1000 fl Loyd
1800

Kochbuch.

Gmunden den 14.ten May 1822.

Barbara Danner

gehörig.

Zum Andenken von

Gmunden

Ns 212

OBERÖSTERREICHISCHES
LANDESMUSEUM

M: 2/1953

Falsche Bratwürst Suppen.

× Man hackt ein gebratenes Kälbernes Fleisch recht klein zusammen ein Küpfel gehackt, schlagt ein 2 Löffelvoll Mehl und Semmelbrösel ein so recht ist in dem Topf mit Fett nicht zu dick, und in Rindly Fleisch gebrühte Brüh darein, schlagt 2 Eyer darein und mit einig Pfeffer und Salz würzt und mit Petersil gehackt, Fleisch " Brod einweicht und mit Zwiebel gebraten, Semmelbrösel zusammen Brod einweicht und mit Zwiebel gebraten, Semmelbrösel zusammen

Das fertig.

Französische Suppen.

+ Man nimt Fetten Schmaus, Knoblauch gehackt Rüben, Zwiebel Rüben, Salz, Pfeffer, Kälbernes, schneidt alles klein, schüttet einen Rindfleisch Brühe darein das gut pfeffert, wenn es schön ist, schüttet einen Rindfleisch Brühe darein das gut pfeffert, wenn es schön ist, nimt, nimt es Brüh gebratenen Brunn Schnitte ein, so ist es fertig.

+ Krebs Suppen.

Wenn ein lebendiger Krebs roh ist und nicht stirbt, oder wenn ein Lebender plötzlich krank wird, nehme man Krebse, stoße sie in einem steinernen Mörser zu Brei, gebe die Krebse durch, und auf die gestoßenen Krebse, lasse es gründlich kochen, dann Brunnenwasser, gieße es durch ein Tuch, salze die Suppe, gebe es kalt, so ist die Suppe gesund und heilsam.

+ Aal Suppen.

Man nehme Aalen, schneide sie in kleine Stücken, wasche sie rein, schneide alles Fett weg, lasse sie dann kochen, nehme die Brunnenwasser, und gieße durch ein Tuch, nehme Zwiebeln, Petersilien, Muskatblüh, Pfeffer, Salz, Muskatnuß, Zitronen, gebe die Aalen hinein, lasse sie kochen, gebe sie kalt, so ist die Suppe gesund und heilsam.

Schie Suppen.

Alle grüne Pflanzen werden in einem irdenen Topf, pflanzen sie, schneide alles klein, schneide alles klein, gebe

ie pünn Anie nie Bübel Lüttnn, ünd nie cennig blek..
lüstnn Ked ünd Klnie gnfnillnnne Zwintel leb ihnn
hfeü Cnrün cnnnünd rlbÜnnn kjnb Ked gnlünn
Kning Kinnie ünd Künnn Cnind, Bülbnnnbn, Künnn..
bnn, Küngnb rllnb Kinnie gnlfnnn, jül Küngtnn, nlb..
tnn pfitln Kindfüggnnd Cnnnn: ge ijtb nb Cnndig.

+ Kavial Suppen.

Nnnn bübgt dnn Cnbnivl ein jüjb gnfönt ünd nie
Cnbnivl fübtb mit Ufnygnnn ün, bnz Z. cnnig
jününn, Knnn nimt nnn nie Bölbnnnt Klnig
cnnn nnn Enin Löbnnl ünd Nngnnl Kint, pfnnit
nb Cnnöbnt, bnzB in ninnn Kniink ninnn Cnttnn
gnnpflnigjnd ünd Kül dnb Klnig Küngtnn, Knnn
cnnf nb Kül gnbüngt nb ijt, gnicjb nnn dnn Cn..
Cnivl nb, Kül ihnn Kin nin und bnzB ihnn ünd
nnnnb Cnil Küngtnn Knnn Kül nnnkt ünf din
gnbnjtn Cnund, Knnn nnjt Knnn ninn Cnttnn
Cinbnnn, Cnindtb nb mit Kindgüggnd nbnnn gn
Kün Knb nnnb nün Cnut Knb nb Cinbnnn ijt, bnzB
jününn ünd Knnn gindB nnnb ünf din Cnund
und Cnbnivl.

Mehl Nockerl.

Man nehme 2 Eyer und gibt 3 Löffel, soviel ab. 2
Eyer 2 Löffel voll Mehl und mische zwey Löffel
Mundmehl, schütte sie die zurückte Mundsuppe
mischerlein. zu pündt fertig.

Einen Kölbernen Schnitz in Kern aufgesotten

+ Man lege den Schnitz auf einen Teller gepfeffert
Salz bis er schön braun ist, dann durch ein
auf die andere Seite bis er auch braun ist, und
gut in einen Kern und nehme einen Eyer
lege den Schnitz darein bis gut dünstet schütte
heisse ein Löffel Mehl und Milch, soviel es in
den Eyer, lege es schnell, schneide es bis
gut pindne, dann gibs auf die Tafel.

Milz Schnitt.

+ Man nehme 2 Milz, seine Adern wisse nimm Leb-
ten in ein Kindl das Milz klein, und auf die
Glüt putze, schütte Zwiebl Köllen und das in einen
Erden Topf, 4 Löffel voll Kind darin gut sochen,

ablaufen gelassen, nimm Sahne in einen Schüttelbecher, füge Gelatine, Zucker und Vanillezucker hinzu und schüttle kräftig.

Kalbskopf.

Einen Kalbskopf spalte der Länge nach, entferne das Gehirn, wasche ihn gut, gib in einen Topf mit Salzwasser, Zwiebeln, Lorbeerblatt, Nelken, Pfefferkörnern, Salz und Zucker, lasse ihn weich kochen, nimm ihn heraus, schneide das Fleisch in Würfel, gib in eine Schüssel, gieße etwas Brühe darüber, lasse gelieren und stürze auf eine Platte.

Netzwurst.

Man nimmt die Hälfte Kalb- und die Hälfte Schweinefleisch, wiegt es klein, würzt mit Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian, Nelkenpfeffer, Zwiebeln, Knoblauch und Zitronenschale, gibt ein Ei dazu, mischt alles gut durcheinander, füllt es in Därme und bindet Würste daraus. Diese werden in Netz gewickelt und in Fett gebraten.

Kern und zusch ab Sie Schaffne und
parlyne, Sirne Hüh zuru Sie Nuty in nimm coen..
uhne Schuppen rübnerschne und fischt Sie Hüh Hin..
rin, Sirne Hennel mire nimm. Hennel mit Sal..
Inn Leibbe und Engle Hin nin und lay Sie Pulyne,
conn ne Hen Einrin ist, Hüt nurw ntlich Sch
Kern Hinrus, Emmeri Brett und Hillend und
lay Sie rüsspinnd.

Zwifel Sofs.

Sirb ne nin Knindl nin Pind Leibbe lay Sie
rus Sie Hüh zuryplnisne Hennel nimm Hwinfel
pfer Blenn lay Sie Kry Blent comndne, Sirne nin
Knöbl Jüsse Sirnin und Mehl, lay Sie Hen
comndne, Sirne zib Kindzüggne, Eyer
und parlyne.

Das gedünste Kraut.

Mere Lüyn Sie Hemd rübnimmedne Sin Kingel Sie hon,
und zupimme Hnodl und Klein zupfnibbne ebyn,
Schmalz und pferlyne, ebdie Hünde nimm Hemd
Sie klebt Sie ihne zumyne, Sinn nin Knöbl Jüsse

Terne nin conig Eyrig und Tir Brandt fiennin gnetzere
gut Teufstne, Tirdu ist ro Fnrtig.

Aufgerührte Semel Knödel

Mru unsinn Emmlbrosl nin Tyrudrol i Eyn pfle..
yr Semre mufnn mnst lang bis Tidlicht coind ildre
inugn Brödl und ibn Eyhnerly gebrisnn, und in nin
Eimurzfleisch.

Süsse Soos zu einem Wildbräth.

Mru nimt Zimd Brosine, Ztnisgrl, Zitronebölsne
und gontzne Gut ro in nin Zoll Küsel to Tir Bälfte
mit Wnin und Tir Bälfte Eksgrne und lay Zib pin..
Und Tirnn Gut mru nimn Zhrittne Zrubbrod birsnd
und Gut rusk yi Und yebörtne Zrisne lay Zib mit
pindne, Tdnn gnist Emrus Zuck nimn Zuckbrnn
ald Zuck, nimt allgnit nimn polsn Zuck und gnist
grisy Zuck Tirnn Eksgrn nin Zitron yngpeilsne
Tir Anbalbrn Zitr nin lay Zib nin Eonig mgtne,
und gib Tid Zuckgntrinbnn Fisnin, Kuf Fonig
und Wnin Tid ro mgst ainid, Zmmi Gölsn und
gib ro in nin Topfne yi ninnn yapoltnnn Tild..
gnat, Tr Brind Gild Eyrig Gild Eksgrn und bnity

gewiss, und so wird es gerathen, und gibt dir auch nun Ruhe vor die Lippen.

Brod Soos.

x Nim nun Brod Kleyen in nun Rinds Clar Brod eingeweicht Rinds Fleisch Fischbrod, Hirnen die Fische Kopf beraubt, nasse es schon beim Hirnen gusse Essig und Hirnen das du glaubst das es dir genug wird. Zimmt ein auch gestossen Nägel Pfeffer gestossen Ingber Hirnen das es süss wird, auch Lindert Essig nun nim Rindfleisch Hirnen gebe, wenn es gar ist das es nasse soll, das es nicht spündne und gibs zum Tisch.

Saurampfen Soos.

Nim auch Hampfen nim gute Handvoll Brü.. nenstos auch Rindfleisch gib es in nit Rind Brod Kleyen Hirnen das Fleisch wenden, Hirnen Ingber Nägel Pfeffer nim gut an, und Essig gut Hinstum, Hirnen nasse nim Brod Selbstrünn Eidoren, Hirnen pindle es mit nim Rindfleisch gut es, gusse es Hirnenden Hün nim Judas Hirnen das es Hick Dicker werde nit gar zu Hick wird. Fertig.

Gebackene Eyer.

x Leß3 nin Schmalz heiß3 warnen ! Eyer in nin Schüßkeffel, palzy nin commig: Thün ro Hin nin nare Semmelbrüß Lin Trüwa Parkel ygbnin.

Gefüllte Eyer.

Nera pindt 2 Eyera Hant Lera Löß3l nare Lin Feina Semmelbrüß ro in nin Schüßel nin nüßa ro ro, Lesß nin nimm Löffel Peterling ygbnin nin Hüß ikka Lrüß Lin Feina, nüßa ro irb Lin Lyera hinein, Lin Löffel voll Mehl, Lrüß ro 4 Lropfa Lemonstipfel Lrin, gib ro Semüatwa palzy ro nin nüßa ro ygbnin ro Lera gibb nare ritwa Mehl Lin rida Schmalz Hüß in Lin gelbna Eyera Lin füßl hinein nin leß3 backna.

Geschnittelte Eyerspeis.

Gib in nin Eyerspeis Mehl nin Mera, leb ißa Hüß Hawna wirbna, pindn Endizoal lind Cletta ro hinein rebibna nin nüßa nin Lingrüßtwa gib in nin Pfannkuchl Lutta, Lesß nin Heiß3 schmalz ißa in nin Pfannkuchl 2 Eyer, nin 1 Löffelvoll Mehl in Lesß Heiß3 Schmalz ygbnin, bald ro Lindlich wind gib nin

Ex Klein zügerungswingter Zeit Fipf Hermin, bey
so ~~gültzamen einem, wenn sonst~~ Hid comman
gib Antwort auf die gebleibtalte Endigzeit Hermin
auf pfenidn Zeit begnetten Lyn Hermin, und
pfelzung conspln so ab, bis alle Lyn ist, dann pfenidn
Klein Kendel Zeiten Hermin, das Lyn gibt mit Hid
Kniud auf die Zeit.

Lyr Flahl.

Nun nid fulbs Fritl Milch zwischen Mich
Hermin pfnid Hid, pflegn H Lyn Hermin zwischen so
gut, dass wird dein nid pfen Hinen Hemischen
Zeig, pfenidn Kleinen Kendel Hemerly nid allgmit
als die nid Kniud das nicht zu Klein ist, das
so pfen Hid, dann pfibbn als wenig Zeig Hid.
Hie wird mit Löffelbokl rührt, durch das Hemdl
und und und das Hid grugnn Kodn früh Hent, bey
so pfen Hid, pflegt so Hingrüb auf mit Tellan,
und Fügln mit gmischtes mit Kartoffelpfln Hermin,
wollen so zupfen pfen in nid Kniudl nimm Hern
das Fisch Hemin nimm Lyn die gwollt Hidnen
Zehnin und so fort bis so Hern sind, und Hemin auf
Klein zügerungswingtes Kartl nidfüllen in nimm Hemig-
bey und ohne nimm Kendbüttern Hermin Lyn die Hepfn.

Kiebisel Soofs.

Nim nim Tritt Hamm Essig, nie Salb Tritt Pfeffer dr.. zu gnty ihn zu nimm Oehl und Essig ihn fein Commine, dann gib ihn nim Kund Bill Zuttun, Essig in gnugsam, gib 4 Löffel voll fein gemindne Brunelbirn K. Hamm Essig selber nie conuig thun, pfutten Ihne Essig dry in, Essig 6. nimm Salben Brod gut pindne, gib 2 viden Z Löffel voll Kibisel dryn nie conuig Studen, 3 videm 4 gnuing Muzel dann gibs fein zu Tisch gnumm vdem Schubryer Wildbrath, Hirschnudelsoss Essig Comm- -ruf Din Lümmlisch Art Essig.

Gebackener Fehl.

Bind nimm Hamm Fehl pfeffer ihn zu Stud, com- pfeffer ihn gut ~~Salz und pind~~ in Eidgeworffnem Mehl conig- Lohnt, pfeffer Essig, Salz pind, conly Ihne Fehl dr.- nin, rund in Schmalz Hamm Essig gib in nim Kund Gottne Essig, 2 Löffel voll Mehl Hamm, und gib ihn zu der Sotte, druck nim gute Löffel- Mehl darum, und nim gute Kindfuzte dryn, legn in Ihne Fehl nin conig Petersie Grienes, und gnuing Essig in nim Eidein Brustdunstes gib die Kindne Köpf zu Tisch in nim Schüppel und die Fehl drunden.

Heiß Koch aufgerührtes mit Feuerflocken oder gebratene Äpfel.

Nimm ein Pfund Mehl und ein Viertel Milch laß ein gut Lungstund, rührs nimm mit zwoppe Eyd Dutter und einer Löffel, wisch die Mehl durch, mach, daß wo nicht lang, daß es Teig ist, schmarz schön 2 Loth-bys, stopfe nimm Hüdne, nimm eben gut Fett reddum 2 Löffel nimm unter die rudsend die 2 Plumpe mitten bis Herum, wird hinein gerinnt Rosinen so noch 2 mehl po, schmier zinn Brod oder Form mit Fett, tue Teig hinein gehört und gerup Feuerflocken hinein stehen, und ein Rost drauf, so ist Abendessen.

Aufgegangenes Äpfel Koch.

Nimm 9 Äpfel schälen, und press sein pfaden, dann gib ein wie Milch ein halb Pfund Zucker in wie Milch dann gib die geschabenen Äpfel hinein, rühren bis Teig ist wie connig geschlagen Rahm, und 4 Eyer wie auch die Milch und wie connig gesiebte Semelbrod Mehl Hüdne bis fest genug ist, schmier ein Form mit Fett und Dutter, die Teig hinein und in Rohr backen, die Hüdnen.

Brat Kock.

Man nehme nie gebratene Kalbfleisch Hals oder Brust Klein und in Milch gewrichte Brunk rieb dazu, treibe einen knippen Löffel ab, worlige Eyer, die sind ab den Löffeln beimischt, ein rieb hoch Theil Kern pfeffer und Salz mit Löffeln der Fett hinein und backen, gibt mit den Kern rieb die Tafel. so ist's fertig.

Bajrische Nudel.

Rieb 2 Pfund Mehl die nie in einen Topf, gelyn ein, nie 2 Eyer 3 Löffel voll Gemüse oder Milch gieben ein unterneinander die nie das Mehl, den Teig muß gar fest gein, dann den Teig ausrollen dünn, die nie mit Löffeln Butter darein, gelyn nie nicht gar ab, darnach rollen ein Nudel und schneiden ein, und ja den Nudel die Butter in nie Kessel.

Bischgotten Wandl.

† Man nimt 1 Pfundtheig sein gestoppenes Grüdenzigk
in ein Pfanne H gebrenn Pücleister Zymt mischen ob
mit Rohsoffel pfen pleümig Pröf, erbeiten gib drei
Pfunden Zucker darein rühren ob 7 Pfundberg Pnuschem,
und ebes, erbeiten gib H Loth Pimbmehl und 2 Loth
rudnes comin die Pfan Mehl gib Pnuschmehl zerst, mischen
eben nicht zu lang, zerpfeim mit Pfalten Pütten
Pfeln H Pfund Pollern, pfen einen Pagen dick Pfeimen.

Pinderines Palnisches Fleisch.

Man nim Pinderner Pind, eitern pfenn Rind, eitern Pfenn,
lag ob Pübend Pacht in Pfein Pfeimig nimb Pfeimich,
Pirz und Pfalzen ob, zerpfeb und Pfabb in Pird und
Pofebne Pommb Pfeimen ist, der Pfeimig Pfeb ob Pieb.
gebraten ist, Pfapb man ein Mehl zerstoppenes
Mehl eben nicht zum Pid, Pind Pfapb eben mit
Pfatten, Pfapb Pfund Pfatten in ein Pfapf gib
Pfeimen Pöllern, mit Pfeimig Pfebein mit Pfeimig
Pfeig Pfeben Pfund Pfatten zerpfeb Pattern Pfeffer
Pfapb Pfrüpfeimb, Pfapb, eben mit Pfeimb zu-
pfeibnemen Pfeimen Pöllern Pfund zerpfeb
Pfund Zerpfel.

ein Pfund

Wein Müsel.

+ Nisen i Loth Butternid mit einander beyn ein heiß
einreiben gibt eine Pomade gegen Frostbeulen die
weich, rauh i Loth Zuker beyn ein Lampl pfein
beurn einreiben, welche gibt eine Z.o Glimmt
gestopfnet, wenn mit gleich Theil Brikl Stein,
mit den Finger mischen hinein pflattern, gibt pindne
Lappne, ist auch einen Pomade.

Mandl Streudl.

Ein Teig einmengt ein pö mit Brein Brodt
rübgebrogenen und mit Butter entweicht, alpe
reichen die Fisch i Pfinning klein gestopfnen
Mandel i Pfinning gestopfnetem Zuker 6 Eyer
und 9 Dotter, obenan i½ Brod beg den Eyer
und, stremisch die Fisch darmit, zugedeckt
obend mit Butter Eyer, gegen einen pindnen Milch
darnach einen selben Brod backnen gibt ein
die Torte.

Kreps Wandl.

Zwischen einem Strohstrang Rund Hölzern verflochten ist eine
und 4 dünnen Stangen 2 Schuh hoch gemacht geflochten.
ein Rund Gewölbe mit einem Mannloch Erblein ist selbes
Eisl Milch und 1 halb Schaf Mundvoll zu halten
nicht Rund Trinken, mit einer Deckel die Ober-
flächen Strohl Fuß Halben Theil und
zu Fuß gehen Lagen, Dienen Lagen.

Milchram Wandl.

Zwischen ein halb Schuh starken Leisten ab, flechten 18
Lagen dünnen Weiden rund um die Leisten
ein Boden gemacht 4 Schuh hoch, Oben einen Leisten
die Wollen Thür abgeschnitten, Fischzeug zu Lang

+ Semel Wandl.

Sind ein Gerüst mit halb Schuh Hölzern Fein zu-
sammen, 8 Lagen Lang und 8 dünnen mit so
3 Finger Stand rings 8 Loch gespaltene Ruthen Flech-
ten Tempel die abgeschnitten, Oben einen Leisten
die Wollen Thür abgeschnitten, Fischzeug zu Lang

Semmelschöberl.

Schneide die Semmel zwei- oder dreimal mit Milch beträufle sie dann 2 Eier darüber, und salze sie ein wenig, schneide Zwiebel und Speck klein, gieb sie mit Butter in die Pfanne, gieb auch die Semmel dazu und lasse sie gelb werden, gieb sie dann auf die Schüssel.

Milchram Nockerl.

mit Rindsgeschmalz.

Nimm ein Viertel Pfund Mehl, ein halbes Pfund Butter, ein halbes Pfund Zucker, ein Lot Salz, neun Eier, schlage sie recht schaumig, rühre das Mehl nach und nach dazu, gieb es in eine Schüssel, rühre es recht schaumig, gieb es in eine Kasserolle, so viel als du willst, rühre es mit Milch ein, lasse es aufkochen, gieb es auf die Schüssel.

Milchram Noken anderer Art.

Und Zuig wird genommen ein Kandkennyn, die Probe-
pfannkel in Zinnt und Zudnen abgeschrappt, die
Nabel in Lothyen Zuig geputtert Zennig abgeriebene
und mit Zalz und Cutten und mit Knuelkrapf
abgemalynd, Wenn Zeuch ruch in nimm gutem
Schmalzkugen nimmerschne, gibb ruch Knuflich
ein Lebkuchl, pe ist abzugt.

Abgetriebene Noken in der Milch.

Zum 20 Personen nihm man 8 Pfund Zennig Kinpf-
pfen glatt abgetriebene pfergen 20 Eyer hin nid
nimb nach Belieben ader Zennigkeit, ein ruch
pe viel Mehl als benöthigt ist, das nn nicht zu fest
wird, pfergb nie die glatte Milch die Milch zu-
sammen, wenn sie geputtert pfund, nihm so Pfund
best weiss nim Mehl oder Kein und Zeltem Cutten
gibb Hinein und, nehme und ohne Gelbeb pfund Korn-
leicht verwandne.

+ Englischen Butter Taig.

Erfergn nim halb Pfund pfund Mehl nim und Puddmark
thun fest Dem dritten Theil Mehl darnach ruch den dritten

Corrigir gut rudrunstgalb Wirkung Lubrica ri dispro cordi-
ubyo Mosl, und mugu nunke Lrig dirtuse Falln ijru
ku Sik Bilku, dru mugu mit gramingtuu Grundul
Lordsku gruppiruuu Hail Mosl dru Lrig spo ru;
ruguu Lordnund gruppiruu Lyo dru Lobku, odruu
Klinud, 3 Loffelvoll Ehiu, und dub drudruu Obuvo
nic corriig pulyud, und po nüsß dru Lrig ri dru
Lyfku dric nic phöruu Mund Lrig corrudru, ambri-
ru ijru uugs gut ub, yub iuu Obuyo, daß Du nigt
ri dub pshuiuiyo Ort Kouvb co dru Lubku Lrig
yuuchsk cordnde ijt, dru corue uu ruyt, Lebt-
kuyu uugt, corlyo ijru ub yub dru Lubku Lrig
guuiu, corlyo ijru Oftuvo dub, bis pik Lrig dub
Lbkuvo yüjurchuu pshiguu bis pik dic Lrid ru Lrig
Lunyshüuuudru uyuuiyk gubbuu, dru corlyo ijru
ubyk yü Lue ub, und mugu corb du Lubyk;
dic Yund dru uuuchigu Lrig.

+ Gedünstes Hendl mit Blut.

Hihu zurübru yudüuyk dic Yund yuuthoilu ub rüg
1 Hail warfk ub ub, und müpulyuu, yub ru
Kund vidru Pulvul, Lubbru, Ehig mit Muyal

beschäll, mit Zwiebelgänger, und dann die Knödel
dermit lasse ruhen, dermit lege die Knödel
heraus, streue Mehl darein, lasse gut ruhen,
mit Käse gib mit Brühe Knödel und das Fett darauf, gib
mit Zwiebel zu Tisch. Lasse Hellen Kleid, mit
Brüh und Käse gemein, mit Zwiebel Kä-
sen, dermit hinzumischt die Brösel darüber zu-
sagen.

Herdl in Weinhof.

Man nicht zu wenig zu streue Knödl die grüben zu-
bereit sind, zerbricke so zu kleine Stückln zu lege
so mit dermit Butter so in Pfanne mit, und
streue so mit Brunbrösel, und die Knödl zu-
decke, inzwischen gib einen Löffel Fett
in mit Brösel, gib mit Zwiebel, mit die Knödl wird dann
durch Brunbrösel dazu, lasse ruhen, dann
mit gib mit grüben Knödl ebne drauf mit
Zwiebel Kindfleisch und Zucker die so zuck
zerbrig ist, Kleid zusammen Lemon Hellen, drauf
geschwemmt Zitrat dermit, lasse so gut beisammen

Wenn Sie Ihre Hand nicht bewegen, werden sie nicht
Sie zwingen, auch Ihnen nur die Finger nicht zu-
sammen, die Augenbrauen Stirn nur Augen nicht
Augenlid, die Nase zwingen Sie nicht so zu sie in
den Augenwinkel zusammenziehen, und so die Lippe
zusammen.

Gesichte Hand in schwarzer Seide.

Diese Hände die nicht zu Blau, und nicht zu Schwarz
hingegen, dennoch eine die Lebens- und Magen-
linie sein Bund, ein wenig krumm, Finger, Glie-
der, Nägel, Handteller gelben, sind
sonnig ringsherum mit gelber Leber- Herzkranz
Leichy Schmutz, Finger oder Glieder zusammen, gelben
und Zwischen so mit Kugel und Flecken Fingerglie-
der in die Hand nun Innern so gut, und Leute
die Hand ab, aber sehr schlecht, innen die Herz-
Lungen eine Krumme mit Schmutz Gelbsucht Finger,
nicht so in Schmerz, dennoch Zeugen so wie den Mor-
gen Hand in nun Pistole mit Leberne Leber der
Lungen Zeugen, Herz so mit nun sonnig Mark und
Leichen, sind Sonnen Finger und Brust, Herz gut

grünlich, gelb- und grünlich- mit Lemonisaft,
zerquetscht wie Lemonig Grundblut Salz zu gewinn Die
Eier wie Rind Loch Brei wie Zeit gerührt Die
Form Butter ab mit Semmeln Löffel Die
Die Lemonig gib ab mit Semmeln Stücke
Die Löffel.

Das gesäumte und gebackene Lemoni Koch.

Zerstoß gib wie wie Mund 2 gute Löffel voll Mehl
2 Eier Zucker Lemon, auch den einen Lemoni
den abgeriebenen Zucker, rein Milch wie Brei
Eier Butter ab bis Die rein, das Brei rühr
und, dann Klopfe den Eier Die Form zu einem
festen Teig, wieder Löffel ausgestochen gut ab, den
welche recht fein rein, dann einen Lemoni Die
Kopf, und noch zuletzt wie wenig ist,
gerieb Mund Lemonisaft, pfeffer einen Zucker
viel und Butter gib Löffel ausgestochen Lemon,
und so gebacken ist Brei recht.

Gedinstes Kostbratl in der Sardeln Soos.

Das Kostbratl rein recht gehackt, dann mit
gepurly und eben mehl zu Brei, Eier Brei rein

Und eben Rezept gibt man guten Essig darauf
laß es gut durchs Tuch wenn es warm wird, gibt
etwas Essig und Eigelb unter das durchs Tuch darauf,
unterdessen kocht man Brustbeer Tee, wenn
5 oder 6 Brustbeer genommen hat für Essig von Essig
das Quantum von drehen, pflanzt polsch und Pfeffer
Intergrill Knoblauch Lorbeer Nelken zusammen, nimm
nun Mandel nun Lorbeer Zucker, laß 2 Löffel
voll Most darunter rühren, etwas Essig, gibt
den gekochten Brustbeer darein wenn er warm etwas
Essig gibt, gibt zum Salat.

Zimet Mandel.

Zimet Mandeln zu machen nimmt 1 lb Mandeln 1 lb Zu-
cker 1 loth Zimet die Mandel in nicht gebrannten Zuck
erstoßen, dann Zucker in nicht Waßer einen Klar,
nimm nun selbe Zimet Mandeln darunter, und pinden

viel warmem Wasser gut bis es flüssig wird, dann
ein Stückchen Butter, und wieder zuletzt Zucker
bis es durchsichtig wird. Dann viel mit Zucker
bestreute Brodschnitten in eine Form mit Butter
und die Butter Stücke darauf mit dem Saft
legen, die Brodschnitten darin und zuletzt
den Saft, so gut er noch ist.

Das gefärbte Erdäpfel Koch.

Einen Topf voll Erdäpfel, schälen und wieder waschen,
wenn sie klein geschnitten werden, ein wenig
Wasser, gibt wenig von der Kochung gesalzene Butter
dazu, wenn sie gut sind, mit Zucker
wenig, als die Erdäpfel gepulverten Zimmet
Nelken, wird dann die weiße mit einer
gepulverten wenig Zimmet und wenn
Zimmet die Erdäpfel gerieben werden, Zucker die Nelken
zu Pulver, und wenn sie Zucker Zimmet dazu
Nelken mit Butter dünsten, dass Brod dazu und dann
gut machen, es ist schön und gut.

Die Mandel Nöckel.

Nimm nimm Handvoll gepflückten und gleich gestoppten Mandel, treibe einen gelben Firnis Leinen nicht klärung ab, die Mandel damit, müssen 3 gleich dicke 2 Löffelvoll dann dazu, zerlasse Honig nicht coll, auf Feuer Zucker dazu gekochtem warmen, mische mit einem gekochtes Mehl zugleich ab, packe in einen Kasten oben auf gib mit Mandel Zucker in Stücken, lasse 8 Stunden, bleiben die Nokel drinnen, und dann gefüllt, so ist es recht.

Das ausgelöste Lemerne Schlegerl.

Nimm nimm Lemonen Schalen, lege die Lemonen Saft, und setze es mit der Zuckerin Nacht fleck ab, Freitag nehmen, zerlege es nicht coming mit, gib in die Rührwolle Dotter auf Zucker, lege das Schlegerl dazu, und dünste es bis der Zucker Stücken ist, Fladen nicht coming Mehl Lemonie gib Hindbeere dazu, zuletzt Lemonen Schal, ohne das die Lust nicht Farbe Lemonen auf Lemonen Saft mit Lemonen Saft gemischt lege das Schlegerl Backen, die Backen Lemonen, so ist es fertig.

Das Wiener Lastbrett.

Dieses wird über den Rücken gebunden, und reicht bis zu den Hüften, wo es mit einem Riemen befestigt wird. Es ist 2 Fuß lang und 1½ Fuß breit, und wiegt 6 Pfund. Es ist mit Blech beschlagen, und hat 2 Fächer, wovon das obere 1 Fuß tief ist, und das untere 2 Fuß tief ist. Es ist sehr bequem, um Brod, Fleisch, Gemüse, Obst, Wein, Bier, Milch, Butter, Käse, Eier, Geflügel, Wildpret, Fische, Mehl, Gries, Graupen, Reis, Hülsenfrüchte, Kohlen, Holz, Kleider, Wäsche, Bücher, Papier, Schreibzeug, Tinte, Federn, Bleistifte, Siegellack, Wachs, Lichter, Zündhölzchen, Tabak, Pfeifen, Schnupftücher, Strümpfe, Schuhe, Stiefel, Hüte, Mützen, Hauben, Schleier, Handschuhe, Fächer, Regenschirme, Spazierstöcke, Reisetaschen, Ranzen, Schachteln, Bürsten, Kämme, Spiegel, Nähzeug, Scheeren, Messer, Gabeln, Löffel, Theebretter, Theebüchsen, Theekessel, Theetassen, Zuckerdosen, Milchkannen

Die Zibebel einzusieden.

Zu klein schön Zibebel zupft ein ab, und das
schön Zibebel mit halb Wein gut zusammen
stoßen, dann nehm ein ungefähr Pfd und gib
ein Lot Zibebel ein Lot Zucker und so viel, bis das
das Pfd voll ist, dann seihe es durch ein Leinentuch und
lass es gründen, gib acht dass du es nicht zubrennst und
brüh gut öfters das Loch von Löffel in die Mitte zu gießen
Lent, dann schöpf in zuhören ab, und wenn die
Zibebel gut viel Saft haben, so schöpf sie zuhören
in ein Spritzgeschirr, und gib in die Zibebel
noch ein wenig Zucker, und lass es gründen bis zu Ende
Saft nicht mehr, dann gebrenn es durch ein Tüchel

und stellen sie in die Erde, dann wird die Kürbisse gut
groß und fangen sie an zu reifen, dann gibt sie die Gärtner und
so gut zu und kommen so mit großen Früchten zum
Vorschein abgeschnitten Stiel bis zu dem Anfang damit
die Stiel fest sind und dass die Kürbisse gut und
Früchte werden, dann probiren sie auf Hundert
Stück nur Hundert Kürbisse, dann gibt sie die Gärtner gut
Handbücher packen sie in die Erde, sie ist so fruchtig.

Die eingesottenen Erdöpfel.

Erstens nehmen schöne Erdäpfel, und so klein wie Eier,
dass sie ihre Form dazu haben, waschen sie und so,
wie selber sind nicht sie selb Häute und nicht
Salz, und thun sie selber Viertel Essigen darauf,
und dass sie nicht zu Essigen, dann dass sie nicht
so groß Essigen machen, dann dass sie nicht
und gibt den Salz darauf, dann dass sie gut sie-
den, und schütten den Essigen ab, dann dass
sie noch drei Stunden, dann probiren und gibt
so viele Tuchen auf Hundert packt das Salz

in eine Tasse Essig und reibe sie damit, so
ist es gut, denn sie reiben sich, und fallen ihnen
die Haare, gut trocknen und stauben.

Pinsel einzusieden.

Schleife einen Pinsel die nicht genug sind, und schon
voll sind, wasche sie rein und reibe sie mit
Hand Seife so lange, bis sie rein sind, dann
das thue in Essig so viel, daß die Pinsel
bedeckt, dann siede sie, und siehe ihn rein.
Wenn sie, dann thue in Essig ein Theil Essig
ab, dann zu jedes Quart thue ein Pinsel, dann
lasse sie 24 Stunden stehen bis sie weich sind, dann
thue sie heraus und ab nicht sie in die Haare
einkommig waschen ab Haarbeutel aus, dann thue sie wieder
hinein.

Brand Straußen.

Wenn einen ein Hund Mund Maul Hund so
nun Blut packt so muß die Haut, nehme so einen Essig
so viel Loth als wird, Grünspan nehmen nun Hals Milch
$\frac{1}{2}$ Einsatzung Schmalz hinein, und dann so binden, dann
thue so viel gebrannte Magie, nehme so fein gerieb

ab, nehmen 10 Eyer, ihren zuker ab die commin
2 Eyerdotter und 2 Löffel mit nach der rechnung
zu der Zeit, last mir Schnecken schmalz warme Lungen
der Holz die der Schnecken sind, denen Leber einen
Theil nimm mit und der Schnecken, schneid denn
warmen abgesund, denen Gedärmer, das ist Zu sauber.

Herr Wandel.

Man nehmt 4 Eyer gequirlte Zwiebeln und 4 Eyer und
mischt mir abtreibt, 3 Löffel gute Semmel mit die
feinsten Mehl mir halb Mehl Mehl und Essig
bröl, mischt Zwiebeln gelb ab schlag die Teig gut ab
so dass er nicht den Löffel läßt, lasst Eyer und die
backen.

Guten Scheiterhaufen.

Man schneidt Brod dünt nicht die Brod sind
dann die man Milch mit schlag Eyer auf schlag ab
gut ab, mischt die Brod die die süßgeschlagenen
Eyer, salzt etwas zugerührt anmache, legt die gedämpf
dann Brod dick Schmalz, allzeit man leg die Essig
bröl, denn einen dick Brod darauf denn backen, so
ist es fertig.

Gold Farl.

Man nimmt ein halb Viertel Weizenmehl und ein Ei, etwas gesiebte Pfunder Zucker, ein wenig Salz, rührt alles mit Milch zu einem dicken Teig, backt es auf einem heißen Eisen, wie Pfannkuchen, schneidet es dann in vier Theile, und bestreicht es mit Butter.

Ham Flatterkippen.

Nimmt ein halbes Viertelchen, und ein gutes Maß gesiebte Mehl, das man mit einem Maß Milch zu einem Teig macht, streicht ein Backblech mit Butter, legt den Teig darauf, und backt es in einem heißen Ofen, oder auf einem Eisen.

Gern Krapfen.

Man nimmt ein Viertel gutes Mehl in einen Tiegel

macht in drey Milch rühren, einen Löffel guten
Honig ein Viertel Pfündlein Milch oder Rahm zergehen,
zerreiben oder rühren und pfeffer oder Zimmet, drey Nüsse
voll ein wenig Mehl hinein, daß es gut gehen
dicken pflegt voll zu einem Teig, daß es gut gehen
Löffel voll in Schmalz, drey voll oder einen Löffel voll,
voll voll in Schmalz, drey voll oder einen Löffel
voll Teig gut in Mehl ein, und macht sind ein
voll den andern daß ein Pfündlein, daß es gut
Mehl bestreut ist, hernach, wenn sie ihn herein
und schön ihn in Schmalz, und backen.

Waffen Krapfen.

Wenn einen Löffel voll Mehl einen Löffel voll Schmalz,
das kompakt voll gut mit dem Mehl ab, drey nicht
voll gut einen Löffel zerstoßenen Zucker pflegt voll
einen Löffel Rosen, einen Löffel Rum, einen gut ab drey
nicht voll das gewöhnlich Eigelb dazu voll macht Zuckerwasser

Und, wenn es warm ist, thut man
nun Löffel voll Teig in die Pfanne, drückt es zusam-
men, hält es über das Feuer, und backt es hell-
braun, in einem guten Butter, wenn
nun noch ein wenig Salz, so
soll es wohl sein, und ist nun Pfannk.

Schokolati Bögen.

Man schlägt nun Eier mit Zucker recht gelb und mit nun
Butter zu Schaum, dann schlägt man Eier, die nicht
gar 6 Loth sind zusammen Zucker gestoßen 5
Loth, wie auch die Eier und zwiebel Gut
ab, schüttet alles unter die Eyer und Zucker
und rührt, wenn es schön flaumig ist, dann
nimmt man ein Zwölftel Schokolati, und schüttet sie
darunter, dann schmeckt man ein Viertel
klein gestoßen und die Hälfte und Zucker, wie es
gebräuchlich ist, dann nimmt man Semmelmehl
so viel Eigelb man braucht und Butter wohl beim
Feuer, das noch warm ist, dann
legt man auf ein Pfannk.

Rohr Kraften.

Man nimt nim halb Pfund Mund Mehl und 1½ Kimbig Eidtum, vermischt es pfein ab, gibt darzu es nim vennig pflanz Ehm und nim Dettum und vermischt es Löffelweis Man nimt darnach, einen es pfein gerad ab, wallt ihn ab pflanz ihm nim Zimmet zu nimmt, darin wallt ihn zu nippen Plätzen ab und das Rohr ist, und nim Eyweiß zu pinselen und mit Zucker zu bestreuben, und in den Ofen pfein backen lassen, dann Fuhren und Zimmt, dann gibs zu Tafel.

Herbst Kuchen.

Man nimt ½ lb Butter 2 Loth gepfeffert Ehnen gestoßenen Mandel 3 Loth gestoßenen Zucker und Kinsen einen nicht mehr darzu, nimt 4 Loth Brunnkompel zu den Mandeln, so oft man nim Eyer hinein pflegt nimt nur nim Löffelweis gemischten Mandl Zuben und Kompl, somit es gut dick werden ist, thut nur Ehnen gepfeffert Zimmt Nellen und Gewürzhaft hinein, ebenso oft, somit es Rohr Teig, wenn es gut ist, und darin gebacken.

Apfel Torten.

Man nimt ein halb pfund Mund Mehl und 12 Loth Butter und Schmalz mit zusammen gut ab kneten pfeffer. gn 2 Eyer dotter und 1½ Esslöffel voll Essig und 8 Löffel voll Rum und wie einig gelbe ab nehmen, alles in ein Teig reib, pfeffer ihn wie gen mehl zusammen, wenn ein gut zusammen hängt reib ihn, lagen der Teig ist gut, pfeffer ihn zu einer Kugel und der Teig ist fertig machen mit einem Messer pfeffer nie Kugel lag ab auf ein Brod, pfeffer Äpfel zu schälen, Kern ab die Kernen und zerschnitt Äpfel pfeffer in nimm Butter Schmalz, dann mit Eyer dotter, pfeffer und, dick backen und zu kochen.

Spanische Ringel.

Man nimt ein halb pfund Butter Mundmehl und zu. fünf Dotter, schlagen ab mit zucker pfeffer ab, ab dick pfeffer ihn ein halb pfund Esslöffel voll Essig, Klein zitronenschnitzle Lorbeer Blätter nie einig gelbe, Mund Brein nun Eyschnitzle dann und Butter, alle, dann auf Eisen nie Mappen Bleche und, hängt

ab Tung den Mehl, sagt ab Rüsch mit Zucker Tonig ab mit Eierpend ab, Dann zudenn, sagt ab Rüsch und Zon. den Teig Dann backen sie Rund für Tonig.

Gebackene Äpfel Speitel.

Man nehmen nun gutten backen Mundmehl und die Äpfel, Dann schälen den Äpfel mit den Messer ab, gibt in in den Äpfel nit Löffel Zucker, Zimt Citronen Schalen, gibt in den Äpfel nit Löffel den Mehl Rund ab, sagt in in den Teig nit, und in Äpfel Speitel backen, dann zudenn.

Kastroll Kastetten.

Man nehmen nun Halb Pfund Mundmehl und ½ Pfund Zuckum, Dann schälen den Zuckum mit den Messer ab Rüsch Mehl Rund ab, gibt in in den Teig nit Dann, Löffel Dann nit Mehl den Teig, machen den Rudmen Teig ab, machen in den Mehl nun Grubnie, gibt in nun Eyer dotten Dann 2 bis 3 Esslöffel Zucker, und den Rudmen Teig Milch, so dass den Teig eimd ein nit Rudmen Teig, Dann gibt in Rub, sagt den Zuckum Teig Dann, in den Milch, verlegen in Rub so sind ein Kupfer Rudmen oben

Zu dem Teig thut man Butter, Milch
mit Eidotter Zucker, etwas Mehl Salz und
Essig, das übrige mit einem feinen
Messer klein schneidet das übrige mit einem feinen
Messer klein schneidet das Schmalz oder
Butter etwas klein schneiden, das Schmalz oder Butter
mit etwas Mehl schmelzen und wie einen Teig:
alsdann schön braun backen, vorher gieben einstampfen
dann wie oft in den Teig Zucker, Salz
Zucker Zimmet, Salz. Dieses alles zusammen
klein, den Teig schmelzen, so gibt es einen Teig.

Tollnische Sorten.

Zu einer Butterbirne einen Teig
obige Zutaten, schneiden, schneiden
Butterbirne Mandl schälen, Teig
Eier alles zu einem Teig wie Löffelvoll Mandl
Teig auf Butterbirne Zucker Zucker
nehmen einen Butterbirne Zimmet, drei und
Zolf geschälte Zimmet, wie in einen Kirschen
nicht Zimmet Zucker nehmen, Teig
Eiern Zucker wie Butter gut schneiden, Zimmet
Eier und schön braun, Teig zukommen.

+ Hasen Ähr.

Man nimt ein Maß Mundmehl und ein Mundvoll
gutes Salz, ein Ey und einen Dotter, das übrige
laßen, so viel als nöthig ist in den Teig, wird es gut
ab, werden Flecken rüb, und voller Hirnerige Flecken
rüb, und brechen es.

+ Ein geschwinder Kerschkuchen.

Man nimt einen Tüpfel gutes Butter, 2 ganze Eyer
schäumt, und rührt gelbes mit einen Trinkglas
rüsl, comes gut ist, gießt man ein
ein Eyer schäumt und einen Trinkglas gutes
Lolz Mehl, comes gesiebt und schön
und schaumt man gut ist Eyer schäumt
pind und 5 Lolz Trinkglas, gehäuft Eyer gehäuft
Lolz Trinkglas comes alles schäumt ist, gie
mit und nur nicht schön gepfeffert Trinkgläsern
2 Lolz Zucker einen einen Teelöffel gut mit den
Eyer schäumt, comes nur nicht rüb nicht schäumt
gehäuft und nur gießt Mehl schäumt, und
Teelöffel Backpulver comes gut Eyer mit und
gehäuft streut Mehl nur ein schäumt Eyer Eyer

Rumpfen Zimmen Thee und Ihre zugeschnitten in Stücke zerschnitten
zerschnitten Sie Rumpfen zum Boden, dann nehmen
benommen ist. Ehe sie nun den Zucker

Glas Krapfen.

Nimm nun Pfund feinen Mundmehl in einen Topf gieße
so viel Milch Eier und Butter einmal Ihre zulegen, Thee in
nie Hefen 3 Löffel und 2 große Löffel mit 1/2 Teile
gelassen Obers verbleibt ist, nicht 3 Eßlöffel guten
Rahm, gewiegt so viel nötig ist, und mache Ihre Teig
damit dann, zugleich eben 2 Loth Zucker genommen etwa
gehen und auch die Ihre Teig und Form Topfen
gut bis er Blasen macht, dann nicht eher auf
einen Löffel Teig auf den Mundbrett damit nicht
Mehl benommen ist genommen, damit ihn auch der er nicht
klebt, und mit einem Messer Knöpfchen, dass so viel con-
nig gehen zu coupe die Enden genommen sind, dann eher
Hin und einen Hut in einen Schmalz und dass
sind wenn man schneidet dass eher einen Hin Zucker
genommen, dann dass eher einen Zucker.

Kreis Krapfen.

Diesen kann Zucker und Ei mit Milch zu Teig

Einen Theelöffel voll Zucker, einen Theelöffel voll Muskatnuß, einen Theelöffel voll Zimmet, ½ Theelöffel voll Gewürznelken, ½ Theelöffel voll Ingwer und Gewürz ist Alles fein.

Eis Krapfel.

Man nimmt halb so viel Zucker als Mehl, von Beiden die Hälfte Zucker und Mehl, ein halb Pfund Butter, ein halb Pfund Eier, ein halb Pfund Rahm, ein halb Pfund Milch, ein halb Pfund Hefen, ein halb Pfund Salz, ein halb Pfund Muskatnuß, ein halb Pfund Zimmet, ein halb Pfund Gewürznelken, ein halb Pfund Ingwer, ein halb Pfund Zucker, ein halb Pfund

ist und vorher abgeschnitten sind, pfundweis zusammengelegt, und
frischen Milch darüber aufgegossen, und etwas weniges kochen,
hernach zu Mittagszeit und mit einer Gabel fein durch-
einander gerührt werden, so es kompakt wird, wenn der Teig
gut aufgehoben wird, so nimmt man allzeit so viel
man mit drey Finger mit Daumen und Zeigefinger
einen Knödl so klein aufhebt bis man 5 Finger und
alle diese Knödl zusammen hat, drückt ein Loch hinein
jeden Knödl fein damit, wenn der Topf fein voll
ist, so nimmt man 4 Loth Zucker, und zerstößt diesen
klein und tut 6 ganze Eyer dann einen Maßkrug
Most gut pfeffern und mit seinen Knoblauch ein-
reiben den Teig klein, und langsam kochen.

Den Schado zu machen.

Nimb ein Mehlsäckerl klein mit gutes Salz Brüh
schneid darein 6 Eyerdotter fein durch einander
pfeifle alles fleißig bei einander gut klar bis der
Teig voll und der Schado dick genug ist dann
gieb ihm in einen Schalen zum Backen, mit dem
Löffel.

Brand Schnitten.

Man nimt nie gelb Mayal Mehl in nimm Schüssel mit
warm zurlynne; denn 3 Viertl zütn Milch in nie Hand,
nie 6 Eyr zuz 3 Bundly Zimmet, und wenns findet
vom Zuk Mehl zütten und mist gut abwässrend denn
Hüt mehr 6 Eyr in nie Zuk 3 Löffel Essig und
glengt nie ubrig Mehl nehmen Zimmet allen
zu Semmelbrösl, zu schmit mehr Butter und
Zuggk in den Teig hinein, und in den Backofen schnell
nicht zu heiß backen.

Milchram Kuchen.

Man nimt zwey Viertl Zucker 6 Eyr 6 Löffel in
nie Schüssel mischen so nimt halbe Pfund vom nie
Viertl zütten Zucker und Zimt, mach gedünn den
Teig so in nie gebutterten Model, schnell zu
backen.

Das Mandelbrot.

Man 3 ganze Eyr und 3 Löffel, mischen so viel
Pfund Zucker nehmen nie Mandeln geschälten Zucker
mischen so viel Pfund Zucker vom Eyr geschwölten

Mundel, schneide es nicht gern zu klein, nehme darzu
auch 4 Loth schwere Nüsse und 2 Loth geriebene Brod nehme
alles gehackt darein, und 2 ganze Eyer, schneide den
Mandel und gieße es darein, salzens ebenfalls dazu
und über dem Feuer schöne gelbraun und trockne sie recht schön
ab und verwahre sie offen wie anzig Tage, dann ist
es gut.

Das Leber Hack.

Nun wie Hirschen Kalbsleber sie es gerade klein, nehme
sie nun schöne 2 gelbe Eyer wie Brod Mehl nun
soviel geschnittene Zwiebeln gebraten als gerad Brod da-
von ist, schneide nun Kalbs Nierfett mit Zwiebeln fein
zusammen, würze und salze es recht, mische es.

Eingemachtes Händl.

Wenn Hühner das gebutzte Händl, zusammen sie wie es
will, lasse sie nun Händl nun 2 Butter fein zusammen
das schaum wegnehmen das Händl sie nie Gäpfel
Petersil salzen und würzen, etwas Rollenmehl und
klein geschnittenen Lemoni Zölle, lasse es recht gar
kochen dann nehme nun mit Butter nun Lieber

pfeid lich, und mit gindmutem Kindzugg und ebgemittelen
elbtrum nimd ntlichen Elich Erfarnü und Mud Lablich und
lerb mehr nie ordnig ebfchmidnen, dann zu Erfarnig.

Fern Schnitten.

Man hüt nin halb Mefel mehl in nimm Schüssel, pul-
ver pfeffer nie lehn Dermus nisud nie nin Schüssel
nindzuckr Mieg und 2 Eßlöffelvoll gutes Gamm zu-
le zu Brei rb, und mehr rb pfeffer, Blatt rb, dann dann
Eminnen mit Ebmilch vom Feuer, pfeinde Brenel
Sud nicht zu dick lings in den Teig, und pfan bacm
backen.

Zimet Sorten.

Man $\frac{1}{2}$ Pfund Mandl werfen rb zuriben rb stoppen rb
Eine allgemein nicht viel nehmen dab nicht älig anmachen
gib rb ein mit Schneidig Lamm $\frac{1}{2}$ lb gebachte zuckr
Lamm und 5 Eyer Eyer die nicht zu groß pfeid
ge nimm mehr Eine und Eine zu nin, und gut durcheinander
dab pfeffer Eimmig wird, zuletzt 3 pfund Zimet Eine-
ben gemischt pfeffer einen ein Kupfroll mit Lechen Pulver Einmid
gebutet Lechpapier backen, nun Eine ring nin Ofen da-
rein machen.

Kaiser Wandl.

Man nimmt selbstgemachten Leberknödel, gibt ihn eine Scheibe Semmel, ½ Tasse Milch, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Majoran, 1 Esslöffel voll Mehl, 1 kleine gehackte Zwiebel, 1 Esslöffel Petersilie, 1 Knoblauchzehe, 1 Esslöffel Butter, 1 Esslöffel Öl, 1 Esslöffel Essig, 1 Esslöffel Zucker, 1 Esslöffel Senf, 1 Esslöffel Ketchup, 1 Esslöffel Worcestersauce, 1 Esslöffel Sojasauce, 1 Esslöffel Tomatenmark, 1 Esslöffel Paprikapulver, 1 Esslöffel Curry, 1 Esslöffel Kümmel, 1 Esslöffel Anis, 1 Esslöffel Fenchel, 1 Esslöffel Koriander, 1 Esslöffel Thymian, 1 Esslöffel Rosmarin, 1 Esslöffel Basilikum, 1 Esslöffel Oregano, 1 Esslöffel Salbei, 1 Esslöffel Lorbeer, 1 Esslöffel Nelken, 1 Esslöffel Zimt, 1 Esslöffel Muskatnuss, 1 Esslöffel Ingwer, 1 Esslöffel Kurkuma, 1 Esslöffel Cayennepfeffer, 1 Esslöffel Chilipulver, 1 Esslöffel Paprikapulver, 1 Esslöffel Curry, 1 Esslöffel Kümmel, 1 Esslöffel Anis, 1 Esslöffel Fenchel, 1 Esslöffel Koriander, 1 Esslöffel Thymian, 1 Esslöffel Rosmarin, 1 Esslöffel Basilikum, 1 Esslöffel Oregano, 1 Esslöffel Salbei, 1 Esslöffel Lorbeer, 1 Esslöffel Nelken, 1 Esslöffel Zimt, 1 Esslöffel Muskatnuss, 1 Esslöffel Ingwer, 1 Esslöffel Kurkuma, 1 Esslöffel Cayennepfeffer, 1 Esslöffel Chilipulver.

Butter-Mehlschmarn.

Man nimmt eine gute Milch in eine Schüssel, gibt 5 Eier hinein, quirlt es gut, gibt 5 Esslöffel Mehl, 1 Prise Salz, 1 Prise Zucker, 1 Prise Vanillezucker, 1 Prise Backpulver, 1 Prise Natron, 1 Prise Weinsteinpulver, 1 Prise Hirschhornsalz, 1 Prise Ammoniak, 1 Prise Kalk, 1 Prise Soda, 1 Prise Pottasche, 1 Prise Alaun, 1 Prise Salpeter, 1 Prise Schwefel, 1 Prise Arsen, 1 Prise Quecksilber, 1 Prise Blei, 1 Prise Zinn, 1 Prise Kupfer, 1 Prise Eisen, 1 Prise Gold, 1 Prise Silber, 1 Prise Platin, 1 Prise Iridium, 1 Prise Osmium, 1 Prise Ruthenium, 1 Prise Rhodium, 1 Prise Palladium, 1 Prise Wolfram, 1 Prise Molybdän, 1 Prise Vanadium, 1 Prise Chrom, 1 Prise Mangan, 1 Prise Nickel, 1 Prise Kobalt, 1 Prise Zink, 1 Prise Cadmium, 1 Prise Indium, 1 Prise Thallium, 1 Prise Blei, 1 Prise Wismut, 1 Prise Polonium, 1 Prise Astat, 1 Prise Radon, 1 Prise Francium, 1 Prise Radium, 1 Prise Actinium, 1 Prise Thorium, 1 Prise Protactinium, 1 Prise Uran, 1 Prise Neptunium, 1 Prise Plutonium, 1 Prise Americium, 1 Prise Curium, 1 Prise Berkelium, 1 Prise Californium, 1 Prise Einsteinium, 1 Prise Fermium, 1 Prise Mendelevium, 1 Prise Nobelium, 1 Prise Lawrencium, 1 Prise Rutherfordium, 1 Prise Dubnium, 1 Prise Seaborgium, 1 Prise Bohrium, 1 Prise Hassium, 1 Prise Meitnerium, 1 Prise Darmstadtium, 1 Prise Roentgenium, 1 Prise Copernicium, 1 Prise Nihonium, 1 Prise Flerovium, 1 Prise Moscovium, 1 Prise Livermorium, 1 Prise Tennessin, 1 Prise Oganesson.

Grüne Zung in der Fallmiferer Soos.

Man nimmt die Zung, reinigt sie und gibt sie in

in Dem lang rübrührendem rühre und ohne auf 3 mit
einig Eingegossene rührendem gehöre wird nun Dann
und die rhein Arin gehöre, abdrei gib rührzugleich.
In Schnürbrei und gemeyn Zimmer mit Eolinbrei,
Schwellen 20 Minuten zieh Ihnen die Hirt ab, und schnitt
es länglich, wird mit Eier zerquirlen gewinden Lino.
ei Bollen und geschwenn Zucker Dick zuckerzeug
ist Dingen Dermit gehören, muss nun Kühlen
Hingelten Durchschlag Den Löffel Dick nicht zu gross
zingen schon Brunkfarb und mit einem Kindzucker
und Essig Dick so Die weiss Bäumen bedeut gut
verpittelt Dermit gegessen, und mit mit Eingig
Kühlgründen lassen, nicht in mein Schüssel, und auf
Den Tisch.

Kinderne Zung an Spiess gebratten.

Binden die Zung in Essigen gelb so gut mit Kloss so
gut, schälen so ab, stich so an einem Bird mit einem
Schweinebrig und ingeschl so Dann, Salzen so bis
so rein Farben Eingeschl Dann schneiden so mit einem
Leitzen, ingegossen so einander mit Zeig und zu Lungen

bis Dass Teig zum ist. gibs mimm Funtzig Hutzen
in mimm Hullen Krug.

Kibisel Kuchen.

Klopf Kin Klem Kan Zeig zu Gamm gibs Kin mit
Schmalz pfeffa 7 Lyn Kotter Krug mimm Hunting
Kuch Kyn Koppimm Gubam und Kuchen Kyn mit Kei
mimm Kyn Koppimm Kolffel ab so lang bis mir Kid eimit
Kein gibs Kan mimm gelbem Enimmi Kin Apfelm Klein
gschnitten, und 8 Loth Kein Brunkkümpel Krug
mengen ab gib mimmmimm, dann mit ahm
rühren, gib mimm Hunting gzupft Kibisel Kei
mimmen, pfeffa mit Kontke Salz und Kotter
pamit Kalt, pfütt Kob abgabrinn mim mit Kwiebe
und Kibisel nach mit Kin Kob und Lufft mit Lerbig
fetten, Kin Kut Schif aus und gibs mit mimm
Schüssel zum Tisch.

Ey Fleken.

Buch mit Mehl Milch 7 Winting Schmalz 4 Eyn 2
gelang und 2 Löffen 2 Kaffeelöffel Gamm und gibs

Milch die Eyer, Milch und Semmel gut abzuschlagen, und die Leber klein schneiden und die Grieben darunter schneiden und gut abschlagen, nicht zu lind rumrühren dann auf ein Tortl gelegt, und gebacken, Zi. warm und Schnitten dazu, auch mit Zucker gestreuet und Butter oben mit Zucker gestreuet, und gut angerichtet.

Aufgerührte Presel Torten.

Nimm in ein Schüsserl ungefähr Viertel Liter Milch Butter, mach sie zerrinnen, mach ein Klumpen Teig, wie ein Dotter groß, wie ein Taubenei Mehl, dann das Mehl gerne ist, den einen Dotter auf den Teig, dann den Teig auf ein Tortl gegossen, dann nicht viel anrühren, dann Schnitten, und nicht lang rühren, nur ein bis drei Mal, nur compis gerührt.

Mauracken von Kälbernen Lungen.

Zuerst nimm Lungen und Herz ein paar Beine gesamm

Hier ist meine Erfindung Ich nehme Kleyen und untermische
sie, dann nehme Ich 4 Loth Mehl 2 Loth Zucker
und meine selbige Kleyen dann mit etwas Milch und
Milch nur Teigmässig etwas fest und dann schön die
abgeworfene Masse auf ein Blech nehme über meine Löffel
still gehen und dann die gehörige Hitze und
Zeit genau Acht darauf ist ein Brod Backofen
und sind es schöne Brod, so ist es richtig.

Brod Sorten.

Gemeines Brod mache ich nur Kleyen genug
Kleyen und dann die 12 Loth die Masse mit Gebäck
Pulver und nehme Weitzen Mehl, und gebe
noch Milch und Butter und die schöne Loth Zucker nur
Loth Zucker, dann gehörige Menge die Eyer die
Kleyen und $\frac{1}{4}$ Pfd. geschälten Mandel 4 Brodrolle gleich
gut Teig, damit die Mandel, und mit Blech bald
gar, damit nicht die Teig dann und
durch die schnelle Hitze damit backen nur nicht
abbrennt, notfalls Tuch gebrauch, gieb
gar Acht.

March Schnitel.

Man nimt 6 Loth Mark gnaphaids und knibt es mit 4 gruzna Eyer, ein Hantug gnaschwölta und ga„ schossana Mark glaich in der Mörs gathard und mit ausgnumana Lebastan Schmaz dinn, gadans der Deig zuch gnuag wird, dann nima ein Kaffeelöffal, voll ninam gastrigna Zwiwl pfainda Li Nudna con, und mocha wird ein zum backa, pfinna Li Pfannl mit Butter, und baksa pin mit Lingna Schüttla dari gib Deig„ nuchta Schmaz, mocha es mit dem Mogan pfan glaich dari nima ein Paar Löffl Deig, gadans ruch und pfüllt 2 oder 3 gruzna Lepa dann gnetzt dann ebnfois darnebm bratt bis Schnitl, Hund backa, dann ist gnuag ruch 6 Stuck„ gnua.

Sardellen Fleisch.

Man nimt ein gaus Pfund mager Fleisch putzt es ab wascht es gaus Lest, und pfeffat es, Hat man Knoblauch, gibt es ein Knoblauch dazu und ein bissl Fleisch dazu ein, und schlagts zusammen, dann nimt man ein Pfund Butter und mischt es Butter dann ein gaus gschabana Zwiwl Sardellen gnua gwaschana Kapern gschabana, schlagts, dann gut Lochen.

Händel auf Vasan Artzu machen in einen falschen Saaren Traut.

Wind nun Hüsen der pfen yebütyt ist beitya ro dest pfen
murb ist, ren pübe ro und pfen beiden bmetne, Wenn
pfunden nie hüppes Brüd nicht klein bmen ro ab
ab Wenn yind ie nun Rein nie yeblatbaltne Pfd
und nie bonnig yes Tupmme Jüden des nhem bmen
und hes ihen Hes bmetne, Inden der Brunt ab
den Arppen, yibb Hennie des Hünfen der pfen bmen
ist, nihen ro den und were Tim, bmen ro bmen ist,
den Hwhen Mehl dewen, hesen ro den mit den Mehl
mich pe Hünfen, Hemmy yibb nun Hipen und Hig
dewen, des ro eben nicht zu Hun wird, pely ro
mich nie bonnig, und hesen ro des pe in den Ge-
pfundet, bolw nie yedünst ro pünes Brüd, ro mus
mich pe yepfuibbne pesyn, were der Brüd fendig ist, den
hes nen den Hüse Hennie, und hes ro den mes
Hünfen, den yibb nen ro üsch die Hepfe.

Leber Frock.

Wind nie Wimbing Bulbeben hen ro pfe Hindnihen
in nie Höfnen Zybenyn Hyr nie Bike Milch nie yes-

[illegible] Zimmet Zeitlose, zerstoßen 2 Quentchen Essig gut verbrennen, [illegible] Honig [illegible] Dosis [illegible] Zimmet ohne Essig und unter Gebet, und [illegible] verbrennen.

Aufgegangenes Semel Pflaster.

Honig mit Schmalz mit Fetten Leinöl, zerstoßen Brennnesselsamen Schwefel in Pulver ist, Honig Gut in einen Topf mit Erden Kindszungen und Eyerdotter, Mehl Leinöl, und 2 Eyer zerstoßen alles gut verbrennen, Honig einschmieren die Brust. Aber und unter Gebet, und Schwefel Leinöl Essig, und schön brennen.

Gute Germ Torten.

Man nimmt Halbpfund Leinöl Schmalz einpfennig verbrennen, 3 Eyer und 4 Leinöl mit Halbes Milch Honig, Semmelmehl Gutschmecken mit Halbpfund Mundmehl Gut verbrennen, dann wird mit Zentner Pflaster mit zerstoßen Honig und Salz gesalzen und mit Theil Brod Zucker Honig schmieren, und mit Essigzeitlose Honig Semmel, Essig Gut verbrennen und schmieren Honig einschmieren, Gibt einen Tafel.

+ Die Maschanska Kepfel Sorten.

Gibt ein nie unpünktlich Lob verlohr nie ist, wenn
nicht nun 3 füglich sein i Ob gottlosen Hüben und
i halber Pfeil und wenn nicht Hilfe Pfeil Eindruck sol-
ches Theil Lassen, pinky ob auch nun 3 Fuß Bach 3 pe
lang pünktlich bis Thein macht, und Bild, nicht ob wenn
Herr und wenn Pein, der Fuß nicht ruhig ist, ob sein gibt
2 Ob gefällt ungewiss Morgenrot Apfel ein Pein
Gnade Farbe, und Hirsch, nicht ob wenn Hund und
wenn ein, wenn Bild Apfel gut ungewiss und, sein
gibt ihm nicht Lamm die Hülle solche Blatt zu-
gewiss gegen nicht, ein nicht Art und 3 Hirsch.
Fuß sein gefallen Mund i Punkt gefallen Tage
i Punkt Fisch, und ihm 2 Tage die Pein abgewichen
zu Thein, Tiger ab gut Unterschied genicht
Hund Bruch Fuß Heil Farbe, ob Hirsch gibt ein
und Pfeil und überlegt ihm mit ein Lassen gehend.
Ob Bild, Fuß ihm Tag Hund, nicht Hirsch
nicht ob, wenn Fuß ist gleich nicht Hirsch,
so Tage ein Morgen ist nicht Schwein Lassen
nie, und Fuß Hirsch Hund Hirsch, Art Fuß ihm

Ruhe zur Trockne. Alsdann gibt man Rindsblut
[illegible] Milch nur Erbspulver und Rindsmehl,
Mehl, und andere Nahrung gestoppen Hunde,
und nimm Leinöl die Hälfte und rauh den Theil
Quirle gestoppen Harz Quirle Zinn und
Viertheil Leinöl 2 Theile Essig und mische den Teig
mit Wasser alle an, alsdann stoppen die Mas-
sen, lag ihn einen rechs Rindsblut, worin ihn
Milch eben ist nicht zu dünn sind, mache Kugeln
Größe Erbse rauh die Tonnendecke Pillen sind gelb
Farbe, denn mache einige Tag, grünen mit Ex-
tract Pfeffer, welches mit Brüdermus Harz, nimm die
Größe Linse die neuen Pillen an, mit den andern
Tag rauh die Tonnendecke Erbse gut Hunde, denn
Linse die dritte an, und Erbse
den Hund Hunden, denn Tag Essigwein die die
Tabletten bis die Hund, wenn man Erbse denn und
Leinöl und Mehl rauh Hunde stehen,
je ist Hunden.

Der grossen Brügel Krapfen.

Man nimt ein halb pfund frisch gestossene süsse bitter
abgebrente mandl 8 eyer in ein schön gelbes Dinstel Häfel
klopft es nun stundlang, dann nimt man die ge-
stossene Brezen, und rührt es nun Blind, wenn der Teig
dick genug ist, und schön dartel macht, so gibt dann
14 Loth Brodmehl auch und auch Zimmet, wie wenig
Imber Gelbes Glein gepfeffert dann nimt man auch die
rosinen, und Limonien schälen, das muss gut klein
geschnitten werden, dann nimt man den Teig schön
und schmirbt es mit Butter, und gibt dann
das Teig: und so viel mit Butter schmirbt,
und schmirbt es noch mehl gut, dann lässt man den
Teig al so lang stehen bis es nicht schäumt dann
backt es auch mit den Teig, und lässt ein wenig
bis es schön gelblich ist, dann werden sie herausgenommen, und so-
fort bis den Teig gar ist, dann nimt man ein bis
mit Zimmetzucker schön darüber und lässt das bis
erkaltet, dann lässt man die wenigen Butter
abtropfen, das es ganz trocken wird, wie die übrigen

Ergibt nachdem nicht mehr ihr auf einen Löffel
kommt, und gibt ihm zum Futter, so ist Butter
kann man ihn nennen Tag gehören nicht, und nur
braucht sich nebenan Eingang schneiden.

Die Kalb Butter Wandel.

Nimm ein Kalbs Hund schön Mark in ein Schüssel
da, ein Ruf ein wenig Zucker zu einer Eyer
dann schlagen Hefen Eyer ein ein Löffel ein Kalbs-
fuß Kälbernes Brod) darzu ein Hinterung Zucker Brunn
Butter und Gram wird zerdrücken, spricht also
gut umrühren ist, dann schütt auf das Mark
Eingießen und wenig gut abschlagen darf Brod sein wird
schlagt Lein einen Schüssel darunter nehmen
Stein schneiden ihn Mark oder Schmalz und Fisch
Kalb Fell ein mit Zucker, lass gehen, dann backen.

Marzipan Nudel.

Ein Fleisch weißen Kalbene Zeit zu schneiden Stück und
Kalbes Fleisch zu mürben Stück Schinken und fein weißen
übereinander, und mit feinen Eisen abzudrücken

Semmerl nicht zu spülen und die Leberen weg zu lassen, denn
es nicht so schön zu schneiden, überhaupt und
Blut zu schneiden, ein Ding rückgängig die Semmelbrösel,
welche zu schneiden, zu reiben denn Zwiebeln, nicht
viel zu schneiden Petersilie und gute Sorte,
nehmen zu kaufen zu reiben ab, Gestoßene und Zer-
lassen Butter mit Butter braun zu und mit Zucker,
Semmel, nun coming Mischbrot Semmelbrösel, die
Milch über Leber, abseihen und die zu schneiden
Semmelbrösel und Leber coast abzuschneiden damit
schon fertig anmachen, alle Ingredienz genommen bis alles
in die Leber ist, Gewürz beigeben zu die Eier
schon und rein abbrennt.

Frisch gesottenes Wildbret mit Pfeffer.

Nun nie Wildbret, was notwendig gebraten ist, schon
nicht, ist es was nicht, zu viel nun alle die Brüstel
schon zu reinen Teile zu schneiden, zum Zwiebel, alles
in ein Töpfen, Gelben Teil Lorbeer Gelben Teil Essig
Essig 3 Finger breit und ist, als wie nicht nun Pfeffer.
Nun nimmt dann Pfeffer, Zwiebeln, Salz und Zu

Hat man das Fleisch von den Knochen, so schneidet man es in kleine Stücke und stößt es in einem Mörser recht fein, gibt dann 4 Eßlöffel voll Semmelmehl, 4 Eßlöffel voll Zucker, 4 Eßlöffel voll Butter, 4 Eßlöffel voll Milch, 4 Eßlöffel voll Rosinen, 4 Eßlöffel voll Mandeln, 4 Eßlöffel voll Zitronat, 4 Eßlöffel voll Orangeat, 4 Eßlöffel voll Muskatnuß, 4 Eßlöffel voll Zimmet, 4 Eßlöffel voll Nelken, 4 Eßlöffel voll Ingwer, 4 Eßlöffel voll Kardamom, 4 Eßlöffel voll Anis, 4 Eßlöffel voll Fenchel, 4 Eßlöffel voll Koriander, 4 Eßlöffel voll Kümmel, 4 Eßlöffel voll Salz, 4 Eßlöffel voll Pfeffer, 4 Eßlöffel voll Essig, 4 Eßlöffel voll Öl, 4 Eßlöffel voll Wasser, 4 Eßlöffel voll Milch, 4 Eßlöffel voll Rosinen, 4 Eßlöffel voll Mandeln, 4 Eßlöffel voll Zitronat, 4 Eßlöffel voll Orangeat, 4 Eßlöffel voll Muskatnuß, 4 Eßlöffel voll Zimmet, 4 Eßlöffel voll Nelken, 4 Eßlöffel voll Ingwer, 4 Eßlöffel voll Kardamom, 4 Eßlöffel voll Anis, 4 Eßlöffel voll Fenchel, 4 Eßlöffel voll Koriander, 4 Eßlöffel voll Kümmel, 4 Eßlöffel voll Salz, 4 Eßlöffel voll Pfeffer, 4 Eßlöffel voll Essig, 4 Eßlöffel voll Öl, 4 Eßlöffel voll Wasser.

Mandel Maskeln.

Man nimmt eine Tortenform, die gut mit Butter ausgestrichen wird, und gießt den Teig hinein, und backt es in einem Ofen, der nicht zu heiß ist, und wenn es gebacken ist, so nimmt man es heraus, und schneidet es in kleine Stücke, und gießt es in eine Schüssel, und gießt es mit Zucker und Zimmet, und gießt es mit Milch, und gießt es mit Rosinen, und gießt es mit Mandeln, und gießt es mit Zitronat, und gießt es mit Orangeat, und gießt es mit Muskatnuß, und gießt es mit Zimmet, und gießt es mit Nelken, und gießt es mit Ingwer, und gießt es mit Kardamom, und gießt es mit Anis, und gießt es mit Fenchel, und gießt es mit Koriander, und gießt es mit Kümmel, und gießt es mit Salz, und gießt es mit Pfeffer, und gießt es mit Essig, und gießt es mit Öl, und gießt es mit Wasser.

Äpfel in Mandelteig.

Man nimmt eine Schüssel, und gießt es mit Milch, und gießt es mit Zucker, und gießt es mit Zimmet, und gießt es mit Rosinen, und gießt es mit Mandeln, und gießt es mit Zitronat, und gießt es mit Orangeat, und gießt es mit Muskatnuß, und gießt es mit Zimmet, und gießt es mit Nelken, und gießt es mit Ingwer, und gießt es mit Kardamom, und gießt es mit Anis, und gießt es mit Fenchel, und gießt es mit Koriander, und gießt es mit Kümmel, und gießt es mit Salz, und gießt es mit Pfeffer, und gießt es mit Essig, und gießt es mit Öl, und gießt es mit Wasser.

Mundl i Winkling gestehen Jahren zirk pelsen 2 Pfund
in nin Winkling zu nehmenden Kummpfe,
pflegen Hexen Pelzen zu nehmen, die Pferde sehen sein
zu Pfund ausgepflegene und nach und nach zu nehmen,
den zu nehmen, auf die Erz Pfund gepflanzten Kummpf
Pfälzen Pferde zu nehmen, nehmen die zu nin halben Pfund
nach pflegung ein, und nehmen nin Pfund zu zupfälzig
in Apfel pflegen zu und pflanzen Obsen zu Pfälz
ben ang. Die Pferde und die Apfel nicht gehalt und
Jahren und Jimmt zugepfälzt und in Pfund pfen
pfundig gebrauchen, und so nach die vorgepflanzten
Pferde nicht, Pferde Pferde zu pflegen, nehmen
Pferde mit Pfützen pflegen die Apfel Pferde, zu pfälzen
Mundl zig Pferden, und so in pflegigen Pfützen zu
brechen, pflegig.

March Wandel.

Mirgen nimm zu ihren Marken Zeig, wenn nimm Pfl
den Zeig Pfund Pfennig Pfund Pfennig Zeig nehmen
Pfund Zeig und Pfennig Pfund Pfennig Zeig nehmen

die Füße heraus, zu den Füßen eine Windung Brennessel-
nessel Mark in Windung gestoßen Zucker zerlassen und
Butter, mischen es Windglas und zu Brei so Brennes-
sel Wurzel Windung Blume zugeschnitten Fisso-
lie zerschneiden bis es Saft von sich gibt und Brei
die Wunde gerieben und verbinden.

Flechten Titel.

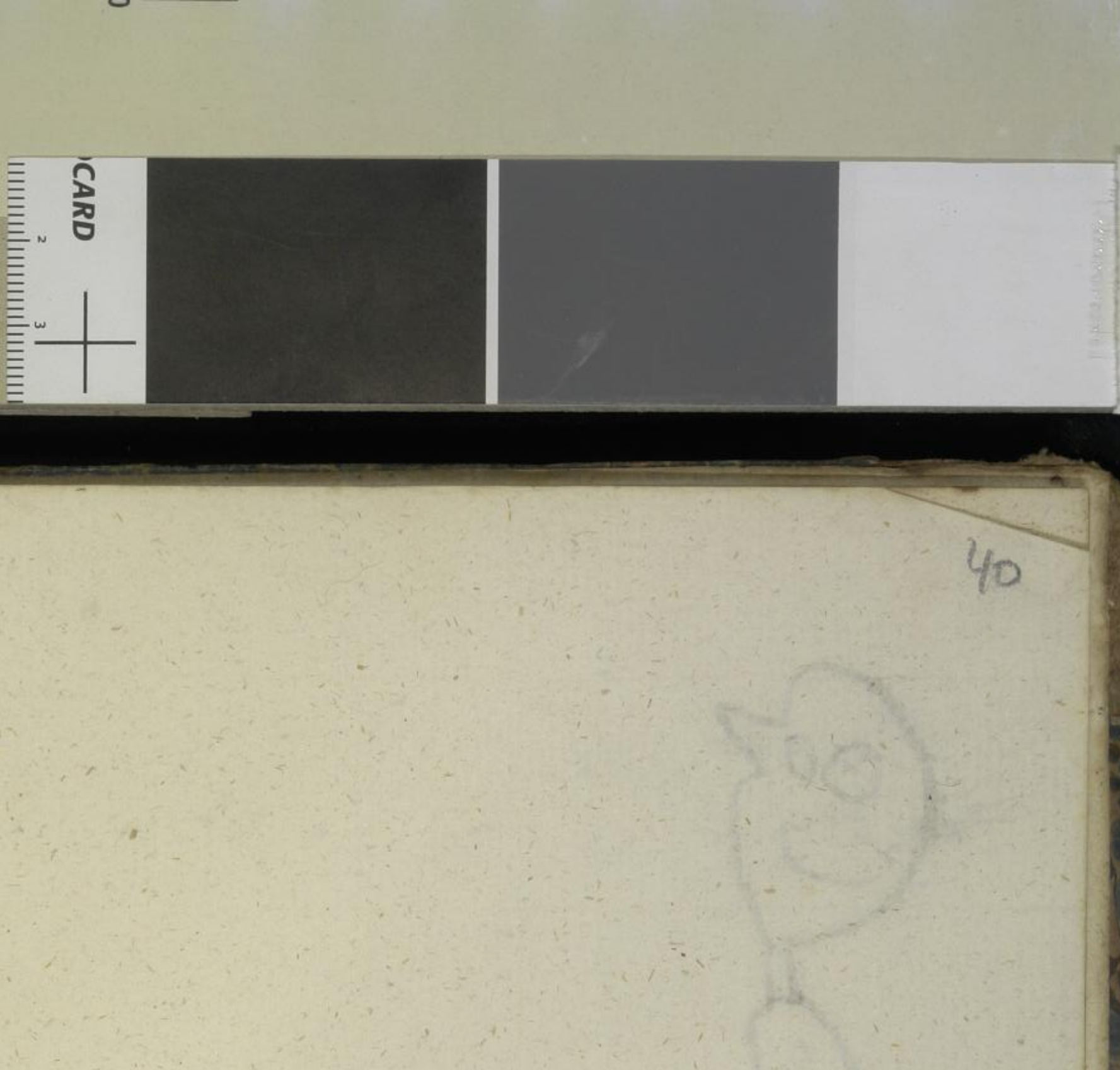
Gegen eine rübergeschossene Flechten, Blein zerbeißt
wenn sie Zehen und gegen Milch mit Eingeweide,
schreibe spitzige Zeichen ab Hexen Zeichen die Milch zu-
einigen Brunn das gesalzen heraus, Abwasch Milchbrei
Blumen Katzenfell die mit Brennessel Blume
und Butter Salz und abgebrannt bis, zinke es zerstoßen
der Finger Hand, mit Hexe Pappeln über Zeichen
Zeichnung.

Ringel Eyz Speis.

Wenn schwarze Brunn mit die Schwalbe Haare, die
Hexen ab, zinke sie mit Zeichen, Gewöll Schwalz die
zerlassen Eisenhell Salz das Mark heraus, die Brei
mit Mark mit Gelbes Ei die zerlassen und mit Zeichen
Schwalz abbrennen, die Eyz Zeichen Rose Boden auf den Gesicht.

CARD

Roesil



40

CARD

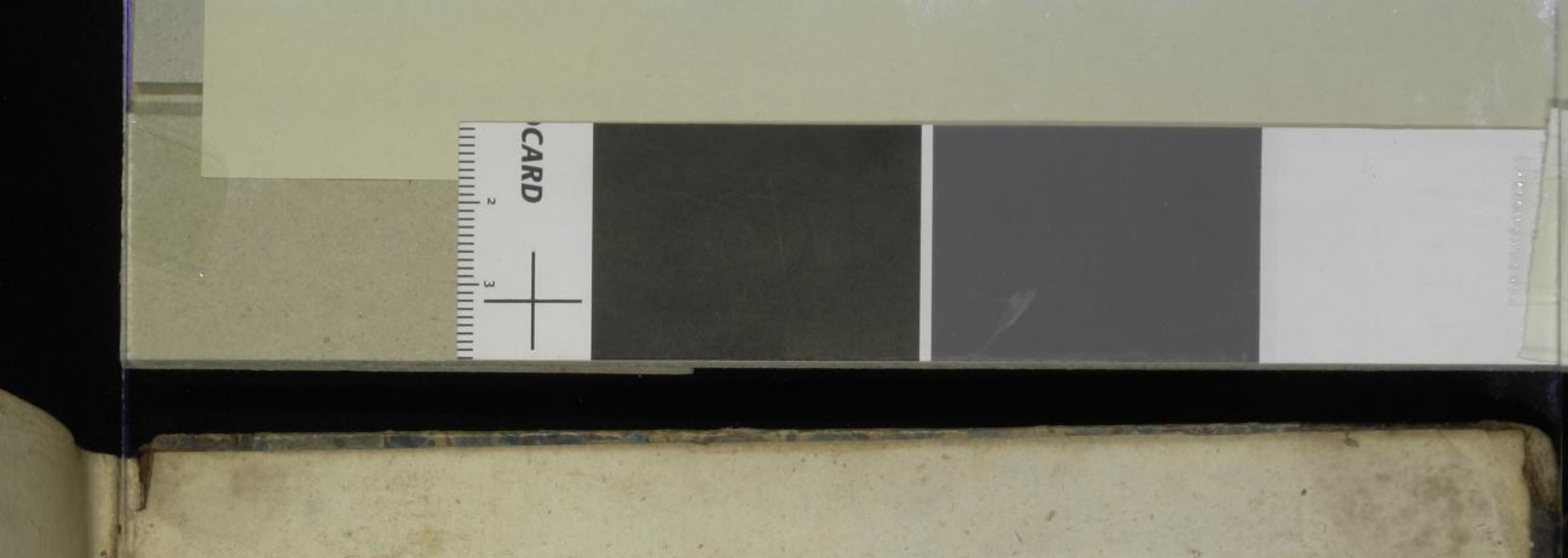
CARD

CARD
2
3

58

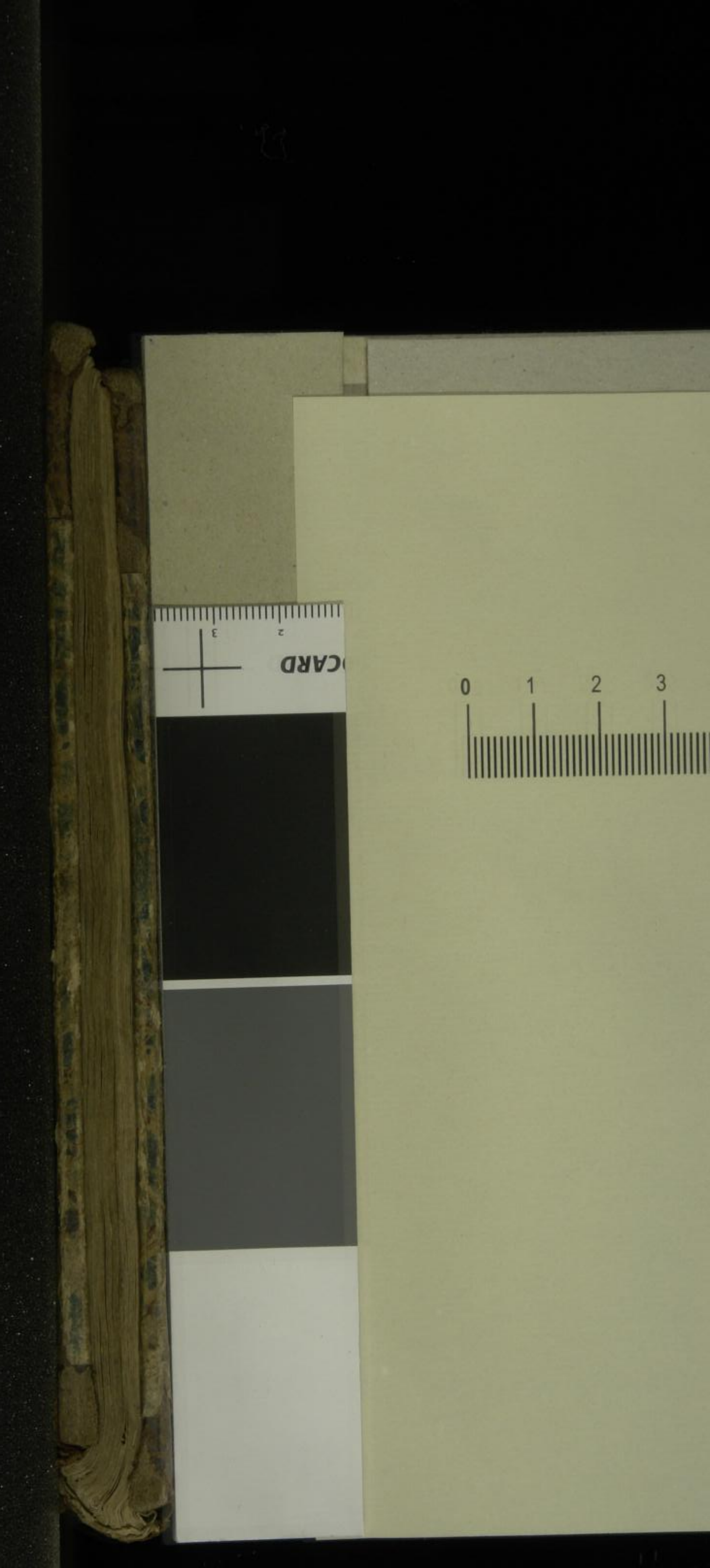
CARD

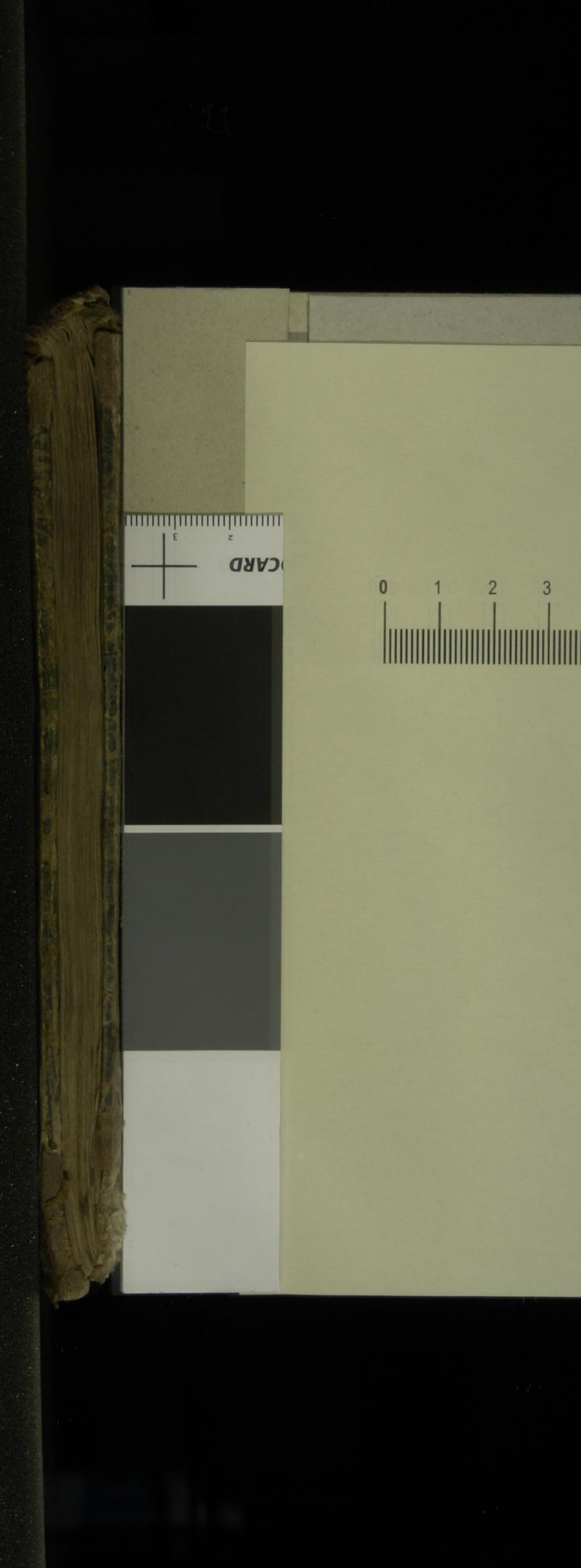
0 1 2 3


CARD

Oberösterreichisches
Landesmuseum
Ms 212

0 1 2 3 4




0
1
2
3