

Oberösterreichisches
Landesmuseum

Ms 215

Kochbuch
für
Therese Wagner.

Ns 215

ÖBERÖSTERREICHISCHES
LANDESMUSEUM

M: 1/1953

1867
7
Kochbuch

für

Therese Wagner

Handbuch

Ms. 215

ÖBERÖSTERREICHISCHES
LANDESMUSEUM

M: 1/1953

Fleischsuppen:

Risfuppen - /: Jus = Riggaf.

Man gibt in eine Kanne geblattetes Mehl, oder,
so Zwiebel, Petrusilix, Kapfirsamen, Salzwasser, gelb,
ge Rübren, Kaffeebohnen, Kaffee und oben auf zu
Linsensuppe gebratenen Rindfleisch, und Mehl,
brun, Linsen u. d. was sonst verwendet ist.

Manne diese Suppe vordienstlich brispreunen
ist, so setzt man sie auf die Glüh, gibt eine
wenig Rindsuppe darunter, und lässt es kochen,
dann, bis es kochend durch gut gelblich ist.
Gut, so die gebratenen Fleisch, so gibt man
Rindsuppe darunter, so viel man will,
sie kochet. Dann wird es noch besser, wenn
sind, dass es gut und kochend wird.
Dann wird man es in eine Gießkanne,
nicht die fette young weg und gibt noch
eine wenig Petrusilixkörner hinein,
endlich lässt es kochend in der Gießkanne stehen.
Dass es nicht sauer bleibt, u. sich besser macht.

Lubansüßga.

Man schneide ein Stück Rindfleisch zu Pfund,
 zule, salze und bestreue sie mit Mehl, und
 backe sie zuerst in einem Zwiabafingal und ei-
 nigen Naturschmittsalz. Man stößt das
 alles und gibt ein wenig Patrasfinkwein
 in einem Mörser und gibt es in ein
 Gefäß. Dann gib gute Rindfüßga da-
 runter, etwas Pfeffer, ein wenig Limon-
 nenessenz und Mehl kochen lassen. Gernoch
 läßt man es kochen und schmecken; dann
 frug es durch ein Sieb, und gib es da-
 runter, was du willst Naturschmittsalz. Will
 man das süßga kochen lassen, so mach es,
 bleibt das Pfeffer.

Liansüßga.

Man schneide ein solches Rindfleisch und
 ein wenig Patrasfinkwein zu schneiden.
 Dann laß ein Stück Linsen zu kochen,
 gib das zu schneiden und schmecken
 laß es kochen, dann gib es in
 ein Gefäß Mehl dazu, daß es noch ein wenig

Donnu gibst ab in nie Griefen, inie gütte Kind:
 fiegge abst. nimen furen d'isthen Befuren
 und Mückerkünig d'zu, laßst abst ynt vief,
 finden, und fieg ab furen f'ibem yab'igste
 f'atunel.

Din follen vief m'ndere brat.

Man nimen nie follen d'elb'f'ine, f'f'uricht
 ab in d'f'utal, f'elgt ab, f'ra n'nt ab mit M'f't,
 und b'ücht ab abst nimen f'ur d'elb'f'utale.
 Donnu gibst wem ab in nie Griefen, nimen
 gütte Kind fiegge d'zu, nie w'nnig Befuren
 und Mückerkünig und laßst ab ynt vief.
 finden. D'inen d'enn'f'ten g'ingst wem d'ie f'
 fiegge mit 2 oder 3 f'ur d'elb'f'ten ab.

D'innen fiegge.

Man f'f'uricht nimen f'ur d'elb'f'ten f'iegge d'elb'f'ten
 d'ien z'f'ur d'elb'f'ten, f'iggen vief w'nt nimen
 d'elb'f'ten d'elb'f'ten f'elb'f'ten, gibst d'ab ynt,
 f'f'uricht d'elb'f'ten d'elb'f'ten, und laßst ab wem,
 d'elb'f'ten. Donnu gib nimen f'elb'f'ten f'elb'f'ten
 M'f't d'elb'f'ten, w'nt ab nimen w'nnig, gib ab
 f'ur d'elb'f'ten in nie Griefen mit d'elb'f'ten

und einen kleinen Infusum und Mischbrotchen.
 Liefert alles gut einfinden, und ganz zuletzt die
 Rindsuppen mit zwei Eigelbten ab, und frage
 ob über yabulste, Tümel.

Rindsuppen auf feuerzupfpe Art.
 Man kocht einen halben Gall Rindsuppen,
 weißt und gibt ihm feine kleine, wie Nudel
 gassnitten Rindsuppen, nämlich Rindsuppen,
 rindsuppen, Rindsuppen, Rindsuppen, gelbe
 Rindsuppen, Rindsuppen in ein 3 Teller setzen. Man
 gibt von jedem Gassnittel einen absondern,
 nicht in der Rindsuppe, fällt ab das Gassnittel
 mit guten Rindsuppen und lässt alles weiß
 finden. Seine Rindsuppen gießt man in die Rindsuppe,
 zu mit drei Eigelbten ab.

Ragout - Suppe.

Man lässt eine Rindsuppe kochen und gassnittel
 einen gibt man drei Rindsuppen Rindsuppen,
 und lässt ab rindsuppen. Wenn es feuerzupfpe
 ist, so gibt man feine gassnitten Rindsuppen,
 Rindsuppen, Rindsuppen, Rindsuppen, Rindsuppen
 gleich von feuerzupfpe weg, und weißt ab

stewet mir. Daraus gibt man gute Rindspizzen dar,
wie und feindelt sie gut ab. Dann wird siegel warm
in ein Gefäß, gibt stewart warm in Wasser zu,
schüttet man kaltes Wasser, und überstet man den
sich, stewart Linsenapfel, Pfeffer und Salz,
Kartoffeln dazu. Dann wird siegel warm
man mischen, und gibt gebrochene Linsen,
Küchell oder Tümel darzu. Man kann auch
Linsen und Linsen mischen mit kaltem Wasser
sich.

Linsensuppe.

Lege die kleinen Linsen oder fette Suppe warm,
denn, gib Linsensuppe darzu und wasser
sich. Daraus gib gute Rindspizzen nach zwei
Löffeln Pfeffer darzu, und lege sie auf,
sich. Linsen Linsen gibt man zu
sich und man wasser sie darzu.

Linsensuppe.

Man mischt die Linsen mit zwei
oder drei Löffeln Wasser, so viel man
benötigt. Wenn sie brühe ist, so
gibt man eine gute Suppe zu dem

und läßt ihn von der Seite. Dann gibt man gute
Rindspitzen davon, und gewürdt sie, bis sie
kann wird. Dann setz sie in ein Gefäß,
solch und setz sie in ein Gefäß, gib Wasser und
Limonienpulver davon, und laß sie davon
mit, und schwach zu kochen. Dann
kochen sie zu kochen und man die Linsen
in die Kasse, und koch sie über das
in einem Topf.

Knechtel.

Gib in eine Knechtel eine kleine Linsen, laß
sie zu kochen, und gib kleine geschnittene
Knechtel davon, und setz sie, bis sie etwas
kann kochen, gib sie dann eine gute
Rindspitze davon, und koch sie in einem
Kochtopf dazu und laß sie gut koch
werden. Füll sie mit, und laß sie
kochen, bis sie kochen wird. Dann koch sie
in einem Gefäß davon.

Gastoffen Rügen.

Man setz die gekochenen Gastoffen in eine
gekochene Linsen, laß sie kochen.

frucht, pflegt es zu einem Minuskel, und gib
 es in Minuskel gebrauchten Mineral in der ge-
 eigneten Dosis. Das Größte aber stellt mit
 ein wenig Potaschliedmittel klein zu mach-
 en, gib es zuerst Größere oder Kleinfüßer
 in ein Gefäß, laß es lang sein, und
 damit es klar wird. Dieses saige es über
 die Mineral und das Salzflaß in der ge-
 eigneten Dosis.

Werkfüßer.

Gib in eine Reine zu Lethale zu sein,
 laß es Werk einen blättrig geschnittene
 Zinibel, gepulverte Potaschliedmittel, etwas
 gelbe Erde, und Zalanin mit Kolbtrüßer
 oder Pfützale, ginst ein wenig Kleinfüß-
 er darauf, und laß es, oder nicht, davon
 die Reine, dann es muß weiß bleiben. Wenn
 es gut und leicht ist, gibt man Kleinfüßer
 darauf, so viel man kann. Wenn gib in
 Minuskel geschnittene Werk in ein Gefäß, saige
 diesen Dosis darauf, was es und salz für ge-
 eignet. Endlich ginst es mit drei Füllern ab, und gieße
 sie über gebüßte Mineral an.

Königsfüßgen.

Dinsten 3. Lf. Reiß in meine güten Hüfensfüßgen
 sehr weiß, dann löse das Linschal nicht gebauet,
 von Kapaunus von alten Linsch ab, damit es
 ganz weiß ist. Hinanisch pfunden und stoffe es
 sehr fein. Wenn ich Reiß sehr weiß ist, so weiß
 dieses Zupfentauglichkeithen nach zwei ersten
 Linschalen davon, von denen es mit güten
 Hüfensfüßgen und Linsch ab Linsch in Linsch.
 Diese Linsch das ab oben nicht mehr finden,
 sondern mehr sehr für von dem Linsch
 nehmen in Kapaunus Wasser, oder mehr
 stellt für von einer Gluck und Linsch für mehr
 beständigem Reißer gut sehr werden. Und
 Linsch nicht mehr für oben gebauet Linsch
 Linsch von. Zu diesem Linsch von Linsch eine
 selbe Maß Linsch.

Ollisfüßgen.

Gib in eine zwei Maß Linsch eine Linsch gebauet,
 von Linsch Linsch, oder so viel Linsch Linsch,
 einen gebauet Linsch, oder Linsch,
 Linsch Linsch von Linsch Linsch Linsch

unkeß helff Briß, damit die Rizza etwas seßlei,
 mig wird, wüngen ob mit Maacktblüßchen und ob,
 was Zimt, fülle halb mit lauffen Rindfäße
 aus und finde dinstes langsame bei zwei Rind-
 lau. Weisraud daffur fürmen ob ob, und
 nimm die fette ein wenig, damit ob klein
 wird und nimm fette fette rasch. Fülle
 die fette mit zu fette fette, so bräut
 man etwas Zuckra davon. Hiermit fricht
 man diese Rizza durch ein feines Sieb (ein
 Gumpel) in ein geseigtes Löff und gibt ob
 in Kaffeebecken zu trinken.

Briß = Olli.

Finda nimm alte Lenna mit etwas Rind-
 fleisch. Ist ob gut vergrüßet, so lang man
 ein Rind Rindfleisch Rindfleisch, nimm fette
 ein Löff Salzin, nimm gelbe Rinde und
 ein fette Ziegenmelch fette fette Zwiebel mit
 zwei Rindfleisch befeuchtet, davon. Nach einem
 Rind nimm man so viel Rizza fette, als
 man ein Rind zu fette fette Rind davon
 kochen kann, und fülle so viel Kaffee

was, als man Nizza für ein Cygnus-Weib hat. Man
 kann und darf wohl auch sein, so gibt man
 ein Gema, ein Gelfe Knip, zusehst die Gelfen
 und die Nückel Lücken in einem Mäusel, steht
 ab für ein Zupfener, nützt ab mit den übrigen
 Gelfen, Nizza die Gema sind, gibt man wohl ein
 zornige Gelfe Knip dazu, nützt ab mit Miel,
 Kallbata, und den geschnittenen Nadeln, steht ab
 unter beständigem Nadeln frisch werden, und
 nützt ab über ein backenes Pannkuchenkale aus.

Gema - Olli.

Die zwei Kallbata in Nadeln, zusehst
 das gefüllte Gelfe, nützt ab in 2 Lf. Lücken
 gut ab, nützt ab dann mit 3 Lf, nun in 2,
 der Nückel Nizza wohl gekochten Knip, nützt ab
 unter Gelfen und einem Miel, Nizza Gelfen
 Nizza die Gema sind, nützt ab mit Miel, Kall-
 bata und den geschnittenen Nadeln, steht ab unter
 beständigem Nadeln frisch werden,
 und nützt ab über ein backenes Pannkuchenkale aus.

Lymanus Biggs.

Pflanzeln in einen Knie etwas herausfassen und hind,
 fließ, lasse es etwas eingehen, gib dann eine
 Zwiebelfäule mit zwei Mägeln anpackt,
 einen in Lethale ynführen und geben
 etwas Pflanzeln und geben
 Pflanzeln dazu, und lasse es noch etwas
 eingehen. Alsdann lasse es zufließen,
 fache es mit guten Kieselsteinen, wärme
 und lasse es noch, und lasse es etwas über
 geben. Pflanzeln. Man pflegt
 auf Kieselsteinen zu geben, das in einen
 guten Pflanzeln mit etwas Lethale abgeben,
 hat ist.

Vrya = Puzza.

Es gibt zweierlei Feuer, nimm braunes und
weißes. Das braune wird zweimal mit ein
dunkel Blau 4 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 abgebrannt, das
weiße aber nur in kaltem Wasser auszu-
waschen. Merckst du es in einem guten Glas
von fügen, wie ich dir, von dem Stoffe
das Ganze nur einem Gefäß, nicht

stark Painschmerz und einen gebrochenen,
 nun für eine Zeitdauer, finde ich in einem
 schlaflosen Zustand, frage ich mich, habe
 ich das Leben, und finde ich so lange
 leben ganz unglücklich.

Thee gegen Bauch u. Magen-
 Krämpfe, Diarrhöe -
 Indigestionen }
 Camillen } war zwischen ein kühles
 wässriges Thee } frisches Wasser
 oder
 oder
 In wässrigem mit pönderten Thee auf
 eine Tassefuln abgekühlt -
 für das Kind zu trinken
 (Hofen)

in Smellend sie mit etwas Misch an. Dann karichet man ein Stück
dellu ab, aufsat ganz fere, nebst ein wenig fein geschmittener
Petrakelcarate, in ein ausgekniffeltes abwa gut aus gewärmter
Orniet Wein, schiedt es ein wenig, in geschüttel abzugeben wie
bei dem Pfaffstübner. Dann kan auf ein abgeputztes in
ausgespültem Halbfass Wein gemischtem.

Lien Konfekte in die Schuppe.

Dann abwascht man das ganze Halbfass, in karichet ein wenig
Pab. Gewürz löst man ein Stück deller geschliffen, giebt
es in ausgekniffeltes Wein, nebst tang Glöckel feine Maße
einen Glöckel stym, ein solches Orniet gut stündfügg, in
etwas Orisatellier Tang, löst alles in Wein, daß es ein
Stück Topf wird, dann karichet man es wie oben Tang ein Pab.
Dann es abwascht ist, so wisset man tang ganz fere in
tang deller Wein, schiedt es geschüttel, in giebt es in einen
Kochkessel ein Orniet lang in demselben.

Konfekte Mandel in die Schuppe.

Ich abwa abgeputzt Halbfass, waschen gut geschüttel, ab,
was abgeputzt Orniet nebst Petrakelcarate in einem Wein,
belsüggel in einem Orisatellier, schiedt es gut geschüttel, in
es mit gutem stündfügg ab. Dann fere es in ein ein
ein, fere in ein solches Orniet in ein Tang fere geschüttel,
schiedt es an, schiedt es in geschüttel Orniet in
einen es in ein Orniet fere.

Lungel Eutel indie Chappe.

[illegible]

Suppe mit gespritztem Feig.

Unerschrocken mir selbst ob einem solchen Schicksal nicht
 & menschlichen Drostung durch sein gesammtes, giabt ob mir
 meine Güter aufgeben ganz ganz egal, nicht in Hass &
 Rache, sondern in der besten Formel von wohlthätigen
 selbst ganz gegen die alten Mißbräuche in einem Menschen,
 jedoch alle gesammten & selbst ob geistig. Der Geist wird
 ob in der menschlichen Drogen. Man ist man in der Drogen
 von trübendem, selbst ob ein Mensch, ob das Leben
 nicht von selbst selbst & selbst & nicht ob menschlich.
 Ein Mensch in der Drogen.

Ein Pannet in die Kuppe.

Sonst sind Lohs abgemindert in gemischten Familien.
mit etwas Indigo, damit sie besser und in Lauben für mich

einen Winkel vollen auf den Hals ab. Ganz auf giebt sie samt
 einem Eingeweide an ganz genau in einem Winkel.
 auf sie ist mit 2 Lagen auf, die von oben nach unten gehen,
 die in mir mit Lutter ganz mir selbst stünde, das auf Tag und
 mit Lutter in Lutter & Lutter, von wo ich ganz ab
 in so fast, in Lutter ab. Auf sie liegt mir mit einem Lutter auf
 in Lutter auf, ganz in Lutter, in Lutter auf.

Kaisergerichte

Man schneidet ganz genau genau mit einem Winkel auf
 stünde auf, von sehr mir in Lutter, in Lutter in Lutter
 in Lutter, in Lutter in Lutter, Lutter in Lutter man
 ab zu Lutter in Lutter Lutter.

Frischschneide in gezeigener Schuppe

Auch ganz genau auf dem Winkel auf die Lutter ganz genau
 auf sie ist in Lutter. Ganz auf sie ist in Lutter auf,
 ganz auf sie ist in Lutter auf mit Lutter auf Lutter auf
 Lutter auf, in Lutter auf mit Lutter auf Lutter auf
 Lutter auf. Ganz auf sie ist Lutter auf in Lutter auf, in Lutter
 auf Lutter auf. Lutter auf Lutter auf Lutter auf Lutter auf
 Lutter auf, in Lutter auf ganz auf Lutter auf. Lutter auf
 Lutter auf Lutter auf, mit Lutter ganz genau in Lutter auf
 ab, Lutter auf Lutter auf Lutter auf Lutter auf, Lutter auf mit
 Lutter auf Lutter auf Lutter auf, Lutter auf Lutter auf
 Lutter auf Lutter auf Lutter auf, Lutter auf Lutter auf Lutter auf.

Hardeijer Suppe.

Leß vinn Lutter auffstinnen, gieb yeghachten Lard, Dama Guesst,
 Dage fimm, ten yeghachten Dinn mit alverstaaf. Ballen, Dinkelp,
 Lard, galbe Stien, laß ut binglaichig 2 Pimten vinn den, anset
 also vetter, stomet viffel mist abbaumt, mit yeghachten gromelien
 mit sonny Gasse duanne frier Pimten yu den Lutteren yegh
 dint fuzge duane, so giel ut bewickelt mit laß ut al gut funder
 ten giel Lutteren funder mit sonny Gasse duanne, fise ut
 duant an Dink, also yeghachten Pimten —

Fastag = Suppen.

Fastag = Schriesuppe.

Man laßt in vinn Dinn, an Dink Lutter fied ionaten fiedel
 vinn Lutteren yeghachten gromelien vinn galbe Stien, also
 Dinkelp, galbe Stien, fiedel, Dinkelp, galbe Stien, fiedel,
 gromelien ut mit fiedel ut fiedel fiedel, vinn Dink yeghachten
 fiedel, 2 Pimten vinn. fiedel giel man mit sonny Gasse
 duane, laßt ut vinn ut vinn fiedel, ut fiedel fiedel
 fiedel, fiedel vinn man fiedel fiedel, giel man fiedel
 vinn, ut laßt ut giel fiedel. fiedel fiedel fiedel fiedel, vinn
 ut fiedel fiedel fiedel, ut fiedel fiedel fiedel fiedel vinn.

Falsche Kindsuppe.

Man giebt in ein Maßglas ein wenig gelbes und rothes
Sindergel, ein wenig gelbes Rubin, ein Viallein, und 2 Viallein
gelbes und rothes Gneis, kühlt es mit kaltem Wasser ab, in
das kalte eine gute Portion Symp. Rad. Berg-baum absetzt, giebt
das Trank, wozu er sehr sehr feig, in Spritzen oder über
ein Fieberal- u. Trunkal.

Fischsuppe.

Da ich mir ein gelohnen in mit Pfaff bei Pöckel Pöckel, nicht
about Zwickau in about Pöckel Pöckel und von Pöckel,
an Pöckel in nicht Pöckel Pöckel Pöckel Pöckel
gib sie fruchtig mit about Pöckel in Pöckel Pöckel
ein wenig Pöckel Pöckel in ein Pöckel, Pöckel mit Pöckel
Pöckel und, Pöckel Pöckel Pöckel in, Pöckel Pöckel
Pöckel Pöckel in Pöckel, so gibt man about Pöckel Pöckel
Pöckel Pöckel Pöckel Pöckel Pöckel Pöckel Pöckel Pöckel
Pöckel Pöckel Pöckel Pöckel Pöckel Pöckel Pöckel Pöckel

Bäuschel-Kresse.

Man findet im August die Blüthe, in Juli die reife Schuppe, nebst
 einem mit Gewürzspizeln besetzten Gewürz, findet im August
 ein altes Holz ab. Man macht man einen gelben
 L. Lutterwein mit Gewürz. Man für die gewürzten fache
 fast, giebt man selbstmische von, findet im Juli von
 August, Gewürz ist gut, findet im Juli gewürzten L. Lutterwein

in der miseliche Giedm, laßt at fremd wof wir wunig
 finden, den wir in n salgar mon ad yfrieg, in fiefal
 n über gebatmen Tinnel, ein Phorifair n Petram fignin,
 der mon ymoöfufat ymüofalt in den Duzge.

Gehäksuppe.

Laß mir Wind gebatmen Giedm n Thagdon von
 den Giedm, n fignin n ad fann fiefliche, Laß fignin
 fahr, mit ymoöfufat Gungigend n Thagdon ymoöfufat.
 Den laß mir Wind Lullne ymoöfufat, geb fignin ymoöfufat
 fignin fignin fann den in Thagdon ymoöfufat ymoöfufat, der n
 antaufen, geb fignin fignin Thagdon fignin fignin, der n
 ninn wunig, den geb n ninn fignin fignin fignin fignin
 fignin ninn bannig, geb fignin n Thagdon fignin fignin, fignin
 fignin, n laß n geb fignin. Geb fignin fignin fignin fignin
 Tinnel ere. Foll n fignin fignin, fignin fignin fignin fignin fignin.

Geftebene Ebbensuppe.

Geb mir Wind fignin fignin fignin fignin fignin fignin
 fignin, n ninn wunig fignin fignin. Fann fignin fignin fignin, den
 laß n geb fignin ninn fignin, geb fignin fignin fignin fignin, fignin
 bannig, n laß n fignin. Geb fignin fignin fignin fignin fignin
 fignin fignin fignin fignin fignin fignin, geb fignin fignin fignin
 fignin in der Duzge, fignin fignin fignin fignin fignin, fignin fignin
 gebatmen Tinnel.

Ausfall in dem Winkel zwischen den, so laßen sich sammtlich gut nach-
sehen. Guttes auffer dieser Weise aber ganz anders. Endlich in
gekauften Tintmal von. 18.

Weinfuppe.

Erre giebt ein Privet Albin, u' abm' s' viel d'uffen, samt ad,
soat Euker n' j'unt in ein Gälend' Löffel ad' Frisch, u' j'iebt ad'
mit about Obst u' Löffel ab. Löffel d'ieft mon' für ein
unb'f'le Privet. Wich' sell' u' p'oe.

Wichelfurze.

[illegible]

Küstersuppe.

Gieb dir die Löffel Stillschalteln in ein Gefäß, so sollst du in
ein selbtes Gefäß Linn, & schenke viel Wasser, nebst ein wölle
von Ziegenhaar, & laß es gut auflösen, dann setz es an
in die Gießkanne schenke Linn & Wasser, & ein wenig Wasser, so
du die kleine Stillschalteln einsetzt, laß es ein wenig auflösen,
so ist es ein selbtes Gefäß Stillschalteln, & schenke in die Gießkanne.

füßer o lauer füßer.

Fisch-Knödel.

Wenden wir selbst Häut in dellen yersetzten Zwiabul,
mit Limoniasfädel in Petrasfädel hin zusammen.
Denn giebt mir $\frac{1}{4}$ Th ein arthale, der füßerbaud in vier The,
dals in Milch ymerigsten Dammel vuzen. Dem vuzet allei hin
gruffenlaß yd, so vuzet man vier Luf Luffen ab, in arthale
vuzen foz, nicht von Zusammenyaffneldman abend foz
Dammelkoffel, Amthalbüllf, in Only dazinn. fuchst fülligt
man dazinn Enig nach hiebtigen, foz in fivernat
falsmouffea, in yd, von waf Thiel in daz füll o
Dazfüßer.

Lopen

Saldellensofs.

Dem 2 Dazdellm, couffe mit wemig saltarig, dem Quakerfag,
so aut mir daz, mir arthale Limonia, Petrasfädel in Zwiabul, fivernat
allat dazinn zusammen, gib mir in enig dazinn in mir Amthalbüllf
ifz zuzugf, dem giebt 2 Th dazdellm dazinn fivernat, dazinn fivernat
gib dazinn dazinn, giebt dazinn Zusammenyaffneldman vuzen,
dazinn fivernat dazinn, dem arthale mir dazinn dazinn
dazinnfüßer dazinn, dazinn fivernat dazinn, dem fivernat
mir mir dazinn.

Gurkensofs.

Wenden wir Gurken dazinn zusammen, giebt mir dazinn dazinn
in mir Amthalbüllf, dazinn fivernat, dem mir dazinn dazinn

Es wird jetzt Kaffe mit ein wenig Obst & Milch gut abgerührt
mit wenig Pfeffer. Auch noch ein wenig Rindfleisch in Wasser kochen
mit ein wenig Salz. Das Wasser abgießen, & das Fleisch in kleine Stücke schneiden.

Paradeisäpfelfos.

Wenn Affen sind in ein Praterthier, Tausendfach Aelch, yindt mugeht,
ganz Anstößig zu wasch, n. laßt es sich nicht an. Warum gib ich mir
Anniele ein Rindl dicker, n. ein ganz Laubel Rindl zücker, laßt
ich yalldtst waschen, den yindt ganz G. Stielch Praterthier.
finnen, laßt selber mich wasch, n. laßt ein Laubel Rindl
waschen, n. laßt selber dicker.

Katte Søren.

Grüne Sardellensoß.

[illegible]

Kalte Vordellenfoss.

[illegible]

gibt man Eszig zu trinken, welches die geseizige Arbeit befordert.

Küuring Voss.

Wasser von Küuring in Löss von Gärten u. s. Wasser ist sehr nimm
geschmacklos in auch geschmacklos. Es ist nimm geschmacklos. In der
Jung, also das Wasser, ist es sehr nimm, nimm geschmacklos. In der
Es ist nimm geschmacklos. In der Jung, also das Wasser, ist es sehr nimm, nimm geschmacklos. In der
man Trich, in Wasser ist mit Wasser nimm, nimm geschmacklos. In der

Küuring Krenn.

Man giebt in der geseizigen Pflanz nimm geschmacklos. In der
man, nimm geschmacklos. In der Jung, also das Wasser, ist es sehr nimm, nimm geschmacklos. In der
man nimm, nimm geschmacklos. In der Jung, also das Wasser, ist es sehr nimm, nimm geschmacklos. In der
Es ist nimm geschmacklos. In der Jung, also das Wasser, ist es sehr nimm, nimm geschmacklos. In der

Derselben auf andere Art.

Man giebt in der geseizigen Pflanz nimm geschmacklos. In der
man, nimm geschmacklos. In der Jung, also das Wasser, ist es sehr nimm, nimm geschmacklos. In der
selben Pflanz nimm geschmacklos. In der Jung, also das Wasser, ist es sehr nimm, nimm geschmacklos. In der
nimm geschmacklos. In der Jung, also das Wasser, ist es sehr nimm, nimm geschmacklos. In der
In der Jung, also das Wasser, ist es sehr nimm, nimm geschmacklos. In der

Küuring Krenn mit Eszotten.

Man giebt in der geseizigen Pflanz nimm geschmacklos. In der
man, nimm geschmacklos. In der Jung, also das Wasser, ist es sehr nimm, nimm geschmacklos. In der
selben Pflanz nimm geschmacklos. In der Jung, also das Wasser, ist es sehr nimm, nimm geschmacklos. In der
nimm geschmacklos. In der Jung, also das Wasser, ist es sehr nimm, nimm geschmacklos. In der
In der Jung, also das Wasser, ist es sehr nimm, nimm geschmacklos. In der

about Labour in winter. I have done. I am at present
so feeble that I can hardly get out of bed, and I am
in the hospital. I am at present in the hospital.

Thren Esig.

Gibt eine Pföfel ganz neuen Thum, einen Pföfel geschüttet
 Thalotten, ein Pföfelstöffel voll fide Confectionen & ein Pföfel
 Calcein, dann in einer Pföfel, gießt die Stimmig Tausch, & so
 für ein wenig Tag in der Stimmig & so für ein wenig Tag in der Stimmig

Früher Elsig.

[illegible]

Indisches Pulver.

3 Luff Louisiana

$\frac{1}{2}$ Zoll Feigwurz

3 Lf. *Emmenanthe*

$\frac{1}{2}$ Loth Pampumst

1. *Lily Pond*

$\frac{1}{2}$ Lolly Animal

Limonia Krenn.

Ich bin sehr dankbar für die
 Unterstützung, die Sie mir leisten.
 Ich werde mich bemühen, die
 Angelegenheiten so schnell wie
 möglich zu erledigen.

mit einem Viertel feinem Schmirgell ab, u. läßt es zugewandt ein
zwei Tage lang stehen. Dann wird es mit einem Viertel u. ein Dreylothe
Werg, u. mischt es mit Wein in ein gerührt. Eukel. Voll zu zerhacken
sagen, giebt man ab und giebt es auf.

Mischte Tasse.

Man giebt in ein Gefäß gut so groß Leinwand, einen Schöpfel
Werg, eine Zehen Schabwerg, von einem Zehen Zehen mit Dreylothe
Werg, u. mischt es mit Wein in ein gerührt. Eukel. Voll zu zerhacken
sagen, giebt man ab und giebt es auf.

Grünseisen.

Bestimmtes saures Getränk.

Man giebt gut so groß Leinwand in einen Zehen, damit es gut
gelöscht ist ein Zehen u. ein Viertel Werg u. ein Viertel Werg
Zehen Werg, u. läßt es ein wenig ungelöst. Dann giebt man
es auf, u. ein wenig Werg davon, u. läßt es ein wenig
gelöst, u. mischt es mit Wein in ein gerührt. Eukel. Voll zu zerhacken
sagen, giebt man ab und giebt es auf.

in ein Eingeweide ist von wenig Lebern mit Thaublättern mischt das
 Jung. gut zusammen zu setzen ist am besten, soviel von jeder
 fällt in die eingegebenen Leber, und einet in einet ist am besten,
 und ein mischt man von Thaublättern ein gutes Stück auf. Es
 ist auch gesaugt geschnitten, so wird man es besser, das ist ein Stück in
 ein Leber ab, das ist auf dem Ringel in ein gesaugt Ringel
 geschnitten, in einet in einet am besten, und man gesaugt ist ein
 einet. Man kann es auch mit Fleisch an dem Leber schneiden, in
 in einet ab, das ist von dem eingegebenen in abgefallen in Thaublättern.
 und es gesaugt. Geschnittenes Leber auf andere Art.

Abgefallen gesaugt Thaublättern, in einem Leber gesaugt zu schneiden,
 brennen sie mit einet in einet ab, in einet sie mit einem Leber
 in einet. In einet in einet in einet in einet in einet in einet
 mit einem Leber gesaugt in einet in einet in einet in einet in einet
 gesaugt in einet in einet in einet in einet in einet in einet
 gesaugt, das ist ein Leber mit einet in einet in einet in einet
 in einet gesaugt in einet in einet in einet in einet in einet
 mit Thaublättern in einet, in einet in einet in einet in einet in einet
 gesaugt ist auf ein gesaugt in einet in einet in einet in einet in einet.

Leberwurst.

Ein von einem Leberstück in einet in einet in einet in einet in einet
 auf einet in einet in einet in einet in einet in einet in einet
 in einet in einet, das ist ein Leber mit einet in einet in einet in einet
 in einet in einet in einet in einet in einet in einet in einet
 gesaugt in einet in einet in einet in einet in einet in einet
 gesaugt in einet in einet in einet in einet in einet in einet

so wisset man ihn in der gesagten Pfisthal, n. ficht die Topf vrom
 vor. Von gicht den Quargel auf oben Topf, so wagt man ihn mit
 adfirtat, in die Pfisthal wickelt, mit einem Leinwandstücken
 n. zu lassen den Luttere trüben schüttet.

Phlegmon

Man ficht seine Lippen n. salziges Quark ganz weich, legt ihn oben
 glatt in eine Leinwand, mit einem Leinwandstück wickelt, trocknet
 und setzt es auf. Man wisset man ihn in eine Pfisthal, gutt schüttet
 davor n. Leinwandstück wickelt, n. ficht ihn auch mit einem Leinwand
 stück wickelt, wenn die gesagte Topf, die bei der Quargel, dann
 so man gesagte wickelt, so ficht man ihn ab, wisset ihn auf die
 gesagte Pfisthal, n. ficht die Topf vrom.

Durchgeschlagene Chaurampfen

Man ficht seine Lippen n. salziges Quark ganz weich, legt ihn oben
 glatt in eine Leinwand, mit einem Leinwandstück wickelt, trocknet
 und setzt es auf. Man wisset man ihn in eine Pfisthal, gutt schüttet
 davor n. Leinwandstück wickelt, n. ficht ihn auch mit einem Leinwand
 stück wickelt, wenn die gesagte Topf, die bei der Quargel, dann
 so man gesagte wickelt, so ficht man ihn ab, wisset ihn auf die
 gesagte Pfisthal, n. ficht die Topf vrom.

Durchgeschlagene Cellerie

Man ficht seine Lippen n. salziges Quark ganz weich, legt ihn oben
 glatt in eine Leinwand, mit einem Leinwandstück wickelt, trocknet
 und setzt es auf. Man wisset man ihn in eine Pfisthal, gutt schüttet
 davor n. Leinwandstück wickelt, n. ficht ihn auch mit einem Leinwand
 stück wickelt, wenn die gesagte Topf, die bei der Quargel, dann
 so man gesagte wickelt, so ficht man ihn ab, wisset ihn auf die
 gesagte Pfisthal, n. ficht die Topf vrom.

Tragant bey kaltem, etwas warmen Pfeffer, Lactum, Stillbalden, u.
Limonenpfeffer. Truim. gepulv. etwas Essig u. Tragen v. ansetzt, u. laßt es
langsam kochen. Man kann dessen magen man zuckelichte Stillbalden
gepulv. für mit warmen Truim kochen ab, giebt es in ein Glas, u. laßt es
noch einmal abkochen. schmeckt nicht so. Deswegen auf die folgende
Zusatz. Truim in Truim kochen.

Reagout von Tralbohorst.

Truim man in Tralbohorst in Tralbohorst ab, aber nicht in wenig, laßt es
in ein Glas von Truim, gepulv. in ein Glas kochen ab, u. schmeckt es an.
wird es. Truim laßt es in einem Tralbohorst kochen, u. schmeckt es an.
kochen abkochen, giebt es in ein Glas kochen. Truim kochen ab, u.
in ein Glas kochen. Truim giebt es in ein Glas kochen. Truim
schmeckt es in Tralbohorst kochen, u. schmeckt es an. Truim
in ein Glas kochen. Truim laßt es in ein Glas kochen. Truim
abkochen, Truim auf Truim in Tralbohorst kochen. Truim kochen.

Strecken Fleisch.

Truim man in einem Tralbohorst kochen. Truim kochen ab, u.
in ein Glas kochen. Truim laßt es in ein Glas kochen. Truim
abkochen, Truim auf Truim in Tralbohorst kochen. Truim kochen.
Truim kochen ab, u. in ein Glas kochen. Truim kochen ab, u.
in ein Glas kochen. Truim kochen ab, u. in ein Glas kochen. Truim
kochen ab, u. in ein Glas kochen. Truim kochen ab, u. in ein Glas kochen.
Truim kochen ab, u. in ein Glas kochen. Truim kochen ab, u. in ein Glas kochen.

Gemischtes Engemachtes

Truim man in einem Tralbohorst kochen. Truim kochen ab, u.
in ein Glas kochen. Truim laßt es in ein Glas kochen. Truim
abkochen, Truim auf Truim in Tralbohorst kochen. Truim kochen.
Truim kochen ab, u. in ein Glas kochen. Truim kochen ab, u.
in ein Glas kochen. Truim kochen ab, u. in ein Glas kochen. Truim
kochen ab, u. in ein Glas kochen. Truim kochen ab, u. in ein Glas kochen.

[illegible]

Gebundene Handl.

1. Ein von General an die vorgelagerte große Stadt, in großem Maßstab, so
 sehr sie möglich, in der sie nicht anders, in der. Aber nicht in der
 in der Stadt von in der vorgelagerten großen Stadt, so sie nicht anders
 in der Stadt. Mit dem größten Maßstab, so sie nicht anders
 2. Ein von General an die vorgelagerte große Stadt, in großem Maßstab, so
 sehr sie möglich, in der sie nicht anders, in der. Aber nicht in der
 in der Stadt von in der vorgelagerten großen Stadt, so sie nicht anders
 in der Stadt. Mit dem größten Maßstab, so sie nicht anders

Eingemachte Fleische.

[illegible]

Pöppel von Kuchelborn. Das Geringe was ich in dem Jahr 1792
 in mit dem Geringsten Geld abgab. Ich habe mich nicht ab-
 gegeben von der Längst, gibt es ein Stück, damit es wenig
 gibt, es bezahlt der Staat mit Pfennigen.

Art den Fasan zu braten.

Ich will nicht dem Leben nachgeben, bis auf den Tag, da es
 nicht bleibt. Und wenn ich nicht ein wenig davon
 geben werde, nicht abzugeben, auf was es nicht
 wissen, sondern abzugeben. Es ist ein selb-
 stes, was nicht mit dem Leben zu tun hat. Es ist
 ein Leben, das nicht mit dem Leben zu tun hat.
 Es ist ein Leben, das nicht mit dem Leben zu tun hat.
 Es ist ein Leben, das nicht mit dem Leben zu tun hat.

Kaselkenn.

[illegible]

Die Wilden.

Ich bin ja ganz gesund, so kommt man ganz leicht zu
hübscher Wangen; macht sie auch in der Natur ja gut, wenn sie gelb.
Denn wenn ich so sehr, man sie nur, so ist sie in der Natur
Kommen in der Natur. Ganz gesund ist man in der Natur.

[illegible]

Bachfisch.

Und du selbst wirst gar leicht, zuversichtlich & ausgemessen ist, so
 sehr man ihn in & durch ihn ein gutes Pomeranzen-Alt,
 den wir ihn in den ersten, zweiten & in den dritten, in den
 in den ersten Pomeranzen. Hier wird das das das das das
 werden & das das das das das, damit er nicht mehr.

Gebratener Aisch in der Rahmsos.

dem selber am abgesehen, an demselben, in demselben
ist, so sehr man sie gesehen, in demselben am demselben
dieser ist man nur in demselben nicht, in demselben
selbst mit demselben, in demselben, in demselben
dieser ist man nur in demselben nicht, in demselben
in demselben, in demselben, in demselben
selbst, in demselben, in demselben
ist gut, in demselben.

Gebratener Schinken o. Hausen.

[illegible]

[illegible]

Biber Schweiz.

[illegible][illegible]

Fischbratwürst.

Ihre neuen Entwürfe sind vortrefflich gezeichnet, besonders
 ganz da, wo Sie in Briefen zuweilen Zweifel an der Vollständigkeit
 der Pläne gemaßen. Aber Sie müßen auch ein Stück Luthers, u. ganz
 vortreffliche Entwürfe von Luther, sehen u. sich, Sie sind vortrefflich gezeichnet.

[illegible][illegible][illegible]

Wandel auf anderer Art.

Diejenige ganz feine gefaltene Eyre, welche etwas in Eitel geworfen
 kommt, ist nur wenig farschaltig und ist nicht zusammen. Diejenige, welche
 nur Eitelkeit enthält, ist sehr wenig zusammen, ganz farschaltig,
 und etwas zusammengefallen, eine wenig gefaltene in der Eitelkeit
 gefaltene Eiweiß, findet etwas in Eitelkeit etwas, doch ist es
 nicht so, wie sie, fahet es nur wenig, es gibt es in der Eitelkeit etwas.
 Wenn man es in Eitelkeit in Eitelkeit in Eitelkeit in Eitelkeit in Eitelkeit
 aufsteht.

Eggschale Eierschale.

Es gibt eine Eierschale, welche 4 Eitelkeit in Eitelkeit in Eitelkeit in Eitelkeit
 die Eierschale, welche man etwas von einer Eierschale in Eitelkeit, fahet es
 nicht wenig zusammen, es fahet es in einer gefaltene Eiweiß.

Eierschale von Eitelkeit in Eitelkeit.

Wenn man eine Eierschale in Eitelkeit in Eitelkeit in Eitelkeit in Eitelkeit
 fahet, ist es etwas zusammen, fahet es etwas zusammen, fahet es
 in Eitelkeit mit etwas Eitelkeit in Eitelkeit, fahet es etwas zusammen
 eine ganz gefaltene Eiweiß, fahet es etwas zusammen in Eitelkeit, fahet es
 gefaltig, es gibt es in Eitelkeit in Eitelkeit in Eitelkeit in Eitelkeit in Eitelkeit
 man es noch nicht zusammen.

Eierschale - Eierschale.

Wenn man eine Eierschale mit Eitelkeit, fahet es etwas zusammen
 in Eitelkeit gefaltene Eiweiß in Eitelkeit in Eitelkeit in Eitelkeit in Eitelkeit
 eine ganz gefaltene Eiweiß in Eitelkeit gefaltene Eiweiß, fahet es
 nicht wenig zusammen, fahet es etwas zusammen in Eitelkeit in Eitelkeit
 eine ganz gefaltene Eiweiß, fahet es etwas zusammen in Eitelkeit in Eitelkeit
 gefaltig, fahet es etwas zusammen in Eitelkeit in Eitelkeit in Eitelkeit in Eitelkeit
 man es noch nicht zusammen.

Ich mein fieschm Guck zündt die fahne
 den chafften dinst mit roth Oben in
 gefeld mein Tholaba daim, wifst ich auf
 und, in die ich nur der dinst fahne,

Sanille Frem zu den Mehlspreisen

Das findt ein Ferkel Oben mit etwas Farnkraut, es heißt es jagdrecht
etwas abzuheilen. Das giebt man in ein Hühnerlein hineinzufallen.
Hühnerlein Thier, zupfer es mit einem abgeheilten Oben und ist
geheiltes Thier ab, es ist ein abgeheiltes Thier. Das Thier ist ein
Thier wie ein Ferkel gibt man es in ein Thierlein. Man hat ein
Ferkel von Farnkraut, Farnkraut Thierlein.

Marillen. Starmetace

[illegible]

Starillen Mehlspeise.

Opfala n fferndur yd gytiga Brasilinn in nyrðskinnu, ið búið,
 Vinna þu n fflagn þu þuð. Lúð nuyfaldur Trúbal nuyfaldur
 brylástu af þuð mittu lúð. Þu þuð. Þuð af þuð in Lúð
 Lúð, þuð Lúð þuð lúð. Þuð in nuyfaldur Trúbal
 þuð fflagnur Brasilinn 3 Lúð in 4 Lúð Lúð fflagnur
 Þu n in þuð nuyfaldur þuð n af þuð þuð in þuð þuð
 þuð n nuyfaldur þuð in nuyfaldur þuð. Þuð n af þuð þuð
 þuð nuyfaldur þuð in þuð þuð af. Þuð nuyfaldur þuð in
 þuð þuð 3 Lúð þuð, nuyfaldur in nuyfaldur þuð
 n nuyfaldur þuð in þuð. Þuð þuð nuyfaldur þuð in
 þuð þuð in þuð. Þuð þuð þuð þuð þuð
 nuyfaldur þuð þuð.

Spitzelnae Hauens, & das ad noch ein wenig ab. Dann giebt es nach
 4 Loth Dulten & 1/2 Loth Salz Limonienpulver in einem Schälchen
 in Wasser ad bis es kalt ist. Hernach giebt es mit 4 Eßlöffeln
 aus. Zulezt mischt man ein Pfund von dem Eßwein nach, das
 nach dem Eßwein. Also giebt man es in einem geschlossenen
 Thonnen - Trödel & giebt es nach einem Trödel mit einem Löffel. In dem
 nach giebt man einen guten Topf davon.

Süßholz - Schleppweise.

Parilla 12 Loth Dulten & 6 Loth geschälte & feine Süssholz
 Trödeln mit 12 Loth Dulten & 1/2 Loth Salz geschlossenen Thonnen giebt es nach,
 & mischt zulezt ein geschlossenes Thonnen von 6 Pfund davon. Hernach
 geschlossenen Thonnen giebt es mit Dulten, halben 1/2 mit Zerkleinert
 & 1/2 Pfund, giebt es nach einem Trödel, & giebt es nach 3 Trödeln
 in einem geschlossenen Thonnen & giebt es nach einem Trödel
 in dem Thonnen, & giebt es mit einem Löffel davon.

Spinat - Schleppweise.

Spinat nimmt Handvoll geschlossenen Thonnen Thonnen in Wasser ab, das
 ab ist das giebt es, & schneidet sie feine Löss zu schneiden, & giebt es nach
 nach Dulten geschlossenen, giebt es nach einem geschlossenen Thonnen davon, &
 löffelt es nach, giebt es nach einem Thonnen nach, & giebt es nach
 in einem, & giebt es nach einem Thonnen. Also giebt es nach einem Thonnen, & giebt es nach
 einem geschlossenen Thonnen, & giebt es nach einem geschlossenen Thonnen, & giebt es nach
 nach dem Thonnen mit 4 Eßlöffeln Thonnen, & giebt es nach einem Thonnen
 in dem Thonnen in dem Thonnen. Hernach giebt man es nach einem Thonnen, &
 12 Loth davon giebt es, & 3 Loth Limonienpulver giebt es nach einem Thonnen, & giebt es nach
 nach dem Thonnen in dem Thonnen Thonnen, & giebt es nach einem Thonnen, & giebt es nach
 in dem Thonnen, giebt es nach einem Thonnen & giebt es nach einem Thonnen, & giebt es nach
 nach dem Thonnen mit 4 Eßlöffeln Thonnen giebt es nach, & mischt
 zulezt ein Pfund von 4 Pfund davon. Hernach giebt man es nach
 nach dem Thonnen geschlossenen Thonnen in einem geschlossenen Thonnen, & giebt es nach

Den in ein geschmecktes Rastmal unterlegt es zweymal
mit Zuckersand, u. backt es langsam bey einem Feuern.

Driet Kleckseise.

From Gewicht 12 Loth Milchbraut, in einer Pfanne, u. backt es
gullicht, den gibt man ein in einem Weinstock, u. schüttet es
auf ein Milchkaffee, den mit etwas Zinn u. Vanille bezeugt,
darauf, u. laßt es zugewandt zu stehen. Das nimmt man in einem
neuen sauren Wein, den leicht man fünf Loth Lutter ab, u. set
auf u. auf 6 Weizen, fünf Loth Zucker zwey Loth gestückte und
fein gestochene Mandeln, u. set den sauren sauren Wein auf
auf, u. mischt zuletzt im Ofen das Eyer u. Vanille, u. set
in ein mit einem geschmecktes Rastmal unterlegt es mit
Zuckersand u. backt es langsam.

Fias = Pudding.

Man bricht sechs Loth Lutter gellinck ab, u. set auf u. auf
auf Wasser, fünf Loth Salz, eine Loth Pannausied, etwas
Kaffee, u. das wässige Salz darinn, u. mischt zuletzt im Ofen
den auf Eyer, u. 3 Loth feines Mehl darinn. Man set
auf man ist in einem geschmeckten Mandel bey einem Feuern,
da in einem and. Eyer darinn schüttet man fünf in Salz,
den darinn, u. gießt darüber ein sauren sauren Pannausied,
das das.

Heckburger = Kocherl.

Man set fünf Loth Lutter auf gellinck ab, u. set ein Wasser
darinn, u. mischt zuletzt im geschmeckten Wein den eine Eyer
darinn, set es zugewandt, u. set fünf Loth Mehl u. set
Mehl ein, set es zugewandt als Mehl in einem sauren Wein
zugewandt als ein, u. set es ein gut u. set es. Auf einem Eyer,
den man set den Eyer Lutter mit einem Mehl, u. set es ein
wenn u. backt es bey einem Feuern. Den gibt man ein geschmecktes

geschmiedet. Am besten ist, mit kaltem Wasser zu waschen und mit
geschmolzenem Fett zu bestreichen. Ein mit Petroleum oder Paraffin
in Öl oder Wasser.

Butter Koch.

Immer leicht in 4 Loth Pullen, 4 Loth Linnes Kraut zu thun.
Lang, das ganz ist man es mit einem Pötel zu thun und es
zu thun, in welches es zu einem Linnes Pötel. Immer
ganz man es zu thun, es ist 6 Loth Linnes Kraut in
einem Pötel. Es ist zu thun, es ist man es mit
zu thun, es ist zu thun. Immer man es zu thun
zu 6 Loth Linnes Kraut. Immer man es in ein zu
schneiden, es ist zu thun, es ist man es zu thun
zu ein, es ist zu thun, es ist man es zu thun.

Keulebach in Durst.

[illegible]

Engerichtetes Heupelkoch.

Immer wieder 5 mittlere bis große Schollen und noch viel
früher, nicht so viele 3 bis 4, in einer anfangs
flachen, in etwas tieferen in einem Hohlraum. Die
unten mehr als oben und auf. Aber in einem
Lande voll Schollen hat ja, wenn man sie in etwas

Krensch.

[illegible]

Salzenkoch in Dunst.

[illegible]

Exdoller Koch in Dunst.

[illegible]

Zu den 1000. Zierden unser ad mit dem Eydtthum auf, in
 jhre zieleh von Wua von 3 Eyren nach Abach Limonia,
 gesallt vanmiden. Galtel, gibt Abach qua d'afone Gersel an
 auf v'g'schmied. d. Galtel, bulage ad mit f'ab'cauon, f'arind
 Zierd in Zierd v'rauf, gibt v'indan Eyre in f'ofat in boche ad
 laugsen.

Kompote

Das zierd auf ganz Limonia Galtel Zierd ab, gibt j' in ein
 Zierd. Anm'el nach Galtel, unser f'afel nicht wenig, mit
 gibt v'än von f'afel qua d'afone Limonia in v'abigend, g'ial
 Galtel v'af, f'af ad Galtel v'af ad m'ucht, in unser ad nach ein wenig.
 v'än gibt m'ucht ad auf f'af Galtel, in unser ad, f'af ad f'af j'f. f'af auf.
 Galtel m'ucht f'afel f'afel v'afel Galtel in 2 f'af f'afel j'f,
 f'af m'ucht, in gibt ad f'afel v'af f'af v'af f'afel in m'ucht v'afel
 in unser ad v'af m'ucht, f'af ad f'afel j'f. v'än unser m'ucht f'af
 f'afel f'afel v'afel v'afel, in v'af m'ucht f'afel v'af v'afel qua d'
 Eyren f'af. f'afel gibt m'ucht ad auf v'af f'af m'ucht
 Galtel f'afel v'afel m'ucht in v'afel f'afel Galtel f'afel v'af m'ucht
 f'afel f'afel f'afel m'ucht v'af Galtel, f'afel ad v'af m'ucht f'afel,
 v'af ad in v'afel f'afel ad f'af m'ucht in v'afel ad laugsen.

Schmanhert Paotete

Das f'af qua d' Galtel f'afel v'afel, in v'af m'ucht v'af m'ucht in v'afel
 f'af in f'af ad f'af v'afel. f'af v'afel Galtel m'ucht v'af v'afel
 v'af m'ucht v'af f'af m'ucht v'af. ad m'ucht v'af m'ucht v'af f'af
 m'ucht in f'af v'af m'ucht v'afel m'ucht. v'af m'ucht m'ucht v'af,
 f'af f'af m'ucht f'afel v'af m'ucht f'afel f'afel, in f'afel v'af f'afel
 m'ucht v'af f'afel v'af f'af v'af m'ucht. f'af m'ucht f'afel m'ucht v'af f'afel

[illegible]

Kakumelon.

[illegible]

weiß und glänzig ist, füllet mit selb. auch die gering-
 yastintanen Psallen einen Linnen ein und setz
 20 Loff flüssig die halbe Saig auf ein Blechthal stül
 et mit feingefaltener oder gebacken oder Weinbeut
 schütz von einem ichen sahen Saig zum liff verwandelt
 und köcht also in einem stillen Feuer. Nach
 dem das Linnen sich gedrennet und befeucht ist
 abzuwaschen. Wenn man viel Munde zu waschen
 nehmen, dann nimm man aber wenig a. Mehl.

Munde Kocht und wascht

Man nimbt ein halbes St. Lutter flüssig ab, und
 mischt weiß u. weiß 6 Loffen Söller in 10 Loff Zucker
 davon, dann rühret man die Psallen einen Linnen
 und 20 Loff Mehl und rühret sein zu einem guten
 Linnen überigens kochst man so, wie bey
 der Lutter und Zucker.

Liebestreu Sonett.

Gib mir salbes Pfand gesüßter Zarten in einem Münd-
 lein, pflege 18 fidetten da mir, und nüsse es nicht
 Wundstunde. Genauch pflegen die Klen von 8 fien so
 fast, als wir gleich, und nüsse sie auf demselben Stande,
 den. Nüsse bei gleichem pflegen nicht Ruck fort, bis es
 nicht wird. Zulezt man ist nicht mehr etwas für uns, so
 um gibt, die Befehl nicht Linsen mit einem salben
 Pfand einem Linsenbuche oder Rindfleisch, pflegt
 es in mir gesüßter als die 18 und blickt es nicht
 frei. Das Pfand nicht, aber von uns selber gesüßter
 werden.

Mien Sonett.

Gib mir salbes Pfand gesüßter und fast für gesüßter
 einen Mündel, und $\frac{1}{4}$ H gesüßter Zarten in
 einem Mündlein, pflege 2 ganze fien da
 zu, und nüsse nicht und nicht 9 Wunden dem
 in. nüsse so lange, bis es nicht wird.
 Zulezt nicht die Befehl nicht Linsen, und
 2 fien gesüßter Mündelbuche da nicht,
 selbst das Ganze in einem gesüßter Mündel
 oder Linsen, und das es lange frei backen.

Mandelwein.

Nimm 3 Pien Sienz gepöhlte Mandel. Die härteste
 schneide gepöhlte, die andere härteste wird sehr fein gepöhlte,
 und mit Limonien saft bestrichet, damit sie nicht ölig. Gew.
 nimm gib die gepöhlte Mandel, unget $\frac{1}{2}$ H gepöhlte
 Zucker in einem Miedling, pflege 7 Linien davon,
 und nimm die gepöhlte Mandel von 4 Linien
 noch und noch davon, Mischung die in Masse
 von Honig, nimm sie und abet Zucker gepöhlte
 einen Kübel, und backe sie aus dem Feuer zu
 feig, daß sie, daß sie wenig bleibt. Wann sie
 sie von einem die gepöhlte Mandel.
 Wann die Lente gut gewaschen ist, so gib die Mandel, und
 Mandel, unget die Pöhlte einen Limonien saft,
 gib die Sienz in die gepöhlte Lente, und
 backe sie leicht.

Gewasene Mandelwein Lente.

Nimm $\frac{1}{2}$ H Mandel und Apfel in die 3 Apfel, einen
 Apfel pöhlte und die Apfel, die beidene einen
 Apfel pöhlte und, und schneide die härteste sehr fein,
 und die übrigen zu Kübel, gib sie auf 12 Löff
 gepöhlte Zucker pöhlte die gepöhlte und von,

pfennigene Mandeln in einem Weidling, und
 mische die gepulverten in bloß Zuckern, so, daß sie gall-
 artig werden. Dann setz ich sie in ein Sieb, fülle
 es 12 Eubellen da von, und mische noch und noch
 die feinsten pfennigen Klare von 6 Eubellen davon, und
 mische so lange, bis es gehörig dick wird.
 Fülle ich die Pfalen eines Limonier, etwas feine
 gepulverten Zinck und 5 Mägenlein, preche
 was Mandelnblüthe, fülle es in ein Sieb, fülle
 das Loth von blüthe, und backe es langsam.

Mandelnzucker so auf andere Art.

Man setz $\frac{1}{2}$ Th. eingepulvert, oder abgemessene
 Mandeln, befeuchte sie etwas mit einem kleinen
 und gib sie noch 12 Lf. gepulverten Zuckern, et-
 was gepulverten Zinck, Mandelnzucker, Mägenlein
 und die Pfalen eines Limonier auf ein Sieb,
 backe. Dann mische man etwas ein wenig
 4 Lf. Mehl, mische mit den feinsten pfennigen,
 und klebe von 3 Eubellen eines Saig, zusammen,
 streicht die Hälfte davon auf ein Sieb mit
 einem befeuchteten Sieb, und gib sie ein wenig
 etwas davon auf. Und den übrigen Saig mische

mit Milch kochen, und pfirsichartig
 damit die Lente, werft nie Messer nicht dran,
 oben, und deckt diese Lente in mit klarem
 Litz.

Gewürzte Zimmtlente.

Röze in einen neuen neuen Anie $\frac{1}{2}$ Pf. geschäl,
 in ein fein geschnittene Mandeln zinn,
 wasch abig und gib für in einen Mordling. Litz,
 und gib mir salbes Pfund Zucker in ein Litz,
 frische ich mit Messer an, und finde ich pe
 lung, bis zu sich spinnat. Dann pfütte ich oben
 die Mandel, misse es gut untereinander,
 fahre 12 Litz an, und misse die
 fast geschnittenen Litz von 10 Litz und Litz
 Litz an. Dann es gut gemischt ist, so
 misse die salbes Litz für geschnittenen Zimt, die
 Litz in einen Litz und 3 Litz geschäl,
 in Zitronen Litz an, pfütte die Litz
 zu in ein geschnittene Litz an, deckt
 es langsame und zinn es.

Krautnauzugentincta.

Man nimm 12 Lb Zuckers in 3 Runden zu nehmen ab,
 zweimal, früh und gith, ist ein nimm Anweisung.
 Dem gib man 12 Lb geschnittene und fein geschnittene Mandeln,
 oder, welche weissen dem Rasse mit Krautnauzugentincta
 fast aus demselben werden, dinsten, fülligt 12 Lb.
 dinsten dazu, und mischt man ein wenig die
 fast geschnittene Mandeln von 4 Lb dinsten. Man ist
 gut gewarnt ist, so füllte sie in ein geschnittenes
 Lantabblatt, brate sie dinsten, und brate
 sie nach Lantabau.

Lantabau.

Gib in nimm Mandeln $\frac{1}{2}$ Lb, dinsten und fein
 fein geschnittene Mandeln, und 12 Lb geschnittene,
 der Zuckers, fülligt 12 Lb dinsten dinsten, und misch.
 da die fast geschnittene Mandeln von 6 Lb dinsten,
 und misch ab dinsten $\frac{3}{4}$ Runden. Dem misch
 $\frac{1}{2}$ Lb geschnittene Zimt, 6 Runden, die dinsten
 nimm Lantabau, 2 Lb fein geschnittene
 Krautnauzugentincta, ein Zimt geschnittene
 Gochale und 1 Lb Gochale dinsten dinsten,
 füllte die Gochale in ein geschnittenes Lantabau,
 Blatt, und brate die Lantabau dinsten.

Fischkolichen Sorten.

Gib in einen Weidling $\frac{1}{2}$ Pfund gaspfülltes sehr fein
geschnittenes Meerkraut, und ebenso viel gaspf.
sau Zäcker, füllge 13 Eilötter davon, mische
auch noch ein fast gaspfülltes Kraut von 6 Eil.
davon, und mische es mit einem Meerkraut. Dieses
mische mit wenig gaspfülltem Zitrus und We.
nille, mische 4 Lff gaspfülltes Fischkolichen Meerkraut,
pfülle es in ein gaspfülltes Leinwandstück und
brute es langsam.

Weissfalten.

Füllge 1 Pfund gedünste Weissfalten in eine
warme Saft, diese Saft die Saft mische
schneide die Weissfalten sehr fein zu schneiden. Gib
auch 5 Minuteng Zitrus und $\frac{1}{2}$ Tied Wasser
in eine Saft, und finde ihn, bis er sich findet.
Dann gib 1 Pfund gaspfülltes sehr fein ge-
schnittenes Meerkraut davon, mische sie gelblich, pfülle
es in einen Weidling und mische es mit We.
sol davon. Dann gib mische dieses mit dem
fast gaspfüllten Kraut von 10 Eil., auch die
Saft einen Leinwand gut misch. schneide mische
1 Lff gaspfülltem Zitrus, die Fischkolichen Leinwand

176.

Planting von 1818: 1100000000 und 2100000000, nicht nur die ganze
auf nun mit Altkorn belegten Hingebildet und
backen abzugeben.

Gatwakuata Maudakata nief Raifne.
Gib nief Loff Zuckan nief wiefel Spiel Maffan,
funde ifa, bis ra fief ftraut, kenne gib t Mow,
fing gaffflatta und in Niffal gaffflatta
Maudala, und die Nifala nief felfen Linewin,
funde nief fief kenne, kenne ab nief wa,
nief nief die Griefel, gib nief felfen
Loff, nief ab nief felfen, und nief ab nief,
funde kenne nief die nief kenne gaffflatta
Loff Raifne. Wenn die kenne t Raifne felfen,
funde kenne Griefel nief nief ab nief,
kenne kenne; kenne Raifne nief nief
felfen Griefel gaffflatta, kenne gaffflatta
nief, und felfen nief nief gaffflatta kenne

Kunfshorta.

Gib 10 Schotten in meine Mischung, mischen sie
 nun wenig, dann gib $\frac{1}{2}$ Pfund gelbste Zincke
 dazu, und mischen noch und noch den Dufte

den 10 Stein abzuräumen. Wenn abgeräumt ist,
 mischt man 2 Löffel grobkörnigen Lösses, etwas
 Limoniaspulver, und $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mergel Sand,
 unter, bricht ab in 4 gleiche Theile, über
 jeder 3 Theile mit Mergelergussfüll, ist,
 gut für viele verschiedene und brennt für viele
 Gasföllen. Die Mergelergussfüll mischt man so:
 Man brühet gasföllen und feine gasföllen
 Mergelergussfüll mit etwas Zucker und Wein
 gut ab, wachmet sie mit Wein und Honig,
 ist sie viele Theile.

Feine Weinbraten.

Gib ein Pfund von 5 Stein in ein Löffel, fülle
 sie zu 1 Pfund, dann mische mit einem Glöckel
 2 Löffel Weizen und 16 Löffel und zu Zucker von
 ein, bestreue die Krise ein wenig mit Salz,
 son, streue die Krise in einen gleichen Theil
 davon, bestreue sie mit feinem Zucker, und
 backe sie in einem kleinen Theil. Wenn
 die Krise ausgebackt sind, so nimm die
 gasföllen Krise weg, bestreue sie mit Honig,
 und mische sie mit Honig, ist,

braunrothe oder eingepöthene. Von diesem
Gewebe wurde 5 Paß.

Erdbeeren.

Mangroß eine halbe Maß Erdbeeren einseihen
sich, mischt man einen Theil Oel und eine
Loth weisse Weizenmehl zu dem
sich, unterlegt die Paß mit einem feinen
und gibt sie geschnitten zu essen.

Zitronenwein.

Gib in einen Weidling $\frac{1}{2}$ Pfund geschnittene
Zucker, 12 Löffel geschnittene u. fein geschnittene
Weiden, misch dieses mit 13 Löffeln und
den geschnittenen Oel und 6 Löffeln gut misch,
dieses weicht dick ist. Zuletzt misch man 3
Pomeranzene und 2 Limonen die in
Wasser geschnittene Zitrone, abseife 2 Löffel
geschnittene Pfefferkörner, 4 Löffel geschnittene Weiden,
dies, 4 Löffel Zitronen abseife in Wasser zu
schnittene, dann 3 Löffel feine Weidenmehl,
den mit einem feinen Pfefferkörner geschnitten
misch geschnitten sind, dann misch. Zuletzt fülle es
in eine geschnittene und mit Oel zu geben.

Leytes Laubblätter, und backt es langsam.

Zimmetkuchen auf andern Art.

Man spilt ein solches Pfund geschnittene Mandeln in Zisseln, schneidet ihn in zwei Theile, und das erste wird mit Wasser in einem Kessel zerhackt, das zweite Theil schneidet man in Ristl, und bracht in mit 4 Loth Zucker, Zimmet und Pfeffer, das dritte mit 12 Loth geschnittene Zucker in einem Kessel zerhackt. Man setzt es mit 12 Eiern und dem Eiern zu einem Kuchen, und reißt zu, setzt 12 Loth in Ristl geschnittene Zimmet und 4 Loth Pfeffer, die Eiern zu einem Kuchen, zwei Eiern zu einem Kuchen, 6 Eiern zu einem Kuchen, und backt es langsam. Man backt es langsam, und backt es langsam.

Grüner Mandelkuchen.

Man spilt ein solches Pfund geschnittene Mandeln mit einem Eiern zerhackt. Man setzt es mit 8 Loth Zucker, 4 Eiern mit 8 Loth geschnittene Zucker zerhackt, und setzt es mit einem Eiern zerhackt. Man setzt es mit 8 Loth Zucker, 4 Eiern mit 8 Loth geschnittene Zucker zerhackt, und setzt es mit einem Eiern zerhackt.

nächst man fürchten kann auch die, die es
nicht will ist, denn gibt man die Güter die,
so laugt in ein und aus der Gasse. Und man
man nicht mehr das ist von einem Hoke,
auch, in dem andern einen Hoke für ein
Punkt und gibt es dem Löffel und
nicht mehr in ein und aus der Gasse
und nicht es auch. Das ist wie ein
das ist von einem Hoke. Man die Gasse
zweite Mal und ein und aus der Gasse
man man Hoke und ein und aus der Gasse
nicht.

Wunden Schürstücken und Tischtüchern,
O wasser zwei Saigen gemacht. Zum 1. u.
Zu mischt man $\frac{1}{2}$ El Maß, aber so viel
Lutten, 8 Lf Zucker, oder Limoniasche,
oder in. Orly. dieses knüpelt man gut
ab, arbeitet ab mit 3 Lötten zusammen,
auflöst über 3 Lötten in den großen
neuen Gallefäulebottel und kocht jedes
einmal. Zum zweiten Saigen mischt
man aber so viel Lutten, Maß und

Einmal ein zu nehmen, man nehme 6 Löff Zucker
und Löff warm gewaschenen Apfelwein zu mischen,
abzuwaschen wird so wie bei dem ersten Löff von
Löffwein. Und die Blätter abzuwaschen und wieder
gekaut, so sehr man sie weißes auf ein
zweites und unterlegt jedes mit eingepacktem.

Folgen:

Reinigungsfolgen.

Man klärt, 3 Löff Zucker in einem salben Meß
Kaffee. Dann fängt man ihn in einem Löff.
Man an wie gekaut ist, so gibt man 3 Löff
Hausenblasen dazu, die in einem salben Meß
Kaffee gut aufgelöst und warm gespritzt ist,
wie viel saft sein gespritzter Saft von 6
Linconien, und so wird der Saft gekaut,
zu, das es saft gespritzt wird und das Ganze
zu einem salben Meß wird gewaschen. Dann
auf gibt man noch 2 Löff Kaffee dazu und
dann für sich, nach dem man weiß, das
zweite Löff man weiß, das die Blätter
soll man in dem Meß und Löff so
zu. Von dem Kaffee mischt man ein

manche mudele wesse wilz unter nimmend.
 Ist die wilz unsteinig, so laßt man von dem ja,
 nimmst du ein kleines Trübsal für dich.

Wie du hinführe dich zu klären.

Zu klären wilz man muß man in der die feinste
 Gattung hinführe nimmst, welche wenig
 und dünnflüssig ist. Man gibt ein 1 Löffel
 feinsten ein kleines Trübsal Wasser, und läßt
 es über Nacht stehen. Das man den Tag stellt
 man für ein Glas. Man für ein Trübsal
 ist, besetzt die Glas ein wenig Wasser, damit
 der Saft ein wenig von dem Trübsal mit einem
 Trübsalöffel leichtem wagen man von dem
 kann. Soll sich selbst zu einem Trübsal, so gibt
 man ein Löffel kaltes Wasser nach. Ist für ein
 so trage für ein wenig nach dem Tag.

Zucker = Klümmen.

Gib 1 Pf. zu pulvern Zucker in ein Löffel,
 das zu einem die feinste nimmst fülle in ein
 Trübsal Wasser, fülle es über dem Zucker,
 und laß ihn stehen, bis er sich ein wenig
 von dem Trübsal hat, dann fülle es nach

nimmal eines andern, und stelle das Zucker auf die Gläß. Wenn du Zucker findest, so besalte die Gläß mit einer Tüte, damit der Saum auf der andern nicht wasseranhaftend ist, und fahre ihn zweimal mit kaltem Wasser ab, damit er sich schnellere klärt. Soll aber der Zucker weiß bleiben, so nimm das zweimal Limonienpulver zum Absinken. Ist er klein genug, so wird er ohne ein Sieb gegossen.

Winfalz.

Man klärt ein Pfund Zucker u. drückt mit einem Finger etwas Cochenille darauf, damit es weiß wird. Wenn der Zucker rein ist, bringt man ihn in einen Topf und läßt ihn abkühlen. Dann giebt man 3 Pfd. gelbes Wachs und 3 Löff. Zucker, bloß darauf; nachher füllt man damit den Boden und läßt ihn sich setzen.

Käufel = Tüly.

Nimm ein Pfund geklärten Zucker, und bring ihn in einen Topf, dann gib etwas Rosenwasser dazu, das darauf und laß ihn zugehen, aber nicht kochen. Am andern Tag nimm die Rosenwasser ab, bring

zwei Pfunden schwarzer Holländerseife, 3 Lb eine
 aufgelöste Seifensubstanz und so viel Pflanzensaft,
 davon, daß es einen guten Geruch hat, und
 was man 3 Thiel wenigst, rührt man mit
 Wasser; dann gießt man es in den geförmigen
 Mordel u. läßt es stehn.

Pflanzensaft auf weichen Rest.

Nimm 28 Lb Zucker mit einem Thiel Wasser
 zusammen. Weichen auch die sechzehn in die Pfunde
 zweier Limonen wasch diese in reinem Saft. Dann
 der Zucker klein ist, schütte ihn hinein über die
 Pfunde und laß es zugedeckt stehen. Daraus
 nimm den Zucker durch ein weisses Tuch in einen
 Topf, misch den mit geklärten Saft von
 3 Limonen, 3 Lb eine aufgelöste Seifensubstanz,
 bringe ihn Thiel zum Sieden, thut man
 3 Thiel wasch abwärts abzugeben, so verfahren es mit
 Wasser. Endlich schütte es in den Mordel und laß
 es so stehn.

Pflanzensaft.

Nimm 3 Heringe Zucker mit einem kleinen
 Thiel Wasser und etwas Essig. Dann

ganz klar ist, so gib von 2 Linsen eine ein Pfund
und 10 Gewürzkräutlein. Daran drucke ich zu,
und stelle ihn kalt. Daran finde etwas Löschkalk
in einem saubren Theil Wasser, drückte neben
dem finden etwas Linseninspekt dazwischen, wie es
denn von finden weg, bringe es auf den Zucker,
und drucke es noch einmal zu. Hingewies bringe
dieser wasser Zucker und 3 Löffel gelöstes
Zuckerblattes in einem Topf, mische 1 Theil
Kirschenwasser und den geklärten Saft zweier
Linsen dazu, stelle es in den gewöhnlichen Ofen,
dal und stelle es auf das feig.

Mixen Kirschenpflanz.

Man kocht 1 Pfund Zucker und mischt ihn in einem
Topf. Wenn es abgekühlt ist, mischt man 4 Löffel
ein aufgelöstes Zuckerblattes, 1 Theil Kirschenwasser,
vermischt und $\frac{1}{2}$ Theil Kirschenpflanz dazu. Was in
einem jungen Weis abgibt, kocht man
mit Wasser. Man kann auch zwei oder drei
kleine Zucker bei einem Weisling zugeben,
wie viel etwas Zuckerblattes, und kann Zigarren,
Saft brühen. Dieses Gemischte gibt man in

nur Pfala, um die Pölz der nicht zu zerren.

Gepölzte Kornmengen.

Nim 10 Stück große Kornmengen, woran
vun Hengst nur Öffnung, und fass sie mit
nimm Hengst so wie als möglich wird.
Zinnerich legen sie in kaltes Wasser. Und sie
nach zu waschen, so lassen sie auf einem Tischtuch
gut abtrocknen. Hengst klärt 2 volle Pfund
Zucker abgemessen. Zudee einen halben Pfund
gibt man 10 Pfund des Rohrs nimm Korn-
mengen auf, nicht sie oben noch einen
zusammenschlagen Hengst wie ein fass.
Hengst Zucker nicht, so legen sie in eine
Pfala. Ein den Klären des zweiten halben
Pfunds gibt man 10 Pfund des Rohrs.
Nach vollkommener Klärung legt man sie
in eine zweite Pfala und bearbeitet den
den Rest mit folgender Art: Man gießt
nimmlich auf 2 Gläser ein doppelt so
gerinn und drückt von 14 Linien den
Rest nicht fass. Hengst drückt man
den nimmlichen Hengst auf nimmlich

in ein Felfenthal, in welche auch der Rest von
 dem Romanen zu bringen wird. Denn so wird die,
 der Rest ^{von Felfenthal} nur ein wenig zu geringe bis zu gering
 wie ist, und so wird auch der Romanen zu gering
 sein 2 Lf. von aufgelösten Felfenthalen und so
 wird aufgelösten Felfenthalen zu geringe, denn
 es ist so wie wird. Von Limonien ist nicht
 nur in der der aufgelösten Felfenthalen und 2 Lf.
 von aufgelösten Felfenthalen. Es sind 3 Lf.
 der 2 Lf. und viel zu geringe, Felfenthal 3 Lf.
 von aufgelösten Felfenthalen und 3
 anderen mit Romanen zu geringe, und die nicht
 zu geringe und so ist zu geringe. Von
 dem Romanen werden sie zu geringe,
 mit einem Felfenthalen und Felfenthalen
 Felfenthalen und so ist zu geringe mit dem,
 wird bezeugt Felfenthal zu geringe.

Felfenthal.

Man gibt in einer Felfenthalen oder Romanen
 tag in einer Felfenthalen Felfenthalen, die
 Felfenthalen zu geringe Felfenthalen, der Rest
 von 12 Limonien in, die Felfenthalen Felfenthalen.

pfewings ob yul chanz nimmern, und luyt ob yul
 wassflüßer uben Rast Rosten. Gernach seigt man
 den Rast ob yul nach ein Rann Luffal will Wassen da
 zu und seigt ihn durch ein Luf, wofen mit
 flingpazirer belayst, seyn ein. Man zu ein
 salbe Rast nimmern, so nimmern man 2 Luf herüber,
 blase den nimmern, wofen in andersfall viel Wassen
 nimmern, man nimmern und ganz abge.
 küßt sein nimmern. Man gibt man ob in ein
 man ynförzigen Rast und seigt ob nimmern
 für ein in den Rasten. Man kann nimmern
 fast ob Linnensastern den fast brown man
 salbe Rast ein nimmern. Man den Rast
 oben man nimmern ob ein salbe Rast nimmern,
 nimmern, so nimmern nimmern und nimmern,
 so nimmern nimmern.

Rosten = Rost.

Man brüht 4 Luf Rostenblätter, nimmern
 wenig Luffnellen mit 20 Luf geklärten zu.
 Man ob ein Rast ob zu. Ist ob Rast zu,
 nimmern, so seigt ob Rast ein nimmern Luf,
 nimmern ein salbe viel Rosten = nimmern

so viel Refruefften, den Rest der Linnaria und
 $2\frac{1}{2}$ Lff rein weißes Soda-Graupulver der rein
 pulvern in ein Pfund zerkleinert und laßt
 es folgen. Beide gemachten Pulver misch
 man in Konze Laugeaffine ungekocht was
 den, weil sie in ungezinsten Modulen in Form
 zu erhalten.

Novilla = Pulv.

Man kocht 28 Lff Zuckern in einem gelben May
 Wasser und rührt ihn durch ein weißes Sieb in
 einem Löff. Genuß kocht man 3 Lff Graupu
 lver in einem gelben May Wasser und rührt
 sie durch ein Sieb. Wenn es fast trocken
 kühl ist, so mischt man ein Pfd Novilla =
 Refraglio und den Rest von Linnaria, welches
 durch ein Sieb gegeben ist, zusammen.
 Endlich gibt man dieses in einem Mordel
 und laßt es folgen.

Gepulvete Refruefften.

Gib in $\frac{1}{2}$ Pfd Wasser einen Einstich Pfeffer,
 Kalver, etwas Novilla und 2 Lff weißes Zucker.
 Koch dieses bis auf den Rest kalder zurück,

gelöst und etwas eingestrichen. Wenn
 man sich demnach hat in einem Weillig,
 gib 1 Löff eingelegte und geschnittene
 Zwiebeln. Dann soll man Weillig viel
 geben, und soll man mit einem gebundenen
 Saft so lang, bis der Saft
 viel gibt, wenn man einen Saft
 hat, so soll man mit einem Saft
 und soll man viel die geschnittene
 Man kann viel, wenn die
 ist, 1 Theil eingestrichen
 da muß man oben
 lassen stehen.

Rassanfarne.

Man kann man
 und nachher soll man
 man abgerichtet ist, soll man
 gib ihn ab 1 Löff eingelegte
 Zwiebeln und so viel
 genug wird, in einem
 der so überkocht ist, so
 eingestrichen oben
 lassen stehen.

192.

den Knidling auf Tofen oder auf ein Pflichten
mit einem Löffel, bis es kochen kann ist. Gieß
es ab in einen Mordel. Dem Gewürz
zu fügen ein frisches Löffelchen.

Gefundene Misch mit Pfeffer und Salz.

Man brüht 8 Löffel Pfeffer bis zu stark schweiß.
Dann wird es in ein kaltes Wasser gegeben
Wasser genommen, und zugetrocknet und koch
geköchelt. Nach dem Kochen wird das Wasser
durch ein feines Sieb über 12 Löffel gebrüht.
Dann wird Zucker in ein kaltes Wasser oder
Pfeffer gegeben und über ein Glas gegeben.
Dann wird Zucker mit einem Löffel, kleinen
Löffel und ein Löffel, so wird
das Wasser von einem genommen und
den flüssigen Zucker mit einem Löffel
in ein Mordel oder Löffel gegeben, bis
das Wasser vollkommen kochet. Dann wird
man es kochen und kochet es. Dann wird
es kochet man von 3 Löffel Wasser über einen
Löffel. Man es vollkommen abgekocht ist,
so gibt man es in einen Knidling, mischt
1 Löffel von einem Löffel und kochet es.

von Hausenblase und den geschwundenen Kaffee-
 zucker kauen. Hinzu gibt man diesen
 Saft in einem mit Weinsteinsalz gesüßten,
 ein Mal und läßt ihn süßen. Man kann
 auch ein Kaffee mit Liebkorn oder Zie-
 ansternbranntzinnzucker salzen und diesen
 Saft hinein süßen, wenn er sich schwer
 ausdrückt. Man er 2 Hühner von einer
 Gabe Kaffee kauschig zu machen, so süßt er sich
 sehr leicht. Von diesem Kaffeezucker
 kann auch das weisse Kaffee geschwunden kauen,
 das werden.

Wassersamen mit Kaffee.

Man läßt $1\frac{1}{2}$ Loth Hausenblase in 1 Thiel Wasser
 sehr gut auflösen, süßt sie, gibt darüber zwei
 Eßlöffel voll weissen wässrigen Zuckers in
 einen Besenleischwanne Kaffee und schüttet
 ab in den geschwundenen Mal. Jedoch läßt
 man die wässrigen Hausenblasen auf einem
 Feuer, mischt sie sorgfältig in einen Besenleisch-
 wanne Kaffee und gibt den Saft in einen
 Thiel Wein, weicht den wässrigen Zuckern

194.

Savon. Wenn man die schwarze Kaffee im
Mahl sehr zerkleinert hat, so gibt man die feine
Savon.

Moussel = Lauge = Moussa mit Kaffee.

Nimm 1 Pfund Moussel 24 Stunden in frischem Was-
ser, sehr laß es sauer ab, und stopp sie so fein,
als möglich. Nimm den Kaffee beginn sie
öfters mit frischem Wasser. Hernach gib sie
in einen Topf und nimm was so viel Wasser
daran, daß es in Gurgeln 3 Viertel verbleibt.
Hernach laß es stehen, nimm die Dampfen, die aus steigen,
in ein 6 Loth gerindenes Kaffee 3 Kaffeeabseuf
findendes Wasser. Ist es etwas gekochet, so
seßst du es noch einmal findend absetzen.
Ist es dann rein, so nimm so viel Moussel,
wie du darfst, daß es etwas bräunen als
die gewöhnliche Kaffee mit Oben wird.

Zuckern kann beide Arten, wozu in Gurgeln
12 Loth nötig sind. Ist sie den Zucker ganz
aufgelöst, so nimm in ein weißes Misch ein
und ein solches und in ein braunes Misch ein
gelbes, und etwas dicklich nimm absetzen

Geweisspulver zu mischen. Wenn siehste ein Kuch,
 so kochst du ihn in Wasser. Das ist
 das gewöhnliche, so siehste ein gewöhnliches
 und ein solches so bis zu dem Ende fort. Das
 sind 3 Löffel anstatt $2\frac{1}{2}$ Löffel Geweisspulver
 notwendig.

Gewöhnliches Wasser mit gewöhnlichem
 Wasser.

Gib in ein Laster 4 Laster, 4 Laster Oben
 und oben Zucker, wenn es auf den Glanz
 zu einem Laster Wasser, dann lass 1 Löffel
 Geweisspulver mit 1 Löffel Wasser und 5 Löffel Zucker
 gut auflösen, frage, ob denn in ein Laster
 Wasser und lass es bis auf 3 Löffel zurück.
 Gewöhnliches Wasser, oben Geweisspulver
 und koches Wasser in ein Laster, wann
 es gut, gib es in ein Laster mit Oben von
 gewöhnlichem Wasser und lass es gut kochen.
 Zu demselben Laster ein solches Wasser gut ab
 das zu kochen lassen, mische die noch übrigen
 Laster Wasser fort den übrigen Geweisspulver
 das zu mischen. Wenn siehste das in 3 Laster.

196.

Da meine Sahe mit Altkonv. b. Jst die Linsen
im Model gut gefüllt, so gib diese neuen Spiel
drauf, und laß es wieder sechsen. Zu dem zweiten
Spiel gib Manabegierungst und in dem dritten
Nachtstempel, und gib es einmahl so viel,
als es im Model ganz gefüllt ist.

Gefundene Briefe mit Liebesknoten.

Gib in 3 Teil dickes Öl aus 4 Theil Zucker, pflanze es zu
einem Saure und laß es zu gel abkühlen. Verform
das Stoffe einen Weinberg dickes Öl zu Löffel, so daß
es in einem Kiesel befeuchtet, reißt es ab,
was Vanillazucker darinnen, und laß es zu
kühlen. Hiermit frage ein Löffel auf ein Löffel und dich,
die ringen abstauben Goussinblet in einem Kiesel,
man reißt es mit dem abgefrachten Saure, pflanze
es in ein Löffel mit Öl aus, gib es ab und
reißt es Saure darauf, denn die Löffel reißt,
denn weiden Saure, und so soll es das Löffel
voll ist. Endlich stelle es auf das feine und
den Löffel. Man kann auch die Löffel nach
für den, und mit geringem dickem Öl reißt es ab,
aber mit Goussinblet.

Zieh den gepulzten Pfeffer / Chauder /
 den nicht mehr Wein zu setzen auf einen
 einen und einen Pomeranzengut ab, aber nicht
 ihn abwaschen, gib ihn in ein Gefäß, drück ihn
 fest, um den Saft zu ziehen und gib ihn
 auf den Zucker und laß ihn stehen. Weisand
 den nicht mehr 1/2 Liter in einen Gefäß
 gut misch, bis sie dick werden. Dann gib
 noch ab zu dem Zucker und Saft, nicht ab
 auf ein Gefäß bis es dick wird, füllt es dann
 in ein gut glasirt Gefäß, gib 1/2 Löffel
 weißer Zuckerpulver ab, und nicht ab
 einen halben Kuchel. Gehe nicht gib mehr 3 Löffel
 salz den den weichen Geist abzu, und nicht,
 ab ab gut mischen, damit der Geist
 nicht aus dem Kuchel blüht, dann weisand
 noch den Pfeffer von 4 Liter abwaschen.
 Endlich schmeißt noch einen Kuchel mit
 Mandelöl, gib das Geiselt ab, und
 und laß es in einem Gefäß. Ein wenig
 den schmeißt noch ein wenig auf ein
 Kuchel und schmeißt es auf ein Gefäß.
 Ein wenig Geiselt ist für 6 Personen genug.

Limonia formica.

Gib in ein Glas 2 jungen Löwe und 2 Wächter,
 ein solches wird guten Wein, ein halbes Maß We-
 sen, einen solchen Vorrathung weiß einen Limonia
 abzugeben und geschmacken Zucker, nicht
 die Tasse einen Limonia, sondern dieses bei der
 Glasse, aber nicht zu heiß, und sollte der Wein
 nicht ganz zum Löwen. Hier abkochen der
 Löwe weiß und weiß mit einem Löffel weiß das
 ynsönige Teller frach. Ist der Tasse ganz weiß.
 geschmackt, so belagt man den Rand des Tels,
 auch mit Liebkuchen, od. spanische Wein.
 Man kann auch diese spanische Wein mit einem
 Ribisalpalsa zersetzen, aber man weiß diese
 Löwe von Wein und Limonia, sondern
 bleibt allein mit gekochten Ribisalpalsa, oder
 bleibt aber der Limonia ganz weiß, und
 man trinkt die spanische Wein oder
 Liebkuchen in Marillapalsa. Zum Ribisalp,
 Löwe muß etwas mehr Zucker zusetzen
 werden.

Das kalte Abgeschmecken.

Das Obere soll sehr dick und nicht, älter als einen Tag sein, damit es süß ist. Es muß wohl kalt gestaltt, und in einen kalten Ort gestrichelt, oder in ein fau Pfäßel mit einem Rüssel gestrichen werden. Und das frische gestrichen zu machen, und so, so zu erhalten, nicht mehr mehr als ein Pfäßel Obere einen Pfäßelzoll zu einem Pfäßel gestrichen. Trageuch und noch einmal so viel frische Zucker dazum.

Geschmecktes Obere.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfäßel dickes u. süßes Obere, stelle es sehr kalt, gib einen Pfäßelzoll zu einem Pfäßel Trageuch und so viel wässrig ist, fülle gestrichen. Weniger Zucker dazum, streiche es zu einem Pfäßel, dazum einen Pfäßelzoll über eine Rinde, stelle es auf einen Pfäßel und gib das frische dazum. Nach dem fließen muß wieder gestrichelt werden. Laß ihn immer verpugen, und in den Rüssel setzen. Wenn man ihn brühet, so nicht mehr ihn zuviel auf die gestrichen Pfäßel, und gib ihn so viel einen

Fallen Gallenfliegen auf die Lufel. Man kann
auf die Hälfte faum noch sitzen, und man muß
auf die Hälfte Löffelchen setzen, was man
nicht die Gallenfliegen als Hautigel, füllt sie
mit rotem faum und packt sie auf Salzen
daran.

Esoriza = Milch.

Gib in ein gut glasirtes Gefäß 2 Löffel feines
Woll, mische es mit 1 Eigelb und $\frac{1}{2}$ Maß
Obst klar ab, und gib so viel Weizen = v.
Limonenstücke dazu, daß es ganzig wird
ist. Ganzig schnell es bei der Glüh, bis es dick wird,
gib die Hälfte davon in eine Pfanne, lege mit
Fein augenfeinsten Löffelchen darauf, dann
den übrigen Rest Linsen und laß es in Kallen
fest werden. Man kann es auch, so gibt
man es in einen Tiegel Obst mit Zucker zu,
mit feinem faum darauf, und besetzt das
Ganze mit feinem weissen Löffelchen.
Gepulvertes Bindekug.

Man muß noch $\frac{1}{2}$ Maß Obst, worin Weizen
zusammen wird, und zu 4 Löffel Maß ein Binde;

Kauf. Wenn es brinnend heiss ist, so gibst du
 $\frac{1}{2}$ Loth mit Zucker vermischten Hauswurzeln nach
 je nach Zucker dazu, dass es nicht zu wenig wird,
 lässt es noch ein wenig kochen, und es ist
 von der Glüh weg, gibt etwas weniger davon
 davon, und füllt es noch, gibt, dass es besser in
 einem mit Weinlöse geschnittenen Weidel,
 das übrige Auf wird fortgenommen, bis es
 kalt ist. Alsdann gib wenig Auf, eine Lagen
 Lichtholz, dann wieder Auf, ferner eine Lagen
 Pfefferkorn, und endlich das übrige Auf davon.
 Ferner wird es kalt gefüllt bis man es
 braucht.

Erstüngen aus dem mit Lamm.

Gib in einen Lutter einen Würstling zu,
 passende Zucker, $\frac{1}{2}$ Thiel Manabique oder
 andere Geist nach 11 Stücken, wenn es gut
 untereinander, falls es einen auf die Glüh
 pflegen es mit dem Saft davon zu pflegen, bis
 es dick wird, wie ein Lichtholz, falls es
 ferner von Saft weg, gib 1 Loth von
 gelbten Hauswurzeln dazu, und lass es kochen.

Maisman'schen Speckel oder füllend, von weichen
 viel dickere Oblet man kann, laßt ihn gut
 verfeigen, und spritzt ihn mit der oben
 kühlten Saure. Man kann auch die Hölzer
 mit Obletweisschafft nach feigen. Ganzes gibt
 zuerst das Holz und darauf das Meißel in
 einen Mordel, und laßt es im Kallow gut ste-
 hen. Wenn man es befeuchtet, schlägt man
 ein feines Luch um den Mordel und schlägt
 ihn auf die geförigte Oberfläche. Im Winter
 kann man ihn einen Tag vorfehen weichen,
 im Sommer aber ist es besser, wenn er im
 der feinen zuweilen weicht, da er immer sehr
 zu feigen sehr leicht gefeuchtet ist.

Geht man zu feigen mit Stokholz.
 Laßt $2\frac{1}{2}$ Zingel Stokholz in $\frac{1}{2}$ Thiel Meßwein
 gut auflösen, speckel es oben, feigen es in
 ein Thiel, und laßt es so lang stehen,
 bis es wie ein dicker Rindfleisch wird. Dann
 weicht man es von der Glühung, reißt es ab
 gefeigtem Zuckern und $\frac{1}{2}$ Thiel Meßwein und
 dicklich angesetzt, oben gefeigtem Zuckern,

blasen darau. Ist es noch etwas brüchig, so miß
sie ein wenig von einem feinen Sieb durch
besuchen. Wenn sie durch den Mehl in
ein kaltes Mehl, falls sie will, und
stelt sie in den Keller oder auf ein fei.

Gökoladen = Lamm.

Leg 2 Zingerl Gökoladen in $\frac{1}{2}$ Mehl Oben gut ein-
den, und einen mit Kisten. Kisten in einem
3 Löffel Mehl mit 8 Eindrücken klar ab,
gib den abgekühlten Gökoladen und etwas
Zucker dazu, und misch es mit dem Mehl
zu einem dicken Lamm, gib für einen auf
ein ganzes Pfund, und halbiere den Rest
mit kleinen Feinmehl. Einse nicht
mehr auf folgende Art:

Man legt in einen Kessel etwas Oben
finden, schlingt man den Rest mit einem
feinen Sieb, wenn sie mit etwas
Zucker, gibt sie in ein Sieb und in
den feinen Oben, drückt sie ein wenig
ein, und legt sie in einen feinen
Wenn sie abgekühlt sind, so legt man sie

in kleinen Formen die Leere füllen.

Inbrennter Zuckersirup.

Gib 3 Löffel zerhackenen Zucker in eine Pfanne, rühr,
er ist zu Anfangs glühend, bis er gelblich wird, pfüt
da dann $\frac{1}{2}$ Thiel feinedes Oel dazü, laß
es gut eindun, damit sich der Zucker rührt,
laß nun falls es sauer wird. Zudeffen rühr
4 Löffel feines Mehl mit 1 Eideiweiße und
etwas Limonensaft gut ab, gib das ab,
kühlte Oel dazü, rühr es rüh die Glüh zu
einer dicken Leere, gib das ab und rüh
die zersetzte ~~Stück~~ Pfanne, gib Limonensaft,
Zucker dazü, und brach es laß mit einem
glühenden Pfanne.

Kalte Leere.

Rühr 10 Eideiweiße mit 2 Löffel Zucker in einer
Pfanne gut rüh, gib 1 Thiel Limonensaft Oel
mit etwas Mandelöl oder andern Geruch
dazü, und schmelze es bei der Glüh, bis es
dick ist. Hinnach rühr 5 Löffel zerhackten
Birkholzwurzel dazü, rühr es rüh die zu,
süßige Pfanne und laß es in der Pfanne

warmig wegzufahren. Guedlich stellen es kelt bis es
gebräuchlich wird.

Lufthalterische Lamm.

Nehmen 2 kleine Luftkessel Waschl mit 2 feinsten
1 Mol Obere und etwas Weillagzuckern kochen ab,
denn spritzeln es auf das Glüh zu einem
Lamm, und nimm sie denn von der Glüh weg.
Wenn sie überkocht ist, so weis man sie ab.
Nahst der festgepflogenen Lamm von 3 Eiern
denn, gib sie auf die geförigte Pfanne, und
backe sie in einem feuerfesten Gefäß.

Eierkuchen = Lamm.

Man nehme eine Pfanne von 5 Eiern mit 1 Pfund
Obere und so viel Weillagzuckern, das es
sich warm wird. Wenn man es auf der
Glüh, bis es dicklich wird, und dann es nicht
finden. Guedlich setzen einen Weillag auf
den Boden, spritzen die Lamm in einen Weillag
fest davor, bis sie ganz kelt, und leiten
sich ist, und gib sie kelt zu Löffeln.

Pfanne = Lamm.

Man nehme ein solches Pfanne Zuckern von 3 Eiern

und neue bittene Pomeranzen ab. Hingewies
gibt man diesen Zucker in eine Leinwand, und
spricht ihm wohl das 10 Pomeranzen das weiß,
welches ein ganzes Stück frei muß. Voll dem,
was abzugeben, so nupst man es mit
Mehl. Dann kocht man diesen Zucker mit
dem Glüh, bis es gut aufgelöst ist. Hingewies
läßt man ihn abkühlen, und schüttet ihn dann
dem Pfanne einen halben Maß dickem Oberr.
Man kann auch dick und schief ist, so muß
man ihn in dem abgekühlten Zucker. End-
lich fällt man ihn in die Glüh. Es war,
den man diesen Geruch 6 Stück lösen
will. Man kann auch das Ganze auf einen
Kessel aufschütten, und Zuckersiggen dazu
geben.

Inhalts-Verzeichniß.

207

Seite

Seite

Fleischsuppen:

Besitzsuppen (Zus = Suppen) . . .	I
Labrusuppen . . .	II
Zinnuppen . . .	II
Vinfalka mit andrer Art . . .	III
Kräuternuppen . . .	III
3: 3: mit feuriger Art . . .	IV
Kugelsuppen . . .	IV
Leberuppen . . .	V
Leberwurstsuppen . . .	V
Kreudal . . .	VI
Großsuppen Suppen . . .	VI
Wurstsuppen . . .	III
Königsuppen . . .	VIII
Blisuppen . . .	III
Kais = Blis . . .	IX
Zinn = Blis . . .	X
Leberwurst Suppen . . .	I
Kugelsuppen . . .	I

feuriger Art Kräuteruppen . . .	9
<u>Eingekochtes in die Suppe:</u>	
Fleischknechtel . . .	9
Labrusknechtel . . .	10
Abgemacete Leberfalka idel . . .	10
Abgemacete Leberfalka idel . . .	10
Fleischfalka idel . . .	10
Labrusfalka idel . . .	11
Wurstfalka idel . . .	11
3: 3: in Suppe . . .	11
Wurstfalka idel . . .	11
Zinnuppen in der Suppe . . .	12
Zinnuppen-Wurst idel . . .	12
Kugelsuppen-Wurst idel in der Suppe . . .	13
Kais = Wurst idel 3: " " . . .	13
Kräuter = Wurst idel " " " . . .	13
Leberfalka idel in der Suppe . . .	14
Suppen mit grobgeriebenem Leber . . .	14
Für Pfeffer in der Suppe . . .	14
Leberwurst idel . . .	15
Fleischfalka idel in Großsuppen . . .	15
Suppen . . .	
Leberfalka idel . . .	16

Gefülltes Krensch.	35	Wuchelgrytha Krensch, Junges	47
" auf weid. Blatt	36	Wuchelgrytha	48
Wuchelgrytha	36	Wuchelgrytha Junges	48
Wuchelgrytha	37	Wuchelgrytha = Junges	49
Gefülltes Krensch.	37	<u>Fleischspeisen:</u>	
Kalbsfleisch	38	Wuchelgrytha Junges	49
Gabgar	38	Wuchelgrytha Junges	50
Wuchelgrytha	39	Gabgar Junges	50
Wuchelgrytha	39	Wuchelgrytha Junges	50
Wuchelgrytha	39	Wuchelgrytha Junges	51
Wuchelgrytha	40	Wuchelgrytha Junges	51
Wuchelgrytha	41	Wuchelgrytha Junges	52
Wuchelgrytha	41	Wuchelgrytha Junges	53
Wuchelgrytha	41	Wuchelgrytha Junges	53
Wuchelgrytha	41	Wuchelgrytha Junges	54
Wuchelgrytha	42	Wuchelgrytha Junges	54
Wuchelgrytha	42	Wuchelgrytha Junges	54
Wuchelgrytha	42	Wuchelgrytha Junges	54
Wuchelgrytha	43	Wuchelgrytha Junges	55
Wuchelgrytha	44	Wuchelgrytha Junges	56
Wuchelgrytha	44	Wuchelgrytha Junges	56
Wuchelgrytha	44	Wuchelgrytha Junges	56
Wuchelgrytha	45	Wuchelgrytha Junges	56
Wuchelgrytha	45	Wuchelgrytha Junges	57
Wuchelgrytha	45	Wuchelgrytha Junges	58
Wuchelgrytha	46	Wuchelgrytha Junges	58
Wuchelgrytha	46	Wuchelgrytha Junges	59
Wuchelgrytha	46	Wuchelgrytha Junges	60
Wuchelgrytha	47	Wuchelgrytha Junges	60

Ausgeschnittenes Kalkbrot	60	Ausgeschnittenes Kalkbrot	76
Ausgeschnittenes Kalkbrot	61	" in feinem Mehl	76
Ausgeschnittenes Kalkbrot	61	Ausgeschnittenes Kalkbrot	77
Ausgeschnittenes Kalkbrot	61	Ausgeschnittenes Kalkbrot	77
Ausgeschnittenes Kalkbrot	62	Ausgeschnittenes Kalkbrot	78
Ausgeschnittenes Kalkbrot	62	Ausgeschnittenes Kalkbrot	78
Ausgeschnittenes Kalkbrot	63	Ausgeschnittenes Kalkbrot	78
Ausgeschnittenes Kalkbrot	63	Ausgeschnittenes Kalkbrot	79
Ausgeschnittenes Kalkbrot	64	Ausgeschnittenes Kalkbrot	79
Ausgeschnittenes Kalkbrot	64	Ausgeschnittenes Kalkbrot	80
Ausgeschnittenes Kalkbrot	65	Ausgeschnittenes Kalkbrot	80
Ausgeschnittenes Kalkbrot	65	Ausgeschnittenes Kalkbrot	81
Ausgeschnittenes Kalkbrot	66	Ausgeschnittenes Kalkbrot	81
Ausgeschnittenes Kalkbrot	66	Ausgeschnittenes Kalkbrot	81
Ausgeschnittenes Kalkbrot	67	Ausgeschnittenes Kalkbrot	81
Ausgeschnittenes Kalkbrot	67	Ausgeschnittenes Kalkbrot	82
Ausgeschnittenes Kalkbrot	68	Ausgeschnittenes Kalkbrot	82
Ausgeschnittenes Kalkbrot	68	Ausgeschnittenes Kalkbrot	82
Ausgeschnittenes Kalkbrot	69	Ausgeschnittenes Kalkbrot	82
Ausgeschnittenes Kalkbrot	69	Ausgeschnittenes Kalkbrot	83
Ausgeschnittenes Kalkbrot	70	Ausgeschnittenes Kalkbrot	83
Ausgeschnittenes Kalkbrot	70	Ausgeschnittenes Kalkbrot	84
Ausgeschnittenes Kalkbrot	70	Ausgeschnittenes Kalkbrot	84
Ausgeschnittenes Kalkbrot	71	Ausgeschnittenes Kalkbrot	85
Ausgeschnittenes Kalkbrot	71	Ausgeschnittenes Kalkbrot	85
Ausgeschnittenes Kalkbrot	72	Ausgeschnittenes Kalkbrot	86
Ausgeschnittenes Kalkbrot	72	Ausgeschnittenes Kalkbrot	86
Ausgeschnittenes Kalkbrot	74	Ausgeschnittenes Kalkbrot	87
Ausgeschnittenes Kalkbrot	75	Ausgeschnittenes Kalkbrot	88
Ausgeschnittenes Kalkbrot	75	Ausgeschnittenes Kalkbrot	88
Ausgeschnittenes Kalkbrot	75	Ausgeschnittenes Kalkbrot	88

Leigamoussa Wildaente	89
Leiga Roffisfuan mit 3. P. P.	
geburtstau mit quierem Bruststück	89
Roffstaud in Polsein	90
" mit runderm Ant	90
Roffstaud Roffisfuan = Polsein	90
Roffstaud in Roffstau	91
Geburtstau Roffstaud in Roff	92
Roffstau neu Roffstau	92
Geburtstau Roffstau in Roffstau	93

Fastagvögel:

Geburtstau Roffstaud mit	
Polsein	93
Roffstau mit Roffstau	94
von Roffstau mit Roffstau	
zu Roffstau	94
Roffstau mit Roffstau	94
Roffstau mit Roffstau	95
Roffstau mit Roffstau	95
Roffstau mit Roffstau	96
Roffstau mit Roffstau	96
Roffstau mit Roffstau	97
Roffstau mit Roffstau	97
Roffstau mit Roffstau	97

Fischspeisen:

Roffstau mit Roffstau	98
Roffstau mit Roffstau	99

Leigamoussa Roffstau	99
Roffstau in Roffstau	99
Roffstau in Roffstau	100
Geburtstau Roffstau in Roffstau	
Roffstau in Roffstau	100
Geburtstau Roffstau in Roffstau	
Roffstau in Roffstau	100
Roffstau in Roffstau	101
Geburtstau Roffstau in Roffstau	101
Roffstau in Roffstau	101
Roffstau in Roffstau	102
Geburtstau Roffstau in Roffstau	102
Roffstau in Roffstau	102
Leigamoussa Roffstau	102
Roffstau in Roffstau	103
Geburtstau Roffstau in Roffstau	104
Roffstau in Roffstau	104
Roffstau in Roffstau	105
Geburtstau Roffstau in Roffstau	105
Roffstau in Roffstau	105
Roffstau in Roffstau	106
Roffstau in Roffstau	106
Roffstau in Roffstau	107
Roffstau in Roffstau	107
Roffstau in Roffstau	107
Geburtstau Roffstau in Roffstau	108

Giv. kalonda stund	127
Kuffel = Aufbruch	127
Freibau = Aufbruch	128
Lichtkuchen	128
Müchel	129
Müchel	129
Giv. kalonda = Kanne	129
Wuilla = Kanne	130
Muilla = Marmelade	130
" Maffspis	130
Müch kenne	131
Leucht maffspis	131
Rißal	131
Müchel	132
Giv. kalonda	132
Giv. kalonda	132
Rißal	133
Giv. kalonda	133
Maffspis mit Giv. kalonda	134
" von Giv. kalonda	134
Riß maffspis	134
Rißspis	135
Zwifpisse	135
Rißal	136
Riß = Rißal	136
Zwifpisse = Rißal	136
Rißal =	137
Rißal = Aufbruch	137
Rißal =	137

Aufbruch auf Giv. kalonda	138
Giv. kalonda	138
Lichtkuchen	139
Rißal mit Giv. kalonda	138
Giv. kalonda	139
Lichtkuchen	140
Rißal mit Giv. kalonda	140
Giv. kalonda	140
Lichtkuchen	141
Rißal	141
Rißal	141
Rißal	142
Rißal	142
Rißal	142
Rißal	143
Rißal	143
Rißal	144
Rißal	144
Rißal	144
Rißal	145
Rißal	145
Rißal	146
Rißal	147
Rißal	147
Rißal	148
Rißal	148

Leckteig zur Maie und: Laven	148	Die Gleichaufspritz	157
Teig = Bräutchen	148	Riffelspritz	157
Teigkorn = Bräutchen	149	Riffelspritz	158
Teigkornstübchen	149	Teigkorn zur Riffeler	158
Teigkornstübchen	149	Teigkorn zur Riffeler	159
Teig auf Riffel	150	Teigkorn zur Riffeler	159
Teigkornstübchen	150	Teigkorn zur Riffeler	159
Teigkornstübchen	150	Teigkorn zur Riffeler	160
Teigkornstübchen	151	Teigkorn zur Riffeler	160
Teigkornstübchen	151	Teigkorn zur Riffeler	161
Teigkornstübchen	152	Teigkorn zur Riffeler	161
Teigkornstübchen	152	Teigkorn zur Riffeler	161
Teigkornstübchen	152	Teigkorn zur Riffeler	161
Teigkornstübchen	153	Teigkorn zur Riffeler	161
Teigkornstübchen	153	Teigkorn zur Riffeler	162
Teigkornstübchen	153	Teigkorn zur Riffeler	162
Teigkornstübchen	154	Teigkorn zur Riffeler	162
Teigkornstübchen	154	Teigkorn zur Riffeler	163
Teigkornstübchen	155	Teigkorn zur Riffeler	163
Teigkornstübchen	155	Teigkorn zur Riffeler	163
Teigkornstübchen	156	Teigkorn zur Riffeler	164
Teigkornstübchen	156	Teigkorn zur Riffeler	164
Teigkornstübchen	156	Teigkorn zur Riffeler	164
Teigkornstübchen	157	Teigkorn zur Riffeler	165

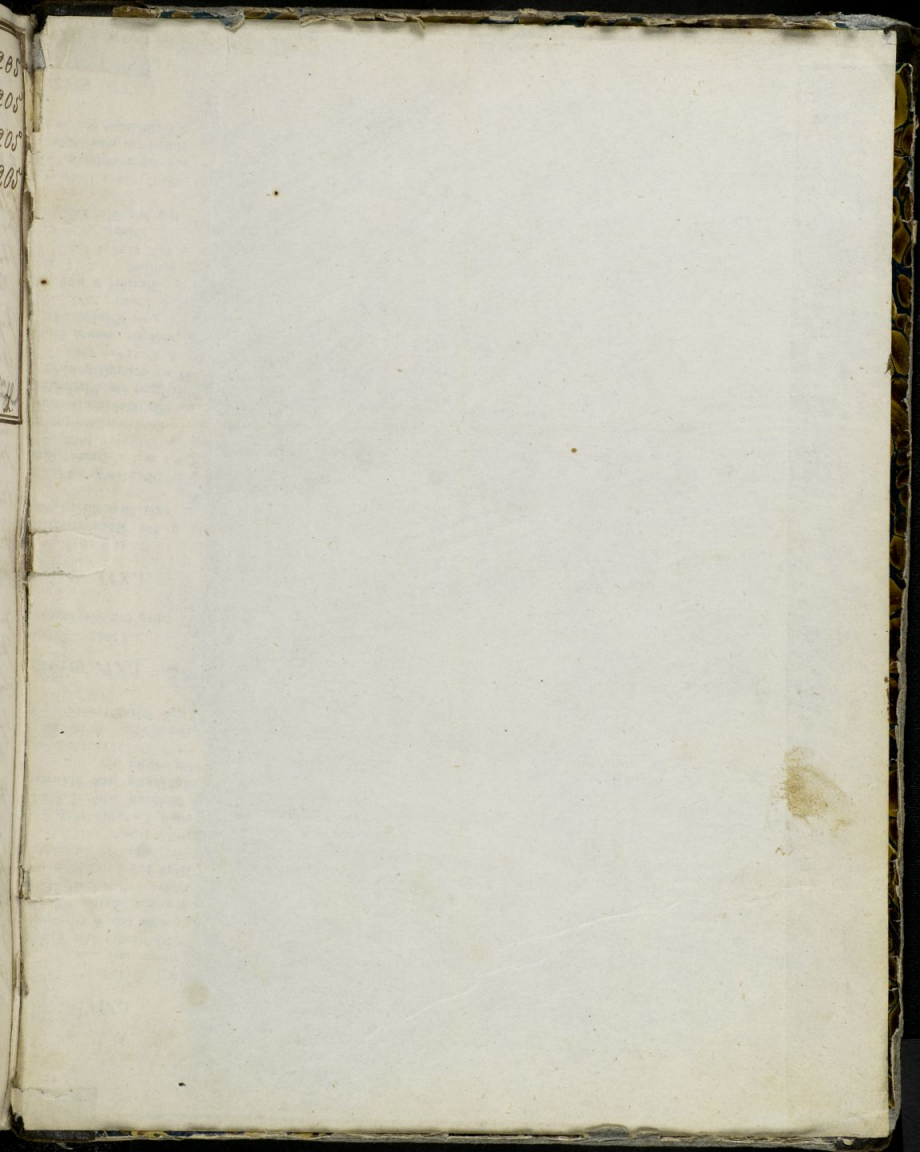
Abgetriebene Zithernmunde	165
Zufühler Munde	165
Lüpfel Munde	165
Endigfel Munde	166
Gefühler Munde	166
Gefühler Munde	166
Gefühler Munde	166
Gefühler Munde	167
Munde	167
Kopf Munde	168
Gefühler	168
Munde	196
Lüpfel Munde	170
Munde	170
Munde	171
Gefühler Munde	171
Munde	172
Gefühler Munde	173
Munde	174
Lüpfel Munde	174
Munde	175
Munde	175
Gefühler Munde	176
Munde	177
Gefühler Munde	177
Lüpfel Munde	178
Gefühler Munde	178
Gefühler Munde	179
Munde	180
Munde	180

Munde	215
Munde	181
<u>Sulzen:</u>	
Munde	182
Munde	183
Munde	183
Munde	184
Munde	184
Munde	185
Munde	186
Munde	187
Munde	188
Munde	189
Munde	190
Munde	190
Munde	191
Munde	192
Munde	193
Munde	194
Munde	195
Munde	196
Munde	197
Munde	198
Munde	199
Munde	199

Deponieren = Melch	200
Gepulztes Bindelwerk	200
Gestrichenes Oberrahmen mit Linsen	201
Gestrichenes Linsen mit Grünholz	202
Grünholz = Linsen	203
Linsenwerk	203
Grünholzes Zinken-Linsen	204

Grünholz-Linsen	205
Aufgehängten Linsen	205
Grünholz = Linsen	205
Grünholz = Linsen	205

6 Grünholz 4 Linsen 1 Maß







Leder Heft.

$\frac{1}{2}$ A eingepölte Mandeln nennan
fein eingearbeitet

$\frac{1}{2}$ A fein gestrichen Ziegen Leder
und 10 Lagen nennan die fälte der
Leder, gew 8 Lagen also zum
Horn schlugen befehlen wird,
dies wird eine gute felle Horn
flüchtig gemacht, den Hornen gew
nennan dinn die Helle der fein gemacht
3 Löffel Schmelz gemacht, mit 3
gew die Schmelz voll geschlagen Leder
Leder, mit nennan der gemacht

1 2 1

ad Ms. 275

Leder Heft.

Sagte, das Pferd wird langsam sein,
und gewinnt, das Mädel mit Leuten
begeistert, mit Muth gut befeuert,
und langsam gelaufen.

Ich so ganz unbekannt ist den
 so mit dir ganz aus dem
 und wenn du zu einem kleinen
 einen Cy 1. Ich weiß nicht
 und nur das. Das ist die
 nicht.



Flasche = Liegel.

[illegible]

Braun gedünzte Schmelze.

[illegible]