

XXXV

Kochbuch.

Enthaltend

Die Herstellungsart verschiedener
Torten, dann anderer Backereien,
und Speisen.

g: J. N° 589/1939



Ms. 278

Verschiedene Fassungen Torken.

1. Eine Keistorte.

Man firtet einen halben Heringe in ein
 Misch von Fett; dann legen man ihn auf ein
 und treiben einen halben Heringe Butter pflanzen,
 mit ab, mischen das und geschmeckt sind Lamm, ge-
 br 6 Fett geschmeckt, und klein geschnitten Man,
 jedes Lamm, hat einen halben Lamm, die
 klein geschnittenen Ofen, 6 Fett geschnitten
 gebr, mit wenig geschnitten gebr, füllte
 2 ganze Eier, und 3 Butter Lamm, und mischen
 einen Viertel Lamm gut auf; dann macht man
 einen guten Butter, wolle ich das Mischen,
 das Fett ab, füllte 2 kleine Butter Lamm,
 jedes Lamm ab mit Lamm, füllte das Fett
 auf das Fett, liegt das unter geschmeckt das,
 mischen, macht in dem Lamm mit Lamm Mischen,
 und abgebr Ofen Lamm, jedes Lamm

es mit einem abgeraspelten Holz, bestreut es mit
Zucker, und bade es schon heiß in dem Eßwein.

Auf obigen Art werden auch die andern
Spulen in ihrem Besiggeleis bewahrt.

2. Die Giraffstorte.

Man giebt in einem Schnittling 7 ungarische Ei-
ner, 8 Eßlöffel; die Rinde von dem jungen
Linden wird zu einem feinen Pulver zerstoßen,
und, unter dem 15. Theil feiner zerstoßener
Zucker mit Limone abgemischt zu dem Eßwein,
dann, und mischt es schon heiß auf, unter $\frac{1}{2}$ lb
zerstoßener feiner zerstoßener Mandeln feinen,
und karamellirt selber gut; das aber muß noch
für den Eßwein feinen Linsen, damit selber
mit dem Eßwein gut zergerührt wird, Linsen
Linsen auf, und auch die zerstoßene Mandeln
feiner. Wenn dem Linsen Alles mischen

gut aufsymmetrisch ist, dann spilt man die Rippen
 auf 2 Theile, unter eine gute manne
 Handvoll sind gewöhnlich 1000 Stücker, man
 kann auch etwas mehr nehmen, wenn es nö-
 thig ist, und eine halbe Handvoll Mehl; zu
 dem andern Theil gibt man eine Handvoll
 schwarze Brodstücker, und 2 oder 3 Fingern
 weitem Pfeffer, und mischt es gut zusammen,
 das, dann schmeckt man sich den Blätter
 gut mit Öl, füllt die Teig waffelnartig
 mit einem Pfefferöl ein, mischt, das
 bräunt auf das Mehl, und das Mehl auf
 das Mehl, dann lassen man es langsam be-
 feuchten. Wenn solches gebacken, so mischt man
 ein Cognacbranntwein, lassen es trocknen,
 und mischt noch Pfefferöl und einen Theil
 Zucker. Will man diese Torte recht gut se-
 hen, so kann man solches auf 2, oder 3 Platten
 zertheilen, und jedes Blatt mit Cognacbranntwein

füllen, man kann zu diesem Goldschmuckstücken,
 das Linderbaum, das Miniersalz in Wasser,
 kochen lassen, und die ganze Masse mit einem
 Messer, oder auch mit einem Löffel auskratzen. Es ist ein
 gutes, feines Dentur.

Alles obiges ist nach einem Goldschmuckstücken
 bereitet.

3 Marzipan.

Ein solches Pfund abgezogen, und mit einem
 feinen Sieb durchgeseiht, und fein gesiebert. Man
 nimmt mit einem solchem Pfund oben so fein
 gesieberten Zucker, etwas Zimt, Gewürz,
 und ein, oder zwei Löffel, und Linderbaum, je nach
 Geschmack gesiebert, in einem Pfund aus gelbem
 Rosinenschmelz so lange schneidig umgerührt, bis es
 fest abläßt, dann, nachdem es wieder abgeseiht,
 in kaltem Wasser gesiebert, so das Teig wird
 auf einem mit Zucker besetzten Löffel aus,

guteinbreuen 1 Pfund gubelen. Dann für feuerzug,
 nofernen, wann der für mit wrippen, oder gefant,
 der Lige gegirt, dann nofernen in der Ofen
 gefüllt, bis doppelte gutetert ist.

Dann kann auf feinen, oder für feinen, oder
 der Mandeln nofernen, oder damit brennen.

4. Die Marsipan, Torte.

Man kann das Feig, wie oben bey Marsipan,
 Luchend, feurig gemacht, wird davor auf
 nimm mit gutem bey davor Luchend mittelst
 der Mandelwulst unterbreuen, der Luchend
 Luchend auf eine Luchendglatte gubelt, und mit ein,
 gubelt Luchendgubelt, und mit Luchend
 Feig gubelt, gubelt. Für wird dann mit
 wrippen, oder gefant Lige gegirt, und gutet,
 mit.

5. Die Daumenbrett, Torte.

Man nofernen $1\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, zins für ab,

schmeide sie nöthig, fende in einem Löffel 1 Pfund
 Zucker mit einem Eitel 2 Dappern, bis er geist,
 gebe die Mandeln Lammst, und koch sie, wie
 einen andern Mandeltrug; man nehme etwas
 Zimmt, und Limonienpulver Lammst, damit man
 wohlriechend werde, finge wird noch die gelbe
 in Blau von 4 Eymen gegeben, und das dazu
 gehörige Blatt, welches hinreichend ist, bedecke
 man mit Blut, fange die Eier schon glatt
 Lammst, mache einen gepulverten Saft so,
 man, und koch es nöthig; dann mache man
 von 1 1/2 Pfund abgezogen, und so fein als
 möglich geschnitten Mandeln, und 1 Pfund
 Lust geschnitten Zucker einen Tag, koch ihn,
 bis er fast füllt, dann koch einen Löffel die gelbe
 in Blau, koch ihn noch einmahl, fange ihn
 auf 3 Eiern; einen Eiern mache man von
 gewinnenden Eigelbten schwach, einen Eiern lach,
 so man weiß, und den dritten Eiern fange

man mit Altmann'stuch netz, wullen ihn gut
 Dreyerweilen viel aus, 1 Pfund in Dreyer mit
 einem Lagen geschnitten Lagen aus, 32 Stunden
 4 Stunden, und 32 Stunden weissen; dann muss man
 noch eine weissen Lagen 12 Stunden, und noch eine
 schwarze ebenfalls 12, diese weissen nimmt
 gelbes Lagen viel fester; liegen sie trocken,
 über Lagen in Teich mit ringenmustern sie
 beseien, legen sie Blätter darauf, bald sind netz,
 bald sind weissen, alsdann in Dreyer, wie
 sie geschnitten, so ist es fertig.

6. Die türkische Hundtorte.

Auf 1 Pfund Zuckern 12 junge Lagen, und
 8 Lötter; die Lagen, und das Zuckern werden
 mit Dreyer lang gerührt, dann werden sie
 zu geyeben, 3 Viertel feinem Leinwand,
 1 Viertel grob topperen Mandeln, und noch
 Gewürzen, 1 Löffel Öl, 1 Löffel Zinn,

halb Muskatwurz, und noch 2 Limonen in Asche,
 hart, man krammische es gut, und yonger al,
 als es einem geschnittenen Mostel, und bade
 es in ylmischer Litz, wie auch die Schenkung.

7. Den guten Hauernack zu machen.

Man nehme 1 Pfund Zuckers, und 1 Pfund
 geschnittenen Mostel, und Zucker legen man
 schen, bis es spürt, dann bringen man die
 Mostel zum Sieden, und legen sie ~~in~~ in den
 Sigez nehme man noch 2 Loth geschnittenen Mostel,
 und 2 Loth Zinn, wie auch die Haut ymmer
 Asche, noch einen Limon, und noch 1 Pfund
 in Asche, und noch einen Pfund die Asche,
 so klar, damit die Asche zum Staubman
 wird. Man nehme das Salz, wie einen
 Sumpfen Sand; dann findet gutvolante 2 Unzen
 Salz, legen die Haut davon ab, Affen das Salz
 weg, und oben die Asche bringen man die ab,

ganzgemaß Hüfte, welche man für, und winden
 in das Feig fündend; man muß aber Feig,
 guttlich 2 oder 3 Fuzillionen, und legen für auf,
 was man will, muß für in das Mitte kommen
 der Pöfchler. Zuletzt wird das Messer
 mit 2 Nuppen des roten Feig, damit es nicht
 seinen Glanz verliert.

8. Eine Hermtorte zu machen.

Das Mehl wiegt man 3 Loth Lutter, und abend
 1/2 hind. Pöfchler, damit es nicht zu hart wird
 gefchmeckt; und schlägt man 5 Eyer der,
 und 3 Lutter, und 2 jungen, und kochen
 nicht auf das Mehl gut. Lutter man
 2 Loth hell gutes Feig Lutter, und kochen,
 so für abends gut Lutter; man wird
 selbst das Lutter, kochen es leicht werden,
 und gießen es auf Lutter. Lutter man
 man mit Luttergefeß Mehl, und gießen es,

auf Lorbeerbaum, mischt ab mit ein wenig mit
 einander, und 1 Loth mischt man ab auch ein
 Blattöl, und füllt etwas Eingeweide des
 Hirsches; ferner mischt man Honig und ein wenig
 Essig, und mischt das Hirsche, und das Honig so,
 und das Honig so, so ist es in dem Honigbaum,
 oder im Honig.

9. Die gemischte Sorte.

Man mischt auch selbst Pfeffer und Mandeln,
 nimmt Essig 1 Loth man mischt, und zerkleinert
 ferner man, so bleibt es ein wenig das Pfeffer
 zerkleinert, und das Pfeffer mischt man so,
 so; das Pfeffer mischt man in einem
 Mörser mit einem Pfeffer und Pfeffer so,
 Pfeffer, 4 ungenügend Pfeffer, und 8 Pfeffer in
 selben Pfeffer und Pfeffer, in Pfeffer
 und Pfeffer so in man und Pfeffer
 Pfeffer Pfefferbaum, oder so in Pfeffer

mit geschalteten Fiß Lagen, getrennt, im Ofen,
 hat hier 2 Linnen, und Gewürze, gehen auf
 einen Fingerring ist eingesetztem Zittern Linnen,
 und wenn es kalt ist, gehen man es in das Ofen,
 mischen; man schenken mit Linnen mit einem
 Löffel, gehen das Gewürze finnen, und hat es
 Linnen; wenn es gebunden ist, mischen man
 mit Linnen, das ist: mischen hier Zittern,
 und Linnen ist mit Linnen Rost, hat Linnen in
 Linnen Linnen, und legen es wieder Linnen.

10. Die grüne Sorte.

Man stopfen mit Linnen Ofen geschalteten
 Mundelst fenn, und Linnen Ofen Linnen
 man sie mit Linnen, Linnen Linnen man
 fenn in einem Linnen, und mit Ofen,
 Löffel Lagen, auf mit Linnen Ofen geschalteten,
 Linnen Zittern; man mischen alles wohl unter,
 Linnen, mischen in einem Linnen 6 jungen
 Lagen, und 8 Linnen, mischen es wohl ab, und

so lange mach, und mach daran, bis sie ganz sind;
 in Eyern und Lefzen müssen man Linsen
 jungen Quacks lang in Wasser, bis der Saft
 ist, und schmeckt und finkt, was man von einem
 salben Linsen Linsen gewöhnlich geschüttelt
 (Pulver), und wenn man will, kann man
 auch Zinn, und geschüttelt Zinn mit
 waschen; zuletzt müssen man 1 Loth Zinn,
 Linsenpulver, Linsen, Linsen, das Linsenpulver
 mit Pulver, schmecken und finkt gut mit
 Pulver, füllt sie nicht ganz voll an, und
 geben unten einen Glut, als oben, und oben
 sie finkt.

11. Die Holländertorte.

Man mischt ein halbes Pfund Butter, und
 ein halbes Pfund Mehl, damit in Butter nicht
 fäulnis ab, was man von einem halben Linsen
 in Pulver, Linsen geschüttelt, und müssen sie zu,

munden. Demnach thun man das Mehl zu,
 und zerkleinert es, bis es feine sind ist, und
 es in ein Sieb gießt; und lassen oben noch
 ein Sieb etwas stehen, füllen es mit Zingib.
 pulver, und unterm ein andern Sieb in einem
 Ofen zu trocknen, und dann es oben auf das
 Zingib. pulver gießen, und winden, und brennen es in
 Ofen, oder in der Dampfkammer.

12. Die Hirnbeertorte.

Die Hirnbeertorte wird gewaschen, und ein Sieb
 geschüttet, und dann getrocknet, und dann mit ein Sieb
 zerhackt, und zerhackt, und abgemessen
 zerhackt, und zerhackt. Man kann sie auch
 in ein Sieb zerhackt, und zerhackt, weil die
 Hirnbeertorte sehr feine sind; und das man
 auf ein Sieb oben gießen, und brennen, oder in
 einem Ofen zu trocknen. Auf dem ein Sieb
 zerhackt, und zerhackt, und auf ein Sieb
 zerhackt.

13. Die pohlische „Torte“.

Man wirft ein halbes Pfund Lutter schon
 flüchtig, ferner 4 ganze Eyer, und 8 Eßlöffel,
 mehr nach dem andern wohl bemessen, so wird
 ein halbes Pfund eingeseiht, und fünf oder sechs
 Stunden geschoben, und ein halbes Pfund
 gemischtes Zucker, dieses wird Alles wohl zu-
 sammen gerührt, ferner werden noch
 4 ganze Muskateln, ein gewisses Muskat,
 blätter, $\frac{1}{4}$ Loth Nelken, und $\frac{3}{4}$ Loth Zimmt, die
 das Alles nicht zu fein geschnitten
 gemischt, das man ganz in einem Sieb
 geschnitten, so wird man will, das man
 auf etwas Limonade setzen kann; ferner
 werden noch 4 Loth geschnittene Dampfbügel,
 oder noch besser die Dampfbügel das man zusammen
 gepulvert, so wird aber man nicht ver-
 loren, man wirft, sondern auf ein glattes
 Blech, oder in einem geschnittenen Metall
 gegeben, und langsam gegeben. Es wird ein
 sehr schmeckendes Torte

14. Die französische Spring, oder Krachkorte.

Man mischt $\frac{1}{4}$ Pfund gesiebtes Zuder, und
 eben so viel Mehl, und mischt mit Limonensaft,
 Cyrenellen, und 2 Messer mindt fof und Lney an,
 wuldet iser Sand Myrrorindeln sel und, schmir,
 an nimm fof Vollmischgügel mit Lutter, und nimm
 iser das Lutterl Lennung, schmir an nimm und
 nimm myrrorindeln Diefgügel, oder nimm Lutter,
 f Lney, schmir Lutterl an nimm mit Lutter, und
 mischt ebenfollt nimm Lneyblutter Lennung, und
 luter es in nimm Lennungfannet fofen zimmetbaum.

Lutter es luter is, nimm nimm es fannet,
 und luter das Lutterl Lennung Lney an nimm
 Lutter, und zimmet es mit etwas Lennungfannet,
 inwendig wird es an nimm mit Lennungfannet
 gefüllt.

15. Obige Korte auf eine andere Manier.

Man mischt $\frac{1}{2}$ Pfund gesiebtes Zuder, und eben
 so viel fofenes Mehl, Lennung es mit Zuder abgemischt,

einen Esels horn einen Linnen, etwas fein ge-
 stoppene Zünd, Stalben, und Muskatwurz Pul-
 ver gemischt, und das Pulver von 2 Linnen
 mit 2 Eyerdassern abgerieben, sitzen mit
 wenig Hopfenwurz, und von Olym von Eny an-
 gerieben, und damit wider das hirsche faren, wie
 bey den hirschen Leuten. Was will denn das
 Olym auf dem Enygemischte, was stoppene
 Mandeln mit gelinderten Zunder abgerieben,
 und das mit der Drieffen gemischt, was man,
 es ficht dann sehr sehr an.

16. Die aufgestrichene Maedelkorte.

Man mischt 1 Pfund abgeriebenen
 Stein von stoppene Mandeln, darob $1\frac{1}{2}$ Pfund
 feine Linnen schon ab, und bringen die Man-
 deln dunn, und mit gelbem Pfund von stop-
 pene Zunder; und schlagen das auf, und
 auf 3 junge Eyer, und 4 Eßeln dunn, inner

gut untersiehet, sinnenfich unsern und die Erde,
 geschnittene Gellen von einem solchen Linnen,
 wie uns der Geist von einem jungen Linnen,
 und unsern und ein Tintenblatt, sinnenfich
 es mit Linnen, nur sinnenfich die Gellen
 von dem Linn Linnen, sinnenfich Linnen und
 mit Linnenfich nach Linnen, welches man
 oben nicht bis zu dem Linn Linnen sinnenfich
 muss, oben Linnen wird die Linnen Gellen
 die Linnen ges Linnen; man muss Linnen
 einen Linnenfich Linnen, nur Linnen für
 sich Linnen; zuletzt muss man ein
 Linnen Linnen, und Linnen es Linnen.

17. Die getrocknete Poteranzere, Lorte.

Man unsern von 14 Linnenfich die Erde,
 Linn, sinnenfich die Linnenfich Linnenfich Linnenfich
 so für Linnen in ein Glas Linnenfich Linnenfich
 24 Linnen; welches Linnenfich Linnenfich Linnenfich

sollen sind, das sind garmuschel ab, damit das yd^l,
 da bittren & Wappert woytend; das fignier
 mud sin fign garmuschel. Linnens nufm
 mud kon das ist fennungend das Dacht, und
 fign das Linn mit Linn, das Linn mud sin
 fign das Linn in sin Linn, gign das Dacht
 Linn, fign das Linn Linn Linn, damit
 in fign Linn, und Linn so über sin Linn
 fign; über sin Linn fign mud sin
 garmuschel Linn mit sin garmuschel
 Linn Linn fign, und Linn das Linn, und
 das Dacht noch so Linn fign, bis sin fign
 fign. Linnens nufm mud das Linn, das
 Linn das Linn Linn das Linn Linn,
 Linn sin in sin Linn, und gign das
 garmuschel fennungend Linn Linn Linn
 fign. Man nufm, und ~~Linn~~ so Linn,
 damit fign das Dacht kon Linn Linn; das
 Linn mud das Linn Linn Linn Linn

Dazu, und noch so bis so schon Anstand wird;
 man muß aber wohl Acht geben, daß es
 nicht brennt wird; Sondern vorher man die
 Feuerungsmittel Lössen, daß sie nicht
 gleichförmig Lössenminnen Lössen, man muß
 es aber nicht mehr Anstand, damit es nicht gold
 wird. Man kann dann die Lössen auf einem
 mit Wasser befeuchteten Lössen, oder auf
 einem Wasser befeuchteten Lössen, zuletzt zieht man
 die Lössen mit Lössen, und geschüttelten Lössen
 Lössen Lössen, oder auf einem anderen Lössen.

Leere Seiten

Nicht aufgenommen

S. 20 - 40

Verschiedene gebatene, und andere Mehl, speisew.

1. Glanshierwandelu.

Man figurirt ein Viertel gewürschalt, frisch
 An es mit Oben an, figurirt frisch, oder ein
 ein Gewürschalt gewürschalt, liegen sie in Butter
 unterhand, geben gesaltene Pfefferkörner, Küchli,
 und einen Lorbeer Lagen; man liegen 4 Löffel
 ein gewürschalt, und gehen sie auf das Gefchicht,
 ein. Man kann sie auch Pfefferkörner auf
 ein: man figurirt auf gesaltene Lorbeer,
 oder Lorbeer, und Pfefferkörner Lagen;
 schlagen in ein Löffel 5 ganze Lorbeer, und
 3 Körner, und gewürschalt sie mit 1 Viertel
 Oben ab, gehen sie auf das Gefchicht,
 und geben Salz, und Pfefferkörner Lagen.
 Am Tag Mayen setzen man auf ein Lorbeer
 oder Lorbeer einen gesaltene Lorbeer, und füllen
 es in ein geschnittenen Mandeln, und backen sie.

2. Kälberne Högerl zum Anschauen der Suppe.

Von einem Kalbsbraten nimm man sechs,
in Linsen, Pfützen, Klee, für mit einem Klee,
geröstet, und folgen für, ferner nimm man
geröstet, Pfeffer, Pfeffer, Pfeffer, und ein
wenig Salz; diese Linsen werden nimm für
Klee, folgen, und nimm für; das Linsen
sichel, nimm man ein wenig auf ein Klee,
und Pfützen, willst du mit einem Klee,
das Klee, nimm du mit Pfeffer, das Klee
in das Klee nimm das Pfeffer, das Klee
Klee mit Pfeffer, nimm das Pfeffer Klee,
Klee für sechs gelblich, nimm, das Klee
Linsen, nimm, das Klee mit Pfeffer,
sichel, und nimm für mit Pfeffer, so sind
für fertig.

3. Aufgegangenes Pfefferkuch.

Man mischt etwa 30 Eimer, oder 15 groppen
 Anspol, die Eimer füllen, oder weißlich
 geschmeckt sein, füllt, und schneidet sie in
 Eimer, und fein, läßt sie in einem Kupferblech
 unter Zunder, und mit wenig 2 Eimer gelinder Asche,
 daß sie nur wenig werden. Als dann schneidet
 man ein Viertelpfund Zitronen in feine, 1/2
 ein Viertelpfund Mandeln fein klein, mischt
 ein halbes Eimer zureichend, ein Viertelpfund
 geschmeckten Zunder, und mischt alles mit 1 &
 1/2 Eimer Asche wohl untereinander; das 2 Eimer
 schlägt man zu Eimer, und mischt es dazu; es
 mischt man ein Eimer mit Asche, 1/2
 das Eingemischte fein, und läßt es in einem
 Ofen, oder einem Ofenofen brennen.

4. Gesäuertes Koch.

Es werden in einem 2 Eimer 3 Löffel geschmeckt,
 ein Eimer geschmeckt, und 4 Löffel geschmeckt,

Kulpen; dann schlägt man das Weizen hohl 4
 Ellen zu 2 Ellen, und wirft damit das Olyn
 eine gute Viertelstunde lang ab, schneidet ein
 Tontopplättel mit Lutter, giebt das Rohr des
 rump, und bedekt es langsam in dem Tontop,
 gestunnt, besetzt selbste geschwind mit Zuckern,
 so ist es fertig.

5. Das Porzellanzeug.

Lutter, mangeln zwanzig Ellen grob wird abge,
 Anbreit, das 3 yunges Lutter geschlagen, dann
 und einen halben Rumpfer in Milch gerührt,
 und Glas geschmitten Tontop, den einen
 halben Rumpfer in die Ofen mit Zuckern abge,
 wird, den Rest das gedreht, und Alles
 auf Lutter geputzt. Man hat auch
 ein Rappier mit Lutter, und das Tontop
 mit Tontopplätteln, füllt das Rohr Tontop,
 das Tontop in der Ofen winden mit Tontop,

bröckeln, und kochen ab.

6. Perlornie Lyer mit Krikasse.

Wohlriechen Lye, dann machs eine Siedlapp, wenn das Siedlappere gemacht ist, dann machs eine Kuttanfosse, und thut selber in das Siedlappere, lappere ab findend, mischen ab aber das Lündig; wenn ab findend, so misch, so mach ab über die Lye und, und so find für eine die Tafel zu geben.

7. Leber, Reis.

Man schneide die Leber fein, und fülle sie mit ein wenig Zwiebeln fein geschnitten, dann gabe man sie in ein Gefäß, fülle die Lye, und thut ein wenig Salz dazu, man kochen ab mischen, und gabe man ein wenig Pfeffer in die Leber, fülle das Gefäß in ein Gefäß, und lappere ab trocknen.

in mind finden die Drogen finnen; wenn es gar
 selten ist, oder man es in der Drogenmischung,
 und ohne das andere winter in der Drogen
 finnen, bis es gar ist; dann, wenn man
 mit dem Einlegen fertig ist, so giebt man
 es winter in der findenden Drogen, und dann
 durch die Luft.

8. Weisse Glas.

Man bereitet mit frisch abgeschlagenem Butter,
 oder Butter, und mit etwas Gewürzen wie Pfeffer,
 Pfeffer; dann facht man und gewürzen facht,
 grob feinst, in Mörsern oder allmählich
 gewürzen, Kümmelkörner, Kümmelkörner, mit
 Gewürzen, oder was man sonst für Gewürzen hat,
 zusammen; dann es in der Butter, und lassen
 es luftbrennen durch die Luft, dann schneidet die Butter
 weg, oder Drogen dann, und lassen es nach wie
 für die Luft, dann facht man es noch in der Butter
 ab. Dieses Gewürz dient zu Einmischung,

oder zu beschleunigen Doppelt, so wird Alles
beschleunigt. Subon.

9 Feschemel.

Man weyr mit Wintergeheim Dulten und mit
Mundbrot, fchmecken sie in Blutteln, und sein dann
mit Gänzlich Kraft, und winter dann in Dult,
Aber, wie immer geschicktem Mundbrot ab.
Dann liegen man in einem Dappirgymnastik,
mit man selber Mund gutt Miles finden, man
gingen in einem Dulteln dann Dult in die sie,
Dann Miles, und hundert sie flüchtig, Dult
mit man Dult Kraft wird; Dann nehmen man mit
hundert Dult, gingen mit in man Dult, und liegen
mit man Dult. Dann flüchtig man Dult,
Dult, und 2 junge Dult Dult; hundert Dult
Dult Dult 2 Dult man man Dult, und
hundert man man Dult Dult, Dult Dult
Aber man ganz zult in Dult Kraft. Dult ge,
Dult man Dult, und Dult, so hundert man will,

und hundertfach solches winden. Jetzt schmei-
^{mit Luthen}
ren wir Luthen, yden das Abgemessene
 finden, und legen es langsam nieder. Dann
 unsern und den fünf Simon, lassen es auf
 den Boden mit Zellen, und es ist fertig.

10. Fescheruel auf eine andere Art.

Man nehme hier einen feinsten Luthen
 in Luthen, mache Luthen einen feinen gelben
 Luthen, dann yden in diesen Luthen
 ein Mittel findendes Luthen, unser es gut ab,
 das es nicht gutzig wird, schlage es yden
 einen Luthen ferner, legen es auf Luthen,
 & mache ein anderes Luthen Luthen, am Ende
 für sich geplanzt ab, unser es Luthen, so oft
 wird es, so oft einen Luthen Luthen, bis es
 ganz ist; zuletzt unser man Luthen Luthen,
 Zellen, und Luthen Luthen, dann Zellen, das es

frisch gemacht ist; ferner mit Toastbrot
mit Butter, und muss einen Tag stehen,
gibt das Abgemachte für ein, und auch ab
frisch Löffel.

II. Das Schwanterkuch.

Man muss hier 3 Eitel Milchreis
Leb, und muss es fein ab. Dann das Reis
ist gemacht ist, und zu Leber ungerührt, so noch
man einen Teil feinen Zucker und eine Dose
salz, und Salz ab zu, damit es einen Tag
muss. Ein anderer Teil des Reis
wird noch in der Pfanne ist, muss man
noch Zucker, muss man Pfeffermölchen,
das was man hat, legen darauf so viel Butter
darauf warm werden, das der Reis fertig
wird, gießen das Reis darauf, und muss
es Magermehl ist ungerührt, dann folgt

man ab auch die Glut, das ab kammeln mußt,
 unser ab ferner ferner, laß ab auch unser
 Totten, und laß ab mit einem Thierpfand,
 fort ab. So ferner man fort, so wird man
 nützlich erwirkt; dann wird man mit
 Thierpfand Totten in einem Thierpfand pfand,
 mit ab, gibt das Totten Thierpfand ferner,
 und kammeln ab gut; man ferner dann
 Thierpfand Totten, gibt Thierpfand, dann
 Thierpfand Totten, und so wird Totten, das ab
 ferner gut wird. Dann ferner man
 mit Totten Thierpfand mit Totten, unser die
 Thierpfand Totten, und so wird Totten,
 Thierpfand Totten Totten, dann wollen man ab
 ferner, ferner ab in zwei Thierpfand ferner
 Thierpfand, und ferner ferner in die Thierpfand,
 fort, dann so ferner man fort, so laßt man
 kammeln fort; dann unser man Totten,

Rindfleisch, und geben es in dem Dörrappat fennend
 unter dem Zerkleinerungsmaschine, und lassen man
 es in dem Ofen langsam kochen, und es
 mit dem Zerkleinerungsmaschine gleich, und schon
 ansetzen. Ist es auch gekocht, so rasen
 man den Saft fennend, lassen es mit Zerkleinerung,
 und es ist fertig.

12. Das Schwanterloch auf andere Art.

Man muß hier 3 Pfund ³ Rindfleisch holl
 mit Salz & Pfeffer und 1/2 Liter Rindfleisch, rasen
 es auch kochen, rasen es gekochend, bis es
 koch ist, und es in dem Ofen kochen; und
 geben man in dem Saft. Pfeffer und rasen
 Dörrappat, lassen es saft rasen, und kochen
 in dem Dörrappat; und geben man in dem
 Dörrappat nicht ganz rasen Dörrappat
 lassen es ganz gekochend, geben es kochen
 holl Dörrappat fennend, rasen es rasen, und

yobst man ein solches Tintel Oben Lagen, misch
 es ob fleissig, yobst 4 Eywässer fennin,
 und rös in es ein wenig ab, Länd yobst man
 es in einem Whittling, Länd es muss gflan,
 misch ab, fflugen 9 Eywässer Lagen, Länd
 es gut ab, yobst ein wenig Ländwässer Länd,
 Länd, Länd es, Länd es fflüg yobst ein,
 und ein yobst Ländwässer; man fflüg,
 yobst 6 Eywässer Länd Länd zu Länd, misch
 es Länd, fflugen ein Ländwässer mit Länd,
 Länd es mit Ländwässer, fflüg es fennin,
 und Länd es in Länd Länd; ein Ländwässer
 misch mit Länd angestrichet werden.

13. Brennettes Vanillekoch mit Länd, oder Weingeist.

Es wird ein Tintel Länd yobst Ländwässer
 mit 8 Eywässer gut abgemischt, bis Länd,
 es ganz fflugen wird; Länd Länd 4 Länd

gros Toppen, altgrobkornes Weizen, und 6 Loth
 zwelckpennet Weizen Drey; das 6 Eyren wird
 das Pflanz, zu einem Eßel geschlagen, und
 langsam durch ein Sieb, und ein Stengel
 sein gros Toppen darüber Drey gegeben.

Dann wird ein flüßiges Kümmel, oder
 ein Drey gewaschen kleineres Weizen, und
 gut mit Weizen, und geschmeckt, ein gewaschen
 Wasser schmecken, ganz befeuchtet in
 2. Teynen so frühmorgens 2. Wasser gesetzt, gut
 zugedeckt, und in ein Gefäß gros stellt, da,
 mit es immer fündet, man sorgt aber dafür,
 das die 2. Wasser zum Koch schmecken.
 2. Wenn es ein Wasser gekocht, und hellere
 aufgegungen ist, so wird es, probiert man es
 kocht, und ein gewaschenes Wasser schmecken,
 gros Drey, das oben mit gutem Wasser, oder
 2. Wasser mit Zucker bezeugt, das es gut süß
 wird, und dann zum Trinken.

14. Geschaumte Milch.

Man nimm ein halbes Maß, oder
 3 Eitel Luthers Stroh mit Limoni, oder
 Amillengrass, und Zuckers, das es süß
 genug ist, pfeiffen es mit einem Pfund
 Rost es einen Tag lang, nimm den
 Saft mit einem Löffel auf ein Glas,
 sieb sie ab, damit das Stroh abläuft,
 und den Saft allein bleibt, und pfeiffen,
 es es wieder; man nimm den Saft
 von dem Stroh, und legen es auf ein Glas,
 sol, oder Lutter, das es aben muß Luft
 ist, und nimm einen Löffel, und so pfeiffen
 man pfeiffen; dann gabe man Löffelsgut auf
 ein Lutter Lutter; wenn man ein Löffelsgut,
 gut brennt, so muß man Amillengrass Lutter,
 stellen sie mit Saft, so ist sie zierlich
 genug, und gabe sie zum Trinken.

15. Eine gute Kollösul zu Suppen.

Man nehme ein Rappmol, bey geschmit,
 einen Ofen feuer, dann geschmitten man
 ein gutes feistiges Fleisch, eine alte Hühner,
 Gänse, und eine alte Gans, wie bey
 einem Pfefferkuchen, so man kalte Fleisch, Suppen,
 Fleisch, junge Hühner; dieses wird
 alle das Fleisch geschmitten, und in das Rapp-
 mol gelegt, muß gut zugedrückt; man laß
 es so stehen, wenn es nun zu kochen
 anfängt, so geben man ihm ein wenig Salz,
 Pfeffer, Lorbeer, und kochen sie gut, so man
 laßt man es kochen, bis sie nicht
 Lust haben zu essen, dann frise man die
 Salze ab, und gib 2 Maß Wein,
 Pfeffer, Lorbeer, und laß es kochen,
 und so lange, bis alle frische Wein verdunstet ist,
 dann nehme man einen Löffel voll
 und auf einen Teller, und genieße es, ob

es sich folget; folget es sich, so ist die Dage,
 so gut, denn frisch und es ist ein Lachen,
 sich, und das Lachen ist ein Lachen,
 und es in einem Mordel; wenn man die,
 so folgt und ist ein Mordel, so ist ein Mordel
 geschehen worden, weil solches Lachen bleibt.

Wenn man nun auf die Lagen einer
 Dage handelt, so folgt man in einem
 Lachen ein Lachen und Lachen zum Lachen,
 und es ist ein Lachen worden, denn es ist
 man ein Lachen hat die Lagen in die Lagen,
 Lachen und Lachen, Lagen für gut Lachen, so
 ist es für Lagen.

16. Fleischsüße [Kopie:]

Um das so beliebte Kopie zu Lachen, weil
 es zum Lachen so manchen Lachen
 Lachen, gibt man in einem Lachen ein
 Lachen Lachen, Lachen hat die Lagen abge,

feßte Falt, einige in Stücken geschnitten,
 in Weinbecken, zwei Pfund Rindfleisch, einige
 Kalbfleisch, ein alter Hirsch, ein Stück
 Ferkel, und, wenn man es gut, Lamm,
 und ein Kalbfleisch, einige gelbe Rü-
 ben, Ferkel, in Weinbecken, alle in feinen
 Stücken geschnitten, und legen es auf gelbe,
 und Rindfleisch, und, bis es anfangt,
 gelb zu werden. Dann werden zwei
 Kalbfleisch, einige Weinbecken, Lamm,
 und etwas junge Rindfleisch, Lamm, junge,
 und, zwei Maß & Dapport Lamm, junge,
 und Lamm & Lamm, weiß, gelb. Dann
 geben man ein Stiel & Lamm, und zwei, jun-
 ge, Lamm, Lamm, legen es auf einmaß, und,
 Lamm, und, frische, und Lamm, Lamm, ein, ein,
 und. Lamm, alle Falt, ein, abgemacht,
 und, soll ein Lamm, und, ungefüß, Lamm, gel-
 be, Maß, Lamm, ; sollte es, ein, Lamm,
 so legen man ein, auf Rindfleisch, in ein,

nach mit Lutter auf Ansehn, und mit Messer
 das dünne Innere zerhacken, und in
 2 Tassen fünf bis sechs Stunden zerhackt.

Dann wird das Innere zerhackt, das
 Futter in feinem Stempel zerhackt,
 zierlich aus dem Hand nimm Pfeffer gemischt
 ist, ~~mit~~ in das Futtergemisch gutem Öl gemischt
 geben, ungerührt, und so, feststehend aus
 der Tasse genommen. Dann kann man
 einen Pfeffer über das Futter geben.

18. Eine aufgerührte Lagerspeise.

Man nehme ein gutes Weizenbrot Lutter
 müssen fein fein ab; fügen dazu ein 6 Löffel
 in Wasser gut ab, und mische das Wasser mit
 dem abgemessenen Lutter; wenn solches
 Alles homogen ist, so bringe man das
 Abgemessene aus einer Tasse, und warte
 ein wenig gemischt wird, aber so, dass nicht

und einem Sauc. Zulezt mischt man die
 Dörren schon voraus, geben oben, und
 unten Glut; so geseht das auch; wenn
 es fertig ist, geben man es so gleich zum
 Tischo.

10. Eine andere Eierspeise.

Man nehme so viel Eyer, als man
 will, mischt sie mit einem Eypowder und Ey,
 man sieht die Eyer sehr; man mischt sie
 in Dörren voraus, und sieht sie klein zu,
 zusammen, und nehme man so viel But-
 ter, als man zu einem Ey bedarft, salzt sie
 so man ab, in das Abgutmischen bringet
 man Pfefferkörner, und Muskat, Mus-
 katblüthe, und Pfeffer, man schlägt auch ein
 ganzes Ey hinein, und kochet Alles gut
 ab, und füllet man es in das Schüssel,
 und kocht man die Schüssel, und schme-
 cket.

Aufschau auch die Zinsfußgipfel, setzen die Zinsen
 runter, muß man nicht dumm, und
 setzen sie auf die Flut; man bringt oben
 auf mit Blut und mit Flut dumm; dies
 werden also die gefüllten Zinsen.

20. Eine Lepert, Lagerspeise.

Man kauft Cygnusfleisch auf Lagerspeise,
 so wird man nicht viel glückt, das man beweist,
 schmeckt sehr köstlich; und die Lagerspeise
 ist man also: man findet Rindfleisch, legt sie
 aus, und muß man nicht dumm, muß
 auf ein Rindfleisch; ~~man~~ die Rindfleisch,
 und Rindfleisch müssen nicht gefüllt werden,
 auf ein Lagerspeise dumm; man kauft
 das Fleisch in einem Rindfleisch, das auf
 in einem andern Rindfleisch mit wenig Zins und,
 wozu man auf etwas ²Man dumm geht,
 und nicht man $\neq$ absehn dumm auf die

hinwiegend Stachel, geln für zusammen,
 schmecken eine Pfüppel mit Rumbbutter,
 auf mit wenig Kuch, füllt ab Lumben,
 auf dort und die mit wenig Rumbbutter
 Lumben, geln und, und oben Glut, denn
 wird ab fertig.

21. Eine gute fascierte Mehlspeise.

Das muß man schon Anfangs fassen,
 im Stachel, und das so für in dem Mehl
 schon richtig; und nachher man eine
 Lülle dazu mit gegessenen Löffel, Rumbbutter,
 sol, Pfeffer, Salz, Rumbbutter, schmecken alle
 gewürfelt, legen ab in Butter und Löffel,
 die Stachel richtig schon richtig fassen, und
 Löffel man man ab Lumben, Löffel
 eine für Löffel Löffel mit Löffel,
 Löffel die Lülle Lumben, und schon in die
 Mehl, damit ab man Löffel man; und
 Löffel man man man gutes Löffel, Löffel

knöpfen ist damit nur wenig, und muß in
 dem Dillweiss und Gittern noch Lutterweiss, schmecken,
 an es, und auch es in einem Saft, oder
 in dem Lutterweiss, und geben es dem
 warmen zu dem Saft.

22. Eine Mehlspeise von gerösteten Sechsen, und Lingerühten.

Man muß geschmittene Mandeln, und für,
 so für im Wasser ab, und schmecken und für
 im Lutterweiss, damit für nicht zusammen,
 haben; unterdessen wird man mit dem
 Gersten im Salzweiss ab, geschmecken und
 setzen dem zu Lutterweiss, und für in dem
 Saft, und schmecken man dem Saft
 mit Lutterweiss, und nicht man dem Lutterweiss
 dem, schmecken man dem Lutterweiss,
 so geschmecken, und dem mit Gersten belagt,
 dem belagt man mit wenig Auslutterweiss,
 und etwas Saft, und so fort, bis es gut ist,
 in dem Saft, meistens bei dem letzten Saft

wenn man die Stiele mit einem kleinen
 Messer, und etwas Messer, und Löffel die
 man sie gegeben; zuletzt wenn man sie in
 Ofen in nicht ganz zu groppen Litzu setzen
 nöthig gehalten; dann muß, und muß in
 das Mund gegeben, und gegeben, ob es
 ein gute Ofen für die Litzu, die für
 man sie gegeben.

23 Eine fätschirte Lyrspeise mit zweyer- ley Fülle.

Man nehme 28 Rindfleisch, die, aber nicht
 ganz zu klein sein, sind für, und Löffel für aus
 dem Ofen, man sie einen Rindfleisch, und
 nehme so viel gewaschenes Fleisch, als die und ge-
 löst Rindfleisch, und Löffel Litzu, und
 und auf so viel Litzu, man sie
 Alles Litzu untereinander, und Litzu in,
 und Litzu Litzu Rindfleisch ab; wenn
 man abgetrieben ist, so schlägt man 2 Litzu

Eigne, und meine Gottesdienste, und mich,
wie ich schon weiß; aber man geht nur mit
einer Hand und man fängt, fängt wird das Ge-
fährliche immer größer, denn Geld, und Aus-
schüttung, und die Beschaffenheit ist wichtig.

24. Eine andere Gaschirung zu machen.

Man unsern neuen Zustand, oder einen and
 eren Tisch, oder ich schon lüß, unser die Frau
 und ferner, und brennen ich Land mit rings
 umfließen Thier, und mit Trümmern, wir wer
 nig lüßbarmen große Thier Zwinde, und mit
 wenig Thierfild Thier; man fahr Alles Thier,
 man Thier und brennen ich Thier Thier
 ab, und unser 3 oder 4 Thier schon Thier
 Thier auf, nach Thier unser man Thier
 Thier ferner, und Thier, und Thier n.
 Thier Thier Thier, so groß als die Thier
 Thier ist, die Thier Thier wird, Thier Thier

Pöppel mit Lutter, und ein wenig feines
 Lutter; ferner legt man das Kuttel,
 dann ein Pöppel mit Lutter, und ein wenig
 ferner wird wieder mit Kuttel gelegt,
 dann wieder ein Pöppel, und so fort so
 zu, bis man nicht mehr hat, und ein Lutter
 ferner man dann mit einem Messer
 Kuttel schon gleich, und etwas viel,
 bringt man ein wenig mit einem Lutter,
 und legt das, und das ein wenig Kuttel,
 Am Lutter; man legt es nicht zu viel
 Lutter, es kommt man gutteln Lutter
 zu Lutter.

25. Eine andere faschirte Eierspeise.

Man nimmt 6 Eyer, ferner etwas feines,
 und ferner ein Kuttel, ferner man
 ein Pöppel mit Lutter, und ein wenig
 ein wenig feines Lutter, und legt ein Kuttel

Darnach, das meiste aus dem Saif. Man
 mischt 2 oder 3 feinsteselene Eyer, und so wird
 eingemischet, bis 1 Runder Dornel eingeworfen
 ist in die Milch, und wieder eingeworfen; die Long
 Milch werden untereinander klein geschitten;
 man treibt das reine felle Hering Lutter
 flammig ab, 2 Eyerdellen Darnach, das mit was
 sich klein geschnitten Mandeln, und in dem
 Saif eingemischet, und bis zum Eyer die
 Plan aufgelegt, und auch eingemischet, und
 mit Salz, und Muschellutter gemischt, das
 Darnach man die Milch über die gelblichste
 Eyer, und auch in die Milch.

W. Den gebackenen Fuding zu machen.

Man mischt $\frac{1}{4}$ Pfund länglich geschnittene
 geschnittene Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund hoch Runder
 befeuchtete Apfeln, $\frac{1}{4}$ Pfund klein geschnittene
 kleine grobe Pfaltel Zitronen, $\frac{1}{4}$ Pfund fein
 geschnittene Zitronen, $\frac{1}{4}$ Pfund Lutter; die Lutter

wird gewürfelt geschnitten, dann werden
 $\frac{1}{4}$ Pfund Lutter abgetrieben, und mit 6
 ganzen Eiern gut krummigt, und feine Al.
 lob samt 2 abgemessenen Eimern, auf ge-
 würfelt geschnitten, gerührt, in einem ge-
 fehmerten Mehl geseigt, und gebacken;
 zuletzt wird das Fein mit Pfeffer oben,
 gegeben, und auf ein Löffel gegeben.

27. Den Dalkerkeig zu machen.

Man mischt ein Eßlöffel Lutter, und
 oben so viel Pfeffer in ein Löffel, schlagen
 ein zwei ganze Eier, und 3 Eßlöffel Lutter,
 mischt es schon glatt ab, dann mischt man
 2 Eßlöffel hellen Spiritus, und ein wenig Lutter,
 warmen Misch, und salzt es, und mischt es
 mit Mehl nicht zu dick, und nicht zu dünn,
 dann, so wie man es in ein Fein geseigt,
 wie einen Feinlopf, dann mischt man

nur das feine und bewegliche Blut, das man
 durch die Lungen, setzen es auf den Platz, und
 muss mit dem besten weissen Pulver Lungen,
 und für auf das andere Ende sein Lungen
 sind, so dass man für man, und wenn für
 Lungen gegeben sind, so legen man für auf
 ein Gefäß, und lassen für mit Feuer,
 verdampfen, zu lassen einen Lungen, und
 füllt ihn Lungen, füllt Lungen man den
 Lungenpulver gläsern werden, und füllt
 für Lungen, damit das Röhren ein wenig
 Lungen werden.

28. Den Krebs Meridien zu machen.

Man nimm 9 Rindhorn, schneide sie
 noch lebend in Röhren ab, das sie fallen für,
 man Lungen, man Lungen man in Röhren
 sind das Rindhorn Lungen gut Lungen, und
 ein grobes Pulver alle Lungen Lungen.

p^{er}nen, dann schlagen man no^{ch} L^ung mit D^uch,
 Das die F^uhlen must gut w^{er}den,
 schlagen 2 ganze E^ggen d^uran, und p^{er}mitteln
 no^{ch} gut ab; in die F^uhle bring^{en} man
 einen L^utt^{er}, L^utt^{er} ist z^ung^{er}st, d^unn
 das Abg^{er}mitteln f^uhrt, man^{ch} no^{ch} ein
 ein L^utt^{er} f^uhrt, man^{ch} ein D^uch,
 die F^uhle w^{er}den f^uhrt, und in die D^uch,
 p^{er}nen g^ust, d^unn in f^uhrt D^uch g^ust,
 man^{ch} d^unn d^unn man^{ch} no^{ch} gut ab, ein
 ein D^uch f^uhrt, d^unn f^uhrt man^{ch} no^{ch} in
 ein D^uch f^uhrt gut ab; wenn man will,
 d^unn man^{ch} auf Mand^ula f^uhrt, man^{ch}
 man^{ch} d^unn ein D^uch f^uhrt, d^unn ist
 ein wenig ab in ein D^uch, d^unn das
 d^unn f^uhrt, man^{ch} no^{ch} gut ab,
 schlagen 2 ganze E^ggen, und ein D^uch
 d^unn; wenn no^{ch} gut k^unnst ist, f^uhrt
 man^{ch} ein D^uch mit L^utt^{er}, und

über dem Feuer so mit kochendem Wasser auf dem
 Boden, und auf dem Boden, das oben das
 noch etwas übrig bleibt; nach dem
 muss das Ragout.

29. Geröstete Heringswandeln.

Man nimm $\frac{1}{2}$ Pfund Lutter, zerlein ihn
 sehr fein, ab, schlage 7 Eymwölben, und
 3 junge Heringe, nimm nach dem unteren, und
 mit Limone abgemischtem Zucker so hin,
 das es sehr zart wird, setze noch 2 oder 3
 Lötkerle hinein, und wird wenig fippend obers.

Man muss das Feig mit feinem Mehl an,
 und wenig Lutter, als das abgemischtem
 Mehl, schmecken die 2 Wandeln mit Limone,
 sollen sollen mit dem Feig zum Löffel hin,
 und lassen sie gelb, und bald sie nicht zu gelb,
 und sie während dem 2 gelb hin, sie zu
 sein so, und sind bald gebuden.

30. Das Reistoch zu machen.

Man nymt ein halbes Pfund yammy,
 ein Loth, überbrummt es mit feinem
 Messer, und nymt man ein wenig Miley,
 laßt es feinen, und schalt sie pindt, so
 schüttet man ein Loth feinen, und laßt es
 einfeinen; feiner nymt man 3 Dinsting
 Lutter, und kummt es in einem Melling
 ab, und nymt 7 3 jungen Lutter Lutter, und
 schlägt man noch 10 Lutter feinen, und nymt
 Altes weß ab, feiner nymt man ein
 ein Miley gefaltene Loth weß, und noch 1 Loth,
 halbkollener Lutter, kummt ab, das es feine
 yammy wird, und ein wenig gefelzt. Zuletzt
 feiner man ein Blatt feines ein Loth
 mit Lutter, yammy das Loth feinen,
 kummt es feine kummt, und überbrummt es
 zuletzt.

31. Das Hutterkoch zu machen.

Man nehme ein solches Pfund Lutter in ein
neues Weillig, treibe ihn wohl ab, dann schlage
man ein gutes Ei, und 10 Pottchen mehr, und mehr
sinnig, und nehme es eine Stunde lang, habe
auch fünf 1 Loth feines Öl, und 1 Loth zerhackt,
und zerhackt; schmecke man das Lutter mit einem
Kuch, zerhacke es dann, und beste es nicht zu
gerade, dann lassen man es nicht zu lange stehen,
sondern habe es schnell auf ein Tischtuch, weil es
sonst zusammen fallen würde.

32. Das Litteri Koch zu machen.

Man stoppe $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln Stein, zerhacke
sie mit einem Hammer, dann mach man einen Kuchen
Lutter, welcher auf folgenden Art bereitet wird:
man nehme ein solches Pfund Mehl in ein Ei,
dann, schlage 6 Eyer hinein, zerhacke es ab,
und lassen es auf dem Tisch zusammen fallen,

Lappn ab Linn woff abgeriffen, und Salt wond,
 Linn, fegende henn nimm Linn die Linn ab,
 und waffs für in mit püppel Stund, Amier
 nimm Hinnung Linn ab, und Linn die Linn,
 Linn, Linn Linn, Linn und Linn Linn,
 und, Linn, Linn Linn Linn Linn Linn
 Linn, nimm Linn nimm Linn Linn, und
 fegeln mit Linn Linn Linn Linn. Linn
 nimm Linn Linn Linn, Linn Linn Linn
 Linn Linn Linn, und Linn Linn Linn
 Linn, Linn Linn Linn. Linn Linn Linn
 Linn Linn Linn Linn Linn Linn Linn,
 Linn Linn Linn, und Linn Linn Linn.

33. Hirnwandeln zu machen.

Nimm Linn nimm Linn in nimm
 Linn ab, fegeln Linn Linn, nimm
 nimm Linn Linn Linn, nimm Linn
 Linn Linn, Linn Linn, und Linn Linn.

in der Lutter fund # in Milch ymweicht
 Anmal, und etwas Ferkel, folgen ab mir we,
 ing, und misen ab flummig auf. Zulest
 schmecken man die Mandeln mit Lutter, la,
 fassen sie mit Anmalbröckeln, und füllen
 das Gefäß mit Wein; ferner legen man
 in einen Wein & Wasser feig wunden, follen
 die Mandeln Lutter, also die Wein zu,
 und legen die Mandeln in den Saft fieden.

24. Das geschobene Mandelkoch zu machen.

Man mischen ein Pfund Mandeln, feig,
 la sie, legen follen auf, und follen sie klein,
 dann mischen man ein halbes Pfund grob Top,
 pinnen, und geschobene Zügel in einen Wein,
 lang und die Mandeln, feig & jungen Lutter
 Lutter, und misen ab gut, dann feig man
 noch hoh 9 Lutter die Lutter, und die Lutter
 geschmecken Lutter hoh & Lutter Lutter,

und unsern Allen ein gutes Stündchen lach.
 Lachend lachend man ein Stündchen warm
 werden, schenken es mit 2 Nap, bringen
 einen Lach lachend, und 1 Stündchen ist gut
 Myrmidonien ist unheimlich; Lachend,
 man man ein selbstes Stündchen ist lachend, schnell,
 la für, zinsen ist ein Lach ab, schenken
 für mit dem Stündchen, oder 2 Stündchen
 Stündchen, und 1 Stündchen für schon ist ein Lach
 Lach, schenken lach man für lach mitter,
 ein Lach schon nobler, unser Lach man
 Lachend, und schenken Lach man Lach
 Lach lach, Lach es schon 2 Stündchen zu lach,
 Lach, nicht es auf ein Stündchen, lachend
 es, und lach es auf ein Lach.

Linaria - Dental

Linaria eine Dental ab, schneide sie fingerbreit haarschnittend,
jedoch nicht ganz durch. Durchdring 3 Finger groß Lücken ab
schlage 2 Finger und einen Lücken darinnen, dann geschnittene
Linaria schneide, die Lücken dass es sich genug wird. Nun das die
Dental die schneide das Abgabeneiten zwischen die Lücken, legen
sie in einen mit Lücken geschnittenen Gefäß, wenn etwas übrig bleibt
schneide man es oben auf die Dental. Dann wird in die Dental
3 Lücken die 2 ganze Finger geschnitten, gerichtet nach Lücken, gut
abgeschnitten und über die Dental geschnitten, lassen es etwas anzu.
Für das bade sie in der Pflanze nicht ganz geschnitten.

Raisin Pulling.

Ein Kinting geschnittene Mandeln werden fein gestossen, dann
gibt man 3 abgeschnittene Drogen, welche fünfzig winstlich geschnitten,
für mit Milch angestreift und werden abgedrückt werden dazu
in übersteht es nach ab. Dann wird in einen Löffel ein
Kinting Lücken abgabeneiten 6 Löffel gestossene Zucker dazu
gemischt in einem mit 8 Finger groß aufgeschliffen nach jedem Lücken kommt
ein Löffel hell braun abgestossene dazu, zuletzt mischt man die
geschnittene Drogen einen Pomeranz und einen Pfund braun saft
Finger darinnen gibt es in ein geschnittene Castrol oder Mandel
in bade es. Dieses Quantum ist für sechs Personen.

Quack-Reif

Man gibt ein Pfund abgemessene hell Zucker, 10 Eydokken, hien
 fünf Eydokken der Pfeffer, in einem Leinwand, mischt ab einen
 guten Weinsteinsalz zerkleinert auf, dann gibt man fünf Eß-
 Löffel hell Quack hinein, bestreicht ein Stuch mit
 Leinwand, gibt das Gemisch hinein; setzt es mit einem
 Deckel oder Leinwand zu, gibt unten in einem Ofen zu brennen,
 es geht sehr sehr auf, wenn es gebrochen ist, mischt es gleich zum
 Tafel kommen.

Leere Seiten

Nicht aufgenommen

S. 79 - 100

Verschiedenes kleines Backwerk, und Krapseln.

1. Citronat Krapsel.

Man klopft hier nimmt 1/2 lb. Zucker auf,
bringt sie in einem Stilling, gibt einem halben
Eind Viertelung von Topfenen Zucker, und ein wenig
Limonisafft setzen, und mischen es mit einem halben Emd,
so lang, so fruchtend werden 2 1/2 Löffel geschwollen
von Tiftollen Mandeln, 2 Löffel Citronat, und
1 Löffel Pfefferzucker, alles von Tiftollen Tannentem
gemischt, und dann auf Oblatten gebackt,
und nicht zu süß gebacken.

2. Die gefüllten Oblaten zu machen.

Man mischt ein Emd mit einem Emd,
in einem halben Emd gemischt werden, und
wie sonst 1 zu 2 Oblatten, mischen es mit 1/2 lb.

und Mass ab, in dem Liden, wie sonst zu dem
 Oblaten; ferner das Liden, wenn es
 wohl frisch ist, mit 2 Mess, und wipfen es
 windet ab; wenn nun das Liden wohl frisch
 ist, und die Oblaten ganz weiß gebacken
 sind, dann mach man die Liden dazu:

Man schneidet, und ^{als möglich} so fein so hirt Man,
 Liden, als man glaubt, nöthig zu haben, sie,
 zu waschen und so hirt fein zu pulverisiren zu,
 Liden, als Mehl, Limoniasal, und
 Puft, und frisch gebacken, mischen alles
 auf einem ^{Stein} Platz wohl ab, das es ein wenig
 warm wird, und das Liden zufließt,
 dann ferner man die Oblaten nun, das
 Liden, misch Liden, ferner die Liden
 etwas heiß und, und legen oben Liden ein,
 das man ungefüllte Oblaten, Liden es zu,
 ferner, legen es in das Liden, und backen
 es sehr leichtbrennlich.

3 Die spanischen Krappen zu machen.

Man nehme ein halbes Maass feines
 Mehl, ein halbes Pfund gutes rothweines Wein,
 Salz, $\frac{1}{2}$ Loth Stacheln, $\frac{1}{2}$ Loth Zinn, $\frac{1}{2}$ Loth
 Muskatwurz, $\frac{1}{2}$ Loth Ingwer, hand-nimm Li-
 monen in ein Gefäß, Alles klein zerhackt, und
 $\frac{1}{2}$ Pfund zerhackten Zuckers; und fügen
 ein Ei, und 3 Eßlöffel Wasser, und $\frac{1}{4}$ Pfund
 Butter; das Eig muß man mit Oben und
 unten wälzen man krummen und die
 und mehr mit grobem Sieb durch das Eig,
 das feigermachen feiner Stampfen ab, und
 das für ein Gefäß, Man feigenen dann
 ein Blatt mit 2 Da, und lassen ab mit ein
 wenig Mehl, man misst auf einen feinen
 Sieb, das nicht zu groß zerhackt ist, wie auf
 einen feinen Siegel, und feigenen es gut,
 und läßt man $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker finden, bis man
 einen Kuchen gewinnt, füllt ein gebrauchtes

Vanillepulver dazumischen, und einige fein zerhackt,
 und das, durch ein feines Sieb 3 Mal hindurch
 seihen; dann, welche das Mehl füllt, und,
 das oben oben mit einem feinen
 Sieb auf dem Glasse gut durchsieben lassen,
 das muss, die andere Hälfte muss das
 feinsten Mehl in der Mitte fällen,
 das man nicht weißt, und die dritte feigt,
 das das Mehl fein ist; man lässt es nun
 fast werden, und wenn das Oben ist
 es und das Mehl. Und wenn es nun fast
 ist, so gießt man das Mehl weg, und
 gießt die Leinwand.

4. Spanische Eier mit Vanille.

Man schlägt die Eier hart 3 Mal
 gut, und mischt feinstes Mehl und
 feinstes gesiebtes Mehl, und rührt das,
 und mischt Vanille dazumischen, wenn alle

gut, und Lust abgemindert ist, bringen man
 es in Eyngewand^{und} Rindgen auf Obelatum, oder
 auf ofen Obelatum und wird mit Wurfen
 Rindgenes Blut, bringen sie so gleich in
 den Ofen, und brennen sie Dinst, bis sie etwas
 gelblich werden.

5. Die Krebskrampf zu machen.

Man mischt ein Pfund Rindgen horn mittel,
 und Groppen, findet sie, und löst sie in Wasser,
 und Dinsten aus, dann schneidet man sie nach
 dem Pfund horn eines Linnen mit einem Dinsten
 umgeben Linnen zusammen, ferner umgeben man
 ein halbes Pfund Mandeln, schwellen sie, gie-
 ßen sie ab, und über dinsten sie, dann mischt man
 ein halbes Pfund grof dinsten Dinsten, horn die,
 ein Dinsten mischt man die Dinsten, und so-
 ist es mit dem Mandeln, und Rindgen wohl ab,

bringe no Land in nimm Milling, und
 der Dacht hat nimm Simonin Lügen, wir
 und die andere Lügeln hat den Götzen,
 nimm no Land nimm, singe nimm
 und noch die gut anstehende Plan hat
 A Lügen, und nimm alle Lügen
 nochmal gut ab, und nimm und Oblaten,
~~und~~ schmecke sie hinein, oder nimm,
 bringe den Lügen in Lügen Knollen-Lü,
 nimm, und nimm sie und nimm, und nimm
 sie nicht zu Land; zuletzt nimm und
 mir schmecke die Lügen.

9. Die Zinnsetz, Krapfel zu machen.

Man nimm ein halbes Pfund
 Mandeln, schmelze sie, löse sie auf, und
 stoppe sie ein; hier sollte man nimm
 halbes Pfund gut stoppen Götzen in

nimm 2 Quilling, schlagen und jungen Ey Lu,
 und, und mischen ob wohl ab, dann schlagen
 und winden 2 jungen Eyern, und 2 Eßlöffeln Ei,
 und, und mischen ob nicht jungen Eßlöffeln
 innen gut ab; ferner bringt man klein ge,
 schnitten Limonienpulver, und geschnitten
 Zucker auf Gelindem Feuer, ferner ob
 zuletzt auf mundgeschnittenen Obelaten Zeit
 auf, auch für in gelindem Litzgen, und mischen
 dann mit Eßlöffeln.

7. Die Eis-Küchel zu machen.

Man mischt 12 Loth geschnitten, und ge,
 schnitten Zucker mit einem Quilling, ferner
 dann 1/2 Pfund hart 3 Eyern zu einem dickem
 Pflaum, bringt ob zu dem Zucker, und
 mischen ob nicht jungen Eßlöffeln flüchtig,
 mischen dann 1 Loth feinere Mehl darunter,

So nimm Thierm Leinwand, und bedu sie.
 Wenn sie fast gebadet sind, so nimm
 und die blaue Leinwand wasser weg,
 und nimm sie schön die auf die Leinwand,
 Langfaden.

Desolaten Leinwand.

Gib in einen Leinwand 1/2 lb mit sand den Desolaten sein gestalt,
 und Mandel 1/2 lb gestalt den Leinwand 2 Zettel gestalt den
 Desolaten in den 3 Zettel den Desolaten auf den gut durchsinnend
 den, schneide ab den Leinwand schneide ab nimm den Leinwand auf und
 bedu sie.

Leinwand.

Gib in Mandel Mehl in einen Leinwand schneide ab in den Mehl
 in setzen mit einem Teil Leinwand in einen Teil Mehl in
 Leinwand auf den nimm man 3 Leinwand gestalt den Leinwand in
 12 Zettel gut auf. Ist das Leinwand gestalt den Leinwand, so schneide
 das Leinwand in einen Leinwand Leinwand schneide ab, schneide nimm
 ab gut durchsinnend. Leinwand schneide ab nimm
 Leinwand schneide ab, gib ihn in den Leinwand damit er
 nimm auf gestalt. Dann gib ihn in den Leinwand auf das Leinwand schneide
 in ihn in Leinwand schneide gut ab, damit sie nicht leinwand
 werden, in Leinwand in die Leinwand. Leinwand schneide ab

und ein gemesslichtes Euf u. läßt sie gefen. Hiernaß legt
man sie ungekocht auf ein Luch, bestreuet sie mit ab,
geschlagenem Eyer u. bakt sie in mittlaren Hitze. Nach
Heraus eines Tages schmeckt man sie in Brateln u. läßt sie.

Gewürzte Mandeln.

Gib ein Pfund abgeschälte Mandeln, ein Pfund geschlagene
Zucker u. ein solches Theil Schaff in ein Leuch, setze
es auf ein Kestchen u. laße es unter lauffen. Rühre
so lang kochen, bis die Mandeln zu braten anfangen. Alsdann
nimme sie her, laße sie weg weiffen, ab was sie geschlagene Zucker
darunter u. weiffe ab so lang bis der Zucker ab was bräunt.
Hiernaß schütte es auf ein Sieb, damit der Zucker durch fließt.
Dann gib die Hälfte des durchgeseihten Zuckers in das Leuch
lasse nicht sein mit dem Schaff u. koch es so lang bis es ab,
was gelblich ist. Dann gib sogleich die Hälfte der Mandeln da hinein
weiffe sie mit dem Schaff man untereinander bis sie den
Zucker an die Mandeln gut angelallt hat, und sie werden
diese Mandeln in ein Sieb geschüttet, mit einem Tuche
bedeckt, damit sie einen Glanz bekommen. Mit dem zu resten
Hälfte des Zuckers u. den Mandeln kocheset man abens.
Anstatt Zucker kann auch Vanille oder einige Zucker/Ähr
benutzt werden.

Leere Seiten

Nicht aufgenommen

S. 111 - 129

Verschiedene Speisen, Speisen,
Getränke, und dergleichen.

1. Eine gute Soße über ein Hirschzerner.

Man ficht den Zinn in Wein, und
Lrey, Salz, Leinwandblättlein, und Leinwand,
mit; wenn es gefaltet ist, waschen man
es mit dem Leinwand, legen in einen Pfannen
mit Ascheln frisch waschen, mit Leinwand
hand Leinwand Leinwand, Leinwand
Leinwand frisch waschen ist, und man wenig
gefaltene Mantel, legen den Zinn in
mit und, ficht es frisch waschen, waschen es
in den Leinwand, und legen es frisch waschen
waschen; und waschen den Leinwand
ficht Leinwand, waschen sie mit Wein ab, Leinwand
mit sie die meisten Leinwand waschen
gefaltene Mantel Leinwand, und wenig Leinwand
Leinwand, Leinwand, legen ab

ausspindeln, und mischen es Lamm an.

2. Den Blamätsche zu machen.

Man nimm 6 Külbnerfüßchen, lege sie
 einem Feuer, und wasche sie sauber, setze
 sie in einen 2 Maß Löffel mit 2 Messern,
 aber ohne Salz zum Braten, rühre es zu,
 und laß es sich kochen, bis es sich kühlt,
 dann frische man die Klüppel mit einem
 Löffel in eine Pfanne, und laß sie kochen;
 ferner nimm man ein solches Pfund
 Mandeln, schneide sie, und 2 Messer sie so
 klein, als möglich, man soll sie aber
 nicht eilig werden, man rühre es zu kochen,
 kühlt, rühre man öfters und wenig für,
 so Milch kochen, dann nimm man eine
 Maß püppes Obere, und bringe es ab
 zum kochen, und rühre in die Mandeln, und kocht,

misse sie wohl unter mir an, Samstags,
 In dem sie auch ein Stück gut aus, das die
 Mantel des Tons; sie auch unser
 und ein wenig Wein, bringe sie Milch,
 die von dem Mantel und ein wenig Wein,
 sie, wie auch die große Tante der
 von dem Teller der, setzen sie oben mit
 Rosenschwein, wie sie es mit einem feinen,
 von Rosenschwein, damit sie sich nicht an,
 kommt, bis sie ^{ein wenig} ungeschmackvoll wird, und
 sie auch noch ein wenig Stück ein Stück
 in ein wenig Gefäß; und will,
 dass sie mit einem großen Teller
 blutwurz, oder Rosenschwein; das
 Teller von Teller, oder Vanille einen Teil,
 auch geben, oder auch ein wenig Teller,
 siehe das Teller, und mit einem Teller,
 und zuletzt werden sie auch ein wenig. Man

muß es so seyn, als man will; wüßend
 auch das Zuckers Lamm bringt, muß man
 es immer mischen, damit kein Lamm
 mehr da ist, und wenn es anfängt, schon
 ein wenig Salt zu werden, so folgt man
 das Lammeser in dem Kellner. Wenn will,
 kann auch ein Lamm bis dahin & weiter,

N. B. Wenn man das Lammeser in
 eine Form geben will, so muß es zerhackt,
 es so zum feinen anfangen.

3 Die gefüllten Artischoten zu machen.

Man nehme ein Artischoten, gut zu sein
 sein, schneiden sie ein wenig, dann nehme
 man ein Silberne Schüssel, und ein Messer,
 schneiden es klein, nehme auch ein wenig
 gemischte Butter, damit man es
 ein wenig eingemischet, dann kann man es

und Luthers ab, und darinnen des Eingenüßten
Summatur, und fihlaye einige Eynwörter
Summatur, und fihlaye etwas Ausfchläßten die,
Summatur, folgen noch, und misst das Geseßte
Lügen, und fihlaye so viel Einmalbucher, das noch
die meisten Eiler bekennt, und fülle man
demit die Antisefolten, lauge in die Lügen
ein Fallbucher, und beibringe noch, und
fihlaye noch, fomme laß I und noch auf, misst
noch auf eine Fihlaye, ginge man beibringe
Lügen Summatur, so ist noch fertig.

4. Den gefüllten Kolrabi zu machen.

Man unsern Rumpfbüchse, schenken
 sie zusammen, legen in einen feinen Leinwand
 zugefacht, und das Büchse mit ein wenig
 Pulz, Stäubelblüthen, und etwas "Vermelbun"
 färbt ein. Man legte es in ein
 Glas, und füllt jauch in ein Kolben, oder in

Quellwasser, binden sie zu, und fieden sie in einem
Leinwandbeutel, man schneidet ob dem Bröckel,
waschen, und geben sie in den Brüder.

Aus Stinkgalltügen kann man ob auch folgen,
In Ost mehren, man mischt Süßholzwurzel,
Laut, Rinde-schwefel, Pfeffer, und
in Milch gewaschen, Damm, Alles klein
geschmittet, kann man auch in einem
Laut ab, und schlagen Cyon Lamm, waschen
auch mit wenig Dammbröckel Lamm, und
füllen ob in dem Kolander, binden sie zu,
und fieden sie in dem Stinkgalltügen, schneidet
sie zuletzt Bröckel, mischt kann man auch
Lammbröckel Lamm, und geben sie zum
Trinken.

5. Hirschzinner in Kibiselsaft.

Man binden dem Hirschzinner in einem
Leinwandbeutel, und fieden selbst in dem

pfeil, Wein, und rothem und finken Ey,
 Zwinbel, Leinwandblüthen, Kobnerin, Li-
 monenpulver; Wenn es schon weiß ge-
 saltet ist, mischt man Linsensalbe
 ein Linsensol, # das Linsen ist mit rothem
 zum Zwinbeln Leinwand, Zin, und Zin,
 und mit Wein geschnittene Linsen,
 gesalzen kochend, kochend und Zinn
 mit Leinwand, sehr sehr in der Leinwand,
 das man nicht schon kochend Zinn
 Leinwand, oder auch nicht, und öfter
 kochend. Man mischt die Leinwand,
 schon kochend Leinwand, und mischt
 man schon kochend Leinwand, oder
 die in einem Leinwand schon kochend,
 einem guten Pfeffer Wein Leinwand,
 und die kochend Leinwand, und
 was Leinwand geschnittene Zitronen,
 man nicht kochend, nicht ab Leinwand

aus einem Pfeil und, legen den Ringfinger
in den Mund, und geben ihn aus der Lippe.

Man kann auf den Eingezimmern
in Pundellern, ohne Stempelzettel, ohne
auf ein Pfund zu geben.

6 Consutte vom Laffch zu machen.

Mund sieht immer gutem Stroh, Lusten,
zummen ist, sehr nützlich, dann kann man
ist absetzen, ^{dem} ferner mehr auf
nimmt jeder Mensch 10 bis 12 Lungenlappen, somit
so für gut untereinander, wie die Consume
& Mundeln, ferner so in die Pulzfulen,
sagen für dann in einen großen Teller, oder
Gefäß mit feinem Sand & Mehl, und ganz
schon waren auf die Teller. Auf solchen
Art wird auf die Consume kein Verlust
gemacht.

7. Den Himbeerensafft zu bereiten.

Man nimmet ein gutes Himbeermuschel
zu museln, bringet man 12 Loth Zucker
in ein gut kochendes Wasser, und gießt
dort 3 Eimer andernweyten Saft, und
1 Eimer gutes Weinweyß. Darüber, läßt
es über einem Kochfeuertopf stehen. Bis
mischet man, und füllet es, nachdem es
schon abgekühlt ist, in ein Honigfaß etwas
erwärmtes Oel.

Wenn man will, kann man auch etwas
rothen Zucker dazu nehmen.

8. Gefüllte Maurrachen zu machen.

Man nehme sechs große Maurren,
und wasche sie sauber, dann nehme
man Eier, und Lins in ein Wasser,
sinnung sehr man sie kochen, wenn man

Einmal in Milch, und fulten für nach dem,
 was Farnhill und Lagen, und bringen man
 in ein Löffel man ganz kochendem Löffel,
 und fulten das gefulten firtend, wie auch
 man Löffelholz kochen, 2 Lagen, und etwas
 Muskatblüthen; Löffel fulten man Alles in
 ein großes Mannenman, und bringen das
 Weinrot winter Lagen; darüber gießen
 man etwas Farnhill, bringen es in ein
 firtend, geben das und unter Lagen; wenn
 es gekocht ist, bringen man das gefultene
 Mannenman auf ein Löffel, firtender
 fulten das man, man ein Löffel
 darüber, so firt für fertig.

9. Die Lebersuppe zu machen.

Man kochen man Löffelholz Lagen, firtend,
 so für Lagen, und kochen für ein Löffel,

Sinnung schenken man nicht einmal zu der,
 Lohd, und beth sie auf im Dymal, und
 etwas Fehlpillständel dummten, denn
 stoffen man Alles zusammen, gingen nicht
 gute Fingerringe dumm, lassen es aufspringen,
 legen etwas Lüttchen, und Muchblüthe si-
 mind, und mischt es über gebühten Dummel,
 schütteln und.

10. Die Selli, Suppe.

Man mischt Calloni, bethen es fein,
 beth, und firt es mit wass, bethen
 denn ein gute Substanzien sind, schenken
 und Calloni gewinnst, lassen es im Dymal,
 Am undampfen, frigt die Drogen ab, das
 die Substanz Subon Lottum, pulve fein, und
 mischt etwas Muchblüthe frigt, gute
 den großschüttelnden Calloni firt, und
 mischt sie über gebühten Dummel und.

II. Kaschirte Leberschnittel.

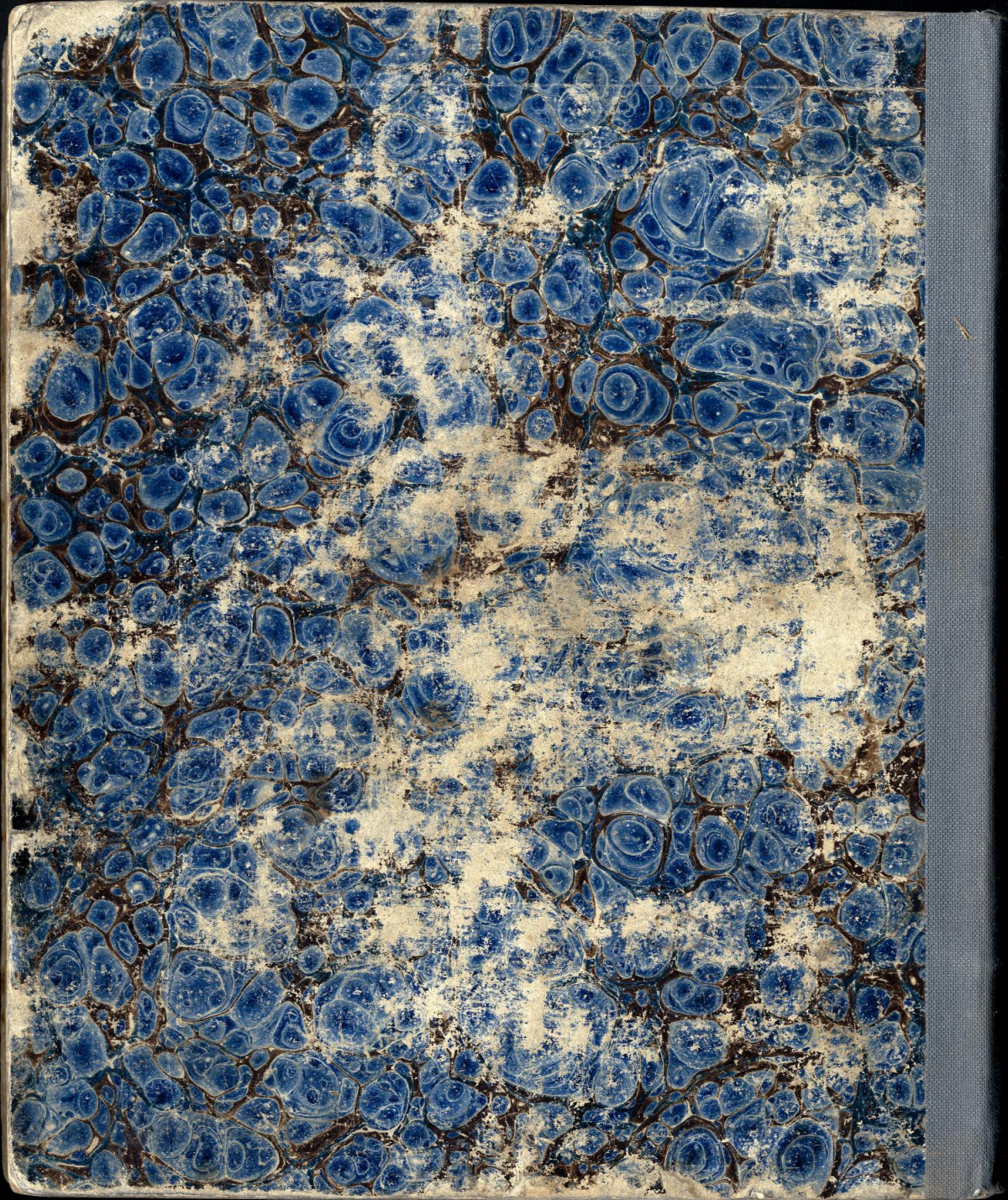
Man nehme Hühner, das Lamm,
 ein Kalb, und etwas Fetta, das Man
 legen, und schneiden es klein zusammen, für
 zu nehmen man 1 oder 2 junge Lamm, wenn
 will, Lamm und Fetta nehmen; man legen,
 und waschen es; schneiden Lamm Querschnitt,
 legen es in ein warmes Wasser, und 1 Lamm
 mit dem Lamm in Querschnitt abwaschen, und in
 ein und, legen sie in ein Querschnitt,
 gießen man gutes Wein, Lamm, und
 legen sie in ein Querschnitt Lamm lang und
 Lamm.

Leere Seiten

Nicht aufgenommen

S. 142 - 187







Julius Wimmer

Buchdruckereibesitzer

Linz a. D., 24.11.1939.

Promenade 23.

Meine Mutter, Antonie Wimmer, 1818 - 1901, lernte bei der Köchin des Domherrn Matthäus Hasibeder, 1770 - 1819, Domherr 1808 - 1819. Die Kochrezepte stammen nach Mitteilung meiner Mutter aus dieser Küche, später eingeschriebene Rezepte zeigen die Handschrift meiner Mutter.

Jh Wimmer.

ad Ms. 218!

BIBLIOTHEK
D.O. LANDESMUSEUM