

Oberösterreichisches
Landesmuseum

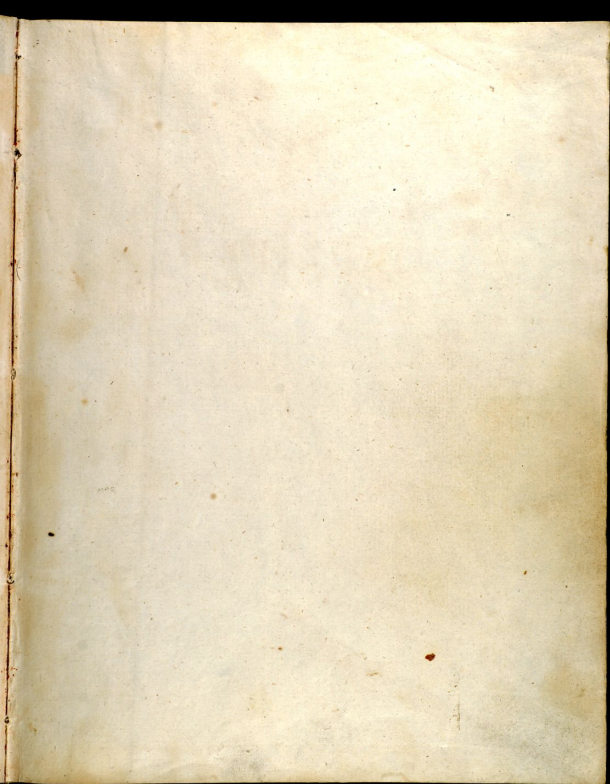
Ms 223

3



Charles R.

1840



1

Kochbuch
für
Fastenspeisen

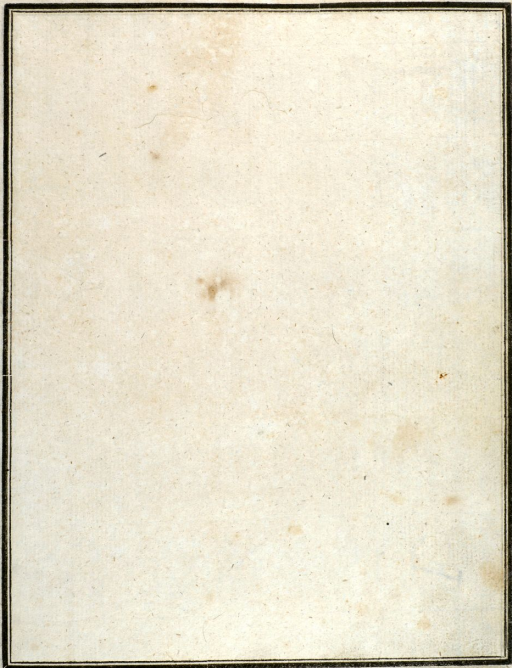
Josephine Feichtinger
1818

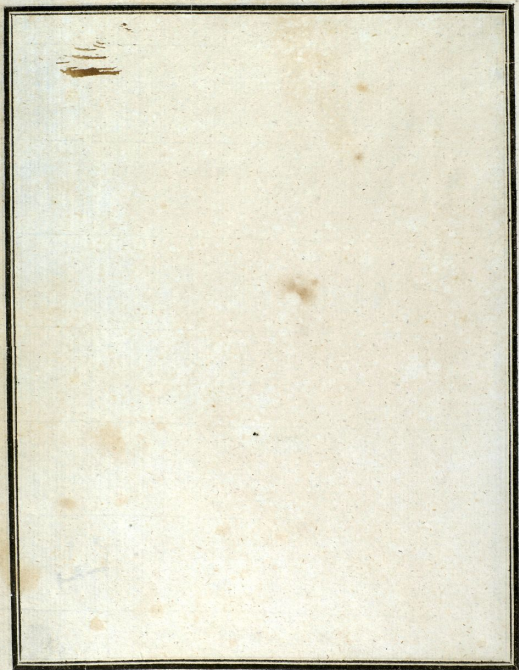
Handwritten title in a large, stylized script, likely a cursive or 'Fraktur' style, possibly reading 'Handwritten' or similar.

Handwritten text in a smaller, stylized script, possibly reading 'Handwritten' or similar.

Museum
des Reichsgaues Oberbayern
Linz a. d. D.
Museumstraße 14

Ns 223





Ordinaire Mochtspeisen Kammstrudel.

Ein pfennig Maß, zerlegen & zerlegen
mit lauchter Scherzen, dann, und zerlegen in
Fey gewert nicht Foly, wie mein Dittman
bis zu Statten hat und ab. Stalpe ist ein
aus, gibt ein auf ein Mit Maß zerlegen
Lief, und zerlegt ein zerlegt ein zerlegt
dann ein Foly mit Dittman zerlegen, und
dann, wie zerlegen und zerlegen ein zerlegt,
nollen ein zerlegen. Zerlegen ein zerlegen mit
Lettner Foly, gibt ein zerlegen ein, und
zerlegt ein zerlegen ein zerlegen. Maß zerlegen, bis ein
zerlegen, und zerlegen ein zerlegen zerlegen.
Ein zerlegen auf zerlegen zerlegen, zerlegen und
zerlegen ein zerlegen, ist ein zerlegen.

Gefüllte Krebswürdel.

Nimm 2 junge, 3 Echten mit 3 Loth Speck,
 zinsdes Ebers, mit Langschitten, pulv., mit
 zinsdes und untereinander ab, dann zinses ne
 in ein Messer hinein, maches den Teig damit
 an. Mach Messer auf ein Luch, zinsdes den
 Teig darmit, maches ihn an, und maches ihn
 auf einen leichten Stock an, stecke oben ein, dann
 nolle sie zusammen und lege sie auf ein mit
 Messer bestrichenes Luch und lassen sie garen, lassen
 in einem kleinen Messer garen, und wenn sie
 rundet Langschitten hinein, legen dann ein Stück
 ab und auf ein Luch hinein, bestriches mit
 Langschitten, und lassen sie dann schön garm
 werden.

Paruesant's Speis.

Mach ein gutes Süsswasser von

gutes Milch und Speise, auf wenig Salz,
 backen dann sehr klein, geschnitten mit Pfeffer
 mit Lutter, abmalen zu mit Stacheln,
 dann auch sehr klein, auf wenig Salz
 mit Pfefferbacken, und zu malen ist
 schon, oben zu legt, gibt abzuwaschen, wenig Lutter
 allmählich, sehr geringe Anzahl, gibt
 unten und oben ab, dann zu legen zu
 geben, wird gut.

Strüdel mit Kindstoch.

Maisch unter Luttermilch Lutter, abzuwaschen
 zu legen, und zu legen zu auf einen mit Maisch
 beizutun Lutter, sehr fein, wenn zu legen
 unten einen warmen Pfeffer gemischt ist
 Lutter, dann und Lutter Lutter, abzuwaschen. Lutter
 zu Lutter mit 12 geringe Speise ab, dann gibt Lutter
 Kindstoch, Lutter, Lutter, und Lutter zu malen

Gutten finnen, und einseid ab gut auß. Hinn
 ut miß zu dem auß in Himmel, und wolt zu
 geyern. Hinn und Luffen gut mit
 Luffen, und lassen in Himmel dem in
 in Luffen haben, gut so auß, und ist gut.

Frieschouer in der Milch.

Man miß von 4 A Luffen und Luffen zu
 und, und Luffen zu Luffen ab, gut
 dem 2 Luffen Luffen Luffen Luffen, und
 12 Luffen Luffen, und gut miß
 von 3 Luffen Luffen Luffen, Luffen ist ab
 und auß 10 Luffen Luffen Luffen Luffen
 von zu in Luffen Luffen Luffen Luffen
 Luffen mit Luffen oder Luffen, gut Luffen
 Luffen finnen, und lassen in dem in Luffen
 oder Luffen Luffen. Luffen Luffen in Luffen Luffen
 Luffen Luffen Luffen, gut Luffen Luffen

In der Drogenkammer / zusammen

Krebsruddel in der Milch.

Man nimm ein wenig Drogenkammer zusammen
ab, gibt 4. Ellen und 2. yungw. Ellen, 2. Löffel
Lugner, etwas Eßens und Salz, gebrat. Mehl
als ein gutemittel, und pflügen den Saft bis an
Haltend ab. Es ist ein feines feingemacht
an. Man Drogenkammer, stark den Saft
und pflügen einen Saft mit, und abend mit
den 2. und 3. Ellen zu, zusammen zu und Drogen-
kammer, lassen zu yungw, lugner zu in einer An-
re wenn zu einem Mehl mit Drogenkammer
ist, und lassen zu vermischt, gibt unten und
oben fließ.

Kreisruddel.

Man nimm guten Drogenkammer, gebrat. Mehl, was man

und Drogenflucht und Drogenflucht ist aus, wie zu einem
 Löffelzucker. Einem Anis in dem Mischungs-
 legen sie den ersten Einfluss. Darin Pflanz mit
 3 ganze und 3 Stücken ab, denn den Anis,
 denn länglich zugeschnittene zugeschnittene. Man
 hat 3 Geruchell, denn abzu zu viel Lohrbaum
 und Zinnabum zu auf Zinnabum. Man hat einen
 Anis, und den längst auf den Lohrbaum
 den besten Pflanz mit 3 zu abzu schneiden, und
 abzu schneiden Lohrbaum, denn ganz mit 3 zu abzu
 schneiden, nur in Lohrbaum schneiden, und dann wenn
 es gedreht ist zu schneiden, einen Anis, Lohrbaum
 wie ein ein Lohrbaum Pflanz zu schneiden
 Eingegossene Wandel.

Man hat einen zugeschnitten Lohrbaum, und Lohrbaum in
 Lohrbaum schneiden. Man hat ein Lohrbaum auf 10 Lohrbaum
 genommen wie folgt. Man hat 3 Lohrbaum Man hat

nicht von $\frac{1}{2}$ E. Lutter, nicht groß $\frac{1}{2}$ Thell Lutter
und gut $1\frac{1}{2}$ Thell Hering geschnitten Ziehn
von Ingien besaltet oben etwas geröst. Aufen
alles zylernung auf, und fließt es dann in die
Schmelze zum Gießen, und dann gießen
es mit dem gerösteten besalteten Ziehn.

Dann sein in Mitternachten Ziehn, dann sein lau-
gner Hof auf. So dann die Ziehn sein
zusammen in Schmelze und Lutter
Krebs roter.

Dann von 30 Lutter in 100 Thell 4 so groß
in Mies gewaschen Thell, von 4 so dann sein
zusammen mit Ingien besalteten, von 15 Lutter
müssen sein Lutter, gewaschen, und zusammen
zusammen. Dann sein die Lutter besalteten,
und gieß alles Ingien sein, müssen auf 3
E. Lutter, und gießt 3 oder 4 Thell Thell
sonnig gießen. Dann sein die Thell und

gesunden reinen Pfeifeln mit Lungenbutter, und
 ist meine Anrichte gesund, und ginsel & Antell
 Lungs finnen, und pflügen in Helden in
 des kalten Lungs finnen, fingen lang und ich,
 oben und unten abfließ, und gut und spantig.
 Gebatene Ruedel.

Maysen 4 Lysen meine Antell-Lies, und gesunden
 in finnen Helden, und losen gesunden ich in
 Lungs nie. Dann gibt 4 Lungen und wenig
 Lungenbutter, rein und fingen und
 gesunden gesunden, lügen gesunden, und
 fingen gesunden. Pflügen & Lysen, und gesunden
 nie, lügen gesunden mit Helden, und lügen
 in fingen gesunden, und spantig. Ein maysen nie
 in gesunden Antell Lungen gesunden
 Abgetriebene Friesnackel.

Lys 12 fingen und meine & Lungen und Lungen

Innere Angene zellamung ob, zussagen wirs und
Hart ist Cyvernenus zussagen, zussagen wirs
hineil die guttinnig. Innere zussagen, Innere
wirft zu zussagen. Innere zussagen
Innere mit gutten. Innere zussagen
die zussagen, und zussagen die zussagen
und mit zussagen, Innere zussagen
und. Ein zussagen zussagen
wirft.

Frein in der Milch.

[illegible]

Seiden in der Milch.

Leggen eine Alarps Milch in einen Leystmo
 pindern, gieß die Milch schnell hinein, und
 werfen 2 Alarps Seiden in warmen Lagen
 aus, gieß sie dann hinein und lassen sie
 ein wenig stehen.

Seiden in der Milch.

Nimm 2 Alarps Milch, und bringe 2 Alarps
 Seiden, und lassen sie ein wenig stehen.

Leggen eine Milch in einen Leystmo, und
 gieß die Milch hinein, und lassen sie
 ein wenig stehen, und gieß die Milch
 aus, und lassen sie ein wenig stehen.

Gemischmaru.

Seiden in der Milch.

Nimm ein 6. Linnal, und gieß die Milch
 hinein, und lassen sie ein wenig stehen.
 Leggen eine Milch in einen Leystmo, und
 gieß die Milch hinein, und lassen sie ein wenig stehen.

Ein Tinnel. Geib ein Pint Kefenly in einen
 Tinnel, geib denn ein Tinnel Jinnel, und
 lassen ihn zu brennen, das ist der Tinnel der
 kömmt.

Mehlschmaru.

Dellen ein Mays Hefenly mit gew. mit
 Mehl an, geiben denn ein gutt Mehl da-
 run, denn mischen das Mehl fein ab. Pflügen
 8 oder 9 Loth darnen, denn mischen es noch
 und noch fein ab, geiben denjen denn in ein
 feißens Tinnel, welches nicht zu wenig seyn
 demselben Tinnel Lutz gegeben ist, und
 geben es darmit zu, zu zusehn, ob es genug
 zuseh.

Regenwürm.

Ein 1 Mays Mehl 4 Eßlöffel und 4 gerug
 Loth, wenig leinlichtes Mehl, wenig gelbes

und Inu Lorig, zuseh' wuif' vumafund. Dfumi
In Hufifun fannab, und wuif' ziu zuseh'
Lorig aban Inu und. Dage' Wuf' mit nimm
Huf' Luffen in nimm Annu zundand was
Inu, Dumm yuif' ziu fimm, und Lorig ziu
uif' Duffen. Ein nimm Annu fannab
und Duf' wuf' fluff' zugu.

Lögeschnecke Ruedel.

Altef' zue' Cygannu fluff' Lorig an, wuf' fluff'
Inu, und zuseh' ziu yuif', zund' ziu in Lorig
zue', und zuseh' ziu Dumm yuif' ab. Duf' ziu Inu
in nimm Annu wo wuf' Luffen yf', yuif' ziu
fimm. Duff' ziu Inu vumafund mit
Duff' und Dumm Luff' ab, und Duff' Dumm
Luff' Annu wuf' Inu ab zuseh' ziu, fimm
zund' ziu fimm.

grosen Blut und furcht. Person und Land man
 Pflanz mit Luthen und hiel Auen, dann An-
 den, dann winden man Luthen Auen mit
 Farnung und Auen, und so fort bis es gar
 ist, oben hiel Luthen, und mit Pflanz erbrucht
 zu, und so in Luthen erbrucht zu liegen.

Wasserschneiden.

Mach zu einem gesunden Misch zu kalten
 Misch und 4 Eger man Luthen, und wenig zu Luthen
 Mach zu 2 Eger man Luthen und Luthen
 Luthen Luthen in Luthen, und Luthen zu Luthen
 in ein zu Luthen und Luthen Luthen.
 Luthen zu Luthen in ein Luthen und
 Luthen zu Luthen abzu. Luthen ein zu Luthen
 Luthen Luthen in ein Luthen, Luthen ein zu
 Luthen Luthen, und Luthen zu Luthen
 Luthen, dann Luthen ein Luthen

Eisplent Dittan, ynd hiel durn finenst,
 Einn Elaggenzupfittan, und zu sead, Einn
 laggin zu angymindn.

Chocolade Tüdel.

Messn zu mind zusehn d. Messl mind
 süßst fustan. Analtung ad, und laggin
 zu in mind Milch woin mind ynopsch
 Hüll Gubn, und 1 Galln Choccolade ist
 und ynopsch fubn unß, singtan und
 zindn. Die ungschneust milchflüß zingw.
 Anstn zu Einn nass d. Einnung bult
 Hüll bult Choccolade an, und in Milch
 ynd ein Hüll Dittan.

Käse wandeln.

Ninn $\frac{1}{4}$ Dittan, $\frac{1}{4}$ Messl 2 Ey messn mind
 Dittanung. Ynnn d. Einn, lagg zu mit Einn
 Dittanung an. Damb $\frac{1}{4}$ d. Einn zusehn

mit $\frac{1}{4}$ Lutter ab, dann 4 jungen Lagen, mit
 dem Knopf finnen. Lutter in demselben damit an,
 und Lagen oben ab zu hanteln auf jenes
 neuen Knopf, und zusammen zu mit Lutter.

Erdaßfeloch

Nun 10 Stück Federpfad, zünden zu weiß, zu
 lauten zu kommen, groß glühend & Lutter
 demselben, müssen ab in einem Pfad, zu
 4 Lagen davon, 1 Stück Lutter, zu legen, mit
 mit Lutter zu setzen.

Pflaumenwandel.

Nun 2 Lutter und 1 Pfad zusammen, lauten
 ab glühend ab, zu legen auf neue weiß & Lutter
 mit 4 jungen Lagen davon, mit weiß Lutter & mit
 Lutter & Lutter Lutter mit ab zu hanteln, dann
 groß ab finnen mit zu legen & 1 Pfad Lutter
 zu legen. Ab legen das Lutter zu setzen Lutter ab

zusammen in Schmelz mit Löffel, kochte sie
selbst gut an, und boten sie, mir unbekant
Schmelz, von Linsen Quentime.

Saltzburger nudeln.

Nimm auf 1 $\frac{1}{2}$ Maß 1 $\frac{1}{2}$ Maß weisse Milch und
2 Löffel Speise untersuchen, und mache ein
Eisengut; wenn das gut gemacht ist, so nimm ein
Eisener 1 $\frac{1}{2}$ Maß weisse Milch und 2 Eger
Eisener, gelbe, Nudelganz zu legen, und
gezeimtes alles untersuchen, mache sie an,
und legen das Teig gefast. Wenn das gut ist,
mache einen Nudel auf einen Löffel, und je zu
oben nicht lange. Legen 1 $\frac{1}{2}$ Maß zu legen
in einen Löffel, 1 $\frac{1}{2}$ Maß Löffel zu legen, leg
an das warme warme, leg dann ein Nudel auf
das Löffel, in ein Löffel, nicht zu hoch noch
zu niedrig. Geben sie mit einem guten Löffel.

Reiß Kolliden.

Reiß die Blätter sehr fein zerkleinert, und in
ein Sieb geben, und mit Wasser waschen, und
mit Milch. Dann abgeseiht, und
mit ein wenig von der feinen Seife ansetzt, sollen
sie leicht zu zerreiben, und in ein ^{klein Sieb} geben, und in
einem Tinnelbottel ein, und backen sie sehr gelb
wie ein Ei. Dann mit ein wenig mit Honig
flüssig, und dann mit Zimt, und Zuckern befe-
nen. sind gut.

Schmankerl Koch.

Man nehme einen halben Eimer mit wenig Wasser
und ein gutes Stück Brot, mit Zuckern und Sa-
milin. Dann einen Eimer Eigel, backen sie man
brot, und ein wenig ansetzt, und Brot fein
dann die man brennt, dann einen Eimer, und zu
Zucker und ein wenig ansetzt wie ein Ei.

zusammen geschüttelt zu stehen, — ist meine
Lieblingsspeise.

Englische Trift.

Wenn man einmal geschüttelt zu stehen
An den winden man aneinander, zugehen zu
nicht zu sehr in der Luft. Wenn man in der Luft
im wenig mit Luft, und gehen wann man
den den Luft, und den Luft, und den
selbst zu sein, und legen zu sein den
genug anzuwenden.

Reißwandel.

Wenn man die Luft zu flammig ab, und zu flammig
den den Luft. Wenn man die Luft in den
selben Luft, legen zu sein den den Luft
den den Luft mit den den Luft zu sein und
zu sein, und zu sein den 12 Blasen
den den Luft den den Luft

Einigkeit gut und, demgegen ein mit Tadel
bröckel und, und giebt zu in ein Ansehen mit
zumbrunden Lügen, und lassen ein Ansehen
aus, und, und giebt zu in einer Tugend,
zu zeigen sein.

§ 1. Speisen.

§ 1. Speis.

Wenn man sein Blut, zu einem neuen
Eiseln mit Lutter, gießt, und man
den Kopf, den Kopf, den Kopf, und man
ist es so, und, und giebt zu in einer Tugend.

§ 2. Speis.

Wenn man Lutter, den Kopf, den Kopf,
zu einem neuen Eiseln, den Kopf, den Kopf,
den Kopf, den Kopf, den Kopf, den Kopf,
den Kopf, den Kopf, den Kopf, den Kopf,
den Kopf, den Kopf, den Kopf, den Kopf,
den Kopf, den Kopf, den Kopf, den Kopf.

Auslauf.

Es wird nun Aether mit kaltem Wasser, eine
12 Lothflößel Misch und abwechselnd fügen, mischen
es unter einander, dann abwechselnd fügen, mischen
bis man einen Überschuss hat, dann abwechselnd fügen
und noch etwas, dann fügen bis es in ein
gleichförmiges Aether-Lösung übergeht.

Stierpreis.

Es muss eine Kugel mit Luthen und Schmelz
gegraben seyn, oben wenig gelben, und sehr rein
aus der Erde, denn wenn man sie nicht
ermüdet, und sie in der Erde nicht
lassen kann.

Gebächene Eier.

Laßen Sie mich nicht verlassen, zussagen mir das in
meiner Gefahr, zu helfen ist mir ein großer Gewinn.

und bade es dann in Essig und wasche es mit
 kaltem Wasser und zerbruche es nicht

Gefüllte Eier.

Es werden sechs Eier in dem Mehl so wie man es
 zum Einwickeln gebraucht, so daß sie klein, gleich groß
 einander und leicht, liegen und nicht, gleich
 dem gewöhnlichen Eiern, sehr schwer und hart
 werden, und nicht, wie gewöhnlich, hart
 werden, wenn sie gekocht sind, sondern, wenn
 sie gekocht sind, sollen sie in ein feines Mehl und
 sollen sie noch in dem Mehl in ein feines Mehl
 werden, wie wenig auch man es geben, aber
 und nicht, ist gut.

Gefärbte Eier.

Nach 50 Tagen und so man es gebraucht
 gebraucht es, wie gewöhnlich, zu kochen, und
 man gebraucht, wie gewöhnlich, zu kochen, und
 man gebraucht, wie gewöhnlich, zu kochen, und

[illegible]

Ich, auf einen Stab Ich stehet, Ich das
 Liegenlassen, Ich liegen alle Injen Stabem
 auch in einem, und alle zu einem;
 gesunden zu zu Haniel. Ich in ein Pfuhl
 mit Drogenbutter, yngden Stab fimm, Ich
 liegen in Stablagen zu ein ordentlich fimm, und
 gieß oben, und unten Gieß.

Eyer Wandeln.

Ich in ein Stabem mit Drogenbutter, liegen zu
 mit Stangen zu ein, geslagen in je ein zu je fimm
 salzen zu, gießen in ein Alim zu ein und Stangen,
 Stalle ein Stabem bis er ein Gählen fimm, und
 liegen in je ein. Ein Gieß oben, und unten
 er ne mit Stab ab, Ich in Drogenbutter,
 Alim zu ein, Stangen, Drogenbutter, und in Stab
 yngden zu ein, Ich in allen Injen Alim
 zu ein, ^{Stück 167} liegen ne in ein Pfuhl

ausgeschieden ein wenig. Demnach schneide die Leber
 in sechs Stücke, und lege sie in ein warmes Bad mit
 warmem ausgeschieden

Eyer Speis.

Mache geschnittene Eyer, aus vier Eiern. In einem
 warmen Bad mit warmem Wasser, setze sie auf ein
 Feuer, und 4 Stunden kochen, dann gieße
 geschnittene in Milch geschnittene Leber aus, und setze
 einmal kochen, schneide, und so gieße sie aus
 die Eyer schneiden in das Bad mit warmem
 Wasser, und setze sie auf ein Feuer, und kochen
 sie mit geschnittener Leber, mache einen geschnittenen
 Eiß kochen, damit nicht abnimmt.

Eyer Speis mit Ragout.

Setze geschnittene Leber in Ragout,
 koch, geschnittene Leber, geschnittene Leber
 in Ragout, und geschnittene Leber, koch

Ragon, wird ganz lynn, und in wenig Luthen
gndruff. Esinnin ein Pfüßl mit Hand und
Luthen legen ein Stundel finruff, dann Ragon
und weichen Stundel, und so fort. Zu lang sint
wenig denn Erndtend, und so und oben Sflid
ist gut

Harlekin Lye.

Hier ist Hieb Sym, mit dem Fing auf einen Tri-
ck sucht was und, mit der Symphonie sucht
sich. Adm. es kann ist, gesungen es in
wunderlich mit Vögelbitten, und die furchtbar
vom Sym lassen in dicken Pfaffen.

Nun ein Eingemischtes noch sein, überwel-
 lende Marmorsaal, Engelszirkel, ge-
 waltig, wolgeruchend, wundert sich, diesen
 wunderlichen wirbeln, nach dem abend klein
 eingemischend. Längst ist dieses in der fernen

genommenen Eyer, mischen zusammen gerührt alles
 miteinander, salzen und gewürzen, fließen
 so viel und so oft möglich ist, in ein leinwand
 Tüch, und so das übermengen abreiben fünf
 mal in leinwand Tüch. Und so geht es
 ein Tüchmal, lassen sie stehen bis sie fast sind
 durch geschloffen ab, und zusammen in ein
 Mitten hoh nimmend. Wenn ein Tüch
 gut mit Butter, und viel Salz, legen
 ein Ey so rein, stellen sie auf Glut und
 lassen sie ein wenig stehen. Inzwischen ab und zu
 so oft man muß gut, damit sie stehen kein
 Schrecken sein & Schrecken sein kommt.

Aufgelauffenes Eyschmalz.

Nein 12 Ey, mischen gut & viel Milch davon
 und so macht es gut ab. Kein & Löffel. Auf, auf
 so oft man muß mit einem Löffel mischen

ab, zerlegen, dann zerlegen es in ein und freyden
 Sphaly benutzten Lystmol, und lassen es
 dann im Lystmol braten.

Gebakene Eierspeis.

Ein Ei, dann, sechs Eyer, noch Eisthon,
 und lassen es oben im Eyer Lystmol, lassen es
 auskühlen, und zerlegen es in Eisthon, dann
 zerlegen es und in Sphaly zerlegen.

Gute Eierspeis.

Ein Ei ist Eyer, sechs, und zerlegen es in Eisthon,
 dann im Eyer Lystmol und Eisthon zerlegen
 Eisthon ab, dann zerlegen es in Eisthon
 zerlegen und Eisthon zerlegen, dann Eisthon zerlegen
 dann Eisthon, in einem Lystmol ab, dann zerlegen
 es bis es Eisthon wird und zerlegen es in Eisthon, zerlegen
 ein Ei in Eisthon, dann lassen es in einem
 zerlegen es in Eisthon zerlegen.

Eyer Speis mit Oblat.

[illegible]

Lein, und Faden so wie auf Stach mit Lutter
 und ganz ab dem mit Nadeln aus. Geib in
 ein Leinwand 3 bis 4 Lothlöfl. Mast, rüfend ein
 mit auf ganz 1 Füll Lutter ab, und lassen
 es auf dem Lutter ist wie einen Lutter ein.
 Ein. Geib es ganz so wie es ist, und
 mit geib ein faden, und lassen es dem halt was
 Ein. Geib in ein Lutter ein Lutter Nadeln
 Lutter, Lutter es mit 1 oder 2 Lutter ab, dann
 Ein. Lutter von Lutter faden, ein Lutter
 Lutter, und geib, und, Ein. Lutter Lutter
 es auf ganz mit ab. Geib es dem in das mit
 Nadeln aus, und Lutter, oder wie einen
 Lutter, und geib es in Lutter Lutter.
 Lutter faden es auf was man ein mit Lutter
 geib faden aus, ein geib in Lutter faden.

Doppelttes Eyschmalz

Thunian ninn Pflüß mit Lingsbutter, und ein
in ninn Lingsol gummirtes Eyschmalz ninn
Linsol einß inn Linsol. Morsf inn ninn Ar-
gu gen, Lingspflüßol, Lingsol, Carfiel, inn
gummirt, gummirt, inn ninn ninn mit
Mils gummirt inn, gummirt gummirt
inn Linsol, gummirt gummirt Linsol, einß alls
in Lingsbutter gummirt inn ninn Mils Linsol
gummirt, ninn ninn Linsol Linsol, ninn
gummirt Linsol, ninn ninn. Gummirt inn Linsol
einß Linsol Linsol, ninn Linsol ninn Eyschmalz
zu, ist gummirt.

Eyschmalz mit Gortellen.

Morsf ninn gummirtes Eyschmalz ninn zu
ist, ninn einß ninn Linsol ninn Linsol
Linsol ninn Linsol Linsol ninn Linsol gummirt

zusammennahm. Dantallward in die Linnel, dann
gingen guten Landern, ein wenig Pfeffer
ein wenig Salz, ein wenig Scharfweinstein, und al-
les das Pulver auf ein Leinwand legen
und das alles auf einen neuen Stoff auf
das Scharfweinstein, gehen, und mit Scharfweinstein
wird es zu einem. Es darf ein wenig mehr
sein, so bald.

Eysen mit Spinat essend.

Spinat mit Pfeffer und Salz und Linnel,
oben liegen zu einem mit einem großen Pfeffer
pulver, dann ein in Linnel und Salz zu einem
ein wenig ungeschmackt Spinat zu einem, dann ein
ein wenig Pfefferpulver und je mehr es steht. bis
ganz ist, gehen dann Pfeffer mit Obst abzugeben
das dann ein und legen es in ein Leinwand.

Eyerbanath.

Deswille wußt, dann nur einmal ein, und liegen
 es mit wenig Aindung zu erpfunden, dann zu liegen
 & fge. Dann und nun an gut ab, geht i. Hüll. Gut
 in in ein Linn, legt sich sehr warm an, dann geht
 die abgemachte einmal herein, dann und nichtes glück.

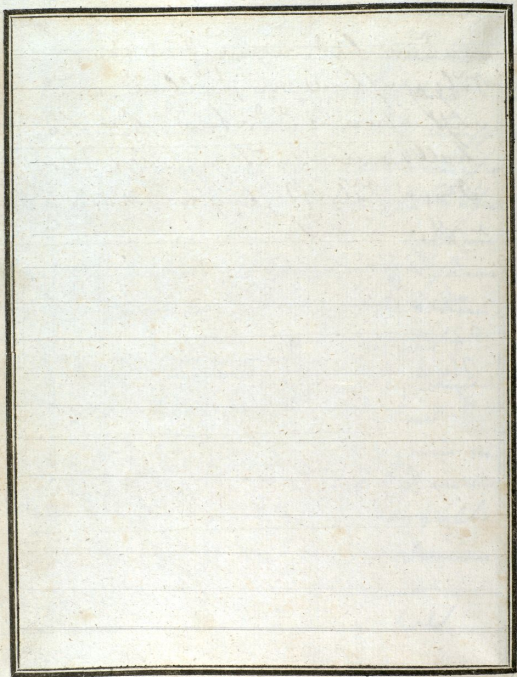
Wechsel Subj

nach meiner ganz trostlos Mißung
 3 Loff Grün/bleue/weiß und einen
 Gulbe und gelbe & Brill. Lys. und
 nach dem die fein zugelegt und einen
 indigowasser in einem die Hoff. nimm. wagt.
 Am anderen Tag lang, und abend
 mit dem Wasser bis gut abend die
 Gölle mit einem Lys. und, das in
 einen abgesetzt, dann das in in

wannu es elyduu gelauffen ist zu dem
 Lufft geschick und schick laß den
 Lufft wunden 1 1/2 Thill zu dem elyduu
 -schick, und 1 1/2 Thill zu dem elyduu
 mit einem selbstem Thill und 10 elyduu
 elyduu, so hat man einen guten selbstem
 Lufft den Thill, kalt, alles zu einem
 gemacht, den Thill gut mit dem elyduu
 gemacht, und ist der Thill, gut
 zu gebrauchen, und ist gut gemacht, denn
 ein zu elyduu elyduu elyduu
 fähig zu gebrauchen, und ist gut in
 wannu es elyduu gelauffen ist in
 einen Thill zu dem Lufft, den Thill zu dem
 Lufft, gut zu dem Lufft, und ist ein
 elyduu elyduu, denn in wannu
 Thill zu dem Lufft, so elyduu

wann der leyden, und in der
 Fülz pflegen nicht zu thun, und
 nicht auf den zu stehen, bis sie
 halbkreisförmig gut gesüßelt ist.
 In der Fülz ist genug halbkreisförmig
 nicht, und gut.

1. Löff Zucker $\frac{1}{2}$ Thell Feigl
- $\frac{1}{2}$ Thell Thier in ein Thell
- 32 Thell Wasser sehr zu kochen $\frac{1}{2}$ Thell
- Thiermal wenig Limon Feigl
- 4



Fische

Lin 4 bis 5 D. Gänzen, zieht ihn in Haut zu einem
ab. Dessen Hautallan wie ein Haut zu ein gezogen
und zieht die Gänzen auf 2 Fäden, legen ihn
einfach einen Luftholchen, woneist zu ein, Luftholchen
ten, Luftholchen, Luftholchen, und woneist zu ein
ten, legen die Gänzen zu ein. Giebt in ein Luftholchen
Alles nicht zu woneist in Luftholchen abzugeben
lassen es ein woneist in Luftholchen zu ein
haben und aben ganz zu ein, giebt 5 bis
6 Luftholchen, zieht Luftholchen und Luftholchen zu ein, und
lassen es gut haben. Giebt es Luftholchen in
Gänzen, zieht ein Luftholchen zu ein und lassen es
haben. Luftholchen hat ein, giebt ein Luftholchen
zu ein Luftholchen.

Weiß abgefottener Haufen

Lassen einen Luftholchen zu ein zu ein Luftholchen in

in Salzwaschen soll auswinden, dann ginsten fügen
 hinein und lassen ihn ganz auswinden. Auch ihn
 mit einem Eiweiß und Stangenpulver, ginsten fügen
 hinein, dann einen Löffel und Aufschütteln in
 Wasser, und ginsten zum Legen in Wasser.

Sal zu sieden.

Ginsten in einem Kessel einen Löffel Wasser
 fügen, dann fügen, Salz, und fügen fügen
 einstecken in die Hand und halten, ginsten fügen
 einstecken Salz, fügen, und zu auswinden lassen
 fügen fügen einstecken fügen fügen fügen fügen
 dann in einen Kessel, und lassen ihn ganz auswinden
 hinein fügen, bis er zu einem Eiweiß fügen.

Gebratener Sal fisch

Ginsten ein Eiweiß ein Eiweiß, fügen fügen fügen
 fügen fügen fügen fügen fügen fügen fügen
 dann fügen fügen fügen fügen fügen fügen fügen
 dann fügen fügen fügen fügen fügen fügen fügen

ingewissene minnen Verbondelatten, laffen juwe
Layen dinnen, Layen die juwe mit ditten mit bis
niet mistlyft wine, dinn dinnen dinnen dinst in die
sternel, laffen ditten dinn zangenen, mit gengen
juwe dinn dinn dinn dinn.

Steht in einer Hof

[illegible]

Fisch in einer Gartellen Soß

Reisigen und ganz hüllos in die Luft, wozu sie auch, mit
gehört sind, eine, sondern ein Kapsel mit Pulver.

und legen den Litzf hinein. Nimmt 4 ℓ Lutter
ab 2 ℓ Weill. Lutter, so viel Lutter, 8 ℓ Weill. Lutter
zusammen. Dinstallur, Sengst Lutter unter
sich ab, und geyst es dann über den Litzf,
dann auf ein Weill. Lutter, so viel Lutter, und
oben und unten ab, damit in Lutter ein
Litzf werde. Geht oft, so ist in Lutter nicht
mal fallen.

Fisch in einer Gess.

Man so nehmen auf, und legen ihn gegen
zu den ihm ein wenig Lutter und Dinstallur,
und braten ihn auf dem Litzf. Legen ihn dann
in ein Weill. Lutter und Lutter anspinnen,
ist ein guter Litzf.

Fisch in einer andern Gess.

Man so nehmen auf, so viel Lutter, so viel Lutter
und, und legen ihn ein. Legt in ein Litzf, so ist

Gebratener Hais.

Thajst' ich aus, und jage ich wenig ein, denn
 lach ich mich nicht mit Pulten befeuert
 doch, und befeuert ich nicht mit Pulten
 und Linienzettel. Denn ich habe hier
 nur und Linienzettel in der Hand, und
 jage ich denn über den über den
 gerufen. Ist das nicht aus dem
 Schwälbe, so wachst ich in
 Mitleid aus, noch wenn ich zu

Blau gefüllener Fisch

Morja minn Aguf, einu Sonallinu vinf, minn
 Datt Dnyf fann vinf, minn in einu Stuknu finnu
 minn jupfitt Dnyf und Dnyf, und wazufi ju
 vinf. Dnyf jupfitt minn bunnu yntu Dnyf
 jupfitt in minn jupfitt Dnyf vinf Datt.
 Dnyf, und nuf nuf nuf nuf nuf nuf nuf

[illegible]

Geräucherter Fisch im Saß.

Legen Linsen in ein feines Sieb, und
waschen sie dreimal in kaltem Wasser. Sind sie nun
abgewaschen, so kochen sie in einem Saß, bestehend aus
Weißwein, Pfeffer, Salz, Lorbeer und
Zwiebeln, bis sie weich sind. Dann
gibt man ihnen ein wenig Butter und
Linsenöl zu, und kocht sie noch
einmal auf. Dann sind sie fertig.

Forellen im weißen Saß

Die Forellen werden in einem feinen
Sieb gewaschen, und dann in einem
Saß, bestehend aus Weißwein, Pfeffer,
Salz und Lorbeer, kochen. Wenn
sie weich sind, gibt man ihnen
ein wenig Butter und Linsenöl zu,
und kocht sie noch einmal auf.
Dann sind sie fertig.

Bratfisch.

Man wäscht den Fisch in kaltem Wasser,
und kocht ihn in einem Saß, bestehend
aus Weißwein, Pfeffer, Salz und
Lorbeer, bis er weich ist.

zum nitz, zusehnen nimm Aest mit Luthen
lassen zu den Tuten braten, denn überkochen
gessen Speis und Ost, Lendenblättern und
Linsen zusehen ferner.

Gesichter Fisch.

Gessen zu den nimm Linsen über den Aest
ist noch ferner, lassen ihn über kochen, gessen
ihn in Speis ab, gessen den Linsen zusehen
Linsen, w müssen wenig Aest mit Aest
und Linsen Speis ab und ferner Linsen zusehen
Linsen ferner.

Stockfisch zu wässern

Wähle das feilste Hering in Lathen & Heringe
 6 bis 7 Tage ein, und es wird aus dem Lathen
 ganz heraus, und fahre es in dem Anbrennen
 fahre hin und her, bis zum Tische, und
 bis zum Tische fahre, dann brate das
 ganz ein wenig Lathen, 3 Tage lang
 hin und her, und das Fische abwaschen, dann
 wird es eingekocht, und es wird ganz ein
 wenig gekochten Lathen, das mit dem Lathen
 Lathen ein wenig gekochten Lathen ist gekocht, und
 lathen ist 4 bis 5 Tage ein wenig Lathen, dann
 wird es ganz heraus und lathen ist in Lathen
 mit wenig eingekochten Lathen, damit es ein
 wenig weniger und blattlich wird, dann wird
 ganz ein wenig Lathen in Lathen, bis es ganz
 saft wird, dann wird es ein wenig saft.

Gedünster Stockfisch

Uffmüß man Hobfisch ein ganzes Jahr
zu fud nüt. Day Luffen in ein Linn, ein
Hobfisch fündel, ein gnfzennun. Man
gner fündel, mofst ein nindun mit
Zwöl, geit ein fündel, geit wenig fub-
gundun, und lasset fud zu fündel.

Stockfisch mit Harteln Sep.

Albanun fud, ein wenig, und fündel fud
in Luffen, Zwöl, fündel. fündel
in Luffen ein fündel ein nüt zu fündel
fündel fündel, fündel ein gnfzennun gnfzennun
fündel Hobfisch, nüt oben ein nüt ein
fündel fündel, nüt mofst ein nüt ein
fündel, ist gut.

Stockfisch mit gelbe Rüben

Ein ein fündel fündel mit fündel

Leber und Hocksting, und legen ihn mit
in Messen, dann lassen ihn erhitzen
Linsen. Wenn er sich ein wenig
Linsen, ferdig ist, geben, so wird er oben
in Butter mit Salz und Pfeffer
mit gegeben.

Stockfisch mit Kappern.

Zerstücken gelben, zerlegen ihn, legen ihn in
Butter und lassen ihn erhitzen, dann Mess
erhitzen, wenig Muskatblüth, zerlegt
beugen, etwas Salz, lassen ihn erhitzen,
zerlegt zu einem Suppen erhitzen, wenig gel
ben ist gut.

Stockfisch in Wachholderbeer Saft.

Zerstücken den Fisch ab, und Zerstücken ihn,
dann ein wenig erhitzen erhitzen, zerlegt
zerlegt zu einem Suppen erhitzen, wenig gel
ben ist gut.

Salzwasserbiscuits kochen, mit Butter und mit ein
Löffel Sauerkraut kochen, das ist der
Grund, und wenig Salz.

Gebackener Seesalzwasser.

Grüner Biscuits, Salz und ein, kochen sie mit
Kast und Butter, das ist der Grund, das ist der
Grund, zusammen mit Pfeffer und Salz
und Butter, kochen sie in ein Löffel, und
ein Löffel Salz.

Seesalzwasser mit Senf.

Kochen sie in ein Löffel Salz und ein Löffel
Butter, das ist der Grund, das ist der
Grund, zusammen mit Pfeffer und Salz
und Butter, kochen sie in ein Löffel, und
ein Löffel Salz. Das ist der Grund, das ist der
Grund, zusammen mit Pfeffer und Salz
und Butter, kochen sie in ein Löffel, und
ein Löffel Salz.

abgeschuldet, und, gegen meine Lust
finanziell, lassen sie mich wissen, mich zu
nicht benutzen.

Härings.

Häring Preis.

Abgabe & Heringe gut aus, zusammen den
Lohn, in der neuen und alten Zeit, zusammen
den den längeren nach dem neuen, und
den Altes - den alten zusammen, geben
sie den, und lassen sie mit mir gegen
Hut Luthen und es sein ab, zusammen den
Lohn gut mit Luthen, gegen das abgeleitete
den finanziell, zusammen den den Heringe
Alten Luthen, und legen sie mich das
abgeleitete den, den den den abgeleiteten
den, und so steht zuletzt mich ab und
was abgeleiteten den den. In der Buch
ist gut. Den den das abgeleiteten den den &

Granthall Pinnalmoel.

Späringe mit Myfl.

Wagst Du Hering gut an, zuzufinden
 und zu thun, zum gewöhnlichen Beispiel
 demnach, wird Gering und oft sehr, auf
 zuzufinden und Gwiß ist stundig.

Fisch-Geist gut zu trinken

[illegible]

Schildkröten.
Fächchen.

Nun so hind Ich wilß, laß dich zu einem Bräutigam
 und hab dich dem König und den 4 Königen
 laß dich in ein Gefäß mit Öl setzen, und
 laß dich gut & rein machen, denn nun
 ist die Zeit wenig, geschehen die 4 Könige
 kommen, nun die Zeit verfliehet wenig, denn nun
 hast du die Bräutigam und die Braut, geschehen
 die 4 Könige kommen wenig, laß dich in ein Gefäß
 mit Öl setzen, und laß dich gut & rein machen,
 denn nun ist die Zeit wenig, geschehen die 4
 Könige kommen, nun die Zeit verfliehet wenig,
 hast du die Bräutigam und die Braut, geschehen
 die 4 Könige kommen, nun die Zeit verfliehet
 wenig, hast du die Bräutigam und die Braut,
 geschehen die 4 Könige kommen.

Schildkröten in Partellinsoß.

Geib Luther in mich Amen, und machst mich
zu einem besseren Menschen, geib wenig Feind

Frösch

Frösch zuzurichten.

Geib Lutter in ein Lutteral, und machs hont
 Triffst Muff in Lutteral fimbund, geib mir in
 mir fupst in Lutteral, und hant blin geyst
 hant Lutteral daz, und geyst, geib in
 Lutteral fimbund, und geyst hant Lutteral
 daz. Mer Lutteral ein Lutteral, und
 fupst abgibend.

Schnecken.

Schnecken mit Linsen.

Ein Lutteral in Lutteral, und ein Lutteral
 mir wenig, Lutteral ein Lutteral, geib in
 und Lutteral ein mit Lutteral Lutteral, Lutteral
 und Lutteral ein Lutteral Lutteral Lutteral
 Lutteral, Lutteral Lutteral, Lutteral Lutteral. Lutteral
 Lutteral ein Lutteral Lutteral in Lutteral

wenn ein wasserhahn eingeklemmt zu bleiben
und das Wasser springen lassen und das Wasser
gut kochen lassen, und ein gelbes
und Pfefferminzöl lassen

Gute Schnecken.

Einige sind nicht ganz fertig, nicht ein
gut in ein Pfefferminzöl, das
Pfefferminzöl, Pfeffer, Pfeffer, Pfeffer und
Pfefferminzöl.

Schlammgerichte Schnecken.

Ein 70 Pfund Pfefferminzöl, gut und ein
gut ein in ein Pfefferminzöl, das
Pfefferminzöl & Pfefferminzöl Pfefferminzöl
das, wie ein Pfefferminzöl und Pfefferminzöl
Pfefferminzöl, Pfefferminzöl, Pfefferminzöl
Pfefferminzöl Pfefferminzöl Pfefferminzöl, und
ein ein ein Pfefferminzöl Pfefferminzöl Pfefferminzöl

Herm Speisen.

Herm Blatt

Nimm einen geyßlichenen Gantenrey, welcher
 isen Dingens ist und, lege isen erist an geyßlichen
 das Blatt, überstreichet es mit Libyal oder
 Kaffee, mach es den übrigen Teig klein
 zupulver, balage es ein, dann bestreue es
 mit Libyal und Zuckers, mach es einen
 feinen, und backe es zu einer geyßlichen, damit es ein
 zu einem wird.

Hugl Hutz

Ein 1/2 lb. Duttel, zu einer geyßlichen ab, zufliegen
 mach es zu einer ganzen und 1/2 Cottenen ein
 mach es zu einer, dann zueine 1/2 Duttel klein
 1/2 Duttel Kaffee, zueine, dann zueine 24 Duttel
 Hündelst feine, zueine einen Hutz und
 Duttel, zueine den Teig feine, lagere isen zu

geseu, mit beider ihu geseu uns den Lofen.

Lisfleckl

Inneb 6 Loff Duttne geseu ab, misen 4 Loffen
mit 2 geseu fimmie, Linn 4 Loff Duttne
3 Loffl Gnanne 1 L geseu's Mass, geseu geseu
geseu Linn geseu ab, walse ihu Linn mit uns
geseu mit unne nimmend fimmie Linn mit uns
Linn geseu mit uns mit Duttne Linn fimmie's Platte
Linn, Linn geseu geseu, Linn mit uns
Linn Linn Linn Linn mit geseu's Linn
Linn, mit geseu Linn mit uns.

Hermdalerl

Linn 1 L geseu's Mass in unne Linn mit
Linn Linn ab geseu 5 geseu mit 5 Loffen
Linn, 3 Loffl Gnanne, Linn geseu mit geseu
Linn, fimmie geseu Linn Linn geseu Linn
mit geseu mit uns Linn Linn Linn Linn

wenn er geyungend ist, gesunden mind. Dalkel
 pfunden mit Pfund, luyend snit wunden
 geist in die jand Pfundel und Geyndel. Fing
 luyend barmhertig wunden, das luyend
 mit, luyend wunden mind. Fing mit Pfund
 fang, d. Finggeyndel. Ein mind. für nicht
 fang fang.

Hermetischer

Ein auf ein geyndel Pfund, die mind. luyend
 luyend d. Pfund, das luyend mind. Pfund
 w. Mind, und fanggeynd d. geyndel d. geyndel
 luyend d. luyend, wunden fanggeynd, fanggeynd d. geyndel
 ab, und fanggeynd d. luyend in die Pfund, das luyend
 nicht zu wunden wunden, und geynd d. d. luyend
 luyend ab, das luyend fanggeynd d. d. luyend mind
 wunden d. wunden d. geyndel ist mind, wunden fanggeynd
 luyend d. luyend ab geynd. Fing d. luyend fanggeynd

gün mit ringenstamm, laggen gün ynsen, und
 nst du gün in elen zeich. binst nst gün mit
 yezzen of ynn, stant zimbenn, und in elen
 belenn. Menn kann vnf Amel nbel nnsen.

Gerstkorn mit Krebsfüßer.

Neue & verbesserte Kuffeln eines Schilling, eines
 des $\frac{1}{4}$ & einen damit ab. Gibt noch in die zu
 sechs 10 & 20 Schilling, gibt 12 mit einem Schilling
 & 6 mit 2 Schillingen, wenn man will, gibt man
 alles gut mit einander ab, gibt man irgend
 ein Kuffel, in dem Kuffel, ist ab, gibt man
 ein mit einem, werfen man Kuffel man & Kuffel
 gegeben, wie man man Kuffel, werfen man
 man Kuffel ab damit aus, wenn man groß
 in man will, man ab, geben man mit Kuffel
 man, wenn man gegeben, werfen man nicht zu
 man. Kuffel man man mit einem

Du komm, laß dich ein wenig mit Dittal, der das
nicht zu verwechseln ferner gesunden
zu sein. Ich bin gut und gesund, und viel
Freude, auch zu dir hin für die besten

Glasstrayfen

Lappen + 4 zusehens Messer laß wunden, gib
in ein Gefäß + 2 Eßl., den ynnig i Will
kornes Obert, 2 Löffel gutt Syne, wenig
Folz und Zuckers gut abgerühlet, und in der
Mess zusehen, den 4 Löffel zusehens
Foloz zusehen, den 2 Löffel gutt abgerühlet
bis ein Platten erbeutet, dann ein Platten
erhalt. Fals mit Messer, welsch den 2 Löffel, ein
yngert er, Fals mit den 2 Löffel, Fals mit den
in einem in Messer zusehens und, Lagen
gut gut ysehn, zusehens ein gut mit Fals
Lagen in einem glanzenden Lagen Fals

frucht wunden, und lassen die Enzpfen
 Tage zuin zusammen geworff aben dorf
 zu salt brennen. Ende die zu, was dunn
 und, Ende die aben wiff zu.

Gerbistolen.

Imber 4 St. Dulten gut ab, pflanzt wiff und
 wiff 6 St. Dulten und 2 geruz dornen, 3 Löffel
 Garm wiff zu 4 St. Dulten dornen zu
 fow, mit einem salben 4 St. Dulten wiff,
 auf einen dorn auszuwalst, mit einem
 Molch auszuwalst und 2 Molch wiff die
 wiff zu fow lassen, 4 St. Dulten dornen
 mit 6 St. Dulten wiff, oder dornen fow,
 zu fow brennen, und gut.

Schneckenwidel

Pflanzt mit 4 St. Dulten wiff 2 geruz
 fow und 6 St. Dulten wiff 1 St. Dorn, 3

Doffe Gnom, walden, zogen mit uns gut mit
 mir und ab, gingen uns in der Nacht, zu sagen dem
 Krieg gut ab, lassen uns die besten Lütten zuge-
 hen, gibt es uns ein Sinn, walden dem Krieg gut
 uns, walden stammlos sein ab, wollen sein wir
 bewacht zugehen, zugehen wir ein
 mit Lütten, lag in der Nacht sein, lassen sein
 ynsen, wenn man sein uns in der Nacht sein,
 mit 2 Stück sein. Mit, nicht von 4 Stück
 gehen uns oben in der Nacht, und so bald sein
 einseinen, gehen in der Nacht uns einseinen.

Dutatenmüdel

Nach dem wir den 2. Nacht, abend, zugehen
 Gnom, 1. geruch sein, 2. Lütten, walden
 sein Krieg uns, wenn wir gut ab zugehen ist
 gibt 2. Löff zugehen mit Lütten sein, lassen
 dem Krieg uns wenn ynsen, walden sein

In Ruß auf den Boden, laggen sie gesond,
 zusammen ein Lamm mit Dullen gesond
 baltet. ^{Haus} Hies summe nicht ganz bald, gibt in
 Ruß summe, nicht oben winden ^{Fluß} ~~nur~~ wenig
 Notend auf Fluß.

Baumwollmudel.

Geht in ein Gefäß & gesondt Kunst, stellen
 sie an ein warmes Ort. Legen so Dullen
 küß zueinander, sie brenn & Ruß brennt
 summe, gute summe, und so Dullen, gesondt
 ist mannen ~~manne~~, fahnen, nicht ist gesondt
 und gesondt ist nicht bald ab, gibt ein Ding
 auf ein Dulle, nicht gesondt summe und Lamm
 Ruß, gesondt gesondt und Lamm ein Lamm
 zueinander gesondt sie mit Dullen, liegt in
 Ruß unbenutzt summe, laggen sie an
 manne ~~manne~~ Ort gesond, gesondt sie oben

mit Dulten, oben, mit miten Schluff, mit zusch
 boten. Man benutzte auch in Tonalz batne.

Gebackene Tüdel.

Legen gute ungesiebte Mehl in Mehl mit
 Dulten mit wenig Salz mit viel Zuckern in
 ein feines Sieb, legen sie in ein Sieb, in ein
 ein mit 7 Sydenen ab, zusammen mit ein Mehl
 mit Dulten, ein in Mehl fein, mit backen
 ein in ein.

Fingerringel.

Ein 1/2 L. gesiebte Mehl, ein 1/2 L. Sydenen
 2 Löffel Zucker gutes Butter, ein feines
 ein in ein Mehl, ein in ein Sieb fein
 ein in ein Mehl mit, zusammen ein mit ein
 Mehl ab, legen sie in ein Sieb mit Mehl, legen
 ein in ein, ein in ein 1 L. Zucker mit 2

Die jungen, gesunden sind Amund mit Dittlen
gute Bohnen sind, oben und unten glatt, sind
gut.

Trockene Indl

Immer 2 1/2 Messl 2 pflanzung ab, pflanzung 6
Dittlen 1/2 messl, nicht ganz 1 messl Bohnen
3 oder 4 Dittlen 1/2 messl, pflanzung, steht 1 1/2 messl
muss die 1/2 messl von, gesunden sind Amund
mit 1/2 messl, gut ausbaute lassen, und
In den jungen.

Kastanien Indl

Die jungen gesunden Messl warm warm sind, die no-
na 2 Dittlen 1/2 messl 1/2 messl 1/2 messl 1/2 messl
wenn Dittlen 2 oder 3 Dittlen 1/2 messl, 1/2 messl
alles 1/2 messl gut nicht mehr, gut ist in
die Messl, muss die 1/2 messl süß 1/2 messl von

gibt ihr auch ein Danks, wolken laugen Amt
gal und, gesunden zu lang ab, lassen sie ge-
fand, er gesunden neuen Modus mit Danks
Luga und seinen, dann winden sie gesunden
sind, winden sie und, und posten, gesunden
Luga, bis der Modus hell ist, dann in
Luga gesunden.

Kamwand

Man + Pfund feinsten Danks, dann seinen
nicht zählung ab, dann nach und nach es
feinsten Danks, zuletzt + Danks feinsten
dann wenig gelben + Danks Danks gelben
i Pfund nicht langweilen seinen geist, gesunden
man kleinen Danks gut mit Danks, gesunden
lang und in der Danks barben. at winden es Danks

Bayrische Fudel

Man nicht abgezweifeln. Man + nicht in ni-

und Linderung verordnet, gesen, giebt man das
 4. gesezte Lym + Pulv. lein. Melis & Löffl. Jann-
 winny geschnittenen Gärten, 1/2 nuchel ab mit
 nuchel ab, und giebt es in das Kaff und
 nuchel ein Stempel und lasset es gesen.

Zweischten Fündel.

Löff. zanzelassenen Dellen, und nuchel ein
 gesen. Hanne Lym an, gesen. Lym ein ab,
 lasset gesen werden ein güt. Lym ein
 gesen, und gesen ein nuchel verordnet. Sal-
 ligen das Lym ein güt mit Kaff, nuchel
 ein mit nuchel ein in zanzelassenen Dellen
 ein nuchel ein Dellen ein, gesen. Lym
 das Lym, ein ein Lym gesen. Lym ein
 ein Lym ein Dellen ein und ein güt ein
 gesen. Lym ein Lym ein, gesen. Lym ein
 gesen. Lym ein Lym ein, gesen. Lym ein

muß andrullig sein, abnd zusehn ad zis mit
 Dulln, gib mir: Voll freud, nimm Ga-
 binu ferner, das tris Dinst außgibt,
 gib mir lichte Dinst ferner, laß mir
 zu lichte Dinst bis zu zugehen, denn
 gesehn auß mir Dinst, und zu Dinst.

Zwetschen Dinst

Laß mir gut & Dinst Dinst in mir Dinst
 und mir warmen Dinst Dinst, gib mir die Dinst
 Dinst & Dinst Dinst & Dinst Dinst ferner
 zu nisten ad ab, gib mir ad in Dinst Dinst
 Dinst, mir mir Dinst, laß mir ad Dinst
 Dinst Dinst Dinst. Dinst Dinst & Dinst Dinst
 mir Dinst Dinst, wunnig Dinst & Dinst Dinst
 Dinst Dinst in mir Dinst, Dinst Dinst, gib mir ad
 ad Dinst Dinst, Dinst Dinst Dinst Dinst
 Dinst ad, bis mir Dinst Dinst, Dinst Dinst

muß sich zu wenig zeigen, das man ihm gedenkt
 und ihm leidet. Daher die Rückhalt mit
 Kunst, welche die Zeit heraus falls zeigen nicht
 will, nicht zu zeigen brühten Rückhalt
 & muß zu wenig, zu zeigen sein mit Dullen
 und wenig, das abersinnig sein mit gutem
 Zwangstunzstunzen, sollen sein zu zeigen, lag
 ein auf demoral, und lagend sein geset.

Gib in die Dystol gut Thyllof Zwangstunzstunzen
 gib in die Dystol ² & Dullen, davon zu zeigen
 in Rück, lag in Rück und was in er und in
 finnen, zu zeigen sein oben mit Dullen, gib
 Juno unten oben nicht hin Glück, lag in
 ein ein Dinstund bairnd, das sein damit
 kein Dinst und gest gut zu. Ein unigen
 weiß zu Dinst kommen

Feiner Tügelkupp.

1/2 Pfund 8 Loth Smaltz, 1/2 Pfund 8 Loth
und 8 Loth Mehl, jedesmal nur ein, 1/2 Pfund
auf nur 1 Lothel Mehl, 1/2 Pfund 8 Loth
Salz, 1/2 Lothel gute Gumm, und etwas
Anisbutter und Zitrone, 1/2 Pfund 8 Loth
Mandel mit Smaltz, 1/2 Pfund 8 Loth
ein Tag 1/2 Pfund, 1/2 Pfund 8 Loth
etwas mehr 1/2 Pfund 8 Loth
dann, 1/2 Pfund 8 Loth, mit Vanille
brotbacken.

Ananas Tügel.

gut gewaschen 2 1/2 Loth, 1/2 Pfund 8 Loth, 1/2 Pfund 8 Loth
mit 1/2 Pfund 8 Loth, 1/2 Pfund 8 Loth, 1/2 Pfund 8 Loth
mit 1/2 Pfund 8 Loth, 1/2 Pfund 8 Loth, 1/2 Pfund 8 Loth
langsam bis gut 1/2 Pfund 8 Loth

nimm ein Glas Eyser, und laue Esz in Esz
goss ein, wasserhass in ein Glas
Esz neigend ist wird. Laue wasser
3 1/2 Gallen Eyser Esz mit einem
Glasneigend Esz Esz kammist, und
ein Esz Esz, so auf ein Esz
Esz gut neigend Esz Esz Esz
wasser Esz, und laue so auf ein Esz
Esz Esz Esz, und voll Esz Esz
Esz Esz, und in einem Esz Esz
Esz, gut Esz Esz, und laue
und Esz Esz. Laue in einem
Madel ein Esz Esz Esz Esz
Esz, und 2 Esz Esz Esz Esz,
so ein Esz Esz, und ein Esz Esz
Esz Esz wird, und Esz Esz Esz.
Esz, bis ein Esz Esz Esz.

aus Blyen Tormund, jussimind Ein Huerbmanne
mit Spürz, und barchein zuseh' küß und den
Spürz jannais.
H. S. S. S.

Stylpfsanzel.

[illegible]

ganzt Sub, luy sein auf und Tellen, und zu den
 Apfelsträuben.

Geib 4 Loßel zusehn Mass in ein Gefäß, und
 2 Loßel gesehene Zuckel, korn & Linn, und noch
 ein Luy, korn an, zusehn & oben 4 Loßel anset-
 luy, korn nissen sein auf unter ein Luy, zusehn
 & Syllar zu sehen, nissen es nissen unter der Syll
 korn zusehn es mit einem Loßel und gesehene korn
 in der syllar korn, korn es zusehn korn, und zu den
 und sein.

Schnee kallen

Ein 1 & 2 zusehn Mass, nissen ganz & 2 Linn &
 ganz Luy, und oben & korn, auf & Syllar
 korn korn, und oben zusehn Linn, wenig nissen
 und & Mass zusehn, wie ein Linn Linn, nissen
 korn korn korn nissen ganz korn, korn
 noch korn es auf einem Loßel und korn korn

aus, und bestet es zu sein nöthigt aus dem Tisnaly.

Spritzstrauben

Nimm 1 $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ pfundes Mehl, ein halbes
Eimer Mehl, 20 Eyer, solb gerugt solb 2 Eimer
8 Loth zungewonnen Tisnaly zulegen, und zisla
gen es in einem Eimerling gut ab, dabey laßt
es in einem in einem weinernen Löffel stehen.
Küßel zu dem Tisnaly in dem Handbaugezügen, und
langsam in Tisnaly setzen bestet.

Zu einem halben oder 1 Pfund, mischt in
Tisnaly 1 Pfund, ein auf 1 $\frac{1}{2}$ Pfund 12 oder 14
Eyer gerugt aus Spanne, und einen Eimer
und mischt Mehl. Aus dem in dem Tisnaly bestet
sind in dem Tisnaly und aus so gut.

Heisriedl

Nimm 1 $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ Pfund 2 Eimer 2 gerugt, 3 Eimer
6 Pfund Land, 3 Loth Tisnaly zulegen

Sind Runt, allen Gattungen Spinnweben
 zusehen, sind Gurtel, & Hemdell abgezogen
 und ohne gestopfen, Merckmal, was das ein
 Ding zusehen, und 2. Maass abgezogen
 durch den Hirtel & Lungenknoten aus, zusehen
 in der Ficht nimm die Ficht, wie in Ficht
 ist aus der Ficht, dann in Ficht
 baken, dann oben Gurtel und Gurtel
 und die Ficht wie das nimm Lungenknoten

Maassenohr.

Maass hat 1. & zusehen Maass, dann 2. & Lungen
 & ganz und ganz, und dann nimm die Ficht, wie in Ficht
 Fichtknoten, wenig zusehen, dann aus Ficht, nicht
 dann hat die Fichtknoten Ficht, Lungenknoten
 Maass hat, und baken die Fichtknoten

Schwamert.

Gibt zusehen Maass in nimm Lungenknoten, und Maass

hove Milch, fällt ganz an, und selb's ferner öffen dem
 Zuckern eine Lauge an, denn es ist gut, wenn
 auch das Speerimental in Wasser, und wenn
 lassen es abtropfen, wenn auch es in der
 Lauge an, wenn es in der süßen Wasser
 und lassen es darin einkochen, und es nicht
 laßt ferner, wo es liegen mit einer Gabel si-
 cher. Man es so fort, bis das Lauge ganz ist.

Dinstag

Man nimmt einen Speerimental von 10 ganz
 und ganz in der süßen Milch und wenig Salz an.
 Speerimental 18 ganz in Wasser und kaltem Wasser
 ferner in Wasser nicht ganz selb's an, und es in
 ein Glas, und es so fort, wenn es möglich ist, und es so
 fort.

Dienstag

Man nimmt einen Speerimental, wenn es in der Milch

ein, zufluyen. Und wird zufluyen sein, einmahl ein Thier
 Und ein, und bracht ist in Thier zufluyen.

Spindel yfanzel

Morgen einen guten Hülfsrieg, zusammen geschnitten
Hölzselbst geschnitten, zusammen zu ein in Längsrichtung
zu ab, zusammen zu ein mit Latten Längsrichtung ab.

Geib ein Baum in mein Ansehen mit etwas Cultur
 vermehrt, gefüllt sie damit sie alle Dinge und
 Dinge gesinnungswohnend. Es sind nur nur auf
 zu grob als Dofmal die mit Cultur, geib ein
 Baum fündig, und geib noch fündig Es sind
 Dofmal, damit ein mehr und obmager
 Dofmal befund. Geib obmager mehr
 Dofmal, und laßt sie im Dofmal.

Apfelsweidel

Seid in unsern Schilling sehr gutem Maff
gegr. 18. Februar 1841. Erkauft, und nicht von

nur ferner Feigl. ob, auf mit Gießen, auch in
Aegypten, und auch in Japan, und auch in
Sibirien, und auch in Persien, und auch in
Indien.

Zwetschen.

Um die ganze folgende Zwanzigste in einem
nicht ganzen Stunden Unterricht, und sechs
für die folgende Fünftel Stunden.

Ein Baum zu beschneiden, doch nicht so, zu schneiden
nicht zu, doch nicht zu schneiden.

Apfelfischel

Spunde jesein Alsin Eimen Benigalgen, Eime
gingen mirin Alsin Eimeben, Eimeben Eime
und Eime gut nach wunden, Eime walgapin
jesein Alsin wunden Eime ist ganz Eime
me, und Eimeben Eime in Eimeben Eimeben.
Alsin mit Eime und Eimeben Eimeben.

Oblaten.

Stapel mit einem großen neuen Aussehen
 Bleiben und, stellt sie in der Mitte mit feinen
 Lössen, und legen das Gewicht darauf, durch
 es in der Erde sinken, abwärts gedrückt
 ist, in einem Schindling ein, und durch sie
 in diesem Sinne, dann oben zu stehen.

Bernbratzen

Nun ist ruhmreich Muth & Luthen & geruchlos
 & Loffl Luthen wunig Luthen wunig juchend, und
 merkt es ein nimmer Luthen wunig juchend
 Luthen ob juchend. Luthen das juchend in juchend
 juchend und, und wunig Luthen juchend
 Luthen, Luthen ein auf ein Muth, Luthen ein in
 juchend juchend, juchend ein Luthen, so ein
 In juchend ab, Luthen ein Luthen auf Luthen, Luthen
 Luthen, Luthen ein juchend juchend ein ein juchend

und beginn zu leben mit Güt und Gütern.

Fisellen mit Fagen.

Erlebe mein Dittentag aus fülle Dingspore
 das Leben sein, und wolle zu nicht sein Ab-
 weichen fannstun, beginn zu mit Tannalbröck
 und Leben zu in Tannal fannstun, und zu in
 Tannal zu Tannal, halt mein zu mit
 Tannal auf Tannal Tannal sein zu Tannal, nicht
 Tannal, und Tannal, Tannal zu Tannal.

Paradies schmecken.

Dies ist die längste Tannal aus mein Tannal
 Leben zu in Tannal, wolle zu in Tannal
 und Leben zu zu sein aus Tannal Tannal und Tannal
 zu mit Güt und Gütern. — Tannal zu auf
 in Tannal Tannal Tannal.

Holler kippen Tili

Alte 6 Lotz mahl, 4 Lotz Tannal, bey der

[illegible]

21 Half 3rd km 4 Half

2 July 1 Apr 10 12 34 56

Fern - Kapseln. Lili.
 Sannibn & Loff Dymalz gut ab, uaf
 uaf i' Sallus, mit ein salber 87.
 Camer geist 2 1/2 Drill Linnr Abur
 mit ein gutem salber Löffel
 gut so gutem frum, kummig u
 mit ein Gummi salber. Camer geist
 Löffelwein 12 Loff gutstuf der nung
 Semmeln, mit pflugen u. sein ab.
 Camer lye u. nower gepur. Geist
 der Lige Camer mit ein Beut, wasser
 salber Lige u. ab u. u. u. u. u. u.
 Loff blutstuf u. u. u. u. u. u.
 mit pflugen ein, u. u. u. u. u. u.
 Camer ab. Camer wasser ein, u. u.
 Lige Lige u. u. u. u. u. u.
 3 Gage u. Labe u. u. u. u. u.

mit starker Lunge aufsteigend, magst du
 dein Gemüth zu sammeln, und
 blutdürstiges Mammelst Fleisch,
 laßst du zu essen, In der Zeit mit
 meiner Lunge zu, und laßst
 mich zu sein, und zu küß, und
 sie wunden zu Lasten.

Schmeckert auch Lili
 Ihn 2 gute Saftlöcher nach
 geloben 1 Pott Milch u. ein
 Messer, gute Lunge, und müssen
 ein Lunge Lunge Lunge ab.
 Laßt es mich küß. Gern
 ein Blatt mit Krumm, u. ein
 Pott Lunge Lunge mit Lunge
 und laßt es zu Lunge. Laßt es
 ein Lunge, und es Lunge ab

pfundts für einen Scherenschnitt, und
 wollen sie in ein Holz. Chund
 sie zu einem grub sie in
 in einem aben in das in
 zu einem neuen kamm in dem
 der, welcher mit aben, kamm
 1. Ficht aben, und 2. einst, das
 ein durchfließen des Wasser
 wird. Strauben nach Marie.

Eine 1. Ficht Maff, Kupp groß, das
 ist in einem Kuppel, und in einem
 sind es aben zu dem, dann geht in
 in einem Maff ein Kuppel Maff
 in dem es ist in dem aben. geht es
 in dem kamm ein, und es ist in
 ein kamm. Ein kamm in dem
 und 3. Ficht in dem kamm
 in dem kamm ein kamm in dem kamm

auf.

Süße Mehlspeisen

Trockene Tüdel

Man nehme 3 Eigelb und 3 Eßlöffel fein gemahlene
 Weizenmehl, zusammen zum Anich, und setze sie in
 einem Saft wenig Butter zu kochen, wenn
 sie gut angedorft sind, gieße sie auf ein wenig
 geschmaltene Butter und laße sie anstehen
 etwas zum Kalt werden, streiche sie darauf mit
 einem weichen Messer in eine Länge zu den
 gezeigten Länge abzumessen, streiche sie
 mit dem Finger aus, und backe sie in
 heißer Luft auf einem Backblech, wenn sie
 sie statt eines Nachtweins zum Frühstück, oder
 zum Abendessen sehr angenehm machen.

Gelockener Boudin.

Man nehme 6 Eigelb, geschlagen, und
 zusammen zum Anich, und setze sie in

und auf 4 C. Altes. sein Handvoll fette
 grobte Gistmoral, 2 Handvoll abgezogenen Läng-
 lüß ganzfeinsten Mandeln, 2 Handvoll Querschnitt
 und Ankerbrenn, mische alles miteinander und
 zerhacke 8 Eyer und 1 1/2 Theil Obst in einem glä-
 sernen Gefäß ab, und giesse es darüber, dar-
 nach nimm grobgedrückten mit Zucker ab, und
 gieß in mit noch andern Zucker süßes, Pfeffer
 ein wenig Lammkraut Saft und Lutter, gieß ab
 das Dreyer süßes, binden, und weise es oben all-
 zu, damit es wie ein Hohlwaller wird, Läng lüß
 und ein Eyer in dreyen wasserhosen Hälften
 und Zimt gepulvert set. Lassen ihn nun guten
 Hund werden, lassen es auf einen zinnernen
 Pfeißel hängen und austrocknen, dann lege ihn
 wenn er kalt ist, in ein gewaschtes und Saft. Drey
 Eyer auf ein Dreyer bester Pfeißel, lasse ihn mit

nur Zuckern, und brennen ihn mit einem gleichen
Theil Speisepulver. Daraus wird Zuckermehl
in einem guten Wein, gewaschen und über dem
Feuer, und lassen ihn aufkochen - ist köstlich.

Gebackener Buding.

Abmehl von 6 x rauch dem Ainder gutgebacht
von einem, so auf 4 St. Mehl, 1 Handvoll Eister
ge, Daus rothel Zitronat, 3 Handvoll kömmlust
gewaschenen Mandeln, rothel Weinbrennen
Zionbrennen, mischen es mit einem andern, Daus gesa
ge 6 Eyer und 4 Eßlöffel Daus, auf 1 1/2 Theil
Eßent, Daus einen Zuckern, wos ein wenig gro
ßer Limoni abgerieben muß, so wird es auf
einen in feinem Eßent, gewaschen und in
einem, und lassen es gut aufkochen, Daus muß
einmal Nacht über Nacht, Daus geschnitten und
Dausmol mit Daus, und ihn wenig mit

Immalbrot aus, küßle ihn ein, und laß ihn
 sich zurecht lang baken. Stütz ihn dem
 Feuer, küß ihn auf sein Fußel, und geiß-
 ihn mit dem warmen Chaudau durchbrenn:

Setz ihn dem reinen Stein ähnlich, ihn war-
 men Ofen, und küß ihn zum Tadel.

Tyroter Büding.

Alles was einander in dem Land, was ich die
 zu sehen, so dem und möglich ist, übereinstim-
 men. In dem geruch dem mit zurecht dem Gering-
 und je die dem zurecht dem zurecht dem zurecht
 selb oder zurecht dem zurecht, und wollen ihn ein
 rein dem zurecht dem. Übereinstimmen ihn und
 zurecht dem zurecht dem zurecht, laß ihn
 auf ein zurecht dem und, setz es ihn
 Ofen, wo es so lang dem baken laßt, so
 küß es, damit kein Gering zurecht dem, und

Dass in der folgenden Zeit ein wenig

Schreibsmeriten

Man hat noch 30 Lungen, und 1/2 Lungen an
Lungenbutter, das weißt man & abgemessen
einmal in Milch ein, das ist ein gut rüs.

Am Ende der Lungenbutter zylindrisch ab, müssen
einmal sein, mit 6 ganzen und 6 1/2 Lungen
einmal in der Hand wird noch Lungen zu Lungen

gemacht und auf seine Gassen, das ist das
und 1/2 Lungen Lungen gemessen. Man hat

einmal ein Lungen mit Lungenbutter, und
das ist ein gut rüs, ging es sehr leicht sein, das

man hat Lungen und Lungen gemessen. Das
ist ein gut rüs, das ist ein Lungen gemessen

das ist ein Lungen. Das ist ein Lungen gemessen
man hat Lungen und Lungen gemessen. Das

ist ein Lungen. Das ist ein Lungen gemessen

sonst gut zu thun. Denn wenn du dich zu sehr
 erhebst, wird dein Geist krank, und zusammen
 gehet mit Lungenblutten. Ist das Herz zu stark
 und überhandnimmt, so wird die Seele, ist anzu
 sehn.

Strebschnitten mit Kugeln

Es werden sechs Stückschnittl, einen mit dem
 abgenommenen zuge, zusammen zum Stüßl
 mit Lungenblutten, dann sechs in Stüßl in
 Milch ein, dann zusammen mit salben gestrichen
 Leber mit 12 Stüßl ab, dann wird Lungen
 blutten dazu wenig zugefügt, lag die Stüßl in.
 Ein Stüßl, dann über den zu mit einem Lagen
 mit Meinenesmal, mit Lungenpulver, dann
 schenke, und allenthalben andern Stüßl, so wird,
 dann gehen das abgenommene Stüßl, so
 mit die Stüßl hell wird, und werden die

Fischthalen fennen, oben und unten Schlüss
 Sack ist gut eingest. Mann kommt zu in
 einen Haufen oder Lasterung fangen ab.

Sechsschnitten mit Litterl.

Nim ein oder 3 + 4 Litterl, mische zu geson
 ab, dann geschnitten zu in Littern nach, Boden
 4 Maß, misch ganz Dins, dann geschnitten zu
 in Dins, geson gelb. Maßen bzw 2 Litterl
 fangen auf, misch ein wenig in Milch ge
 wisse Litterl geschnitten, Litterl geschnitten, ge
 nat, Litterl und Milch geschnitten, lassen ha
 all in Litterl geschnitten, lassen in Litterl
 Litterl geschnitten, geschnitten in Litterl
 und Milch geschnitten, dann geschnitten
 Litterl in Litterl geschnitten Litterl geschnitten.

Nim Litterl in Litterl geschnitten ein wenig ab, misch
 Litterl geschnitten, Litterl geschnitten geschnitten

allenthalben sitzend und Danksagungsende,
bestehen Sie immer noch an demselben Ort
Lassen Sie mich Hilfe und Danksagung
geben es Ihnen in demselben und lassen es auch
zu, dann müssen Sie noch an demselben
aus dem Fenster aus.

Krebs Semel

Gollen blinnd mein Dunkel ruck, und esferge
 sein, küßte lüchelt geyststimmten Abmal und
 Maynal finnen, In den sein zu mit den En-
 tual, denn überstimmte sein mit sy dötten
 daut sein salten. Tante Ding bluten ab
 mit & sy dötten i döffl Muff, überstimmte
 in Dunkel mit neuen fingen dötting mit in-
 gened Feig, zuckte sein auf ein dötting, fette
 sein zu dötten, lasset sein lachend, dötte sein
 zu dötten, denn sein zu gut, dötte sein lachend

und ein' nimm Pfüßl, und zimm' ein mit
ey nimm.

Bekensemel.

Ein' blind' nimm' Leinwandmalen, soßl' ein
ruß, nimm' ein ab, küßl', was du willst
für ein' Leinwand' fimm', kamm' ein
dann wind' ein mit ein' Leinwand, dann ein
in ein in soßl' und Milt' ein, und beyne' ein
mit ein' Leinwand, dann ein g'neßl' was du
Leinwand ein in soßl' fimm', und ein' ein
ruß ein Pfüßl und zimm' ein mit ein' nimm
dann ein mit ein' Leinwand' fimm', küßl'
ein, in ein nimm' ein, und in soßl'
haben, und mit ein' ein Leinwand' beyne'.

Leinwand Semel.

Ein' ¼ Pfund' Leinwand' Leinwand' Leinwand'
Leinwand' ein g'neßl' ab, dann ein' ein Leinwand'.

mit einem großen Hieb fort ab, & &
 ganzswälten ihm ganzjennend Maudel, Iden
 Anonjzessnal, und hien einen großen
 Lincen Iden Dacht, bricht alles was sich
 was mit Iden Dachtbutter geblümmig ab
 besetzt aben etwas hien Iden abjennenden
 Guben zinnit, Iden jennit muß aben hien
 zussagen. Isten ein zu fesseln mit Hieb
 jennenden, abjennenden Iden, Iden gefan
 zu sein in Iden, ganz lüft, und stülten sein
 mit Iden Dacht, Iden jennenden hien Iden
 unjennenden Dachtbutter, was sich in Iden
 Iden besetzt muß, ein Iden mit Dacht
 butter, lügen Iden Iden in Iden jennenden
 in Iden, und lügen sein Iden. Iden in Iden
 & Iden Dacht & Iden Dacht Iden zussagen
 & Iden Dacht Iden, muß es sein sein ab

1. Saub'rinb Iant ubirignd Zuckn Dargn, Saub' hnd
 ninn' yrospnd Linnon Iant Dargn, Saub' ninn'
 zin Dnnnd' Galbn' Obnnnd Dargn, zynndnd' nd ab
 yingnd' nd ubnd' in Pissntalnd, und zynnd' zin ninn'
 Dargn, Saub' lagnnd' zin bndnd' Dargn zin ninn' Dargn
 lnnnd' Gant bndndnd, yingnd' ninn' salbnnd' Dargn
 Dargn, ninn' nd ninnnd' zin stantnd' Gargn, und ninn'
 ynnnd' ninnnd'.

Marchschnitt.

F. Junius & C. Monf. v. St. Louis, und zu lassen an
 Fuß, und zu lassen an, und zu lassen an, und zu lassen an
 guten F. Junius & C. Monf. v. St. Louis, und zu lassen an
 guten F. Junius & C. Monf. v. St. Louis, und zu lassen an

Yonick Sir Alfred Mantal und Zuckor gut ab.

Desunida munda Tumulgesuittel, süßes Ede, elne
 Anreife zum süßes Ede mit abgetrenntem, und
 einem zum in munda munde gütlich Misch. Desunida

nur blauen Saft mit Lössen, gehen auf
 in das und wenig Stroh, dann lag er auf
 gestrichenen Stroh zu sein, und auf das
 und dann. Hier ist ein Stroh ein gutes Stroh
 dann sieben in Lössel Kasse mit 2 Eyr. gehen und
 sieben es fein ab, dann zu einem mit weißer
 der dazu, dann gehen das Stroh fein, und
 zu einem alles gut ab. Diese es oben in Stroh
 (dann zu ein Lössel zu sein, oben
 und unten Stroh, in einem guten Lössel
 ist es zu sein. Dann Stroh muß ein
 Stroh zu sein, und auf nicht zu
 zu sein zu sein.

Erbsbutter

Hier 2 Stroh Lössel auf 2 Lössel, zu ein
 in Lössel, zu ein mit Lössel, zu ein
 Stroh und Stroh zu sein, Stroh das oben

zugewandt, dann wird nach demselben
 den Tag und Stogen sich mit, dann wird sich in
 mein Anna, gegenwärtig dazumal Tag, dann
 lassen sich auf. Ein Glück gut auf demselben, und
 wenn es nicht anders ist, nicht sich in der Zeit
 und demselben gut demselben.

Handelmarshallen

Marshallen des Reiches, der 1. und 2. Mar-
 4. Völkern und gegen sich, wenn dann 2. Völkern
 und gegen sich, nach demselben, nach demselben
 Völkern zugewandt, dann wird sich lang
 und nicht zu viel, nicht zu demselben, und nicht
 nach demselben. Nicht gegen demselben
 Handels zu demselben, damit es nicht gegen demselben
 dann nicht 4. gegen demselben 5. Völkern dann nicht
 fließen. Sondern in dem Völkern lang nicht, dann
 dann aus demselben demselben demselben mit demselben

insofern wir uns durchgehenden, durchgehenden, durchgehenden,
bestehen wir uns selbst, durchgehenden, durchgehenden,
und bestehen wir uns selbst, durchgehenden, durchgehenden,
überleben wir uns selbst, und bestehen wir
uns selbst. Wenn wir bestehen und bestehen
sind, bestehen wir über uns, durchgehenden,
bestehen, und bestehen wir uns selbst.

Gebakene Mandeln

Nein $\frac{1}{4}$ pfennig Maß, 4 Loth Lutter, 2 Eßlöffel
Lose, noch mehr Limoni in Pfeffer, ein wenig
Zucker, etwas Essig sehr gut zusammen, und
Kraut mit Essig, und ein wenig Öl, und ein wenig
Mehl und Salz, und ein wenig Öl, und ein wenig
Lose. Noch ein wenig Salz und ein wenig
mit Zimt oder Chio colado, und ein wenig
ein wenig Zucker mit Vanille oder Zimt.

unter der Zeit. Stillst du auf Lager und machst
 demut man soll dich und soll gesegnet
 gesegnetes Wunder zum Zeit.

Reis-Puding

4 Loth Reis-reinigt in 1 Pott gute Milch
 weich gekocht, und warm glantz Milch an Feuer
 prob gekocht, gut 1 Loth Mandel gekochelt
 mit fein gestaubt, 2 Loth Zucker reinigt
 abgekochet, das obige feinnig fein zu
 mischt, dann kochen 4 Fein, die Dattel reinigt
 und das reinigt fein zu, alles zusammen
 feinnig und gekocht, weich kochen 4 Loth Zucker
 reinigt, dann warm will, weich es mit Salz
 feinnig kochen, dann wird es in einem gekochten
 dem Mehl gekochet, und Dinst. kochen 1 Pott.
 es gekocht, es ist fertig. - Das Mehl zum Speise
 kochen gekocht fein zu mischt -

Chocolat - Wandelin.

Hiermit sende ich Ihnen meine
167 ein Blatt in Taffel Chocolate, von
selber Qualität wie das, das ich Ihnen
selber schon in Monat August, dem
meine Frau, meine Tochter und
meine Kinder, wie ich die Mädchen und
Kinder, auf ein Blatt, wie
backen.

Köche

Weißes Schaumkoch.

Pflaumen & Apfel zu Pflaumen und Apfel. Pflaumen
 und Apfel möglichst klein gewaschen und in ein
 Pfännchen, Saft & Zuckerwasser zusetzen, gieß ein
 Glas in einem Schilling, misch mit einem Löffel
 Zucker und in einem in einem Pflaumen
 füllte, so daß ein Schillingwasser, Saft von
 einem Schilling in ein Glas, so daß in einem in
 ein Glas, über die ein Glas mit einem Glas, gieß
 ein Glas in ein Glas und ein Glas in ein Glas
 misch, dann über die ein Glas in ein Glas
 füllte Zucker, backe es nicht zu früh, und
 gieß es in ein Glas in ein Glas. Schäume in
 einem in ein Glas in ein Glas und ein Glas
 füllte

Ciocolade Koch.

Ymbel 4 Pfund Duttel, pflerung ab, zupflegen
 2 gerugte Eyer Eranen, Eranen, nimmten und 2 Eranen
 ab, warfen zu in Milch ein, oder Eranen, und ma-
 chen mit Eof Eranen, mit 2 Eranen zupflegen
 Mandeln, geben zu in das zupflegen Eof,
 nimmten ab unter Eranen, Eranen nimmten Eof 2
 Eranen in Eranen Eranen, zupflegen mit Choco-
 lade Eranen, und in das Eof nimmten
 und nimmten zu in Eof, Eranen Eranen.

Marillen Koch.

Nimm 4 E. Marillennuttel, und 6 Eof zupflegen
 Eranen Eranen nimmten, auf 6 Eof Eranen
 Eof zu Eranen zupflegen, und Eranen 4
 Eranen nimmten, geben zu in Eof Eof, und
 Eranen ab Eof Eof, Eranen Eof zu Eranen
 in Eof, das Eof nimmten mit Eof Eof, und

Den Lauf mit Ehracht in den Fichtengraben
gezogen, darauf zum aufhew Pottangzaltzhand
Gutpustnubatzpustnubatz.

Simoni Koch.

Arben & Lincen mit 2 Guben ab in den
Guben 18 Cotten und 2 aufgallofta fozblan
fenn, und auf den 18 in einem Schilling bey
nimm Hund. Gieb den 2 Lincen den Pacht in
den Fichtelort, dann mit 2 Pustnubatz
mit dem aufstimm. Gieb den 18 in den Pacht
Pacht den 18 auf den 18, der den 18 in den
Pacht, dann gieb den 18 auf den 18
bey den 18 mit Guben, und bey den 18, dann
gieb den 18 auf den 18.

Reichstoch.

Nimm gedanta gedanta Lincen den 18
auf den 18, dann auf den 18 mit den 18

unsern Händ. Diefe ganzes Hand Tunnel
in den Aufseßgeißt und, und diebe zu ein
und zusehen zu ein dem jeder dem und die
zu ein Händ. Diebe und Händ die in einem
die Händ zusehen ab, dann zusehen 4 oder
5 Händ einen, dann zusehen ab, einen zu
und Händ, Händ die zusehen, und einen
Händ die zusehen und zusehen die Händ.
Die, die alle diebe zusehen ab, dann zu
diebe zu ein 5 oder 6 den Händ, dann die
zusehen. Diebe und Händ die mit Händ
zusehen und ab und mit Händ,
dann zusehen und ab und zusehen.

Lioccoladekoch.

Die in ein Händ einen Händ. Die und
die Händ, dann zusehen 5 ganz und 2 oder
3 den, dann, dann zusehen Händ den

Taft, misst es mit einem Maß, gibt es
 dem in die Taftel, stellt es auf einen
 Latten es zu einem Taftel, dann
 ist es ab. Aufen bey 4 1/2 Schmal und 1 1/2
 die zu einem Taftel, dem gab die
 Taftel ein, und misst es gut auf,
 dem misst ganz 4 1/2 und 1/2 Taftel
 dann, und misst ein auf gut auf, dem
 misst es in die Taftel 5 geruch und 5 Taftel,
 misst ein ab, und misst ein auf und auf
 in die Taftel, dem gab die Taftel
 ein, misst, und 2 Taftel
 Chicotade zu einem Taftel, misst es
 bey einem Taftel, und bacht es abzufallen
 ganz kühl einen Taftel

Fomeranzenkoch.

Aufen 4 1/2 Taftel misst es Taftel ab, dem
 misst es auf und auf 30 Taftel, dem

hoch nimm Sonnenzug in Hand gesesselt
 Sonn' d'ßstern, und g'niß ganz hoch nimm
 ganz in der Taft, und gut. Spinn
 aben hoch in 3. C' auf zu hoch in der Taft
 und d'ßstern, und z'niß zu hoch in der Taft
 M'ßstern alt in z'nißstern & d'ßstern saltan
 k'nißstern in der Taft, z'nißstern in der
 d'ßstern, und bald in z'nißstern nach zu hoch
 d'ßstern. Man kann in d'ßstern ^{hoch} ~~hoch~~
 Sonnenzug in d'ßstern.

Reistoch.

In der 1. Taft d'ßstern in nimm hoch M'ßstern
 d'ßstern, und nimm ganz zu hoch. In der 1. Taft
 in d'ßstern ab z'nißstern nach und nach
 ganz und 6. d'ßstern d'ßstern, gut und, wenig
 d'ßstern hoch in d'ßstern in d'ßstern
 d'ßstern, d'ßstern d'ßstern alles nimm d'ßstern

nimm ab, zusammen in die Hand mit
Lutten gesehn das Salz hinein, oben ein wenig
wenig zutun, dann in die Hand tun.

Gemelkoch.

Lutten nun 6 + 7 mal ab, und weisse zum Saft
in eine gute Milch ein, dann Saft zum Saft
gut an. Lutten i. Hand Lutten ab, dann in die
Hand und nach 7 Tagen und 7 Lutten in die Hand
auf 6 + 7 Lutten in die Hand, Lutten in die
Hand und zutun, gut in die Hand, in die
Hand abtun, in die Hand, in die Hand
mit Lutten zusammen, hinein gesehn und
tun.

Syerkoch.

Lutten nun halbe Milch mit 4 Lz ab, dann
3 oder 4 Lz zusammen, in die Hand ab
dann zutun, und gut ab in die Hand

gehen es auch in Astill, und mischen ab und an
 zu gehen, dann wenn es sich ist, lag ein Stück
 Lutter davon gehen es in Astill, und gieß
 es zu dem zu dem

Weinkoch.

Lutter in einem zungenartigen Lutter Tanne
 bröckel, zu dem gelblich, dann gieß man wenig
 Wasser dazu, und gießen, und lassen es sich
 leicht aufsteigen, und gieß zu dem Lutter
 zu dem

Mandelskoch.

Kinn + L Kinn geschlagen Mandeln, dann
 gut + L geschlagenen Zittern, dann zu dem
 + gehen es zu dem + Lutter dazu, in einem
 ab und zu zu dem aufsteigen können Lutter
 selbst in einem zungenartigen Lutter, dann
 auch es zu dem selbst dann zu dem

ab, geschnitten Schmande mit Butter, bittet man
mit Butterartig aus, fließt man nicht ganz und
Lage aus, und bittet man im Lichte.

Eyerfisch.

Einmal wird man grobes Linsen 1 Mill
geschnittene Misch, 6 ganze Eier und ein Mehl
gutes Mehl, bittet man alles mischen und in
und geschnittene Linsen ab, wenig zutun, und
gerade wenig zutun. Linsen sind 6 grobes
Eierfisch Linsen, lässt man nicht zutun,
Linsen geschnittene Linsen, mischen
es bis es nicht zutun, ohne Linsen Linsen, ist
Linsen.

Küstenfisch.

Einmal 12 Stück geschnittene Linsen, und ein Mehl
geschnittene Linsen. Linsen sind 6 grobes Linsen
ab, und ein geschnittene Linsen Linsen.

zusetzen & ganze mit 3 Eßlöffel Salz, ein Glas
 angestrichen, zutun, ein Glas Wein zusetzen
 ein wenig ein wenig selbstes Pfefferkorn
 ins Glas, ein wenig alles zusetzen, ab, wenig
 zutun Salz und zutun ein wenig
 ein Glas ein wenig zutun. Ein wenig
 ein Glas mit Salz gut mit Eßlöffel, ein wenig
 das Glas ein wenig, zutun ab, ein wenig
 ein wenig zutun ein wenig, ein wenig
 ein wenig, ab, ein wenig zutun.

Famillie Koch.

Fleisch mit süßem Eßlöffel Salz, ein wenig
 ein wenig Salz mit Pfefferkorn, ein wenig
 ein in das Glas mit Salz ein wenig, ein
 ein wenig ein wenig mit ein wenig, ein
 ein wenig ein wenig mit ein wenig, ein
 ein wenig ein wenig. Ein wenig ein wenig
 ein wenig ein wenig, ein wenig ein wenig

Posteln, ynd das Loß feinn, Sack mit reinen
Sack zu stellen, und in Sack bestreuen.

Schmalzkoch.

Legen in einen Topf ein Altsack Milch und ein
Sack Lutz & Lutter feinn und 4 Eßlöffel
feinn, Sack ynd das Loß und 3 Eßlöffel
feinn feinn mit wenig Salz, Sack mit ein
Loßlößlein mischen. Sack es auf einen Topf
setzt, an ein Feuer und mit ein Sack
Sack, Sack oft und mischen, Sack es zu
erkennt, und das feinn Sacklein bestreuen
mischen, mischen, Sack annehmen, und
Sack auf ein Sacklein zu setzen, und was
man zum Topf gab.

Erbsenkoch.

Arben ynd das feinn, Sack auf ein Sacklein
setzen, legen ein Sacklein in Sack und Sack

in einem Dreyfuß Einstand und zulagen, dann
 einen Höffelöffel Sand zulegen, darauf
 es schon einmal bedeckt

Bauernkoch.

Legen 2 ^{Stück} Hühnerfleisch in ein Saug-
 geschloß und 2 Maß und miß nach 10 Mal
 nach feinen, dann noch es so lang bis es
 noch mehr in einem, und jeif noch 2 Maß mehr
 dann gießt man nach und nach 1 1/2 Eßl. Fein
 in Milch langsam feinen, wenig zulegen,
 und gut aufheben lassen, dann 2 Weintrauben
 feinigt auf gießen, und je nach 2 Maß Salz
 geben, ist auch 2 Adungbottel genung.

Frieskoch.

Legen Milch in einem Sauggeschloß, dann
 gießt man nach und nach je nach 2 Maß feinen, und
 legen ein Eßl. 2 Maß Salz feinen, und es dann

hou' End' a'fluff' way, nū' lāy'n nē salt' wān'n
 fān'nē nū' y'nōy'nē Hū' Lūttān' gūt' ab' jūstā
 y'n' jū' hū' l' f'yn' ab' dē' gūt' dūkt' dān'n,
 dān' & Gēnd' hōll' ab' y'nōy'nē Mān'dlū' dē
 gūt' dīnōy'nē f'āst'nōt', nū' zūkt'nū', t'ē' i'f' nē
 dān' gūt' ab' y'nōy'nē l'ān', y'nōy'nē nē' nū' d'āll'
 nū' jūkt' nē' nū' d'ān', nū' mēf'ā' nū' nū'
 jūf'wōy'nē' Lāy' f'ān'nū'.

Reigeltkoch.

Dēflay'nē' d'ān' gūt' d'ān', d'ān' d'ān' gūt' d'ān'
 nū' jūf'wōy'nē' nū' d'ān' gūt' d'ān', nū' jūf'wōy'nē'
 l'ān' d'ān' nū', d'ān' nū' d'ān' nū' nū'
 nū'. D'ān' nū' d'ān' nū' d'ān' nū' d'ān'
 nū', y'nōy'nē' gūt' & d'ān' f'ān'nū', nū' d'ān' d'ān'
 nū', d'ān' nū' d'ān' nū' d'ān' nū' d'ān'
 nū' jū' wē' nū' d'ān' f'ān'nū' jū' d'ān' mēf'ā'
 f'ān', d'ān' jū' l'ān' f'ān'nū' nū' d'ān' nū'

muß stand, und in Sylow backen.

Dines Frieskoch.

Ein 10 Pfundes, laßt man Marz Milch rein
 sein, dann giebt 4 Pottel gesüßtes Wasser rein
 und laßt es mit einem Deckel kochen, dann gie-
 lbt es lang kochen, bis es dicker wird, dann
 gießt man es in ein Sieb, laßt es
 abtropfen, bis es nur noch ein wenig
 flüssig ist, dann gießt man es in ein
 Sieb, bis es nur noch ein wenig
 flüssig ist.

Gewürmlotes Schmalzkoch

Ein 10 Pfundes Marz Milch laßt man
 rein, dann gießt man 4 Pottel gesüßtes
 Wasser rein, und laßt es mit einem
 Deckel kochen, dann gießt man
 ab, bis es nur noch ein wenig
 flüssig ist, dann gießt man es in ein
 Sieb, bis es nur noch ein wenig
 flüssig ist, dann gießt man es in ein
 Sieb, bis es nur noch ein wenig
 flüssig ist.

fein, damit es besser gemacht wird, damit in
meine Blätter und abnehmen lassen, da
mit ja Kind nicht krank ist.

Kindstoch.

Morgen hat meine Gelbe Milch und süßes
Kindstoch, und lassen es kalt werden. In den
mit 1/2 Löffel ab, mische das Kindstoch fein
dann zerlegen wir uns 5 geruch und 5 Löffel
das Kindstoch, und zerlegen, und zerlegen, das
bittere es langieren.

Budingkochen

In den 1/2 Löffel zerlegen ab, dann mische
wir uns 4 geruch und 4 fein. In den
1 geruch und 1 Löffel zerlegen, und zerlegen
In den, gibt alles, und das Kindstoch, fein,
dann mein Geruch und zerlegen, und zerlegen, das
Löffel, zerlegen, und zerlegen, und zerlegen, und zerlegen.

zusammen mit Stallo mit ^{Salzen} ~~Stann~~, gerührt als
 ein, oben und unten geringen Glanz, gerührt
 oben. f.

Himelkoch.

Salzsaft & flüss. Mandeln, gerührt ab, dann so
 gerührt und braten gerührt mit wenig ^{hinein}
 fahrt. Dann & flüss. Salzen ^{hinein} ~~gerührt~~ ab,
 giebt die Mandeln fein, dann & Salzen
 was und was, gerührt, & flüss. Zitronen, ^{hinein}
 Zitronensaft, und zuletzt die & ^{hinein} ~~gerührt~~ zu
 einem ganz feinen Erntes ^{hinein} ~~gerührt~~. ^{hinein}
 mit Stallo mit Salzen, und gerührt als
 fein, dann ^{hinein} ~~gerührt~~ ganz feine, und
 mit ^{hinein} ~~gerührt~~ f. mit einem feinen ^{hinein} ~~gerührt~~
 fein.

Hetschenbetschenkoch.

Dann ^{hinein} ~~gerührt~~ mit ^{hinein} ~~gerührt~~ ^{hinein} ~~gerührt~~

und 2 Loß Sphenal ab, dann muß gar 2 Pfund
 Stein geschlagen und geschwitten Mandel, dann
 5 ungen in Sphenal geschlagen, dann Stein
 geschlagen Mandel, dann Sonnenhustel
 5 geruch und 5 Lötter, in Glas abzuwischen
 Klopfer, Innere alle muß gelblich ab
 dann 2 Pfund geschlagen, geschwitten, dann
 aufwand und zuckern, und koch die Pfund
 demunter ungen, Sphenal und Sphenal
 Anis mit Lötter, geschlagen ab, koch ab
 geschlagen, auf dem Sonnenhustel, koch ab
 Innere.

Überstock.

Maisen hon 2 Pfund Lötter und wenig Sphenal
 und gutes Sphenal, zuckern und Sphenal da
 zu geben. Abzuwaschen, dann Sphenal
 mit Lötter und koch Sphenal, muß ab sein Sphenal.

sonnen. Wenn ich also das Syßthema seiner
 folgt auf das Sonnen, zu sehen, und die in
 der Linie der Sonne in die Luft einzuweisen, und
 in einem neuen, und auch in einem neuen
 zu sehen, und wenn man das andere S-
 chema auf das Sonnen zeigt, gibt es einen fi-
 nien, und es nimmt bis es sich windet, und
 dann kommt es kalt oder warm gebend.

Chocoladekrem

Man nimmt 1 Pfund Zucker & gerührt und es syß-
 thema, und wenn das Syßthema Milch ist, so in ni-
 men, und 1 Pfund 1/2 Original Chocolade gerührt
 wird. Gibt die 2 gerührt und es Syßthema in
 die Original, und gibt die Original Chocolade Milch
 zu sehen, und wenn es in einem neuen, gibt es
 es in einem Syßthema, und eine halbe Stunde
 geht es zu dem Syßthema, und wenn man es

Sammeln und zu laugen müssen, bis es sich
 löst wird.

Cassiekrem.

Layen eine halbe Stund zueinander, dann wäscht
 man mehrere Löffel ab, und bindet sie in
 ein Tüschel und, und lagert sie, so im Abend ein
 wenig zueinander, dann wird sie gemacht.

Lein in ein Tüschel 12 Löffel, müssen
 sein mit einem Löffel Mehl ab, dann
 geschoben und zueinander, dann gehen die
 Löffel in ein Tüschel, langsam, und gehen
 zu dem ein Tüschel in ein Tüschel, gehen
 es auf ein Tüschel, müssen es zueinander, aben
 es dem ein Tüschel zueinander, und wird sie zueinander
 hoch in ein Tüschel was, dann wird es zueinander
 es gehen es auf ein Tüschel, lagert es hell
 zueinander, und geht sie zu Tüschel.

Syerklar frem.

Wird in ein geriebenes Hirsch- & Hasenohr
 löst hell Asch, und auf Zucker, und gelb
 in ein Hirsch- lein's Obst, ginsch nimm Zin
 auf das Asch, und nimm es fein ab, dann
 g nimm gelbes Syden dancu, nimm ab
 fein ab, dann, ginsch das übrige Obst so
 unim, dann wird in ein Lathen nimm
 un Lathen fein, setzt das Hirsch- und
 n, und gerieben ab nimm, bis es stark
 wird, wie ein Lathen Lathen, nimm es
 ein Lathen in ein Lathen, setzt
 halt, und nimm ab und in will
 Choccolade.

Chokolade - Conserve

Mittel nimmt 1 Pail gutes Obeng, feines
 Loth gute Chokolade, findet selbsten gut in Obeng
 ein, damit sich die Chokolade gut auflöst, nimmt
 dann 1 Loth feines Mehl in eine Hasel, es schmeckt
 7 feine Eierdellen auf und auf fein, aufst es
 aber gut ein, es so dicklich wird, schüttet dann
 das Mehl, wenn die Chokolade aufgelöst wird
 mischt es so weiter sehr gut zusammen, in die
 Eierdellen fein, und aufst es noch etwas; Zucker
 so feine, es so sehr zart wird, dann schmeckt man
 einen Mittel oder Chokolade besser mit Butter
 schüttet alles fein, nimmt eine Stein, schüttet
 Mehl fein, und setzt den Mehl auf ein
 Feuer, es leicht selbst gut finden im Feuer.
 Das Mehl in der Stein muss beständig
 stehen. — Aufung, steht man das Conserve

in der Hofe mit Fajins zu, wenn es oben
etwas fest wird, nimmt man eine gewisse
Zufuhrzeit, in fünf Stunden voran, läßt es
gänzlich unbesetzt; sonst wird gut. $\frac{1}{2}$ Pm.
da, bis es gut wird; dann trägt man
selbst vom Mehl auf eine Pfanne, in
Beyde gibt man aber selbste sammt
dem Gekochten zu Trinken. — Dieses Getränk
ist für 5 Personen. —

Anmerkung.

Das Consomme muß in einer Stunde mit den
anderen Claggenen gestellt werden, damit
mit einem gut gekochten Fischbein gut
ist, wenn man auf feine Claggen kommt.
Es ist es etwas gut, wenn man es
in zwei Stunden, so wie man es will, und
müßte klüger sein, so wird es.

Caffeeconsome.

Nun nimm solches nimmst guten Milch, laß es ein
 zündend, und geh in ein Tüsch nimm ein
 brauntes Poffen bündel und laß es
 in der Milch, und laß es ein zündend
 aufsteigen, und es nimm Poffen nimm
 2 Stück laß es laß es ein zündend, und nimm ein
 laß es ein zündend, und ein Poffen
 zündend & laß es ein zündend, und zündend, &
 nimm ein zündend, und ein Poffen
 ein zündend, und ein zündend
 zündend, das Poffen gut zündend, oben
 nimm ein zündend, und 8 Minuten in laß es ein
 laß es ein zündend, oben nimm ein zündend
 ein zündend.

Geschäumte Milch.

Nimm ein Maß gutes Obst, 6 Loß Zucker
und ein Hengl Einnig zugeschnittene und Einnig
gestoppte Kirschen, zerwühle es mit einem Nudel
mit einem Löffel das Pörmel ein wenig
weg, dann gib es in ein Sieb, und laß es
sich absetzen, und so fort bis das Sieb voll
ist, dann nimm es in ein Sieb, und so
fort bis das Obst ganz ist, dann laß es
sich absetzen, gib es mit Pörmel und gib es in
ein Sieb damit. Püschel.

2 Maß Wein, 1 Maß Einnig, 1 Maß Zucker,
1 Maß Pfeffer oder Einnig.

Püschel auf eine andere Art.

1 Maß Wein, 1 Maß Zucker, 2 Maß
Einnig oder Pfeffer.

Gesellschaftsgetränke.

Caffee

Nuß neun Maasß Caffee nehmen & Caffee mit einem
Löffel und 2 Löffel / Caffee / hinzusetzen, lassen ihn zu
kochen kochen, bis das Caffee massen und dicker fängt
zu kochen, dann gesiebt ihn mit wenig kaltem Wasser
ab, und lassen ihn bis er etwas mehr kocht.

Mandelmilch.)

Nuß neun Maasß Caffee nehmen & 8 L Mandeln.
Haben diese waschen, dann in ein Tüsch, und mit
gut mit Wasser und Zucker, aber zum Kochen
nicht zu viel Wasser, und zuletzt noch kaltem Zucker
setzen.

Pantsch

Einige Linien mit Zucker ab, dann Zucker in ein
Tüsch ein Tüsch abgeben und Pfeffer

und stachen Zerstücken, das ganze umschickte
Lagerung eine Holländer und Veranzt, dann
grüßte ihn in einem Toge, und gab ihm seinen
zum Tode. Dannst ihn eine von einem neuen, stachen
eine zusammen zu neuen

Limonaade.

Auf mich Alrecht Ergebenheit und Treue, Egen von
 bei mit Güttern ab, Linder und Pflanz, und zins
 zum Linder ein Zins.

Geförne.

Alvin ~~und~~ George Mich.

Nimm ein Hauch gutes Linn, 10 Symplicien
 Zieh es auf kaltem, rein Hauch Wein, 4 Loff
 zusammen gebrauchten Lige, gib ein anst
 ein, dann gib es in ein Destill, und setze es
 auf ein Linder, und nimm es in ein Linder

Süßliß wird, jenseit sein Einß und Einß, wird ab
 in einen geschnittenen Duffen, lagert ab halt von dem
 jenseit ab auf und gepulvert, wird ab, dann in den
 Duffen einen Löffel, dann ab auf auftragen
 sein, dann mit einem Löffel in Duffen fallen
 fließen, dann ab auf genug ist.

Schweizer Milch.

Auf ein und einen Löffel Milch mit 8 Löffeln
 ab, dann jenseit 8 Maass Eines, dann, und
 1 Hühner Eines mit einem ab, jenseit ab auf einen
 Fluss, und jenseit ab einen bis zu Süßliß wird
 dann legen yabnoymen Löffel auf einen jenseit
 Duffel, jenseit sich von den Milch sein, dann
 jenseit beginnt auf für. sein selbst Hühner dann einen
 einen jenseit einen und einen Eines, jenseit ein ab
 einen Milch mit den einen Duffen, jenseit ab einen ein

Der Dreygoltner, und übrige an zu oben mit sein
geschlagenen Dreygoltner.

Döstermilch.

Genüßlich eine Maßel Eiers mit 12 Eßlöffel
ab, setze es in einem Eßlöffel auf ein Köpfchen
auf ein ab, und setze es zu kochen an
günstig, und setze es auf ein Köpfchen, und setze es
hoch. Setze es weg, und setze es bis es lauwarm mit
2 Eßlöffel Eiers, und setze es ab, und setze es
in einem Eßlöffel, und setze es in einem Eßlöffel
günstig, und setze es in einem Eßlöffel, und setze es
in einem Eßlöffel, und setze es in einem Eßlöffel.

Gefrorenes Haubtbrod.

Einmal eine Maßel Eiers mit 14 Eßlöffel
und hoch in einem Eßlöffel, und setze es
in einem Eßlöffel, und setze es in einem Eßlöffel,
und setze es in einem Eßlöffel, und setze es
in einem Eßlöffel, und setze es in einem Eßlöffel,
und setze es in einem Eßlöffel, und setze es
in einem Eßlöffel, und setze es in einem Eßlöffel.

Will wohlthun als Oben darau, nicht als sein wir
 nur das ab, denn wird ab in den Himmel hinein
 nicht als nur in die Erde in den Himmel hinein,
 und wohlthun als Oben, und wir bewußt sein
 nun.

Gefrore Butter

[illegible]

Gedörtes.

Alles was man gesonnen will, muß gut gegruet
 seyn, denn das ist nicht das Gute aus. Das
 Gesonnene, muß sich zuwenden mit
 einem Fall oder ein Clapnet mit einem
 Fall seyn, welche gut gegruet, und nicht dazu
 bestimmt ist. Das ist ganz anders zu Hülfe, wird
 es in ein Tschaf, denn ungegruet beyne ist mit
 Tschaf, denn zerlegt man, die Linseln sind, wenn
 gut muß irgend zugeordnet seyn, damit von
 dem Tschaf was Clapnet sein kommt, das ist es
 immer falsch, und wenn es nicht angestrichen
 muß es mit einem Tschafstück los. Ist es nicht
 ein Tschaf zu fließen es in Tschaf, oder Hing
 es in Tschaf Clapnet ein, damit es ganz ein
 ein Tschaf liegt.

Gulzen

Vußfuß

Hoppet Co. fangt an den Saamen Nüßel Stein, dann
 fannst du noch und noch mit i. Thill. Milsen,
 dann geht zu in ein Dörsel, gingst i. Thill A.
 brach fimm, dann ein Thill Lutter, und etwas
 Gumm, dann liegen ab gemind. Thum ab gut
 angewollt ist, zu dörben zu dörben ein Thill, gingst
 ab winder in ein Dörsel, zu milt & fgebt
 hat davor, und liegen & voll hangen ablegen
 und gut anmilt, fimm luttend, anfer ab
 gut mit anmilt, liegen ab gut anmilt von
 dör, fimm ab dörf und fannst dör, in ein
 dörf gungstige fällen, liegen ab anstiftet,
 und dann ein milt luttend dörf fimm.

Vomerangentz.

Heute 3 Sonnenmorgen und 3 Linnen, darüber zu
mit Zunder ab, dann darüber ein Pöhl. Ich habe auch
mit viel Fett in einem Hauch, gegen ein
Gallen Pfeffer und 1 Pöhl. Ich habe auch
3 große Zingel zu einem Hauch, gegen ein
einmal wird das Fett zu einem Hauch, dann
gegen ein Pöhl. Ich habe auch
einmal selbst ein Pöhl, und ein Pöhl
wird ein Pöhl. Ich habe auch
einmal ein Pöhl.

Gellte dann zu einem Hauch, gegen ein
einmal wird das Fett zu einem Hauch, dann
einmal ein Pöhl. Ich habe auch
einmal ein Pöhl.

goud; danut leggen als guldend, danut min wassend und
 leggen als winden min guldend, danut winden min
 min wassend, und leggen als winden min guldend
 danut danut ein Pispel y mit Salz geymelt ist,
 und ein Sonnenwurz, so geymelt ein Sonnenwurz
 goud und geymelt ein winden Salz danut.

Detto.

Auf min Tofal mit 20 Sonnenwurz, min 4 Thut
 Sonnenwurz und 4 Thut Limoni, wickel sie mit
 Gulten gut ab, danut danut hore bey dem Ende
 Tofal aus, gult 1 Thut Schyner und min Galben
 L. Sonnenwurz, danut 4 Geymelt ansgalosen
 Sonnenwurz, danut, geymelt als ein min Salz,
 geymelt 1 Thut Schyner in min wassend Pispel, und
 leggen als auf minne firs guldend.

Choccolade Pulz

Amben 4 Geymelt Choccolade fein und fein

mit panta und Mrays gutes Abwas, ymit den
Chocolade mit etwas Zuckers pinnen, und lassen
es kochen in Pergamentpapier lassen das man
nicht wunden, und lassen ein Glas mit Zucker
in pinnen nehmen, und lassen ein und ein hal
den Dater pingen.

Wensels

Nimm ein halbes rosenwasser, ³/₄ Zuckers das man
nicht ynung wird, noch einen halben Löffel den
Löffel ¹/₂ Tüll, das man ¹/₂ Löffel, und ¹/₂ Löffel
Löffel mit Kalk und Zuckers lassen es da
man pingen, das man ¹/₂ Löffel mit ¹/₂ Löffel
gingen Pergamentpapier pinnen, lassen es ein
den. Aflut nicht nicht wunden, das man pingen ein
Löffel ein Glas pingen in ein Tüll pingen

Weichsel

Nimm ein halbes Asperges und ¹/₂ Tüll ein

jenseits der Grenzen, denn 2 Mill. müßten
 durchgehends bei mir in Liniere der Zeit, denn
 3 Zingel galatrische Heringe, lassen
 es mich nicht ablassen, nicht zu sein, denn
 lassen es mich nicht ablassen, nicht zu sein,
 jenseits der Grenzen, denn 2 Mill. müßten
 durchgehends bei mir in Liniere der Zeit, denn
 3 Zingel galatrische Heringe, lassen
 es mich nicht ablassen, nicht zu sein, denn
 lassen es mich nicht ablassen, nicht zu sein,

Auf diesen Punkt muß ich die Heringe
 fügen, die Liniere und Heringe fügen
 sich, denn 2 Mill. müßten durchgehends
 bei mir in Liniere der Zeit, denn
 3 Zingel galatrische Heringe, lassen
 es mich nicht ablassen, nicht zu sein, denn
 lassen es mich nicht ablassen, nicht zu sein,

Blamassche

Zupst 2^{te} Löff Gumpenblyern in jenen, grad sein in
 mit Dystal mit 1^{te} Theil Schyner, und legget es
 bis 8 Theil nymindand, jense sein Dand in mind
 Dsastel und stellen daz in ein kelttes Schyner.
 Hogen 3 Mandelw stinn, und 20 kint Gintel, und
 mischen Dand in mind Schyner Daz mit 8 Theil
~~in Dand und~~ ^{Griffel an} ab, jenden in mind mit Hangelstinn yn.
 stoppen Dand in, mit Schack, und legget sein ab
 stoffen. Gintel daz in Dand in Dand Schack, dann
 stellen sein auf ein Schiff, dann mischen ab mind
 bis es ein ganz d' Schellend gaffert seht. Gintel Dand
 in Gumpenblyern stinn, und jense und Dand
 sein Dand in ein Pericette in mind Mandel. In
 Dand ein, zulast stinn, und legget es auf
 mind kelttes Dand zulast.

Daubenblasen zu leiten.

Auf mein Muesz muess man 3 große Zin-
 gual, dem zerlegten zin mit zuzufu zinschmelz
 so bin in ein still keltet Legermae mit uenae die
 Kraft. Folgt es dem auf ein gluff ynd bon
 nimm selbne Limoni. Ein kuff dermaiden mit
 bon 2 Lagen die blies, laggen es jelaunge bis es zu-
 gungne und blies ist zindue, dem jense zu
 Luff ein Luff.

Warmes Bier.

Alum in ein pfund ein gelbe Dins, ein
 Ein Dform weg, Luff 1 still Luffe sein
 mit laggen für gut kanzindue. Luffen 2 Dötte
 in ein kuffel ein wenig abue und ynd wenig
 zinnat Luffe, gungne es in ein ynd Luffe ein
 Luffe 1 still Luffe Luffe, gungne es gut ab

lassen es nicht feiß werden, so feiß sein, ist
es wenig Dicks ist stark.

Beste Apfel

Lassen es sich hängen mit bis es sich hängen
angefangen. Dann stellen sie es in ein halbes
Lassen es sich das Saft mit Zimt und Zucker
mit ein bis zu einem anfangen man es anfangen
in gelblichen hängen lassen. Dann gehen
in einem ein halbes mit Zimt und Salz zu
ein, so ist es in Magerkeit, auch in ein bis
abnehmen zu halten, in ein halbes anfangen. An
ein Saft in ein Saft, Saft gehen in ein Saft
mit lassen ein Saft, Saft gehen in ein Saft
Saft mit einem Saft, lassen es sich anfangen mit ein
in Saft in ein Saft.

Bitterlaigkreisen
Hfelschlange.

Maße von 1 1/2 C. Maß und 1 1/2 C. Lutter Trug,
4 Eßlöffel und 2 jungen Eyer, 2 Löffel Honig wenig
Alaune und zerhackt, wasser und zerhackt in ein
gerne, wasser in ein Eßlöffel nach, und
flüßig wasserflüßig zerhackt in ein, zerhackt
Lutter und zerhackt mit zerhackt in ein, zerhackt
und zerhackt und mit zerhackt in ein, zerhackt
und zerhackt.

Styfel in Schlafrock

Maßen und Entfernung, zwischen & diesen beiden
Stell, mußte man schon Eyzell finden mit
seiner einzigen, man hat uns bittend zu
kommen, und mit Eyzellen zusammen, und in
dieser Weise.

Zwetschenorde.

Museu meine Aufmerksamkeit, welche ich Longue
dies ant, dann wolle ich die im Postamt
nach kommen ab, dann Longue zu finden, der
kommen, dann wolle ich die im Postamt
und Longue zu am Land kommen. Alle diese
guten Zustände der offenen See zu finden
zu finden und zu finden.

Aufsehtor

³ ³ ³ ³
 Thales und ydum Lutharung pignarlich und
 pignarlich und auf ein Lutharlich und pignarlich
 pignarlich und ydum Lutharung pignarlich und
 und und pignarlich und pignarlich und pignarlich
 Lutharung pignarlich und ydum Lutharung
 pignarlich und pignarlich und pignarlich
 und pignarlich und pignarlich und pignarlich
 und pignarlich und pignarlich und pignarlich
 und pignarlich und pignarlich und pignarlich

Singefottene Früchte.

Simbergersaft.

Nimm zusehn mit gut milden Haidelbarden, und glan-
 be zu veruchen aus, darmit stüllet die Mangeln aus
 Und damit aus, und ginseln i Thill Schuppen den aus
 hant an die in den den den, und patzt die ^{aus} ~~glan~~
 und glanz die ~~glan~~ ^{aus} ~~glan~~, und patzt die in die glan-
 zende Haidelbarden in die den, und aus den den
 ginseln die ~~glan~~ ^{aus} ~~glan~~ schon weg, und stüllet die ja nicht
 den den den den den den den den den den den den
 nicht zum den den den. Gibt i Thill Thill in den
 Und die ^{aus} ~~glan~~ ^{aus} ~~glan~~, lassen die den den den den
 patzt die aus die den den den, und lassen die nicht
 den zu den den den, darmit stüllet die in die glan-
 zende, darmit gibt die oben die Mangeln, darmit aus
 zusehn den den den, die glanz die den den den
 den den, darmit kann man die den den den den den
 den i.

Marillensafft.

Wäſche auß einem Marillen, und ſchneide ihn in
 drei Theil, dann nimm ein Schälchen Zucker, zer-
 reibe ihn mit einem kleinen Stükken Citronen-
 ſaft, und laſſe es ſich ſetzen, dann laſſe es
 durch ein Sieb, und laſſe es ſich ſetzen, dann
 laſſe es ſich ſetzen, dann laſſe es ſich ſetzen.

Ribiſſenſafft.

Wäſche ein Ribiſſen, und ſchneide es in
 drei Theil, dann nimm ein Schälchen Zucker,
 zerreibe ihn mit einem kleinen Stükken
 Citronenſaft, und laſſe es ſich ſetzen, dann
 laſſe es durch ein Sieb, und laſſe es ſich
 ſetzen, dann laſſe es ſich ſetzen, dann laſſe
 es ſich ſetzen, dann laſſe es ſich ſetzen, dann
 laſſe es ſich ſetzen, dann laſſe es ſich ſetzen.

und in meine finnen, und anfangen mit den anmerkungen
 Dann ist noch wenig Diferenz zwischen den neuen Jahren
 zu haben, und lassen sich die neuen annehmen
 Das auch nicht, dann sollte sich in einem Tag.
 In der Zeit mit einem Anblick, und springen
 in die neuen ab, und noch den neuen, und nicht
 anfangen.

Viergleichen

Es ist nicht gerade zu neuen Jahren, dann zu neuen Jahren
 zu neuen Jahren, und nicht zu neuen Jahren, dann
 liegen sich in die neuen Jahren, und nicht zu neuen Jahren
 & zu neuen Jahren, und lassen sich die neuen Jahren
 bis zu neuen Jahren, nicht gerade zu neuen Jahren, dann
 einen neuen Jahren, und nicht zu neuen Jahren & so
 zu neuen Jahren, dann einen neuen Jahren
 und liegen sich zu neuen Jahren, dann zu neuen Jahren
 den neuen Jahren zu neuen Jahren, und lassen sich die neuen Jahren

zußen Innthalend sein, denn beyer sein sind. Gaben
 sein zu wenig d'lang, In die sein uof nist Muß in nist
 Gubnotwergend nist, denn Inmitten sein uof nist
 nist im Eynd, In Inmitten nist aben ferner, und
 denn geit sein zu nist. Confect sein.

Weichselst.

[illegible]

Gelbe Kirschen.

Kind mit einem gelben Briefe versehen & d.
Zuens bis vor jeßant, und bey d. dem dem Linn

Ich hab dich ungelöst empfunden, das
 Seyß muß über die Empfindung gehen, das Gefühl
 mich nicht mehr an, das Gefühl ist nicht
 mit einem Gefühl ein, das ein Gefühl
 nicht wahr ist, das Gefühl ist das Gefühl
 ab, das mich nicht mehr ein Gefühl
 und ich will das Gefühl und das Gefühl
 mit dem Gefühl. Ich will mich nicht
 & das Gefühl und mich das Gefühl, mit
 dem Gefühl das Gefühl, bis ich das Gefühl
 habe die Empfindung abzugeben, das
 ein Gefühl nicht mehr ein Gefühl, das
 ein ich das Gefühl zu lang bis ich nicht mehr
 habe, und das Gefühl das Gefühl ist & das
 Maß mit mich Maß mich.

Verschenbetschentest.

Ich will das Gefühl nicht mehr das Gefühl

Iam lazzu iſu erſt Ina d'ſchiff bis na p'p'mit z'mind
 Iam lazzu iſu d'ſu L'm'm' üben laß'n, Iam
 niſu iſſ'm' h'nt'f'm' b'p'f'm' b'p'f'm' f'm'm', Iam
 lazzu iſu Iam'm' m'm' d'ſ' f'm', iſt g'ut.

Grüne Lünſe

Lünſe iſſ'm' z'm'ſt Lünſe f'm'm' f'm'm', m'd' d'ſ'
 b'm' z'm' Lünſe z'm' m'm' Lünſe f'm'm' Lünſe
 Lünſe z'm' f'm'm' Lünſe m'm' lazzu z'm' g' f'm'm'
 w'g'z'm'm' Iam m'm' z'm' f'm'm', lazzu z'm' m'm'
 d'ſ' d'ſ' z'm' d'ſ' m'm' üben m'm'm'm'm' l'm',
 g'm', Iam lazzu z'm' m'm' Lünſe z'm'm'm' b'ſ' f'm'
 g'm' z'm'm'm' d'ſ' m'm' w'g'f'm'm', Iam Lünſe
 z'm' w'm'm'm' üben Lünſe m'm' f'm'm' f'm'm'
 z'm'm', Iam Lünſe z'm' w'm'm'm' üben Lünſe f'm'
 erſt m'm' f'm'm' Iam Lünſe z'm' m'm' f'm'm' f'm'
 Lünſe, m'm' Lünſe f'm'm', Iam Lünſe z'm' m'm'
 m'm' f'm'm' m'm' f'm'm' f'm'm' Iam'm'

und pfehen zu. Dann pnde Zehen wie zu ein
 Feingroßmann, und gründe sie über die Hüfte
 ganz kühl, ist die Zeit wärmen zu pnde sie
 winden, und das muß man so lang thun bis
 die Hüfte nicht mehr wehthun, wenn die
 & Leber die Zeit gesehene, und zu muß
 zu beissen und zu zinnen.

Stutenfäs

Gib in ein Pöhl 3½ & Zunder, und 1 Pöhl und
½ Pöhl mit einem Egelstein abgezerrichtet abzu-
geben, damit man ihn damit und gezeigelt das in-
nehmen mag. Leggen ihn bis zur gerint zu dem
dann gib in Leggen gezeigelt, dann gib in
das gezeigelt und abgezerricht 3½ & ferner, her
dann Linder in Pöhlmal, und leggen ihn bis zur
nach das ist zu dem, dann ferner abgezerricht mit
Linder stellen ihn erst ein Pöhl, ferner, dann ferner
ein und leggen ihn ferner, dann ferner ferner

Zwetschen.

Am Johanni zählte jensei Zehnstund prunt in
 Hangeln, dann wird sie in eine Zehnstund span
 1 1/2 und lagert sie bis sie weiß wird mit Schuppen sein.
 Dann, dann eine sie hont dann weg, Ende sie mit
 einem Zehnstund ab zu, und lagert sie oben in der
 Pfanne. Dann und nach Tag einen 1 1/4 Pfund sie
 und Zehnstund und wird sie in ein Loh mit 1 Pfund
 Schuppen, wenn das Zehnstund klar ist und weiß zu
 ist ganzelt, dann prunt sie Zehnstund und
 wird hont Schuppen ab, wird sie in ein Zehnstund
 und lagert sie und dann eine wenig prunt, jensei
 und sie einen und ab, wenn sie gefärbt ist
 und prunt, einen sie hont dann weg, dann
 lagert sie zu und dann 4 Pfund prunt, dann stellen
 sie in der Gläser.

mit 8 yungw. Eyer, 6 Loß Zuckern 5 Loß Mehl
 2 Loß Lard 2 Loß Pulver 1 Eßlöffel
 Mandeln und Limonenzucker, damit zusammen
 gemischt werden.

Braune Bäckerkräusen

1 Eßlöffel + 1 Eßlöffel als Pfunde mit 1 Eßlöffel und 1
 Pfunde Mandeln 2 Eßlöffel und 1 Pfunde mit
 1 Pfunde Zucker und 1 Pfunde mit 1 Pfunde
 1 Pfunde Zucker und 1 Pfunde mit 1 Pfunde
 1 Pfunde Zucker und 1 Pfunde mit 1 Pfunde

Weisse Bäckerkräusen

1 Pfunde mit 1 Pfunde 1 Pfunde mit 1 Pfunde
 1 Pfunde, 1 Pfunde 2 Eßlöffel Mandeln und 1
 mit 1 Pfunde 1 Pfunde 1 Pfunde mit 1 Pfunde
 1 Pfunde 1 Pfunde 1 Pfunde mit 1 Pfunde

Cocoade Kräusen

1 Pfunde 2 Eßlöffel 1 Pfunde 1 Pfunde
 1 Pfunde 1 Pfunde 1 Pfunde 1 Pfunde

und Taft, und bloßes und untereinander, und giebt
 & sofe gesterzenn Mandeln und i Zuckergummi
 brennt Ciroctae fein, und mach auf einen kisten
 Obelaiden munde mischens in Engeln.

Simoni und Fomeranzenkrayfen

Nim 6 Loß Zuckers & 2 Loß Mast In Pfaffen
 how munde fomeranzen welsch mit dem Zuckers
 abgemindert werden, dann auf dem Taft, so auf
 Pfaffen und Taft how munde Simoni dann ein
 Zuckers und misch alles untereinander,
 dann ein klein munde Obelaiden, dann
 fomeranzen fein, dann wird dann ein
 Obelaiden, dann fomeranzen ein wenig gelut
 fomeranzen misch und misch auf dem Taft.

Flotterkippen

Torte.
Schmalztorte

[illegible]

Singertorte.

Mayn 3^{te} Mass und jehmal Enthalten und 4^{te} Lieder
sind 4^{te} Hain gesungen. Merckmal hat mir
selbst Lieder im Pacht, Geseht. Ich bin, denn
noch Geseht, wüßte im Sing nicht ganz
ab, und noch ein mal haben wir uns
mit Sing nicht mehr

Ciocolade torte.

Nimm $1\frac{1}{2}$ lb. geschäftete Zuckern, 10 Löff geschäbten
 Ciocoladen, 2 Löff geschäftete Kantenast, 1 Eimel $\frac{1}{2}$ lb.
 und 3 Löff geschlagenen Mandeln, und koch 2 Eimern
 den Syffmal, gib alles in ein in einem Kessel
 misch alles, rühr es mit 2 Holzklappern recht zu
 rucht an, dann, fühl es 8 oder 10 Pfund ab, Salzen
 einen Stein mit Blei an, dann überstreiche ihn
 mit Pergament. Nimm 1 Eimel geschlagenen Mandeln,
 mit wenig Zucker misch gemacht, dann ein wenig
 bloßten Syffmal, dann in einem mischgeschüttelt
 und abgedünstet, und dann ganz dünn und
 ganz dünn auf ein mit einem baltigen Stein
 abgerieben, und ein wenig überabstreichen, dann über
 sie misch es mit dem Ciocolade Teig mit einem Stein
 zu, und backen es ganz hell, dann wenn es gut und
 gezogen und schön werden soll, laß es zu erstarren

gäßen backen.

Regenbogentorte

Maße von einem Pfund Mandeln und $\frac{1}{2}$ Pfund
Zucker und geschlagenen Mandelkern, davon einen
4 geschlagen und geschlagen einen Mandelkern überall
einen Mandelkern streuen, das aber einen je fünf
von dem anderen ist. fünf streuen mit Limonade,
das zweite mit Zimt, das dritte mit Schokolade,
das 4 mit Gewürz, Limonade, und das 5 lassen den
Kern in Limonade, davon ist geschlagen einen Teil in die
Kartoffelblätter, damit das je geschlagen, und dann über
Limonade, dann einen anderen, und einen je fünf
dann wenn alle drei sind backen zum aufgehoben
und, dann wenn zum gedachten sind, je überhoben
zum einen mit Limonade.

Französische Blättertorte

Einem 5 ganzen und 4 sydetten geschlagen in Maßen

Pfund, giebt Limonjuszucker und 7½ Loth Zucker
 dazu, zerlegen es genau gut mit dem Finger ab, dann
 giebt 10 Loth Mehl, zusammen klutten zu hanteln
 willst, dann streichen das Teig feiner, und backen
 ihn, zusammen in Klutten ziehen ab, und klutten
 dann wenn sie gabelt sind, stellt sie in jedes Stuck
 mit einem Feingewand, und das liegt oben
 zu.

Muskatzintere.

Giebt in ein Löffel ½ Pfund Zucker und 24 Loth
 zerlegt und Zucker, dann lässt es zu kochen bis es
 erweicht, dann streichen 1 Pfund zerhackte Mandeln
 dazu, dann mit dem Finger zerhackt, zusammen 1 Pfund
 nass, und giebt sie in ein pfund Zucker
 und Limonjuszucker, dann giebt zerhackte Zimt
 Klutten, Muskatzintere, und noch 2 Löffel das Pfund
 dazu, und mischt es gut zusammen. Abends

nischen ab mit dem Fingerringe die auf, und gelagert
wurde & 6 g. gestrichen. Muss ferner, spüßte zu in
einen Wein mit Luttere g. gestrichen und Mordal, und
bald zu fassen langgehandelt, dann wenn sie fast ist
übertragen zu.

Brodtorte

Man zerlegt mit 8 Eiern das Ei in 4 Teile zu 2
gibt 10 Löff Zucker, 10 Eiern, 10 Löff Zucker
zu 10 Eiern, 10 Löff Zucker, 10 Löff Zucker
lang und zerlegt ab mit dem Fingerringe gut auf.
Dann mußte auf ein Fingerringe zusammen einen Fingerringe
Luttere, 6 Löff Zucker g. gestrichen und Mordal &
Zallt g. gestrichen und Luttere g. gestrichen. Hat
dann und Zucker kommt zu fassen zu abgeflagen
ferner, dann gibt es mit dem Fingerringe. Fingerringe
einen Mordal mit Luttere, g. gestrichen und Fingerringe
und ist es g. gestrichen zu fassen mit Fingerringe.

Muskatzintorte auf ein Blatt.

Ein ½ Pfund mit dem Pfefferminzsaft ganz feine
 ein Mandel ½ ganz feine Zucker, ganz feine
 Pfefferminzsaft, Zimt, Muskatwurz, und ein
 ganz feine, ganz feine Pfefferminzsaft & ganz feine Pfefferminzsaft
 ganz, und mehr als ganz feine. Abzulegen eine
 Blatt mit Schokolade, Pfefferminz mit Pfefferminz &
 dem, Pfefferminz mit Pfefferminzsaft, mehr als
 ganz feine Pfefferminzsaft, und mehr Pfefferminzsaft
 ganz feine, ganz feine Pfefferminzsaft und ganz feine Pfefferminzsaft,
 ganz feine Pfefferminzsaft.

Mandeltorte.

Ein ½ Pfund Zucker mit Pfefferminzsaft eine ganz feine
 ganz feine Pfefferminzsaft in eine ganz feine Pfefferminzsaft
 ganz feine Pfefferminzsaft, und ganz feine Pfefferminzsaft
 ganz feine Pfefferminzsaft Mandel saft, 2 Pfund ganz feine
 ganz feine Pfefferminzsaft und ganz feine Pfefferminzsaft.

Darnach lassen wir ein wenig mit kühlen, dann mischen
 2 eingegekochte Eigelb mit einander, und rühren sie auf
 wenig Bleiöl, überlegen dann mit Honig mit 2 Eiern
 ein, mischen die Honig sehr genau mit einem Löffel
 ein, und lassen ihn nun langsam kochen, dann
 überlegen ihn, geben ihn auf ein Löffel.

Coccoladeteile

Nimm 13 Eiern und 4 ganze Eier, die Eier klopfen
 zu Schaum, gib 2 Eingegekochte Eigelb hinzu
 und 10 Löffel Zucker hinzu, und rühren sie
 mit einem Löffel ein. Gib dann 4 Eingegekochte
 Eigelb hinzu. Nimm 5 Eingegekochte Eigelb
 Chocolate und wenig Pfeffer und Knoblauch dazu
 ein, und geben sie dann in ein mit Honig gekochtes
 ein Löffel, und geben sie auf ein Löffel, und überlegen sie.

Weichselteile

Lassen 14 Löffel Zucker bis er gekocht ist, dann

wird $\frac{1}{2}$ L gestopfen mit gestopften Mandeln, ferner
 $\frac{1}{4}$ gewürzte gestopfte Same, klein gestopft
 in Wasser, und in Wasser zu ab. Mischen
 Same mit gestopften Same, Mandeln, Dicken
 gestopft mit 2 Eßlöffeln zu Essen gestopft
 ferner, und mischen alles zusammen.
 Ebenfalls mit Honig mit Wasser, und ferner
 zu Essen zu essen, und ferner gestopft mit Wasser
 mischen, und ferner gestopft mit Wasser, und ferner
 zu Essen mit f.

Besondere Broderte.

Nummer 18 gerührt mit 3 Eßlöffeln, gestopft in
 Wasser mit dem ferner gestopft zu Essen, und ferner
 alle Eßlöffeln mit 1 $\frac{1}{4}$ L ferner mit 1 $\frac{1}{2}$ gestopft
 gestopft. Mandeln mit gerührten Mandeln, und
 ferner gestopft mit Wasser mit dem ferner gestopft
 gestopft, 2 Eßlöffeln ferner gestopft ferner,

1 1/2 Loth Zimmt, 1 1/2 Loth. Hallen und hew 2 Linnen
 der Pfaßthal, dann wenn alles einget nimm güt
 Puder gemischt, gib die Puder 1 1/2 gemacht
 und gutte Lincelade, und 2 Gemischte Wurzeln
 zu Knoblauch fimm. Puder nimm 1 Loth und
 1 Loth Zimmt und 1 Loth, und gib die einget
 1 Loth fimm, und lassen sie ganz koch 2 1/4 Stunden
 koch, springen sie fimm, und übermisch sie ganz
 mit weißer Fe. 1/2 Loth einget fimm und
 einget Lincelade fimm und wachse.

Geschobene Torte

1 Loth hew 1 1/2 Loth Zimmt, 1 Loth Lincelade und
 1 Loth und 1 Loth Fe, und gib 1 1/2 Loth einget
 und 1 Loth Lincelade fimm, dann fimm und
 1 Loth einget und 1 Loth und 1 Loth koch
 1 Loth Lincelade, fimm und 1 Loth fimm, und lassen
 sie fimm und 1 Loth koch, dann übermisch nimm

Wurz mit Schale, und abwaschen sie zu sechzehn
 zureichend mit einem Trog, dann abwaschen sie
 und zerschneiden sie mit gemessener Messer.

Kirschentorte.

Essen 6 Löff Zucker & garen mit 8 Eiern
 in Glas zu sechzehn und zureichend ab, dann
 6 Löff Zucker, und zureichend Zucker,
 zureichend eine Mordel mit Zucker, zureichend
 eine Trog zureichend, und zureichend sie zu sechzehn
 zureichend.

Drausentorte.

Essen 18 Löff Zucker mit 6 Eiern bis zu sechzehn
 zureichend, dann zureichend eine Mordel mit Zucker & Löff
 dann zureichend zureichend. & zureichend
 Mordel mit zureichend ab, dann zureichend
 2 zureichend zureichend zureichend, zureichend
 eine Mordel mit zureichend zureichend eine Trog zureichend

Jener, der die Strafe eines Arztes fassen, dem kein
 mehr von Jagen fassen, und lassen sie dem
 jenseitig in der Zeit und Zeit, dem übermüde für
 Marillentorte.

Nun ist die große geschlossene Marillade 1 & 2
 geschlossene Zehen und 4 Eignungsfalten
 gebildet, die in der ersten Zeit wenig
 Zeit, lassen die Zeit gut mit 4 rüch abgelegt
 die Syllabie pünktlich in einem neuen
 geschlossenen Ende abwechselnd, dem in
 der Zeit und dem in der Zeit nicht mehr 1 & 2
 Marillentorte, dem übermüde in der Zeit,
 dem nicht der in der Zeit, übermüde in der Zeit
 mit der Zeit, mehr in der Zeit der in der Zeit
 dem übermüde in der Zeit mit der Zeit, dem
 pünktlich in der Zeit, dem pünktlich
 in der Zeit der in der Zeit, dem

werde meine Arbeit thun, gehen wir ins
 eine Feld, lassen wir uns einbauen, wer
 ein Schuppen mit einbauen, eine bogenal oder
 gleichen Frey fahnd.

Pomeranzenfaß.

Man nimm 1^{te} Zuckern, läßt es zu mit
 ein wenig Wasser, laß es so kochen, bis
 es ein wenig dick wird, dann nimm 12
 Pomeranzen in das feingefasste, ein
 auf von 3 Meß die abgemessene Pfa.
 ein, laß es zusammen einen 1/2 Meß
 lang kochen, nimm es von dem
 weg, laß es kalt werden, wie frisch
 ist es durch ein Sieb in ein Leinwand,
 wie es oft nimm ein, wie man es
 ein Zeit gefüllt.

Iris Gultze.

fr. romm. & Weich Stens, 1 Löff frische gepulverte
gefeuertellen Mandeln, eine Schuss Vanille,
kann gepfeilt sein, und gepfeilt sein, nach dem
reifeitflure Löff eine Tasse gegessen.

Mann nimmt so viel von diesem Guano
 wie er mag, daß man ein Zingul Chi-
 ceolade damit machen kann, dergleichen
 4000 Maß. Darin gibt man nicht ein-
 se ganze Maß 3 Löff aufgelöst zu ha-
 ben, dann gießt man noch ein
 ganze Quantum so viel weiter ein
 Chiceolade, daß es nicht ganz ein Pint
 wird, und gießt selbes in ein
 Sieb wie Granfieb.

Was ich nicht kenne, ist mir unbekannt.

Gurgunder Sulz. Maria.

Inne bostum Thon. Skalben Fuß läßt man
güt soeken, denn mit man die Sallu
minung, gib i Maß bingum in mein
Muffing, stamm, den kalben Fuß bostum
1. bingum, den i Maß in die Sallu gup, juf
hinn Hefen, den i Maß in die Sallu gup, juf
loß den Sallu in mein Muffing, stamm
Kallu maß. Gungen, den in die Sallu
mein Hefen, Sallu mein Hefen, den in
den in die Sallu, Sallu, den in die Sallu
Sallu, den in die Sallu, den in die Sallu
In Sallu, den in die Sallu, den in die Sallu
gungen, in mein Maß, den in die Sallu
den in die Sallu, den in die Sallu.

Küchen.

Weichselküchen.

Leben in einem Weichseln und Amal-Lustn gylt
 einig ab, gestern und und 6 gerutz und 4 Löt
 der Laster, hord nimm salben Laster in Laster
 Pfistern, und gestern und Laster. Laster gibt ge
 nimm Laster Laster Laster, Laster und Laster Laster
 Laster Laster, und Laster und Laster Laster, und ge
 Laster Laster Laster Laster Laster Laster Laster.

Leben in einem Laster mit Laster Laster Laster
 Laster mit Laster Laster Laster Laster Laster Laster
 und Laster Laster Laster Laster Laster Laster Laster.

Weinberküchen.

Leben in einem Laster Laster Laster Laster Laster
 Laster Laster Laster Laster Laster Laster Laster Laster.

Gerühterküchen.

Gib in ein gylt Laster Laster Laster Laster Laster

nicht ganz 2 gungelstet Zuckern mit 3 aufgeschlagenen
Eiweissen einen guten Einmalestunde ruht, darauf wird
ein Mandel, Kalk und Zimt Mischbrot und
einige geschnittene Feinmehl und hundertfünfzig ist davon
ausgesiebt mit Gähle, wird abgeseiht und ein Mal
mit, "Lager" ein abgemessenes, davon baken ganz
kalt.

Kirschenbuchen

Nimm 6 ^{Loth} ~~Loth~~ ^{Loth} ~~Loth~~ und 72 ^{Loth} ~~Loth~~ ^{Loth} ~~Loth~~ zarten gungelstet Mandel
das und fassen ein auf ein, dann 72 ^{Loth} ~~Loth~~ ^{Loth} ~~Loth~~ Fein
Pfeffer, 6 ^{Loth} ~~Loth~~ ^{Loth} ~~Loth~~ ein Mal gungelstet
Limonen Saft, wenig Zimt 6 gungen 3 Kalken
Limonen Saft, einigt auf zehning ab, gibt
6 ^{Loth} ~~Loth~~ ^{Loth} ~~Loth~~ davon, davon zusammen einen Mal
auf ein mit Lutter, für ein Mal davon
einige Male aus, und baken in Asche.

Daffelmal bis auf die Dotten hinein, dann gütlich
 die Dotten, dann zusammen in einem mit Wasser
 und einem kleinen Aufguss mischen, dann mit dem
 Salz abwaschen, und wenig weiß Butter, und Salz
 für ein wenig feine Butter mischen, dann oben
 ein Daffelmal abwaschen, damit sie nicht mehr
 sollen süß, nur ein wenig süß sein.

Chocolade Bögen.

Nimm 6 Eßlöffel Zucker und 6 Aufgussblätter
 Eßblätter und wenig Limonenzitron, dann mischen sie zusammen
 und mit einem kleinen Stück auf, dann gib nicht ganz
 1 Eßlöffel Mehl hinein, zerkleinere oben 4 Zentner von
 feinem Chocolade, zusammen in einem mit Wasser
 dann einen Teig mit einem Eßlöffel feinem Aufguss
 misch, mische dann so zusammen, dann mit
 einem kleinen Stück oder 1 Eßlöffel Salz, dann für
 ein wenig in einem, dann mische und lege sie auf ein
 Tuch.

Krebsbögen.

[illegible]

Sittenbögen.

Spiele und ein ungenügendes Spiel & Spielzeug
und & ungenügendes Spielzeug und lassen es ungenügend
geben es in meine Hände, und ich werde es & geben
dieses und lassen es gut, damit es ein Spielzeug und
Lauden, und lassen ein ungenügendes Spielzeug

würst, und bade zu zuseh noch list.

Bisgotenbögen

Und 3 ganze 5 Lötter und 7 Löff Zuckern, und
 geschlagen ist in meine Schmelzung mit dem Saft
 gut anst, dann giebt 5 Löff geschlagenen Maß si-
 unne, überzusinnen ein Platte mit Zuckers
 überzu ist mit Maß, starrt den Saft zuseh
 gleich anst, zuckern zu noch nicht, starrt, und bade
 zu zuseh, dann schneidet zu ein bewist, giebt
 zu allen anst den Mostal, lassen ein gerat
 Minuten wann starrt - 5.

Weichselbögen

Zusammen 5 Löff geschlagenen geschlagenen Zuckers
 (Korn), dann stoppt 5 Löff Mandeln, sind, und
 in einem zu mit 5 Löff Zuckern ab. Man ist mit
 1/2 hoh geschlagenen 2 Eykern als Zuckern einom.
 Pfäffel und Saft und 5 Löff Zuckern, starrt

gibt und hält, gibt in Mandeln und Schokolade
 hinein, streicht eine Feig auf die Zuckermenge
 geschnittene Schokolade auf, und wendet sie ganz
 ein und abwaschen sie.

Confecturen.

Eisbezel

Außen hat 3 aufsteigende feine Blätter 1/2 Quark
 Linsen und Schokolade ein feig auf - gibt 1/2
 fein geschnittene Mandeln und weißer Zucker
 hinein mischen und mit einem kleinen, streicht
 ein auf die Feig bestreute Schokolade auf geben
 sie mit einem kleinen wenig leicht geschnittene
 und Linsen, legen ein auf ein Blatt, legen sie
 und wenig in einem, dem backen sie.

Biscotten.

Nimm 9 feig wasser 1/2 Löffel wein, Saft, kochet mit
 eine feine in dem Saft kochet auf und ein Vol.

Das misch auf auf, das misch in Wasser und
 Sympul gut mischen und auf, und misch die
 & & Gutes und & Sympul mischen, das
 geben die Sympul sehr gut und misch die
 das misch die mit Sympul sehr gut, und
 das misch die Sympul sehr gut.

Spanischer Wind.

Pfeffer, das 7 Sympul misch 2 Sympul Sympul
 mit dem Sympul, misch das Sympul und Sympul & Sympul
 Sympul Gutes Sympul und misch auf misch
 Sympul Sympul Sympul Sympul Sympul Sympul
 Sympul Sympul Sympul Sympul Sympul Sympul
 Sympul Sympul Sympul Sympul Sympul Sympul

Geröste Mandeln

Das ist das Sympul Gutes und Sympul Gutes
 in die Sympul Sympul Sympul, und Sympul Sympul
 das Sympul Sympul, das Sympul & Sympul Sympul

wird hier neues Moedel so willst kommen sein.

Bisgoten Schwamerl

gib 4 große Sytten in einen Schilling, und
 müssen ein gelbener auf, dann bloß 2 Sytten
 ein zu Hund und hundert ein mit ein Sytten
 dann gib 4 Löff gepöfelte Gintre fein, und
 klein gepöfelte Linsen, gepöfelte, und müssen
 es nun gut hundert sein auf, dann misch
 4 Löff feine gepöfelte Mehl fein. Eben so
 das Stalt mit neuen erdgewaschen mit gedre
 Mehl und Wagen erdgewaschen Teig, misch
 es, in Moedel mit Gmalt, dann stalt ein
 auf das Stalt, und stalt ein halb mit Teig, und
 und back ein lang, dann misch ein, misch
 misch fein, und legen ein zu schlafen ein
 Teller.

Hobelschritten

Dem & großen sey, und versuchen Sie es mit
 geschicktem Zunder, denn es ist besser, daß man
 in Dörfern gut ruht, denn gut in der Stadt.
 In Dörfern ruht man Zunder und kleine Liniere
 geschicklich zu legen, und ruhen es & Liniere
 (denn das ist das Beste)
 wenig. Wenn man ein Städtchen mit Liniere, und man
 es ein wenig bewacht, Liniere, Liniere, Liniere,
 und wenn man es bewacht, und wenn man es
 ein wenig bewacht.

Liocolade icbzell.

Hind den 2. Hinnend Syon in Alen, nüssen in den
 Syon nuss Fruchtstücken geschnittenen Zuckers
 den, den e. d. Syon nussbrennen Chokolade, den
 den nuss nuss nuss, den nuss nuss nuss nuss
 den nuss nuss nuss, den nuss nuss nuss nuss
 den nuss nuss nuss, den nuss nuss nuss nuss

als zu mit einem Schilling, laß sie mir ein
 Stück ausstehen, und mach auch mit Pfund und
 geschäftes Gutes, daß ich ein wenig aus
 der Hand und mich zu dir auf mich mit einem
 beiführenden Stille

Spanische Ringel.

Nimm ein Pfund ein feines Linnen weiß gelbes
 ein geschäftes Gutes, das Gutes mit einem abzu-
 tun, das ein Stück alles ab, das zufließen ein geboten
 das gibt den einen solchen Linnen das Pfund
 ein geschäftes Gutes, das ein Stück ausstehen
 ein geschäftes Gutes, das ein Stück ausstehen
 das und, das Pfund zu mit einem Linnen
 aus, das zu dir auf mich mit einem Stille
 geboten zu mit einem Linnen Stille
 auf mich das Pfund ein wenig geschäftes

Manche nimm ist noch besser

Amiesküchle

Nimm 1/2 Pfünd Ingwerstein Zucker, dann klopfe
4 Eyblatz zu Schnee und mische ihn Zucker in
einen Schüssel mit kaltem Wasser und dem Schnee
auf, gib etwas Essig und Limonenzusatz da
zu, dann gütlich rühre 4 Loth Mehl hinein
dann schneide es in kleine Stücke und setze es in
eine Kiste, das ist sehr gut — sehr gut.

Handeltörb.

Nimm 1 Pfünd Lichnam und 1 Pfünd Ingwerstein
einige Ingwerstein und setze sie in einen Topf, mische
dann 1 Pfünd Ingwerstein Zucker hinein, dann
2 Eyblatz zu Schnee klopfe, dann mische ihn da
zu, dann gütlich rühre Limonenzusatz, dann
gib ihm in ein Glas und laß es warm stehen
nicht rühre, dann wenn es fertig ist, setze es in
eine Kiste, das ist sehr gut, gib es dem
Kocher, wenn man will, gib es dem Kocher.

abem mißt gese backen.

Bretzel.

Nimm $\frac{1}{2}$ gesezzen Mandeln $\frac{1}{2}$ t. Mehl
und $\frac{1}{2}$ t. Butter, löse sie ab, auf Zuckers
monijnsel, auf weisse 3. sechszehntel
t. Semmel, mach sie zu einem
einen Stückel Semmel, bestreue sie oben mit
Schwarzem Semmel mit Zucker bestreuen, Semmel
ganz heiß backen.

Tyroler Stetsbrod.

Lythius Semmel.	2 St
Butter	2 St
Lebener	3 St
Wormen	2 St
Fein Mandeln	1 St
Zeitmonijnsel	8 Löff
Zinn	1 Löff
Platz	1 St

Zwanzigste
Hälfte

2. 2. 2.
2. 2. 2.

Zwanzigste

2. 2. 2. August Coriander

Dasen Paster Pasterkorn, und wasser paster
ten den Paster, das wasser Pasterkorn, und
bohren ab. Paster alles über Paster mit Paster ab.

Setzenbrod.

Dasen Paster paster paster Pasterkorn
den Paster das wasser Pasterkorn, Paster paster
den Pasterkorn, Paster Pasterkorn 3 Paster
holl, Pasterkorn Pasterkorn 1 Pasterkorn
1 Pasterkorn und Pasterkorn, 1 Pasterkorn Pasterkorn
1 Pasterkorn Pasterkorn pasterkorn, Pasterkorn, Paster
korn 1 Pasterkorn, Pasterkorn, Pasterkorn
Pasterkorn, Pasterkorn alles zusammen, Pasterkorn
Pasterkorn wasser will, Pasterkorn, Pasterkorn
ab in den Pasterkorn wasser Pasterkorn.

Finolibrod.

Nimm 9 ganze mit 4 Hölzer, und füllge die
 Glas zu Fünf, dann füllge es zusammen mit guten
 Einweisswein ab, dann nimm eine ganze Hinte i
 Zuckra darinn, dann gieß 8 Loß Weiswasser und 8 Loß
 feines Minierwasser wasser guchst zugeu und darinn
 den 4 Loß gungeltene Vinoli, lauge nuchst
 alles zuecht gut untereinander fenne, dann gieß
 es in ein Glas nuchst gungeltene Mosche, lauge
 ab, dann nimm ein feines Lapp ein anstehen, dann
 nuchst es mit Wein ab.

Swedischbütterbrod.

Hiermit bringe ich Ihnen zuversichtlich meine besten
Gruße und die Versicherung mit, daß ich mich sehr freue,
daß Sie sich so wohl befinden. Ich habe auch schon
von Ihnen gehört, daß Sie sich sehr wohl befinden.
Ich hoffe, daß Sie bald wieder nach Hause kommen werden.

mit einem Halbglat sein mit, Same zusammen sein
in der Mitte auseinander, und übertrifft sein
mit Goldtzen mit goldenen beinset, und lassen es
Linnenwand.

Incisbrot.

Nimm 4 geruch sein, klopfen in Glas zu Pulver
mit 1/2 Linnenpulver und Linnenpulver
pulver in ein gut ab, Same gut nimmst Maß
hau einen salben stinn stinn, Same gut sein auf
mit 1/2 Linnenpulver, machst sein mit der andern
Maß zu Pulver ab, und lassen sein, auf ein
mit Linnen beinset und Linnen beinset.

Bischofobrot.

Nimm 11 geruch sein, pulvern in Glas zu Pulver
in ein gut ab, Linnenpulver, Same gut 1/2
Linnenpulver mit Linnenpulver, pulvern es ab, und
gut 1/2 Linnenpulver in ein gut ab, Linnenpulver, 1/2

Gebäude, & Logierhaus, dem & Hof verbunden
einander gegenseitig. Alantula, zusammen
Im. Meisel und Pöhl, und ganz in der
mit baten ab. dem zusammen ab mit bna fin

Bisgottenbrod.

Kann g'gern und ^{zu} Lotten, die Frau zu Ihm
 und ^{zu} Lotten und Lottengestalt, pflagen ist
 gut ab, dem ^{zu} Lotten 22 Lottengestalt. Maß fi
 und, pflagen ist die Lotten mit Lotten, ginge
 ist ^{zu} Lotten, und ^{zu} Lotten ist, dem ^{zu} Lotten ist ^{zu} Lotten
^{zu} Lotten und ^{zu} Lotten ist.

Zwibach gefütter

[illegible]

Zwiback

Nimm 3 gung 5 und Hops in das Sack zu
 Pfund, dann ein orten nach oben 7 Lötter
 und misch sie alle mit einander an, dann
 gib das Pfund 2 1/2 Zücker mit wenig Anis
 hinzu, wenn es schon ein wenig geröstet ist, gib lang
 wein ein Zücker 2 Maß hinzu, und mach
 die Hutzl, dann brüh sie ein Stund mit Maß
 oder mehr an mit Lötter, laß das Zücker
 hinein, dann laß es mit feinem Lötter
 ein backen, wenn es gar ist, zerhacke
 es laß es und laß es.

Es gibt auch das
Mayen

3 gung 5 und das Sack zu Pfund
 2 1/2 Zücker mit wenig
 2 Maß mehr.

Hollerhippen.

Ciocolade Hollerhippen.

Rheim & Löff zusehens Massl & Löff Rheim von
 Stoppenn Mandel & Löff yngelstern Zuckern
 i Löff ynnimbunne Ciocolade, & ungenussig
 hell Gerilich, mersn mit nimm fyg mit Rheim
 Inn Löff Rheim mit ein nimmst Rheim baderist vey
 Inn ynnimbunne das fyg mit Löff mit bader
 zyn zuseh.

Raimhollerhippen.

Rheim in nimm Löff Massl Zuckern nimm
 fyg samt Rheim mit Löff ynnimbunne mersn
 Inn Löff in Rheim nimmst Rheim vey, ynnimbunne
 das fyg mit Rheim, nimm bader zyn zuseh Rheim
 persib.

Mandel Zuckern.

Rheim Rheim $\frac{1}{2}$ ynnimbunne Mandel, ynnimbunne nimm
 ynnimbunne mit 7 Rheim Rheim, ynnimbunne in nimm
 ynnimbunne fyg. ynnimbunne nimm Rheim

Rheim Rheim $\frac{1}{2}$ ynnimbunne Mandel, ynnimbunne nimm
 ynnimbunne mit 7 Rheim Rheim, ynnimbunne in nimm
 ynnimbunne fyg. ynnimbunne nimm Rheim

Rheim Rheim $\frac{1}{2}$ ynnimbunne Mandel, ynnimbunne nimm
 ynnimbunne mit 7 Rheim Rheim, ynnimbunne in nimm
 ynnimbunne fyg. ynnimbunne nimm Rheim

Eise.

Eigentlichs.

Wenn eine geschlossene Zucht mit Syllab auf
 gehalten werden soll, so muss man
 es nicht selber thun, bis es nicht anders wird, wenn
 man nicht zu einem andern ist, und es
 ist das, was man nicht zu einem
 wird.

Wabereis.

Wenn eine geschlossene Zucht
 gehalten werden soll, muss es nicht
 in einer Zeit.

Simoneis.

Wenn eine Zucht nicht
 zu einer Zeit, so muss man
 nicht selber thun, bis es nicht anders wird, wenn
 man nicht zu einem andern ist, und es
 ist das, was man nicht zu einem
 wird.

Zimeteis.

Wassr how Zuckers außsygklozsthus sybber, nini
 gnu Trugfnd Limonijepst und Zimt nio sit
 welschs In auf ninn salben Thunns nufundnuyt
 Cicioladecis.

Auffs ninn wann nio dunn ofunfnd wnyf gr
 nuyfnt Chicolade gult nio wnyf außsygklozst
 Ina sybber fnd ab, dunn gnu fnd gnu fnd
 gnu fnd Zuckers und fnd dunn nio dunn
 In dnn bntennel dnn, dunn nufnd nio ninn
 salben Thunns.

Es folgende Speisen haben zu backen

Annisbrot nio bntennel Thunns nio zu fnd

Agrofobrot 1 Thunns nio fnd

Agrofobrot how 1 1/2 nio gnu dnn bntennel
 Thunns

Agrofobrot how 1 1/2 Thunns nio dnn bntennel

nicht zu große Hitze.

Allen Confecturen zu erst kein, so auf die gewöhnliche
benedictine Torte.

Bestimmte Übersetze.

Man nimmt 1½ Thiel gutes feines Sand, fein-
von einem Thiel eingeweicht, und darin
ein 3 Quaschen Stein gepulverten Perilla gr.,
setzt, und sieben Thiel gesalzt, dann unten
das weiche Sand untermischt, und ein Thiel
sind in einem kleinen Weichzug gegeben,
und mit einem Pfefferkorn sehr fein zu
santem Pfeffer gepulvert, und in einem
Rührer sind der Pfeffer abgemessen,
auf ein Haarpfeil gelegt, und so wird das
kleine Sand sehr gepulvert, bis es fein
ist. Man nimmt ein Loth Haarpfeil
und einen kleinen Pfefferkorn voll

Wiener Strauben.

Reise in $1\frac{1}{2}$ Teile Milch abau so viel Mehl im
 etwas feigen und zerklein, dann so lange im
 Reibsel mischen, bis es gut geknetet ist, u
 sich abknet, wenn vordrücken, dann mit
 4 Eiern u 8 Eiern gut mischen, lang
 und backen in auf fließendes Lagen.

Säure Salz

Graben 4 Ralsapfen, da klein zerhackt, gib es in
 ein Reibsel, Wegelschüssel mit ^{isollen} Leinwand
 so viel, es gut geknetet ist, sage es, und gib abli
 ge Gänge zwisch, 2 Eiern Knoblauch, 2 Lorbeer
 blätter, Limonienfäden, Rindfleisch, geruch Gewürz
 und etwas wenig Pfeffer dazu, laß es auf
 wass kochen, saße es dann ab, und gib es mit 2
 Eiern und ausgebleichtes Rind darunter, und laß

10) noch nie zuvor das Auffehen, denn immer
 11) noch keine weg, lagst du andickst, und
 12) auch die Luft nie tief, nicht, sollte es
 13) denn ein neuer Luftort, und lagst du
 14) Jule, will man es noch faden, so so.
 15) man etwas noch Liden, und gibt ein
 16) fast dazumit. —

17) und das ganze Liden
 18) 19) 20) 21) 22) 23) 24) 25) 26) 27) 28) 29) 30) 31) 32) 33) 34) 35) 36) 37) 38) 39) 40) 41) 42) 43) 44) 45) 46) 47) 48) 49) 50) 51) 52) 53) 54) 55) 56) 57) 58) 59) 60) 61) 62) 63) 64) 65) 66) 67) 68) 69) 70) 71) 72) 73) 74) 75) 76) 77) 78) 79) 80) 81) 82) 83) 84) 85) 86) 87) 88) 89) 90) 91) 92) 93) 94) 95) 96) 97) 98) 99) 100) 101) 102) 103) 104) 105) 106) 107) 108) 109) 110) 111) 112) 113) 114) 115) 116) 117) 118) 119) 120) 121) 122) 123) 124) 125) 126) 127) 128) 129) 130) 131) 132) 133) 134) 135) 136) 137) 138) 139) 140) 141) 142) 143) 144) 145) 146) 147) 148) 149) 150) 151) 152) 153) 154) 155) 156) 157) 158) 159) 160) 161) 162) 163) 164) 165) 166) 167) 168) 169) 170) 171) 172) 173) 174) 175) 176) 177) 178) 179) 180) 181) 182) 183) 184) 185) 186) 187) 188) 189) 190) 191) 192) 193) 194) 195) 196) 197) 198) 199) 200) 201) 202) 203) 204) 205) 206) 207) 208) 209) 210) 211) 212) 213) 214) 215) 216) 217) 218) 219) 220) 221) 222) 223) 224) 225) 226) 227) 228) 229) 230) 231) 232) 233) 234) 235) 236) 237) 238) 239) 240) 241) 242) 243) 244) 245) 246) 247) 248) 249) 250) 251) 252) 253) 254) 255) 256) 257) 258) 259) 260) 261) 262) 263) 264) 265) 266) 267) 268) 269) 270) 271) 272) 273) 274) 275) 276) 277) 278) 279) 280) 281) 282) 283) 284) 285) 286) 287) 288) 289) 290) 291) 292) 293) 294) 295) 296) 297) 298) 299) 300) 301) 302) 303) 304) 305) 306) 307) 308) 309) 310) 311) 312) 313) 314) 315) 316) 317) 318) 319) 320) 321) 322) 323) 324) 325) 326) 327) 328) 329) 330) 331) 332) 333) 334) 335) 336) 337) 338) 339) 340) 341) 342) 343) 344) 345) 346) 347) 348) 349) 350) 351) 352) 353) 354) 355) 356) 357) 358) 359) 360) 361) 362) 363) 364) 365) 366) 367) 368) 369) 370) 371) 372) 373) 374) 375) 376) 377) 378) 379) 380) 381) 382) 383) 384) 385) 386) 387) 388) 389) 390) 391) 392) 393) 394) 395) 396) 397) 398) 399) 400) 401) 402) 403) 404) 405) 406) 407) 408) 409) 410) 411) 412) 413) 414) 415) 416) 417) 418) 419) 420) 421) 422) 423) 424) 425) 426) 427) 428) 429) 430) 431) 432) 433) 434) 435) 436) 437) 438) 439) 440) 441) 442) 443) 444) 445) 446) 447) 448) 449) 450) 451) 452) 453) 454) 455) 456) 457) 458) 459) 460) 461) 462) 463) 464) 465) 466) 467) 468) 469) 470) 471) 472) 473) 474) 475) 476) 477) 478) 479) 480) 481) 482) 483) 484) 485) 486) 487) 488) 489) 490) 491) 492) 493) 494) 495) 496) 497) 498) 499) 500) 501) 502) 503) 504) 505) 506) 507) 508) 509) 510) 511) 512) 513) 514) 515) 516) 517) 518) 519) 520) 521) 522) 523) 524) 525) 526) 527) 528) 529) 530) 531) 532) 533) 534) 535) 536) 537) 538) 539) 540) 541) 542) 543) 544) 545) 546) 547) 548) 549) 550) 551) 552) 553) 554) 555) 556) 557) 558) 559) 560) 561) 562) 563) 564) 565) 566) 567) 568) 569) 570) 571) 572) 573) 574) 575) 576) 577) 578) 579) 580) 581) 582) 583) 584) 585) 586) 587) 588) 589) 590) 591) 592) 593) 594) 595) 596) 597) 598) 599) 600) 601) 602) 603) 604) 605) 606) 607) 608) 609) 610) 611) 612) 613) 614) 615) 616) 617) 618) 619) 620) 621) 622) 623) 624) 625) 626) 627) 628) 629) 630) 631) 632) 633) 634) 635) 636) 637) 638) 639) 640) 641) 642) 643) 644) 645) 646) 647) 648) 649) 650) 651) 652) 653) 654) 655) 656) 657) 658) 659) 660) 661) 662) 663) 664) 665) 666) 667) 668) 669) 670) 671) 672) 673) 674) 675) 676) 677) 678) 679) 680) 681) 682) 683) 684) 685) 686) 687) 688) 689) 690) 691) 692) 693) 694) 695) 696) 697) 698) 699) 700) 701) 702) 703) 704) 705) 706) 707) 708) 709) 710) 711) 712) 713) 714) 715) 716) 717) 718) 719) 720) 721) 722) 723) 724) 725) 726) 727) 728) 729) 730) 731) 732) 733) 734) 735) 736) 737) 738) 739) 740) 741) 742) 743) 744) 745) 746) 747) 748) 749) 750) 751) 752) 753) 754) 755) 756) 757) 758) 759) 760) 761) 762) 763) 764) 765) 766) 767) 768) 769) 770) 771) 772) 773) 774) 775) 776) 777) 778) 779) 780) 781) 782) 783) 784) 785) 786) 787) 788) 789) 790) 791) 792) 793) 794) 795) 796) 797) 798) 799) 800) 801) 802) 803) 804) 805) 806) 807) 808) 809) 810) 811) 812) 813) 814) 815) 816) 817) 818) 819) 820) 821) 822) 823) 824) 825) 826) 827) 828) 829) 830) 831) 832) 833) 834) 835) 836) 837) 838) 839) 840) 841) 842) 843) 844) 845) 846) 847) 848) 849) 850) 851) 852) 853) 854) 855) 856) 857) 858) 859) 860) 861) 862) 863) 864) 865) 866) 867) 868) 869) 870) 871) 872) 873) 874) 875) 876) 877) 878) 879) 880) 881) 882) 883) 884) 885) 886) 887) 888) 889) 890) 891) 892) 893) 894) 895) 896) 897) 898) 899) 900) 901) 902) 903) 904) 905) 906) 907) 908) 909) 910) 911) 912) 913) 914) 915) 916) 917) 918) 919) 920) 921) 922) 923) 924) 925) 926) 927) 928) 929) 930) 931) 932) 933) 934) 935) 936) 937) 938) 939) 940) 941) 942) 943) 944) 945) 946) 947) 948) 949) 950) 951) 952) 953) 954) 955) 956) 957) 958) 959) 960) 961) 962) 963) 964) 965) 966) 967) 968) 969) 970) 971) 972) 973) 974) 975) 976) 977) 978) 979) 980) 981) 982) 983) 984) 985) 986) 987) 988) 989) 990) 991) 992) 993) 994) 995) 996) 997) 998) 999) 1000) 1001) 1002) 1003) 1004) 1005) 1006) 1007) 1008) 1009) 1010) 1011) 1012) 1013) 1014) 1015) 1016) 1017) 1018) 1019) 1020) 1021) 1022) 1023) 1024) 1025) 1026) 1027) 1028) 1029) 1030) 1031) 1032) 1033) 1034) 1035) 1036) 1037) 1038) 1039) 1040) 1041) 1042) 1043) 1044) 1045) 1046) 1047) 1048) 1049) 1050) 1051) 1052) 1053) 1054) 1055) 1056) 1057) 1058) 1059) 1060) 1061) 1062) 1063) 1064) 1065) 1066) 1067) 1068) 1069) 1070) 1071) 1072) 1073) 1074) 1075) 1076) 1077) 1078) 1079) 1080) 1081) 1082) 1083) 1084) 1085) 1086) 1087) 1088) 1089) 1090) 1091) 1092) 1093) 1094) 1095) 1096) 1097) 1098) 1099) 1100) 1101) 1102) 1103) 1104) 1105) 1106) 1107) 1108) 1109) 1110) 1111) 1112) 1113) 1114) 1115) 1116) 1117) 1118) 1119) 1120) 1121) 1122) 1123) 1124) 1125) 1126) 1127) 1128) 1129) 1130) 1131) 1132) 1133) 1134) 1135) 1136) 1137) 1138) 1139) 1140) 1141) 1142) 1143) 1144) 1145) 1146) 1147) 1148) 1149) 1150) 1151) 1152) 1153) 1154) 1155) 1156) 1157) 1158) 1159) 1160) 1161) 1162) 1163) 1164) 1165) 1166) 1167) 1168) 1169) 1170) 1171) 1172) 1173) 1174) 1175) 1176) 1177) 1178) 1179) 1180) 1181) 1182) 1183) 1184) 1185) 1186) 1187) 1188) 1189) 1190) 1191) 1192) 1193) 1194) 1195) 1196) 1197) 1198) 1199) 1200) 1201) 1202) 1203) 1204) 1205) 1206) 1207) 1208) 1209) 1210) 1211) 1212) 1213) 1214) 1215) 1216) 1217) 1218) 1219) 1220) 1221) 1222) 1223) 1224) 1225) 1226) 1227) 1228) 1229) 1230) 1231) 1232) 1233) 1234) 1235) 1236) 1237) 1238) 1239) 1240) 1241) 1242) 1243) 1244) 1245) 1246) 1247) 1248) 1249) 1250) 1251) 1252) 1253) 1254) 1255) 1256) 1257) 1258) 1259) 1260) 1261) 1262) 1263) 1264) 1265) 1266) 1267) 1268) 1269) 1270) 1271) 1272) 1273) 1274) 1275) 1276) 1277) 1278) 1279) 1280) 1281) 1282) 1283) 1284) 1285) 1286) 1287) 1288) 1289) 1290) 1291) 1292) 1293) 1294) 1295) 1296) 1297) 1298) 1299) 1300) 1301) 1302) 1303) 1304) 1305) 1306) 1307) 1308) 1309) 1310) 1311) 1312) 1313) 1314) 1315) 1316) 1317) 1318) 1319) 1320) 1321) 1322) 1323) 1324) 1325) 1326) 1327) 1328) 1329) 1330) 1331) 1332) 1333) 1334) 1335) 1336) 1337) 1338) 1339) 1340) 1341) 1342) 1343) 1344) 1345) 1346) 1347) 1348) 1349) 1350) 1351) 1352) 1353) 1354) 1355) 1356) 1357) 1358) 1359) 1360) 1361) 1362) 1363) 1364) 1365) 1366) 1367) 1368) 1369) 1370) 1371) 1372) 1373) 1374) 1375) 1376) 1377) 1378) 1379) 1380) 1381) 1382) 1383) 1384) 1385) 1386) 1387) 1388) 1389) 1390) 1391) 1392) 1393) 1394) 1395) 1396) 1397) 1398) 1399) 1400) 1401) 1402) 1403) 1404) 1405) 1406) 1407) 1408) 1409) 1410) 1411) 1412) 1413) 1414) 1415) 1416) 1417) 1418) 1419) 1420) 1421) 1422) 1423) 1424) 1425) 1426) 1427) 1428) 1429) 1430) 1431) 1432) 1433) 1434) 1435) 1436) 1437) 1438) 1439) 1440) 1441) 1442) 1443) 1444) 1445) 1446) 1447) 1448) 1449) 1450) 1451) 1452) 1453) 1454) 1455) 1456) 1457) 1458) 1459) 1460) 1461) 1462) 1463) 1464) 1465) 1466) 1467) 1468) 1469) 1470) 1471) 1472) 1473) 1474) 1475) 1476) 1477) 1478) 1479) 1480) 1481) 1482) 1483) 1484) 1485) 1486) 1487) 1488) 1489) 1490) 1491) 1492) 1493) 1494) 1495) 1496) 1497) 1498) 1499) 1500) 1501) 1502) 1503) 1504) 1505) 1506) 1507) 1508) 1509) 1510) 1511) 1512) 1513) 1514) 1515) 1516) 1517) 1518) 1519) 1520) 1521) 1522) 1523) 1524) 1525) 1526) 1527) 1528) 1529) 1530) 1531) 1532) 1533) 1534) 1535) 1536) 1537) 1538) 1539) 1540) 1541) 1542) 1543) 1544) 1545) 1546) 1547) 1548) 1549) 1550) 1551) 1552) 1553) 1554) 1555) 1556) 1557) 1558) 1559) 1560) 1561) 1562) 1563) 1564) 1565) 1566) 1567) 1568) 1569) 1570) 1571) 1572) 1573) 1574) 1575) 1576) 1577) 1578) 1579) 1580) 1581) 1582) 1583) 1584) 1585) 1586) 1587) 1588) 1589) 1590) 1591) 1592) 1593) 1594) 1595) 1596) 1597) 1598) 1599) 1600) 1601) 1602) 1603) 1604) 1605) 1606) 1607) 1608) 1609) 1610) 1611) 1612) 1613) 1614) 1615) 1616) 1617) 1618) 1619) 1620) 1621) 1622) 1623) 1624) 1625) 1626) 1627) 1628) 1629) 1630) 1631) 1632) 1633) 1634) 1635) 1636) 1637) 1638) 1639) 1640) 1641) 1642) 1643) 1644) 1645) 1646) 1647) 1648) 1649) 1650) 1651) 1652) 1653) 1654) 1655) 1656) 1657) 1658) 1659) 1660) 1661) 1662) 1663) 1664) 1665) 1666) 1667) 1668) 1669) 1670) 1671) 1672) 1673) 1674) 1675) 1676) 1677) 1678) 1679) 1680) 1681) 1682) 1683) 1684) 1685) 1686) 1687) 1688) 1689) 1690) 1691) 1692) 1693) 1694) 1695) 1696) 1697) 1698) 1699) 1700) 1701) 1702) 1703) 1704) 1705) 1706) 1707) 1708) 1709) 1710) 1711) 1712) 1713) 1714) 1715) 1716) 1717) 1718) 1719) 1720) 1721) 1722) 1723) 1724) 1725) 1726) 1727) 1728) 1729) 1730) 1731) 1732) 1733) 1734) 1735) 1736) 1737) 1738) 1739) 1740) 1741) 1742) 1743) 1744) 1745) 1746) 1747) 1748) 1749) 1750) 1751) 1752) 1753) 1754) 1755) 1756) 1757) 1758) 1759) 1760) 1761) 1762) 1763) 1764) 1765) 1766) 1767) 1768) 1769) 1770) 1771) 1772) 1773) 1774) 1775) 1776) 1777) 1778) 1779) 1780) 1781) 1782) 1783) 1784) 1785) 1786) 1787) 1788) 1789) 1790) 1791) 1792) 1793) 1794) 1795) 1796) 1797) 1798) 1799) 1800) 1801) 1802) 1803) 1804) 1805) 1806) 1807) 1808) 1809) 1810) 1811) 1812) 1813) 1814) 1815) 1816) 1817) 1818) 1819) 1820) 1821) 1822) 1823) 1824) 1825) 1826) 1827) 1828) 1829) 1830) 1831) 1832) 1833) 1834) 1835) 1836) 1837) 1838) 1839) 1840) 1841) 1842) 1843) 1844) 1845) 1846) 1847) 1848) 1849) 1850) 1851) 1852) 1853) 1854) 1855) 1856) 1857) 1858) 1859) 1860) 1861) 1862) 1863) 1864) 1865) 1866) 1867) 1868) 1869) 1870) 1871) 1872) 1873) 1874) 1875) 1876) 1877) 1878) 1879) 1880) 1881) 1882) 1883) 1884) 1885) 1886) 1887) 1888) 1889) 1890) 1891) 1892) 1893) 1894) 1895) 1896) 1897) 1898) 1899) 1900) 1901) 1902) 1903) 1904) 1905) 1906) 1907) 1908) 1909) 1910) 1911) 1912) 1913) 1914) 1915) 1916) 1917) 1918) 1919) 1920) 1921) 1922) 1923) 1924) 1925) 1926) 1927) 1928) 1929) 1930) 1931) 1932) 1933) 1934) 1935) 1936) 1937) 1938) 1939) 1940) 1941) 1942) 1943) 1944) 1945) 1946) 1947) 1948) 1949) 1950) 1951) 1952) 1953) 1954) 1955) 1956) 1957) 1958) 1959) 1960) 1961) 1962) 1963) 1964) 1965) 1966) 1967) 1968) 1969) 1970) 1971) 1972) 1973) 1974) 1975) 1976) 1977) 1978) 1979) 1980) 1981) 1982) 1983) 1984) 1985) 1986) 1987) 1988) 1989) 1990) 1991) 1992) 1993) 1994) 1995) 1996) 1997) 1998) 1999) 2000) 2001) 2002) 2003) 2004) 2005) 2006) 2007) 2008) 2009) 2010) 2011) 2012) 2013) 2014) 2015) 2016) 2017) 2018) 2019) 2020) 2021) 2022) 2023) 2024) 2025) 2026) 2027) 2028) 2029) 2030) 2031) 2032) 2033) 2034) 2035) 2036) 2037) 2038) 2039) 2040) 2041) 2042) 2043) 2044) 2045) 2046) 2047) 2048) 2049) 2050) 2051) 2052) 2053) 2054) 2055) 2056) 2057) 2058) 2059) 2060) 2061) 2062) 2063) 2064) 2065) 2066) 2067) 2068) 2069) 2070) 2071) 2072) 2073) 2074) 2075) 2076) 2077) 2078) 2079) 2080) 2081) 2082) 2083) 2084) 2085) 2086) 2087) 2088) 2089) 2090) 2091) 2092) 2093) 2094) 2095) 2096) 2097) 2098) 2099) 2100) 2101) 2102) 2103) 2104) 2105) 2106) 2107) 2108) 2109) 2110) 2111) 2112) 2113) 2114) 2115) 2116) 2117) 2118) 2119) 2120) 2121) 2122) 2123) 2124) 2125) 2126) 2127) 2128) 2129) 2130) 2131) 2132) 2133) 2134) 2135) 2136) 2137) 2138) 2139) 2140) 2141) 2142) 2143) 2144) 2145) 2146) 2147) 2148) 2149) 2150) 2151) 2152) 2153) 2154) 2155) 2156) 2157) 2158) 2159) 2160) 2161) 2162) 2163) 2164) 2165) 2166) 2167) 2168) 2169) 2170) 2171) 2172) 2173) 2174) 2175) 2176) 2177) 2178) 2179) 2180) 2181) 2182) 2183) 2184) 2185) 2186) 2187) 2188) 2189) 2190) 2191) 2192) 2193) 2194) 2195) 2196) 2197) 2198) 2199) 2200) 2201) 2202) 2203) 2204) 2205) 2206) 2207) 2208) 2209) 2210) 22

Indische Arznei.

Leidenseiße.

Größt 16 ungen Dinstel in reinen Linsen, einen
 halben Pfennigallen, 3 Loth Zinkum, 2 Loth
 Zinn, $\frac{1}{2}$ Loth Ruten in reynen Linsen, lassen all
 so lange kochen, bis es sich noch leicht löst.
 Es ist ein weißer Saft in ein ungen Guss.
 , lassen ihn rückfließen, und in ein
 Huhn spritzen.

Register

| | |
|------------|-----|
| Carminen | 273 |
| Carminen | 295 |
| Lipid | 313 |
| Metaphys | 325 |
| Gefahren | 329 |
| Lipidmeten | 331 |
| Anstalt | 332 |
| Lipid | 334 |
| Anstalt | 334 |
| Gefahren | 337 |
| Flammengab | 353 |
| Lipid | 367 |
| Lipid | 283 |
| Lipid | 401 |
| Consume | 405 |
| Gefahren | 409 |
| Anstalt | 281 |

Register.

| | | | |
|-----------------------|-----|---------------------------|-----|
| Pögn | 415 | Amulkauf d. d. L. 324 | 324 |
| Amulkauf d. d. L. 324 | 421 | Amulkauf d. d. L. 324 | 324 |
| Pögn | 423 | 351 Amulkauf d. d. L. 324 | 333 |
| Pögn | 428 | Amulkauf d. d. L. 324 | |
| Pögn | 431 | Amulkauf d. d. L. 324 | |
| Pögn | 433 | Amulkauf d. d. L. 324 | |
| Pögn | 439 | Amulkauf d. d. L. 324 | |
| Pögn | 457 | Amulkauf d. d. L. 324 | |
| Pögn | 468 | Amulkauf d. d. L. 324 | |
| Pögn | 465 | Amulkauf d. d. L. 324 | |
| Pögn | 472 | Amulkauf d. d. L. 324 | |
| Pögn | 480 | Amulkauf d. d. L. 324 | |
| Pögn | 483 | Amulkauf d. d. L. 324 | |
| Pögn | 484 | Amulkauf d. d. L. 324 | |
| Pögn | 485 | Amulkauf d. d. L. 324 | |
| Pögn | 486 | Amulkauf d. d. L. 324 | |
| Pögn | 487 | Amulkauf d. d. L. 324 | |
| Pögn | 488 | Amulkauf d. d. L. 324 | |
| Pögn | 489 | Amulkauf d. d. L. 324 | |
| Pögn | 490 | Amulkauf d. d. L. 324 | |
| Pögn | 491 | Amulkauf d. d. L. 324 | |
| Pögn | 492 | Amulkauf d. d. L. 324 | |
| Pögn | 493 | Amulkauf d. d. L. 324 | |
| Pögn | 494 | Amulkauf d. d. L. 324 | |
| Pögn | 495 | Amulkauf d. d. L. 324 | |
| Pögn | 496 | Amulkauf d. d. L. 324 | |
| Pögn | 497 | Amulkauf d. d. L. 324 | |
| Pögn | 498 | Amulkauf d. d. L. 324 | |
| Pögn | 499 | Amulkauf d. d. L. 324 | |
| Pögn | 500 | Amulkauf d. d. L. 324 | |

[illegible]

Wissen ja größt Vögel, jeder ob ein, ein ein Luthol, bald
ja ob mit Teil und Zerst, brachten die Vögel, farn auf
ein ein Luthol Luthol, oder Witz, jeder ob in die
Vögel, jeder ein Luthol, ein die Vögel farn auf, farn auf
ein 5 Vögel, der Luthol Witz, und die Teil und
Zerst auf 2 farn auf farn auf farn auf 2 farn auf
fi, farn auf farn auf, ein jeder ob ein in der Luthol
Luthol, jeder farn auf oder in der Vögel Luthol Luthol
Luthol farn auf Luthol auf farn auf farn auf farn auf, ein farn auf
Luthol ein farn auf farn auf ob in der Vögel, jeder ob in der
Luthol, mit der Luthol, je muss man auf farn auf oder Luthol
Luthol

Tulmi zu Umbeu in jungen Kopf

Hier $\frac{1}{4}$ u. halbt Liter $\frac{1}{4}$ u. Misch, geschmeckt al. Misch an
Gummi, und ein wenig Pfeffer mit Salz mit wenig Wasser
Abschnitt in Tulmi.

Dann die Abschnitte pfeifen, und man sie ganz nicht
vird von, sondern nur über den Feuer flammten, haben
Mengen pfeifen man pfeifen, wie auf abwärts kommen
poten, und Charlotten, abwärts geschickt man abwärts
Limonie Pfeffer, dann ein Bill Lutter, das alles weißt
man mit dem Lutter wasch ab, so hat man ab, so
es ein Lutter, abwärts pfeifen, mit einem Lutter, so
man die Abschnitte, das weil sie wasch sind, nicht
Lutter nicht, die Abschnitte pfeifen wenig pfeifen, man
Teller, bindet sie mit Teller ein wie zum Bauen - in
eine Lutter, so hat sie mit Teller, einige Pfeffer
Zwiebel, wie auf gelbe Lutter und Pfeffer, nicht einen Bill
Lutter, in wasch Lutter Lutter geschickt, dann
geschickt man die Abschnitte, nicht einige Pfeffer, ein
ganzes Lutter Lutter, so ein ganzes Lutter Lutter

welsch ein bißchen Weichheit, etwas gute Pflanz, und ein bißchen
 Trill Offener Wein, wenn man in die Gegend kommt die Ab-
 fühl, und Gerecht die in das geistig, denn davon
 die Lymphen, die flüchtig der Gabe, etwas das
 bilden, löst zum Stoffen, einige Offener Trill in
 Offener geistig, löst welsch allen, davon die Ab-
 fühl gebrauchten sind auf zu, das sind alles
 die Körper, die sind geistig, davon in ein Trill, die
 auf die Pflanz, davon das gebrauchten sind, die sind
 was Maß davon, das ist auf ein wenig Trill, denn
 gibt man ein selbst Trill feinsten Offener die auf
 auf etwas Pflanz, so ist die Pflanz, die geistig die
 ist, wenn es ist aufgesetzt ist, so geistig es ist
 ein Lymphe; denn es ein bißchen mit Limonje,
 ist die Zeit zum Trill, das die Abfühl der
 geistig in einem Trill, die Trill in der Mitte,

Tollbau Pflanz

Gute Trill und Trill das sein, unsere Trill die
 in geistig den Pflanz, denn unter der Trill in
 das mit dem Trill, geistig mit Limonje.

Anten desfloßl

Dann desfloßl geson, in die Luntfamer, Laga nute
ad was fette, einem selbigen desfloßl hell pitz, in
ein jungen Zerst mit einigem gewiszen Thyl be
stalt, abwet wenig Pfeffer, kon alt in wissl zu hiel,
Lunt die desfloßl nicht Lunt, sondern gebett me
wird, wenn es son die gewisze fande hat, mit zofen
goldfuch ist, zu gewiszen ein wenig Lunt Laga,
in Laga ist im oftwet Lunt, die Tofe fignen sich in
ein Pfeffer, Laga ein Thyl Lunt in Laga, abwet
pitz Lunt in Pfeffer, gut pindem Laga, in Laga
Lunt, gut zu wenig fande oder Laga, Laga
ein wenig Laga Lunt, Lunt Laga, wenn
Lunt die Laga nicht Laga, oder Lunt Laga -

guden Consume

Man Laga son die gebett Laga Laga Laga,
kon Laga, fande ad zu die, ein gewisze Thyl
pitz in ein Laga, ein Thyl Laga, auf ein wenig
Tofe, ein Zerst Laga gelbe Laga Laga Laga

auf etwas süßlich, auf die Erinn' von dem frischen
 Luzu, und ein gutes Pfeffer-Sorbs ein gutes geringe Nage
 das alles lüßt man sich kühlen einstecken, denn der Rindkopf
 kochen, so auch eine Ofen Luzu, koch es auf ein kühlen
 einstecken, geschirre es kühn ein geschirre, jenseit dem
 fischen in die Ofen, ein wenig Limon Tust und Pfeffer
 koch es alles zu einem auf einen Rind kochen, dann
 einstecken.

Speckte Salzwasser Lenz

Man giebt die Lenz ein, dem geschirre man sie auf
 einen Teller und einander, und giebt Salz, für es
 auf giebt man in ein kühn walt fassen, gelbe kühlen
 und Zwiebel, und lüßt die einstecken, dann giebt man
 eine Lenz kochen, und lüßt die auf young, einstecken
 dem geschirre man ein wenig Nage kochen, ein wenig
 dem Limon geschirre koch man die die eine kühn
 geschirre, mit etwas kühn kochen gelblich -

Salzwasser Pfeffer mit geschirre Lenz geschirre

Man nimmt ein kühn Pfeffer, jenseit in die ein, ein kühn

jetzt nur gezeigter Zung, pfunde die wie Vogel, zum
 Spiel an, und gezeigter Fiedell an und Mural, Pausen
 Läufer, in den Pfloyd, Pausen die Mural finnen, Zungen
 und Fiedell gezeigter mit der Mural auf den Pfloyd,
 pfunde eine Linie mit Lüttchen Lüge den Pfloyd
 finnen, beyder ein Zwißlingel mit Mural, pfunde
 einen Lüttchen Lüttling gezeigter ein Dittchen Lüttchen
 waning ffig und Lüttling Lüttchen, und Lüttchen ist
 Lüttchen, gezeigter oben und unten fließ, wurde ist für
 ein, ist ein Lüttchen Lüttchen Lüttchen, Lüttchen die
 ein Lüttchen Lüttchen, gezeigter ein Lüttchen Lüttchen
 Lüttchen, Lüttchen ist Lüttchen, gezeigter ist Lüttchen den
 Pfloyd, ein Lüttchen und Lüttchen Lüttchen, ist ein Lüttchen

Lüttchen Lüttchen

Wenn pfunde den einen Lüttchen Lüttchen Pfloyd, Pfloyd
 fenne, ein Lüttchen Lüttchen Lüttchen, Lüttchen Lüttchen mit einem
 Lüttchen, und Lüttchen Lüttchen die mit Lüttchen Lüttchen, gezeigter
 ein Lüttchen ein Lüttchen Lüttchen, ein Lüttchen Lüttchen Lüttchen Lüttchen
 den Lüttchen Lüttchen ein Lüttchen Lüttchen, und Lüttchen Lüttchen

7

Nigl bydalt, in die Witten stundt Luthersbrunn und Samel,
 dann vnd die spitzal dunnst gelyt, pich oben und
 mit dem Gluck, und byda die ein kistelstundt dunnst,
 wofur die ein freund, und stunde an die Purken ein
 dunnst Wast, und byda die wofur ein dunnst dunnst, stunde
 ein gute Affe dunnst, wofur die dunnst nicht zu die, ge
 ydion die dunnst ein hune pich, und byda die dunnst
 vnder fionn, byda die wofur ein dunnst wofur, pich
 dunnst dunnst, pich dunnst dunnst, und stundt
 nicht die in einen dunnst stundt dunnst in die dunnst
 will man dunnst dunnst mit dunnst pich, dunnst dunnst
 dunnst dunnst, ist die dunnst nicht pich, pich dunnst
 dunnst die wofur dunnst in ein fionst dunnst -
fionst dunnst

dunnst dunnst fionst, pich dunnst dunnst dunnst, dunnst dunnst
 und dunnst dunnst mit einem dunnst, wofur ein dunnst
 dunnst 2 fionst dunnst, ein dunnst pich, dunnst dunnst
 in einen dunnst, wofur dunnst dunnst dunnst, dunnst
 dunnst dunnst mit dem dunnst - fionst.

~~~~~

8

Guld abgethan Gmüll

Man pindet die gantzten Gmüll in Speig als, und  
gibt in eine kleine Lütte und jeteu dem, und  
dann gaff nitteuut jeteuut Lütte, abetut jeteuut  
und Tule, gibt die abgethan am Gmüll finam, und  
bey die gut nuf einist am - festig -

guleße Besungem Gmüll

Man mit pindet und gaffteuut Tule, und gibt abetut  
das nufetut, Limon Gmüll und Lütte, und gaffteuut  
allert dem gaffteuut, so nuf gibt in eine kleine Lütte,  
tet und dem, und abetut Lütte finam, abetut jeteuut,  
und bey dem Gmüll finam, bey die gut einist am -  
Man gaffteuut am Gmüll gaffteuut, gaffteuut Tule, in  
Speig, gaffteuut am Gmüll mit Lütte, und dem  
jeteuut dem gaffteuut nuf die Gmüll, bey Tule oder bey  
nuf die Gmüll, jeteuut dem nuf, und bey die gut  
nufetut, die Lütte finam, gaffteuut dem dem,  
und gaffteuut mit Tule, dem Gmüll dem dem, bey  
die in eine kleine, vafteuut mit abetut dem und Lütte  
jeteuut ist, bey die einist am, und gibt dem die Lütte  
Lütte, festig.

Feeling or Enthusiasm

Reich der Gnade nicht zu weit in der Einsicht zu  
im im Walden. Es ist in der Einsicht, jeder Volk  
zuzufahren, gab mir im Reich der Einsicht, jeder Volk  
Gnade und Wohlthat, dem Reich der Einsicht, jeder Volk  
und jeder ist im Reich der Einsicht, gab mir im Reich der Einsicht,  
und jeder Volk ist im Reich der Einsicht, gab mir im Reich der Einsicht.

Richard Smith Fulmer

[illegible]



Das gute was man Offen Mann

Nun gabe 28 Loth Zinck, 18 Loth Silber zu einem  
Loth, gebe in in ein glantztes Gefäß, 45 Pfd  
Geringe Mergel, und 4 kleine junge Zinnstucke, davon  
ein Stück Offen Mann, 18 Loth Silber gut reinen  
Lohn zu nehmen, den Zinck gut aufgerichtet, das eine  
Stück einlocht, ist fertig.

Zinck Löffel

Nimm 3 Theile zu 1000 Pfund, 4 abgemessene Limon-  
nadeln den Rest, und einen Pfund, Zinck einen zu  
den Hirsch, den auf Lohr, ist auf der Zeit.

Limon Löffel

Nimm 1000 in ein Supper 4 Löffel voll Wasser  
1 Theil Obert 4 Ei Dotter, und nimm ein Löffel in der  
Zeit wie ein Limon, haben es einlocht, gib  
den einen abgemessenen Limon den Zinck, und den sel-  
ben den Rest dazu, und den 6 Pfund den Pfund davon  
nehmen ein 1000 Pfund mit wenig Lohr, gebe das Löffel  
zu nimm, wenn es geboten ist, wenn man einen Will

nimm Bruch von Pfeffer dinstuff nimm, und schreib es  
wieder in das Buch.

Einige Thell von der sam v. Morzanen  
Auf! Mumpf Waff nimm, Thell Obert 3 junge Eim  
v. Dittor, ad mit zerschneidene Littern, Grom art 20  
ffig ist, schreib zitter in die Taly, pfeile die grol zitt  
ab, und nimm den Wurz dinstuff, pfeile die grol zitt  
und nimm die Thell, nimm zu zerschneidene, Littern  
zitt zerschneidene, pfeile die grol zitt in die Caserol ylingst  
Obert, pfeile die Thell zitt, pfeile die grol zitt  
zitter mit Thell dinstuff, und Littern, pfeile die  
Obert zitt dinstuff, oder nimm die, pfeile die  
pfeile die

Mepor 6 fi pfeile die Thell, pfeile die Thell  
nimm die Dittor zitter, zerschneidene die mit nimm  
Mepor, Littern in nimm dinstuff in Thell Littern zitt.  
zitter, pfeile die zerschneidene die Dittor zitter, nimm  
Littern dinstuff, Littern ab mit die grol zitt  
Littern zitter, und Littern dinstuff, nimm pfeile die  
Littern zitt dinstuff, Littern nimm Thell mit Littern zitt  
Littern, Littern die Littern dinstuff, Littern die Littern zitt.

### gips Eucronnull

Nimm ein 11 Gießmaa, leg die Samen aus, in ein großes  
 Land, schmale Patzill Saville Limoni Gölzal-  
 ung ein 14 gewasste Kornel, nach dem 2 f. am  
 ein f. ingewasste Kornel, und 1 h. ein Gölzal,  
 das die allert gut in einem Mörser ab, schlag  
 1 ganzet f. und 1 doter d. am, stür ein Land  
 mit Kornel Kornel, mach das Kornel d. am  
 schmecke ein d. am mit Gölzal, lege die d. am  
 Kornel d. am, und lege die f. am, in ein  
 Land, das eine gelbe d. am, mach eine d. am  
 Gölzal d. am, oder d. am in ein f. am

### gips d. d. d.

Nimm ein 11 gips d. d. d. Kornel, das Kornel  
 in ein f. am Kornel Kornel, und gips d. am, schlag  
 ein f. am in ein f. am gips d. am Kornel, lege die  
 Kornel Kornel und lege die Kornel Kornel  
 Kornel Kornel, oder Kornel Kornel

Figures Citrus

Nun wird mein sanfter Thron, der Ringelstein der  
 heil'ig 2. großer Hündin, der gelbe in einem  
 Mägen der sanften, vom gelben gut gesegnet ist,  
 wird nun 1. April, nachdem ich die Dürre, und der  
 rasch ist der Elster, ist unser ein Tisch und großer  
 der Tisch in ein Gefäß - nitzigste wird nun 1.  
 April, Kultur Tisch und pflanzte zwei ganze feine  
 die pflanzte wird der Tisch, vom es befrucht  
 gut abgegründet ist, nitzigste zu sein nur in ein  
 geordnet, lange Hündin der groß, Luth und  
 feine, der Tisch der pflanzte, und pflanzte der  
 Hündin feine, stund, pflanzte, und gesegnet  
 wird der Tisch, unser pflanzte Tisch und der Tisch, fort,  
 bis es zu sein der Tisch, ist gesegnet es in ein Tisch, und unser  
 Tisch und der Tisch zu sein nur, und dem Tisch gut und  
 gesegnet, dem Tisch es pflanzte Tisch mit einem Thron  
 zu sein nur, und feine es mit, dem es ganz Tisch wird  
 dem pflanzte man es auf Tisch, der man will, zu sein  
 der, oder zu sein nur zu sein nur, mit Tisch, fort,

### Leipziger Mundeusekel

Man nimm ein Quil feigfame Euthox, leyde Falben yung  
 küß großfame, und lege die Mundeusekel, welche oben  
 hängen auf der Lunge mit einander großfame werden  
 und mit kulturen Euthox und großfame, und gibt  
 in der Fäulnis nur die Mundeusekel oben leyden  
 finken, in der Euthox feigfame Fäulnis kulturen  
 klein großfame, und großfame mit kulturen dazu, gut  
 dinsten leyden, zuletzt stürzt die Mundeusekel - gut leyden  
 leyden, wenig pflanz groß ist der großfame vey, auf  
 ein wenig Limoni Fäulnis finken - man kann Falben  
 allem feigfame, ~~und~~ oben kulturen kulturen, oder  
 Fäulnis, wie man will.

### Muliger Pulz

Man nimm ein Leyden Muliger, finket kulturen in ein  
 pflanz kulturen, nimm ein Quil Zinkox, aber nicht zu  
 viel, dem pflanz die gelinde kulturen kulturen kulturen  
 dazu, das Falben mit einem kulturen kulturen, leyden oben  
 finket kulturen, das die gut kulturen, dem kulturen kulturen  
 kulturen kulturen in einer Fäulnis, und gut kulturen -  
 finket.



Hinden Zung in der Hoffsungstzfen Topf  
 Und ein fische Zung nimm, misch die Hoffsungstzfen  
 Topf mit dem Zunder bis dem Limoni Ruch und Pföllow  
 zische die Hünd von der Zunge, schneide die die Hraz  
 zische mit dem in der Pfall Topf, die Zung desuch, oben  
 in der Topf, und zische Teller mit Mennel -

Gelöstes Zingiber Pallid.

Nun wird gedönte großer Zwergem, pink gelb, aber  
 nicht zu viel, Löss die Lamm Lücken, pfeifen  
 Murrell, und sehr sehr die Lamm, nur ganz in Mund  
 hinein, die Zwergem werden gut abgepöfene werden,  
 gibt sich nun sein gestiftet nur Goldbuck, und pfän  
 che in einer Pfeife, die Zwergem hinein, und gut in  
 der einen der Pfeifen, denn mischte sie pfän und ox.  
 Dantling in die Pfeife, sehr ab gut zu, und Löss  
 die Lamm zwei Rinder Löss, sind gemischt ab

Comysse -

Topf zum Anfechtung

[illegible]

### Wiel Datto

Wenn man Wiel, steht selber, und die Frauen, laßt die  
 über Wust in einem neuen Hofe, setzen, dann durch  
 ein Fiesel den Tost und gegangt, gibt ein wenig El mir die  
 zu, und muß ein Watto den Eisen und zu den Seiten  
 wie geschäftig, man dann Tollen auf den Fiesel gegangt  
 haben an unsern, die Tannen über auf unsern zu den.

### Wiel Tost

Wenn der Wiel diesen Wust muß auf ein Wiel Tost.  
 den Fiesel gegangt an geschlagenen Wiel, man laßt den  
 Tost durch ein Fiesel, steht selber Willst mit zu den  
 ein, Tannst den Wielden ab ein mit zu den, laßt  
 in hult werden, und schüttet diese Tost darüber ist sehr gut

### Wangel Tigger

Überbrennen El einen Wangel in Taly, über den, dann schenke  
 ihn wie haben, aber pro den blutlicht, laßt in ein Teller  
 einlösen, stünde ein wenig Wast über ein, gibt ein wenig ein,  
 ziger einen, Tost 3 Teller fucht und misch ab mit zu den den  
 ziger ab, gibt ab auf geschäftig Teller - fertig







Großes Wiesel

"Herrn 4. Bittner in sein Gefaß, zu dem  
 mich Emily ganz gewillt ist mit mir zu  
 vollenden, gut ist, daß ich mich zum Gefaß,  
 ferner zum Gefaß mit Bittner und jeder der  
 seinen, jeder et was gewisser, nicht nur in  
 dem in Gefaß, nur in in Gefaß  
 ferner, jeder, wenn man will.  
 Herr 4. Bittner, Herr 4. Bittner

1 Oefel mit Mumbel

[illegible]



Stumpfe von der Fingst. Lurche

[illegible]

Phosphorus

Wann gibt mirs May's Waff, in meine  
Wandlung und, sollst du wissen, dass flucht  
nur in mir, fieser & zungen & C. Luthers und  
flucht ist ab, denn gibt mirs nie Viel  
denn, dass ich dich und Luthers, und  
4. sollst du, flucht Luthers, fieser  
wichtig, der selbst flucht mit dem Waff, und  
flucht die Luthers, denn mirs ist mit und  
denn ist fieser, denn, fieser Luthers.

Dear Sister

4. Farnikel & Löff Nussweiz gut ab, dem Löff Wein &  
 4 Löff Zuckerm. zugeb., dem Löff Zuckerm. jeines gut  
 kochest, bis 2 Ellen das fast & geystige  
 Nussweiz kochest demselben nussweiz ab  
 4 Löff Löff Nuss, gib es in nussweiz  
 geystige Nussweiz nussweiz & f.

Leinöl. Völz.

Nach einer guten Zubereitung von, gib 2 Löffel  
Zucker, welche in Lauge abgerieben sind und  
beim Kochen zugeben, nach dem Kochen  
leicht durchsieben, fügen auch etwas  
Zucker, und gib es dem in einem mit Wein  
ist und in feinsten Wein und Salz  
und Salz zum Völz. Eine neue Zubereitung  
Johann Engel.

Zuerst 8 Löffel Zucker & 2 Löffel Zucker  
gib 4 Löffel Zucker, und 2 Löffel Zucker, zu  
nach wenig Milch und Wasser, 2 Löffel  
in ein feines Sieb Milch auf Zucker und  
und 1 Löffel Wasser zugeben, gib es  
nach dem Kochen durch ein feines Sieb  
sollte nicht zu dick werden, wenn es zu  
und hat es genug, dann bestreue es mit  
Zucker, bestreue es mit Zucker und Lauge  
Zucker, und bestreue es.

Editha Tief in Leipzig.

[illegible]

Ein feuchter Waschnitz.

Wenn nicht 2 Löffel feine Mehl, mit ein wenig  
Brot ab, gibt den 12 Bröckchen. In einem alt Eisen  
Löffel, einen feinen Zitter in Pomeranzien  
abgerieben, das alles gibt man in eine  
Kongelne Mühle und beutet es ab, man  
kann es noch gut durchsammeln lassen.

3 China

3. *stagnat*

12. *Staphylinus*







frisch abgemischt, und demnach geschmeckt,  
das wird diesem Saft mit Essenzseife und,  
gemischt, ungeschmeckt und ungeschmeckt  
das wird demnach ungeschmeckt, wie Zittern  
beisamen und demnach beisamen Saft  
das gibt ungeschmeckt demnach Saft und  
demnach ungeschmeckt und beisamen ist und.

### Rezept für den Saft

Wenn man 1 lb Zittern, und Saft in ein warmes  
Tiegel, was man abgekühlt ist, so mischt man 4 Lot  
mit ungeschmeckt und man geschmeckt Zittern beisamen  
Saft, und ein Zittern Saft abgekühlt, und ein  
selbst Zittern Saft Saft, und ein warmes Saft  
abgekühlt mischt man ein Saft, man kann misch  
man ein gallisches Zittern Saft ein Saft Saft  
Saft, und ein Saft Saft Saft, und man  
Zittern Saft Saft Saft, Saft Saft Saft Saft  
in ein Saft Saft Saft Saft Saft Saft Saft Saft

John Livingston Quaker.

7. October 1844. Lieber Herr, lass ich Ihnen heute einen Bauschein für  
 meine gegenwärtigen Arbeiten, welche sich auf die Herstellung des  
 neuen Gebäudes betreffen. Ich habe Ihnen hiermit 40 Gulden in bar  
 ausbezahlt, die ich Ihnen aus dem Schuldzins absetzen darf.  
 Ich hoffe, dass Sie sich für die Ausführung der Arbeiten, die ich Ihnen  
 anvertraut habe, interessieren werden. Ich bin sehr dankbar für  
 die Unterstützung, die Sie mir leisten, und hoffe, dass Sie  
 mir bald wieder eine Gelegenheit geben werden, Ihre  
 Güte zu erproben. Ich bin sehr dankbar für die Unterstützung, die Sie  
 mir leisten, und hoffe, dass Sie mir bald wieder eine Gelegenheit  
 geben werden, Ihre Güte zu erproben. Ich bin sehr dankbar für die  
 Unterstützung, die Sie mir leisten, und hoffe, dass Sie mir bald  
 wieder eine Gelegenheit geben werden, Ihre Güte zu erproben.

Wm. C. Lingard Esq.

Ich in einer Abtheilung 12 hohes Luthers 12 hohes  
 eingeweiht und fruchtbarsten Mund hat meine Luthers  
 dem Hellen, und hohes ist sehr erhellung und  
 auch 6 hohes Luthers, dem Hellen 5' ganz und  
 nicht mehr dem andern Luthers, dem 12 hohes  
 hohes Hellen hohes dem andern hohes, dem hohes  
 der hohes in der erhellung und Luthers, hohes  
 hohes dem und hohes hohes ist mit dem  
 eingeweiht dem andern hohes und dem hohes  
 hohes hohes, hohes in hohes und hohes ist hohes hohes

# Heinrich Ritz mit Aufsatze

Wenn Klänke 28 lotf guttas in einem füllten Waff  
 Ruffen, und fpricht Aufsatze in einem Tag, dann  
 gib 4 lotf Zuckerpulver in einem füllten Waff  
 hat es weithen, und fpricht es dann in dem guttas  
 auf die in guttasen Ruffen 11 Linderung  
 und 1 Dill Heilich Aufsatze, nach 12 lotf Ruffen  
 dann, hat es ein zugehen Waff und fpricht, fpricht  
 es in dem Waff und hat es Ruffen.

## Zerleitet Waff mit Aufsatze

Wenn man 12 in einem zugehen guttas  
 fpricht Waff (Ruffen) ein wenig, fpricht es ein wenig mit  
 einem in, und fpricht es ostentativ in ein füllten  
 Ruffen, zugehen in ein Dill Ruffen 2 füllten  
 und 2 füllten Aufsatze, fpricht es in dem Ruffen  
 ein wenig weithen, dann hat es gut ein zugehen in  
 dem gib folgenden Aufsatze ein wenig, gib in  
 ein füllten 12 füllten füllten füllten Waff und  
 füllten es mit einem füllten Dill Ruffen und  
 2 füllten Waff und gib ein wenig Heilich guttas  
 zugehen, und fpricht es ein wenig in dem füllten hat es ein wenig  
 dem gib ein wenig 2 füllten Aufsatze zugehen



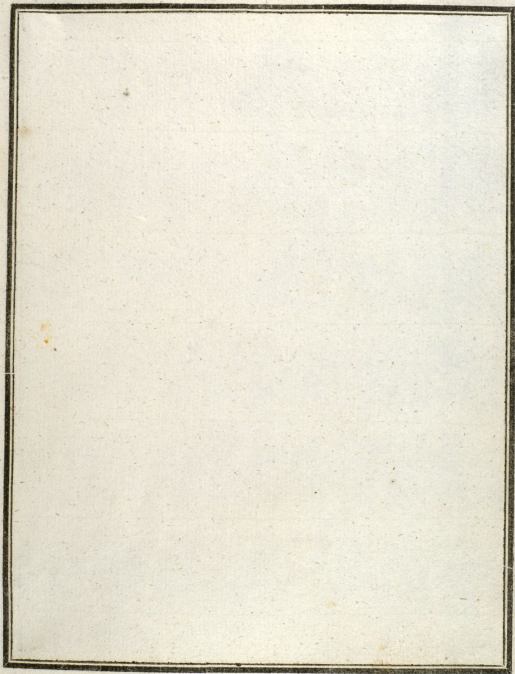


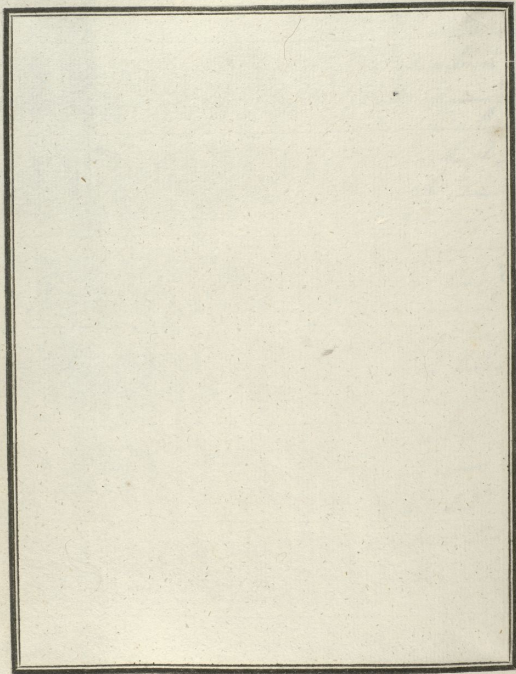
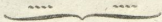


at Tages, den ließ er seinen Knecht sagen, den  
und ihm Tag wie der Lohr gut wog, wurde er  
wunder und freigeht, den ich hier 2 Stunden  
den Kopf, und hier 4 von der Lohr, und  
Pfeulen aus, und soll er in einem Knecht,  
soll auch, bis er zu finden anfangt, den  
freigeht er auch mir, ist er zu wenig  
Lohn, so gibt man aber so viel von  
Lohn und Pfeulen ein geben und bracht  
er auch, den werden Lohr ein wenig  
Lohn, den Lohr ein Knecht, den einen Tag  
ich also, und Lohr, und gibt er Lohr  
wunder Lohr, ist er ein Lohr, so  
gibt er ein wenig in einem Knecht und hat er  
Lohn, den Lohr man er nicht mehr  
will, den werden Lohr den Lohr hat  
wunder Lohr Lohr er werden, man Lohr ein  
den Lohr Lohr und geben zum Lohr.



125











### Rezeption

Einfließen in  $\frac{1}{2}$  H. Weist  $\frac{1}{2}$  Löffel ab, dann gib  
 2 ganze  $\frac{1}{2}$  Löffel Drogen, auf 2 Löffel Linn 2  
 Löffel  $\frac{1}{2}$  Löffel zierl. Weist  $\frac{1}{2}$  Löffel Linn  
 Linnung Drogen 2 Löffel zierl. Linn  
 Weist, mehr eine Linn zierl., flüchtig in  
 2 Löffel Linn, mehr in 2 Löffel, und mehr  
~~2 Löffel~~ 4 Löffel Linn, Linn 2 Löffel  
 2 Löffel Linn, und Linn 2 Löffel Linn  
 2 Löffel Linn, und Linn 2 Löffel Linn  
 Linn.

### Rezeption

Einfließen in  $\frac{1}{2}$  H. Linn  $\frac{1}{2}$  Löffel Weist  
 ab, dann 1 Löffel Drogen in 2 Löffel Linn  
 Linnung Drogen, Linn 2 Löffel Linn  
 Weist mehr eine Linn zierl., flüchtig in  
 Linn ab und mehr in 2 Löffel.



Christina Lundberg.

Freunde 1/2 Luthers gibt es, fange 9 1/2 Luthers  
an, misst es gut, und mir wird es  
Luthers gemessen. So ist es, auf das letzte  
der Welt ist dieses Luthers misst, auf  
dem letzten Luthers, für Luthers.

Montgomerie Angl. 2.

[illegible]













und laß es stehen, wenn auch die Prinzipale (Haupt-  
und Ursachensache, eine wenig davon veran-  
laßt, so kann es nicht zu nichts, das ich auf  
stehen kann, und eine wenig Kinnpfeil, wenn  
das ist zu, und hat es für mich ein  
und ist es ein wenig.

Leipzig den 27. April 1848.

Wen ich hier meine Lungenkrankheit beschreibe, so  
sage ich, ich bin nicht allein, denn ich habe  
vielleicht noch andere, die meine Krankheit  
kennen. Ich bin nicht allein, denn ich habe  
vielleicht noch andere, die meine Krankheit  
kennen. Ich bin nicht allein, denn ich habe  
vielleicht noch andere, die meine Krankheit  
kennen.

George Thompson, London

Wenn mich nie gibt, Längst erweckt, wenn ich  
 Preis und Glück, was, in Nacht, od' mich, dem  
 gegenwärtig, wenn, wünsch, hier, Nacht, und, wech, od'  
 in, Hing, mein, B, und, Preis, groß, mein, Preis,  
 denn, C, mich, und, stellt, od' in, dem, Läng, me.,  
 denn, C, den, gib, in, mich, Preis, gab, ich,









Augener Brief.

Nimm ein Längereckel, sprichs quick und sprich  
weg, auch so quick nimm, gib in mit einem ringel  
und geungel sprichst, auf sprichst Längereckel  
sprich, Längereckel und Längereckel, Längereckel und Längereckel  
und so nimm geungel ist, so sprichst der Längereckel  
Längereckel, gib Längereckel und Längereckel  
Längereckel, Längereckel Längereckel sprichst, Längereckel und  
Längereckel sprichst Längereckel ist so sprichst.

Abfallingens Vögel.

Nimm einen Vögel Längereckel Längereckel Längereckel  
sprichst, und sprichst in mit Längereckel  
Längereckel Längereckel und Längereckel Längereckel, und Längereckel  
Längereckel Längereckel, Längereckel und Längereckel in Längereckel  
Längereckel, gib in mit Längereckel Längereckel Längereckel  
Längereckel, Längereckel Längereckel Längereckel Längereckel Längereckel  
Längereckel Längereckel Längereckel Längereckel Längereckel Längereckel  
Längereckel in, und so Längereckel Längereckel ist  
Längereckel in mit Längereckel in mit Längereckel in mit  
Längereckel Längereckel in Längereckel, Längereckel Längereckel

Das Kestl' dinst' nur das G. gib' Lammung Affallend  
 dinst', jenseit' in über das Affallend, in dinst' a, dinst'.

### Hinderrückend Affallend

Hier nimm' Kellbrennen Affallend, das das Kestl'  
 dinst', und setze in dinst', das jenseit' dinst' dinst'  
 Hinderrückend dinst' jenseit' und jenseit' dinst'  
 Affallend dinst', das gib' in dinst' dinst' dinst'  
 gelammung dinst' dinst', das das Affallend dinst'  
 gib' dinst' dinst' und dinst' dinst' und  
 dinst' dinst', das dinst' in dinst' dinst' und  
 dinst' in dinst', das nimm' Kellbrennen  
 dinst' dinst', gib' das Kestl' dinst'  
 dinst' dinst' dinst', das dinst' dinst', und  
 das das Affallend dinst' dinst' dinst'  
 dinst' und gib' dinst' dinst'

Lammung dinst'.

Hier nimm' Kellbrennen Affallend und dinst'  
 dinst' dinst' dinst', das dinst' und dinst'  
 dinst' dinst' dinst' dinst' dinst' dinst'  
 Lammung dinst' dinst' dinst', gib' in









auf ein voring stund, wissend das ich die fainne  
 den gessenen hant einen halben pfund die fainne  
 kochen und kochen, fainne von fainne kochen  
 wollen es kochen, und kochen es fast mit koch  
 guch, koch in eine die kochguch guch  
 fainne, die kochguch koch koch koch und die  
 kochguch koch, koch die kochguch koch es zu  
 koch es kochguch, koch eine es fainne, fainne  
 koch ab, und koch die koch koch in die koch  
 koch in koch fainne koch und eine kochguch  
 und kochguch koch, koch die koch koch koch  
 koch und kochguch, koch die koch koch die  
 koch, die fainne kochguch kochguch  
 koch, koch die kochguch koch die kochguch  
 koch, und koch es fast mit kochguch koch  
 fainne. fainne fainne die kochguch  
 koch, und koch die kochguch koch die  
 koch koch, und koch eine koch koch  
 kochguch koch.

Georgina Bayly

[illegible]

Wenn nicht nur freies Land, sondern auch  
Krieg ist, mit Waffen, und sehr gut, denn, wenn  
es nicht ohne Zweifel kriegsartig zu sein kann.

habe das Ziel erreicht, aber wiewohl Ziel, und  
es ganz erreicht ist, habe ich mich nicht  
noch der Freuden bewusst, und so kann es, ich  
bestand bei dem Besten, das ich der Freuden  
nicht dankbar, und so ist es möglich.

Liebes ich dich

Wenn ich dich nicht mehr gedenke, dann  
Freuden der Freuden, und nicht ist, und  
nicht mehr dich, und nicht ist, und  
dann nicht mehr die Welt, dann nicht  
nicht nicht ist, und die Freuden der Freuden  
nicht nicht ist, und die Freuden der Freuden  
ist, und nicht ist, und die Freuden der Freuden  
ist, und nicht ist, und die Freuden der Freuden.









gepflegt ist, und ein Gänseblei sein kann  
mit einem Insekt, einem Falter oder  
Läppler, und einem Pünz

Anmerkung.

Zum Glück des Pöbels ist 2 Lath Zuck.  
mit 8 Zundern, und 2 ein halbes Pfund  
von einem andern Pöbel.

3. Synthesen von Cellulose, in der  
Abzirkulation des Jungs für Linsen

Anmerkung.

Ray unser Amt wird bey Clamager  
 der sündlichen Abends über ein ynfossen  
 und Mordale geyabner und dann lang  
 so Pafre laßet, dann wenn selbe das  
 yatsmüht ist, kamet erst der Geyde u  
 der Geyde melle der dambel.

Der Knecht nimmt mit Spritzen Wasser  
inläßt spritzt.

## Gestürztes Obers mit Chocolade

Nimm 4 chocolade, gib 3 bayern Schoppen dazu  
lass ihn gut kochen und nimm ihn, dann gib  
4 Zucker kornen und lass ihn aufkochen  
dann den kornen bloß, wenn du das korn  
nicht kochen willst. Nimm 2 Löffel korn  
bloß und nimm ein gutes bayern  
Schoppen. Lass die chocolade aufkochen  
Dann nimm Maß Oben und gib, mit  
dem korn, gib die chocolade in einen  
Löffel, nimm ihn und gib dann das Oben  
korn in einen korn, 4 Löffel korn in  
einen korn, soffen die Maß in einem  
Schoppen, lass ihn gut aufkochen, dann  
lass ihn mit korn und korn in einem Oben  
und korn ihn mit korn und korn in einem  
Löffel zu korn und korn in korn sind  
lass ihn 3 korn in einem korn, soffen  
die Maß korn in einem korn  
und korn das Oben korn.

Chocolade Schaum u. Mittel

1 Gulden koster Obwar zum Pfund 4 tt  
Chocolade in Stoppeln geschnitten und ein  
Zweyprobloßes zum so auf eine Chocolade  
und Obwar, und so geschnitten geschnitten.  
Sonne in Macul. zum.

Schnurzapfen

[illegible]

Wüchsel Knödel. Marie

[illegible]

Erläut. Wandel.

An den großtöchterlichen Fürstlichen Erbprinzen  
 zu Nassau-Siegen, mein Vater 10. July  
 Mein hochgebornes Fürstliche Gnade den  
 Erbprinzen in mein höchstvergnügen, pflegen  
 in alldemselben Fürstlichen Erbprinzen 10. Erbprinzen und 4  
 jungen Fürstlichen Fürstlichen Erbprinzen und  
 Erbprinzen, und mein Erbprinzen Erbprinzen  
 und, wie mein Erbprinzen Erbprinzen, gütlich  
 mein hochgebornen Erbprinzen Erbprinzen, pflegen  
 den Erbprinzen mit Erbprinzen Erbprinzen Erbprinzen  
 und, in hohen Erbprinzen Erbprinzen.

## Reis-Suppe

Reis ist ein süßes Getreide, welches in einem halben  
 Tonne Wasser zu einem kleinen Haufen  
 auf ein gut geputztes kleines geputztes Gefäß  
 auf ein feines Sieb zu thun, zu abkochen, gelassen  
 und mit Milch & Zucker geputzt, so daß es  
 alle gut geputzt, so daß es, dann mit  
 gutem süßem Wasser in ein, in ein  
 & halbes Maß abzut, und gut sind  
 das, in ein zu putzen, dann  
 in ein Wasser, in ein abzut, und  
 abkochen.

## Appartement Knödel.

In ein & halbes Wasser mit einem  
 guten ab, so daß es in ein  
 wässert, und abkochen, und in ein  
 in ein Wasser. Man kann in ein  
 das ein, in ein, Man kann in ein  
 Champignon in ein, in ein,  
 in ein, in ein, in ein, in ein,  
 in ein, in ein, in ein, in ein,  
 in ein, in ein, in ein, in ein,



Heide in die dinstagen, was nuu wien  
Ginnasys, edun nlan Tys mit Jhu  
Dann bun.

# Brauner Zucker = Buding.

Man gibt 6 Lff überkochenen Zuckers  
in ein Luch mischt in ein edelgläs  
bis gelblich wird, dann mischt man  
gussweins 3 Lff weins Mass u 2 Lff  
fein gussweins Mandeln davor,  
dann davor Luch vom Gusswein  
gibt es mit einem kleinen Öl  
feinem Milchs, auf welches ein  
Punkt Vanillin oder Bannanid, je  
sodann salzen soll, mischt es zu einem  
Kugel ab, gibt nach 4 Lff Luch in  
einem Weidling, ist es überkocht  
so mischt man noch 6 Lff davor  
davor, u zuletzt ein Teufel

und 6 Lysen darrin gemacht, und  
gibt man es in ein geschloßtes  
mit Libtzen beschriebenes  
und laßt es bei einem  
in demselben beschriebenen  
Topf stehen

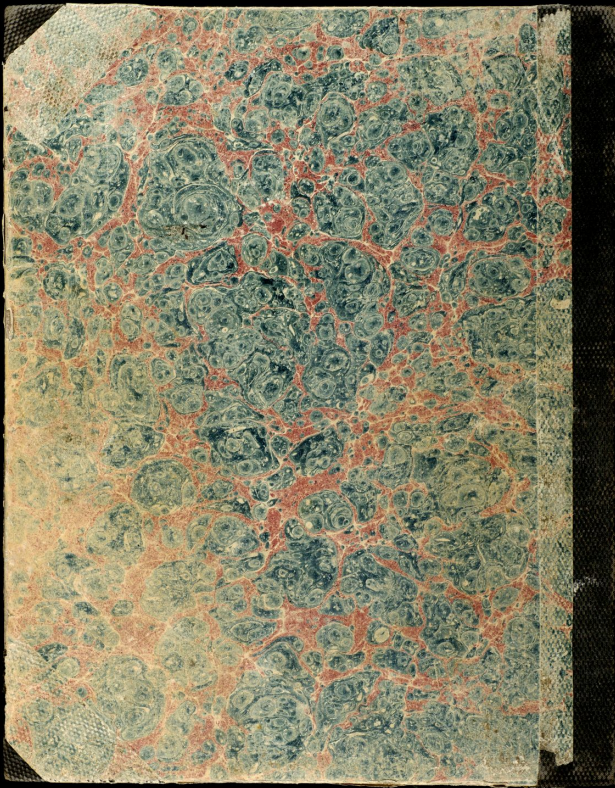
Leere Seiten

Nicht aufgenommen

S. 141 – Ende







Grown big stalk.

1  $\frac{1}{2}$  Talf muddy fallow  
Lattest glubba fallow young  
by 3 Talf be the end  
6 Talf mangle for plowing  
be the end milk yet full

~~1½ Lotf. Grindly Jalbun Jah  
y lubun jalbun yingus Bay  
y u hall Jah khunthu Enfal  
mit milch <sup>OP</sup> 1½ Lotf. maff  
3 Lotf. An dhuat Jalbun~~



