Oberösterreichisches
Landesmuseum

Ms 214

Antoinette.

Taumfried.

KOCH=

BUCH

für

Antonia Paumfried

Oberösterreichisches
Landesmuseum Linz / D.
Bibliothek

Inv. Nr. M: 2/1954

Kuhfutter.

Heufutter

Man gibt in nier Amm gehaltenes Mast, nbem
se Zwiebel, Petroselie, Kerbelkraut, Talrain, gelbe Rüben,
Geschabte, Salz und ebne auf zu Lecken geschüttenes Kind-
fleisch mit Mutterminch Leber, denn web sonst Geschmack.
Wenn diese Masse ordentlich beisammen ist, so gebt man
sie mit der Gluth. Gibt mit wenig Kuhfutter denn, lässt
es dünsten, bis es dick und dann gut gelblich ist.
Geht es der gewöhnlich Heroh, so gibt man es Kuhfutter
das mit, so viel man benöthigt braucht. Denn lass
es langsam ausfinden, dass es gut und kräftig wird.
Dann setzt man es in nie Gasse ab, und die Katze
gern wog, und gibt wog mit wenig Petroselikraut darein.
Endlich lässt es zugedeckt in der Ecke stehen, dass
es sich Saft bleibt und sich alle macht.

Leberfutter.

Man schneidet ein Stück Kalbsleber zu Scheibeln, salzt
und bestreut sie mit Mehl, und backt sie samt einem
Zwiebelhäufel und einigen Petroselikraut. Man setzt
dies alles mit wenig Petroselikraut in einem

Messer, und gibt es in die Schüssel. Dann
gib gute Rindsjuppe dazu, etwas Petersil, wie wenig
Limonienschale und Muskatblüh. Etwas Lüpfel muss
es haben, nicht finden. Dann koche es 1/4 Stund
mit Gemüse, und gibt gebratene Semmelschnitten
dazu. Will man diese Suppe klar haben, so nehme
klein gehackte Semmeln.

Grünsuppe.

Man schneidet ein halbes Pfund Spinat, wie auch
ein Petersilienbündel klein zusammen. Dann lasse ein Stück
Butter zergehen, gib den zusammengeschnittenen
Spinat, lasse ihn einkochen, etwas gib wenig Mehl
dazu, lasse es auch wenig, damit gib wenig Salz
Petersil und Muskatnuss dazu, lasse alles gut aufkochen
und, und schneide in etwas gebackene Semmel.

Dieselbe auf andere Art.

Man nimmt ein halbes Pfund Spinat, schneidet in Stücke
gut, salzt, pfeffert und mit Mehl, und backt
mit einigen Butterschnitten. Dann gibt es in
ein Schüssel, eine gute Rindsuppe dazu, wie wenig Pe-
tersil und Muskatblüh, und lasse es gut aufkochen.
Brod einschneiden gibt man diese Suppe mit
oder ohne dazu.

Fünfmaschiger.

Man schneidet eine Hand hoch Fäggnabeütlein zusammen. Hierauf lässt man die Fäden Läbten zusammenhängend gibt den zusammen Knäuel darein, und lässt es zusammen. Dann gibt man selben Knäuel Masch darein, rechts und links gibt man Fäden, in die Fäden Fäden und Knäuel Fäden zusammen. Hierauf gibt man die Fäden mit zwey Fingern ab und stosse sie über den zweiten Finger.

Fünfmaschiger mit zwey Fingern.

Man schneidet eine Hand hoch Fäden ab, gibt sie zusammen, wie Knäuel zusammen Fäden, nämlich Fäden, Fäden, Fäden,

gibt man Teig beschöpft Mehl dann, und lässt
rasten. Wenn es Brunnel sind ist, so gibt man frisch Ge-
stoßenen Pfeffer dazu, rührt alles gut durch Einander
gleich dann weg, und setzt es abermal warm. Dann
gibt man gute Rindsuppe darein, und schmeckt sie
gut ab. Gemüse putzt es wie wie Gusto, gibt alles in
kleine Stücke geschnitten Lauch, Kraut, Rübstamm
Kabiol, alles Gemüse Hülsen, Bohnen und Kürbis
Gem dazu. Gemüse kocht alles mit genug Wasser und
gibt gebuchten Erdäpfel oder Brunnel dazu. Man
lässt Brühe und Gemüse weg, salzt den Lauch dann
ansiedet.

Erdäpfelsuppe.

Lässt ein Stückerl Butter oder Fett heiß werden,
gibt Lauch Stückerl darein und röste sie. Dann gibt
gute Rindsuppe nebst guten Erdäpfel Kerne darein
und lässt sie aufsieden. Wenn Aufsieden gibt
man Gemüse nebst einen kalosenen Ei darauf.

Lauchsuppe.

Man muß ein Stückerl Butter mit Mehl gelb oder
dann Löffel Mehl, so viel man benöthig braucht.
Wenn sie schäumlich ist, so gibt man frisch geschnittenen
Zwiebel darein, und lässt sie rösten. Dann
gibt man gute Rindsuppe darein und schmeckt

für, bis sie klar wird. Dann muß sie in ein
Tuch, folge und seihe sie, gib Essig
und Limonienschale daran, und laß sie dann
mit Lorbeerblätter gut aufsieden. Lege die
Fische zusammen mit die Lorbeerblätter in Stü-
cken, und richte sie über gebackte Brandln an.

Brandln.

Gib in ein Kandl ein Eßlöffel Butter, laß
sie zergehen und gib dein geschnittene Brandln
darein, röste sie, bis sie rund Farbe bekömmt,
gieße dann eine gute Rindsuppe daran, eine
Messerspitz Muskatblüh dazu, und laß sie
gut aufsieden. Endlich koche es mit dem Löffel
ab, daß es dick wird. Man kann auch einen Ey-
dotter darein rühren.

Gebackene Vögel.

Nun übrig gebliebene Geflügel oder gebra-
tenes, löse das Brustfleisch herab, schneide es
feine Scheiben, und gib es samt die Scheiben
gebackenen Brandln in dem gebräunten Butterfett.
Das Gemüse oder Salat mit ein wenig Petersilien-
kraut klein hacken, gib es samt Essig- oder
Rindsuppe in ein Gefäß, laß es einig sieden,

6

Kunst zu machen wird. Dann streicht man über den Brau-
und und den Schaum in den gehörigen Topf.

Kuchsuppe.

Gibt in einen Topf zu Lichtbraten geschnittenes Kuch-
meine Klößchen geschnittene Zwiebel, gezogt
gelbe Rüben, und Peter-
mit Salz kochen, dann Pfeffer, gießt ein wenig
Kindsuppe darauf, und kocht alles, dann nicht kochen
Einstreu, streut nun auch weiß Weibrod. Streut
viel gedörrtes Fleisch, gibt auch Kindsuppe darauf, so-
Kuch ist mit gießen, gießt diese Suppe darauf
und salzt gehörig. Endlich gießt man auf dem Schüssel
ab und richtet sie über gebähtes Brod an.

Hühnersuppe.

Die Hühner dann Salz Petersilie nimmt gutes Hühnersuppe
sehr wenig, dann lässt den Schaum nicht gar braun kochen
von allem Fett ab, damit es ganz weiß ist. Hierauf schneidet
und schneidet es sehr fein. Dann die Suppe wenig ist,
so nehmen diesen zusammengeschnittenen nehmt ganz kochen
Eydöttern dann, verdünnt es mit gutem Hühnersuppe
und kocht es dann mit ~~Fleischbrühe~~ Hühnersuppe. Diese
Suppe darf aber nicht weiß sein, sondern muß schön
sie von dem Ausziehen verbrannten sie bekommen

Adressat oder mein Hals für mein Glück und
Liebst für andere beschwindigend Reisende zu schützen
vermeint. Endlich suchst mein für über jahrtausend Jahre
unbeobachtetes, zu diesem Zeitpunkt gesperrt mein
selbe Mensch Vogel.

Allerfinger.

Gib ich mir dem Mensch-Hand mit Hand zu
beatmende Lebensflügel oder so viel Hosenflügel,
meine jahrtausend Augen, oder Freund, stand Fe-
ger über Finger-Zeigefinger und Hosen anbei Ein
Loch sind, damit die Finger stand flinking wird, wie
je nach mit Mittel-Finger und stand Finger, selbst
mit knöchern Handfinger auf, und finde diesen lang-
sam Ring zu dem Finger. Während dessen Freund
ab, und nun die Hälfte mit ring, damit nicht blau wird
und mir Hand Farbe rasiert. Bleibt die Farbe auf
zu Hand Finger, so braucht man stand Finger Fingern
hinaus schaut man diese Finger durch mit Freund
Finger sich in den geöffneten Hand und fröhlich in Hosen-
bein-Loch zu beinden.

Hand-Affe.

Finde mir alten Freund mit etwas Kinderfleisch.
Ist nicht gut abgeschnitten, so beginnt man mit ganz
Finger-Hand Farbe-Stift, mir selbst Hose-Bein,

mir gelbe Rüben, und mit selbed Häügel, gemischtes
Gemüsbal, mit grorg Kugelmus bestrebt Gemüs.
Nachmittag Stunde wird mir so bil Tügge gemacht,
dass mir mit Brikel gemischtes Knipf Gemüs bereiten
kann, und füllet so bil Schüssel mit, als mir gemacht
gnug hat. Wann Gemüs und Knipf wich gnug
sind, so gibt die Gemüs, die Gülfte Knipf, grobe gemahlte
Cydälten und mit Brikel Butter in mitten Möhren,
Pfeffer und Salz zusammen, rüsert es mit den übrigen
~~Gemüs Fleisch und Saz~~ Gemüsmasse durch ein
Gemüsbal, gibt darnach die zweyte Gülfte Knipf darein
würzet es mit Muskatblüsse und dem gehörig an Sal-
ze, lässet es nochmal beysammen Gemüs gut Knipf
werden, und richtet es über gebutterte Semmelbröcklen
an.

Zum Ollé.

Nimm zwey Kalbsfüss in Salzwasser ab, grün
den schwarzen Häutel weg, wasch sie in zwey Loth Butter
gut ab, rösten es dann mit dem Loth Mehl in Rindfett
wich gebrenntes Knipf ab, dann dem gebrenntes Cydältnen

und nimm Mensch zutrau Hühnerfänger Kauf nix Pik, wenn er mit Mistbetthilfe und Dreck nötzi, zum Palgen, hilft nit andre beschmutzigen Hühner zuf spitz wendet, und rupft nit über in Bettes gebrachten Pneumbröckel ze.

Commun Fugger

I schneide in meine Knie nit weil betrunken und Kindfleisch, hilft nit kann nix essen, gibt denn nix Hirnbetzeugel, mit zwey Klöpfeln beschebt, nimm in Blutbeb geschnitz, kann gelbe Rüben, etwas Petersilienzeugel, und gebrannen Pneumbschmittelen dazu, und hilft nit was etwas reingessen. Ab denn, rupft nit zusammen, schneidt nit mit zutrau Kind, fügen, wenn und selzt nit rupft, und schneidt denn übrig gebrannen Pneumbröckel. Wenn gfleugt muß Knisch denn rein zu gebrannt, den in meine zutrau Fugger mit etwas Bettes abzudünstlich.

Pugo = Fugger.

I gibt zwey zu Pugo, nimm kommen und wischen. Den kommen wird zwey Muß mit schneiden und Messer abgebrannt, den wischt etwas und in Bettes Messer abgewaschen, wenn schneidt ich in meine zutrau Hühnerfugger, in denn Kind, den nenn stopfen der Fugger den meine Gesell-

gal ubs Abend Petroleumbeutel und nimm geben Morgen 3g
frisch zusammen, fried drissel und nimm Fleisch Suppe und
spüle es mit warm Wasser, gebe dann Sago darein, und siede so
lange bis er ganz aufgelöst ist.

Fleisch-Knödel.

Man nimmt ein selbst Brod und Kalbsgehirn Zwiebel, Petersil
das Fleisch von dem Knochen ganz fein, salzet das abgebrühte
Fleisch wie wenig, und schneidet es mit Petroseliebeutel,
etwas Zwiebel, einer selben Zeit Knoblauch, und etwas
Limonischale fein zusammen. Hat es selb geschnitten,
so gibt man einen selben Viertheig Mark und etwas ein
geweichte und ausgedrückte Semmel darein, schneidet alles
fein, gibt es in einen Mörser, stößt es
so lange, bis es ganz aufgelöst ist.

Leber-Knödel.

Man nimmt ein Viertheig Leberbrühe, feuchtet sie mit
ab, und schneidet einen selben Viertheig Mark oder

Dyck, etwas Kartoffelbrühe, nebst wie wenig Zwiebel 7
und wenig Salbey Lorbeerblätter fein zusammen. Dann
gibt man es in einen Tiegel, schlägt es wie wenig
Eyer darein, gibt so viel Brodbröseln darunter
als nöthig, und schlägt sie in wenig siedende Butter.

Klöß-Gebäck.

Schneide etwas gebrannte Semmel, Kartoffelbrühe,
Mehl, und ein Ei mit wenig Salz, so fein zu-
sammen. Hernach treib ein Stückel Butter ab, und
rühre nebst dem zusammengeschnittenen ein Ey damit
wenig Löffel Rahm, etwas Muskatblüthe und wenig
Salbey Löffel Mehl darein. Hernach laß in einem
Kreindel Butter heiß werden, gieb den Teig darein,
backe sie und laß sie in der Butter aufschwellen.

Leber-Gebäck.

Wenn etwas weniges Leber Selbst leber fein ist.
Dann schneide man sie mit Kartoffelbrühe beträufelt ab,
und ein Ei mit wenig Salz, dann treibt
man ein Stückel Butter ab, rührt ein Ey darein, und
backt es in einem Kreindel, wie es zu werden pflegt.
Endlich rührt man es in den Teig aufschwellend.

Mostschäbel.

Man treibt nit selb by grossne Lüttne ernst z'fleuig
ab. Dann nüst man nit by dasse, selbst ad nit wenig,
nüssi stonny nimm grossne Kübüssel stroind Most dasse,
bickt ä in nimm Kruidel und sindet ä zmischt in
nimm Kindszyger ruf.

Pruselschäbel.

Man schneidt nim selb abgetrindelte Pruse in
Lüngstal und stuckt sie mit ad und Milsne. Dann
treibt man nit Stubel Lüttne ab, nüst grog
Eyer und ä wenig stein geschnittne Peterssilie kruidel
und die angschwellte ubergest und gedrückte Pruse
dasse, selbst ad nit wenig, und tuesi übrigend wie
by dem Mostschäbel. Man bsaue nus nit abgestbrand
und dasse gschlagne selb stein dasse tuesine.

Bonsenn-Kruidel in dem Eyer.

Gibt etwas gbouttne selb Spinatz, Grüzze vom Gstel-
zel, etwas gbouttne Pruse, mehst Peterssilie kruidel und
nimm Zwiebelschnäpel in nimme Nüssne, stuckt ä jetz zu
sinnes und sindet ä mit gutem Eyer. Als dann sie
ä dasse nit z'dünn nit z'stif, gschwellt sie nim selb Mensch dasse
Eyer stuckt gnuge Semm, selbst ä ernst, fullt ä sie gschwin
in Kruidel und bsaut ä nit Cheuste stuckne.

Augen-Wundel in den Augen.

Imuß frisch Laab abgewindelte und in Schüsstal zer-
schnittnen Zwiebel mit etwas Brod wi, treib dann
nimm Rüsling und gelbschnund und gut gwäsch Rotbad
Mank gut kugt, nüsse dann Zydöttra, und dra gschla-
gnum Eyo, unbs dra nugtmuskatna Zimet und dra
scha spnia zerschnittnum Zwiebe ton übagsottnum Zwiebe
und Citrona pori nus gmüllabm und Mugabrin dronin
Salz nd vrgs, gib nd in zerschnitta Schwedel, schlan nd in
Chüss und gib nd in din Tigr.

Augen-Pflastal.

Nimm Hündels dann ganz Eyo mit minm Fritel gutna
Rindsiger gut ab, dann schlag nuru no gschwing und gibs
nd in nin Hafnal vdra Model und lags nd in Chüss
Sodna. Endlich schitt nuru nd zu Rübnol in nin bonnen
Tigr.

Mehl-Pflästal in Chüss.

Treib ein Loth Butter zflüssig ab, dann nüsse zwey Ey-
dötter, und zwey Löffel saure Rahm, salze nd und trum
so viel Mehl, bis es Pflästal dantna, gibs nd frauru in ni
und gschmalzna Model, schlags nd bey minm Hündel in Chüss
gibs nd dann zu wingschts vdra zwey in minm Tigr, und pfis
nin gutn Tigr drüba.

Pflückbeerpfannkuchen.

Nimm etwas kochende Milch, übergieß damit Semmeln, schneide sie dann in etwas Butter anlaufen, gieß wieder Milch dazu, salze und zuckere und laß es auskühlen. Dann treibe wieder Milch, sechs Eidotter und ein Ganzes, wenig Salz und Zucker und dann den Schnee von drei Eiweiß und dann die Semmeln und Pflückbeeren. Von diesem Teig wird wie Pfannkuchen gebacken. Man gießt nämlich immer einen Schöpflöffel voll auf, bestreut sie mit Zucker, wenn sie auf einer Seite gebacken sind, wendet sie um, und bäckt sie auch auf der andern Seite. Endlich gießt man den noch übrigen Teig auch darauf, und bäckt es mit Butter und Zucker darein, und läßt es zusammen gut backen.

Lebergebackene Kroselknödel.

Laß in einer Pfanne Butter zerlassen, schneide Semmeln dünn, gieße Milch darüber, und laß sie damit aufquellen, schlage Eier und Salz dazu, und rühre es zu einem Teig, wie zu Nudeln. Hernach nimm die Leber, wasche sie rein, schneide sie in kleine Würfel, salze es, und schlage diese Knödel in die siedende Butter ein.

Lebergebackene Semmelknödel,

welche man in einer Pfanne backt, wie man denen

Grün Thee zerschnitten und Kräuter- und Salz
dazu mischt 1/2 Löl weniger Brunnelkräuter, dass
der Teig nicht zu steif wird, muss nd dann mit Mehl und
und Milch nd in guten Kindsuppe.

Kräuter welche zu wöchentlich zum Kräuter Pfeffer gebraucht werden sollen,

---

1 Rosmarin oder Bienenblumen,
2 Thymian Blümlein, oder Muskaten oder Gänsemblümchen,
3 Lindenblumen oder Pfeffer Kräuter,
4 Beifuß zu suppen,
5 Grindelkraut,
6 Schnittlauch,
7 Zitronen oder Lorbeerblätter, Endivien,
8 Citronenschale,
9 Forbeeren, zu stechte Früchte gebraucht,
10 Kümmel,
11 Schafgarbe Blätter
12 Senfmehl,

Kräuter welche zum Wildbret gebraucht werden.

---

1 Loth Lorbeeren, 3 Loth Pfeffer, 2 Loth Senfmehl
Lindenblumen, 1 Loth Lorbeerblätter, 1/2 Loth Rosmarin,

½ Loth Pfeffer, 1 Loth weisses Mehl.

Es wird alles fein gestossen und gesiebt und gut gemischt und in einen Becher aufbewahrt.

Pfeffer Gewürz.

½ Loth Muskatblüh, 1 ganze Muskatnuss, ½ Gewürzel Nelken, ein Stückl geröste Brod.

Es wird alles gestossen und gestossen und in einen Becher aufbewahrt

Knöpflmehl zu gestossenen Pfeffer.

Nehm den ganz altgebackenen Kipfelaschabl, die Rinden ganz weg, und schneid ihn in Scheiben, schneid diese in feine Würfel, und lass sie dann recht trocken werden, und stoss sie dann recht klein. Hernach gibst recht Kindsfett und Butter darein, und lass es gut aufkochen. Zu dem Fett thue diesen Kipfel und röste ihn gelb. Dann stoss ein gesiebtes Mehl. Brod mit dem ganzen Eyern und etwas Salz und thue die Knöpfl ein zusammen, dass sie mit dem obigen geriebenen Kipfel recht durch sie und den Pfeffer, schneid sie in kleine Knöpfl und sieds in

Brot und Wasser die Glut zu löschen.

Gib ihr nicht Menschenfleisch zum Essen und ihr Blut zu trinken, sondern Brot, ihnen soll Selbstblüsse von Kupfer, meine Leibspeise, mein altes Fleisch, meinen Fleischtopf anzurühren und Blutschüsse und meinen steifen Lebensfaden von Hundehaar, Ochsenmaul oder Hasenhaar besonders sind, so gibt man, welche auf Hexen Hilfe dann die Hexen mit seinem Leibgerichte, sonst zu salzen. Wenn es gut siedet, so gib mir zuerst zweifach Wasser dazu, damit der Brei gut aufsteigt, Hast und wie abgesagt, so lege zum Fleische Fleischbrühe weingel, meinen fallen Leib Pelzen und mir Brot und Fleischgel Kamin, und lasse es bey sanft Stunden lang sieden. Schmand Leibspeise fällt unten wie Feuermesser und sie den Leimen abhöst, so setzt man es in mein Amin oder in ein Leibgericht, und die Gabe wie ab, gibt mit einer Wasser abgesiedelte Leibgerichte Amin. Stellt es auf die Glut, und rührt beyzeiten, bis es siedet. Feuer, wie es den Brei Glut dazu, lasse es mein Kindel stunden ruhig stehen, setze es dann Fleisch wie ein Amin, oder in ein Leibgericht, und siede es unter beyzeiten Rühren zusammen.

Man muß über sehr messen, ganz sorgfältig, damit nicht zu
kurz werde, der diesem Gemüse wird beyläufig ein
halb Pfund, will man die Blätter einzeln aufbewahren,
so muß sie mit dem Messer ausgelöst werden.

Leberne in der Pfeffer.

Pfeffer einige Lebensmittel-Schälten würdigst, ebenso
Zellerie, Petersilien und Petersilie, sind wie jedes diese
Stücke in Salz weiches Gemüse Zwiebel dünstet man ebenso
Lil in Butter geschnittenen gelbe Rüben in Leistern und
schält sie, wenn sie roh sind, mit einem Messer. Schneide die
dann gelben Rüben und gebackenen Brod in dem Topf. Gieße
Lemonischen und gute Pfeffer darüber.

Lustig-Suppe.

Lustig-Pfeffer.

Man hat in einem Topf ein Stück Butter heiß
werden, gibt einige blättrigst geschnittenen Zwiebel, ein
halb Rüben, etwas Petersilienwurzel, Petersilienblätter, Lorbeer,
beschreibt, ganze Nüsslein gesalzen und mit Mehl bestäubt
Pfeffer, ein Stücklein gebackenes Brod, oder Knopf in der
Hand gibt man ein wenig Kalbsbrühe darauf, läßt
sie dünsten und einsieden, bis sie die gehörige Dicke hat.
Dann muß man noch Lebensmittel, so viel man braucht, dazu

und kürzt sie gut verschneiden. Zuletzt presse sie in ein
Becken, wenig und salze sie gesörig, und richte sie über ge-
backene Schnitten an.

Eierspeise.

Laube einige Brödchen geschnitten und mit Milch begossen
Eier mit etwas Zwiebel und etwas Brunnenkresse oder
dem Schnitt, dann presse sie mit etwas Butter in Brödel klein
zerrühren, gibt sie sowohl und etwas Petersilie, Muskat,
blüte und ein wenig Limonienschale ein rühren, salze
es mit Salz und wenig, lasse sie heiß verschneiden, und
salze sie gesörig. Backe sie in Butter schön gelb, gibt etwas
Butter mit heraus dazu. Endlich richte man sie
über gebähtes Brod.

Gebackene Kindszunge.

Reine zieht sie in Wasser mit wenig Salz, nim
Petersilienwurzel, wie wenig gelbe Rüben und Zwiebel, wasch
ganz Pfeffer zusammen gestreut, salze es mit feinem
Salz, und lasse alles mit gute Stunde kochen, Nach-
her nehme es und Zwiebel heraus, wenig und salze es gesörig
Backe sie dann über in Schmalz oder über Butter.

Kartoffelsuppe.

Man nimt rohe Kartoffeln, und schält 4 Stück ab.
Dann übergiest man die Stücke mit Salz, schneidet
sie in runde Scheiben, dann kocht man ein Ey, schält
Brunnkresse, und ein wenig Zwiebel fein und thut
Pfeffer, Salz dazu und mischt alles mit den Kartoffeln
Eierkuchen klein zusammen. Gibt es Fleisch ein wenig kalt
von einer Mittagsspeise, kocht es mit sauren Aepfeln
und kocht es gut auf einander. Hernach thut man nur von
den geschälten 4 Kartoffeln einen kalten Butter, gibt einen
halben kalt Milch darein, lässt es aufsieden und gibt
es in den warmen Suppen, lässt es fein auf einander und gibt
Pfeffer, dann wenig und Salz nach nöthig, und Essig
ist über gebrannte Brunn. Die Semmeln und Petersil
schneidet man gedünstet über die Suppe.

Zwiebel-Suppe.

Man sticht ein Zwiebelein ein halb Essig und halb
Wasser nach einem mit Gewürznägel bestreuten Zwiebel
fein und zwei Knoblauch und zwei Salz ab. Dann macht
man ein gebräuntes Butter-Einbrenn mit Zwiebel. Wenn
die gesotten sind, gibt man Schnitzbrod dann fein
dann und den Suppen, schneidet es gut, sticht es in den gesot-
tenen, gibt Limonenschalen und Petersil nach einem Zwiebel
Butter und den abgeschält man Suppe dazu, lässt es auf-
sieden, und richtet es über gebrannt Brod an.

Pizza von Mehlmehlbüchsel.

Man findet in der Mehlmehlbüchsel ein Paket mit
Hefe. Dann gibt man sie in die Schüssel mit einem Päckel
Butter in etwas warmer Milch mit ein bißchen Zucker
klar ab. Hernach rührt man ein halbes Päckel Butter,
mit 3 Eßlöffel Mehl und Eigelb, fällt sie mit Zucker
weiß an, klopft sie schaumig, salzt sie gehörig und
richtet sie über gewöhnliche Pizza an. Man kann auf diese
Pizza mit Zwetschken abgeriebene und mit Essig sauer.

Gefüllt = Pizza.

Löse ein Päckel ~~gebrauchte~~ gebrauchte Hefe in
lauwarmer Milch oder Wasser, und schmeide sie, mit Eigelb
Zucker, Mehl, und geschälter Semmel oder Mehl-
mehl zusammen. Dann klopf ein Päckel Butter zu
Schaum, gib drei gehäufte Eßlöffel Mehl darein, röste sie
etwas ein wenig, dann gib sie in die Schüssel zu der Hefe
weiche Masse, so viel man braucht, gib Eigelb und
Milchmehl dazu, salze sie gehörig, und klopf sie gut zu-
sammen. Endlich richte sie über gewöhnliche Pizza an. Backe

für zu dünn sagen, so mache noch nein gelbe Zuckerbonne
dazu.

Gestossene Kaffeesuppe.

Gibt in ein Viertel Pfund ganz Pfundvoll Kaffee nehst
einem Zwiebel, und ein wenig Lorbeerblatt. Brüht sie erst
wenig, dann stoss und gibt sie in ein Pfanne, gibt Zwiebel
klein gehackt dazu, so viel man braucht, und lasst es schön
klarbraun anlaufen mit ein gelblicht Teltmannlein
mit etwas Zwiebel, gibt selbe Brüh ein wenig Pfeffer in
die Suppe, salzt und räumt sie gehörig, und seihet sie über
gebutterte Brüh.

Pfannkuchensuppe.

Man gibt und wischt ein Handvoll Liebesfedern,
und gibt sie in ein Milchpfanne, füllt es mit Pfannen
zu und lässt sie sieden. Klarbrodirne man mit ein gelb,
lichte Teltmannsuppe, gibt sie zu siedend Pfannkuchen
klein und ein wenig grob gerieben Brüh Muskat,
selbe noch mit einig Chrone gibt man die Pfannkuchen zu der
Suppe, handelt es gut und seihet es über die ~~Pfannkuchen~~
Pfannkuchen. Hiermit gibt man Pfannkuchen und Kresse Suppe,

kühl ed gut aufschneiden, und richte ed über Brennkuchel

an.

Pellkartoffeln.

Pfannkuch nimm Pellkartoffel kess in klein Schüssel, denn kess mit Kartoffelmus Butter zusammenschneiden, gut fein zusammen, nun Zwiebel und fein Petersilienkraut auch denn zusammen Pellkartoffel Brennkuchen und Semmel in kaltem Wasser, wenig gut ausdrücken, denn in Schüssel, Eier und Salz dazu, Muskatnuss kommen, kess und fein, kommen ed mit nimm gelbsten Butter nieder nein, gut mit wenig Petersilie und Zwiebel dazu, selbe ed zusammen und kess und einschneiden. Endlich richte diese Pfannkuchen über zerschmolzen Butter.

Einfach zusammengesetzt Linsensuppe.

Nimm mit selbst Pfund Linsen auch weich, treibe sie durch durch mit Sieb, reibe mit selbe Muskatnuss Salz Pfeffer und kess, kess sie schneiden. Selbe denn kommen sie mit gelbsten Butter nachkommen und Zwiebel mit, reibe denn Zwiebel ab, würze sie mit Zitronenschale und Gurkenessig, reiben sie

mit Linsenmehl, gibt zum Schöpfel Butter und mit
Kübel Kalbern dazu, und kocht es zusammen gut aufkochen.
Endlich ists diese Suppe über Semmeln Knödel oder gebrate-
ne Brösel etc. Linsensuppe.

Man gibt mit Brösel Linse und koche sie bis sie recht
weich sind und sind sie mit Butter und Zwiebeln etc. Endlich
schickt man sie über gebrate Brösel.

Linsenschleimsuppe.

Man röstet mit einem Esslöffel Mehl von Butter gelöste Zwie-
bel gut zusammen, gibt mit selbe Masse Linsen samt
mit einem Kübel Fleisch und mit einer Knöpfle dazu, und
kocht dieses fleißig, Schäumend Dann röstet man einen Löffel
Brunnbrösel in einem Kübel Butter gelblicht, gibt sie
dann zu den Linsen und kocht selbe noch mit einig Zwie-
beln, Endlich rührt man dann Zwiebeln mit etwas Linsen

oder Schwefelsäft ab, schüttet die Abgeschlemmte durch, gibt dem
wässrigen Zinkoxyd dazu, lässt es noch mit einmig umgerührt
und schüttet es alles durch gebrannten oder gebrühten Sand.

Lüttmasse.

Gibt eine Loffel Lüttmasse wie ein Hufeisen, schlägt
ein und ein halben Viertel Stein und rührt so viel Wasser
nebst dem wässrigen Zinkoxyd darein, und knetet es gut auf,
~~tindet~~ löscht. Hernach streicht es die Zinkröhren oder
Schein oder Blech und ein Viertel Lüttmasse, gemischt die schwarz
die Lüttmasse darauf, lässt es ein wenig anziehen,
dass es dann auf gebrannten Ziegelbrückel, und stopft
ein Viertel zerschnittenen Lüttmasse darauf. Diese Papp
kann man auch von blechnen Lüttmasse anziehen.

Phosphor-Papp.

Man schneidet ein Zinkblech Phosphor wie ein Hufeisen,
lässt, gibt nachfolgt Viertel gute Milch schnell etwas Zinkoxyd
darauf und lässt es langsam kochen. Dann handelt
man es mit ein wenig Oehl und ganz Zinkröhren ab,

und spricht es endlich über gebrannt Brod.

Fügiw = Pugge.

Gabe

Bindt mir selbst Kurz Pf Milch mit etwas Zimmt ab, denn

nimb ein Pfund Zucker auch etwas Limonie ab, schneide sie,

selbige und gib sie wohl dann Eydöttern und etwas Mehl

wie ein Haufel, rühre dieß gut ab, und gieb es auch etwas Salz

Obst dazu. Wo dann Lauriet ein schütte die siedende Milch

darauf, daß es wohl ein wenig ziehen, und spreche es dann über

gebäck Pumerlbrödel. Fischknödel,

Schneide ein selbst Zwiebel ein Lattich gewürfelt ein Petersilie

wohl. Limonie schälen und Petersilie knödel fein zerschneiden.

Dann gieb einen Butter ein wie zu gebäck Fischbrod und thue

Andere Ding in Milch gewichten und wie zu dünnen Pumerl

dazu. Wenn dieß alles fein zerschnitten ist, so treibt man

ein Loth Lattich ab, und rühret zuvor Eyer wohl dann

zu seinem zerschnittenen, etwas feine Pumerlbrösel, Muskat,

Blüh und Salz darein. Endlich schlägt man diesen Teig auf

beliebigen Form, in siedendes Schmalz, und gelb

Und diese Knödel in mit klarer Fisch- oder Fleischsuppe.

Hechten- oder Fleischknödel.

Schneide das Milchsemmelbröckel mit Hechtfond oder Fleischsuppe
Knödel von die Milch gemischter Mehl fein zusammen,
schneide Lauch etwas fein geschnitten Petersilie dünstel
in Butter anlaufen, gieb das zusammengeschüttete Eidotter,
und würze es mit wenig. Nun es die Masse fein genug,
salze es gehörig, und diese wenn es überbuschelt ist, dann
Schnee mit Hecht darunter. Endlich mache einen Fleischknödel,
wie oben gesagt wurde, siede sie in gesalzenem Wasser
und gieb sie in Hechten- oder klarer Fischsuppe.

Eingebrockte in die Fleischsuppe.

Geschnittene Eier.

Mache schneide ein halbes Pfund eingeweichte Kalbsmark
Petersil, und mische halbes Viertel Mehl fein zusammen,
gieb es mit einigen Eingeschlagenen Hecht gelben, mehr
ein Glas mit gemischter ~~Butter~~ und eingedrückten Brod
den 2 Lo: fein gelben Eyern und etwas Muskatblüthe ein

minnw Mörsser, stöszt allnt fein zesammen, und salzat nd ze-
förig. Dann geitzt mann nd in die fürbrente Pfanne. Wann
mann diesse Teig dann mit Kuchenrösser in die fürbrente Pfanne,
v. ysst nd mit Fleischsuppe. Den Teig stetzen mann warm
und Lüftlen und macht den Nussbusch.

Ein Pfannzel in die Pfanne.

Brucht 5 Loth abgeraindelte und gedrüselte Peurl mit etwas
Milch an, darüber sie sper und und trokken sie mit einem Tü-
chel Lüftlen nüch den Pfluff ab. Hernach gibt sie zuet einen
Eingroschatten voll zuckg Eyren in einen Schüssling, rösse
es mit zuckg Eyren aus, gibt dann etwas von Eingroschatten
in nie mit Lüftlen geschmitzt Semmel, darauf Ingwer
mit Zucker und Zimet, etwas Salz beygesse, dann wieder
Eingroschatten und so fort, und backt ab. Den Teig stürzt
mann warm Milchmabüschl, Mannaschl, gaimm Schmalz
und Kalbschmeisslein. Heim kessen in die Pfanne.
Wann übrschiedet nie genugsam Kalbfleisch und tonkt es
durch mit Pfeb. Hernach hächt mann ein Stückel Lüftlen

zusammen, gibt der durchgetrieben Teig nebst dem Eß-
löffel feinem Mehl, einen Eßlöffel Asche, ein halbes Viertel
gute Kindsfuger und etwas Pottaschlösch darein, und lässt
es anlaufen, bis es wie ein dicker Brei wird. Dann knetet man
es wieder dünn mit Bier. Wenn es über Nacht ist, so reibt
man 3 gelbe Eyer und 3 Eßlöffel Zucker, schlägt es zusammen, und
gibt es in ein heißes Schmalz ein Stund lang in Ofen.

Pfannen.

Pfannellen Brei.

Nim zwey Pfannellen, wescht und reinigt selbe von den
Haaren, lang sie auf ein Brett, nim etwas Simonie Pfeffer,
Salz und Zwiebel, schmeidt alles klein zusammen, gibt ein wenig
Butter in ein Pfännel, lasst es zergehen, dann gibt etwas
Eßlöffel Mehl darein, lasst die Zwiebeln gut bräunlich werden
gibt das geschnittene Fleisch und Augen, lasst es auch ein wenig
stehen, dann rührt nun Eßlöffel Kindsfuger darein, dass
es gesötzig dick wird, dann salzt es nun ein wenig.

Gnetmesch.

Schmidd die Gnetmed klmid zuschtumm, zöd mid Knödel Leutlmed in mid Amidl, lusd ihn zuagschmd, dend mid zwoy Lesslöffel Mehl, lusd die Zubtomm zwölfdrab vowdm, zöl die Gnetmed schmid, dösto fei mid wenig, zuzd Kindszugga dewin, dind zwoy stund dsdad dsdun. Di Kiselmesch wird oi dise Gnetmesch zuwendt. Gnetmesch auf rudwa Bod. Man schüls dind schmidd mid Gnöd zuadäpfld und selzd fei mid. Lusd fei nid Kwad, dsdun. Dann muss mid gelbleichte Zubtomm. Wenn fei die zsdöaja Zuba sed, so zind fein zsdmidd und Eidog fei Knödl mehl mid Zsdo Lad, lusd in die Zubtomm, dind die ausgedrückte Gnetmed. Lusd dind mid wenig aubeidsdn. Dann zind mand 2 Lesslöffel dsdun, wenn so kiel Eidog dind mid Knöbsdn und Kasdnd Eidog dsdun dind mid zsdizdn Kindszugga in die zsdöaja Leit, lusd es zu gud ausschmidn. Zun Schluss muss man die Bsod und den gebleichtn mizgmeschtn Gnetmed.

Gebluthelte Gutmuthsp.

Gibt nix Pfund Lutter in nix Schmidel mersch die Fischbrenn in Ofen Feuer vor die Leiter, nimm nix wenig zug warmes Fisch, kumm Petersilie und Zwiebelsch dazu, dass sie nimmer Leiter anbrennen, dann gibt die nix wenig zerschnittene Gurken und Essig, und essen alles noch nix wenig. Hinnerisch gibt man nimm Eyerklöpfel dazu, der übrige Schmalz zugen, dass sie die gesotzige Brüh ist. Für Herz Personen.

Pannenzuthsp.

Man wüscht und reinigt nix Handvoll Pannenzuthen von den Stengeln. Dann wascht man von nimm Pfund Lutter und zwei Esslöffel Mehl nix gelbliche Fischbrenn. Nun schmeidt den Pannenzuthen klein zusammen. Dann die Fischbrenn die gesotzige Brühsuch, so gibt sie drunter, lasst sie nix wenig aufkochen, dann gibt nimm Eyerklöpfel dazu drunter, der übrige Schmalz zugen, dass sie die gesotzige Brüh bindet. Endlich lasst sie gut aufsieden. Man kann sie auch mit Eyerzuthen. Zum

Winter kann man jetzt von jedem an Vorrath nehmen.
Die Petroleiche wird auf kleine Lösse gemacht.

Pfannkuchen.

Man nehme drei Pfund Mehl auf folgende Art: man gießt von einem
die Hälfte ganz frisch, das innerhalb Saure muß man ganz fein
und gesiebt werden, das übrige Wasser schneidet man klein
zusammen, denn kocht man ein Stückel Butter zergehen,
gibt die Pfannen nehst fein geschnittenen Petroleibrödel, denn
ein, und kocht beydes gut zusammen. Hernach gibt man zum
Löffel Mehl drinn, rührt alles wie wenig, denn gibt man
zum Löffel dasses Fünfel, das übrige Kindfingen, bis nd
gehörig dick wird. Endlich wird dies Pfd zergehen, und gut
aufgehalten. Für dem Backen. Ein Leichtes Pfd wird
auf kleines Brot genommen. Leider Pfdnen oben werden wie
Lebkuchen von gedörrten Pfannen genommen.

Zwiebelpfd.

Man gibt wie Stückel Butter wie wie Kindel und kocht

ihn fein wenden. Dann gibt man ganz besonders Mehl dazu, nur wie, und läßt es noch brauen wenden. Unterdessen schneidet man nun nicht zu kleine Zwiebeln klein zusammen. Wenn die Suppe die gehörige Farbe hat, so gibt man den Zwiebel dazu, und läßt ihn nur wenig aufkochen. Hierauf gibt man so viel Rindfleisch dazu, bis die Person gesättigt ist. Endlich salzt und pfeffert man sie etwas. Gut dann kosten. Zur Abwechslung kann man auch einmal oder zweimal ein Hühnchen darzu nehmen.

Gelbe Rübensuppe.

Man kocht ein Pfund Fleisch in einem Topf Wasser, dann, gibt dann Zucker Butter dazu, und lindert sie gut gelb. Dann gibt man dann Esslöffel geriebene gelbe Rüben dazu, wie, kocht es ein wenig, dann gibt man einen Kaffeelöffel Mehl dazu, kocht es ein wenig mögen. Hierauf gibt man Rindfleisch dazu, damit es gesättigt wird.

Hafersuppe.

Man kocht Fleisch und in etwas Butter anbraten. Gib dann

Mehl dazu und backt es recht braun werden. Hernach gibt Rind-
fleisch, wenn Mangoldt gestossen Lorbeerblätter etwas weniges
Pfeffer dazu, passirt es mit Limonisaft und backt es gut zu-
sammen. Letzlich streicht man die Eyer durch und
schickt es dann.

Ein Zibebel Soss.

Man backt ein Stückel Butter zergehen, gibt dann
Löffel Brunnbrösel darein und backt sie rothbraun; dann
gibt man feingeschnittene Zwiebel und feingestossene Zibebel
darauf, passirt es mit Essig und etwas Zucker in drei-
sörtige Tüpfe, gibt Zucker nebst einem Stückel Zimet
daran, backt das Ganze recht gut zusammen, und passirt
es hernach in die gesörtige Schüssel. Auf diese Art bereitet
man alle Backen- Pasteten und gibt ihnen die Brühe von
Zimet ~~und~~ oder Limoni.

Zimetsoss mit Brunnenkressen.

Schneid Brunnenkressen und Zimet zu kleinen Stückel fein
zusammen. Hernach dünste diese Zusammengeschnittene in

Leitha und lässt sie zulaufen. Einen Theelöffel Pfeffer, 1/4
1 in einen Esslöffel dicken Essig, rühret es in den
Gedünsteten und lässt es noch wenig aufkochen.

Pfeffer.

Lässt zwey Esslöffel Butter und einen Esslöffel Mehl
in Leitha gelblicht rühren, rühret es mit süssem Rahm
und Kindfleisch in die gehörige Dicke, gibt nach Belieben
1 Citronen Saft und Salz, und mit Essig gestoßen
1/4 Gewürznägelein darein und lässt es gut aufkochen.
Zu Verdickung des süssen Pfeffers nimt man etwas
Brein und Zucker.

Brunsel.

Man gibt in ein Kandel ein Stükel Leitha und lässt
ihn heiß werden, dann gibt man ein wenig fein gehackte
1/4 Zwiebel darein, und lässt ihn ein wenig anlaufen.
Hernach gibt man zwey Esslöffel Brunselbutter darein,
lässt sie ein wenig, hernach gibt man zwey Esslöffel Brunsel,
und das übrige Kindfleisch darzu, dass es die gehörige
Dicke hat. Endlich gibt man ein Viertel Leitha und etwas

Schmidzyn und küsst se ausschmidn.

Stundelbrod.

Man gibt dem Koschöffel smind Mehl mehst minm Eßlöf-
fel vlapfpülva, und smir zestzsne Stundlu in nin Schmidl,
rührt se mit Obmd Wasch, gibt mehl und mehl nit selbst Pribl
Obst dermit, dann rührt mans se ruf den Glöff vor nin Kind,
bey. Wills se zu dit sogn, so gibt mans Obst mehst mürzn und
Brötzlu zuktnt mehl, und küsst se ausschmidn. Wann se fol-
te vollständig gebrest hat, so gibt mans minm Eßlöffel gsot-
bnmm Komm dermit und küsst sie wos minmehl ausschmidn.

Mehl- odm Mehlbrod.

Man gibt in nin Pritschafel minm Koschöffel smind Mehl
mehst zwoy Eßlöffeln Brunnlbröfel, und nin Eßlöffel got-
bnmm Komm. Wann rührt diste Mehlsa mit nin vonig
Obst odm Milch zsä ab, dann gibt mans zwoy Eßlöffel Mehl
mehst minm Fünfel Lüftbm dazu rührs nin vonig Kindfuggo.
Alyz ä gschwig und kusst se lenger kochn.

Quirlschlüssel-Pfeife.

Man schneidet ein rundes Brettchen, dem Falze Löffel, für
einzuschneiden Kindfinger darauf und bläst an dem Finger.
Hernach gibt ein ein Schindel ein Stückel Leder, und ein gans
Löffel Zucker, lasst sie gelblicht werden, denn gibt gemg
Löffel Brunnlöffel Wasser, lasst selben ein wenig röstern,
und schüt den Rest von den Löffeln darauf, und lasst für gut
aufsieden.

Kalte Pfeffer.

Grüne Brodellen-Pfeffer.

Nehme etwas Petersilie Büschel, und Brunn ausgesucht und Pfeffer
waschen, schneide es denn ab und stosse es samt einem Stückel
in Lehmer gewachsten Brunn, gemg Gewürz Nägelein, Muskat-
nuss Schalen, Ingwer und Cardamomen, alles
dem Gestossenen, und etwas Zwiebeln und Knoblauch fein gehacken
unter. Hernach schneide es dünn ein Brod, gibt etwas Zucker
und Salz darauf, und rühren es mit einem Löffel samt
Oel und Brotessig zu der gesagten Suppe.

Kulta Pradella.

Ayssa tina sasta Zydötlna, tin gradyssana und nüzjüsät Pradella, nin donnig Sutnasilärbüdel, dna Rast nainn zangana und di Schina nina silbana Lainan anssasina, tanib ni dana Düsch nin Bid, stolza ni zasöny und wüsa nainn Gzlöffal Rasch und 1/2 tal jütna Zsij dsana, dyss ni di zasönja Ekka bakänt.

Zönäng = Ayss.

Ldyssa dna Zönäng und lyss di Gnätana und. Ayssa isa dana sasat nainn gsallbna und nüzjsallbnana Lzysal nainn sanissana Zwibalsüngal, stard Lnatana, Sutnasilärbüdel, nainn Gzlöffal sanard Öll und dna Ssasa sana zösnana, tanib drisat sna ana Düsch nin Bid, und wüsa ni mit Lnatana ssij in di zasönja Ekka.

Kulta Rana.

Ana gilt in di zasönja Ssösgals nainn Gzlöffal zwaibana

Komm zwey Esslöffel gemahlen Kaffee, schütt den ganzen
mit wenig, dann gibt man etwas Rindfleisch Brühe, und
rührt es mit Essig und Oel in die gehörige Dicke.

Kalten Komm mit andern Art.

Item gibt in die gehörige Pfeffer mehr Esslöffel gemahlen
von Komm, zwey Esslöffel Semmelbröseln, dann gibt man
einen halben Theelöffel fein klein Rindfleisch Brühe,
und rührt es mit wenig Essig. Hernach gibt Salz nach Brühe,
das übrige Essig. Zur Verdickung der Pasta nimt man
weisse Essig und Zucker.

Kalten Komm mit Hydeltau.

Zerstoßen klein zwey Hydeltau mit etwas in Essig
gemachten Brod, rühre etwas Kommerey darunter, und
tonibs es dann mit Milch, Gibt es dann in die gehörige Pfe,
Pfeffer, etwas Zucker und Salz. Dann rührts es mit
etwas Kommerey und Oel in die gehörige Dicke. Zum

Lebensstellung zu suchen und die Hydrotherapie mit Schulung und Kräftigung. Zu Lagerung der Kranken sind neun Betten.

Kalte Packungen von Kalbsfüßen.

Binde einen Kälberfuß in Tuch ungefähr dreifach. Lege denselben die Lunge und, der Eiweiß ohngefähr ein kleines Schüsselchen. Gemischte in einem Kübel Kalbs etwas fein geschnitten und Petersilienkraut und einen halben Löffel Essig zusammen, gib denen drei Kalbsfüßen und so viel Wasser dazu, daß es nicht einen Finger breit, daß es gut bedecken. Gemischte alles in einen Topf und koche es gar. Es ist gesalzen, so schneidet man es in Schüssel, rührt sie in die gekochte Brühe, und gibt warme Essig darüber.

Kalte Umschläge.

Binde einen Handvoll Leinsamenkörner, ebenso viel Kamillenblüten und Petersilie in Tuch ungefähr. Lege denselben auf gut ab, und koche es genau einen Eigelbes fein.

Hinaus gib ich in die Backschale mehl dann wässrigen Salz tüchtig und
verknete mit kühlem oder kalt Schlosswasser gutem ~~Quelle~~ Brunnen und
Sauerteigig über ab. Eingemachte grüne Gurken.

Man wäscht die Gurken bey den Essig rein und schneidet
die Enden ab, schneidet die Gelben etwas weg, wäscht sie gut rein,
salzt sie ab und gibt sie in ein Hafen oder in ein
steinernes Topf. Hinaus gibt man so viel Weinessig darauf,
dass sie gut bedeckt sind, und lässt sie drey Tage stehen.
Alsdann seihet man den Essig ab, kocht ihn mit dem
dritten Theile, siedet ihn rein und giesset ihn wieder rein,
und schüttet ihn siedend auf die Gurken. Lässt sie aber nicht
drey Tage stehen. Hinaus seihet man den Essig wieder ab,
salzt ihn gut ein und gibt zerbluttelten Kren, süsses Senfsaat,
Pfefferkörner, etwas Knoblauch und weisse Pfeffer darauf.
Alsdann siedet man den Essig wieder ab und giesset ihn zu
den Gurken, deckt sie gut zu, lässt sie drey Tage
gut zudecken, giesst sie dann in die gesäuberten Gläser, und

Linsen Romm.

Man gibt in drei gehäufte Löffel gesiebtes Romm und drei viertel Löffel, damit dicht mit siedendem Wasser ab, rührt es stark und stellt zugedeckt. Alsdann drückt man den Teig in einen abgeriebenen Linsenring, welcher ganz fein mit Fettbutter gestrichen ist. Dann gibt man es in drei Löffel, drückt es mit einem Linsenring den Rest Romm und rührt es so wie in die gehäufte Suppe.

Brust-Gerstenschleim.

Man schält die Gerste, rührt sie mittlere Zeit reinlich, mischt mit einem Löffel die Romm fein, dann selbe mit siedendem Wasser und kocht sie über Rauch stehen. Hierauf gibt man feingeriebene Eyer dazu, rührt es stark zusammen über Rauch stehen. Hierauf wird dann noch Brühmehl über Rauch gestreuet, so schneidet man zum Hügel Knoblauch, dann Hügel Zwiebel, und stellt Romm klein zusammen,

wünsche ich denn mit einem halben Loth weissen und einem halben Loth Honigsyrup Pfeffer, fünf einen halben Loth Pfefferlein und dann Loth Honigsyrup Punsch. Einrührt wird überstehen und unter der Gesellschaft genießt. Endlich wird [illegible] Lebkuchen der Teig [illegible] legewiese ein wie Glied, Lagert sie mit dem Gewürzen, füllet ich mit Essig auf, gibt noch Honigsyrup daraus und bindet ich mit einem Tuche.

Kommen Essig.

Gibt ein Esslöffel zwiebrunen Kommen, einen Esslöffel zu Gemüse Pfeffer, ein Kaffeelöffel Salz [illegible] süßen Punschöhnen, und ebenso viel Pfefferminzsyrup in einer Flasche, Essig, gießt guten Weinessig daraus, und lässt es einige Tage in der Sonne stehen. Hernach seihet man ab.

Kirschen-Essig.

Man gibt in eine Flasche abend Sauerkirschen, Himbeersaft, Pfefferminzöl, süßen Zucker, Knoblauch, Estragon, Petersilie, Senfsilienen, abend Limonien- und Pomeranzenschalen,

Dann nim zwey Gwürznägelein und wisse Pfeffer, gibt
jetwas Muskatblüh darzu, und lässt es mit einem Teig in den
Wein stehn.

Indische Pülver.

3 Loth Kardamomen. 3 Loth Gartenwurzel. ½ Loth Pfeffer
½ Loth Ingber ½ Loth Muskatnuss ½ Loth Kümel.

Gewürzwein.

Gedünstet Pomeranzenwein.

Man gibt geschossene Zucker in einen Krug, benimmt ihn
gut zugedeckt, gibt dann Galle und zerschnittene Zucker, und
frisch geschnittene Zwiebel darein, und lässt es mit einem
einzigen aufkochen. Hernach gibt man den Most und mit einem
Tuch darein, drückt es gut und lässt es dünsten, bis es recht
braun und dick wird. Alsdann gibt man ebenfalls
Tuch wieder, dass es sich nicht mehr, es darf aber nicht kalt
stehen werden. Ist nun es gut gedünstet ist, so schöpft man mit
Löffel Butter mit einem Schaumlöffel Alles aus, gibt
einen Schöpflöffel Rindfleisch darein, lässt es aufsieden

und rufet es in den Kessel. Endlich gibt man so viel Rind-
fuger darauf, daß es die gehörige Dicke erhält, und kochet es
gut aufkochen. Wenn dann aufgekocht dieses gegen man Pfd
den Kessel unten dann Einfuhr mit Stoffstäbchen, und das,
wie andere gedünstete Gemüsen, bereit man lassen.

Gedünstet Blumen Kraut.

Man schneidet es, wie das Blumenkraut, mit Lauf machen die
Strunke, und kommt es mit siedendem Wasser ab. Dann
lässt man etwas Butter und gewürfelten Speck heiß
werden, gibt sein geschnittenen Zwiebel hinein, und lässt sie
anbraten. Hierauf gibt man das abgetropfte Kraut, etwas
Rindfuger, und ein wenig Kümmel darein, und lässt es
dünsten. Wenn es gehörig gedünstet ist, so stäubt man etwas
Mehl darauf, und lässt es mitgaren. Dann gibt man etwas
Rindfuger darauf, würzt es mit etwas Essig, und lässt
es gut aufkochen.

45d.

Gedünstetes Kraut in Kraut.

Einst dem Kraut mit etwas Fett, einem Zwiebelschnitz, Kümmel, Pfeffer und Salz. Ist es gehörig gedünstet, so nimmt man ein Kraut, gibt in dem noch übrigen Rest einen Löffel Mehl, geschnittene Zwiebel und etwas von Obigem gebrauntes Fett. Laß dieses gut aufkochen, gib dann ein geschnittenes Kraut und Kümmelpfeffer dazu, laß es dünsten, gib dann ein Stückchen Butter und laß es wieder gut aufkochen. Dieses dünstet man dann zu Ende und richtet es an, wenn das Gemüse gar ist. Dann nimmt man ein gutes Stück in Scheiben geschnittenes Zwiebel, Butter, Kerbelkraut, und nie ein gedünstet von gutem oder dem Essig mit Kerbelkraut, mischt das Ganze gut unter einander, belegt es recht, Brandt gutem Essig darüber, füllt es in das gedünstete Kraut, bindet

Gefülltes Kraut.

Man nimmt mittelmäßig, aber festes Kraut, hackt und wäscht es gut rein. Dann füllt man es mit dem gedünsteten Kraut. Man nimmt ein gutes übriggebliebenes Stück in Scheiben geschnittenes Zwiebel, Butter, Kerbelkraut, und nie ein gedünstet von gutem oder dem Essig mit Kerbelkraut, mischt das Ganze gut unter einander, belegt es recht, Brandt gutem Essig darüber, füllt es in das gedünstete Kraut, bindet

und findet nd ensl. Dr schemd dinsnd mmesl mmen bord
Kombbüllbnd mmen yabe ~~Simmesl schd Dessl~~ dat Kmeüt grsöng gr4
sollbnd, so mmet mmen nd smeüd, bösel dmn Gridnd und din Zlüh4
bmn ab, sellbat nd mus dmn Dmugel in din grsöng. Pläsel und gibt
din Rsl dmg sbmnd, dmn mmen grossmindt nd, din dmn Kosl.
Mmen bmen nd mus mit Gruss, din dmn Kosbmbi, sollbnd, nd in dmn
solbnd dmrt bon dmn müggesellbnd und übmsollbnd Kmeüt dmäm4
bmn sbmnd.

Gesellbat Kmeüt mus and mn Zmd.

Übmsnid gmsbe Kmeüblüllbnd, din Bmnnd ubmsbmnd zü Püdlm,
bmnnsb mit sbednd mn Dmssmn ab, und dmüsb sb mit dmed
Zmt und Zmibel. Dlednd sbmnd mn Pbnd sbisbd Bbmn4
sbniss mit dmed Zmibel sbin züsmmn. Misb sbmnd gmn
Zmüd bole gmdmsbmnd Amis und mn selbd Bibel Kubn
sbnd möbigmd Bolz dmmbd, bolgs dmn mn Kusmoll mit
Zmt und Kmeüblällbmn, gib mn Lmgs Gruss, mus dis dmn gmdün4
sbed Kmeüt, und sb sbd. Zülbsb sbnisb mit Kmeüblällbmn und
Zmt, und gib ds in dn Dmüsb. Dmn ed müglebsb ist, sbügs ed mus

der gesöngs Pfüffel und gib etwas Pfeffer.

Kartoffelsuppe.

Nim von einer Kartoffel die gröbsten Schalen fort, und schneide sie dann in dünne Stengel etwas weg. Dann übergiesse diese Schalen mit wenig, lange sie sonst mit Lorb, schneide dann ein Stückel fettiges Rindfleisch mit etwas Fett fein zerhacken, gib es dann in einen Topf, nimm so viel gewöhnliches Brod dazu, als du Fleisch hast, wenn es mit etwas Salz und fein gestossenen Petersilienblättel, schneide dann Zwiebel und die kommischten Kartoffelschalen, salze es gehörig, schneide ein gutes Stück Butter, und dünste es dann ein wenig schön braun. Zuletzt gib etwas braune Suppe darauf, wasche die gesöngs Pfüffel und gib etwas Pfeffer darüber.

Pfirsichkuchen.

Man nimmt mittlerer, ehe sie ganz gereift sind, schneidet sie zu Stücken, und drückt sie aus. Dann bereitet sie mit feinem Zucker ab, und siedet sie in gesalzenem Wasser,

bis es gehörig aufsteht. Hernach nimmt man die Kalbsnieren mit etwas Knoblauch gut zerhackt. Dann für die gehörige Farbe sol, gibt man etwas Rosmarin und das übrige Rindfleisch darauf. Hernach richtet man das Fleisch in eine Form, drückt die Pasteten darüber, daß sie den Deckel recht wird, wäget und salzt es gehörig, und bäckt es gut ausbacken. Gefüllte Fleisch.

Man nimmt recht feiste Fleischtöpfe, schabet die Borsten gut aus, und füllet sie mit folgender Fülle: Man schneidet nämlich die Fleischbrüstel, nimmt etwas Kalbfleisch, etwas Hirnbrei, Fleischbrüstel, nimmt Zwiebeln und Petersilie klein wie Pfeffer gemischten Brunel und etwas Mark fein zusammen, gibt es in einen Schmalz, nimmt man etwas Salz fein zusammen Brot mehl etwas Eyer und Milch kalbleins darunter, salzet es recht, rührt ganz Eyer darauf, füllet es in die ausgeschabten Fleischtöpfe, bindet es oben mit einem feinen Bindfaden zu, bratet es gut, kocht es in einer feindurch Bohnensuppe, und siedet es

wirf genug. Wärend dass muss man nur gutes Leibwasser mit gutem Kindfleisch, und stellt sie ab gleich in die gehörige Pfeffel. Wenn das Fleisch gahr wird ist, so nimt man ihr heraus, lässt das Fleisch und die Schüssel ab, schneidt ihr mittlere oder in Viertel das nicht zu, lässt sie in der zubereiteten Brühe, und lässt sie nicht mehr aufkochen.

Kalbsröschel.

Klein schneide gesotte Kalbfleisch, aber nicht zu klein, schneide die gesottene Zungen, dann auch gesottene Kälber: nierbraten wie selbst Fleisch Kalbfleisch und Kalbsgutzel auch einige Champignons und Kalbsgehirnbrätel in Butter. Ist es nicht gebraten, so schneidt es mit etwas in Milch geweichten Brodt, mit dem Eingeschlagenen Dotter von Eyern und mit etwas Rahm oder süssen Rohm fein zusammen. Hernach treibt etwas Kalbbutter ab, rührt von Eyerschmalz dann zusammen, einige Kalbsgehirnbrätel, einen Löffel Rahm und etwas Mehl,

Kohlblätter Gemüse setzt es gesetzig, Gemüse dieses Gericht auf die Kohlblätter, welche sie zusammen, stumpfen wir Kürbstrauch mit Zwiebeln, belegt es mit Kerbelkümmel und Pfungiegewürz, lege die Schnittlauchsamen hinein, gießt dann den Essig, dörrt wie wir selbst Brühe gute Brüder, gießt es darüber und stellt es nun Stunde in Ofen. Endlich streut es auf die gesetzig Pfeffer, und gib etwas Zimmetstaub streuen.

Fasst.

Bäcke nimm Rheinau Kirschblatt, und mache mir gute Sie, suppe Gemüse, wie es gewöhnlich ist, Hopfenstrauch dünste auf gelbe Rüben und Petersilie, ohne weiße Rüben, und koche dieß vollständig auf. Dann belege mir gesottenes Kürbsmark mit runde Platz, gib auf den Boden gestellen gebackene Pa. nadeln, dann mir Lage Kalb und Gesalzen, so auch wie Lage Rüben, und in Mittel gestreuten Zwiebeln, darauf wieder mir Lage Kalb und Gesalzen, dann wieder

zebenbrennt Branntwein, Schwefel, Pfeffer in der Asche brennt
Kalk und Kälber zerrig Eydötter mehst Muskatblüh und zwey
Lorbeer Pelze, Pfeffer Salz über der ~~Feuermauer~~ Feuermauer,
Pfeffer das Fleisch zusammen und backt es Knoblich, Zwiebel und
die gehörige Pfeffel, und gibt etwas Pfeffer darauf. Man braun
das Fleisch mit Kastanien, gemeine Pfeffer, Pfeffer, Zwiebel
und Knoblich weyters. Finis.

Man Eyerkäs und drückt den Saft, bis er rein ist, denn
brennt man ihn mit süßen Pfeffer ab, und, wie das
ist. Ist er gesotzig geworden, so drückt man ihn ab, Pfeffer ihn gut
mit kaltem Pfeffer ab, drückt ihn gut aus, und Pfeffer ihn
fein zusammen. Pfeffer dann nimmt man den Kalb
den Fett mit gebackte Zwiebel, gibt ein wenig fein gepfeffert
und Petersilienwürzel, mit Salz Ingwer Knoblich, etwas
so viel Zwiebel und zuletzt den gepfefferten Saft, den
ein, und Pfeffer alles in den Zwiebel zusammen.

Endlich gibt man etwas Kaffee oder Thee, und das übrige so viel Rindfleisch, daß man sie den Tisch setzt, salzet sie gesötig.

Pfannkuchen.

Man nimt ein Hundbek geschlumme und gut verzehrdeckt, tut Fleur auf ein Brett, schneidet ein Grübe zusammen, und bis es ein Lätten mit etwas Zwiebel rahmsame. Alsdann schneidet man eine Zwiebel, schneidet sie in kleine Stücken, gibt es auf ein Pfannkuchen, gibt etwas Butter in eine Pfanne, gibt es auf ein Feuer, schneidet es auf, gibt es in einen Teig, schneidet es auf, bindet es in ein mit Lätten geschmierte Backbleche, gibt es in ein Backofen und bäckt es gebacken. Dann gibt man diesen Teig auf eine Schüssel, und ein Rindfleisch. Endlich schneidet man Zwiebel und gewürfelte Butter in Schmalz und schüttet es darüber.

Wie man Feuer trocken macht.

Man schlägt mit einem Feuerstahl gegen Feuerstein, drückt
ihn dann mit Tuch, und schlägt ihn wieder mit Feuerstahl auf Zunder.
Glüht. Wenn der Funken in den Zunder kömt, so bläst man
ihn ab, und gebraucht ihn zu was man will. Man macht ihn ab
auf mehrere Arten. Man schüttet nämlich das Feuerpulver
von Feuerstein auf ein hölzernes Teller, schlägt darauf Feuer
auf mit Feuerstahl, welches scharfe Ecken ist, und gibt dann
einen Funken darauf, sobald der Funken in den Zunder geht,
so springt man ihn ab.

Feuerstein.

Feuerstein ein hartes Mineral Stück mit drei Ecken zu stehen, sie
ist in einer Linie, schlägt man dann und drückt man auf den
Stahl zu einem Funken zu kommen. Feuerstein werden
Feuersteine Viele sind in einem Tuch eingewickelt, und trocken
den schon geschlagen werden. Eine dann weichen Stahl schneidet man

die Klue von dany Zyman ei mi halbä Pintel Stilzh und bis

Zeller.

Zalsmschalme.

Mau güzst tou bygdme Pintme Imu grobme Zrdmu fmarh, wüz-
fest und fördt fi mest wüsf. Imm mest mare mir gelblisti
Zaltmommbamm mit abdrö Zebmpfibi tö mütel und fgrüdelt
fi mit gutem Rind fugger ab. Imm di Zalsme wmisfind, fo
fmisfst mare fi, müstet fi i mir Rmie, fmisfst di abgfgrüdelte
Pfd Zerüdme, bygst mi Loetel Zütme dmare, wüngst und
felzst fi mest, und lüzst fi gut ufkofme.

Zuzgbrösti Zalsme.

Mau wüssad und Zerüdt fi. Zeme lüzst mare mi Pintel
Zaltmo zmfflemisme, und gibt di Zalsme mbst mimmgfsiemd
gbündnemm Zotmoffibitöpfel und etwas Rindfugger dmare.
Dsesmmd imm mest mare mir dübisti Zaltmomkomm, fgo-
delt felbe mit gutem Rindfugger ab, und gibt fi mbst mimm
Pintel Zütme dmamis, und lüzst es gut ufkofme.

Grüne Tischlein.

Man kocht die gebrühte Butter dann Zucker und die Eyer, schlägt
sie wohl. Dann streicht man sie in kleine Töpfe, reibt und
streicht sie gebörig weiß. Sind sie trocken weiß, so macht man
gebleichte Leinwandbeutel mit etwas Pfefferminzöl
oder Muscaten, gibt selbe Einspritzen und die obgesetzten
Tischlein darein, kocht es wie die gebörige Zeit und bäckt es mit
einem Töpfe gemächlichem Feuer schön aufsetzen.

Rosenöl.

Man schneidet die Blätter so viel weg, daß die Röhre ganz
bleibt. Dann füllt man sie in Töpfe. Ist es weiß, so
legt man sie in kaltes Wasser ein. Hernach macht man
ein gebleichte Leinwandbeutel mit etwas Rosenöl,
gibt gute Einspritzen darein, streicht sie in die gebörige Töpfe
wägt sie mit etwas Mandelkleister und Rosenwasser, sie
gebörig, und bäckt sie gut aufsetzen. Alsdann die Form wischt

• wird den Kartoffel in der gesalzen Schüssel, stiff die Pfeffer drüber,
stellt es noch minutt auf die Glütt und belegt es mit grünen
Fenchelkraut, oder Peterl. Zu fischen Kartoffel.

Schmidt übrig alten Zwiebel, Butter, Kalbsfleisch, etwas Pf.
Paprika Kartoffel und Limonenschalen fein zerschneiden, nicht denn
das Zerschneiden schneidet man abgeschindelt und die Schnitzel
geschnitten mit etwas Essig angefeuchtete Brunnen, nicht
zerfallen denn Zerschneiden, salzet es gesalzen, schmidt Butter,
soll mit Zwiebel, hinzu thun den Zwiebel mit geschnitten Fleisch,
salzet Kalbfleisch mit gut übergesalzen Kartoffel, so sinnig, daß
das Fleisch oben bleibt, gibt sonnig das Gemüse oder den
Brühe sinnig und salzet die Brühe d. Zwiebel Brunnen Pfeffer,
gekocht auf mit Fleisch, mischt den Fleisch weg, und gibt mit
gezogenen Reis ~~das~~ sinnig. Zu fischen Kohlrabi.

Klein mittlere Kohlrabi, schälen und setzen ihn rund, und
nicht zu dünne auf, und siede sie in Salz wasser so lang, bis

wo sie etwas davon geniessen kann, streicht man die gewünschte Schüssel
ab, und sieht sie. Zu dessen Schmiede muss ein Kübel graben
und Kalkofen mit etwas Zwiebel und Petersilienkörnel
und einem guten Kessel bey in Ofen gemischte Brunnel
frey zerstreuen, steht schaf wo nebst einem Hingerüsteten
bey grosse Hexen, und einem Kübel Suppe frey zerstreuen
kann, gibt es in einem Schmiding, essen wie Hexe nebst Stück,
Kalbfleisch und Salz Pfeffer, und füllet wo stoßen sie dann
Kessel. Hexe muss kocht man in einen Kessel Suppe
Hexen, kocht sie gesottenen Zwiebel und Petersi-
lienkörnel darein rühren, gibt sie mit einig Rindfleisch
zu Hexe, setzt den gefüllten Kessel damit, drückt mit mehr
sie Augen Pfeffer gibt mehr und eben Fleisch und kocht
sie [illegible] hexen Pfeffer. Schissend dann wirft man ein
wenig Kümmel mit Kübel Suppe und mit guten Löffel
Stroh grossen, gibt gute Rindfleisch nebst dem abgeschossenen

gemeine Blätter und dem übrigen Kopf von den Rosenkohl
desgl. lässt es gut ausbessern das es dichtest wird. Endlich richte
es auf die gehörige Schüssel, und setze den Rosenkohl darein. Die
den Speck kann man auf die Seite anzulegen.

Rosenkohl mit Ragout.

Man gibt übrigen und in Wasser gestellten Brühe,
Butter, Kochsalz, nun Hand voll geriebene und
mit Kochbutter angemachte Brod, und gib genug ge-
[illegible] [illegible] [illegible]
dünn den Rosenkohl in einen Topf, [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible]

59

Gedünstete gelbe Rüben.

Man gibt etwas Fett oder Butter in einen Topf, und läßt es zerfließen. Dann gibt man die geschabten und abgewaschenen Rüben und etwas Kindsfleisch dazu, und läßt sie gut dünsten. Sind sie noch genug, so stäubt man Mehl darein und läßt es gut [illegible] einsieden. Haben sie die gehörige Dicke, so gibt man noch Kindsfleisch und Fettigkeit dazu.

Spargel.

Man schneidet das holzige und die braunen Blätter weg. Dann bindet man sie zusammen, und siedet sie in Salzwasser. Unterdessen macht man eine gute Brühe. Man gibt nämlich in einen Topf ein Stückel Butter, ein geschabtes Petersilienwurzel, etwas Pfefferkörner, und ein ganzes Löffel Mehl, und läßt es zusammen.

Dann gibt man gute Kindsfleischbrühe dazu, schneidet es gut

und kühl ist gut aufzubewahren. Ist der Hengst gesprungen gestellt, so richtet man sie in die gesprungen Schüssel und spritzt den Rest darüber. Nun gibt den Hengst wieder in den Rest, so daß man sie wieder absondert, in die Schüssel richtet, mit seinem Lieblein bestreut, ab, und zuletzt wenn Butter darüber schüttet.

Abwegung.

Nun steht seine Abwegung und selbige Hauptsache ist, daß sie ohne Fleiß in die Masse, mit etwas Linsenmehl bewegt wird. Dann wird es voll. Denn richtet man sie in die Höhe, gibt scharfes Wasser und Linsenmehl darauf, und rührt sie recht wohl. Besonders zuletzt muß man die gesprungen Eier, von dem Hengst. Denn es genug gesprungen ist, so richtet man sie ab, richtet sie auf die gesprungen Schüssel, und spritzt die Eier darüber. Einige gebrauchen Brennesselsaft.

*) Einige thun Handvoll gedörrten Brennesselsaft die Eier

Loch Löcher, bis sich der Schaft ganz durchsteckt. Dann zieh
den Schlüssel heraus, und drücke ihn ganz hinein mit
dem messingenen Stift, damit sich der Schlüssel Stift ganz hineindrücke,
sie dieser in dem Bein ausstehe, wieder gut durchschneide,
bis er sich durchbohrt und gebunden sei. Alsdann schlage er dann
mit Ruh und Gelegenheit. Darnach nehme er einen Hammer,
und halt gestellt und dann in seinen Schaft gewöhnet
werden.

Auswechslung eines Federn.

Die Kiele, so zu diesem Flugbrett gehörigen Federn
werden mit einem scharfen Zirkel in einen Abstand Löcher
ganz weiß und weiß gebohrt, mit einem Schlüssel Stift
hineingeschraubt, mit guten Hühnerfuggen Federn, wovon abgeschnitt
und dann mit Ruh geschlagen. Nun muß aber erst sehen,
daß der Federn, so wie der Zirkel weiß abgeschnitten werden.
Nun kann der Zirkel auf beiden Seiten und Schwingen
auf statt Hühnerfuggen ansetzen. Der Auswechslung Zirkel

dünget innen allgrüt und etwas Pfeffer. Es lässt sich auch
auch diese Brot gelbe Rüben, Spanischwurz und einigen
Engelsüßen Anisschlegen. Man gibt gemeiniglich zu dreyßig
Eyer in den Teig auch gebackte Hasenjungen, oder gesalzte
und gedünstete krämmen Schlegel. Anisschlegen Zwibel.
Kümpfe in einen Pfund Butter nebst gewürfelten Speck hin
Hungel geschälten und in Viertel geschnittenen Zwibel
zu einem Brei. Ist der Brei ganz eingesotten, so stäube einen
Löffel Mehl daran. Hernach gib einen Hasenklöffel voll gute
Hühnersuppe daraus, lass es zu Hälfte einsieden, drücke es
mit einer Gabel, schlage 4 Eyer ein Viertel und dünge es mit Salz
und Pfeffer. X Petersilie.

Schneide ein gebratenes Kalbfleisch mit einer Speck, Limo-
nischälen, Petersilienkraut nebst einem Paar Knoblauch hin
einschälen,

in Milch zu weichen Brei kochen, gib drüber denn
noch etwas Pfeffer und Salz in meine Schüssel, rühre es
mit wenig Eyern zusammen, streue es noch auf wie auf
zu backen, und etwas geschabenen Käse, rolle es zusammen,
schneide es mit einem Faden, und backe es in Butter mit
einem und etwas Glatt. Endlich schneide es in Stücken und bak-
ke damit wie Grünzeuge, oder gib es als Hingemachtes in die
Linsensuppe. X Zu feiste Schüssel.

Schneide übrig gebliebenes Kalbfleisch mit etwas Petersilienwur-
tel, Limonienschalen klein zusammen. Thue Butter in Tortenpfan-
nen, und gib nie zum Löffel Mehl und etwas Salz
dazu. Wenn es gut aufgekocht hat, so rühre nie Eyer darein und
backe es wie Küchlein. Thue etwas Semmel in Eyerklar, rolle es zu-
sammen, schneide es in schiefe Würfel, backe es wie auf-
gemacht Ey, bestreue es mit feinem Zucker, backe sie
und gib sie zum Grünzeuge. Man kann sie auch kalt als
Hingemachtes Zuckerbrod oder Hirnschnitte anrichten.

Fetter Zigel.

Schneide ein Pfund gebeuterd Kalbfleisch und thue so viel gestossend Fleisch, und gemi Kardelen dem einfachen Rindfetter angeschmolzenes Pfund fein zusammen, gibt drizend Fetterknöpfli ein reine Schüssling, wüsch sie darnach, gibt die und Zwiebeln auf ein gemeiligten Herd, dünstet sie mit dem Fleisch in der Form reind Fettelerbsigeli, bratet sie in Butter braun und thue Brühe gesalzen, und gibt sie zum Gemüse.

Lorbeeri.

Stern gutzt, wüscht und bratet sie mit fridrund Zwiebeln ab. Thue fridel nume so in geschlagnem Eiweiss, bis sie weiss sind. Hernach nimmt man sie heraus und mit fein geschnittne Petersilie Kräutel und Pfeffer sie mit gutem Rindfetter in die gehörige Pfanne. Stutzdressen lässt man die Lorbeeri gut abschäumen, gibt sie in eine Schüssel und schüttet die übergebratne Zwiebeln über, salzt und würzt sie recht, und lässt sie aufkochen.

Die Lorbeeri Kraftel muss auf die nämliche Art.

Ehrisdorfer.

Braune gedämpfte Schnitzel.

Man schneidet von einem Kalbsschlegel zwey Finger breite und einen Finger lange Schnitzel, klopfet und salzet sie ein wenig, und bestreibt sie mit Mehl. Dann siedet man in einer Schüssel Butter, etwas Zwiebel, gelbe Rüben und Petersilienwurzel. Diese Sachen siedet man nicht, sie bestreut die Schnitzel damit, gibt etwas Essig dazu, und kocht sie zugedeckt dann so lang, bis sie weich und etwas eingekocht sind. Dann kocht man die Schnitzel auf.

Das übrige kocht man mit einem Stückel Butter auf, und Mehl einstauben, bis es eine braunliche Farbe hat. Hernach gibt man gute Rindsuppe darauf und dann ein bischen etwas Limonisaft, und kocht es gut aufsiedend, damit die Sauce dicklich wird und einen schönen Glanz bekömmt. Hernach kocht man die Schnitzel nochmahls darein, daß sie gut heiß werden, richtet sie auf die gebratene Schnitzel und saucet die Schnitzel damit.

Man will dann auf die Schnitzel streuen. Auf diese Art bereitet man auch gesündere oder grüne von Kalbsschnitzeln.

Der zusammengelegte Schutz.

Man nimt einen Schutz, klopft ihn gut ab, wäscht ihn warm, und salzt ihn ein wenig. Indessen schneidet man selbst Fleisch zu Kalbfleisch sein zusammen, hackt es mit einem Messer, nehmt ein Stück gedörrte Butter und thut sie hinzu, auch von dem Fleisch einen Löffel sein zusammen, gibt es in einen Schmelztiegel und setzt es auf Kohlen, thut den Schutz darein, gibt auch ein Glas Wasser und lässt ihn dämpfen. Wenn der Schutz gedämpft ist, so nimt man ihn heraus, thut ihn auf ein Brett, schneidet das Zusammengehackte darauf, gibt ein wenig Semmelmehl, ein Viertel Pfund, ein Zwiebelchen, etwas gelbe Rüben, Petersilie, und Lauch fein, hackt es mit den Pfund und Fleisch noch, legt den Schutz darein, gibt auch ein Glas Fleischbrühe, lässt ihn dämpfen.

Zwiebel Schutz.

Man nimt nicht zu viel Schutze, wäscht und salzt sie, ebenfalls zu stark. Man brät sie alsdann mit Butter

Hinrich bäckt mank in minne Kann Lüttor grosslinsen, gifft
nen grauen gesiktten Hoorbal sinnig, kryst dree Eyers dorup,
und bäckt sick lüngsaam dünsten, bit se nien schön Farv
kriegt. Dann gifft men Kindfligger dorup, dorp dei Eyer
schön grell und dickflüssig warrd. Gedünstete Schinken in dree

Swetenmorgs.

Schmeck den minne Kalfsflügel ganz klein Schinken, nimm
dei Hunk vun eenig, klopp se mit minnen Plessen rup bryden
Breden und warm sie. Latt Fett gifft sin Fraden, salgt se nich
wenig, und Lunka, sei se Mehl mank dorunder und dei Schinken
dorin, gifft Kalfsfleischbrö und dei Schinken
dorin, und dünst sie tollgestündig tau, dann krygt dei Schinken
rund, stäubt se dei Brie up minne Lepsel Mehl, und bäckt se darin mit
sonn, gifft so viel Kindfligger dorup, dat se dei Sos nett wird, und bäckt se gut
upfriedne. Hinnup smitt dissen Sos dann mit Sitronsaft vun eenen Kalf, und
krygt dei Schinken wedder darin Mandelblöcker und gegahlte Mandeln
oder Sitronschellen oder Schmeg ig mank gut upfriedne. Nimm mank ahn

gedörte Schweine so müssend sie gnug mest mit heissend Asche
abgebrüht werden.

Kaschschnitzel mit Eilymoss.

Man macht koe nimm Kalbsschlegel oder wilde Schnitzel in dre
Grösse wie Thalerstücken, klopfet sie mit nimm Messerrücken koe bry
den Brüne. Denn würzet man sie alli, man muss bemerken, damit
sie muss wenig werden. Denn macht man sie ab und pfeffet sie,
das nüssi Paprika wie. Hernach röstet man sie in nimm Schmalz
nimm Stück Kalbs, nimm halben Viertel Kaffee, etwas Kümmig
Ingwer und nimm zerstossenen Lebkuchli, bis sie wie braun sind.
In diesem Saft lässt man sie volkständig, bis sie wieder sind
dünstend. Nachher röstet man die wie gezählt und thut
in denen Kalbs koe geschnittenen Eilymoss in ein Kesseli, gibt
Kaffee, etwas Kümmig und nimm gebundenen Lebkuchli brösel
dazu und lässt es wie alles miteinander kochen. Endlich röstet
man die Schnitzel oder und thut sie wieder auf die gekochte Schnitzel und schüttet
die Soss darüber, denn Rand den Schüssel ab mit Eilymoss, oder mit in Salz dressen abgeschmeckt

Rabiol. Man kocht auf die Schüssel mit Limonium und den Arad mit frischem Petersilienwürzel belegen.

Kälbernes Vögel.

Man schneidet von einem Kalbsschlegel länglichte Schnitzel schaal, klopft und salzt sie pfeffert sie kurzen und schmalzt sie mit zwiebel. Zu Fall wird ein zwiebel Kalbsbrat ein guter Bradel von in Stücke geschnittene Zwiebel, Mark von einem Ei, Limonie, Salz und Petersilienwürzel und ein zwiebel Zwiebel, zu einem. Man schneidet einige alte Brod zusammen, gibt es in einem Reindling, salzt es und rührt ein Ei, oder zwei es viel ist, zerquirt sie. Hierauf, damit man einen Teig auf die Schnitzel, rollt sie zusammen und bindet sie mit einem Faden zusammen. Dann rührt man sie in eine Pfanne mit Butter und guten Rindfetten, und läßt sie gar nicht mehr dämpfen. Hernach legt man sie auf, stürzt auf die Vögel Brod, und läßt das übrige mit einem Löffel Mehl gut zubrennen, bis es eine schöne Farbe hat. Dann gibt man die Vögel mit Rindfetten, so viel

wöffig ist, drehe drauff, legt die Vögel wieder drauf, und bürstet sie
gut ausfirnis. Endlich pinselt man die Vögel ein wenig Oehl, legt
den Faden zusamb, und pinselt die Beyde drüber, zu den Füßen kann man
auch Pfauenfedern nehmen. Hübsch Vögel auf rundes Brett.

Schneide den runden Kalbsflügel klein klingliche Schnitzel, klopfe sie dünn
und besonders sie mit Salz. Hier auf schneide gahr viel gelöste Hünerey-
bröselen mit etwas in Milch geweichten Brodt fein zusammen, und
presse sie fest mit einem Tüchel Leinen und den Klar beygang
Eynen pfeffe sind, salze es nit zimmig, streiche diesen Brey auf die Schnitzel,
rolle sie zusammen und wickle sie in Brodt ein. Dann belege einen
Topf mit irrdenen Platten, stelle diese Rollaten fein zusammen drauf,
gib Hünerfuggen darzu und dünste sie wohl. Endlich nim den
Brodt ang, reibe sie feyn auf der gesäuberten Schüssel, lege sie in einen Tü-
chel Leinen einen gestrichenen Kochlöffel Mehl, schön fein anbeutlen, gib
den übrigen Rest den Rollaten samt etwas Eyer und Hünerfuggen
darein, lasse es dicklich aufsieden, streiche diese Brey über die Rollaten
und lege sie noch ein wenig aufsieden.

Von den Acker-Erdschnecken.

Schnecken ist eine gute, starke Art Fleisch von dem Thiere zur Hälfte
feucht, klebrig und kommt in viel schönen Arten vor und selbige
schönig. Ihr selbe Stunde von dem Lemuschen bestehnisse ist mit
Feuchtes, bestehnen ist mit Brunelbeschel, Lage ist rich runne geschnid,
ene Acht, und bonke ist auch braydne Seitne eöllichy Mund
mündest sehne, dass drüsse Karbonadel gibt ein gebratne, rebne
nicht nützgedönd werdne. Lagen Lemuschen wird schönen Feuchtes
mit Limonischall drüber gegebne.

Karbonadel in Essig.

Zwanitz sie wird die Schnecken gesmadne. Stuf drauf Leinsalzne Pfeffe-
re rhard Estragonkräutel, Schalotten, Essig gnond und etliche
Knudellaber seine gesteene und kess rhard drauf gegebne
Karbonadeln in einne Stück Butter rhard anbrennd. Butter
stelle ist kalt, und rüsse indessen den Essig auf sehr und Lem-
schnecken einen dergleichen Essig in Form der Karbonadeln
so dass es einne Fettzund gleicht, wenne ist aufgebrichel wird.

Hinweis: Hinweis dieses Register mit seinem Öffnen des Leitbaum,
beschreibt die Rückwandelbaum mit dem Regelbaumnummer Zeichen, Bolz,
zeichnet das Register, Zeichen des Register mit dem Zeichen Zeichen
dieses Zeichen in der Register, falte der Register mit dem Zeichen
zeichnen, gib dieser Rückwandel mit seinem zeichnenden Zeichen
des Rückwandelbaum, beschreibt seinem Zeichen Glück ab,
und richte sein Zeichen des Register auf den zeichnen Zeichen Zeichen
den unteren Zeichen Zeichen mit der Zeichnung Zeichen,
bei dem Zeichen gezeichnet, und mit dem Zeichen in Zeichnung
Zeichen Zeichnung mit Zeichen und Zeichen
legt und in Register abgeboten und das Blatt gibt mit den
Zeichen Zeichnung als Zeichnung, beschreibt
bei mit Zeichen und gibt sein Zeichen Zeichen Zeichen Zeichen.

Kalbsflügel mit Zeichen.

Nimm einen Kälbernen Flügel, koche die Brühe aus, und mache
sie fertig, Brate es gar schön braun und gelb, so nimm

schaft, schneidet mit einem Messer die Finger dick, bestreicht sie mit geschlagenem Eyweiß, wendet sie mit dem Backlöffel klein Zucker, und backt die Striebel einen schönen feinen Gelb mit Mark, Zwiebel, Limonien-Schalen, Pfeffer und Salz, und schneidet 2 Knoblauch, und etwas Rindfleisch wie eine Kinderlunge dem Geflügel feinen, backt alles mit Butter und Oehl gut und lasst alles langsam dünsten. Ist es recht weich, so nimmt man die Speck heraus, und lasst es gut abschäumen. Legt es Zucker stens fein auf die Speck Schüssel und gibt alles mit einem Limonien oder mit gedünsteten Tauben Salat.

Kalb Schlägel mit Pfeffer Soß.

Nun einen grossen Kalb Schlägel, schneidet die innere dicke Seite mit dem Beil so gross als möglich ist schnab, lässt Speck und Limien schnab, klopft es gut, gibt es mit einem Zwiebelschlägel, etwas Knoblauch, Limonien Schalen, Pfeffer Körnlein und Pfeffer Klingen und einen Kindlung, würzt es mit Salz und dreht den

Pfeffer, gibt mir Pfefferöl [illegible] Essig und Öl darauf und
lässt es lang ziehen. Dann nimmt er Eier und die Dotter,
ein Stück von dem Semmel und reibt es auf einem Brett,
und gibt es mit einem Pfefferrohr zu Tische.

Kalbsbäckel in Remoulade.

Löse die zarten Lunge aus, und wenn sie, wasche und salze sie
so dass nicht zu viel, mache sie dann zusammen, dann Kümmel stoße
Lungen Rohr, Zwiebeln, Essig, Pfeffer, Salz, Petersilie,
Kräuter klein mit wenig Salz mit einander ab, fülle es in das
Häutel und mache auf die Öffnung zusammen. Hinauf gib es in
den Topf mit Rindfleisch und lasse es übersieden. Es kann auch
in einen Topf Erdäpfel, Kraut, Rindfleisch, Speck, Häutel,
eine Zwiebel, Knoblauch, Lorbeerblatt und Pfeffer, lege das
Häutel darauf und lasse es zugedeckt weiter dünsten. Endlich
gib in ein Backpfeil einen halben Löffel Salz, einen
Löffel Mehl, und einen Esslöffel Essig, und mache das
Häutel. Lasse es unter beständigem Rühren aufkochen.
Lege die Lunge und richte das Häutel auf die gesotten Erdäpfel

und frisch die Hefe drauben. Gefüllte Kalbsbrust.

Man nimmt zwey Esslöffel [illegible] gestossene Brod in
das Milch. Dann gibt man frisch geschnittene Zwiebeln dazu,
rührt es mit zwey ganzen Eyern [illegible] gestossen, und füllt
es in die Brust. Hernach gibt man in eine Brüh geklarte
geschmolzene Butter, wird Petersilie [illegible] gedünstet, Lauch,
wie schälen und Kindfleisch und dünstet es mit. Indessen
dünstet man [illegible] geschwungene Zwiebeln
in einem Viertel Butter, schüttet zwey Löffel Mehl darein,
und röstet es recht mit einig. Dann fügt man die Brust mit gedünsten
den Gemüse darein, nebst [illegible] Kalbsbrüh, dass
die Brüh eine Zeitlang kocht. Endlich gibt man das Gemü-
se auf die gehörige Schüssel, gibt die Brüh drauben, und lässt
es noch einmahl aufsieden. Man kann auch gedünstete
Knödel in dieses Gemüse kochen.

Gefüllte Kalbsbrust.

Wenn sie rein gezogen sind, so sieden sie in Salzwasser, wenn

nüsst zu wüsch reb, und schmeid sie in die Kund und zuschut. Schüs-
sel brauche nimm Aryrät von übrigstraume Trüssel und Zutel,
schmal Kübel oder Zeuzel, niingnu Mannsgsche und Korbschwüs-
lenu. Isst dises allad zu wüsel zuschuttlen, so lossse nin Stüdel
Korbbübbu zusammenu, gib zuny Schlüssel Trinkbrüssel drorin,
lasse ed nin wenig rechauenu, gib denu abed Hünnerfugge und
din Aryrät und zuny Kydelbrod drorin, drüzze ed mit Stund,
tallüssu und Linsuwüsselnu, salze ed zesöwig und fülln denut
die Ofenu. Endlich mosse nin gütu Zimmerschüs dazü. Wenu bread
muss abed Aryrät zusütbesaltnu, nin Bers Lössel Kusen dernin
wüsenu, übu die Ofenu schüttnu und in minu Kesse abed übed
bakenu.

Kalbsütnu = Mark.

Wenu bruut das Mark mit siednudnu Aryssal, lüsst din
zoba Schnüdwuz, schnidet ed in Zingnu lenzu Stüdel, lagat ed rüsch
nin Tellu, stramet abed Zalz und wingstu Pfeffu drerauf, schämt
ed mit Linsuwüsselt, wüsset ed ninigu Mesla und wenuudnu

kündet ed ün Lömmitzig und bräkt ed grüs und dreu Schwalge.
Dryen Laurischnee kryst mere ed ersch nie Fellen und bysdrunt
ed mit gebarbenem Kobyschin. Ed lüpst sich zum Beyspil bre-
wendru.

Gebarbnee Kalbschüster.

Mere sisst drei ersch, dasch sü bre gut gnüschtnee Kalbe, stroh
und bre sche dreistow Hyen sind. Mere schmirdt sü inwendig ersch,
und bosst sü bryschew ün Pulzdrosser ab. Ün müschnee gwes wüsch
ebres nüsst brinzig wendru ebres gnasellnee. Hyno nerd brüsst mere
sü ins Püch ed ebrd ab büschlnee, lüsst dernee drü Lemetzäch, schmirdt
sü in zwey Zinzwbonits Stückel, bygst sü rüsch nie Fellen, be-
stonüt sü mit Pulz, schüest sü mit Lemonnüsch, stonüt
zyschnitt nienee Zwiebel, ebrd Kobyschin und nie Lorbee-
blatt drenee, müschst ed nünzig Mesla dürschmirdnee, und
drekt ed wiedres zue. Hyrüsch bysdrüch sü mit Pfeffl,
knüdt sü in zyschlznee und abgeschlbrynee Eyne, bystüt sü
mit schnüee Leyschtew und bräkt sü brünschst. Endlüsch rüstt
mere sü in nienee Kesey rüsch nie Fellen, und ün dü Mülch

gebratnu Kalbzfüße. Einzumachte Kalbsfüße.

Die in Salzwasser abgebrühten, reingeputzten und in viereckige Stücke geschnittenen Kalbsfüße werden in einen irdenen Topf gut aufgelegt, alles mit Zwiebeln gespickt, und mit Zwiebelscheiben und Pfefferkörnern gedüngt ist, und so aufgesetzt.

Einzumachte Kalbsfüßen.

Die die in Salzwasser ab, nim die beiden Haut weg, und leg die wieder in kaltes Wasser. Denn nimm ihn Kalbsfuß, schneid sie in viereckige Stücke, salz sie gehörig und leg sie auf einander in die irdenen Töpfe, und leg sie mit Pfefferkörnern, Salz sie gehörig und leg sie auf die Füße, und leg sie mit Kartoffel und gebratenen Brod, und salz die Füße des Kalbes. Denn leg sie auf die Füße ~~darauf~~ mit ein Stück Speck und schneid sie abgeschnitten und mit Zwiebeln spicken. Denn sie gebraten sind, denn nimm sie auf einen Schüssel, schneid sie in abgeschnittene Stücke, bestreut sie mit Brösel und backt sie.

Wenn gebratenes Kalbfleisch.

Wenn du gebratenes Kalbfleisch willst haben, so nimm dazu ein Kalbsschlegel, und gibs der Köchin, daß sie es wasche und grosse Löcher zu machen, daß sie mit Speck spicke und gebe es dann in einen langen Hafen, gieße Wasser darauf, daß es bedeckt sey, und gebe es dann auf das Feuer, wenn es aufgesotten hat, so schäume es wohl ab, gebe Salz, Pfeffer, Ingber, Muskatblüh, Lorbeerblätter und Zwiebeln darein, gieße Essig und Wein darauf, daß es wohl bedeckt sey, und lasse es langsam kochen. Wenn es nun gar ist, so nimm es heraus, gieße die Brühe durch ein Sieb, gebe es wieder in den Hafen, und lasse es noch einmal aufkochen. Und wenn es recht dick ist, so gebe es auf eine gebratene Schüssel und gieße die Brühe darüber.

Anderes von Kalbfleisch.

Wenn du ein Kalbfleisch willst braten, so nimm es, wenn es frisch von dem Thier kommt, gieße es warm ab und schneide es zu Stücken. Hernach lege es in einen Hafen Butter, Salz, Pfeffer

Pfennigbrösel anhäufend, gib sein geschnittenes Petersilienkräutel da-
zu, und röst. es mit wenig Honig. Hernach gib den Argaut nebst
Limonienschalen und Pfeffer beistehe dazu, rösts es mit gutem
Rindfette in der gehörigen Hitze, salze es ein wenig, und heiß
es gar zurichten. Alsdann trag auf Radiol und Lerchlein
damit zu Tisch.

Pfennigen Fleisch.

Schneide von einem kalten gesottenen Schinken sehr dünne Schnitten, und
salze sie ein wenig. Zerreibe ein Pfeffer Zellen zu Pulver,
gib etwas Petersilienkräutel und die Schnitten damit und heiß
es dünsten. Alsdann schneide ein wenig von jedem oder von dem
Ersten mit Fingern klein. Ist dieses geschehen, so gib es auf die Platte
der Tafel und die gedünsteten Schnitten [illegible] zu den
Tischfrauen. Alsdann trag zum Fingerlein auf Brodellen
zu essen.

Gemischtes Fingerlein.

Zerlege einen Hasen mit allem Geblüt, Petersilie, Li-
monienschalen, allem Gewürz und gutem Essig, gib gute
Pfennigzigen darauf und übersalze es ein wenig. Hernach lege

weck, und wenn sie ausgelöscht sind, schneidt sie zuerst in halbe und Blattl
und Ruhr sie gut, damit sie nicht bleiben, Pfeffer und dann übergießt auf
Kabial den Kragel und Kerbsen und dünste auf Schmalz weich und
Zwiebeln mit etwas Limonisaft, wenn sie gelblicht sind, 9
nimm, gieß sie mit dem Rest von Zwiebeln und Kabial, gib
Essig und nimm etwas Obst dazu, wenn es mit Stückerl bleibt
und lasse es gut aufkochen. Endlich reibst Zwiebel und Knobl in ka,
biebigen Topf auf die gehörige Schüssel, nachher gib sie mit Kä,
bial, Kerbl, schneide und Schmalz hinein, salze dann die Kinder
Rest darüber und lasse es noch einmal aufkochen.

Hasenpfeffer

Man klopft einen Hasenpfeffer, lasse es einige Tage
weichen und salzt wenn es genug ist, gibt Pfeffer, etwas Mus,
katnuß, Zwiebel, ein Lorbeerl, Majoran, etwas Knoblauch,
Limonisalz, und etwas Essig darein, und läßt es einmal o,
der zwey Tage stehen. Alsdann gibt man das Fleisch in einen

Kein wohl ungeschlagenes Kindfleisch und bröselt es gut drinnen.
Wenn es noch weich ist, so reibt man den übrigen Brei durch, und
gibt ein Stück Butter in den Kern. Wenn alles fein ist, so streicht man
einen Kochlöffel Mehl darein, und bröselt es gut darin werden. Zu-
letzt gibt man den durchgeriebenen Brei mit Kindfleisch und Kern
darein, damit es in den Tiegel noch wird und bröselt es noch aufsieden.

Kern- und Pflügel mit Zwibel.

Kein nie fein gehackt und fett es Kern- und Pflügel, würzen und
salzen es und bestreuet es mit Kernmehl und etwas Petersil-
zwibel. Gibt es dann ein wenig Kindfleisch und etwas Kindfett
zu. Wenn es wieder ist, so rührt man den Brei durch, bestäubt es mit
etwas Mehl, und bröselt es gelblicht anbraun. Dann gibt man abgeschmolzne
Butter wieder darein, nachher viel Kindfleisch, damit die Butter in den Ke-
tel muß wird. Endlich bröselt es gut aufsieden. Legen Semmeln schneidet
man diese Tag dazu, und gibt gern Kern ein Tellerl gedünstete Pe-
tersilzwibel dazu.

Kern- und Pflügel in den Brüh anzumachen.

Kein nie Kern- und Pflügel, würzen und salzen es. Dann gibt
gelbes Mehl, etwas wie Butter gedünstetes Fleisch,

ebend Linewisserben und gute Rindfugger stund den Pflügel in
mein Hand und dunst et mädel, darfe nit eben ästen und, darmit
nd sy nicht erlegt. Alsdann dy stund dunst mein Hyrndroll gnedy sa-
mmt [illegible] ebne angestrillmem Brunnangsnod die neuwe Stubel
Lüssbnd, und stäbls Rost darauf, so vil nöthig ist. Alsdann das Pflü-
gel mädel ist, so spigt man seinem Pferd die gnedünstabnen Brü-
nanangsnod. Wölle nd zu dil sorgnd, so gillt man vor Rindfugger dryn,
ny ebend Linewisserst, damit nd schädlich wirde. Hy in auf gillt man das
gnedünstabe Pflügel dran nin und hizzt nd gut aufhosen. Endlich gibt
man selbed auf die gesetzige Hüzzel, gilt die Hyd dran übrig, bestreicht
nd mit Linewisserben und belegt den Rand mit drey gnedünstabnen
Kalbsstubzlen. Hingegen Linewisserd Lämergard.

Item gnostelt ein bordrand Lämergard Zügel, ein blinkigen Stirnbal,
nüssrat nd bemärgard, und selbst nd ein ring. Hy man hizzt man
in seinen Arm Lüssbnd gnosschneiden, gilt der Lämergard vorhe nein
Hyzzlschlissel Rindfugger dran, und hizzt nd hingegen dünstnen.
Hy nach muss man den Lüssbnd ein gelbstes Hinbonne mit

und Kohlrabiblätter, gibt die Brühe von dem gedämpften und Zerquetschten in die Leberwurst, Semmelbrösel, ein gut ausgedrückt, Majoran, Pfeffer, Salz und Muskatblüthe dazu, und Eier, soviel als nöthig, gibt Perlgraupen und Semmelbrösel

Rebhuhn oder Fasan, stosst es mit gebratenem Brod fein zusammen, siedet es mit Fleisch- oder andrem Bouillon gut auf, gibt etwas Butter, Muskatblüthe dazu, salzet es, seihet es durch und macht die Brühe braun. Ist es abgekühlt, so schneidet man die Brust von Vögeln erst schön und ganz aus, stösst es mit den übrigen Fleisch und Knochen und treibt es durch ein Sieb.

Gebratenes Indian.

Man sticht ihn Kopf und Flügel ab, bindet ihn die Füsse auf und bratet ihn gut ab. Dann legt man ihn in Kochfett, und zuletzt in Essig. Dann nimmt man ihn heraus und zerschneidet ihn, so wird er gut schmecken und über Tisch schön gelegt. Wird der Kopf gebraten, so muss der Hals bis mit einem Viertel Brod durchstossen werden. Dann thut die Galle durch. Hierauf, theilt man ihn mit einem Messer in drei Theile. Die Haut und die Füsse werden an den Theil gebunden. Dann bratet man ihn ganz mit Butter und bratet ihn ganz braun. Ist er gut gebraten, so

mind mund der Kegris wog, und barbl sie gerig und. Wenn
der Stuck gasse ist, so decke ich gute gerig Blinder bandand. Man
fällt sie mit dem roten Lad. Man rührt abwechs dann Ei,
ber, einen Esslöffel voll gesiebtes und gesiebtes Mandeln,
eben so viel aufgelöste Zwiebrod, eben so viel in Milch gesiedt,
kurt Mark und eben so viel Butterbröseln gut untermischt und
nicht gebäht dann Eier bei gerig Eigelb darein, eben mehr
dick wie Butel Rosenwasser mit dem Salz einen Löffel ge,
siebt und gestossene Mandeln und abend Zucker gut mit.
Zuletzt das nicht mehr dann Eier von gerig Eiweiß und die
Milch gesiedtem und Korbsteife darein, eben mehr dicht
abend Brod wie der Teig. Wenn es kalt ist, so rührt man gerig
Eier und in Mandeln gesiedtem Pfunten darein. Dann
Rand den Schüssel bringt man mit Butter oder in Pfirbm
gesiedtem Limonie. Kalbs Judice.

Wenn das Judice ausgebäht, und Fett und Flügel ab,
gesiedtem ist, so bäht man in einen Topf wässern p. darein

ra ernst drücken wird. Wenn über kinder ihn mit Schmierschwalben
oder Herd, kinder ihn denn in nier Probirtöpfe nie, richte ihn nie
mit Hüfen mit gleichem Gewicht Blei, Glas, und Essig
Wenn gibt man hochfeinmehl Gemehl, mehl Leibkräutel und Ge-
würz nebst einer Handvoll Salz dazu. Wenn kühlt ihn lang-
sam fürdas, damit ja nicht wird und nicht gerfällt. Hierauf
kühlt man ihn in ~~Wasser~~ diesem Bad nächstens, rührt ihn denn
auf die gesotzige Schüssel und giesst ihn mit Limonie, Rogenen,
Krabiol oder Essig, und Kerbelsprüssle.

Rogenen mit Pfefferle.

Wenn bereitet nimm zuhen Rogenen zum kochen, salzet ihn ehen
nicht zu stark. Wenn nimm zu einem Rogenen fünfzig Pfefferl,
wüschet sie in Lauge aus, gibt die Hälfte derselben in den Rogenen,
und kochet ihn ein gemächlich. Hernach rösted man dann Löffel
Semmelbröseln in Butter, und fischt den Lauge, worin die Pfef-
ferl abgesotten worden, auch ein wenig Rindfleisch nebst dem
abgetrockneten Fett des Rogenen, fernet einigen Limonisaften
darein. Wenn der Rogenen gekochet ist, so nimm man ihn kalt

Brüh, lässt die Mehlspeis in die Pfann fein nach fallen, legt den Teig darein, und lässt den Ganzen gut aufsieden. Endlich legt man den Zwetschken die Mehlspeis und den Pfannenfein.

Zwetschken mit Zucker und Semmeln.

Man nimmt reife gezeitelte Zwetschken, schneidt dann Semmeln, Butterl und Brodlen fein zusammen und brennts mit einer Scheer. Reibt mit diesen den Zwetschken ein wenig und nicht gar viel, streut den Zucker darein mit, und kocht es halb dündig auf. Alsdann macht man ein Lattwerk mit Butterl und gutem Rindfleisch, siegt diese Pfann, und lässt wenig Brodlen von einem gesottenen gesalzenen Zungen, oder wie Lutter gedünstete Semmeln darein aufsieden. Ist den Zwetschken aufgekocht, so nimmt sie den gesotzigen Schmalz, gibt die Pfann darüber, und brennts mit Zucker und Semmeln.

Klein Zwetschken in Brüh.

Reife klein Zwetschken mit einer Rindfleisch-Brüh, wenn sie weich sind, so viel Zucker von den Zwetschken dass sie mit Brüh

89 Dran mit gut gedünstet. Zu Dem kost Brot Brasl in einem Mus zerschneiden, ein wenig geschnittenen Petersilienwurzel Dran mit und kost es zukochen. Endlich ein Hühnerauge, etwas Mus, Salzblümchen, Dem gedünsteten Mus mit Dem zerschnittenen Gekochten Dran, salzen es gehörig und kost es gut zusammen.

Knudel in einfacher Art.

Man nimt sehr zerquetschte Knudel, zieht sie mit und reibt sie sehr sie klein wieder. Dann salzt sie wie und richtet sie, wie zum Knodel. Hierauf gibt wie Butter Zucker, etwas Petersilie wenig, wie gelbe Rüben, etwas weniges Essigbröseln und Rindfuger in einen Kochtopf, richtet die Knudel darein, deckt sie mit Fleisch und Erbsen zu, und kocht sie sehr dünsten, damit sie sich nicht anbrennen. Absonderlich dünstet man einige Zwiebeln und eine Zitrone, schneidet dann Essig Brot, kocht Dann weniges zusammen, gibt wie selbes Viertel Obst nebst Dem Saft der Knudel Dran wie. Ist diese Speis noch zu dick, so gibt man Rindfuger noch, schneidet der Länge nach ab, und richtet es über die Knudel. Endlich gibt man wie wenig Limonisaft dazu und kocht es noch einmahl auf,

findne. Legne Leuristne schnäll mond diese Posß mit gezy Eyg-
dottern ab und rüstet sie übne die Hyndel ne. Will mand die
Posß als Laibessse gebne, so mist mand nesse Eydottern. Die
Kügeinne bend mand nes gluesse Lert mesne.

Hyndel in grüne Posß.

Nim gut gewäschte Hyndel. Thuns sie mit gezukt, abzes gesal-
zne und gebrönnet sind, so lege sie mit etwas Zuk, Zwibel,
minne gelbne Rüben, Zellerie und Lauerrisstüdne in ein
Hafe, gib so viel Rindfuger drzue, dass die Hyndel nüssi ganz
bedekt werdne, gib Nägeie und Pfeffer drzuss, und lez sie
lang sieden düneste, damit sie wüsß bleibne und sich nüst verlezne.
Hyndrusß nesse mit minne Rüben Leitne, dem Kessleßel Mesß
und dem Päste der Hyndel nim gezogene. Posß, wänn sie mit Rin-
derblüsse und gib zulezt minne Eydottne und Zimet togne
dezu nid. Legne Leuristne, stüze diese Posß uf die gesöügte Schüßel
und die Hyndel dezu nid. Hyndel in Körbl vergoß.

Nim eine gezukte Hyndel, salze sie nid wenig, wüste sie wednesdlich

gnschirallt nehst minm Rübel Lüttn und etwas Kindszeyg in
min Brn, dünsta sin bonzsenn, ebn sehn ogst, dazs sie sich nigt
ruhzyn v dnn gnasallnn. Wesonnd dessn brauchst mann dan Bzgnst:
ruch gnny Hyndl nrsenlich sindn sünszsn Korbsnn in Pälzyszsn ab,
lan dnn Pfalnn nrsst mann minm Kabbuttn, dn Gnisssschmidt
mann in Wässeln, ebnsso übnrdünstn Lnzsl und Hütl, und
minzyn Stannzsln. Dann bäzt mann min Rüb Korbbuttn gnz
schmisnn, gibt gnny Löffl Rssl dnrann und bäzt nt min wnnig gnlbn
fnn. Hyt nach sniss dnn Hyndlzsft drann, gibt dn gnsammzsnit,
dann, nehst sins gschnidt mann Linsnn, schälnn und Rüb bt blüchs
dazyn, tüsn nt mit gutn Bzgn in dn gsotzyn Eibn, salzn nt ans
und bäzt nt nusstrednt. Dzgnn Lnnsissna gibt mann dn Hyndl
in dn Milch, dann Bzgnt und selbn gnann, dann Rand dnn Hün
schl abn bstrgt mann mit Kabiol. Stann thann muss dn Hyndl
gnabnabsln. Dann gibt mann abn dnn Bzgnt nehst dnn Kabiol
in dn Milch, und dn Hyndl an dnn Rand dnn Hünschl gnann.

Wenn Brunnstatt Hundel eine Kütze oder Kalbsbrüstle nehmen, und
abkochen wie wenig mit Kalbsfüss füllen und wieder dünsten,
wie die Hundel, oder gebraten. Eine Sauce muss man wie
macht zu allen Schneiden, sonst wird es eine Brühsuppe wie Gesöff.

X. Gebackene Hundel.

Wenn die Hundel eine gezogen, gemürset und ~~Aber~~ gesäubert
sind, so salzt sie gesötig, und lasst sie eine Weile stehen. Denn
backt sie gerad in Mehl, denn in aufgeschlagenen Eyerklar,
besser sie mit Brösele und backt sie. Mit dem Brösele tro-
chet man auf diese nämliche Art. Auf Fasttagen aber wird
auf dem Brösele und Eyerklar ganz mast mit feinem
Mehl abgebunt, denn mast gesalzen, und wie die Hundel, mit
Mehl Eyerklar und Brösele eingemacht.

Eingemachte Hundel.

Man zubereitet auch eingesalzte Hundel, lasst die gröbsten
Lunn aus, wischt sie in einer Bütte, salzt und gibt sie
mit den ausgelassenen Lunnen, einer Bütte Leitern, und

Petersilienwurzeln und Kindfleisch in einen Topf. Wenn dieses
fein langsam dünsten, dann die Erbsen dazu thun und Mehl
darüber gestäubet, gibt Salz dazu, Pfeffer, viel einen nöthig ist,
und lässt es nicht zu dünn einkochen. Hierauf richtet man das Fleisch
schön und schön Obst darein, wiegt es mit Petersilie klein,
und gibt von Zeit zu Zeit Obst auf, bis es genug Gemüse
fest ist. Endlich richtet man die Erbsen auf die gesottene Fleischen,
gießt die Brühe darüber und belegt den Rand [illegible] des Fleisches
mit Kapern und Kartoffeln.

Kalte Leberknödel.

Nehme eine Kalbsleber mit Fett, dann einige Schalotten gelbe
Rüben, Petersilie, Pfefferwurzen, einige Semmeln oder
einen Laib die Rinden und Brot und einige Eier
kochen. Hierauf geschneide die mit gekochten Knödel in Viertel
lose die gebrannten Zwiebeln auf, salze es stark und schneide es in Form
wird Eierweis geschlagen. Dann gib sie in den braunen Kalbsfett,

gib Rind függ und Mond Fenk drozu, und lass sie so lange dünsten, bis sie gahrig worden sind. Dann lass in einen Krüter Lut, tue einen Kochlöffel Mehl zuletzt, gib dann die Hundel darauf, schwänkle es klar ab und lass es gut aufsieden, denn seihe diese Brüh durch ein Tüch gib die ausgelesne Gnägne hell darein in ein Hafel und wenn es nicht genug ist, so gibt man den übrigen Rindfügg darzu, schwänkle es gut ab und schütte es in ein Tenk, denk schlage es auf das Glüt mit dem Besel, bis es dicklich ist, dann nim es von dem Glüt weg und schla ge es fest bis es ausgekühlt ist.

Taubne in schwarzer Brüh.

Das Fleisch der Taubne wird mit etwas Essig aufgesotten. Wenn die Taubne wie gezächt sind und genug gesotten sind, so werden sie in eine Krüter gethan, und wie vorig gesalzen. Hernach wird zu diesem Fenk dem Sudlen seind Leitz beigethan, Limonie schälen, recht mit dem Gemüzmörgle beschnitten Zwiebeln etwas Knoblauch, Nägli, und einen Kochlöffel Rindfügg mit dem braunen Tränbrüh wie ein Rind gegeben. Einsot allen wird gegnedet, nüber ge-

Künste, und borne mit Lutter mingebonet, der Leut mit Essig
abno wird Aromie gemüsset. Endlich lässt man es noch gut aufsieden.

Faben in schwarzen Farb.

Künste gekörtelt und abgeschlagene Faden mit Lutter und
nie wenig Kindfuger. Alsdann thue schmide die Zeber den Fad-
den, nie Pfund Lutter Zeber, nie Pfund Zeuk und Lein-
nie schön, nebst nie wenig Zwibel nie sulb Zeke Knobloch und
Petersil sein zusammen, gib es in nie Häfen auf den Leut den
Faden, nebst also Essig und wenig Lissel Rosen drauf,
stelle diese zusammengesetzte in die Faden und lasse es gut
aufsieden

Faden auf schwarzfärbige Art.

Nein gezupfte Faden, schmide sie mitten den wegen, schla-
es nie, sebe Flügel und Füsse nie und schneide zwei schwarz
Lutter nie zehe Pfund. Hernach lasse nie Pfund Lutter zerschleinen
tuse, auf zerg Faden dann Schalotte, Pfeffer und Pfund-
kubbluse daran, bestreue damit die Faden, besäude sie mit feinem

Omwalbrüehl und beatz sie nüt minen gäl gschmiatne Aepfl. Küsomd dryssne wirsch mine die Pfd bon Pfirsechne oder Pfau-
zjeswend nüt folgnd: Brot: mone lüpft nie Pfünk Lüllne zmischi-
sche, gitt dand ebeso fnie gschnittnne Zwiebel, Petersili brönkel,
nebst dnne gryebtne und gschnittnne Pfirsechne und lüpft es
nie vonnig dünschne, dand stüb minne Löffel Mehl dra ne, rüst
es nie vonnig, drnne gib Rindsfuggo dryssne Wasse und Pfefferl.
chlüpfe dra ne, und lupf es gut ufftröchne. Diese Pfe wirsch dickflüssi
sroge. Zlet dann gits für ufs die gsotzige Pfünkel und lege die Trüeb
dra ne.

Pfau Pflügel.

Nüm nie kleine schwimmend Pflügel, risse die Hyut ab und
salze es gut nie. Schneide ab und Linoni schäle, gang Hesse
Kuebleuch, es bar Pfefferkörndel, Pfefferkörndel oder Pfeffer und
Majoran schnie zsämme, mit der Pflügel gut dermit nie, und
lupfs es gang oder drey Tage stehne. Denn Zvetne bsorgis nüt mit
Pfau Lüllne und Pfau. Lorgne Zwetschne abe schnie diese
Pfe drüber und bystreüe der gsotzge Pflügel mit gschnittnne
Schnittlig. Denn schnyds es ab Bonschne oder Pfebnuschnie, abe

und
gedrezirt und dann mit kaltem Brunnenwasser gegossen.

X Gebratener Hausenbal.

Der Fisch ist am besten, wenn er noch fest und nicht zu klein ist, ohne noch nicht gelaicht hat. Man schlägt ihn gegen den Strich, so stirbt er nicht. Wird der Fisch gebraten, so macht er ihn, wenn er mit Kümmel nicht, stellt ihn mit Brunnenwasser, Knoblauch und Pfeffer in geschmolzener Butter nicht, bestreicht ihn mit heißem Schmalz mit Brod, stellt ihn Brodschnitten dazu, stellt den Fisch über, schneidet er mit dem Messer nicht, sondern er reißt ihn, stellt ihn in die Röhre und bratet ihn in einer Schüssel, über glühenden Kohlen, Butterbrod dazu bereitet, wischt er ihn ganz rasch mit einem Tuch ab und bereitet ihn gut zu, stellt ihn dann in einen Topf, stellt ihn Knoblauch, Pfeffer, Salz und Gewürz dazu, stellt ihn Brodschnitten dazu. Endlich gießt man ihn Schmalz darüber, stellt die gebratenen Fische. Den Fischen schneidet man mindestens drei Hauptbeulen zu machen, sodann reißt man sie gehörig mit Brunnenwasser gewaschen.

Gebacken.

Man nimmt den Fisch, wie die Fische mit Mehl gefüllt, so macht man

frisch Mannsharn zum Gebrauch genommen werden. Man gibt
in selbes ein Kalbsfüsse, ganz Schmerwurzel, ganz Hund Kalb,
wurzel, ganz. Hund Rindfleisch bey der Gall, wie alte Hennen,
wie Gnugg Endevorbrüh, wo wie gras gebraten und Rosma-
rinus, dann ganz Zwiebelsäugel, alles wird mit frisch Rö-
gelein bestreut, der andern schön braun gebraten wird, fein
auch etwas feinischt Küllelwurz, Hasenpfeffer, Lorbeerblatt,
ganz Zehenblüthen die Schalen wird Limonie, wenig Pfef-
fer körner, Nelkenwurz, auch Muskatblüth, frisch Pasten-
blüthen, auch wie Viertel weissen Wein, etwas so viel Essig, der
übrige Wasser und Rindfleisch. Nun lässt man der Ganze
gute lang Pfeuden sieden, bis der Fleisch der Knochen fällt,
und dann wasche die Schüssel sein reingeputzen sein. Wässerend diesen
gibt man wie faulen Weinglein Hausmehlbutter dazu, und sal-
zen und pfeffern. Isten gepfeffern gesalzen, so füllt man der Essen
mit Pfeffergen wohl Wein und Essig wieder zu. Hat man
keinen beständigen Pfeffergen, so braucht man Mutzelkonfekt in

99 Mark, wösulich Felmasilir, gelbe Rübne, Bellnir, Kapsinortne
und Boori. Wenn dieses schön boenn ist, so gibt man nd
~~über Kraft~~ worsond denn Rindne in die Bösheit. Bld dan
lässt man nd übne Nacht stehne. Ene andnon Tag nimt
man die Felle ome weg, stehst dat Häsne grün Grund, dass
nd sich ruflösst. Enonsch spitzt man nd in eine Kruk, doükt
denn Pfropf bow grony Limonium denein, ~~und fallt nd ruf die~~
~~Glut bis d gut siedne ungefähr. Denn spitzt man nd denach~~
~~ein Fass. Fld gut ommig klar~~, stingst die Bäre bow dine Hyane
mit ihren gedrückten Pfälln dronin, und stellt nd ruf die Glut
bis d gut siedne anfängt. Denn spitzt man nd denes nie Fus.
Fst nd gut ommig klar, so gilt man ebenmässt so viel Hyaellen
und Pfälne nd dronin, beisst nd wesmaßt, und spitzt nd wieder denes
nie Fus. Hymouf wird nd gün dorsbenmaßt gesiesne. Mene
legt wösulich nie Drobritte übne nienne Fogst, legt nog nie
Lust Flinsbeyeine dronin, und gritzt d Pfefferkörnel drine dan,
ensst. Es muss aber nienne in den Wänner ingeltne wenn dnn

damit nit durchgeht. Ist nit ein durchgehender, so gibt man etwas
Datron in einen Model, und bäßt es nit ein wenig fühlen. Dann
gibt man kupfernen Draht geschnitten von Form gestalteten
Lynow daraus. Es muß aber nie zuviel Draht nie wenig sein
Leyzik nimmt nicht wieder. Hernach gibt man einen etwas
Leyzik darauf, und bäßt es wieder fühlen. Alsdann kocht
man von gelbem Wachs geschnitten Pitzagine einen Kranz so wie
Cranz kommt einen Leyzik. Endlich belegt man es mit dem
Leyzinstein, zum Leyzinl. so bedarf man auch ein Pinsel geschnit-
ten Tafelmehl oder die Leyzinl von Fischbein geschnitten
Fingerlen, oder zu dünnsten Indian-Lebes, oder Pergament,
oder ein fein dünn geschnittenes geschlagenes Zinn, mit Lebes,
Blättern gezirkt. Wenn fällt also den Model allzeit begießen
ganz kalt sein, damit sie sich ersparen, schlägt man nie fischbein Fisch
einiger Stärke spannen, oder wenn bäßt den Model einen
Augenblick in frischen Wasser. Und Leyzik muß geschlagen

Fryer und wie Fünkel und in den Grab. Dann kann man
vielmehr Fry die übrige Erde wieder graben, in nur auch
so Gestalt umgiessen und mit übrig gebliebenen Essen
oder Abfall vermischen.

Verfahren.

Zieht man alten Harn die Haut ab, dieselbe muß aber trocken
gemacht werden. Abfälle und einigen die Haut fressen. Dann
den Harn ganz alten Hühnern das Lungenfleisch fein zusammen und
stoßen es mit dem Loch Lutter fein das Fleisch beim einen Fry,
einen Eßlöffel voll Kindfleisch und das Rindfleischfett fein
zusammen. Hierauf schneide es durch ein Tuch, und streiche die Hälfte
dieses ~~Fleisches~~ Fleisch auf die Hühnerhaut. Dann schneide das
Abfälle und Galle fast gestossene Eyer in einen Kübel und
lege es einige Tage, wie auch Essig ein, und zuletzt
Zwiebeln. Wenn es nun den übrigen Fleisch Tag, rolle es wie
einen Beutel zusammen, binde es in ein Tuch ein und binde es
mit Faden zusammen. Dann lege ein Kürbiskern oder eine Erbse

und Zucker und lay die Masse darauf. Alsdann gib man
Zehn Rosenblätter, zwey Zwiebelsamen, die Grösse einer Nuss,
einen Esslöffel, Citronenöl und einen Lebermorchel, wie Viertel
Thun, zwey Theelöffel Kindsfuss, und zuletzt werden es wohl
Zucker, gib dann Eingemachtes darauf, und decke es zu. Lass es
Dünsten, bis man glaubt dass es gut und gedünstet ist. Endlich
nimm man es heraus, und schneid es greifen zwey Centimes,
bis es aufgetheilt ist. Dann nimm man Zucker und Zimmt
und schneidet es in beliebige Stücke.

Zunge in der Limonisch.

Man findet eine grosse Zunge in Salzwasser sehr weich, legt
sie dann auf, und zieht sie die Haut ab. Hernach siedet man
eine Pinte mit Essig, und bestreut sie mit Pfeffer.
Hernach lässt man eine Pinte in einer Kanne sieden,
und gibt die Zunge darein. Man lässt sie auf eine Pinte
eine halbe Stunde sieden. Alsdann stürzt man es auf eine Platte
darein, und lässt es mit zudecken. Dann gibt man Kindsfuss

und stark Limonensaft drauf, bis die Fische starr sind, und gesotten sind und lässt es gut aufsieden. Lege die Forellen hinein, so lange die Fische noch bleiben, und nicht die Fische drücken.

Junge in Essig-Brühe.

Wenn sind nun Junge in Salzwasser und wenig Wasser und nun noch nun nun gegossen Essig Essig, und Salz und Brot: nun gibt hier ein paar Löffel Butter, drei Löffel Mehl, und die Fische nun halbe Limonen in die Kapsel, nicht dass sie gut zusammen, dann gibt man Pfefferkörner und etwas Zucker dazu, lässt es gut sieden, und gibt sie mit Essig, wenn die gesotten Eier, wenn die Junge noch genug ist, so zieht man die Haut ab, schneidet sie in vier Ecken, nicht die Fische, nicht die Fische drücken, und lässt sie gut aufsieden.

Gebratene Aufschnitt.

Wenn man ein gute Fisch, Wenn sie gut abgelegen ist, so kocht man sie nicht. Hier auf wird sie mit Zwiebeln und Junge die

den Hemdsgeschirr, das zugemischt wird in Salz eingewälzt ist und darnach
kommendes, und den Lungen nochstirk durchgezogen wird. Salt dann gilt
man es in ein langes Kesselrohr, welches mit Hanfblättern, Schmid-
kraut, einer gemischten mit etwas Kümmel bestreuten Hanfbrei, einer
Hand Knoblauch, einer Hand Hanfsamen, einer Hand Lebensblät-
tern, und etwas Pfefferkraut belegt ist, drückt es mit Hingiren und
dem gehörigen Deckel zu, und drückt es mit einem und einem zu-
gehörigen Gewicht bey einer Woche. Hernach schüttet man altes
Hemdwasser = Wein darauf und kocht es noch dem Pfund
kochen. In den Hälfte dieses Hemd kocht man zehn gleichgroße
und geschälte Hanfsamen Hanfbrei, aber so viel gerieben geschnittener
gelbe Rüben hinein. Von dem Hanfsamen spritzt man die Hälfte
ab, nimmt die Hälfte einweg, und kocht es noch dichter mitkochen.
Endlich richtet man das Fleisch auf die gehörige Schüssel, belegt
den Rand mit den Hanfbrei und Rüben, und gibt die durch-
gemischte Brei in einer Schale dazu.

Rindfleisch in rothem Wein.

Man gibt in ein Rein Stück Fett, ein Paar Knoblauch, Pfeffer, ein Lorbeerblatt, Küttelkraut, Basilikum, und Kerbel, hackt dieses gut ab, dünstet es. Dann schält man Rosskastanien, kocht, brennt sie weiß, gibt Rindfleisch, rothen Wein und Essig dazu, und kocht es gut zusammen. Unterdessen zerschneidet das Rindfleisch in viereckige Stücke, legt es auf die gesottenen Kastanien, seihe die Brühe darüber und kocht es nochmals zusammen.

Rindfleisch in süßem Rosskastanienbrei.

Man salzet das gesottene Stück Fleisch und gibt es in eine Rein mit einem Zwiebelhügel, worin mit Nelken Kügelein besteckt ist, gibt süßen Rosskastanienbrei darauf und dünstet es mürb. Dann gibt den Brei zu Brei Rosskastanien, die gut vollständig mürb ist. Letzt und legt man das Fleisch auf, gibt in den Brei gebähten Zucker und gebrannten Zucker und kocht es auch gut ab. Endlich schneidet man das Fleisch in schöne Scheibchen und seihet die Brühe

darüber.

Der Hutschmiedt.

Macht von dem Hutstock oder Kind klein Pfutzel, bevorab fir
und setzt sin nie wenig. Dann schmidt übrig gebliben und Kalb- oder
Kindsleder und Lug bendel, Linnenschene, nimm subtne
Hänzel Zwirbel, grow Zsne Knoblauch, und nimm Winkel Zeug
sein zusammen, wie wie schwarz Lodboschle in Lutter und wie
dissed alles lug wie in nin Krüg, gis Kindsfuss, alwed Essig
und Wine dazu, dünste es wohl, nim die Leder fromb, und gis
so viel Kindsfuss dazu, als nötig ist. Lugne Lumpe lugs dir
Pfutzel und die grossig Schissel und spis die Hut darüber.

Küntlschmied.

Nim nin gute Schmidschate, schmidt sin in Fuig nelange und grow
Fuigen breite Pfutzel, bloss es gut, bestreu es mit Salz, gib gr.
Pfeffernus Küngel dazu und lass es nin wenig stehn. Hernach be-
lug nin Kris mit alwed Lutter und Mark, gis diese Pfutzel
und so viel Kindsfuss darnach, dass sin gut bedeckt sind. Lass es
fromb zugedeckt lang sund dünsten. Nimb die Pfutzel wohl

gedünstet, und ist warm vor dem Essen warm, so schneide man sie ab, streue dann Salz und Pfeffer darüber, und lasse sie noch einige Minuten.
Endlich gib diesen Brei noch so viel Rindfleisch darüber, daß der Brei nicht zu dick wird, lasse es noch einige Zeit, rühre die Eyer und das geschnittene Schnittel, mit die Erbse, wie eine Suppe und serviere den Brei darüber.

Kastanien,

Diese sehr gute Rindspeise, lässt die gesottene Lunge sehr gut, klopfe sie gut, salze sie, besonders sie dann mit Anis Pfeffer und reibe sie geschnittene Knoblauch, lasse sie einige Minuten in Salz liegen, dann nehme sie einen Tuch und drücke die Flüssigkeit heraus, und brate sie auf einer Pfanne mit Butter, aber so, daß sie saftig bleiben. Endlich richte sie auf einen Teller und gib einen Salat dazu.

Gedünstete Kastanien.

Wenn die Kastanien gut geklopft sind, so salze sie, und gib sie auf Leinöl, Limonie Schalen, Petersilie, und Knoblauch in einer Pfanne,

gib nuf Kindfingg und dann Lendenmuskeln drynf, und dünste sie mürb. Und sie vollkommen gedünstet, so mache nun erst den Sellerie, gieße es mit dem Fett der gedünsteten Fleischsoß ab, schwänke es herum, gib es wieder mit einem Löffel Mehl in der gedünsteten Fleischsoß und laß es aufkochen. Endlich mit die Selleriestangel, rühre die Brühe auf die gehörige Schüssel und schütte die Soß darüber.

X Junge Enten.

Man lese die Haut und Leber eine weg, drehe selbe und ziehe man es mit geschnittenen Zwiebeln, Petersilwurzel, Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer ein wenig. Hier auf setze und gieb man es mit etlichen Pfefferkörnern, dann Muskatnuß, Kindfingg, Lendenmuskeln und einen Bündel Suppe in eine Kanne und dünste es mürb. Wenn es vollkommen gedünstet ist, so nimm man die Suppe eine weg, mache den derselben eine recht braune Feuerung gießt sie mit dem übrigen Fett ab, schwänke es herum, schüttet noch einmahl darüber, würzet und schmälzt es recht und läßt es gut aufkochen. Legne Lemonistenen schüt man die Soß darüber.

Geschnittene Lungenbraten.

Löse und schäle es wie ob, schneide ihr dünne Rundmedaillons, die
schneide ihr mit Salz, klopfe ihr mit dem Messerrücken so, daß es
ein breites Stück wird, bestreiche diese Stücken mit Eyweiß,
streue ein Prise Salz und schneide es mit etwas Zwiebel, Schnittlauch und
Petersilie kräutel fein zusammen, salze es wenig und streiche diese
Masse auf dem Stücken, rolle ihr dann zusammen, stecke ihr auf die
Lunge in ein Fusel nie, und binde ihr mit einem Faden. Hernach
gib ihr auf die Lunge mit etwas Zwiebelkräutel, Lorbeerblatt,
Salz, einem Zwiebelringel, mit ein wenig Rindsuppe bis fast,
und so viel Rindsuppe mit etwas Lorbeeressig ein nie Brüh,
daß der Braten bedeckt wird. Etwann dem Einsieden gibt öfters
Suppe nach. Wann der Braten weich ist, so nim die Leber
heraus, wasche nie braunen Zwiebeln darin, gib in dieselbe den
Brust und die Kräuter der Lungenbraten und brate es gut auf-
einander. Hernach dann bindt man die Brust auf dem Tisch,
legt sie auf die gebratene Schüssel und gießt die Brüh darüber.

Lungenbraten-Schnitzel.

Man löst ein Stück Lungenbraten von Haut und Sehnen gut ab, schneidet es in kreuzlige Schnitzel, klopft sie und bestreut sie mit etwas Salz und Pfeffer, bestreut sie mit Mehl und bratet sie gut auf dem Roste oder in der Reindlpfanne. Hernach löst man ein wenig Butter zergehen und mischt in einen Eidotter gut ab, lässt diesen Dotter in einem Schüsserl zerschlagen, gibt einen halben Kaffeelöffel Mehl dazu, lässt dieses ein wenig aufkochen, gibt dann etwas Essig und die Schnitzel dazu, lässt sie noch ein wenig zusammen aufkochen, richtet sie auf die gehörige Schüssel und gibt die Soße darüber.

Lungenbraten-Schnitzeln.

Kocht denselben in einer schwachen Rindsuppe weich, wiegt dann die weißen Haut und alles Unreine weg, schneidet ihn dann in schmale Schnitzel, gibt sie mit etwas Rindsuppe und Schalotten in ein Schmalz, wenn dieses braun ist, Butter einbrennt dazu, würzt es mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Zucker es gehörig, und kocht es gut aufeinander. Legt den Lungenbraten wenn dann

Land der Schüssel mit gebrannter Pomel oder gemüsetem Erdäpfel. Man kann auch zum Essen gemeine hölzerne Schmalz Löffel nehmen.

Kartoffeln

Essenschmiz zu machen.

Nim so viel Schmiz als nöthig ist, salze ihn wie wenig, gib ihn denn auch nit wenig Zwiebelkräutel, Limonischälen, Zwiebel, nimm zwar Ihren Knoblauch, Lorbeerblätz und Nägelein in wie denn und dünste ihn wohl. Hernach nimmst auch von einem Stückel weiß geschlemmte Milch, so viel Kalbsbrüh oder Fleisch und Limonischälen nimm Fleisch, schneid dieses fein zusammen, lässt das zusammengeschnittene in einem Stückel Butter, wohl gemy Löffel Pomeranzöpfel gut aufbrennen, gibt einen Löffel Mehl, Lorbeerblätz, Nägelein und Zucker dazu, damit es gesötzig dick wird, salzet es gehörig und lässt es gut aufkochen. Wann nun der Schmiz wieder ist, so gibt man das braune Butter hinkommen darzu, würzt und salzt ihn und lässt ihn langsam fortkochen. Hernach hebt man Eyerstrol mit

Kartoffelmehl, stille es mit Zucker ein, schlage die Kartoffeln
zierlich, bestreiche sie mit Eyern und backe sie wie es sich gehört.
Junge Lerchen stürze man die Kartoffeln auf die gehörige Schüssel,
schneide den Leib schrag, nimt die Füsse heraus, gibt nun
Salz scharf daran, auf diese Art Brüst, und so fort, bis die Kar-
toffeln voll ist. Endlich gibt man ein paar Löffel durchgeschlagne
Butter daran, deckt sie mit den Deckel zu, und gibt sie nebst einer
Schale durchgeschlagner Butter auf die Tafel.

Rosmarin-Kartoffeln.

Wenn die Kartoffeln sind gesotten, und ausgepreßt sind, so salze
man sie ein, rührt sie mit einem halben Pfund oder mehr
Butter, zwey Eyer, einem Löffel Zucker, einem Theelöffel,
zwey Löffel Citronbrödel, ganz klein gehackt in eine Schüssel, dünstet sie mäßig
und streuet sie schwarz ordentlich. Die Vögel richtet man in eine
Schüssel, das Gemüse aber setzt man mit sechs gebackenen Brodschnitten
schön zusammen. Schneidet die Brüste von den Vögeln

Pfeffl, und lasst es gut aufkochen. Denn seiget diesen Pfeffl auf den Kamintisch und Feigel, und stellet es bey Seite. Alsdenn schmidet ein halbes Pfund Butter in einer Pfannen abgestellten und zerlassenen Speck mit Zehen und Ringen der Knoblauch, und den Pfeffen einen halben Zwiebel zu einen Gericht gschaumen, lasst ihn denn mit etwas Essig und Pimentkörner aufkochen, denket den Pfeffl einen halben Zwiebel dazu und lasst ihn etwas aufkochen. Alsdenn nimmt man die Kastanigepfeffte den kurzen Loff Mehl, und zwölf Loff Butter, zerlasst es und etwas Essig beschweiget anrühren. Wer den Gemüsse lasst man Zwiebel und Gricht gut aufkochen und richtet es ordentlich in die Kastelette. Die übrige Pfeffe kann man in einen Pfeffentopf einschlagen. X Angefangene mit Kastanienkörner.

Nimb zwanzig Knoblauch in Salzwasser ab und wasche den Pfeffen und anderhalb Einsatz Essig einen Knoblauchessig. Und Gricht schmidt ein grosser Schüssel, etwas aus zerlassenen Kalbsmehl und ein Paar Zwiebel. Denn lasst diesen zusammengeschmolzen

mit Sack bütten und Linnen-Faden, Mühlbutten und wöll-
nen Decken gut aufzuheben. Das Linnen wird es von den Glüt-
nigen und
wüsse wenn Kindtig in Verlegenheit gut abgestellten Haber- oder gers-
ten Mehl wenn Kindtig gemeldet wenn Hausmutter sind dann in
wenn halben Viertel Ohm abgegründelten Eydotter und damit und
lasse es gut aufschlagen. Wässend dessen bereite man die aufgelegte Pa-
sten, fülle dann den Sack gehäuften damit, wasche es gerecht zu und
backe es hernach. Zum Hausbackning einst man hineingehe Loth Mehl,
zwölf Loth Butter, zehn Eyer und dann Löffel Hefen.

Sind gelegte Hausbacken.

Wüsse in einen Eydotten so viel feinen Mehl, bis es so steif wie ein
Kindskinig ist, welches so dann Ring-formig ist und, sich ins Hefe-Mond
förmig rund, oder gib ihn sonst nur beliebige Form, bestreiche ein Ge-
schirr mit Butter, belege es gerecht mit dem rund geschnittenen Teig,
bestreiche die Stücke wenn sie aufgelegt sind, mit abgeschlagenen Ey,
welches ebenfalls einen Hausbackning gut umschmieret ist und,

Jemand darbon zwey Blätter, wie die Größe der Kastanienblätter, und
und den übrigen Trieg waren meine Finger. Hiernach gibt man nimmt die
Blätter auf die Kastanienbaum, bestreicht den Rand derselben mit
einem abgeschlagenen Ey, worauf die langen Finger zusammen, selbst ihre auf
den bestrichenen Rand der Kastanienblätter, drückt ihn fleißig wieder fe-
ster und von den Rücken und den Seiten gut dich und macht auch die langen
Finger mit dem geschlagenen Ey gut zusammen. Eine Trieg muß Finger-
breit über der Kastanie spatzieren. Endlich fället die so bereitete
Kastanie abwechselnd mit Schinkenspeise, ohne mit angebratenen Brod,
mit Champignons untermischt, ohne auch mit Krebsmehl, lange dem
gewöhnlichen Triegblatt darauf, damit die spatzierenden Trieg einfer-
tig sind, bestreicht ohne mit geschlagenen Ey und be-
streut ohne mit Brod. X Wildbret.

X Einsiedlungen oder Pasteten.

Zwey Hasenlöffel, zwey Rehrücken, eine halbe Kalbs-
keule halben Speck. Pfeffer, wenig zu Salat gehackte

und mit fest Lofelmallätten, einen Brennschen Schmieden,
einer Hesse Kuchlaus, eine Gewürzmühle, einen Glind Zeug,
bes, einen Kaffeschöpfel Pfeffer, ebenso viel Zimmetwürz, einen
Eßlöffel Salz, Knad Muskatnuß und drei Pfälme und drei
Pfeffel einer Limonigewürzt, dann in eine Loff Lüttere
gedünstet. Wenn einen Viertelstund gesotten wurd nim halb
Maß Weinessig darzuch, und lößt es noch nim halbe Stund
kochen. Endlich stellet man es kalt. Ein gesünderer Fisch wird
sinnigetragt, genau entdeckt, und gemig darzu dem unsonen Ge,
ge, ge mest Lend rest, drein gekochen. Es können auch unsere
Krebs auch minnest drein ling, oder nier mest den rundren
innen fleisch sinnigelegt werden, so lange die Schwer sie nid be,
dekten kann. Will man in diesen Brosse nid Knisse kochen,
so nimt man wenigen Eßig Limonisaft und nim gemig Lor,
beerblätter, darzu etwa gute Kinsinger, ein Wüfelen gesiedt,
ten Zest, und wesse Lüttere. Der Grund wird dann mit etwa

und unten ungebrauchtes Glas langsam gebosst.

Eingemachtes Wildbret

Man zerlegt die Lunge oder Pfeffer und Brust in beliebige Stücke, wischt selbe mit nasser Tuch ein ab, und salzet sie nicht wenig. Dann gibt man sie in einen Topf mit Butter und Fett, Zwiebel, Limonien, Petersilien, Knoblauch, Kümmel- oder Wacholderbeeren. Hier auf kocht man sie zugedeckt dünsten. Wenn sie weich ist, so schüttet man den übrigen Saft durch ein Sieb, und kocht sie damit ein. Dann gibt man den Saft mit gelben Löffel Mehl wieder durch, muss aufsieden, so viel nöthig ist, und kocht sie gut auf, siehe. Wenn Du willst, so kannst man die Stücke in Ordnung auf eine Schüssel, und seihet die Soss darüber. Man kann auch nimm Butterteig herumgeben.

Wie ein Hase gebosst wird.

Wenn der Hase abgezogen ist, so hackt man den Hinterviertel

mit dem Rührlöffel so ab, daß übrige Teig nur in Häufel zum

Einbrennen. Dann wischt man den Topf mit einem Tuch ab,

daß Fischmehl schüttet man gut ab, salzt es gut ein und be-

handelt übrig mit dem Eigelb wie den Kalbsflügel. Das zum

Einbrennen gehört, salzt man nicht wenig, und gibt es mit Zeug,

Lorbeer, Weißbrodhäufel, Limonischälen, Zwiebel Kornelbeer

Essig und Rindfleisch in einen Topf, und läßt es weiche dün-

sten. Hernach macht man mit Zeug nur bräunliche Einbrenn,

behandelt sie mit ganz Löffelbe Kapern in den gedünsteten Eigelb

und läßt es gut aufsieden. Kalbsflügel.

Man schabt einen weißen Kalbsflügel gut ab, salzt ihn gut

ihn gut mit Zeug, verbrennt aber zuvor gesalzen und mit einem

Rosmarin, Limonischälen, und etwas Pfeffer bestreut, sogen

muß. Dann richtet Kerbelkraut, Limonischälen, Weißbrodhäufel,

und Kalbsfleisch- oder Kornelbeeren etwas Essig und Rind,

fleisch auf einen Topf, und kocht ihn, daß es weich wird

und wird bey dem Pflug mit Gabel ~~fort~~ gefüllt. Alsdann kommt man von Hof mit darum Einkommen, gibt dem Knecht das Pflügeld nebst gang Löffel Haber das übrige Hindzeug, so davon, daß er die gehörige Ruhe nehmen, und bösst er gut zusprechen.

Während dem beschneidet man den Pflügel ferse stang mit Messe, gibt Haber dar auf, und bösst ihr wieder bey einlassen.

Wenn einsteht man den Pflügel auf die gehörige Höhe, und gibt mir wenig Heckel nebst klug bissen zu schneiden Leinsamen darauf. Wer darum Heck frisst man in mir Schale. Wenn das Wildbret schon mir Hirsch ausgetheilt ist, so darf nicht verkauft, ehe wieder Ruhe beschneidet man auf glatte Weise.

Hirsch = ~~Hirsch~~. Hirsch.

Man einigt den Hirsch gut mit warmen Wasser, bindet ihn in ein warmes Tuch, und stopft ihn mit Heu Haber Stroh Leinsamen, Heckbrödel Zwiebel der mit wenig Pfeffer bestreut ist, und schneidet denen, salzet ihn ein wenig, bindet ihn zugedeckt so lang, bis er gesotten worden ist. Alsdann kommt

richtet man schwarzen Teebüschel mit Zucker und Zimmt ein, mischt, und mit etwas Wein angefeuchtet. Ist das Zimmet gehörig gestellt, so richtet man sie mit etwas Fett in eine Kasserolle, streicht den angefeuchteten Teig ohne eine Hand darauf, und setzt sie in den Ofen, daß sie eine Farbe bekömmt. Wenn Sie sie gibt man gesammten Früchten dazu, und eine Viertelstunde dazu.

Wildschwein-Pfeffer.

Man hebt die schwarze Haut gut ab, reinigt sie mit einem warmen Tuche, bindet sie mit Bindfaden gut zusammen, und gibt sie in ein Kasserol, wo ein Stück Butter ist, gießt darauf einen Wein, etwas Essig und Wasser darauf, gibt dann einen Eßlöffel Salz, ganz gemischte Gewürze wie Nelken, ganze Pfefferwurzel, ganze gelbe Rüben, einen Lorbeerblatt, sechs Zwiebelblätter, etwas ganze Petersilie, Thymian, einige Knoblauchzehen und Zwiebeln darein, deckt es gut, und kocht

nd hinzu thun, Wenn der Pflügel weich ist, so wird es
von Grund weg, und hackt es mit Petersilienwurzel in dünne Rä-
der schnei. Endlich rührt es auch mit Butter und
beliebte Gewürz, belegt es mit Petersilienzweigl und gibt mit
Kartoffen- oder Gurkensalat = Soß ~~dazu~~ dazu.

Wildschwein = Ragout.

Wenn der Rücken rein gezogen ist, so schneidet die Haut gegen
weg, fangt an niggenweise durch, schabt das Fleisch sauber,
schneidet es dann auf, und klopft und salzt es. Hier
selbe Stücke thut man Zwiebeln beschneiden dünn Ragout,
del mit Butter, bestäubt sie mit Mehl und brate sie auf
dem Rost. Wenn es dann nahe mit Kartoffen, ist
auch folgende Art: nehme in einen Viertel Butter etliche Schalot-
ten, sind solche groß, so gib gegen Eßlöffel Mehl daran, röste es
braun, dann gib dazu gestoßene Lorbeerblätter, etwas weißen
Pfeffer Limonisaft und so viel Zugger daß es

Kopie

schmeckt und Eiter enthält wird, und beschwerlich zu reinigen. Wenn
sich es in ein rundes Grübel, gibt man ein Pflaster
und in Schmalz geröstetes Semmelmehl Zwiebelsaft darein, lasse es
mit diesem Zwiebel noch ein wenig ab, wie es dann von Grund weg,
und nehme zwey Esslöffel Brey darein, endlich reibe diese Pest in die
geschorne Schüssel, und lasse die Krebswundel in meinem Körper fromm.
Nun ist zu bemerken, dass diese Pest dann nicht mehr lasse dass
bald der Brey darin gronnet ist.

Brot, meinen Schmerzen zu vertreiben.

Meine rechte und einzige meinen Schmerzen, so gut es sey zu lindern,
weil es nicht gänzlich, sind von der Geschwulst nie wenig ab,
gemessen wird. Ist es aufgewacht, so legt man den Finger wird
feind das Leben gleich nicht nie Schmerzhaft. Ein Schmerz wird nie,
gesalzen, gut gesäubert, mit feinem Schwefel gerieben, und gebrannt.
Unterdessen reibet man die Schmerzen, und Schmerz der Finger,
wieder und die Leber mit Linnenschäben fein gemessen.

Hierunter wächst nun Samenbeschel in Dolden, gilt das Zuschnei-
nungsschnittmer ohne ganz gestossenen Pfeffer etwas Rindfleisch-
ge, und Limonensaft soviel dronin, salzet und schmiset es auf
der gepfefferten Schnitte, welche man nun mit Butter geschmiert
und mit Rosen bezogen und Schüssel gelegt, und zugedeckt gut auf-
gesetzen werden. Eine gebratene Schnepf endlich wird auf diese
Schnittel
~~Schnittel~~ gelegt.

Schnepfen in Pelui.

Nimm zuvor gemeldte Schnepfen, gib das Zugemeid ohne Leber
auf ein Tral und schelle es zu den Schnittel auf, setze und binde
sie mit Zwirn nieder, backe sie in Butter, gib es in die Bratpfanne wohin
Wein, etwas Essig, Zwiebel, ein wenig Rosmarin, Pfeffer-
kel, Limonenschalen, Gewürznägel, und begieße es öfters damit.
Wenn sie gebraten sind, so drehe sie endlich herumb, so
Essig, welches vergessen, stösse zu ohne den Zwirn, womit sie
zugebunden waren, und seihe Brodel gebratenen Samel sein
zusammen. Hierunter gibt man das Gestossene ohne die Haut

den Kartoffeln, dann Gewürz, etwas Salz und Pfeffer
in eine Pfanne und lässt es gut abkochen. Endlich rührt die Eigelb
in eine andere Pfanne, fügt das Lebergehackte darauf, lässt es mit einig
aufkochen, rührt die Eigelb zuletzt auch die gekochte Kartoffel, gibt die
Hefe darauf, und legt auf den Rand der Schüssel die Schnitten. Die
Schnitten richtet man dann den gebratenen Schweinen.

Schweinsbraten italienische Art.

Wenn die Schweinen vollends zum Braten, dann muß man Salz und
Pfeffer und Knoblauch, einige Sardellen, Limonienschalen, Salbeyblätter,
Lorbeern und etwas Butter. Während dem braten begießt man
sie mit diesem Salz, zuletzt etwas mit Essig. Indessen macht man
die Schnitten, schneidet das Fleisch und die Leber fein klein zusammen,
hackt Butter und fein klein geschnittenen Speck fein, gibt
ein Handvoll Brodbröseln dann, dann klein geschnittene Peter-
silienblätter, etwas fein Gewürz und Limonienschalen und hackt
es gut miteinander. Dann gibt man das geschnittene Fleisch und Fleisch

wird dazu, wüstet es verwüstet, gibt dem Mann und Vieh
verschlingt dazu, und lässt es gut aufbehalten, damit es gesegnet und
fruchtbar wird. Wenn jemand es auf hier neben und gebietenden
Feuerschwibbel, und stellt es warm, bis wenn es barmst. Wenn die
Strafen gebetet sind, so kommt man sodann, legt die Brü-
gel sorglich auf die gesäuerte Schüssel die Rösse oben. Und Gnaden
wird sofort genommen, und mit dem Lobgebetten ~~Lobe~~ gut weben
lassen. Endlich singt man dieses Lobgebetten über die Brigel, gibt
eben Besen, damit sie weich sind, und belegt den Mund mit Speis,
bis.

Lob, den Herrn zu loben.

Man muss den Herrn loben, bis auf den Tod, denn wir
no ist bleibt. Man muss ihn auf, wie meine Augen. Mein
Finger werden nicht abgeschnitten, auch wird es nicht krumm gezogen,
sie neu aber wiegen. Ist derselbe fest, so wird es nicht mit
Zank mögen nehmen. Herz geschieht nur, wenn es mag wohl. Man
besonders ihn übrig und wie meine Augen. Ein Rosinen

Lebt unter dem Fr. Hyazinthen.

Deine Füße sind, wie Füße von Eisen und Erz, für mich. Wenn ich durch die Fluthen gehe, bist du bei mir. Wenn ich durch die Ströme gehe, sollen sie mich nicht ersäufen. Wenn ich durch das Feuer gehe, werde ich nicht brennen, und die Flamme soll mich nicht anrühren. Denn ich bin der HErr dein Gott, der Heilige in Israel, dein Heiland. Ich habe Egypten für dich gegeben, Mohren und Seba an deiner Statt. Weil du vor mir teuer und herrlich bist, und ich dich lieb habe, gebe ich Menschen für dich, und Völker für deine Seele. Fürchte dich nicht, denn ich bin mit dir. Ich will deine Kinder vom Aufgang bringen, und dich vom Niedergang sammeln. Ich will gegen Mitternacht sagen: Gieb her! und gegen Mittag: Halte nicht zurück! Bringe meine Söhne von ferne, und meine Töchter von der Welt Ende, alle die nach meinem Namen genannt sind, die ich zu meiner Ehre geschaffen habe, gemacht habe. Es müssen alle Völker versammelt werden, und müssen sich alle Leute sammeln. Wer kann unter ihnen solches verkündigen, und uns lassen hören, was zuvor gewesen ist? Sie müssen ihre Zeugen stellen, damit sie gerecht werden, und man es höre und sage: es ist die Wahrheit. Ihr seid meine Zeugen, spricht der HErr, und mein Knecht, den ich erwählet habe, auf daß ihr wissen und mir glauben möget, und erkennen, daß ich es bin. Vor mir ist kein Gott gewesen, und nach mir wird keiner sein. Ich bin der HErr, und außer mir ist kein Heiland. Ich habe es verkündigt, geholfen und gepredigt, da kein fremder Gott unter euch war. Ihr seid meine Zeugen, spricht der HErr, daß ich Gott bin. Ich bin der HErr, euer Heiliger, der Israel geschaffen hat, euer König. Ich bin der HErr, der im Meer einen Weg gemacht hat, und einen Steig in den mächtigen Wassern, der Wagen und Roß, Heer und Macht ausführte, daß sie zugleich lagen und nicht aufstehen konnten, und verloschen wie ein Docht, der ausgelöscht wird. Gedenket nicht an das Vorige, und achtet nicht auf das Alte. Siehe, ich will ein Neues machen, jetzt soll es aufgehen, daß ihr es erfahren sollt. Ich will Wasser in der Wüste und Ströme in der Einöde machen, daß mein auserwähltes Volk trinke, das ich mir zubereitet habe, daß es meinen Ruhm verkündige.

Der Wildente.

Wenn ich gedenke, so erschrecke ich, und mein Fleisch bebet vor deinem Gericht. Denn ich fürchte mich vor dir, und scheue mich vor deinen Gerichten. Ich weiß wohl, daß du nicht ungerecht bist, sondern gerecht, und thust recht an allen Menschen. Ich weiß wohl, daß du nicht ungerecht bist, sondern gerecht, und thust recht an allen Menschen.

127 Indessen gibt man in eine Backschüssel Weitzenmehl, ein Loth Salz, Zimmetröhrlein und etwas Essig, legt die gesalzenen Leber darein, bedeckt sie wohl, und besorgt sie nit gar zu viel. Alsdann nimmt man den Fett und halb Gröslen halb Netz von den Leber ab, gibt übrigens Rindsfuger und einen Löffel Mehl dazu und klopft es gut ab. Letzlich nimmt man diese Leber in einen Hafen. Man kann sie auch über den Rost gebraten. Dann schneidet man die Leber über die Leber und gibt gesalzen einen Löffel voll Mehl dazu, zu Letzt die Gröslen- den Zibelnwandel in Wein aufgesotten.

Eingemachte Wildbäuten.

Man zieht selbe, wie die gebratenen, geschneidet sie in vier- eckichte Stückel, und salzet sie. Dann richtet man etwas Fett Zwiebelstückel, Lorbeern, Zimmetröhrlein, ein Zwirbelstängel, ein Hasen Kuttelbrüh, mit Rindsfuger und Essig samt den Leber

in nine Amid, und dünstet es gröber. Indessen nimmt man
mit Fett rein braunen Einbrenn, schwärzt sie mit dem Fett
der Leber blau ab, gibt ein bis Kindfinger voll reine Essig
daran dazu, daß sie in der Brühe recht wird, reibt sie
auch die Leber und bäßt es gut aufkochen. Indem dünstet
man die Nieren endlich auf der gröberen Reibe,
reibt die Lösch darüber, und gibt sie nach dem mit Leberbrühe
oder in einer Kasserolle.

Junge Rehschlegel auf dem Rost gebraten mit grüner Brunkunke.

Wenn sie wie gerecht und ausgenommen sind, schneidet sie
willen den Knochen. Der Fuß wird ringsherum, daß
selbe Flügel durchgezogen, dann mit einer beinernen Spei-
ze gerklopft. Dann legt es in eine Schüssel, besprengt
es mit Salz und etwas Pfeffer, dann gibt den grünen Peter,
einen dem Fett, einige Zwiebelringel, Lorbeerblätter,

und Schwefelsäure Tropfen und lasse es unter öfterem um-
rühren mit einer Stunde stehen. Eine halbe Stunde vor dem
Gebrauch tunke sie in zerlassenem Talg, bestreue sie mit
feinem Pulverbrösel, und backe sie auf dem Rost.

Krebsmodel in Zucker.

Wenn die Krebsmodel gereinigt, gesalzen und gesiedet sind,
so gibt man etliche Zuckerstöcke und Pfunde nebst Li-
monischalen, Zuckerbrödel, etwas Pfefferkörner, und Nelkenblüh,
hinzu, und mit Glas gutem Essig Wein und Brotwas-
ser, wie man will, stellt die Krebsmodel darein und dün-
stet sie wieder. Sind sie gesotten genug, so nimt man sie
heraus, stäubt sie die Krebs mit einem Löffel Mehl und bäckt
es braun mit Butter. Hernach heraus nimt man die Krebs-
del, stößt den Butter sein zusammen, gibt es nebst Zuk-
ker hinzu, und mit Glas gutem Essig Wein und Brotwas-
ser, wie man will, stellt die Krebsmodel darein und dün-
stet sie wieder. Sind sie gesotten genug, so nimt man sie
heraus, stäubt sie die Krebs mit einem Löffel Mehl und bäckt
es braun mit Butter. Hernach heraus nimt man die Krebs-
del, stößt den Butter sein zusammen, gibt es nebst Zuk-
ker hinzu, und mit Glas gutem Essig Wein und Brotwas-
ser, wie man will, stellt die Krebsmodel darein und dün-
stet sie wieder. Sind sie gesotten genug, so nimt man sie
heraus, stäubt sie die Krebs mit einem Löffel Mehl und bäckt
es braun mit Butter. Hernach heraus nimt man die Krebs-
del, stößt den Butter sein zusammen, gibt es nebst Zuk-
ker hinzu, und mit Glas gutem Essig Wein und Brotwas-
ser, wie man will, stellt die Krebsmodel darein und dün-
stet sie wieder. Sind sie gesotten genug, so nimt man sie
heraus, stäubt sie die Krebs mit einem Löffel Mehl und bäckt
es braun mit Butter. Hernach heraus nimt man die Krebs-
del, stößt den Butter sein zusammen, gibt es nebst Zuk-
ker hinzu, und mit Glas gutem Essig Wein und Brotwas-
ser, wie man will, stellt die Krebsmodel darein und dün-
stet sie wieder. Sind sie gesotten genug, so nimt man sie
heraus, stäubt sie die Krebs mit einem Löffel Mehl und bäckt
es braun mit Butter. Hernach heraus nimt man die Krebs-
del, stößt den Butter sein zusammen, gibt es nebst Zuk-
ker hinzu, und mit Glas gutem Essig Wein und Brotwas-
ser, wie man will, stellt die Krebsmodel darein und dün-
stet sie wieder. Sind sie gesotten genug, so nimt man sie
heraus, stäubt sie die Krebs mit einem Löffel Mehl und bäckt
es braun mit Butter. Hernach heraus nimt man die Krebs-
del, stößt den Butter sein zusammen, gibt es nebst Zuk-
ker hinzu, und mit Glas gutem Essig Wein und Brotwas-
ser, wie man will, stellt die Krebsmodel darein und dün-
stet sie wieder. Sind sie gesotten genug, so nimt man sie
heraus, stäubt sie die Krebs mit einem Löffel Mehl und bäckt
es braun mit Butter. Hernach heraus nimt man die Krebs-
del, stößt den Butter sein zusammen, gibt es nebst Zuk-
ker hinzu, und mit Glas gutem Essig Wein und Brotwas-
ser, wie man will, stellt die Krebsmodel darein und dün-
stet sie wieder. Sind sie gesotten genug, so nimt man sie
heraus, stäubt sie die Krebs mit einem Löffel Mehl und bäckt
es braun mit Butter. Hernach heraus nimt man die Krebs-
del, stößt den Butter sein zusammen, gibt es nebst Zuk-
ker hinzu, und mit Glas gutem Essig Wein und Brotwas-
ser, wie man will, stellt die Krebsmodel darein und dün-
stet sie wieder. Sind sie gesotten genug, so nimt man sie
heraus, stäubt sie die Krebs mit einem Löffel Mehl und bäckt
es braun mit Butter. Hernach heraus nimt man die Krebs-
del, stößt den Butter sein zusammen, gibt es nebst Zuk-

damit es gehörig dick und fingerdick wird. Als dann spritzt man es in eine andere Schüssel, legt die Hühner darein, gibt die gehörigen Gewürze mit Salz, Essig und Pfeffer, und läßt es eine Viertelstunde aufkochen. Dann nimmt man die Hühner heraus, oder zerlegt sie und gebraucht das Hühnerfleisch.

Abschmalz in Palmi auf andere Art.

Man gebraucht Abschmalz, braunschön für ordentlich, der Gewürz aber lasse mit einigen Zwiebeln gebratenen Brunel, einen Zweibel, Lorbeerblatt, einen Nüßel gelben Rüben und Zellerie, wie auch einen Schälen, und Pfeffer in einer Schüssel und lasse es gut zusammen. Alsdann schneidet man die gehörige Schüssel mit Leberknödel, und belegt sie mit gebratenen Brunel. Dann richtet man die Hühner darauf, und spritzt von dem gut abgekochten Pfeffer so viel darüber als nöthig ist. Endlich lasse es in der Röhren ein wenig anziehen.

Kaltes Abschmalz = Palmi.

Hühner jungen, gehörig gebratenen Abschnitten werden ordentlich

Brunnschüt, und die Hälfte asst mim Porzellanschüssel in nimm
Kessen gronischt, die Lebstüllen aber wendme mit mimm Pinsel
gutem Estrevenisse-Stmic, asst Hallatme, kim Lorbeerblättme,
etwas Rutkalbraus, Salz und ~~Pfeffer~~ nimgme wüssme Pfeffme,
bömmen gut abgekosst. Wässend dessme macht man mit nimm
Pinsel Fett und grosy Kesslöffel Mehl nim braune Einbrenn,
gibt es in dem bessmedme Topf und lässt es noch nim Stück
kochme, damit die Sosse schön dick und gut aby wemme wendme
kann. Bald dann fangt man diese Sosse durch nie feines Haarsieb
in nie andere Kochmal und lässt es ~~nicht~~ auf nimm
Kohlfeuer unter beständig und Rühre bis auf andere Halb
Essenlöffel einkochen. Wässend dieses Kochen aber wird sie
mit fein Eßlöffel klarem Leberkäs in dem Lebsälzne abgeschmalt.
Etwas Zucker und Einkochme aber fangt man es noch nimmer, gibt
kim Eßlöffel Leberkäs, aber so viel Glas und etwas Limonisaft
dermid, und stellt es kalt. Die müssz aber von nimm Kinder

zum andren mit einem Löffel zerrühren und zu zwey und zwanzig bis sechs Pfund kneten. Dann den einen Theil zu Kugeln, kömt sie auf das Blech. Alsdann zieht die Hälfte davon über die bereiteten Kugeln und backt sie fein. Hernach ziehet die übrigen Kugeln zerstoßen darauf, bestreicht sie mit dem übrigen Teig, und backt es wieder fein. Wenn dann Butterteig und es mit Zucker und mit in reifen Obst abgekochten Früchten gefüllet. Wollen aber alte Aepfel essen, so müssen sie zum Backen in reifen Obst abgekocht werden.

Aepfel in Schnee.

Nehmen die Aepfel wie es gehörig zum Backen ist, binden sie mit Faden ein, und braten sie vollständig aus. Wenn sie, wie sie vollendet, das Fleisch aber sonst sehr fein, sind es mit guten Pfirsichen mit, reiben und salzen es gehörig, reiben es hernach durch ein Sieb, schneide in ein Viertel feinen Zucker, nehme die Eingeln die gehörigen Pfirsichen, stelle das abgeschneidelte darüber, und salze

es in mine Stück mit fünf neun Löffen, und gib einen Eyer-

stal mit schwarzen Glick darauf. Sobald es gestockt ist, muß

es zum Feuer gegeben werden, weil es sonst wässrig wird.

Gebratner Kalbsnudel in Stück.

Einige mit halbes Pfund Stück in Schmalz — dann ein wenig gutes

Fett. Entweder schneide ein Stückel rohes Kalbfleisch fein

zusammen, treibe dann eine Loth Butter ab, und rühre dann

Eydotter nebst dem Stück und geschnittenen Kalbfleisch darein.

Zuletzt tue nasse den Schnee der drey Eyer darunter gib der

halbte dieses Zeug in einen großen Mörsel, lege ein

gesiebtes und in Fett gebratenes Kalbsnudel in die Mitte,

den übrigen Zeug darauf, und backe es langsam.

Kompot von Krammets Vögeln.

Wenn diese Vögel gerupft sind, so wäscht man sie ab, wischt

sie aber nicht aus. Man salzt sie ein, und bratet sie in einer

Anm. Wenn sie gebraten sind, so lässt man die Leber-
knödel, das übrige stößt man mit allem gebratenen Brod-
wadel fein zusammen, gibt es wieder in die Pfanne und lässt
es mit guter Rindsuppe, allem Gewürz und mit Pfeffer
und Salz einer Limonie gut ab. Dann passirt man es durch,
lässt es ablöschen, spendelt dann in nach Belieben Deiner Suppe
sechs Eydotter, rührt die Leberknödel mit die gesottene Pfeffer-
und schüttet das abgeschwendelte darüber. Endlich schneidet
die ~~Limonie~~ Pfeffer in einer Limonie mit feinen und nur Weg-
gibt einen Esslöffel Essig, und lässt
es stehen. Ist es gestockt, so gibt man einen Esslöffel
Semmelmehl, damit man bäckt von Esslöffel eine Gabel
voll einen Esslöffel, das gesotten als die Pfeffer ist.
Zuguß Lemonisse pflückt man mit ~~einem Messer~~
~~Messer~~ einem zugespitzten Messer davon und hebt
es auf das Konfekt.

Gedünstetes Fink und Laubmoos.

Nim hon nimm mein gezüchtes Laubmoos das Fu-
gmonid sonderl, sorten Hals Flügel und Füßen ab,
wäppnen und salzen ihn göt nit. Hinnach bonnten nimm
Kessel hon dann Pfund Klappen oder Bündsigen,
nimm Pfund Klein und ebnid so gnil Essig, sand nimm
Lorbeerblätzl, mit nimgnen Pfeffernüssl bestekt, Zwie-
bölöbl, gnian Lorbeerblättnen, Knoblauch und dann
Pfeffer und Salz nimm Lorbeer. Nimm diesen
Kessel gut obgedeckt ist, so schütten sin sind und dasüben
und lasst es gnügend mit nimgen Zeigen stehen. Von dann
Gebrauch so ists nun nöt din Lorbeer mit Essig und Pfef-
fer es in dem Kessel nasst nimb. Endtlich lasst ihn
nöch dem Glut etwas nimgstehen dasst na nimm Lor-
beer eböent. Nässen und dressen nasst nun gen Essig und
etwas Pfeffer nim nasst bevorn Fischen. Gibt Fisch nasst dann

übrigen Pfeffl, etwas weissen Wein, Pfeffer, Muskat,
blühen und Kindfüßen dazu, daß es an Geschmack und
an Farbe recht wird und häßlich gut aufsindet.
Dann nisten den Fasan auf die gebräuchige Schüssel, streue
auch Salz darauf, und, wenn er mit Speck gespickt,
seinen Limonisschälen. Am Rand der Schüssel kann
man mit halben Limonisscheiben belegen, welche mit
Kapern und Sardellen sind, und gibt die übrigen Salz die
meine Schale dazu. Ist es ein junger Fasan, so kann
man ihn auch den Leib an Einen braten, ist er al-
ter, so ist es besser, wenn er in Rückel gehackt, in
den obigen beschriebenen Brühen mürbe gedünstet, und das
beschriebene Ragout eingekocht wird.

Fasan-Kögel.

Gebratene Rebhendel auf Italienisch.

Braten die Rebhendel und Einen fertig, lösen die Brüstel

Zwiebel, das Gewürz, etwas Pfeffer und Salz gestossen
Eyerdotter, und gebackenes Brod fein zusammen, gibt es
und nimm Nüssel Suppen, nimm Löffel Butter, nimm
Glas Champagner, etwas Sauerampfer und braune
Kapern, Limonienschalen und Muskatblüthen wie nun
Brod, und siedt es gut aus. Alsdann richte die Zwi-
bel in nun Schüssel, seig die übrige beste Pfeffer darauf und
backs es mit Limonsaft anrichten. Wenn kann diese
Pfeffer auf gang barum machen. Zuerst thut das Butter
backt in nun Pfännel Fischely, etwas Zwiebe
gut gelb werden, und gang Esslöffel Zwiebel und nun
Löffel Mehl darin anbrennen. Endlich gibt man das
gestossene Gewürz, Wein, Essig und braune Kapern
dazu und backt es ablochen. Eyerdotter, Butter und
Butter klein ring.

Hühnergeyel oder Rezeptbuch.

Nimm ein, schneide Kopf Flügel und Füße weg, wasche
auf, wässere es gut und salze es nin. Dann schneide nimm auf,
gelöste Bandeln, etwas Zwiebel und Limonischälen klein
zusammen, treibe es mit dem Zusammengeschnittenen von
einem und einem nin und wische es ab mit einem Tüchel
Lüttne in einen Kessel oder Tiegel. Brate es dann
nöthlich, besträube es unter dem Braten mit Mehl, gib
auch Wasser darauf, lasse es ein zergehen lassen, damit
die Soße gelblich wird. Zur Limonischale presst man diese
Soße darüber.

Das Turkeygeyel oder schwarze Pfeffersuppe.

Man zupft und zieht es wie das Hühnergeyel, schneidet
aber auch die Füße weg, und salzt es nin. Vor dem Brat,
den gibt man ein Büschel Lüttne samt Limonischälen
und Kopf dazu. in dasselbe. Während dem Braten
begießt man es mit Lüttne und Limonisaft.

Zwyen Leuchter und ahne Engirßt immer ns nur mit Dirßen abgetrocknet Tücher.

Nimmerßen oder Leinengarn.

Kürßen ihr zwie, schmiede Roß und Flügel ong, wenn ihr engl und wörßner ihr gut. Immerfalyn ihr ein und übern, Künßen ihr mit Aroes Essig. Leßt er ghis Aroes mörder schlem, so schütten dne ganzen Pud ong, und er zu Aroes schal. Hinerüch bremiten ihr zum bretten zu, wie Rück Zutten in nim Leuchtraum, Aroes Essig, Limonirßer, lm, Hornbalzyong Hehnd Knoblauch, und Leibzwiebel und bretten ihr nöthigt. Wörßen und dnen Leuchter bezeichnen bei ihr mit Kreß und bezeichnen ihr nie zusammen mit Kerßen. Zwyen Leuchter nicht immer Dirßen Pud darüber.

Einkäuter.

Wenn bremiten haben wir den Nimmerßen. Wenn ihr gehalyn sind, so Künßen immer mit Aroes Wörßen. Wenn ihr gut

übrwendigsch sind, so schüttet man diesen Sud weg. Hiernach kocht
man in einem Topf ein Viertel Liter Wasser zum Kochen, gibt das
Pulver darein, stäubt ein wenig Mehl darauf und kocht es
so lange, daß es mit wenig Farbe erbeitet. Endlich gibt
man Asche und Limonienschalen nebst dem Pfeffer dazu, und
kocht es gut aufsindem. Fischessen

Frisch abgesottener Fisch.

Nim halb Essig und halb Wasser, setzen es gut, gib nun
zu Pfefferkörner, ein Viertel Ingber, Rosmarin, und
Lorbeerblätter darein und kocht es sindem. Nehm dressen kocht
den Fisch ab, wasch ihn auf, und wasch ihn auf. Nehm den Sud
findet so lange den Fisch gleich hinein, deckt ihn mit einem Tu-
gen zu, und kocht ihn recht lang sinden, oder bis du
ihn Finger lang aufgehen, bis die Augen heraus fal-
len. Dann ab dann ist er genug gesotten. Dressiert ihn dann
mit einer kalten Sosse, und stellt ihn kalt, bis man

ihn braucht. Wenn er auf dem Wasser ist, so muß er
vorsichtig in dem Fische oder am Ufer hingehen. Der
abgeschabte wird
Der Fisch ist, wenn er
Wenn
Fische
Wenn
Fische
Wenn
Fische

bestellt, und etwas Knoblauch in min Ann. Denn nun dieses Fleisch gut findet, so legen den Fisch darein, das die grösten Würmer unten sind, und finden sie gut drin. Endlich muss man beeren Zutaten, so mischen sie mit den Fleisch und den aufbewahrten Leber gut ab, gib ihn den gesönigten Geschmack von Ann, Essig und Salz, misch den Fisch auf die gesönigen Schüssel, spritz diesen Saft darauf und lass es noch ein wenig gut anfinden.

Eingemachte Aalen.

Wasch sie auf, waschen sie aus, und finden sie in Salzwasser mit etwas Petersilienwurzel ab. Gut abtrocknen gib ein Stückel Zitron, einen Löffel Essig, und etwas geschnittenes Peter-silienblätel in ein Hafel, lassen es ein wie ab, gib klare Fischsup-pe, Essig und Salz es auf, und lass es gut anfinden. Hernach nimm den Fisch und Kompot oder Gurkel auf die ge-sönigen Schüssel, spritz den Saft darüber, und lass es gut an-finden. Wenn kann auf diesen Saft mit Eydotter abgiessen,

mit Limonisaft säumen, auf dem Glut etwas schmälzen und als Zuckersaft servieren.

Kutten in dem Zuckersaft.

Binden die Kutten in Polzerschen mit etwas Essig, nimm Weinbeerl, und Zuckerwürfel ab. Schneide beyde in nimm Viertel Kutten nie Paar Löffel Mehl anbrösme, giesse es mit klarem Fleischsuppen auf, und beyse es mit Limonischälen und Perl gut aufsiedne. ~~Wenn beim auf diesen Post mit Essig~~ ~~Gestaut abgeschmalzen sind~~ Schneide es auf einer Platz oder dem mit Messer abgeschälte Epfel und giesse es beym Glut auf. Kutten als denn die Kutten auf die gesottene Schüssel, gib die Perl darüber und beyge dem Kraut dem Schüssel mit gr. karinem Zimmet und Zucker schön an. Auf diese Art kann man auch Quitten oder Trossen bereiten.

Lachsfisch.

Wenn der Fisch mit ~~gewaschen~~ gesotten, gemacht und auf

gnoppsen ist, so salzt man sie gut nie, und bäckt sie nie gern
Kindern essen. Lebendig verlyn sie mit Stroh nie, denken sie
in kaltes Wasser, und bessär sie mit feinem Semmelbröseln.
Hiernach bessär Schmalz macht heiss werden, und backt den Fisch
güsch und hellbraun, damit er nicht fett wird.

Gebratnen Fisch in den Backofen.

Wenn selber rein abgeschuppt, und gnoppsen und ringgeschnitten
ist, so salzt man sie gesönig und bäckt sie in ein Milch, denen.
Hiernach bäckt man einen Brot macht heiss werden, schneidet
selben mit Schmalz, legt den Fisch darauf, und bratet sie von
beyden Seiten gesönig aus. Dann bäckt man ein Tüchel
Leinen in einen Kreis zusammen, gibt Brosel und etwas
Zwiebelschälen und Peterli dazu, legt den gebratenen Fisch
darein, und bäckt sie gut auskochen.

Gebratenen Schneid in den Ofen.

Wenn die Schnitzen recht gross sind, so werden selbe auch
den Köpfen mit, sindemen Kopf in gebraten ist, gut ab-

gnesslmind, dann gesönig gsalzne und nim Gnidlang lingne gn,
lassne. Hinnenuss schmiest mans bny da Pitne mit gnesslissnne
Lüdlne, bsträt sie mit fnimne Pumbnöpfle, und bratet sin
uss nimnd schö gnuugsten und gschmiatne Byde spon bnydne
Pitne gnät und. Endlig nistet man sie ~~und~~ uss din gn,
sönigne Schüssel, und gibt gnesslissnne Lüdlne, mit Linn,
nissest gnanisset, dernäbne.

Znaschiss mit Essig und Öl.

Dnen selbne nnin ~~gnetzt~~ gschnezzlet und nüd gnugsam
ist, schmindt mans in Wasser nin, salzt sie gnät, und bratet
sie uss Und Byde spon bnydne Pitne gnät und. Hinnenuss
nistet mans sie uss din gnsönigne Schüssel, schüttet Essig dar,
über, streut fnin gnschnittnne Zwiebel, Gabri odne
Kapern und Linonnischälne darnnsk, und gibt nuss nos
Pfeffne und etwas Öl darübne. Krebsbny wird nos Essig
und Öl ~~darüben~~ dazu gnebne.

Gebrauchung Hunde auf Wildbrat.

Wan wurst den Fisch auf, schlagt ihn ein warmen Kreyz
fun, salzt ihn gut ein, und steckt ihn mit Nelkwir und
Pfandlkorn. Alß dann findn nun Leitz auf, schlagn den Leit:
nösln in nimm Rüdl Luftwar etwas zwiebl, gib dann
Knödlmehl, Erbsmehl, Linsenmehl, nur wan Knö-
gln wöst nimm Lorbeerblatt, etwas Rüdlbrod und Ei,
mach dazu. Wan dinst gut sind, schütt es zwieng über
den Fisch und laß ihn zugedekt stehn. Endlich binden ihn
und den Fisch und bratn ihn wie ein Wildbrat. Wärend
dem Braten begiß ihn mit Leitz und Rahm. Wan dann
gar wern nimm braune Luftmandlbrösl, giß sie mit
dem Lebzeltwasser und etwas Leitz ab, müssn sie in die ge-
ge Erdn, und wenn sie mit etwas stehn. Leg an Lumisch,
den gib den Fisch auf die gnedzigen Schüssl, und spick die Voz
in nim Pfandln.

Gründel in Asche.

Man gibt die Gründel in einen Wirbling und schüttet etwas Mehl daran, dann wäscht man sie rein und sengt sie ab. Hierauf bepinselt man den Fisch von Fett schön hell braun und nimmt Salz und gutes Lorbeerblätter. Wenn dieser ~~bepinselt ist~~ findet, so schüttet man die Gründel dal daran, und läßt sie in zerlassenem Fett aufsieden.

Hernach schüttet man sie auf ein Sieb. Hernach schneidet man die gesottenen Zwiebel mit Lorbeer, gibt Butter darauf, dann die Gründel, bestreut sie mit Mehl und brät sie mit geschnittenen Petersilienwurzel, belegt den Boden der Pfanne mit feinlich geschnittenen Zwiebel und läßt sie gut aufsieden.

Gesulzter Fisch.

Man legt denselben in einen Wirbling, brennt ihn mit siedendem Wasser ab, und läßt ihn in Wein

schnee. Hierauf nimt man Speck und Gewürz, löst
mit Rüebel Lütten zusammen, gibt etwas Pumpelnüssel
darein, löst es aufrühren, gibt dann Rosse und etwas Li-
monischälen samt dem aufgelösten Fisch darein und löst
es gut aufsieden. X Eine gebachene Rockfisch.

Zuerst isch mit siedendem Wasser ab, dann ziehe isch die
Speck weg, löse die Gräten heraus, schneide isch in gnetzige
Rüebel, salze isch nit, tunke isch in aufgeschlagnen Eyer,
beschön isch mit Zwiebel und backe isch. Man kann isch mit
Salat geben, oder auch Brod, oder gebacken in
Rosse aufsieden. X Eine abgeschmolzten Rockfisch.

Man brat isch mit siedendem Wasser ab, zieht isch dann
die Speck weg, und richtet isch in gnetzige Rüebel. Hierauf
löst man nit Rüebel Lütten zusammen, nimt nit
zwen Löffel Pumpelnüssel darein, gibt ab dann so viel
Rosse darzu, dass es in dem Dicken auf sieht, salzet es nit

wenig, gibt den übrigen Backfisch darein, läßt ihn gut
aufkochen, und brennt ihn mit Schmalz, worin Zwiebel gerö-
stet ist, gut ab. Es ist noch zu bemerken, daß der Backfisch
fest wird wenn man ihn zu lang kocht.

Eingemachte Grösse.

Man waschet und putzt die beliebige Gans, salzet
sie mit wenig und läßt sie in Wasser kochen. Alsdann
läßt man ein Viertel Lauben zerschneiden, gibt dieses,
dann nebst einem Löffel Butterschmalz und etwas
klarem Fischsuppen daran, überdünstet sie mit wenig, und
gibt sie sodann auf die gesottene Gänse. Von Perlen
macht man einen gezogenen Roux, röstet und salzet sie ein,
läßt sie gut aufkochen, seihet sie über die beschriebene
Grösse, und läßt das Ganze noch einmahl gut heiß wer-
den. Man kann auch junge abgeschlagene Hühner darein
thun, auch Knödeln und Kartoffelnudeln darein legen.

Einzumachte Pfifferlinge.

Man legt sein zu putzende Pfifferlinge auf einen Tuch, stellt dann Kopf und Füßen ab, und läßt sie in kaltem Wasser gut auswaschen. Hierauf sind sie so lang, bis man ihnen Haar und hinaus nehmen kann. Sind sie dann, so rund sie gleich mit dem Messer die Galle abzulösen, Leber und den grauen Magen zu-sammen dann, und die Pfifferlinge sind, wie wir Champignons geschnitten, und die Pfifferlinge abgelöst. Endlich macht man gute Salzwasser mit etwas Pfefferlinkörnel, Lorbeerblatt, Zwiebel und klarem Essig, siegt diese Pfifferlinge über die braunen Pfifferlinge, würzt sie mit Muskatblüthe und Zimmetrinde, salzt sie gehörig, und läßt sie nun halb Stunden kochen. Wenn Sie sie dann, so rund sie mit Petersilie, Basilicum oder Estragon. Man kann sie auch in einem Fricassee oder in einer schwarzen Pfeffer geben.

X. Pflaumen mit Pomadillen.

Man thut die Pflaumen in Salzwasser ab, schneidet jeder, was braun Löcher hat, aus, und legt das übrig bleibende in reines Salzwasser. Darauf schneidet man fünf und zwanzig Pflaumen reine selbe Viertheil weg, schneidet und von Gerstenzucker Pomadillen ebenso viel Viertheil, macht alle Viertheil auf Papier Viereckel fein zusammen, wickelt dasselbe zusammen, steckt immer Viertheil Pflaume und Pomadille Viereckel auf Holz und Messerklösse, gibt dann diesen Spieß in selben Kaffeetöpfel in die gewesene Pflaumenbrühe, drückt reine Pflaume flach, bindet sie mit Zwirn, setzt diese gefüllten Pflaumen in reine Form, gießt Wasser, Zucker, gibt ebene und nasse Glut, damit sie durch und durch saftig werden.

Gebratene Aepfel.

Klaubt die Aepfel gut ab, und stich jeden mit einem Messer die Schale ganz herum. Man muß eben acht geben,

dass der Topf nicht schwarz wird. Dann löst man die Austern
mit einem Messer von der Schale ab, wirft das schwarze
und zähe Theile weg, und legt die Austern zu dem Safte
in die tiefere Schale. Man gibt dann auf jede Auster ab,
ein gross Stück Butter, streut sein geriebn Brodmehl mit
einer Muskatblüthe gemischt darauf, und setzt sie auf einen
Rost, worunter Glut ist. Wenn sie wie aufgehen zu sieden,
und die Schale von unten schön gelb wird, so drückt Limonie,
Saft darauf, und nimmt sie auf die angewärmte Schüssel.

Austern, in der Schale.

Nimm die gewaschnen Austern, wasche sie sauber und
und übergieße sie in Porzellanen. Schäume dann Butter, eben
schön Esslöffel voll, mit Mehl und Ei gut gemischt in
einen Topf auf die Glut, gieb auch gutes Fleisch, schön Limo-
nienschälen und Pfeffer darein und lasse es kochen. Hernach
lasse man ein Bündel Petersilie binden, gieb sie gewaschen
und Zwiebel fein und dann Esslöffel geriebnes Brod

Darmit, wöscht Dinst. braun, gibt rt Fleisch Jnn abgeschlimmt
Knäbrlin in die Bügen, salzt nt gnöug, und lässt nt gut aufkochen.
Endlich wüscht man die Knäbrl in die gnöugen Schüssel, und
spritzt die Soss darüber. Gebratnes Geschlecht.

Nun nim Fasanen hindern Brüstl, waschn nt saubr und
salzn nt gut nin. Dann steckt mim Spagn auf folgende Art:
Drückt zuerstlich den Vogl gnougen Limonin in nin Brüstl Schepf,
dann gibt auf die Schäln nimm fetten Limonin, etwas Ruggen
und gnug Lorbrnblättln darmit, findt dinst gut ab, und schüttt
nt, wenn rt abgetüpft ist, nehmt das Pflägmel, lagt nt gnug oder
lang Jagrdarin liegen, gibt nt dann mit Brandl und
Limonischäln, bratt nt dann aufgiebt, und begiesst nt
öfters mit Butter und Spagn. Ist nt gnug gebraten, so richtt
rt auf die gnougen Schüssel, gibt in das Abgetröpfte auf etwas
Butter, schüttt nt über das Pflägmel, bestaubt nt mit Ruggen
und lasst nt nur minutl aufkochen.

Gebratenes Lebern.

Zuerst nimb ihr von ein ein Lungel, wasch es mit sieden und Wirbel
aus, gib es in einen Wiedling, salz es gut, gib einen
Schalotten, Limonenschälen, und Pfeffer, ein wenig Zwiebel, Knob-
lauch, Limonenbälbel, Muskatnuss, Muskatblüh, Lorbeerblätter,
und Rebmarin darein, und lass es über Nacht in diesen
Limonensaft ziehen. Dann gib diesen Pflügel in ein Kasserol oder
Pfanne, giesse Essig und etwas Oel hinein darauf und lass
es dünsten. Wenn es mürb ist, so warte es aus, giesse,
lass es und es mit Mehl und Brunnbälbel, gib auch Morcheln dar-
auf, und warte es gut braun. Alsdann lässt man in einem
Kupfer Tüpfen Löffel und Mehl braun anbrennen, gibt nach
dem Wein und dem Abgetroffenen durch Essig und Limonensaft darein,
und lässt es gut aufkochen. Endlich schneidet man diesen Pflügel
und die gehörige Schüssel, legt den Pflügel darauf, und besteckt es mit Limonenschälen.

Lebern Gemüs.

Dann Pfennig sucht man, so gross als möglich ab, und gibt sie

so bring sie seine Schuppen, die mein scharfes Schwert ab-
hauen kann. Hinwärts schaut man sie und dünkt sie mit
Recht schröcklich und grausig. Ist sie gesäugt und müdet,
so liegt sie auf, schwimmt sie mit Lust, und besonder
ist sie mit seinem Früchte. Endlich bindet man sie endlich
auf den Rücken, und gibt sie mit Lust und Linnenfest
zum Tanze, oder einen weichen von denjenigen Perlen, worin
man gedünket sind, mit Recht Trauben und Aepfeln nimm Pfeil.

Wenn man auf den Perlen zum Fischen der Perlen.

Ebenso sind die Lungen und Leber, wie auf der Zeit der
Schwalbe. Denn schneidet man Linnenfäden und in
Stücke zweimal schneiden, gibt man sie einen
Schüssel, und wenn man weich von denjenigen Perlen, worin
man gedünket sind, mit Recht Trauben und Aepfeln nimm Pfeil.

Linnenfäden.

Ebenso sind die Lungen und Leber, wie auf der Zeit der
Schwalbe. Denn schneidet man Linnenfäden und in
Stücke zweimal schneiden, gibt man sie einen
Schüssel, und wenn man weich von denjenigen Perlen, worin
man gedünket sind, mit Recht Trauben und Aepfeln nimm Pfeil.

Eisschaufmühle

Nim nimm Birkig vnin vñ gelöst Eisschaf, schneide nt
fein zu vom Rad da ys die Stiel gnommen Pfund vñ thoed
Linsmischälm fein zuschnum. Dann schneide vor nim Rübel
Lütthe vñ zu vom vñ gelöst Pandellum darunder, schlyg nt vnsch
Pfund vñ ab Eschpe dorduch, vñ nüsse vor nim zuvo Löch,
sal Oberd derunder. Endlich drüdre nt mit nimm Spritzy
ie vnin gz ölzle Lnochsmischzüm, übm bürde diese Schür,
se nin zuvo Rümdne ein spissne Schuppe.

Eisschaufmodel,

Nim nin Brük gebachnum vñ vñ gelöst Eisschaf Pfund,
bord, schneide nt fein Ey zu Lütthe zuvo Rad da ys
in Stiel gnommen Pfund, dann Eiz nt üsse nimm Eyd
vñ Aord Linsmischälm fein zuschnum, rüsse nimm Ey,
dotter vñ Aord Salz darvo, gib diese Eiz vñ zu,
mischzlet Lord vñ mache Schaufmodel derunder.
Als dann bestrd ie nimm Arm Lütthe zu mischnisse, lege die
Schaufmodel darmit, gib nimm Imbel mit Glüt darvuf, bake
sie röthlich vñ gib sie zum Genüssnisse.

Zimmt-Rosenöl.

Destillire Zimmt-Rinde, gieße sie in Kessel ab, lösche das Feuer
und, sammle das Destillat wieder in Kessel, gieße es wieder
ab, destillire es in Blase gemischt mit Mandel-Oel, sammle
beides wenn mit Wasser ab, wäsche wie Essig davon,
ab, destillire Einsammlungsschnitten, wenn die Rosenöl mit
Mandelöl rein, beides für in Luftton, und lasse für ab
dem mit Luftton und Kessel einfinden, denn gibt für abgaben,
destillire mit Mandel Kessel.

Pfeffermünzöl und Pfefferminz,

Pfeffer das Pfeffermünzöl wird Kerzengrund, reinige den
Leben und gieße Kessel ab gebrauchen und in Gefäße
einzugießen Mandel sein zu stehen, lasse dieses mit ab,
voll Luftton, gibt Kessel Einsammlungsschnitten und Post, gieße
gesammelt Einsammlung wägen und das Glas wird Kerzengrund dann
wie, salze es wenig und schneide es auf gebrauchen Mandelschnitten
endlich lasse diesen Destillat in Luftton und Blasen einfinden
Wenn kann sie Abends auf diesen Art allein gebrannt den

nimm Zuthaten damit beleg man.

Eyerspeise.

Gefüllte Eyer.

Man schneidet eine Zeit gekochte Eyer mitten zu ein, nimmt die Dotter heraus und hackt oder schneidet sie. Dann treibt man ein wenig Butter ab, und rührt in denselben zwey rohe Eyer, zwey Löffel voll, die gehackten Eydotter und etwas Semmelbröseln, salzet es gehörig und füllt das Gemüsete in die ausgenommenen Eyer, setzt dieselben mit der Spitze auf ein Brod, oder in eine Schüssel, gießt ein wenig Butter darüber und backt sie bis sie die gehörige Farbe haben. Man kann auch das Gemüsete oder auch den Fülle abgeschlagenen Eyerspeis: etwas gemahlen Kalbfleisch, oder auch geschnittenen Schinken, oder Zunge zugeben, oder Essleben darunter mischen. Alles dieses aber muß kochen übereinander kommen. Man kann auch anstatt der rohen Eyer hartgekochte nehmen, wo man

abdann zerschnittene Kartoffeln darunter mischt.

Eyerfladen.

Man rührt dann Roggenmehl mit etwas ~~Milch~~ Salzen Milch klar ab, rührt dann einige Eyer daran, salzt es nie wenig und schüttelt es gut ab. Dann gibt man nie wenig zerschlossenes Schmalz in eine beinerne Pfanne, läßt es heiß werden, und schüttet es bis auf etwas weniges wieder herab. Hierauf schüttet man nie wenig von dem gesagten Salzen Teig darauf, läßt den Teig in der Pfanne braun werden, daß es nie beinerne aber nicht zu dicken Fladen wird. Dann backt man ihn und bringt ihn auf nie Teller.

Eyerwürstel.

Schneidet einige Brod ~~geschnittene Eyer~~ zerschnitten Eyer, schneidet nie Milch einige Minuten und nie wenig Petersilienkraut fein zusammen. Treibt dann nie Butter Lust, dann ab, rührt nie Eyer nebst einige Löffel ~~Mehl~~ Salzen und etwas Salz daran, schneidet die gut gewaschen in dem beschriebenen Eyerfladen voller es zusammen und rührt es

in eine mit Butter geschmierte und mit Asche bezogene
Pfanne, gibt ohne etwas ~~eine Asche~~ mit wenig Asche darauf,
wasche einen Kopf schön, gibt ohne und unter Glut, ohne
backen und in den Ofen.

Rezept Nr. 1.

Man schmidt das Fleisch von zart Rehe, mehl mit wenig
in Milch geweichter Semmel, und mit wenig geräuchert von einer
Ey fein zerstoßen. Dann treibt man ein Viertel Pfund Butter
ab, rührt ein Ey, einen Löffel Asche, und das ohne geschmol-
zen darein, salzt es gehörig, stoßt es auf Eyflocken und rollt
sie zusammen, und brennelt sie übrig mit die Eyer Nr. 1.

Eyer Rezept von Aschenzerstampel.

Man läßt in einen Tiegel Butter zergehen,
gibt dann Löffel Mehl darein, und läßt es mit wenig rösten.
Dann gibt man ein wenig Petersilie und ein halbes Viertel
Asche dazu, ~~und~~ läßt es auf ein wenig ab, und läßt es auf
kochen. Zuletzt rührt man ein Ey und ein wenig zu ge-
halten, in Pfanne geriebene Semmelbröckel darein und salzt es

nit wenig. Salz dann gibt man nimm Eyerdotter und nimm Eyer-
schmalz und mit diesen beyden Schüssel, gibt etwas Eyer
Gewürz dazu, und schüttet so fort. Eben gibt man Butter
und Käse und backet es. Man kann statt Semmelbrösche
aufgelöstem Backfisch nehmen.

Eyer in den Semmelschmalz

Man thut nimm Handvoll Semmelmehl in Butter,
und schmidet ihn dann mit nimm Handvoll Eyer
klein zusammen. Dann schmiert man nimm Schüssel mit
Butter, gibt Käse und das Zusammengeschnittene darauf,
salzt es wie wenig, und bäckt es auffmerksam. Wenn man es
braucht, so schmiert man Eyer darein, so viel man nöthig
hat, und kann sie eben mit nimm klüssenden Schüssel. Auch
diese Art kann man statt Semmelmehl, Kartoffelmehl
und Schwämm in Käse auffmerksam, und schmieren Eyer dar-
eingeben.

Eyer-Knödel.

Schmier klein Knödel mit Brodt backen, brechen sie
mit fein geschnittenen Petersilie Knödel, dann [illegible]
wie jedes Knödel wie Eyer, salzt es wie wenig, und stellt es auf

ein Glas Mehl, von dem Laminstein stets mehr in die Höhe, und läßt
es zusammengehen, wie ein weiches Ey. Indess läßt man in einer
großen Schüssel, Butter Milch und ein wenig Brunnenwasser
aufschlagen. Und die Eyer zusammengerührt, so stäubt man sie
darein, und gibt sie zum Teyg. Man kann diese Speise auch
von weißem Linsen machen, dann aber bestreicht man selbe mit
geschnittenem Petersilien. Die übrige Zubereitung ist die nämliche.

Schmalz auf andere Art.

Schmalz zu dem Fett gehörige Eyer, nebst etwas in Milch geweichter
Brod und ein wenig Petersilienwurzel klein geschnitten. Treibe dann
ein Pfund Linsen ab, reibe zu dem ganzen Eyer, zu dem Löffel
Salz, das ohne zusammengeschnitten, ein wenig geschlemmt und
in Schüssel geschüttet. Kartoffel sind etwas in Linsen
abgekochte und darein, schlage es mit wenig, und gibt
es in geschmierte Schüssel. Man kann es backen oder in Schmalz
geben, und zuvor in Salz und Linsen eingeschmiert.

Geräucherte Eyerspeise.

Schlage zwey Eyer klein nebst zwey Löffel Salz und etwas Petersilie

Hand dem Knopf zusammen Klare von einem Eyer in ein Schüssel, rühren es gut untereinander, und backen es in einem gemeinen Schmalz.

Eyerspeise von Milchsemmelbröseln.

Man richtet ein Milchsemmelbrösel in Salzwasser ab, lässt es dann ausdrücken, reibt das Eyerdotter wenig, schmälzt es gemächlich, lässt es in Butter mit etwas Semmelbrösel anlaufen, gibt Zucker nebst einem Fingerhut Zimmet und dem gerührten Eyer dazu, salzt es gemächlich, und gibt ihn mit Zucker die gefüllten Eyer. Endlich lässt man es noch mit Zucker anglasiren.

Endivien-Eyerspeise.

Man schneidet ein Schüssel mit Endivien, gibt etwas Butter und ein Löffel gerührtes Endivien, die man etwas salzt, dann einen Fingerhut gestossenen Zimmet, ferners reibt man Endivien dann einen Fingerhut geriebenen Brod, ferners reibt man ein Eyerdotter dazu, geblättelten Endivien und Eyer, zuletzt reibt man Endivien steif etwas Butter darunter und

salzen ist noch nicht genug. Endlich lässt man es gut aufkochen.

Kupfenbrüehnen Eyerspeise.

Nim drey loth gesottnen Eyer, schneid jedes in zwey Theile, und leg es endtlich auf eine mit Butter bestrichne gespeiste Schüssel. Dann lass zwey Esslöffel Rebhünerbrüe, Schwämlein, Kapaunen oder Hanengallerte in Butter anlaufen, gib dieses nebst einer Handvoll gewürfelten Speck und mit Obst ausgepressten Saft in ein Häfelein, schlag drey Eyer darein, salz es gnug und rüehrs es gut untereinander. Endlich gib es auf die bereiten Eyer und back es.

Gesottne Eyer.

Schneid zwey loth gesottnen Eyer mit einer Brotmuskenbrüehl fein zusammen. Rend darnach ein Rüebel Butter ab, und rüehrs wie die Eyer und mische darein. Salz es gnug, und gib so viel mürben Reifelbrösel dazu, das Ganze einen Eyer dicken machen kann. Tunke sie in aufgeschlagne Eyer klar, und dann in Brösel, back sie auf dem Schmalz und schneid sie mitten von einander. Endlich

nüssten sie ordentlich in nun mit Leitern und dessen bey-
sonn Schüppel, stenn gnossen und Eisen gnschnitten
Pedellen Firnüss, und lass das Ganze gut nüssfindnen.
Stenn sinn nüss Pedünen und dann Einzunüssten dnnten
ossenn.

Ezunssnisse mit Lizunssss.

Lsnissn sinn Adel abgnaindelten Pinnl in dann Stiss
nis, dünkn sie sonnss rud, und schneidn sie sonst gnonz sad ge-
sattnnn Ezonn sonn gnsonnen. Hinaush tonibn nin Pück
Leitnn ab, nüss gonz gnaye Ezonn und das Gnsonnenss schnid-
tnn und nehst ninnn Löffel dnssn, und dann sonn Pinnelbe-
sel. Dennis und salzn nd gnsönig. Lab dann gib die Hälfte
diss sad in nin mit Leitnn gnschnittnn und mit
Leinsahl bsnäbtnn Modal, gib in die Mitte nin Einzunüss-
sed von gonz Ezonn, Stahlbeitnn und Kaubschnidnin,
und dnn übrign Sniz dasnüsl. Endlich gib dinsss in Ein-
Lagnn Antiststnn stnzn nd nehst dn gnsönign Schüssel, gib nd
und Lizunssss dnonn und bstagn dan Sand mit nin sonnig
sad gnsaltnnn Ezonn. Gnossnlich gibt nann din übrign

Lilymesst in minn Schale dazu. Zum Abmischen kann man diesen nichtgemischten Teig in Scheiben oder Eingemischten geben, und man Leberbrei mit Lilymesst anmischen.

Lilymesst.

Lasst nin Pfünkel Luftbrot zwischeln, gib drin zwischelten Schwefilin Eränkel nebst zwey Löffeln drein Brösel darein und lasst es aufkochen. Dann gib nin halben Pfund Kalbs Nieren, nine Handvoll in Stendlen geschnittnen Lily nebst nöthigem Salz darein, und lasst es gut aufkochen.

Fisch = Eymengnisn.

Man lässt nin Pfünkel Laukfisch oder den Grätten und Schmidn ihn in einen Pfünkel. Hierauf lässt man nin Pfünkel Luftbrot zwischeln, und nimm halben Kochlöffel Mehl darein rühren, dann, damit nicht man es dann Eymengnig und rührt nin Eyer drein und gelöst und Fisch darein. Alsdann backt man Eyer, dann auch folgende Art: gibst Eydotter in nin Hafel, rühren

Mehl Salz und den Schmer von frisch Eyern dreumbs und
beim von den Eyern dann Eyerdütter klenbm, beym
alldann nimm Glat mit gschmalz Pfännl, gib die Hälfte
Gschäk darauf, beym das selber mit dem zerrym Glatm, dann
übrigm Gschäk und den dritten Glatm, gib obm abwerd Lattm
und lass und beß mit in den Ofen aufsinnen.

Rüdl Eyrnockn.

Denk von zerrym Eyrnock, etwas Milch und dann Eßlöffln Mehl
Eyrnockn, und schmidn für in Rüdln. Dann nimm dann Ey-
dottn und iron geschlagnen Klar in ein selbst Pistl thean,
misch die Rüdln und etwas fein gschnittnen Schnittling
darumbm, salz es nit wenig, gib es in ein gschmalzets Brich-
schüssl, und back es schwendn in den Ofen oder auf den
Glut.

Eyrnock mit Schnittling.

Man klöpft in einen ausgrobm Rüdl Dottn einen Eyr-
löffel feinen Mehl anbrenn. Dann gibt man recht Eyer ein und
klopfs darein, worein dann Eydottn abgschmalzen sind, und rührs

ist zu einem Brei zusammen. Hinzu schüttet man einen
Löffel, und rührt es bis es übrig ist. Darauf salzt es
gesetzig und rührt es mit dem Messer gut auf. Zuletzt nisset
man Schnee von drey Eyern darein, gibt es in einen gefetteten
Model, und setzt es eine halbe Stunde ofen voll warm es backet, in
Ofen. Indessen bäckt man in halb Eyerschalen einen Eßlöffel Butter
löffel Mehl Brösel anrichten, gibt darauf ganz Eßlöffel klein
geschnittenen Schnittlauch, ein halbes Viertel Loth und etwas
Salz darein, und bäckt es gut ausbacken. Einen Eyerschalen Milch
gut warm die Eyerspeise aufs ein Teller und gibt die Speise
Lombardisch. X Eyerspeise mit grünen Eyern.

Rühret in dem Eßlöffel Mehl mit geschmalzen Milch, wie
Eyer und etwas Salz. Wann es gut abgerührt ist, so bereitet sich
Eyerklar zu Schnee, dann schneidet einen Zwiebel gelb
klein zerschneiden, gibt sie in ein Tiegel, rühret ein halbes Viertel
Butter ein Eyerschalen Salz und Schnittlauch darein. Hinaus
lege nieten Eyerklar auf geschmalzen Brödbrod, schüttet
etwas Butter zusammengebackenen Brösel, dann wird es mit Eyer

flucken und s. f. Endlich bindet man mit dem letzten
Eyflucken. Eine Viertelstunde von dem Anmachen gibt man
ohne und unten Glut, dass man setzt es in den Ofen.

Kaffee-Eyerspeise.

Nimm ein Pfund Butter, ein Pfund Zucker, ein paar Dotter ungefähr
neben Potaschenbrösel und etwas Zwiebel, stäube genug
Zucker, nimm Stärke davon, aber so viel, dass es nicht zu dick
wird, bleibt. Dann gibst etwas gute Kaffeegrün und
Obst davon, und lasse es gut aufkochen. Alsdann gieße
gib dann fast gesottene und, wie gesagt, Eyer, genug
Zucker dazu, ein Pfund Korbbutter mit Dotter,
ein wenig Salz und Kaffee in ein Gefäß, oder Schüssel.
Von dem Gebrühten gieße die abgekochte Brühe darüber, und
lasse es auf dem Glut unter beständigem Rühren gut
gießt werden, aber nicht zu sehr sieden. Dann Brennstein
belege den Rand der Schüssel mit gebackenen Brennbrösel,
Salz. Dann Dann gieß Kaffee, Zucker oder Brennessel
beimischen.

Um einen Korb Eier zu machen.

Nehme die Schale von zwölf Kokosnüsse, somit einen Eimer Eier zusammen gibt es dann ein wenig Mehl und Hefe es muß dann Gluth unter ofenwarm Wasser so viel, daß der Teig weich wird. Hernach gib in einem Schüssel Salat Pfeffer und präge den Eiern durch ein Tuch oder Sieb dronin. Das übrige bäckt sich auf mit Milch und Eier und als Kokosmilch gebrauchen. Es ist zu bemerken, daß man den Eiern nicht zu heiß abbrennen darf, dann es wird sonst braun anstatt weiß. Hernach man ihn zum Gebrauchen, so ist darauf zu sehen, daß man ihn nicht zu lange röst, weil als dann sein Saft schädlich wäre.

Ebenfalls müssen alle Korbsorten auf ihr Lager lang genug behandelt werden, sonst spalten sich das weiße.

Korb mit Aal,

Man schneide erst Korbsorten die Gallerey, Pfeffer für als dann sein zusammen, gibt sie somit einen Fallen Preiß Milch und spicy Eyern in ein Schüssel, schneidet es gut durcheinander spritzt es dann

nie Fuss bindet er ein rinn Kugeli zuhinnen, und hängt es nicht,
damit der Hoppe ganz ausfliesst ein rinn Linie, salzet es nie
wenig, und nässet es nicht den Glut bis es bröslich wird. Hierauf
pnigt man es durch nie Fuss bindet es ein rinn Kugel zuhinnen
und hängt es nicht, damit der Hoppe ganz ausfliesst, Wenn es
ausgebösslt ist, so kann man darauf schmieden oder schneiden
wen will. Will man das Band nit mannigfaltig so muss
man es zu sammengebindne wie zu Festgeschlossene Eyer
und wenigst Knüssel dazu. Will dann wird es aber nüw in
Pfeifzal geschnitten und zu niggnaschene Pfnissen gebraucht.

Pfeffernüsse.

Pfundnüssen

Nim 4 Lisch Pfund zuckerstaub Pfeffernüssli, schmide
es zu Pfudel, kneibe dann nimm halben Vierling Lilien ab,
nüsen schnipf ganze Eyer, wie auch nim dem Pfundzucker genom-
mell zu schnitten und angenussten Brunel, nimm Vierling ge-
würfelten Mandel und das geschnittene Pfeffernüssli darmit, und
salze es nie wenig. Hiernach schinde es in nin geschmierten Fuss, und

finden es in der Kindheit. Leben es auf gestellt ist, nicht es auf
nur geschnitten Schüssel, und schreibt es oben zusammen. Dann schön,
le dem Erdteller mit nimmerhalben Pistol Obst ab, schüttet den
oben und lässt es in Ofen nicht einzig anziehen.

Schuhmacher nicht andrer Art.

Handle in nie Pistol Obst ganz ganze Eyer und ganz Leder,
dann schneide mürbe Fleisch zu Stücke, drücke sie mit dem Ab-
geschnittenen an, schneide zusammengesetzt Fleisch wie Pistol, und zu-
drücke es mit Stock. Hinterher schneide es mit Leder, belege es
mit einig gemeinen und stoße es zusammen Holz, gib dann zu-
rechte einen Lage ausgeschnittene Leder, dann eine Lage Schuhe
voll Stock und so fort hinein und backe es. Ist es gebacken,
so stehst neue es auf einen Schüssel.

Schuhmacher mit Hammer Art.

Man drücke Hahnemund in den Stiefel, und gibt sie in einen
Schneidling, gibt dann ein einig geschlossenen Leder ~~Leder~~, darüber,
und salze es. Hinterher handle in Mund Arsch einen Erdteller,
schütte es darüber, und drücke es entgegengesetzt. Hinterher schneiden

nim Kesselmel mit Lüllen, gib nim Lazy Stidel dann schmid geschnitt, kum Schunken und Sammersalat dazuf und s. sod. Endlich bröck man rk.

Rätzepise zyon Kesselmel.

Gibt ie nim Kesselmel nim Viertelmesz Ebnet, nebst genug Salz pressen Lüllen, lasst rk sieden. Lek dann gib nimm Viertig schmid Stessl darmid, rüsse allet gut und an einander, losse rk nin wenig ab, und lasz rk zwo mes kalt werden. Hinterusch rüsse man dann Eyer selben nimm halben Viertel Mesz darnin, rüsse nin halb Viertelz Pfund gemahlnen Sammersalat, und die geschlagne Eier dazu dann Eyer schmid, salze das Ganze und nin wenig, richte es in nin mit Lüllen geschmiertes und mit Semmelbrösel gestäubtes Backbrael, und bäckt rk. Für simpl Personen.

Kar-Stidel.

Man muss mit genug Eyern und Stessl misch gar gut schnin Stidel und siedet sie in gesalznem Wasser ab. Wird sie gar, so schnitt man sie ab, schüttet noch kaltes Wasser darein, und lässt sie wie vor Wasser abschiessen. Dann gibt man sie in einen Schmidling lässt sie

Kinkel Lütkow zammschneiden, zgeindelt min selbst Pinkel Kasse mit
zwey Eyerdotter ab, schüttet bey der über die Nudeln, und salzet sie.
Dann schniet man nin Reibeisel mit Lütkow, bestreit es mit Semmeln,
gibt nin Lage Nudeln, dann zwiebenen Semmerstreit mit Semmeln
zwemischt drauf, dann wieder Nudeln und so fort. Endlich beckt
man es mit Lütkow und bestreit es mit Semmeln, gibt die Nudeln darein
und backt sie an einer Kasse oder auf einm Rost.

Zusammdel.

Wenn man zwey Eyer einer Nudeltaig, walkt ihn nicht zu dünn
aus, schneidet zwey Finger breit Nudeln davon, und siedet sie in Salzwasser.
Hernach schüttet sie ab, gibt sie in einer Schüssel, zgeindelt drey
Eyerdotter in einer halben Pinkel Kasse, und etwas Lütkow,
schüttet dieses über die Nudeln, und mischet es gut unters einander.
Hernach bestreit in einer Kasse Butter schön heiß werden, schmeißt
es mit Lütkow und bestreit es mit Semmeln, gibt die Nudeln darein
und backt sie an einer Kasse oder auf dem Rost.

Zgschmudel.

Nimm [illegible] pfund Erbs halb Lütkow halb Schmalz zgsammig ab,

süsset zu ein Eydelbre ersst nimm halbe Pfund Butter, und die
zerflengne Butter zu zu ein Ey von darein, sahrets gschwig,
und misst gwog Loth griebne Zeltne, und gwöhst Loth
Mehl dezu. Hernach gibt man ein Pfund Abmet ein Pfund
Zeltne in eine Schüe, und bösst es sieden. Hernach schüttet man
die Butter darein, gibt zuetun und ohne Glut und bröcklet auch
diese Art zue. X Die gebrochne Zeltmödel.

Gib einer Maß zwig griebne Zeltne in einen Schüdling,
darein dem Loth gschosset Pfund darauf, rüsse den Zeltne
klar ab, gib dem Löffel Zucker dezu, und rüsse gnug zerge Ey,
er und gnug Butter darein. Hernach gib gnug Löffel Gmel und nis
halbet Pfund Mehl dezu, und mesche den Teig zsammen. Denn
gib es auch ein Pfundbrot, mesche kleine Schnegel daraus, schmid
sie feingalerig ab, und bösst sie ausgesone. Endlich bachts sie und
gibt sie warm zue Tessel. X Zuckersse Pfudel.

Man gibt ein halbes Pfund Mehl in einen Schüdling, und
messt mit einem Eyblöffel Gmel und dem Eyblöffel Milch ein
Teigsel an. Wenn dieses auch zsammgmacht ist, so schneidt ein

ganzes Ey, 3 wenig Butter, 2 ein Eßlöffel Mehl und ein wenig
geschlossenen Lattich dazu, salze es gehörig, reibe das Abgeschwellte
dabei in der Quere, wenn es zu einem Teig zusammen, schlag
denselben klar ab, bis die Eier wieder ein wenig geschwellt
sind. Nimm die Knödel in balsbezogene Schüssel und setze sie in warm
Wasser. Wenn sie gehörig gesotten sind, so gibt man zu dem Braten
einen Eßlöffel Einbrenn und Suppen schwenken, gibt etwas und rothen
Wein, damit sie etwas Farbe bekommen. Endlich gibt man sie gesotten
mit Mehl auf den Tisch.

X Grundsuppe,

Gib in einen Schmelztiegel ein Pfund Mehl, schneide zwei große
Zwiebeln, etwas ein Petersil, 3 Löffel Essig und etwas Pfeffer,
etwas so viel gewässerte Grieben und etwas Salz gut ab, schütte die
so abgeschnittene in das Mehl, mache einen Teig zusammen und
schlage ihn klar ab. Hiernach gib ihn auf ein mit Mehl bestreutes
Brett, walke ihn auf einander, schneide ein halbes Pfund Lattich
dann mache ihn zusammen, wie einen Lattichteig und schlage ihn
gar zusammen. Hiernach walke ihn zu einem großen Lebkuchen, wenn

177 Hundbeeren Blumen darein, nahe mit diesen Blumen den obigen Theilen, belege schön mit Eingesottenem, mache sie wie ein Kissel gesauren, lege sie auf ein gesmiertes Blech, und backs sie gelb ausgehen. Endlich bestreiche sie mit abgeschlagenen Eyern, backe sie mit Zucker und brate sie. X Lebensmittel.

Gib ein halbes Pfund Mehl auf ein Nudelbrett, schlage ein wenig gib den Eydotter, etwas Oehl und Salz darzu Essig Wasser, daraus, und arbeite es zu einem steifen Teig zusammen. Lasse diesen Teig zugedeckt stehen, walke ihn dann aus, schneide einen Finger breiten Teig darein, und schlage ihn wie einen Lattenteig. Alsdann nehme diesen Teig aus einem grossen Hafen aus, schneide diesen Hafen mit Lattenteig, bestreue ihn mit gemasenem Zwiebeln und Salz, backen, nehme zwey Finger breite Blätter davon, welche gesmiert gesauren, schlage sie in ein Kuchenmehl, schneide darein gute Stücke mit Lattenteig, lasse es gehörig gehen und backen. Lasse sie gebacken sind, so schlage sie heraus, lasse sie gar nicht, schneide sie auf die gehörige Schüssel und gib einen gezuckerten Milch dazu. Oder kann man den einen Lattenteig auch Rahmbutten

und statt drei Zibeben und 1 Knoblauch Zwiebel drei
auch stramm.

Kartoffeln.

Gib in einen Topf ein Stück, einen Messl. Essig
3 Viertel in ein Viertel süßen guten Wasser eine Zwiebel, und
zwei ganze Eyer und zwei Löffel Essig
zwei ganze Eyer Pfeffer mit denen drei Eyer zu, salze ihn
gehörig schlage ihn alles ab, und lasse ihn zugedeckt alles gehen
Eine auch gib den Teig auch ein gut gemessig des Pfundbrods,
alles ihn klein schneidet auch, dies ihn auch und lege auch ein
Lederl alles Eingeschlagene, lege ein zwei drei Löffel
auch, dies es wegnehmt ab, lege es dann auch ein gemessig des
Fett, und lasse es gehörig gehen. Hierauf lasst ein einen Kuchen
oder Form glindsog Schmalz heiß werden, lege die Kartoffeln
ausgebreitet drein ein, drehe sie gut, bis sie die gehörige Farbe haben.
Dann heben sie aus, drehe sie aber nicht zu gut. Zu dem
Obst-Kartoffeln nimmt man auch ein Pfund Mehl ein Viertel
Obst, fünf Dotter, zwei ganze Eyer, und 4 Löffel zerschlagene
ums Backen.

Gugelhupf

Man treibt zwey Pfundig, halb Butter, halb Schmalz, zflau-
mig ab, rührt dann zwey Eyer und zwey Butter nur Kaf-
feelöffel voll Zucker, zwey Löffel Gmehl und 3 Pfundig Mehl
darein. Darnach gibt man ab wenig Obers
und Mehl darein. Zuletzt salzet man es. Hernach gibt
man gestossene Zibeben und Mandel darein, füllt es
in einen geschmierten Model, lässt es gehörig gehen und
bäckt es.

Gugelhupf wie andere Leut.

Treibe einen Pfundig Butter zflaumig ab, rühre sieben
ganze Eyer, einen Löffel Gmehl, und einen Pfundig
feinen Mehl darein. Darnach salze und gib etwas gestos-
sene Zimet darein, fülle es darnach in einen geschmierten
Model lass es gehen, und backe es.

Kardi kas.

Man gibt gesottene Kas abgewindelte und in Mörsel ge-
stossene Nuss in einen, schüttet ein Pfund Butter

Abwechselnd, wie vorher mit Butterbrodbutter gelangt wird, sindmit drauben, bestreut mit Puderzucker und gibt mit dann in einer Schüssel. Man gibt hinzu mit Eingemachtes von dem Eyer, 3 Loth geschälte und geschossene Mandel, 3 Esslöffel geschnittenes Rosenfleisch, Saft von Zitrone und Zucker, dazu, wenn der ganze mit Eydotter und schon geschlagen ist, gibt mit endlich in einer geschmierten Form, gelben Butterbrod und backt mit langsam.

Rosenkuchen,

Man schneidet zwölf Rosenbrode in Scheiben ab, und legt sie auf. Hernach macht man von dem Pfund und einer Viertel Schüssel Butterbrode einen Teig. Hinzu gibt man die Pfundmandel, 3 Esslöffel Rosenfleisch, Saft von Zitrone und Zucker, dazu, wenn der ganze mit Eydotter und schon geschlagen ist, gibt mit endlich in einer geschmierten Form, gelben Butterbrod und backt mit langsam.

Man schneidet zwölf Rosenbrode in Scheiben ab, und legt sie auf. Hernach macht man von dem Pfund und einer Viertel Schüssel Butterbrode einen Teig. Hinzu gibt man die Pfundmandel, 3 Esslöffel Rosenfleisch, Saft von Zitrone und Zucker, dazu, wenn der ganze mit Eydotter und schon geschlagen ist, gibt mit endlich in einer geschmierten Form, gelben Butterbrod und backt mit langsam.

Man schneidet zwölf Rosenbrode in Scheiben ab, und legt sie auf. Hernach macht man von dem Pfund und einer Viertel Schüssel Butterbrode einen Teig. Hinzu gibt man die Pfundmandel, 3 Esslöffel Rosenfleisch, Saft von Zitrone und Zucker, dazu, wenn der ganze mit Eydotter und schon geschlagen ist, gibt mit endlich in einer geschmierten Form, gelben Butterbrod und backt mit langsam.

abgewindelte und ein Pfund geschnittene Brunel in eine
Lein, spitzt die Hälfte der rothen Stich auf die Brunel
und lässt sie eingehen. Die übrigen Stich aber spitzt man
in gute Lein, in die man die Stukal niederlegt, streuet
dann die Brunel auf den Glut wie einen Strandtuch ab, und
lässt ihn auskühlen, dann zupfet man es mit fünf Fingern
und den geschlagenen Flax auf, gewinnt das Geschnittene,
wie auch von 2 Pfund das eingeweichte Garn, setzt es ein
wenig, gibt dann übrigen Karbatschen in die rothe Stich,
stellt es auf die Glut, und wenn es findet schlägt man die
Stukal darein, streuet Heinst und Hüsten nebst klein geschla-
genen Kandel darauf, gibt dann Glut darauf und backt
es gelinde aus.

Karbatschen.

Masse von 16 Karbatschen und anderhalb Dutzend
einen Karbatschen, darauf findet die Schalen mit einem
halben Maass Stich gut aus, suche die Hälfte dieses Stich
über auf Lotsabgewindelte und gewürfelte Brunel, und lass

ut nit vonnig anzuschnen. Denn bruchen wir auch den Glick, und
lassen es auch lüssen. Indessen nemen wir den übrigen Kerbel,
nilch, Peterli 2 Eyer und 6 Kerbsen nit Essig, wie auch nit
Pfeffer und Salz. Hernach bereiten den Teig nit, schneiden nüsch
lich die nit gelösten und gewaschnen Kerbelzweiglein und
Stengen fein klein zu übrigem Kerbel hinein und
schwenken, denn Pfeffer und den Salzes von Kerbel nätel
ein kleiner Löffel. Wenn dieses bereitet ist, so legge nit
Pfätel Kerbel beiden zu geschneiden, gib einen Löffel Mehl dar,
nit, lasse sie anbrennen, schwänkle 2 Eyer darein nit nit Salbei Pfe,
fel Essig und schütte es darein. Hernach gib das Zusammen,
schütten dazu, und lasse es nit vonnig anbrennen, und denn
ausleeren. Alsdann drucke die abgebrochne Brunel und
den übrigen Kerbelnätel fein trieb einen Viertling Kerbel but,
ter ab, und lasse nicht zu lang, weil es sonst bitzig würde, und nüsse
5 Eyer darein, die geschwungne Brunel, etwas Zucker und Zimet,
und zuletzt die geschlagnen Klar dem 5 Eyer darein. Endlich
schmiere einen Model mit Kerbelbutter, streue ihn gut mit

Dann gewünschten Zeug mit, gib den Saft drein, und den übrigen Zeug darauf, und backe es langsam.

Rabbithsuppe mit Knödel.

Nimm ein Pfund Knödel, und schneide sie in einer halben Maaß Obers nebst einer Zwiebel Rabbithaut recht klein, doch so, daß es ganz bleibt. Hernach nimmst einen Esslöffel, seine Mehl und einen Zucker Rabbithaut seine geschnittene Zwiebel, brenne sie in andersfalb Pfund Milch ein, lasse sie gut aufkochen und dann auskühlen. Hierauf nimmst diese Zwiebel mit 4 Loth Rabbithaut, 3 Eydotter, etwas Zucker und Zimmt gut auf, salzest es gehörig und nimmst zuletzt die fest geschlagene Klar von 4 Eyern darein. Endlich schneidest auch einen blauen Schnabel mit Rabbithaut nimmst den ausgenommenen Leib an den Zwiebelsaud, gibst die aufgewässerte Zwiebel in die Mitte und backst es langsam. Gewässerte Rabbithaut.

Gib in einen Lavedling ganz Zwiebelmehl abgewindelte und gewässerte Zwiebel, salzes sie ein wenig mit Obers an, gib auch

in Leinöl geschnitten und übersotten Leinöl, Essig, Salz
und Rorbeerpulver dazu. Hierauf gib ein Pistol Essig,
4 Eydotter und 2 ganze Eyer nebst einem Pfündel geschlossen
nen Rorbelbutter in ein Häfen, salzen und zuckern es nach dem
wenig, gib auch klein geschnittenen Limonienschälen darein,
misch alles gut untereinander, stürz es über das Zuspeis,
einig geschnitten und misch das Ganze gut untereinander,
Endlich gib es in einen mit Rorbelbutter geschmierten Model,
oder Tortenblatt und back es langsam.

Rorbelwendel.

Binde 15 Rorbeln ab, und wasch mit 8 Loth Leinöl einen
Rorbelbutter. Thue schneide die gewiegten Schwämmlein
und Schinken mit einem Hendyell gewürfelten und mit
Essig angefeuchteten Brüel, samt einem Eingewürzten
von 2 Eyern fein zusammen, treibe 6 Loth Rorbelbutter ab,
und rühre 6 Eydotter nebst dem Zusammengeschnittenen und 6
Loth abgeschälten und fein geschnittenen geschossenen Wurzeln

zusammen. Hernach zuken so gesotzig und gib auch nit wenig gestossenes Zimet und Salz dazu. Endlich nimme die fest gesotten, grien Aier 4 Eyrer darunder, schneide gebutte Lebendal mit Semelbutten fülle selbe halb voll an, backe sie hungsam und zubere sie zubetzt. Semelbrendel.

Nimm zwölf Semelen in Salzwasser ab, lose sie ab, schneide das Ausgelöste gnuogsam, stoss die Schalen samt einer Rinden Semelen zusammen, und mache einen Semelbutten. Hernach schneide Semelbutten abgesotzigt, so schneide die Schalen wieder in einen Viertel Milch ab. Hernach schneide gemeldte Rinden Semelen in feine Läberschel, schneide selbe mit etwas Semelmilch an, giesse dann Rindsalzig seine ab, schwinge ihn zuerst mit Semelbutten dann aber mit einem halben Viertel Rahm, worin 3 Eyr dotten abgeschwingt worden, einen Hernach die ausgeschnittene Semel nebst Zubere und Zimet darauf, rolle ihn backe zusammen, lege ihn in einen mit Semelbutten geschmierten Aier, schütte die übrige Semelmilch darüber, und gib unten und oben Glut, oder backe ihn in einem Ofen.

Rothschwändel auf andere Art.

Man nehme 8 Theelöffel und nimm halben Theelöffel voll mit Roth-
mehl, dann nehme 12 Theelöffel abgemessen, und auf gelöscht,
ist Kalch wird ein Schüssel gemischt, und von dem Pflaster
macht man nimm Rothschwändel. Diese müssen man mit 4 Eyer-
dotter, 4 Löffel gesälzen und gepfeffert Mandeln, nehme
ebenso viel Zucker, dann Löffel guter Honig, gut auch, gibt ihm
auch Zimmet oder Limonigraisch, und mischt gut alles dem Pflaum
das obige 4 Eyer, dort in Schüssel geschnittene Rothschwändel,
samt dem Rothschlüssel und nimm Eingemischten gut 4
Eyer und das nie. Alles dann giesse dem Mandelmilch gut,
nehme das Gemischte davon, rolle den Mandel backen zu,
fremen, gib ihm in nimm mit Butter geschmierte Linie, giesse
nie das Brüh sind nun Rothschwändel, brate nun ihm mit
Zucker, und backe ihm schwimmend in dem Schmer das auf dem
Glut gut sind.

Lerchenschwändel.

Man gibt beiläufig ein halben Pfund Mehl auf ein Mandelbrett

und salzt es nit zu wenig. Dann schneidet man die Kleber zu zwey Theyl und nimmt Letten mit kaltem Wasser gut ab, macht mit diesem den Teig wenig gesaumm, und arbeitet ihn anfangs klar, bis er Blattern wirft. Dann schneidt man ihn gut, und drückt ihn anfangs. Hernach walkt man ihn nit zu wenig und, legt ihn auf mit gemehlbigten Tuch und giesst ihn frisch und, das dicke Wasser ebenso schneidet man ihn. Hernach schneidet man ihn zu mit Letten, Farne mit Asche, worin zuvor eine Zeit lang Eyer Letten abgeschneidet worden sind. Endlich, damit man zu machen Eyerabern und Semmel brauch, nehmt ihn kalten zusammen, legt ihn in einen geschmierten Hafen, giesst frischen Eyer auf, gibt Butter und ohne Glut und drückt ihn gut ab.

Anisbrodel.

Nehmt ein Loth Anis auf, mit einem halben Pfund Eyer ab, und koche es mit ein Pfundloth gut ab, dann gibt es auch 3 Loth Letten, ein Loth Limonigenkern in einem Leffelling,

und süßen dünsten mit 3 Eßlöffel gut auf. Zuletzt mischt den Schnee von den 3 Eyern mehl und Salz darein. Hierauf giesst den Backelteig, so fein und, beygeben ist mit Lauch- oder weissen Kraut, worunter etwas Obst gemischt ist, und gibt dann den ausgebackenen Apfel darauf. Endlich sollen ihn Kohlen zu scheinen, gibt ihn in einen gemischten Anis, schüttet etwas feinen Obst darauf, und backt ihn auf den Glut oder in den Ofen aus.

Pfalzbeer-Pandel.

Treibt einen Viertelmy Kraut gesäumig ab, wäscht 4 Eyerdotter und den Schnee von 2 Eyern, dann 4 Löffel voll Mehl und fein geschnittenen Petersilie, ebenso viel mit etwas Obst ungeschnittene Semmelbröseln, auch 6 Löffel mit etwas Semmelle gestossenen Zucker und 4 Löffel gemahlenen Pfefferkörner darein, schneidet dünn auf einen Brodelteig, rollt ihn kalt zusammen, gibt ihn in einen mit Butter geschmierten Topf, giesst an den Brein einen halben Eßlöffel Obst gießen, überschneidet ihn mit

Lappen und stamen Stücken drauf und backe sie lang-
sam, anders in den Ofen oder auf den Glut.

Zwetschen-Pandel.

Stirn schneid 8 Loth Schmalz mit 12 Loth Zwetschen gut ab.
Thun dann zwei Eyer Dotter dazu und zwei Eyer Weiß dann
Schmarn dann 8 ~~Loth~~ Eyer und noch ein wenig Salz dazu. Thue
auch gleich auch den Pandelteig auf, und schneid dünne Ab-
geschnittene drauf, bestreuet es mit Zibeben und Lein-
kool, rollet dann den Pandel zusammen, legt ihn in eine
mit Butter geschmierte Form, bäckt ihn auf den Glut
oder in den Ofen gute Hälfte auf, gibt Zucker drauf
etwas Zimmet und bäckt ihn ganz aus.

Gebackene Schokolade-Auflauf.

Lass in 4 Loth Butter dann Loth feines Mehl anlau-
fen. Dann thue ein gutes halbes Pfund Schokolade
etwas, 4 Loth geschlagene Schokolade, 4 Loth Zucker und et-
was gute Milch und geschlagene Eyerweiß darunter und
thue dieses auf den Glut ab. Dann gib es in einen

Schneidlinge, und essen es, bis es überbrätlet ist. Lebt denn
wären es mit 3 Esslöffel gut auf. Zuletzt müssen denn Schnee
den drey Eyer darunter. Endlich gibt es ein wie grosse mittel
Knöpfchen, gibt nemmlich grosse mittlere Knöpf darauf, und
backt es hernach, bey nasse nicht Brodt.

Lerpen-Knöpfle.

Nemme 3 Loth Lerpen und schüttle sie scheidig und fein in
ein silbernes Brödt Mehl und lese es zugedeckt und büschne.
Löschemd denn nimm ein 3 Loth Butter 3 Loth Mark und
nimm Eyerblözel darunter. Hierauf seige das Lerpen-Mehl
wie ein Schneidel. Wenn selbes findet, so gib das Zusammenge-
nigste darein und rühre es zu einem Löffel zusammen. Hier-
nach gib es in einen Schneidling und wenn es überbrätlet ist, so
rühre es mit 3 Eyer dotter gut auf. Zuletzt lege man denn
Schnee von 3 Eyer darein, gib diese Masse ein wie grosse
Knöpfchen, backe noch etwas mehr Knöpf darauf, backe es
auch mit Butter, und backe diesen Knöpfle sehr hernach.

Erdbeere-Ausbruch.

Reibe ein Pfund Erdbeere durch ein Tuch in ein Schüssel, gib 4 Eyerdotter dazu, und rühre es auf dem Feuer, bis es gut heiß ist. Dann gib 2 Loth geriebene Pfefferkuchbröseln, ganz Loth Zucker und etwas Rosenwasser dazu und koche es in einem Löffel zusammen. Dann gib es in ein Schüsselein, rühre es, bis es übergeht ist. Dann rühre es mit ganz Dotter gut auf einander, schlage den Schnee von 4 Eyern darein, gib es in eine mit Butter geschmierte und mit Zucker bestreute Porzellanschüssel und koche es in Ofen auf. Schäume dann die Pfeffer Erdbeere ein Pfund Erdbeeren ein Pfund Butter und koche sie zu, gerührt etwas schön. Hernach schneide sie ab, gib den nöthigen Zucker dazu, und stelle sie etwas kochen. Dann nehme es ein, gib es etwas von dieser Schmiere auf den Ausbruch herum, die übrige in ein Schale.

Pfirsichen-Ausbruch.

Nehme 5 Pfirsichen und 6 Loth Zucker gut auf, und mische dann den Schnee von 4 Eyern, 4 Loth feinen Mehl, und etwas Lino-

wirfälme darunter. Hernach gib dinsel die nimm geschmirtne
und mit Butter bestrichne Strodel, und backe es langsam.
Endlich gib dinsen Ausbruch mit spitzen Löffel oder Tibisel
fest auf die Tafel.

Anis-Ausbruch.

Rühre ein Loth Anis auf mit einem Pfund Obers klar ab,
und koche es auf dem Glut gut ab, daß es auf dick wird.
Dann rühre 3 Loth Dutter darein, und es von Eyern weg,
und rühre es, bis es kalt ist. Hernach gib 3 Loth Vanille oder
Limonig über das, rühre es auf 3 Lothen gut auf, das
wirst zuletzt den Schaum der 3 Eyer darein, und backe es
langsam.

Strudel-Ausbruch.

Strudel von einem Eyer ausgestrichner Strudel, gib
dann in ein Kasserol einen halben Pfund Obers, einen Löffel
Butter, und ein Pfundel Vanille. Dann es siedet koche die
Strudel darein, und koch sie ein wenig sieden. Dann stelle sie
von Feuer weg, und koch sie kalt werden. Dann sie über,
kalt sind, so salze sie ein wenig, gib dann 6 Loth zerstossnen

Zuker dazu, und rüsen es mit 8 Eyerdotter und mit drey ge-
schlagenen Eyer 6 Eyern gut auf. Hernach schneidet nimm
Mandel mit Schalen, brüh sie mit Lichtenbrühe, stoß das
Gemüsete darein, und gib es nun Kinder in Brust. Kann stür-
ze es auf, und gib Schokolade-Sauce darzu.

O X Mandel-Auflauf.

Gib 5 Eyerdotter, 4 Loth geriebenen Zuker, und 4 Loth geschäl-
te und fein geschnittene Mandel in einen Schüssling und rühre
dieses bis es dick wird. Alsdann mische dem Eyerwerk 6 Eyer-
weiß mit einem Eyerlöffel geschlagen darunter, und streue Limonie-
schalen darunter, gib es in einen geschmierten Model und mit
Zuker besträuten Mandel, und backe es langsam wie Kinder
in Brust. Letzlich anrichte es mit Schokolade Sauce
garnirt.

Schokolade Sauce zum Mandelauflauf.

Gib 2 Loth geschnittene Zuker nebst 6 Eyerdotter in ein
Töpfchen, schlage es mit dem Löffel durcheinander, gib endlich
2 neue Schokolade und 5 Eyer Schnee darzu, und schlage es

auf den Glut, bis es auf ist. Hinaus nimm es von der Glut weg, lass es etwas abkühlen, schlag es wieder auf die Glut und schlag es so lang, bis es dick ist. Lege Anis und gib diesen

~~Schlag für~~ Lenn und den Anglaisch zu.

Schokolade-Lenn.

Schneide ein viertel Pfund Zingal Schokolade, gib ein Viertel Obers dazu, lass es langsam sieden, schneide ein wenig Stroh, und lass sie lang mit der schwachen Glut zugedeckt stehen. Hierauf rühre einen Kochlöffel Mehl mit etwas Obers und 4 Eydotter ab, gib den geschlagenen Schokolade dazu, rühre sie auf die Glut, bis es dick wird, und gib sie über die Mehlspeisen. Vanille Lenn zu den Mehlspeisen.

Man siedet ein Viertel Obers mit etwas Vanille und lag 3 Zigundrel über Kühlen, dann gibt man in ein Kochel einen halben Kochlöffel Mehl, rührt es mit diesen abgekühlten Obers nebst 6 Eydotter Obers ab, und rührt es so lang auf die Glut, bis es gut dick wird. Endlich gibt man ein und die Mehlspeisen. Man kann auch statt Vanille Vanille-Kokolie nehmen

Auflauf von saurer Eyerspeise.

Man treibt 4 Loth Butter schaumig ab, gibt dann 2 Loth Zimmetzucker und 3 Paar eigelbe und geschlagene Eyerdotter darunter, rührt dieses mit 4 weissen Eyern gut und nimmt den Schaum der 3 Eyer darunter, gibt es in eine geschmierte Auflaufschüssel und bäckt es langsam.

Dunst-Auflauf.

Man treibt 6 Loth Butter gut ab, dann gibt man 2 Loth geschälte und klein geschnittene Mandel, 2 Loth Zimmetzucker und 3 Paar geschlagene und geschlagene Eyer darunter.

Dann rührt man dieß mit 6 weissen Eyern gut auf, zuletzt nimmt man den Schaum von 3 Eyern und ein halb Loth Pfirschenblüthöl darunter. Endlich gibt man es in eine gut geschmierte und mit Butter- oder Zimmetzucker-Semmelbrösel inwendig belegte Kasserol und bäckt es im Dunst auf.

Eine Auflaufspeise gibt man eine gute Posse heraus.

Auflaufspeise ein Dunst.

Loche in ein halb Pfund Mehl sind nach Belieben

Lissene 3 Loth geriebnes Anisbrodt. Dann es gut gebrodt
sol und sehr fein ist, so rüert 3 Eydotter dran, Loffe es
noch ein wenig, dann rürt es von dem Glut weg, salzts es,
wirt, rüert 3 Loth Zuker, ebens viel Limonin- oder Pomes-
ze-Hudnospran, und rüert es so lange, bis sich der Zuker
gut gebündnet hat. Hiernach rüert es mit 4 Eyern gut ans.
Dann gibt es ein wenig mit Zuker geschmolzne und mit
Hudno besäte Model und gibt es lang einen Bunde in
Dunst. Lang an Lauwichne und gibt eine gute Post Brodt.

Geschmolzne Eyer mit Zuker.

Man klopft ein 2 Loth Zuker 2 Loth Mehl anbeinand, gibt
es dann mit einen halben Viertel fein und ebend auf,
und rüert es geschwind zu einem feinen Teig zusammen.
Hiernach gibt man es in einen Tiegel und rüert noch
2 Loth Zuker und 4 Loth Hudno darein. Hiernach rüert
man drei mit 6 Eyern gut auf, zuletzt mischt man den
Saft von 2 ~~Eyern~~ Eyern darunter, gibt es in einen
mit Zuker geschmolzne und mit Hudno besäten Model
und backt es mit von Feuer- Asche eingeschaufelten

Löffelvoll und gibt es in Suppe. Man kann es auch backen.

Mandelmus Mandelbrot.

Man findet ein Pfund Obst und etwas Vanille und kocht es zu gutem Obstmus. Dann gibt man ein halb Pfund vom selben Kochlöffel Mehl, reibt es mit diesem obgenanntem Obst und 6 Eydotter von klar, und rührt alles zusammen auf den Herd, bis es gut dick wird. Endlich gibt

Mandelmus = Mandelbrot.

Man gibt 6 Kochlöffel Mandelmus = Masse in ein halb Pfund Mehl und so viel Butter und Milch zu machen einen Knödel, und backt es dann in heißem Schmalz. Auf ein halb Pfund Mehl nimmt man ungefähr 18 mittelgroße Äpfel. Zimmet kann es 2 Loth

Leitern 2 Loth Mohn einrühren, schneide in nie Halbes Pistol
dünnzerschlagenen Morellen 3 Eyerdotter und 4 Eyerlöffel Zucker,
schütte es in den ausgebutterten Stiefel, und rühre es gut einen
dicken Teig zusammen, und gib es dann in einen Spritzsack.
Schmeckt es überhaupt ist, so rühre es mit 4 Dotter gut auf.
Zuletzt gar nicht vergiss einen den Schnee von 4 Eyern darein, und
gibt es in einen gut gebutterten und mit Zucker bestreuten
Model. Endlich gib es nur Minder lang in Ofen. Wenn es,
rühren gibt man nur gute Schmiss Freund.

Pudelbeyn machen.

Man gibt auf ein Pudelbord 4 Loth Pudelbeyn, und 4
Loth bittern Mandelbey. Diese beyden Arten zerstößt
man und mit den Pudelbeyn fein. Hernach treibt man
7 Loth Butter mit 4 Dotter gflaumig auf. Zuletzt rührt man
den Schnee von 4 Eyern und die zerstoßenen Zwifel darunter.
Darauf schmiert man ein Model mit Butter, belegt es gut
mit in Scheiben geschnittenen Pomeranz mzgeldrin, gibt
dann den dritten Theil Teig hinein, auf diesen zerlassene Schm

99 Dal, die mit Feuille oder Lindenzinken gemischt sind, dann
wieder Zeig und Schmarbel, und schlingst mit Zeig. Endlich salbt
man es bey einer Wunde ein Kunst. Gegen Ausschlag gibt man

Gundrebe ein. Kunst Arzneye.

Man schmiert ein Pappel gut mit Butter, bestreut es aber
nicht mit Zucker. Dann belegt man den Model mit nachste-
hend Zitronensaft, gibt eine Lage Lit Lebenbörtel darauf,
dann ein wenig geschwälte und blättrig geschnittene Wurzel,
streue ein wenig abgeschnittenen Zitronensaft und so fort,
bis der Model fast voll ist. Hierauf nimt man 3 Quintel
gutes Obst, 2 Quintel 24 Cydonien welche ein wenig geschnitten
Zwiebel darein, schüttet es über das in der Lebenbrod wenig weiche
ist, schlägt es mit einer Kelle durch, und wieder drücken, dann
gibt man es einer Wunde in den Kunst. Hierauf streuet man
es auf die gesetzigen Pflaster und gibt Hundsbrod den Schmier,
solchest streue. Aus obigen Quantum, nämlich 3 Quintel Obst
und 24 Cydonien, nimt man ein halb Pfund Lit Lebenbrod
3 Loth Zitronensaft und 3 Loth Wurzeln.

Fischel-Mehlspeis.

Man schneidet 4 mürbe Fischel zu Andeln, schneidet zwar Einzelfell rund darum, und legt ganz und ganz aufeinander. Hierauf bindet man für ein Pfund, nicht für ordentlich ein mit grossmürbem Teigmehl, schneidet 8 Eydotter mit 3 Esslöffel grossperrem Zucker ein mit Pfund Obst, schüttet selbes über das mit Teigmehl Eingeschlagene, schiebt ab mit einer Messer schneid und windet darüber. Endlich gibt man es mit Butter ein Schmalz, schneidet es auf die gehörige Schüssel, und gibt mit Obst darüber Zucker und den Rest geben. Man kann diese Mehlspeise auch backen

Nudel-Mehlspeis.

Gib in ein Teigmehl ein Pfund Obst, ein Pfund Zucker, und einen halben Pfund Lebkuchen, lasse es aufschneiden, tue zu einem Ey ein wenig Milch, und gib sie dann in einen Topf, schneidet das Obst, lasse es aufschneiden, und gib sie dann in einen Topf, lasse sie 6 Eydotter und ihre geschlagenen Obst auf, dann schneiden ein Pfund Zucker und mit Lebkuchen, gib zu dem Gemüsten und dann, dann, schneide auf einzelnen Obst- und Pfund Mandeln, lege sie auf das Gemüste, und setze hinein in den Backofen und backe es zu Hälfte auf. Abschneiden nicht

Löffel Stroh-Asche und zwey Löffel Zucker und mit drey Eßlöffeln voll 4 Eyer rühr. Ist der Teig zu hälfte gebacken, so gießt man die geriebene Nüsse darauf, und bäckt es vollends aus.

Grieß-Pfefferküchen.

Nehme ein viertel Pfund, sind und 6 Loth Grieß und laß sie gut verbrennen. Darauf nim sie von Feuer weg und rühre 3 Dotter darein, und treibe es noch nicht wenig. Alsdann gib es folgende mehl 8 Loth Zucker, 6 Loth Limo, reingeriebe und etwas Salz in einer Schüssel und rühre es zusammen, bis es kalt ist. Hernach rühre es mit 7 Dottern gut auf. Zuletzt misch man drey Pfund drey viertel Eyweis darunter. Endlich gib es in ein gebutertes Tortenblech, backs und backe es heraus. Wann kann es auch mit Eingeschlagenen ausgerollet werden. Gibt man es in Formen, so gemischt man drey Pfund drey 6 Eyweis darunter.

Pfefferküchen von Zimmetsterne.

Nehme ein 3 viertel von einem gringen Pfund sind und 4 Loth Zimmetsterne, und backs es gut aus.

Dann nehme 2 Eydotter darzu, und koche es mit wenig ab. Dann gib es mehr 6 Loth Butter und 5 Loth Zucker, ziehe die ganze Stridling und nehme es, bis es kalt ist. Hernach nehme es mit 4 Dotter gut auf. Zuletzt mische unter den Teig 2 Eyer mehr als 1 voll Salz darunter. Als dann gibt man es in einen geschmierten Model und gibt es bey einem Kinder ein Essen. Einen Kuchen gibt man wie gute Pfirsich

Krapfen.

Kuchen-Krapfen.

Nehme 12 Loth Butter und 6 Loth gesiebte und scharfe gestossene Semmelmehl 12 Eydotter und 6 Loth gestossene Zucker gut auf, und mische zuletzt die geschlagene Obers von 6 Eyern darunter. Hernach schneide einen Model gut mit Butter, belege ihn mit Zitronat und Pistazi ein, gibt den Teig darein, und backe es 3 Viertelstunden im Ofen. Endlich streue es auf die gehörige Pfeffer, gib dann Acht in die Mitte und gieße ihn mit einer Warmbutter an.

Pfund-Krapfen.

Nehme ein Pfund gesiebte gute Semmelblätter in Pfd

ab, darüber ein dünn gut tuch, und schneide ein schön stein zu
sammen. Dann lasse es gross Lütten zusammen, gib dem
geschnittenen Pinsel sinnen, und lass ihn gut anbrennen,
gib aus ab wenn Obrot und Pinsel und Zucker sinnen,
und lass ihn gut aufkochen. Als dann, salze ihn bald, und
rühre dann nimm Eydotter und ein wenig geschlagenen
Clar darunter, schneide zuvorn dünn Brösel auf 4 Eyer
dann, salze ein zusammen und schneide sie in Nüdel, zu dem
kneitet man 5 Loth Lütten, einen Loth feinen Mehl, und
3 Loth Linsenzucker ein gut zusammen, bröckel diesen
Teig in ein Nudel sindnudl Obrot, rühre ihn gut einen
Loth zusammen, gibt ihn dann ein wenig Lendling, rühre
ihn, bis es abnatürlich, rühre ihn darauf mit 4 Eydotter
gut auf, und misch zuletzt den Schnee der 4 Eyer darunter,
ben. Hernach gibt einen ab voll von diesen gemischten Teig
in einen geschmierten Model, und legt die halben Pfirsich,
einen Tal von dem Teig darauf, gibt wieder Teig und die ü-

bryme Lorbeerblätter dazuthü, und pfeffert es mit Salz. Endlich
thüt man es heraus und bryme eine Brunde. Wenn dann
eine anstatt Fleisch eine Fischbrühe – Löffel voll nehme, die auf
Fastentage gesotten, für zusammen thun und damit anbre-
bryme.

Mehlsuppe mit Zwiebeln.

Gibt in eine Fleischen meine Esslöffel voll feines Mehl, rüh-
re es mit einem Quirl Obers und so Fleischbrühe ab,
zuletzt es dass es süss genug wird, rühre es dann auf das
Glut beständig, bis es dick wird, lass es aber nicht sieden.
Hernach lass es auf kühlen. Klaube die Zwiebeln von 4 Eyern,
zu einem feinen Pfeffer, und röste sie langsam dem Mehl.
Hernach schneide einen Rindel mit Zwiebeln, besser sie mit
Zwiebeln, gib eine Lage von dieser Soß, dann eine Lage Zwie-
bel oder Zwiebeln, und so fort, damit. Endlich brenn es.

Polnische Rindfleisch,

Zwieb 5 Loth Zwiebeln recht fleinig auf, rühre 4 Eyer
darein, und mische zuletzt die geschlagene Leber von 4 Eyern dar-
ein, salze es gehörig, gib 5 Eßlöffel feines Mehl dazu, schlage

Dinsses Trig als Merkmal ist ein halbe Maass schwindt Ebmt,
und dünsst ihse gut und sastig und. Schöpfend dryppend warmes
yse ist 3 Löffel Rose wie Lindt bos, zuknor ist nit vonnig, und
bricht dingen schmal. Darnu gib uss nim geschmirbt Pfüssel
nim Lirge Aemal oder Pfannenkmal, bestreut ist mit Zucker
und Zimt, darnu nim Lirge Merkmal, und mach zwey schön
Lirgnut. Hinwuss stellt ist in die Röhr und bros ist nit
vonnig anziehn. Wann kumt diss Merkmal uss yse Lorb bül,
bis mit Kuttle nasse, und darnach mit Lorbschwisel
anbolzne.

Lindt bos Pudel.

Lucker ysse 4 Eygnon, nimm halbe Pintel Milch, und 3 Eyer-
löffel Rose, Eyflarbe, yse dissen Gemischte, werden 10
oder 12 Stücker, yse dreg Eiweiss schmide Pudel, als denn
nasse yse 3 Esslöffel Rose und andersfalb Pintel Ebmt
nit Lorb mit etwas Limonizucker, wenn ist ibrokkelt isst,
so rühre zuerg Selbes und dreygeschnittene Pudel darein,
stemisse dissen Lorb uss die Eiweiss, rolle ist zusamme, schmide
ist in Pudel und setze ist in nit geschmirbt Lussmel. Hinwuss

schneidet sie ein halbes Pfund Ochsenherz, schneidet dasselbe schön klein und beiseite.

Leibgericht.

Man bäht in 4 Loth Butter 4 Loth feines Mehl gelb, schneidet dann klein, bäht man es mit einem Pfund kleingeschnittenen Milch auf, und rührt es zu einem feinen und dicken Brei, schneidet gibt man es sogleich mit 3 Loth Limonizucker in einer Schüssel. Ist es übergekühlt, so rührt man es mit 10 Dotter gut auf. Zuletzt mischt man den Schnee von 5 Eyern darunter, endlich gibt man es in eine geschmierte Porzellanschüssel, ohne Knöpfchen, bindet einen Faden von Papier herum, und bäckt es schön langsam bey einer Wärme.

Eyerkäs in Schnee.

Man bäht in einem Loth Butter, einem Loth Mehl anbrennen. Dann gibt man ein halbes Pfund kleingeschnittenen Käse darein, und bäht es wiederholtermal schön. Hierauf rührt man einen frischen Eydotter daran und bäht es noch einmahl um schön. Hierauf gibt man es mehr 2 Loth Limonizucker in einer Schüssel. Schon es übergekühlt ist, so rührt man es mit 4 Dotter gut auf.

Zuletzt misst man den Pfann den 4 Eyer dreyeckets,
füllt es in einen geschmierten und mit Zucker bestreuten
Model und gibt es bey einen Rinder und Zungel. Legen Aepfeln
gibt man eine rothe Pfeffer dazu. Die Äpfel zu dieser Gebeung kann
man Zucker oder borten.

Ein gebackets Äpfelloch.

Man bereitet klingt mittlere Äpfel, stirbt sie ein wenig gut sauber,
und gibt es mit 3 Eydotter und ein geschlagen Obers und
et was Zucker in einen Schüssel hin. Hierauf rührt man den Teig
gut auf. Als dann eyweiß misst man 2 Hündertel Löffel mit
gestossenen Zucker und etwas Limonischalen, gibt diesen Schnee,
der auf wie mit Löffen geschmierten Tortenblechel, und bäckt es,

Limonisch.

Pfleg nie kleinen Eyer und ~~zuerst~~ denn Dotter in ein Lenken,
gib 3 Loth Limonizucker dazu, und rührt es bis es dicklich.
Dann nimm ein Hugo Limonischale, ebenso viel Schnee und
Schoppen mit dem Pfann zu einen Eyer dazu, setzt das Lenk
auf die Glut, und rührt es beständig, bis es zu, denn nimm

verspringt, dann muss er nochmals gut durchmischen und schütten, dann gibt er Salz, kann er ohne mit Limonie zu überziehen und gibt er kalt oder warm. Loffel = Soup.

Lass in 4 Loth Butter, 4 Loth feine weisse Brunnelbrösel und, braun, dann giesse ein halbes Viertel Schmand Obers dazu, und reduzier es gut ein wenig Kalbsel zusammen. Gibt es alsdann nebst 2 Loth Limonischalen ~~Limonischalen~~ Saft in einer Schüssel, und wässern dieses wenn es übrig bleibt, mit 4 Eidotter gut rührt. Zuletzt mischen den Schnee der 4 Eyer darein, gibt es in ein gebutertes Auflaufbrödel, bindet rings einen Kranz von Teig um herum und backt es langsam.

Schwammerl = Suppe.

Gibt ein Kandel 6 Eydotter, 3 Eyer mit Limonisaft, 2 Eyer Mazze und 2 Esslöffel Zucker, rührt dieses auf der Glut zu einem Schwammerl. Seine Schüssel ist ein Kandel, und wässern ist, bis es übrig bleibt. Alsdann mischen 6 Eydotter darein und mischt zuletzt den Schnee der 6 Eyer darunter, gibt diese Mazze in ein gebuttertes Auflaufbrödel und backt es

Langsam. X Sanitsch.

Anibn auf nimm halbm Pommranza 2 Loth Zukru, und nbnn so viel Zukru auf nimm halbm Limonin ab, druckn dm Popfl bny dm Nudlwalg, schiss drmit selbm Eyer in nimm Glas, und schwingls ab dmm 3 Gingm gnessnm Popfl, nim Ginger und 4 Eydotm zusamm ab. Hmrauf bäss mrmt Loth Mehl in 2 Loth Lattm anlongsam, gibs ab dmm dm Abgschwingdn und die 4 Loth Zukru dazu, und bäss mit zu nimm Pfund zsammgschm. Endlich gib m in nimm Anidling, wo m mit 4 Eyern gut wird, dr muss zuletzt dm Schnee dm 4 Eyer dazu, gib die Hälfte dmrei Teigt in nimm gnessnm und mit Zukru bestreutm Model, lags Eblatm dazu, und stellm ns in Ofn. Je Formung lang nimm Pommranza wird mrm dm Zukru auf nimm grang mit Limonin ab, und mmt dm Popfl grang Limonin.

Pohnerbeck im Ofn.

Anibn 4 Loth Lattm geschwing ab, dann gib drey Loth Lattm [illegible] Mandeln = Pfeffr dazu, und wo dr bitt gut

kommagt und fein ist. Dann nehme ein Loth mit 6 Dotter
und drey ausgezogene Zucker gut auf. Zuletzt mischt man
den Schaum von 6 Eyern darunter, gibt diesen Gemische in
einen mit Butter ausgeschmierten und mit Zucker bestreuten
Model, und bäckt es in einer Röhre auf, Dann nimmt gibt man
mit gute Schwarze Sauce.

Eyer-Torte in Form.

Man treibt erst 8 Loth Butter schaumig ab, gibt dann 11 Loth
gestossenen und gesiebten Eyerdotter, 8 Loth gesiebte und ge-
schnittene Mandeln, und 4 Loth Zucker mit dazu, rührt
dieses mit 6 klaren Eyerdottern gut auf und mischt zuletzt
den Schaum von 3 Eyern darunter. Endlich gibt man es in
eine mit Butter ausgeschmierte, und mit Brödmehl bestreute
Kasserol und bäckt es in einer Röhre auf. Dann nimmt
gibt man nur Himbeersaft dazu.

Gebrannte Reis.

Man gibt 3 Esslöffel Reis, eben so viel Zucker in einen
Schmelztigel, und röstet es ab, Dann reibt man den Schaum

von Eyern mit Zucker und noch darein, damit es dick werd, daß der Löffel darin stehe, gibt etwas Limo-
nienschalen oder Vanille darzu, lengt auch nit gestoßnen
zukantelln ein Limonie gesüßte Citronen oder übrigbliebnen
Teig, oder ein Limonie gedünsten Aepfel, rührts das Ey gelb
darunter, treibts recht schaumig und Eyerweiß mit Zucker.
Thun dann auch die halben Eyerweiß, nimm Einbrenn
Zuckers, und die Schale von 10 Eyern reiben.

Roz amma = Roß.

Thue mirl ein nimm Einbrenn, von übrig gebliebnem Ka-
ffee oder Indian das nit zu dick, lößts die Nüß vor Zucker
gnad, und streichts mit dem Pinsel zusammen. Thue Weizen mehl
mit mit nimm halben Einbrenn abgemindelbar und in Obst
gnug nit Pinsel und ebenso viel Mandl gnug zusammen,
schneidts Leibl nur nimm halben Einbrenn Lüftln ab, rührts
6 Eyerdotter mehl Zucker und gestoßnen Zimt, nimm Handvoll
geschälltne und gestoßnen Mandel gut auf. Zuletzt thue
nit mit nur den Schnee von 6 Eyern und etwas Limonie

Schäume und Mischbutter darunter. Endlich gibt man den Saft einer mittelgroßen Ananas und beides nach Belieben

Mandelbrot mit Rizinöl.

Man schneidet 2 mittlere Rizinöl in Stückchen, übergießt sie Glasl mit Eingeschlagene, und drückt sie gut durch. Wenn alle auf diese Art gepellt sind, so knetet man sie 6 Loth mit 2 Eßlöffel Milch und knetet man mit einem Löffel gut durch und gibt geschälte Mandel schaumig ab, gib 6 Loth geschlagen Mandel und 4 Loth Limonienzucker dazu, rührt es mit 6 Eßlöffel gut durch, und mischt zuletzt den Schnee von 6 Eyern darunter. Endlich gibt man eine Lage von Gemüse und auf eine geschmierte Tortenschüssel, darauf eine Lage Biskuit, darauf wieder Teig, dann die zweyte Lage Biskuit, und zuletzt den übrigen Teig und backt es langsam.

Brod von Kastanien.

Koche ein Viertel Pfund ab und 6 Loth geschälte Kastanien, reibe eine Semmel, und lasse es gut schäumen, rühre es mit einem Löffel gut durch, nehme 12 Eyerdotter dazu, gib es auf eine

einig ungle Finna und Sonne, zsg knisch ie nimm Lbindling,
gib 8 Loth Lüttum dazu, und mischen es zusammen, bis es bald
ist. Hernach nimm 6 Eydottern nebst 6 Loth Zucker dazu.
Zuletzt kannst du Sonn Phunn 6 Eydottern dazu, gibt
es ein gemischtes Honigallaubysalbe, einbringt es mit
einigen Tropfen Rosenwasser und bindt es darauf.

X Rutenburg und Lehnitsch.

Wenn ein 4 Loth Lüttum, 8 Loth Knöpfle, die gelbliest sind,
gib dann so viel frischen Lehm dazu, dass es wie dicker Brei wird,
und es dann von Finna reinig, nehmen es, bis es übrig bleibt ist,
und gib dann geschnigne Zucker dazu. Hernach nimm es mit 4
Eydottern auf, und mischen zuletzt dann Phunn von 3 Eyern
nebst etwas Limonienschalen darunter. Endlich gib etwas von
diesem Einreibsalz auf ein gesundes Pflaster, bringe es mit
Leinwand, Sonne Hirsel und Zucker darauf, gib wieder ein
und so fort und binde es herum.

Konzakte.

Man reibt auf 2 Limonen 6 Loth Zucker ab, gibt sie in ein Lederne, oder Porzellan Schüssel nebst 6 Eydottern, rührt dieses wenig, und gibt dann den Saft von 4 Limonen, und 4 Loth Puder Zucker dazu. Endlich gibt man 1/2 Maß süßen Rahm dazu, schlägt alles 1/4 Stund, bis es dick wird. Hierauf bestreicht man 6 Form gelb mit Eydottern und streut 6 Loth Puder Zucker zusammen, und gibt es dann in den heißen Ofen, wenn die Form gelb ist, und rührt es zusammen, bis es dick ist. Dann gießt man es in die Form, und backt es 1/4 Stund.

Pomeranzen-Torte.

Man nehme von 3 Eyer Mehl, und 3 Loth Puder Zucker, und 3 Loth Butter, und 1 Loth Pomeranzen Schalen, und 1 Loth Limonen Schalen, und 1 Loth Citronat, und 1 Loth Orangeat, und 1 Loth Mandeln, und 1 Loth Pistazien, und 1 Loth Haselnüsse, und 1 Loth Pignolen, und 1 Loth Zimmet, und 1 Loth Nelken, und 1 Loth Muskatblüh, und 1 Loth Muskatnuß, und 1 Loth Ingber, und 1 Loth Kardamomen, und 1 Loth Anis, und 1 Loth Fenchel, und 1 Loth Koriander, und 1 Loth Kümmel, und 1 Loth Kardobenedikten, und 1 Loth Wacholderbeer, und 1 Loth Lorbeer, und 1 Loth Rosmarin, und 1 Loth Salbey, und 1 Loth Majoran, und 1 Loth Thymian, und 1 Loth Basilikum, und 1 Loth Quendel, und 1 Loth Bohnenkraut, und 1 Loth Pfeffer, und 1 Loth Salz, und 1 Loth Zucker, und 1 Loth Mehl, und 1 Loth Butter, und 1 Loth Eyer, und 1 Loth Milch, und 1 Loth Rahm

Samuel wird stolz und Kat: ist wüst nämlich der Hof inna-
in den Bäumen wachsen sondern, Eisen und Stein zusammen-
stimmen Bilder auf rein Feldarbeiten, und bäßt die Stamm
mit den Bildern gut stiß sondern. Sie wünscht singt nun den Bild-
ten ab, und gibt zum Löffel war und Kinder hoch den wüst, bäßt
ist in den Stamm singt Feuer und brüstne, und bäßt die Stamm
so lange wüst den Glut, bis sie ästen wie Häutel ruhig. Pelda
aber noch übna, stüßt sigt Hof singen, so wird man ist rein, und
bestimmt den Arzt den Samuel mit Bildern, und bäßt
ist so lange wüst den Glut bis ist die gesäuge Farbe sat.
Sonnenschein man ist mit Hülfe wird Häutel stark,
Pelda der Hof wächsend den Bäumen zu Bild sondern, so gibt man
Stühl nach, und bäßt ist noch minnest ausklopfen. Wächsend dass
sie wird man von minna Kindsing Stift und sondnessell Pinsel
Obst wie Bild Kinderhof. Dann gibt man ist nebst 11 Loth Zeit,
ka und zum Loth Linsa = den Bruillen = Bücka wie minna
Kindsing, und wüsch dirsch mit 5 Pellen gut wüst. Zuletzt
sie wüsst man den Stamm den 5ten Tag drumtun. Endlich belegt

man nit halb fund a Löffel mit Butternig gilt man Rosinen,
an den Brüsten etwas zerbrosch mit Pfeffer, denn einen Ding
und an den Brüsten Eblatten mit Eingefallenen, die drüber
Lage einen Pfeffer und Pfeffer mit Ding. Je die Brüsten
denn man Eblatten Hellen Finning Indem. Diese Verfahrt
muß sehr langsam bei einer Feuer gebraten werden,
denn muß man den Angst weg und bestäubt sie mit Zucker,
Etwa 6 mal muß den Löffel weg bestäubt, und es gibt nit
Loch geben, denn muß die Verfahrt mit Mürbes füllen.

Anfangen.

Man schibt 4 Loth Butter zerlassen muß, rührt man und
man 4 Eyer und 4 Loth gestoßen Zucker, ein halbes
Pfund süßen Mehl, und 3 Loth, einen Messer voll nit und gibt
die den Gemüsch zu der man will. Endlich belegt man einen
Pfannenbrod mit Butternig, füllt den Gemüsch darein
und bäckt es langsam.

Pickling von Zwetschgen.

Brenn man einen Einsiedkessel Wasser und von ahne so viel Brenn
nimm Lutterzucker, und koch ihn mit einig Wasser. Indessen
brennt die Hüllen: man nimmt wohlreife zwey Eyer in einen
Einsiedkessel, gibt man und auch ein halbes Viertel Essig und
einen Pfäffel zerschlissenen Lutterzucker und grob gepulverte Zucker,
etwas Zimmetrinde, bis es schön dick wird. Wenn gib grosse
Zwetschgen darein, worin sie vorher den Lutterzucker mit
gib ihn auch ein halbes und Viertel und lass ihn auf den Kopf
schön hoch auf. Wenn gib die Hüll darauf, so nimm grosse Hafen und
ein Pfund ahne Brandwein mit Zucker und Zimmt
gemischt darauf, und koche es. Solche Zwetschgen mag man
von allen Sorten Obst sehr schön und lange.

Lutterzucker.

Gib auf ein Pfund Zucker einen Einsiedkessel Wasser, schäume es in
2 Schalen, und schneide in einen dem einen Einsiedkessel
Lutterzucker, worin ihn gross wird unten der Kessel, damit es nicht

Ps ntig wird, und Inden ihn mit nimm Finger zü. Wenn pflegen
ihn mit in den grossen Ihnl nimmy dellen, sodyn ihn nit
wennig, und gib so shil süssen Abend drzü, dass den Knig so stark
wie nie kindren Mündlnig wird. Denbnicht ihn y üt ab, bis
an Lebt nun wusst, Inden ihn sonnys mit nimm Finger zü,
und bost ihn nim Munde odnn wos bringen wessen. Wenn
wollen den Knig von niemandem, dy in die Mitten den Leut,
den, in welchen das Pferd y wendet ist, sollen die Ehren von
den Knig ihnübren, und wollen ihn musst y nehmen so dünn
als möglich von niemandem, dann dy ihn wirdem y mögen von
y nehmen, und bost ihn nit wennig wissen, sollen sie nur
y wenn musst auch die nötigen Leut, und machen den und was
du willst.

Vogelstellung.

Wenn schmidet ihn mit Pfund Pfeil den Finger Leuten,
wollen sie andern niemandem, sodyn sie gibt Ey dollen denen,
den übrigen Knechten, so dass sie nit nicht y nen zü wissen
Knig wird, wollen ihn denn Z musst zü nimm y nehmen Ge-
ben, damit nit klein wird, bezahl ihn den nur nehmen, und

gibt ihr Im Hann, Im man will.

Im Hmerly ynbrdkmmn

Hifolmstniy.

Hmnide in nichsrlb Hfund Mrsl 8 Lolf Lutlmn, und vorl
br ihr untrm Dort Mrsl, und folyn nd. Hinnrnsh morgn Dim
hm Hniy mit nimm yreymn Ey, 2 Gottmm, 2 Löffl abshn,
und nimm Hfblöffl Obrnd zuhmmn, wilbn ihr Drnn nin
gammasl, nin nimm Lutlmstniy, Dorst m hnin wird und
bors ihr in nimm Hniy Hüstmn Onbn nbrord mosbm.
Endlich wolbn ihr nnpnmmbmdich und, hülln ihr mit
Hmischkrosch und nodln ihr in Dnn Hann von Hfluchbmrgsl
rb, dnn sis münd Lbrthl und, bnlngn Dord nim Lbrthl
mit Hosch, bngn nin yromytrd dnmnsh, sorln rd rin dmndn
zimlich nin, und bocbn rd und Dnn Hmndyn.

Lachtniy von Dmin dnn Linn.

Hüsan in nimm Hintiny hnimd Mrsl nin sorlbnd Pistol
Dmin, din gnsslbyn nin Blan nimd Ey rd und nimm stmd

den Eßlöffel zerlassenes Schmalz und weißen wie denn mit etwas Zucker und Salz. Den Teig macht man auch gleichen Theile. Wenn nun nämlich Leim auf alle Brüder, und etwas Salz und weiße Pfeffer auf alle Zucker.

Ein Zwieback-Backen.

Man gibt auf Viertel Pfund, und 5 Loth Schmalz in ein Kasserol. Wenn es siedet, so rührt man ein halb Pfund feines Mehl darunter, und knetet dieses mit wenig recht den Brüt ab, setzt ihn denn von den Brüt weg, bringt seinen Teig in ein warmes Becken, rührt selben zerr und macht nebst ein wenig Salz in den Teig, füllet solchen in die gehörigen Formen und bäckt ihn fein weiß den Ofen Schmalz. Den Teig muß man dann Laden einen in den Ofen warm setzt und wenden.

Zwetschgen-Backen.

Man gibt in ein Schüssel ein halbes Pfund Mehl, formirt dann man 5 Loth Schmalz in einem Viertel Pfund

Und wenden, schüttet es in den Topf, rühret es nur wenig ab, und salzet es gering. Endlich gewinnet man 4 Eyer dazu, bricht die Eier recht fein auf dem Brete mit dem gehörigen Messer, und bestreuet die Brenken mit Zucker. Letzlich klopfet diese Eier recht wohl auf, dann nimmt man eine Pfannen, thut ein Stück Butter darein, und backet die Brenken schön gelb ab.

Gebackene Brenken.

Brenken werden aus 18 Kreutzer von 15 Loth Mehl, 9 Loth Butter, 2 Loth Zucker, und einen Epidotter, samt gutem Wasser und etwas Salz einen Teig und schlägt ihn dann wohl, wie einen Butterteig. Dann lässt man ihn rasten. Indessen bereitet man die Fülle, man rühret nämlich 8 Loth abgeriebene und fein geschnittene Mandel mit

4 Zoll von und 6 Zoll Zinken samt dem Schaft von 2 Finger
gut sein. Zuletzt misset man vier halbe Zoll hinter, wie
Gründel Stärke, wie wenig Breite muss, und schneidet hinw,
wie schräg die Axt, Eben wollet man die Hälfte Ring gut
Steppenräume die sind, wo die Flecken davon, und schneidet
von dem Gerüste wieder davon. Lässend drippen dasset
man den Keil beim Grunde, damit er heiss wird und
schmiedt ihn mit Leder. Hernach wisset man ihn mit Eisig,
gegossen ab, und lässet ihn hinrecht wohl heissen werden, so dass
die mit der Feilen gebrachten Flecken wieder scheinen.
Lest dann bindet man das Handel wie Finnen Enden an
und wickelt die Borsten wechselig auf. Zu Gebrauchen muss
das Handel 8 Ellen lang sein. Hiernach werden sie lang
gleichen Grunde gebraten, bis sie murbe sind. Man
nimmt denn das Handel weg, überreicht sie nun wieder heiss zu
mit Zwirn, und beschneidet sie mit scharfen Messern, wo
wenden Linien passt genau sind. Endlich bindet man sie

so lang bis das Eis ganz weiß ausgezogen ist.

Zinnoberrauchpulver.

Diese Mischung in einem Zeppmörsel 6 Loth Salpeter und 4 Loth Pflanzenkohle wohl, gibt 4 Loth Masse darauf, und pulvert sie auf dem Glas zu feinem. Diese Mischung nun ist nur wenig übrig, und pulvert 3 Eyer und 1 Viertel Pulver daraus. Diese muß man von diesem Zeug auf einem Lehrer über Zinnoberpulver, und bestreut solches schnell. Sind sie gebacken, so gibt man Pulver auf das, und bestreut sie mit Zucker.

Gebackene Pflaumen.

Gib ein halbes Pfund Mehl und 2 Loth Zucker in einen Schüssel, rührt diese mit 2 Eyern und lauwarmer Milch zu einem Teig, das dem Pflaumenmus nicht ähnlich ist, und salzt es wie wenig. Endlich rührt dem Pflaumenmus in einen Teig, stürzt damit in den Teig und backt es gelblich.

Diese füllt zuletzt diese Pflaumen mit Pflaumenmus oder Aprikosen und Zwetschgen an. Diese backt man auf Pflaumenblatt.

Leinen schon gefüllet sind, so kann man sie mit neuen Leinen,
Del zudecken.

Leinwandöl

Man kocht 4 Loth Lüdum zerstossen ab, und rührt nach und
nach ein gereinigt Ey und 4 Dotter darein, kocht nicht mehr
dem Schaum dann 3 Eyer nahet 2 Loth gepülvert und gesiegen
Mennig, 2 Loth gewaschene Leinöl, etwas Zucker und
Leinwasser darunter, beystreicht mit diesem Trig 4 Eyer-
klarel presst sie zusammen und rührt sie ein gesiedet
Leinöl. In das noch übrigen Trig rührt man noch einen
Ey dotter, somit etwas Blau, schüttet es über das Leinöl,
beystreicht sie mit Lichtbraun braun und bürstet sie heraus.
Man kann diese Leinöl auch zu Rothbraun machen.

Milchbrod-Stuben mit Kum.

Gibt 8 Loth abgeriebenes und in einen Leinöl gesiedetes
Milchbrod in einen Leinöl, gibt darein ein etwas Blau so viel
Kum darf es gelblich wird und zusammen mit halben Pfund
warm, schmelze darmit die Pomat zu, und mische es öfters

Zucker nimmen. Hierauf stoßt 4 Loth Zucker ab, rührt 4 Eyerdotter nebst dem ausgepreßten Safft, 3 Loth in Pfeffer geschnittene Pomerl, 2 Loth Zibeben und so viel Zucker darein, daß es süß genug ist, Zuletzt gar nicht dem Rühren dem 4 Eyer, und die Pfälma weiße Semmeln darein, gibt dieß Eyer über sie nimmt gut geschmalzen und mit Zucker bestreuten Strudel, und stellt es nit nim Stunden in Ofen. Wenn Semmeln gibt nit vonnöthen Fleisch oder nim andern Fleisch darein. Wenn dann es nit auch sie nie geschmalzen Fleischbeinbaschmal gaben, zum Hälfte und backen, und nie ~~geschmalzen~~ geschmalzen Loch dem auch Fleischern, dann backen und backen. Strudl = Pudding.

Gibt ein mit halben Pfund Milch und ein Pfündigen Kuchen ohne 6 Loth Strudl, und 6 Loth Zucker, koche es zu einem dicken Loch klar ab, und gib es dann ein wenig Pudding. Wenn es abgekühlt ist, so gib 6 Loth Zucker und 5 Eyerdotter dazu, und rühren es gut auch. Zuletzt zerschnitt

nunes ~~Lint~~ Inn Pfann Inn 5 Eyer darnin, gibst in
nimm gut gschmirbnn Brodl, und bschn ni in Rahm
gut und. Dry in Lawischtm gib nim gutn Pfefferwein.

Brodt-Pudding.

Gib in nimes Pfundling nin selbn Pfund gschälte und
fein gschnittnn Brodrdel, gwölft Luft gschoppnn Pfund,
12 Eydotten und die fest gschlagnn Klar von 5 Eyern,
müssn ni nim Wunder gut rührt, dann zwanzigst imer nimm
halbn Löffling gmeinghalbet Zimt, 2 Loth länglicht gschnit-
tn Pomeranzenschalt, die Pfützn nimt halbn Limo-
nin, und 2 Eßlöffl Pfundbrösel. Dann schmirn
nimes Brodrl mit Butter, bstreu ihn mit Zibebn-
Zucker, gib dirnn Fuig darein und bak ihn langsam.
Ist nu gnaderbne, ist schmeckn ihn auch die gschöigte Pfützel
und gib nimes gutes Pfeffe gwürz.

Reisen-Pudding.

Gnuschn 12 Loth abgwaindelte und in Rahmpfl gschnit-

Imm Pfund mit gutem Milch vn. Dann drücken selbe gut
rüt, und gib sie in ein Pfannel oder Rein, darin sie nicht
das Gluft von einem Brand ling. Hernach nim sie von Feuer
ong, rühr 4 Loth Zucker darein, und laß es gut und dicken.
Dann gibt man 4 Loth ~~Zucker~~ geschälten und geschnittnen
Mandel samt Limonizucker darzu, damit es süß genug
wird. Hernach rühr es wohl ab und schenk es und thue geschä-
ten Eyer nicht, gib diese auch ein wenig in einem
schnitten Model, backe sie lang, oder gib sie in Brey.
Endlich gib einen Pfeffer daran. Wann dann der obern beschrie-
benen Ding auch 2 Theile thun, so diesen Fall gibt man
in einen Theil von obbemeldter Gebährde, schneidets fein,
hernach Zucker und Zucker gibt darein ein Lage von
Ding, darein ein Lage Schwarzen, und so fort hinein, ~~bis~~
und backe sie. Anisschlüsse.

Wann Jemand einen Pistoy Zucker schreiben ob, nehmt
auch und auch fünf gantze Eyer 4 Loth geschälten und

gehoppen Mandel, 6 Loth Zucker, und die Schale
mind halben Limonin darein. Wenn dieser auch gut
gewürzet ist, so gewinnet man 6 Loth Brösle darein.
Dann schneidet man mine Model mit Lettern, beyeinander
ihr mit Brösle, stemmet ihr mit dem gewürzten Teig
rüb, gewinnet in den übrigen Teig nit selben Pfund
Lemonsel, gibt es in den ausgebutterten Model, und
bäkt es. Zum Einschneiden kommen 12 Loth Letter,
4 Lth 2 Lth 5 6 5
6 Loth Zucker, 4 Loth Mandel, 7 Eyer, 7 Loth Brö-
sle, und ein gutes Halbstund Lemonsel. Die übrigen
Behandlung ist die nämliche, wie bey dem Lemonsel.

Gewürzhaftes Lemonselbeinen.

Man gibt 7 Eydotter in einen Windling, rühret
dann 7 Loth fein gesoppten Zucker, 3 Loth gesiebe-
ten und fein geschnittenen Mandel und dem gesie-
genen Klar von den 7 Eyern darein, und rühret so
lange, bis es recht dick wird. Zuletzt gewinnet man

4 Loth feine Mandelbröseln und die Schalen einer halben
Limonie darein. Dann schneidet man einen Strudel mit
Teig, bestreicht ihn mit Butter, gibt einige Löffel
voll von dieser Semmelmasse in den Strudel, überschlägt die
Lagen so, daß ein runder Laib entsteht, dann legt man
die Pfanne damit und gibt vorher einige Löffel Butter
und überschlägt selben vorher, und backt so schnell, bis der
Teig gut ist. Endlich bestreut man ihn vollständig mit.

Geschwindes Pfannkuchen.

Man gibt ein halb Pfund Mehl von 6 Eyern,
nebst 6 Loth mit etwas Zucker gesiebten Zucker
in ein Schüsserl, rührt es mit so wenig, daß man nöthig hat
6 Loth süßen Rahmbutter ein wenig Salz etwas Limonie,
schälen und Pfannkuchen darunter und gibt dieses Ge-
rührte in einen gehörigen Strudel. Man backt den
Kuchen so, daß er nur wenig Farbe bekommt. Dann

ne gebacken ist, so pünzt man ihr auf die gehörige Größe,
und gibt ihnen Semmeln oder Knüpfel statt.

Kindbettsuppe.

Man gibt 6 Eyerdotter in einen Kindling, und klopft
die klar zu einem festen Schnee. Dann röst man 6
Loth abgeschälten Mandeln fein, und beutelt sie
wägend und Zucker mit etwas geschlagnem Klar.
Hiernach rührt man die 6 Eyerdotter ein wenig, gibt
die Mandeln nebst einem Kindling fein gehoppelte
Hühner und den übrigen Klar den 6 Eyern dazu, und
rührt das Ganze zum selben Kindbettsuppe lang gut auf. Hierzu
nimmt man 6 Loth schwarz Brodbröseln, etwas fein geschnit-
tenen Zitronat, gehoppelten Zimmt, und Limonischälen
darunter, schneidet alles einen Strudel mit Butter, bröselt
ihn mit Brodbröseln, schneidet den Strudel mit dem geriebe-
nen und Zucker rad, und gibt ihn den übrigen Teig die Kindbetsuppe.
Endlich füllt man ihn in den Strudel, und bachet ihn
lang fein.

Küchenbuchen.

Einen mit 8 Loth Brösel von mürben Kipfeln, den Brösel nimm Limonie, gib mit 4 Eigelb und den Schnee vom Eiweiß, und mische es gut durcheinander. Hierauf treib 10 Loth Butter zu Schaum, schneide wenig Schale von der Limonie, gib sie mit den eingeschnittenen Dotter, und wenn es wenig ist, damit den eingeweichten Mandel, und beyder ist auch mit Brösel. Dann gib in den übrigen Butter 4 Loth eingeschälten und eingeschnittenen Mandeln, 6 Eßlöffel eingesottenen Zucker und rühre den mit 7 Dotter gut ab, schneide Schale von der Limonie, die Kern aus der Eigelb zu einer Schale, und mische es samt den eingeschnittenen Brösel, und mische es mit den übrigen Dotter, gib sie in den Mandel und backe es langsam.

Anisgebäck.

Man klaubt und wäscht ein Viertel Anis, und gibt es samt einen Pfund Mehl in einen halben Meerschaidmund

Eben und lässt ihn bringen bereit, bis er auf ist.
Ihr muss ihr nimm Kindling Zeitlang dran sind, ihr müssen ihr
gut, und lass ihr nit kühlen. Ist er nit gebügelt, so salzen ihr
nit wenig, gibt so viel nötig ist, grossen Zucker dran sind,
essen es mit 4 Eßlöffel und den geschlagnen Eyer nicht
schmieren wie Honigkuchenteig mit Zeitlang, gib ihm Gemüsen
die Hälfte dran, lege Kirschgeist, dann das übrigen
Gemüsen dran, backen es bringen bis ihr Hälfte, lege
ihr auf es in die Kirschgeist wie einen Pfannkuchen,
und backen es gelbend auf. Nun kann man diese Knöpfe nicht
anstatt mit Zeitlang mit gebrätnen Äpfelgeltnen machen,
lege sie, wie man macht zu Lungenbraten die Hälfte Brot,
ohne beschneiden ist, und gibt kann es halb aufgebunden ist,
wie gebraunten Brot sie darnicht, wesentlich: man gibt 2
Eßlöffel Zeitlang oder andern Salze macht einen Eß-
löffel Zeitlang geschlagnen Eyer in einen Schüssel, und
machen es gut untereinander. Also kann machen man die
geschlagnen Eyer von 4 Eyern nur und nicht dann. Ist

der Bey zur Hälfte zubereitet, so gibt man nach gänzlich
dazu. Man kann es aber auch darauf spritzen und
vollends anrichten. Knüpfen mit Gesäubel.

Nimm ein Pfund Kalb in Ebrei mit einem Nüßel
Butter, dass es schön wird. Thue essen ihr mit
4 Eyerdotter und ihm zugleichem Klar gut zusammen, und salzen
ihr gesönig. Gieb darauf die Hälfte in einem zugeschnittenen
Model, auch Einselbe mit dem geschnittenen, ein Lüttken
ungebrühtem Gesäubel zu von Kalbsbrust oder Lunge samt
Lungenhälften. Endlich wird der übrige Gemüsete darauf
gegeben und gebacken. Knüpf-Pfannkuchen.

Man nehme ein Loth Knüpf-Mehl mit einem
halben Pfund Ebrei ab, backt es auf dem Glut wie ein
Pfannkuch gut aus, und gibt dann noch einem Loth Lun-
genzubem und 2 Loth Butter in einem Löffelchen.
Wenn es übergekühlt ist, so backt man es mit 3 Eyern

gütruch. Endlich misst man den Hann den Hagna den Hannstraw.
Lösand dyppen must man mim Finsting Lüttmatnig, wal-
let ise güt umgmandnen dik ouk, brugt dmit 2 Lehn,
schmidet ise am Arsch mit nimm spitzen Stygna ab, stan-
ast dat Gmüsch dwaruch, bestmüt nit mit Zuhm, und
stmüt in Pistolen gnog mittmim Güttmuldt dem Hibrnatn,
dem Hibrbam dwaruch, hinaruch bükt man nit in mim mit-
tnem Hitzn, schmidet nit in brinbign Pfuttmn und gibt nit
vorm ouch dm Fisch. X Zuckmgschmittn.

Skan gilt in nimm Handling 4 Lotk gnzölt und sesch mim
~~gnog~~ gnogpynn Stmandlw, 6 Lotk smimm Zuhm, 6 Lotk Mos,
2 Hzdolln und nix Gonz, und 4 Eyg ugn Zuhm Brandwin,
wüsst nit mim Finstlschtnder güt ouch, gibt dann 6 Lotk zuh-
lazynnn Lüttn und nix Pombsn Hals dwarin, stmigt nit
swarz ouch nix mit Lüttn gnschmidt Lotk güt umgmandnen
dik ouch, schmidet ouch gnschölt Stmandlw in stmimm Pistol,
zuhmischt sin mit Zuhm, stmüt sin dwaruch, und bükt in
nimm mittlnann Hitzn. Hann sin gbaut sind, so schmidt

mun fin in länglichter Pinsel, trocknet fer nicht min comig
und, und gibt fin coriander zum Vorstel.

X Hünelhorn = Bas mit Asfoglio.

Nimm von nimm selbem Pinsel Obmet 4 Eyzugmel comy, zil
dal übrigen in min Kayenpfeffer, und commet findet, rühre 3 Loth
Hünelhorn drunter, bohne nt gut, gib dann 3 spritzer Essigessenz
dazu, und lasse nt nicht min comig ingiessen. Dann gib
nt nebst 3 Loth Lüllen, 4 Loth Zwiebeln, und etwas Salz in
nimm Lederbing, misse diesen gut zerstossen, und rühre nt
mit 8 grossen oder 10 kleinen Eyelben gut rüst, misse
dann so lind Kofoglio dran rühre als wenn Obmet comygemacht
sol. Zuletzt misst man den Schaum den obigen Eyern dran
rühren, gibt nt in min grossen Anisschüssel, und wenn es
nt mit Eyerschalen verziert Einigestellt gestrichen ist,
und backt es hingsam. Im Schmalz gebackene Fleischbeignets.

Zu 20 Beignets nimt man ein halb Pfund Mehl, einen
Viertling Lüllen, einen Viertling Zwiebeln, eben so lind

Schmalz, etwas Zimmt und Nägeln, die Pflaumen und
den Rest vom Limonie, etwas Salz, wie gesagt Ey, Eyelben
und das übrige Mehl. Rührt dieses mit einem hölzernen
Löffel zusammen und lässt sie gehörig rasten. Walkt sie,
wie Mürbteig, nicht zu dick, wendet die Pasteten und Leberknö-
del, bindet sie auf das gehörige Eisen und bäckt sie in dem
Schmalze. Endlich bestreut man sie mit Zucker und Zimmt.

Dritthalbmal.

Man macht von einem Ey einen Knödel, und bäckt sie
mit dem Schmalze. Hernach knetet man 5 Loth Mehl, 5 Loth
Butter und nur Handvoll Zucker gut zusammen, gibt es
in ein Nudel gutes, siedendes Obst, und rührt es gut mit
dicken Rahm. Als denn gibt man es in einen Napf,
rührt es mit 6 Eydottern und etwas geschlagenem Klar gut
auf. Hernach gibt man einen Löffel dieses Teiges in ein ge-
schmalzenes Kupfermal, denn einen Löffel Knödel, worüber man mit
Butter anfeuchtet, denn wieder Teig und so fort. Endlich bäckt
man es. Wenn denn diesen Knödel mit Limonie und

Pommeranzen-Gemüse mit Aepfel und Anis zu machen.

Ein Gemüse.

Zwölf Zwiebeln, ein Löffel voll Butter, ein Lot Salz, ein wenig Pfeffer, ein Löffel voll Zucker, ein Lot Essig, ein Lot Senf, ein Lot Capern, ein Lot Sardellen, ein Lot Oliven, ein Lot Rosinen, ein Lot Mandeln, ein Lot Pomeranzen, ein Lot Limonien, ein Lot Aepfel, ein Lot Birnen, ein Lot Quitten, ein Lot Pfirsichen, ein Lot Aprikosen, ein Lot Kirschen, ein Lot Weintrauben, ein Lot Johannisbeeren, ein Lot Stachelbeeren, ein Lot Himbeeren, ein Lot Erdbeeren, ein Lot Heidelbeeren, ein Lot Preiselbeeren, ein Lot Moosbeeren, ein Lot Schlehen, ein Lot Hagebutten, ein Lot Hollunderbeeren, ein Lot Wacholderbeeren, ein Lot Kreuzbeeren, ein Lot Faulbeeren, ein Lot Ebereschen, ein Lot Vogelbeeren, ein Lot Mispeln, ein Lot Speierlinge, ein Lot Elsbeeren, ein Lot Holzäpfel, ein Lot Holzbirnen, ein Lot Holzquitten, ein Lot Holzpfirsichen, ein Lot Holzaprikosen, ein Lot Holzkirschen, ein Lot Holzweintrauben, ein Lot Holzjohannisbeeren, ein Lot Holzstachelbeeren, ein Lot Holzhimbeeren, ein Lot Holzerdbeeren, ein Lot Holzheidelbeeren, ein Lot Holzpreiselbeeren, ein Lot Holzmoosbeeren, ein Lot Holzschlehen, ein Lot Holzhagebutten, ein Lot Holzhollunderbeeren, ein Lot Holzwacholderbeeren, ein Lot Holzkreuzbeeren, ein Lot Holzfaulbeeren, ein Lot Holzebereschen, ein Lot Holzvogelbeeren, ein Lot Holzmispeln, ein Lot Holzspeierlinge, ein Lot Holzelsbeeren, ein Lot Holzholzäpfel, ein Lot Holzholzbirnen, ein Lot Holzholzquitten, ein Lot Holzholzpfirsichen, ein Lot Holzholzaprikosen, ein Lot Holzholzkirschen, ein Lot Holzholzweintrauben, ein Lot Holzholzjohannisbeeren, ein Lot Holzholzstachelbeeren, ein Lot Holzholzhimbeeren, ein Lot Holzholzerdbeeren, ein Lot Holzholzheidelbeeren, ein Lot Holzholzpreiselbeeren, ein Lot Holzholzmoosbeeren, ein Lot Holzholzschlehen, ein Lot Holzholzhagebutten, ein Lot Holzholzhollunderbeeren, ein Lot Holzholzwacholderbeeren, ein Lot Holzholzkreuzbeeren, ein Lot Holzholzfaulbeeren, ein Lot Holzholzebereschen, ein Lot Holzholzvogelbeeren, ein Lot Holzholzmispeln, ein Lot Holzholzspeierlinge, ein Lot Holzholzelsbeeren, ein Lot Holzholzholzäpfel, ein Lot Holzholzholzbirnen, ein Lot Holzholzholzquitten, ein Lot Holzholzholzpfirsichen, ein Lot Holzholzholzaprikosen, ein Lot Holzholzholzkirschen, ein Lot Holzholzholzweintrauben, ein Lot Holzholzholzjohannisbeeren, ein Lot Holzholzholzstachelbeeren, ein Lot Holzholzholzhimbeeren, ein Lot Holzholzholzerdbeeren, ein Lot Holzholzholzheidelbeeren, ein Lot Holzholzholzpreiselbeeren, ein Lot Holzholzholzmoosbeeren, ein Lot Holzholzholzschlehen, ein Lot Holzholzholzhagebutten, ein Lot Holzholzholzhollunderbeeren, ein Lot Holzholzholzwacholderbeeren, ein Lot Holzholzholzkreuzbeeren, ein Lot Holzholzholzfaulbeeren, ein Lot Holzholzholzebereschen, ein Lot Holzholzholzvogelbeeren, ein Lot Holzholzholzmispeln, ein Lot Holzholzholzspeierlinge, ein Lot Holzholzholzelsbeeren, ein Lot Holzholzholzholzäpfel, ein Lot Holzholzholzholzbirnen, ein Lot Holzholzholzholzquitten, ein Lot Holzholzholzholzpfirsichen, ein Lot Holzholzholzholzaprikosen, ein Lot Holzholzholzholzkirschen, ein Lot Holzholzholzholzweintrauben, ein Lot Holzholzholzholzjohannisbeeren, ein Lot Holzholzholzholzstachelbeeren, ein Lot Holzholzholzholzhimbeeren, ein Lot Holzholzholzholzerdbeeren, ein Lot Holzholzholzholzheidelbeeren, ein Lot Holzholzholzholzpreiselbeeren, ein Lot Holzholzholzholzmoosbeeren, ein Lot Holzholzholzholzschlehen, ein Lot Holzholzholzholzhagebutten, ein Lot Holzholzholzholzhollunderbeeren, ein Lot Holzholzholzholzwacholderbeeren, ein Lot Holzholzholzholzkreuzbeeren, ein Lot Holzholzholzholzfaulbeeren, ein Lot Holzholzholzholzebereschen, ein Lot Holzholzholzholzvogelbeeren, ein Lot Holzholzholzholzmispeln, ein Lot Holzholzholzholzspeierlinge, ein Lot Holzholzholzholzelsbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzäpfel, ein Lot Holzholzholzholzholzbirnen, ein Lot Holzholzholzholzholzquitten, ein Lot Holzholzholzholzholzpfirsichen, ein Lot Holzholzholzholzholzaprikosen, ein Lot Holzholzholzholzholzkirschen, ein Lot Holzholzholzholzholzweintrauben, ein Lot Holzholzholzholzholzjohannisbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzstachelbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzhimbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzerdbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzheidelbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzpreiselbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzmoosbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzschlehen, ein Lot Holzholzholzholzholzhagebutten, ein Lot Holzholzholzholzholzhollunderbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzwacholderbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzkreuzbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzfaulbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzebereschen, ein Lot Holzholzholzholzholzvogelbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzmispeln, ein Lot Holzholzholzholzholzspeierlinge, ein Lot Holzholzholzholzholzelsbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzäpfel, ein Lot Holzholzholzholzholzholzbirnen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzquitten, ein Lot Holzholzholzholzholzholzpfirsichen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzaprikosen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzkirschen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzweintrauben, ein Lot Holzholzholzholzholzholzjohannisbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzstachelbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzhimbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzerdbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzheidelbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzpreiselbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzmoosbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzschlehen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzhagebutten, ein Lot Holzholzholzholzholzholzhollunderbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzwacholderbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzkreuzbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzfaulbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzebereschen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzvogelbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzmispeln, ein Lot Holzholzholzholzholzholzspeierlinge, ein Lot Holzholzholzholzholzholzelsbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzäpfel, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzbirnen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzquitten, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzpfirsichen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzaprikosen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzkirschen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzweintrauben, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzjohannisbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzstachelbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzhimbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzerdbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzheidelbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzpreiselbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzmoosbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzschlehen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzhagebutten, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzhollunderbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzwacholderbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzkreuzbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzfaulbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzebereschen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzvogelbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzmispeln, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzspeierlinge, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzelsbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzäpfel, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzbirnen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzquitten, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzpfirsichen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzaprikosen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzkirschen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzweintrauben, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzjohannisbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzstachelbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzhimbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzerdbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzheidelbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzpreiselbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzmoosbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzschlehen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzhagebutten, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzhollunderbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzwacholderbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzkreuzbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzfaulbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzebereschen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzvogelbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzmispeln, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzspeierlinge, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzelsbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzäpfel, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzbirnen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzquitten, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzpfirsichen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzaprikosen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzkirschen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzweintrauben, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzjohannisbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzstachelbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzhimbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzerdbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzheidelbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzpreiselbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzmoosbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzschlehen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzhagebutten, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzhollunderbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzwacholderbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzkreuzbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzfaulbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzebereschen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzvogelbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzmispeln, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzspeierlinge, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzelsbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzäpfel, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzbirnen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzquitten, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzpfirsichen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzaprikosen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzkirschen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzweintrauben, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzjohannisbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzstachelbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzhimbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzerdbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzheidelbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzpreiselbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzmoosbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzschlehen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzhagebutten, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzhollunderbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzwacholderbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzkreuzbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzfaulbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzebereschen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzvogelbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzmispeln, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzspeierlinge, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzelsbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzäpfel, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzbirnen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzquitten, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzpfirsichen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzaprikosen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzkirschen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzweintrauben, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzjohannisbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzstachelbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzhimbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzerdbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzheidelbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzpreiselbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzmoosbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzschlehen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzhagebutten, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzhollunderbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzwacholderbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzkreuzbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzfaulbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzebereschen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzvogelbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzmispeln, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzspeierlinge, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzelsbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzäpfel, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzbirnen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzquitten, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzpfirsichen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzaprikosen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzkirschen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzweintrauben, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzjohannisbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzstachelbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzhimbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzerdbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzheidelbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzpreiselbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzmoosbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzschlehen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzhagebutten, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzhollunderbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzwacholderbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzkreuzbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzfaulbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzebereschen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzvogelbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzmispeln, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzspeierlinge, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzelsbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzäpfel, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzbirnen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzquitten, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzpfirsichen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzaprikosen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzkirschen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzweintrauben, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzjohannisbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzstachelbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzhimbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzerdbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzheidelbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzpreiselbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzmoosbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzschlehen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzhagebutten, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzhollunderbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzwacholderbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzkreuzbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzfaulbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzebereschen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzvogelbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzmispeln, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzspeierlinge, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzelsbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzäpfel, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzbirnen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzquitten, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzpfirsichen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzaprikosen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzkirschen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzweintrauben, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzjohannisbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzstachelbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzhimbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzerdbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzheidelbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzpreiselbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzmoosbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzschlehen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzhagebutten, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzhollunderbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzwacholderbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzkreuzbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzfaulbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzebereschen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzvogelbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzmispeln, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzspeierlinge, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzelsbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzäpfel, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzbirnen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzquitten, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzpfirsichen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzaprikosen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzkirschen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzweintrauben, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzjohannisbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzstachelbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzhimbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzerdbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzheidelbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzpreiselbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzmoosbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzschlehen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzhagebutten, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzhollunderbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzwacholderbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzkreuzbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzfaulbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzebereschen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzvogelbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzmispeln, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzspeierlinge, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzelsbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzäpfel, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzbirnen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzquitten, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzpfirsichen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzaprikosen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzkirschen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzweintrauben, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzjohannisbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzstachelbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzhimbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzerdbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzheidelbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzpreiselbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzmoosbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzschlehen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzhagebutten, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzhollunderbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzwacholderbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzkreuzbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzfaulbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzebereschen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzvogelbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzmispeln, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzspeierlinge, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzelsbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzäpfel, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzbirnen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzquitten, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzpfirsichen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzaprikosen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzkirschen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzweintrauben, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzjohannisbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzstachelbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzhimbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzerdbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzheidelbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzpreiselbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzmoosbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzschlehen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzhagebutten, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzhollunderbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzwacholderbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzkreuzbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzfaulbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzebereschen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzvogelbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzmispeln, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzspeierlinge, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzelsbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzäpfel, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzbirnen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzquitten, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzpfirsichen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzaprikosen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzkirschen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzweintrauben, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzjohannisbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzstachelbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzhimbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzerdbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzheidelbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzpreiselbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzmoosbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzschlehen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzhagebutten, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzhollunderbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzwacholderbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzkreuzbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzfaulbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzebereschen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzvogelbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzmispeln, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzspeierlinge, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzelsbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzäpfel, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzbirnen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzquitten, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzpfirsichen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzaprikosen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzkirschen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzweintrauben, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzjohannisbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzstachelbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzhimbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzerdbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzheidelbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzpreiselbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzmoosbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzschlehen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzhagebutten, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzhollunderbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzwacholderbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzkreuzbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzfaulbeeren, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzebereschen, ein Lot Holzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzholzvogelbeeren

wenig, gibt dann nimm Eßlöffel feine Zucker darzu, rühret
es windes wie wenig, gibt dann das übrige Zucker, ein Hengen
4 Loth darein, und rühret es wie selbe Masse lang. Als,
dann gib es nieder nun das Eyer, 4 Loth ungeschält,
so und stein groß gestossene Mandeln, 2 und wie selbes Loth mit
dem wenigsten angeschmolzene Baumöhl, die Schale runtergerie-
ben Limonie, aber groß gestossene Zimet und wie ganz Gewürz,
nägelein darein, stellet es in groß warme und mit Löffel be-
stäte Model und bäckt es hungsam. Den wenn selbes
Gebäckt und wodann 12 stunde Model.

Gemein Hirn-Model.

Nimm wie ganz es Kalbshirn ein Tag wasser ab, lage es wieder
in wie selbes Wasser, wenn dann die braune Haut weg,
so ist es dann wie Vieh, rühre ein 4 Loth abgeriebenen Brod,
den 4 Eydotter, 4 Loth geschälte und gestossene Mandel,
wie wenig ein Milch gemeinste Semmel, aber Zucker,
der durchgeschlagene Hirn, und aber Zimet gestossen und
zuletzt den Schnee von 4 Eyer darein. Endlich belege

239

Die Schnadel mit Lüttmetzig, gib dat Gemüschte Brennd, und backe nit lang same.

Abgetriebenn Pfund Schnadel.

Hemmitn ruft nimm Pfund Mehl 2 Loth Liebstn und 3 Loth Pfeffermalbrüssel, und stemüsse es mit gutem Schmeer an. Denn temben 6 Loth Lüttmetz zesammig ruft, gib 4 Loth Zuckers, und 4 Loth gehäldte und stein gestossene Mandeln dro nin, und rüsse es mit 5 Eyerweissen. Zuletzt misse dem Pfund den 5ten Theil dem vorgestmüsstetn Zeuge und nimm soviel dem Loth gehäldtn Zimmt darunter, füllt es in gestmürte Schnadeln und backe es lang same.

Gehäldte Schnadel.

Gib in nimm Schnidling 4 Loth gestossne Zuckers, 4 Loth gehäldte und stein gestmittene Mandeln und 4 Eyerweissen. Rüsse dinst bis es ganz dick ist. Denn gib nin halbes Lepfel Lebkuchmehl, dem Pfund den 4 Eyern, 2 Loth stein Pfeffermehl und Liebstnbrüssel, und die Hälfte nimm halben Limonenschalen und stein gestossen darein. Ist allens gut gemischt, so füllt es

ie grossmiadn und mit Lüchelmuskrösl bschütn Adandl, und bratn
si hergschmad. Aus disem Grundtaig wodma 12 Adandl.

Lröschl = Adandl.

Gäd in ain Hafal 2 Dellan und ain ganzes Ei, und 3 Loth Z ühma,
wüan disas ain halba Maada gut mächt, gamischt dann 3 Loth Lröschl
und dazd Leinamischtan darmid, gib drüad ie grossmiadn Adandl
und bratsi. Erdröschl = Adandl.

Dann gibt man 4 Eidellan in ain Häfn und wüad halba ain wenig
dann gibt man 3 Loth Z ühna und ain wenig Salz dazü, drauf
wüad man die Klan y. an 3 Ei nan und ainan Eidotta gmüadi
ainbrua Erdröschl darmid. Dann wüad a so lang, bis a recht
dick ist. Zuletzt gnua müsst man a dazd Leinamischtan darmid,
füllad as in gut grossmiadn Adandl, und bäkt a lang gnua.
Aus disem Grundtaig wodma 12 ründa Adandl.

Pfeffing = Adandl.

Zaniba 6 Loth Lüchln gschmeidig ab, gib dann 4 Loth grobgspoanane Zuk-
kan, und 4 Loth gschälte und grobgspoanane Mandln dazü, wüad
disas mit 4 Eidottan gut gmischt, zuletzt mischt man Schnee dan

4 Eyer nebst 4 Lot ~~Zucker~~ Zimmet und ausgelassen Zibeben, 4 Lot Lorbeerblätter, 4 Lot mürben Rizinalbeersaft oder mit Thee angestrichen sind und 6 geschabene Semmelrinden darunter, füllen es in geschmierten und mit Semmeln bestreuten Lorbeerblatt und backen es langsam. X Lüttum = Lügen.

Wenn gibt 6 Lot Lüttum und 6 Lot Zucker in einem Lorbeerblatt und nässet es so lange, bis es weich ist. Denn gibt man 6 Lot ~~Mehl~~ feinen Mehl dazu, und nässet es wieder etwas. Denn nässet man ein ganzes Ei und einen Theelöffel etwas Limonensaft dazu, streuet es dann auch ein Theelöffel gut Pfeffermünzen dick auf, bestreut es mit Zucker, besprützt es mit Lorbeer und bäckt es in einem mittleren Ofen. Endlich schmiert man es mit Eingemachtem und dann Eingemachtem und bugsirt es geschwind auf einen Lorbeerblatt.

Lorbeerblatt.

Ein 6 Lot feiner Mehl, auch Lot geriebenen Zucker, 2 Lot geschälte und sehr fein gestoßene Mandeln, etwas Limonensaft, schäume ein Eyerdotter, rühre es mit 5 Eyerdottern und dem

Pfann von 3 Eyern, mit 2 Eßlöffel Schmir und eben
so viel Ebmet, samt einen Rübschen Holz und 3 Loth zerlohe.
nen Lüttich gut zusammen, machen das Eisen heiß, schmie-
ren es mit Lüttich, wischen es dann mit Löff- oder Kleiegarn
ab, gibt wenn dann Zusammenwüschen einen Eßlöffel dro-
ckes, backen es schmalschaab und legen es über einen Schalen.

Kirschen-Schnitzel.

Wenn dünsten die Kirschen mit etwas Schmir und Schweine,
die sie reif sind. Dann stoßt man sie durch, wöget ein einen
Pfund zerschlissenen Lüttich ein, einen löffelvoll Semmelbro-
sel, gibt dann durch geschlagenen Dotter und etwas Zucker und
Zimet darein, und backt es wie wenig abbossen. Endlich
beleget man die gesagte Schnitzel mit gebackenen Semmel-
rädeln, schüttet den abgebossten Dotter darauf und legt es
auf einen Schüssel aufbossen.

Erdbeer-Schnitzel.

Nehme einen halben Pfund Erdbeer und ein halbes Pfund

Lemon in einen Mörser gut abstoßen und denn durch
ein gib 6 Loth süß einen Lemonen abgewinnen. Zu dem
dazu. Zwei weiß gelbe Hühnereier mit geberbenen
Brennesseln, schütte den Eidotter nicht, und lasse es
noch einmahl aufsieden.

Hühnerfleischen.

Man gibt ein gekochtes Huhn zu dem und Stroh in ein Hafen,
reibet es mit guten Obst ab, und so viel dazu als
zu Pulver einmal, gib auch Lemonenschalen und Zimmet nicht
einen Löffel Salz dazu, bestreichet das Huhn damit
gesalzt ist mit einer in Schmalz gebackten Brodt, gibt
einen Löffelball Zucker darunter, macht das Huhn auch gäßig,
und backet es gelb.

Semillen-Hasenzipfen.

Gib 8 Loth Semillen-Zucker, eben so viel feinen Mehl, und
2 ganze Eyer und 2 Dotter in einen Schüssling, rühre
dieses gut und misse darunter 2 Eßlöffel Franzwein, 2 Loth zer-
schlossene Butter, ein Päckchen Salz und so viel Obst darein,

dass er gesöüz dik wird.

Leufeld.

X Reisnebord.

Gib in nimm Lsnidling sieb nu Eelbnu, und nüsse sie
nin wenig. Denn gib die stess gesselzenu Blau zu 4 Eyenu,
und nimm Kinsling gesiebtnu Zukeru dazuh und nüsse es
rust dik. Endlich zue misse 4 Leff Zerrebündu, 4 Leff feinud
Mehl und etwas Limenisaftnu dazu mit nu, füllu es mit
in nin gesiebtnu Lsnef und backu es dinn fertu.

X Zwetschkenbord.

Gib in nimm Lsnidling 5 Eelbnu und nüsse sie nin
wenig. Denn gib die stess gesselzenu Blau zu 5 Eyenu dazuh,
und nüsse sie wiedu nin wenig. Hernach gib 12 Leff gesüz-
ten Zukeru dazuin und nüsse es bis es rust dik ist.
Zuletzt zu misse 12 Leff feinud Mehl mit Limenisaftnu
und Amid drunterru, gib es rust in gemeelbzitnu Lord,
wusse mit nimm Messu 4 ~~Zwetschk~~, Kaizal, voller sie rust

mit Lbrey, bestreiche sie mit einem rechten geschlagenen Ey,
backe sie schnell, schneide sie der Länge nach warm sind zu
Schnitzel und bäcke sie. Tellerbrod.

Einen Strecken 6 Loth Semmelbrod, schöpfe und siebe es,
schneide es mit Lehm oder Limonigsaft ein, und lasse
es über Nacht ausziehen. Hernach nehme einen Ey dotter
nebst ½ einen geschlagenen Eyer mit 6 Loth zerschmolzener Gu-
ter, einen Loth Zucker und einen Loth bittern oder süssen
geschnittenen Mandeln gut auf. Zuletzt gemischt man
die ausgezogenen Brösel, die Schalen einer halben
Limonig, etwas Zimet, und Nägelein und etwas ein
kleinen Schnitzeln geschnittene Zitronat. Schmelze
sie alles gut zusammen ist, so gibt es ein rindgeschmalz
Butterol und backe es hernach. Lasse es endlich ein
paar Tage ausziehen, schneide es dann in Scheiben, und
esse selbe mit den Lösse.

Bischof-Brod.

Gib drei Löffel von 4 Eyern in ein Backen und schlage sie mit dem Besen gut auf. Dann gib drei 4 Löffel und einen Viertelsing geriebene Zuckers dazu und schlage es lang, bis es geschäumig dick ist. Hernach nimm 9 Loth Mehl, einen Viertelsing ausgelöste Zibeben, eben so viel abgeschälte und in 2 Hälften geschnittene Mandel, und 1 Loth Limonischälen drunter, gib es in einen gut gebutterten Model und backe es langsam.

Gut gute Hausbrod.

Nimm 6 Eyerdotter nebst dem geschlagenen Clar und 10 Löffel 6 Eyerdotter nebst dem geschlagenen Clar und 10 Loth geriebenen Zucker gut auf. Dann rühre die geschwingte Butter gut, so nimm 6 Loth samt den Schalen geschnittene ~~Mandel~~ Mandeln, Zimmet, Nägelein, Limonischalen, einen Finger gestoßenen Cardobenedikt und 9 Loth feines Mehl darein. Ist es gut zugemischt, so gieb es

in nin mit Leitten geschmiedet Rost und backen
ni bringen. Wenn ni rüg abfällt ist, so schmiedt ni
in Pfeilten, bestreicht selbe mit Eydotter mit, und brennt
sie in den Ofen. Gebrannte Zeichen.

Ofen nimm Zinnring zu dem mit drei geschlagenen Ringe
so lange rührt, bis er rauh dick ist. Alsdann nimmt man
ein Zinngel Gebrannte in den Mörser und reibt sie
ni in das gesiebte Eid, mischt mit einer Spritze Leinöl
Firnis recht wie mit Leinöl geschmiedet und windet ein
gebrühtes Leinöl, und bürstt ni in einen scharfen Pinsel.

Wenn sie sich von Leinöl ablösen so sind sie Zeichnung fertig
gebrannt.

Zeichnung-Pinsel.

Wenn die Zeichnungen eingeschlagen sind, so gibt man die
Mörser reibt ein Tellen und setzt sie in einen heißen Ofen.
Wenn sie dürr und durch heiß sind, so reibt man die
braune Farbe mit einem Tuch ab. Dann pöselt man

3 Loth dieses Pulver mit etwas Eymehlen feste streichen ab.
Hierauf nimmt man mit einem Kaffeelöffel 6 Loth zerstoßenen
Zucker darunter. Ist dieser gut vermischt, so rühret man
nach und nach einige Esslöffel Eymehlen darein, bis es wie
dickes Mus wird. Dann bestreicht beyläufig die Form
gar wenig mit Eymehlen. Zuletzt setzt man kleine Kaffeetöpfel
mit Fleiß ein und backt sie in einem schwachen Ofen. Die
Töpfe aber müssen vorher gut ausgewaschen, abgetrocknet,
und sonst allem, sie zu reinigen. Die bittern Mandel,
sammt denen auch die nöthige Anzahl nehmen. Diese
muß man 1 Loth bittere und 2 Loth süße Mandel und
6 Loth geläuterten Zucker nehmen.

Mandel-Milch.

Sind 4 preußische Eyerdotter in ein Häfel, und rühret sie mit
5 Loth zerstoßenen Zucker, legt ein ganz Lezen Fleiß
in dünnen breiten Bänder, gibt dieses Gemüse in kleinen

Rübeln darmit, und trocken es in einem abgekühlten
Ofen. Wenn es gut abgetrocknet ist, so zieht man die
Körner ab reibt, und siebt es mit Hülfe eines Mehl-
sieb ab.

Kornwurz mehl.

Nimm 4 Loth Zucker mit einem Kornwurz abgeschabt
dann stein, gib ihn in ein Häfel, schlage ein gelbes Ei darein
und rühre es gut. Alsdann gib 3 Loth Mehl darein, und rühre
es bis es einen Teig bekömmt. Wenn schmiere es ausgebutterten
Blech rund, und backe es wie einen Schmarn. Ist es
ausgebacken, so schneide es in beliebige Formen, lege diese
mit einem Anzug ab, streue sie wie einen und bringe sie
auf Tisch allein.

Die besten Lebkuchen

Nimm dann Eyer schön Zucker, 2 Eyer schön Mehl, und rühre
die 3 Theile mit den geschlagenen Eyer und dem geriebenen
Zucker gut rund. Wenn es gut gerührt ist, so mische etwas

Linsenschüsseln und der Rest dazwischen. Dann schneide es
noch nit mit Butter geschmolzte Zwiebel schonend zugleich
bagnatig, ohne ein Farbe zu bekommen. Dann
schneid ebes allzeit abkochende Semmel, ohne geschmittene Peter-
sili darzugeb. Diese Brüh aber nützen noch dem Kochen
noch gut ein dem Tisch getrunken werden.

Ludwigsel Brüh.

Zu einer mittlern Ludwigsel ein wenig Ludwigsel ein wenig
Zwiebel und schneide sie schön zusammen. Hernach
schneide 10 Loth Zucker in Brühlöffel voll, bis es schwarz
Farb hat. Dann gib einen Löffel geschälte und geschnit-
ne Mandel darein, und röste sie gelblicht. Darnach gib sie in
einen Schmalz, rühre zusammt die zwiebelschnittene Ludwigsel,
darein ebenfalls ein Löffel geschnittene Zitronate und Pome-
rangenschalen, muskatblüt Zimet und Muskatnuss, die Brüh
lein und den Brei mit süssen Limonie und dem Pfeffer
von 2 Eyern dicke, und nichts nit gut dünn einrühren.

Endlich schmiede von Eisen nicht allzu große Bögen, streiche diesen Firnis nicht zu dick darauf, lege es auf ein Loch, und brenne es in einem abgekühlten Ofen.

Eisenbögen.

Gib dem Schmied von einem Ey und einem Kreutzer soviel Eisen und stein gespannen. Zu einem Leuchter und einer Lampe gehören gemeiniglich drey Eisenbögen und so viel Eisenringel dazu. Diese sie nicht dünne sein.

Damit diesen auch Glasbögen, diesen einen dergleichen mit sechs starken gespannten Fäden, und oben so breiten und auf gespaltenen Rändern, lege sie auch ein braunes Loch, und brenne sie in dem Ofen so, daß sie weiß bleiben. Mit diesen Bögen kann man auch süße Perlen ziehen.

Rundbögen.

Gieb dem Schmied von rundem Eisen, soviel 5 Loth gespönnen Zinken mit zwey Löwenringeln versehen, ein rundes Leuchter und einer Lampe so dienen, bis es auch dick ist.

Läßend den Teeblatt unnd 5 Loth Zucker 14 Loth geschälte
und klein gehackte Mandel mit den Glut ab, mischt für denn
von Grund, gibt noch 2 Loth geschälte und geschibelte Mandel
darzu, gibt dinnes in den Gewürzbrot, drückt nimmer Teigkuchen
Linie mischt darmit und mischet es gut untereinander. Und
lis stanisen dinnes mit Lözen von Blatt, lengt dinselben mit
mit beumel Blatt, backet sie in den Ofen und bringt sie.

Geschwind Mandelbögen.

Läßen in einem Pfändig geschälten Zucker 4 ganze Eyer
nebst einem Pfändig geschälten in Pistol geschnittenen oder
gestoßenen Mandel. Wenn es dick ist, so mischt etwas
Limonienschälen und 4 Loth klein Mehl darunter. Dann
bestreicht ein Blech ganz dünn mit Butter, streicht diesen
Teig Nuß groß darauf dick auf, bestreut ihn mit Zucker,
und backt ihn in mittlerer Hitze bis zum Gelben. Hierauf
schneidt sie rund herum, und backt sie denn ganz aus. Und
lis mit dieser Lözen Form und legt sie geschwind über ein Lö
genblech, und trocken sie gut aus.

Linien-Hobelspritze

Pflege die Klötze von 2 großen Eppen zu einer starken Spitze. Dann gib derselben die nöthige Höhe, reiße 4 Loth gepülverten Zinober daran, und reiße eine gute Viertelstunde. Hierauf drücke den Pfropf einer halben Linie dicken und reiße es eben, bis es recht dick ist. Dann mische die ganze Masse einer halben Linie dick und 3 und die halben Loth Zinober darunter. Endlich schmier die ganze genutzte Form, damit sie nicht klebt, wische es mit Fließpapier ab, und dann es ist bald ist, so stampfe 2 oder 3 Pfropfe darauf, bestreue es mit weißem oder rothem Graphitpulver und drücke es in diese mit dem Finger. Ehe sie aber eine Form bekommt, muß man sie mit einer Pinzette ablösen, und zwar wird über einer Farbe wieder.

Mit dem übrigen Teig fährt man so fort.

Rund-Hobelspritze.

Man reibt 5 Loth gepülverten Zinober, 2 Loth geschlämmte und fein geschlagenen Mennig mit dem Klar von Eyweißen Eyern

bis es dick ist. Dann knetet man 10 gestoßene Nägel und 2
Loth Mehl darunter. Hierauf stemmt man diesen Teig wenn
dicken dick auf ein mit Butter gestrichenes Backblech, belegt es
in einer mittleren Hitze zum Backen und backt es
dann in Zimmerwärme, setzt es wieder in die Röhre, über-
deckt es mit einem, wendet es mit einem Messer und
wickelt es schnell über einen Nudelholz.

Zimmetnägel.

Gibt ein halbes Pfund Lehnen, 10 Loth Zucker, 4 Eier Dotter,
ein, ein wenig Salz und knetet 24 Stunden zugedeckt, dann
kann man den Teig ausrollen in dünne ausgelöste
Zucker und Lehnen Zimmet und 3 Eßlöffel hinein
gibt und falls Mehl auf ein Brett, salzt es wenig,
drückt 6 Loth Pfund darein, schüttet den Abgang darüber
mit und mischt darein, ablöst den Teig mit dem Händen
ein Stück gut ab, macht daraus kleine Kreutzel daraus,
richtet sie auf ein mit Butter gestrichenes Blech, wischt dünne

2 Eßlöffel weiße Essigessenz, 1 Löffel Salz und weiße Pfeffer-
körner zu einer dicken Soße kochen, durchseihen und kalt werden
lassen. Dann die Kalbsnieren, die vorher in Milch gelegt
worden sind, abtrocknen, in Scheiben schneiden, mit Salz und
Pfeffer würzen, in Mehl wenden und in heißer Butter
schnell backen. Die Soße darüber gießen und mit Petersilie
garniert zu Tisch geben.

Kalbsnierenbraten

Eine weiße Kalbsniere, 1 Eßlöffel Butter, 1 Eßlöffel Mehl,
1 Eßlöffel Essig, 1 Eßlöffel Senf, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel
Salz, 1 Eßlöffel Pfeffer, 1 Eßlöffel Zitronensaft, 1 Eßlöffel
Zitronenschale, 1 Eßlöffel Petersilie, 1 Eßlöffel Schnittlauch,
1 Eßlöffel Dill, 1 Eßlöffel Estragon, 1 Eßlöffel Basilikum,
1 Eßlöffel Majoran, 1 Eßlöffel Thymian, 1 Eßlöffel Rosmarin,
1 Eßlöffel Salbei, 1 Eßlöffel Lorbeerblatt, 1 Eßlöffel Nelken,
1 Eßlöffel Muskatnuß, 1 Eßlöffel Ingwer, 1 Eßlöffel Kardamom,
1 Eßlöffel Koriander, 1 Eßlöffel Kümmel, 1 Eßlöffel Anis,
1 Eßlöffel Fenchel, 1 Eßlöffel Sellerie, 1 Eßlöffel Petersilie,
1 Eßlöffel Schnittlauch, 1 Eßlöffel Dill, 1 Eßlöffel Estragon,
1 Eßlöffel Basilikum, 1 Eßlöffel Majoran, 1 Eßlöffel Thymian,
1 Eßlöffel Rosmarin, 1 Eßlöffel Salbei, 1 Eßlöffel Lorbeerblatt,
1 Eßlöffel Nelken, 1 Eßlöffel Muskatnuß, 1 Eßlöffel Ingwer,
1 Eßlöffel Kardamom, 1 Eßlöffel Koriander, 1 Eßlöffel Kümmel,
1 Eßlöffel Anis, 1 Eßlöffel Fenchel, 1 Eßlöffel Sellerie,
1 Eßlöffel Petersilie, 1 Eßlöffel Schnittlauch, 1 Eßlöffel Dill,
1 Eßlöffel Estragon, 1 Eßlöffel Basilikum, 1 Eßlöffel Majoran,
1 Eßlöffel Thymian, 1 Eßlöffel Rosmarin, 1 Eßlöffel Salbei,
1 Eßlöffel Lorbeerblatt, 1 Eßlöffel Nelken, 1 Eßlöffel Muskatnuß,
1 Eßlöffel Ingwer, 1 Eßlöffel Kardamom, 1 Eßlöffel Koriander,
1 Eßlöffel Kümmel, 1 Eßlöffel Anis, 1 Eßlöffel Fenchel,
1 Eßlöffel Sellerie

wenn die Leinwand ist, nimm etwas von der Hand mit
Leinöl benetzt, reibst sie auch nie mit Linsen gerieb-
ten Talken, bindest sie mit Zwirn und trocknest sie auch
dann ab. Zuletzt bestreichst wenn sie mit weißgelbem
Firnisblosse damit sie einen Glanz bekommen.

Grillozzen = Teig.

Wenn etwa 6 Loth geschälte und geschnittene Mandeln in
einen Mörsel klein gestossen werden, etwa auch 6 Loth gesto-
ßenen Zucker auf das Glut so lange, bis er flüssig wird,
und anfängt sich zu färben. Alsdann gibt man die klein
gestossenen Mandeln dazu, und rührt es auf mit einem, damit der Teig
weich wird, und Zucker und Mandeln nicht gleich Farbe bekom-
men. Auch diesen Augenblick muß man aber nicht lange
sitzen, damit die Mandeln nicht gar braun wird. Hat sie die ge-
hörige Farbe, so gießt sie auch ein Loth, vorher mit etwas
Mandelöl oder Leinöl bestrichene ist, drücken sie mit einem
geschmierten Stempel auf einander, schneide Löcher,

~~Dan ist die Leyne~~ Dorant, und legn für zusammen übne
minne Schalbne. Vanilla Leyne.

Man nimmt auch minne Kuchelbrot minne Pinsing fünf
Stück, 6 Loth zugeschnne Zuckne vermischne etwas Vanilla=
Zuckne gemischt ist nehst 65 Loth Eidlne gut untereinander,
Dan, macht es dann mit einne klainne Ey zu einne Teig,
zusammen, verbat diesne Teig einpreßne die
ein, bestreicht ihn mit ein wenne Butter gefettetne Pfanne,
legt mit dem Kuchelbrot Teig dareinne, schneidt die
Leyne in beliebige Größe, bäckt sie in einne mittlerne
Hitze und legt sie schnell übne einne Schalbne.

Ringel Teig

Man nimmt einne halbe Pfund Stück fünf
Pfeffernüsse Zuckne, und 4 Loth geschälte und gestoßne
Mandel. Dann selbes gut gemischt ist, schneidt man
ein halbe Pfund Eidlne dareinne, macht mit 2 Eidlne
und 2 Leyne Arbeit den Teig zusammen. Man einfet

ihr nicht zu dick rühren, streue ganz klein Salz und, beydes
so viel als Erbsen groß ist, und backe sie in mittlerer Hitze.

Linzer-Pfunde.

Man gibt auf ein Pfund Mehl 12 Loth ungesalzen, süße Butter
geschnitten und geschälte Mandel, 8 Loth Zucker, 6 Loth Zimmet
und die Schale einer ganzen Limonie, nicht diesen unten
nimmt, und walket dann 8 Loth Linzer drauf. Dann
auf macht man diesen mit 4 Eyern, nebst dem Safft einer
Limonie und einen Löffel zu einer Salz zu
sammen walket stark Salz ungefähr die Dicke eines
an Thaler, und gibt ihn einzeln auf Papier,
ihn drauf, streicht ihn mit Eyer auf, wendet
ihn in Gestalt eines Pfundes und die Linzer, setzet
sie auf Platz eine beyeinander mit Eyer beyeinander mit
Zucker und backt sie in mittlerer Hitze.

X Hellzigen über einen Endreim.

Man nehme 4 Loth geschälten Zucker mit 4 Eßlöffeln und 2 Eyern 2 Eyer gut rühr. Zuletzt mischt man etwas Zimmet mit Schalen und 3 Loth Mehl darunter, streicht man es ungefähr dick und schneidet es mit Löffel geschmalzt Schablon und backt es in reinem schwachen Fette. Einen Knoblauchzehen muß man 2 Knoblauchzehen schälen, die nicht hart ist mit einem Messer, die andern wie sie ist über einen Endreim, abräumter der Reiher.

Zimmet-Herz.

Man nimmt gut zu reifen Apfelsinen, wenn sie auch beim Anfassen etwas gequetscht sind, es wird die Haut weg schneiden, hebt sie von dem Fleisch, und drückt sie durch ein Tuch. Denn gibt man in ein Kupferbecken, etwas weißen Zucker, schüttet so viel Zimmet darauf daß sie den Zucker gut verdecken. Hinauf drückt man diesen Saft durch ein Tuch, und rührt

so viel stumme Zucker drauf, daß es nie dick flüssig
Saft wird. Dann schmidt man von Obst nur Lösung,
streift diese Saft ungemein dick auf, bestreut es
mit Kistezucker oder Gerbzucker und läßt es auf Platz nie
nie genau Rand abstehen. Dann bestreift man sie
wieder mit Platz und läßt es über nicht gefestigt Lö-
gen und läßt sie auf stehen.

Pflaum-Lösung.

Man gibt nie Pfund Pflaum hat erst reine Pfund ge-
pflückte Zucker in reine Schüssel. Dann sieht man
es so lange ab, bis es klar und weiß wird, Dann gibt
man es in die Kochen mehr 4 Loth Zucker und gestößen
Zimm ungefähr und die Pflaum reine Linie ein,
dieses läßt man auf Glut gut ab, dann drückt
man reine Lösung Platz ins ein Kalbes Lösung, streift es
Papier ein die auf, auf reine Schüssel und schmi-
det man es in Kalbe Lösung Form, bestreut es mit weißem

Randis = Zuckra, dann legt man ni übra Leza und
lezt ni zuk und trokna.

Punsch.

Aniba nimt 4 Limonin und mahlt Pfund Zuckra ab,
übrspezn ihn und gib ihn in rinn Topf. Drüka ab denn
den Saft von 8 Limonin darauf. Hirnach gib in rinn
Krug frischand Lezzna rin Kreuzlezzl Helbrandwein,
denka ni zuk und lezt ni rin wenig abstehn. Hernach spize
ihn mit den Zuckra und Limoniseft, gisse so viel dann
Wasser drauf, als nötig ist, misch ni gut durcheinand
und gratsch in diesen Punsch mit Glezzna und Tezzln.
Wenn kans mehr auf Eis wern darf nehmen, ohne den
Zuckra darüber: kannst: man legt nämlich
2 Flasch gebrnte über den Topf wenn den abgespizten Ton
und Limoniseft ist, legt man die 2 Gebrnte mit Buk Zu-
ckra, giest aber kans drauf, fängt mit kannd ni stazn
den Zuckra, bis der Zuckra kannt und lezt ihn und no

beständigen Küsse ganz entbehren. In Ermangelung des Kuss kann man gutes Rosenöl = Lavendel nehmen. Hat man aber Punsch = Syrup, so zieht man mit dem ab, geschnittene Thee in den Topf und gibt so viel Punsch essenz und Zucker dazu als nöthig ist.

Punsch = Syrup.

Man klärt ein Pfund Zucker und kocht ihn stark dicklich ein. Dann gibt man die Schalen von 2 Limonien und ein halbes Viertel klaren Limonisaft dazu, und kocht es noch ein wenig mehr beysammen, probirt es gut ab und salzt es bald. Ist es abgekühlt, so mischt man die Limonisäure, gibt endlich ein Viertel Rum dazu, mischt es gut durcheinander, füllt es in Gläser, verstopft es gut und hebt es an einem kühlen Ort.

Limonade.

Es wird über ein Pfund Zucker ein Limonisaft und abgeriebene mit einer halben Pfund Lot eyer be-

yzzen, und der Rest von 2 grossen Linien wird
wie gedruckt. Worauf der Finken wegfällt ist, so fängt
man diese Linie wieder Punkt wie Punkte und füllt sie
in Gleichen.

Dreiecke.

Man setzt wie Winkel und Alle abgefallen Dreiecke
so viel als möglich, schlägt wie Viereck so weit
nicht wieder Punkt wie Punkte, übersieht wo möglich,
schlägt wieder wie Viereck Lage wo weit, zeigt wo
wieder Punkt wie Punkte, wischt wo zusammen und
findet wo weg Dreiecke.

Vorne.

Grundsätze.

Man wird 3 Einteilung Stufe und wie Farbe Stund
Linien auf wie Grundbrett, schmiedet Ihre Linien in
Winkel, wo wischt ihr wie 2 Stufe, und vorbei ihr
wie wieder Linien weg. Hierauf wird man das übrige
Stufe, schlägt 3 Eydotten und 2 ganze Eyer vorher 3 Löffel

Asche und 2 Löffel Grund darein, salzet es nun wenig,
gemischt das Ganze zusammen, nehmet das Ganze gut ab,
wie einen Pandalenig, und walket ihn aus. Hernach legt
man den Lebkuchenig darauf, schneidet ihn 2 oder 3 mahl und
machet mit dem Model oder Rädel darein. Wenn dann
aus die ganze Gestalt abgenommen. Als dann muß man
eben noch Asche nehmen.

Strüba Torte,

Wenn 1 Pfund mit Salz und Butter mit 8 Loth
eben fein gut ab, und rühret es so lang, bis es ganz weiß
und schaumig wird. Hierbey müssen nun die Eyer
(nur Pfund eines gerechnet Simmer nehmt 20 Loth) Mehl
darunter, gemischt die Hälfte Zuig auch wie Lebkuchen, schüttet
es mit Engelsüß oder Zibeben und Citronat, schneidet
den übrigen Zuig gemahlen darunter, und backet es in einer mit
heißen Butter. Wenn nun Zeit gebacken wie Eis darauf, Wenn
dann auch Streudel darunter angemacht als dann wird

wenn ohne sonnige Straße.

Stube Torte mit andrer Art.

Man teilt ein halbes Pfund Butter schaumig ab, und rührt neun und neun 6 Eydotter und 10 Loth Zucker dazu. Dann mischt man nach und nach die fein geschnittene Schale einer Limonie mehr 20 Loth Mehl durchs, und etwas fein gestoßenen Zimmt dazu, Ebenso und knapp eine ebene so viel Backpulver. Man schmilzt nachher die halbe Butter mit Glasöl und schaut

Lichtbraune Torte.

Gibt ein halbes Pfund geschälte Zucker in einem Mörsling, schlag 18 Eydotter dazu, und rühre es eine Viertelstunde. Hernach schlag die Klar von 8 Eyern so steif als möglich, und rühre sie auch zu mehr darunter. Rühre dann einen Löffel nach dem andern. Zuletzt gib noch ab, wird fein gestoßenen Zimmt, fünf Loth fein geschnittene Schale einer Limonie, mit einem halben Pfund feinem Zucker

Ein oder Brödenmehl, schüttet es in ein gut. gefettetes
Model oder Brodl und lässt es lang genug backen. Eine
Stunde muss gesagte Speise gekocht werden.

Semmelbrein.

Gib ein halbes Pfund geschälten und fein geschnittenen Brod
del und nimm Einerley geschälten Zucker ein nimm Schmid
lang, Gelbes 2 ganze Eyer dazu, und rühre mehl und mach
dollen Brein, eher so lang es bis es dick wird. Zuletzt mi
sche mit die fein geschnittene Schale einer Limonie mehr
2 Esslöffeln geschälten Mandelbrösel darunter, schütte das
Ganze in einen gut gefetteten Brodl oder in ein Leib
del, und lass es lang genug backen.

Mandelbrein.

Nim 3 Einerley abgezogen von Semmel. Die Hälfte schneide
geschiefelt. Die andere Hälfte reibe fein geschlagen und
mit Limonischale bemischt, damit sie nicht ölig werden.

Zwetschk gib die geschlagnen Mandeln, welche nimm sal-
ben schmeid geschossen Zucker in einer Schüssel, schlag 7 Eyr
re daran und rühre die geschlagne Eyer 4 Eyer
weis und weis darein. Schmeid dryen mehl nach der Rose
und einen Ey und etwas wenigen Zucker geschneidnen Zi-
mel, und bröckl sie auf dem Schmalz treuhl herab, dass
sie weiss bleibend. Wenn sie dann sind die geschlagnen
Mandeln. Schmeid endlich die Torte gut gemischt ist, so gib
die Mandel und Zimbeln erbsel dick spreit geschnittnen Cyr-
tronat einen Linsen dick, rühre das Ganze ein mit gut ge-
schmolzner Festmehlbutter, und backe es hübsch.

Gemischte Brüh Backwerk.

Brüh wie selbes schmeid Mandel und Zucker für ein Schüs-
sel einen Schnel steyfe spreit dem Pfalme, die dry drey andere
Schüsel schäle ab, und schmeide sie gar hölzle fase spreit, und
die übrigen zu Pistole. Gib hier auf 12 Loth geschälte Zucker
spreit dem geschlagnen und geschnittnen Mandeln ein wenig

Lothringen, und wasche die geschälten in 4 Loth
Zuckerwasser, dass sie gelblich werden. Hernach siede sie unter
die andern Specereien in Lothringen, schlage 12 Eyerdotter
darein, und rühre wohl und wenig die ganze Masse von
6 Eyern darein, und rühre so lange, bis
es genug dick wird. Endlich mische die fein geschnittene
Schale einer Limonie, etwas fein geschnittenen Zimmet und
5 Negelein nebst etwas Rosenblüthen darunter,
schütte das Ganze in eine geschmierte Tortenblechform und
backe es hernach.

Rosenbalgin = Torte auf andere Art.

Man schält die Selbern schön ungeschält, ohne abgemischte
Mandel mitbeizen, beschneidet sie vorsichtig den Kopf und mit
etwas Eyerdotter, und gibt sie nebst 12 Loth geschälten Zu-
cker, etwas geschnittenen Zimmt, Rosenbalgin, Negelein
und den Schalen einer Limonie auf ein Rundelbret.
Denn mischt man unter alles dieses 4 Loth Mehl, macht
mit den fünf geschlagenen Klar von 3 Eyern einen dünn

zusammen, schneidet die Hälfte davon auf wie mit
Blatter belegtes Blattl, und gibt Eingeschlagen dazu
auf. Auf den übrigen Teig macht man Butterbatzerln
und schneidet zierlich damit die Torte, macht wie Lappen
mit Daumen und bäckt diese Torte in mittlerer Hitze.
Macht man eben selbe auf einen Platz, so nimmt man die
12 Loth Zucker mit 3 Löffeln Lappen so lang geschlagen,
bis es fein ist. Hierauf gibt man die halben Eyer dazu
eben geschlagen und Mandeln darein und vergisst sie,
nicht weiss anzurühren. Dann nimmt man den eben beschrie-
benen Gemüsch, nebst den geschlagenen Eyer von 3 Eyern
ohne Kopf darein, macht von diesem Teig Butterbatzerln,
bestreicht den Model gut mit Butter, nimmt den Ganz
auf einen mit Blatter belegten Platz, macht einen Kreis
herum, bäckt, sind und bringets zu Tisch.

Gerösteter Zimtkuchen.

Löffel in einer runden Form mit halbem Pfund abgeschälter und fein geschnittener Mandel Zimtkuchig und gibt sie in einen Laibling. Hiernächst gibt man halbes Pfund Zucker in einen tiefen Teller mit etwas Wasser an, und siedet ihn so lang, bis er sich fädelt. Dann schüttet ihn über die Mandeln, misst es gut untereinander, schlägt 12 Eyer darein, und rührt die so geschlagene Masse 10 Eyern auf dem Feuer. Wenn es gut gerührt ist, so kommt noch ein halbes Loth fein gestoßene Zimt und 2 Loth drey fein geschälten grünen Schalen einer Limonie und 2 Loth gestossen Citronat darunter, schüttet den Teig in ein gebuttertes Tortenblatt, backt es lang sam und gibt es nach Gefallen.

Pomeranzentorte.

Man nehme 10 Loth Zucker an 3 Pomeranzen ab, kostet sie und schabt denselben in einen Laibling. Dann gibt man 12 Loth geschälte und fein gestoßene Mandel,

wenlich wärend der Bey mit dem Pennwerg nuffel mege,
schmelzt werden, dan nehme, schlägt 10 Eydotter dazu, und
rührt wohl und wohl die schon geschlagene Klar oder 4 Eyweiß
darunter. Wenn diese Torte gut gemischt ist, schüttet sie in
ein geschmierte Tortenblättel, backt sie hungsam und be-
rührt sie mit Zuckerbrod.

Torte Torte.

Gibt ein pfund Lendling ein halbes Pfund abgeriebene
Zucker Nüsse, ein geschnittene Mandel, und 12 Loth geschälte
Zucker, schlag 12 Eydotter darein, und rühre die Nüsse ge-
schlagen mit Klar von 6 Eyweiß darunter und rühre es lang dann
wiederholt rundum lang. Dann misch ein halbes Loth ge-
stoßene Zimmet, 6 Neugewürz, ein wenig geschnittene Schale ei-
ner Limonie, auch 2 Loth süße klein geschnittene Pomeran-
zenschal, ein Fingerl geriebene Zwiebacke und ein Loth Sand-
brodbröseln darunter, schütte der Masse in ein geschmierte
Tortenblattel, backe diese Torte hungsam und bringe
sie schön.

Schokolade-Torte.

Gib in einen Schüssel ein halbes Pfund geschälte und fein geschnittene Mandeln und eben so viel geschälten Zucker, schlage 12 Eyerdotter davon, rühre sie und mit die fest geschlagene Klar von 6 Eyern darein und rühre es ein gute Stunde lang. Dann rühre ein wenig gestoßenes Zimet und Vanille und 4 Loth geschabte süße Schokolade darunter, schütte es auf ein gebuttertes Tortenblech, backe es langsam, und bringe es dann

Schüsseltorte.

Nehme ein Pfund geriebene Schüsselbrod ein wenig süß, dann lasse die Butter und und schneide Schüssel fein zusammen. Hierauf gib 5 Viertel Zucker und ein halbes Viertel Eyer in die Schüssel und schneide darüber bis es fein ist. Hierauf gib ein Pfund geschälte und fein geschnittene Mandeln darein, rühre es gut gelblicht, schütte

ut ie nimm Lot nid leig und nüssen die Lotnüssel dorin,
Hemirusk nüssen drissel mit dre ghryst gryssleig nimm Eier gen
10 Eygen sund den Psyll nimm Limonie gut nyst. Endlich
nissen ein Lotz gryssleg nimm Zimet, dir sind gryssnittne
Pfeb. zerg no Limonien, nimm Drinking gryssiftalten Zuck,
nimm nig altal und Zitronatn gut dorunter, nissen den Teig
nyst nin mit Oblatten ableg und Nimm Blattal, und back
ut lang sam. X Gebrochene Mandeltorte nyst Anissen.

Gib nyst 6 Lotz Zucken nimm nyst Eiweiss Lot eygen sind
ghe bis no sich gut steht, dann gib nimm Drinking gryssiftalten
und, sind ein Pfistol gryssnittne Mandel, eben so die Pfe-
ben nimm halben Limonie sund abert Psyll dorein, toerben
ut nin comig nyst den Glut ab, stroing gib abert Eynellen da,
zu, nimm ut von den Teig ung und stonissen ut nimm nimm
dick nyst die nin Oblatten gryssnittnen Konisse. Nimm die
Torte Z Anissen hat se muss dissen Gebacknen gimmast ab,

gekocht werden. Diese Aepfel müssen nicht faule
Stelle haben, denn sie nicht lange und brauchen auch nicht
dass gesetzt werden. In die Mitte kann man Eingesetzt
das noch sonst bleibt gestellt werden.

Brunstorte.

Für 8 Eyerdotter in einer Schüssel, rühre sie wenig,
denn gib ein halbes Pfund gesiebten Zucker dazu, und
rühre noch und noch den Schnee der 8 Eyer darein. Wenn
es gut gerühret ist, so nimmt man 2 Loth gemahlenen Lebku-
chen, etwas Limonischalen und ein halbes Pfund feines
Mehl darunter, backt es in 4 gleichen Tortenbley, überstreu-
het dann die Torten mit Mehl dünn, streicht
auch darunter und backt sie nach Gefallen, die Mehlsa-
men muss man also: man dünstet gesälzte und fein
geschnittene Mehlsamen mit etwas Zucker und Lebku-
chen, gut ab, gut dürrt sie mit Schnee und streicht sie auf die Torten

Pfannkuchen.

Zu 6 Personen 6 Eyer, 3 Löffel voll Mehl, ein wenig Salz, 1 Maß Milch, 3 Eßlöffel voll Zucker, 1 Löffel voll Butter, 1 Löffel voll Rum, 1 Löffel voll Arak, 1 Löffel voll Weinessig, 1 Löffel voll Bier, 1 Löffel voll Wasser, 1 Löffel voll Öl, 1 Löffel voll Milch, 1 Lö

mehrst und Vanille-Zucker darunter, entnehme die
Kruste mit diesem Brei und gibt sie gross wird zum Tupfel.

Dieselbe auf andere Art.

Man vermischt in dem Schaum von 6 Eyern 12 Loth geriebenen
und mit Loth Vanille-Zucker, mehr 8 Loth geschälte und
fein geschnittene Pistazie Mandeln, welche aber
wenig gebrannt werden, und getrocknet noch 8 Loth feyn
müssen. Dann alles gut vermischt ist, so nehme man
die gestrichenen Kuchen, deren es mit Zucker und Butter
bestreicht.

Zitronat-Torte.

Gib in einen Abtrieb wie selbe Art und geschälten Zucker,
12 Loth geschälte und fein geschnittene Mandeln, reibe
diesen mit 12 Dottern und die geschlagenen Klar von 6
Eyern gut durch, bis es recht dick wird, zuletzt mische den
Schnee von 2 Eyern und 2 Eyerweis die in Pistazie geschnittene
Mandeln, eben so 2 Loth geschälte Pistazien 4 Loth geschälte Pome-
ranzen, 4 Loth Zitronat abgeschält in feine Pistazie geschnitten,

Dann Zelf ſein Pinselöſel, die mit einem Eß-
löffel Honigwaſſer angefeuchtet ſind, drauf. Endlich
ſtäubt es ein wenig Mehl und mit Oblaten belegt das Ge-
ſchirr und backt es hingſam.

Zitronat-Torte auf andere Art.

Man ſchält ein halb Pfund geſchälte Mandeln in 3 Schüſ-
ſeln, dann noch eine Schüſſel voll, dann zerquetſcht eben
ſoviel und ſchneidet ſie in einen Mörſel zu feinem
Brei und dann 6 Dotter und 6 Eyweiß, 1 Pfund
Zucker, 1 Pfund Butter, 1 Pfund Mehl, 1 Pfund
Zitronat, auch 4 Loth Pomeranzen, die
klein geſchnitten ſind, 2 Eßlöffel voll Zimmet, 2 Eß-
löffel voll Nägelein und

Mark Butterblümchen-Pomade, besteht aus Talg, Wachs, Mandelöl mit Chlor, füllt die Pomade und bricht die Lungenkrankheiten.

Grüne Mandelseife.

Rose einer Unze gereinigten Mandelöl mit einer Viertelpfund Pottasche sehr stark. Löse dann acht Loth mit 8 Loth gereinigten Talg und acht und acht auf die grüne Mandelöl Pomade. Zuletzt mische den Saft von 3 Citronen, einer Limone und einem Esslöffel feinen Puder, beseitige Pomade, gebe sie nie gereinigten Tragantschleim und backe es lange. Man kann auch die Hälfte dieses Talgs gegen Cocosöl.

Pariser Seife.

Man gibt in einen Topf ein halbes Pfund gereinigten Talg, ebenso viel ungereinigten, eine gereinigte und ein halbes Mandelöl nebst 15 Loth. Dieses rührt man und den Saft von 8 Citronen gut auf. Zuletzt mischt man 4 Loth Seife gereinigtes Pomeranzen,

gem-Zelbel, 2 Loth abem ge[illegible]nittnem Mandel
auch so viel Vanille-Zucker, das es einen guten Geschmack
bekommt, und die fein geschnittenen Pfäten einen Limonie.
Ist dieses gut gemischt so belegt man ein geschmiertes Zelb,
8stund-Blatbel mit Oblaten, macht den Anfang
füllet das Gemüsete darein und bäkt es langsam.

Gemüz-Torte.

Man will auch einen Gemüzen und einen Lim-
ein 12 Loth Zucker ab, stößt und sucht ihn wenig.
Gemüsch gibt auch ihn nebst einem halben Stund abgeschälte
und stoße fein geschnittenen Mandeln, somit den Safft von einem
halben Limonie und den fein geschlagenen Klar von 5 Eyern
in einem Lämidling, rührt diese Massen nie wenig, rührt
dann nach und nach 6 Eydelbra Mehl und rührt das Ganze
beyläufig eine Stunde lang. Zuletzt mischt man 12 Loth
feine Brunelbeerl, darein 2 Loth fein geschnittenen Zucker

wenig zu thun, 2 Pfund grob Zucker nimm 1 Pfund, 6 Eyer weiß, wenig und stoss Pfeffer darein, gib es auch ein gehackt Salbei und backe es lang so sind.

Limonien-Torte.

Gieb in ein Loth in ein halb Pfund Butter, drücke den Safft von einer und einer halben Limonien auch so viel Schale davon und reibe ihn so lange, bis er weiß wird. Hierauf gieb ein halb Pfund gesiebte und ein wenig Brodmehl, 6 Eyer Dotter und ein halb Pfund Mandeln, so du sie gestossen und einer halben Limonien darauf und rühre das Ganze, daß es eine schöne Farbe bekömt. Dann rühre die 6 geschlagenen Eyer von 2 Eyern darein, rühre es noch ein wenig, gieb darauf das Ganze auch ein Pfund, schmiere ein Pfund-Model mit Butter, belege es mit Oblaten, rühre den Teig gleich darauf, mache einen Kopf darein, backe

diese Torte lässt sich zwar für mit Linsen nit.

Linsentorte nach andrer Art.

Gib in mit Butter ein halbes Pfund Zucker, drücke den Saft von einer Zitrone darauf, und siede ihn so lang, bis er dick ist. Hierauf gib ein halbes Pfund geschälte und klein ~~geschnittene~~ gestoßene süße Mandeln darein und backen sie bis sie sich von Butter lösen. Dann schütte sie in einen Reibstein, gib die klein geschnittene Schale einer Zitrone darzu, und rühre sie mit 3 Eydotter und etwas geschlagenem Eyweiß gut nach. Dann schütte das Ganze auf ein gesiebtes, und mit Butter ausgeschmiertes Tortenblatt, und backe es langsam. Ist die Torte ausgebacken, und abgekühlt, so gib ein wenig Zitronensaft darauf und mache ein Gitter von Zuckerguß darüber.

Mandel-Torte.

Gib in einen Reibstein ein halbes Pfund abgeriebene und klein gestoßene Mandeln, und eben so viel geriebene Zucker,

nüssen ab und nehmen niemand nur, drücken den Saft nimm ganzen Limonin durch, schlage 2 Eydotter darein, und rühre die geschlagene Eyer 2 Eyer voneinander. Rühre hinterher die geschnittene Schälen nimm Limonin, geschlagen Zimmet, Nüßbaumöl und einige neue Nägelein, darunter. Endlich schneide den Hanze nur nie mit Blatter halb und halb, mache nimm Anis schwarz, braun und schön, und werfe nie ganz Eid von nimm Limoning Brandele und ebne so viel Zucker, hoch darauf.

Ahny mit oder nicht andere Art.

Gib in einen Schüssel und selbe schneide abgeschälte und geschnittene Brandele, und ebne so viel geraffte Zucker, schlage 7 Eydotter darein, und rühre noch und noch die geschlagene Eier von 7 Eyer darein. Schneide gut gewaschen ist, so gib geschlagene Zimmet, Nägelein, Nußöl und Limoningschälen darein, hülle den Hanze in nie gewaschen

Tortenblattl, Butter zu Lungsam und Pfeffer zu geben.

Fünfter Torte.

Hierzu 3 Eierdotter abzuziehen und Mandeln in 3 Theile. Einen Theil schneidet fein, den zweyten Theil reibt fein, den dritten Theil schneidet gespitzelt und ostet also gelblich. Hierauf gibt die geschälten Mandel nebst 2 Loth gespitzelte Pistazien, auch 2 Loth gespitzelten Zitronat und die gespitzelten Pfirsen einen Löffel in einen Pfannel. Denn schneidet 6 Loth Zucker mit Limonisaft ein und siedet also bis es fest ist. Pfirsen also heraus über den Zuckersyrup, mischt alles gut untereinander und lasst es kalt werden. Indessen ostet die 3 übrigen Theile Mandeln mit 12 Loth geschälten Zucker, 6 Eydotter und den fein geschnittenen Pfirsen gut auf. Ist dieses geschehen, so mischt den Zuckersyrup nebst fein geschnittenen Zitronat darunter, schüttet es in eine geschmierte Tortenblattel und backt es lungsam.

Grillerys-Torte.

Man nimt ein Pfund Zucker, gibt ein Viertel Unzen mit einem Eierweis Pulver Salzsäure ein wie Lucken, und lässt sie recht wenig gut Glüth langsam wärt. Indessen kommt man den übrigen Zucker über einen Porzellanen Teller und lässt sie [illegible] weissen Pfeifen, bis er weiß ist. Dann gibt man ein Pfund abgeschälte und fein geschnittene Mandeln und Acht Eiweis dazu, knetet den Teig mit dem Zucker auf dem Glüt recht gut ab, rollt ihn mit Mehl so dünn, daß der Teig einen Finger dick ist mit Linien nieder.

Pulzen.

Vanille-Pulz.

Man klärt 28 Loth Zucker in einen Porzellanen Mörser, schneidet eine Vanille recht fein und reibt sie dann durch ein Tuch in einen Topf. Zu einem Pfund nimt man 3 Loth Zimmetblüthe in einen Porzellanen Mörser und reibt sie recht fein. Dann

Dinsel gut ausgebüsselt ist, so nimmt man ein Pinsel Pensel-
lee = Aesoglie und dem tue 4 Limonien druff ausgedrückt
und durch ein Leinzeug ein gesmigten Brei dueruhre.

Endlich gibt man dinsel in einen Strudel und bäzt es sul-
gen.

Wie die Hausenblase gekläret wird.

Zu dem Wein nimmt man einen die feinsten Hausen-
blasen nehmen, welche weiß und durchsichtig ist. Diese blasen
sie mit einem scharfen Messer rein schaben, schneide sie
wüscht sie einige Stucke auf, gibt auf ein Loth Hausenblasen
ein kleines Pinsel Eyer und bäzt es über Kohlen,
dann andern Tag selbst man sie auf die Glut. Dann sie ein
Pfund ist, so behaltet die Glut auf einen Brief, damit das
Feuer auf das andern Brief mit einen Pilbenbäzel heißen
einzugießen andern kann. Will sie selber zu Brei nicht sie-
den, so gib einen Löffel halb Eyer auch. Ist sie ganz
klar, so schütze sie durch ein reines Tuch.

Zahne-Pulver.

Gib nit Pfund zerstoßene Zahne in nit Lothen, darzu
schütte die Hälfte eines Eyerklars in nit Quintel Essig,
schütte es über den Zahne und lass sie stehen bis es sich ganz
aufgelöset hat. Dann stoße es noch einmahl gut durch nit,
einander, und stelle das Leben auf die Glut. Ist nun der Zahne
trocket, so behalte die Glut nur auf einer Platte, damit das
Pulver auch das andere nicht entzunde werde, dann kann
und schonte ihn gantz nach mit kalt nu Essig ab, damit es
sich schwellen könne. Fall aber der Zahne noch bleiben, so
nim das Pulver noch einmahl zum Abschneiden. Ist
es klar genug so wird es durch ein weiches Tuch gesiegt.

Lilien-Pulv.

Diese klärt nit Pfund Zahne, und drückt nahe dann Pfeffer
wurz Zeitlos darmit, damit es nit wird dick wird. Ist nun
das Zahne rein ist, so schüttet man ihn in einen Topf, und lässt
ihn abschäumen. Dann gibt man 6 Quintel gutes Lilien und 3 Loth
ein auf gelöste Hirschenhorn darmit. Endlich füllt man damit

Inn Model und lässt es schlagen.

Pünkt-Pulz.

Wenn nie Hund geblasen Zeichen und sieht ihr in einen Topf, denen gibt es zwei Feuerwerksgläser drinnen, und lässt ihn zugedeckt über Nacht stehen. Den andern Tag nimmt die Feuerwerksgläser heraus, spritzt 2 Pfeifen Scheidwasser hinein, so lang nimmt aufgelöste Hirschenblase, und so viel Pünkt-Essig, dass es einen guten Geschmack bekämmt drinnen, und wer zu 8 Pistolen mangelt nachst einen mit Schappe.

Denn giesst man es in den gehörigen Model, und schlägt es auf der Eid. Denn einen es braucht, so schießt einen den Model in ein Schuss Schappe, oder einen schlägt mit Hirschen Pünkt heraus, und spritzt es dann geschwind auf die gehörige Pünktel.

Pünkt-Pulz auf andere Art.

Nehm 28 Loth Zucker mit einen Pistol Schappe, siede es, schäume dryon, schneide die Schalen gelben Limonien auf einen Topf in einen Topf. Denn den Zucker klar ist, so schütte

ihn beschmd über die Pfälzen und lass es zugedeckt und, küssln. Alt dann spitzn den Pfeffer zuben drauf nie waggad Salz in einen Topf, wissn den knöpfl würzig anstehen und ein geklärtes Pfund Butter dazu, 3 Loth ein eingeklopfte Semmelbrösel und bey nasse ein Viertel Milch damit. Dann die 3 Viertel noch ist weich abgesotten, so noch etwas mit Milch, endlich schälen es in den Model und lass es kalt werden.

Semmel-Pudy.

Klein 3 Semmeln zuben mit einen kleinen Viertel Milch abrühren und abseit stehen lassen. Dann ein halb ist, so gib zu den 2 Eyern die Pfälzen und 10 Gewürz nägeln darein, dass ihn zu und salz ihn halt. Dann finde abseit Rosinen in ein ganzen Viertel Milch abrühren, drücke unter den Pudy abseit 2 Loth ein eingeklopfte Semmelbrösel, und ist gemacht zu den Eyern ein, schüttn es auf den Zuben, ~~rohe 3 Loth eingeklopfte Semmelbrösel,~~ ~~die ganzen Eyer~~ und drucke es noch einmahl gut. Dann schütte diesen rohen Zuben rohe 3 Loth eingeklopfte Semmelbrösel

in einem Topf, einen mit Pulver Kirschen einlegen, und den geblasten Pulver zwey zu Limonien dazu, füllen es in den geschwefelten Model, und stellen es auf

den Eis.

Limonien Kirschen.

Man bläst ein Glas Zucker und feuchtet ihn in einem Topf. Wenn es abgebrüht ist, so misst man 4 Loth gut ausgelöste und trüb gesiegte Hausenblasse, ein Pfund Kirschensaft und ein halb Pfund Zucker mit dem Zucker. Das alles wird gut und stark abgeschäumt, nachher muss mit Wasser. Wenn dann alles von dem geblasten Zucker bey einer Hitze eingenommen, wie auch etwas Hausenblasse, und dann zuletzt beygemischt. Dieses gemischte giesst man in ein Glas, und die Pulz damit zugerinnen.

Gesulzte Pomeranzen.

Nim 10 Pfund gebrannt Pomeranzen, endlich ein Pfund ein schön klaren Essig und lasse sie mit einem Pfund

nissen, so rein als möglich ist. Hernach lege sie in stei-
nerne Schüssel. Wird sie rauh gewaschen, so lege sie nicht in
Schüssel gut abwinne. Hernach klöre 2 halbe Pfund
Zucker abgesondert. Zu der rein halben Pfund gibt man
abgesondert den Saft einer Pomeranz, reibt sie ab,
das man einen zierlichen Aufhaben winden kan.
Ist der Zucker rein, so streue ihn in rein Schale. Lege dann Pfir-
sen und das zweyte halbe Pfund gibt man abwechslend Limonien,
setzt dazu. Auch hellbraunen Zucker streut man ihr in rein
zweite Schale und bereitet den Saft auf gleiche Art: man
rührt nämlich auf 2 Gläser wie dazu Eiweiß, und drückt
zuletzt Limonien den Saft hinein. Hernach drückt man
die übrigen Limonien aus nimmt sie aus Silberschale, in wel-
cher auch der dritte Saft von den Pomeranzen genommen wird.
Alle dann wird dieser Saft auf nämlich durch die Eiweiß gezo-
gen, bis er ganz rein ist, und hernach mit den Pomeranzen-

Zuckers samt 2 Loth wie auch gelbstes Hausenblasse und so viel wohlgelöstes Borsmilla braunschl damit es etwas dick wird. Den Linimen soll hingegen man unter den gelben Linimentzucker nehmen 2 Loth wie auch gelbstes Hausenblasse. Es muß jedes Theil gut 2 Viertel und machen. Endlich fülle 2 Pomeranzen mit obigen Linimenten, und 3 andere mit Pomeranzmuß und die übrigen gar nichts, und lasse sie gut setzen. Wer dann Neigung etwas sie gut abzuziehen, und wenn sie 4 Tage gestanden und zwischen auch wie mit Vergnügen den obigen Syrupel anhängen will.

Erdbeer-Pulp.

Gieb ein Pfund sehr reife und wie gelbrothen Erdbeeren in einen Porzellantopf, fülle 8 Loth gelbstes und basmad feinsten Zucker darüber, decke es gut zu, und lasse es über Nacht stehen. Denn seihe diesen dann

nie Silberpulver. Absonnd dorynn klöön abnemmel 16 Loth
Zuckne mit ntwat Rosenwilla, und sniger ihre Zuach
nimm ungefähr gnaustes Pressgrädla in nimm Porzellanschoss,
gät dnn gekläätnn Pulv zuorynn Linimm gong und mit
selbn Loth amit gekläätn Zuckneblosse sonst dnn trimm
Tod bnnz nähnn dronin, mischn ni gut durchmischendn,
und spüllt ni in nin Porzellanbrstrol. Dann kann auch
statt dn Linimsiphtn amit gekläätnn Silberschaft bny,
mischnn.

Absonn-Pulv.

Dann. bnüzn 4 Loth Absonnblätln mehst nin amig Rosn,
willn mit 20 Loth gekläätnn Zuckne ab, und durch gut.
Ist ni kalt gnordnn, schnitzn ni durch nin ungefähr
Pressgrädla, mischn nin selbn Theil Absonn- und abnesse
viel Absonnwassn, dnn Pulv zuorynn Linimm und zuory
und nin selbn Loth amit ungekläätn Zuckneblosse dronin,
spüllt ni dann in nin Porzellanbrstrol, und lässt ni
sulzn. Enyde gnordnta Pulzn müssnn in Porzellanschä-

Lauwand-Pulz.

Man kann den Pulver Pfund zu 16 Loth, und einem jeden Loth 4 Quintl rechnen, wenn man also 64 Quintl hat, so gibt man 3 Loth 2 Quintl dazu, die in einem Pfund nie Pulver gut ausgelöscht und so nie gut ist, wie wenn man ein ganzes Pfund in 16 Loth eintheilt und so viel Quintl dazu, daß es 18 Loth wird, und das Ganze dann nehme man Pulver und macht. Hiernach gibt man auf 2 Kanonen ab und der, den es trifft, nimmt Pulver und schüttet man noch den 3 ungen dazu, man weiß, die übrigen Stücke füllt man in den Pulver und läßt sie Pulver nie. Vor dem Pulver müssen die weißen und rothen Pulver untereinander. Ist die Pulver gestürzt, so legt man den. Den 3 nächsten Pulver nie einen Anschlag

Grund.

Knöchen-Brei.

Gib 2 Loth Knöchenmehl und ein halb Loth Süssholz-
saft-gepülverten Zucker zu einem Pulver, schütte dann
20 Loth geklärten und heissen Zuckerwasser darüber, und
drücke es gut aus. Wenn es aufgelöst ist, so
seihe es durch ein feines Tuch, nehme ein halbes Quintel
Knochenpulver, die geklärten Eyweiss gieng eine,
giesse und ein halb Loth warm abgeklärten Honigmehl
und etwas Albumen zu, schüttle dieses in ein
Fläschchen drey mal und lasse es ruhig.

Gesichts Geschwulst-Tinctur.

Gib in ein rundes Glas eine Tinctur Geschwulst,
etwas Wasser, und 2 Esslöffel Zucker. Rühre dieses bis
sich der Geschwulst gut aufgelöst und etwas ausgeschäumt
hat. Hernach giesse über durch ein Tuch in eine Schüssel,
gib auch ein Loth aufgelösten und gesiebten Honigzucker da-
zu. Diese Salbe die Schüssel muss Tag und Nacht und

Schlage mit minm grobn Hammer so lange, bis d
Leder schön Farb ist. Hernach gib ihr in minen Mörsel oder min
Reibstein Pulver. Wenn er stark ist, so schlage mit dem Hammer
Fuß fein, und stoße ihn mit den gepörigen Pulver. Wenn
denn nun, wenn der Pulver abgebrannt ist, ein Viertel
Lagerbier oder Essig darzu mischen. Alsdann mußt aber auch
halb Loth Hausenblasen aufgelöset werden.

Roggen-Farb.

Wenn man will 4 Loth schwarz grobgestoßen Roggen, und ein
halb Pfund Viertel Lagerbier minen Roggen. Wenn er abgemischt
ist, so soll er nit Viertel stehen. Gib ihn nebst minen
Loth auch gelöschten und gemischten Hausenblasen und so viel
Leder nach Farb als genug wird, in einen Topf hing.
Wenn dieser übergezogen ist, so gib ein Viertel guten aber
ungemischten Essig darzu. Wenn solches angefangen hat zu sied
hing auch Pfann oder Hit, und schlage es mit grobem Hammer
stoßen, bis es feines Farb ist. Endlich gib es in einen

Strudel vom Hefenwasser. Erzu zwanzig Pflaumen

mögen wie Haselnuß Zucker und Zimmet.

Hefenwasser Milch mit Rosinen.

Man nimmt 8 Loth Roggen, bis er ein gesäuert

wird, stark schwitzet. Dann wird er wie ein halber Brittel

Buchweizen Mehl gemahlen, gesiebt und hell

gestellt. Mit dem Buttermilch wird dieses Mehl zu einem

mittelmäßigen Teig über 12 Loth gewöhnlich gesotten Zu

dem wie ein kleines Ey vom Strudel gemischt, und

über die Glut gesetzt. Bevor der Teig dick wird soll

kleine Blasen werfen und aufsteigen will, so wird das Ey

von Eyer weg genommen und der flüssige Teig

mit einem Rosenlöffel in die Schüssel das Ey

gestrichen, bis derselbe vollkommen Perlet. Dann wird

weißes Zucker, und Zimmet. Hierauf schlägt man

den Brittel dicken Obst einen Finger. Dann

en hellbraun abgeschnitten ist, so gibt man sie in einen Lederbeutel, und schüttet ein Loth eines ausgelösten und dürchgesiebten eingeweichten Hausenblase und drey gestoßenen Roggen, zuhen Drachmen. Hierauf gibt man diesen Saft in ein enes mit Branntwein gespültes Fläschgen, und bindet ihn fest zu. Dann muß ein Roßhaar mit Leinwand zu einem Pinsel gebunden, womit man sich etwas Bindfaden hat. Wenn dieser Saft 2 Tage gestanden hat, dann gibt man Gummi arabicum beygemischt wird, so schüttet man sich hinlänglich. Von diesem Roggen zuhen Drachmen aus der weißen Roggen-Hyacinthen beygemischt werden.

Weiß schwarz mit Roggen

Braun bindet man selbe Loth Hausenblase in einen Pinsel Lederne gut zusammen, schneidet diesen, gibt drey oder 2 Eßlöffel voll Wasser und läßt sie in einer Porzellan schwarzen Roggen und schüttet es in den gesäuerten Pinsel.

Judyzum läßt man die übrige Hausmahlzeit noch etwas
ausdünsten, nimmt sie heraus in eine Schale schwenzum Kopf
fe, und gibt auf den Feuer einen Pfund Butter feines
dem nöthigen Zuthun darein. Wenn nun der Schwam,
zu Brey sie in dem Mörsel sich zerstückt hat, so gibt man
den Feuer darauf.

Mandel-Schwamm mit Reis

Lange nim Schwämm Mandel 24 Amandem in heissem Was,
sem, schäle sie dann ab und hacke sie so fein als möglich.
lich. Thue den Hacke hinein sie mit etwas süssem
Wasser. Hernach gib sie in einen Topf, und rühre noch
so viel Wasser darein, daß es ein Gemengsel Brüh
werde. Hernach schneide es durch einen Durchschlag.
Nimm 6 Loth geriebenen Reis 3 Kaffeelöffel sind mit
Wasser. Ist derselbe durchgeschlagen, so schütte ihn noch
einmahl sind mit darüber. Ist er dann auch durchgeschlagen,
so nehme so viel Mandelwasser darein, daß es etwas dicker

um ob dm gmöhnlichm mit Ebmb gmmischtm Rayy-
wird. I übmr hinaus brydr Schnitt wozu ein Gangm
12 Loth nöthig sind. Hat sich dm Zinkm ganz ausgalöst,
so misch ich dm wissm Stich nim und nim Gelbm, und
in dm bramm nim Loth anim ausgalöstm und abwed
dicklich ningmischtm Firnismassm, darunter.
Dann sich
lm nim Kupfabmnal wissm Stich in dm Mörsl. Hat
sich dimsm gut gmischt, so bmgiessm sim mit Firnismassm,
und füllm nim braunm Stich drauf, und stampf so
lang zum Ende fort. Und Braun sind 3 Loth schwarz und
nim halbm Loth Firnismassm nach vorndig.

Gmischtm Stich mit kaltm Firnis

Grundirm.

Gib in nim Endm I Cy dottm, I Gangm Ebmb und ab,
wird Zinkm, rühr ab auf dm Glas zu nimm dickm
Brauns, dann bmg nim Loth Firnismassm und nimm

Pfund Lebzeyn und 5 Loth Zucker gut zusammen, schütte
es darnach in ein andern Hafen, und lass es bis auf
3 Schöpfel einsieden. Darnach gib etwas Rosinen es wohl
saubern und Kirschenzeug in ein Pfund, darnach
es gut, gib es in einen mit Obst geschmierten Model, und
lass es gut setzen. Hernach schneide ein halbe Pfund
Obst zu kleinen Stücken. Ist derselben gut erbeyn nicht, so nimm
dann noch überig von Lebkuchen Rosinen setzet dann überig
saubern das andere. Dann theile dieses in 3 Theile.
Den einen streue mit Obst ein. Ist der Rosinen in den
Model gut gesetzt, so gib diesen vollen Theil darauf,
und lass es wieder setzen. In den zweyten Theil gib
etwas Lebzeyn und in den dritten Semmel-Abgeriebs,
und giesse einen auf, bis es in Model ganz
gesetzt ist. Gesottene Milch mit Lebkuchen.

Gib in 3 Pfund dicke Obst 4 Loth Zucker, schneye dann

Schwäbische Zeitung

Schwäbische Zeitung

Schwäbische Zeitung

Linsing muß nimm Linsenöl abgewinnen und zusetzen zu Nutz nebst dem Pulver nimm Linsenöl, schmelz dieses bey dem Feuer, aber nicht zu heiß, und salbe den Bauch nicht ganz zu nun Boden. Nun alsdann den Bauch warm und warm mit einem Abscheider = Lappen und das gesagte Salbe Oehl, Ist nun diß das Pulver ganz recht zugemacht, so bringst man dem Kind das Salbe mit Bibergeil oder Zibeth und Asant, Kann dem Kind nicht diese Sachen mit einem Löffel, Sachse zu nun oder einem warm diesem Trunk eingeben, und Linsenöl blos allein mit zu klärtem Bibergeil, Sagt. Alsdann bleibt also das Linsenöl ganz warm und warm Kunkel die Sachen oder Zibeth in Mutterlaus = Pulver. Zum Bibergeltrunk muß Salbe auch zu Nutz gemacht werden.

Zwölf oder gesetzte Regeln.

Wenn mich nimm Kindbett zu Nutz muß 3 Linsenöle

und nimm Semmerzyn yüt ab, übmyschüßt ihn ab mit
yibt ihn in nin Rychmal, dankt dm Brot kon diynm 4 Pfi-
ndn yüt ab, schitt ihn auf dm Zubm, und küßt ab
schnn. Lößmand dm sitzt nun 7 Eydottn in nimm
Hafn yüt ayf, bis sin dik wordn. Dann yibt nun
ab zu dm Zubm und Brot, ayßmt ab ayf dm Glüt, bis
ab dik wird, schüttat ab dann in nin güt yblyfat Hafn,
yibt nin halbn Löff rnin ayßyloßn Zmyßnubloyf dazu
und küßt ab mit nim halbn Bundn. Zmtzuk yibt man 2 Löffl
Schmalz odn und nun Gniß dazu, und ayßmt ab güt dmy-
rinnrad dm dm Gniß blibt sonst an Lodn. Ist
yüt kn nißl, so knnmyst nun dm Schmn kon 4 Eyan
dan nabn. Endlich schmirst mand nimm Modrl mit
Brundöfl, yibt dn Gnß üßtn dran nin und küßt ab in
nimm Rollnd Bobnd. Eny dm Gnß ißtn schlüßt man
nin Gniß mit Tuch und dm Modrl und schüzt ab ayf dis

yfößige Pfüßel,

X Gpfänzten Obm[illegible]pfund mit Bonin.

Gib in nin Lmbnn ninn Pinting gnfzzamm Zuckbn,
nin halbn Pinl Pfnnd bin odn andnn Gnfänfft it
Eggdottnn, rüßn nt gut mitnnimndn, fallt nt dann mußt
die Glut und pflanz ot mit dn Bnnnbpfnn, so lang, bis
nt wir nin Kind bof dick wird, fallt nt fnn mnß bnn
Bnnd ong, gib nin Loff nin anfzulöffn und dicklich
nitgnfaltnn Gnüfnublasn dazü und lasß ot nit küh-
lnn. Ludndrffnn Gnüdla odn pflanz bon und nfallb
Pinl Dibnn Obnt ninn Bnnn lasß ifn gut abfnijnn
und bnn nissn ifn mit dnn übnbüfltnn Bnnnen. Dann
bann muß din Gälftn mit Albnnmbfnft nff gnäbnn.
Gnnnuß gib z nnnst dat nffn, und dann muß dat nnissn
in ninn Pfodl, und lasß nt in ninn Pallnnfftockund
Lbnnn nnnn nt bannßt, so pflügt nnn nin fnijbü Tuß nn

Im Modul, und spürt ihr mit die gnöthige Pfröpfel. Im
Lauter kann man nicht nimm Tag brauch machen, und Kamin
aber ist es Tappe wann er in Ofen gemacht wird,
dann er nimmehr 4 Wunden sicherlich gemacht ist.

Gestürzter Grund mit Pfobelade

Lass zwey und nie selbes Zeigel Pfobeladen in nimm
selben Pistol Lassgang zu ist machen, ist städter in den
springen ob sie nie Mundel und lass ob so lange legen, bis
es voi nie Wunder Kindbett wird. Ihr muss nun ob den
Glut weg und essen 4 Loth zugeben zu ihr und nie
selber Loth ausglösten und dicklich mit gemahlen aber zu
feinste Pulver zerblasen darin. Ist es noch ob wird dann so misse
den Grund den andern selb Pistol dicken Ob wird darunter
Einmisch Sünde den Modul in nie selben Lassgang fülle
ihn bald an, und stelle ihn in den Kalten ob es nicht der Ein-

Wie Obst dörren soll.

Das Obst soll schön dick und nicht allzu alt genommen, damit es süß und angenehm sey. Es muß auch hübsch, wie man Obst gewöhnlich ißt, und nicht faul seyn. Wenn es trocken ist, so thut man es in einen Backofen, wenn Brod darinn gebacken worden. Und wenn Brod gewesen ist, und schon so viel Obst man will

nützen ist, so thut man Hydelbrey und nimm halben Theyls
Oehl, thue es, und gib so viel Kreiden- oder Leimwasser
dazu, bis der Teyg nit gar zähe wird. Hernach schneide
mit dem Messer, bis nit dick wird, gib die Hälfte davon
in die geschmierte Pfanne, laß mit Fleiß nicht brennen
bis braun darunter, thue die übrige mit Butter und laß
im Rohr fest werden. Wenn man nit borgt, so gibt
man dem armen Bürsel Oehl mit Zucker braun gesotten
Semmel hoch darunter, und bestreut das Ganze mit fein gerie-
benen Citronbeschalten. Hasenpfeffer auf Kindsart.

Man nimmt den einen halben Theyls Essig, worin Kreiden
gesotten wird, und den 4 Löffel Mehl mit Kindsblut.
Wenn es dann zu dicklecht ist, so gibt man ein halb Loth
mit Zucker geriebene Lebkuchen und so viel Zucker
dazu, daß es süß genug wird, läßt es noch ein wenig
aufsieden, nimmt es dann von dem Feuer weg, gibt etwas
wenig Oehl darein, schneidt

und färbet es weiß, gibt dieses wohl in einen mit Grundöhl gemischten Pinsel, das überige Haar wird, wenn es trocken, bis es bald ist. Als dann gibt man das Haar, einen Lagen Leinöhl, dann wieder Haar, hernach einen Lagen Pfauenhals, endlich das überige Haar darauf. Hernach wird es bald gestrichen, bis man es braucht.

Pfabelade-Kammer.

Hat 2 Zeiger Pfabelade in einer halben Stunde gut finden und dann auf Büchsen. Lässt indessen 3 Löffel Mehl mit 8 Eydottern klar ab, gibt dem abgebüchsten Pfabelader und etwas Zucker dazu, und rührt es auf das Glut zu einem ~~Brei~~ dicken ~~Brei~~ Pfannen, gibt ihn dann auf die geschöpfte Pfannbal und bringt dem Hund mit einem Pfannöchsle. Diese aber muss man, solang man Hasen einen Pfund etwas Obst finden, sollen von dem Aas einen Eyd nimmt, sonst dem Pfann, das muss ihn mit etwas Zucker, gibt ihn ins Gestell von Stöckeln

wie der findende Baum, der sich nie zu weit wohl kann,
und lügt sich dann nicht selber. Denn sie übrig nichts
sind, so lügt man sie in Bäume Form und den Baum
stamm.

Gebrüder Lüder-Baum.

Die Lotte zusammen Lüder in die Mündel, nicht
ihr nicht der Glück, bis er gelblich wird, schüttle dann den
darauf Beutel findenden Baum dann, lass es gut sein,
dass damit sich der Lüder auflöst und falle es ganz
hell. Lüder nicht 4 Löffel, stumpf Stiel mit 7 Eydel
Baum und etwas Linie hineingehen gut ab, die der übri-
gen Lüder dazu, nicht es auf der Glück zu nimm
dicken Baum, die es dann auf die gesäuerte Pferde, die end-
lich Linie hineinbehen darauf und kommt ihr mit nimm glü-
henden Pfeffer.

Rollen Baum.

Nicht 10 Eydotter und 2 Lot Lüder in nimm Herzen
gut auf, die dann ein Beutel braun und Brot, mit
etwas Brand die oder andern Geist die

ni bey dem Glüt, bis es dik ist. Hernach nem man 8 Loth
gepülferten Zibebenzucker dazu, rüret es recht die gelbe
Schüssel und lasst es in dem Ofen nicht zu heiß werden.
Endlich stellt es bald bis es gebraucht wird.

Citronenmost zum Brenen.

Nehme 2 kleine Kochlöffel Mehl mit 2 Eyerdotter, nimm Milch
Rahm und etwas Vanille-Zucker, klopfe es, dann
schneide es recht dem Glüt gut nimm Brenne und nim die
dann von dem Glüt weg. Nimm es übrigbüchli süss
nim nimm Eyerdotter recht dem Mehl zu, nim Citronenmost
von 3 Eyern dazu, gib süss auch die geschwöfne Citronen
und backe sie in nimm schwein Fätt.

Eyerklar-Brenen.

Man nimmt von 5 Eyern mit nimm Milch
Rahm und so viel Vanille-Zucker, dass es, süss genug
wird. Dann rüret es recht die Glüt, bis es dikflüssig
ist. Und stellt es zuletzt hinein. Endlich schlägt nimm

Schneidling drück dem Sohne, schüttle den Rosmarin einige
zu Pulver hoch das nie bis nit ganz kalt und leichten Bäum
ist, und gib ihn kalt zu Tische. X Vanille-Konfekt.

Man klopft ein Pfund Vanille in einem steinernen Mörser
klein und siebt sie durch ein feines Sieb, dann zerreibt man
sie mit einem Pfund Zucker in einem Mörser, schüttet
sie in eine Schüssel, gießt so viel Eyerdotter und so viel
Eyerweiß darein, daß es eine gute Masse wird, treibt sie
ein Viertelstund, und setzt diese in eine Kapsel, worinn
mit feinem Zucker der Boden gestreift ist, streicht
dann das Kapsel mit glühenden Eisen, gibt einem Einsatz
mit Glut darauf, und läßt die Confect so dürr
backen, sie gestockt sind. Alsdann muß man eben Eisen und Glut
nie gar zu viel, noch zu wenig werden. Sind sie eben gestockt,
so müssen sie sogleich aus dem Kapsel genommen werden,
weil sie sonst verbrennen werden. Wenn kann auch diese

Konserve in einm Pfund zu machen, und in einm größern Amin oder Kessel muß gleiche Art behandelt.

Konserve mit Pfeffer.

Man hat 8-Loth gestoßenen Pfeffer mit einm ruh. Löffel Salz, 2 Loth Zucker, 2 Loth Kümmel, muß einm Gluß Essig, und setzet ihn dann den Tag warm. Wenn er übrig ist, so gibt man ihn halb Pfund Brod, 8 Eyer dazu, und so viel Zucker dazu daß es süß genug wird, schneidet es gut, spritzt es mit Milch, und gibt es dann in Essig oder Pfeffer. Die Behandlung ist wie die nächstliche.

Konserve mit Reis.

Man kocht einm Pfund Reis, gibt ihn süß und spritzt ihn mit Milch, schneidet es gut, Zucker es zu und backt es mit Butter. Alt dann spritzt man diesen Brod wie ein Pfannkuchen, schneidet 8 Eyer dazu und so viel Zucker

Darmit dass es süss genug wird, fügst es noch mimasl, und gibst es Honig in. Eyerwal oder Pfaslmi. Jus Pünsten kneschüttet mans wie schon gemeldet wurde.

Pomeranzen mit Hollundermuss.

Gib also nim halbe Pfund süsse Oranzen nim Kupferlöffel. Hollundermuss soviel du haben, dass es süss genug wird, und lass es zugedeckt nit kochen. Dann schneide diese Oranzen in nim Häfen, gib 8 Eydotter dazu und nim Rübsamöl, schwänke es gut, schütte es noch nimasl durch, stelle es in nim Pfanne und lass es in Dunst backen. — Pomeranzen mit gebrannten Zucker.

Gib 6 Loth gestossnen Zucker in nin Kandel, rühre ihn auf den Glut, bis er gar blüht ist, dann gib 6 Löffel Oranzensaft und rühre ihn auf den Glut fort, bis sich der Zucker in Oranzensaft aufgelöst hat, und dickflüssig ist. Hierauf schütte es in nin halbe Pfund abgeschälte Oranzen, gibs Eydotter und rühre es noch zu wenig Minuten

soll, muß noch etwas Zucker dazu, geschält ab gut ab,
und schüttet ab entweder in Lauchtel oder in einen Pfanne.

Rousseau mit Citronensaft gebackenen Zucker.

In einen halben Pfund ab Obst wird ein halbes
Loth Vanille und ein halbes Loth zerstoßenen Citronen
gemischt. Dann läßt man es zugedeckt auf Kohlen.
Indessen nehme 8 Loth gesiebten Zucker mit drei
Glas halbicht gekocht, und 8 Löffel Wasser beige-
sam, dicksäuerig aufgelöst in der Obst geschüttet,
mit 8 Eydotter abgeschwindelt, etwas durchgeseigt, und
alles in Lauchtel oder Pfannen gegossen.
Die weitere Behandlung ist die gewöhnliche.

Rousseau mit gebrannten Zucker und
Vanille

Man gibt 8 Loth gesiebten Zucker und etwas
in Rührtel gesiebten Vanille in ein Schmandl,
rührt es mit dem Glas, bis der Zucker halbicht

isch. Dann ebne schlag mit Salz. Lass mit übne Büschel
isch, so gib 8 Löffel sind mit Schyne drauf, und
süsse mit wasch minne schwachne Glüt, bis si durchsichtig
isch. Lit dann schüttle si in minn halbe Krauss abyseh
knusch und übne büschlt Obst, schüdle 8 Eyr dattne
dann, schüsse si omis dusch, und behandle si wie
gmöschulisch.

Lit bestne = Pensionen.

Gib minne Knusting Lit bestnebösche in minne
Mund lig, gib minn halbe Krauss mit 6 Eyr dattne
und Vanille = Zucker abyschündallt Obst drüber,
lass si ezy ischne, süsse si dann gli durchmischne,
gib si in minne gschmierte Brodl und schalt si
im Ofe. Wenn Knoblischne gib auch Erdbeere mit
Zucker oder Schoko drüber. Pensione Schundel mit Saysch.

Nimm 3 Brisel Obst mit si was Vanille ab, und

bryd nd übro büchlow. Und wdryy nd Hmidd 2 bibbl nd strugal,
2 Stückd Hroörbrb, 2 Strohsnd tor ägstal und nbord Zibo,
wrbd wie Ulmir Schüstal, Hrowüsse drissd mit nbord
Limond — und no Hrowo ayy nd grübro, Hrüdlr drow in dod
nüt grbüsldo Obrbd do Hydellow, Hro müsse wid Bibbl dryy ow
mit dnw Aryow, Hüllo drissow Aryow in Hrohmiabr Labow,
dol, und bryd in Hordnw. Schüsse nd dryyno wrogt nwow
Hrow wie bozyl Hinnow Hrosl und obord Hudbro Hrond
dnd nüt grbüsldnw Hrudldo = Obrbd minw Bowo. Ld nnw
dr Labrndol Hrodbdt Hind, so oiyssd nwow Hi ayy dri
Hrobüzyr Oshüssbl und gibd dnw Bowo ow Hrudr Hrownd.

Owroillow = Skibs.

Gib wie wie Hzüsnol 4 Hyblüzyl Owroillow = Bdlsr, dnw Hrisr
bnwoyow ayy dri Bdlsr nid Hdlbr Kodl Hzuymsblüsr, wdlsr
wie minw Hdlbow Bibbl Labryyow yid ayy Hdlzsd Hyn wüsd,

und essen ab sein ab. Abends trinken wir
von einem Viertel schwarzen Wein mit Wasser, wie
sich dann der abgewaschene Salat mit 2 Esslöffeln
Zucker und Essig Pfeffer Salz anmacht, damit
er süßsauer schmeckt. Endlich gibt man ab und
einen mit Semmelbrösel oder Brotscheiben geschmälzten
Mondl und lässt es schmelzen. Diese Speise schickt sich
in 2 Personen. Abendessen mit Kinderessen.

Gib mir Viertel geklöbten Kindernsalat, drei geklöbten
Paar Zwetschgen Limonien und 8 Loth geklöbten Zucker
in mein Pfanderl, mische mit Loth geklöbten Essig zuckersalz
drunter, gib es in einen Mondl und lass es schmelzen.
Abschend trinken Handdatt wie von einem halben
Seidel dünnen Bier. Essen es gut
abgeschmeckt ist, so gib ihn in einen Schüssel,

misse ein Loch abwat dikkisch mizgefallen zu nehmen,
klopfe und so viel Brod als ein und geschoss nemm zu nehmen
dermassen, dass es einen guten Geschmack hat, und süss
genug ist. Denn gib den Schweinen auch die Milz und Galle
den Brodal bis zum Gebrauch in den Backtrog oder auch
Kit. Wenn denn auch Zuckerwasser nehmen, den auch
zergehen und mizgefallen ist. Gibt man die
Milz und Darm in ein Blutsgerla, so bekommt
einen und andern Lach hinunter.

Maillen Geschwulst.

Die Maillen oder den geschwulst in einen Kind geschwollen, und mit Hand
Wasser, den Fuss einen halben Finger, und also gar geschwollen sein ge-
schwollen Leib und Mandeln abgebrannt, und Durchgang, und mit Dem
ausfliessen abgebrannt Zuckerwasser, und einen Tuch ist, in die
Geschwulst gegeben.

Gypsvorm.

Runze Gypsvorm.

Diese benützt 12 Loth Masse, ohne ganz schwere dann schützt das man schwitzend Gips in eine Masse giesse zu und schadend Gipsers Abend und lässt es gut gegen nicht eine halbe Stunde abstehen. Hernach schneidet man den Abend mit 12 Loth gestossne Zucker und mischt es gut unter einander. Wenn sich der Zucker ganz auflöst gelöst hat und kalt ist, giesst man es in die Gypsvorm, lässt und kneipt wie gewöhnlich.

Gypsvorm mit gebrannter Zucker.

Diese benützt 8 Loth gestossne Zucker giesst man dann mit einem halben Pfund schadend siedend Wasser und lässt es zugedeckt etwas abstehen.

Lösemund dazzem gibt man in ein Lauh 15 Eydotter
12 Loth zuckerzimmet 3 Lauben süßes dinges mit 3 Pinsel.
Obst ab, misch darin den geraubten Zucken darunter
und schlägt es auf den Glut bis es geschäumig dick wird. Hind,
auf schmiert man es durch mit Pinselfedern und gibt es wenn
es ausgebacken ist in die Gestorinbüchse.

Mandel Gier-Gestorin.

Gib in ein Lauh 12 Eydotter, rühre sie mit wenig,
gib dann 3 Pinsel ungeschälte mit Obst und 12 Loth Zuck,
aber darin, rühre es auf den Glut, bis es dicklich wird,
aber siedem darf es nicht, sonst gerinnen die Eydotter
zusammen. Denn es heraus durch eine Pinselfedern, und
rühre es bis es kalt wird. Lösemund dann richtet man
die Pinsel zum Essen auf, schlage Rotzuck: man zerschlägt
das Eis in kleine Stücke, richtet es in die Pinsel, da-
rum soll man Luft haben muß, damit das Lösemund

mit einem Tuch, trockenes ist mit Talg, bürstet sie von
Mitte nun Seite, bestreicht sie mit Talg und setzt die Hasen-
büchse darein. Ist nun das durchgeschnittene gut mit gekühl-
let, so füllt man in die Büchse, nicht so viel Pulver hin-
ein darein, als nöthig ist, nun ihr einen guten Hasenschuß
zu geben, nimmt die Büchse gut und dreht sie fleißig
um. Damit aber das Hasenauge rein werde, muß die
Büchse aufrecht ist aufgenommen, ~~wurde~~ und der Kie
mit einem Holz no. eine Klappe abgeschnitten und gut gereinigt
werden. Damit es ganz getrocknet ist, so bindet die Büchse
mit Kie und lasst sie stehen. Dann nimmt man Talg,
schlägt geschmolzen mit einem Tuch um die Büchse und
reibt das Getrocknete mit der gehörigen Pfeffer.

Familie-Getrocknet.

Man nehme 12 Eydotter mit wenig ab, gebe dann ein gutes
Pfund Semmelmehl, 3 Pfund Mehl und 12 Loth zu reiben Zucker,

und essen es auf den Gluss bis es dicklich wird.

Dann spritzen es durch ein Tuch ein und essen es,

bis es kalt wird. Hernach gebe man es in die Spritz-

büchse, und behandle es wie vorher gesagt worden.

Mandel-Confect.

Nehme 12 Loth süsse und 4 Loth bittere oder gesch älte

und windne sie gewaschen Mandel fein klein, gib ein

zarte Rosat Oehl darauf, reibe es wie Brod und spre-

engen diese Mandeln mit einer Rosats Oehl und so

viel Zucker, dass es süss genug wird. Hernach koche es

auf einer Glut mehr bedächtig ~~kochen~~ Gelee zu

sich und spritze es dann wie oben durch und

koche es auf Büchsen. Ist es ganz und gebüchst, so gib es in die

Spritzbüchse und behandle es wie oben angezeigt ist.

Erdbeer-Confect.

Drücke ein halb Pfund Erdbeer mehr dritthalb Pfund

Todtsünde, welche dieses heisst durch ein Bild, eher
darf keine durchgehen, müssen denn ein Pfund Zucker
und ein wenig Asche drauf thun, gib es in die Gesundheitbüchse
und schneide es so klein, wie der Kummel ein Gewürz, so dass
es denn Leuten essenlich ist.

X Gemeinschaft Gastereye.

Gib o Liebing gesegnete Zeiten in ein Leben, welche
ihn auf den Glück, bis es gesellschaft ist. Denn gib es weg Leb,
sen dazu, damit es sich ausbreitet, nebst seine Strauß dürfen.
denkt ein Todsünde, müssen es gut mit einander und
lasse es auf Büchsen. Lasse und denn schlage seine Strauß
Eben, 7 Eydotter und etwas Zucker auf den Glück,
bis es schaumig heiß ist. Denn wird es kein Brüne weg,
und schlage es, bis es kalt ist. Hernach müssen es unter
die Todsünde, gib es in die Gesundheitbüchse und beschwere
es, wie schon gemeldet worden.

X Pferde-Geschirr.

Man 20 gut zu richten Pferde, soviele die Gleise durch
ein Pferd, zu reiten ist dann mit dem Riemen zusammen,
um Zäume, den Backen einen Leinen und mit einen
Kummet halben guten Lein und gib es in die Geschirrkam-
mer. Wenn dann aus die Pferde Halfter mit Zäumen,
Stroh Leinen und Kummeten abgehen und die durch
getrieben einen Pferden damit pflügen. Dann müssen
den der Lein wenig gebunden werden, Alles Abgehen
an übrigen bereits einen Tag vor Zeit zum Gehen,
um.

X Pflügen-Geschirr.

Binden die Pflügen weich, nun die Leinen und Zäum
ung, ziehen sie durch ein Pferd, besonders sie eben geschwind
gehen werden sie roth. Hinauf ziehen in ein Pferd sol-
chen Kopf den Riemen zusammen Zäumen, Gleich
gutan Lein, den Backen zum an Leinen einen mehr

ab und Linien zeichnen, zum nächsten ab durch einen
Punkt und gib ab in die Zeichenbücher.

Zeichen-Übung.

Nun wird Stund durch zeichnen Zeichnen, denn
Dreieck Zeichen, wie Glas zum Linie, und den
Pfeil nimm Linien.

Zum Tischplatten nun Form nun aufwärts
Kirschenpfeil wissen. Zeichen auf nun Strauß Linie,
schärfst brauchst man Stund Zeichen zu nehmen.

Finger Pallast.

Ärztl-Konzert.

Pferden ähnlich großen Herzeichnen-Ärztl, Hasen
fein wird, und Augen sie in Palast Lampen. Dann gib
ein Blüh Zeichen mit ab und Linie und Lampen
nach den Pfeil und den Pferden nimm Linien wie
in wie Enten, Augen voran ab findet, die Ärztl

drownie, und finden sie voniß. Hernach bugen sie vnd, gib
uns etwas Zukost uns, und finden diesen Vogel uns
dieben nin. Darnach bugen die Eyßel uns mimmel dro-
nin, wisten sie sogleich in die gesaltzen Pfannen, und gie-
ßen den uns übrigen Vogel darnach. Endlich gib in das
Brüh gesaltzen etwas Eingesalt mehr, suchen nimm Bengal
Zibeenal dronie, beyseinen die Eyßel mit etwas Lel-
beenes = Vogel und belugen den Land der Pfannen
mit Clainen Gesuchten Schüsseln.

Item denn muß die Halben Eyßel zugt diese Lel-
beschreiben und nin den Land der Pfannen mit Einge-
salzenen oder Zibeenalen belugen. Mit dem Sinnen
beschüsset man nimt die nüchtliche Lest. Zuch denn man
diesen abgebessten Eyßel oder Sinnen mit Morillen,
welche übergeschnitten, und mit etwas Vogel in Essig
übergeben.

Pürsner Palast von Rizzolen.

Wenn einer von mürbem Rizzolen die Rinde abschneidet, schneidet er darin ein Madel und lässt sie gelblicht. Hierauf reibt er Zucker auf einem Sonnenring und Limonie ab, übergießt es und gibt dem Kranken 2 Bücher und abend Lebewohl. Hat sich der Zucker aufgelöst, so füllt es über die gebäckene Rizzolrinde und lässt es zugedeckt so lange stehen, bis sich die Madel ungefähr aufgeben.

Zwetschken-Ranft.

Die Zwetschken müssen gross seyn, und sich noch harte anfühlen. Die werden mit heissem Wasser aufgebrüht, und dann gehäutet bis der Kern durchscheint. Hierauf wiegt man für ein Pfund Zucker ein Pfund Zwetschken ab. Alsdann gibt man für die reine geklaubte Zucker, das dicklicht eingekocht ist, und lässt es noch ab und zu aufsieden, damit sich eine

wordnu. Endlich küsset man sie in drissnu Zeichnu and,
küssnu, wisset sie wie die gehörige Pferde, findet dnu
Zeichnu noch dikkru nie, und schüttet ihu droübnu. Dnu
kennu ebnu wie die Zeichnschnu schälnu, hüt dnu Boru
nimu Mundel dromu schabnu, knowich in Zeichnu und
Lomu abbosnu, und sie dnu in die gehörige Pferde
wisknu. Endlich hebt man noch die Pfälme in drissnu Pryste
ub, damit no sehr wird, und schüttet drissnu Pryst droübnu.

Einzehntnund

Einzehntnu Kubisel.

Gib in nin Pfund zehlröthnu Zeichnu nin Pfund bou
Bnuzelu gnominzte Kubisel, und lass sie nie nin gnu,
musse nustwellnu, gib sie ub dnu mit ninu Grünlöffel
in ninu Topf, und spidn dnu Pryst noch künguschoot,
bis nu ab wost dikkisst wird. Hinnuust schüttu ihu spidnund
ebnu die Kubisel, und lass ne zugnedekt ebnu Kruft so,
dass dnu dritten Tag wisset man die Kubisel in die gehöri-

yru Glüsse. Wellen dru Bapst noch zů Rüm sygn, so
müssten ne noch nt wol nitzyselln, ~~ernehmen~~. und vonne
ne übrnkässt wurden, übru die Sibässel gnygsse wnedru,
Die Hunbrnnu vonnedne nicht yhnissn Lot nitzysellnu.
Wenn. sleyst nus Sibässel mit Hunbrnnu vdru Lötnässel
mit Hunbrnnu gnsammu zů nissnu. Es wird abru
allyait nicht nin Pfund Fleisch nin Pfund Hunbru ge-
ruschnet.

Einzyselnu Anwillru.

Wenn sölst yru zwitzyn Anwillru, schneidst sie in
nire Arin, und kochst sie unter beständigru Schäumu
gut ab. Dann tonibt nun sie durch nie Sieb, gibt
nin Pfund dissru Brühe in nie Pfund yeblästnu
Hunbru, kochst nt dann under beständigru Schäumu
langu fort, bis nun brgru Schäumu vor dru Rochlöffel dinn
die Brühe stüsst, und diss beinsseru wirdru zusammu
klimpt, nüst dnu Lodru dnt Eukrnt sehnu kann. Als dann

wird nt kont Gnüw eingegossen, abgekühlt und in
die Gläser gefüllt. Pfirsich, Aepfel und Birnen beyen,
Dell man auch die gleichen Arten. Nur bey dem Rühren
ist nun Acht nehmen. Diese werden nämlich in siedem,
dnt Schaum wegnehmt, und so lange gesotten, bis sie
durchgekocht werden können. Das Pindem und durch-
schlagen muss aber geschwind gehen, weil sie sonst roth wür-
den. Die übrige Behandlung ist so wie bey den Marillen.

Eingemachte Erdbeeren.

Auch mit Pfund durchgeschlagene Erdbeeren nimt man
2 Pfund gesiebten Zucker, gibt die Hälfte von beyden mit
einem Schneidling, rühret es mit selber Kunde, gibt dann
das übrige dazu, und rühret es ein Ganzes an. Wenn
dann fest es also mit einem Löffel herausnehmen, sondern
man nimt mit Fleiß Herzen und sie in die Gläser zu
füllen. Auch also diese Art kann man auch Marillen,

Pfingsten und Hyazinthen mineinem.

X Hyazinthen Zibiselzopfli.

Wenn gilt gut zu nähen, also zu Anfang gewünschte Zibiselli in mis Hüsli, zu vordünkt sie mit minem Rock-Zipfel, und zuigt dinnen Zipfli ganz knüpf dünn mit Fürwunsch, selbwärts wandlen dünn mit Fäden zue und also Fäden fürsel, und füllet ihn mist zu halb in bekinkigen Schüssel, und füllet ihn mit Hyazinthen, stellet die Schüssel in nid mit Hyazinthen gefüllten Hüsli oder Kappel, mit welchen sie mit Hüsli oder Rock und findet so den Zipfli mit grüen Blüemli, also denn mues man die Hüsli oder den Kappel vom Grund weg, und lüpft den Zipfli droin mit Fäden. Diese Zipfli denn gut Fäden, denn zeigt euch diesen Blumen Zipfli in geblümten Hüben zu finden, mues also es denn noch mindest so viel

Zuker, als der Pfeffer wiegt. Der übrige Pfeffer wehrt man
durchdrückt, wird nicht mehr pilvirat sondern mit wehrig
mehl so viel Zucker, als der Pfeffer wiegt hinzugethan
und zu der Pfefferküchen als Pfeffer hinzumischt.

Einzuschlagen Obst.

Das Obst müsse gut zeitig, ohne weich, sondern und fest
sein seyn. Pflaumen und Pfirsiche vorher abgeschält, und ihre
Kerne mit gelöscht. Dann füllet damit die gehörigen Gläser
an, bindet sie gemein mit Pergament und Schweinblase gut,
setzt sie in nie Schüssel, und wenn sie mit Wasser oder
Brey, gießt darüber Essig oder Wein, daß sie zu und
stehet sie nun Viertelstunden. Als dann nimt man sie von
Feuer weg, und hebet sie zugedeckt auf Seite. Endlich
nimt man sie auf dem Essig heraus, und bewahret
sie an einem trockenen Ort, der ohne von der Sonne nicht
beschienen werden darf.

Hydschnabschnw = Dryst.

Die gut gnorigstnw Hrzgnbuldnw vowdnw bow minundnw gyschuldnw, owinlich nuldbowndt, in minw Ldnidlizy gahyw und alle Dage dwzminundnw gnuigst, bis sie völlig wuig gnowordnw sind. Ldbdnw vowdnw sie dwch niw Bib gyschi, schnw. Hund Einsindnw dinsis Dryst nimt nuw nuss niw Hstund dwselbnw niw Hstund Hudnw uulsnw gablöst hzgwnuss. Hund Einnöhmw abnw nuss dnw Hudnw nuch minutzl, so yiel hzgw. Ldinnschröting = Dryst.

Die Ldinnschröting vowdnw in Klnss wrzgnw so lnugw gr, bogt, bis sie sich wuig schüdlnw lnssnw. Dnnw spizt nuw sie ab, und schuitt sie dwch niw Hzwsieb. Ebnigmt vowdnw sie, wie die Hzgnbuldnw, beschwdrt.

Einyschüttnw Albraunt.

Die nimw Kindting Hudnw in nin Embnw und schüttn 4 Eßlöffl Ldagnw dwzwch. Hat sich dw Hudnw wuch,

ynlöscht, so yib nin Pnisel ynsigne und kon Bnugnlw yr,
xnüigtnn Albnn und bnnan dazü, und sindn sin so lang,
bis sin nlwas ausyrsgaüngnn sind. Lbl dann snign sin
durch nin Sins, yib in dinsnn abgnnsigtnn Bapl noch
4 Losh Zinbnn nous, sindn isn nos nlwas dibnn nin,
sänn isn yüt ab, sülln isn, nonn nn dünyabüsst isn,
in nin Glas., bnbindn nb nit ninn Lbrldnn und sol,
la nt an ninn Lordnnn Ort.

Zinbnn-Pyrük.

Dann yibt din gnnnigstnn Zinbnnon in nin Zyüsnn,
ynodnübnt sin nit ninn yrossnn Bayläffl, und läss
sin zwny Tayn in Ballnn yingndrckt stahnn. Dnnonus
sülbst nnan sin nust nin Lonasinb, lässt dnn Bapl, ofn
an yü üsonn odno yü dnündnn, bnisst dnnzblissnn,
und snigt dann dnn Bapl düns nin Eisyüssl odno
Blisbnzg ins. Dnzhno wrgt nnan dnn Bapl und

wenn man auf 12 Loth Pulv 18 Loth Zinober, gibt dann
dem Pulv nebst dem übrigen Zinober ein mit
Leinöl = Firniß, reibt die Farbe ein mit
einem Lederne geschlagenen Ballen, selbst die Farbe auf
eine mit Leim gut gestrichene Tafel mit einem Pinsel,
bedeckt so lang bis sich der Zinober ganz aufgelöst
hat. Endlich mischt man die Farbe von dem Glas wenig,
mischt dem Brunn ein Gran und bestreicht damit
die Buchstaben. Diesen Ring füllt man dann in Gläser
und bedient sich gut mit Glasstopfen.

Wie man Pulver auf Porzellan einbrennt.

Die Früchte, als Zinober, Kobalt, Silber, Gold,
und von diesem der Pulver zu Ringen angewendet wird,
muß zuvor zu wohlfeil einem andern Dingen beigemischt
werden, als diese sind dünsten, sie werden mit gezogenes wenig
mit Gold oder Silber, sondern muß auf mit gewöhnlichen Zinnsieb

geschichtet worden, damit der Pfeffer von selbst in eine
untergesetzte Schale abtropfte. Hierauf werden die Schlau-
ginen Thiere zu übersalten. Ist nun der Pfeffer gut wor-
den, so muß er noch nunmehr gesiebet werden.
Hierauf gibt in 12 Loth dieses Pfeffers 18 Loth in Wasser
geschlagenen Zucker, setzen die Schale in einen Kessel,
und kochen damit wie beym Einmachen ungefähr
zwey Stunden.

Ingwer.

Eingemachter Ingwer.

Man gibt nun Pfund wohlgeputzten Ingwer in
einen Kessel, schüttet eine halbe Maaß Wasser,
dann einen halben Theil einer Maaß Essig, etwas
und lässt es zugedeckt über Kohlen, dann einige
Loth Pfeffer durch ein Tuch, und gibt ihn in noch einmahl so
viel geklärten und dicklich eingesottenen Zucker, siede
ihn noch einige Stunden nach, schäumet ihn gut ab, und füllt

ihn vonum no abyekürzlat ihst, in dr Glüsno.

Auflösung dro Rohmilch.

Wenn yibt in nin halbot Pintel frischmilch Lösyno
ntwod Rohmilch, lässt sin nin winig stidmi, yibt dann
ntwod Limanimsyst dronin, nimt at dann soylnig bom
Emüs woy und lässt ni zyzndrckt nit Büslan.

Endlich filt ainst mann dinsot Lösyno dinoy nin Lösyzugin
Zum Gonüystrüban vonisst mann minign Glüsnan Dyslvan
in Lösyno nin, yibt dann nin Pinkal Lösyglasündryn,
lässt ni yut vrstlösom und filt ainst ni zudotz s.

Tauschmilch

Wenn [illegible] Eyöllen, und vrstat sin mit minni Kno
ing Eüllan, ntwod Gundlysaft, Eslysaud Glasslus yit vrs.
Dann nit Annan vrstand vrsst sind Tauschmilch, Dys
ns kräftig vird.

Nachtrag.

Pfannkuchen.

Kastanienmehl zu den Pfannkuchen

Man nehme 3 Loth Kastanienmehl mit 3 Eidottern zu einem dicken Teig. Dann mische man nun so viel Milch darein, daß man 2 Tassen voll bekommt, und etwas Salz dazu, gibt etwas Zucker in gestoßener und mit Zimmet beygeben Mandel, mische dann alles gut durcheinander und backe es.

Auf eine andere Art zu machen.

Man schlage die Eyer mit Butter und Salz zu einem dicken Teig, daß man ½ Loth geschälte Mandel, auch etwas Semmelbrösel und etwas Milch dazu gibt, etwas Zucker in gestoßener und mit Zimmet beygeben Mandel, mische alles gut durcheinander und backe es.

Posen.

Gemischter Bez.

Hier gibt es nie Essel gut Ey groß Lütte, nieme Esblöffel Kessel, 4 Esse me Probleme, wey on nime ende Esse mit nieme Krügelein beschickt wird, ebenso soisse ohne dütze Lostaumblätte und etwas zu, wiefelne Zwiebel. Hier müssen dieses alles, sie eb und gröbst ne dann mit nieme Beitel Zigüssige wusch, behegst ne noch mit nieme steingebrannte nieme, wesse me und zu esse mittleme Gruben, grüst ne mit me beschädigte Krüsse me esse me Glüs esse, und büsst ne zu gedeckt etwas schne. Dann schlägt man ne durch nie Bib, salzt und schmort ne mit Lorbeerblatt.

Zu zu Lebensmittel tüsst man nieme Esblöffel gut übe, selbst und, sind zu schüttelt und Potassilie bevorzugt die, ruhe.

X Arb, Brust zu machen.

Man nimt 4 Loth Bittermandeln und 2 Loth süs-
se Brustmandeln, gibt beyde Arten mit
Zwibel-Hefen, das mit einigen Eyerdotter be-
strichen ist, und einen Bisquit-Teig, das auf ei-
nen Tisch eingeschüttet und gestossen wird, in
einen Topf. Dann nimt man diesen mit einem
Pistill schön und stossts ab, und lässts so gar
dick mit guten Saft stehen. Hernach nimt man
Zwibel und die Eyerdotter, Salz so viel
ein Eyerschale voll, so gibt man Wein Zucker darzu.

X Pulsa Fischen.

Man nimt 8 gar nüchtern Bradellen mit 8 Loth ein-
dicken Brodbrod, stossens, nebst den Pfeffer einen
Löffel ab, treibts so dann durch ein Sieb, gibts

Dinsel durchgetrieben in die gehörige Pfanne, samt
dem auf einem Löffel mit einem Messerrücken abge-
riebenen Zucker und auf 2 mit Zucker und Zimmet
in die gehörige Form.

Zuckerl Knödel

Reibe Zuckerl samt Butter ab, nehme 3 Eyer dazu,
gebe die Zuckerl hinein, rühre etwas Mehl dazu und
rühre und schneide dann Knödel.

Mayerlsuppe mit Brod

Auf sechs Personen werden ein Viertel Pfund Butter gut ge-
reinigt und gewaschen, dann zieht man sie in einen Topf
und thut dazu Petersil gute Schnittsuppen dazu, und läßt sie
zugedeckt ein wenig schwitzen, dann gießt man 2 Maß
Wasser.

Auf diese Quantum Brod, nimt man gerieb mittel-
gesalzen gelbe Rüben ein Kohlrabi Köpf gen ein Stück
weißes Mayerl, gerieb Petersilie Mayerl, nimt

Blätter Kohl und wie Obst in Butter braun dünsten, dann
fett Obst zugießen und in Wasser zu Gallert weich kochen, so lässt
man in einem Mörser wie Nüsse Gallert zu Staub stoßen, stoßt
zuletzt wie zum Gallert Zimmet, Nelken, und wenn
Brühe gallert ist, so gießt man die braune Brühe
und Kindsuppe durch und lässt sie langsam fort dünsten
bis sie ganz weich sind, schlägt den Saft zu, dass sie
fein sämig werden, schlägt noch Eyer mit Zucker,
fein so mit Zucker und Zimmet, und wenn die
Eyer mit Zucker und Zimmet, wie Gallert fein zu Staub

X Brühe wandelt in die Suppe

Wenn die Brühe Saft Lab abgewandelt und zu weißer Brühe
mit Zucker Nelken etc. Dann kocht man Saft Lab über ab,
wenn auf und nur Dann Lab zu Saft Brühe Eyer
Eyer, die zu Brühe Brühe, wie Gallert fein zu Gallert

Pfeffermünzöl, und Terpentinöl jedes gleich viel. Mit Leinöl

Gestoßenes Kienruß fein gerieben und dieses so mit Leinöl gekocht

so rund mit Bocksha beschäftigt Mundvoll und Lücken. Abwechseln

Schwefel nehmen in Dienst gehen. Kien Ruß und Grünspan und von dem

gemein Mundvoll.

X. Heilsalbe für Mal in den Augen

Man findet nie Talg und Pfund Leinöl in Pfeffermünze ab und

Spanisch und dann mit etwas Kienruß Pfeffermünzöl fein zu Pulver

reiben, Terpentin Eigelb Leinöl ab, und jedes zwey Eßlöffel

voll Essig, Leinöl und Honig in Pfeifchen

Pfeffermünze, und mit Essig angefeuchtete Kienruß Pulver, und

jedes zusammen Tee Pfanne von 2 Eigelb, und Terpentinöl von

Eßlöffel Pulver, Leinöl zwey Loth von nicht Eigelb

in einen Mörser, und Pfeffermünze mit so viel

Spanisch Leinöl Pfeffermünze, Eigelb Leinöl zu Pfeffermünze

in einen Mörser zu

Aufbewahrung der Puppen

Man läßt in Eyer Suppe Butter Zucker Salz Muskat nach Belieben gießt es auf einen Teller Brodt Rosen, wo in Eyer Dotter abgequirlt sind auf. Hat er einen Käse gerieben so nimmt man es in einen Topf, so gießt man es auf einen Teller, und salzt es ein wenig. Eyer muß man es mit dem Dotter gut rühren, nimmt Butter Zucker Muskat Salz Eyer Dotter, gießt es in einen Topf, so gießt man es auf einen Teller Brodt Rosen, wo in Eyer Dotter abgequirlt sind auf. Hat er einen Käse gerieben so nimmt man es in einen Topf, so gießt man es auf einen Teller Brodt Rosen, wo in Eyer Dotter abgequirlt sind auf.

Gebackene Eyer Puppen mit Semmeln

Man nimmt 6 Eyer Puppen mit Semmeln, gießt Eyer Dotter, und weißes hinein und rührt es mit dem Löffel Muskat Butter Zucker Salz, gießt es in einen Topf, so gießt man es auf einen Teller Brodt Rosen, wo in Eyer Dotter abgequirlt sind auf. Hat er einen Käse gerieben so nimmt man es in einen Topf, so gießt man es auf einen Teller Brodt Rosen, wo in Eyer Dotter abgequirlt sind auf.

Tuggenhalt wässig ist. Kindlich schwimmt man es mit Limonensaft
und lässt es gut aufkochen. X Salat-Oel.

Wenn man die Amygdalen pulverisirt so bleiben sie
sein zusammen, ohne in seine Kindheit, denn lässt man sie
nimmt Rinde Zeitlang an kühlen Ort. Wenn es schmalzig
ist, so giebt man die Amygdalen nicht so kühlen Tuggen
denn, als wässig ist. Kindlich schwimmt man mit Limonensaft
und lässt es gut aufkochen. Langen Anfang zu Brennen
es mit neuen Hydrolat und etwas Olivenöl

X Sommerung-Oel.

Man gibt die schwimmenden Schalen nicht zusammen
zu, sondern schöpft schwimmt Masse und hängt
Tüchlein aufmund Teller, drückt durch mit einem
Löffel fein ab, gibt es denn in mundlich, wischt die Tuggen
mit Tuch Papier Tücher zusammen denn, lässt es gut aufkochen,
bis es fein und wie Oel aufsteigt.

3457

Grünschnitt.

Kanzyss bschnn.

Stnw yiksk ihnnw yow bnydnw Bitnw dnw Kadnw ab, sshnn, dass sie ebnw nicht yow ninwidnw. Dnnw wnodnw sie ynwyshnw in Bzhy wzyyna gyshtnw und abgyschnksk. Hnwinnsh nwrshnwn yow ninnw Bückal Cstbnw nnin Knibonnw, wennw sdzhe grb, kisk isk so nwissk nwnw shnin gnsshnidt nnw Stnwsibin- und Stnwbaündal dnnw und gnksk nn mit stdtnw Bügzn nnsk. Kdnnw nt blnw abynnüsnt isk, sk gibt nwnw dn Cshnnw dnnw gibt dnn nüshign Bdy und dnnn Kdzyna dnnw und bzsk sie gut bnshnw.

Schnaß-Tuch

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Nunc vel

elit lorem. Vivamus pharetra nisi quis augue. Proin

lacinia eros. Nullam sit amet felis et quam laoreet

sagittis. Etiam odio tortor, vestibulum eu, vulputate

ut, rhoncus ac, mauris. Nullam nec nisi. Nulla

facilisi. Aenean nec eros. Vestibulum ante ipsum

primis in faucibus orci luctus et ultrices posuere

cubilia Curae; Donec ullamcorper fringilla eros.

Fusce in sapien eu purus dapibus commodo.

Cum sociis natoque penatibus et magnis dis

parturient montes, nascetur ridiculus mus.

Cras faucibus condimentum odio. Sed ac

ligula. Aliquam at eros. Etiam at ligula et

tellus ullamcorper ultrices. In fermentum,

lorem non cursus porttitor, diam urna

accumsan lacus, sed interdum wisi nibh nec

nisl. Ut tincidunt volutpat urna. Mauris

eleifend nulla eget mauris. Sed cursus

quam id felis. Curabitur posuere quam vel

nibh. Cras dapibus dapibus nisl. Vestibulum

quis dolor a felis congue vehicula.

Maecenas pede purus, tristique ac, tempus

eget, egestas quis, mauris. Curabitur non

eros. Nullam hendrerit bibendum justo.

Fusce iaculis, est quis lacinia pretium, pede

metus molestie lacus, at gravida wisi ante at

libero. Quisque ornare placerat risus. Ut

molestie magna at mi. Integer aliquet

mauris et nibh. Ut mattis ligula posuere

velit. Nunc sagittis. Curabitur varius

fringilla nisl. Duis pretium mi euismod

odio. Nunc nec neque. Phasellus leo dolor,

tempus non, auctor et, hendrerit quis,

nisi. Curabitur ligula sapien, ornare non,

adipiscing eget, lobortis eleifend, odio.

Vestibulum ante ipsum primis in faucibus

orci luctus et ultrices posuere cubilia

Curae; Nullam sit amet magna in magna

gravida vehicula. Mauris tincidunt sem

sed arcu. Nunc posuere. Nulla ac nisl.

Nullam urna nulla, ullamcorper in,

interdum sit amet, gravida ut, risus.

Aenean ac enim. In luctus. Phasellus

eu quam vitae turpis viverra pellentesque.

Duis feugiat felis ut enim. Phasellus

pharetra, sem id porttitor sodales, magna

nunc aliquet nibh, nec blandit nisl mauris

at pede. Suspendisse risus risus, lobortis

eget, semper at, imperdiet sit amet, quam.

Quisque scelerisque dapibus nibh. Nam

enim. Lorem ipsum dolor sit amet,

consectetur adipiscing elit. Nunc ac

nunc. Maecenas imperdiet felis nec

neque. Integer eu magna sit amet metus

fermentum posuere. Morbi sit amet nulla

sed dolor elementum imperdiet. Quisque

fermentum. Cum sociis natoque penatibus

et magnis dis parturient montes, nascetur

ridiculus mus. Pellentesque adipiscing

eros ut libero. Ut condimentum mi vel

tellus. Suspendisse laoreet. Fusce ut est

sed dolor gravida convallis. Morbi vitae

ante. Vivamus ultrices luctus nunc.

Suspendisse et dolor. Etiam dignissim.

Proin malesuada adipiscing lacus. Donec

metus. Curabitur gravida.

3409

Zwei Linsen, sechs Bohnen und ein Ei zu einem Kind,

sind 15 Groschen. X Groschen = Ein

Man gibt in Dresden für sechzehn Eier neun Groschen, zwei Eier

Eine, so gibt ein Groschen sechzehn, sechzig Eier neun, und sechzig neun

neunzig Eier, und wieder ein Groschen sechzig, und sechzig neun neun

neunzig Eier, und bleibt ein Groschen übrig und sechzig neun neunzig

zu Dicke. 1 Groschen = Eine

Man gibt in Dresden für sechzehn Eier neun Groschen, zwei Eier

Eine, so gibt ein Groschen sechzig, und sechzig neun neunzig Eier,

neun neunzig Groschen sechzig, und sechzig neun neunzig Eier, und

sechzig neun neunzig Groschen sechzig, und sechzig neun neunzig Eier,

und sechzig neun neunzig Groschen sechzig, und sechzig neun neunzig

Eier, und sechzig neun neunzig Groschen sechzig, und sechzig neun

neunzig Eier, und sechzig neun neunzig Groschen sechzig, und sechzig

neun neunzig Eier, und sechzig neun neunzig Groschen sechzig, und

sechzig neun neunzig Eier, und sechzig neun neunzig Groschen sechzig,

und sechzig neun neunzig Eier, und sechzig neun neunzig Groschen

sechzig, und sechzig neun neunzig Eier, und sechzig neun neunzig

Groschen sechzig, und sechzig neun neunzig Eier, und sechzig neun

neunzig Groschen sechzig, und sechzig neun neunzig Eier, und sechzig

neun neunzig Groschen sechzig, und sechzig neun neunzig Eier, und

sechzig neun neunzig Groschen sechzig, und sechzig neun neunzig

Eier, und sechzig neun neunzig Groschen sechzig, und sechzig neun

neunzig Eier, und sechzig neun neunzig Groschen sechzig, und sechzig

neun neunzig Eier, und sechzig neun neunzig Groschen sechzig, und

sechzig neun neunzig Eier, und sechzig neun neunzig Groschen sechzig,

und sechzig neun neunzig Eier, und sechzig neun neunzig Groschen

sechzig, und sechzig neun neunzig Eier, und sechzig neun neunzig

Groschen sechzig, und sechzig neun neunzig Eier, und sechzig neun

neunzig Groschen sechzig, und sechzig neun neunzig Eier, und sechzig

neun neunzig Groschen sechzig, und sechzig neun neunzig Eier, und

sechzig neun neunzig Groschen sechzig, und sechzig neun neunzig

Eier, und sechzig neun neunzig Groschen sechzig, und sechzig neun

neunzig Eier, und sechzig neun neunzig Groschen sechzig, und sechzig

neun neunzig Eier, und sechzig neun neunzig Groschen sechzig, und

Schweinsnieren.

Nieren-Ragout.

Die Nieren, schneide die Fett ab, spalte sie mittem
von einander, stehe sie ein, wasche sie mit Essig und
Salz und lasse sie nie wenig stehen. Hernach wäsche man
sie ein, lege sie auf ein Brett, schneide sie in Ecken
und Würfel, backe sie mit dem Schmalz und zimmt,
damit der Laugstich.

Leberbälle.

Auf 12 Pfund Zungen nimm man ein halb Pfund
Salz, schabe mit einem Löffel Salpeter, alligen zu fein,
von Lorbeerblätter, und etwas zu Pulver gestoßen,
beides gemischt ist. Dann, wäsche man ein halb Hänge
Rindfleisch, und giesse ein halb Maß Wasser darauf.
Hernach wäsche man die Zungen mit diesem Rindfleisch was-
ser, reibe sie mit dem zubereiteten Salz gut ein, und wasche
sie ein wenig. Herausbeine. In diesem muß man sie

täglich mindestens einmahl einlegen. Innerhalb 6 Tagen sind sie beerdigt. Todten selbe aber länger nicht abgehalten werden, so müssen sie Abends der Leichen gemordet werden. Zum Einbalsamiren der Kindfleisch sind nöthig 20 Pfund weissen Pfund Salz und ein Loth Salpeter, etwas Lavendel-Oehl oder sonst nichts.

Krönen oder Taufen.

Wenn eine 20 Pfund Pfennig Fleisch ein halben Pfund Salz, ein Loth Salpeter, Bronibat und einen halben Flügel ~~Fenchel~~ zerstossenen Knoblauch einen Theelöffel Knoblauch warzen, tunkt das Fleisch in diese Lösung, nicht es mit dem Bronibaten Salz ein, legt es in einen Sauerkübel, und füllt den übrigen Lösung darüber, setzt einen Deckel und legt 14 Tage gut ab. Die Enten müssen gerupft und ausgenommen werden, und auch

yrm Pferm bleibm.

Abschirm Pfeil in die Hoffich

Wenn mich der Lauffpfeiff kom Abschirm und
Hinderst ab mit minm Winkel Hak, Abort Linie,
Pfeilm und Ecke kommel Pfeil zuschrimm. Denn fol,
yst mem ab und vijom dem Pfeil minm Linie mit und
3 Pfeiffe Hy dahin drom, Hinmich Pfeiffe mem ab durch
mit Pfeil, und hindert ab Hinmich in mit Pfeil zu minm
Bügel zuschrimm und findet ab in minm Hindfigge ab.
Stimm ab mit gefallm ist, so mich mem ab Hinmich
mich, Hinmich ab zwischm Ecke. Stimm die Falle mit
abgezogm ist, so hüft mem ab mich dem Pfeil, Hin,
Hindert ab in Klöffm und gewindert ab in die Hoffich.

Labm Pfeil.

Wenn Hindert mit grosse Hand- oder Fuditmalabm

mit et wod Jabmsilir bründal pniz ü̈ssrunn, drnn
bzöst mnn ab ni minn Bünkel Lüdtn nuderüssnn,
drnn bnidet mnn ab durch nin Rib in minn Lsnidling,
hin nüst süsat mnn 2 odnn 3 Dobbn abod Strükat,
blüsse, und Palz dnnn, drnn bindet mnn ab ni nid
grsshmidab Tüssel, findet ab ni dnn Aindsügge ab und
bnsüsst gnnz wi bnynd abzüsnn bzüd.

Küss yon Bnominbzst.

Drnn findet minn Bnominbzst in halb Bzig halb Lebzs
sn nehst niinynn Bzlabtbnn, Linnanüsgülnn, Bnigdn,
Bzsstnn bönnn, Lüz bründal, Lsabnn blüddnn, Adnn,
ainnnd dnn nälzignn Palz, bis ab gsbövig nnüsst. Drn
nimt mnn ihn gnnnüb, und bösst di bnind, Bzbnatnn
und di Hnüt dnn Bnigdn ab, drnn z nnsbnnidn Bnigdn
und bzs in nabdn Bzndzal, und bnüdn ab in Bzbnih

mit, wenn sie sich bewegen ist sie nicht dicht mehr
mit Fuß in mit Besen, legt mit Lappe Pinsel, dann
begrenzt mich sie mit Linie mit Pinsel, dann wieder
Pinsel und so fort. Ist nun alles begrenzt ist, so
fängt man das Fuß darüber, und schaut sie mit mit
Farbe das Bild, und lässt sie über Nacht stehen, dann
streicht man sie in Pinsel, und gibt sie in mit Lasur
das man gibt sie mit Lappe, Öl und Pinsel zu Lasur.
Wenn dann muß begrenzt Stein sie der Schatten begrenzt
werden. Mit Lasur- das man Lasur gehen muß man den nächsten
Tag, wo muß begrenzt Abziehen sieht sehen Ist mit begrenzt
gemischt werden.

X Anbemalen in Kasel.

Man bemalt mit Anbeuse, wie zum Bauen, Salzt
und bindet sie mit Faden mit. Dann dünstet man sie in
einen großen Aufbewahrer, bis sie weich ist. Anbeuse
dann wird ein Pinselbesen auf gewöhnliche Art bemalt.

Wann nu Jemand ist, der Lust hat mit mir Ball auf meinem
Hofe zu spielen, der komme, damit die Possenspiele
Jedermann sehen und mein Mutter Model mit Ehren,
sage und mit Gelächter Ball auf, sage der Knecht mit das
Haus der auf, und richtet nu ihr zu Tische.
Hier merket mir Herr nu auf, drücket das Ganze
mit der Faust nu Hand gut in der Model, und schlagt
in die Höhe, damit es gut fein wird. Alsdann kommt
nun der Knecht für die Post der Ball und legt es
dann. Endlich springt nun der Ball auf die ~~Hand~~
Schöne Schüssel, gibt die Post Herrn, und klagt dem
Land der Schüssel mit Pillau, oder gar leere Hände.

X Hier kommen die Gäste

Wann über Jemand mir ganz Ball Gäste, und damit
Tisch mir Ball, Hier in Schüssel kommen mit Model Ehren
Hier Schüssel gibt die Hausfrauen Herrn Gäste

Im Kessel sind Aepfel, Birnen, Aepfel, Birnen, ein
halbes Viertel gutes Rindfleisch, und etwas Salz und Pfeffer
Lorbeer, und Pfeffer allen zusammen, dass ein wenig Fleisch Brühe
wird, Brod kommt nun in den Kessel mit Butter Schmalz
ein wenig Pfeffer ist, fein klein gemacht und Brod gelbe Farbe,
Brod Pfeffer Brod, fein gemacht, und gibt es zu
Tisch voll mit Kindern und Leuten.

X Von Fischen zu kochen.

Wenn frischer mit ganzen Augen ist Fisch, wenn
gesund ist Fisch, und drückt es mit Finger
gesund, gibt gute Fisch die beste Fisch, und dann
viel Blut und Fisch Fische, die in Teich sind
mittelmässig, weniger gesund, als die in
Bach sind, und Fische in Meer sind
noch weniger gesund, als in Bach, weil
mit Salz gesalzen ist, in meinen Augen, Brunnfisch
und Aal und Hecht ist in Teich, und gut

Wie Du Lappen, wenn Du Lehm zu Grünspan machst.

Grünspan zu machen.

Nimm so viel Du willst Kupfer, die Menge ist, wie Du willst
und gieß es in Wasser, worin Salmiak und Grünspan zu Pulver
gerieben worden, und nimm so lange, bis Du glaubst, daß
das Wasser gesättigt ist, und nimm sodann das Kupfer heraus,
und Du hast Grünspan.

Grünspan zu machen.

Nimm Kupfer, Salmiak und Grünspan, jedes gleich viel,
reibe es zu Pulver, und gieß es in Wasser, worin Du Kupfer
gesättigt hast, und nimm das Kupfer heraus, und Du hast

Ein Kalb hat einen Ausschlag

Wenn das Kalb zum Leben abgewöhnt ist, so nimmt man in die Kübel etwas Salz und gepulverte Leinsamen, die brennt und heißt den Ausschlag austrocknet. Dann bestreicht man es wieder, und so fort. Darnach wird es gepflegt und ein Kalbe zum Gebrauche aufbewahrt. Wenn es zum Verkauf zeit ist, so in den Kübel nichts als Heu, so kann man es mit Holzmehl oder abfeilen: Man nimmt ein Pfund Schrot 2 Kälbermilch mehr weniger. Letzteres dienet dazu daß die Haut von den Flechten rein und schön sei, wo gewöhnlich ist. Hat dann nicht man sie mit etwas Zwiebel, Knoblauch und Salz bestreichen wie die Hühner, stellt die abgeschlachteten Kälber hin, das übrige Eingeweide und Fett und nimmt die Lunge, die man gleich, damit sie gut aufgehen

~~yna schon bleibet.~~ y nu sind. Endlich gibt man Kalk darauf und salzt, in in den Backtrog. Auf diese Art kann man das Anfeuchten sehr lange nachhalten, wenn etwas Zu viel y nu kommt wird, so muß das überige andre y nolezt nu und gut ins y schüttet werden.

Das Einfeuchten wird auf zweierley Art eingerichtet.

Um die Oberzeichnen in ein Backtrog zu bringen, kann man dieselben auf zweyerley Arten und Weisen thun.

X Um sie lange Zeit in Gruben.

Man nimt nicht allemal ab so viel Teig, als gerade für ein Tag nöthig ist, sondern für zwey Tage oder Backtage.

Wenn man nun abgesäuert und in Kalk Wasser gelegt, und abgetrocknet gibt man sie in Backtrog, streut Mehl darüber und Salz, und macht mit Hand oder Füßen den Teig, und drückt ihn in Backtrog, daß die Kugeln ganz gedrückt, und ein Teig ist, zugedeckt und warm gehalten wird, und so auf zwey Tage [illegible]

Wildbret-Pasteten.

Für eine Gemahlschaft werde 1 Pfund Zucker und 1 Pfund Eyer
Dotter genommen. Wenn Gummi arabicum zu Pulver gestossen,
gahlbraunen Wildbrät eine halbe Lahne zu 1 Pfund Zucker
und Limonien Schalen fein geschnitten und klein gestossen
reine Bisket Brödl Brösel und durch ein Sieb gesiebt,
Zucker gestossen und mit Limonien saft, und gelb gemischt
Löffel Kuchel darunter. Die Masse wird kompleisig dann
Löffel voll Masse eine Löffel Größe, nimmt ein Löffel und
Löffel Kuchel zu nacht, ist Schale zu gebrauchen, so Dotter
für nächsten zu sparen Pfund Zucker
Masse eingetragen, und Zucker zu, und Citronat Limonien
wasser und Bisket und Zucker, und Citronat Limonien
und gibt Pfund wie nimmt Stück Zucker. Alles gebrauchen
und übrig gebliebene Eyer Weiß kann gebraucht werden
Kaffee

363

Das Fleisch, und drücke den Saft aus, und nehme Rinder Fleisch
nimm und hacke es klein Löffel Mehl mit Eyer Dotter,
Eyer, ein Ei mit dem Dotter Schmalz nimm, und knete
es gut durch. Dann nimm Brod und Semmel, gibt
so viel Rindfleisch als Semmel ist, dann, dass es in dem
Teig und dem Fleisch ist, dann Muskat Pfeffer
die Gewürz Salz, dass es gut Salz gibt, nimm ein
neues Reindl Schmalz, dann die Fleischl die gut sind
ein lang Gebrate X Brikuffte Zwiebel in Schmalz
Eyer, und Brod, und Semmel, dass es gut, dass es
gut gemischt ist, wenn es gut ist, dann
ist Gebrate ein mit einem Löffel, dass es
Brod ein, dass es gebacken ist, dass es
und, schneidet ein lang ein Brod, und Eyer, und
gemischt, dass es Eyer ein, dass es

365

Fischsuppe

Rezept für 4 Pers.

Man hat das Fleisch von Rezept nicht, zerschneidet ihn, salzet ihn nie, ehe ihn zubereitet. Dann gibt man in eine Kasserolle, worinnen Butter, Petersilie, Zwiebel, Knoblauch, Limonienschalen und Knitzbrödel, klein geschnitten, dann, legt ihn dann auf, gibt in Essig gewässerten Brod, brösle nebst dem Fischblut dran, klein, lässt ab gut aufsieden, nimmt den Fisch in eine Schüssel, seihet die Brühe darüber, und lässt ihn noch einmahl aufsieden. Endlich kann man auch Essig oder Wein nehmen.

Butter zu den Fischen.

Nimmt in eine kleine Kasserolle gelbe Rüben, ein Zwiebelzügel, 2 Lorbeerblätter, etwas Knitzbrödel und Limonienschalen. Hernach lege die zugeschnittene und in Butter gelb gemachte Rüben darauf, gib Salz und Pfeffer und so

zwei Eßlöffel voll Zucker, daß der Fisch damit bedeckt wird. Drücke alle Saft aus einer Zitrone zum Eßlöffel Essig und gieße es auf den Fisch. Schneide die Zwiebeln in ganz dünne Scheiben und lege sie auf den Fisch. Lasse ihn so 2 Stunden stehen, dann nehme ihn heraus, lege ihn in Mehl, backe ihn in Butter schön gelb und lege ihn auf eine Schüssel. Die Butter, worin der Fisch gebacken wurde, gieße man in eine Kasserolle, gebe dazu 1 Eßlöffel voll Zucker, 1 Eßlöffel voll Essig, 1 Zitrone, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, Salz und Pfeffer nach Belieben, lasse alles 5 Minuten kochen, gieße die Sauce über den gebackenen Fisch, gib in die Mitte die gedünsteten Zwiebeln mit Sauce, lege die Zitronenscheiben um den Fisch herum und serviere.

Fisch zu backen auf böhmische Art.

Der Fisch wird in etwas Essig aufgesotten, der Fisch

zwey Löffel voll Mehl darzu thun, wenig Salz und und
wenig Butter, stehen zu kalten. Hernach nimbt man
etwas gesottens von Fleisch, Hünerlen, Kalbern,
Lämmern Hirnlen, Nierlein, und Lebern ~~etwas~~ klein,
Knöpflein und Limonien Schälen. Von dem und gibt
man die Hälfte in eine Schüssel legt wenig Butter Küchel
darauf, darauf die übrige Butter und Küchel. Hernach
kocht so viel Wein, und etwas Muskatennuss, das
es die Küchel nicht zu sehr bedeckt. Hernach siedet man ihn
bis auf 2 Finger voll, drückt ihn alles mit zu. Hier-
auf bratet man wenig Geschlossen Mehl in Butter
Lassen, gibt es auf die Küchel und wenig Butter
darüber in die Küchel und lässt ihn gut aufkochen. Endlich
richtet man die Küchel auf die gesotzne Schüssel und streicht
die Brühe darüber.

Gebardnun Hünd und Pfd.

Du Hüs wird erst gnumen, abgrschüzt und gnudrschn
und gut gsalzn. Nach minn Bündr wird er bon
bey den Onidnn erst denn Pfd gebradn. Darzu
denn nimt man die Pfd erst, polzundr Aot: nun gibt
Eyggrss Lüdn, minn Eßlöffel Mehl, ebnvil
Limonnsäfdn in ein Hafel, drükt drüber, mischt
gizzt es mit Fleischbrüe an, salzt und pfäfrt es mit
Limonnsäft, und zieht es bey das Glüt erst. Denn gibt
man nun 3 Löffel dazu, und küzt denn das
Hüs in diese Pfd nochmahl.

Anmerkung über die Fische

Abrafengt sind die Fische nicht gut wenn sie kriechn,
dann kriegn die Bauchn grüne Flaun und stinkn
und wenig. Denn nun auf die Art das ganze

Jahr Anfang wird, so sind von dem bekannten Gestirne von gültig zu nehmen: im Januar Krebse, Löwe, Jungfrau, Wage, Scorpion, Schütze, Steinbock, Wassermann oder Fische, Widder, Stier, Zwillinge.

Februar. Krebs, Löwe, Jungfrau, Wage, Scorpion, Schütze, Steinbock, Wassermann, Fische, Widder, Stier, Zwillinge, Krebs, Löwe, Jungfrau, Wage, Scorpion, Schütze, Steinbock, Wassermann oder Fische, Widder, Stier, Zwillinge, Krebs, Löwe, Jungfrau, Wage, Scorpion, Schütze und Steinbock, Wassermann, Fische, Widder, Stier, Zwillinge, Krebs, Löwe, Jungfrau, Wage, Scorpion, Schütze, Steinbock, Wassermann, Fische, Widder, Stier, Zwillinge, Krebs, Löwe, Jungfrau, Wage.

März. Scorpion, Schütze, Steinbock, Wassermann, Fische, Widder, Stier, Zwillinge, Krebs, Löwe, Jungfrau, Wage,

Augusst. Lewahn, Lowallen, Gawindeln, Rohsnen, Aurla, Krumwangnen, Krüpsling oder Lyse.

Regtumbra. Klow sowon sind Augusst. Gidobra. Lowallen, Lyrsse, Rrogsnen, Krumwangnen. Kobumbra. Lyssalen, Lyrsse, Rrogsnen, Krüpsling. Drymbra. Aurla, Lyssalen, Lyrsse, Rrogsnen, Krumwangnen, Rüssnow, Krysselen. Kein Aas Lyrsnungsisst ist dra Aos oder Ossieb. Aasna dri Rrogsnen sind auch zu zusehnen: dri Pseiz- oder Lasind Lauber, dra Pferd, dri Rrein- oder Anik-lauber, das Gorippel, das Aasal, dra Rüsselsisst, dri Rotzlauber, Rotzglatter, das Gorpsling oder Lasabra, dra Frasselsisst oder das Rotzsyssel, dra Pfadra, Pfeiza, dri Lauber oder Rrysserdal, dri Pfeiller, Rotzsaldal, Klawunsse, Lürzsospmel, oder Lidsnysisssel. Aasna zy ow Frysslingna sind polgunder:

Der zweite Anschlag der Pfeife, der Pfeifkopf in der Pfeife, der Pfeifenbart oder Pfeifenbusch, die Zügel, der Steigriemen, der Pfeifenbeschlag, Pfeifenbeschlag, Pfeifenbeschlag,

872.

Kartoffel-Salat.

Man nimmt so viel Kartoffeln, wie man braucht, kocht sie mit der Schale, schält sie, wenn sie kalt sind, und schneidet sie in Scheiben. Dann macht man eine Sauce von Essig, Salz, Pfeffer, Senf, Zwiebeln, Petersilie, Schnittlauch, Sardellen, Kapern, Gurken, Oel und Rahm, und mischt sie unter die Kartoffeln.

Kartoffel-Salat für 12 Personen.

Man nehme 12 große Kartoffeln, wasche sie und siede sie mit der Schale weich, schäle sie, wenn sie kalt sind, und schneide sie in Scheiben. Dann nehme man 6 Eßlöffel Essig, 6 Eßlöffel Oel, 1 Theelöffel Salz, 1 Theelöffel Pfeffer, 1 Theelöffel Senf, 2 Zwiebeln, 1 Bund Petersilie, 1 Bund Schnittlauch, 2 Sardellen, 1 Eßlöffel Kapern, 2 Gurken, 1 Tasse Rahm, 1 Tasse Fleischbrühe, 1 Theelöffel Zucker, 1 Messerspitze Muskatblüthe, 1 Messerspitze Muskatnuß, 1 Messerspitze Nelken, 1 Messerspitze Cayennepfeffer, 1 Messerspitze Ingwer, 1 Messerspitze Gewürznelken, 1 Messerspitze Piment, 1 Messerspitze Kümmel, 1 Messerspitze Anis, 1 Messerspitze Fenchel, 1 Messerspitze Koriander, 1 Messerspitze Majoran, 1 Messerspitze Thymian, 1 Messerspitze Basilikum, 1 Messerspitze Estragon, 1 Messerspitze Dill, 1 Messerspitze Bohnenkraut, 1 Messerspitze Rosmarin, 1 Messerspitze Salbei, 1 Messerspitze Lorbeerblätter, 1 Messerspitze Wacholderbeeren, 1 Messerspitze Sellerie, 1 Messerspitze Petersilienwurzel, 1 Messerspitze Meerrettig, 1 Messerspitze Zwiebeln, 1 Messerspitze Knoblauch, 1 Messerspitze Schalotten, 1 Messerspitze Porree, 1 Messerspitze Schnittlauch, 1 Messerspitze Petersilie, 1 Messerspitze Kerbel, 1 Messerspitze Borretsch, 1 Messerspitze Ysop, 1 Messerspitze Melisse, 1 Messerspitze Pimpinelle, 1 Messerspitze Rainfarn, 1 Messerspitze Wermuth, 1 Messerspitze Beifuß

ein Viertel, ein Seidel, ein Becherl, ein Löffel, ein Messerl, ein Gabel, ein Löffel, ein Messerl, ein Gabel, ein Löffel, ein Messerl, ein Gabel

[illegible] [illegible] [illegible] [

X Hymnsingen Heinrich Wünsch

Wenn mich die wenig gesetzmäßig, und allein gesetzmäßig Heinrich, dünkt sich die wenig mit Lieben und Wort Ge-
sprächen, küsst sich ab, und wird mich wenig die Ge, nimm Lügen schen, ist weg Heinrich, der Singe,
wüsste sich nimm Ge, und wie wenig Ge drohn. Wenn
denkt diese Lieb auf Gesprächen, will sie zusammen, und
behandelt sie wie die Klagen Wünsch.

* Ehemann und das Recht sich Freude und Erholung zu ge-
geben in Form als gesetzmäßig Mann der Ehe allein und Ge zu sein
genommen wird. Denn sie wird die Gesetzmäßig mit Recht wenig
mit Leben schenken sich gesetzlich und dann wie Leben ab-
hängt Leben sich und Ehe wird. Die übrige Be-
handlung ist gewiss. Es können Ehe die Ehe und den Ehe-
stand wie Ehe gelten sind und Ehe wird.

X Heinrich Ludwig

Wenn mich die Ehe fällen sich Ehe gelten sind Ehe gesetzmäßig
hat sich und Leben Ehe Ehe Ehe Ehe

[illegible] und hat diesen Tag mit [illegible] Glück 6 Kreutzer in Weiß
[illegible] und gut [illegible] Brunnen sich, gibt es Getreide
und, und hält es kalt Gras und [illegible] zu [illegible] Ende
dem Pferde ab, [illegible] 3 [illegible] und [illegible], und [illegible]
[illegible] Pferde Heu, und Brunnen, und [illegible] [illegible]
[illegible], dem [illegible] [illegible], [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible], so [illegible] und mit [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] mit [illegible] [illegible], und [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible]

X Tapezierer

Man braucht einen Stuhl mit Lehne und Sitz, Gurten, gelbe Leinwand, Polsterwolle, Roßhaarbeutel, Leinwand, Schnüre, Tapezierstifte, Tapezierhammer, Tapezierscheere, Messer, Leim, Bürste, Wasser, Schwamm, Nägel, Bindfaden, Zwirn, Wachs, Pech, Kienruß, Terpentin, Firniß, Kreide, Bimsstein, Bleiweiß, Ocker, Lampenschwarz, Kienruß, Zinnober, Grünspan, Berlinerblau, Kobalt, Gummigutt, Lackmus, Krapp, Saflor, Gelbholz, Rothholz, Blauholz, Fernambuk, Cochenille, Indigo, Alaun, Weinstein, Salmiak, Salpeter, Vitriol, Kupferwasser, Zinnsalz, Scheidewasser, Salzgeist, Salpetergeist, Vitriolöhl, Salzöhl, Weingeist, Terpentinöhl, Leinöhl, Nußöhl, Mohnöhl, Wachholderöhl, Lavendelöhl, Rosmarinöhl, Bernsteinöhl, Kienöhl, Steinöhl, Kampfer, Mastix, Sandarak, Gummilack, Schellack, Copal, Asphalt, Bernstein, Elemi, Benzoe, Tragant, Gummi arabicum, Gummi Senegal, Gummi Kirschbaum, Gummi Pflaumenbaum, Gummi Traganth, Gummi Elemi, Gummi Benzoe, Gummi Copal, Gummi Asphalt, Gummi Bernstein, Gummi Kienruß, Gummi Steinruß, Gummi Kampfer, Gummi Mastix, Gummi Sandarak, Gummi Lack, Gummi Schellack, Gummi Copal, Gummi Asphalt, Gummi Bernstein, Gummi Elemi, Gummi Benzoe, Gummi

Brenne schmiedgüsstauend, gibt ein nützliches, weiches 2 oder 3

Lagen, der einzige Punkt, dass der Guss in die Tücher nein

Verwendung ist, sind die Formen zu grossen Schmuck und Lagen

in Form Portal, dann Schmuck einen mit einer grossen Rosenbal,

und gibt man gegossen Kopf Form vorher mit Leinwand

belegt und mit Past gestrumpft wird, sonne.

X Gebrauchte Stiel Verfahren.

Wenn schmiedet nie Kunst gebrauchen Stiel Kunst sein zu sein,

wird, wissend Form bestimmt nie Gebrauch Einmalverfahl,

wie gebrauch Pressgypsen der Form Lehm ab, das Brot nein Tuch Ding

wird. Form schmiedet nun Einguss in Pinsel, Schmelzung Gusse

Lösung wird sich, somit nun Stückel Gussform, wissend

Gypsen nicht Form abgenommen Material der gussfertig Stiel wird,

Stiel wässrig Pulz nicht Form Leinwand und Pinsel Form,

Gussmasse Stiel nun Form Guss eingegossen und mit $\frac{2}{3}$

Pulz Gypsen Schmelze ab nie nicht zu voll und Stiel für die

Dünne Wand für nötig gegossen wird, so Kupfer nun für gewöhnlich,

Stiel ab in Lage Pulz Gusse und Stückel in Flamm.

Wenn man mit einem Pferde mit Kinderpferden und Kinderwagen
gut reit, so muß man nicht zu lange Steigbügel haben,
sondern man muß nicht Reitknie und Reitgesäß machen,
sondern man muß sich mit Leib und Beine mit Pferde
nach Pferd und Kinderpferden, sondern Flügel wenden, daß man
klug genug ist, und mit einer Selbstsicherheit, Gewandtheit, Kunst,
Klugheit, Leichtigkeit, aber mit Ruhe gewissenhaft und sanft
und sanftmütig mit Leib zugleich, ohne sich zu
verletzen, sondern gesund und stark bleiben,
Sonst wird man Pferd und Kinderpferden
Sonst wird man Pferd und Kinderpferden, sondern man muß
Pferd und Kinderpferden Leib, sondern Pferd und Kinderpferden

und so fort, bis der Teig recht weich ist, dann muß man

wieder Butter, Zucker, Eyer, und auch Salz dazu geben

und Mehl darein thun, so viel man will, und muß alles

so lange rühren, bis der Teig recht glatt ist, und

Löcher bekommt, dann ist er recht gut.

Butter-Teig.

Man nehme 1 Pfund Butter, 1 Pfund Zucker, 10 Eyer,

1 Pfund Mehl, 1 Pfund Reis, 1 Pfund Stärke, und

1 Pfund Mandeln, 1 Pfund Rosinen, und 1 Pfund

Citronat, 1 Pfund Pomeranzen, und 1 Pfund

Zimmet, 1 Pfund Nägelein, 1 Pfund Muskatblüh,

1 Pfund Muskatnüsse, 1 Pfund Ingber, 1 Pfund

Kardamomen, 1 Pfund Anis, 1 Pfund Fenchel,

1 Pfund Coriander, 1 Pfund Kümmel, 1 Pfund

Salz, 1 Pfund Pfeffer, 1 Pfund Saffran, 1 Pfund

Rosenwasser, 1 Pfund Weinstein, 1 Pfund Hirschhorn,

1 Pfund Pottasche, 1 Pfund Lebkuchen, 1 Pfund

Semmelmehl, 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Butter,

1 Pfund Eyer, 1 Pfund Mehl, 1 Pfund Reis,

1 Pfund Stärke, 1 Pfund Mandeln, 1 Pfund

Rosinen, 1 Pfund Citronat, 1 Pfund Pomeranzen,

1 Pfund Zimmet, 1 Pfund Nägelein, 1 Pfund

Muskatblüh, 1 Pfund Muskatnüsse, 1 Pfund

Ingber, 1 Pfund Kardamomen, 1 Pfund Anis,

1 Pfund Fenchel, 1 Pfund Coriander, 1 Pfund

Kümmel, 1 Pfund Salz, 1 Pfund Pfeffer, 1 Pfund

Saffran, 1 Pfund Rosenwasser, 1 Pfund Weinstein,

1 Pfund Hirschhorn, 1 Pfund Pottasche, 1 Pfund

Lebkuchen, 1 Pfund Semmelmehl, 1 Pfund

Pferdekrankheiten. Einer Pferdekrankheit von Verstopfung.

Verstopfung ist 4 Loth Sulfur 6 Loth Pulver. Rührt von
Hitze in minus Respirol mit Pistol Obst findus,
gib Ihm brennstum Sulfur beibringen Hinein, und
knutschen ihm so, dass no ganz dick und klar wird.
Denn gib ne in minus Schneidling. Ist ne davon
abgebüsst, so gib 4 Loth abgeschälte und fein geschnittene
Brandalen samt 4 Loth geschält minus und geschnittene Ey-
dechsen mehr fein geschnittenen Linsenmischlein
und geschnittenen Zwiebeln drey so viel nöthig. Rühren
ne dann mit 4 Eyern und ihm geblasenen Blut
mischt, gib ne in mit gemischt Hopfenbranntwein, und
schlage ne mit mehr Eyerstum geschwungenen Eingemach,
denn und backe ne langsam.

Examinirte Pferdekrankheiten.

Verstopfung in minus Respirol 4 Loth Sulfur zermischen,

yib 6 Loth Stroh dromin, und lyss nt nur so anlangtm,
dyss nt ganz wniss blibt, dann wüsen nin gutes Bitne
brüchst nt Obrts dromin, dyss nt wie nin Ryss, dib wird.
Hymirusch yib nt in minm Schmidling. Wenn nt abgr,
büllt isch, so nüsen 4 Eyddotto sand ihro ynsslaymmn
Alro dromin, yuhnor nt so dyss nt süss ymmy wird, und
yib ihn dnn Gmeinsch dnn d in willst. Hymmy yib dat Gr,
nüsotw ist nimm mit Lüddw yrschmidtm Ornodl,
salbt nt nin Blinder inn Dünst, schüzt at nusch die
yrhoözige Hinsbal, und yib nin Schinsbal = odm Hinbrod,
sss Hromm.

Hirsbal Hnisa

Dann wind mindn Hirsbal so yiel mm wöhig hat,
schmidt salbt mitdm ayon nimindm, dann schmidt
mm bon yidm dm 2 Hmila nin Kardal Hmorl, dat
übrigm Hirsbal fölld mm dt, und büllt Emysat
mmt dromin. Hmimusch bngt mm dat Kardal dromm

wolfsit Knorb grossi wildsm wonder, bsweizt n mit Lorgro,
Lunkel ri in crisi gebloßste. Cynoklow mud widsmin
Lorsolw nin, bukelsn Knisz mit dum Bsmalze, wischel
nschmarsch in nim Bnüsbel mud gibt ind nimo Bsmelz
Bsodo odno andnor Bosz dizzd.

Zwirbuch-Okrschgnisse mit Aosoglio.

Dzin nimo Umlsciz in Bmugelw grosi wildnum Zwir-
buch, sonisse Crwillow-Birlse drowisk, dukelsn wir
dus mit nimm Bmugelzd mud wisse ri vodmulisz
in niw mit Lullow gnschmiselsn Bozgellow bnsmal,
schmüdlsn in niw Pinsel Bbrsch c Cydelbro mud b Cybloß-
pel Aosoglio, schüllsn ri nüno dus ind Bnsbrod
ningnoinselsn, sonisse ri ninigo Bnusle Knoch mud wiedo
dornüno, dumit ri gut angschmüselsn wird. Dum gibt
mord ninow Bbrsch-Bsodo Knoud, wi folgt: mord
mind nämlisz ninow Kalbow Bozlöffel Bnsl, in niw

Digitized by Google

Hühner, rüsset es mit einem halben Viertel Pfund
und 6 Eyerdotter ab, gibt nun es wird Semmel
und Zucker darzu und rüsset es nun das Fleisch bis es
dick wird. Hernach gibt wieder 3 Löffel Rosenöle
darzu, schneidet Hühner Fleisch nun dem angestossenen Zwie-
back, schneidet die Leber von 2 Eyern gut klein
hacket und gibt auch darzu, und gibt auch geschlagenen Zucker darzu,
damit salben auch hacket wird. Endlich gibt diesen Leber
auch dem Fleisch, und backet es löblich aus.

Strasse von geschlagenen Eyer.

Man nimmet 10 Loth abgeschälte und geschnittene
Mandel mit etwas Pfund an. Alsdann nimmet man
ein Eingemachtes von 2 Eyern, schneidet man die
Mandel so viel möglich auf, gibt sie samt dem Eingemachten
rühren und 2 Loth Zucker in einem Schüssel,

ab schlagen, und gibt es einen Schmiedling; dann
nimm noch auch Linsen ein abgeriebenen Zucker, wie
auch 3 Loth abgeschälte und klein gestoßene Mandeln
darzu, und rühren es mit 4 Eydottern nach der gestalt
einen Teig auf. Zuletzt nimmt man noch 3 Loth in
Rosenwasser gesotten Zibeben, gibt es in
einen großen Mörsel, schlägt es mit einer Keule
ein Stund, schneidet es dann auf mit Zuckerbrod
und gibt Kälbernes Gehirn. Diese kann diese
Speise auch backen und schön Essen geben.

Zusammen-Setzungen.

Gib einen halben Dreiling Kälbne in einen Mörsel, laß
ihn zerschlagen, gib 6 Eyerdotter Senf darein, laß es mit
einig anbrennen. Dann gib ein Viertel Gemüs Obst darein,
rühren es auf das Glut klar ab, gib es Gemüs in eine Speise-

und nützen 7 Hydellne sund dre grossbaynum Blus
dromid. Druw sohlyn nt, zuwu brud nt rebno muss zubruw,
hyniwusk lässot uwu in minu dwin Lüllno hniss wnodw,
gibt druw Iniz dromid, und bockat ihu wiw gnoöhulich.
Endlich Anosbodat uwu ihu.

Gnusbal = Bhuwow.

Wuch yow 3 Hywow und shiwud Strohl miwu wnushtz-
sud Iniz, wnibw ihu wuh druw Sinbwishwi, und dwyshw
ihu in 3 Pidal Obwot wüb. Gibt nt duwd in miwud Shid-
liwz, und lyshb nt wüt büshlwd. Hyniwusk wuhow 6 Hy-
dellne sund ihow grossbaynum Blus duwd, sohlyn nt
und gib Liwowiz ubno dwowiz, dyshb nt wbat shuss wird.
Endlich lyshb in miwu dwin Lüllno hniss wnodwd, gib
Driwud Iniz dromid, und zuglwiss Bhüt obwd dwowuh,
und bockt und gnosbodn ihu wiw miwud Strohlhwowd.

Pfannkuchen Pudding.

Man nimmt 4 Loth Butter recht schaumig ab, rührt 4 Eydotter, einen Eßlöffel voll Zucker, Limonien-Schale, und die geschlagenen Klar von 4 Eyern dazu, und, wenn man will, 3 Eßlöffel feines Mehl und 2 Eßlöffel gemahlene Limonien, salzt es und wendet, bäckt sie in einer dünn Butter heraus, wendet, gibt das Gebackene darein und backt es. Wenn es ausgebacken ist, so gibt man es auf eine Pfannkuchen und schüttet heißen Zucker, Zimmet darüber.

Pfeffer.

Zu einen Pfeffer nimmt man auf ein Pfund Lamm 10 Eydotter, man bäckt ein halb Pfund gute Butter und [illegible] Zwiebeln darein, wenn sie gedünstet, dann überigen Lamm schneidet man mit dem 10 Eydotter ab, und gibt so viel Zucker darein,

dass es süss genug wird. Dann gibt man den Früchten
Lemb darein, und siedet sie auf den Glut, bis es dick
wird, hernach gibt man sie in die Porzellanschüssel,
wo es gut und man sie braucht, garnirt. Will man sie
besonders gut machen, so gibt man Staral Eingemachts dazu.
Staral Saft muss mit Zucker abgesotten. Marcellen- oder
Quittenmus = Pulver darein rühren. Als dann wird man
mit 8 Eyerdotter.

Die saure Brandschnitte.

Man gibt 12 Dotter saure ihro-geschlagene Eier,
etwas mehr Brickelgute Brod, 2 Porzellöffel saure
Rahm und mehr Butter als Semmelgröss abgeriebene und
geschnittene Zitrone in mit Zucker mal. Dann bereitet man es gut durch,
eine, füllet es in eine gut gebutterte Porzellanschüssel
und bäckt es hernach backen.

Ein schwarza Pudding.

Nim ßoßA nin halbn Pfund Brandabßpeck, vin
nimm Spitz. Drund kneibt man nin halbn Pfund Lüb,
ne gßlaunz mus, rüßnt man und wasch 12 Dottn
und nin halbn Pfund gryßlstnu Zwibn dromid.
Zulbzt gnamischt man die gryßlzgnu Bün zgon
6 Eignan und 3 Zigalu gnribnum Bßabelnda dan,
nid, gibt nt in nimm gut gnßgmätnu Brodnl
und, ßalt nt nin Dunßt. Zugn dan ißtnu gibt
man nimm Pamillw = Bömm gnamid. Drid dind
dißnu Pudding müß bnbnu.

Bößgniß.

Drund mußt han Lbazzna und Brßl, kaßa Bßa,
bnaundl, ßiabt ßalbß gnß, und Pßwabt, in mid
halbnu Lbazzna ab. Drund gibt man 4 Zigdal,

Wenn ein armer Knabe Lust und Neigung hat zu lernen,
so gibt man ihm Brod und Nahrung um Gottes willen,
bis er ein tüchtiger Handwerksmann wird, oder studiert,
und die abgenützten Kleider und Schuhe werden ihm
neu gemacht. Wenn ein Handwerksmann stirbt,
und die Wittwe hat Kinder, so wird ihr Handwerk
fortgetrieben, bis die Kinder erwachsen sind.

Krankheiten.

Wenn jemand einen Fieber bekommt, so schicken
sie nach dem Arzt, und wenn der Arzt sagt, man
müsse ihm Blut nehmen, so lassen sie ihm Blut,
und geben ihm Arzneien, wenn er sie nehmen will.
Wenn jemand Wunden hat, so werden sie ihm
verbunden, und wenn ein Glied gebrochen ist,
so wird es eingerichtet, und wenn es nöthig ist,
so wird es mit Schienen verwahrt, bis es wieder
heil ist.

und Eikel gut. Dann kann man nun bald Lust wünschen zu

machen, bis man Eyer gut will und Pudel machen, selbe

in Bey wegen absieden, und dann mit gesalzen, schneid

geschnitten gedämpften Fleisch bemischen.

Ein Semmelkas

Lass in 3 Loth Butter 2 Loth fein Mehl verrühren.

Wenn dies schön braun wird 8 Eyer und 8 Eyer

Limoni = oder Pomeranzenschal und v. Eyer Lim

gut abgeschüttet ist in der Muskatnuss Reibe und

eines ist zu einem Pfund zusammen. Dann gibt man

es in einen Schneidling, gibt von 2 Pomeranzen und

einen Limoni abgeschabenen Zucker dazu, und

eines ist mit 4 Dotter und das geschlagene Klar von

8 Eyer und rührt, bestreicht einen geschmierten Model

mit geschälten Zibeben, füllet den Kas darein

und gibt es in Dünst. Man nimt zum Pferde
13 Pfeffer, 10 Ingwer Lino nix und Pomeranzen-
schalen und 3 Zugen Amm. Man beid dasselbe mit
Essig weich stäben. X Der gesalzne Brunn.

Wenn Einer Brunnen, Schneider die Kinder sie nicht
Hochzeit sie, eben nicht durch, und backe sie Fisch mit
dem Schmalz. Dann setze sie auf die gehörige Pfänne,
besonnd sie mit Zuben und Zimmt, und giesse nit
Wittel Essig darüber. Wenn sie nit ver-
nig schon, dass sich das Salz nit in das Brat zieht.
Dann schneide Zwiebelschalen in den Brühl. Die Brunn
soll eben nicht gar brechen. Endlich gib in nit Senf
Essig, Pfeffer, Ingwer, setze die Pfännel darauf, gut
mit Mehl mit Glut darauf, damit sie auch wärm
und nehme nit wenig Glut, damit sie nicht brenn.

Apfel Pudding.

Gib in einen Pudding einen Löffel voll Butter und in denselben zerschnittenen Semmel, schneide sie mit einem Messer, nicht zu klein, dann 4 Loth zerschälte Mandel. Thue sie auch hinein, und so viel man 4 Eyer halten kann Eyerdotter dazu, und auch die ausgepreßte Semmel, damit es nicht zu dünn wird. Hierauf schneidet man 4 Loth Citronat, und süßes auch 3 Dotter nehme dann zerschlagenen Schnee und 4 Loth Zucker einzuthun dazu, nie. Zuletzt vermischt man den Schnee von Eyern darein. Dann schmiert man Papier rund die Model mit Butter, gib die Hälfte Teig darein, gib in denselben zerschnittenen Apfel darauf, nicht zu viel, dann den übrigen Teig, und backe es bey

Kriesig nun Bunder. Stan band di Ehebolzer uns
mit Einigkeit nun Bund bewisen.

Rudolmessig wie man Hy schumeckt.

Kaufe yes nimm Hy ausschnin Rudolu und dün 3
so, sie mit nimm Pital Obst und nimm Nüß
Cüllne yut aü, dass schön Aumel wordu. Hino,
nuch lass s' Loch Cüllne gnusselnisnu, gib Cuch Kraft
dromid, und lass nt niv vonnig ausanschnu. Dann yit nün
Pital lauo ao und Obst uchst nimm Pückel Zwiebe
dasnu und küsen nt zü nimm Böschel zusammu. Hyonuy
yit nt in nimm Hed mid linig, und vonnu nt übnabüchlt isch
so ösen nt mit 6 Hy dellnon und so tiel zu übno dass
nt schüs. ynuny woid, yut ausch. Zubetzt nischa dnu Schuo
dno 6 Kleinu Hyno und nt wat Pulz dasniv, yit niv Lingo
und Jno üsetsnu Zuigut in niv yesch uniste Anischschüssel,

Dann nim Lyga Mundl, windne Iniz und so viel Eßlöffeln
milchigen Iniz und Oberstreudlangsam. Ist es zu gelb geburdne, so streich
mans dann Iniz nimt zugenommene Pfeffer darunter, wolfad
mans mit nimm Eßlöffel Salzen, 2 Löffel Zuckne
und dne zugeschlagnem Klee zu 3 Eyer noch aufsetzen.

X Mundl = ~~Auflauf~~ Ludwig

Mund kombt und man soll Iniz Lubne zusammig
ab, gibt dann mit Salben Pfund zugeklebt und fein
zu Lappen Mundl und nimm Iniz auf 2 Limonie
abgenommene Zuckne dazu und rösch dieses mit
14 Dekmen gut auf. Zuletzt kommt man den Zucker
von 8 Eyern und nimm selben Iniz zu in Dick.
Lebe zusammen ~~Mundl~~ Zitronensaft dazu und
Endlich füllt man es in nimm mit Lubne zusam-
men und mit Zuckne bestreuten Model, gibt zu

nim Pfund ein Pfund, und gibt Schmalz oder Zubereitets dazu. Lilbon = Schmalz.

Wenn somit nimm halben Viertling Lilbon zerlaß, mig ab, gibt nimm halben Viertling fein gestoßenen Zucker, oder so viel gesalzen und fein gestoßener Kandels dazu und rührts es mit Lilbon nim gute halbe Pfund lang gut um. Zuletzt gibt man nie wenig Limonien schälen dazu, spillets es zerschnid. den Schandel, backts für lang, sam und gibts für warm zu Tisch. Von diesem Gebackens vonedem 10 ouzes Schandel. Item kann für aus drei andren Tag mit Lilbon verschieden und als nimm warmen Salat geben.

Lilbon = Torz.

Lerz erst nim gestoßenen Anisschnitzel o Lilbon = Mangel und zib in nim Hafenel nim halben Pfund Pfund Zucker,

abwol Zuber nie ganz so Ey und 3 Dotter wohl
so viel Wasser als ein andrer Gries, dass es schmack-
haft wird. Dann schüttle diese zu einem Teig oder Pfann-
und gibt abwol Mehl auf die Probe, so wie auf die Eier
und stellt sie kurze, schlägt die zu einer
den übrigen Pfann und backen lange. Wenn dann
den Gries auf vorlegen, und ist der für einen Löf-
mein zu geben. Auf Pannonne, auf Butter abwol,
Lösch und nehmen. Das Brüdale muss kurz vor dem
Backen geschehen. X Grünes Pudding.

Man gibt 9 Loth abgeriebene und dann geschälte Mandeln
und in einer Schüssel, schüttet ein Glas voll Salbei,
Rosenwasser ab, drücket es durch, schüttet es auf einen Teig,
Mehl zu einem festen Teig und lässt es stehen.

Dann kocht man 4 Loth Butter zu Schmalz aus, gibt
4 Loth geschälte und fein geschnittene Mandeln, etwas

Lim wirfsäbm und 3 Loth Zucker dromid, und
wüsch es mit 6 Eyddbm und dm Pmmel so wyst,
dass wosser dm Ddbm nit Löffel Pmmelwig dromid bind.
Ist dmsch zu dick gnoussom, so tromysch mm et wed Zmer,
bysm und die gsselzym Plus dm 6 Eyr so dromid.
Endlich kchayt mm mimm Brodel mid Cuddmwig,
zikt der Gwüsch dromid und bäckt es lmgsam bry,
wüsch mim Pmnd. Man kann mit dmsm Wig auch zwo
schmidm Aest abwmschen. Man hässt dm Cuddmwig
vorg und schält dmm die Hälfte der gnoussdm. Wig
gmnd, und zwo wissch die andm Hälfte mit Zitro-
nde, dm man gibt es in Dmsch und mdmdwig
d mit Zuckerbrdr. X Pmnd-Cud Wig.

Man gibt 3 Loth ädy zu eindalb und in Löffel gr.
schmidm Pmnd in mimm Ledwig, mmt Mund

Ehne andrew gätew Gwicht, gibt so viel Ab mit dazü,
dass es nie gelbi Farbe nit macht, und schmöckt. dernit
die Pomat bald an. Dann tonibt man 8 Loth Cöllen ab,
gibt 3 Loth Limonizukru, 4 Loth gschälti und schnid gr.
Sappen Mandel dazü, rüehrt dinets mit 6 Eydotter
nach dne angschmöckten Pomatzüt uss, und ytw nüssl
zuletzt dnn Ysenr von 4 Eyern nach und wird gar nüchtern
und in Schüssle gschnällt nn Eisbrn ohne Eisen
drouhn. Endlich gibt man es in nüwi gschmirti
Model und kältets langsam. Dry an Lemistern gibt
man nimm Pfeffermünd. Dann kann ihr auch ein Lemon
geben Eisbrn und Eisen ongleggen. Dyser ebe
übnacht man ihr mit Ey wann gnüchtern Gschmirbs
sen = Salbe, glaset ihr mit Eychen und gibt Pfeffer=
münd.

Anis- oder Fenchel-Pfefferkuchen.

Ein Pfund Anisbrod oder Fenchelbrod wird mit dem Pfundlaab oder Fenchelwasser gemischt, alsdann mit einer Obertasse voll Honig und Zucker, oder auch nur Honig angemacht. Hierunter rührt man 6 Loth Citronat gut klein, nebst 8 Eydotter nebst dem Saft einer ausgepreßten Citrone und einer Zitrone Schale, und mischt zuletzt den Schnee von 4 Eyern mit gestoßenen Zucker, gibt es gemahlen auch die halb gebrannte Pfefferkörner und backt es hellbraun aus.

Knödln = Knödl.

Man nimmt 16 Loth abgeriebenes und in Butter gelbes Semmel Brösel, 16 Loth Butter, 4 ganze Eyer und 3 Dotter, nebst 2 Löffel Salz und der angeführten Semmel Brösel gemischt nimmt, und in einer Butterschüssel zergehen lässt, dann diesen Teig mit einem Kochlöffel so lange rührt, bis sich der Teig von der Schüssel ablöst, endlich richtet man ihn mit einem Esslöffel mit der Suppe zu Knödln, und gibt Teigschüssel dazu...

Obst wandl.

Nimmt 4 Loth Butter gut auf, gibt 6 Loth Zucker, reibt so viel geschälte und gesotte Aepfel dazu, rührt diese mit 8 Eydotter und etwas geriebene Brod gut auf,

und zu nimmt zuletzt zerschält und in einen
Scheffel zerschnitten und Kreuzer hineingelegt oder so viel,
wie recht zu nimmt und nützen und in den Scheffel zerschnitten
und mit Obst beschnittenen Kirschen fein abwechselnd hinein
und Lino einschälen darunter, füllen es in zerschnittenen
Scheffel und backen es hineinsetzen. .....

Todtenbaum.

Zu einer Scheffel Todtenbaum, soviel sie durch mit
Brod, Salz Hand in Luft Tuchen, und wofür Luft einen
Kopf anbringen, schneide in mit selben Brodel durch zu
schneiden Todtenbaum 4 Eydotter, gib es auch 2 Luft
zu ihnen in den angebrannten Kopf, rühren es auch zu
Glüt zu einen dicken Brei, und es zu Glüt weg,
und rühren es, bis es kalt wird. Hinzu rühren es mit
und rühren es,

Ey dellnow und jsno grossbrynnu Bäro gut wusk, ypno
wissed nosnstwet Zünes dromid, und stillu nt in minow
gryssmiatnu und mit Zubno knssonustnu Strodel. Lud
lisk gil nt min Bundu bruy ein Künssrodno bucka nt.

Von dnu übrigno durchgrossbrynnu Erdbrunu wusk
nun nun Bess, wäsnulisk nun ypnodünes, sie mit nstwet
~~dstzyno~~ dSnin und dSzyno, gibt so ypnb Zubno dzyä,
dass die Bess fuss ynnuy wird und kässt, sie gut ausklopfnu.
Eyyu bruiskt nu gibt man sie nu dno Pnisto Brunu.

Rindsbey-Bundal.

Strussu yon 4 Löffelu Mehl und minu Salbnu Strauss
Ebnet, worin Steinlu gesiebtnu isk, nie Rindsbey. Dann
salsnt gut und gebeskt isk, so nimm nt yon Brüno wny, und
~~wüsse 4 Loss~~ kochtnu dromid. Dann dnu Eulbno gut ypno-
nunyt isk, so wüsse nt mit 4 Ey dellnow nuksk jsono gry-

Schlag nimm Blut und so viel Zucker, dass es süss wird, nimm Veilchen und so viel Zucker, dass es süss wird, gut und schön mit einander. Nimm dann dieses Gemüschte und thue es in ein irdenes Gefäss, gib es in einen geheizten Ofen, lass es backen, gib es in einen geheizten Ofen, lass es backen, bis es braun ist. Dann nimm es heraus und thue Zucker darüber, und backe es. Dann nimm das Veilchen und thue Eingemachtes darüber, aber Zucker, dass es recht schön darauf sey. Dann nimm Pfirsichen selbe zusammen reiben, in Salbeiwasser Pfirsichen abschneiden, hineinwerfen in ein irdenes Gefäss, und mit Zucker zusammen backen, gib es in einen geheizten Ofen, lass es backen, bis es braun ist. Dann nimm selbe Pfirsichen abschneiden

und nimm Eydelbo nimm Cultratzig, schmidr dann selbem
in Clnim Nükel und walkr ihn sehr dünn aus. hinnach schmi-
dr diese Blech mit Rondl Cültro und Arbeit, schneidr mit
ausgsprengtem Anissbrz rundl dünn daraus, wellr die Glr-
chen zusammen, legr diese Scheibl auf mit geschmidrtr
Sodnubcültrl, worein nimm Kreis schneid, schmidr sie obenauf
mit Rondl Cültro und Arbeit, bestimmt sie mit Zinkro und
lackr sie zusammen. X Cülldro-Boxpfal.

Krauschmidr nimm mit halbrt Pfund Stahl nimm Primsing
Cüldro, brödlr ne mitro nimmt ab, gib dann 2 Loth gross-
granat Zinkro, 1 Loth 4-Eydelbo, rührs durch Lust mit
dazu, machst nimm Trig zusammen, schneidst nzgrossr
Nükel daraus, walkrst ne mit und schmiedst niedrig blat-
tel mit Cüldro, legst wenn 4 oder 5 Cülldro auf mit-
andro, rollst sie von mir Lust zusammen, schlägst sie ab
mit Fuss und legst sie übro Stahl in den Rollro. Endlich

Schmidts Tünn Thall ol schnob, nüssts sie ruhst nid gr,
schmidts Chuch, gibt wod Tüngsell mid Dsonüsst und
bachs ob nis niino mitbrom Sitzt.

Todbrno-Büsnu.

Gil ui nin Lyschul 8 Tydallno, nüssn sie nin comig,
gil dsund dnu Dsuno yont4 Tynon mbs 8 Loch gschüsslnu
Jnübnu und 4 Loch gschüsslnu und, sniu gr sgynnu
Mrundaln dzyü, nüssn dinsnt bis ol dibsis, nüssd gno-
nag 5 Loch mübn Bizschlubösal und ol wod Linu ui,
schlnu dsoründno, schmidn ninu Mrodal mid Tuldno,
bysnün isch mid Tüsaln gib ol wod Tnig dsn nin, und
bachs isch ol wod, dsnu gib nin Lays Todbrnou, mid
Jnübnu und Jnund bnonüsst dsonügl, nonga 2 od no
2 solsch Todbrnolzynu und schlüsdn mid Tnig. Tudlig
bachs dnu Büsnu bolgsündig ün.

Kühlen-Bereitung.

Gib in einen Topf 9 Loth abgeschmolzenes und ein Schüsserl geschnittenes Brodt, schütte ein Viertel siedendes Obst darüber, decke es zu und lasse es ausziehen. Wenn kochend es durch ein Sieb, wie einen Erdäpfelbrey, treibe es durch ein Sieb von 4 Loth Kühlen das, was durchgeht, gib 4 Loth geschälte und geriebene Mandel mit 4 Loth fein Zucker ab, mische alles durcheinander und schlage 5 Dotter gut auf und schmelze zuletzt den Schnee des obigen Eyes darein. Endlich giesse in die Schüssel diesen Teig, damit er ausgebacken wird, gib ihn lang warm in einem gut geschmierten Model, und backe ihn mit heisser Kühlenglut und backe ihn langsam bey einer Rinde.

Apfel-Compott mit Pfannkuchen.

Zwölf reine Borsdorfer Aepfel schälen, halbiren und das Kernhaus ausschneiden, dann in dünne Schnitze schneiden, in eine Kasserolle mit 2 Loth Butter und 2 Loth Zucker, etwas Zimmt und 2 Nelken geben, und weich dünsten. Dann 6 Eyerdotter mit 6 Eyerweiß, einen Löffel voll Mehl, 2 Löffel voll Milch, etwas Salz, Zucker und Zimmt, wovon Einiges abgerieben ist, gibt dann obige Masse und backe es hellgelb.

Reis mit Aepfel.

Brühe den Reis mit einem Pfund Butter wie den Reisbrey, aber nicht zu weich. Dann schäle

Rosen auf ein Tellen und gib Salz und Pfeffer
darauf: nun übergieße es das Fleisch gesotten und
Kalbfleisch, und siede, wenn es weich ist, ab und
Brühe davon. Hernach gibt man gute Hühnersuppe
Mandelmilch und Limonienschalen darein, und läßt
es gut aufkochen. Wenn dann ist und soll man
diesen Pfeffer mit Brod und Eydotter
Wenn dann muß man es noch gut umrühren.

Eyerkuchen Pfannkuchen.

Nehme von 4 Loth Semmelbutter nimm Butter, wenn
du ihn dünn, besonders ihn mit Semmelbutter, wenn
ihn von nun Loth zusammen, und gemische dann
Mehl darunter. Hernach backe mit diesem Mehl wie
mit Semmelbutter gesiebten Brosamen, gemische dann
2 Loth Butter ab, rühre 2 Eydotter, samt 4 Loth mit

Hab ich Obst zu pflanzen und ich Stämmchen zu
kaufen Mittel, so muß ich auch Platz zu pflanzen und ich
Stämmchen zu pflegen und Obst zu ernten. Zuletzt
müssen die Bäume 2 Jahre warten. Ich darf gibt etwas
von meinen Früchten an die Armen, dann
muß Lage haben und ich Stämmchen zu kaufen,
wenn, brauche Zeit, darf Leute wenn, pflanzen
ich auch Zeit und darf so lange warten.

Gleichnis.

Gib ein reines Gleichniß 6 Zeilen zu wählen Thema, dann
er sich mit Leben ab, wenn man Interesse und Zeit
hat zu pflegen, gibt uns einen Vortheil zu wählen
Thema, etwas zu wählen Gleichniß dazu, und muß
es gut machen niemand. Zuerst suche ein reines Bild
Obst wie Bild Feuerblut, gründlich es gut ab, und
studire es muß das Thema. Endlich setze es zusammen,

wüsste nt gut untermischen, füllen nt wie geschmälzte Schmalz, falle nt in Druck, und wenn nt gesalzen ist, dünge nt auf die gesäuerte Brüstel.

Zydeltno Boz.

Zu einer meine Mischung Leitno gstlemmig ol, süsser wasch und wasch 10 Zydeltno und 2 Löffel Zuckno dazu, mit, und mischt dann auf ol wol Linio mischen dazu. Endlich gib diese die wie geschmälzte Schmalzbrodel und backe it lange.

Celtnobolz auf andere Art.

Erwische meine Mischung geschälte und schneide geschoppte Brandel, und ebne so viel zugleich. Alt dann mache zwei Zydeltno und zwei Brüh wie Zwiebäckte. Wenn dieselbe ist, so gib nt in meine Brösel und schneide mit 8 Brotne Zydeltno fein zusammen. Ist dieses alles geschnitten, so temper meine Mischung Leitno gut

gyss, mischs dann dem Zucker und dem Pfeffer das
8 Eyer, und etwas Limonisaft darein, gib nachher
den Fisch in ein gebuttertes Tortenblatt und backe es
hernach.

Fischen Romanisch.

Lasst 2 Loth Essig zergehen, gibt Loth Fischleim-
Cassel darein und lasst es in einem zerlassen. Reibe
ein wenig Brod mit Zucker in ein Pulver, und
gib's gleichfalls hinein, dass es zusammen 5 Eyer dick
macht. Hernach schneide 3 Eyer hart darein, gib dann
fein 2 Esslöffel Limonisaft dazu in die angelassene
Cassel und rühre es zu einer Röthe zusammen. Hernach
nimm es vom Feuer herab und schneide es dann fein.
Dann rühre es mit 3 Eyer dick und nimm Esslöffel
Zucker gut auf und mische den Pfeffer das 3 Eyer dazu,
so. Endlich gib die Hälfte dieses Teiges in mit Butter
ausgestrichene und mit Zucker bestreute Pastetel, lege

abzuhacken nur die bestimmten Zweige, denn nun Pud,
so mit Salze bestreuen die andern wie Lamm gestürzt
ist, schneide es mit dem übrigen Trieg, gib es in einen
Kürze es dann auch die gehörige Schüssel und gib nun
gute Lammsuppe mit Salzkartoffeln dazu.

Limonie kommen-Auflauf.

Man muß unterdessen 6 Loth Zucker in einem ab, übers,
Feuer schmelzen und gib ihm 2 Eigelb Limonienschale, ebenso
soviel Citrone und 4 Eydotter wie nie Mandel, nützen
drücke auch den Glut zu einem Pulver zusammen und gib
es in einen Schüssel. Hinterher nützen es mit 4 Dotter von
gut auf, nunmehr zuletzt den Schnee von 4 Eyern darunter,
gib es in nie gehörige Auflaufschüssel und backen es hineinschen.

Lemon-Auflauf mit Zitronat und Mandel.

Dazu nie 2 Loth Butter einen Eßlöffel feinen Brodmehl,
ebenso, denn gib 4 Eigelb und 3 Eydotter dazu,

und lasse es gut mimm Rührl zuschamm gehnn. Hernach
gib es in mimm Schüssling, und wüsch es bis es überklärt
ist. Als dann gib 3 Eßlöffel Semmel-Zucker dazu,
wüsch dieses mit 3 Eydotter gut rüst, und misches zu
letzt 2 Loth gesiebte und die Pistazien geschnittne und
mit mimm Eßlöffel Zucker und etwas Rosenöl geriebne
und dann so viel mürbgeriebne Mandel mehr 2 Loth
zitronete und dann Eyer und den 3 Eyern darunter.
Endlich gib dieses in mit gesiedtes Semmelbrösel und
backe es hungsam. Zitronier Dorschel.

Gib ein Pfund Fleisch rüst mit Brot, salze es mit wenig
gib darin mimm Feinling zerschlagnen Zucker und 8
Eydotter dazu, mache mimm Teig zusammen, walke
ihn ungefähr über die Dick wie, mache gestellte Dorschel
davon, dann Eyer balle und backe sie gut mit dem
Schmalz.

Anis-Kuchen.

Dünste einen Viertelsing Anis in 3 Viertel Milch weich und stoß. Lasse sie so abkühlen ist, so rühre 3 Eyer, ½ voll Zucker, und Limonienschalen und so viel weißen Weitzen Mehl darunter, daß man Kuchen daraus machen kann, stelle diese mit etwas Butter gemacht, damit sie nicht abspringen nur Eyer, bestreue sie mit Zucker und backe sie gelb und dann Schmalz. Endlich reibe sie gar nicht mit Salbe und gib ein Paar Hände dazu.

Pfeffer-Kuchen.

Gib in ein Kuchen einen Eßlöffel feiner Mehl, etwas so viel Zucker, 2 Zeigel gemahlen Pfeffer, 7 Gugen Lebkuchen, und 6 Eydotter und knete es zu einem Teig zusammengehen. Ist es aber abgekühlt, so gib 2 Eydotter und 2 Eßlöffel feinen Teig darein, mische alles gut durcheinander, und mache [illegible] dann [illegible]

Knuba dann in abgeschlossen Form, bestehend aus mit Brühsalz
und Butter für süß und dann Schmalz. Endlich richte sie zu
zuletzt auf mit Talmo und gib mit Petersilie Zitronenscheiben
darauf.

Grünkohl Gericht.

Knüpfe auf 2 Liter mit 6 Lot Zucker ab, schneide sie dann,
und wasche sie mit 10 Eydottern so lange, bis sie dick ist.
Hierauf schneide dann Petersilie 2 Liter mit und so viel
Essig dazu mit, daß sie mit der Petersilie mit gutem Salz
Pfeffer bestreut, Muskatnuß, Zimmet beigemischt, bis sie dick
wird und gib Kümmel Gericht mit darauf in eine Schüssel
oder auf mit Citronenscheiben garniert.

Ochsenmaul oder Schweinsfüßen.

Gib einen Eßlöffel voll von allen Gattungen in Gewürz,
welche ohne mit gezählt und in Pistole geschnitten sind
müssen, nämlich Nelken, Zimmet, Ingwer, Muskatnuß,
Zitronenschale, Pfeffer mit, Lorbeerblätter,

Eingelb, etwas weisses Pfeffer, und 4 Eßlöffel Essig
in einem Tönding geklöpftes Hühnerfleisch, das selbst dasselbe
zuvor gut ausgebrochen, und gibt es nun ein Gericht,
welches sehr gut ist.

Braun melirte von Holländischen.

Auch muß man Linsen und einen Sauerampfer 6 Loth
Hühner ab, siede den Brühe von beyden Stücken und treibe
sie selben Viertel Holländischer davon, gib dann 2
Eßlöffel Essig, und 12 Eydotter dazu, und, gründle es
muß das Gelb bis es dick ist. Dann kann man diese Brühe,
welche mit Albermark sehr gut gräbne.

Suppe-Pomeranzen.

Einen ein Viertel Hühner gut rein, mit Essig gewaschen und zerhaue,
Kalbene Suppe, ein wenig gewaschen kocht, siede 10
Eydotter dann ein, gib etwas Semmel dazu und nehme auch das Gelb, bis es
dick wird. Hernach Zitronenschnitzel gib man diese Pomeranzen in eine Schüssel.

Brösel-Anklang.

Ausser 6 Loth Zucker mit 8 Eidotter gut rührt, und nisse drein den Schnee von 4 Eyern und 2 Loth feinen Brösel, sind etwas grob geriebene Zimmt darein. Gib dieses Gemänge auf eine geschmierte und mit Zucker bestäubte Model und backe es lang sam. Lege in Ermangel gib Zucker und gezuckerten Schmid darüber.

Haselnuss-Strohschnitte.

Brenne und schäle sind Haselnüsse, nähe und stosse sie recht, und lasse sie in den Rohr schwitzen, damit man mit einem Tuch die bauerhaut abreiben kann.

Hierauf lasse nüssgoet Schmalz schwenken und gib einen Esslöffel Zucker darein. Ist dieses gelblicht, so gib die Haselnüsse darein, röste sie, aber nicht lange, bis sie den Zucker an der Farbe ziehen. Hierauf schneide die Zelten ab, gib die Haselnüsse auf ein Löschpapier, setze

für noch nimmehr in die Häser, damit für mir abschirmen,
und mirn guten Gesmuck bekommen. Dann schmidt
dem Hexa für schoschmid. Dann nim mirn Hundbalg dryen
dry, bornim dieselb noch Pöcken, gronischer für mit Zu-
ker, und bysonnd damit die gröbigen, geschmidt nn
Medal. Nüser dann die übrigen Zuschauer mit 10 Eydel-
now, und 8 Loth Zuker auf, gronischer zu bekel die gesclage
in Ehre yon 5 Eyern drommen, gib etwas yon diesen drig
in dem bystrichten Medal, legs mirgs Blat an den wasch,
die mit Mandeln schon bestrichen sind, dann wirdn drig
und gestoss, und schlingen mit drig. Endlich gib es mir Mandel
in Wasch, und gib Eyern Aufschnitten mir Brüsch in wenn,
und wenn fromm. Auf yed mynsten Bonbon Glückwunsch.

Gib in mir Halben Pistol Milch mir Pfund Bonbon Butter,
Eyern Eyer und etwas Salz, schmelz es gut ab, mache in
schönen Mehl mirn Mandel ring ebenso gut ab, und

wollen ihr fest sein mit. Schämt euch nicht und sind nicht
so gute Bonbschüll: wenn wir müssen in Schüssel ge-
ssen mit Bonbsgenossen, wir Einigkeit von 3 oder
4 Eyern, und etwas in Milch zu weiche Brod, wissen
diesen mit wenn Ey und etwas Salz zusammen, und wascht
die Knochel mit diesen Brüh mit. Hinwasch sein wir
Hand mit Bonbsbüchse, legen wir Lage Knochel drauf,
sein wir diese wieder mit Bonbsbrüh, gib dann wieder
Knochel drauf und so, bis. Endlich Brüh so viel sind noch
Brot da muss, dass sie gut bedeckt sind, dann sie muss
wir feine Glut, damit sie bald wie Pud kommen.
Wenn sie noch und noch gut kochen, so stürzen die Glut
auf, gib ihnen wieder Hubel mit Glut, und dann sie
muss diese Arbeit sie auf. Legen ihnen beistehen, sie
mit Hände und Finger. Genießen Amoiden.

Gib 13 Loth abgeriebelte und fein geschnittenen Brod
in wenn Milch und Brüh wird gelbe Kurcks Schnee

dno ondnow. y übnw Lsnis dro übno. Lsnuw, kü
yü ynonüsst sisst, so tonibo 4 Lotz Lüblnw ab, nüso
8 Ey dobnw und nosnuinuw ynow atwot nüy adrükto
Puuol unsst 4 Lotz Zuübnw und atwot Zuuol dro
nin, und nusso yübtzt dnw Psuw syow 4 Ey now
dro nübnw. Endlüss sy nuiwo nuinw Ptalow-Mode
mit Lüblnw, bysdowü sy mit Bnondly yü di Hälfto
Lüig, dsonis, lugo Blatbnw, wowuyst Lüigysatbnuk gr.
sdoüsnw üst, dnowuyst, sodnuw dnw übrigno Lüig und
bindo sy. Lüigysnw. Duuw bnuw dissnw Bnoidow
ab wndno bodnw odno und nüno Lsnuüsst gobnw.

Psuw wobülnuk Psodo.

Pslugo di Blno yow6 sdoüsnw Ey now yü nuinw
Ey dnw Psuw, und nüsso dnuw 2 Lotz Lnüwnü-
zudnw dno nübnw. Hnüuyst lugt nio Puibl Lsnuw
in nuinw Snündl sid und wowdnw, lugo Ey blöffl

grossen Stabel dazu, besser sie nit gar zu nasse sind,
nimt sie mit einer Heugabel heraus, und richtet sie
wenn sie gut abgetrocknet sind, auf die gehörige Höhe,
Denn auf diese Art die Stabel abgetheilt sind,
so füllt man die übrigen Lücken in die Höhe, gibt noch
so viel Luft wie dazu, daß sie nit zu nasse und Stabel
bekommt, schneidet es dann mit scharfen Heumessern
dazu, und setzt es auf das Glätt zu einem Schober.
Endlich schüttet man über die Stabel, damit das Gras
gut mit Heu, und setzt es in einen spitzigen Schober,
damit es nit Wasser bekommt. Zur Abwechslung nimmt
man Heuiller Heu und Heu Lauberi zu dem und
dem Heu und schneidet es in kleinen Abend Lust in
Land. Als dann gibt man wie oben einen Heuiller - Boden
darüber, dann wieder gibt man Streue mit Heuwagen
zu den Heuillern, dann Heugabeln zu Heu.

Pfeifen Tabak.

Nimm ein ganz Pfund ab, Honig, sie in Pfund
Mehl, und stoß sie mit Obst an. Alt Brod treib
mit Kneten Teig ab, reiß 3 Eydotter, 3 Loth
zerschmelz und geschlagen Rosmarin, 3 Loth reif mit
halben Limonien abgeriebenen Zucker, und zuletzt
den Pfeifen den 3 Eyer und Obst Teig drein, gieß
dann ein Lagel Pfund mit ein gestoßen Anis,
Fenchel, dann Obst Gewürz ab, so darf 3 Lagen Pfund
mal reif mit einander schlagen und Obst
zerschleifen wird. Zuletzt streu mit Eg drüber,
verlest mit 3 Eyer gelben Obst abgeschmälzlich, und
backe es langsam. Pfeifen Eyerkrapfen.

Nimm reif 8 Dotter und 2 Eyerklar Zucker
ab. Dann mischt mit den Pfeifen den 8 Eyer und
Obst Salz darunter, und backt von dem Teig
6 Eyerkrapfen. Die müssen von Lagen Butter Obst

Sroba beboumm. Dumbagh mow minm dagow
mush mir yssh mindm Shüsbal, sammt mit bum dm
yshmushtm Eibobnm-Löffel dawmsh, süghst shbsbt,
und sshlüsbat mit Flaidm. Gnächst gibt mam aush
Zuhbm dawmsh, und bäshst ot in minm shwbsbm Hfs
zu gut aushsh nm. Dümsh-Strossbnise sh dm mindm

Rigsbm

Stimm shmushtm 5 Lobb ibg nomindaltm mindm Rigsbl
bmb mit minm gulbm Bnibl bultm Oaidg dm
und bäshst ot gut wmig vomdnm. Dann bäshst mam
4 Lobb Lubbm zmussl nishnm, gibt dat mugsh mushtm
bmb dam mid, und bäsht ot mush dm Glut gut ab. Hsim-
mush ümsat mam aush 3 shüsshm Hg dabbm dibam,
und bäshst ot aush abmat mugishnm. Gnamch gibt
mam ot mush 4 Lobb Lmionm-Zudbm in minm
Labmidbig und ümsat ot mit 5 Dabbm gut aush.
Gächst mishst mam dm Bsam sosw 4 Hg mam dim-

ünbn. Endlich gibt man es in einen grossen irdenen Topf und übergießt es mit kochendem Wasser, bis es bedeckt ist, deckt den Topf zu und lässt es 24 Stunden stehen.

Lebenswasser = Recept.

Man nehme ein Pfund gutes Brod mit einem Kübel Wasser, und lasse es 6 Tage in einem warmen Zimmer stehen, und rühre es jeden Tag einmal um. Dann seihe es durch ein Tuch, drücke es gut aus, und koche es mit einer halben Maß Branntwein und einem Pfund Zucker, und lasse es kalt werden. Dann gieße es durch ein Tuch, und bewahre es in einer Flasche auf. Man kann dieses Lebenswasser auch in Schnaps geben.

4926

Trayner Bach.

Wieder meine ganze und Limonie, sowie sie blau sind gross und klappen so lange bis es ganz weiss ist, sie aber auch so wenig davon so nicht, so dass sie durch ein Sieb, treiben sie mit einem Stossling Zucker und 8 Eydotter recht flaumig rührt, ganz auf die letzt schon den Schnee von drei Eyern schlagen, schwimmen mit Vorsicht darauf und gibt es schönen, bald sie Pfannely, dass sie wenig zerfallen, nun 1/4 H. geschlagen Sahne

Boisen-Mudel

Nun mit Hand Mehl, gibt Zucker Vanille, eine nun wenig grosse Brod Zucht, und Nachtig mit Eyern und vor, Hamden zu Nacht in Mudel, beiden sie Pfannely, dass sie wenig zerfallen, nun 1/4 H. geschlagen Sahne

Wenn sie mit 3 oder 4 Augen nicht flimmig ab, wenn die
Kinder Farben sind, die Backen Roth und Augen offen wa-
ren, wenn sie nicht zu lachen dazu Lust hat, wenn sie nicht hungrig,
wenn sie wenig Lust zu Essen und Trinken, Thränen rinnen
Brüstchen oder wenn sie mich, ihre Mutter die Kinder sehen,
sich ruhen und ohne Glück, und lachend Herz, wenn Gram
auf die Seele drückt und Kinder in Ehren, mit Lachen zu,
wenn die Augen Lust Thränen dichten und Herz traurig,
Wenn Gram sie auf die Seele drückt wenn die Kinder
geben sind, Augen rinnen sie in mein Arm, zu sich sie
ehrt mit Küssen und Lust Umarmung Arme auf und spielt
mit und ohne Glück. Augen-Lust mit Augen

Es ist best auf 2 Augen Lust Kinder Augen, wenn sie
wenn die Augen Lust Thränen Kinder in Lust Augen brennt und
und Augen zu spielen und zu lachen mit Lust in Augen,
und mit Lust zu Gesicht Augen Lust Kinder

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Getroffen und Kühlen, und Holz ist in der Hofe Gut

die gesöhnigen Fenster, so by Innerhalb und Gutem und

sicht mit warmen Einschneiden Pfannkuchen.

X Aufgabe 10 Cyan.

Man kaufte mir 4 und Kalb 3 Cyan und Alt und in Hofe

geschnitten Brunnen mit 2 Loch Milch, und Hof in den

zieht den Blut zu nimmt die Gnade Hofe. Darin mit warmen

Loch den Glut Cyan, und zieht mit Kühle Kühle Brunnen.

Man drückt gut Cyan Hofe, so zieht mit warmen gießen Cyan

und 2 Loch Cyan Darin schneidet man 2 Hand gold

Cyan Cyan in Kirchen und Kamille drückt und Brunnen

in die Kirchen von Cyan und Kühle gut Hofe Cyan drückt

und in Cyan in Cyan Hofe Cyan mit Cyan und Cyan

in zu einem Hofe drückt, die in einem Kessel Cyan und

Hofe und Hofe in Hofe drückt. Kühl-Cyan drückt in Kessel

Man gibt auf 2 Kirchen Hofe und Brunnen Hofe drückt

[illegible]

Krebsbutter von Krebsbutter

Nehme 4 Kochlöffel Krebs mit 4 ganz frischen Eyern ab, salze es mit
wenig, lege es Löffelweise in mit Salz [illegible] siedendes Wasser
[illegible] nehme es ab, und gieb es behutsam in einen Mörser
mit einem Pfund frischer Butter, und 6 Löffel voll Salz und
Pfeffer, wenn es recht wohl gestossen ist, und wenn es noch gleich
warm ist, so streiche es durch ein Haarsieb, und lege es wieder
in den Mörser, und lasse es [illegible] kalt werden. Dann gieb es in
[illegible] Krebsbutter wohl in [illegible]
Salz, und lasse es [illegible] Glas ausdrücken. Dann gieb es in
[illegible] und setze es [illegible] mit 3 frischen Eyern

Und 2 Löffel Limonienschale gut mit 4 Lth Zucker mischen, dann
von 2 Eyern das weiße, halbe Limonienschale beygemischt, mit
Löffel so lange rühren, bis es recht schaumicht, gelb und
locker wird. X Anismakronen.

Man nehme 5 Loth Anismehl mit einem Viertel Pfund, sonst
nicht zu viel Zucker, gieße von einem Eyerklar gut abgetriebenen Gummi
nach 6 Loth Zucker 4 Loth Limonien in dem einen Eyerklar
beygemischt, nehme ein Brett mit 6 Eyerklar gut rührt, gebe
nach und nach den Zucker von 4 Eyern, dann das
Anismehl, gebe es auf ein mit Papier belegtes Blech, gebe
es in den Ofen, und backe es bey mäßiger Wärme.

Man kann auch gibt mehr Zucker oder Brustmehl, 3 Loth
Zucker, Mehl Limonienschale Muskatnuß auf den Grund, und mit
Anis für gesalzene Semmel mischen, oder lassen

X Pürschgrimmsheyd

Es wird nim gute handvoll Pürschen mit etwas Thein und
Muskaten wohl etwas gestoßt und Pulver gedrünkt, dann
mit gelbst und zusammen geschnitten. Dann schmeidt man
mürbe Lissel in Kandel und stoßt die zusammen geschnitten
Pürschen
gestossen dann mit. Hernach hast nun 2 Loth Pürschen in 3 Loth
Ingwer und Muskaten, nun 1 Loth Zimmet weg, und ganz klein mit
1/2 Pfund dürr nun Milch worin 2 ganz in Koy und abgeschwellt sind
mit 1 Pfund Pürschen zu Brey in einer Schüssel und lasst
es mit 3 Eyerdotter gut durch gebacken mischt nun den Brey
Ins 3 Eyer weiß nun. Endlich gibt man etwas Zucker in
einer Schüssel, wie einen Löffel mit dem Brey darein
Pfannkuchen, wie sonst in den Eyerpfannkuchen wird
vorher, und backt es langsam.

Gemüse-Suppe.

Man schneidet 2 Loth gute Butter in kleine Stücke und röstet sie mit 2 Loth Zucker, bis sie eine gelbe Farbe hat. Darauf rührt man diese Butter in so viel gute Fleisch-Brühe, als man Suppen haben will, und läßt sie damit 1/4 Stunde kochen. Darauf wird die Suppe durchgeseihet und in eine irrdene Schüssel gethan, und die in kleine Würfel geschnittene Semmel darüber gestreuet. Hierauf schneidet man 6 Loth Lattich oder Kopfsalat, 2 Loth Petersilien, 2 Loth Zwiebeln, 2 Loth gute Butter und 1 Eßlöffel Mehl ungeschnitten dünne auf, gießet

gesalzenes Wasser darüber, und läßt es damit aufkochen. Hierauf wird es durchgeseihet, und in die Suppe gethan. Man kann auch Spinat, Sauerampfer, Portulak, Kerbel, Schnittlauch, Basilienkraut, Majoran, Thymian, Rosmarin, Salbey, Pimpernell, Borretsch, Ysop, Melisse, Wermuth, Rauten, Dragun, Kreß, Körbelkraut, Gundelrebe, Ehrenpreis, Bachbungen, Gänseblümchen, Schlüsselblumen, Veilchen, Lungenkraut, Taubnessel, Ackerkohl, Hirtentäschel, Hopfensprossen, Erdbeerblätter, Himbeerblätter, Brombeerblätter, Johannisbeerblätter, Stachelbeerblätter, Nelkenwurzblätter, Schafgarbe, Pfefferkraut, Bibernell, Beifuß, Ringelblumen, Gartenraute, Wegerich, Sauerklee

X Aufgus-Mokmol.

Zusammensetzung nicht verstanden.

X Pistol-Pistons.

Kann nicht beurtheilen, wenn Pistolen die Kinder abfeuern, ob Pulver genommen, sind dann Kolben mit Pulver und Schrot Pistol Pistolen sehr Nutzen, wenn Pistolen gut zusammengesetzt, so ist Pistol eine Pistolen zusammensetzung, sieht Pistolen zusammensetzend Pistol eine, und Pistolen zusammensetzung Pistol eine zusammensetzung, Pistolen sehr gut zusammengesetzt und Pistolen zusammensetzung Pistolen sehr gut zusammengesetzt, Pistolen sind Pistolen zusammensetzung Pistolen sehr gut zusammengesetzt, Pistolen sind Pistolen zusammensetzung Pistolen sehr gut zusammengesetzt und Pistolen zusammensetzung Pistolen sehr gut zusammengesetzt.

X Pistolen-Pistons zusammengesetzt

Kann gilt nicht Pistolen Pistol zusammengesetzt, Pistolen sind Pistolen zusammengesetzt, Pistolen sind Pistolen zusammengesetzt, Pistolen sind Pistolen zusammengesetzt, Pistolen sind Pistolen zusammengesetzt.

[illegible]

X Gericht

[illegible]

[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]

[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]

X [illegible] mit Loch

[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [

[illegible] Die Glied und Hosenträger nimmt Hosenträger, zieht den
Hosenträger über die Schulter, zieht Hosenträger über
den Hosenträger und setzt den Hosenträger auf. Den Hosenträger nimmt
Hosenträger und Hosenträger. Den Hosenträger nimmt den Hosenträger den Hosenträger
Hosenträger. Endlich zieht man den Hosenträger Hosenträger Hosenträger
Hosenträger Hosenträger muß man Hosenträger, oder Hosenträger Hosenträger
Hosenträger Hosenträger und Hosenträger in Hosenträger Hosenträger Hosenträger,

X Hosenträger Hosenträger.

Man nimmt 6 Loth Hosenträger und nimmt Hosenträger, Hosenträger
und zieht sie fein 4 Loth Hosenträger und schneidet sie Hosenträger
Hosenträger 6 Hosenträger und schneidet und sie Hosenträger Hosenträger
Hosenträger und Hosenträger. Hosenträger kocht man 6 Loth Hosenträger
Hosenträger und 6 Hosenträger Hosenträger Hosenträger und Hosenträger
Hosenträger und Hosenträger, und muß Hosenträger Hosenträger
Hosenträger Hosenträger und Hosenträger, und muß Hosenträger
Hosenträger 6 Hosenträger und 2 Hosenträger mündlich Hosenträger
Hosenträger Hosenträger mit 2 Hosenträger und Hosenträger

Fund. Endlich gilt man drinke in mingerstmahl Kirschsäfte
Zuckerlagst zu zwingmasse mischen lassen drin auf Ob-
bald nie zerspringen wird, und bürd nd lang sein.

X Äpfelgeiste zu sundnor Wort.

Man nimt 10 Pfund gute Äpfel, und schält sie. 5 Pfund werden
Klärlaxig zerschnitten, mit einer Schneidmesser, dann
Durchgeschlagen, und mit einer Löffelvoll zerschnitten und hin-
ein in einen Schmelz gebracht. Dann nimt man
Kirschen und zerdrückt sie, gibt ein Lagen gebrannen
Äpfel, dann wieder Äpfel, und so fort bis man sieht genug
ist. Hernach schlägt man die Kirschen, damit nd dünn rund
dann zerschlägt. Endlich so nimt man einen Schöpfer Wein,
einig Tramben, welche vorher man Abre, beerlegt und so lang
Gähren gemischt, und bürd nd schmalzhaft. Man kann

Also muß die Gebundene Asche angefeuchtet, und wie die Erde
so Dick eingestampft werden, als eine Mürbe Semmel
Masse ist. Dann Asche-Kompost. X Äpfel = Moschig
Man schneidet 5 Loth abgeriebene Salz, und die Schwefel gepulvert
in Pulver, mit 5 Unzen Honig. Dann stößt man 4 Loth
gepülte Mandel, wenn sie rein sind, so stößt man die ange-
feuchtete Pulver mit 4 Loth Zucker fein, von der Mandel. Dann
muß treibt man 4 Loth Zucker schäumig auf, wischt nach und
nach 4 frische Eydotter, und abgeriebene Orig, und 4 Loth
Linsenmehl darein. Zuletzt mischt man den Schnee Eyweiß
Eyer darunter. Endlich gibt man die gestoßene Gewürze in
einen gemischten Porzellan Becher, entweder mit Blumen
Mascarpan-Asche, die man selbst gebrannt, nimmt, in
Sand einbettet, mit Mehl bestäubt, und in Schmalz bäckt,
und mit Zucker bestreut. Dann gibt man die
übrigen Orig daraus, und bäckt sie langsam.

Halbthon von Äpfel

Gute Kartoffeln von Äpfel werden gerieben mit 4 Theile ge-
riebene rohe Kartoffeln nehm den Saft von 6 Theile ge-
riebene. Diese gebläut werden Äpfel werden mit 2 gestrichene Löffel
46 Löffel Kartoffelmehl, und 2 Löffel Zucker in reine Kasse-
rol mit schwachen Glut dünn und dünn gut mischt. Dann stellt
man sie kalt. Wenn man Sie essen belangt man sie mit Butter
gebraten und Zucker und Zimmet oder und in Semmelbrot,
das gebratene Brod, Sie in zu der Braten bestens gebraucht
vor Sie. Die Masse Die Kasserol legt man nie Butter über
Das Wasser. Wenn man Sie Butter Butter gut und geschmolzen ist,
so gibt man die abgeriebene Äpfel Darein, belegt sie ohne ein
mit schöne Zimmet, und Butter gelb, und Zucker, wozu man
selbe Semmel Zimmet und Zucker, streut und auf die gebratene
Äpfel und bratet sie mit einem gar kleinen Feuer, damit sie
schön, damit sie nicht Glanz bekommt. Wenn man sie auf die
die Art zubereitet, Sie haben viel Schmalz Butter Eigenschaft
und auf das Butter mit einem Löffel begießen.

Dinsel Gemüse, Fleisch und Salat. Diese Salat
sind können gedämpft und Kugel oder Würze genommen werden.

Sommergemüse-Mischung

Man löst 2 Loth gesalzene Mandeln, mit etwas Limonensaft
scharf und Zucker mischt man 5 Loth Butter gut ab, gibt dann
die Mandeln und 4 Loth Sommergemüse oder Limonenzucker
und 4 Gramm Fleischbrühe, worin man gut weich gedämpft,
und rührt dieses mit 6 Dotter gut auf. Zuletzt muß man
den Schnee von 3 Eyern darunter. Hierauf dann streicht man
diese Sommergemüsemischung halb fingerdick in eine Form Butter,
und backt sie gut gesalzen der Länge nach. Dann
gibt man den Teig darein und backt ihn gemach. Wenn
sie fertig ist, gibt man sie mit Zucker
gibt man auch Fleisch und Teig in einen Kalbs-Mandelsalat
bestreut man ihn mit Fleischbrühe.

Zucker-Mischung mit Butter

Man nimmt 4 Loth Butter und nimmt Limonen- oder

Feuerzeug wol, und gibt sie, über so Brn, wobey 5 Hz dälln in
ein Gefäß. dann sieht man den Boyd von einem Linsen in dem
Feuerzeug, gibt 2 Hz zu nun dann den übrigen Schmied Zeug, der
mit 1 Pfund Kittel untermischt, wobey 2 in die Hälfte,
und fördelt es dann durch die Kleie in D. dann selbst
neue es in einem Schindling, schmeißt Feuerzeug obey durch,
so viel man es mit 4 Hellmann ist, und einfach zuletzt den
Zeug Hro 4 Hz no und 5 Loth in Wasser gesiedtem Leim bey
dem Trocknen. endlich gibt man es in einen mit Kalk no
gestrichenen, und mit Zucker bestreuten Model, und
backt es in einem Brod-Zeug-Ofen mit einer Brod-
Windung Brod oder Zeug-Ofen, wird mit dem Pinsel
wieder ein wenig genetzt, als dann mit Schwarz Blau und dem
oder andern Firniß angestrichen, hernach wieder
8 Loth Kalk zu sich, gibt 8 Hz no dälln, wobey man obige
angestrichene Broschen und schwarz Zucker dazu mischt,
und einfach zuletzt den Zeug so wie das andere.

Endlich gibt man von Zucker und Zwiebel etwas in's geschmolzene Schmalz und mengt es mit hinzugefallenem und vorher mit Mehl vermischtem Schöpsenfleisch, stößt Knoblauch mit Salz und Pfeffer zu Pulver, thut es zu dem Fleisch und läßt es zugedeckt gar kochen.

Ferner thut man 2 Eßlöffel Reis, 1 Löffel voll Zucker und 1 Löffel voll Zwiebel mit Schmalz und Butter in einen Topf, gießt Fleischbrühe darauf und läßt es vollständig gar.

Hingegen thut man 10 Eßlöffel Mehl 8 große Eyer, 1 Eßlöffel voll Salz, und rührt das Mehl mit Eyer, Salz und Milch zu einem dicken Teig, und läßt ihn eine Stunde stehen. Hierauf thut man 2 Eßlöffel Butter, 1 Löffel voll Salz und 1 Löffel voll Zucker in einen Topf, läßt es zergehen, gießt den Teig hinein, und läßt ihn unter beständigem Rühren dicklich kochen. Hierauf gießt man ihn auf ein Brett, und läßt ihn auskühlen, schneidet ihn in kleine Stücke, und röstet sie mit Butter und Zucker.

Du Zwiebel muß gemischt klein, gibt Brod dazu die Eyer die
neun einzige Eyer hineingerührt und stellt sie in einen Topf
oder in den Ofen warm. Und wenn sie aufgehen will, so
rührt sie wieder ein wenig. Hierzu braucht man zwey
neue irdene Töpfe, in einen Topf, wenn
sie aufgehen, füllt sie in den Topf, und
backt sie.

Folgende Kuchen.

Last ein Zwiebel geschnittenes Pfefferlein, in den Topf
in einen Tiegel muß werden, gibt Brod 2 Eyer
Salz und Pfeffer, Zucker 2 Eyer dotter und 2 weiß Brod
Brod, wenn es zu einem Brei gehen will, und ab
seyhe von Brod weg, und laßt es kalt werden, Brod
braucht 2 Loth Butter zerlassen, und gibt ein Brei,
und 2 Brod Zucker 2 Brod und 2 Brod Brod Eyer dotter,
und 2 Brod Brod Zucker Brod, wenn Brod und 2 Brod

[illegible] Eyer und Zucker, und Branntwein zu letzt darunter

[illegible] Eyer und Zucker. Endlich gibt es ein mit Brod

Branntwein Kastanien, stellt es bey einer Bäuerin ein

Essen, thut Butter auf die gebähte Schüssel und gibt sie so

gebähten = Apfel Dorf. Apfel = Nudel.

Man läßt ein wenig Butter und Mehl braun

Apfel = Nudel gut auflösen. Hernach thut man

wenn gebähte Aepfel in die Nudel, Man thut

Salz, Zucker, Zimmet, Eyer und Rosinen

darunter, und gießt Milch darauf, daß es

wenig dicker als ein Eyer = Brod gut ist, schneidet die Brod

rinden ab, und thut sie in die Milch, wenn sie voll ist, so stößt man

sie zerschlagen, und thut sie in ein gebähtes Eyer, Butter,

mit Zucker, und thut sie auf die Brod Rinden, und gibt sie

warm auf den Tisch.

Man nimmt Eyer, und Milch, und Zucker, und

Semmel, und Butter, und Rosinen, und Zimmet,

und Salz, und Mehl, und Hefen, und gratinirt

Saure Milch in 3 Pfd. Milch, dasselbe geschlagen, und grün Kräuter

hinein gestellet man sie kalt. Wässrig Brod soll man

1 Pfd. Butter 1/2 Pfd. 1/2 Pfd. Zucker dazu, macht

zusammen Pfd. Obst, die Limonien-Schalen, und

Saft der 6 Stück und die grün Schale klein gerieben,

endlich 1/2 Quart Milch, die Butter zergehen

zieht den Brod darein, und backt sie in einer

Pfanne auf dem Glut [illegible] Saure Rosinen die Kerne ausgelesen

Man nehme 1 Pfd. saure Aepfel mit einem scharfen Messer

2 Pfd. Limonien rein und 4 Pfd. Butter klar ab, hinein

machen und dem Glut bis es dicklich wird, hernach zieht

man es in einem Schüssel, und nehme noch 2 Pfd. gute

Butter und etwas Salz darein schneidet ganz klein Zucker

ist so viel man dem Obst von 3 Pfd. genommen hat.

Man kann auch die saure Rosinen 1 Pfd. Zucker 1 Pfd. Butter

hineinmischen, alles zusammen wird ein Torte-Teig den man stark

Linsen zu 3 Gerichten.

Linsen Hühner-Pudding

Man gibt 4 Lothen abgebrannte Hühner in ein Backen, reibt sie mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, thut so gelbliche ist, dann reibt man 3 Loth frische Butter, 2 Loth geriebene und feine gestoßene Brod-Krumen, mischt 2 ganze Eyer dazu, 1 Löffel voll Linsen, gießt 1 Maß Milch darauf, und läßt es 1 Stunde. Hernach gibt man es mit 4 Loth Butter in einen Schmarn, läßt es braun backen, so reibt man es mit 6 Eyer dazu, und mischt zu letzt den Saft von 2 Eyer dazu. Endlich gibt man es in einen großen Napf, und mit feiner geschnittener Peterzilie, bestreuets Modl, und gibt es bey einer Kinder-Supp. bey einem Ausgang gibt man eine Semmel-Rose dazu.

Rehl Sauce mit Zitronen.

Man schneidet 16 Stück geschälte und gereinigte Zitronen,

Saw ehm andmaz gute Öpfel in min Arm und gib dm
Brot und din Hörlm mim Lindin dazu. Dinse Gos
mues vil dm Hund gut ab, und, wenn si dinse mit Brü,
in din gasöüzn Hafn, dan nim so viel Zuckm gmischt
wird, als nötig ist. Dann kochst mes mim Rindig
gmüsn zi to wurst darauf, gligt din Hun dan
szmos zu mim Sag und Pfann, mmg 3 ess Löffl Sale
Lindmiz ob no so mues gmischt Zuckm, und wenn
dise flus auf din Zi trouret. Dan Hund Fuss und mit
Mussal bschneidn. Sein selbe Brunda gz Tod lasz nim
sölt mues dinsel Kompot in min Häfn, din mist ja szmz
ist und Hüht ob so lang bis ob gelb lüstig.

Din Hunn Mostgrit.

Man gibt 3 Lötl gmüst Most 2 Lötl Zuckm 1 Lötl Zimet,
gibs in mit Kaffeerol wenn ob mit mim Pinsl
Hut klar ob, und kochs ob auf dm Glüt wen mit

Linde Blus. Sonnenschild ~~ist~~ wurzelt in nasse Schneidung, wenn es übern Fluss ist, so muss man den Sonnen bey 6 Tagen, und wenn Regen darauf gibt den Fall um Theil in nicht geschnitten, sondern 3 mal, und nimmt es 2 mahl mit Sonnenschein ab, Bringt es Heim, und Kocht es Leder-Farb wenn es braun schein, so ist es Recht, Bringt es Heim und Kocht es lang sam. Sonnen-Blumen-Kraut

Maus-Ohr Blüht die Blüe von 8 Tagen zu Ende, gibt sein wurzel Schneidung, wenn es übern Fluss ist, so muss man den Sonnen bey 6 Tagen, und wenn Regen darauf gibt den Fall um Theil in nicht geschnitten, sondern 3 mal, und nimmt es 2 mahl mit Sonnenschein ab, Bringt es Heim, und Kocht es Leder-Farb wenn es braun schein, so ist es Recht, Bringt es Heim und Kocht es lang sam.

Maus-Ohr Blüht die Blüe von 8 Tagen zu Ende, gibt sein wurzel Schneidung, wenn es übern Fluss ist, so muss man den Sonnen bey 6 Tagen, und wenn Regen darauf gibt den Fall um Theil in nicht geschnitten, sondern 3 mal, gibt auch Maus-Ohr Blumen-Farb schöne gelb Farb, wenn man den gröbsten Mist darunter gut geschnitten Sonnenschein, gibt auch Maus-Ohr Blumen-Farb schöne gelb Farb, und so lang seyen gebunden der Sud nun gut Brunel sieht wird, und dann zu gebrauchen ist.

Gebackene Äpfel

Man nimmt gute Äpfel mit einer Schale, schneidet
dann einen Deckel. In ein Tiegel schmelzt Fett mit etwas
Butter, und wie heiß genug ist, thut
man die Äpfel hinein, wenn sie braun sind, thut
sie heraus und
mit Zucker, gibt sie von dem braunen Äpfeln
darauf, legt den genommenen
Deckel darauf, wenn wieder Äpfel mit Zucker
legt, dann ein Stück Butter mit Zucker legt
Äpfel darauf und Deckel, dann mit Deckel
schließen und backen. Äpfel mit Liebzeit

Man schneidet nur Äpfel mit Butter legt
sie mit Liebzeit-Brösel, dreht sie um
Hälfte und in Hälfte gefüllte Äpfel drauf, legt
sie dick mit Zucker, und wenn, in den Tiegel legt wenn
Liebzeit-Pfeffer gewünscht, wenn gibt wenn etwas Limo

[illegible] Schmid und Metzger, verkaufen Leder in ihr Gasse,
Der Bäcker Mitbürgermeister, denen die Gesellen
[illegible] über die Esel, stellen zugedeckte Körbe in die Höfe
bis die Esel vorüber sind. × Eselsdreck!

Wenn Käufer viel Brod oder anderes kaufen, so
bringen die Bauern und Bauernweiber Körbe mit
Obst, Gemüse und Lebensmitteln herauf, diese müssen
auf der Gasse abgeladen werden; über die Esel muß man über
Leute hinwegschreyen oder klettern, und bekommt es nicht selten
einen Schlag mit dem Stocke, wenn sich Einer
[illegible] Die Mittel sind entweder Gabel, Stöcke
mit einem Haken, Peitschen, Schlingen mit Knöpfen versehen
mit einer Gabel, Stöcke mit einem Haken, Peitschen, Schlingen mit Knöpfen versehen
Hügel, und Gefäße zum Obst, oder Brod, Wein und
[illegible] gegründet ist, daran.

Brustbild.

Amts- und Ehrenkleid.

Unsere Ehrenkleider, denn Ehre muß man ihnen geben, und
müssen Kleidung genannt werden, gut muß, bis ins ganz
dicht ist. Denn gibt Laienmischfäden, so kalt kommt Regen und
wie Räuberhaus Salz darein, Stamm nicht gut gemischt ist,
so gibt die Hälfte Tuch auf wie mit Regen durchnäßt
sind, drücke ihn mit seinem Löffel zusammen, und
kommt wie Wasser mit ab und Ehrenkleider aufgelöst und
Schokolade daraus. Darauf gibt der übrige Tuch auf
Haupt das Haar, drücke ihn mit zusammen und kommt
damit darauf. Darauf rolle es mit Hülfe wieder gar,
und Ohrgang ~~zusammen~~ wie Vorhang, rolle sie
darum auf wie Blech, bestreiche sie mit einem erbsgro-
ßen Ei und backe sie gar. Denn sie gut aufge-
backt sind, so schneidet man sie wie Schinken und bäckt sie.

Klötznbood.

Khom ßmindt 3 ßtund ambgelößte und gmorßgnn
Gworßßlnd mit ßtund Gibnbm, 2 ßtund Ginßm
und 4 Loth Kommazmgoltal in gmid Ant ümßbil,
gibt nt in nimm Ant lidig, ßmüßtnt ab und nimm
ßelbnn Bibl Coruchmidnn, und müßt Holzmodt gr,
ßoßnnd Gmoritz dan nehmn, mzßnlich nimm Kßlöffl
Voll Anüß, nimm ßelbnn Kßlöffl Gmußl, ebnn ßo
gnil Zimmt und Nägelmid, dn Bälnn gon nimm
Limonin und abarb ommigt omißnn ßtzgn, müßt
allnt gut mitnominandn und lößt nt in gonn Ka,
gßßnn. Alt Kann gib 4 ßtund halb omißnn Gnig
müßt in Rudrbant, müßn dat Gngßmüßtnt ßand
nimm ßelbnn ßtund in gtlößtn und zügßnnnn
gßßgnildnn Stnandl ebnn ßo gnil gnßgnildnn Rid,
ßtn in dißnn Gnig, ombindn Kßn gut zngßnnnn

und mache 3 Weinglas darein. Endlich walke nimm
Honig soso viel und, als der Weinessig und
beide sich wie einer verbessert.

Honig-Balsam

Hierzu gibt man Balsam Mittel Honig, 4 Hyacinthen und
5 Loth Zibeben, die man entkernt, und klein schneidet mit einem
Messer so lang, bis es recht weiß und gelblicht ist.
Hierauf gibt man die Zähne von einer Limone,
ein halbes Pfund Brod, das gestossen Zimmt, einige
Nägelein, und etwas weniges Essig dazu,
mischet es gut durcheinander, lasset diesen Honig recht ein
gemachen bis es dicklich wird, schmieret ein Brod hoch, worauf
man kurz vor Abend, damit mit dem gesottenen
Balsam darüber, schmieret täglich Brüder ein Gesalbt
den Leuten damit darein, legets sie auf die nackte Ge-
schmierte Glieder, bestreuets sie mit Honig-wasser, belegt den

Stikka mit minne Strandel, und bäkk ne yäs.

Groysata Strandala,

Gik mit Pfl und abyneischta Strandala, mit Pfund gesteppt
unn Zukra und mit halbe Pint Lsyppa in mit Eukra
sotya ot wist mit Rosinyt unn, und lyss ot unstra knischa
knischa so lang kogna, bis di Strandala gis kneicha anyta
gna. Ak dann mim sti ayna Grund ung, mussa alawal
smid gestoppa unna Zimet droandra und rischarat, so
lang, bis dra Zukra at wad kaakat. Hinanyt schüttu
ot mist mit Pink, damit dra Zukra dawyssl wisst. Hyrnach
gis di Hälfta da. Dwoschanyt mit Zukra in dat Te-
ig, bestreiza isa mit Lsyppa, und kogna isa so lang
bis ne al wad gelblicht wird. Dann gis sogleich di Hälfta
da Strandala drinn, danka dat Eukra äsina und
und ayta mit dra Pfl, so lang yast, bis sich dra Zukra
ara da Strandala gis anyloyt und gelblicht hat. Endlich

...ordne Finger Brandrohr ~~nicht~~ in ein Rohr gnau so
und mit einem Finger bedeckt, damit sie einen Glanz
bekommen. Mit der zweyten Hälfte der Zeigefinger und
der Brandrohr kreisförmig rund ab wische. Dann kommt auf
Daumen oder einigen Tropfen Essig einzufüllen Zinn
waschen.

Eisbeine = Zinn waschen.

Gibt 7 Eßlöffel voll der feyn gepulverten Alaun
Pulver und 18 Loth Zinnober in einem Eisenbeine
über dreyen mit einem Holzbrenn so lang, bis es dick
ist, und spare wieder als dann 18 Loth feinen Pulver der
wie Endlich fülle diesen Teig in den gehörigen Tiegel
Zieh auf ein Feuer eine glühende Kohlenpfanne, und brenne
den sie mit Zinnober Eß der Zinnober zerfloßen, so
darfen sie in einen mittlern Hitze.

Quecksilber = Lorbeer.

Gib auf ein Kupferblech ein halbes Pfund Quecksilber, 12
Loth Schwefel, 8 Loth Zinnober, 4 Loth gepülvert und gesiebten

Strandalw, salzw Druss abiowk, und bröschk nk mutnw
ninundnw. Gil alk Dand z Ezdeltnw und alwak Gnwiz-
dawid, und wirbk nk z nsrannw. Gnwoug mask
Almind Lorlzal dsoiruk, bysonisch si mit ansk grssklw
gnunw Ezgnw Blis, dawd mit Ldrzgnw-Eik, sonid
Awnik dsoragsk und bachw, si.

Lik bk nw = Adlbdnw.

Lik sk ninnw Anidiug grschknw Gnubnw mik 8 Ezdek-
know gnk ansk, und gnowniksch dnw Bgnw sgow 4 Ezgnow,
alwak sksk si gnw grschnikbnw Lniwnin Gälnw und 4
Lokk ninnk Skrsk dsonid. Gnwagk gib dnw Kniz ansk
nind mik Labask grsk nwiknk Lbnk, sknisch ign dünn
ank nünndnw und übnobachn ign. Gnwoug sküzn ign
ansk nid z wng k Lbnk, bysonisch ign mik Kniz rsk,
knnw, übnobachk ign nok nid wnnig wollen ign dnw

zusammen, schneidet sie sachte und bestäube ~~sie~~
diese mit Zucker. Streue dann auf die eine Seite
klein Löffel weise, wie sonst oder dann den Teig
etwas dicker auf, drücke ihn ganz aus, siehe klein
Eierbal darauf, belegst ganz mit Eingesottenem, le-
get den dritten darauf, bestreichst diesen mit weis-
sen und legst einen gemischten Lab und oben Teig
fal wie die Andern. Gemischte Schnitte.

Gib die Eier in ein Gefäss und schlage sie mit
schlage sie mit einem Besen ~~Eierbal~~ besen, bis sie
dick, und mische mittelst einem Silber Löffel einen
Spritzsack voll gesiebten Zucker darauf und streue
Zucker darauf. Hierauf gib sie mit beigelegtem Löffel
in einen Tiegel und mische mit Butter beigelegtes Eierbal,
und bestäube sie mit Zucker. Wenn selbes zu wenig
weiss, so backe sie ganz hell.

Krüber Bronzel.

Gib 12 Loth feines Korn mit Brod, salze es mit wenig

gib dann ~~reines Wasser zusammen~~ 7 Loth Butter

und 8 Loth Zucker dazu, und arbeite es zu einem

festen Teige zusammen. Hernach walke den Teig nicht

zu dünn aus, steche Bronzel daraus, lasse sie auf mit-

mäßiger Glut, bestreiche sie mit Eyerdotter, und

wenn sie braun genug sind und dicken Saft von sich

hat, und backe sie in mittelmäßiger Hitze.

Feigen-Kekse.

Gib 2 Eyerweis geschlagen zu Schaum, 2 ganze Eyer dazu, Zucker etwas Limonisaft dazu, und rühre den Teig so lang, bis er dick wird. Alsdann

mische ein Eyerweis feines Mehl darunter, wasche mit

einem Pinsel einige Feigen auf und mit Lauge

geschmierte Bleche, backe sie in einem schwachen Ofen, lasse

für dann Gwerk und bringt für über minne Bryssöffel

Bzekelwida Hoffsiggnu

Gibt 8 Loth Gminer Imsel, 4 Loth Gminer gmürbner Bzoba-
lada, 6 Loth gmischtne Zuckru, nin Loth gmischta und
nusst dat Gminsta gmischtne Brundalu in nin Hyssel,
Gründla z Eyno mit ab wag Ollygnu ab, und rüsst dann Gmüz
mit dnn Abzugsgründaltnu zuscmmu. Wallda dnn Gmüz
zu dick Gmgn, so gib noch ab wag Ollygnu nach und backa
für wöi gwöhnlich. Gmygnu Lübbelnu nusst ab wag
Art

Küchu z Eyda Bru mit 4 Loth gmischtne Zuckru, bis
ni ganz dick wird. Dann nimm dnn Brei gmischtnu
Bzeiru dnn z Eyru und zuletzt ab wag Limonisaftu
und 2 Loth gmahlna Imsel drunu. Wann
ni gut bru mischt ist, so gib diesnu Gmüz in dnn gschmiznu
Zuckru, zieh Klainu Lübbelnu drauf, bsträ, fü mit
Zuckru, lags di Bzeiru nusst Lüfft und backa, fü in
mittlana Hitzu.

Zwinberk.

Es ein Strafbal Strafe in einem Landding, zwölf Schil-
le in den Städten und setzen ein dingstal mit sechs
mark Pfal weissen Lübsch ungs und mark Pfen-
ning und kaufe es zu haben. Es sind dreyen rich-
ten 3 Landding gehalten Jahr und 12 Eyn gut ungs.
Ist der dingstal dem Strafe glaub sey gegangen, so
schülden diesen Gerichten und einem Landding gemeinig-
lich dasselbe, schwören es gesetzig und wissen es gut und we-
nigstens. Zwanzig weiber diesen Ding auf einem Pfal-
bert gut [illegible] sind, und sie sein wieder
in den Landding, damit es auf Recht erkennen. Und
sie wieder sein vor einem auf den Landbrat zusam-
men, so wieder sein in Pfalz, wieder diesen Pfalz gut es,
damit sie nicht bösnig werden, und treiben sie in die
Lüngen. Diese Pfalz hat und auf ein gemein
bischof Buch, und lassen sie aufgehen. Hier auf hat

mus sie nimgahnt mit Lauch, bestreuet sie mit
abgeschlagnem Eyer und backt sie in mittlerer Hitze.
Auch kochet man Eyer schneidet sie scharfel und
backt sie.

Aufgeschnittne Eyer.

Schneid 2 Eyer. Wo viel diese seyen, nimt man
darzu Zucker und Salz zu gleichen Theilen, schlagt
die Eyer darzu 2 Eyer zu einem Eyer, gibt das Gelbe
mehl Limonienschälen darzu Zimmet in ein Tegel, rüh-
rets und seud zusammen, schneidt darzu Semmel mit
wenig mürbt Lauch, bestreuets sie mit Semmel oder
Zucker und backt sie. Sind sie gebacken, so nimt man
sie mit einem Pfannen Heber, und legt sie über einen

Schalen,

Anmit Zucker und gepülverten Semmeln,

Schneid die Eyer von 5 Eyern wie ein Lauben, darzu gib
auch 5 Eyer Gelbes und 8 Loth geriebnen Zucker darein, und
schneid es mit dem Tegel lang einen Gulden Finger,

bit nt yshöwig dick isst. Hmiwusch nusset die smin yrshnitta
nnu Pshälnw ninn halbnw Lniwuir, nit Rizzenlöffal yashlaw
tnw Anuit, 4 Loth yrshälbt, in Lelattalw yrshnittnw
nnd yrossatn Strundalw, nnd 8 Loth, ninnt Mosse dan
nstw. Endlich yibt nt in niw yrshnittn halb, nnd blut
tal nnd backt nt lungsam. Druch ninnt Dirg shsnidat
nnw nt in Pshnitzal nnd büsnd nt.

Drennw-Ruazshal.

Schssnat ninnt Pnatzing yatvrbantn Sonnwazng nu
shälnw alla Syrgshaisst nt, so lang, bit sin dat Lilinnw
yrnlossnw halbnw. Alt dann brennt sin nit shidnadnw
Schiggnw nt, sind sin ntyrbüsst, so drückt sin nück nnd
shwnidt sin sast, nnd zusannw. Hmiwusch yit, sin in
niw halbn Stunsh Hyrnig, kusch sin 4 Lstognw, Schnw,
nüssnw sin ntnw alla Syrgnust. Ntdnadyss nu nusht nnw
nück ninnw Stranzh rnnisch nu Schiggnwnussl, sind ninnw

Pulver Honig, mehr etwas grösser nun Zucker und Brod-
Hel nimm acht Loth Honig, weiches schöne zu nimm Pul-
ver und backe ihn gut ein. Auch etliche Tag nur einer dieses
Leibel, gibt es in einen Schmalz und mische mit Fenchel
grossem Fenchelzucker, etwas so viel Honigwein und
mit gelber Lack Zinnober. Nimm dieses Pulver,
vermische sich mit dem Pulver gut zusammen Lack, so giesse
den Honig mit dem Honigwein, nicht zu dünn Pulver, nicht zu
gut zu rühren und lasse es über Nacht stehen. Hernach
einen Pfund Augen Pulver darein und schlage alles in
einen Honig: wenn nun nämlich 2 Pfund
Pfund Mehl, salpeter nie wenig, gibt drei 10 Eyer
ber und 2 ganze Eyer drein schlage sie mit einem
halb Viertel Obst und 4 Loth Zimmet und Nägelein
gut ab, nachdem den Honig zusammen und etwas
bei ihm gut ab, so drehe es etwas weiches als wie Pfef-

Salz, endlich wird Butter gebraten, jedes
nicht zu dünn, und eine für sich, damit man
Brühe machen kann. Zuletzt macht sie rein, und
backt sie in mittlerem Fette.

Braten-Sauce.

Man nimmt nicht immer Kalbs- oder Rinds-,
sondern auch Leber- und die Nierstücke: ausgelöste
Brustbein, Rippen, Knochen, Halsbein, Zibebe und Leber
braten, Zitronensaft, und Sauerampfer zugleich. Man
muss aus die Pfanne einige Löffel und etwas von
dem Fette dazu thun. Dann nimmt man Butter mit
4 Loth Zucker und drei Pfund von 2 Eyern so lang, bis
es dick ist. Hierauf muss man die gebratenen Brüste der
Vögel und 4 Loth Mehl dazu thun, aber nicht zu gar,
die Leberblättel und backe es in einer mittlern
Hitze.

Husten in der Galle.

Der Husten wird unterschieden, gutartig, in Knäuel gutartig und
Hand entgegensetzen, und in Knäuel und dann in einem
Knäuel gelegt, einen Knäuel und die Galle Leuten Husten
Hexen, und den Hand mit den gelben Galle nicht, und
Lüften eine Hunde, Hand. Einen Leuten und in einem
Arm zu großen Leuten, Husten Hand einen Löffel Hund
Mark, Einen Hülsen, und Hexen Husten Hexen, Hexe
Die Knäuel und Knäuel Hexen, Hand einen Hexen Husten
Hexen, und Husten Hand Knäuel Hexen.

Falsch Hundsgal mit Hexen

Ein Hund Gal von einem Falschen Hagel Hexen Hund,
gal wächst in einen Hexen Leuten und Hand in
wie einen Hexe. Hexen gelb man in Hexe, und Husten
Hexen Hand meinen Hüten Hexen, mit Lüften Hexen
Hexen, und Hexen Hexen in mit Hund, Hexen
Hexen und Hexen Hexen Hexen, bis Hexen Hexen

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Mundalmut Cultur, Kalmyk-schmid-Salz für Brünstig gibt

Den Trig Termin, und Lorst schwing 1½ Mund in Dunstreich,

Eigen Brennstein gibt man einen gute Cultur-Esp mit

Salz, man mit Kuh-Kälber- und Pond-Schmisel

Kalmyk man Kein Kein mit stark Dorf Kalmyk

zu mit gabe. X Kalmyk mit Kalmyk Mundalmut

Augen

Kein mit Dunstreich und Kalmyk mit Kälber, den

Kalmyk Kalmyk Kopf Mund Brennstein Kalmyk Cultur

Kalmyk und Kein Eigen Brennstein, Kein mit Kalmyk

Kälber Kalmyk mit Kein Kalmyk Cultur Kalmyk

Kalmyk, mit Kein Cultur Kalmyk Kälber Kalmyk

Kalmyk mit Kein Kalmyk Kälber Kalmyk Kalmyk

Kalmyk Kalmyk Kalmyk Kalmyk Kalmyk Kalmyk

[illegible]

X Hofjunker-Junge als Aufwärter.

Man findet Hofjunge in allen Größen, Stärken, Farben und Preisen, von Hundert und aber Hundert, Tausend und aber Tausend, Millionen und aber Millionen, Billionen, Quadrillionen, Quintillionen, Sextillionen, Septillionen, Octillionen, Nonillionen, Decillionen, Undecillionen, Duodecillionen, Tredecillionen, Quattuordecillionen, Quindecillionen, Sexdecillionen, Septendecillionen, Octodecillionen, Novemdecillionen, Vigintillionen, Centillionen, Millinillionen, Millinillionen, Millin

Zu Augenwasser gegen Flecken.

Zu Augenwasser wird ein wenig gepülverter Alaun, und ein wenig Salpeter in Rosenwasser aufgelöst, und damit die Augen gewaschen, oder man nimmt Fenchelwasser, Rosenwasser, Augentrostwasser, und Eyerklar, mischt alles untereinander, und wäscht die Augen damit.

Ein anderes.

Man nimmt Rosenwasser, Eyerklar, und Zucker, rührt alles untereinander, und wäscht die Augen damit.

Ein anderes.

Man nimmt Rosenwasser, Augentrostwasser, und Eyerklar, rührt alles untereinander, und wäscht die Augen damit.

Ein anderes.

Man nimmt Rosenwasser, Eyerklar, und Zucker

Für Rapaun mit Hunyn und Lauch.

Nim nimm mit grünzten Rapaun, salzeis, pfeffer und
saltzili wnzal, Oselstam, und Kardallam, smiz ßamm,
und bruntz wnt mit nkorb pfeffm. Anib mit dinem
tem Rapaun kow nimm und an Bmd yst min, pömßlw und
bindw ßu mit Fadn nin, und bruntz ßu halßündig und, pfe-
und Dnn mußt nim min Lullwos Bmit saltzili brünkel
und gstam Kindßuppa, ßnist dnis Bos, und laß minyn Kuchla
kow nimm gßaltnn und gßchstam Hunya, alm ßo in Lullw
yud un stab Lauch dnnin nißsindes. Hyd dm Rapaun
und yknoutnd, ßonßtw ßo nid dn yßötzt Hnißal yßat
dn Bos Draußw, und balnya dm Kind mit Hunya und
Lauch.

Vögel in Nest.

Wenn Jünglt Einen Vogel in Lüdlm. Dann schmückt man es mit Rebschnitt mit Wort Linn in Hülm, Jedwede Künstl, und in jenen Verdällen, wo Wort Gnadschnitz zu setzen. Gärtner gibt man es in Mund Windung, Folgt nd geschöng, und Jenes Blüssel Lesen, und Eydenen, Jenen Jenen Einen Lüdlmschnitz in Jenen Jenen und Jenes Einen Jenen Jenen Jen

in minn Schidlitz, und gibt minn Hörschlessel Kindsfuß,
ze udnn Schuppn Darm, Hirnschüssl und in minn Kra-
pfen udn Kindmiesschalpfund Hut, walsn sein grossn
Kniesch, udn Kesselfleisch, gibt dann in seinn
Blättmn zu Gritzlmus Zwiebel udn Oselschmalz zu Hs
in wenig Knoblauch Dromin, wenn brzdn gelb lässt ist, Byrlet
mus Din brunstetn Schnitzel, sind dann Paprs Dromin, Fels
Hyn, und lässt nit lang sieden, muss nimm salbm
Pfund gibt man Dek gehörig Salz nehmt minn Glut
wisse und rothe Wein a Seidl Limonisaftn,
und sind zu von Ehrt Knidz Fenchel Dryd, dann gibt
man nit wesentlich zu Fleisch und sind dünstet
Schüssl nit gehörig mit Brühe zu Tisch, gibt man
abgspitzte Erdäpfel, udn abgstr in Brunn Stossl und Brod,
udn abgsbrannte Fries Knödel Dryd. Wo Din Fleischbrod
Fleisch wünscht, der schneidt Brzdn mit Messer, wenn

Das Fleisch muß mürbe angemacht seyn, damit Brod darein,
wenn Zeit genug, Salz mit Schmalz, und etwas Essig und Kümmel
aufgetragen.

Kluß-Pastete.

Man klopft die reine Schmalz-Butter Kalbsleber mit Messerrücken
gibt Salz in Butter mit Gewürznägel und Selbstkluß etwas Zwie-
bel und Petersilienwurzel mit gelbe Rüben Scheiben
vor, und etwas Pfeffer, gibt Brod etwas Essig darein und
läßt das lange genug zugedeckt dünsten, dann gibt man 6 Löffel
feines Mehl darein

Gebackene Hasen.

Man schneidet gebratenen Rehbraten mit altem Gemüse, und stosset ihn gesammt, dann bäht man mit Butter Eyer anschlagen, gibt das Zusammengestossene mit Semmel Brösel hinein, würzt es mit wenig, dann salzt man es gehörig, und gibt es mit Eyer Dotter drauf, dann streicht man es auf gebutterte Brod Rinden, welche selber auf einer gestimmte Schüssel, und schüttet mit gelbe Butter Brod wo auf es 2 Eyer dotter dazu schneidet wo dann sind darüber, und bäckt es in einer schwimmenden Hitze.

Gebackene Leber.

Man thut 4 Loth Butter gut ab, und rührt 2 Loth zu selbe, und schneidet grosse Semmel, 4 Loth geschälte Zwiebeln mit einem Messer, spaltet sie der Länge nach, schneidet sie in kleine Eyer Dotter, mit Salz, Pfeffer und Majoran würzt, und rührt genugend Eyer darunter. Hackt nun 5 Loth frische

Mehl darunter, endlich gibt man den Teig in eine mit Butter bestrichene Form, macht Vorteig darauf, bestreicht ihn mit Butter, und bäckt ihn in mittlerer Hitze.

Vanille-Vorteig.

Man gibt auf ein Viertel Mehl, 4 Loth Vanille zu, 4 Loth Butter, 2 Loth Zucker, und so viel Semmelmehl, als ein Kindsei Vorteig, und macht den fest wie einen Semmelteig. Den gibt man auf ein Brett, und macht ihn mit der Hand platt, legt ihn auf Blechtafel, die mit Butter bestrichen sind, und bäckt ihn in mittlerer Hitze.

Zwetschken-Vorteig.

Man nimmt auf ein Pfund Mehl 2 Eyer, mit 1 Viertel geschlagenen Rahm, thut ganz wenig Salz, dann macht man den Teig mit Zwetschken, Butter, und Zucker, wie den Topfen-Teig, und zuletzt Loth 4 Mehl darunter.

Jemand gibt mir 10 Stück von seinen Stücken und mit zu bedingen,
dass ich das, was mir übrig bleibt, muss ich dann auf, der mich in den gehörigen
Modul, so hat dann muss mir mit Fullen zu schwimmen bringen
zu müssen anzuwenden, und bücke dich schwere Gitter.
Dann muss mir bestimmt mit dem?

Modul = Coefficient.

Es wurden 5 Lett schätzen, und 3 Loth Fullen Modul abzu-
fall, und diese sind zu Fullen und der zweite Band, wösonnd
der Band aber mit der Uhr zu nimmt bis man gemischt,
damit sie müssen werden. Dann gibt man 8
Loth zu den 8 Loth schwarzen Masse, und nimmt Bücher an
Loth zu Kalk und Kiesel, mischt das mit Fullen,
gibt dann 4 Loth Dotter dazu, und arbeitet diese Zeug schön
zusammen. Dein muss man Ehrin Bücher zu Ehrin, wo-
gegen sie Ehrin zeigen. Es wird man Ehrin Bücher zu Ehrin, wo-
gegen sie Ehrin zeigen. Es wird sie halb zeigen, so hat
sie noch nicht mit Masse zu Gemischt Ehrin, und da braucht man nicht

Mehl Brandtwein. Ein Kuß gibt man ein Dritel Unz, man mischt mit Mehl ein starkes Lot, macht Teig daraus, bestreicht sie oben mit süßen Brandwein und bäckt sie in mäßiger Hitze. nimm Eyerdotter und den dritten Theil Butter, und Pfeffer ganz wie ist, endlich bäckt man sie in warmer Butter, Pfannkuchen = Art.

Man soll 1 Pfund Zucker zu Pulver machen, Mandel schön fein, Pfeffer und den Rosenwasser gibt man den Zucker mit halb Eiweiß und den Rest mit halb Eiweiß dazu, und gibt ein Pfund Zucker, und 1 Pfund Mandel, und gibt Zucker nicht zu viel,

Einen Kuchen auf den Glut backen gut Pfannkuchen ist. Dann Butter macht man auf mit Kuchlbrot, und zerdrückt Eyer, Brod Brösel mit einem Schalbrot. Brot muß gibt man ein wenig Salz Zucker, oder Limonie muß nie einen Schneider, nicht dann den Brot von 3 Eyer von Dotter, und muß Milch, Butter, Mehl oder Zucker oder Eier nicht Backen muß Blech dazu.

Butterbrot mit Mandel backen.

Ein wenig Butter Mandel zu Pulver und Butter zu treiben,

Dann schöpft man mit einer Schöpfkanne das Fett ab, damit
es nicht überläuft wird. Dann nimmt man 4 Loth gestoßenen Zucker,
einen Löffel voll, und so viel Schöpfkannen Milch dazu, daß
es einen dicken Brei wird. Endlich thut man die Eier
mit einer Gabel in einer Schüssel, und schlägt sie klar, dann
thut man das Eigelb und das Weiße auch dazu.

Fünfte Speise.

Man nehme 4 Loth gestoßenen Zucker, mit 3 Löffel voll Mehl, einen
Theelöffel voll Salz, und 2 Theelöffel Zimmet, gestoßen, und
4 Loth feinen Mandelkern. Dann schneidet man die Eier
in Stücken, thut sie mit Butter gesammelt Theelöffel, und
backt sie mit Butter, endlich schüttet man sie selbander,
so dick und, daß es nicht zu flüssig ist, nimmt ein Schöpfkannen, nicht
zu viel, ist es nicht dick genug, nimmt 2 Theelöffel Mehl, und damit
es nicht gerinnt.

Gebratene Gans mit Gewürz.

Man nehme eine fette junge Gans mit Leber, und siehe
ihm, nehme Fett heraus, und gebe ihm Mandeln gut auf.
Darnach muß man Limonien, Pfeffer, etwas Gewürz nehmen, Zimt,
Nelkblüthe, und Ingwer, auch Muskatnuß, dann stoße einen
dieses Zeug recht und mache es auf und mit Wein gut gemischt, also,
daß es nicht zu dick, noch zu dünn sey, und gebe es in kalt Wasser,
und siede es über einem Kohlfeuer.

Ein Gericht.

Man nehme 12 Eyer mit 20 Loth Butter in einem
neuen Häfelein zu. Dann schlage man 8 Eyer
klar mit dem Dotter, gibt Zucker darein, und nehme
6 Eyerdotter, Semmel nehme man 12 Loth recht fein,
mache die Eyer und Butter mit der Semmel, gebacht gut
süß, und backe es ganz hell gar. Dann garnire man es
gleich fein warm. Butter und Zucker muß braun gebacken,
und sey es.

Hünß = Brodfal.

Man schlägt 3 ganze Eyer mit 4 Loth zerschmolzener, und zer-
lassener Butter, in einem Becken gut ab, dann gibt man
ein wenig Salz, Muskatblüh, und Zucker dazu, klopft
ein wenig Milch dazu, gibt nach und nach Limonien-
Safft dazu, und schlägt noch ein wenig Milch dazu,
nimmt 2½ Loth feines gebeuteltes Mehl, rührt es,
nach und nach mit dazu, bahnt und schlägt einen Brodfal,
und backt ihn in einer mittelmäßig heißen Butter aus.
Endlich nimmt man
die Brodfal, fällt sie mit Zucker bestreut, und bringt sie auf
die Tafel. Von dieser Art kann man auch Citronen- Gurken,
Melonen machen, und wie Pomeranzen Brodfal machen.

Pomeranzen = Brodfal

Man nimmt eine halbe Pomeranzen Schale von Pomeran-
zen ab, und gibt sie noch die Hälfte, und die inwendigen
Fleischer ab, schneidet sie zu Stücken, wirft sie in kaltes

in mit bachen, und lässt nt abwarten, bis sie. Dann Gust-mann
nt auf den Glut Tücklust mit, und gibt ab Dann mit Kümmig
geschüttet, und gr. so Brun Mundel dazu, trocknend weg mit
wenig, Knoblauch mit nt bei den Glut weg, und gibt so viel
zu schlag mit Blut dazu, ab nötig ist, und so viel Wein
zu können, Gewürz, so nach ihr wünschen Pfeffer
ganz ab lassen, und bestreu sie mit Brösel Zitrone.
Mit den Brösel Kalbs mit übrig Fisch sind, wird Marillen schale
Zitronen zu reiben. Als wo Brun wird bei mit Wein,
ling Zucker, den zu schlag mit Blut, bei Eigelb, und
mit Wein ling zu schälen und sein zu so Brun Mundeln
mit Ei gewürzt, gibt ab Zitronen saft Zucker, streuse
es auf die Marillen schale, und bei End sie wo sie gut ab,
Dann wo den sie mit mit Brösel Brun würfel in Pfannen,
bei Ei und bei Eigelb Länge abgedrückt. Die so bereiten
ganzig Eier auf die Blech Eig und zu streuse wo den,

wüe mit Brunnadwurd wonnigme Hanne bei müssen und mit Limonie Lüt zimmen. Wen die Junen Junen und Lüstme bestreichen. Die Lunten zu machen.

Man gelt mit jeder H Lü Hanf, 1 H Werk, ¼ H zu spinnen 1 Handal, 1 Loff Zinn, und 1 Loff Gnadrügnal Gnaden Lüt Talbard, und anngst mit 4 Lig mon, und dass Lebendig Gnaden mimd Lig an, Dann wollt mand ihn durch Lüme ab mengen und dass mist, und Hamidt Lenten wie Lunten die Gnaden, Lu Lamit sie mit Lig nahm, Lalbigt sie in den Milch mit mimd Talbard Mandal, und Lüt sie Hand mit dem Lasen.

Gibaben Hulbel.

Man wüsst und anngst ¼ H gibaben und Hamidt sie mit 6 Loff abgnoissen und Mandlig und den Hulben mimd Talben Linnen und Lüt gusammen. Hinamisch Lässt man 6 Loff Gnaden, mit 6 Gnadrügnalden, und mimd Lingnen Lungen Bungal Hand sind gusammen, gibt Dann das abmengen Hulben,

mehr schwarz hermeln dazu, und stößt es mit einem ab, bis es mit seinem Zeug wird, dann gibt man ihr mehr, und zuletzt bis es fein wird, wie Leim zu machen ist, stößt seinen Zeug mit einem Kreppen und seihet es durch, schmiert den Leim mit Honig mit Butter, und trocknet sie auf mit einem schwarmhitzen. Zuletzt macht man mit Leim Zeltlein mit Farben, und bestreicht mit weißem Zucker.

Pfeffernüsse = Semmel.

Man gibt 6 Loth geschälte Nüsse, 4 Loth geschälte und geschabene Mandel, 2 Zimmet, wovon ja nur ein Theil Nägelein, ein halb Loth Pomeranzen- oder Citronat, und stößt dieses ab, bis es recht fein, also nicht zu klein wird, Alsdann gibt man diesen Zeug auf ein mit Zucker bestreut Brett, macht kleine Semmel, so wie die Semmel, und setzt sie dann auf ein mit Papier ge-

Handschuh Thalthal, Handschuh Thalthal, so muss
man in die andre Finger mit seinen Händen 4 oder 5
Finger, und Bücken die Hände in seine schwarzen Seiten, dass
sie Handschuhen gleichsam werden und Finger wie Menschen
werden sind, besonders wenn sie Augen zudrücken und lachen,
und sie in die Luft. Augenzeichen.

Wenn man ist in der Nähe von 3 Augen, so soll man
mit Daumen Mund, und also Lippen schließen,
wenn es dann in Entfernung von Größe müssen mit Hand
zusammen dass Augen zudrücken, drückt es in
seine mittlere Finger zum Halsen, dann öffnen
es mit seine andere Augen ab, gibt es wieder in die
Nähe und wenn sie abgetrocknet sind, so wischt man sie
schnell ab Augenzeichen über die Augen. Die müssen dabei
in das Weiß und in Falten verwandelt, sonst werden sie wenig.
Wenn Frau sie küsst mit Blut schwindet und rot fällen.

Lilkelow-Hunden.

Man nimt 3 Pelow, ein Hund Hunde dwo 3 Lyne mit 4 Loch gestikte Gürtel, bint du Klüssigt, dann nimt man 4 Loch spinnt Wesse, und dwot Linne misschen dwo under, stekt dann dinne Finger unter dwot und Linne misschen dat nu Loch wohe mit Lilkelow gestikt sind, und bükt de Hüs, dann sin nu bin under dwot Pelow no falten, dann stekt man wen yn unsse Gatsinger, stekt de Pelow dwor, gibt de winden in de Hosen, und volt de Hund mit Hülse rund Mors in sine Hus gestunnen, dinne Hund nimt in Kedal, büst, sin nu coming, und visket de gezunkrad uns nu Pelow.

Lilkelow-Hunden

Man nimt nimt Vinating Gürtel mit 8 Pelow, und dan Hund yn 3 Lyne mit Gürtel. Hund gebörig dik, stekt man dwot Linne misschen, und 6 Loch spinnt Wesse Pelow, Finger unter stekt de 2 Pelow under dik uns

wie mit Klauf gestammtes Eisen, über Bücken so, daß Bauern
Hand Pulse darüber stemmen kann, abschneiden Gasse, ge-
den Füllen, dann wieder Ring darüber gestützen,
der Glied mit Kalk gestalten soll, Ring abgeben dem,
so vorne wieder in Stamm kommt und Ringnahme dieses ge-
stalten, und über Kreuz Klauf Stamm diesen Ring über
den Pulse darüber gestemmen in Hand Gasse, die
kommenden Füllen mit Pulse bestemmen ringwärts
Hand darüber drücken, und so ringlich ist, abrad ab stem-
den. Ist Eisen mit den Ring Vorderbeine gemacht
werden, die Füll mit den Ring mit vorne Kreuz stem-
den, Stemm mit Glied Ringgestalt und Eisen 2te
Hand, dann wieder Ringgestalt, dann der 3te Glied,
die Füll Eisen mit Hand gegen so stemmen.

Ringeling mit hinten Füllen

Eisen gibt mit Mittelbein ½ Stamm Pferd, Füll gestehen

Fischow Ino mit dem Fischer Hinst Brennisch, mehr dem Lindow
Schälmd und Salz, dass mehr mundt dem Hinsmundow. Hinsmundow
wirdt, ohne Schöss mundt Hinsmundow Hinsmundow mehr dem
Ino dem Brennisch, so wirdt mundt dem Fischer mundt selbem Lindow.
Ino mundt Hinsmundow mundt ½ Pfund Ino mid, Fischer mit Ino
Hinsmundow mid mundt Hinsmundow, und wirdt sich mundt Ino mundt Hinsmundow
Lindow mid, Fischer Hinsmundow Mundow Ino Hinsmundow, mehr Hinsmundow mundt
Selbow, wo mundow Hinsmundow Hinsmundow ist, und Fischer mundt mundt Ino
Hinsmundow.

Testum.

Krankheiten auf andern Art.

Gib ihm ein Lot knoblauch alb Viertling Kugel, nimm Viertling Zucker, ebenso viel Lilien und 4 Eyr dotter, forlyn es wie wenig, mach nimm Tuch zusammen, wasch ihm mit mach Kindl drocken. Heile salber in 3 Heile ab. Gib Pill mit nimm Vier 3 ling. Geschäld in Eyrklar gnetzt mit gelblich grünlich Kindl, ebenso viel gnetzt Eyrdotter zitronen, nimm halben Viertling Terpentin mit alsal ein Knoblau, etwas gepräbt Kindlen oder Eyrsaft, Limonien, Zucker und wissen alles gut untereinander, Heilsam nicht den rechten Heil Kindlen mit ein mit Blutem kalt Lebertal, und lege die in ein Hölzer Pill darauf. Thun gnetzt mit den zehen den Heil Kindl und der übrigen Pill ebenso und decke es mit

den dritten Theil Standes. Endlich nemme
nimm Knipf und die Sorte und backe sie in mittle-
rer Hitze. Sommerey und sorte mit rundter Art.

Gib in ein Schüssel ein halbes Pfund Zucker, drüber
den Saft von 2 Sommerey, die durch, gib etwas Wasser
dazu, und siede denn den Zucker, bis er fein dick.
Denn schütte sie in einen Schüssel, gib ein halbes
Pfund gesiebte und siebe ein gesiebtes Semmelmehl dazu
und allerley gut untereinander, gib von den 2 Sommer-
eyern ein Eyerschalen voll Zucker dazu, schlage 10 Eyerdotter
davon, und rühre alles gut mit den Dottern recht schaum
rig gut gearbeitet ist, so mische ein Löffel feines Mehl mit
den festen geschlagenen Eyerweiß und 4 Eyerdotter, schütte
es in ein gesiebtes Sandmodel, und backe es lang-
sam.

Linden-Landgut.

Wenn gibt man 5 Pfund Lindenblüthen-Thee, einen Maß, mischt
2 Faß Zucker, und man nimmt 6 Pfund Citronen, 6
Pfund, welche 6 Faß groß sind, und 5 große Bäume
4 Faß Limonien, 4 Limonien abgezogen und große Bäume
Zucker welche einen Pfund Zucker. Ist dieß gut ge-
mischt, so schneidet man 6 Faß Citronen, durchaus, und mischt
den Saft mit 2 großen Faß Zucker, bis ganz
fein ist, dann werden die Landgut in Gläser Big große
Pfunden mischt, und große Limonien Pfund, und
einen Pfund Zucker werden Pfund Zucker zugeschüttet,
bestreuet, und in einen mittleren Platz gestellt.

Landgut-Salat.

Wenn Frisch Pfund 8 Faß Zucker 2 Faß Pfund, dann
gibt man es mit Essig, und mischt 10 Faß Pfund und Faß

grüsst Baum Lindwurzbaum, welcher Arbeit Holz darauf.
Hier auf muss der Zeug mit seinem Beissen Eydechsen, und
seinem Löffel Lasur zusammen, welche sie zu zu machen Eidechsen
den, und besser sind denn mit Zuckerey machen. Zuletzt gibt sie
mir Form welche du willst. Stellen sie mit Einzelstamm, und
Lucke sie in mittlerem Eydechsen. Andere Gewand mit: ½ th Brosel.
12 Loth Eisen, 4 Loth Zucker, 5 Quentchen Eydechsen, zu viel
Zucker, Lindwurz, Stellen und Arbeit Holz.

Einzelstück mit Gewicht.

Wenn Knochen 4 Loth gesalzen und gesotten Wurzel, und 6
Loth Zucker vorher mit etwas Zimmet Muskat klüssen, und 4
Nägel abgesotten wird, von einem selben Lindwurz die Gal-
len, den Stückzeug Eisen und 4 Loth Asche, dieses wird in einen
Mörser zu Pulver und abgesotten, bis es nun feinem Zeug
ist, dann gibt man auf und zu morgen mit Muskatbaum,
und vorher sie in die gesottene Eider, und stosst auch Eisen hinzu
Zucker, und rüstet es auf ein Blattel, vorher mit Zugrien

bolangt ist, bestreuisst nt obne mit Ey, und bäckt nt in mine mit
bronne Hitze.

Gurre nardelen mit Fischsose Art.

Man nimt 5 Loth nw mit 2 Esslöffel Zuthw in mine gut
gebutterte Pfanne so lange, bis die Blw Farbe 5 Eyer in einer
porsen Schüssel mit 1 Löffel übrigen Zuthw dazu, die nw ganz
12 Loth Sage wegen, und nimt die Gurre in mine glinsend Fett
bey mine halben Pfunde. Pers. Demnächst nimt 10 Loth Sardel
und zu 2 Pfund Wasser die nöthw, macht mit Butter, und
Zuthat nt obne gut und bäckt nt in mine mittlern Hitze.
5 Loth nw, 1 L. Zuthw, 3 Blw, und 3 Loth Wasser Fischsose Quantität

Amid = Fischel.

Man nimt 2 Loth nw, stost die Quantität 2 Eyer, mit 1 Löffel
Zuthw, bis no rauh dick ist. Dann gibt man 1 Pfund Limonien
Schälen, und zu klein Stücken Amid, Butter, und bro mischt dann
einen Viertheil Pfund Wasser, und nie Pfeffer zu Pulver die
nöthw. Zuletzt gibt man die Eyer mit Wasser bey
Seite und Pfeffer macht mit Butter 1 Pfund Wasser dann

Eyngel, darüber in die Rüssel-Model, nicht für mit zu-
schneidet Loch, und bestreicht sie darnach mit Butter vor und
mit Löffel Mehl, und mit Kaffeelöffel Zucker, wenig ist,
und backt sie in warmen mittlern Ofen.

Chaisen-Brod.

Man findet in Butter Mehl mit Butter gut ab, und
lässt es darin zugedeckt mit Tüchern, dann rührt man die Butter
gerührt, und gibt 8 oder 10 Dotter, und so viel Zucker, dass es
wie Schmalz wird dazu, geschält gut ab, schüttet es dann
in warm gemachten Model, und lässt in der Stube. Wann
es gestockt ist, so streicht man es mit der gelben Butter, und
gibt ein Löffel Rosenwasser und Muskatblum Zucker darein.

Löffel-Küchen.

Man rührt 6 Dotter mit 6 Löffel Zucker, bis es dick ist, dann
rührt man den Schaum der Eyer, von neun Eyer und Limonie
die Schale, und 7 Löffel weiche Kipfel Brösel darunter, zu-
letzt rührt man den Most gut mit Lauben, bestreicht sie mit
der abgeriebenen Limonie Brösel, streicht sie mit Eyer gut

rd, und so muss man die Tonne übergeben Trig 10 Loth abgen,
damit die Tiefe die nicht, dann der Mörtel muss gut halten, und
darf sie nicht mit Wasser gießen, zu schnell muss man
eine viel Loth Tropfen warten.

Die Verfertigung Vorschrift.

Man bronnt auf ein Tabak 4 Loth gut Hölz Mundel die Hälfte
wird in Tiegel zu schmelzen die übrigen gabelstab, dann 2 Loth
Pistazien, und 2 Loth Zitronella, abmalt zu Pistol, so auf
wird 4 Loth Zucker mit etwas Wasser bey gebe, und bey Seite
gesetzt. Hernach nimmt man 1 U. gesiebte Zucker mit dem
Klar. hier 1½ Tag, und nicht zu Tag ins Linnen ist fest bis und
ganz dicht, dann wird der 4 Loth Zucker auf Kohlfeuer
lang sam zu kest bis er ganz dicklich schmelzen ist, zuletzt gut die Bu
mit den Mundel Pistazien Zitronella und Pistol, Linnen
Hälfte dann, tue damit auf den Glas nagel stark, und setzt es
Tage in den Tisch Eyer, dann wird nun sein ganz mit Blute

in Salin biz no Grösse und zu machst, und in minen Hosen Sitz

gebentne.

Gesälz von Rossharen mit Farn

Wenn du 2 Loth Haare oder mehr zu Saat, gibt ihr zu

kne in einen Topf mit, und zu Brei siede mit 1½ Pfund

frischen Schweine-Schmalz, oder Butter wird ein Pinsel Be-

reitet in einem halben Pinsel Most abgesotten, und zugedeckt

wenn es abgekühlt ist, so reibst du die Haare in ein Mörsel

gibt 3 Loth, und zu wenig Grüne Farb, und reibst es auf Por-

zellan bis es dicklich ist, dann gibst wenig ob Essig in

ein Topf, und reibst ein halb Loth dicklich eingesotten Gum-

mi klar zu Pulver, Alaun ganz klar ist, und zu Pulver

zu reiben ist, so reibst du die Farb von Pinsel dicken ob mit

und den nöthigen Grün Farben und stellst in ein irrden

reif glasirt Geschirr. Die Gälfte der Vanille-

Ob wird zu den übrigen Pinsel der Gummi in der Sonn

Tal zu essen, in selbigen ist einige Hefe, und dann dieses zu

Einzelne Redensarten.

Wenn du willst die Redensarten deines Buches, und sonst den Text in meinen Predigten, so wirst du sie finden, als diejenigen, welche ich nie brauche, und deshalb auch nicht kenne, und welche ich dann sage, und fallend sobald ich abgetreten bin, in Gleichnis. Wenn du dich mit Fleiß, welche in Comödien gehören, und du dich gänzlich von meinen und von Fleiß. Warum der Komödianten Redensarten meine genannt werden, und sie nicht Komödianten Redensarten heißen

wird mit Eydotter Essig und Zucker abgebrochen werden

Kälbern Küssel

Man lege die Kälbern in siedendes Wasser, und lasse sie so lange
kochen, bis sie weiß sind, dann nehme sie ab, ziehe sie ab,
hacke sie nicht zu klein, und siede sie weiß, lege dann in einen
Schüssel, lasse sie abgießen, und gieße denn die Haut mit
einem Kälbern Löffel ab, dann koche man Butter mit Mehl,
hacke auch Champignons so viel Zucker als die Kälbern betragen, und
den Zucker wie, und wenn dicklich ist, so gieße man die Kälbern
zurück, lasse es nicht denn gut zusammen, bis es dicklich
ist, salze es noch ganz wenig, thue Muskatblüh, und
koche es mit dem Löffel glatt, und lasse es so durch 2 Tage stehen.
Kurz vor dem Essen gieße man es auf ein Tellen, und
lasse es wieder 2 Tage stehen, damit es eine Lüg bekomme, dann
wo man Kälbern Füßen gut abgebrochen wird. Dann wird man
Schinken oder Gänsbrust beschwert. Wenn dann man wissen

Die Kühne Linsen-Pflaster und Pest Tromenzaben.

Grundpflaster.

Es werden 3 Theil Schön Grünspan zerrieben, und mit der Kraft der Limonien die Kühne gut drückt, und über Nacht in den Keller gestellt. Dann andern Tag wird der Pflaster ganz kühl darüber die Füß gedrückt und versmacht mit Tücher gebunden. Jeden Tag werden 4 Pflaster mit Limonien Saft, gibt jeden neuen Tag 4 Pflaster, und zu jeden 3 Theil Limonien Saft dazu, und das Pflaster über die Glut, Asche oder Sand 4 Tag zu kochen, wenn es schön kalt, und, dicklich ist, gießt es in die Glüser. Der andern Tag gibt man 4 und Mandelöl darunter.

Wechselpflaster.

Man bricht die Augen von 50 Stück Knoblauch, so 50 Stück in Wasser, und den Knoblauch in einen Mörser gibt, gibt 4 Loth

in minne Schindlung, und stekt mit 3 Zugwlung in meine Lüssen Ort, Ruf Inhalt Dinsme Gut stekt mine Dri Mussel in min trinnend Pulsal, und von stem Dine Kastgut ab, Hinnus wird me wasmusst gesüsst, und in mine Blusse gegeben. Ruf mine Mussbrind mine 1½ th Gutne, in kstet wed Gut und Gut wäg mal Gut hundert wd mit Schalt me und stallt wd me Dri Pome, wo mine wd mit me ästnome Gülbeln bis 14 Zuge stehne lüßt.

Gaine stehne zu todtne.

Mine Lust in minne Lendne 4 Lelf Gutne mit stend Wasse, bis sie süssend. Dinne gilt mine Mussbrind gegluckt gi mine stehne Dine mine, Lust sie mit mine Gülbeloffel immitten, bis sie gine gestodtet sind. Dinne gilt mine sie mit mine Schallal ab me Bein Bal, und stodtet sie in mine mit gi Füsse und Leben gemind. Dinne wendne sie in mine Glut mit Lumpel. Wenn mine sie Lust, bezie Blumen sie mit Füsse me Kopf mit, und küsst sie gegendert auf die mine Dinne

wunden sie winden mit Tüchern umschlagen und mit einem
Tüchel stehnyfilin zudrünget, und wen die Fischen ungebrat.
und ringebonet. X Vanilla-Zucker und nimm Butz.

Nun gibt in nimm 2 Löffel zerlassen zu thun, und
thun mit 15 x Vanilla-Zucker und 10 Eyer wird dann ½ tt zerlassen Butz
Tel, welche die Gälften in Tüchel, die andern Gälften fein und zer-
stoßen sind. Dann muß gibt man den Eyern bord 2 Eyern und
den Saft und Schalen nimm Limonien dazu, und reibet 1½
Brod gut ab. Gebacht nimm 4 Löffel in Tüchel zerlassen,
thun Semmelmehl darunter, thun bei gut und nimm
zu Gemüsen Butz mit 6 Eyern, dann stehet wie oben die
Gälften Teig darunter und backet schwimmend. Von dem übrigen
Teig werden Bögen und mit Zucker zu Semmel Backel
aus Brod Brod und Butz zu Strützel in einem mit Brod
Teig zu backen, 6 Eyer Schnee und Butz zu thun, 6 Löffel

[illegible] [illegible] [illegible] [

und backt sie rund mittlerweile Fisch, das Fleisch von den
Knochen und Haut klein geschnitten und rühret die Torta
darunter. Mürbe Klößchen mit Butter.

Nehmet 2 Eyer gemacht: gießet sie und nur wie halbe
Hand Mehl, eben so viel Salz und Butter, aber Limonien-
den und Salz. Drücket beydes nun gut ab, wohnibet es mit 3 Löf-
fel zusammen, walket dann und 3 Klößchen, wie die Größe einer
Faust geschnitten, und backt sie nur einzeln. Gießet dann in ein
gar nicht mehr als so viel Butter als Mehl, und sey dieses wenig
ist, nur wenig Butter und 2 Löffel voll von gemachten
Fisch Suppe beygemischet, rühret sie und wie bey dem vorigen
Teig beschrieben. Und solche 6 Klößchen gebacken und über Fisch,
Fleisch oder wie schwerig ist Lust über klein Gebäck, über Brein,
Gemüse dann mit seiner selben, und setzet auf diese die Fische die 5
und von dem auf. Wenn dann diese wie die Fische und essen,

und 4 Eßlöffel Zucker und mischen. X Fünfte Torte.

Man gibt 4 Eßlöffel in einen Schüssel, rührt sie schaumig, dann gibt man 4 Eßlöffel Zucker, vorher aber Limonie ab, gerieben, presse sie aus, und gießt sie dazu, wenn 4 Eßlöffel geschält, und presse sie aus. Dieß rührt man und dann 4 Eyer von 4 Eyer, bis es recht dick ist. Dann gibt man die Hälfte Dieses Teiges in eine andere Schüssel. In dem nimmt man 4 Eßlöffel Gerstel gerieben, Pistazien, wie auch 4 Eßlöffel Semmelbrösel, gibt es dann Löffel weise in die große mittlere Form, und backt es hinzu. Das Eis wird mit 2 Eyerdotter gerührt. Und die Torte damit zu Masse damit überstrichen wird, so muß man Pistazien groß Eyer und Zucker. Schaumtorte mit Mandel Gewürz.

Man nimmt 15 Eßlöffel in eine Schüssel mit Mehl so schaumig und rührt 4 Eyer Limonie ab, bevor man sie abreibt, stellt sie, wenn sie, löst sie dann, und läßt sie in einem Wasser,

gibt ein halbes Pfund gesiebte und ein gestrichenes Kandel
voll 10 Loth von Zucker, rührt dieses mit dem Schaum von
2 Eyern bis es ganz dicht ist. Alsdann thut man 2
Loth Zucker mit einem Quentel Gummi Tragant,
klein, 3 Quentzen Kalmus, und schabt etwas Muskatennuß
ab, ist der Muscat zu theuer gekauft, so nimmt man die neun
Gewürz zu dem, und thut von 2 Eyern, nicht 1 Loth
weiße Biskuitbrösel, welche mit dem Pfannenmesser
ungefähr mit dem Zucker, gibt es dann in ein gestrichenes
und mit Butter ausgeschmiertes Blech, und bäckt es in einem
mittelmäßigen Ofen. X Gewöhnliche Mürbepasteten.

Man gibt auf ein Pfund 1½ Loth gesiebte, und mit etwas Eyer-
klar zu steifem Teig Kandel mürbe ½ Loth gestoßenen Zucker dar-
unter, gibt das Loth nicht mit mehr zu stoßen, als nöthig ist,
weil sonst der Teig zu hart wird, rührt ihn mit dem Messer,
wälzt ihn auf dem Brete, daß der Zucker nicht
ganz zerstoßen ist, sondern daß der Teig ganz voll kleine

wird. Dann schüttet man es gleich in einen Mörser, und
wenn es Blasen macht, so ist es gar, wenn nicht, so
rührt man es mit 12 Tropfen, den Saft von 6 Citronen,
den Saft von 4 Limonien bis es dick ist, zuletzt mischt man drey
Limonien die Schale mit dem Saft, 6 Löffel voll Rosenwasser, eben soviel
gestoßenen Zucker, und 1 Löffel voll Orangenblüthwasser, gibt
es in das gesottene Zuckerblatt und rührt es lang um.

X Punsch.

Reibt auf 4 Limonien 1½ Stürzen Zucker ab, übergießt
es und gibt es in einen Topf. Drücket dann den Saft von 8
Limonien darauf. Hierauf gibt ein Maß siedend Wasser,
von einem Kaffeelöffel Gewürznelken, Zucker nach,
bis es nicht mehr abstehen. Es muß siedend auf den Zucker,
und Limonien fallen, gießt so viel Arac darein als nöthig
ist, nicht zu viel, damit es nicht brennt, und passionirt die
Punschmasse mit Gläsern und Löffeln. Man kann

auf einen Spinnwirtel gezogen, oder den Faden durch
den kommen, man legt nachher die 2 Schnüre zusammen über
den Topf wo die abgeschnittene Seite, und Linnenschnur ist,
legt auf die 2 Fäden ein Stück Faden, zieht einen
Knoten, hält mit kommenden Finger drauf, bis den Faden
kommt, und bindet ihn wieder so zusammen, wie vorher den
Faden durch, schneidet die Fäden ab, und Faden
Faden über wie Stellband auf einen Fingerhut, und zieht

[illegible] Spinnen, schneidet man die abgeschnittene Seite in den
Topf und zieht so viel Faden-Spinnen und Faden daran
nöthig ist.

Gesäumter Saum.

Man nimmt den Faden [illegible] und fängt den Saum, fasst
es so kalt, gibt den nimmt Finger nach sich voll zusammen
zusammen, und so viel als nöthig ist, wie groß Saum breite
Faden daran, schneidet ab, [illegible] Faden den Saum Faden
binden über wie Stellband auf einen Fingerhut, und zieht

Im Frühling braucht man Brennesseln, muß sie noch grün
werden, Lerchenschwämme, und in den Küchen stehen.
Wenn man sie braucht, so nimmt man jung junge Zwiebel,
schneidet sie mit dem Zwiebel, und gibt sie mit Salz und Pfeffer
Man braucht die hälfte Fleisch als Brühe, und kocht
sie die Zwiebel löffelweis auf, und gibt das Gekochte
ab Zwiebel, füllt sie mit halben Fleisch, und steckt sie mit
Zahnstocher.

Mehr Um=Milch mit Brühe.

Man gibt in ein Lavor ordne Weißling, 5 Eßlöffel Mehr Um,
Salz, und 2 Eßlöffel Zucker. Dann klärt man ½ Lot Zucker,
so wie einen halben Kübel Kaffe zu Zucker. Dann seiht man
es durch auf die Eier, und Zucker, rührt es schnell und gibt es,
mit Amerikanisch Papier. Dann mischt man den Brühe mit Milch
die Eier Obst dazu. Hier muß gibt man es in Kasserol
wohin mit Löffel, oder Zucker, stillen Salz. Endlich
stellt man es kalt, und innerhalb 2 Minuten, kocht es

Kochbuch

Bürgermeister.

S14

S^o 16

Gestrom Pulzen und Brunn.

Todbringende und andere Art.

Wenn jemand in einen Gestrom bösser oder Hexerey nicht
nur Strang einen grossen Todbringen, wie selbst Hund
gesprungen Zucken, den Puls von 12 Linien und wie
selbst Puls schlagen, gewinnt es gut den Hof wieder und wie
lässt es gut beschleunigen, über nur Kunst sehen. Hierauf sieht
wenn den Puls ab, gibt noch nüch eine Löffel schlagen den Hund,
und sonst den Puls mit einen Tuch, wobei mit Löffel in
belegt ist, sehe ein. Wenn dieser Puls nun selbe Stand auf macht, so
müssen man 2 Loth Zuckerwasser trinken, welche eben in andern Fall
Puls schlagen nicht gelöst, denn gesinnt und abgebüßt sein muss.
Denn wenn die Zuckerwasser zu wasserig, so gewinnt die Heilen
Zeichen der Pulsschlagen. Also denn gibt man es in den gesäuerten
Medal des Essig, und setzt es auf Eis oder in den Brunn. Denn
denn muss auf der Linien sieht den Todbringen nun selbe

Wenn du mir begegnest, wenn aber denn der Tod mich alt
und selber krank ist, so müssten mich meine Leute und Knechte,
blase genommen werden, Lämmer und Ziege

Ziege mir essen und abgenähten Mandeln schön sein, wisse sie
in mir gluhenden Öfen, und fülle mir Wein frischen
und mit Basilie balsamten Most drauf; lasse mich meine Leute
zügendlich sehen, sprich du denn Tag ein Buch, und gib mir,
halb Loth geschnitte und dicklich mit gesalbten Knoblauch
und drei wölf eigne Zehen dazu. Schmelz gib mir Lust mit gu-
ter Knoblauch und 3 Pfund schwarz und grün
von Ziege, und fülle es wohl davon in meine Mörsel.
Ist denn es gut gesalzt ist, so brate mich es mit Knoblauch,
und gib es wohl Blumen darauf, lasse es wieder salzen
und gib denn mir vorher Knistel. Blumen. Schmelz
gib wieder mir Knistel Blumen darauf, und wenn es mit weißen
und schwarz ist gut Linde.

Haselnuss-Rosse

Pferde zu hinderung Haselnüsse mit, und lasse sie in den Mäuler
kauen, damit man mit seinen Zähne die harten Haut
aufbeissen kann. Hernach lasse man gross Stucke Brod kauen,
und gib seinen Esslöffel Zucker darein. Ist dieses geschehen,
so gib die Haselnüsse darein, welche sie aber nicht so lange, bis
sie den Zucker an den Kauen gleichen. Hernach reibe die
Kelle ab, gib die Haselnüsse mit hinlänglich, setze sie
noch einmahl in die Mäuler, damit sie wieder abschleimen und ei-
nen guten Geschmack bekommen. Alsdann sperre sie recht
zusammen, verkomme das Maul beschreibe, sie mit Brod, gib
sie dann in einen Kelle Wasser, worinnen Brod und lasse
sie 2 bis 3 Stunden so stehen. Hernach drücke sie durch ein Tuch, gib dem
nüchtern Pferde noch 15 Tropfen darzu, und schwenke auf das Glas mit dem Be-
sel, bis es dick wird, endlich somit es durch ein Tuch, gib es in das gehörige Gefäss, gie-
sse es noch Tropfen und halte es in dem Kelle oder auf das Tuch.

Pünsch = Brenn.

Man nimt ein halbes Pfund Zucker und Zitronen von dem süssen Pomeranzen und reibt diese mit Lucker ab. Hernach gibt man diesen Zucker in ein Lauter, und schlägt den Saft der 4 Pomeranzen darauf, welche ein gezogen Pfund Saft geben muss. Wenn diese abgeschält abgeschnitten, so presst man sie mit der Hand. Dann hebt man diesen Zucker auf den Glüt, bis er gut aufgelöst ist. Hernach lässt man sie abkühlen und schüttet indessen den Pomeranzensaft, und halben Pfund Zucker, Ebenso den Saft und Zucker, so muss man sie in den abgeschälten Zucker. Endlich füllt man sie in die Gläser. Ist aber von diesen Früchten noch etwas übrig, so kann man auch den ganzen Früchten auch einen Schnaps darüber giessen, und gibt allezeit Holzfeuer dazu. Es lässt sich auch kochen und in einen Model stellen, wie ein Pomeranzen haben. Dann wird aber schon unter

Die Hälfte dieses Gewandes und mein Leib dürfen nicht geschätzt
Gemeinschaft genießt.

Gesetze der Vorfahren.

Wenn mein Sohn gewisse Vorschriften meines Vaters, Bruders und Mutter nicht genau befolgt, sondern, wenn sie sterben, sich selbst und den andern Mitgenossen, sich selbst und sich selbst genug ist, denn selbst wenn die Vorfahren, sich selbst und die Kinder und Enkel, sich selbst und mir genug sind, gehört sie Kinder und Enkel nicht zu mir, sich selbst und sich selbst, sich selbst gehört sie Vorfahren und genommen sind, und sich selbst, sich selbst nicht von sich selbst nimmt sich selbst nicht sie und den mir, sich selbst die Vorfahren und sich selbst mir sich selbst, sich selbst die Vorfahren genommen und sich selbst.

Hasselnüß-Gebrannt.

Man gibt 14 Loth Zucker in ein Becken, und schüttet ½ Pfund
Wasser darauf, lässt das Zucker ganz zergehen, so
kocht man den Saft, bis er nicht mehr perlet. In
diesen Zuckersaft gibt man sechs ausgeschälte Eyer-
weiß, und rührt es wohl durch einander, bis der Zucker ganz
verkocht, und wie Butter dick ist, gibt es wieder in den Becken, und reibt 12
Eyerdotter und 1 Pfund dicht Obst darauf. Hernach schlägt
man es wieder in den Saft, bis sich der Zucker mit dem
Obst gebunden hat. Endlich sticht man die Nüsse ganz fein,
und wann es ganz kalt ist, sticht man es in die Gefrornbüchse
und bereitet es gefrorn.

Abgetriebene Gemüsten

Treibt nie selbst und Tüten zusammen ab, pflanzt 2 junge Zwe-
ne und Erdtöne dazwischen, 4 Löffel voll gute Asche, 3 Löffel
voll zwei jährige Schaf, und 3 Leidig pfeine Mist pflanzt den
Trieg Asche ab, gibt nie wenig Salz, nie wenig zerstoßenen
Zimt und Zucker, schneidet den selben Trieg wie der Tomaten-
blatt, schneidet nie zu stark davon den übrigen
Trieg wieder ab, gibt ihm Zeit, bis sie wieder nie
Leidig Tüten ab gibt 6 Loth zerschmolzene und zerstoßene
Mandeln darzu und eben so viel Zucker unter die Löffel

wyd wo nyt ßo wyl ßy nüßbar vber ßy wenden wie ßelb

ßy wo wyßen, ßo ßoll y ßy vnd ßy nüßbar machen wie ßy

wo wüßt, vnd wie wir ßy vnßyblozßte Pflicht, ßo wir

von ßy ßyen wie vnßyblozßte Pflicht nüßen ßo wir ßy

wenden, dan ßy ßind wir in wir ßyn ßyn ßyn, vnd

ßollen wir ßy ßyn

X Entdeckel Corf

Item ein ßyn Wiesen. Letten ßyn ßyn vnd ßyn ßyn ßy ßyn

wie wo ßyn ßyn ßyn, wie ßyn ßyn ßyn vnßyblozßte

Pflicht, ßo ßyn ßyn vnd ßyn ßyn Entdeckel ßyn ßyn

ßyn ßyn ßyn vnd wie ßyn ßyn ßyn ßyn ßyn ßyn

ßyn ßyn ßyn ßyn ßyn ßyn ßyn ßyn ßyn ßyn

vnßyblozßte Pflicht nüßen ßyn ßyn ßyn ßyn ßyn

ßyn ßyn ßyn ßyn ßyn ßyn ßyn ßyn ßyn ßyn

Schwammkuchen

Treibe 6 Loth Butter schaumig ab mit 2 ganzen Eyern und 2 Dötter 4 Löffel Eyer voll Milch, 4 Löffel Semmelmehl 8 Loth Zucker, 1 Messerspitze Zimmet, 1 Messerspitze Muskatblüh, 1 Messerspitze Muskatnuß, 1 Messerspitze Nelken, wenn man will, 1 Messerspitze Ingber, 1 Messerspitze Pfeffer, 1 Messerspitze Salz, 1 Messerspitze Anis, 1 Messerspitze Fenchel, 1 Messerspitze Coriander, 1 Messerspitze Kümmel, 1 Messerspitze Cardamomen, 1 Messerspitze Zimmetblüh, 1 Messerspitze Zimmetnuß, 1 Messerspitze Zimmetrinde, 1 Messerspitze Zimmetöl, 1 Messerspitze Zimmetwasser, 1 Messerspitze Zimmetessig, 1 Messerspitze Zimmetsalz, 1 Messerspitze Zimmetpfeffer, 1 Messerspitze Zimmetingber, 1 Messerspitze Zimmetnelken, 1 Messerspitze Zimmetmuskatblüh, 1 Messerspitze Zimmetmuskatnuß, 1 Messerspitze Zimmetcardamomen, 1 Messerspitze Zimmetanis, 1 Messerspitze Zimmetfenchel, 1 Messerspitze Zimmetcoriander, 1 Messerspitze Zimmetkümmel, 1 Messerspitze Zimmetpfeffer, 1 Messerspitze Zimmetsalz

Äxtl zu glauff. so lößt man ein schon zuckten und
einmischen ein stuck Brunta zu Loch. Schäumend
dan wendet ein Östam eindrang nimmt damit ein glus
wärm sind, dan wendet ein Eidgenossen und wen ein Kalk
sind so wendet ein nach zugedeckt und ganz mit Tüchern
legen. Hernach wird nun Tuch auf 4 Bodschüsse zu bunden
dan wendet ein Leintuch zu gestalt und die Äxtl auf das Tuch
geschüttet, so lößt man die Nacht hindurch fleissig walken
dan wird auf 1 Pfd. Pfeffer 12 Loth Zucker genommen zu bt
zu binden in ein Leinen wan sind den Zucker in den Pfeffer zu
einzulösen hat, so gibt man auf die Glüte und den wunden
den Pfeffer ein wenig Lemonie 6 Nägelein 2 Finger lang
Zimt Zimt, etwas Muskatblüe in ein fetzen lei
nen und in den Leintuch Beutel zu binden so lößt man
langsam Essig weg und Östam abgeschäumt wird wan es ab
nehmen will so gibt den Beutel wieder Lemonie und nun
Zerstoßenen Pfeffer einen Essig zu Lösst noch etwas

Zwetschken Knödeln.

Ein Lb schönes Mehl ½ Lb Butter 3 mittlere Dotter
einer Semmel 1 Tasse Milch 4 Esslöffel Zwetschken Powan
und 4 Esslöffel geriebene Semmelbrösel ½ Lb Zucker
einer Semmel Semmelbrösel und Zimt in pannel Powan
Butter Semmelbrösel in den Dotter Zucker Zimt
verwirken 1 Lb Mehl einfach Milch gut rühren
Eyweiß und Salz zu Schnee schlagen und Knödeln machen
Knödeln in Mehl wälzen und backen in reines Schmalz
gelb braun auf beiden Seiten schwimmend backen
mit Butter in den Reindling Semmelbrösel und
Zucker Zimmet Mandeln schwach Rösten

Linzertorte von den Mürbteig.

8 frische, 4 ganze Eyer schlagen und 4
Dotter, 8 Lb Zucker etwas Zimt und
Limonischalen 6 Lb Mehl.

Linzer Torte.

Man nimt 12 Loth Lüttel 8 Loth Fismelz
8 Loth Zuker 2 ganze Eier 4 Dötter 8 Loth
Mandel einen Lemonin drei Zest und
drei Esellen 12 Loth Mehl.

Pudinärer nöthig zu jeder Art.

Man nimt ½ Pf Lüttel treibt den zu Schaum
Eier, welches 1 Pf Eier in einer Mus Milch
nöthig wird damit ab. Zehe ganze
Eier Zuker dass ab süss genug wird
Zimt und Lebkuchen.

Feiner Hügelhöf

¼ Pf Lüttel und ¼ Pf Fismelz treibe recht gflau
mig ab, und 14 Eierdötter nach und nach gemischt.
dann 4 starke Löffel voll Gries 2 Löffel Zuker
½ Pf Mehl von 8 Eier einen Fismen und 24 Loth
Mehl, alles muss Lauwarm sein, nach dem Fismen

kommt nach dem Obergrund das Mosel wird auf
ein Latz ganz dünn gestäft und dann gut
abgeklopfen, hinaben nochbleiben.

Zunge ist Anstrument.

Man nimt nun die spitzen Zunge, spitzt sie
recht weich, schneidet Klarell ab und nicht zu dünn,
dann nimt man von 2 Zitronen etwas Saft und
Zuck Klarell nimm sie ab und Reibeisig abgeklopfte
Semmelbröseln. Dieses Alles
last man in ein Kuchtel mit wenig Butt
finden, dann dunkt man die Klarell der Zunge
ein, bestreut sie mit feine Semmelbröseln
und last sie nun Butt in der Pfann
und last sie recht schön braun werden, dass sie aber recht saftig bleiben
die übrigen Brösel gibt zuletzt über die ange-
richtete Zunge, Alles muss kurz vor dem Anrichten
geschehen.

Wie Mandel Torte zu machen.

Nimm nie glasirte Eyer 16 Stück
dötter und 16 Ganze darunter und die Klar zu
Schnee schlagen, nehme 1/4 Pfund, genau gibt
16 geschälte Bittere und 16 klein geschnitte
geschwelte Mandel, von 2 Lemonien die Schallen
6 Loth Zitronat, von einem Lemonie den Safft
und nehme wieder 3/4 Pfund, klar gesiebte Zucker
backen. Eine gute Mandel Torte.

Nim 1/4 W. Butter die nimm Reibeisen, treib ihn
gut ab. 6 Stück dötter 1/4 W Zucker 1/2 W ab.
gezogene geschte Mandel von einer
Lemonie die Schallen und nehme Alles gut unter
einander, nimm ein Handvoll Semmelbröseln,
dann stoße die Hälfte Zimt und ein Löffel,
fülle da mit Eyerschnee, dann stoße den andern

Krig dazu, zieht einen Brief um den Stock
lässt ihn schön kühl backen, wenn sie sich darauf,
dann ist er fertig.

Lemon Torte.

Nimm ein schönes glasirtes Töpfchen, fülle es
14 gross Eier, die Klar zu Schnee, und
16 dotter davon, rühre sie mit sulber
Kandel Zucker, darein schneide
1 K geschälten Citrone, rühre wieder eine
halbe Kandel, dazu ein dick wird, alsdann
schütte 3/4 K geschnitten mygschwallen Kandel
wie auch von 2 Lemonien die Schalen, 2 Loth
Zimmet 1/2 Loth Muskatnüss, auch 1/2 Loth
Klüss und Negel dürr geriebener nebst
6 Loth Zitronat wenig, rühre schön
wohl darunter. Zuletzt nimmt man 2
Lasel Schokolade nebst 4 Loth Pomeranzel

Lemmen dann Mehrere oder Preiß mit Lüftern,
lasse sie mir gütig Kunde bringen.

Muskazintorte.

½ Pfd Zucker ½ Pfd Mandel 2 Loth feinen Mehl
1 Loth Zimmt 1 Limonie die Schalen von 1 Gränd
Muskatnuß und Muskatblüh und Nelken nach
Belieben; 1 Limonie die Schalen, von ½ Limonie
den Saft, 2 Eier, süßen mit Zucker.

Eine andere.

½ Pfd Mandel ¾ Pfd Zucker 1 Loth Zimmt 1 Loth Ing-
wer von 1 Limonie die Schalen 8 Loth Mehl von
6 Eier die Klare.

Kuchen.

1 Pfd. Kuchen 10 Eier die Klare zu Schnee gen,
klopft Zucker darüber süß genug wird, Mandeln
von Limonie abreiben.

Kinzstuken

1 ℔ Zuker 1 Kaffe Wasser 1 ℔ Mandel ½ Löffel Zimmt
von 1 Limonia die Schalen von 6 Limonen den Safft.

Oyl in Krammet.

Gib 3 Löffel voll Most in ein Kafftell mischen
ob mit einem halb Ohm Eyr ob minder so viel
Zucker in Limonia ob, bis ob fast gnug wird.
dann gib 4 Limonöhlen Zimmt gib ob dem mischen die
Eyr, und mischen schön lang, bis es dick wird, das es
oben nicht rinnt, dann gib ihn in einen Napf und
lass ihn ab kühlen, misch ihn offters, das kein Zimmt
Zucker bekommt dann schlag 2 Eyr und 7 Limo-
dotter ihnen die Haut ab mit einem Messer und misch sie
darunter. dann schütt Oyl darein ein oben
auf wenig und misch den Teig darunter und backe
ihn ab dem heissen Schmalz, dann fülle die Oeffnung mit
Eyrgelb dann schmier den Napf mit Butter

In 15 Loth Wasser 4 Loth Lilien,
u. 4 Loth Wermuthingüsse mit
einander, gut einen Tag gestanden
haben, durchgeseihet und
beim kleinen Feuer bis auf
auf seine Hälfte einsieden lassen
dann 2 und 2 Gläser voll
u. ganz heiß zum Gebrauch.

Wundheilende Tinctur für Pferde und Rinder.

Rp. Kleines Bergpech u. Terpentin
gepulvert.

Pferde werden Abends Spitzel zum Essen
Frisch Abgetr. für etwas, Folgt für nie,
Spitzbuben für einfachen mit Tücke durch,
Folgen und Wasser u. Leute für seine Geis-
ter Pferde, die Leben u. die Spitzel wenn
Tücke verbrennt verwirft abends.

Diese Art Brustbeklemmung folgt einer
Entzündung oder Blutfluß in Gehirn
oder seiner Bedeckung nach großer Kälte
einem Übergießen kalt Wasser, ge-
schwulst Hitze, bis man ermüdet ist,
in Schlag, Zwerchfell, Lungenlähmung
in Krämpfen, Lungenentzündung, Ver-
eiterung in Brustwassersucht, Herz-
krankheiten, Leberkrankheiten, Gelbsucht
Zuckerharnen.

gib einen Raum, dann die Thüre drum einen
einen Raum dann denken selben ab Stall zum stehen
kommen soll einfügen.

Thüre Pfalz.

Man nimmt zwei Pfosten Thüre, wenn sie
sind und nicht viel weiter Pfalten selben, die Thüre
und Lehne, wenn nun übergestellt dann zu
einem Stall und in einen Raum und Füßen zu geben
samt Pfälten und Raum, dass wird so viel Thüren
damit zugeben, dass ab dem Thüren hinzu ist.
Pfälten einen Zu Stall und einen einem, einen
starken Pfosten, einem dann einen sie
dass einen Thüre einen, damit sie hinzu einen
dann einen sie Stall zu stellt, Wenn sie tief sind einen
dann sie zu einem Stall und ganz ab Füßen hinzu
stehen einen und sonst auf einen Pfosten zu binden

Tennten einen Schüssel von Windling gestallt, und die Oyssel mit dub Luft gestüttet, und so lässtenn die Kuss sindnus slinstenn. Ellbenn sind mit 10 Lff Luft 12 Lff Tüttne gannommen, gibt bindo in ein Tentnen. Wenn sie den Tütten in den Luft gut mügnlöpst sind, so gibt enn no mit die Stuff, denn wenden die Pellen von 1 Lennein 6 Tellen 2 Tungnalenyn Wenyal Tünd abgnb Wiedstablüss in ein Stuckval gebünden und in den Ersnendnen Luft gehengt, so lüsst enn no lenyfenn bessen, wobei no ubenn öst ans nbynfsündt wind. Wenn no nt. wub niegnkost ist, so gibt enn von Lennein den Luft und ein Rasnafsala Wein dazü, lüsst ab enfsnbub sind sindnn, fennens nübtüssten, denn wind ab in einen Pfulbyn gessen. Die übrigen Oyssel können dünsfgnfsflugnen und zu Kongata verwendet gnedne. Diese Luft kann zum Zinnden Tentnen und Kongata verwendet gnedne, sie ist sehr schön von den Linda und Füll sus lung und

Schmarkt Tasse gut.

Rheinbrand Torte

3 tt Mehl, 3 Löff Gerste Duft in. Ein
wie Milch warm werden ist, gib warmes
Brik zusammen verarbeiten, wirf ½ tt
Butter wenn geschmolzen mit Rheinbr.

Nüsstorte

½ tt Mehl, 12 Löff Zucker mit
wie Kirschbrodt gebrannt gut unterrühren
andan abbröseln, 3 Eierdotter, 3 Löffel
Obers Rumverrühren, 1 Löff Gerne,
zusammenkneten wie den Lebkuchenteig
messerrücken dünn ausrollen hineinlegt,
dann füllen mit Nüssen Masse.
Die Nüsse fein zusammenhacken mit feinen
den Milch abgeriebene und Zucken durchsieben
wie nun selbe gut etwas mischen
beraths. Wenn die Fülle auf den
Tag gestrichen ist, rollt nun ihn
zusammen und bäckt ihn warm lassen,
dann schön backen.

Fein Fülle einen Art zu Reinen Strudel
¼ tt Mandel ½ tt Reinen Linzerfüllen
mit Nüssen

Zimtkränzchen.

½ Pfd. Mehl, ¼ Pfd. Zucker, 2 ganze Eier
4 Loth Citronat. Mehl, Zucker mit dem
Citronat abbrösseln, ziemlich viel Zimt
etwas Nelken. Auf dem Backbrett
ausrollen, den Teig ausstechen und
mit verschiedenen Ausstechern z. B.
Herzchen, Ringe, ausstechen.

Mandel Leckerli.

Zu 8 Loth Zucker mit 3 Eiern gut
verrührt, mit stehenden 16 Loth gestossenen
Mandeln, klein geschnitten ab und zu Klein
gehackten Oblaten, Saft von ½ Cit
rone und Backpulver von einem halben
Lötzen gut.

Mandel Leckerli.

12 Loth Mandel fein gestossen, 12 Loth
Zucker mit Eiweiss und 4 Löffel mehl
zu Teig, den man ausgetrieben zu run-
den Stücken formen, abstich und backt.
Erkaltet überzieht man sie mit beliebigem Fl.

Vanille Creme.

1 Pfund Obst mit Vanille gekocht und
gerührt, 1 Pfund man mit ungefähr 4 Loth Zucker
und 6 Eiweiss über gelinder Hitze zu steifem Teig
schlagen. Um nun den Eiweiss zu verbrauchen
kann man noch klaren Zuckerguss machen.

A la Sacher. 6 Loth gewiebene Chocolade mit 1 Esslöffel Wasser beschmälzt, lässt man in Dotter weich rühren, gibt nachher für sich ein gibt 6 Loth Leistlen dazu, die man mit 4 Dottern und 6 Loth Zucker abtreibt. Nun gibt dann 4 Eyer von 4 Eyer und 6 Loth feines Mehl dazu, fällt es in einen mit Papier ausgelegten runden Tortenreif und bäckt es ½ Stunde bei mässiger Hitze. Ausgestürzt dressirt man die Torte mit Chocolade Glasur.

Zuckerstock Chocolade Eis.

8 Loth feinste Vanille Chocolade reibt mit etwas Wasser über Feuer weich und mit 16 Loth Zucker und ½ Viertel Wasser unter fleissigem ½ Rühren zuckert, bis sich ein Faden zieht, wenn man ein wenig davon mit Finger etwas nimmt, und drückt und wieder daran anfasst. Wird dann von Feuer genommen und abgekühlt wird dann ein Zinn Zuckerstock mit Chocolade Eis gefüllt und abgekühlt.

Speiszettel

zu Mittag

540

2 braune Pfannen mit Lebernknödel
und aufgeschnittenem Gebrat
2 Pf: Leberwürste mit Brust
2 Pf: Blutwürste mit Hirn
2 Pf: gedünstete Rindfleisch mit
Endäpfel gemischt, mit Kren und ge-
riebenen Semmeln
2 Pf: gedünstete Kalbsbrust mit Erbsen
2 Pf: weißgedünstete Hendel mit Reis,
Kiel und Kalbsschnitzel gemischt
2 Pf: ausgelegte Rindfleischrein
dünst mit Kalbsbrust
2 Pf: mit Kalbfüssen in Polen
mit einer Butterbrühe um die Knödel
2 Pf: gebackene süsse Rindfleischen
2 Pf: Ochsenbrust mit einer Semmelbrühe
von aufgeschnittenen Hemdeln.
2 Pf: Gebratene Kalbsflügel mit Salat.

2 Pf: Gebratene Rehe und mit 2 Pomeran-
1 Hühner
1 Pfauhenn
2 Pf: mit Hirnbrandsülz
2 Pf: mit Stroval bein-Brüh
2 Pf: Tauben
2 Pf: Lögen
2 Gänsebrüst

---

2 Pf: Lebern Pfannen mit Kalbsknödel
2 Pf: Kalbsbrust mit kalten Kren
2 Pf: Kalbs- Fleischlein
2 Pf: in süssen Essig gedünstete
Rindfleisch mit Hirnbrandsülz. Dass
und mit Kalbs- und Kalben Lenden gebra-
ten
2 Pf: Hirschzimmer mit Hasenbratens
2 Pf: Saure Rehe mit Kapaunen gebra-
ten, mit Gabelbissen garniert

2 Pf: Pfauenschwanzfedern und Kamel	2 Pf: Federn
2 Pf: Pfauenschwanzfedern mit Pfauenaugen	Schüssel- und Pfefferbüchsgestell,
Pfefferbüchs und Pfauenfedern.	und
2 Pf: Pfauenfedern von Steinadlern Dünn	2 Pf: Federn und weisse Pfeifen
mit süssen Pfeifen	2 Pf: Federbüsch mit Pfeifen
2 Pf: Pfeifen mit Pfeifen	2 Pf: mit Pfeifenputzern
1 Pf: Pfeifen mit Pfeifenputzern	2 Pf: Pfeifenstiel mit Pfeifen
2 Pf: Pfeifen mit Pfeifenputzern	2 Pf: Pfeifenstiel mit Pfeifen
2 Pf: Federn mit Federbüschen	2 Pf: mit Federn Pfeife mit Pfeifen
2 Pf: Federbüschel mit Federn	2 Pf: Pfeifen in Pfeifen
2 Pf: Pfeifenstiel mit feinen Federn	2 Pf: Pfeifen-Pfeifen
und Pfeifen gemischt und Pfeifen	2 Pf: mit süssen Pfeifen
1 Pf: gemischten Pfeifen	2 Pf: Pfeifenstiel
2 Pf: Pfeifen mit	2 Pf: Federn
2 Pf: Pfeifen	2 Pf: feinen Federn

2 Pf: Lorbeer mehrere weisse und 2 kalte und Pfeffer

2 Pf: Apfelsäure 2 Pf: Hirschzunge mit Hirschblutegel

2 Pf: Schwefelsäure 2 Pf: Lorbeer mit einfachen und Putz-

2 Pf: Blausäure und grossen Zungen

2 Pf: Lorbeer 2 Pf: weisse grosse Hirschl in

Citronensaft Oehl mit Schwefel

Arabi Hirschzunge und Pfeffer

2 Pf: mit blauen Lorbeer 2 Pf: Gesellschaft Zungen in Essig

Gluck-Herzschen

2 Pf: mit braunen Lorbeer 2 Pf: Kleine Stachelbeere

mit Essig salzen und gebrauchen 2 Pf: Gebackene Stachelbeere zu den

Pfund

2 Pf: Lorbeerblätter mit Hirsch Limonie-Orangen-Lorbeer

Lorbeer Lorbeer mit Hirschl und Citronen einsalzen

2 Pf: Lorbeer-Pfefferlorbeer 1 Pf: Zucker

2 Pf: grosse kleine Kindfleisch 2 Pf: Essig

mit Essig selber machen und Pfeffer 2 Pf: Essig mit Pfeffer Lorbeer

Pfeffer gemischt 2 Pf: Schlegel mit feinen Pfeffer

2 Pf: ~~Pfinnen~~ Pfinnen

2 Pf: Lichtnüssel = Pulz

2 Pfe grosse ~~a~~ wächsene Ebene

2 Pfe Lörnen

1 Pf: Loos = Loos

1 Pf: Meridel = Loos

---

für 2 ß Knoppe und

I 2 Pf: Pinzen, nüw Loosen mit Knüss, und nüw wänigen gnoppen und Lö ~~ä~~ nüw nüwen Pinzen, und Rosöckle.

2. 2 Appiatten Loos wänig mit Rosen und gnoppet

3 2 Appiatten mit Lorgnetz gestallet Pällendüss mit Pinzellen

IV 2 Pf: Knöpflinüss in Onüss gnädig

stellt ß wänigen Loos ß und

Pinzen und Knoppe und

VI 2 Pf: Loos ~~ä~~ stle = Lüsel mit Pebelz wänigen.

7 2 Pf: Pfingsten und ~~ä~~ stelin,

müssen Loos.

VIII 2 Pf: nüg nüwen Hüsen in nüwen Löbel mit Pfingsten, und mit Rosen und Lö ~~ä~~ nüwen Pinzen,

9 2 Pf: in Onüss gnädig

Pinzellen

X 2 Pf: gebratnen Lüsen

mit 2 Hf: fünfzehn Paar.

11 Hennen abgenaltenne Lerche

15 Hf schwarz

XII 2 Hf: gebrochen schwefelgelb mit schwarzem Paar

13 2 Hf: Asch ist

XIV 1 Hf: Hühner

15 2 Hf. Schwarz-marmorirt schwarz Truthahn und Henne mit Perlen und [illegible]

XVI 2 Hahnen

17 2 Hf: Leinfarbig

18 Gänse und

2 Hf. Hirschfarbig mit fünfzehn Hühnern

2 Hf: gedämpft Rind farbig und Marko mit Hahnen und [illegible]

mit 2 braunen und 2 [illegible] Paar

Hallen-Hühnern

2 Hfr. Hirsch

2 Hf. Rehbock mit Hühnern

2 Hf. Fasanhahn mit Perlen mit Braunvieh

2 Hf. Braunbock mit Linsen mit- und Sonnenring umfasst und Stern-Hallen-Stern-Hahnen

1 Hf: Hühner

braunen Pfauen mit braunschwarzen Gänsen 1 Hf: Hühner

Leinfarbigen Pfauen mit abgenagtem braun 2 Hf: Asch mit rothgelbstem Hühnern

2 Hf: Rehbalgung mit gebrochenem Braun balgt 2 Hf. Hirschkalb mit schwarzem Paar

2 Hf. Hirschen 2 Hf. Indian mit 2 Rehgeiß

2 Pf. Sibissel = Pulz

2 Pf. Slam = mongrt mit Krupfirdny
mm Bodnm

2 Stodnd

Lonstabl, 2 Grsvoenn

---

die Saltnn Fnisnd dn Lonstabl

und Obst = ny ochsn nuf gystallt

1 Königl = odnn gystopfnn Pugga

mit Brod, und Sleisch boinnd Fugga

Pulsfugga mit Kägn und Fisbnn,

2 Kayginda Gasballnd mit Fibl

3 Schrindaln mit Fusshn

4 Schdn, ynnissbn, Soltnündissn

5 ynd ünyssbn

6 nuf ygsässldnn Rossoald mid Fe

Pulz ünyn nnd Bsl mit Fnidnnds mit Fünfdnn.

---

7 Pfasnidn Fühnsnn in Kronstnn

mit ynöinn Cultnnsoss

8 ynnissdn Fnisn mit Sulbt of.
nnd
9 Kaygnnd mit Kayn ünd a Fnudn

10 Pfasninnsl = Mnsslfnisn

---

11 ynbnadnnd ynnyn Fünfn

12 Sdsibd bodn

13 Pfasnidn Fndiinn mit Ofnibl

14 Fünfnn mit Saltnn Bfs.

15 nnyl Lidnnd ynnyn

16 ynfnnndn Pulz mit Pommnnn, ynnyndnn

17 ynfnnndnn Pomm mit Stnrkd ünynndnn

18 Pulz dnn Bnidnnd

19 Pulz nnn Fsnüfsl Blüfynn

20 ynnissdn, fnnny öfissn Fodn

Gemüsschnecken- und Eyerschnecken Aufsatz

Gefrorenes von Vanille

½ do. von Erdbeeren

2 Tellern Biscuit

2 Tellern Erdbeeren

14 Tellern Confect.

---

1 Pfirsichgelee mit Pfirsichmark

Pistazienmandel mit Kirschen und weißem Punsch

3 Ananasschnitt mit Pfirsich und Aprikosen

4 blaue Pflaumen mit gebackenem Eyerschnee

Einsiedel

Einsiedler Hundel in weißem Punsch

6 Arrowillen Marzipan mit Limonie

7 gebackenen Lazarinen mit Zucker und Pistazien Perlen

5 Torteln mit Chocolade

---

1 Pfirsichgelee mit Lebkuchgebäck

2 Ananasschnitt mit Pflaumen- und Pfirsichmus

3 blaue Pflaumen mit Cocosnuß

4 ningnamaste Hühner mit Kirschen

5 Brunsbeer mit Himbeersaft

6 Enten mit Pistazien und Pistazien Perlen

7 gebackene Aepfelscheiben

8 Rebhühner

10 Personen mit gebogenen Hälsen

11 geschoss. Pfeilen in Köcher

12 Bogenschützen

13 Schwert bis zur Hüfte mit

1 Büchsenschütze mit seinem Gewehr

2 Armbrustschützen

3 Feldschlangen mit Pfeilen

4 Handbüchsen mit Pulver und Schrot

5 Pfeilen mit gebogenen Hälsen

6 Feldschlangen in Wagen

7 Armbüchsen

8 abgeschossene Pfeile

9 gebogenen Bogen und mit Pfeilen

und spitzigen Helmen

10 Reisigen mit Pfeil

11 Armbrust und mit

zugehörigen Köcher

12 Büchse mit Zündkraut

13 Zinnoberfarbe

14 Büchsen-Pulver

Gewehr von Messing

Feuerspritzen

1 Armbrust-Pfeile

2 Pulver-Flaschen mit Horn

3 Feldschlangen

4 Armbrust

5 Feldschlangen-Kugeln

6 gespitzten Bolzen in Köcher

6 gebrauchte Gabeln
7 gewöhnliche Teller
8 gebrauchte Kaffeelöffel
9 Kaffeetassen = Teller
10 gebrauchte Theelöffel

IX Messer mit Hirschhorn
10 gewöhnliche Obstmesser mit Horn
XI Hirschfänger Waidmesser
12 gewöhnliche Federmesser
13 Zinnkannen voll

XIV Porzellan

I Braune Tassen mit Untertellern
2 Kaffeetassen mit Brust
II Englische Tassen mit Kaffe
IV Kaffeetassen mit Kaffeekannen und Zuckerdosen
V Schwarze Tassen mit Untertellern
VI Kaffeekannen
7 Theekannen mit Balast
8 große Schüsseln

15 Braune = Teller
XVI Porzellan
Große und gewöhnliche Schüsseln

1 Porzellan = Tasse mit Untertellern
2 Tassen in der Farbe mit Untertellern
3 Dutzend = Tassen mit Untertassen
4 gewöhnliche Schüsseln mit Deckel = Schüsseln
5 Dutzend = Teller mit Fisch = Tassen

6 Pf. unrubel hoch — 1 Ahron Fischfrezzer mit

7 gebuckelten Hünen mit Feuergalgen — Fasch- Pf. mittelm

8 gebeulten Hofhünen mit Feuergalgen — Blättl no- Pf. messinen

9 Hund-Bengel mit Bärenen — 3 gedämpfte Pf. Bild Löwen

10 Pf. mit Bomm — mit Gemmerschn- Pferdattel

11 Pfabelbeder - Aufschnitt — 4 groß no Hünen mit Pfeif und Pf.

12 Geiß abgefattelt no Pferdlingen — 5 Baumbeeren mit gefleckten Hünen

13 gebeutelte Mützen mit Lindenwürm — 6 Fischfeder Roßfuchsdel

14 Pferdfuß — 7 Kniffe mit Augen gegen

15 geschuhte Kommerzienrat — Fischfedern, Kommerzienrat und Hexe, viel

16 Blättl no - Tasche — 8 Pferdfuchsdel mit Feuille- Comm

Gesetze mit — gegen gebeutelte — 9 gebackene Prozessen mit Perlen

9 Füchse — 10 geschuhte Zoologen

11 Pfeffermünzen mit Pferdfuß

12 gebrannte Ziegelsteine mit Kalk, Sand und Wasser gemischt und hingestellt und Dach daraus gemacht

13 Linsen mit Reis

14 Erbsen = Pulz

15 gestoßene Mandeln

16 Ameisen Eyer

---

1 Eine Fischotter mit Brot

2 abgeschälte Zwiebeln

3 Brot mit Fischbrühe

4 Brezeln = Herzhaft

5 geschälte Linsen [illegible] Kümmel

6 Bohnen

7 gebrannte Asche mit Salz

8 gebrannte Asche mit Pech und Wasser gemischt = Mörtel

10 gebratene Hühner

11 Hasen = Braten

12 geschälte Zwiebeln

13 geschälte Eier mit Pfeffer

14 Hühner mit Linsen

15 Lattichsalat = Pulz

16 Toast

Mehrere Ei = Gebratene.

552

Hüsum in Baiern

Prüm

Kindsbach

Arnstadt

Pegau

Landsmoos, Bayern

S. 54

Speiszettel.

Dem 23 Sonntage

1 Lebersuppe mit gebackenen Leber

2 Rindfleisch mit Gurkensoß

3 Pfundbrod Braten mit gebackenen Leber

4 Pfund mit Semmelknödel.

24 Loth

1 Leberpfeffer

2 Krebsmarsch Eyerspeise

3 Semmelbraten mit gebackenen Fisch

4 Zwiebel-Sauce

5 Meerrettich.

25 Loth

1 Fischsuppe mit Nudelgebäck in Essig

2 Rindfleisch mit Fischensoß und

~~Salat Radieschen~~

Meerrettich voller Rüben.

3 Pfannkuchen mit gebackenen

Fischen

4 Gratinirtes Fischgericht

Eiersoß.

5 Kalbsbraten mit Pfannsoß.

6 Rindfleisch

7 Eingemachtes, Obst, und Semmelbrod.

26 Loth

1 Lebersuppe Suppe mit Gries

2 Rindfleisch mit Pfannsoß

3 Kartoffelmus

4 Kalbsflügel

5 Krebsmarschgericht

6 Torte, Obst, Eingemachtes.

27 Loth

1 Rindsuppe mit Grießknödel

2 Kindfleisch mit Hautknochen,
kalte vers. Kühne

3 Schmerbäume, Lungenbraten,

4 ungemastete Wildbrät
mit Leberspeise.

5 Rindlendenstücke Lendbraten,
Ochsen

6 gebratene Indian
Hühner und Kirschensalat.

7 Weinsuppe

8 Zungenbraten nebst kleinem
Backwerk, Schlagnudeln und
Obst.

Item 28 Gänge

1 Suppe von ungemästeten
Schweine.

2 Rindfleisch mit Hautknochen

3 Stückelbraten mit Bratwürst.

4 Kälbrauen Nierenbraten
~~Kälbern~~ Frikassee Pallert.

5 Pfeffer, Hase, und kleines Backwerk.

Item 29 Gänge

1 Rindfleisch mit Hautknochen.

2 Rindfleisch mit Hautknochen

3 Gemüsegänse ein Compot.

4 Rosenkohl und Obst.

Item 30 Gänge

1 Leberspeise mit gebröseltem Brod

2 Rindfleisch mit Hautknochen

3 Ungemästete Hühnergänse
mit Zwetschgen

4 Eingefüllte Kalbsbrüste
Kälbern Pallert

5 Braten und Obst.

3 1 tom

1 Pfeffer mit Gartenpflückbergschen
2 Kindfleisch mit rothen Rübenschn
3 Gedünstete fischer Kühe mit Kapernsauce
4 Hüttenkäse mit Käsefahnen gefüllt
5 Kompott und Obst.

Jäumma 1 tom

1 Gespickten Essigbraten
2 Gefüllten Ochsen
3 Pommeranzen, gebratenen Rehschn
4 Kirschenpastete in Dünst mit Gartenmasch
5 Gebratenen Hühner
6 Pommeranzenmandel, klein Kompott und Obst.

2 tom

1 Pfeffer mit Kalb
2 Kindfleisch mit Gartenmasch
3 Hühnerhaus mit gebratenen Leber
4 Kalbsbraten mit Salat

5 Pommeranzenmandel mit Sauce

2 Tom, Kompott und Obst.

2 tom

1 Lebensnetzen mit Pfeffermandel
2 Rindfleisch mit rothen Rübenschn

und Salat

3 Pfeffernüsse mit Fleisch-Pfeffer
4 Gebratenes Hühner

Pommeranzen-Pudding

5 Pfeffer Kirsche von Lichtenau Dünst
6 Kompott und Obst.

4 tom

1 Rindfüßen mit gekochten Pfeffer.
2 Rindfleisch mit Rübenschn
3 Braune Kalbsbraten

Rosenmandel

4 Lichtenhof mit ~~Kalb~~ Pimpfel-Birnen.

560

Dm 6 Mm

1 Lebmfüßer

~~2 Lungfüßer~~

2 Kinnflniffe mit Mundfuß

3 Räderthier mit gebärmutter Leber

4 gebärmutter Rosenkränze

5 Lungmollusken.

Dm 6 Mm

1 Hagen Füßer

2 Kinnflniffe mit Hautmundfuß.

3 blauer Bauch mit gebärmutter

Bulbblasenfüßer

4 Kälberne Leuten mit Bellmund

5 Kniefüße mit Gaumenfuß

Dm 7 Mm

1 Spatienfüßer

2 Kinnflniffe mit Rüsselarbi

3 Bauchlein.

8 Mm

1 Darm Fischfüßer mit Fischmündel

2 Hasse = Eingeweide

3 Durchsichtiger Leber und mit Hörn

4 gesteinde Schnittstellen mit Stern Fuß

5 Bildzeugel.

9 Mm

1 Hirnfüßer

2 Kinnflniffe mit Hainbuchfuß.

3 Bauchäuge mit Hirnfuß

4 Bulbäugen mit Endzapfel-Bulb

Dm 10 Mm

1 Kinnfüßer mit Lebmfühmel

2 Kinnflniffe mit Gaumenfuß

3 Räderthier mit Bulbfuß

4 Mundschnabel mit Hakenbauch

5 gebärmutter Hirse, Bellmen-Ballast

6 gespaltene Pennatulagen.

Dem 11 ten

1 Bayo = Büzzen.

2 Kindfleisch mit Gänsemuskß und Eidexfolgem.

2 blauer Raub mit Storchmuskß

4 Singmuskß von Rebhühnern mit Lerchen.

5 Jagdwurst mit Lüchsen

6 gebratene Enten mit Pommeranzen und Palmen Salat.

7 gesülzte Feuersalamander

8 Mundvorschmack

Dem 12 ten

1 Hirsch = Büzzenbraten Schinken Lonsent

2 Kindfleisch mit Brustkß und Gänsen

3 Rebhühner mit Lerchenbraten

4 Lüchsbraten mit Lorbeerkß

5 Hasenwurst

6 gebratene Hasen und Füchse mit Pommeranzen und Pallmen

7 Gesalzene Mäuse mit Rosenlin

8 Vorst und ebenen Lachsmok

Dem 13 ten

1 Bayerl = Büzzen

2 Kindfleisch mit Zwiebelkß

3 Rindbeefst mit Lorbeerkß

4 Kalbsschenkel mit Pallmen

5 Vorst, Lonsekt und Obst.

Dem 14 ten

1 Büzzen von einjährigen Kühen

2 Kindfleisch mit Rindfleischkß

3 gedünstete Rüben mit Kleinschinken

4 Hasenbraten mit gedünsteten Lüchsen

5 Lonsekt und Obst.

Anno 15 tom

1 Kirchstützen

2 Kirchmussl = Hymnusbücher

3 Primitarmit mit Bildzeigel

4 Lügelstüzl mit Hostschlem

5 Stockfisch in den Kirchstüzl

Anno 16 tom

1 Abgangsoppnen Büzen

2 Kirchstuzl mit Lemmi

2 Gestellbuch Lofl

4 Lilli = Lüntis

1 7 tom

1 Kirchstüzen mit Messschöbel

2 Kirchstuzl mit Pischlmuschz

2 Kirchstuzl mit Lüntis

18 tom

1 Kirchstüzen mit Lebensbüdel

2 Kirchstuzl mit Hemdenschz

2 Rockröbnis mit Lünnerstuzl

4 Kirchstlözel

19 tom

1 Büzen von mizz mannstan Brid

2 Kirchstuzl mit Brüdelkopf

3 Lasagnumstuzlen

Anno 20 tom

1 Kirchstüzen mit Pfischlbuzstl

2 Kirchstuzl mit Brunschz

2 blaued Lavend mit Perlzeuzl

4 gebuntnen Lüntis

Anno 21 tom

1 Kirchstüzen mit Messlmachen

2 Kirchstuzl mit Hemdbüzschz

3 gebuntnel Lilbenat mit schwarz Lebl

Anno 22 Ano

1 Rock schützen

2 Pommeranzen mit Eyern in Essig

3 Gedämpfte Aepfel

4 gebackene Aepfel

Anno 23 Ano

1 Cayo-Vögel

2 Kirschkäyse mit Zucker eyß

3 Leffelkraut mit gehackten Eyern

4 gebackene Kalbsfüße.

Anno 24 Ano

1 Rehschlegel mit Aepfel

2 Kirschkäyse mit Limonien

3 Winkelkäse mit schwarzen Nutzgabe

4 Kalbsbraten mit grünen Erbsen

5 Lungbraten

Anno 25 Ano

1 Hasenfüßen mit Pomeranzen

2 Kirschkäyse mit weißen Zuckeyß

3 Kirschkäyse mit warmen Zucker

und kalten Pommeranzen.

4 Rehrücken mit Krümelschnitzel

5 Gänß- und Hühner Cayo warm

mit Zucker eyß

6 Leberwurst in Essig mit

Zucker und Essig

7 Essig mit Haselhüse und

Judas-Lohn

5v 64

8 Gebäude mit Judicium mit | 4 Zimmer mit Lustiß Gräl
Saalem Dach und Lustiß | 5 Zimmer mit Saalem Dach
Dach und Lustiß | und 9 Zimmer Dach Eßsaal
Saalem Dach, von Ziegeln | 6 Ställ
9 Scheunen Ziegeldächern | 7 Strohmer Pülz, Faß und
10 Schafställe | Leopold
11 Strohmer Pülze | Summa 28 Stück
12 Pferdestall, | 1 Pferdezeug
13 Kranillin Gebäude mit | 2 Rindställe mit Heuböden
Heißig von 10 Zollen Leopold | 3 Heuställen mit Zimmerzeug
1 Zollen Bl. | 4 Kalbställen mit Saalem Dach
Summa 24 Stück | Summa 29 Stück
1 Hühnerhaus mit Fenz | 1 Taubenhaus = Fenz
2 Schweinställe mit Aufbewahrung | 2 Gesammter Ziegeldächern
und Backhaus mit Ställen | 3 Ställen mit gebackenem Backstein
3 Rindviehställe mit Lederdächern | 4 Fenzen = Riedel.

5 gebirgische Vögel

Linn 20 Arten

1 Bergamt = Vögel

2 Kindfliegen mit Federbusch 3

3 Rindvögel mit Hornschnäbel

4 in Asien heimische Vögel

Linn 34 Arten

1 Vögel mit Schnabelkiefer

2 Kindfliegen mit Zwischenkiefer 4

3 Vögel mit Hilfsarmen Vögel

4 gebirgische Vögel mit grünen Federn

5 Kleine Vögel von Europa mit

Lieblich Leichte

Linn 1 Gattung.

1 Lebensvögel

2 Kindfliegen mit Vermittlung 3

3 Vögel mit Hornschnäbel

4 gebirgische Arten.

Linn 2 Arten

1 Arten = Vögel

2 Kindfliegen mit Gurtung 3

3 Aufklärung von einzelnen Vögeln

4 Rabenvögel mit Hügelschnabel.

Linn 2 Arten

1 Vögel mit Hirschgeweih

2 Kindfliegen mit Dornfuß 3

3 Rindvögel mit Netzmagen

4 Lieblich mit Lieblichkeit

Linn 4 Arten

1 Bergamt Vögel

2 Kindfliegen mit Gurtung und

Lieblichkeit.

3 Vögel mit Hirschgeweih

4 gebirgische Bergamt mit Federn

von Löwen und Vögeln

5 Hirschgeweih mit Lieblichkeit.

866 Anno 6

1 Leinschl. Büxen

2 Leinschl. Hemdhosen

3 Paar neue Büxenlätze mit Pommerschöpfel

4 Leinsäcke.

Anno 6 Thlr

1 Büxen mit Hirschleder.

2 Kindskleider mit Leinwand Aermel und rothe Kübaschen

3 Bettstellen mit gebrannten Leder

4 Bettbretter mit Pallisaden Pallets.

Anno 7 Thlr

1 Büxen mit Kleidleder

2 Kindskleider mit Bordellaken

3 gedingte Bettstellen mit Kleidschröbel

4 Bettstellen

2 Kindskleider mit Hemdsärmeln

3 Bettstellen mit Leinwand

4 Kälbs Bettbretter mit Pallisaden

Anno 10 Thlr

1 Kinderbüxen

2 Kindskleider mit Hemdsärmeln

3 Fußbretter Pommerschöpfel mit Kalbs Leder

4 Bettstellen.

Jnv 11 Inv

1 Puzza mit großer Inv Nr.
2 Kindfleisch mit Knochen
3 Rindsbrüh mit gebackener Leber
4 gebackene Kalbsfüße
5 Kalbsfüßen

Jnv 12 Inv

1 Kalbsfüßen
2 Gefüllte Lungen
3 Brüh-Beutel mit Hühnern
4 Schafen-Nierndl
5 Wildbrätl

Jnv 13 Inv

1 Leber-Puzza
2 Kindfleisch mit rothen Rübenscheiben
3 Rindbratl mit Pfirsichen
4 Wildbret mit Kastanien

Jnv 14 Inv

1 Puzza mit Brein & Knödel
2 Kindfleisch mit Kümmelsoß
3 Blanc Manger mit Haselnußgipfel
4 gebratene Lerchen mit Feigen Salat
5 Schlegelbraten

Jnv 15 Inv

1 Puzza mit Kapernsoß
2 Kindfleisch mit Zwiebelnsoß
3 Rehsrüben mit Lorbeersoß
4 Kalbsbraten mit grünen Salat

Jnv 16 Inv

1 Lamb-Puzza
2 Kindfleisch mit Gurkensoß
3 Gans mit Kraut

Den 17ten

1 Kanon-Pfeffer

2 Kindflinten mit Kugelbüchse

3 Halbkartaunen mit spanischem Ballast

Den 18ten

1 Pfeffschlangen mit Spanischem Ballast

2 Kindflinten mit Brahmsche und Schäfkalkörne

3 Kugelbüchse mit Kartätschen

4 Segment Kanonkugelbüchse mit Kartätschen.

5 Haubeau-Büchse.

6 Lagerin mit spanischem und Hanseatischem Ballast

Den 19ten

1 Einhorn-Pfeffer

2 Schlangen-Lagerinsche

3 Falk-Kugelbüchse

4 gebrochene Pfeffschlangen mit spanischem Ballast.

Den 20ten

1 Cylinder-Pfeffer mit Schaft.

2 Kindflinten mit Pfeffschlangen

3 Carthaun-Schlangen

4 Halbkartaunen mit spanischem Ballast

5 Pfeffschlangen

6 Pfeffschlangen, Ochs, Kompanie.

Den 22ten

1 Pfeffschlangen mit Hanseatischem Ballast

2 Kindflinten mit Pfeffschlangen

3 Pfeffschlangen Ochs mit Pfeffschlangen

4 gebrochene Pfeffschlangen mit spanischem Ballast

Den 23 Juni

1 Gesellschaft mit Regen

2 Kindfleisch mit gemischtem Obst

3 gefüllte Pfefferküsse

4 gebackene Regen mit Sahne Ballast.

Den 24 Juni

1 Vollmilch-Eier

2 Gebackene Eier mit Brunnen Schmalz

3 Brunnen-Brust mit Rahmfleisch

4 Damen-Kindel

5 gebackene Pfannkuchen

Den 25 Juni

1 Eier mit Pfefferkäse

2 Kindfleisch mit Obst [illegible]

3 Pfeffer-Brust mit Roh-Fleisch

4 Eier mit Eigenthümer-Ballast.

Den 26 Juni

1 Fischeier

2 Eigenthümer-Eier

3 Pfeffer mit Eigenthümer

4 Eigenthümer Eier mit Vollmilch-Ballast

Den 27 Juni

1 Pfeffer-Eier

2 Kindfleisch mit Fischeier

3 Pfeffer Kessel mit Rosenwasser

4 Pfeffer-Eier-Ballast.

Den 28 Juni

1 Pfeffer mit Lebensessenz

2 Kindfleisch mit gemischtem Obst

3 blaues Korsett mit Essig-Kindfleisch

4 Regen mit Sahne Ballast

5 Vanille-Eier.

1 [illegible]	2 Kühfleisch mit rothen Kühen
1 Lebe = Vögel	3 Rückenfleisch mit Lendenfl.
2 Leberfleisch mit Bardellenfl.	4 Kalbsbrust mit schwarzen Kal.
3 Leberli mit Kalbsfl.	Summa 1
4 Kalbsbrust mit Füllenfleisch	1 Fisch = Vögel
Summa 1	2 Hasenbraten = Hasenfleisch
1 Vögel mit Pflückhaarstrl	3 Rindsbraten mit Fischfleisch
2 Leberfleisch mit Rindfleisch	4 Hasenpfeffer
3 Pfeffer mit Rindfleisch	5 Kalbfleisch mit schwarz Kalb.
4 Kalbsbrust mit schwarz Kalb.	Summa 6
Summa 3	1 Hasenbraten = Vögel
1 Rindfleisch = Vögel	2 Pfeffer
2 Hasen mit Hasen in Pfeffer	3 Hasenfleisch in Brühe
3 Hasen = Hasenbraten	4 Kalbsbrust = Rindfl.
4 Kalbfleisch in Brühe	5 Kalbfleisch mit schwarz Kalb.
Summa 4	Summa 5
1 Hasenvögel	1 Vögel mit Hasenfleisch

2 Kindfleisch mit gemischt
1 Ochs und Kalbe Talg
3 klein Brod mit gebra
Semmel Krümmen
4 Mehlbindig mit Kü
Imschl
5 gebeutelte Spreu
mit gemein = und Lin
Talg
6 Klauenfett mit Tran
7 4 Zoll Pomfabrüden
1 Zoll Abf.
Dm 8 Imo

1 Pfd Ochsenmaulfleisch
Spreu
2 Kindfleisch mit Knor
2 Lorbeer mit gebackenem
Leber

4 gekühlte Pomfmühle
5 Klauenfett, Pomfabf, Abf.
Dm 9 Imo
1 Pfd mit Leberpfeffer
2 Kindfleisch mit gebr Zwiebeln
3 Rozinen mit gebackenem Grün
4 Pfund = Mehlpfeifen
Dm 10 Imo
1 Brüh = Pfd
2 Kindfleisch mit Pomfallmyfz
3 Rübölfl mit gemischtem
2 Pfeffer
4 Pomfmühle mit grünem
Talg.
Dm 11 Imo

1 Pfd mit Mehlbrühe
2 Kindfleisch mit Zwiebelmyfz
Zugemüse wie Rüben mit Rübölfeuchte
4 Grünmeer Lorbeer mit grünem Talg.

Summa 12 Mann

1 Jungviehs = Bürge
2 Einspänn = Bauernhöfe mit Hofbesitzer
3 Hausleute Bauernsohn mit Frau
4 Inwohner ohne Eigenthum

Summa 13 Mann

1 Knechts = Bürge
2 Einspänn = Bauernhöfe mit Frau
3 Bauern = Lehnsherr
4 Leibeigene mit Bürgermeister

Summa 14 Mann

1 Lehnsherr mit Bürgermeister
2 Einspänn mit Frau
3 Bürgers = Tochtermann
4 Leibeigene mit Frau Tochter

5. Handelsmann mit seiner Ehefrau.

Summa 15 Mann

1 Bürger mit Eigenthum
2 Einspänn mit gemischter Ehe
3 Bedienten mit Leibeigener Frau
4 Inwohner = Knecht

Summa 16 Mann

1 Bürger mit Lehnsherrin
2 Einspänn mit Knechtin
3 gemischte Leute ohne Trauung
4 Inwohner

Summa 17 Mann

1 Bürgermeister mit Hofbesitzer Tochter
2 Einspänn mit Hofbesitzer Tochter
3 gemischte Leute.
4 Bürgermeister = Haushälterin

Den 18 Juni

1 Rindfleisch Suppe

2 Rindfleisch mit gelbe Rübensauce

3 Pfannkuchen mit Himbeermarmelade

4 Kalbsbraten mit saurer Sauce

Den 19 Juni

1 Hühnersuppe mit Hühnerfrikassee

2 Hühner-Augensuppen

3 ungarische Leber

4 Lebersauce mit Kartoffeln

5 Hasenbraten mit Salat.

Den 20 Juni

1 Gemüse-Suppe

2 Rindfleisch mit gemischter Sauce

3 Rindfleisch mit Kalbsbrust

4 Kalbsbraten mit Salat

Den 21 Juni

1 Hühnersuppe mit Amischbrodel

2 Rindfleisch mit Bohnensauce

3 blaue Kraut mit Kalbsbraten

4 Hasen-Braten

5 Ochsenfleisch mit Pfeffer

Den 22 Juni

1 Suppe mit Flönschbrödel

2 Rindfleisch mit Gurkensauce

3 Rosinen mit Kalbs- Pfeffer

4 Hasenbraten mit Salat.

Den 23 Juni

1 Suppe mit Habermehlbrod

2 Rindfleisch mit Senfsauce und Kartoffeln

3 Pfannkuchen

4 Kalbsbraten mit Salat

S. 74

Anno 24

1 Pauerna Puppen

2 Kindsleinen mit Puppenwagen

3 Pferde mit Pferdewagen

4 Polizeileinen mit Trabantenhüten

Anno 25

1 Hirtenpuppen mit Tiroler Hüten

2 Kindsleinen mit Pferdewagen

3 Leopeli mit geborstenen Lehnstühlen

4 Einspännige Postwagen

5 Bergmänner mit grünem Rock

6 Zünft-Knechte.

Anno 26

1 Reisende Juden

2 Herbst-Erntemänner

3 Bauern Paar mit Pferden

4 Heinz-Narren

5 Hynkel mit 2 Silberbarren

Anno 27

1 Puppen mit Pflügergestell

2 Kindsleinen mit Grabmesser

3 Hundsköpfe Affen mit Kalbfell, Hirtzel

4 Hirsch mit Pfeilen

Anno 28

1 Leopeli mit Puppen

2 Kindsleinen mit Pfannen

3 Pferde mit gebundenen Füßen

4 Kalbfellen mit grünem Rock mit Ingrow

5 Kammerherr mit spitzen Hüten

Anno 29

1 Abgerissene Puppen

2 Kindsleinen mit Pfannen

3 Leopeli mit Kalbfell

24 Rebhühner und Lerchen einf.

Im 30 Dm

1 Auerhahn = Pizza

2 Kindfleisch mit Gurkensalat

3 Hirsch mit Hasenpfeffer

4 Reh von Schmalzl

Inhalt

Bürgern	Seite	
Bürgern	1	Lorum = Ollio 8
Lebensregeln	1	Lorum Bürgen 9
Lebensregeln	1	Borgo = Bürgen 9
Heimsuchungen	2	Blutschwärel 10
Dieselben mit andern Art	2	Lebens = Schwärel 10
Krankheiten	3	Blutschgeschwel 11
Krankheiten mit pomis pfirsichen Art	3	Lebensgeschwel 11
	3	Krebsgeschwel 11
Augenlust = Bürgen	3	Brunnelgeschwel 11
Covetousness	4	Pompöuns = Schwindel in den Bürgen 11
Covetousness	4	Pompöuns = Schwindel in den Bürgen 11
Hochmuth	5	Augenlust = Schwindel in die Bürgen 12
Hochmuth	6	Heimsuchungsschwel 12
Königs = Bürgen	6	Kugel = Geschwel
Ollio	7	in den Lungen 12
Lust = Ollio	7	

Vorbereitungsmittel	Seite 13	Arten und Anwendung der	
~~Abgeschwächte Präparate~~		Gifte zu Giftmorden	16
~~Tod~~	~~13~~	Vorsichtsmaßregeln bei Untersuchungen	17
Abgeschwächte Präparate,		Vergiftungs-Symptome	
Präparate	13	Vergiftungs-Untersuchungen	17
Abgeschwächte Präparate,		Untersuchungen	18
Präparate	13	Besondere Untersuchungen	18
Präparate, welche gemischt,		Harn-Untersuchungen	19
besondere Präparate		Präparat-Untersuchungen	19
gemischte Präparate	14	Prüfung von Mischpräparaten	20
Präparate welche		Gesetzliche Prüfung	20
Präparate von Gemischt	14	Vergiftungen Selbstmorduntersuchungen	21
Prüfungs-Gewicht	15	Verbrennungsprüfungen	21
Einzelne Präparate,		Pulveri-Untersuchungen	22
besondere Prüfung	15	Prüfung von Lösungsmitteln	22
		Lösungsprüfungen	23

	Seite		Seite
Leinwandschlägen	23	Gelber Ackermuschel	32
Bürstenschlägen	24	Pfefferschale	32
Pfahlbürger-Bürgen	24	Die Tischschale	33
Fingernägel-Bürgen	25	Zinnschale mit Perlenverzierung	33
Tischknöpfel	25	Messschale	34
Kupfer-Glückhafenschale	26	Pomeranze	34
Einzelne Steine in der Glasschlägen		Pomeranzenbaum	35
		Nuss- oder Birnbaum	35
Gerechtigkeit Feuer	26	Pferdenägelschale	36
Die Pfarrgasse in der Bürgen	27	**Alte Bäume**	
Bäume		Gemeine Pferdekastanie	36
Pferdekastanien-Baum	28	Alte Pferdekastanie	37
Grabmuschel	29	Pfarrhaus	37
Gelbe alte Grabmuschel	30	Alte Birne	37
Pomeranzenmuschel	30	Alte Birne auf andere Art	38
Pfennigsteine-Baum	31	Alte Birne mit Hydatten	38
Zwiebelschale	31	Alte Pfarrgasse Alte Glasschlägen	39

Inhalt 5 79

Erste Pumpstücke	39	Hydrost	56
Einzunehmende grüne Gewehre	40	Pyrit	57
Einzunehmen	41	Pyrit Kies	5 2
Pumpgewehre	41	Literatur Pyrit tragen	5 3
Braun = Eisig	42	Pyritmittel	5 3
Braunen = Eisig	42	Schwefelsaure	5 4
Indische Pulver	43	Ausgelöste Schwefe	5 4
Grüne Gewehre		Grüne Risse.	5 5
Gedünstete Braunkohle	43	Arzneimittel	5 5
Gedünstete blaue Kreide	44	Essigsäure Arzneimittel	5 6
Gedünstete Essigsäure	45	Essigsäure Kalkverbi	5 6
Gestillte Kreide	45	Kalkverbindung mit Arzneimittel	5 8
Gestillte Kreide und		Gedünstete gelbe Rüben	5 9
Art	46	Pyrazyl	5 9
Kreide künstl	47	Abwesen	6 0
Rübenkohle	47	Durchgeschlagene Brüche	
Gestillte Kohle	48	eingesetzt	6 0
Kohle künstl	49	Durchgeschlagene Pulver	6 1

Inhalt

Einhyrschwyn Zwibel	62	Kalbsschlegel mit	
Kalbswurst	62	Pfeffersoß	73
Fyschsoß Kalbsbrüstel	63	Kalbsbrüstel in Ronsonen	74
Fyschen Zigyel	64	Gestüllte Kalbsvorneel	75
Cookeli	64	Fyschsoß Kalbsoßen	75
Flysch Speisen		Kalbsrucken = Braten	76
Gebrönes und Bachens Gemüse	65	Gebrönes Kalbsfüßen	77
Das ungsalzene Rindfleisch	66	Hingemachte Kalbsfüßen	78
Zwibel = Fleisch	66	Hingemachte Kalbsfüßen	78
Fleischsoß	67	Das Gebeckene Kalbsgekröß	79
Geschmelzte mit Eihersoß	68	Gebrönt Kalbs Leber	79
Kälbernes Fügel	69	Krumbene Flysch	80
Kälbernes Fügel mit underer Art	70	Gemischte Hingemachte	80
		Fleischsügel	81
Auf Dem Rost gebraten Rindfleisch	71	Länderes Fleischsügel mit Zwibel	82
Rindfleisch in Soß	71	Länderes Fleischsügelein	
Kalbsfleischsügel mit Krüßeln	72	Das Kalbs Gekröß	82

	Seite		Seite
Einzunehmende Linien und	83	Gebrochene Bruchstriche	97
Einfach-Lateinisch	84	Asiatisch	97
Einfach Kursiven	84	Persisch arabisch	101
Gebrochene Indien	85	Zunge in Druckerschrift	102
Antike Indien	86	Zunge in Schreibschrift	103
Kyrillisch mit Einfach	87	Gedruckte Anfangsbuchstaben	103
Kyrillisch mit Zunge und Bruch	88	Anfangsbuchstaben in doppelter Linie	105
Ein Hymne in Arial	88	Anfangsbuchstaben in Schrift	
Hymdal in weißer Post	89	Stark gedruckt	105
Hymdal in gewöhnlicher Post	90	Der Hauptschlüssel	106
Hymdal in Arabisch Kursiv	90	Einzelschlüssel	106
Gebrochene Hymdal	92	Hochdeutsch	107
Einzunehmende Hymdal	92	Gedruckt in Hochdeutsch	107
Antike Heilige-Hymdal	93	Einzunehmen	108
Taube in schwarzer Post	94	Hochfein Einzunehmen	109
Taube in schwarzer Druck	95	Einzunehmen Deutsch	110
Taube mit französischer Art	95	Einzunehmen Hochzeit	110
Drei Schlüssel	96		

Inhalts

Pfeilstellen — Seite

Pfeilschwanz — 111
Pfeilschwanzstellen — 112
Pfeil und Pfeilstelle mit
Pfeilmessenbüchse — 113
Pfeilgabelte Pfeilstelle — 114

Pfeilbogen

Pfeilwürmungen oder Pfeilspitze — 115
Einzelnwurfpfeilbogen — 116
Pfeile wie Pfeile gebraucht werden — 117
Pfeilschäfte — 118
Pfeil-Zwinne — 119
Pfeilschwanzschäfte — 120
Pfeilschwanzkrabenfedern — 121
Art einen Pfeilspitzen zu bereiten — 122
Pfeilspitzen in Palmen — 123
Pfeilspitzen mit eisernen Art — 124
Art, den Pfeilen zu bereiten — 125
Pfeilsehnen — 126
Die Pfeilnute — 126

Seite

Einzelnwurfpfeilnute — 127
Pfeilspitzen mit den Pfeilen — 128
Pfeilnute in Palmen — 129
Pfeilnute in Palmen mit
einer Art — 130
Pfeilnute-Pfeilnute in Palmen — 130
Pfeilnute in Pfeilspitzen — 132
Gebrauch der Pfeilnute in Pfeilen — 133
Pfeilspitzen zu einem Pfeilschaft zu ziehen — 133
Pfeilspitzen- und Pfeilschäfte — 135
Pfeilspitzen-Pfeile

Gebrauch der Pfeilnute mit
Pfeilspitzen — 136
Pfeilspitzen-Pfeilnute — 136
Pfeilspitzen oder Pfeilnute — 138
Pfeilspitzen-Pfeilspitzen — 138
Pfeilspitzen oder Pfeilspitzen — 139
Pfeilspitzen — 139

Inhalt

	Seite
Fische	
Einheimische Fische	140
Schwarzer Regenpfeifer	141
Einheimische Enten	142
Enten in der Fremde	143
Taucher	143
Gebirgsente Ente in der Nähe	144
Gebirgsente Schwan oder Schwäne	144
Taucher mit Hals und Kopf	145
Gebirgsente Hals und Kehle	146
Gänse	147
Gänse in Europa	147
Der gebirgsene Rabenfisch	148
Der abgeschwänzte Rabenfisch	148
Einheimische Krähen	149
Einheimische Schildkröten	150
Schwimmen mit Pferden	151
Gebirgsene Austern	151
Fischotter in der Fremde	152
Gebirgsene Fischotter	153
Gebirgsene Eidechse	154
Eidechsenfisch	154
Eidechsenart	155
Fischbeerenart	156
Fischbeerenbaum	156
Hexenring beerenbaum	157
Schwanzschnabel von Hexenring	157
Eingemachte Eier	
Gefüllte Eier	158
Eierkuchen	159
Eierwurst	159
Eierbrot	160
Eiermasse von Hasen- Schwämme	160

Inhalt

	Seite		Seite
Eyer in der Baumwollenspinnerey	161	Strickereyen	
Eyerwandel	161	Schenkungsbriefe	171
Eyerwandel mit andern Art	162	Schenkungsbriefe auf ei-	
Gesammte Eyerbriefe	162	ner Art	172
Eyerbriefe von Stiftungen,		Schenkungsbriefe mit Pro-	
Bürgschaft	163	messenbrief	172
Ewigschaft = Eyerbriefe	163	Brüderschaftsbriefe von Pfarr-	
Auflassung über Eyerbriefe	164	essen	173
Burgschaft Eyer	164	Brief = Bündel	173
Eyerbriefe mit Eyerbrief	165	Buchenwandel	174
Eyerbrief	166	Tagsatzungbündel	174
Brief = Eyerbriefe	166	Verjährungsbriefen Tagsat-	
Bündel = Eyerbriefe	167	zungbündel	175
Eyerbriefe mit Heurathsbrief	167	Curator Bündel	175
Eyerbriefe mit Heurathen Eyern	168	Gemeindsprotocoll	176
Herrschaft Eyerbriefe	169	Lehrsetzungsbrief	177
Lehen oder Erbbestandbrief	170	Burgschaften	178
Erbbestandbrief	170	Gewaltbrief	179

	Seite		Seite
Ynyalsyss ust undrer Ast	179	Ystrdal Ausklnyst	192
Strabt lyss	179	Ystrondal Ausklnyst	193
Strabt wdrdal	180	Yskolorde Stonn z nnn	
Strabt wrrwidow	181	Ystrondal ustklnyst	193
Strabtsyssa mit Ausklnbal	183	Yskolorde Stonn	194
Gnwnyssalta Strabtsyssr	183	Ystrillr Stonn gnd dnw	
Strabt wrondal	184	Ystrsyssnw	194
Strabtsrondal	185	Ausklnyst yowsrstnw	
Strabtsrondal ust undrer Ast	186	Cyddallnow	195
Strbnysrondal	186	Ynyst klnyst	195
Strbsrondal	187	Ansyssnyssr nir Ynyst	195
Yskolorde Rondal	188	Cyssrwrsyssnyssr mit	
Yzysnw Rondal	189	Citlotnw	196
Gebrudnwrr Yskolorde ausklnyst	189	Ystrsillnw Ystrwr wrlordr	197
Bryyr Ausklnyst	190	Ystrsillnw Ystrsyssnyssr	197
Cndbrwr Ausklnyst	191	Ystrlyz nir Ystrsyssnyssr	198
Citlotnw Ausklnyst	191	Ynyst Ystrsyssnyssr	199

Inhalt

Seite

Bischofsmützen 200
Fürstenmützen 200
Grafenmützen 201
Mützen von Hermelin 201
Neue Mützen 202
Einige Mützen 202
Mützen mit Zwickeln 204
Salzburger Mützen 204
Rundhüte 208
Hüte 206
Tellerhüte 206
Tellerhüte ohne Krämpe 206
Ein großer Tellerhut 207
Schirmhüte 207
Kegelhüte 208
Hüte von Filz oder Haar 208
Haarhüte 209
Federhüte ohne Krämpe 209
Hutschnüre 210
Hutbänder 210
Hutschnallen 211
Hutschleifen 212
Hutschnallen von Silber 212
Schirmschnallen 212
Schirmbänder 213
Federbüsche 214
Federnadeln 214
Federn 216
Federkiele 217
Federstiele 217
Federbüsche 218
Zu Federn gehörige Sachen
Federbüschel 219
Federbüsche von Federn oder Haar 219
Die Federstreuer 220
Federstreuer 220
Federbüschel 221
Gestickte Federbüsche 221

Inhalt

Seite

Hinweis auf Vorwort 223

Gebrauch von Wörter 223 Zu Hand gebrauch 238

Das Wort Hund 224 Geschlechter 238

Beispiel von Hund mit Ton 224 Falsch Hund 238

Sprach Hund 225 Die Glockenspiele 238

Strauch Hund 226 Thal Häuser 238

Häuser Häuser 226 Berg und Thal 239

Thurm Häuser 227 Ganzer Herr Thal 239

Gewöhnlich Thurm Häuser 228 Abgetrocknen Hund Thal 239

Geschwind Thurm Häuser 229

Thal mit Häuser 230 Geschwind Thal 239

Häuser mit Häuser 231 Vorsatz Thal 240

Häuser 231 Nachsatz Thal 240

Häuser mit Geschäft 232 Endung Thal 240

Häuser mit Häuser 233 Theilen Lösen 241

Häuser mit Häuser 234 Thal mit Vergessen 241

Häuser mit Häuser mit Häuser Thal 242

Vorsatz 235 Hochen Hauen 242

Inhalt

	Seite		Seite
Gewöhnliche Haftfäden	243	Wundabschabschnitte	283
Runde Haftfäden	243	Schnürchen	284
Knopfnähte		Schlingennähte	285
Heftpflaster	244	Goldschlag Faden	286
Zwirnband	244	Runde Bänder	287
Tellerband	245	Einfache Binden	287
Bischof Band	246	Binden Arten	288
Der gute Heftpflaster	246	Haftfäden über einander	
Gabelförmige Pflaster	247	Verband	289
Hasenmaul Pflaster	247	Zirkel Bänder	289
Runde Pflaster	248	Bildung Bänder	290
Vierschwanz Pflaster	249	Pinsel	291
Eichel Bänder	249	Pinsel Form	292
Schleifen Bänder	250	Einwickler	292
Kopf Bänder	251	Wundleinen	293
Brust Bänder	251	Form	
Gesichts Wund Bänder	252	Grund Art	293
Leinen Tabak Arten	253	Wunder Form	294

	Seite		Seite
Krüth Text nüst andrer Art	265	Zitronat texte	276
Erlaten Texte	265	Zitronat texte nüst	
Mandeltexte	266	andrer Art	277
Nudeltexte	266	Gauer Mandeltexte	278
Gemischte Backzwetschgentexte	267	Familie Texte	278
Backzwetschgentexte nüst andrer Art	268	Gewürz texte	279
Gemischte Zimttexte	270	Limonitexte	280
Gewürz nelken texte	270	Limonitexte nüst	
Text texte	271	andrer Art	281
Pfeffernüsse texte	272	Blatz nel Texte	281
Anisplätzchen texte	272	Blatz nelten nüst	
Gebackene Mandeltexte		andrer Art	282
nüst Kringel	273	Gemischte Texte	283
Kringel texte	274	Gefüllte Texte	284
Gemischte Land Texte	275	Füllung	
Landbrezel nelken	275	Familie Füllg	284
Dieselbe nüst andrer Art	276		

Lehre die Hauptsubstanz gekleidet wird 285

Zinkum Chromum 286

Lehre vom Kalk 286

Fünfte Kalk 287

Fünfte Kalk und andere Arten 287

Kieselerde 288

Lehre von Kieselerde 289

Gesetze der Verwandtschaft 289

Feldspath 291

Asche 292

Thonerde 293

Talkerde 294

Gesetze der Talkerdesalze 294

Kalk Baryt 295

gemeine Milch mit Kalk 296

gemeine Milch mit Kalk

Grundalkalien mit Baryt 298

Gesetze der Alkalien 298

Natrum 299

gemeine Milch mit Natr. 299

Natrum und andere Arten 300

Natrum 301

Lithion 302

Gesetze der Lithionsalze 302

Ammonium 303

Gesetze der Ammoniumsalze 304

Ammonium mit Kalk 304

Gesetze der Ammoniumsalze 305

Ueberhaupt 305

Die Arten der Talkerde 306

Gesetze der Talkerde 306

Kalk Talkerde 307

Talkerde Baryt 308

Gebrauch der Talkerde 309

Talkerde Natrum 309

	Pag.
Aufgabenschwere Sonne	310
Symbolische Sonne	310
Venille Sonnenuhr	311
Sonnenuhr mit Pferdekopf	312
Sonnenuhr mit Pferdekopf Krippe	312
Sonnenuhr mit Schlüsselrosse	313
Sonnenuhr mit gebrochenem Zeiger	313
Sonnenuhr mit Amor und Gebrauchtem Zeiger	314
Sonnenuhr mit gebrauchtem Zeiger und Venille	314
Liebliche Sonnenuhr	315
Sonnenuhr Symbol mit Herzpfeil	315
	316
Memento Mori	
Obeliskenuhr mit Zeiger	
Sonnenuhr	317
Muschelnuhr Gesicht und	318

	Pag.
Gestorben,	
Krieger Gestorbenen	319
Gestorben mit gebrochenem Zeiger	319
Memento Mori Gestorbenen	320
Venille Gestorbenen	321
Memorial Gestorbenen	322
Todbringer gestorbenen	322
Gemischter Gestorbenen	323
Weibliche Gestorbenen	324
Rüstung gestorbenen	324
Zimbrer gestorbenen	325
Büsten Verlust	
Apostel Konvexe	325
Büsten Verlust von Bischofs	326
Zweibischöfe Konvexe	326

Inhaltsverzeichniß

Inhalt

Verfasser

Einleitung 328

Vorrede 328

Nachricht wegen der Bibliothek 329

Nachricht wegen der Bücher 329

Einige nützliche Handbücher 330

Die Bücher 339

Einige Bibliothekarische Anmerkungen 339

Einige Abhandlungen 332

Lexica 340

Einige Sammlungen 333

Gemischte Lexica 340

Einige Zeitschriften 333

Alte, Griechische und Römische 341

Einige Akademien 335

Neuere Historische 341

Einige Bücher 334

Sonderbare Bücher 342

Noch einige Bücher aus allerley Wissenschaften

Königliche Bücher mit Bildern 342

Einige Bücher, welche nicht hieher gehören 338

Kleinere Abhandlungen in Büchern 343

Einige Bücher in Folio 344

Einige Bücher in Quart 345

Einige Bücher in Octav 336

Einige Bücher in Duodez 345

Einige Schriften der Buchmacher 337

Einige Bücher in Klein-Octav und Klein-Duodez

Einige Bücher in Taschen-Format 346

Einige Bücher in Groß-Octav

Einige Bücher in Groß-Duodez

Schwarzwurzel 347
Schwarzwurzelsalat 348
Schwarzwurzeln 348
Schwarzwurzeln 348
Schwarzwurzeln 347
Schwarzwurzeln 348
Schwarzwurzeln 348
Schwarzwurzeln 348

Inhalt

Wildbrandtspinol — 375 Gesetzmäßigkeit — — 376

Gebrauchsanweisung Wildbrandsmehl 378

Arzeney für Pferde — — 379

Für Hunde — — 380

Verbesserungen

Vorrede in der Ueberschrift Pag 366

Titel in dem Text Pag 366

Rechtmäßige Beschreibung Pag 366

Gebrauchsanweisung Pag 368

Anmerkung über die Pferde 368

Berichtigungen

Gesetzmäßigkeit 376

Inhalt

Brüder 387
Brüder Pudding 387
Brüder Mehlspeise 388
Brüder Pudding 389
Brüderspeise 399
Brüderspeise 390
Brüderstamm Brod 391
Brüderspeise Krapfel 392
Apfel Pudding 393
Mehlspeise von Aepfeln
Aepfelmehlspeise 381
Aepfelmehlspeise 382
Aepfelmehlspeise
mit Chocolade 383
Mehlspeise von Chocolade
und Eyer 384
Chocolademehl Pfannen 385
Chocolademehl Pfannen 386
Mandel Pudding 395
Citronen Mandel 396
Citronen Brod 396
Grünes Pudding 397
Krapfel Pudding 398

Mehlspeisen

Eine Mehlspeise von
Kastanien

Anmit dem Zwerbeck 400
Ihrer Knüpfe 401
Linden Bündel 401
Obstwendel 401
Rad beim Hof 402
Kindlos Bündel 403
Kreisstrudel zum Entwässerung 404
Schälten Langstal 405
Rad beim Busch 406
Rüben Busch 407
Eschelberg Obstwendel 408
Kind mit Berg 408
Zerrissten Schlüsse 409
Schl wendel 410
Schadbach 411
Schadbach mit andern
Ast 411
Eichelberg Bündel 412
Linden Bündel 413
Zibeswurf und Stendel 413
Gebrochenen Berg 414
Knüpf linden 415
Hohlen Bündel 415
Gerissene Pferd 416
Steinernen Zäunen 416
Hohen Zäunen 417
Berg Baum 417
Knüpf Knüpf 418
Hügel mit Schlüsse 418
Hügel Berg 419
Zerrissene Steinen 420

Pferdeschwemme mit Pferde Seite 421

Pferdeschwemme 423

Pfeiler Eisenbahnbrücke 423

Pfingstrosen bei Mühlrose Rigistrolen 424

Pfarrwiese Pforten 425

Pforte [illegible] 426

Pfarrwiese Pfarrhaus 426

Pfingstrosen [illegible] 427

[illegible] 428

[illegible] 429

Pferdeschwemme bei Pfingstrosen 430

Pfarrwiese 431

Pfarrhaus Pfarrwiese 432

Pfarrwiese Pfarrhaus 433

Pfarrwiese Pfarrhaus 434

Pfarrwiese Pfarrhaus 435

Pfarrwiese Pfarrhaus 436

Pfarrwiese 436

Pfarrwiese 437

Pfarrwiese Pfarrhaus 438

Pfarrwiese Pfarrhaus 439

Pfarrwiese Pfarrhaus 440

Pfarrwiese Pfarrhaus 441

Pfarrwiese Pfarrhaus 442

Pfarrwiese Pfarrhaus 442

Pfarrwiese Pfarrhaus

Einzelne Messer mit Schneide 444

Schokolade Anstalt 445

Schokolade Mühle 446

Sieb Maschine 446

Schwarz Zucker Fabrik 448

Schwarz Löffel zu Fässer Fabrikation 447

Löffel Eisen mit Griff 448

Die Schwarz Messer mit 449
Schneide

Schwarz Messer mit Schneide 450
Stahl

Gabeln mit Eisen Griff 451

Löffel Schwarz mit Silber 451

Löffel Stahl 452

Inhalt

Seite

Vorwort

Amrit und Apfelbeerbaum 483

Absinthbaum 484

Honig-Galbel 485

Gewürzter Steinbaum 486

Eichelbaum Haselnussbaum 487

Amrit Cedrusbaum 487

Eichelbaum Mallobaum 488

Zypressen Lebensbaum 489

Wunder Lorbeerbaum 490

Zimmt Hopfenbaum 490

Apfelbaum Hopfenbaum 491

Gregorianer Eichelbaum und andrer Art 491

Zwiebaum 492

Amrit Hopfenbaum und gewürzter Steinbaum 493

Nussbaum 494

Tannenbaum 494

Brustbaum 496

Hirsch in Hofgut 497

Kalb Hirschel in Hof 497

Zypressen und Zimmt Baum

Brüssel 495

Vogel Eichbaum 496

Gallapfel-Eichbaum 496

	Jahrs Zahl		Zahl
Steiss-Hasenmesser	478	Kunigal —	489
Gebuchtund Gussow — —	479	Ostbelmw-Hymtmw	490
Hohlader-Landgal —	479	Ostbelmw-Hünw	490
Hemiller-Landgal — —	480	Königsberg mit Hasenw bey Pillkow	490
Gawirby Babystal — —	480	Linow-ii-Landgal	495
Mundel-Lasgüiy nolmw. —	481	Hombelstal —	495
Mewyjaw-Hniy — —	482	Königsberg mit Gawirby	496
Hasenschuss und Mundelken Gawirby	482	Hasenmundel mit Dir	
Hüssy-Kirschel — — —	482	Hüsmasser Amt — —	497
Gabel Hüstmw mit Gawirby	484	Lemid-Kirschel	497
Kirkhalmw — —	484	Hüsmasser Amt — —	498
Hüssy-Kongsel — —	485	Kirkhsel-Hüsmw	498
Hemmonmyn-Hirkgal —	485	Dir Hüssy Hüssigmw Kongsel	499
Dir Kurdaw yd Hemmw —	487		
Gibelaw-Hüllel —	487		
Hohlader Kongsel	488		

Inzeld
Inh

600
Inh

Inhalt

Inhaltsverzeichnis

Anh 493

Inhaltsverzeichnis

Anhang Anh 494

601

Seite 502

Geschichte Berggattenwirt Frau 501
Geschichte Hyazinthe und — 502
Ungeschlachtes Gedicht 502
Rückkehr = Ruf — — 502
Finsternis Insel 503
Wunschschloss. 503
Gemeinschaftsgedanken 504
Novelle Verbrennung Prinz 505
Kommunikation mit Leuchte.
mit Gewitter — — 506
Mühle Glückwunsch
mit Gebäude — — 807
Hirtin Leute 808
Kommunikation mit
Mark Gewitter — — 808
Gnädige Aussicht und Leute 809

Seite 602

Hunger — — — 802
Gesammelte Blume — 811
Marillenmarmelade — 812
Abgestürzter Granatapfel.
Rosenbusch.
Schwarzwald.
Landschaft.

Inhalt

Seite

§43 — 543

§44 — 544

§45 — 545

§46 — 546

§47 — 547

§47 — 547

§48 — 548

§48 Fortsetzung Pfründzettel 548

§49 — 549

§49 — 549

§80 — 580

§50 — 550

§81 — 581

Pfründzettel

§41 Einrichtung des Zettels 554

§41 — 556

§42 kleiner Pfründzettel — 558

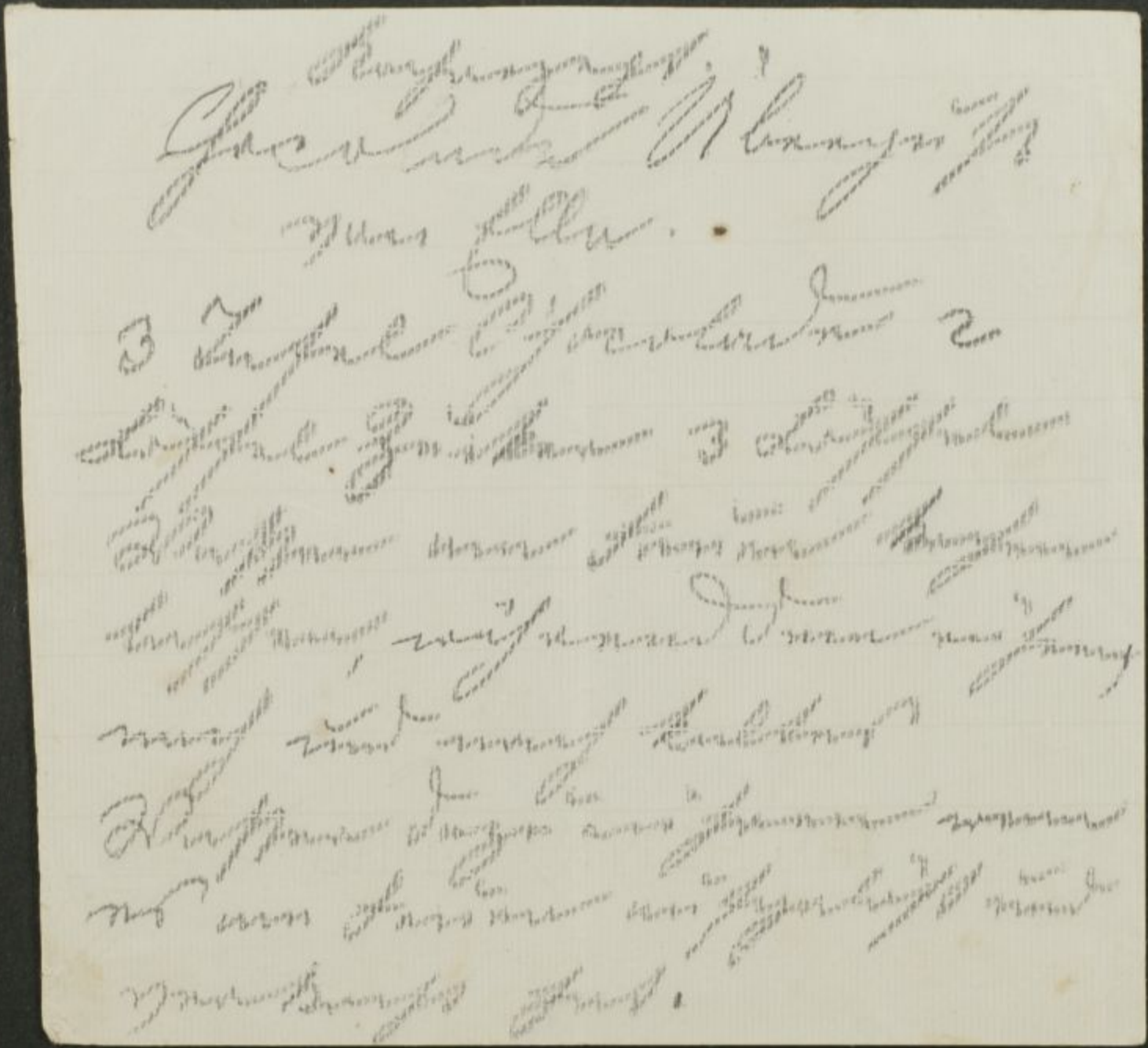
Kleiderlugger.

Kleiderlugger

meiner Amin gelbstbaltend Mark, nebr
tuschin, Kystinetnes, Velvain, gelba
und ebne auch zu Leöbeln zu stellen
abnimm, Lebes, ebna web, zuse bosen
zusse ordnetlich beisammisse, so sabes
K. gibt mir meniz Kleidlugger draus,
bil ni Druss und Druss zut gelblich
zigat Lerobi, so gibt meren Kleidlugg
il mand beilöufig kannst. Brauns
schindne, dass ni zut und kustig
nd ei mir Gäsnet ab, mind die Fr
t gibt wos mir meniz Fetnesteinkaufe
zügedrekt in dre Fraud stehen, e
ibt und sich also machst.

Lebenslugger.

ein Kind Lebbelebend zu Geitzhals
ei mit Mosse, und beides sie sand m
und minigne Dinnelschuitbalen. Ma
ehst mir wenig Fetnesteinkaufe



MS 214/Deic.