

Margaretha
Roch.
1900.

1925 ~~_____~~

Export-Series
75 A2 1562.

~~4 12~~

~~4 12~~

25

~~4 12~~

~~_____~~

~~33 1/2~~

~~33 1/2~~

~~33 1/2~~

~~33 1/2~~

~~33~~

33

~~33~~

~~33~~

3 5 1/2

1 3

~~3 5 1/2~~

~~1 July~~ 1926 ~~94~~ ~~Pa. 1/2~~

1

.000

1 Löff. = $16\frac{2}{3}$ graner $16\frac{2}{3}$.

2 Löffel = $\frac{1}{2}$ Litr.

Saison 1900.

Hotel & Ostseebad

Steinbergshoff.

1 Quart. ist $1\frac{1}{4}$ Litr.

Griesen in Zucker zu füllen

10-20 Kugeln je nach ihrer Größe werden gefüllt
 in 8 Stk oder 12 Stk geschnitten oder 20 Stk weiche
 Pflaumen oder für 10 Stk Pflaumen ohne Kerne
 werden übergehakt in abgerieben, 3 mal
 gebrochtes Feinmehl werden gegeben, das
 alles zusammen mit 2 Löffeln Speisewasser
 oder mehr 3-4 Löffel Zucker eine große
 Holz Kugel in die Hand zu werfen zu
 gefüllte Lammküde.
 ~~~~~

Das zwei Lammküden löst man die  
 füllten die Kugeln in recht vor allem davor  
 daß sie ihre Form nicht anheben. Die Küden  
 werden dann geschnitten in mit einer feinen Rost-  
 schiff zerren gefüllt, man röst die Haut  
 über der füllten gut zusammen, füllt sie  
 jetzt in brät sie in Olen zart in fertig.  
 Kleine Trüffel werden gefüllt, blankes in  
 Fleischbrühe reich gekocht, mit Butter eine wenig  
 Zucker in flüssiger Rost gekocht, reich übergeben

Kocht man, weilt sie fein, mischt sie zu  
 Tofen, in etwas Garmuz davor mit Kolligen  
 in dem weilt sie in gewissem Tummel in  
 brüt sie kütz vor dem weilt sie in Litter  
 sellbrun. Am die Soatenpüße kommt ein  
 glas Modorion. Die Zwickeln in Rostfals  
 Rostfals werden an einer Seite der Soaten  
 gewickelt in Litterung solch dazu gewickelt.

Einige Rindfleisch <sup>aus dem</sup> für den Fleis.

Ein recht feines Rindfleisch aus dem besten Rindfleisch  
 oder Laster wird durch ein Sieb gestrichen mit der  
 gleichen Menge Litter vermengt, in mit ein  
 wenig Salz und gewickelt. Die Rindfleisch wird  
 dann 1/2 ein Lick mit ein Lick gestrichen in einem  
 zu runden Tische von der Größe eines halben  
 rindfleisch, woran man sich nicht spitzen  
 Litter, Litterung, Wein, stark Perisat  
 Salz in weißer Pfeffer eine kleine Tüte für  
 gestalt, die man sonst abkühlen läßt und sie  
 aufrecht zu stehen, dann gießt man die Rind  
 stücke durch die Tüte gießt eine kleine Pfeffer  
 Tüte in eine kleine glatte Form, laßt die Rind

3.

früher in füllt den niederen Teil darüber  
Mare den Rufe beim ruinsten, gewendet  
mit Kordelose, Rufe in Zwickeln,  
mit Lutter bestreute Pfunde bestreuen dazü

Plätzchen - Confect zu feinem  
Frucht. Man stellt die gewaschenen Mürzeln  
mit einem feinem Matze, daß sie wie Locken  
sich krümmen, der in der Mitte beständig spiel  
wischer fast ist wird unter, Kocht sie mit  
der Quantität von 2 Litronen im Matze vor  
in füllt sie auf ein Sieb, dann Kocht  
man zu 625 gr Mürzeln 250 gr Zucker  
von 2 Litronen dem Saft, in einem Pfing, läßt  
die Mürzeln eine kleine Weile darin kochen  
riecht sie im Kocht den Saft weg und  
sie in Sieb ist über.

Griech - Mastkloß für 8 Personen  
verfahre man 20 gr Griechmehl mit 18 Lb Matze  
(halb Milch in halb Matze) in einem Malleißbich  
Lutter über seiner Solange bis der Matze  
von Topf los läßt dann gießt man 3 Pfund  
Süßw in Pfunde von Saft von 2 Lb zu Ofen





# Suppen

## Leibenszüge

Reine Brühe mit Fleischklößen in Petersilie davon.  
 Suppe a la Reine Wird mit Mehl in Lütten abgerührt,  
 geschnittene Zunge in Pfefferbohnen, kleine Stückchen  
 Rindfleisch in Fleischklößen.

Blindgebraten. Zubereitung wie die vorige. Statt  
 Zunge in Pfefferbohnen, giebt man Markbrot in  
 Fleischklößen davon, rief kann man auch Pfirsich  
 Mastoira davon für

Lebenszüge. Wie die Leibenszüge zubereiten,  
 Pfefferbohnen oder Kartoffelklößen davon, die Rindfleisch  
 in Rindfleisch geschnitten mit Petersilie zuletzt gegeben.

Hamischzüge. Lebertran, Senf, gelber  
 Pfeffer, Salz, Petersilie in Salz, man serviert  
 für gebundenen rief in Salz gebunden

Rübenzüge <sup>Leibenszüge</sup> wird gebunden in der feinsten  
 Rindfleisch mit Mehl gekocht. Serviert für mit  
 Lütten für oder Lütten. (rief mit Pfefferbohnen  
 geschnitten)

Obstzüge. Pfefferbohnen werden in Stücke  
 geschnitten in der Lütten abgekocht. Dann bereiten  
 man eine Kräftige davon gebundenen Züge

welche man mit Cognac oder Madeira weis  
 zerbricht zerbricht, giebt die Cuffen ~~mit Wasser~~ ~~mit Wasser~~  
 mit klarem flüssigen Saft davon. (Ebenfalls  
 kann man einige Cuffen wein fiktur die  
 Tügel geben. Tallarin Tügel

Man kocht ein Pfund Tallarin in Seillon mit  
 Honig. Da man aber noch ein paar Pfund  
 gibt. Die Honig giebt man ein Pfund Tal  
 die Tallarin fucht man in Stücke, diese giebt  
 man aber einen Tügel Madeira zur Tügel  
 welche man mit einigem fidehem kochet.

Prinzip Tügel. Man kocht einen kräftigen  
 Seillon welche man mit Reibmehl bindet  
 in mit fidehem kochet. Tügel. f. f. f. in  
 Carotten kann man auch belieben geben.

Maisblatt Tügel. Ein gebrochener Röllb Kopf  
 wird mit Salz Lorbeerblätter weis. Pfeffer  
 Zwickeln weis zerbricht. Man kochet die Röllb  
 in dem Abfall in leicht dem flüssigen weis  
 Tügel in der Löffel Tügel. Ein Pfund in  
 Röllb man man <sup>ein Pfund</sup> f. f. f. wird mit Lorbeerblät  
 spritzen Pfeffer Zwickeln gelbe Röllb f. f. f.

ungsarten, was in was spießhummel sind der Kalb.  
 brühe zu bis es spüchtig in löst das ganze 2-3 Stunden  
 kochen, dann brüht man Mehl in Lutter in löst  
 mit der Brühe ab, ziemlich Madeira in Cognac,  
 macht solches dazu bed für spüchtig brühe etc.  
 Das Kalb koch wird in kleine Stücke geschnitten in  
 kömmer nebst kleine Fleischklöße. In die Brühe  
 in der Brühe in 8<sup>ten</sup> geschnitten für oder in  
 Haver geschnitten fiddler kömmer in der Brühe  
 fleisch werden und die brühe Brühe geschnitten  
 Lobsenzügg. Föckel fleisch wird oft sehr feine  
 kömmer mit ein wenig Butter zu fein, werden  
 fast zugebackt in was in was der Föckel fleisch  
 brühe zu geschnitten, man für spüchtig für sich  
 man für löst ein Lieb. Grob geschnittene Patupile  
 Zwiabale in Brühe kocht werden für Brühe geschnitten  
 ziemlich. Lutter in Pfeffer davon. Dazu giebt  
 man gewürstet Brod, Quaiße, Pfeffer in  
 Butter.

Brühe von la Julienne: Hackweizen, was die  
 Kürzeln, Pellavde, Kartoffeln, Linsen, Kohl in  
 Weißkohl, wird alle in Linsen Pflanz geschnitten

in in Lutter yffensicht, wenn es nicht mehr in unse  
Lutten zu in lüßten year Anwesen, zu lüßten  
nimmert wenn die feth ist gut mehr Lutter  
Luzen in yßel yffensicht Lutter Luzen.

Luzen = Pulverlauffing Die Luzen wird  
mit einigem feinsten Leinwand, kleine flache  
Blöße in in feil yffensicht Pulverlauffing  
Pulverlauffing. Man kauft einen feinsten  
Kreuzer, gut mehrer yffensicht Pulver,  
Luzen oder Pulverlauffing, mit Zucker in  
Luzen und Pulverlauffing mehrer yffensicht.  
Blöße zu lüßten yffensicht, Luce mehrer wenn  
Luzenpulver in Pulverlauffing.

Luzenpulver Pulverlauffing I Man kauft Lutten  
mit jeder beliebigen Stück flach, gut mehr die Luzen  
Luzenpulver yffensicht yffensicht yffensicht in yffensicht  
Luzen in Pulverlauffing oder Luzen in yffensicht  
Luzenpulver yffensicht yffensicht, yffensicht Luzen  
Luzenpulver Luzen mehrer wenn mehrer die  
Luzen mit Zucker in Luzenpulver yffensicht yffensicht  
Luzenpulver Luzen yffensicht, Luzenpulver  
Luzenpulver oder yffensicht Pulverlauffing mehrer

Die Trügg, unvordan wird für gebunden. Die  
frische Thale werden in kleinen Stücke geschnitten  
in unbedeckter feiner feiner Speise, Speisekorn  
oder frische Linsen, Speisekorn in Thale in  
die Trügg gegeben.

Thalfrügg II Man frucht 2 mischey große Thale  
speidet für in große Stücke in Lisch für 1 Hünd  
einige großen Hefen, Man setzt köstliche Bind  
schiffweise zu feiner, in Speise jedoch für Speise  
in Thüffel geschnittene Tallein, Jovon, Ziebeln  
Gehäfilie, gelbe Kürbisse, Tallein, Himmler  
dazu, Lisch für 1/2 Hünd, Hefen, dann misch man  
1 Löffel Mast in geschnittene Litter ein Speise es zu  
Trügg, nach Linsen, Pfefferkörner in eine Handvoll  
für Hillockblätter welche alle fein geschnitten sein  
müssen, damit Lisch man die Lisch 1/4 Hünd  
Hefen. dann Speise man 1 Handvoll kleine  
geschnittene Linsen welche in Meißwein geschnitten  
sind nach Zucker in Linsen Speise in die  
Linsen. Die Thale werden 1/4 Hünd fein  
Speise Speise den Rest einer halben Linsen Linsen  
die Trügg misch unvordan die Trügg Thale.

Derer Speisen sind zimlich reichhaltig, denn  
Leyhet man sie mit Lutter ab. Als Leigeb  
feh man kleine Luch oder Messklipen waltschaffen  
in Ditz wasser sparschacht sind.

Theriacsprucepuzge. Kann man auf Thierien  
in Gropfleinshofen waltsch mit Lutter zu sein  
geschicklich, zu lach spich man in dem Stamen riefen  
der Luch Duzer. In Gropfleinshofen spich man Lutter Lutter  
in Pflorinman. Lutter der Thierien klipen.

Wildgürensätze. Man spich Wildfluff abfall in geschickte  
Kuchen in zimlich sparschacht ab mit Lutter  
Gurabelu in zimlich sparschacht, und in wach  
spich man Brillen zu. Mess in Lutter in wach  
geschicklich in mit der Puzge abgewischt in zimlich  
geschicklich Wildfluff daru, Lutter in zimlich  
Lutter.

Legierte Nierensuppe In Lutter hoch man  
zimlich Nieren in zimlich Rail sparschacht  
mit Mess in Lutter ab, sparschacht die Nieren in Lutter  
Lutter die Puzge mit Lutter, spich zimlich. Mit  
Kluffen in Pflorinman Lutter.

3

11 Radikalpügg. Zimmern, Bitter wird mit  
Mehl gepulvert, mit Lardillon abgeküchelt,  
Lardillon ist Ziegenwurst darin.

Zimmernpügg. Die Zimmern sollen werden  
gepöckelt in mit Bitter gepulvert, was ist nur  
ein wenig Butter zugegeben. Die Zimmern  
Bitter mit Mehl gepulvert mit Lardillon abgekü-  
chelt. Solche vom Zimmernflaß nach kleinen  
Schiffklößen kommen darin. Mit Madeira  
in Lagerschrank gut gemacht, die Pügg  
muß ziemlich dunkel sein.

Robbenpügg Dasselbe wie vorher, aber die  
Zimmernpügg muß ein wenig heller sein. Auf  
Robben darin.

Robbpügg Schamp von der vorhergehenden  
die Köpfe werden mit Karbflaßfarva gefüllt  
in nach Kirschen Klößen, Drogen. in solchen  
zu die Pügg geben

Raispügg. Es muß ein wenig Kräftflaß von altem  
Ziegen, oder aber ein wenig Karbflaß 250 gr frische Bitter  
250 gr alt einmischen in wieder mit gelbem  
Kraut, 4 Linien altes Salz, Pfeffer, feingehackte  
Krautblätter in Lagerschrank das wird zu sein

Linsen verarbeitet durch ein Feinsech in  
 ein feines Siebform gegeben in ein  
 Wasserbad gestellt. in einem feinen Sieb  
 zerbrechen, wobei es nicht die Farbe verlieren  
 darf. Nach dem feinkalten in kleine Mandel  
 Stücken oder Linsen geschnitten in die  
 Farcen gelegt eine weisse weiche Butter  
 Fülle darüber gegeben. Leichte Füllungen  
 Füllungen geben. Man speichert das Fleisch in  
 kleine Stücke in bedeckt es mit Brühe, damit  
 es vorantief durchzieht, der Rest <sup>(Haut)</sup> ~~der~~  
 mit dem Fleisch ganz zerlegt werden, wenn man  
 es zur Fülle geben will. Neben Füllungen  
 legt man die Fülle sehr den Rest in die Fülle  
 davon, damit es nicht festschneidet wenn die Fülle  
 lebt. Man kann bei der Fülle die Fülle  
 mit mischen, dann muß der Rest über  
 imgebrüht sein, damit es kein Rumpfen  
 verliert, zum Rest sieht man die Fülle  
 zur Fülle leicht für einige Stunden  
 Linsen in Wasser waschen wenn zur Fülle  
 geschickt man zum Rest, sowie Fleisch  
 sind Linsen, die Rest nicht zerbrechen  
 zu 8. geschnitten für die Fülle wenn die Fülle  
 gegeben.

13 Kartoffelgügg mit Milch eing. Manjavan Dyack  
wird mit so viel Mehl als man Gügg zu  
haben braucht, zerbröckelt, rührt hinein, manjavan  
manjavan, dann kommen Kartoffeln klein,  
zerhackt man Milch, rührt sie gelblich  
daran in Quasalein gungin, löst das ganze 2 1/2 - 3  
Stunden kochen bis die Gügg saftig wird.

Kalbweilg Gügg. Man kocht die Milch  
Kalbweilg mit kaltem Mehl zu sauer, löst  
die Milch nicht vom kochen kommen, zerbröckelt  
Mehl ab, wiederholt das bis die Kalbweilg weiß  
wird, löst sie in kaltem Mehl abstreifen, befeucht  
sie von Zeit zu Zeit in Butter in geschicht sie in  
Klein, dann löst man diese nach Karyen  
Fisch Butter, 1 Löffel Mehl, essential Melon  
geschicht Quasale gelblich rührt, dann giebt man  
schwachling 7-8 Löffel eingedickten Quasale  
daran, nach dem rühren koch in löst das zu  
gedrückt kochen fängt man dabei ab und  
Koch in einer kleinen Pfanne bis, in löst die Gügg  
mit einigem Mehl ab. Man kann auch  
baldem Quasale oder frisches Mehl davor geben.

Rübensuppe für 8-10 Personen

Man kauft etwa 3 D. Pfeffer oder gepulvertes Pfeffer  
fleisch mit 4 Ltr. Wasser zu einem feinen, sehr reinen  
bedeutende Menge Rüben, welche für in Suppe  
die Hälfte in die Suppe, die andere Hälfte wird  
man gibt für einen der anderen Rüben  
soll gar fein und flüssig, Würstchen  
sollen etwas in Butter geschmorten Mehl in  
die Suppe. Leichter gewürztes Brot.



- 2 " Mehl (Kornmehl) 230-240 gr Mehl
- " " " Weizenmehl oder sp. " " "
- 2 Ltr. Wasser (Gartenerde) 450 gr Kornmehl
- " " " (Leinsamen) oder sp.

~~...~~  
 mit einigen fideleuten ab. Man kann sich  
 baldem Geist oder für Klöster davor geben.

1  
 2  
 3  
 4  
 5  
 6  
 7  
 8  
 9  
 10

Schießpulver Ltr - - - - - Gramm. <sup>16</sup>  
 Und Vorfälligkeit ist. <sup>10</sup>

|           |        |         |           |    |                          |
|-----------|--------|---------|-----------|----|--------------------------|
| 4 Ltr     | Milch  | - - - - | 240 - 300 | gr | Kraut                    |
| "         | "      | "       | 300 - 340 | "  | Grün                     |
| "         | "      | "       |           |    | stark abgekochter Kaffee |
| "         | "      | "       | 250       | "  | Grünze                   |
| "         | "      | "       | 250 - 300 | "  | Tröpf                    |
| "         | "      | "       | 200 - 240 | "  | Grünze                   |
| "         | "      | "       | 200       | "  | Rindler                  |
| "         | "      | "       | 250       | "  | Grünze                   |
| "         | "      | "       | 500       | "  | Grünze                   |
| 5 1/2 Ltr |        |         | 486       |    | Grünze                   |
| 2 "       | Wasser | "       | 80 - 100  | gr | Gallantenne              |
| "         | Wasser | Grünze  | 270       | gr | Kaffee                   |
| "         | "      | "       | 110       | gr | Grünze                   |
| "         | "      | "       | 270       | gr | Tröpf                    |

Und vorfälligkeit 3 Ltr für sich

|       |               |          |           |    |        |
|-------|---------------|----------|-----------|----|--------|
| 1 Ltr | Wasser, 1 Ltr | Wasser   | 140       | gr | Zucker |
| 1 Ltr | Schießpulver  |          | 70 - 80   | gr | Tröpf  |
| 2 "   | Milch         | (Kaffee) | 230 - 240 | gr | Kaffee |
| "     | "             | Grünze   |           | "  | "      |
| 2 Ltr | Wasser        | (Grünze) | 450       | gr | Grünze |
| "     | "             | Grünze   |           | "  | "      |

Klößer in beigefarben zu dem Trüggan  
 @ Flaifel Klößern mit Luch. 100 Luchflaiff <sup>(Zusatz)</sup> gepöckelt  
 Rindstücke 4 Eier, Salz, Milchweiß in Pfeffer <sup>(Zusatz)</sup> <sup>ausgelassen</sup>  
 mit Pfeffer verdrückt.

@ Flaifel Klößern ohne Luch. 100 Luch 2 Eier <sup>abwaschen</sup>  
 Mehl <sup>auswaschen</sup> in Pfeffer.

Tafel Klößern. Man kann solch Rind  
 in solch Halbflaiff <sup>auswaschen</sup>, Pfeffer <sup>abwaschen</sup>  
 Salz, <sup>ausgelassen</sup> <sup>ausgelassen</sup> mit Mehl oder Luch  
 ansetzen.

Rostoffal Klößern. 2 Hade <sup>auswaschen</sup> <sup>ausgelassen</sup> 1 Hade  
 Rostoffalmehl <sup>ausgelassen</sup> mit Luch <sup>ausgelassen</sup> in Milch  
 abbacken <sup>ausgelassen</sup> in Eier.

Luch Klößern. Rindstücke <sup>ausgelassen</sup> <sup>ausgelassen</sup>  
 ansetzen in Milch <sup>ausgelassen</sup> in Luch <sup>ausgelassen</sup>  
 abbacken, <sup>ausgelassen</sup> in Eier.

Küster Klößern. 2 Dutz Küster <sup>ausgelassen</sup> <sup>ausgelassen</sup>  
 mit <sup>ausgelassen</sup> <sup>ausgelassen</sup> <sup>ausgelassen</sup> <sup>ausgelassen</sup> <sup>ausgelassen</sup> <sup>ausgelassen</sup>  
 viele Sprünge <sup>ausgelassen</sup> <sup>ausgelassen</sup> <sup>ausgelassen</sup> <sup>ausgelassen</sup>  
 Luch <sup>ausgelassen</sup> <sup>ausgelassen</sup> <sup>ausgelassen</sup> <sup>ausgelassen</sup> <sup>ausgelassen</sup>  
<sup>ausgelassen</sup> <sup>ausgelassen</sup> <sup>ausgelassen</sup> <sup>ausgelassen</sup> <sup>ausgelassen</sup> <sup>ausgelassen</sup>

Rindmehl Klößern. Rindmehl <sup>ausgelassen</sup> <sup>ausgelassen</sup>  
<sup>ausgelassen</sup> <sup>ausgelassen</sup> <sup>ausgelassen</sup> <sup>ausgelassen</sup> <sup>ausgelassen</sup> <sup>ausgelassen</sup>  
 ab <sup>ausgelassen</sup> <sup>ausgelassen</sup> <sup>ausgelassen</sup> <sup>ausgelassen</sup> <sup>ausgelassen</sup> <sup>ausgelassen</sup>

Sago Klöße. (Für den Frühstund) 18

Das Sago wird mit Milch zu einem dicken Brei gekocht, wozu ein tüchtiges Löffel dazu. Hier  
Dazu 3 ganze Eier nebst 1/2 Pfund feinem Zucker  
Zusatz von Klößen. 2. Reiz abgeseihtes altes Mehl  
Brot. 250 gr feinstes feinstes feinstes feinstes  
250 gr grobes feinstes feinstes feinstes 5 Eier  
Pfeffer, wenn möglich ohne Salz, das Mehlbrot  
wird niedergedrückt, dann mit dem feinsten  
Zucker, Zucker, die man in Milch dazu gegeben  
werden stark umrührt, zuletzt das feinstes  
untere Körner nebst mehreren Klößen.

Klöße von feinem Zucker. Man schneidet 3 ganze  
Eier nimmt von einem Milchsaft dicken Zucker  
weißet die Eier damit durch, schneidet ein Mehl  
klöße, dazu nebst dem tüchtigen Mehl dazu  
in 2 Löffel feinsten Zucker, jedoch es nicht  
nicht zu fetter Teig wird, sonst Klöße  
kocht sie in Wasser gar. Man im Brei  
Körner nimmt kann man sie zu diesen Klößen  
verwenden, (Obst Saigen)

19 Schokoladen Klöße. Man kocht 125gr Schokolade  
8 Stück Zuckerzucker, setzt 1/2 Lt Milch mit 62gr Butter  
auf, kocht wenn sie kocht unter Hutem weißer  
Schokolade in Zuckerzucker hinein bis es von der  
Löffel alle löst sich, in feine abkühlen  
für, dann rührt man die Butter zu. Für einen  
2 Löffel in 2 ganze Eier eingeweiht, schlägt das weiße  
das ganze Eier zu Schnee, etwas Vanille in Dutz  
weißes Ei durch kocht Klöße in Milch für 1/2.

Coffenwerk Klöße. 300gr Zuckerzucker Klöße.  
Doch 135gr Coffenwerk 62gr Butter 62gr Mandeln  
62gr Mehl 6 Eier 1 Lt Milch das Kochen für  
gewaschen und Coffenwerk durchgeschlagen die Mandeln  
für geschneit. Die Butter zu Pulver geweißt. Von 7 Eier  
das weiße zu Schnee geschlagen die Milch dazu gegeben  
in alles gut durchgerührt, man  
kocht die Klöße in Dutz für 1/4 Minute für.

Rosapfalklöße. 500gr ganze Rosapfale 250gr  
Mehl 250gr Haselbrot 10 Eier 375gr Butter die feinsten  
Korn auf Coffenwerk für in etwas Dutz die  
ganzen Rosapfale waschen gewaschen Mehl in  
Haselbrot dazu gegeben die 5 ganze Eier durch  
gerührt die Butter zu Pulver geweißt waschen



stuart Salz. Die Zugverbindung war 1 1/4

Hunden wagt mir die Verbindung in Linsen im  
Linsen im dicken Reibbein in einem feinen  
geschliffenen Reibbein 1/2 Hunden im Reibbeinbad.

Lochkan löst, beim reiben muß er <sup>stetig</sup>  
geschliffen werden damit er ~~stetig~~ <sup>stetig</sup> ~~geschliffen~~ <sup>geschliffen</sup> ~~zu~~ <sup>zu</sup> ~~Reibbein~~  
Reibbein. Auf ein feines Reibbein

3 Schüssel Milch in einem Salz, wenn es kochend  
die Masse köchelt in feinem Reibbein mit  
Lutten <sup>und</sup> ~~geschliffen~~ <sup>geschliffen</sup> ~~fein~~ <sup>fein</sup> ~~in~~ <sup>in</sup>  
einem Reibbeinbad von Reibbein in einem  
Ofen Hunden baken.

Urolon Lin. In einem Topf mit Reibbein  
Reibbein. Löse in einem Reibbein, löst man <sup>stetig</sup>  
Das Reibbein löst für Reibbein bis für fast feind.

Mackroon zur Dreyer. Plaster in Salz  
was für ein Reibbein in einem Reibbein <sup>geschliffen</sup>

Dreyer Reib wird mit  
Reibbein Reibbein zu feinem Reibbein <sup>geschliffen</sup> <sup>geschliffen</sup> <sup>geschliffen</sup>  
in Salz davon geschliffen, wenn löst für 2 Hunden  
In einem Reibbein <sup>geschliffen</sup> <sup>geschliffen</sup> <sup>geschliffen</sup> <sup>geschliffen</sup>  
Man kann aber von dem Reibbein,  
einige Reibbein davon sein.

Samuel Rovinsky zu E. Mily, <sup>22</sup>  
<sup>13</sup>

Folz in Milch einfarbigen in einem  
Mittels Samuel werden gemacht in in Lutter  
gebacken.

Rosenthal Lovinsky. Gewebe eine  
Kuchel, für Maß Lutter Folz in fast  
gebacken. Als Leigabe zum Filat da Lutter  
Küße Lovinsky. Von gewöhnlichen alten Küße  
in Folz werden Küßeln gemacht die in fast  
gebacken werden, man kann sie nicht  
gewinnen. da Motta nicht fast Küßeln  
Küße Lovinsky in die Gewebe.

12 lb Lutter wird mit 1/2 lb Milch misch gemacht  
12 Löffel Mehl darin misch gemacht in einem  
backen, dann löst man die Motta ab  
Küßeln misch 4 Löffel Mehl 6 Löffel  
mit 4 Löffel Gewebe Küße 4 Löffel feines  
weiss Mehl in Folz zu der Motta in fast  
große feine Gewebe Küße misch man  
nicht in Lutter fast gebacken mit fast  
Folz gewinn man die Küße nicht.

|                                        |   |       |                 |
|----------------------------------------|---|-------|-----------------|
| Gesüllte Lufe                          | — | 2     | Hündchen braten |
| Ordnungs Kuchelkuchen in gesüllte Lufe | — | 2     | " " " "         |
| Gesüllte Pfefferwurz                   | — | 3     | " " " "         |
| Gesüllte Rindfleisch                   | — | 2 1/2 | " " " "         |
| Pfefferbraten                          | — | 3-4   | " " " "         |



# Lustgarten

Sammlung des Lustgarten.

|                                    |         |        |         |
|------------------------------------|---------|--------|---------|
| Spinnweben müß, wenn es eine Kühle |         |        |         |
| ist 3 Hühner in Spinnweben         | 2-2 1/2 | Hühner |         |
| Löffelbrotten - Kühle -            | 3       | Hühner | Brotten |
| " Ruckeln                          | 2       | Hühner |         |
| Kopfbaaf                           | 3/4-1   | Hühner |         |
| Gilut in Saef                      | 3/4-1   | "      | "       |
| Offenbrotten                       | 2-2 1/2 | "      | "       |
| Rastküchle                         | 2       | "      | "       |
| Rastküchen                         | 1 1/2   | "      | "       |
| Sammel in la Wild                  | 2       | "      | "       |
| Halb-Kühle                         | 2-2 1/2 | "      | "       |
| Rabpinen                           | 1       | "      | "       |
| Lufspinn                           | 1       | "      | "       |
| Lufbrotten                         | 1 1/2-2 | "      | "       |
| Rückkute                           | 1       | "      | "       |
| Wild-fute                          | 1 1/2-2 | "      | "       |
| Ralkute                            | 2       | "      | "       |
| Gefüllte - Grun                    | 2 1/2-3 | "      | "       |
| Spinnweben in Spinnweben           | 1       | "      | "       |

<sup>25</sup>  
Tupfweissweickenbrotau. Kommt in der Gammeln  
Pulz, Pfeffer in Loorbearblätter vief kann man auch  
Salzbaueitner, Kettanzpfeffer davon thun.

Zupfbrotau. Wird von ein Rasbrotau gemacht  
sammelt, mischt aber zimlich langweil brottau.

Rouffbeaf. Manne in der Pfand die hat in einem  
Rouffbeaf, das dünne Rouffbeaf ist der halffester  
teil mehr zimlich schmeckt davon ist in der Filet  
nieß better ist, in dem dicken Rouffbeaf sitzt  
der große Zuchtweifen. { Plume und Filet mit  
Pflanzstück pfeiler bleibt ist der Cuffenbrotau. }

Erbsenweickenbrotau. Wird abgezogen in gepfeilt.  
von einig Hallen imgeknicht.

Rasbrotau. Rasblau das Ras abgezogen in braun  
ist, spritzt in speck man ihn. Das Abfall  
kann man zur Düze bringen.

Samuel à la Wild. Man pflügt einig Toren  
Eisigkufen in ein Sammelkuchen die hiegluff  
sich ungsucht werden müssen, vor dem  
Gebrauch wäscht man das Glas zu. etc.

Filet du Beef. Wird von Rouffbeaf gemacht  
abgezogen in zimlich gepfeilt.

Erbsenweicken. Kann man in Rosend Pfeffer bringen  
abgezogen in speck, bleibt aber in der weisse fastdiger.



27 Schnecken. Werden gewaschen, die Leber abgezogen  
gewaschen gesäubert in geschickter Weise zu kleinen Stücken  
zubereiten, mit gewaschenem Brot zubereiten.

Gefüllte Lute. Mit Pfeffer in Salz mit gewaschenem gesäubert  
in zubereiten; Süßling = Gussmittel aus Pfeffer  
Zucker in Madeira.

Gedröckelte Kuchen. Die Kuchen kommen  
in einem Topf mit Lutter Salz in Wasser zubereiten für  
gesäubert sein, in mittlere Stücke 1/2 Stunde kochen  
Zu den gebackenen Luten gewaschen kochen oder Braten  
Lute. In dem kochen werden die Kuchen mit Pfeffer  
Lutter zubereiten.

Lutter zubereiten. Das Lutter muß ziemlich über  
gekocht sein, wie über kocht jedes Stück, die Kuchen  
werden abgezogen in geschickter Weise nicht zu klein  
zu kochen, Kuchen in Wasser zubereiten nicht so lange zu  
kochen als gewaschen Lute in gefüllte Lute werden.

Das Kuchen kochen zubereiten, mit gewaschen in Salz  
Glasfasser zubereiten werden Kuchen zubereiten, die Flügel klar  
zubereiten, mit Pfeffer in Salz mit gewaschen in nicht einen Topf zu.

zubereiten Glasfasser gefüllt, wenn man nicht stark Lutter  
sein können ist nicht mit folgenden Weise zubereiten: In die Lute  
füllt man stark Lutter in mittlere kleine Zubereiten Lutter  
die man mit in ziemlich großen Stücke gekochten  
gewaschenen Lutter, für kleine Kuchen Lute in kleinen

Es wird gewogen mit laich, dem wasser mit furoca  
zufallt zu gewicht in ein stoffenma gelacht, in einig  
wird mit kochendem wasser befeuchtet, dem mit ein  
nicht gelacht. Doretat bin in gewicht bin mit einem stoffen  
brühen wasser: zum kalten rüch fuchth kochwern  
bin lötünden in gewicht bin mit fuchth befeucht.

Furciota Ciffanzüwga. Was füngga wad dorn w.  
fuchth fuchth fuchth in rüch fuchth mit fuchth.  
bistwifan in mit einig fuchth bereitetem fluffwern  
belacht, in gewicht mit lütter brühen rüch fuchth  
in fuchth befeucht. Man gewicht bin mit einem gelochten  
Louse, gewicht bin fluchth mit fuchth wern wern  
mit fluffwern in mit fluffwern in fuchth wern wern. Will  
man gewicht in la Sardinere dazü geben laich wern  
in klaren fuchth in ein dazü füngga.

Silat da Horack. Von silat wad dorn fuchth fuchth  
gefuchth, gefuchth, gefuchth, gewicht, in gewicht,  
nicht zu gewicht, da bin dem wern wern. Von gewicht  
silat wern die Horack nicht gewicht über müde  
Fricuridord. Rind der Rind gefuchth müde  
gewicht brühen lütter dazü.

Blüenar Fuchthgal. Rind wern gefuchth  
gefuchth in gefuchth in brühen gewicht in mit lütten  
fuchth, Fuchthgal, Fuchth in Fuchth  
belacht.

man kann noch belieben ein Dyrnjalat davor geben.  
Saftstück mit Lindweizen. Rindfleisch aus der

Saftstück gebortem, gewürzt man Fleischbar in  
Zungen Rindfleisch in Brot für ein Stück, die Hautkugeln  
in Saftstück, kleine Pfefferkörner, Verdellen, Dyrnjalat  
offenbar Manuskript. Linsen, Korb, Rindfleisch, Linsen  
in Rindfleisch davor.

Schokolade = Rindfleisch. Rindfleisch Schokolade in  
Stück gebortem.

Lothweizen Rindfleisch Saftstück mit kleinen  
Stückkugeln welche in Petersilien gebackt sind gewürzt  
Zwischenfüllung. Gewürzige Saftstücke mit gro-  
ßem Pfefferkörnern, Pfefferkörnern, gewürzter Saft  
in einem Mordan

Saftstück. Man löst die Rindfleisch in einem Saftstück  
gewürzt kleine Rindfleisch bratet für ein Stück gew.

Gefüllter Rindfleischkopf. Der Rindfleisch von einem  
mittleren Rindfleisch Kopf wird abgeputzt und so  
hoch steht wird er mit Rindfleisch mit Saftstück  
gefüllt, der Rindfleisch liegt in einem Saftstück  
in einem Rindfleisch, das wird so 1 1/2 - 2 Stunden gewürzt  
für Rindfleisch als Mittelgewürz in einem Rindfleisch auf  
dem Saftstück. Alle Mittelgewürz gewürzt mit einem Saftstück über  
gewürzt in Saftstück.

30  
L  
v  
K  
u  
u  
L  
D  
P  
Z  
L  
g  
d  
L  
B  
70  
M  
M  
G  
u  
L

Gefüllte Talavia. Ein Luchel wird von Talavia

zubereitet in ein Gefäß mit Fleischsaft gefüllt. Seine Kräfte gibt man die Souce  
zum Kochen. in die Leber. Ueber

Rein gemaltes Talavia werden zerhackt gepulvert  
in gebraten, facht, ziemlich fein, beim  
Kochen legt man die Talavia in die Rinde  
in die Rinde in die Mitte man zerhackt die  
Talavia mit zerhacktem Fett.

2. Fleischbrühe Man nimmt 2 Pfund Rindfleisch,  
facht es von dem Fett, in facht es mit einer kleinen  
Zwiebel ganz fein, rührt noch ein wenig 8 bis ein wenig  
Löffel feine Pfeffer ein wenig weißer Pfeffer gut  
gewaschene Feinung, 100 gr alter Meißel, in rührt  
die Gewürze 1/4 Stunde lang, zerhackt die Pfeffer  
das 8 Linn, man läßt die Mischung bei mittlerer Hitze  
1/2 Stunde kochen. (für 12-14 Personen.)

Rezept II 8 75 gr Rindfleisch 8 Linn 1 20 gr Butter  
70 gr alter Meißel 1/2 Fein Pfeffer Zwiebeln Salz  
Mildheit noch beibehalten. Gefüllte Pfefferbrühe

Man läßt die Pfeffer in ein Gefäß für ein Gefäß.

Gefüllte Rindfleischbrühe. Man nimmt die Pfeffer  
ein wenig rührt in mit Fleischsaft gefüllt. Rindfleisch  
brühe muß für 3 Stunden kochen in facht für ein wenig  
weißen Souce, gebraten mit einer kleinen Zwiebel.

31 Trübsorten. Der Kuchen wird in Löffel gelegt  
mit Pfeffer, Salz, gelbe in weißen Mitzalen Zucibelu  
in Loosbeu Blätter zu fein gefacht man kann  
auch belinben ein Stückchen Feingehäufes oder  
Pfefferzucker davon thun. Trübsorten  
oben so wie vorstehendes nur kommt es  
nicht in Löffel. Roller.

Frühe nimmt man Rind oder Kalbsfleisch in einem  
Längliche Stücke geschnitten, es klopft mit Pfeffer in  
Salz bestreut, in jedem Stück legt man einige  
Kümmel Bröckel in feingefachte Zucibel, selbste zu,  
man man in einem Korb mit Lindfaden  
kocht die in Maß in Brotet für in Löffel beu in  
es klopft man es auch ein wenig klatschen zu es klopft  
die fast zugebackt  $2\frac{1}{2}$  - 3 Stunden hervor  
mit Pfeffer Löffel Loosbeu in Mitzkat.  
Lute mit Rosl. Kleibrost wird gebackt  
kommt in Korb mit Pfeffer, wenn es ganz ist  
mit einer Speisekalle rüffeln man man.  
Löffel legt man eine Speise Rosl in eine Löffel  
denn Pfeffer, Salz, in Lute denn wird der Rosl in  
fast zugebackt  $1\frac{1}{2}$  - 2 Stunden hervor. Lute  
denn kommt die feinste Lute in die  
Mitte der Rosl um den Rand.

Trasslerack. o. la Turter Rost frisch gesch  
von der Rüst wird feingepulvert in Saft

stark) gegeben, in der Mitte eine Vertiefung  
gemacht worin ein feines Pulver wird, von jeder  
Seite legt man kleine Salzkrümel, mit Trassler  
in Form in feingepulverten Gewürzen.

Summalkost. Rüst oder Turvogelkost wird  
geröstet in Blausaft. Wenn legt man in eine  
Löffelle, eine Dinst Rost, gepulverten Zinibelu,  
Pflaster in Salz, rote Korkkugeln davon anspinnen  
sind wofür, weil sie sich anspalten aber keine  
Lohn wieder Pflaster in Salz, davon wofür anspalten  
Summalkost in Salz, davon wieder eine Dinst

Rost in Salz. Seine Rüstchen legt man in  
Löffel in die Mitte, in der Rüst in dem Rand  
Saft in die Mitte. von Rüst von der Rüst ge  
pulvert, feingepulvert in laugen Summalkost  
in Pflaster, Salz, Zinibelu, Nalkaugpflaster  
das gilt damit spick 2 Stunden braten.

Leberbraten von Rindfleisch. Man frucht aber  
Rindfleisch hier einige Stunden in zu einer  
Portion von 6 Personen 10 große Rüstchen, wofür  
etwas rotes Fleisch hinzü, 5 in alle Salz, nicht zu viel  
Salz, wenn es in einem Saft, spick auf beiden  
Seiten, brate in Löffel mit einem Saft spick noch in

33 Matzfar zu in Luffa in 1/2 Hünde borten.

Leute in Gault. Was man die futen fainbar jagt  
findt, hat man die in einem Topf in einigt weinl Matzfar  
zu. Das die bedekt findt, und spilt das weinliche Salz zu in  
Koch für 1/2 - 3/4 Hünde yordt für in Reindkorn fuchfweinbal,  
Looberablitter Pfeffer Salz 2/3 Matzfar 1/3 fuchf weinl mit für  
1 Rümme fließfuchf koch 48 blut Gallretina, Klärt die Luffa  
mit fuchf. löst für Luffa am fuchf koch, spilt für in bei die fuchf  
löst die koch in fuchf löst er mit fuchf zu.

Linnalkaile in fainwa Tofen. fainwa weinba am fuchf  
in fuchf befreite Linnalkaile löst man 24 Hünde in fuchf  
Milch, kochent für ab raibt raibt für mit Salz zu, löst  
für in einem weinl fuchf auf fuchf fuchf. spilt in  
Kürzelweinf, fuchf, Gessing Linnalkaile fuchf, in fuchf koch  
fuchf fuchf, spilt für in Linnalkaile zu, das die koch 3/4 bedekt  
ist, in fuchf für in fuchf fuchf weinl, dann weinl  
man weinl ab löst das fuchf fuchf fuchf fuchf  
in ein Linnalkaile in fuchf in fuchf mit fuchf, fainwa Tofen  
weinz am 1/2 Lit in fuchf ist.

Linnalkaile mit fuchf. Dabald der Linnalkaile in fuchf  
fuchf fuchf der fuchf fuchf fuchf in fuchf fuchf fuchf  
weinl, fuchf in ein 2 weinl fuchf fuchf fuchf fuchf fuchf in  
Linnalkaile in löst die weinl der Linnalkaile weinl fuchf  
in die fuchf \* weinl koch. fuchf fuchf. Man  
fuchf fuchf fuchf weinl fuchf. Die fuchf fuchf löst  
in fuchf löst er fuchf fuchf, in fuchf löst man fuchf



Kalbfleisch mit Lappan in Pöfianen.

34

Man nimm eine kleine Obertafel Pöfianen in einem jungen  
 Lappan Lappan, die Pöfianen werden durch Dampf gar gemacht sind  
 spritzt gekocht, dann löst man etwas Fett durch Butter in einem Saft  
 vollen Saft werden in einem Löffel gezeibten Semmel in  
 1 Löffel Mehl gelbbrun, dann giebt man etwas Kalbfleisch Lappan  
 hinzu, schüttet die Pöfianen rein in Lappan nach dem Saft  
 pfundvoll; aber wenn man nicht gut man weiß den Saft in die  
 Pfunde eines gelben Lappan. und die Lappan dazu, oder sollte  
 der Saft kleinsten in etwas klarem Zucker Lappan, Lappan und  
 mit Butter und gekochte Kalbfleisch Lappan löst in einem Ma.  
 mit dem Saft Lappan in nicht durch Lappan mit der Lappan an.

Leber in Pöfianen.

Zunächst in Pfeffer in Pöfianen. Eine gekochte Lappan  
 Lappan Pöfianen mit Pfeffer in Lappan, Lappan  
 in Pfeffer in Pfeffer in Pfeffer in Pfeffer in Pfeffer,  
 Pfeffer in Pfeffer in Pfeffer in Pfeffer, Pfeffer in Pfeffer,  
 in Pfeffer in Pfeffer in Pfeffer in Pfeffer zu Pfeffer in Pfeffer  
 Pfeffer in Pfeffer.

Rücken für Pfeffer mit Pfeffer. Mehl in Pfeffer wird  
 mit der Rücken Lappan in dem Pfeffer Lappan abgerieben  
 Pfeffer in Pfeffer in Pfeffer in Pfeffer in Pfeffer  
 dann die Pfeffer in Pfeffer die Pfeffer Pfeffer Pfeffer Pfeffer  
 Man kann Pfeffer Pfeffer Pfeffer Pfeffer Pfeffer.

Zimmer - Prognost. Die Zimmerpflanzen sind jetzt  
 schon mit Lutter in Sprungzeit angekommen, mit  
 Lutter abgeleitet sind sie die Zeit gut, Pilze  
 haben in Winterzeit.

Merkwürdiges Anzeichen in der Luft. In kleinen  
 Zimmerpflanzen in der Luft, zu sehen in Lutter  
 der Winterzeit in die Luftzeit gefüllt. die Zeit  
 von dem Winterzeit.

Die Zeit der Luft. Die Luft wird gebildet in der  
 Zeit, der Luft in die Luftzeit der Zeit der  
 neuen vorderen Luftzeit, die Luftzeit der  
 Luftzeit die Zeit der Luftzeit der Luftzeit  
 der Zeit der Luftzeit der Luftzeit der Luftzeit  
 der Zeit der Luftzeit der Luftzeit der Luftzeit

Die Zeit der Luft. Die Zeit wird gebildet, die Zeit  
 der Luftzeit in der Luftzeit der Luftzeit  
 der Luftzeit, die Luftzeit der Luftzeit, die Luftzeit  
 der Luftzeit der Luftzeit der Luftzeit der Luftzeit  
 der Luftzeit der Luftzeit der Luftzeit der Luftzeit

Die Zeit der Luft. Die Zeit wird gebildet, die Zeit  
 der Luftzeit der Luftzeit der Luftzeit der Luftzeit  
 der Luftzeit der Luftzeit der Luftzeit der Luftzeit  
 der Luftzeit der Luftzeit der Luftzeit der Luftzeit  
 der Luftzeit der Luftzeit der Luftzeit der Luftzeit

Röhlwurzeln. Von einem Röhlkopf werden die  
 Blätter sehr genau gekocht in einem Kolben oder in einem  
 einem bereit man eine flüssige Masse, legt die Blätter  
 auf ein Sieb in der Mitte, die Masse, voll mit dem Sieb  
 zu pressen in kleine Rollen, kocht sie in Mast, kocht  
 sie in Lutter oder Gussel herein waschen mit Weillou oder  
 Wasser befeuchten die Wurzeln und abbinden waschen die  
 Rollen genau sind, in Wasser waschen.

Geilass auf Weingewürze vob. für fast Puffenflüss  
 befest man vor Gott wascht in einem großen Hütte  
 für fast in gewöhnlichen Dreck, ein fast in gewöhnlichen Dreck  
 wascht man ein flüss in Wasser und fallbrennen zu diesem  
 ein gewöhnlichen Dreck fast wird das gleiche in einem  
 gewöhnlichen Dreck fast fallbrennen gedrückt, dann wird man  
 das flüss auf dem gewöhnlichen Dreck abwasch gewöhnlichen  
 ein mal, dann das gewöhnliche, die Wurzeln sind in  
 in einem gewöhnlichen Dreck fast in Wasser 3-3 1/2  
 Stunden waschen.) Puhli'starte Puffenflüss  
 Ein Puffenflüss löst man in Wasser für Kultur,  
 gewöhnlichen man in Wasser waschen, die Wurzeln sind  
 auf ein Sieb zu pressen in einem Lutter oder Gussel,  
 mit Wasser waschen in einem gewöhnlichen Dreck  
 werden kleine gewöhnliche in Rollen waschen in  
 Wasser waschen gedrückt, dann abwaschen in Lutter  
 gewöhnlichen Dreck fast zu Wasser waschen

und eine köstliche braune Lichte Farbe, die mit  
 Mandeln in Lichtheimpriva neu gepulvert haben in einem  
 Ruciften in einem Ruciften mit Lichtheimpriva  
 Ruciften in Lichtheimpriva, Kille Pfeffer  
 Kille Pfeffer Kille Pfeffer Kille Pfeffer Kille Pfeffer  
 125gr Modellau, oder 2 Lichtheimpriva in Lichtheimpriva, Kille Pfeffer  
 Pfeffer in Drey nach gepulvert. Kille Pfeffer Lichtheimpriva in  
 Modellau werden sein gepulvert dann alles gut durchsicht  
 vermischt in ziemlich großen Klößen lassen gepulvert die in  
 Lichtheimpriva gebrochen in in Lichtheimpriva nach 2 Stunden  
 genau gedüngt. Lichtheimpriva giebt man Lichtheimpriva  
 Pfeffer, Modellau in Lichtheimpriva nach dem Ruciften in Lichtheimpriva.  
 Kille Pfeffer (Lichtheimpriva. 600gr Pfeffer  
 Lichtheimpriva, 150gr alter Meißbrock, 400gr Meiß, 350gr Pfeffer, man  
 kann nach gepulvert Drey nach dem, 70gr Kille Pfeffer 80gr Drey  
 Pfeffer, Marojann, Lichtheimpriva 2 Lichtheimpriva. Lichtheimpriva  
 wird oben mit gepulvert. von dem Drey nach dem Lichtheimpriva  
 Pfeffer sein gepulvert, das am meisten Lichtheimpriva wird nach dem Meiß  
 dem Lichtheimpriva in alles Lichtheimpriva von dem die Lichtheimpriva  
 Pfeffer sein gepulvert ist. darob ist in großen, gleich Klößen zu  
 Kille Pfeffer gepulvert welcher man Lichtheimpriva in Lichtheimpriva  
 Kille Pfeffer sein nicht glücken, solange bis sie von der  
 Oberfläch Pfefferman 125gr Meiß 125gr Pfeffer Lichtheimpriva  
 werden mit Lichtheimpriva Kille Pfeffer Lichtheimpriva gepulvert

dieſes wird mit der Rindſelbräuſe abgeküppt. In dieſem Dieb  
geſetzt mit Eſſenſenſalz ungenügend geſetzt dieſes  
wird beim Anrichten über die Rindſel gegeben.

Woſſtſalbes müßte man noch etwas Honig einlegen  
da man ſie alle macht.

Mandelſavon zum Füllen von Gaſſingel in Kalbbräuſe

125 gr Lutter, 125 gr Pfeffermusk oder 120 gr Lutter 500 gr  
altet Kriſtbrod 187 gr geſchnittene Mandeln, 125 gr Leinölſamen

5 ganze Eyer, 1 Eßlöſel 1 Libb Milch, in einem Trog, das Brod  
wird mit Lutter in Milch abgekneten in warmem dieſem

wird man oft die Eyer mehr in mehr zugeben, das Musk  
dieses wird die Eyer ſehr in zu Pulver geſetzt mit allen übrigen

zum Brodmehl geſetzt.

Füllerey für ſattete Gaſſingel. Reſt mit dem Reſt

wird geſetzt in fein geſchnittene in mit Kriſtbrod ungenügend

mit Zucker, Honig, Lavender in Trog nach Geſchmack

geſetzt, man kann nach belieben Leinölſamen in Pfeffermusk  
oder weißer Pfeffer ſelbſt man davon geben in Leinölſamen

mit Kriſtbrod ungenügend

Tunier Ragout mit Salzſtein. Dieſen Ragout iſt

ſehr in Kletten geſetzt zum Füllen, in ſich ſie in

bildet oft ſie in Milch in Pfeffermusk, in geſetzt

ein feines Geſetz. In dem Trog, Kalbbräuſe  
geſetzt in geſetzt Pfeffermusk, Pfeffermusk in  
geſetzt Pfeffermusk, man kann beliebig man

40  
gleiche Teile pfundet alle in kleinen Mischel in Kist  
in Kist mit Kraftbrühe in Madäron mit bonum  
Brühe so fräftig in Kistmanget in einem in Mischel  
Kistmanget oder Trifolaten gefüllt.  
Hol-ru-weuts von Pflanzungen mit Bergweid  
in der Gumbach großen Kistmanget gefüllt mit  
folgendem Bergweid gefüllt: 20 Kistmanget in Bergweid  
ganz gekocht, die Hosen in Hosen mit Hosen. Das  
das Fleisch ganz bleibt, 1 Pfund in Hosen geschnitten  
gepulvert in goldgelb gebraten Trifolaten in Hosen  
in Hosen geschnitten 20 kleinen Hosen Kistmanget in  
Löffeln ganz gekocht sind. Eine bonum Bergweid  
mit Reinspice gewürzt, die wiederum Teile pfundet  
in in der Kistmanget Hosen mit die Brühe vermischt  
3 mische gekochte Pflanzungen von der Hosen. Das  
in Hosen geschnitten in die Kistmanget Hosen  
darüber das Bergweid die Kistmanget auf einem gebraten  
Passierte Hosen saß ausgekocht, für 14 Personen  
Löffeln. Das Hosen bestimmte, Fleisch wird fein  
geschnitten, 125 gr Lutter mit 125 gr Mehl geschnitten, mit Hosen  
Löffeln abgekocht dann mit Salz, Küchelmehl in Hosen  
Hosenpflanzung gewürzt in diese Brühe wird das geschnitten  
Fleisch ausgekocht. Dann muss man von 4 bis 4 Löffel  
Mehl in einem Salz in einem Kistmanget ausgekocht man  
überfalls zum Fleisch gibt man beiseite man

Pfandkäufer, 1/2 Kilo Mehl 6 große Eier 1 Liter Milch  
 4 1/4 Liter Eier, Salz Salz gibt 8 große Pfefferkörner, Kupfer  
 gelb gebrochen und oben geschichtet jeder in 4 Teile, bestrich  
 sie mit Zaffersamen für mich lege! <sup>2 1/2 10.</sup> Darauf, wenn  
 schneit man die fette feingewickelt in einem Korb, in  
 Form von 3 in 4 rechte Stücke, legt sie nebeneinander  
 auf ein Tuch. bestrich sie eine gelbe Mince von dem Eiweiß  
 mit Zaffersamen für in die Brat in bratt sie in Butter für  
 mit die Löcher die nicht man mit Zaffersamen  
 in gibt eine halbe Tasse Zucker.

Loh, Post, Karamell. 3 Kilo Kalk oder Gips.  
 wenn man der Löcher in bratt auf die Zaffersamen  
 mit Salz in Pfeffer bestrich. in in Butter gebrochen, 2 50g. Butter  
 3 75 g. Mehl und oben oben geschicht. mit künstlicher Zuckern  
 mit gelblich aber mit Zuckern, waschen die Pfefferkörner  
 gegeben einen kleinen gelb gebrochen Zuckern  
 3 kleine Teller gelb gebrochen Kaffee in Pfeffer  
 schichten in Gips gewickelt in die Teller in 2 1/2  
 Stunden von dem Zucker.

Geschickte Kalk in Pfeffer. Von der Tasse in  
 die fette abgezogen, von unten die dicke Pfeffer  
 facht, wenn geschicht mit in Pfeffer geschicht Pfeffer  
 in eine Tasse wird Pfeffer gebrochen, wenn  
 die Tasse gebrochen, mit Pfeffer, Pfefferblätter

49  
Zwiebeln Litwancupfaden in einem Kräftigen Weillan  
Dazu gegeben, dann wird die Litzwelle durch rasch  
in die Leber Weiden geworfen man gibt die  
Küpe durch ein Sieb in ein Gefäß, mit Kartoffel  
zuweilen oder Kartoffel gemacht.

Springwatten von Kalbsbraten. Von dem Kalbs  
einem Kalbsbraten wird das Weiden nach dem in  
Küpe gegeben in ein rasch fließendes Wasser  
mit 1/25 gr Maß wird mit 125 gr Litzler gegeben in ein  
1/5 Liter Wasser in einem Kräftigen Gefäß für ein  
dick fließendes Wasser abgelaßt in einem, mit 3 Liter  
aus dem Litzler in einem Litwancupfaden bestanden  
gepöckelten Springwatten dazu gegeben in diese Küpe  
wird das zuweilen Kalbsfleisch gegeben, in dem  
Küpe auf gelindem Feuer koch gemacht in  
einem Kalbsbraten, was mit einigem Wasser  
Litzwelle oder gepöckelten Wasser gemacht.

Opium in Wasser mit Kalbsfleisch  
Opium zuweilen 1/2 Kilo Kalbsfleisch (Litz) 1/2 Kilo  
einigem Wasser Litz 1/2 Kilo fein gepöckelt in einem  
Küpe koch gemacht in 4 Liter Wasser für ein  
gepöckeltes Litwancupfaden in einem Kalbsfleisch  
das Wasser wird mit Kalbsfleisch gemacht mit gelindem  
von einem Kalbsbraten wird gefüllt mit in Litzler





in einem Gelbweiss zu pulvern gelacht in ein fath  
gabekne 51 Stück.

Leberöl. 375 gr Math, ungewaschene Phosphaflaß  
125 gr Dacht dinst sind nach frist in Pappene beschicht, kleinste frist,  
in mit dem nöthigen Oly fein geschalt. Dann giebt man geschoben  
geschoben Pfeffer dreyfalt soviel Kimmant (Kalkungspfeffer) stant  
Mit Korbblüthe Lithonaußwurde etwas Rosin oder Maissamen  
davon, den Vorne wofur in Pappas legen, drauf giebt zu fath  
geschicht. sunden.

Reine Kostabeser Nativall. Man will dem  
dem Lütten teig einen Masferrückten Lichte platte mit  
stift mit einem Reifpfefer von 6 cm Durchmesser sind  
Läden sind, legt die stift mit ein ungewaschenes Luth  
bestreicht sie mit kaltem Wasser in die mitte inwendig  
Korbblüthe, dann den Backel davor, bestreicht die platte mit  
L, backt sie gelbweiss in giebt sie davon zu fath.

Leberöl. Nachdem man einen Korbblüthe gesch  
aufsticht in dem den Pappene beschicht fath, fath man sie  
mit einem Zwickel in Pappene beschicht fath, dann wist  
man geschoben Maissamen in Lütten gelbweiss in giebt man  
dann so kalten aber soviel ungewaschenes geschoben  
singen, ungewaschen L. Giro, 2 L. gelb, Mit Korbblüthe in Oly  
wist. alles gut dinst in giebt stant ungewaschen Maissamen  
singen; Man kann die Glöße in fath backen rief  
geschoben in im Lütten gelbweiss backen.

Follwiedrige Dvartwiedrige Güte Dvartwiedrige löst (46)

man mit nicht bitternen Lier oder Pfeffer Klauen 25  
3 Teile Pfeffer Kalk bedeckt (manzawa nach stund Jahr)

10 Minuten still pfusovan, dann die weiße abdünge  
das sie in der brennen aufsteht man wird die blöße mit ge  
loft, das überflüssige fett abgeföhnet, der Rest mit abiger  
fließend Kalk ausgeföhnet, nach stund die Kalk Lüllow  
stund geschoben geschoben, Lüllow aufsteht man  
stund geschoben Künneal, Mostwiel, Fling zu  
Künstigen brennen weiße gekocht worden man die  
blöße mit ein blöße, spritzen löst in dem reuigst.  
Geschichte für den. Man verfuht mit jede Propfen man  
große Güte walefameisch zu weit sie darf, man soll  
sie in geschoben sie der Lüllow mit ein feingebrocht Stück  
fornit, schott wospektig die Kanne fornit in füllh sie  
mit fließ proca drum bindet man mittelst ein  
Zusammenhang das fornit geschoben Stück Güte fornit  
in löst sie in ein w. z. f. man man Lüllow gebrochen fr.  
in spalt wospektig sie ein w. z. f. geschoben, Lüllow, Pfeffer  
ein Lüllow blott, Paly Lüllow in Lüllow geschoben, Most  
in die Lüllow löst man die Güte man ein w. z. f. man  
man Anweisung spalt man ein w. z. f. man zu Lüllow in w. z. f.  
man über die man ein w. z. f. man geschoben man.

Kalbs laber Tinkturen von Lüllow. Man wolle in zimel  
große Tinkturen von w. z. f. man, dünne Tinkturen Kalbs laber in

47  
man bindet sie recht fest mit einem faden davor auf d'ungelt  
man sein Lütten nicht zu lange, da sonst die Leber fortwird  
wüßt dieke seine Käse zuzü in wüßt sie.

Macaroni-Sai.  $\frac{1}{2}$  lb Macaroni gibt man in kochendem  
Wasser, kömmt s'ial d'ort in d'ast, die Lütten nicht  
mit die Macaronien aus kochen, dann kömmt  $\frac{1}{2}$  Löff  
Lütten zuzü, in eine form legt man Römische Käse  
dann eine Löff feingepöckten Speck, dann die Macaronien  
backt ihn 1 Stunde; zu legt Kopf d'ort in gepöcktem Lütten  
eine schone braune Würst dabei servieren.

### Pasteten.

Platte Fleisch Pasteten. Man wirft klaren  
wunde Pasteten, schneidet so bald sie aus dem Ofen kommen  
dieses füllt sie in legt das Mehl auf, die füllung besteht aus  
in Mehl gepöcktem Speck in Fleisch, gepöckte Zwiegen  
Lütten nicht in Speck, fasteige Kuchel firt, wüßt Mehl in Lütten  
mit Wollon ab in firt die Lütten. Man giebt die Pasteten  
zu Tuten Wollon, auf kann man schneid einen  
geborenen Darsintha als Mittalierung oder erweine  
Wollege geben.

Quitten Pasteten. Oben ein wassergerichte

Pasteten zu Tuten Wollon. Man wirft  
3 ganze Eier, 1 Dotter, 1 Löffel Öl 3 Löffel Milch

48) Ein bißchen Salz, Mit dem Kartoffeln, die in Kupfer,  
des Hahnen Pfeffer und zerhacken: Füllung ist Pfeffer  
in Ziegen in Pfeffer geschnitten, Lutter in Ziegen  
Pfeffer mit Mehl und Salz mit Lutter zubereitet  
Lutterstück Kartoffeln.

Kleine Brack werden zubereitet, groß Bagriabeln  
werden in Ziegen geschnitten geschnitten in Ziegen  
Pfeffer in Lutter zubereitet, die Kartoffeln Pfeffer  
wird mit Pfeffer und Salz, dann die Brack  
den Ziegen, dann kleine zubereiten Klößchen, für  
Kudellam Topfchen, ganze Eier in Lutter mit Pfeffer  
bedeckt, dann kommt sie in den Ofen und die  
Eier zubereiten können, dann kommt sie  
recht von Lutterkorn oben über, dann  
Lutter oder Springquart Pfeffer dazu

### Lutterstück - Kartoffeln anderer Art.

Von 4-5 lb Rindfleisch schneiden man kleine  
Brack, backt sie, backt sie in Lutter gedünge  
Springquart in 2-3 in Lutter zubereiten  
Ziegen, legt sie in eine kleine Pfanne  
darauf, dann wird sie mit Pfeffer mit  
Kleine rot geschnitten in Lutter zubereiten  
Kartoffeln mit Pfeffer eine Springquart

49. oder Tordallan Trübe in gießt davon einige  
Löffel voll in die Gasse in bedeckt dieselbe mit

einem wasserbeständigen Lüttenpapierdach, die übrige  
Trübe wird nebenbei gegeben, die Korbwalle in  
der Lüttenzeit müßten fertig sein, wenn die Kiste  
aus der Form kommen, damit keine Luft fort  
Rücken Gassen. Die fassen wird mit (weil man  
Lier, Zwiaback, Mehl, Salz, Mehl Kuch in Pöfen zu  
sprengt, in die Pöfel dünn ausgelegt, demselben  
man in Pöfen gestrichene Zierge, Befestigt in  
Rücken einander in die Pöfel Man bestet  
kleine Kügelchen in firkadellen in Arbeit zu über  
auf Salz in Lötten kommt und dazu dann  
wieder eine Pfunde von der fassen, zücht ein  
Luttenpapier.

Zur zu zweiten. Man bedient sich hierzu der  
übigen geliebten Löttaupfließ, schneidet in kleine  
Pöfel, schneidet es mit Mehl, Lütten gestrichen  
Zwiaback, Gussing, Salz in eine wenig Lötten  
beliebige kann man kleine gestrichene Gitter  
zükken Lötzen in ein Glas Wasser.

Leber Fein. Man koch die gekochte Leber fein  
 in ein Maß, fein. Milch, Gussing in Holzweine, 27  
 pfundlich Back in Kiesel, so bestet vllat gut dring,  
 einander, in löst der jungen 2 Stunden kochen  
 man kann es in einer Zylinderform gestürzt. für  
 einen, oder in Form kleiner Ferkelchen backen  
 welche man dem sie gestürzt sind als man  
 Holze und Kalk mit weissem feht befeuchtet  
 werden.

Leuf in der Mode. Man nimmt ein Stück  
 von der Klüft, pfundlich Weinsaal Back in  
 Holz, Pfeffer, Zinablen, Nalkungspffer gestürzt und  
 der fließ damit gesticht 3-4 Stunden in einem  
 feht wassersamen Topf geworren.

Flüssigdring (Zopurin) für 1/4 10 Lütter wird  
 eine Handvoll Maß gebacken, sodann wird  
 3/4 Lth Rosen in Zinablen, vüfthab über fehter bit ad aben off;  
 abgeküht kommen 6 Lütter welche früh vor vüfth werden sollen  
 1/4 1/2 gefrohten Korbfließ, Müch, Holz, dann der fehter zu feht  
 hing in der Form 1/2 Stunde in einem Ofen im Korbbad gebacken  
 in einer kleinen pfunde Weis fehter

Leutblüthweiss.  
 1 Pillo zwiebent in dring gesticht Leut, 200gr Zinablen, 250gr Weis  
 2 gr Rosen 2 gr gepusenen Nalkungspffer, 2 gr Lithonem pfunden  
 1 Pillo sanonen flonem pfunde 1/2 Lth Weis brüfe

51) 2 Lth Dünfelspindel Eisenblech, etwas Salz, 6 Lrdane  
Lötlina: Das Blech wird mit der warmen Lötlina  
dann durchgeschritten warmen flammensfeuerlich in dem  
kalten Luft zu einem dick schlüssenden Masse wird  
gewischt, dann die Lötlina in Eisenlötlina dazu gegeben  
in miteinander vermischt, dieses abdrücken in die  
Lötlina Messer, jedoch nicht zu fest, die Klüppel gibt zu binden  
in Köpfen, vorzuziehen in einem weislichen flüssigen  
Gefäß. weislich Masse nimmt, durch die Klüppel oben  
mit Eisenmesser Können, weil die nicht schließbar  
nicht gelassen Können, man muß die Klüppel lang  
fame ziehen in Köpfen lassen, dann in warmen weislichen  
die Klüppel mit einer Gabel durchschlagen in einem  
Kopfen. in 20-30 Minuten sind sie ganz weislich  
man ergoßt wenn klein klein Luft powder, kleiner  
Lath mit die Öffnung der Können. Man legt die Klüppel  
mit hockender Kopf in Luft sie vollständig in kalten  
Eisenlötlina...  
Man kocht die Leven Stoffen mit Wasser nicht  
weil man sie weislich Wasser zu setzen, feinst  
das selbe durch eine Fein in Kopf die Masse nicht abwaschen  
Zückten dick aus. Ist eine weisliche Klüppel für  
Schleißbeine.



Trübsack 1 Rilo Salz, 2 Lib. Masten, 25 gr feines  
Zinck, 25 gr Pulver. Die Locke wird kalt bearbeitet!

Die Jugendzeitung verwendet zum Masten spritzen in feineren  
gewischt bis alle reifgeleitet ist. (Die Öl spritzen mit  
eine 1/2 Tasse, die spritzen Kleist, Asiacinoffen 4 Tassen  
mit einem Wein Suppen Linsen.

Die baronische 1/2 1/2 gekochtes Asiacin flüssig, 1/8 reifgeleitet  
in 1/4 1/8 feineren Tasse und das flüssig 1/2 1/8 Asiacin labar, flüssig  
in Linsen facht nur eine, so wie ich die Tasse reifgeleitet  
gibt, Salz Lutter Zinckeln in Tasse fügen, nur einen  
auf Morjousische in Asiacin davon flüssig

Trübsack 1/8 Maß 1/8 spritzen Kartoffeln, etwas  
Pulver, 1/4 Rume Milch 1/4 Rume Lich, reifgeleitet diese  
Heile zu einem Rume Tasse, gibt Asiacin Lutter, Pulver  
Malken, Linsen in reifgeleitet Tasse reifgeleitet  
2 Stunden Rume.

Die feine Kollau. Man kocht 3 Eier fast facht  
die Eier, reifgeleitet sie mit gesponnenen kleinen  
Zinckeln, Salz ein wenig Rume in ein reifgeleitet  
zu reifgeleitet, in Tasse sie für fallbar, reifgeleitet 3 Eier  
reifgeleitet nur 10 Zinckeln. (Reif 1/8 spritzen Rume flüssig reifgeleitet  
nur auf 10 Zinckeln.) für feine Kollau.

53.

Reifenstück. Juvadiantzen. Gefackeltes Pflanzens.  
fließ, Holz, Müll, Koh, in reinigend, in Kleinheit  
Lose Klöße gepunkt in für bessere Arbeit.  
Füllung für Rücken. Geiebener Loh & Jungs  
für in Kleinheit, Lutter, Lutter, Lutter  
Holz reinigend für die

34.29

ain.  
ling

ago  
5

lu

le

i

Fourcannierweisswein. Man suchet a Propone 30 gr  
gute niederrheinische Lütten, in welchem ein Matrasglocke Mess  
Lutten löst man in die Lütten feiß was den weißt

$\frac{2}{3}$  feißer  $\frac{1}{3}$  Rheinwein oder  $\frac{1}{3}$  Rheine Louillon feigür  
daß in eine gabindene Dreißer wird, gade abend Mit der  
weißwein schaffer in das weißwein Holz feigür weißt es bis zum Koch  
an, gade ein Stück von Lütten, Litronen feiß in Leigend  
mit einem Lütten.

Majouweisse (Zucker), Lütten mit fe in ein feiß.  
Etling geweißt, dann nach gade abend ein weißwein  
Löffel feiß abend nach Etling in Holz (für Dalata feißt man  
den Majouweisse von mit Litronen.

Majouweisse für Kattal feiß. 3 feißer Kattal feißt man  
mit 8 feißer abend geweißt in Majouweisse 340 gr feißer  
val feigür gade  $\frac{3}{4}$  Künde nach einem Dorte geweißt dann  
löst man den feiß ein Litronen die feißer auf feißer  
abend den  $\frac{1}{2}$  feißer Litronen feiß, 1 feißer feißer  
zu. Die Dreißer weißt man über gade abend feißer an.

Reinheitsweisse. In Litronen weisse feißt man  
Zuckerweisse feiß, feiß man diese weißt man  
man feißer weisse in feiß.



Chivane weiße. Man stellt die Chivane feil  
für zwei weiße und ein Madriore in Lüttich.

Sprunggewür weiße. Lüttich weiße auch für  
Schnittlauch Sprunggewür, ziemlich beliebt in Lüttich.

Mauerküch weiße mit Rosin. Mauerküch wird  
gewoben, mit Zucker feinst, Salz, in Zucker dem Rosin  
wächst zu einem spessartigen ist zuweilen gemischt, spessartigen  
Lüttich zubereitet.

Truff weiße. Lüttich, Pauf, nimmend Rosin oder feil.  
wächst gut mit Rosin, soll die weiße zu flach gemacht  
werden können Lüttich in Zucker davon geben.

Mauerküch weiße N. 2. Lüttich in Maß wird mit Lüttich  
abgewischt, feinst Zucker Klüßlein, Lüttich in gewoben  
Mauerküch.

Weiße Sprunggewür weiße. Dies ist  
gewür werden spessart in in Lüttich gelacht in  
Lüttich ohne spessart mit ein Teil gelacht, Lüttich in  
ziemlich dickeren feil in Lüttich in Zucker die Sprunggewür

Morogal weiße. Morogal die Morogal  
sind feil gekauft sind können für zwei weiße mit  
Madriore in Lüttich.

Truffel weiße wie die wofur gewür.

Truffel weiße. Lüttich in Maß spessart mit  
Lüttich abgewischt einig gewoben Zucker

57 und Pfaffen davon. Rind giebt man geschneidene  
Lutter Löffel in Pfaffen.

Löffelweissbe. Zimling Zinsibel in kleinste Schweine  
Schinken, Kopf man nachlaufe in Lutter gut, wie es  
dieses ein Ding rieft es mit Lutter in Mess. ab, auch Köpfe  
Pfaffen in Salz davon.

Rüchweissbe. Es sein die Müffelweissbe, nach Zinsibel  
giebt man Löffelweissbe nach Kopf dazu. Die Weissbe über die  
Solandweissbe.

Man spricht 18 Lutter in Mess mit Löffel in Kopf  
entfer abgewischt 5-6 Lutter mit Löffelweissbe über  
Mit Kopf in Pfaffen, rief Korn man Ruygweissbe dazu  
Lutterweissbe. Davon kommt gefackte Zinsibel  
in Messweissbe.

Fatowweissbe. Lutter in Mess mit Fatowweissbe  
geschneidert in mit Löffelweissbe abgewischt.

Löffelweissbe. In boarische Löffelweissbe  
kommt das Salz eines Löffelweissbe nach einem Löffelweissbe  
Ruygweissbe, man giebt die Weissbe zum Kopf welches Händer  
boarisch muß.

Rindweissbe. Man rieft Rindweissbe  
gefackte Lutter, in Fatowweissbe Ruygweissbe, Löffelweissbe  
Pfaffen in Löffel.

3

Trüffel in der Form. Majoran Trüffel wird gewaschen  
und folgende Spitzeln gemacht: Gewackte Petersilien  
Bryzonen, Weissweinessig, Brodellau in einem Glase  
einer kleinen Zwickel.

Trüffel Trüffel. Ein kleiner Trüffel Mehl, 2 Löffel  
Lipsey und geschmeckt wird unter beständigem rühren  
Mazur Trüffel. Der Mazur Trüffel wird gewaschen  
glatt gewaschen und Lipsey Mehl hat Holz Lutter Trüffel  
geschmecken Zwickel gibt die Trüffel.

Mozzarella Trüffel. Ein kleiner Trüffel wird mit  
in Lutter gebrochen Zwickel & geschmeckt, Lorbeer  
Kochwein, Mozur in Lutter geschmeckt.

Trüffel in der Form. Für gewöhnlich Mehl  
in Lutter wird geschmeckt mit  $\frac{2}{3}$  Lutter in  $\frac{1}{3}$  geschmeckt  
abgewaschen, mit Lutter blätter, Weissweinessig in Trüffel einer  
Littere von dem Trüffel und Holz in mit einem  
Lutter. Lorbeer.

Lutter Trüffel. 4-5 Eier kommen mit  
Lutter, geschmeckt, Lutter, Littere geschmeckt in  
einem Trüffel in werden mit dem Lutter abgewaschen

Trüffel in der Form zum Philipp Trüffel  
4 geschmeckte Littere werden gewaschen 6 Trüffel  
Littere, 4 Löffel geschmeckt Cal, 2 Trüffel Littere  
geschmeckt, Weissweinessig, Holz, gewackte Zwickel, Trüffel

59. in einem weissen Weinsteig, die Juywadiantzen  
werden gewischt bis das Gel nicht mehr hervorvorkommt.

Callaoria püßsa. Man nehme Callaoria püßsa, reißet  
gesschnittene Lütten in Telesin Maß mit halb Telesinastze in  
halb Lütten od giebt die Callaoria nachst. Klein faren  
Klebsam in die Trüßsa in soviel sie beim Klebstoffquindring  
Tordallan püßsa in die Juywadiantzen. (See 4-5 Stovell  
~~werden~~ ~~mit~~ ~~reißet~~ ~~in~~ ~~feinsten~~ ~~Reißer~~ ~~drum~~ ~~drümpft~~  
man einige feinstgehackte Zwiebeln in Lütten  
maß, reißt einen Reßlöffel Maß starr gewaschen  
Klebstoff, die Tordallan starr Ditz ein Stk Klebstoff  
oder starr Lütten püßsa, Kallor in Lütten  
ginger reißt ein Teßlöffel Klebstoff, reißt in  
gewaschen sie reißt ein Ditz, in reißt sie aben so man  
Krebstoff mit einigen Lütten (sehr delicio).  
Trüßsa in die Reßlöffel land. 1/2 Stk man nehme reißt  
Klebstoff gewischt man in Reßlöffel, reißt man  
man starr man reißt Pfefferfleisch mit man  
denn reißt man in einer Reßlöffel 1/4 Stk Lütten  
reißt man giebt einige gepflückte Zwiebeln nachst.  
das Fleisch gewaschen, läßt es ruhen so man  
oder klebstoff reißt man reißt, denn reißt man eine  
Reßlöffel Maß mit so viel Lütten od od man zur  
Trüßsa bedarf denn giebt man einige Lütten püßsa.

ninige Kalken, sowie eines Matras gegen Lungen (60)  
gefasser Finz, sowie ninige Latten davon, löst das  
ganz zu gade 1 Hündel Kofen, ninige Trüffel

in Sprungwasser Koffen wie in die Speise zu  
Pfeifen, wodurch die selbe durch die Zeit gade wird, dann  
setzt man sie wieder mit feinem in die Speise  
einige Latten Finz.

Wilde Tordellen Pfeifen. Man wirft in unter  
40 Tordellen, welche in einem Latten faden gefast  
werden, dann gießt man eine kleine Tasse Fein  
man wirft von 3 feinsten Pfeifen in 3 oder 4 das gelbe zu  
einer Tasse, gießt bey demselben 3-4 Löffel voll  
Finz, außerdem etwas Pfeffer, Salz, Pfeffer,  
Kardus, ninige Löffel Finz, 1 Heelöffel  
schon dazu in die Zeit der Fein mit Tordellen.

Tordellen Fein für Pfeifen unverwendbar. Die geringe  
von unter dem Tordellen werden in einem Tasse  
von Pfeffer gefast in mit feinsten Fein zu einer  
Tasse wirft man ninige Zeit durch ein feines  
Löffel gefast. Am besten Pfeifen wirft man oben  
wirft man Pfeffer und die Tasse welche man  
nicht mehr Kofen darf.

Pfeife Fein Pfeife nicht. 4 Lb. Pfeffer  
1 Heelöffel. feines Mehl, 2 Lb. Pfeffer, ein Tasse Pfeffer, die feinsten

61) oder feingehaltenes Schokolade, 3 Löffel Zucker mit einem  
Teelöffel Mehl auf dem heißen Fett abgepflopfen.

Spritz oder Meißwein Spritze. 2-3 Löffel in 2 ganze Eier  
werden mit einem Teelöffel Kartoffelmehl mit Leinöl  
Meißwein Löffel Zucker in ein wenig Butter mit  
dem Fett abgepflopfen.

Leinöl Spritze I In <sup>ein</sup> Liter Milch rührt man 1 Löffel  
Kartoffelmehl in 3 Löffel mit Speisöl in einem neuen die  
andere gleiche Milch zum Kochen aufbringt, nach dem Kochen,  
dann rühret man Speisöl nach dem Kochen ab.

Leinöl Spritze II 4 ganze Eier 8 Eigelb 1/2 Korn Mehl,  
Zucker, 1 ganze Vanille zerkleinert Kartoffelmehl, mit dem  
Fett abgepflopfen.

Mordruer Spritze. Mordruer, Butter, Vanille, Kartoffel-  
mehl in 6 Eigelb werden mit dem Fett abgepflopfen.

can

har

trüff

nif

Diff

u

erli

eris

u

u

hoffel

u

Gen  
L  
C

Plat

Rin

scap

Kom

Bu

hosp

zu

M

st

man

Ch

lin

vie

man

Di

in

scap

in

Di

Man

best

Gamaisa.

Linsen Küch.

67.

39

Alles weißer Gamaisa kommt mit Kirschen  
Wasser zu kochen mit einem züßig von Salz. Ein  
Rüchensma muss man mit Linsen Koff in Teynval  
weil sie die zarte weiße Farbe verlieren sobald Salz dazu  
kommt, bei gewöhnlicher Gamaisa facht das Kirschen Wasser das  
Rascher. Linsen muss man in einem Ofen trock  
kochen, sonst werden sie grün und sauer. Man kann  
zu Süßenswürstchen einen züßig Notzen geben.

Maisfaden. Linsen Koff, Gerstkeim, folsen, Teynval  
Koff man jedes für sich, feinigt Mehl in Lutter mit dem was  
denen Wasser gewaschen, in die feinsten Mütter angewendet.

Geistliche Mauerwerk. Im Salzwasser ganz gekocht,  
in Lutter in Müt Koff gewaschen, dann zu kochen mit  
vielen Teynval Kirschen oder Kirschen Kirschen bestreut,  
man kann sie auch mit Linsen Koff kochen ohne Zucker.

Linsen Koff. Die Kirschen werden gewaschen in gekochtem  
in nicht Lutter in Mehl mit lauwarmen Milch in Linsen Koff  
wasser mit, gibt einen züßigen Zucker in Müt Koff davon  
in oben vor dem Anrichten eine wenig Salz davon.

Linsen Koff Notzfall nach Müßiger wet.  
Man gibt gewöhnlich Lutter mit Kirschen Kirschen  
bestreut darüber.

65. Rohrkohl. Wird fein geschnitten, in ein  
Feyl gepackt, mit etwas Lorbeerfett, Lutter, Pfeffer  
Wasser, Römisch Salz braunen Zucker, geschnitten

Krysal in löst ihn langsam gar zu machen in einem  
fast trocknen Feyl. Ist ein weißer

Mangelbiergar Dürer Kohl. Wird mit Wasser Römisch  
Pfeffer in Salz zu fein gepackt. Nach ein Stückchen Lutter, fast  
zugetrocknet löst man ihn zu machen.

Knoblauch. Die Knäuel werden geschnitten, in Speis  
oder Butter geschnitten, Lutter wird gebrüht, Zucker  
zugegeben, in die Knäuel fein geschnitten, dann löst man  
sie braun zu machen in gutem Lutter mit Maß Drey.

Rosensalzwür. Man kocht Rosensalzwür in Salz  
gar, gießt sie ab in löst sie in ein Fäß zu machen,  
dann kommt Roser Lutter in Salz dazu, in Speis  
geschnitten in in Lutter gebraten zu machen kommen  
in die Mitte oder nebenbei.

Solzen. Werden gar gekocht in mit Lutter in Maß  
gebunden, Petrosilica in Zucker in Salz zugeben.

Lirrostzen. In Salz waschen gekocht, mit  
Lutter, Zucker in Petrosilica geschnitten.

Rosar Kohl. Werden abgekocht in ein Fäß  
geschnitten, mit Lutter in Maß hoch geschnitten, man  
kann auf Loullou oder Linnenkopf. Dörren geben.

Quercus or la Jovellina. Frucht in dem Wald in der Umgebung von 66.  
Quercus balabiga Frucht, ein Stück man trifft, in der Umgebung,  
Frucht von dem, in der Umgebung, in der Umgebung in der Umgebung von 66.

besten Brots in der Umgebung, in der Umgebung in der Umgebung von 66.  
in der Umgebung in der Umgebung in der Umgebung von 66.

Frucht von dem Wald in der Umgebung von 66.  
in der Umgebung in der Umgebung in der Umgebung von 66.  
in der Umgebung in der Umgebung in der Umgebung von 66.  
in der Umgebung in der Umgebung in der Umgebung von 66.

Frucht von dem Wald in der Umgebung von 66.  
in der Umgebung in der Umgebung in der Umgebung von 66.  
in der Umgebung in der Umgebung in der Umgebung von 66.  
in der Umgebung in der Umgebung in der Umgebung von 66.

Frucht von dem Wald in der Umgebung von 66.

Frucht von dem Wald in der Umgebung von 66.  
in der Umgebung in der Umgebung in der Umgebung von 66.  
in der Umgebung in der Umgebung in der Umgebung von 66.  
in der Umgebung in der Umgebung in der Umgebung von 66.



67. Tzowogal. Die saurem gepöckelt in Kupfer  
Schaffel gebragt in das saure Lutter, Salz in Zucker

spit  $1\frac{1}{2}$  Münden Kupfer, Maß in Lutter mit dem  
Tzowogalwasser abgerührt, nachdem man die Tzowogal  
süßig gebragt das man die Brühe nicht Kupfer lassen  
Mist hat, in Salz, man kann nicht ein wenig fidele  
davon thun. Man kann Tzowogal gebragt man mit sa.  
Gewürzen Lutter oder zu Salbe gebragt Lutter.

Wais Kopf. Wird mit Lutter in Pfeffer gepöckelt  
man kann nicht Milchsaure oder Söllchen gebragt.

Gastobte Kartoffeln. Söllchen, Lutter, Pfeffer  
Salz in die Kartoffeln, man stellt die nicht mit  
Kupfer ist aber auch Landstand auf.

Kartoffel-Frußsicht. Zu Thun gepöckelt  
wenn Kartoffeln saure in Kupfer, sehr gebragt

Freiworung. Wird gebragt in süßig gebragt  
Lutter in Maß mit Söllchen abgerührt  
Kaisereine Litorene gebragt in Saure,  
Zucker Söllchen in süßem Landstand.

Tzowogal: Gebragt in gepöckelt, Maß in  
Lutter mit Söllchen abgerührt, Mist hat ein  
wenig Kupfer in dem Tzowogal mit süßem Kupfer

Staubstiel, Fingerring oder Oulets natürlich 68.  
verzinst 36

Leinwandstoff. Gattweisz, starkweisz in zurecht gemischt  
mit Pflanz in Lutter, fünf Körner ausser ihm sein  
suchen, Lutter in Maß mit Leinwand abgerieben, dann  
zurecht in weiß belassen klein in zurecht gemachten  
Korbstellen beigeben.

Leinwandgewebe. Die oben kommen mit einer  
Gewinn Vorfar zu färben in einem Mischfar Dyck,  
dann sie wieder sind auf ein Trieb gefahren  
in Leinwand gewischt, Lutter dazu beigeben in Lutter  
gemachten Stellen beigeben.

Fingerring in Lutter. Jeder für sich starkweisz, zu  
oben nimmt man von beiden Stoffen, man  
gibt auf Stoff in Fingerring.

Mischfar Ribben. Man abgerieben in  
seil gefahren, wie Mackweiben bewirkt,  
Man kann auf Mischfar Korbstellen in Ribben  
zusammen gewoben.

Mischfar Ribben. Man abgerieben gewirkt  
in ein Fingerring starkweisz, Lutter in Maß abgerieben  
mit Leinwand abgerieben, 4 Pfund Milch in Mischfar  
muß davon.

Josephs Löffel mit Rosenwasser.

Vom dem Löffel muß alles grünlich abgeputzt werden, die Rosellen dürfen nicht zu dick sein in bleiben ganz, man schneidet sie mit Rosenwasser ab, was zu fein ist löst sie selbst ganz werden in schüttet sie mit ein wenig Wasser Man schneidet Mehl in Löffel in weißt mit Rosenwasser ab in giebt Löffel in Rosenwasser die man vorher in Wasser hat weiß Rosellen lassen sitzen in löst das ganze küch ganz kochen in giebt etwas Pfeffer hinzu in serviert es bei Pflanzensorten in gekochtem Rindfleisch.

Rosoffalen a la Trivella. Hierzu verwendet man mittelgroße weiß weisse Rosoffalen schneidet sie mit der Spatel zum Kochen auf löst sie aber nicht zu weich werden, dann gießt man sie ab in schneidet sie in Scheiben, dann gießt man sie in Pfefferwasser Löffel in eine Trivella, feingewaschen Zwiebel kleingeschnittene Pfeffer in etwas Rosellen in löst es ab mit kochen, dann giebt man 1 Pfund flüssig abweicht hinzu, einige gut verarbeitete Trivellen weiche man in Wasser schneidet, serviert in Pfeffer ab in riecht an, weil sonst die Trivellen fipfing in den Rosoffalen fast werden.

Polianer Lahlingsgemüse, Rostreien mit <sup>70. I</sup>  
Kugeln in Rostreien. 37

Größe für Rostreien werden gesät. In  
Töpfen von der Größe beides in Wasser und  
mit dem Lichte in Töpfen gesät, mit  
in gesäten Kugeln gesät die man  
das kleine Töpfchen in Töpfen  
setzt. zu diesen Gemüse fügt man  
Rostreien. Gibt man bei  
und Substrat.

the  
Loyd  
Mon  
Ver  
Jill  
his  
Rayt  
Ry  
De  
mis  
hent  
pau  
long  
in  
in  
if  
pud  
Mor  
p  
D

Fische.

Obliche Gebrauchszeit der Fische

Lachs ist im Nord von Pfingsten aber auch im December  
Monaten genießbar.

Der Quaal ist immer genießbar im Octob in Seywill von  
Juli. Der Lachs bleibt bis Juli nutzbar ist von August  
bis Januar von Juli. Der Lachs in Jander von  
Juli - Januar von Pfingsten. Der Rohr ist nicht  
April in Mai immer genießbar, von Pfingsten  
Octob in März.

Der Mais ist ein Karpfen, welcher  
nur während der Lachszeit der Flüsse fängt, um  
den Lachs abzusetzen, in diesem Krankheitszustand zu  
sicher wird er nicht gefast gefangen in die dem Markt  
braucht, ist aber seiner wahren Natur und in der  
in diesem der Gesundheit schädlich, weshalb  
in gewöhnlich ist er nicht nach mit dem Lachs. Die Salle  
ist von besten von Mai bis März. Die Salle in  
findet das ganze Jahr genießbar von Pfingsten in dem kalten  
Monaten. Die Salle, der Salle ist  
nicht gut. Salle sind von besten von Mai bis  
Ausgang März.

Fische.

Uebliche Gebirgsfische der Gegend: Flußfische.

Der Röysee ist am westlichen Ende von October bis  
 februar. Kornel in Lobau April in Mai.  
Lurpe in Lurpe März in April. Fundus in Ufer  
 März bis Ende Juli. Istio in Lurpe März in April.  
Quagga Januar in februar. Lurpe bis Ende Juli.  
Wallen April. Gurle Jahr in März. Rohr  
 in Ufer in Ufer bis Mai. Pfelle  
Ufer December bis Mai. Fall März bis Ende  
 April. Korb in Ufer December bis Mai  
Stein in Gold Mai bis Juni. Junge in  
Mac Jahr bis Ende April. Lurpe in  
Rind März.

Löffel in die Pflanze. Tugendart, Luft, Trägung, 73.  
inwendig mit Wasser werden gewaschen in reines  
wasser, der flüssig erpflanz von den Güssen von

lösch, dann der flüssig in flüssig reinlich, dann  
gibt man in eine feine Pflanze etwas Pflanze,  
löst der flüssig etwas Holz eine Lössungsaube in  
etwas Wasser zu setzen, in lösch die flüssig kurz  
denn ganz dünnflüssig, spritzt inwendig 125 gr  
Lössung mit 125 gr Maß, lösch mit Kräftigen weißen  
Lössung oder flüssig ab, gibt man etwas Wasser  
in feine feine Trägung zu setzen. Eine Kräftigen  
gibt man dem flüssig mit der weißen über die mitte  
einer Pfütze in reiner dem Rand mittel einer  
Kräftigen spritze mit Kräftigen zu. Zu jeder Pflanze  
nimmt man einen flüssig von 4-5 D.

Lössung zu einem reinen Pflanz.  
125 gr Lössung, 125 gr Maß, Quinabein, feine Pflanze,  
Holz, gepulverter Pflanze, in feine feine, von den  
Lössung werden leicht in Güssen mit feine in  
kleine Kräfte zu lösen, die in Güssen gepulverter  
Quinabein werden nicht in Lössung ganz gedünnt und feine  
weiß bleiben, gibt dazu das Maß nicht dazu  
mit dem Pflanze wird in lösch es nicht dem feine aben  
nicht flüssig, gepulverter ab dünnflüssig ab, und

74. reingestrichen mit Salz in Pfeffer. Die  
ganz gekochten Kartoffeln werden im Eisen geschitten  
in ein Sieb mit Lutter und geschneidener Pfützel geschöpft

gibt eine Trübe darüber, dann eine Lage solche  
wieder mit Trübe leicht besprennen, dann wieder,  
dann köse, für in wieder kleine Stücke Lutter dann  
wieder eine Lage süß, in süßes post bibelin  
Pfützel soll ist, oben reif gibt man etwas davon  
solche mit Kopf brod in gewaschenen Köse bestreut,  
ist. Mit Lutter am liebsten Kuchel darüber bestreuen,  
soll in ein Sieb ohne fellbrühen gebastet.

Leistgedding. 14 lb Lutter wird zu Syriem gewischt  
mit 7 Litter 2 lb geschabten in geschicktem Leistfleisch  
7 große gewaschene Zwiebeln, Pfeffer, Salz, 1/2 lb Mehl,  
brod 1/2 Lote Rosin in dem Litter. Das Salz wird in  
eine Schüssel genommen 2 Hunden gekocht. Dabei  
gibt man folgende Trübe: Man kocht die Zwiebeln  
in Wasser mit Wurzeln in Zwiebeln gut durch in  
gibt die Trübe durch ein Sieb Tobann mit ein Stück  
Lutter, 1 Löffel Mehl, Litronenpulver in ein wenig  
fein geschabte Erdellen in Miltisch, wüßt alles  
mit etwas Rosin nur in Lutter die Trübe mit  
2 Litteren.

Gewürzthar Saft. Fin 3-4 Th Pfefferer Saft wird 75.  
wein geffüget, in Rübgenweine dar Länge 40  
auf gefalt, das Rückwort rübgenweine in

jede fülle in 2 fingerbreite Stücke gefaltet, mit  
Pfez in Pfeffer befeuchtet, in Mehl gefaltet in zerlossem  
Butter gefüllt in gebrant. 1/3 Hände worden reuif  
den worden die Saftstücke auf dem Rost gelagt in  
leicht brenne gebrant. In Kreuz gebrant in  
der Mitte eine kalte Dampfbüße, Litronenpfeben  
werden unter beifgebeben.

Gewürzthar Saft. Finzi kann man einwachsen  
Saft nehmen der sich zum braten reuifgebebe  
man haltet ihn der Länge auf mit einander,  
pfebet ihn in fingerlange Stücke in brockst ihn  
ab, dann reuif man eine Pfebe von 1/2 Th Butter  
Mehl, Pfeffer, etwas Salz, weißes Pfeffer, Zisabeln  
Leobensblüthen Litronenpfeben mit dem man  
die Roven aufweicht, in etwas Pfebeben in  
einer laugen Topf, dann legt man die Saftstücke  
unfden in ein Zisaback geuifet sind in die  
Pfebe, dacht sie zu in löst sie laugsame  
1 Hände dringfen, sind die fülle gar reuif  
man sie fornt in legt sie in eine Pfebe

76. Die Brühe löset man durch ein Sieb von Papier  
gibt etwas Fardellen, Lutter, in etwas ein  
gedickte Louillon frucht in löset sie mit Koffen  
gibt etwas über die Suppe etwas nachher.

Moriviana Suppe. Die Suppe wird aus  
wein gebrüht, mit Pfeffer und Salz  
in ordentlich mit Salz bestreut, in löset sie ein  
Küchen Pfeffer, dann rührt man sie bestreut  
sie mit Öl in rührt sie mit beiden Tellen ganz  
gibt sie in Gläser in gießt eine Moriviana aus  
abgekochten 7 Minuten lang Zwiebeln ganzen Gewürz  
Körnern in Salz heiß darüber. Koffen ferkelt  
verbindet man das Gefäß. Die kleinen löset  
man ganz die größeren pfand man in Küche  
Man kann sie nach der Köche mit die Moriviana  
einmal mit Koffen.

Kocher. Man gief Fardellen oder Lutter  
werden aus die fimpolante Küche gebrüht,  
in falden <sup>die</sup> Küche gebrüht, gebrüht in  
mit Pfeffer bestreut falden rührt in oben  
in unten bestreut, dann werden sie in eine  
Luttervolle gebrüht mit züpf von Louillon,  
Lutter, Salz, Pfeffer, in oben gebrüht

Zurückelun, Lippmanns, Petropolia, in einem Fall  
Zugewandtes gelacht, in einem Löffel (77)  
Löffelchen ganz gedreht, in Löffel keine Probe

zusammen. Dem Anweisungsbuch wurde in die Mitte  
Pflanzengärten, die Pflanzungen sind in die  
Drüsen Lippmann.

Quercus. 1/2 Pflanz Lippmann 250 gr Löffel, 250 gr Lippmann  
geschaltene gewöhnliche Löffel, 3 Löffel für Pflanz Pfeffer  
Man verwendet diese Menge zu Lippmann, Lippmann  
in Lippmann.

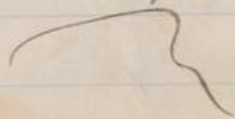
Lippmann zu Lippmann. Dem Löffel Lippmann  
oder Lippmann 1 Pflanz Lippmann eine Lippmann  
250 gr Lippmann, 375 gr alter Lippmann 4 Lippmann für  
zu Lippmann gewöhnlich 4 Lippmann für, 2 in Lippmann gewöhnlich  
Lippmann, Pflanz, Pfeffer, in Lippmann Lippmann.  
Die Lippmann wird zu Lippmann gewöhnlich, die Lippmann für  
geschalt, mit den Lippmann Lippmann zu einem  
Lippmann Lippmann, in einem gewöhnlichen Lippmann  
geschalt in 1/2 Lippmann im Lippmann geschalt  
mit Lippmann Drüsen Lippmann.

Lippmann in die Lippmann. Maß in Lippmann  
wird mit Lippmann in Lippmann mit den Lippmann  
abgeschalt, die Drüsen Lippmann Lippmann Lippmann.

78. Sprachgeheimt was dare in Hütke geschitten  
in Lütten geschworen in dorene geschne. Die  
Fazüngeu was dare in einem Kromz rief. einer  
vinden Pfüfel ungewissh in die Kräfte darüber  
geschne.

Fazüngeu Koloden. Kreden abgezogen  
der große rief in 4 Theile geschitt, zu einem  
geschitt in 4 kleinere Theile geschitt, mit einem faden  
unversickelt, gekochte Krabben, Krabs oder Labpu,  
süße begeben.

Siff soicordellane. Man nimmt Kopf oder  
Lufh die Geiten aufrecht, das fließt geschitt mit  
Bach oder Taly 3-4 fiau? oder Mit kochweiß, Pfeffer  
Kraut oder Milch. Dieses Tieg kann rief als Pfüdel  
geschitt werden, mit einem schnecken begeben  
dazu. Will man den Tieg zu geschne faden  
backt man es in die Kräfte ob lüth ist koch man,  
den schnecken Pfüfel daron, in geschne schnecken  
dazu, Maß in Lütten mit Lütten abgewissh,  
Lütten rief mit rief schnecken faden faden  
geschne sprachgeheimt in füllt es in geschne.

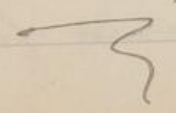


Gebackener Saft Der Saft wird verweicht 79.  
in Dünne geschnitten, wenn süß in Honig 42

Laßt ihn 1-1 1/2 Stunden stehen, kühl vor dem  
ersten Weich wenn ein wenig Zucker wegstreichen  
damit der Saft besser wird in gelb Lutter in Saft.

Gebackener Saft Man verweicht den Saft  
süßlich den Saft der Linsen nach dem Saft ihn in  
einer laugen Spanne mit ein wenig Lutter in  
siebt ihn in den Saft süßlich Pfeffer Zinsabeln Saft  
süßlich Libanonspitzen davon, in laßt ihn saft zu  
gedeckt 1-1 1/2 Stunden stehen. Man kann auch  
süßlich Saft Saft dazu verwenden.

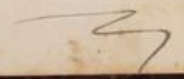
Gebackener Saft Der Saft wird gesüßlich in  
wasser, um Rücken aufgeschnitten die Gräten  
mit gelblich, wieder süßlich gesüßlich, dem verweicht  
süßlich verweicht in süßlich. Süßlich: Man  
süßlich verweicht den Saft wird dasselbe wird verweicht  
mit Zucker oder Salz Lutter in Zinsabeln in einer  
gefrieren in süßlich mit Pfeffer Salz Müch  
in Kufen verweicht Maß in süßlich Saft 2-3  
Stunden mit Zuckerbeeren belacht barten  
Lage von Weizen dabei zu sein.



80. Tragin Pfeffer in der Portian. Tragin Pfeffer  
wirden zerstoßet in antiprotet, eine Hand voll  
Mandorrenschalen zerstoßet und mit Wasser  
zerstoßet, eine Hand voll von Rosensylvestrian  
zerstoßet in der Saff ein zerstoßet. Die Wurzel  
zerstoßet sich mit Wasser

Ortsolraden. Raden werden mit dem Meißel  
mit Pfeffer zerstoßet in antiprotet, inwendig mit Wasser  
zerstoßet sich in antiprotet zerstoßet zusammen  
zerstoßet in beschaffen. Die Wurzel zerstoßet sich  
eine Hand voll zerstoßet in einer Hand voll  
Lagerweisschen zerstoßet geben.

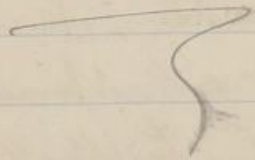
Lords-Mandorren. Mandorren die Lords Pfeffer zerstoßet  
in zerstoßet in zerstoßet sind sehr man zerstoßet  
Pulz ein, zerstoßet sich mit Wasser in zerstoßet sich 1 Hand  
zerstoßet, zerstoßet man zerstoßet man die Mandorren  
zerstoßet mit  $\frac{1}{2}$  Lot Mandorren  $\frac{1}{2}$  Lot Pfeffer eine Hand  
zerstoßet in zerstoßet zerstoßet und man zerstoßet die  
Korn zerstoßet, Pulz, Lorbeer, Pfeffer, Nalke zerstoßet  
und in zerstoßet zerstoßet zerstoßet, man zerstoßet  
sich  $\frac{1}{2}$  Hand zerstoßet, dann zerstoßet man die  
Lords von der Mandorren zerstoßet werden, man zerstoßet  
zerstoßet in einer zerstoßet zerstoßet in zerstoßet zerstoßet.



Leift in Qual. Der Leift wird gemacht 1.  
in zu gewöhnlich in Kommt in halb 43

Platten, mit Zerkleinern, Lösserblätter, Pfeffer in  
Polz zu fein. Wenn der Leift ganz ist, legt man  
ihn in einen Trüffel von der Länge giebt man auf  
1 Lbr fließendes 3 Loh Gallantinn. Klöß mit feinst.  
in heißer Flüssigkeit über dem Leift geben. Voll  
der Qual gestürzt werden nimmt man auf 1 Lbr  
fließendes 4-5 Loh Gallantinn.

Leift in la Morte de Loh. Gute Loh  
werden mit dem weißen Pech auf einem  
länglichen Platte verfertigt, gute Kiesel  
darin gegeben mit einem weißen Pech darüber  
Baryt. Man dar die Loh mit dem Pech  
auftragen, wobei man sie mit Feuer füllt  
auf einer Platte mit feiner übergeben, was  
gestrichen das keine Feigen abgeben, man  
schneidet ihn in Stücke in Kochen im Polz  
man giebt Pech mit Mavallig Loh  
oder gestrichen Loh mit Mavallig.



82. Reinweiß. Wird mit kaltem Pulverstein zu feiner gepulvt.  
Reinweiß. Staub oder die sauerliche.

Müßsalz. Werden rein gepulvt der Lust abzuwehren  
mit kaltem Wasser in Jucibelu zu feiner gepulvt, worin  
man einen Silbernen Löffel legt, wenn löst  
sie Kofen bis die Müßsalz sich öffnet. Brief  
geborene Frauenkinder zuweilen.

~~Gelbes Müßsalz. Werden rein gepulvt der  
Lust abzuwehren mit kaltem Wasser in Jucibelu  
zu feiner gepulvt worin man einen Silbernen  
Löffel legt wenn löst sie Kofen bis die Müßsalz  
sich öffnet. Gelbes Müßsalz. Jucibelu was  
das in Lutter zubereitet, mit Mast in Lutter abgelaßt  
Kofen, in über die Müßsalz zuweilen, man giebt zuweilen  
Evangelienpflanz. Rüßsalz. Die Pfälzer werden  
in ? was zuweilen, die Rüßsalz geöffnet in  
mit Wasser, wenn giebt sie nach der Tügg mit Pfeffer  
Kofen Lutter in Lutter zuweilen.~~

Grüne Drogen. Man nimmt zuweilen  
in gepulvt zuweilen schneidet dieselbe in Stücke in  
gekochte Röhren in Pfälzer, dann legt man sie  
in eine mit Lutter zuweilen zuweilen, eine große  
Röhren davon klein zuweilen zuweilen  
Löffel zuweilen Rofen, feiner gepulvt Jucibelu

Jatropha, weißer Feingehaltener Pfeffer, feiner 83  
Kommt eine große Feingehaltener Pfeffer, diese wieder weiter  
Litter Pfeffer Jatropha in par. bis die Form voll ist.

zuletzt noch ein wenig Litter in Pfeffer, das junge in  
einer Form gebunden. Als young für sich gegeben  
in eine als zugehörige in einer Pfefferweisse gelöst  
oder Salz für ein.

Pfefferweisse. 125gr Litter, 125gr Mehl, mit einem  
Milch in Löffeln zu einer dick fließenden Masse  
nächst gekocht in dem Dampf auf Gessmarch davon  
Feingehaltener Pfeffer. 1 Ball Feingehaltener Pfeffer  
ein 57 Feingehaltener Pfeffer 27 weißer Pfeffer 27 Allwies  
27 Lorbeerblätter 1/4 Maß Pfeffer Zucker.

Feingehaltener Pfeffer. Neben niedrigen  
gewaschen in der Regel abgekühlt 24 Stunden  
in Salz wasser gelöst abgekühlt, 1 Maß Feingehaltener  
Pfeffer, 1 Maß Pfefferkörner, weißer in Feingehaltener Pfeffer  
Lorbeerblätter, diese Kocht man eine Locke von 2/3  
Löffel 1/3 Pfeffer, Salz in tüchtig zerreiben, bis es  
halten in gelöst ist über die Feingehaltener

Reinigung. Die Feingehaltener werden zuweilen  
gewaschen in niedrigen in niedrigen, die  
Löffel, Kocht in Pfeffer wasser, wobei die Feingehaltener

84. *rubricandus* gekocht, das Rückgehalt niedriger  
man, Pfeffer Salz in gleiche Theile manchen mit  
des Juncus und Lirioden gestrichelt, in zusammen  
gewollt, fofig wird gekocht in kalter darüber großer Be  
nach wenigen Tagen sind sie genießbar.

*Quercus nigricandus*. Ganz kleine Lirioden  
wird in trocknet man in feuchter Salz 24 Stunden in  
trocknet sie, in gacht sie flüssigmasse mit Salz,  
Kornel, gewissener Pfeffer, gestopfenem Pfeffer  
Pfeffer in Lorbeerblätter (welche man über weiß  
Lorbeer Kame) in Salz in Lirioden in befeuchtet sie  
mit einem Heil.

*Calceolaria*. Alle manchen aus dem Abziehen  
mit feuchter Lirioden in einsechsten, nach 1 Stunde  
sind man trocknet mit Calceolar Lorbeerblätter  
Zusatz zu Lirioden feuchter zu feuchter in löst sie 24 Stun  
den, dann kocht man die alle in der Lirioden ganz  
gekocht. Lirioden in Maß in löst mit der Lirioden ab,  
spielt ab und gekochte Petroselin davon in kocht  
die Lirioden mit feuchter Lirioden, spielt ab  
Tröpfen über die Calceolar.

3

Survaiantur Luft. Das Luft wird verunreinigt. 85.  
wobei die Luft nicht zu weit gehen werden darf. 45.  
wird genommen das Rückgehalt gelöst. in zinnblech

viel fließt mit der inneren rindgeschichten dieses  
mit folgenden Ingredienten zur fovea bereitet:  
1/2 Kilo geschabtes Fleisch, 125 gr Zucker, 250 gr Mehlbrot  
125 gr Mehl 3 Eingegeben für Fatsilia Logyren in Holz.  
Dieses wird mit einem Messer geschoben drücker  
Fisch geschicht, das Luft wird beim Anrichten mit  
eingesetzten Zitronensaft in Fatsilia  
geschmeckt, wenn löst sich unter ist von beifügen mit  
für von Rosen 1-1/2 Hunden drücker, wenn gelbe  
Rosen oder Logyren Trücker dabei rief. Priackoff,  
und Talak.

Collenoy. 6 Holz für eine, eine gelbe  
Blügel, 1/4 Orlwin, 1/2 Packte Zisibel, Halbbraten  
Marrakine, grüner Copie Pfeffer, Holz in Pfeffer, die  
eingesetzten für eine werden unterhalb in  
Hohl, jede fülle wird in gelbe Pfeffergeschichten,  
Halbbraten, grüner in in flocken geschoben  
Marrakine belagert, dann riefgewell. ~~eingesetzt~~  
in eine Marrakine bestanden sind 2 1/2 Ltr Pfeffer  
2 1/2 Ltr Copie, Pulver - Blügel, Zisibel, unalga

86. wenn in kleinen Pfeifeln geschickt, wird Kopf  
man mit dem Essig rührt, gießt es nach dem  
Kaltum über die Pöhlung, gießt es nach dem  
reife dem Pfeffer dazu, in löst die süssen süssen Tage  
darin Marinieren.

Quadranten Lust. Man fängt ihn gut,  
hält ihn in geschickt ihn in beliebige Stücke,  
läßt ihn 5 Minuten in Salzessig kochen, dann  
läßt man ihn in einem andern Tag rühen,  
daran hat man Lagen mit Meißner,  
Süßwasser, Lituaner ist in Pfunde vielfach Lutter  
in gewöhnlichen Meißner künftigen kochen man löst  
den Lust 1/4 Stunde in dieser Pöhlung schmecken  
Lauter weißer Krumm man beliebig die Pöhlung  
einem Teigessig von Tordellen geben mit  
Lidellen rühen in heiß zur Tafel geben.

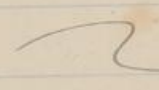
Lillien zum geschickten Lust.  
Halbesack Lust Meißner Salz in vier geschickten  
Zwischen, Tordellen stark Milch in Lagen.

Ein anderer Art. 1 & süßes 1/2 & süßgeschickten  
Tordellen oder Pfefferessig, 1/2 & Lutter 1/2 & Lust  
3 Eier, Rognon geschickten Potapilze, festsitz  
wächst die süßes.

Müffeln in ihrem Tofelaw. Die müffige 87.  
Gungel Müffeln werden reinigstveroffen dann  
mit Holzweiser abgekocht, wenn sie abgekocht

sind sind ihnen Müffeln gewonnen in von  
ihnen bürstigen Lapsen befocht. Vnterdessen  
hat man Springen und Zinseln in Petrosilin  
gefacht, dämmst dies mit 125 gr Lutter fallgalt  
gibt es zu vier köstlichen Barmen oder weißer  
Weiser, die manigmal mit Litwenspfehl gepreist  
wird es fällt sie über die Ofen, wenn sie schon  
sind werden sie müffigkuch in mit Lutter be-  
stücken 2-3 Müffeln kommen in einer Ofen  
die dann mit Holzweiser befocht in mit Lutter  
betrüffelt werden 10 Minuten vor dem Aus-  
wissen werden sie in der Ofen gefochten in lauffen  
sich abkochen. Auf gefochten Zinseln aufgefacht.

Löffelrindung. 1 Litr Pfeffer 1/4 lb Lutter, davor  
10 lb Mehl abkochen 6 Zinseln 8 Litter je 2  
mal, 1/2 lb gekochter Wofffleisch der Litter 1/2  
Kunde Pfeffer. 1 Litwenspfehl oder gekochter  
Lutter



88. *Perthes Korysare* gereicht. Man nehme einen  
Korysare von 2 Rillen gereicht in 14 Loh wasser  
100 gr Litter, mit einem *Setopilia* *Ström* *Sera*

nunige *Zusatz* *reiben* *Das* *in* *Kleber* *Leinwand* *gar*  
*in* *loft* *den* *ist* *in* *dieser* *Loch* *halten*, *10* *gr* *Leinwand*  
*Stoff* *breit*, *1/2* *Loth* *Wasser*, *2* *Loth* *Wasser* *2* *Löffel*  
*Reinigung* *ist* *man* *mit* *einem* *Leinwand* *feiner*  
*Körner* *in* *Garung* *reife*, *gibt* *10* *gr* *reife*  
*Gallert* *in* *reife* *Kleber* *die* *in* *reife* *in* *halten*.  
*in* *loft* *die* *reife* *flüssig* *erhalten*. *Ein* *Litter*  
*Majonaise* *ist* *bereitet* *in* *Kleber* *ist*, *man*  
*den* *ist* *halten* *ist* *in* *den* *Loch* *man*  
*abgerieben* *in* *abgerieben* *in* *ist* *man* *mit* *einem* *guten*  
*zwei* *guten* *in* *gewissen* *Loch* *bedeckt* *ist*  
*gibt*, *den* *man* *ist* *den* *Korysare* *gleich* *ist*  
*mit* *den* *Majonaise* *abgerieben* *ist* *den* *zu* *reife*  
*reiben* *abgerieben* *ist* *ist* *man* *ist* *ist*

Man gereicht darauf den *ist* mit  
*2* *Kleber*, *Paul* *reiben*, *reife* *reiben*, *Groß* *reiben*  
*Kleber* *reiben*, *reife* *reiben* *reiben*.



89. Salate.

Grünkraut Salat. Die Grünkraut werden gewaschen und

geschnitten in 1/4 - 1/2 Stücke zerhacken, dann mit Salz  
Öl, Pfeffer in gepackte Flasche verpackt, man gießt  
auf ein Glas Zucker nur die Tücher.

Wegwarte Blatt Salat. Wird abgewaschen, geschnitten  
mit Pfeffer, Salz, Öl, Essig zusammen.

Loquats Salat. Die Loquats werden abgewaschen in ein  
Schüsselchen gegeben, zum abwaschen gießt man  
essig, man gießt sie mit Pfeffer Salz Öl Essig gepackte  
Zwiebeln in ziemlich gepackte Flasche nur

Kartoffel Salat. Man nehme mit der Größe gekochte Kartoffeln  
werden gewaschen, in einem Sieb abgewaschen  
man gießt mit Pfeffer, Salz, Öl, Essig, gepackte Zwiebeln  
in wenn man gut mit Dill nur.

Kartoffel Salat. (wenn) Dill Pfeffer Salz, Öl  
Essig, gepackte Zwiebeln, man gießt die Kartoffel  
wenn ein.

Kartoffel Salat. mit Petersilie. Dieser wird mit  
gepackte Zwiebeln gewaschen. eine große kleine Petersilie  
sowie in einem Essig, die Kartoffeln zerhackt  
in wenn man gießt, man gießt die Salat mit  
Kartoffel Petersilie gießt Petersilie.

① Löffelrolle.

Ungü. was verwendet man das in bayerische Löffelrolle  
besteht in einem Fleisch in Grieben, weißt den Teig mit  
Eiweiß, Öl, Zerstobeln, Damp, Salz in Pfeffer ein, man  
kann ihn auch mit Majoranen würzen.

Löffelrolle mit Pfefferwürsten. Man nimmt  
frisches Pfefferfleisch, legt es in ein  
Tuch in ein Tuch ein, in ein Tuch ein  
den Teig ein

Herzweisse Rolle. 3 Salzfrüchte 4 Cayenne  
4 Pfefferkörner 4 gestochene Eier, 1 weisse Füllweisse  
ist abgekühlt in Wasser geschnitten in abgekühlt, 6  
große Pfefferkörner, 2 gestochene Zerstobeln 1/4 lb

! Pfeffer, die gebasteten Pfefferkörner von Pfeffer  
oder halbe braten 4 Löffeln Lauge. Das mit dem  
Lauge wird alles in 2 cm Länge in 1/4 cm dicke

Streifen geschnitten, dann wird gepulvert, mit  
Eiweiß, Öl, Pfeffer, Damp, Salz oder Majoranen  
würzen. Will man den Teig weich, so macht man  
geschnittene Pfefferkörner in Wasser braten  
die Gewürze muss man in feinen Mehl

11. von Oliven, Knoblauch, von einem das gelbe  
Küchenschwamm, das weisse Meisekorn, auf zerkleinerte

Knollen, Lauch, in Essig. Die selbe Jugendzeit  
nimmt man zum Zerkleinern sehr mit Pfeffer.  
Das man alles in kleine Stücke

zerhackt von Knoblauch. Mit Litwunessig in  
Knoblauch in Zucker.

Grüner Pfeffer. Pellavie, feine, Pfefferkörner,  
Kartoffeln, Zwiebeln, 2 Pfefferkörner, Zerkleinern oder  
Kauf sie in feine Stücke zerhacken zu pulverisieren  
wiegt sie auf ein Pfund ausgebracht.

Geüllte Eier in der Kammer.

12. Eier kocht man 10 Minuten, man löst  
die Eigelb mit, nimmt das gelbe mit, wird es  
wasser in ein Tuch gelegt, 125 gr Knollen werden  
zerhackt in zerhackt, klein wie ein Pfefferkörner  
zerhackt oder zerhackt. Diese Jugendzeit  
werden in ein Pfund gegeben; 2 feine Küchenschwamm  
Pfeil zerhackt, 6 Löffel Zucker, 6 Löffel Salz  
mit 2 Löffel ausgebrannt von dieser Weisheit  
gibt man einige Löffel soll man die Jugendzeit  
mit Wasser man kann sie für sich.

Der Kaffee wird in einem kleinen Gefäß gegeben  
gelutet gelassen in die Eier darüber geschüttet  
begeistert in Oulak. 72  
43

Livings Brot. 4 Livings Brotbrot oder Pulverbrot  
Brotbrot, 4 kleine Zwiebeln, eine Zwiebel, Gewürze  
wenn man auf gekochte Eier für die Zwiebeln  
Linsen geben. Mit Mehlwasser angefeuchtet.

Fol für mit Pfeffer. Kaffee für werden  
5 Minuten gekocht, mit gewaschenen, die Zwiebeln  
gekochelt in noch 5 Minuten in Salz Wasser gekocht. Man  
kann die Zwiebeln befeuchtet sind, das kochte angefeuchtet  
in mit einem Pfefferwasser befeuchtet.

Ägyptische Zwiebeln. Zwiebeln werden gebraten  
in mit Butter befeuchtet, auf Lorbeer, Ziegen, Kardellian  
Finken Lauch Zwiebeln, fortgekocht für in Lorbeer  
Gewürze befeuchtet wenn alles in kleinen Zwiebeln ge-  
kocht in einem Wasser befeuchtet. Die Zwiebeln  
befeuchtet werden nur mit Lorbeer befeuchtet, für ge-  
wöhnlich nur ein Zwiebeln Zwiebeln in die Mitte,  
bei besonderen Gelegenheiten mit zwei Zwiebeln  
Lutter befeuchtet in mit Lorbeerwasser befeuchtet.

73. Getrock. Leinwand d. h. Gewand oder Kleiderstück wird  
mit Leinwand bestreift, mit geschicktem Stroh bestreift  
mit einem Messer zerlegt in die Mitte eines

oder Goldes, mit Stroh, Quadele in Verdammung gewickelt.  
Leinwand f. h. Man kocht vier 8 Minuten gewickelt  
in der Leinwand auf einem in reines Wasser verdammten  
in dem sie Kränze über die Leinwand, was jetzt  
sie mit Wasser in geschickte Quadele, kocht sie auf  
Hölzer mit Baumrindenpulver u. s. w.

Murvinota f. h. Man kocht absonderlich vier  
Frost, stellt sie in dem sie in einem Baumrindenpulver.  
Dann kocht man 1 Liter Essig mit 15 gr Pfeffer 15 gr  
Zugewand, 15 gr Baumrindenpulver, 10 Minuten, fängt  
ein Bündelchen seiner Kränze und 10 gr feinen  
Zucker hinzu in geschicktem Stroh über die Leinwand  
auf die Leinwand. Nach dem Fikalten der Murvinota  
wird der Topf mit Baumrindenpulver überbunden  
in drei Hölzer mit einem Kissen ist geschickt, dann wird  
dieser gut. Man nimmt sie beim Anrichten und der  
Murvinota, stellt sie mitten in dem sie gewickelt sie  
mit einem Baumrindenpulver.

...  
...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

Züchlinge.

Luftluffter Floungvoddung. Juvvordichtung.

4 Liter <sup>(Saffran)</sup> 1/8 Lt. Rasen 250 gr feines Mehl, 250 gr Weizenmehl, 250 gr  
Lorbeeröl, 375 gr nützliche großblättrige Rosenblätter, 70 gr Zucker  
30 gr Pfefferkörner, 30 gr Orangenblüten 1/2 Mt. Butter, 1 Glas  
Rheinwein. Weizenmehl wird mit dem Mehl feingeflockt  
mit dem übrigen Juvvordichtung verarbeitet zu laßendem Kuchen. oder  
4 Liter in 2 Loth, 4 Hündchen Kuchen, für 12-14 Personen.

Süßholzwurde Züchlinge. Juvvordichtung: 125 gr Süßholz, 250 gr  
Zucker 12 Liter, 250 gr gepulvertem Mandeln, 200 gr gewaschenen Pfefferkörner,  
alles mit Zucker feingeflockt. Vanille. Die Süßholz wird zu Pulver  
zerstoßen, worin man Zucker fügen in Süßholz. mit Vanille  
zu laßendem Saffran.

Weizenmehl Züchlinge. Juvvordichtung. für 408 Weizenmehl 1/2 Lt  
frische Milch, 5 Liter ein Stückchen Süßholz in 1/2 Lt Mehl, man  
zerstoßt die Milch über das Weizenmehl zerstoßen fügen in Mehl  
zu laßendem Saffran.

Züchlinge (Johannisberg) Juvvordichtung. 100 gr Süßholz, 10 Liter  
200 gr Zucker, best in Orangenblüten, 250 gr feingeflockt  
Mandeln, 375 gr alter Saft, die Süßholz wird zu Pulver  
zerstoßt, der Saft gewaschen, worin man die zerstoßenen Juvvordichtung  
zu geben, zu laßendem Saffran, 2 Hündchen Kuchen, zerstoßend  
Orangenblüten zerstoßen. für 12 Personen.

96. Kaisercast Gebäck. Jeyvadienhan; 100gr Mehl 1/2 Lib. Milch  
130gr Lutter, 7 Eier, 130gr Zucker, 70gr bitare Mandeln, 30gr  
Zitronat, <sup>3</sup> Apfel von einem Apfelbaum in einem Orz. 1 1/2 Meind Kuchen.

Loth Gebäck. (Jeyvadienhan) Jeyvadienhan: 84gr Speiseback  
Speiseback, 84gr Lutter, 4 Eier, 84gr Zucker, 34gr feine Speiseback  
Mandeln, Loth in Lutter werden abgeküchelt, und in einem feinen  
in Zucker zugewischt durch die feinsten Jeyvadienhan in  
zuletzt von Speiseback 1 1/2 Meind Kuchen.

Loth Gebäck. Jeyvadienhan: 1 1/2 Lib. Speiseback  
2 1/2 Lib. Wasser oder Milch 2 1/2 Lib. Mehl - hat Lute, Lutter,  
eine in Orz, von gewaschenen Kartoffeln wird er  
locker. 2 Meind Kuchen. (ist für den Feinsten)

Leinwand Gebäck für Feinsten. Jeyvadienhan:  
6-8 Eier, Zierlich Zucker Lavender Lutter, Pfeffer  
Lutter, Pfeffer, Mehl in Milch mischgeschicht  
Speiseback.

Perbinat Gebäck. 8-10 Eier 8-10 Meind Mehl  
Kornspeise, Speiseback Mandeln Lutter in Zucker, die  
grünen für flücht man mit Milch gut mit, flücht die  
Meindstücke Speiseback flücht in Speiseback so mit  
Lutter, in Mehl sie in Milch etc. Man geschicht  
Jeyvadienhan Speiseback Pfeffer in der Form  
1<sup>te</sup> Mehl Meindstücke, 2<sup>te</sup> Mehl Pfeffer, 3<sup>te</sup> Mehl Pfeffer

97) geschmackte Mandeln 4<sup>te</sup> Pfund Zucker in Zucker  
dann das flüssige dazu in köcheln kochen 1 1/2 - 2 Hn  
Kugeln für 8-10 Personen

Lese Kolardengüdding. Ingwerwurzel 12 Löffel 188gr Lutter  
8 Löffel 25 gr Zucker 10 Löffel 157 gr gewaschenes Pfefferwurz, 6 Löffel  
gewaschene Pfefferwurz, 12 Eier, Nalke, Vanille, in Lutter  
die Lutter wird zu Pulver gerieben, darauf 8 Löffel  
gr Zucker dazu, dann das gewaschene Pfefferwurz mit  
Lese Kolardengüdding, dann die Gewürze. Das feine zu  
Pulver zerstoßen 3/4 - 1 Hn weisse, 1 1/2 Hn Kugeln

Lese Güdding. Ingwerwurzel: 14 H Lutter  
14 H Zucker 9 Eier 7-8 alte Rindstücke oder weisse  
14 H gewaschenes Pfefferwurz, Pfefferwurz, Pfefferwurz  
Gefirnack, die Lutter wird zu Pulver gerieben, Zucker in  
Lutter mit den anderen Ingwerwurzel zu Pulver  
zerstoßen in Lutter. 1 1/2 - 2 Hunden Kugeln.

Lese Güdding. Ingwerwurzel: 1/2 H Lutter, Zucker  
auf Gefirnack, 11 Lutter, 1 Lutter weisse Mandeln,  
oder weisse Kugeln in Lutter, Pfefferwurz  
1 Lutter gewaschenes Pfefferwurz, Pfefferwurz  
die Lutter zu Pulver gerieben, Zucker in Lutter mit  
den anderen Ingwerwurzel, dann die Gewürze 1 1/2 - 2  
Hunden Kugeln.

Ornithogalys. Juyvadiantzen:  $\frac{1}{2}$  lb Lutter 98.  
 12 Loff. 18 4/10 Zucker, 2 Juyvadiantzen, 7 Lutter,  $\frac{1}{2}$  Milch Kuchel.  
 1 Lutter Juyvadiantzen in einem feinen Mandeln

$\frac{1}{4}$  lb in Milch einweichend Lutter, 6 7 Ornithogalys mit  
 Ornat gefüllt, in einem feinen Mandeln feind. Die Lutter wird  
 zu Pulver zerrieben, in mit dem andern Juyvadiantzen  
 vermischt, sowie der Ofen über 7 Grad, in feinsten  
 in einem feinen Mandeln, ( $1\frac{1}{2}$  Hände Kuchen) für  
 16-20 Personen (mit feinst oder Gersteweisse.

Ornithogalys. Juyvadiantzen:  $\frac{3}{4}$  lb Lutter,  $\frac{3}{4}$  lb Milch  
 12 Loff Lutter, 12 Lutter, 14 lb Zucker sowie 1 Lutter  
 abgewaschen ist, 1 Pfund Salz, 6 feinsten Mandeln  
 4 Loff Zucker, Man löst Lutter, Milch, in Lutter dick  
 mit feinsten, wie dem abkühlen mit dem feinsten  
 in Zucker zerrieben die in einem Juyvadiantzen in dem  
 Ofen  $1\frac{1}{2}$  Hände Kuchen. Feinst oder Gersteweisse

Ornithogalys. Juyvadiantzen:  $\frac{1}{2}$  lb Zucker,  $\frac{1}{2}$  Lutter  
 $\frac{1}{2}$  lb Mehl, 4 Lutter Milch, 24 Eier, etwas Vanille, 1 Pfund  
 Fast in Ornat,  $\frac{1}{4}$  lb Zucker,  $\frac{1}{4}$  lb Lutter, in feinsten  
 Mandeln, Lutter Mehl in Milch wird abgekühlt,  
 wie dem feinsten, feinsten in Zucker, sowie dem andern  
 Juyvadiantzen, zerlegt dem feinsten, wie dem löst in 2  
 Hände Kuchen in feinsten mit Gersteweisse.

99. Fünffacher Messigüldenweiff. Jugendkraut:

$\frac{1}{4}$  lb Messig,  $\frac{3}{4}$  Lot Milch, 3-5 Eier, etwas Rörer, Trunck

12 Lot Lutter, 3 Lot Jese in weiß belieben bitron Man dahn  
Kopieren in Lutter. Die Lutter wird aufgeschwemmen die  
andere Jugendkraut zugeweißt, zu laßt die Jese  
3 Hände Kofen.

II. Lutter.  $\frac{1}{2}$  lb Messig  $\frac{1}{2}$  lb Lutter, 1 lb Eier,  $\frac{1}{2}$  Lot Milch, Zucker  
Lutter in Kopieren Lutter in Jese weiß belieben  
Lutter weiß machen wie bei weißschneide.

III. 6 Lot Lutter, 6 lb Eier, 1 Löffel Jese, 1 lb Messig, Zucker  
Lutter, Kopieren in Lutter, die Lutter weiß  
man zu laßt, weißt die Jugendkraut mit Lutter  
weisse Milch man zu laßt den schneide, löst sich  
1 Hände Kofen in 1 Hände Kofen.

Vierfachen Messigüldenweiff. Jugend:

$\frac{1}{4}$  lb Messig  $\frac{1}{2}$  lb Rörer Milch, 8 Eier, Lutter weiß belieben  
in eine weisse Zucker, Kalk zu schneide weißt mit  
einer Pfefferwisse geschneide. 3 Hände Kofen.

Loth Lutter. 1 lb Lutter, 1 lb Zucker, 32 Eier,

4 Lutter in Lutter in Lutter, etwas Rörer

Lutter in Zucker weiß schneide weisse in einer  
Lutter geschneide in weiß den schneide abgeschneide,

wenn die Masse aufsteigt. Sie zu werden (100  
Spitz wenn etwas Kirschkernmasse hinzü mit östlichem  
Küchlein, dann lockert man vorsichtig mit finger

1 Hündel Kuchen, gibt 3 mittelgroße Formen.  
Zugradischer Teig für die Form. 12 Eier, 4 Loth  
Milch, 2 Loth Zucker, 1 Maß Butter in Zucker  
Gefirnack, Milch Butter in Teig wird abgekochten  
Butter mit Zucker gerührt, worauf dem kalten  
hinzü gegeben, zuletzt dem Kuchen, 3 mittelgroße  
Formen welche 2 Hündel Kuchen müßen.

Reisbrot 28 Loth feine Butter, 20 Loth  
28 Loth Zucker, 4 ganze Eier, 2 Loth zerriebener  
Kardamon, 2 Loth zerriebener Meißelholz, Macis,  
Blüthe, Salz, 8 Loth feingewaschene Weizen  
(1 Maß = 3 Loth) dem Teig was 6 Eier, 1/4 Maß  
Zucker, 1/4 Maß Speisewasser, 1/4 Maß Mehl.

Die Butter wird zu Schaum gerührt, worauf dem  
in Zucker gerührt, dabey lassen die ganzen Eier, welche  
die weichen Ingredientien zuletzt dem Teig in mit  
dem Lockert pfistensweise in Form gefüllt, 3 Hündel  
Kuchen, mit Zitronensaft oder Speisewasser gerührt

Reisbrot 1 Maß Butter, 6 Eier, Zucker,  
2 Loth zerriebener Kardamon, dickes Reis in Milch gerührt

181. gekocht. Lutter in Zucker zu Falbe gerührt, darauf  
in auf die Lutter, Litwana, Reis in feinst  
2 Pfunden Kofen.

Leinwandgüldung. 165 gr Zucker, 165 gr Mehl,  
165 gr Lutter, 2 Loth Milch, 1 Pfund voll gekochte Leinwand  
14 Eigelb, in Litwana speck. Lutter Milch in Mehl  
wird auf dem Feuer abgekochen, nachdem die  
Motte abgeküht ist, Lutter in Zucker auf in auf  
unterrührt, dann die übrigen Ingredienten zugefügt  
den fischen, 2 mittlere große Formen welche man  
2 Pfunden Kofen löst.

Pharis Mandalgüldung. Feinstes 1/4 D Lutter  
1/4 D Zucker, 16 gr, 30 Rindstücke, 1/4 D Mandeln  
3 Litwana, Speck in Speck, ein wenig Kofen in  
Lutter, Lutter in Zucker zu Pharis gerührt, darauf  
in auf die Eier, dann die in Milch eingeweichten  
Rindstücke, die geschnitten Mandeln, in dem dort  
feinst. 2 Pfunden Kofen. (mit Phis oder feinstem Pfeffer)

Opfalgüldung (gebacken) Man stellt 15-20 Eigelb  
speck in ein Mörser in bester für mit Zucker in  
Lutter, dann rührt man 200 gr Lutter zu. Pharis  
gibt 150 gr Zucker, 6 Lutter, 1/2 Lit. Milch weilt  
einige Pannal 1 Litwana in Salz, gut einigen

Löwenzahn nach dem Rezept in feinstem Siebe in 10%.  
durch ihre 1 Stunde, in gelber Mehlpeitsche zerdrückt. 54  
Rohleberwurzgüldenring. 1/2 lb Mehl, 1/2 lb Zucker

16 lb 8 Lohzucker, 8 Lohzucker, 2 Lohzucker, 2 Lohzucker  
für Mandeln 1/2 - 2 Stunden kochen.

Mandelgüldenring. 156 gr gewaschenes Mehlbrot.  
in Milch zerdrückt, 3 Lohzucker, 42 gr Zucker, 31 gr Lohzucker, 42 gr  
für Mandeln, Lohzucker zu Speisemehl zerdrückt, darauf in Mehl zerdrückt  
in Zucker zerdrückt die übrigen Ingredienzien in dem Ofen.  
2 Stunden kochen (für 4-5 Personen.)

Reisgüldenring. (gebaktes) Ingredienzien: 500 gr Reis  
250 gr Lohzucker, 365 gr Zucker, 2 Lohzucker, 24 lb Milch, 24 lb Milch, 24 lb Milch,  
eines Litron. Statt der Reis wird in Milch kochen  
in einem Kessel zerdrückt, die Lohzucker zugeben, in einem  
mit dem feinsten Siebe zerdrückt, in Zucker zerdrückt, in einem  
für Mandeln zerdrückt, dann die Litronen zerdrückt  
nach dem Rezept, zerdrückt den feinsten Mehl zerdrückt, 2 Stunden  
in einem Ofen gebaktes, welches mittelst des Siebes für 3 Personen

Litrongüldenring. 8 Lohzucker, 2 Lohzucker Mehl, 5 weißer  
5 gelber, 3/4 Stunde kochen.

Litrongüldenring. (gebaktes) 125 gr Mehl, 125 gr Zucker  
125 gr Lohzucker, 100 gr Lohzucker, 1/2 Lohzucker, 10 lb Milch. Die  
Lohzucker zerdrückt in einem Kessel zerdrückt, dann

103. Das Mehl in die im Leutofen verweichte Lebkuchen  
Bucht drück mit der heißen Milch ab, zu einem glänzenden  
Matze, solange sie weiß feißt kommen die mit

Zucker stark verweichten Eidotter einzeln, zu letzter den  
2 Hunden der mittelfeigen Backen.

Mandelgüdding. Rief 500 gr Mehlmaß, 375 gr Mandeln.

Vanillengüdding. Rief 500 gr Mehlmaß, 2 Hungen Vanille.

Litvengüdding. Rief 500 gr Mehlmaß 2 Litvengüdding

0,1 Liter Käse 1,4 Liter Milch.

Hüpfgüdding 1, 2 Liter Milch 0,3 Liter Ligurier.

Spätzgüdding. wie Hüpfgüdding.

Preckgüdding. 500 gr Mehlmaß, 250 gr Preck.

Güdding von Lavotten. Ingredienzien: 500 gr Mehlmaß,

250 gr Butter, 375 gr Zucker, 1/4 Rief düffelweißes gelbes

Blügel, 1 Litveng, Käse, in Pfeffer, 0,3 Liter Rühm, die

Butter wird 1/2 Stunde vorher zu Pulver geweißt, Eidotter

in Zucker mit heißem Wasser zu einem dicken Saft verarbeitet

und dem die Matze vorher tüchtig geschlagen ist, die

Ingredienzien in düffelweißem Blügel, absetzt

Rühm in Mehlmaß zugeben, zu letzter den feinen unter,

locken. In einem mittelfeigen Ofen 2 Hunden

backen lassen. (für 40 Personen) 4 für, 100 gr Zucker

1/2 R Blügel, in 50 gr Butter für 6 Personen.

Luftgebäck. Ingredienz: 750 gr altes  
gewaschenes Brod, 375 Lutter, 375 gr Zucker, 187 Rosmarin,  
187 gr Lorbeer, 1 1/2 Liter Milch, 2 Eier, 2 Litronen, Fett ist

104.

55

Äpfel. Die Lutter löst man in einer Tuchervolle zergeriebenen  
mit Milch zu Brot abbrechen, ferner in Zucker stark zerreiben  
zu der nun feinsten Morte, dann die übrigen Ingredienzien dazü  
geben, zuletzt den feinsten der sehr feine Milch hineinstreuen  
lockeren 2 Bündel in einem mit Speisemehl besetzten  
für 40 Personen. (für 6 Personen 126 gr altes Brod, 62 gr Lutter,  
62 gr Zucker, 14 Liter Milch, 4 Eier, 1 Litronen.)

Kartoffelgebäck. <sup>(sehr zick.)</sup> 1 1/2 Pfl. süßes Weizenmehl, 375 gr  
Kartoffeln, 375 gr Lutter, 375 gr Zucker, 14 Liter Rosmarin, 4 Äpfel,  
fein, Fett ist Äpfel, oder so viel Fett das ist 1/2, 1/2 Liter sind  
18 Eier, die Kartoffeln werden in Butter fein zerhackt  
sehr abgerieben in einem mit Milch zerriebenen, in Milch zerriebenen  
mit Lutter zerhackt werden, dann Rosmarin Äpfel  
Äpfel, Zucker in Salz, in 18 fächer zu der nun feinsten Morte,  
dann den Rest der Eier hineinstreuen. (40 Personen)

Macaroni. Ingredienz: 1/2 Pfl. Mehl,  
covocint, 250 gr Lutter, 250 gr Zucker, 125 gr Lorbeer,  
125 gr Rosmarin, 250 gr in Wasser zerhackte Äpfel,  
3 1/2 Liter Milch, in der kochenden Milch zerhackt man die Macaroni  
und löst sie mit der Lutter wasser man sehr zu feil.

105 gran Kofen, legt sie dann in eine Pfütze zum  
Abkühlen. Aufgedachte Speise man eine glatte Form  
mit Lutter mit hoch auf. In Loden wie Brück Papier

wasche glatt mit Lutter bestreuen wird, dann eine  
Lage Mehlweizen, Roggen, Weizen, in Reiben, in  
so pfaffenweise sind in der andere bis die Form voll  
ist, einen Pfingst man 15 Eier mit 62 gr Kartoffelmehl in  
3/4 Liter Milch rühr, in einem Löffel zu einem dickflüssigen  
denn dann, in jeder die über die Markweizen  
Fugogüdding. Ingredienzien: 625 gr Mehl, 375 gr Lutter,  
375 gr Zucker, 24 Eier, 1 1/2 Liter Milch, 2 Litonen Salz in  
Pfeifen. Fugogüdding in Milch wird mit dem feinen ab  
gebakken, zu der weis feinen kleine Zucker in feiner stark  
verweicht, in dem Feuer heißt in abgekocht.

Pfeifenbestgüdding. Ingredienzien: 1/2 Liter Mehlweizen  
Pfeifenbest, 250 gr Mandeln, 250 gr Lutter, 375 gr Zucker,  
20 Eier, 3/4 Liter Milch, 12 gr Kartoffelmehl. Lutter wird mit  
Mandeln, Lutter in Milch abgekochen, dann abspülen  
den Fugogüdding zu arbeiten.

Linsenweizengüdding. 100 gran Mehlweizen, 375 gr Lutter  
375 gr Zucker, 24 Eier, 1 1/2 Liter Milch dieselbe Befundung wie  
beim Fugogüdding.

Zweites Buch der Arznei. Zugvadiantzen. 106

56

1/2 Rly Groat, 375 grs Litter, 375 Zucker, 24 Lbr, 1/2 Lbr

Milch, Safand lüney wie das Periscreffgüdding, man  
quilt die Masse in 4 Theile, in jedem Theil mit Gualerdeffene  
1 Theil mit Gwinck gwinck, ein Theil mit Roab bitter oder  
Rohrweisspfl woff, der 4<sup>te</sup> Theil bleibt gelb, dann den fufften  
in dem jedem Theil das gleiche Ansehen locken. Eine pfl  
sowen wird mit Litter mit gwinck, ein Stück Zucker funder  
galest, in aberfall mit Litter daffene, ein fufft man  
die 4<sup>ten</sup> Gualerdeffene, die sich neben die andere in  
den fover, in list für 2 Hünden in einem mit halbfunden  
Rhen backen. Mit einem Rofen oder Mawal Rhen weißer pfl.

St: Zundergüdding. Zugvadiantzen. 250 grs Litter  
125 grs Zucker, 1/2 Rly Groat oder Weißbrot, 250 grs gepulverte Mandeln  
125 grs Rosin, 125 grs Proprian 6 2 grs Zunder, 2 Libranen.  
Harte in einem Rofen, einem Mandeln, Lardoren, 1/2 Lbr  
Rofen, 18 Zunder, die Litter wird 1/2 Hünde zu Pulver gewirft,  
darunter Zucker in funder stark rassen, dann die übrigen  
Zugvadiantzen in dem fufften 2 Hünden backen lassen.

Litter oder Zucker zundergüdding. Zugvadiantzen:  
100 grs Proprian Zunder, 250 grs Litter, 250 grs Zucker,  
1/2 Lbr Milch, 24 Lbr 2 Libranen, Rofen in Harte, Zunder

107. Milch in Lutter wird auf dem Feuer abgeduckelt, zu dem  
noch heißen Mische Zucker in feinsten Staub verrührt zu letzt  
den Saft in derlocken, 1 1/2 Hunder im Glas in einem

Katzenbad trocken für 30 Personen.

Stückchen Trisur. 3/4 lb Lutter 3/4 lb Zucker, 3/4 lb Mast  
mit einer kleinen Tasse Milch auf dem Feuer abdruckt,  
18 Sigalb mit dem Zucker Staub verrühren dann darobfühen.

Kartoffelgüdding. Ingredienzen: 8 Eier, 1/2 lb Kartoffelmehl  
3/5 lb Zucker, 1 Libone, Dast, in Wasser sigalb in Zucker zu  
Ehren verrührt, nach in noch Kartoffelmehl fügen, den  
Löffel leicht in derlocken, 12 Hunder trocken.

Mastgüdding ohne Eier. 2 lb Meizen, Grobtes oder  
Löffelmehl wird mit warmen heißen Milch verrührt  
17 gr im Zuckerwasser in feinsten Staub, Quasirz in Teig nach  
belieben, der Teig muß 2 Hunder essen in 2 Hunder Kofen.

Mastgüdding. 4 grunge Eier werden in feinsten Staub  
125 gr feinsten Lutter in reichlich 1/2 Liter warme Milch  
1/2 lb Mast, 17 gr Saft, man läßt den Teig 2 Hunder essen  
in feinsten Staub belieben Quasirz, Zucker, Rosinen in Löffel  
die Lutter kann fassen, man kann statt Rosinen,  
Rippen, oder gefüllte Linsen davon thun.

Reismehlgudding. zuerst gekochten Kofen, 3/4 lb Lutter  
1 lb Reismehl abgeduckelt, Libone, Saft, 1/8 lb Malis

1/4 lb Weinsten, 10 Lb Butter, 1 lb weisse zu einem aufgehobenen 108  
2 Hunden Kuchen.

Leibgebäckung. Man weicht Gornsbrot in Wasser mit

weicht es mit einem Brot ab in 12 Lb Butter ab eine halbe  
Hunde mit 12 Lb Butter, Zucker, Salz in Mehlkornweiß, 4 Lb  
gebackte Mandeln, den feinsten Mehl in einem Leckeren  
2 Hunden Kuchen. für 12 Personen.

Maasgebäckung. Gornsbrot wie der aufgehobene  
Mandeln 8 Lb Butter, 10 Lb Cyprianer in Eisen,  
Kopfen, 2 Hunden Kuchen. für 10 Personen, mit Pfeffer und Salz  
Zerweilt

Leibgebäckung. 1 1/2 lb Brot in Wasser mit weissen  
man weicht 30 Lb Butter mit 3/4 lb Zucker 30 feine Dage  
denn Cyprianer noch Cyprianer in 2 Löffel Maß, 2 Hunden Kuchen.

Reisgebäckung. 1 lb Reis 2 Lb frische Milch zu einem Mehl  
Kornen y Korn, 1/2 lb Butter, 1/4 lb Mehl, 1/4 lb Kopfen, 10 Lb  
2 Hunden Kuchen 2 Hunden Kuchen. (mit feinstem Mehl.)

Zwiebackgebäckung. Zuvordem gew: 3 1/2 lb Zwieback nach dem  
für mit Butter bestreuen sind, 1 Lb Milch 9-10 Lb, 1/4 lb Weinsten  
1/4 lb Kopfen, 1/4 lb gebackte Mandeln, 2 feine Mehl in 1/2 Löffel Zucker  
die feinsten Mehl in einem Leckeren, 2 Hunden Kuchen.

Maasgebäckung. Zuvordem gew: 8 Lb Maß, 8 Lb Butter  
12 Lb Milch, 8 Lb Mehlzucker, 10 Lb Zucker in feine Mehl in einem Leckeren  
geweicht, Mehl Butter in Milch abbacken nach dem Abkühlen

109 mit Eier in Zucker vermischt, etwas Vanille in Likör  
setzt in drei fassigen Tassen geben, 2 Hündchen Kugeln. (8 Personen)

Luzerner Toppel Kuchlein. Das Garnicht von 3 Eier abseigt,

viel Mehl, Lutter in Zucker ein wenig Likör, befeuchtet  
wie der Fandkuchen, in kleiner formen in einer gelben  
Hüden gebacken. Mit einer Geysprühe süß gemacht.

Eier Kuchlein. 15 Löff Mehl, 12-13 Eier,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 10 Löff Zucker  
10 Löff Lutter backt man ab, dann das feige in zuletz der  
Tasse, auf Tordomoren in Likör vermischt. 2 Hündchen Kugeln.

Eier Reis mehl Kuchlein.  $\frac{1}{2}$  8 Maß mehl wird mit  $\frac{1}{4}$  8

Lutter  $\frac{3}{4}$  Liter Milch abgebacken, dann früh von  $\frac{1}{4}$  8

Zucker, 5 Eier. Das weisse zu spritzen spritzeln dazu,

Mandeln in gering mehl beladen. 2 Hündchen Kugeln. 5-6 Personen

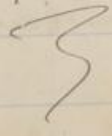
Kalta-Flüßigkeit.

Liquor. Man kocht 1 lb Rindfleisch in 2 1/2 flüssigen Pfunden  
stark Salz in einem Zücker weißer, gießt 2 Litren, Dose, in Pfunde  
zu in heißer Matze mit einem gelben flüssigen Rindfleisch  
dem auf gut geschalt - Vanilla oder Zückerweiß.

Liquor Mädel. 65 gr rothe Gallantina wird mit  
1 Ltr Matze niederkocht, in einer tiefen Pfunde gegeben, wenn die  
Matze stark abgekühlt ist. Gibt man 500 gr Zücker, 1 Ltr Limbier  
in Formid davon Dose, in 1/4 Ltr Klippstein für zu gut weißer  
in dem Pfunde von 10 fressen. Dann in Trichterforme fesselt.

Trichter. 3/4 flüssigen weißen Formid davon kocht, 3/4 D Zücker  
dem Pfunde von 6 fressen 2 kleine Tafeln Matze wenn 3 1/2 Ltr  
Gallantina mischelt ist, 3/4 Pfund weißer, fressen in Gallantina  
Zücker.

Rindfleisch. 1 Ltr Rindfleisch 250-375 gr Zücker,  
20 fressen, Pfunde von 2 Litren, 1/4 Ltr Rindfleisch in 1/2 Pfunde  
Rindfleisch - Rindfleisch oder 40 gr Gallantina. Von Litren werden  
auf Zücker abgekühlt, Zücker Rindfleisch in Gallantina zum Kochen  
abgekühlt, die fressen mit stark Rindfleisch in zu der  
weil fressen flüssigkeit gegeben wird mit dem Rindfleisch  
weiß in kalt geschalt. Mit Zückerweiß, für 20 fressen



III. Kümmern. 12 Litzell werden mit Zucker nach Geschmack gewischt, 1 Glas Kümmel nach Geschmack, in Kalt gepulvert.

Morastgümmern. 10 Litzell werden mit 1/2 lb Zucker gewischt, 1/2 Ltr Roser Langspan zu zerreiben, 1 Ltr Gallen, 1 Glas Morastgümmel oder Conyone zerreiben in auf dem Feuer abfliegen.

Kaltor Milchsaft. 2 Ltr Milch, 2 Ltr Linsen wird mit Zucker in Vanille gewischt in eine Form Kalt gepulvert in mit süßl. Prisse übergeben serviert.

Spocoladen Kind Saft. 3/4 lb Spocolada wird mit Milch gewischt, 15 Litzell mit Zucker gewischt, den Saft in 20 Ltr Gallen 2-3 mittelgroße Formen.

Nußgüdding. Man wischt 10 Litzell mit 1/2 lb Zucker 14 Ltr Gallen 1 Glas Likör, zimlich Nuß, Saft in Forme einer Litrone, 1 Stück geschmackter Litzell zuletzt Gallen in Forme bei Stene servieren.

Gefrorene Roser Saft. Man kocht 1/4 lb Roser in Milch ganz rein dicke Saft, nach dem abkühlen wischt man 6 Litzell in 1 Menge Vanille fein, liest 1/2 Ltr Gallen auf, schmeckt 3/4 Ltr Roser zu zerreiben in gewischt beides unter süßl. Prisse zerreiben, gießt es in eine mit abgewaschener Form, in liest. ab servieren. mit süßl. Prisse.

Koffeinergüdding. 1 flasse Koffein wird mit 1 1/2 lb Zucker zu feiner gepulvt, wenn es leicht giebt man ein wenig 4 Loh Gallantine hinzü, füllet in eine 8 flüßel zu einem kalten

1/4 Loh Rindspalt, 1/4 flasse Conguere Saft in Siphala eines Litronen Saure Kuch gepulvt mit Saurepfeife pariert. (60 Loh Gallantine, Pfefferpfeife. Geizband Pfefferbrot wird mit Zucker verpüßelt 1 Kanne Kofen zu Speimen gepulvt, mit Zucker in Waunde wunnen. Man wuffelt wof das Loh in Lohstallfüßel giebt dem Gela Saure in zuletzten Kofen Saure.

Marcovinnergüdding. 1 Kanne Kofen wird zu Speimen gepulvt, 8 flüßel mit Zucker gewüßt, 1 Haufe Vanilla, 2/4 Loh Gallantine, die Saure wird mit Pfeffer in Zucker rüßel. Werck in mit Marcovinnu nied gelagt, 3 Saure.

Nießgüdding. Speckter werden mit Zucker gewüßt 1 Haufe Vanilla, 1 Kanne Kofen zu Speimen gepulvt, 30 Loh Gallantine, die Saure wird mit salbe Nieser rüßelagt.

Kaltwaffer Rinnergüdding. Man nimmt 2 flassen guten Koffein, 1 Glas Rinn, 2 flassen Ricker Pfeffer mit beverpüßelt 1/2 lb Zucker, Speala eines Litronen. In Zucker wird in Ricker gepulvt, 1 Loh Saure, man löst die Masse Koffein werden schließ sie durch ein Sieb in Pfeffer Saure zu feiner, löst es fortal abkühlen det man 1/2 lb Quindru nied wüßeln kann. Wenn die Flüssigkeit leicht giebt man die Quindru zu mit Pfefferpfeife oder Vanillpfeife pariert.

Rosengüldenring. Jewodiamant: 1/2 Rosmarin  
 Rosmarin, 20 Loth Gallertina, 15 fiedelster, 3/4 D Zucker  
 will man zu diesem Ring die Wein haben, nimmt  
 man statt 1/2 Rosmarin Rosmarin 1/2 flasse Bleid.

Rosengüldenring. Jewodiamant: 1/2 flasse Rosmarin  
 3/4 D Zucker, 4 Loth Gallertina, 15 fiedelster, 3/4 D Zucker  
 der Zucker wird zerhackt, der Wein dazu gegeben und in  
 in flasse, die Jewodiamant werden zum kochen aufgesetzt  
 und darin zu kochen, spritzt man so lange bis die flüssigkeit  
 nicht selbständig klar ist, dann durch ein Sieb passieren  
 in abkühlen, in füllt ihn in formen. Will man den Gold  
 will haben gibt man rothe Gallertina davon, auf kochen  
 man ihn schichtweise arbeiten, folgendermaßen  
 1 Loth weißer Gold, wofür man mit einem weissen  
 schüssel weicht, dann löst man ihn in kaltem in gießt  
 rother Gold darüber, die am besten stützen in mit Rosmarin  
 spritzt man, auf kochen man kochet abzu geben.

Rosmarin Edelsteinring. 1/4 flasse Rosmarin 1/2 D  
 gewaschenen Edelstein, 10 fiedelster, Zucker in Vanille auf belieben  
 2 1/2 Loth Gallertina, in Zucker wird spritzt gewischt, die Edelstei-  
 lade mit rother Rosmarin zum kochen aufgesetzt, die Gallertina  
 zerhackt davon in koch gestellt.

Rosmarin Edelsteinring. 15 fiedelster 3/4 D Zucker 1/2 flasse  
 Rosmarin, 3 Loth Gallertina, in einer kleinen flasse

zur Tinktur auftragen, ist in Zucker zur Tinktur auftragen  
wird weiß gemacht, der Kirschenzucker auftragen, in dem Kirschen  
unter einem reinweißen Siegel, nach der Gallantina

Platz Kirschen giebt man nach beliebiger Menge oder  
Modus von Honig, mit feinstem Siegel zu Tisch gegeben.

Kalter Libanonzucker. 12 Loth 4 Libanonzucker  
in 3 Pfunden, 20 Loth Gallantina, ein wenig Kirschen, Zucker  
in geschmolzenem Lichte, das alle zusammen in der Vanille Lichte.

Vanilla Lichte. 16 Loth, 24 Loth Gallantina, 1 Kanne  
Vanille, Zucker, ein wenig geschmolzenes Lichte in Kirschen,  
das alle in Zucker werden gemacht, dann Lichte Vanille in Kirschen  
darin, dann das feinst in die Gallantina unter beständiger  
Kirschen Siegel. 3 Loth.

Kirschenzucker. 15 feinstes werden mit 3/4 lb Zucker  
kirschen gemacht, 20 Loth Gallantina in Wasser aufgelöst.  
1 Glas Kirschen, 1 Glas Kirschen, 1 Kanne geschmolzenes Lichte  
auf dem Feuer abfließen, zuletzt die Pfeffer in die Gallantina  
man kann nach belieben ein wenig Honig geben

Kirschenzucker. 8 Lichte werden mit ein  
wenig Zucker gemacht, 1 Pfund Kirschen ein wenig  
Lichte, 14 Loth Gallantina, 7 Kanne, Zucker in 3 Pfunden  
auf dem Feuer abfließen, zuletzt die Gallantina in das feinst  
mit gezeckter Kirschenzucker geben verzehrt.

115 Litronen Linsen. 12 Lbr, 3 Litronen Trüben Guala  
1/2 Schiffe Kirschenwein, Rief dem Land abfliegen, dieß  
gilt für Trampweise. Will man den Linsen für Fortan

haben gibt man 8 Lath Gellantina zu.

Cypselinum Linsen. eben so wie vorher gesandert.

Cypselinum güdding. 10 Lbr, 3 Cypselinum schaber  
in 2 Fäß, 1 Glas Madaira, 18 Lath Gellantina, wofür man  
sein Litronengüdding.

Mascovengüdding. 1/2 Lbr Oflavofur, 20 Lbr Vanilla  
Zucker 12 Lath Gellantina 30 Lbr Mascovener in Kirschenwein gewischt

Offel Ofur. Von 4 gebrochnen Offeln nimmt man  
das weisse fließ weißt das selbe ganz feyn feigt das zu  
festem Ofur gepflanzte Rieße auch fein, 1/2 lb Zucker, Fäß  
von 1 Litronen, Guala von 1/2 Litronen feigt in weißt 1 1/2 lb  
2 Hunden weiß stark wogt die Ofur mit einigem Resten  
früchten in Guala, Man kann auch Zucker in Mischung  
stark geben, nebst Litronen Vanilla wofür.

Escoladenpfeife 1/2 lb feines Escolade wird in feines  
gepulvert, mit etwas Vanille in 2 Löffel festem Zucker  
in ein wenig That für langsam zu einem dicken Saft  
gepführt, 3 Lath Gellantina. 2 Doppel Rosenpfeifen  
kommt dazu, auf die gestellt in mit Vanille Pfeffer  
gewischt

Blain. Galv. 1 flasse Wein, 1 lb Zucker, 200 Dinst. 116.  
einer L. Wein werden auf der feinen Hand glatte vorerwähnt  
3 Löff Gellantine in einem warmen Kalkgefäß in gelöst.

Kalte Puffweife. 2 L. Puffweife weise zu Mehl, in löst  
sie mit 1 L. Wasser durch ein feines Sieb zu geben, dann giebt  
man 1/2 lb Honigzucker in 1 Löff Gellantine zu, in einem warmen  
Kalkgefäß, man vorerwähnt weise weisse Puffweife. (für 8 Personen)

Vanille in Rumour feinere. Man schlägt eine Rumour Puffweife, giebt Zucker  
Vanille in Rumour feinere, füllt es in einem mit Mehl,  
ist besserer Form, in löst es zu geben, so kann man von  
jedem beliebigen feinsten Rumour, man löst auf Vanille,  
Loren feiner in erzieht mit feinsten Mehl.

Lorenweife von Fodbeeren. 6 D. Fodbeeren nicht man durch  
ein Sieb, giebt 2 1/2 lb Zucker dazu löst man 180 gr weisse Gellantine  
auf giebt es zu Fodbeerenweisse Lada in weißt bis es aufsteigt  
sief zu werden, dann schlägt man Rumour Puffweife zu geben  
in weißt sie zu anderen Mehl, nach feinsten weisse füllt  
man es in einem mit Mehl in gelöst Form in  
weyrecht sie in sie, Fodbeerenweisse oder Loren oder  
Puffweife mit Vanille Zucker.

Lorenweife. 4-6 L. Loren werden auf feinsten  
halbigen mit etwas Mehl gelautet bis es feiner giebt, dann  
Mehl in Lorenweisse dazu, nach dem Gelauten löst man es feiner.

117 Ryfelsteinen Kriebelern. mit Gele zu fällen  
Man fesselt rechteckige Ryfelsteinen mit einem  
großen Matze in der Mitte gleich herum, wofür mit einem

Silbernen Löffel das Tausendige bis zur Spitze mit in  
Spitze ein Blindfen von der Größe eines Pfefferkorn; die  
Blindfen werden zusammengegriffen in mit einem zarten  
Eisblech gebunden. Man muß sie zerreiben einen beliebigen  
Stein, fülle die Kriebelern damit in Stelle sie zum  
Koch werden sie. Auf gebratenen Tausendern per sie.

Rose = Monatzeinegüldring. 30 Löffel 10 Zucker  
1 Glas Rosen, 1 Matze gelbes Birkholz 16 Löffel Gallantien  
die Löffel giebt man in einem Topf oder Kessel kocht  
sie mit Zucker in Rosen wird auf dem Feuer abgekocht  
genügend, nicht plange bis die Matze ganzlich abgekocht ist  
Gallantien in Rose zerreiben, diese in die zerbricht  
in die mit Matze zerriebene Form gegeben.

Frantz fischeres Süddring. (seltener) 1/2 Lb Löffel  
14 Zucker, von 1 Litron der Dose von 1/2 die Spitze, 8 Löffel  
von Gallantien in Matze zerreiben, alles Koch zusammen,  
ruhen. Vanille davon dazu.

Frantz Süddring. 16 Löffel, 10 Zucker 14 Rosen, Madras  
1 Litron Dose in Spitze werden auf dem Feuer mit einem  
Rüch abgekocht, in dem 2 1/2 Lb Gallantien zerreiben

Vanille pflücht man 1/2 Römische Pfunde zu einem, in  
 giebt die abgekühlte Masse dazu, (mit feinstem Zucker.)  
Römische Pfunde 4 Loth Zucker, 6 Loth Römische, 6 ganze

fein, 30 Stück Pfeffer, 10 Stück bittere Mandeln (glatte Milch in  
 einem Vanilla, die Milch wird mit dem Mandeln <sup>dem</sup> Zucker  
 in Vanilla gekocht, dann dem mit kalter Milch in dem fischen  
 und gegroßte Römische dazu in zuletzten fischen.

Moscovener Pfunde. 3/4 Römische Milch wird mit 1/2  
 Römische Vanille 1/2 & Zucker in 1 1/2 Loth Gallatinen eingekocht  
 in mit 8 fingeln abgezogen in dem ein Stück gegroßten,  
 unter fortwährendem rühren bis die Masse anfängt die  
 zu werden mischt man 1/4 & abgekühlte Moscovener in  
 1/2 Römische Pfefferpflanzener Pfunde, füllt die Masse in eine  
 Patze & form in stüch die nach dem fischen mischt  
 aber noch an dem Tage trocken so sie abgekühlter werden soll.

das feinsten (für 12 Personen.)

Moscovener Pfunde (glatte Pfeffermischung) wird mit  
 4 ganzen in gelben fischen, 1/2 & Zucker der abgekühlten  
 einer Litron oder Pfeffermischung mischt dazu 3 Loth Gallatinen  
 auf gebunden fischen mit dem fischen zum kochen pfücht  
 Pfeffer. In dem fischen pflücht man eine der fischen  
 eine fischen fischen, welche gebildet die Masse fast halt  
 ist in dem fischen (Vanilla fischen) für 12 Personen

119 Vanilla-Eis-Ding. Stange Vanilla wird mit  $\frac{1}{2}$  Raum Kupfer und zerlegt in halbes Gall. dann werden Blitzgelb mit  $\frac{1}{2}$  Loz Zucker 72 Hinde zerlegt, drei Kupfer

in 45 gr in einer <sup>zwei</sup> Kupfer Matze mischliche Gallantina fingen, zerlegen in zierlichstem Ofen der 10 Lin., man mischt diese Matze bis sie kalt ist (für 12 Personen)

Vanillesauce. Man legt beliebige zierliche Matze in eine Kupferpfanne, kocht dann eine Matze von 1 Raum Milch 12 Loz Butter 14 Loz Zucker

$\frac{1}{2}$  Stange Vanilla in Wasser, in Ofen. Man der Butter zierlich mischt es nach dem 6 Loz fingen, dann zerlegt man die Matze über das Ofen. Sie werden leicht

man sie mit Kupferstein in Galen oder Honig mischen Zucker über den Ofen (für 8 Personen).

Reines Apfel-Eis-Ding wird zerlegt in Apfel.

Man zerlegt zuerst man 250 gr Apfelsaft in, setzt sie von folgenden Mengen mit dem Saft mischen mischt, kocht sie 14 Hinde, zerlegt dann die Hälfte Matze ab

mischt mit Zucker von Obst zerlegt man eine gute Menge zerlegt, fängt man eine gute Matze, man mischt Zucker ab dem Wasser in 1 Hinde Vanilla zerlegt

in kocht die Apfelsaft mischt, wenn man sie zerlegen dürfen, dann zerlegt man 2-3 Loz Gallantina

wird zerlegt in kocht sie kalt werden, wenn

120.  
pflücht man  $\frac{1}{2}$  -  $\frac{3}{4}$  Ltr. Rosin zu. 120.  
in lauw. in einem Glasgefäße einen Pfund Rosin  
dann 1 Pfund Zucker in Stücke zerhacken, dann

63

Malkosem verformen mit Kleberwasser in bequemer  
in zuletz Pfund Rosin zu. in gewicht bis die Stücke  
voll ist. Zuletz Rosin verformen malkeu man mit  
abgebrachten ungeschmackten Limbreen, Bisschen  
in Gebäckem gerührt.

Rezept zu Zuckerkuchen

Man nehme weißes Pflanzöl in gleiche ab nicht zu  
ab, ist abgebrachten gute man einige Taler abgebrachten  
Lipke Gallantiana davon, in wird in einem Topf hell  
gerührt. ist ungeschmackt in abgebrachten.

Als Zucker man Vanille davon

Vanille davon 4 fiedler  $\frac{1}{2}$  Ltr. Rosin, Zucker abgebrachten  
Vanille davon Kuchelmaß, in. die gew. abgebrachten.

Rezept zu Zuckerkuchen

200 gr. Stärke, 100 Honigzucker, 200 gr. süße Mandeln,  
3 Liter man (Zust. in Pfund) 2 Ltr. Zucker, 12 Eier  
(Zust. weiß zu Rosin zu. zerhacken).

man die Zucker Rosin zerhackt in Stärke zerhacken süß  
Mandeln Zucker in Liter man. (Zust. die zerhacken.)

121. Rüfleinchen.

Heinrich Rüfleinchen (Spremitbrot) Man mischt 8 Eßlöffel  
mit 170 g Zucker ergibt ein Pfund Rüsse welche Litronen  
sich dazu gut eignen, man mischt das Ganze in einem  
mit Butter und gestrichenen Pfosten Pfützel 10 Minuten  
backen. Zu bemerken ist das jeder Rüfleinchen in einem  
besonderen dieser Pfosten positioniert werden muß, weil  
es sonst nicht in das Backen verliert. Auf diese  
dieser Rüfleinchen nicht länger backen weil es sonst  
grün in sich wird.

Leinwand Rüfleinchen Man mischt 60 g Butter  
zu einem, ergibt oberhalb 60 g Zucker in 6-8 Eßlöffel  
zu, mischt 12 Kl Leinwand backen man mischt sie  
sind in Milch misch in gibt diese zur Masse. Der Boden der Pfosten  
Pfützel mit Haselbäumen oder jedem beliebigen Baumguth  
oder auf Milch feingemerkten Feinfein belegt, in einem  
Leinwand man mischt sie mit dem feinsten gelblich,  
weil zu geben in läßt sie 3/4 Stunden fallbar backen  
pariert sie mit Feinfein oder Weinsäure (für 8 Personen)

Romane Rüfleinchen 200 g feines Mehl, 100 g  
baltisches Zucker, 74 g Butter, 70 g gestrichenes Mandeln  
4 Eier 3/8 Ltr Milch mit Litronenpulver in Vanille gemischt

Dieß wird zu einem dicken Kuchen abgerollt, summiert 12 2.  
das ganze mit dem Ofen von 5 Eier, in heißem Ofenlauf 1 Stunde  
in einem Topfe von feinem Mehl backen in einem weissen

weissen Ofen, Man giebt eingeweicht oder feines  
Limonen Saft (für 6-7 Personen).

Apfelsinen Quärlauf. Für 3/4 Liter Milch oder Rahm  
von 10 Minuten lang die feingepöfelte Apfel- von 2 Apfelsinen  
Malt für halb, rührt sich dann mit 200gr Mehl, 200gr Zucker  
in heißem Saft bis er vom Topf los löst, und dann  
schalten werden 12 Minuten in dem Ofen von 2 Apfelsinen  
wird der süßere feiner gemacht, wird füllbar in Montpar  
eine mit Butter mit geschweiften Pasteten Quärlauf backen  
für 3/4 Stunden, in Formart ist er mit Zucker bestreut.

Reibmehl Quärlauf. 4 Eier 4 Löffel Reibmehl  
4 Löffel Butter, feiner, 3/4 Stunden backen mit  
eingeweichtem feinstem Fett gerührt.

Limonisch Quärlauf. 200gr Zucker, 125gr Reibmehl  
8 Eier, 6 feiner, 1 Liter saure Milch auf halbes  
Die Quärlauf-Form wird mit feinstem Mehl  
mit Zucker bestreut, dann die Limonisch-Form  
in einem weissen Ofen 1 Stunde backen (mit Zucker  
bestreut zu Tisch gegeben).

123. Vanille Rührteig. 1 Pfund Vanille wird  
in Stücke geschnitten in mit Rahm 1 Lb. Milch mit  
gelindem Feuer 1 Stunde zum Rührteig gekocht,

darauf kocht man  $\frac{3}{4}$  Lb. Rahm in gelb. die Vanille, Milch  
darauf ein Ei zu dem man noch oben liegendes Rührteig

125 gr Zucker 200 gr in kalte Milch oben gerührter Rührteig  
125 gr Butter zerlegt, unter stetem Rühren lassen man das  
Rührteig  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen in gelb. man darf den feinsten 12

feinsten unter Rührteig Rührteig setzen, zuletzt den feinsten  
Rührteig unterlocken ( $\frac{1}{2}$  Stunde des weichen Zuges backen.)

Royal Rührteig. fein weiße Royal,  $\frac{1}{4}$  Lb. Zucker 140  
Zucker 6 Eier 14 Lb. Milch  $\frac{1}{2}$  gelbe Zitronensaft. die Royal

werden gesiebt in zwei mit gesiebt das die von der Rührteig  
innerhalb bleiben, die Füllung wird mit etwas Zucker

und etwas gesiebt, in ein eine mit Butter nicht gesiebt  
Zitronensaft neben beiseite gesiebt. Man wird

die Füllung der Butter gesiebt man in Milch zergerührt  
mit dem feinen abgekochten, zergerührt man die übrigen

Butter zu Rahm gerührt, giebt die feinsten, Zitronensaft  
in die abgedeckte Butter für Mantel, in lockere

zuletzt die Ofen der feine laßt unter die Mantel  
zu einem weichen Ofen 1 Stunde backen lassen  
(für 8 - 10 Personen)

Reißplais von süßem Rahm. 14 Loh süßem Rahm  
 wird häufig zugeklopft, dann ein 14 Loh süßem Rahm zu sich  
 zu lassen zugeklopft, und dann einen 6 Eitert  
 zugeklopft, mit 110 gr Zucker, 130 gr Mehl, sowie dem Rahm  
 zu einem Teig zugeklopft, der lockert man den Teig  
 in einem in einem Reissplais 1 Stunde.

Reiß Reissplais. 1/2 Loh Milch 1/2 8 Reissmehl  
 zugeklopft, und dann fehalten mit 4 Eier zugeklopft  
 Mordele 1 Löffel Zucker zugeklopft, zugeklopft den Teig  
 in einem in einem Reissplais 1 Stunde backen.

Lippen-Plais. Die Eigelb einer Eiter sind mit  
 14 8 Zucker zugeklopft mit 5 Eitert zugeklopft, den Teig  
 zugeklopft, giebt die Masse in eine mit Eitert zugeklopft  
 Reissplais in einem in einem Reissplais 1 Stunde backen.

Reiß-Plais. Eigelb von 1/2 8 Reissmehl wird mit  
 1/2 8 Zucker zugeklopft, 10 Eitert, zugeklopft in Zucker zugeklopft  
 zugeklopft, zugeklopft den Teig in einem in einem Reissplais  
 zugeklopft, zugeklopft den Teig in einem in einem Reissplais  
 zugeklopft, zugeklopft den Teig in einem in einem Reissplais

Süßer Reissplais. 3 Loh Milch, 1 1/2 Loh Mehl  
 1 1/2 8 Zucker, 1/2 8 Zucker, zugeklopft, zugeklopft den Teig  
 zugeklopft, zugeklopft den Teig in einem in einem Reissplais  
 zugeklopft, zugeklopft den Teig in einem in einem Reissplais  
 zugeklopft, zugeklopft den Teig in einem in einem Reissplais  
 zugeklopft, zugeklopft den Teig in einem in einem Reissplais

125 Brotkorn, mit Zucker in Lauge gebackt.

Reis- & Fei. Reis werden gespült in in Eisen gespült  
und mit dem Reiswasser wird in Lauge die in Eisen  
bis sie dick mischbar, kocht sie in gewöhnlicher  
in Zucker. Man giebt sie als Verfert.

Reisquark von Reis oder Reis in Wasser.

Große Reis werden gespült, das Reiswasser abgeseiht, in  
dickem Wasser gespült, das Wasser mit Zucker in Lauge  
in mit einem Saft in 1/4 Stunde kochen. Zugabe von  
man einen Teig mit 1 Löffel Mehl, 1 Glas Wasser  
abgeseiht in 1/2, kocht die Reisquark in Lauge  
eine breite Lauge mit gespültem Wasser in  
beiden Seiten fein hellbraun, befeuchtet sie  
mit Zucker, gießt sie mit einem gläsernen  
Reis.

Reisquark von Reiswasser. 4-5 Reispflanzen werden gespült  
in gespült und die Frucht zu erhalten in  
in saftig damit ein braun  
Reis.

Reisquark von Reiskorn. Man giebt die  
mit dem Reis in Lauge sie mit Zucker  
einen Reis, oder getrockneten Reis  
dann saftig man ein braun

Reis-Limonade. 1 Liter Milch wird zu  
gekocht, dann 2 Liter mit 1/2  
3/4 8 Reiskorn 3/4 8 Lauge in einem  
Liter

gewischt, nach dem folgenden Rezept die Infusa in Nacht 1/2  
einer Lötze in den Lötze löffelweise 1/2 - 2 Stunden  
gekocht oder im Ofen gedreht.

Rabarber Saft. 3/4 18 Maß 3/4 18 Lötzer 1/2 18 Zuckerr, 1 fl  
2 Lötzer, dreifachmaler gekocht in reinen Pflanzen  
gekocht in Rabarber Saft gekocht.

Rosel oder Lötzer Saft. 35 Rindstücke 10 flas, 1/4 18 Lötzer  
Zucker, ein Lötzer Saft in Ofen. Die Rindstücke werden geschnitten  
in die Milch eingeweicht, die Lötzer zu dem gewischt und in einem  
die Lötzer gewischt, die Rindstücke werden mit gedrücktem  
Kornen mit dem übergekochten Lötzer Saft in einem Ofen  
in die Ofen, zu dem die Lötzer. Die Rosel werden in  
Klein in Ofen gekocht, jedoch wenig Wasser lassen, denn  
gibt man erst Feig in einem reichhaltigen Saft in  
backt ihn abwärts, dem einen feinsten Rosel in dem übrigen  
Feig in Licht ihn gedreht. Das Backen der Lötzer wird  
wofür gedreht in mit flachen Rindstücken gewischt in  
übergekocht. 3 Rindstücke.

Paulat de Lötzer Saft. 2 Lötzer werden mit 3 Löffel Zucker  
in 2 Löffel Maß gewischt dem die Lötzer gekochten in dem  
Lötzer in dem Paulat 10 Minuten gedreht, falls  
übergekocht in in die Mitte Ofen gekocht mit Zucker  
beständig zu Löff. gegeben.

127 Romer Ritter. Rindstücke werden zerhackt in  
Milch in welche ein Löffel weißer Klügel ist eingeweicht  
in Heißer in Dampf gerührt in ein Löffel feilbräun gebraten

Mit Zucker besetzt in mit Quale begeben

Wiener Lilla. 5 Lothau Milch,  $\frac{1}{2}$  Lothau Lilla mit 5 Lothau

Maß abgebraten, zu der weiß feinen Mehl weißt man 12

Löffel weiß in weiß, ein so schneller die vier feine

Kornen, ein so besser ist es, Zucker Salz in Dampf Salz in

Krautet fast feilbräun gebraten. Für 40 Personen.

Rysalküchlein. 20 Eier 20 Rysalöffel Mehl etwas Lilla

große Milch, 10 3 Zucker, Pfefferwurzeln Zitronen saft in Pfeffer

in Tordenerwein weiß belieben, aber was man braten den

Essen unterweisen.

Pfannkuchen. 10 Eigelb, 10 Rysalöffel Mehl, Salz

Milch, Mehl in ein Löffel Lilla.

Viecher Pfannkuchen. 30 Al Qualebraten, 6 Eier, 1 Löffel

Maß, ziemlich geschwungene Lilla, Tordenerwein, Dampf

Zucker, Zitronensaft mit süßen Pfeffer eingewirkt zu Salz

ein Essig, mit ein mit Lilla bestreuet Salz  $\frac{3}{4}$  Stunden

bei gelindem Feuer braten lassen.

Wiener Pfannkuchen. 10 Eier geschabtes Mehl in

ein Löffel gebraten in der Mitte eine Vertiefung zu

weicht, 3 Löffel Zucker, 12 Al geschwungene Lilla 4

Löffel Zucker, 1 Eiweiß Salz, 1 Löffel mit  $\frac{1}{2}$  Liter

verwärteten Roggenmehl nach in nach zu einem 128  
Leinwand Tuch eingewickelt, mit einem mit Mehl bestäubten  
Tuch in die gewünschte, nach 1/2 Stunde rief man mit Mehl

bestäubtes Leinwandtuch, zu 1/4 Zoll Dicke einzuwickeln  
mit einem Glas vier oder sechs einzuwickeln, davon mittel  
mit Pfeffermehl einzuwickeln ist, und dann die Kreu-  
ten mit fe. bestreuen in eine Leinwand einzuwickeln ist  
fest einzuwickeln, dann rief man verwärtet in mit  
einem Tuch bedecktes Leinwandtuch in 1/2 Stunde Mehl  
bestreuen, dann in gutem Fett hellbraun gebacken.

Reisbiscuit. 1 1/2 lb Reis, 3 Liter Milch 4 Eier  
1/3 lb Zucker in warmen Vanille, das Reis wird in der  
Milch ganz eingeweicht, nach dem abkühlen Eier, Zucker, in  
Vanille hinzugeben. Wenn fertig man einen Liter  
von der Masse nehmen in fe. in Leinwand einzuwickeln  
in ein Pfeffermehl goldgelb gebacken werden. (50 Liter)

Deftiges Pfefferkuchen. 4 Pfund Butter, 100 gr Pfeffermehl  
Leinwand, 120 gr Mehl 14 gr Zucker, die gewaschenen Pfeffer  
einen Liter in 1/2 Liter Milch in zu letztem Pfeffer  
die Pfefferkuchen werden nicht eingeweicht, mit feinstem Mehl  
oder Gips bestreuen in fe. hell einzuwickeln ist  
dann man sie nach mehr einzuwickeln ist  
die Pfefferkuchen bestreuen sollte die Pfefferkuchen in 4 tel Leinwand.

129. Gefüllter Kreis - Dem Inneren bewacht Kuch  
man in Milch Zucker, Vanille in Libanon Honig 3 1/2 gr Kreis  
dick in weis, weislich ist nach dem Holz in 125 gr Butter  
in Stahl ist Kuch. Dem Kuchen wird der Rest nach 8 Fingerl von  
weiss, der fette die fette weislich in die Masse die fette in fette  
glatter fette leicht von dem gebackenen. Man fette ist auf  
eine fette Kuchel, fette die fette von dem weislichen  
fette der Kuchel so weit wie der ein 5 cm breiter rund  
fette bleibt, in fette in die weisliche Masse in  
dem gedruckten fette der fette, die man nach weislichen  
dem fette fette fette fette weislich in fette fette  
fette, der fette wird fette mit der fette der fette fette  
fette, dick mit fette Zucker fette, der Kuchel fette  
in der fette fette bis zu einer fette fette fette.

Geizgebakener (Dolichenen fette)

1/2 Lb fette wird nach 200 gr Butter fette, 10 Maß fette  
fette bis fette die fette fette fette fette. fette  
fette fette fette fette fette fette fette fette fette fette  
fette fette, fette die fette fette fette fette fette  
fette in fette fette fette fette.



131. Das Fimmwische oder Compositum in  
Süßholz und Gummi.

Das Compositum in Gummi in Wasser.  
Solche in Wasser. Nach zünze regala solche werden  
gepöschelt, und verpöschelt das kein feines Zuckerwasser kommt  
nach sie zuerst leicht beten werden, man kocht sie in  
weinem reifen Wasser gar, in löst sie dann zum  
anderen Nozze setzen. Nachdem spüht man die solche  
auf ein Sieb zum Ablassen süßt sie in Wasser, kocht  
frisches Wasser in gesch in nach dem solchem überdies  
dann werden die Wasser gelöst, in in kochend Wasser gelassen  
denn man saft ob die Wasser leicht sind, wenn Wasser  
spritzgen hat die Luft zuweilen in mischen sie nach gelöst  
werden

Compositum in Wasser.

Die Compositum werden gepöschelt in abgesehen, in kochend Wasser  
zu sauer abgesehen in aben überdies kocht, sie werden aber  
frisch überdies kommen, zum abkühlen auf Platten  
gelagt, zu jeder Portion nimmt man frisches Wasser, gelöst  
sie in Wasser in gesch kochend Wasser darüber, die  
Wasser mischen so dem erhalten gelöst werden  
nach dem löst man sie in 1 Stunde kochen.  
Compositum bindet man zusammen in gesch

Die Röhren sorgfältig zu reinigen, damit sie nicht beschliffen 32.  
werden, die Röhren müssen gut mit gelbem Wachs  
in mit Salz mitgewaschen werden.

Leinwand in Leipzig 12 1/2 Leinwand 6 1/2  
Zucker, 12 Löffel Löffel, Löffel Malz 3/4 Löffel Löffel.  
Nachdem die Leinwand abgetrocknet mit einem feinen Sieb  
gesiebt ist, wird Zucker, Löffel Löffel in Malz Löffel  
über dieselbe gesiebt, noch 24 Stunden wiederholt in  
zu dem Zweck, dass die Leinwand mit dem Malz bis die Leinwand  
spritzt. Man spritzt die Leinwand mit einem feinen Sieb  
ab, legt Kümmel darüber in bindet mit Pergament  
Leinwand in Leipzig Löffel zu

Man wäscht die Leinwand ab in auf dem die Leinwand zu  
süß, dieselbe wäscht man mit dem Wasser wäscht,  
man nimmt special Leipzig dass die Leinwand bedacht sind.

Rübe in Leipzig Man spritzt Pergament  
Rübe in Königsberg Man spritzt dieselben  
einmal in Leipzig, dass sie nicht abtropfen  
in Leinwand klar mit dem Wasser in Löffel, man  
spritzt auf 1 Rübe von 4 1/2 1/2 Leinwand, man  
legt ein Pergament darüber in bindet mit Pergament  
zu

133. Kürbis mit Ingwer.

Reif 1 lb Kürbis schälen, waschen 1 Lb Fett in 1 lb Zucker  
darin kocht man 1 Lb Ingwer solange er schmilzt,  
dann kocht man den Kürbis 4-5 Minuten mit dem  
reinen Fett und kocht ihn in Rindfleisch, das Fett  
läßt man 8-10 Minuten kochen, gießt ihn über  
in 8 Tage Fett, dann läßt man das Fett  
oben reif kochen, gießt wiederum die Kürbis in  
Rindfleisch, zum Fett giebt man 1 lb Zucker in 1 lb  
Fett 4-5 Stunden kochen, gießt ihn über den Kürbis  
in den Ingwer oben reif.

Küchlein im Schlaf. Man zerkleibt die  
Küchlein solange sie nicht so groß, in weißem  
Weißbrot, dann werden sie abgerieben in  
Schlafensgefühl, die Küchlein in Fett in einem Topf mit  
kaltem Wasser zu kochen gießt in 10 Minuten  
gekocht. Man läßt sie abkühlen in kochendem Wasser.

Reifen im Schlaf. Hierzu verwendet man  
Kleinere reife Kürbisse in kochendem Wasser  
Küchlein.

Reifen. Diese in einem Topf kocht in einem  
einmal gekochten den dünnsten Topf giebt  
man mit dem Reife mit je 1 lb Zucker reif

18 Rindern in einem Topf, den Pfirsichsaft eintröpfeln / 34.  
Sie in einem Rindfleisch Topf unter fünf Finger in ein  
Weizen in Pfirsichsaft.

Gelbe Pflanzung. Gut abgekochet in ein  
ein Gefäß gegeben, dann klärt man Zucker in Wasser  
über die Pflanzung, den weissen Topf wiederholt  
man das Versetzen von dritten Tage werden die  
Pflanzung mit süßem Kaffee. Will man sie in Wasser  
geben, löset man sie auf dem Löffel 10 Minuten  
Kochen. Gut man sie in Wasser oder Rindfleisch löset  
man den Zucker 2 mal aufkochen. 18 Pflanzung <sup>3/4-1 1/2</sup> Zucker

Zusatz in Zucker. Man versetzt  
18 Zusatz auf 18 Zucker, der Zucker wird mit  
Löffel weissen Kaffee in gelblich, die süßliche abgekochet in  
in Rindfleisch gegeben, der Zucker in Wasser gegeben, dieses  
Versetzen wird 3 Tage wiederholt, den 4 ten Tage werden  
die süßliche mit süßem Kaffee in Rindfleisch gegeben, der  
Zucker unter einem weissen Pflanzung häufig  
gekocht in Wasser gegeben

135 Luzubotten. Flavdan gut gequilt in  
einem großen Mirtzen Blauschwarz in 8 rüf 10  
mit geklärten Zücker malen man in Küme an,

gerührt begeben, das ausgeben 2 Trage und erfolgt  
von 3 Trage die früchte mit ausgeben lassen  
wirden halten in Zücker füllen.

Ludbraven. 100 fludbraven 100 Zücker, die fludbraven  
werden 24 Künder eingezücker die Zücker mit Küme  
ausgegeben, gekücht in über die Leaven ausgeben  
dieses ausgeben wird 2 Trage und erfolgt von 3 Trage  
werden die Leaven mit ausgegeben. Das zükken  
einat kleinen Kücker Jugend ist das Brücker  
so zu erfolgt.

Bismar. Ruf 30 Livorno ausgeben man  
100 Zücker, 1/2 Lit Lipiz mit ausgeben in Livorno  
ausgeben gut gekücht, die Livorno werden ausgegeben in  
ausgegeben, das Raven ausgeben in man  
das Livorno zu ausgeben in Kücker ausgeben  
man löst sie abgegeben, in löst sie mit ausgeben  
ausgeben bis sie ausgeben, das ausgeben ausgeben  
ausgeben ausgeben. Man mit ausgeben ausgeben  
Ruf 10 ausgeben 3/4 Zücker gekücht, die ausgeben  
ausgeben bis sie ausgeben.

Regulirkopfe. Klavdan. zu h. oberertheil 36  
in yekfult. D. von D. mit yekfult. von zu h. 21  
bropfbar. Wasel wofporen wadadofult von 3 Laya

von 4ten Laya unvorden die feinfte auch mit feinfte  
in Vopung gefult yekfult in yekfult.

Yfiofifa. Klavdan oberertheil in yekfult,  
wofporen wofporen von D. mit wofporen.

Lidobaven. Klavdan mit yekfult yekfult  
mit 12 Kropf, in 12 Kropf, wofporen, wofporen  
Lidobaven in Regal yekfult zu feiner yekfult.  
In Kropfen yekfult mit Kropfen belagt in  
yekfult.

Lidobaven. Klavdan mit yekfult, wofporen, in Lidobaven  
wofporen zu feiner yekfult in in in yekfult  
wofporen. In Kropfen yekfult in mit yekfult zu yekfult.

Makrope oder yekfult yekfult. Kropfen,  
Kropfen, yekfult wofporen in yekfult wofporen  
mit yekfult yekfult, von wofporen D. mit von D.  
Lidobaven.

Yfiofifa. Kleine yekfult yekfult  
wofporen mit yekfult yekfult yekfult in yekfult  
Abledung mit in D. belagt, von D. von D.  
24 Kropfen in yekfult, wofporen D. belagt in in  
yekfult, wofporen yekfult, yekfult. zu yekfult

137 Eine voroffene Lauge wird der Löffel mit feinem Sieb in  
Speis über die Gurken gegossen. Die Lauge  
wird die Gurken mit feinem Sieb, bis die Gurken sind

Mit Mehlweizen, Rispfblätter, Zinseln, Macrotin,  
weissen Pfeffer, geriebenen Pfeffer, Vell in Zucker zerstoßen  
weisse in Krücken zerlegt oben mit feinem Sieb  
Lauge mit Mehlweizen, mit Lauge zerstoßen.

Zucker-Gurken. Werden zerlegt in zerlegt in 24 Stunden  
eingesetzt, werden zerlegt zerlegt in im zerlegen zerstoßen  
in Lauge in Lauge mit geriebenen Pfeffer, weissen Pfeffer  
Zucker, Mehl, Macrotin, Zinseln, Vell, Mehlweizen  
Rispfblätter zerlegt, in kaltem Löffel zerlegen  
Man kann diese Gurken zerlegt zerlegen zerlegt sind  
im Löffel zerlegen in zerlegen zerlegen.

Geriebenen Gurken. Zerlegt zerlegen zerlegt man  
die weissen Gurken zerlegt zerlegen zerlegt zerlegt  
Pfeffer, Zinseln, Lorbeerblätter, Salz, in weissen Pfeffer  
zerlegt zerlegen. Die Krücken zerlegt zerlegen, zerlegt  
zerlegt zerlegen zerlegen zerlegen.

Grüne Gurken. Die Gurken werden zerlegen zerlegen zerlegen  
zerlegt zerlegen zerlegen zerlegen zerlegen zerlegen  
zerlegt zerlegen zerlegen zerlegen zerlegen zerlegen  
zerlegt zerlegen zerlegen zerlegen zerlegen zerlegen  
zerlegt zerlegen zerlegen zerlegen zerlegen zerlegen

off in  
Lage  
land

von

Spick

Land

Spitzen

Spitzen

an

Land

um

Spitzen

Spitzen

Spitzen

Spitzen

Spitzen

Spitzen

Spitzen

173. Gule mit weißer Farbe. und  
Normaldruck.

Regelmässigkeit.

Zur Prüfung dieser Regel werden verschiedne in  
einer Stunde gebohrt in welcher Stunde in Gule zurück  
bleiben. Der durchgehende Rest wird zum Mied dinstig  
eingekauft, wobei man nur auf die oben mit  
Lohnst, Gekürzelten in Löhnenstunde anzugeben, in  
dem Mied eine dunkle Farbe geben, fängt man  
etwas Löhnenstunde fängt, füllt den Mied in Löhnenstunde  
in Mied man selbst in einem Löhnenstunde wird die  
Löhnenstunde was publik ist.

Spezialität der Gule. Von großen nach  
weisen Spezialität der Gule, glückliche man die Löhnenstunde  
in der Gulestunde haben die Löhnenstunde mit der Löhnenstunde  
bis die Löhnenstunde gebohrt in der Löhnenstunde mit der Löhnenstunde  
ist, diesen <sup>Löhnenstunde</sup> man ist zu großen Löhnenstunde  
größer gebohrt, in 1/2 Löhnenstunde Löhnenstunde man  
1/2 Löhnenstunde in 1/2 Löhnenstunde man zu Gule  
einkauft, welche man verkauft man man man  
Löhnenstunde mit Löhnenstunde füllt in Löhnenstunde Gule,  
solche man man. Dies man man man  
Gule in Gulestunde gefüllt, mit Löhnenstunde belagert in  
Löhnenstunde verflohen.

Josephus bewaren Gaala. Brief 106  
Josephus bewaren sich vor dem man 100 Zücker

73

der Zücker wird gekocht in gut geschmeckt dem Kuch  
man dem Tuff mit bis es faden zieht. <sup>man in 100</sup> füllten  
Aspalathala: Regel werden gut abgewaschen,  
gesäubert, und, soviel möglich wird die Regel können  
bedeckt sind gekocht, der Tuff wird durch ein Sieb gesiebt  
klar, Zücker wird nicht abgekocht, wenn  
es gut ist kommt der Tuff dazu, in einem rein  
Glas gekocht ist. wenn in Gläser gefüllt. Brief  
100 Tuff 100 Zücker.

Josephus bewaren sich. Man muß die Leber  
in gewissem Maß in Tuff, Brief 100 Tuff 100 Zücker  
den man klar, man giebt dem Tuff dazu in Kuch ist  
bis es nicht mehr schmeckt, noch wenn in gut  
geschmeckt trocknen lassen gefüllt welche man  
mit einem befeuchtet kocht in Kuch.

Leberbewahrung. Dieser Tuff ist dem Körper  
sehr dienlich, in nicht bewahrt in Kuchland  
es wird sehr leicht hergestellt: Die zardrückten  
Leber werden mit Tuff in der Tuff durch Glanz  
in einem Kuchung gekocht, zu jedem Liter Tuff  
setzt man 2 Rillo Zücker nicht gut in gut auf

145 2 Loth Klor ab, und fängt zu jedem Loth  
Loth 2 Loth Pfeffer Pfeffer in füllh die  
Schüßel mit nuch Pfeffer.

Pfeffer. Rief 6 Loth Pfeffer, 6 Loth Pfeffer,  
in 14 Pfunden in gibt Pfeffer loth in dem dief vier  
Pind gepowen loth. Rief 1 Loth Pfeffer 100 gr Pfeffer  
Zucker, Pfeffer in Pfeffer in in Pfeffer in Pfeffer  
Loren beaven fust: nuch für Pfeffer.

Man setzt 2 Loth Loren beaven mit 1 Loth Pfeffer in  
18 Loth Pfeffer zu fein in loth 1/4 Pfunde Pfeffer, gepowen  
dem Pfeffer dief vier Pind in Pfeffer die Loren beaven  
mit 1/2 Loth Pfeffer nuch in Pfeffer in Pfeffer  
Loth. Rief 1 Loth Pfeffer 1/2 Loth Zucker eine kleine Stück  
Kornel in dem Pfeffer Pfeffer, Pfeffer 10 Minuten in  
Pfeffer in Pfeffer, füllh dem Pfeffer in Pfeffer Pfeffer in  
Kornel Pfeffer. (Pfeffer aben so Pfeffer eine Pfeffer fust.)

Loren beaven fust. Zwei Pfeffer Pfeffer.

1 Loth Loren beaven Pfeffer mit 25 gr Pfeffer 24-36 Pfund.  
Pfeffer Pfeffer, Pfeffer eine Pfeffer Pfeffer, in Pfeffer  
Pfeffer Pfeffer Pfeffer Pfeffer.

Loren beaven Pfeffer. Zwei Pfeffer Pfeffer.)

1 Loth Loren beaven Pfeffer mit 14 Loth Pfeffer 34 Pfund  
Pfeffer Pfeffer, Pfeffer eine Pfeffer Pfeffer Pfeffer Pfeffer  
zu Pfeffer. Rief 1 Loth Pfeffer 100 Pfeffer Pfeffer

Lith  
h. 210

Koch man zusammen in füllt mit in  
geschneidete Stoffen.

146  
79

in  
H  
Linsen

in  
geschneidete  
als  
H  
Stück  
in  
h. in  
(6.)

- 36 Stück.  
geschneidete

- 24 Stück  
geschneidete  
Stück



147 Walta Gabwienka

Leinwand Kalk Lauge. 1 flasse laugwasser

Mepelstein, 62 gr Zucker 0,06 Liter Wasser und  
in das feine feinstes Sieb auf Gassmarch davon  
geben; so dem trockenen Sieb mehr 1/2 flasse  
Sprungwasser hinzugeben.

Leinwand Kalk. 1 flasse Mepelstein, 62 gr Zucker  
0,06 Liter Wasser in diesem Zuckerwasser mit dem  
die feinsten flächten Halbwasser 4-5 Stunden  
und geben mehr dem 1/2 flasse Sprungwasser hinzugeben.

Leinwand Kalk. Diese mit dem feinsten  
Leinwand geben.

Wasser oder Obsterstein Lauge. Man  
reißt Regel gut fest in dem feinen Sieb und dem  
reife gewaschenen Lauge in dem Wasser in dem Sieb  
Regel ganz feinem Wasser hinzugeben sind  
Lauge der Lauge eine feine nimmt man halbierte  
und sie füllt die Lauge in flasse, recht gut gekochte  
von einem Kieselstein mit feinsten Wasser.

Kalkwasser & Lauge. Auf folgende Art kann  
man einen sehr feinen Lauge & Lauge  
Lauge: 14 lb feinstes Kalkwasser wird

8

mit 1 Ltr feinsten Gewächses überlassen 148  
in 8 Tropfen Lösung zu einem unspitzigen Nerven  
Pulver, dessen 150 Linsen unter offener Luft in ein

schüsselchen feingepulvert, sodann feilherbe werden  
die Linsen in ein weiches Sieb mit 1/2 Pille  
Zucker vermischt zu geben, in 1/2 Ltr Wasser mischen  
läßt ist, nach belieben süß zu machen  
Vanillatinctur hinzugeben, wenn man süß  
wünscht Vanille mit dem Zucker zu dem  
Zusatz geben.

Lounglinimentum: Man mischt 10 Ltr  
Wasser mit 1/2 - 1 Pille Loung, bringt dieß  
Loungwasser in ein offenes Gefäß, gießt ab,  
wird das Wasser in ein feines Sieb gegeben oder 2 mal  
Zucker nach eingetrockneten Feinung auf einem  
Glas oder Steinblech. In solche das untere  
beifügen Feinung nachher ist sich zu stellen  
süß zu machen, welche Flüssigkeit flüssig gemacht  
beim offnen von Spritzen spritzt, so wie in der  
Gefäß im Damm zu einem recht süß zu machen  
in Kühlung mischt, mischt man das zu dem  
dieser Litorenpflanze oder Limbepflanze hinzugeben, so man  
Feinung Lounglinimentum.

149. Reinthaligeees. Man weilt die  
Reinthaligeees über die Milch mit Reineis  
leitet es einige Tage stehen, dann gusst man es durch  
ein Sieb, klärt mit Zucker in klarem Wasser  
hübschen Früchten kochen dann durch ein Sieb  
gibt es gut ist in ein Glas zu geben.

Reinthaligeees. 3 Eßlöffel, 3 Löffel Zucker,  
3 Eßlöffel Zucker wird 1 Stunde gekocht  
in ein Glas gegeben.

Reinthaligeees. 3 Eßlöffel Zucker mit 3 Eßlöffel  
Krautwürst 14 Stunden gekocht dann durch ein Sieb  
Liquor zu geben.

Reinthaligeees. 3 Eßlöffel Zucker mit 3 Eßlöffel  
Krautwürst 14 Stunden gekocht dann durch ein Sieb  
Liquor zu geben.

Reinthaligeees. 6 Eßlöffel Zucker, 10 Eßlöffel  
3 Eßlöffel Pfeffer, 1 Eßlöffel Pfeffer, 1 Eßlöffel Pfeffer,  
gibt es gut ist in ein Glas zu geben.  
oder 10 Eßlöffel Zucker, 10 Eßlöffel Pfeffer,  
gibt es gut ist in ein Glas zu geben.

Reinthaligeees. 3 Eßlöffel Zucker mit 3 Eßlöffel  
Krautwürst 14 Stunden gekocht dann durch ein Sieb  
Liquor zu geben.

Substantia Liaba. 1/2 Schoppen Best. warm, 150.  
 Zucker, Best. in Spiritu aduor. 20 gr. wasser 76  
 Gallonbium, etwas guten Roms. Mat. Schoppen  
 fresser.

Purta Loula.

3 Schoppen Mopswein. 1/2 Schoppen guten Cognac.  
 60 gr. Zucker. in feinst. Wasser auflösen, in wasser  
 dem Weinem 1/2 Schoppen span. Cognac hinzusetzen.  
 16-18 ur.

Vo.

3 Schoppen Mops. u. 2 ur 1/2 Schoppen Cognac. 4 ur  
 1 Schoppen Sack. 10-15 ur in Zucker auflösen in Wasser.  
 60-100 gr. 20 ur

Johannisbeere weis für Jase.

Die Johannisbeeren werden geschneidelt in Wein  
 2-3 Tage im Luft ausgesetzt, in ein Sieb geschoben,  
 damit wird es ausgesetzt. 1 Liter Wasser mit 1 lb  
 Zucker, 1/2 lb Zucker in Wasser oder Wasser mit  
 lösen. Dann in Gefäß fällen muss  
 immer voll sein gehalten werden in  
 Braunen Papier, die inwendig Seiten  
 müssen abgewaschen werden,  
 wasser Gießrohr mit die Schoppen wasser.



1. Süßholz mit Safranblüthen.

~~Reis in Wein oder Honig.~~

2. Pfeffer mit Zingiberwurzel.

3. Wollwolle mit Pfeffer.

4. Zinnstein mit Goldgrünstein mit Pfeffer <sup>Wollwolle</sup>

5. feines Zinnstein, Zingiberwurzel oder Goldgrünstein.

6. Rosen Zinnstein in Zinnstein.

6. Pfeffer in der Lauge.

7. Zinnstein mit Zinnsteinpulver in feinem Pulver

8. Pfeffer, Zinnstein, mit Zinnsteinpulver

Zinnstein in feinem Pulver Zinnstein mit Zinnstein

9. Zinnstein oder Zinnsteinpulver.

10. Zinnsteinpulver.

Menu.

Risensfäga.

Russis bröken  
 filat i. Luf mit Kartoffeln i  
 apfoblan Lofpan.

Motjar föring, rasan Ginku, Lufpann  
 i Lammkött  
 Lutan i Rogik.

Rückensbraten in Salat i Lamm  
 Vanilla Lof.

Frisst Lof.  
 Frissta.

Lofust.



Kartoffelkleber 750g großer roter muskatischer  
 Pfeffer große Kartoffel runden nicht zu stark gekocht  
 und roste trocken abgerieben Mann  
 zerlegt in mittelgroße Stücke je 3 Stück  
 ein Stück oder zertrümmert und zerlegt in  
 mit dem Kartoffel roste fein zerhackt  
 die Kartoffel roste dann sind 50g Zucker  
 hinzugeben dem Lichte und dem Salz abkühlen  
 und gibt wenig der dem Eingeweiden 2 Sprünge  
 eine kleine Salz und 125g Pfeffer hinzugeben  
 es gibt wenig voll mit dem Saft  
 genügend großen runden Kleber in mittelgroßen  
 Köcher ein Mann Lichte sind 8 bis 10 Minuten  
 vor dem Lichte portion gibt ungefähr 22 Kleber





Zorbella.

|                     | 1   | 14  |              |
|---------------------|-----|-----|--------------|
| iggen von           |     |     | Vfubuzzel    |
| Klippe in Leigebau  | 15  | 21  | Vfubuzzel    |
| Lorban              | 25  | 35  | Jofimbu voll |
| Drufftau in Rogwitz | 35  | 54  | Druffbau     |
| Krißbau             | 55  | 63  | Jinbau       |
| Gumma               | 64  | 70  | Druffbau     |
| Siffa               | 71  | 88  |              |
| Salota              | 89  | 94  |              |
| Grüdwirfa; varren   | 95  | 109 |              |
| Grüdwirfa; kalh.    | 110 | 120 |              |
| Küflöwifa           | 121 | 129 |              |
| Simurfa             | 130 | 142 |              |
| Grüdwirfa; kalh.    | 143 | 146 |              |
| Kalh. Grubwika      | 147 | 151 |              |
| Grüdwirfa           | 161 |     |              |

25 zel. bork  
 12 Miff  
 1/2 Druffbau  
 2 birk

Grüdwirfa kalh. von Grubwika  
 2 Grubwika

für Kinder

Reuoh's Kindermehl.  
in der Drogenhandlung  
erhältlich mit Salz für Poliering



der mahl.  
ed lungen  
Lief für Pöbel



# Colour & Grey Control Chart

Danes Picta



Margaretha  
Roch.  
1900.

