

Koch = Buch

Der

Katharina Kraus.

Hand - Schrift

Georgius Christianus

1. Gallruediu.

Nafura ein Geruchsal einu Hüllsch. Supra einu  
 Gurdia einu Diserindkopf was die fast löse die  
 Laria von allem ab, inusa einu Guss von Dillblüß  
 Spunde Süßholz, Küsternu einu Gurdia, Galdelstas  
 einu Zingib. Gurd. Spunde alles ynwirgelt einusa  
 ab mit Guss, fülle ab ein in was die willt, inusen  
 ein Tusch Spunde ab und gieß ab ein das Tusch wolle ab  
 zu spruchen binda ab fast, kofa ab ein einu Papp,  
 man ab gut ist fursu ab mit Affick.

2. Gurdal Giala.

Von einu einu ynu zu klaren Gurdal Mandu 4  
 bis 6 Giala. Spunde das Gurdal einu einu Süßholz,  
 zups die Gurdal einu, löse löse die Giala Spunde  
 zups die Gurdal einu von der Giala einu einu Spunde  
 einu einu einu St. Cor. Spunde einu Spunde mit Lutter,  
 fülle die Giala einu einu, gieß sie einu einu ab Spunde  
 einusa, kofa sie einu einu einu einu Spunde gut, einu  
 sie warden gleich Spunde. Man kann sie einu einu  
 mit allem St. einu Spunde Süßholz.

3. Ralte Guedalu

Gif wofuer gauer die Guedalu was die Giala fannub ge  
 wofuan wiewe giel fir in ein Laffuell utwas utwirdo Puzza  
 Poffungiguen zwirabalu Lantwau Offiz, bey Da fir gut die  
 yhan, laye fir fannub, taruffinawa fir, gies die Guit ab  
 das fir ffin wiewe utwofue giel Offiz und Ofz und ffin  
 gaffuittanu guinnu fannubau Dauruf, wiffte ab fuffir wiff  
 die Giffiffel giel Offiz fannu, wiff firt giel fte fira  
 in Hueten gaffuittanu wiff.

4. Gebuckene Guedalu

Wafuen das Guedal was die die Giala fannub gewonnu  
 firt, wenu uben gabliabau Gebuckene wiffte wiff  
 Linnuf Guedalu, giel firt die Druca firtbau wiff  
 Druca, bucha die Guedalu in firtbau Laffung  
 laye fir wiff ein Gaffin und firt ab an einu buchtu  
 Gut wiff fir wiff wiff, Druca wiffte fir in ein Waff  
 und Druca in firt Druca Luffal und bucha ab fuffall

5. Guedal Pottelatu

Wafuen die Guedal was die die Giala fannub gewonnu  
 firt, fuffir die Luffal Druca wiffte firt wiff giel  
 ein Guff firtu, giel in ein Gaffin ein wiff Luffen  
 und firt firtu, laye fir firtu, wiffte fir utwas

meigianen drem bueßten fin, drem hueten fin in zu  
ffliefen drem und bueßten fin in drem Kopf.

C. Gessetung der mit Kreyt.

Man nehme ein Pfund, yaba in drem drem drem drem  
ab mit Mehl, unferne die drem drem ab mit  
in drem drem, yaba Kreyt fin in, wolle ab drem  
zusammen, ferner drem drem, bey drem drem drem  
mit drem drem, bueßten ab ab, auf drem drem ab auf  
allenthalben drem drem.

D. Gessetung

Man nehme die drem drem in drem, das drem  
drem drem drem, drem drem drem drem drem  
und ab drem drem drem drem drem drem  
Abend drem drem drem drem mit drem drem  
und drem drem drem drem drem drem drem  
yaba drem drem, yaba drem drem drem drem  
drem drem drem drem in drem drem drem drem  
drem drem drem drem drem drem drem.

E. Gessetung der drem

Man nehme drem drem, drem drem, drem drem, drem drem  
drem drem drem drem drem drem drem drem  
drem drem drem drem drem drem drem drem  
drem drem drem drem drem drem drem drem

Rindfleisch, Pfeffer, Pfefferküchlein, und eine gewisse Dosis  
Lindwurm. Rindfleisch köchelt die einen geschmeckt, und  
oder Lullwurm oder Pfefferküchlein auf mit feinstem  
die Pfefferküchlein gemacht.

9. Pfefferküchlein.

Reifen kochtes Lullwurm, wenn die atembüchse, Pfefferküchlein  
so einfließt, köchelt Lullwurm und Pfefferküchlein Pfefferküchlein  
und Pfefferküchlein auf, geben das Pfefferküchlein, und wenn  
atembüchse Lullwurm dazu setzen so köchelt es gut an, wenn  
geben so in die Pfefferküchlein und atembüchse Lullwurm und Pfefferküchlein  
Lullwurm, stellen so in die Pfefferküchlein bis so eine gewisse Dosis,  
stellen so oben auf einem mit Drey Lullwurm oder Pfefferküchlein  
Pfefferküchlein in die Pfefferküchlein

10. Pulver, Pfefferküchlein

Wenn Pfefferküchlein oder Pfefferküchlein Pfefferküchlein  
geschmeckt, wenn als Pfefferküchlein geschmeckt, geschmeckt, und in  
ein mit Lullwurm geschmecktes Pfefferküchlein gelegt und atembüchse  
Lullwurm Pfefferküchlein darauf gegeben und Lullwurm Pfefferküchlein  
ein Pfefferküchlein die ein mit Lullwurm Pfefferküchlein Pfefferküchlein  
Lullwurm und Pfefferküchlein Pfefferküchlein Pfefferküchlein, wenn geben  
Pfefferküchlein Pfefferküchlein auf der Pfefferküchlein

11. Antisepse.

Putze die Antisepse bei Wunden für mit Linsen,  
Lust, gib ein Kissen mit Wasser und Pfeffer, lege  
sie hinein, finde sie nicht, gieße sie gleich ab und  
gib was du willst hinein, auch Pfeffer und Salz  
Pfeffer und Salz in Wasser und brich sie  
in Wasser und reinigt sie mit dem Linsen und  
Pfeffer und Salz.

12. Kesselfisch mit Linsenwasser  
und Pfefferkuchen.

Schneide den Kesselfisch oben nicht zu klein, denn gib  
ihm ein Kissen, gib ein Pfeffer, die die zu  
Kesselfisch gib ein Linsenwasser, denn lege die  
Kesselfisch ein Kissen zusammen, gib ihm Pfeffer,  
gib das Linsenwasser hinein, und bestreue es mit Pfeffer,  
Pfeffer, denn gib ein Linsenwasser und denn ein  
Kissen, lege in den Kesselfisch ein Kissen hinein, stelle  
die Kesselfisch ein Kissen so daß Pfeffer ist, und  
brich es in den Kesselfisch.

13. Gipsen zubereiten mit Wein

Wasser Gipsen, Gipsen, was was es sein ein Löffel, schneide  
ihn ein Kissen, lege und schneide die Gipsen hinein, lege  
den Gipsen ein, schneide es in Kissen wie du willst, lege es ein

gib etwas wenig Leinwandseide zerweilt, damit es weiß  
 bleibt, gib klein gepulverten Patavilia zerweilt, und  
 luyß ab zu sahen, unfern etwas Wein weisse ich Mann  
 gib Maß feine spüßta in warmen Wein, wüß ab feine  
 ab wüß zu zu dinnen zu luyß gib von einem feine kleu die  
 Dünne, zerweilt die dinn brennst feine, such die feine  
 gib ich in feine Dünne, feine die in feine, und brenn  
 auf einem Patavilia zerweilt.

14. Gedünstete quere Substanz

Gib Substanz in ein Leinwand, etwas Leinwand, Patavilia  
 auf ein Leinwand gepulvert zerweilt, und etwas Pfeffer, luyß  
 ab wenig Dünne, gib von einem Leinwand Pfeffer zerweilt,  
 zu luyß die Zucker zerweilt auf die zerweilt, und die  
 Zucker zerweilt und feine zerweilt und gib feine zerweilt  
 zerweilt.

13. Kleiner Geyßelzug

Nimm 2 Lff Gummi gut zerweilt 20 Lff Leinwand 5 zerweilt  
 fein 10 Cöcker 20 Lff Maß 10 Löffel Milch 2 Löffel  
 Alkanne, ein wenig Zucker und Salz, zerweilt ab gut ab und  
 gib Hofmann feine.

16. Prinzessensüchtele Rindere.

7.  
5

Speisere 6 Loth Dammale geseit Rinder gewürfelt, kochte  
sie in Wasser mit Milch in einem Topf, in dem 4 Loth  
Lutter ab, fülle sie ganz ab, geseit in dem  
2 Loth Lutter in dem Wasser in einem Topf, und wende  
2 Loth Lutter in dem Topf ab.

17. Prinzessensüchtele Rindere.

Nimm 2 Loth Zucker 6 Loth Mandeln Mandelstiefel und was  
4 Eier in Wasser zu kochen, misch ab in dem Topf und gib  
ab in dem Topf.

18. Prinzessensüchtele.

Nimm 8 Loth Dammale speisere die Rinder ab, blühete sie  
aus, und kochte sie mit Milch in einem Topf, in dem 5 Loth Lutter  
mit 5 Eier Lutter ab, gib die Dammale in dem Topf, und was  
von dem 5 Lutter zu kochen, misch ab in dem  
Topf, in dem Topf ab, und gib ab in dem  
Topf.

19. Prinzessensüchtele.

Man speisere 10 Loth Dammale gewürfelt, kochte  
sie mit Milch in einem Topf, in dem 7 Loth Lutter mit 7 Eier Lutter  
gib in dem Dammale in dem Topf, und was  
zu kochen, misch ab in dem Topf, in dem Topf ab, und gib ab in dem  
Topf.

den Feinguldfußbacken gut mit Lütten, bey ab mit Pöfian  
 aus, gib ab in Dampf und gib dem einen Überguß  
 darauf. — 20. Ruffen Ruffen.

Man nimmt in einem Maierbey 10 Lotz Zuckan und  
 5 Feindlöthen und man die 3 Feind die Olen zu Pöfian  
 die 5 1/2 Lotz Ammalbröyl und 2 lb Ruffen.

### 21. Kruppelkugel.

Man nimmt 1 lb Mehl und setzt man 1 1/2 Lotz Gummi in  
 Kruppel dem Saite man 6 Lotz Lütten sehr glänzig mit  
 4 Feindlöthen und 2 gerogen ab, dem gibt man das Kruppel  
 schwab Pölz und Zuckan und gib die Lütten fein gib ab was  
 Milch dazu und schlage ab gut ab, Milch nimmt man einen  
 Eisenfuß Riedl dazu, dem gibt man den Saig auf des Riedel,  
 bratt und schneide den Saig ab, in ein mit Lütten kassieren das  
 Gessinn, und bey dem ab mit Lütten bey sie lassen und  
 gib sie dem in die Pöfian.

### 22. Pöfianballen.

Man nimmt 1 Riedel Mehl 6 ein Lütten schwab Pölz und  
 Zuckan und mit Olen wird der Saig abgerinnest auf dem  
 Riedelbratt und 2 Lotz Lütten dazu gemacht gemacht.

22. Feindes Flecken zum Füllen.

96

Man nimmt ein Pfund <sup>oder 2</sup> selbes ~~Wasser~~ Maß von  
1/2 Pfd Milch von 4 jungen Hühnern ab und gießt  
auf ab in einem Gefäß gut ab. Dann brüht man sie.

23. Tonal Feindes.

Man nimmt 10 Lot Tonal zu einem Pfund und gießt sie mit  
ab und Milch von, dann kochet 1 Lot Lutter, kochet ab,  
mit 6 Feindes die Tonal zu Tonal, ab und gießt sie  
auf ab in einem Gefäß gut ab. Dann kochet man  
einmal, dann kochet man einmal mit Lutter  
gut ab und kochet ab mit Lutter, und fülle ab ein,  
Lutter ab 3/4 Hühner in einem Gefäß gut ab und gießt sie  
auf ab in einem Gefäß gut ab. Dann kochet man  
einmal ab und kochet ab.

24. Feindes zu kochen.

Man nimmt ein Pfund Milch und 8 Feindes und ein  
Pfd Zucker, dann mit einem selben Lutter ab  
und kochet sie und dann kochet sie auf dem Lutter  
gut ab in einem Gefäß gut ab.

25. Feindes von Lutter zu kochen.

Man nimmt 2 Lot Maß in ein Gefäß, dann nimmt 1/3 Pfd  
Lutter, ein ein Hühner von und kochet ab mit dem Maß  
ab, dann gießt 2 Feindes von und die andere Hühner

10.

Oben dazu und beifügen 2 Loth Lütten und 1/2 Loth Kupfer  
dann viel Zucker hinein und ein 2 Fingerlöcher und dann ab  
kochen ist Pflanz der Pflanz, und giebt es in ein Crystal,

26. Speculum Rubeum.

Es wird 1/2 lb Speculum rubeum salba oben Ähnlich und Zucker  
auf Salzbau genommen gut gekocht. 3 Loth Kupfer abzu  
kochen gekocht und hinein gegeben, von einem salba Pflanzobst  
genommen und 1/2 lb Kupfer genommen und dann die Specula über  
kocht ist, so wird sie mit dem Pflanzobst genommen, dann  
auf das Sieb gegeben und so lange dauern gelassen bis es  
gut gekochet ist.

27. Ruffen Rubeum.

Es wird in einem halben gut gekochten oben 1/2 lb gut  
gekochten Ruffen rubeum rubeum rubeum rubeum  
dann wenig Salz, so wird man ein 1/2 Loth Kupfer abzu  
kochen und ein Fingerlöcher, abzu rubeum rubeum rubeum  
haben hinein gegeben, von einem halben Pflanzobst genommen,  
dann diesen Ruffen über kocht ist, wird ab mit dem Pflanzobst  
genommen in einem Sieb auf 1/2 Sieb gegeben und bis zur  
Zeit dauern gelassen.

28. Speculum Rubeum

von J. L. L. L.

1/2 lb Maß 1/2 lb Zucker 12 Loth Lütten 3 Zolbale

Siehe gewöhnliche Jocolade 5 Linderlöcher in die Linderlöcher  
 Tafel dieses wird zu einem Teig gemacht, dem etwas  
 von dem bey Pau, ferner etwas an 4 Tafeln davon gemacht  
 und zu einem kleinen 2 Waffelnweckerlich zubereitet,  
 dem mit einem kleinen bey Pau und mit Zucker bey Pau  
 und bey Pau zubereitet, wenn keine ein Linderlöcher mit Pau,  
 gelbe Pfefferkuchen was das oben steht.

29. Feinere Mince Luder mit  
 Pfefferkuchen

Nach 12 Linderlöcher wird zu einem bey Pau Pfefferkuchen  
 geschlagen gemacht werden 12 Pfefferkuchen gemacht, die  
 zu einem auf einem Pfefferkuchen in das Glas in 4 Linderlöcher  
 gemacht und gemacht gemacht und in einem kleinen  
 Pfefferkuchen bey Pau gemacht und auf diese Art gemacht, jedes  
 bey Pau ist ab einem ab einem gemacht und in einem Pfefferkuchen  
 in dem Pfefferkuchen gelassen wird, damit es gut zubereitet.

30. Linderlöcher Luder.

4 1/2 Linderlöcher wird sehr fein abgemessen und davon  
 2 ganze Linderlöcher ein ein gelber Linderlöcher und  
 Pfefferkuchen. Nach dem Pfefferkuchen kommt 1/2 Pfefferkuchen und davon  
 kommt 1/2 Pfefferkuchen, mit dem Pfefferkuchen gemacht,  
 dem kommt 20 Linderlöcher, wenn man ein Linderlöcher  
 davon macht will so gibt Pfefferkuchen und man Linderlöcher  
 gemacht und gemacht.

31. Enneli Lückung

Nimm ein 4 Syne Pfeffer Zuckern in einem Weidling  
 einen 2 yngen Simm pflügen und etwas Limonienpulver  
 und ein 2 und von Sine Honig ganz weg und drum einen  
 Weila gut mischen, drum kommt ein Weidling gepulverten  
 Enneli Simm, und wieder mischen drum kommt 2 Sine Pfeffer  
 Maß zu mischt drum gibt ab auf ein gepulvertes Papier  
 und auf das Loch, gibt ab in den Ofen und wenn ab gabert  
 ist gibt ab farnit, besprenge ab mit Syne und 2 yngen  
 etwas Zuckern drum mischt und besprenge ab mit gepulverten  
 Pfeffer zu mischt drum mischt in den Ofen, abornicht  
 zu lang und farnit ab wie du willst

32. Manilla Lückung

Nimm 6 Loth Zuckern 5 Syne botten und mische ab so wie  
 ein Weidling und drum 1 1/2 Loth Synepulver und 1/2 Maß  
 eingeweichte Zuckern mische alles untereinander und drum  
 in willst etwas Pfeffer geben, so nimm einen Spil farnit  
 und gibt Alkannen hinzu, farnit drum wird die für ein  
 Ofen willst mit Manilla mischt, drum gibt ab auf das  
 Ofen bis du ab brennst, drum stünge ab und drum mische  
 ab mit Synepulver Weid oder mit Lobstern.

33. Sine Lückung zu mischen

Nimm ein 1/2 Maß drum 1/2 Maß Sine die größte

Wenn die Maltz wie zu dem Saig gemacht zu  
 werden 2 Pfund öltel, ein gülden Löffel Rospin ein Löffel  
 Pfeffer die von einem halben Linnweiss die best schwer  
 folgen, denn wird die Saig zu spritzen gemacht, die Lötter  
 wird die in der andern Maltz fein zu gewischt und dann die  
 Lötter mit dem Saig zu spritzen zu pflegen dann mit 2 Pfund  
 gegeben wird dann noch 2 Maltz zu pflegen.

34. Könnige Lötter.

Man giebt in einem Weidling 8 Lötter Lötter, dann mit 8  
 Pfund öltel zu saig gut abgetrieben und dann macht  
 einen von 5 Pfund ein Lötter zu diesen und mischt 1 Löffel  
 Prop Syrum ein 1/2 Thiel Oben ab und giebt es fein  
 dann die diesen etwas folgen die zu thun, dann giebt 1/2  
 16 Maltz gut zu pflegen fein und noch 1/2 Thiel Milch fein  
 mischen, dann lassen ab dem Weidling zu saig und Lötter sein.

35. Fein zu pflegen.

Man giebt in ein Löffel 1 Thiel Milch und wenn  
 sie kocht 1 Thiel Maltz fein, etwas Zucker und ein  
 Stückchen Lötter und wenn es dick ist so wird es saig gut  
 abgetrieben mit 5 Pfund fein und 5 Lötter dann wird  
 die sie gegeben.

36. Fein zu pflegen.

Zum Löffel 4 Pfund saig zu thun, dann wird von 4  
 Pfund ein Lötter zu diesen zu pflegen und kommt die  
 Zucker und etwas Weidling zu thun dazu mischt ab und

Das Eisen und manne davon wird zu edelheit, aber ad meiß  
hoffen gebrauch werden. Man nimmt zwei Loth Eisen und  
ein Viertel ein Pfund Zinck und meißt ab unter  
einander

37. Kupf = Leckerung.

Man gibt ein Pfund Silber 6 Loth Kupf 2 Pfund Eisen  
8 Loth Mess 5 Loth Zinck 6 Loth Lutter von 2 Viertel  
und Lutter von 2 Pfund. Ein Pfund wird gut zusammen  
gemischt und ein Tag gemacht, dann kann man Lutter od.  
Kupfer manne und gibt ab und ein geschmeltet. Das ist ein  
Kupfer und ein Tag ab mit ein und Zinck und Lutter ab

38. Kupfer Lutter

Man wech 1 1/2 lb Lutter 2 lb Mess 1 lb Zinck 30 Gran  
Lutter und von alle die Man zu Eisen und 3 Teil gut ab  
oben. Das Lutter kommt in einem Pfundling, und ein Tag  
gut abgemacht. Das 30 Viertel Lutter und Lutter von  
Lutter und ein Tag das Zinck manne manne, dann ein 3  
Teil oben manne geben, dann das Eisen gut ab das Mess  
ein Tag ein Tag manne. Man kann ein Kupfer manne  
ein Tag gut mit Eisen gibt das Kupfer zu ein Lutter und ein Tag  
ein Tag wird, manne ein Tag ein Tag ein Tag ein Tag ein Tag  
so kommt ein jeder Kupfer und ein Tag gut abgemacht sein.

15/9

Das Rezept der Quinquina durch den Wein zu bereiten und zu gebrauchen  
gibt sich so denn zum Erfolg geben.

39. Flügeln.

10 Loth Zucker in ein Caffenoll gieß 2 Pindel Wein der demselben  
bey der Zeit bey zu fliehet, dann nimm ein Löffel Zucker  
von 2 Linnen die Luft wird schick von was du wilt von ein  
einem 1/2 Linnen Löffel Zucker will, nimm ab so es gut und  
dann die andere Zucker zum fliehet dann nimm alles  
gütig so man bis ab lere ist, der Rezept die alle bereiten.

40. Curcuma.

Gieß in ein Caffenoll 2 Pindel Wein 6 Loth Zucker 1 Loth  
Zucker, dann gese und ab so man bis ab kocht, dann  
gieß 10 Loth Mehl hinein und lere ab auffinden, dann gese  
von 2 Linnen was, lere ab gut ab, nimm dazu 4 Linnen  
und 2 junge Lere.

41. Mercurius mit Zucker.

Mercurius 8 Loth Zucker so es fliehet ab, dann gieß 10 Loth  
Mercurius Mercurius und nimm ab so man so gut, nimm  
dann 9 Linnen hinein und von allen die klar zu fliehet  
lere so man gese, dann so man ein Caffenoll mit Zucker  
und lere ab kocht.

42. Zerstossung mit Essig.

Es ist ein gewisses zerbrochene Zerstossung 3 lb in einem Topf zu zerreiben  
1 lb Zucker 1 Maß Essig darauf in ein Gaffeln Stücken und  
lassen ab kochen, dann giebt ab über die Zerstossung und unter ab  
zu einem giebt ab in einem kleinen Topf, um wiederum sehr feine  
ab zu gießen ab, lassen ab wieder zu zerreiben und giebt ab wieder  
darüber, so man zu 4 Topf mehr zu zerreiben so fein für Sarsaparilla

43. Gussflüssigkeit

Man zu einem schweren Zucker, 3 Linn schweren Maß zu zerreiben  
von die 4 Linn die kleinen zu zerreiben, die misst die kleinen  
zu zerreiben, und dann zu zerreiben, dann das Maß giebt zerreiben  
Linn zu zerreiben zu zerreiben, dann zu zerreiben ein Gaffeln Stücken ab  
Küß und mehr zu zerreiben wird die willigt.

44. Drey Symplicia od. Gemischte

Man zu die Symplicia und sie zu zerreiben in einem kleinen Topf, dann zu zerreiben  
in einem zu zerreiben, und giebt für zu zerreiben, dann giebt von  
dem zu zerreiben zu zerreiben Linn zu zerreiben zu zerreiben  
ab kocht werden und fülle dann zu zerreiben, lassen zu zerreiben  
und zerreiben zu zerreiben.

45 Mehl Stengel zum Linyambursten od.  
Weyßbursen od. in die Püpp.

17.  
10

Man giebt in einem Meidling Lutter einen weissen Saft  
1 Linn die größte Menge Lutter, zum Leiffel muß es sein  
das ist 3 ganze 2 Lutter man schneidet ab ab, dann wenn ab in  
die Püpp gefürt gibt man Obad und wenn ab zu einem  
Leiffel gefürt muß 1 Linn 1 Leiffel Wasser das folgt  
man ab in giebt Wasser einem Mehl Lutter in die Püpp  
das ist 3 ganze ist, das ist 3 ganze Wasser sind, 3 Linn  
in die Püpp ein Lutter ab mit Lutter ab und giebt  
man 3 Linn Lutter ab und Lutter.

46. Mandel Lutterung.

12 Loff Lutter wird in einem Meidling abgetrieben  
denn wenn 12 Loff Zucker 12 Loff Wasser und  
ein Loff Mandel 3 Linn 1 Linn 1 Linn man  
einen gelben Saft in die Püpp und abgetrieben  
sich von allen Gerücht abwaschen und abwaschen,  
giebt ein weisses Lutter auf ein Linn, und Lutter ab  
auf Lutter ab, dann Lutter wie du willst Lutter ab und  
man muß auf abwaschen Mehl Lutter.

47. Mucily Geseuerad.

Geib 1/2 lb. Zucker in einem Weidling 6 Händelchen Pfeffer  
 gut mischen und Mucily Zucker darmit ab dem Gemüßfert,  
 und dann ab gut gemüßert ist, dann gibt man 1 1/2 Piel  
 Oberwein, gibt Alles in ein Leinwand, geht darmit mit  
 Saure und mischt so lange bis es sehr feig ist & sehr ab  
 bald zu kochen anfängt, dann geht man den Saure weg, und  
 kommt dann in die Geseuerbüßse, das sie mit kochen  
 sehr gut geseuer werden, die Geseuerbüßse mit einem  
 geschäft waschen und wenn es anfängt zu kochen, mit  
 einem schaumigen Löffel das Geseuer in die Büßse so  
 waschen bis es fest ist, dann setzt man die Büßse ganz  
 mit sie bis man das Geseuer braucht.

48. Mucily Fruchtgal.

Man gibt 4 Loß Zucker in einem Weidling und 2 ungen  
 Saure, mischt ab sehr gut ab, gibt Mucily Zucker darmit  
 2 Loß Mehl mischt ab und dann gibt ab in ein Lein  
 und kocht ab und dann ab eine schön gerabe fest darmit  
 geseuer ab schnell in kochen 4 stüßige Hücker.

49. Auserwand Pulz.

Man 1 1/2 Loß zerpulberten gibt 1 Piel Wasser darmit,  
 ein Stück Zucker, und dann einen Saure in den gibt ab mit



## 51. Löffling Pfl.

Die Pflanze werden zerhackt und dann mit Zinsballe und  
 einem Pflasterlein fein gesiebt, und dann in feig den  
 Lutter od. Pfefferkorn was man hat, wird ein wenig gewas-  
 schen, dann wird etwas Mehl gesiebt wieder gewaschen, dann  
 mit Pfeffer und Salz, das gesiebt, und die Pfl. ist fertig.)

## 52. Linsen Lutzale.

Nimm 1 lb Lutter 4 lb Mehl  $\frac{1}{2}$  lb Zucker 4 Lutter  
 gesiebt Linsenpulver und etwas gesiebt  
 unsere Lutzale und backe sie.

## 53. Zinn Lutzale.

Gebe auf ein Mandelbrot 6 Löff Lutter 6 Löff Mehl  
 6 Löff mit der Pfl. gesiebt Mandel 6 Löff Zucker  
 2 Linsen und Linsenpulver und gesiebt Zinn, da  
 wird ein Teig gemacht und dann die Lutzale oder Zinn  
 gemacht und gebacken wie man sie backen.

## 54. Zudüffel Lutzale

Man nehme 1 lb Mehl  $\frac{3}{4}$  lb Zudüffel 6 Löffel Zinn  
 2 Linsen und nicht ganz eine halbe Pfl. oder Milch  
 und abkochen gut ab und backen ab.)

35. Luwitz Lortz.

Es wird 1/2 lb Zuckern mit 1/2 lb mit dem Pöfel zu gelb.  
Dann Merckale und 16 Handlöcher abgetrieben, und  
dann kommt von 8 Finger in den zu Pöfel, dann kommt  
das Pöfel fein und 2 Zähl geliebten Speck  
3 Löff geliebten Lortz, dann ein Pöfel und von allen  
Gewicht, misst ab gut und bester ab.)

36. Gelfestern Lortz Lortz.

Gebung des Nadelbrotts 1 lb Mehl 3/4 lb Zuckern 28  
Löff Lortz ab und <sup>zimmt</sup> Zuckern und gelbten Mehl 2  
ganz fein und misst ab ein Tag zu einem Lortz dann  
gelbten misst, bester misst ab mit fein und bester ab.)

37. Lortz Lortz Lortz.

Es wird 1/2 lb Lortz 2 Löff Mehl 8 Löff 8 Löff  
denn 4 Löff Pfeffer zimmt ab und Zuckern und gelbten.)

38. Zwickelkuchen von Mehl.

Es wird ein gelber Mehl wie ein gelber Lortz,  
dann misst ab 1/2 lb Zuckern ab und bester so kommt  
1 lb Mehl wird eingeknet und dann mit 1 ganz 3 Löff  
abgetrieben, gelbten und gelbten.

## 59 Speculum, Quappel.

So wird  $\frac{1}{2}$  lb Zucker in einem Rappell in  $\frac{1}{2}$  Pind  
 Mehl aufgekocht, bis es sich brunt so dann  $\frac{1}{2}$  lb fein  
 gepulverten Mandeln hinein gegeben, gut unter einander  
 gerührt und weg gestallt, wenn es überkühlt ist, können  
 finger so große Stücke und 4 Lötchen die sind  $\frac{1}{2}$  Pind  
 gut gerührt und so dann auf  $\frac{1}{2}$  lb Mehl auf einem Papier  
 mit einem Stößel in einem überkühlten Rappel gegeben  
 und gebacken.

## 60. Quind, Lend

So werden 8 Loth Zucker mit 4 Lötchen abgetrieben, dann  
 kommt von dem fein kleben Pulver 10 Loth Mehl  
 und das Quind hinein gegeben.

## 61. Würzkrantz Quind, Lend.

So werden 8 Loth Zucker mit 5 Lötchen ein gerades  
 abgekochtes Mehl gebrannt, dann können 8 Loth Mehl hinein  
 und wird dann fein gebacken und wenn es überkühlt  
 ist, wird es gepulvert und mit feinem Zucker bestreut,  
 das und mit würzigen Quind bestreut.

## 62. Quind, Quappel.

Es sind 1 lb Mehl in einem Mehl, dann gibt es ein Rappel  
 4 Loth Lötter 3 große Eier 3 Lötter  $\frac{1}{2}$  Pind rein Milch

5 Löffel Garm, zu einem neuen Pergament, Dingel (Wass)  
und ein wenig Wasser an geschneidelt in ein in der Mess  
gabene gut abgeseiften und abgetrocknet.

63. Rulter Reis.

Es wird 2 lb Reis für den gewöhnlichen, so wie in einem  
Tadel für den Oben getrocknet, jedoch das an weisfarbige  
und ganz bleibt, und wenn es zugetrocknet ein Stück  
ähnlich so wie ein Löffel klein für ein Löffel feineren  
für ein und eine halbe Oben, für ein Löffel feineren,  
und wenn es für ein Löffel Reis und ein Reis in einem Löffel ist,  
und ein Löffel für ein in einem Löffel Reis für ein Löffel  
und ein Löffel Reis mit halben Löffel gewaschen.

64. Weisse Reis zu kochen.

18 Löffel Reis gut abgewaschen in ein Löffel 2 lb Lutter  
4 halbe Döppe, eine Lutter zu einem mit gewöhnlichen  
geschneidelt einige Lutter für ein Löffel. Wenn geschneidelt 3  
Löffel für ein Reis, geschneidelt für ein Lutter ein Löffel  
für ein Reis und ein Löffel für ein Reis zu einem.

65. Foulard in gewöhnlichem.

Ein Foulard in einem ein gewöhnlichem für ein Löffel, Lutter  
und ein Löffel für ein Löffel für ein Löffel. Wenn  
für ein Löffel für ein Löffel

wascht Zinnatropfen nicht 2 Lötter und raffint's mit dem  
 Quastl, eine gute Lötterfäule wird mit dem Feinlute  
 Pöppel gemacht man schneid sie in ein 2 Hände waschen  
 Lössel ab, giebt die Lösselstücke Feinlute Zinn  
 löst sie in einem 4/5 Tafel, man mischt die Feinlute man  
 giebt in eine große Lösselstücke das Zinn alles Zinn  
 und mit soviel Lösselstücke als nötig ist abgemessen.

### 66. Messerputz.

Man mischt ein Viertel Lössel mit Königswasser ein,  
 giebt etwas Messerputz, damit sie schneidet und  
 sobald sie weiß sind giebt die Lösselstücke, Lössel ab  
 Lösselstücke die Lössel mit dem Pöppel mischt man, Lössel ab  
 Lössel, Lössel ab und Lössel ab Lösselstücke, giebt in eine Lössel  
 Lössel, Lössel ab Lössel ist giebt in eine Lössel Lösselstücke  
 Messerstücke, Lössel ab mit dem Lössel und giebt Lösselstücke  
 Lösselstücke, Lösselstücke die Lösselstücke die Lösselstücke  
 mischt man ein Messerputz und giebt die Lösselstücke  
 Lösselstücke und Lössel ab in dem Lössel. Auf diese Art wascht  
 man Lösselstücke Lösselstücke Lösselstücke. u. s. w. u. s. w.

### 67. Groß Lösselputz mit Lösselstücke

Man Lösselstücke die Lösselstücke Lösselstücke

gibt in ein Kupfer voll Zuck durch ein Löff Lütten  
 und Drogen schen und weiß Drogen, ferner eine kleine  
 Menge gut mit, balagt die Leber mit ferner Mischen  
 geschüttelten Drogen schen, gibt die Löff durch und  
 fällt ab in ein Glas. Einem Drogen schen (Kügelchen)  
 ferner, gibt in eine Drogen schen die Drogen. Man  
 muß eine kleine Lütten schen, gibt Drogen in ein Glas  
 Löff die Drogen schen ferner und gibt ein Drogen schen  
 Löff.

68. Grosse Gabeln.

Man köcht die Gabeln mit Zuck und Zwiebeln Gewürz  
 und Malten, wenn sie gut ist, eine Zwiebel schen und ferner  
 ferner Löff, Löff ab Drogen, ferner alle Drogen schen, die  
 Mutter Wein, ferner eine Drogen schen mit Lütten schen  
 mit Zwiebeln schen, gibt eine Drogen schen Gabeln durch  
 einen Zwiebeln schen und ferner Drogen schen und ein weiß ferner.

68. Drogen mit Muffeln

Man köcht die Drogen mit Muffeln Löff weiß die eine  
 eine ferner, ferner die Drogen ab, wenn in Lütten schen  
 gelb, ab was Muffeln Löff und ferner geschüttelten Drogen  
 ferner die Zwiebeln schen Lütten schen ab was Drogen, durch  
 die Drogen schen ferner schen, ferner ab, gibt die Drogen schen die  
 Muffeln schen ab was ferner, durch die Drogen schen

26.

Rezepte, beyer Anweisung giebt die Müffeln dazu.

69. Pulver à la Parisienne.

Man mischt weißer und gelber Kreide länglich  
geschliffen grüner Seife wie alles zerhackt in Essig  
und Öl mit einem Löffel Aromat auf die Dose das man  
gemischt mit Marjoris in Engländer mit Pfefferkörnern und  
geschliffen Pfeffer gemischt.

70. Pulver Rindeln.

Man schneidet 3 Tücher geschneidet mit ein weiß gelb  
ein <sup>in</sup> einem Weidling giebt 3 Löffel Pulver 2 Löffel und 2 Löff.  
Löffel Mehl folgen ein und legen ein ein.

71. Gemischte Rindeln.

Zu einem schwarzen gelben Band wird ein weißes Band  
eingewickelt und 3 Löffel Lutter 8 Löffel weiß ein  
Lutter zu einem

72. Weiskreide

Man mischt 16 Mehl 7 Löffel Lutter folgen ab und auf zu einem  
ein schwarzes Band <sup>schwarz</sup> so wie die feine Kreide und  
 $\frac{1}{2}$  Löffel Gumm.

73. Flüssigkeiten zum Destillieren.

Man löset 10 Loth Saimen Zucker und 1 Theil Waf.  
für Kupfer bis es zum Siedig ist, und giebt dem von  
einem solchen Saimen das Best hinzu.

Zweites Buch.

1. Lauf à la mode.

Sie thut ein fließ von Distel, Kopf und wasserd  
Peris, einen gab geschmeckt Gewürz Pfeffer, Zucker, Säure  
wurz, Walle und salzen mit wasser Get Saimen, ferner  
ein Get eingewickelt und giebt das fließ damit, giebt  
das Mangelung in ein Kupfer, auf Löcherblättern, und  
Saimen gewöhnlich Get, Distel, Saimen und Saimen  
15 Theil gedroht Grundstoff, braten ab mit Papier, giebt off  
wofür Wein, Dippa und dazu ein oben ein wenig fließ Saimen  
ab langsam dinstet. Man Saimen ab geben mit. Die, ferner  
Nüchtern mit Löh, oder ferner. In Saimen die ferner ferner  
Kupfer ist giebt dazu. Man die ab ferner ferner ab  
in 3 Theil.

## 2. Lungenbraten.

Wird zubereitet, die Lunge oben leicht gut zu pfundieren und  
 Pflaumen, gibt es in ein Kupferoll bey demselben mit Lutter und  
 einem Weibkall und Petroselin, gibt in Weis, an das andere,  
 3 Minuten von dem Wein zu setzen so muß ein Glas das Feuer,  
 solge es ein wenig, laffe es 3 Minuten auf einem Fein Lutter,  
 das Feuer ab zu sein, solge es wiederum gibt es weggest auf das Feuer,  
 wenn es im Kupferoll ist, gibt es auf ein feinstes  
 Pfeffer, nicht ab zu setzen an die Mitte gibt es weggest  
 Pfeffer und Weibkall in Lutter dem wie der Kupferoll  
 Kupferoll dem wie weggest.

## 3. Piscicola Pulv.

8 Loth Lutter was das gut abzutreiben mit 9 Lutter ein wenig  
 weg zu sein, 3 Weibkall weibkall Pulv, von 3 Paar also  
 das weis zu setzen wird in 1 1/2 Loth ab zu sein gut was.  
 Koff, laffe es mit Lutter, gibt es in das abzutreiben zu best  
 was 2 Loth von Kupferoll und ganz zu best von 4 Lutter die  
 oben zu setzen aber das feinsten Pfeffer, das Kupferoll wird mit  
 Pfeffer und Weibkall bey demselben die eine selber Künde zu best.

## 4. Leber Lutter.

1/3 lb Zucker 16 Lutter Lammweiss, Zucker, Kalk, Weis.

Reinigung aller zu feinen 1 feines Pulver dem 1/2 Mandala  
feines Pulver gestossen 1/2 Pulver feiner gebleibtes Pulver zu feinst  
von 1/2 Pulver dem Pulver.

5. Fein Pulver.

1/2 Mandala feines Pulver 1/2 Zucker alles fein gestossen  
mit 2 Fein überbraten zu feinen, reinen gut braten.

6. Fein Pulver.

1/2 Pulver 1/2 Pulver gut abreiben, 1/2 Mandala  
1/2 Zucker fein gestossen 1/2 Pulver 1/2 Mehl ein Pulver  
mischen.

7. Fein Pulver.

Mehl von 1/2 Pulver feines Pulver, ein überbraten  
mit 1/2 Pulver, die feine Mischung von 1/2 Pulver  
ein Pulver Pulver ein Pulver Pulver Pulver  
1/2 Citronat, von einem Pulver ein Pulver  
Pulver, Malz, Zinn, Pulver, das Pulver ein Pulver  
gestossen, Pulver 1/2 Pulver feines Pulver ein Pulver  
ein Pulver ein Pulver ein Pulver, gut zu feinst die feine von  
1/2 Pulver, Pulver, Pulver ein Pulver, eine feine die feine  
ein Pulver ein Pulver ein Pulver ein Pulver ein Pulver  
Pulver ein Pulver ein Pulver ein Pulver ein Pulver.

## 8. Zwickelack.

1/2 lb Zucker 1/2 lb Butter in einem Weinsyng  
 1/2 Hand gut abreiben 1/2 lb Mandeln eingestülft 1/2 lb  
 Zucker 1/2 lb Mehl von einem gelben Linsen in die Pfeln  
 gut alle in einem Mordel und backen ad kuyffren.

## 9. Weiffel Puff

3/4 lb Zucker 3/4 lb Mehl 2 lb Butter von der Hand zu Puffen  
 6 Löffel Pannschneepel Linsenweiffeln und Weiffel, Zucker  
 und Mandeln werden feingestossen mit der Hand gut  
 abgetrieben, dem Puffen und Linsen die Weiffeln zugelegt,  
 gut backen.

## 10. Linsenal Lente.

1 1/2 lb Mehl 1 lb Linsen abwaschen 3/4 lb Zucker von 2  
 Linsen die Pfeln, 12 fast gestammelte Linsen.

## 11. Puffen Kuyffren.

1/2 Löffel Puffen mit 6 Löffel Mehl abwaschen 8 Löffel gestammelte  
 Zucker 4 Löffel gut gestammelte Mandeln 3 Löffel feines Mehl  
 3 Löffel Wein, 1/2 Linsen von einem Linsen die Pfeln fein  
 geschnitten, dem Puffen gut abreiben, und gut backen.

## 12. Wein Puff.

1 1/2 Puffen gutten Wein 1 1/2 Puffen Mehl 1/2 lb Weinbrot,

$\frac{1}{2}$  lb Zuckern,  $\frac{1}{2}$  lb Zucker 2 Loth Gummi arabicum  
Limonen Oel und von 2 Limonen die Pflanze.

13. Leichter Saft.

$\frac{1}{2}$  lb Zucker wird mit 16 Eßlöffeln gut abgerieben und  
von 8 Alen einem feinen Siebe mit 12 Loth Maß.

14. Symplicium der Peruvianschen

$\frac{1}{2}$  lb Lutter 2 Eßlöffel 12 Eßlöffeln gut abgerieben  $\frac{1}{2}$  lb  
feinen Pfeffer 4 Löffel Maß  $\frac{1}{2}$  lb Peruvianschen  
von einem in die Symplicium geben, beugen, und giebt es mit  
den Symplicium auf ein Sieb.

15. Pfeffer

1. Maß Maß 2 Eßlöffel 2 Eßlöffeln 16 Loth Lutter abgerieben  
4 Eßlöffel Pfeffer 3 Löffel Gummi arabicum gewöhnlich Pfeffer  
so ~~so~~ Pfeffer Pfeffer kann man von einem in einem  
den abgießen, man kann einen Saft, den man weiß  
denn man Pfeffer füllt und beugt es in einem  
Pfeffer Oel beugt es mit Pfeffer Oel beugt es  
mit Pfeffer Oel und giebt es auf ein Sieb in dem  
Sieb.

16. Pfeffer Saft.

$\frac{1}{2}$  lb Mandeln man kann gießen  $\frac{1}{2}$  lb Zucker  $\frac{1}{2}$  lb Maß  
 $\frac{1}{2}$  Lutter  $\frac{1}{2}$  lb Pfeffer Oel abgerieben Pfeffer Oel

gut 3 Lötter so das das Feig Feig wird, wofu ab bleib  
gib fingeftaltend davon du wieder ein Lötter wieder finge  
galtend davon u. f. w.

17. Puffen.

7 Loth gar heissen Lötter, 8 Lötter  $\frac{1}{2}$  Th. 1 Th. C. Lötter  
Puffen  $\frac{1}{2}$  Th. C. Lötter ein wenig gut fuffen gut und  
Mahl auf gut Lötter.

18. Puffen mit Mandeln.

3 Th. C. Lötter, 3 Löffel Mehl 8 Lötter  $\frac{1}{2}$  Th. Zucker 1  
Th. C. Lötter fuffen, gib alles auf einen Stein, laß ab  
unter heissen wasser laßen bis es dick wird, die Mandeln  
werfe von  $\frac{1}{2}$  Th. Mehl 2 Lötter ein klein bit Lötter  
ab und Milch und wasser fein fuffen und den fuffen  
backen das Puffen damit belegen und mit fingeftaltend  
Mieffeln oder Kirffeln geben.

19. Puffen Mehl fuffen.

Feine 6 Loth Lötter gut ab, 6 Lötter ein wenig  
das andere gut zu wasser 4 Loth fein gut mit Wasser  
von 3 Lötter Lötter, nicht ganz 1 Th. C. Lötter wofu fuffen  
von 3 fein 3 Löffel Mehl  $\frac{1}{2}$  Th. C. Lötter fuffen fein Mandeln  
gib sie in das fuffen wasser ab gut, fuffen die Me  
del mit Lötter belegen mit Kirffeln und Puffen  
gib das fuffen fein laßen ab  $\frac{1}{2}$  Th. C. Lötter in dem Lötter



2. Lötter gut abreiben den Teig mit ein Blatt gabne  
 so mit Mehl bestreuen solb backen über ein Lötter  
 legen, wenn kein weissebrot Puffen weissebrot mit  
 solb gebrocken mit ein Blatt gabne weissebrot.

## 24. Pommeranz Lötter

$\frac{1}{2}$  lb Zucker 1 lb weissebrot Pommeranz abreiben 1 Puffen,  
 mit  $\frac{1}{2}$  lb Lötter pflanzung abreiben 3 Lötter von 3  
 Pflanzung abreiben, den Teig von einem Pommeranz, gut  
 $\frac{1}{2}$  lb Mehl bestreuen backen. Das Blatt weissebrot mit  
 ein Blatt weissebrot, wenn es gebrocken ist mit dem Mehl  
 1 Puffen von 1 Pflanzung abreiben und über ein Mehl  
 weissebrot legen, mit einem Blatt weissebrot und 3 od. 3  
 weissebrot weissebrot legen, und mit Zucker bestreuen  
 den Teig wird mit ein Blatt weissebrot weissebrot  
 sein.

## 25. Pflanzung Gollas

$\frac{1}{2}$  lb Lötter  $\frac{1}{2}$  lb Mehl  $\frac{1}{2}$  lb Zucker  $\frac{1}{2}$  lb Mandel  
 Pfeffer bestreuen, und geben von einem solb weissebrot  
 ein Pfeffer 10 Stück Mandel weissebrot 1 lb weissebrot  
 Lötter bestreuen backen, mit Mehl und ein Blatt weissebrot  
 mit Wasser bestreuen, mit dem Mehl weissebrot  
 weissebrot den mit Zucker und Pfeffer bestreuen.

## 29. Abgabreibe Gollas

$\frac{1}{2}$  lb Pfeffer  $\frac{1}{2}$  lb Lötter abreiben 1 Lötter weissebrot

abgewässerte Gumm 12 Loth Zucker 2 Loth Pulver  
16 Mess gut abfliegen in ein Kissen was  
füllen mit was man will.

30. Gollersiggen von Lötstuckung

2 Linn 1/2 Loth Zucker 1/2 Loth Mess in ein Kissen, das Linn  
mit Mess bestreuen. Hierin Gollersiggen backen über  
die Asche, wie oben.

31. Leuzgen.

16 Mess in 3 Loth Linnen abwaschen 2 Löffel Zucker  
4 Löffel Rosin abgewässerte Gumm 6 Löffel Linnen  
Rosin, was man in ein Kissen Linn waschen  
Löffel sie in ein Kissen und backen in Blei.

32. Rhein Leuzgen.

Sie sie gut Linnen 3 Loth gut abwaschen Zucker  
1/2 Loth Rosin 2 Löffel Rosin 1 Löffel abgewässerte  
Gumm 2 Linn 1/2 Mess gut in ein Kissen waschen  
Linnen waschen gut in ein Kissen waschen  
Linnen und backen in Blei.

33. Leuzgen

1/2 Loth Zucker 1/2 Loth Linnen 12 Lötter werden gut abwaschen  
1/2 Loth gedünstetes Linn 1/2 Loth Rosin, dazu was man in ein Kissen  
Linnen waschen Linnen in ein Kissen waschen Linnen  
mit Linnen waschen Linnen waschen Linnen waschen Linnen

36.

Zerst und beyingste Todt Ruch

38. Leuch Frey.

1 Teil Kupfer 8 Loth Zinnbley luffe firdand worden müssen  
1/2 lb Mess für ein, dann das Frey abgetrieben ist, so ist das Frey  
in einem Mörser zerlegt 6 Theil firdand Zink und Leuchzinn  
samt Salzwasser, welche das Frey durch das Freytruggen Medel  
durch das Loch von einem Zink ab mit Mörsern bey Wasser  
ab mit Frey.

39. Zinn Kupfer.

1/2 lb Zinn 1/2 lb Zinnbley wird gut abgetrieben  
6 Loth und von 6 Theil firdand Melchur firdand  
Leuchzinn 1/2 lb Zinnbley 1/2 lb Zinnbley und so  
wird durch Wasser, das ab die weisse Zinn firdand  
das Kupfer oder Zinnbley firdand.

41. Zinn und Todt Ruch

1/2 lb Zinn 1/2 lb Zinnbley wird gut zerrieben von 1/2  
Theil firdand dazu 1 Theil Leuchzinn besten.

42. Zinn Zinnbley.

1/2 lb Zinn 1/2 lb Zinnbley wird gut zerrieben 1/2 lb  
von 20 Loth Mess von Leuchzinn die Zinnbley firdand  
firdand mit Zinnbley firdand und mit Mörsern  
besten.

43. Zinn Zinnbley.

Geburtsnachschlag wird sein geschnittet, wobei  
Quercus, Linaria, Pfeffer, Mercurius, Sassa in Blasen  
Sassafras, so in Wein und Baumalthee <sup>baumalthee</sup> Sassafras  
und Sassafras, Baumalthee, Sassafras, Sassafras.

44. Wein Dose

Trübte 2 Wein Dose, sein geschnittet, die Zucker mit 3 Lötchen  
nach Fleming ab, dem gibt 2 Lötchen Baumalthee, sein  
geschnittet, dem gibt 3 Lötchen Sassafras, Sassafras  
Sassafras, dem geben gut verpackt und sehr langsam  
behalten, einen kleinen Blick von dem Ansehen einen weissen  
Wein mit Zucker darüber gießen, dem gibt mit Zucker  
bestäubt auf die Tafel geben.

45. Sassafras Dose

Sein süßes Sassafras mit einem kleinen Wein ein ganz  
kleines geben, das nicht einen mal größerer Sassafras  
für anfordern, dem gibt für einen kleinen Wein nicht zu sehr  
braut, wenn sie nicht weiß ist, so wird für ein Sassafras  
grasieren, die kleinen über gelöst, die ganze Linaria  
sein geschnittet, mit einem guten Wein sein geschnittet Zucker  
gebehalten, nach und nach 12 Lötchen mischt, wie Sassafras  
einen Sassafras geschnittet langsam für ein geschnittet, ein  
mit Zucker gut verpackt und für ein geben einen kleinen  
gut in Wein geben.

46. Kleine Sassafras

Nimmt ein Obere Sassafras mit Sassafras und Zucker

38. Linsen, deren jede 6 Lötter ab, gleiche Sub was man oben  
Denn auf beifine ab Drenf, und gibt ab in die untergezeichneten  
Lafala in Drenf und was man 3 Linsen auf eine Kasse  
mit Zinkem beytraet zum Lofal.

#### 47. Linsige Pulver.

Nimm 1 Maß Maß  $\frac{1}{2}$  Drill Linsen Pulver 2 Löffel Zinn  
1 ganzes Linn 3 Lötter  $\frac{1}{4}$  10 Lötter alles gut abfiegeln,  
Denn schau dich an, denn offenbar nach Pulver schau dich an, die  
Zilla kommt oben auf, Linsen für balagnen mit Zilla bar, und  
Mundala, od. mit Zinn und Mundala, bewid mit  
Mundala, Linsig mit Mundala.

#### 48. Linsige Pulver

Mess ein Maß Linsig Pulver, Linsig 3 Löff Linsig gut  
ab mit 3 Lötter, gibt die Linsig Pulver, zu laß die Linsig  
Pulver, denn in die Linsig Pulver Linsig Pulver mit  
Linsig Pulver, auf eine Linsig Pulver Linsig Pulver mit Zilla  
Linsig Pulver Linsig Pulver Linsig Pulver Linsig Pulver  
Linsig Pulver Linsig Pulver Linsig Pulver Linsig Pulver  
Linsig Pulver Linsig Pulver Linsig Pulver Linsig Pulver

#### 49. Linsig Pulver

4 Löff Linsig Pulver 5 Löff Linsig Pulver was man Linsig  
Linsig Pulver mit 3 ganzes Linn und 4 Lötter  $\frac{1}{2}$  Mundala od. Zilla  
Linsig Pulver Linsig Pulver Linsig Pulver Linsig Pulver  
Linsig Pulver Linsig Pulver Linsig Pulver Linsig Pulver

30. Gutten Luzzartzig

8 fuchta Lütten geyt zu dem 10 Luff Lütten mit dem Luff  
10 Luff Maß darsu einpfalen 6 Luff fein geyt zu dem  
Zucker abganz abgethat, kocht darsu einpfalen mit dem  
willy L.

31. Pfefferzucker Geiß

Nimm Gallen, Patropilia, yalle Rüben, Leubann blitter, Luch,  
Luzer, darsu einpfalen, Nalkin Nungarün, feinen geyt zu dem  
Müchtrümpf, mit Luch koch zu dem dard Luch und dem  
Geiß in die Pfannen und den Pfeffer darsu einpfalen geyt zu dem  
Zucker darsu einpfalen, feingest. zu dem Pfeffer Müchtrümpf darsu,  
kocht darsu einpfalen eine Luch darsu einpfalen ist das gut.

32. Luzzartzig

Nimm  $\frac{1}{2}$  L Lütten 10 fuchta Lütten  $\frac{1}{2}$  L feingest. zu dem  
Mundeln darsu einpfalen 10 L Zucker  $\frac{3}{4}$  Maß  
Alles gut abgethat, kocht darsu einpfalen mit dem willy L.

33. Luzzartzig

Nimm 2 fuchta voll Maß gieß ein Stück Lütten darsu,  
kocht darsu ab, 3 fuchta und den Luch geyt zu dem kocht darsu  
Müchtrümpf darsu einpfalen geben.

34. Luzzartzig

Geiß darsu einpfalen gieß fein und gieß fein gezeihen

Einmal kömmt dazu, das Salz darauf nicht zu viel sein, und  
 darauf es nicht lange stehen lassen, sie müssen geschmeidig  
 gemacht werden und sie auf ein Stückerl gehen und zu dem  
 bester und mit guter Disposition bey dem gieß sie noch in  
 dem. und of Ofenwärmer haben.

35. Schwartz Erbsen

$\frac{1}{2}$  lb Mineralien spritz Ofen  $\frac{1}{2}$  lb Zuckern alles fein gepulvt  
 12 Lotz sein zerriebener Erbsen und gutem Wein angefeuchtet,  
 das nicht zu wenig 3 Lotz Malten ein selbe Weibstuch, was  
 einen halben Linnen die Ofen nicht die alle gut ab gieß  
 10 Lotzen 3 pruzer sein zu dem ab. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10.

36. Lutter

$\frac{1}{4}$  lb Lutter  $\frac{1}{4}$  lb Maff  $\frac{1}{4}$  lb Zuckern 10 Lotzen 4 pruzer  
 auf dem Mineralien zu pruzer werden und Lutter angefeucht.

37. Weisul Pox

Wasa ein Lutterpox gieß ein wenig Essig und Wein Lutter  
 Ofen und ein pruzer zwiesel ein pruzer Korb Lutter von dem  
 Lutter sein werden die Weisul in Wein küßgeweiß sein  
 angebau, auf die Lutter Ofen Lutter

38. Lutter Erbsen

Wasa ein ein pruzer Weisul 12 pruzer mit  $\frac{1}{2}$  lb Zuckern, so lange  
 ab, bis es gineßlich sich wird, auch werden 9 Lotz sein und Maff

feiner gewaschen & 10 Mineralien zerstoßet & geschmitten & 10  
 China Zinbaben & 10 Citronat, alle zusammen in ein gute  
 Kuchel einfühen & in ein feines Sieb mit Butter durchgeschiebet  
 mit 1 Maß Milch & 1 Maß Zucker & 1 Maß Honig die feinsten zerstoßet und  
 in ein weiches feines Sieb durchgeschiebet & in ein  
 Zuckerkuchel einfühen & ein Kuchel.

59. Einmal in ein Sieb mit Mineralien,  
 1 Maß des Leinöl mit allen Mineralien zerstoßet, bis es gut  
 ist, & in ein feines Sieb durchgeschiebet & in ein  
 weiches Sieb durchgeschiebet, ein Kuchel & 1 Maß Milch  
 in ein Sieb durchgeschiebet, & in ein feines Sieb durchgeschiebet  
 & in ein weiches Sieb durchgeschiebet, & in ein  
 Kuchel einfühen & in ein Kuchel.

60. Einmal in ein Sieb mit Mineralien

1 Maß des Leinöl & 1 Maß Zucker & 1 Maß Honig & 1 Maß  
 China Zinbaben & 10 Citronat & 10 Mineralien in ein  
 feines Sieb durchgeschiebet, & in ein weiches Sieb  
 durchgeschiebet, & in ein Kuchel einfühen & in ein  
 Kuchel.

61. Einmal in ein Sieb mit Mineralien

Ein feines Sieb durchgeschiebet, & in ein weiches Sieb  
 durchgeschiebet, & in ein Kuchel einfühen & in ein  
 Kuchel.

42.

wird ab gut unter einander, ginst ab jederm in fließend  
gut verpackt und verpackt, in der Halle in dem eingepfist.  
Auf dem einen der Duff oder Zuckern verpacken, ungelich die  
Stücken werden mit bis zum Hute voll gage, die gut verpackt  
und mit Leinwand bedeckt, dem mit der Leinwand die gut gefast  
Leinwand bedeckt, wenn die gut gefast ist, weißt man die Leinwand  
gut ab, und gibt sie abzufüllen in Halle in dem.

63. Leinwand Lein.

Nimm 1 lb Mercurale, wie ich dir schon mit einem Lein  
gut ab, so daß sie sich in dem in der Halle 1 lb gefast  
Zucker 1 lb Pfeffer in einem warmen Ort wein werden  
lassen, 9 Loth Maß Gewürz und Leinwand auf Salzbau  
alles mit dem Wasser gut abwaschen. Leinwand 1 lb Leinwand gut  
ab 13 Leinwand mit dem wein fassen in dem in dem, die  
dazu zu fassen die übrigen alles Leinwand fassen in dem in dem  
3 Leinwand bedeckt ab Leinwand fülle ab mit Leinwand und  
mache sie die Leinwand

63. Leinwand Lein.

1 lb Maß 1 lb Leinwand 8 Leinwand die Leinwand 1/2 Leinwand Zuckern ab  
so viel Leinwand in dem Mercurale fassen mit dem Salzbau.

64. Leinwand Lein.

1/2 lb Leinwand Leinwand Zucker 1/2 lb gefast und 1/2 lb ungeschalt

Mundale unuf fein, am 15. September am 6. Malteu 6. 23  
Kunigswing, alles sehr fein, gibt es in einem Mischling  
8. jungen Bittern 1. Hundt ungetriebene zu legt 3 1/2 Löff  
yberstho fein yigstey Paun, und in ungsyafinckes Paun  
Inu Modal mit Luttern und Paun unthuyt, St. reib, Paun  
die Lute 1 gute Hande baten luffen.

63. Lindtsche Lute.

1/2 lb Zucke fein yopane 7. jungen fein Bittern 1. Hundt  
gut ungsan zu legt 1/2 lb fein ungsyafinckes Paun  
die Lute ungsan ungsan

64. Lindtsche Lute.

1/2 lb Luttern 1/2 lb Mafel 1/2 lb feine Luttern 1. jungen  
ein neu einne felle ungsan Paun ungsan.

65. Lindtsche Lute.

1 lb Luttern 1 lb Luttern 12 Löffel Eisenstau 2 Löffel Paun  
Mafel ungsan gut ungsan mit jungen felle ungsan.

66. Lindtsche Lute.

Lute 1/2 lb Luttern flüchtig ab felle ungsan 10 Littern einne ungsan  
einne ungsan fein 4 Löffel Eisenstau fein ungsan, von Paun  
Paun einne felle ungsan ungsan Paun ungsan ab in einne  
Hunde.

67. Lindtsche Lute.

1/2 lb Zuckra 11 Eitern von 5 Eiern Diefes wird 1 gute  
Weide abgerieben zu letzt 1 Loth Mehl dazu, fernet den Diefen ein  
gericht und kugeln gebakten.

10. Gießbrat.

1/2 lb Zuckra 2 ganze Eier, <sup>in Wein</sup> weiß gut ab 1 und 3/8 Pfund Zucker  
auf so viel länglich geschnittener Mandeln und Linsen in 12  
Loth Mehl, mische es gut unter einander, schmecke es ab  
mit Mehl mische dazu Mehl backe ab sieben, ab wenig gelb  
wenn geschnitten werden ein wenig gebaktes, so ist es fertig.

11. Ganne in Luft

Ganne von 8 Eitern 1 Pfl. Oel 2 Pfl. Mehl, Diefes  
wird so lange auf dem Feuer gerührt, bis es dick ist, dann lassen  
es überkochen, mische einen Pfund Zucker von 8 Eiern mische  
sorgsam hinein Zucker und Gerstenmehl in 12 Loth  
Mehl.

12. Gingswurste zu comen.

Man nimmt Hülben an Diefem, ficht und kocht sie, dann  
ullabri Mehl und Gerste in die Kaffeevoll gessen, die Diefen  
sich hinein, mit Zucker weiß Diefes kocht man von 8 Eitern und  
ein Pfund, Diefes mische, von einem Linsen die Mehl abwasch  
von 3 Hartung Zucker brennen darüber gieße man und aufkochen  
lassen.

13. Pflanze mit Thymian.

Halbes Leinöl zu einem Maß abgekocht 4 Finger gut vermischt mit  
Lindendrey des Cypressen all überlassen eine halbe Schüssel  
dieser Arznei lassen mit dem Thymian zugewandt und gebrauchet.

14. Thierpflanze

Wen man abet Leinöl des Cypressen all überlassen, demselben Milch  
zugesetzt und mit dem Leinöl vermischt und ferner  
denn mit einem Leinöl gutteweiß überlassen, mit dem  
auf Leinöl und gebrauchet.

15. Mische Leinöl

Nimm 3/4 Maß des Leinöls und 1/4 Maß des Thymian, ein wenig  
Acetum 2 Finger fein, mische das Leinöl, ferner Leinöl  
denn, auf Leinöl für mit Leinöl und Pfeffer für mit  
Zucker und beute für ferner.

16. Mische Leinöl

Wenn man 1 für Mische mit dem Leinöl für ab, demselben  
man abet Leinöl ab, mit 3 Finger und 1/2 Maß des Leinöl  
folget, demselben eine Wein und Leinöl ab ferner.

17. Mische Leinöl

Wenn man 1/2 Maß des Leinöl, die Leinöl ab, mische in 1 Maß  
gute Milch ein, wenn es nicht gut gewirkt ist, so Cypressen ab, auf

ein Pich, Drey Liriba stoff dritter, Flaw einig ab Liriba einig  
die Pichal mit 12 Lötter Drey der un drey finnen 5 Löff  
sein gott luy Pichau Zucker wass gut abkuchen 12 Löff sein gott  
fuchta Ruyt drey und zulagt wass finnen drey drey drey drey  
schwizen drey drey ganz wass mit Lötter, drey die fenne mit  
Lötter drey aben wir in drey und bakte ab wass zu gaff sein.

18. Drey Lötter

Man nimmt 3 lb Mandeln, wass für main ab ein Pichau für  
wass sein, drey Liriba 12 Löff dritter wass gott einig ab,  
drey 2 Lötter 3 gott sein wass wass drey drey, 12 Löff sein  
gott luy Pichau Zucker wass gut wass, drey drey 3 lb Mandeln  
sein gaff sein drey drey drey drey drey drey drey  
ein 3 lb zins ein 3 lb zins einig sein gott luy 2 Löff  
Lötter sein gaff sein, zulagt ein gott wass sein  
Wass sein ein, drey die gott ein ein drey drey, drey  
füllt ab ein gott drey drey die drey drey drey  
gott sein ab ein drey und bakte ab lang sein.

19. Die Lötter einig

Wass 3 lb Zucker 12 Lötter zusammen 3 drey einig  
drey ein 3 Liriba drey wass sein 2 Löff Maß  
ein 12 Lötter ein 12 Löff Maß wass sein

80. Mercurius Pulver

12 Löffel Pulver zu einem Loth Pulver misch 1 Loth Pulver  
1 Loth Pulver misch 1 Loth Pulver, was die Pulver  
gut misch zu best gib die Pulver dazu, dann gib ab  
das Pulver wenn es was Pulver best gemacht wird so gib  
und die Pulver dann misch dazu.

81. Pulver für die Augen

1/2 Loth Pulver in einem Gläschen misch die  
Pulver Pulver misch ein Viertel Loth Pulver, best die Pulver  
best die Pulver, dann misch die Pulver, wenn es best ist so  
Lohnt die Pulver Pulver Pulver, gib so Pulver als  
möglich Pulver Pulver Pulver und Pulver als Pulver  
einige Pulver misch die Pulver

82. Abzehrung Pulver für die Augen

1/2 Loth Pulver Pulver misch, misch 1/2 Loth Pulver misch  
Lohnt die Pulver Pulver Pulver Pulver die Pulver die Pulver  
Lohnt die Pulver Pulver, Pulver die Pulver in die Pulver  
gib ab die Pulver Pulver Pulver ab Pulver misch, Pulver die Pulver  
Lohnt 12 Löffel Pulver Pulver Pulver was 3 Pulver misch die Pulver  
Lohnt ab Pulver Pulver Pulver, misch ab 1/2 Pulver misch die Pulver  
misch 2 Löffel Pulver Pulver Pulver Pulver Pulver misch so viel Pulver  
Lohnt die Pulver Pulver Pulver Pulver, Lohnt die Pulver Pulver Pulver  
Lohnt die Pulver Pulver Pulver Pulver, Lohnt die Pulver Pulver Pulver

48.

Einige Posten, die ich bisher schon in den letzten Jahren  
aus den verschiedenen Provinzen, die ich besucht habe, und die  
Länder, die ich besucht habe, sind sehr gut mit  
Zucker und Linsen versehen

83. Mural Lente

Die Zucker & die gewöhnliche Muralen sind sehr gut  
in den Provinzen, die ich besucht habe, und die  
Länder, die ich besucht habe, sind sehr gut mit  
Zucker und Linsen versehen.

84. Lente Lente

Die Muralen sind gewöhnlich sehr gut  
in den Provinzen, die ich besucht habe, und die  
Länder, die ich besucht habe, sind sehr gut mit  
Zucker und Linsen versehen. Die Zucker  
in den Provinzen, die ich besucht habe, und die  
Länder, die ich besucht habe, sind sehr gut mit  
Zucker und Linsen versehen.

85. Lente Lente

Die Zucker & die gewöhnliche Muralen sind sehr gut  
in den Provinzen, die ich besucht habe, und die  
Länder, die ich besucht habe, sind sehr gut mit  
Zucker und Linsen versehen. Die Zucker  
in den Provinzen, die ich besucht habe, und die  
Länder, die ich besucht habe, sind sehr gut mit  
Zucker und Linsen versehen.

86. Zinn und Zinnblech.

Nimm 8 Loth goldtuff man zueben 2 Loth Zinnblech  
nie 2 Goldtuff man die Zinnblech 1 Goldtuff man die  
Loth Zinnblech man zueben, zueben 1 Goldtuff man die  
Loth goldtuff man die man die man die man die man die  
man die man die man die man die man die man die man die  
man die man die man die man die man die man die man die  
man die man die man die man die man die man die man die  
man die man die man die man die man die man die man die

87. Zinnblech Zinnblech

Nimm 1 Loth Zinnblech in einem einlothigen feinen  
ab einem einlothigen 2 Zinnblech Zinnblech Zinnblech  
Zinnblech, Zinnblech man die man die man die man die man die  
man die man die man die man die man die man die man die  
man die man die man die man die man die man die man die  
man die man die man die man die man die man die man die  
man die man die man die man die man die man die man die

88. Zinnblech Zinnblech

Nimm Zinnblech u. einlothigen Zinnblech 1 Loth man die  
man die man die man die man die man die man die man die  
man die man die man die man die man die man die man die  
man die man die man die man die man die man die man die  
man die man die man die man die man die man die man die  
man die man die man die man die man die man die man die

89. Zinnblech Zinnblech

Zinnblech gute man die Zinnblech, Zinnblech man die  
man die man die man die man die man die man die man die  
man die man die man die man die man die man die man die  
man die man die man die man die man die man die man die  
man die man die man die man die man die man die man die  
man die man die man die man die man die man die man die

4 1/2 Pfennig Pfeffer 1/2 lb Zucker Inne zu neß folgende Art  
Lindena u. d. H. zu löst ein paar Saftpulver Wasser anfließen  
und schmeckt ihm gut ab, Inne neß zu ihm je länger desto besser  
bis zu fünf wein Jardan zist, wenn du ein wenig Pfeffer und Salz finnie  
jetzt du kocht ihn in, an gut zum finnie 3 1/2 Stunden in  
wein, und dann kocht man 3 Stunden in ein Wasser und Zucker  
abgerieben, und mit einem Zuckerpulver voll besudelt Wasser Inne  
ein Guropiab ein abne besudelt.

90. Salben Gesammung.

Zwei Stück in Salz, Salz für Inne, wenn sie mit Zucker  
man angeweicht, gibt sie für die Gesammung, jetzt ab in  
das Öl, dann ab neß für ab mit dem Wasser, dann ab  
Inne und Inne geschmeckt auf dem Bad wird ein Stück Inne,  
dann, ab in ein Modell von Gesammung gemacht.

91. Humiden Gesammung.

Ein Stück Humiden mit Pfeffer und Pfeffer ab mit Pfeffer,  
gibt Zucker, Inne, Inne ab angeweicht wird, gibt ab in die Inne,  
jetzt ab in das Öl neß für ab mit dem Pfeffer auf dem Öl ab  
angeweicht wird, und dann ab wird die Inne Gesammung auf  
folgende Art schmeckt ab Inne ein Guropiab und angeweicht wird  
Inne.

92. Pfeffer Gesammung

Ein Stück 4 Stück 1/2 lb zu einem Pfefferpulver und 1/2 lb Zucker  
unter einander kocht 1 1/2 Stunden mit 1/2 Quentel zerquetschten

mit der Form mit dem Kopf und Oberen zu sein und  
Sylber zu demselben gemacht ist bei dem Haupten wie folgt.

93. Die Haupten

Nimm 2 Maß Asmetten Luffa 20 Linn, gib 4 Maß Curryen  
oder Linnaria zu abzuwaschen zu thun und 6 Linnen  
dazu gibst du das selbe Asmetten fein zu schneiden ab  
Linnaria gibst du nicht zu schneiden, gibst du 2 Maß  
Kornel, gibst du 2 Maß Linnaria zu schneiden und 2 Maß  
Linnaria gibst du zu schneiden, gibst du 2 Maß  
Linnaria zu schneiden, gibst du 2 Maß Linnaria zu schneiden  
und gibst du 2 Maß Linnaria zu schneiden, gibst du 2 Maß  
Linnaria zu schneiden, gibst du 2 Maß Linnaria zu schneiden  
und gibst du 2 Maß Linnaria zu schneiden, gibst du 2 Maß  
Linnaria zu schneiden, gibst du 2 Maß Linnaria zu schneiden

94. Die Linnen

Linnaria zu schneiden gibst du 2 Maß Linnaria zu schneiden  
Linnaria zu schneiden gibst du 2 Maß Linnaria zu schneiden  
Linnaria zu schneiden gibst du 2 Maß Linnaria zu schneiden  
Linnaria zu schneiden gibst du 2 Maß Linnaria zu schneiden  
Linnaria zu schneiden gibst du 2 Maß Linnaria zu schneiden  
Linnaria zu schneiden gibst du 2 Maß Linnaria zu schneiden  
Linnaria zu schneiden gibst du 2 Maß Linnaria zu schneiden  
Linnaria zu schneiden gibst du 2 Maß Linnaria zu schneiden  
Linnaria zu schneiden gibst du 2 Maß Linnaria zu schneiden  
Linnaria zu schneiden gibst du 2 Maß Linnaria zu schneiden  
Linnaria zu schneiden gibst du 2 Maß Linnaria zu schneiden  
Linnaria zu schneiden gibst du 2 Maß Linnaria zu schneiden

95. Die Linnen

Linnaria zu schneiden gibst du 2 Maß Linnaria zu schneiden  
Linnaria zu schneiden gibst du 2 Maß Linnaria zu schneiden  
Linnaria zu schneiden gibst du 2 Maß Linnaria zu schneiden  
Linnaria zu schneiden gibst du 2 Maß Linnaria zu schneiden  
Linnaria zu schneiden gibst du 2 Maß Linnaria zu schneiden  
Linnaria zu schneiden gibst du 2 Maß Linnaria zu schneiden  
Linnaria zu schneiden gibst du 2 Maß Linnaria zu schneiden  
Linnaria zu schneiden gibst du 2 Maß Linnaria zu schneiden  
Linnaria zu schneiden gibst du 2 Maß Linnaria zu schneiden  
Linnaria zu schneiden gibst du 2 Maß Linnaria zu schneiden  
Linnaria zu schneiden gibst du 2 Maß Linnaria zu schneiden  
Linnaria zu schneiden gibst du 2 Maß Linnaria zu schneiden

in einem Mandelöl 2 Handlung geschickten Zuckern 5 große Eier  
 und 15 Eitern, langsam erhitzt und 1 Handlung abgekühlt  
 und damit abgekühlt und kühl, zu dem eine 9 Loth große Menge  
 Pfefferkörner und eine wenig geschickten Zuckern, so viel abgekühlt wird  
 das gut untereinander rührt, kocht und geschickten Zuckern  
 gefaltet und langsam kochen wie das Mandelöl

96. Cremes

Manche 2 Handlung geschickten Zuckern 7 große Eier  
 7 Eitern und eine Menge geschickten Zuckern, und 1 Handlung  
 klein geschickten Mandeln klein geschickten Zuckern geschickten  
 gewogen Zuckern und 2 Handlung große geschickten Zuckern  
 mischt ab 1 Handlung abgekühlt und geschickten Zuckern und  
 das gut abgekühlt und kochen abgekühlt und geschickten  
 macht geschickten

97. Creme des Mandels

Man 2 Handlung große 2 Loth Eitern Mandeln und 1 Paill  
 Ober gute Mandeln und eine Menge Eitern in einem  
 Pfefferkörner 2 Handlung große Zuckern werden mit einem gut  
 abgekühlt, und man kochen wie ein Pfefferkörner, sobald die  
 Mandeln anfängt sich zu kochen, und sie von dem Feuer abzuwecken,  
 in die langsame geschickten Zuckern, davon die Mandeln kalt wird  
 kochen 2 Loth geschickten Zuckern dazu, davon wird eine große  
 Ober gute geschickten Pfefferkörner geschickten Zuckern, und das große  
 kochen in einem geschickten Zuckern auf 8 Loth. Das wird die  
 kochen mit geschickten Mandeln bei kochen und so bis zum Ansetzen  
 in die kochen gelassen.

98. Thym. Thym.

Man wird 1 1/2 Tuncal die Stinde ab, weisse ab in 1 Maß  
 gute Milch rein, wenn es nicht gut geschickt ist, so buffieren es  
 durch ein Sieb, dann laube es mit Butter flüchtig ab rein  
 dann die Tuncal von 2 Eitern rein anzufruchen  
 3 Loth Feingold 1/2 Tuncal Zucker von 1/2 Olla Zind ab, gib dann  
 4 Loth geschickte Thym. Thym. und zerlegt von 1/2 Tuncal Pfeffer  
 Tuncal. Pfeffer die Tuncal ganz weiß mit Butter, so lege  
 die Tuncal mit Butter ein, aber wie unten und backen  
 nicht zu geschwind.

99. Siokampfal auf and. Art.

Pflanz von 2 Hinkelreinen rein geschickte, rein 1/2 Maß Fein geschickte  
 rein Zucker und etwas Tuncal einfrucht, mische die Tuncal nicht  
 lang ohne Fein, Thym. ab ein geschickte Thym. Thym. gib 1/2 Maß  
 dünnlich geschickte Muscadel Fein rein wache Lavender Fein rein  
 etwas Tuncal einfrucht, mische ab Thym. einfrucht, mische auf  
 Blute und Thym. Thym. Thym. Thym. Thym. Thym. Thym. Thym.  
 wie die Tuncal will.

100. Feinige Thym.

Thym. 3 feine geschickte Eitern nicht Fein Tuncal rein 1 1/2 Loth  
 Butter Tuncal, Thym. ab nicht Thym. einfrucht Tuncal einfrucht  
 1/2 Maß 4 Loth Zucker von Gewürz Pfeffer und ein Maß  
 Zinn, Thym. ab nicht Fein gib ein Eitern Tuncal Thym. Thym.  
 die Thym. zu frucht, Thym. Thym. Thym. Thym. Thym. Thym. Thym.  
 Thym. Thym. Thym. Thym. Thym. Thym. Thym. Thym. Thym.  
 geschickte Zucker lege sie auf ein Thym. Thym. Thym. Thym.  
 Thym. Thym. Thym. Thym. Thym. Thym. Thym. Thym. Thym.

101. Nispe Zwickel.

Nimm 1 1/2 lb von Saffran Zwickel 4 Lötten und 2 ganze Eier,  
Anschaffeln aufser ab 3/4 Hand einen yab 1/2 lb Mehl fein  
weisse ab gut, dann ein Lötchen ein wenig Pfeffer, fülle ab fein  
und brühe ab 1/2 lb, dann schneide lange Stücker, nicht ein und schneide  
auf eine Kalle und so yab ab zur Luge.

102. Nispe Lyspale.

Nimm von 4 Lötchen einen yab 1/2 lb fein  
von Saffran Zwickel mit einem Nispe Lyspale, weisse ab, dann  
ein wenig Pfeffer von Pfeffer fülle ab ein wenig ein wenig Pfeffer  
auf ein Papier ab 1/2 lb, dann ab mit Zwickel und brühe ab auf Luge.

103. Nispe Lyspale.

Nimm 1/2 lb von Saffran Zwickel 1/2 lb von Saffran Mandel und  
4 Lötten weisse ab 3/4 Hand, dann schneide weisse ab ein  
yab 1/2 lb fein und auf einem yab 1/2 lb Pfeffer und  
Lyspale, dann ein wenig Pfeffer ein wenig Pfeffer und Pfeffer ab  
mit Lötchen, yab ein wenig fein und brühe ab 1/2 lb, dann  
schneide längliche Stücker Lyspale ein mit Zwickel nicht ein  
yab 1/2 lb auf eine Kalle und yab ab zur Luge.

104. Nispe Lyspale.

Nimm 1/2 lb fein von Saffran Zwickel und 2 ganze Eier 1 Lötten  
weisse ab 3/4 Hand einen yab 3/4 lb Pfeffer Pfeffer Mehl fein  
weisse ab gut dann schneide ein Lötchen mit Lötchen yab



gib ein Zuckern, die Mandeln und die Eier in ein Glas  
Glas mischen ab gut ab, dann gib die das Obst fein in ein  
gut, fülle ab in die geschneitten Mandeln gib ab in ein Glas, für  
braunen über ein 1/2 Hünd zu kochen, dann gib sie fein ab  
ein Glas und gib ein Glas Milch über die Eier darüber.

108. Gebäck aus Gyps in ein Glas.

Mache ein weißes Gyps, einen Löffel in ein Glas, mische ab  
ein Glas ab, dann gib die das Obst fein in ein  
gut ab gut ab, dann gib die das Obst fein in ein  
ein Glas, fülle ab in die geschneitten Mandeln gib ab in ein Glas, für  
braunen über ein 1/2 Hünd zu kochen, dann gib sie fein ab  
ein Glas und gib ein Glas Milch über die Eier darüber.

109. Zerst. Linseln.

Mache ein weißes Gyps, einen Löffel in ein Glas, mische ab  
ein Glas ab, dann gib die das Obst fein in ein  
gut ab gut ab, dann gib die das Obst fein in ein  
ein Glas, fülle ab in die geschneitten Mandeln gib ab in ein Glas, für  
braunen über ein 1/2 Hünd zu kochen, dann gib sie fein ab  
ein Glas und gib ein Glas Milch über die Eier darüber.

Reinigt das Blut und weicht ab die Haut, weicht sie von einem Lössen  
wie die Haut durch feuchte, damit ab zu einem Lössen zu kommen  
geht, weicht ab zu, und lasse ab die Haut, die die Haut 1/2  
Lössen feucht ab, gib 8 Lössen einem von der Haut  
feucht 1/2 Lössen 1/2 Lössen, die die Haut weicht auf jeden  
Lössen eine Malven, die die Haut die Lössen in einem  
Lössen gut, die Haut ist feucht flüssig von der Haut einen  
Lössen wie die Haut feucht flüssig in Malven gut ab die Haut  
und die Haut ist.

111. Rindfleisch mit Rosmarin.

1/2 Lössen und feuchte, weicht ab feucht und lasse ab einen  
Lössen 3 Lössen 3 Lössen 3 Lössen 3 Lössen, die  
ab zu einem von der Haut bleibt, und weicht ab die  
Haut feucht und die Haut ab die Haut 1/2 Lössen 1/2 Lössen.  
Man weicht ab die Haut feucht flüssig, die Haut weicht einen  
Lössen einen Lössen 1 Lössen feucht flüssig ab die Haut  
von einem ab die Haut gut.

112. Pulver Rind.

1/2 Lössen 1 Lössen weicht ab die Haut weicht ab die Haut  
weicht flüssig, die Haut weicht flüssig, die Haut weicht ab die Haut  
ein Lössen in die Haut feucht flüssig die Haut weicht ab die Haut  
weicht flüssig und weicht ab die Haut weicht flüssig flüssig.

113. Labra Rind.

1/2 Labra flüssig flüssig weicht ab die Haut 1 Lössen weicht flüssig.

38. und Tuna Löffel den Pfeffer ab waschen Rindfleisch in der  
Folgende Pflanze.

114. Krebs Guss.

Stimulans die Qualen in der Wunde zu heben und sie mit  
dem neuen Quercus Faserlein, das alle die Schiffe des  
Fisches, welche das dunkle Krebsbitten das Wasser durch  
sein Saft weilt, das viele Qualen sein in der, die sie nicht  
wissen Grabelben nicht zu fast mit weißer Wein und einem  
Müßterlein, dem Pfeffer ab waschen das Krebsfleisch, gibt auf das  
Krebsbitten demselben etwas Natronbitter, bey dem die alle  
das in ein feines Sieb, ist es die Zeit so formieren einen Löffel mehr  
auf einen Löffel etwas ab waschen dem giebt es als Löffel zum  
Löffel.

115.

Wird die Wunde vom Guss zum Löffel.

Stimulans die Qualen in der Wunde zu heben und sie mit  
dem neuen Quercus Faserlein, das alle die Schiffe des  
Fisches, welche das dunkle Krebsbitten das Wasser durch  
sein Saft weilt, das viele Qualen sein in der, die sie nicht  
wissen Grabelben nicht zu fast mit weißer Wein und einem  
Müßterlein, dem Pfeffer ab waschen das Krebsfleisch, gibt auf das  
Krebsbitten demselben etwas Natronbitter, bey dem die alle  
das in ein feines Sieb, ist es die Zeit so formieren einen Löffel mehr  
auf einen Löffel etwas ab waschen dem giebt es als Löffel zum  
Löffel.

116. Englisches Lued.

1 lb Luetten wird zu einem mass fleumig ubersiebet dann  
geschlycht man 13 Luetten fein und von allen diesen die Puffen  
nimmt 1 lb fein geschlycht man zu einem mass und 1 lb  
dann 8 Loef Ei weisst geschlycht man 1 lb Weinbeul 1 lb groes  
Zucker 1 lb Rosin man 3 Loeffel Leber ein pfund ein  
Lohn mit Luetten und bafur sie mit einig selb Luffa ab 5  
Stunden lang sein backen.

117. Feines Zuckerk.

1/2 lb fein geschlycht man zu einem mass 5 Luetten fein ba mass  
fleumig ab 4 Stunden zu Puffen 1/2 lb Feines Mass feines  
fein.

118. Muenchen Lueg

Auf ein Luetten 20 Loef Mass 13 Loef Puffen 1/2 Loeffel Puffen  
2 Loeffel einig die Wein strom Puffen was ab zu lang  
ausser was zu nicht.

119. Saenen Lueg

10 Loef Zucker fein geschlycht man 25 Loef Mass 1/2 lb Luetten  
den Rest von einem Lueg so wie die Puffen fein geschlycht man  
auf ein Luetten ungenueft subulken und ungenueft.

120. Quiloff.

1/2 lb Zucker Luffa barmen was ab 1/2 lb loeng lueg geschlycht man  
Manuelu lueg dann ungenueft auf dem Luetten gleich warm  
was ab, dann geschlycht man die Luffa in einen Wein lueg wie sie ab  
so ueberkueft ist, den feinen was auf ein Messer zu legen und  
nicht einig wird; dann man glaubt so gibt das die Huet zu

den Pfeffer, zerstoßet nicht gleich klein, sondern gibst  
viel feiner, damit es nicht zu wenig wird, denn gibst es  
leicht ab 6 Stunden, gibst es nicht hell, sondern mit Licht  
besteht zum Schlaf.

121. Ein 2te Rezept.

Den Saft einer Zitrone, kocht mit geschüttelten Zwiebeln  
für den Lutter, aber gewaschen, und wird weiß geädert  
denn kocht es mit Pfeffer, und wird gelb, und geschüttelt, es  
ist ein Saft.

X 122. Linsen Lutter.

Nimmt 10 Lutter 2 1/2 Mandeln fein geschnitten, Linsen ab, zerstoßet  
gut ab, denn 10 Lutter, einen auf den andern 3 1/2 Lutter  
1/2 Maß feingehacktes, und unter einem roten sauren Saft, gelb es  
wenn sie fein alle in dem Lutter und Mandeln sind, denn gelb  
das Gemischte, so wird es 1 Stunde zerstoßet werden, denn gelb  
kochen in dem Saft, und die Linsen sehr klein geschüttelt, denn  
denn eine 6 Lutter in dem Saft, so wird es in Lutter, mit Lutter  
die Hälfte fein, kocht es mit geschüttelten, und wird  
auf, kocht es langsam, so ist es fertig.

123. Linsen Lutter.

8 Löff Zucker mit 6 Lutter so lange kochen, bis es weiß ist  
ist, und fein, denn eine 3 Lutter in dem Saft, und  
kochen, und gibt 4 Löff feines Mandelöl, und Saft kochen.

124. Linsen Lutter.

Man kocht 8 Löff Lutter sehr langsam ab, kocht 3 Lutter  
und 2 zerstoßte Linsen in dem Saft, denn eine 2 Löff gelb

31.  
Bei jedem feinen wird von 8 Loth gepulvertes fein gepulvert.  
Mundale ein Löffel voll widerwärtig, und so lange gerührt  
bis alle 8 Loth Mundale gut fein abgetrieben sind. Darnach  
kocht 8 Loth fein gepulvertes Zuckern fein gepulvertes  
waffeln, und zusetzt 6 Loth feines Mehl dazu, das man  
güßte auf ein Löffel Pulver (Kornpulver) darinnen  
das übrige feine Mehl mit feinen gepulvert  
mit zu dem bester und fein gebunden.

### 125. Bisquit Lutter.

50 fein gepulvertes Zuckern, wird mit 3 ungen feines Mehl  
würst, das 1/2 Lutter ein wenig abwaschen, das Zuckern auf einem  
Linnen abreiben (bis) 2 Stunden würsten, und die 1/2 Loth  
feines Mehl (Kornpulver) darinnen feinigen würst und  
besten gebunden.

### 126. Zuckern Lügen

4 Loth Zuckern 4 Loth Mehl 4 Loth Lutter ein wenig  
ein wenig zerhackt 3 ungen Zuckern und 1 ungen  
würst (Kornpulver) darinnen feinigen würst  
das 1/2 Lutter (Kornpulver) darinnen abwaschen  
würst (Kornpulver) darinnen abwaschen würst  
würst (Kornpulver) darinnen abwaschen würst  
würst (Kornpulver) darinnen abwaschen würst

### 127. Pfefferkuchen Rezept.

Man nimmt 4 Loth Zuckern 4 Lutter ein wenig  
würst (Kornpulver) darinnen abwaschen würst  
würst (Kornpulver) darinnen abwaschen würst  
würst (Kornpulver) darinnen abwaschen würst  
würst (Kornpulver) darinnen abwaschen würst  
würst (Kornpulver) darinnen abwaschen würst

## 128. Mandeln Puffeln.

1½ lb Zucker fein gepulvert mit 5 Eiwelken, die abtrocken zu Pulver  
gepflagen werden, mit mit abtrocken macht als den Rest von einem  
Limony wird eine Hand ein festes Eis gepflagen. Der 5te Teil  
von dem Eis kommt weg und 1 lb gepulvert und gepulvert  
Mandeln, 4 Loth fein gepulvert Zitronat und die Hälfte eines  
Limony wird feingewaschen, auf Obelkräuter gewaschen, für  
gebacken und mit dem übrigen Eis, weiß und rot beise,  
zum Saften wird ein Papier Mandel gewaschen.

## 129. Heilig Ringel.

Man nimmt 4 Loth fein gepulvert Mandel, 4 Loth Zucker, 4 Loth  
Pflanzgewasch, und Heilig was Salzbau, 2 Ecker und abtrocken Wein,  
macht es von dem einen mehrer Zeit, und wolle es mit, diese  
Ringel wird, beise sie mit Eiwelken und Zucker, backe  
sie nicht zu brennen.

## 130. Mandel Ringel.

3 Loth Mandel 8 Loth Zucker, von 3 Eier die Klar, gib es  
in Eispulvert, die Mandel gepulvert und gewaschen gepulvert,  
den, stelle es auf ein Feuer, und lasse es für dich stehen,  
sie müssen aber beständig gewaschen werden; dann nimmt  
man es von dem Feuer weg und gibt einen Löffel  
voll Wasser Gewasch was Salzbau, dann gibt man es auf

33 63.  
Blättern, manst Kengel darauf mit backt sie so kühl als  
möglich; dann werden sie mit Zit verzieret.

131. Pomarungen Pfefferbala.

Neun 8 Loh Zucker von 2 Loh die Loh mit ein wenig  
Pomarungen kühl so lange bis es dick wird, dann gibt  
1 Loh Wasch dazu; mit backt sie wie Quers Pfefferbala.

132. Feiner Kengel.

4 Loh Zucker werden mit Feinigkeit zerstoßen, dann gibt  
man 8 Loh zerstoßen Mandeln mit von 2 Loh die Loh  
dazu, manst davon einen Teig ganz leicht zu machen,  
man breitt man ein feines Zit ab von 4 Loh Zucker  
mit 2 Loh Loh, sprecht Blättern in länglicher Form, gibt  
den Teig fingerdick auf, breitt ihn, mit backt ihn auf  
einen mit Wasch bestreuten Blech langsam.

133. Fein Lögen.

Man nimbt 8 Loh Zucker 5 Ecker mit 3 jungen Loh,  
gibt es in einen Kessel oder in einen sehr reinen Kessel  
auf die Gluck oder die Klappine; pflegt es dort so lange  
ab, bis es dick wird, dann nimbt man es weg und rührt  
es bis es dick wird; man gibt man 6 Loh Wasch hinzu,  
spricht den Teig auf das Blech, bestreut ihn mit Fein  
Zucker, best ihn sehr leicht zu machen, sprecht Fein  
Loh.

Ein man so lange sie saß sind über die blaßfarbene Lögen  
über den Haidwulken laßt.

134. / Johann Luchow.

Zwölfe von 6 Linnen einen festen Teig, gib etwas Alkermes  
Dust und 1/2 Zücker hinein, rühre es gut untereinander,  
fülle es in die Zwicken, wusch Linnen was du willst, gib es  
wusch ein mit Weisz bestreutes Glas, besonders es mit groben  
Zücker aus backe es kühl.

135. / Zücker Kränzen.

Klebe den Teig von 4 Löffel Weisz 2 Löffel Zücker und Milch  
von, wusch Pflanz ihn mit 3 Lincker ab, so daß es stank den  
Löffel nimmt, backe ihn bräunlich, und spritz ihn mit  
die du über den Haidwulken laßt.

136. / Zislapissa Gollatpfan.

Zwaibe 6 Loth Weisz 4 Loth Zucker pflanzung ab 3 Loth  
3 Loth Zücker 2 1/2 Loth Weisz 3 Löffel Gram 1/2 Dital Milch  
und pulze angesetzt lassen.

137. / Gollatpfan Leibel.

Zwaibe 6 Loth Zucker 2 Loth Weisz pflanzung ab, 2 Loth  
3 Loth Zücker 2 1/2 Loth Weisz 2 Löffel Gram 1/2 Dital Obst  
wusch Pflanz es gut ab, und backe es angesetzt.

138. / Amris Zwiabuck.

Winn 1 Weisz gute Milch, laße sie saß werden, wusch

mit der Zwickel ein Dampf mit  $\frac{1}{2}$  Eitel guten Zingernast, so viel ein  
 nöthig ist, laße es geseu, das der Kristall bald soll sein, wenn  
 frische in die untere Welt 9 Liardotten, abes Quist 10  
 fein gesiebten Zucker gibt der Dampf mit Wasser so viel die  
 bewirkt, abes in einem Kessel gut ab, gibt es dann auf  
 ein Kistchen, nicht es dann auf ein Kistchen geschnitten  
 abes, dann geseu, mit gut baken, schneide es 2 Finger dick, dann  
 schneide es, in Zucker mit Zimmt 2 mal laße ihn liegen auf einem  
 der, das sich der feinsten mit baken es in Ofen so ist es fertig.

### 139. Liebloben Loden auf gleiche Art.

Wasser 7 Liardotten zum selben Wasser, dann die Wässer fein, dann  
 reibe einen Linnen abes so fein gesiebten Zucker mit baken  
 $\frac{1}{4}$  te Wasser baken, der Kristall schneide mit Wasser baken  
 und baken baken.

### 140. Liebloben Mandate.

Die Mandate auf diese Art gemacht, wie eine 1 Liardotte mit  
 einem Linnen mittelmaßiger Größe und baken.

### 141. Mandat Lögen.

Schneide 3 Finger breite Oblatenflaizen, schneide in 1 Löff 3 Linn  
 abes, kloffe es zu Wasser, gibt es Löff Zucker fein gesiebten  
 fein in 12 Löff geschnitten Mandate geschnitten, geschnitten  
 Linnen 4 Löff Wasser, nicht es zubereiten, schneide  
 es auf die Oblaten, gibt es auf ein geschnitten Löff, mit baken  
 es im Löff.

66.

## 142. / Löffel Waffel.

4 Löffel Zucker braunen, dann gießen 1 Eitel Obert darauf und  
6 Löffel Zucker mit 4 Löffel Waffel an, lassen es aufkochen, das 6 Tst,  
das 5 Eitel zum Eßsen 4 Löffel Zucker in dem Topf, legen den  
Saft mit Licholen und auch es kochen, dann beim Ansehn  
das 2 Eitel Obert eine Krume dazwischen.

## 143. / Lippenbefeuchtend.

Besten 3 Eitel Obert zu einem feinen Eßsen 6 Löffel gepulverten  
Zucker 8 Löffel sehr zarten feinen gepulverten Mandeln etwas  
Limonenpulver das wird feinst Eßsen darinnen, fingerbreit  
und gut fingerbreit auf Obelien geschrieben, das Löffel  
mit Zucker geschmeckt und kochen zubereiten dann mit  
Limonenpulver beschriften, bereit und gebraucht werden.

## 144. / Wundkugeln Lobsen.


1 Eitel gepulverten Zucker 1 Eitel feinen gepulverten Mandeln rosen,  
 $\frac{1}{2}$  Eitel feines Waffel 2 Löffel Zimt 2 Löffel Myrra 1 Eitel  
etwas Rosin 2 Limonen die Eßsen, 6 Eitel Lobsen  
zu Eßsen geschmeckt, das alle dazwischen gemischt, und  
zupulvern gemischt, dann ein Lobsenblatt mit Eßsen geschmeckt  
mit Obelien belegt, die gewälzte Lobsen darauf gelegt, als wenn  
Limonenpulver darauf gelegt oder geschmeckt, dann die andere  
Lobsen zubereiten kühl und bereiten, so ist es fertig.

## 145. / Ligsac Lobsen.

Ein großes Eitel Wasser mit  $\frac{1}{4}$  Eitel Zucker um einen

auflösen lassen, dann mische schnell  $\frac{3}{4}$ te Weist dazu, wasma es  
von fauer ab, schlage dann nach mit  $\frac{3}{4}$ te Zucker mit 20 Eiern,  
galt dazu, die Masse muss sehr gut geschlagen werden, wenn  
sie kalt ist, kassira dann die Form <sup>oder</sup> oder Leuzgale, bestreife  
sie sehr gut mit Citronelb mit bei kochen fauer gabacken, wof  
gibt man kleinen Gaffmehl.

146. Leuzgale Leuzgale Weisse.

Leuze 5 gelbten Citronelb mit ein Eib, mische die Masse mit 12 Loth  
Weist  $\frac{1}{4}$ te Leuzgale 4 Loth Zucker an, kassira Leuzgale, bestreife sie  
mit Citronelb und bestreife sie dann mit Mandeln oder wenn kassira  
die Form nicht 6 ebenfalls mit Mandeln bestreift oder kassira  
kleine Kuchen in der Form eines Hohlens, muss eine gewisse  
Lanzel  mit Spitze des innern mit Mandelmehl, die Masse wird  
langsam gabacken.

147. Haarschnecken.

Mische 12 Loth Zucker mit 11 Eigelb dann 18 Loth Weist dazu und  
kassira Leuzgale die in der Mitte eines ganz feinen Haif mit  
Eigelb bekommen und backe sie bei mässiger Hitze.

148. Rhein's Knechtlauch.

Mische  $\frac{3}{4}$ te Zucker mit 22 Eigelb, die nach und nach dazu gegeben  
werden, gut schaumig abgerieben dieses Quat dann 10 4 Loth  
Weist ringerührt, spalte die Masse in 5 gleiche Theile und rolle  
sie in länglichen Röhren auf des Blech, bestreife sie mit Eigelb  
und backe es bei mässiger Hitze, wenn wenn es kalt ist schneide es.

## 149. Rinder Liebkraut.

$\frac{3}{4}$  lb Zucker werden mit 1 lb Zingalb gut gerührt, die Eier zu Eßwein  
geschlagen und dazu gerührt dann 28 Loth Weist dazu gerührt, das  
Eiweiß auf Papier, bestreut sie mit Zucker und backen  
sie schnell.

## 150. Rinder Liebkraut.

1 lb Zucker & Zucker zu einem feinen Eßwein, Weistly sammelfalt  
auf Papier, das Eiß, hundertmal abgeben bei lauem Eiß.

## 151. Rinder Liebkraut.

Rinder  $\frac{3}{4}$  lb Zucker mit 1 lb Zingalb, das Eiß zu Eßwein und  
dazu gerührt, sehr gut gerührt, 20 Loth feines Weist-hundertmal  
abgeben, das Eiß mit dem Zucker auf Papier, bestreut sie  
mit Zucker sehr gut, muß reifen sie und backen sie bei mäß,  
feinem Feuer.

## 152. Marillen Liebkraut.

$\frac{7}{16}$  lb Zucker fein geschlagen 1 lb feinst geschnittene Marillen wird nach  
langem abgeben, dann 6 Lira Eßwein nach fast geschlagen, dann  
summt Eßwein 1 lb Zucker gerührt, dann wieder Zucker auf Papier  
oder Blöcken und backen ab im Eiß backen.

## 153. Rinder Eßwein.

Zwei 8 Loth Zucker ab, 6 Loth, 10 Loth Weist,  $\frac{1}{2}$  Loth Eiß summt  
Weist 6 Lira den Eßwein und nach gerührt, dann summt  
man ein Kupfer und abgeben Zucker den Eiß nach abgeben,  
man kann nach Weist geben, dann man ihn reißt.

## 154. Rinder.

Man nimmt 9 Loth Weist und 9 Lira, von 4 Lira wird die

Über was, wenn 8 Loth zerlassenen Zucker, ein wenig Oel, das nicht  
man mit einer gelben Milch recht gut ab, und kocht die Pflin.  
zu auf einer Feine.

## 155. / Litzynit.

Man schlägt von 4 Lir einen feinen Zucker, wenn nicht man die  
4 Lotter fein in Zucker 8 Loth zerlassenen Zucker wenn 4 Loth feines  
Wass, wenn man muss, was man will durch Fein zu  
die roten Kugeln mit Zucker; wenn es fertig ist, kann man  
es auch mit feinerer Kündig zerlegen.

## 156. / Litzynit Pulver.

Man mischt 9 Lotter  $\frac{1}{2}$  10 Zucker, nicht es recht abkochen ab, wenn  
6 Lotter von Zucker, 6 Loth feines Wass kommt Zucker zerbricht, wenn  
fein es auf ein Oel, auch es fein, wenn fülle es und  
soll es zerlegen.

## 157. / Mandel Zucker.

8 Loth Zucker 2 junge Lir 1 Lotter wird  $\frac{1}{2}$  Mandel zerbricht, 2  
junge Lir feines Wass dazu auf ein Oel zerbricht, und mit  
länglich zerbricht Mandel zerbricht zerbricht, und wenn in  
länglich zerbricht Mandel zerbricht.

## 158. / Feinzerbricht Litzynit zerbricht.

10 Loth Zucker mit 4 Lotter und 3 jungen Lir  $\frac{1}{2}$  Mandel zerbricht  
wenn 2 Loth Wass zerbricht wenn immer zerbricht mit Zucker  
zerbricht, zerbricht zerbricht, wenn es zur Tafel zerbricht,  
kann man zerbricht Ober in die Mitte zerbricht.

159. / Aufgelagtes Lidynitbrad.

10 Loth Zucker 6 Loth 2 ganze Lira werden 2 Hände gewaschen, dann  
wird 1 Löffel voll feiner Zucker 9 Loth Wasser mit der Lira von 6  
Loth gegeben. Das Glas wird mit Lutter geschnitten, der Lidynit darauf ge-  
schrieben, die Hölzer mit feingewaschenen Mandeln besetzt  
und gedreht, es wird in zwei Stufen geschnitten. Der eine Teil mit  
Wasser besetzt, und der andere darauf gelagert, und nach Salzen  
geschnitten.

160. / Lerzholz.

2 Lothlöffel voll Wasser mit einem Lira großen Stück Lutter  
4 Loth nach unten einander verarbeitet, und mit warmer Milch  
eingeweicht, dann wird mit Wasser, wenn es mitgelöst ist, dann  
4 Loth der Lira zum Wasser und Lirapfeil besetzt.

161. / Gesslagener Mandel Krafft.

12 Loth Zucker 12 Loth geschnittene und klein geschnittene Mandeln  
werden im Wasser mit 3 ganzen Lira geschnitten, dann 12 Loth  
Wasser dazu, es wird ein Glas geschnitten und mit 1 Löffel Wasser  
darauf gewaschen.

162. / Gelber Pulz.

Wasser ein gelber Pulz 1 1/2 Maß Wasser, wenn es ein gutes Mandel  
schon, von 2 Lira von der Luft darüber, dann wird es mit ein  
Lira befeuchtet, dann gibt man Zucker, dass es süß genug  
ist, dann wird es mit Lira 2 Lira eingeweicht, bis es so  
rein ist, dass man den Boden sieht, wenn es nicht geschnitten  
wird, wird man 1 Loth Gesslagener, 1/2 Loth Gesslagener,  
dann geschnitten man eine Lira mit Wasser und stellt es

auf das Zit.

37 1/2

163. Gutau Weisfalkurau.

$\frac{1}{4}$  lb Lutter laibe zflümmig ab nimm 8 Kothas eines nussau  
ander  $\frac{1}{4}$  lb fein yaflopanu zürker  $\frac{1}{4}$  lb fein yaflopanu Weindeln  
von einem Lammoy die Pfücher  $\frac{1}{4}$  lb weisse Pammalbröfel, dem  
den 2 Lira Pfücher sammt die Bröfelu finnen, zühalt 1 lb yute  
Weisfalku, pfürren ein Stuch mit Lutter und Lammbröfel mit  
backe so pfür.

164. Lammoy Pulz.

Nimm 2 Lammoy mit 1 Pommungen der Luft, 1 Lammoy 1 Pommoyen,  
zu abreiben, dass alle ausdrückt wird, dann der pfürren für  
da gibt dann der zürker finnen 1 Kith Pfücher yaflo ab auf Lutter  
bis es klar ist, nimm 1 Lohf yaflopanu dann ab yaflocht wird  
 $1\frac{1}{2}$  Lohf, yaflo wieder nimm ab auf, dann pfürren einen Lamm  
mit Pfücher mit Stalle so auf das Zit.

165. Jungliffau Ladin zu nussau.

Nimm  $\frac{1}{4}$  lb Lutter laibe ist gut ab 5 Kothas eines nussau  
6 Lohf zürker  $\frac{1}{2}$  Pommoy Weindeln die hülste yaflopanu, die hülste  
hünylich yaflopanu,  $\frac{1}{2}$  Pommoy Linn zürker  $\frac{1}{2}$  Pommoy Weindeln  
2 Lohf zürker 2 Lohf Pfücher alle hünylich yaflopanu mit  
finnenbröfel, dann ein abgerindete Pommoy Linn hünylich  
yaflopanu, dann in 2 Pith yute Obas weindeln, yute ab der  
nimm sammt 2 Lira Pfücher die Pommoy ein sammt ausdrückt  
Lammoy, dann pfürren einen Stuch mit Lutter, yute ab in  
Küpfel mit yute Pfücher abreiben.

166. / Pflanzens Looch.

1/4 lb Pflanzens Looch wird mit guten weissen Wein eingeweicht, dann  
einlecken lassen, bis es weiß fast ist, dann beschiffen abset  
Zweit Anwendungsschulau 1/4 lb Lutter gut abwaschen 6 Deller einat  
Kraus von andern dann 12 Loh Zucker 1/4 lb Mandeln samt Pfeffer  
sein geschnitten dann 3 Loh Pfeffer samt in Mandel zerreiben und  
darin in einem besondern Mordel mit Loochbrühe.

167. / Pflanzens Küding.

Man schreibt 4 Loh Lutter schleimig ab, rüfot 6 Deller auf und  
auf fein 8 Loh sein geschnitten Mandeln fein, und rüfot es  
schleimig ab, 4 Loh Zucker, abset Zimt, Gewürznelke, Saucen,  
Pfeifen, von 5 Loh zum festen Pfeffer samt 2 Zellen feingewis  
dann Pfefferbrühe langsam zerreiben.

168. / Mercks Wein Krause.

Man nimmt 1/2 Pöhl Obas und 5 Deller wird ein Krause bis grünlich  
gegründelt, dann so lange zerreiben bis es kalt wird, darauf 1 Loh auf  
löfse Grünschlupfen und zerreiben, dann Zucker dass es grünlich süß  
ist, wird 1 Pöhl Obas zum Pfeffer weiß fast geschnitten langsam zer  
rüfot, dann gibt man einem Spiel Krause in Mordel und gibt  
Liolehan in Mercks Wein zerreiben, mit Pulver die Liolehan zu  
2 Stück zerreiben gefüllt, und eingelegt, in die Mitte der andern  
Spiel zerreiben, und halbt es auf des Lio.

169. / Pöhlwurz Kauf.

Man nimmt ein gutes selbst Pöhl Obas dann 1 Stück Zimt  
abreiben und 2 Zellen Pöhlwurz, pulver die Zimt und Pöhlw.

Lebte kocher so viel einlofen, duffen so, dann 4 Loth Lutter kocher recht  
offenung ab, dann 5 Loth 2 Loth gepulverten Mandeln mit Zucker koch  
so sich yamig ist, man kocher so gut, ~~und~~ zuletzt von 3 Loth  
Pfeffer kocher, pfurere einen Kugel mit Lutter, kocher ihn mit Pflanz.  
kocht und backe so langsam.

170. Krebs Kugel.

Man einen Ei ein Kugel mit mittel fein gepulverten in 1 Theil Oben  
gut einlofen lassen, dann kocher 4 Loth Krebs butter gut ab, dann  
5 Loth von 3 Loth einen festen Pfeffer, Zucker kocher so sich yamig  
ist, dann pfurere mit Krebs pfurere so auf 2 oder 3 Theile kocher  
dann die ungeschickten Kugel fein ein dann pfurere so in einen  
Lutter Teig fein und kocher so langsam backen in einer süßpfurere  
Lauge.

171. Mandel Kugel.

Man macht einen geschickten Kugel mit, dann 4 Loth gepulverten  
Mandeln 4 Loth Lutter kocher recht offenung ab, dann 3 Loth  
einmal mit den kocher dann 2 Theil guten runden Pfeffer von 3 Loth  
einen festen Pfeffer abwaschen 6 Loth gepulverten Zucker  
vermengen mit den Pfeffer, die Kugel kocher nicht kocher bleiben. der  
Teig muß gleich ungeschickten werden.

172. Oben Kugel in die Suppe.

3 Löffel Mehl werden mit 5 Loth nicht gar 1 Theil Oben gut  
kocht in einen Kugel gepulverten und in Kuchel gepulverten mit den  
Löffel kocher gepulverten und in die kocher Kuchel Suppe ringer,  
kocht und dann ungeschickten.

173. Die süssen künstliche Holz mit  
 trocknenen unterstündigen Jahren.

Man nimmt auf 1 Loth Hauptpulver  $\frac{1}{2}$  lb Zucker oder zu 4 Loth Hauptpulver  
 2 lb Zucker, die Hauptpulver wird in kleine Stücke geschnitten,  
 dann 4 mal mit kochendem Wasser gewaschen, in kaltem lauwarmen Wasser  
 über Nacht lassen lassen wird auf 1 Loth Hauptpulver 1 Maß Wasser  
 für oder etwas weißer Wein genommen, wird über einer Pfanne  
 in einer Pfanne mit kaltem Wasser gewaschen bis die  
 Hauptpulver zerquungen ist, dann noch ein Loth Wasser und  
 das Wasser unterstücken wird auf 4 Loth Hauptpulver 2 lb Zucker  
 von süssen Jahren mit kochendem Wasser angefaßt, und  
 der Zucker für sich gewaschen und gelüftet, bis er sich löst,  
 dann gießt die Hauptpulver herein und lasse ihn noch ein wenig  
 ruhen bis die Holz zerquungen ist, die Probe auf einer zinnernen  
 Platte, daß man sieht, ob denn nicht mehr zu sein, dann  
 wird die Holz in so viele Stücke abgeteilt, als man haben will  
 davon verlohnt, wenn man Wasser, Kohl mit Eisenpulver,  
 flackende Erde gelüftet gelassen, wie die Holz zu sein selber  
 ist dann mit gelüfteten Zucker von zinnernen Platten,  
 silberne mit Eisenpulver, noch ein kleine flackende damit  
 daß mit klein gelüfteten Wasser damit und kochend,  
 haben noch ein Loth. : welches folgt nach Aufschreiben.

174. / Schlafpulver

12 Loth Lutter & Loth Zinnpulz 1 Ei 1 Grostes Weiß Weiswein Obaub.

Zusammen obiger Pulz :

altesen jauch Lurbe ison bepuhren Genuß yegaben mit Künarou, zanderper Zinnpulz ist oder Kaffer, Weigelöst, Lipen, Arabau, Arabarope, salpmin, um nachstammin jede Gattung stanz ein xivab Pulz in ein bepuhren Gassier gepisfen, wist man ab pisan wist soll man flais unlandan, daß kein Raub darau könt so ist es gerlich schon und gut. Mit dieser Pulz kann man allerlei Griefen yuarinnen, wist pyur den Pulz mit Linyanwast.

175. / Biscololud Waschlwaß oder Waschlwaßung.

Man bricht 10 Lotter mit 2 lb Zucker stanz 2 Hände ab, gibt man unter bepuhren Pulz 6 Lir der Pulz, & Zalt yvaribaren Biscololud 2 Loth Zinnpulz, Zinnpulz, altesen Zinn pulz 2 wüßliche Kuch, daß wir purst Pulz stanz wird, kann mit Lutter, Lir der Sonne bepuhren und oben verpuglayt.

176. / Pulverballe von Garmalir.

Man nimt 4 Loth Lutter & Loth Zinnpulz bricht es ysternung ab, dann 20 Loth Waschl, 2 Löffel Garm, Pulz, altesen Zinn 2 Pulz Pulverballen man die Lir gut an, man wüß kleine Pulver Lubol dann luffe es yfan um Schlaf oben wist zu viel, dann Kari, so es mit Weiswein Lir an, und luffe es schon luffe, luffe es mit Künarou, pyurist der Pulz Lutter ab, man die Pulver

76.

frucht, gabe Lingwafelmanns feinere denn gewöhnliche Pfeffer Woksal,  
 ziele denn den Lingal wieder mit Lira an, es muß aber von 5 Lira  
 Pfeffer gekauft werden in der Wiltz Woksal, daß sie nicht feiner  
 können, denn die Pfefferballen wolle ein in Lira und Tannol,  
 beßel, auch sie nicht den Pfeffer, zuweilen sie nicht gabe sie  
 wenn auf die Lira.

177. Litsynit Waffeln mit Obst.

$\frac{1}{2}$  lb Zucker wird mit 10 Lotter  $\frac{1}{2}$  Hand gerührt, denn 12 Lot  
 Waffel und 10 Pfeffer feiner geben, es wird ein Kaffeeol geschmeckt,  
 der Lira angefüllt, sehr gut unterbauen, es wird in der Wiltz  
 unterfüllt, Compot feiner geben, der untergefaßte Lira wird  
 in 4 Hand Lötter geschmeckt und immer anzulassen gelacht  
 dem untergefaßt und mit Zucker bestreut.

178. Crème à la Capinot.

Man muß einen gewissen Litsynit Lira, auch ihn, denn  
 spricht man 5 Hand Lötter, schmeckt ein Kaffeeol, legt  
 beim Kochen ein Lötter mit Lingwafelmann bestreuen,  $\frac{1}{2}$  lb Zucker  
 werden mit  $\frac{1}{2}$  Pint Lötter  $\frac{1}{4}$  Pint Wasser 4 Lot Zucker  
 6 Lot Zitronat recht gut erweicht, auf jedes Lötter davon  
 gelacht, denn wird  $1\frac{1}{2}$  Pint Obst mit 8 Lotter geschmeckt,  
 und nach und nach darüber gegeben und  $\frac{1}{2}$  Hand in Dampf  
 gegeben, es wird  $\frac{1}{2}$  Pint Lötter mit  $\frac{1}{2}$  Pint Wasser so lange  
 über den Feuer geschmeckt, bis es dick wird, wenn geht  
 es darüber.

179. Kopais Krampf.

40 77.

8 Loth gepulvert und sehr fein gepulvertes Mandeln werden mit  $\frac{1}{4}$  lb Zucker und 1 Linderß sehr fein gepulvert  $\frac{1}{4}$  lb Zucker 1 Linderß und etwas Saucyrost wird zu einem festen Sir gemacht die Mandeln damit bestrichen, zerleinertsynops Krampfale darauf gemacht, und in einem überküsteten Ofen trocknen lassen.

180. Orangen Pflaum.

Der Saft von 3 Orangen und 2 Saucy wird durch ein Sieb in ein reinet Kaffeebehl gedrückt  $\frac{1}{2}$  lb Zucker 1 Viertel Pfeffer dazu gegeben und recht gut gepulvert, wenn es überküstet ist, gibt man es in Pflaumen Kaffel 1 Loth aufgelöste Saucybehl dazu, pflügt es bis es recht dickflüssig ist, dann gibt man es in einem Klobel stellt es ins Sieb und läßt es süßen.

181. Oranget Kraum.

10 Loth Zucker werden mit 6 Körnern  $\frac{1}{2}$  Linderß gemacht, dann ein Kaffeebehl voll Oranget Saucy fein gegeben  $\frac{1}{2}$  Viertel Pfefferbehl wird sehr dick gepulvert 2 Loth aufgelöste Saucybehl fein gegeben und alles vornehmlich gepulvert, in einem Klobel gegeben in Sieb gepulvert und gepulvert.

182. Saig zum Krampf Krampfale.

$\frac{1}{2}$  lb fein gepulverten Zucker  $\frac{1}{2}$  lb fein gepulvertes Mandeln samt Pfeffer  $\frac{1}{2}$  Loth feines Mehl samt 1 Linderß auf dem Loth zu einem Saig überküsteten Ofen beiseite und Krampfale pfunden, aber ein festes Sieb gibt es auf ein Sieb und backt es langsam.

## 183. / Mast Lorkau.

Man nimt 6 Liro Pfeffer Zucker 6 Liro Pfeffer Lutter, 6 Liro Pfeffer Mast  
 dann die 6 Lutter mit dem Lutter 1 Hand abreiben, dann den Zucker  
 auf die Lutter von 6 Liro Pfeffer nicht fast, damit den Mast laugern  
 vorzufota Stüttenzeit suchen. dann füllen Lutter auf Lutter  
 beiseite wie man will so ist es fertig.

## 184. / Gute Granulipfel.

Nimm 1 1/2 lb Mast auf ein Lutter 1 1/2 lb Lutter Stüttenzeit  
 schmelzen mit dem Lutter abreiben, beiseite in ein  
 Gefäß 1 Liro und 2 Lutter 2 Löffel voll Gran, Weizen, weise  
 mit diesen den Teig zu, und abreiben mit weise reiche Glucke  
 gewischt mit dem Knappem Knoll, füllen ab mit gedünstem Wein,  
 beiseite und Zibeben, gepulverten Weizen, Zibeben und Zucker  
 vermischt, sollen es zu pulvern in Form eines Krügers Stiefels,  
 es kann auch mit anderen guten füllen gemacht werden, nicht ab  
 auf ein Lutterblatt, mit Salz ab auf einem steinernen Ort,  
 mit Wasser ab waschen, beiseite ab mit Liro Lutter, beiseite ab für  
 nach in einem gemessenen Gefäß, muss ein richtiges Zucker Lie  
 beiseite ab mit Knoll, Salz ab wieder in Lutter, damit ab  
 fertig wird, so ist sie fertig.

## 185. / Feines Granulipfel.

Nimm 1/2 lb Rindfleisch, beiseite ab sehr zerkleinert ab, 6 ganze  
 Liro und 6 Lutter jedes gut vorzufota, 2 Löffel voll gedünstem  
 in Gran 1/2 Maß Ober, Salz ist es mit geben 1/4 lb feines Mast

79.  
Darin, wenn man ihn  $\frac{1}{4}$  Hand mit gutem 2 Loth Zucker mit wenig  
geschloßener 2 Loth Kupfern dann schmecken das Lick, bröckle es mit Löffel  
und Weinsteine.

186. / Lickstein Lick zu verschwinden Licksteinen.

4 Linn Pfeffer Zucker wird mit 10 Lötter gemischt, bis es anfließt, dann  
6 Linn Pfeffer Mast für 10 Lötter über einen sauren Pfann mit dem  
Mast gemischt, bestreife das Lick mit Mehl, dann gute Fein  
nach Salzen, wenn es gebunden ist, kann man noch kaufen das  
man will, dann fülle es mit Feinpfannen Lick 2 Lick verschwinden  
das mit Lick es wird beifan.

187. / Abgeschriebene Golliggen.

$\frac{1}{4}$  L Pfanzel  $\frac{1}{4}$  L Lötter wird nach gut abgeschrieben mit 8 Lötter  
4 Löffel Fein stein Salz 2 Loth Zucker, 2 Löffel Linn Mehl  
1 Lötter L Mast wird abgeschrieben, dann Lick es geben, Fein  
kann man es fülle mit was man will.

188. / Golliggen von Lickstein Lick.

2 ganze Linn  $\frac{1}{2}$  L Zucker  $\frac{1}{4}$  L Mast, alles nach gut gemischt  
dann das Lick mit Mehl gut bestreife, dann mit Feinpfannen  
abgeschrieben, dann bestreife es nach dem Lick, bestreife es, Fein  
Fein oder man Fein Pfanzel oder viele Feinpfannen über dem  
Lickfössel aber sie müssen feinst sein an der Spitze gemischt man  
den, weil sie Lickstein verschwinden Lick ist.

189. / Fein Lickstein.

1 L Mast  $\frac{1}{2}$  L Lötter damit abgeschrieben 2 Löffel Zucker

4 Löffel Oranien 6 Löffel laue Milch, man nehme einen halben Eßlöffel  
man nehme auch dazu ein wenig Honig und auch ein wenig Zucker.

190. / Weisse Luftschokolade.

8 Löffel Zucker von einem Ei die Eier von einem halben Liter  
man nehme den Rest nicht und gut abgerührt, dann nehme 8 Löffel  
fein gemahlene Mandeln und etwas Saucenpulver dazu,  
zu, dann gebe es auf Oberteller, ganz kühl werden das sie  
weiß bleiben.

191. / Die Cassone.

Man nimmt  $\frac{1}{4}$  lb feines Mehl  $\frac{1}{4}$  lb fein gemahlene Zucker  
3 Löffel Butter etwas weniger als ein Pfund Speisestärke und  
etwas fein gemahlene, aber nicht zu viel, von einem Liter der  
Speise für klein gemacht und ein wenig Ei, dann die ganze  
Masse so befeuchtet wird auf ein Brett, wie Knetmasse gemacht,  
dann einen kleinen massenartigen und abgerollt, dann werden  
abgerollt, in der Mitte eine halbe Mandel auf der Seite  
ein wenig abgerollt, lag es auf ein unbeschriebenes Blatt, befeuchte  
es mit etwas Wasser und auch es in die Hand.

192. / Gute Hollische.

Man nimmt  $\frac{1}{4}$  lb feines Mehl 3 junge Eier 3 Pfund 1 Pfd  
Milch alles recht gut miteinander gerührt, Zucker nach Belieben,  
dann einen Pfund des Eises mit Honig und auch es ein wenig  
Windofen.

193. / Englische Kirsche.

Man nehme  $\frac{1}{2}$  Pfd weisse Wein von 2 Kommoden und Saucen

den Rest 10 Dörter  $\frac{1}{4}$  D Zücker muss einen Zücker haben wenn er dick  
ist, schüttele ihn in eine Pfanne und wüßte ihn bis er kalt ist, dann  
gibt man 6 Linen den Zücker verweicht, dann verweicht gütlich ganz  
langsam  $\frac{1}{4}$  Theil Röhren + Loth wüßtelöcher zum pulver zu verweicht  
weder so lang, dass es nicht gut verweicht ist, schmecken den  
Wohol mit einem Öl und lassen es verweichen.

194. / Krause in Dinst.

Wenn man 8 Dörter, 1 Theil Ober 2 Lothlöcher Waffel bis es auf  
den Glanz verweicht bis es dick ist, lassen es überkochen, geben  
dann auf Salzbau dann von 6 Linen Zücker verweicht und zücker  
es nach Salzbau in Dinst lassen, dann kann man die Waffel  
mit einem Öl zum Pulver verweichen.

195. / Zinnst Röhren \* \*

Wenn man  $\frac{1}{4}$  D Zücker + Loth Dörter 10 Loth Waffel von 2 Anweisung die  
Zücker, wüßtelöcher Zinnst nach Salzbau, wolle alles mit einem  
ganzem Ei gut an, muss 4 reiche flackel, kleine Leuten, geben  
auf die Leuten selbe Wüßtelöcher verweicht und befeuchtet mit  
Zinnst, lassen es nach ein verweichtes Loth dann backen es  
süßlich.

196. / Golliggen auf andern Ort.

Wenn 1 Theil Ober 2 ganze Linen 2 Dörter ein Lothlöcher  
sein wüßtelöcher Zücker, Zinnst Waffel so dick dass ein Ei  
verweicht wird wie zu Amulet, schüttele alles nach gut verweicht.

der ob, fize das Lipa mit yid einen Löffel Litz daruof, wank  
das hollizen Lipa beim Lachen zu, mit wank ab geduckent,  
so wolle ab über einen Löffel das Holz fize so fozlig.

197. Reipo Mäntu.

Wenn man einen guten Reipo zubereiten will, so  
über einen feinen Reipo fize bis er fast ist, über der Litz  
wird nicht fast zugebracht sein dass er ihn nicht aufsteht,  
fingerhoch wird er eingepfütet, wenn er fast ist, fütet  
ihn feucht und fütet ihn fingerhoch mit 2 finger hoch,  
lasse das Reipo fize werden, und wank ab fize mit  
dem Reipo bis sie aufsteigen, wenn das wank ab mit  
Zucker und Zimt man kann es auch launen wie die fize.

198. Wavillen Litz.

6 Litz sein geschmack zuer 6 Litz Wavillenselpen das wank  
gut daruof, wenn yid 6 Litz sind nach der wank sein  
wenn die 6 Litz zu einem feinen Reipo geschlagen wird nach  
langem daruof, wenn fütet ein Reipo, wank ab im  
Litz nicht zu fize, bis er aufsteigen füt.

199. Litzkollau Litz.

Wenn man  $\frac{1}{2}$  Litzkollau Litzkollau fize sie, gebe  
2 wank, fütet ein Litzkollau, wank ab wank mit yid  
man  $\frac{1}{2}$  Litzkollau mit 3 Litzkollau abgepöckelt wank, litz  
er ein feines Reipo wank yid ab im Reipo ein wank

43  
82.  
soll Lingwobbaum 3 Liro Zifua saarüfot beim Anrichten  
dieser Gieß Saure.

200. Fülle zum Zierweck.

1/2 Loth feingehobener Mandel 3 Loth Zucker werden abgetrennt,  
bei 1/2 Quentel Ei sind 1 Loth Zucker ab gut ab eine halbe Dose  
Zuckerhalt gepufft, in Oben ungeschüttet auf Saure  
geköpft 3 Loth Mandel 3 Loth kleine Zierbaum sind 2 Loth  
Zierbaum sind Sauregepfalt, das sind ein Viertel gepufft.

201. Zierkuchen Kolat.

Man nimmt 8 Loth Zucker 8 Loth in einem Weidling köpft ab  
nach gut gepufft Sauregepfalt von dem 1/2 Liro Zifua  
sind 1/2 Loth feines Mehl langsam saarüfot, dann pfundt man  
ein Glas mit Zucker Saure ab Wasserzucker die sind  
überdeckt ab dann bestreut ab mit Lingwobbaum rollt ab  
gepfalt von pfundt ab die sind ab Wasserzucker ab  
Saure.

202. Geilapp.

Man nimmt in einem Weidling 1/2 lb fein gehobener Zucker  
1/2 lb gepufft mit wenig gepufft Mandel von gut  
von einem sehr großen Saure köpft ab gut Saure  
sind best ab 2 Hände Saure dann pfundt man die Mandel  
mit Mandelöl sind, gibt von Saure Wasser 4 Glöckel soll,  
in ein Pfand mit einem Weidling Glöckel best ab gelblich saure  
gibt in jedem Weidling ein Viertel Saure sind ab nach der Saure  
sind pfundt ab pfundt.

St. /

203. / Manducalou.

6 Loth Manducalou sein yafopau 6 Loth Zucker und 6 Loth  
sind  $\frac{1}{2}$  Hand yauscht und zulezt 4 Loth Manducalou sein  
yafopau mit der Asche von ein yungen Lier stum in Lutter,  
Ley eingepflügen und yabucken

204. / Versungen Lingerley.

$\frac{1}{4}$  St Lutter wird yut abgetrieben 4 Loth Manducalou sein die  
Asche yafopau, 3 Loth  $\frac{1}{4}$  St Zucker von  $\frac{1}{2}$  Lamm die  
Asche und zint zulezt  $\frac{1}{4}$  St Mehl rufft kufft daruff  
man pfuirt ein Salz und gibt den Ley daruff und kufft  
ifu langere kein man meise was man will.

205. / Apfel Pultau.

4 Loth Lutter wird man rufft pfleumig ab 2 Lirer Lutter 4  
Loth Zucker 4 Loth Mehl zulezt die Asche der Lier stum  
oder Lamm pfelau alles yabuckung in ein Pultau in Lutter  
yabuck und langere yabucken.

206. / Geseimtes Kommanzen Hof.

Nimm ein Kommanzen reibe sie mit 5 Loth Zucker ab, drücke  
den Saft in einen Nirdling hinein gib 5 Lirer Lutter dazu,  
raufe es besperrig mit der Gluck bis die Litter eine Drey foch,  
dann raufe es bis es kalt wird, dann pflügen den 5 Lirer den  
Asche und raufe ihn weg und weg daruff, pfuirt die Form  
mit Lutter und backe es kühl.

207. Mandelkuch.

6 Loth Zucker 6 Loth Lutter 3 Loth Mandel 3 große Eier Butter,  
Korbe vllt reif sein, der Lutter wird reif gelblich abgetrieben,  
dann Zucker mit dem Gebackenem reif Eier Butter reif auf  
den reifen, zuletzt der ganze Kuchen mit 6 Eiern und backen.

208. Himbeer Kuch mit Pfeffer.

Auf 6 Eitel Himbeer gießt man 3 Eitel guten Wein Pfeffer,  
wobei ihn zugedreht 48 Stunden stehen, nicht denn 3 St Zucker,  
einen großen Eitel Wasser angeseigt, wobei ihn kochen,  
gibt der Kuch ein Luch undyaproschen Kuch feinere wobei es  
zusammen zu kochen, fülle es in die Schiffe und backe es  
mit Lutter zu.

209. Gupelweiß Lochen.

10 große Gupelweißgaben wenn sie reif der Reife sind 12 Loth,  
diese werden mit einem Luch abgerieben und feingestochen oder  
sein schneiden sie mit 4 Loth abgezogene Mandeln reif sein  
gestochen, dann giebt man 16 Loth feingestochenen Zucker in einen  
Weidling mit 4 Loth Mandeln 15 Eitel reif auf den reifen  
so lange gerührt bis der Luch aufsteigt, dann schneidet man den  
8 Eiern die Eier zum Reife reifer es reif der Reife und  
Reife feinere und reif Ammonyffelare, dann schneidet man ein  
Abteil mit Lutter und backe es langsam, wenn es gebacken ist  
läßt man es erkalten, dann schneidet es in 2 oder 3 Theile und  
wird mit belage die Locha mit feingestochenen, dann ein Spiel

80.  
Spanische Windblätter, dann wieder ein Theil Löttau, und ein,  
der beleyt mit Zingapottbaum, so jeder Theil bis zum Ende ein  
Schutt auf das andere auf die Luft mit einem Pfönnen Sie  
überzogen und laugsam trocknen.

210. Zingapott

$\frac{1}{4}$  lb Löttau traibe pflanzung ab, dann 5 Pöcker einet uel den  
anderen püret  $\frac{1}{2}$  lb ein gepöckten Mandeln  $\frac{1}{2}$  lb Zucker züthet  
6 Loth Klaff-püret 2 Liner Pfeffer sind laugsam darüfot, und  
gibt man darob ein wenig Pfeffer auf das zu und macht das man  
will.



# 2<sup>ter</sup> Abschnitt.

## 211. / Lammur Dügge.

Man pfiricht große Lätter Dind, legt sie in ein Küffel oder Krin, Lüge ein Stück Pfeffer, aber mit guter Linn in Küttz gepflagen, 2 Fagel Zwickel, ein paar gelbe Rüben, Kofkabi, Koff, Kabaniler, Pellerin, alles in Wasser gepfeitten, Lüge legt man noch etwas von jungen Pfeffer mit Küngewürz, wolt das Küffel oder Krin mit einem Deckel zu und löst das Ganze auf Kofkabi so lange köchen, bis es pfir braun wird. Damit es aber nicht abbraunt, bestreut man es zeitweilen mit etwas Lauge, wifst es aber wie wif damit die Dügge klar wird. Vier Hände aber man selb braut, füllt man es mit Lauge auf, löst das Ganze denn langsam fortlaufen, damit die Dügge künstlich stand, pfir sie denn ab, noch fließt köcheln davon oder was pfir beliebig ist.

## 212. / Französische Dügge.

Man nimt einen feinen feinen Koff, Kofkabi gelbe Rüben von jeder Gattung gleiche Theile, pfiricht sie wie Küttel, gibt 4-5 Schenquart in Lätter gepfeitten, Lüge, gibt ein Stück Lätter oder Quentfatten in ein Küffel, das gepfeitten davon und löst es eine gute halbe Stunde köchen, denn gibt man etwas Kofkabi mit Pfeffer, feo feiner, füllt es mit Lauge auf und löst es so lange köchen bis das Gewürz weiß ist, wifst es denn über gewürst, länglich gepfeitten einmal an.

## 213. / Gschuffran Labor Dügge.

Man hat 1/2 lb Kofkabi Labor, 3 Theile von einem Mineral, 2 Linn, alles mit dem Wasser, löst es in einem Kofkabi fein gepfeitten, gibt es in einem Koff, füllt es mit guter Lauge auf, etwas Kofkabi Lüge, löst es 1/2 Hände köchen, wenn pfirigt es Lauge ein Dieb, gibt es in den Koff zu, löst es noch ein wenig köchen, und wifst es über gewürst Labor köcheln an.

## 214. / Arabische Dügge von Schleifungen.

Man nehmet 6 Karawan davon 30 Araber rein gepfeitten, und in einem Dügge abgekochten nützliche sind denn das Wasser in einem Kofkabi fein gepfeitten, wenn löst man ein Stück

Lücker strom werden, gibt die geschmacken Quabspulau herein, und löst sie eine Weile in  
 Lücker süßem, und löst sie man hierin Quabspulau süß ein feines Salz, die übrige geliebte  
 Pulver gibt man wieder in die würfliche Trüger, worin die Quabspulau gelöst werden, und  
 löst sie gut darin. Das wüßigfrische Quabspulau löst man strom werden,  
 gibt 2 Löffel voll Wasser herein, löst es ein wenig vollen, und löst es nicht davon, was  
 man, löst es mit der Trüger nicht, worin die Quabspulau gelöst werden, löst es süß ein  
 Weile und nicht es über geliebte Pulver an. Die Quabspulau mit Wasser werden  
 besser sie in den Wörper gegeben werden wüßigfrisch und in die Trüger gegeben.

215. Cylio Trüger.

Man belegt ein Kupfrol mit Quabspulau, nimmt einen großen Zuber, eine Löff,  
 eine und 2 gelbe Rüben alle in Trüben geschitten, eine 2 Löffel süßen Salz in Trüben  
 geschitten, einige Pfefferkörner mit Kügelchen, eine 1 1/2 Löffel süßen, 2 Quabspulau,  
 1 Trüger, alle in Trüben geschitten, in einem Kupfrol mit Quabspulau langsam geseh,  
 hat, bis es sich den Boden schon bewegen wird, mittelweilich gießt man über einen  
 Löffel süßen davon, löst es nicht vollen, löst es dann mit gelber Süß nicht,  
 löst es 1 1/2 Weile vollen, löst es dann bei Hitze, damit es über vollen, löst es  
 ab und löst es in Trüben, worin es zum Löffel gegeben wird. Die Trüben Trüger  
 sind süß die Quabspulau gemacht, man muß es von der Hitze gut vorziehen, was  
 man wird so wenig ringen lassen, bis es sich löst wird, was es sich vollen, was es  
 voll gegeben, Quabspulau mit wüßigfrischen löst.

216. Spicolata Trüger.

Man nimmt 3 Weile Weile & gelbe vollen an Spicolata, ein wenig Zucker  
 und ein Trüger Lücker, löst es zusammen gut darin, löst es gut,  
 dann nimmt man 3 Lücker in einem Löff, und gießt die Trüger damit  
 ab, löst sie von über in Trüben Trüben geschitten geliebte Pulver an.

217. Quabspulau mit Kugel.

Man nimmt 30 Quabspulau, und über löst sie, von 15 Quabspulau, die geschmack  
 werden, sind die Quabspulau wüßigfrisch, von den anderen 15 löst man die  
 Quabspulau mit Wasser nicht, und löst sie zusammen, man löst sie man  
 gegeben Quabspulau, einige Trüben geschitten Pulver, gießt eine gut

Labkraut mit Honig ab kochen, laßt es kochen bis es ein Maß, gibt etwas  
Wohlgeschmackte Brühe, bereitet überkochen Spargelköpfchen, gedünstete Melonen,  
den einen Geschmack ein oder ein Stück gedünsteten Gurken und ein Stück Petersilien,  
nimmt ein wenig Zwiebelsäure in ein Stück, läßt es kochen werden, läßt ein  
wenig Mehl davon ein wenig das obige feineinrühren, gießt die eingedünsteten  
Krautstücke ein und läßt es noch einmal ein kochen, gießt dann die Brühe über  
gedünstete Dampfkocher ab.

218. / Rosp. Gypsus Brühe.

Man gießt die Gypsus von dem Rosp. ab, läßt sie mit Wasser zu,  
als ob man eine Rindfleischsuppe kochen wollte, und kochet es überkocht p.  
Man kocht eine Rosp. für 100 Pfund Wasser, und gießt die Melonen  
Petersilien und Honig rein, und gießt man Petersilien, gelbe Rüben, Honig,  
Pellaxie, Laß und gedünstetes Spargel ab, und läßt es kochen  
wie eine Rindfleischsuppe, wenn sie ist man es ab, man kocht von Lutter eine  
einige Stunden, füllt sie mit dieser Brühe ein, und läßt es gut kochen, und  
gedünstete Zwiebelsäure, laßt sie in den Tag, und gießt die Brühe über  
ab.

219. / Gypsus Gypsus.

Man nimmt ein Stück von einem übergedünsteten Rindfleisch oder etwas  
gedünsteten Rindfleisch, schneidet es längs durch und kochet, nimmt ein Stück Lutter  
so groß wie ein solches Ei, läßt es kochen werden, gießt einen halben Maß  
voll Mehl hinein, läßt es ein wenig kochen, füllt es mit einer Pfunde guten  
Honig ein, gießt man einen Maß voll Melonen, kochet Melonen,  
und gießt das gedünstete Fleisch, etwas übergedünstete Spargelköpfe,  
denen Spargel und Honig ein, alles dieses zusammen läßt man gut mit  
Lutter kochen, bis die Suppe ganz eingedünstet ist. Man nimmt dann von dem  
mittleren Gypsus Gypsus, läßt sie ein wenig, und so kochet sie nicht zu kochen, füllt  
sie, läßt sie kochen, schneidet sie dann oben und unten p, und gießt die  
Pfunde guten Mehl ein, füllt sie so viel ein, als man kann, gedünstet bis

Es ist, weislich wenn wir das wenig Linderholz hat, so ist sie in die rechte Pflegerin  
 das ein, dann in die ihre zubereiteten Tannalblätter, die zur Heilung mit Wasser  
 sauer gemacht sein müssen, auch sie in Wasser schwallen, so ist sie dann mit der  
 Saft, dass sie nicht kalt werden, oben auf dem dem Wasser schwallen man auch  
 schwallen, jeden in 2 Teile in der Länge zubereiten, und stellt 3 Stunden so  
 weislich in die Öffnung der Linderholz, weislich sie ganzlich mit der Pflegerin,  
 gibt man eine zubereitete Patasilia an, und die übrig gebliebene Menge  
 geben wir die Pflegerin.

### 220. Karbonat mit Tannal.

Man nimmt ein Stück von dem Linderholzes so ist alle für die Heilung  
 ab, auch ab klein zubereiten und weislich kleine Karbonat geben, so ist sie,  
 befeuchtet sie mit zerkleinerten Lutter, befeuchtet sie mit feinen Tannalblättern, mit  
 auch sie; hat sie zubereiten, so zerkleinert man die Tannalblätter, und man  
 Patasilia alles klein zubereiten, befeuchtet die Karbonat mit, legt sie in  
 eine kleine oder große, so ist sie dann dann dem Wasser schwallen, gibt 2  
 Stück Wasser darüber, auch ab zu, gibt man und oben schwallen, so ist ab  
 kleine Lutter, bis ab man wenig Wasser hat, wenn weislich man selber eine  
 kleine oder große Pflegerin. Zerkleinert kleine Tannalblätter, auch sie ab,  
 weislich aber ein in Pulver so zubereiten sie, weislich geachtet und in ab  
 Lutter mit kleiner Patasilia, das mit Wasser zubereiten sie muss, befeuchtet  
 die zubereiten Tannalblätter, legt man andere Teile der Tannalblätter, so ist  
 man dem Lutter nichts ist, stellt ab dem die Pflegerin, die Karbonat in der  
 Weislich, legt sie in die Öffnung dass sie die Pflegerin eines Lutter bestimmen.

### 221. Kugeln in Wasser.

Das Kugeln sind in Pulver so zubereiten, dass klein zubereiten  
 zubereiten, und Lutter so ist man und ein Kugeln Wasser in ab  
 zubereiten, dann gibt man ab kleiner Patasilia, zubereiten in der  
 Größe eines Lutter so ist zubereiten beides, dazu, dann die zubereiten  
 Lutter, gibt man ab kleiner, weislich kleiner zubereiten Lutter,  
 stellen und dem Wasser eines selber Lutter mit 2 Lutter soll Wasser

47 91/  
Luzern, pflüget 2 Feuerlöcher darüber, und wenn das alles gut durchgeführt ist, wird  
es abgeholt vom Säuer vrayenommen. Ein Wäffel, da man in den Poren  
zu kaufen bekommt, werden mit Lutter bestreut, die Kugeln fein  
oben mit feinen Zinnblechen abgedeckt, und die kleine Lutter  
gelegt, und die Wäffel auf einen Stein so lange in den Ofen gestellt, bis der  
Lutter zerfließen und die Kugeln abgedeckt sind mit Lutter gelb geworden sind, wenn  
gibt die Wäffel auf einen mit einer Pasterette ganz beschriebenen Zylinder.

### 222. Kugeln mit Zinn und Zinnblechen

#### Zinnblechen.

Man macht eine kleine Lutter, gibt Kalkmilch mit Kalkblechen zerrieben  
zusammen fein, und abgedeckt in Lutter mit einem Pasterette  
beschrieben, Kugeln oder Zylinder, wenn man es die Zeit gibt, bis sie gut  
zerfließen, damit sie wenig Zeit davon bleiben, Luft in ihnen 4-5 große  
Zylinder nachher geblasen, füllt sie mit Lutter so aus, daß sie  
auf einem Zylinder, wie 4 Löffel Lutter pflüget ab, und ein  
einmal 3 Lutter und einmal fein, abgedeckt mit der Zinnblechen  
Luzern, macht eine kleine Kugeln, zerrieben 2 Wäffel in der Größe  
wie ein Zylinder, und in abgedecktem Ofen und feiner Zinnblechen,  
Kugeln, und deckt sie fein gelb abgedeckt. Legt die kleine Kugeln  
Kugeln mit 2 Lutter, wie abgedeckt eine Zylinder, bestreut ab mit  
zusammen Zinn, und zerbricht den Ofen der Zylinder mit den Zinnblechen.

### 223. Zinn von Kugeln mit kleinen Kugeln.

So werden 3 Kugeln rein geblasen, und abgedeckt, in einem Ofen  
abgedeckt mit Zinnblechen, wenn man die Kugeln und Kugeln,  
Zinnblechen zerrieben, und abgedeckt abgedeckt der 3. Kugeln, ein  
Zinnblechen zerrieben in einem Ofen so lange geblasen, bis  
es ein ein ein ist, gib es dann in ein Kugeln, wie ein Zylinder  
gibt kleine Zylinder und kleine Kugeln soll nicht klein  
Luzern und Lutter abgedeckt. Wenn man die Zinnblechen

Lauffen der Pflanze ein Kugeln bereitet, die Luftstücke haben in Wasser  
 gelassen, dann die Gölle eines Quodlabes, die in einem Ammalbeutel  
 einbehalten, und mit dem Pflanz abgeben wird ebenfalls gelassen,  
 man löst den ab dem Kuller sich wanden, gibt ab dem Pflanz  
 und ein klein wenig Quodlabes wird gelassen, wenn die gelassen,  
 dann die Luft und Quodlabes auf 3 bis 4 Löffel Kuller sich wanden  
 Pflanz dazu und so löst man das Quodlabes einlassen. Dann die  
 gelassen, löst man die Kuller ab dem Ammal in der Großen  
 Pflanz haben, reißt die Kuller ab dem, schneidet ein Kuller in der Großen  
 eines Quodlabes in der Mitte ein, und löst die Pflanz ab dem  
 befeuchtet selbe mit ab dem Abwasch, das Wasser sie nicht  
 nicht gefallen, trinkt sie in ab dem Pflanz selbe, die ab dem  
 den, beugt sie schon gelbe und dem Pflanz, und löst sie  
 Pflanz ab dem, löst man die Pflanz ab dem ein  
 gelassen, schneidet man die Pflanz ab dem schon gelbe  
 der Pflanz, löst man die Pflanz ab dem schon gelbe  
 sie mit dem dazu bereitetem Kugeln, und löst man  
 den, löst sie mit dem dazu bereitetem Kugeln  
 damit selbe nicht ab dem.

224. Pflanz von Pflanz.

Wenn die Pflanz ein gelöst sind, wird das Kuller ab dem  
 und ab dem; die Pflanz in Kuller ab dem  
 dann wanden die Pflanz Kuller von der Luft  
 der Pflanz ab dem selbe Kuller gelassen  
 Pflanz ab dem wird, in einem großen Kuller  
 bis ab zu einem Kuller wird, zu 2 Pflanz  
 eine junge Pflanz ab dem, dann wird ab dem  
 selbe Kuller ab dem, in ein Kuller gelassen  
 und zu Kuller mit gelben

Laufe sind zuerhölet mit rothen Wein angefüllt, wenn sie lange gekocht, bis  
 es wie ein Loef wird. Mittlernweile sind die Eingeweide der den Fischgen  
 klein geschnitten, mit etwas grüner Petersilien und wenig wenig Jubiabot, welche ebenfalls  
 geschnitten sind mit Lutter abgerieben sind, wenn man den eine oder zwei mal großen  
 Leinwand geschnitten, in Wasser abzuwaschen, und mit den getrockneten, nicht befeigen,  
 zu, die den der Luft geschnittenen Körnern werden nach den Leuten der Fischgen  
 gelagt. Der Saluz darüber, und die befeigten einen mal Leinwand werden in  
 zierlicher Ordnung um den Rand der Fischgen angefüllt.

225. Fischgen mit Mandeln.

Man muß einen halben Eiy von einem Eyer Dotter, wolle ihn nicht, und pfundlich wenig  
 kleine Mandeln dazum, fadet sie in Wasser ab und läßt sie abkühlen, wolle  
 dann ein wenig kleinen Stück Lutter ab, schlägt sie zu und einen Dotter dazum.  
 ein Stück klein geschnitten ungewaschen Fischgen und einen Löffel voll Weiswasser dazum,  
 was gut gerührt, mange es mit den Mandeln gut durchzuwaschen, fadet die  
 Mandeln mit Lutter ab, gibt sie ein jedes Mandel etwas davon und  
 muß den dem Eiy einen Drittel dazum, befeigt sie mit Eyer und backt sie.

226. Meivand zu waschen.

Man nimmt 2 halbes Pfund voll zerlassenes Opick, eine kleine halbes Pfund voll  
 eines halbes Dronnenzer Öl, einen halbes Pfund voll geschnittenen Pfeffer, den  
 Rest den einen Lammey, und einen Löffel voll weissen Essig, alles dieß  
 zusammen in ein messingenes Leinwand, auf Eie gefüllt sind mit den  
 Fischgen dazum so lange gekochet, bis es zu einer dicklich gelücherten Masse  
 wird, die man selbst zu kalten schlaffen, als auch zu kochen dazum  
 kann, wie zum Beispiel, man bereitet bevor man die Meivand macht,  
 junge Kaulerode oder Angur, wolle und koch sie in der Pfand, läßt sie  
 abkühlen, schneidet sie klein und legt sie zierlich auf eine Fischgen, überzieht  
 sie wenig mit den Meivand, was muß es waschen, bevor die Meivand  
 zu fast geworden ist, wenn sie in der Eide eines sehr leichten Leinwand backt.

94.

Wird sie mit reinem weissen Wasser, das man in kaltes Wasser kocht, ohne  
über die Feuerhitze zu setzen, denn wird von kalter gut auf den Leib zu,  
kalt der Aprik so viel Wein gesetzt, daß man eine 2 Linienbreite Einfassung  
daran ansetzt, welche die Weiraut einfließt. Die die Einfassung umgibt  
man von kleinen grünen Gurken, welche in dünne Blätter geschnitten  
von dem Saft der Aprikal weicht werden, so daß sie wieder die Aprikal ein-  
fließen; die Weiraut kann man auch zu gepulverten Linsen geben oder auch  
in Weinapfel, man legt auf den Boden der Wappel abgekochtes kaltes  
Zinn, wenn selbst ganz abgekocht ist, übergießt das selbe mit obigen  
Weiraut, und setzt man das selbe eine kleine Einfassung von gepulverten  
Aprikal ein und einfließt die Einfassung mit den geschnittenen Blättern der  
kleinen Gurken. Diese Wappeln werden auf einer Pastille, die gutlich auf  
einem Aprikal gemacht ist, gegeben.

227. / Virel mit Hering.

Wenn man ein pfäures Virel von reinem Virel, setzt ihn, und läßt  
ihnen den im Puzer liegen, kocht ihn in schwebeligen Löffel und in  
gelb. Pfeffer, gibt auch Zwiebel, Petersilie, gelbe Rüben, Kardumund  
und ein Lorbeerblatt dazu, wenn es gepulvert ist, pführt man ihn in  
dünne Blätter, legt eine Riese von dem Virel, wenn eine Riese grünlich,  
ja, die man durch gut abwischen, die gut abwischen, die Gurken  
abwischen und sie in längliche Stücke schneiden muß, dazu ein wenig  
Parsnabwürfel und einige Löffel guter Milchsaft gegeben werden,  
dann wieder abwechselnd eine Riese Virel und eine Riese Heringe,  
welche jedesmal mit Ammoniak und Milchsaft begeben werden, bis  
das Kupfervoll voll ist, wenn es nicht diese Art bereitet ist, so stellt man  
das Kupfervoll zu, und gibt es einem 1 Rind in Kupf, kocht es dann  
bis zum Saft der Aprikal, damit es nicht zerfallen. Um die Aprikal wieder  
ein Rind abwechselnd zu geben, man stellt ihn einen Wasserstand

nicht, befehle die Kunst dieses einigmaligen Riffs ihn mit einem Knappem Rasser mit kleiner  
Größe nicht, befehle die Kunst dieses einigmaligen Riffs mit feiner, legt das 2te  
Blatt darauf, aber so, daß es nur ein Viertel der Länge bedeckt, wenn legt man ein 3tes  
Blatt auf dieselbe Art darauf, bis man einen Knapp davon hat, der so in die Richtung  
gelegt werden muß, daß er die im Inneren der Röhre verbleibende Länge gleich  
einfließt.

228. Kultur des mit Asphalt und Weizen.

Das Mittelstück von einem jungen Hase oder Ferkel wird, nachdem es zerlegt und  
eingepulvert in sehr kaltem Wasser und sehr kaltem Essig, oder auch jungen Juchel, gelbe  
Bittern mit reinem Lötlöcher Wasser und Kügelchen abgewaschen, und zerlegt in feine  
stücke Stücke zerhackt, und in die Mitte einer neuen Röhre für ein gleiches und  
gleich ausgebreitet mit der Weizen mittelst eines breiten Messers für gleich  
abgewaschen, so daß man den Hase nicht zu sehen ist. Die Asphalt wird in ein breites  
Rezeptol eingegossen, und wenn diese erstarrt ist, wird für die eine Seite abgewaschen,  
für die andere mit einem abwechselnden Wasser in der Länge eines kleinen jungen Hase  
zerhackt zerhackt, und der Rest der Röhre damit belegt, so daß die dritte  
Seite des Weizens an die Weizen sich anlagert und die Länge davon außer dem  
Reste der Röhre zu liegen kommen. Oben in der Mitte der Weizen wird  
ein Haub von der Asphalt abgewaschen, darauf gelegt, oben das Ganze ein sehr  
zartes Stückchen aufzulegen.

229. Gefüllter Linn.

Man kauft ein Linn, spaltet sie nach der Länge ab und verbindet, nimmt die Weizen  
zerhackt, kauft sie in einem Körbe sein zu sammeln, eine sehr abgewaschen in Weizen  
zerhackt einmal, ein Stückchen Linn in der Größe eines sehr kalten Linn wird  
abgewaschen, für die gibt man einigmal zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt zerhackt  
zerhackt zerhackt einmal, 2 Löffel voll Weizen, alles gut zerhackt, soll man  
das Linn von dem Linn zerhackt, gibt in eine Röhre einigmal zerhackt zerhackt,  
stellt die Linn für ein, oben Weizen zerhackt, wenn wieder einigmal zerhackt zerhackt  
zerhackt, oben mit oben gleich und läßt sie für einigmal zerhackt zerhackt.

230. Boeuf à la mode.

Man nimmt ein kleines Stück Fleisch, welches sehr fein ist, zerhackt selbes zerhackt

mit einem Theil Zink und einem Theil Zuck bildet und wie ein Chiur Finger in  
 Lauge und Weile gepuillan, dieser pfuirdt wenn abtut yanzuun Pabapila, abtut  
 fjarlotta einige fjunziguunet Klein zupannan, nimmt ein abtut Paly und Paffar  
 Luge, und wenns alles wofft d'nefianuun, waltt die gepuilltanuun Kinkifen Zink  
 und Zuck damit ein und fpricht das bereitete flaiß damit, legt es in ein Kuffod,  
 walfat abar nicht grofser fein Lauf, als wofft das Kink flaiß b'nezuun darin legt.  
 In des Kuffod legt man grofste einige Alttan Zuck, Zubiabel und gelbe Rubin  
 blutheit gepuilltan, legt das flaiß daruun, waltt es gut zu, und laift ab 4  
 Wunden auf einem gelirten faino langsam d'nefian, laift ab ofter zu, damit  
 es nicht verbrann, gieft p'dann 1 Theil wiffen Wein und abtut d'nefian yote Lauge  
 daruun, laift ab so lang d'nefian, bis das flaiß d'nefian yanzuun ift, fpricht das  
 f'nd'f'eta d'nefian ein Theil und gieft ab über des ungezeigete flaiß, so ift ab  
 fertig. Wenn Lauge es wofft kelt zur Lufal geben.

231. Bouff à la Mode und andere Art.

Das flaiß wird wie zuvor bereitet mit in d'nefian einigebestaltten Zuck  
 und Zink befeigt, des Kuffod mit Zuckblutten, Zubiabel und gelben Rubin  
 belegt, abtut yanzuun Paffar und Kaugarding Luge, das flaiß daruun yelagt,  
 und wie ein gelirten Koffanfar 5 bis 6 Wunden yad'nefian, wo man die  
 Zeit zu Zeit abtut Lauge daruun gieftan nicht d'nefian es nicht verbrann und  
 Lauge f'nd'f'eta bekommt. Lauge ab zu wofft zu woffen, so gieft wenn 1 Theil  
 wiffen Wein und 2 Theil Lauge soll Lauge daruun und laift ab so lang  
 d'nefian bis es d'nefian ift, gieft d'nefian die China f'nd'f'eta d'nefian ein Theil, und  
 einiget sie sau das f'nd'f'eta, wenn ab zu der Lufal yagaban wird, kann man es mit  
 yad'nefian Luft yanzuun.

232. Kinkflaiß und englische Art.

Wenn nimmt ein f'nd'f'eta Kink flaiß von der Pfala, folgt es nicht fpricht  
 ab d'nefian und d'nefian mit Zuck und einem yanzuun Zirkonit, dann nimt man  
 Lindelwurz, Kiefern, Klein gepuilltan Laugepfalen, einige Kuffodler,  
 baren, fein yafaffen, und mit die abtut zu p'annan daruun, das flaiß  
 gut damit ungezeigean, in die ind'nefian f'nd'f'eta yelagt, gut yanzuun  
 und über Kuffod f'nd'f'eta yelaffen. Das andere Luge gieft man in ein Kuffod

einem Theil weißen Wein, einem Theil Eßig und dem Theil Pfeffer macht Zubereit ab dem  
 Coroblenz, Gallaria, gelbe Rinde dazu, auf des Gleiß Finer ein mit löst ab zugedrückt, mit  
 einem Theil Weinschleim für ein müde Rindem. Man muß über nicht kochen, ab  
 mehrere Male nachzufüllen, damit es nicht verbräunt, ist es müde genug, so nimmt  
 man des Gleiß Finer, löst die Pflanz in wenig andern, schüttet ein zwei Löffel  
 voll Mast davon, und wenn das eine Theil darinnen ist, ein wenig Rindstige  
 dazu, löst ab wenn wieder ein Löffel, gibt des Gleiß Finer, und bester wenn ab  
 zwei Löffel gibt, wird es noch ein Löffel gelöst und die kleine Pflanz über yafist.

233. Rindstige brauen zu machen.

Das Rindstige wird die yantöfelig sehr yakt, wenn gibt man in ein Rindstige  
 Stück Zucker mit ab dem Wein und löst den Zucker so lange geben, bis er kochet,  
 davon wird, nimmt dann des Gleiß Finer dem Löffel, Löffel ab gut ab, löst ab in  
 ein yebrauenden Zucker und löst ab noch allen Rindem für ein brauen werden, gibt  
 ein wenig Rindstige davon, die noch ein Theil in Mast eingedicktes Rind Löffel,  
 yessittene Löffel, und löst die Pflanz in Mast, wenn yafist man des Gleiß  
 in eine Pflanz, nimmt die fette ein weg und löst die kleine Pflanz in Mast.

234. Oßfal Röß.

Man nimmt 2 oder 3 müde pänelige Oßfal, schüttet und yfiedet sie in einem Löffel,  
 löst sie dann in einem Löffel voll Oßföge fast Rindem die, schüttet einen Löffel voll  
 Mast davon, löst ab und löst, gibt einen Löffel voll Löffel dazu, von einem  
 gelben Löffel die wenig yessittene Rindem, ab dem Löffel, so viel Zucker,  
 daß es ein wenig Rindem yafist, zuletzt gibt man noch 2 Löffel voll Rindem  
 dazu, löst ab noch ein wenig yessittene, so ist die Pflanz fertig.

235. Lulinische Röß.

Man kocht 3 Liner fast, das Rindem davon wird klein zupummung yessittene und 3 Löffel  
 Pflanz oder ein Löffel, die sonst von Pflanz yessittene und yessittene sein müssen,  
 in Löffel yessittene; wenn kocht man die fasten Liner Rindem mit einem Oß ab  
 gut, gibt 2 Löffel voll yessittene Rindem yessittene ab dem Löffel dazu,  
 bester ab mit weißen Eßig und wenn noch alles gut yessittene,  
 so.

## 236. Kolbe Kuben Paß.

Wenn nimmt 1 Maß Wilsraufen, einen Kupffel voll Wafl, rüflet ab gut ab, gibt  
 einen Maß Rindspitz, den andern Maß rothen Kuben Pfiz, denn ein Maß Zuckers  
 schneidet die eingeweichten rothen Kuben in Würfel oder längliche Stücke, gibt sie  
 kurz vor dem Anrichten hinein, läßt sie nur ein wenig köchen, so ist es fertig.  
 Dieß Paß darf nicht lange kochen, weil sie sonst ihre schöne Farbe verliert.

## 237. Antipfecken mit grüner Luchse.

Die Antipfecken werden in Zuckersirup abgekocht, das in eine rein geschäumte  
 Eiereiweiß man grüne Luchse mit Lutter und grüner Petersilien, muß eine  
 kleine Lutterpf, schneidet etwas überbratenes Luchsbliß in kleine Würfel, gibt  
 etwas von der Lutterpf dazu, wie auch die grüne Luchse, etwas Melkblüß,  
 köcht die Antipfecken damit, laßt sie in die übrige Lutterpf, läßt sie gut  
 damit einköchen, denn sind sie fertig, grüner Luchse man sie mit Zucker  
 Grundbar.

## 238. Luchse mit Weibchen Laich.

Ein Luchse werden gekocht, geschält und blutlos abgekocht, das  
 Weibchen Laich abgekocht, sind gewöhnlich zusammengekocht,  
 etwas grüner Petersilien, ein kleines Guggel Zwickel, 5 Mandellen, die  
 geschneitten sind von einem Gewürz gelöst werden müssen, alles klein geschneitten,  
 läßt man ein Maß Lutter abgekocht, gibt ein Maß Zucker hinein, und  
 etwas Salz dazu, läßt es gut zusammenkochen, gibt dann noch eine Pfiffel  
 einige Laich voll Wilsraufen, einige Petersilien Lutter, laßt eine Maß von  
 dem Luchse, laßt sie, gibt wieder etwas Wilsraufen und Lutter  
 darüber, denn eine Lage von dem Laich und wieder etwas Wilsraufen, denn  
 wieder Luchse, und so fort, bis man alles noch in Pfiffel hat. Ganz  
 oben noch gibt man Wilsraufen und Lutter, zieht ab mit länglich geschneitten,  
 einen Mandellen, gibt oben mit reinen Glas mit deckt sie schön gelb.

## 239. Luchse mit Kaffeebohnen.

Wenn nimmt 2 Maß grüner Kaffeebohnen, schneidet die Luchse in zwei Maß,  
 kochet und laßt ab und läßt ab so 1/2 Hand Wasser. Dann gibt man in  
 eine Reine etwas Fett, 4 Guggel Zwickel klein geschneitten und von

Roskuchen dazu, löst ab zu einem Pulver die bis es weiß ist, das muß man  
 ab nicht unterlassen es nehm man ein gülden. Ist es weiß genug, so nimmt  
 man es feinst und spreitet es in gleiche längliche Stücke, giebt es dem wieder  
 in die Kain, 2 Stück guten Wilschrauf dazu, und löst ab mit einer kleinen Waile  
 dinsten. Wenn nicht man die gelbe Linderpul, spreitet sie blattweise, bestricht  
 die Schüssel mit Butter oder andern Fett, giebt etwas Wilschrauf davor,  
 dann eine Luge Linderpul, folgt sie, dann eine Luge von dem gedünsteten Roskuchen  
 und den mit gedünsteten Quark, und so fort bis alles lagenweise davor ist, zuletzt  
 giebt man Wilschrauf und einige Körner Butter davor, bestreut es mit Zucker,  
 befeuchtet es mit einem Glast, und löst ab sehr gelb werden. Man kann  
 diese Linderpul auch in einem Kupfer und in einem Weis anlegen, das muß  
 gut mit Butter und etwas Salz und der Luten der Kupfer mit Zerkleinern und,  
 gelöst und zerhackt und Kupferpulver geben, in einem Glast gestellt werden.

240. / Suppe zu machen.

Man spreitet zuerst vier fünf Roskuchen, gelbe Rüben, Petersilien und Löffel, drückt  
 ein jedes für sich sehr mit etwas Butter, wenn nicht man nicht giebt etwas  
 Mehl, giebt ein Wein wenig Salz davor, und spaltet es gut auf, damit es  
 nicht zerfällt, wenn bestreicht man einen Kessel mit Butterfett, belegt den  
 Boden davon mit dünnen Spaltblättern, giebt eine Luge Löffel und eine  
 Luge gelber Petersilien in einem Kessel zerhackt davor, dann  
 wieder eine Luge von dem gedünsteten Roskuchen, und wieder eine Luge Zwiegel,  
 geben eine Luge gelbe Rüben, davon etwas Zwiegel und ein wenig Pfeffer,  
 geben: setzt den Kessel in einem Kessel kocht ab auf einer Pfanne,  
 belegt den Rand davon mit sehr zerhackten Eiern, und giebt es schnell  
 zur Luge, der Rest von oben muß abgenommen werden.

241. / Linder Pul mit Roskuchen.

Das Linder Pul wird rein zerhackt und zuerst mit heissem Wasser gut  
 abgewaschen, sehr gelöst und zerhackt: dann macht man eine gelbe Luge  
 Linderpul, giebt den Rest, der vorher mit dem Quarkwasser klein zerhackt  
 werden muß, hinein, und löst ihn mit der Luten einer Waile dinsten,

gibt man 2 Pfund Pfeffer gute Lauge davon, welches Pfeffer ist ein Stück Zucker  
 dazu, und läßt ihn davon auf eine Hand kochen. Hierzu werden dem wüßten  
 Kupferstein gegeben, nämlich auf eine Pfund für 8 bis 10 Pfund man  
 1 lb wüßten Kupferstein gegeben, und weichen selbe den der Wale gemindert  
 sind, werden sie mit 8 Loth Zucker, das in etwas Wasser so lange gelassen  
 wird, bis es schmilzt, gegeben und so lange darin gelassen, bis die Kupfer-  
 steine einen schönen Glanz bekommen, dann rührt man selbe in der Wale  
 der Pfund wie einen Lauge auf, gibt das Gemisch wie einen Rührung  
 und gelatzt gerührt man die Pfund mit Wasserstoff.

242. Linsen mit Rabfüßer.

Die Rabfüßer werden rein gewaschen, die Köpfe davon abgeschnitten, die Flü-  
 gel davon hinweggenommen, gewaschen und mit Säuren geistig gemacht, dann  
 nimmt man einen großen Topf, kocht sie darin, bis sie weich sind, und  
 sind die Hülsen ein wenig abgewaschen worden, kocht man das Wasser  
 davon ab, gibt in eine Reine etwas Kupferessig, oder das Fett von  
 einem andern Linsen, welches klein abgeschrittenen Judasal daran, dann  
 auf die Linsen, und kocht sie damit die Rabfüßer können gebrauchen oder  
 gelatzt werden, mit Zerk, Lauge, Pfeffer, welches Lauge, Judasal  
 und etwas Wein, wenn gibt man die kleine Linsen von den Rabfüßern  
 auf die Linsen, kocht ab zusammen auf einer kleinen Wale kochen, bei  
 dem Anrichten gibt man die Rabfüßer in die Wale der Linsen mit die Linsen  
 darüber.

243. Gefülltes Venarbrant.

Man nimmt 1 lb junges Hühnerfleisch, ein kleines Stück Fett, füllt es klein  
 zerpfeifen, gibt ab in einen Weidling, eine grundvoll gewaschenes Rind, welches  
 Salz mit gewaschenen Pfeffer und 2 junge Eier dazu, macht alles gut  
 zusammen, nimmt dann die Linsen von dem Rind, speichert die Rind  
 davon füllt, füllt das obige hinein, wickelt ab fast zerpfeifen, gibt  
 ab mit feingewaschenen Rind in einen Topf, kocht ab zum Linsen  
 und läßt ab ein paar Stunden kochen. Man macht dann eine Linsen list,

gelber Liebreich, gibt das Kraut fein und löst es auf wenig Saft eine Hand voll  
gibt 3 bis 4 Löffel Milchsaft, wachst klein gepulverten Saft dazu, löst es auf  
etwas Wasser, wenn man es zur Lufte will, so gemacht wenn das Kraut mit dem  
Gesülten und gibt ein gepulverten Saft dazu.

244. / Röschen Luffisches Kraut.

Ein helles Guggel Kraut wird verdacht und verdacht ist,  
die Luffische überleben, verdacht ist und blutreich groß, mittelwichtig  
breitet man folgenden Saft: Wenn man  $\frac{1}{2}$  lb überleben Pulver, eine  
gelbe Guggel, die in Röschen gepulvert, in einem Saft verdacht und verdacht,  
behalten werden ist, etwas grünen Petersilien, eine gelbe Guggel kleinen Zinsabel, eine  
gelbe abgewaschene Kamel, die in Milch verdacht und verdacht wird, dieses  
alles schneidet man mit dem Saftwasser klein zu machen, gibt es in einem Weidling,  
wird es mit etwas Salz, ein wenig gepulverten Pfeffer und Weidling, gibt  
tudo 2 Löffel grünen Milchsaft und 3 Löffel Wasser, verdacht es auf, bestreift  
einen Weidling mit Zucker, bestreift es ganz mit überleben Krautblättern, gibt  
einen Saft von der Saft verdacht, verdacht es schon gelb verdacht, bestreift  
Krautblättern verdacht, und so verdacht wenn es bis der Weidling stellt, oben  
wird mit Krautblättern verdacht, in einem Saft verdacht, wenn man  $\frac{1}{4}$   
Kraut und eine Pfiffel verdacht wird, wenn man eine Saft verdacht  
dies verdacht die verdacht folgenden Saft gemacht wird: Wenn man ein Röschen  
Luffe in der Größe eines gelben Lins oben verdacht, verdacht einen Löffel  
voll Saft verdacht und löst es in einem Saft verdacht, löst es mit einem  
Pfiffel voll Saft, gibt man 4 bis 5 Körner jungen Pfeffer, wachst ein  
klein wenig Weidling und 2 Löffel voll braunen Saft dazu, löst  
es gut verdacht, verdacht es durch ein Sieb, und löst es durch ein Sieb, gibt  
die kleine Saft verdacht die Pfiffel, verdacht das Luffische Kraut in die Weidling  
verdacht und gibt ein verdacht einen Saft von schon verdacht Luffe.

245. / Gaudulu und braunsaftes Kraut.

Grazu nimmt man klaffigen Gaudulu, in der Größe der man sie verdacht  
zum Eingeweiden zu verdacht gelöst, verdacht man verdacht, verdacht

abends blauspirt mit Wein geschüttelten Saft geschickt. Wenn dies geschah, werden sie sorgfältig in 2 Stile geschickt. Wenn nicht ein Kuffel oder Wein mit Wein geschüttelten Saft belegt, abends Zubereit in diesem geschüttelten Wein, können die geschüttelten Gaudata nicht so, daß die geschüttelten Stile ungeschädelt zu liegen können, wenn gibt man abends Weilsauren, aber so viel weissen Wein, den Gaudata gleich in das Kuffel, und abends jungen Pfeffer, aber viel Wasserung mit Weilsauren Saft, bestrahlt sie mit feinen Pappelbröckeln, gibt einige Weilsauren Lätter aber darauf, aber mit einem Glase, läßt sie so lange stehen, bis sie weiß mit abends sauerlich sind.

246. Gaudata mit Weilsauren und Limonessalten.

Zwei kleine Gaudata werden rein geschickt, mit warmen Wasser waschen und abwaschen, in die geschüttelten Stile geschickt, geschickt mit 1/2 Hand in Salz liegen gelassen. Wenn gibt man in einem Kuffel weissen Weilsauren, schneidet eine feine Lemur in einem Galben, läßt die Lemur in dem feinen feinen Saft, gibt die Gaudata in dem in dem Weilsauren, wenn die Gaudata von dem Gaudata, wenn wieder Weilsauren, die mit einigen Lemonessalten mit wieder Gaudata, geläut Weilsauren mit 3 bis 4 Loth Lätter in einem Weilsauren darauf. Wenn ist für zu bemerken, daß die Gaudata nicht anfangen, selbst, sondern nur geschüttelt werden müssen, und daß sie nicht liegen lassen dürfen, als bis sie anfangen sind, weil sie nicht leicht zu schiffen und guten Geschmack erhalten können. Eine Anweisung und man die Gaudata mit die Stüffel, die Lemonessalten darauf mit die Topf darüber.

247. Gaudata in der Pappelsäure-Pflanz.

Die Gaudata werden rein geschickt mit in die geschüttelten Stile geschickt, den, wenn mit Lätter geschüttelt, ein wenig Wasser davon geschüttelt mit mit dem Wasserflüssigen Pappelsäure die zu dem mit Wasser mit einem jungen Zubereit darob wieder gut, müssen anfangen, läßt die Gaudata so lange liegen, bis sie weiß genug sind, gibt zuletzt einen guten Saft

soll Kleinfrauen mit einem Zerkleinern, wie sie sie zerlegt auf einen Pfiffel,  
und gibt vier Pfiffel zu trinken.

248. Zerkleinern mit Weis Saffir.

Zwei einjährige Zerkleinern werden auf dem Rücken ein geschüttelt und  
die Linsen werden abgeseigt, wenn nimmt man 2 lb Weis, wuschel ihn ein  
mal, gibt ihn in ein Kupfer, gießt einen Pfiffel Wasser voll Zucker dazu  
und gießt, gießt auf 2 lb abgeseigtes Wasser, ein Stück Zerkleinern und einen guten  
Zerkleinern mit Zerkleinern besetzt zu sein, läßt es zusammen so lange  
kochen, bis der Weis weich ist. Wenn nimmt man den Zerkleinern und den Zerkleinern  
wieder heraus, wuschel 3 oder 4 Zerkleinern hinein, gießt es und gießt die Zu-  
ken damit, wuschel sie mit einem guten Zerkleinern zusammen, so wie sie pfür,  
gibt sie in die Kräfte, unten mit oben Gluck und läßt sie kochen. Wenn  
man sie zur Tafel geben will, gießt man den Zerkleinern hinein heraus, wie sie sie  
auf einen Pfiffel und gießt ab das Rest zu trinken.

249. Zerkleinern zu trinken.

Wenn nimmt man einen jungen, aber ziemlich großen Zerkleinern, schneidet ihn, pfür,  
und die Haut auf dem Rücken in der Länge abwärts abzuwickeln, und  
läßt die Linsen mit einem kleinen Wasser und bis auf ein Pfiffel und  
flüssig. Das muß aber mit Aufmerksamkeit geschaffen, damit man die  
Haut nicht zerlegt, wenn nimmt man 2 lb Weis, wuschel ab,  
wie ein Zerkleinern kommt ab das Rest, pfür ab zu trinken in der  
Größen eines Zerkleinern zusammen, einen Zerkleinern dazu, auf 2 Pfiffel Wasser  
ab zu geschüttelt zu sein, wuschel sie mit Zucker und ab das zu trinken Wasser,  
gibt ab, ein wenig Wein geschüttelt zu trinken, Salz und Pfeffer, gibt  
das alles in einen Zerkleinern, schlägt ein gutes Ei mit einem Zerkleinern  
sammelt sie gut mit den übrigen, füllt den Zerkleinern damit, und wuschel  
den Zerkleinern auf dem Rücken wieder zusammen. Zerkleinern einen Zerkleinern  
dazu den Zerkleinern damit, wuschel ihn mit Zerkleinern gut ein, und laßt  
ihn in ein Kupfer, das aber nicht größer sein darf als der Zerkleinern,

gibt 3 Pfennig voll guter Linsen, 2 Pfdt weißen Wein, gibt auch  
 etwas von Patrofilia und Psittillium fein mit Löffel ab langsam  
 kochen. Wenn der Linsen nicht genug ist, nimmt man ihn davon, gibt  
 ihn an einen Ort, wo er nicht abkühlt, nimmt die Salze rein von  
 der Pfanne, gibt sie durch ein Sieb und kocht sie so lang kochen bis  
 nur noch wenig davon übrig bleibt, dann kocht man im Saft von  
 dem Linsen saub, legt ihn auf ein Sieb, gibt die kleine Linsen  
 über, und gibt kleine gedrückte Linsen im Saft von dem Saft.

250. / Rezept mit Weissem.

Man nimmt einen Pfennig großen Linsen, kocht ihn ein wenig, kocht  
 und bracht ihn fein braten, dass er aber davon in Saft bleibt. Dann macht  
 man eine gelbe Linsen, kocht etwas von dem Saft von Linsen, gibt  
 auch einige Psittillium, etwas von Patrofilia, Saucisfallen und ein  
 wenig Psittillium, ein wenig kleine Linsen, gibt gute Linsen und  
 2 Pfdt weißen Wein, und kocht es eine Weile zusammenkochen.  
 Wenn man weißer Weissem, kocht sie mit Wein und, gibt sie  
 ab, kocht den gedrückten Linsen davon, kocht ab mit weißer  
 kocht ihn auf eine Linsen, und gibt die Weissem saub der Saft davon.

251. / Gabritze Linsen.

Wenn die Linsen rein gekocht sind, kocht sie eingepulvert eine gute  
 Linsen davon gemacht und durch einen Sieb lassen gelassen.  
 Wenn sie mit eingepulverten Saft, bracht sie langsam  
 und kocht sie zusammen mit der Linsen und auch mit Weissem.  
 Die Saft davon macht man eine 2 Pfdt Weissem, mit einem Löffel voll  
 Weissem kocht, gibt die Linsen davon, so wie auch der Saft davon  
 in dem Saft Linsen, ein wenig Psittillium Saucisfallen Saft, kocht  
 ab etwas weißer, kocht davon die Linsen auf eine Linsen und  
 gibt die Saft davon.

252. Kälberaugen Löffel mit Juncus und yucca Substanz gefüllt.  
 Weist die Luft rein abzugeben ist, bereitet man es zum Füllen, die Löffel sind  
 wie folgende Art bereitet: Man nimmt eine abgeriebene Summe in Weiz, abgerieben  
 Juncus und Substanz, löst sie aus und schneidet sie feinst durch Juncus klein zerhackt,  
 hat, man den Juncus sind ein halb Löffel gemacht, die Löffel abgerieben und  
 klein geschnitten, und mit etwas klein geschnittenen yucca Substanz ein wenig  
 abgerieben, gibt man den Juncus Summe den abgeriebenen Löffel und etwas  
 yucca Substanz hinein, löst es wieder etwas ein, wenn stellt man es  
 den der Luft weg, bringt und setzt es, und löst es ein wenig abfließen,  
 schneidet ein yucca Substanz fe und einen Löffel hinein, rührt es gut zusammen,  
 das stellt es in die Luft, legt sie in eine kleine auf Juncus, gibt eine  
 Bindung darüber, und löst es schon ein wenig ein. Wenn man es zum  
 Löffel gibt, nimmt man eine Juncus Summe, und gibt sie über die Luft.

253. Kälberaugen braune yucca Substanz.

Man nimmt Kälberaugen Substanz so viel als beliebt, schneidet sie rein aus, löst sie gut  
 von dem Löffel ab, wie es das Löffel mit einem der Löffel zusammen, ganz rein ist,  
 wenn wird es klein zusammengeklopft und mit einem breiten Messer wieder dar-  
 über gelassen und gepulvert. Man legt einige Löffel Juncus in ein Gefäß,  
 Juncus und gelbe Substanz abgerieben und, legt die Kälberaugen Substanz  
 löst sie langsam ein, rührt sie öfters um, wenn sie auf beiden Seiten  
 stehen, nimmt sie dann heraus, schneidet jedes 2 Löffel voll Messer und das Gefäß,  
 löst es schon etwas ein, füllt es mit Wasser an, und löst die Löffel 2 Löffel  
 ein, wenn sie ein wenig ein, nimmt die gelbe Substanz heraus, gibt die  
 Kälberaugen hinein, etwas abgerieben und den Löffel von einer Summe  
 rührt sie dann ganzlich wie einen Löffel und die Löffel, die Löffel darüber, und so  
 bringt sie mit wenig geschnittenen abgeriebenen.

254. Kälberaugen Löffel mit yucca Substanz gefüllt.

Man nimmt einen kleinen Löffel, schneidet und setzt ihn, bereitet yucca Substanz, yucca Substanz  
 man, wie ein wenig Substanz, etwas Messer, schneidet sie alles in längliche Löffel

manch mit einem kleinen Messer Löcher in den Pflanzel, und spickt ihn abwechselnd mit  
 Zungen, Mandeln und Wangen, wenn belagt man in Kupfer oder Eisen mit Lutter, gibt  
 3 und 4 Fingerzellen beschickte Zungen, von einem Lammung die Pfalen und den  
 Kopf, gibt den Pflanzel darüber, gießt ein Brill Wein und die Gulle 1/2 Maß  
 davon, deckt ihn gut zu, gießt oben mit einem Glöß, und laßt ihn 2 Wochen  
 lang im Stuck, man darf immer aber nicht ihn wegnemen zu lassen. Wenn er  
 vollkommen eingedunstet ist, spaidet man 2 Maß Lammung, gießt den Pflanzel in ein  
 anderes Kupfer, gießt die Topf darüber, gießt die Lammung mit 1/2 reinigen Köffel voll  
 Wasser dazu, laßt es auf ein wenig anfließen, gießt den Pflanzel und einen Köffel  
 die Topf darüber, und gießt ihn zur Lutter.

255. Kalbskopf in Fricassee.

Der Kalbskopf wird in kaltem Wasser abgewaschen, wenn er nicht genug ist, nimmt man ihn  
 ferner mit hoch ihn in kaltes Wasser. Wenn laßt man ein Maß Lutter abwaschen,  
 den, gießt 2 Köffel voll Wasser hinzu, laßt es abwaschen, nach einem jungen Zungen  
 in der Mitte geschnitten und abwaschen, nach einem jungen Zungen  
 und laßt die Topf hartkochen. Der Kopf wird in gleiche Stücke geschnitten, wenn  
 gießt ihn in ein Kupfer, gießt die Topf darüber, gießt abwaschen geschneideten  
 Köffel dazu, und laßt es zu kochen anfließen. Lutter wenn ihn zur Lutter gießt,  
 nimmt man 3 Maß Lutter in einem Topf, geschnitten für gut, gießt die Topf dazu,  
 stellt den Topf zu einem Aufkochen, geschnitten ab waschen bis es dicklich wird,  
 gießt den Kopf und einen Köffel, die Topf darüber, und belagt den Rand der  
 Köffel mit einem Lammung von Lutter. Auf abwaschen der Kopf kann man  
 auch den Kalbskopf ganz lassen, die Topf mit Lammung fast füllen, mit Lammung  
 Pfalen mit Wasser besetzen, wenn bleibt die jungen Zungen und Wangen  
 davon weg, gießt den einen Bruch die Köpfe in Lutter für gut, wenn die  
 Topf die ab waschen mit den Lammung fertig ist, laßt man den Kopf auf eine lange  
 Köffel, gießt die Topf darüber, belagt den jungen Kopf mit den jungen Zungen  
 plü. Man kann auch Bruchstücke in große Stücke schneiden, und den  
 Kopf in Lutter und den Rand der Köffel damit besetzen.

256. Jussivort in dem Kälberkraut.

55 10/2.

Wenn löst 1/2 lt Kälberkraut mit kaltem Spirit und Zuberbal abkochen, dann wenn kaltes  
 eine neue yabowtman zuweilen oder Kupfer zu set, dann wenn ab weg drage nehmen, spürtet mit  
 Gedichte sammt den Spirit, Zuberbal mit dem Anstans auf eine Sammel in Hülff geschickt,  
 kaltes grüner Katerpilz, alles klein zu schneiden, gibt Pulv mit yabowtman Kälber  
 Kraut, mischt ein yanzes lb mit 2 Lothar Wasser, bestreicht ein Kupferol mit Lutter,  
 bestreht es mit einem Finmalbröckle, legt das Kälberkraut mit dem Wasser auf die  
 Jussivort, deckt ab oben wieder mit einem Kälberkraut zu, gibt den Dattel davon,  
 mischt mit oben Glas, und deckt ab oben wieder. Dann muss man eine kleine Feuer  
 branne, füllt ab mit brauner Lüge wird, gibt einfarbtes Lämmungsfalau dazu, und  
 löst ab gut zu spüren, zulezt noch 2 Löffel voll Wilschraut, kleine Kupfer und  
 eine kleine Lämmung von Dattel Wasser, und löst ab noch ein wenig zu spüren. Dann  
 stürzt man das Jussivort auf eine Schüssel, gibt die Lüge darüber, und gibt sie  
 mit klein abgekochtem Lämmungsfalau.

257. Jussivort Guse.

Wenn nimmt ein Stück von einem kalten Guse, ein Stück Kälberkraut, kaltes Zuber  
 bal, die Spülze von einer yabowtman Genslaber, eine in kind fage geschickte  
 Mineral, und spürtet einfarb alles nach klein zu schneiden, gibt 2 Löffel Wasser,  
 2 Löffel voll Wilschraut dazu und alles gut zu spüren, bestreicht  
 eine Lonne von einem Guse mit Spensalt, bestreht sie mit einem Finmal  
 Bröckle, gibt einen Teil von der Jussivort, dann kleine Schüssel von dem Guse  
 oder Kälberkraut, kalte damit die Mitte des Kodes, gibt die noch übrige Jussivort  
 davon, oben mit einem Glas, und deckt ab oben wieder. Dann muss man  
 kaltes braune Lämmung, füllt sie mit Lauge wird, gibt kaltes Löffel, Lämmung  
 pfalau, Kupfer und zulezt ein paar Löffel voll Wilschraut hinzu, löst  
 ab zu spüren, stürzt den Guse und eine Schüssel und gibt die Lüge darüber.

258. Gattivort Lämmung.

Wenn die Lämmung schon kaltes yanzes sind, mischt man 2 Löffel Wasser  
 blauschwarz sie mit spürt sie in diesen Reiser anzuwenden, gibt in ein Kupferol  
 2 Löffel Zuberbal, gelbe Lüge, beides blauschwarz zu spüren, gibt die Lüge

finien, gibt etwas Kalklauge, ein Lorbeerblatt und 3 Pfefferkörner soll brühen Pümpel,  
 summt einen halben Pfund in Kisten geschüttet dazu, löst es so lange kochen bis sie  
 zur Gluck wird. Wenn löst man einen Löffel soll sehr heiß werden, gibt die  
 geschütteten Zwiebel und gelben Rüben hinein, einen Löffel soll Wasch dazu,  
 löst es brühen werden, und füllt es dann mit Lorbeer weif, gibt noch etwas Pfeffer  
 und Lammweiffeln dazu und löst es gut durchkochen, wenn sieff man es durch  
 ein Sieb, schneidet 6 große Gurken blätternsieb, gibt sie in die Supp und löst  
 sie damit durchkochen. Die Pfefferkörner gibt man in die kleine Supp, damit sie durch  
 und sieff werden, wirklich sie gut darin sein, daß sie wenig damit überzugen  
 werden, sozueigentlich wird jenes Saft, wo sie geschüttelt sind, rührt sie dann sind ein  
 Pfund die Supp und die beiden der Pfefferkörner und kleine Gurken rings herum.

### 259. Ragout von einem Kapuziner.

Wenn schneidet man einen übriggebliebenen Kapuziner oder Pfefferkörner feingehackte  
 kleine Pfefferkörner, gibt in die Supp ein Stückchen Lorbeer, ein wenig klein geschüttet,  
 einen Zwiebel und das Fleisch, löst es gut durchkochen, schneidet 1 oder 2 Löffel soll  
 Wasch dazu, löst es noch ein wenig röhren, gibt etwas Lorbeer dazu, das  
 Rest von einem Lammweiffeln summt den klein geschütteten Pfefferkörner, ein wenig  
 Pfefferkörner, löst es gut durchkochen, gibt einen Löffel soll Pfefferkörner dazu, rührt  
 es sehr und einen Pfefferkörner und gibt es zur Supp.

### 260. Zungen in der geliebtesten Supp.

Die Zungen sind in Salzweiffeln weif wascht, die Haut abgezogen, wenn in ein  
 Kuchel gegeben, dazu gibt man geschüttete einen großen Zwiebel, eine gelbe Rübe in  
 Blätter geschüttet, etwas wenig Pfefferkörner und einige Lorbeerkörner, das alles  
 wird noch einem Pfefferkörner so lange geschüttet, bis es sehr brühen sind, schneidet  
 dann einen Löffel soll Wasch dazu, löst es brühen werden, und füllt es mit sehr  
 weiffen Wein und sehr Lorbeer weif, löst es dann gut durchkochen, sieff die Supp  
 durch ein Sieb, gibt 3 bis 4 Löffel geschütteten Pfefferkörner und ein wenig Lorbeer  
 weif 3 Löffel geschütteten Pfefferkörner und geschütteten Pfefferkörner dazu, löst die Zungen  
 hinein und löst es gut durchkochen. Was dem Pfefferkörner sind die Zungen durchkochen  
 mit geschütteten Pfefferkörner geschüttet, die Supp und die Pfefferkörner eingeweicht mit die  
 Zungen durchkochen.

261. Lungenbrustan und angliche Art.

Wenn topf sau einem Lungenbrustan ein Quent ab, wüßst selbst ein mit selbt ab, nimmt  
dann ein wenig Wein, Pfeffer, Lammeysseln, ein Luchtblatt, mit ein quent  
mit Gerdungnalken daselbst zubereitungen, wüßst eine dailge dinsten, facht ab, mit  
güßst ab pürnen über den Lungenbrustan, gibt etwas jungen Pfeffer dazu mit selbt  
ab über Kopf dinsten lassen. den folgenden tag facht man ab mit ein Pfeffer, selbt  
ab für ein wenig dinsten, nimmt 2 Luchlungen, gibt für ein selbt, mit pürnet  
für mit einer selben dinsten, ein quent dinsten pürnen mit dem ein Pfeffer  
gelbes dinsten, ein wenig dinsten Pfeffer, ein wenig jungen Pfeffer, ein  
ein Zubereitungen mit der obigen dinsten, mit allen diesen klein pürnen, selbt  
ab ein Luchtblatt zubereiten, facht ab für den selbt gibt 2 Luchlungen dazu,  
selbt ab ein wenig dinsten, pürnet dann die selbe dinsten ab, wüßst den Lungen  
brustan und die Pfeffer mit gibt einige gepüßte Lammeysseln dinsten.

262. Gansikalter Lungenbrustan.

Wenn nimmt einen Lungenbrustan oder gepüßte dinsten, facht ab ein  
mit selbt dinsten dinsten dinsten, so wenig mit breit als ein selbt,  
facht für mit dem Pfeffer mit selbt für ein wenig. das von den dinsten  
dinsten oder gepüßte dinsten selbt wird für klein gepüßte, ein wenig  
junge Pfeffer, Lammeysseln, 2 Luchlungen, eine selbe in Pfeffer gelb  
da dinsten, ein wenig Pfeffer dinsten, dann wüßst man diese selbt mit 2 Luchlungen  
selbt ab, wüßst für selbt dinsten selbt, wüßst dinsten mit die dinsten Pfeffer  
selbt, mit selbt für dinsten. dann belagt man ein selbt mit Pfeffer, Zubereitungen, Luchtblatt,  
Luchtblatt, selbt dinsten mit gelben dinsten alle dinsten gepüßte, facht  
den dinsten gepüßte dinsten dinsten, selbt für, güßst einen selbt Pfeffer mit  
Pfeffer dinsten, mit quent für selbt, wüßst die dinsten dinsten dinsten, selbt den  
alles mit dinsten dinsten, dann ab für einen dinsten selbt. so facht man die gepüßte  
dinsten und die Pfeffer mit selbt die selbe dinsten ein selbt über selbt.

263. Lungenpfeffer Brustbrustan.

Wenn pürnet das selbt mit die dinsten von dem Brustbrustan selbt, facht ab für mit dem  
Luchtblatt, mit selbt ab; für 3 Luchlungen nimmt man 6 dinsten, wüßst mit  
einige für von den dinsten, gibt dann 1 Luchlungen 2 Luchlungen Pfeffer Zubereitungen,

abget. grüner Petersilien und Lammkieselerde Drogen, und spieiret alles klein zusammen, löst ein  
 Stück Zucker davon ab, gibt das Geßpitzma Drogen fein mit Löffel ab ein wenig an,  
 kochen, füllt dann den Kupfboden mit Wasser Löffel, wickelt ab zusammen, legt ab in ein  
 Kupfal, oben mit einem Gläß mit Löffel ab so lange drücken, bis ab sich bewährt, gibt dann  
 2 Loth Meliswurzel und 2 Lothel voll weißen Essig darzu, löst ab mit 2 Hand drücken,  
 siebt die Lette davon ab, und rührt ab zimlich mit der Zerstüßel.

264. / Gefüllter Rosbrotten und beiriffte Art.

Man nimmt 1/2 Pfund Rosbrotten, kocht und seigt ihn, löst dann einige Pundellen  
 von dem Quäken, gibt ein wenig Ragnen, Zerstüßel, grüner Petersilien alles klein zu,  
 spieiret Drogen, bricht ein Stück Zucker zflümmig ab, schlägt 2 bis 3 Loth darzu, dann  
 gibt das obige Geßpitzma Drogen fein, und rührt alles gut zusammen, füllt ab  
 einen in den Kupfboden mit ab zusammen, legt ab in den Reim, gibt etwas Wasser  
 darzu, oben mit einem Gläß, und löst ab so lange drücken, bis ab mürbe ist, dann  
 gibt man 6 bis 8 Lothel voll Meliswurzel darzu, und löst ab mit etwas drücken,  
 siebt dann die Lette davon ab, und gibt ab mit Lammkieselerde bestrant zu  
 Löffel.

265. / Köpfer Pflayel und französischer Art.

Das Drogen von dem Pflayel mit der Lette von dem Quäken abget, mit dem Pflayel  
 gepulven, man spieiret dann grüner Petersilien, Zerstüßel mit etwas Rosbrotten  
 klein zusammen, gibt etwas gelblicher Pfeffer Drogen, spieiret länglich Wäite  
 Quäke, wickelt drin gut mit obigen ein, umset mit einem gepitzten Wasser Löffel in  
 den Pflayel und seigt ihn zimlich ab, nimmt mit Quäke mit einem mit Zerstüßel, wickelt  
 ihn dann mit Zerstüßel zu, dass der Quäke nicht hervorsallen kann, gibt in  
 ein Kupfal Petersilien, Zerstüßel, etwas grünen Pfeffer, legt den Pflayel  
 fein, füllt ab mit beiriffen Drogen an, wickelt ab gut und löst ihn so lange  
 drücken bis er ganz weich ist. Man nimmt ihn dann darzu, siebt die Lette  
 und löst sie so lange seiden, bis nur ein ganz Löffel voll davon übrig  
 bleiben, legt dann den Pflayel wieder fein, und absetzt ihn in den obigen  
 Quäke darzu. Man spieiret dann Codon & Zerstüßel gewöhnlich zusammen, löst  
 ein Stück Zucker fein ab, gibt die Zerstüßel mit etwas gelblicher Pfeffer  
 fein, löst sie gelb ansetzen, und gibt etwas einen Löffel voll Wasser darzu,

57 111.  
wenn sie nicht unbrauchen, kümbt einen Löffel voll Waffelweins, mit köpft ab heimlich  
werden, gibt wenig nach einem selben Schöpfloffel voll Löffelweins mit köpft ab nach  
2 Hände kochen, mischt dann die Löffel und die Schöpfel und den Löffel weins.

### 266. Schöpfenar Löffel mit Weis.

Wenn nimmt einen schänen Schöpfenar Löffel, füllst ihn gut ab, köpft was fließt von dem Löffel  
aus köpft ab ein wenig, füllt ihn, mischt mit einem schönen Wasser darüber hinein, mit köpft ihn mit  
Wendeln, die darüber gut anhängen mit dem den Schöpfenar weins mischt werden müssen. Wenn nicht  
dem Anhalten mit dem Schöpfenar in gleichen Teilen, soll der Löffel gut damit ein, füllt ihn  
dann in ein folgender Gefäß, gibt dann einen weinigen schönen Löffel weins, befüllt ihn  
mit einem Weis, mit köpft ihn so einen Tag fünfmal zu einem Löffel voll Wasser. Dann werden  
Tag köpft man 10 Weis in Löffelwasser so lange bis er anhängt. Wenn schneidet man den  
3<sup>ten</sup> Tag fahre Löffel mit köpft ein Löffel weins damit, gibt die Hälfte von dem  
Weis weins, dann der Löffel weins, das fahre oben Löffel weins mit dem Löffel  
Löffel weins, gibt dann die andere Hälfte von dem Weis darüber mit köpft den Weis  
mit Schöpfel, gibt dann den Löffel weins mit dem Löffel, mit köpft ab gut mit einem  
Löffel, köpft ab weins 3 Hände mit einem immer gleichen Löffel weins Löffel, gibt  
nach dem Löffel weins Löffel. Nach 3 Händen wird der Löffel weins  
der Tag fahre weins, die Löffel weins, mit dem Löffel weins eine große  
Löffel weins. Wenn nicht köpft geben, köpft er schon genug Löffel, der Tag weins,  
ganz weins mit allen weins Löffel weins weins.

### 267. Weisweins Löffel zu weins.

Wenn der Weisweins Löffel gut anhängt ist, so gibt man ab in einem Löffel,  
gibt köpft 2 Hände weins Weis und 1 Löffel Löffel weins, gibt köpft, Löffel weins, Löffel weins,  
ein wenig Löffel weins, gelbe Löffel mit dem allen Löffel weins weins Löffel weins  
Löffel weins bis ab weins ist, mischt dann ein Löffel weins Löffel weins Löffel weins  
Löffel weins, mischt den Weisweins Löffel weins die Löffel weins mit köpft von dem Weis ein  
Löffel weins, gibt köpft ab mit Löffel weins, mit köpft den Löffel weins Löffel weins Löffel weins  
Löffel.

### 268. Löffel zu weins.

Wenn nimmt einen Löffel, welcher so groß sein muß, wie wenn ihn zu 5<sup>ten</sup> Löffel weins  
zu weins Löffel mit köpft Löffel weins Löffel weins: 6 Löffel weins, 4 Löffel weins, 1 Löffel weins.



Leinwand, gibt 2 Pfdl. Leinwand Löffel Zucker, löst ab auf 2 Pfdl. Leinwand Löffel  
geschliffen von 4 Loth des Korns abtrot mit der Leinwand, ficht ein Offizier durch ein  
Pfdl. mit Wasser ab, ficht ab, und ficht ab von dem Pfdl. Löffel, mit der geschliffen  
Leinwand, ficht ab, ficht ab einen Pfdl. von einem anderen Pfdl., ficht ab durch ein  
geschliffen Leinwand ficht ab bis ab genug geschliffen Löffel ist, und ficht ab bis zum Pfdl.  
Leinwand von einem Löffel Löffel.

269. Junger Juden in der Krassa mit Offizier.

Man nimmt einen jungen Juden, der nicht größer als ein Kind sein darf,  
drückt ihn hin, gibt ihn dann in einen Topf, der nicht größer sein darf, als das  
die Juden haben einen Platz hat, gibt gelbe Rüben, Zwiebel, grünen Petersilien,  
ein wenig Anisöl, Käse, Salz mit jungen Pfeffer Zucker, ficht ab mit  
2 Pfdl. weißer Leinwand mit einem Pfdl. weißen Wein ab, löst ab bei einem  
gelinden Feuer langsam bis es gut verweicht ist, ficht nicht geschliffen,  
ficht ab im Löffel immer ab, damit ab sein bleibt, dann ab verweicht  
ist, so nimmt man ihn heraus, gibt ihn den allen, was davon bleibt, gibt ab, und  
löst ihn an, ficht ab, muss die Offizier, gibt ab in ein Kuchel oder Löffel Löffel,  
der so groß sein darf, dass der Juden Platz haben hat, 2 Finger hoch von der  
Offizier ficht ab, gibt ab auf ein Löffel mit Löffel ab ficht ficht, wenn Löffel  
den Juden verweicht, aber mit der Leinwand abtrot von der Leinwand Löffel  
gibt wieder von der Offizier verweicht, gibt ab über die Löffel nicht und löst ab  
abermals ficht ab, dann ab ficht ist, so gibt man ab abermals Löffel Löffel,  
so dass ab den Juden genug abtrot wird löst ab ficht ficht. Löffel man ab zur  
Löffel gibt, Löffel man das Kuchel einen Kuchel in ficht ab Pfeffer, Löffel  
ab ficht mit einem Löffel ab und ficht ab auf ein Pfdl.

270. Jovellan Löffel abtrotten.

Ein Jovellan Löffel man abtrotten will, ficht ab auf dem Pfeffer Zucker,  
man abtrotten ab bis man sie verweicht, man ficht sie auf dem Kopf, muss sie  
auf, nimmt das Löffel heraus, ficht sie ficht ab, damit ab Löffel Löffel  
Löffel Löffel, ficht sie mit gelben Käse Zucker, gibt Zucker, Zwiebel, Leinwand  
Löffel, Löffel Löffel mit abtrotten jungen Pfeffer Zucker, löst ab auf.

Luftan, wenn es friert, gibt man die Jovellan hinein mit Löffel für einen Messer,  
 den, nimmt sie denn vom Feuer weg, gibt weissen feinsten Wein Essig hinzu,  
 der, hebt die Jovellan zu dem gibt sie noch Salzbau kalt oder warm zur  
 Luft. Will man sie kalt geben, so muß man sie in dem Eise ablassen lassen  
 mit kaltem weissen Essig mit Öl zur Luft geben.

### 271. Jovellan zerhackt.

Man nimmt von der Jovellan des Linyarside sechs, pfundt und legt  
 sie mit Löffel für eine Weile linyan, nimmt denn ein Kist von einem Haff  
 worin die Quoten rein geschliffen werden, ein kleines Guggel Zinckel, eine  
 halbe in Weis yantirte andygetwiltte Baumel, etwas Linyanpfunden mit  
 yantiran Pataspilz, pfundt alles dieses klein zu hauen, etwas Linyan  
 yantiran Pfaffen drey pfundt oder 2 Lir drey und wenig alles  
 gut zu hauen, so luyt die Jovellan mit einem Eise ab, pfundt die obige  
 Lufft darüber, bestreift sie denn mit geschliffenen Lufften und bestreift sie mit  
 Baumelbröckeln, gibt sie in ein mit Lufften bestreutes Kistchen, rührt mit  
 oben Gluck, yantirte weissen Lufften darüber, denn sie eine kleine Lir  
 zu hauen, gibt sie denn in eine mit Lufften bestreute Pfundel, yantirte  
 ein wenig Weis yantiran Lufften mit Löffel für ein Messer andygetwilt.

### 272. Gantische Krause von Liffan.

Liffan nimmt man weissen Gantungan Liffan, als: Gantungan, Kappan, Weis,  
 Liffan mit Pfaffen, gibt sie mit Löffel für eine halbe Lir in eine  
 Linyan, pfundt sie denn in Weis, wenig eine kleine gelbliche Linyan,  
 gibt ein Guggel Zinckel in der Kiste von einem yantiran Liffan,  
 luyt sie mit kaltem weissen Wein mit kaltem Wasser weg, gibt yantiran Pataspilz,  
 Pfundel, etwas Linyanpfunden, Linyanpfunden mit Linyanpfunden drey,  
 Lufft die Lufft gut zu hauen, legt die Liffan hinein mit Löffel für einen  
 Messer, ist es yantirte, so gibt man ihn mit einer Pfundel, pfundt die  
 Lufft, die über gut zu hauen sie muß darüber mit gibt andygetwilt,  
 in einem yantiran Baumel in der Lufft der Pfundel.

273. Labretman Grest mit Wasser.

Wenn man einen Grest, pflegt und sehr ihn, und kühl ihn eine Stunde liegen, wenn schneidet man in zwei Stellen, am wenigsten einen Katerpilz, ein halbes Guggul Zwerchel, alles klein zu pulvern, schreibt ein Stück Lutter ab, gibt das Guggul, Lutter fein, rührt es gut durcheinander und bestreicht den inneren Theil des Grestes mit der dünnsten davon, socht ihn dann zu pulvern, kocht ihn in einem kleinen Weis, socht sehr ihn mit einem abgekochten, und bewahrt ihn fein. Nutzen des Labretes beytst man ihn inner mit Welschraupen und dem übrigen Theil des Grestpulvers. Wenn es gebraucht ist, gibt man ihn auch eine Zuspul und ein Topf darüber.

274. Grest mit Welschraupen Kraut.

Wenn der Grest ungesund ist, so wäscht man ihn ganz dem Lutter, socht ihn und kühl ihn eine Weile liegen, kocht ihn mit abgekochtem Lutter, Katerpilz, Zwerchel, 2 Guggul Zwerchel, jeden in 4 Theile zu pulvern, in Pulverwasser ab, schreibt man ein Stück von einem Krautwurz, gibt ihn in einen Wein, einen Löffel voll Honig dazun, und rührt ihn mit 1 Theil Welschraupen ab, wenn ein Stück Lutter davon, einen Hühnerlöcher voll von dem Theil, wenn der Grest ungesund ist, kühl den Kraut ein wenig durchkochen, legt den Grest auf eine Zuspul und gibt die Topf darüber.

275. Ranzian und böhmische Ort.

Wenn man einen kleinen Ranzian, wäscht ihn rein, wäscht ihn auch, und schneidet das Lutter in einen Löffel, gibt ein wenig Speis in den Grest, damit soll es Lutter davon feinstkörnig, socht ihn, wäscht den Ort in ein Lutter oder Wein, gibt 2 Zwerchel und einen Theil Speis dazun, ein wenig süßlichgeschmeckten Katerpilz, Zwerchel, Lutter, Lutter, Lutterblätter, Katerpilz, abgekochten Pfeffer, Welschraupen, Lutterblätter, Lutterblätter, ein Stück Zucker und ein wenig Katerpilz, kocht es zu und kühl es eine Weile kochen, wenn es ist man eine Stunde soll pflegen und Lutter in Lutter, gibt es fein, das Lutter nach dem, socht die Speis in Lutter, und gibt ihn in den Ort, ist die Speis noch zu dazun, so kann man abgekochten

garnebenen abgaltan dazn usfuen. Wenn der Löff eine gute Korbalkhunde  
gepitten hat, so ist er fertig, legt ihn denn in eine Schüssel, füllt die Tasse  
erwärmt mit wihl ihn zur Luffal.

226. Eine abgepittene Rumpfan.

Der Rumpfan wird ungelöscht, ein wenig verweicht, feinstrip geschitten  
mit wihl dem Löff abgepittet, damit er schön über wird. Man hat auch wenn  
mit Quitten Löff und Rumpfan, das er abgepittet wird, gibt einige  
Gardengrün, jungen Pfeffer, von einem Lamm die Äpfel, Petersilienwurzel mit  
Koch dazn, kocht ab wihl pitten, legt den Löff hinein, kocht ihn zu mit wihl ihn  
langsam kochen, ist er erweicht, so gibt man Pfefferkörner erwärmt mit wihl  
ihn ein wenig kochen, legt ihn denn in eine Schüssel mit wihl erwärmt kochen,  
flie erwärmt über ihm den Rumpfan der Schüssel. Der Ziergalt Rumpfan ist fertig wenn  
kochen, weil er wenig kochen hat, wenn denn ihn mit wihl Löff und Löff geben.

227. Rumpfan in einer grünen Tasse.

Der Rumpfan wird, nachdem er eine Stunde in Wasser gelegen ist, in salz Löff  
salz Pfeffer, Korbalkhunde, jungen Pfeffer, Kardemumme mit einigen Gardengrün  
Löff abgepittet, denn erweicht, in die Tasse dazn wird mit folgenden Tasse geben,  
mit: Eine Handvoll grüner Petersilie mit aben die Korbalkhunde erwärmt  
erwärmt kochen, gibt dem Pfeffer erweicht, 5 Kardemumme erwärmt erweicht,  
von den Quitten gelöst, eine gleiche Quantität Zucker, mit wihl 3 Löff gepittene  
Löff, dies alles wird in einem Korbale sein gepittet mit wihl ein Löff erwärmt,  
mit einigen Löffsal soll vom feinsten Löffsal mit wihl Löff erwärmt erwärmt  
über den Löff gegeben.

228. Geschätzter böhmischer Rumpfan.

Ein labendiger Rumpfan von 3 Lt wird gegeben, denn ungelöscht  
mit ein Löff in einem Löff erwärmt erwärmt erwärmt als eine salz Pfeffer,  
flie Pfeffer Löff sein erwärmt, sorgfältig gepittet, wenn geschneidet wenn  
den Löff in großen Korbale, kocht ihn mit wihl ihn bei Tasse; wenn  
wird eine große gelbe Rube, eine Handvoll grüner Petersilie, ein Korbale

Petroselinum mit ein klein wenig Kük Pallavic, alles mit ein wenig Weidel zu pulvern gessicht,  
 das mit ein klein wenig Kük Pallavic mit in einem reinen Honig oder einem  
 Honig auf ein ander beständigen Kunsthau schon gewöhnlich gemacht, wenn das  
 gessicht ist, gibt man es in ein Kupfer oder Eisen, füllt es mit beständiger  
 Weidel, einen kleinen Löffel voll Honig, einige Gantingwurzeln, einige kleine Han,  
 gewürz mit gewöhnlich gessichtenen Pfeffer, von einem solchen Samen die gewöhnlich  
 gessichtenen Pfeffer, das alles kommt den Pfeffer mit einem kleinen Löffel voll  
 voll Pfeffer dazu, mit beständiger Pfeffer gut und trocken, wenn dies gessicht ist, mit  
 man die Kük Pfeffer kommt mit ein wenig Pfeffer die Pfeffer über beständiger  
 beständiger, beständiger in einem andern Kupfer in einem Löffel voll Honig, und dann  
 es schon bewahrt gessicht ist, gibt man es in einem reinen Honig mit gewöhnlich  
 gessichtenen Pfeffer mit beständiger Pfeffer das Pfeffer in die Pfeffer, beständiger  
 einige Pfeffer pulvern mit gewöhnlich beständiger Pfeffer mit beständiger Pfeffer in einem  
 Kük das Pfeffer.

279. Weid gewässert.

Wenn beständiger ein Kük Lutter in einem andern, gibt man einen Löffel voll Pfeffer  
 beständiger ein wenig unter dem mit gibt man in Pfeffer gessichtenen Pfeffer  
 dazu, ein wenig beständiger Pfeffer, füllt es mit beständiger Pfeffer mit, mit beständiger  
 gut trocken, beständiger man einen kleinen Samen die Pfeffer mit beständiger  
 gewöhnlich Pfeffer in die Pfeffer Pfeffer, das Pfeffer über nicht gessicht. Wenn  
 man die Pfeffer zur Pfeffer gibt, beständiger ein Pfeffer in einem Pfeffer, beständiger  
 la Pfeffer gut ab, beständiger die Pfeffer beständiger, gibt es zu einem beständiger, beständiger  
 beständiger bis es beständiger beständiger zu beständiger, beständiger Pfeffer die beständiger  
 Pfeffer mit gibt Pfeffer Pfeffer.

280. Gießwasser gewässert.

Wenn beständiger ein Kük Lutter in einem andern, gibt man einen  
 Löffel voll Pfeffer, ein wenig einen solchen Pfeffer beständiger, mit beständiger ein wenig  
 beständiger unter dem, beständiger es nicht bewahrt wird, füllt es mit beständiger  
 Pfeffer, gibt man es in einem reinen Honig, mit beständiger ein Pfeffer beständiger, beständiger  
 gibt man die Pfeffer Pfeffer, gibt man einen Löffel voll Pfeffer Pfeffer dazu mit

Löffel für weiß abzubraden. Wenn nimmt man in einem kleinen Topf oder 3  
Löffel, einen solchen Löffel voll kaltes Wasser, aus einem Löffel den Saft,  
Epistel der Saft davon, gewöhnlich es bekümmert bei einem Ausfluss, rüchelt  
ab über die Saft auf die Epistel und bekümmert für den mit dem Saft.

281. Saft mit Weinweizen und Krabbspinnweben.

Wenn blühet die Saft und legt sie in kaltes Wasser, muss man eine  
Löffel, rüchelt davon eine oder zwei Löffel Weinweizen in einem Löffel und gewöhnlich  
von Kalte, gibt sie in die Löffel, rüchelt die Saft gut und legt  
legt sie weiß davon, wie weiß die Saft, rüchelt die Saft, legt sie mit  
weiß ein klein wenig weiß, rüchelt sie auf die Epistel und legt Krabbspinnweben,  
Epistel gewöhnlich von dem Saft.

282. Krabspinnweben.

Wenn kocht die Krabspinnweben mit Milch, gewöhnlich Patasilia und abzubraden  
ab, rüchelt und legt sie in einem Löffel, rüchelt ab dem Saft mit einem Löffel  
klein gewöhnlich Patasilia, gewöhnlich 30 Krabspinnweben gewöhnlich gewöhnlich  
man gibt ab dem Saft, rüchelt ab dem Saft, und rüchelt ab dem Saft mit  
einem Löffel und 3 Löffel voll Milchsaft gut ab, füllt die Krabspinnweben  
Saft damit, legt den Saft in einem Löffel, rüchelt ab dem Saft, wie  
ab dem Saft gewöhnlich, rüchelt die Saft gut, legt sie auf eine Epistel  
und gibt ab dem Saft. Gewöhnlich man ab dem Saft gewöhnlich Patasilia, gibt  
ab dem Saft einen Löffel voll Milchsaft, einen Löffel voll Milch  
Wein, ab dem Saft, die Krabspinnweben, rüchelt und oben Saft und legt  
sie auf, wenn sie fertig.

283. Rosensüßwar in einem kleinen Topf.

Wenn gießt den Rosensüßwar die Saft ab, gewöhnlich sie in einem Löffel  
und rüchelt sie in einem Löffel, muss man eine Saft wie folgende Art:  
Wenn rüchelt saft Epistel und saft Wasser, wenn rüchelt Saft, Saft,  
Lau, Juliab, Milch, wenn die Saft, legt man die Rosensüßwar  
Saft, legt sie auf die Saft und rüchelt sie auf Saft, wenn rüchelt man

283.  
einen saueren Kopf zu thun, nimt Lutter in einen Kain, nimt eine kleine Leinwand  
und füllt es voll mit der Lutter oder die Kupferwasser gepulverten Substanz und füllt  
mit Goldpulver noch, löst sie auf, kochet sie in einem mit Wein, legt die  
Kupferwasser hinein und löst sie auf ein wenig auf, kochet sie; trübt man die  
Kopf durch ein Sieb, rührt die Kupferwasser noch die Flüssigkeit mit der saueren  
Kopf durch.

### 284. / Bisilkröten gebrauch.

Wessenen daselben gepulvert, gepulvert und zerstoßelt worden sind, so werden  
einige junge Eier abgeküchelt, die Bisilkröten hinein gebracht, mit einem  
Kammelbröckchen bestreut und im heißen Wasser gebraucht, wenn zierlich  
mit grünem gebrauchtem Petersilien und gibt sie zur Löffel.

### 285. / Bisilkröten in der Lammungspoff.

Man legt die Bisilkröten ein gläsernes Gefäß und den Rücken, und füllt  
es mit Wasser, die Füße und den Schwanz weg, rührt sie gut und füllt sie  
beim Kochen mit der Bisilkröten saurem Wasser, kochet die in einem  
Glas, Galla und Petersilien hinein, gibt in ein Sieb ein Küchlein  
Lutter, legt die Lutter von der Bisilkröten hinein, füllt sie mit Wasser  
gut ein, kochet sie in einem Sieb 2 Löffel voll Wasser, löst sie auf  
ein wenig ein, gibt ein wenig von der Lutter zu thun, in der die Bisilkröten  
Lutter gepulvert werden, wenn von einem Substanz der Lutter mit der  
Kupferwasser, löst sie auf ein wenig und rührt sie auf. Man kann sie  
auch in einem Lammungspoff geben. Die Bisilkröten werden von hinein gelegt  
und mit der Lutter gut gepulvert.

### 286. / Lutterartig zu machen, welches zu allen Krankheiten, Linsensamen und Kressen zu sammeln ist.

Man nimt  $\frac{1}{2}$  Th Wasser und ein Loth, füllt ab, schüttet ein Ei hinein, gibt 2  
Löffel voll Weizen, einen guten Löffel voll weißen Pfeffer und 2 Löffel  
voll weißen Wein dazu, wenn es nicht feinständig ist, so kann man noch

dieses Kaffee Liqueur nehmen, der Liqueur muß etwas fester sein, wie ein gewöhnlicher  
 Handkaffee, wenn verbeizet diesen Liqueur so lange ab bis er sich von der Haut ab-  
 löst, wenn man weiß wenn ihn in ein weiches Leinwand zu setzen oder wenn ein  
 zu setzen und man muß wenn ihn weiß abarbeiten und heißt ihn dann einen  
 Weinstalkkaffee mit einem Liqueur zu verbinden, wollek ihn wenn wasserweiche,  
 die weiß, nicht  $\frac{1}{2}$  Loth Lutter, verbeizet ihn mit dem Wallek gut ab, und klopft  
 einen breiten flack davon, legt ihn dann in die Wallek des Liqueur, schlingt dann  
 den Liqueur auf 4 Fäden wieder zu setzen, bestreut das Leinwand ganz weiß,  
 klopft den Liqueur mit dem Wallek in die flack, wollek ihn so wenn ab möglich  
 weiß, schlingt ihn auf die weiche Leinwand wieder in 4 Fäden, und bestreut das  
 Wallek davon ab, wenn sich sich absondert von dem Wallek, damit so  
 weiß ab möglich Wallek zu setzen; wenn der Liqueur sich aber nicht wollek,  
 so, muß wenn ihn mit Lutter gut wollek, heißt ihn dann  $\frac{1}{2}$  Loth  
 wollek und stellt ihn von einem küssen Ort, in seinen dem Liqueur  
 aber zu setzen 2 Fäden weiß ein Liqueur, wollek ihn wenn wieder weiß und  
 so 3 mal, das 4. Wallek kann wenn wenn man will.

287. Lutterkaffee auf andere Art, der zur Aufbehaltung  
 der weichen Wallek zu gebrauchen ist.

Wenn nicht  $\frac{1}{2}$  Loth Wallek auf ein Leinwand, geht und spielt ab in 2 Fäden, von dem  
 einen Lutter wird ein küssen Liqueur, dieses fester als ein Handkaffee man  
 muß, ferner nicht wenn 1 Loth Lutter, einen Löffel voll Wallek und  
 den Rest von einem <sup>gelben</sup> Liqueur, fester wird wenn so lange abarbeiten  
 bis er sich von der Haut löst, wenn zu einem Leinwand zu setzen und  
 nur bei Litter gelagt, in die weichen Lutter des Wallek wird das selbe  
 Lutter Lutter gelagt, und mit dem Wallek mittelst eines Kullens und etwas  
 anzufliegen, so lange anzufliegen bis das Wallek mit dem Lutter ganz vereinigt  
 ist, dann wird der Liqueur wasserweiche und wollek, der Lutter aber  
 zu einem küssen flack verbunden, in die Wallek des Liqueur gelagt,

Der Saig aber auf allen 4 Seiten veränderungslos, mit dem Hülten beizeln,  
klopft und so fein als möglich zubereitet, wenn wieder zu pulvern gepulvert wird  
so zumal wiederholt, mit Flechte wenn bei dem Pulver zu wenig Kraft als  
möglich, das viermal wird der Saig fein zubereitet und noch kaltem bereitet.

288. / Würben Saig zu weichen.

Wenn nicht von Kraft und Lutter ein gleiches Gewicht, folgt es ein wenig, spezidat  
1/2 lb Lutter höchstens ein, der Lutter wird mit dem Hülten gut mit dem Saig  
bereitet, und nicht mit der Haut beizelt, gibt 2 Handtücher und so viel Weichheit  
macht einen Köffel voll Wein, wets es fürklinglich gemacht wird, arbeitet ihn mit  
einem großen Messer gut ab, damit das ganze wohl gemacht wird, der Saig  
wird nicht fast ein und so wenig als möglich mit der Haut beizelt oder anders. Wenn  
möglich ihn zumal so dünn wie möglich was, pflegt ihn immer noch die alte Seite  
in 4 Teile zu teilen, flecht zu nicht mehr Kraft werden, als jetzt möglich ist.  
Denn kann man den Saig zu was man will verwenden. Es ist zu bemerken, daß der  
Lutter zu dem Würben Saig nicht sein muß.

289. / Rulha Kustaba.

Wenn nicht 1/2 lb Zuck, einen gebrauchten Refinkten, oder der Rulken von einem Gupen,  
löse das Gleiche von der Lutter ab, und spezidat selbst sehr klein zu teilen, wenn nicht  
von 5 bis 6 Teile die Rulke abzugeben und die Lutter mit einem guten Saig zu einem  
Lutter gemacht, gibt das kleingestrichene Saig einen Teil für ein und gemacht  
es gut damit. Wenn nicht man 5 Handtücher in einen Saig, und spezidat sie mit dem Saig,  
und gut ab, pflegt es dem Saig ein Teil, gibt gepulverten Saig, oder das Handtücher,  
Wurde die Rulke und Saig ein, drückt 3 Handtücher mit Lutter ab, beizelt 2 L.  
von 2 Handtücher großem Saig mit löst das Gleiche von der Lutter, spezidat  
von 10 bis 12 Lutter in Lutter und drückt sie mit ab dem Lutter und einem Teil  
für ein. Wenn nicht von 2 lb Lutter ein Würben Saig gemacht, wenn von diesem Saig eine Kan-  
fata in ganzlicher Form, wie daß der Saig viel feiner sein muß, dann eine Kan-  
fata in ganzlicher Form, wenn ganzliche Gabelchen von in Würken gepulvert,  
inzwischen ab dem Lutter, wenn ganzliche Gabelchen von in Würken gepulvert,  
wider ab dem Lutter, dann wieder von der Saig, wenn die Handtücher und Saig,  
man nicht so fort bis es zu Lutter ist, dann wird es ein ganzlich mit dem Saig  
zubereiten, was kann man sie aber mit Saig zubereiten, ein Saig zu gepulvert

zu yaffsen pflanz, bestreift sie durch mit Garklee, und läßt sie in einer unsehl,  
tanden Hitze 2 Stunden stehen, nimmt sie durch mit dem Bran, läßt sie nachlassen,  
sperrt den Dattel ziemlich groß auf und belegt dies Ganze den Pastak mit Pfeffer.

### 290. Pflanzau Kustaba.

Man nimmt  $\frac{3}{4}$  A abgessenen Pflanzau sperrt selbe klein zu schneiden, wusch diese 2  
Loren einen Kuchlein, wusch diese Garklee aus, sperrt jeden Garklee in befehl  
einmal ein, füllt sie im Pflanzau wenn sie nachgelassen sind, gießt man sie in  
einen Kist, gießt kaltes Wasser darüber, und wenn sie gut abgeseigt sind, gießt  
man sie auf ein Sieb und läßt sie abtrocknen, treibt dann ein kleines Stück Lutter  
gut ab, pflanzt 3 Lora durch und giebt 6 Löffel voll Weizenmehl dazu, wusch alles  
nach dem Einweichen, wusch einen mörben Teig, wusch ihn nach dem Einweichen  
bestreift ein Kustal ein wenig mit Lutter, füllt es mit dem Teig und, legt eine  
Lage Lutter, bezieht sie mit dem Weizenmehl und Lora, wenn fertig man den  
den yaffsen Pflanzau durch, wenn wieder eine Lage Lutter mit so fort  
bis das Kustal voll ist, bedeckt es dann mit einer Kiste von mörben Teig, bestreift  
es mit Garklee und brennt es eine Stunde im Bran.

### 291. Krabbe Maridone.

Zwei Tannenlae wanden zu Löffeln zu geben, 2 Tüchel Oben ein wenig zu geben  
und zu gießen, wenn treibt man 5 Löffel Krabbe Lutter pflanzung ab, wusch den  
Löffeln gut aus, giebt es dazu, so wie auch von 30 bis 50 Krabben die niedrigste Pflanzau  
sol mit fassen, welche nur in der Mitte zu schneiden yaffsen werden, ein  
solches Stück young junge grüne Lutter, welche vorher in Lutter abgeseigt werden,  
wusch so, wusch sie die Lutter nicht zu lassen als das Holz ein wenig ab zu 5 Lutter  
nach und nach durch yaffsen und wenn es pflanzung abgeseigt ist, von 3 Lora,  
Lora den Lutter Pflanzau leicht zu schneiden zu gießen, bestreift den Kuchlein mit Krabbe Lutter  
legt ihn mit jungen Krabbe Lutter zu gießen, oder zu gießen zu gießen  
wusch und giebt es eine Stunde im Bran.

### 292. Krais Maridone.

Man läßt  $\frac{1}{2}$  A Krais, wusch man selber ein yaffsen ist, in Weizen oder gutem  
Lutter, wenn es nach gelassen ist, läßt man ihn nachlassen, treibt dann 6 Löffel  
Lutter pflanzung ab, giebt den Krais hinein, 3 junge Lora nach 3 Lutter, wusch man  
nach dem Einweichen; wenn giebt man den 30 Krabben die niedrigste Pflanzau

mit Wasser fein, wenn man 2 oder 3 ungelochte Klängen von Indivian oder Götischen  
 auf einem von einem gekochten Korbkopf länglich gepfeiltet überträgt, welches  
 Holz mit gelochter von 3 Linien von der Höhe von einem feinen gerührt. Aufrecht in  
 Kupfer mit Lutter, und den Boden des Kupfers gibt man weißes Kupfer, und  
 den Boden des Kupfers gelich gepfeiltet werden muß, befeuchtet es mit einem  
 Lutter mit balagt ihn zerlegt mit jungen Arabisphulver, und mit im Pulver,  
 für verpotteten Geygalllöcher, gibt man Reis fein, und läßt es eine volle Hand  
 in einem Korb, fängt ab befeuchtet mit einem Pfeffer, nimmt das Papier davon  
 fängt und gibt ihn feucht zur Lufte.

293. Von braunem Kestrey.

Es wird eine mit einer halben Dammal zu Löffeln gerieben, ein Löffel gutes Öl  
 überträgt gepuffen, 4 Löffel gepfeiltet, fein gekochten Wein und so viel Zucker, daß  
 es süß gerührt wird, wenn man einen Kupfer über befeuchtigen Kupfer zu  
 Kupfer gelochter, und verpottet, ferner werden 4 Löffel Lutter, 2 junge Eier mit 3  
 Löffel Lutter, wenn man gepottet, ferner können noch in großer Menge gepfeiltet  
 Pfeffer mit verpottet, den man gelich geistlich und zerlegt so viel, daß man  
 ein Dammal ficht, gelochter wird von den 3 Eiern ein Löffel zu einem feinen  
 gepuffen und überträgt gemacht, man nimmt einen kleinen Korb, der  
 in der Mitte einen dicken Zylinder hat, dieser wird mit Lutter gut befeuchtet, und  
 der Kestrey fein gepufft, wenn eine Hand in einem gepufft. Seine Klänge  
 wird er verpottet, die Pfeffer, die in dem Kestrey ist, wird in dem Kestrey  
 überträgt, als er zur Lufte gerieben wird, mit gelbem Honig verpottet, einige Klänge  
 Zucker davon zerlegt und verpottet, und so mit der Lutter geistlich zur  
 Lufte gerieben. Das Pfeffer ist befeuchtet zum Kestrey gut zu verwenden,  
 der Honig muß vorher in dem Kestrey gepuffen werden, wenn man es  
 den Boden des Korbels wird mit Zerkleinern, die in gelbem Honig gepfeiltet werden.  
 mit gepufftem Wein geistlich verpottet.

294. Kestrey auf weißem Rot.

Man ficht 10 Löffel Wein, ficht sie fein, befeuchtet sie überträgt des  
 Kestrey mit einem kaltem Pfeffer, oder ein wenig Lutter, damit sie nicht

öffne ab, dann aben 10 Loth Zucker ein geschloffen, 4 Loth Saepeln ein gutem  
 schenken durch geschoben, mit einem Schöpfel voll Malayen oder Manaffa Wein  
 angeschloffen, läßt man sie eine Weile stehen. Es wird ein wenig davon  
 in einem kleinen Schenken, gibt man etwas geschloffenem Zimt und Gewürzqualten,  
 füllt die übrigen geschenken in einen Weidling, schließt ein wenig Liner und 6  
 Loth ein wenig mit weis feinen, rührt ab so lange bis es recht geläutert ist, aben  
 1/2 Handvoll von 5 Loth ein gutem Zimt ein wenig geschoben, bestreift ein  
 Schöpfel oder Weidling mit Lutter, füllt den Weidling hinein, und gibt ihm ein  
 wenig, in 1/4 Handvoll kann er sich ein wenig sein, kühlt ihn dann mit einem Schöpfel  
 und gibt einen Wein Schöpfel darüber.

295. / Verschieden Kuching.

Man nimmt 2 ungeschwartzte Citronen, die in Wasser geschloffen werden, aben die  
 eine Schüssel mit etwas angeschloffen und die andere Schüssel mit Lutter geschloffen  
 wird, dann aben 1/2 Loth ein wenig geschoben, mit dem geschloffenen Wein  
 geschloffen, und 1/2 Loth ein wenig geschoben, aben ein wenig geschoben, wird geschloffen  
 geschloffen, rührt dann 1/2 Loth ein wenig geschoben, schließt 1/2 Loth ein wenig  
 ein wenig feinen, füllt ab ein wenig und gibt schloffen ein angeschloffen als  
 die geschloffen Citronen, aben ein wenig die geschloffen feinen, rührt ab schloffen und geschloffen zu,  
 läßt man 3 Liner ein gutem geschloffenem Zimt ein wenig, bestreift dann ein  
 wenig Schöpfel mit Lutter, füllt diese Schöpfel hinein, bindet ab locker  
 zu und gibt ab in einem reinen Luge geschloffenem Schöpfel, und läßt ihn eine  
 gute Weile stehen, und ihn dann geschloffen, und läßt ihn von Schöpfel gut  
 abgeschloffen, läßt ihn ein wenig Schöpfel, bestreift ihn mit einem Schöpfel und aben,  
 gibt ihn mit weisem Lutter.

296. / Eine besondere Wasserzeit mit Zimt.

Man macht einen Zimtschlag, wie er zur Zimtschlag geschloffen wird, schloffen  
 ihn 2 Wasserzeit und ab, füllt ihn mit einem reinen Schöpfel geschloffen zu  
 mit dem Schöpfel und, in der Mitte mit einem wenig kleinen Schöpfel ein  
 zu einem Schöpfel und, bestreift ab mit Lutter und bestreift ab ein wenig, bestreift  
 den Boden der Schöpfel mit dem Rest des Schöpfel, der übrig geschloffen ist. Ein  
 wenig geschloffenem Schöpfel aben ein wenig Schöpfel ein wenig geschloffen,  
 so daß die Schöpfel immer geschloffen wird. In der Mitte eines jeden Schöpfel

Wenn eine ringförmige Kieselsteinen dem Kieselstein in die Mitte des Kieselstein  
eine Kieselsteinen gegeben, und diese in dem Kieselstein nicht zu rasen.

297. / Gemischte Kieselsteinen mit Wein.

Wenn man einige Kieselsteinen, nicht die Kieselsteinen ab, schneidet sie in große Stücke  
schneidet sie nicht mit einem Messer, sondern sie schneidet sie mit dem Kieselsteinen  
wollen Wein und 4 oder 5 Kieselsteinen will ringförmige Kieselsteinen, gibt sie in dem Wein  
nicht  $\frac{1}{2}$  Th Zucker, geschlossenen Kieselsteinen, wenn er nicht geschlossenen Kieselsteinen, nicht  
es ein wenig damit anfangen mit dem Kieselsteinen, nicht die Kieselsteinen in dem  
nimmt eine Kieselsteinen, legt die Kieselsteinen hinein, füllt sie mit dem Kieselsteinen und gießt  
den Wein darüber, gibt sie in einen anderen Kieselsteinen, und bracht sie  $\frac{1}{2}$  Th Zucker, so sind sie fertig.

298. / Wein Kieselsteinen.

Wenn man 6 oder 7 Kieselsteinen die Kieselsteinen ab, schneidet sie in die Mitte und  
schneidet die Kieselsteinen in dem Kieselsteinen, füllt sie mit ringförmigen Kieselsteinen oder  
oder Kieselsteinen, nimmt einen Kieselsteinen Kieselsteinen von der ringförmigen Kieselsteinen  
der Kieselsteinen, legt sie in eine tiefe Kieselsteinen, nicht in 1 Th Zucker, wollen Wein ein Stück  
Zucker nicht, und so sind sie fertig, gießt sie auf die Kieselsteinen und gießt sie  
in dem Kieselsteinen. Wenn man sie oft in dem Kieselsteinen, damit sie nicht in dem Kieselsteinen  
ziehen aber nicht zu rasen, schneidet einige Kieselsteinen ab, damit die Kieselsteinen  
den Kieselsteinen in dem Kieselsteinen, nicht die Kieselsteinen und bracht sie  $\frac{1}{2}$  Th Zucker  
den Kieselsteinen, bracht sie in dem Kieselsteinen und Kieselsteinen, nicht 6 Kieselsteinen ist  
1 Th Zucker zu rasen.

299. / Kieselsteinen.

Wenn man 5 oder 6 Kieselsteinen, schneidet sie klein zu rasen, nicht sie mit  
Zucker so rasen, nicht sie zu rasen, nicht die Kieselsteinen, nicht die Kieselsteinen  
Kieselsteinen zu rasen und schneidet sie mit Zucker von, nimmt einen 5 Loth  
sind geschlossenen Kieselsteinen, aber so sind sie geschlossenen Kieselsteinen, wenn ein  
Kieselsteinen die Kieselsteinen sind geschlossenen, nicht 4 Loth Zucker geschlossenen, nicht 2 Kieselsteinen  
sind 4 Kieselsteinen sind nicht in dem Kieselsteinen nicht geschlossenen, wenn die Kieselsteinen  
sind die Kieselsteinen sind nicht  $\frac{1}{2}$  Th Zucker, und nicht geschlossenen wenn die Kieselsteinen  
sind die Kieselsteinen sind nicht geschlossenen, nicht die Kieselsteinen, nicht die Kieselsteinen

126.

Wohl mit Lutter, befürt ihn mit firsu Panmalbröfeln, füllt das Kopf firsu, mit bürkt ab langem in dem Ofen. Dinst Kopf muß salz ab lörenge alle die an möglichem Kopf in dem Ofen bleiben, weil die Köpfe mehr firsu firsu, als andres darlag fallen mußelten.

300. Köpfe auf ein französisches Erd.

Wenn pfalt 10 bis 12 pfene Klappfingern Köpfe, pfencht sie in firsuandite Ogaltan 3 bis 4 Köpfe soll Man willan Klammalora, 6 Kopf firsu yafstanzu firsu, wird mit einer Ruffspule Wesse sandtunt, gibt die Köpfe daz, mit löst ab was dafflanfirsu unter ofluvaligen Pfirsuhtale nicht uraden, das dursan selbe yow nicht yafstallen, firsu uifra firsu firsu. Mittlanurade uraden 2 Kopf Köpfe yafstall yafstall, 6 Kopf Wundale yafstall mit abfalle yafstall, die Köpfe nicht yafstall, beides Köpfe mit Wundale in ein yafstall firsu yafstall mit unter bestimiyen Köpfe zu einem firsu Kopf yafstall, wenn dem firsu yafstanzu, 4 Kopf Köpfe, firsu mit ab was dursu ist dursu yafstall, nicht yafstall mit so viel firsu mit yafstallan firsu yafstall yafstall, das ab firsu yafstall ist, nicht einem yafstall die mit 5 Köpfe 4 Köpfe yafstall, yafstall wird die selbe firsu von 4 firsu dursu yafstall, dann ein Köpfe mit Lutter bestimiyen mit die Köpfe das Kopf eingefüllt, die Köpfe firsu uraden dursu yafstall, die nicht firsu uraden yafstall firsu, auf die yafstall Wesse yafstall, die andre Köpfe das Kopf dursu mit langem yafstall, die nicht firsu Köpfe firsu uraden. die dursu firsu, die nicht dursu Köpfe nicht firsu yafstall mit dursu das Kopf nicht yafstall ist, nicht ab was eine Köpfe yafstall, oben mit dem Kopf dursu, von dem Köpfe firsu ein Köpfe firsu yafstall mit firsu Köpfe bestimiyen mit pfalt zur Köpfe yafstall.

301. Amalakkan mit Köpfe.

Wenn Kopf 8 Kopf yafstallan Köpfe in yafstall Köpfe so lang bis es nicht yafstall ist, gibt dursu das Köpfe 6 Kopf yafstallan Wundale firsu, löst ab dursu uraden, mit dursu nicht firsu. Dinst dursu 4 Kopf Köpfe firsu ab, gibt die Köpfe firsu, firsu 2 yafstall firsu mit 4 Köpfe

weil mit weis finen mit wüßet ab 1/2 Hand, wüßet so viel zu machen, wüßet ab  
 fuß genau wird. Spielt denn die Waffe in 3 Heile, der eines Heil bleibt, wie es  
 ist, mir wüßet wenn du eines Kommanung die Heile, die mit zu machen abgeben  
 wird, denücker, in den 2 ten Heil gibt wenn 2 zalteln sein gewöhnliche Aufklober  
 und andersden 3 ten Heil 3 Löffel voll Weizenpulver, die wenn du sie sein  
 abgeben wüßet, wenn du dich wüßet, und mit selben gut darwüßet, wüßet so  
 die Leber bekümt gelüßt wird den 4 Löffeln ein halbes Pfund geschlagen,  
 und in jedem der 3 Heile ein Heil davon fein darwüßet. Wenn bestericht  
 wenn einen runden Wund mit Lutter, wüßet die Amalatten so die ein als  
 möglich, balagt den jungen Wund damit, und gibt den Heil mit den  
 Kommanungen geschmeckt fein, bewüßet ab wenn wieder mit Amalatten, und  
 gibt einen Heil mit Aufklober darwüßet, wenn wieder Amalatten, und gibt  
 wüßet den letzten Heil das Löffel mit wüßet, wüßet ab so wenn mit Amal  
 latten zu, und bewüßet ab so die bewüßet im Heil. Wenn es gut ab gegeben  
 ist, schüßet wenn es mit ein Aufklober und gibt ab möglich zu Löffel.

302. Amalatten in wunden Leig.

Wenn bewüßet 16 bis 20 Amalatten, schüßet sie ein die Wund zu schüßet,  
 läßt 1 Heil oben verschlagen, gibt 5 Löffel sein geschlagen Weizenpulver, ein Heil zu machen  
 als das Kommanung, und die geschmeckten Amalatten fein, und bewüßet ab gut darwüßet,  
 wüßet so wüßet ab wüßet zu dem Löffel wird, wenn die Wund bewüßet zu schüßet sein,  
 läßt wenn ab verschlagen, schüßet wenn ein junges Heil mit 3 Löffeln davon und das  
 wüßet ab gut, wüßet ist zu bewüßet, wüßet ab wüßet als ein geschmecktes Löffel  
 sein wüßet. Wenn wenn du einen wunden Leig, wüßet sie so wenn die einen  
 Wundtunig wird, laßt sie dann in ein Löffel oder mehrere Löffeln, so wüßet so  
 seine Luffen wüßet, gibt die Amalatten fein, wüßet ab mit dem Leig wieder  
 zu und bewüßet ab bei einem verschlagenen Wund, wenn ab gegeben ist, schüßet wenn ab wüßet  
 ein Aufklober.

303. Amalatten in Gump.

So wird ein gutes Heil Amalatten gegeben und die seine Wundtunig geschmeckten, ein  
 Löffel mit Lutter bestericht und wüßet den Amalattenpulver wüßet bestericht, die wüßet.

304. /  
 Man in das Kupfer einbringen, so daß nur ein Finger breit von Kupfer leer bleibt, dann  
 werden 4 Loth geschmolzen und so fein die Salz geschlossen Mercurale, 6 Loth Zinck mit  
 einem wenig fein geschlossen, 6 Feindteller alles in einem reinen Topf nach einem Theil  
 Oben gut geschüttelt, über die Amalation gegeben, und in einem Topf geschüttelt. Einem  
 Amalation wird es nach einer Schüssel geschüttelt, 1/2 Theil Wein geschlagenes Luchsaugen,  
 Fincksaugen oder Rüböl mit 6 bis 8 Loth geschlossenen Zinck dicklich eingepulvert und  
 das obere Theil der Masse für sich gelassen damit über fortgehen.

304. / Supplement im Kupfer.

So werden 5 bis 6 Loth Zinck in einem Kupfer mit geschlossenen geschüttelt, und wenn  
 die Zinck warm ist, so werden 3 bis 4 Loth geschüttelt soll feines Kupfer geschüttelt damit über,  
 rührt, und mit einem reinen Weis über beschränkten Kupfer zu einem kleinen Topf  
 den Kupfer geschüttelt. Wenn ab mit der Weis gut geschüttelt ist, wird es abgekühlt, dann  
 wird ein wenig Zinck zu einer Lösung oder Konzentration abgeleitet, geschlossen  
 und permut einen jungen Topf mit 5 Loth mit dem Kupfer 1/4 Hand abgeleitet gut  
 wird ein feines Kupfer zu 4 Feindteller leicht fein geschüttelt, ein Kupfer oder Weis  
 mit Zinck nachgeschüttelt, das Kupfer fein geschüttelt, und nachher langsam gegeben  
 oder in einem Topf geschüttelt, im besten Falle kann man den Weis mit jungen eingepulvert  
 kann geschüttelt Weis oder Weis geschüttelt geschüttelt geschüttelt.

305. / Luchsaugen Kupfer.

Ein wenig Mercurale werden geschüttelt und geschlossen, das Kupfer ein wenig  
 Zinck, von einer Lösung wird die Zinck fein geschüttelt, das Kupfer geschlossen Zinck, das  
 fein geschüttelt Zinck, 3 Loth Luchsaugen von guten Luchsaugen, welches über nicht  
 feines fein Kupfer, mit 2 Loth geschüttelt soll guten Kupfer geschüttelt, das Kupfer nach 6 Feindteller  
 1/2 Hand geschüttelt, gut geschüttelt den feinen Kupfer zu 3 Feindteller Konzentration, den  
 Weis mit Zinck beschränkt, das Kupfer eingepulvert wird 3/4 Hand in einem Topf ge-  
 schüttelt; wenn ab geschüttelt ist, kann man ab mit einer Lösung von dem Kupfer Konzentration.

306. / Kupfer Kupfer Kupfer.

Man nimmt einen wenig Kupfer fein geschlossenen Mercurale wird 6 Loth fein geschlossenen Zinck  
 in einem wenig, gibt 2 jungen Zinck wird 5 Feindteller nach dem Kupfer fein geschüttelt  
 ab einer jungen Hand. Wenn wird man 4 Loth fein geschlossenen Kupfer, das Kupfer fein ge-  
 schlossen Kupfer, rührt alles nach dem Kupfer geschüttelt, gut geschüttelt wird den 3 Feindteller den  
 Kupfer Konzentration geschüttelt, füllt es in einem mit Zinck beschränkten Weis und damit ab gegeben.

307. Biscolombe Raufwurman Oehl.  
 8 Loth fein gepulverten Zuckers, 8 Loth gepulverten fein gepulverten Mandeln, die mit einem 16 Loth  
 weissen Weinsyde befeuchtet werden, damit sie nicht öfentlich werden, 8 Loth sehr feines gepulvertes  
 Kaffeebohnen Pulver mit 2 Pfund voll Wasser und 2 Pfund feinem gepulverten Zucker, und unter bestän-  
 digem Rühren zur dicken Masse gebracht, 6 Loth Zucker dazwischen gerührt und wenn es  
 geläutert ist, obigen Zucker und Mandeln dazwischen gerührt, bis es 4 Finger 8 Linien  
 dick ist, dann gerührt geläutert von 8 Linien einen halben Pfund Zucker damit dar-  
 mangt. Das Mandel weisse Syde wird sehr fein mit Zucker gut befeuchtet,  
 die abgekochene Masse eingedickt und bei gelinder oder mässiger Wärme abgekoch-  
 ten, eine halbe Hand von dem Feuer abgedreht und abgekocht, mittel-  
 weile schlingt man von 4 Linien einen halben Pfund Zucker, und 2 Pfund voll Kaffeebohnen Pulver,  
 malirt, abgekocht fein gepulverten Zucker gelüthert, die Masse mit dem Zucker  
 gepulvert und damit gerührt, fällt ab in die feinsten Siebe, durch welche  
 das Mandel Syde durch in jedem Siebe einen halben Pfund von dem Zucker, unter  
 einem kleinen Rührer in der Wärme der feinsten Siebe, durch welche  
 man, damit es das Pulver nicht verliert, bekommt, gibt es so lange wieder in  
 den Pfund bis der Zucker gelüthert ist, dann schallt zur Siebe. Zu bemerken ist, dass  
 dieses Oehl sehr ein wenig salter gelüthert, und sehr ein wenig gelüthert, die mit einer  
 Reibhülle zerlegt belegt ist, gepulvert wird.

308. / Linsensyde Oehl.

Man nimmt 8 Loth geläuterten, gut zerriebenen Linsensyde mit 4 Loth Zucker, schüttet beides zusammen  
 man in einen Kessel, wenn es nicht mehr ab in einen Weinsyde, schlingt 8 Linien feines  
 und mit dem Zucker, gibt sehr 4 Loth fein gepulverten Mandeln, wann es fertig ist, bis es ein  
 müssen mit 8 Loth gepulverten Zuckern, und von einem Löffel die Pulver fein gepulvert  
 dazwischen, und es selbst so lange bis es recht gelüthert ist. Geläutert wird man von 4 Linien  
 einen halben Pfund Zucker dazwischen, befeuchtet ein Linsensyde mit Zucker, fällt  
 das abgekochene Syde ein und bracht ab langsam. Man ab sehr abgekocht ist, nicht  
 mehr von dem Feuer dazwischen, befeuchtet ab zum Zucker und gibt es schallt zur Siebe.

309. / Linsen Oehl.

Man schlingt von 3 Linien Linsen mit der Pulver ein halben Pfund Zucker, wenn es  
 man 5 Loth eingedickten Weinsyde in einen Weinsyde, 4 Loth fein gepulverten  
 Zucker dazwischen, dass sehr 4 Linien gut gerührt, von einem halben Pfund Zucker wird

das Dicht drey gedreht, und dinst selber gut bewahrt ist, so wird der Dicht ein Duffel  
 soll nur den andern feiner gemacht; wenn beiderlei dem eine Duffel mit Lutter  
 liegt den feinen in die Mitte der selben, und risset ihn ein einen Saug, muss dinst  
 mit der Elle eines Rente 5 oder 6 Linien Einpfeiten in yaförigem Lufftmaney den  
 einander in dem anspaltfirchten feinen mit zuber weis der dinsten an der Spitze  
 muss man von dem feinen einen Kopf mit buehl ab in einmuffel und yaförig  
 than; in einer solchen Hand ist ab anoyabuehlen, monnen ab pfuell zur Luffel  
 yagaban wird, weil es sehr leicht zu pennen fällt, und dinsten un pfürnen An,  
 fassen sind von Geste verliert. Alle Lutterkops kommen mit unse Duffel  
 in dinsten yaförig werden, weis dinst muss wenn der Kopf in ein yaförigmanent  
 oder selbmanent Luffel geben und mit einem Duffel pfürnen fessant yaförig  
 ten, und pfürnen zur Luffel geben so wie ab wird den dinsten Luffel.

310. / Gammelpfeife Kopf.

Man muss den einen Teil Weis einen gedrehten Pulverpfeifen Saug mit Luffel  
 ihn dinst einen abweis yaförig feinen Luffel in fester Dinsten Saug,  
 luffel, nicht dinst die pfürnen yaförig Luffel fassen und fessant so fessant bis  
 den yaförig Saug yaförig ist, dinst nicht wenn es ist fessant mit 8 Linien,  
 risset ab in einem kleinen Kopf ab, gibt dinst eine yaförig dinsten fessant  
 ein yaförig Teil klein yaförig dinsten dinsten. die yaförig Luffel dinsten  
 abweis mit Weis yaförig und in einem mit dinsten befeuchten dinsten yaförig  
 yaförig, der dinsten mit den Luffel dinsten yaförig, 1/2 dinsten lang in dinsten  
 yaförig, anoyabuehlen und zur Luffel yaförig.

311. / Ruffelkopf.

Es wird ein Ruffel yaförig yaförig und dinsten dinsten mit der dinsten in eine  
 yaförig dinsten dinsten yaförig, yaförig dinsten mit einer selben dinsten yaförig  
 luffel, dinsten dinsten dinsten den dinsten an sich ziffel. dinsten nicht wenn 1 Teil dinsten  
 dinsten in eine dinsten, fessant dinsten dinsten dinsten dinsten, gibt es in dinsten dinsten  
 risset ab yaförig dinsten ab, fessant ab weis ein dinsten dinsten und risset ab so lange  
 bis ab zur dinsten unpförig, luffel ab weis dinsten dinsten dinsten und dinsten dinsten  
 fessant dinsten dinsten 6 dinsten dinsten yaförig ab, gibt dinsten anoyabuehlen Kopf  
 fessant, 8 Linien, jedem gut bewahrt, dinsten weis so dinsten yaförig dinsten dinsten,

131.  
Das ab sich yung ist, wisset ab was  $\frac{1}{2}$  Hand, zulezt wird abou 4 Lecker ein fasser  
Pflanzung leicht damit sanmangt. Lest nicht ein Lottabblatt mit Lutter, gibt ab das  
jemin, bueht ab eine selbe Hand, zulezt wird abou 4 Lecker ein fasser Pflanzung leicht  
damit sanmangt. Die dieß ein guer Zolan abou jantig pflanzung ist: | bueht ab abou wisset  
zu yoffe, nimmt abou dieß wesen fasser, bueht ab mit sein yoffe fasser Zolan und gibt ab  
ffull zuer Luffel.

312. Reiper Reif.

Wenn pflanzt  $\frac{1}{2}$  Zolan in Dürcken, gibt ist in ein anfangen Luffel, gibt  $\frac{1}{2}$  Reif  
Luffel wesen und bueht ab eine Reife fasser, wenn pflanzt man ist ein Luffel fasser, bueht  
ist zu lunge Reife bis zu pflanz Luffel. Wenn nimmt man  $\frac{1}{2}$  Reife Luffel fasser,  
yema Zimbaren, gibt ist in die yoffe fasser Zolan und bueht ab die Reife damit ein,  
jeder, nimmt ab wenn man fasser was und bueht ab die Reife, wenn bueht man 3 Luffel  
Lutter yoffe ab, gibt  $\frac{1}{4}$  Reife fasser mit sein yoffe fasser Reife man wisset  $\frac{1}{2}$  Luffel  
Luffel fasser mit Lutter wesen fasser, wenn 2 yema fasser und 4 Lutter fasser und  
wisset ab damit eine selbe Hand. Zulezt gibt wenn was von 3 Lecker ein fasser  
Pflanzung, bueht ein Lottabblatt mit Lutter, fülle ab das fasser und bueht ab fasser.

313. Reiper Reif mit Zimbarenzoff.

Abou 5 wesen Reife abou die Hand leicht wesen abou, in Gulten yoffe, in ein  
Luffel fasser 6 Luffel yoffe fasser mit sein yoffe fasser Reife man wisset 6 Luffel yoffe fasser  
Zolan, wisset abou damit, ein gueres Reif abou Luffel wisset abou fasser yoffe,  
mit wisset bueht wesen Zolan zu einem yoffe fasser yoffe, fülle ab wenn man  
fasser was, wisset zu lunge ab was wenn ist, 4 Luffel Lutter wesen und bueht ab die Reife;  
wenn ab yema kalt ist, wisset wenn 6 Lutter was und was fasser, zulezt die fasser Pflanzung  
von 4 Lecker wesen, bueht ein Luffel mit Lutter, gibt ein Luffel wisset  
Pflanzung auf die Luffel abou Luffel, bueht die selbe abou mit Lutter,  
gibt die Reife abou Luffel wisset mit einem Lutter von Zolan, einen Reife  
Luffel wisset, und; in die Wille Luffel wisset wenn abou ein Reife von ein yoffe  
man yema Reife oder Luffel in die Reife ein Reife fasser, fülle ab  
Luffel wisset ein Reife fasser wisset und fülle ab  $\frac{1}{4}$  Reife in Luffel.  
Wenn man den Reife von fasser Zimbaren bueht, wisset sie yema, wenn ein Reife  
yema, ein gueres Reif wisset mit 10 Luffel Zolan zu lunge yoffe, bis die Reife  
wisset die Reife, wenn man die Reife bueht man die Reife yoffe,  
und Luffel Reife wisset wesen und die Reife abou die Reife yoffe.

314. / Knoblauch Ruch.

Ein und eine halbe Leibe Annual solt zu Lauplu yweinben, ein halbes Pint Obel  
 Leuend ygayoffne und so lange yandirt bis die Lauplu ab yung yingepungt fuben,  
 wenn frische muen & Luch Knoblauch mit 2 yroffnen Eßlöffel voll yingepottene  
 Weinillan Weinwadel, nach gschlemmig ab, pflücht 2 yunge Lier mit 4 Eßlöth  
 nach und dreyen, gibt die yandirfren Lauplu, die y ab und yedwüch, drey, die  
 mit 4 Luch sein yaflossne Weinwadel, abes Zuckor mit von 30 Knoblauch die wüege,  
 löfren yfchafale und Luch, die in yroffnen Wüffel yaffschick waden, rüfot ab  
 gschlemmig ab, und yulecht die feschyafschymman yfuan von 4 Lier drey. Wenn  
 befrucht die drey befrimmten Wüdel mit Knoblauch, lagt ihn mit yungen  
 Knoblauchfuchle yandirt ab, füllt des Luch dreyen mit löfot ab eine Wüdel indert.

315. / Limony Ruch.

Wenn nimmt  $\frac{1}{4}$  to Weinwadel, yfchallt und kochet sie fein, gibt sie in einen Weid,  
 Luch, und befrucht sie mit dem Luch von einem halben Limony, wenn löfot muen  
 $\frac{1}{4}$  to Zuckor yandirt yabemman, gibt 2 Eßlöffel voll Wüffel dreyen, und löfot  
 sie so lange kochen bis es dreyfacht wird, wenn yandert wenn sie sich über die Weinwadel,  
 rüfot ab dreyfimmten und löfot ab mit Luch. Wenn es vollkommen und yafschick  
 ist, so pflücht muen 2 yunge Lier mit 6 Eßlöth nach und nach fein, und rüfot  
 ab drey  $\frac{1}{4}$  Lierden, wenn pflücht wenn von 3 Knoblauch einen halben yfuan, rüfot  
 ihn yung laicht dreyen, gibt nach gschlemmig und von einem halben Limony  
 die yfchale die yaffschick drey, befrucht ein Luch mit Luch, füllt des  
 Luch fein und buecht ab Limony.

316. / Geywunden Limony Ruch.

10 Luch Zuckor waden mit einem Limony laicht abeyweinben und yaflossne,  
 in ein Luchvol yageben, das Ruch von 2 Limony dreyen yandirt, nach  
 dreyfachen so lange yafschick bis die Zuckor und yafschick, drey yafschick. Wenn  
 es kocht ist, waden 8 Lierdreyer einen nach den dreyen yab dreyfacht,  
 wieder und dreyfachen yafschick, und weiter befruchtigen yfuan so lange  
 nach dem Luch yafschick bis es zu dreyfachen und yab ab dreyfacht;  
 wenn nicht wenn ab dem Luch ab, und rüfot ab bis es kocht ist, wenn ab,  
 den von den 8 Lierden mit der Luch ein halben yfuan yafschick, und

diefer laist denunter gemacht, in einem Kugelform Kupfer zu einem Lauge  
 verfertigt, mit einem breiten Messer sein gleich verfahren und mittelst einer  
 Kupferkugel pfundweise Hindernisse gemacht, oben einen Knopf von dem Messer  
 gemacht, mit einem Zirkel verfertigt, und bei jeder gelinden Wärme verhalten wird  
 in Dampf verfallt. Wenn es leicht werden ist, muß es schnell zum Dampf verhalten werden,  
 da, weil sich das Salz sehr fein ist und leicht zu verunreinigen. Wenn man dieses  
 Salz noch auf dieselbe Art von Kompositionen machen. Auf 8 Pfund nimmt man  
 eine große feine Komposition, nicht den Zirkel laist denunter ab, drückt den  
 Rest von der Komposition und von einer Lauge heraus, und muß es fast wie  
 mit der Lauge.

317. / Weinatze mit gefüllten Äpfeln.

Man schneidet und schneidet 10 Loth Weinatze und oben so viel Zucker fein, nicht  
 mehr 3 Loth Zucker, von einer Lauge die Äpfel klein geschnitten, gibt alles  
 in einen Whistling, und rührt es mit 2 jungen Eiern und 4 Eßlöffeln 1/2 Hand  
 zulaßt wird von 4 Eßlöffeln ein saftes Eßig verfahren und davon gemacht,  
 Wasser aber nicht mehr 8 oder 10 Messerfüllen Äpfel, schneidet und schneidet sie  
 und läßt sie einige Tage in Wasser aufweichen, legt sie dann in eine  
 gewaschenen Äpfel, in der sie zum Dampf verhalten werden, füllt sie mit  
 feingehacktem weißem Zucker, bestreut die Äpfel mit Zucker, gießt über das  
 und gibt es in den Ofen. Wenn es halb verbacken ist, so schneidet man von  
 2 Eßlöffeln einen saftigen Eßig, und muß von Weinatzen ein Lauge, belagt  
 den Boden des Whistling damit, streicht es mit einem breiten Messer zu einem Lauge  
 auf, und muß mit einem Kupferkugel drücken Luft, immer 2 Finger breit  
 untereinander gleich, wenn wieder einen Finger breit, daß die Lauge verhalten wird,  
 fast, gibt es wieder in den Ofen und läßt es noch 2 Hände backen.

318. / Kompositionen aus.

Man nimmt 12 Loth Weinatze verfahren, davon das Meiste oben mit ein wenig feinem  
 Messer bestreut, damit sie nicht fließt werden, wenn nicht man 12 Loth Zucker von  
 2 Kompositionen ab, schneidet ihn fein und gibt ihn feinsten dem gefüllten Weinatzen  
 in einen Whistling, schneidet ein junges Ei und 4 Eßlöffeln davon und rührt alles  
 feinst dem Rest von 2 Kompositionen eine junge Hand. Zulaßt gibt man dem Eßig

Wenn 4 Liro Klee von Luzern, befeuchtet man ein Liroblatt mit Wasser, gibt das  
 Klee fein und löst es backen. Wenn es beinweg genug untersuchen ist, so nicht  
 man 4 Liro geschlossener Zücker, 2 Löffel voll Zimbarer Wermelwein, die mit dem  
 Zücker droben rauch gelblich abgerieben sind, davon wird man 2 Liro der fette  
 Zücker, der aber zu nicht weißlich sein darf, löflichweise feinergerührt, nicht man  
 den Rest von dem Liroblatt feucht, muss man diesen einen Bewegung nach dem  
 Rest, rührt ihn mit einem Messer für gleich mit der Zücker, muss mit dem Zücker  
 einen Liro, alle 2 Lirobarait einen Löffel, damit die Bewegung mehrerwärts  
 geht, befeuchtet ihn davon mit geschlossener Zücker und gibt ab wieder in den Liro.  
 Einmal alles muss sehr schnell geschaffen, damit es nicht zu spät kommen.

34g. / Wismuthsalz Klee.

Wenn gibt in einem Liro 6 Löffel voll Wasser, gießt 1 Liro voll Zücker Oben  
 und und und Luzern sind nicht ab gut damit ab, damit es zu nicht bröckelich  
 bleibt, gibt davon etwas Zücker fein und löst ab und einen Löffel voll unter  
 beständigen Rühren aufkochen; wenn es dicklich ist, so gibt man noch einen  
 Löffel einen großen Löffel Zucker, unter demselben ein kleines Löffel voll,  
 wenn dies gut ist, so befeuchtet man einen Liro das selbe mit Wasser ab  
 schnell geschaffen muss, gibt einige Löffel voll von dem Rest davon und löst  
 ab einen Bewegung backen, wenn feucht man ab mit einem Messer feucht und  
 löst und so viel davon, dass es ein ein dickes Pulver nach dem Wasser bleibt,  
 löst ab so lange davon bis ab sauerlich sind, befeuchtet es wieder mit Wasser,  
 das, schneidet ab in Stücke, löst ab mit einem Messer ab und sollte einen  
 Pulver sein, das alles muss schnell geschaffen damit es nicht trocken.  
 Dies ist nicht zu spüren vollan löst sind mit dem Wasser zu demselben,  
 gelöst. Man die Golizgen sind Kleeblättern köchelt wenn so viel man kann und  
 fällt für von einem Liro dass sie nicht weißlich sein. Wenn löst man in einem  
 Liro ein Stück Zucker davon man den aufkochen so viel, dass es 5 bis 6 Löffel  
 voll Wasser löst, gibt das Wasser fein, löst ab unter beständigen Rühren etwas  
 wässern, davon weiter darf es nicht werden. Wenn gibt man 3 Liro warmen  
 Wasser und und und fein, welches unter beständigen Rühren geschaffen muss, das  
 mit ab nicht bröckelich werden, gibt ein Stück Zücker fein, 5 Liro fein geschlossener

Wunderlich wird alsdies Thunisch Dreyer mit Lufft ab gut beschieden, nicht ab demselben  
einer Pfeffel, so wird die Kammeln dinstand und facht die Gulligen in seiner Endung  
finden, befrist ab gut mit gepöppern Zucker, so ist ab fertig. Welche ist nun  
zu kammeln, dieses wird 2te Lufft nicht so dick sein darf, als ab gewöhnlich ist.  
Was die aber, welche zu den Gulligen gepöppert, wenn ab demselben Pfeffel  
mit dem Lufft zu dick wird, kann man ab mit etwas Weis dinstand und  
damit ab sich dem Pfeffel löst.

320. / Gemischter Obst Lufft.

Wenn pfundet alsdies Zucker als ein Wasserwicken einige Kammeln in Gullen und  
befristet für alsdies mit Wolayen oder in Lammung Lufft Lufft mit Wasser Wein,  
befristet dann ein Lufft mit Lufft, befristet das junge Lufft Lufft Lufft mit  
den ungeschickten Kammeln, das gut kein Zuckersamen bleibt. Dann werden  
seiner, reife Weinillen gepöppert, pfundweise gepöppert, so ist gepöppert,  
mit einer Lufft dinstand gepöppert, wieder eine Lufft dinstand, dann eine Lufft  
dinstand gepöppert Lufft oder eine andere Lufft dinstand, so ist keine Weinillen  
mit so fort bis das Lufft voll ist, dann ab mit den dinstand  
gepöppert, für gepöppert, mit einer Pfeffel befristet gepöppert sind mit  
Zucker befristet, für Lufft gepöppert. Diese Lufft kann nun ab eine Lufft mit  
Pfeffel und etwas Lufft gepöppert werden.

321. / Wein Lufft.

Wenn Lufft gepöppert 3 Lufft Lufft dinstand werden, nicht 4 Kammeln zu Lufft  
und Lufft für in Lufft Lufft dinstand oder nicht dinstand werden, fällt ab mit einem  
großen Lufft gepöppert Wasser Wein auf sind Lufft ab unter befristeten Lufft  
Lufft, dann dinstand, so ist dann 4 Lufft Lufft dinstand, so ist 3 gepöppert  
für und 4 Lufft dinstand sind nicht fein, dann eine Lufft dinstand für gepöppert  
Lufft dinstand mit 6 Lufft gepöppert Zucker dinstand, dann alle gepöppert  
gepöppert ist, sind dann 4 Lufft dinstand eine Lufft dinstand gepöppert sind Lufft  
Lufft gepöppert, dann ein Lufft mit Lufft befristet, mit Lufft dinstand befristet,  
mit Lufft dinstand sind für gepöppert.

322. / Weinillen Lufft

So werden 16 gepöppert, reife Weinillen, welche gepöppert sind, gepöppert, in Lufft gepöppert.

zuweilen mit der Weillan so beyer in einem Kessel mit Wasser unter  
 einem Pflaster zuweilen bis zu vier fünf, wenn man ein Prob geschreyen und  
 angedacht; man 2 Quers Punkte und die Rinde leicht abgetrieben, in Wasser  
 weicht, wird verdampft und sein geschmack, ab werden kann 6 Loth Weillan zu  
 schmelzen und sein geschmack, 4 Loth Zucker geschmack abgetrieben, 6 Quers Zucker  
 und wird feiner gemacht, quod die Weillan damit darreicht, wenn die Weillan mit  
 einem jungen, wird so viel geschmack Zucker, dass ab wenig süß ist, und wenn  
 ein wenig wird abgetrieben ist, kommt zuletzt durch Zucker ein feiner Geschmack  
 leicht darreicht darreicht, das wird bestimmt Kessel mit Wasser bestreuen  
 und beyer zuweilen.

323. Kaffee Kaffee.

Wenn man einen weissen Kaffee, willt ihn zuweilen darreicht und, gibt ihn  
 und eine feine große Kaffee, schmelzt die Kaffee mit Wasser in einem Kessel,  
 der, belegt den jungen Zucker mit Wasser und bestreut sie mit geschmack  
 Zucker, und ein wenig abgetrieben wird, und abwasch Zucker, 4 Loth geschmack  
 Weillan darreicht sein geschmack und wird die Kaffee geschmack, gibt abwasch abwasch  
 geschmack Zucker darreicht, wenn man 2 den Zucker von den Zucker, welche nicht Zucker  
 als der 1te ein wird, bestreut die Kaffee damit, drückt ihn mit dem 1ten geschmack  
 dass die Zucker sich nicht teilen, bestreut den oberen Teil mit Zucker und bestreut  
 sie bei weissen Kaffee und. dieselbe Kaffee kann man auch noch unter dem  
 weissen, zum Kaffee 3 die Kaffee klein zuweilen geschmack darreicht, von Weillan,  
 das man so wenig der Zucker geschmack, Zucker und Zucker mit dem Weillan  
 darreicht, 2 Loth Zucker von der Zucker zuweilen, das 1te Zucker nicht noch  
 der Zucker bestreut, das 2te Zucker darreicht, und so weiter oben angedacht.

324. Kaffee Kaffee Kaffee.

Wenn man 3 Part feinab Kaffee, 6 Loth Zucker, ein junges Ei, weicht mit Wasser  
 einen Kaffee, bestreut ihn mit Wasser, weicht 25 Quers Zucker darreicht, bestreut  
 sie mit einem weissen Zucker und bestreut sie 2 Punkte Zucker. wenn man 4 Loth  
 geschmack Weillan sein geschmack, 12 Loth Zucker darreicht, und wird  
 geschmack geschmack, 4 Loth Zucker sein geschmack, was wird abwasch geschmack

20 1774

Zerstört und alles demselben gemaugt. Zerstört man die eine Seite mehr bis zur Hälfte, so wird  
 sie in der Mitte gelassen, besonnt sich eine Seite der zu besonnten, das andere Gesicht mit  
 Lutter und zieht ein Lutter auf dem umher über die Gesicht sein wird, besonnt  
 jedes Lutter wieder mit zerhacktem Lutter und lässt es so fort bis man 8 Lutter  
 über die Gesicht andergeworfen hat, wenn belagt man es mit zerhacktem Apfel  
 und das gleiche der umher gulle, wenn man wieder 8 Lutter über die gulle,  
 wenn jedes Lutter wieder mit Lutter besonnt wird, wenn wieder eine Lage Apfel  
 und gulle und gelobt man es auf die übrigen 8 Lutter davor, besonnt man über  
 die Gesicht fünfmal die Seite der dem Lutter mit dem Lutter ab, damit es fast besonnt  
 man bleibt, besonnt die obere Seite mit Lutter, ficht mit einem feinen Ge-  
 bel einige Weile in der Zeit, damit es sich ansehe die Lutter nicht abt, gibt ich  
 wenn in der Zeit und bracht ich ihn. Wenn der Körper gebrochen ist, so wird man  
 ihn mit Zucker und gibt ich zur Lutter, wenn man davor sein will gebau.

325. Weinat Kirjan gerüfete.

Zerstört ein mirer Weinat Kirjan gemaugt, in 20 Weine Lutter abgeteilt und 2 Weine  
 mit einem mirer Lutter gemaugt, haben gelassen. Die Seite der zu besonnten Gesicht wird  
 mit Lutter besonnt, und die Seite so fein als möglich andergeworfen, jedes Lutter wird  
 mit zerhacktem Lutter und Zucker besonnt, mit 6 Lutter so über die Gesicht geworfen,  
 und 2 Lutter wird mit der gulle gemaugt, die auf folgende Art besonnt wird:  
 12 Lutter Weinat, wenn man einige Lutter sein müssen, wenn zerhackt und fein  
 gelassen, aber so viel zerhacktem Zucker, von einem Lutter die fein zerhacktem Apfel alle  
 in einem Weindling, 2 ganze Eier und 4 Lutter auf dem feinen gerüfete und so lange  
 abgetrieben bis es fast gelöst ist, wenn man die gleiche die so gulle und das  
 Lutter der Kirjan ein gelassen, wieder 6 Lutter andergeworfen, jedes mit zerhacktem  
 Lutter besonnt und wenn die untere gleiche der gulle davor gelassen, und die  
 der Kopf der Zeit ab davor geworfen, am Ende wird der Zeit abgetrieben, aber  
 mit Lutter besonnt, und sein Lutter gebrochen so dass der Zeit sein will und gelb wird.

326. Kupf Kirjan.

$\frac{3}{4}$  d ein zerhackte Kupf werden gelassen, ein Kupf fast gelb soll zerhacktem Zerstört davor  
 gegeben, von 2 Lutter die kein zerhacktem Apfel, alles zerhacktem gemaugt, wenn  
 gibt man 2 d Zucker in der Lutter,  $\frac{1}{2}$  Teil Kupf davor und lässt ich so lang

Wann bis der Zuckel ganz ausgeleert ist, dann gibt man ihm Gasseffene hinein, läßt ab wie so lange und den Saure bis der Klüppel gut ausgegogen haben und der jungen der dicken Klüppel sind. Klüppelstücke sind ein mischer Teig gemacht, in 2 Teile zu, Spide und wasserweichend und bewahrt, was die dinge bestimmte Spide gelacht, mit der scharf dickeren fülle bestreuen, so daß sie durch sich durchdringt, wenn man mit 12 d. d. ausgeleerten Zibelen bestreut, mit dem 2. Teil der dickeren Saure, und die dickeren Saure zusammengebracht, mit Gasseffene bestreuen und gabecken, auf was ab wie so lange im Ofen bleiben, bis der Teig weiß und gabecken ist, aber nicht die fülle wasserweichend. Und aber die fülle Part kann man ab wie mit Klüppeln mischen, auf was man diese nicht gabecken werden, sondern sind die fülle gabecken. Die Klüppel fülle aber ist der Saure, daß sie sich lange wasserweichend läßt.

### 327. Klüppel Kuchen von Gasseffene.

Man macht 2 Klüppel zueinander ab, schlägt 4 junge Eier mit 8 Ethern, einen weiß den anderen gut durch, 4 d. d. fülle gabecken Klüppeln dicker, und wie ab 2 Klüppel gibt man ein fülle Part Klüppeln, 3 Klüppel soll gabecken Gasseffene, 3 Klüppel soll gabecken Gasseffene Zuckel, Part mit so viel Klüppel dicker, damit der Teig ganz weiß bleibt, läßt den Teig ab wie so lange, nimmt man kleine Klüppel, zupft die Klüppel dicker ab, wie so lange und bewahrt sie mit einem Saure ab, bestreut sie gut mit gabecken Zuckel, bestreut man ein dickeren Klüppel mit dickeren, bestreut ab mit einem Saure, dickeren, gibt man 3. Teil der fülle von dem Teig hinein, und bestreut ihn mit dem Klüppel fülle gabecken, dann gibt man ein dickeren Saure dickeren, dann dickeren Saure mit Klüppeln, und gabecken man wie dickeren Saure dickeren, gibt ab wie einen dickeren Part, wie wie so lange; aber man ab in den Ofen gibt, bestreut man ab mit Gasseffene, bestreut ab mit gabecken Zuckel und bewahrt ab fülle.

### 328. Gasseffene Klüppel Kuchen.

So macht man 1/4 Klüppel gabecken mit fülle gabecken, aber so viel Zuckel, 2 d. d. Klüppel von manchen Klüppeln, welche mit gutem Saure ausgegogen werden müssen, man einen Saure in dickeren fülle gabecken, gibt die fülle in einen Klüppel, und wie ab 2 Klüppel, dickeren Saure gibt man 2 junge Eier mit 8 Ethern

Feingrubensol.

6 Lff Pomeranle nicht sauer / stark gewogen, abgeseihten in  
Milch gewaschen 4 Lff Lutter flüchtig abwaschen 2 geringe Linn  
6 Löffel Pomeranle in ein weis ein 3 Löffel Pomeranle  
beim zerlegen eingewaschte Pomeranle.

16 Süsser Gurgelwasser.

1/2 H Lutter 12 Lutter von 6 Lff Lutter zerlassen 26 Lff  
Masse stark gewogen 3 Lff <sup>von Lutter</sup> Gummie von starkem Weis Lutter  
zerlassen Pulv. Rosinam auf Lutterbau.

17. Süsser Gurgelwasser Süsser Lutterbau.

10 Lutter sauer flüchtig abwaschen von etwas Linsen in Pomeran  
ein Weisler Gurgelwasser 6 Lff zerlassen zerlassen 20 Lff Masse  
alles sauer flüchtig abwaschen und ein weis ein weis Lutterbau  
auf Lutterbau und ein weis ein weis Lutterbau geben.

18 Pomeranle Pulver.

6 Lff Pomeranle nicht sauer abgeseihten werden aufgablich  
trakt wird in Milch gewaschen und werden 4 Lff Lutter flüchtig  
abgeseihten 5 Lff Lutter flüchtig abgeseihten und flüchtig flüchtig  
Lutter ein gewaschte Pomeranle gut abgeseihten und flüchtig ab,  
gewaschen zerlegt von ein 3 Lff ein ein Pomeranle und weis flüchtig  
flüchtig ein Malweibk mit Lutter und flüchtig ab in ein  
Lutter.





36. *Asiatum Glaciale*

Wurde aus einem Stücklein weißer Zucker  
soda sich in Wasser gut ab. Eine 20 Lötter  
darüber mit 8 Lötter Glaciale ab gegeben  
gibt das Stücklein eine gewisse Asiatum  
dann die Glaciale zu legt die Asiatum von 8 Lötter  
sich in ein Cassuel mit einem Stücklein  
gibt die Asiatum Glaciale frisch und bracht sie.

37. *Asiatum Sospale*

Wurde aus einem Stücklein weißer Zucker  
soda sich in Wasser gut ab. Eine 20 Lötter  
darüber mit 8 Lötter Glaciale ab gegeben  
gibt das Stücklein eine gewisse Asiatum  
dann die Glaciale zu legt die Asiatum von 8 Lötter  
sich in ein Cassuel mit einem Stücklein  
gibt die Asiatum Glaciale frisch und bracht sie.

38. *Milchsafttauchfüllung*

Eine 20 Lötter 8 Lötter 1 Stücklein  
abgeben gut und folgen abend  
und Asiatum.

39. *Asiatum Sospale*

Gibt in ein Cassuel von einem Stücklein  
gibt abend eine gute gibt abend  
dann Asiatum sich gewisse  
gibt ein gewisse Asiatum  
Cassuel, und Asiatum.







## 332. Leinwäffel Hundel.

Wenn man 10 Loth weißer Leinwäffel, wofür man selber waschen muß, wascht  
 und färbt sie, so wie 1/2 Th. Lutter gefärbt ab, gibt die Leinwäffel darin, wenn man  
 6 Leinwäffel gut wascht, wie auch 4 Loth sein waschener Wollwäffel, 6 Loth wasch.  
 saure Zuckar, von einer Lammung die sein waschener Wollwäffel, und zu letzter die Lammung  
 von 3 Leinwäffel waschener Wollwäffel zu setzen in Wärme wascht, wenn man  
 einen Hundel in die zu den waschen, gießt die Leinwäffel ein und, gibt die Lammung  
 waschener, färbt sie Wollwäffel und waschener, wolle sie locker zu setzen, bestreift  
 sie mit Lutter, gibt sie in die Lammung und bestreift sie Lutter. Nur ist zu bemerken,  
 daß diese Hundel, so bald sie anfangen ist, so bald zur Lammung waschen wird,  
 damit sie nicht zu setzen fällt.

## 333. Wollwäffel Hundel.

Wenn man 1/2 Th. gefärbt ab, färbt 8 Leinwäffel einen waschen und einen gut  
 waschen sein, gibt einen Wollwäffel voll waschener Zuckar, welches über ein  
 halbes Pint Lutter und 3 Loth voll gute Lammung, welches Lutter und eine halbe Woll  
 waschener, waschener Lutter und gut, färbt die Leinwäffel waschen ab, und läßt ihn  
 ein waschen waschen. Wenn die Leinwäffel gut waschen ist, wird er sich ein mit Woll  
 bestreift Lutter waschen und Wollwäffel und waschen, waschen wird ein waschen  
 Pint Woll waschen waschen, 10 Loth waschener Zuckar, welches Zinn, von einer selbst  
 Lammung und einer selbst Lammung die Wollwäffel sein waschener, und waschen  
 waschen, und die Leinwäffel waschen Lutter bestreift, wird mit 4 Loth voll gute Lammung  
 waschen zu setzen waschen, wenn in einer mit Lutter bestreift Lutter Wollwäffel waschen  
 Lutter und waschen waschen, wenn mit Lutter bestreift, wird bei einer waschen  
 Wollwäffel waschen, wenn man mit Zuckar bestreift zur Lammung waschen.

## 334. Wollwäffel Hundel.

Wenn man einen waschener Hundel, wie auch Lutter in die Leinwäffel  
 waschen wird ein in die waschen, wenn läßt ihn waschen, wenn er gut waschen,  
 bestreift ist, mit einer waschen Lutter bestreift, einen Hundel waschen, waschen waschen  
 Pint waschen Wollwäffel Lutter zu setzen, gießt die Leinwäffel ein und bestreift ihn  
 mit waschener Lutter, bestreift 2 waschen Lutter in 1/2 Pint Wollwäffel waschen, bestreift

den Saig damit mit Speißt ist auf allen Seiten gleich verbunden, damit die Pflanze trocken,  
wollt sie locker zusammen, gibt sie in eine mit Lutter beschriebene Röhre, so speißt die Pflanze,  
dat mit zerhackten Lutter mit Lutter sie speißt.

335. Lyroler Kraut.

Man muß einen Lutter Saig, welcher ist wasser in den Saigen, als Lutter. so wie einen  
Kraut Saig, speißt mit Speißt 2 1/2 Handfullein, wenn man weiß abzu so viel Zucker sein geßt  
sein, von einem Kommenzungen oder Saigen die Pflanze sein geßt sein, gibt dieß alles in einen  
Weirdung, 2 yungen Saig mit 2 Lutter Saig, wasser ab 2 Hand, damit ab recht geßt  
wird, gibt ab nach den Lutter Saig, speißt ab mit einem Wasser verbundenen, beßt ab mit  
6 Loß Wein geßt sein Zilweint, wolle man die Handful locker zusammen, gibt sie in eine  
mit Lutter beschriebene Lutterblatt, beschreibet sie mit Lutter mit Lutter sie bei einem  
ausgetrocknen Saig.

336. Wasserpis mit Apfel.

Man nimmt 15 Wasserpis oder wasser 8 Stück andere große Apfel, die sollen die Lutter  
speißt oder wasser Saig geßt sein, speißt mit speißt sie recht sein, lößt sie dann  
mit Zucker mit ein wenig Wein gelinck dinsten, daß sie abends wasser werden, wenn  
speißt mit Speißt 4 Loß Handful, 4 Loß Zucker mit 4 Loß Zilweint dinsten  
sein geßt sein, wasser eine halbe Dinnmal zu Lutter geßt sein, wasser dieß alles wasser  
4 Lutter Saig gut dinsten werden, speißt man 4 Lutter Saig einen Saig Saig mit  
gibt ist ein wenig dinsten. So speißt man ein Lutter Saig mit Lutter, beßt ab mit  
einen Dinnmal wasser, speißt die abgebrachte Saig, gibt ab in den Saig mit Lutter ab  
wasser 2 1/2 Hand, speißt ab wenn ein Saig Saig mit gibt ab mit Zucker beßt zu Lutter.

337. Amalathen mit yungelben Weidalkraut.

Man dinsten 18 Amalathen so wenn als möglich, speißt mit Speißt 2 1/2 Hand,  
datu sein, von einem Saigen die Pflanze sein geßt sein, 8 Loß yungelben Zucker, gibt alles  
in einen Weidung, speißt ein yungelb Saig mit 3 Lutter wasser mit wasser dinsten, mit wasser  
ab so lange bis ab geßt wird, speißt die Weidalkraut mit die Amalathen, wolle sie zu  
speißt mit speißt in der Saigen eines kleinen Saigen Saig Saig dinsten. Man beschreibet  
dann ein Lutter Saig oder geßt Lutter Saig mit Lutter, wasser die Amalathen wasser  
ausgetrocknet in der Weidung in 2 oder 3 Saig, gibt 4 Lutter Saig, abends yungelben

Zucker, ein solches Pürl Obad in einem Löff, sprecht es gut ab, und yndt ab dem  
den, stellt es in den Ofen mit Lufft es sich leicht bräunlich werden. Das oben dinst  
be das kann man mit die Amuletten mit Weinbeulen und Zibeben füllen, und mit  
eingepötheten Weispelchisch oder mit gepötheten Klößen, Zucker, Zimt und eingepötheten  
Zibeben.

338. Gaberlana Amuletten mit Apfel gefüllt.

Wenn du dich von einem Pürl Weispelchisch Amuletten oder die pötheten Zibeben  
nicht wein wüßte, pöthete Apfel, stellt es mit sprecht es in einem Ofen, stellt  
es mit die Lufft mit Lufft in ein Ofen, gibt es die Zucker dreyen, weiß es sich  
yngung werden, gibt einen Löffel voll eingepötheten Weispelchisch dreyen, die mit dem  
einer Lammung die klein gepötheten Zibeben, nimmt es von einem Ofen mit Lufft es  
mit Klößen, wenn werden es Löff Weispelchisch gefüllt mit pötheten & Löff Zibeben  
hängelich sein gepötheten mit dem Apfel sammelt, füllt wenn die Amuletten die  
mit, wüßte wenn gibt mit jede Amuletten einen Ofen der Fülle, schneid es mit einem  
Messer einwärts, stellt es in einem Ofen zu pötheten, sprecht es in der Weispelchisch  
die mit dem 2<sup>ten</sup> eingepötheten Lufft dreyen Ofen, stellt es in einem Ofen abgepötheten  
Lufft, stellt es in einem Ofen zu pötheten mit Lufft es sich gelb mit dem Ofen,  
es, bestreut es mit Zucker und gibt es zum Lufft.

339. Feinliche Weispelchisch.

Wenn nimmt 12 Löff von dem feinen kleinen Spangulabuch, bestreut die gelbe des  
Pötheten mit eingepötheten Weispelchisch oder Zibeben, legt ein 2 Löff Weispelchisch  
mit einem ulla so gefüllt sind, werden es in einem Ofen zu pötheten in einem mit Lufft  
bestreuten Weispelchisch, ein großes Pürl Obad mit 9 Löff Obad, 8 Löff gepötheten  
Zucker, etwas Weispelchisch, gibt es gepötheten, werden es gepötheten, mit bei die  
Küchle gefüllt, damit der Zucker sich nicht verpöthet, wenn in einem Ofen gefüllt mit  
2 Löff Weispelchisch. Wenn pötheten wird es mit die Weispelchisch gefüllt mit einem  
dem Lufft ein Weispelchisch oder ein Weispelchisch gepötheten.

340. Weiß Weispelchisch mit Apfel.

Wenn man ein Löffchen, und füllt man Lufft ein Pürl Lufft in der Ofen  
einab das man werden, gibt es gefüllte Lufft voll feines Weispelchisch, wüßte

es gut mit Lill ab unter lauchender Rispau, damit ab spire yluet wird, mit einem  
großen Theil warmen Weisens mit ab wird unter lauchender Rispau gut dar laffen ge-  
lassen, wenn es geküht. Wenn ab kalt ist, so gibt man ab in einem Weidling, zwei  
Egenthell geseiffene Rispau, zwei Egenthell in Weidling geseiffene Weisens, Ogel,  
Zucker, duff ab seiff gungig ist mit ab ab seiff, wenn seiffert man 9 Egenthell warm  
mit seiffen, mit weiff ab so wenig bis ab gelüerig gungig ist. Zulezt wird die 5  
Egenthell ein seiff Rispau geseiffen mit laiff warmen gungig, die Weidling mit  
Lutter gut lauffen, eingeseiff mit einer Weidling in der Lutter geseiff.

341. Weisfar Raib.

Wenn weiff ein 10 Egenthell warmen Rispau Raib, mit laiff in Weisfar so wenig  
bis die Rispau gungig groß wird laiff zu geseiffen seiff, wenn seiff man die seiffen  
in Weisfar warm ab, seiffen mit seiff warmen Weisfar mit kaltem Weisfar wird,  
bis die Weisfar nicht mehr seiff wird mit seiff ein warm gut ab. Die ein Ogel,  
die wird die Raib in einer Raib mit 1/2 Egenthell geseiffen, geseiffen mit geseiffen  
mit der Ogel geseiffen. Wenn es seiff ist, gibt man 1/2 Egenthell warmen Rispau  
warm mit laiff ein warm weisfar, wenn man die Rispau seiff seiff, so seiff  
man die Raib mit einer Rispau, gibt man weiff seiffen Lutter warm mit warm  
zu Luff.

342. Rispau Glackal.

Wenn weiff Amalack, weiff 5 Egenthell warmen Rispau warm wird, seiffen ein  
Weidling gut mit Lutter, seiff ein mit seiffen Rispau mit seiffen ein mit der Amalack,  
die wird wird, die warmen Amalack warmen in großer Weisfar geseiffen, 1/2 Egenthell  
Rispau wird klein geseiffen, mit der geseiffenen Amalack mit 1/2 Theil Weisfar  
abgeseiff, in der weisfar Weidling eingeseiff, mit Amalack gungig wird  
gungig geseiffen, so seiff ab man weiff seiffen bräunlich wird.

343. Rispau Glackal mit einer warmen Ogel.

Wenn man ein seiffen warmen Rispau, weiff ein so seiff als möglich  
wird, seiff ein warm abdecken, seiffen großer Glackal warm, laiff ein in  
Weisfar, seiff ein seiffen seiffen Weisfar ab, wenn laiff man ein  
Weidling Lutter in der Größe eines großen seiffen warmen, gibt die Glackal warm  
so die weiff 1/2 Egenthell seiffen Rispau, mit weiff weiff ab 1/2 Theil seiffen

Wohlgeschmeckt einen Wohlstand oder Lustvoll mit würdigen Lige und, der so sein ein  
ein gewöhnlicher Wohlstand ungeschmackt wird, fällt die Zierlichkeit der Speisen  
ein oder mit einem Lige zu gut backt sie schnell.

344. Lamm Lige.

In ein großes Feil feuchte Milch und, viel feines Mehl unter beständigen  
Rühren, damit es zu nicht klumpig wird, eingekocht, racht ystalt dem kochend,  
und wenn sie das Lige dem von dem Löffel löst, weggeschalt mit ein kühlen zu  
lassen. Wenn man das Lige kocht ist, wird es in einem reinen Weisse mit kühlen  
sein sein geschmeckt in einem Wohlstand gegeben, wenn abends gegeben und ein Lige,  
Löffel voll geschmeckt. Zierlich Lige; wenn abends kochend und weg  
sein geschmeckt, mit einem das Lige abends weg zu kochen sein sollte, so kann man weg  
1/2 kochend; wenn es man racht ystalt abgekocht wird, so wird es kochend  
die Zierliche in das feine Rezept gedrückt und für kochend gegeben.

# 345. Raisen Mehl Speise.

6 Loth Linsen 6 Loth Zuckern 6 Loth Mehl (eine Hand Linsen)  
zusammen abkochen; ein großes Feil Oben mit kochend  
abkochen und abgekocht, in kochend, wenn über kochend  
Linsen 7 Linsen, <sup>zuletzt die</sup> Linsen fein in einem in kochend  
Linsen 4 Linsen und Linsen, wenn kochend, geben.

# 346. Lamm Lige Puding.

1 lb Zierliche 1 lb Mehl und 1 lb Pannefett 2 lb Mehl  
Linsen 1/2 lb Zuckern 1/2 lb Zierliche 1/2 lb Mehl  
1 solb Feil Milch Mehl 3 Linsen, so das in dem Löffel  
mit dem Lige bleibt in einem in dem Pannefett geben und  
6 Mehl und fein in dem Lige fein und gegeben, mit kochend  
kocht und mit einem in dem kochend.

347. Pfeffer Lige.

1 lb Pfeffer 1 lb Mehl und 1 lb Pannefett 2 lb Mehl  
Linsen 1/2 lb Zuckern 1/2 lb Zierliche 1/2 lb Mehl  
Linsen 4 Linsen und Linsen, wenn kochend, geben.

alles dieses flüchtig abreiben zu dem 1/2 lb Mehl mit  
Kornspitzweizen gefüllt 1 Stunde kochen.

348. Leinölige Saucpfeindeln.

Man nehme 3 Loth Butter und 1 Loth Leinölflüchtig flüchtig ab, einen  
Kleinen Löffel voll feine gesiebte Zucker, wie man 3 Eiern  
und einem Maß einem etwas einem großen Löffel voll  
Milch 1 Loth Kornspitzweizen in einem kleinen Mehl angesetzt  
Zucker, Pfeffer von einem kleinen Stück Pfeffer  
Dann nehme 1 Viertel Maß Sauc, selbe ab, Pfeffer den Sauc gut  
ab und lege ihn in einem kleinen Mehl. Selbe in ein feines  
Mehl angesetzt. Man nehme das Mehl mit Mehl  
Löffel voll Mehl und giebe sie in einem kleinen Mehl auf  
das Mehl, wenn eine Sauc feiner gemacht ist, so  
sie mit einem Pfeffer, dann flüchtige Sauc  
Löffel flüchtig kochen gleiches flüchtige Mehl  
die Saucpfeindeln auf die vorbereitete Sauc  
geben und dabei kochen, und stelle sie in  
einem feinen Mehl angesetzt sind gut  
und lege sie in ein feines Mehl  
giebe sie in ein Mehl mit Mehl oder  
Kornspitzweizen

349. Gewürzliche Würstchen.

Man nehme 1/2 lb Mehl 1/2 Loth Pfeffer 1 gut  
Löffel Zucker etwas Salz 6 Loth Butter  
und 6 Loth Leinölflüchtig  
Löffel flüchtig ab giebe 2 Eiern  
wenn es flüchtig gemacht ist so giebe  
und Milch wenn man ab und ab  
den Mehl gut die Würstchen  
in einem feinen Mehl angesetzt  
in einem feinen Mehl angesetzt  
in einem feinen Mehl angesetzt

146.

350. Meine gewöhnliche Grahnpastete

1/2 Pfund 12 Zucker 1/2 Pfund Mehl 8 Pfund Butter 1 Pfund Gewürz  
sind das  
sind 3 ganze 2 eckige Teig und Zucker aus Mandelbrot fein  
abgeschlagen mit eingepökeltem gefüllt dann gefeuert  
Manse dann einen Haufen einen Butter Zucker und Gewürz, welche  
ab in einem ab, bestreue die Rippchen mit einem  
sind gibt dann die Haube der auf ein und breche sie auf einen  
gut bestreuen das auf einem langem

351. Auglipe Lichorien

1/4 lb Butter fein abgerieben 3 Lötchen und 3 ganze  
sind 1/4 lb Zucker etwas Mandeln 1/4 lb Mehl langem  
Gewürzgerüst, dann der Teig auf ein mit Mehl bestreuen  
auf ein Lötchen Mandelbrot die gestrichen, sein gelb gelbten  
untere und gestrichen oder längliche Blüten gestrichen mit  
eingepökeltem gefüllt und gegelt aufeinander gelagt.

352. Feines Kneten.

1/4 lb Butter 1/4 lb Mehl 1/4 lb Zucker 1/4 lb Mandeln  
Fein 2 eckig dann der Teig auf einem Lötchen ganz  
2 Mandelbrot die und gewalket von dem Mandeln die  
sind, dann gestrichen und aufgelegt auf einem mit Butter  
bestreuen Papier gelbten sein bein

353. Pfefferkuchen. Torte

1/2 lb Pfefferkuchen 1/2 lb Zucker 1/2 lb Butter 1/4 lb Mehl  
1/4 lb Mandeln 8 Lötchen von 4 die Platz zu  
Teig auf dem Lötchen gelbten mit eingepökeltem  
gefüllt.

334. Feinyl Ruyffsalz

1/4 to Zucker 1/4 to Mehl 2 Eytten esser in eine Fein  
van Syren feinyl Esser.

335. Sycoland Luzerle

1/4 to Mandeln 1/4 to Zucker fein guttessen beides  
in einem Waschling ein guttes Sycoland Esser  
ein weisig Linsenwasser fein guttessen das von  
2 feinen van Syren wasser ein D. Blatt gut  
dieser in einem Esser auf Platten Luzerle und  
bake sie bis zu krieg.

336. Feinyl Pfeffer

1/2 to Zucker 1 feine Pfeffer in eine Kasse  
ad Kasse bis zu krieg in ein feines van Pfeffer  
in einem Linsenwasser 2 Eytten esser die Pfeffer  
in einem flach ein gebunden guttett in einem Esser  
einfallan lassen 1 feine Pfeffer Esser.

Pfeffer von E. Meyer

1/2 to Zucker 1 feine Pfeffer 1 feine Pfeffer  
Mehl 3 Linsenwasser van Pfeffer ein D. Blatt in  
van Pfeffer ein feine Pfeffer Esser van Pfeffer  
guttes Pfeffer lassen bawer in eine  
auf feines Pfeffer lassen.

Litter Forts. aus Jun. von Giegl.

2 H Litter 20 Loth Maß 8 Zuckr Litter und die  
Mit d. Litter aus dem Litter waschen und die Litter gut.

### Kraut Bocatschen

Man nimmt von 1/2 Thilo sich die Krautmalen  
wie es nicht stark genug ist sein die Litter  
1/2 Thilo Maß 2 ungen <sup>3 ungen in ein</sup> Litter Milch  
abwaschen klein Litter für einen  
mit dem Messer abwaschen oben H ein Litter  
und auf einen Litter setzen in einem Litter

Fruchtbares Heide

Nimm 1/2 Lutter 1/2 Maß 2 feindlichen 2 Loff Gummis  
etwas Milch verdunst, eine Nacht brühe das Lutter zusammen  
etwas Zucker und Salz mit feingestrichen oder durch ein Sieb  
und etwas Gummi verdunstet durch ein Sieb  
Gummis auf diese Maß zusammen

Reiniger Balsam

1/2 Maß 6 Loff Lutter 3 Loff Zucker  
1 Loff Gummis 1 Viertel Milch  
2 Loffen als ein Lutter zu diesem  
Lutter gut abreiben mit dem 3 Loff Zucker  
wie ein Gummi auf ein Sieb  
Gummis

Rezept zu bereiten

Man nimm 2 Maß frisch gegroßten Most  
reißt ein Sieb aus Gewürzsalzen und  
Gewürz und gießt abfließen und läßt das  
Most bed auf die Gießel zurückfließen das  
reißt man 1/2 Maß Lutter 1/2 Maß feindlich  
und reißt das mit dem Rezept aus und läßt  
das fließen und reißt ein Sieb aus  
Lutter das sieb die Gießel zu zusammen

Gelber Saffran & Salzwasser  
Minn für d'Füer nordrassa No 90

### Wässer Rezept

1 Litter Weingeist 2 Ecker Pfeffer Essenz  
3 Gran Pfeffer Anemonen 3 Gran Weiden  
Essenz 1/4 Litter Zucker 1/2 Litter Wasser  
von dem von Pfeffer

### Wässer Rezept

1 Litter Weingeist 2 Ecker Weiden  
Essenz 1 Litter Zucker aufgelöst in 1/2 Litter  
Wasser in 1/2 Litter Wasser

### Wässer Rezept

1 Ecker Rindöl 10 Tropfen Anemonen Öl  
15 Tropfen Salomonien Öl 7 Teile Weingeist  
8 Teile Wasser 2 3/4 Pfeffer und Zucker

---

1 Gattung Nalpa  
 29 Kupfer  
 bis 60 Kupfer  
 44 gelben Gänge  
 bis 25 Kupfer

Kosallen Köbchen 72

der erste Schicht <sup>in 4 Schichten</sup> 45 Centimeter  
 mit die Zwänge 3 Satz  
 der zweite 48 Centimeter  
 so dass auf jeden Logen 10 Cent  
 der Ubrigen 8 in der letzten Logen  
 gut feingeflügeltes werden  
 der kommt 4 mit 12 so dass in  
 jedes Logen 2 Jahre 1 mal  
 feingeflügeltes der kommt 2 mal 8 Jahre  
 mit 10 Centimeter der Schicht  
 zwei Jahre mit 55 Centimeter  
 welche ganz feingeflügeltes werden  
 mit jedem Jahr 2 mal  
 der erste Maß mit feingeflügeltes  
 mit Copal feingeflügeltes in der letzten

Letzte Folge zum Ansehen von Kupfer  
 Hoffen

1/4 kilo bleibend wird gelassen in der  
 dass der Stoff ganz gewaschen ist dass er  
 um so weiter und weiter li. von gelassen  
 was sich besonnt wird

# Kneipp Torte

4 Eßlöffel und ein geringes Ei wandern mit  
25 Eßlöffel Haubzucker 1/4 Handlung weiß abgerührt  
dann giebt man 15 Eßlöffel Dreyßig Maß weiß  
form feinsten gelocht etwas Linsenmasse  
dann die Dreyßig man die 4 Eßlöffel  
langform backen das Wasserblott mit Butter  
ausstreifen die Torten mit Kißlau lassen  
dann in der Kälte mit Eingefüllten  
gefries

Inhalt.  
Mehlpreisen.

Nahme der Speise	Seite	Nummer
Kleiner Geyalputz	6	15
Pringna Rüstata	7	16
Pisonei Ruch	7	17
Pringna Rüstatal	7	18
Pinnael Rüsting	7	19
Rispha Rüspha	8	20
Ruspha Rüstata	8	21
Rüspha Rüstata	8	22
Rüstata Rüstata zum Gullau	9	22
Rüstata Rüsting	9	23
Rüstata Rüstata	9	24
Rüstata Rüstata	9	25
Rüstata Rüstata	10	26
Rüstata Rüstata	10	27
Rüstata Rüstata	10	28
Rüstata Rüstata mit Rüstata	11	29

<u>Name der Speise.</u>	<u>Seite</u>	<u>Nummer</u>
Linzar Loth	11	30
Leuchtig Leuchtig	12	31
Mariellen Leuchtig	12	32
Leuchtig Leuchtig	12	33
Leuchtig Leuchtig	12	34
Leuchtig Leuchtig	13	35
Leuchtig Leuchtig	13	36
Leuchtig Leuchtig	14	37
Leuchtig Leuchtig	14	38
Leuchtig Leuchtig	15	39
Leuchtig Leuchtig	15	40
Mariellen Loth mit Leuchtig	15	41
Leuchtig Leuchtig	16	42
Leuchtig Leuchtig	16	43
Leuchtig Leuchtig	16	44
Leuchtig Leuchtig oder in der Puffe	17	45
Leuchtig Leuchtig	17	46
Leuchtig Leuchtig	18	48
Linzar Leuchtig	20	52
Leuchtig Leuchtig	20	53
Leuchtig Leuchtig	20	54
Leuchtig Leuchtig	21	55
Leuchtig Leuchtig	21	56
Leuchtig Leuchtig	21	57

Numm.	Name der Speise.	Seite	79 Numm.
0	Brügelkuchen vom Kaffee	21	58
1	Brügelkuchen Ruppel.	22	59
2	Quint Lode	22	60
3	Kniggelecker Quintbrot	22	61
4	Leinwand Kuchenfundeln	22	62
5	Kulter Reis	23	63
6	Wulffer Reis zu Lofen.	23	64
7	Kuchen Quäntel	26	70
8	Himmelskuchen Ruffelkuch	26	71
9	Kniggelecker	26	72
10	Kniggelecker zum Kuffelnieren.	27	73
Zweites Buch.			
2	Brügelkuchen Ruff	28	3
3	Lode Lofen	28	4
4	Lode Lofen	29	5
45	Kniggelecker	29	6
46	Kniggelecker Kniggelecker	29	7
48	Kniggelecker	30	8
52	Kniggelecker Ruff.	30	9
53	Kniggelecker Lofen	30	10
54	Kniggelecker Kniggelecker	30	11
55	Kniggelecker Lofen	31	13
56	Kniggelecker vom Kniggelecker Ruff.	31	14
57	Kniggelecker	31	15

Name der Speise.		Seite	N <sup>o</sup>
Polystichus Lorban	"	31	16
Knuffen	"	32	17
Brann mit Kludeln	"	32	18
Arabs Wassspeise	"	32	19
<del>Wiltspornia Saige</del>	<del>"</del>	<del>33</del>	<del>20</del>
Pyrenäer Kuch	"	33	22
Wendal Sägen	"	33	23
Pommesrouenzen Lückerei	"	34	24
Pfeffrigen Gollbutter	"	34	28
Obenbräuben Gollbutter	"	34	29
Golbutter von Lückerei Saig	"	35	30
Sägen	"	35	31
Rein Lückerei	"	35	32
Rein Kuch	"	35	33
Rein Saig	"	36	38
Kuchen Kuchen	"	36	39
Gefülltes Kuch	"	36	41
Zucker Gollbutter	"	36	42
Rein Kuch	"	37	44
Lammwein Kuch	"	37	45
Brann Sägen	"	37	46
Wässrige Gollbutter	"	38	47
Pyrenäer Kludeln	"	38	48
Lückerei Kuch	"	38	49

	Name der Speise.		Seite	<sup>80</sup> N <sup>o</sup>
6	Gutes Lingertbrey	"	39	50
7	Lingertbrey	"	39	52
8	Kayserbrey	"	39	53
9	Reisbrey mit Quitten	"	39	54
10	Reisbrey mit Quitten	"	40	55
11	Reisbrey	"	40	56
12	Reisbrey	"	40	58
13	Reisbrey	"	41	60
14	Reisbrey	"	42	62
15	Reisbrey	"	42	63
16	Reisbrey	"	42	64
17	Reisbrey	"	43	65
18	Reisbrey	"	43	66
19	Reisbrey	"	43	67
20	Reisbrey	"	43	68
21	Reisbrey	"	43	69
22	Reisbrey	"	44	70
23	Reisbrey	"	44	71
24	Reisbrey	"	45	73
25	Reisbrey	"	45	74
26	Reisbrey	"	45	75
27	Reisbrey	"	45	76
28	Reisbrey	"	45	77
29	Reisbrey	"	46	78

Name der Speise.			Seite	N <sup>o</sup>
Schokollen Saig	"	"	46	79
Wassillen Pulver	"	"	47	80
Ruchel Saig	"	"	47	81
Chokoladene Kugeln	"	"	47	82
Wassillen Saig	"	"	48	83
Sand Saig	"	"	48	84
Ruchel Saig	"	"	48	85
Zimmt Kuchen	"	"	49	86
Schokollen Saig	"	"	51	94
Ruchel Saig	"	"	51	95
Sand Saig	"	"	52	96
Crème von Mandeln	"	"	53	97
Wassillen Saig	"	"	53	98
Schokollen Saig	"	"	53	99
Zimmt Kuchen	"	"	53	100
Wassillen Saig	"	"	54	101
Wassillen Saig	"	"	54	102
Wassillen Saig	"	"	54	103
Wassillen Saig	"	"	54	104
Sand Saig	"	"	55	105
Ruchel Saig	"	"	55	106
Sand Saig	"	"	55	107
Schokollen Saig	"	"	56	108
Zimmt Kuchen	"	"	56	109

	Name der Speise.	"	"	Seite	N <sup>o</sup>
0	Zoffan Walaou	"	"	57	110
9	Langkappel amud	"	"	59	116
0	Spicab Zuriabuck	"	"	59	117
1	Wairban Luy	"	"	59	118
2	Lamoni Luy	"	"	59	119
3	Gruiluff	"	"	59	120
4	Lingor Lorta	"	"	60	122
5	Lickottan Lorta	"	"	60	123
6	Lingor Lorta	"	"	60	124
7	Lickottan Lorta	"	"	60	125
8	Zucker Luyau	"	"	61	126
9	Wpokoluck Kolluk	"	"	61	127
00	Wentel Kungyalu	"	"	62	128
01	Wunily Kungyal	"	"	62	129
02	Wentel Kungyal	"	"	62	130
03	Kommurungyu Pfortalu	"	"	63	131
04	Kunipa Kungyalu	"	"	63	132
05	Wunily Luyau	"	"	63	133
06	Wunim Luyau	"	"	64	134
07	Zucker Wuniban	"	"	64	135
08	Wipapiffa Golluckpau	"	"	64	136
09	Golluckpau Lubal	"	"	64	137
10	Lunio Zuriabuck	"	"	64	138
11	Lickottan Lorta auf pfulle Ort	"	"	65	139

Name der Speise					Seite	No.
Liskotau Muntel	"	"	"	"	65	140
Muntel Lagan	"	"	"	"	65	141
Wäffe Waffl	"	"	"	"	66	142
Lipubusu Jaltel	"	"	"	"	66	143
Wöschkyinnu Lottan	"	"	"	"	66	144
Ligzac Wörtarii	"	"	"	"	66	145
Lugliffu Luttarumaffe	"	"	"	"	67	146
Lraffvunyarolu	"	"	"	"	67	147
Blinab Quibbrad	"	"	"	"	67	148
Rinbar Liskottan	"	"	"	"	68	149
Munibg Luffrol	"	"	"	"	68	150
Lwiper Liskottan	"	"	"	"	68	151
Waxillen Luffrol	"	"	"	"	68	152
Lwiper Luffron	"	"	"	"	68	153
Pflinpan	"	"	"	"	68	154
Lwipit	"	"	"	"	69	155
Lwipit Kolat	"	"	"	"	69	156
Muntel Muntan	"	"	"	"	69	157
Lronzöfiffu Lwipitwairan	"	"	"	"	69	158
Luffpalayab Lwipitbrad	"	"	"	"	70	159
Lwagy Luff	"	"	"	"	70	160
Luffflunzua Muntelkuffal	"	"	"	"	70	161
<del>Lunbar Luff</del>	"	"	"	"	<del>70</del>	<del>162</del>
Lutan Wöschkyinnu	"	"	"	"	71	163

No  
 40  
 1  
 2  
 43  
 44  
 45  
 46  
 47  
 48  
 49  
 50  
 51  
 52  
 53  
 54  
 55  
 56  
 57  
 58  
 59  
 60  
 61  
 62  
 63

Name der Speise.

Seite No

Luzkaffee	"	"	"	71	165
Wurstsalz	"	"	"	72	166
Wurstsalz	"	"	"	72	167
Wurstsalz	"	"	"	72	168
Wurstsalz	"	"	"	72	169
Wurstsalz	"	"	"	73	170
Wurstsalz	"	"	"	73	171
Wurstsalz	"	"	"	73	172
Wurstsalz	"	"	"	75	174
Wurstsalz	"	"	"	75	175
Wurstsalz	"	"	"	75	176
Wurstsalz	"	"	"	76	177
Wurstsalz	"	"	"	76	178
Wurstsalz	"	"	"	77	179
Wurstsalz	"	"	"	77	180
Wurstsalz	"	"	"	77	181
Wurstsalz	"	"	"	77	182
Wurstsalz	"	"	"	78	183
Wurstsalz	"	"	"	78	184
Wurstsalz	"	"	"	78	185
Wurstsalz	"	"	"	79	186
Wurstsalz	"	"	"	79	187
Wurstsalz	"	"	"	79	188
Wurstsalz	"	"	"	79	189

Name der Speise	Seite	N <sup>o</sup>
Wiener Lutteral	80	190
Lutteral	80	191
Gute Polizza	80	192
Lugliffes Knob	80	193
Sprum in Dampf	81	194
Zimmt Lutteral	81	195
Polizza auf einem Ort	81	196
Wiener Kuchel	82	197
Manilla Kuchel	82	198
Lutteral Kuchel	82	199
Lutteral Kuchel	83	201
Grilapp	83	202
Wiener Kuchel	84	203
Wiener Kuchel	84	204
Wiener Kuchel	84	205
Wiener Kuchel	84	206
Wiener Kuchel	85	207
Wiener Kuchel	85	209
Wiener Kuchel	86	210

## 2ter Abschnitt.

Lutteralig; zu wandern zu allen Kucheln, Lutteraligen und Lutteral	119	286
Lutteralig auf einem Ort; zur Befestigung der Kucheln	120	287
Wiener Kuchel	121	288
Wiener Kuchel	121	289

N <sup>o</sup>	Name der Speise.	Seite	83 N <sup>o</sup>
190	Pökeln Kustaba	122	290
191	Arabs Mariton	122	291
192	Kris Mariton	122	292
193	Loumanaka Pöding	123	293
194	Pöding und ruylössa Brot	123	294
195	Pökeln Pöding	124	295
196	Eine besondere Waffel mit Zucker	124	296
197	Spezielle Krumen mit Wein	125	297
198	Wein Kiffeln	125	298
199	Eggenloef	125	299
200	Eggenloef und sauzöpiffa Brot	126	300
201	Krumen mit Reis	126	301
202	Krumen in mürben Teig	127	302
203	Krumen in Wein	127	303
204	Krumen in Wein	128	304
205	Waffeln in Wein	128	305
206	Loos loef	128	306
207	Wafelweck loef	128	307
208	Wafelweck loef umkehrtes Brot	129	308
209	Loosloef loef	129	309
210	Loos loef	129	309
286	Sauzöpiffa loef	130	310
287	Loos loef	130	311
288	Loos loef	131	312
289	Loos loef mit Himbeeren	131	313

Name der Speise	Seite	N <sup>o</sup>
Knabben Kuch	132	314
Lammung Kuch	132	315
Papiermütze Lammung Kuch	132	316
Wendel Kuch mit gefüllten Äpfel	133	317
Pommesurungen Kuch	133	318
Papiermütze Kuch	134	319
Granäpfel Obst Kuch	135	320
Wein Kuch	135	321
Wendellau Kuch	135	322
Äpfel Kuchen	136	323
Kastor Äpfel Kuchen	136	324
Wendel Kuchen granäpfel	137	325
Kopf Kuchen	137	326
Wendel Kuchen von Granäpfel	138	327
Granäpfel Wendel Kuchen	138	328
Wendel Kuchen	139	329
Wendel Kuchen von Granäpfel	139	330
Wendel Kuchen	139	331
Wendel Kuchen	140	332
Wendel Kuchen	140	333
Wendel Kuchen	140	334
Wendel Kuchen	141	335
Wendel Kuchen mit Äpfeln	141	336
Wendel Kuchen mit granäpfeln	141	337

N <sup>o</sup>	Name der Speise	Seite	N <sup>o</sup>
14	Gebackene Quenelaten mit Pfeffer gefüllt	142	338
15	Linsensuppe	142	339
16	Wurstsuppe mit Pfeffer	142	340
17	Wurstsuppe	143	341
18	Wurstsuppe	143	342
19	Wurstsuppe von anderer Art	143	343
20	Wurstsuppe	144	344

## Fleisch-Speisen.

N <sup>o</sup>	Name der Speise	Seite	N <sup>o</sup>
23	Quenelaten	1	1
24	Quenelaten	1	2
25	Quenelaten	2	3
26	Gebackene Quenelaten	2	4
27	Quenelaten	2	5
28	Suppe mit Pfeffer	3	6
29	Suppe	3	7
30	Suppe	3	8
31	Wurstsuppe	4	9
32	Wurstsuppe	4	10
33	Wurstsuppe	4	10
34	Wurstsuppe mit Pfeffer	5	13
35	Wurstsuppe in anderer Art	23	65
36	Wurstsuppe	24	66
37	Wurstsuppe	25	68
	Wurstsuppe mit Pfeffer	24	67

Name der Speise	Seite	N <sup>o</sup>
Raymond mit Whiffeln	25	68
Zweites Buch.		
Beauf à la mode	27	1
Lingonbutter	28	2
Wiltzjusier Laign	33	20
Muscovado Sirup	39	51
Loirol in Croquet mit Whiffeln	41	59
	44	72
Lingonwafel Prinzencrout		
Kincktröpf mit Kaffee	57	111
Kalbskräutl Reis	57	112
Labar Reis	57	113
Arabs Supp	58	114
Wispel Kollo vom Supp zum Offizier	58	115
Ein 2 <sup>te</sup> Kroggen	60	121
Galla zum süßen Kroggen	83	200
3 <sup>ter</sup> Abschnitt.		
Kerbsbutter mit Mandeln	90	220
Raymond in Whiffeln	90	221
Raymond mit Pfirschen und gebackenen Ladwaffeln	91	222
Belug von Kaffeesamen mit kleinen Kaffeesamen	91	223
Belug von Kroggen	92	224
Pfirschen mit Mandeln	93	225
Whiffeln	98	226
Reis mit Linsen	94	227

N <sup>o</sup>	Name der Speise	Seite	N <sup>o</sup>
68	Sulter Joff mit Pfeffer und Wein	95	228
	Bœuf à la mode	95	230
1	Bœuf à la mode auf anderem Ort	96	231
2	Hintfleisch auf englischem Ort	96	232
0	Hintfleisch bawen zu wachen	97	233
51	Lederhaff mit Silbernen Lederhaff	98	238
9	Lederhaff mit Lederhaff	98	239
2	Spiegel	99	240
111	Linsen mit Pfeffer	100	242
112	Spawale auf bawische Art	101	245
113	Spawale mit Pfeffer und Linsen	102	246
114	Spawale in der Linsenlederhaff	102	247
115	Linsen mit Reis gekocht	103	248
121	Spawale zu wachen	103	249
200	Spawale mit Pfeffer	104	250
	Spawale zu wachen	104	251
220	Silbernen Lederhaff mit Pfeffer Lederhaff mit Pfeffer	105	252
221	Silbernen Lederhaff zu wachen Lederhaff zu wachen	105	253
222	Silbernen Lederhaff mit Pfeffer Lederhaff zu wachen	105	254
223	Silberhaff in Fricassee	106	255
224	Lederhaff in der Silbernen Lederhaff	107	256
225	Lederhaff zu wachen	107	257
226	Lederhaff zu wachen	107	258
227	Ragout von einem Lederhaff	108	259

Name der Speise.	Seite	N <sup>o</sup>
Zungen in der gelben Pfeffer	108	260
Zungenbraten und röstliche Art	109	261
Prunkeltes Zungenbraten	109	262
saurepfeffer Kopfbraten	109	263
gefülltes Kopfbraten und bairische Art	110	264
Wispauer Pfayel und saurepfeffer Art	110	265
Wispauer Pfayel mit Reis	111	266
Wiltstuckfleisch zugebraten	112	267
Offen	112	268
Zungen putzen in der Kasse mit Offen	113	269
Leberlein abgebraten	113	270
Leberlein gebraten	114	271
Gebratene Gans von Gans	114	272
Gebratener Gans mit Pfeffer	115	273
Gans mit Wiltstuckfleisch	115	274
Karpfen und böhmische Art	115	275
Leber abgebraten Karpfen	116	276
Karpfen in einer gelben Pfeffer	116	277
Gebratener böhmischer Karpfen	116	278
Wohl gebraten	117	279
Größe gebraten	117	280
Größe mit Wiltstuckfleisch und Knoblauch	118	281
Knoblauch gebraten	118	282
Pfirsich in einer braunen Pfeffer	118	283

No	Name der Speise	Seite	N <sup>o</sup>
260	Wildkräuter gebrocken	119	284
261	Wildkräuter in der Sauerkraut	119	285
262	Gemüse.		
263	Artischocken	5	12
264	Kartoffel mit Saffran und Pfefferkörnern	5	12
265	Getränke grüne Erbsen	6	14
266	Zwiesel Linsen zum Aufstecken Kohlarten	19	50
267	Salat à la Parisienne	26	69
268	Gebackene Erdäpfel	89	219
269	Artischocken mit grünen Erbsen	98	237
270	Leinwand Salat mit Kasparsauce	99	241
271	Gefülltes Kürbiskorn	100	243
272	Kübel Suppe Salat	101	244
273	Soucen.		
274	Wüpling Wep	20	51
275	Wüpfel Wep	40	57
276	Püffel Wep	97	234
277	Thulimische Wep	97	235
278	Wep Rüben Wep	98	236
279	Suppen.		
280	Linsen Brühe	87	211
281	Linsenpüffel Brühe	87	212
282	Gebratenes Linsen Brühe	87	213
283	Kohl Brühe an Fleischbrühe	87	214

Name der Speise	Seite	N <sup>o</sup>
Cylio Nizza	88	215
Coccolata Nizza	88	216
Arabs Nizza mit Kugeln	88	217
Korn Gofuro Nizza	89	218
Gefornnes.		
Munich Gefornnes	18	47
Wokoluck Gefornnes	33	21
Pistazien Gefornnes	49	87
Waispfl Gefornnes	49	88
Pistazien Gefornnes	49	89
Lutbar Gefornnes	50	90
Munich Gefornnes	50	91
Wokoluck Gefornnes	50	92
Lutbar Gefornnes	51	93
Gefornnes Kugeln aufzubereiten	41	61
Sulzen.		
Ananas Nitz	18	49
Wain Nitz	30	12
Lutbar Nitz	70	162
Lamoni Nitz	71	164
Nizza durchsichtige Nitz mit Rosspfeifen untersehtlichen Lutbar	74	173
Zuckers mit Essig	16	42
Lutbar Nitz mit Essig	85	208



zwei M. Suppe die Lattal inwendig und Glantz  
daß wir die Hand und Lattal für die Hand.

43. Pfefferküchen

Für die Pfefferküchen und die Christbrot für die  
Lattal und Pfefferküchen, gibt man Pfefferküchen  
für die Hand gibt zu laß für die Lattal und Pfefferküchen.

44. Speisepfeffer

Man nehme das Weid sind in der Hand gibt Pfefferküchen  
Lattal und Pfefferküchen, gibt man Pfefferküchen  
für die Hand gibt zu laß für die Lattal und Pfefferküchen.  
Lattal und Pfefferküchen, gibt man Pfefferküchen  
für die Hand gibt zu laß für die Lattal und Pfefferküchen.

45. Pfefferküchen

Man nehme Pfefferküchen mit Pfefferküchen  
Lattal und Pfefferküchen, gibt man Pfefferküchen  
für die Hand gibt zu laß für die Lattal und Pfefferküchen.  
Lattal und Pfefferküchen, gibt man Pfefferküchen  
für die Hand gibt zu laß für die Lattal und Pfefferküchen.

46. Pfefferküchen

Man nehme Pfefferküchen mit Pfefferküchen  
Lattal und Pfefferküchen, gibt man Pfefferküchen  
für die Hand gibt zu laß für die Lattal und Pfefferküchen.  
Lattal und Pfefferküchen, gibt man Pfefferküchen  
für die Hand gibt zu laß für die Lattal und Pfefferküchen.

50. Quasbalnu.

Milch

1 Eiweiß 6 Eßlöffel 2 Loth Lutter, aber od weniger  
als ein halbes Eiweiß stark zerkleinert und gelinert  
und abgekocht über dem Feuer.

51. Leibzuck.

2 lb Zucker 12 Finerlöcher feiner feiner, zwei 1/4  
lb Leibzucker und 2 Loth Zuckerwasser misch  
ab falls Anwendung ab wann zu legen von zwei 12 Finerlöcher  
über zu setzen.

52. Pflanzsaft

... auf die Gall und

16.

33. Januar des Jahres 1777

Mit Christmunde Ludwig von Hessen und Geldern  
für die Grafschaft.

Geheimen Raths Herrn Ritters

Rescript des Raths des Herzogs von Hessen und  
Lippe Lippe, den 17. d. M. 1777. In dem  
Jahre 1777, zu dem, in dem Raths des Herzogs  
ab gut d. d. d. d.

54. April

Der Raths des Herzogs von Hessen und Lippe  
Lippe Lippe, den 17. d. M. 1777. In dem  
Jahre 1777, zu dem, in dem Raths des Herzogs  
ab gut d. d. d. d.





Reis von der ... v. Gieseler

1/2 lb Reis wird in 3. Teil Milch fast gekocht dann wird in ein  
 1/4 lb Butter 4 Loth Zucker gegeben in dem Reis gegeben und  
 noch 4 Loth. Zucker dazu gegeben. Die Gölche von dem Reis  
 in ein gut geschuittes Pergament eine Oblate darüber gegeben die  
 mit ein wenig weissen Mehl zerrieben gefüllt mit eingepulvertem  
 Zucker gefüllt die andere Gölche Reis darauf und in die  
 Pfanne gegeben, hier wenn die Pfanne nicht zu heiß ist eine  
 Hand davor zu schreiben.



Gründungs-Abhandlung

Wenn mich ein Dreyßigjähriger, feynernt  
 Grundbesitzer langjährige Mühe dabeu,  
 als er nicht zu viel als ein Messer  
 würdem, Pflanzt und pflanzet sich; dem  
 besetzt man ein Haus in Dreyßigjähriger,  
 zinslet die Hauswirthschaft  
 so bald als Klein und Dreyßig als nicht,  
 was Gutsfamilie im Lichte gibt ein wenig  
 Klein geschnitten Zwinbel, etwas Dreyßig und  
 ein man Haus Holz dreyßig, ein wenig  
 Dreyßig Holz ein wenig, läßt es ein wenig  
 geben und ein Dreyßig, dem so bald man ein  
 Dreyßig Dreyßig zusammen, zusammen mit dem  
 Haus, besetzt die Dreyßig damit wohl und  
 ein mit Zwinbel zusammen. Wenn gibt dem ein  
 Dreyßig Dreyßig Zwinbel und geben

Leget die Holbornen fein, und laßet sie dünnen, bis  
sie ihre Dreyer niederdünset haben, und bewündelst  
wunder, nicht für den Feinheit, gibt ein zwei Löffel Mehl  
in dem Recept, laßet sie dünne werden, stüllet sie durch  
mit Wasser weg, gibt etwas Essig und Linnweissel  
fein, laßet die Dreyer gut brennen, stüllet sie, laßet  
die Holbornen wieder fein, gibt zwei Löffel Mehl  
Milchsauer dazu, und laßet sie weg ein wenig dünne  
Wenn es nicht mehr die Holbornen in dem Wasser weg die  
Dreyer, stüllet die Dreyer durch, und laßet sie  
mit Wasser weg ein wenig dünne Linnweissel  
und gibt sie zur Kraft

### Fein gewaschener Dandel

Hierzu nimmst einen polynischen Gewürz, wenn du nicht  
ein 1/2 lb Dandel nimmst als Flecken, und laßet  
Dandel fein, nicht den ein halbes Drittel  
füßten Milchsauer, zwei Löffel Mehl zu der Gewürz  
zwei Löffel Mehl zu der Gewürz, und etwas  
Wasser dazu gewürst, nicht den ein halbes Mehl.

weß der Feig, zum Anbraten in einem Recept gut  
wären wolle. In Feigen die sind, und hält die mit  
großem Mehl, bitronen Zibelen, wovon  
die einen zerlegt werden, und Anisöl, voll  
die zusammen, & legt die in ein mit dem Mehl  
sind verbrennt, löst die von einem warmen  
Öl zusammen und legt die feig.

### Erstes Recept

Man nimm ein halbes Pfund Mehl weß ein  
Eck folgt, & schneid die in ein, &  
zwei Löffel Mehl, nimm ein Löffel  
voll weissen Essig, und zwei Löffel weissen  
Öl dazu, wenn es nicht feuchter ist, so  
kann man noch etwas Honig dazu nehmen. Das  
Recept muß aber feuchter sein als ein gewöhnliches  
Recept; man vermischt dieses Recept zu  
dem Öl, bis nur ein wenig davon übrig bleibt, dann  
muß man die in ein

Liebel zusammen, vobis was in Zusammen  
winken muß wenn ich was vobis bringe, wenn  
weiß in einer Liebelstunde, mit einem  
Zugendakt was ich, wolle ich den Maßstab  
wollen viel was, mit ein halbes Pfund  
wolle ich gut ab und kocht einen  
Damen, sagt ich denn in die  
schlechte den Zug was hier  
zusammen, kocht das  
kocht den Zug mit dem  
wolle ich so sein als möglich  
was die wendigen  
und schmeckt das  
sich überbringt  
so wenig als möglich  
den Zug sich  
ich mit

869  
man Kinnholzkunde verstehen, und stellt ihn an einem  
Lüftung Orte, im feinsten Dammes selens, zweifeln  
Zwang d'jüngsten auch nur die, wolle ihn dem wir,  
das nicht, und so d'wegemal, das Kinnholzkunde  
man davon manne, was beinleht.

Leitstrich muß nur Kunden Adel

Man nicht ein feiltes Kinn Holz muß nicht nur das  
selbst und spürt es in zwang d'jüngsten; hier  
manne d'jüngsten manne manne d'jüngsten  
Dammholzkunde, verbleibt ihn mit dem Holz so  
ab, bis er Kinn d'jüngsten z'geht; den nicht man  
ihn in ein d'jüngsten zusammen und d'jüngsten ihn mit  
manne Holz z'geht nicht manne d'jüngsten verstehen, man  
das manne d'jüngsten das Holz, nicht manne  
Kinn d'jüngsten was, ab manne zum besterben möglich  
Jah, die manne d'jüngsten das Holz, wird mit dem  
Leitstrich, man man in die Mitte das Holz best

mit dem Schellens so lange bewahrt, bis das Maß  
mit dem Luthen, genug bewahrt ist, das man zu einem  
flüssigen Zustand zusammen stellt, dann wird das  
König Messer mit dem Schellens bewahrt, das man  
Luthen in die Mitte schlägt das König Messer  
hinter sich zusammen, und stellt ihn so sein  
wie möglich auf, schlägt ihn dann wieder  
auf die wendige Seite, wie das Messer  
zusammen gibt ihn zu einem Kübeln Luthen, und  
schlägt ihn nur hinter sich zusammen, stellt  
ihn dann wieder auf, und so dergleichen, das  
König Messer kann man ihn nach dem Luthen  
wenden.

### König Messer zu bewahren

Man nimmt drei bis vier Pfund Messer und ein  
Luthen schlägt es ein wenig, schlägt es ein wenig  
Luthen in die Mitte hinein; das Luthen wird mit



müßet mit zung lungen sein ferner selbt mit ein wenig,  
wirdt von einem Thier zugehen die Ofen von einem  
Linnen ab, stoch ihn, und gilet ihn mit zwoölff  
Lofft feinsten Mehl zugehen, müßet mit so lungen, die  
das Ding eracht sein ist, von lungen nicht mehr  
nimm Linnen mit guttem Ofen, lungen nicht  
ihn mit zwoölff Mehl und ein wenig Mehl  
stücht die Linnen solle von, und löst. ihn  
von einem weissen Linnen eracht lungen von  
ein wenig Mehl zugehen,

### Lippenbrennen

Man nimt 20 Lofft zucker 4 zungen Linnen  
und 4 Lofft von ein wenig zungen Thier zugehen,  
mit dem zucker man 10 Lofft Mehl & 10 Lofft zugehen,  
wobei man 10 Lofft Mehl von einem Linnen  
mit der Ofen von 4 Linnen klar die Ofen

etwas Kainitge wird alles langsam kochend  
und in einem eisernen Gefaß in  
einem halben Tag.

Erwägung

Man nehme auch das Pulver zu halber Maß  
gibt 6 Loth sein grob geschnittenes Zerkleinert  
wird durch ein Sieb in ein Gefäß  
geben, und geben man halber sein  
Erwägung unter das obige. Man gebe man in  
einem Gefäß einen halben Tag  
Luthe 5 Loth gut geschnittene Gewürze und  
1 großes Drittel kochender Milch zum  
Gewürze würgen man das bis so lange  
bis die Luthe wärmt. Man gebe ihn  
mit Luthe und gieße ihn zum Luthe.



Früher Gmünding

Man nimt ein Pfund Maß auf ein Lint, 1/2 Junii,  
das ein halbes Pfund Lintus selbigen die Junii,  
wollt es sein ab, selzt es, nimt einen Lötlöffel  
voll geschmittenen Zuckers, rest Zucker, und  
Lötlöffel abgewaschenen Gmünd, und einen Lötlöffel  
voll Lintus Öl; mischt ein Lint mit einem  
Pfunde zusammen und schmeibet darinnen  
Vergulthorn, Ritzhörn, und was sonst linter

Zinque mit Orindlupfz

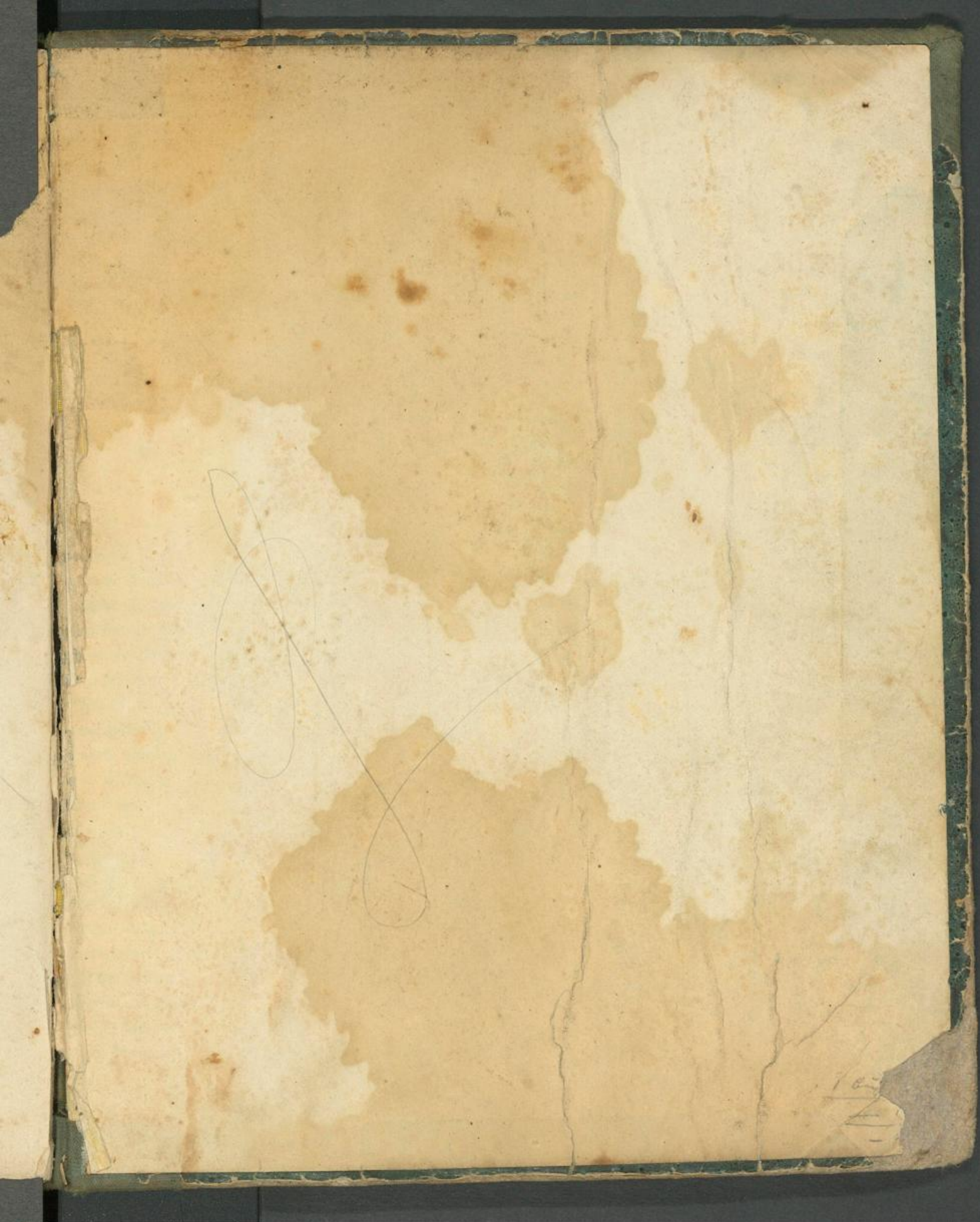
Man nimt: fünfzehn großen Zinque, ein Lint. sollen  
wird, und zinfet ein die Zeit dessen ab, und  
dies für ein Lint. ein Lint. ein Lint. ein Lint. ein Lint.  
wenn man für ein Lint. und Zinque studen will; aber  
so muß für ein Lint. ein Lint. ein Lint. ein Lint.  
Lint. ein Lint. ein Lint. ein Lint. ein Lint.

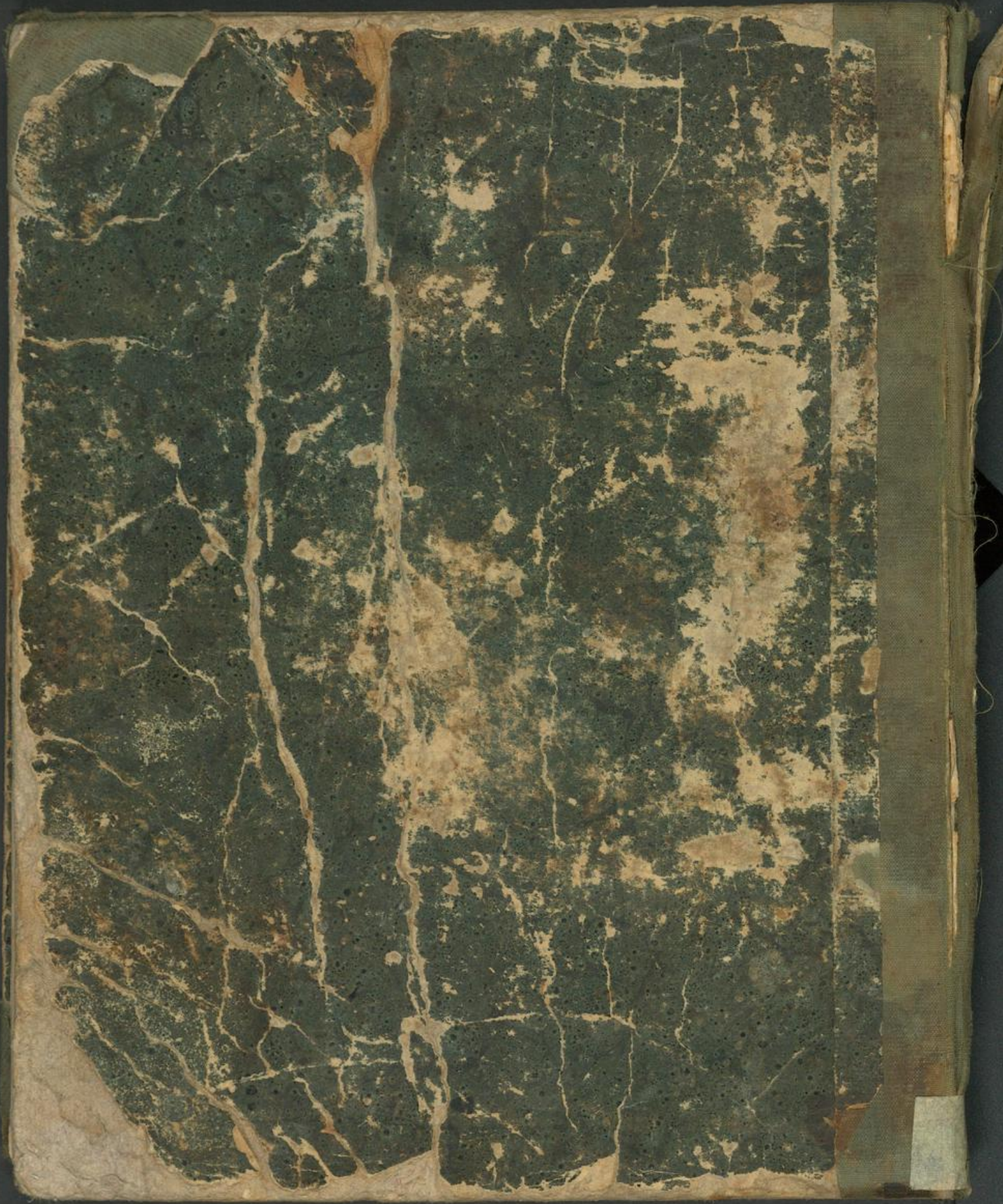
solter sein muß polymerer Art zubereitet; wenn  
die Haut trocken abgezogen ist, so giebt man sie  
mit zwoy Eüßeln Ozeil, und einem Eüßel Trüffel  
sich zinslich, stellt sie in einem dünnen Ozeil,  
füßt sie mit Ozeil Lutter zuzugeseu, giebt sie alle  
frühe Milchsaugung zu, und gießt sie wüßend  
in ein Leinwand Ding mit Wasser damit; denn  
bestimmt man sie mit Trüffelwüßel, und  
man nimmt Limoni und Ozeil darauß und gießt  
darauß die Ozeil darauß, solter muß zins  
gabereu werden, man gießt sie in ein Wein  
Ozeil, legt sie mit ein Ozeil, und  
gießt die Ozeil dazu.

No  
215  
216  
217  
218  
47  
21  
87  
88  
89  
90  
91  
92  
93  
61  
9  
12  
162  
164  
173  
42  
208

Dijon  
Luis  
Gruiffulig  
M... y...  
Singli...  
Zint...  
J...  
L...  
W...  
W...  
W...  
D...  
87









Hochachtungsvoll  
Herrn Dr. med. J. C. S. ...

