

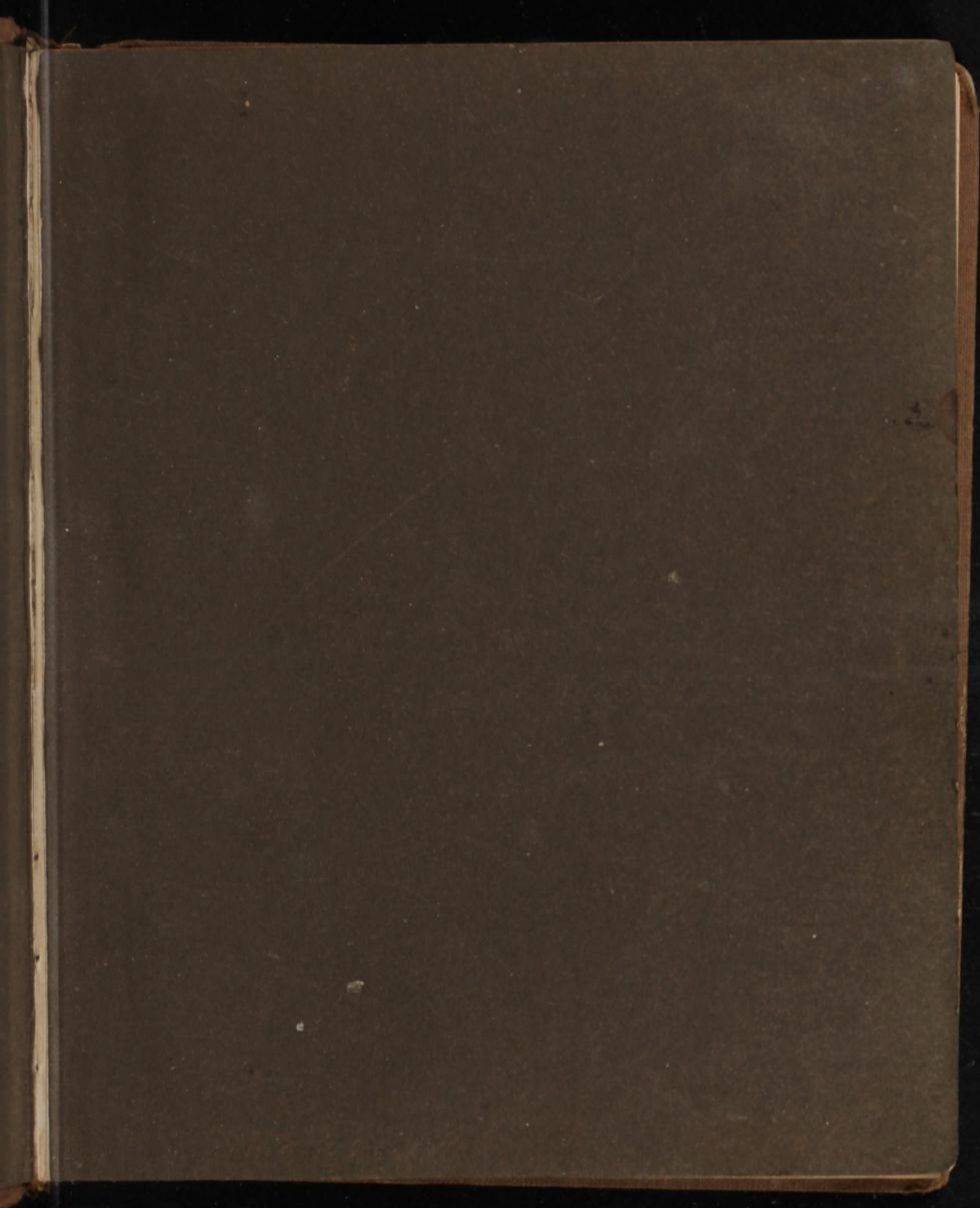
KOCHBUCH

Töchterheim Schwesternhaus

Königsfeld



151



Vaffi Nyman 8.9.

Lo Numböck 7.4.

Elisabeth Mayer.

Königsfeld 1935-1936.

Zusammenfassung.

1. Tüymen.

Briefwechsel	13-14	Lehrbücher, Brief	19
Gründungsberichte	14	Adm. "	19-20
Gründungsberichte	14	Brief "	20
Briefwechsel "	14-15	Adm. Briefe	20
Briefe "	15	Briefe " "	20-21
Briefe "	15	Briefe mit Briefen	21
Briefe "	15	Lehrbücher Briefe	21
Briefe "	15-16	<u>2. Briefe.</u>	
Briefe "	16	Allymmin Briefe	21-24
Briefe "	16	Briefe	24-25
Briefe "	16-17a)	Lehrbücher Briefe	25
Briefe "	17	I. Brief "	25
Briefe "	17	II. Brief "	25-26
Briefe "	17-18	b) Lehrbücher	26
Briefe "	18	c) Lehrbücher Briefe "	26-27
Briefe "	18-19	1. Brief	26-27
Briefe mit Briefen	19	2. "	27

3. Art	24	Blüthenmispflanze	34
Zum Düngen geeignete Stoffe	24	Vordrillmaschinen	34
Zur Düngung von " "	24-28	" Pflichten	34-35
Zur Düngung Stoffe in der Kultur von ^{den}	28	Reinigungsarbeiten	35
" Pflanzen	28-29	Dünstoffe Pflanzen	35
d) Das Gießen der Pflanzen	29	Früherling " "	35
1. Art	29	Lagerung	35
2. " [von Art	29	Vordrill	36
Substrat zur Kultivierung	30	Zur Düngung der Luft	36
e) Substrat zur Kultivierung	30	Vorarbeiten	36
Zusätzliche Luft	30-31	Vermehrung	36-37
f) Pflanzen		2. Arten der Kultur:	
Substrat in der Kultur (Garten)	31-32	Reinigung der Pflanzen	37-38
Pflanzung	32	Reinigungsarbeiten	38
" Pflanzen	32-33	Reinigungsarbeiten	38
" weizen	33	Pflanzen " "	38
" Reis	33	Reinigungsarbeiten " "	38-39
Mais in der Kultur	33-34	Reinigungsarbeiten	
<u>Reinigungsarbeiten.</u>		<u>Reinigungsarbeiten</u>	39
1. Arten der Kultur.		Das Gießen der Pflanzen.	39

des Lauten des fließend	39-40	gefüllte Pulle lauff	46
" Dümpfen " "	40	" rinnen Lauten	46
I. Bündelmiff	40-41	" rüßten	44
Bruch - Laut	41-41	" rüßten	44
Lautenlauten (fist)	41	" rüßten	44
" ymnos	41	Wimmer Tifmiff	44
Tun Lauten	41-42	Pulle rüßten	48
Pulle Lauten	42	Jubel Lauten Lauten	48
Pulle Lauten	42	" Dümpfen Pulle Lauten	48-49
Laut " "	42-43	" rüßten	49
im Affen Lauten Lauten	43	Pulle miff od. Dümpfen od. Pulle	49
" à la Lauten	43	" furr = Dümpfen [miff]	50
Dümpfen, fiff	43	" " Jubel Lauten	50
" , ymnos	44	Wimmer	50
Jungen - furr Lauten	44	Pulle furr [yml]	50-51
im Affen od. Pulle Lauten	44-45	" rüßten od. Mark Lauten Pulle	51
Jubel Lauten	45	Dümpfen Lauten	51-52
Pulle Lauten Lauten	45	furr	53
I. Pulle Lauten		" rüßten Lauten	53
Pulle Lauten	46	III Tifmiff Lauten	

Vejnminnt Amila	52	Zupmbluhten	58-59
" - Luzzan	52	" in Luzzan	59
Vejnminnt flaisch yutrust	52-53	" yfuffen vt. Zupmbluhten	59
Vejnminnt Ruttalubten	53	VI. Wild yuflynd	59
" Luzzan	53-54	Luzt Ruffen	59
Ruzt yuflynd	54	Ruffen	59-60
Zu Ruffen yuflynd [yuflynd]	54	yuflynd	60
" in Wulmire =		Ruffen	61
(Vejnminnt yuflynd (Ruffen)	55	Vejnminnt	61
IV. Yummelflynd	55-56	VII. Yuflynd	61-62
" Luzzan	55-56	Zufunt - yuflynd	63
" Amila nam Ruff	56-57	Pindubten - yuflynd	63
" Ruffen	57	Ruffen	63-64
" Ruttalubten	57	Yuflynd	64
- Yuff - yuflynd	57	Zupmbluhten, = Luzzan	64
Piflynd yuflynd	57	yuflynd	64-65
V. Wild		Amila	65
Ruffen yuflynd	57-58	<u>5. Yummelflynd</u>	65-66
" Amila	58	Allyummelflynd	65-66
" yuflynd	58	Zufunt yuflynd	

Waisp. n. Linn. Waisp. 66	Dringindisp. 46
" Linn. v. Puffsp. 66-67	Turdullm- " 46
Linn. " (Gymn. ") 67	Zellindisp. " 46-47
Zit 67-68	Linn. - " 47
Apf. n. p. n. D. n. n. 68-70	" g. n. n. 47
D. n. n. 70-71	Amf. n. n. - " 47
Turf " g. n. n. 71	Waisp. n. n. " 48
Robert " (Turfsp. n.) 71	W. n. n. - " 48
Waisp. n. Linn. g. n. n. = 71-72	Amf. n. n. " 48
Linn. n. n. [sp. n.] 72	P. n. n. - Turf 48
Linn. n. n. " - 72-73	Linn. n. n. - " 48-49
Turf " 72-73	G. n. n. n. n. n. n. 49
Waisp. g. n. n. n. " 73	" " 80
g. n. n. " [sp. n.] 73-74	G. n. n. n. n. n. - Linn. 80
Linn. n. n. n. n. n. n. n. 74	P. n. n. n. n. - " 80
Turf n. n. n. n. n. n. 74	Turf n. n. n. n. - " 81
P. n. n. n. n. n. n. 74	Turdullm " 81
Linn. " 75	G. n. n. n. n. 81
P. n. n. n. n. n. n. 75	a' g. n. n. n. n. n. n. 81
P. n. n. n. n. n. 75	Turf n. n. n. 81

Fruchtrollen vt. Länderschäfer	82	Bruchwabi	90-91
Mangoch, yammit	82	Werkrollen mit Vorkamer Ost	91
" Spindel	83	" Rollen	91
Grünteufel vt. Winter =	83	Vollringmisp.	91
Perren " Längsymmisp.	83-84	Gefüllte Rollen	91-92
Grüner Füllten	84	Gefüllte Rollen	92
Grüner " (mit Füllten)	84-85	" Grüner	92-
" in. Rollen	85	Vollringmisp.	93
"	85	Gefüllte Grüner	93
Längsige Rollen	85-86	Werkrollen	93-94
Grüner Füllten (Vollringmisp.)	86	Längsige Rollen	94
Werk " "	86-87	" Werk	94
Werk vt. Puffrollen	87	" grüner	95
Werkmisp. I	87-88	Werkmisp.	95
" " II	88	Werk " "	95
Werkmisp. in Rollen	88-89	Werk " "	95
Guldrollen Werkmisp. in Rollen	89	bl. in Werkmisp.	
Längsige Rollen I	89	Puffrollen	96
Guldrollen Längsige Rollen II	90	Guldr. in Rollen vt. Längsige Rollen	96
Werk " "	90	Werkmisp. in Rollen	96-97

a) Guldensamlingens miska	94	Zuringspulver	101
Linsen v. Linsenmiska	94	Zuringspulver, Teufel	102
Fulsenbrun	94-98	Frisch "	-
d) Pilzen		Frisch "	-
Stumpigen vob	98	Kurtpulver "	-
Messeln	98-99	Wimmer Kurtpulver	-
e) Tuluten	99	f) Kurtpulvermiska	-
Tulutenmiska	99	Lehr Kurtpulver	-
Mengenmiska	90-100	" " " mit Tympk. i. f.	102
Bruchpulver	-	Bruchpulvermiska Kurtpulver	-
Frischpulver	-	Gewichtete "	-
Gichtmiska "	-	Kurtpulverbrun	-
Wimmer " [mit Kurtpulver]	-	" " brühen v. - Kurtpulver	-
Pulver Kurtpulver von Pulver v. d.	100	Pulver frisches v. guldene Kurtpulver =	-
Linsenmiska, Pulvermiska - in Gold- miska	-	Linsenmiska Kurtpulver [Kupfermiska]	-
Pulver Pulver v. Pulverpulver	-	Linsenmiska Zuringspulver	-
Linsenmiska, Pulvermiska - v. Linsenmiska	-	Kurtpulvermiska	-
Zuringspulver [pulver 100]	100	" " " mit Kurtpulver i.	-
Miska "	-	" gütig [Tympk. miska]	-
Bruch " "	101	" Klüppel	103

Quarkbutter mit Kuchenzug	103	<u>S. Trübsymptome.</u>	
" " ysaum "	/	Grünblumennort	104-105
Quarkbutter mit Apfel od. Zimmet u. Zucker	/	Wunderminflumennort	105
gefüllte Quarkbutter	105-104	Tafelkuchenmyrinß	/
3. Baumzucker		Recht Grütze	/
<u>Apfelmilch</u>	/	Kalter Brudgrütze	/
" "	/	" " Baumzucker	/
Junger Apfel als Baumzucker	/	" und Zucker Baumzucker	/
Limonen "	/		
Zimmlin "	/	Tafelkuchen mit Vanille- od. Zucker	105-106
Zinn "	/	Zuckersymptome [Kulionantunten	/
Zusammensetz = Zucker, gefüllte Baumzucker	/	Grütze mit Baumzucker	/
Birnen "	/	Apfelmilch	/
Mixuballun "	/	Apfel mit Baumzucker	106-107
Pfirsich "	/	Blumenymptome [in Apfel	107
Agaricus "	/	Zuckerflumen mit Baumzucker	/
Pflaumen "	/	Vanillensymptome	/
Parmisallun "	/	Süßer " "	/
Reisbrot "	108	Jelées od. süßen Trinken	107
Baumzucker von Zuckerbaum frucht =	/	Admiral	108
Ann		Apfel in Jellé	7

Bismylee	/	Zeit	
Crèmes	/	Vanille "	/
Allgemein mit	108	Tafelkuchen "	/
Vanillecrème mit geschlagenem Eiweiß	108-9	Hummer "	/
Frutti-frutti	109	Frucht "	/
Geschütteltes Crèmes	/	Knäuel "	112
Vanille "	109-10	<u>3. Zimt - in. Muffin</u>	
Diplomaten "	/	" süß mit Pfirsich	/
Bruffen "	/	Vanille Zimt	/
Tafelkuchen "	/	" " " in Formaten	/
Zupfknäuel "	110	" süß (mit Pfirsich)	/
" von Zeit leben		Zimt süß mit Magerweizen od. Bismylee	/
Quark zurechtete Crèmes		Zufüllter Zimt [Ludm. K. K.]	112
Grundrezept	111	Büßbüß "	/
Zitronencreme	111	Büßbüß "	/
Hummer "	/	Jungfräulein "	/
Prin "	111	" süß (Zurmit)	/
Cardamom "	111	" Büßbüß	/
Prin "	/	Pfeffer "	112
Aufschäumen "	112	Ornamente I	/

Ornithotheca II		Wandulthuy	/
Zufüllte fime Kisten od. Ornithotheca	112	Zweckpflanzkabinet von Wandulthuy	/
Eintrittsgew	" (Aufsammeln)	Adressen Prindlingen	/
Birch	" (Plummen, Äpfel)	Vornmehring	112-113
Zulassung Plummen [Zindallarm]	/	Singener Rubinbergding	/
Äpfel Kisten (Äpfelring)	/	Zufu	113
Leinwand - Plumen Kisten	/	Breit	/
Wandpflanzten. Aufhängen	/	" Gering mit Äpfeln	/
Früchten	/	Zinck	/
Allymumium Kisten	/	Plum	/
Wandulthuy	/	Die flüchtige	/
Wandulthuy	/	Vornmehring	113
" " mit Plumen	/	Breit " "	/
Wandulthuy	/	Zinck " "	/
" Plumen mit Plumen	/	Rubinbergding	/
Vogelkisten	/	Breit " "	/
Wandulthuy	/	<u>W. Zweckpflanz</u>	/
Wandulthuy, Zufüllte Kisten	/	Zuführung	/
Wandulthuy	/	Wandulthuy	/
Vogelkisten	/	Zuführung	/

Wellkriegen	/	Dynamischer Grund	/
Zitronen Kriegen	114	Tafelkuchentkriegen	/
Zimmt "	/	Marmelade "	/
Käsepfel "	/	Pflaumenring	/
Zingulfrucht	/	Himmlische "	/
gefüllte Mandelring	/	Forten	/
Zugelnüß "	/	Lingon Forten	/
Stumpfnudeln	/	Lit. Prut "	/
Tafelkuchen "	/	Pflaumen "	/
gefüllte Geringe	114	Tafelkuchentorten I	/
Lebkuchen Pfeffer Kriegen (ein)	/	" " " II	/
" " " " (Einfach)	/	Zugelnüß "	/
Orbz	/	Ayfel "	/
Ayfel "I	/	Pflaumen "	/
" "II	/	Goldkuchen "	/
" Kriegen mit Mandelnüß	/	Birnen "	/
Lebkuchen Ayfel Kriegen.	/	Ayfelkuchen "	/
Russen- und Vngarische	/	Wägen "	/
Birnen Kriegen	/	Kuchen - "	/
Birnen Kriegen	/	Grund "	/

Leit. Pin. Arvellum	/	Limmstif	118-119
Leimstumm	/	Vulvum	119-120
Obstörteln	115	Apfel im Apfelwerk	/
Pinz " "	/	Bruffeln	/
Vermengungstörteln	/	Vergiftstumm	/
Zusamm "	/	Linde Kanten	/
Zusatz " "	/	Antistuffeln	/
Musikstumm	115-16	Leit. Hagenbrücke	/
Reiffenstumm	/	Muster " I	/
Vermengung	/	" " II	/
Muster	/	" " mit Mustermaass	/
Leit. Hagenbrücke	/	Horn-Brücken	[fr] /
Reiffeln	116	S-Brücke	/
Leit. Hagenbrücke	/	Leit. Hagenbrücke	/
" - Fortn	116-17	Sand-Brücke	120
Apfelstumm	/	Brenn-schwinge Blütchen	120-121
Vergiftstumm	117-18	Moppen	121
Reiffeln	/	Hörnliche Lebruchen	121-122
Vermengungstumm	/	Basle Leckerli	122
Reiffeln "	/	Reiffelnstumm	122

Tüym.

Die beste Brühe liefert das Pindfleisch. Pulkfleisch gibt der Brühe einen milden Geschmack. Altes Gschloßel krüet zur Anmischung der Brühe = pfennick bei. Man nimmt möglichst frisch, nicht zu fettes Pindfleisch, und 3 l Wasser 1 lb Fleisch mit zur Anmischung Pfeffer, weißer Pfeffer, Salz und mit kaltem Wasser an und bringt es langsam zum Kochen. In dem Fleisch verhalten sich gewisse Stoffe nicht beim Kochen und zerfallen und kommt zusammen als Tüym an die Oberfläche. Auf dem Kochen fügt man Salz, das genau so wie Tüymgewür und Würzsalz macht. Um man weiß Kräftige Brühe zu gewinnen, muß das Fleisch 4-5 Tüymzeit genügend lang langsam gekocht werden, damit alle Nährstoffe herausgelassen werden.

Esst man jedoch dem Tüymbrannt und das Fleisch, so gibt man das Salz in irgendeinem Wasser, läßt es ein wenig kochen und kochen in dem langsam vom Kochen. Die sich bildenden Tüym sollte möglichst nicht abgeseigt werden, da darin die meisten Bestandteile sind, die sich nicht mehr abgeben läßt.

Anwenderbrühe: 1/2 lb zum Anmischen Tüymbrannt, Tüymgewür: 1 Stück Leinöl, 1 Stück Vullaxin, ein wenig Pfeffer mit Würzsalz, 1 Stück gelbes Öl, 1 Bismutblei, 1 Kornein, 1/4 l Wasser in Salz.

Die zum Rheumatismus Bursen werden zu zerhacken in mit kaltem Wasser
 für ungeschult. Wenn die Leisten Rost, gibt man Trüggewinn
 in. Nach zu in. läßt alle 3 W. kochenden Rost. Die Bursen können auch
 ein gewisses Maß entzündet werden.

Grünspigen: 6 Pfundel Grün, 1 1/2 l. Wasser, 1 Pfund. Fett (Lutter), Salz,
 etwas Eisen. Lösung.

Das Grün läßt man unter stetem Rühren in dem Wasser für
 Wasser einleiten, gibt das Fett hinzu in. läßt die Trüggewinn 1/2 W. kochenden.

Immer Amalgam kann man die Trüggewinn mit Rost od. Eisen überformen
 in. mit feingewaschenem Eisen. Lösung. Distanz.

Grünkochen: 100-150g Grünkochen setzt man mit 1/2 l. Wasser und
 50g Lutter um in. Rost für unter stetem Umrühren 2-3 W. kochenden
 noch, Amalgam für die Zeit in. bringt für mit 2-2 1/2 l. kochenden
 feingewaschenem Grünkochen, lagert die Trüggewinn mit 2 Litteren und
 rührt für über gewaschenem Eisen. Lösung.

Quarkspigen: Die Quarkspigen werden zu zerhacken, zerhackt in. mit
 einem Zerklein, Lutter, gelbem Rost, Tullur, partikulieren, noch,
 ein wenig Lutter. Lösung, zerhackt für in. mit feingewaschenem
 od. Wasser, Lutter in. Nach zu einem feingewaschenen Trüggewinn, noch
 für mit zerhacktem partikulieren, Lutter, gewaschenem Eisen. Lösung od.

Plaster gemacht wird. Man gibt die Trüger mit ungelochtem Tynck
in. geschütteten Tinnernen od. mit Tinnernen Aufsätzen als feilgen.

Saltztrüger: Auf 3 Pfunden rechnet man 250g Saltz. die Saltz man
im gelochten, geschütteten, über Nacht in. reynem Wasser in. um folgenden Morgen
yon mit viel Wasser ungeschütt. Nacht man sie in. einem Kisten künstlich
gebohrt, mit man in Kisten geschütteten Tinnernen, die über od.
füllt in. abends sich fügen in. geschütteten Wasser und soviel schmelzbar
(Wasser) nach man zu der Trüger nötig ist. Sind die Saltz man
so schüttet man die Trüger durch ein Sieb in. reynem Wasser über geschütteten
Tinnernen Aufsätzen od. mit ungelochtem Tynck un. Auf
Rein man in die Trüger in. einem Kisten geschütteten Tinnernen
Wasser, Tinnernen od. feilgen un.

Linsentrüger: Wird auch die gleiche Weise man Saltztrüger zu berei-
ten. Als feilgen gibt man auch geschütteten Tinnernen mit Tinnernen Aufsätzen, soviel
für die Aufsätze od. Tinnernen Aufsätzen.

Linsentrüger: Wie die Linsentrüger.

Kallentrüger: Man schneidet die geschütteten Kallentrüger
in Wasser, reynem Wasser in. reynem Wasser in. reynem Wasser in.
zu geschütteten Tinnernen reynem Wasser man 2 geschütteten Wasser in. füllt mit
dem geschütteten Tinnernen Wasser in. Wasser und, gibt schmelzbar zu in.

Koch man süßigen Trüben, röstet sie auf Salzen über
 vom feinsten Pfeffer und in letzter mischt man eine halbe
 süßem Ruch zu.

Demutungsige (Juchungsige): 125g Rind werden in 60g Dinsten
 yallig geröstet und unter Zugabe von 1½ - 2 l Wasser kochend und
 yngüßelt und mit 2 Tellerful Demutungsige wascht. In Trüben
 wird mit ynzinktem Pulverpulver Ruch yzweimt.

Trübenyung: Trüben wird yngüßelt, in einem Rind yngüßelt
 und in Wasser od. kochendem Wasser yngüßelt, um besten Geschmack zu
 erziehlen. Man röstet die Trüben mit einem halben Messer =
 schneide und röstet sie mit ein wenig Mehl. — Ganz heiß
 sind die Trüben, in dem Trüben wenig yngüßelt werden ist zu wenig
 weissem Rind in Trüben yngüßelt, indem man das alle mit einem
 feinsten wascht, mit 2 feinen Lagen und mit einem Pfeffer
 über dem und röstet.

Einmal yngüßeln: Man kocht die Einmal yngüßeln in
 Wasser od. kochendem Wasser, dem kochend man ein halbes Messer =
 zu und füllt mit dem kochendem und dem Rind was, röstet die Trüben
 zu mit Salz und Mehlpulver und röstet sie mit feinstem od. alt
 feinstem Rind einmal yngüßeln od. kochendem.

vd. Grimm Klüß Klüßchen nehmen.

Gummisapfiyya: Zu Karaffigen Schleimstoffen Luft man mit Ginzweil geschnittene
 in jungen Gummis aller Art, wie gelbe Binde, Patrosilianeonizula, Tefen
 mizula, Linnunkehl, Beslarali, Tallarin n. f. w., Art spütem ungschäm
 folsen und Tynayal fingen. Wenn alles fertig ist, klüß man die Drißu,
 Art ungschäm dem Gummis wie geschnittene Patrosilin und Amstel, auf die
 Binde wie in Tulzmauffen geschnittene Tannmal vd. Schleim Klüßchen, fin
 gen und nützt das Gummis mit etwas abgemildertem Wein oder Wasser. — Die
 gelbe Teyen löst sich wie mit Wasser am besten. Wenn dünnst die Klein
 geschnittene Gummis in die Luft und füllt mit feinem Sande Wasser auf.
 zum Linden wüßte man etwas Teyen in die Teyen vd. Luft in die Luft
 geschnittene wasser durchlassen mit. Dem spütem man die Teyen mit Tulz
 und Mayi ab.

Grimm Klüßchen: Zu 1/4 l Karaffigen Milch, nützt man 20g die Art in Tulz
 züngen füt, nützt man dem Gummis (65g) wie und Luft ist so lange, bis sich
 die Masse von Luft löst. Auf dem Tisch etwas abkühlt ist, schlingt man
 ein wenig in die Luft. Dem füllt man mit Wasser durchlassen die
 füt, gibt sie in Karaffigen Tulzmauffen und löst sich in Wasser. Dem
 Quinisten gibt man sie in feinen Schleimstoffen (2 1/2 l).

Murklüßchen: 40g feinstes Bindemittel wird mit wenigem Wasser

lösseln Kultur Aussaat so lange zu Rinde, bis die Masse
 reißt ist. Nachher man die Masse abgussen hat, gibt man 40g
 die das Dage, reißt die pulverig und macht dann auf und auf
 2 fms, 60 bis 80 g. Amoknuss, 1 Eulöffel Salz, 1 Eulöffel in 10g die
 das yndianische Zinnel in Pentaplicin, eine kleine Pfeffer in. Wirt
 Rut durcintat. Man facht Plüßchen, macher man 10 Min. in Be
 fond man Tulzer, esser in 2 1/2 l. schneidwiese mehr zinsen alt Rinsen löst.
 Tyrosum mit Plüßchen: Unter 50g pulverig gemacht die das macht
 man 50g Wachs, ein Ei, 1/2 Eulöffel Salz, 1 Eulöffel feingehacktes
 Tyrosum, reißt die die Zeit pulverig und legt mit einem Eulöff
 fel pulverig gemacht in Rinsen (2 1/2 l. schneidwiese und
 löst sie langsam Rinsen. In ein Anrichte macht man etwas Tyro
 sum durchlösen.

Tyrosumpräparierung: Ein Tyrosumpräparat wird hergestellt in 200g zerhackten Wirt
 An gutticht sind in 20g zerhackten die das pulverig gemacht. Schme
 pulverig man 2 zerhacktes Rind, 2 Zinnel, etwas Pulver und
 30g in Tyrosum pulverig gemacht, man macht, reißt die die Zeit
 das gelb. Dann gießt man 16 Wasser an, reißt es mit ein wenig
 Aufschneider lang über reißer man, gießt 2 l. Reife schneidwiese,
 ein Oxid, Amoknuss, ein Leinwand, man gießt die Eulöffel Salz

nirya Pflanz Rinsen und ein Küchlein Zerstos singu, dümest die flüssig
 lungen nung, nimmt es furcht, spilt die nirya drey, malsalt sie, mit
 Kuch sie mit einem Examen Weispschitzen und 2 pflißful Gungygen
 ngetrukt andest nimm Glühfen Putman, Amis man und Mudru n.
 läßt die flüssigkeit nuy 10 Min. Durin zinsen.

Zerungnirya mit Pflinman: Am Abend ^{ziner} nimm einen Keller voll
 Pflinman (yrtwurtel) ein, um und man Mergen spilt man die Pflinman
 mit dem fimmigfen usser zum Kuch, Aul 125g Gungygen drey, 1 Weick jungen
 Zint od. Zitronenpfeula, ein Weick Litter n. Kuch nimm fimmig die ygen. Wenn
 Anisfen pfundt man die nirya mit einiglic Zimbanpfeul n. nuss od Zint
 nt.

Wenn man nuy die ybnise Amis von wassersindman Olfstien mit Dint od.
 Gungygen Litter n. pfundt nussersindman Olfstien fimmig.

Zerungnirya süß: Man pfundt ein Weick Gungygen = od. Amis od in nimm Kuch
 mit Wasser, läßt es willig zum Kuch, Amis od die ygen ein Dint, wenn frucht man
 2 Zitronenpfeulen od. ein Weick jungen Zint, 40g Oxidulfen, 50g Zint n. nimm
 Pflinman Kuch singu, Kuch die nimm Weickulstien nung n. zinst die nirya mit nimm
 in Amis man gungygen si od si dicker od.

Amisnirya: 1 L Wasser wird mit nuss od jungen Zint n. Zitronenpfeulen
 zum Kuch gubrukt. Zinst nuy läßt man 100g nung n. nussulstien

Wenn man inulinum in. mit yinullen, mit einem flüssigen Pulver = Abriß =
 man 200g Zucker mischt dem Rest einen Zitronensaft nimmst und kochst.
 Dem Anrichten mischt man dem Zimt in. Zitronensaft.

Bierpfinggen: Man kocht 2 lb feinen Bierpfinggen, schneidet 1/3 lb Pfeffer
 mit Zucker in. wenig Pfeffer mischtig wenig in. gibt sie in die Trüger
 schüssel. Dem geschmeckt man einen Teil der Drogen im Mörser, mit einem
 zu dem übrigen Bierpfinggen, setzt sie mit 3/4 l Wasser, 2 Zwerlein Pfeffer und
 in. fügt ein gutes Retzwein in. 14 lb Zucker dazu. Zerlegt die Bierpfinggen wenig
 sind schneidet man die Trüger klein, bindet sie mit Baumwollseide und gibt sie
 über dem geschmeckten Bierpfinggen in. Muckern zu koch.

Winkelschule: Man gibt ein Oker Pfeffer Altem Muckern od. Zwerlein Pfeffer
 in die Trügerschüssel, fügt 6 Zwerlein Zitronensaft (einen Penny) und
 ein Stück jungen Zimt hinzu, gibt 3/4 l Wasser man in. 3/4 l Wasser da
 wenig in. schneidet man geschmeckt. Malt Muckern in. Zwerlein Pfeffer
 man wenig feingehackten Altem od. Zwerlein Pfeffer in. Oker Pfeffer mischen.
 Man stellt die Schüssel oben 1 Binden und gibt in. nimmt sie dem
 Anrichten dem Zimt furcht.

Goldene Schüssel: Zwerlein Pfeffer ein lüster Altem Muckern od. Altem
 geschmeckten Muckern. Man mischt die Drogen, schneidet sie, mischt sie gut
 abzuheben sind, in die Trüger in. gibt wenig Zucker dazu. To

läßt man sie eine Zeitlang stehen, wovon man sie nicht zu leicht schät-
telt. Dann gibt man dem Trakt von einem Zirkon, $\frac{3}{4}$ l. Wasser in $\frac{3}{4}$ l. Milch
von demselben, süßt die Rulffula in. stellt sie in einem kühlen Ort.

Milch mit Goldkraut: Man schüttet etwas Goldkraut in einen Trüger
schüssel, gibt wenig Zirkon hinzu, läßt sie eine Zeitlang stehen in.
schüttet sie nicht mehr Zeit zu Zeit. Bringt man dem Trüger gibt man ein
Kreuz, weiß für die kalte Milch zu süßen. — Auf die gleiche Art kann man
Ginseng in. Goldkraut zu kochen.

Trügermilch-Rulffula: Man rührt 4 Esslöffel von einem Trüger an
Trüger in der Pfanne, gibt 2 Esslöffel von einem Trüger hinzu, rührt das zu-
sammen in. ist es zum Kochen und einem Fallat. Man gibt man zu 1 1/2 l.
Trügermilch $\frac{1}{2}$ l. dicker süßer Trüger in. wird es, das ist schmeckt. Dem Trüger
füllt man unfermt in die Trügermilchschüssel. Ist die Trüger zum Trüger mit
Trüger gefüllt, so gibt man die übrigen Trügermilch hinzu süßt in. gibt
das gewöhnliche Trüger an.

Sippen.

Alle von einem Sippen.

Sippen sind eine in jungen Sippen Zustand zu kommen. Die von Sippen sind
eine unfermt sein, ist die Trügermilchschüssel. Die unfermt Sippen
kennt man durch, daß der junge Sippen ist, alle von einem

und Tefnygen, wete Binnun fut. Am besten aber nutzfindet man
 die Gering. Am besten nimmt man luhende fische in. Ahtel sie richtig
 die hilt spinnlⁱⁱ isten sie zu zu ulen. Man luhet die fische durch wasser
 die Tefnygen auf dem Ruyf in. pfundt dunn in dem Binsten die fische
 die dunn Ruyf mit dem spinnlⁱⁱ spinnlⁱⁱ Messer so auf ein, dass das
 die Binsten vollstandig durchspinnlⁱⁱ ist. Auf dem dann mit dem
 die spinnlⁱⁱ Messer fischen um Ruyf wasser in. das Messer durch spinnlⁱⁱ
 die dunn. die fische ist das wasser sofort getotet. die gilt besondert die
 die dunn Ruyf. Auf die Art sind die dunn, welche zum fischen fuf-
 die dunn, vollstandig von dunnfallen luhet dunn. dann man auf die
 die fische nicht so spinnlⁱⁱ luhet, so fult ihm das dunnlich jodet fische die
 die dunn. die fische wird gefangen, indem man sie um dunn fult
 die dunn. wenn du mit dem spinnlⁱⁱ Messer spinnlⁱⁱ auf wasser fischen
 die die Tefnygen luhet od. dunn fischen wasser luhet. die dunn dunn
 die spinnlⁱⁱ man den dunn von oben bis unten auf, dann die fische dunn
 die dunn in. wasser ist gut, luhet sie aber gut nicht im Messer luhet.
 die fische, welche man vor dem Ruyf in Binsten pfundt will, dann man
 die dunn dunn von man. Man muss die dunn in dem Binnun von
 die dunn dunnfluss zu dunn dunn dunn dunn in. zinst die dunn
 die dunn die dunn dunn dunn. Gut man dunn dunn dunn, so

schultet man sie der Länge nach. Auch kötet man ruff, in dem man sie
 in ein kühles Gießel legt, wor man 1/4 bis 1/2 l Essig, 100 bis 200 g Salz
 hinein gethan hat. Demnach drückt man das Gießel mit einem schmalen
 von dem Holz zu. Auf genau 10 Min. sind sie gut, haben einen blauen schatt
 an ungenutzten, sind von allem Tisstein befreit. In manchen Fällen
 wird ihnen Antimonium nicht ungenügend. Auch nachdem sie kochen sind folgende
 Art mit ihnen man: Nachdem sie zerhört sind, wird das Salz in
 Tisstein abgeseigt, in gewundenen Stücken, die 6 bis 8 cm lang, ge-
 schnitten. Man schneidet sie mit einem geschärften Messer in Stücke die
 feinstmöglich mit dem Eisenmesser zerhackt. Auch, die mit diesen Antimonium
 genutzten sind, schultet man sorgfältig zerhackt. Wenn das Salz
 zerhackt zerhackt ist, nachdem die Stücke mit Salz eingewaschen sind
 mit feinem Essig abgeseigt.

Auf die Art der Arbeit: In zerhackten Antimonium schultet man mit einem
 Wasser rings um herum dem Eisenmesser die Arbeit, die sie mit einem
 feinen Antimonium ab. Man schneidet sie mit einem Messer bis zum Zerhacken ab.
 Auf sorgfältige schultet man sie in Tisstein, zerhackt sie. Auch schultet
 man einen Tisstein um kochen mit einem oder einem Messer um.
 Dindig zerhackt sie nicht fest.

Der Antimonium der schultet man in einem feinstmöglich.

Tracht ist der Fleiß nachhermal um fathen in. die übrigen
 Küchelpfeiffer fassen fast jung (Widym von man sind Tulpfarrigen,
 Tülein, Tüingulkyrjan, Luft, Uul). Außere dem Fleiß der fische vornehm
 ist man die Salze, die Milch nach uns vom Breyen in. Joviny.
 Breyen geht alt jung besondere die Rutuffen vom Breyen in. Hört.
 (Breyen vom Hört gibt dem Breyen).

fischfisch.

fische vornehm stalt in einem vornehm ynkristen Tied, nachher mit Wasser,
 Tüch, Eßig, Wein, Zimmlen, Putzsi linnweißzule, Joviny, Tüchlißim,
 Joviny, Lodenblüthen, einem Bündel Putzsilin, nach Tülein zu
 Lodenblüthen besondere wird, ninyulayt. Wenn dieser 10 bis 15
 Min. ynkrist fast, wird dieser Lössen durch ein Tied ynkristen. Dieser
 Tied gilt furchtlosig dem Tüch nachherfische. Tüchfische nach
 ninyulayt mit nach Tüchwasser, Eßig, ynkrist Zimmlen und
 Lodenblüthen.

Man kann die fische vornehm mit Rültern sein mit Wasser
 dem Tied in fathen. Das Wasser mit Rültern Wasser fast
 dem Breyen, daß die fische nicht so leicht ninyulayt, die fische die fische
 allmählig ninyulayt in. fische nicht durch die glückliche Zimmlen
 im Breyen dem Tied besondere zu fathen ninyulayt. Dieser gilt vornehm

dem Saft zuzusetzen. Die Säfte im Kochen sind nützlich
sind besser im Geschmack, der Saft ist süßlicher. Säfte Kochen nicht
lang. Die Säfte werden zugegeben. Auf 1 l Wasser setzen 1 Esslöffel
Zug. Und die Arznei lassen sich können Luft in einem Angulum
sein. In der Säfte kochzeit kochzeit 15 bis 30 Min. je nach dem
Größen der Säfte. Dann läßt sich der Saft von dem Geruch.

a) Der Saft der Säfte.

I. Von Säfte:

Saft, Antimon, Goldkraut, Kalksaft, Kalksaft, Säfte.

Zutaten: 2 1/2 l Saft, 2 l Wasser, 3 Esslöffel Zug, 3 Esslöffel Essig, 1 Zinckal,
1 My. Trippelstein, (1 Ewelenblatt, 1 Kalk, 2 Pfefferkörner) = 1 Gewürzsaft.

Zubereitung: Saft unter Wasser setzen, Wasser kochend, in Wasser
von Säfte od. jung von Säfte in. Saft: Saft mit Zitronen-
saft kochen. In Säfte Säfte mit Zinckal kochzeit, in Kalk
Wasser mit Gewürzsaft mischen, bis zum Kochen von Wasser od.
in Kochen Wasser geben in. Saft kochzeit (bis 15 Min.).

II. Saft Säfte:

Zug, Zinckal, Säfte, Säfte, Säfte, Säfte, Säfte, Säfte.

Zutaten: 2 1/2 l Saft, 2 l Wasser, Zug, 1 l Zinckal, 1 Gewürzsaft.

Zubereitung: Der saft Säfte wird mit dem Gewürzsaft in Säfte

im Korymben Adressat zugewandt. muß 10 bis 15 Min. zinsen.

Gummikörnung I u. II:

Ausfall in Korymben Adressat können die fische in Form von Gummi
gewonnen werden. Welche zu erhalten sind: Polypilin =, Gill =, Korymben =
Aro =, Korymben = u. Gummi zu erhalten.

b) Lein Korymben.

Korn feinstmöglich in feine für: Korymben, furchen, Luft, Aul, Tylmin,
Lein, Talm, furchen, Gull, furchen, furchen.

Im Lein Korymben ist die fische nach dem die fische mit dem die fische
gewonnen werden. Die fische sind gewaschen u. beim Anstreichen mit
mit dem müssen furchen u. so wenig als möglich bewahrt werden,
damit die fische, die sie u. nicht, nicht reißt, die fische die
Lein gewonnen werden. Das fische wird mit dem Korymben
dem fische furchen u. furchen (furchen = 45 bis 10 die furchen furchen)
Korymben furchen die furchen u. furchen, furchen die furchen furchen die
dem Korymben. Korymben furchen u. furchen furchen furchen furchen.

c) Das die furchen die fische.

Will man fische die furchen, müssen sie vor dem die furchen u. furchen
zu furchen.

1. Das die furchen: Das fische wird nicht furchen, damit die

fisch nicht eingefügt. Man setzt diesen Saft, nachdem man ihn sißlich gemacht
gehaben hat, in einen undern größeren mit Kupfernen Stempel. In $\frac{1}{2}$
bis $\frac{3}{4}$ Std. ist das fisch zugefügt. Man rührt ihn sorgfältig herum,
legt ihn auf eine saubere Platte, verzimt ihn mit Zitronen, Grün und
Kornel.

2. Art des Dümpfens: In dem fischsaft gibt man wenig Starker mit Zu-
sätzen: Pfeffer, Salzwasser, Kümmelkörner. Auch, wenn man will, ein
fisch. Man dümpft ihn im Wasserbad maria. Inwendig ihn wie bei der
Art 1.

3. Art des Dümpfens: Wenn diese Art des Dümpfens nicht möglich sind,
kann man den fischsaft direkt auf dem Hand stellen, wenn man die
Art ist. Bei dem fischsaft fängt. Ganz mit 20 Min. Man kann die
fische zum Dümpfen in die Kiste geben.

Zum Dümpfen nimmt man:

Stärke: Tinkturen (in Ammonium), Tinkturen, Tinkturen.

Stärke: Zucker, Salz, Pfeffer, Zunder, Pfeffer.

Zum Dümpfen Tinkturen. G. P. Pfeffer.

Zutaten: 3 St. Stärke, 60 g Zucker, Salz, Zitronensaft, Ammonium,
1/2 l Wasser, Pfeffer, Pfeffer.

Zubereitung: Den fisch rührt man mit einer der 3 Arten zugefügt und

Wass in Tüchern und dem vorfindenden silbernen rind eine kräftige Tinctur zubereitet und ist der silberne Tinctur sehr ungleich.

Indi'sches silber in Tinctur Form.

Zutaten: 300 Zunder, Zink oder Kupfer, 120g Lutter, 60g Wasser, 1/4 l Wasser, 2 Esslöffel Zitronensaft, Kalk, Pfeffer, Karyoten, 1 Esslöffel fein gemahlte Potasche, 1 Esslöffel fein gemahlte Zinnober, 1 Esslöffel fein gemahlte Ammoniak, 1 Esslöffel Karyoten.

Zubereitung: Der zarte fein gemahlte silberne rind wird in Tüchern zerhackt, zerhackt, 1/4 l Wasser, Kalk zerhackt, Lutter, Wasser und Ammoniak rind rind rind, die feinsten Zunder rind als kleine Blüthen rind und dem Lutter die feinsten zerhackt, zerhackt die feinsten der Zinnober, Ammoniak rind und Karyoten, zerhackt die feinsten, dem der Rest der Wasser rind rind rind in kleine Blüthen rind zerhackt der Rest der Zinnober und Karyoten in. f. w. Jetzt gießt man die Lutter rind, schließt dem Rest fast in. stellt ihn 25 Min. in Wasserbad. dem nimmt man die feinsten rind, stellt ihn auf die feinsten Lutter rind, läßt die Tücher auf rind rind rind in. schließt sie mit Potasche in. Kalk ab.

Indi'sches Silberpulver.

Zutaten: 1 1/2 l Wasser, Kalk, Zitronen, Kalk, 1/2 l Wasser rind.

Zubereitung: Das Pulver wird in 2 cm dicken Scheiben geschnitten, diese mit
Tulz, Zitronen o. Ork bestrichen und in dem Ofen 1/2 St. gedümpft.
Man kann dem Ziegen mit dem Pfeffer und dem Pfeffer damit vom
Ziegen od. mit dem reinen Pfeffer Ofen und etwas Mehl und Pfeffer mit
Zitronen Pfeffer zubereiten od. zu dem Pulver feinlichen Zubereitungen
verfügen.

d) Das Drogen der Pfeffer.

Man bräut die Pfeffer mit reinem Ziegen Pfeffer od. Dümpfen (Rein Pfeffer
läßt man jung, große Pfeffer in feinsten). Man mischt den Pfeffer
mit Tulz ein, bestrichen ihn mit Zitronen, Pfeffer zweimal feinlichen
und läßt ihn in dem Ofen dümpfen und bräut ihn mit reinem Pfeffer
dem Eingabe.

1. Art des Drogen: Man mischt das pulverisierte Pfeffer in gereinigtem
Pfeffer, Dümpfen in Mehl od. Mehl, bräut ihn von beiden Seiten gelblich
in warmem Wasser fast in der Pfeffer.

2. Art des Drogen: Man bräut einen feinsten Pfeffer, bräut
den pulverisierten Pfeffer fast in Pfeffer.

Julefen zubereiten nach Müller'sem Art.

Zutaten: 2 lb Julefen, 60g Süßholz, Tsch, Pfeffer, Zitronensaft, Weißmehl,
Potaschilin.

Zubereitung: Die Julefen werden abgewaschen, und zusammen mit Zitrone
saft, dann mit beiden Tischen spritzen gemischt, mit Tsch
und Pfeffer eingewickelt, mit Zitronensaft bestreut, in Mehl
eingewickelt, in heißer Süßholz od. Öl 10 Min. zubereiten. Am Ende
in heißer Süßholz od. Öl, das man Tsch, Zitronensaft
und eingewickelte Potaschilin zu geben gut.

Zubereiten nach Tschall'sem.

Zutaten: 2 lb Tschall'sem, 50g Süßholz, 1 Ei, 1 Schüssel Mehl, Tsch, Pfeffer,
Zitronen.

Zubereitung: Wenn man zubereiten will, so läßt man, um Reiben da
zu machen, die beiden Schüsselchen von den Gräten, so wie es jeder
An in 4-5 Reiben und läßt sie mit Tsch, Pfeffer und Zitronensaft
eingewickelt und damit ist es fertig zu machen.

Julefen nach Tsch.

Zutaten: 2-2 1/2 lb Tsch, 40g Tsch, 60g Süßholz, Tsch, Pfeffer, Zitronen-
saft, Weißmehl, 1/4 l Rufen, 1 Schüssel Mehl.

Zubereitung: Die zubereitete Julefen wird mit Tsch ein-

zwei aben und mit jung fainem Tyntstam fain guppi ist. Man kann ihn sich mit
 saurem füllern, damit er stalt. Er wird in feißer Lütte in Lutter
 unter fließigem Luyneßer gubreten. Tynter gibt man Tufem und Amin
 fingen und kornet mit dem Lutter wofen.

2) fipfymist.

Journal in Affrik (Geld)

Zu kornen: 3-4 Almin Journal, 1/2 l. fßig, Tutz Zminbr, Tünyngwim, Gummig=
 stoff, 20 Blatt weißer Gelatine, 1 l. Amin, 2-3 f. w. zum Blümen. — Zum w.
 zintem: Zitronen =, f. = i. Krieffulspillen, Analt spränge, Bayern.

Zu kornen: Man läßt die Journalen jung in kornet sie richtig vor. In Rin
 man kornet die Blümen gubreten od. man läßt sie 15 min. im fipfied zu
 f. und kornet sie mit Tufem. Dann läßt man sie in kulture. Das fipf=
 fied läßt man auf 1 l. in kulture, f. in. Krieffulspillen, gibt man
 Amin und die Gelatine fingen. Man guppiet man in einem v. v. k. k. k.
 f. man die man mit Öl und guppiet man f. man Tufem Geld, läßt die f. f. f.
 Zitronen und Krieffulspillen f. man, läßt die Muffe auf f. man kornet
 guppiet man 2. Tufem Affrik Tufem, mindert man kornet man. Man läßt
 man die Journalen die Luyneßer auf f. man, i. kornet sie mit Tufem.
 Wenn das ganze stalt ist, f. man man es auf eine Platte und kornet
 diese mit Patrasillen, Zitronen, Krieffulspillen od. kornet man. — Öl in Affrik

wird ebenso zu bereiten.

Sissynding.

Zu kochen: 2 Lb Pampeln, 2-3 Lb weiße Lebkuchen, 1-2 Lb Honig, 20g Zucker, 1 Lb weiche Zimmlin und Pampeln, 1 Lb Pfeffer, 20g Pfefferkörner.

Zubereitung: Sissynding von Honig und Zimmlin wird fein zerhackt. Zimmlin und Pampeln werden in Zucker zerdrückt, die übrigen Zutaten hinzugeben, und zerdrücken und zerhacken. Lebkuchen mit zerdrücktem Honig und Zimmlin zerhacken, gut vermischen und die Pfefferkörner zerhacken. — Das Sissynding wird in einem gut verarbeiteten Form 1/2 Lb - 3/4 Lb im Dampfbad zubereitet. Man rührt ein wenig Butter, Honig oder Tinkturen dazu.

Sissynding.

Zu kochen: 2 Lb Honig, 50g Fett, 50g Pfeffer, 1 Zimmlin in Würfel, 1/2 Lb Pfefferkörner, 1 Lb Pfeffer, 1-2 Lb Honig, 1/8 Lb Pfefferkörner, 1 Lb Pfefferkörner, 1 Lb Pfefferkörner. Zubereitung: 2-3 Lb Pfefferkörner, 1 Lb Pfefferkörner, 1 Lb Pfefferkörner.

Zubereitung: Das verarbeitete Sissynding wird zerhackt, in einem Pfefferbad zerhackt, zerhackt. Man stellt nun ein wenig Pfefferkörner mit übrigen Zutaten fort, bis die Pfefferkörner fein sind und zerhackt.

Im Duvio quozialen. Zu letzt verpflügt man das Sigelb mit Tuffen und geht
 es nach obigen Einlegen in die Tuffen.

Sipfweyrt.

Zumeyn vermerket man sipfweyrt, die man und Guil und Quäten löst in
 mit einem Duvion Tuffen unmanget und in Klüpfeln od. Puffatun
 fällt.

Sipf Klüpfen.

Zu Autun: 2 lb Sipf, 3 fime, 80g Weißbrot, 50g Linthut, 1 Kanlöffel ymweyrt
 Zoinbala in. Putrosilia, 1 Kanlöffel Beynen, Tuf, Puffatun, Weib Kuch, Tuff
 in eine Zitronen, 1 Portion sollen Ginnid feuchtsußen, od. Formerton - od. Putrosi-
 linnisessen.

Zubereitung: Das weisse sipfweyrt wird aufhütet, ungetretet und dinst in
 Klüpfeln ungetun. Von Linthut, Zoinbala, Putrosilia und ymweyrt
 Weißbrot verhet man einen Sammelklüpfel ab und mangelt ihn mit dem
 übrigen zu Autun in einem weissen sipfweyrt. Man formet Klüpfel und Kuch
 diese 10 Min. in dem Ginnid feuchtsußen.

Merminuten Geringe.

Man kann geringe sehr gut verweyrt merminuten. In zeit ymweyrt
 Kuch geringe werden verpflügt ungetretet, ungetretet, ungetretet, ungetretet,

Die Mittelzeit nachher, gemacht und lerynnwisa in einem
 Kinnholz gelugt. Man gibt ein jedes Luga Versiben einen Zminthal,
 2 Aulken, Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt. Man kann ein diese zu kochen
 in Speiß Koffen, so kalten lassen und dazubis geben, die Geringe
 milch diese ein Tind streifen und dazigeben. die Geringe werden
 beschwert, zu gebunden. Die fulten sind 2-6 Borsen.

Wasserspeisen.

1. Ruln Wasserspeisen.

Blutsturzspeisen: An dem besten Blutsturz (Zubereitung des Blut-
 Anstreichs s. Buchstabe K. 1 in zirkel 7 cm Länge 2 1/2 cm Breite,
 1/2 cm dicke Ruln sein lassen, diese mit einem leichten süßlichen
 Aufstrich und im müßig heißen Ofen backen. - die Anwendung
 richtet sich nach der jeweiligen Form. Jeht alle mischen und zu-
 sammengesetzten Form kann man dafür verwenden.

Wasserspeisen: Werdell in jedem Ruln sein lassen, ge-
 artig anrichten, nach Geschmack mit Zitronensaft befeuchten, mit
 gesüßtem si, Zitrillen und Reizen bestreuen.

Wasserspeisen: In beliebigen Größen richtet sich um kochen des
 Aufstrichs. Des Luga wird 1/2 cm dick geschnitten, gebrüht und mit
 Zitronensaft bestreuen. Wenn die Luga ein Stück od. gesüßter Zitronen

Besteht, denselben mit einem zugestrichen Fülln ungeschritten. Die Rundallmüt-
 tenbrüden mit Beublen bis zur Luftung, Beublenfreudungen sind im
 dem Rund liegen, mit Rundallmütten für Harnschy Balagen und mit un-
 gestrichen fassen zusammen.

Russischbrüden: Mit der Harn Luftung und im groß Küssen der Harn
 reiflich dursich liegen, od. mit Russischbrüden Luftung und im
 dem fassen ungeschritten. In der Mitte groß Küssen der Harn ungeschritten. Dem
 so leicht, feingewirte zweimal dursich.

Die russische Bräuen: von Harnschy. Mit Harnschy bis zur Luftung,
 ungeschritten in Harnschy mit zugestrichen Luft, Harnschy fassen und
 Russisch Balagen.

Die russische Bräuen: Mit Harnschy bis zur Luftung, mit dem von zugestrichen
 fassen fassen in Harnschy und kleinen Russischbrüden in der Mitte, od.
 mit Russischbrüden in Harnschy, mit Harnschy Luftung, od. in
 Harnschy Bräuen mit zugestrichen fassen in Harnschy, in der Mitte
 fassen von Harnschy liegen.

Russisch: wird in einem kleinen Glas fassen od. in der Dürsch, mit
 einem zugestrichen, ungeschritten. Als Dürsch gibt man ungeschritten
 Luftung und die Harn, und wenn so leicht feingewirte zweimal und
 fassen.

Kurdium: Adraden umstund in Duffen gewaschen, und mit warm
 nützig ist mit Oel bestrichen. Brustweh dazü.

Gewürztes Luch: Adrad in d'nen Tischen geschnitten, die zu Fäden
 gewollt, und mit Rumpfer Putrasilin angewischt werden. Brustweh
 dazü.

Dyrtum: Rindern Ruyf und Gut abzugewinn, worden ^{die} Dyrtum auf
 eine Platte gewandelt, mit jung wendig geschnittene Tischelein n.

Putrasilin bestreut, laßt mit Oel und Essig befeuchten, und
 5-6 Td. stark gewandelt, damit der Saft von dem Maximum d'ne
 drinym wird.

Ferretum: Wenn schneidet von einem großen Ferretum dem Instal ab,
 soll sie mit, füllt sie mit saftigen und gibt dem Instal ein
 der d'neinf. eine Pfunde mit d'ner bester, und die Ferretum
 ein wenig d'ner legen, mit Purmpfeulose bestreuen, in die
 Pfunde setzen, und mit d'ner Birnen Zeit gewandelt lassen.
 Ein gibt man etwas Brustweh und das Ferretum mehr singen,
 läßt d'neinf. die d'ner und wistet die Ferretum an. Ist mit man
 kann d'neinf. mit einem feinen sißigen, das man mit
 Wengernisen unterwirft, gut, sollen.

Der soll d'neinf. Ferretum wistet, mit Prib- und Oel-

Speisungszern, Pulver füllen.

Wenn die weisse Aufschreibem Cometen mit fein - Pulver füllen, mit Tschutt
Lung bestreuen.

Wenn die besten feine weißlichen, mit weissen Pulver Cometen oder
Kornbrennen, das mit etwas Mengen mit weissen ist, füllen, Klemi-
ne Cometen die weissen sind diese Göltern sind die weissen füllen
fein folgen. Wenn schneidet nicht von feine Klemi Pulver
ist, nicht diese sind weissen Pulverblutten von, bestreut die Come-
ten mit dem weissen Pulver Cometen oder feine von feine, jedoch feine von
Giftigen weißlich.

2. Weissen Weissen.

Die weissen Weissen: Zubereitung: 314 lb Weisse, 15g Gasse Komuzy 14 l
Milch, 1 Preis Tuch, 1 feine, 40g Fett. Wenn Cometen von diesen zu
Auten einen Zubereitung, weisse ist 1/2 cm dick und, steht weisse Pulver
(1-3 cm in weissen) und bestreut den Rand mit feinem. Die weisse
weisse in weissen weissen, aber die weissen, die weissen weisse
fein weissen. Wenn weissen weissen mit weissen in weissen
von weissen, läßt es weissen und bestreut einen weissen weissen
und das weissen weissen Zubereitung, Klemi die einen feine weissen weissen
weissen und weisse den Rand mit dem feinen von, bestreut ist

mit feigelt und brüht es im Ofen hellgelb.

Wildeinfluss: 1/2 lb yerkwisten Wildesleys zusammen, 1/4 l weißer
Lwölz, die man mit Wildesleys in yerkwist feil feigelt yaben, dinst
im Tink spannen, 3 feigelt und dem Tink das feigelt unter
yon, in Anflussoren brüht.

Tinktureinfluss: 1/2 lb meynen yerkwisten Tinkturen zusammen,
mit einem Wüchsen Lwölz zusammen, dinst im Tink spannen, im
dem dinst 1/4 l weißer Lwölz mischen, die man mit einem Tinkturen
brüht zusammen und mit Puzer zusammen feil. Dann 3-4 feigelt
und dem Tink das feigelt feigelt, in Anflussoren brüht.

Purpurfluss: Von 150g Wachs mit weißer 1/4 l Milch, in einem
Wüchsen Lwölz, auf dem feil einen Feil zusammen, mit Pfeffer,
Tuch, Milch zusammen, dann zusammen lassen, dann 4-5 feigelt,
zink 100g yerkwisten Purpurfluss unter zusammen, zink
dem feigelt ein zusammen, in dem feigelt feil und
brüht.

Linsenfluss: feil einen Linsenfluss, 40g Lwölz, 40g
Wachs, 1/4 l weißer Milch, 3 feil, wenig Tuch, 1 Pfefferlöffel zink
von, einem Milch. dem Linsenfluss soll man in einem Wüchsen
yon, die man in Tuch zusammen feil weiß. die Lwölz feil

man friß vorwärts, gibt die Waage dazu und löst mit dem Kessel,
 dem Blei ab. Gut die Waage sich zu einem Abzugswert, nimmt man
 sie vom feinen, rief die Waage gut mit dem feinen, gibt die Gewichte
 und gibt dem Strich feinsten leicht in der Waage. Wenn füllt
 es ein Lagenweise mit dem Linsenwasser in dem gut ungestri-
 chen Anfließen, tut die Anfließ bei jedem 3/4 - 1 Pfd.
 Anstatt Linsenwasser kann man ein Öl verwenden.

Leinwand.

Allymmine Regeln.

Das Rezept des Leinwand.

Wenn man mit 1 Pfd. 2 1/2 L. Wasser, einem Pfd. Salz und
 einem Pfd. Leinwand. In Wasser werden mit Kultur
 Wasser ungestri. Neben für Wasser, kommt das Leinwand und Trigen-
 zum feinen, dann läßt man ab 2 1/2 - 3 Pfd. je nach der Größe
 die Wunden leinwand zu jedem noch Wasser. Danach gibt man
 die Leinwand und rief die Leinwand Leinwand mit ungestri-
 Gemisch gemacht, mit einem Leinwand überlassen auf feinen Platten.

Das Rezept des Leinwand.

Ein gut abgemessene die Leinwand wird abgelegt, abgemessen und ge-
 spült. In dem Leinwand kommt feinstes feinst, in welcher die Leinwand

von allem Vitum brinn angehalten wird. Darnach gießt man
 feinsten Pfeffer und Salz hinzu, läßt damit bis zum Abküh-
 len in einem feinsten Leinwand die flüssig braten, gießt dann
 die beiden Dinge und bindet sie mit Weisgerne od. Woll.

das Brühen des fleisch.

Will man das fleisch brühen, legt man es in einem Topf od.
 Pfanne mit feinstem Fett und läßt es von allem Vitum un-
 brinn. Darnach wird das fleisch feinst gemacht, das Leinwand mit
 Tinkturen und Tinkturen, kleine Leinwand Tinkturen geben da-
 nach, das fleisch in der Leinwand von Pfeffer, Essig und Salz zuge-
 bracht, wird gedünstet. Das ferd wird auf Leinwand feinst gemacht.

I. Bind fleisch.

Brust - Leinwand.

Man nehme von Leinwand die Reingewichte, mehrere Brüste und fett bis
 und in einem feinsten Braten und lassen es einige Tage stehen.
 Darnach wird das fleisch gut gewaschen, mit Pfeffer und Salz be-
 streut und in einem Pfanne mit feinstem Fett bei feinstem Fe-
 zu und feinstem Leinwand 1/2 od. gehalten. Es muß, wenn es fe-
 inst gemacht wird, eine feine rote Farbe beim Ansehen
 dem feinsten und fleischig sein dinsten lassen. Dann wird die Sauce

Yüny yunust.

Landmutter (Silat)

Abyfintate, yuffjette und yutlyfte Tonne fetzt man mit feißem fett, nimmgen Wiazeln an, küßt sie dann dreten, inbruyt sie mit dretten Rufen und bindet die Sauce auf Salolom.

Silat yunust.

Das Silat der Landmutter wird oben yubreten und mit einem Gled Muden, stantt stalt dretly yunust. Zugewiffen fet man mit nimmgen Trintfennidunuffen Rhein yutlyfte Ruxetten, Ruffelidi, Tullen, ein, Lufman, Gistern, Limmuckel in Litten und flupflöche nimmgen dümft, in dem wief auf Salolom auf Dymyde der Ruffelidi, wief nimmgen yuffjette nimmgen Ruffen und nimmgen mit des flupfl, wief die nimmgen Luffelidi wiefjett und mit stantt feißer Sauce bruyffen ist.

Tunmutter.

Ein Tundrauffstuck, gut yutlyft, legt man 4-5 ty. in einer Lige, wofen und Oduffen, Spig, Wiazeln, nimmgen Lufman, Ruffen, zwei alden Zitternuffel und stantt sie mit feygeftalt ist. Infallt kann man Ruffen oder Ruffelidi der feißer. Das flupfl nimmgen kü ylyf yunust wunden. Daraus fjickt man es mit in Tutz und Pfaffen yunust dretten Tyubftein.

fen, brütet es in feil mit einem gelben Küben und Eximier
 Lavender un, gießt frische Pfeffer zu, gießt feinem Pfeffer
 und etwas in yagafateri Pfeffer zum sümig machen der Sauce.

Wieludon.

Einem Tischen Bindfleisch werden geklopft, mit Salz und Pfeffer
 bestreut, mit Tyrtfleisch belegt, zu einem un gewellt, mit einem
 Juden im binden und in Lichte od. feil von einem Dinten unyagafateri
 Eximier. Dann gießt man Pfeffer hinzu, etwas auf feilendes Salz
 und läßt die Wieludon luyssum wenig braten. In Sauce wird dem auf mit
 einem Pfefferstein, das man ein Glas Pfefferwein, in zwei Toffel Ruyssum,
 etwas feinem Pfeffer gießt, sümig gemacht und über ein von dem
 Juden befeiten Wieludon gegessen.

Bruststuck.

Wenn Bruststuck, welches auch abzugeben sein muß, geschickt man einige
 Stücke feindgerbe Tischler, Kleyse, bestreut sie mit Pfeffer und Salz,
 brüt sie ein Bruststuck, gibt gemeinlichem Manntig dazu, belegt sie
 mit Tuedellen od. ein Bruststuck und einen Tischler Komute.

Luststuck.

Dazu nimmt man fleisch von Tschungstuck oder der Lunde, welches
 gut abzugeben sein muß, befeilt es von Lunde und Ruyssum

und schneidet dieselben von 150-250g, klebt sie, bestreicht sie mit Talg
und Pfeffer und brütet sie in feuchtem Lichte bei sehr kleinen feinen
und kleinen Tieren brühen circa 8-10 Min. In dem Annehmen
nicht farinieren, du wirst das Tüchlein feucht. Man brühen sie
dann, und richte sie damit an.

Dunkelbräun

Dies wird wie gewöhnlich aus dem Bindfleisch gemacht, unter welchem
man sich 1/4 Pfund 10g Wein und in einem Tüchlein, gut mit geschick
auf Milchbrühen mischt. Man facht die Bräunlein, bestreicht
sie mit Talg und Pfeffer und brütet sie in dem Dunkelbräun.

Bräunlein à la tartare.

Man facht Bräunlein wie gewöhnlich, bestreicht sie mit Talg
und Pfeffer, schlägt sie in die Mitte ein und sie ist fertig, wenn sie mit
Talg, fein gemixten Weinbrühen fein mit
Milchbrühen.

Bräunlein, feucht.

Die Bräunlein kochen sich und werden in einem Tüchlein, gut mit geschick
auf Milchbrühen, so schneidet man den Tüchlein ab und mischt
sie in einem Tüchlein. Man wird sie mit Pfeffer, Tüchlein, einem
Linsenbrühen, Pfefferbrühen, Tüchlein, 3-4 Tüchlein. Gut auf die Tüchlein
abgeben.

Pflaster, Pul, ymnigste Paterslein, alle zusammen Ring in Kupfer
und mit einigem zerkleinerten feinen abkochen lassen.

Zuckerkuchen.

Man nimmt Ring, Korb und Pfefferminzblätter, ein 1/2 Pfund ein wenig
narrisches gut und ymnigste Lächeln, fein zerhackt man soll gut ein wenig
Lup, Pfeffer, Pul, Min Korb, wenig Meizen und etwas ymnigste Paters-
lein, kocht alle diese in Wasser und rührt die Masse mit eini-
gem Löffeln durch gut durch. Man facht davon 2 Stück, je 1/2
Stückchen mit einem kleinen Zuckerkuchen, kocht sie mit Wasser.
Man kocht den Zuckerkuchen in feinem feinen Linsen, einsetzt in
ein wenig Wasser zu, kocht sie durch, und lässt sie in ymnigste
Lächeln kochen. In jedem wird mit Mehl verbunden.

Röngel Linsen Rüst.

Unter die Zuckerkuchen muss man 125y und ymnigste fein ymnigste
Kudellen oder Linsen und etwas Zitronen Saft ymnigste, davon Klein-
er Rüst zu kochen, die in folgenden Sauce kocht man. Mehl in feine
zerhackt, mit Wasser abgekocht in der feinsten ymnigste von zerhackten Linsen
Linsen, Zitronen Saft, etwas Weisswein, einen Löffel Kernen, eini-
gig Pul und Min Korb. In dieser Sauce kocht man die Rüst 1/2 St.
und lässt davon die Hälfte mit in Milch zerhackt sein.

II. Kullschiff.Kullschiff.

Die Kullschiffe sind durch abgelaugtes Bier. Die sind durch zerlein-
det und zerstückt, mit sehr wenigen gelben Bieren ungelutet, von
allen Tritten gelutet und mit einem guten zu zerlassen in Schiffe
nach zerlassen für größere Luten bewirkt 2 1/2 - 3 St. zum Zer-
nehmen. Das sind mit Bieren und in Schiffe in zerlassen
Schiff gelutet.

Gefüllte Kullschiffe.

Wenn man die in einem Tritt die Bieren für die zerlassen die
Juce, fällt zerlassen für die zerlassen, zerlassen der zerlassen
zerlassen zerlassen, soll für zerlassen und nicht für zerlassen. Zum Zer-
det man die Kullschiffe durch von allen Tritten in zerlassen sehr
beim zerlassen zerlassen mit zerlassen zerlassen, zerlassen zerlassen und
nicht zerlassen zerlassen.

Kullschiff zerlassen.

Die zerlassen zerlassen zerlassen die zerlassen zerlassen, zerlassen
und in zerlassen sehr, die zerlassen zerlassen, zerlassen zerlassen, die zerlassen
zerlassen 1 1/2 St. die zerlassen zerlassen mit zerlassen zerlassen.

Kullbäcksm.

Die Kullbäcksm. wird zerhackt, mit Linsen von allem Feinsten ungenü-
 bräunt, zerhackt und in Wasser 2 1/2 Rd. gekaut. Darnach läßt man
 die Kinnern und die Linsen ab, schmeckt letztere in Wasser und zer-
 reißt damit den ungenüßlichen Linsen, dessen Sauce mit Pfeffer und
 wenig Salz süß gemacht ist.

Kullbäcksm.

frische Linsenm.

Kullbäcksm.

Die zerhackten und gut zerhackten Kullbäcksm. werden mit Salz la-
 geret, in feine Stücke zerhackt und in Wasser gut gekaut.
 Wenn nicht für sich in einem feinen Platte an, stellt man die Kinnern
 in einem feinen Platte mit einem feinen Pfeffer Pulver, laßt
 darüber einen Zitronensaft und einen Quark von Milch und
 zerhackt den Linsenm. zu einem.

Kinnern Wasser.

Kinnern sind zerhackt Kullbäcksm. werden zerhackt, zerhackt
 und in feine Stücke zerhackt, dann in Wasser gut gekaut.
 Kinnern gekaut und mit Zitronensaft zerhackt. Sie sind in
 ein gutes Linsen zu einem Quark, Quark, Salz,
 in. f. m.

Reulté von Leber.

Die von Amila fundyauß gesehrittenen Tefeln werden gerklofft,
 gesehnen und mit einem Tefeln Tzack belagt. Dann wolt und
 bindet man sie zusammen und brüt sie in heißer Litten brunn.
 Zim send gibt man pinam Ruch, etwas Luch auf und auf dazu
 und spiret, wenn sie weich sind, wenig Mehl duxen.

Gebratenes Leber.

Die von Leber und Tefeln besetzte Leber wird in Tefeln gesehrit=
 ten, mit ein wenig Pfeffer und Salz besetzt in Mehl in eine
 mundet und in heißer Pfanne mit heißer Litten und bruden
 Titen brunn gebraten. Dinsollen ist gut, wenn kein Garen
 schon kein Blut mehr farenit kommt. Man gibt sie als Lir=
 luga zu Garmisa oder Rensuffelpulver.

Die dümmste Reulté Leber.

Abgeschüttete Leber spiret man mit fein spiret gesehnen Tzack
 brüt sie und bruden Titen spiret brunn, gibt ein Rensuffelpulver
 und Mehl gesehrittenes Dingzalmark, ein Glas Wein, ein
 Pfefferkörner singen und läßt sie langsam duxen. Dann auf
 nimmt man sie farenit, ginst die Sauce duxen die Titen
 und bindet d dingsollen mit Mehl. Man kann sie in Tefeln ge=
 braten.

zerhacken und feines Pulver und mit sehr gelutetem Symplicium
 Lakritz und gelutetem Zinnstein versetzen und mit Honig dem feinsten
 mit zerhackten und gemahltem Aufgussstein und ein wenig Me-
 zian

Lakritz - Pfl.

300 g Pulver Lakritz, 2 in Milch gemahlte Zeit wie zerhackt zerhacken,
 ein wenig in feinstem gelutetem Zinnstein, gemahlte Putzstein und in
 dem feinsten Honig zerhackt, demnach zerhacken. Dann lüftet man 200g
 vorzüglich zerhackten Symplicium dinständig zerhacken, gibt ihn nach 3-
 4 Tagen, etwas Pfeffer, Mezian, Zinnstein, ein wenig Löffel Honig
 zu dem Lakritz essig und rührt dieselben künstlich in einem Mörser. Man
 spritzt ein beliebiges feines mit feinstem, damit Honig zerhacken,
 stellt mit dem Messer dieselben und Honig sie in Lakritz in Honig
 zerhackt. Zerhackt ist es ein wenig zerhackt.

Pulver Milch oder Lakritz oder Pulver Lakritz.

Man setzt die Pulver Milch mit Lakritz Honig und dem feinsten, wenn
 im Honig, wenn man das Honig pulle, damit das Honig ganz fall
 wird. Dann geht man im Honig ab und zerhackt das Honig in Honig
 dem, gemahlte es mit feinstem Honig und Lakritz und zerhackt es in feinstem
 feinstem Honig.

Rulbfirn = Läuym.

Das Gufirn wird geroüffnet und geseihtet. Dann Reist man es in Wasser mit wenig Salz, Birngalwurt, einigen Pfefferkörnern, Lorbeerblatt und wenig Speis zur. Darnach schneidet man jede Gulle in 4 Theile, legt es auf ein Tuchlein, gibt sie auf ein feines Tischtuch und gießt oben ein Linsen Wasser.

Rulbfirn zubereiten.

Das blumige Gufirn wird in Theilen geseihtet, geseiht, in feine Stücke zerhackt und in feinem Linsen Wasser zubereitet.

Nimm.

Einmalen nommen von allem jezt geseiht in einem Theile geseiht, in feinem Linsen mit Salz und Pfeffer, einigen geseihten Speis, Speisgewür und Pfefferlein unter fortwährendem Umrühren auf dem feinen Reist zur muß, wenig Wasser darüber gießt und feine ungenüßet.

Rulbfirn Kuffen.

Ein Pfund wird in Theile geseihtet in kochendem Wasser mit Salz und Birngalwurt wenig geseiht. Dann nimmt man das Gufirn feine, gießt die Linsen Wasser, muß man alle Wasser schneidet man, gießt mit Speis und Pfefferlein ab und

fiert Dampffweyde, Humygen, ninyen Mergeln, wamb Weibkret
fingri und parrirt des Junggeni Wändeln und Rind odme Tutz=
Krautessen. Wenn Krum so üng anbluffen mit jinyen fub=
pen, Kleinem Plüßfen, Rulbimilch sind yubertumb Ginn.

Rulb Kreyf oder Marktindeln Ruyent.

Wenn Kreyf den Rulb Kreyf in Bluffen mit Tutz, wiestig Ninyen=
gen, Rantelbrißfen, Jambeln, Pfeffer, Lorbeerblutt, 2 We. lony=
pen wairf. Dairif wird des Kreyf in yuffenden Wänden yuffmit=
ten, die Luit des Jinyen abgaggen, wairf abmuffel in Wänden
yuffmit ten wird. Dem wairf man Laiten Gindfuchen mit
in man Gub Bripf wairf und der Laiten, fiert fingri Ruyent wairf
yandümpfen Humygen oder Mergeln, Zitronenfchilben und fub=
elüßfen. Dairif 14 l. Mairix. Dem wairf ten laht man des Ginn,
Rulbimilch, Kleinem Ruyentkrißfen, alle unyalbaten, im den
Tutzfen laht, abmuffel fubten Kreyf fimmertel, dairif yuffmit=
ten dem unlowertend von einem Blutterwand.

Linyenfuffen.

fimm Rulbzinyen mit Gub wird mit Bluffen, Tutz Ninyen=
gen, Lorbeerblutt, Gmairig Ruyent wairf yubert. Von 2-3 in Wändeln yu=
fmit ten wird in Luit fallyandümpfen Jambeln, 2-3 Luffeln Wairf

wird mit dicklicher Sauce umgibt, einige Zwiebeln, Petersilien, Zitronensaft und das in Wasser das gewöhnliche Fleisch, die Linsen eingeweicht, alle gut eingekocht und mit etwas von dem Blutwurzsaft von dem Weizen und geröstet, umgibt.

II. Tysanitis Kauter

Das jüngere Fleisch läßt man die Tysanitis an dem Leuten und schneidet dieselbe in längliche runde Stücke. Wenn bereit die Kauter 3-3 1/2 Wt. mit flüssigem Trigenum sein kann und bindet den Kopf mit Wasser süß. Was man kann stellt letzteres ein Leuten mit Wasser, das Fleisch mit einigen kleinen Stücken und den Kopf mit Mandeln binden.

Tysanitis - down.

Was man die Tysanitis löst man die Tysanitis und einen Teil vom Weizen ab, setzt das Fleisch und bereit es mit Wasser, ein wenig, Leuten und einigen Gewürzen 2-2 1/2 Wt. sein kann. Was im Trigenum von Petersilien, Zitronensaft, Mandeln ist schmeckt.

Tysanitisfleisch, gekocht.

Ein Kauter das Fleisch wird mit Wasser, das man ein

zu Zinnbalden beifügt, zur Verkost und zu Kennt der Keime
Kraut gegeben.

Jurca.

1^{te} Symplicia des Pulveres wird mit 2 in Milch eingeweicht
Am 3^{ten} mal und wie gewöhnlich, 150g ymnifatae Lactis, Hu-
lthum, Salz, Pfeffer, Weiskraut und 2 Löffeln dicker Suppe, ein
ganz feines weisses, weiches Fleisch und Kornmal einige
Wurden die auf die Messer gedreht sind.

Jurca von Kornmal.

Die Wurde wird wie gewöhnlich. Man gibt 3 Löffel, Weiskraut, Salz, ymnifatae
Lactis, Honig, Milch und die zu Symplicia ymnifatae
Pflanzungen feines Salz, wie es allezeit zu sein muss und be-
nutzt die Jurca zum Füllen von Keimen und Pulver. Auf dem
man auf geschmeckt einige dickeren Mandeln und Buxinchen ein-
zufügen, und alle Füllen in Pistole sehr eingeweicht.

Symplicia Lactis.

Die Pulver Lactis.

Symplicia Lactis.

Gesiebt wird die Wurde in feinem Fein Keim gedreht und
dann mit Mehl stark verbunden, in Pistole eingeweicht

und Sauce überzuziehen.

Rüchenschnitzel.

Grüner Erbsen Brühe - Suppe macht man aus dem Erbsen-
suppen. Gut gekocht überbrüht man die Erbsen zu Grünem oder
gelbem Senf. Grüner Senf wird so im Ofen verbrüht überbrüht,
aus dem Senf überzuziehen und die Sauce mit Pfeffer überbrüht.

Gut gekochter Reis.

Ein Reisgericht wird so nach dem Rezept 4-5 Std. lang gekocht.
Es darf nicht zu stark gekocht werden, so gießt man das Wasser ab und
kühlt es ab. Es ist noch, gießt man die Reisgerichte ab und
läßt sie in der Dose abkühlen.

Reis in Mandelbrot.

Das gewöhnliche Reisgericht wird 1 Std. gekocht, das in einem
geschmittenen Reisverbrüht gekocht, mit einem kleinen Mandelbrot über-
zuziehen und noch gekocht. Darunter Pfeffer füllt man mit dem
noch nicht gekochten Reis und, füllt abwärts geben mit überbrüht
singen und gießt die Sauce über. Das Reisgericht wird in Reisbrot
gekochten Reis zu einem Reisgericht und mit dem Mandelbrot
mit gewöhnlicher Sauce überzuziehen und mit einem Mandelbrot
mit Pfefferbrot überbrüht, serviert.

Tzintzontli (Kull).

$\frac{1}{2}$ lb Tzintzontli schneidet man in kleinen Würfel; Nim muß man $\frac{1}{2}$ lb.
 Tzintzontli, Kullschneid und friischem Tzintzontli, sowie 2 lb mungern
 Tzintzontli und die Tzintzontli von 2 Krüffeln Tzintzontli, fünf fünfzig ab-
 reibt Mungern, 3 fünfzig, 1 Kullschneid Tzintzontli und geschneid ab,
 schneid Tzintzontli und gibt die 2^{te} Würfel geschneid Tzintzontli und die
 Tzintzontliwürfel fünfzig fünfzig Tzintzontli- und Tzintzontli form wird
 mit Tzintzontli (s. Tzintzontli) mungern Tzintzontli und geschneid.
 Dann drückt man die Tzintzontli form, drückt im Tzintzontli Tzintzontli,
 schneid mit einem Tzintzontli Tzintzontli in dem Tzintzontli und drückt die
 Tzintzontli im Tzintzontli. Die Tzintzontli muß um geschneid Tzintzontli
 mungern.

IV. Tzintzontli.

Tzintzontli.

Tzintzontli, Tzintzontli von Tzintzontli müssen gut abgelesen sein, im Tzintzontli 3-4 Tzintzontli,
 im Tzintzontli 6-8. Tzintzontli die Tzintzontli abgelesen ist, und die fünf fünfzig
 Tzintzontli abgelesen ist, drückt man die Tzintzontli Tzintzontli Tzintzontli
 Tzintzontli 2-3 Tzintzontli, fünf fünfzig Tzintzontli, Tzintzontli Tzintzontli
 Tzintzontli Tzintzontli und Tzintzontli Tzintzontli. Die Tzintzontli Tzintzontli
 und mit Tzintzontli Tzintzontli. Tzintzontli man Tzintzontli Tzintzontli Tzintzontli

weyßes mit Nymfepfeilern, Zinsbala, Abingulomath, Nalkorn, pflaf-
 feckörner, einem Lorbeerblatt unter. Humygenweib, legt die yaffir-
 te, mit Nitz ringenwundenen Rindern dummel, und inbrayirft sie
 mit ca. 1 L. Eröfen, etwas Abiprenin, dunkt den Koch zu
 und dümpelt die fleisch in müßig frischen Ofen. Ist die yun-
 ge fleißig mit ringenweib, so küßt man die Rindern bei spuckten
 Ofenlichte brünnen, yirft zu und yirft sie nach. Man wif-
 fet die Turteln mit yelupintten Zinsbala, Ruxetten, Kuffernin,
 Humygenweib in. Dreyf. un, und wendelt die Sauce mit brü-
 nen Kaffeyweib.

Orns:

Die man yalkuyten Rindern küßt man die Rindern, füllt diese
 Öffnung mit yeffeneten, in Lütten yeffeneten Gulekten, ymeiayten
 pntafilin, Humygenweib, etwas Ruxetten und Nymfepfeilern, um
 yirft die Rindern mit Lütten und dümpelt sie in Lütten
 und fleißigweib brünen und yun und wifft man Humygenweib
 Dreyf.

Gummul Rindern im Ofen.

Die Rindern wird yalkuyt, und yalvint und mirige Kufe in ein
 mit yeffeneten yalkuyten Kufe ymeiayten. Die yalle müß sind man

hey frisch ungeschneidelt werden. Wenn bey nur die Bröcklein in ein
hey in Milch, müßst sie ab und spült sie, bruch sie in Bröcklein und
Symphorien von allen Trüben brühen und ginst genügend Schüssel
zur Saure Zug, die man beim Anrichten mit etwas Mehl feinig bindet.

Zum maltern.

Prise Zum maltern

Zum maltern.

Prise Rulle Rotaballen.

Griech-Stein.

Prise unter feinstesgymista.

Pisulstein aus fließ.

Prise unter feinstesgymista.

V. Wild.

Prise Stein.

Den geschneiderten, geschneiderten und gut geschneiderten Bröcklein bruch man
mit ein wenig Milch für brühen, damit sie brühen, gibt die feine
zu Schüssel, feinen Kuchen finge sie so gut ist. Man nehme 1-142 No.
Wenn bey nur die Bröcklein in ein fließgeschlechte, ließ die feinsten
feinsten, Anrichtend die fließ, setzt sie wieder zu zusammen und gut
nimmt den brühen mit ein wenig Mehl mit ein wenig und portulak,

bragt man die Lohrblume in einigen Quentlchen Wein und
gibt die Sauce nach dem Kochen.

Brustmilch.

Die Zubereitung ist wie in vorigen. Man kann auch die Milch beim
Anrichten mit einem Messerlein und Portweinschneidmesser
verarbeiten.

Brust-Brühe.

Zuletzte wird gekocht, in Hütchen geschnitten, die man in
Reiswasser kochen lässt und mit in Wein geschnittenem
Kraut, einigen Zwiebeln, Tüchlein Pfeffer beim Kochen. Die
Sauce gibt man etwas süssig, einigen Löffel Wein dazu, 2 Lorbeer-
blätter und ein wenig Pfeffer dazu, das ist die Sauce. Wenn die
fleisch noch ist, wird die Sauce durchgeschiebt mit einem Messer
schneidet, das man etwas kochen lässt, wegen kleiner geschnittener
Zwiebeln, gewaschenen Kartoffeln dazugefügt, süssig gemacht, mit kleinen
Klebsamen angefüllt und über die fleisch gegossen.

Zusammenbau.

Die Suppe wird abgeseigt, geschmeckt und gesiebt. Man
kann auch am besten die Linsen und Bohnen ab und kochen sie mit
dem Pfeffer 50-60 Min. kochen ohne zu kochen. Man muss

Dem ferd mit feinem Refen, und Raff bindig, fpanndet bris An-
 wiften der Bänder, das wofen eingeführt iff in 8 Bl., die Läu-
 fe und Bänder abgefalt in einigen Zeilen und gewaschen ifen mit
 Pulver und Myfelmilch.

Zufa in Ligen.

Taufe vom Ref.

Zufammenfaffen der Zufa Klein.

Taufe Aufzug.

II. Wildgansflügel.

Dieser Flügel läßt man einige Tage in dem ferdern fügen. Dem
 wird er gewaschen, über einem Syxirioflumen oder Guß, gewaschen
 oder Raff gewaschen, und von einem und gut gewaschen. Abgetrock-
 net wird er, mit Syxirioflumen im binden und in weiffen Lichten
 getrocknet. Demnach gießt man Refen fingen, nach gewaschenem weinig
 Pulver und bindet dem ferd wird etwas Maß.

Leinöl.

Leinöl, Zupflöfen, Syxirioflumen und Pulver werden vom
 Wildgansflügel befeuchtet.

Pulver.

Ein feines weinigt Pulver werden gewaschen, mit

in einem Weisfilderbrennen und Weinblüthen gefüllt,
mit Nymfpholben im weisfild und in weisfild Lütten pfen
braun gebreten. Dem nachdem sie fultmet, und nimm man
man Platte mit in einem gebretener und in Branfen gefesselt
Annen Nymfpholben. Die Sauce wird mit weisfild dicken
für dem Rufen, das man Bräule mit Rufen mißt, wenig Mehl
fümmig gemacht.

Jusum.

Sie abzugeben Jusum wird gemacht, und gemacht man wird ge
mauschen. Dem die Lütten gefesselt oder mit Nymfpholben im brau
den. Mit weisfild Lütten wird es zu fesselt braunma fesselt ge
bretten, fleißig beyessen, Salz und für dem Rufen fesselt gefesselt.
Das fesselt wird mit etwas Mehl gebunden. Ein kausfesselt man
den Jusum mit dem Lütten, indem man die Bräule abessen
das, den Bräule fesselt kausfesselt und in 2 Teile theilt. Die Lütten
wird jede Seite in 3 Teile in Nymfpholben gefesselt. Dem setzt
man den Jusum wird es zu gemacht, gemacht die Rufen Bräule
Breyen mit einem Puzinman ungeschalt und puzinman ungeschalt
den, kausfesselt fesselt fesselt, fesselt in die Lütten nimm
Nymfpholben und weisfild die Sauce gefesselt.

Parfüren.

Süße Gespen.

Tymessan.

Als das Tymessan nimmt man die feinsten Rosenblätter. Das Me-
yan wird feinst geschnitten. Die Tymessa wird zerhackt, zerhackt, das
Süßholz pulvert man die in die kleinen, zerhackt die süßen in dem Saft
Kornmehl, bindet die in dem Tymessan zerhackt und zerhackt
sie in Linsen mit feinsten feinsten von Linsen 30 Min. dann
sieht man die Tymessa auf feinsten zerhackt an. Das feinsten
wird mit Pfefferminz, einem feinsten, feinsten zerhackt
sieht man die auf, und man zerhackt sie in Linsen ge-
hackt man den zerhackt und durch die Tymessa zerhackt.

III. Gulligul.

Man nehme feinsten feinsten und feinsten feinsten man nehme feinsten
die zerhackt und zerhackt sie. dann man nehme man feinsten
den zerhackt man, zerhackt die zerhackt ab und nimmt feinsten
man, Linsen und feinsten feinsten feinsten, feinsten feinsten zerhackt
wird. auf an die zerhackt an die Linsen zerhackt man ab. das
Man nehme man in der zerhackt zerhackt zerhackt, zerhackt und die
man nehme feinsten feinsten zerhackt an feinsten zerhackt an zerhackt

abgekühlt, untrübt sind die Luft von dem Pulver abgezogen.
 Wenn löst man die Flügel ab und gibt die selbe zum Aufschl
 üßlein in die Tücher. Das so feinstes Pulver wird gesiebt
 und gesiebet, die ^{Stempel} beidseitigen dem Pulver zugesetzt, mit dem
 Dampf inwendig und außen beim ersten Stempel hinein gesiebet,
 die Medaillen sind die Luft gesiebet und beim letzten Stempel
 gesiebet wieder feinstes Pulver. Wenn siesst man wieder beim
 letzten sieb hinein, siesst die Medaillen durch die Luft und gießt
 sie beim ersten sieb hinein und bindet die selben zusammen.
 Dies ist die einflussige Art der Dampfmedaillen.

Bei dem Feinern stellt man die sieben beim Stempel durch die Luft.
Außerdem die Feinern gesiebet ist, siesst man Gold und Kupfer ab,
 die sieben bis zum Fein, Flügel bis zum ersten Galant. Wenn
 muß man wissen vom Stempel bis zu dem Luftkammer einen
 Stempel und siesst die feinsten nicht feinst, die in siesst einen
 siesst sein. Die Luft wird vorsichtig wegen der Galle wegen
 kommt und dies siesst, wie die Luftkammer in Kultur des Pulver ge
 löst und siesst und gesiebet. Der Stempel wird vollendet.
 Wenn gießt Gänge und siesst die Luft. Kupfer, Gold,
 Messing, Zinn, Flügel und sieben verwendet man zum Feinsten

Grüner-Fricasse.

Grüne Perlbrot-Fricasse.

Perluxion - Ruyunaron

Wenden man Größere zuerst gemischt, und Weinpfel eine gessicht.
das mit Nadeln in einbinden, in einfließ Litter sein soll
ungelutet, darauf Pfeffer eingewaschen, Salz, und wenn sie
reife sind, ein wenig Mandeln zum Kümmel-mischen das
sind notwendig.

Prüde.

Ein weiblischer Prüde wird mit einem fließ od. Tammelforce
gefüllt, eingewaschen und mit Nadeln in einbinden. In einfließ
Litter, etwas Salz zu seinem Justa gelutet. Dem gessicht
man Linsen oder Pfeffer fügen und brütet ihn in 3 Std. das sind
wird gebunden. Eine schneidet man die Prüden ab, die Prüden
sowie, welche in 3-4 Std. Wüste gefüllt als Unteregen an
eingelutet wird. das Linsenschiff wird vom Linsenschiffen binden
sitz gelöst und in feinen Nadeln geschnitten und über
die Prüdenpunkte streuen gelutet, das die Linsen man ganz
eingelutet, die Prüden in 4 Teile zerlegen, um einfließen zu
eingewaschen gelutet, mit Linsenpulver das Jungu über

gessen und mit Patursilin gewaschen.

Gumb.

Ein fertig verweirichtes Gumb wird mit Tutz mit ymialm
und kochten in einem nicht zu heißen Ofen ungeschalt und
im eigenen Saft und Tutz ungetrocknet. Dann gießt man zu
und brütet sie bis zum Anrisenwerden gut 3 W. Das Gumb
wird zubereiten. Einmal wird ungewaschen mit Pütra. Jüllen
kann man ein Gumb mit aufgeföhren in Winter aufgeföhren
Ammen Aufpeln von mit getrockneten und aufgeföhren Pustunen
von mit Jüllen auf getrockneten, getrockneten Pustunen. Dann muß
man ein Gumb zu. Das Saft kann man von dem Jüngel
abnehmen von dem von der Saure.

Gumpelmin.

Dieses wird mit Tüymen zum zu einem Tüymen getrocknet,
Das von einem und dem fahlen dem fertigen Saft.

Gumpelab.

Einmal wird mit einem kullierten getrocknet, auf Gumpel
einigen Aufpeln mit getrockneten.

futa.

Einige Gumb.

Frisch.

Einzelnen werden vorwiegend vom Geflügel, denn mit Nymphen
inbrüden und mit Linsen sowie Linsen gebrauten, stand zu
gegessen und sehr fruchtbar.

Saucen.

Allymmint.

Die Saucen bilden die wichtigste Beigabe der frischen Küche. Die Grund-
lagen der Saucen sind die Murren für Saucen (siehe). Die
Bedeutung der frischen Küche ist, daß die Fleischgerichte und die zu
zu bestimmten Saucen mit einander harmonieren müssen.

Ein Bild muß mit Saucen dem Koch von Bild und nicht mit
Wesen von Verflechtungen gemacht werden. Dieser Fund ist notwendig
knifflig, aber der eigentümliche Geschmack bleibt durchgängig
halten. Die gleiche gilt bei der Zubereitung von Speisen. Einmal
wacht bei der Anwendung von mehreren Saucen unbedingt die
Zugefügung von Salz - Fett (das dem Bildwerk, Bildgefäß
und Salz eigentümliche Gewürz und Geschmack). -

Frische Saucen: brüht wie die die die Saucen die Bilden
die frisch zubereiteten Saucen, welche jedoch die Zubereitung und die
eigentümlichen Geschmack erhalten.

Zwischenspeisen.

Suppen und brühen Aufschwitzgen.

Zur Suppenzeit muß man sich sehr früh. Zu dem ersten Saucen
Koch man die Masse in einer kochenden Brühe bis sie abge-
kocht sind und ganz aufsteigt. Zu dem zweiten Saucen wird
es so gemacht mit dem sehr geringen, bis es schon brühen ist. Will
man Zwiebeln oder Petersilien mitkochen, so gibt man ein
von der Masse einige Zeit vor dem Brühmonat die Masse fertig,
da sie sonst verbräunt.

Suppe Leinöl oder Perleispeise.

Unter dem Namen Leinöl versteht man eine köstliche Speise-
brühe, die mit Wasser zubereitet ist und zu jeder beliebigen
Sauce verwendet werden kann.

Man nimmt einige Tafeln von Tafelberg (wie Abfüllen),
Pulverkuchen und einige Zwiebeln, läßt alles mit ein wenig
Wasser, etwas Pfeffer und einem Lorbeerblatt in sehr wenig Zeit
wie gewöhnlich zu kochen. Dem hat man so viel Wasser zuge-
setzt, als die Masse aufsteigt und läßt es dann abkochen. Man
füllt man eine kleine mahlende Speisebrühe zugefügt und läßt
dann eine kleine Menge des leinenen Kuchens, wobei man sich sehr,

Das sey ein eine Oberflüßig gries, ist ein abnimmt. Auf dem man die Leibes
 Ding ein stark gestrichen hat, kann man sie in einem Oben und einem
 Kisten Ort zum Gebrauch weisbrennen (nicht zu dicken). Und Leibes
 kann man sich mit einigen Schmecken, etwas Pimenten und
 Pfefferen würzen.

Exuim Leibes (Tymische Turen).

Wenn man mit dem Exuim Wassertrinken, gibt Brustkränke zu und
 rüßt die Turen gut, fällt Brustkränke (bei Turen Leibes) und
 auch, würzt mit Lupilium, Hyacinth, Pfefferkraut, einigen
 gutweckenden Pilzen, wie Schmecken, Stinigen und läßt ab-
 los und einige Turen Lungen mit Wasser, wenn man sie
 und kühlt die Tränke und zum Gebrauch weisbrennt, indem man
 sie offen und einem Kisten Ort (leichtig!) stellt und von Zeit
 zu Zeit wieder wieder würzt.

4. 16.

Man läßt 2 Löffel gut waschen, gibt 2 Zinzibula, 2 Galbanen, 2 Puta-
 pimenten, 2 Linsen, 1 Kleinem Pötte Tullaria, alle Kleinere Schmitten,
 6 Pfefferkörner und 1 Leinwandblatt fein und läßt alles unter
 fleißigem Wasser einen Tag stehen. Dann gibt man alle mög-
 lichen weissen ^{kleinen} Schmitten, wie Pfeffer, Zinzibula und Wasser, die man

nicht und das was man im Mund, fimmis. Tubule' alle in
 wenig umgewandelt ist, gießt man soviel Kaffeebohnen Auf-
 für den Mund, daß es gut davon bedeckt ist (gießt man
 soviel Kaffeebohnen Auf für den Mund) und läßt das Ganze
 wenigstens 5-6 Wd. lang um Kaffee, wobei man gut ab-
 spült. Nachher gießt man die Lauge durch ein Sieb
 und schüttet das Sieb, das man auf dem Linsen wie
 eine Sieb in einem Kanne. Sieb und nicht zu folgen
 werden.

Apfel und seine Verwendung.

die bei 3 Kulturen, 1/2 Kulturen, 2 Kulturen, einige Kulturen,
 alle die die Kulturen, zuviel, in einem Linsenblatt, Pfeffer-
 Kanne, Kaffee man 4-5 l Kaffee 6 Wd. lang um Kaffee. fimmis
 Wd. von dem die Kulturen gießt man die Kaffee, Kaffee
 Kaffee und auf dem Linsen Kaffee man fimmis. dann spült man es
 durch und stellt es in einem Kaffee Kaffee, Kaffee
 wird. Man nimmt man die Kaffee, Kaffee das Apfel
 in einem Kaffee und läßt es lang um Kaffee. 3 fimmis
 werden in einem Kaffee mit 1/2 l Kaffee, Kaffee man Kaffee
 man mit einem Kaffee Kaffee Kaffee Kaffee und in einem

des Affekt mit dem Nervenbrennen und dem feinen Geruch, bis es zu
 Reizen beginnt. Man stellt nun dem Kopf gerichte, gibt 18 l. ^{Ruß} Duffen
 hinein und läßt es zu gerichte um Hand lungen zu sein. Das
 diese Duffen stellt das Ei, und das Affekt wird fall und klar.

Dem prüft man es durch ein Glas, stellt man es sp. luffat Affekt
 wird für und prüft, ob es fast gering ist, und man sollte läßt
 man es auf ein wenig Reizen. es muß ungerade sein
 die fesseln, man kann es in kleinen Duffen füllten
 und 15-20 Min. bei 90° in Reizen.

Zur Gewinnung von Kulturen fließt gibt man es zu
 Duffen in ein flüssig Gusseln, stellt es auf für und gerichte es
 in kleinen Reizen. für gerichte oder kleinen Reizen oder fesseln
 zutragen kommen läßt man das Affekt gerichte und gerichte leb
 fesseln ein, läßt es auf für abend reizen, befristet es
 auf mit einigen Duffen Affekt und befristet es mit gerichte
 und gerichte Reizen, Reizen, Gulten und in dem fesseln
 dem Duffen und Duffen von pyrenischen Pfaffen, Kusseln,
 Gerichte fesseln, jung Reizen Patrisienblüthen in.
 f. re. dem stellt man es wieder auf für und gerichte auf in
 Duffen wieder Affekt durch (jung wenig) damit das fesseln

lichte saftfüll. Wenn Kommt fingerlang Affike darüber, nach-
 her man ein mit Lorbeer wöllig füllten Krum, läßt es ein
 den Strich noch dar und füllt die Form mit Gumpelabens zu
 haben eine gemänschaften Gumpelabens, Gips, Gumpelabens,
 Korb, eine mit gekochten Gumpelabens ein Löttem Korb
 von, Gumpelabens jünger haben, vom Korb, Korb, Korb,
 Gumpelabens gemänschaft mangelhaft, will, füllt sie vollständig mit
 Affike und läßt es ein den Strich bis zum Gebrauch stehen. In
 dem man die Affike ein ein Glas schneidet, muß man
 die Form in den Korb Korb Korb. Aufgeföllen Form
 ein und aufgeföllen vom Korb man mit Affike
 füllten, nachher zu einem Löttem schneiden und als Gumpel-
 einigung bringen. Um nachherdem darüber zu schneiden eine
 ein zu schneiden, gießt man Affike fingerlang in ein flüssig Gumpelabens
 und stellt es ein. Wenn es fast ist, steht man nachherdem
 in Form ein, ein man sie als darüber zu einem Korb
 ein will.

Der Korb Korb.

Kompunen zu Gumpel.

$\frac{1}{2}$ l braunem Löttem, $\frac{1}{8}$ l feinen Korb und 4 flüssig Korb man

Das gesammte ungeschwefelt und mit Salz, Essig und Zistern abge-
schmückt.

Polster-Tücher (Krautfäden)

1 feingewebte Gewand von Schotten wird mit 1 Esslöffel Lint-
Anz und 1 Tullöffel Zistern füllig geätzt, dann mit 42 lb Schwe-
nische Tücher ungeschwefelt, aber geschwefelt und mit 1 Esslöffel Salz
abgeschmückt. Gut wenn man einen Gewandfaden vorräthig, so wäscht man
einen Esslöffel Wasch mit dem Gewand und füllt die Tücher
dann mit Tint an.

Wäsche des braunen Gewandfaden.

Man schneidet 4 feingewebte Gewänder mit 1 Esslöffel füllig
Lintanz geätzt, braunt, indem man Wasch dazu setzt, einen romanischen
des braunen Waschschnittes, wusch sie mit 12 lb fleischweisse Blech
und die sie und schneidet sie durch ein Tint. Man gibt man et-
was Weis Rubbän und 3-4 Zitronensaft ein, läßt die
Tücher damit ungeschwefelt und wäscht sie mit einigem in fleisch-
weisse romanischen Waschschnittes von.

Lavandula.

Das Esstragen = des Lavandula-Tücher gemacht. - Man wusch
einen Esslöffel feingewebte Schotten mit einigem Pfeffer =

Kümmen und ein gutes Weiden Pfaffen mit einem Auf-
 schuß Weiden. Ist der Speiß zu dick eingekocht, so gießt
 man ihn durch ein Sieb. Man nimmt 5-6 Fäden mit $\frac{1}{2}$ l
 Weidenweißer weinigt. Wenn diese das Geseß in ein Weidenweiß
 Weidenweißer weinigt und fortgesetzt weinigt, wobei man noch
 und noch 100g Fett zusetzt. Zuletzt gießt man den Speiß der
 zu ihm rührt noch bis die Weiden weinigt und dick ist. Der
 den Anrichten Art man ein gutes Pfaffen fassen.

Leinwandweiden.

Man bracht 100g in einem Weidenweißer weinigt und
 gießt man einem Weidenweißer weinigt und 2 Esslöffel Weiden
 fassen und läßt alle Weiden, wobei man ab dem Weidenweißer
 der den Weidenweißer weinigt. Das Leinwandweiden füllt man
 mit $\frac{1}{2}$ l Weidenweißer weinigt und füllt man ein Weidenweißer
 und noch Geseß Speiß, das und ein wenig Fett zusetzt, läßt
 die Weiden weinigt und wenig Weidenweißer weinigt sie mit einem Weidenweißer
 von jedem Weidenweißer weinigt. Nach dem Geseß kann man
 noch wenig weinigt.

Weidenweiden.

Man bracht, wie man Weidenweißer weinigt und in Weidenweißer

geschmeckt. Ginzweil schmeckt man 1 Esslöffel salt, gibt die Cometen zimme
 wein zum Wein geschmeckt zimbal und stant in Admetel geschmeit
 Ammon Nisintum. Dann stant man die Cometen dazum Wein,
 bewahrt von 1 Esslöffel Mehl und 1 Esslöffel salt zum salz Mehl
 schmeckt, die man mit 1/2 l Brustbrühe und kocht, gibt die Cometen
 zimme und ein Glas Wein in dazum und lüßt die Sauce gut
 warm zu sein. Man schmeckt sie mit Salz und ein wenig Zitronen
 ab und gibt sie zu Bindfleisch, Rullfleisch oder Gänzen.

Weiße Gungygewürzen.

Ein Abkochen geschmeckt Gungygewürzen nehmen in 2 Esslöffel Brot
 und 1 Glas Wein zum geschmeckt. Ginzweil wird zum salz
 Mehl schmeckt mit 1 Esslöffel Brot und 1 Esslöffel Mehl geschmeckt
 und die salz mit 1/2 l Brustbrühe und kocht, mit 2 Zitronen
 abzugeben und mit Salz und Zitronensaft abgeschmeckt. Ein
 Ammon nehmen die Gungygewürzen in die Sauce zimme geschmeckt.

Fischsuppen.

3-4 geschmeckt zimbalen nehmen mit 1 Esslöffel Mehl in Brot
 geschmeckt, die die salz oben kocht wird. Dann wird 1/2 l Mehl
 Brühe dazum gegeben und die Sauce klar und zimme geschmeckt. Man
 schmeckt sie mit Salz und Zitronensaft ab und kann sie mit

mit 1 Eidechse und halber Litzur zubereiten.

Leberpulver von rothen Pfefferkornen.

Wenn man 100g Pfefferkorn in Würfel und 3 Quaalbala
in Wein, dinstet bricht man sie in 2 Eßlöffel Litzur,
stübt man 1 Eßlöffel Maß darüber und läßt es mit drey-
spritzgen. Dann gibt man 1/2 l süßen Wein und 1/4 l Krustbrot
zu drey und läßt es kochen, bis die Quaalbala weich sind. Dann
wird alles drey ein Pint geschüttelt und mit Salz, Pfeffer
und möglich 3/4 Emlöffel Myrrhinen abgeseiht. Nach dem
Wein kann man ein gutes Milch nehmen.

Sauce aux fines herbes.

Wenn man fertigen Fisch von einem Litzur mit fein geschrit-
tem Pfeffer, fein gemessenen Pfefferkornen und Pfeffer
und etwas Glace weiß und schmeckt es mit Salz ein.

Reinigung.

1 Emlöffel fein gemessener Pfefferkornen und abgeseiht Pfefferkornen und
Pfefferkornen sind in sehr geschüttelt. Dann wird Maß darüber geschüttelt
und alles mit 1/2 l Krustbrot vom Pfeffer. Zuletzt wird die Sauce
mit 2 Eßlöffel Lorbeer, mit Zitronensaft und 1 Emlöffel Turbul
Litzur geschüttelt und mit Salz und 1/2 Emlöffel Myrrhinen ab-

geschmakt.

Dillsuppen.

2 Eßlöffel Mehl wird in Butter eine gute halbe Stunde geröstet und
1/2 l. Butterbrühe dazugegeben, ferner 3 Eßlöffel Reis, ein Eß-
löffel Weizenmehl und ein wenig Zucker dazugegeben.
Wenn man will, gibt man auch 2 Eßlöffel Feingehackte
oder zerkleinerte Dillkörner dazu und läßt die Sauce auf einem
Zirkel kochen, ohne mehr Wasser.

Portulaksuppen.

Man macht von 1 Eßlöffel Weizenmehl und 1 Eßlöffel Mehl
eine gute Mehlbrühe, kocht sie mit Butter und Salz gut
auf und gibt 2 Eßlöffel Butter, fein zerhackte Portulak
und 1 Eßlöffel Mehl dazugeben, damit man die Sauce
gut anbräunt.

Reisensuppe.

In einem Leinwandbeutel reibt man 200g feines Getreide fein, und
gibt 1 Eßlöffel Mehl dazu von 1/2 l. kaltem Wasser.
Wenn man die Reismehlbrühe in Butter kocht, gibt man die
Reismehlbrühe dazu und kocht sie. Wenn man die Reismehlbrühe
dazu gibt, gibt man ein wenig Zucker
dazu und mischt 1 Eßlöffel Reis und 1 Eßlöffel Zucker

An Patensilien Drogen.

Lingonwur - Sauce

1/2 l Patensilien mit 5 feingehackten Zwiebeln, Patensilien
 würzhaft, etwas Thymian, 1/2 Lorbeerblatt und 25 g feingehackte
 Pfeffer zur Hälfte mit Wasser, übriges mit Wein, mit 30 g
 mit Öl von Patensilien Lutter (45 g Lutter in 35 g Mehl binden
 und im letzten Augenblicke mit 150 g Lutter und einem Eiern
 Pfeffer (Lingon) verbunden. - feigt sich feiglich zu
 pfindern feingehackten.

Turdellen - Sauce.

Wenn feigt zu 1 l weißen Lutter Turdellenlutter und 50 g
 gehackten, gut abgetrockneten und in Stücke gehackten
 Turdellen.

Cholländische - Sauce.

Wenn feigt punkt 1/4 l Wasser od. fette Butter, Zitronensaft,
 3 feigelt und 1 ungenüßig, etwas Pfeffer, Salz, 1/2 Löffel Lutter
 Anz (gehackten), 1/2 Löffel Mehl über dem Feuer mit dem Wasser
 binden zu Sauce, jedoch so verbinden und dickflüssig wird.
 Wenn man es zu feig vom Feuer nimmt, ist es mit abnimmt
 feig und dickflüssig noch dickflüssig. Als Lingonwur

Nun man auf Lorbeer etwas feingehackten Knoblauch, Petersilien, fines
Herbes, feingehackten Soudillon, Cayenne, Tomatenmark mit
etwas Zucker, Knoblauch in 1. n. geben.

Sauce - Sauce.

Nun schneidet 4 Spießel Mehl in 120g Butter fein, gießt etwas
Kochendes Milch dazu und rührt es gut. Dann gießt man
Tafelöl zu und läßt es bis zum Kochen kommen, gießt
etwas Wein dazu, füllt es zum Gebrauch bereit. Man
kann für sich Cayenne od. Chili mit feingehackten Pfeffer
zur Sauce verwenden und auf Lorbeer oder dem Amaranth
etwas Petersilien dazu mischen. Man rührt zum Anfeuchten
etwas Flüssigkeit.

Sauce piquante.

feine weißer Zwiebeln, feingehackten Knoblauch man mit 1/2 l. Essig
so ein, daß bloß die weißen Zwiebel bleibt, füllt es feine
Sauce zu, läßt es kochen und gießt etwas Cayenne zu
für, 2 gehäufte Löffel Cayenne, einige kleine Pfefferkörner
und 3-6 Pfefferkörner, alles feingehackten dazu.

Anchovis - Sauce.

Zubereitung von Soudillon - Sauce.

in etwas Petersmin wenig, schmeckt sie in sehr feinem Honig-
 ssa und süß einen gastreichen Esslöffel Honig, dem Rest
 eine Dama und von $\frac{1}{2}$ d Zitronen Saft, gibt 6-8 Esslöffel zusammen
 mit Honig oder 3 Esslöffel zusammen mit Honig - und 3 Esslöffel
 Chrysalis Honig zusammen, Saft, was nützt es gut und stellt die
 Krone zum Gebrauch Kult.

Man gibt die Krone zu Kultur Adiposin, Adipid
 und Lactum.

Im Krone Morgenwein.

Man gibt in einem kleinen Saft von 3-4 Esslöffel
 Pfeffer, 2-3 Esslöffel Oxidation, 1 Esslöffel
 Pfeffer, etwas Zitronensaft, einen Esslöffel Honig, wenig Pfeffer
 Honig und Salz, 3 Eigelb, was nützt die mit dem Honig zusammen
 gießt 4 l Pfeffer Pfeffer Saft, was nützt man es gut ab-
 schlägt, stellt es dem über dem Saft von auf die Krone und Honig-
 die und schlägt mit dem Honig zusammen was nützt, bis es kein mehr
 diesen Saft mehr. Dem nützt man es in Kultur Pfeffer,
 bis es Kult ist. Solcher Guss mehr kann eingetrigt vom
 dem. Zum Umrühren von Tula in f. n. muß man die
 Morgenwein mit Pfeffermin, Oxidation oder Pfeffer
 dünnen.

Mergonweise.

2 weisse Signale werden in einem Porzellanpfännchen mit dem Wasserbad und 14 l Öl, welches mir Kreuzwasser zu gegeben wird, in dem gleichmäßig gerührt. Dessen die Masse stark werden, gibt man Zitronensaft dazu. Wenn alles gut vermischt ist, fängt man wenig Salz und Zucker zu, nur da hinten ein Stück Salz und einen Löffel Mandelöl. Und kann man beim gerührten Bräunten der Masse mischen, aber beim gessigten Verdichten. Und wenn man nur in Mergonweise verwenden will.

Quintessenz - Dritte

Unter 200g feinmig gerührten Lössen rührt man dem Öl in dem selben Zitronen, etwas Weis Salz, Salz und etwas sehr feingemischte Potasche.

Bräunten - Dritte.

Unter 200g feinmig gerührten Lössen rührt man 4 Signale, etwas fein gessigtes Tyinut, feines feingemischtes Bräunten wie Eschwege, Benzol, Pimengraben, Vanillensaft, Tyinut, Potasche und Lössel, ebenfalls gessigt und etwas gerührten Lössen dazu.

Vejridlung - Lütten.

Unter pfennig gewichtes Lütten mischt man Pulz, fein ge-
schittenen Vejridlung und Pentasilin.

Kurdallen - Lütten.

6-8 Kurdallen, feingewicht, wigt man unter 200g pfennig
gewichtes Lütten.

Gummip.a) feispe Gummip.Vejmut.

2# Vejmut, 40g Lütten (fast), 20g Waff, 1 Zwickel, Pulz, Weiss Pulz,
Schiffbrünge.

Das Vejmut wird zerlassen, feinmalt gemacht, in Pulz-
neusse nimmul indyacht, Pulz abgeseilt, mit geschüttelt, fein
gewogenet vone durch eine Schiffmuffine geschrieben. In feispe
Lütten düngt man die fein gewogenete Zwickel und das Waff
sollgalt, fügt dem Vejmut hinzu, läßt ihn unter Wissem durch
die Messen und füllt mit Schiffbrünge, wilt mit Vejmutneuf-
pe und gibt Pulz, Weiss Pulz und wuf Schilben und Weiss fin-
ge und läßt die Gunge wuf 20 Min. wuf. Längere wuf
wird die in gewogenet. Man kann dem Vejmut mit feispe

Rosham finen yunimann.

Tjinnubullmar. Lumbgröfsu.

20-25 yvöðu Tjinnub- vða Munguld-blüður, 300g ynfurköt
Tjinnubullmar, 3 Dröfum, 1-2 fimm, 1/2 Dröfum, 1/2 Dröfum, Patrasilia,
Kulurinn jukt ginn Dröfum.

Ein Tjinnubullmar nomdu in minnu Dröffslag mid
Roshaminn Kyrusinnu íbrotið mid einu minnu Dröffu mid
yngvöðu. Von einu yngvöðu Dröfum, einu yngvöðu Dröfum,
kulurinn Patrasilia varid minn einu minnu mullköt yngvöðu
mid einu yngvöðu ginn Dröffslag mid einu yngvöðu Dröfum
minnu yngvöðu mid ginn sammungu. Áf jinnu Tjinnubull
gibt man minnu Löffel fullu, 10 Körnum einu 2 Dröfum yngvöðu
minnu nomdu, velt du Dröff ginn minnu mid fullu minnu
minnu finnu Holzstüb ginn minnu. Von einu einu Rullu in finnu
jukt ein, fullu minnu Dröffslag mid einu Dröffu ginn mid einu Dröffu
in einu einu einu Dröffu ginn einu Dröffu. Von einu einu mid
Dröffslag ginn einu ginn.

Yngvöðu Munguld.

minnu einu Tjinnub ginn minnu.

Mungoldspitzn.

2 St Mungoldspitzn, 40g Lintn, 40g Waffl, 1/2 l Milch, 2 Eßl. Ruffn,
Kulz, Weißkaut stant Zitronenpulv.

Die weißem Ritzgen die Mungoldblutten ammen spray-
füllig anfüllt, in 5cm langen Stämmen anfüllt, künstig
gemesselt, in Tulzrauffen überwölft. Die Lintn läßt man
frisch waschen, spriest die Waffl darin fall un und füllt
mit der Milch an, läßt die Gungz mit Weißkaut, gibt die
Mungoldspitzn und Gemüngen dran.

Grün = eine Weintm. Kuff.

Die Grün Kuff schmeckt um kräftig wenn man anfangen Kuff-
früchte ablassen tut. Die gelben Blütten ammen nachher, die
Wunden von dem Wunden ansticht. Die Zitaten und weiten
Zubereitung von dem Grün.

Praxen oder Linsensymmetrie.

1 St Praxen, 40g Jutt, 50g Waffl, 1 Zornobul, 1/2 l Milch oder flüssig-
brühe, 1 Teelöffel Kulz, Weißkaut.

Die Linsensymmetrie ammen gemesselt die Weintm und
die Lintn in feinsten Stämmen anfüllt, in
gemesselt gemesselt gemesselt gemesselt
mit Praxen und Tulzrauffen überwölft. Man braucht

nimm volle Lötlöffeln rein bei dem Mangelstücken
zu und gibt dem Proben hinein und läßt ihn zur
Reife.

Zungen proben.

3H proben, 30g Lötlöffel, 20g Messl, Holz, 1 Preis Zinkblech, P_n
Antipilin, Schleifstein.

Die proben werden mit Messl, Zinkblech, und ein
Lind zum Abstreifen gegeben, in feinem Lötlöffel mit ab-
weis Holz und Zinkblech ungedünstet. Man kann etwas
Messl durch die Handen und mit Schleifstein auffüllen.
Dann vor dem Antipilin fängt man ein gemessene Proben
sich fangen.

Zinkblech (mit Zink)

Zinkblech: 1/2H Zinkblech, 40g Lötlöffel, 20g Messl, Holz, 1/2
Zinkblech, Antipilin, Schleifstein.

Zinkblech: Man gibt ein Stück von dem Zinkblech ab, fängt
es ein nach Lötlöffeln nimm ein Stück, läßt ein
abstreifen. Zinkblech läßt man die Zinkblech und Antipilin
in feinem Lötlöffel, gibt die Zinkblech fängt, läßt ein Stück fängt
zu, fängt Schleifstein, Holz und Pfeffer fängt und läßt ein

100g 40g getrocknete Morfeln, 80g Litter, 50g Mehl, Tulz,
 Pfeffer, 1 Handful gemeynter Potaschlin.

Zubereitung: Das geschickte Sympul wird in 3em lungen
 Nieren, das Littermehl in Röhren und die Aufschubm in
 Tischen geschickt und in Tulzsuppe geschickt. Die vorbrun-
 nen Auren und felsen und Morfeln werden in Litter
 ans ungedruckt und mit etwas Schmelze geschickt. Dem
 damit man von der übrigen Litter von Littererica,
 nützt sie und gibt vorsichtig die erfindenen Gemische
 Gamm Litter (Sympulbesen).

Zutaten: 1 1/2 Litter, 40g Sympul, 20g Mehl, 1/2 l Schmelze,
 1 Zoinbal, Tulz, Pfeffer, 4 Littererica.

Zubereitung: Die Litter werden von dem Sympul abgezogen,
 die Litter gemischt, in einem lungen Sympul geschickt.
 Wenn die Litter gut sind, werden sie nicht in Tulzsuppe
 abgezogen. Dem dinstet sie in dem geschickten Sympul mit
 dem Zoinbal und Pfeffererica um, damit das Mehl durch
 fällt mit Schmelze und wird geschickt mit dem Gemischen ab-
 geschickt.

Zutaten: 1 1/2 Litter, 40g Littererica Litter, 40g Mehl, 1/4 l

Lehrmittel, 1/4 l Milch, 2 Eßl. Zucker, Salz, Weisses Brot, Leinwand
Kraut.

Zubereitung: In abgezogenen Leinwand nass in 4-5 cm langen
Stücken zerhacken, zusammen in Zuckerwasser mit Leinwand
abgekocht und in demselben Leinwandstücke mit abigen Gewürzen
zum guten Kochen.

Leinwand ohne Pfefferkörner.

Zutaten: 2 lb Leinwand, 4 lb Pfefferkörner, 2 lb Mehl, 1/2 lb
Salz, 1/2 lb Pfefferkörner zerhackt, Leinwand Kraut.

Zubereitung: Wenn dem mehligen Leinwand Kraut
man im demselben Leinwand, guten Pfefferkörner Kochen man
nicht ab, Altes Mehlzeit in gutem Wasser (Zug gut
einfließen und im Wasser). Dem Mehl lässt man einbreiten, wenn
das Mehl darin gut an, füllt mit feinsten Mehl und rührt im
Kübel, gibt die Leinwand und das Leinwand Kraut hinzu und lässt
das Ganze gut durchkochen. Man rührt gut durch Pfefferkörner zu
zu.

Wangensyrup I

Zutaten: 2 lb Syrup, 1/2 lb Zucker, Salz, und Pfefferkörner 20 g zerhackt
im Wasser.

Zubereitung: Den Turgyal sorgfältig pfählen, den Saft, nach
hinten zu drehen, in 2 Linsen binden, gleich lang pfählen
den, 20-25 Min. in Tüchtauffen kochen. Nach 10 Min. Linsen
von Platte umdrehen. Man kann zubereitete Linsen
in mehrere men geriebenen Form und in Öl spritzt gut, die
Linsen geben über die Linsen nach umdrehen.

Kungusyungyal II

Zutaten: 2H Turgyal, Tüchtauffen und eine Portion sellen
dieser Sauce: 10g Linsen + 0g Mehl, 1-2 Eigelb, 2 Esslöffel süßen
Kuchen, Salz, Weis, Rot, Zitronensaft, Weiswein, Turgyalbrühe.
Zubereitung: Die Turgyalstücken zu drehen von oben. Über dem oberen
zum Zerkleinern stellt man eine geschlagene sellendische Sauce her.
(Tüchtauffen) und nimmt Turgyalbrühe statt Fleischbrühe.
Man dreht die Turgyalstücke und nimmt süßen Platte von
und gibt die Linsen nach unten.

Tafelungsmittel.

Zutaten: 2H Tafelungsmittel, Essigsaft, Tüchtauffen, etwas
Mehl, 1 Portion sellendische Tüchtauffen.

Zubereitung: Die Tafelungsmittel werden geschabt, zerhackt
und pulver in Essigsaft, in dem etwas Mehl zerhackt wird,

gehört damit sie nicht bleiben. Ordnung zur Ordnung von Tiere
gut III. Die schändlichen Tiere sind unmöglich mit Tiere
mineralischer Verfahren ist unmöglich.

Gebühren Tiere

Zutaten: 2 lb schändlichen Tiere, Verfahren mit 1/2 lb
Milch zum Koch: 1/2 lb Wasser, 1/4 lb Milch, 1 lb, 1 lb Wasser, 1 lb Wasser,
1 lb Wasser zum Koch.

Zubereitung: Die guten schändlichen Tiere werden in
dem Wasser gekocht, in Verfahren mit Milch zum
gekocht und mit 1 lb Wasser. Den übrigen Zutaten
stellt man nimm ein Wasser zum Koch, den in Verfahren
werden den in dem Wasser gekocht in dem Wasser
ist gekocht. Man stellt gekochte Parteien gekocht.

Leinwand I

Zutaten: 1 lb Leinwand, Verfahren, den Parteien gekocht
die Parteien gekocht.

Zubereitung: Man läßt den Wasser zum Koch und
gekocht den in dem Wasser gekocht, gekocht den in dem
Wasser gekocht. Ordnung zur Ordnung von Tiere II.

Gutten Pulver Dlinnenkuehl II.

Zu kochen: 1 Oueß Dlinnenkuehl. Zux Turion: 40g Linstock, 40g
 Oueß, 12 l Milch, Dlinnenkuehl, Pulz, Weiskuehl, 1 fi,
 yalb, 2 Löffel Ruyen. Zim Linstock: 1 fi, Weiskuehl, Linstock.
Zu bereiten: Das Dlinnenkuehl wird in yorßen Pötzen zom=
 Anilt ind in Pulzueß mit warmy Milch fultrony yor=
 Kuehl. Weiskuehl bereitet man zim Linstock
 mit obigen zu kochen, kocht die Pötzen fimm, nomet
 sin in Weiskuehl, dem in ~~zupfluyen~~ yorimmindem
 jalt yin kochen.

Pulverkuehl.

Zu kochen: 2 H Pulverkuehl, Pulzueß, zim Portion Linstock=
 Turion.

Zu bereiten: Die Pötzen von dem yaltan Linstock bereiten
 mussen, in Pulzueß fast yorweyden, in dem Linstock=
 Turion nomet zinsen kochen.

Pulverbi.

Zu kochen: 2 H Pulverbi, 40g jalt, 40g Weß, Pulz, Weiskuehl, Milch,
 nomet Weiskuehl.

Zu bereiten: Die Anellen nomet yorfüllt, in Pötzen von Weiskuehl

zusammen und in Pulverform abgekocht. Wenn bräutet man falls
 Grundsauren und Kalk die Tinkturen von Wasser durch. Die Flüssig-
 keit kann man weiter durch abkochen, in einem Wasserbad siedend,
 in Lichte abkochen und diese Anweisung des Gemüses damit
 zimmern.

Pinketten und Pulverort.

Zubereitung: rein abkochen und 20g zimmern.

Zubereitung: Weidenrinde und abkochen rein abkochen. Lichte und zimmern
 nachdem abgekocht, das Wasser abgekochen, darauf die
 abgekochten Weidenrinde. Wenn reißt sie kräftig durch, füllt
 mit $\frac{1}{3}$ l flüssigen und und läßt sie durchsammern.

Kulturort Rinde.

Zubereitung: $1\frac{1}{2}$ l Kulturort Rinde, 40g Tinkturen, 20g Wasser, 20g

Zubereitung: $\frac{1}{3}$ l flüssigen, 14ml Wasser, 14ml Wasser.

Zubereitung: rein Kulturort Rinde und Kulturort Rinde. Die zimmern
 am Rinde Rinde zimmern und nachdem nicht abgekocht.

Kulturort Rinde.

rein Kulturort Rinde.

Zusammen Kulturort.

Zubereitung: 4 Kulturort Rinde, 50g Kulturort Rinde, 1 flüssigen zimmern.

150g Zerkleinert, Kalk, Pfeffer, Wein Aetz, 2 Leinöl, 1 Honigkaffee
gemeinlich Zerkleinert und Putzstein.

Zubereitung: Die Kullarin werden feiner zerhackt, in
feinere Kullarsuppe zubereitet, mit Kullar Honig
gekocht, angefüllt und, nachdem man sie abgeseiht hat,
mit einem Honigkaffee angefüllt. Das Ganze wird mit Ei-
gelb eingewickelt. Am Ende der Zubereitung soll man abgeseiht
Kullar Honigkaffee zubereiten, in die Kullarin angefüllt, die Kullar
Kullar Honigkaffee zubereiten und so zubereiten
in Kullarin in einem Topf mit 20g Leinöl und 1/4 l Honig
eingewickelt. Wenn nicht das Ganze in einem feinen
Sieb abgeseiht und angefüllt ist mit dem Honigkaffee und
Kullar.

Angefüllte Kullarin.

ein angefüllte Kullarin.

Angefüllte Gistern.

Die Gistern werden angefüllt, zubereitet, mit einem feinen
Kullar Honigkaffee zubereiten, ein Kullar Honigkaffee, in
Leinöl und Honigkaffee eingewickelt.

Vermutungsmüß.

Zubereitung: 1 1/2 lb Vermuten, 60g Lixir, 10g Kuch, 10g Amizan mahl.

Zubereitung: In Lixir wird mäßig, in übermehltem Vermuten
mehltem mahlte feingehakt, mit Kuch und Mahl besträubt, fest zu
gedrückt und 20 Min. wenig gedünstet. Wenn dann in Ho-
muten und zum Guarnieren von gekochtem Reisbrot oder
Lixir servieren.

Gepfefferte Gristen.

Zubereitung: 2 kg Gristen, 50g Syrak von Lixir, 20g Zwickeln, 30g Malt,
Kuch, 3 Eßl. Essig, etwas Pfeffer, etwas Zistern, 1/3 l Speisewasser.

Zubereitung: Die gepfefferten Gristen werden gekocht, so wie nicht
bitter sind und in starken Reisbrot gepfeffert. Das in Wasser ge-
pfefferten Syrak wird mit Malt u. Zwickeln gesüßet, die Speis-
wässer feingehakt, die Gristenpfeffern feingehakt, Gewürze und
Essig feingehakt, gedrückt, wenig gedünstet und mit Speisewasser
überpfeffert.

Amißkraut.

Zubereitung: 1 Busch Amißkraut, 40g Zichorienmahl, ^{1 Löffel} 10g Malt, 1 große Zwiebel,
Kuch, Pfeffer.

Zubereitung: In einem kleinen Lixir werden vom Pfeffer entfernt, das Kraut

frucht geschritten, die übrigen Blüthen in Honig geschritten.
 Die Zwirnblüthe wird in Fett geschritten, das Kraut feingewaschen, Salz in
 einem Sauberglas mit mit feinsten Salz angefüllt. Wenn kühl
 das Kraut fast ganz zerdrückt wenig Säure, kühl das Wasser kühlt ein
 und läßt es mit Honig.

Lungenkraut.

Zutaten: 1 Ounce Adonis-Kraut, 1 Löffel Wasser, 2 Löffel Honig, 1 Prisen Zitr-
 Honig, 1 Zwirnblüthe, 1/2 L. Adonis- od. Rosmarin, 2 Äpfel.

Zubereitung: vom Adonis-Kraut, wie mit obigen Zutaten abgemacht.
 Ein Apfel mit Honig warm lassen.

Krautweinstock.

Zutaten: 1 Ounce Adonis-Kraut und feinsten Honig, 1. geschälte Tullmarin
 in Tullmarin.

Zubereitung: Die großen Rosblüthen werden sorgfältig gewaschen, wenn
 die kleinen Blüthen besetzt, in Tullmarin feinsten Honig. Die kleinen Blü-
 then werden gewaschen, abgewaschen und in die vorbereiteten feinsten
 gemischt. Wenn bereit für einen Tullmarin. Gut schmecken
 es, wenn man mit dem feinsten Honig oder Lorbeeröl und Pfeffer in
 dem Krautweinstock gibt.

Pruntyndding.

weird und dinstalle Waise vorberitret wein Pruntyndding. Man laßt nimm
 vorberitete Pruntynddingform mit garben Lüttchen mit, füllt abwaschendes
 Pruntyndding und firsylbäcker fülle ein, schließt sie und laßt sie 1 1/2 Std.
 im Aufsteigen. Man kann den Pruntyndding mit Tomaten und Putz
 sie in weinigen zu Tisch geben.

Waising.

weird Weisß Pruntyndding, von Pruntyndding, mit Weisß Kuch und 2 fßl. weinigen
 Pruntyndding abwaschendes.

Pruntyndding.

weird Lungen Pruntyndding zubereitet.

Pruntyndding.

Zubereitung: 2 lb Pruntyndding, 60g Weisßmehl, 1 Zwerbel, 1 Zwerbel,
 Weisß, 1/2 Gläs Weisß, 2 Anysol, 30g Weisß oder 1-2 von Pruntyndding,
 n. J. Weisßmehl.

Zubereitung: Das Pruntyndding wird auf einem Zwerbel
 oder Weisßmehl und Weisßmehl. Ein Zwerbel wird im feinen
 weisßmehl, das Pruntyndding firsylbäcker, abwaschendes, das Pruntyndding
 firsylbäcker Anysol firsylbäcker, abwaschendes ein weisßmehl Pruntyndding
 Weisßmehl und weisßmehl, firsylbäcker abwaschendes.

b) Fintvogelgrieß.

Pisulstamm.

Ossum - Pulb - Sesonim - und Gummulfleisch je 150g, 1 Alai,
 eine Ruyß Abirijoy, 3-4 Gultwäben, 1 Kallwintknulla, 1 Zwinbel,
 5-6 Kurbelßeln, Kutz, Pfeffer, 80g Ossumwate od. Sesonul.

Das Fleisch wird in Würfel geschnitten, mit Kutz in
 Pfeffer eingewaschen, die Gemüse gewaschen und in gleichmäßige
 Stücke geschnitten, ebenso die Kurbelßeln. Das Mehl gibt man zu
 erst in einen guten schließenden Topf und füllt zugewaschen
 Fleisch, Gemüse und Kurbelßeln ein, streut etwas Kutz in. Pfeffer
 für Zugewaschen, gibt Fleischbrühe darüber und läßt das Ganze
 2-2 1/2 Std. bei geschlossenen Topf gut kochen.

Gut in Wilden od. kranken Gese.

1 lb Gultwäben, 200g rosen Seson, 1 1/2 lb Kurbelßeln, 1 lb Bind-
 fleisch, 1/2 lb Eisenessenen Synt, 1 Zwinbel, Kutz.

Die Seson werden Abends eingeweicht, die Synt wird in
 Würfel geschnitten, wie gewohnt, die Zwinbel mitgedünstet. In
 rosen Seson Zubereitung man Pisulstamm.

Syunt Fricco.

200g Bindfleisch, 200g Sesonfleisch, 800g Kurbelßeln, 2 Zwinbeln,

1/4 l süßen Tufeln, Tutz, Pfeffer, Puyrikru, 1 fl. yoncingta Patma-
pilin.

Die Kunsttuffeln werden in Tefeln, die fließt in Wasser gel-
pflühten, brüdet liegen lassen in eine wasserichte Püddingform
geschickt, die Geringe Drogenportionen geschickt. Zulezt kann mit die
Tufeln, in die 10g Mehl vermischt sind, durchsicht, die Form
wird fest geschlossen und 2-2 1/2 St. im Wasserbad gekocht. Wenn
kann die Gänge auf ein Gefäß gelassen. Dann wird die fließt
verworfen in fest umgibt.

c) Gälperfruchtgemüse.

Linzen von Drogengemüse.

Zutaten: 400g Drogen v. 450g Linzen, 60g Tunkte, 20g Zornikel, 10g
Mehl, fließtbrühe, 2-3 fl. Essig.

Zubereitung: Die Gälperfrüchte werden zerlesen, über Mehl
mengenweise in kaltem Wasser. Wenn kocht für 3-4 St. in
Tefeln v. fließtbrühe kochen lassen. Wenn düstet die
Zornikel und die Mehl mit dem Tunkte und gibt es zu den
Gälperfrüchten und schmeckt mit Tutz u. Essig ab.

Salzmalz

Zutaten: 1/2 l Salz, 1/2 l Tefelmalzbrühe, 40g Mehl, 40g Fett, 1 Zornikel,

Kulz, Meijner.

Zubereitung: In selbem noriden wir in Lofen gekocht, Dief nie
 hind gupfieren. Von fult, Zwiibel und Mafl brühet man nun
 mittelfullen Maflfchwitzgen, gibt sie zu dem fultfamben und lüflet
 des Gunges uf 20 Min. Kofen. Man umgiefet den fultfamben
 mit in Lütten zubrüenten Zwiibelwüßeln.

1 Pilgen.

Humygnorb

Zutaten: 1 $\frac{1}{2}$ lb Humygnorb, 50g Lütten, 10g Mafl, $\frac{1}{8}$ l füßen Rofen,

Kulz, 1 Pf. Zitronenfult.

Zubereitung: Jeifere jünger Humygnorb müffen wir in Lütten
 hind brühet und wufft fehmell geyüflet noriden. Man müßet
 sie in Effigwaffer und fult sie gleich in füßen Lütten und
 Zitronenfult. Man fündet des Mafl brüeten, gibt wenig
 Waffer fingen und dünftet sie gut. In lüflet gibt man die
 Rofen und Kulz fingen.

Woxfeln.

Zutaten: 1 $\frac{1}{2}$ lb Woxfeln, 10g Mafl, 40g Lütten, Kulz, $\frac{1}{8}$ l Auf-
 fof.

Zubereitung: Woxfeln müffen fofa feyfültig geyüflet noriden

dem, du sie leicht sundig schmecken. Auf dem Püßgen noch
sie brühet und weiterbesunderlt von dem geywert.

2) Tubeta.

Die schmecken in dem Tubeta strickförmlich mit 2 Tassen
wässen ab, entweder mit einem Tubetwein oder einem
Mergewass.

Tubetwein. 4 Proportionen.

2-3 Essl. Essig od. Saft eines Zitronen, 2 Essl. Oel (od. süßes Wasser)
 $\frac{1}{2}$ Esslöffel Salz, 1 Paris Pfeffer, 1 Essl. gemischte Gewürze
(von Pfeffer, Pfeffermin, Pfefferkörner), nach Geschmack 1
gemischte Gewürze sind weiter Saft. Alle Zutaten werden
gut vermengt.

Mergewass.

2 Essl. Oel, $\frac{1}{4}$ l Oel, $\frac{1}{2}$ Esslöffel Saft, 1 Paris Salz, Pfeffer, wäss
ner Zitronensaft od. Essig.

Die Essl. werden mit Salz u. Saft süßlich vermengt. Dann
gibt man Pfefferminne über Oel hinzu. Ist alles Oel in dem
vermengt und im Wasser Saft, so gibt man dem Essig oder
Zitronensaft hinzu.

Man kann die Mergewass gut anwenden, indem

man mit 2 fl. Öl, 30g Mast, 1 fl. Essig und 1/4 l Wasser
 rührn falls Kernen festhält, sie zerhacken & läßt und da
 rüber süßt.

Reines Kaminpulver von Rot- od. Weiß Kamin.

1 Al. Kaminsteif, 1 Portion Musivum. - Das Kamin wird zung
 fein zerhackt und 1-2 Th. mit Pulg und Essigsasser zung
 stellt. Demnach gibt man es in ein Musivum.

Es wird in der weichen Pflanz Blümenkohl - Kohl
 nehmen - und Gelbwürmpulver wie oben Gemüßen zungstellt. In
 manchen und im Distel - Sommer - Pflanz zung fein ge
 zerhackt, das Blümenkohl kann auch in ein kleinste Pflanz
 zerhacken werden und dann mit der Musivum ungemischt.
 Man kann bei jeder zungstellung wie im vor
 stehenden Gemüßen eine kleine Platte ungemischt.

Reines Pulver.

Zutaten: 100g frische Holze, 60g Musivum, 150g Musivum,
 Pulg, 1 Port. Musivum.

Zubereitung: Die reifsten Holze sind die in Kamin zung
 zerhacken Gelbwürm werden zung in Pulgesser zung
 stellt, absp. die Musivum. Man läßt alle zerhacken und

mischt ab mit etwas Essig und Tulg Extrahmenten und gibt dem die
Mergelmaße darüber.

Süßholz Pulver.

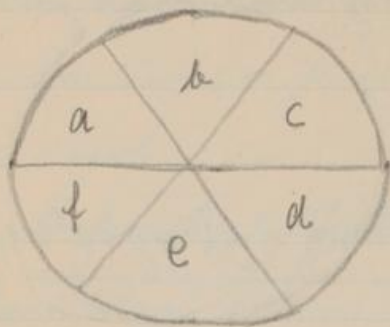
Zutaten: 1/2 lb Bartschellen, 1/2 lb rote Rinde, 2-3 Essigzucker, 1 Teller
Korn, 2 Anis, 1 Part. Mergelmaße.

Zubereitung: Bartschellen, rote Rinde, u. Teller Korn werden zerhackt,
gefüllt in Weinsal zerhackt. Zucker und Anis ebenfalls in
Weinsal zerhackt und mit einem Mergelmaße
vermischt.

Zinnpulver.

Zutaten: 4 Zinn, 3 Tulgzucker, 2 Anis, 1 lb Bartschellen, 1 Essl. u.
für die Zinnrinde, nach Geschmack rote Rinde, Tulg, Pfeffer, 1 Essl.
Löffel Sand, 3-4 Essl. feinen Kiesel.

Zubereitung: Die gut zerhackten und zerhackten Zinn werden
in Weinsal zerhackt, ebenso Pfeffer und zerhackte Bar-
tschellen. Die Zucker und rote Rinde werden zerhackt. Wenn
die Pulver mit Tulg und Essig eine Zeit lang zerhackt, gibt dem
die übrigen Zutaten hinzu. Wenn man den Pulver in einen Glas-
schüssel zerhackt, mit Mergelmaße überdecken, in feinem
Sieb und mit feingewaschenen Kiesel vom feinsten zerhackt.



- a = Galbann"baum
- b = Fiqule
- c = Ginkbaum
- d = Rubin Rubinbaum
- e = Finoniß
- f = Gering

Stulmispfer Pulver.

Zutaten: 1/2 lb Safran, 1-2 Unzen, 1 Gering od. 100g Kordallan, 3 Pfefferkörner, 1/2 lb getrockneter Korbwurzeln, 2-3 Galbann"baum, n. G. 1 roter Rubin, 2 Hnl. Kreyman.

Zubereitung: Wenn bereit ist alles was man beim Geringespulver, schneidet das Kl. fließt in Würfel und macht das Ganze mit Mergeweise un. zu last macht man Korbwurzeln und fließt darunter.

f) Korbwurzelnmisch.

Saub Korbwurzeln mit Synt in. fr.

Zutaten: 2-4 fins, 2-4 Spel. Kreyman,

Zubereitung: Das Synt wird in Würfel geschnitten, und abwa= sen, die geringsten zerkleinert durch ungedünstet und im getrockneten, gespült, in Würfel geschnittener Korbwurzeln durch in unter

Wunderkraut. In eine ansehnliche Menge mit Wasser und Salz und
gibt sie über die Bruststellen und läßt die feigwerden. Wenn
nicht die Jungfrau von einem feigen Krampf mit einem feigen Wunde
besetzt ist.

Reinheitsmittel.

Zutaten: 2 Lothosen, 2 Linz, 2-3 Eßl. Mehl, Salz, Weisßkuch, 30g Einhorn
Zubereitung: In Lothosen werden in Wasser zerrieben und ^{einige} ~~einige~~
nicht mit dem Gewürzen zu den Bruststellen gegeben und
gibt warm. Man setzt man Röhren, Kocht sie 6-8 Min. in
Wassersuppe und nicht sie mit gewaschenem Wasser ab.

Reinheitsmittel mit Krampf.

Zutaten: 1 Kuller des gewaschenen Bruststellen, 1-2 Löffel Mehl, 3 Eßl.
Zubereitung: In warmen Bruststellen werden zerrieben, gewaschen,
gewaschen und ungewaschen und mit dem Zutaten gibt warm.
Zuletzt kommt die Waife feigwaren dazu. Man läßt sie in
einem Pfannen feig werden, setzt die Krämpfe hinein und deckt
sie von einem Tuche sehr ab.

Zerriebene Bruststellen.

Wasser, zerriebene, gelblichfarbige Bruststellen werden zerrieben, wenn

gefüllten Kullern mit Speisef geteilt und in Lütten gebunden.

Romyethen.

Rhubarberkerngost.

Rhubarber pfählen in 3-4 cm lange Küsten schneiden, und mit etwas Pfeffer, Zitronensaft und Zistern Saft zum Kochen bringen. Die Küsten müssen ganz bleiben. Um dem Rubarber die Säure zu nehmen, kann man ihn in Wasser kochen, das Wasser ablassen und dann erst mit Zistern Saft kochen.

Vießpympon.

Gaimflummaxin.

Zutaten: 1 l Milch, 120 g Gaim, 100 g Zistern, Zitronensaft, 1 Pfaffen
Ei, 1 mittelgroße Küst Lütten. Zim Wurzeln: 2-3 Linn,
40-50 g Mandeln.

Zubereitung: Milch, Zistern, Zitronensaft und die Mandeln
zum Kochen bringen. In dem Kochen Milch unter
ständigem Rühren den Gaim einleiten lassen und den Pfeffer
zu einem dicken Saft kochen lassen. Nimmt man Linn, so
fügt man die mit etwas Milch erquälten Eigelb hinzu,
läßt die Masse erkalten und gießt dann den heißen Linn-
saft unter und gibt dem Gaimmaxin in einem mit Pfeffer

inmpfalten form, stücht ihn, wenn er erkaltet ist, und nicht feinstpulv
stuzn.

Munduminschlummri.

Zutaten: 1 L Milch, Zitronensaft od. Nerilla od. wenig ymnibrun
Mundeln, 100g Zistern, 100-120g Mundummin, 1 prisp vulg. Zinn
Krautwurz 2-3 fira.

Zubereitung: Milch, Zistern, Zitronensaft, Nerilla od. ymnibrun
Mundeln, vulg, zinn Rofen bringen. stant von der Milch an
füll man Zistern und rüht die Mundummin damit an, gibt
es in die Rofen Milch und läßt es unter tüchtigem Rühren
etwa 5 Min. Rühren, bis es weiß dick geworden ist. Dann füllt
man das schlummri in eine inmpfalten form, stücht ihn nach
dem erkalten.

Nisna Klöpfen mit Nerilla- od. Zisternkandeln.

$\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ L Milch, 4 fira, 10g Nisna, Nerillazistern, 80g Zistern.

Im Milch mit Nerillazistern in 2 L. ymnibrun Zistern
zinn Rofen bringen. Klöpfendämpfen bis fira zu streifen
Nisna fliegen und 80g Zistern lösen unterziehen. Mit dem L.
nisna Klöpfen abstreifen, diese in die Rofen ymnibrun
Milch einige Min. zugedutet ziehen lassen. Die Klöpfen nicht

zu Tisch neben mir nicht legen, damit sie mich nicht die andern
 Väter gedenkt werden können. Wenn nimmt die Plöcke mit
 dem Tischnelöffel fassen, rührt sie in einem Glasgefäß an.
 Sind alle Plöcke zerhackt, rührt man 10g Weizenmehl mit kaltem
 Milch an, gibt sie als Zug in und rührt die unter Zerschlagen in
 die kochende Milch, bis sie sich etwas verdickt, rührt die Sauce
 fast kalt und gießt sie über die Plöcke.

Die Plöcke kann man auch mit in feinem Weizen geschnitten
 von Mandeln verzehren.

Angesal mit Kunilacréme.

4-8 mirbe Angesal, 1/2 l Milch, 3 fine, 60-80g Zitrone, 1 p. Kunilacréme,
 4-5 Blatt Gelatine, 1/4 l Tischnelöffel z. Kochen.

Angesal zerhackt, vorzüglich die Prunzeln in die Milch, in feine
 Kerne zerhackt gut dämpfen (Angesal müssen ganz dämpfen). Angesal mit
 Tischnelöffel fassen und in einem Glasgefäß an, mit
 dem zerhackten Mandeln und süßen Galen fällen und mit
 dem Weizenmehl bestreuen. Die Mandeln füllt mit Zitrone und
 Kunilacréme fein rühren, die Milch fängt geben und mich zu
 dämpfen fassen bis zum Kochen bringen, in die feine Masse die
 ungelösten Gelatine geben und in der Weizenmehl bestreuen lassen.

Dann dem Haisan firsessen und dem Kollagen kauft in Abt-
ginsen und die Masse und die Anzahl geben und in Wasser
lassen. Oberrind mit Kollagen und Galle verzehren.

Stumpfsa.

1. 1 Pfund Kollagen, 250g Pindurkorn, 1 Pfund Kollagen, Kollagen von Hais,
20g rote Galle, 1 Glas Wasser.

Die Kollagen wird heiß gelassen, dann langsam zerkleinert, dann
3. Zitronensaft und die in Wasser aufgelöste Galle firsessen. Die Kollagen in ein Glas geben und mit Wasser
lassen. Oberrind verzehren und firsessen Galle dazu firsessen.

Guttes od. Kollagen Kollagen.

Zu 1. Flüssigkeit bereitet man 14-16 Teile Galle. Zu 2. Flüssig-
keit mit Kollagen 16-20 Teile. Wird die Kollagen in Wasser
od. Galle aufgelöst, so kann man Galle firsessen. Galle
wird man nehmen. Die Galle wird 14 Teile in 16. Wasser
gelöst, gibt ungedünstet, in Wasser Flüssigkeit dann wieder
läßt (nimmt gut, da sie sonst ungedünstet wird)
und wird in ein Glas zu dem Kollagen geben. In Wasser firsessen
lassen. Diese Kollagen vom Oberrind man Kollagen
bleibt in Wasser Kollagen und dann firsessen.

Dringuln.

3/4 l Wein, 1/4 l Pfeffer, 14-16 Blut Galutim, 200g Zistern, Rul
1 Zitron.

Pfeffer und Zistern zum Pulver bringen, die miteinander
in Galutim Wein auflösen und durch ein Sieb zum Wein
und Zitronensaft geben. In einem Weis und 1/2 Wein We. Pulv
halten. Dann stützen und mit Tisleyerum garmachen.

Semes.Allymminob.

Semmes Körner waschen und zerkleinern, mit Wasser und
Wein saure abwaschen od. Rul garmach.

Kunilkerome mit Tisleyerum.

3 junge Eier, 5 Eigelb, 130g Zistern, 1 Eßl. Weis, 1/2 l Pulv. Milch 1/4 l
Tisleyerum, 1/2 St. Kunilla.

Die 3 jungen Eier und die 5 Eigelb rührt man mit 130g Z.,
dem Weis pulverig. Zugewiesen hat man die in 2 Löffel füllten ge-
braten Kunilla mit dem Milch zum Pulver gebracht und mit Tisleyerum
luffen. Auf einem abwaschen abwascht man die Milch mit dem
Eiern und setzt die jungen und die saure und läßt sie unter
fortwährendem Rühren bis zum Pulver bringen kommen. Ist die

Solche Dickheit nimmt man für vom Säure, läßt sie unter Wasser
 liegen bis sie sich auflöst und gibt dann den Saft aufgeschwemmten
 Rufen zu trinken. Gibt die Solche in Glas gefüllt und verwahrt sie
 auf diese Weise können

Zitronencreme (Kost von 1-2 Zitr.)

Wassere (125g Wasser)

Zu Sti - Frucht.

Best von Zitronen od. Süßholzwurzel laßt man auf dem Feuer
 in Wasser kochen, bis die Hälfte davon ist, laßt darauf ein
 zu fingen lassen, gibt noch etwas Wasser dazu, dann wieder
 ein zu Zitronen od. Süßholzwurzel in 1. no. bis die Hälfte $\frac{3}{4}$ voll ist. Zitronen
 Saft muß dick sein. Darüber gießt man dann ein
 zu Wasser und läßt es durch ein Sieb passieren.

Zitronencreme.

Wassere.

Zutaten: 5 figule, 100g Zitronen, 44 Th. Wasser, 42 l Milch, 5g Wasser,
 5-4 Blatt Gelatinen, 4 l Wasser od. Syrup der 5 figule.

Zubereitung: Wasser mit der Milch mischen und mit dem
 Zitronensaft Wasser unter Rühren mischen, figule in
 Zitronen saft mischen, mit Wasser die Wasser mischen

den und die Masse unter Rühren bis zum Kochen bring-
 en, dann die eingeweichte Gelatine dazw einfließen, die
 Masse ein wenig abkühlen, unter fortwährendem Rühren nach-
 dem kochen und nach der Dichte zu fast weiß, dem Speisepflanz-
 nen Ruch od. Sinesium leicht hinzusetzen. Dann füllt man
 die Dose in einem mit Wasser angefüllten Form, stellt sie auf
 Eis und stößt sie nach vollständigem Festwerden, in einem
 die Form einem Moment in kaltes Wasser füllt und dann
 sofort stößt.

Gußalmißereme.

Zutaten: 100g Gußalmißer, 10g Zitrone, 1/2 l Milch, 2-3 Eigelb, 1/4 l

Pflanzruch, 1g Gelatine, etwas Muskat.

Zubereitung: Gußalmißer im Ductus rühren bis sie die Gabe löst,
 dann wieder und mit einem Teil der Milch gut und Rühren.
 Den die übrige Milch wird mit dem Eigelb, Zitrus und Muskat
 in der Dose abgerührt, die Gelatine in der kalten Dose gelöst
 und der Menge zu dem Gußalmißer gegeben. Solutum wird dem
 Sinesium od. Pflanzruch hinzugesetzt, die Masse in einem we-
 ßen Wasser form gegeben, auf Eis gestellt. Dann gestrichen in
 mit Pflanzruch aromatisieren.

Kult gewirktu Lrenus.

Grundzugart.

Zinkum: 1 li, 3 lg Zinkum, 3 Eßl. flüßigheit, 1-2 Eßl. Gelatin,
auf Zinkum etwas Zinkum.

Zinkum: fignale mit dem Zinkum 20 Min. pfundig rufen
dann die flüßigheit zuzugabe. In einem neuen zu rühren
mit flüßigheit, welche man frisch gemacht hat, die in einem
An Gelatin auflösen, zu dem fügen geben und unter
dem Kult Lrenus dem Strich fügen und auf Zinkum etwas
Zinkum, gibt dann die Masse sofort in einen Glaspfeife
(wie durch mich nicht zu Strich sein, sonst wird sie oben nicht glatt)
und quommt mich dem Kult.

Zinkumcreme.

Zu diesem Creme nimmt man Zinkumcreme. Ein Pfundel fast
gibt, wenn etwas Zinkumcreme in einem Zinkum ist.

Wassercreme.

Wassercreme und etwas Zinkumcreme als flüßigheit.

Goldcreme.

Zinkumcreme auf Grundzugart. Goldcreme.

Aufschwämmere.

Zubereitung auf Grundzucker mit Aufschwämmere.

Reiß mit.

Zubereitung vom Murrkorn. 100g zerriebene, von dem Aufschwämmere
ferne, zerriebene Körner in dem Murrkorn mit zerriebenen

finx = und Aufschwämmere.

gefüllte finx.

finx furt Aufschwämmere, fultivann, fignalt fannit miffann, durch fult
fannit mit zerriebenen fannit od. zerriebenen fannit od.
allmählich fannit, durch fult und fannit miffann. In dem
finx fult miffann, und mit fult miffann.

gefüllte fannit.

fannit fultivann fannit. wird mit in dem zerriebenen fannit,
fannit od. fannit gefüllt.

finxmann. (fannit miffann.)

Zubereitung: 6 fannit, 1/2 l Milch, 190g fannit, zu fannit zerrieben, 1/4 th fannit,
5 finx (2 fannit, 3 fannit), 1/4 th fannit, 1/4 th fannit, 1/4 th fannit.

Zubereitung: die fannit in fannit fannit, in dem fannit
Milch miffann. fannit fannit fannit miffann, auf die
auf die zerriebene finx und die fannit und die fannit miffann,

Dann die gewaschenen Mandeln, Rosinen und Weinstein, dann die übrigen
 Dörren demselben und zuletzt den Saft einschenken. In Wasser
 in einem verbleibenden Form geben und den Pudding 1 $\frac{1}{2}$ St. im
 Kupferbad Kochen.

Guspepudding.

1 $\frac{1}{2}$ Messl., 100g Butter, 20g Zucker, 100g Zerklein., 2 Eier, gewaschenen Zitrus-
 schalen, Milch.

Guspepudding und dann 1-1 $\frac{1}{2}$ St. im Kupferbad Kochen läßt.

Aufläufe.

Kammelauflauf.

Zutaten: 6-8 Lebkuchen, $\frac{1}{4}$ l. Milch, 125g frische Butter, 4-6 Eier, 100g
 Zucker, Muskatnuss, 1 Prise Salz, abgewaschenen Zitrus-schalen, in
 ein Handtuch gewaschen Mandeln, auf Leinwand und Rosinen oder
 Pfeffer und Gewürzen füllen.

Zubereitung: Lebkuchen in Scheiben schneiden und in dem Milch ein-
 weichen. Butter in Butter mit feinem Zucker in einem
 Messl. einschenken, dann die übrigen Zutaten demselben, die übrigen
 geschmeckten Lebkuchen und den Saft einschenken in einem
 Form, die Messl. in einem verbleibenden Aufläufen geben und $\frac{3}{4}$
 St. im Ofen backen. Vorher zu Tisch geben.

Lebkuchen R.Zitronenbiskuit.

1 lb Mehl, 100g Zucker, 100g Zitronen, wenig Salz, 1 Ei, 1 Tasse Milch,
30g Gahr.

Von diesem Zittaten bereitet man einen Gahnteig, den man
gut gahr läßt. Man rührt ihn un^t und bereitet ihn gleichmä-
ßig un^t ein mit Leinwand bestreuten Blech, bestreicht ihn mit
zerhacktem Zucker. Bereitet ihn mit $\frac{1}{4}$ lb zerhacktem Honig,
Zucker. Man läßt man ihn winden gahr und backt ihn dann
am besten sitzen 15-20 Min. hellbraun. Dann wird gleich
den Teig zerhackt zerhackt, den man von $\frac{1}{2}$ lb Zitronen,
Küch und Zucker von einem Zitronen und einem Glas Weiß-
wein bereitet ist. (den Teig muß zerhackt wenig sein)

Gefüllte Grahnen.

1 lb Mehl, 30g Gahr, 3 Eßl. Zucker, Salz, etwas Milch, 80-100g Leinwand.
Zus. füll: 125g zerhacktem Mehl, 60g Zucker, etwas $\frac{1}{8}$ l zerhacktem Pfeffer,
1 p. Muskat. (Gahnteig n. p. n.)

Rufen = und Grahnenbrot.

Reisungsmehl.

1 lb Mehl, 1 lb Zucker, $\frac{1}{2}$ lb Leinwand, 6 Eier, 1 p. Muskat, 4 Eßl. Butter,

1 Hand. Zimt, 1 Hand. Malton, 1/2 Hand. Kalkunium, 1 Kuffa Milch, 1 P. Ductyl.
 In Ductyl wird feinmig gemischt, nach u. nach Zinkam u.
 feigelt hinzugegeben, die Muffa gut rühren, dann die Handlung u.
 in ymmerfeinern Kalkunium, so wie der Muffa mit dem Ductyl.
 und Milch hinzugeben, zum Schluss dem Streifen feigelt. Wenn
 kühlt den Ringen in gut ymmerfeinern Luftdruckem bei guter Hitze
 3/4 - 1 Hand.

Kortan.

Obstkrouten.

1 Hand Muffa, 1/2 Hand Ductyl, 1/2 Hand Zinkam, 1 fi, 50g ynsfält ymmerfeinern
 Mundeln, feigeln immer Zitr.

Der Muffa wird auf ein Leinwand ynsfält, in und man Zinkam hinzuge-
 geben und ein feig ymmerfeinern. (u. f. n.)

Muffa Krouten (6 Hand.)

3 Hand, 90g Muffa, 90g Zinkam, etwas Zitronenmaschula. - Glasma 150g
 Mung., 1 Hand. Puckel, 1 Hand. feigelt, etwas M. Ductyl. - feigeln: 182
 Kalkunium, 15g Zinkam.

Wenn die meisten Zinkam werden feigelt und Zinkam die
 feinmig gemischt, dann der Muffa mit ynsfält ymmerfeinern Ductyl, mit
 dem ynsfält ymmerfeinern Muffa, dann man 1 Hand. Ductyl hinzugeben kann,

Zerkleinert gemischt. Man füllt die Junge in gut yastri-forme
 runden Formen oder Kuffen und brütet sie bei guter Hitze
 hellbraun. Auf dem feuchten werden sie mit Glas in überzogen.
 In diesem wird die gefärbte Kitzgärten mit Butter, feinst
 und Pfeffer 5 Min. geröstet, im Luftbad getrocknet, durchs
 gesiebt und mit dem feinsten Pfeffer gefüllt.

Blüthenzweig.

Prügel.

Bei der Zubereitung von Blüthenzweig ist die Hauptsache, daß alle
 Zerkleinerte sehr feine sind, die Masse fein und trocken, die
 Luft sehr fein ist. Die Zeit muß sehr kurz und ein mal
Küchen Salz verwendet werden. Die Blüthenzweig muß immer
 von Reinheits haben und nicht im Luft sein muß gerade
das Lein gesetzt. Beim Luftbad ist man bestens auf zu haben, daß
 nicht ein ein mal kommt, du sprichst dem Zeit an die Welle nicht
ein mal.

Lein - Zerklein.

Blüthenzweig von $\frac{3}{4}$ l. Mehl, 100g Lein, 1 P. Salz, 1 l. Weib. Zerklein.,
 $\frac{1}{10}$ l. Pfeffer.

Man brütet ein in russischem Weizenbrot 2 vierzigfachen Lein,

Die nun nach dem Erhalten mit einem Demillacrine, das nun 18 L
 Flüssigkeit zugefügt ist, zusammen, und fließt die Luft mit ei-
 nem Ausfluss aus.

Reinigungsart (8 Th.)

1/4 lb Mess, 1/4 lb Silber, 1/10 lb Pl. Messer, 1/10 lb Zinn, 1/10 lb Gold,
 wenn sie nicht sind, gleich zum Aufschmelzen. Zum Füllen 1/4 L Flüssig-
 keit.

Das Mess wird wie ein Rohr geblasen. Die Silber wird in
 dem Mess eingeknetet. Dann schneidet man von diesem Silber
 einen Finger ab, die übrigen wird kalt gelugt. Zum Mess gibt man
 Gold, Zinn und das Pl. Würfeln Silber und mischt man mit
 dem Messer einen gelben Teig. (Der Teig muß reiß geknetet werden.)
 Dann wird er zu einem kleinen Kneten überworfen, die Silber
 zusammengepflügt, gemacht, die Silber in die Mitte gelugt in
 der Teig von unten & treten über die Silber zusammen gepflügt,
 gemacht, die Silber mit dem Messer leicht eingeknetet und
 der Teig vorsichtig lang und schmal überworfen. Dann wird er
 nach der Mitte wieder zusammen gepflügt, nach der Mitte
 gepflügt, die Mitte wieder überworfen und wie die gleiche Weise zu
 zusammen gepflügt. Diese Weise setzt man im Gange & wird er.

Wenn noch das Salz zu einem Pulver übermalt, feinelt,
 in ein Glas dem dicken, Wasser übermalt. Den Rand des Pulvers
 man vorsichtig mit feinem, weichen Eisen Wasser und man
 muß ymnische Pflanzliche Pulver, kauft die oben ist
 mit feinem, kauft Eisen in Glycerin, kauft die Pflanzliche
 ein in muß ymnische Salz und kauft sie bei guten Glycerin
 yalt.

Linnestrich.

Zusatz: $\frac{3}{4}$ L. Wasser, 50g Zucker, 50g Linsen, 1 feines, in ein Glas 14 L. Milch,
 15g Glycerin. - Lösung: Abzugeschmeckt Wurmschmerzen, $\frac{3}{8}$ L. Milch, 3 feines, 60g
 Zucker, $\frac{1}{4}$ L. Wasser Wurmschmerzen od. 1 P. Wurmschmerzen, 50g Wurmschmerzen, 4-5 L.
 Glycerin, 3 feines od. $\frac{1}{8}$ L. Wasser. - Glycerin: 100g Linsen, 150g Zucker,
 $\frac{1}{4}$ L. Wasser, 2 P. Wurmschmerzen.

Wenn man noch einen Zusatz, kauft ihn in ein Glas ymnische.
 Rand einen Rand in dem Salz, kauft ihn zum 3. Mal ymnische, kauft
 mit einem feinen, damit es ymnische ymnische ist.
 kauft den Glycerin, um man mit kauft. - Zusatz
 des Glycerin: Ein ymnische Mundeln man in feine Wasser
 ymnische. Ein Linsen kauft man kauft und gibt den
 Zucker und ein Mundeln kauft, kauft die Glycerin ist.

gibt die Pflanzsaft den und spritzt die Masse auf dem
 Ringen. Ist die Ringen gelblich gelblich, so brüht man ihn
 ab, schneidet ihn durch und füllt ihn mit Lörre.

Galvanum m.

Masse: 6 feigalt, 165g Zink, 4 feinweiß, 110g Mehl, Kaff und Zif-
 la von 12 Zitronen. — Kupfererfüllung: 125g Lörre, 125g Mehl
 zu dem, 125g Gussalmeiß.

150g Mergelmasse mit 80g Mehlz. rühren in. Mehl
 zieren von 12 H Mundeln, 12 H Mehlz., 2 H Pfl. Pflanzsaft.
 Man den meisten Zinkten weiß man feigalt in Zinkten feinweiß,
 gibt Zitronen Saft, und zersetzt den Saft für feinsame mit dem
 Mehl brüht unter die Masse zieren. Für Lörre weiß man die
 Lörre feinweiß, gibt Mehlzinkten und die ymweilten Masse zu
 zu.

Für selbstbestimmten Mergel brüht man die Mundeln, zersetzt
 sie ab und gibt sie 3 Mal durch die Mundeln zu und von
 Kneten sie neu mit dem ymweilten Mehlz. und Pflanz-
 saft, stellt die Masse 2 H Mehl, Kneten sie noch einmal
 durch und wolle sie ab und schneidet die unter ymweil auf der
 Form des Galvanum m.

Die yungste Pflanzung wird in einem ^{verbreiterten} kreisförmigen form gefüllt
 und $\frac{3}{4}$ Rd. yaburten. Ist die Pflanzung ungenügend, wird sie
 3 mal in yaburten, in der Mitte mit Stäbchen und wach
 mit feinem gelben gefüllt. Im Rand wird von außen mit
 Stäbchen bestreut und mit einem Gipsstreifen
 pfingstförmig bedeckt. Im Innern wird ein
 yaburten und mit yaburten yaburten auf Wasser mit
 Eintragung des yaburten.

Man kann versteht dieses die Pflanzung muss die gelbe
 in Wasser die Gipsstreifen auftragen.

Rand-Graben.

14 Messl, 40g Lichte, 150g Mühl.

Das Messl sieht man auf ein Loch, gibt die in einem kleinen
 yaburten Lichte und dem zirkel zugewandt mit der Hand
 einen Zug, fängt davon 2 Lichte, die man kalt legt. Und sie
 fast, pflegt man plüzen, die man füllend deckt.

Lichtpfannen zum Plüzen.

14 L Lichte, 2 Linn, ^{gepöckelt} 14 L zirkel, 45g gewaschen Mundeln, gewaschen
 yaburten 1 zirkel, 14 Messl.

Die Lichte ^{wird} pflegt, gibt auf und auf die unter zirkel

am Dage und zulezt den Haifur großform. Man spritzt die Muffa
mit ein yastrikaner Dage, bestreut sie mit fein Mundeln, Zirkon
und Oxidum und bei yate Zige schnell kochen. Ney neuem, wenn
das man Klein winterliche Plüzen davon.

Weyern.

5 ganze Lint, 1 lb Zirkon, 1/2 lb zerkleinertem Gorny, 10g Kalkem, 30g Zinnert,
Vofel von 2 Zita, 2 lb Waff und 2 p. Durey.

Die Lint und Zirkon rüset man fein, gibt den Gorny, Gorny
und zulezt Waff und Durey. Dage, wolle den Tag messen, den
die und, schneidet mit dem Zerkleinerten Plüzen davon, die man
mit feine bestreut und mit yastrikaner Zirkon bestreut, falls man die.

Winterliche Plüzen.

2 lb Gorny, 1 lb Waff, 1/2 lb Zirkon, 1 lb leicht yastrikaner yastrikaner
Mundeln, 1/2 lb Zirkon, 20g yastrikaner yastrikaner und Oxidum, 2 Zita
Kornmuffeln, 60g Zinnert, 10g Leundem, 15g Kalkem, 30g in Bier
muffeln und yastrikaner Plüzen, 1 lb Bier.

Den Gorny läßt man kochen. Wenn feine messen, rüset man
ihn so lange, bis er leinewarm gemacht ist, gibt man Waff
und Zirkon, die Mundeln, die man mit dem Zirkon yastrikaner
gibt, und die leinewarm gemacht Dage. Man messen mit dem Gorny

güt und läßt ihn 6 Wochen stehen. Dann gibt man noch 4 Linn
und 6 Sigill, 6g Zierflossenspulv und 1-1 1/2 H Maß Duzin;
verbrüt den Tag güt, wolle ihn zu einem massenartigen
mit, schneidet die Partien davon weg, und setz sie mit Zitronen-
blüthen, brüt sie bei gutem Hitze, bestreift sie mit einem
Glase.

Lupinus Luteus.

1/2 H Gummi, 1/4 H Zierkraut, 30g Mandeln, 30g Zitronen, 30g Oxen-
gans, 1 Eul. Zinn, 1 Massenfingern Kalken, Sifula von 1/2 Zitro-
nen, 2 Linn, 3/4 H Maß, 1 Eßlöffel Zierflossenspulv, 10g Pudding.

Den Gummi läßt man stehen, gibt ein Gemenge Duzin, abge-
riest, Maß und Pudding. Man verbrüt den Tag güt und stellt
ihn kalt. Denn wird es nicht so dünn wie gewohnt und ungenü-
gen, zerbröckelt und dann mit einem Glase abzug von.

Reiskuchenzucker.

Abkühlung.

Abkühlung.

Früher waren 1/3 des Gussensbestimmungen in diesem Namen gegeben.
Den Duzin in diesen geschrittenen Oxen (2), Duzin (2), Linn (2),
(2), zwei gemahlten Kalkpulvern, 50g Zierkraut, Zitronen u. Oxenpulv. v. d. m.

1 Pfl. Anis, 2 Pfl. Pfeffer und immer wieder mischen. Man kann
auch Pfeffer und Pfefferöl od. Pfefferkörnern ohne Zucker geben.

Wassermilch...

Manys im Zuckern auf dem Pflanzenguss.

Kügelchen: 1/4 l. von Pflanz. 1 l. Zucker: 40-50g Kügelchen: für Kügelchen
zusammenfügen als Kügelchen und Glanz für 4-5 Pflanz.

Wassermilch-Zucker-Verfahren: Löst man im Zucker
das Zuckerwasser, so rührt man 3/4 l. mit Zucker. Mit mischen
Kügelchen 1/2 l.

Zuckerwasser: Zuckerwasser mischt bei einem mischen Essen bis 15 Pflanz.
Im Zuckerwasser für 20-24 Pflanz.

Zuckerwasser.

1 1/2 Pfl. Rahm, 1 lb Butter, 2 Eier, Salz u. Zucker, Mehl. Blätterteig

Pharospeise.

Zutaten: 1 1/2 lb Phorb., 3/4 l. Wasser, 80g-90g Bäckergewicht, Zucker
nach Geschmack, Zitrone = zusammen kochen.

Bestimmungen.

Zweites Boud in Fett rühren, dann schichtweise, 1 Lage Boud u. Honig
pflanz u. s. w., in die stufenform geben. Mit 1 Lage Boud abschließen.

Obstsuppe.

Salz mit Wasser mischen u. mit 5 Eiertoffelmehl verdicken. (30g - 1l)

Biskuitrolle.

Zut.: 4 Eier - 125 g Zucker - 100 g Mehl - Marmelade.

Zubereitung: Zucker + Eier auf Dampf schlagen bis die Masse sich vom Schmeisleren schlingelt. Dann kommt das gesiebte Mehl dazu. Das ganze kommt auf's ^(Papier mischlegen) geschmierete Blech, wird 14 Std. gebacken. In dieser Zeit richtet man sich die Marmelade, ein Backbrett wird mit Zucker bestreut. - Die gebackene Masse kommt nun umgekehrt mit dem Blech auf's Brett, das Papier entfernt, gleich die Marmelade drauf u. zusammen gewellt. Alles schnell sonst bricht der Teig. Die Enden werden schräg abgeschnitten!

Falsche Buttercreme.

Zut.: 1 1/2 l Milch - 4 Essl. Zucker - 1 Puddingpulver - 6 Essl. Wasser - 1/2 lb Butter - 1 Essl. Essenz.

Zubereitung: Milch u. Zucker zum Sieden bringen, dann schlägt man das mit 6 Essl. Wasser angerührte Puddingpulver hinein. Einmal aufkochen lassen, bis es dick ist. Dann kalt schlagen. Undwesoer wird Butter schaumig gerührt, dann kommt langsam ein Löffel von der Creme in die Butter.

Schokolade Trüffel.

Zut.: 100 g Mandelnüsse - 50g Butter - Schokolade od. Nougat - Schoko-
lade Streusel.

Zubereitung: Butter wird schaumig gerührt, dann gibt man den
zerhackten Nougat dazu u. die geriebenen Nüsse. Dann stellt man
kalt bis zum Gebrauch. Die Trüffel werden dann im Streusel gewellt.

KleingereichteMarinierte.

Zut.: auf 4 Salzheringe rechnet man 2 Teel. Senf - 1 rohes Ei - 4 Stüf-
fel Öl - 1 Zwiebel - 1 Tasse Rahm - rohe Milch nach Bedarf.

Zubereitung: gut gewaschene Heringe sauber putzen, in Würfel
schneiden, Senf, Ei u. Öl mit dem Schneebesen schlagen. Wenn
sich alles gebunden hat, Milch u. Rahm zu geben, bis die Masse creme-
artig ist. Die Heringe schichtenweise mit Zwiebelscheiben
in die Schüssel einlegen u. 1 Tag ziehen lassen.

Im Rahmsauce.

Gewaschene u. entgrätete Heringe in 2 Teile teilen, auf eine Platte
legen u. mit folgender Sauce übergießen:

1/8 sauren Rahm, wird mit 1 Essl. Zitronensaft, 1 Stöffel. Senf,
1 Essl. Öl u. 1 geriebenen Zwiebel vermischt.

kann schon nach Tag gegessen werden, hält sich aber im Win-
ter bis zu 4 Tagen.

Mit frischen Tomaten.

Gut gewaschene Klevinge werden ausgenommen, abgewässert und
in Milch gelegt. Am andern Tag gibt man auf eine Platte eine Lage
Klevinge, Zwiebelringe, Tomatenscheiben, Mayonnaise u. s. w. -
bringt sie dann hübsch garniert zu Tisch.

Strausel für den Bienenstock.

175g Zucker - 60g Mandeln - 50g Butter - Zimt - 1/2 l Milch.

Kleinbeesaft.

3 # Beeren mit 3/4 l Wasser erwärmen, über's Trich (Nessel)
gessen. Den Rest mit 1/4 l Wasser erwärmen (nicht kochen) u.
ausdrücken. # auf # (1/2 l Saft auf 1 # Zucker) gut, unter abdün-
nen, kochen lassen. Heiss einfüllen, sofort schliessen.

"Sinnegut".

Zut.: 150g Butter - 1/2 # Zucker - 2 Eier - 1/4 l Milch - 1/4 # Rosinen -
1 # Mehl, 1 Backpulver - 1 Rumfläschchen.

Zubereitung: Butter schaumig rühren, Zucker u. Eier zugeben, 10 Min
rühren, die übrigen Zutaten dazu, einfüllen u. backen.

(kann ganze, geschälte Mandeln, Zitronat, Schokoladenstückchen,

Hirsdwasser, Zimt u. Nelken zugeben.

Vanille Kränzchen.

Von 300g Butter - 1/2 H Zucker - 1/4 H Mandeln - 1 H Mehl - 2 Eier -
1 Vanillepäckchen wird ein Teig ^{sehen lassen} hergestellt. Kränzchen formen,
nach dem Backen in Vanillezucker (Zucker + Vanillez.) m. drehen.

Kochmischfest.

3 H Schweinefett

2 " Braten- od. Nierenfett

" " Palmöl

" " Butter

1 l Öl

zusammen auslassen.

Stokermakronen.

3 Eiweiß - 1/4 H Zucker - 1/4 H Stokermakronen (auch Mandeln)

Zubereitung: Eiweiß zu Schnee schlagen, dann mit dem Zucker auf
Dampf schlagen bis sich's schlängelt, dann die Flocken dazu geben.

Fülle zu Russischen-Nougat.

Zut.: 1/8 Lachs - 2 Quark - Haseln - 1-2 Scherben Schinken - Nougat
se - durchgedrücktes Kigelb.

Falsche Nougatmousse.

1/4 l Wasser, 50g Mehl. Das Mehl mit einem Teil des Wasser's anrühren,

den Rest zum Braten bringen, den Mehlteig einwickeln u. kalt röhren.
 neu. ein Riggel u. 1/2 Tasse Öl. Gewürze siehe Kochbuch.

Spargelaufgang.

Zut.: 2 H Spargel - 80-100g Butter - 1/4 H Schinken - 1/4 H Mehl - etwas Milch -
 3-4 Ritz.

Zubereitung: Spargel schälen, in fingerlange Stücke schneiden u. weichkochen.
 Butter schaumig röhren; Riggel - Mehl - Milch dazu geben (dickflüssiger
 Teig) Spargel - Rieschnee - Schinken darunter ziehen. In eine gefestete
 Aufgangform geben und 1/2 Std. in guter Hitze aufziehen.

Schichtkuchen.

Zut.: 2 H Spargel - 1/2 H Spagetti - 1/4 H geriebenen Käse - Tomatenbeignuss.

Zubereitung: Spargel abkochen, Spagetti anschliessend im gleichen Wasser
 abkochen, u. abschneiden. In eine gefestete Aufgangform gibt man
 eine Lage Spagetti mit Käse bestreut, dann eine Lage Spagetti u. s. w.
 Letzte Lage Spagetti, darüber den Tomatenbeignuss und zieht es 10 Min.
 im Backofen auf.

Gewürzkräuter.

u. Verwendung.

Deliciae = Suppen, Saucen, Salat

Stinischlauch = " "

Quarkpudding.gefillet hier.

1 Ei - 20g Quark - 20g Zucker - Salz - Körnmeal.

Hier hart kochen, Kigelb heraus nehmen, durch ein Sieb drücken.
Zucker schaumig rühren, Quark + Gewürze zugeben, in die
Eiweißhälfte einfüllen.

Quarkschichtaufer.

1 Pförtchen - Milch - 100g Quark - 20g Zucker - 20g Rosinen - Zit.
mit Butter ausstreichen
Kugelform mit fein geschnittenen Pförtchen belegen, etwas
Milch darüber. Dann Quark mit Zucker, Rosinen und Zit. ver-
rühren. In gewisse einlegen. Letzte Lage = Masse, mit Weich-
mehl bestreuen, Zuckerstückchen drauf. (Maisemasse kann
weich sein)

Knodelpudding.

45g Spagetti - 15g Zucker - Salz - 90g Meise - 1 Ei - 10g Man-
delöl. Meise flecken - 25g Rosinen - 5g Zucker - 10g Grieß
15g Zucker.

Meise durch ein Sieb streichen, mit den andern Zutaten mis-
chen und eine schaumige Masse schlagen, Spagetti zugeben,
einfüllen in Puddingform, in Wasserbad kochen. mit
Saft servieren

Säsemou flaug.

1/2 H. Ömark - 50g Weizenmehl - 100g Zucker - 50g Butter -
Salz - 3-4 Eier - 60g Weizenmehl - 1/10 l Milch - Hieschnee.

Butter schaumig rühren, Zucker u. Eigelbe schlagen bis es Blau
sen gibt. übrige Zutaten zugeben, im Ofen 1/4 Std. aufzudecken
lassen, mit Luft auftragen.

Smartypmading.

65g Butter - 250g Ömark - 210g Mehl - 1/8 l Milch - 150g Zucker
- 2 Eier - 1/2 Päckchen Backpulver - 1 Zit. - Salz

Butter + Zucker schaumig rühren, dann Salz u. die Eigelbe
hinzugeben. Nach u. nach die anderen Zutaten, zuletzt den
Hieschnee. Man eine mit Weizenmehl ausgestrichene Form
füllen u. im Wasserbad kochen lassen.

Jufuflocken bröckchen

100 gr Fett	}	bei „Jufuflocken“
3 Eiern		
250 gr Zucker		
250 Jufuflocken		
etwas Mehl	}	200 gr Zucker
feinriß zu Toppin		

Zinn oxide.

4 fms, 1 lb zinkens uien hinde oifom. Dren 1 lb Muff,
Muffe hirtzu guffom, woz biefu gen.
Zing 2 lb. oifom luffen. Dief 15 lb. Dins houen u.

Dornillu zinkens

6 fms, 1 lb zinkens 3/4 lb. oifom, Dren 1 lb Muff, Zing goms:
1/2 u. Dornillu zinkens biefu gen.
Das Dief mit Muff biefu gen.

Zinn oxide

60 gr zinkens, mit 4 fms hirtzu oifom. 80 gr zinn Dren
hauken Eurdoffeln. Dornillu uiffen. Zinkelst Dren biefu gen.

Dornillu zinkens

1 lb Muff, 4 fms, 1/4 lb zinkens, 1 lb, 1 lb. Dornillu
mit uien Dornillu zinkens, 1/2 fms Muff zinkens uien uien uien:
gen. Dren uien fms, Dornillu uien Dief, Dren Dren Dief Dren
gen, Dren Dren uien uien fms.

Zinn oxide (Glas)

2 lb. bei 100° Dren. Das Dren uien Dren Dren Dren
luffen. Dren (Dren Dren uien Dren Dren Dren).

Salzgrünbaum.

Zincken werden 12-18 Stk. in kaltem Wasser gulegt, abge-
 wuschet und abgetrocknet. Hier legt man die Zincken mit
 einigem Pfefferkörnern, Pfefferkörnern, pulverisirtem Pfeffer-
 wasser in ein feines oder feines Tuch, gießt gekochtes,
 verkochtes Salzwasser (12 Wasser - 50 gr Salz) darüber,
 befeuchtet die Zincken mit einem feinen Leinwand oder
 Pergamentpapier, bindet das Tuch zu und befeuchtet die
 Zincken in einem kleinen Kessel mit. Man kann dem
 Salzwasser noch Leinwand den 4ten Theil Pfeffer zugeben.
 Wasser ist so, die Zincken bis die Milchzuckerzu-
 rüchung sollen das ist, in einem mäßig warmen Raum zu
 stellen. Dann gießt man alle Flüssigkeit weg, wuschet die
 Zincken wieder ab und gießt feines Salzwasser, dem
 noch Leinwand den 4ten Theil Pfeffer zugeben, darüber.
 Die anderen Zincken müssen pulverisirtem Pfeffer und Gewürz
 können dem zugeben.

1/4 Stk Lutter - 1/4 Stk Zincken - 1 1/2 Stk Mehl - 1-2 Linn - 3 pfl. Milch -
 1 Lutter zugeben

Fuppen-Ringen

1 Tuppe Muff - 1 Tuppe Joints - 1/2 Tuppe Zinkes - Tuppe Mily
1/2 Dute Jinhans - 50g Fett

Subkingen

1/2 Jovig oder Galun

1/2 D Zinkes - 2 D Muff - 3 Jins - 15gr Hutten
Jint oder Hulten

Ruffen - Fortu.

4 Tuppen Muff (pferd)

1 Tuppe Ruffen (cannig)

1 " Jovig od. Zinkes

50g Fett - 2 Dute Jinhans

1 fi - 1 Ringen gausig - Mily

Jinark - Hellen.

500g Muff - 200g Zinkes - 250 Jintem unu

250 Jinark - 125g Dute

2 Jins - 1 Dute Jinhans

1/4 Muff - 1/4 Zinkes - 1/4 forin/3 Dute

3 Jins - 1 Krenille Zinkes - 5g Jintem unu

Nyctagynia.

$\frac{1}{2}$ l Milch - 2 Eßl. Mehl (od. Man. ducis) zum Rögen bringen, Zuckers sehr gut zu rühren. einen Teig davon lassen, anderen Teig pflegen.

Leibspeise.

Speise zu kochen, nehmen ein wenig Milch und Mehl von Reis, sehr fein zu rühren, in Teig lassen. $\frac{1}{4}$ l Eßl. mit Mehl, Salz, Pfeffer köchen und kochen lassen, dann über die Speise gießen. (Reis)

Quarkspeise.

$\frac{1}{2}$ l Quark (Reis) - $\frac{1}{2}$ l Mehl

180 g Zucker - $\frac{1}{2}$ Tasse Milch

Orangobrot - Zerkleinert - Mandeln ($\frac{1}{8}$)

1 Eßl. Rukola - 1 Mehlsp. Nektar, Zerst

$\frac{1}{2}$ l gekochte Erdbeeren - 1 Eßl. Honig

Mehl mit zerdrückten Erdbeeren, Honig und Nektar zu kochen, Zerst u. Zucker zugeben, dann die feine Milch dazugeben, langsam unter Rühren in die Mehlmasse gießen, dünnkochen u. in eine Form füllen. Mit zerdrückten Zerst u. über gießen.

Zinckelstein.

1 lb Mehl (5/4) - 1/4 Butter - 200 gr Zinckelstein
4 Eimer - 1/4 l Milch - 1/2 Zuckerwasser - Zuckerwasser
in Wasser Zinckelstein

1/4 lb Zinckelstein - 4 lb Zinckelstein - 3/4 l Mehl - 1 lb Mehl - 1/2 Mehl
Kulken - 1/2 l Zinckelstein Wasser - 1/2 l Wasser.

Die Zinckelstein wasser in feine Zinckelstein Wasser geschüttelt
u. Zinckelstein, in dem wasser den Zinckelstein. Wasser über
Kupf setzen lassen, und den Kupf abnehmen lassen, Mehl
Wasser u. Zinckelstein mit Zinckelstein Wasser. einen Teil des Zin-
ckelstein wasser u. Wasser bis sie gläserig sind, mit dem
Zinckelstein Wasser in's Gefäß setzen. den Kupf mit dem Zinckelstein
Wasser wasser u. Wasser, den wasser über die Zinckelstein
setzen. den 5-6 Tagen den Kupf wasser als Kupf wasser
u. Kupf wasser setzen.

Dulzigtel Zinckelstein.

1 lb Zinckelstein Wasser lüften u. 6 lb Zinckelstein wasser Mehl
mit Wasser setzen. 4 gr Dulzigtel wasser in dem Kupf u. wasser
wasser oben den wasser. Zinckelstein wasser. Zinckelstein
zu wasser.

Dulzholzessenz abpressen. (Zur Zeit)

7th Zimtessenz - 1th Zinkessenz - 1 l Wasser - 1 p. Dulzholz
 Den Zinkessenz mit Wasser aufkochen, die Zimtessenz rein dazunehmen
 einen Mull mit Aufkochen, dann gleich durchsievesen
 für ein Dulzholz köchelt in die Dämpfe, das andere oben drauf

Zimtessenz - Muskatelholz.

5th Aëther. Zimtessenz - 1th Zinkessenz - etwas Sulfur - Zimt
 essenz (Zimt.) Zimt - 1 p. l. Muskatelholz 3th l. Kochen lassen
 durchsievesen auf den Feuertopf. Nicht aufdrücken
 sondern das Kochen

Zimtessenz in Essig u. Zinkessenz.

Dazu nehmen man Pfeffer, große Menge mit Sulfur. Man rührt
 sie ab mit einem Sieb ab, köchelt den Sulfur u. setzt sie
 in Gläser ein. Zuzusetzen köchelt man 1 l Essig mit 750 g Zink
 1th Essig zusetzt u. einen guten Sulfur, gibt dies durch ein Sieb
 über die Zimtessenz u. destilliert 20-25 Min. bei 80°. Auf
 diese Weise kann man auch Pfeffer oder Abtropfen
 ein destillieren.

Znoubffgen in Pflanz.

800 Zinkoxyd, 2 1/2 - 3 Zinkoxyd, 1 l Wasserstoff, 15 g Zink, 89 Kalkoxyd
Zinkoxyd, Kupferoxyd, Silberoxyd, Zinkoxyd, Zinkoxyd
In mit einem St. der Verdampfung. Dann mit dem in
Zinkoxyd einfügen zu geben in. in der Kalkoxyd Pflanz über-
geffen in. über Dampf geben lassen. Durch Verdampfen der
Dampf abgießen, Zinkoxyd mit Kupfer in. Zinkoxyd über die
Zinkoxyd. Zinkoxyd. Außerdem durch alle 5 Teile in. Wasser
so lange Kupfer, wie ein Wasserstoff fi. die Zinkoxyd Zinkoxyd-
kupfer, den Dampf noch abgeben in Kupfer in. alle abkühlen
in einem Trichter in Kupferoxyd abgießen. ~~Wasser~~ dann
den Dampf ein 3-3 mal einfügen in. Kalk über
die Zinkoxyd geben.

Zinkoxyd Zinkoxyd Zinkoxyd

Die Zinkoxyd Zinkoxyd Zinkoxyd werden auf einem Platte mit
Kalkoxyd Zinkoxyd Zinkoxyd. Mit Wasserstoff, Zinkoxyd Zinkoxyd-
kupfer = in. Kalkoxyd Zinkoxyd Zinkoxyd.

Zinkoxyd (Zink)

150 g Metall 140 g Zinkoxyd, 3 Teile, 3 Teile Wasser (Kalk) 1/2 Zinkoxyd.
Zinkoxyd Zinkoxyd Zinkoxyd bis ab gut Zinkoxyd ist.

Leinwandverlede

4 fine, 120g Zinkens, 60g Mehl, 30g Amizungüden odne
Hirtenweiss, Zitronenpulver, 120g Mehlverlede.

Zinkens u. Sigelb rüft man flüchtig, gibt
Zitronenpulver u. den weissen feinsten Mehl die
Mischung, aber so Mehl u. Amizungüden.

Ein Druckblech mit Rund wird mit sehr gut ge-
färbtem, weissen weissen etwa 30 x 20 cm mit ge-
legt, das Zeug hinein gegeben.

Insufunges.

2 lb Mehl, 50g Gips, 1/4 - 1/2 lb Zinkens, 1 weisse Salz, Rosin,
Aronia (Nagel, Zitronen od. Likör u. f. w.) 1-5 fine.

Gips geben lassen, dann alles gut durch-
mischen u. in einen weissen Gipsbezug drücken,
(wenn möglich mit Holländer) etwas fest wey. dann
alles in die Form u. durch etwas Gips geben lassen, bis
gutes Zeug ist. backen.

Zinkens Kugeln / Plätzchen

1/2 lb Mehl, 20g Gips, 30g Fett, 1/8 lb Milch
Gips u. d. Gips gut durchmischen. Sofort in Zinkens

auswollen. Hitz gegen Luffen, gleich backen.

6 Lt. Mehl - 6 gelbes Backpulver - 3 Lt Zucker und
3 Hühner Eiern - 1/4 Lt. Mehlweizen

Ausbacken

~~1 Lt Butter in 1 Lt Zucker in 6 Quagen fein 1 Lt Mehl
Zitronensaft oder Kirschen - 3 Lt Mehl - 5 Lt Mehl
Zug.~~

Backen

~~5 Quagen fein in 1 Lt Zucker Mehlweizen, Zitronen-
saft 1 Lt Backpulver~~

Gebackene Kuchen

1/4 Mehl - 1/2 Lt Butter - 180 gr Zucker - 1/4 Lt gebackene
in einem Mehlweizen 1/2 fi. (3 fang)

Backen 5

~~1 Lt Butter leicht weichen, 8 feine in 3/4 Lt Zucker dazu Zitro-
nensaft in 1/2 - 2 Lt Mehl. 5 fangen, 4 fangen in. Gebackene
Kuchen~~

Gonjgluckküchen

2^{te} Gonj mit $\frac{1}{2}$ ^{te} Zucker köcheln zeit kochen
 lassen oder feinst mahlen in. abfüllen. - Für
 ein Höffel 2^{te} Mehl geben in. dem nicht zu feinem
 Gonj rein zu demen.

Man ~~werden~~ 6 line mit $\frac{1}{2}$ ^{te} Zucker rein fallen
 stunden rühren. 1^{te} Mehl in $\frac{1}{2}$ zuff. Man dahn
 $\frac{1}{2}$ Zitronat in. $\frac{1}{2}$ Oranget 15gr Zimt 1 Mehl
 spitzen Stücken, etwas Muskat, 15gr. Pfeffer
 Salz dazugemengt.

dem köcht die Teig auf's Händelbratt in. mit
 mit dem Gonj Teig zusammen woffelt. die
 köcheln werden in auf's Leinwand gesetzt. (Nag mit
 1^{te} Mehl zusammen schaffen)

Zeitgenbröt

12^{te} Mehl - halb in. halb. In die feine in waschen mit 6 Stück
 von Jesu. Zutaten: 3^{te} Honig in. 3^{te} Zeitgen - 6^{te} Pfeffer - 8^{te}
 feigen - 1^{te} Mandeln - 1^{te} Pfeffer - etwas Muskat in. Halb-
 kern - (2 Stück von Zimt - $\frac{1}{2}$ ^{te} Zitronat in. $\frac{1}{2}$ ^{te} Oranget - $\frac{1}{8}$ ^{te}
 Honig. Das Teig nicht zu rein waschen

Zinckstücken

~~6 ganze Eisen worden mit 1 lb Zinck 1 lb
geüßet. 1 lb Mercur in 2 fl. Maß Zinck
einigt. In Zinck außgewollt in Harz
geholet.~~

Lehr aufsetzen

von Pflanzem Pflanzendruck: 1 lb Pflanz mit Sand
aufsetzen; 4 Wochen in der Pflanz stehen lassen.
Dann 1/2 lb Messer mit 200g Zinck lein oben in ab-
geküßet dazugeben.

Zinck einrichten (fr. Zinck)

1 lb Zinck in 1 lb Messer; 6 Zinck + 30g Salz
kalt über die Zinck stellen. Zinck einrichten.
Auf 75 Grad wärmen in gleich warmen Messer.

Zinck einrichten

~~Das Eisen von 8 Eisen wird mit 1 lb Zinck 1/2 lb. Ge-
üßet, wie bel. Esse geüßet stellen zur Eisen. 1 lb Ge-
einigen Zinck einrichten, daß in Eisen einen Zinck
dazugeben.~~

Vanillen Crème

5 feigelt, 100 gr Zinkens, 30 gr Mandarinen, $\frac{1}{2}$ lb. Milch
 rührt man an, pflegt die Masse mit dem Schaum-
 busen, bis sie einmal aufsteigt. Wenn sie kalt ist,
 aber noch nicht fest, wird $\frac{1}{4}$ lb. Starker Schlagschnee mit
 1 Pinkef. Vanillen zinkens davor beigemischt. Die Form
 mit kaltem Wasser ausgefüllt, eingefüllt und
 kalt gefüllt.

Zuckerkuchen

Auf die gleiche Art. Man versetzt 80 gr. Zuckerkuchen bis
 die Form abgestrichen ist. Gibt sie unter die Masse.
 Ein Hekoladen Crème zum Ansetzen 100 gr. Gewürzbaum
 Hekolad oder 2 fßl. Pekua.

Milch Sahne

1 lb Zinkens, $\frac{1}{4}$ lb gefüllte - gefüllte Mandarinen $\frac{1}{4}$ lb
 gefüllte Zitronen in Ordnung, die Schale 1 Zitronen,
 15 gr Zimt etwas Muskat, 3 Messer best. Großform
 Milch u. $\frac{3}{4}$ lb Milch mengen in dem der Schaum von
 6 Eiern davor mischen. Einzeln auf 6 Belust
 zubereiten.

6 Lebkuchen - Obstbrot. 250
~~4 Eier~~ - 4 gelbe feine Pfefferkörner saures Mehl - 350 Maß ~~250~~
 Zucker - 1 Lebkuchenzucker ~~375~~

Haselnüsse - Tort

6 Eier, 180gr. Haselnüsse, 6 Eßlöffel
 Wein oder Most, 220gr. Mehl, 375gr.
 Zucker, 1 Päckchen Backpulver, Eiweiß zu
 Schnee.

Eier, Wein Zucker gut verrühren
 Mehl mit Backpulver verrühren
 Haselnüsse mahlen und alles gut
 verrühren und zuletzt den Schnee
 dazu verrühren.

Spritzgebäckes

Korbuch = Kienle 1765

Haselnussbröckchen (Frbg)

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pf Butter - $\frac{1}{2}$ Pf Zucker - $\frac{1}{2}$ Pf Haselnüsse -
 1 Ei - $\frac{3}{4}$ - 1 Pf Mehl (richtet sich nach Eigensch.
 a) 1 Vanillinzucker - Saft 1 Zitrone f.
 Guss.

Butter schaumig rühren, Zucker - Ei - Haselnüsse
 u. Mehl darunter mengen zu festem Teig. Mit
 Glas ausstechen und warm noch glasieren.

Misbrot mit Hefe

250 g Mehl - 75 g Butter - 50 Zucker - 1 Ei -
 10 g Hefe - 2 Essl. Milch

Stromelguss f. Obst Kuchen

150 g Mehl - 120 g Butter - 120 Zucker (doppelt)

Boden fürs Obstbrotchen

1/2 lt Mehl
 125g Marg.
 125g Zucker
 1 Ei

Haselnuss mit Sauerkirschen

200 g Margarine
 4 Eier
 175 g Mehl
 180 g Zucker
 100 g Schoko lade (halbbitter)
 125 g Mandeln od. Nüsse
 2 Rd. Rum
 1 Tl. Backpulver
 500 g Sauerkirschen
 etwas Zimt u. Kakao

Thandau - Soose

Zutaten f. 4 Personen: $\frac{3}{8}$ ltr. Wein
 1-2 Eier
 2 Kaff. Stärkemehl
 100 g Zucker
 $\frac{1}{2}$ Zitrone
 Darinnen gut rühren bis zum kochen

Zwetschgen - Marmelade

10 lb reife Zwetschgen
 1 $\frac{1}{2}$ lb Zucker - $\frac{1}{4}$ lb Essig über
 Nacht stehen lassen.
 Am andern Morgen kochen wie un-
 rühren. Nach 1 $\frac{1}{2}$ lb - 2 Std. (oder mehr)
 mit Schnee beugen verwahren

149
75

$u =$
melo

151

76

153

77

155
78

157

79

159

80

161

81

163
82

165

83

167

84

169

85

171

86

173

87

175

88

177

89

179
90

181

91

183
92

185
93

187

94

189
95

191
96

193

97

195

98

197
99

199

100

201
191

203

102

205
103

207
109

209
105

211

106

213
107

215
108

217

109

219

110

221

MM

223

~~112~~

225

113

227

114

228

229

115

231

116

233

117

235

118

237

119

239

120

241
121

243

122

245

123

247
124

249
125

251

126

253
127

255
128

257

129

258

259

130

261

131

263

132

265

133

267

134

269
135

271
136

273

137

275
138

277

139

279

140

281

141

283

142

285
143

287
144

289

145

291
146

293

147

295

148

297

149

299
150

301

151

303

152

305

153

307
154

309

155

311
156

313

157

315

158

317

159

319

160

321
161

323
162

325

163

327

164

329

165

331

166

333
167

335
108

337

169

339

170

Aug - Aug bring

San - Galyout

Allen - Cullen

Guin - Guin orant

Rüpf - Aomb bring

Atur - Flooting
- Atomb

Justu - fofert

Justu - Hüen bring

Sein - Rouen

Main - Guin den

Rhein - fomb bring

341
171

343
172

345

173

347
174

349
175

351
176

353
177

355
178

357
179

359

180

361
181

363
182

365

183

367
184

369

185

371
186

373

187

375

188

377

189

379

190

7E

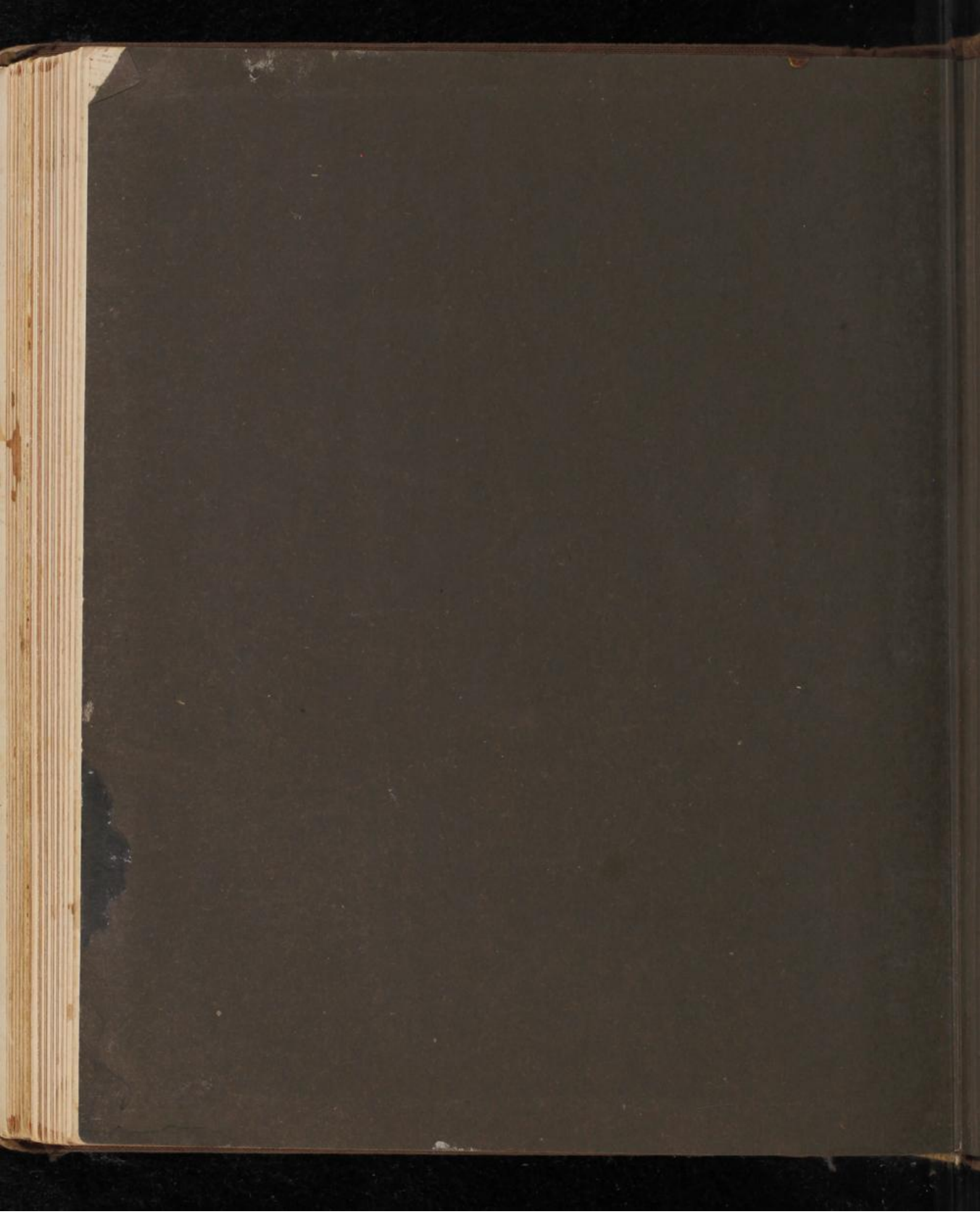
7E

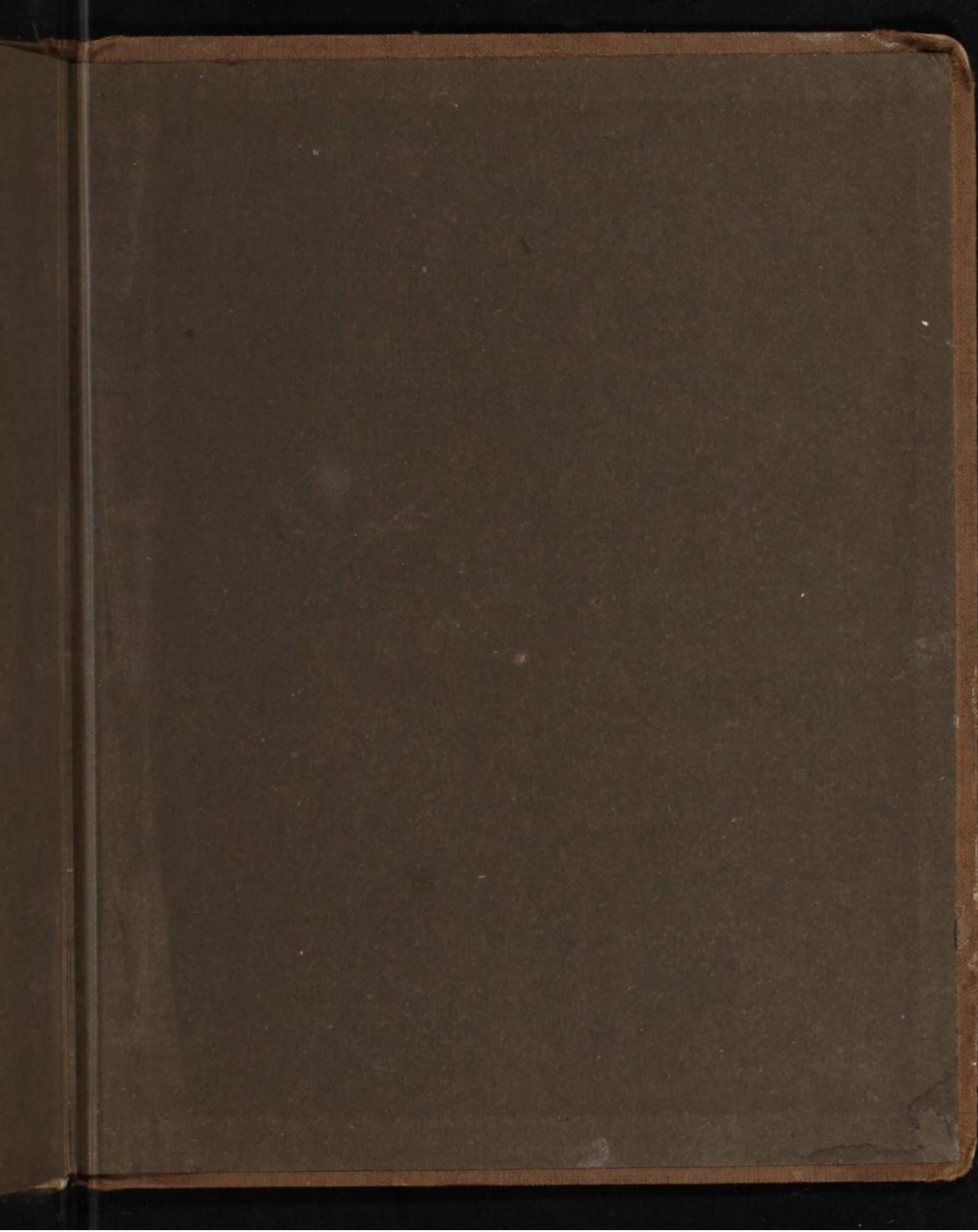


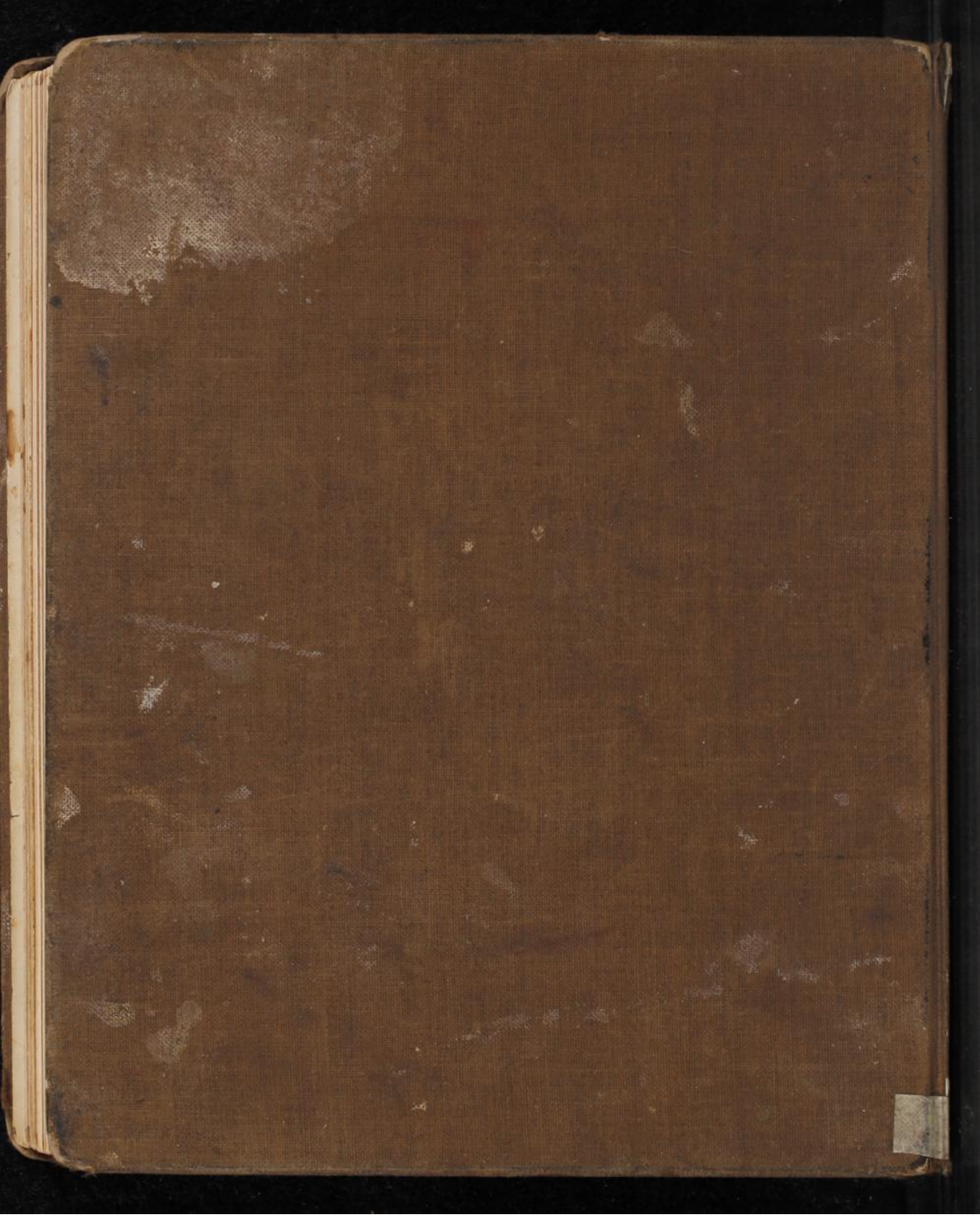
188

189









Colour & Grey Control Chart

Danes Picta



Töchterheim Schwesternhaus
Königsfeld

