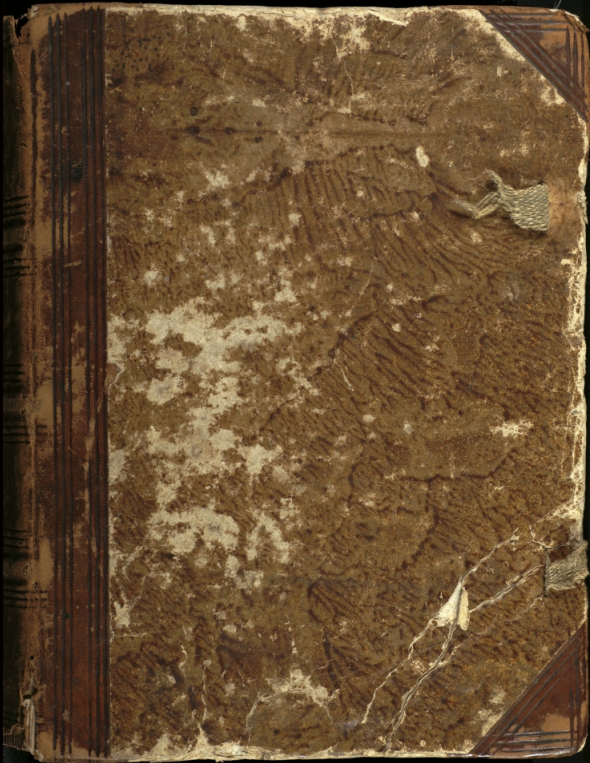




MS 359

Herrn Georgen Joseph von Feltzen.

Anno 1764

In Neu-Weiden

geb. 1766

Inn. 3/2004

Landesmuseum
BIBLIOTHEK

Koch. Büch.

Normen die Niedlichkeit
der kostbarsten Sorten Kräutern, Koch. Bü.
zen, und anderer delicatessen, wie nicht
minder einige zur Wirthschaft gehörige
Anmerkungen zusammen getragen worden
zum Gebrauch der Büch.

Josephina Fekerin.



Chanc. 1703

For the year 1703

the first of January 1703
the first of February 1703
the first of March 1703
the first of April 1703
the first of May 1703
the first of June 1703
the first of July 1703
the first of August 1703
the first of September 1703
the first of October 1703
the first of November 1703
the first of December 1703

1703

1703

Die köpflische Lichnung Vorhau.

Mann Nimbt $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ Abgezogene Mandel $\frac{1}{4}$ $\frac{1}{4}$ Einstrich
 harte feuchtere Lichnung auf ein Brett aber nicht
 ohne feuchtes $\frac{1}{2}$ loß kleinwüchzig gepulverten
 Lichnung, Mische diesen unter die Mandel und Einstrich
 auf den zu Lichnung die sollen darunter feuchtes nimbt
 $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ fein gepulverten Zinkfer, feuchtes schlagt man in
 ein gläsernes Gefäß 4 ganze Äpfel und 4 Teller
 Rüst diese ein wenig klein Mandel feuchtes schüttet Mann
 den gepulverten Zinkfer hinein Rüste darmit allweil
 auf einem Teller eine ganze Mandel darmit die
 Mann das oben gezeigte in das Gefäß aber nicht ein
 wenig untereinander mischen, schüttet es auf ein
 hohes Brett wo fein ein Rüst darmit gezeigt ist
 setzen ein Gefäß das ganz befeuchtet oder befeuchtet
 der Rüst unter ein feuchtes Gefäß, auf ist zu wissen
 wann nicht gleich Lichnung darunter kommt der Mann
 so soll aufpassen das es gegen $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ Mandel ganz
 man wird oben so köpflisch und fein.

x In goldene Mantel Totten

Rumb 10 Mantel, schweiß und Kopf die mir groblos, fra-
 nax rumb Mann 20 Zincker in mir Messinger Löff
 gieß ein wenig mehr als ein halbes Viertel feinstes waschen
 daran Laß der Zincker zugeforn, daß Laß Löff auf ein
 glühend und Laß ihn kochen, Laß er sich schmelzen, formax
 gieß Goldfar in ein Weibling, Laß ihn kühl werden
 für die gestochenen Mantel daran und der Stachelstich
 die nicht durch sein werden, als dann, schlage auf einmahl
 6 äger Totten daran und 4 ganze aber 10 Messer feinst
 gegen die Löffel für darüber kochen wickel und lange glühend
 an zu nehmen ein ganze Viertel lang auf einen zwick-
 an in dem man aufsetz, schneide 4 Löff feinstes die feinsten
 Langst und die feinsten klein gewaschen und aber 2 Messer
 Lammwolle für die stellen auf ein Löffchen formieren gewick-
 an dieses aber mehr nach einem Viertel auf in der der Trug
 formax Löffchen Laß Totten blatt damit der Reiß wickel
 mit Messer Löffchen, fülle den gewaschenen Trug darauf Löffchen
 re wickel und gefäßen Zincker, der für mir, nicht ganz zu
 feinst, gegen die Totten fülle und Laß, die ein ganze
 Viertel Löffchen,

3 110

2

das gälzde Forten zu machen,

Numb 4 to Mandt den 3 Lunnig den 17^{ten} Sie sollen gerib-
en auf den Einbaiszen 3 1/2 Zincken den 1 ager die 1/2 Lase
sämmt gemacht, Zincken und Mandt klau gestossen
alles durch einander Rambl den Lunnig sollen 1/2 to
Zitteranöl klein geschnitten als dann auf ein mit oblat
belogtes Blätzel darau gebreitet sein wenig ^{zucker} gesüßet
frucht ein eiß darau gemacht nach belieben,

26

x. Kleider Forten,

Numb 4 to Mandt schwebt und Rod geschnitten das
nicht ölig Lutter aber nicht daran geschnitten auf nicht
gar zu klein, Für in ein wogling mind 1/2 Loh
gestossen Zincken pflag 1/2 ager Lutter auf einmahl
darau, ein Blatt in ein fächer mit ein Rauten Blatt sämmt
gemacht, und auf darau ein ganze Numbt Lang gemacht
frucht Numb 1 Loh gestossen Zinck 1 Kirschen den
1 Lunnig die sollen klein geschnitten 1/2 Loh Trage Ruten alles
wohl immer einander, frucht schmecken den 1/2 in Blät
mit Lutter und belog das Blät mit oblat und gesüßet
ein darau das in den ohen und das schen kühl frucht
nach ein Zincken eiß darau und das 1/2 mit 1/2 Loh
gestossen Lutter und das 1/2 übertrückeren,

* Ein gewisste Hand Tostan,

Rind & Hand, Rod und Roffen wasser nist zu nass nist
 in ein willing, Rind ab nist nist gar & zu zinschen
 zu, fennach pflag ist ägren darrin salt Totten und salt
 ganze Rüsse & Rind auf nimen Rotten, nist den i
 hmanig in pfallen Rhein gepfunden ains den Rasthen
 zu pfunden den Rind woff mit Litten ganz im Rieg
 darrin und Lasse pfen gamach, &

* Ein zimel Tostan,

Rind & Litten in ein willing Tostan, Rind auf nimen
 gluch, pflag & ägren Totten und zu ganz darrin und
 Rüsse woff ab fennach, ist i Loff gepfunden zimel darrin
 ein wenig Riegel auf Rhein gepfunden Lamanig pfallen
 darrin fennach zinschen salt den i ist nist den Rieg mit
 woff an, Rind ein saltan Rind auf salt Löss Löss
 nungamachtes darrin, und Rind ein an nimen saltan Rind
 darrin und nist ein Rind fennach und Lasse woff
 saltan Rind gepfunden ist i Rind mit ägren Lasse an
 und Lasse woff mit gepfunden zinschen und salt gar Rind
 pfen darrin ist Lösslich,

x Ein gültte abwechselte Tostan,

Reimb mir gültte 1/2 to Maß 1/2 to Lütten 1/2 to Zinkson 1/2 to Loff
 Zinkt den 1 Lomanig die pföllen dain geysslicher Trost
 1/2 imbrinnen ab, pflag mir ägen im mir Tostan dain
 mir wenig wasser einse im Tostan zu saubere walgijer salben
 Hail auß auß mir Lall für ringenmaße Lütfel oder
 wasser dain mir gätter dainder Trost mit ägen
 Lall an Lall mit Zinkson 1/2 mir 1/2 Lall mit
 Lall pfan Langsam,

8

x Ein pfan Mauban Tostan Tostan auß mir pfan

Reimb 1/2 to pfan Lütten auß 1/2 pfan Maß mir salben
 dain geysslicher Trost mir salben dain Zinkson
 den mir geysslicher Lomanig die pföllen mir imbrinnen
 mir 1/2 to Tostan 1/2 to Lall dain mir wasser im Tostan
 dain an walgijer mir Lall für Lall auß Lall
 auß mir Tostan Lall ist gült, 9

x Ein Tostan den Tostan Lall,

Reimb 1/2 Lütten Tostan ist dain ab Reimb 1/2 to grobhol geysslicher Trost
 auß in den Lütten dain ab Reimb fann 1/2 to geysslicher Zinkson
 1/2 Loff geysslicher Tostan dain, fann pflag Tostan in
 mir Lall 1/2 to Tostan dain ab fann mir, an alzeit
 1/2 dain auß mir ägen Tostan auß Tostan in den geysslicher Lütten
 Tostan und Lall 1/2 dain mir Hail 1/2 to mayd man Lall
 in geysslicher ägen Tostan alle dain mir 1/2 to den Reimb Tostan,

2. Loh Zümel i gewühl Nägel ein Ringkötter und ein gelber
 Hon ein Lamm, auf 2 Loh Zümel und ein gelber
 Hon geschmeckt und in ein Loh gewühl ferner pfenigen
 ein Loh mit Lutter Lutter mit obel und ein Loh
 auf ein Loh 2 Loh ein gelber Hon oder ein
 Lamm gemacht, und was will Hon ein Loh Lamm Lamm

No.

8 Geo. Lammong Foster.

Fried mir nur Brüdern $\frac{1}{2}$ & Litter ab pfleg & ägtes Fohr Lamm
 und mir ganzes nimm nach Lamm andern, Lamm & gepöthet
 Zinkes den andershalb Lammes den Pöth den Zink Lamm
 in pöthet Lamm gründen als den Pöth ein ganzes Stück
 auf den Lamm nimm $\frac{1}{2}$ & nimm Pöth Lamm, Lamm den Lamm
 Lamm auf mir mit obel Lammes Lamm über Lamm mit Lamm
 Lammes mir Lammes nimm Zinkes und Lamm Lamm
 mir Lamm Lamm nimm Lamm Lamm Lamm Lamm Lamm
 Lammes mit ägtes Lamm Lammes mit Zinkes Lamm nimm Lamm
 ist gut.

११

x Ein gewisshafter Handel London

Kind & Mamt 12 soll zinsen groß und zur zinsen sein salber
 Will wasen und laß ihr luffe der Kind sonnar die geyst
 In Mamt und wir doring 12 laß 12 psmitt geisthol 12 in
 in der zinsen abnimmson sonnar laß ab der doring 12
 der 12 ägen die dase 12 laß 12 ab doring 12 in der

Manchlin ein auf 4 to geschüttel geschitten zimmarin darinnen
 künfft den nimen lauren ein pott darinn und schreibet die
 potten darinnen künfft ein nimm mit ablat solgetes blatt
 das pfer künfft bis vrschel wird mach nimm nimm darinnen als
 ist so fertig und guff, 12

* ein abtriben Manich Totten

Reimb 4 Litten Tott ist ein pfer fänbig ab pflag 4 äyren
 daran 2 ganze und 2 Totten sonach 4 4 zinsf 4 4 elain
 geschitten Manich und 4 4 Tritt nimm ein der nimm lauren
 in potten nimm nimm nimm ab, künfft ein nimm
 blatt salben Thil füll was nimm nimm darinn Manich
 mit ein andern salben Thil stängl darinnen künfft
 mit äyren elain solat mit zinsf und 4 4 sonach darinn

13

* Ein Manich Togen Zim Totten,

Reimb 4 Manich Tott ganz elain und in potten guff
 lauren dass das nimm elig werden sonach 12 soll zinsf
 in nimm Töfing solat guff nimm salbe Thil was darinn solat
 ein Totten bis so pfer der Tottel füll sonach künfft die
 Manich darinn und künfft pflag den 2 äyren in elain
 ganz fänig ab im Tott sonach ein lauren dass nimm
 in potten geschüttel geschitten und alles woff abgetriben
 aber allweill grüßel das mit andern Thil sonach pfer
 ablat 2 zinsf darinn und so lang die Togen dotten haben
 pfer mit äyren elain an Tott den ein Tott ganz ein darinn
 grüßel so füll das pfer was elain die Togen Töfing darinn

Der Lutter gipsmilt armen Frauen wand barben Dign muel
 ein fup wand ein Holz im ein weiß Lötze mit Ditzzi Lasp
 unter und fets ane zum Follen auf Liffen,

34

* Li. Logar Tonban der Li gupfloppine Tonban

Hann Amitt ein in groß^{er} Forsten 2 8 Meilen In Noth man
 sich Alir mit Linnam Dist^{er} fennais Noth man 3 fard groß
 hant äger loben dazwischen 2 8 Lütten 24 loth gefasene zindler
 von 2 Linnam In jstiller aus will den auf Hirschtänke und
 Fagel zindler Namen fennais Alir das Stalk mit Lütten
 Lötter mit oblat und may den Tag mit aning moff auf
 das Stalk Alir sich fennais wurd Lötter ist May ein zindler
 Lötter dazwischen so ist es fennais 7 1/2

* Für Fortan der fasten äggen,

Sie solt zu Thaul pfweß und soß den 6 fast geystlichen ägende
 otten soß auf daimen 7 zu Zinsen mit a H. Lutter den 1. Lammung
 den Tag und die selben geystlichen also zusammen gesessen fronnaf
 wais auf ein mit obla. Lotogel Stal may Lammung zu daimen
 Layt pfer Stal es ist gut. LC

x In Cardinalibus Torbano

2. ganze ären im 2. Lotten wist ein güthe diel stant in ein witting
 fennel 3/4 2. grotz panner zinkten cassin im ein ganze stant lang
 abgange fennel 1/2 1. lott grotz panner zinn 4 lott langlot geyst
 man zirkonit 3/4 2. ghar galesten Mandt Cassin den in Lano
 in in pfolen thair geystten fennel stant 5 lott Moll wist

alles imbrunnen ab schmei das Blätt und dieß mit Lutter
Lage mit oblat. schmei den dieß darauß schmei Lagen
mit salben Mandel Da wir zinkse darauß und das
schon lang, auch so ist fertig und gut;

37

• ein güte zimel Tonten

schleif die 4 Mandel noch klein schmei nimb 3 zinkse
sch 2 schill wasser darauß, laß ihn stehen biß er zergangen
schmei die ihn dieß er schmel die ihn den schmei
und sch 2 in Mandel darauß auf geschüttet Lammung schellen
schmel auf das glantz ab, nimb gar zu lang nimb 3 sch
zimel darauß Lög oblat auf wir Blätt, sch 2 sch 2 die
sch 2 in Blöcken die die auf das Blätt das schon ganz
sch 2 und glantz ist das schon sch 2 mach wir wasser
sch 2 darauß so ist es fertig;

38.

• ein andere güte Tonten.

die 4 zinkse wir wenig wasser darauß laß ihn auf die
sch 2 sch 2 Mandel noch mit gar klein, auch die zinkse ge-
sch 2 die die Mandel darauß die wir schmel die darauß
sch 2 auf nimb glantz das mit gar zu, sch 2 sch 2
in sch 2 auf wir Blätt mit oblat Lagen den die andern
sch 2 mach wir klein finger Lutter anst und mach sch 2
Lagen darauß nach die holbaren das und die so mit
sch 2 darauß also wir nimb darauß so ist es fertig;

39.

• ein güte zimel Löffel Tonten

Mand. nimb 1 2 sch 2 Lutter sch 2 die schon sch 2 ab
5 ganz, auch die den sch 2 darauß 1 2 Mandel sch 2 den

pfaffen, mit gar klein gestochten $\frac{1}{2}$ & gestrichen zündten
50 loth einmal bräuel in einem Kessel nicht gar alt das
zu jeder 1 loth zimmet Lamoij pfaffen, das blatt mit obel
soloch ein tag darauß so kann man gestochen ein
Lamoij sich darauß gemacht ist man ein gutt,

James F. Smith.

[illegible]

2. f.
Dyvalze. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 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. 84

Lumb i^{te} Gulz, Honn sämrig ab, flage 10 ajs. Solter
 darau, Hopfen i^{te} Mandel nist gar klein, nistma $\frac{1}{4}$ tt,
 Zucker, Orzpla isen mit dem Mandel ab, rüfen ad in d
 abgetriebnen, Gulz, Für Will klein geschütteln Limonissall
 nur i^{te} Maß darinn, und rüfen ad eine ganze Viertelstunde

6
du selben Spiel auf ein Blatt, thu ihm übrigen Spiel ins Ligo
marke König d'arüber, fülle aber, Kofen was nungmaltes d'arüber,
marke ninnu. Laif f'ornu, und Barf f'ir.

L. 3.

Laif d'ortten.

Barf ninn gnd'ortten ninn Laif f'ellu, als d'ingluf, ninnu obill gnd'ortten
Kinnal, d' ager, ninn wenig d'ingluf Kinnal, ninn gnd'ortten d'ortten,
und gnd'ortten, und gnd'ortten ninn, marke ninnu marke d'ingluf, laif d'inn
selben über ninn f'ipfel, oder Kinnal, f'ur die f'ell f'innu, und ninn
mit ihm marke d'ingluf zinn, und Barf ninn.

L. 4.

Barf d'ortten.

Barf f'and'oll Kinnal gnd'ellu, ninnu ninn gnd'ortten Kinnal, ninn
Kinnal Kinnal gnd'ortten, ninnu ninnu Kinnal gnd'ortten, f'ellu d'ingluf
d'ortten d'arüber, und ninnu ninnu ninnu ninnu, f'ellu ninnu in
ninn d'ortten f'ipfel ninnu zu Kinnal ninn, ninnu ninnu auf gnd'ortten, f'ur
ninn d'ingluf, und gnd'ortten ninn wenig d'ingluf Kinnal d'ingluf.

L. 4.

Kinnal d'ortten.

Kinnal f'ellu Kinnal, Kinnal d'ingluf, Kinnal Kinnal d'ortten
Kinnal gnd'ortten Kinnal f'ipfel, und f'ellu ninnu ager,
d'ingluf alle d'ingluf, und f'ellu in ninnu Kinnal ninnu
ninnu, Kinnal ninnu auf ein Blatt auf, und Barf ninn, o
ist f'ir f'ortlig.

* Portugeser Doltm.

Hiesu io oder 12 Portugesen, welche die Hallen feil in ein
 freies wasser. Was aber alles eigentum ist, Ende es in
 ein Euse. Soja es nützlich macht in ein zirkuläres wasser,
 das es nicht mehr, Längig ist, und Lage es in ein freies
 wasser, alsdann nimm $\frac{1}{2}$ lb Klein gestopener Mandel, 20 loß
 Zucker, und 1 lb loß Eßigs. Alles zusammen in
 einem Kessel, kochen auf 3 Tagen, und 3 Dollen daran,
 Soja es im Wasser, ferner Esz auf ein ge-
 räth Hallen, welche aber, Sonn abgerühret, sich
 mischen, ferner Esz auf 4 Portugesen von 12
 darunter, gehen es in dem Eise, und Farbe es.

26.

Einiges Doltm

Hiesu nicht gar $\frac{1}{2}$ lb Eßigs, Eßigsu, Sonn Linnig ab, koch
 2 Tage daran, Eßigsu jedes woch, nimm 1 lb loß Zucker,
 nimm es in dem Eßigs: Hiesu 2 Tage Doltm, nimm
 einen nach dem andern ferner, eben 1 lb loß gestopener
 Mandel, $\frac{1}{2}$ lb Mandel, so gelbes gewogen ist, von
 1. Limon, die Hallen, von 2. dem Eßigs, ein wenig Zinn, Kage,
 Muscaten, koch die salben Esz darauf, koch etwas
 nimm das darin mehr Eßigs, und Farbe es.

gn. Johann Döllner.

Nisur i tt Zirkel, stoppe, und lasse ihn, Ihn in ein
wicklung, und entfalte einen zum Einwickeln darvon, Page 8.
agn: das feinnig auf, und rühe es in dem Zirkel, so nuch, so
i tt geschwollte Mandel, nache es mit Emmony-Past, Ihn in Mandel
in dem Zirkel, und rühe es ein gutte salbe Pund, so nuch
Gülle ein in dem wicklung in H. Hüll ab, so nuch i tt ge-
schwollte Mandel geschüttelt, Entfalte eine Pundvoll zu nuch, und
färbe es mit Corngol-farben zum Einwickeln, ein andern
nuch in ein H. Hüll, Ihn überall ein wenig geschüttelt, so
wurz Hagel, Zunder, und Hon i Emmony grüner, so geschüttelt
Emmony-Tallerl dazzu, einen Hüll färbe rot mit Corngol,
ein andern, so nuch mit Cocolade, ein drittel mit Smalt
grün, nuch ein so nuch, so nuch, und drinke ein
Past so nuch, so nuch Ihn in ein mössiges Pfand,
und lasse ihn einden, so nuch nuch ihn wickeln und dazzu
Lust, nuch es dazzu, und färbe es grün, und ein
H. Hüll lasse weiß, was ein Hüll nuch oben zu dazzu
wickeln, so nuch ein wenig geschüttelt agn: das auf,
so nuch nuch es unter einander, zweise Pistole ab, und
so nuch ein auf geschüttelt, so nuch, so nuch ein Glas mit gelben
Lust, und so nuch alle H. farben nuch das längs auf ganz

Erkenn auf einen weissen oefft /: jodiswist in dem Ofen /
den andern Tag mach ein Camouir Lijp darauß, und laß es
widerum ganz langsam in dem Ofen Erkenen.

29.

* gelinthe die Muscatuypn dalt.

Die wolle in 4 Hand, firtou stoppe $\frac{1}{2}$ 4 groblos, und
die übrige $\frac{1}{2}$ 4 firtou gestichtelt, nimm $\frac{1}{4}$ 4 Zuckern,
für plese in ein böch, girtou nist gar nicht plese oder
das ein, laß plese gestichtelt firtou, und firtou ab-
firtou, firtou nist die gestichtelte Hand firtou,
nimm plese untereinander, und ganz plese widerum
auf die glück, nimm, und lirtou in 4 lang, 6 2
ist die dem böch gestichtelt, firtou laß es widerum
abfirtou, odau firtou die gestichtelte Hand firtou,
nimm firtou in einen Ofen dalt nimm ganz
widerum, nimm 2 ganze Muscatuypn, 1 1/2, und
Zuckern, firtou in 4, ein auf 4 laß Cedro, 2 laß
Pistaci, 1 1/2 Camouir die firtou, 1 1/2 oder 2 Camouir
die firtou, für alle firtou, firtou 1/2 oder 3
ganze auf, wirtou in einem Ofen firtou
ab, und girtou in 4 langsam firtou, odau laß

Oblats auf ein solches Blatt, streichen ihn mit
Schmalz, streichen es mit Teig fest und, jedes Stück
sein nicht gar hart gebacken werden
in Tragand. Esz darauf zu machen.

Maichen einen Tragand über, zerst ihn, und fallen
ihn zu vider Gnade durch ein klarses Tuch, zersto-
nen, so einem sagen, daß man kann zerstoßen zu
singen, in Buchen waschen, darnach für einen
gefanten Zucker darinn, so viel, daß man phleg-
ma mit einem Messer zerstoßen kann, zerstoßen ab-
nicht die solten abgekühlt sagen.

30.

Einmal solten.

Reinen ein Pömel, zerstoßen die Pömel darob, und mit
es wohl ab, zerstoßen das solten, und in das, so viel
koll wasser, ein saure koll Zucker, ein wenig Zimmet, und
ein saure koll zerstoßen Pömel. Zerstoßen, zerstoßen es wohl
zerstoßen, daß es so ein saure wird, zerstoßen es
ein, und darob es, es ist nicht gar gutt.

Die Hesperus Fieber Dottle.

Die 1^{te} Fieber: gippen ein wenig wasser dar auf, und
lassen ihn stehen, bis es sich stummt, so wird es zu dem fagen,
und lassen ihn ein wenig abkühlen, so wird er ein wenig
flüssiger, das ganz fäimig ab, das ist stoff, und rufen es in dem
Fieber: so wird es in der Piste, Hand, alles sand in der Piste,
rufen es auch in dem Fieber, und so zu dem auf ein wenig glatt
lassen es aber nicht stehen, gippen es all dem auf ein blatt ab, so
auf einen Tag, es wird ganz glatt sein, das ist ein Hand auf ein
lois, stoff, und wird alles langweiliger, so wird es, als dann
an einem warmen ort, so wird es zu dem, das ist, aber nicht ganz
so, so kommt es aber, so wird es nicht stummt, so wird es zu dem
gilt die Dottle.

22.

Die Dottle Dottle.

Die 2^{te} Dottle: ist ein wenig wasser, lassen es ganz flüssig werden,
brunnen die Dottle damit ab, rufen es so, so wird es zu dem, in der
2^{te} Dottle: ist ein wenig wasser, lassen es ganz flüssig werden,
wissen alles untereinander, in der ein wenig wasser, und so zu dem
wird es so, so wird es zu dem, das ist, aber nicht zu dem, was ein
Tag ab, so wird es zu dem, und was auf ein wenig wasser
Dottle: ist ein wenig wasser, lassen es ganz flüssig werden, und so zu dem
gibt es, so wird es zu dem, und so zu dem, so wird es zu dem,
so ist ein fertig.

Di güttli Kraut Garten

Numb 18 Mandl zwölz und zwind³ Brant blätz
 1 lb. Honaf Numb 3 dieling geseiten zirkson
 1/2 lb. in ein weilling, und 1/2 lb. von
 8 agros de clau dazua fennaf. Rüste es
 zu einem feg³, als dan fette die Mandl
 hinein, den zu huanig ein follen und den fette
 auf dazua rüste es gütt in einander fennaf
 die blätz mit lütten, Krause den taig ganz
 ein auf und dazua es. fennaf rüste es mit einig
 fennaf mösse fennaf, und Rüste es ghies auf ein
 fette Garten blätz, oder auf ein ungelofete
 fustel, als dan ein fette dazua es es
 fertig.) 34. die wäisse wünd zu wafsen

Erstlich nimb man 1/2 lb. geseiten zirkson, fennaf
 Numb 18 agros clau abra fette, flege es weilt fennaf
 ab, fennaf den dan zirkson, nimb und nimb ein löffel
 dazua, biß alld dazua ist, fennaf gib einem geseiten
 den was in wilst huanig oder gewin, fennaf nimb
 Garten blätz, und löge wisse zage dazua, nimb ein
 vilber löffel wisse dazua gäz dazua, und 1/2 lb. es
 ghies in den ofen, ofe nimb aber ganz dazua fette, biß
 es zwig Numb dazua, daz es weilt nimb wisse

2 loß Cacao
 2 loß Camerapfen, fallen
 2 loß bißläzi
 2 loß linguellig
 2 loß Hu³

3 loß Einblling
 3 loß ~~zwei~~ zwö³gan
 2 loß zimmet
 2 Pfefferkörn
 ein wenig Pfefferbälli

alles langlet geysinen, die geystliche Mault
 die denfere golt faub überreicht, die mißan
 die alles miß imbrunnen, belag ein stalt
 mit oblat, stais es darauß, laß ganz durt
 mach ein fuß dar auf, was in der nuch eibst.

37. Die pockelätz torten

nimb $\frac{1}{4}$ 4 Rhein geriben pockelätz 1 1/2 geyfatten
 zimmet miß 2 indrainander, sonach nimb ein
 gutten eß löfl doll gewackten Traganul, alles
 zusamben in einen Mäßer gestopfen, mit gantz
 Wein woff abgestopfen, sonach nimb den 3 eyen
 die clast, und pflag es fämet ab, soß auf wasch
 was darinnen, daß der tag aber nicht zu wasch
 nimb als dan $\frac{1}{4}$ 4 geystliche Mault, die mißan aber
 denfere aubrainlet überreicht werden, was der tag garing
 gestopfen, so stöß ihn auf ein bröck, zerkleib ihn auf
 zwey theil, die Mault auf auf zwey theil, so
 mach wieß dan einen theil in einen tag, schen
 ein torten stalt mit wasch und mach den 12ten
 tag dan torten wo in die wail darinnen fast, den
 dan andern tag also kein Mault darinnen seyn
 mach man ein gatter darüber, man kan auf
 langlet geysinene hennung pfallen darinnen wasch
 und gantz durt gebesen.

Die geyfobene Mandt Zentten

ein zehnt Mandt die selbte Noß, die selbte
 fene langlist, umb 1.4 geyfatten Zinken,
 und misst es zinsam mit 7 fast abge-
 kloggen ägk klar, den 1. Lammie fast
 im pföllert, masen den Tag an, baymire
 das blatt mit wasse, staus den Tag salb
 fänger inlt auß, staus es mit ägk klar
 an, staus im Zinken darauß, laß es sein
 kößel, so es mit einem pfüllert sonnen
 nicht es auß ein pfüllert laß auß, den 1.5ten
 Tag laßt auß die Mandt bögen masen.

39 Die glatte Müßkälzin Zentten

Numb 1.4 Mandt dambt den pfallen, auß es
 dambt ab, Noß 2 misst gar zu klein, staus
 umb 1.2. lott geyfatten Zinken 4 lott mess
 1 lott zimet 1 Müßkälzin den 1. Lammie die
 pfallen, ist es alles misst unter einander gütt ab
 Schlag 4 ägk lott darauß, masen den Tag zu-
 samb auß ein blatt, laß es sein dambt, masen
 ein auß darauß, wer will den es auß
 mit eingesehten stücken, ist gütt,

Numb 1^{te} butter, Laß ihm recht feinig ab, sonnach
 Numb 2^{te} butter laß ihm zergehen, nimb 3^{te} wass,
 und thue in das abgerühlete, ein Löffel sol wass
 und 3 Löffel sol zerlassenen butter, und dieses biere
 recht gutt, und das so lang biß der butter und das wass
 gar ist, sonach Nimb ihm auß ein blatt, dill etwas
 eingestochen, darinn, ein ubrigen laig, dill in ein
 weichen weichen weichen auß der sol darinn, pfeffer
 es mit ege dill an, das ein zucker darinn, und
 das es ganz kühl, aber es wird recht lang gelassen
 werden damit es recht auß kühnem kan, 3^{te}
 zucker müssen auf das zu geseht werden, und
 den zweg Lammig thim geseht, sollen,

41

das gaine Ege

Numb 1^{te} Lesthen den Lesthen das, wass ihm in ein
 ege dill, laß ein tag wässen, Nimb ihm ost
 ein, nimb es wider ein anders gesehtes Ege, sein
 solt was in wass,

Penicillium *Aspergillus*

13
 Prinzessa Luise.
 Wenn nicht die für die Welt gefasste neue Zeit für den Menschen
 eine neue - so gewöhnliche Zeit sein müßte, so würde ich
 nicht mehr davon reden, und desto lieber einen Tag
 zu mir: Die Welt ist ja in der Zeit zu sein, wie in der Zeit B. und C.
 mit welcher Zeit.

George Washington

[illegible]

Dah abirichen Wald im von Lippitzgau, Gropfden Gumpen
Kullernati mit einerseits Eigen, Gumpenwist Sumpfen, Andigen,
Jungfer Stachel, Diefelofen Ruck, Ammeran Eibell

Wenn man die Leisten Palastel zweimal täglich mit
dortin legt, so ist es noch an der Gierigkeit mit Kalkmilch, so man
nicht abwaschen kann, so ist es noch, und es ist in der Hand gefasst
dann gelbe Leisten, so ist es noch, so ist es noch, so ist es noch.

Lass mich fallen, weil ich nicht mehr stehen kann. Ich bin zu schwach und zu krank. Ich habe keine Hoffnung mehr. Ich will nur noch ein wenig ruhen. Ich will nur noch ein wenig leben.

[illegible]

Ruab = Mannin.

14

Was die Pappeln angeht, so sind auch sie allenthalben
verbreitet. Die Pappeln sind jedoch in der Regel
nur in den Tälern zu finden und bei den Pappeln
sind auch von Ruab. bittet die Pappeln. Die
Pappeln sind jedoch in der Regel in den Tälern
verbreitet und sind sehr häufig zu finden. Die
Pappeln sind jedoch in der Regel in den Tälern
verbreitet und sind sehr häufig zu finden.

Luttkan Tombran.

Nehmen in einen Leinwand 1^{te} Luttkan nach pflanzung
 eine abwechselnde pflanzung 1 yunges für eine 2 Luttkan
 darunter den 6^{ten} Wundteln 1^{te} zu geben und
 ein 10 Maß, den Leinwand auf ein Maß
 der pflanzung und der pflanzung mit dem Tombran
 der, von dem unteren Leinwand ist ein Gitter
 gemacht, das Leinwand mit dem Leinwand
 und pflanzung den 6^{ten} Gitter mit dem, der pflanzung
 lang sein.

Leinwand pflanzung.

Nun auf ein Maß 14 Maß Luttkan 18 Maß
 Maß das Leinwand pflanzung den 8^{ten} Maß
 3 Luttkan Leinwand pflanzung, und pflanzung
 gemacht, unter dem Leinwand, der pflanzung
 mit dem Leinwand pflanzung für Wundteln und zu geben,
 der pflanzung ist gut Leinwand.

Leinwand.

Nun den 1^{ten} Luttkan pflanzung 1^{te}
 für den Leinwand den Luttkan den pflanzung
 1^{te} Maß 1^{te} Maß 6 Luttkan, 6 Maß pflanzung

und yepupua
+ *
jeden Kotham abgehorchen war es ein Verlegatheit
ist, wann der S. Lof Anwaltwöl mit dem Tjaan
zu sich loyf sinen spinnen fort, yegle Aufleben & sinen
in dem Munde bricht lang fern, wenn er gebunden
ist, nicht leyt zu dem finnen mit gel Gekleid
sinen laß den pfaffen mit über pfaffen den schick
den Dienst pfaffen Munde pfaffen sie löng lig
mit pfaffen ihn dienst den ist fannig bruch
n.

Kawfauw Buifau.

[illegible]

Montal Lencer.

Gründer $\frac{1}{4}$ zu thun mit D. ganze sein bis umher?
ab $\frac{1}{4}$ ^{zu} gesessenen Mündel in der Mitte von 6 anderen
gesessenen und $\frac{1}{2}$ zu Maß besessenen im Mündel
steht ab mit Maß aus dem was geboten ist, ferner
Leibthal ganz ab legen ab ein Leib, geht in einen
Lohnen aber zum besten Dienst ab gegeben wird.

Leinpfel Konstantin.

lege auf ein Stück Brot $\frac{1}{2}$ te Lutteran $\frac{3}{4}$ the Maß
 einfließen ab ab, von einem Lutteran in 10 Stellen und
 von 10 Stellen ganz ab. Die 2 Stühle werden jeweils
 zusammen werden in der ersten Stuhl mit dem Lutteran
 ab, Lutteran mit 10 Stellen werden in 10 Stellen und
 Lutteran in 10 Stellen.

Frederick Knapp.

Gib auf ein Markant 1 to Maß $\frac{1}{2}$ Lutter
ein Drittelfeil Maß Wein zum Lutter zu machen
zu einem schindan Lecker zu machen, zu einem anderen Maß
Wein, kocht 1 Lbf. Graue mit Zucker auf abzugeben
4 Lutter kochen lassen das Wein mit dem Meßer

und Aufpeffung, die dem Mädel fein ein Ende zu
die unter und über Glück.

Leitfaden.

1. 10 Maß und 10 Leithen das heißt
Maß unter dem Leithen, dabei, zu dem
in der 10. Maß können 2 ganze Linien und 2
kleine Linien unter Leithen und für den
Aufbau und 2 Löffel, das wird mit einem
Maß von 10 Linien unter Leithen das heißt
unter dem Leithen wird Leithen unter Leithen, das
wird Leithen in der Leithen, das heißt
in 4 Maß wird das Leithen unter Leithen
unter Leithen, das wird das Leithen unter Leithen
unter Leithen.

Maß von Leithen

Leithen in der Leithen 10 Maß 2 Leithen
das heißt Maß in der Leithen, das heißt
zu einem Leithen Leithen 2 ganze Linien
Löffel Leithen 3 Löffel Leithen 4 Löffel
Leithen Leithen 4 Leithen 2 Leithen 2 Leithen

22. Man mußte demnächst aufpassen, wie
viel man durch den Tag.

Ernst von Arnim auf Bentzen am 2.

[illegible]

44

1/2
m

二

—

22

6

二

11

line

2

April

9

Crystal Green.

Wurde mir ein Lutherkreuz, welches ich
wunderlich mit zu neuen Gedanken, ferner
besonders das die Kreuzen zu den Luthern,
jeden Malgairn, die Luthern mir am G. H.
Luthern mit Luth.

Zweisatz.

[illegible]

Ende des Auftrags.

[illegible]

Spizzenberg.

[illegible]

Ringsal Anflus. 1/2.

Der Herr Leibarzt gütigst zu befehlen, dass der Herr
in dem vorgenannten Leibarztlichen Dienst
und zu dem zu dem Leibarzt, der die für den
Leibarzt. gütigst zu befehlen, dass der Herr
in dem vorgenannten Leibarztlichen Dienst
und zu dem zu dem Leibarzt, der die für den
Leibarzt. gütigst zu befehlen, dass der Herr

Land der Färöer.

Freuden 12 Lf zu bekommen mit 12 Lf. an seine
 pflichtung ab, auch 12 Lf anverwandten nach seiner
 Lebensverhältnisse zu bestimmen und nach 6
 Jahren im Voraus und vier Jahre zu zahlen müssen
 haben mit demselben und der 6. Befugnis.

Limnephila ruficauda Grt.

[illegible]

Zeitpunkt anfließt.

Die da Luthen mit ydyl zu gauden Rotten
1. Wöl zu den, Mordten Lammespfaffen, den
Tugend Zitterst und Brüllbösel zugehör
Luther von einig man mit lachend wachsend
Laffen in dem Luthen.

Deinum Lullum.

Gib ich ein Nadeln 14 St. Maß in 1 St. Lf
Lutten schneide ab mit einem Messer, den Rest
zu einer Zunge si und lötham per se zu setzen
zu einem Alkali ich, und es ist ein lebendiges
kocht wirklich ich ist ein schwarzes Glas
mit einem in einem.

Deinum mit Deinum?

Gib ich ein Ziegen mit Ziegen in der Lufte
pflanze 3 Ziegen und 4 Lötham ferner, ein Alkali
pflanze Maß und Ziegen sehr sehr gering
pflanze ab ist es, und unter dem Maß eine
Lose ab ist es von einem in einem
Lose pflanze und ist es in der Lufte
und so ist es zu einem.

Unter Lufte Ziegen Lufte Lufte
Lufte 1/2 Lufte nicht pflanze ab ist es
10 Lufte Lufte Lufte Lufte Lufte
Lufte Lufte Lufte Lufte Lufte

abgeschriebenen Specimen, die wann am besten
soll in dem Gasse untern Zuckers sein yaffren, 23
die Dural wird auf bleibet yaffren mit in
Schnitz von der Kne den mit Laime vermischt
gib den Kne in dem Gasse yaffren an der
den Misch die abgeschriebene Specimen
den die yaffren und die Dural wird am besten
best.

Gallanten Lanten.

Lanten 2 to Lanten wasche fleischig ab den
17 Lf Zuckers Lanten fleischig ab
17 Lf Misch waschen liegt den Lanten
den auf die Misch entzogen liegt mit
den Lanten lech ab yaffren, den wasche
Zincken fein yaffren und Lanten
mit Zuckers Lanten, mit Lanten wird ab
yaffren die zweite Lanten die auf y
liegt den mit Lanten yaffren und Lanten
yaffren.

Pernisse Lanten.

Gib 6 Lf Misch fein yaffren 6 Lf Zuckers
2 fallen Lanten 2 Lf Dural Lanten Lanten

pfaffen großen Einfluß mit dem Könige
zusammen kamen geschloffen zu stehen und das
Vordemmal wie der Kriegsdienst der weltgen
Waffenmünken und mehrer in der Provinz
der Provinz, pfaffen die Linyanten der Provinz
als auch die mit der Provinz geschloffen das Land
den in der Provinz der Provinz pfaffen das.

Gewinn der Provinz
Zusammen 12 Lpf. Linyanten, 12 Lpf. Linyanten
dieser in der Provinz muß die Provinz die Provinz
zusammen Linyanten für die Provinz
und 24 Lpf. Woll für die Provinz
den Provinz gut abgeben der Provinz
die Provinz und die Provinz
für die Provinz die Provinz
den Provinz die Provinz
den Provinz die Provinz
den Provinz die Provinz

Gewinn der Provinz
Zusammen Linyanten für die Provinz
die Provinz die Provinz
den Provinz die Provinz
den Provinz die Provinz
den Provinz die Provinz
den Provinz die Provinz
den Provinz die Provinz

Gewürzen Weiße Birzen Gewürzen
 12 Lötchen mit $\frac{1}{2}$ zu zerkleinern
 mit 6 Lötchen 6 Lötchen fein gepulvert
 Wundern den 6 Lötchen fein gepulvert
 Wundern den 6 Lötchen 6 Lötchen
 Linsenwurzeln 3 Lötchen fein gepulvert
 Zerkleinern von 6 Lötchen von Zerkleinern
 leicht alle zu zerkleinern fein gepulvert
 nicht, wenn der weisse und eine kleine
 Linsenwurzeln, den in dem Mehl fein
 und fein Linsenwurzeln.

Lippkottan Zerkleinern.

Gewürzen 14 Lötchen mit $\frac{1}{2}$ zu zerkleinern
 $\frac{1}{2}$ Wundern ab Gewürzen pulvern von 6 Lötchen
 den Zerkleinern 12 Lötchen Mehl und Zerkleinern
 fein gepulvert 12 Lötchen Mehl und Zerkleinern
 fein gepulvert 12 Lötchen Mehl und Zerkleinern
 fein gepulvert 12 Lötchen Mehl und Zerkleinern
 Mehl und Linsenwurzeln Zerkleinern.

Linsenwurzeln Zerkleinern.

Gewürzen 24 Lötchen mit $\frac{3}{4}$ zu zerkleinern 20 Lötchen
 gepulvert fein gepulvert Wundern $\frac{1}{2}$ Wundern
 ab Zerkleinern Zerkleinern Mehl 3 Lötchen
 Zerkleinern Linsenwurzeln Zerkleinern

Linswain Reuf.

25

Nimm 8 Loß Zuckers mit 1/2 lbem sauren Limwein
 ob 12 Löffeln nimm auf dem runden Linswain
~~das~~ ob es gibt von dem gelben Limwein den
 Rest davon koch ab nimm 1/2 lbem gelben Thümdel
 Pfeffer den Pfeffer von 12 Löffeln gib 1/2 lbem
 koch nimm einen Weibel in kochte kochwein.

Roman Reuf mit Rosmarin in Thümdel.
 Loß Zuckers ein Stück, in Rosmarin kochwein
 gib in ein runder kochwein auf diesem kochwein
 8 Löffeln gib 3 Löffeln Pfeffer koch ab
 gib ab nimm Rosmarin kochwein in dem kochwein
 koch mit dem Zuckern 1/2 lbem koch ab
 kochwein kochwein, koch auf kochwein und dem
 kochwein kochwein koch ab es nimm 1/2 lbem kochwein
 kochwein kochwein kochwein kochwein kochwein
 gib nimm kochwein kochwein kochwein kochwein kochwein
 kochwein kochwein kochwein kochwein kochwein
 kochwein kochwein kochwein kochwein kochwein
 kochwein kochwein kochwein kochwein kochwein

Roman Reuf mit

Loß in einem runden kochwein kochwein kochwein kochwein
 gib in ein kochwein kochwein kochwein kochwein kochwein
 8 Löffeln kochwein kochwein kochwein kochwein kochwein

was ich, dem pflanzten dem fassen. Ich war schon dem Alter
und war ich auf sein abgabewerden ich, so gibt den Jahren
jener. Ich war einen Mal ich finen und fies
sofort hundert.

Erfinden mit Eintracht.

Erfinden sein Eintracht, das ist das Eintracht
und mit seinen Jahren. Ich war schon dem Alter
und war ich auf sein abgabewerden ich, so gibt den Jahren
jener. Ich war einen Mal ich finen und fies
sofort hundert.

Erfinden mit Eintracht.

Leppfau Antypau.

Nim 1/2 Eimel süßer Asche, 2 Lb Zucker 6 Lb
Zucker 4 ymge für 7 Lb Mehl 7 Lb ymgeyden
Mehlen, Gewürz und Linsen pfeilen pfeilen
Euer Lein in einem Eimer ab mit Wasser für einen
Tag liegen.

Einem Auf mit yobernuten Zuckern

Nim in ein Eimel Zucker mit Wasser, laß
binnen ^{in ein Eimer} reifen, gib 1/2 Eimer Wasser, laß
es 3 Tage stehen im Eimer damit es besser
wird, pfeilen 9 ^{Tagen} ~~Tagen~~, 2 Lb 3 Lb voll
Mehl pfeilen es gut ab, gib den Eimer fülle
und 3 Eimer Wasser Asche fülle, gib es ab
pfeilen von Wasser reif kocht fülle mit Wasser
es gut reif kochen, laß es fülle mit Eimer,
Eimer es reif gut ab

Gebened sey dem

Gott und eine Viertelstunde $\frac{1}{4}$ zu trinken 1 Löff Essig oder
mit so viel Wasser wie nötig ist, kann man mit dem
Wasser ab gut ab, wobei ab viele Wasser in Hand
gibt und mit Wasser ab kühlt.

Maryam Lüthitz.

Linum Grünfäuf.

Tracht 8 Lbf Lintum pfennig ab
 2 Lbf Garm 3 Lbf Lintum abends Belgen und Zaiten
 den 10 Lbf feines Mehl, die feinsten weissen
 den feinsten im Mehl mit Eys gegossen

Kaffee Kaffee.

Rein 100 und 10 Lbf Mehl 6 Lbf Lintum
 6 Stück Zucker mit ein Viertel Abends ein
 ydangab für und 6 Lbf Lintum 3 Lbf Garm 3 Lbf
 Zucker und ein Lbf ab

Fol. 27v – 50r sind nicht beschrieben.

How attentive & grateful

J.

x abwechselnd Fühl zu machen,

Gramm nimb $\frac{1}{2}$ lb Lutter $\frac{1}{2}$ lb Stiel 4 Loth Zink für Larnung
 stellen in Kupfcrnird Broßte alle inwend am andern
 sonnach 2 äger Follen in's gantz darinn ein
 Löffel Sol können damb $\frac{1}{2}$ Löffel ein marfchen Zieg
 zu Lamben walg ihn Meßlin Pulver Pulver, 3^{te} nimb
 mit ein gläfftel fläckel auß Jell wa, Ringenmarfchen
 darinn marf fängel darüber Lutter mit äger clau
 und laß pfer Langsamb sein gutt;

7

Y Daniel van H

8 Loth Zincker 4 äyren Fötter und 4 ganze nür falbe
Kunst graügel 4 Loth gefärbte Binnel Lappal von J. Linn
die Fötter 1 Kinnelkammer Lappal als nür Kunst graügel
wauhl mit Lutter geschnitten pflan gebrauchte Binnel gut

3

x Düßte wasser kraut

Stück 3 Löffel voll Pflaster Milchbaum 2 ähren 2 loß zerlegt
Lins Smetz 8 loß. Stoll inn 30 loß geschitten Zincken
Linonij pflaster zinnst Krüppelans Kugel nach Belieben
also kann gewürfelt geschnitten & gutt facht voll geschla-
macht nicht mit Lipen von Teig die ein schwach Teig
ab, schmeiß das geschnittene Lipen mit Butter schmelzen
sicham laßt sich sonach Loß auf ein walgende des
gebogen auß, setzen nimmst auß ein pfistel,

4.

Carion ²/₁₀ Zoll zu messen

Man nimbt 1/2 Mandel 1/2 fein Zinkser 1 loß Zinnol
 1 loß Kagle 1 loß Kupferstein, des alles klein, aber in
 mandel schwel und des grobste feynes in ein seidel bayer
 totter in 2 gantz in der ein Zinkser in ein Weiler Heil
 und rife so lang bis es sehr feinst wird feynes. mind 1/2
 sehr mindt moff und in den übrigen Zinkser die ein
 Mandel und gewinzt den ein gantz in Lomonij die schale
 gewinzt gel geschnitten und auf ein bröck wofl unter ein
 andern denungst, feynes mind das gewinzt auß der
 foffen, und may dann in ein Loig an ein ifen aber
 nicht so dick das es unter einander kumbt mayr zaltel
 dann 1/2 eines Mößer zinkser zink, mind nicht dick
 wohl zum auß messen sonst werden sie sehr und
 langsam nicht auß, sehr das blät mit was und
 sehr sehr gold.

5
 * Mandel wänd

Man nimbt 1/2 Mandel schwel und des ganz klein und stalt
 mit Lomonij dinst das nicht ölig werden, feynes mind
 1/2 loß Zinkser rife in ein mit der Mandel ab und
 schlag in totter und 2 gantz äger dann, diese solches
 in gantz mind, feynes die schale der 1 gantz
 Lomonij klein geschnitten auf dannen, die wänd und
 Lutter geschnitten feynes solten Heil das ausgefüllt und
 sehr Langsam gefasert seignit gut,

+ Die Leger Contel zu marfen
 fuchstuf Rimb 1/2 to Stamel pswoll und pfund 1/2 to lang
 oder grobhol gefloffen, fennaf 1/2 to gefloffen zu fuch
 er und den 1 Luroy die pfallen Rimb gefloffen
 1/2 altes inbrunnener abgemiffet, und den 1 ganz
 1/2 zu Luroy der fuchstuf dannen gefloffen, so dann
 mind ein bröckel pfmalz als ein 1/2 groß in ein
 Rößlinges glantz laß fuch arney, fennaf für ein
 löffel doll den der abgemiffeten dannen laß pfen
 Rimb, laß arney laß 1/2 fennaf in ein Rößel
 oder Rößel Rimb 1/2 und ein Luroy oder klein Rößel
 Rößel den ein ander und pflag auß so Rögnet so fuch
 1/2

+ Die pföfölatij zalt den der fhangrain
 Mann Rimb 1/2 1/2 Rimb 1/2 fuchstuf Rimb 1/2 fuchstuf
 pföfölatij ein Rimb 1/2 fuchstuf und ein Rimb 1/2 fuchstuf
 gewachfen Tragant 1/2 altes zu fuchstuf abgemiffet, fennaf
 ein 1/2 auf laß Rimb 1/2 bröckel ein 1/2 zu fuchstuf laß ein wenig
 fuch arney der fuchstuf Rimb 1/2 in Rimb 1/2 fuchstuf, laß pfen
 Rimb 1/2 Luroy laß ein 1/2

+ Die Rimb fuchstuf den der fuchstuf Rimb
 Mann Rimb 1/2 1/2 Rimb 1/2 fuchstuf als die Rimb 1/2 fuchstuf
 Rimb 1/2 den Rimb 1/2 fuchstuf in ein Rimb 1/2 fuchstuf
 die Claf den Rimb 1/2 fuchstuf abgemiffet in Rimb 1/2
 in der Rimb 1/2 fuchstuf und ein ganz Rimb 1/2 fuchstuf und
 naß ein naß die Claf fuchstuf ein Rimb 1/2 fuchstuf
 fuchstuf fuchstuf und Rimb 1/2 fuchstuf dannen fuchstuf
 naß mind 1/2 Rimb 1/2 fuchstuf Rimb 1/2 fuchstuf und Rimb 1/2 fuchstuf

Langen aber nicht zu lang mir so soll das es untereinander
 kommt, sonach schneide die Blätter mit Lütten und mach den
 Teig gulten große Stängel darauß das keine an das andere
 rührt, laß es mit einem geschnittenen Litzetz Mandel und
 zuckern so dünn als ein Hauch sein, laß es schon
 goldlust darauß in ein offenes oder geschlossenes Litzetz
 ein Stück walzen das schon keine werden so sein so
 fertig aber nicht lang umb dasen es kühlt gutt und
 gutt

9. Das kleine Litzgottan Brot

Nimm 2 ganze Äggen, und 4 Eitler, und 2 1/2 Zuckern und
 süßes ein gutt, Nimm ein saure Holtz assen, und
 Limon, 1/2 Eder Essig, sonach 1 Maß in 1 Maß
 Teig an, daruon ein Porten Blätt mit was und mach
 Stängel und Litz darauß laß es schon kühlt braun,
 sonach schneide die Stängel in 1/2 Litz wider an
 das Blatt, das es sein das schon noch werden kühlt
 fertig

10.

Ein gebakene Mandel zu machen

Nimm 2 saure Holtz assen anst ein Stück Brot zuckern so
 für als in es haben nicht sonach nimm 1 ganz Äggen und 1
 Eitler Limon, 1/2 Eder Essig, und mit ein süßes oben angenommen
 nicht zu süß, Rüh ihu mit ein Mandel Holtz anst ein
 laß es in ein schmalz so kühlt fertig

x die pfendel brayen den Ino frain
Ji Kintter

Item 20 loß Meß Lay wannu werden frain
nimb 2 lößel großer groben 6 äger totten im
3 lößel zerkleineren Lutter 1/2 Pint die ober aben
auf labal gemacht, die alle abgebrüht im in
Lay wannu meß geschitt, schlag in Tag pfer glat
ab die iser auf Lay die brüht walg iser in einem
junges rind auf die mit ein gläsel stochel
auf Lay geseu im laß pfer rind in pfer
frain pfer gutt man kann so ein fuden

170

x die Löffel brayen

Item 5 loß Meß Lay wannu werden frain 4 lößel
Tag 4 Meß Meßel geschitt im dinn geschitt im inder
Lay Meß, ein wenig salzen 1/2 pinten glin geschitt 1/2
Lutter zerkleineren auf wannu / frain, schlag in ein
seffel 5 äger 3 totten 2 ganzen im 1 gläsel ein in
ein wenig Meßelstetler schitt ab frain nimb ein gut Meßel
die Lay labal werden die 5 lößel soll grob haken
in die gis in Lay meß mit sambt den ein in
äger, schlag walt ab man laß die brayen frain auf
ein Lay geseu frain laß in der ein aber
zinkelso die man so imbrat frain nicht mehr
zinkelso so laß gutt

Numb 2^e moff in ein pfibel Laß waschen werden nicht
 ein güte grobe schwamm 3 löffel doll, 8 äger 6 Totten
 2 ganze 4 löf zerlassene pfmalz sonach tablate
 Milch wasch dunnsten ist, Salz may in 2 tag an
 pflag in ein glat ab, Maye auß ein in ein sonach
 pfmalz dar auß mit pfmalz Laß geseu, darß mit zu
 2 1/2 löf zu wasch 2 in ein darß, 1/2 löf mit wasch
 zu pfmalz güte ein pfmalz 22

x Ein künig von diefmal den ein grobe

Numb 1^e moff Laß waschen werden sonach nimb in ein
 pfibel 2 güte löffel doll grobe pflag 3 Totten und
 2 ganze äger darinn 2 löf die ober pfmalz in der
 einander ab pfmalz in 2 1/2 löf pflag ein tag wof ab
 sonach nimb in ein auß darß darß Salz in ein pfmalz
 ein in ein auß pflag 2 1/2 löf in ein darß
 pflag in 3 löf 4 moff darß in ein darß in ein
 gut sonach Salz in ein ganz ein auß may 3 äger
 pfmalz darinn pfmalz auß ein äger mit äger klaf
 an ein ein darß in ein darß ein in ein darß
 ein ande ein ein künig von diefmal, 2 1/2 löf mit
 ein äger darß 2 mit grobe zinfen Laß in ein geseu
 darß in ein darß klaf ein in ein darß in ein

X Milch Lamb wänt

Reimb 4 löff Lutter 4 löff smaltz Reimb 2 pfen fänig
 ab, reim 2 äyr 5 gantz 3 Lutter pfag reim nach dem
 andern Lutter Reimb woff ab, ferner Reimb 1 Reimb
 güthen milchreimb der milch Reimb 4 Reimb 3 löffel woff
 groben Lay Lattel werden, Reimb 2 in der abgetriebenen
 äyr nach dem Tag an mil pfenreimb reimt woff in
 der Reimb 2 in der Tag, pfenreimb der wänt woff
 mil smaltz, Reimb 2 in, ferner Reimb 2 Lay 2 gantz
 in Lay 2 pfen Reimb 2 pfen

16

reimb 2 gantz 2 in maynen

Reimb 1 2 Lutter 2 Reimb 2 in der Reimb 2 in der
 Reimb 2 in der 2 löffel woff groben 2 2 smaltz 2 äyr Lutter
 in 2 gantz in wänt 2 löff 2 in der Tag an
 pfag 2 in der 2 ab pfenreimb 2 in der mil smaltz
 gantz 2 in der Tag Lutter Lay 2 in der woff gantz Lay 2 in der
 gantz 2 in der güß, 17
 2 in der abgetriebenen güß 2 in der

Reimb 2 2 Lutter 2 2 smaltz Reimb 2 in der fänig ab, ferner 2 löff
 2 gantz 2 äyr in 2 Lutter Lutter ferner 2 Reimb 2 löffel
 milch 2 löffel woff groben Reimb 2 2 pfen woff Lutter
 pfag 2 in der mil 2 in der Lay ab, pfenreimb 2 in der Reimb 2 in der
 smaltz 2 in der Tag Lutter Lay 2 in der gantz Lay
 2 in der 2 in der 2 in der güß,

[illegible][illegible][illegible]

X Ein kochs pfundforn zu machen

Reib $\frac{1}{2}$ & Lutter $\frac{1}{2}$ pfund fänig ab pflag 4 Totten inn
 3 ganze ägr daran 1 r. r. ober 3 Löffel grob
 Salz, nach geschmack nimbt man noch 1 r. r.
 Tag mit zu laß ist sonach inn 1 r. r. koch
 weis auf 1 r. r. mit brodt nach langhete flöckel daran
 pfund mit kochs lutter an pfund kochs pfund
 und zieran 1 r. r. füll die flöckel damit
 pfund der koch mit kochs lutter wöl die flöckel zu
 lag in der koch aber allzeit mit wasser mit koch
 lutter geschmeißt, laß geset pfund auf in der koch
 und laß pfund.

22.

X geschmeißt und gutte graben koch

Reib $\frac{1}{2}$ & Lutter $\frac{1}{2}$ pfund Salz inn 1 r. r. nimm
 pflag 4 ägr Totten daran 1 Löffel grob 1 Löffel koch
 may der tag an pflag 1 r. r. 3 may die 1 r. r. lutter
 tag Salz 1 r. r. mit 1 r. r. gläz flöckel daran
 laß geset geschmeißt mit ägr laß 1 r. r. mit zieran
 und geschmeißt koch laß pfund 1 r. r. fertig

X 23. pfund koch

Reib 2 r. r. Mehl 1 r. r. koch sonach inn 3 r. r. Mehl
 inn 1 r. r. koch in der koch pfund 1 r. r. Mehl
 nimm der tag pfund glat ab pflag 1 r. r. ganze ägr daran
 Salz 1 r. r. pflag der tag koch ab, sonach laß 1 r. r. pfund
 laß 1 r. r. Mehl der tag in der pfund koch
 wasser in der pfund koch 1 r. r. Mehl in der pfund koch
 lag in der koch an laß pfund koch laß pfund fertig

20
X Die Zerstörer dröckel

Am 4. d. Monat pfwöl. und vor 8 fast gottanna
ögr. gottor vor dñr Jamulor 4 d. bittor 4 d. Zinklor
der 3. Lönung die pföller ein wenig gewinnz nagle und
ein wenig Zinklor alles inder ninnander gutt abgerönn
und ein guttes 4 d. Minut mass Lise der gottfäng
tag inder 4. d. mass mass iser mit ein wenig wain
an pflog iser 4. mass wie ein bittor tag walf iser
außfäll warf ningeröthnend darinn mass wie die
pflock dröckel Lystenisch mit ägr klar brä. es mit
Zinklor und Lise iser stät,

25

+ gutte feinig Zölle

+ Am 3. April feinig Lise ein feind dell überzogun
Laurwänzen Zölle Langlor pfuieren sonnar
und 2 Stipstänne pfabr es in der feinig sonnar
und ein wenig anis ein wenig Zinklor 6 ägr
gottor, der 4. d. stant alles inder ninnander ab, sonnar
gott der feinig in der 4. d. mass der es mit zu Lise
ist, sonnar walf der feig auß aber mit zu ein

X gutte Feinverlesen z. B.

Nise ein Zölle, ein ein Lischung anstehen gutfer
Lörmin. sonnar Läng Lörmin der Lörmin iser ein
Lise stant der 4. d. stant. sonnar Nise stant
nicht Lörmin inder iser noch ein walf sonnar ein
Lällung anstehen Monat, der Lörmin mit der Lörmin
ein der ein Lörmin. sonnar mit oberfer, stant
der ein gutte der sonnar Lörmin ein wenig
Zinklor

verleiderte Mandel Löwen 31

In 15. Logen sind für den Binger Stamm 11. Stühle
 1. Stuhl für den Binger Stamm 11. Stühle
 2. Stuhl für den Binger Stamm 11. Stühle
 3. Stuhl für den Binger Stamm 11. Stühle
 4. Stuhl für den Binger Stamm 11. Stühle
 5. Stuhl für den Binger Stamm 11. Stühle
 6. Stuhl für den Binger Stamm 11. Stühle
 7. Stuhl für den Binger Stamm 11. Stühle
 8. Stuhl für den Binger Stamm 11. Stühle
 9. Stuhl für den Binger Stamm 11. Stühle
 10. Stuhl für den Binger Stamm 11. Stühle
 11. Stuhl für den Binger Stamm 11. Stühle
 12. Stuhl für den Binger Stamm 11. Stühle
 13. Stuhl für den Binger Stamm 11. Stühle
 14. Stuhl für den Binger Stamm 11. Stühle
 15. Stuhl für den Binger Stamm 11. Stühle

ersten Zoller Hibel die Klein 32.

Reinb 6 Loth Zinn und wusch in ein 1/2 H
Lauge 4 Loth Zinn und Zinn 4 Loth Zinn
4 Zinn 2 Loth Zinn. Reinb Lemonij Zinn
und 1/2 H. Zinn und 1/2 H. Zinn in Zinn
Zinn oder in ein 1/2 H. Zinn
x die Luft Zinn 33

[illegible]

Nimb 8 Loff wolle mit ein Lant 4 Loff yn Loffen
 mure 8 Loff guelst 5 Loff pfeure 2 rige doter
 + rige guym Hofe wime Mure nd mit dem walepne
 mit dem pfeurem Loff 4 malle pfeurem Loff
 rief mit ein rief, rief bloß in fime wirdi fefte
 pfeure pfeure in der doter pfeure fefte
 mit fefte pfeure mure ist mure

x Morde Engel 35

As ein Christen Morde wir ein malle pfeure
 2 pfeurem Loffen murem Loff pfeurem
 yn Loff, Loffen rief murem pfeurem Loff
 pfeurem Loffen wime nd yn Loff wime Loff
 mure Loff 2 rige in Loff murem Loff wime
 pfeurem Loffen, fime Loff Loffen murem Loff
 mure, murem Loffen Loffen Loffen Loffen
 murem murem Loffen Loffen Loffen Loffen
 Loffen murem mure, Loff murem Loffen
 murem Loffen in der doter pfeurem Loffen

x Morde Engel 36

Nimb ein malle mure in ein wackling Loff
 mure ob der murem murem Loff in fime
 Loffen mure, Loffen rief in in der mure Loff
 Loffen 2 rige Loffen in der mure 2 Loffen Loff

* In Kupffergazin zu machen 38

Nimb ein halbes Mandt Sandt den braunen
pfaffen aber schick. abgerüßelt, gleich geschoben
formay 6 loß geschotten zimtser ein halbes Kupffköl-
nig ein wenig geschoben Stagerl ein wenig
zimtser, den 1 halben Linnon die pfaffen ein gesch
geschotten 4 loß schweben schüttel 2 große Silber
schäl soll schick, die 2 aber schüttel auf einen bröck
den ab formay schick den Tag mit 3 Ege schüttel
an, schüttel den 2ten Tag einen unß groß
in die dazus geschottigen schüttel, schüttel aber den
3ten Tag mit schick schüttel auf obel schüttel
schüttel aber auf mit einem 2 1/2 loß mit
zimtser und zimtser schüttel ganz lang schüttel, den
2ten Tag werden schüttel 26 schüttel. H. A. A.

* Künigly wandt 39

Nimb 1 Ege groß schüttel, in ein schüttel.
schüttel 2 schüttel Minder schüttel dazan, schüttel ein wenig
ab den dazan, schüttel gut ab, schüttel 1 ganz n. Ege, in
1 schüttel dazan. mit n. schüttel an den. ab den
mit ein groß schüttel schüttel, schüttel 2 1/2 schüttel
schüttel schüttel, schüttel 2 1/2 schüttel schüttel
mit schüttel. schüttel 2 1/2 schüttel schüttel.

Loß halt Gaudin, fucht im 6ten Häufel
ganz klau, ein aufrecht bist du, und stoff
in, fuchst, züggst auf den linde, nicht
als du dich nimmst, dein minne dichten
dich machst, fuchst im 6ten Häufel, nicht
aus, legst du dich in die Hände, fuchst die, fuchst
fuchst, und das ist ab.

Glück 40

Dieb ist Maut, fuchst 3 und fuchst es mit ein
fuchst müßte, fuchst glück, fuchst nicht 3, fuchst
gottfanden züggst in ein wirtling fuchst 3, fuchst
fuchst das fuchst fuchst, fuchst ein auf groß fuchst
fuchst fuchst, fuchst es ein fuchst, fuchst die Maut
fuchst, fuchst fuchst fuchst 3, fuchst fuchst, fuchst
fuchst mit fuchst fuchst es fuchst ein auf, fuchst
es mit züggst fuchst fuchst es fuchst, fuchst fuchst es
mit fuchst fuchst fuchst fuchst fuchst es es
gottfanden fuchst fuchst es fuchst ein fuchst fuchst,
fuchst fuchst.

2 Laiman Kraggen 4j

spiel 1/2 Markt sein es in 16 Hail Tinkfor in einem
und Tanten ab, und das in einer Tanne alle Teller sein gelb
das Teller werden, Tink in ein Tinkling 1/2 T gesellen Tinkfor
und es lag ein ganzes Tink und ein Teller davon, und ein
Teller soll sein, nicht ein selbe Tink, Tacker, Tacker, Tacker
den einen Tinkling in Teller von einer Tink Tink Tink Tink Tink
und ganz Tink Tink Tink Tink Tink Tink Tink Tink Tink Tink
Tink, es ein T Teller Tink, Tink Tink Tink Tink Tink Tink
und Tink Tink Tink Tink Tink Tink Tink Tink Tink Tink
Tink Tink Tink Tink Tink Tink Tink Tink Tink Tink

* Leinwand 42

1. Minut 1 1/2 geschoten Zinkser, und 6 Azo klar Kistels
 1 Minut lang ab, darauf 1/4 2 Minut nach davon
 gewischt wirdt, oblaßst sich 3 finger dicke Strich
 davon, Strich auf, nicht gar zu dick, bestreicht mit
 Leinöl und gewaschenem Leinwand, schließet mit gar
 dichter Leinwand, Laßst sich nach 24 Stunden fort
 nicht auf ein Mal gießen auf die Tafel.

x Bistagi Confal 43.

Rindl $\frac{1}{2}$ & klein gestochener Mannl, 12 Loff gestochener
 Zincken & 12 Raze ein samt der Mannl, auf gewaschen und
 klein gestochener Zincken ein Zincken in ein Zincken auf der glinck
 Rindl auf gestochener Mannl, Rindl ein auf gestochener & ein
 7 Loff Zincken auf gestochener Zincken, einmal die Zincken mit
 butter Salz auf Rindl obalt, feller lassen Zincken auf an
 baste gaurer Zincken oben auf mit Zincken, er Rindl fochig

- gestessene fisch brühe

Einmal 1/2 lb mit Limonig, 1/2 lb gantzet klein gestessene Mandel
 1/2 lb 1/2 lb Zucker zu brühe, färbt den 1 Tag die
 klar auf, und so oft man ein Brückel Zucker zum Mandel
 einmal, so oft ein Tag klar, 1/2 lb alles wegst ab, die klare
 misst wegst färbig 1/2 lb so lang bis es gar ist, 1/2 lb auf
 ein eillen pfundt 4 eillen obläß, färbt und 1/2 lb an den
 auf das es klar 1/2 lb Zucker, 1/2 lb in die Torte eßan,
 1/2 lb gantzet baren maßt ein fisch Tarte,

45

+ Holiggen zu machen,

1 lb Mandel wegst 1/2 lb gestessene Zucker 1/2 lb 1/2 lb
 1/2 lb 1/2 lb Zucker, 1/2 lb in ein eillen und
 1/2 lb oben angamaußt 1/2 lb an den 1 Tag wegst
 abgepflegen, 1/2 lb färbt mit das 1/2 lb wegst
 einmal ein Tag der 1/2 lb und färbt 1/2 lb wegst
 1/2 lb färbt 1/2 lb über färbt 1/2 lb lang brühe ein
 und 1/2 lb über ein kleiner valgeal färbt, und so färbt
 bis der 1/2 lb gar ist,
 1/2 lb Mandel in 1/2 lb wegst 46.

Einmal 1/2 lb gestessene Zucker in einen eillen den 1 Tag
 die klar daran und 1/2 lb wegst den einen färbt Limonig dar.
 1/2 lb Zucker das es klar gantzet ist 1/2 lb in einen eillen
 ab, 1/2 lb ein 1/2 lb gantzet Mandel mit einem Tag färbt ab,
 1/2 lb eine nach der anderen in den Tag färbt 1/2 lb auf
 die Torte 1/2 lb das es klar 1/2 lb wegst 1/2 lb einander
 einen Tag in die Torte eßan, 1/2 lb baren,

Einbl 1/2 & dein gotschens Mantl mit Lemony Fett gerührt
 1/2 & gesalten Zuckers in ein Weibung und den einen salben
 Lemony gemischte pfelndel, den zu legen die Alben wist, selbe pfen
 anst, mach ein Rost und reißes 1/2 & darauß, ein jeder den
 1/2 Rost gesalten Zuckers, ein wenig dastu und leg daru zu den
 wisten, und einen Rosten Topf so lang gemischt, biß du pfen wist
 wirt es wird sich eüßelst legen, mach das Rosta 1/2 mit
 Tomatall gelehrt oben wie das wist pfen wist obläß in
 der große die der Logen ist, bedeckst sie mit ein Tag einen
 guten Rostes Zuckers Rost, mach Januaf 3 pfen alle Pfendel
 mit ein 1/2 Rost gelehrt Pfendel Rost gelehrt Zuckers
 darauß bedeckst die Logen ganz ein mit biter Rost die Logen,
 man, darst ganz wirt in der Logen pfen wist anst es
 wist in einem die ein Rostes pfen wirt es ist fertig,
 + das pfendelst Rost Rost. 57.

Christlich zu einem Rosting Zuckers zu gahls, das und 1 Lotten
 Rost die Logen, die ein man 3 ganze pfendel wisten,
 Rost anst man in ein man, Rost in sich wist wirt,
 Januaf 1 Rost Rost daru gemischt, pfen, und Ennen-
 Rost nach bedeckst, anst die Rost, große Rost
 gemischt, und Rost pfen, Januaf ein Rost daru
 gemischt, wie pfen pfen. 57.

+ die Rostes Rost Rost.

Rost ein Rosting gesalten Zuckers, 5 ager Rost, Rost
 zusammen ein salben Rost gemischt, ein Rosting Rost anst das
 Rost, und den Tag in 1 Rost, wie anst einen Rost Rost

Gießgöthstaden. Ein nimm Cammi sein geschwitten
Hallen, wir auf den nimm Fortsetzung der Zeit, nicht all
nutzen. Pracht der gewaltigen Kappe. Nichts ist,
und geschwitten, so nicht, und lang wir in der Zeit, wir auf
mit der Zeit. Klar, und Ziffer ist die Zeit. Daran gemacht
nachdem es statt mit Ziffer angeordnet, und gegeben.

54.

34.
Pengen Püchel.

1. *Stimmen* *Wach!*
 2. *Stimmen* *Wach!*
 3. *Stimmen* *Wach!*
 4. *Stimmen* *Wach!*
 5. *Stimmen* *Wach!*
 6. *Stimmen* *Wach!*
 7. *Stimmen* *Wach!*
 8. *Stimmen* *Wach!*
 9. *Stimmen* *Wach!*
 10. *Stimmen* *Wach!*
 11. *Stimmen* *Wach!*
 12. *Stimmen* *Wach!*
 13. *Stimmen* *Wach!*
 14. *Stimmen* *Wach!*
 15. *Stimmen* *Wach!*
 16. *Stimmen* *Wach!*
 17. *Stimmen* *Wach!*
 18. *Stimmen* *Wach!*
 19. *Stimmen* *Wach!*
 20. *Stimmen* *Wach!*
 21. *Stimmen* *Wach!*
 22. *Stimmen* *Wach!*
 23. *Stimmen* *Wach!*
 24. *Stimmen* *Wach!*
 25. *Stimmen* *Wach!*
 26. *Stimmen* *Wach!*
 27. *Stimmen* *Wach!*
 28. *Stimmen* *Wach!*
 29. *Stimmen* *Wach!*
 30. *Stimmen* *Wach!*
 31. *Stimmen* *Wach!*
 32. *Stimmen* *Wach!*
 33. *Stimmen* *Wach!*
 34. *Stimmen* *Wach!*
 35. *Stimmen* *Wach!*
 36. *Stimmen* *Wach!*
 37. *Stimmen* *Wach!*
 38. *Stimmen* *Wach!*
 39. *Stimmen* *Wach!*
 40. *Stimmen* *Wach!*
 41. *Stimmen* *Wach!*
 42. *Stimmen* *Wach!*
 43. *Stimmen* *Wach!*
 44. *Stimmen* *Wach!*
 45. *Stimmen* *Wach!*
 46. *Stimmen* *Wach!*
 47. *Stimmen* *Wach!*
 48. *Stimmen* *Wach!*
 49. *Stimmen* *Wach!*
 50. *Stimmen* *Wach!*
 51. *Stimmen* *Wach!*
 52. *Stimmen* *Wach!*
 53. *Stimmen* *Wach!*
 54. *Stimmen* *Wach!*
 55. *Stimmen* *Wach!*
 56. *Stimmen* *Wach!*
 57. *Stimmen* *Wach!*
 58. *Stimmen* *Wach!*
 59. *Stimmen* *Wach!*
 60. *Stimmen* *Wach!*
 61. *Stimmen* *Wach!*
 62. *Stimmen* *Wach!*
 63. *Stimmen* *Wach!*
 64. *Stimmen* *Wach!*
 65. *Stimmen* *Wach!*
 66. *Stimmen* *Wach!*
 67. *Stimmen* *Wach!*
 68. *Stimmen* *Wach!*
 69. *Stimmen* *Wach!*
 70. *Stimmen* *Wach!*
 71. *Stimmen* *Wach!*
 72. *Stimmen* *Wach!*
 73. *Stimmen* *Wach!*
 74. *Stimmen* *Wach!*
 75. *Stimmen* *Wach!*
 76. *Stimmen* *Wach!*
 77. *Stimmen* *Wach!*
 78. *Stimmen* *Wach!*
 79. *Stimmen* *Wach!*
 80. *Stimmen* *Wach!*
 81. *Stimmen* *Wach!*
 82. *Stimmen* *Wach!*
 83. *Stimmen* *Wach!*
 84. *Stimmen* *Wach!*
 85. *Stimmen* *Wach!*
 86. *Stimmen* *Wach!*
 87. *Stimmen* *Wach!*
 88. *Stimmen* *Wach!*
 89. *Stimmen* *Wach!*
 90. *Stimmen* *Wach!*
 91. *Stimmen* *Wach!*
 92. *Stimmen* *Wach!*
 93. *Stimmen* *Wach!*
 94. *Stimmen* *Wach!*
 95. *Stimmen* *Wach!*
 96. *Stimmen* *Wach!*
 97. *Stimmen* *Wach!*
 98. *Stimmen* *Wach!*
 99. *Stimmen* *Wach!*
 100. *Stimmen* *Wach!*
 101. *Stimmen* *Wach!*
 102. *Stimmen* *Wach!*
 103. *Stimmen* *Wach!*
 104. *Stimmen* *Wach!*
 105. *Stimmen* *Wach!*
 106. *Stimmen* *Wach!*
 107. *Stimmen* *Wach!*
 108. *Stimmen* *Wach!*
 109. *Stimmen* *Wach!*
 110. *Stimmen* *Wach!*
 111. *Stimmen* *Wach!*
 112. *Stimmen* *Wach!*
 113. *Stimmen* *Wach!*
 114. *Stimmen* *Wach!*
 115. *Stimmen* *Wach!*
 116. *Stimmen* *Wach!*
 117. *Stimmen* *Wach!*
 118. *Stimmen* *Wach!*
 119. *Stimmen* *Wach!*
 120. *Stimmen* *Wach!*
 121. *Stimmen* *Wach!*
 122. *Stimmen* *Wach!*
 123. *Stimmen* *Wach!*
 124. *Stimmen* *Wach!*
 125. *Stimmen* *Wach!*
 126. *Stimmen* *Wach!*
 127. *Stimmen* *Wach!*
 128. *Stimmen* *Wach!*
 129. *Stimmen* *Wach!*
 130. *Stimmen* *Wach!*
 131. *Stimmen* *Wach!*
 132. *Stimmen* *Wach!*
 133. *Stimmen* *Wach!*
 134. *Stimmen* *Wach!*
 135. *Stimmen* *Wach!*
 136. *Stimmen* *Wach!*
 137. *Stimmen* *Wach!*
 138. *Stimmen* *Wach!*
 139. *Stimmen* *Wach!*
 140. *Stimmen* *Wach!*
 141. *Stimmen* *Wach!*
 142. *Stimmen* *Wach!*
 143. *Stimmen* *Wach!*
 144. *Stimmen* *Wach!*
 145. *Stimmen* *Wach!*
 146. *Stimmen* *Wach!*
 147. *Stimmen* *Wach!*
 148. *Stimmen* *Wach!*
 149. *Stimmen* *Wach!*
 150. *Stimmen* *Wach!*
 151. *Stimmen* *Wach!*
 152. *Stimmen* *Wach!*
 153. *Stimmen* *Wach!*
 154. *Stimmen* *Wach!*
 155. *Stimmen* *Wach!*
 156. *Stimmen* *Wach!*
 157. *Stimmen* *Wach!*
 158. *Stimmen* *Wach!*
 159. *Stimmen* *Wach!*
 160. *Stimmen* *Wach!*
 161. *Stimmen* *Wach!*
 162. *Stimmen* *Wach!*
 163. *Stimmen* *Wach!*
 164. *Stimmen* *Wach!*
 165. *Stimmen* *Wach!*
 166. *Stimmen* *Wach!*
 167. *Stimmen* *Wach!*
 168. *Stimmen* *Wach!*

55

33.
* Maillou R. 1891

[illegible]

+ zwanzigtausend Riefel.

Nimm 3 Loth feines M^o und Stall, 6 Loth Butter, 1 yauzend
ägers, und 2. Lothel wasser, salzen es mit wenig, mischen es
mit einander, so lagn es mit sparsam rühren sehr an, lagn
es auf dem Noth, überwinden es mit häute, kochen es
auf dem Fimalz, für Zucker, und Zimmt daran, so
sind sie förlich.

58

x Mall Envel.

Nehmen in dem Tische oder Einrichting einen guten Brocken
Fumal, auf 4 ager mischt man baplanzig Zücker loß, Fumal
3 Fumal aber mischt man feinnig abgetrieben werden,
gibst in 2 abgetrieben, Fumal einen guten Löffel voll
frisch Wasser, flagen die ager darinn, zücker 23, 24
gibst genug ist, flagen die wäuel zücker an, rühen 24
flagen, 24 will man karmel genug zu sagen, flagen die
karmel salben still voll an, und karmel 24 ganz still, und
langsam: jeder ist zu machen, 24 man den karmel
nicht karmel 24, wau auch 24 24 still flagen zücker
ist, wunden ein misch 24 abgetrieben in die wäuel zücker
und in einem Ofen, oder dorthin karmel zücker werden.

* Zinnst. Zalt.

Nimm $\frac{1}{2}$ Lt. rein gesintan Zinker, $\frac{1}{4}$ Lt. klein gestoppan
Mandl, sin mischn aber nicht öllig zage, thu sie in den
Zinker, nimm 2 lots gestoppan Zinnst, 2 Hys ysgp
Büttel, auß Lammol schälte, und thu einen ganzen Lammol
in die dastunde, mach es auß einen kötz zugehen, walzen,
und dunde es auß, lege es auß Obflaf, darf es in einen
kotten schau, mach daruf ein Litz daruf, und lasser
es gar außbrennen, ysgjed sie fertig.

* Zinker Brözel.

Nimm 1 Lt. Malt, 18 lots Büttel, 14 lots gesintan Zinker,
12 ager dottle, thu 2 Lammol in schälte, mach den auß
Lammol uafman, lege es auß ein mit was geschmitzt
kotten. stalt, darf sie ganz auß daruf, sie zage gutt.

* Flammst. Mandl.

Nimm 1 Eitel ysg Obad, thu einen Lammol ein
Bismollan, außgalteten Krabben, überstetten Brözel,

Swanhol, dußten, oder Küßhol, Sastofel, Kirgel, oder
grüner Lorbeer, alles übergetten, was ein Maß geschüttet,
und in dem Bütten gedinstet, darauf, wann es kalt ist, den
alles in es Oben, schlagen 2 ganze eggs, und 2 Solter Sauer,
das ein wenig klein geschüttet, grüner Pfeffer, Muscat,
Büschel, und einen Tröpfel Bütten darzu, stünde alles
untereinander ab, fülle es in geschüttet wasser, und
darf es sein langsam.

62.

Auswärtiger Kirschen

Reife 2 ganze eggs, und 2 Solter das ein wenig Tröpfel
lang ab, rühre 12 Loth gefänter Zucker darzu, rühre es
widerum ein Tröpfel Kirschen lang, darauf rühre 12 Loth Mehl,
 $\frac{1}{4}$ Lt gestiftet geschüttet, und auf überbräutet Mandel,
4 Loth langluft geschüttet Citronad, und Limonifallhol,
 $\frac{1}{2}$ Loth Zimmt, Cordamemel, Muscatbüschel, und Kigel Honig
jedem ein halbes Quintel, wie auf 1 Muscat in P, rühre
alles in dem Saig, stünde es auf Obelst nicht zu dick, dau
er langes auf, und darf es sein, so gesund sein sonder
förlig.

mit dem Pollastel genau ab. gewaschen, sein
64
ihn auf der Seite gewaschen, und ihn mit
einem Tuch zum reinen Wischen groß,
da Löffel davon, in einem in der
Hand, sein nicht, und waschen mit
einem waschen in Wasser schüßeln
dieses Löffel, legen es auf ein
vollständiges Löffel mit einem Löffel
grünlich werden, bis es ganz
Kind, wenn es Löffel aus dem
Löffel ist, und waschen, und das
65
Löffel vor. Probatur est.

Das Zinkseifen für die maßen,
Nimm ein Zinkseifen in ein Messinggeschüssel,
gib ein waschen davon, das ist die Maßen,
die es ist, aber davon das ist die Maßen
flage von zwei Augen, die Maßen fünf auf das
in der Maßen, Nimm ein geschältes Zinkseifen, Nimm ein
klar davon, das ist die Maßen, gib ihm ein waschen, von
was du willst, von der Zinkseifen gut ist, die Maßen ihm
von seihen, und Nimm geschältes das ist die Maßen
Löffel ihm, bis es Maßen, Nimm ihm auf ein
glazier davon, das ist die Maßen, Nimm ihm auf ein
Zinkseifen ihm,

Di Däumel wänt

Däumel i Hirtung Zücker, Stoff isen, aber
 nicht stann, sonach nimt 4 gaulen ägen
 und 3 Gatter, den den 4 ägen nuchst
 class stannet geyflagen worden, iß das
 nuchst zupacken nuch salbe Däumel,
 sonach Reibe mit zwey kreiszen Däumel
 Däumel zu trockel, di nuchst Däumel
 pfund man weiß di oben laß darbey
 Reife es auf darinn, gib nuchst gering
 den was in wilst, den gewürz oben
 klein geysthanen Lemanz fallen, oder
 geysthanen stänngly, pfund di wänt
 mit pfmalz, süß es salben Heil sol
 ein, und laß es recht lang samby

Die gewürzte Gastotten

65

mach ein gewürzten Butters Tag, mach ein
Gastotten daraus, auf ein glattes Blatt
gib ein zähes Fleisch, mach ein Rast
sinnend den Teig aber mit Butters
angefüllt sein, anständig sinnend
mach den schwarzen Tag ein Rast
damit es nicht auf einen Tag, sondern
nicht 8 Löff Butters 8 Löff Fett, zwei
es sehr fein ab, nicht 6 oder 7 Löff
4 ganze, nicht es mach und mach
sonach ein Teil süßen Staub dann
nicht es nicht auf die Löff 8 Löff
nicht das, nicht es sehr fein
nicht, nicht es auf die Gastotten, und
auch es sehr langsam, ist gut.

Die kochten Dammel

nimb kleine Blinde Dammel Reich In Rindern
Dammel, sol es mit einem Meßer auß, schneid
es in ein Meßel bester es mit Dammel beude
das es gais in schmalz schneid, schneid nimb
ein Rind kochten schneid die gall weick, wie
aus die schneid, das ubrige Meßel weick klein
zu schneiden also es in ein schneid, gib $\frac{1}{2}$ Rind
dammel oder Meßel daraus, also es weick gutt
das einander das schneid weick schneid bald
es das ein das gutt auß, uben braun die schneid
schneid es ganz klein also es schneiden, schlag
5 oder 6 eger daran, weick es weick gutt
zu schneiden es nach solichen, schneid ein blöcherne
schneid mit Lutter leg die gebachene Dammel
daraus, still es mit den abgewickelten an
gib unden und oben gluck, aber nicht zu viel
den so brauen und schneiden die gern an,
ist gutt

Nimm ein Dörlapfchen Raimb, das am Acker Zuckers
 Rindt das Jaran, auf die Lätz Anse am äger Lötter
 Jasson das es von gold wird, fonnach gib ein geuig
 den der Längli, das will werden, weil am 3^{te}
 Lütten von fänig ab Auser das das Jaran, das es
 von glat wird, aber nicht will Zuckers zu der fänig
 das es nicht zu Lätz wird, Lätz es auf am 3^{te} mal
 es von glat zusammen, und gib es auf die Lätz,

den der Lätz den Lätz Lütten und zu man
 Nimm Maillen oder Hölzchen Lätz, auf ein,
 Nimm, den Lätz Lütten, Lätz, die güth ab,
 nimm ein gefäthten Zuckers, das zu, mal einen
 fönst Lätz Jaran, so das Lätz was auf Jaran
 Lätz, mal Jaran was in Lätz, nimm oder
 Lätz oder Lätz, Lätz es,

The first of these is the fact that the
 system of the world is not a system of
 the world, but a system of the world.
 The second is the fact that the system
 of the world is not a system of the world,
 but a system of the world.

[illegible]

Das ganz Aling. Le Antkunnvorf zu machen,
 und beyloiglig die ofel kotten, zu einem Tiel Vast,
 die kleiner und Hainger das die Dinde, die beyher sind die,
 das sie, pfolle sie, pfunde sie, bey den mitte den einander,
 die es in fingen wasser, so die, das sie den fied fallen,
 hernach Log sie in ein warmes fainstes die, Holt es auf
 ein dem oder warmes ofel, das sie fien warm kochen,
 hernach kochte den Vast and, kocht in ein Meßkings heilich
 ist zuher, zersche ihm zu kocheln, das ofe Laster zergelt,
 geyte ein Tiel fainstes wasser darauß, und das ihm auf der
 gluff so lang kochen, das man man ihm durch ein wasser
 gewint, das ofe stringt, hernach giebt man, geywind den
 Vast fuen, und faset mit den Lofel Vast fien und wider, das
 die der zuher nicht antwort, das ihm allese maßt, gutt
 aufkochen, den giebt ihm in die Moch, die aber kochere, in
 fingen wasser müssen gewacht sein, das sie zwey auf drey
 nicht stehen, darnach sie geywind herans geben, auf ein ofagier
 lege es in eine Linder, und das es 3 oder 4 tag auf einen
 warmen ofen, wenn es aber nicht darinnen kocht, wenn es
 genug gekocht und kocht ist, den Heze das ofagier mit
 wasser an, lege es auf ein fainstes dalters die, das sie fien aufkochen
 den das es den ofagier ab, Log es wider auf ein fainstes dalters
 ofagier, auf der imgekochten kochen, das es wider kochen
 den ist es gutt, •

Das Halb glinzende zu machen,

Nimm auf ein Halb # Zucker so vill often kütten, das du
gläubst das ein # Salz wird, dinst pfelle pfuende es kochen.
- ander Huf du kann foraus, dinst es in ein Hines gutt auß.
- getruntes Hochen, gieb Wasser darauß, und das es in ein getruntes
Wass kütten, dinst es dinst in ein Hines, du kann dinst auß
es auß in ein küttenes Hochen, Wasser darauß und das es ein
güetter Hines kütten, dan Salze es dinst, dinst ein Hines in
ein Masinges Hines, außer ein # Zucker darauß, das es in ein
ander kütten, bis das es pfure salt, dan Nimm ein # kütten,
Salz smain, Hies es so Lang ab, bis ofe Hies den Hies pfell,
und dann kütten dinst wird, dan außt klein gepulvertes Lomang
pfell, darauß, pfelle es in die Miel, und das es auß man
was man ofe Hies, dan so Hies gesen, so Hies so Hies
auf ein Hies, das es woff auß kütten, so ist es gutt,

Fol. 68r – 121v sind nicht beschrieben.

Die tugendten Türk Recht zu Moschben

[illegible][illegible]

[illegible]

Das Fisp. Koch.

Nehmen 1 lb. Mandl, soeller, und schneide sie mit einem
Messer fein gleich, nimm 3 lb. fein gepossenen Zucker
in einem Weidling, schlag 8 Eyer: das darinn,
und 1 Eßl groß gewaschenen Prognat, rühr es ein
salts Bind laug, stülpe die Mandl, Lamm, Sallast,
und 8 Löffel feines Mehl darinn, schneide die Blätter mit
Gutter, schneide es fein einem auf, beginne es mit Zucker,
und backe es: schneide nimm es mit einem breiten
Messer heraus, schneide es groß in es wird
heraus, und lege es über einen küh. Eßl. Essig.

* Butter Kuchl.

Nimm 3 lb. Mehl in einem Weidling, schlage es, nimm 2 Eßl
Eßl. Koll. jämb in ein seidel, schlag 1 ganzes ag, und 3 Eßl
darinn, nimm 1/2 seidel Milch, lege 6 Löffel Butter darinn, lege
es labtast werden, alsdann schneiden es mit einem ager, und
jämb woff ab, zersto es in ein Mehl, mache ihn laug zügarn,
schlage ihn woff ab, Eßl. es auf dem Eßl. stülpe, schneide es
daufig heraus auf ein küh. brats, mache küh. darinn. ein
jämb. Kuchl, backe es mit einem Löffel zür, und lege es
grün, nimm in eine Paß 1 lb. Butter, lege es zu, schneide, lege
ein Kuchl darinn, zersto 1/2 seidel zindende Milch heraus, lege es
in ein seidel. Lamm, backe es fein gewaschen heraus.

Derhalben Pulver zu gebrauchen
können sie zu finden.

Nun die gemachte Lauge waschen und fassen sie,
schneide die fertige Lauge weg und wasche sie
schütte sie in ein Schöpfgeschloß und setze es in ein
auf ein Glas und in ein auf ein Glas und
schütte sie in ein Glas, fange sie mit 1 1/2 Pfund
zu pulvere Pulver mit 1/4 Zuckern etwas ganz
mischen in ein Glas und laß mit dem Zucker
langsam kochen bis es schwarz und
nicht zu warm im Glas fassen.

Kuchel

1 1/2 Pfund, 2 Eier 4 Zuckern, 3 Eß Lutter 1 Eß Zucker
2 gute Löff Zucker und ein Glas.

Einige andere Kuchen

Nun 4 feine Kuchen in ein Glas und 1/2 Pfund
Zuckern mischen ab 1 Pfund auf einen Pfund, was
ganz ist, so sind 2 1/2 Pfund Kuchen
und Lutter 1/2 Pfund, was auf ein Glas
Lutter, was ab nicht zu fein.

Der Pfeffer Kuchen.

Fol. 125v – 138v sind nicht beschrieben.

Würst
Carmeliter Würst.

139

Das ist unser Riech: Erst nach Erlauben 3^{te},
und 2^{te} 4^{te} anzulegen, den Hörstern, daz sahen
im Jahr anfanglich in puer, seit, als dan, so es
über, sahet, furt man es zusammen, nimm von
1. lauroni ein Pfallau, ein lorch, blatt, etwas
weniges Rosmarin, und ein Paul toll Meliron,
daz alls schneid storn klein, und misch es
unter es geschnitt Erbs, als dan salz es, unser
Riech, furt, und Muscatbliss, und Gerbels
unter obig benutzte Erbs 1^{te} Butter, und
saher vornehmlich alls, damit es gutt unter ein
ander kommt, und das Butter nicht zu groß
bleibet, daz Erbs wird gleich andern würsten
jedes nicht gar zu klein geschnitten, nach geschnitt
fällt man ein in saubere gewaschene gedärme,
überdenn es mit einem kleinen Fing,

lassen sie auch kochen, und kochen sie, will
man sie aber gegarister haben, dasz man
sie nicht überkochen. Probatum est.

Fisch Würst.

Nehmen ein Hirschen mit 2 Lt, wie auch ein
Lanzhou, und singe alle Bunde, oder Luride
ist auf 11 St. und lege sie oben von der
Spritze ab, Luride ist Bräutigam der Gänse, fahre
es ganz klein ab, ferner nehmen 1/2 Lt. Kegel, fahre,
Muscatblüthe, Mairon, und klein geschnittene Luride
faller, aber nicht von einem ganzen, fahre und 5 Lt
Gülden dazun, fahre von 2 Lt. 1/2. Einmal die Luride
ab, und fahre die Luride in ein Mägel Mägel fahre
einmal ab, dann ein wenig ab, fahre es unter ein
ander ab, fahre es, und arbeite es mit den Händen
auf einander ab, nachher nehmen sie auf
einmal ab. Fähr, was sie fahre, fülle es
darin, und brenne sie fest zu, sie sind fertig.

wann man solchs einfüllet, so muß man ein Bröckl
 nehmen, man überstreuchet sie in nicht weissen
 Fleisch, jedoch aber müssen sie ganz langsam
 gegottet werden, sonst kriegen sie glantz auf,
 man kan auch ein wenig Knoblauch darzu nehmen,
 so dann Bratze solchs, siebenen Vorstuck den Rest
 guth mit Butter, und ein wenig Pfeffer, mit flei-
 ß gib zu Laß.

Französische Bürst.

[illegible]

und salzen es, nehmen die kleinsteu portion: darmit, fällen
es darmit, mach siegen lauge wie ste, binden sie auf einem
grobem fass zu, legen sie auf ein mit bülten by sinichs
Fagins, braten es gantz, braten es mit schwarzem brodt
eigblau von der schmolzen unter dem bratten, lassen
es gar and bratten, und gibt es in die Löff.

Fasten Würst.

Nismahvisten, und Kase von. bräut, das die grätte
scharf von, und gult von der hand abgebrüht ist,
schneide es mit dem sturich. Hysper ganz klein, und nehmen
eine in jedem Obes gewürhten einmal darunter, aber
nicht andernicht, schneiden auf ein gultes bülten
darunter, nehmen es. oder Fagins, nehmen die vill mach
wilt, auf Airon, Salzthon, Pfeffer, und Salz, auf
ein wenig Muscatblüß, thun es mit neuen brühungen
als die sturich. brate wolt unter einander managen,
fällen es in die Lauge, bratten es in einem Kase, oder
Fritada. Mann, so trug sie fortlich, so kann man sie auch
mit Malt, und einmal: eigbl. mach, wenn man einen
Lauge urfuchen will.

Einem Steyrischen Käpfen in einen Cöfneiffen zu verwandeln.

Der Käpfen wird, wie gewöhnlich, aufgemacht, in einen
Kamm gahret, der klüß von ihm herzu darauß
gehoben, der Oßtel ein, $\frac{1}{2}$ pfeil Spig, ein
Krautzel Knoblauch, 1 zwiebel zu schneiden, wenig
ganzen Pfeffer, 1 Pübel ganzen Fenchel, Rosmarin
etliche Blät, ein Paar Kagnel, wenig Muscatblüß,
und 2 oder 3 würzel Fenchel, solan mit einem Zinn
Gallen zu gedenkt, und auf ein gäße fügen gegohet,
und langsam gindan lassen, biß alles auf 1 pfeil ein-
gindet. Probatum est. et examinatum.

Roß. Hündel in einer Pastetten Suppen.

Nimm 1 Roß. Hündel, zinsf isum in Haut ab, Knochlein,
und wasch sie wohl auß, laß sie in die Asin, bestreue sie mit
Gäggel wohl mit Salz, von einem Eimer in Gallen 2 oder 3
Lassen, und mach ein grobes zwiebel Gäßel, darzu ein
klein Loben Blät, Pfeffer, ein Spig und wasch darauß,
laß es 1 Pübel gindan, misch es mit Salz Pasteten

Zwiesel, und ein Emmer stallt zeräp. und 3 Sardellen.
No 1 No Capri, die Leber und Magen von dem Kof.
Gäudl. die Gaudl von dem Magen pantes wels, Summa
n. 10 Kain, als es ganz lau, für ein wenig Liefal große
Parzen, in eine kleine Dutt in ein Bündl, räst es
geschnittene darin, für es faruch zum Gaudlen, und
lapp es mit einander fiaden, bis es wenig yung sind,
in eine ansein wenig Salz, und Muscarblase Parzen,
so ganz für fertig.

Höckel. Fleisch

1. 8 große Baum auf 1 Et. laist $\frac{1}{2}$ Loth Pallmiten Salz.
A große Sand toll gamrinnd Salz, ein Gaud toll grobge-
schnittene Kordmarin, ein Sand toll Meiron, 10 Hüll
Hülfen Bündl. Kraut, und $\frac{1}{2}$ Laibel toll ganzaußger,
diese Kräuter alle grob geschnitten, und in ein Salz,
und in ein Sand toll gamrinnd, faruch ein Lunge
woß damit geriggelt, und in ein Hölz, oder ein Kain
Hölz, eine Lunge ringriest, die übrigen Kräuter
und Salz darauf gestraut, und eingestrichet.

Ita ordna i H. dag stasnu lappan, Januaf soau man n^o jindnu
vill, p. uisand man to spill soqpra, und i spill soff, vdr
vairppu soim, nllisn Anonabroffst^o, und Emomj, fallas
vdr lappat man n^o 5 Rund, vdr plang, biff n^o vairsynung
ist jindnu.

Fol. 142v – 205r sind nicht beschrieben.

[illegible]

Ein süßes Koch.

Dießes ist zu wissen, und 8 ayes sollen in ein solches
zusammen, rufen es polang, bis es nicht mehr
ist. Von 2. oder 3. hundert in der Stadt, damit es
die erste Person hat, gibt es 5 ayes, falls es
daran, gibt es in einem Anblick auf ein glück, und
rufen es polang, bis es nicht ist. ist es fertig.

wan man will, kan man nimm fainb Jarzſt machen.
will man es aber yalt machen, so kan man an stat des
Elaſ in volles nehmen: wan die ahrs, oder Elaſ von
in dem findenden Raimb jaget, in die Linn's maff finden,
punden mit plang auf des gluck lappan, biß es sich
wird.

gewirlete Milch mit Mandel.

Disen 2. Maas gulten, in dem Raimb, lappan sie finden,
sitten 2. 1/2. klein geſtoppene Mandel in dem findenden Raimb,
lappan sie woſt auffinden, da es die geſtoppene haben behout,
so das erndt es darf ein farnu's Pul in ein Möſſingner's Boß,
von dem obigen 2. Maas Raimb beſalte ein wenig, und winden
10 ahrs Elaſ woſt ſtarck ab, als dan geizt es in dem findenden Raimb
langemind, und lappan es woſt finden, aber Continuelich umb
zuſehen, da es sich nicht anlaget, zuſehen es, was darff ist,
farnuſ jaget es mit dem Boß auf es Lapp, und lapp es nicht
falt werden, nachgeſchmilt mach von einem geſtoppene Raimb
ein Boßel, und erndt es sich nimm durchſchlag, mach
ein Eng Boßel, und lappan widerumb ein Eng Milch,
biß die ſallm voll ist, ſal man aber ynung Milch,
punden man nur oben auf alle die dan Boßeln, so ist
sie fertig.

gagospau, und auf ein stocher glück geguckt, oben auf
auf ein wenig galspau, so lang, bis fast wird, sonach laß
es halt werden, nachdem legt man's laßel in ein
stalln, und nist in ein fester güß, und jansaukamb,
ein wenig geguckent, alsdann mach mit dem Cocolade.
Wird den fainst, bis die stalln voll, mit sin ist es
fortlig

gesülzte Milch.

Nimm i Maas güßau Räum, und stindeln von 10 ungen
langen aggen die das und st. ganzem darin, nimm es
sonach durch ein fannens tüb, nach dem güßad in ein
Eich, und lag Elos güßer, Bröckel darin, laß es auf
einem glück mit stalln inson, stas, bis es aufangit
dickelot werden, muß aber nicht finden, alsdann nimm es
von fign, nimm es, bis abkühllet, nachdem in ein stalln
sitzt noch gagospau, so ist ein güß.

gesämbte Milch.

Nimm i Maas güßau güßau Räum in ein glückin's fignol,
mach solichn süß, nimm i tt gesüßolte Mand, stoppe ein
Klin, Balg, ein mit dem Räum aus, laß es nachdem wider
woß süß werden so still, des nicht findat, flogst von Bajen

die das Gras ab, und gräbe in ein Hüfchen den frippen Kamb und
 aufzuden das darauß, so dan wider auf ein glüß, und friß
 lassen werden, aber stalt's aufsen, das ad' auf nicht anlag, wad
 friß gantig, so nimm ad' frumter, und wider ad', das ad' frumter,
 lag in den stallen klein geschnittene Emmonifallast, und darauß
 löstol toll wird den fainst in den stallen, das toll wird, nach dem
 faze ad' auf des Lids, baltor du ad' ein Lids gildt, und das fainst
 ges ad' was zungamen gegenzal sat, so may kom ges dem Kamb, und
 furcher oben wider einen fainst darauß, so ist sie gult.

Dem auf die arth lau, olisa auf gegeben werden, so an des Kom
 finner ganz fman wird, aufstalt so an sie fainst, und in den stallen
 gegeben, die mit Emmonifallast auf mit des baltor werden
 so lapa ad' staph, und mafa ein fainst darauß, ist auf gult.

Vonnili Milch.

Nimm 5 pinte gütten Obad, faze, olisa auf ein toll: finge, lapa
 mit friß werden, nimm gegeben 1/4 taltogzognur Kamb, so ppe sie, so
 klein als möglich, baltor, olisa in den frippen Kamb, so in den Kamb
 nimm 1 toll Hainzblatter, lapa, olisa gegeben, gegeben ad' in den
 in der ballte Milch, nimm ein gult's pinte Vonnili, so ppe ad' mit
 ein furcher, nimm 1/2 pinte nimm gamolysur Milch, faze die
 Vonnili firum, lapa, so lang pindru, als ein gaas lapa agat.

Gallen ist die lanne Plamasche, so uas rüßn ist unter einander,
bis Lüll wird, als dan ginsen ist in die Gallen, und jagen ist
auf die Lyp. Die Choccolade Milch machet man oben
auf die Lyp, das zu rüßn man einen feinen geriebenen Ziegl
Choccolade, das zu rüßn so oft gerieben worden, bis sie
Lüll wird, so ist sie dann ein wilder Hauss.

Ein Extra güte May Milch.

Nimm auf ein Gallen den aller feinsten feinsten feinsten
i Maas, wie auch den besten feinsten i Maas, das ist ein
Extra güte, für die zu machen in ein feinstes Gefäß,
flage 4 feinsten ager deller, darinn, so ist es unter einander
woß ab, jagen ist zu einem glücklichen Luffen, das ist aber sehr leicht
abzubrennen, und nicht ganz so leicht zu machen, darauß
wird ein subtiler Luffen, das ist aber sehr leicht zu
machen, als man die Milch bräutet, das ist ein feinstes
auf ein feinstes Luffen, so ist es über dem Luffen auf, das
goldene woß abzubrennen, am 1. Tag so ist es ein feinstes Luffen
das so ist und so ist es in die Gallen, und mach den feinsten feinsten
Luffen einen feinsten Luffen, man nicht auf Luffen ein wenig
darauß ginsen, den man aber zu einem feinsten Luffen, nicht woß zu
zubereiten worden, mach sie so ein Luffen auf, jagen ist ein feinstes Luffen
so ist, so ist ein feinstes.

Bomeranzen Pölz.

Nisma iz Portugeser, in sponn fastig sagud, nicht alsdann
 von A. Sie fallen an mit zürben, das ist in ein Ebnling, und also
 fort, bis vier A abgeiraben sagud, ferner in ein die übrigen 8.
 Nun ist oben ein ein grossen gras ein dieiral fallen, und solla es
 inwendig and sein ganzes, alsdann dinsten von dem abgeiraben Portu-
 gises auf ihn fast ferner, naga ein finst mit wasper an, und
 stellt die fast darrin, Balge ist auf den abgeiraben zu zürben,
 man kan von te. Lomoni die fast auf das zu naga, stellt in es
 dinsten die inoffen $\frac{1}{2}$ finte oder ein wenig naga finst wasper, und
 Balge es naga and damit, zürben es naga fallen, man kan die
 fast auf naga, und nisma auf 1 Maas fast 1 oder, fies $\frac{1}{2}$
 lost fangentlaten das zu, waschen es, und legen es in einen
 Koppingnum gassie auf die fangen fust, fall zu, fangen, Balge
 selbe 1 Maas dinst ein zündelst die es aber nicht grob dinst, wie
 auf ihn fast ganz naga dinstgessen, naga den fast auf die glück,
 und was es fang ist, stellt in fangentlaten darrin, und isten
 es zündelst unter einander, legen die Pölz dinst ein fast, oder
 fangentst dinst dinstgessen, damit ein sponn das wird, stellt
 sie aber allzeit zündelst, bis sie das aufsaugt in einen, alsdann
 stellt es in die fust zu zürben, dinstgessen, und in fangentlaten
 Bomeranzen, oder Enmoni fallen. Die Enmoni Pölz wird mit

Limonen andern in ^{un}terst ^{ist} gemacht, als das Salt Pomeranzen
Limonen genosmen worden, und die Limonen Salt zu
die Portugesen aber auf C. Hüll zu schneiden worden. von
man es in ein Fall zu gibt, so muß man es mit Pignoli
Kümmeln bestreuen.

Lemoni Koch.

Nimm 8 Löffel agra Selter in ein Gefäß, rühr polier
1/2 Pfund, nimm 1/2 Loth Zucker darunter, rühr es wieder
1/2 Pfund, nimm von Sager die Ess, klopf es recht fein ab,
und rühr es nach und nach zu dem vorigen ins Gefäß, rühr
von 1 Lemoni Schin zu schneiden, fallend darunter, Zucker von
5 Lemoni, und 1 Portugesen Saft, baln polier in ein Gefäß
ginger Eißel, laß es aufstehen, wann still ist, was in
Gefäß ist, darne, und rühr es ganz zu, so wird, daß es
nicht trocknet wird, und wenn man waschen will, daß es nicht
und durch, so genosmen ist, so schüttet es in ein Gefäß, oder
Pfallau, daß oben auf einem Zucker, und braun es mit
dem Zucker, so ist es als wie ein Cramprele, es darf nicht
anders auf, so ist es, so man zu das Salz gibt,
an den Eißel es nicht sein, und sieht es mit auf
ein kleinen Gefäß zu bestreuen.

XX

grüne Arbeits Koch.

Reis 5. ganzem grünem woggenwaschenen Reis, ganz in ein
 pfennd zu. Erbsen in ein wirtens Tüggan. Tüggan, reis in 12. löff
 eßlöff, Erbsen solten fänig ab, ylagen 2 ganze eger, und 1. dotten
 darin, aber nur nach und nach, wie auf 1 sandtoll gestoppen
 Mand, und 1. sandtoll in Reis gewaschen, und auch abgelyt
 Pönnel, darzu ein wenig Auscebliffen, ein wenig Zücker, und
 auf Salz, so will es bräut. es ist gutt. Man zlegt auch als
 es Pfennig: das zu waschen, und mit dem Tüggan, das das
 Pfennig geholt wird, und auf ein wenig Salz zu waschen, und

Spennath. Knödel.

Reis einen Pfennig gutt, wie es in der Pfennig ist, einen
 wenig Salz, zu dem Tüggan Pönnel: Erbsen, das solten
 auf die Pfennig, und auch waschen, aber das Salz
 waschen, und nach dem Knödel darzu, nach dem waschen einen
 gutten Pfennig in ein Tüggan, das das Salz
 Knödeln salt, nach dem Knödel darzu ein wenig Pfennig
 Knödel, so sein ein firtig, und auf gutt, es ist
 schon probiert worden.

* Choccolade Pirudel.

Man nehme gelben Zucker, Teig ab, daß es gut ganz Sub-
till leppet auß zu setzen, als dan mach ein Fall, uifun $\frac{1}{2}$ tt
butter, Linder ihn feinig ab, schlag es ganz ab, und
O deller, wir auß $\frac{1}{4}$ tt ystoppone Mand dar in, zühara
es nach Belieben, uifun als dan $\frac{1}{2}$ tt Choccolade, loß
ein Falter mit zuppen Rand auß, ynz es in die Fall,
als dan streich es auß, und schne es in einen Reis
auß in ein do deller Blate.

* Weiß gesülzte Apfel.

Esunide, Sonnenkassent äpfel nutzong, und den Buzen
für and, Fülle ein Form glatt, und legn abgglanz ein zeh
halten in ed, friß, waßer, Linder von 2. oder 3. Linder
den Saft darau, damit ein Form weiß bleibn, unterst
leuttern einen reiß zehnen Zucker, mit äge das ganz ein,
sobald es außgelaßent ist, uifun man still, daß man gläuben
han, daß ein ystoppone äpfel woßl dar in können schen, sonach
sage den Zucker auß im wind. Ofen, so dinter ein starker fager
ist, sobald der Zucker gindt, legn die Frucht auß den Kuchen dar in,
und laß ein gindn. Es ist ein gut dinst und dinst ganz, die laßn
den fager ad Form fager, und uifun ein mit einem feind. Es ist
scharf auß ein Fall, oder wan man ein will in einen
glas anffabn, so Föllt man 3 oder 4 dinsten ein

äpfel, Junide n̄ ganz im gablätlet, Für sin in dem Zücher,
 worinnen sin äpfel gypoltan saban, jazu n̄ röndes auß, laß sin
 gypfanden, sin löwen auß inder den jinden mit nimm Löfel zu
 rüfent werden, dan jünfe n̄ gypfend d̄erf n̄ sin jünfe Pfl, und mit
 mit den jainde löfel d̄erf n̄ sin wenig auß der äpfel. Halte, damit
 der Pfl laß d̄erf gypfent, dan laß d̄erf gypfend jänber auß
 laß sin, und jünfe den d̄erf gypfend Pfl gläuf röndes d̄erf
 laß sin janz n̄ lüfend Pfl auß d̄erf, d̄erf n̄ gypfend d̄erf
 von dem jainde löfel fallat, d̄erf von $\frac{1}{2}$ Camoni der Pfl d̄erf
 und laß sin n̄ nimm Pfl noch auß d̄erf, sab n̄ janz, und jünfe
 n̄ in sin Pfallon, laß n̄ janz, als dan laß n̄ mit nimm
 Pfl, löfel n̄ d̄erf d̄erf über sin äpfel, o janz sin janz
 in dem wäfernden jinden von man d̄erf auß d̄erf d̄erf
 Camoni fallat mit d̄erf laß sin.

* Das brockete Mandel Koch.

Es sollen 1^{te} Mandel, Junide $\frac{3}{4}$ lb. d̄erf gypfent, d̄erf andern $\frac{1}{4}$ lb.
 abn̄ gablätlet, nimm klein gypfend janz, d̄erf löf Zücher,
 stop sin auß klein, nimm d̄erf in nimm Camoni 5 friffen
 klar ab, Für den Zücher d̄erf, und d̄erf auß der gypfend
 Mandel nimm Camoni Pfl, und nimm in dem Zücher, und d̄erf
 wäfernd 3 oder 4 mal d̄erf d̄erf nimm d̄erf d̄erf,
 sin Mandel sin in, janz d̄erf d̄erf d̄erf von nimm d̄erf d̄erf

Stamm mit einem feinen Pulver, und Senfeln sind ganz
einen Karaff, ferner, wenn es, beim Erhitzen, uifma es mit
einem Löffel, ferner, ferner, ist es gut, man kann es
auch mit Zuckers und Chocolate machen.

Dan Zuckerstuck zu machen,

Nimm ein Däuber, gläserne, schalen oder Hosten, von
2 feinen ägen die Klase fein, ferner zwei Silber,
Löffel voll, ferner gefäßen Zucker darin, ferner es,
mit einem Silberlöffel, so lang ab, bis es weiß wird
wird, ferner Nimm ein halb pfund feinen Zucker
in ein Messingged Beck, gib ein halbes Pint wasser
darin, foch es ein halbes Pfund, Laß es so lang
stehen, bis es ein Pint das wasser trocknet,
das ist kraft, foch es ab, dan den ferner woch,
für ein das Silber Löffel voll ab, dan abgemessen
darin, und ferner es mit einem kleinen das Löffel, reist
ab, wenn es anfängt zu rauchen, ferner dan Löffel foch,
ein Löffel aber einen Löffel fein, voll das Beck,
etwas ein ein halbes wasser, und foch es ein ein
gläser Hosten, dan ist es fertig, man kann es ein
einen grob geben, den ferner, oder Lammig)

Penat zūmaran der inß brennt aber
inß lang bleibt,

man thut in ein klaines gefäß mit lieblich
zucker, gießt so viel wasser darauß das noch
ist, setze ihn außs feuer laß ihn auß das
geschwündte dān so lang das wan man
mit einem sößel schreiet es fast glantz gezeu
bill, so dan gießt man ein lößl voll kummi
dast hinein, laß ihn weiter dān das wan
man mit dem sößel schreiet, das es krafft
so dan auß dem Marmore Stein, der davor
mit Mandl ößl geschmieret, mit einem mößel
das kummi 1/2 lach, bray abgesslagen, mit dem
sanden so lang gezogen bis es auß löst zu
kriechen und ganz glantz zu werden, in den
teim eines bandes umb ein stock gewickelt
und darauß genommen was in wilst.

Zucker Senat zu machen

Nimm ein Pfund messiges gefäul Allflobrock
Zucker Tannin, gieß ein Wasser darauß, laß ein
ein Reimel offen gar gesswünd, seiden, bis es so
groß fällt, als ein Ei auf ein glattes Glas,
* morstein, so drehes mit einem feinen Mandel öf
angesswünd, laß ihn so lang anstein, bis das
meisten blätter den feinsten kugeln, schmecke ein
mörser das kein stück hat und Mandel öf, über
* doch damit ein Zucker, überlege ihn auf ein
garnmaße mit ein feinsten, darauß ziehe ihn
gesswünd das so sein glänzig wird, und wenn
man ein öfter zusand rührt, wird man als
* zeit drehen und weiter ziehen, bis das es an
* stange fast zu werden, als ein drehen man
ihn gar voll wie ein stück, maßt signen
darauß, will man aber bald drehen haben,
wird man ihn dreiß ziehen, und gesswünd
in Mehl, so drehes mit diesem Mandel öf anga
* stausen und weiter abgesswünd werden müß,
dunkel soob wenn man ein ziehen wie man will,

214
Will man ihn aber den Zwergelög farben haben,
müssen ihn zwei ینگلین ziehen, die ihn glantz
sich wird, so den nimmst man zu fassen, überlegt
es noch einmahl, damit jede farb doppel loucht, zieht
es mit einander und legt es in Most wie der
oder dardraß beide farben mit einander, einmahl
signieren darauß,

Die farb wird erst auf den stein gegeben
werden, von der zinker am ring bequemt zu
ziehen, Rost färbt man mit farben dinst, grün
färbt man mit grünem saft oder also ینگ
wacht die farb dinst dinst ist ein farbe farb
wie ein Wein,

von der zinker fass gezogen ist, muss man
ihn nicht will mit säuren angreifen, damit
er nicht trieb wird, von man den zinker
in dinsten will nützen, so stirbt er ganz,

das schädel muss nicht groß seyn, damit es in
dinsten alzeit dill ist, sonst brennt es, fass oben
für an, und wird der zinker nicht weiß,
nach nimen fassen dinst muss das schädel in ein
kühles wasser gelocht werden, das fass der zinker
weiß dinst, so den rost aufgebüßt, das fass zinker
darin bleibt, so man dinst an dem nimm, von
der zinker nicht grünig geflossen ist, dinsten brennen
und von man ihn gar wenig dinsten fass, so ist es
dill färbt zu ziehen, als wenn er gutt geflossen ist,

Die geübte milch

Kind i Kind, selber sagt, mit dir i soll z. Furch
gelesen i haben blauen Tassen, son nach i Kind
diesen Kind, dir es ist gutt dachninge
wirden gar es in ein blauen Hol es auf das
egg, gib es zur Taffel, z. nicht mind es auf
werden, man kan auf den Lemaig ein gewinn
geben ist nicht pflacht,

geben 7/8 nicht pfaffen,
Im letzten Haus zu machen,
Mann nicht pfaffen, über Pfaffen, in Wasser,
nicht gar zu weit, das das man ed Lust, sollen kan
sonach die Pfaffen und das Pfaffen Pfaffen, und
das das die Pfaffen, den Pfaffen Pfaffen,
man am Pfaffen, am am Pfaffen, sein Pfaffen
Zukunft, nicht Pfaffen, in Pfaffen, als das
Pfaffen man den 7 Pfaffen Pfaffen die Pfaffen, Pfaffen Pfaffen
am das Pfaffen, und Pfaffen ed, Pfaffen das Pfaffen, in
das Pfaffen, Pfaffen Pfaffen, den Pfaffen Pfaffen
und Pfaffen, den Pfaffen Pfaffen, sonach Pfaffen Pfaffen,
den Pfaffen, Pfaffen Pfaffen, am am Pfaffen Pfaffen,
und Pfaffen Pfaffen 24 Pfaffen, am am Pfaffen in Pfaffen
Pfaffen, Pfaffen Pfaffen Pfaffen,

Fol. 215r – 226r sind nicht beschrieben.

Die bezugte hat die selbe Einrichtung wie die Lönner,
sitzt nur im grobbländers und Messzylinder. Die andern
Riffen sind wenn man ausschneiden will. Diejenigen
welche dazu bestimmt sind, die von dem grobbländers
zu die Lönner zu führen, sitzen an der Riffen
in der Lönner und sind von Eisen, sind in der Lönner
sehr groß, und sind für ein Jahr von 1200 bis 1500
Pfund, jede Lönner zu etwa 2000 Pfund. Die Lönner
gibt man in der Riffen und so werden
auch unter die Lönner gegeben.

[illegible]

[illegible]

45
pferd's Zol fienben

Thunb und sein dritzen blaue boosel, und in
 ein dritzen fman, das in ein nure fienben,
 gibt ein salbe wasser davor, las abra nuch, das
 dan andran tag las dritzen, so lang als man ein
 age fent hilt, so dan fient den dritzen farb di felf
 in ein waidling las kuel werden, als dann kuel
 di waim, kales ein, und dann so stellig nuch fien
 so fient di farb vider in das fienben, di waim
 dann, und las mit der farb woff ein lang dritzen,
 so dan thunb di waim, fman, fent fent auf, und
 las stellig kuel werden, fman thunb und ein dritzen
 so dritzen dritzen, dritzen auf ein tag dritzen nuch, in ein
 dritzen dritzen dritzen dritzen, so dann fient es
 inden di andran farb und las ein waim dritzen, fient
 di felf in ein waidling, las kuel werden kuel di
 waim, das di nuch nuch werden, fient es dritzen
 in das fienben, di waim, dann, las dritzen so lang als
 man ein age fent hilt, so dan thunb fman, dritzen abra
 nuch auf, las kuel werden, so dan dann so mit, fient
 dan dritzen ab, dritzen abra nuch auf, las dritzen kuel
 werden, fman fman dritzen oft auf in ein fienben
 dritzen, so lang bis das wasser nuch kula ist, di waim
 nuch so di fient werden nuch dritzen dritzen dritzen
 man dan mit dritzen fent dritzen und dritzen waim, ein
 auf dritzen und alle tag fienben, thunb ein grotte fman lange
 dritzen fman kula ab fient ein salben kuel kuel dritzen
 ftag es gibt ab, kuel dann das fman, fent dritzen
 fent nuch fienter grotte so lang bis di kuel werden

Wie guttes Tintan ofülfer zu machen ist

Man Nimbt Kuchter wasser und schwarze gall
 oetel, jedes ein salbes $\frac{1}{2}$, ordinärr quinnig
 8 loth, und grawerffallen 3 loth, dyßes Stoffel
 man zůsamiben, in einen Mörsel zu
 ofülfer, so ist es gutt.

Will man ein eine Tinte ansetzen,
 so wird eine gutte sand toll so erst so
 geschrieben ofülfer, in ein glasß gassan,
 ein selbe Maß Regen oder fließ wasser
 dazur gegosßen, und etwas durscheinender
 gepulvert, womit so glantz, ofur dyß man
 es ofüllien laßt, kan geschriben werden,
 dyß Tinte kan nochmaßkan, wenn sie ein
 4 1/2 zeit gestantten, abgegossen und zu
 1/2 1/2 maßkan mit warmen wasser noch
 4 1/2 gefüllt werden, auß ist dyß Tinte
 dafur ein der besten, weil so nimmer
 vertrocknet, der schmelzt und kaffmigl
 wird, so den zu jederzeit schen schwarzblau
 und selte verbleibt,

Neues Lied.

i

Da stöß manns lindeu Enkel Hünd nuch biß Gott,
leibts mir nix iber als was nuch i Gott.

Ein i nuch was schuldig

leibts nuch gnußlig

leibts uns, nuch sal jich son langsten bejaset.

2.

Uau i nuch was schuldig bin, wie i nuch son zafan,
wan i wie iber ain Enkel galt zafan,

juch leib i salbe nuch.

es waip ich linde Gott.

San mich als laip biß mir, San nuch daz fin.

3.

Ginnz raip i ginnz ich juchzart Part zue,
will mir die Schuldner fins gnuß bin daz fin,

bitt, wölts mich leuban.

will ich ouch leuban.

will baltan i daz fin, leubts nuch uns mir.

Ende.

Das weiße Brodt zu backen

auf 2 Lb Mehl 3 1/2 Pfund, laß es warm werden
 3 Löffel geroubt und ein wenig Lablata, milchig mach
 das Teigfl darmit an, es an gehen lassen, so nach
 Mehl 2 ganze Äggen und 3 Ecker dazzu. 1/2 1/2 Butter
 zergehen lassen und auf darmit thun, auch noch
 solchem darmit das Salz od, ein Teig mit solch
 milchig angemacht so still als köttig ist kütt od kütt
 ab laß, nach Nachts gehen, so nach ein Längze
 widerum ein wenig gehen lassen, es man
 in ofen schickst es mit einem abgewaschenen
 Äggen oben auf aufheben mit einem Zabl
 3 oder 4 mal und ein Längze ansetzen und
 es langsam gebacken.)

Heaven





Die köpflige Zeichnung Vorhau.

Mann Nimmt $\frac{1}{2}$ d. Abgezogene Mantel $\frac{1}{4}$ d. Lin
 harte fadenförmige Leinwand auf ein Brett aber n.
 Seine fonnaf 12 loth kleinwünzig gepfeilt.
 21 - Aufseiffen unter die Mantel und Lin
 samung die pfollen dazwischen fonnaf
 pfaten Zirkel, fonnaf pflegt man
 das foffen 4 ganze azer und 4 Loth
 ein kleck Nimmt fonnaf pfute M
 ten Zirkel fonnaf Rufe Mantel ab
 follen eine ganze Nimmt fonnaf
 oben grüne in das foffen aber in
 fonnaf fonnaf fonnaf, pfut es auf ein
 l wo fonnaf ein Ruff fonnaf grüne
 n fonnaf das ganze fonnaf es fonnaf
 unter ein fonnaf foff, auf ist zu ein
 gleich Liffäz fonnaf fonnaf fonnaf
 in fonnaf das in fonnaf $\frac{1}{4}$ d. Mantel
 oben so köpflig und fonnaf.



OpCARD 201