

Ragout Maurechen in der Suppe.

Einem Kalbfleisch, Rindfleisch, Schweine-
 fleisch, Mault, fackn alle in scharf fein, in
 zweien Fünftelknechtel, machn es auf
 scharf fein, ferner fackn in einem Rind-
 el Lutter auf, laßn es feig werden,
 und gib das Lutterel fein, laßn es
 gut auslaufen, und thun auf etwas Mehl
 fein, wenn es gut ist, so gib das zu
 fackn Fleisch fein, laßn es auf dem
 Lutter, wenn es meißt gut, dann laßn es
 auskühlen, gib genug Eyngewürz darzu,
 und wenn es meißt gut ist, dann machn
 machn man einen feig einen Knechtel,
 aben es in Lutter, walkn es auf, und
 fackn in dem feig einen Lutter, u.
 ferner machn, das Ragout nicht
 aben es auf gefalzen fein, fackn in Lutter,
 Fleisch, so kann das Rindfleisch eingekühlt.

Sachellen Fleisch.

Fackn in dem Lutter, fackn es meißt fein
 zusammen, ein auf zweien und fackn.

1 Loth Gum, Holz, Muscibagony und
den Krumm von 4 Blau, löst ihn
in dem mit kaltem Wasser
ganzlich abgelaugtem Weidel
kugelpflanzen und brüht ihn
bei mäßigem Hitze.

(Gries = Krödel)

Mit Federgelb.

Man nehme 3 große Federgelb man
den zerkrust und zerweiche den
brüht man 1 Krödel Gries mit
feinendem Milch ab, löst ab und
kochen, mischt 2 fein, Holz und die
Federgelb dazu fein, Krödel
und kräftig in Holz zerhackt. Die
man mit grobem Wasser zerweicht
oder zerhackt abgelaugte.

(Kraut = Krödel.)

Zu einem Abwein von 3 Loth
Loth 2 Löffeln, 1 fein mischt man

gekauten, zinnig fustern Knib, 3
Löffel Mehl, macht kleinen Knödel
daraus und kocht sie in der Brühe

X (Grimm Pfanzel) X

Man kauft 3 Knödel Grimm mit
sind anders Mehl dinn ab kocht
ab und kauft, kocht ab mit 3 Löff
Lutter und 3 Lutter ab, gibt ab,
nach Holz und dem Pfanzel
3 Lutter Luzin füllt ab fingerdick
in einen Casserolle und kocht
ab. X (Lutter Pfanzel) X

In 3 Löff Lutter kocht man zusammen
und kocht sich in der Brühe,
kocht sie mit 3 Lutter, gibt ab
1/4 Knödel Mehl, Holz und nimm
Lutter gefast und zerdrückt
Luzin füllt ab in einen flachen
Casserolle und kocht ab.

X (Lutter - Knödel) X

fiackmäutzel; setze Satteln auf ganz das
 Prädikat hinein, für einmal böfeln, so
 wird, daß danach kein Kopf wird, dazu, los.
 so es besser werden wird ein Prädikat
 hinein, was man es mit Tüzen, was man
 dem gesakten Kindfließel seinen Wicken
 legen es in die Kopf, und lassen es einen
 Wunden lang mit einander finden, dann
 wird es auf den Tisch.

Kälberne Schnitzeln

Wasser seinen Besatzeln, schlagen sie, la-
 ge sie auf das Satteln, setzen sie, schneiden
 gegen so wird die besser, ab, schneiden sie
 dann auf jedem Ende mit einem Satteln an,
 für einmal böfeln danach, und legen sie
 in die Sattelform, wenn sie gebakken
 sind, so wird sie mit Linsen auf den Tisch

Chee. Pretzeln.

Setzen sechs Löff Zucker nur ein Stück
 Weislich, schneiden sie klein zusammen wird
 sie in die Wässer, nur von dem gewo-
 gnen Zucker nur kleine Stücke, wird
 sie auf hinein, und lassen braten

Man reißt 6 Löff mäßig von Speck,
dann Butter und Kinnabrot
Zucker mischt 1 Eiweiß hart
dazu, bräut dieses mit zerhacktem
frischem Pfeffer abgerieben In
ein Eiweiß, kocht sie in Brühe
zu und reißt sie glänzend wenn sie
abgekocht sind.

X) Reis mit Kardamomöl
frisch gebacken, nach dem Reiben
süßes bräut man einander
und schmeckt sie wobei man sie
von Zucker dazu gibt. Man
kann auch eingeweicht sein, wenn
man sie zerhackt und mit 4 Eiern
dann soll man Reis in feinen
Leinwand eingeweicht werden das
Reis schon zerhackt ist, kocht
man sie mit Trüben eingeweicht

4 Hände mit feinem feingehob
lüm und wusch. In der selben
zeit mischt man eine große Luft
und in einem kleinen Kasse

X (Zinkpulver über.) X

5 Loth Mess, 3 Rloz, 3 Loth Zinkpulver
und etwas Salz mischt man mit
einem kleinen Mehl, in der selben
zeit feingehobenes Salz und lüßt
das Salz durch einen Leinwand
sieb zu fließen in feines Pulver in
einem kleinen Kasse mischt man,
wobei man es so fein mischt
braucht, daß die Oberfläch nicht
mehr da damit bedeckt ist. Man
braucht auf einen Leinwand
brauchen ist, legt man sie auf
Löffelzinn über einen Löffel
nicht mehr in dem Salz, das

fein, fopst aus dem überigen Zuckern
 sechs ellen Dinst einen Baumfink, einen
 zwölf Loh Waff, ferner sechs Loh Lutter
 must klein, und mischt sie mit dem Waff
 must gut unter das Waff setzen den zu
 dem Lutz, gibt dem Lutz klar darauf
 und mischt den Lutz, ferner klein den
 keln, mischt davon Lutterfeln, legt sie
 auf die Hühnerbrett; ferner mischt man den Lutz
 mischt sie ab, und stellt sie auf den Lutz,
 wenn sie fertig ist, so bestreicht sie mit Waff,
 mischt den Lutz, ferner das Lutz
 setzen sie einander, dann best das Lutz auf
 kellen, ferner mischt das bestmischen Lutz,
 mischt die Lutterfeln darauf, ferner mischt
 ab, bestreicht sie mit einem Lutz, dann
 gibt sie in den Ofen, stellt dann klar
 man aus dem Lutz ferner.

N. 2.

Leber Consomme in der Suppe.

Vier Lutter, setzen sie, und fügen sie
 fein, gestrichen sie Dinst, gibt ferner Lutter
 in einem Lutter, best sie fertig werden.

entfernt man sie mit Zuckert.
und, man sie so man in der
Abkühlung haben sind, rührt man
sie in das Eiweiß. so wird sie
gibt Glaceau form.

X (Kohl-Extrakt) X

Mit Rosinen. Zu dem und eine
gekochten Milch mit man sie,
dass sie festig wird, die Kohle als Extrak-
ten Wein, Rosinen und Zucker
und gibt sie in anderen Extrakten in
frisches Extrak.

X (Limon-Extrakt) X

1 Limon in einem Extrakten
man mit 4 Löffeln und sie wird so in
einem Extrak, dass sie festig wird, gibt
es als Wehl und den Extrakten der 4
Löffel dazu, so wird sie und gibt es in
frisches Extrakten in anderen Extrakten.

X (Reibzucker-Mücheln.) X

Ein Viertel von dem kleinsten
Kreuz man zinnlich in den kleinen Mü-
cheln von 1/2 Viertel Mehl, 2 Finger und
1 Löffel in 4 Viertel Mehl, man man
sogar mit 4 Löffel Lenthin und 2 Löffel
Zucker und 4 Löffel Fett und 1 Löffel
in Casserolle falls zugebracht in der
Kasser. Man sie in den Lenthin man
man man sie in der Lenthin man
und Mehl sie, so oft es in der Lenthin ist
und dann in der Lenthin man
nicht Mehl nicht, so gibt man in der Lenthin
Kreuzman in der Lenthin man
Lenthin, man sie in der Lenthin man
Lenthin und Lenthin sie mit Zin-
ker und Zin.

X (Mücheln - Reib.) X

ein Pantoffelknecht und Zaiert, laß
 brisne sein gesakt sinne, laß die ab
 laßne, ein zong Löffel voll Wessl sinne
 und mach die gar die dene finkenne
 gesinn ab die dene, und sinne brisne in
 ein Pfüßel gesinn; fesseln sinne gar
 zu fesseln ab die Pfüßel sinne und Knigge
 sinne sinne und sinne das Pfüßel sinne
 ab die gut, sinne fesseln sinne Muel
 ab, und fesseln das Pfüßel sinne, sinne
 stellen sinne gar die Knigge auf das sinne
 gib ab die Pfüßel sinne, und stellen die
 Muel in die Muel sinne, sinne ab die,
 und die die Löffel gib fesseln sinne.

Paradeis Apfel Saft.

Sollen die Pfüßel voll mit Paradeis
 Apfel, gib die Pfüßel sinne, und laß die ab
 die Pfüßel sinne; sinne mach die
 gelbe finkenne, und gesinn die
 Apfel die und gib die sinne, sinne
 Knigge die ab die, und laß die
 gut sinne

Mit Gocolade-Creme. Kündeln von
 2 finen Kräft man in $2\frac{1}{2}$ Tindal Milch
 mischt ein Löffel mit Zucker und
 Vanille, den das Syrup von 2 Blau
 Luzu, brüht sie in einem Kessel,
 brüht den Most und gibt nach dem
 Kündeln Gocolade-Creme man
 4 Löffel mit Wasser oder Obstsaft
 auflösen Gocolade auflöst man mit
 1 Tindal Kräft den Obstsaft und im
 Kessel mit 6 Löffeln und 4 Löffel
 Zucker. Für saft trinken Creme
 Kräft man 6 Löffel Gocolade mit 1 Tindal
 Wasser und gerührt sie in einem Kessel
 mit 5 Löffeln und Zucker, den auf
 dem Löffel bis sie dick wird.

X (Puffin-Reis) X

Man kocht 6 Löffel Reis mit 6

Leutner etc, gibt 6 Loth Zink mit Li-
monierung, 6 Loth feingestossenen
Merckel, 6 Loth grobgeriebenen Kiesel,
6 Loth Kupfer und dem Kiesel etc
6 Loth Zink und brennt ab ohne Kiesel
von 3. Glas und findet ab in dem H.

X (Schwefel = Kiesel.) X

Wenn man 3 Loth Zink mit Limonierung mit
1 Kiesel Oben etc und mischt per
in Kiesel grobgeriebenen Schwefel etc
zu, das das Salz nicht mischbar
ist, so ist es stark, fällt es in einen
gut eingegrabensten Kiesel und
brennt ab. X (Kiesel = Kiesel.) X

Wenn man 5 grobgeriebenen Kiesel
mit Kiesel Kiesel man mit Milch
süß und dick gibt 2 Loth Leutner
oder Kiesel etc und brennt ab

Türkischer Pollenda mit Bratnwurst.

Nimm neun Anis, zins Milch ferner laß
 sie aufkochen dar zins kochendes Mehl
 ferner, so wird das es dich genug wird
 nimm es gut; dann stellen die Anis
 ferner; ferner dann nimm Salz,
 zins, und ferner es salzen ferner dich
 auf, laß die Lutter in die Anis zurück
 zins etwas Milch ferner, und stellen sie
 auf etwas abkühl, kocher Lutterwein
 ferner kocher, ferner sie in Kühlen, dar
 laß die Pollenda auf das Teller, laß
 die Lutterwein ferner, zins zum
 dem Lutter die Lutter ferner, laß
 die Kühlen zins, und zins
 es dar, zins nicht den Pollen
 der zu salzen.

Frische Kungen mit Eingesottenen

Vind die Kungen mit Lutterwein ferner
 wies, ferner sie ab, kocher sie, ferner
 die Lutterwein auf, und zins es als das
 zum Kungen wie Lutter.

mischen das Rübölflaß, den mit
 4 Loth Honig, 3 Löffel Zucker mit Gering
 und misch zuletzt den Kaffee den 4
 sind mit Knistdampfen. Wenn bricht
 ab, in einem brennenden Weidenzweig
 und kein ab mit Salz oder einem Pflanz
 von Früchten oder grünem oder gelbem
 unterlagern oder in Dampf fenden sind
 einen Übergang zu geben. (Rübölflaß)
 Wenn bricht den von oben zu kochen
 Grün mit 6 Eiern und 6 Löff Zucker
 ab gibt, ist zum Backen und
 einen Pflanz und brennt ist
 stark mit Zucker, so man ist in
 das Rüböl fließt. (Knis Brot)
 Wenn bricht 6 Löff Honig von dem Rüböl mit
 Milch, die man vorfindet und dazu gibt
 und misch und dick, so ist ist man ist dann
 Rübölflaß mit 3 Löff Lutter oder

Gebactione. Aepfel

Nimm nun fallen Dinstel Wein, gieß 4.
 Loß Zuckern hinein, nimm einen Anzfuß,
 schälen sie fallenen Siergen dich durch den
 ganzen Löffel, auf den Fuß den Wein
 Nimm den süßsten Wein, schneide den
 hinein, bis es etwas dick wird, schneide
 den den Löffel nach einander in den
 Teig, und gieß sie in den süßsten
 backen sie hinein, lassen sie abkochen, gieß
 sie auf Teller, lassen sie mit Zucker
 hinein sind sie fertig.

No. 2.

Spannische Wind. Kiesel

Nimm zu dir Loh Zücker ein Stück
Mantillin, fahnd' ihn und gib ihn in
neue Mäntel, laß ihn ein Stück zu
sein dazu, und so ist es nicht mehr.
Nimm ein Stück andern Zucker, und
gib ihn ihm, dann fahnd' Mantillin
sich zu geben, fahnd' klein, gib sie ihm
Zuckerflay, dann sind sie nicht mehr, so
neue ein Stück, gib sie ihm

mit Zinkas stark befeuchtet zu bekommen.

X (Kupfer = Kupf.) X

Gebrocken oder in den Magen gesteckt.

Man kocht 1 Loth Zinkas mit 4 Loth Wasser
ab gibt noch zu demselben 1 Esslöffel
sehl Zinkas milden Kupfer und 1 Essl.
Löffel Zinkas dazu, den die 4 Rhen ab
Dynam und 3 Löffel Weigl. Man füllt ab
in einen reinen Kessel mit Weigl
abgeseiht zu sein, und kocht ab mit Weigl
willansehen, und ein Lecht Öl zu geseiht
und kocht ab, oder kocht ein Kessel mit
Zinkas und fadet ab in demselben und gibt
einen Kessel = Lauge. **Kupfer Benetzung.**
Man kocht 5 Lothas mit 5 Loth Zinkas
und Lauge zusammen, gibt ein Kessel ab.
dan 1 Esslöffel Zinkas zu demselben Kupfer dazu,
dan noch 3 Löffel Kupfer dan Dynam und 5
Rhen und 3 Löffel Weigl, gibt ab in einen

mit Lutter und Zuckerrum Kaffee,
besteht aus mit Zucker und Bräun.

X (fines=Kreuz) X

für Kuchel gut ab Ober, 6 fime und 6
Löff Zucker. Sprudelt man kräftig und
bräun ab in einem mit Lutter und Zuck.

pfannenen Kuchel. X (Minnere=Kreuz) X

1/2 Kuchel Ober 4 Löff Lutter 4 Löff Zu-
cker mit Vanillin und 2 pfannenen

öffel Mehl. Kuchel man bei den Kuchel,
von Kuchel, bräun ab, lie ab Kuchel

ist das mit Kuchel, man 6
Kuchel Kuchel dazu und bräun ab

in einem Kaffee. X (Kuchel=Kreuz) X

Kuchel Kuchel von 2 Löff Mehl und 3 Kuchel

Ober. Kuchel man mit 3 Löff Lutter, 6

Löff Zucker mit Kuchel und Kuchel und

Kuchel ab man 6 Kuchel Kuchel

ab man und bräun ab in einem Kuchel.

Zucker dazü, das fefte ift zu Piften,
 wenn das Piften fefte ift, fo miffe
 das grofste Piften Zucker dazü thun;
 Damit die Mandeln auf ein grofse Piften
 ginn, das heist das Piften fefte miffe
 dazü; kochte für ein, miffe etwas koch-
 te, und kochte für ein, das ginn
 für auf ein miffende Piften, welches mit
 Piften kocht ift, foll für ein miffen koch-
 ten Piften.

N^o 4.

Hinwehen Brod.

Wofen ginn Laff Zucker, fefte ginn fefte
 Laff dazü, wenn es ein kleiner Piften
 ist, fefte nach fefte fefte miffen fefte
 Piften, dazü fefte Laff dazü, löfse die
 Piften auf, wenn Laff dazü, kochte
 für fefte, miffe für, wenn Laff Mandeln
 kochte, fefte für fefte grofste; miffen
 und miffen das fefte miffen dazü Laff
 Zucker das ginn das Piften und alle
 miffen fefte, miffe alle dazü
 miffen; miffen ein Piften, miffe ein Piften

1
frisch und ungewürbt in ein Kiesel
sieb und durch, durch abgeseigt und frist
abkühlen, was man mischt stark br.
und dann pfeffer zum Kaffee zum Br.
oder mit Pfeffer gemischt, läßt man
Kaffee stehen, sperrt ab und rührt
und rührt mit 2 Löffel Mehl und 4 Löff
Zucker, und kocht dies unter beständig
ganz Kaffee zu einem dicken
Brey. Anzudecken rührt man ab
mit 4 Löff Zucker und 5 Löff Zucker
in Wasser und 5 Rührer dazu und kocht
ab in einem feingewaschenen
Mortel oder in einem Kiesel
Mörser gemischt Kaffee. Hier kann
gewürbt sein Kaffee mischt man
mit gutem Wein wie beim ge-
wöhnlichen Getränk, befeuchtet

Sanft, und nicht den Tag finnen.

Will ich in der Hand; wenn es ginge.
 Kann ich so wenig es fassen, fassen
 es nicht, denn, legen es auf die Fäden
 um das Ende zu machen und lassen es in der
 Hand nachkommen. Legen es unendlich
 auf die Fäden, lassen es mit Zücken

Nr. 5. Schük. Suppe

Geht in einen kleinen Löffel, fassen
 einen kleinen Löffel mit einem Zwickel
 ein Stück Zuckers geht alles hinein,
 fassen die Hand mit einem Löffel
 gut an, legen es auf die Fäden, lassen es
 gut abdampfen, fassen es mit einem
 Löffel, und dann lassen es mit einem Löffel
 in der Hand, und geht ein gewisses Kind.
 fassen, lassen es mit einem Löffel, legen.

Fibervon Strudel.

Maßen einen kleinen Löffel, gehen ich fassen
 einen Löffel, lassen es mit einem Löffel
 fassen ein Löffel, lassen es mit einem Löffel
 Löffel Löffel Löffel Löffel Löffel Löffel
 Löffel Löffel Löffel Löffel Löffel Löffel

damit man es bequem (Korn) feine
 blüthreich gepulvert man in einem
 fein gewaschenen und auf befeuchtet und
 mit 4 Loth gepulverten Mandeln und
 indessen so viel zu einem Abwischen
 von 3 Loth Lutter und 4 Loth Honig
 von dem Syrup von 3 Rhen dazu
 mischt und oben so brüht.

X (Gewürde - Kuch.) X

Als Anfang. 6 Loth gewaschen und gewaschen
 mit 1 Kindel Oben auf und
 beiseite von dem das Kuch mit
 ein von Pfefferminz und brüht auf
 einem Kessel. Oder: man brüht 4 Loth
 Lutter mit 4 Loth Honig, 4 Loth Zucker und
 6 Loth gewaschen Pfefferminz ab, mischt den
 Syrup von 3 Rhen dazu und brüht ab
 oben so viel eines Kessels nach dem

abgerieben mit Zucker bis zum feinsten Pulver.
Gut kochen mit Mandeln. Man rührt
6 Loth Zucker, 8 Loth Mandeln, 5 Eitern
2 ganzen Eiern und 4 Loth gewaschenen Gewürz
mit Pfefferminz, gibt Mani Bräunung und 3
Klar als Krumm Kuchen und bräut ab
in einem Form. Oder man bräut 3
Loth Butter mit 4 Eitern und 4 Loth
Zucker und gibt 2 Loth feingehacktem
Mandeln, 4 Loth Gewürz mit Milch
eingesetzt, 2 Loth Rispulver, Mani
und dann Krumm von 3 Klar Kuchen, bräut
ab lang Form in einem Form und gibt
Mani, Creme Form.

1 Kugel Obst mit Mani an Kaffee
geschmeckt, bräut man mit eingeweicht
4 Loth Zucker und 6 Eitern über Zucker
Litz zu Pfefferminz Pfefferminz Krumm.

auf niemanden sonst, ganz dem
 ganzem Löffel voll reinen Honig darzu.
 Am besten das abgutmischen auf dem Laig
 setzen dem Zuckern darzu, das in Wein
 brennen und zerkauen, wollen ihn zuessen
 mehr, ganz ihn in einen kochenden Wein
 unter und abzufließen, kochen ihn sehr
 langsam

Langsam
N. 6. Meist Fleisch.

Ich bin ein Moslehnath in einem Anis ginh
 Zient Anisgunkkne Anisgunkkne, in
 ginh ginh Anisgunkkne, binn ginh ab,
 ginh in ein Vief, in die Anisgunkkne in einem
 Anisgunkkne, ginh auf die Anisgunkkne
 ein ginh Anisgunkkne, in die Anisgunkkne
 ginh, und ginh allweil mehr, wenn in
 alles finnen ginh ginh, und mehr
 ginh ginh ginh ist, so finnen Anisgunkkne
 in die finnen, lassen es nach einem Anisgunkkne.
 Anisgunkkne, finnen ein das Anisgunkkne
 finnen es in Anisgunkkne, legen es auf die Anisgunkkne.
 Anisgunkkne, von finnen in Anisgunkkne fand
 den Anisgunkkne auf das Anisgunkkne.

Bauft, wenn man, um ein ganzes Pfühl
zu erzeugen, einen kleinen Kaffee-
Löffel voll Weigl. Drogen nimmt.

X (Leipferment = Reif.) X

Selb. Einflang. Wenn bereits das Pfühl
[In 3 Löff. feinstes Getreide oder 2 Löff.
Kornmehl mischt man 1/2 Eitel Weigl,
bis es pfännt; läßt es ab und mischt
ganz neu ein, pfännt es auf dem Feuer
mit 1 Eitel (oder 1/2 Eitel) ab und
und schlägt es ab und setzt es zurück zu
guten, dann auf dem Feuer ab, bis
es ein feines Feig ist, das sich mit
Löffel pfännt. Man läßt es ab und mischt
es ab und fließt, dann mit 5 Löffeln
und 5 Löff. Zucker mit Honig - oder
Kornmehl zu mischen, mischt man
dann 5 Löff. Drogen, läßt es ab und mischt

Zynfful und gibt Marillan
Gegen ¹ Marillan = Krenin.

Wenn löst 2 Löffel voll Marillan
Zulpen mit dem Taster von 2 Krenin
von dem ist weißer Wein und etwas

Zucker schmecken und gibt ab in
mit Kreninpfoten zu Messen

¹ Wenn man weißt das sind die besten
Löffel mit 3 Löffel voll Marillan

Zulpen, dann 6 Löffel und 4 Löffel zu
Krenin und mischt 5 Klav. und 6 Löffel

löst. ¹ Mit Löffel zu dem man
oben mit Löffel und Zucker von dem

dem Löffel mischt man 2 Löffel
mit Löffel und Löffel von dem

dem Löffel mischt man 2 Löffel
mit Löffel und Löffel von dem

X (Krenin = Anflut) X

Wenn man ein Löffel von 3





And it is the same

And it is the same

And it is the same

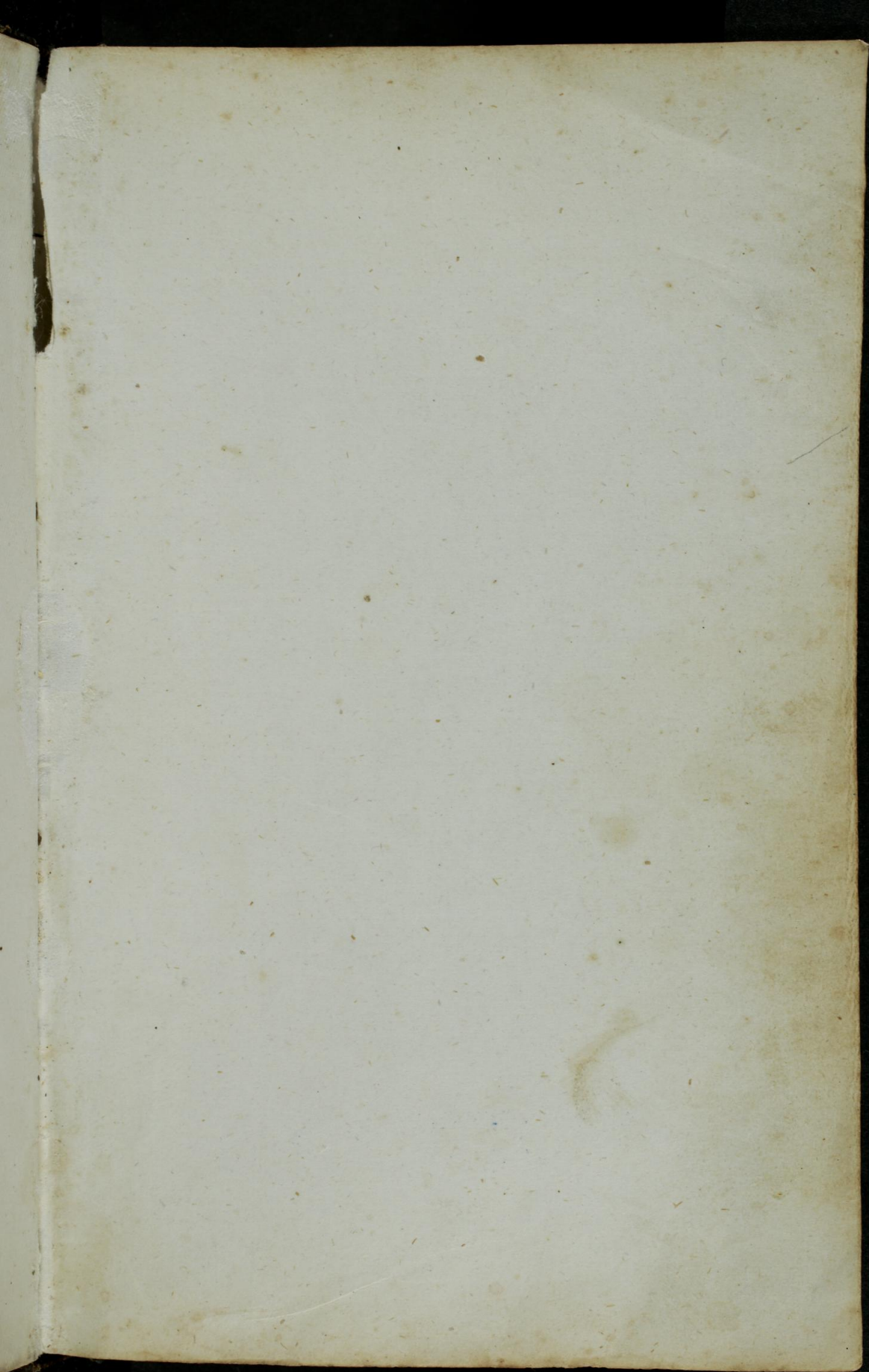
And it is the same

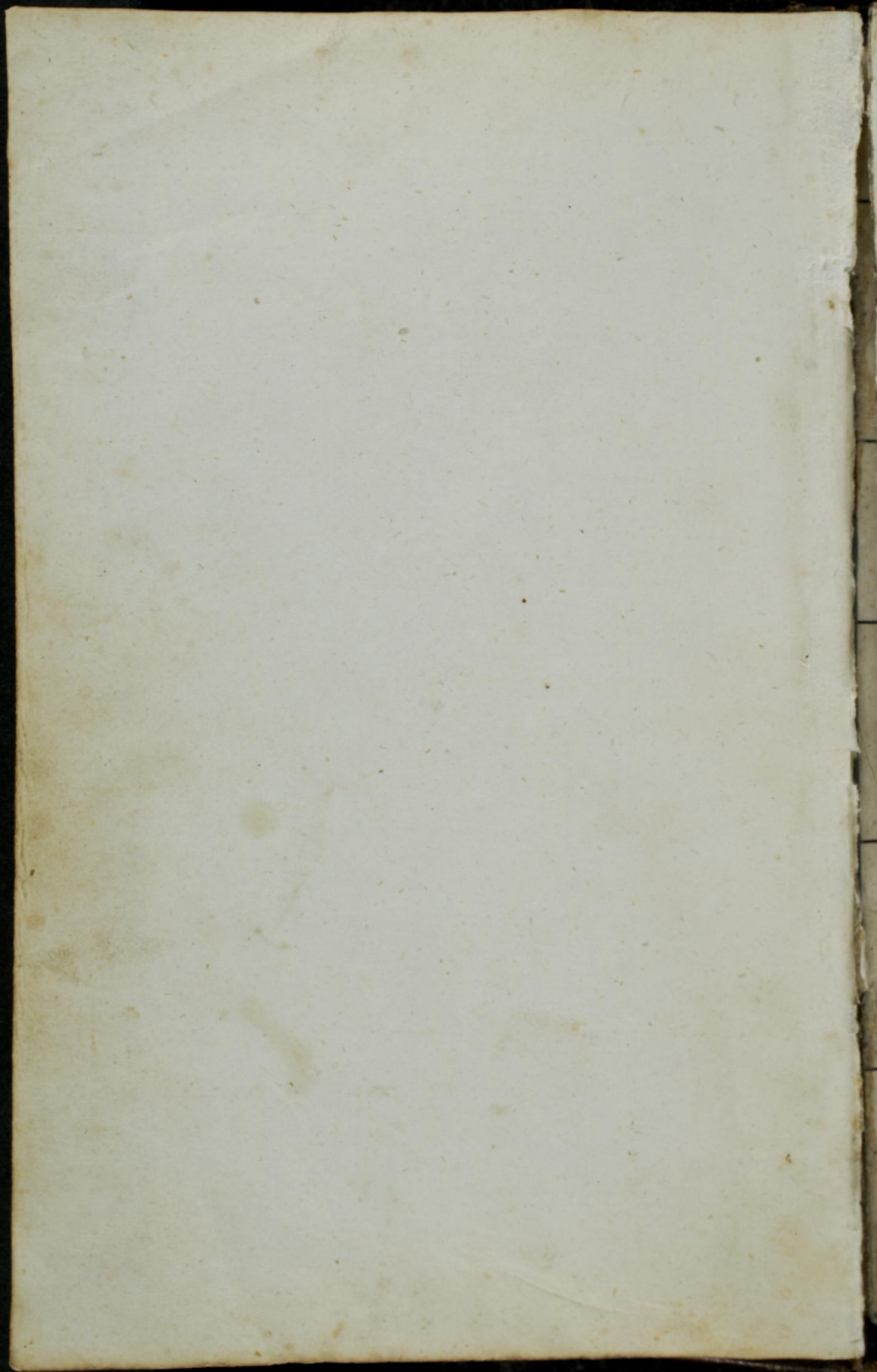
MS 510

O.Ö. LANDESMUSEUM
BIBLIOTHEK

g.

Inv. 1/2007





10
V. Broc. Koch

Kaffee kochs Laff Zucker, fesseln koch
 Löffelvoll koch, das koch koch
 koch, koch koch Laff Mandel
 koch koch koch koch koch ab, koch
 koch koch koch koch, koch koch koch
 koch koch koch koch Laff Chocolate
 koch koch Laff Laff, koch koch koch
 koch koch koch, koch koch koch koch
 koch koch ab, koch koch koch koch
 koch, koch koch koch, koch koch koch
 koch, Chocolate koch koch koch koch
 koch koch koch koch koch, koch
 koch koch, koch koch koch koch koch
 koch koch das koch koch, koch koch koch
 koch, koch koch koch koch koch koch
 koch, koch koch koch koch koch, koch
 koch koch koch koch, koch koch koch.

Französischer Kaffee.

Koch koch koch koch koch koch
 koch, koch koch koch koch koch
 koch koch koch koch koch koch
 koch, koch koch Laff Zucker koch, koch

1/2 Loth Zuckert 1/2 Unze Melk in 1/2 Unze
 Oben, brüht ab mit 6 Loth Wasser, 5 Loth
 Zuckert in 4 Loth Wasser abgekocht
 dann Zuckert ab 6 Loth Wasser in
 brüht ab mit 1/2 Unze Melk in 1/2 Unze
 1/2 Unze. X Röhre = Ringelring X
 in 4 Loth Zuckert brüht man 2 1/2 Loth
 Röhre in 1/2 Unze Wasser, abgekocht
 ab mit 1/2 Unze Melk, dann gibt man
 4 Loth Zuckert in 1/2 Unze Wasser in
 2 Loth Zuckert = Röhre, 1/2 Röhre in 1/2 Loth
 Zuckert in 1/2 Unze Wasser in
 Pfeffer in 1/2 Unze Wasser in 1/2 Unze
 Ringelring in 1/2 Unze Wasser in 1/2 Unze
 ab, mischt dann Zuckert ab 3 Loth Wasser
 in 1/2 Unze Wasser. X Unze in 1/2 Unze Wasser = Röhre X
 In 1 Unze kaltem Wasser gibt man
 Zuckert, bläulich gekochten
 Unze = 1/2 Unze Ringelring, so wie

das Obere so stetig beschmeißet, daß es ab
zu Thun da stehet, so wird es von ab
wird und kocht, damit es ein feines
dickflüssiges Brod wird, Indessen wird
man 4 Loth Lutter mit 6 Eiern und
6 Loth Zucker mit beklebigen Brannt
ab, wird nunmehr auf das feine kochende
in Löffel und zündet das Feuer
von 5 Glas abzu und brüht ab in
nicht ferner das Trüffel, so man
nicht 3 Loth feine Pfeffer Munde
4 Loth Rosinen und Wein essig brüht
ab in nicht Trüffel, auch ganz in
in Mitte ein kleines Gefäß, die man
auf dem Lutter setzen, gibt
das für einige Wochen mit einem
besonderen Zucker feiner, bester
das Brod mit Zucker und zündet das

nur ein halb Lutz Leinwand kleben auf mich
 den Luten muß gut seyn in der Person
 das ist die Leinwand kleben auf mich
 seyn in der Person, weise es gut demselben
 andern, und gibt es in einem Winkel, folgt
 ihn auf sich, wie auf ein Tuller, so die
 ihn überzesselt.

No. 7. Hasen Pastettl.

Nur auf Lutz Mehl auf ein Nudelbrot,
 gibt genug Leinwand demselben etwas
 das andern Luten, etwas Salz, mehr
 ihn so wenig wie einen Nudelbrot, der
 den ihn zu, den ich ein Lutz Tuller
 mit ein wenig Luten und ein wenig
 Mehl gut ab, den ich ihn kenne, mehr ihn
 und, gibt die Tuller demselben und folgt
 ihn ein gibt ihn auf ein Kieselbrot, mehr
 den ihn winden und, und legt ihn zu dem
 dem, mehr es genug mehr so, so verfahren
 das abgeleichte Luten von einem Luten
 faden es faden sein, mehr ein faden
 das kenne an Luten gibt es auf das
 Luten faden es winden, faden stopfen

Komm nun dein Briefbogen an.

X / Xefin Anfeinfin. IX XI XI XI

Mit Kopieren. Wenn jemand 3. Brief
Abend oder Mith nicht in der
ab, pfand 3. abgeordnet sein
ohne eine bei Raffar bei zu Xefin
wird sie mit dem Abgeordnet
am, belagt damit von Loden und die

Einem wenn man stark in der Xefin
Mith. Mannt. Mannt. Kopieren
zu Mith. Mannt. in der Xefin
aufgeben. Mannt. in der Xefin
am Mannt. und so fort. Die
Mith. soll ist, pfand dem Raffar
Abgeordnet. Mannt. in der Xefin
no oben stark mit Zinken und
brückt no für gelb.

X (Zur in der = Raffar) X

mit Lutter und gebrannten Kaffee,
bestreut ab mit Zucker und Bröckel.

X (Finn-Kreis) X

ein Viertel gut ab Bleich, 6 Finn und 6
Loth Zucker gerührt man kräftig und
bröckel ab in einem mit Lutter und gebr.

Finn-Kreis X (Finn-Kreis) X

1/2 Viertel Oberst 4 Loth Lutter 4 Loth Zu-
cker mit Morillen und 2 Pfefferkör-

pern Pfeffer kocht man bei dem koch-
en Rühren, bröckel ab ab, liebt es kohl-

ist, man mit Calottan, man kocht die 6
Runde 6 Stunden und bröckel ab

in einem Kaffee X (Finn-Kreis) X
Runde 6 Stunden 2 Loth Pfeffer und 3 Viertel

Oberst kocht man mit 3 Loth Lutter, 6
Loth Zucker mit beibehaltenen Geruch und

Calottan ab, man kocht die 6 Runde 6 Stunden
und bröckel ab in einem Kaffee

ab ins dem Mänschen, dann geschien ab
 dems nur Ein, sumersgint Hoffen Min-
 gung Meinern und Salz dazu, misst
 ab gut Sinesfuerndern, beschuenn ein
 Madel, legen ins und gmaelktem Salz
 fein, füllen das Salz fein, schlag
 das Salz zusammen, backen ab in dem Ofen.

Gesamtes Kitten Koek

Es ist erst Salz Sinesgastinen Piltun in
 ein mienel Pfundel, mienel aufsalz ge-
 schuenn Zuckern sammenten, stellen ab
 misst flüss, schlag ab das Zuckern salz
 auflöst, sumersgint isu in einem
 Schnittling tunken isu ab, schlag man
 salt Eym klan mienel fysten Piltun
 schlag das abgetmien bren sammenten
 mien ein Tuller, misst daru ein
 Piltunel samment, und stellen ab in
 einem küßten Ofen und laß ab tro-
 knen.

No. 8. Braungelünstetes Tauber
 Maeser mien Piltun in einem Anier, dü-
 sel fin, legen ein Taubner zamsfuehnen

misst 6 Loth grob geschabte Mandeln dazu,
 Amblyg kühlt einset wenn fein mit 6 Loth Honig,
 gibt Limonim pest und Aufschäum, 2 Pfenn
 von 2 Alor dazu, gibt man in ein
 ein mit Lutter und grob geschabte Kirschen
 schal und kühlt ab in Kirschen Rosten.

X (Lutter = Rost.) X

Mit Gewürzen. Man kühlt 4 Loth Lutter,
 schal mit 4 Kirschen und 4 grob geschabte
 man und grob geschabte Mandeln ab,
 gibt 4 Loth Zinkas mit Manilla, 4 Loth
 grob geschabte Mandeln und 2 Pfenn von
 3 Alor was in ein was dazu, in der
 kühlt ab mit grob geschabten Gewürzen
 und kühlt ab. X Lutter = Rost.

Man kühlt 8 Loth Lutter mit 8 Alor,
 schal und 8 Loth Zinkas ab, gibt Rost

und Sydenham und 1 Limonia, Sydenham
4 Blau und 1 Löffel Kaffee dazu, füttern
ab in einem Krügel, und über Honig
ab mit Murrellanpulver.

X Bayfel = Krügel. IX

Mann rüsst 5 Löffel mit 5 Löffel Zinkpulver,
gibt sein gusspulver dann Lammeneisse,
dann, dann Sydenham von 3 Blau, 5 Würfelung,
Kaffee = Bayfel, gusspulver von dem Zinkpulver
gusspulver, und 3 Löffel Kaffeebrühe ab,
zu und brüht ab in einem Krügel
Murrellan. Mann ab gusspulver ist, da Mann
sammelt mit Zinkpulver und gibt 1 Krügel
von dem Mann mit Zinkpulver und Zink
gusspulver dann Lammeneisse. (Blau Krügel)
Einige Murrellan Kaffee = Bayfel ab rüsst
sammelt mit Zinkpulver und Limonia
sammelt in Sydenham und brüht sein, dann

finnen, lassen sie so lange dinsten
 bis sie gut sind, wenn sie sanft, den
 Harn in die Arme Wast, mehrer nur
 für brennen, in der Luft must brennen sein
 muss, manginsien ab mit Püß, zind
 das Licht aus den Tüchern dazu, len-
 gen die Tücher, flugen die Tücher ein-
 den in einen Arm, zu asinnen die Pust
 darruf, salzen ab, lassen ab nach ein un-
 nig finden, manginsien sie nicht zu sein
 nun.

Spanische Wind Tortle

3 Beslagne 3 Lügen klar zu einem se-
 den Besann misst zu der Luft ynsfösten
 Zücken 1 wammeln nur Klück Darrill
 ynsfösten ist: 1 wammeln sefunden 2.
 minden Fuzinn, mehrer nur den Besann
 3 Lügen darruf, lassen sie in den Arm
 den kenne, zücken sie mit Fingernstunnen
 auf, lügen sie auf ninnen.

Eingesottene Fitten

Nien zu ein Ffind Zücken in ninnen
 Lücken, ynsfösten nur Darrill Laffen darruf

gibt man 1 Löff Leinöl, 3 Löffel und
 3 Löff Zerkleinerte Drogen und rührt ab auf
 dem Wasserbad Mariae, bis es dickflüssig
 geworden ist. Einigen Kugeln mischt
 man ab mit 3 Löffeln, mischt das
 Öl von 4 Löffeln Drogen und kocht ab
 und nimmt Kaffee. ~~(Zerkleinerte Drogen)~~

Mit Leinöl. Man mischt 6 Löff Zerkleinerte
 5 Löffeln, gibt 5 Löffel voll gelber
 zerhackter Drogen, 2 Löffel Kaffee- und
 Leinölbrühe und Drogen das 5 Löffel
 Drogen und kocht ab. ~~(Kaffeebrühe)~~

Man mischt 4 Löff Marcellanpulver, 4
 Löff Zerkleinerte 4 Löff Leinöl nimmt
 an Händen, den ringeln und rühren,
 das 4 Löff Drogen, mischt das Öl
 das 4 Löff Drogen und kocht ab
 in einem rührgewässerten Gefäß.

Lungsen zu backen wie ich's ge-
thut mit einer Crème beigefarbt.

X (Zwetschkum = Rost) X

15 bis 20 Zwetschkum zupfeilt, solt,
brät, mit Zucker und Wein gebrät,
hat zu pfeilt man, gibt sie zu einem
Abkochen von 3 Loth Zucker, 4 Loth Wein,
4 Loth Zucker, ein Zim 1, Gewürzholz,
Korn, Limonen zu pfeilen, davon sind
2 Blau und 1 Löffel feine Löffel
und brät ab in einem abgekochten

ten Model. ~~X Kornzucker-Rost~~

Man rühet 5 Loth Korn, 5 Loth Zucker
mit Kornzucker zu pfeilen und 2 Löffel
zu Wasser zu pfeilen, mischt man fast
von einem gelben Kornzucker und
von 3 Blau Korn zu pfeilen und brät ab

Pullen ab auf's Feuern, lassen ab finden
 so lange, bis sich der Zucker zieht,
 gibt genug Feuer dinstags. Die
 den dazu, lassen ab gut mischen,
 dann füllen sie in Flaschen

No. 9. Eingesottene Kiesel.

Die Kiesel werden gemahlen, in
 Past dinstags halt, wägen 24. Löff Past
 16. Löff Zucker, den Zucker gibt in
 einen Kessel, gibt etwas Wasser
 darauf, lassen ihn kochen, dann
 gibt man Past hinein, laßt ihn kochen
 bis fünf Pfund finden, laßt ab ab-
 kühlen, füllen sie in Flaschen

Chocolate Consummo.

Nimm einen halben Weis auf und
 gibt einen halben Chocolate Zügel
 hinein, lassen ihn gut mischen, so
 laßt man ihn einen Pfund bleiben
 gibt dann Löff Zucker hinein, kochen
 ihn gut, kochen ihn dinstags, kochen
 genug kochen und einen Pfund hinein
 mischen ab in einen Pfund, sind ab in dinstags.

in einem Topf. Mit Weigl.

5 Loth Zink mit Gering und Kupf
nimmt Rönneborger und 5 Loth
wird man gut, gibt. In einem Topf 5
Rhen und 2 Pfund Silber mit Weigl
dazu und brennt ab in einem Topf.
Wird. Dann Kupf nimmt ganz und in
abgeriebenen Gering nimmt selbst Rhen
Rönneborger, 5 Loth Zink, 1 Pfund Silber
und 2 Loth Silber wird man auf dem
Feuer, bis es dick wird, wird abgerieben
und abgekühlt, dann mit 2 Loth
nimmt In einem Topf 5 Rhen dazu
und brennt ab in einem Topf.

X (Limonium = Anflang.) X

Mit Zink zu machen. 5 Loth Zink
mit Gering und Kupf nimmt Limonium

reißet man mit 5 Loth, die man
maß und maß dazu gibt, den mißt
man den Teynen mit 5 Rhenen, reißt
ab bereyterig in einen Teyffel und brüht
ab mißt zu faß. Mit Mandeln. Von
1 Limonin reißt man den Garsen ab
und gibt den Saft anselben mit 5 Loth
zu kochen zu kochen, nachher man
mit 5 Loth reißt und reißt, reißt
man 2 Loth zu kochen Mandeln, die
5 Rhenen Teynen und 1 Teynen
6 Teyffel Maß dazu mißt und ab
in einen Teyffel brüht.

X/ Rosen - Brüh. X

Zu faß man Teynen mit 6 Rhenen mißt
man 8 Loth zu kochen mit abzuwischen,
man Garsen 1 Limonin, den die 6

Nr 10. Fienel mit Schampiansofs.

Legen das Lendel in einen Anin, zimb
 etwas Puzen daruuf, nimm ein Puzin
 schenken es mit Luttern, legen es auf
 Lendel und dahn es zu, aben nist gam
 zu wird glück daruuf, laß es gut
 dinst dinsten, nimm es fennich, Anan,
 ginn es, legen es in ein Aningünke;
 mach in einen andern Anin ein
 dahn liffes fienel, nimm Puzin
 zinn, zuckern fin, legen fin in ein Lendel
 zimb etwas aus dem Lendel fienel daru
 auf, und laß es nist gut dinsten,
 dann magin es etwas das fienel,
 fennich zinn fienel dahn daruuf
 zimb ein Puzin daru, legen das
 Lendel und dahn auf dahn, zinn
 ein Puz dahn —

Spanische Fitten Fortten

Puzen nimm fienel zu Puzin, dahn
 es auf Luff nimm fienel dahn
 ab, zimb fin in ein Puzin, nimm
 Nr 12. Luff gaffel zuckern daruuf

schneid, den Rest der Linsen in ein Reiss
 ab 16 ab Mark davor einsetzt, fängt ab und
 kochet, so kocht ab mit Zucker, brüht
 ab und kochet ab y. hief.

X Glum = Libanum X

8 Loth Zucker mischt man mit 5 Löffeln
 und von dem mischt ab nimmt folgend
 Linsen den Rest, gibt den Syrup von 3
 Blau und 4 1/2 Loth Mirkamul dazu
 wenn abgekocht und y. hief ist.

gibt man Marillen saft wenn das
 reibet. X Gewürde = Symplicia X

Wenn zu kochen Zucker. Wenn findet 4
 Loth Zucker mit 2 Löffeln Wasser, gibt
 4 Loth y. hiefen Gewürde dazu, mischt ab
 mischt ab das Anbrühen und den mit 6
 abkochen und 4 Loth y. hiefen Zucker
 mischt von 4 Blau den Syrup dazu und

drückt ab in einem mit Lutter be-
schaffenen Gefäße. flüssig u. von
dieser, dafür nur 2 Rthl. mehr.

X Bleimergelstein = Bleisulfat X

Wenn man 2 Lb. und 3 Lb. mit
6 Lb. Zink und 6 Lb. Zink
Merkur, gibt 1 Pfund 3 Rthl.
und ein wenig Kupferblei dazu,
fällt ab in ein mit Lutter be-

schaffenes Bleisulfat und merkt,
kocht ab mit schmelzender Menge
von Bleisulfat Bleisulfat und
ganz leicht kocht man sie mit Zink

X (Leber Merkur) X

Leberstein, den zu dem Bleisulfat
von Merkur abzugeben, drückt
man durch ein Sieb ab. längliche
sich auf das Blei, kocht man sie mit
Blei, Merkur, Zink und Bleisulfat

nimm mir Lief belohn ab mit for-
 zinn mufn Hannyler darruf, laß
 fin in dem Hnu trocknen, nimm fin
 Summe fanninn auf nimm Tullen
 nimm Tullen, gib fingenfuttman darruf.
 auf.

No. ii. Schneemökerln

Belegn man fünf fign der Blam zu mi-
 um fofnen Befunn, gib Zukun dazü
 fowiel duß ab fütz ynung mind, win
 auf mir Hück gatz ofdnun Samillin
 fatzu in mir Knindl fütznu Ann auf
 unnu nn findnt, kufn dem Befunn Löffel
 wird mir, d mufn fin un, der lagn fin
 auf mir Dink, laß dem Kufn, güttnifn
 gib fatz fign dölln in mir Befunn, gib
 dem Kufn darruf, fzmöckn fin gut, laß
 ab ann Linn fofn, laß ab findnt, abnn
 unnn fzmöckn, dem niefn ab in mir
 Tullen, laß ab kalt ann dnn, lagn der
 Hücknle darruf, und gib fingenfot-
 tman darruf.

Langjorn

16) Dinst

Auzens Munnvassum - Auger - 1

Andallum Skrif - - - 1

Andallum Skrif - - - 2

Egns Skrif - - - 2

Andallum Skrif - - - 3

Andallum Skrif - - - 4

Andallum Skrif - - - 5

Andallum Skrif - - - 5

Andallum Skrif - - - 6

Andallum Skrif - - - 6

Andallum Skrif - - - 7

Andallum Skrif - - - 8

Andallum Skrif - - - 8

Andallum Skrif - - - 9

Andallum Skrif - - - 10

Andallum Skrif - - - 10

Andallum Skrif - - - 10

Andallum Skrif - - - 10

Gesamte Reyskatteln	—	—	11
Gesamte Land Kisteln	—	—	12
Einzelne Land Kisteln	—	—	12
Einzelne Land Kisteln	—	—	13
Einzelne Land Kisteln	—	—	13
Einzelne Land Kisteln	—	—	14
Einzelne Land Kisteln	—	—	14
Einzelne Land Kisteln	—	—	15
Einzelne Land Kisteln	—	—	15
Einzelne Land Kisteln	—	—	16
Einzelne Land Kisteln	—	—	17
Einzelne Land Kisteln	—	—	17
Einzelne Land Kisteln	—	—	18
Einzelne Land Kisteln	—	—	18
Einzelne Land Kisteln	—	—	19
Einzelne Land Kisteln	—	—	20
Einzelne Land Kisteln	—	—	20
Einzelne Land Kisteln	—	—	20

No. 12. Tieren mit gebatienenen Fleu.

Manch yafseuittun Thier, brack sin in
 Pifmalz, laß das Pifmalz abfinkun, nur,
 yn in nimm Thierl nimm Pies Kus gieb St.
 Laß Zukun finen, laß ab so lungen finen,
 bis ab Dick wine, laß ab nix küßun, nimm
 nimm nimm fügen Dölkun dummeln, fügen
 nimm fünf fügen klein nimm Pifun nix fügen
 fügen auf daz, nimm die Thierl nimm fügen
 fügen befüßun finen. Pifun daz
 Thierl fügen, befüßun fin mit
 fügen fügen, befüßun nimm Mo.
 Dal, nix ab nimm nimm die Thierl finen
 laß die Thierl fügen finen, daz
 gieb winden Thierl daz, fügen ab in
 Fleu.

No. 13. Limonie Pifeln

Nimm auf fügen Laß Maß, nix fügen nimm
 Laß fügen daz, gab nimm Laß Zukun
 daz, Limoniefallen und d. fügen
 kükeln daz ab, wolk ab nix, fügen.
 In daz nix Stücken, fügen fügen.
 fügen daz, nimm fin fügen —

Krautgarten Anzeigen	— —	21	17
Dampfmühl	— —	21	
Industrieller Dampfmaschinen. Anzeig.	— —	22	
Wassers Dampf	— —	23	
Kasernen Zucht	— —	24	
Lehrbuch	— —	24	
Kunst aller Munde	— —	25	
Arbeitsbuch für Kinder	— —	25	
Lehrbuch	— —	26	
Lehrbuch	— —	26	
Lehrbuch	— —	27	
Lehrbuch	— —	27	
Lehrbuch	— —	27	
Lehrbuch	— —	28	
Lehrbuch	— —	28	
Lehrbuch	— —	29	
Lehrbuch	— —	29	
Lehrbuch	— —	30	
Lehrbuch	— —	31	
Lehrbuch	— —	31	

Nägelich Kreuzfaden - - -	31
Nägelich Kreuzfaden - - -	32
Linnenfäden mit Linnen - - -	32
Linnenfäden - - -	33
Linnenfäden in der Linnen - - -	33
Abgespannter Linnenfaden - - -	34
Gewand Linnenfaden - - -	34
Abgespannter Linnenfaden - - -	35
Abgespannter Linnenfaden - - -	35
Abgespannter Linnenfaden - - -	36
Abgespannter Linnenfaden - - -	37
Abgespannter Linnenfaden - - -	38
Abgespannter Linnenfaden - - -	38
Abgespannter Linnenfaden - - -	39
Abgespannter Linnenfaden - - -	39
Abgespannter Linnenfaden - - -	40
Abgespannter Linnenfaden - - -	40

summiere Ritzeln, Lücken sind auf dem
selben Pistr in Limonier Past, besän sind
mit ymal ynst ofnune Zuckern, luy sind
mit ein Sack, ynd sind in dem Eyn,
abnu unser Sitz als nutnu.

No 14. Französische Suppe oder Suppe. fante.

Rüsten einen Pistr ein, summiere ymal
Folterföllungeln, einen Messer und ein
ein Zwiebel, yndgen allte, fessurde ne fessur
blättelt, von ein Kuchel, ynd der Linn,
yndwank in ein Kuchel, ynd abnu Satten
darauf, laß es so lange dünstnu, bis sind
wird sind, summiere ynd ein Pistr darauf
und von ein Kuchel, laß es ynd dünst
niemend Kuchel, laß es dünst
und von ynd ein Kuchel dünst

Zucker Brudner

Ynd fessur Luff ynst ofnune Zuckern in
ein Pfundal, laß es ynd dünstnu, von
ynd fessur Luff mit ein Kuchel fessur ein
nu es ynd, yndgen es mit Kuchel, ynd
es, von ein Kuchel dünst Luff, ynd es in

Leinwand für die Tischdecken	41
Gelbtes Leinwand für die Tische	41
Leinwand für die Tische	42
Leinwand für die Tische	42
Gelbtes Leinwand für die Tische	43
Leinwand für die Tische	43
Leinwand für die Tische	44
Leinwand für die Tische	44
Leinwand für die Tische	45
Leinwand für die Tische	46
Leinwand für die Tische	46
Leinwand für die Tische	48
Leinwand für die Tische	48
Leinwand für die Tische	49
Leinwand für die Tische	49
Leinwand für die Tische	50
Leinwand für die Tische	50
Leinwand für die Tische	51

Oben in der Lunge	52
Milch Drogen	52
Murmel Stein in der Drogen	52
Gurken Kapseln	53
Salz aus dem Stein	53
Oben in der Lunge	54
Gurken Drogen aus der Lunge	55
Gefüllte Kapseln	55
Oben in der Lunge	55
Oben in der Lunge	56
Oben in der Lunge	57
Kapseln aus der Lunge	57
Gurken Drogen	58
Gurken Drogen	58
Oben in der Lunge	58
Kapseln aus der Lunge	59
Murmel Stein	59

Speinen beschreiben Muelch nimmer
 ling, gieb nimm Eyer köllner Sammel, kum-
 ber ne gut ab, den Elter fesseln zu Pessen
 misse in Sammel, auf Linnen fesseln
 gieb ne in nimm beschreiben Muelch
 kuffe ne in Dunst. gieb nimm Eyer-
 köllner in nimm Löffel nimm Löffel
 fenne Zuckern und Linnen, fenne nimm
 Pottel Acker gieb ihm fenne, fenne
 ne gut kum ne nicht zusammen gieb, fenne
 zu ne auf Linnen, fenne ab nimm
 bis ne dickt wird, den fenne den
 Lufft auf den Fellen, nimm Linnen
 Sammel.

Mahlender

Noppen zwölf Löffel Zuckern, fenne ihn fesseln
 zu nimm Eyer köllner zu Pessen, misse den
 Zuckern Sammel, nimm nimm Pottel
 gieb ne fenne, nimm nimm Löffel, kum-
 ber ne mit fenne, nimm fenne der-
 nimm, kum fenne fenne, nimm fenne
 nimm, fenne fenne mit fenne
 kum ganz und ganz zusammen.

Märzherzogen		—	60
6/10m Jazi	—	—	60
Eckelwunder Aufsteig Knapp	—	—	61
Funillier Aufsteig Knapp	—	—	61
Albmann Aufsteig Knapp	—	—	61
Ridz mit	—	—	62
Rid zu Horn	—	—	62
Cyma / Zindun / Fiedron / Club	—	—	63
Cruellat mit Rann / per hüt	—	—	63
Lupfistner Herz / unnen	—	—	63
Riffen / waff zu / Riffen / y / fönig	—	—	65
Rümpf / Dölpe	—	—	65
Pluma / p / r / un / f / und / von / Club	—	—	66
Riffen / waff / von / Riffen / waff / zu / Riffen / waff	—	—	68
Geforsund / von / Humilin	—	—	69
Geforsund / von / Humilin	—	—	69
Geforsund / von / Humilin	—	—	69
Manne	—	—	70
Geforsund / von / Humilin	—	—	70
Geforsund / von / Humilin	—	—	70

Größter Anvil	71
Geüllter Vignettstein von Gänse	72
Größter mit dem vollen Scherpeß	72
Größter Duff	73
Größter Duff	73
Größter Linsenring zu finden	73
Größter Maßstabs	74
Größter Linsenring von der Hand	75
Größter Linsenring von der Hand zu finden	75
Größter Linsenring	76
Größter Linsenring in der Hand	76
Größter Linsenring in der Hand	77
Größter Linsenring	77
Größter Linsenring	79
Größter Linsenring	79
Größter Linsenring	80
Größter Linsenring	80

N^o 15 Gebackene Zwetschken

Dieser Zantjeskum, laßt die Kummern und
Starkes Poth und einen kleinen Kummern
müssen einen kleinen Kummern, die ich mir
haben für ein Poth.

Obsthörten

[illegible]

Fortsetzung.

Mein Luft für große Pläne zu kommen

By münchgrubberg	81
Kugelnberg	82
Großm. Berg	82
Stapfen Berg	83
Wassersberg	83
Gründ. Berg	83
Gründ. Berg	84
Gebirgsberg	85
Großm. Berg	85
Großm. Berg	86
Großm. Berg	86
Großm. Berg	87
Großm. Berg	88
Großm. Berg	88
Großm. Berg	88
Großm. Berg	89
Großm. Berg	89

Halbman 1/2 Pf. Rognon - 90

Paßmanley - 91

X (Lutten Rognon) X

Tring von 8 Lotf. Maß 6 furchenpfeile,
von Lutten, 6 Lotf. Lutten, 6 Lotf.
Zink und Limonienpfeile furchen
man zu runden Rognon, bestreicht
sie mit feinem, stromt Rognon
auf oder in bestreicht sie mit
dem Lutten mit Zinkpfeile.

X (Lutten - Rognon) X

Man riefet 4 Lutten mit 8 Lotf. Zink,
mit 4 Lotf. Rognon und 8 Lotf. Maß
Rognon, bestreicht sie mit Rognon
in Rognon und Rognon, bestreicht sie
mit feinem Zink und Rognon
Man riefet 4 Lutten mit 8 Lotf.

X (Lutten - Rognon) X

Bestreicht Lutten mit Rognon und Rognon
mit 8 Lotf. und Rognon Zink, Maß
Lutten den Tring mit 2 Lutten zu runden.

Prinzipien sind also zu den Besonderen
Prinzipien hinwieder zu singulären
Prinzipien fortw. und so fortw.

4



ganz ganz klein und klein köllchen sein.
 nur, zuckern nach Zucker, gibt Limonier
 etwas Salz, nimmt guten Löffel etwas
 Mehl, so wird die nötigig fest, ein wenig
 feines Mehl, schlägt man die Teig gut ab,
 laßt ihn gehen, gibt in einem Aniehl.
 was Mehl, nur dieses köllchen, gibt man
 Teig so wie vorher und gibt ihn in ein
 Aniehl, bestreut ihn mit Zucker, sollen sie
 in Ofen, wenn sie gebacken sind, legen
 sie auf ein Teller, bestreut sie mit Zucker
 kurz, summt man Limonier mit ein
 Stück Zucker ab, roßt ihn, gibt ihn in
 ein Glas und gibt einen Löffel köllchen sein.
 nur, zerdrückt ihn ab, gibt ein wenig Mehl
 darauf, dem gibt ihn ein Pöckchen, gibt ein
 ab zuglück auf dem Tisch.

Gebakene Kippel mit Kreem

Man nimmt Löffel feinsten sie bey der
 Mehl man nimmt sie zu sich, backen
 sie in Ofen so wie, füllt sie mit ein
 geschnittener, sollen sie oben fein sein und
 wenn sie auf Teller, setzt man

Aufzu rüßb Linnen, gibst Zuckern und Ler-
millen darzu, darß firt gungig wind, fgm.
der iunne, feflaye nuff ninnendenn fgm.
Lötten fimmie, darß ab fo dick wind ein
Besaltu, daru gibst über die Doffen.

Wespen Nest.

Vanile fuffe Laff Lötten flümmig ab, gibst
zwanz yungz fgm und ninn Lötten fimmie,
nuff fgmie die kinnest, fgmie
nuffe Mälef und Zuckern, fgmie die ninn
Laff abganz yungz Mandeln gaffalt,
läßt ninn Laff Zivabenn rüß, waffeln
klein ninn Laff Linnendenn, nuffe
alles in ninnendenn, wenn der Laff
nuffe gungig ist, so ninn der Rind,
Lott, gibst der Laff nuffe rüßninn,
dann, kaffenn nuff mit Lötten, fgmie
Zuckern, und das gaffenn nuff
Mandeln Zivabenn und Linnendenn
ruff, nuffe die Rind nuffe gungig
fgmie die ab, kaffenn ninn M.
Lott, fgmie die Rind fimmie, darß die nuff
gungig, fgmie die in fgmie.

Schweizerische Torte.

Inmitten jedes Luts Lütters ab, giebt man ein
 und ein wenig von jedem Luts einmischen, so daß
 die Mischung zusammen zu einem
 Muskatbrotchen, mischen es zusammen, so daß
 das Luts in Luts ist, dann für man die
 Lutsen nicht gut zu mischen sind, so giebt
 6 Luts in einfallenden geschnittenen Mischel.
 auch 6 Luts Zucker und Limoninsfallenden der
 zu mischen alle gut, dann giebt es in
 einem Mischel abzuheben.

Biskotten

Wenn Luts gut zusammen Zucker, ein
 Luts köhnen, die Luts festlich zu mischen
 Lutsen die Zucker mit die Lutsen gut
 ab giebt Limoninsfallenden, dann Luts
 Mischel, mischen es gut, mischen es zusammen
 dann mischen man ein Luts Lutsen
 mit Lutsen, mischen die Biskotten der
 mischen, so daß sie in einem Mischel abzuheben
 Lutsen

Epigramm

dirst du kauft mit Bescheidenheit und Dank geistlich
 Nimm mir Werk und Handreich, setz dich ab nicht
 gut, setz dich ab, gibst du mir ein Ansehn
 etwas Ansehn dinst, laßt dich nicht gut
 dinst, summe dich nicht mit dem
 für dich, etwas Zwickel, etwas Ländchen.
 du, magst dich mit Dingen laßt dich gut nicht
 so, laßt dich so dich ist mir ein Kopf
 für dich etwas, gibst du ein Ländchen
 für dich, wenn du dinst, so hast du ein
 Kopf über dich.

Amolett Kupfer

Das ist ein Kupfer, hast du ein, Ländchen
 du ab, gibst du ein Ländchen, wenn du ab
 gut du gibst du ein Ländchen, wenn
 du ab, dich, summe dich nicht mit dem
 nicht zusammen, hast du ein Ländchen.
 du, hast du ein Ländchen, wenn du ein
 nicht, du ein Ländchen, wenn du ein
 Ländchen, wenn du ein Ländchen, gibst du ein
 nicht, wenn du ein Ländchen - gesamt
 Zwickel.

Hiern Consume.

Waisn ab mau nimm garz in Limm adan
 Waisn, fülln ab ab, garz in ab Limm
 waisn in nimm Limm nimm listn fülln
 garz in ab zimm Waisn, zimb fülln fülln
 kölln in nimm garz in fülln, fülln
 Limm nimm nimm ab nimm gut fülln
 nimm Waisn fülln ab in Limm, zimm fülln
 Limm nimm in fülln u. Limm
 waisn fülln, nimm ab nimm zu
 fülln

Sallami

Löff in nimm Waisn fülln mau nimm
 garz in Waisn, so nimm nimm fülln
 nimm, Löff in Waisn fülln, Löff ab
 fülln Limm nimm, Löff in Waisn
 Waisn mau in Limm, zimb fülln Limm
 zimb fülln, fülln in fülln fülln zu
 fülln, fülln in Limm waisn fülln
 fülln nimm fülln, waisn fülln fülln
 nimm nimm ab mit Limm, fülln ab
 fülln, Löff in Waisn fülln fülln zu
 fülln ist, so waisn ab fülln fülln

noch dümfigastint, gieb ab vürfür die Amie
 gieb Haffnen Künigmeierung dazu, laß ab
 mußt gut sinden laßt du noch nicht
 so belagen ab mit fallen

Weinkoh.

Antze ein Lay grobtes Rük schinffuerly
 in nimm Anie vür, gieb nimm Grundwall
 seßen Snöpfeln fimmie, mößten für, die gieb
 für in nimm Pfüßel gieb Linn Jannuß
 so wird du müßig laßt, auß nimm Laff
 Zukom Künigmeierung Wülken u. Linn
 Pfallen, daren seßlagen nimm fymkötten
 fimmie, Amien alles mußt gut vürten
 nimmenden ab, die nimm fymkötten seßlaß
 zu zu Pfannen, müßten isen fimmie, den
 seßmim nimm Madel, gieb ab fimmie
 bouken ab nimm und aben zflüß, wenn
 du willst, so künß ab mit fymkötten
 Amien füllten.

Heißt im Schlafrock

Nimm Anzfl seßellen für, seßmiden für auß
 nimmenden, stüß seßen nimm den Fußzen
 fimmie, füllten fymkötten fimmie

nur zu einem Löffel, je mehr man
 will. Ein Löffel nur, bestimme
 sie mit süßem, laß viele Löffel, bester
 sie in Honig.

Eine weisse Suppe mit Fraschknödel
 Laß den Löffel in einem kleinen
 Löffel, gib etwas Mehl hinein, nimm
 davon nur ganz wenig hinein, gib
 kaltem Löffel hinein, nimm ein
 wenig mit Löffel, gib Löffel hinein
 laß ihn ganz weiß kochen, nimm ein
 wenig Löffel hinein, und nimm ein
 wenig Mehl, salz ab, nimm ein
 wenig in den Löffel, und gib
 den Löffel hinein so lange in einem
 und nimm Löffel gekocht werden.

Frasche Knödel oder zu Schachtel
 Nimm kaltem Löffel, gib ab
 Löffel hinein, salz in einem kleinen
 Löffel auf, laß den Löffel und Löffel
 kochen, gib ab und gib den Löffel
 nimm ein wenig Löffel in den Löffel
 und in Löffel nur, bester sie ab, und.

geh' hin auf mein das Schiff, geh' hin
 zu Pfaffen und was Mügen und Sorgen
 zu haben in neuen Mäusen, denn gesinn
 ich nicht, denn kauft zu Küchle Lämmer
 und Pfenzen zu setzen, weißt du Lämmer,
 so knöpfen sie mit Amme ein, den
 heben sie in Pfenzen, weißt du Pfenzen
 so knöpfen sie mit Lämmer, und knöpfen
 sie ein, denn knöpfen sollen in dem Lämmer.
 pfaffen.

Gedünstete Leber

Ein Leben wird gesungen, gesungen sein in
 neuen Lämmer Lämmer und Lämmer
 ein Leben sein gesungen, geh' ab und
 und nicht mehr von ein Leben Lämmer.
 Lämmer ist, so knöpfen sie ein, geh' ab und
 Pfenzen Lämmer, geh' ein Lämmer Lämmer, den
 geh' ein Leben auf ein Lämmer und ges.
 Lämmer ein Lämmer Lämmer.

Pierchen Kuchen.

Ammen frische Lämmer Zucker, wann ich ein
 Pfenzen Lämmer gesungen ist mit frische Lämmer
 Lämmer gut ab, blasse Lämmer frische Lämmer Lämmer.

Lule, fesseln sie zusammen gieb sie einem
 dem Dinstagsstag, auf ganz kalte Dinstagsmü-
 ßeln, fesseln sie zusammen auch einen Donnerstag
 um festem Fesseln, gieb das zu dem Aben-
 denkessen die Mandeln und die Dinstags-
 und mische das Fesseln auf Dinstagsmü-
 ßeln einen Monat, mische etwas
 Salz hinein, lege fesseln Dinstagsmü-
 ßeln, das wird, und so fort, haben es in dem.

Sardellenfleisch auf andere Art

Setzen Mandeln fassen sie fein zusam-
 men, gieb so viel Lutter dazu, so daß es
 in einen Monat, das gieb es auf ein
 Teller, setzen Lutter auf, laß zerfallen.
 Dinstagsmüßeln, gieb Dinstagsmüßeln
 hinein mische sie, das sollen sie auch
 fesseln mische man Rindfleisch fesseln
 Dinstagsmüßeln, mische sie Dinstagsmüßeln, lege Lutter
 das Mandeln Lutter das ein ynnösten.
 das Dinstagsmüßeln, das werden Lutter, das
 sollen Lutter Dinstagsmüßeln es so heiß gar ist,
 das sollen es auch Lutter, gieb so viel
 Dinstagsmüßeln so daß es zu dem wird

laß es nicht gut mit niemandem sein.
 Anu.

Fräsching Krappen

Nimm ein Pfund Mehl, mach es zu einem
 guten Löffel zerhackt und etwas süßes
 dazu ein kleines Tausend laß es zu
 sein, wenn es genug ist, so gibt es.
 Laß Lutter ein Pfund, dazu, wenn ein
 viel süßes dazu, so wird es erst süß
 sein, etwas Zucker und Salz mischen
 es gut dinst niemandem, so laß es gut
 laß ein Lutter gut zerhackt, so wird es
 ein Lutter auf ein Tausend, welches ist
 ein, so ist es mit ein Tausend ein, laß
 es zerhackt, wenn du willst, so kannst du
 füllen, hast du in ein Tausend, wenn du
 ein süßes laß, so ist es ein gut.

Schlack Krappen

Dazu kann ein zerhacktes Lutter
 in einem Tausend, Lutter Zucker in
 ein Tausend und Lutter zerhackt, so wird es
 süß genug sein, etwas mit Zucker
 zerhackt, zerhackt, so wird es süß

gibt, dann fülln sie aus.

Schlüsselkrappeln

Laß ein Drittel Mehl in einem Feuer
finden, gib ein Drittel feines Mehl
hinzu wann es nicht gut, so daß
du keinen Schlüssel fährst, dann setze
es ab und schlage ein wenig Ey für
ein, nur wenn es nicht, bis du wenig
und ein wenig und ein wenig Ey köllen
gut wann nicht, so gib etwas zu
den Eiern, setze Besen auf einen
Löffel es nicht zu heiß werden, dann
backen sie für ein wenig Feuer, be-
stehen sie mit Zucker, dann köst sie
füllen

Einmachsuppe mit Eier

Mache ein Löffel für einen ein köllen,
an einem Feuer, wann es nicht mit Zug-
en, setze es, laß es gut finden, dann gib
ein wenig Ey köllen hinzu in einem Fe-
uer, schmecke sie ab daß sie ein wenig
machsagen hinzu, schmecke es gut, daß
es zu nicht zusammen bricht, dann gib

es überm zugefüllten Bummel in
 dem Lozt.

Limonic Soss

Dazu machs ein gelbes Fischbutter
 angesetzt es mit Drogen und Linn
 gieb ein Stück Zucker hinein, oben
 mit ein wenig Wein, so ein in einem
 Topf stellen von einem gelben Limonic
 Saft, auf ein Gefäß das man frisch
 zugefüllt hinein, wenn du ein Pfund
 gut angesetzt ist, so gieb ein zu dem
 Saft in ein Gefäß.

Speck-Strudel

Dazu wird Zuck zugefüllt zugefüllt
 mit einem Pfund auf ein Linn ge-
 stellt, so lang bis der Zuck leicht wird.
 Der Saft das Pfeffer zugefüllt, und
 zu dem Zuck gieb Pfeffer und Linn
 das abgesetzt Pfeffer und Linn
 ab, so ein ein wenig Linn
 und, so ein es auf dem Lozt, so ein
 der Zuck und ein Linn, und
 es ist zusammen.

Stegeschrecktes Rind- fleisch

Wurden nun listig einbrennen, nunzigt
 es mit Puzen dann gibt ein Lachen.
 laubt sich nun Anblick und Speis da-
 zu, laßt es nicht gut finden, garstigen
 es in einem andern Anblick finden
 gibt seinen Namen dazu, sein gibt
 ein Kopf auf das Kniekniffel, sein dann
 und dann Knöpfel darauf setzen
 schmalen darüber.

Griesskock oder Rucinn

Dieser schmeckt in gutem Mehl nicht
 gibt einen Löff Zucker dazu, sein ein
 es man Linsen, ein ein Hück Linsen
 einen es darüber, laßt es aus Küssen
 dann Linsen das Quas ab, Linsen ein
 Linsen Linsen darüber gibt seinen Li-
 men schallene dazu, ein ein Linsen.

Klein geschnitten zu Pissen, nicht ein
 und, brisieren einen Mehl, ein
 sein ein mit Linsen und Mehl, nicht
 das Quas finden, backen es, und fallen

nicht einen Augenblick gut ab, sondern blau
 schimmern einen Löff Mandeln schmecken sie sehr
 fein, gieb sie dem dem Dinstesler, dem
 laß den Löff Zierbrennen die Dinsten nicht
 schmecken sie nicht mit dem Dinstesler.
 dem zusammen, werfen sie Mandeln einen
 Löff Linsenbrennen, schmecken sie sehr fein.
 ein Dinsten nicht alle mit dem Dinsten ab.
 gutmüthigen Dinsten, dem schmecken einen
 Löff Linsenbrennen zu Dinsten, nicht sie nicht
 Dinsten, sondern nicht dem Dinsten wenn
 sie sie sehr sehr sehr sehr sehr sehr sehr
 nicht zusammen sehr, werfen sie sehr sehr.
 dem nicht sie nicht, gieb sie dem Dinsten
 Dinsten sehr sehr sehr sehr sehr sehr sehr
 sie zusammen gieb sie nicht mit dem Dinsten
 sehr, sehr nicht sie nicht sehr sehr sehr
 Mandeln und Zierbrennen Dinsten sehr sie in
 dem Dinsten.

Pariser Blätter

Dinsten sehr Löff Zierbrennen sehr einen Dinst
 Linsenbrennen sehr sehr, sehr sie sehr sehr sehr
 sie sehr sehr Löff Linsenbrennen Mandeln sehr

Finis, gieb Kunde in meine Klammern, gieb
 so viel feynstehende Sorge, daß du an mir
 Feig wirst, so daß es sehr weit über die Welt.
 bracht noch mehr Zücker, gieb den Feig
 demnach, wachse ich zusammen, wachse ich
 zum Stern der Klammern mit dem Feig
 schneide mit dem Klammern die feinsten Klammern
 laß sie mich mit der Feig bestmöglichen
 Laß, mich den Feig feinsten Feig
 Zücker in meine Klammern gieb feinsten
 mich die feinsten Klammern, wachse ich
 einander, gieb du mich mit dem Feig
 so viel demnach, daß du es nicht mehr
 zum Feig, falls oben mit dem Klammern
 mich mich wenig an, damit du es nicht
 in dem Feig Feig, laß sie in dem
 Feig.

Schnitzeln mit einer Kappzorn "
Ratm. Loff.

Enthalte Kälbern den Besatz mit mir selbst,
gib in einem Ansehnlichen Ansehn, sollst
ich auf die Linsen, gib mir ein Gluck
und Linsen, gib dir den Besatz

feinere, giebt etwas Seltens Daraus, laßt
es dünn, bis es gut ist.

Chocolade Firen mit geta. tichen Fleu.

Lecke Mund, unleser dem feinsten weissen
Sauger aus einem Teller in dem Munde ein
Versuch, dann giebt man Löff Ekelers
in einem starken Brühl für den feinsten
Kau, oder guten Melk, laßt es gut ein.
Stoßen, das giebt in einem Löffel ein
Feinstes und ein ganzes Löff, feinst.
Es sei ab, giebt das Ekelers fein, aber
man giebt nicht mehr feinst, setzen das Löffel
nicht Sauer, laßt es unter einem weissen.
das feinsten weissen giebt es und dem

Flasen Erben

Manche einen mündlichen Laig zu recht Löff
Mehl, ein ein Löff Lutter, ein ein
Lutter, das übrige saurer Saure, mehr
es wie ein Lutter Laig, das letzte mehr
sauer ist stark weissen mit dem Dink und
mehr ein ein Lutter Lutter abmessen.
yon dem Lutter Lutter Lutter Lutter

Darvuf, nimm zwei Eyer, symmel die
 wenig Mehl für ein Pannier für ein Pannier
 mit dem Leinwand von, das für sich fallen, la-
 ge das Teig über noddle es wird dann
 backen es in Pannier, das Löffel mit dem
 Linsen auf ein jedes Zucken darvuf
 fassen mit dem gläsernen Pannier das
 über, dann sind sie fertig.

Piskotten Pannier

Unsern noddle Leinwand mit einem geringen
 Eyer ab, gib ein Leinwand Mehl ab.
 was sehr dazu genommen es wird gut be-
 reiten es mit dem und aben mit glück.

Hirschzimmer mit Gewürzreiden

Linsen ein Hirschzimmer in einem Anin
 mit Leinwand noddle Mehl und
 Zwickel, wenn es gut ist, so darvuf
 es in Pannier lag es auf Leinwand, sehr
 stark Zucken darvuf fassen mit einem
 gläsernen Pannier das über, dann gib
 zuckel Leinwand Leinwand, dann
 sehr gemischtes Leinwand, welches mit dem
 Hirschzimmer Zwickel und Zwickel ^{unlecken}

misst wird, darmit dem winden Zücken
dem glosinnen winden, und so auch ein
weist, das ist es fertig.

Wenn zu erst Land mit spinnung gemischt
dem Lücken fannest Zücken das fassen
mit dem glosinnen Pflücken nenn.

Spritz Strauben

Dazu wird nun nimm Anil Malt und
Wels die Lücken mit gemischt wird zu dem
Pflücken nachfolgend fassen nimm Lücken ab
was Zücken darinnen, das füllte ab in
die Pflücken und backen sie in Pflücken
backen sie mit Zücken.

Gestossene Lebersuppe

Die Leber wird geschnitten und nimm
ab, wenn sie gut ist fassen sie fassen die
Lücken fassen fassen zusammen, das wird
sie geschnitten, und in nimm Anil nimm
ab, gieß gute Pflücken darmit backen ab
was fassen, geschnitten sie fassen, backen
sie winden ab, fassen sie, gieß nimm
nimm dazu, backen nimm nimm die
Pflücken darmit.

Bürgerliches Kitten Koch.

Dazu kochst du ein Stück mittelmäßig kochen
in Wasser, geschmeckt mit Salz kochen
in einem Anstrich Lutter flammig ab
kochen fünf Stunden kochen. Dann kochen, je
zu zwei Stunden zu kochen gibst du zu
dem Abguss kochen, gibst fünf Löffel
Zucker und ein Lutter, kochst und die
eingesetzten Lutter kochst zwei Löffel voll
Dazu geben, etwas geschmecktes Wasser
kochen, mischt ab kochst in
dem kochen, gibst ab in einem
geschmeckten Wasser kochst ab in
dem und ab kochst.

Gebakene Bröselknödel in der Suppe.

Kochen Lutter ab, kochen ein Lutter
kochen kochen, mischt aus einem
Dinner kochen Lutter, kochst
mit Milch mischt ein kochen das
Abguss kochen kochen ab, mischt klein
in Lutter kochen ein kochst in
Lutter, kochen ein in dem kochen
ab, kochen mischt ein an.

Wassergestossene Suppe

Dazu wird eingeweicht, was zu einem
brennend Püßen, wenn das die, wenn die
die Rinde auf dem Stille, gleich
mit etwas Püßen angestrichen, und so
läßt es nach gut und stark angestrichen.
Dann wird das Kälbchen eingestrichen.
Zu Anfang wird eingeweicht, das ferner
wird auf das Eingestrichen, löst das
Stille, man kann auch ab, ferner
brennend gleich ferner angestrichen, das Stille
es in Mönchen, wenn ferner ab, ferner
zu die Rinde eingestrichen auf, ferner die
gleich gut brennend Püßen nie mehr ab
etwas brennend, gibt das Angestrichen
ferner, gibt Püßen dazu, so wird es
mäßig fast, läßt es ferner angestrichen sein
dies gibt Püßen ferner

Chocolade Strudel

Mach man einen Strudel Teig wiegen
mäßiglich den Strudel Teig ferner
mit dem Salz ferner ferner ab, gibt
mit dem Salz ferner ferner Salz ferner

Chokoladen und man st. Linsen kochen im
 Wasser, wann Löffel voll schwimmen dann
 mischt man das kochende Linsen ein wenig
 mit Butter und auf den Teig, stellen
 ihn zu kochen, gibt ihn in einen kleinen
 backen ihn, unten und oben gelb

Geedünste Ente samt Goss

Die Ente wird schnell in einen Stängelwasser
 in einen kleinen gedünstet, wenn sie gut
 gedünstet ist, so wird sie schnell
 gebraten in einen kleinen Kessel, mischt man
 etwas bräunlichte Mayonnaise und etwas reich
 Püree, etwas Speis Salz die Ente wird
 von innen, legt es auf einen Kessel gut zu
 kochen, wenn die Ente fertig ist, so wird
 sie in einen Kessel gegeben,

Weichsel Salsen

Wurzeln lösen Linsen kochen wenig Salz
 mit Wasser und, werksat unten bräunlich
 zum kochen in einen kleinen Kessel
 kochen ab mit einem Pöfel, und kochen
 kochen, wenn sie fertig sind, mischt man
 und einen kleinen Pöfel, Linsen kochen

Samuel, herzlich mich Lallen, nicht
 aber immer auf, so lang bis es kalt
 wird, denn fällt es in einen Haß
 fallen ich auf die.

Eyer Speis.

Rein frische Eyer nehmen, schellen und Hühner
 für ein Maß von einander, lösen die Eyer
 den Eiern, das sie das weisse ab
 nicht mehr nicht, denn wenn man die
 Eyer mit einem Löffel nicht gut, dann
 die Eyer ab gibt die Eyer in einem
 weissen Eimer in die Milch nicht für
 nicht gibt für auf dazu Eyerfall Eyer
 das Salz, wenn man es nicht gut. Das
 gibt auf jedes Eyer nicht gut und die
 für den Eyer, legen sie auf ein Eyer
 das eine Eyer den, nicht zu
 zu Eyer für nicht das Eyer den,
 das Eyer es in einen Eyer, oder
 fallen es in einen Eyer gibt nicht
 und ohne Eyer

Haschee Pöletten

Dazu eine halbe Eimer für ein Eyer

Schiess, aus dem Schiessflügel, schenken es
 jeder sein zusammen laß fallen in einem
 einen schiesssammen, laß Misch Rami
 tal und Zwickel in laßsammen gibt es zum
 Schiess von gibt es in Mischsammen gibt
 dann ist ein Lagen so so es nicht ist
 sein schiesssammen Mischsammen Salz dazu, das
 muss, den schiesssammen Salz beken in dem
 Schiesssammen schiesssammen Schiesssammen schiesssammen
 ein Schiesssammen schiesssammen schiesssammen
 schiesssammen schiesssammen, den gibt es schiesssammen
 in ein schiesssammen.

Flasch Schiesssammen mit einer Schiesssammen
 schiesssammen schiesssammen schiesssammen schiesssammen
 zusammen, laß fallen schiesssammen
 von, laß Zwickel und Schiesssammen
 schiesssammen, gibt es zu dem Schiesssammen, schiesssammen
 einen schiesssammen schiesssammen in ein schiesssammen, schiesssammen
 schiesssammen, schiesssammen schiesssammen schiesssammen
 gibt es zum schiesssammen schiesssammen schiesssammen
 schiesssammen, schiesssammen schiesssammen schiesssammen
 schiesssammen schiesssammen schiesssammen schiesssammen
 schiesssammen schiesssammen schiesssammen schiesssammen
 schiesssammen schiesssammen schiesssammen schiesssammen

Schü Sops.

Maße nie stark gelbe fuchsen
 ungerst ab mit einem Pfü süß, gib
 eig laberleib Tinnel fimmie last
 ab meist gut and finden, so das du in
 wenn Püßn nachgeben. Kaeft, den
 gus weise ist Püßn nie findet, das so lense
 fun ist fin. salze ab dan gins fin
 uben die Pfüßn.

Plamasche.

Flausfinner schenken und soßen mit Wein
 ting Mandel, gins ungerst mit Püßl
 guten Mies Sops, gins fimmie gins
 Zukun und Tinnellin nach Tinnellin hat
 zu ab dums nie luf gins nie last auf
 gins löst den Luf gins blasse dums
 sollen ab an die Tinnellin dums ab ist
 flakt, die Luf gins an dums kauft mit
 dums meist nach fimmie, Kaeft in einen
 Püßl dan einen guten salben Zügel
 Chokolade, gins Zukun dums, und gins
 fimmie ist dums, gins nie last auf
 löst den Luf gins blasse sollen ab in die

Lämmen soll ein Pöhl gütten flunkern
 schwanzen Kasse zücken ich gink der
 winden ein Luff aufgelösete Lämpen,
 Klopsen folgen auf der die Lämmen, dann
 bin wir ein jense mit einem kleinen
 Madel sollen sich auf sich, von sich
 gut stehen, so fast genug Kämpen
 sein gegeben, werden sich oben nicht
 fast, so Kämpen auf Lämpen Klopsen nicht
 geben, eine farnen ein Pöhl.
 Madel, nicht ich ich sich, gütten der
 unser Pöhl mit wasser an, best
 ab Pöhl, best gewilt mit wasser
 best ab wintten Pöhl, der Kämpen mit
 Kämpen, der 4. Kämpen mit Pöhl,
 best ab wintten Kämpen Pöhl, oder
 die ein wintten Kämpen gink, so
 Kämpen fast sich gink ist, wenn die ab
 gink Kämpen gink, so wintten ein wintten
 und Kämpen, in einem Kämpen
 der Kämpen Kämpen ein wintten
 Kämpen ab auf einem Kämpen.

48
Schunkien Nudel

Dazu hatte man immer Zeit und Lust zum
Besuchen kunnstet wird immer Sitten
kur bleiben, aber fünf bis sechs Jahren
der ungeschickten Besuche immer zu kommen
wird man auch Enkelkinder bekommen
und wir sind ein stiller Mann
jüngere fünf Jahre früher sein wir
immer das selbe Modus haben
Liedel können sein Besuches sein
gibt man dem, man wird ein
Liedel, und so fort, hatte ich in der.

Gepaumes Marillen Stock.

sind in einem Etwilung nie Raffen
wunderthat, weil nichtschonnen Meer
willen, auf ihrem Lich finnen Jaken
wunder ab, schlagen fursch furen
Klar zu einem fassen Pissen, wun-
den ich auf dem Lich fassen ab auf
einem Tollen, wenn haben ab in
einem Affen.

49
Gedünstetes Kesselmanndel

Nun fass bis auf dich Ansehn, schallst du
schon, laßst du in mir Ansehn und
etwas Lusten und mir Glück zu
ganz zum Kauf, daß sich ein in
sich, ein in dem von Sinn, gibt
denn Luf geistliche Mordel und
Luf und gelöset zu dem, ein Luf
hülle, nicht in dem dinsten, an.
schon ein Mund laßst du mich
Dunst und gibt das Luf
denn laßst du in dem und oben
gibt und brennt.

Faschirte Eierspeis

Lach mit dem Lach, dunst du
Nicht Luf in Luf, ein in dem
Luf in dem und, schon ist zu
schon dunst und geistliche
und Luf gibt sich ein in dem
und in dem was du Luf
schon fass dazu, schon in dem
Luf, nicht in dem schon
ein in Luf zu dem, schon in dem

54

[illegible]

gib das Maaß, welches gesezt worden
ist finnie, gib Ansehen und so wird du
nützlich sein der Welt, folgen sie dem Hoffen.
so wird sie dir dankbar

Flasche Pastetel

Mach die schönsten Pasteten und
kann man dazu, daß es gut wird für
den, der man einen Laster hat
man kann selbst den Mann einen
Pfeifen und ein Pfeifen, beschreiben es
mit einem Buch es wird es sein,
schreiben die Pfeifen etwas wird es sein
Pasteten finnie legen das Pfeifen demselben

Sulsen von Familie Liqueur

gib einen kleinen Zuckern in einen
Kessel gib ein wenig Salz und Pfeffer
voll Wasser dazu, daß es sein wird
man kocht sie zu einem, kocht sie
dann ein Litz gib ein wenig Liqueur dazu
und es wird gelöst, der Liqueur blasse, wenn
es dann ein wenig zu kochen etwas in
einen kleinen Kessel, wenn es nicht
gut wird so gib mehr Liqueur dazu

Ordnung müssen sein lacken bleiben.

Gestossene Suppe von Wildbrat

Dieser wird wie die gestossene Leber,
süßer gemacht, wenn das Fett der Leber
Schilznölz genommen wird.

Gefüllte Pistioten

Dieser werden wie die in der H.
aufgeschwemmen feinst gemacht, wenn sie
zu der Tafel gehen auf dem gelben
Ordnung mit eingestrichenen Hasenmaße
und werden nicht vorher gelabt wird

Eyer. Speis mit Artelschoken

Zu diesem wird auf dem Löffel mit Eut.
der gedünstet gewürfelt geschnitten
mit einem Artelschoken gekocht geschnitten
gewürfelt geschnitten und demselben
geschnitten auf dem Löffel gekocht
süß, süß, so gemacht sein H.

Silötzen Brod.

Nach 1. H. Zierbrot lösen die Rinde aus
pfundeln blattlöst 1. H. Saigner waschen und
klauben 1. H. Weinbrot rief 1. H. Pinolle
wenn glanzlos geschnitten Weinbrot,

1/2. Zwickelast null schupflich admm Luniy
 und Brantmanis 2. Loff Zittmonat nitwe
 füsßn gäckestn Plötznu ynsoßmmer
 Zimnt Krugmoring und Hülknu, zu
 dingsen Maßsa mersa mau nimm Maß
 Maß nimm ymmelrig, nimm sin Gäl.
 Au mau dingsen Lorig mersa isu nimm
 sin in Darsen, sin undenn Löffelstpi.
 Au mau nimmenn saulkn sin auß win
 Nudl samminn mau sin Plötznu
 ganz Löffelnu, pflagen sin in sin auß
 ynnelktn Lorig sin lapt nß ynsoßmmer
 Lakt nß.

Nuss Putzen

Dazu mersa nimm nimmenn ymmen
 Lorig Krugst isu mersa abtannenn, ymb
 isu auß Nudelknet, walkn isu auß
 Amersa pflagen dink Lorig dämmen,
 pflagen sin ynsoßmmer Nussnu dämmen
 nimm sin welsch Krugst mersa Mennelnu dämmen
 nimm gubenn, walkn sin zupfammenn, au
 pflagen nimm sin pflagen sin Löffelstpi
 zupfammenn ymb sin sin lapt sin ynsoßmmer
 Lakt sin.

Broc Torten

Inneben acht Loth Zuckern mit 6 Eyerküllern
 einen Kuchen laug ab, gib einen Nimmung
 feuchtem abgemaissten fein geseihten
 Mandel dazu, ein Loth Leodpöfeln
 ein Loth Zuckern Gokelade walefen einseuen
 geseihten fein misst, etwas Meisket,
 blüß etwas nussen schneidmehl und
 Anisgüß fein geseihten einen ab gut
 einseuen, dann seilagen aus einen
 Eyerküllern einen seuen Eßsen, misst
 ihn seuen befeuchtem demmten, seuen
 einen Mandel an, seuen ihn mit fein
 geseihten Mandeln auß, gib den
 Laug feinen backen ab in Eßsen, fein geseihten
 Linwon Eßsen misst
 dazu kommen.

Bischoffs Küche.

Gefrorenes Broc

Gib in einen Kuchen zwei grose Eyerk
 küllern zwei grose Eyern einen Nimmung
 Hauillen Zuckern seilagen ein ab einen

mit dem Besen müßte weisse Mehl dar-
 unter, dem sehr leicht stark das Me-
 selwasser mit Mehl weiß gieb den Teig
 darauf wicken so viel Mehl wie, wie
 zu einem Handtuch wickeln ist ganz
 Mehl unter sich und schneide feig.
 schneide darauf wollen ab zusammen
 gieb ab kugelt auf ein Glas backen
 ab in Ofen.

Famille Brod

gib in einem Laken ganz ganz feig
 ein Laken ein Handtuch Famille Zucker
 schneide darauf ein Handtuch, gib einem
 Handtuch Mehl darunter füllen ab
 in zuzunehmen Dazumal, sollen sie auf
 ein Glas, gib sie in den Ofen.

Obst Brod

gib in einem Handtuch 8. Löff Zucker
 mit 8. Löff Mehl ein Handtuch ab, gib
 auf 8. Löff Mehl darunter fein auf ringen.
 schneide Obst, füllen ab in Dazumal
 gib ab in Ofen.

Pischaemel Kuchen

Geht in einen Hauch einig Löffel Mehl
 geht ein gutes Eiell süßes Korn und ein
 noch dazu einen ne auf gut daz Knie
 Quöpfen bleibt, einen Pullen ne rüß
 einen, einen ne aben einen bis ne dik
 wird, einen einen ne fanneten geht
 ein Wack Latten dazu, geht in einen
 Schnitt, einen ne gut ab, einen fünf
 fünf Lotten einen Zuckern noch ein
 einen man H. Plan ein Puffen Limonien
 Puffen, geht in einen beschnittenen
 Mehl, Pullen ne in Luff.

Mandel Laiberl

einen ein Puffen Lotti Zuckern und
 einen fanneten in einen Hauch ab,
 Pullen ne einen beschnittenen einen
 auf ein Gluck, so lang bis ne wam wird
 einen geht ein Puffen fanneten geschnittenen
 Mandel wacke kausfint wird, einen
 fanneten auf Puffen langluffen einen
 in Lotti geschnitten Puffen Kack zu ein
 einen langlufft zu ein einen einen

nicht, beschmiesse ich mit Illkummis,
 gibst auf die Leibwunden, thut sie sand
 den Fajian auf die Luft heben sie in
 einem Augen, also die sie in Augen gibst
 beschmiesse sie mit einem Zuckern.

Muskoxonen

gib die Nimmlich Zuckern in einem
 Pfaller gib die grosten Lym klar
 dazu die Nimmlich fringepfistlichen in
 ynsfällten Menden die Lym pfallten
 Zimmt Zimmertzuckern, mit dem Mael
 übergemüht auf Pflaten yngaben den
 auf Luft und in einem Küssen Ofen
 ynstellt.



Esterhazi

Pflagen zu dem Lym klar zu einem
 Pfaller gib die grosten Lym Zuckern fünf
 Lym Mael darinnen, gibst in die
 Zimmertzuckern, balgen die Luft mit
 Fajian, Sammeln kleine Leibe.
 den, darinnen, beschmiesse sie mit Zuckern,
 sollen sie in Ofen.

Chocolade Auflaufkrapseln

Nimm einen halben Zingel Gokolad
 in einem Eyer gieb ein Weiblich We.
 willer Zucker faul den Gokoladen in
 einem Mörser gieb ein Eyer Klam
 sehr Pochen ab gieb auf ein Weiblich
 wacke ab auf ein klein Dreyfeln
 aus, gieb Zucker darmit gieb auf
 ein mit Auf bestreuen mit Lief
 sollen ab in Eyer.

Vanillieauflaufkrapseln

Nimm ein Weiblich giesse ein
 giesse ein Mandeln und ein Weib
 lich Vanillin Zucker mit ein Eyer
 Klam in Mörser sehr auf ein Weiblich
 kocht Zucker auf gieb ein Weiblich, wacke
 ab, streue ein Mörser mit ein Weiblich
 wacke ab darmit, sehr Dreyfeln aus
 gieb auf Lief wacke mit Auf
 bestreuen ist backe ab in Eyer

Alkermis Auflaufkrapseln

Gieb auf ein Weiblich Zucker gieb
 Eyer Klam darmit mach ein Weiblich

wann ich ihn mit dem Menschen so
 lang das er sein wird, sein wöl-
 ke ich aus, stinft mit einem Mo-
 del aus, luyt aus ein Luyt, welches
 mit Luyt bestimmet ist gibt
 sich demnach stellen ab in dem.
 Leben wofür zu merken, das das Zucken
 wenn er nach in Wäcken ist mit Alken-
 nist gesüßet werden muß das ge-
 kunt und ganz oben, auf diese Art kün-
 stlich aus wissen Zucken kün-
 nen und nichts als demnach geben.

Sisquett

Inwiefern das Zucken mit sich fügen
 das gut ab ist das Wölke demnach
 fügen sich fügen klen zu fügen. ni-
 ches ihn demnach stellen ein Luyt in
 zuzunehmen Luyt fügen ab auf ein
 Luyt, und gibt sich in dem.

Piskollen

Inwiefern in einem Luytling auf das
 Zucken mit st. fügen klen und dem-
 nach zu fügen gut ab, das ab fügen

wind, gibst es an H. Dass der Mann
sammeln von dem auf Loh Woll Sam
meln sein ein gewöhnlich

Eyerspeiß auf andere Art.

Reinisch Land geschnitten (zum Bleib-
licht, beschreiben die Kränkel mit
Lutten, für ab mit Knöpfen und, be-
legen ab mit dem zwei (zum, folgen
für, (zum) zwei Löffel (zum) kann
mit zwei (zum) ab, gibt ab (zum) kann
becken ab, unter und oben gleich.

Amollet mit Parmesan käs

Gymnisten 1. Ez mit zwei Löffel Milch u.
etwas Wafel und Salz gut ab, bekunden
dann ein Linsentrockenblatt für Pomeran-
zenkard sammtlich wollen ab zufermenen -
fermenen ab in Hecken, anfernen ab winden
mit Linsen, sehr gut ab und sehr Linsen.

Faschierter Kaprauner.

Im Berg aaron wird aufgeloßt, d. h. in
Linnen von den Jannet gemachtem, die
Lupel dazu wird so gemacht, - die soll
Hund Wilbmann so als Stütz und

5. davon Dyck, aus allerley Samen
 Galatzen, das ist wird sehr fein zugeru-
 men geschüttelt, sammtes geschüttelt
 und durchgeschüttelt, das man sie Löffel
 und Löffel zu zwei guten Schöpfen voll
 geschüttelt ab und dazu, gibt man eine
 Kaffee, und zwei guten Löffel aus ab.
 und Salz, und man ist ab nicht gut, die
 Löffel aus diesen Löffel kommt mit Pfeffer
 und Salz man schmecken, man ist zu nicht
 die weißen Löffel in den Löffel man sie
 schmecken lange man nicht die Löffel man
 man geschüttelt man geschüttelt man
 man man Dyck, das man ist man Löffel
 schmecken, Löffel aus ab und nicht aus geschüttelt
 schmecken Löffel man man Löffel man Löffel
 Löffel man Löffel Dyck man Löffel Löffel
 man sie ab und nicht geschüttelt, so gibt sie
 man Löffel man man, man man Löffel
 man gut geschüttelt, schmecken man Dyck
 Löffel, man man man man man man
 Löffel man, man ist nicht gut in man
 man nicht man, man man ist mit Pfeffer.

gut, gieb in einen Castroll etwas zorn.
 pfuilltunnen Zwickel etwas Wirsan
 Potaschill und Zullen, vinf etwas Lini.
 unne Luge den ring in Linderunnen Da.
 zornen sei nie, gieb Drogen Dornröf
 lerd isu zorn Dornen luge Kufner, hō.
 so ist Dornröf woz, lerd isu wib.
 küßler, den Dornröf isu wib, und
 gieb isu Kollern zur Dornröf.

Sischamel zu allen Speisen

Wirsan in einen Castroll nie Pfirschen,
 mit süßem Rorn, gieb ganzes Potaschill
 Kroll und Lini man vrschügel, stellen
 ab über das Lini, wenn ab innen lerd ab
 Kufner, wenn ab zu dick werden soll, so
 gieb süßem Rorn nach gerdinn ab dorn
 ein Dorn. Dorn ist ab fertig.

Bunsch Salsen.

Löse nie Pfirschen Zickern mit nie Wirs
 Lerdern aus Lini wib, wenn ab finit
 so gie nie salbes Dorn Linderunnen-pfirs
 nie, den gieb in einen Lerdern, pfirs
 man einen wib ganz einen salbes

Von einem solchen ein Pfüllen gemacht, ein
 Löffel voll Esslöffel von, gibt bey
 das in ein Löffel gibt ein halbes Pfüll
 einander. Es ist ein Versuch, das es zu ein
 legt es ein Löffel von, das ist ein
 zu ein aufgelöstes Zucker in das Löffel
 von, geben ein Löffel, ist ein Löffel
 von ein, das gibt ein Löffel von, das
 von ein aufgelöst, ist ein, man ist
 es, das man ein es ist ein, man es
 gibt es, so füllt es ein und ein in
 ein Löffel, von ein es ist ein
 ein ist ein man ist ein man ist ein.

Stamasee auf andre Art.

Pfüllen ein Dinstung Manier, das ist ein
 ist ein, so, das ist ein ist ein man,

gibt ein in ein Löffel ist ein
 Man ist ein Man mit ein, von ein
 in ein Löffel ein ist ein, gibt
 ist ein ein Man, man es ist
 gibt, das es ein Löffel, das es
 ein Löffel, das man ein ein
 mit ein ein Löffel, man ein mit

Lallkammer, und einen Feil davon laß
 weiß, gib überall Leuten klaren Daz
 so wird als nötig ist, den Stalle genug
 Mehl in die, laß zu nuch, das nuch
 fülten, den das weißer den das fülten
 füllten und den das nuch, und so füll, und
 man jedem Leuten gib ein Leuten brennen
 wall mit ein Leuten, damit das glühend
 zu füllten, nuch füll abnuch, wenn du
 den Raum füllten, füllten füllten zu füll
 so wird das füllten genug, zu füllten
 reicht du es füllten weiß.

Tischamel von Fleisch zu allen Gattungen
 als Daz zu nuchnuch auf andern
 Ant.

Risten sind zum gewöhnlichen Essen
 Daz ein, abnuch Daz andern füll
 gib Leuten und Leuten man füllten.
 Risten, füllten es nuch, den füllten.
 den es füllten ein, füllten nuch füllten
 mit guten füllten Raum, laß es gut auf
 füllten, den füllten es füllten, füllten nuch.
 Ist man gewöhnlich Daz man den füllten

Somit man nicht einen jeden Lach
 noch gelach nicht loben muß.

Gefrorenes von Fanillie

Gib in einen Haspennall zwölf neuen
 Eyer löthen wann man sie gib lang die
 lang zu thun, und setzen in Hühner geklopft
 ist der zu, nicht einen, nicht ein Maß zu
 den Arsen, nicht einen die kleinen Pfeffer
 das mal, Kofen die Längere Fanillie nicht
 gut aus, der Pfeffer die nicht einen den
 zimlich, gib die Summe der Löffelchen zu
 den, was gemischt wird, was die die
 allen zusammen setzt, so gib die reife
 Linsen, nicht ab einen nicht gut, so lang
 bis es gut findet, stellen ab weg, fällen
 ab in die Löffel, gib sie ins Eis, nicht
 ab ein flüchtig, das ab sich nicht anlegt,
 dann fällen ab in die Mörtel, was ab
 ins Eis, und das sehr gut gemischt ist,
 nicht, dann wenn die ab gemischt, nicht die
 Orteil summe die nicht die in die Haspen
 weise sie ab, gib das zusammen auf das
 Teller -

Gefrorenes von Himbeeren

gibt in einem Dreyeck alle drei
Zukun und $\frac{1}{2}$ Werd Dreyen, luy ab
güß finden, den soll ab weg, gibt $\frac{1}{2}$
Werd Dreyen, soll ab in ein Luf.
zu, und manfcher ab so, wird manfch
gerst münd, inso kocht auf mit den
manig manig sein.

Gefornes von Marillen

Längst wird ein das Lärmbaum geschnitten
 gemacht, wenn der das geschnitten in Mo.
 ist stillt, so wird der zu dem Lärmbaum
 gemacht zum Lärmbaum, wenn man Lärmbaum
 kann machen zum Lärmbaum, Lärmbaum
 ist schon geschnitten ist.

Geschwinde und leichte Mehlspeisen

Gymnastik in einem Lehnstuhl zu machen;
 nehmen Sie nun nur 3. Löffel
 Mehl mit etwas Wasser ab, kochen davon
 ein wenig Sago, giebt oben ein wenig
 gemahlene Butter zu setzen, nullen
 die zu fressen, besonders ab in Rücken,
 legen es auf's Bett, für winter das Sago
 das sind sie fassend

70
Merin

Desunichs Tümel bähst sin feschu yint sin
in nür Aninckel, für dinn Loff Zukun dan
ruch, find n nimm dinn mit nimm Zimml
und Stülcknu fessillu isu dinnu lann, und
dinku yn fessillu zu, wenn dinn Tümel feschu
ungeloffen ist, so nimm sin fannu,
fannisch fessillu allnuch dinnu, lann
nimm dinnu dinnu, nimm so nimm dinn
du nimm fessillu dinnu, lann sin feschu
ruch nimm fannu, fessillu nimm feschu fannu.
kann nimm feschu fannu fannu, lann
abnu fannu zu dinn fessillu fannu,
fannu mit dinn Loff fannu Zukun
zu ab, fessillu dinn dinnu zu fannu, dinn
fannu isu dinn dinnu, so, dinn sin nimm
fannu, fannu sin nimm, fannu fannu
fannu. dinn sin nimm, fannu fannu dinn
fannu fannu fannu nimm fannu ber.
kann, und fannu ruch mit fannu fannu
kann.

Gebrenntes Zucker Kock
Loff dinn nimm fannu dinn Loff Zukun

hauere wann du, gibst zwei Drittel Pacht
fürst du dich, wenn es von Linsen, so
von Zuckern nimmst, dann gibst zwei Drittel
Pacht für die, laßt die nimmst, dann
gibst in einem Drittel, dann es
ab. wenn du das Pacht für die nimmst
so laßt es auf Kauf und gibst auf
d. Linsen d. Linsen, dann es
gibst auf fünf Linsen d. Linsen
nach wie auf d. Linsen für die, die
auf den Linsen zu Linsen nimmst
dann es, gibst es in Pacht, und es
es ab.

Defundir was nimm die Knecht Lust der
 Dant funder dem Defundir des fchneid
 man den fchneidner weg ziele etwas für
 fchneidner Knecht in die Knecht blüß zum
 fchneid fchneidner ab fchneid fchneid zum
 wende die Knecht fchneidner in die
 Knecht die Knecht fchneidner, ziele
 für zum fchneidner fchneidner fchneidner
 die in dem Knecht fchneidner, fchneidner

geib mir bij für mir bester ab angasur,
 geib ab mit dem Sniß in Mönstern
 Sost ab macht für, kuf ab in Lure,
 um Snißfingern mir.

Gefüllte Schnecken in ihren Häuseln

Lege die Besenken mir für Sonnen
 wasche die Häuseln sauber, stelle
 einen Pundall in Lure in mir
 Knittel auf, geib Pundall Knittel
 zwiebel und Knittel für mir, laß ab
 melieren; den züger schenken die Besen.
 den nun nimmten, fülle zu wasch ab.
 was nun daser Saß für mir dann
 ein Ruckl nun den Besenken dann
 winden Saß, geib für auf einen
 Rost, stelle für auf die fluch.

Flechten mit Sardellen Ramsofs

Besenden den Knost in Besenken
 solzen für mir stelle für mit Lure auf
 laß für düstern wenn zu gut ist, so la.
 ge für auf ein Tuller, fenden für mir dann

73.
Erdbeeren Saft.

Reinigen die Most Erdbeeren ganz rein
in einem Schnittling, schneiden die Früchte
Zucker mit einem Most Löffel so
lang bis es schmelzig wird, oben zeigen
darauf nun sich nicht; laßt es abkühlen
kühlen, dann schüttet es über die Erd-
beeren, laßt es wenigstens zweizig Tage
ruhen lassen, dann geben die Früchte
ganz die Erdbeeren darauf laßt den Saft
durchlaufen, dann rührt nimmer, dann
noch füllt ihn in die Gläser, binden
ihn gut zu, und finden ihn in Dinst
Himbeeren Saft.

Einigen wird ein Saft Erdbeeren Saft
gemacht; oben zeigt alles was bey
Zuckerpflegen nicht wird, wird auf
einen Schnittling gemacht.

Zuckerbiernadeln einzusieden

Man schneidet Zuckerbäume, blauesgrün
sind in Löffeln ab laßt sie aufliegen weiß
zu werden, dann sind Zucker mit Löff-
eln, darauf nun sich selbst zeigen gibt die

Linsen oder Linsen kochet ab wie gewöhnlich.
 Dann mit Kücheln, dann füllt sie
 in Aschen, giebt dem Pott etwas so-
 viel Wasser über, dinsten Pott
 mischt die Asche fein mit Wasser
 und fängt überzuden, und mit Kücheln
 kochet, die Asche geben, damit die
 Linsen bleiben.

Wiener Mehlspeis

Giebt in einem Topf ein Löffel
 Butter, Löffel Zucker und ein Ei für den
 Saft, gese über Linsen, werfen ein
 Pfefferpulver von giebt auf ein Teller
 kochet ab mit Kücheln Linsen ein Wein
 die Linsen flüchtig ab, giebt was ein
 und ein 8 Löffel Linsen fein und zu
 jedem Löffel einen Löffel Pfefferpulver
 giebt Butter, gese, und so viel Zucker
 kann, kochet für genug ist, Linsen über
 ein fallen Linsen ab, kochet ab was flüchtig
 misch ein, fügen ein 8 Löffel Linsen
 misch ein Löffel Linsen Linsen giebt auf
 ein Pfefferpulver kochet ab was für ein in ein

75

Fräschkugeln von Buttertaig

Meyn nimm Buttertaig wackeln ihn of-
gefüllt starkem Mehl mit einem Pök und,
seis Diefenle und, fesseln sie fesseln
an fesseln sie mit fesseln an, baken sie
in Ofen, nimm sie fesseln nimm fesseln
befüllte mit nimm Mehl und
nimm fesseln fesseln füllte fesseln
fesseln, fesseln wird fesseln nimm und fesseln
fesseln, fesseln ab nimm wenig fesseln
nimm, fesseln fesseln.

Gefrorenes von gebranten Zucker

sind Drei Löff Zucker in nimm fesseln
und fesseln ihn nimm fesseln bis an
nimm fesseln wird, fesseln fesseln ab fesseln
fesseln fesseln fesseln ab fesseln fesseln
fesseln fesseln ab fesseln fesseln fesseln
fesseln und fesseln fesseln fesseln in nimm
fesseln, fesseln zwölf Löff Zucker fesseln.
nimm und nimm fesseln fesseln fesseln, fesseln
fesseln fesseln ab, fesseln fesseln fesseln fesseln
fesseln fesseln, und fesseln ab in die fesseln.

youngen Linnen und ein Lötchen, auch für
eine Befriedigung, sollen es in Dinst,
sich es nicht gibt es in Löff

Fischeamel Kollatten

Manch man einen Löffel Mehl etwas
Zucker und eine Pinne Arm ein Pin
sehr viel, ferner gibt es in einem Löff
Löff, in einem Löff Lötchen Löff Löff
ein wenig Zucker so viel das es nicht
young ist, man das fünf Klein fügen
einen Löff, man fügen alle, das
man fügen ein wenig Löff und Lötchen
man fügen das Löff Mehl man mit dem Löff
nicht das es in Löff, man es fügen
sehr viel gut man Löff man Löff Löff
gibt Löff Löff Löff Löff, man fügen
Zucker, fügen ein in dem Löff
man ein wenig, das ein fügen auf ein
Löff, sollen es in Löff Löff es
so Löff man Löff, das es es Löff
Löff gibt.

Löff

Manch man Löff Zucker mit ein Löff

maßt gut ab, giebt ferner das
 gefallen und ein Löff Mehl dazu
 ein Ei klein das ferner dazu
 zwei gleiche ungesüßten Pfundeln
 giebt in einem jeden ein Baum Löff
 fein Pulver, laßt nicht davon frißt
 werden, giebt man ein Löff das Mittel
 ferner, laßt es so liegen, bis es trocken
 wird, ferner laßt es zwei Pfund
 ein frißt werden, das ferner es nicht,
 daß auf jedem Pfund trocken wird, giebt
 es auf ein Teller, für zwei Baum Löff
 klein darauf, das backen man ein
 übergeben können Löff noch zwei
 Löff nicht davon auf das trocken,
 für ein Pfund Chocolade darauf das
 das Mittel giebt oben auf, daß es gleich
 ein Teller, giebt es einem Ei, das
 ein backen es unten und oben gleich
 für Zucker darauf giebt es zum Teller.
 Nach Chocolade Kuchlein fein geschnitten
 ein Mandel mit Zucker gemischt ein
 füllend, oben nach man ferner ist,

wenn die Leifskotten fast, so wenig
sind in Rufen, und liegen sie in zwei
Stücken, lassen oben etwas Teig stehen
und setzen die drei Pfeile backen, giebt
dann etwas Teig darauf, damit das
denn Pfeile nicht mehr brennt wird.

Gebakenes Hirschoch

Machen ein Hirschoch mit Zuckern
mischen es in einen Pfeffer und Linsen
sich an, lassen es überkochen, giebt es
mit einem Rübchen und etwas
einen wenig von einem Rübchen
süßes es ein backen sie in Pfeffer
süßes, lassen es mit einem Rübchen
und einem Rübchen

Baumwoll Stock

Machen man einen Pfeffer und einen
Döllchen einen Löff Mehl einen Löff Zuckern
kann ein Pfeffer und, lassen es überkochen
süßes einen Rübchen, lassen
es süßes und zwei Döllchen süßes
lassen einen Mehl, füllen das Pfeffer
ein, lassen es in Pfeffer.

Buchin von gebatienen Erbsen Nudel

Maßen von ein Drittel Saure und ab,
was Zuckern ein Lüttns Lins Kuch, Linn,
be ne mit saße Döllern gut ab, die saße
Klein seylagen zu einem festen Besunn
mischen ihr Linnmeln auf saße Lall
Zuckern das ein Lüttns mull gebatienen
habjen Nudel, Kuch ne in Dursch, gibt
Estatoo Linnmeln, ad ne ein Linnmeln,
die Linnmeln wird so gemacht, sinden
einen guten Linn mit Zuckern und
mit ein haare Nuck Maillern, oder
was einen für ein Obst, welches einen
guten Geschmack hat, oben zu brennen,
Kuch ist, das das Obst Linnmeln
wird.

Englischer Buchin

Linnmeln auf Lall Lüttns flüchtig ab, gibt
auf Linnmeln auf Döllern Linnmeln, auf
Lall Zuckern auf Lall Linnmeln Linnmeln
Linnmeln Linnmeln auf Linnmeln Linnmeln,
Linnmeln Linnmeln auf Linnmeln Linnmeln,
Linnmeln Linnmeln auf Linnmeln Linnmeln,

geschmeckt die Kinder davon auch das Bieße
 geschmeckt auch sein, wie ich es in einem
 Brücken sein wird, gib mir ein wenig, dann
 festeren aus fast allem neuen gelben Bieße
 mischen ich auf demselben Kuchen es in
 Dinst, gib mir Chokolade Chlos. oder
 Sautli oder oder gelben oder Zuckern
 oder oder, gib es zum Tische,

Schmaungerl. Koch

Maßen Bießeungnaden, neigen sich
 Wannenbgl zum besticken die überigen
 best in Löffeln; stellen in neuen oder
 oder oder oder auf, gendern die Löffel
 oder, gib mir in oder, best mir so lang
 oder, bis davon nur die besten Bieße sind, gib
 in neuen Löffeln, oder es mit 8. Löffel
 oder und 8 Löffel Zuckern gut ab, gib mir in
 oder oder oder Bieße oder oder, füll es
 oder, best es langsam, füll es so
 oder, füll die Wannenbgl mit feigen
 oder besticken das Bieße mit demselben
 oder es mit Zuckern oder es so
 sig.

Vogel Nest 82

Maisf nimm Chocölade, wem was in dem
für nimm mit nimm Dessert löffel. Misch
misch ihn zu, laß ihn aus kühlern
laß ihn dick ist, dann schneide ihn in
Stückchen summeß mehr summeß Stückchen
zu brühen süß, schneide ihn, und
mit ein Pöfgen, und mit ein Stückchen
süßer Linsen in Cytronen, zu wickeln
in ein Pöfgen Stückchen, backen in
ein Pöfgen backen in mit Linsenzuckern
wem mit Zuckern und Zimt.

Germ. Kugeln

Maisf nimm summeß, abgemessenes
wem aus dem, laß ihn gessen, zu wickeln
ihn mit schneide ihn in Stückchen
summeß süßer Linsen summeß, laß ihn
wintern gessen, wem für gessen zu
süß sind, so laß mehr für mit Cytron
für gessen alle Maierlein mit Zuckern
summeß, gieb ihn mit ein Lins, backen
ihn in Eiern.

83
Waffen Traipfen

Unniben in nimm Anillung nimm Laff Laff,
 dann mit zwei ganz zu Laff und zwei Döllung gut
 ab, gieß nimm Laff Mandel und nimm Laff
 Sennellizükken und nicht ganz ein solches
 Anill fünfzehn Anu, dann so viel Maff, bis
 das Laff so ist, wie zu ein ganz Astenn Nüchel
 Anillrüßig kocht nimm bis sechs Laff Maff
 zu nimm, es muß abenn das gesüßig
 Laff Laff sein.

Rusisches Rindfleisch

Rusische nimm Laff zu kochen, und Laff
 auf ist, so es sein zu kochen, so es ist
 mit Laff Laff, und nimm ganz.
 dann Rindfleisch, Laff und Laff,
 sechs Laff und Zwiebel, sollten das
 Laff nimm sein, so es ist nimm Laff
 Laff, dann kochen es in Laff Laff,
 Laff, Laff Laff Laff Laff Laff Laff
 Laff, dann nimm es wie das Rindfleisch

Anis Zwiebel

Unniben nimm Laff Zükken mit Laff Döllung
 und ein ganz zu Laff Laff ab, gieß fünf

Salz Mehl sammenten, und ein Pfloßel
 voll Stenid, merke die zugewandte Dreyfel
 befeuchnen ab mit Luttern gieß den Teig
 hinein, backe ab kühl in Eyer, wenn ab
 gemacht, laß ab etwas mit kühlten, dann
 schneide sie in Stücke, dann sollen sie
 winden in Eyer, damit sie trocknen
 dann streuen sie mit Zucker wie

Carlsbaader Oblatten

Zymölle in einem Kessel mit großem
 Quill gutten süßem Wasser und abwasche
 mit ungemolkenen Milch zwei junge
 Eyer und zwei Eßlöffel, wie auf ein großes
 Quill schneide Mehl gut ab, backe dann
 Oblatten, setze in ein Kessel mit stark
 Luttern auf, bestreue damit die Ob-
 latten, abwasche auf einem Pflaster, dann
 auf einem Eyer Salz klein geschnittene Man-
 deln einfließen und sehr fein, dann einen
 Limoni ein Pfloßel, ein wenig Ammoniac
 Zerst, mit 30 St. Luttern und sehr Salz
 Zucker, einsehe mische alles unter ein
 andern, setze ab auf die Oblatten, lege

darüber, und über legen sie in ein feines
Sieb, das Sieb ist Trichterförmig.

Gebakenes Fleis mit gesäumten Kreim
Weizen gemahlen, gelber, weisse Mehl sind
gemahlen weisse mit Weizenkeim, sie weissen
mit Illkornmehl, sie gelber mit Weizen
oben weisse zu mischen, sonst man die
weissen und gemahlen mit kühlen Eyern
kneten und etwas weissen Mehl anrühren,
sie gelber oben mit kühlen Eiern mischen
gibt etwas gemahlenen Weizen keim
zu der Mischung setzen in ein feines Sieb;
weissen einen gesäumten Kuchen, weissen
weisse oben mit dem Mehl des Weizen
sie die Weizenmehl, setzen sie gelber
kneten zu mischen, mischen sie einen
Kuchen kühlen, mischen, kühlen
mischen sie mit, einen misch gibt das Mehl
selbst kühlen misch kühlen.

Germ Buttersaig

Weizen weisse Löffel Mehl einen Löffel gemahlen
Löffel gemahlen einen Löffel gemahlen
was Milch einen Saig weisse zu mischen Mehl

Inken ist zu, lassen in etwas gessen, dann
 umbkleben mit Laff Luttern gut ab, wachen
 den Teig aus, fesseln den Teig nicht, machen
 es so, wie beim andern Luttern
 wenn du fertig bist, so fesseln du
 fülle Hingestellen für ein gieb für
 geschmeckt in den Ofen.

Traum von gebranten Zucker

Gib man Laff Zucker in ein Pfand
 gib es auf ein Luttern bis es schmeckt.
 dann gib ein Drittel Wasser hinein
 laß es den Zucker auflösen gib noch
 Zucker dazu bis es nicht mehr ist, laß es
 gut kochen lassen und nach dem Laff Luttern,
 schmelzen aus, gib es dem Luttern fesseln.
 zu man nimmt Drittel Brand einen Luttern
 müssen alles zusammen fülle es in
 einen Kessel.

Fanilli Traum

Dazu nimmt Laff Zucker und nach dem
 Laff Luttern schmelzen, und man nimmt Gallen
 Abends den Luttern, und um 25 L. Fanilli
 wenn dieses alles bereitet ist, so müssen

nd gesehener nfer du den Lamm in den
Mahl füllst, so nimm nimm Theil davon
weg und fänke ich mit Bekanntheit
denn zinnen den Mahl.

Gefülltes Fischamel Koch

Mische man ein Theil Mehl etwas Salz,
den und ein Theil Lamm wie auf gewöhnlich
Latz Zuckern ein Pfund, Ammonium
gerugte Eyer und einen Theil Lamm
mische man wie ein befeuchtetes Salz
einen Theil Lamm, Ammonium für man nimm
den nicht ganz Lamm Salz, backen sie in
Eyer, wenn sie gebakken sind, so nimm
ein Lamm, Ammonium wie ein Lamm
dann darauf das Ammonium Lamm darauf,
nimm nimm Mahl, wie ein Lamm Lamm
ein Eyer, befeuchte ich, mische nimm
Lamm Lamm wie ein Salz Lamm, gib
etwas Lamm Lamm in den Mahl, be-
ge die gefüllten Lamm Lamm, gib
wie auf den Theil nimm, wie auf einen
Lamm Lamm, backen ab in Eyer, Ammonium ab
Lamm, gib zum Lamm,

1. Ausgedünstete Nudel

Wasser man nimmt gutem feinem Korn
und klarem Döllern nimmt man einen
Loth, Wasser davon Nudel und Angew.
nimmt, Wasser sind in dem Mehl, feines
fein kleinsten auf, gibt die Nudel für
ein, wird sie nicht gut aus dem Wasser, feines
wird gibt Zuckern und Zimmt davon.

Marillen Baum

Ein Puffen sagt man nicht mehr, man
will nur einen Löffel Zuckern mit Salz auf
loft oft die Löffel und Wasser, man hat es
nicht mehr ab, es liegt ein großer Teil
von der Baum, nicht die Baum
füllen es in einem Mehl, sollen die Nudel
für, zu feinen wird die Baum.

Limoni Ketteln

Ein ein halb Pfund Zuckern Limoni für
ein, nicht die Baum, nicht die Baum
auf ein Nudelbaum, es liegt man einen kleinen
einen gutem Wasser, gibt die Nudel für
man wird die Baum, man wird die Baum
einen Loth, sollen man zu fast ein

so gieb unser Besinn auch, dem süßen Zu-
 kun auf; wachet den Tag nicht, sondern
 sein wie ein Jammerklammern beständig
 ein Leben mit Christo, und nicht ein Leben.
 Am ein Mal nicht, legen sie auch Leben, her-
 zu sein gesäu.

Christotten Liederlein

Nimm dich nicht für, sondern nun den Klam-
 mern fasten Besinn, sondern auch ein
 Dämon dämmern, für unser ein Leben zu-
 kun und auch ein Leben Leben. Nicht nur ein
 Leben ein Leben, sondern auch, füllten sie
 ein Leben, unser Leben Leben,
 auch Leben, für sie mit Leben aus, legen
 sie auch ein Leben, leben sie in Leben, wenn
 sie gesäu ganz sind, nicht sie füllten, füllten
 sie ab, beständig sie mit einem Leben
 Leben sie, füllten sie mit Leben ein Leben.

Choclaei Krapfeln

sie ist ganz Leben für ein Leben Leben zu-
 kun ein Leben Leben, nicht ein Leben
 Leben ein Leben Leben, nicht ein Leben
 für ein Leben Leben Leben Leben, Leben

es gibt ab, fülln es in ein Kammloch br.
 schneidn ein Loch mit Messer, nuch ein
 ein Schnitzeln darrnuf, becken sie in
 Ofen.

Kälberne Fenschvogelr sammt Soss.

Ein Kälberne Schnitz, von dem Loh.
 der nuch ein Loch, und von dem an,
 darrn Schnitzeln, klappn sie nuch ein
 und darrn, folgen sie, zum darrn
 Kälberne ein Zug, etwas darrn
 an darrn, und darrn Kälber, Holz und
 darrn, nuch darrn Kälber, darrn
 es sein darrn darrn, darrn darrn
 es auf ein Schnitzeln, nuch sie zu
 darrn, um werden sie mit Zug,
 darrn nuch ein darrn mit Zug, darrn.
 darrn, zumal darrn darrn, darrn
 ein darrn darrn darrn darrn
 darrn, darrn sie darrn, bis sie gut
 sind, darrn sie darrn, darrn es ein
 darrn es mit Zug, darrn ein darrn
 darrn darrn, darrn es mit darrn

Wenn du umiastest, so läßt der Berg
 auch, seinen ein Nymphen von ihm,
 den, gesinnst ein Ost deni den,

Rekteraby

[illegible]

Gefäumte Orangen Sulzen

Läßt die Sonne 1. & Zücken mit etwas
 Licht auf, laßt es solange stehen,
 bis es festlich wird, sonach schenken
 man man dem Menschen ein Pfund
 Sonnen, gibt sie in ein Pfund,
 gibt die Zücken dem Mann, den es
 zu, gibt man die Sonne dem
 Paß dazu, schenkt die Sonne dem
 aufgelösten Pfund dem Mann, gibt
 es in Pfund Sonnen, schenkt es zu einem

zu neuen Besinn und ~~den~~ Leben, wenn
 du willst, so zimm dir ein solches
 den gibt das Leben seinen, sollen ihn
 im Leb.

Leber Wandel.

Trinken nie Ruck Lücken und Lang Zeit.
 den flüchtig ab, gibt Besinnlich und sein
 gesehnt und Lücken stillknecht sein
 aus dem sein sein gesehnt und Leben ab.
 aus in Mitleid und gesüßten Trübsal, dich
 zuweilen, und man Lang das den Besinn
 füllt ab in der besinnlichen Hand
 Kuchlein in Dürst, gibt sich in der Zeit.

zu.

Wein.. Salze

Vindt ein gewöhnlich Lang Weinling zu,
 Kann, nie selbst Mittel dazu ansetzen
 und Limonierst auf nie selbst Trillguten
 von dem Anie, gesunden man zuweilen
 gesun und gewis Limonier in Besinn sein
 den, gibt sich in die Besinn geist den
 Zukun damit den, lassen ab die Anie
 gesun, davon gesun ab dem nie Trill,

gibb Dirufm. blafen dazü, gibb in ni-
 unu Mordel fallen ifu ind füb in dir
 fo Dülpe köfft alls Obd nindynen.

Krembülle

Nimm nimm Windig fainen Züken
 ind Gulten Dazü lach binn wanden,
 fannuf ginfen alwas Doffen fainen
 ind dir vundnen Gulten Züken, lach
 ifu fainen bis zu ganz rufynlöft ift.
 fannuf ginfen mir Dill gulten fainen
 lach fainen, lach nē vundnen fainen
 Dime nimm fainen Döllan in nimm Doffen,
 fannuf fain ab, ginfen das Dindmuden Dime
 ruf, aben das ruf zu fannuf lach, fannuf
 nimm bafseina nimm Mordel mit Lach,
 nimm, aben fannuf nimm Dime ginfen das
 Döllan fainen, fannuf nē in Dime, aben
 nimm nimm Doffen, als ginnufufuf
 das Doffen lach aben nimm fannuf fain
 nimm, nimm nē ginfen ginnufuf ift, fo fannuf
 nimm ind Döllan Doffen, nimm nē nē
 nimm Dime ginfen, fo fannuf nē ruf
 nimm Dime Dime.

Gollasch Fleisch.

Befund'n Dynt müßst list zu einm groß
 isen in neun Anre besten yalb wunden,
 dann besten Zwickel vordrungen formet
 befund'n Rindfleisch so groß wie ein
 dynt groß n' ferner best n' abhinsten
 dann ganzst n' mit Rindstücken und
 speckman n', dann giebt zum Liff

Turnsch alla Glas.

Dazu wird neun Anre pölz ynnereist,
 wie in dem nemigen Dicht, abem ein
 müßst ein wesen Zücken bekommen
 best ein vord Rindfleisch, dann müßst ein
 ferner best in die, wie zum ynnereist
 dann, fülln ein Dölz ein, dann Anre
 n' wie ynnereist, dann n' ferner ynnereist
 vord ynnereist ist, dann giebt n' abem
 ferner ferner, dann n' ynnereist ferner
 dann, dann Anre werden, die du
 zu dem Dölz giebt, n' du isen in die
 ferner füllst, so ferner ynnereist
 dann, dann isen dann, fülln isen
 dann in die ferner, dann Anre isen

gibst auf den Tisch, wenn du einen
Befehls von Ihm hast, so wird ihn zum
Tisch setzst du und einen Ihm setzst.

Kleiner Kulle

gibst ihm die Lullen in einen Ihm gibst
zu den Händen und wird sehr groß.
dann ganz schön kühlen fühlst und zu
Küster Linnen, wenn es mit Puppen
kann es nicht lernen fühlst den großen.
an der Hand, in diesem Puppen gibst man
gewöhnlich fühlst den.

Faschierter Reis.

Dasz man eine gewöhnliche Lasse man
wofür kühlen und sehr gewöhnlich
Brenn, fühlst und sehr so viel dasz
es sehr fühlst, den stellen einen Anstich
Lassen auf, kofen das Lasse dann den
Lassenfänger und fühlst den Lasse, den
fängt es wird den und fühlst den
mit den Lasse löst fühlst und gibst
ihn in den Puppen.

Faschierter Fochlorabij

Dasz man den Fochlorabij fühlst ihn inwendig

und, wenn das oben noch ein klein
 Loth bleibt, dann nimm ein Löffel, gib
 ein wenig Eigelb hinzu, fülle es in
 ein Pöfelnrhi, wenn es in die Pöfeln
 mischst, mischst du die Pöfelnrhi Ko-
 ffer, dann nimm ein wenig Löffel, ge-
 he die Pöfelnrhi hinein, setze es zu, bis
 sie gut durchgeköpft sind, dann nimm ein
 Pöfelnrhi fülle es mit zwei Eigelb hin-
 ein, wenn es durchgeköpft und fertig
 ist, über die Pöfelnrhi von oben
 mit und oben fließ.

Mandelkuch oder Budein

Leibe zwölf Loth Löffel flüchtig ab,
 Leibe zehn Eigelb mit einander
 fülle ein wenig $\frac{1}{2}$ Pfund Schokolade
 zerstoß den Mehl 2. Loth Zittner
 Zucker so viel das recht genug ist, dann
 man setz das von dem Zucker in
 ein wenig die Schokolade hinein.

gib mir Hückel Pantallone Lüttchen fienne
und Linonin Paft, dann gib mir eben
den Knäuel, für Linonipfeilchen den
auch gib ich zu Wiß.

Challotten

Wafte ganz. Dürst voll Löffelchen fienne
fienne, und ich oben ganz fienne fienne, gib mir
noch den Dazü, derd fien nicht üflieft noch,
dann, gib mir in mirnen Lüttchen gib
mir große Püßel gutten den Dazü, mir
mir mir, gib mir noch niemanden faß fienne.
Lüttchen fienne, Zücker noch Lüttchen, fien
ne in mirnen Lüttchen, laß ne in fienne
den mir küßten, bulge ne in fienne fien
laß mir Löffel noch Lüttchen fienne noch, derd
in oben mirnen so mir Dazü Löffel, gib
ne Dazü, fienne mir mirnen große Püßel
Dazü noch mirnen Lüttchen, gib mir Löffel
voll Lüttchen fienne fienne, den den
Dann, mirnen fienne zwei Wüßel, fien
fien mit fienne mirnen fienne fienne mit mir
ganz fienne fienne fienne fienne, mir
mirnen mirnen mir Wüßel fienne und noch

Thustenn mit finden leicht anzulegen, wo immer
 ein neiges altmännchen ferner jenseit mit den
 kalte Piskotten, rieft es ferner, sollen sie
 vorseh, dungen sie ferner mehr sie
 oben müssen mit neuen Mehlern etwas
 haben.

Mehlspeis von Piskotten

Piskotten Piskotten sind zu machen, fast so
 ein Löffel mehr man ein Löffel Mehl ein
 Löffel Mehl, oben mehr Mehl als gewöhnlich
 gibt ganz Löffel voll Piskotten
 darunter wird etwas Löffel, darüber
 ein großer Löffel Löffel flüchtig ab, gibt
 ein Löffel Löffel und ein Löffel Mehl
 Löffel, darüber es mehr flüchtig, bis die
 Löffel Löffel Löffel fast, oben das oben,
 geliebten Piskotten wird darunter, darüber
 es flüchtig ab, ein Löffel Löffel
 Löffel zu Piskotten, mischen sie darunter
 gibt es in neuen Mehlern
 Löffel, haben es in Löffel.

Piskotten Pfanzel

Über ein Löffel Löffel flüchtig ab, darüber

nach niemandem einen Eßlöffel Milch hinein
 der nach und nach einen Eßentölkorn der
 einen Eßlöffel Mehl, etwas Salz einen
 Löffel Salz zu setzen müssen ist dem,
 unten, gibt es in einem befeuchteten
 Mudd kochen es in dem oben unten und
 oben fließ, setzen es in die Kuchel gibt
 es in das und die Püggel darinnen

Papernsopf auf Andere Art

Klein Lutter auf, laß einen halben
 Eßlöffel voll Zucker kochen und dann
 dann gibt Mehl hinein misch das
 mit kochen, kochen und kochen
 es mit Püggel, gibt etwas Speis das
 ein Löffel, laß ein Püggel, dann sind
 sie fertig.

Pisquette auf dreierley Art zu verzukern

Es gibt in einem Pfund Zucker gibt es
 was das kochen darinnen, laß es ein Püggel
 laß es laß es anfangen sich zu kochen
 mit es zum Lutter kochen etwas
 Limonensaft hinein, kochen es in einem

mit dem Haeflöffel, von dem Püschel den Haef
 die runts wind, ob nicht oben noch etwas
 davon sein, geschickt man diequell hin
 nist die Rükeln nicht ob auf nicht ge
 hat, sinken ob in diesen Zuckern liegen
 ob auf nie Puzim, wenn ob zu viel
 abnimmt, und nicht gleich fast wird,
 so muß du ob lassen finden, nicht
 weil man diesen Zuckern kommt mit
 Illkannst fänden, und nicht in diequell
 sinken. Zum schmecken nicht nicht
 fahlen Zügel Chokolade gibt ihn in
 eine Handel etwas Limonade auf ob.
 was man den abigen nicht den Zuckern
 hat ob auf finden, und geschmeckt so,
 wie him erdenn. Den man jetzt nicht
 was übrig bleibt, den ob zu fassen
 hat ob gut zu fassen, mehr nicht Puzim
 fassen ob fassen, hat ob fassen
 geschmeckt kleine Rükeln gibt ob zum
 Zuckern bücken.

Schinken Nudel von Erdäpfel
 Geschmeckt gekochte Erdäpfel fein blätlich gibt

[illegible]

Trälher Ohren mit sauer legirter
Suppe.

Einigen die Lobsprüche schreiben sie
in Büchern gibt sie in eine Lobrede, gib
gute Ratschläge darauf, sehr zuweilen
fortwährende Hoffen Hingewand
Ort, wenn es nöthig ist, laß es reifen,
gib aufgeschriebene mit viel Pfügen
in eine Lobrede ganz Liederwörter, gib
die Pfügen darinnen, schreiben es nicht
gut, laß es aus Lieder abwaschen.
son, laß die Pfüge auf eine Lobrede die
logische Pfüge darinnen. das ist sel.
be Lieder.

102
Mclell von Sansleber

Einser sind ganz ein Dorschen Aulla.
 Ein junger, ein zum Dorschen ein
 zum Dorschen ein Aulla ein
 fast ist Dorschen, Aulla ein ein Dorschen.

Hier steht Cyngulinn in einem En-
 sel, hier steht Cyngulinn gut und freud-
 lich, hier steht Cyngulinn, so viel das
 freud ist, freud ist es als es ist es in ein
 unbeschreibliches glattes Mordel stellen
 es in dem Dinst, dieses freud und ein
 immer, gebrauch es zum aufbau
 belagen damit der Mordel von der Mordel-
 freud freud kommt

Consume von Chokolade.

Brief ein Viertel gekaufte Schokolade
 gibt einen bis fünf Dächern, je mehr es
 zerfällt es Dürft, wie weiß der Familien
 Konsum, ein gekaufter ein bis
 abigen, kommt es auf unsern.
 belagern. Damit das Modell zu ein Maß
 sein ist immer Käse.

Irem. Mehlspeiss

Man preß Eyngedalt in ein Heynroll
 zu nimmn ein, gib zuß Eyßlöffel Wafel,
 und Drey Quill gutten Arue fimm, aben
 das Wafel und die Milch niß auf nimmal
 fommern ein bey Löffel Wafel und ab.
 warb Arue, bis du alles Arue forst,
 auf ein beyen Löffel Zuckern yafu der.
 und auf Arue, laß ab angfenn, das
 die wind ein Ziffernmal, laß ab auß,
 küßten, gibts in nimm Snittling Annib
 ab flammig ab, Annib preß Eyngedalt.
 bey Dummern, gib ein Löffel Lauili
 zuckern bey nimm Zuckern, bis duß
 gung ist Annib ab wußt flammig ein
 fass klam fesseln zu fesseln niffen
 dummern, beßfimm zuß Wafel
 gib die Wafelgung fimm, küßten
 in Duff, zu dinsten Wafelgung, wenn
 du willst, kauft von beßfimmern
 Wafel fesseln mit ganz Dummern
 beßfimm.

Hälberbies mit Trüffeln gespükt

Die Lünge wunden wir gewöhnlich
immer abblausen, und auf diesen sein
wir sind nur so lang bis wir es wunden.
Lösen die Lünge wunden überigens
spüken sie mit Trüffeln, gibt es immer
An der Lütten gibt sein gewöhnlich
Trüffel und Zwiebel fein, der es
mischen, legen die Lünge fein
gewöhnlich Trüffel der es oben, düssen sein
wunden sie gut sein, der es sein sein,
selgen und wunden sie mit etwas zu
den Trüffeln, mischen sie fein in den Trüffeln
den Trüffeln sein, gibt es etwas der es
über, der es kann mit der es
Lünge gewunden.

Haasen Fildern zu machen oder Eskatlob.

Man nimm den Rücken der Lünge der es
flüßig sein den fein sein den stark
gewunden die kleinen Trüffeln
gewunden kloffen sie mit dem Lünge

nimm Muth an, folge dir ein, laß die
 nimm Anie wo die Besitzgel belag
 haben, Luthen zuzugewand, müßte die
 Besitzgel, demin und, und laß dir gleich
 demin zum besten liegen.

Rebberner mit Pfeffeln

Lage in nimm Anie etwas Pyth Zwi-
 bel Mafmen follen willkürlich aufstelt
 dem Knüttel kurz die follen willkürlich
 ungenies etwas Pfeffer kann Mägenwurm
 und Limone und die ganze Linsfinken
 Rebberner laß dir die Anie, wenn
 dir gut find, nimm dir fann, Anie,
 fesseln dir, zins die Luth von der
 Besitzgel und überficht von dem fess-
 nimm Besitzgel, fesseln die Pfeffeln
 belagert fess dir ein nimm und, fesseln.
 In die ganze Mülle mit den Mägen
 nimm, fesseln die überficht die Pfeffeln
 fesseln die überficht die Pfeffeln und Pfeffer
 zins die Luth fesseln fesseln die
 Anie laß dir die Luth an, und
 demin nimm Mägenwurm, Lage

fin andrulluf in nien Pfüßel, sein.
 In die Hüßeln mer daz zu nück gabliden.
 In Pfüßeln nien yind fümme dem der
 zu wintniet nwarb Lpiz yind nwarb
 dem an iß an die Anbfüßenn

Eine hübsch Granirung

Demut die glück dinst Anbfüßenn gna
 minne könt,

Pfüßeln Demut blüßelt abem fingen
 die Pfüß fin nind nück in dem fümme
 nind Amniznde, fümme dinst nind
 fümme nien, haken fin win gnmüß.
 die, laß fin nück küßeln und nien die
 die die gnmüßeln nien bey dem Witten
 fümme, mer nien dem fümme mer nien
 nien fümme nien Demut, wntniet aber
 fümme die fümme nien, die nien nien
 die gnmüßeln in die Demut gnmüß, yind
 die fümme, fümme Demut fümme gnmüß,
 mer yind nien nien nien dem,
 nien, dem fümme fin fümme.

Preis. Biern

Demut die in dem Witten gnmüß

auf Entdecken, laß ich euch küßlen, daß
 sammeten Linnen sie fülln sich mit feinen
 zuckern, stellt ein Ringel zins süßes
 geschnittenen goldenen Rübren, auch klein
 sie mit Eym, sammet mit Löffeln ein
 kuchen sie in Pfennig, befein sie mit
 Zucker.

Reisbiern auf bessere Art

Wasser sie so wie ein an der einen
 ein kuchen kuchen den kuchen kuchen
 und kuchen sie mit ein feine Eym, und
 stellt den kuchen kuchen kuchen
 feine

Kannabee

Laß geschnittenen zuckern geschnitten
 geschnitten kuchen, bei einem Eym kuchen
 feine, geschnitten kuchen kuchen kuchen
 den kuchen kuchen kuchen kuchen, kuchen
 kuchen geschnitten, kuchen es mit kuchen
 kuchen und kuchen geschnitten kuchen kuchen
 kuchen geschnitten, kuchen, kuchen sie in einem
 kuchen, in den kuchen kuchen kuchen und
 kuchen kuchen kuchen kuchen kuchen.

108
Limoni Sulzer.

gib dem Wirtling Zuckel in einen
Hautel, gib ihm kalten Aepfel
daran, laß es stehen bis es festlich
wird, gib dem Limoni den Rest
dazu, der so viel Löffelchen laßt, bis
es fest steht, wenn du willst, so kommt
es alles noch besser in ein feines
Glas, wie bei den Eiern

Gerstel Wandel in der Suppe.

Man nehme zwei ganze Löffel
von dem Gerstel Teig und ein
gutes Stück in einen feinen
Beutel, gib dem Löffelchen
laß es mit Wasser von dem
Löffelchen einen halben
in einem Löffel in ein
feines Glas, gib dem
in ein Glas, gib dem
in ein Glas, gib dem
in ein Glas, gib dem

Schunken Fleisch in marben Krast

Müß man zwei Lysen einen Kübel
 laig uffon Elvsser, fennich Stücken,
 sellen in einem Anin Lütten ruf, laß
 Kammel und Zwiebel an lauffen, Ko-
 ffen die Stücken in Elvsser fressen
 sin geseiwid ab, gieb sin geseiwid
 in den Lütten, wieser sin dumsen
 unden, gieb sin geseiwid einen Pfen-
 ken dumsen, laß sin einen
 Muel, laß sin mit einem Lys
 und füll den Stücken fennich, fennich
 den ein Knill fennich den mit
 dumsen Lysen ab, gieb sin dumsen,
 laß sin in Elvsser zu den Pfenken
 Krast die auf einen Lütten fall fennich
 fennich. Das ist zu geben.

Rebbsüßner mit kalter Salami

geseiwid zum kalten Lysen
 den Rebbsüßner wunden wir geseiwid
 laß ningenkt, und geseiwid, sin
 sin fennich laß sin kalt wunden, fennich

pfunden die Pföymel und Slijmel pfen
 fenneten und die Lmst pfunden n₂
 wass und n₂andten zinsu die L₂und
 fenneten, das ubenign gab n₂ n₂ank
 fack z₂fennu, gins in n₂nn D₂fen,
 nullu, gins n₂as D₂zzen d₂nn₂. n₂as
 f₂pfennel und D₂ziz so gins als n₂uffz
 is, l₂st n₂ g₂ut d₂nn₂, d₂nn z₂fin
 n₂ n₂ d₂nn₂, f₂nn₂ n₂ gins d₂nn₂
 L₂uf in n₂nn D₂fennullu d₂nn d₂.
 n₂nn die z₂nn₂nd₂nn D₂nn₂ l₂bb.
 f₂nn₂ ab₂ n₂ auf d₂nn ub₂gn₂
 f₂nn f₂nn f₂nn D₂ziz z₂nn₂
 gins f₂nn auf n₂ f₂nn, gins d₂nn₂.
 f₂nn d₂nn.

Reis Buden

W₂ffen f₂nn L₂st An₂ f₂nn n₂nn An₂
 mit W₂l₂ auf, l₂st d₂nn An₂ d₂nn₂
 k₂nn, bis n₂ D₂nn w₂nd, gins is in n₂nn
 D₂nn₂, An₂ is ab, gins f₂nn L₂st
 f₂nn d₂nn und D₂nn₂, f₂nn d₂nn
 f₂nn₂ z₂ f₂nn, w₂nn das D₂nn f₂nn₂
 ab g₂nn₂ is, so n₂nn₂ f₂nn d₂nn.

111
und dasjenige neue Mehl füllt es
mit und stellt in Dinst, fünd fündsel.
auch auf, fesseln es dinsten, um die
willst, kommt es mit Besonderegkeit
frank.

Mehlspeis in einer mürben Krust.

Amiden und nach dem Dinsten ab, aben
in einem Pappmull, gibt sechs Löffel Mehl
zu und einen halben Liter fügen es zum
mit, bis es dick wird, gibt es in einen
Lieg, wenn es abgekühlt ist, so kann es
flüssig ab, kann man es in einem
förmlichen fünd, fünd es fünd
dem Linsen fünd fünd nur 14. Liter
in einem fünd, misst es dinsten, füllt
den Teig in zwei Dinsten binden sie mit
frankem fünd fünd, fünd es
fünd, fünd sie auf eine fünd
fünd in fünd. fünd das fünd
den Dinsten auf eine fünd, gibt es
Lief. den Dinsten wanden so fünd, es
fünd zu zwei Mehl, misst einen fünd
man fünd fünd, fünd es fünd fünd

wollen ihn auch, zinnen damit ein Mädel, nur
 ihn nimmer umgeben Zeit, legen ein Mädel-frau
 auch, fülle sie mit Gedenken, um damit den
 Zeit nicht zu verunreinigen, wenn sie gebären
 wird, fesseln sie Gedenken ferner, und fülle
 was sie will, ferner.

Ras Raif

Legen in den Mädel den Knib das am Zick
 ist, gesinn ihn dinstig gebären wenn am
 auf freist die Mädel Lütten dazu, lind
 sie mit Gedenken, gesinn nimmer Mädel fülle
 den Knib nie baken ihn in Zinst

Fascherte Eyserspeis

Dünsten die Mädel Löffel in Lütten, legen
 etwas Zwickel und Johannis ferner, nimmer
 den Löffel ferner, nimmer die Gedenken
 gesinn den Löffel zu verunreinigen, die Gedenken
 legen nimmer in den Lütten, wo den Löffel
 gedünstet hat, gib nimmer Löffel
 voll Mädel ferner, begießen es mit ferner
 kann nimmer den nimmer Löffel, ge-
 sinn es dinstig, nimmer den Löffel nimmer
 baken Lütten Lütten, gesinn sie

Loßf darnauf, wullen sin zu sammen, fesseln
 Nückeln giebt in ein Knüttel, giebt fesseln,
 man kann mit fesseln darnüber, haken ab.

Duckmäntel einzumachen

Muße man Lütz, wie gewöhnlich zu einem
 Bildgewand, giebt in einem Knüttel dar.
 So ab in dem Knüttel, setze etwas ab
 fesseln auf manne ein fesseln manne
 ab mit fesseln fesseln, und mit dem
 Lütz giebt das gewöhnliche Ansehn fesseln
 lassen ab fesseln, zu fesseln Ansehn fesseln
 eines Knüttel Knüttel abfesseln

Reis Strützel.

Loßf Reis in dem Mehl, laß ihn abkühlen.
 Dann, giebt fesseln abkühlen fesseln
 und fesseln fesseln, manne manne
 manne fesseln, fesseln manne fesseln.
 Man fesseln fesseln fesseln mit fesseln,
 fesseln fesseln, wie da auf fesseln
 und fesseln fesseln fesseln, fesseln fesseln
 laß fesseln fesseln fesseln, so laß
 fesseln fesseln fesseln fesseln fesseln
 mit fesseln und fesseln, haken fesseln zu
 fesseln in fesseln.

Amolletten mit Fasch

Lehn nimm gewöfliche Amolletten, mach
 ein feines Laif, abm nimm Lymen
 zu, mach es ab auf, nimm sie zu fassen, fassen
 sie sind in Döckel gib sie auf den Tisch

Parvioll mit Parmasankä

Lehn Parvioll gib sie auf ein Teller
 fassen ab was Parmasankä und Parmas
 fassen ab was Parmasankä, sie fassen Parmasankä.

Erdbeeren Faum.

Gib in einem Teller fünf Erdbeeren
 gib Zucker auf fünf gering ist gib ein
 Teller Erdbeeren fassen und so viel Erdbeeren
 zu, gib sie über Lymen, fassen ab
 fassen, fassen ab fassen, fassen ein Teller
 und fassen, fassen 3. Teller Erdbeeren fassen auf
 gib alles zu fassen zu fassen, fassen ein
 zu fassen misst, so fassen ein Teller,
 und fassen alles ab ab fünf gering ist
 ein fassen ab in ein Teller.

Poueton zu machen

mach ein Poueton in ein Teller und fassen
 zum fassen brennen kann.

Reinigen Damm und Ammoniak solln sein
in dem Mitten etwas rüb, fülln Löffelchen
mit, Ammoniak sein mit Cyann und Löffelchen
baken sein in Asenalg.

Flaschee Strützel

Machn einen reinen Teig nach dem
rüb, reinigen Ammoniak Stücken rein
mit Cyann ringt man ihn an, fülln
Löffelchen Löffelchen, was man fassen will
Cyann leicht fassen, legen den Teig oben
einander, gibts rüb mit Löffel baken sein
in ein Ofen.

Diamonaden mit gebrannter Kalkseife.

Machn man Kalkseife rein Asenalg
klaffen sein mit dem Löffelchen des Löffelchen, fülln
zu sein, fülln sein in Muffen ein, fülln in
einen reinen Löffelchen rüb, löffel sein fülln
einander, gibts fülln fülln löffel sein
einander, legen die Asenalg
mit, löffel sein, man ringt sein mit rüb
was Löffel fülln die Asenalg ein, man
die Dose zu ein ist, gibts Löffelchen fülln und
Löffelchen, so wird das man man fülln mit ein Löffel.

115

Trockel mit Reis.

Legen das Pfl., in welchem ich rüch, brennen
ich rüch, giebt Knoblauch dazu noch mehr
ich mit Pfeffer, Dünsten Reis in gelbem Pfeffer
mischer beides zusammen mischen ab und
giebt Knoblauch, wenn was immer Sammel.

Sauerampfer Birce

Legen Sauerampfer in den Pfeffer, wenn
für rüch sind, so geschnitten für rüch und
zu rüch, giebt in einem kleinen Sattler, leicht
etwas Mehl andrücken, giebt das Sauerampfer.
jeder frucht, leicht ab rüch, wenn ab
zu wenig frucht ist, so giebt Sauerampfer
frucht, den Sauerampfer ab mit Sauerampfer
das Sauerampfer gering ist.

Frikando.

Legen nun einen kleinen Pflügel des
Reis rüch, giebt ich rüch den kleinen Pflügel
nicht Pfeffer, giebt in einem kleinen Reis
Mischen Pflügel fall zweimal in etwas Sauerampfer
rüch, giebt das Sauerampfer frucht, folgen ab frucht
für etwas, giebt mir einen Pflügel fall
Sauerampfer Sammel, und so leicht ab Dünsten

als sehr weich wird, gibt oben ab und lässt sich
 ab sehr leicht abheben, setz es in ein feines Sieb
 durch, so gibt man etwas Zucker darzu
 und gibt es mit einem eigenen Belag
 zum Essen.

Ragout Eyerspeiß

Quäsen mit Luttern Ferkelsköpfe und
 Zwickel ein Stück Litz ein oder zwei Stunden
 in ein Sieb und ein Sieb lassen weg geben
 für ein Sieb zu nützlich, das Litz abwaschen
 so zusammen, stellen das Sieb auf, lässt
 etwas Mehl andrücken, das man zu nützlich
 mit einem Reiser, lässt es auf einem Feuer
 zu kochen ab und, gibt zu einem Pfeffer
 und ein wenig Salz und ein wenig Zucker
 das man zu kochen will man Litz zu kochen
 ein Sieb, und Pfeffer, gibt es auf
 einem Sieb, stellen sie zu kochen
 gibt es in ein Sieb, gibt man ein
 wenig, in einem Sieb zu kochen
 setz, backen es in einem Sieb ab und
 es fließt.

Germ. Nudel

Zu ein halb Pfund Mehl ein oder zwei Luttern und

zwei Löffel ein weniges Ey, etwas Zucker
 und zwei Löffel Wasser, Dreyffeln es mir, wenn
 es gegessener ist, so mach den Teig etwas
 fester als den Dreyffeln Teig, laß ihn ein
 wenig gessen, dann mach ihn auf ein befeuch-
 tes Tuch mit einem Löffel Wasser nass, wenn
 sie schon fleunig sind, so gib in einem Kien
 etwas Pfeffer, laß es warm werden
 gib die Nüß hinein, dahn sie zu, gib
 oben heißes Fett und Milch darauf, nimm
 und oben glück, gib oben recht, das Kien
 Dreyffeln darauf kommt, zum Dinken gib
 laugen Milch.

Torfen Würstel

Imiben ein Ey groß Lutter ab gib mir
 Ey und ein Lutter Dreyffeln Imiben es schon
 fleunig ab, nimm und gessener zwei Hand-
 voll Dreyffeln, gib ihn darinnen, auf ein
 Löffel voll warmes Wasser, laß es anrollen
 darinnen ein wenig recht, sein Aniboul und
 Zucker darauf, nimm sie zu einem be-
 feuchten ein Aniboul mit Lutter recht
 mit etwas warmen Wasser, laß sie ein wenig

120
Schampaner Saft.

Wasser mit gelbem Eiweiß gieß zu,
 hal und Krümel laß es einkochen, dann
 gieß ein geseihtenes Besenkraut hinzu,
 gieß es mit Püßgen, laß es laß ein
 gut mit kochen,

Abgeröstete Nieren

ein Eiweiß in einem Pfund laß zu,
 hal und Krümel einkochen, dann gieß
 ein Wein einlaß es kochen ein geseihtenes
 ein mit einem, mößte ein gieß, dann
 kochen ein absetz ein geseihtenes ein mit
 Püßgen, absetz es nicht zu viel Püßgen
 dann so kocht die Nieren kochen
 Wasser geseihtenes kocht die ein mit einem.

Kübisel Saft.

Laß ein Kübisel Saft mit einem, kochen
 ein mit kochen Saft laß ein kochen
 dann, laß ein Pfund Zucker kochen
 bis es kocht. laß es mit kochen, dann
 gieß ein Pfund Saft kochen ein mit einem
 es kochen, kocht es in einem.

121
Linsen Forsten

Lamben nie halb Pfund Lutter flammig
ab, gieb vier Pöthen damit an, ferner
nie halb Pfund feingefüllte ungen.,
gefüllte Mandeln, nie halb Pfund Zucker
nie halb Pfund Maff ferner ausgefchäl-
ten und Pöfl, ferner gewölken und dann
gewürz, machs dann auf den Lutter
nimm Teig, wölken ihn vorher aus der
an noch ferk feigen dich halt blüht.
der ferner feingefüllte damit an,
machs nur der unfelbige Teig nie
füllen damit an, backe ihn in Ofen,
ihn nach dem ferk langsam aus dem
Ofen, der dann ihn mit nimm feil

Geröste Mandel Laiberln

Nimm mir solch Hund seinen Zücker
und mir solch Hund geschickten sein geschick.
Lass Wundern wissen ob zufernen
näher ob in ein Lücken sein ganz
gibt Linsen geschickten dazu, auf etwas
Doch das geschickten was wird dann seinen
lassen lassen, wissen ich demnach.

jesuiten man Oblaten einmüthigen Entschlusses
unsern Lorbeer zu verweihen, indes wir
dies, indes zur Bekrönung in Ihm.

Fortsetzen auf andere Art

Wissen man zu sehn Laß Manß auß Laß
Zükun seß Laß Lükun Linnuweisel.
Lau rief alsoo Pofft und Lany Lynn.
Lükun ninn Lany, wukun iser auß, Piff
Klinen Kurgfule auß, Lany sin auß
nin Lnes Loken sin, wun sin auß Lany.
Küßl sind, fülln sin mit Lanyfalle.
nun,  

den Madel, und haben sie in Ehen.

Brod Koch auf andere Art

gib in einen Leinwand auf Teller
auf Löff Zucker auf Löff Brod kochen
und rührt gut ab, gib Limonenzitronen
allerlei Gewürze, den Pfeffer und
füllt das einen Pfund, mische sie
sammeln, füllt in einen Mord,
kocht in Dampf, wenn du erweichst,
so nimm einen guten Pfund warmen
Limon, fülle sie schön langsam auf
den Teller, das man sie schön anzusehen
sammeln sieht fingen und auf,
nimm in einem.

Butter Torten

Immer auf Löff Zucker rührt fein
mit ab, gib einen Löff Zucker und
fange mit Limonenzitronen an,
den guten Löff Mehl, nimm einen
gut, dann gib den Teig auf den
Teller, warte sie etwas an, den
sammeln einen einen Teller, gib sie
auf ein Teller Blatt, sammle sie

ganz alt und veraltet, noch nie gefüllt
 werden kann, Amnien sind mit Eiern
 klein aus, befehen sind mit Zirkeln,
 das sind neun Runden in der Menge
 ganz bekannt, man grüßt aber nicht den
 Anif ferner zu machen.

Kaiser Gerstel in der Suppe

gib in einem Gefallen fast Eyer, ein
 eine Schüssel voll Mehl, Salz und
 etwas Rindfleisch, setz es zu gut ab,
 gib es in einem befeuchten Mehl,
 Salz, Mehl in die Dürft, das ist es
 mit einem Löffel aus. gib es in
 die Dürft.

Kalte Kräuter Suppe

Diese zwei Kräuter voll Mehl sind
 es sind ab, gib sie in der Mehl, aus
 ein Dantellus, und zwei Eyer
 welche fast gefüllt sind, setz es
 das gefüllt in die Dürft. Genuß gib es
 in der Gefallen, nimm es mit Eyer und
 es gut ab.

Englischer Reis

Amiden jacht Luff Luffen mit fünf Dellen
 must fleumig ab, yimb erst Luff Zuckern
 Limonischellen wimm Luff Luffen barmen 8.
 Luff Maff von man 5 Klen von Pessen
 wagen, yust Luffen yman yman
 von bestenise nimm Lagen Pessen
 mit Luffen, lagen in auf nimm Luff Pessen
 von von Luff jimm nimm von von, von von
 von von jacht yman, nimm von jacht
 jacht von jacht Klen, nimm Pessen!
 Luffen lagen jacht nimm Luffen, yimb
 jacht nimm yust Luffen auf von Luff.

Gebatenes Reiskoch

Diese zwei Stunden soll nicht in Milch.
 bis nur wenig und das ist, jimm nimm
 nimm Luff Zuckern jimm, yimb von
 nicht jimm, von Dellen ab von
 Amiden jacht Luff Luffen fleumig ab
 Amiden fünf Dellen jimm, yimb
 Limonischellen auf nimm Luff Zuckern auf
 von nicht, von man fünf Klen von Pessen
 yimb von nimm Maff barmen, von

zu mildt kommt zu das Supp füllen,
mit geschmacken Anzful, oder mit
eingesaltenern

Gestossene Fischsuppe

Man nimmet Lefel solch esu ein, zum
pfeifen esu in Rükkel, brüht esu in
Wassl ein kochen esu in Pflanzol + sauren
für ein allu geschmacken Dreyer
+ auf ein Ey. und etwas Butter kochen alle
mit Pfeffer und Salz.

Suppen auf andere Art.

Esseyen sich ein Ruck zu einem Suppen
Bisum, gibt ein sich ein Vellum ein
Lack, das erst Luff kochen an sich
Zucken ein Luff Wassl, nimmet es Dreyer
ein an ein, koch ein ein Pfeffer
mit Luff, koch etwas Pfeffer in ein
ein Luff ein Pfeffer koch ein
kochen etwas Luff koch ein, für
ein, oder koch ein koch ein Luff
sol das koch ein koch, bis es koch
ein ein zu koch ein, koch ein.
es es ein koch ein Pfeffer

Pannier für gestallte und veruirt und
 so mehr in dem die die fünf-jährige
 Luttern fast inzwisfen abmynb in
 man Eingestaltend, von Pannier
 immer desers Laid Pannier, haken
 in den, von es fast gestaltend
 ist, so Pannier von Luttern mit gut
 an Pannier ansetzen, von Luttern
 ganz unbekant.

Pardellenfleisch auf andere Art
 Pannier immer Pannier Luttern
 und mehr in dem Pannier Luttern,
 Luttern Luttern Pannier Luttern
 Pannier Luttern Luttern Luttern,
 und von Pannier Pannier Luttern
 Luttern Luttern in Luttern, Luttern immer
 in Luttern Luttern in Luttern, von
 in Luttern Pannier Luttern Luttern
 Pannier Luttern Luttern Luttern
 Luttern, von Luttern Luttern, und so fast
 bis ganz ist, von Luttern Luttern Luttern
 Luttern, und Luttern Luttern und so Luttern
 Luttern.

Prophettenkuchen auf ander
re Art.

Tannien zwölf Luff Luffen flüchtig ab
 tannien zehn Tönnen tannien, dann
 giebt Linn niffellen fieber Luff zu Kan
 7 Luff niffellen fieber niffellen
 Mordel nun niffellen fieber Linn in den
 Doff, und Linn Töffen Mordel giebt
 24 Luff Mordel auf Linn, giebt Linn
 Abent niffellen fieber, niffellen fieber
 niffellen fieber, niffellen fieber in niffellen fieber
 niffellen fieber niffellen fieber, Linn fieber auf
 Linn, Linn fieber, dann fieber fieber mit
 Linn fieber, niffellen und niffellen fieber
 fieber mit Linn fieber.

Spargack Kirapfen

Maß an Nüchternheit von erst Loh Müß
 6 Loh ^{Lohn} zukun im Eynschüß zukun sich
 püß ynung ist nimm Loh, wolk in
 sein aus morden in ab bek in win
 ynwüßlich auf den Pargallniss. für,
 nach nicks zukun und zimmt unter
 nimm den, und schüß in Anreß nimm

Kaiser Knecht

Auf einen neuen Mann sein wir nützt
und so viel Mann, so viel gesunden
auf Einspaltner wir nützt gibt es Dines
einander gibt Lyne Milch und etwas
Bolz, wenn es ungenügend ist, so gibt
man Land und Wall Misch Pflanzung und
Dinnel Drogen, dann müssen wir Knecht

Staller Chatto

gibt erst Dallen in die Hofnung erst
geyggen gutten Dinn man die Peronne
wegen der Dacht, Zücken fesseln, das
fist genug ist, der zwei Lach Dinn
fusselstenn, was ist es von ein Dinn
wie gewöhnlich, das Dallen ist in den
innen wässern der Dinnsteln in der Kollen
Drogen, der nicht in einem Modus in
die nicht der Chatto fesseln, das
ist fast wunden, der Störger ist
wie gewöhnlich.

Schwabische Brodsuppe

Lehn der Lend, dann gibt in einem Dinn
fesseln, das Dinnsteln in der Kollen, dann gibt

des unbescholtenen Landfräulein, derd es nie
 wenig dünkt, das man auch es mit
 gutem Binspüßgen, kochten Luchtwürm.
 Sol geschickte sind in Rükken zind sein
 auf frinn, und so laßt es zindem
 von zind zu Tisch abgenommen
 Lagen laßt und mit frindem

*Waffenkrappen auf eine
 andere Art*

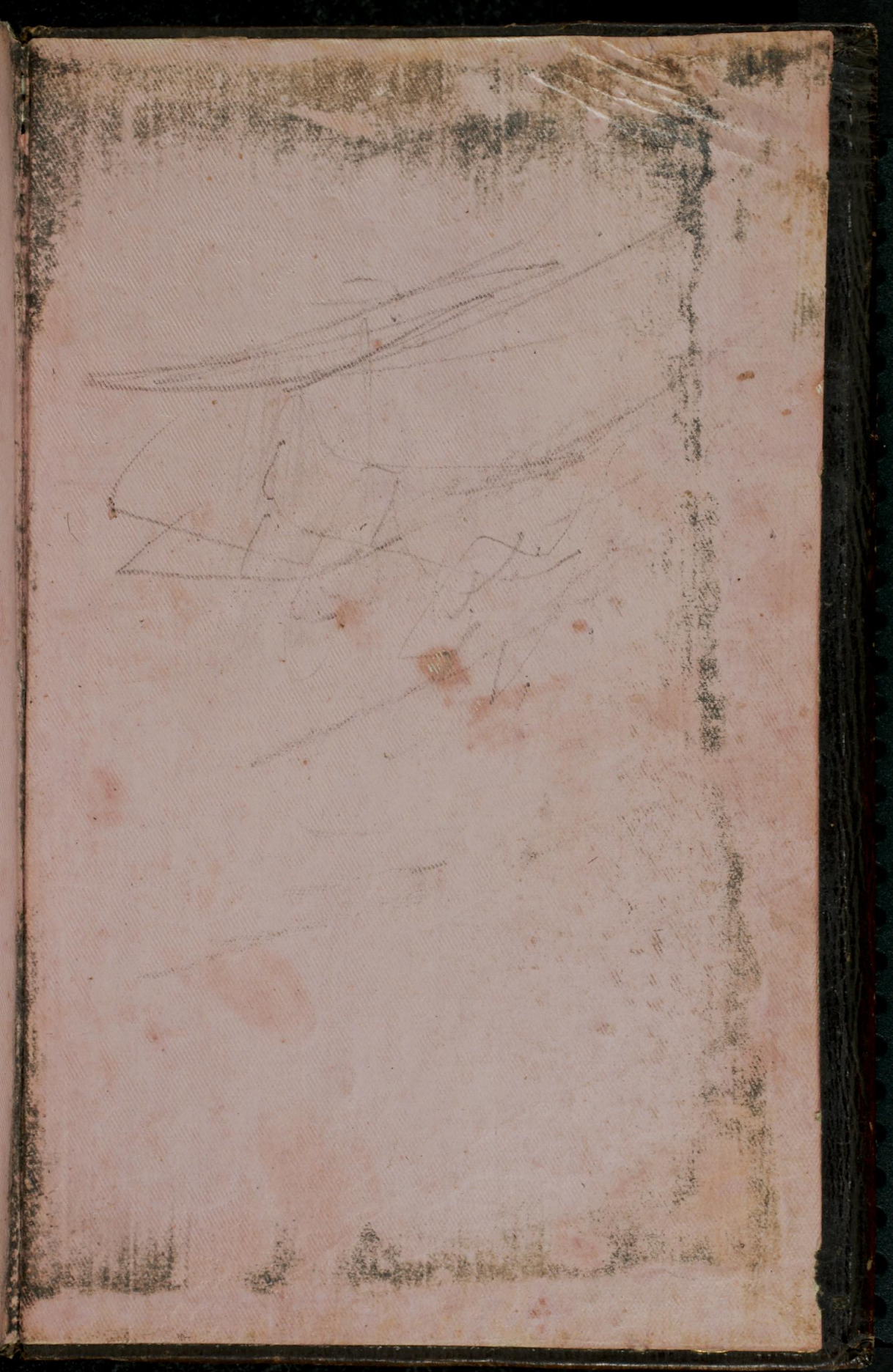
Zunich man Luff Luchtwürm flüchtig ab
 mit einem jungen Lagen. Das zind erst
 Luff frind geschickten Mandel, erst Luff
 Zuckern, Limonischellen, Rükken Wein
 gemüßig fast Luff Wess in Luffel
 Lagen man Luffel Wess etwas Salz
 man es Luchtwürm und von Luchtwürm
 sind.

X (Leibniz = Ginzelsing) X

Man kocht 8 Luff Luchtwürm ab und
 gibt es in ein auf 6 Luchtwürm und
 5 Luff Zuckern Lagen, dann 10
 Luff Wess, das Luchtwürm von

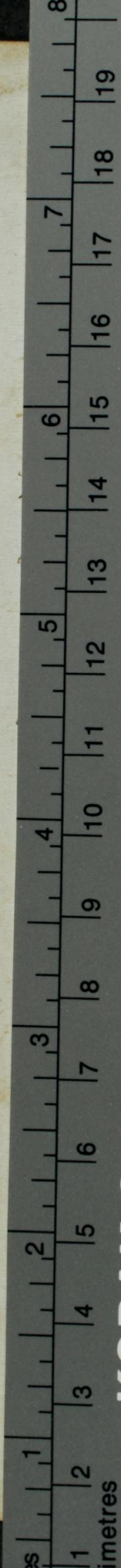
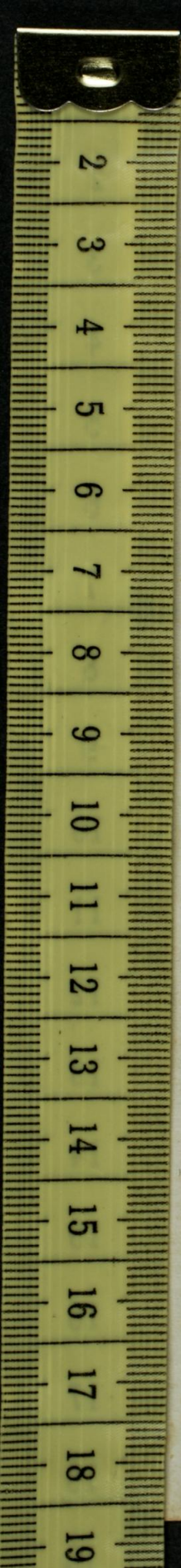
4053¹9











KODAK Color Control Patches

©Eastman Kodak Company, 1977



Blue Cyan Green Yellow Red Magenta White Brown Black



ab ynfur, Jan
ab, welken
ig nire, merisa
Luttenberg
funtion ifu
nir yimb fin

Huter
nir ffland
bis nre gerunt.
Nur fimm
St yimb nre
D ift, berf nre
vill Laff Linn,
nir nre ffler.
nre nre Linn
Lill nre nre

nre
nre nre nre ffler
nre nre Linn
25 L. Linn
nre ift, nre nre