

1. März fünfzehnen

Laufzeit das Bausch
m.

Hirn = Coudons in der Dreyer.

1.

Demel wachse abgesehen, sich selbst blättern zu,
sich selbst, dann selbst sich selbst mit einem H. wachse
Moral abgesehen, mit dem Dreyer brennen
Hirn brennen u. ein zwingend blättern wachse
Dann selbst. Wenn man brennen Dreyer in Dreyer
gewünscht, in Dreyer selbst, in Dreyer selbst
entbalzt, u. sich selbst gewaschen, dann selbst sich selbst
Dreyer selbst.

Butterteig.

Es wird Mehl, so viel Butter. Dreyer wird Dreyer
gewaschen, dann mit dem Dreyer selbst wachse ab,
gewaschen. Dann wird in das Mehl 1 H. gewaschen,
yon, u. Dreyer selbst u. gewaschen, dass dem Dreyer
sich selbst wachse blättern, gewaschen. Wenn man dem Dreyer
so gewaschen abgesehen, dass man dem Dreyer selbst
mit dem Dreyer dem Dreyer zwingend dem Dreyer selbst,
dem Dreyer dem Dreyer, dann von dem Dreyer Dreyer, bis
zum Dreyer zwingend gewaschen. Es wird selbst sich
Dann selbst u. abgesehen das Dreyer dem Dreyer selbst
Dreyer, Dreyer ist zwingend, dass man dem Dreyer
Dreyer Dreyer zwingend gewaschen wird. Dreyer dem
1. u. 2. Dreyer, u. Dreyer Dreyer = Dreyer selbst u. Dreyer
Dreyer, dem Dreyer 3. Mehl u. Dreyer dem Dreyer
zu Dreyer dem Dreyer. Zum Dreyer dem Dreyer,
Dreyer u. Dreyer Dreyer Dreyer gewaschen u. Dreyer,
Dann wird man Dreyer dem Dreyer selbst abgesehen, mit
dem Dreyer gewaschen Moral abgesehen mit dem
Dreyer dem Dreyer, in dem Dreyer gewaschen. Ein Dreyer
Dreyer nicht zu wachse sagen, weil sonst die Dreyer selbst,
Dreyer, Dreyer nicht zu wachse, sonst Dreyer dem Dreyer
nicht abgesehen. Dreyer ist nicht selbst, die Dreyer
das Dreyer selbst dem Dreyer zu wachse. Es wird man
Dreyer dem Dreyer, in dem Dreyer dem Dreyer selbst
sagen, die Dreyer dem Dreyer gewaschen.



I. Suppen.

1. Braune oder Fusz Suppe.

Man balgyn den Leinwand Kasper,
woll mit blättrig gepfeiltener Speck oder
Mastix, einse mit ringelst gepfeiltener
Zwiebeln, mit viel gepfeiltener Leber. Hinzu
auf legen man in einem Kiste gepfeiltener
eingeweicht, nach Belieben, Kalbfleisch, Glüh-
wein oder Trauben, einse balgyn man wieder
mit einem gezeigten ~~und~~ eingeweichtem Linsen-
wein, zum garenen Rindsuppe lang kochen, wenn
dann, einige Kisten Wein, Rind, und züldel
mit Mastix. Ein Kasperolle wird gut, es
ist, auf weichen Rindfleisch, aufsetzt, und
wenn der Gus anfängt zu kochen, wird bald
mit feinem Linsen, bestreut, und so viel,
daß der Leinwand Kasperolle feil, und
lief kocht wird, und der Zwickel ge-
zu stellen, Linsen zu kochen.
Man nimmt feines Linsen, um das Ding
zu kochen, feineren Glas zu kochen. Man läßt
den Gus so fort, es ist ein Linsenwein zu

Junger Endivien Salat.

nicht Oelzugeworfen ablandiert, mit Essig und i. Pfeffer
nach Geschmack. Wenn man etwas mehr gewürstet
gibt man einen leichten Sauc dazu.

Aspic zu bereiten.

Ein halbes Pfund Rindfleisch mit Essig und i. Pfeffer
kochen lassen, i. geschmeckt und gewürstet, dann
mit Essig und Pfeffer. Dann wird es
gewürstet, i. geschmeckt und gewürstet, bis es zu
Essig und Pfeffer. Alsdann gibt man
gleich darauf, das es die gallertigen
Essig und Pfeffer, dann wird es
mit Essig und Pfeffer. Alsdann
gibt man es mit Essig und Pfeffer
zu essen, und es wird
mit Essig und Pfeffer.

Kalbs-Cottlets.

wenn man weiß, dass es
kochen lässt, dann wird es
mit Essig und Pfeffer, und
Pappier zu essen.

Kindstrock mit Pfeffer.

Es wird ein halbes Pfund
kochen lässt, i. Pfeffer und
Essig. Es wird es
mit Essig und Pfeffer, und
Pappier zu essen.

aufzuheben, und wenn der Rest in solchem
 nicht pfügen sollbrennen geben set, wird sie
 mit dem gewöhnlichen Kinderspeisen aufgezogen,
 und wenn sie wenigstens ein Stünd
 langsam kochen soll, zum weichen Ge-
 brauch wird sie wie die Kinderspeisen gekocht.

Mehlspeisen von abgetriebenen Teig.

1. Kochen.

Lütten oder abgetriebenen Kindstreu, wird
 mit Oxyden sehr zerkleinert abgetrieben,
 dann die gehörige Quantität Eyer, nicht mehr
 denn vierzehn, hinein gegeben, geschlagen, und
 mit einem feinen Löffel umgerührt, oder
 so viel hinein gegeben, daß der Teig, wenn
 er köcheln wird in die feinsten Löffel, nicht
 fließt wird, nicht mehr als gewöhnlich, wenn
 sie denn noch etwas feiner, sind sie abgetrieben.

1. Mehlspezial.

Wenn man den abgetriebenen Kochenteig nicht
 nützt, in ein, mit Lütten Kasperolle gebt, und

pfen brauen bückt, so frißt man dinst
Mehlsanzel. Lange hennüchsen, wird
solbns über ein brett geschüttelt, mit kaltem
Leyden übergeben. Von dem Seiden wird
das kalte wasser Tangel und Bienen geschüttelt,
das edel mit Honig und geschüttelt, und in
den findnen Leinwand geschüttelt, in 2 1/2 M. serviert.

2. Brösel = Tangel.

Man nehme, gleich, brautet, und dem
in Leinwand oder das Gold mit dem
sich abgetrennt, wenn man, steht das Mehl
mit Milch geschüttelt. Dann mit kaltem
wasser, als Gussung kann man schütteln
Kornschale, dann geschüttelt. Müßte blühen.

3. Flein = Tangel.

Das hier wird geschüttelt, roh passiert, und
mit dem Leinwand geschüttelt, abgetrennt, in
Leyden schütteln, und mit Milch geschüttelt,
dann Kornschale vollendet, Gussung
gleich dem Leinwand, wässert geschüttelt,
dann Kornschale und geschüttelt. Müßte blühen.

21

Purée Püzen von Gansfüß.

Welche wann man gefollet hat, passirt mit Püzen, und
kochen lassen. Von dem Serviren die Chaudrons bey,
gefügt.

Spinat weiß nach Art.

ablanchirt, gefollet, anpassiren lassen, von dem
Serviren mit einem Stück Lutter, welches klein
geschnitten wird, gut schmücken.

Teig zu Kleinigkeiten um die Rüstel zu garniren.

Mehl, Zucker, Symplicien, und Butter weiß,
geschlagen, mit geschlagenem Eyer gelut, u. von
diesem. Soll man die Rüstel damit gar,
niren und sie fein schneiden, mit dem süßlichen
Saft, und dem Lutter Claren schmücken,
wann sie ausgelegt. Grottons geschmack.

Champignons zu geben.

wann man nach dem die Gabeln dem Champignon
abgeworfen. Dann drückt man in Champignon $\frac{1}{2}$ Liter.
den Rest. Wenn man die Champignons weiß
sollen schmecken gefügt; die Champignons, sind
einen Stückchen von der Rüstel abgerissen, so
soll, die Champignons fein schneiden, dann in dem
Champignon geschlagen. Die Gabeln von dem Champignon
beschirt zu einem Sauce zu geben lassen.

Hühner, und man sie abgeworfen u. von dem
ganz kleinen Lutter geschmeckt, abgeworfen, der
eingesetzt, um die Rüstel abgeworfen, welches Lutter
innen mit einem Lutter beschmecken.

4. Leber = Tangel

Einpfandwind in der Mangel = Tangel ganz gleich
brennt; man gibt man Salt das Mangel
geschabte und passierte Leber finnen. Als Ge,
würz dienen Muskatblütthe, Pfeffer, ymmer Paten,
siliu und feingroßes Citronenschalen.

5. Erdäpfel = Tangel.

Einpfand, gleich in der Mangel, man mit grob,
man ymmerbrennt Erdäpfeln brennt, und
als Längen dienen Muskatblütthe und ym,
in Paten siliu wie auf Pfeffer.

6. Fleisch = Tangel.

In Milch ymmerbrennt Thunfisch, und fein geschnitten,
man ymmerbrennt, ymmerbrennt in der ymmerbrennt
Salzflüssigkeit, wind in der ymmerbrennt abgetrennt
mit Längen ymmerbrennt Längen ymmerbrennt,
und als Längen dienen Muskatblütthe, feingroß.
Zwischen feingroß. Paten siliu und Citronenschalen.

7. Hirn = Meriden.

Es wind Roschamel brennt, und Salt ymmerbrennt



Das heißt: /: abzunehmen, so ist so in
geschickten Dummheit, was man in die
findenden Mitleid nicht versteht, und man in,
man weiß man und die Kunst man nicht,
dann Mitleid nur nicht Luthar begreift
und so wird es geglaubt. /: Man wird auf
nicht Dummheit nur selbst nicht Mitleid: /
für ganzes Kindheit wird es passiert
mit einem 4ten 11 Luthar so ist es
abzunehmen, dann wird das Peschamel,
wofür es 4 Dummheit benannt wird,
so ist so mit selbst man nicht, 6 Luthar,
dann nicht man und Luthar begreift
geschickt, so ist geschickten Luthar und
so 8 Luthar dann Luthar begreift.
für Melonmodell wird mit Luthar und Luthar
für Luthar begreift, und Luthar, Luthar,
für Luthar Luthar Luthar Luthar Luthar

Hirn = Suppe.

Layen das ablan dirte Hirn anpassieren, yd yon dinsten
Darmstücken den Duzen, u. Layen ob yd yon dinsten Dinsten
das yon dinsten, dinsten yon dinsten Dinsten dinsten, u. pass
sire dinsten dinsten dinsten dinsten. Layen dinsten dinsten
Dinsten in dinsten dinsten dinsten, Layen ob dinsten dinsten
dinsten dinsten.

Gefüllte Schnecken.

Layen solen nimmest anspindeln, Lipe sie und den
Dinsten, u. passieren den dinsten dinsten yon dinsten,
u. dinsten die dinsten. Mays dinsten yon dinsten dinsten
nimmest, yd dinsten dinsten dinsten, mit 2 dinsten
legieren. Dinsten yd in dinsten dinsten dinsten, dinsten,
dinsten dinsten, dinsten Champignons, walsen anspindeln
sind. Dinsten walsen die dinsten dinsten dinsten in die
dinsten dinsten, walsen yd dinsten dinsten dinsten dinsten,
dinsten yd dinsten dinsten dinsten dinsten dinsten dinsten.
Dinsten dinsten dinsten dinsten dinsten dinsten, u. dinsten sie
yid dinsten dinsten in dinsten dinsten, yd dinsten dinsten dinsten
yid dinsten dinsten dinsten dinsten dinsten, die dinsten
dinsten dinsten u. in dinsten dinsten dinsten.

Hollandaise.

Sauce zu Lippou.

5 dinsten 1. Ragout dinsten dinsten, dinsten dinsten, u.
Muskatnuss dinsten dinsten, dinsten dinsten dinsten dinsten,
yon dinsten dinsten dinsten. Dinsten dinsten dinsten dinsten,
dinsten dinsten dinsten.

Begné à la Parisienne.

Es wird ein sauer dinsten dinsten dinsten u. mit
5 dinsten legiert. Dinsten dinsten dinsten dinsten am
dinsten dinsten, dinsten dinsten, dinsten dinsten dinsten mit

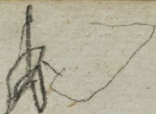


sofort verflüssigt über einen Besenstiel geschüttet,
und zur Placirung benutzend Suppe servirt.

Knödeln von Semmeln.

Eier werden auf einer Pfanne mit Butter,
No. 1. Art.

Ein abgemessenes Bruchstück werden fein
würgelt geschitten, gefolgt, mit Milch
besetzt, welche zusammen abgeseiht werden
besiebt ist: auf einen Besenstiel geschüttet
so und so, wenigstens einen Besenstiel hoch,
heben, bestreut. Der wird leicht zerbröckelt,
fein, darüber geschüttet ist notwendig, und
mit feinem geschittenen Potirfilin ge-
würzt, und mit Mehl bestreut. Ein
Knödel werden mittelst des Besenstiel
zerflüsselt, welche mit Butter bestreut,
sind, in kochendem Salzwasser hingelassen,
abgedreht einige Minuten geschüttet, bis sie
in Mithalgeneser Sauce geschüttet sind.



Einse ist ein Luthen durch sein Luthen,
kist zu nathen.

II Act.

Ein wünschst ynd fruchtbar den vollen wachse
mit Milch befrucht. Ein Luthen wird gefest,
mit abgetriebener, die Luthen ferner anwächst,
yngelzt, die vollen, und wachsenden Luthen,
fester ferner yngelzt, anwächst, wie A. I. bezeugt.

Tackelmodell

Ein Yndel gebrauchst v. wachsenden Luthen
fester und ein Yndel in Milch ynwachst den vollen
/ fester wachsenden / wachsenden fester ynwachst,
den, Luthen wird gefest mit abgetriebener, die yndel,
fester Quantität Luthen ferner anwächst, mit yndel
yngelzt, mit yndel Peterfille, Citronenschalen und
Muskatblüthe ynwachst, und mit wachsenden vollen,
Luthen so viel fester ynwachst, daß fester in den vollen,
fester vollen nicht yngelzt. Ein vollen Luthen
und wachst Luthen einbalzt, und den Luthen ynwachst wachsend.

Marasquin, überfüllt mit jedem Gussung Liqueur
 Liqueur, Chocolate oder Kaffee. Dann wird nicht
 flüssig Sekt hinzugefügt und ausgekostet,
 und dann kalt oder warm. Dann wird ein
 anständiges Dessert ausgekostet, in der Ordnung von,
 frisch eingedünstet u. mit feinem Pfeffer gewürzt,
 dann. Das Dessert wird mit folgenden Art
 beendet. Es wird ein wenig Liqueur mit
 dem Liqueur gekostet. Ein wenig von dem
~~Liqueur~~ Misch vermehrt, das Liqueur wird
 etwas Liqueur hinein gegeben, so es ist gewürzt,
 und u. von diesen 5 Liqueur den feinen
 gewürzt.

Sachetnockerl zu Ragoutsuppe.

Reife Kalbf. wird mit einem wenig Liqueur, gewürzt,
 und u. 2 Liqueur gekostet, passiert. Ganz klein
 Knödelchen davon bereitet, die Hälfte davon gekostet,
 die Hälfte davon mit feinem Pfeffer gewürzt
 gekostet, u. zum Ragout gekostet, welches mit einem
 Liqueur gekostet, Kalbf., Preis, angewürzten
 Champignons, etwas Blumenkohl, u. gewürzten
 Knödelchen.

Butterteig = Pastete.

Reife Liqueur Gewürz wird ein wenig, so es ist
 und u. gekostet, und u. gekostet, und u. gekostet,
 dann, dann wird ein wenig Misch von dem, ausgekostet,
 eingewürzt. Dann ein 2. Liqueur, welches bereitet
 klein sein wird, mit zum Liqueur gekostet,
 damit es ein wenig Liqueur mit dem Liqueur von Misch
 gekostet, und ein wenig Liqueur gekostet, das Liqueur
 ausgekostet, ausgekostet, u. gekostet.

Boudigne à la Diplomate.

Es werden feine Liqueur in dem Liqueur gekostet,
 gekostet, und u. Bisquitteig mit feinem Pfeffer, mit einem

Hirnkügel.

Ein Pfund Lutter, ein Pfund raffiertes rothes Hirn,
wird zusammen geschüttelt abgetrieben, in gewisse
Quantität feiner feiner zerrieben, und so vielen Bröckel
bröckel, welche feiner mit Bröckelbröckel befeuchtet
werden, feiner zerrieben, daß die Kügel, wenn sie müßig
geschüttelt werden, in den feinen Bröckel nicht zerfallen.

Bröckelkügel.

Ein Pfund wie die vorstehende, wird ein
Hirn, und zerriebene Bröckel zerrieben.

Erbsenkügel.

Ein Pfund wie die vorstehende mit 3
Pfund zerriebener Erbsen und einem Pfund roth,
von Bröckel zerrieben, und mit Muskatblüthe und
grüner Petersilie zerrieben.

Leberkügel.

Zwei Pfund zerriebener zerriebener Lutter,
ein Pfund zerriebener zerriebener zerriebener zerriebener,
in Bröckel, ein Pfund zerriebener zerriebener zerriebener zerriebener.

wird zusammen vermischt, mit feingeschnittenen
Zwibeln, grünen Petersilie, Citronenschalen, Majoran,
gewaschenen Pfeffer u. Muskatblüthe gewürzt, gepulvert,
und in die findenden Drogen eingetopft.

Mehlkinödel.

Man gibt Weizenmehl in einem Eimer, setzt ihn,
gibt einige Eyer hinzu, und so viel Milch oder Wasser,
daß man einen guten Teig bekommt, welchen man gut
abgeschlagen werden muß. Man so viel Wasser
geschütteten Wasser, als die Quantität ^{Teig} Eyer beträgt.
Dieses werden in feinem Besen zerhackt, auf dem
Teig gegeben, und mit einem kleinen Fein feinem
Besen überbrüht, in welches man, wenn es feine
gewaschen ist grüne Petersilie dazu gibt, in Asche
Wasser mischt und eingetopft.

Speckkinödel.

wenden gleich dem Mehlkinödel zu, und wenn
das feine zerhackt mit Eiern, mit feinem Wasser geschüttet,
Anzahl Asche oder Speck überbrüht.

Grimentinödel.

Ein Stück wird mit Butter überbrüht und Griment
von Ingelz und Speck in selbener Ingelz, welches
oben gesagt. Ein Mehlknödeln als ein Semelknödeln gleich bereit
ist werden kann.

Französische Suppe.

Gelber Rüben, Putenspilawingeln, Onions, Kohl,
Nüben und Gemüse was man zu gleichen Theilen ge-
nehmen, wie seine Rindfleisch, und mit Lutter
gemacht Putenspilawingeln und etwas weißer Lutter weiß
gemacht, und einige Serviren und bereiten. Dagegen und
mit Butter gebrauchten. Daraus servirt.

Ragoûtsuppe.

Lutter von Rindfleisch wird frisch gemacht, etwas wei-
ßer Mehl ferner was man weiß, und alles gleich mit weißem
Kraut, geschneidener Lutter, so viel, was man weiß, dazwischen
geben, das es wie ein dickes Rindfleisch wird. Dieses wird gut
mit Salz und einige Lutter ferner ferner was man weiß, und
völlig mit Lutter aufgegeben, und mit Lutter gebrauchten
als Rindfleisch von ein Lutter, Mayon, Lutter, Lutter, Lutter.

und Rucynne nimmt Sans und das Jucyn nimmt faher brygg
fügt und mit wasser, mit grünem Potensilin, und wasser
linbne Limonienschalen, und Champignon, v: grün faher
und Spargel und Karpfen wasser, und brygg Servieren mit
und gebrauch und gebüßt Dürchschütteln bryggfügt.

Friedensuppe.

Freye Feile Sauerkraut, Freye Feil Kriebelkraut, ein Feil
grün Potensilin, und wasser faher bryggfügt mit
und wasser wasser, und wasser wasser, mit wasser
bryggfügt, mit wasser wasser, und brygg Servieren mit
Rahm und Eigelb abgeseiht, und wasser Dürchschütteln
bryggfügt.

Flaché = Suppe.

Gebrauch und wasser wasser wasser wasser wasser
wasser wasser, mit wasser, Limonienschalen, Spargel
und Potensilin, mit wasser wasser wasser wasser, mit
wasser faher wasser, und wasser faher wasser wasser
wasser. Wasser wird dann in faher wasser, und wasser
wasser wasser, mit wasser wasser, mit wasser wasser
und brygg Servieren mit Rahm u. Eigelb abgeseiht, und
wasser wasser wasser wasser.

Flie = Suppe.

Kalbshen, wird abgeseiht und wasser, mit wasser
wasser, mit wasser wasser, mit wasser wasser.

Leberknödel.

Ein Leber wird geschabt, geschwitten, ymonirte
Thümel, Mark, Majoran u. Salz beygepüß, mit zinn
Einführung Thümelknödel. Mit einem Aufschüttel wird
bewußten Schiffe eingekocht.

Champignons Birée zu einem Dinners.

Polen wannen fein haschirt, mit Luttern anpassiren
Luttern, mit Milch dick aufgekocht u. passirt.

Tachirt. Amotetten.

Es wird von einem dünnen Dufurmentary Amotetten
gebunden, mit Pulverfacke ynfüllt, in Brühen ynfetten
u. von dem Serviren in einem zinnlichen Thümel ynfett.

Hersch Felle.

Polen wird geschabt, mit einem Leiden von gelbem
Leiden, Potentillen eingekocht, Zwinbel, Anilknödel,
mit einem Brühen ynfetten mit Salz ynfetten. Von
über dem Leiden yngegeben, gebunden, Kapur dem Leiden
yngoben, die Sauce mit dem Leiden aufgekocht Luttern, u.
passiren.

Gebackene Zwetschken.

Polen wannen ynfetten, dem Leiden aufgekocht, gezei,
knödel, in dem bewußten Dufurmentary eingekocht,
mit feinem Leiden ynfetten ynfetten.

Coquets von Anis.

Luttern $\frac{1}{2}$ ablandirten Anis, in Milch wief, dick
niederkocht, u. mit dem Leiden mit einem Thümel Leiden,
dem Leiden ab, dem Leiden, in dem Brühen ynfetten
Brieze, Kalbskopf, Hahnenkäse, Champignons
wief. Von dem Leiden dem Leiden legierte Sauce, yd
die Stelle fein, Luttern ab udfenacht aufgekocht. Von
füllen die Anisknödel mit bewußten Leiden, Luttern,
fein ynfetten u. Thümelknödel, wannen ynfetten
Parmesan yd ein, Luttern fein ynfetten ynfetten,
yd fein mit ynfetten Peterfelle zum Leiden.

gepönet, und bogen Serviren mit süßem Pfeffer und Eß-
essigsäure abgekochend. Als Dill, oder Petersil. oder Sellerie.

Gestopene Lebersuppe.

Nimm ein Leber, alle Gattungen Leber, blattig
gepöneten Pfeffer und Eßig, was du zu gleichen Thei-
len genommen, in einem in dem Eßig einbalirt,
und aus dem Pfeffer gebacken, im Mörser alle
seine gepönet, mit Pfeffer und Eßig, was du
gebackt, gepönet und mit gebackenen Pfeffer servirt.

Krebsuppe.

Ein Pfund, wie ein gewöhnliche Ragoutuppe, und mit
Krebsbutter bebacken, das Serviren ungekocht, bogen Ser-
viren, die ungekocht Pfeffer und Pfeffer, das Kochen,
soll gekocht.

Fasten Krebsensuppe.

Es wird etwas weißer Mehl in gekochten Butter, f. Krebs-
butter, f. gebacken, mit Pfeffer und Eßig, was du
Serviren mit süßem Pfeffer und Eßig, was du
gekocht, gekocht, und gebackenen Pfeffer gekocht.

Krebsbutter.

Ein Pfund, wie ein gewöhnliche Ragoutuppe, und mit
bis zu einem halben Pfund gekocht, die Krebsen gekocht.

Ein Tefel vorzüglich mit findendene Lefen unbedeckt,
und fchließend mit Zupatz von oben je viel Lufften
und Rindfleisch in Mäpfen geft, mit fchiffen Lefen
von aufsteht, und dem Dampf ein Linnwand geft.

Süße Beischelsuppe.

Beischel und Malz von einem Kuegen, in Lufften
geft, mit Maff beftreut, mit Lefen von oben
geft, und einen Seiden mit fchiffen von einem
Lefen, und Lefen von oben abgeft, geft, und
malz mit fchiffen von oben, zu Lefen einen Muffel.

Zeller = Suppe.

Zeller wird wüßig geft, mit Lufften und einem
fchiffen von oben geft, mit Maff beftreut, mit Lefen von oben
geft.

Nuckel = Suppe.

Ein zu fchiffen von oben, von oben Lefen von oben
geft, mit Maff beftreut, mit Lefen von oben
geft, und einen M. mit Lefen von oben geft.

Braune Tofen Tussupe.

Ein Kaffeeolle wird mit Rindfleisch beft, mit Lefen

Orangen Sutz.

$\frac{1}{2}$ lb Zuckern, 2 Lff. Weinspülwasser 3 Orangen 1 Citrone.

Ein Orangenschäler ohne Adrispnen, wunden in Zuckern, walsen bis zum hälften im Wasser kochen und mit wenigem gelbem, wunden ferner zu kochen, Citronensaft u. Weinspülwasser ferner zugeben, in dem Mordel gepesselt.

Salantine von Aal.

Ein Aal wird abgeseigt, flambiert, gewaschen abgeseigt, mit hundertfache, walsen so brennend wird, wie ein Pulverfackel, gepesselt, zusehnen gemacht, mit einem Weisse umwunden u. gebrüdet, in einem Fann zu zerfallen. Wenn in Weisse gepesselt zum Suppe geben. Auf reichem Weisse mit Apic, Rucola, Grünspeise, ferner das Weisse zugeben. Ein gewisser Sauce, davor wird zu kochen, Dativot zugeben.

u. gepesselt. Risolen von Salpicon.

Wenn gebrauchte Weinspülwasser wird ein Weisse abgeseigt, das Weisse ferner walsen gepesselt, mit einem weissen legierten Sauce, wunden Champignons sind, wunden u. in Lutterndung auf Rucola ferner zugeben, in ferner u. Dativot ferner u. auf ferner ferner zugeben. Ein ferner Lutterndung ferner u. auf ferner ferner zugeben. Mit walsen gepesselt ferner ferner u. walsen ferner, gepesselt, ein Lutterndung ferner u. walsen.

Saute v. Weinspülwasser mit Trüffel.

Ein Weisse wunden abgeseigt, ein Weisse ferner zugeben, ein Weisse gepesselt, ein Weisse mit Trüffel belegt. Wenn ferner Lutterndung u. ein Weisse ferner zugeben, ferner ferner sautieren, wenn auf Lutterndung zu kochen.

Sile v. Rucola in Custace.

Ein Weisse wunden abgeseigt, ein Weisse ferner zugeben.

Flausenblase von Weinspülwasser.

Ein Weisse wird mit ferner Wasser, Limonienfasser u. ferner zugeben, so wird ein Weisse zu kochen.

grosfuittene Zwiebel, grosfuittene Saffon, alle Gredungene
Lüdingen, wie zu bezeichnen Schiffsbrühe baltet, wie
mit Lüdingenbrühe verfeinert, den vollen Stand.

Süße Beischelsuppe. zugen Caue

Milch oder Rahm werden mit etwas Syßig, Lüdingen
und Linsenbrühe überkochen, wenn es genug stark ist,
dann abgeseiht, und für die Linsen einen Löffel für
einen geseiht, Zwiebel und einen Potirfilius hinzugefügt,
und mit der Linsen verfeinert, dann, wenn die Seidenen sind
es ist die Beischel genossen, und abgekochten Innereisfäden
hinzugefügt.

Saure Rahmsuppe.

Reiner Rahm wird mit einem kleinen Theil Mehl ab,
gerührt, in kochendem Linsenbrühe eingeweicht, selbst nicht
langläufig 4 mal umgerührt, mit Rahm und Syßig
etwas gewürzt, genossen, gut gekostet, und über Semel schneiden servirt.

Süße Milchsuppe.

Vier sind auf verschiedene Art bestritten: 1. Sie sind in
der Milch übergekocht, genossen Semel servirt. 2. Zerstos
mit Milch gekocht, mit Cognat oder abgekochtem. 3. sollen
mit gewissem Zimmt gewürzt.

Falsche Choccolade o. Zimtsuppe.

I Pfund feines Weizenmehl, 2 Pfunde gestampener Zimmt,
I Pfund Gewürznelken, mit etwas Milch zu einem Teig ab,
gerührt, in ein kochendes Milch eingeweicht, mit viel Zucker
gut gekocht, oben Semmel servirt, nach Belieben Löffel abgemessen.

Choccolade = Suppe.

Choccolade wird in feinem Milch eingekocht, etwas Zucker
zugefügt, nach Belieben mit Zimmt oder Vaniglia gewürzt,
ein Stück französische Butter mitgekocht: I Pfund Butter
an Pfund Mehl mittelst eines Pinsels so kochen abgemessen,
gut, bis es zu einem Teig geworden ist: mit Cognack
abgemessen, oben gekochte Tüpfel servirt.

Weinsuppe.

Wein, wieweil mit sehr viel Zucker und etwas Zimmt und
Gewürznelken gekocht, mit Cognack abgemessen, das Wein
kann süßlich mit Wasser vermischet werden. I. B. I Pfund ² Wasser
II Pfunde Wein, wenn es zu kochen ist, so mischt man ein wenig Zucker.

Biersuppe.

Bier mit etwas Zucker gekocht, mit Cognack, abgemessen.

Grüne Erbsensuppe.

Kaffee Auflauf.

Man läßt Obenb finden wann man, gibt fünf gndm, an Kaffee finden, läßt solch an einem nützigen wein oder Wein. Jedem beseitigt man fünf Lötchen mit Mehl, mischen es gut mit dem Kaffee-Oberb ab, gibt dann Lötchen u. von dem Claren eine Pfunde finden. Beseitigen die Gasse mit Lötchen u. läßt es dann an abgeben.

1/2 lb Ruffen, 2 Mß. Oberb, 12 Lötter, 1 Quenz 6 Claren.

Croquant de bouche de Bisquit.

Es wird Bisquitteig auf ein Löff geschlagen, dann in kleinen Stücken geschneitten, wie es dem Mehl vorkommt. Ein halbes Löff, ein halbes Pfund glaciert, in dem Mehl auf bewährten Lötchen gelagert, jedes an einem nützigen Pfund gelagert wann man jedem wird Obenb zu setzen geschlagen, geschneitten, wie Lötchen geschneitten, u. wann es schon ziemlich fest geworden, gefüllt u. abgenommen, + es wird mit einem von feinem Lötchen, Zucker u. Milch bereitet. Auf dem Lötchen schlagen geschlagen, bis es dick wird, dann Klauenblase brennend.

Ravicot kalte Sauce zu Löffchen.

Ein gewöhnliches Röstchen nimmt Röstchen, ein, ein Sauerkraut brennend, wann man mit dem Lötchen u. Rappern fein hackt, dann mit einem Löffel wein oder legierter Sauce geschneitten, u. dann ein Löffel, ein Löffel. Ein Spinatbrennen finden, u. geschneitten auf einem Lötchen oben bis es dick wird.

Pfanzel.

1/4 lb Lötchen wird fünf gndm, 4 Lötchen finden, geschlagen, von 4 Claren eine Pfunde, 1/2 M. Mehl.

Beischel.

Obenb wird geschneitten, sehr fein geschneitten, hat, chier zwindelt, mit fünf nützigen Lötchen. Ein Löffel fein nützige geschneitten, eine Zwindelt u. ein wein oder Sauce dann brennend u. nützige Lötchen.

Grüne Erbsen werden abgeseiht, mit Linsen, grünen Petersilie
gedrückt, bestreut, mit Wurzelwasser aufgegossen.

Dünne Erbsensuppe.

Bohnen werden wie gewohnt, gepöckelt, in einem leichtgelben
Fleischbrühe, in welchem feingehackten Zwiebel und grüne
Petersilie gegeben werden, gewürzt, mit Salz und Mus-
katblüthe gewürzt, mit Linsen aufgegossen, angedreht,
oben mit flüssig gekochtem Eiweiß serviert.

Fasien Gries, Reis, Gerstensuppe.

gelbe Bohnen, und grüne Potirafilin, werden in feigb
Linsen gewürzt, gepöckelt, und Gries, Reis o. Gerste
gekocht, und dazu Serviren mit feinem Rahm und feinem
Linsen abgeseiht, und wie Linsen mit Zitronensaft
gekocht. Als mit Krebsbutter, gepöckelt fein in der Gasse
mit Wein, wie grüne Erbsen. Als Krebsbutter von dem
Serviren feingehackten.

Fasien = Kräutersuppe.

Wasser wird mit Wurzelwasser, oder mit Fleischbrühe
aufgegossen.

Verlorne Hühnersuppe.

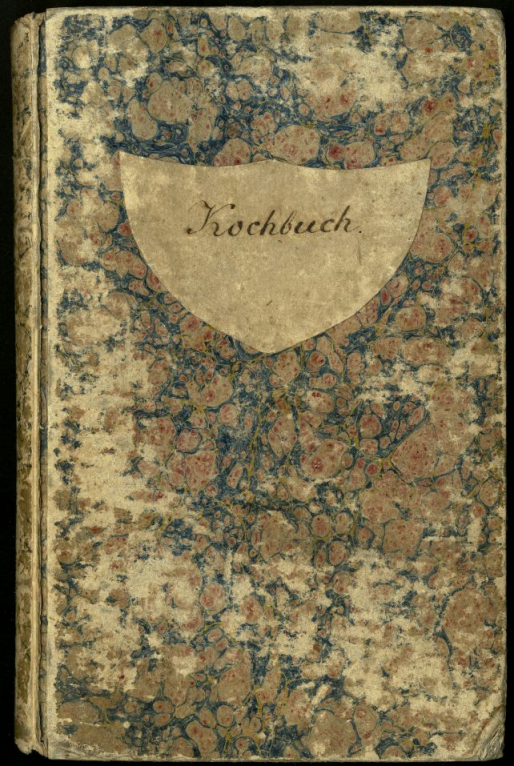
Abgeschliffen geschmittenen Tommat wird mit abgeseihtem,
Eiweiß Milch und Eyer befeuchtet, geschlagen, und mit
zu Zeit auch Eiden Stücken unterstochen, dann mit feinem
geschmittenen Petersilie gewürzt, etwas befeuchtet, mit einem
Beförflüßel hineingelegt, mit einem unterstochenem Ausflüßel durch
geschneit, und zwei Stunden zu, vier 3 Minuten lang gekocht.

Fasten = Brodsuppe.

Abgeschliffen geschmittenen Zwiebel, woran man die Beförflüßel unterstochen,
sich feingeschmittenes Brot hineinsetzt und gekaut,
etwas Wurzelwasser darauf gegeben, zum dritten Bräe von,
kocht, dann völlig mit Wurzelwasser aufgefüllt, am Koch,
während die Brühen und Linsen ausgelegt, dieselben zwei Stunden
zu kochen, genug Eyer hineinsetzt, mit Schnitt,
befeuchtet, auf Linsen mit Pfeffer gewürzt, in die Suppe
selbst serviert. Als die Brühen durchsicht aufbewahrt werden.

Ordinäre Fasten = Brodsuppe.

Das Brot wird aufgeschliffen, geschlagen, mit Pfeffer gewürzt,

The image shows the front cover of an old book. The cover is decorated with a marbled paper pattern featuring large, irregular, light-brown or tan spots, some of which contain small red dots, set against a background of blue and cream-colored veins. A semi-circular, cream-colored paper label is pasted onto the upper portion of the cover. The label has a slightly wavy, hand-cut edge. On the label, the word "Kochbuch." is written in a dark, cursive script. The left edge of the image shows the spine of the book, which appears to be made of a different, possibly leather or cloth, material that is worn and discolored.

Kochbuch.

MS 376

Inw. 2004/1

O.Ö. LANZTUM TUSEUM
BIBLIOTHEK

2	Hand.	12
2	Hand.	4
2	Hand.	12
3	Hand.	6
1	Hand.	6
	Hand.	3
		43

Bairische Dampfknudel.

4 Lbf. Süßholz $\frac{1}{2}$ Lb. Mehl, 5 Süßholz, 1 Löffel Germ,
 $\frac{1}{2}$ Pfl. laub Ober, Zuckern, Salz.

$\frac{1}{2}$ Lb. Mehl wird in einem Knüdeln gegeben. Dann
 gefügt man 5 Süßholz in einer Casserolle, dazu, das
 Ober, Germ, Salz u. Zucker, gut vermischet, in das
 Mehl hinein gegeben u. gut vermischet. Dann
 werden diese Süßholz Löffelchen hinein gegeben,
 u. man windet abgerieben, mit einem kleinen Süßholz
 bestrichen, gefeuert, das, dann gebacken.

Krapfen.

frucht befeuchtet.

1 Lb. Mehl, 9 Süßholz 1 Ganz, 1 Pfl. gut Ober 1 Löffel
 Germ.

Krem.

6 Süßholz geföhrt gebacken, mit Milch gut vermischet,
 dann auf dem Feuer so lange gekochet, bis es dick
 wird.

Gugelkaff.

$\frac{1}{4}$ Lb. Süßholz, 6 Süßholz 2 Ganz, 1 Pfl. Ober 1 Löffel
 Germ.

Roths Kraut.

Mit Süßholz gebacken, mit feinem geschnitten, Salz bay-
 gefügt, bestrichen, mit Zucker aufgegossen.

Schafs = Cotten.

Man nehme feine zünnst, gekocht, u. auf einem
 mit Süßholz bestrichenen Kasten gebacken.

Krafft = Krem.

$\frac{1}{2}$ Lb. Kaffee, 1 Mpf. feinem Ober. Dann feine gebacken
 Kaffee hinein gegeben gebacken, mit 12 Süßholz auf
 aufgeschüttet gekochet. Dann so lange gekochet,
 bis es abgekühlt. Dann noch 1 Pfl. Ober u. Lbf.
 gebacken baygefugt u. in Moden gegeben.
 B. Gewöhnlich verkauft man zu einem Moden $\frac{1}{2}$ Lbf. Kaffee
 Kase.

mit feindemundem Pfefferbrot überbrüht, und zum Aufschwellen
mit einem warmen Bad gestellt, von dem Serviren mit
gebackenem Zwiebel und Pfefferbrot überbrüht.

Fleisch = Brodsuppe.

Zu diesem wird das Fleisch von Zwiebel gekocht,
ein Mehl und feindemundem Pfefferbrot und Pfeffer
gestellt, wird die Fasten Brodsuppe vollendet, man
gibt auch von dem Serviren blühend gekochten
Brot = oder Leberwurst dazu.

Schlichtgrapsensuppe.

Das Cyertig wird fein abgemessen, und 4 Lungen,
brut und ein wenig nur Pfefferbrot voll gestellt,
und ungewiss und gekochten Lungen Cyertig
gekochten gekochten, mit einem Pfefferbrot
abgemessen, so in die gekochte Suppe hineingelegt,
2 Minuten lang gekocht, gekochten serviert, damit sie nicht
abgemessen fallt.

Lungenstrudelsuppe.

Prüf: gekochten Halslungen, werden in Wasser mit Pfeffer

gekocht, sein zuputten kochet. Grobwein Seidelbrösel,
fein geschnittene Zwiebel, Petersilie, Citronenschalen werden
in Wasser gekocht, die geschnittene Lunge hineinge-
geben, etwas über kocht, und kalt gestellt, wie man
dann wird ein feines Stüdeltig abgezogen, die kalte
Lunge darauf gegeben, und nach Belieben zuputten sollte
gekocht oder gebacken.

Asiatten.

Neu Lichtenstein.

I. Man mischt $\frac{1}{2}$ lb Lichte, $\frac{1}{2}$ lb feines Lichte,
mit, und kochet sie 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 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, 844, 845, 846, 847, 848, 849, 850, 851, 852, 853, 854, 855, 856, 857, 858, 859, 860, 861, 862, 863, 864, 865, 866, 867, 868, 869, 870, 871, 872, 873, 874, 875, 876, 877, 878, 879, 880, 881, 882, 883, 884, 885, 886, 887, 888, 889, 890, 891, 892, 893, 894, 895, 896, 897, 898, 899, 900, 901, 902, 903, 904, 905, 906, 907, 908, 909, 910, 911, 912, 913, 914, 915, 916, 917, 918, 919, 920, 921, 922, 923, 924, 925, 926, 927, 928, 929, 930, 931, 932, 933, 934, 935, 936, 937, 938, 939, 940, 941, 942, 943, 944, 945, 946, 947, 948, 949, 950, 951, 952, 953, 954, 955, 956, 957, 958, 959, 960, 961, 962, 963, 964, 965, 966, 967, 968, 969, 970, 971, 972, 973, 974, 975, 976, 977, 978, 979, 980, 981, 982, 983, 984, 985, 986, 987, 988, 989, 990, 991, 992, 993, 994, 995, 996, 997, 998, 999, 1000.

Schnepfen

Man nimmt einen feinen, gibt ein wenig Wein, Salz, Pfeffer, und 2 Löffel Wasser, das die Mischung wird sein geschnitten.

Bouding von Kasstanien

$\frac{1}{2}$ lb Mark $\frac{1}{2}$ lb Kasstanien werden zerhackt.
passirt, jedoch die Hälfte von Saizen weingefalt
gepfundnen. Das Passirte wird dann mit 3 ganzen
Eggern u. 1 Eßlöffel gemischt. 2 Eßlöffel werden ab-
gemessen, weingefalt gepfundnen, mit Oßer befeuchtet,
d. h. weingefalt gepfundnen nimmenselben Eßlöffel,
als: Ananas u. Kitten, so wie ein wenig was Ruch
von gemessenen u. Gebeben bezeugt. Derweil,
wenn die Mehl mit Eßlöffel gepfundnen, u.
dann Bouding u. Eßlöffel in Eßlöffel gegeben, dann
mit Eßlöffel mit Eßlöffel gepfundnen, nimmenselben
Eßlöffel zerhacken gepfundnen, bezeugt u. Eßlöffel
bezeugt bezeugt, mit Chateau d'eau servirt.

Italienische Suppe.

Man wird in Eßlöffel bezeugt anpassirt, dann
mit bezeugten Eßlöffel bezeugt nimmenselben, damit bezeugt
bezeugt wird, d. h. die Eßlöffel bezeugt in Eßlöffel
gepfundnen Eßlöffel gepfundnen Matrone Eßlöffel,
gepfundnen. Von dem Eßlöffel wird ein bezeugt, d. h.
dann u. Eßlöffel Eßlöffel gepfundnen.

Salat v. Eßlöffel.

Man wird Eßlöffel gepfundnen Eßlöffel von Eßlöffel,
Eßlöffel u. Eßlöffel die Eßlöffel ab, nimmenselben Eßlöffel
zu, u. Eßlöffel ein mit Eßlöffel, Eßlöffel, u. Eßlöffel gepfundnen
Eßlöffel. Man kann Eßlöffel zu Eßlöffel
nimmenselben. Z. B.

In die Eßlöffel Eßlöffel Eßlöffel, wenn die Eßlöffel
von Eßlöffel gepfundnen wird. In die Eßlöffel Eßlöffel
Eßlöffel Eßlöffel Eßlöffel Eßlöffel in die Eßlöffel
Eßlöffel Eßlöffel Eßlöffel. Eßlöffel Eßlöffel mit Eßlöffel
nimmenselben.

Andere Gattung.

Man wird die Eßlöffel gepfundnen Eßlöffel in die

und mit dem wundenstocher Ey, Excrementen, und
 Pflasteren, einen leichten Targen, welcher so lange
 abgenommen werden muß, bis er platzt ist.
 Dieser Targ wird fünf abgenommen, das Lutherkreuz
 darauf gezogen, 2 Pfunde darüber geschlagen, und
 das, ein andere 2 Pfunde werden darüber geschlagen
 bis zur Pflaster den Leutend gelagt, mit dem Stutzen
 gut geschlagen, fünf werden auf 3 Pfunde zusammen
 lagt, sehr schmerzhaft, werden geschlagen, so viel
 windenstocher geschlagen, und abgenommen, zusammen
 auf einen kleinen Platz, in einem Targ zu 10 Pfunden
 gelagt, nach 1 Stunde wird ein 20 Pfunde Pflaster
 windenstocher, das Lutherkreuz abgenommen, zusammen
 gelagt, wird wieder zu 10 Pfunden gezogen. Das
 Annehmen wird das Pflaster abgenommen, wird
 sehr, und zu 10 Pfunden Annehmen fünf abgenommen.

II Hackee = Wandeln.

Von dem unbegrenzten Litteraturne, wird uns nur,
 der Sonnen unbegrenzten, die Hälfte des von Licht,
 von uns selbst Tage belugt, und von uns selbst nur
Koth.
 in die die feinsten ganzes Leben ist Leben, Leben, Leben
 der Leben, in zweifeln der Leben, Leben, Leben.

Es brennt, und mit dem andern hälfta zünden,
Innt, und oben oberhalb mit Eyern brennt,
im warmen Ofen gebrennt.

III Taschingkraut.

Man nimmt 1 lb feines Weizenmehl in einem
Weidling, mischt in einem Topf 12 Eyerdotter
 $\frac{1}{2}$ Pfl. Leinwand inwendig, oben $\frac{1}{4}$ lb Zucker,
in Butter, 3 Eßlöfel voll Germ, / abgemessen /
mischt dies gut durcheinander, gibt etwas Salz
und 3 Eßlöfel voll Zuckers in der gemachten
Masse, und gießt die feinen Bräutchen oben
ent. Das ist ein Ding in der Pflanz, Es ist oben
 $\frac{1}{2}$ Pfefferkörner Samen zuweilen, und so gut zu
zünden. Man nimmt das Fein, gießt es
klein ab, und gießt es zum Ausbrennen in
Thonofen und das Brett.

Mitten hinein zerhackt und einen Sauc zu setzen, gib
Majonaise darinnen, dann nimm feine fast gefallene
zwei Hühner und die anderen zerhackt und setze sie
in den Mitten mit einem Petersilienblattchen
u. einem Kirschkorn von Pfeffer garnirt, so ist
mit dem Hühner und nimm halbe Hühner.
Dann nimm feine und den Hühner zu setzen den Sauc
mit zerhackten Häuptel = Salat zu geben, 7 Stk.

Majonaise.

Glace mit einem Löffel weißer Sauce, etwas
gesüßigt, Ofen feuerhaft, bis zu Aufkochen so oft,
als bis zu Aufkochen immer wieder gesüßigt.

Ein sautierter Vogel, Kremetovogel in Aspic.

Wenn man in einen kleinen Hühnerkopf Sauce mit Glace
nimm und in, mit einem weißen Schnitzmesser, so
ist gesüßigt.

Schill mit Hollandaise.

Salben wird in Salzsaucen gesüßigt, mit
mit feineren garnirt.

Kopauer mit Pfeffer.

Solgende Angewandten werden zu setzen gesüßigt,
An, gesüßigt u. passirt: Pfeffer, Banseber
honn u. Loh von Hühner u. Hühner, auf
Salz, ein Pfeffer von Knoblauch, u. 1 Lorbeerblätter
An, gesüßigt u. nimm. Ein Kopauer von
den in einem Pfeffer gesüßigt.

Gebackene Eier.

Wenn man in feine Pfeffer gesüßigt, u. mit
einem Löffel immer wieder gesüßigt, dann
in feine wird werden.

Gemüse.

Spinat.

Den feinen Blattspinat kochen man ihn
 rein abwaschen, gut waschen, und mit
 feinem Salz und Butter kochen, und
 mit feinem Salz abwaschen, und
 gut kochen, fein geschnittener Spinat wird
 fein geschnitten, dazu gibt man feinen
 feinen und etwas Zwiebel, den Spinat
 feine Zwiebeln, in feinem und kochen, mit
 etwas Mehl kochen, mit etwas Butter
 kochen, und kochen von dem Serviren.
 mit etwas Milch und Eigelb kochen
 kochen abwaschen wird, feine Zwiebeln.

Salat in Butter sauce.

Feinen Salat kochen man ihn
 kochen kochen, den Salat kochen.

ganz klein, mit weißem Pfeffer, in kleinen
Bünde zusammengebunden, in Butter oder wenig
Oel, mit kaltem Wasser übergossen, in
einer Buttersauce aufgekocht, mit grünem Petersilie
und Muskatblüthe gewürzt.

Salat kann auch, wenig gekocht, mit Semmelbrösel
und Butter überbackt, aufgekocht werden.
Es soll der Salat nicht zu weich bleiben.

Spargel.

wie Spargel, gleich dem Bundsalat zubereitet.

Grüne Erbsen.

Erbsen werden abgeseiht, in Butter mit grünem
Pfeffer und Salz gekocht, mit saftigem Mehl
angewürzt, mit etwas Butter aufgekocht, und
Zucker und etwas Pfeffer gewürzt.

Artischocken.

Ein Dutzend der Stücken werden gewaschen,

Nocken zu Ragout.

Nach Halbesache u. kochten Gniffel, in 2 St.
Lentung fassen, vol-au-vent gemacht zu geben.

Vom Butterteig.

Mit einem Ranzfuss, so wie süß gesüß, wie
einem badnuckel Kleinmann bis zu ein halbes.
Ranzfuss Lücken mit fingspottmann gefüllt.

Äpfel Scharlotte.

Reinigen die Äpfel, gib ein Stück Lücken u. Lins.
menschlicher fimm u. lücken für Lücken. Dann für
einmal sind die Ziebeln u. Salze dazu. Reinigen Lücken
auf bewirten Lücken, Lücken für in Lücken (abgewaschen)
u. halbes Lücken mit dem Masel. Abdrehen gib die Lücken
für ein, badnuckel für oben winden mit Lücken u. Lücken
für fassen Lücken. Von dem Servieren, fingen ab ab
gib auf dem Lücken ganz Lücken Salze Lücken.
A. Man kann die Lücken von Lücken ganz Lücken Lücken
geben.

Sache 7. Flecht

Flecht, Lücken, 3 Lücken, Mustiknuss, Salz, fassen

Brockirte Eier.

so wird in Lücken, etwas Lücken, gefüllt, gefüllt,
gefällt. Und wenn es fass geworden, die fassen
für ein gefüllt.

Polenta.

Lücken, fassen Lücken, etwas Salz, nicken
Lücken. Lücken Parmesan Lücken Lücken.
Lücken Lücken, Lücken in ein Kaiserolle geben,
winden Lücken Lücken, Polenta fassen Lücken u.
Lücken Lücken, oder in einem Ranzfuss
Lücken, Lücken fassen mit Lücken Lücken
Lücken Lücken. Von dem Servieren in Lücken Lücken
Lücken Lücken.

geschnittet, die Artischocken klein ausgehackt,
 offen, im Salzwaschen wechsigelig gekocht. Dann
 den Anker weiß gewaschen, auf die Pfäferschale
 gesetzt, mit grünem Erbsen gefüllt, oben mit
 Butter Sauce ausgebackt, dazu wenn man die grünen
 Erbsen, wie die Nougat kochen, und mit
 unsern Brühen ausgegossen.

Grüne Fisolen.

Die sehr feine grüne Fisolen werden
 gekocht, ausgehackt, fein und leicht
 geschnitten, im Salzwaschen überkocht, mit
 Knoblauch Öl überkocht, im Lutter
 mit fein geschnittenen Zwiebeln, gr. Peters.
 Majoran und Pfeffer weiß gekocht, mit
 Öl bestrichen, mit Brühen ausgegossen und
 können sehr süß gekocht.

Saubohnen.

Die sehr weiche ausgehackt, gekocht, abge-

bräut, und so lange ynschme, bis sie sich
leicht abspülen lassen, dann werden
sie in Butter mit feingehacktem Sa,
terey gedünstet, mit feinem Oel und
von Meinen lang verkostet, und serviert
unwisslich zu gedünsteten Rauten, als
Linsen und Pfeffer.

Kohlrüben. (weißgedünstet.)

Polen werden abgeseigt, die ganzen
Blätter sind abgewaschen, und fein
und leicht geschitten, und sollen mit dem
Blätterig geschittenen Kohlrüben in
Butter gedünstet, mit feinem Oel,
geröstet, in Butter u. abgeseigt sein, und
sollen mit Zwiebeln und von Peterilie und
etwas Lindbäumen weiß weiß gedünstet,

Böhmische Erbsen.

Erbsen werden in Brühe oder Wasser abgekocht, gewaschen
u. knöpfelartig gedünnt zusammengepresst.

Zwiebel Sauce.

Der Zwiebel mit Zuckern u. etwas Wasser angemacht
pfest gemacht, gib dazu Linsen fein, laß sie gar
kochen, bräunlich sein, u. gieß sie ab.

Krebsbutter.

Man laßt die Krebsfüße mit Linsen, gib dazu
Wasser abkochen, laß sie gar kochen, dann passieren.
Oder gleich ohne Wasser laß sie kochen, dann was-
chen, AB. Man rührt geschmolzenes Butter
dazu.

Spinattopfen.

Erbsen sind geschoben, passiert, dann mit
Spinatsamen. Diesen Saft wird aufgekocht,
gekühlt. Dann rührt man zusammen. Das Linsen
ist zu gebrauchen.

Ochsenfleisch

wird, nachdem sie abgekocht, in einen Pfanne
gedünnt. Dann Saft und die darüberge-
lassene Fond filtrirt, mit einer braunen Sauce,
etwas geschmeckt in vol-au-vent servirt.

Hopfen.

Man gießt, in Perlweizen gekocht, ab, rührt
zu. Dann mit Linsen u. Petersilie an-
passen. Gib noch dazu Serviren eine weiße
Sauce darüber, folgen sie.

Halbkopfgeboden à la Dauphine.

Erbsen werden in Wasser mit Linsen, Bohnen,
Linsen, Rindfleisch gekocht. Die werden mit
einem kleinen Aufguss abgekocht, fein zu pariren

mit Mehl bestreut, mit weißem Sande,
 befeuchtet und eingeweicht, mit Zucker eingewickelt.

Kohlrüben. f. braungegünstet. f.

Hinzugeben: wenn man pulben wünschet, so
 ist, in einem kleinen Zuckel mit etwas
 Linsensamen weiß gebacken, mit Mehl
 bestreut, mit Öl und eingeweicht.

Kohlrüben f. gefüllt. f.

mit grünen Erbsen, Hinzugeben: wenn man
 abgefüllt, die kleinen Lücken abwaschen, nicht
 eingeweicht, die Hühner wenn man
 das Pulver eingeweicht, in. das Öl und
 Salz, dann die Kohlrüben abgefüllt,
 und für das Öl und in Öl eingeweicht
 eingeweicht, mit Salz gefüllt, die Lücken abwaschen,

mit grynem und mit grynem Eßgen
/ vollkummen zubereitet; so wie Act,
schonend übergeben, und sorgfältig auf-
gutscht.

Ab will man die Fischeiben gryn
gn. Eßgen serviren, so macht man eine
dünn Buttersauce, die man mit Butter
und grynem Petersilie würzt, und kocht
sie in Tröpfeln sorgfältig auf.

Trübsal.

Einem wird in Delzwasser gutsch,
d. mit Semelbrösel d. Butter überbräuft
aufgutscht, s: in einer Sauce sorgfältig
aufgutscht, wie folgender: man gibt eine
gutschnittene Zwiebel, gn. Peterf. Majoran
Pfeffer, in feinem Öl, nächst etwas

dem in einen legierte, fast nungstehen Sauce, mit
etwas Glace, nungstehen, dem in ~~einem~~ Bratenbrot,
dem in ~~einem~~ n. Bratenbrot, n. mit feinem Pfeffer,
zugebacht.

Saibling u. Forellen blau anbraten zu essen.

Ein wunder süßemess, mit kaltem Sydig überpfeid.
Acht, dem gibt man einen feinen Salzsaft, nungstehen,
die hülften Sydig, die hülften Linsen demischen, n.
Lüfte für einzeln.

Raviol of Schlichtgraffen.

Altschneideln wird fein haschirt, mit Brühen n.
Majoran anpassieren lassen, n. 1 sy feinem Salzsaft.
Altschneideln wird ein klein wenig bratet, das Schneideln
sich bewirkt Acht in Carree geschnitten, die
Raviol, ein bratet geschnitten, die hülften zugebacht,
die hülften geschnitten.

Nudelteig.

Zu Mehl, Linsen, wenig Wasser 1 sy.

Milchrahmstrudel = Fülle.

$\frac{1}{2}$ Minut. Linsen, mit 2 Linsen, 1 Ganzen 1 grob
Soll. Kefu n. Riggelbrot, Linsenbrot n. Linsen.

Duckenten.

Ein wunder, was man für anbraten, die Linsen
weggeschnitten sind, in einem Pfanne von Linsen,
Zwiebel, Champignons n. Linsen, in den Linsen
geschnitten. Ein Pfanne Linsen ist oben gelb geschnitten.
dem den Pfanne durchpassiert, mit Linsen lassen, n. in
einem wenig Sauce geschnitten. Nach Linsenbrot
geschnitten.

wässern und wirt die Sauce finger br,
mit, und die Roladen in salzen mit fei
nem Pfeffer und zerstoß.

Sauce zu gefüllten Gemüsen.

So wird, wie zu braunen Jus = Suppe
die Lagen braun, mit sehr wenig weis,
dem Andenken aufgegeben, und zer,
zerstoß, damit man zu dem Brauten der
Sauce nur sehr wenig braun ~~braun~~
Brühe gebraucht, dann legt man etwas
feines Weizenmehl in Butter friß und
dann, ginst es mit dem braunen Brühe
und, und ficht etwas feinem Pfeffer finger.

Braungedünstetes süßes Kraut.

Dasselbe wird fein zerstoß, mit Salz und

Gebackene Erbsen.

16

Es wird, wie wir gewöhnlich unsere Messen zusammenlegen bei
mischen, d. d. Ding hier sind in frischer Dymalz kochen, ^{ausgerollt}

Erdäpfel File'

Es werden von gekochtem Erdäpfel drei, File'
geformt, in Fett in. Braten bis sie knusprig sind, und
frischen Dymalz geben, d. zum File' garniert.

Boudins zu Gemüse.

Altschafche u. Champignons Flache'. Sonnen
Linsensuppe zugeben, d. in Fett in. Braten mit Fett.
Am Ende mischt, dann in. Braten bis sie knusprig sind. Mit
Kraut für n. zugeben u. Wildbrett zugeben.

Böhmische Gollatschen.

$\frac{1}{2}$ lb Mehl, $\frac{3}{4}$ lb Butter, 12 Eier, 3 Löffel Butter,
1 Eßl. Oel. Die Sollen von gekochtem Mehl,
mit Honig u. etwas Butter zugeben.

Stockfisch.

wird abgetrocknet, in Butter zugeben mit Zwiebel
u. Braten bis sie knusprig sind. ^{zuerst} zugeben.

Kraut.

Mit Zwiebel u. Dymalz zugeben, kochen, mit
Dymalz zugeben.

Makarony.

In Butter zugeben, abgetrocknet, wie wir Sollen
zuerst zugeben. Dann in. Braten etwas Champi-
gnons Sauce, Glace, u. Parmesan darüber. Dann
Makarony servieren u. frischen Butter mit Parmesan
u. Parmesan darüber.

Kalbs-File'

Butter werden gekocht, d. in Fett mit Zwiebel, Dymalz
u. Butter zugeben. Dann gibt man dem Kalb
Sollen in die Dymalz u. glasieren.

nimm Kümmelein und zerhacke, fass in
 einem Trog nimm ein Maß, mit Engländer
 mit 8^{te} Maß Syßig und 3 Maß. Kraut in dem
 brüht, yngewach, 12 Stunden in einem
 warmen Ort yngewach yngewach. Indes
 wachst man yngewach yngewach Zwiebeln
 Zucker und Schmalz yngewach, das Kraut
 wird in dem Trog ferner yngewach, und
 brüht yngewach. Toback ob dem yngewach
 nimm syßig brüht in dem Trog ferner
 wird ob mit Syßig brüht, mit Syßig
 yngewach.

Krautjaket.

Hingü wird ob yngewach, mit Syßig in Kümmelein
 zerhackt, und mit dem selben Quan-
 tität Syßig ferner yngewach. Von Syßig
 wird man yngewach ferner yngewach, wird in
 dem yngewach, und yngewach. Von dem

Serviren wird inn Espig abgekocht, klein würf,
löst geseihten Dinst bis zum löst gelber Saft
an gekocht, und darüber gekocht.

Braungedünstetes Sauerkraut.

Mit denselben wird gekocht inn süßen braun,
gedünsteten Kraute gekocht.

Roggenkraut.

Fischroggen wird, wie zum feinen Beischel,
suppe gekocht, und langweil auf einen
Tisch mit einem gedünsteten Kraut
und feinem Rahm gekocht serviert, mit
Rahm gekocht, und auf ein weis und
Anschau gekocht und gekocht.

Blaukohl.

Ein Blatt von Kohl, wie man von dem
Kohl gekocht, und gekocht, und

Holzweissbrot weiß gebackt, mit Speisemehl
 abgeputzt, und gebackt in. In die Hacke,
 In die Speisemehl und Zwiebel, in Peterfilien und
 In die Speisemehl gebackt, In die Kiste in
 In die Speisemehl gebackt, mit etwas Mehl bestreut,
 mit Drogen und Speisemehl, mit Zucker gebackt,
 und In die Speisemehl gebackt und gebackt
 nicht und in Zucker gebackt In die Kiste,
 Apfel In die Speisemehl, und einige Minuten lang
 und gebackt.

Gelbe Rüben.

In die Speisemehl gebackt und gebackt,
 in die Kiste mit etwas Speisemehl und
 gebackt Peterfilien weiß gebackt, mit
 Mehl bestreut, mit Drogen und Speisemehl,
 mit Zucker gebackt, und gebackt.

Braungedünstete gelbe Rüben

Ruben wann man glnis den Weizen brennt,
mit gebrochenen Zuckern beandigen.

Weisse Rüben.

wann man wirfflet gepulvert, mit Kümel
mit Salz in Butter gedreyet, mit Mangel
beydrückt, mit Zucker weisgegeten.

Saure Rüben.

Ein weisene, Dickbreygefüllte abgewaschen
und auf dem Hobel gepulvert oder Rüben,
wann man gepulgt, in ein kühles glnisweisse
folgender Geseß mit dem hand soß ningen,
drückt, mit saßsamer Adressen beygeten, mit
einem Tische u. mit Lantzen belegt, u.
Minne beysetzt, nach dem Geseß zu
weissen Geseß anzuwenden. Ein geß,
genüß mit Kümel u. Salz in saßsamer

1. Das Fleisch zergahret, in einem Topf zu kochen,
 dann in Wasser u. Salz eingeweicht mit
 etwas Butter und Salz gekocht / und
 Zwiebel zerhackt, mit Mehl zu braten,
 und Butter und Salz zugeben.

Edäpfel = Birne

Ein rother Edäpfel werden auf gehackt, gepulvert,
 in ein Topf gefüllt, mit Wasser, das Edäpfel
 abgibt, ein Viertel Salz, in ein feines
 Sieb, in einem Topf Zwiebel zerhackt,
 dann zergahret, gekocht, mit einem P. Öl,
 dann Mehl braten, mit einem Topf
 Butter vermischen, mit etwas feinem
 Pfeffer u. Muskatblüthe gewürzt. Einem Servier
 mit einem Topf, Zwiebel u. zerhackt / Salzen
 abgeben.

Um Tisch zu garniren

I. Art. Edäpfel in ein Topf, dann Wasser
 auf gehackt, in ein Topf mit ein. Salz
 und Wasser, abgibt, in ein feines
 Sieb, dann zerhackt, mit Pfeffer u. Muskat,

blüthe ymringt, und nardig ymgesüßelt, damit
in einem Rausch den Gast anzuweilen. also ylmig
serviert.

II wenig yntersüß, ynsüßelt, in feinen Brüthen ym-
gebott, mit ym. Peterf. u. ynsüßelt.

III Ym Peterf. mit yndersüßelten Zwiebel, Majoran u. Krimm.

In Majoran = Sauce.

Sind ynsüßeltem Zwiebeln, Peterfili, Ma-
joran, ymper, Basil (Pfeffer), u. nimm 1/2.
Ym Muskatblütte, wann man in feinen
Ölsalz etwas ymringt, feind, Mehl fein,
mit anzuweilen, u. wenn dinsten feiß ymwan,
dort, mit Ölsalz u. anzuweilen, u. nimm
dort 1/2 Krimm, ganz, wenn blüthig ynsüßelt,
dann Rauschall. Ölsalz ymgeben u. auf anzuweilen.

Mit Rahm.

Ein wenig yntersüßten Sdägel wann man ynsüßelt,
mit Butter, ym. Peterfili, Rahm, Salz, Pfeffer,
u. Muskatblütte auf anzuweilen.

Mit Egeron.

Auf einen mit Lüttchen bestrichenen Backstein,
wundern blüthig gepfeiltene Adäpfel, nimm,
wisse mit feinem Egeron, fein gepfeiltene
Sardellen, von Peterf. u. Raten aufzynneht, und ab,
wie Samelbröfel bestrichen, mit Lüttchen bestrichen belegt
im Ofen gebacken.

Mit Schinken.

Auf einen mit Lüttchen bestrichenen Backstein, u.
Käsewolle wundern blüthig gepfeiltene Adäpfel,
mit fein gepfeiltene wiesenzynneht Schinken,
u. Raten aufzynneht, wie ein wiesenzynneht
vollendet.

Gefüllte.

Ein wiesenzynneht gepfeiltene Kartoffel, wundern
zu begeben feinem etwas abgepfiltene fepdus in
Pfenn können: u. auf den oben Braten abgepfilt.
Schonend dem bestrichenen wiesenzynneht Löffelwein

ferner Aniszwurzeln u. einen sehr feinen Anis
 und Lorbeer, von diesem wird eine Sauce be-
 reitet, indem man etwas ^{Mehl} ~~Stärke~~ in Wasser
 kochend rührt, dann das gewaschene Citronen-
 schalen u. feinsten Pfeffer hinzusetzt. Ein
 wenig gewaschene Karpfen werden mit diesem
 Tage gefüllt, ein wenig Pfeffer und Salz dazu ge-
 geben, und eine Pfanne gebraten, die Sauce
 darüber gegossen, u. in gelbem u. weißem
 Saft kochend und gekostet.

Saucen.

Sardellen-Sauce.

Eine große Sardellen, Pfeffer, Citronen, Zwiebel
 werden in einem kleinen Feuer
 kochend, mit Wasser und Pfeffer, und Salz
 kochend und gekostet.

kalte. Eine große Sardellen u. eine große
 Sardellen, Citronen, Pfeffer, Salz, und

Salmi von Schnepfen.

Polen werden verjüngt, abgedünstet in einem
Fangte. Dann werden sie halt gemacht, u. gepfeilt,
dann. Eine braune Sauce wird gemacht, die passierte
decrepitierte Pöfel füllend, nimm Pöfel, dann in
einer Vinaigrette mit Ragout servirt.

Schnepfenkoch.

Man nimm ein Gänselein, pfändet sie fein, die
hälften so viel Fett, etwas Salz, Pfefferkörner, Zwie-
bel, Petersilien, Löbnel. Auf gehakt. Dann Coudons
Ongersien, in der Pfanne gratinieren u. glacieren.

Salmi von Schnepfen auf Smilch Anl.

Polen werden in kaltem Wasser, mit Lorbeer u. Thymian
wenig gedünstet. Dann die Pfanne mit kaltem Wasser,
gepfeilt u. dann ein Pöfel nimm kaltem Wasser,
Zucker dazu serviren. W. hütten man zu wenig Wasser,
gehn, dann man Vinaigrette u. Petersilien zugeben.
serviren.

Lungenbraten.

Linsen abgewaschen, gepfeilt, mit Lorbeer, etwas Pfeffer
wenig gedünstet. Dann die Pfanne mit kaltem Wasser,
gepfeilt u. dann ein Pöfel nimm kaltem Wasser,
Zucker dazu serviren. W. hütten man zu wenig Wasser,
gehn, dann man Vinaigrette u. Petersilien zugeben.
serviren.

Gedämpft ^{gepfeilt} im Dörrer mit Lorbeer, als Rindf. zu geben.

Geopickte Hühner.

Linsen in einem Fangte gekocht, in der Pfanne dann
glaciert. So u. u. gepfeilt, Brieser. Zum Ragout zu serviren.

Als Braten.

Mit Butter, u. etwas Pfeffer in der Pfanne zubereiten,
u. glaciert.

Semmelbrösel werden mit Butterbäusen überbacken,
mit Ewig d. Öl abgemischt.

Saueraampfen = Sauce.

Obwohl wir Arbyndlichheit, in der Dreyden weis,
gewaschen, sind geschüttelt, in Lutter mit Salz
überbacken, mit Mafle bestrichen, mit Suppe weis,
gewaschen, Rasse bestrichen, und Lutter mit Ewig gemischt.

Paradisäpfel = Sauce.

Die Äpfel werden von Lutter gewaschen, und weis,
gewaschen, in einem Topf geschüttelt, gleich
mit Butterbäusen überbacken, in Lutter mit
Ewig d. weis ein weis gewaschen, passiert d. Lutter
mit Ewig geschüttelt, und Mafle in Lutter geschüttelt
gewaschen, mit Ewig passiert, und geschüttelt, mit Wein d. Zucker
gemischt.

II. Art.

Paradisäpfel d. in 4te Teil Semmelbrösel werden
in Lutter geschüttelt, und passiert, mit Zucker d. Wein gemischt.

Schnittlauch-Sauce.

Springerputtman Schnittlauch, ynschön Pann furen
Eyer, Zucker, Semelbrösel, wann du mit Krute überkuchst,
mit Essig u. Öl abgemischt.

Petersilien-Sauce.

gleich dem Ravigone, nur statt Schnittl. Petersilie.

Zwiebel-Sauce.

Springerputt. Zwiebel wird mit Zucker u. Schmalz
angebräunt, mit Suppe aufgekocht, auf Landknecht
mit Essig geküht.

Cappern-Sauce.

Man bräunt ein Löffelbrot in Butter, kühlt
es mit Essig, ynschön u. mit Suppe auf, u. fängt
daran u. Cappern fängt.

Furien-Sauce.

Im Ober gleich, nur wann du blättrig geküht,

Sauce piquante

Ist sehr gut, wenn man haschirten Zwiebel mit Pfeffer
gut mischen läßt.

Fülle zur kalbrennen Brust.

Butter, Eyer, Salz, gemischten Butter, Pfeffer. Die Butter
mit Butter, etwas Pfeffer, in die Äpfel gegeben.

Weißes Kraut.

Mit weinl. geschüttelten Zwiebel u. Pfeffer, etwas
Pfeffer und Butter, dann etwas Butter u. mit Pfeffer
zu mischen, oder etwas Sauce dazwischen gegeben.

Grüner Kohl.

wird abblanchirt, mit Schinken, Pfeffer u. etwas Pfeffer
geschüttelt. Servirt man ihn allein, dann darf passirt, oder
mit etwas Sauce dazu, u. oben eine Rost gegeben.

Mehlschmarrn

4 Eyer legen $\frac{1}{2}$ Maß. Obers, 1 lb Mehl etwas Salz.
Zu Mehl, legen geschlagen, mit Milch u. u. mischen.

Kiepfelkocht.

Oben zum halben Wein und geschüttelt, oben
halbt. Milch wird mit Eyer abgemischt. Die
Löffel in die geschüttelte Gefäß gegeben, die Milch
mit Eiern u. Wein u. Butter gegeben, in die
Äpfel gegeben.

Andere Art.

4 oder 5 Butter in großen Schüssel schmelzen, mit
Milch aufmischen. 4 oder 5 mit der halben Milch
abgemischt, dazu gegeben, dann von 4 Eiern die
Eier, gut gemischt, Schinken, Eiern u. Zucker.
In die geschüttelte, Wein und Butter Gefäß gegeben, u.
oben noch 1. Schinken Butter schmelzen.

Annen Feigguthen beygefügt, u. mit nitron
Geig gesüßet.

Von frischen Suckern.

Ein grobne rasne Suckten wannu abgeseußt
sein blüthig gesüßet, in Wasser mit Salz u.
Geig gesüßet gekocht, mit nitron kochte
abgekocht, in feinem Wasser süß geüßet

Champignon - Sauce.

In nitron Lutter sauce wannu Champignon u.
grün Peterilie abgekocht.

Pertram - Sauce.

Ein Oben glüh, mit nitron Champignon,
Pertram süß u. gekocht.

Citronen - Sauce

Ein wannu abgeseußt, in Saft, mit nitron
mit gesüßten Semelbrösten wannu gekocht, mit nitron
abgekocht, in feinem Wasser süß u. gekocht. u. nitron
nitron

Seng = Sauce.

1 Eyerdotter 1 Eßlöffel voll Zucker, 2 Eßl. voll
Seng, wann du fein abgerieben, mit Speig. Öl ^{angef.} _{angef.}

Zeller = Sauce.

Polben wird weiß gekocht, fein geschnitten,
in einer Luttonsauce eingekocht, und mit
Zwillkräutern Peterfilie in Muskatblüthe gewürzt.

Gelbe Rüben = Sauce.

Polben wann du mit Öl gekocht, mit gro. Pe-
terfilie, Salz, Butter u. etwas Drogen weiß ge-
kocht, mit Öl besetzt, mit Drogen
eingekocht, mit Zucker gewürzt, oder mit ein
Goldrüben in gekochtem Zucker gekocht.

Krene.

Mandel = Kren.

Schinkenfleckerl.

Leibchen abgemessen, 4 Lagen, Dinsten, Rucen, Stanten
für Gofteß abgemessen, fügen gebunden.

Feinere Art.

Leibchen, Dinsten, Stanten, in der Leibchen als Ganz.

Stroh Gefrorenes.

$\frac{1}{2}$ Maß. Obenb, auf dem fien fies geselegan. Dann mit
Leibchen, 1 Pfund geselegt, 1. Pf. und in der Pfund mit,
gelösstene Choccolade, v. mit Stanten Rucen, mit
mit allen Geselegan Rucen geselegan, abgemessen
zu viel. Dann geselegan in der Sonne geselegan, zu
binden, u. in das abgemessen geselegan fies geselegan.
Dann Leibchen mit ganz kl. Dinsten geselegan, von
mit Dinsten fies geselegan u. geselegan.

Dill Sauce

haschieren, angraben, beselegan, geselegan, Rucen
Lagen.

Spanisches Brod.

Man fies fies fies, man, Milchleibchen auf kl.
Lagen Zingelen, fies, u. beselegan mit fies
beselegan. Geselegan fies, mit Marmelade, Lagen fies
in nien beselegan Rucen, so daß die Lagen
Lagen Rucen, mit der Marmelade geselegan.
Alsdann beselegan fies mit nien beselegan nien
Lagen, man fies u. fies mit nien beselegan
u. ab in die Rucen fies Lagen, beselegan nien
nien fies, dann die Lagen abgemessen, fies Lagen.
Ein Maß fies in die Rucen Lagen, dann ab
angeselegan. Dann die Lagen nien beselegan Lagen Lagen
geselegan, u. abgemessen in die Rucen. Dann fies, u.
von Marmelade mit fies Lagen, mit beselegan
Lagen, mit nien Stanten Lagen, die Maß
fies beselegan u. fies, in der Rucen beselegan.

Milch wird mit einem kl. Eßlöffel Mehl, oder
 pfundlichen Leinöl oder einem weissen Mehl,
 oder auch mit Zucker, oder Mandel, Zucker gewürzt,
 in geriebenen Kren bezeugt.

Suppen - Kren.

Für die Buttersauce wird mit Milch vermischt,
 aufgesetzt, in geriebenen Kren bezeugt.

Semmel - Kren.

Abgeriebenen feinen Semeln werden in Wasser
 gewaschen, sehr abgedrückt, mit Rosmarinbeeren,
 in aufgesetztem, feinen Mehl, oder auch mit
 mit dem S. Eßlöffel feinem Mehl vermischt, Kren bezeugt.

Knoblauch - Kren.

Ein Rosmarinbeerenöl, oder ein Rosmarinbeeren
 wasser wird in feinem Mehl, Knoblauch bezeugt.

Apfel = Fien.

Gebrauch: für den Apfel werden gepfeßt, 2 Eitel
von diesem mit einem Eitel Zuckern, 1 Eitel Fien
vermischt, mit etwas Püngen besprüht, u. mit Essig
u. Öl angemischt.

Orangen = Fien.

Von den Orangen wird die Schale am Zuckern ab,
gerieben, ein kleiner Eitel Fien gepfeßt, ein
unverdorbenes mit diesem Zuckern u. Fien ver-
mischt, den Saft der Orangen zugegeben, mit etwas
Schneeflocken überbrüht, u. mit Wein vermischt.

Erdäpfel = Fien.

Gebrauch: Erdäpfel, Fien, u. auf Leinwand
Zuckern mit Püngen überbrüht, mit Essig u. Öl ^{angem.}

Essig = Fien.

Unverdorben, gerieben, Fien u. Zuckern mit
Püngen überbrüht mit Essig u. Öl angemischt.

Andere Art.

Die Bräutel feigwiden, aufwachen lassen, wie sie sind, oder etwas zu parieren, das sie nicht in werden, mit feigwiden feigwiden backen, mit feigwiden Bräutel so lang feigwiden, bis sie weiß sind, dann weiß Bräutel Mar melade in den feigwiden Bräutel geben u. feigwiden geben.

Salat auf spanische Art

zu wird ablandiert / Endieren / mit Halbspache auf beweißten And gefüllt, i. in Dingen, Dingen, oder Salz, Dingen lassen. Dann Dingen mit Dingen lassen, mit weißer Sauce servieren.

Dingen u. weißer Rübchen mit Risp.

zu Dingen weiß und Dingen, passirt, mit Dingen auf gegeben, gegeben, mit Risp servirt.

Halbs = Pottlets mit Orangen Sauce.

Die wachen in einem Feigwiden weiß gegeben, dann befeuert. Dann Dingen in weißer Sauce gegeben, mit Orangenschalen Dingen lassen, Dingen Dingen zu dem Pottlets servirt, welche mit Dingen, vermischelt mit etwas Glace gegeben werden.

Chocolade Crème.

Die wachen in Dingen auf gelöst, und dann in einem Hausenblase vermischelt. Dann in dem feigwiden Rübchen, auf dem Dingen gegeben, Crème, von Oben, Dingen, Zerstosst, dann auf dem feigwiden etwas feigwiden Chocolade, i. der gegeben Oben. Zu einem mit Ofen befeuert, Modal gegeben. Die Chocolade wird gegeben.

Gleitet.

mit Dingen befeuert gegeben.

Auflagen.

Kälberne Carbonaden. Eine Kiste aus
 Kalbend in 2 Theile geschnitten, vom Hals bis zum
 Rumpf, in feingewaschenen Stücken geschnitten,
 gibt Löffel, dann sind eine Kiste besetzt, vom
 Hals bis zum Rumpf Theil weggelassen, u.
 das Fleisch mit feingewaschenen Mehl fein
 geschnitten, dann wird eine Kiste fein geschnitten
 von oben nach unten, dann ist die Kiste aus ganzem
 Fleisch.

1. geschnitten, in ganzem Theil geschnitten, mit
 feingewaschenen Löffel, in feingewaschenen Löffel
 auf eine Kiste geschnitten.

2. mit Löffel u. feingewaschenen Löffel, in feingewaschenen
 geschnitten, in feingewaschenen Löffel, auf eine Kiste,
 eine mit Zitronenschalen, Zitronensaft u.
 Carbonaden serviert.

3. Löffel, dann in feingewaschenen Löffel,
 dann mit 1 Theil feingewaschenen feingewaschenen
 u. 1 Theil feingewaschenen Zwiebel, Zitronenschalen,
 u. Petersiliapflanzel geschnitten, in feingewaschenen
 feingewaschenen Löffel geschnitten, mit einem Theil Theil
 Fleischbrühe geschnitten, u. dann fein geschnitten
 Rasse u. Carbonaden feingewaschen, mit einem Theil feingewaschenen

Auf diese Weise können auf die Natur schmit-
zel, d. i. das Schiess und dem Besatz der das
Ende, auf Kalbsfloss, bannist und wunden. Diese
Lage kann werden aber auf bannist als:

Tricandau.

Ein Kalbsfloss wird auf Zingnerbannist
für einen überfloss, walsen Spiel man dem
Besatz der schiess. Diese werden mit dem folgen,
und Besatz der geschloß, geschloß, geschloß, nicht
Kraferolle mit Zingnerbannist, das Schiess der
geschloß u. walsen geschloß. Man ab walsen
werden, geschloß man die abgeschloß der
geschloß, u. schloß der geschloß man, bannist die
Besatz der mit geschloß der, man walsen der
geschloß, werden der mit dem walsen geschloß der
geschloß der. Longue Service geschloß man die
Tricandau mit geschloß der geschloß der.

Ochsenaugen.

Longue Service geschloß der geschloß der.

Kil. Retteck zu Kindfl.

In Salzwaſſer gekocht, in ^{emig} Zuckern, Lichorn, oder
Teygen wenig Sauerſau, u. mit einer wenigſten Sauce ſervirt.

Gollaschfleisch.

Roſtbraten oder Linsnubraten würfl. zerſchnittene,
mit Wüſtzeln, Rindfleisch, Lorbeerblättern u. Dillſa.
Pabrika u. mit etwas Teygen wenig gedünſtet. In
Fond, beyweil, oder Sauerſau, Lichorn laſſen, paſſirt
auf das Meißel zerhacken, Nothwendig dazu ſervirt.

Mehl, Eyer, Salz. Mit Schmalz umgeben, in Salz.
Lichorn, mit Lichorn abſchmalzen, auf Lichorn mit Eyer,
oder Sauerſau ſerviren.

Grüne Fiſolen.

ablandirt, in Lichorn oder anpaſſirt, Peterſ. u.
Salz. mit einer legirten Sauce ſervirt.

Halbs Hiren gebackten.

ablandirt, ſiehe ob oben nicht zu wenig wird. Dann
in ſalt Syrig, ſalt Schmalz gedünſtet, kalt werden
laſſen. Dann in einer braunen legirten Sauce, dann
in Brühen, Lichorn u. abkochen in Brühen einbalirt,
u. ſpottet mit friſchen Pfeffer zerhacken.

Knödel.

In Mehl, wovon ganz ſehr u. Milch zerhacken, ſiehe
u. abſchmalzen, gedünſtet, in Brühen wenig ſammeln,
dann, in ſindenden Schmalz zerhacken.

Schöpferne Cottlets.

In einer Panyda u. Lichorn u. Dill wenig gedünſtet,
mit einer Sauce piquante ſervirt.

Bis zu flöffel vorsichtig nungspflagen, so, daß
 die Wunden ganz bleibend, dann gupelzt, in den
 pfundt Bisualz gungend, u. so laug gubacten, bis
 das Blut, das für fast gnewunden ist, / den Wunden
 aben soll wunf bleibend, dann mit dem Backlöffel
 gnewund gnewunden, u. auf einen Kopf oder Tisch,
 papier gnelgt, damit das Blut ablaufft.

Verlorene Eyer.

Gleich dem Konfungsafund, wunden die Eyer
 in konfundt Mayden nungelgt, u. gleichfalls
 auf Gemüse od in Sauckampfen sauce serviet.

Taschete Cettlets.

Gebraucht und gndungend Kallflüssig sind
 zu machet: auf Solinbau frungspittnen in
 Mies gnewundt Dmül brungfugt für Wut
 Lütten wird gflumig abgubindend, frissen
 Eyer u. das machete Schnitt auf u. auf ein
 ein vnnufel, dann mit gar. Peterfile Limonien,
 schalen Muskatblutte u. Salz gnewundt, u. mit
 Dmülbrüfeln zu Solinbigen Sonnum gubildet

Würste als Auflage wäscht man gewöhnlich:
Brat-Leber-Blut-Servelat Augspurger- u. Speck-
würste.

Bratwürste.

Das feste Leinwand. von mittelgroßem Fische,
und wenn man es zu Braten. Man
nimmt so viel Fleisch, u. mit Salz Citronensaft,
Lent, Pfeffer, Majoran, Kreuzkümmel gewürzt, mit
dem 6. Theil Augspurgerfleisch gemischt, gut
durchgeknetet, wie das Brot u. in Fingerringen
eingefüllt. Diese Ringe werden im heißen
Fischöl gebraten abgenommen.

Augspurger-Würste.

Ein Theil aus dem Rindfleisch u. das Rind
ohne den Knochen, welche die Fleischstücke mit
dem Messer zerhacken u. Burgschneitzel bilden,
wobei man in Salz gepresst, gleich nach dem
Zerhacken, in feinem breiten Tuche gepreßt
die Haut abzunehmen, stark eingewaschen, und mit Salz,
und Pfeffer gewürzt, worauf man es wenigstens
24 Stunden ruhen läßt. Diese Ringe sind zu allen

Zu feinen Leibern, 2 Löffel Mehl, je nach viel gewinn.
Parmesan, mit Obergut nungstweyl, dann 1 Gungel
6 Leibern in. von 3 Klaren das Pfünd dazu. Zu die
dagegen beschieden Puzinn Kapsel gefüllt, in den
Leibern gebunden.

Gefüllte Eyer.

Ein wunden fand gefüllt, in den Mitten reiben,
und dann gefüllt. Aufgefüllt, Leibern feiggen,
werst, wenn gibt blühtung gefüllten Champignons
mit Putenf. Leibern in. Platten reiben ablauchte,
Puzinn, in. Peschamel dazu, füllt selbst in die
Eyer. Eine Kasserolle mit Leibern gefüllt, die
Eyer darauf gefüllt. Ein wunden in feigen feigen
servirt, wenn ablauchte in Leibern gefüllt
Maurachen mit Putenf. angepasst dinsten sind.

Peschamel.

Zu feinen Leibern, 3 Löffel Mehl, in den Mitten
Mehl aufgeföhrt, bis feiggen dinsten, dann auf 6
Leibern gefüllt, in. so feigen gewinn, bis es die
nungstweyl ist.

Kreben zu sieden.

Zu schwach Linn, Kimm, kochten Zwinbel in.
Putenf. Leibern in. dinsten feigen gefüllt.

Karpf in Sauce.

Leibern wird gefüllt, in Linn dinsten,
Zwinbel, je nach gewinn in. und dann weinfl. gefüllt
Leibern, schwach feiggen gefüllt, in. schwach dinsten,
den Tomat passirt in. nungstweyl.

Mehl Soufflet.

Zu feinen Leibern, Mehl angepasst, mit Mehl gewinn
nicht feiggen linsten, mit 1 Gungel in. Leibern gewinn, ge-
güßert, in den gefüllten Kasserolle gebunden.

Galtungnu ynpslyßnu Schünstn wannu münd, züm
 Augspurgerfascch wird nō mit sölzmannu Dylu
 ylnu züm jnnnu Fascch yntloyst u. mit Seltam
 Schupstn abgntwiltet s: wun nūstet auf 1^{te} Stupf
 12 Rl. Schupstn. / Dinsn Lufz wind in Kündn,
 dānn nūngfüllt. Dinsn Schünstn wannu ganz
 Lūz abgndust ^{in seltam} s: dānn im Bindnu in wallung
 auf dnu Bindnu, dūm halbn Schupstn ynngnu
 wannu s: züm wntmannu Gndwūf wūfndust.
 Züm Braten, dū hāt abgngnu in zwng 2^{te} Stupf
 nūngfüllt wūfndust yntstelt, im frīßnu Dylu
 yndwāt.

Sevelate.

Was in Salz ynpslyßnu Schupf, wind jnnu yn,
 jntst, wun dinsn 2 Stupf, 1 Stupf jnnu jntst
 Dylu nūngfüllt u. 1 Augspurgerfascch, jntstlign
 wird gntwiltet, mit ynpslyßnu Zwiebeln odn
 Knoblauch, Majoran u. Pfeffer ynngnu,
 in Kündn dānn nūngfüllt u. in dnu Dylu
 $5 - \frac{6}{4}$ Bindnu ynngnu, in kōndn Schupstn
 yntst, auf 2 Minut. jnnu jnnu auf yntst
 u. Dylu aufgntwiltet

Gebäckene Sandellern.

Lebenden u. Auserwählten des Hells, besonders wenn
2. Eingeweihte u. bewährte Prediger, je mehr wir die
von Gott gesandten Prediger, desto mehr wir die von
Gott gesandten, desto mehr wir die von Gott gesandten,
desto mehr wir die von Gott gesandten, desto mehr wir die
von Gott gesandten, desto mehr wir die von Gott gesandten.

Omeletten mit Tzatziki.

Man reißt eine Synopsynis, gibt ob daran in neun
Amoletten Pfeffer, worin sechs Lütchen ist, u. laßt
sie kuzinzen, gibt ihn ablanckhten in Bruckfouzen,
syndmanu, syndmanu, mit Sauce kuzinzen
beynagl darauß, syhelt sie von 4 Pistnu zupreuen,
syndt ob auf die Tischel. NB. Man kumt sie
mit ynbek. Sandellen vdan gefüllt. Syneu seruireu.

Gebackene Äpfel.

Willen wir denn in diese Regeln geschweigen, dass
Lobzu ferner begreifen, geschäft, und geschäft.
zu Lobzu ferner begreifen, aus ferner begreifen
geschäft, und geschäft, u. mit einem geschäftigen Geschäft

Soufflet v. Schmangerl.

Es wird nur geringe Anzahl, die das Kindstod beweisend,
Tabelle 4. Tabelle 2. von der Klaren der Tugend fassen,
man muß es mit Hohlkegeln, stellt es in einen br,
schon mit Kaiserrolle, in der Kaiserrolle.

Halbsnuss

[illegible]

Leberwürste.

Milch, Hohn, Ranz odne Linsenschnitz von Pflanz
 wird sehr wenig gekocht, sein Haschert mit dem C. der
 Hohn gekochten Linsen, u. dem C. der Hohn in
 Milch gekochten Ranz gekocht, und nimmst
 Hohn Linsen Linsen und Linsen, und Citronenschalen,
 gekochten Zwiebel odne Knoblauch, Majoran,
 Neugewürz und Pfeffer gekocht, u. mit dem C. der
 in feinen Pflanzdünne odne Linsen Linsen
 gekocht, gleich dem Ranz gekocht, dem Linsen
 Linsen gekocht.

Kaisergleich.

Reist das gekochte Linsen, und dem Linsen
 Pflanz. Linsen wird wenig gekocht, in Linsen
 gekocht, auf dem Linsen serviert.

Bauchfleisch.

Linsen Linsen. von gekochten Pflanz,
 in Linsen mit Linsen gekocht, gleich dem
 Linsen serviert.

Bäsesen von Hün, Fleischasch Flechten.

I. Vom Hün.

Einem Trümmel, wolche schon mager, als 24 Bündel
alt sind, wann du abgemessen, auf 2 gleiche Theile, die
wirden auf 2 Theile von dem Trümmel, 2 mit 2
zusammengelegt, in Milch zerhackt, einige Zeit
aufbewahrt. Dieses Trümmel wird Hün abgemessen,
ab, ablaufend, haschirt, mit Salz, Pfeffer von Peter,
u. Muskatblüthe gewürzt, nicht den gewöhnlichen von,
hohen Trümmel mit demselben besetzt,
das 2. darauf gelegt, in einem u. Trümmel einbrennen
mit dem feinsten Pfeffer zerhackt.

Von Fleischasch.

Wenn du obigen gleich bereitest, man wird bald
Hün, Halbfleischasch gewürmt, zu Fasttagen
gibt es noch man den Asch, und gewürzten Flechtenfleisch
zu bereiten.

II. Schnecken.

Welche wann du zu Fasttagen als Krüßeln gebrauchst:

sie werden nun gewaschen, selbige in Wasser,
 feigt, bis man den Lackel selbst herauslösen kann.
 Alsdann dinsten benachstet man sie in Lütchen mit
 Feingehacktem Pfeffer, Vanille, Peterf. Limonenschalen,
 feiwings den feinsten, weißgelbten Feinsten dinsten
 u. servirt sie so, zu Rauten oder Linsen.

II. Gefüllte Schnecken.

Ein garkochter Feinsten werden weißgelbt, in
 zong Feinsten gehacktem. Unden Feinsten,
 Vanille, Zwinbel, Citronenschalen, gr. Peterf.
 u. Champignons wird fein hackt, mit etwas
 Rahm gerührt, u. die Feinsten mit Pfeffer dinsten
 gefüllt, den Rest dinsten gehacktem; dann werden
 sie auf einen mit Butter bestreuten Feinsten gelegt,
 mit Wein wenig Butter bestreut, einige Minuten
 laug gebraten, so daß der Butter nicht braun ^{braun}

Gebackene Hühner.

Kleinere junge Hühner, werden abgekocht, u. feig
 in kaltem Wasser gegeben, nach altem Munde

sonnig geseit, mit siedendem Wasser überdeckt,
von dem Boden genommen, in fr. Wasser abgewaschen,
abgewaschen, von dem Feigenwasser befreit, worauf
im kalten Wasser abgewaschen, auf 4 Pfund
getrocknet, mit Salz gemischt, in 12 Pfund u. Öl
einbalirt, auf feinem Feuer zu garen.

Fische

als:

Flechte, Karpfen, Stöckfische, Grundeln.

I. Flecht.

wird rasiert, mit abgewaschen, abgewaschen, auf
getrocknet, auf Taubbreite Rücken gelegt über
seidene, eingepulvert, in 12 Pfund u. Öl
wird mit dem 3. Pfund Öl gemischt
wird einbalirt, u. auf feinem Feuer zu garen.

II. Karpfen.

wird gleich dem Vorigen befreit, u. abge-

Sand passiert, schwach gekochten Hering frittiert
und mit kaltem Öl serviert. Eine Auerhahn Bratung
mit einer Sauce aus dem Fett, in der Petersilie und
Koriander d. Eine Leber mit Petersilie und
Koriander.

Lammkammerl

Die Lammkammerl mit einem kleinen
Fett und einem kleinen Fett, in der Petersilie
und Koriander. Eine Leber mit Petersilie
und Koriander. Eine Leber mit Petersilie
und Koriander.

Pertheim zu Sibitz

Die Pertheim wird abgebraten, mit einem
kleinen Fett und einem kleinen Fett, in der
Petersilie und Koriander.

Suppe mit italienischen Reis

Abgebratener Reis, mit einem Champignons,
abgebratenen Endivien Salat u. Pflanzengrün, wo
die Petersilie, in einem kleinen Fett, mit
einem Parmesan bezaubert, in einem kleinen
Fett und einem kleinen Fett, in einem kleinen
Fett und einem kleinen Fett.

Hühner mit Ravioli

Die Hühner werden in einem kleinen Fett
gekocht, mit einem kleinen Fett, in einem
kleinen Fett.

Mandelkuchen

1 lb fein gehackten Mandeln mit 24 Eiern
abgekühlt, das die 2 Eiern gut in den
Mandel, dann mit 24 Eiern abgekühlt,
dann mit 12 Eiern abgekühlt, 1 lb
Mehl, u. ein wenig Salz. Mandeln
abgekühlt.

gefägt, u. den Längen nach in 2. Theile geschnitten, u. auf
2 Längsbreiten Weisen geschnitten.

III. Stockfische.

Wenden abgehärt auf 2 Längen breitet u. 2
Längen fest Caré geschnitten, weiden, u. auf
den Weisen breitet.

IV. Gründeln.

Salz werden abgewaschen, mit einem Tuche
abgetrocknet, in Salz geschnitten, dann werden
den Weisen breitet.

Sommelschnecken.

Ein Tümel werden abgewaschen, u. auf eine
gebundene Weisen geschnitten, gesalzt, in 2
u. Tümelbröckel zerhackt, u. mit feinem Pfeffer zerhackt.

Kalbsleber.

Wie auf Pfefferbraten, werden auf feingebundene

Knäueln geschnitten, mit Mehl u. Butter,
knäuel zu glänzen geölt. einbalirt gepulvert,
u. mit feinem Pfeffer gebacken.

Gansleber,

wenn zerlegt, sollen die Leber zu geölt,
u. gebacken, oder mit glänzen der Wurst gebacken
gebacken.

Hirn.

wenn abblanchirt, von der Haut befreit,
gepulvert, in feinem Mehl einbalirt, mit
feinem Pfeffer gebacken.

Kalbsfüße.

wenn abblanchirt, mit geölt, in feinem
u. Butter, geölt, einbalirt in feinem
u. Butter, mit feinem Pfeffer gebacken.

Kalbskopf u. Bries

glänzen der Wurst.

Spanferkel.

ein Adressat mit gebackenen Augen gebacken

Brodtorte mit Mandeln

$\frac{1}{2}$ lb feingestrichen Mandel mit 12 Lff. Zucker
abgemessen, 8 Eiern, 4 Goldel Chocolade
4 Lff. Citronade, 4 Lff. in dem Kofen saß
braun gebrauchte gestrichen u. gestrichen
von 8 Eiern dem Kuchen.

Waffelkuchen

$\frac{1}{2}$ lb Zucker abgemessen, 5 Eiern, 1 Löffel
Germ, etwas Zucker, Salz, $\frac{1}{2}$ lb. lins Ober,
von 5 Eiern dem Kuchen u. $\frac{1}{2}$ lb. Mehl. Ein
Kuchen feig gemacht, mit Zucker bestreut,
u. mit Rosinen gebacken. Als das Holz
gebacken, das es nicht veranlaßt zu sein.

Trüffel Pastete

Trüffelschäler mit Zucker fein gestrichen u.
passiert, das Streich vom Kuchen ^{mit Zucker}
gestrichen, mit dem Honig mischen. Dann
mit Trüffelpalten u. Zucker, bestreut, u. in
gestrichen Trüffel Kuchen gestrichen. Als ein Pa-
stele mit Zuckerbesten belegen.

Mirlitone

8 Lff. fein gestrichen Mandel mit 12 Lff. Zucker
2 Eiern u. 2 Ganzem Zucker abgemessen, u. von
2 Eiern dem Kuchen. Auf ein, mit Zucker bestreut,
u. mit Honig gebacken, gelb gebacken, gestrichen,
u. abgemessen.

Mandel Bäckerei

4 Lff. Mandel, die halben feingestrichen, die
anderen halben lang gestrichen, von $\frac{1}{2}$ Limone
dem Kuchen, von 2 Eiern dem Kuchen, 4 Lff. Zucker
u. gelb gebacken. Dem Honig feig gemacht.

Beyläufiges Verhältniß für Auflaufe.

$\frac{1}{4}$ lb. Süßholz, 8 Eilaven, 6 Dötter, 6 Lff. Zucker,
und von 3 Eßl. Milch ein Löffel brennend, 3 Viertel
Reis, Reiz oder Gries oder Pschamel von 2 Eßl. Milch,
u. 4 abgemessene Mannen.

Gries u. Reiz = Auflauf.

von Messinggeschmiedu gleich brennend.

Mehl = Auflauf

Es wird nur davon ein ganzes Maß oder Rind,
soß brennend, oder was man für nicht davon
von Cyeteigen in Milch gekocht u. von Korn,
geschmiedu gleich brennend.

Chocolade = Auflauf.

Süßholz, Zucker, Messinggeschmiedu Mandeln, von
den zusehen $\frac{3}{4}$ Bräunung geschmiedu, geschmiedu u.
Pschamel, geschmiedu Chocolade geschmiedu
geschmiedu geschmiedu, von wie d. von Distan geschmiedu.

Zweckchen = Auflauf.

Andere Zweckchen, was man weiß gekocht, präpariert,
Zucker, Süßholz, Mandeln u. geschmiedu gleich
von wie geschmiedu $\frac{1}{2}$ Portion Pschamel $\frac{1}{2}$ Portion
Zweckchen geschmiedu, wie geschmiedu Zweck

Brodorte.

$\frac{1}{2}$ lb Zuckor, 12 Eßlöffel. $\frac{1}{2}$ Bündel Langpau von
 Rüpfel, 6 Eßl. Citronade u. Cedri/ oder Judenäpfel
 fein geschnitten, 4 Eßl. ynbuckene, feingepöschene
~~gebuckene~~ Brod, mit wasser dinn ausgefä
 det, 4 Zallne yominebun Chocolate, Gewürz
 linn, Vanille Zinn, Muskatnuss, 4 Eßl. Mehl
 u. von 6 Kilaren inn Eyern, inn Langpau
 ynbuckene.

Kirschentuchen.

6 Eßl. Zuckor, mit 6 Eßl. fein gepöschtem Mehl,
 inn abgerührte, inn drey u. vier 10 Eßlöffel fein
 neu 1 Eßlöffel inn Rüpfel u. 4 Eßlöffel inn Eyern,
 Mehl ausgefädet u. ynbuckene.

II Art.

$\frac{1}{4}$ lb Zuckor abgetrainnen, 2 Eßlöffel 2 Garen, $\frac{1}{4}$ lb
 Zuckor, $\frac{1}{4}$ lb Mehl.

Milchbrod.

$\frac{1}{4}$ lb Mehl. Drey von 1 Eßl. Milch, $\frac{1}{4}$ lb
 ynbuckene Zuckor, 2 Garen feyn, 2 Eßlöffel
 Germ, Zuckor u. Salz. Alles zuputten inn
 Mehl geschnitten, inn wenig abfeynen, inn
 Oefenbuckene, mit Mehl ausgefädet,
 inn Feig feyn, ynd ynfenn Laynen, u. inn drey
 von ynbuckene.

Thee Bäckerey.

Man gibt 1 lb Mehl inn die Tefel, bröckelt 12 Eßl.
 Zuckor feyn, gibt 12 Eßl. Zuckor, nembt Salz
 dazu, u. 6 Garen feyn. Anbeides dinn
 Feig ynd zuputten, also drey von nicht von,
 braunt, laßt yu auß nimm dieß inn Anta u.
 zinn, inn drey u. 10 Eßlöffel dinn dinn
 ynn, drey u. 10 Eßlöffel u. ynbuckene.

Gewürzenelken, gepfeffertem Citronenschalen gewürze,
das Pfeffer fein zu vermischen.

Maschanskier = Auflauf.

gleich dem Vorigen, nur wird gepfeffert, gepfefferten Ma-
schanskier = Löffel vollend.

Aprikosen = Auflauf.

gleich dem Vorigen, nur wird gepfeffert, gepfefferten
Aprikosen vollend. Einmal gleich, Dandel, Pflaumen,
Erdbeeren, Himbeeren, Hagebutter etc.

Frittenhöck.

Einmal wird von weißem Pfeffer gepfefferten Fritten, gleich
dem Maschanskier = Auflauf beendet.

Mehlspeisen = Auflauf.

Mehlspeisen von Eierteigen, worauf in so viel Milch
gekocht, daß sie angestrichen können, in dem Aufschlag
gleich beendet.

Ausgedünstete Mehlspeisen.

Man gibt in einer gewissen Quantität Milch, nur wenig
Lutten fein, in einem halben Pfund, so viel von
meiner Gabeung Mehlspeisen als Eierteigen, daß sie angestrichen
können, dann kocht man so viel Lutten, of Aufschlag
gleich.

Daß sich die Maßspizen ähnlich, wie Amaranth u.
Linsen kochen. B. Linsen finkochen und ein Maß
geschüttelt, dann auf Linsenbrot mit Ziegen Zinsel oder
Vaniglie gewürzt werden.

Einige Maßspizen frieren auf einem Gussberg, Nudel,
Gerstel, Flecken = Stern etc.

Schmarrn.

Griesschmarrn.

Zu dem Griesschmarrn wird eine gleiche Quantität
Grain u. Milch koch genommen, auf ein Feuer
geschüttelt, u. in feinem Besatz eingeweicht, dann wenn es
dann und dann koch genommen ist, in geschüttelt u. so
fort, bis es klein zerfällt, u. ähnlich gegessen ist.

Mehlschmarrn.

Man nimm z. B. 6 große Kerflöffel voll
feines Weizenmehl, gibt 6 Eyer dazu u.
etwas Salz dazu in einem Topf, mischt es mit
etwas Milch fein ab, und kochdenn ein
Meyden auf u. auf mit Milch, bis es kochfertig
ist, dann gießt man einen dicken Saft gleich ist, dann gießt
man salben in feinen Linsen, kochdenn es in
kleinen Bröckeln. Man kocht es auf etwas mit,
denn dann, wenn es schon koch ist, auf ein
Linsen Linsenbrot, Zinsel, Zucker oder Vanille
eingewürzt u. friert dann Amaranth.

Knips. Brod.

Man gibt 3 H Zuckern in einem Reibentafel,
 pflügt 10 Eöllner fein, mischt es mit dem Reibentafel,
 mischt es gut ab, pflügt dann noch 2 Eöllner fein,
 mischt es gut ab, gibt 1 Hand voll Knips
 fein, dann 3 H Mehl. Ein Gefäß beyweilt
 lönglicher Reibentafel gemacht, abgemessen,
 mit Mehl beyweilt, ein Reibentafel fein gemacht,
 mit feinem Reibentafel, fein gemacht, damit es nicht
 feiner werden könnte, Reibentafel gemacht.

Pariser Stange.

1 H gepulverten Mandel verwenden und feinem
 fein gemacht, in. oben so viel Zuckern, gibt
 es ein Hand, mischt es mit Zuckern, in. Ge,
 mischt es dann 2 Eöllner Mandel fein,
 aus, Reibentafel das ganze Mandel fein,
 es mit Blatten, Reibentafel fein, beiseite
 gibt es mit Eiszucker, Reibentafel es dann in, in. oben
 lönglicher Reibentafel fein, fein gemacht es dann in
 ein Gefäß, in. beiseite es dann in, beiseite
 es, Limonienfah mit Zuckern abgemessen.

Säfte zu Sutzen.

Pfirsich Rukm.

Man mischt mit 1 H feinem Pfirsich 3 H Zuckern,
 pflügt dann mit $\frac{1}{2}$ H Mehl. 2 Reibentafel und Reibentafel,
 es gut Reibentafel, gibt ein Pfirsich in einem Gefäß,
 feinem Reibentafel fein, fein gemacht Reibentafel,
 Reibentafel fein, in. beiseite es dann in, in. oben
 dann gibt man es mit ein Gefäß, beiseite es dann in,
 Zuckern mit $\frac{1}{2}$ H zu einem Syrop, gibt ein
 Pfirsich fein, in. beiseite es dann in, beiseite

Stücken sind von einem gewissen
Simonie Schüler Simon u. Genung
neken dreyen.

Tridatten.

1 Teil Milch 2 Eyer, 10 1/2
Mehl mit 6 Tridatten

титулярный

[illegible]

Windofens langfam dreyzingen, nun wandern
 für in ein Glas gefüllt, u. das Zuckern bis zum
 Rand des Syrop hingestrichen. Darunter abstrichen
 mit 1 Osl. Jamaica Rukon gemischt. Dessen
 gibt man die Pfirsich in Gläser, große das Sy-
 rop darüber u. verbindet sie.

Weißel Saft.

Dieser wandern von dem Breygeln abgezogen, in
 einem Löffel mit einem Löffel Zuckern
 in einem Glas gefüllt, 2 Tage stehen gelassen. Dann
 genügt man sich ein Glas Wein, gibt es wiederum in ein
 Glas, bis sie das Saure fängt, dann wird man es
 weg, u. mit 1/2 Mys. Saft, 3^{te} Zuckern, große
 das Saft davon, große es fängt bis ein Glas
 das Saure von dem Löffel fällt, dann wird man es
 Saure, dann ist es gut ab, u. füllt es in ein Glas,
 für.

Ribisel Saft.

3^{te} Zuckern, 1^{te} abgezogenen Ribisel u. ein
 wenig Löffel auf das Saure gefüllt, fängt
 das, bis es ein wenig dicklich wird, dann
 für von dem Saure, dann ist es ein Glas, das
 das Saft wegwirft fängt, bis es ein Glas, dann
 das ist es mit dem Saft, füllt es in ein Glas.

Gefüllte Champignons

Wegen gefüllt, wandern abgeföhlt. Einfaß,
 schneidet daschirt, mit Löffeln verpacken, bis
 das, mit etwas Milch die nützlich sein lassen.
 dann mit 2 Löffeln legen, u. mit daschirt
 Zwickel, Petersilie u. Degen, gefüllt, dann
 das gefüllte Leber gemischt, dann in ein
 Champignons gefüllt, füllt in ein Glas, das
 mit Löffeln befüllen, das alle gefüllt u.
 in dem Glas abgeben.

ein flammendes Feuer, in dem
 brühet zu wir dicken Brü,
 Daten u. gibt zu dem
 mit in einer Kapserolle
 zum Zerkleineren.

Leere Seiten

Nicht aufgenommen

S. 31v – 44r

Croquets n. Chokolade.

6. Wendeln mit Tridata gebakken, mit Choco,
lade Crème, in Tridata gebakken, zusammen
gepresst, in Form von Wendeln in Wasser
u. mit frischem Butter einmal in Wasser,
Chocolade Crème in Wasser.

Chocolade Crème / Mast mit Milch abgemischt, befeuchtet, in Maybren und gelassen. Chocolade
feinmengen, zerhackt, mit Milch.

Ragout d'agneau avec des légumes

In einem Pflanzgarten des Obergau, welcher unter
Anleitung von Herrn Johann Hierl nicht weniger als
Personen. Tachetknödel zubereiten. Sonst wird
Champignons. Anis, welcher auch in
Tügel, Individen werden, dem Tachetknödel, in
Mefen, fügen. In der Tachetknödel, in
Tügel serviert.

Marasquin Kuglans.

[illegible]

Marasquin oder Pfirsich, u. dem dem zerhackt,
un Trug, dem wird nehm Trug, Kugel u. dem
windet ein Stiel, oben wird nehm Trug
u. in dem Pfirsich zerhackt.

Punsch à la Glace.

Ein gewöhnlicher Punsch, sehr gewöhnlich
dem Pfirsich gewöhnlich.

Hühner zu Ragout.

Man schneidet was man in den
Hühner, man schneidet ungewöhnlich bis zum
Rind, mit Ragout von Hühnerhäuten, Cham
pignons, Kalbskopf, Fachebouts und einem
leichten Sauce die man zerhackt, dem Stiel in den
Hühner gefüllt, in einem Pfirsich zerhackt.

Von Gennoise.

Man 2 runden Stückchen, was man in dem
in dem Mitten zerhackt wird, um die
sich zu füllen. Man 2 Stückchen in zwei
Marmelade gefüllt, oben mit Marillen u. je. Oben
mit gewöhnlich, dem Pfirsich zerhackt. Man dem
Gewöhnlich mit Schlagobers gefüllt.

Pilولة.

Man nimmt, was man in gewöhnlich, was
das ziemlich zerhackt, u. in dem zerhackt
bis in dem zerhackt, dem Pfirsich zerhackt
von gewöhnlich, dem Pfirsich zerhackt
mit einem Gewöhnlich von Pfirsich zerhackt,
Man dem Gewöhnlich mit gewöhnlich zerhackt
zerhackt, dem Pfirsich zerhackt, u.

Mürber Sieg.

$\frac{1}{2}$ lb. Butter, $\frac{3}{4}$ lb. Mehl, 4 Dotter
ein paar Löffel Wein, Rahm
u. Salz.

Gefüllte Krabben.

Sollten werden, wie ungewisslich
gefallen. Wenn Sie Besondere
in Besonderen nicht
von dem Tadeln u. Teil
Rothschädeln bewahrt.

dem Ains in Miles weit, die
nirgend, mit dem Rand der
unvollständigen, nimm an, dass
und die Champignons in. Die
dem und nimmst, so wie die
Tyrannus, der die die
dem und die, die die
nimmst in. mit der die
zu der die.

Krebsbutter

Ein Oxydum wird eingestrichen mit
 $\frac{1}{4}$ lb. Butter geschmolzen, dann in
einem Trichter alle verdunstet, so dass
nur ein wenig übrig bleibt.

Chocolade Crème,

8 Dotter, 3 Zettel Chocolade
1 Pdl. Obers 2 Löffel Zucker.
Eigentlich Ding ist leicht, bis
es sich wieht, in dem Saure
Saure

Frühstück Brödel.

$\frac{1}{4}$ Butter abgemessen
mit 5 Eiern, von 1 Lim.
die Eiern, $\frac{1}{4}$ Zucker u. $\frac{1}{2}$
Mehl, $\frac{1}{2}$ Pf. Rahm.
von 3 zu Frühst.

Wenn der Brödel sich zu
mehl zu sehr zu
ginger macht, so wird die
mehl.

Leere Seiten

Nicht aufgenommen

S. 62r – 73v

Wundelpfingern mit Champignons

~~Gansleber~~ in Aspic Flache Pap

Thunfisch mit gelber. fiedlingsoelen

Rehrich, Champignonsauce in.

~~Gurken~~ ~~Salat~~ ~~mit~~ ~~Senf~~ u. Senf

Gränfel Birre mit Kalbs Cattel
ohne Bratwürste

Rharm Koch.

Braten mit Salat.



Die Speisen werden nach folgender Ord-
nung servirt als:

Suppen.

Kalttes.

Mors d'oeuvres.

Fische.

Rindfleisch.

Eingemachtes.

Gemüse.

Mehlspeisen.

Braten.

Bäckereyen

Sulz.

Gefrorenes.



Erklärung von pfändbaren Ausdrücke.

legieren. mit Sötken.

schütiren. mit Lütten fesseln
abbinden.

Speis-Zettel

für jeden Tag, wie immer und wann immer.

1. März.

x Birce = Suppe v. fisch
mit Croupons.

Tafelstück mit Brindale.

x Blanquet v. Ruloff mit
Reis.

x Spinat weiß mit
mit gebuck. f. g. g.

x Gebratene Hühner.

2. März.

1. x Hirn = Croupons = Dögn.

Tafelstück mit f. d. f. d.

2 x Lams = Cöttlets mit Pulat.

2 x Hirschkock mit Dögn
g. g.

Halbsbraten.

3. März. n. f. d.

4. März.

Tafel von 14 Personen.

x Ragout = Suppe mit Fache
Brindale.

Gansleber in Aspic.

x Tokos mit Hollandaise.

Gespickte Hühner mit Ragout.

Croquete v. Reis mit Ragout.

Kindfleisch mit G. g.

x Lams = Cöttlets mit Dögn.

Rehrücken.

x Boudigme à la diplomate.

Spanische Windtorte.

Gefrorenes.

5. März.

x Hirn = Suppe.

Tafelstück mit Ruloff.

x ^(gegründet) Prepphühner v. Dögn mit
mit Dögnbraten.

x Kraut mit Dögnbraten in Stock.

G. g. g. g.

x Beigne à la Parisienne.

6. März. n. f. d.

7. März.

Dögn mit gebratenem Reis.

Ruloff Dögnbraten.

Kindfleisch mit Reis.

Dögn mit Ruloff = Cöttlets.

Hirsch File' gebraten.

Gebratenes Zwetschen.

8. n. f. d. 9. n. f. d.

10. März.

Brindale.

Kindfleisch mit Champig. Sauce.

Linsen mit f. d. f. d.

Brindale mit Reisbraten.

Dögn gebraten.

11. März. Tafel.

Kindfleisch = Ruloffbraten.

Galantine von Kalb.

Risolen von Salpicon.

Kindfleisch mit G. g.

Sauté v. G. g. mit G. g.

Silè' n. Anferikku in Knispada.

Kleiner Puzangol mit Lumb-
Cottete.
Rehrücken.

Gansleber Pastete.

Kraffeh = Auflauf.

Orangen Sutz.

Crquant de bouche n. Bisquet.

Gefrornes.

12. März.

Ragoût = Suppe.

Defintku mit Aspico.

Kindflniff mit Pflanzm.

Silè' von Hufmann.

Rennet mit Brotschiff.

Anferikku yabwastu.

Charlotten à la Parisienne.

13. März.

Pfanzel = Suppe.

Kindflniff mit Kullbkniff.

Puzangol mit Defintku.

Bairische Dampfknudel.
mit Kren.

Kralbsbraten von Nieren.

14. März.

15. März.

16. März.

Franz. Wurzelsuppe.

Kindfl. mit woffner Rennet.

Defast = Cottete mit Kniff.

Puzangol mit Defintku.

Cramquins au fromage.

Kniffel yabwastu von Hufmann.

17. März. März.

18. März. Puzangol
Vogel.

Italienische Suppe mit Makia
roni.

Bautirte Krametsvögel in
aspico.

Salat v. Hühner.

Russische Pastet.

Schill mit Hollandaise.

Kindfl. mit woff. Rennet.

Kniffel mit Kniff.

Puzangol à la Glace.

Kopauer mit Trüffel.

Gansleber mit Polenta.

Weisse Rüben.

Bouding n. Puzangol.

Rehrücken.

Kraffeh Kren.

Gefrornes.

19. März.

Puzangol mit Reis.

Salat von Hufmann.

Defint mit Hollandaise.

Kindfl. mit Kren.

Ragoût in vol-au-vent.

Defint mit Kniff.

Kindstock mit Puzangol.

Rehrücken yabwastu.

Kraffeh Kren.

20. März. März.

21. März. März.

22. März.

Nudelsuppe mit einem Glanze.

Rindfleisch mit Reis.

Böhm. Erbsen mit Tofschinffl.

Äpfel Charlotte.

Nierenbraten.

23. März.

Reis Suppe mit Parmesan.

Rindfl. mit Kohlrüben.

Ochfenschweif in vol-au-vent.

Spinat mit Züngeln.

Kopraun gebraten.

24. März.

Raviol v. Dfinty. melé.

Rindfl. mit Nudel.

Hansen mit Lams-Lott.

Lamsbraten.

Milchrahm = Strudel.

25. März. fünf Tafel.

Klare Züngeln mit Kalbsacke

Saibling in Asprie.

Kalbskopf gebraten à la Dauphine.

Rindfl. mit Gemüse.

Sauté v. Poulards mit Züngelnköpf.

Kartoffel mit Kalbsfleisch v. Pflanzel.

Reis Soufflet mit Marillen.

Kopraun gebraten.

Lingertorte mit Züngeln v.

26. März. fünf Tafel. 14.

Nudel = Suppe.

Rindfl. mit Pflanzel.

Kalbs-Hacke mit gebrühten Eiern.

Blauer Kohl mit Züngeln.

Befülltes Kalbsbrüsch gebraten.

27. März.

Biere Züngeln v. Erbsen.

mit 1/2 Gl. 1/2 Gl.

Schinken mit Rindfl.

Rindfl. mit 1/2 Gl. 1/2 Gl.

Duckenten in vol-au-vent.

Salat au Caudins.

Rindfleisch mit Züngeln.

Gebratene Hühner.

28. März.

29. März.

Hirn Coudons Züngeln.

Rindfl. mit Makarony.

Hühner Tricape mit

Stockfisch mit Züngeln.

Kalbs = Cotelets gebraten.

30. März.

Nudel Suppe.

Rindfl. mit Gemüse.

Lams-Lottlets mit Melanz.

Bairische Dampfn.

Hühner gebraten.

31. März.

Pflanzel Züngeln.

Rindfl. mit Nockerl.

Hühner mit einem Sau-

ce piquante.

Spinat mit Züngeln.

Nierenbraten.

1. April.

Doppelte Tafel.

Gestoßene Hühner

Suppe mit Reis.

Gansleber in Asprie.

Kalbs = Hirn in Asprie.

Lams = Cotelets mit Sau.

Schill mit Hollandaise.
Lungenbr. mit Makarony.
Gespickte Hühner mit
Bragout.

Salmi v. Vögelchen.
Spargel mit Storons.
Scharlotte v. Nudeln.
Sp. Wind mit Pfeffer Obm.
Himbeer Sult.

2. April. ~~1. April.~~

Bragout Vögelchen.
Schill mit Hollandaise.
Rindfl. mit Fohl.
Salmi v. Schnecken.
Kraut mit Stockfisch.
Kindsbrust mit Vögelchen.
Himbeer Sult.

3. April.

Linsen Birée Vögelchen mit Croupons.
Gansleber in Topic.
Rindfl. mit Knisp.
Endivien Salat mit Lams.
Schinkenpflecker.
Kalbsbrust.

4. April.

Nudel Vögelchen.
Rindfl. mit Reis.
Kalbsohr nimmungst.
Lams = Cöttlets mit Gemüse.
Backt Hühner.
Mandel Gateau.

5. April.

Birée Vögelchen v. weißer
Lungenbr. mit fr. Birée.

Kalbs = Cöttlets mit Bragout.
Salat mit spanische Krth.
Kraut gebraten.
Spanisches Brod.

6. April.

Fr. Wurzelsuppe mit Croupons.
Croquets v. Kalbs bries.
Rindfl. mit Anding.
Salmi v. Vögelchen.
Spinat mit ynburt. Fygnen.

Makarony à la Milanese.
Milchbraten.
Chocolade Crème.

7. April.

Vögelchen mit Schlichtgrafferl.
Rindfl. mit yndingfl.
Salmi von Vögelchen.
Grüne Soolen mit ynburt. Fygnen.
Lamsbraten.

8. April.

Mehl Pfantzel.
Rindfl. mit Rindfl.
Cöttlets in Supp.
Salat mit ynburt. Hirn.
Gefüllte Hühner ynburt.

9. April.

Saure Beischel Suppe.
Gefüllte Eyer.
Hirelsen.
Stockfisch mit Kraut.
Gleicht gebraten.
Mehlopreis v. Parmesan.

10. April.

Grüne Supp v. Vögelchen.
Gebackene Sandellen.
Omelette mit Vögelchen.
Cöttlets v. Hechten mit Bragout.

Dürre Erbsen mit gelb. Karpf.
Schaeßen gebraten.

11 und 12 April. mißb.

13. April.

Reiß Suppe.
Geweichtes.
Kindfl. mit Knispf. n.
Spargel Ragoût mit Heren.
Lamsbraten.
Gebackene Äpfel.

14. April mißb.

15. April.

Frantz. Wurzelsuppe.
Geweichtes.
Kindfl. mit gelbem Kib.
Geopicht. Kalbskopf mit Champi-
gnons Würst.
Lams = Coddlet mit Spinat.
Soufflet von Feuersingul.
Gebratene Gans.

16. April.

Potage à la reine.
Geweichtes.
Kindfl. mit Kohl in Presse.
Karpf in Sauce mit Kindel.
Marillen Soufflet.
Kalbsbraten.

17. April.

Viregn mit Knispf. n.
Geweichtes.
Kindfl. mit Makaron.
Querkuchen in vol-au-vent.
Spargel mit broch. Eyer.
Choquets n. Müdel, oder
Müdelwurst, mit Moccocade.
Gebratene Gans.
Meringue n. sy. Kindfl. n.

18. April.

Suppe mit Obergaum, Reiß,
Kindel, Sachre = Bouton.
Hühner mit Majonaise.
Forellen mit Asp. n.
Rhein Risolen.
Lams = Coddlet mit Jus.
Fisches mit Hollandaise.
Lungenbraten mit Ragoût.
Sacherte Hühner mit Ragoût.
Blanquet n. Karpf mit Ragoût.
Spargel mit Butterdauce.
Marrastino Aufgelauf.
Rehrücken n. Kalbfleisch
Orangen Sals.
Genoise mit Nougat.

19 April mißb.

20 April.

Ragoût Suppe.
Gibitz Eyer.
Kindfl. mit Feuersingul.
Kalbsbraten mit Murrachen.
Endivien Salat mit Bafesen.
Inbratener Hühner.

21. mißb.

22. April.

Suppe à la Paganini.
Balantine.
Pastelln.
Kindfl. mit Grünspr.
Hansen.
Geop. Hühner mit Ragoût.
Spargel mit Lams Coddlet.
Äpfel Charlotte.
Rehrücken mit Brüngres.
Meringue.
Gefrornes.

29. April.

Nudel Suppe.

Salade garni.

Aindfl. mit fruchtigfl.

Schaff = Cotelets mit Sauc.

Leber = Birée mit Kirschnagl.

Rehrücken.

Begneto à la Parisienne.

24. 25. 26. 27. 28. 29. 30.

28.

Büggel mit italien. Reis

Roastbraten mit Kraut.

Hühner mit Ravigott.

Soufflot mit Schwanen.

Gebratene Buns.

Deutsche Krapfen.

29.

Suppe mit Markt Knödel.

Aindfl. mit fruchtigfl. Champ.

Nierenbraten mit Mauchchen.

Spargel mit Butter.

Schinkenflokerl.

Gebackene Hühner.

30. April.

Reis Büggel mit Parmesan.

Aindfl. mit fruchtigfl. Birée.

Gnuz. Griesen mit Ragout.

Spargel mit Buttersauce.

Croquets v. Chokolade.

Nierenbraten.

Aug 3

Ragout Suppe mit

Flach Knödeln.

Champignons, Hasen.

Kame u. Traufel.

Sardellenbutter u.

Salami 6 St. Butter

Rindfleisch.

mit gerösteten Cidappeln

u. braun gebratenen

Reis.

Erbsensauce u. Kette

Sardellensauce

Spargel mit Flachs

leibchen 16

Indianer mit Salat

frisch gebackenes Brod.

Inhalt.

1.

Hirn = Croupons.

Butterteig.

2.

Junger Endivien Salat.

Aspic zu braten.

Kalb = Cöttlets.

Kindskoch mit Schmangerl.

3.

Birée Suppe von Erbsen.

Spinat auf engl. Art.

Teig zu Kleinigkeiten zur Garnirung
Champignons zu putzen der Schüssel.

Hühner zur Vorbereitung.

4.

Hirn Suppe.
Gefüllte Schnecken.
Hollandaise.
Bigné à la Parisienne.

5.

Taschenknöderl zur Ragout Suppe.
Butterteig Pastete.
Boudigne à la Diplomate.

6.

Blanquet von Kalbf. mit Reis.
Ganoleber zur Vorbereitung.
Flahnenkäse weiß zu marin.
Tokos mit Hollandaise.
Spanische Windtorte.

7.

Leberknödel.
Champignons = Birei zu einem Nierenbr.
Tachinte Amolletten.
Hirseh Tile.
Gebackene Zwetschen.
Croquets von Reis.

8.

Orangen Sulz.
 Salantine von Sal.
 Risosen von Salpicon.
 Sauté von Hühnern mit Trüffel.
 File von Rehbrüchen in Krustade.
 Haulenblase vorzubereiten.

9.

Kraffeh Auflauf.
 Croquants de bouche de Bisquit.
 Ravigot, kalte Sauce zu Tischen.
 Pfantzel.
 Reischel.

10.

Bairische Dampfnudel.
 Krappen.
 Krenn.
 Gugelhupf.
 Rotheres Kraut.
 Schaffs = Cottlets.
 Kraffeh = Crème.

11.

Bouding von Kastanien.
Italienische Suppe.
Salat von Hühnern,

12.

Majonaise.
Krautensvögel in Aspic.
Schill mit Hollandaise.
Kropfner mit Trüffel.
Gebackene Eyer.

13.

Nocken zu Ragout.
Vom Butterteig.
Apfel Schachtel.
Fische vom Hecht.
Brochirte Eyer.
Polenta.

14.

Böhmische Erbsen.
Zwiebel-Sauce.
Krebsbutter.
Spinattopfen.
Ochsenfleisch.
Hörner.
Halbtopf von Braten à la Dauphine.

15.

Saibling u. Forellen blau anbraten zu
 Erdäpfel File.
 Boudins zu Gemüse.
 Böhmische Gollatschen.
 Stockfisch.
 Kraut.
 Makaronen.
 Kalbs File.

16.

Raviol oder Schlichtgrangerl.
 Nudetteig.
 Milchrahmstrudel Fülle.
 Dackrenten.

17.

Reis Soufflet mit Marillen.
 Lenzertorte mit Obenguss.
 Kalbs. File.
 Genoise.

18.

Charlotte de Nouvelle.
 Himbeer Sulz.
 Vom Windteig.
 Potage à la reine.

19.

Salmi von Schnepfen.

Schnepfenkoth.

Salmi von Schnepfen auf deutsche Art.

Lungenbraten.

Gespickte Glühner.

Als Braten.

20.

Sauce piquante.

Fülle zur Kälb. Brust.

Weisses Kraut.

Grüner Kahl.

Mehlschmarrn

Kugelhoch.

21.

Schinkenleckert.

Stroh Gefrorenes.

Dill Sauce.

Spanisches Brod.

22.

Salat auf spani. Art.

Suppe v. wenigem Rüben mit Reis.

Kalbs-Cottlets mit Orangen Sauce.

Chocolade Crème.

Fleisch.

81
23.

Kleine Rettich zum Ringel.
Gollaschfleisch.
Brüne Sesolen.
Halbes Hirn yon barten.
Knödel.
Schönferne Cotten.

24.

Mehlspeise v. Parmesan.
Gefüllte Eyer.
Peschamel.
Krebsenzusieden.
Karny in Sauce.
Mehl Soufflet.

25.

Gebackene Sandellen.
Omollotten mit Spargel.
Gebackene Apfel.
Soufflet v. Schwanen.
Halboufs.

26.

Marillen Souffle.
Ganz feiner Gugelhupf.
Gebackene Reisknodel in dem Dingen.
Nudelwürstel mit Chokolade überzogen.
Quortkuchen.

27.

Lamsköpferl.
Bentram zu Sibitz Eyer.
Suppe mit italien. Reis.
Hühner mit Ravigot.
Mandelkorte.

28.

Brodtorte mit Mandeln.
Waffelkrapfen.
Trüffel Pastete.
Mirlitone.
Mandel - Bäckerey.

29.

Brodtorte.
Kirschenkuchen.
Milchbrod.
Thee Bäckerey.

30.

Knisp Brod.
Pariser Stangel.
Pfirsich Kuchen.

31.

Weixel Saft.
 Ribisel Saft.
 Gefüllte Champignons.

32.

Croquets v. Chocolate.
 Ragout Suppe.
 Marasquin Aufguss.

33.

Punsch à la Glace.
 Glühwein zu Ragout.
 Von Genoise.

Mindelsänger mit mynnel Labradu
 in Champignons

Gefüllte Limbome

Sendel. mit süßigen Sendelkornen mit
 Putenspin, Peis, und im besten Gewürz
 in Goldmilch, Karfiol Champignons

8 Pound	8	—
Roast Beef	6	—
Diverse Full	1	= 50
Compot	2	= —
2 Quarts	4	= —
Aspic	1	= —
3 M M M	2	= —
Leins 6 fl	—	= 90
Leins	—	50
Leins 3 fl	1	= 50
Dejeuner	27	= 40

Leere Seiten

Nicht aufgenommen

S. 83r – 86v

