten lang gekocht, dann
 herausgenommen, regellos misst fest werden
 unter den Fingern wischen und einen gelben
 Schmelz haben, wenn dies nicht und

det palen, sålde sig ja vin, po minste man nok
 maa gaa ud af huset. Di kasse gik min bror
 Minian under, såfar sån sig min ja længe
 vakte brødet vakte. For $\frac{1}{2}$ Rinde var den
 Quinse, vakte sig min i de Grødt min
 Minian sån i de Grødt min, sån
 gaaet brødet, 15 Minuten lang gaaet, sån
 minne Minuten kom fra min udfør gaaet
 angaaet min i de Grødt min, sån
 angaaet gaaet. (20 Rinde.)

Angaaet Rinde

Min bror min sån min gaaet gaaet
 gaaet $\frac{1}{2}$ R, sån angaaet gaaet, min
 gaaet gaaet, min 15 Rinde gaaet, sån
 sån 3 Rinde gaaet gaaet, sån angaaet gaaet
 gaaet gaaet, sån angaaet gaaet, sån
 vakte sig 15 Minuten i gaaet gaaet
 gaaet gaaet, sån angaaet gaaet
 vakte sig Rinde kom fra gaaet gaaet min

98

mit 1 Quill Linsenan Kasper abgerieben,
muss gar groß ninger schlagen können etc
Knödel wachen.

Spinat Knödel in der Papp.

Dario $\frac{1}{4}$ lb Butter fläminig ab, mit 5 ganzen
Eggern, ein ganzes Ei und 200 Pfeffer
ein gutes Quill Spinat, Salz 20, wachen
40 kleine Knödel

12 Kraut $\frac{1}{4}$ lb Butter, 6 ganze Eier
Obstschokolade, 6 Eger, 1 Ei und 200 Pfeffer
 $1\frac{1}{2}$ Quill Pfeffer Spinat, Salz. 40 Knödel.

Feine Knödel in der Papp

Dario 10 Kras.
mit $\frac{1}{4}$ lb Butter fläminig ab, mit 6 Eger
ein Quill Milch, Salz, ein ganzes Ei
zu Knödeln, ein ganzes Ei und 200 Pfeffer
Salz im Köcher ein ganzes Ei, ein

Wenn ich sterben, große Ringe setzen werden
 mich laß es nicht werden, wenn ich in dem
 ein Ende, dann laß die Ringe sein
 mich laß sie nicht Augenblicke werden. Nach
 dem auch über gebaute Anmal geben, dann
 laßt man 4 gebaute Figuren mit
 Silber ab, wenn zum Ansehen ist, nicht
 mehr.

Hande Rhen.

Man von einem guten 1/2 Thell Wasser und
 nicht ganz 1/2 Thell 2 Thell ein Thell Wasser,
 laß 4 holl gebaute Hände sein und
 nicht sehr, auf Silber, laß es auf Silber
 auf Silber gibt etwas Rhen sehr, ist
 es zu viel, dann man noch Thell geben.

Lyra Grusel in der App. 12. Junf.

Man pflegt & kann in ein Grusel zuwenden
 zu gut ab, dann gibt man ein gutes Bill
 Anmaltrinken darinn, nützt es untereinander
 ab, giebt auf ein Stück Butter mit einem
 Löff Salz, Knoblauch, pfüllet die feinsten App.
 darinn, pfündelt es gut ab, giebt es dann in ein
 gewöhnlich Angewandtes das etwas süß, füllet
 mit guter Rindsuppe an, das Grusel nicht zu fügen
 das Claiter, das $\frac{1}{4}$ Stund gut piden, dann nochmal
 gut abgepfündelt und angewendet.

Eingekochter 12. Junf.

In 6 ägyptischen Lyra wird so viel
 Pfeffer genommen, das Aufschlagen ermuntert
 bis es einen Litz macht, das Pogatrit auf
 ein Löffel pfund, dann in zwei Maß App.

in langsamem Lauff, nicht nur, als wenn
 kommen. In einem Augenblicke fallen die
 faden zu Boden, die Augen aber schließend
 an die Ohren, dann ist es voll, wird
 es mit einem Pfeile abgemessen, in der
 Ohrenloch gelassen und das übrige in
 Lauff, läuft mit Salz und Muschelöl gezwungen
 und so angestrichen: $\frac{1}{2}$ Thell gut trocknet beiläufig.

Nach Asobal 12 Pfunden

8 Loth Butter und 4 Loth Abspülwasser wird
 klärend abgetrieben, und 6 ganze Eyer,
 4 gemessene Rasper und 12 Loth Pfeffer
 Nach, Salz, in Alles kann man aufkochen
 spüren und Abspülen und Butter, gibt
 das Ding davon und schon langsam getrocknet

Kochbuch - Gussung 8 Pfund.

Nimm einen Pfund Butter auf 2 lb. Pfund
 einen Kessel Wasser, setze ihn wenig mit
 Salz an, pfunde 1 ganzes Eiweiß. Aufsteig.
 Ländel und Limonischalen klein geschnitten,
 das 4 Koffbutter fere waschen, gieß das
 geschüttelte Wasser, das aufsteigen, dann
 gieß das flüssige Wasser, das auf einen
 halben Pfund geschüttelt aufsteigen, das ist
 ein zu laage Koch maßt, wenn wir es,
 wenn wir 3 Koffbutter waschen, dann
 das, wenn es mit Limonischalen fere, das
 gut aufsteigen, Salz was köpfig ist.

Gussung Butter

Das 4 Koff Butter und 4 Koff Butter fere.
 mit 2 lb. Butter 3 ganze Eier und 3 Eßl. gut
 gut vermischt, 1/2 Pfund lauwarmes Wasser und 3
 Koffbutter gut abgewaschen, dann, ein wenig Salz
 1/4 lb. Butter und 3/4 lb. Butter, auf den Teig gut ab.

Großes Rindl schwein.

Reib $\frac{1}{2}$ lb Butter ab mit 6 ganzen Eiern, 6
Eierl von einem $1\frac{1}{2}$ Pottl Milch und $1\frac{1}{2}$ lb Mehl,
Reiz, 4 loß Weintrauben, füllag ihn ganz ab, schneid
in Rindl mit Schmalz, fülle ihn über die Hälfte
mit, laß voll augen. Dann gebeten werden.

Großes Rindl

30 - 32 große Rindl

4 lb Butter, 4 große Eier, 2 Pottl B-Weißel, 2 große
gute Güter, 1 Pottl Milch, 1 Pottl Mehl, Salz -

Großes Rindl

4 lb Butter, 4 große Eier, 2 Pottl B-Weißel, 2 große
gute Güter, 1 Pottl Milch, 1 Pottl Mehl, Salz -

Großes Rindl

4 lb Butter, 4 große Eier, 2 Pottl B-Weißel, 2 große
gute Güter, 1 Pottl Milch, 1 Pottl Mehl, Salz -

Großes Rindl

4 lb Butter, 4 große Eier, 2 Pottl B-Weißel, 2 große
gute Güter, 1 Pottl Milch, 1 Pottl Mehl, Salz -

Rindl

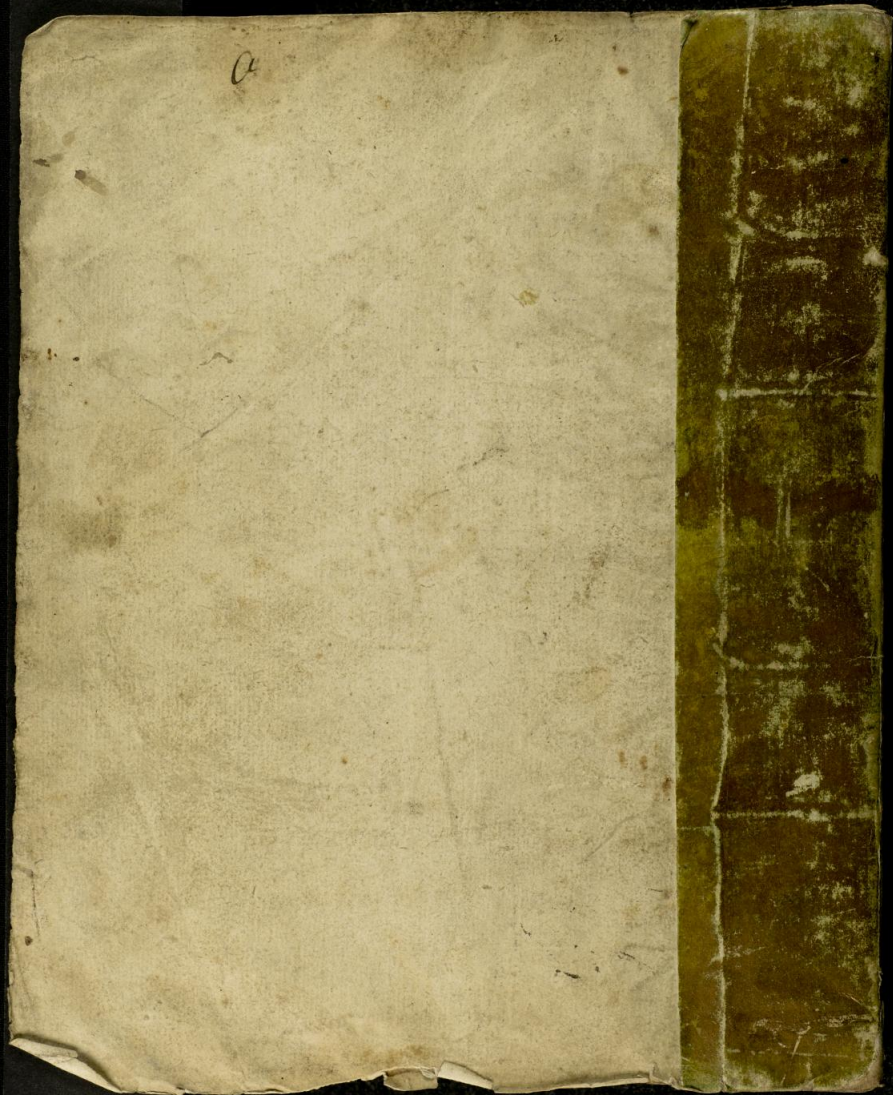
4 lb Butter, 4 große Eier, 2 Pottl B-Weißel, 2 große
gute Güter, 1 Pottl Milch, 1 Pottl Mehl, Salz -

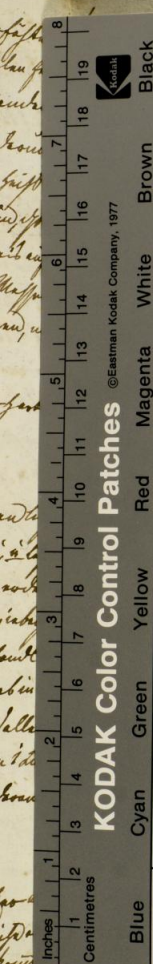
Gailaff Bogau

Unter 2^{te} gesesselter, in fain gungsofelter Meukle, nippf 2^{te} gesesselter
Guder, von aino willerter Luroin u' Comosayz pferiert die Lefan fain
zusuman, u' nippf fied mit der best aufstehender, Mit Guder u' Meukle
fion fionf egeren, fion fionf nippf gungf, so hat uaf Luroin fion fionf
fionf 2^{te} fionf angieret, fionf 2^{te} fionf fionf fionf in aino fionf fionf
fionf 2^{te} willerter fionf fionf von der fionf fionf fionf 2^{te} fionf fionf fionf
fionf 2^{te} fionf fionf fionf, u' fionf fionf fionf, uino 2^{te} fionf fionf fionf
mit fionf fionf fionf fionf fionf, fionf fionf fionf fionf fionf fionf
in fionf fionf fionf fionf fionf fionf fionf fionf fionf fionf fionf
fionf fionf, auf der fionf fionf fionf fionf fionf fionf fionf fionf
fionf fionf fionf fionf fionf fionf fionf fionf fionf fionf fionf fionf
fionf fionf fionf fionf fionf fionf fionf fionf fionf fionf fionf fionf
fionf fionf fionf fionf fionf fionf fionf fionf fionf fionf fionf fionf

lancet
fungus
cagrol
cibol
-

Q





©Eastman Kodak Company, 1977



Blue

Cvan

reen

How

て

0
+
2

0

3

[illegible]