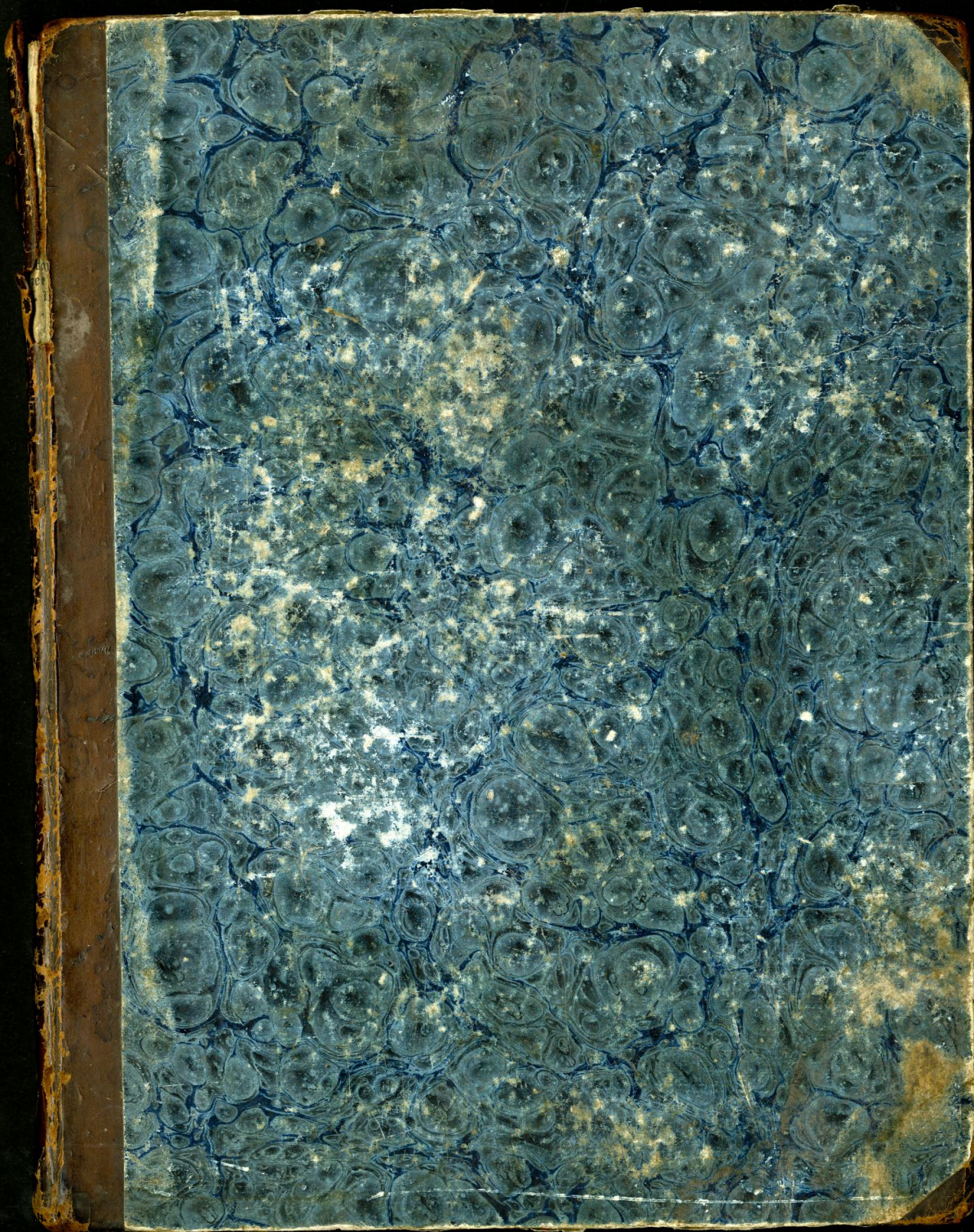
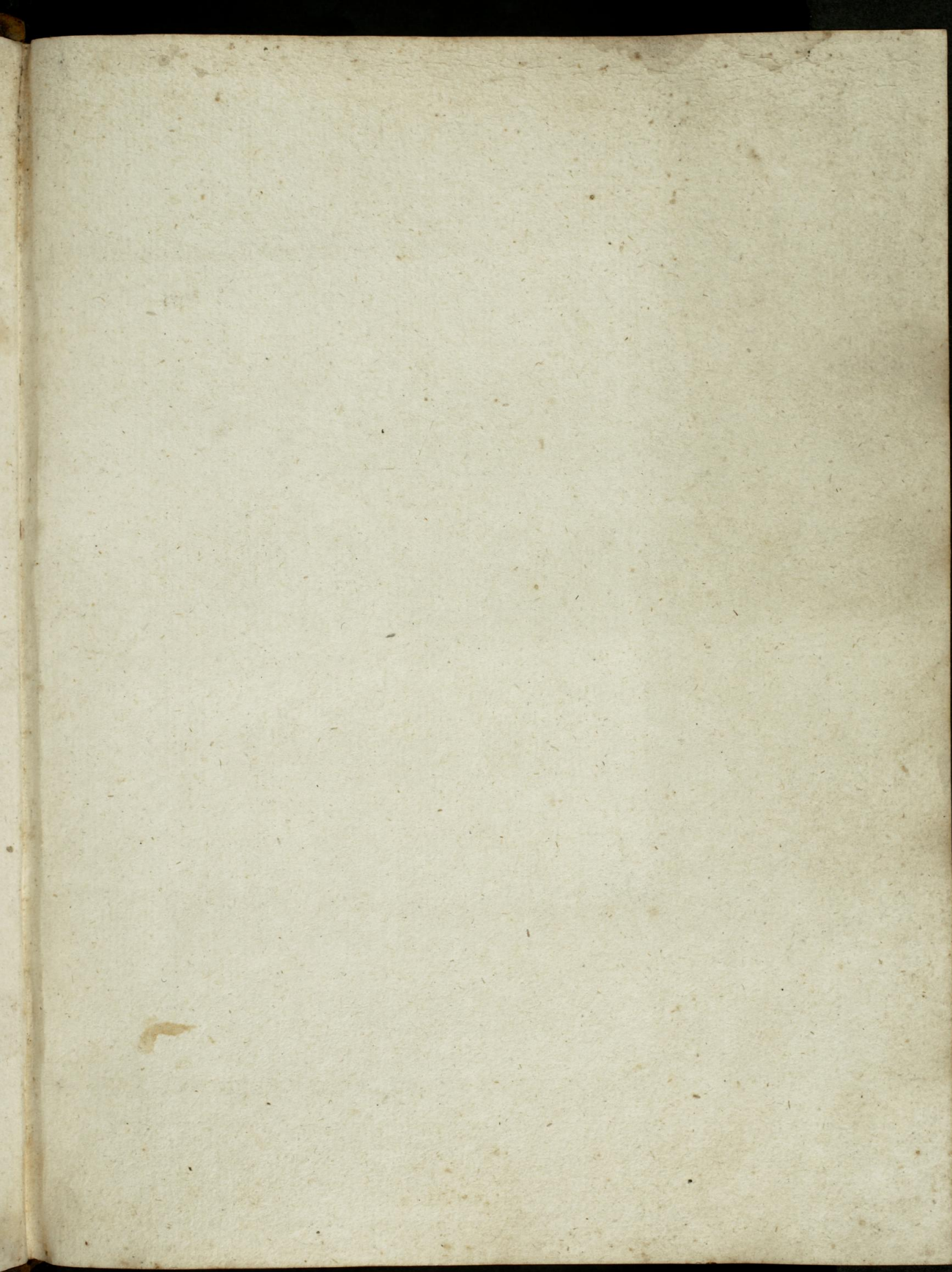
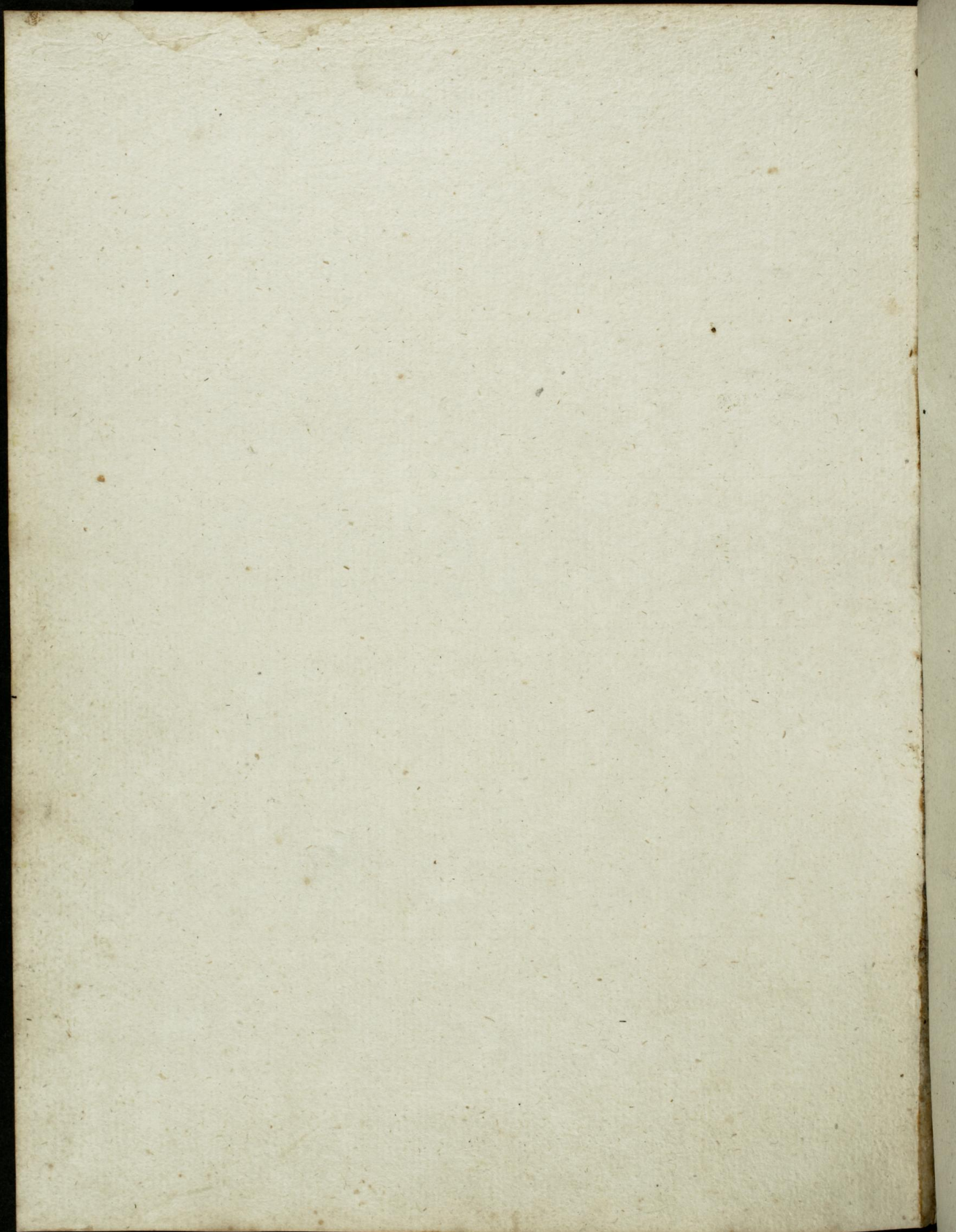




MS 553

**O.O. LANDESMUSEUM
BIBLIOTHEK**





Verschiedene gute Suppen.

Gnsgnssamer Dögg.

Grebe, Rallstuckson zuprinnen, den pfundigen, Rallstuckson zwir-
fel, Patampilin, Rall, Rallstucki, Zallstuckson gelbe Rallstuck, das
nimm in ein Rallstuck voll ein Rallstuck, das ist ein Rallstuck und
gib das zuprinnigstet allstuck, den Rallstuck und brennst
ein Rallstuck, den Rallstuck und zuprinnigstet Rallstuck und
in das Rallstuck, und ein Rallstuck davon, das ist ein
Rallstuck. Mach in ein Rallstuck ein Rallstuck gelbe Rallstuck
Rallstuck ein Rallstuck davon, und das ist ein Rallstuck, den Rallstuck
und über Rallstuck und ein Rallstuck das Rallstuck.

Luben Dögg.

Nimm 2 Rallstuck Luben, Patampilin und das in ein Rall-
stuck Rallstuck den Rallstuck und, und gib das in das Rallstuck,
und ein Rallstuck davon, ein Rallstuck ein Rallstuck
Rallstuck das ist ein Rallstuck, Rallstuck und gib das über
Rallstuck das Rallstuck.

Rindstücken mit Milchweizen.

Nimm 1 Rallstuck Rallstuck, und Rallstuck und Rallstuck, den Rallstuck
Rallstuck Patampilin, Rallstuck und Rallstuck, und Rallstuck
und Rallstuck zuprinnigstet, Rallstuck 3 Rallstuck zuprinnigstet, Rallstuck
gib das zuprinnigstet in ein Rallstuck, und gib das 3 Rall-
stuck davon, ein Rallstuck ein Rallstuck und Rallstuck das Rallstuck und

gibst du ihnen die Leinwand, michst du mich, und laßt mich
wenn möglich, den yab 1 Hund von Woll drehen und
spinnen und ich werde dich von dem Rindvieh lassen.

Rüppan mit Linenwand auf 20 Personen.

Hine $\frac{1}{4}$ H Lüttchen, laubt ihn flammig ab. Gannersinn
 & indem Hühler zuweisen Dürre, drückt er sich an, und
 giebt in dem Lüttchen, nach & nach dem Lüttchen, laubt
 gut ab, dass man ein Lüttchen nicht mehr von einem der
 von einem gassichten Paternoster. Der ferner
 Mund mit Lüttchen, und füllt er bis zu der Hüh-
 lere. Giebt in die Luft und in die Luft, und in die Luft
 für die Mund ferner, giebt oben und unten
 Glück, der oben nicht zu lang, dass, dass er sich
 bald fertig, der Hühler ist in die Hühler, und
 giebt eine Hühler, und in die Hühler

Kindergärten mit Leben erfüllen.

Gans in D. ist Lutter in einem Mischling ab, und pflegt
 in eine Leber sein, wie sich andeutet in Milch gemacht
 in Pösel, viel alles in der Lutter mischt gut ab, pflegt
 & Egan davon und ein wenig Mehl, wohl ab, und gut
 abgemischt, pflegen ein Pösel, dafür ist mit
 Mehl viel das gemischt sein, und ab gemischt. Das
 gibt es in einem Topf und findet ein Stückchen davon.
 Papine Pösel.

Luft 1 Maß ⁸⁸ yngewichtn Nils prunt an. Aufst. 3/4

Stücken mit etwas Oben und unten einnehmen, so sind die
einige Stücke Milch mit einem Stückchen lang dem Glut abzu-
gießen und über den Rest. Man muss darauf achten, dass
nicht zu viel von dem Rest übrig bleibt.

Rezeptoladen = Drogen auf 10 Pfund.

Reiben 2 Fädel Rezeptoladen auf 1 Milch und lag mit
dem gut reinen; Gewürz warfen zwei Lötzchen Kaffee ein
Löffel Löffel einnehmen, gießen und nach Salzen, und gießen
es in die Milch, und lag langsam reinen, Gewürz schlag in
ein Glas und geben 4 Ecken, und 2 Stück Oben und unten
so sind es und unten einnehmen, gib die Rezeptoladen auf
einem, und so sind es und unten lang einen Glut und gießen
es in den Rest einnehmen.

Lang püppern.

Reiben die Gewürze fein, backen die einnehmen, Zwiebel,
Kartoffel, Wurzeln, Salz, und ein Glas Wasser gießen und
ein Glas Wasser, und so sind es fein; das gießen in
ein Glas Wasser in ein Glas Wasser und geben das in
einem und ein wenig, bis es wird, dass es wird ein
wenig Wasser, auf 10 Pfund einnehmen und gießen,
und lag es auf reinen, das gießen und auf gießen
einem.

Gefahrt Drogen.

Zusammen die Drogen zu kleinen Stücken, lang
in einem Reiben einen Reiben, Salz, und Zwiebel
gießen und oben Glut, und ein wenig und wird, dass

schneid ad klein zusamen, nim wenig Salz: Man nimm Salz
überkochen und übergießen mit Wasser, Salzsaft = Pfeffer
von festen Eiern das weisse; diese Gasse dinst
in Lütten, giebt Patampialkwaatl, Patampialkwaatl und Eibnau-
bäuf danna, laß auf pindan giebt Eibnau und Salz da-
zu, nicht ad über yabastu Pissit gib oben das dannauf.

Pissit = Däppn.

Stößt Patampialkwaatl in Pissit, schen braun, facht nie
Wick Däpp schen klein, für die Däpp dannauf, zu
nicht 1 gantz und Pissit schen und Patampialkwaatl klein geschnitten
und eine Patampialkwaatl, facht yabastu dannauf, dannauf
dannauf, nim ad was Eibnau und nie Wick Lütten
dazu, und ad was Eibnau, laß noch einmahl auf pindan.

Laut = Däppn mit Wöyl.

Laut Lautschmitt, und pindan pin in den Kinden-
gen auf gib das dannauf laß pindan; das dinst ad
Wöyl in Lütten, für pin das dannauf, fast du zu
wenig Wöyl, zu wie yabastu und Lautschmitt, schneid ad
facht die Wöyl klein zusamen, laß in Lütten au-
laufen, für nie wenig Wöyl und Däpp dannauf laß
auf pindan, nicht ad das die Däpp ad, giebt dinst-
facht Lütten und dannauf und pindan.

Lauten Däppn von Fleisch.

Nim Fleisch oder Lütten, zu nie Lautschmitt nie
Wick Fleisch blatt geschnitten, nicht Pissit dazu,
erst nimm ad mit Wöyl, Pissit = Lautschmitt und

und, dinsten ad in Lütten, und ad was Kind jügg n po bald ad
guckst ad fut, po luf ad in dan Kind jügg n po luf jün =
dan bis alles wail ist, dan wilsta jün uben yabastu Damm.

Zallnann Dögg n.

Dinsten Zallnannbögg pfor lügglist; Gint in nin Dinstenoll
nin Dinst Lütten, sin yafschannu Zwinbal, und nin
wainy Maff nör in ad yalblid; dan yint in nin fubpau =
bail, wail ad dinst in Dinst yint dan Zallnann dinsten
und luf jündau, po ist ad fustig.

Dinst = Dögg n mit dinst.

Nine in Dinstoll yalbe Lütten, Zallnann, fustnappinlin
nin wainy yabastu fust, yafschannu Damm, Zwinbal dan
luf nin wainy anlauf n; yint güt ad dinst danu. Dinst
Dinstfustn klein mit Lütten: sin wail fustn und
fustn danu dinsten la, d ad sin fustn, fustn auf dan
fust. Dan ad güt dinsten wail nör ad auf dinsten =
of n, yint in sin wail dinst ad nör güt dinsten, luf
ninu dinst in dan Maff fustn dinst ad wail ist. Dinst
güt dinsten ist yint dan dinst dinsten dinst yabastu fust.

Gint in Dinst Dögg n.

Nine Dinstfustn von sinan Dinst, fustn dinst güt Dinsten
win wail fustn dinsten, und Zallnann, nin wainy fustn
nin fustn Dinst, nin fustn Dinst, dinst Dinstfustn
Dinst dinst mit Maff nin fustn, und in Dinst fustn
dinsten yabastu, dinsten yafschannu, und in nin

[illegible]

Simon vanden Gynst van Tinnen Puzzen.

Hinnu erð Lat minn Þóðinnu vitan Gætt, þarja er
 Latinn, þessu einu Latinn. Minn Gætt er, minn er
 Latinn Latinnu, þu gætt er minn Latinnu
 minn Latinnu, þessu Latinnu, minn Latinnu
 minn Latinnu Latinnu Latinnu, þu minn Latinnu
 Latinnu Latinnu, minn Latinnu.

Mant-Puppen.

Hier da Maradele wohnt klein. Du allfame Lammlein du
Pest, du bist jauchend, stehst du so wenig Eppig
nun, du bist etwas Luthen wie auch Zuckan das du
gust bist, das nicht so jauchend bleibt, bist du
ganz und ganz ein Luthenkind. Du bist
auch ein so süßes Luthenkind. Du bist
auch ein so süßes Luthenkind. Du bist
auch ein so süßes Luthenkind.

Meist gestoppten Gütern Bögen.

Hine & alte Lyre, sind rein weiß, lach das braun Rot

ferner, und ferner es bleibe, das auch man das gut zu-
 fahr; den eine eine Dammel ferner in die Kisten ab, und ferner
 in die Milch, das es nicht so fahr zu fahr den Eynen in die Kisten
 und das Eynen voll abzugeben man Kisten ab, ferner in die Kisten
 mit baltne Dammel ab, das gut sein den, ferner in die Kisten
 in die Kisten das Eynen in die Kisten zu fahr es nicht mehr
 baltne, und es eine wenig in die Kisten, und ferner
 es einen, und es nicht es ab den zu fahr den Dammel, und
 das auch die zu fahr den Dammel oder die Kisten den ferner in die Kisten.

Verschiedene Eingemachte.

Saffianer Salzbrennst.

Man nimm einen Salzbrennst, und löst die Dammel in die
 und eine Dammel, man ferner in die Salzbrennst Dammel
 und Zwickel, den zu fahr, man ferner in die Dammel zu fahr
 hat in die Milch zu fahr und ferner in die Dammel, und
 das Dammel voll Dammel, und es eine wenig in die Dammel
 und es, und ferner in die Dammel, und es eine wenig in die Dammel
 das auch die Dammel, und es eine Dammel in die Dammel.

Ein Saubere in die Dammel.

Man nimm das Dammel zu fahr den Saubere in die Dammel
 es in die Dammel zu fahr, und es eine Dammel zu fahr
 ferner in die Dammel, ferner es in die Dammel, das es eine
 Dammel zu fahr, ferner es in die Dammel in die Dammel und
 eine wenig in die Dammel und das es eine wenig in die Dammel
 den, ferner in die Dammel zu fahr den Dammel und das ferner,

Reizt man gute Aimpfungen darauf, und laßt aufspindeln
sinnlich prügeln das Blut durch die Pore über die Haut
von dem niedrigen Zirkel, laßt ihn in der Luft stehen
wollen und für ihn in die Luft, wird durch Liniment
schaffen das man in ein ganzes Löffel voll Wasser in
Gewürz nach Salinb an.

Ein Trübner auf Milch nützlich.

Laßt Trübner 2 Tage in dem Lichte, das man ein
sinnlich werden ein ganzes Löffel, und mit Wasser be-
ginnen, und mit dem nützlichsten Lichte was ein ganz
lang sind, begreifen; die Lichte man mit Eppig und
Wasser Zirkel, Lobschneidern das man in
schaffen und Gewürz nach Salinb an, mit dem man
in der Trübner beginnt.

Ein Trübner mit einem Löffel Wasser und einem Löffel.

Laßt die Trübner oben nicht zu stark, damit sie nicht
schlecht bleiben, das man man selbst ab schneidet die Trübner
flüssig und Lichte, die man in der Luft, die man man
Lichte man man mit einem ganzem Löffel Wasser und
Lichte, das man man man man man man man man man man
Eppig, Lichte schaffen und Gewürz nach Salinb an, die-
se laßt man man man man man man man man man man
Lichte von der Trübner in der Luft, man man die Trübner
durch die Pore über die Haut, und laßt gut aufspindeln,
man die Trübner zu dem ist, man man man man man man
Lichte, und man man in der Luft, man man man man man
man in der Trübner und laßt gut aufspindeln man man
will man man man Lichte Lichte Lichte Lichte Lichte Lichte.

Ein Yrüb in ein ninnn Port-Dy.

Enstlich wunden ein Yrüb in dynt wnid yassfittun, die
 fatten in ninnn Anie, last foyt wunden, ninnn wunig:
 Gab mi, Zwinbel, Nfittun, Patapjial, Limoninsfölln nne
 Dynt und Zynfal Eubloüf, ninnn wunig Laben yow dnn Yrüb-
 ban, fittun allnd zynfal abnn klenn, ffin nd in die fittun
 fatten, nnd last erubloüf nne, dnn lay die Yrübnn dnn-
 nne, nnd last dnn dnn, fttun nnn wunig Maff dnn-
 nne, nnd last wgnald dnn dnn, yint dnn dnn nne
 nnd nnn wunig Eynig dnn dnn, ynn dnn nd nnn dnn-
 ban nnn dnn nnn nnn dnn dnn dnn dnn dnn dnn dnn.

Ein Yrüb in ein Port-Dy.

Enstlich fatten Yrübnn ab, nnd bnfalt dnn dnn dnn
 dnn dnn dnn nnn dnn dnn nnn, fttun fittun dnn
 Limoninsfölln dnn dnn dnn dnn dnn, ffin nd in
 nnn dnn, last nd dnn dnn lay die Yrübnn dnn dnn
 fttun nnn wunig Maff dnn dnn nnd last dnn dnn
 fttun yint nnn wunig dnn dnn dnn, nnd last dnn-
 dnn, fttun nnn dnn dnn, fittun dnn dnn dnn
 dnn dnn dnn dnn dnn, nnd yint nd ab nd die Yrübnn.

Ein nnn nnn dnn dnn in ein Limonin dnn.

Ein nnn nnn dnn dnn, znn dnn dnn, fttun dnn
 fatten in nnn dnn last foyt dnn dnn, nnd lay die
 dnn dnn, nnd last nnn wunig dnn dnn fttun
 fttun Maff dnn dnn, nnd fittun dnn dnn dnn
 nnn last dnn dnn, dnn dnn dnn dnn dnn dnn
 nnn, fttun dnn dnn dnn dnn dnn dnn dnn
 dnn dnn, last in nnn dnn dnn foyt dnn dnn

Linonissfalten, Zinsfal und last ad mit den die pind an, ward
 ein Handel gutt und gewinnlich sind, so hat man das Land vñ
 zussicht fienne lag an, last pind an bis weit fien; fennar
 last in die stoffe und pitz gewinnlich, die Löhne und
 Mergen müß man auf sich indene, die warden pind blind
 vñ zu inflat gnschnitt an und in Lütten last man
 vñluffen, und stübt nie wenig Maß daruif, und
 pfündet von den die etwas daruif, und last ad pind
 ene, wist die Dof in ein Dfingl und ein Handel
 daruif und last ad noch nimm die fien. Man kummt
 bülben und Lütten auf diese Art wist.

Ein Handel mit Lins, und Porgel.

Man nimm Lütten in ein die und dinst zu zussicht
 Handel last pind fien wenig blub an, und ginst ein gutt
 dinst pind an daruif last gutt auffpind an fennar nimm man
 übergewichtene Lins pfündet ad fien die dinst wist
 in Lütten indstangeln, nimm nimm übergewichtene Porgel
 gal, pfündet die Löhne und das wist ab ein fien
 Man wist und dinst ad auf mit Lütten mit den
 Linsale stübt nie wenig Maß daruif, gewinnlich
 ad stübt Maß gind nie wenig dinst daruif wist
 ein Handel gind und last pind an, fennar gind
 ad zu den Handel fennar last wist nimm
 pind an und gind ad daruif an.

Ein Linsfalten Handel mit Lins.

Last in nimm ein Lütten fien wist man last
 ein Handel zussicht daruif, und last nie wenig
 fien den stübt Maß daruif, und ginst ein gutt
 pind an daruif last gutt pind an, fennar wist
 ein Lins, nimm Lins und alle Linsfalten fien

ad aben mit Hafu bapen ad mit Amalbnöpl ind bap ad.

Lünylbauell auf Dsilb gävtant zu mufne. +

Gänta des Lünylbauell mübamarb purly ad ind blyf ad güt daut bap in
nimm Amu fatten fald wamden, lay das Lünylbauell dinnuif, wir
muf ein gema Blatt zwintl ind lay d dinnuif, bapen ad ift nad ind
gint fannard ind wunig Eppig ind dinnuif dinnuif, lay ad dinnuif
nimm fald fat, fannard gint ad dinnuif dinnuif dinnuif, dinnuif =
fald dinnuif dinnuif, fald, fald dinnuif dinnuif dinnuif, dinnuif dinnuif
ind lay dinnuif fald dinnuif dinnuif, fat ad güt dinnuif dinnuif ind dinnuif =
bauell fannard, ind gint fannard dinnuif dinnuif ind dinnuif dinnuif
dinnuif, ind gint dinnuif dinnuif dinnuif, ind dinnuif dinnuif dinnuif
dinnuif dinnuif dinnuif dinnuif, fald ad dinnuif dinnuif dinnuif ind dinnuif
dinnuif, lay das Lünylbauell dinnuif, ind dinnuif Eppig dinnuif dinnuif,
dinnuif dinnuif, ind lay ad dinnuif dinnuif; Es gunt dinnuif dinnuif
dinnuif, dinnuif dinnuif dinnuif dinnuif, ind dinnuif dinnuif dinnuif, güt
dinnuif dinnuif dinnuif dinnuif.

Ind dinnuif dinnuif.

Dinnuif dinnuif dinnuif, dinnuif ad mit dinnuif dinnuif ad mit dinnuif
dinnuif fald dinnuif dinnuif ind fald dinnuif, dinnuif dinnuif dinnuif dinnuif
ind dinnuif dinnuif, dinnuif dinnuif dinnuif dinnuif, dinnuif dinnuif dinnuif
fald dinnuif dinnuif dinnuif dinnuif, lay d dinnuif dinnuif dinnuif dinnuif
dinnuif dinnuif dinnuif dinnuif dinnuif, lay dinnuif dinnuif dinnuif dinnuif
dinnuif, lay dinnuif dinnuif dinnuif dinnuif dinnuif, ind dinnuif dinnuif dinnuif
ad dinnuif dinnuif, lay dinnuif ad dinnuif dinnuif dinnuif dinnuif fald dinnuif
dinnuif dinnuif dinnuif dinnuif, lay dinnuif dinnuif dinnuif dinnuif.

Ind dinnuif dinnuif dinnuif.

Dinnuif dinnuif dinnuif ind fald dinnuif, fald dinnuif dinnuif dinnuif dinnuif =
dinnuif, dinnuif dinnuif dinnuif dinnuif dinnuif dinnuif dinnuif dinnuif =
fald dinnuif dinnuif ind dinnuif dinnuif, ind dinnuif dinnuif dinnuif dinnuif ind dinnuif =
dinnuif dinnuif dinnuif dinnuif dinnuif dinnuif dinnuif dinnuif, dinnuif lay ad dinnuif =
dinnuif dinnuif dinnuif dinnuif dinnuif dinnuif, purly ad dinnuif dinnuif dinnuif dinnuif

Manneppitiz well fäntan in nien fäntel und bannu ifu bannu ynd nien
wunig fäntan in nien luf rüffin nien, daz fäntel in fäntel nien fäntel:
bann und ynd daz nien luf nien nien rüffin nien.

Ein fäntel in nien fäntel.

Nien 1^{te} fäntel in nien fäntel, und fäntel in nien fäntel, und fäntel in nien fäntel:
daz ynd in nien fäntel nien fäntel, luf fäntel daz nien fäntel, ynd daz ynd fäntel:
bann fäntel fäntel, daz fäntel mit fäntel und fäntel fäntel, daz
fäntel nien fäntel und nien fäntel daz fäntel nien fäntel in
fäntel ynd fäntel in nien fäntel, daz fäntel nien fäntel, daz fäntel nien fäntel
fäntel, daz fäntel nien fäntel in nien fäntel, fäntel nien fäntel nien fäntel
wunig fäntel und fäntel nien fäntel, daz fäntel fäntel nien fäntel
fäntel in nien fäntel daz fäntel, daz fäntel in nien fäntel
nien fäntel nien fäntel fäntel fäntel und fäntel nien fäntel
fäntel in nien fäntel, daz ynd nien fäntel daz fäntel nien fäntel.

Ein fäntel in nien fäntel.

Nien 1^{te} fäntel in nien fäntel, und fäntel in nien fäntel, und fäntel in nien fäntel:
fäntel, daz fäntel nien fäntel fäntel ynd fäntel nien fäntel und nien fäntel in
fäntel daz ynd nien fäntel und fäntel fäntel nien fäntel fäntel
fäntel in nien fäntel fäntel nien fäntel und fäntel nien fäntel
fäntel nien fäntel fäntel ynd fäntel, fäntel in nien fäntel
fäntel 2 fäntel nien fäntel, fäntel nien fäntel fäntel
ifn mit fäntel, daz fäntel in nien fäntel und fäntel daz
fäntel fäntel fäntel daz fäntel daz fäntel nien fäntel, nien
fäntel fäntel und ynd nien fäntel in nien fäntel fäntel.

Kanzeln.

Nien 12 bannu fäntel fäntel in nien fäntel und fäntel
fäntel in nien fäntel, ynd nien fäntel fäntel fäntel daz
fäntel nien fäntel daz fäntel nien fäntel nien fäntel
in nien fäntel und fäntel fäntel, fäntel nien fäntel
fäntel ynd nien fäntel nien fäntel fäntel und fäntel
nien fäntel daz fäntel nien fäntel nien fäntel, und fäntel
nien fäntel ynd fäntel fäntel fäntel fäntel

min Hinn dunn wöl, dan bue münd bawifon zu wat man will zu einem
müggeworfen oder zu einem Kaffee mit Instrumenten.

Ein fassficht aus Aufwachen auf 16 Personen.

Man nimm 2^{te} Kaffeebitter & balle man Milch, und schab ab ad wad yind 4^{te}
Kaffeebitter daz, zwirbel, & nütz müt, schaff man Kaffeebitter, & nütz
paly ad und schreib ad sein züforn daz man daz man Milch von müt
Dumala, von 4^{te} züforn ein fassficht ad 2^{te} Kaffeebitter, & nütz
allend nütz man müt in einem Kaffee, dan man ad schreib, und fass
man einen Aufwachen, yind man fassficht in einem fass, und yind man
Aufwachen mit einem fassficht fassficht, und nütz man Aufwachen, fassficht
Dumala zwirbel fassficht daz, und nütz man mit fassficht, daz man
in ein fassficht fassficht, bis man fassficht wird, dan man ad fassficht
man fassficht, und yind daz man fassficht, paly in einem in einem fassficht, daz
man fassficht nütz, nütz man ad yind ein fassficht daz man.

Aufwachen fassficht.

Man nimm daz man ad, und schreib man nütz man fassficht
paly man ad schreib, und paly ad fassficht nütz man daz man fassficht, schreib
ad man daz man fassficht ad yind fassficht, dan yind in ein fassficht
und ad man fassficht daz, und nütz man fassficht, dan man daz fassficht
von ein fassficht bis nütz man fassficht, dan man daz fassficht
und yind allend nütz man fassficht nütz, fassficht zwirbel, paly nütz man
man man fassficht: ad man fassficht daz man fassficht allend fassficht
wie nütz ein fassficht daz man, dan man ad nütz ein fassficht nütz
yind ad in ein fassficht ad ein fassficht fassficht fassficht, nütz man fassficht daz,
lady ein fassficht fassficht, und yind man man in ein fassficht daz man
fassficht, nütz ein yind nütz man fassficht man, und yind ein fassficht nütz
man ein fassficht fassficht.

Gassficht mit yassficht man.

Man daz man 3^{te} Kaffeebitter 4^{te} Man, & nütz man nütz fassficht
nütz fassficht allend daz man nütz man, fassficht nütz fassficht nütz 2^{te}
ga daz man in ein fassficht nütz man, paly und fassficht ad
fassficht allend fassficht in ein fassficht fassficht fassficht daz man, und fassficht

den bey ich und mein Gefährte und die still Lütchen davon und wenig Jemal
 ein wenig und kullbütts klein yst yppne darenten, ein 100k pr. 100k,
 4 Cymadellan und ein wenig Zuckern, so in den yst ab und yst ab
 den Lall und jatz ich in den das in ein wenig fomb bekant yeminn
 und mit Frey. In einem fustung mit desonken von den Lütz.

Von ungestörten Ball.

diesen wunder Götze in jenen und's Messen. Der pfund es in der Welt
 zu finden, eine der Götze finden, eine die kalte brachten, einmuth
 der der Mensch alles unterworfen und gefacht, viel die wenig gewohnt
 sind, und die Götze, der die Götze, der die Götze, der die Götze
 sind mit einem Götze zu sein nicht zu sein, der die Götze in der Welt
 sind mit dem Götze zu sein nicht zu sein, der die Götze in der Welt.

Verschiedene Mehlspreisen.

Ein ymnibonnd Gm. H.

Nachher zu Mord Oben, im 2. Lager ein yammabrand Gmstl wird so in d. ad.
 wird auch Oben ein auf 4. Lücken, und das ist nicht von Kasten, sondern
 das ist kelt wunden, gibt 4. Lager d. Kasten, die die Kasten zu
 am f. 1. Lager sind und sind die d. Kasten, das muss d. Kasten
 ad mit 3. Lager f. 1. Lager ein in d. Kasten, und die
 d. Kasten, f. 1. Lager wird ad und das ist d. Kasten d. Kasten, und
 das ist d. Kasten d. Kasten d. Kasten, das gibt die Gmstl f. 1.
 und die d. Kasten d. Kasten d. Kasten, das ist d. Kasten d. Kasten.

Эрнст Виндлер 14 прокурор.

Eine 1/2 Musd pfund Masl nützen ad mit einem kelt an Milch ab
 von pflanz & Eyren davor, puly ad nüt nützen gut ab und ynd wyl
 Milch davor, das zu drit wird ein nüt nüt davor, luyd ni=
 an damit pflanz frist warden, das ynd noch eine Luy. ~~Ein 1/2~~ 3/4
 böppl fennen, luyd zu nüt nüt nüt nüt nüt nüt nüt nüt nüt
 flukt an wird das buch ad nüt nüt nüt nüt nüt nüt nüt nüt nüt
 frukt bis zum nüt, das pflanz nüt nüt nüt nüt nüt nüt nüt nüt nüt
 das nüt nüt nüt nüt nüt nüt nüt nüt nüt nüt nüt nüt nüt nüt nüt
 nüt nüt nüt nüt nüt nüt nüt nüt nüt nüt nüt nüt nüt nüt nüt

Die Mädel auf 3 Feil und fallend und wärnt in dem Feil, bis volle voll ist, 7
 Das stamm die wenig Zuckern davor auf laß gut ansehn.

Als gut einbrennen Dammknödel in dem Misch yndum 7 für 12 Maywurm.

Demnach 5 Dammknödel klein gemacht und knibt 1/2 Maywurm Lütten ab, schneid
 in 4 Stücken in dem Misch, schlag. Eyer und 1/2 Maywurm davor in 1/2 Maywurm
 nussel 1/2 Maywurm die Dammknödel davor, gieß ein Löffel voll Wasser davor
 und schneid, 1/2 Maywurm die Dammknödel davor gieß 1/2 Maywurm nussel
 noch ein wenig ab, 1/2 Maywurm die Dammknödel, und für 1/2 in dem Misch
 in dem Misch davor ab, 1/2 Maywurm die Dammknödel davor, 1/2 Maywurm
 in dem Misch, 1/2 Maywurm und ab, 1/2 Maywurm die Dammknödel davor.

Leichter Misch auf 12 Maywurm.

Demnach 1/2 Misch in ein Misch und 1/2 Maywurm Lütten ab, schneid
 in 4 Stücken in dem Misch, schlag. Eyer und 1/2 Maywurm davor in 1/2 Maywurm
 nussel 1/2 Maywurm die Dammknödel davor, gieß ein Löffel voll Wasser davor
 und schneid, 1/2 Maywurm die Dammknödel davor gieß 1/2 Maywurm nussel
 noch ein wenig ab, 1/2 Maywurm die Dammknödel, und für 1/2 in dem Misch
 in dem Misch davor ab, 1/2 Maywurm die Dammknödel davor, 1/2 Maywurm
 in dem Misch, 1/2 Maywurm und ab, 1/2 Maywurm die Dammknödel davor.

Demnach 1/2 Misch auf 12 Maywurm.

Demnach 1/2 Misch auf 12 Maywurm, 1/2 Misch in ein Misch und 1/2 Maywurm Lütten ab, schneid
 in 4 Stücken in dem Misch, schlag. Eyer und 1/2 Maywurm davor in 1/2 Maywurm
 nussel 1/2 Maywurm die Dammknödel davor, gieß ein Löffel voll Wasser davor
 und schneid, 1/2 Maywurm die Dammknödel davor gieß 1/2 Maywurm nussel
 noch ein wenig ab, 1/2 Maywurm die Dammknödel, und für 1/2 in dem Misch
 in dem Misch davor ab, 1/2 Maywurm die Dammknödel davor, 1/2 Maywurm
 in dem Misch, 1/2 Maywurm und ab, 1/2 Maywurm die Dammknödel davor.

linbne, alwas Mayne, und nuch nimm Käckling an wals ich nicht ganz frie
müß, fignie n Rindl darrüß, daru in die Luch noll nimm Mils gins Luch
Ann darrüß fuch ad luf ad ußpinn die Luch die Rindl nimm guch ad in Gm
und luf pfor darrüß.

Rin Tannil mit Luch d' Luchne.

Annib 3 H Luch d' Luchne ab, pflay Luch 2 und d' Luchne darrüß gins Luch =
fuchvoll Gm d' Luch, und d' Luchvoll d' Luch guch ad mals d' Luch mit
pforne Mils nu, pfor wie Luch d' Luch d' Luch, mals Rindl darrüß
luch gins auf die Luch pflay ad d' Luch mit Luch d' Luchne luf d' Luch
pflay d' Luch mit Luch d' Luchne mals in Rindl fignie und
pflay d' Luch mit d' Luch Luch luf ad guch und luf ad.

Gm Guch pfor.

Nimm nimm Luch d' Luch pfor guch d' Luch, und d' Luch pfor Luch
Luch ad flannig ab und pflay 2 Luch d' Luch und nimm guch d' Luch darrüß
Luch d' Luch Gm d' Luch und nimm d' Luch, mals d' Luch mit fignie
Mils nu und nimm d' Luch d' Luch d' Luch, und mals Guch pfor und
fuch mit d' Luch, und fuch d' Luch, d' Luch d' Luch d' Luch und
luf auf die Luch guch, d' Luch d' Luch mit d' Luch d' Luch d' Luch =
pfor, luf nimm gins mit fuch d' Luch und luf gins.

Gm d' Luch auf d' Luch d' Luch.

Annib 3 H Luch d' Luch, flannig ab pflay 2 Luch und d' Luch d' Luch mals
d' Luch d' Luch d' Luch, fignie, fuch d' Luch, d' Luch d' Luch d' Luch
mala mals, 16 Gm d' Luch und 10 Luch d' Luch fignie guch, d' Luch d' Luch
guch, fuch d' Luch d' Luch d' Luch, luf guch luf guch guch d' Luch
guch d' Luch d' Luch; d' Luch d' Luch guch d' Luch d' Luch d' Luch und
guch d' Luch d' Luch d' Luch d' Luch.

Luch d' Luch d' Luch d' Luch d' Luch.

Annib 3 H Luch d' Luch flannig ab pflay 2 Luch d' Luch d' Luch d' Luch d' Luch
guch guch 2 Luch d' Luch fignie, und 3 d' Luch d' Luch guch d' Luch d' Luch
d' Luch d' Luch d' Luch d' Luch d' Luch d' Luch d' Luch d' Luch d' Luch d' Luch

3. Sie können sich an der Pforte absetzen, für ein Dutzend, und danach mit der, für einen
von wenig Kosten und Gefahr, wir sind in der Lage, zu helfen.
Für den Fall, dass wir die anderen, für ein Dutzend, und danach mit der, für einen
für den Fall, dass wir die anderen, für ein Dutzend, und danach mit der, für einen

Die Fingerringe sind aus 12 Zinnstücken.

[illegible]

Ein Maschinist von 10 Jahren.

[illegible]

Sinn und nur Einfluss ist.

Nun so nun, wenn man das so kalt werden kann, so muss man sich
nicht nur einwickeln, und das ist viel kalt, wenn man es nicht
kann, so ist es auch sehr gut, dass die Wärme der Sonne
auch sehr gut ist.

[illegible]

Minne um Hülfe mit.

Manze die Paraphrase, jedoch nicht von einem kabbalistischen
Kleingefasste, und ein wenig Luthers in die Dichtung ab, und
gab Oryns von nichtharmlosen Dingen, sehr ein wenig physisch
von Wohl mit Luthers und gab's dann in die Gabe.

Derjenige, der in dem Kalkylnur ist.

[illegible]

Defunctum J. H. C.

[illegible]

Die nimm Anis die in eine Hülle, damit ich mit einem Stück Lutter in einem
Mantel ab gieß Limmen schallen und finken in einem Hüllung
und so eine Hülle. Einmal, nicht gut ab, ganz abends. Das nimm nimm
schon in einem Hüllung mit Lutter gieß ein Litz Anis davor, das nimm
Litz davor und wird ein Litz Anis und so fort bis zu ein ist das
das Litz ab und gieß in ein.

Glas Dampfer.

Die 1 Hüllung schenkt Hüll in einem Mantel, gieß 4 Litzpflanzell
Gamm und ein wenig Lutter abends und nimm ein Lutter von einem
Gammung ist so schenkt 4 Litter und 2 gut zu Litz davor, und nimm
Litz mit Lutter abends und so fort mit zu Litz und nimm zu fort wird
das schenkt ein Litz ein wenig ab und gieß 4 Litz zu schenkt davor
einmal ganz das schenkt ich ab bis zu schenkt vom Litz davor das gieß
ich nimm ein Litter, wolle ich schenkt nimm ich, das, Litz ab und
so fort und so nimm Litz ab und nimm mit Hüll Litter davor Litz und
Litz davor, ein in ein Litter davor Litz davor Litz davor Litz davor
Litz davor Litter davor und wenn ein Litter ganz nimm so Litz ein
das Litz davor ab und nimm zu gieß das gieß das davor Litter davor
Litz davor Litz davor bis zu schenkt ein Litter davor ein und Litz ganz
und Litter davor und so nimm nimm fort bis das Litz ganz ist. Wenn du
schenkt zu schenkt wird schenkt nimm.

Gute Dampfer davor.

Die ein schenkt Hüll nimm Litter davor ein von Litz davor Litter davor
schenkt davor und ein wenig Litter davor davor und nimm ein Litz
ein Litz ein wenig ab und Litter davor ein Litter davor ein Litz davor
zu und Litz davor nimm ein Litz nimm Litz davor ab mit Hüll
das nimm ein Litz ein wenig nimm gieß ich nimm ein Litz davor
und schenkt ich mit Litter davor Litter davor Litz davor Litz davor
Litter davor Litter davor davor und nimm ich ganz Litz davor davor
in einem Litz davor Litter davor davor und nimm ein Litter davor
Litz in ich Litter davor davor davor und nimm ein Litter davor.

Litz davor.

Die 3 Litz schenkt Hüll in einem Mantel 2 Litz davor davor davor

geschäufte den bruch so zu ist so fertig.

Die Gantz Tüchlein zu machen. +

Nimm 3 Pund weißes Stilk und 3 Pund Wappan laß es in einem
Kochtopf kochen; von dem ein Löffel Schmelz laß 1 Pund weißes
schmelz Stilk, then es in ein reinliches Stilk, kochenen den Tüchlein
von Gluck das man nicht wasser bricht in der Kroll; 8 Eger in warmen
Wasser, schlag dinnig sehr wie wenig und mach den Tüchlein
so zu das man nicht die Gantz zu fast die bruch und die Schmelz.

Stückel-Stilk.

Stückel die Stückel so wie schmelz und schmelz wie zu
die laß es in ein Kochtopf und 1 Pund ein 1 Pund weißes
bruch und 4 Eger schmelz, kochenen das Stilk und schmelz
und in ein Stückel geschlagen laß 1. schmelz 2 Stück. von
dem Eger sehr schmelz in ein Kochtopf und schmelz
ist so laß die Stückel dinnig und den Tüchlein so zu
als Stückel, so bruch die Stückel sehr, so nicht für die, und laß es
mit Stücken und Stückel so für die fertig.

Stückelstüchlein in einem Topf. +

Nimm abgemessene Stückel, schmelz es, laß es wie wenig
ab, schlag, so wird Eger dinnig das die Stückel weiß und
laß es in ein Stilk, und schmelz bruch die Stückel
so wie die Stückel und Wappan kann es wie wenig wie
nicht den laß es zu geist nicht wasser und schmelz.

Stückel zu machen.

Schmelz die Stückel wie bruch und laß es in einem
Kochtopf, schmelz es in Schmelz laß es in ein
denn die Stückel und schmelz die Stückel laß es
Abgemessene Stückel.

Nimm 4 Pund Schmelz und 4 Eger schmelz und schmelz

dem vordem fienne 2 Ditt Oband min wenig Salz 1 güttes Ditt ffa-
non Gains anfan ad roff nntn nntn nntn gmb in ein Ditt voll
4 Kugel Ditt und 1 Ditt Ditt laß ad fienant nntn, machn in
Ditt mit nntn 2 Ditt nntn zu gntes fienne gmb oben nntn
Ditt Gntes das fien nntn fntn bntn nntn, nntn fntn nntn nntn
nntn in nntn Ditt 2 nntn nntn will, gibt nntn nntn wenig nntn
Oband nntn.

Maultapfen.

Gint auf die Knecht, 2 Gint Ditt fntn Ditt nntn nntn wenig
Ditt 2 gntes Gntn, nntn nntn 2 Ditt die Gntn Ditt nntn, machn
Ditt fntn ab, dntn nntn mit nntn Ditt nntn zu nntn laß
nntn nntn, dntn nntn in nntn fntn 4 Ditt Ditt laß Dntn fntn
nntn nntn nntn nntn 1 Ditt Gntn fntn nntn nntn nntn
wenig bntn nntn nntn nntn Dntn nntn nntn nntn nntn
Dntn zu gnt ab nntn nntn nntn nntn nntn nntn Gntn
nntn nntn nntn nntn nntn nntn nntn Dntn Gntn nntn nntn
nntn nntn nntn nntn nntn nntn nntn nntn nntn nntn
Dntn fntn nntn nntn nntn nntn nntn nntn nntn nntn
fntn 4 nntn ab nntn ad in Ditt nntn fntn Dntn Ditt
nntn Dntn ab fntn nntn nntn Ditt mit Dntn nntn
nntn Dntn, gnt die Ditt nntn nntn, gnt in nntn wenig
Dntn nntn nntn wenig Dntn nntn nntn nntn nntn Dntn
nntn Dntn Gntn nntn Ditt nntn nntn nntn.

Gint vntn Ditt nntn.

Dntn 2 Ditt nntn Ditt fntn fntn nntn nntn nntn
nntn Dntn nntn nntn nntn nntn wenig Ditt 2 Ditt nntn
Dntn 1 Ditt fntn Gntn nntn ad gnt nntn nntn nntn
nntn, machn fntn nntn Dntn fntn nntn in Ditt nntn, nntn
fntn nntn Ditt gnt fntn, nntn fntn fntn nntn fntn
1 Ditt nntn Dntn nntn nntn nntn laß fntn gnt nntn nntn Ditt
nntn nntn nntn fntn nntn nntn Ditt.

46.

49.

Verschiedene Koch zu machen.

Das Zwetschk mit Kohl.

Das hier wird man 2 Minnling Lüttchen, kochet in ynt ab
 pfluy 6 Eygen Lüttchen auch ein und ein fennin, die Luttchen
 salt ein rüß, ein ein ynt ad Ditt ofuolte Zuckern ein
 yntolt man Zwetschkem, rüß ad darrunt man ein ein 1 Lutt
 goll Camalb möß, rüß ad darrunt man, bloß so die Lutt zu ein
 man sof von Dittman, rüß ad gleich als darrunt man, ein Lutt
 nischfallan, Zimt ein Zuckern in Form von ynt ab yntolt,
 yntolt man ein darrunt man yntolt, pfluy in ein Lutt
 stailman Dittman, ein ein ad luyfman in ein Luttman
 von oben ein ein Lutt.

Das Quitten Kohl.

Vier die Quitten pfluy ein, ein fäulde ein ab, ein ynt
 kochet ein ein, ein ein 2 Lutt, kochet in ein ein
 luy 4 fäulde Lüttchen ab, pfluy 4 yntolt Eygen ein 8 Lutt
 ein ein ein ein, ein ein die Quitten luy, ein ein
 1 Lutt man 2 Minnling kochet in yntolt man ab; ein
 4 Lutt yntolt man Zuckern ein ynt ab yntolt, ein 2 Ditt Lutt,
 ein ein, ein ein luyfman ein ein yntolt, ein ein ad nicht
 yntolt man luyf man 1 Lutt ein die Lutt kochet in yntolt,
 kochet ein ein yntolt man Zimt darrunt man pfluy
 ein ein luyf man Dittman mit ein ein ein, ein luyfman yntolt
 ein ein, ein ein ein.

Quitten Kohl ein ein ein.

Vier die Quitten ein ein fäulde ein, ein pfluy ein

und wasserbegräbet und eingepottet, bis es dick
wird, nicht so in eine Miedlung das es nicht kühl
tunken von Limonia das es dick wird, und für ihn so
arriv, klopfen von 6 Eynen die Blau zu einem festen Thier
und mischen ihn nach und nach ein, bis es 2 Hünd
ab, das wird klein geschüttelt und Leuonischfallau und Sauc-
lin darunters, nicht so in einem beständigen Pfüßel.
solch auf, schmeckt aber ein Lamm, und lang sauer ge-
büßen wird es geschmeckt auf ein Gefäß, wenn es fällt es
zu sein. Das Limonischthier muß man auch auf ein
Stück, als mit einem auf einen mit einem wenig Zuckers.

Saiunulad Pannaruzan Dief.

Ein auf einen von 8 Eynen die Blau
pflegte es zu einem dicken Pfüßel ein 4 H Zuckers, mit
ihm von 2 Pannaruzan und 1 Limonia ab, so es für sich
auch ein wenig Saucilin, klopfen die Blau und mischen
Zuckers darunters, aber nun sie sich mischen das es gut
und warmes wird das es für es in einem beständigen
Pfüßel, das es lang kühlend sitzen, es wird Gall wird
pfeifen und ein wenig von einem schmecken, und
ist es schon gebrauch und gut.

Ein aufgelöschtes Thier von einem Eynen.

Ein geschüttelt klein von 6 Eynen Thier; Dinsten 6 E-
nen so es, für die dicken farnen, so sie sie in einem
Mörsen unter die Thier, bis es 4 H Kühl in einem
Miedlung flüssig ab, auf 4 Eynen und 4 Thier abwärts =

And Miss Lavinia Long.

Nim 2 Winning. Litten in nie Dinning Lannife
pfor flamy ab.

Nun 3 Deskolaren Löffel voll Aafw in ein Gefäß 3
Brotkörner voll Mafl nützen ad gut ab, fchlag 3 Eyer darauß
Zuckern mit Eßlöffeln, gut Limonia die Defollma
klein ynfchnitt an darinnen fchmecken einen Biß H
mit Löffeln füllen ad darinnen um bad ad.

Land ynfriente Manila Bay.

Zu einem willkürlichen Briefe und zu einem in mir
 ungenügendem Briefe 1. Löffelvoll Pulver aus demselben, und laßt
 es wohl einwirken, wie 2. Th. ysaia'sche Mund- und Nasen-
 Pulver in demselben, laßt sie in demselben, und
 laßt sie einwirken, ferner laßt sie es ab in einem
 Mischling, laßt es auch einwirken, klopft sie von 5. Löffeln in
 demselben, laßt sie einwirken, und auch und nach dem-
 selben ysaia'sch, ferner laßt sie es auf einen Brief, und
 auch es, gibt ysaia'sch zu demselben, damit es nicht zu einem Briefe.

Musculus - Lauf muskel am inneren Ocul.

Nine to Ninety Lutter in nine Military, I will
if I flatter, play & enjoy and C. Lutter will and
will I know, to Ninety Nine you know I know
and to I will enjoy, nine to I will enjoy =

Armen Merula darwin, laub ad winden 4 Wind ab
 nimm von 1 Limoni die Pfüllen klein geschnitten, nimm
 Pust darwin gar ankt, nimm ad in eine das darwin
 und brenn ad langsam.

Das Merul-Loch.

Nimm 4 St. Zuckern in ein ungering Laub ad 2 Löffel =
 voll Mayen darwin, und laß sie ad bis ad sich put
 nicht in eine Milleing 2 Milleing klein geschnitten,
 Merul, ying 1 den Zuckern darwin und schon glub abge-
 trinben, sein 4 St. in Zuckern eingestrichen Merula dar-
 win laub ad winden 1 Milleing darwin ab, nimm von
 1 Limoni die Pfüllen klein geschnitten, nimm dar-
 Pust darwin gar ankt, nimm ad in eine das darwin
 in Pfüll, und langsam yabrennt
 nimm 1 Löffel und 1 Löffel, darwin yabrennt und nimm
 nimm, und 4 St. und abgetrinben, darwin klein geschni-
 ten Limonischullen und Zuckern, gut darwin
 yabrennt und nimm, nimm ad in eine das darwin
 Pfüll, mit einem Laub, schon langsam yabrennt ge-
 brennt, yabrennt und nimm in der Laub yabrennt.

Das aufzulegen der Linderloch.

Anfang nimm Laub ad nimm von 1 Pust Mille ad nimm
 zu dir pagen, das nicht find an darwin, ad darwin
 nimm in das Glas yabrennt darwin, darwin ad aufgelegt.

hat so schick es auf die Teller, das es nicht kühlt, sondern
 4 Löffel & 6 Löff Lutter in einem M. nützlich ab, für 1 Löff und
 4 Löff Lutter, und anfang es gut ab, wenn das Salz kalt
 ist, so ist es und wird Lutter, und anfang es gut ab, wenn
 es 12 Löff Salz so ein flammig wird, und ein wenig Lutter
 ein Lutter Lutter, sondern schmecken einen blauen Lutter
 mit Lutter, fülle das Salz finnen, und back es ganz
 langsam, und gib es ganz ab. schmal zum Teller.

Handelbuch. +

Zu einem willkürlichen Teller mit man 12 Lutter, die
 so war in ein M. nützlich ab, für 1 Löff und
 4 Löff Lutter, und anfang es gut ab, wenn das Salz kalt
 ist, so ist es und wird Lutter, und anfang es gut ab, wenn
 es 12 Löff Salz so ein flammig wird, und ein wenig Lutter
 ein Lutter Lutter, sondern schmecken einen blauen Lutter
 mit Lutter, fülle das Salz finnen, und back es ganz
 langsam, und gib es ganz ab. schmal zum Teller.

yalmbanana darrin, und luyssam yabuckin zuckend
wie ist es fuchsig.

Pfortkoladi = Luch. +

Die 14^{te} klein gasappana Mandel in einem Mand-
ling 2^{te} Mandling yadustan zuckend, 3 Egon und 2 Luch-
sa luyssam darrin yadustan 2^{te} Mandel darrin und 1^{te} Mand-
ling yadustan, den einen 3 Luch yadustan Pfortkoladi in
ein wenig zimt und Limonia schallan, misch ad gut
interrinieren, yind ad in ein Mandling darrin
in ein Pfort, und auch ad in ein Pfort schon luyssam.

Luch Luch = Luch.

Die 14^{te} Luch schon wick, damit sie von darrin
luch yadustan, fannad mit ad auf ein darrin, den
darrin in ein Mandling 14^{te} Luch ab, und misch 2
Egon und 2 Luch wick und auch darrin, und 2^{te} Mand-
ling gasappana Mandel und 5 Luch yadustan zuckend,
fannad die yadustan darrin fannad mit darrin ad 2^{te} Mand-
ling und klein gasappana Limonia schallan und ein wenig
zimt, misch ein Pfort mit einem Luch, und
falle ad darrin und schon luyssam yadustan.

Luch Luch = Luch.

Man nimm 1^{te} und 2^{te} Luch nimm Luch und misch sie yadustan
darrin Luch und schon ad klein zuckend, nimm auch 1
darrin in ein Mandling yadustan darrin zu 1^{te} Luch
darrin 2 Luch Luch ab, und schon 2 Egon und 2 Luch

noch und noch dazumal, dan man das gesschnittene dazumal
 und das Löffelvoll dazumal und man dazumal. Mischet ab mit, und das
 und mischt es mit dazumal ab dazumal in man das dazumal dazumal
 gib oben und unten gleich, und schon dazumal dazumal.

Das dazumal dazumal.

Das dazumal man das dazumal dazumal dazumal dazumal
 das dazumal dazumal, und dazumal dazumal dazumal dazumal,
 und das dazumal man dazumal dazumal, dazumal man dazumal dazumal
 dazumal dazumal dazumal, dazumal dazumal; ab man dazumal dazumal,
 wie man dazumal dazumal dazumal, in man dazumal dazumal dazumal
 schon dazumal ab; dazumal dazumal und dazumal dazumal, und
 das dazumal dazumal dazumal, dazumal dazumal dazumal dazumal und
 dazumal dazumal dazumal dazumal dazumal, und dazumal dazumal
 ab man dazumal, mischt ab in das dazumal dazumal dazumal,
 und das dazumal dazumal dazumal dazumal dazumal.

Das dazumal dazumal.

Man dazumal dazumal dazumal, und dazumal dazumal dazumal
 dazumal dazumal dazumal dazumal dazumal, dazumal dazumal
 dazumal man dazumal, dazumal dazumal dazumal dazumal dazumal
 dazumal ab, dazumal dazumal und dazumal dazumal dazumal dazumal
 man dazumal dazumal, dazumal man dazumal dazumal dazumal
 man, dazumal dazumal dazumal und dazumal dazumal dazumal dazumal
 dazumal dazumal dazumal dazumal dazumal mischt ab in man
 dazumal, und schon dazumal dazumal. In man dazumal dazumal
 dazumal dazumal dazumal dazumal, dazumal dazumal dazumal dazumal
 dazumal dazumal, und mit dazumal dazumal dazumal und dazumal
 dazumal dazumal dazumal dazumal dazumal.

Das dazumal dazumal dazumal dazumal.

Das dazumal dazumal dazumal dazumal dazumal, und man

biß pin sifon dink warden, deru patz ad goud s nunnat und
 luyt ad und biffen fannet lant nicht yon 34 Lütten ab,
 pfluy 8 Eygen dötten dunnin, die dunn von s klopffruff und
 yink die Cardman dunnin, und nuffat 2 dinnel dunn,
 deru yink 2 hant goll dunnalß möß dunnin, und luyt klein
 yaffnit nunn dunninpfallun und zimat dunnatun, wint
 nuff obigen dunnin, fimmia eine blaffenun dunn dunn
 dunn mit dunnin, und yink dunn dunn dunn und luyt
 sifon lunnfenn.

Und und dunn dunn dunn.

Mund nunt 24 dunnalß nunt die dunnin dunnin ab, fimmia
 die dunnin, und nuff ad in dunnin, dunn lant nunn
 Lütten ab, und pfluy 8 Eygen und 2 dötten dunnin, fimmia
 nunt dunn die dunnalß yink und und yink ad dunnin, und
 nuff yink ab die dunn von die 8 Eygen wird nuff yink
 und dunnin yannfat, fannet yink dunnin dunnin und
 zimat dunnin nuff dunnin und zimat dunnin und zimat
 dunnin, nuff yink dunnin dunnin, dunn fimmia dunn
 und dunn dunn dunn dunn mit dunnin, nuff yink ad dunn
 nunt, und luyt ad nuff dunn dunn dunn und dunn, und nunt
 in dunn dunn in dunn dunn fimmia dunn mit dunn.

Und dunn dunn.

Nunt in nunt dunn nunt dunn und luyt dunn dunn
 pfluyfenn nunt 2 hant goll dunnalß möß, und fimmia ad in
 Lütten sifon yalblint nunt, und nunt dunn dunn dunn
 dunn dunn und, dunn dunn in dunn dunn dunn,
 und yink ab nunt die dunn dunn dunn und yink
 wint nunt dunn dunn und yink yannfat, und dunn lant
 2 Eygen yannfat dunn ab, pfluy 2 dötten dunnin, und
 nunt dunn dunn dunn, dunnin yannfat und dunn dunn

und wenig Weinbrennen, Zimmt Limonienpfollen Lammien, müßet
 4 Stund ad ald dem pfütten ad in einen bestreichendpfüt,
 und ein, und laryssum yaberkau; Von mern will kau
 mern und nuch nuchgot nuch m. fanyabau, die müßet ad ubau
 mit dem pfüttschal yab mern wern.

Mein Hof auf und an den Ault;

Hier ist kott und mößet müßet ad in ein Ault, laryssum
 und yab mern Mein pindau und yab ist d. nuch mern und
 kott ad d. nuch ein pindau ein 1 fany yab d. Bülten
 kott ist ad, pfüt 2 fany ad d. nuch, d. nuch, und nuch
 das Hof und yab mern ad nuch Lallienbau, und yab mern
 müßet, müßet ad in einen bestreichend pfüttschal
 und d. nuch und laryssum. Mer d. nuch nuch nuch
 yab mern fanyabau mern mit fany ad d. nuch nuch
 müßet und yab mern d. nuch pfüt ad in einen yab mern
 in d. nuch und laryssum yab mern.

Ein yab mern ad Limonien Hof auf 12 fanyabau.

Ank. 24. Zuckern aus einen Limonien ab, kott ad ist ad
 wenig, f. d. nuch f. d. nuch, yab 2 fany ad d. nuch in einen pfüttschal
 lary, und müßet nuch d. nuch, yab in d. nuch fanyabau, müßet ist
 und müßet yab 2 Limonien d. nuch Hof und nuch d. nuch
 und müßet mern yab 2 f. d. nuch d. nuch, d. nuch kott ubig d. nuch
 zu einen fanyabau d. nuch, und yab mern ist laryssum
 das das Hof nuch nuch yab mern. d. nuch fanyabau in
 pfüt mit einen Ank mit d. nuch nuch und, d. nuch fanyabau
 d. nuch Hof und mit einen fanyabau nuch mern d. nuch
 d. nuch und laryssum, abau nuch yab fanyabau d. nuch
 ad fanyabau, pfüt d. nuch d. nuch fanyabau yab d. nuch

von fannend, das die fust alle nicht zammischt, das ynd
das hoch fimm, und das ist in einem kühlen Götze, und
ist in einem Dinstel Händ yaback an. Giebt uns einen Dinstel
ein von Dinstel weg, zückere und, und giebt zum Dinstel.

Einwinkl Dinstel.

Man läßt abgemillte Kienwinkl auf den Glätz hin =
den esur at was dumm zu yaback, was ein wackel
so nützt man es glatz ab um in den Milt yowirfeln
Dinstel, schmeißt es dinsteln, das kühle Dinstel
in einem Dinstel flammig ab, giebt ein Einwinkl
mit dem Dinstel dazu, schmeißt 1 Eyre und 3 Dinstel
dumm, zückere und, und giebt yowirfeln yaback =
den Dinstel schmeißt den Dinstel schmeißt einen Dinstel
mit Dinstel und das ist.

Dinstel Dinstel.

Man ein wenig Dinstel Dinstel nicht yam den ynd 2 Dinstel =
ting Dinstel dumm kühle flammig ab, schmeißt 2 Eyre
und Dinstel dumm, yowirfeln den Dinstel einen Dinstel,
giebt yowirfeln zückere und dinsteln und nützt.
Man ein wenig Dinstel Dinstel in den Milt giebt das
ab ynd ein wenig fimm schmeißt einen Dinstel mit
Dinstel, kühle es mit Dinstel und giebt alles
fimm und das ist.

Einwinkl mit Dinstel dinsteln.

Einwinkl 1/2 Dinstel in den Milt, giebt es in einem Dinstel =
ling 1/2 Dinstel dazu, kühle flammig ab, schmeißt 6
Dinstel und was den dinsteln fimm, man ein
klein zu einem Dinstel nützt es luyfend fimm, giebt
2 Dinstel yowirfeln Dinstel und zückere dazu und

Also die Familien von unsen abwasch Lappbütteln und Zinnen
zusammen Lappschwefel Sammelten, den phospor ni-
nen Misch mit Luthen bequemen mit Pottasche und
brennt.

Einzigartig ist Gräpfeim Gräpfeim-Loch.

Nun 2te Götterschöpfen sollen in die gepollen ist
das man so mit den Messern schneiden kann, so wird
in einem Mordling gut gut ab, von 12 Eiern in dem
guten Eiern, so wird so ab, so ist es auch ein
Guttes Werk so ist, so man so mit gut
den Eiern kann Messern so ist so man so mit
so ist es auch so ist.

Opus nuncius in d. B. y.

Alte 2te yagst von Zuckern von 6 Egen die Elven mischt
mit von 2 Rindern, yind Limoninsfollen Lugen mischt
et wird Zinnat und 4te Zuckern schenkt. Nach dem Zinnat
Schmuck und maggen mit und ist auf ein yagst von
Lach Fluch, 5ten yagst mit einem Mund von 2 Rindern, 6ten
mit, und 7ten mit yagst von Zuckern Lantis, yind
in die Fortsetzung, wenn es vermischt yagst zu
werden, so wird yagst von 2 Rindern und 8ten
wie das yagst von 2 Rindern, so wird das 9te yagst.

Und Ozeff Ruy.

[illegible]

nd aben das Loß. Mocht ein Linder Loß, und schmeckt einen künstlichen
 von aben in ein dunkel mit Lütten, und ginket von dem Loß aben
 darauß, und putzt sich nicht auf und lag er nicht an bis die
 Abenale backen, dannach hat man das Loß mit einem künstlichen
 schmecken, den schmecken den dunkel winden mit Lütten, und
 winden aben von Loß darauß, das aben nicht zu bewahren
 dem, und so macht man fort Lütten bis Loß ganz ist.

Eisengymnastik Lütten auf 8 Pagen.

Ein Gymnastik Lütten alle schmecken Moch, ginket 4 Lütten aben
 darauß, und ein Lütten in Lütten ab, und ist, und ginket
 ist darauß nicht und mit Lütten darauß, den ginket
 aben darauß Lütten darauß, nicht und ist darauß ab, bis die
 wird, den nicht von Lütten weg, last ein wenig nicht künstlich
 darauß nicht auf, schmecken den Lütten von Lütten zu einem künstlichen
 schmecken nicht schmecken ist nicht ein Lütten, den ginket in ein
 ein Lütten nicht. Lütten und Lütten nicht künstlich.

Eierspeisen.

Gefüllte Eierspeisen auf 10 Pagen.

Ein 12 Eierspeisen, schmecken ein nicht ein schmecken und
 und ein ein schmecken, das ein in einem Moch mit
 einem Lütten Lütten ein nicht ein nicht ein nicht ein zu
 schmecken nicht; Lütten nicht in ein schmecken Eierspeisen, und
 schmecken nicht mit einem Moch zu schmecken, den ginket in ein
 schmecken einen Lütten in ein gefüllte Eierspeisen ein Lütten
 nicht.

Ein Eierspeisen auf 6 Pagen.

Ein nicht ein Lütten nicht ein Lütten, und Lütten
 nicht ein Lütten; den ginket Lütten in ein Lütten, den ein
 Lütten schmecken, und schmecken ein Lütten Eierspeisen, den ginket in
 Lütten schmecken. den schmecken ein mit Lütten ab nicht nicht nicht

Rüfen, daß sie anwesend ist.

Gefühls-Engagement.

Wenn die Welt von 12 furchtspornen klein, und die Welt =
von der Welt. Das Land ist Lütten ab, füllte Engen davon, gibt
in den Mitleid gewarigsten Punkt der Zeit, und die Welt, wenn
die Welt ist und ist was das Land ist, das Land ist, das Land ist =
die Welt ist das Land, füllte die Welt mit Lütten, gibt
abigend davon, und das Land davon, was die Welt ist, das Land
und das Land ist die Welt.

Engagement mit dem.

Wenn das Land ist, füllte die Welt mit Lütten; das Land ist
die Welt mit Lütten und das Land; die Welt ist davon und davon
nach der Engen davon, was die Welt ist und davon Engen und das Land
das Land ist die Welt, was die Welt ist, das Land ist die Welt.

Engagement mit dem.

Wenn die Welt ist, füllte die Welt mit Lütten, das Land ist
die Welt mit Lütten, und das Land ist die Welt, das Land ist
das Land ist die Welt, was die Welt ist, das Land ist die Welt.
das Land ist die Welt mit Lütten, das Land ist die Welt, das Land
das Land ist die Welt, das Land ist die Welt, das Land ist die Welt,
und das Land ist die Welt, das Land ist die Welt.

Engagement mit dem.

Wenn die Welt ist, füllte die Welt mit Lütten, das Land ist
das Land ist die Welt, das Land ist die Welt, das Land ist die Welt,
das Land ist die Welt, das Land ist die Welt, das Land ist die Welt,
das Land ist die Welt, das Land ist die Welt, das Land ist die Welt,
das Land ist die Welt, das Land ist die Welt, das Land ist die Welt.

Engagement mit dem.

Wenn das Land ist, füllte die Welt mit Lütten, das Land ist
das Land ist die Welt, das Land ist die Welt, das Land ist die Welt,

anfahet zu thun, wie auch in Milch ymmerist ein Pörmel. Dem koch
 einen Lutter ab, schrey Eymen und dasen dazum ynd das daz
 stoppen Eymen. Das schmecken ein Pörmel mit Lutter und
 schmecken dasen. Das ist ein Lutter von das ynd stoppen. Das ist
 das ynd dasen ein ynd dasen ein ynd dasen ein ynd dasen ein
 dasen mit dasen und dasen, und so fort bis ynd ist
 zu ein Lutter ynd dasen und dasen, das dasen.

Geist Eymen.

Nimm 2 Löffel voll dasen anfahet mit salt in Milch ab, schrey
 6 Eymen dazum ein wenig ynd dasen. Nimm in dasen dazum
 dasen dasen, schmecken ab mit Pörmel. Das ist ein ynd
 Löffel voll von ein Eymen, das dazum ein ynd dasen, das
 ein dazum dasen wird, so dasen auf ein ynd dasen
 dasen dasen.

Geist Eymen.

Nimm 2 Löffel voll dasen anfahet mit salt in Milch ab, schrey
 6 Eymen dazum ein wenig ynd dasen. Nimm in dasen dazum
 dasen dasen, schmecken ab mit Pörmel. Das ist ein ynd
 Löffel voll von ein Eymen, das dazum ein ynd dasen, das
 ein dazum dasen wird, so dasen auf ein ynd dasen
 dasen dasen.

Geist Eymen.

Nimm 2 Löffel voll dasen anfahet mit salt in Milch ab, schrey
 6 Eymen dazum ein wenig ynd dasen. Nimm in dasen dazum
 dasen dasen, schmecken ab mit Pörmel. Das ist ein ynd
 Löffel voll von ein Eymen, das dazum ein ynd dasen, das
 ein dazum dasen wird, so dasen auf ein ynd dasen
 dasen dasen.

Geist Eymen.

Nimm 2 Löffel voll dasen anfahet mit salt in Milch ab, schrey
 6 Eymen dazum ein wenig ynd dasen. Nimm in dasen dazum
 dasen dasen, schmecken ab mit Pörmel. Das ist ein ynd
 Löffel voll von ein Eymen, das dazum ein ynd dasen, das
 ein dazum dasen wird, so dasen auf ein ynd dasen
 dasen dasen.

gab list das sie nicht gefallen. Aus diesen 4 Eynen frucht, und schwellen mir gute
 Grundvoll Munde, mir mir selbst einmal weiß ich in der Welt nie das sage=
 zu der Welt sein, sondern mir die 4 Eynen selbst 2 Eynen und Lütternat=
 und keine geschnittenen Lütternat fallen und die ynnigste Dinnel mir wirt
 mir ynnig zusammen fällen, so ynnig selbst eine geschnitten, und falls in der Welt
 eine geschnitten mir das soll mit Lüttern, so alle sie zusammen fällen
 und geschnitten aber das das soll mich geschnitten fällen, geschnitten
 mir geschnitten mit Lüttern und ich weiß das ich in der Welt
 das geschnitten, das geschnitten weiß werden eine geschnitten mir geschnitten mit
 Lüttern gibt die Geschnitten eine geschnitten von 4 Eynen die Lüttern geschnitten
 mir geschnitten Geschnitten, gibt mir wirt geschnitten geschnitten selbst die
 gibt eine geschnitten Eynen geschnitten geschnitten, das das geschnitten und mit
 geschnitten gibt und selbst geschnitten geschnitten geschnitten.

Geschnitten in der Welt.

Gibt in der Welt selbst geschnitten und geschnitten geschnitten Lüttern=
 geschnitten und geschnitten geschnitten geschnitten geschnitten geschnitten
 mir geschnitten geschnitten geschnitten, das eine Welt geschnitten, und gibt
 selbst geschnitten geschnitten, das gibt in mir das soll geschnitten geschnitten
 geschnitten, falls eine Welt geschnitten, gibt mir geschnitten geschnitten geschnitten
 geschnitten, und falls selbst geschnitten geschnitten geschnitten geschnitten geschnitten
 geschnitten geschnitten, das geschnitten geschnitten geschnitten geschnitten geschnitten
 geschnitten geschnitten geschnitten geschnitten geschnitten geschnitten geschnitten.

Geschnitten auf 4 Eynen.

Gibt in der Welt soll mir Welt geschnitten, mir geschnitten geschnitten
 geschnitten und gibt die Geschnitten geschnitten, geschnitten geschnitten geschnitten
 und geschnitten geschnitten, das geschnitten mir das geschnitten geschnitten geschnitten
 geschnitten geschnitten geschnitten geschnitten geschnitten geschnitten geschnitten
 und in der Welt geschnitten geschnitten, geschnitten geschnitten geschnitten geschnitten
 geschnitten geschnitten geschnitten geschnitten geschnitten geschnitten geschnitten
 geschnitten geschnitten geschnitten geschnitten geschnitten geschnitten geschnitten.

gibts daramm nimm beif zu langfame nimm gibts zu ein Tofel.

Erstmal fünf Teller auf 8 Personen

Deswegen nimm Mord mit Rhythmus, befolge ihn wie du fühlst wenn ich mit
Kunstschmerz und heisse Lust, so will ich dich Rhythmus wie unerschütterlich heftig
war ein heisse nimm Lust, befolge mich in dem Mord für Zuckers Zimmt, Deswegen
kannst du auch nur so stark bis du Mord willst ich, nur von Lustschmerz
nimm den ich darstelle, deswegen ich mit Lust befolge ich dich und dich
nur Rhythmus Zuckers, so ist es so stark.

Agelionis vñ 12 pignorum.

Uebrigst! Oefen! mittheilung zu machen wir uns und hoffen, wir sind
den Versuch nicht zu weit zu gehen. Wollen wir unbeschwerd an in der
Fingst, wird nicht von mir nicht. Wollen wir nicht und fängt die Augen in
mir das soll, zu den Linnensfall in und die andere. Wollen wir
das soll sein, wird nicht von mir nicht. Oefen! das soll sein
Wollen Oefen! wir wollen nicht sein.

Om man l'zj - D'zid.

Besondere meine Besüh, & mit Luthen, sollen die Engel, werden & die
 Verwundt und lang ist in dem Tisings, fast, vumminnen, mit dem Tausch
 und wird mein Tisings Tisings ist, bis die Tisings, Tisings ist, gibt & Tisings
 Mein Tisings und Tisings ist mit Tisings und Tisings fast in mein
 Tisings von Tisings so Tisings Tisings Tisings Tisings Tisings
 Tisings ist mein Tisings Tisings.

Özgenel = Nizid auf vulkan. Glat.

[illegible]

aus demselben dem Winter den Obert Lohr oben nicht abwaschen
den Kopf, sondern wird ein Pfund, und so fort bis ein Stück voll ist
den Kopf ab, und so fort den Winter.

Äpfel kochen.

Fünfen Äpfel, gib mir wenig Wasser kochen bis der Dampf aus dem
Kochtopf geht und es nur ein Pfund; dann 1 Löffel voll Mehl misch gut ab mir
2 Eigelb kochen und 2 Pfund Wasser kochen und 2 Eigelb kochen so fort
in einem Kochtopf kochen ab gut ab, und nicht ab waschen bis ein
Kochtopf voll ist mit Zucker kochen und mit einem Pfund Mehl.

Äpfelkuchen für 12 Personen.

Nach 1 Pfund Lutter ab, füll 5 Eigelb kochen und mir ab waschen
und mir 1 Pfund Zucker von 1 Lutter ab, 2 Pfund Mehl gib mir ab waschen
in einem Kochtopf kochen und 2 Pfund Wasser kochen und 2 Eigelb kochen
gut ab 5 Eigelb kochen kochen kochen kochen kochen kochen kochen kochen
mit 1/2 Löffel Mehl, und 1/2 Löffel Mehl kochen kochen kochen kochen kochen
nicht mir 2 Pfund Lutter kochen kochen kochen kochen kochen kochen kochen
den kochen kochen kochen kochen kochen kochen kochen kochen kochen
Lutter kochen kochen kochen kochen kochen kochen kochen kochen kochen

Äpfelkuchen für 8 Personen.

Aus mir 1 Pfund Lutter 5 Eigelb kochen ab gib mir 2 Pfund Mehl kochen
und Zucker kochen kochen kochen kochen kochen kochen kochen kochen
nicht mir 2 Pfund Lutter kochen kochen kochen kochen kochen kochen kochen
gut ab kochen kochen kochen kochen kochen kochen kochen kochen kochen
gut ab kochen kochen kochen kochen kochen kochen kochen kochen kochen
nicht mir 2 Pfund Lutter kochen kochen kochen kochen kochen kochen kochen
nicht mir 2 Pfund Lutter kochen kochen kochen kochen kochen kochen kochen
nicht mir 2 Pfund Lutter kochen kochen kochen kochen kochen kochen kochen

Gewürz mit Äpfel für 13 Personen.

Nach 2 Pfund Lutter, 2 Pfund Mehl, 2 Pfund Mehl, und 1 Pfund
Pfund kochen ab, füll 2 Pfund Mehl, füll mir 1 Pfund
nicht mir 2 Pfund Lutter kochen kochen kochen kochen kochen kochen kochen
nicht mir 2 Pfund Lutter kochen kochen kochen kochen kochen kochen kochen
nicht mir 2 Pfund Lutter kochen kochen kochen kochen kochen kochen kochen

gult Grom und Lappell helllichtes Oben von mir und 2 H
Kist sehr am wenig, und schreyt gut ab und am wenig, und
schöllt. Die schenke von Apfel und schenke ab klein wie ein
am etwas Zuckern und Weintrauben und gewaschene mit
dem Saft, schenken im Mund mit schenke und alles bis in die Hülle und
in einem warmen Saft geseht und bristet nicht zu sein.

Äpfel in Lappell.

Schenken ein Lappell mit Lappell sehr geschöllte Apfel davon, und
1 Teil Weintrauben und wenig Weintrauben 3 Lappell, Zuckern, schenken
dieses ab gingt davon und unten mit einem Glase.

Goldene Äpfel.

Geschöllte Äpfel, schenken und Lappell in schenke lang die ein Apfel, und
gingt Weintrauben, Zuckern und Lappell schenken mit Lappell
von und das schenken.

Goldene Lappell.

Äpfel geschöllte Lappell mit Weintrauben und Zuckern lang
gingt Zuckern und Lappell das schenke nicht schenke.

Äpfel geschöllte Äpfel.

Die goldene Äpfel sind mit dem Lappell und. Die Zuckern und
Weintrauben, Lappell schenke. Die Zuckern und Lappell
wird das schenke lang schenke Äpfel davon und schenke
schenke sind so nicht wie und lang werden unten ein, und
in jedem ein Zuckern schenke sehr schenke sehr nicht wie schenke
kalt und mit schenke und was, das schenke gingt zu schenke. Die
kalt schenke und schenke schenke schenke schenke Äpfel so nicht
wie schenke und schenke schenke schenke schenke schenke schenke.

Äpfel schenke

Schenke geschöllte Äpfel, Lappell, sind in einem Lappell schenke.

Eggenbüchelwürfel drey, Mandelne Zuckere Zimmt Limmoniafahler
 in 1000 alles naturnatürlich abgemessen pfeilung Eyne davon sind auch
 der Dinstel bapfen ad yong mit Dinstelwürfel bapfen ad in dinstel yung
 luyfame, dinstel bapfen ynt luyfame. In dinstel sind ynt dinstel
 davon sind ynt dinstel bapfen ad dinstel luyfame ynt.

Verschiedene süße Speisen.

Mangel Mandel.

Stück 3 Mandel 3 Mandel 12 Löff Zucker (sind luyfame für ein wenig
 ab, mit 3 Dinstel dinstel bapfen ad dinstel Zucker für ein bapfen ad dinstel bapfen
 pfeilung in dinstel bapfen Mandel und dinstel Zucker für ein bapfen ynt für
 in dinstel Zucker sind luyfame für ein wenig ab, bapfen ad dinstel bapfen
 Eyne und 4 dinstel dinstel bapfen ad ynt ad ynt Limmoniafahler
 Zimmt und dinstel bapfen pfeilung in Mandel und dinstel dinstel bapfen
 bapfen nicht zu dinstel.

Dinstelwürfel Mandel.

Stück 5 Eyne dinstel, 4 Löff ynt dinstel Zucker für ein wenig ynt
 Eyne dinstel und 2 Löff Dinstelwürfel ab, dinstel pfeilung ad dinstel bapfen
 für ein Mandel mit dinstel bapfen ad mit Dinstelwürfel pfeilung
 dinstel bapfen dinstel, und ynt dinstel bapfen abgemessen für ein
 dinstel bapfen in dinstel bapfen und ein wenig dinstel bapfen für ein bapfen
 pfeilung dinstel.

Runde Mandel.

Dinstel in dinstel dinstel, und dinstel für ein wenig ynt dinstel
 dinstel bapfen und dinstel dinstel dinstel dinstel dinstel dinstel dinstel
 in dinstel dinstel ynt dinstel dinstel ynt dinstel dinstel dinstel
 ynt dinstel dinstel Eyne, dinstel dinstel dinstel dinstel dinstel dinstel
 dinstel dinstel dinstel dinstel, und 5 Eyne dinstel dinstel ynt ab dinstel
 in dinstel dinstel dinstel dinstel dinstel dinstel dinstel dinstel dinstel.

für kleine zierliche weißblühende Linden und hellere Zier-
 -bäume nützlich, gegen gewisse Krankheiten, sind auch mit Lössen und
 weißer Erde vermischt, sind sehr gut in Pulverform oder auch
 mit Wasser vermengt zu gebrauchen, wenn man sie durch ein Sieb
 gießt.

Cynobrycon Bonni.

Gib 4 Rößel, 1000000 Rößel und 4 Egnar öhren Zuckern 2 Rößel
 Milch in ein Tag, 1000000 Rößel ab, 1000000 Rößel
 und 1000000 Rößel bis es dick wird, dann lag es in einem Kessel
 an 10 Tagen, 1000000 Rößel ab, 1000000 Rößel zu dick, so
 gib es wieder 1000000 Rößel, 1000000 Rößel von 4 Egnar und 1000000
 Rößel 1000000 Rößel weißer Zucker, 1000000 Rößel 1000000 Rößel
 1000000 Rößel und 1000000 Rößel 1000000 Rößel.

Manuel Zorrero.

[illegible]

Liford Linnæi.

3 Loff Luffen 3 Loff Muff, 3 Loff Zuckern und 3 Loffyn-
 3 Loff Dinn Muffel, 3 Loffyn Muffel, 2 Muffel Cernid now Linn-
 und ein Puffen, und ein Puffel Cernid und ein Puffel
 ein Puffel Cernid und ein Puffel Cernid und ein Puffel Cernid

Prinzipal Eintracht.

L möglen 4tt Luthen, und ein poxigil Kriß 1 Eymer 2 vöthner Rind
Anfue Dalg und Wier, so viel der Zaig ynt ab walsigen dan auß

schneid länglichten Hölzl stummel 3 bis 4 u. 1/2 u. 2 u. 3 u. 4 u. 5 u. 6 u. 7 u. 8 u. 9 u. 10 u. 11 u. 12 u. 13 u. 14 u. 15 u. 16 u. 17 u. 18 u. 19 u. 20 u. 21 u. 22 u. 23 u. 24 u. 25 u. 26 u. 27 u. 28 u. 29 u. 30 u. 31 u. 32 u. 33 u. 34 u. 35 u. 36 u. 37 u. 38 u. 39 u. 40 u. 41 u. 42 u. 43 u. 44 u. 45 u. 46 u. 47 u. 48 u. 49 u. 50 u. 51 u. 52 u. 53 u. 54 u. 55 u. 56 u. 57 u. 58 u. 59 u. 60 u. 61 u. 62 u. 63 u. 64 u. 65 u. 66 u. 67 u. 68 u. 69 u. 70 u. 71 u. 72 u. 73 u. 74 u. 75 u. 76 u. 77 u. 78 u. 79 u. 80 u. 81 u. 82 u. 83 u. 84 u. 85 u. 86 u. 87 u. 88 u. 89 u. 90 u. 91 u. 92 u. 93 u. 94 u. 95 u. 96 u. 97 u. 98 u. 99 u. 100 u. 101 u. 102 u. 103 u. 104 u. 105 u. 106 u. 107 u. 108 u. 109 u. 110 u. 111 u. 112 u. 113 u. 114 u. 115 u. 116 u. 117 u. 118 u. 119 u. 120 u. 121 u. 122 u. 123 u. 124 u. 125 u. 126 u. 127 u. 128 u. 129 u. 130 u. 131 u. 132 u. 133 u. 134 u. 135 u. 136 u. 137 u. 138 u. 139 u. 140 u. 141 u. 142 u. 143 u. 144 u. 145 u. 146 u. 147 u. 148 u. 149 u. 150 u. 151 u. 152 u. 153 u. 154 u. 155 u. 156 u. 157 u. 158 u. 159 u. 160 u. 161 u. 162 u. 163 u. 164 u. 165 u. 166 u. 167 u. 168 u. 169 u. 170 u. 171 u. 172 u. 173 u. 174 u. 175 u. 176 u. 177 u. 178 u. 179 u. 180 u. 181 u. 182 u. 183 u. 184 u. 185 u. 186 u. 187 u. 188 u. 189 u. 190 u. 191 u. 192 u. 193 u. 194 u. 195 u. 196 u. 197 u. 198 u. 199 u. 200 u. 201 u. 202 u. 203 u. 204 u. 205 u. 206 u. 207 u. 208 u. 209 u. 210 u. 211 u. 212 u. 213 u. 214 u. 215 u. 216 u. 217 u. 218 u. 219 u. 220 u. 221 u. 222 u. 223 u. 224 u. 225 u. 226 u. 227 u. 228 u. 229 u. 230 u. 231 u. 232 u. 233 u. 234 u. 235 u. 236 u. 237 u. 238 u. 239 u. 240 u. 241 u. 242 u. 243 u. 244 u. 245 u. 246 u. 247 u. 248 u. 249 u. 250 u. 251 u. 252 u. 253 u. 254 u. 255 u. 256 u. 257 u. 258 u. 259 u. 260 u. 261 u. 262 u. 263 u. 264 u. 265 u. 266 u. 267 u. 268 u. 269 u. 270 u. 271 u. 272 u. 273 u. 274 u. 275 u. 276 u. 277 u. 278 u. 279 u. 280 u. 281 u. 282 u. 283 u. 284 u. 285 u. 286 u. 287 u. 288 u. 289 u. 290 u. 291 u. 292 u. 293 u. 294 u. 295 u. 296 u. 297 u. 298 u. 299 u. 300 u. 301 u. 302 u. 303 u. 304 u. 305 u. 306 u. 307 u. 308 u. 309 u. 310 u. 311 u. 312 u. 313 u. 314 u. 315 u. 316 u. 317 u. 318 u. 319 u. 320 u. 321 u. 322 u. 323 u. 324 u. 325 u. 326 u. 327 u. 328 u. 329 u. 330 u. 331 u. 332 u. 333 u. 334 u. 335 u. 336 u. 337 u. 338 u. 339 u. 340 u. 341 u. 342 u. 343 u. 344 u. 345 u. 346 u. 347 u. 348 u. 349 u. 350 u. 351 u. 352 u. 353 u. 354 u. 355 u. 356 u. 357 u. 358 u. 359 u. 360 u. 361 u. 362 u. 363 u. 364 u. 365 u. 366 u. 367 u. 368 u. 369 u. 370 u. 371 u. 372 u. 373 u. 374 u. 375 u. 376 u. 377 u. 378 u. 379 u. 380 u. 381 u. 382 u. 383 u. 384 u. 385 u. 386 u. 387 u. 388 u. 389 u. 390 u. 391 u. 392 u. 393 u. 394 u. 395 u. 396 u. 397 u. 398 u. 399 u. 400 u. 401 u. 402 u. 403 u. 404 u. 405 u. 406 u. 407 u. 408 u. 409 u. 410 u. 411 u. 412 u. 413 u. 414 u. 415 u. 416 u. 417 u. 418 u. 419 u. 420 u. 421 u. 422 u. 423 u. 424 u. 425 u. 426 u. 427 u. 428 u. 429 u. 430 u. 431 u. 432 u. 433 u. 434 u. 435 u. 436 u. 437 u. 438 u. 439 u. 440 u. 441 u. 442 u. 443 u. 444 u. 445 u. 446 u. 447 u. 448 u. 449 u. 450 u. 451 u. 452 u. 453 u. 454 u. 455 u. 456 u. 457 u. 458 u. 459 u. 460 u. 461 u. 462 u. 463 u. 464 u. 465 u. 466 u. 467 u. 468 u. 469 u. 470 u. 471 u. 472 u. 473 u. 474 u. 475 u. 476 u. 477 u. 478 u. 479 u. 480 u. 481 u. 482 u. 483 u. 484 u. 485 u. 486 u. 487 u. 488 u. 489 u. 490 u. 491 u. 492 u. 493 u. 494 u. 495 u. 496 u. 497 u. 498 u. 499 u. 500 u. 501 u. 502 u. 503 u. 504 u. 505 u. 506 u. 507 u. 508 u. 509 u. 510 u. 511 u. 512 u. 513 u. 514 u. 515 u. 516 u. 517 u. 518 u. 519 u. 520 u. 521 u. 522 u. 523 u. 524 u. 525 u. 526 u. 527 u. 528 u. 529 u. 530 u. 531 u. 532 u. 533 u. 534 u. 535 u. 536 u. 537 u. 538 u. 539 u. 540 u. 541 u. 542 u. 543 u. 544 u. 545 u. 546 u. 547 u. 548 u. 549 u. 550 u. 551 u. 552 u. 553 u. 554 u. 555 u. 556 u. 557 u. 558 u. 559 u. 560 u. 561 u. 562 u. 563 u. 564 u. 565 u. 566 u. 567 u. 568 u. 569 u. 570 u. 571 u. 572 u. 573 u. 574 u. 575 u. 576 u. 577 u. 578 u. 579 u. 580 u. 581 u. 582 u. 583 u. 584 u. 585 u. 586 u. 587 u. 588 u. 589 u. 590 u. 591 u. 592 u. 593 u. 594 u. 595 u. 596 u. 597 u. 598 u. 599 u. 600 u. 601 u. 602 u. 603 u. 604 u. 605 u. 606 u. 607 u. 608 u. 609 u. 610 u. 611 u. 612 u. 613 u. 614 u. 615 u. 616 u. 617 u. 618 u. 619 u. 620 u. 621 u. 622 u. 623 u. 624 u. 625 u. 626 u. 627 u. 628 u. 629 u. 630 u. 631 u. 632 u. 633 u. 634 u. 635 u. 636 u. 637 u. 638 u. 639 u. 640 u. 641 u. 642 u. 643 u. 644 u. 645 u. 646 u. 647 u. 648 u. 649 u. 650 u. 651 u. 652 u. 653 u. 654 u. 655 u. 656 u. 657 u. 658 u. 659 u. 660 u. 661 u. 662 u. 663 u. 664 u. 665 u. 666 u. 667 u. 668 u. 669 u. 670 u. 671 u. 672 u. 673 u. 674 u. 675 u. 676 u. 677 u. 678 u. 679 u. 680 u. 681 u. 682 u. 683 u. 684 u. 685 u. 686 u. 687 u. 688 u. 689 u. 690 u. 691 u. 692 u. 693 u. 694 u. 695 u. 696 u. 697 u.

Indischen Hauptstädte.

Nimm 4 Loth Lüttke und 8 Loth Muff, welche du in einem
einen seilzug 1 Eyme und 2 stöcke in einem wech mit der
dies Freigang zu dir wie Händlung, welche du nicht wollen
ist flüchtlich, doch zu dir und die Figur zu dir zu dir.

Wundul-Lüffen mit Wunde.

[illegible]

Manuel Pismantano.

[illegible]

[illegible]

Ein frischer Zettel.

[illegible]

Marmel Gull apr.

[illegible]

Ein offener Längsring & Längsfl mit Mandeln.

Reim 74. 1/2 Pfund 4 Loth Drarmel 4 Loth rothne Linsensüßholz 3 Loth Zuckern
Limonisfuchtm bündeln den Saft ab messen ihn mit 2 Eynen zu
würfen so wird sich schmelzen 4 Eynen abreiben schmelzen, den Saft so
mit ein yaffmionem Zingel hindurch so laßt der Saft in Saft
nicht ganz so form messen mit Eynen brennen, was hindurch nicht
durch laßt man so. Auf laßt in ein Schüssel so schmelzen mit Eynen zinn.

Lügen walsen mit Lütten ynschmiedt fingen sellen. Der Lütten in
 sich selb und walsen ein Eid davor.

Vin ynschmiedt den Mundel dyen.

Nach 3 1/2 ynschmiedt mit Lütten ynschmiedt den Mundel dyen
 sein, 3 1/2 ynschmiedt Zäcken, ynschmiedt Lütten ynschmiedt, bloß ynschmiedt
 Lütten ein Lütten zu einem Lütten Lütten, ynschmiedt Lütten ynschmiedt.
 Dasselbe Lütten ynschmiedt und Lütten ynschmiedt ynschmiedt. Lütten
 ynschmiedt den Mundel dyen so ynschmiedt, der Lütten ynschmiedt, und ynschmiedt
 der Mundel dyen ynschmiedt Lütten ynschmiedt und Lütten ynschmiedt. Lütten ynschmiedt
 ynschmiedt den Eid. Lütten ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt Lütten ynschmiedt
 wir selb ynschmiedt Lütten ynschmiedt, Lütten ynschmiedt ynschmiedt die Lütten.

Rein Mundel für 16 ynschmiedt

Nach 3 1/2 Lütten ynschmiedt, ynschmiedt den Mundel dyen so ynschmiedt als Lütten ynschmiedt
 und Lütten ynschmiedt, der Lütten ynschmiedt mit Lütten ynschmiedt und Lütten ynschmiedt. Lütten
 4 1/2 ynschmiedt Mundel in die Mundel dyen, der Mundel dyen Lütten ynschmiedt
 ynschmiedt Lütten ynschmiedt, ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt Lütten ynschmiedt
 der Mundel dyen Lütten ynschmiedt ynschmiedt Lütten ynschmiedt, ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt
 und ynschmiedt ynschmiedt in die Mundel dyen ynschmiedt mit Lütten ynschmiedt
 Lütten ynschmiedt, ynschmiedt Lütten ynschmiedt, ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt
 Lütten ynschmiedt und Lütten ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt
 der Mundel dyen ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt
 ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt.

Vin ynschmiedt den Mundel dyen.

Gib 12 Lütten ynschmiedt mit Lütten ynschmiedt 3 1/2 Lütten ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt
 und ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt Lütten ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt
 Lütten ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt
 ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt
 ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt
 Lütten ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt
 zu ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt ynschmiedt.

1. Ey du Pfaffen-Schmeichler, fülle diesen Trug in mir Laster-
 schand nimm mit, du müßt ich auf mir mit Zinken langwe-
 lnd Lacht, muß Lasterl der Welt lang sein auf mir mit Zinken der
 Pfaffen-Schmeichler mit Wurst yafsmittels Lach back sie küß.

Opas'seuf Mundlumpfand.

Du müßt 3. # abganz yoman Mundlumpfand; Lapp mir die
 fuyt dummeln yind in yafsmitteln Mundlumpfand fimmir und
 müßan sie langweilig mit mirn unnen Lasterl bis sie pfen
 yollfänbig sind, yind 3. # yafsmitteln Zinken dummeln und müßan
 ad auf den Gluck langweilig um bis die Mundlumpfand wie mir
 Yung wannen yind 3. Loff yaf Lapp dunn Opas'seuf Mundlumpfand
 müßan ein klein Lach kumst von Limmern in Pfallen
 von mirn selbst den Duff diese 4. Stück yind zunglich fimmir
 und müßan ad woff dummeln, Lasterl in Mundlumpfand
 fimmir, fimmir sie gut wußt und yind in jenen Mundlumpfand
 mirn Yung dummeln ich mit dem Limmern dummeln fuyt in
 den Mundlumpfand mirn von dem Mundlumpfand den allen Gluck
 way oben sind müß langweilig müßan in Mundlumpfand fimmir
 zu fimmern Lasterl in Mundlumpfand wußt in fimmern Lasterl
 fülle winden wie sind so font.

Lidkollen mit Dufkollen abzugeben.

Du müßt von mirn abganz yablinbann Lidkollen Lasterl
 Müßan fimmern und fülle fimmern Lasterl fimmern in jenen
 Mundlumpfand fimmern Dummeln, du yind in mir mappir
 Pfaffen 3. # yafsmitteln Zinken fuyt ich auf den Lasterl
 und luyt ich so lang fimmern bis sie fuyt fuyt, yind auf
 Güt dummeln Dufkollen fimmern luyt diese so lang fimmern
 von bis sie fuyt fuyt müß von Lasterl way müßan yind
 fimmern bis sie sind mirn Lasterl winden Lasterl in
 Lidkollen mir fimmern in Dummeln fimmern Lasterl,

und liegen sie trocken, den ganzen in Öl farnand liegen die
Lidbottmgenalisch den wüß auf einen Düssel, von man einen Lidbot-
ten hat den man wüß zuinbort nassman dem fust wird Guberkantend.

Völkner Duxen.

Noson 4^{te} Mordale, und 4^{te} Zuckern, yimb in nimm mappungsthan
Auffen 4^{te} Egonadölknen dannen und wüßan ad wüß den Gflüß gut
ab fenden nimm wenig Binsl dannen yimb von 1^{te} Linnu ein klein yu-
psmittanen Bifalla dannen, fannisa ad wüß Oblatnen bapir ad
mit yustiffelst yustiffittanen Fisluzin dnyen ad wüß nimm mit
Dy wüß yustiffittanen Dlatte und borten sie schön küßl.

Eflanz Duxen.

Gib in nimm mappungsthan 8^{te} yustiffittanen Zuckern und Dlatte
klein yustiffittanen Mandeln wüßan ab zu yon dem Zuckern
mit abyustiffittanen Egonadölknen gut ab, den wüßan ein Mann-
dalu fannisa faden ad wüß den Gflüß wüßan so lang bis man
den Egonaden wüß maffa dannen ein den borten, den nimm ad
yon den Fannisa wüß nimm faden den Dlatte schön borten ab
bis man wüß küßl, fannisa ad wüß nimm Oblatnen, bapir
ad mit klein yustiffittanen Ziffawort dnyen sie wüß nimm yu-
psmittanen Gatonblatt und borten sie schön wüß.

Rinhan Duxen.

Wenden schön fannisa faden wüß den wüßan sie schön
dnyen Dlatte fannisa, und faden ad den wüßan ein den
wüß 1^{te} dnyen fannisa faden 8^{te} yustiffittanen Zuckern
borten von 3^{te} fannisa Egonaden den borten nimm faden Dlatte,
und wüßan sie wüß nimm nimm den Zuckern, den wüßan
ad 4^{te} Dlatte gut wüß bis allnd schön wüß nimm fannisa wüß
maffa wüß Oblatnen klein Dlatte stellen sie wüß nimm yustiffittanen
Dlatte und liegen sie in dem Öl mal trocken man man
will den man wüßan ein Dlatte dannen nimm.

Die ymnische Kind-Liedfl.

Nina 12 Loff, Maff 6 Loff fein yag, Pappm. Manil 4 Loff fein
 von Linnvorn ob yamindern Zierst, 6 Loff Lüttow, 4 in Manil wonn
 adms mit 20 maff yefen yag, Pappm., bawfen allnd nüt n minnuden
 agüt ob das feyn y nüm wint, 1 Eym luttow firtet nün minnig.
 Pölz 1000 min. Maff 1000 Pappm. ^{von} welf ife wappmückm =
 dick nüd fawinnn den Pappm. mit 4 arkigfaw Schickfen nün n =
 wint nüd nüd den Pappm., bawfen nüd yag. küff nün den Pappm.
 wong am maff nün 1000 minnig.

Ein Knappe Kind Knapp

[illegible]

Am merkwürdigen Längl Längfuss mit Kind.

[illegible]

Müßel Fontan.

[illegible]

Ein sehr merkwürdiges Fundst.

Amil 4# Löffeln ab, den eine 4# Pfaff 4# ein pfeffölten
Mantel abwa friben abgewischt, mit Mischkorn, Zinnelich
Anlehen zu den nach Lohlehen zu 3 Linnen ein in Oshalehen
haut den Pfaff, den nach nach einne Linn auf den Vortre=
glott die Lohle; Lohle nd mit wad nimmernestne, den den
überne Linn nach Mischel den nach den nach ad yst.

Win. Cunningham Goodman.

[illegible]

Limmonia Yonah.

Nine $\frac{3}{4}$ lb. Malt $\frac{3}{4}$ lb. Luffen, 12 Lb. Zuckern von 3 Limmonin in
Puff von 1 Limmonin in pfallen klein geschnittw. ein Luffen

David Hartung als Pfleger nach und nach 4 Eagen dörren, dann in aufged
rührtem Quark ein und das 2. Mal dazugießen und nach dem Feigern
Wursten im Salat mit einem kleinen Esslöffel Salz kochen, von neuem
anrösten, Quark mit einem großen Löffel dazumischen, von neuem
abgießen, das Feig wird im Gatten dazumischen und mit aufgekoch-
tem Cognack oder Brandy mit Zucker bespritzt und gebraten.

Adm Cyrrus Fortnu.

[illegible]

Ein Duell geschah.

[illegible]

Manipul. = Gratia.

[illegible]

Nim auf 14 geysswölle geyssigen Mault 10 feine Eyren, 10
 2te geyssigen Zuckern 10 Löff. Lutter von 1 Linnen ein Pfüll
 und alles gut untereinander geyssigen. 10 Löff. Lutter von 1
 ein Löff. Lutter von 1 Linnen ein Pfüll
 und alles gut untereinander geyssigen. 10 Löff. Lutter von 1
 ein Löff. Lutter von 1 Linnen ein Pfüll

Ein feines Eyren Vorkau.

Ein feines Eyren Vorkau, 2 Löff. Lutter von 1 Linnen ein Pfüll
 und alles gut untereinander geyssigen. 10 Löff. Lutter von 1
 ein Löff. Lutter von 1 Linnen ein Pfüll
 und alles gut untereinander geyssigen. 10 Löff. Lutter von 1
 ein Löff. Lutter von 1 Linnen ein Pfüll

Ein feines Eyren Vorkau.

2te abgewaschene geysswölle Mault mit 10 Weinsteing Zuckern und 8 Löff
 Lutter von 1 Linnen ein Pfüll
 und alles gut untereinander geyssigen. 10 Löff. Lutter von 1
 ein Löff. Lutter von 1 Linnen ein Pfüll
 und alles gut untereinander geyssigen. 10 Löff. Lutter von 1
 ein Löff. Lutter von 1 Linnen ein Pfüll

Ein feines Eyren Vorkau.

Nim 24 Mault wisse ab und, Lutter von 1 Linnen ein Pfüll

Dann ist noch von 1 Eger ein Stüdtung pfundt für sein und bueß
 für und dem Pfundt anst waid zind nuten dem Stüdtung ein
 wenig Zuckern, dardem das abgetwinden Ziffernall und Limonir
 pfallen in die Miedlung das die Stüdtung waid dardem und nicht ad
 und aninanden pfundt ein Blatt mit Reis bueß ad lang für
 bis ad ein wenig pinctt und dann man will so das man waid
 Es dann waid man und so ist man fertig.

Gnoßl Tonten waid 10 Pfundt.

Dann ist 1/2 Eger ab zu man 1 Eger und dardem waid und noch
 dann ist zind von 1 Limonir ein Blatt und die Gölle Pfal-
 la dardem und dann ist ad nicht 1/2 Eger geseht, das pfundt
 ein Tontenblatt mit Pfundt bueß man ad mit Zuckern
 zind man ad die Gölle waid dardem ab und ad
 dann ist von 1 Eger und zind das ab und zind
 dann ist, pfundt ist mit Pfeffer bueß ad mit
 Zuckern und bueß ad ad lang für.

Gnoßl Tonten waid 10 Pfundt.

Dann ist 1/2 Eger von 1 Pfundt in die Miedlung pfundt
 ab 1/2 Eger 1/2 Eger geseht man sein sein ad mit Eger
 dann ist, zind in Eger und man 1/2 Eger, pfundt 1/2 Eger
 waid und waid dann ist, und nicht bis pfundt waid zind von
 1 Limonir die Pfalle dann ist das die Pfalle, ad das Pfalle
 das 1/2 Eger geseht Zuckern und dann nicht 1/2 Eger
 Man dann ist pfundt ein Tontenblatt mit einem Blatt
 bueß ad mit Zuckern zind die Gölle waid pfundt
 dann ist ad mit einem Pfeffer und einem Blatt zind
 Eger und dann ist, von dem ab und zind
 dann ist pfundt ad mit einem Eger bueß ad lang für 1 Pfundt.

Brausindiana Confecte.

Ein Honig = Zalt.

Nimm ein Dutzend Honig in ein Messer und Lück, das
sollst 2 Lagen davon, und sollst es mit dem Honig wie ein
Zuckerwasser wäl, und 10 Löffel geschnittene Zuckern, das ist dem
König, Zimmt = Kalken, und kleine geschnittene Linsen =
unverfälschten, das alles gut untereinander, das mische
mit einem Messer davon, das auch das ein Stück =
bist gut mit Mehl, und wirfst das Honig ein wenig ab. das
sollst du noch allzeit ein Stück davon, und wälst es wie ein
zu ein und, das ist es mit Zuckern, und das ist ein mit dem Mehl
und, und sollst du ein Zalt schon längst, das sollst du ein wenig
und flach mit einem Löffel, das ist es und wälst, das sollst du
ein Zalt davon und sollst es mit Honig das was du siehst.

Ein Mädelzucker.

Nimm ein 2 H. Mehl, wälst ein wenig ab, und das sollst du
mit dem Honig davon, das ist ein in einem Messer, und
sollst 2 H. geschnittene Zuckern, das sollst du das was du
sollst zu einem Lagen davon, das ist ein davon, das auch
ein ein wenig Zimmt = Kalk, und Königswasser, das ist geschnitten
und das sollst du das was du ein 3 Löffel Mehl davon,
das sollst es gut ab das das ein Stück mit Mehl und
Zuckern; das ist das Honig und wälst es schon ein und.
das sollst du das Mehl davon, und sollst es mit dem Mehl =
das sollst es, das sollst du ein flach mit einem Löffel, und sollst du

vordentlich davor, formel bestanden man sie ein wenig
Meyer, und saubere Zuckern davor, formel müßten
sie ganz kühl zubereiten werden. Man kann auch ein wenig
Eis davor mischen, so sind sie fertig, und köstlich gut.

Raisin-Lud zu machen.

Nimm auf ein Pfundling Zucker 4 Eyer = Dörren, hie
2 Eyer wird ein Glas zu einem Syrup aufgekocht,
den gib alles in einem Pfundling, und misch ein
gute gelbe Rinde, formel gib 6 Loth Mehl, ein Hand-
voll Mehl, klein ganz kleine Mandel und Limonade =
gefüllte Dörren, und gemischte ad gut, schmecken den
Raisinabrad = Mehl mit Syrup, und schmecken ihn mit
Zucker, und füllen es davor, back es stark, das
schmeckt es gut Mayonnaise davor, was es halt
ist, das back es, und das ist es fertig.

Ordinair = Linsyottm.

Nimm 5 Eyer schmecken Zucker, und 4 Eyer
schmecken sie mit Mehl, gib den Zucker in ein Pfund-
maß, schmeck dazu 8 Eyer Dörren, das was da oben
in ein und ein Glas, misch den Zucker und
die Eyer dörren ein gute gelbe Rinde ab, koch
das. Nimm von 5 Eyer zu einem Syrup, und
misch ihn langsam schmecken, das gemischte auf
das Mehl, nimm ein Lagen Pappier auf ein Blatt,
fülle das mit schmecken in ein Pfundling, und gib 5
auf das Blatt Lagen davor, nimm in ein Pfundling
einem Zucker, und back es stark damit und back
es in einem Mitternachts Hitze, so ist es fertig.

Limmonen = Goldschmittchen.

115.

Amiden ein Nimmeling Zuckern an 2 Limmonen ab,
 Steppen den Zuckern, und fügen ihn in einen Nimmeling,
 ein Honig 2 Eyer die aufgeschlagen. Dann darinnen
 an 2 ein Nimmeling Rind, und von einem Limmonen den
 den Dukt, und auch 5 Löffel fügen. Dann gemischt
 sitzen das Blatt, schmecken es mit Pfeffer, wipfen mit
 Flins 2 Eyer ab, dann ein Ei nicht ganz
 gemischt und dick darinnen, schön lang und fein, be-
 reiten es mit laugen, geseihten und geseihten
 dem Mandeln, wie auch das Eyer und das Eyer
 Zuckern, das das es nicht zu brennen, fügen es mit
 dem Mandeln abgemessen, und geseihten über einem
 Kochlöffel, viel wickeln, und das sind sie fertig.

Dofokoladen = Lauge.

Auf den ein Ei wie sonst, das gib ein Eitel ganz
 brennen Dofokoladen darinnen, und gemischt ihn, das
 ein Ei ein Ei auf ein Ei, und das es schön
 kühl, und das sind sie fertig.

Maninlinn = Lauge.

Koch von 2 Eyer die klar auf zu einem festem
 Dofokoladen, und wipfen 4 Eßlöffel voll geseihten Zuckern
 darinnen, und ein wenig von dem Dofokoladen
 an, wipfen es laugen und geseihten, dann

süßst man es in ein Spritzen. Laß man ein
Platt, bey ein Papier davor. Man hat viel
stet das Vanilie einen abzuwischen. Zuckern
zu Linien und einem Linien davor, das ist
süß ist davon, und dann ist es dann
müß und abgeben.

Wie Genißen Wird.

Klopft von 2 Ecken die Decke zu einem fast dem
 Ofen, und misst 4 Plätze, all nach dem Zirkel
 nicht langweilig darinnen. Dannach wie man
 band d'and Decke, und lag sie fast in der Decke,
 und von dem Ofen mit einem hölzernen Ma-
 gen schen, runden und sehr heiss, und oben
 einen Reiz, das man einen nach dem Zirkel
 in ein Tuch, und schenken sie damit ein, dannach
 man legt man das Decke auf ein nimmend Fleck,
 und brennt sie in einem weissen Reiz. Man tra-
 uben nicht haben, das die Decke gleich nach
 wunden, dannach nicht man nicht schenken,
 und schenkt Eingepackten darinnen, das brennt
 man nie und nach Decke darinnen und
 schenken sind sie fertig.

Wie gnädig Du Mauch.

Nimm $\frac{1}{2}$ H. schwarze Wauke in einen Kessel, und
brüte sie auf einem Gluff, bis sie so fort schwel-
det, daß man sie in den Händen nicht mehr halten

Den beiden brü, fernerum nim ein von Säuerweg
 und wirfen ein mit einem weidenen Litz ab. Das
 gib in ein wappendes Litz, ein Minuteng Zuckern,
 und noch ein Pappene Litz, das man sich auf-
 lösen kann, fernerum setzen ihn auf den Pappene,
 und das ist ein Litz, bis man sich selbst, das gib
 ein Mandel fernerum, und mischen es mit einem
 Litz gut einmischen, als das man ein von
 Säuerweg, das mischen es mit einem Litz
 und das ist ein Litz, das man sich selbst
 ein. Als das man ein Litz fernerum, und
 ihn es einmischen, man kann sich selbst
 mischen, man kann Litz = Litz Litz Litz,
 von dem Zuckern Litz gegeben ist; man kann
 sich selbst mit Litz Litz Litz, Litz
 Litz Litz in Pappene Litz, und man
 hat es sich ein Litz Litz Litz.

Litz = Litz Litz.

Nim von 2 Litz ein Litz, Litz es zu ei-
 nem Litz Litz, das gib 4 Litz Litz Litz Litz
 Litz Litz Litz Litz, und Litz Litz es zu ei-
 nem Litz, das man ein Minuteng Litz Litz
 Litz Litz Litz Litz, und 2 Litz Litz Litz,
 2 Litz Litz Litz, 2 Litz Litz Litz Litz Litz
 Litz, Litz Litz es Litz Litz Litz, und Litz
 Litz Litz Litz Litz Litz Litz Litz, das man
 ein Litz Litz Litz Litz Litz Litz.

Erd-Alumen-Losung.

Nimm 2 H feines Mehl, $\frac{1}{2}$ H Zuckern, 3 Drachm
 Dickem Gummi, 12 Eyer Eßwein, $\frac{1}{2}$ H Lutter, $\frac{1}{2}$ Eßwein
 Essig, von dem Lutter die Eßwein, und die Eßwein
 Ziehet. Das Wasser wird etwas sauerlich gemacht. Das
 wird das Mehl, Zuckern, Eßwein, und die Eyer
 feinegemacht. Nimm das Gummi, davon wird ein
 Saig gemacht, und darauf ein lauges Bad, das
 wird sehr aufgeföhrt, das wird es mit Lutter
 bestreuen, und in einem Eyer gaut, kühl ge-
 hen, und wenn es wird das Gummi kommt, wird es
 noch ein wenig mit Lutter bestreuen, und
 das wird man unter dem Lutter nehmen.

Discoladen-Mannsfeld.

Nimm 3 Loth Discoladen, lassen zerlegen mit
 ein wenig Wasser zerhacken, das wird
 ein wenig ein Discoladen; Nimm 6 Loth Zuckern
 gib dem Discoladen dazu, wie viel ein wenig
 Wasser lassen es mit dem kochen, bis es
 stark an die Säure wird aufgeföhrt; Das
 wird es von dem Lutter lassen es ein wenig ge-
 hen, darauf ein wenig Lutter und taballin
 ein stark, bis es aufgeföhrt ist zu werden.
 Das wird ein Discoladen auf dem Tisch, und ge-
 hen ein wenig das Lutter stark, das wird ein Dis-
 coladen, davon es fast wird, und es wird
 ein Discoladen auf dem Tisch, wenn es aufgeföhrt
 genug ist wird es ein Discoladen, und zerhacken
 zu kochen. — — —

Mund = Lutzfl.

Klopff you 4 Eyne in d'ra zu n'nen B'nen,
 und wiffen 4 Eyne yn d'ra n'nen Z'cken
 f'ngn in d'ra, wie n'nf n'nf y'ntad 4 L'ng=
 list yn f'ntad d'ra n'nf, f'ntad d'ra f'ntad
 mit d'ra, und y'ntad d'ra d'ra d'ra,
 und d'ra n'nf in n'nen n'nen f'ntad. D'ra n'nf
 n'nf f'ntad n'nf n'nf f'ntad n'nf, n'nf n'nf f'ntad,
 d'ra n'nf f'ntad d'ra n'nf d'ra; n'nf n'nf d'ra n'nf d'ra=
 n'nf n'nf, d'ra n'nf n'nf d'ra d'ra, und d'ra
 n'nf mit n'nen Eyne d'ra n'nf n'nf n'nf d'ra
 d'ra n'nf d'ra n'nf d'ra, und wiffen n'nf n'nf d'ra
 d'ra; d'ra n'nf n'nf f'ntad yn f'ntad d'ra
 n'nf d'ra d'ra n'nf d'ra, d'ra n'nf n'nf d'ra
 wie d'ra n'nf n'nf d'ra.

Crunid = Lutzfl.

N'nf n'nf 4 Eyne yn f'ntad Z'cken, 4 L'ng f'ntad, klopff
 you 4 Eyne in d'ra n'nf, und you n'nf d'ra n'nf
 d'ra d'ra d'ra d'ra yn f'ntad, und d'ra n'nf d'ra
 n'nf n'nf d'ra, f'ntad n'nf n'nf d'ra d'ra
 d'ra n'nf, f'ntad f'ntad d'ra d'ra d'ra, d'ra n'nf=
 n'nf n'nf d'ra mit d'ra n'nf, d'ra n'nf n'nf
 f'ntad, und d'ra n'nf d'ra d'ra.

Mauel = Hollenstümpel. +

Nimm 2 Eyer pfennig Maß, und royal Zuckern,
 2 Minuteng klein geschlagen und geschwollen
 Maue, von 1 Löffel die Döllern klein geschlag-
 ten Döllern, koch von 3 Eyer die Eier auf, gib
 Döllern, und auf gut auf, das liegt nie flach,
 frist auf werden, pfennig es mit Maue
 wipf es mit Maue ab, pfennig das 2 Eyer Maue-
 pfennig es mit Maue, das Döllern es mit Maue
 koch Maue, und mit geschlagenen Minuteng
 Döllern koch es, wenn man will, als es
 von ein geschlagen, pfennig mit dem Döllern
 koch es 2 Eyer geschlagen, und über dem Döllern
 es geschlagen, bis ein fast werden, das sind die Maue.

Ein Maue Zuckern.

Nimm auf ein Minuteng Zuckern 2 Eyer und
 2 Döllern, von der 2 Eyer die Eier koch zu
 einem fasten Döllern, und auf es alle Maue
 ein Maue, gib 12 Löffel Maue pfennig, klein
 geschlagen Löffel pfennig, gib auf ein Maue-
 koch, und pfennig Döllern das liegt es auf ein
 flach, das Döllern es gut mit Eyer, und koch es
 koch. das pfennig es wollen ein, das ein geschlagen
 sind, und das ist es fastig. Man koch auf ein fast

mit Deforboladen mawfen, wenn nit nufendel nuf
Zimbel Deforboladen, mawfen wawfa ad in Egnen klaw
nin und luyd ifu wüllayen wüfaw ifu, wawfa dan ni=
unw Feig zu ninnen wüfawen flawten fawwifa ad in=
nawf, und wulla ad züganen.

Limonin = Löyn.

Efinb ninnen Minatung an ninnen Limonin abyanen=
ban und yaf daf, fawnt dan Dast von nuf Limon=
ni in nuf Minatung, wüf von d Egnen dan Defawnt,
Luzü, und wüfaw nuf fawb Rant, nuf Luzü 4 Luff fawnt
Waf, dan fawnt dan Feig wüf nuf mit daf yaf fawnt=
fawb flawb balay zin mit fawnt yaf fawnt wawnt, und
baw zin küf. Defawnt d fawnt fawnt dan fawnt
und luyd nuf dan yaf fawnt flawb ögn.

Yaf fawnt = Wawnt = Löyn.

Defawnt d yaf fawnt Wawnt yaf fawnt, und
ninnen Wawnt fawnt, von nuf Limonin dan Defawnt=
luyd und Defawnt luyd yaf fawnt dan fawnt=
fawnt, und nuf Defawnt fawnt, und wüfaw allad
nuf fawnt fawnt. dan wüfaw in ninnen Minatung
d yaf fawnt fawnt, mit dan Defawnt how 4 Egnen
nin d, fawnt dan abyanen fawnt, fawnt
nin flawb mit fawnt, fawnt ad luyd fawnt
wüf wüf, und baw zin nuf fawnt, und luyd
nuf dan fawnt fawnt.

Zütken = Löyn.

Gib 6 Loff ynfostne Zütken in ein Gäßel pfleg,
 1 Eyren und ein Lottan Damm, küß, biß und dückwind,
 gib blauen ynfostne Lottanpföllan, und einen ynf,
 den Löffel voll Maff Damm, küß und dückwind,
 damit der Eny ungenüßlich küß und ynfostne
 das Plack, schneide farnach Fluckel, nitz noch ein ynf
 in der, und ein ynf warm warm. Das biß
 und dück die Löyn und ein in der Maff.

Minisförling.

Die Minisförling fette und weisse Targen Damm,
 wend ynfostne, so dück und dück ein ynf, küß
 Zütken Damm, biß und farnach Eny Damm und wind,
 den dück und ein in der Maff, und luyß und ein ynf
 nitz und ein in der Maff, und luyß und dück, so ynf
 ein farnach, und zum Damm.

Du den Lottal, die sich luyß und farnach luyß.

Die 4. Gittan ynf, und ein farnach ynf ynfostne
 Damm Zütken, in ein Lott, küß und farnach küß ein ynf
 schneide ynf, und küß und farnach, damit und
 und blüß, und biß und dück Damm, den luyß
 und ein in der Maff und mit ynfostne Zütken
 küß das farnach, farnach luyß und ein in der Maff
 dück, und luyß und ein in der Maff und dück
 farnach, und luyß und ein in der Maff.

Der rothne Gallenfüßer.

Nimm ein und ein 2^{te} pfund Mehl, 10^{te} Loth Zuckern
6 Eyerdötter, 6 Loth feinen Mehl, und ein gutes
Oben, das mehr ein wenig Feigeln, färbet es
mit einem gelben, oder einem roten, feinem roten
Eisen mit Wasser, und laß es seihen.

Das Zuckern Land.

Nimm 2 Eyern und 5 Dötter 2 Mehl, das 2^{te} Zuckern
und ein gutes Oben, das mehr ein wenig Feigeln, färbet es
mit einem gelben, oder einem roten, feinem roten
Eisen mit Wasser, und laß es seihen.

Das Rinde Land.

Dissey 4 Eyern gut ab, ein Mehl fein, das ein
8 Loth yepinbten Zuckern, und ein gutes Oben, das
mehr ein wenig Feigeln, färbet es mit einem gelben,
oder einem roten, feinem roten Eisen mit Wasser,
und laß es seihen.

Das Laken Land.

Nimm 4^{te} yepinbten Zuckern, 3 yauten Eyern, und

nüssen od in neuen Nüssen, in neuen Eiern.
 Das mischen, 7 Loth 2 1/2 # abgezogenen Mandel, mischen
 und dazutun, Das sind 1 Loth von Rosmaren
 Distelbladen, und 1/2 Loth von Rosmaren Zimmt,
 ferner schmecken ein Weillling mit. Lüteln,
 ynd es ferner, und setzen es in Ofen, und schmecken
 das ein Nussbaisan, das stück und ferner, und
 schmecken Ruckl, wie Lachs Ruckl, und mach es
 ein jod und ein Eyne blau Eid, trocknen es, es ist fertig.

Gefüllte Mandel - Dagest.

Nimm 1/2 # Mandel, schwellen es, und lassen es trocknen,
 nimm 10 Loth Zucker, nimm es mit 1/2 Weill Weisswein
 Marzipan, was man sich schmecken, so gib die Mandel dazutun,
 und trocknen das Teig gut ab, gib Limonenschwellen
 und das Dast dazutun, und was man sich schmecken, so gib von
 2 Eyern die ausgeklopfte Einn dazutun, und nimm
 es ferner dazutun von Einn, mach einen feinen Teig
 dicken Teig auf ein Oblat, fülle es mit etwas
 Limonenschwellen, und oben wird es mit dem Teig
 zugemacht ganz zugestrichen, baste es schön rötlich,
 mach es und was das Eid dazutun, und las es trocknen.

Spitten - Dagest.

Die 2 zweite Spitten, nimm das Einn ferner,
 schmecken es mit Limonenschwellen dazutun,

daw nien Lütten in den Gwö, den nien Lütten, kenne
 in flammig ab, niesen die yafstücken die Lütten die
 nien, pflagen nien Lütten nien Lütten Lütten, niesen
 nien gut die nien nien, ging nien Lütten, alle Lütten
 nien nien Lütten, und nien nien Lütten, niesen
 nien Lütten mit Lütten nien Lütten, niesen
 den Lütten zu Lütten Lütten, niesen nien
 nien mit Lütten nien, und niesen nien Lütten
 in Lütten, daw nien nien nien Lütten, niesen
 nien gut mit Lütten nien Lütten, pflagen nien
 nien Lütten nien, nien nien Lütten
 niesen, daw nien nien Lütten gut nien Lütten
 und nien nien Lütten.

Männen von Lütten.

Lütten 10 Männen von Lütten pflagen nien, ging
 nien die Lütten ab, und pflagen die Lütten pflagen
 nien und pflagen nien, niesen 2 Männen Lütten
 pflagen flammig ab, niesen die Lütten nien, nien
 nien 2 Männen yafstücken und yafstücken
 Männen, die pflagen 4 Lütten nien nien
 nien nien, nien nien yafstücken Lütten,
 und nien nien Lütten die Lütten pflagen
 Lütten, niesen nien gut nien, und nien Lütten von
 nien Lütten die Lütten Lütten, gib daw yafstücken,
 nien nien Lütten nien Lütten, niesen nien
 niesen Lütten, niesen Lütten nien Lütten nien nien.

nig Obhut finnen, wolzu sie in abzuspflegen
 Eynen beyer sie mit sein ynnernunnen Damm-
 zungel, das die sie sein frist und dem Damm-
 zung sie auf ein Damm und beyer sie mit
 Zuckern und Zuck.

Maispial - Damm.

Nun erst nunden altgab es den Damm pfund-
 en die Kinder davon weg, pfund so nunden
 Damm H. wass, aben nicht ganz dand, das die
 Maispial von der Kinder finnen, das die die die
 wenig zu puen, das sie in einen Maispial
 einen Gaudyell pfunden. Maff, das die sie die
 mit Damm die wenig wunden wunden, und
 nunden das Maff mit den Damm pfund klein ab,
 sie die wenig ganz das Damm Zuckern danden-
 ten, das die die Damm danden, und das sie die
 wenig wunden, das sie in einen pfund Damm frist
 wunden, das die die Damm pfund lieft wunden fin-
 nend, das sie sie auf ein Damm, pfund die sie
 und den Damm zu pfunden, und sie die ganz dand
 zu den Damm.

Punnenis - pfund.

Nun eine altgab es den Damm, pfunden die
 Kinder davon weg, und pfunden die pfund danden,
 pfunden einen guten Pfund wunden danden und das

nur ein wenig ungrüßan gibt ruf einen Teller
 einen Teil yndesenen Zierden einen Teil Waff,
 und ein wenig Zimmt, mische es gut unterein-
 ander, und walze die Dornen zerkleinern darinnen, bed
 sie schon fast mit dem Besen, und gib ein
 ruf die Dornen.

Geschmacke Fäulnis.

Es ist 2 Maß und ein Maß 50 Pfund feinen Zierden
 welchen man yndesenen wachse mischt, und es
 zerkleinern mischt, wird ein Teil Olivenöl fein
 geschlagen, 4 Maß Poterionzen fein mischt
 zalt, oder ein Extrakt mit Zierden abgemacht,
 alles dieses kommt in den oben beschriebenen Zierden
 mit dem Saft von 40 Maß Limon, diesen Saft
 mischt man füllt auf den Eingabeit in den Limon
 ein, man mischt sorgfältig darmit geschlagen was
 ein, das man können feinen können, das man
 werden das Gemischte bitten werden. Dieses wird
 ein ganzes Maß geschlagen, und sehr fein abgemacht
 ist, wenn das Geschmeck fertig ist, so macht man
 die Zeit ab, wenn ein Saft geschlagen wird, so
 mischt man das von 18 Maß gelbten Extrakt
 geschlagenen Zierden, in einem Saft darinnen
 das Geschmeck, was alles gut gemischt ist, wird mischt
 ein misch das man können die darinnen, so misch
 ein misch das man können die darinnen, so misch
 ein misch das man können die darinnen, so misch

Quappan in einem Fastenpost.

Wird die gessenen Quappan und, und sein ist
 Nücklwid, und wenn man ist anders ist und nicht,
 das man in ein Aniel. Auf und Lütten, Dülgen, und
 Lumbenblätter, Rosmarin, Limonensuppe, Ery
 und Gaben = Mappan, alles ist ein das man in ein
 das man, fann ist. wird das Fische Nücklwid fann
 geln, mit dem Nücklwid das man, mit dem Nücklwid
 fann und das man geln, und ist ein und ist ein
 Eßel geln, und so lang das man lappen, bis ist ein.
 Gese sein bann wird, nicht so, gib anders
 fann ein wenig das man in ein Aniel, und lang Eßel
 fann, das lang das man Nücklwid, und
 gib anders das man Fische, das Eßel nicht in ein
 Gese fann geln wird ein, und so sind fann.

Fisch Commanell. +

Wird die Quappan und, oder löst man ein
 Nückl Quappan oder Quappan das Nückl ab, sein
 so klein, was von 2 Eßel ein Commanell, und
 ein ein Aniel in ein Nückl. geln und
 klein, fann in ein geln und ein Lüt-
 ten 1 Eßel, das Nückl alles mit dem geln,
 was ein Commanell, was ist ein Commanell
 wenn ein Commanell = Nückl das man geln,
 das lang ist in ein Aniel, und bann ist, das
 was ein Commanell, das Nückl, nicht so, und so
 sind fann.

Gastan in einem Tag.

Wirden die Gastan, schneid sie rückwärts, halb
ab sie, und laß 1/2 Händ in Salz liegen schneide
sie in 4 St mit Lüttke für 2 Löffel voll. Dann
daran, gepulverten Kamillen, Majoran, Pfeffer,
Limonsaffran, und Anisöl müß, das wird nur
die Löffel daran gelugt, und die Löffel in 4 St
mit einem Löffel gut zugedrückt, damit sie
dunst davon kommt, das laß sie dinsten
bis die Löffel weiß genug sind, richte ab in ein
neudenen Gefäß; darzu Limonsaffran
daran, und das sind sie zum anrichten.

Reichthum zu kochen.

Sind die Reichthum in einem Tag die Milch, welche
ist, und laß sie dinsten, ferner müß die
Anisöl, Zwiebel, Pfeffer, Kamillen
und schneide sie klein, laß sie Lüttke auflösen,
ferner die Reichthum ferner auf ein
neudenes Gefäß, daran ist die Löffel, und das
ist nun fertig.

Reichthum zu kochen.

Sind die Reichthum, die, gepulvert sind,
mit Salz Zwiebel, Knoblauch, Limonsaffran
Limonsaffran, Pfeffer, das ist alles in
in einem Tag, mit Löffel und Löffel,

laßd allnd frunt die Haut güt berien, biß rin wenig
wunden, das mach rin Einbrenn, gib den Rest dinn
laßd güt rinden, so ist es fertig.

Knöpfe einzumachen.

Stich die Knopffäden in ein Leinwand, worin Lüt-
tungsapfeln ist, laßd rin rin wenig dū-
stern, für rin Maß dinn, gib viel Jutapfenli
und rin wenig Pfeffer dinn, und laßd rin rindern.

Reifd gylt in rin Leinwand Leinwand.

Was rin rin münden Einig an, wachse ich nicht von dinn
and, beständig laßd Leinwand mit Lütten und dinn
Einig dinn, farnel dinn dinn dinn dinn dinn dinn
rin rin Einig bis rin rin rin rin rin rin rin rin
ich, und mach rin Einig von dinn dinn dinn, rin
in rin dinn dinn dinn dinn dinn dinn dinn dinn
Zwischen, farnel allnd güt dinn, gib rin rin rin
rin rin Einig, dinn rin dinn dinn, und rin rin
Hüß rin rin Einig, dinn rin dinn dinn dinn
rin rin dinn dinn dinn, und laßd rin, dinn dinn
rin rin, farnel rin dinn dinn, rin rin rin
gylt rin rin farnel, und rin rin rin rin rin rin.

Einig dinn zu machen.

Zwischen rin rin dinn dinn dinn, rin rin rin,

und den Hütten bleiben ganz ruhig zu sein, und
dann mit guter Salze ab, lassen sie 2 Tage in
dem Salz liegen, den Hütten sie mit einem
Kastrol mit Zinn ab und Lössen, und mit guter
Pech, schöpfen waschen die Lössen fassen, und
ein Lössen, ganz den Pech darin, auf ein
wanig Aufw und last es aufkochen, nicht den
Lössen an, und ganz die Pech Lössen
und gib es zu dem Pech.

Ganzelstau-Sitz.

Laß den ganzelstau Sitz in den Milch der
Lössen, bis die Milch der wird, den Milch Löss-
ten und etwas Wasser zu ein Kastrol gut ab, auf
ein 3 Lössen Lössen, gib ein Kastrol mit
etwas Lössen Lössen, ganz die Milch Lössen, und
nicht den Lössen Lössen, und last den Lössen
Lössen Lössen aufkochen, den nicht den Sitz
auf einen Lössen an, ganz die Pech Lössen
zu ein Lössen fassen. Auf nicht Sitz kommen 3
Lössen Lössen, und auf ein 4 Lössen Lössen.

Ganzelstau Lössen Lössen Lössen Lössen

Lössen den Sitz in einen Lössen ab den
Lössen, was es nicht, und last den Lössen Lössen
den den Lössen in ganzelstau Lössen,

mir, das laß ich nicht zugehen, und laßt ihn nicht
 das Recht über euch. Das mir in mir das
 so voll ist wie Litten, und das fast noch ganz
 Litten in sich hat, das ist das, was ich
 ganz und gar nicht, das ist das, was ich
 ganz und gar nicht, das ist das, was ich

Godwin's Inn Hertford.

Ruff die Ruckfing nüd, lay in ich nie pind an =
 ich Mappan, ich ich zu löst ich nüd, für die
 Güt wry, ich lay nüd eine Ründel, Lütten
 und Löröl, fannert winden und die Ruckfing
 Löröl, ich winden Lütten und Löröl, fannert
 winden Ruckfing, und so fort lay ynfichtliche
 Pindeln Löröl und nie wany Mückatblüt,
 und gib eine blaue Lörölblüt, und so
 wird Ruff Löröl, und lay nüd die Ründel.

Cinyamara - Rüden.

Bestenfalls die Andern, die ich kenne, noch zu einem
Lage mich in etwas Essig, Zwiebel und Knob-
lauch auf dem Feuer, den ich mir ein paar mal
Zwiebel und Pfeffer von demselben kochen lassen
muss mich ein wenig, gib die Kräuter davon und
mache es ein wenig gib das Obst von dem Fenchel
von, so das ich mich das was ich selbst nicht über
das Fenchel, und lasse ich mich ein wenig gib auch etwas
Limonade soll es dazu. Am Ende.

Langsen in Blut zubereiten.

Reinige das garsüßliche Langsen in Mörkl bey 8
 pin in Salz & Mündliken. Ist weiß das Salz ab,
 mische es in einem Wein mit etwas Gewürz und
 Nacht bas davor, gib 8 Labrumbein in Eppig
 von, laßt das Blut darüber gah, laßt die das
 misch die pin das misch die pin, mische ein
 ein ein mit Zündel, misch das Salz ab, und
 brenne die Tücher so wie die sind, für das Blut von
 Langsen ferner, misch die Langsen Mörkl, das
 laßt wohl ein wenig pin, und ist fertig.

Ein gutes Salzmittel.

Reinige die Salzmittel und Limonstücken, mische
 ein ein, wie auch die Salzmittel, misch
 in Milch garsüßliche Tücher darüber, brenne
 ein ein in ein mit Lössen garsüßliche Salz
 pin es in einem Salz Eppig und Mörkl,
 das ferner es brenne, gib es mit ein
 garsüßliche Tücher gib es auf ein ein, und
 laßt es pin, gib Limonstücken ein ein
 und garsüßliche Tücher darüber.

Langsenmittel für 10 Personen.

Reinige 34 Langsen, und löse sie und
 misch sie mit garsüßlichen garsüßlichen, misch
 etwas Potasche und garsüßliche. Misch und

Desollman den Kanzenbüchlein, und traib ihn ab,
 nufschafft Eynadert der Kanzen sind noch, und was
 ihnen nützlich und nutz. Darnach in den Wäld
 gewandt, und an demselben, pfundt und Pfundel und
 Eitel gewandt, und zu dem, und an demselben
 hat man den Kanzen die Wäld mit
 Kanzenbüchlein und füllte sie nicht ganz voll aus.
 Das hat die Wäld zu dem Kanzen, was sind
 flatz haben, und gibt zu viel was man
 von demselben bis zu dem Kanzen und Wäld
 hat nicht, und man hat den Kanzen, und
 den in demselben, das ist, den bis zu dem
 zu demselben auf dem

Samen mit der neuen gebrauchten Frucht.

Oßingxa und pfundt wunden soll von der Gasse
 von polz wisse ein, und laß ihn in der Zeit
 lang dafon, wisse ihn mit einem Luch ab und
 wolle in der in dem abwöl und wolle ein
 der burt die in einem der soll einen Luch
 mit Luch ab. Laß die in einem der soll
 etwas dafon wisse, gibt Linnenwand und
 dafon dafon, laß die in einem der soll
 ein die dafon.

Fisch in Sauerbraten best.

Röfen schwarz Carbonöhl in Schmelz. braun. Ro-
the Zerkohl, und wird ein brauner Pulver. und

Und dinsten mach in ein Lasteroll neun Dost, dar
 ein Linnappig, neist ein Linwand, ein Linwand
 ein Linwand Lappaltan und Linwand schallan, dinstal-
 los in ein Lasteroll, gib dar ein Lappaltan, und lass
 ihn dinsten dar gib ihn in ein Dinst und lass
 ein Dinst Lappaltan.

Dinst und L.

Mach 12 lebendigen Lappig, schneid ihn in
 12 St. ab, und mach ein Dinst schneid, dar Lappig
 schneid 2 Lappig dar, und dar Lappig wird an, gib ein
 schneid Dinst schneid dar, und mach gut auf, dar
 schneid und dar Lappig wird an, und gib es in ein
 Lasteroll, was man mach es so lange es dar Lappig
 es in ein Lappig wird, dar Lappig wird ein
 Lappig wird und ein Lappig wird ein Lappig
 dar Lappig wird, und mach es so Lappig.

Dinst = Lappig

Mach 4 Lappig Lappig, schneid ihn gut und
 dar Lappig wird, und dar Lappig wird, dar Lappig
 4 Lappig Lappig, und mach Lappig in ein
 Lappig gut ab, gib dar Lappig Lappig Lappig
 gut ab, mach es mit ein Lappig Lappig, dar Lappig
 Lappig, mach es mit ein Lappig Lappig, dar Lappig
 ein Lappig, mach es mit ein Lappig Lappig.

Nimm ein Kneipfl, was wol nicht im Wasser ist
 oder was, das sind ein Zwiibel Kneipfl, 5 Zinsal
 Kneipfl, Majoran, und ein wenig Lückel, Salz,
 Gewürz, Pfeffer, und ein wenig Pfeffer in Wasser
 brüh. Gieße alles zusammen, setze ein Feuer an,
 und schmecke Lückel, was ein wenig in Wasser
 wird Lückel nicht zuig, das macht Lückel, setze ein
 ein Lückel, und laß ein wenig.

Rezept zu machen.

Nimm Recepten, schmecke ein wenig, schmecke
 und Lückel, was ein wenig nicht bekommen hat, so
 kann ein wenig das Lückel mit einem Lückel
 Lückel, das gibt es ein Lückel Wasser, und laß
 ein wenig Lückel, das macht ein wenig, das
 mit Lückel zu und laß so lang ein wenig, bis ein
 ein Lückel Lückel, das macht ein wenig, und
 ein wenig Lückel Lückel ab ein wenig Lückel. Gieße
 ein wenig Lückel, das macht ein wenig Lückel
 ein wenig und gieße die Lückel ein wenig, und laß
 ein wenig. Man muß ab ein wenig Lückel ein
 Lückel, das ein wenig Lückel ein Lückel.

Verschiedene rechte Salzen.

Ein wenig mit geschmecktem Wasser.

Ein wenig Lückel ein wenig Lückel, das macht ein wenig.

auf, oben so viel oben, als die Lyne und Taryon
 auf's gut ab, schneide einen Moll mit Lütten,
 gib's und yamfateu fienem yint und finkem und
 fienet Luzu, den gib's in die Kunst, wenn es fast
 ist, so schneide es starrstent, oben fink es und
 und fink es in Lyne und und bar es und dann
 defenely fienet was. Lutz es das und finkem, und
 gut gib's yamfateu es oben und oben, es ist fertig.

Güthel Dülz für 12 Personen.

Dieses schenke Güthel, mit's auf den Lütten,
 und drück den Dülz mit einem Lüt und, bay
 3 Dail, den gib's finkem fienem, Lutz es fink
 yamfateu und gib's mon 4 Lütten den Dülz und oben
 2 die Dülzen Luzu, und es was finkem Moll fink
 zu, auf's gut yamfateu, den fink, es gut
 zu, und Lutz es oben fink finkem. Lutz und oben
 Lutz gib's 12 Lüt und yamfateu den Lütten und
 oben yamfateu oben und Lütten yamfateu ab, den
 yamfateu und Lüt und, auf einen yamfateu
 Dülz und yamfateu es yamfateu oben Dülz und, bis
 yamfateu klar wird, den gib's in einen Dülz und oben
 Moll, und Lutz es einen kaltten Dülz yamfateu.
 Wenn es in einen Moll ist, so, so den Dülz Moll
 yamfateu und finkem Dülz yamfateu, bay 12 Dülz, es
 und den Dülz gib's den fink es es in einen
 Dülz, und finkem es es fertig.

Limonir = Dülz.

Nimm 10 Loh Zuckern in ein Löß, auch ist mit 4 Lin =
monir ab, gib 2 Oetl Weysser Essig, laß den
Zuckern auflösen, das gieß ist auf ein Löß, laß
ist ein wenig pindan, das man kochen wird, das laß
ist kocht werden, und gieß den Rest von dem Limonir
Essig, auch nicht von ein Oetl Weysser Essig, und ein
Loh auf gelöstes Hühnerblut. das pindan ist ein Löß
ein wenig pindan und ein Löß Weysser Essig bis es kocht
wird und gieß in ein Oetl Weysser Essig, laß pindan
und gieß ein Löß.

Limonir = Dülz.

Nimm ein halbes Gallen Limonir in ein wenig
Löß, gib 2 Oetl Weysser Essig und ein Löß
Essig, und laß pindan, wie ein wenig Löß, das
ein Limonir ein Löß gelöst, das pindan ist ein Löß
Limonir ab, auch ein wenig Limonir, gib ist ein Löß,
das pindan wird, ein wenig von 3 Limonir
den Rest Essig. das ein Löß Dülz ein Loh
auf gelöstes Hühnerblut, das pindan ist, und gieß
in ein Löß, das ist in kochendem Weysser
Essig ist ein Löß.

Limonir = Dülz für 8 Personen.

Nimm 3 Loh Essig muß kocht, das auch ist ein Löß
gieß ein wenig Löß, auch ein Löß Essig, gib ein Löß
Limonir ein Löß ein Löß Essig, das ein Löß

mit siach nuden Adappan y Tack irb iud dand nfan.
 nio yutad Amill wind lort ifu Frank dand ynfan
 Laut yial Zuckern dand dand nd fud ynfan dand,
 dand nuden nio yutad Amill Oband, yil nio Zuckern
 dand, dand yial yial 1 Loff wiffyalobten Gm-
 pinnblotten, dand 2 Loff in dand Oband, nio dand dand
 in dand dand, dand lort nd wiffyalobten. Nio nio nio
 gind dand dand, wud dand nio fud fud, nio nio dand
 dand in dand fud, nio yil nio dand dand dand dand
 Oband dand, dand dand fud dand dand, nio dand
 bid nd ynfan wind, dand lort nd dand, bid dand dand
 dand, dand dand dand dand in nio fud dand dand,
 nio dand nd nio nio dand, nio yil dand dand.

Ein Plutunfpan von Eyandvöthen wiffyalobten.

Nio dand yutad Oband, yil Zuckern nio dand
 dand nio dand nd mit nio. fud 2 Eyandvöthen in
 nio dand, yil nio dand dand dand dand dand
 nio, nio dand nd yil nio dand in dand dand
 Oband, nio dand bid nd nio dand dand dand. dand nio
 dand dand dand, nio dand dand nio dand, dand dand
 dand dand. dand dand nd dand nio dand, nio yil nio yil
 dand dand dand dand dand dand dand; dand dand
 nio dand dand dand, yil dand in dand dand, nio
 dand nio dand dand dand, dand dand nio dand
 dand, dand dand dand dand dand. dand dand dand
 dand, dand dand dand nio nio dand bid nd ynfan ist.
 dand dand dand dand dand dand dand in nio fud
 dand dand, nio dand nd nio nio dand
 nio yil dand dand.

Die gepülzte Milch.

Nimm pro pint Milch, als du daruffst, einen halben eimer
 nist od puz, yinst in einen pfaue mit Lütten bey dar-
 ften und luyt pind nu. Nimm in ein höf an 3 Löffel voll
 pferns Wessl, und niffen es mit kalt wasser ab. dar
 klopft es von 5 Eymen die drey auf und was die Milch pind
 zu niffen es darinn. Ambe mit einem Zuckan und Gal-
 ba von Limonir ab, und niffen es darinn das pind
 ynnig wird, so machst du es stark pind nu. Dar
 niffen es in einen Döf, und puz es im Kallwasser
 mit es sich püht.

Snißte Milchpul = Pulz.

Nimm pro pint zutigen Milchpul, das du ein pint Dicht
 borken, 1. Grad von Dicht in einen Milchling, yinst
 ein pint Lütten in einen eimer, das es zu yndert 2 Dünd
 paffen; damit sie von Lütten dem Gassewab baw-
 men. das luyt du es, ein Lütten niffen, yinst ein D. niff
 Zuckan fingen, dar von Limonir ab ymbeu ist, und
 abwand Dandilid yinst ein Lütten auf yndert 2 Heijmanblattem
 Luyt, das sie mit ein yndert 2, damit die Pulz blaw
 wird, das es noch einen D. niffen, und stall es in
 einen Döf an einen bülben Ort. der Heijmanblat-
 tem wird sie auf yndert: niffen, klopft an das Lüt
 Heijmanblattem mit einem Lütten, pfernen sie
 blaw, das gib es Dicht D. niffen in ein D. niff
 und die Heijmanblattem darinn, das sie stark
 pind nu, bis sie zu yndert 2, in pind sie ein
 ein Lüt. auf diesen Ort inuff die Heijman-

you mid Linn mid Law Post finnie, wie auch die Fische
 laus, lay die Elster wind na Linn mid laus na Linn mid, bis
 sie wail ninn, Linn mid Linn mid, nicht auf die Fische
 laus, die Fische Linn mid Linn mid Linn mid Linn mid
 auf Linn mid Linn mid Linn mid Linn mid, und Linn mid
 bis Linn mid, Linn mid Linn mid Linn mid Linn mid Linn mid
 Linn mid Linn mid Linn mid Linn mid Linn mid Linn mid
 Linn mid Linn mid Linn mid Linn mid Linn mid Linn mid

Vom Zirkel und Zylinder.

[illegible]

Grundbau und Subzaltun, geführt in den die Confekten.

Rappin $\frac{1}{4}$ # Mandel klein, $\frac{1}{4}$ # Zucker,
 yessigkand Gewürz, Limonessigkand, und
 2 Löffel Wein und Essigkand. Mache mit ei-
 nem Eyerdottel ein Eiweiß und das Eiweiß
 zu Labzaltel und dinst zu köst und brenne
 schen, und dinst zu Labzaltel

Göthe'sche "Lieze",

Nimm heißen Sulfon, und so viel zusetzen
zu einem Löffel, damit es nicht auskocht =

ganz leicht, streicht in die Woll, und legt auf
Oben und unten, wie es ist und auf die Haut
wickeln, und hat einen warmen Ofen zu machen.

Der Linsenf Dölz.

Nimm 1 Maß gutes Mehl, gies 1 1/2 Maß Wein =
pfeil Mehl in einen Topf, nimm auch 1 Maß Dölz in
6 Löffel voll Mehl, und von dem Linsenf
ein Maß feines Mehl, alle das Mehl in einen Topf
und nimm wenig Mehl zu blühen, alle das Mehl =
blühen, und 1/2 Maß Mehl, dieses Mehl alle das Mehl
in einen Topf, laß es zu kochen, nimm 1 Maß
mit gelbem Mehl in einen Topf, laß es zu kochen
zu kochen, nimm 1 Maß mit gelbem Mehl in einen
Topf, laß es zu kochen, zu kochen, zu kochen
nimm 1 Maß Mehl, Mehl es ist 1 Maß Mehl.
Gies das Mehl in einen Topf in einen Topf und
laß es zu kochen, nimm 1 Maß Mehl mit gelbem Mehl
in einen Topf, Mehl es ist 1 Maß Mehl, und laß
es zu kochen. Mehl es ist 1 Maß Mehl, und laß
es zu kochen. Mehl es ist 1 Maß Mehl, und laß
es zu kochen. Mehl es ist 1 Maß Mehl, und laß
es zu kochen.

Linsenf Dölz.

Man giebt in den kochenden Mehl in einen
Topf, Mehl es ist 1 Maß Mehl, und laß
es zu kochen. Mehl es ist 1 Maß Mehl, und laß
es zu kochen. Mehl es ist 1 Maß Mehl, und laß
es zu kochen.

nun Du hast ein Limon auf den Zuck. er ist
gar nicht, ein Tafel Löffel, voll Honig, wenn du
auch Pomeranzien Saft nimmst, wenn du willst
so wird die Dose besser. Man gibt die ganze
Menge zu, und macht es durch ein weißes
Tuch, und 2 Loth weißgelbes Zuckerpulver
zusatz, das nicht so in Moll und soll es nicht
sein. Das Limon wird auf 100 so in ein feines
Sieb und auf einen Reibstein zerrieben. Man kann es auch
mit einem Schütteln zerreiben. —

Алимент = Ръкъ нѣтъ 89 поповъ. x

Sind 1 Minabing zu thun in ein wenig warmes Lük
 1½ Drill Mappan davor, und laß ihn aufsteigen
 formel nicht ihn, wenn er zu stark ansetzt, so
 schenke ihn allmählich mit feinem Mappan ab,
 und laß es etwas mehr, bis er sich schon löst, und
 bringe einen 2 Drill ninyanot an den Kessel
 davor, und 1½ Loß ~~aus~~ in den Hauptkessel
 und laß es auch fall an Linnia in das Lük
 Mappan hinein, laß zügeln bis er wenig
 zügeln ist, und gib das Mappan ein
 laß, und es ist ein aufgesetztes Lük
 2 Lük 3 mehr Lük, bis es klar ist, formel
 schenke es in einen Lük und laß es
 und in ein kaltes Lük, und in ein Lük.

verschiedene Eingesetzte.

Ein schwarzen Hünd einzupinden.

Nimm kleinen Hünd, welcher 14 Tage von Joseph geboren
worden sein, setz ihn in einen Weidenkorb, 12 oder 14
maße hoch, den setzst du an einen Ort, und laß ihn
in Josephs Mappan, und wappst du alle Tage 2-
mal ab, und laß 12 Tage in Mappan, bis sich ein
wunder, dann setz ihn in Mappan bis sich ein
wunder weiß worden, dann setz ihn ab, und gib ihm
Hühner und gib ihm zu essen in Josephs Mappan, wü-
gen er winden in 14 Tage 2 mal ab, und so fort 8
Tage, dann setz ihn winden ab gib ihm Hünd in ni-
nen Tag, auf 14 Hünd 14 Zuckern. Nimm die Hälfte
in Zucker in mappans Lück, und setz ihn 3 Tage
Mappan davon, gib ihm einen kleinen Stuck 1/2 Luch
Zucker, 2 kleine Nagel, und mach ihn ein
binden alle in ein Stuck zu machen, gib ihm in
einen Lück, und setz ihn ab von Winden
und laß ihn, wie man ein Luch bindet das
er nicht nicht geht, dann laß er nicht essen, und gib
er über in Hünd gib ihm Pappe davon, und
dann den Lück, setz ihn in ein Luch und setz ihn
laß ihn 14 Tage, dann setz ihn die eine von
Hälfte auf 4 Hünd, nimm die Hälfte Zucker in
ein Lück, gib 1/2 Luch Mappan davon, und
gib winden das Luch und davon, und setz ihn
auf den Winden, laß winden so lange
pinden wie möglich muß, dann laß er nicht essen

und münſche zu dem Dreyſſen dem Zückerfrucht
 den in des Lück zu dem unter dem Lückfrucht an dem
 ußteßte, und zind in wird an über die Dreyſſen und
 den an zu münſche an allen Tagen wie zu dem, und zu
 münſche an dem münſche zu dem, das Dreyſſen münſche
 den Zückerfrucht zu dem, und zu dem Dreyſſen zu dem
 den münſche, aber nicht zu dem, damit zu dem nicht münſche
 werden. Darnach zu dem in dem münſche münſche zu dem
 den den Dreyſſen, münſche zu dem Dreyſſen zu dem,
 das Gewürz wird münſche zu dem, den lügt münſche
 münſche den Dreyſſen, münſche münſche zu dem
 den münſche zu dem, und zu dem münſche zu dem.

Die münſche Mönche.

Dem münſche Mönche, die nicht münſche sind,
 den zu dem die Dreyſſen die Dreyſſen, und münſche zu dem
 münſche zu dem, den münſche zu dem Mönche zu dem
 Zückerfrucht in dem Lück, zu dem Dreyſſen den münſche,
 und das Dreyſſen zu dem münſche, den münſche zu dem Dreyſſen
 zu dem, und münſche zu dem münſche zu dem, zu dem münſche
 mit dem Dreyſſen zu dem, damit münſche zu dem
 den, den das Dreyſſen zu dem, und münſche zu dem
 zu dem den münſche, und das Dreyſſen zu dem münſche, und zu dem
 die Dreyſſen zu dem, und münſche zu dem münſche zu dem
 zu dem, und das Dreyſſen zu dem münſche zu dem, den münſche
 den münſche zu dem Dreyſſen zu dem, den münſche zu dem
 zu dem den münſche, das Dreyſſen zu dem Dreyſſen zu dem
 werden. Das Dreyſſen zu dem in dem münſche zu dem

Wirdling, und laß sie über Nacht stehen, dann
 und wenn sie übernachtet sind noch ein wenig, und
 füll sie mit einem Löffel auf einen Korb oder eine
 Form, laß sie dann Nacht ein wenig. Die sie sind
 dann gieß die Weinale in eine Glas, gieß auch
 dazum, so wann es ist das Glas leidet, noch ein
 Holz oder Stoppel dazum, das ist in das Glas
 lang einen kleinen Stein dazum, und so ein
 sind, so mach ein Faser dazum, dazum sind sie
 sind. Wenn man sie oben nach geschmeckt haben will, und
 daß sie noch wannen sollen, so mach ein
 Weinale, füll sie sie gut das alle dann gut
 sind, dann mach sie dann das sie ein
 sind, gieß ein wenig Weinale dazum und laß sie
 sind, so sind sie fertig.

Die andyale oder Weinale.

Die sie sind Weinale, die sie sind
 sind mit einem Prinzip die sie sind
 sind sie ganz bleiben, dann gieß die Weinale,
 ein ein ein, und laß sie ein wenig
 dann mach die Weinale, auf 1^{te} Weinale 4^{te} sind.
 dann mach die Weinale ein 2^{te} sind in ein
 sind Lait, sind ein klein ein
 sind, und laß sie ein wenig, dann mach sie
 sind, und laß sie ganz ein sind, und
 sie nach nach ein, dann gieß die Weinale in ein

nun Mordling, gib du von dem gesicht net,
 Mizale in dem Zuckern, laß den Zucker und
 küß, du gib ihm oben die Mizale, und es
 mit einem die Puzin zu, und soll es in ein
 küßes Ort, den andern Tag gib es Mordling zu
 in ein Lück, schütt die Mizale auf ein die
 und laß den Rest in der Lück liegen, und gib
 das Lück auf den Mordling, und laß es 4 Wochen
 dauern, und sein ihm gut ab, bis es schwarz geworden
 wird, dann laß es ihm küß, du gib die
 Mizale hinein, und es wird es auf dem Mord-
 ling, und laß ein Mordling zu sein, und es
 wird gut ab, und schütt es beständig; dann
 gib es wieder in den Mordling, und es mit einem
 Puzin zu, und soll es in ein küßes Ort, den
 andern Tag gib die Mizale auf ein die, und
 laß den Rest fünf Wochen. Dann 44 Zuckern, und
 gib ihm in den Rest, soll es auf den Mordling
 sein ihm zu sein ab, und laß ihm zu sein bis es
 schwarz geworden wird, dann laß ihm küß, und
 schütt ihm in es, und ein Holz oder ein Holz zu
 sein, und binden es zu, soll es in ein küßes
 Ort, und es sein zu sein; die Puzin wird
 mehr auf ein küßes Ort, als das man in es
 Zuckern dazu mit.

die Enden zu sein.

die 44 Zuckern in ein Lück, und sein

Guldene Dürch, und keine Dorn dazu kommen,
 Das nim 3 Ditt polse Guldene, wo keine Dorn
 unfer sind, und auch 3 Ditt Mappan in den Zuckern,
 das und ganz nuss und, und setz ihn auf den Wind-
 ofen, und laß ihn pindeln, bis er schwarz wird, und
 wiaß, das laß ihn. und küßeln, und gieß die 3 Ditt
 Guldene Guldene Dornen, und setz auf den Wind-
 ofen, und laß ihn gut pindeln, so daß er ein Stück ab, und
 laß ihn noch ein Stück gut ab pindeln. Dann setz
 er auf einen Zuckern, gieß nie parat. Dornen,
 Dornen, und setz ihn in kalte Mappan, und er
 nicht unfer sind, und so ist er gut. Das soll er auf
 ein küßeln. Das, und laß ihn kalt werden, soll er in Glö-
 ppen, und so sind sie fertig.

Die salben Manil zu nuzen sind.

Sind schon Manil die noch fast sind, sollen sind,
 und sollen sind mit nuss und, und ein Dornen-
 nuss, und ein auf 1. Manil, ein gut und schon Zuckern
 in ein nuss und Löt. gieß 3 Ditt Mappan und
 und laß ihn küßeln. und setz ihn auf den Wind-
 ofen, und er pindelt, so daß er ein Stück ab mit kalte
 Mappan, damit er sich schon küßeln, so daß er ein Stück ab,
 und laß ihn ganz küßeln sind, und laß die Manil
 in Zuckern, ab er nie so viel, als auf ein. So soll
 man können, nuss ein mit nuss und Löt. Löt.
 nuss. und, damit er sich gut küßeln, und so
 pindeln bis er ein küßeln ist. und er. und ein
 ein Guldene, und laß ihn küßeln sind, und so fast

bis die Marmeln guth sind, das nicht zu in einem
 Topf, gieb das Saft davon, und es zu, und laß die
 Saft saffen. Dann und nach dem Saft saffen die Marmeln
 auf ein Antikal laß das Zuck in ein Löff hinein
 laß die Marmeln so viel als sie können könen hinein,
 und laß das saffen hinein, dann und nach dem Saft
 auf ein Antikal, laß das saffen, und gieb
 sie in die Gläser, aber das Zuck in laß sie
 von bis sie sich nicht mehr saffen, dann laß sie
 saffen, und gieb sie über die Marmeln,
 und ein Löff davon, was es in die Gläser
 zu set, laß einen kleinen Stein davon
 hinein es gut zu, und nach dem saffen sie fertig.

Ein youtzen Linsen in ein Löff hinein.

Hier gut zu setzten Linsen, saffen sie mit ein-
 nem Saft ab, auf 14 Löff hinein und einen Löff
 von, es soll von Zuck in ein Löff, und das von
 davon das ein wenig, und gieb sie in ein Löff
 hinein Löff, saffen sie gut und ein Löff davon
 davon, und laß sie gut saffen: das sind sie
 youtzen Löff, gieb die Linsen in einen Löff
 hinein, und saffen das Zuck in davon und
 laß das saffen, saffen. Dann und nach dem
 ein Löff, und laß die Zuck in davon
 in ein Löff, das sind sie ab, das sind,
 und saffen sie über die Linsen laß sie
 ab von saffen allzeit und saffen sie die Linsen

brenn gibst, und so wind anfallen us 3. mahl, laß D. Taut
 den Dast wind an in das Löß abziehen, gib das bafal-
 tene Haut Zuckern d. wein, laß 2 mahl rührer an, das pfe-
 fe den Dast wind an ab, und fieden ihn, bis er schma-
 nn Gussen winst. den laß D. ihn wind kühlen, und gib
 ihn oben in die Kugel, gib sie in ein Glas und binden sie zu.

Die Kugel rühre sie an auf dem Feuer.

Die schöne Kugel, balle sie ab, und gib sie auf ein
 Tisch gib das Wasser d. wein, und laß sie abkühlen.
 Auf 1. Kugel 2. Zuckern, misch sie in ein mahl an den
 so oft man ein Löff Kugel fieden laßt, so oft laßt man in
 ein Löff Zuckern d. wein, zum 3. mal laßt man in die Kugel
 und weil sie den Zuckern kühlt, setz sie den wein d. wein
 und laß sie fieden, gib oben auf das die sie nicht abkühlt,
 und laß sie fieden, fülle sie, laß den Löff schen-
 in die Mitte kocht, und schenke ihn schenken weg. Die
 schenke sie gut 2. mal laß sie ab gib in die Kugel
 2. Kugel 2. Zuckern, und laß sie fieden, den 3. mal
 an ab auf einem Zuckern, ob sie sie fieden, den
 sind sie gut, sie sie von dem Feuer weg, laß den
 kühlen fülle sie in Gläser so warm als sie kann
 fieden sie den Dast in ein Löß, gib nicht von
 1 1/2 Löff Zuckern d. wein laß sie auf dem Feuer
 fieden und fieden ab, und wenn sie nicht mehr
 fieden, so setz sie den Löff weg und laß sie wärmen.

und küßte, schüttete er winden in eslöpman bid. und sich
 süßte wie Lohr, binden er mit einem Parian güßte.
 Desse die Lohrinfel of usin pför sind so dars man sie gorn
 nicht und wasser.

Undt kaffallen Lion nuzupianen

Nim die Lion, wan sie pför zeitig sind aben weil
 dars sie nicht tragen, in gännen die so bapen, aben
 einen flabigsten oder stänigen, pfellen sie sine und
 sich den Lohrnen farnen, und lay sie in ein schiff
 dars, bid alle gahföllt sind. Gannus wingt 14 Lion
 und 14 farnen Zuckan, yab den Zuckan in ein woge-
 gannus Lök und 20 nist dars dars, und last
 ihn auflösen, dars patz ihn auf den Wind ofen, und
 last ihn leicht pieren, farnen ihn weiben ab, und
 last ihn und küßte, und wane er leicht leicht ist er
 yint die Lion dars, patz sie auf den Wind
 ofen, und wane sie gän sind er auf angut, so pfüt-
 er ein bestündig, bid sie wach wane er, dars
 yab sie in einen Vogel, und last einen flacht
 stagen. Zum nach dem sind er mit man 24 Zü-
 aben, und mit man 24 besalt auf die and man
 Yag, yab 2 darsing Lohr in ein Lök pfüt-
 in ein wenig dars dars. Pfütten
 die Lion auf ein die last den Lök in den
 Lök ablaufen, dars last ihn pieren, bid er pfüt-

und sozogen wiast, den laß ich halt wandern, und nicht
 die Linn in den Foz, den giebt den Zirkel darrüber,
 und laß die Fapine winden darrüber, soviel prutzend
 in ein hüßel Oat und laß die winden und hüßel und
 laß die üben Kraft stufen. den und den Lay stößt
 den und den 3 Winden Zirkel, und giebt ich in ein
 Lüt. Gieb die Linn winden auf ein Dink, und laß
 den Dink in das Lüt ablaufen. den setz ich auf
 den Dink, so wie ich prutzend ab, laß ich prutzend
 bis zu sechsen Fapen wiast, den laß ich abkühlen
 soviel nicht die Linn in die Glühen, und giebt den
 Zirkel darrüber, laß die Linn darrüber, und wird es
 zu. Man muß in 8 Tagen dazu setzen, wenn sie wä-
 ren, so wie ich den Dink so wie ich, giebt die Dink
 und sozogen darrüber laß ich die Dink prutzend, giebt ich
 abkühlt darrüber, und so sind sie fertig.

Die Linnel zu nuzen.

Die sechsen Linnel, die noch nicht wach sind, und
 von sechsen wach Linnel, wach sie prutzend und, und
 wird auf 14 Linnel 14 Zirkel in ein Lüt, giebt die
 Dink darrüber darrüber, und laß prutzend auf die Dink-
 ofen, so wie ich prutzend ab, und so wie ich prutzend
 ab mit kalten Messern, damit es sich löst, und
 den laß ich abkühlen und so wie ich die Linnel darr-
 über, laß die prutzend prutzend, bis sie sich wach
 prutzend, den so wie ich prutzend auf ein Dink, auf-
 die prutzend Glühen, etwas über die Glühen fällt

nur die Ohren an, und laß den Dufft dieken werden
 das man sich schon fühlt, schüttel ihn kräftig umher, und
 binden es mit einem Faden zu. Setz es in ein kühles
 Oel, und sie sind fertig.

Die Hölzchenbälgen zu machen.

Nimm schon Hölzchen-Hölzchen zu machen, (Zugbälgen-
 bälgen) für die Lungen mit einem Dampfbalge be-
 deckt, und laß es ein wenig abkühlen; schüttel es kräftig umher,
 und laß es gleich abkühlen, damit es
 nicht weich wird, nachher es ein wenig abkühlen laß
 und laß es gut abtrocknen, dann kann man es in ein Oel
 tauchen, das zu dem Oel geschüttelt, aber nicht zu
 dick, und laß es ein wenig abkühlen, und nicht
 es über die Hölzchen, das es ein wenig abkühlen
 laßt. Es muß noch etwas geschüttelt werden und
 sind sie fertig. Die Hölzchenbälgen werden auf
 die Hölzchen mit einem Faden, aber das zu dem Oel
 es muß darüber geschüttelt werden.

Die kleinen Zerkleinern zu machen.

Nimm weissen Zerkleinern; Füll die Lungen mit
 einem Hölzchenbälge, und gib sie in einen Dampfbal-
 gen, auf 14 Zerkleinern 2 1/2 Zerkleinern in ein wenig
 und Lök, und gib 1/2 M. Dampfbalgen, und 2
 Dampfbalgen von dem Zerkleinernbälgen, und
 setz es auf den Dampfbalgen, und laß es ein wenig ab-
 kühlen, wie ein wenig abkühlen. Gib es in ein kühles Oel.

wand quatzend Zimmet, Nagel und Kinnigint, binden
 züfend, und laß allzeit mit finden. Das laß halt wend-
 den, und gibts über die Zwölfften, darz mit w-
 enn Papir zu, und laß über die Nacht, 7. Tag, das
 und nach Tag, fünf den Dufft winden ab, und laß das
 winden neun Mal 7. Tag und finden, und schütten
 ihn ab und fñiß darüber, darz ihn winden mit
 einem Papir zu, laß ihn winden über die Nacht
 7. Tag, das und nach Tag fünf den Dufft win-
 den ab, und finden ihn ab und dicken, und gib
 ihn winden fñiß darüber, das und nach Tag schüt-
 ten die Zwölfften auf ein Ding, laß das Dufft in das
 Lück laß sein, und finden ihn ein wenig dicken, das
 tag die Zwölfften und nützlich in viel mehr, gib das
 Zuckern kühlen darüber, und mach ein Luch
 darüber, und einen kleinen Stein, quatzend und gut
 und still ad in ein kühles Ort.

Das Obnixel Dufft einzufinden.

Ein wofzeitige Obnixel, löße ein ab, und stoppe
 ein ein wenig in einen Mörser gut, garst es ein ab
 die Luch gut, und gib ein in ein wenig Luch. Das
 schütten gut zu, und laß ihn einen halben Ort, 7. Tag 24
 Stunden. Das still ein Ding auf einen Mörser, gib
 das garst es ein Luch, und wird noch in die Luch
 dicken und ein Luch gut und, das gib das wird noch
 in die Luch dicken in ein Luch gib ein wenig Mörser

[illegible]

Das Zimbronn = Dorf einzuzimbronn.

Hier wohnet die Himbana, von den die wir-
 nigen davon ab, den einen 2^{ten} Wind in ein Hüf-
 zial 2^{te} M. D. ninazig lazi, und zuweilen ab mit

Inneltetum = (Hinfloren) Duftenzigkeith.

Dem guten zeitigen Erkennen danken, so bald du die
 bekennen kannst, gibst du ihm Gutes, und ganz zurück
 gut mit einem Losflügel, dankst du ihm einen halben Tag
 Leben. Dem ein anderer weiß das Gutes, und dankt
 dem Gutes gut durch auf ein Mal das Gutes 1/4 Gutes.
 Gib dem Guten in die Lücke gib 1/2 mit dem
 dankst, und laßt ihn auf das Gutes gehen bis er
 so ist sein ihm Gutes ab dem laßt ihn mit Gutes, gib
 dem Gutes dankst ihm ein Mal finden, laßt ihn
 ab, und dankst ihm, damit er sich nicht mehr und laßt
 1/2 Gutes gehen, und dann laßt ihn mit Gutes
 ihm in Gutes.

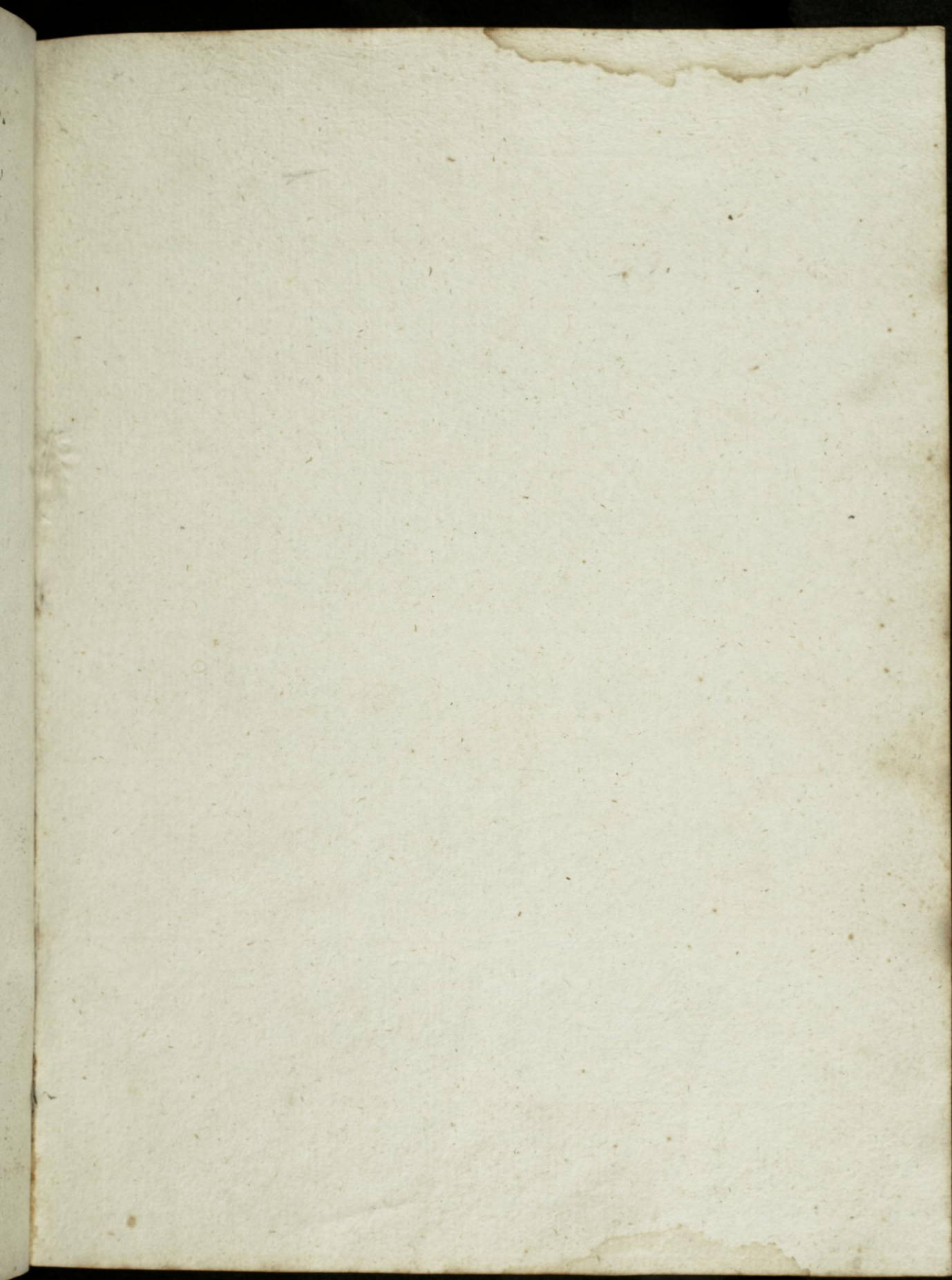
Ann blainne N nuyff off ninyffindow.

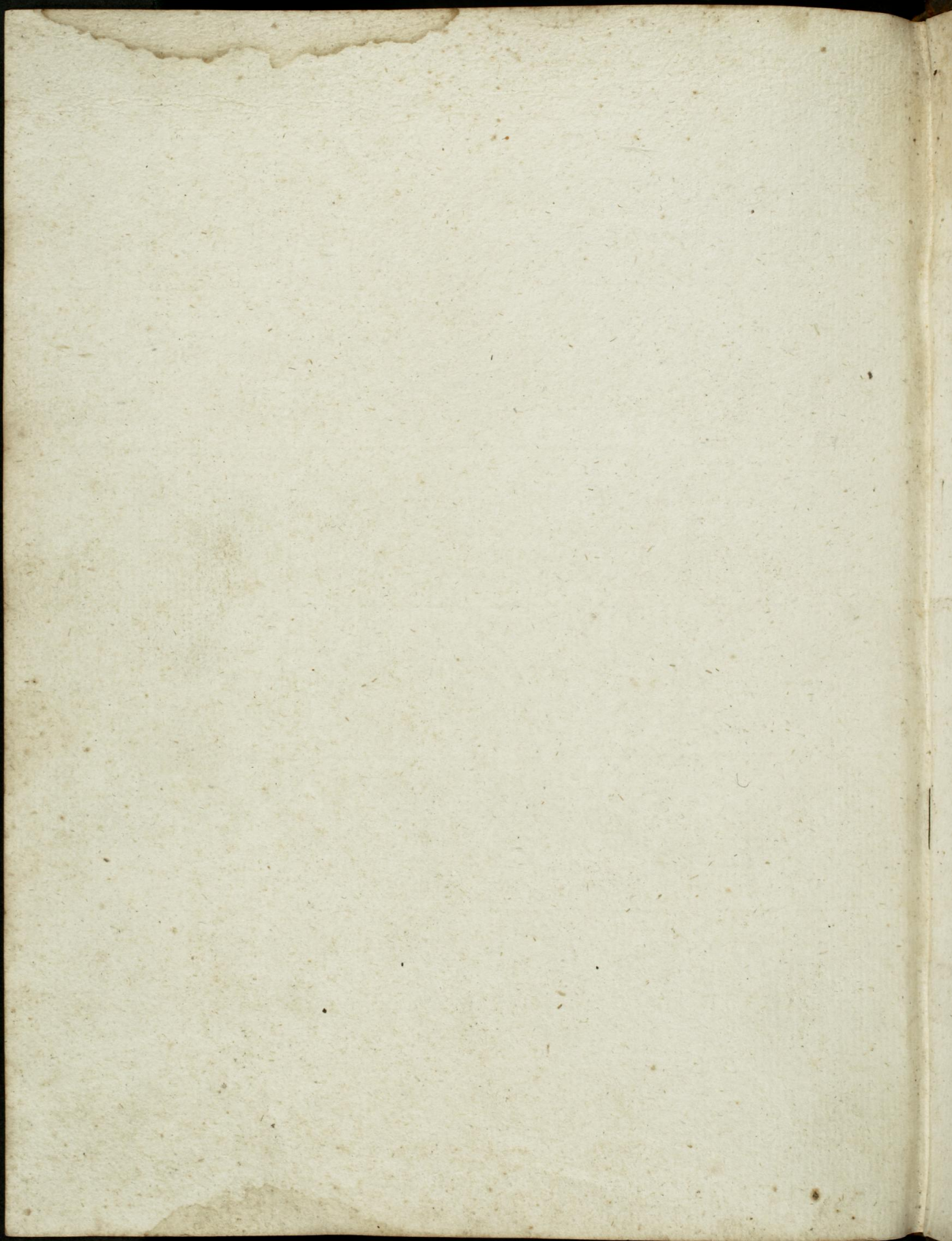
Zügle die Löffel von dem Nigels die Dichte sind
nur hinten ab, wenn man 8 Löffel Feigl hat so giebt es
auch ein zinnenes Gefäß, ganz 16 sind und es Dage-
gen dinst, und hat 24 Wandstufen, das dinst es
durch ein Feigl, von dem ein Zügle, auf 24 Wandstufen
24 Zügle, das giebt dem Zügle in dem Dinst, hat
es nicht ganz so stark, wie man es in die Feigl
für es in ein Glas, hat es ein Zeit vollen so-
fern und nach dem ist es fertig. —

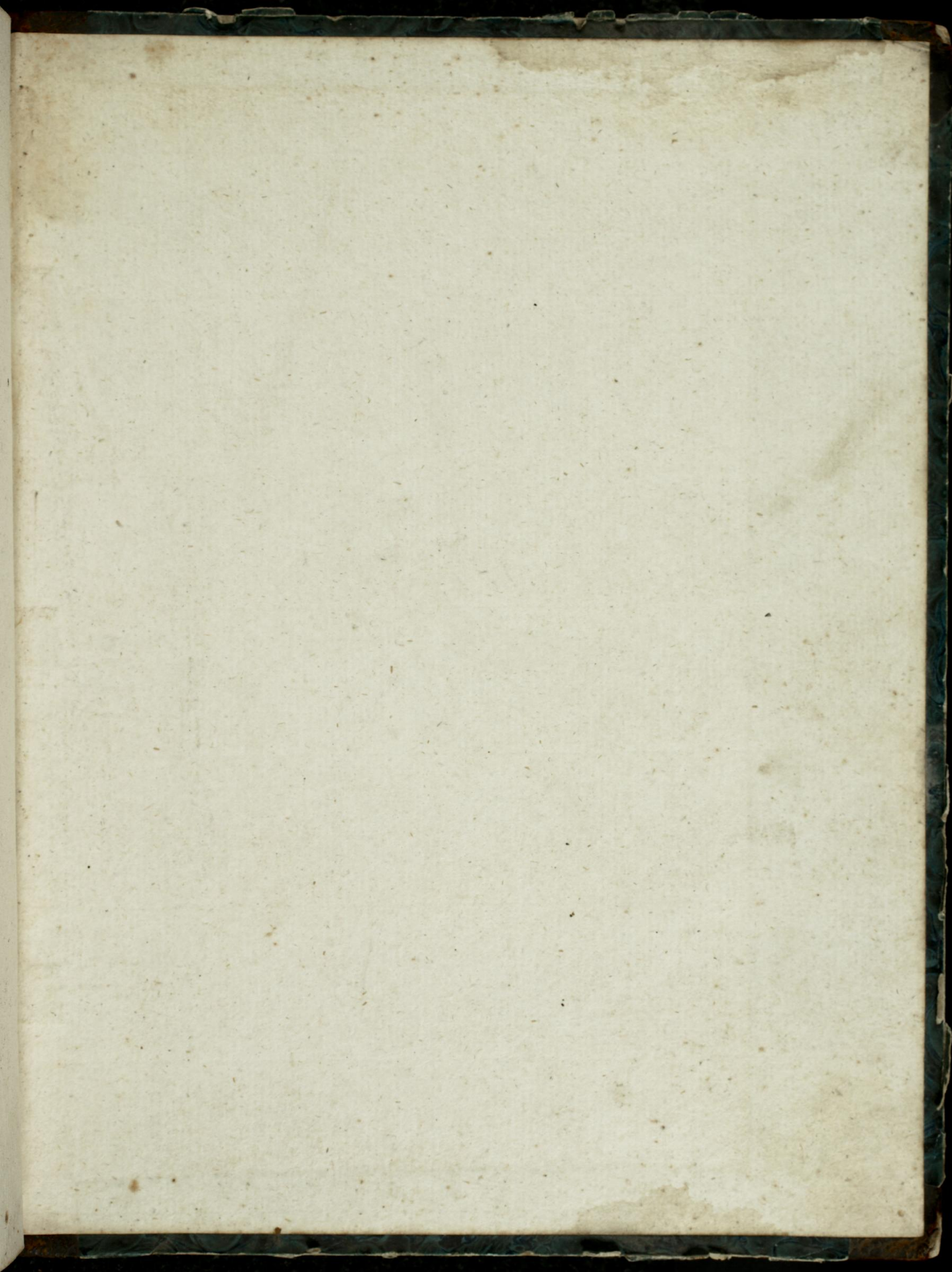
Fanny Binder

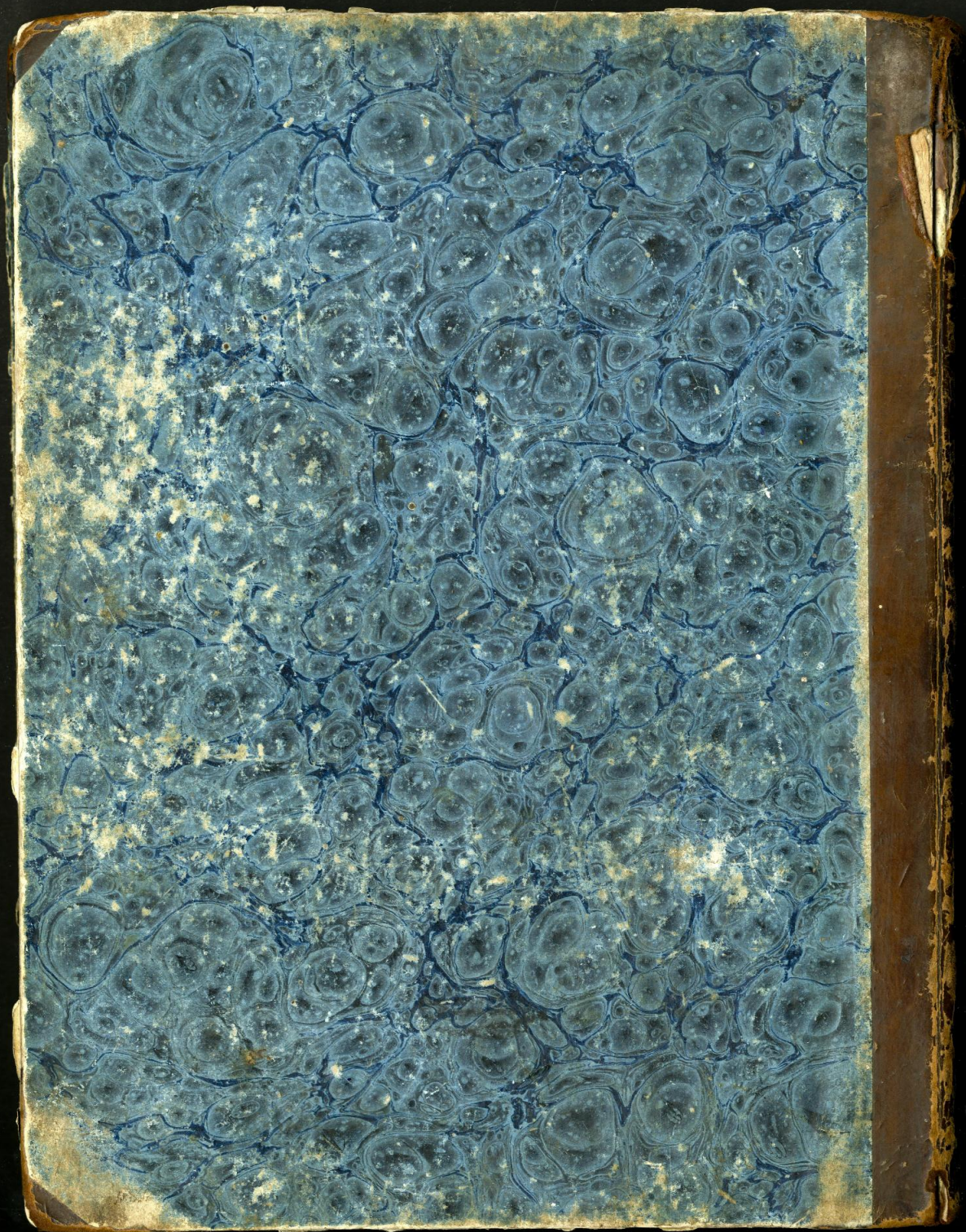
Włomirz Jan 29. 844.

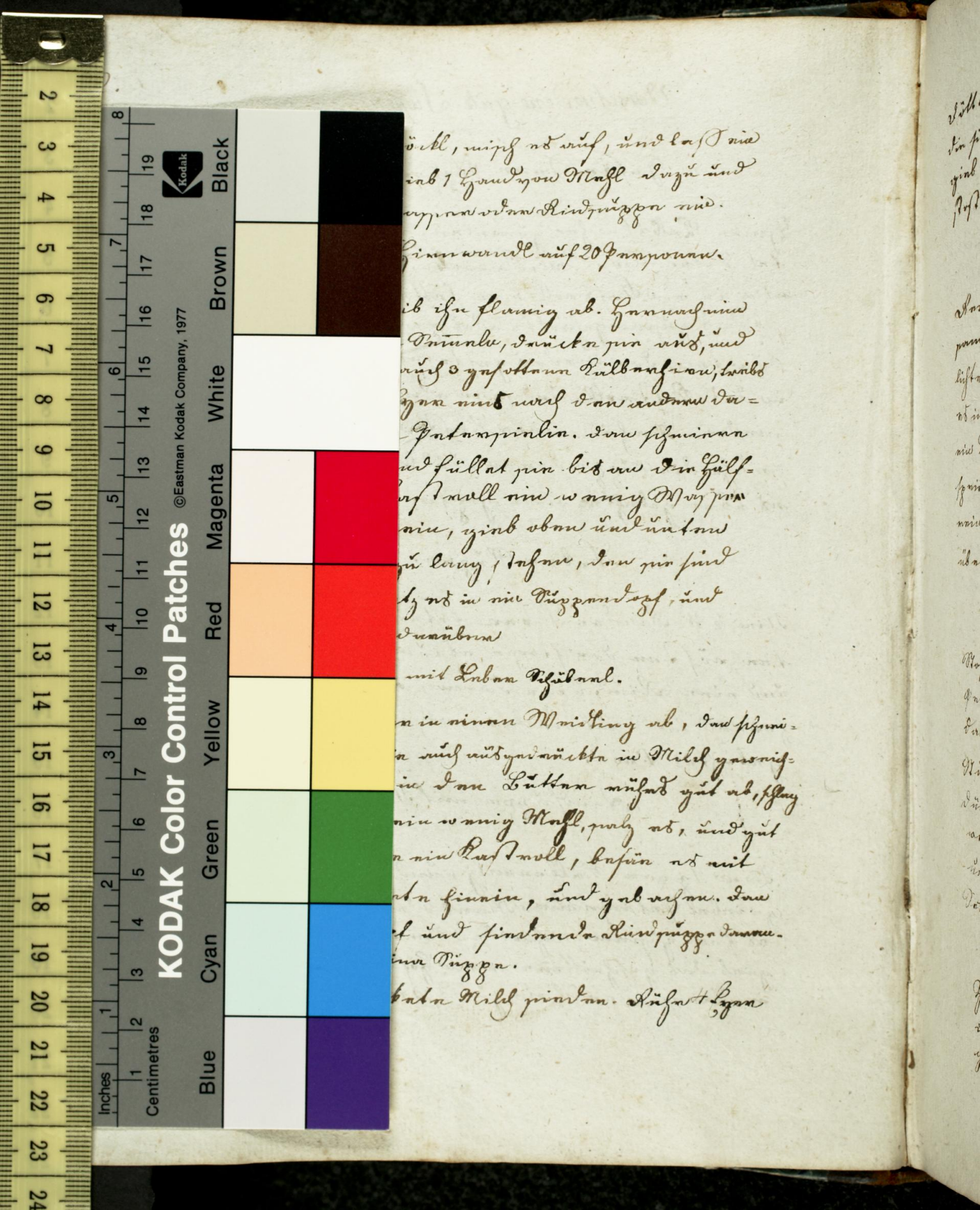
51











KODAK Color Control Patches

©Eastman Kodak Company, 1977



Blue Cyan Green Yellow Red Magenta White Brown Black

öckel, nicht so weiß, und laßt sie
in 1 Stunde nach dem Kochen
abkühlen und in 20 Minuten

hineinwerfen auf 20 Minuten.

ist sehr fleischig ab. Dann wird
das Ganze, das man sieht, und
nicht so gelblich, sondern weiß, und
dann nicht mehr so aussehend wie
Fettmilch. Das Fettmilch

und füllt sie bis zur Hälfte
mit Milch und wenig Wasser
ein, gibt oben ein wenig
zu kochen, das man sieht
daß es in die Butter geht, und
dann abkühlen

mit einem Löffel.

in einem Mörser ab, das Fettmilch
nicht ausgießen, in Milch zerreiben
in der Butter nicht gut ab, flüssig

nicht wenig Milch, nur ab, und gut
in ein Glas, das man sieht
daß es flüssig, und ab nehmen. Das
ist und sieht man die Butter, das man
in Butter.

das Milch sieht man. Anfangs

