UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

No 1. Sandkuchen von der Mamsell Böning

1 ℔ ausgewaschene Butter rührt sehr zu Schaum, dann von 18 Eiern die Dotter nach einander dazu geschlagen, damit 1/4 Stunde gerührt, dann 1 1/4 ℔ Zucker dazu gethan, damit 1/4 Stunde gerührt, dann Muskat, Cardamom, Citronen und Pomeranzen Schale nach Belieben, dann von allen Eiern das Weiße zu Schaum geschlagen dazugethan, gut durch gerührt, dann 1 1/4 ℔ Mehl oder Stärke, damit nur eben durch gerührt, so ist der Teig fertig, dann nimmt man die Form, schmiert einen langen Bogen Papier darum und bewindet es mit Bindfaden, stecht den Kuchen mit einer Nadel, läßt diese wenn sie wieder trocken kommt, oder kalt ist er durch gar.

Nro 2. Citronen Crême

16 frisch Dotter klein geschlagen dann 12 loth
Zucker an 2 Citronen die Schale auf
dem Zucker abgerieben dazu gethan
damit etwas gerührt, dann von 4 Citronen
den Saft und 1/4 Quartier guten Wein=
wein dazu gegeben, damit etwas ge=
rührt, dann auf's Feuer gesetzt und so
lange gerührt bis es ~~beginnt kochen~~
anfängt dick zu werden dann das zu
Schaum geschlagene Eyweis dazu
gethan und damit so lange gerührt
bis es beginnt kocht, dann abgenommen
und so lange gerührt bis die stärkste
hitze daraus ist, dann in Schüsseln
gegeben

Nro 3. Mandel Torte

10 Eydotter 6 ganze Eyer etwas gerührt
nachher 1/2 lb geriebenen Zucker damit
1/4 Stunde gerührt, 3/4 lb Mandeln wor=
unter 3 Loth bittere, 1/4 Stunde gerührt
2 gute Handvoll geriebenes weiß=

breit damit und aber 3 Loth gestoßenen
etwas abgeriebene Citronen Schalen
und rührt daß das weiße von
den 10 Eyern zu Schaum geschlagen
dazu gegeben und aber darauf
durchgerührt dann in einem
ausgestrichenen Form eine Stunde
backen lassen.

No 4. Hirschhorn zu machen

Man nimmt zu einer Schüssel
8 Eyerdotter 6 Löffelvoll süßen Rahm
3 Löffelvoll Brantwein, und
1 Löffelvoll geschmolzene Butter
1/4 ℔ süße und bittere Mandeln
1/2 ℔ Zucker dieß alles zusammen
gemacht dann so viel Mehl hinein
gearbeitet daß sich der Teig rollen
läßt, dann in den Form eines
Hirschhorns gebogen und in
abgeklärter Butter gebacken

No 5. Eine Sandtorte

1 ℔ ausgewaschene Butter weiß
solche zu rühren, dann 12 Eyerdotter
eins nach dem andern dazu gethan
dieses ¼ Stunde gerührt, dann 1 ℔ ge-
benen Zucker dazu gegeben ¼ Stunde
gerührt dann 1 ℔ Mehl 1 Loth bitter
und 1 Quart süßen geriebenen Mandeln
von einer Citrone die abgeriebene
Schaale, etwas Zimmt und Nelken
¼ Stunde gerührt, dann das weiße
von allen Eyern zu Schaum
geschlagen dazu gegeben und nun
eben durch gerührt, 1 Stunde lang-
sam gebacken.

No 6. Brodt Torte

Mann nimt 1 lb fein durchgesiebten
Zucker 3/4 lb Mandeln, 12 Loth fein
gesiebtes Brodt (man kann geriebenes
oder feines Brodt nehmen) 20 Eyer
ein wenig Pomeranzenblüthwasser und
etwas geriebene Citronen Schaalen
Die Mandeln gerieben oder gestoßen
von 12 Eyern das weiße zu Schaum
geschlagen, dann rührt man die
Eyerdotter, Zucker, Mandeln, Brodt
allein mit Citronen Schaalen eine
volle Stunde dann giebt man
Eyerweiß und zuletzt das Brodt dazu
und läst es keine Stunde backen.

Reg 6. No 7. Milch Torte

16 Eidotter werden klein geschlagen
dann 1/4 lb geriebenen Zucker 2 Eß-
löffelvoll gestoßenen Zimmt damit
etwas gerührt 1 Viertel feines Roggen-
dazugegeben damit wieder gerührt
dann wird es aufs Feuer gesetzt
und gerührt, dann das Eiweiß zu
Schnee geschlagen und darauf die Hälfte
dazugegeben, von 1 Citronen die abgerie-
benen Schale damit so lange gerührt
bis es beynah kocht so wird es ab-
genommen, dann wird es etwas
gerührt dann giebt man 2 Löffelvoll
Johannis- oder Himbeeren Saft
darein aber durchgerührt, dann das
übrige Eiweiß dazugegeben damit
so lange gerührt bis es kalt ist dann
in eine Schüssel gegeben damit in
den Backofen gesetzt und so lange
darin backen lassen bis es oben
einen gelbbraunen Krüstchen hat.

No 8. Ein Butterkuchen in der Pfanne

Man nimmt 1 1/4 ℔ Mehl 3/4 ℔ Wasser geklärte Butter 6 Eydotter von 3 das Weiße 8 Löffelvoll Milch 3 Löffel voll guten Hefen Rosinen und Corinthen, dies muß gerührt werden bis es von der Schüssel läßt, dann in die Pfanne gegeben und langsam gehen lassen, gleich dann oben schnell gebacken mit Butter bestrichen und Zucker und Zimmt bestreut.

No 9. Wallnüsse einzumachen.

Man nimmt ganz weiche braune Wallnüsse geschält, Stengel und Blumen von ab zerdrückt sie mit einem hölzernen Löffel, nimmt zu 1 ℔ Wallnüsse 1 ℔ Zucker, gießt auch dann unter die Wallnüsse auf Feuer setzt den Zucker in Stücken hinein, schäumt fleißig ab und läßt ein halbe Stunde kochen bis sie zu Muß.

Pag. 8. 10 Zwetschen einzumachen.

Ich steche die besten Zwetschen mit einer Stricknadel einige mahl durchstochen gebe ich sie in einen Steintopf, 1 Quart(?) Weinessig koche ich in einem neuen Topf mit 1½ ℔ Zucker, ziemlich viel Nelken und Zimmet gestoßen(?) in kleine Stücke, lasse dies recht durch kochen und gieße es kochend auf die Zwetschen decke den Steintopf zu und da sie das erste Mal beinahe nicht mit dem Essig bedeckt waren, so schüttete ich frischen(?) Essig nach. Den andern Tag gosse ich den Essig wieder ab, lasse ihn wieder recht kochen und siedig(?) auf die Zwetschen, in einem recht großen irdenen Topf dass sie nicht dicht auf einander liegen, und setze ich sie auf das Kamin wo ich den

immer dabei bleiben; überstreiche die
Schröpfköpfe den oft mit einem silbernen
Löffel, damit sie nicht brechen würden
wenn sie nun in der Hitze so kein
einlen, daß er so zwischen den Schröpf-
etwas Schlagen stärcks sogleich abzusetzen
zugedeckt und kalt werden lassen,
dann halte ich die Schröpfköpfe mit einem
silbernen Löffel beständig im Gleichen
ob sie schon den Rost etwas würden
und welche Erbarmen geschienen, daß
macht nichts, und zieht sie wieder zu.

No 11. Essig zu machen
auf meine Sorten.

Nimt man 1 Quint Luftmaltz und
1 Quint Weitzen, läßt es zu samen
Mahlen, rührt es mit siedenem Wasser
in einer Kanne zu einem steifen
Teig an, läßt dieses auf dem warmen
Heerd 3 Stunden stehen, als dann giest
man diesen Teig in eine Tonne
und gießet 2 Eimer kochendes Wasser
darauf, rühret das alles mit einem
langen Stock recht durch, giest einige
glüende Kieselsteine darein, alsdann
wann es auch recht durchrühret und
läßt es also ~~durchgerührt~~ zugedeckt
2 $\frac{1}{2}$ Stunde stehen. dann giest man
2 Eimer kaltes Wasser dazu, rühret
es recht durch, deckt es wieder zu und
läßt es noch recht 2 $\frac{1}{2}$ Stunde stehen.
dan muß man ein Hefen Faß

verlöscht ½ Zoll über den Boden einen
einen Zapfen hat, an einem warmen
Ort setzen, und giebt diese Masse
durch ein Tuch darein, damit es nicht
den Spunten erreicht und daß nichts
darin bleibt, giebt ein Quart
guten Essig dazu, bindet es mit
ein dichtes Tuch zu, legt eine Hand
hoch Spreu darauf und über dieses
etwas Wollenes und läßt es so
4 Wochen stehen, den Essig nimmt
man auf Gläser und verwahrt auf
Bouteillen.

Nro 12. Luftmalz zu machen

Man gießt auf den Gersten kaltes
Wasser läßt es 24 Stunden darin stehen
dann gießt man es ab und wiederholt
solches 3 mal, bei warmem
Wetter aber nur 12 Stunden frisch
dann schüttet man die Gerste auf
dem Boden, in einen Haufen an
den andern Tag muß man sehen

Ob er auch warm ist und zu wach-
sen anfängt, wenn er nun in
Wachsen ist so arbeitet man den
Schweinefett durch so daß das andere
Dinge [illegible] kommt, wenn er
ganz wohl gewachsen ist, giebt
man ihn auf ein Brett und
läßt ihn in der Luft trocknen.

Nro 13. Kleine Torte

Man nimmt 1 ℔ Butter, rührt sie
so lange bis sie dünne ist, dann nimmt
man 7 Eier dazu, dann 1 ℔ Zucker
und 1 ℔ Mehl, rührt die Masse gut
zu einem Teig, dann nimmt man ein
langes Blech bestreicht ihn mit Butter
damit er klebe nicht, dann schmiert man
Teig darauf so daß es 7 Kuchen daraus
werden, wenn dann die Kuchen gar
und kalt sind bestreicht man feines
Eingemachtes [illegible] Saft und legt sie
über auf ein ander, macht einen
Guß darauf.

No 14. Kalbskopf Ragû

Man kocht 2 Kalbsköpfe ½ Stunde,
löst sie ab weil gar worden, schneidet sie in
länglichen Stücken, die Zunge aber in
Scheiben, legt sie in einen Kastrol
bringt es mit starker braunen
Bouillon, ½ Quartier Madera, Salz
Pfeffer, 1 Loth Muskat Blüthe, auch
Muskat Nuß, Morcheln, Trüffel,
Champignon, 3 Sardellen, etwas Ci=
tronen, 12 Stück Carlotten, lasst
dieses Weile kochen gibt einen
Limoniesaft Cayenne Pfeffer dazu
und die Glas Rum, auch etwas
kleine Fleisch Klößchen fein in
gebacken, kann Krebsschwänze legt man
kleine Eyer Dotter um die
Schüssel herum.

Pag 14

No 15.[6] Zucker Streuber

1 ℔ Zucker geschabt, hierzu 6 ganze
Eyer und 9 Dotter 1 ℔ Mehl, ein
bitschen geschlagen, dann das Blech
mit Wachs oder Butter bestrichen
den Teig darauf gestrichen und
mit Mandel bestreüt und gelb
lich gebacken.

N. 16. Einen Bisquit von Stärke Pag 15. 68

1 lb Zucker, 18 Eyer, von 12 aber nur das Weiße, 1/2 lb Stärke, von einer Zitrone die Schale und von der halben den Saft; das Eyweiß schlägt man zu Schaum, giebt die Eydotter dazu, dann den Zucker, setzt das Geschirr mit dieser Masse auf gelinde Kohlen, daß es Milchwarm wird, und schlägt es beständig eine Stunde, dann giebt man die Stärke dazu, welche vorher durch ein feines Haarsieb gesiebet ist, und die Zitronen Schale und Saft. den Form setzt man vorher in die Tortenpfanne daß der Form warm ist ehe die Masse hinein kommt, es muß nur immer ganz gelindes Feuer sein, wenn er völlig aufgegangen oben darauf, er kann wohl 1 1/2 Stunde auf dem Feuer sein.

16 Pag. N. 17. Rothe Grütze

1½ Quartier durchgedrückten
Johannisbeeren Saft 1½ Quartier
Wasser und 1 ℔ Zucker
durch einander kochen lassen und dann
¾ ℔ Gries hinein geschüttet
und so lange gerührt bis es
dick ist, dann in einen nassen
Form gegeben, wenn es kalt
ist umgestürzt.

No 18. Pag 17

9

Süsse Mandel Torte

Man nehme 1 ℔ fein geriebenen Zucker, und
1 ℔ Mandeln 4 Loth bittere, 20 Eÿdottern ein
wenig franz Brantwein, eine geriebene
Citronschaale, dann stoße man die Mandeln
mit etliche Eÿdotter fein, von 12 Eÿer das
weiße zu Schaum geschlagen, dan rühre
man die Mandeln Brantwein und die Eÿ-
dotter so lange bis die Mandeln ganz fein
sind, dan streue man Zucker hinein, und
rühre es dan noch eine Stunde ohne aufhören,
dan das Eÿweiß dazu in einen Form gege-
ben, und 1½ Stunde langsam backen

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Pag 18. Obst Kuchen

No 19.

1/2 Viertel lb Butter 1/4 Quartir Milch
1 Gelb von Ey 2 Löffel vol Zucker
1 lb Mehl die Milch muß eben erwarm
seyn die abgeklärte Butter dazu, ehe das
Mehl mit angerührt, 6 bis 7 Löffel voll gu-
ter Gest dazu dan auf dem Back tisch
und geknetten bis das er steif genung ist,
dan muß er ein bischen auf gehen,
dan dünne ausgerollt, dan in der Torten
pfanne, unten wenig Kohlen oben auf
einen Deck bis das er in der höhe geht
dan auch oben feuer bis er gelb braun
ist wird dan das Obst darauf, dan Zu-
cker darüber gestreut dan den Guß oben
auf viel feuer das er schnell gar backt.
Der Guß ist von 2 Dottern Rahm [illegible] 2

gestossenen Zwieback 4 Gelb von Ey das weisse
zu Schaum, Zucker, Canel abgeriebenen Zi-
tronen Cardemom.

No 20. Einen Königs Kucken

1 ℔ Butter wird zu Schaum gerührt
dan 1 ℔ Zucker dazu gegeben von 2 Zitronen
die Schale, etwas Canel, von 20 Eyern das
Gelbe, von 12 Eier das weisse zu Schaum ge-
schlagen, und 1 ℔ Mehl 4 Loth süsse Man-
deln und 4 Loth bitteren Mandeln recht
fein gestossen, gleich dazu dan das Mehl
und dan der Schnee, dan ein Finger dick
auf Papier geschmiert und gargebacken
dan wieder oben auf geschmiert und gold-
braun gebacken das so lange bis die
Masse alle ist.

Milch Crem No 21.

1 Quartier Milch 9 Gelb von Eyer,
das weiße zu Schaum geschlagen und
Schnee bälle von gemacht, erst in der
Milch gekocht dan durch gegeben mit
der Eyer angerührt, eine halbe Stan-
ge Vanillie vorher in Milch gekocht
dan dazu gegeben Zucker das es süs
wird.

No 22. Roll Kuchen

8 Löffel voll Mehl, 3 Gelb von Ey 1 Klar,
eine Milch, Zucker so viel das es süs
ist von einer Zitrone die Schale das
Eisen mit Speck geschmiert, dann
einen Löffel voll hinein gegeben
und backen lassen

No 23. Kalter Puding

2 Quartir Milch 10 ganze Eyer 10 Loth
Kraftmehl und 4 Loth süße Mandeln
das Mehl wird mit der Milch klein
gerührt, dan die Eyer welche vorher
ganz klein geschlagen werden mit dazu
so wie auch die fein gestoßenen Man-
deln Zucker Zitronen Schale und
Canehl mit gut durch diese alles
unter beständigen rühren so lange kochen
bis es ein dicker Brey wird dan nimt
man eine Schale mit Wasser was gießt
den Brey hinein und wan er ganz kalt
stürzt man ihn um und bestreut ihn
mit Canehl, [illegible] Mandel Zucker Zitro
nenschale kan man auch Vanilie nehmen

Pag 22

Englische Kuchen

24.

1 lb Butter

1 lb Zucker

1 lb Mehl

20 Eier von 6 das Weiße dazu, und von 14 zu Schaum und zuletzt dazu

1 lb Rosinen (ausgesteint)

1 lb Korinten

1/2 lb süße } Mandeln
1/4 lb bittere }

1/2 Loth Zimmt

1/4 Loth Kardemum

1/4 Loth Nelken

Cirade und Citronade nach belieben

eine Stunde gerührt

3 Stunde im Backofen zu backen.

No 15. Blatz-Kuchen.

1/2 ℔ ungesalzene Butter wird zu Schaum gerührt, von 6 Eier das Gelbe und 6 Eßlöffel-voll sauren Rahm dazu gerührt, dann wird von einem ℔ Mehl so viel dazu gegeben bis sich der Teig mit den Händen verarbeiten läßt, ist er so steif daß man ihn rollen kann so macht man auf einem Blech dünne Kuchen davon, bestreicht sie mit geschmolzener Butter, Zucker Canehl auch wohl fein gehackte Mandeln

darauf

darauf und läßt sie im Back-
ofen oder einen Tortenpfanne
gahr backen.

Wenn der Teig steif genug
wird ehe daß man das
ganze ℔ Mehl gebraucht hat
so werden die Kuchen am
besten.

26. Von Frau Pastorin Kropp.

1 1/2 ℔ Mehl
1 ℔ Zucker
1 ℔ Butter
9 hart gekochte Eidotter, wer-
den durch einen Durchschlag
gerieben, dann giebt man das
Mehl, Zucker und Butter und die

Eier

Eier, auf ein Backbrett und
giebt noch ein wenig Citronen
dazu, dies alles wird zu einem
Teig, recht tüchtig durchgeknetet
dann rollet man es einen halben
Finger dick aus, u macht kleine
Kringel davon, bestreicht sie
mit Eier, und drückt sie in
halb fein gestoßenen Zucker
und Mandeln und backt sie
langsam.

Gewürtz nach gutdünken.

27. Zwiebäcke zu backen.

1/4 Quartier Milch warm gemacht,
2 ℔ gutes Mehl, 2 ℔ Zucker, eine
gute Portion frischen Häfe, darauf eine

noch

wohl durchgearbeiteten Teig ge-
macht, dann Zwiebäcke daraus
gemacht, wenn selbige auf-
gegangen in den Ofen gesetzt,
wenn sie hell braun sind aus
dem Ofen genommen, sie etwas
erkälten lassen, dann mit
einem scharfen Messer durch-
geschnitten und wieder zum
trocknen in den Ofen gesetzt,
bis sie hart sind.

N. 28. Makronen zu backen

Nimt man 1 ℔ Zucker 1 ℔ Man-
deln, letztere werden abgeschält
dann abgewaschen, und mit ei-
nem

nem Tuch ein wenig abgetrocknet.
Dann stößet man sie mit Eiweiß
fein, und knetet sie mit dem
Zucker recht tüchtig durch.
Dann thut man etwas fein
geschnittene Zitronen-Schale
und Zuckade hinzu. Dann von
~~4 bis~~ 6 Eier das Weiße zu Schaum
geschlagen, und mit der übrigen
Masse durchgerührt, dann bestreicht
man ein Blech mit Wachs, setzt
den Teig in kleinen Klümpchen
darauf, bestreuet sie mit
Zucker, und läßt sie langsam
gar backen.

N. 29. Mocturtel-Suppe. (für 12-14 Personen)

Aus einem Kalbskopfe der nicht abge-
zogen, sondern nur abgebrüht ist
und also die Haut behält, wird der

Gaumen

Bregen heraus genommen, ehe er
gekocht wird. Von 2 ℔ schönem
Rindfleisch wird eine braune
Suppe gemacht, wie gewöhn-
lich in einer Bratpfanne, und
die Kalbsbrühe dazu gegeben
nach und nach bis man genug hat,
allerlei Schinken, Wurzeln und
Kräuter, auch Zwiebeln damit
sie recht kräftig wird, dazu auch
eine gute Menge feinsten Pfeffer und
Nelkengewürz zuletzt, dann
wird das Ganze durch einen
Sieb gegeben, man setzt Fleisch-
klöße hinein, wozu der Kalbs-
bregen mit eingerührt wird. —
Wenn der Kalbskopf gar ist,
wird er in kleine Stücke geschnit-
ten

ten, so wie ein Ochsengericht. Vor-
züglich ist das Obere, die Brust am
zartesten und schönsten. Der
ganze Kalbskopf ist zuviel, einige
Händevoll wird in die Schaale ge-
legt und die heiße Suppe darauf
gegossen beim Anrichten.

Ist die Gesellschaft nicht groß,
kann man ein wenig von dem
Rindfleisch zur Tafel zurück be-
halten, sonst kann man ande-
res beliebiges Fleisch und den
Kragen dazu nehmen.

No 30.

Kartoffel Kuchen. N

1 lb Kartoffeln wenn sie zuvor
etwas gebraten sind. 10 Eier
die Dotter mit den geriebe-
nen Kartoffeln vermischt.
3 Loth bittern Mandeln von
2 Citronen die Schale abgerieben
der 6 Weisse zu Schaum geschla-
gen und dann zuletzt dazu gege-
ben: 12 Loth Zucker.
Kartoffeln
Eydotter
und Mandeln werden zu-
erst durcheinander gerührt.

Wallnüsse einzumachen.

Die Wallnüsse werden 8 Tage nach Johannis gepflückt, 9 Tage in Wasser gelegt, alle Tage frisches Wasser darauf gegeben, am 10ten Tage werden sie mürbe gekocht. Darauf läßt man die Nüsse wieder 8 Tage in Wasser liegen, jedoch alle Tage frisch Wasser geben. Dann legt man sie in geläuterten Zucker. Der Zucker wird alle Tage

abgegossen und wieder aufge-
kocht, und immer etwas
Zucker dazu gethan; Dies
Aufkochen der Zucker Körner
geschiehet so lange bis das Zu-
cker dick genug ist. Alsdann
wird der Zucker sammt den
Nüssen einmal über gekocht
und das Gewürtze dazu
gethan.

No. 32. Zucker Teig.

1 lb Mehl 3/4 lb Butter, die
zuvor ausgewaschen und mit
einem Tuche abgetrocknet
ist

ist, von 3 Eiern das Gelbe, 5–6
Löffel voll gestoßenen Zucker,
von einer Citrone die Schale
gerieben. Dieß alles wird zu
einem Teig gemacht dann
aus gerollt und langsam ge-
gebacken.

No 33. Dampf-Nudeln

nimt man 1/4 Quart einer Milch
von 4 Eiern das Gelbe,
4 Löffel voll Hefe, 8 Loth Butter,
die Butter wird zu Schaum ge-
rührt, dann 1 Löffel voll Milch,
1 Eÿdotter, 1 Löffel voll Mehl da-
zu gerührt, bis die Milch alle ist

dann

dann wird der Gest dazu gege-
ben, und so viel ~~milch~~ Mehl,
daß man es auf einem
Backtische wie einen
guten Semmel ausarbeiten
kann, alsdann gibt man
etwas Butter in die Tor-
ten=Pfanne, setzt den Teig
in kleine Klümpgen hinein und
läßt sie aufgehen; wenn
sie gehörig aufgegangen
sind, wird gekochte Milch
darauf gegossen, so daß
die Klümpchen zur Hälfte
darin stehen, dann werden
sie gebacken, wie man einen
Butter Kuchen backt.

N. 34. Schwedische Kuchen.

Hier zu nimt ½ ℔ geschmolzener Butter, ½ ℔ geriebenen Zucker, ½ ℔ fein Mehl. Alles dieses knetet man durch macht kleine Klümpchen davon legt sie in ein beschmiertes Kästen und läßt sie gelb braun backen Zucker und Zimt darüber gestreut.

35. Zwetschen mit Essig und Wein einzumachen.

Auf 6 ℔ Zwetschen nimt man 3 ℔ Zucker. Nachdem die Pflaumen rein abgewischt und die Steine herausgenommen sind, legt

man

man den Zucker mit 1 Quart
Essig und 1 Quart. Franzwein
1½ Loth ganzen Zimmet ½ Loth
feinen Nelken und giebt
es nachdem es kurze Zeit ge-
kocht hat allmählig auf die
Pflaumen, 2 Tage darauf kocht
man die Brühe noch einmahl
auf und giebt sie recht heiß
auf die Pflaumen dann bleibt
es wieder 2 Tage stehen, dann
kocht man das Ganze, füllt
die Pflaumen wenn sie mür-
be sind heraus rangirt sie in
ein Glas, kocht die Brühe zu
dünnem Brey und giebt die-
sen auf die Pflaumen.

No 36. Salz-Gurken. Pag. 37.

19

Man pflückt die Gurken
an einem trockenen Tage
wischt sie ab sehr rein, dann
werden sie in einen dazu ge-
hörigen Faß gepackt, und zum
Einpacken nimmt man folgende
Sachen, eine Menge grosse
reine Weintrauben-Blätter
auch Weintrauben-Ranken
und unreife Weintrauben
mit saure Kirschblätter, etwas
Dille Lorbeerblätter, geschnittenen
Meerrettig, heißen Pfeffer
und etwas Gewürz Nelken.

Mit

Mit alle diesen Sachen packt
man die Gurken sorgfältig
in das Faß, doch so daß keine
Gurke das Holz berühret, und
immer die Blätter das Holz
bedecken, zwischen jeder
Schicht Gurken legt man
von obigen Ingredienz ein
bis das Faß voll ist. Dann
wird es durch einen Küfer
sorgfältig zugemacht, in
den Deckel muß aber ein
Loch seyn, welches besonders
zugeschraubt wird, dieses muß
so groß seyn, daß man mit

zaus die Gurken heraus nehmen
kann. Durch dieses Loch füllt
man auch die Äpfel auf, diese
wird auf folgende Art berei-
tet. Zu einem Eimer voll recht
gut gemachtes Brunnen Wasser
nimmt man 9 Händevoll Salz,
schlägt selbiges eine Stunde zu,
Dann giebet man solches
auf, wo die Gurken liegen
man ein wenig weißes Leinen
und bindet das Fass sorgfältig
zu. Dann setzet man es an
einen luftigen trockenen
Ort, und lässet es alle Tage
an. Nach 6 oder 4 Wochen mache
man das Fass auf und ist es

es nöthig muß man es mit frischer Sohle füllen.

No 37. Essig=Gurken

Auch diese müssen an einem trocknen Tage gepflückt werden, dieses müssen kleine Gurken, ohne alle Flecken seyn. Man putzt solche sorgfältig ab, und wascht sie in Brunnen=Wasser rein ab, legt sie die Nacht auf ein reines Tuch zum trocknen, den andern Morgen schüttet man

sie

sie in einen Topf und gieß
soviel gekochten Bieressig heiß
darauf daß sie bedeckt sind
dieses aufkochen wiederholt
man 3 Tage hintereinander
dann gießt man den Essig
rein ab, setzet die Gurken
und läßt sie 24 Stunde unter
öfteren Umschwenken stehen
dann kocht man wieder frischen
Bier Essig darauf und wieder-
holt solches 2 mahl. Nach die-
sem gießt man die Gurken
ab, trocknet sie ab und ~~[illegible]~~ spickt
sie mit den bekannten Zugredien-
zien ein. Und dann kochen man
scharfen Weinessig darauf alle 3 Tage
wiederholt.

N. 38. Birn einzumachen.

1 ℔ Birn 2 Quart scharfen Weinessig 4 ℔ Zucker ½ Loth Nalkün ½ Loth Cänehl. Essig und Zucker läßt man zusammen kochen, schäumt es ab, und giebt dann das übrige nebst den Birn dazu läßt sie kochen bis sie roth werden, man kann sie in zwey oder 4 Stücke schneiden wenn sie geschält sind.

N. 39. 22

Hanebutten einzumachen.

Man nehme 2 1/2 ℔ reine Hane-
butten 1 Quartier Essig und
2 ℔ Zucker und das Gewürz
kocht man zusammen bis der
Zucker geschmolzen, dann
giebt man die Hanebutten
in die Kruken und den kochenden
Essig darauf, dieß thut man
2 mahl ein um andern Tag den
Essig rein abgegossen und
kochend wieder aufgegossen,
zum 3ten mahl nimt man die
Kose Safft dies in den Topf
auf, wenn es kocht die Hane-
butten hinein gegeben und

fe

so lange gekocht bis sie mürbe sind, aber sie müssen nicht mußig und entzwey gehen oft umgeschüttelt daß sie gleich werden, dann in die Büchse gegeben, wenn sie kalt sind zugebunden mit Papier.

No 40. Zwetschen in Essig einzumachen.

Zu 10 lb Zwetschen nehmen man 1 Quart besten Wein-Essig, 2 lb Zucker, 1 Loth Nelken, 1 Loth Zimmet. Die Zwetschen die reif, groß, und noch vollkommen gut sind, wischt

man

man sorgfältig ab, die Stiele
müssen darin bleiben, setze jede
Zwetsche mit einem spitzen
Federmesser 3 mahl ein, thue
sie alsdann sämtlich in einen
Steintopf. Den Essig mit dem
Zucker den ganzen Nelken
und Canehl setzt man aufs
Feuer, läßt es solange zusam-
men kochen bis der Zucker
ganz geschmolzen ist, dann
gibt man besagten Essig auf die
Zwetschen, doch mit Vorsicht daß
der Topf nicht springt daß heißt
langsam, zweymahl wiederhohle
man das Aufkochen des Essigs,

daß

Das 3te mahl giebt man die Gewürz-
sachen mit in den Topf und wenn
sie kochen nimt man die Gewürz-
sachen mit einer Schaumkelle
alle heraus und läßt die
Brühe noch bleiben aufkochen
ehe man sie auf die Zwetschen
gießt.

Jedesmahl deckt man den
Topf mit einem Teller zu,
wenn die Behandlung been-
det, bindet man den andern
Tag den Topf mit Papier zu
und verwahrt in an einem
trockenen und kühlen Ort,
gleich den andern eingemachten
Sachen.

v. 41. Zwiebäcke zu backen.

Ein gut Quartle Milch 1 Quär-
tele ganzen frischen Hefe,
ein ℔ geriebenen Zucker
3/4 ℔ Butter ausgewaschen
hieraus werden 80 – 90 doppelte
Zwiebäcke. Ehe sie aber in den
Ofen kommen müssen sie
recht aufgehen, ich lasse sie
gleich nach dem Klarwerden
aufschieben und dann eine
halbe Stunde darin stehen,
alsdann herausnehmen, etwas
kalt werden, dann schneiden
wieder in Ofen schieben und
stehen lassen bis sie die gehörige Farbe
haben.

No 42. Ein Quäcker Buding

6 Loth Starke, 8 ganze Eyer, 1 Quartir süsse Milch, Zucker, Canehl, Zitronen Schalen, nach Gutdünken, und eine Stunde beständig kochen.

N. 43. Englische Gurken.

Man nimt grosse nicht recht zu völlig braunen Gurken schält sie, schneidet sie in der Länge einige mahl durch und nimt alles Innere, diese heraus legt sie in eine ~~Schüssel~~ Schüssel und

legt

bestreuet sie stark mit Salz
nachdem eine gute Stunde war
dann sie abgetrocknet,
Senfkörner in Würfel ge-
schnittenen Meerrettig,
ganzer Pfeffer, Nelken, etwas
Knoblauch dazwischen
gestreut, guten Wein-
Essig und kochend darauf
gegossen und zu dreymal
alle zwey Tage wieder
aufgekocht.

No. 44. Wasser Schneeballe.

Man nehme ½ Pf. Wasser
½ Pf. Butter in einem Casserol
setze es auf dem Feuer laß
es

ganz gestossen, 1/4 Stunde gebacken
Gewürz 4 Eier

ne aufstossen, dann rührt
24 Loth feines Mehl hinein
und dann schlagen 10 ganze
Eier darein, den muß es recht
gut gerührt werden, dann
werden sie gebacken.

No 45. Citronen Crème.

Man reibt 4 Stück Citronen
auf Zucker ab, den Saft preßt
man aus, den schüttet man
in ein gut 1/2 Quartier Weissen
Wein, 18 Eyer Dotter thut den
Citronen Saft und Zucker
auch beliebens dazu, läßt
unter beständigem rühren
kochen dann rührt man

das

das von Eiern zu Schaum ge-
schlagene Weisse mit einer
Ruthe hinzu, dann darf es
aber nicht mehr aufs Feuer
kommen, man schlägt es noch eine
Weile, bis es recht abgekühlt
hiervon erhält man 20 bis 24 Schop=
Gläser.

N° 46. Rühr Kuchen der sehr gut ist.

10 Loth Butter zu Schaum ~~geschlagen~~
gerührt, dazu 7 Eier und
3 Dotter eins nach dem andern
hinzu gerührt, und zusammen
eine gute Stunde gerührt,
dann 16 Löffel voll Milch und
1 ℔ Mehl, mit einem silbernen
Löffel eins um andere hinzu
gegeben wenn dies alles zusammen

zusammen durch-gerührt ist,
so gieb drey Löffel voll Zu-
cker von einer Zitrone die
Schaale, und 4 Löffel voll weissen
guten Brauhaus Hefen hinzu, gieb
es in die Form lasse es
auf gehen bis die Form bei-
nahe voll ist und so ein
Hefekuchen gebacken.

No. 47 Zucker Kuchen.

1/2 ℔ Zucker, 1/2 ℔ Mehl, 1/2 ℔
ganze Eier, die Eyer wer-
den klein geschlagen der
Zucker mit einer Zitronen
Schale hinzugegeben,

und

27

und 1/2 Stunde gerührt, dann
das Mehl hinzu, die Platte
wird mit Wachs bestreichen
die Masse eßlöffelvoll auf
die Platte gesetzt, gelbbraun ge-
backen und dann in einem
Luftgans gewickelt, aber etwas
geschwinde, sonst werden sie
hart und brechen entzwei.

N. 48. Mayländer Kuchen.

10 Loth Butter zu Schaum gerührt,
dazu 5 Eyer Dotter tüchtig ge-
rührt, als dann 3/4 ℔ fein ge-
riebenen Zucker, ein nach dem
andern dazu gegeben, von
einer Zitrone die Schale und
2 Eßlöffel voll Rosen Wasser

immer

wenn dieses alles durchgerühret
den 18 Loth getrockneten und
durchgesiebten Zucker-Mehl dazu
gegeben, und von 5 Eyer
das Weiße zu Schaum ge-
schlagen, darunter gerühret,
alsdann auf ein mit Butter
beschmiertes Papier welches
vorher zurechte gemacht
ist aber nicht größer wie die
Pfanne seyn darf, oder
in einem Form gethan,
langsam backen lassen
bis er aufgeht alsdann
das Feuer immer stärker
bis er gar ist.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

No 49. Citronen Kuchen.

Man nimt ½ lb Zucker, ½ lb Mehl, ½ lb Butter, das Zucker wird durchgesiebt und unter den Mehl gemengt von ein Zitron die Schaale fein ge= hackt und mit unter das Mehl und Zucker gethan, die Butter wird zu Schaum gerührt, 4 ganze Eyer dazu geschlagen, Zucker und Mehl dazu gegeben, hernach so viel Mehl nach und nach geschüttet bis der Teig sich wälgeln läßt und man mit denen Kuchen abdrücken kann,

legt solches auf ein mit Wachs
bestrichenes Papier, schlägt
das Weiß von Ey zu Schaum
mengt darunter etwas
Zucker, klein gehackte
Zitronen Schaalen und
macht solches darüber backt
sie in einem Ofen welcher
nicht zu heiß ist.

No 50 Englischer Kuchen.

Ein ℔ Eyer zu Schaum
geschlagen das gelbe dazu
gerührt, 1 ℔ feinen
Zucker, 3/4 Stunde mit
ein

einander gerührt, alsdann
1 lb Mehl, 1 lb geschmolzene Butter
abgeklärt, Zucker, Citronen,
wie auch Orangen Schalen in
Würfel geschnitten dazu,
alsdann in einer flachen
Form, welche ausgestrichen,
gegeben, und eine Stunde
gebacken zuvor muß auf
der Pfanne Feuer gegeben
werden, und wenn sich
die Masse hebt, auch auf
den Deckel.

N. 57. Sternen Kuchen

Man reibt ½ lb Butter zu
Schaum, rührt dazu eine ganzes
Ey, 2 Dotter von einer
Zitron

Zitronen die Schaale, 8 Loth
Zucker, 3/4 ℔ feines Mehl
macht sie nun einen Teig,
theilt solchen in 3 theile
von 2 Theile macht man 2
Boden, einen davon macht
man erst gar Compot
darauf wie man es gerade
hat, dann den anderen
zum Rande ausgeschnit-
ten, den dritten Theil zur
Verzierung nach Belie-
ben, dann gelblich gebacken
mit Zucker bestreut
und Candirt.

30

No 52. Wiener Kuchen – auf u andere Art.

1 lb Mehl, 3/4 lb Butter, 1/4 lb Zucker
4 Eidotter, dieses wird zu einem
Teig geknetet, in 3 Kuchen aus-
gerolt, und schnell gebacken der
Guss dazwischen – 10 Eyer Dotter,
1/4 lb Zucker, 1 lb gestossene bittere
Mandeln, von 2 Citronen die
Schaale und Saft etwas Caneel,
dieses wird zusammen ganz
eben geschlagen dan so viel
sauren Rahm hinzu gegeben
wie man glaubt genug zu
haben, dann wird es unter be-
ständigem rühren gekocht,
abgenommen, von 7 Eyer das Weis-
se zu Schaum geschlagen zu den
Creme

Crém gerührt, durch einen Durchschlag gegeben kalt werden lassen und zwischen die Kuchen gestrichen.

No. 53. Canehl-Kuchen.

Nim 1 ℔ Butter zu Schaum gerührt, 1 ℔ Zucker dazu 1 Loth Canehl von 2 Zitronen die Schaale abgerieben, 12 Eier von 6 das Weiße zurückgelassen 2 ℔ Mehl.
NB. Dies ist die doppelte Portion.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

N. 54. Mandel-Creme.

1 Pfund süßen und einige bittere Mandeln stößt man recht fein, hierzu schlägt man 24 Eigelb, ½ Pfund Zucker, 2 Quart Milch, rührt es zusammen auf dem Feuer ab, nimmt selbiges vor dem Zerrinnen oder Schnätern in Acht, streicht es durch ein Sieb. —

Man kann auch in der Milch vorher Vanille ausziehen lassen, es ist jedoch überflüssig.

N. 55. Pickels zu machen.

Man nimmt kleine Gurken, Schar-

lotten, ganz junge Perlboh-
nen, Blumenkohl, die klei-
nen Köpfchen auseinander ge-
pflückt, gelbe Wurzeln
in feinen Schnitten, geschäl-
ten rothen- oder Wirsing-
kohl, auch große Gurken
in kleine Stücken geschnit-
ten, und kleine Zwiebeln.
Dies alles giebt man in
ein Gefäß übergießt es
mit dem schärfsten Essig
und läßt es acht Tage
zugedeckt stehen. Dann
werden alle Sachen heraus-

genom-

32

genommen und mit folgendem
Gewürzen in Gläsern oder
Steintöpfen geschichtet: 1 Quentin
Coriander, 2 Lth. spanischen Pfeffer
1 Loth weißen Pfeffer, 1/2 Loth
Ingber, 1 Loth Nelken, 1/2 Lth.
Muscat Nüsse, 1/2 Lth. dto Blumen
und etwas Salz. Dies Gewürz
ist zu 2 Quart. Essig angegeben,
diese 2 Quart. scharfen Wein
Essig kocht man auf und gießt
es gleich über die mit dem
Gewürz eingeschichteten Sachen
Die Muskat Nüsse werden
gröblich gestoßen, den spanischen
Pfeffer läßt man am besten
auf der Apotheke gleich stoßen

alles

alles übrige bleibt ganz.
Wer es sehr scharf liebt
giebt die Hälfte des gan-
zen Pfeffers in den Essig
und läßt es aufkochen.

No. 56. Süllisoupe.

1 Qt. sauren Flött, 1/2 Qt. rothen
oder auch weißen Wein, 1/4 lb
gesiebten Zucker, etwas abgeriebene
Zitronen Schaale thut man
in einen Topf, setzt ihn
einige Stunden in den
Keller oder aufs Eis, schlägt

dieses

zusammen mit einem Schneebesen
zu einem ganz steifen Schaum.
Man kann auch statt von guten süßen
flott machen und thut alsdann
den Saft einiger Citronen dabey.

No 57 Macronen Kuchen.

Man nimmt zu einer mittelmäßigen Schüssel, ½ Pfund harten Macronen, solche denn in kochende süße Milch eingebrennt, und ganz dick kochen lassen, nur ein paar mahl von Kessel losgerührt, daß sie ganz bleiben. Dann in Schüssel gethan, daß sie erkühlen. Den

macht man etwas abgeriebene
Butter, und nach und nach
6 bis 8 ganze Eier hinein ge-
rührt, nebst Salz, Maskaten=
Blüthe, ein wenig Zucker, und
etwas gewaschene Corinten,
zuletzt die gekochten Nudeln
ganz besonders dazu gerührt,
man kann auch zuletzt etwas
Eyerweis zu Schaum schlagen,
und mit die Macronen hinein

Dann eine Schüssel oder blech
mit rand, mit butter beschmiert,
in einen Tortenpfannen gethan und
gar gebacken, oben auf
Zucker u Zimmet gestreuet,
und gelblich gebacken.

31

N. 58. Rohm-Kuchen.

Man nimt 6 gelbe von Eyer, 4 Löffel voll dicken Rohm, 1/4 ℔ ungesalzene Butter, Cardemomon, gutes feines Mehl, da macht man einen mürben Teig von, rollt ihn so dünn auf wie einen Schreiben-Stiel, schneidet sie rund groß und klein wie man will, legt sie in die Torten Pfannen, bestreicht sie mit geschmolzener Butter und backt sie geschwind, wenn sie nur oben gelb braun, streut man Zucker und Caneel darüber.

N. 59. Eyer Gellée.

Man stoßt 4 Loth Hausblasen ganz klein, gibt 1 Quart Wasser darauf, bis etwa auf die Hälfte verkocht, ist ein- gerührt. dazu thut man den Saft von 3 Citronen und etwas ~~und~~ von der Schalen dazu, 1/2 Schopp. Rhein Wein, gehörig ~~etwas ganz [illegible]~~ Zucker nach Hausblasen mit etwas durch Kochen Eyerweiß mit Eyerdottern, und giebt den Gellé durch einen Beutel in Gläser, oder durch ein Haar-Sieb.

160. Spinat-Bauding

Wenn der Spinat abgekocht und aus-
gedrückt so wird er fein gehackt,
hierauf rühret man 1/4 Pfd gute
Butter mit 10 ganze Eier zu Schaum, dann nimt
man ein eingeweichtes Semmel in Milch
wohl ausgedrückt, rühret dieses mit
den Spinat eben durch, und giebt dieses
zu die Butter und Eier nebst Zucker,
Corinthen, Muscatenblüte, alles wohl
durchgerührt, in einen geschmierten
Baudingsform gegeben, und 2 Stunde
wohl kochen lassen.

Man kann eine Rosen Sauce oder
auch geschmolzene Butter dazu
geben

Eine Gans in gallert.

Man muß die Gans sauber und weiß rein machen in- und Aus-wendig, alles Geblüt heraus, dann mit ein wenig fein Waitzen-Mehl mit der Hand abreiben, daß sie weiß bleibt, und bindet die Beine etwas zusammen, kocht sie in einem weiten Topf in kochendem Wasser und Salz gar, an beiden Seiten legt man etwas geraspeltes Hirschhorn in einem losen Säckchen und an der andern Seite ein rein gewaschenen einge-schnittenen Kalbsfuß. Wenn sie wohl geschäumt, thut man Nägelein, Pfeffer, Muscaten-Blüthe, Lorbeer-Blätter, Zwiebeln, Citronen-Schälen,

auch

auch stehen, wenn sie etwas einge-
kocht so giebt man 1/2 Quart Wein
und 1/2 Q. Weinessig dazu, wenn
sie mürbe ist, wird sie heraus ge-
nommen und auf eine Schüssel
gelegt, daß das Fett rein herunter
abläuft, nun wird auch alles Fett
von der Brühe abgenommen und
alles durch einen leinen Tuch gesiebet
und die Sauce noch recht säuerlich ge-
macht, und etwas gezuckert,
wenn sie dann den gehörigen
geschmack hat, die Gans umge-
kehrt auf die Brust in eine
tiefe Schüssel gelegt und dann
gallert kochend heiß über die
Gans gegossen. Wenn sie zu
Tisch soll kalt gegessen werden, wird die
Schüssel umgekehrt die hält sich 1/4 Jahr

N. 62. Kleines Kinder= Küchliches Kochbuch.

Suppen mit einer Coulie von Kalbfleisch: man verfertigt eine Coulie von einigen Scheiben Schinken und einige Scheiben Kalbfleisch, Zwiebeln, Lorbeer, ganze Petersilien, Basilicum und gerösteten Semmel= Scheiben mit Fleisch brühe oder Fleisch Suppe ~~gemacht. Man kann auch~~ Mittelmäßig, denn die Coulie ehe man verrichtet dazu gegossen, welches eine kräftige Suppe giebt, man kann auch verlohrene Eier apart kochen, und darein legen.

Sauce à la Reine

Man lasset eines Stückgen Butter halb braun werden, thut dann eine Handvoll gröblich gehackte Petersilien etwas Schalotte oder Brunnen Kreßgen, mit wenig Weinessig, gehackte Sardellen daran, damit ein klein wenig durchkochen diese Sauce ist zum Rindfleisch und auch zu allerley Braten zu gebrauchen

64. Kalbs-Kopf en Rollade mit gallert

Ein gutes fleischiger Kalbskopf wird mit Salz ganz weich gekocht mit Lorbeerblätter, vorher zuvor die Zunge heraus geschnitten, sauber und

und wenig geschäumt, wenn er gar
ist nimt man alle Knochen her-
aus, doch so daß das Fleisch zusam-
men bleibt, weil er noch warm
ist das geronnene Blut heraus-
geputzt, dann gestoßene Nägelein,
und Muscatenblüthe und gehack-
te Petersilie, einige hart gekoch-
te Eier, in Würfeln geschnittene
Mandeln Pistatien, Zitronen
Schnitzle, alles warm in den
Kopf auf beiden Seiten gestreü-
et und ein wenig fest gedrückt
die Zunge in Scheiben geschnitten,
zwischen den Kopf gelegt, die
beiden halben Köpfe zusammen
gelegt und in einen feinen Tuch
mit Bindfaden fest gebunden,
und gepreßt, denn kann man ihn

fasse

38

festen, Gallert verfertigen, von
Kalbsfüßen oder Hausblasen, mit
Zitronen=Safft etwas Wein und
Zücker, in einem Kännchen [?] einlaßen
oder einklaren, und wann es ge-
gossen werden soll in der mitte
der Form von Gellé auf der Schüssel
und wann nun hier die Sülze in
Scheiben geschnitten und mit Gellé
Blümgen garnirt.

N. 65. Gebackenen Apfelscheiben.

Man nimt einige große wohl
schmeckende mürbe Apfel
schneidet sie in nicht zu dünne
Scheiben, kehrt sie in fein gestoße-
nen Zücker um, macht einen
Teig [?] von einigen Löffelvoll
feinem Mehl etwas Wein ein
paar Eier und gar wenig Zücker und

auch wohl fein geriebenen Citronen,
klopft dieses alles wohl durch, der
Teich muß nicht zu dünne seyn,
daß er nicht ablaüft, dann wird er
Blech runder locher in die Schal-
gesteckt, und so in heißer Butter
in der Pfanne gebacken, her-
nach mit Zucker und Zimmet
bestreut

N. 66. Princessin Brodt.

Hierzu nimt man 1 ℔ Wasser ¼ ℔
Butter, kocht es zusammen auf,
rühret so viel Mehl darein als
nur hinein geht auf dem Feuer,
wenn es vom Topf läßt so
läßt man es etwas abkühlen,
dann schlagt man 8 Eier

nach

nehmend nach dazu, und rühret
es recht tüchtig durch mit etwas
Muskaten und Cardemommen,
dieser Teig wird mit einem Zin-
nern Löffel in kleinen Klümpgen
in ein Blech oder Tortenpfannen
gesetzt, etwas od. wenig Feuer unter
daß sie erst etwas aufgehen,
dann gar gebacken, und mit
Zucker bestreut.

N. 7. Kartoffeln Pouding

Man kocht große Kartoffeln
in Wasser gar und reibt sie
auf der Reibe, alsdann rühret
man 1/4 lb Butter ab, mit 10 Eier gelben
thut man 1/4 lb Eier, dazu, dann ge-
riebenen Kartoffeln 1/4 lb gestoßenen
Zucker

Zucker, 1/4 lb süsse u. 2 Lth
bittere Mandeln, ein wenig
Canehl und abgeriebene Citro-
nen Schaale, und zuletzt daß
weiße von 10 Eier zu Schnee
dazu. Diese Maße wird
in ein Blech gebacken.
Will man ihn kalt essen,
giebt man Himbeere Essig
und Zucker, oder rothe
Wein mit Zucker
zur Sauce dazu.

N. 68. Sand Torte.

1/2 ℔ Butter läßt man etwas auf Kohlen zergehen; dann muß es ziemlich lange gerührt werden; nun 8 Eyern das Gelbe dazu, dieses wird wieder gut durcheinander gerührt, dann 1/2 ℔ Zucker dazu und wenig Citronen=Oehl dieses muß noch wenig gerührt werden, dann das weiße von den Eyern zu Schaum ~~geschla~~ geschlagen dazu, und zuletzt 1/2 ℔ feines Mehl; dieses muß aber nicht lange gerührt werden.

---

69. Pudding von Schwarzbrodt.

Hierzu wird ein kleiner flacher Teller voll Schwarzbrod auf einer feinen Reibe so fein wie möglich gerieben, rühret nun 6 Loth recht schöne Butter zusammen eine halbe Stunde so daß es wie dicker Flott aussiehet; dann giebt man das Gelbe von einem Ey nach dem andern einem kleinen Löffelvoll Zucker,

wechsels

wechselsweise dazu, bis von 8 Eier
das Gelbe und auch das Brodt ver-
braucht ist; besonders giebt Zitro-
nen Schaalen dieser Beutling einen
angenehmen Geschmack. Von
einer halben Zitronne, wird die
gelbe Schaale, so daß nichts weißes
daran sitzen bleibt, abgeschält
und mit einem Messer fein
geschabt und mit ein wenig
feingestossenem Zucker ver-
mischt; ist dieses alles wohl vermengt,
so darf nicht mehr lange ge-
rührt werden, man schlägt
nun von 8 Eiern das Weiße
zu einem steifen Schaum, vermengt
dieses gehörig mit der Masse,
und giebt sie in die Beutlings-

Form.

 41

Form. Ich habe schon früher bemerkt daß zu mehr 3 Fingerbreit Raum zum Aufgehen des Bouddings bleiben muß. Dieser Boudding kocht auch nur und eine halbe Stunde; wird eine größere Maße genommen und auch eine größere form, so bedarf er zwey Stunden. Hierbey ist am besten eine Form Deckel von Weiß-Blech.

No 70. Ochsen-Augen.

1 ℔ Mehl, 6 Eier, etwas Butter, Zimmt, Muscat, Cardemomen, geriebene Citronen-Schaale und bischen gestoßenen Zucker und Milch, dan muß es aber düchtig mit einander gerührt werden es wird dünne angerührt.

N. 71. Eine Sandtorte.

1 ℔ ausgewaschene Butter reibt
zu Schaum dann 12 Eÿdotter
ein nach dem andern dazu ge-
than dieses 1/4 Stunde gerührt,
dann 1 ℔ geriebenen Zucker
dazu gegeben, 1/4 Stunde gerührt
dann 1 ℔ Mehl 1 Loth bittere
und zwar süße geriebene Mandeln,
eine Citrone die abgeriebene
Schaale, alles auf einmahl und
wieder 1/4 Stunde gerührt
dann das Weiße von allen
Eyern zu Schaum geschlagen
dazu gegeben und nur eben
durch gerühret, 1 Stunde
langsam gebacken

12. Schlenkeri Küchen.

Man nimt 1 ℔ Zücker, 2 ℔ Bütter, 3 ℔ Mehl, 4 Eyer dieses wird zü einem Teig gemacht, dann werden runde Küchen davon gemacht.

N. 13. Sand Torte.

½ ℔ Bütter läßt man etwas auf Kohlen zergehen, dann muß es ziemlich lange gerührt werden von 8 Eyern das Gelbe dazü, dieses wird wieder gut durcheinander gerührt, dann ½ ℔ Zücker dazü ünd wenig Citronen Öhl dieses müß noch wenig gerührt werden, dann das Weiße von den Eyern

zu Schaum geschlagen dazu
und zuletzt 1/2 Lt feines Mehl
dieses muß aber nicht lange
gerührt werden.

No. 74. Einen Kuchen von Macaronen Kränze

1 Lt Mehl 1/4 Lt ausgewaschene Butter
1/4 Lt Zucker 3 ganze Eyer hierbei
macht man einen Teig der sich
wellen läßt, wellt ihn ganz
dünn aus u. macht Kuchen
schneidet Kränze davon immer
etwas kleiner daß sie Pyramiden
[illegible], backt sie
hellbraun, wenn sie ganz
kalt sind macht man einen
Macaronen Teig, 5/4 Lt Mandel
wo unter 4 Loth bittere sind

fein gestoßen, mit $\frac{5}{4}$ Loth [illegible] ge-
kochten Zucker täglich geschmolzen [illegible]
etwa $\frac{1}{2}$ Stunde lang, wo 7 bis 8 Stunden
den Streifen wenigstens [illegible] dazu
gegeben [illegible] abgeschnittenen
[illegible] Schale
der [illegible] Pomeranze
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible] ganz
[illegible] Pomeranze
[illegible]
[illegible] Jahr auf.

fein gestoßen, mit 5/4 Pfund fein ge- 35:
siebtem Zucker tüchtig gerührt 43
etwa 1/2 Stunde dann noch 7 bis 8 Eyer
den steifen weißen Schaum dazu
gegeben wird die geschnittenen
Limonen und Citronen Schälchen
der die vorhergehenden Torte
mit bestrichen einen kleinen
länger Deckel mit Zucker bestreut
auch ein Blech schön hell braun
gebacken, nicht zu langsam
auch nicht zu geschwind, diese
vorsichtig damit unten hin weil
es leicht zerbricht wenn sie ganz
kalt kann man der Torte
auch eine andere Lagen den
[illegible].

No 71. Auflauf von Obst.

Man nehme Obst, Aepfel, Pflaumen oder Kirschen, stobe sie mit Wein, Zucker und Zimmet gebe es in einer Schüssel alsdann nehm man 2 Löffelvoll gutes Mehl rühre dies mit ein halb Quart süssen Rahm an, nehme 5 Lth. Butter rühre dies auf dem Feuer ab, alsdann schlage 5 Eier das gelbe mit 5 Lth feinen Zucker recht lange nach einer Seite, gebe die erkaltete Masse dazu und alsdann das zu Schaum geschlagene Eyweis gebe es über das Obst und laße es eine kleine Stunde backen.

No. 76. Eÿer Kuchen.

6 Eÿer schwer Butter, 6 Eÿer schwer Mehl, 6 Eÿer schwer Zucker, 6 Eÿer, 2 Löffel voll süßen Rahm. Die Butter läßt man erst zergehen u. dann Zucker, Mehl u. Eÿer nach und nach zu gerührt.

No. 77. Ein schöner Gellé.

1 Quartier Wasser, 1/2 Lt Rothe Wein, 10 Lth Zucker, danach nach Gutdünken 1/2 Weinglas voll Johannisbeeren oder Himbeeren-Gelé setzt man aufs Feuer läßt es zergehen und aufkochen als dann rührt man 10 Lth. mit etwas kalten Wasser angerührte [illegible], läßt es wieder aufkochen, dann muß man eine tiefe Schüssel oder Form die mit kalten Wasser ausgespült

gießt

gieß es hinein, bis es erkaltet
ist stürz es um und gieb eine
Creme von dicken süßen Milch
mit fein gestoßenem Zucker
u Vanille darüber, welches zu
einem steifen Schaum gequirlt aber
nicht gekocht, darüber gegossen
wird.

No 78. Apfel Gelée!

Man nimt mehrere rothe Apfel
die noch nicht so reif sind, daß sie
schwarze Kerne haben; schneidet
sie durch ohne zu schälen u die
Kerne heraus gemacht, wäscht
sie und läßt sie in ein eiser=

nen

nes oder verzinntes Gefäß, gießt so
viel hartes Wasser darauf daß
sie eben bedeckt werden u. läßt
sie kochen bis sie ziemlich mürbe sind
und anfangen zu bersten, auch die
Schalen von 2 Citronen läßt man
mitkochen bis daß sie ziemlich mürbe
sind, dann gießt man sie in ein
glasirtes Gefäß u. läßt sie 24
Stunde stehen alsdann bindet man
es in einen Tuch welches vorher
recht durchgeräuchert und erwär-
met [?] läßt 24 Stunde darin hängen
ohne daran zu drücken weil der Ge-
lee sonst trübe wird. Wenn der Saft
heraus nimmt man zu 1 M Saft 1 ℔ [?] Zucker
und der Saft von 2 Citronen u. läßt
es eine kurze Zeit kochen u. heiß in
Gläser.

Kalter Punsch.

Nro 79. Man giesst auf 1½ Pfd Zucker, 1½ Quartier kochendes Wasser, wenn es erkaltet ist, drückt man den 3 Apfelsinen und einer Zitronen den Saft durch ein Sieb dazu, und giebt dann zu diesem Wasser eine Bouteille Rheinwein, eine Bouteille weissen Franzwein und ½ Bouteille des feinsten Arrac, doch richtet man sich damit, so wie mit dem Zucker hauptsächlich nach dem Geschmack, will man noch eine Bouteille Champagner hinzuthun, so wird der Punsch um desto feiner und heisst Punsch=Royal

Nro 80. Cardinal

Man reibt auf 1 Pfd Zucker 3 Apfelsinen und einer Zitronen ab, drückt auch den Saft davon dazu. Alsdann giesst man 2 Bouteillen Rhein= und einen

Confitüren Kräntzlein darauf
und will man ihn auch hin
haben, so hackt man noch eine mit
Zucker gestoßenen Pomeranzen Schale
dazu und kann ihn warm oder
kalt geben.
Will man Cardinal schalt verfer=
tigen so nimmt man nur Confitüre
und übergießt ihn mit Zucker und
Bischoff=Extract.

Nro 81. Eine Schnitten in grobes Kreuz
zu verfertigen.

Man schüttet auf einen Bordtisch
4 lb grobes weitzen Mehl oder fein
Roggen Mehl, macht in der Mitte
eine Vertiefung, und setzt man
ein halbes Quartier Wasser mit
einem viertel Pfund Butter aufs
Feuer, und wenn selbiges heiß ist so
rührt man es zwischen das Mehl, thue
auch 3 ganze Eier macht einen festen Teig

Pag 92
Nro 82. bell Aliengs

1 ℔ Zucker wird geläutert
dann ein ℔ reife rothe Johannis=
beeren gezupft wenn die beinah
mürbe sind 1 ℔ ausgekernte
süße Kirschen dann 1 ℔ Himm=
beeren und zuletzt 1 ℔ Johan=
nisbeeren haben alles weich ist,
mit der Schaumkelle heraus
geschöpft die Brühe zum Gallert
einkochen lassen, dann alles
wieder hinein gegeben
durchgerührt und in Gläser
gefüllt

Nro 83 Kartoffeln Pudding

1½ ℔ geriebene Kartoffeln 12 Loth
Zucker 12 Eyer das weiße davon
zu Schaum geschlagen, 50 Stück süße
Mandeln und 20 Stück bittere.
~~12 Zwiebacken~~, von einer Zitrone
die Schale und Saft, 2 Stunden gekocht.

Nro 84. Gefüllte Kuchen

12 Eyer, 24 Äpfeln, 1½ viertel Zucker
etwas Gewürz und Zitronen Schalen
die Äpfeln werden in dünne Scheiben
geschnitten und mit einem kleinen
Stückchen Butter und Corinthen
auf Kohlen durchgeschwitzt.
dann etwas abkühlen lassen, die
Eyer Dotter mit dem Zucker und 8
Zucker Zwiebacken dazu gerührt
auch den Saft einer Zitrone, zuletzt
den Eyerschaum, in einer Kuchen
Form gebacken.

85e Kürbiß in Zucker.

Man schält den Kürbiß, nimmt alles Schwam-
mige heraus und schneidet längliche Stückchen von
dem Kürbiß, die etwa die Dicke eines guten
Messerrückens haben, die man 8 Stunden in recht
scharfen Essig legt; dann trocknet man sie mit
einem Tuche ab, wiegt auf jedes lb Kürbiß
eben so viel Zucker, stößt ihn recht fein, und
legt ihn, nebst der, in feine Streifen geschnit-
tenen Schale von einer Citrone, schichtweise
mit dem Kürbiß in einen neuen, irdenen
Topf und läßt ihn recht langsam weich kochen.
Ist der Kürbiß recht klar gekocht so legt man
ihn vorsichtig in das dazu bestimmte Glas und
gießt den Zucker etwas erkaltet dazu.

---

86 Schwammklöße.

2 ganze Eier, 4 Tassen voll Mehl, 4 Tassen voll
Milch, 1 Tasse voll Butter, Salz und Muskat,
nuß; koche diese Masse in einem irdenen
Topfe unter beständigem Rühren so lange
bis sie sich vom Topfe löset. Ist es kalt gewor-
den, so gieb ein ganzes Ei dazu, setze mit

Pag 95 einen Theelöffel kleine Klümpge in die Suppe
fallen (in Wasser) und lasse sie 6–8 Minuten
kochen.

87 braune Pfeffernüsse

2 ℔ Sirup warm gemacht 1 ℔ Butter
½ ℔ Schmalz hat man kein Schmalz
so nimt man so viel Butter mehr
die Butter wird geschmolzen und
dann an Salz abgeklärt 3 Loth Pot-
asche mit etwas Wasser an einem
warmen Ort vorher aufgelöst.
fein geschnittene Citronen Schale
gestoßenen Zimmet und Nelken
gestoßene Mandeln alles nach
belieben alles auf ein mahl
mit Mehl gegeben, die Mehl den
Abend vorher mit Sirup und Butter
zu einem schmierigen Teig
angemischt aber etwas Klümpge
den andern Tag gestoßenen Zucker

Pag 96 auf dem Heerd tüchtig gerührt und
dann ausgerollt und geschnitten
weitläufig auf Blechen gelegt
weil sie sehr gehen.

88. Tauben in Reisrand

Man kocht 1 ℔ Reis in Milch ganz dick, dann
giebt man (auch kann man ihn in
Bouillon kochen) ein Stück Butter
daran und etwas Zucker, Muskaten-
blüthe, dann rührt man es gut durch
und läßt es abkühlen, dann bestreicht
man den Rand der Schüssel mit
mit Ei, bestreut ihn mit Zwieback
darauf setzt man einen Rand von
Reiß darauf eine hand hoch, macht
ihn mit einem Messer hübsch eben
läßt man ihn ein wenig trocknen
die Tauben kocht man mit Butter
und Salz gar schneidet man sie

Pag 94 brüht gar fein, giebt man Gleiches
hineingethan werden und läßt sie aber
laufen, dann nimmt man Mund-
blättern, zerschnitten von den Bohlen,
wenn die Trauben gebacken werden,
wäscht es durch ein Sieb wieder
auf die Trauben, läßt es aber
nicht wieder kochen, dann füllt man
es auf den Schüssel oder den Rand
auch gießt, auf den Rand steckt man
Mundblättern, man kann es
geben statt einer Schüsseltorte,
die Mundblätter ziehet man
auch mit davon.

89 Topfkuchen

$\frac{1}{2}$ ℔ alte Butter oder $\frac{3}{4}$ ℔ frische
abgeklärt und zu Schaum gerührt
dazu 14 Gelb von Eyern gerührt
3 Löffel voll Zucker & Corinthen
von einer Zitrone die Schale
gerieben, etwas geschnittenen Succade
2 Lt Orangenschale $\frac{1}{4}$ ℔ Rosinen

zwei Abertassen voll guter süßer
Milch warm gemacht dazu gemischt
zwei hohe Löffel voll Gest
an das Mehl 1½ th. zuletzt den
Schaum von den Eyern, in einem
ausgestrichenen Form gethan
langsam gehen lassen bis es
voll ist, dann unten und oben
Kohlen gegeben und noch eine
Stunde backen lassen.

No 90 Prinz=Regent

die 4 Stk Weißbrodt in Scheiben geschnitten
¼ ℔ Butter braun gemacht, die Brodt
Scheiben auf eine Seite darin getaucht
und in eine gut ausgestrichene Bogen-
dünst Form gelegt und schichtet diese
folgende Sachen dazwischen gestreut,
2 Handvoll gestoßene Mandeln
von einer Zitrone die Schale fein
geschnitten, etwas Zimmet mit 4 Loth
Zucker gestoßen 2 Handvoll
Korinthen oder Rosinen, dann 10 Eyer
geschlagen mit 1½ Anderthalb Milch,
und darüber gegossen, 2 Stunden
backen oder ~~bis~~ fertig wird
aber große Dunstige Form ganz voll.

 No 91 Englischer Mehl Pudding

1 Schoppen Milch setzt man zu Feuer
doch läßt man so viel Zucker darin
16 Loth Mehl mit anrührt (man kann
auch halb Gries und halb Mehl nehmen
das wird auch besser) wenn die
Milch kocht rührt man dieß dazu
und 8 Loth Butter rührt so lange
bis es vom Topf läßt, dann schlägt
man 16 gelb vom Eyer dazu,
Citronen Schale Zimmt Cardamom
nach belieben 4 Schlüsselvoll Zucker
zuletzt den Schnee von den 16 Eyer
3 Viertel Stunden kochen lassen. hierzu
wird auch eine grosse Form voll.

No 92 Kartoffel mit Sardellen und Heringen

Die Kartoffeln werden gekocht, geschält
und in Scheiben geschnitten die Heringe
werden Abend zuvor in Wasser gelegt
die Heringe werden von den Gräten
rein abgemacht in kleine Stücke geschnitten
dann bestreicht man eine tiefe Schüssel
mit Butter, legt eine Lage Kartoffel
hinein, eine Lage Hering darüber, in
welchen man in Butter gebackene Zwiebel
streut, hierauf mit Kartoffeln so fort bis
auch kein mehr übrig. Schlagt über 2 Eyer
oben bestreut man es mit geriebene Semmel [illegible] saure
Rahm mit geschmolzener Butter [illegible] Stunde gebacken

P 100 No 93 Jngber Pudding

24 Loth geriebenes Weißbrodt 1/2 ℔ Zucker
1 Quartier Milch und 1/2 ℔ Butter laßt man unter
beständigem rühren aufkochen, bis es steif
ist, wenn es abgekühlt ist, kommen 16 Eyer
und wenn man will 1/2 ℔ Jngber Citronat
auch weniger ganz in feine Würfel ge=
schnitten dazu, zuletzt den steifen Schnee
und für 1/2 gl Saffran Salz, man muß
2 Stunden kochen.

No 94 Gelbe Mehlspeise für 18 Personen

Man nimmt ein Quartier süßen Rahm
kocht davon einen großen hölzernen Löffel voll
feines Mehl, giebt dann das Gelbe von
18 Eyer dazu und 6 Loth Zucker, laßt es zu=
sammen kochen daß es dick wird, rührt es beständig
das Weiße von den Eyern wird zu Schnee ge=
schlagen werden, die Hälfte zu dem Rahm
kommt, unterdessen hat man halbe Aepfel
mit Wein und Zucker gekocht, man giebt
die Hälfte in eine Schüssel legt die Aepfel
die mit eingemachten Kirschen gefüllt sein
müssen hinein, giebt den übrigen
Rahm darüber, dann den Schnee, bestreut
es mit Zucker, setzt es in den Backofen
oben mit Kohlen wenn es braun geworden ist.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

P 101 No 95e Chocolade Brötchen

1 ℔ Zucker ¼ ℔ Chocolade, gestoßen beides fein gesiebt, von 4 Eyweiß einen steifen Schaum geschlagen und alles zusammen eine Weile gerührt, eine Platte mit Wachs oder Papier bestrichen, mit einem Theelöffel Häufchen aufgesetzt in einem abgekühlten Ofen mehr trocknen als backen lassen.

No 96 Einen Schaum Pudding

1 Quartier und einen Tassen Milch, wird mit fünf Loth Zucker etwas Vanilien, ein Loth bittern und zwei Loth süßen Mandeln (fein gestoßen) aufgesetzt, wenn dies kocht, kommt fünf Loth in Milch klein geriebene Weizen Stärke dazu, muß gerührt werden bis es kocht, dann muß man es mit dem steifen Schaum von zehn Eyer ein paar Minuten auf dem Feuer tüchtig durchschlagen

No 97 Gebackene Kränze

¾ ℔ ausgewaschene Butter ½ ℔ fein gesiebten Zucker, 1 ℔ Mehl und von 5 Eyer das Gelbe, die Butter wird zu Schaum gerührt dann die Eyer und das Mehl, gehörig wohl ver=binden, dann macht man den Teig in

P 102 in einem Gewürz, formt kleine Kränze
daraus, backt sie in einem nicht zu heiß.
Ofen hellbraun.

Citronen Auflauf

No 98
Man reibt 1/4 ℔ Zucker an 2 Citronen
die Schale, 9 Eidotter dazu, damit 1/2 Stunde
gerührt dann den steifen Schaum von
6 Eyern dazu, zuletzt den Saft von den
beyden Citronen, die Schüssel wird mit
Butter ausgestrichen, aber nicht beschmiert
und der Auflauf langsam gebacken.

Ein Quecker Pudding

N 99
6 Loth Stärke wird mit etwas kalter Milch
klar gerührt dazu 8 ganze Eyer geklopft
1 Quartier gekochte Milch dazu gerührt
Zucker Zimmt Citronenschale nach Geschmack
eine Serviette in kochendes Wasser aus-
gedrückt mit Mehl oder Stärke tüchtig
eingerieben, in einen Durchschlag
gelegt, die Masse schnell hineingegossen,
schnell zugebunden, in kochendes Wasser
gesetzt, 1 Stunde gekocht, er
kann warm oder kalt gegessen
werden mit einer Obst-Sauce.

No 100 Lombardische oder Lerche L.

Auf 1 lb Mehl nimmt man so viel Milch
daß es ein geschmeidiger Teig werden kann,
10 Loth geschmolzene Butter, 4 ganze Eyer
Citronenschale, Coriander, Zimmt, Zucker
oder Rosenwasser und für 8 d Hefe. geht
1 Stunde und wird dann in wieder geschmolzene
Butter und Schmalz gebacken ½ lb zusammen
und backen etwa 1 Stunde, geben wohl 30 Stück.

No 101 Schwammen Klöße

½ Quartir Milch gekocht dazu einen
kleinen Löffel voll Butter dazu
4 große Löffel voll Mehl, gekocht u
bis es vom Tiegel läßt, dann 4 Eyer
dazu gerührt wieder Muskat Blüthe
und Salz, und kann geholfen werden
gebraten weiß Brod dazu geben

No 102 Kalter Pudding

2 Quartir Milch gekocht so viel zuvor
behalten als man 13 Loth weitzen Stärke mit
zerrührt und zu der kochenden Milch giebt
wie auch Citronen Schale und ½ Pfunge ge=
reinigte und gestoßene Mandeln, zuletzt
mit 8 Eyergelb abgerührt, Zucker nach Geschmack
dann in einen nassen Form erkalten.

No 103 P 104

Schaum Pudding

Ein Quartier Milch und einen Tassenkopf voll und auch fünf Loth Zucker, ein Loth bittere und zwei Loth süße Mandel, Zucker und Zimmet dazu aufs Feuer gesetzt bis es kocht, dann kommt fünf Loth 6 in Milch eingeweichten Weizen Brod dazu und muß kochen bis es Blasen schlägt, dann muß man es mit dem steifen Schnee von zehe Eyer ein gute Viertelstunde auf dem Feuer tüchtig durch schlagen

No 105. Biscuit von geschlagene Butter

3/4 tt Zucker 12 Eyer das Gelbe, etwas Vanillie
1/2 tt Mehl, dann den Schnee von 12 Eyer dann auf dem Feuer gerührt, bis es warm ist, in den [illegible] Form gegeben und 1 Stunde im Ofen gebacken

No 106 Sandtorte von Butter:

1 tt Butter zu Schaum gerührt 10 Eyergelbe dazu 1 tt Zucker, Citronen Schale 1 tt Mehl halb Stärke, dann Schnee der Eyer und für 4 d hirschhorn Salz. eine Stunde langsam gebacken.

No 105. Weingelee mit Gelbern sich abzurühren
No 104

nimm Wein von 4 Kalbsfüßen, welches $\frac{3}{4}$ bis 1 Quartier bleibt, setze ihn aufs Feuer, wenn es kocht giebt man $\frac{3}{4}$ bis 1 Quartier Weißwein dazu in den Wein giebt man gleich Zucker und von einer Zitrone die Schale und auch den Saft, wenn es kocht einmal nehme von 4 bis 6 Eyern das Weiße schlägt es gut durch, giebt es dazu läßt es eben aufkochen, zieht es mit einem Löffel ein paar mal durch dann setzen sich alle ~~Un~~ Unreinlichkeit darein, dann giebt man die Masse durch ein Sieb, setzt es wieder zu Feuer läßt es kochen giebt $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ lb Zucker dazu, nach Geschmack, rührt es dann mit 4 bis 6 Eygelb ab, wenn die stärkste Hitze vorbei giebt man es in Gelé Gläser, hiervon bekommt man ohngefähr 20 Gläser voll

No ~~105~~ 106

Zwei Obstkuchen im Rahmkuchen Boden

1 ℔ Mehl 12 Loth Butter zu Schaum gerührt zu dem Mehl gegeben 1 gll Gest in Milch zerrührt dazu 2 Löffel voll Zucker dann angerührt mit Milch daß man ihn rollen kann auf den Boden der Form gelegt aufgehen lassen wie Butterkuchen, dann gebacken lassen dann das Eingemachte darauf gelegt darüber den Guß und dann wieder backen lassen, im ganzen gehen 1½ Stunde dazu. Der Guß ist 8 bis 10 folgender Löffel voll sauren Rahm, 8 bis 10 Zwieback 8 Gelb von Ei Zucker nach Geschmack, etwas Zitronen Öl zuletzt den steifen Schaum von 8 Eiern, Zimmet und Zucker übergestreut.

No 103 — Galla Mehlspeise 4107 54

2 Quartier frische Milch laßt man auf-
wallen da an 10 Loth weitzen Stärke
mit Milch angerührt dazu etwas
gestoßenen Zucker, rührt dann mit
18 gelb von Eyer ab, zuletzt von 9 Eyer
den steifen Schaum dazu ein paar
Minuten mit aufkochen laßen
dann so verfahren [illegible]

No 104. Dieselbe als kalter Pudding

2 Quartier Milch rührt man wenn es
kocht 12 Loth Weitzen Stärke, dann
etwas gestoßenen Zucker, rührt
dann von 10 Eyer das Gelbe daran
zuletzt von 10 Eyer den steifen Schaum
dazu, ein paar Minuten mit auf=
kochen laßen, dann in Formen ge=
geben die zuvor mit Waßer gespült.

Plumm Pudding

3/4 ℔ Mehl mit 1/2 Quartier Milch angerührt etwas Salz, 9 gelbe von Eyer, 1/4 ℔ geriebenen Weißbrodt und gestoßenen Zwieback, Rosinen, Corinthen, Citronat auch Cubeben, 1/2 ℔ gehackte Nierenfett eine handvoll Zucker etwas gestoßenen Muskatnuß, etwas Citronen Oel gelbe 1 Glas Rum 4 Stunde in Form gekocht. eine Weinsauce mit Rum dazu oder kann ihn brennend zu Tisch bringen.

Rum-Pudding. (kalt.)

1 Quartier Rahm oder frische Milch wird gekocht, Zucker und Gewürz nach Geschmack dazu gethan, dann 6 Lh. recht fein zerriebe Stärke (mit Milch von obigem Quartier) zugethan und 1/2 Tasse voll guten Rum

oder Arrac, womit es ordentlich durch-
kochen muß. Dann in Form gegeben. –
Vanille dann dabei. —

[illegible]

6 Eßlöffel [illegible], 3 Eßlöffel
geschnittene [illegible], 1 Eßlöffel Salz
Gewürz nach Gutdünken.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

56

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Inhalt:

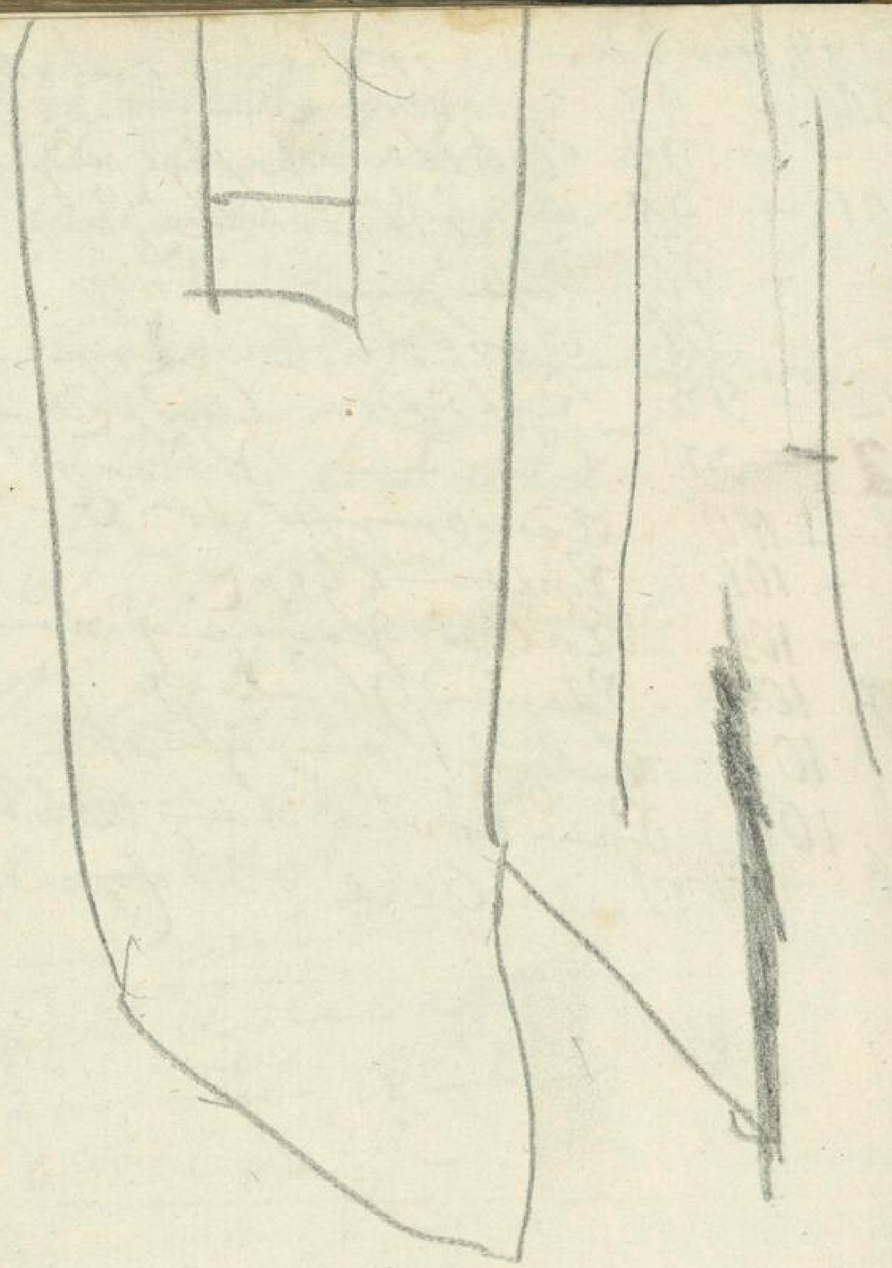
Pag 1. Nro 1. Baumkuchen.
" 2. " 2. Citronen Crem.
" 3. Mandel Torte.
" 3. " 4. Hirschhorn zu machen.
" 4. " 5. Eine Sandtorte.
" 5. " 6. Brodt Torte.
" 6. " 7. Milch Crem.
" 7. " 8. Butterkuchen in Dosschen.
" 8. " 9. Stachelbeeren einzumachen.
" 10. Zwetschen einzumachen.
" 10. " 11. Eis zu machen.
" 11. " 12. Brustmalz zu machen.
" 12. " 13. Birnen Torte.
" 13. " 14. Kalbsbrust Ragu.
" 14. " 15. Zucker Trauben.
" 15. " 16. Einen Liqueur.
" 16. " 17. Rothe Grütze.
" 17. " 18. Süße Mandel Torte.
" 18. " 19. Obst Kuchen.
" 19. " 20. Einen Königs kuchen.
" 20. " 21. Milch Crem.

Pag. 20	No. 22.	Roll Kuchen.
" 21	" 23 "	Kalter Pudding.
" 22	" 24.	Engl. Kuchen.
" 23	" 25 "	Blatt Kuchen.
" 24	" 26 "	Kuchen NB: von Fr. Pastorin Kropp
" 25	" 27 "	Zimmtbäcke zu backen.
" 26	" 28.	Macaronen zu backen.
" 27	" 29.	Mockturtel Suppe NB für 12 & 14 Pers.
" 30	" 30.	Kartoffeln Kuchen.
" 31	" 31.	Wallnüsse einzumachen.
" 32	" 32.	Zucker Brey.
" 33	" 33.	Dampf Nudeln.
" 35	" 34.	Schwedische Kuchen
	" 35.	Zwetschen mit Essig u. Wein einzumachen.
" 37	" 36.	Salz Gurken.
" 40	" 37.	Essig Gurken.
" 42	" 38.	Birn einzumachen.
" 43.	" 39 "	Hagebutten einzumachen.
" 44	" 40 "	Zwetschen in Essig einzumachen.
" 47	" 41.	Zwiebäcke zu backen.
" 48	" 42.	Einen Butter-Pudding.
	" 43.	Engl. Gurken.
" 49.	44 "	Wasser Schneebälle.
" 50	" 45 "	Citronen Creme.
51.	" 46.	Rahm Kuchen der sehr gut ist.

Pag. 52. No 47. Zucker Thürme.
" 53 " 48. Mayländer Kuchen.
" 55 " 49. Citronen Kuchen.
" 56 " 50. Engl. Kuchen.
" 57 " 51. Wiener Kuchen.
" 59 " 52. " " Wiener Kuchen and. Art.
" 60 " 53. Dänisch Kuchen.
" 61 " 54 Mandel Bräune.
" 55 " Pickels zu machen.
" 64 " 56. Sillipaups.
" 65 " 57 " Makronen Kuchen.
" 67 " 58. Rahm Kuchen.
" 68 " 59. Eine Gellé.
" 69 " 60 " Spinath " Bouding.
" 70 " 61. Eine Gans in Gallert.
" 72 " 62 " Kleines niedersächsisches Küchlein.
" 73 " 63 " Sauce á la Reine.
" – " 64 " Kalbskopf en Rollade mit Gurken.
" 75 " 65 " Gebackenen Apfelscheiben.
" 76 " 66. Prinzessin Bradl.
" 77 " 67. Kartoffeln Pouding.
" 79 " 68. Sand Torte.
69 Pudding von Schwarzbrodt.

Pag. 81. No. 70. Ochsen Augen.
" 82. " 71. Eine Sandtorte.
" 83. " 72. Galanterie Kuchen.
73. Brod " Torte.
" 84. " 74. Einen Kuchen von Mandeln
und " Kränzen.
" 86. " 75. Auflauf von Obst.
" 87. " 76. Kirsch Kuchen.
" 77. Ein schönes Gelee.
" 88. " 78. Äpfel Gelee.
" 90. " 79. Kalter Punsch
80. Cardinal.
" 91. " 81. Eine Pastete.
" 92. " 82. bell Alliance.
" 93. " 83. Kartoffeln Pudding.
84. Apfel Kuchen.
" 94. " 85. Brod in Butter
86. Schaum Klöße.
" 95. " 87. Kleine Pfefferkuchen
" 96. " 88. Tauben in Rüben
97 89 Zwetschkuchen
98 90 Reinzengemüse.
99 91 Englische Pudding

P 99 No 92. Kartoffeln mit Hering oder Sardelle
100 — 93 Gespickter Lendenbraten.
— — 94 Gelbe Mostspeise.
101 — 95 Schwarzbrod Kuchen.
— — 96 Reis Pudding
— — 97 Gebrannte Krapfen
102 — 98 Citronen Auflauf
102 — 99 Quarken Pudding
103 — 100 [illegible] für B.-L.
— — 101 Schneeklöße
— — 102 Kalter Pudding von Mahle.
104 — 104 Schaum Pudding
105 Biscuit von Schwester Jette.
106 Sandtorte von Betty.
105 Wein Gelé mit Eyer abgerührt



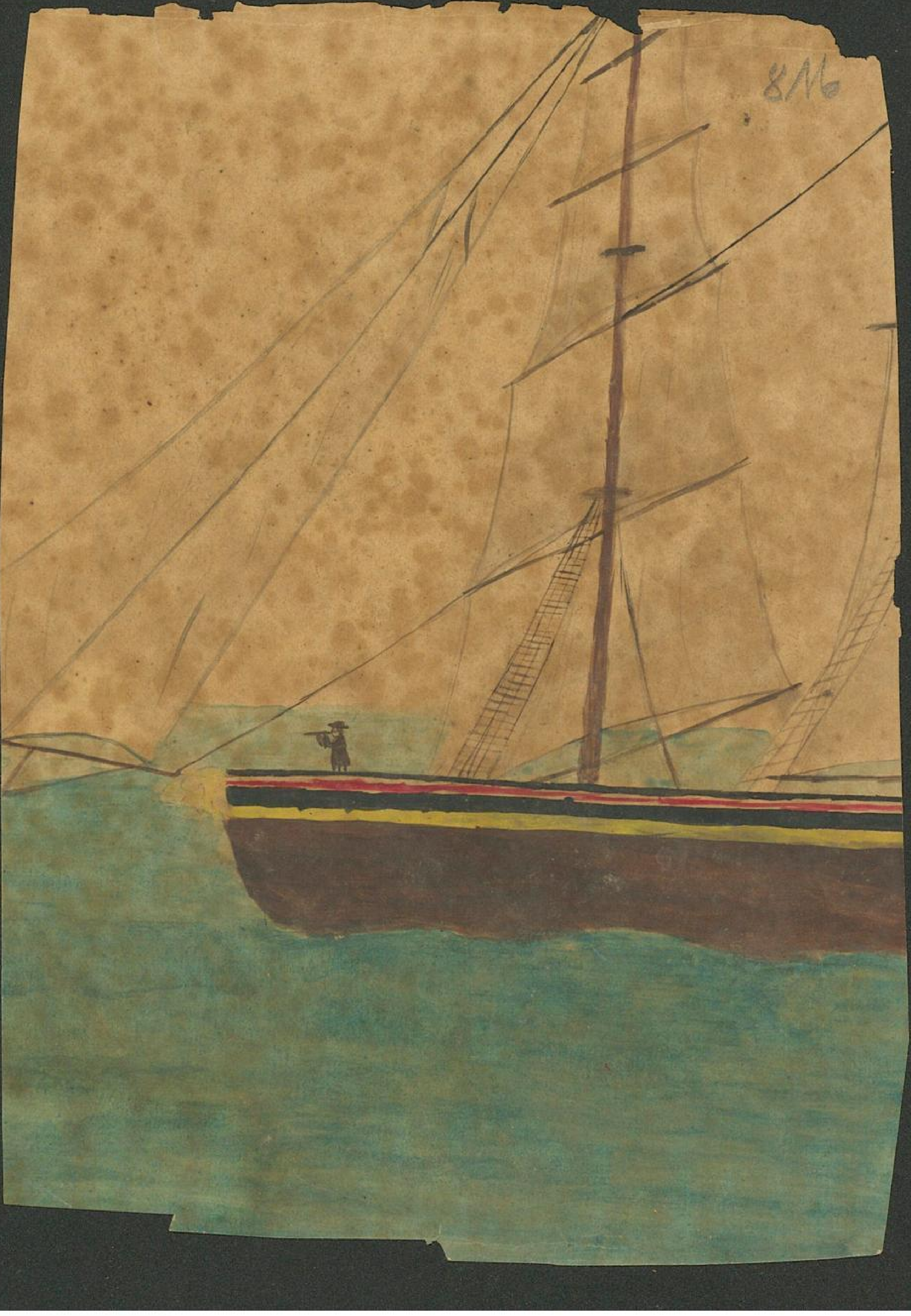
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Von Tante Theo zu der Großen
Hochzeit gemalt

[illegible]

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN



816

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

81d

Emma

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

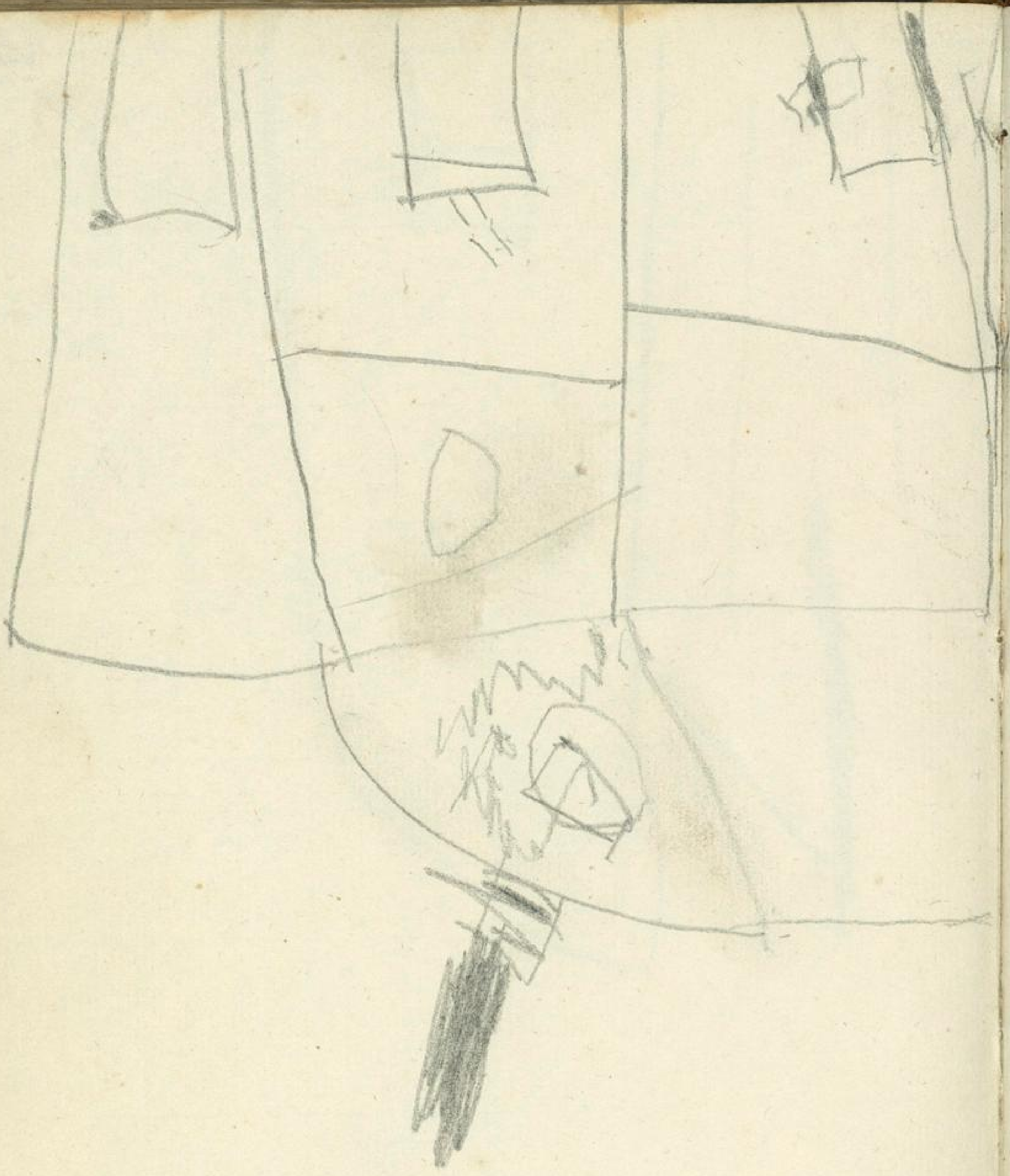
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

328

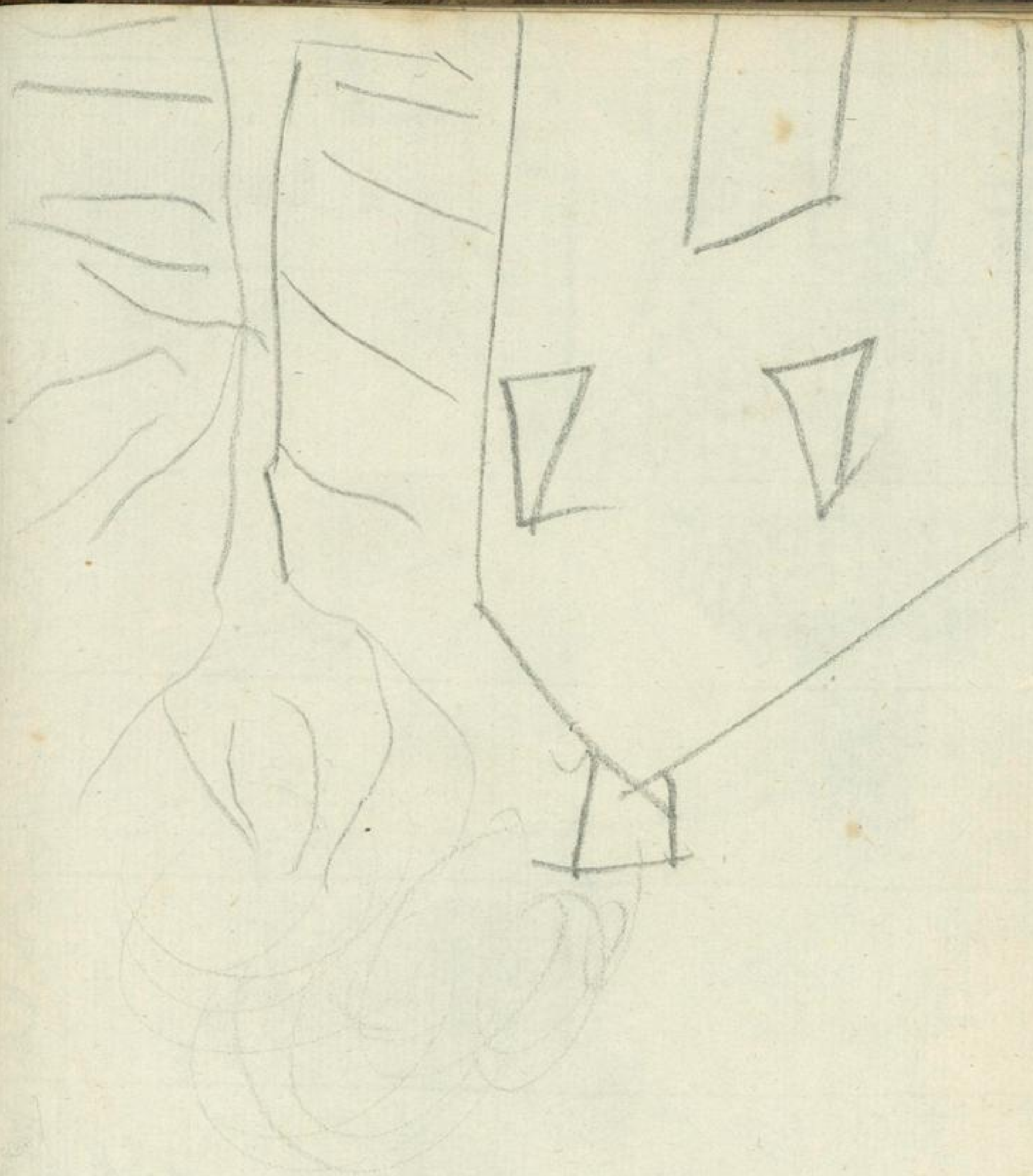
Carl

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

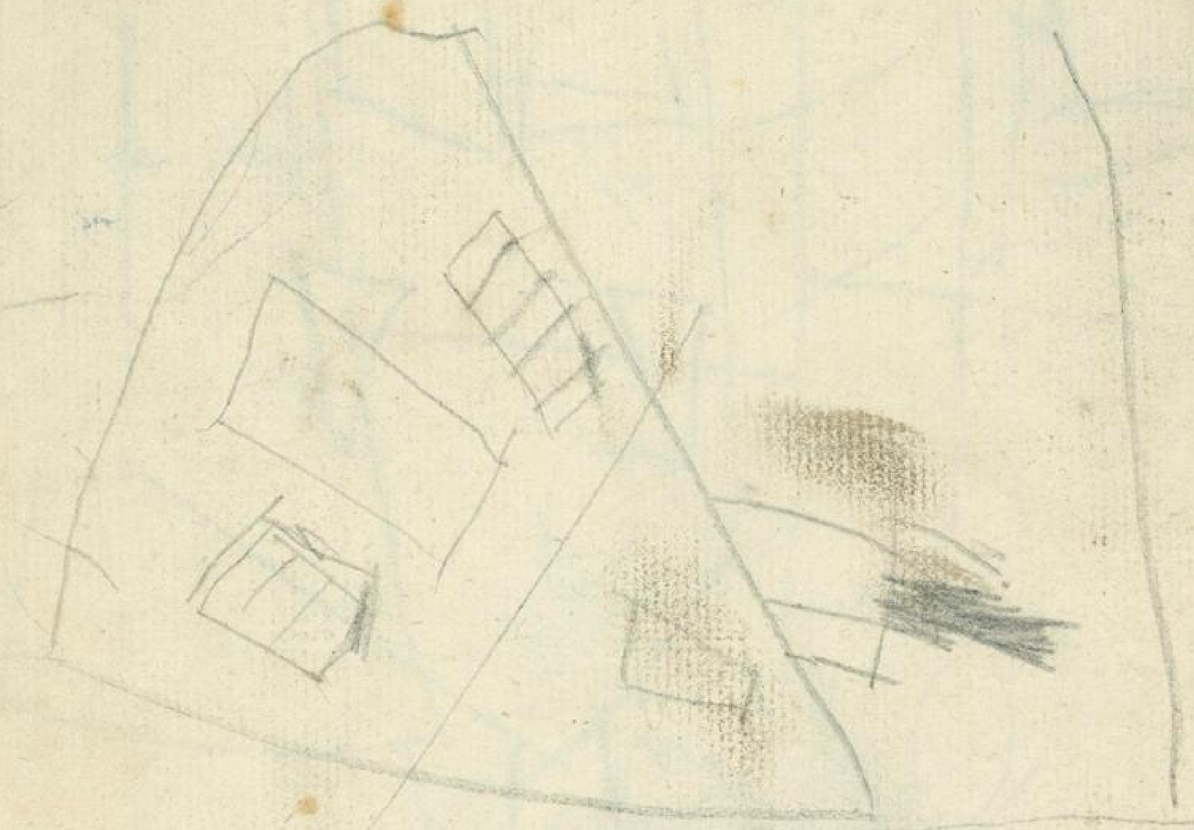
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

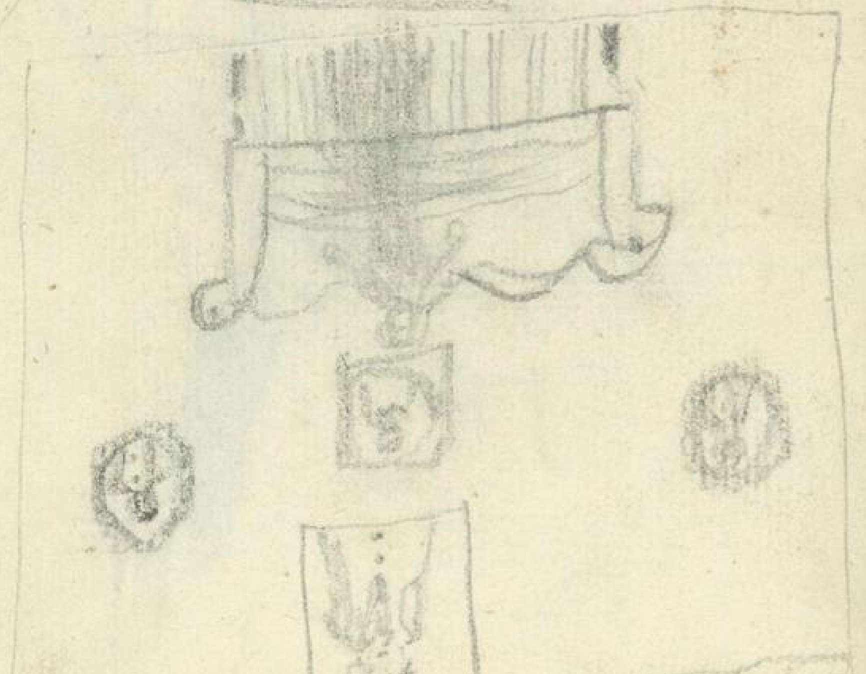


UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN



UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN





UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

[illegible] Waschzettel vom 28ten May

Leintücher	4	4
Küssenbezüge	2	2
[illegible]	9	3
[illegible]	1	
[illegible]	1	
[illegible]	2	
Servietten	8	

84

Wechsel

Wechselzettel am 15ten März 1820.

Mannshemden — 11
Weiberhemden 6
Bettüberzüge — 16
Kissenüberzüge 8
Tischtücher — 4
Handtücher - 36 — 36
Frauenkittel — 38
Oberhemden — 19
Halstücher 13
Taschentücher 35
[illegible] — 5
[illegible] 5
[illegible] 5 — 5
[illegible] —

Ausländischer

~~100¾ 4 | 100¾ 4 17 | 62 9 6 17 | 10699 361 4 4 20 4 33~~

2.

für Lichter in Ritzebüttel	7 rd 8 ß ausgelegt
für einen Braten bei Hartmann	1 rd 8 ß
für einen Puter	3 rd –
für einen Kalbsbraten	– 1 – 9 ß
für eine Bürste	1 –
für einen Braten	2 –
für 18 ℔ Rindfleisch in [illegible]	4 – 8
für Weißbrodt	2 – 14 ß
für Kräuter?	2 –
für Eyer	3 –
für 44 Heringe?	

8

Wechsel

11. 8468. Species Rthlr — 1 ß — 1 #

235 — 3 2 — 24

2048 — 1 — 3

64 — 235

8 — 705

8) 88 1/8

12. Lire — 7/24 £ — 1 #

40 — 2 2 — 6 1/5

8 — 14 2/5 Rthlr — 31

11 5 — 23

23 — 93

6 2

71 3

8) 89 1/8 Rthlr

Kopenhagen

1. 106 1/4 — 100 — 514 1/4 Rthlr

425 — 4 — 2057

17 — 4

8228

17) 484 Rthlr

Ausländischer

8. 88½ yrthl — 1 # — 160 ß 15/
177 6 ½ 3 0
5 3 ¼ 13 8 5 0
885 6 Vier 1 4 7 5 0
177 2 9 5 0
5 9 0 0 0
1 7 7 0
1 8 2 9 0 0
177) 103 3⅓ Liv

9. 426 3/4 # — 1160 ß 3/ 7/2 — 1 #
1707 3 8
2 3 2 7
34 8 0
ß 7 1 2 7 ¼
1 4 8 5 0 9
1707) 87 yrthl

10. 864 5/6 # — 24 05 ß 5/ 1/2 — 1 #
518 9 3 2
4 8 2 0
7 1 5
4 6 9 7 0 1/6
4 6 1 8 2 1
5189) 89 yrthl

11.
12.
1.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Wechsel

6. 120 — 100 — 1267½ #
60 50 5

6337½

1 # — 86 grtt. 10266¼ #
3
6336
84 18
908 16
21½

90837½
32 | 2233 ß 10 9 d
7. 1 # — 87¾ 9683 Livre
6½ 3875
31 125
1 625
4 87
437½
5400
54375
4684
54843
4 | 1371015 4
22 | 428 ß 11 5/8 d

Ausländischer

3. 1 # 24 — 89 ½ grt — 1026 # 20 gr — 6.

7.

4. 87 ½ 17.5

5. 88 ⅜ grt 70 7

707 — 5942 12 Gro Oath

Ausländischer

3. 1 ℔ — 89½ ℔ — 1026 ℔ 20 Gr

24

4124

2052

24644

98576

1084336

12320

6161

1102819

24 45950 / 9½

16 287 / 14 / 9½

1. 87½ ℔ — 1 ℔ — 1 6

17.5

930

1170

2940

5. 88⅜ ℔ — 1 ℔ — 16 / 3 / 5⅝

707

3309

707 5942 12 Gros Ducat

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Wechsel

Venedig

1. 1 D — 88½ … — 982 … Netto
444/

44
3928
3928
43208/
245 „ 6 …
4345 3 / 6 …
16) 2715 … 13/6 …

2. 1#/4 — 87 … — 78½ #
87/
1569
10983
12552
136503/
4) 34125 … 9 …
16) 2132 … 13/9 …

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Ausländischer

10. 698 Cr: 320 Rh — 1009 $ 15/9 L — 1 Cr
400 32 400
279520 2049½ 5
3494 3 027
32319½
5
1 67597½
3494) 467 1 yrtl

11. 433 Cr 176 Rh — 592 $ 9/6 L — 1 Cr
400 32 400
173376 1203 25
57792 1776
3618 18963
6021
25
31605
12642
1 38025
3612) 433 yrtl

12. 2844 Rh — 1 $ 6 L — 1 Cr
2560 32 400
32 1 5
1 9
45 yrtl

Wechsel

7\. 1 M — 3 ß 10 1/2 ß bco — 4513 Cr 35 Rees
1000 8 1/2 400
20 2 4 180 5550
36111 1/3
1083 33 ß
1805 ß 8
4513 14
20 130902 ß 6
6545 ß 1 10 4/5 d

8\. 45 3/4 grot — 1 Cr — 1200 ß
183 400
61 32
12800
4
512 00
61 839 Cr 12 Rees
1242 224
40 7/3 Cr 86

9\. 1 M — 3 ß 10/12 ß — 1 Crusado
1000 32 400
5 11 6 1/4 grot 2
2
232 1/2
5 46 1/4 grot

Ausländischer

4. 44 3/4 yrtal — 1/8 Cr — 1000 f
2 22 3/8 f
179

1 6
16000
8
128000
(179) 715 Cr 33 93/179 Rand

5. 46 7/8 yrtal — 1 Cr — 9 3 7 1/2 f
375
187 1/2 f
375

8
7 5 1 1/2
1
4 8 6 6
7 3 1 1
1 1 6 9 7 6 1/2
2 3 3 9 5 1/2
375 | 6 2 3 Cr 3 18 4/5 Rand

6. 15 yrtfl — 1 Cr — 7 5 3 f 9/16 Cr
22 1/2 f
45

16
4 3 2 7 1/2
5 3
1 2 0 5 7 1/2
45 | 12 4 1 1 5 1/2
3 3 5 Cr 3 5 1/2 Rand

Wechsel

Lissabon

1. 1 Cr. — 45 grten — 936 Crusode
22½ ß

1 8 8 1 0
16) 1 1 7 5 ß 10 ß

2. 1 Cr. — 47½ grten — 1761 ¾ Cr.
16
2
1

8 8 0 8
4 4 0 8
3 9 6 3 0
2 2 0 2
4 1 8 2 8
16) 2 6 1 4 ß 14 ß

3. 1 Cr. — 44 grten — 924 7/16 Crusode
16
8

14 7 9 1
11
1 4 7 9 1
1 4 6 2 7 0 1
8) 1 2 0 3 3 7 ß 7½ d
16) 1 2 7 1 ß 17½ d

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Ausländischer

8. 025 ∂ 275 M — 26035/328 ß — 1 ∂
375
926
3 75
1
7 8 2 0 6
0 9
8 3 2 9 6
2 0
8 3 3 1 6
926) 90 [illegible]

9. 755 ℔ 191 M — 2207 ß 8 3/4 — 1 ℔
375
32
375
282566
4) 93 3/4
2
4 4 1 4
6 6 2 1 7 1/2
2/4
7 0 6 4 1 1/2
1 4 1 2 8 3

10. 1 M — 1 12/25 bis — 1 ℔
25
37
375
1
15
15
1 8 5
3 7
5 5 5
6) 9 2 1/2

90

Wechsel

5. 1 ℔ — 9 3 $\frac{3}{4}$ grtl — 115316 Karl
375 375
$\frac{1}{4}$ 24
4 461264
345948
3920744
4 ƒ 980186 grtl
32 ƒ 306308 ƒ 13

6. 92 $\frac{1}{4}$ grtl — 1 ℔ — 1500 ƒ
46 $\frac{1}{8}$ 16
369 9000
15
24000
8
192000
369 ƒ 520 ƒ 21 $\frac{39}{41}$ M

7. 92 $\frac{1}{2}$ — 1 ℔ — 4638 ƒ
46 $\frac{3}{4}$ 16
187 27828
4638
74208
12
74220
4
296880 111 M
187 ƒ 1587 ƒ 2 $\frac{2}{187}$

Ausländischer

3. 19 — 92 1/2 gestr — 796 d a 15 M

375 — 185 — 3980

75 — 37 — 2588

15 — 18 1/2 — 2987 1/5

30 — 6 | 18 — 59743

2 4 — 7467 14/

1866 15 6 d

690717 13/ 6

30 | 2 302 9/ 6 1/2 d

4. 12 — 89 1/2 gestr — 425 Pfund
28 Quart

375 — 2 | 443/4 — 3400

15 — 2 1/2 — 13600

162

115600

4624

44

18496

18496

203415 6/

2 3 1 2

1166 6

2069 24/

15 | 13794/ 11 1/2

16 | 862 fl 11 1/2

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Wechsel

Spanien

1. 1 Ducat — 91 groten — 143 ß 2 d

32 | 2 ß 13½

287 6
719 4
359 8
89 14
44 15 6 d
1089 3

2. 1 Ducat — 91 groten — 84 ½ d 125 Marvedis

375
125
1

183
61
2 | 30½

375
4230
3 2225
2 3382
3 1 7 3 3 7 5
25 30
30
761 70
1269 ½
774 3 0 ½
2 | 3 8 7 1 9 3
6 | 2 4 19 ß 5 ½ d

Ausländischer

9. 13 £ 14/10 g — 96 7 ß 13/9 d — 1 £
20 ... 167 ... 20
14745 ... 154 853 ... 20
6 ... 41 ... 8
8849 ... 61943 ... 20
1 ... 7 ... 4) 30
30
210 flübich
6) 33/8 h

10. 1 Pfr — 10 3/9 g 00 — 1 Pfr
2 ... 20
27 4/2 ... 20
12
240
0
2400
60
30
2490
12) 207 1/2 flübich
6) 34/7 grosse

Wechsel

7. Lstl — 34 / Sortl — 2852 ß 8 / 9 Lstl

20 — 6 — 20 — 6 – 2

20 — 208 — 5708 — 3 – 2

5 — 52 — 52

11416

28540

296816

26

13

29685 5

5 / 59371

16 / 3710 ß 11

Von 5000

1289 ß 5

8. 48 3/4 Sortl — 6 2 9 ß 2 / 192 1/4 — Rtl

195

2 516 ß 11 1/2

16

15096

2316

1

40267 1/2

16 / 6711 1/2 / ß

195 / 34 / 5 Sortl

Ausländischer

4. 1 Lbrl — 32 fl 4 xr — 131 Lbrl 12 fl 6 xr

20 | 6 | 20

194 | 2 6 3 2 ½

194

10 5 2 8

2 3 6 8 8

2 6 3 2

5 1 0 6 0 8

9 7

5 1 0 7 0 5

20 | 2 5 5 3 5 | 3 8

5. | 6 | 1 5 9 5 fl 15 x 3 h

33 ½ fl — 1 Lbrl — 6 3 2 1 fl 14

16

200

3 7 9 4 0

6 3 2 1

1 0 1 1 5 0

20 | 5 0 5 Lbrl 15 fl

6. 32 fl 0 ½ xr — 1 Lbrl — 3 6 5 3 fl 4

194 ¾ | 4 | 16

779 | 2 1 9 2 2

3 6 5 3

5 8 4 5 2

4

2 3 3 8 0 8

779 | 300 Lbrl 12 | 9 213/779 xr

Wechsel

London

1. 1 L. st. — 33 ß 6 gr. — 83 L. st. 10 ß st.

201

166 ß 3

166 ß 3

10 · 6 d

167 83 / 6 d

16) 1048 ß 15 / 6 d

2. 1 L. st. — 33 3/4 ß — 105 L. st. 16 ß st.

202

202 1/2 21010 10

21210

5 2 · 6 d

10 1 · 3

5 0 · 7 1/2

10 · 1 1/2

21424 / 6 d

16) 1339 ß / 6 d

3. 1 L. st. 20 10 — 33 ß 8 gr. — 75 L. st. 18 ß st.

202

101

1518

1518

1518

153318

10) 15331 / 9 3/5

16) 958 ß 3 / 9 3/5 d

Ausländischer

7\. 1 Pfund — 23 ℒ 4 ₰ — 43 ₰ 6 X

20 — 474 — 474 — 172 — 301 — 172

203 8 20 ₰

23 7

50 3 d

20 206 18 ₰ 3 d

10 ℒ 33 ℒ 18 ₰ 3 d

8\. 1 Loth — 19 1/2 ₰ — 55 ₰ 1 ℒ 21 Loth

3 — 166 — 32 — 353 — 498 — 5333 — 19 — 47997 — 5333

101327 ₰ — 26666 d

20 103 999 ₰ 6 d

51 ℒ 9 ₰ 13 ₰ 6 d

9\. 3 fl — 5 ℒ — 60 fl

20 — 100

21 3/4 ₰ — 1 1/4 — 2000

87 — 4 — 4 — 8000

87 — 91 85/87 Lothen

94

Wechsel

4. $24\frac{7}{8}$ / bco — 1 Bcu — $8712\frac{7}{8}$ ß
3
199

6975
418 5 0
697 5
1116 0 0
199) 1682 ... (8 48 ß
199

5. 1 Bcu — $25\frac{1}{4}$ — 3007 L 6 ß
3
20
60

60146
2
3 0 0 7 3 0
1 2 0 2 9 2
1 5 0 3 6 5 / 0
1 5 0 3 6 / 6 d

1 5 1 8 6 8 / 6 d
60) 25 3 1 / 52 d
16
158 1 ß 15 / 52 d

6. 25 / bco — 3 L — 933 ß 13
10

5 5 9 8
8 3 3 3
14 9 4 5 /
5 L — 3 R 25 4 4 2 2 5
100 179 2 18 Pfund
30
3 58 58
1 0 7 5 7 4
100) 107 58 11 L

Ausländischer

Basel

1. 5 Thl — 9 fl — 472 L 15 ß
2 ... 27
135 ... 3 3 0 4
15 ... 9 4 4 5
1 2 7 5 9
15 ... 8 5 0 fl 9 batzen

2. 5 L — 3 fl — 1615 L 12 d
20 ... 20
100 ... 3 2 3 1 2
25 ... 8 0 7 8
2 4 2 3 4
25 ... 969 fl 6 L 1 3/5 ß

3. 1 Bew — 24 3/4 bew — 1563 Bew
24
6 2 5 2
3 1 2 6
3 7 5 1 2
7 8 1 6 d
3 9 0 9
16 ... 3 8 6 8 4 / 5
2 417 ß 12/13 d

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Wechsel

18. 1 V — 152 L 8 ß — 228 ß [illegible] 14 Litron

12 — 12 L 14 ß — 12 — 8 — 4 — 2

1 — 254 — 5 3 — 22

2 7 3

2 5 4

1 0 9 2

13 6 8

5 4 6

6 9 3 4 2 ß

1 2 7

63 — 6 Deniers

3 1 9

6 9 5 6 4 ß 3 D

20) 3 4 4 8 L 4 ß 3 D

19. 1 Loise — 20 L 4 ß — 49 L 5 ß [illegible]

6 — 3 — 6

2 9

5 9 8 0 L

5 9 16 ß

6 0 3 9 L 16 ß

6) 1 0 0 6 L 12 ß 8 Deniers

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Ausländischer

16. 12 — 9½ — 713½ mb Unzen

1427 ... 4 — 2

12844

1427

2741130

7130 60

9 9

10½

27847 8 1½

a 139200 6¾

20 0962 8 6¾

17. 1M — 204 Lbr — 17M 500 M

12 17 1/10

89½

6235

89

15135

8 12 10

a 15251 6 10

456 12 10

Wechsel

13. 100 Pf. bco — 52000 L — 1500 Livres

15

2610000

3 Pf

870000 Livres

14. 1 Pf — 385 L 18 — 6 Pf 2 Livres

18 20

7718 L

3 Pf 2572 L 13 S 4 D

15. 1 L — 491 L 10 S 7 — 2 Pf 42 D
100

10 — 2

5 — 2

1 — 5

2142

491

2142

19278

8568

1051 7 2 . 2

1 0 7 1

5 3 5 . 10

1 0 7 . 2

100 | 1053 . 4 . 5 L 12 S

10534 L 7 S 11 D

Ausländischer

9. 1945½ L — 911 ƒ 13 / — 3 Linten
9726 15
13677 ƒ 3 /
9726 / 1 ƒ 8 / 6 L oder 2 2½ /

10. 4655½ ƒ — 9016 L 3 Pitte 100 ƒ
9307 18032 L 6 ß 3 5
1 12 L 18 ß 9 L
10
3 8 3/4
5
1 9 0 ¾ L
3 3/4
19 3/4 L
100
93 3/4 pCto

11. 60000 L — 100 ƒ tco — 1 1/3
200 1 6 2
25 8 2
1 6
1 9 2
24
25 pCto

12. 10 ƒ 15½ / — 3700 L — 100 ƒ
16 3700 32
175½ 1600000 32 00
351 357 / 45584 16/351 pCto

Wechsel

6. 187½ 2 — 100 ℔ bco — 356 ½ 14 d

26 — 7135 4 — 2 — 3750 — 75

142668

75) 1902 ℔ 3 / 10 $\frac{2}{25}$ d

7. 190½ Ern — 30 ℔ — 693 L 42 d

60 — 10 — 60 — 11430 — 381

11622 — 10

116220 — 30

381) 418 6600 — 1092 ℔ 7 $\frac{84}{127}$ d

8. 100 ℔ bco — 19½ L — 183.5 ℔ 8

19.5 — 2 — 917.5 — 1651.5 — 1835

357825 L

917 10 d — 97 15

100) 358840 L 5 d

3588 L 8 d $\frac{2}{5}$ Summa

Ausländischer

3. 234/93 — 1 ℔ — 921 ƒ 4 / 6 ℓ
1/4
5530
921
1 4 7 4 0 ½
4
5 8 9 6 2
93
6 3 4

4. 223/8 / 179 — 1/8 ℔ — 15 65 ƒ 10 /
16
9400
4565
25050
8
200400
179 1119 ℔ 33 ℞ 2 38/179 Deniers

5. 1 ℔ / 60 — 21 7/8 / bco — 2110 L 8 Sol.
20
42208
21
42208
84416
886368
21104
10552
5276
923330
62) 15388 / 4
961 ƒ 12 / 4 ℓ

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Versehen
umgeschlagen

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Aus

über

Wechsel

26. 100 ℔ — 109½ fl — 1725 ℔

4

69
189
21
69
4521 fl
34 — 1087
7555 fl 1087
4 / 1888 fl 1707 8 ℔

12 — 8 — 21
3 — 4 — 7
1 — 4
44 — 7 — 1888 fl 17 ... ℔
57

1 3 2 2 2 fl 2 ... ℔
57 / 2 3 1 fl 10 ... 5 ... ℔
1 8 8 8 — 11 — 8 19 ℔
1 6 5 6 fl 18 ... 2 $\frac{10}{19}$ ℔

Frankreich

1. 1 Kronen — 20 f bco — 456 Kronen

20
9120
228
16 / 9348
584 f 4

2. 1 Kr: — 21¾ — 567 Kronen

243
12
21
567
1134
11907
2 8 3 ... ℔
1 4. 1 ... ℔
1 2 3 3 2 — 6 ℔
16 / 770 f 12 / 3 ℔

Ausländischer

24 1 ℔ — 5½ fl — 175 ℔

a 6 Bz

309

525

20 fl 27 Bz 3 fl 15 Bz

12 Mß — 8 fl — 33 Mß

122 — 22 — 2703 fl 11 10 Bz

2 9 7 4 fl 5 Bz

(61) 487 fl 11 Bz 25 $\frac{01}{61}$

25. 1002 ℔ — 3¾ fl — 137 ℔

2 21 6 fl 3 Bz 12 $\frac{??}{61}$

4 6 2 3 fl 15 Bz

4 6 2 fl 7 Bz 8

12 — $\frac{1}{2}$ — 15

162 fl 7 Bz

Wechsel

22 1 ℔ — 5 fl 6 kr — 2 ℔ 7 loth 1 q. 1 M 1 Zinten

32 Zinten

1 8 ¾

3 6 7

7 3 ½

3 6 7 5 fl

1 8 3 15 kr

3 6 15

3 8 9 5 fl 12 kr

32

4 2 1 fl

23 1 ℔ — 6 ℔ 1/4 fl — 1 1 Ganz 6 8 0

100 — 100

1 7 6 8

10 6 0 8

8 8 4 0

9 9 0 0 8 fl

9 9 1 5

1 Lfl 6 fl — 100 — 4 4 fl 6 ℔

2 0

5 9 6 1

12 — 8 — 18 — 112 — 12

2 1 3 28

Ausländischer

20. 1 L — 117½ L fl — 11 L 21 β 9 Stüver
432
228 Stüver 30
8 7
3290 β 3 3
1645 fl 4 1 7
1 2
8 4 3
4 1 7
5 0 1 3
1 6 4
2 0 0 5 2
3 0 0 7 8
5 0 1 3
8 2 2 1 3 2 fl
2 5 0 6 — 60 β
432 8 2 4 6 9 . 8 fl 40 β
1908 fl 17 β 11½ ₰

21. 1 Gulden 8 Stüver — 50 fl 14 β — 13 Gulden 3 β 10 ₰
20
1 0 1 4
5 5
2
1 6 1 1
1 1 4 4
1 1 1
20 1 1 2 5 3 4
5 6 2 7 fl 14 β
8 7 0 3 fl 9 β 4 ₰

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Wechsel

19 1 Last — 15 3/4 Holl fl — à 218 M 3 ß
108

27

261

10 4 7

1 3 3

3 1 4 1

8 2 3 5

10 4 7

1 6 0 1 9 1 Holl fl

2 2 3 . . . 1 4 7

2 6 1 . . . . 21 .

1 6 0 9 7 6 Holl fl 7 . 3

108 1 4 90 Holl fl 14 β 9 1/3 ₰

28

1 1 9 3 4

2 9 80

4 1 7 3 4 Stüver

20 2 0 8 6 gl 14 β 9 1/3 ₰

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Ausländischen

17. 1 Quint — 20 fl 8 ß — 7 Quint 4 d

17 1 Quint — 20 fl 8 ß — 7 Quint 4 d

20 31 00 fl 16 ß

20 15 fl — ß 12 4/5 d

18. 1 ß — 16 fl 6 ß — 31 ß 7 d

102

Wechsel

15. 2 ß — 86½ Bz — 1410 ß

3 6

8460

12 3

5076 ß

100

5 1465

94 — 100 — 2) 2 5 7 3 2 Bz 8 ß

50 100

25 7 3 2 5083 — ß

94) 27 5 7 5 Stüber

20) 13 6 8 fl 15 Stüber

16. 1 Last — 12 fl — 6 ⅔ Last 2 Last

300

20

100

2085

12

4170

8340

8 7 5 7 0 fl

1 0 4 2 — 10 Stüber

8 8 6 1 2 fl 10 Stüber

300) 295 fl 1/82 Bz

Ausländischer

11. 5 fl — 6 ß — 1000 fl
1 — 200
109 1/4 — 100 — 1200
437 — 4/400 — 1 00
30000
437) 1098 ß 6 4 106/437

12. 6 ß — 5 fl — 1040 ß 60
1 — 173 ß 7
100 — 108 — 867 ß 3
93638 ß 4
100) 936 ß 11 ℔ 4

13. 93 1/2 — 100 — 3300 fl
187 — 2/200 — 200
660000
187) 3529 fl 8 ß 13/17

14. 363/4 ß — 2 ß — 875 fl
147 — 4/8 — 20
17500
8
140000
147) 952 ß 6/1 4

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Ausländischer Wechsel

8. 100 Th — 109½ Th — 625 Th

4 | 100

225

25

2725 Th

12 gr 25 Pf

2737 Th 25 Pf

9. 111¾ Pf — 100 Pf Banco — 4 | 684 Th 18 gr 12 Pf

447 | 838¾ Pf

2 | 6705

894 | 100

670500

894 | 2250 f

10. 120 f — 111½ Pf — 1058 f

4 | 35 | 35

55

333

3885 Pf

17 | 10

3902 gr 10 Pfennig

4 | 97 Pf 12 gr 8 Pf

11. 5 Pf — 6 f — 1000 Pf

4 | 3121

1212

2

Ausländischer Wechsel

4. 325 ℔ — 2 ß — 1063 fl. 11½ xr
261 — 16 — 20
21271½
16
127634
21271
340344 ß
261) 1304 ß

5. 500 ß — 421 fl. 17 xr 8 ₰ — 2 ß
250 — 20 — 1
8437 xr 8 ₰
250) 33⅗
4 ₰

6. 330 Th — 558 fl. 18 xr 12 ₰ — Th
55 — 93 fl. 3 xr 2 ₰
20
1863 xr 2 ₰
55) 33⅞ xr Kümmer

7. 333⅜ xr — a 1 Th 2 ß — 63 fl 6 xr 4 ₰
267 — 2 ß — 30
3170 6 xr 4 ₰
8
2536 5 0 xr ₰
2
5073 0 0
267) 1900 ß

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Ausländischer Wechsel

1. Amsterdam.

1 Rth — 32½ Stüver — 234 Rth

32

468

702

7488

11 7

7605 Stüver

2. 20 | 380 florin

1 Rth — 33½ Rth — 319½ Rth

33

957

957

10527 Stüver

1 6 4 [illegible]

1 5 9 [illegible]

10703 [illegible] 4 h

3. 20 | 535 fl. 3 [illegible] 4 h

83¼ [illegible] — 2 [illegible] — 1246 fl 17½

133 — 4 [illegible]

20

24937½

8

199500

133 | 1500 [illegible]
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Einländischer Wechsel.

73. 6 $\mathcal{f}$ ✗ — 6 $\frac{15}{16}$ $\mathcal{f}$ bco — 100 $\mathcal{f}$ ✗

100
609 $\mathcal{f}$ 6/
6) 101 $\frac{1}{2}$
100 $\frac{1}{16}$
1 $\frac{9}{16}$ pcto

74. 6 $\mathcal{f}$ ✗ — 8 $\frac{1}{4}$ $\mathcal{f}$ ✗ — 100 $\mathcal{f}$ ✗

8
800 $\mathcal{f}$
25
825 $\mathcal{f}$
6) 137 $\frac{1}{2}$
100
37 $\frac{1}{2}$ pcto

75. 26 / 7 $\frac{1}{8}$ $\mathcal{f}$ bco — 32 / Cour — 100 /

12 | 12 | 9
59 $\frac{1}{8}$ | 64 | 900
26 | 32 |
519 $\frac{1}{8}$ | 384 |
2553 | 900 |

2553) 0 7200
120 $\frac{5}{16}$
100 $\frac{1}{16}$
20 $\frac{5}{16}$ pcto

Einlandischer Wechsel

69. 120½ ƒ C. — 100 ƒ bco — 13 ß 1
241 — 200 — 12 200
2612 ß 8
241) 10 ß 13/5 79/241

70. 127 ƒ n⅔ — 100 ƒ bco — 13 ß 5¼
1300 — 4
25 — 4
6 — 1
1 — 9
1332 ß 13
127) 10 ß 7 / 10 122/241 ℓ

71. 10 ß 7¼ — 12 ß 14 — 100 ƒ
16 — 16 — 4
1674 — 86 — 400
669 — 12
206
400
669) 824000
1230 16/
100 16/
23 10/16 ƒ 70

72. 2 — 100 ƒ bco
200 — 255 ⅔
256 — 245 ƒ Cour
512 — 62475
512) 122 11/
100 5/
22 pcto.

Einländischer Wechsel

65.

800 — 900 fl
200 — 209 fl
1600 — 241 fl
1949 60 fl
1600 / 1217 fl
÷ 100 fl
21 fl netto

66.

800 — 100 fl
100 — 809 fl
800 — 12 fl
1027 43
800 / 128 16
÷ 100
28 fl netto

67.

$10\frac{13}{32}$ fl — 15 fl — 100 fl
33 — 5
111 — 32
16 000
111 / 144 fl
÷ 100
44 fl netto

68.

$12 fl 5\frac{3}{4}$ — 15 fl — 100 fl
$165\frac{3}{4}$ — 18
660 — 190
15
240
4
663 / 9600
÷ 14 $\frac{412}{}$
$14\frac{412}{}$ netto

106

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Einländischer Wechsel

61. 6. — 100 ₰ bl cour
1016

985
985

101600
985) 103 | 29 / 197
100
3 1/8 p cto

62. 6 — 100 fl w 2/3
127 — 154 fl ggr
127

15400
127) 121 | 03 / 127
100

2 1/4 p cto

63. 6 — 23 — 20/4 100 fl Ldor
5 3/4 — 616 — zu Groschen
23

2466
20) 1078
100

7 1/8 p cto

64. — 100 fl h cour
482 — 591 Rcour
482

59100
482) 122 5/8
100

22 5/8 p cto

Einländischer Wechsel

58. 100 ℔ bco — 120½ ℔ hc. — 27 ℔ 10 / 8 / 12 / 2 — 4

27
840
24
3240 ℔
60 — 4
15 — 1
13 — 8
33 2⅔ ℔ 101
100 / 33 ℔ 31

59. 1007
221 — 200 ℔ bco
200 — 241 ℔ cour
221
241 000
221 / 100 ℔ 221
÷ 100
9 11/221 ℔ 20

60. 964 — 100 ℔ Pap cour
964 — 985 ℔ 2 cour
98500
964 / 102 43/241 pl.
÷ 100
2 3/16 pl.

Einländischer Wechsel

52. 120½ ſſ o: — 100 ſſ bco — 2 ſſ
241 — 4 — 4
400 ſſ
(241) 1 ſſ 10 / 6 162/241 ℓ

53. 127 ſſ … — 100 ſſ bco — 1 … a 2 ſſ
200
(127) 1 ſſ 9 / 2 46/127 ℓ

54. 110½ ſſ — 120½ ſſ hamc: — 1 … a 2 ſſ
221 — 4
482
(221) 2 ſſ … 166/221 ℓ

55. 127 ſſ … — 143¾ ſſ … — 1 … a 2 ſſ
287½
(127) 2 ſſ 1 / 2 82/127 ℓ

56. 123⅛ ſſ Hgo: — 154 ſſ gr — 5 ſſ Holl. go:
985
197 — 1232
(197) 6 ſſ … 197 ℓ

57. 100 ſſ bco — 110½ ſſ — 2 ſſ
27
770
2970
131
(100) 29 ſſ 10 / 16 … ℓ

Einländischer Wechsel

48. 100 ƒ W — 104⅛ ƒ b^co — 6 ƒ W
101
606 ƒ
12
606 ƒ 8. 12
100) 6 ƒ 8 1 24/25 ℓ

49. 100 ƒ b^co — 110½ ƒ ▽ — 10 ƒ 6½
110
1100 ƒ 4
5 2 2
27 10 4
13 1/3
3 7 3 ℓ
1 149 ƒ 14 0 ℓ
100) 11 ƒ 7 11 79/100 ℓ

50. 100 ƒ b^co — 120½ ƒ Cour: — 10 ƒ 7
10 4 4
1200 ƒ 2 2
5 1
30 2
15 1
7 ƒ 6 ℓ
1 25 ƒ 11 6 ℓ
120) 12 ƒ 9 2 41/50 ℓ

51. 110½ ƒ — 100 ƒ b^co — 1 ƒ ▽
221 a 2 ƒ
4 2
400 ƒ 2
221) 1 ƒ 12 11 113/221 ℓ 4

Einländischer Wechsel

45. 154 ℔ ggr — 143 3/4 ℔ Lvr — 963 ℔ ?

143 | 4/44

2 8 8 9

3 8 5 2

9 6 3

1 3 7 7 0 | 97

35 . 15

17 . 15 . 6 ₰

8 . 15 . 9 ₰

481 . 8

2404 | 24

138 494 ℔ 2 | 3 ₰

(154) 899 ℔ 5 ...

46. 143 3/4 ℔ Lvr — 154 ℔ ggr — 150 Lvr

575 | 23

13860 | 2250

55440 | 90

(23) 2410 ℔ 6/11 4/23 ₰

47. 147 3/4 ℔ Sächs: cour — 143 3/4 ℔ Lvr — 050 ℔

591 | 575

10 5 0

5 7 5

5 2 5 0

7 3 5

5 2 5

(591) 6 0 8 7 5 0 | 102 ℔ 9/2 26/197

Einländischer Wechsel

42. 123 1/2 ƒ Hgc: — 147 3/4 ß ha: cour: — 96 0ƒ

985
197

16368
1447
10732
5144
1536
2257 9 ß
768
384
2269 A 4 ß
197 | 1152 ß

43. 127 ß n 2/3 — 154 ß glr — 1746 1/4 ß

154
6984
8730
1746
26888 8 1/2 ß

44. 154 ß glr — 127 ß n 2/3 — 750 ß lv glr

127
26893 8 ß
127
5 5 0 0 0
4 5 0
9 5 2 5 0 ß
12
154 | 6 9 8 2 | 4 6 ß 41

45.
46.
47.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Einländischer Wechsel

39. 120½ ß Bco — 110½ ß d v — 1500 ß
241 221

221
1500
0
3
30
3 3 1500
241) 1375 ß // 3 14/241 d

40. 120½ ß Bco — 123⅜ ß Cour
241

600 ß
2
1200 ß
123
3600
24
12
147600 ß
1800
241) 477508
613 ß // 134/241 d

41. 123⅓ d Cour — 120½ ß ham Cour — 850 ß d
98⅔
197

170
8
1060
120
27200
1366
1.6620 ß
680
163880
197) 831 ß 14 / 120/197 d

Einländischer Wechsel

36. $147\frac{3}{4}$ ℔ Cour: — 100 ℔ bco — $541\frac{3}{4}$ ℔

591

2167
100

216700 ℔

591) 366 ℔ 10 ß 8 ₰

1100 ℔ — —

37. 100 ℔ bco — $147\frac{3}{4}$ ℔ Courant — $1637\frac{1}{2}$ ℔

4

3275

131
147
917 ℔
524
$\frac{13}{19}$ 257 ℔
65 ℔
32 12
1 9355 ℔ 4
8) 2419 ℔ 6/64
806 ...

38. $110\frac{1}{2}$ ℔ — $120\frac{1}{2}$ ℔ — 1000 ℔

221

241 — 241

241000 ℔

221) 1090 ℔ 7/12 125/221

110

Einländischer Wechsel

32 154 ß 7 gr. — 100 ß bco — 4350 ß 8/100

50

43 50 50 ß —/

154) 2825 ß banco

33. 100 ß bco — 154 ß 9 gr — 1140 ß 10/154

9

1756 ß 10/

10) 1756 ß 9/

34. 143 3/4 ß ℓ vr — 100 ß bco — 862 1/2 ß ℓ vr

575

1

600 ß bco 1725

3

6

35 100 ß bco — 143 3/4 ß ℓ vr — 1617 ß bco

2 2

1 (2

143

4851

6468

1617

231231

80848

40424

232 44 ß 12

100) 2324 ß 7/

Einländischer Wechsel

28. 100 ₰ bco — 123 1/8 ₰ g. cour — 642 ₰ 7/8
123 1/8
1926 1 1/2
1284
642
7896 6 ₰
15 . 6 / 39
7 . 11 . 1 1/2
8 0 . 4
100 / 7906 ₰ 5 / 4 1/2
790 ₰ 11 / 1 1/2

29. 127 ₰ 2/3 — 100 ₰ bco — 754 ₰ 1/100
75406 ₰ 4/
127 / 593 ₰ 12/

30. ~~100 ₰ bco — 127 ₰ 2/3~~
1 N 2/3 — 2 ₰ — 150 N 2/3
127 ₰ — 100 ₰ — 300 / 100
30000
127 / 236 ₰ 3/ 1642/127

31. 100/2 ₰ bco — 127 ₰ 2 / — 950 ₰ / 19
19
1143
127
2413
2 / 1206 ₰ 8
2 ₰ — 100 — 1206 ₰ 8
2 / 603 ₰ ...

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Einländischer Wechsel

23. 100½ ß Dr — 100 ß bco — 2186¼ ß Dr
221 / 50 / 994½ / 45 / 50 / 2250 ß bco
½

24. 100 ß bco — 110¼ ß Dr — 9 25 ß bco
110 / 9250 / 92 / 101750 ß / 462 ß 8 / 102212 ß 8 / (100) 1022 ß 2

25. 120½ ß cour: — 100 ß bco — 527 ß 8 cour.
241 / 2 00 / 97200 / 105437 ß / (241) 437 ß 8

26. 100 ß bco — 120½ ß c: — 165 ß 10 ß bco
24 / 18 ß 10 / 75 1260 / 2235 ß / 9 ß 5 / 2244 ß 5 / 4 / 561 ß 1 ß 3 ß

27. 123⅛ ß g. cour: — 100 ß bco — 1337 0 35/64 ß
985 / 215 715 ß / 219 ß / 100 / ⅛ / 8 / 21900 ß / 8 / 2737 ß 8 ß

Einländischer Wechsel

21. 1 M fl — 27 fl 6 β — 34 2/4 fl
162 Lf

a 15 Lf

420
84
12601
114
1 2 7 1 1/4 Lf.
2 7
8 8 9 7
2 5 4 2
3 4 3 1 7 fl
6 13/6 β
3 1 7 . 12 . .
1 5 2 14 . .
16 3 4 8 0 fl 7/6 β
2 1 7 5 fl 15 2/8 β

22. 1 M fl v. Zahlen — 27 fl 10 — 225 M fl
16 Lf dito

a 14 1/2 Lf

2 2 5 0
3 1 5 0
1 1 2 1/2
3 2 6 2 1/2 Lf
2 7
2 2 8 3 4
6 5 2 4
8 8 0 7 4 fl
1 3 13/
1 6 3 1 . . .
4 2 7 12 . .
16 9 5 1 2 fl 9 . .
5 6 3 2 fl 14/6 β

112

Einlandischer Wechsel

19. 1 Mß f. / 16 Lt f. — 27 ß 3/2/1 (...) — 210 Mß f.
a 6 Lötig

12 6 0
27
8 8 2 0
2 5 2
3 4 0 2 0 ß
1 5 7 6 ß
7 8 12
3 1 2 5 6 ß 4
16 / 2 1 4 1 ß 4 / 3 d

20. 1 Mß f. / 16 Lt f. — 27 ß 2/8 — 337 1/2 ß
a 4 Lt
1.3 5 0 Loth fein
27
9 4 5 0
2 7 0
3 6 4 5 0
16 8
8 12
3 6 6 1 ß 12
16 / 2 2 8 ß 10 / 9 d

Einlandischer Wechsel

17. 1 M ß f. — 27 ß — 10 9 M ß
16
a 1 Lf
100 Lf
27
18900
8 7 ß
4 3 Ru
19031 ß

18. 1 M ß f. — 27 ß — 100 ß
16 Lf
a 1 0 Lf
1690 Lf
27
11830
338
45630 ß
42 2 ß
21 14
46263 ß 12

19. 1 M ß — 27 ß 3 — 2891 ß 7 9
16 Lf — 2 4 ß — 200 M ß
1 — 2 — a 6 Lf
1200 Lf
22
24
2 4 0
2025
150
75
0

ist unrichtig

Einländischer Wechsel

13. 1 Ldor — 13 ß 3 1/4 — 371 Ldor

13
1113
371
4823 ß
46. 6 d
23. 3 d
5⅓. 12. 9 d
4898 ß 15 β 9 d

14. 13 ß 3 1/4 — 1 Ldor — 6786 ß 9

16
211 1/4
845
1

1 6
10985
13
4
5 2 Ldor

15. 1 ffor — 13 ß 3 1/4 — 64 1/2 ffor

13 6 4
845
6 9. 7 1/2
851 ß 9 β 7 1/2 d

16. 1 ß — 27 ß 1/8 — 50 Mk à 5 ß

16 ß fein
1

400 ß fein
25
27
175
50
675
678 ß 2

Einländischer Wechsel

9. 1 fl $\frac{2}{3}$ — $31\frac{1}{4}$ ſ — 183 fl $\frac{2}{3}$
31
183
549
5673
4 ſ. 9 d
5 66 48 ſ 9 d
357 fl 6 ſ 9 d

10. $31\frac{1}{4}$ ſ — 17 fl $\frac{2}{3}$ — $2578\frac{1}{8}$ ſ
125
10625
125 | 13 20 fl $\frac{2}{3}$

11. 1 ✗ — 7 fl $9\frac{1}{2}$ ſ — 350 ✗
7
2450 fl
175
21 . 14 ſ
10 . 15
2657 fl 13 ſ

12. $7\frac{19}{32}$ fl — 1 ✗ — $2278\frac{1}{8}$ fl
243
18225
7290
243 | 300 Ducaten

Wechselrechnung.

5. 1 Ld'or — 10 fl 6½ x — 130 Ld'or

10

1300 x
32 . 8
16 . 4
135 [illegible]

6. $10\frac{13}{32}$ fl — 1 Ld'or — $1245\frac{3}{4}$ fl

133
1

120 Ld'or

7. 1 fr d'or — 10 fl 7 x — 213½ fr d'or

10

2135 fl
53 . 6
26 . 11
13 . 5 . 6 h
2228 fl 6 x 6 h

8. $10\frac{7}{16}$ fl — 1 fr d'or — $3653\frac{1}{8}$ fl

167

$2922\frac{5}{2}$

58450

167) 350 friedrichs d'or

Wechselrechnung.

1 Einländischer Wechsel

1

150
2 6
809 fl 6 cr
7381
910 fl 2 1/6 cr

2

13 65 3/16 fl 6 cr
218 43 fl 6 cr
7281 50 200
809
26
1
1618
3 6 4 0 5 0
1618 225

3

1 95 1/2
125
9 5
625
1125
11875
6 2/6
11937 7/6
16 746 fl 1 6

4

95 1/2
101
1 3581 fl
16
21490
3581
4300
191 fl 11 4 600
600 Ducat

115

Holzrechnung

13.

36 ½ — 3 ½ — 126 — 42 — ½/1 ℔ʳ — 105 — 25 — 525 — 210 — 2625 — 42) 62 ½ ⅔ 8 Kronen

14.

40 — 4 — 160 — 1 — 4 ℔ʳ — 200 — 4 — 84 — 16800 — 105 — 4 — 420 Kronen

15.

50 — 5 — 250 — 50 — 10 — 5 — 6 ℔ʳ — 35 — 175 — 7 — 1225 — 350 — 4725 — 945 — 189 — 567 — 6) 113 ⅔ 15

16.

40 — 4 — 160 — 1 — 4 ℔ʳ — 4 — 60 — 32 — 1920 — 12 — 4 — 48 — 55 — 103 Kronen

15/2 fl — 1 ℔ — 25 fl — 3) 1 ⅔ — 33 — 55

Holzrechnung

8. 67 Bünd a 2 Rb. — 134 kr
23 " a 4 " ~~92~~
19 " " a 6 " 114
60 Bünd — 103 3/4 fl 340
2 103
a fl 102
103 fl 12 34
3502
17
8 8
3527 fl 8
2 1763 fl 12

10. 24 fl
2 1/2
60 — 1 kr — 42
2 1/2
105
73 5
3 1 5 8 5
64 3/4 Centner

11. 15
45 — 1 kr — 35
105
75
7 5 2 5
78 75
45 78 75 Centner

12. 90
9 a — 1 kr — 48
2
144
7 2 0
80
2
160 Centner

Holzrechnung.

5. 6½ bosch — 111 ß — 55½ boshlen
2 a 2 ß 4
111 ß 222
111
2 2
2 2
2 2
2 4 4 2
2 | 12 21 ß

6. 60 bush — 12 5 ß — 62 bohlen
20 a 1 ß 6
4/1 125 ß 372
25 ß 93
25
465
186
2325 ß

7. 40 stämme a 1 Rt — 40 Rtr
57 bosch " 3 " — 171 "
60 87½ ß — 249
20 a 2 ß 7
87½ ß 1743
1992
21663 ß
124
21787 ß 8
20 | 1089 ß 6 ß

Holzrechnung

2. 60 Josten — 7½ fl — 213 Josten
20 / 4 — a 4½ fl — 15
7.5 fl — 1065
15 — 213
3195 fl
4) 7 98 fl 12 x

3. 60 Dosh — 103 — 225 Dosh
24 — a 1¾ fl — 51¼
103 — 103 fl — 153
5¼ — 5253 fl — 2) 26 26 fl

4. 60 Dosh — 104 ¼ — 73 Dosh
20 — a 3 fl — 3
101 ¼ fl — 219
101 — 219
21¾ — 22119 fl
5¼ 4 kr
2 2 1 7 3 fl 12 x
20) 1 1 0 8 fl 11 x

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Holzrechnung

wo das 29 Stammgel[illegible]

9 5/8 Zoll

19 1/4 Zoll an beyden Seiten

38 1/2

15 1/2

54

27 Zoll unten im Diameter

15 1/2

11 1/2 Zoll oben im Diameter

M. 15 Zoll □ 225 ——— 18 Fuss

3 | 6

25

75

30

375

625

375

1225

6

7350 Zoll der Inhalt.

144 f ——— 20 f ——— 7350 Zoll

36

5

36 | 7350

36 | 10205

6 | 63 ff 12 Zoll

* * *

L. 60 Centner — 82 1/2 fl — 145 Pfund

20

4

a 1 fl

82 1/2 fl

2

29

82

2358

23785

14

28928

4 | 598 [illegible]

Holzrechnung.

27. 12 fl — 14 l — 5 — 116 — 18 — 4 — 72 — 10½ — 7 20 — 06 — 7 56 — 1 5½ — 5 fl — 9 fl — 16 — 10½ — Finken

28. 7½ l — 7½ — 7 — 18/2 fl 8 l — 13 fl l — 11 l — 1 — 16 5 — 2 — 3 3 0 — 7 — 4 0 — 1 fl

29. 50 fl — 88 fl 7 — 4 96 — 50 — 128 12 — 3 131/192 — 14 — 144 fl l — 120 — 121 — 147 — 131/192 — 28 — 17 — 6 — 283 131/192 — 339 131/192 — 10 — 678 — 339 — 4068 — 8 3/16 — 4076 — 2 9 — 732 — 2038 — 21/64 — 1 D — 49 fl — 7

L.

20.

Holzrechnung.

24. $\frac{16}{1}$ — 144 Zoll — 17 $1\frac{1}{2}$

9 — 15 [illegible]

$\frac{22}{1}$ — 7 — 7

49

$\sqrt{\square}$ $\frac{4}{2}$ 14 Zoll im Diameter

25. $\frac{14}{7}$ — 144 [illegible] — 195/9

72 — 72

38

133

136 8

4 0

140 8

22 — 7 — 7 201 $\frac{1}{7}$ $\square$ zoll

7

1408

12 $\sqrt{\square}$ 704

8

2

16 Zoll

26. 28 Zoll

8

2 Sch. oben

2 | 16

8

18 . unten

Holzrechnung

21

14 Zoll
6
2 0
2) 1 0

7 — 22 — 2) 10
10
220
7) 31 $\frac{3}{7}$ Zoll im Quadrat
10
314 $\frac{2}{7}$
314 $\frac{2}{7}$
4) 78 $\frac{4}{7}$

144 — 18 — 7 8 $\frac{4}{7}$
8
56
9 9 $\frac{6}{7}$ schuh

22

7 Zoll — 22 — 20
20
7) 440
62 $\frac{6}{7}$ Zoll im Quadrat
20
1240 $\frac{1}{7}$
17 $\frac{1}{7}$
1257 $\frac{1}{7}$
4) 314 $\frac{2}{7}$
42
13200 Zoll

144 — 12 — 13200
12
8 — 12
4 —
1 — 4

1100
550
275
12) 89 3 $\frac{12}{\ }$
74 7 8

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Holzrechnung

18. 7/1 — 22 — 14/2

22
2
44
14
176
44
616
4) 1544

144 7/18 — 8/1 — 18) 154. Zoll 8 6 2/3

19. 7/1 — 22 — 21/3

22
3
66
21
66
132
1386
144–12/12 1 — 4) 1346 1/3 — 12) 28/102

20. 18 Zoll dick
10 breit
2) 180
14 Zoll 2

7 Zoll/1 — 22

22
2
44
14
176
44
616
4) 154

144/72/36 10 5 — 154. 77 5 363 5 10/85

Holzrechnung

15.

144 Z. — 1 Kl. — 28 Z. l.
12 3 b.
84 Zoll
76
112
12) 9 1/3 Kl.

16.

12 Zoll — 5 1/2 — 21 Zoll dick
1 4 breit
70 84
350 7/10
35 70
385
16) 24 Kl. 1

17.

12 Z. — 6/1 — 27 Zoll d.
2/1 6
162
81
11 1/4
81
81
89 1
2 0 1/4
91 1 1/4
16) 56 Kl. 15 ...

Holzrechnung

12.

21 Zoll dick
5 Z. breit

144 □ Zoll — 1 ſ

105
27
735
210
2835

144) 19 ſch 11.

13.

30 Zoll dick
17
510
22
1020
102
11220

144/8 — 18/1

1402 (6 R
16) 87 ſch 10

14.

4 Zoll dick
26 - - breit
104
15
520
104

144 □ Zoll — 1 □ ſ
1560 □ Zoll

144) 10 ſch

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Holzrechnung

10

18 Zoll b.
14 " dick
72
18
252
7

44 □ Zoll — 11
4 7 7 7
4 19
8 2
2 4
1 2

23
17.5
87
21. 14.
10. 15.
120 5
4 30 1 92
18 Z. d.
7. b.

11.

144 9 126
8 8 2 7
1 8 70
210
105
13. 2
118 2
8 14 12 3 d.

14.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Holzrechnung.

6. 10 Zoll b.
12 " D.
120 Z. — $7\frac{1}{2}$ — 144 " Zoll
10 — 12
90
(10) 9

7. 8 Zoll breit
11 " dick
88 Z. — 9 $\frac{2}{6}$ — 144 " Zoll
11 — 18
9
162
9
16 5
11 — 15

8. 13 Z. b.
12 " D.
260 Z. — 16 $\frac{3}{4}$ — 144 " Zoll
65 — 36
1 2
2 1 6
3 6
5 7 6
4 9
6 5 5 8 5
9

9. 18 Z. b.
31 " dick
18
54
55 8 " Zoll — $42\frac{5}{8}$ — 144 " Zoll
31 — 8
3 41
11

Holzrechnung

1. 144 □ Zoll — 12 ſ —— 6 Zoll h.
3 | 3 4 ſ | 8 " b.
48 □ Zoll
1

2. 5 Zoll h.
144 " Zoll — 10 ſ —— 10 " dick
50 " Zoll
10
500
144) 3 ſ 5 2/3 Zoll

3. 9 Zoll b.
20 " dick
144 Zoll — 14 ſ —— 180 Zoll
14
720
180
2520
144) 17 ſ 6 Zoll

4. 4 Zoll h.
144 Zoll — 7 ſ —— 14 " " dick
18 | 56 " Zoll
7
49 (?)
18) 42 ſ 2 1/3 Zoll

5. 11 Zoll h.
15 " dick
144 Zoll — 15 ſ —— 55
11
165
15
825
165
2475
144) 17 ſ 2 1/4 Zoll

122

umgekehrten oder doppelten Regel

57. 3 Zoll
3
9
3
27 Kubikzoll — 4½ ℔ — 6 Zoll
6
36
6
216 Kubikzoll
4
864 ℔
108
972 ℔
36
27

58. 2 fuß lang
1½ — breit
3
3
9 — 90 Laute(?) — 4 fuß lang
10
4
16
4
640
640 Lautaleste(?)

59. 3 Zoll
3
9
3
27 Zoll — 25 ℔ — 4½
4½
20¼
4
91⅛ Zoll
8
729
25
3645
1458
216 | 3645 | 16 7/8

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Aufgaben von der sogenannten

55. 1 Tag [illegible] 15 Stunden
22 [illegible] 8
67 [illegible]
17/8 [illegible] 15
2 [illegible]
21 [illegible]
14 Stunden
45 [illegible]

56. [illegible]

20 [illegible]
12 □ [illegible] 4
256
√ □ 16 x [illegible]

Aufgaben von der sogenannten

55. 1 Tag — 1 ß 8 hl — 45 Tage
2 — 22 · 8 hl

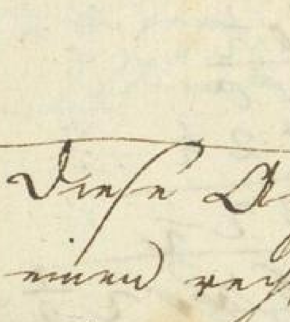
67 ß 8 hl
÷ 41 · 4 ·

17/8 ß — 1 Tag — 2 6 ß 4
15 — x 8

210
15 | 14 Tage
÷ 45 ·

27 Tage

56. Diese Aufgabe aufzulösen, nehme man einen rechtwinkligten Triangel, in welchem Hypothenuse AC 20 Schuh und die Basis BC 12 Schuh hält, so läßt es sich in die Regel der Lehrsatz (?) aufstellen



20 □ 400
12 □ 144

256
√□ 16 Schuh

53. 1 Löwen > 25 Schafe < ½ Löwen
1/1 " 4) 64 " ½ Löwen
1/4

54. 2 Pferde > 10 ½ Schef < 11 Pferde
4 Tage 15
8 45 Tage

165
10 ½
1650
82 ½
1732 ½
(8) 216 Schef 2 ¼ Spint

8 Kühe > 225 lb < 12 Kühe
7 Tage 60 15 Tage
7 13500 60
(7) 1928 4/7 lb Heu

Aufgaben von der sogenannten

49.
2 ~~120~~ Pf-l
218 " " br.
210 " " fi.
~~290~~ Mann
8
→ 32 Stunden / 1
← ~~225~~ Pf-l
7 ~~27~~ " " br.
9 " " fi.
9 ~~117~~ Man
567
8) 70 $\frac{7}{8}$ Stunden

50.
~~515~~ frauen
~~220~~ Tage
7 Stunden
7
→ 150 Ell / 30 / 6
← 12 Frauen
18 Tage
9 Stunden
162
6
97 $\frac{2}{6}$
7) 138 $\frac{6}{7}$ Ell

51.
~~7~~ Weber
~~36~~ Tage
4 ~~10~~ Stunden
27 Viertel
7
→ 35 Stück / 5 / 1
← 9 Weber
5 5 Tage
2 8 Stunden
6 Viertel
2 3 0
7) 4 7 $\frac{1}{7}$ Stück

52.
1 Länge
$\frac{1}{4}$ "
1
→ 80 Fuder / 4
← 2 Längen
2
4
320 Fuder

124

umgekehrten oder doppelten Regel

46\. 30 Schuh lang
2½ " breit
9 " hoch
~~192~~ 64 Mann — 675 Cubikschuh — 197
2 Mann — 225 — 19 Mann
12 Schuh — 12 Schuh 75 Cubikschuh
12 Schuh

47\. ~~12~~ ~~108~~ Ellen l.
3 ~~18~~ 6 " b. — 1 Stück — ~~42~~ ~~8~~ 48 Ellen lang
3 — 432 " " breit
432
9) 144 Personen

48\. ~~8~~ ~~30~~ Ruthen l. — 5 ~~25~~ Ruthen l.
2 ~~18~~ 2 " " " br. — 22½ Schuh — ~~15~~ " " b.
~~60~~ 4 Schuh — 45 — 25 — ~~75~~ Schuh
32 — 5 — 125
625
32) 19 Schuh 25/32 Schuh

Aufgaben von der sogenannten

43. 8 Loth 7 ß — 14 Lt — 48 Loth 7 ß
1995 ß / 57 — 16 / 17 ß 5 ß

112
16
272
14
1088
272
3808
32 / 119 8
57 / 282 46/57 Lt

44. 24 Personen — 2 fl a 3 Lt — 28 Personen
28 Wochen — 2 — 24 Wochen

4 fl u 6 Quartier
3 / 1 1/3 fl 2 Quartier Lein

45. 8 ß 7 1/2 ß — 10 1/2 — 10 ß
2 — 2 — 2 8 1/4
15 — 21 — 16 1/2
3 — 21
24 — 16
32
33 6
1 8 1/2
346 1/2
24 / 14, 15 1/2 Äß

38. 5 [illegible] — 7 [illegible] 4 Lt — 1 [illegible]

12 | 32

60 | 228

(60) $34\frac{4}{5}$ Lt

$34\frac{4}{5}$ — $12\frac{5}{6}$ — $\frac{19}{1}$ Lt

$\frac{19}{1}$

60 [illegible] der Wechsel

(10) 6 [illegible] der [illegible]

39. 125 Paar — 2 Schuster — 2000 [illegible]

~~28~~ 4 Wochen — 80 / 4 Wochen

80

2

160 Schuster

40. ~~162~~ $10\frac{1}{2}$ Bogen — 10 Knaben — 15412 ~~48~~ Bogen

40 Wochen — $\frac{5}{5}$ — 12 Wochen

75 Knaben

41. 12 Mond [illegible] — 97 — 2400 Mondierung [illegible]

~~4~~ 36 Wochen — $\frac{97}{1}$ — ~~200~~ 50 / 2 Wochen

100 Personen

42. 1 [illegible] — 19 Ct — 60 [illegible]

~~16~~ 11 — $1\frac{1}{2}$ — 4 / 12

$28\frac{1}{2}$ — 48

(11) 2 [illegible] $\frac{10}{11}$ Ct — (32) $1\frac{1}{2}$

Aufgaben von der sogenannten

34. 12 ß — 7 ½ ß — 31 ½ ß
36 ß
36
2
72

15/5

5 10 8
157 ½
2
78 7 ½
72) 10 11 ¼ ß

35. 1 ß 7 ℔ — 11 Lt — 1 ß
88 ℔
8
2
7
1

5 12 ℔
27 Lt
2
25 Lt

36. 1 ß 12 ℔ — 12 ß — 24 ß
35 Lt
35

11 Lt
24
24
264
528
3168
35) 9 0 24 35 ß

37. 3 12 ß — 1 ß — 5 9
19 Lt
57

8 0
92 0 Lt
1720
57) 82 46 ß
57
12) 6 10 46
57 ß

umgekehrten oder doppelten Regel

30. 6 ~~12~~ Pferd — ~~8~~ M. — 75 fl — ~~16~~ Pferd — 25 Meilen

75
25
375
150
1875
(6) 312 fl 8

31. 5 ~~1500~~ Mann — 4 ~~12~~ Mt — 50 000 fl — ~~2100~~ Mann — 16 ½ Mt

11 — 33/11

55000
20
2
~~48~~
385000
4) 96250 fl

32. 3 ~~36~~ fl lang — ~~12~~ b. — ~~4~~ t. — ~~9~~ Mt — 15 ¾ Tag — ~~45~~ fl lang — 5 ~~20~~ " breit — 2 ~~8~~ " tief — ~~12~~ Mann — 50 Tage

4/1
63
4
3/1

33. ~~4~~ 5 Mt — 3 ~~21~~ Tag — 117 Quint — ~~3~~ 5 Mannsen — ~~35~~ 7

3
17
819
3) 273 Quint
7

Aufgaben von der sogenannten

27.

100 ℔ — 7 Mk — 22 ℔ 12 ß — 2500 ℔

7 — 11 ℔ 6 ß — 17 Mk

4 4

2 2

65

11

655

71 5 ℔

1 6 4

8 2

739 ℔

7) 105 ℔ 10

28.

3 Maurer — 2070 Steine — 11 Maurer

6 Tagen — 55 — 5 Tage

18 — 55

10350

10350

113850

18) 6325 Mauersteine

29.

400 ℔ — 8/4 ℔ — 1500 ℔

1 x Mk — 3 — 8 1/2 Mk

25 1/2

4 2

102 ℔

23. 18 Personen — 3/7 Mlt — 21 Personen
6 — 7
6) 3 5/7 Mlt 25 Tage

* * *

24. 1 Tag — 42 Tage
1 Person — 26 ff — 12 Personen
1 — ff 10 — 504
2 — 2 — 25 2
2 — 4 — 6 3
8 1 9 ff

25. 1 Mlt — 5 ff 12 — 7 Kinder
1 Pfd — 8 — 2 — 10 5
4 — 2 — 5 2 5 ff
5 2 ff 8
2 6 ...
6 0 3 ff 12

26. 100 Soldaten — 1125 — 275 Soldaten
4 Mlt — 225 — 9 Mlt
4 — 45 — 2475
9 — 2227 5
4) 8356 ff 96

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Aufgaben über der sogenannten

17. 16 Wochen — 12 Schreiber — 20 Wochen
$\frac{4}{1}$ ... $\frac{3}{5}$ ... 5
15 Schreiber
÷ 12
3 mehr

18. 5000 Mann
÷ 2000
3 ~~000~~ Mann — $7\frac{1}{2}$ Mt — $\frac{5}{5}$ ~~000~~ Mann
$\frac{1}{2}$ ... $\frac{15}{5}$ ... 25
2) $12\frac{1}{2}$ Mt.

19. 15 Mt — 1500 Mann — 9 Mt
1 ... 100
9
900
von 1500
600 Mt

20. 5600 Mann
÷ 560
5040 — 27 Tage — 560
72 ... 80
27
2160
72) 30 Tage

21. 20 Ell — $1\frac{1}{4}$ Ell breit — 17 Ell
$\frac{4}{4}$ ... $\frac{5}{1}$
4 ... (8) $4\frac{1}{4}$ Quartier [?]
16

22. $4\frac{1}{2}$ Qt — 36 Ell — $6\frac{1}{2}$ Quartier
$1\frac{2}{2}$ ... 3 ... 13
108 ... 3
274 [?] Ellen

umgekehrten oder doppelten Regel

9. 7 Tage — 21 Wochen — 6 Tage
1 — 3 — 2
18 Wochen

10. 28 Meilen — 36 Tage — 20 Meilen
7 — 5 — 5
1
25 Tage

11. 24 Stunden — ½ Meile — 42 Stunden
4 — 7
2) 3 ½ / 7 Meilen
1 / 8

12. 20 [illegible] — 7 [illegible] — 8 [illegible]
4 — 1 — 2
1
3 [illegible]

13. 16 [illegible]
2
14 [illegible] — 28 Wochen — 16 [illegible]
1 — 2 — 2
32 Wochen

14. 70 fl — 35 Kr — 9 1 fl
10 — 5 — 2 — 4 5 ½ Kr
2 — 1

15. 77/16 fl — 11 Kr — 8 ½ fl
1 1/16 — 2
17 fl — 2
17
144
2
8
16 fl

16. 90 Pf — 6 3/16 Kr — 55 Pf
30 — 2 1/16 — 11
6
11
22 11/16 Facit 3 fl 25 Kr.

Aufgaben von der sogenannten

1. 42 Tr. — 12 mal — 70 Schritte
$\frac{3}{1}$ $\frac{4}{5}$ 5
20 mal

2. 7 Quartier — 84 Ellen — 4 Quartier
1 126
4
48 Ellen

3. 12 fl. Br. — 42 f. Br. — 10 Schritte
$\frac{2}{1}$ $\frac{7}{5}$ 5
35 in die Länge

4. 8 Qu. — 8 Ell — 9 Quartier
1 16 9 Ellen

5. 6 Q. — 36 Ellen — 7 Quartier
1 6 6
42 Ellen

6. 72 f — 25 Last — 60 f
6 125 5
6) 20 Last 50 fass

7. 45 Personen — 27 Wochen — 25 Pers.
$\frac{5}{1}$ $\frac{3}{5}$ 5
15 Wochen

8. 15 Wochen — 40 Pers. — 18 Wochen
$\frac{3}{1}$ 8 6
6
48 Personen

Interessrechnung

37. 30 Tage — ½ pCto — 25 Tage

6

5

½ | 12½

5

6 | 12 pCto

100 fl — $\frac{1}{12}$ pCto — 1687½ fl

5

8437½

12 | 703 fl

ergo 7 fl — 6 hl

von 1687 fl

1680 fl 7 6 hl

38. 30 Tage — ½ pCto — 21 Tage

3 | 7 / 30

100 fl — $\frac{7}{30}$ pCto — 10200 fl

7

714

30 | 23 fl 48 9 $\frac{2}{7}$ hl

von 10200 fl — — —

10176 fl 3 2 $\frac{2}{7}$ hl

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Interessrechnung

34. 1 Mt — ½ pfo — 1½ Mt

2

3½

1½ | 3

100 ƒ — ¾ pfo — 3725 ƒ 2 | 4 pfo

3

10 17 5

4) 2793 ƒ 12

(100) 27 ƒ 15

÷ 372 ½

2697 ƒ 17

35. 1 Mt — ½ pfo — 2 Mt

½

1 pfo

100 ƒ — 1 pfo — 4765 ƒ 10

100) 47 ƒ 10 — 6 d

von 4765 ƒ 10 —

4717 ƒ 15 — 6 d

36. 1 Mt — ⅓ pfo — 3½

2

7

12 | 3

100 ƒ — 1⅙ pfo — 7575 ƒ 2 | ½ pfo

600

7

53025

600 88 ƒ 8

von 7575

7486 ƒ 20

Interessrechnung

29.

2 Mt
30 Tage
60

9 Mt
30 Tage
270
+ 16
286
÷ 61
225 Tage

72 Tage
360 Tage
200 fl
16

3½ Mt
1450 fl
145
435
72
5078
16 | 317 fl 11 Xr 6 d
1450
1481 fl 11 Xr 6 d

30.

3 Mt
30
93 Tage

8 Mt
30 Tage
240
18
258
93
165 Tage

72 24
360 Tage
20 100 fl
96

Mtdo
7875
11 5
96 | 12 fl 11 Xr 6 d
875
887 fl 11 Xr 6 d

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Interessrechnung

26.

900 fl über 3 Mt — 27 fl 8 Mt

1100 — 5 — 55

1300 — 7 — 91

33 fl — 173 fl 8 Mt

33 — 5 Mt 7 3/11 Tagen

100 fl — 12 Mt — 1 pCto — 900 fl — 3 Mt — 9 fl

100 fl — 3 Mt — 1 pCto — 1500 fl — 5 Mt

100 fl — 12 Mt — 4 pCto — 1300 fl — 7 Mt — 91 — 30 fl 6/4

57 fl 10

27.

0000 fl über 15 Mt 45000 — 500 fl über 3 Mt 1500

1500 — 10500 — 1500 — 9 — 9000

4500 — 34500 — 10500

15 — 23 Mt

28.

1 fl — 12 Mt — 5 pCto — 335 fl — 12 Mt — 335 — 1675 — 12 — 139 fl 9/4

34 89 fl — 48 Mt — 6979 fl 2/8 — 50 — 139 fl 9/4 — 489 — 3629 fl 2/8

3489 fl 9/4

131

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Interesserechnung

25

100 fl — 4 1/2 fl 6 x — 600 fl Cent

12 Mt — 3 3/4 Mt

2

9

2 — 3 3/4

4

2 7 fl

6 x 12

3 3 fl 12

4 } 8 fl 7

400

608 fl 7

1118 fl 15 x 9

510 fl 8 x 9

500 — — —

500 fl 10 fl 8 x 9 — 100 fl

6 3/4 Mt 2 fl 1 x 9 — 12 Mt

4 — 4

27 — 4

9 — 8 fl 7 —

4

9) 33 — 12

3 3/4 pro Cent.

Interesserechnung.

19

100 fl — 4 1/2 Mt — 6 1/2 pro Cto — 5 1000 fl — 7 Mt — 3/4 100 fl — 1/2 Mt — 3 3/4 pro Cto — 4 225 fl — 3 Mt

11 — 35 — 11 — 8 — 15 — 135

35 — 385 — 8) 385 — 48 fl 2 — 675 — 135 — 32) 2025 — 63 fl 4 bz

100 fl — 12 Mt — 4 pro Cto — 6 1/2 Mt — 100 fl — 4 1/2 Mt — 8 pro Cto — 1812 1/2 fl — 10 Mt

300 — 25 1/2 — 12) 331 1/2 — 27 fl 10 — 40 — 1812 1/2 — 40) 45 fl 5

49. 2 — 63. 4 bz — 45. 5 — 184 fl 5 6 bz

20

100 fl — 12 Mt — 3 1/2 pro Cto — 5 2000 fl — 3 Mt — 12 Mt — 3 2/4 pro Cto — fl ... — 2

7 — 15 — 2) 105 — 52 1/2 — 2000 — 2062 1/2 — 4615 — 2562 1/2 fl

3 — 1/4 — 2 1/2 — 102 1/2 fl — 205 — 41 — 100 fl — 20 — 2562 1/2 fl — 5125 — 125 — 25 20 fl

Interessenrechnung

16\. 4538 ƒ — 1/2 pCto — 12 Mt — 2108 ƒ

151 — 16 — 1284 — 64 — 807 — 1632 — 480 — 80 — $1280\frac{1}{2}$

151) $1280\frac{1}{2}$ ($8\frac{1}{2}$ Mt.

17\. 125 ƒ — $7\frac{1}{2}$ Mt — 3 ƒ $5\frac{1}{2}$ — 5905 ƒ

125 — 5 — 32 — 160 — 25 — 16 — 4 — 1 ƒ — 3 Mt — $354\frac{3}{8}$ — 2835 — 1770 — 301

(160) 18 ƒ 13 / 23 $\frac{1}{8}$ xr

18\. 1 Tag — 14 — 366 Tage

14 — 1464 — 366 — 16) 5124 — 320 $\frac{1}{4}$ — 1280

9600 ƒ — 1280 — 100 ƒ

96) $3\frac{3}{4}$ pCto

Interesseberechnung

12. 1000 fl — $33\frac{3}{4}$ fl — 100 fl
3 9 Mt — $\frac{12}{4}$ Mt
$\frac{4}{30}$
30 | 135 / $4\frac{1}{2}$ p. Cto

13. 1 Mon. — $11\frac{1}{4}$ fl — 52 Monat
15 600 fl — 100 fl
12 | 45 / $3\frac{3}{4}$ p. Cto
$\frac{3}{3}$ $\frac{1}{12}$

14. 3300 fl — 16 fl 14 s 1 d — 100 fl
11 $5\frac{1}{4}$ Mt — 12 Mt
2 fl 3 s 9 d — $\frac{1}{4}$
11 | 35 fl 12 s 2 d
$3\frac{3}{4}$ p. Cto

15. 1800 fl — $1\frac{2}{2}$ Mt — 100 fl
$\frac{5}{5}$ fl — $56\frac{1}{4}$ fl
1 — $112\frac{1}{2}$
15 | $7\frac{1}{2}$

16. 17. 18.

133

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Interesserechnung

9\. 1.

$\frac{4}{12}$ Mt — $2\frac{3}{4}$ p Cto — 3 Mt — 2000 fl
100 fl — 11 — 60 fl — 11
4 — 16) 660
4 — 41 fl 4
16

3\.

$\frac{1}{12}$ Mt — $1\frac{3}{4}$ p Cto — 9 Mt — 2500 fl
100 fl — 19 — 75 — 19
4 — 675
4 — 75
18 — 16) 1425
89 fl 1
21 fl 4
71 fl 12
209 fl 1

2\.

$\frac{8}{12}$ Mt — $3\frac{1}{2}$ p Cto — 9 Mt — 3000 fl
100 fl — 7 — 3
2 — 45
2 — 7
4 — 4) 315
78 fl 12

10\.

$7\frac{1}{2}$ Mt — 100 fl — $4\frac{1}{2}$ Mt
5 p Cto — 20 — 1517 fl
10 — 4 — 604
9 — 2 — $3\frac{1}{2}$
8 — $607\frac{1}{2}$
8
4860 fl

11\.

$9\frac{3}{4}$ Mt — 100 fl — 12 Mt
5 p Cto — 20 — $169\frac{13}{32}$ fl
39 — 10 — 5421
$43\frac{3}{4}$ — 13) 5421 — 10
104 — 4170 fl
26
13

Interessrechnung

5. 12 Mk
2 100 fl
2:1
8
2 16

$1\frac{1}{2}$ fl 6 Pro
9
3

$7\frac{1}{2}$ Mk
85 4250 fl
6 3 $7\frac{1}{2}$
3
6 1 9 1 $2\frac{1}{2}$
1 1 9 fl 8 fl 6 d

6. 12 Mk
20
100 fl
80

5 pCto
1

9 Mk
1 2 6 $3\frac{3}{4}$ fl
80) 3 7 9 1
4 7 fl 6 fl 8 d

4. 6 Mk
12
100 fl
300
4

3 5
1
15
4

p Cto

$7\frac{1}{2}$ Mk
1 6 6 5 fl

7. 12 Mk
400 fl
8
4
32

$3\frac{3}{4}$ pCto
15
4
1

18 Mk
1 6 6 5 $\frac{5}{8}$ fl
32) 1 6 6 5 $\frac{5}{8}$ fl
52 fl 2 fl 9 $\frac{3}{4}$ d

8. 12 Mk
100 fl
4

5 pCto

$9\frac{1}{2}$ Mk
1500 fl
5
1 $42\frac{1}{2}$
5
4) 7 1 $2\frac{1}{2}$
1 7 8 fl 2

12 Mk
100 fl
4
4
16

$4\frac{3}{4}$ pCto
19

$7\frac{1}{2}$ Mk
600
1 $2\frac{1}{4}$
3 $7\frac{1}{2}$
16
62 9 $2\frac{1}{2}$
1 8 7 fl 5 fl 6 d
1 7 8 fl 2
1 fl 14 6 d

Interesserechnung

1. 100 — 4½ pCto — 357½ fl

1430 fl
1787½ fl

100 | 16087 fl 8 kr
160 fl 14

2. 12 Mt — 5 pCto — 6 Mt

12 | 30
100 — 2½ — 1962 fl 8
2

3 525 fl 4
881 fl 4

100 | 14406 fl 4
144 fl 1

3. 12 Mt — 6 pCto — 8 Mt

12 | 48
4 pCto

100 — 4 pCto — 2512 fl 10
2

100 | 10062 fl 8
100 fl 10

4. 12 Mt — 4 — 5½ Mt

12 | 22
100 — 1 5/6 pCto — 1975 fl
600 — 11

1975
1975

600 | 21725
36 fl 3 | 4

Rabattrechnung

233. 18 — $1\frac{5}{6}$ fl — $30\frac{5}{8}$ ß

$16) 90 ß (\frac{5}{8}$ 10 — $152\frac{5}{8}$ ß

$152 ß$

$38\frac{1}{4}$ ß

$171\frac{5}{8}$ ß $\frac{12}{13}$

163 — $13\frac{2}{4}$

163) 22303 ß (136 ß $\frac{2}{13}$

von $171\frac{5}{8}$ ß $\frac{10}{13}$

$+ 578$ ß $\frac{13}{13}$

34. 18 — $9\frac{1}{2}$ y r t fl — 2000 ß

18000

1000

19000

163 — $13\frac{3}{2}$ — 893 ß $\frac{12}{13}$

163) 1771 ß $\frac{12}{13}$

von $547\frac{3}{3}$ ß $\frac{6}{13}$

546 ß 0

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Rabattrechnung

31. 18 — 233 fl — 84 ß

16) 42 ½ — 672 ß

ß 14 ½ — 42

8 — 2 — 21

4 — 2 — 10 ß

2 — 2 — 2 10

½ — 4 — 74 ß 2

163 — 13 — 13

163) 9725 ß 10

59 ß 11

von 48 ß 7

18 ß 7

32. 18 — 5 ß 11 — 350 ß

8 — 2 — 5

2 — 4 — 175 ß

1 — 2 — 175

43 12

24 14

163 — 13 — 1990 ß 10

13

163) 2587 ß 2

158 12

von 1990 ß 12

1831 ß 14

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Rabattrechnung

29. 1 ₰ — 9 3/4 grt — 2584 ₰

2 — 2
1 — 2

9
23256 grt
1292
646
32 | 25194
163 — 13 — 787 fl 5
4 fl 13
163 | 10235 fl 1
62 fl 13
von 787 fl 5
724 fl 8

30. 1 faner — 8 1/2 ₰ — 200 fl

1600
100
18 — 12 1/4 — 1700 ₰
12
3400
17
20400
425
163 — 13 — 6 | 20825
1301 fl 9
163 | 16920 fl 5
1037 fl 3
von 1201 fl 13
167 fl 12

31.

32.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Rabattrechnung

27. 18 — $11\frac{1}{2}$ fl — 100 ß
$6\frac{1}{2}$ 4
400 ß
16 | 69 | 25
4 ß 5 | 6 4
4-4 | 431 ß 4
1-4
163 — 12 | 3 13
163 | 56 06 ß 4
34 ß 6
von 431 " 4 "
396 ß 14

28. 18 — $5\frac{1}{2}$ ystk — 365 ß
5
1825 0 ystk
122 ß "
92 | 2010 ß
163 — 13 — 628 ß 0
4 13
163 | 8168 ß 14
50 ß 4
von 628 " 6 "
578 ß 5

Rabattrechnung.

25. 1 ℔ — 14 ½ gr th — 2000 ℔
14
28000 gr th
1000
32) 29000
157 — 7 — 906 ₰ 4
157) 6343 ₰ 12
40 ₰ 6
von 906 ₰ 4
865 ₰ 14

26. 1 ℔ — 2 ₰ th — 32 ¼ ℔
6
10
16) 168
10 ₰ 8
2
320 ₰
2.10
16
169 — 13 — 33 ₰ 10
8 13
163) 4402 ₰ 2
27 ₰
von 338 ₰ 10
311 ₰ 10

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Rabatrechnung

23 | 1 ℔ — 17½ rth — 3008 ℔

1½

1504 rth

1504

52560

157 — 32 7 — 1645 ⅓ ℔

157) 11515

von 1645 ℔

1571 ℔ 10

24 | 1 ℔ — 11½ rth — 16208

11

16208

1620 rth

810

157 — 32 7 — 11863 ℔

582 ℔

157) 14075 ℔

von 582 ℔ 9

556 ℔ 10

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Rabattrechnung

22 1 ₰ — 13 rth — 1876 ₰

$6\frac{1}{2}$ 11 25 ₰

9 3 ₰

16) 12194

157 — 7 — 762 ₰ 2

157) 5334 ₰ 14

34 ₰

von 762 ₰ 2

728 ₰

22 1 ₰ — $17\frac{1}{2}$ rth — 300 ₰

$8\frac{3}{4}$

2 — 2

1 — 2

2 4064

15 04

752

157 — 7) 26320

1645 ₰

157) 11 5 ₰

73 ₰

von 1645 ₰

1571 ₰ 10

138

Rabattrechnung

20\. 18 — 22 pCt — 2308 ƒ

11 — 11

2308

2308

(16) 25388 ƒ

157 — 7 — 1586 ƒ 12

7 — 4

157) 11107

70 ƒ 12

von 1586 ƒ 12"

1516 ƒ

21\. 18 — 21 pCt — 2816 ƒ

$10\frac{1}{2}$ — 10

28160

1408

(16) 29568

157 — 7 — 1848 ƒ

7

157) 12936

82 ƒ 6

von 1848 ƒ

1765 ƒ 10

2.) Rabattrechnung

18. 1 fl — 14 xr — 8 64 fl

16 | 60 48

157 — 7 — 378 fl

157 | 2049

16 fl 14

von 3 78

361 fl 2

19. 1 fl — 21 xr — 1520 fl

10 1/2

15200

760

157 — 7 — 16 | 15960

99 fl

157 | 6982

44 fl

von 997 fl

953 fl

139
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Rabattrechnung

14. 163 — 13 — 9 13 fl 5 ß 6 h

163) 1187 3 fl 7 ß 6 h

72 fl 12 ß Rabatt

von 913 fl 5 ß

840 fl 8 ß Kontant

15. 157 — 7 — 1275 fl 14 ß 3 h

158) 8931 fl 3 ß 9 h

56 fl 14 ß Rabatt

1275 fl 14 ß

1219 fl Kontant

16. 83 — 8 — 1519 fl 8 ß 6 h

83) 12153 fl 4 ß

146 fl 7 ß

von 1519 fl 8 ß

1373 fl 1 ß

17. 83 — 8 — 1762 fl 9 ß 3 h

83) 14100 fl 10 ß

169 fl 14 ß Rabatt

von 1762 fl 9 ß

1592 fl 11 ß

Rabattrechnung

10. 163 — 13 — 56 13 ƒ 8
7 ƒ 13
163 | 729 ƒ 5
4 ƒ 11
von 56 13 ƒ 9
51 6 ƒ 14

11. 157 — 7 — 875 ƒ 14
6 ƒ 7
157 | 6134 ƒ 2
39 ƒ 1
von 875 ƒ 14
836 ƒ 13

12. 157 — 7 — 1111 ƒ 1
7
157 | 7777 ƒ 7
49 ƒ 1
von 1111 ƒ 1
1061 ƒ 8

13. 163 — 13 — 456 ƒ 7 8
6 ƒ 13
163 | 5934 ƒ 3 8
36 ƒ 2
von 456 ƒ 8
420 ƒ 1

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Rabattrechnung

4. 163 — 13 — 1650 fl
13
495
4950
6
4
2145 0
163 | 13 fl 10

5. 175 — 7 — 1125
175 | 7875
50 fl 3

6. 157 — 7 — 1313 fl 5
13791 9 3 fl 3
51 fl 9

7. 157 — 7 — 1538 fl 3
1
157 | 10766 fl 5
68 fl 9

8. 163 — 13 — 3000 fl
13
163 | 13 9000
2 3 9 fl 4
nom 3 0 0 0
2 2 6 9 fl 12

9. 163 — 13 — 2667 fl 4
8 13
163 | 13 1 0 2 4 fl 4
nom 2 2 0 8
2 4 0 8 fl 2

1. Rabattrechnung.

1\. 12 Monath — 8 p. Cto — 13 M. 2 3 2 3) 26 (8 2/3

100
8 2/3
108 2/3 — 8 2/3 — 1000 ß
3 3 13
326 26 13000 ß
163 13 163) 79 ß 12

2\. 163 — 13 — 1200 ß
13
3600
12
163) 15600
95 ß 11

3\. 163 — 13 — 1500 ß
13
4500
15
19500
163
119 ß 10

141

Tharaerechnung

190 25 lb
100) 1 90 lb
18 8 3 5 lb
a — 16 ß p. Cto
1 1 3 0 1 0
1 8 8 3 5
100) 3 0 1 3 6 0 lb
3 0 14 lb
non 1 8 8 3 5 lb
Rth 1 — 7 8 3/4 ß — 1 5 8 2 1 lb
7 8
1 2 6 5 6 8
1 1 0 7 4 7
1 2 3 4 0 3 8 ß
7 9 1 0 24
3 9 5 5 12
Rth 20) 1 2 4 4 9 0 3 ß 36
4 5 5 Rth 3 ß

1 9 3 1 5 8
100) 1 9 3 lb
1 9 1 2 2 lb
a — 18 ß p. Cto
1 5 2 9 7 6
1 9 1 2 2
100) 3 4 4 1 9 6 lb
3 4 4 2 lb
non 1 9 1 2 2 lb
1 5 6 8 0

Rth 1 — 75 lb o — 156 lb
41 a 38
2 3 6 4 4 7 0 4
1 1 3 7 1 5 6 8
4 1 5 6 8
1 1 7 7 1 8 4 ß
3 9 2
1 9 6
9 8
41) 1 7 7 5 7 0 ß
4 3 3 1

Thararechnung

9030 ℔
100) 90 ..
8940 ℔
a — 14 p Cto
3576 0
894
100) 12516 | 0 ℔
1252 ℔ Thara
von 8940 ℔
℔ 20 ℔ — ℔ 1 ß 18 ℔ 7688 ℔ Netto
12 / 24 / 6 | 1 81
7688
61504
62272 8 ℔
1922 ..
96 0 ..
℔ 20) 16256 | 1 0 ℔
2288 ℔ 13

Thararechnung

92.

6125 ℔

100 | : 61 „

6 064

a — 10 ℔ 60

100 | 6 0640

606 ℔

von 6 064 „

100 ℔ [illegible] — 545 ℔ [illegible]

11

4 | 4

2 | 2

5 458

54 58

6 003 ℔

1 364 „ ℔

6 82 „ 4 „

100 | 6 2084 ℔ 12

620 ℔ 14

93.

1 833 ℔

100 | 18 „

100 ℔ — [illegible] 3 ℔ — 1815

24 42 — 7 7

12 | 2 — 12 705

2 | 8 — 12 705

1 3975 5 6

907 „ 24

453 „ 36 „

75 „ 30 „

100 | 141191 ℔ 42

141 ℔ 44

Zu Mark 3

4235 ℔ 14

Tharaechnung

80.

15 ℔ 30 lb
100) ÷ 15 ℔
1 5 6 7 2
a — 6 %
9 4 0 3 2
100) 940 ℔ 32
von 15672
100 lb — 10 ℔ 1/16 — 1 4 7 3 2 / 10
1 4 7 3 2 0 ℔
9 2 0 12
100) 1 4 8 2 4 0 12
1 4 8 2 ℔ 7

81

6 7 8 9 lb
100) ÷ 1 6 ℔
6 7 2 1 8
100 lb — 15 ℔ 14 — 1 5
3 3 6 0 5
1 0 0 8 1 5 ℔
3 3 6 0 8
1 6 8 0 4
8 4 0 2
100) 1 0 6 6 9 5 ℔ 14
1 0 6 6 ℔ 15

92.

93.

143

Thararechnung

78.

49 lb Thara p Cent.	100) 24602 lb
41	246 lb 0 Gr.
49	2009 " Zf.
196	22355 lb Thara
2009	von 24602 " Br.
100 lb — 9 fl 3	22347 lb N.
2 / 8	9
1 / 2	20112 3
	2793 " 6
	1396 " 11
	2053 13 fl 1
	(100) 2053 fl 2

79.

30 lb Tf. p Ct.	100) 15777 lb
18	157 " Gewicht
540	540 " Zf.
	698 " Ta.
	von 15777 " Br.
100 lb — 10 fl 7	15079
	10
4 / 4	150790
2 / 2	3769 " 12
1 / 2	1884 " 14
	942 " 7
	(100) 15738 fl 1
	157 fl 14

Tharirechnung

77

100 – 8593 ß
86
8507
a – 10 ß Uk
100 8507 ß
85 ß Tara
von 8507
7656 ß Netto
100 ß – 14 ß 9
14
8 – 2
1 – 8
30624
7656
1071 ß 4
382 ß
47 ß 8
100 – 11749 ß 8
1114 ß 14

79

78

1424

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Tharurechnung

100) 231068
231
a 228975 10 p. Cto
100) 228750
2287 ℔ Tarra
von 22877
1008 - 7 ℔ 5 | 205788
4 | 4 | 144116 ℔
1 | 4 | 5141
12 ℔ 6 - 12
100) 150549 ℔ 12
1505 ℔ 7

76.

8371 ℔
100) 84
8287
a 8 p. Cto
66296
100) 663 ℔ Tarra
von 8287
1008 - 17 ℔ 10 | 7624 ℔
8 | 2 | 17
2 | 4 | 53368
7624
12960 ℔
3812
3 3
100) 134373 ℔
1343 ℔ 12

Tharar(e)chnung

73.

6280 fl
100 — 63
6217
a — — 10 pcto
100 | 62170
6217 fl 7½ kr
von 6217 fl
100 — 16 fl 13 — 5595 fl
8 | 2   16
4 | 2   33570
1 | 4   5595
8952 0 fl
279 7 fl
139 8 12
34 9 fl 11
9406 fl 15
100 | 940 fl 10 | 6 ⅗

74.

14 fl 2 Lthr
12 | 23
14 | 168
14 fl 2 Lthr ferra 10 Lths 100 | 1462 fl
146 fl 2 Lthr
168 2 Lth
314 fl 2 Lth
von 1468 fl
1008 — 13 fl 3 — 1431 4 fl
2 | 8   13
1 | 2
4294 2
1431 4
186082 fl
178 9 4
100 | 1788 9 4 | 10
1665 | 14
188 fl 7 fl 20 | 6 12

7)

6297 ℔

16 ℔ Th. pro 100 — 63 ℔ Lthyer

18 — 288 ℔ Tha.

128 — 3351 ℔ Tha.

16 — von 6297 ℔ Br.

288 ℔

100 ℔ — 10 ℔ 14 — 5946 ℔ 7 Netto

10

5946 ℔

8 (2 — 2973 ℔

4 (2 — 1486 ℔

2 (2 — 743 ℔ 4

100 | 6466 ℔ 12

64 ℔ 66 ℔ 10 | 12 Lt.

72)

35427 ℔

4 ℔ Th. pro Sack — 100 | 35 ℔ Lthyer

5 — 20 ℔ Thara

20 — 55 ℔

100 ℔ — 17 ℔ 1/6 — von 35427 ℔ Brutto

3487 ℔ Netto

16

24409

34877

59279 ℔

21 — 7.15

100 | 5940 ℔ 5

594 ℔ 15 — 6 13/25 Loth

Thararechnung

69

100) ÷ 20021 ℔
200
19821 ℔

d — 1 ß 1 ℔

100) 19821 ß
1982 ℔

von 19821
1000 ℔ — 1 ß 5 ℔ 17839 ℔ 7 Centner
4 | 4
1 | 1

4 5 5 1 7
17839
23 1 9 0 7 ℔
4 4 5 9 12
1 1 1 4
100) 23748 4 11
2374 ℔ 13 21/25

70

6932 ℔

30 ℔ Thararechnung 100)
310

5 ℔ 40 ℔ Thar.
5
9 2 2

1000 ℔ — 11 ß 13 von 6 9 3 2 ℔
6 3 5 2
8 + 2
1 | 2 1 2 3 0 6
1 | 4
6 4 6 2 2 6 ℔
1 5 8 8 4
3 9

00) 18 13 9 13
8 1 3 ß 15 ℔ 4

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Thararechnung

67

100 — 1/2 — 6225 lb

200) 31 1/2 lb [illegible]

von 6225

1 lb .. 25 1/2 [illegible] 6194 Netto

3097 0

12388

15185 [illegible]

154

32) 1563

68

4887

100) 4226

42

4184

100) 3347

335

100 lb — 51 [illegible] von 4184 lb Netto

3849

[illegible]

192 43

196 2 99

19 24

100) 1984 64

19 [illegible] 10 3

Tharanrechnung

65.

100 — $\frac{1}{4}$ — 30 1 ℔
400

$\frac{1}{4}$ ℔ Thara
20
5

6 ℔ Sporco
5 ℔ Thara

netto 30 ℔
$\frac{1}{4}$

18 — 11 ß batz
4 4
2 2

29 5 ℔ Netto
11
295
295
3245
473 - 12
13 6 - 14
335 ß 10

66.

100 — $\frac{3}{4}$ — 4003 ℔
4 4
400

7 ℔ Thara p Rolle
120
840 ℔ Thara

40 12009 3
30 ℔ Thara
840 ℔ Thara
von 4803 ℔ Thara
3163 ℔ Netto

18 — 13$\frac{1}{2}$

1 3
9399
3 1 3 3
4 0 7 2 9
1 5 6 6 6
16 — 1 4 2 2 9 5 ß 6
2 6 4 3 ß 7 6

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Tharavechnung

63 100 — ½ — 200 — 37 15 ℔ 14 ℔ Thara schwere
198 Sporco
168 ℔ Thara 28
14
168
von 37 15 ℔ Brutto
18 — 11 3/8 — 35 28 ℔ Netto
11
3528
3528
38808
882
441
45131
16 45
2508

64 100 — ½ — 37 98 ℔
208 ℔ Spor
48 Thara — 128 ℔ Thara
13
52 — 8
von 57 98 ℔ Brutto
18 — 17 ¼ — 5698 ℔ Netto
17
39886
5698
96866
1425
32 — 98291
3071

Thararechnung

61 100 — ½ — 2001 ℔ 14 ℔ Thara pr. Last
200 | 35 ℔ Thara 23
322 ℔ Thara 42
357 ℔ 28
von 2001 ℔ brutto 322 ℔ Thara
18 — 19¼ — 66 14 ℔ Netto
19
59796
6644
126236
1661
16 | 27897
7993 ℔ 9

62 100 — ½ — 104 7/8 ℔ 2 ℔ Thara p. Stück
200 | 5 ℔ Thara 10/20 ℔ Thara
20 ℔ Thara
25 ℔
von 104 7/8 ℔
18 — 8¾ — 102 2/8 ℔
2 ½ | 8176
2 1 1 1
255 · 6
16 | 1894 2 6
55 ℔ 14 · 6

59. 100
14

86 — 100 — 20595 lb
100

86 | 2059500 lb
23948
99 — 100 — 100

99 | 2394800
1209 1/2 lb — 24190 lb
2

2419 | 48380 lb
2419 | 20 Lothen

Berechnung verschiedener Waaren
nach der Preiscourant, dabey
Gutt und Thara abgeht

60. 100 — 1/2 — 1712 lb 4 lb Thara 1 Fass
200 | 9 lb Gutt 12
68 lb Thara 1 68 lb Thara

77 lb Thara
von 1717 lb Brutto
18 — 6 7/8 fl — 1640 lb Netto
8

1/2 9840 fl
1/2 820
1/2 410
205
16 | 11275
704 fl 11

56.

100
18
82 — 100 — 5743 ℔
100
82) 574300
99 — 100 — 7004 ℔
100
99) 700400
7075 ℔

57.

100
20
80 — 100 — 25 17 ℔
100
80) 251700
99 — 100 — 3146 ℔
100
99) 314600 ℔
3178 ℔

58.

100 — 1 fl 10 — 63310 ℔
100) 633
62677 ℔
5399 2
62677 — 18775 — 100 ℔
100
62677) 1877500
14 fl 10

145

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Thararechnung

53.

÷ 100
16
84 — 100 ℔ — 7612 ℔
100
84 | 761200
9062 ℔
99 — 100 — 100
99 | 906201 ℔
9154 8 7

54.

÷ 100
14
86 — 100 ℔ — 53901 ℔
100
86 | 5390100
62676 ℔
99 — 100 — 100
99 | 6267600
63309 ℔

55.

100
8
92 — 100 — 42168 ℔
100
92 | 4216800
99 — 100 — 44857
100
99 | 4485700 ℔
45310 ℔

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Tararechnung

56.
4465 ℔
100 — 45 ℔
4420 ℔
a — — 20 fl Co
100) 8840 0
884 ℔ Tara
von 4420
3536 ℔ Netto

57.
4219 ℔
100 — 42 ℔
4177 ℔
a — — 22 fl Co
8354
8354
100) 91894 ℔
919 ℔ Tara
von 4177 ℔
3258 ℔ Netto

58.
5783 ℔
100 — 578
5205 ℔
a — — 12 fl Co
11410
5205
100) 62460 ℔
624 ℔ Tara
von 5205 ℔
4581 ℔ Netto

Fac: 50383 Netto

Tharrarechnung

48. 100 — $\frac{3}{4}$ — 38139 ℔

3

400 / 11441 7

286 ℔

von 38 139 ℔

378 5 3 ℔

a — 15 fl Ho

18926 5

378 53

100 / 567 79 5

567 8 ℔ Thara

von 38 5 3 ℔

321 7 5 ℔ Netto

49. 100 15 ℔

100 ÷ 1000

9915 ℔

a — 22 fl Ho

1 983 0

19 830

100 / 21 813 0

2181 ℔ Thara

von 9915 ℔

7734 ℔ Netto

46. 32885 ℔

100) – 329 ℔

32556 ℔

a — 10 pCto

100) 325560 ℔

3255 ℔ Thara

von 32556 ℔

29300 ℔ Netto

47. 7771 ℔

100) – 178 ℔

7693 ℔

a — 16 pCto

46158 ℔

7693

100) 123088 ℔

1231 ℔ Thara

von 7693 ℔

6462 ℔ Netto

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Wie das Gutgewicht und die Thara p. Cto von einer Waare berechnet wird.

44.

	6837 lb	
100 ÷	68	
	6769 lb	
a	4 pCto	
100)	27076	
	271 lb	Thara
von	6769 lb	
	6498 lb	Netto

45.

	19111 lb	
100 ÷	191	
	18920 lb	
a	15 pCto	
	94600	
	18920	
100)	283800 lb	
	2838 lb	Thara
von	18920	
	16082 lb	Netto

Thararechnung

41. 100 — 1 — 13775 lb
100 ÷ 138 lb
1363 7 lb
÷ 11957 lb Netto
14 1680 lb Tara
120 lb Tara pr 1 Piepe

42. 100 — 1 — 5021 lb Brutto
100 ÷ 50 "
4971 lb
÷ 4621 lb Netto
7 350 lb Tara
50 lb Tara

43. 100. — 1 — 2778 lb
100 ÷ 28
2750 lb
2630 lb Netto
12 lb Schwehl — 120 lb Tara
12 10 Bohlen

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Thararechnung

38. 100 — 1 — 5 9 9 5 2 ℔ 6 ℔ Thara
(100) 6 0 0 ℔ Thara 101
606 ℔ Thara
6 0 6 ℔ Thara
1 2 0 6 ℔ Thara
von 5 9 9 5 2 ℔ Brutto
5 8 7 4 6 ℔ Netto

39. 100 — ½ — 1 6 8 3 3 ℔ 4 5 ℔ Thara
(100) 3 4 ℔ Thara 3 7
1 6 6 5 ℔ Thara 3 1 5
1 3 5
1 6 9 9 ℔ Thara 6 6 5
von 6 8 3 3 ℔ Brutto
5 1 3 4 ℔ Netto

40. 5 5 3 6 ℔
1 2 0 ℔ Thara
99 — 100 — 5 6 5 6 ℔
100
(99) 5 6 5 6 0 0
5 7 1 3 ℔ Brutto

Tararechnung

35. 100 — $4\frac{1}{2}$ — 9456 4 ℔ $4\frac{1}{2}$ ℔ Thara p Stück

(200) 2 3 ℔ Gibt $6\,7\frac{1}{2}$

$6\,7\frac{1}{2}$ ℔ Thara

$9\,0\frac{1}{2}$ ℔ Thara

von 4564 ℔ Brutto

$447\,3\frac{1}{2}$ ℔ Netto

36. 100 — 1 — 32688 ℔ Br $6\frac{1}{2}$ ℔ Thara p Sack

(100) 327 ℔ Gibt   56 $5\frac{1}{2}$ ℔ Thara

56 $5\frac{1}{2}$ ℔ Thara

$89\,2\frac{1}{2}$ ℔ Thara

von 32688 ℔ Brutto

$3179\,5\frac{1}{2}$ ℔ Netto

37. 100 — 1 — 13775 ℔ Brutto   120 ℔ Thara

(100) 138 ℔ Gibt   14 / 480 / 12

1680 ℔ Thara   1680 ℔ Thara

1818 ℔ Thara

von 13775 ℔ Brutto

11957 ℔ Netto

Thararechnung

Wie das Nettogewicht und der Thara
p Stück von einer Waare berechnet wird

31. 100 — 1 — 100) 5 2 13 lb
5 7 lb Thar
1 Kystal 3 lb 120 lb Thara
1 5 7 lb Thara
von 5 3 13
5 5 3 6 lb Netto

33. 100 — 1/2 — 20) 9 7 9 8 lb 12.5 20 lb Thara p Kiste
49 lb Thar 1 7 5 0 lb Thara
1 7 5 0 lb Thara
1 7 9 9 lb Thara
von 9 7 9 8 Brutto
8 9 9 9 lb Netto.

34. 100 — 1 — 100) 5 0 2 1 lb brutto 5 0 lb Thara p Fass
5 0 lb Thar 7 3 5 0 lb Thara
3 5 0
4 0 0 lb Thara
von 5 0 2 1 lb Brutto
5 4 2 1 lb Netto

Thararechnungen

25. a 1 p. C. pro 100 — 1135 ℔ Brutto
11 ℔ Thara
1124 ℔ Netto

26. 100 — 22 — 6831 ℔ Brutto
22
13662
13662
100 | 150282
1503 ℔ Thara
von 6831 ℔ Brutto
5328 ℔ Netto

27. 8 Ct. — 100 ℔ Brutto — 1615 ℔ Netto
10
86 | 161500
1878 ℔ Brutto

28. 8 p. C. — 100 ℔ Brutto — 1603 ℔ Netto
100
84 | 160300
1878 ℔ Brutto

29.
3500 ℔ Brutto
2520 ℔ Netto
3500 ℔ — 35 | 980 ℔ Thara — 100 ℔
28 ℔

30. 9 p. C. — 10 ℔ — 1944 ℔ Netto
10
9 | 19440
216 | 2160 ℔ Brutto
10 ℔ [illegible]

156

Thararechnung

21. 100 — 18 — 4003 ℔ Brutto
(10) 400 ℔ Thara
von 4003 ℔ Thara
3603 ℔ Netto

22. 100 — 16 — 4531 ℔ Brutto
16
27186
4531
100) 72496
725 ℔ Thara
von 4531 ℔ Brutto
3806 ℔ Netto

23. 100 — 12 — 4316 ℔ Brutto
12
8632
4316
100) 51792
518 ℔ Thara
von 4316 ℔ Brutto
3798 ℔ Netto

24. 100 — 1 — 1985 ℔ Brutto
100) 20 ℔ Thara
von 1985 ℔ Brutto
1965 ℔ Netto

Thararechnung

Wie der Thara pr ℔ 10 weise berechnet wird.

17. 100 — 4 — 4437 ℔ Brutto

4

100) 17748

177 ℔ Thara

von 4437 ℔ Brutto

4260 ℔ Netto

18. 100 — 8 — 5710 ℔ Brutto

8

100) 45680

457 ℔ Thara

von 5710 ℔ Brutto

5253 ℔ Netto

19. 100 — 2 — 531 ℔ Brutto

2

100) 1062

11 ℔ Thara

von 531 ℔ Brutto

520 ℔ Netto

20. 100 — 14 — 10614 ℔ Brutto

14

42456

10614

100) 148596

1486 ℔ Thara

von 10614

9128 ℔ Netto

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Thararechnung

13.
42 Fässer à 4
4
168

899 lb Netto
168 lb Tara
1067 lb Brutto

14.
28 lb Tara
36 " " "
18 " " "
18 " " "
28 " " "
128 lb Tara

141 lb Netto
173 " " "
138 " " "
115 " " "
145 " " "
712 lb Netto
128 lb Tara
840 lb Brutto

15.
2831 lb Brutto
÷ 2131 lb Netto
10) 700 lb Tara
70 lb Tara

16.
3879 lb Brutto
÷ 3249 lb Netto
42 lb) 630 lb Tara
15 Kisten

Thararechnung

6. 30 ℔ Thara p. Tonn — 8021 ℔ Brutto
20 — ÷ 600 ℔ Thara
600 ℔ Thara — 7421 ℔ Netto

7. 3½ ℔ Thara p. Sack — 743 ℔ Brutto
3 — ÷ 10½ ℔ Thara
10½ ℔ Thara — 732½ ℔ Netto

8. 2 ℔ Thara p. Sak — 3336 ℔ Brutto
17 — ÷ 34 ℔ Thara
34 ℔ Thara — 3302 ℔ Netto

9. 30 ℔ Thara p. Fass — 4215 Brutto
7 — ÷ 210 ℔ Thara
210 ℔ Thara — 4005 ℔ Netto

10. 2 ℔ Thara p. Sak — 2297 ℔ Brutto
23 — ÷ 46 ℔ Thara
46 ℔ Thara — 2251 ℔ Netto

11. 3 ℔ Thara p. Sak — 12583 ℔ Brutto
45 — ÷ 135 ℔ Thara
135 ℔ Thara — 12448 ℔ Netto

12. 24 ℔ Thara p. Kiste — 2702 ℔ Brutto
15 — ÷ 360.
120 — 2342 ℔ Netto
24
360 ℔ Thara

83

Rechnungsarten

Tararechnung

1.

113 1/2 lb Brutto	14 1/2 lb Tara
110 1/4 "	15 1/4 "
112 1/2 "	14 "
336 1/4 lb Brutto	43 3/4 lb Tara
÷ 43 3/4 lb Tara	
292 1/2 lb Netto	

2.

11 1/2 lb Tara pr Sack	1165 1/2 lb Brutto
14	161 lb Tara
51	1004 1/2 lb Netto
11	
161 lb Tara	

3.

5 1/2 lb Tara pr Kiste	735 lb Brutto
15	÷ 82 1/2 lb Tara
82 1/2 lb Tara	652 1/2 lb Netto

4.

8 1/2 lb Tara pr Kiste	1427 1/2 lb Brutto
33	÷ 280 1/2 lb Tara
280 1/2 lb Tara	1147 lb Netto

5.

35 lb Tara pr Tonne	4029 lb Brutto
25	÷ 875 lb Tara
175	3154 lb Netto
70	
875 lb Tara	

27. 18 $\frac{1}{2}$ ℔ — 18 xr — 16 ℔ — [illegible]

18 | 13 xr

15

vom 10 fl 14 x

10 fl 1 x

1 30

30 fl 14 x

100 $\frac{5}{8}$ fl

28. $1\frac{1}{4}$ Bogen

$1\frac{1}{2}$ " "

$1\frac{1}{3}$ " "

$1\frac{3}{8}$

5 11 Bog

24 — 1 Stunde — 131 Bogen

131 — Fac. 24 Stunden — 1

29. 16 — 1 fl $\frac{8}{2}$ — 25 fl — 16 — 1 fl $\frac{4}{4}$ — 50 fl

25 — 50 fl

12 fl 8 — 12 8

37 fl 8

22 — 16 — 163 fl 2 — 37 8

16 — 100 fl

6 20

603 — von 40 9 26

22 | 163 fl — 3 97 fl 6

750 Gulden — 108 fl 2

125 Monat

1 [illegible]

1 25 Woche

24. 1 ℔ – 12½ ß – 1624 ℔ ... 8 ß 10 ₰ — 1 ℔ – 478 ℔ 8 ß 6 ₰

12 / 3248 / 1624 / 19488 / 812 / 16) 20300 / 1268 fl 12 ß / thun 1741 fl 4 ß 3 ₰ / 1748 fl 8 ß 3 ₰

16 / 2868 / 478 / 7666 / 12 / 15316 / 7656 / 10) 1917 ß / 8708

25. 1 Ruder – 20 fl 5 ß – was 13 Ruder 7 Ohm 70 fl 10 ß 3 ₰ – 1 Ohm

10 — 10 / 4 / 4 / 59 Ruder / 137 8 / 70 8 / 1380 fl / 19 12 ß / 10) 1604 fl 11 ß / 160 fl 7 ß 6 ₰ / thun 231 fl 1 ß 9 ₰

10 / 70 / 709 fl / 1 4 / 3 2 6 / 137 fl 7 ß 6 fl 6 ₰ / 2 fl 2 ß 6 ₰

26. 1 Misel – 3 fl 12 ß – 1 Last

8 2 3 / 4 2 3 Misel / 3 / 9 / 1 8 / 7 12 / 11 fl 4 / 7 Misel a 3 fl 21 fl 8 / 1 Last — 30) 228 fl 12 ß — 1 ... / 30 / 7 fl 10

Im gemeinen Leben

23. 1 Ball – 25 ß – 100 Ball 9 Rind
10 Rind

10
29 Rind
145
58
10) 7 2 5 ß
7 2 ß 24 ß
a – 3 ß
21 ß 8 ß

15 ß – 13 ß 2 ß – 127½ ß
13
651
217
2821 ß
6 9 ß
15 | 2854 ß 11 ß
190 ß
von 222 . 6 ß
31 ß 11 ß 6 ß

1 Buch – 5 ß – 5⅘ Buch
29 Rind
2
58
5
290 ß

1 Buch – 6¼ ß – 52½ Bücher
6
31 3 ß
130 6 ß
326 2 ß
1190
10) 3357 6 ß
222 ß – 16 ß

1 Last – 8 $1\frac{1}{2}$ – 19 $\frac{3}{4}$ Last

1 Wispel – 2 [illegible] 14 – 3 19 Last 45 [illegible]

1 5 3 9

9 · 24

4 · 36

2 · 18

40 · 45

20 · 22 · 6

1 6 1 7 · 1 · 6

19 Last 45 [illegible]

4 Last 36 $\frac{1}{4}$

1 Wispel – 8

60

2 3 6 8 – 1 –

2 · – 9

37 –

18 · 8

2) 2 4 2 5 · 8 · 9

1 2 1 2 · 1 · $4\frac{1}{2}$

6 $\frac{3}{4}$ 35

3

$9\frac{3}{4}$ Wispel

1 3 3 · 1

3 8

5 1 3

7 · 31

6 · 39 · 6

4 · 36

3 · 38

5 3 9 – 1 6

1 – 8 $2\frac{1}{4}$ – 8 $13\frac{3}{4}$

60

$\frac{1}{4}$ 8 4 9 $3\frac{3}{4}$

8

3 9 5 0 – 1

8

3 1 6 0 0

6 5 8 · 4

$3\frac{1}{2}$

16) 3 2 3 4 0 $7\frac{1}{2}$

2 0 2 1 8 $4\frac{1}{2}$

1 2 1 2 · $4\frac{1}{2}$

3) 3 2 3 4 – 1 –

1 0 7 8 1

5 3 9 – 6

1 6 1 7 · 1 · 6

1 6 1 7 · 1 · 6

0 0 0 0 0 · 0

Im gemeinen Leben

11 $\frac{1}{10}$ ℔ um — 8 ß $\frac{1}{8}$ — 37 $\frac{1}{2}$ ℔   1 ℔ — 11 ß — 37 $\frac{1}{2}$ ℔

2 9 6 | 4 . 1 | 4 . 10 | 20) 304 ß 11 | 15 ℔ 3 ß 9 ₰   11 | 37 | 3 | 40 7 ß 6 ₰

37 $\frac{1}{2}$ ℔ | 18 $\frac{1}{2}$ 10) 41 2 ß 6 ₰ | 2 5 ß 12 ß 6 ₰

2 ℔ — 9 $\frac{fl}{6}$ — 2 9 ℔   2 $\frac{fl}{6}$ — 3 $\frac{1}{2}$ ß — 130 $\frac{1}{2}$ fl

2) 261 | 130 $\frac{1}{2}$ $\frac{fl}{6}$ 3 | 390 | 1 . 9 ₰ | 6 5 . . | 2) 456 9 ₰ | 16) 228 4 $\frac{1}{2}$ | 14 ß 4 $\frac{1}{2}$

1 $\frac{fl}{6}$ — 9 ₰ — 130 $\frac{1}{2}$ $\frac{fl}{6}$ | 9 | 1170 ₰ | 4 $\frac{1}{2}$

12 . 16) 1 ℔ 7 4 $\frac{1}{2}$ ₰ 130 $\frac{1}{2}$ fl — 62 ß 10 ₰ | 261 6 — 250 ß 10 — 4 | 6 ℔ 1 ß 10 $\frac{1}{2}$ ₰ | 16 | 1 5 1 0 | 25 0

14 . 4 . 4 $\frac{1}{2}$ | 23 . 12 . 6 | 15 . 3 . 9 | 14 ß 10 ₰ | 6 ℔ 10 ß 6 ₰   261) 4010 | 15 ℔ 432 | 8 ₰

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Rechnungssachen

20

13 fl 8

— 2

— 4

— 7

— 2

1 . 4

1 Faden — 16 fl 3   15 Faden

                    16

                    90

                   15

                  240 fl

1 . 14

7 . 15

2 4 . 2 fl 13

2 Schutten à 12 — — — 1 . 9 .

— . 4 .

1 . 11 .

1 . 13

15 Faden — 15 | 2 4 2 fl 7 — 1 Strichen

16 fl 9

Im gemeinen Leben vorfallende

18

99 fl
156 „ 3 ß
185 „ 9 „
110 „ — „
22 „ — „
49 „ 6 „
80 „ 9 „
149 „ 6 „
38 „ 3 „
29 „ 9 „
43 „ 9 „
56 „ 10½ „
140 „ 1½ „
15 „ 9 „
67 „ 6 „
12 „ — „
61 „ 3 „

16) 1325 fl — ß
82 fl 14 ß

19

95 Ruten die Höhe
20 Breite
237½ R. — 1 Tag — 1900 Ruten
4/5
1
4
2
25
15
8 Tage
40
1 Z — 40
16) 320
20 fl

142

vorfallende Rechnungssachen

18. 1 lb – $2\frac{3}{4}$ ß – 36 lb   1 lb – $6\frac{1}{4}$ ß – 25 lb   1 lb – $10\frac{1}{2}$ – $17\frac{1}{2}$ lb

99   156 ß 3 hl   180 ß 9 hl

1 Quartier $5\frac{1}{2}$ ß – 5 Stübg   5 Stück – 2 ß – 55 St   1 Stück – $2\frac{3}{4}$ ß – 18 St

27 ß 6 hl   11 ß   49 ß 6 hl

1 Stück $1\frac{1}{2}$ ß – 13 Stück   1 St – $8\frac{1}{2}$ – $4\frac{1}{2}$ Stück

80 ß 9 hl   149 ß 6 hl   38 ß 3 hl

1 lb – $4\frac{1}{4}$ ß – $7\frac{1}{4}$ lb   1 lb – 7 ß – $6\frac{1}{4}$ lb   1 lb – $3\frac{1}{4}$ ß – $17\frac{1}{2}$ lb   1 lb – $4\frac{2}{4}$ ß – $29\frac{1}{2}$ lb

29 ß 9 hl   43 ß 9 hl   6 ß $10\frac{1}{2}$ hl   149 ß $1\frac{1}{2}$ hl

1 lb – $5\frac{1}{4}$ ß – 3 hl   100 lb   180

15 ß 9 hl   67 ß 6 hl

Im gemeinen Leben

17

1 Last — 71¼ fl — 3 Last 51 fuhr — 1 Last — 79⅜ fl — 5 L 17 fuhr

3 | 180 | 20

60

231 fuhr

77

77

77

539

5467 fl

19 . 12

20 | 5486 fl 12

274 fl 15

3 Last 51 fuhr

43

924 fuhr

60

4½

343 fuhr

30

30 87

2401

2709 7 fl

85 . 36

42 . 42

60 | 17005 fl 30

1453 fl 36 b

274 . 15

1728 fl 3 6

L 34 fuhr — 728 fl 3 b — 1 L

60

574

2 — 46 — 60

6 — 6

60

728

43680 fl

3 . 36

7 . 30

574 | 43684 fl 18

76 fl 5 1/4

18.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

vorfallende Rechnungssachen

15. 1 lb – 18½ ʃ – 17½ lb 1 lb – 16½ ʃ – 18¾ lb 1 lb – 20¼ ʃ – 22½ lb

18
136
306
9. 3 d
8. 6.
323 ʃ 9 d

16¾
108 1 7½
18
288
9.
8. 3 d
4. 1½
309 ʃ 4½ d

20
440
5. 6
10. 1½
455 ʃ 7½ d
323. 9.
309. 4½.
1088 ʃ 9 d

17½ lb
18¾
22½
58¾ lb – 1088¾ – 1 lb
235 | 4355 | 18 ʃ 6 11/47 d

16. 1 Elle – 10 ʃ 25½ Elle 1 Elle – 14 ʃ 8 d – 19¼ Elle 1 Elle – 23½ ʃ – 21½ Elle

13
25
325
6. 6 d
331 ʃ 6 d

14
276
19
266
3. 8 d
9. 6.
3. 2.
282 ʃ 4 d

13
63
42
483
10. 6 d
1. 6. 9.
505 ʃ 3 d
331. 6.
282. 4.
1119 ʃ 1 d

66¼ Elle 1119 1/12 ʃ – 1 Elle
265
3 | 13429
795 ʃ 16 ʃ 10 186/265 d

Im gemeinen Leben.

13.

43
2
43
86
983 Stück
2
1806
20
1826

100 Stück = 6 fl 13 s – 1826 Stück

124 fl 6 s $\frac{1}{125}$

14.

105 Elle – 100 fl – 5 bo Elle

10 Elle – 6 fl 9 s – 533$\frac{1}{3}$ Elle

356 fl

15.

16.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

vorfallende Rechnungs sachen

10.

22
13
1 Ma — 3 5/ — 6 Tage
16) 2 f 10
13 f 2/

1 Mai — 35/ — 9 M
1 Tag
2 f 3/ — 23
20 7 Tag
2 f 8
1 f
11 4
2 3 A
12 5
4 2 f 13

11.

21 f 14/ 3 h
÷ 14 15 9
6 f 4 6 h
359 f 2/ — h

12

2 f 5/ 9 h
÷ 4 6 3
2 f 3/ 6 verlohren
741 f 6/ 6 h

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Im gemeinem Leben

9

1 $\frac{1}{6}$ ell — 9 ß 10 s — 5 $\frac{1}{4}$ elle

50 f 8 ß 6 h

1 $\frac{1}{6}$ elle — 2 s — 15 $\frac{1}{2}$ elle

30 f 1 ß 3 h

38 f 9 h

2 f 6 f 9 h

1 x — 9 s — 3 $\frac{2}{4}$ tücher

27 f 2 ß 3 h

1 f 13 ß 3 h

1 $\frac{1}{6}$ elle — 1 $\frac{1}{8}$ s — 6 $\frac{1}{8}$ elle

6 f

2 ß 3 h

1 ß

6 f 14 ß 3 h

1 stück — 1 $\frac{2}{8}$ s — 12 $\frac{1}{2}$ stück

9 ß

50 8 ß 6 h

6 14 3

2 6 9

1 1 3

15 f 9 ß 3 h

10.

11.

12

165

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

7.

2 ƒ 30 Gäste(r)n / 15 Fenstern

15 Fenstern
12
30
15
1 ƒ 8 0 Scheiben
2
3 6 0
9 0
4 5
4 9 5

15
9
1 Sch — 4½ — 135 Scheiben
4
540
67. 6
6 07 6
495
16 | 1102 6
68 ƒ 14 6

1 Sch — 2 — 6 — 2, 3 — 2

8.

1 Tag — 1 Person — 22 — 81 Tage, 5 Per(sonen)
405
22
810
810
16 | 8910
556 ƒ 14

1 Mann — 1 Tag — 1 ƒ 2/8

9 M(ann) — 10 2 Tag
918 ƒ
114 12
1032 ƒ

1 Arbeit — 1 Tag — 13 — 5 Arbeit, 89 Tage
445
1
1335
445
16 | 5785
361 ƒ 9

1 Tisch — 1 Tag — 1 ƒ 4/4 — 6 Tisch, 123 Tag
738
184 8
92 8

556 ƒ 14
1032 12
922 8
2873 ƒ 11

Im gemeinen Leben

5. $3\frac{3}{4}$ ℔ — 1 ℔ — 19 ℔ 11 | $4\frac{1}{2}$ ℔ — 1 ℔ — $\frac{2}{7}$ ℔ 14 | 4 ℔ — 1 ℔ — 8 ℔

15 | 16 | 9 | 16 | 16

1 | 125 | 1 | 126 | 4 | 103

19 | 14 | 26

315 | 2 | 28 | $3\frac{1}{2}$ ℔ — 1 ℔ — 5 ℔ 4

21 | 7 | 16

4 | 1 | 84

84 | 124

6. 1 — 2 ℔ 6 — 10 M 3ten Person | 1 — 7 ℔ 19 6 — 25

1 Tag — 3 ℔ 10 — 9 M 6 Tage

146 | 175

18 | 12

173 ℔ 6 | 194 ℔ 6 | 207 | 250

173 . 6 — 2

2ten Person | 18 — 6 | 3ten Person

1 — 0 ℔ 4 — 8 M 5 | 1 — 13 ℔ 7 — 16 | 1 — 32 ℔ 9 — 12

4 | 6 | 13 | 8 | 32

6 | 248 | 190

18 | 16 | 375

15 | 208 | 21000

198 ℔ 4 | 6.9.6 | 6249

3143

18 | 140979

173 ℔ 6 | 1749 6 | 2558 13

198 . 4 | 198 . 4 | 250 . 2

250 . 2 | 194 6

621 ℔ 12 | 15 ℔ 11 9

vorfallende Rechnungssachen

3. 1 Doppeldittel — 29 1/4 ß — 23 doppeld:

29
207
46
667 ß
6 " 9 hl
672 ß 9 hl

19 1/2 ß — 1 lb — 672 3/4 ß

39
2
78

5.4 lb 16 Lt
÷ 31 " 27 "
28 lb 21 Lt

4. 1 Elle — 11 fl 11 ß — 4 1/4 Ellen | 1 Elle — 6 fl 8 ß — 4 3/4 Ellen | 1 Elle — 8 fl 4 ß — 2 1/2 Ellen

47 fl 4 ß
2 " 15
49 fl 15 ß

26 fl — ß
3 " 4 ß
1 " 10 "
30 fl 14 ß

16 fl 8 ß
4 " 2 "
2 " 4 "
1 " [illegible] 6 hl
23 fl 11 ß 6 hl

1 Elle — 2 fl 12 ß — 3 1/2 Ellen | 1 Elle — 1 fl 3 ß — 6 Ellen | 1 Elle — 1 fl 1 ß — 3 1/2 Ellen

8 fl 4 ß
— " 11 "
— " [illegible] 6 hl
9 fl 4 ß 6 hl

49 " 15 "
30 " 14 "
23 " 11 " 6 hl
9 " 4 " 6 hl
3 " 11 " 6 "
35 " 21 " 6 hl
159 fl 21 ß 6 hl

3 fl 3 ß
— " 8 " 6 hl
3 fl 11 ß 6 hl

Waarenrechnung

83. 1 ... 12 ... 3 ... 12 ... Stück
5 | 1200 | 3 19/3
3 | 12 4/8
1 25 hundert
2 5 1 0 ...
7 5 5 ...
1 8 1 1 2 Stück
8 | 4 5 3 3 6 ...
5 6 6 ...

84. XIV
1 ... — 7 ... 15 / 10 ... — 33 ...
8 ... ÷ 2 ... 264 ... 1 ...
— 5 / 6 ...
263 ... 10 / 6 ...

85. 1 ... — 5 ... 15 / 8 ... — 45 ...
6 ... ÷ 4/5 ... ÷ 270 ...
— 1 15
269 ...

86. 1 ... — 4 ... 15 / 6 ... — 64 ...
5 ... ÷ 6 ... 1/2
305 ...
— 1 / 6 ...
33 ... 4 / 6 ...

87. 1 ... — 8 ... 15 / 4 ... — 73 ...
9 ... — 8 ... 6 5/9 7 ... 12
6 2/2 3 ÷ 34 ... 8 ...
653 ... 15 / 4 ...

88. 1 ... — 2 ... 4 7 / 9 ... — 8 0 ...
3 ... — 3/4 ... ÷ 240 ... 48 ...
— 1 20 /
239 / 28 ...

89. 1 ... — 4 ... 4 7 / 11 ... — 93 ...
5 ... ÷ 1/12 ... ÷ 460 ...
— 1 / 8 ...
459 ... 4 / 4 ...

90. 1 ... — 2 ... 19 / 6 ... — 110 ...
3 ... ÷ 6 ... 330 ...
1/2 ... ÷ 1 15 ...
3 ... 15 ...

91. 1 ... — 1 ... 19 / 2 ... — 125 ...
2 ... ÷ 10 ...
1/2
2 ...
250 ...
5 / 2 ...
244 ... 15 / 10 ...

92. 1 ... — 5 ... 5 / 8 ... — 15 ... 30 ...
4 | 4
1 | 4
6 | 2
2 | 3
4 6 ... 16 — 2
3 . 12 / 8 — 2
— 15 / 4 — 2
— 4 / 6 — 2
— 2 ...
2 . 10 . 1 ...
1 . 5 . 5
— 10 . 8 1/2
4 5 . 4 1/4
8 5 ... 5 / 0 3/4 ...

167

Waarenrechnung

78 1 Pf — 115 fl — 1 Elle ... 4 Viertel
120 345 fl 2 Ellen
4
398 Viertel
1994
245
9970
7976
5982
120 68790 fl
57 32 fl 12

XIII

79 1 Hundert 55 fl 10 — 207 18 Stück
100 47 Pfennige
9 Stück
47 90
47 90 fl
479
11 9 12
100 53288 fl 12
532 fl 12 2 2/5

80 1 Tausend 197 fl — 8 — 6 3 Pfennige
50 86 Hundert
430 Pfennige
197
3031
3891
433
85301 fl
2 16 8
50 855178 fl
1710 fl 7

81. 1 Pfd — 15 fl — 15 — 25 Stück
5 1200 — 1200
3 240 — 3625
80 18625 Stück
18625
37250
80 311 25 fl
4889 fl

82. 1 Pfd — 172 fl — 12 Pfennige
20 93
374 Pfund
1 2 7
1 6 1 8
1 4 8
4 8 6
1 5 9 6 9 8
1 8 7
1 5 9 8 8 fl
7 9 9 4 fl 4 6

Waarenrechnung

73. 1 Rind — 14 fl 6 — 11 Ctn 8 Rl. Gewicht

2 X — 118 Rind

1702 fl

74. 1 Ctn 160 fl 15 f — 10 Ctn 2 Qu[?]

642 fl 14/3 d

75. 1 Ctn 4 2 fl 4 f — 3 f 4 Ct 28 Pfd

240 — 4 Ct 22 Ctn

956 fl 15/14 4/5 d

76. 1 fl — 9 2 1/2 [?] — 6 fl 3 Ct 18 ℔

166 2 fl

77. 1845 fl 6

1 fl — 103 3/4 [?] — 13 [?] 16 Ct [?]

120 — 311 1/4 fl

426 4 fl 2 f

Waarenrechnung

67\.

1 ℔ — 35 ... — 18 ...

280

56

70\.

1 ℔ — 6 fl 14 ... — 22 ... 11 ...

135 fl — 6 ...

71\.

1 ... — 72 ... — 6 ...

10

484 fl ...

68\.

1 ... — 6 fl 14 ... — 7 ... 19 ...

109 fl ...

72\.

1 ... — 133 fl ... — 9 ...

200

XI

69\.

1 Rind — 5 fl 12 ... — 17 Rind ...

20

101 fl 12 ...

126 fl ...

Waarenrechnung

62. 1 Ltb — 17 fl 9 kr — 5 Ltb

14 — 60 5 ℔ — 10795 fl — 1110 62 fl 14 s 3 d — 790 fl 3 s 2 9/14 d

63. X

1 Ztr — 12 fl 6 d — 12 Ztr 9 Ltb — 249 — 498 — 2988 fl — 3042 fl 7 s 6 d — 152 fl 1 s 11 4/10 d

64. 1 Ltb — 2 fl 14 s 6 d — 4 Ztr 13 Ltb 1 Ltb — 131 3 ℔ — 180 fl 13 s 9 d — 12 fl 10 s 3/7 d

65. 1 Ztr — 20 fl 15 s — 2 Ztr 40 Ltb 10 Ltb — 10 s 7 s 6 d — 11 s 11 4/ — 5 fl 3 fl 11 s 5 4/7 d

66. 1 Ztr — 20 fl 7 s 6 d — 31 Ztr 28 Ltb — 90 2 — 33 fl 14 s 3 1/5 d

14 Ztr 14 Ltb — 28 fl 14 s — 2 Ztr 20 Ltb — 457 Ltb — 1829 — 6598 ℔ — 12988 — 13197 fl 15 s — 659 fl 14 s 4 1/5 d — 733 fl 14 s 3 1/5 — 1393 fl 12 s 7 2/5 d

67.

68.

69.

Waarenrechnung

56. 1 Mark — 54 fl — 12 Mark 2 Unz 6 ...

180 | 54 fl | 38 | 60 | 2316 | 120844 fl | 2084 fl 6 ...

57. 1 Last — 100 ...

[illegible]

41 M | 416 ... | 83 ... | 1667 ... | 6670 ... | 53366 ... | 64 | 266830 fl | 4169 fl 3 ...

58. IX

1 ... — 21 fl — 27 ... | 11 ... | 16 | 221 | 886 | 3096 | 16 | 52888 | 580 fl 8 ...

59. 1 ... — 25 fl 12 ... — 32 ... | 160 | 264 | 800 fl | 16 | 8 | 12 . 14 | 4 — 8 4/7 | 837 fl 12 ... 8 4/7 ...

60. 1 ... — 26 fl 13 ... — 24 ... | 26 | 126 | 42 | 546 fl | 10 . 8 | 5 . 4 | 1 . 5 | 6 . 11 | 15 . 4 | 571 fl 10 ... 4 ...

60. 1 ... — 63 fl 17 ... — 45 ... | 135 | 270 | 283 5 fl | 31 . 15 | 22 . 8 | 11 . 4 | 5 . 10 | 2 908 fl 6 ... 6 ...

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

VIII Waarenrechnung

50. 1 Last — 87½ fl — 6 L 1 M 3 f

20 M
293 Vierfaß
1421
1624
1766 fl
101 8 fl
1776 2 fl 8 hl
177 fl 6 hl

51. 1 L — 68 fl — 6 L 1 M 8 f
19 M
198 f
1584
1188
13464 fl
1346 fl 8 hl 6 ⅖ d

52. 1 L — 5½ fl — 8 L 16 f 1 faß
256 f
513 faß
2565
2616 fl
2566 fl
2641988 fl
1320 fl 15 hl 7⅓ d

53. 1 L — 57½ fl — 12 L 1 M 6 f
25 M
256 Vierfaß
1792
1280
14592 fl
128 fl
14720 fl
2441 6 fl
220 8 fl

54. 1 Last — 53¾ fl — 14 L 1 M 6 f
29 M
296 f
890 faß
2678 fl
445
4717 fl
14739 fl 4 hl

55. 1 W — 62 fl 8½ — 10 L 10 M 2 f 6 f
21 L
665 faß
5326 f
15524
32244 fl
328875 fl
1370 fl 5 hl

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Waarenrechnung.

VII

43. 1 Ctr — 7 fl 14 ß — 6 ₰ 1 Ctr wie viel

188 fl 14 ß 6 ₰

44. 1 Ctr — 51 fl 15 ß — 6 ₰ wie viel 8 ₰ 6 lb

3 fl 66 fl 4 ß

45. 1 Ctr — 72 fl 14 ß 8 ₰ — 15 ₰ wie viel

2255 wie viel

1141 fl 13 ß 8 $\frac{1}{9}$ ₰

46. 1 Ctr — 72 fl 8 ß — 14 Ctr 42 lb

105 fl 4 ß 8 ₰

47. 1 Ctr — 78 fl 6 ß — 38 Ctr 64 lb

304 fl 14 ß 8 ₰

48. 1 Ctr — 66 fl 12 ß — 90 Ctr 14 lb

6020 fl 7 ß 8 ₰

49. 1 Ctr — 95 fl 10 ß — 33 Ctr 28 lb

3192 fl 10 ß

Waarenrechnung

36. 1 ℔ — 12 ß 13 ₰ — 2 ℔ 16 Stück
40 1266 1267 2 ß 528 264 66 — 13553 — 338 ß 4 ₰

37. 1 ℔ — 10 ß 9 ₰ — 19 ℔ 2 Unzen — 190 ß — 208 ß 6 ₰ 9 ₰

38. 1 ℔ 10 Stück — 30 ß 8 ₰ — 15 ℔ 3 ₰ 8 Stück — 608 Stück — 1914 — 122 ß 4 ₰ 6 ₰

39. 1 ℔ — 35 ß 13 ₰ 4 ₰ — 70 ℔ 2 ₰ 7 St. — 2532 ß 8 ₰ 4 ₰

40. 1 Unze — 5 ß 3 ₰ — 18 ₰ 1 Stück — 90 ß — 95 ß 8 ₰

41. 1 Unze — 6 ß 14 ₰ — 24 ₰ 9 St. — 1480 ß 6 ₰

42. 1 ₰ — 3 ß 12 ₰ 6 ₰ — 3 ℔ 2 ₰ 16 Stück 8 — 93 ß — 1314 — 120 ß 5 ₰ 11 ₰

Waarenrechnung

30\. 1 Pfund — 17 fl 13 s — 23 ℔ 13 fll

391 fl

41 fl — s 6 d

31\. 1 ℔ — 17 fl 13 s — 4 ℔ 17 ℔ 16 fll

83 fl — s — d

32\. 1 ℔ — 19 fl 8 s — 5 ℔ 26 fll

988 fl

102 fl 2 s

33\. 1 ℔ — 6 fl 4 s 6 d — 105 ℔ 2 ℔ 17 fll

3 99 2 fl 4 s 6 d

66 fl 5 s 10 d

34\. 1 ℔ — 4 fl 6 s 8 d — 19 ℔ 17 fll

4 94 fl 4 s

82 fl 5 s 11 d

13 V — 8 fl 10 s 13 fl 25 ℔

117 fl 8 s 3 d

Waarenrechnung

24. 100 lb — 12 fl 5 ß — 15 ³⁄₈ lb

1844 fl

100) 892 fl 5 ß

18 fl 9 ß 3 ⁹⁄₁₀ hl

25. 100 lb — 13 fl 7 ß 6 hl — 262 ⁹⁄₁₀ lb

3417 fl

100) 3540 fl 5 ß 6 hl

35 fl 4 ß 1 ⁴⁷⁄₅₀ hl

26. 100 lb — 15 fl 3 ß — 763 ⁵⁄₈ lb

200

200) 2310 fl 1 ß 5 hl

115 fl 10 ß 3 ³³⁄₅₀ hl

27. 100 lb — 10 fl 8 ß — 836 ¼ lb

400

40) 1351 fl 7 ß 8 hl

33 fl 8 ß 10 ¹²⁄₄₀ hl

IV

1 Vierteil — 21 fl 4 ß — 173 ²⁄₃ ...

3) 112 fl 6 ß 4 hl

37 fl 8 ß 6 ⁴⁄₃ hl

1 Vierteil — 25 fl 15 ß — 190 ²⁄₄₆ ...

60) 1301 fl 9 ß 4 hl

5 fl 3 ß 3 hl

173

Waarenrechnung

19. 1 lb — 17 ʃ 2¼ gr ℔ — 125¼ lb

35 07

8 6 0 1 7 fl

8 6 0 0 ʃ 6 pf

20. 1 lb — 18 ʃ 5½ gr — 112½ lb

8 1 0 0 fl

8 3 0 6 ʃ 3 pf

21. 1 lb — 8 ʃ 6⅔ gr — 126 lb

3 1 5 0 fl

22. 1 lb — 12 ʃ 11 gr — 1488 12 Q

9 4 9 6

5 6 9 7 6 ʃ fl

6 1 3 2 8 ʃ 4 pf

23. III

1008 — 1 fl 9 gr — 863 8

99 fl 12 ʃ 2 3⁄2

Waarenrechnung II

12. $\frac{1}{4}$ lb — $16\frac{1}{2}$ xr — 867½

1735
33
5205
5205
32) 57255 xr
4) 1789 fl 3/6 d
447 fl 10½ xr

13. $\frac{1}{4}$ lb — $16\frac{3}{4}$ xr — 1317 lb
67
9219
7902
32) 88239 xr
4) 2757 fl 7/6 d
689 fl 5/10½ xr

14. $\frac{1}{6}$ lb — $17\frac{1}{3}$ xr — 2725½
52
5451
52
10902
27255
32) 283452
6) 8857 fl 14/
1476 fl 5/

15. 1 lb — 21¼ xr — 5213 lb
4
5213
10426
10947 xr
13603.4
32) 11072 6¼ xr
3461 fl 12/1½ xr

16. 1 lb — $12\frac{2}{3}$ xr — 411¼
6 lb 38
8235
38
65880
24705
6) 312930 xr
32) 52155 xr
1629 fl 13/6 d

17. 1 lb — $24\frac{1}{8}$ xr — 75318
8
30124
15062
180744
9415/8
32) 181685 xr
5677 fl 10/8¼ xr

18. $\frac{1}{2}$ lb — 16/11 xr — 114½ lb
229
16
1374
229
3664 fl
114 / 6 xr
57 / 3
1 / 9
1 / 9

3873 / 11 xr

a

2) 2321 / 6 xr

16) 1162 / 9 d

726 fl 5/9 d

19.

20.

21.

Waarenrechnung.

7. 18/32 — 7 ℔ 8 ß 6 ₰ — 37 fl 29 xr

32

1103

121 3/7

849 1 ℔

60 6. 8

32) 9135 ℔ 6 ß 6 ₰

285 ℔ 7 ß 8 7/16 ₰

8. 18/2 — 8 ß 1½ ₰ — 203 ₰

203 ℔

2) 206 ℔ 2 ß 9 ₰

103 ℔ 1 ß 4½ ₰

9. 16/32 — 3 ℔ 12 ß 6 ₰ 100 fl 6 xr

32

3216 xr

96390

16066.8

8033.4

1004.6.6

32) 12149 ℔ 2 ß 6 ₰

379 ℔ 10 ß 6 15/16 ₰

10. 16/32 — 22 1/3 ₰ — 217 fl 10 xr

32

435

651

6945 xr

15890

15890

152790

2315

155105

18/32 — 18 ß 6 ₰ — 238 fl 20 xr

32

496

714

7636 xr

18

61088

7636

137448

38 18

141266

15510

16) 296371

18523 ℔ 3

578 ℔ 13 ß 7 ₰

11. 18/32 — 6 ß — 80 fl 27 xr

32

2587 xr

60

155220

18/32 — 26 ß 8 ₰ — 111 fl 27 xr

32

229

333

3559 xr

26

21354

7118

92534

1186.4

93720

15620

16) 248849 ℔ 10 ß 1 ₰

32) 15553 ℔ 12 ß 4 ₰

486 ℔ 3 ß 4 7/8 ₰

I Waarenrechnung.

1. 18/32 — 3 fl 6 — 84 lb 21 Lt

2. 18/32 — 22 4/3 — 95 lb 15 Lt

3. 18/32 — 2 fl 11 8 — 73 lb 29 Lt

32 / 2 961 / 2 / 4
6 7/8 / 18 / 26

4. 18/32 — 20 fl 6 — 175 lb 14 Lt

16 / 1 150 871
32 / 7192 fl 15
224 fl 12 / 5 5/8

5. 18/32 — 3 fl 8 (4 — 175 lb 10 Lt

32 / 1 975 1 fl 14
617 fl 3 / 11 1/4

6. 1 fl 97 / 4 — 28 1/4 lb — 31 fl 97

(4) 33 503
8 7 5 3/4 lb

8 / 503 fl 6
629 / 7 / 1 1/2

Wurfrechnung.

10. 1 M — $\frac{15}{4}$ 16 ß — 37 Würfe
60
16) 2220
138 fl 12 ß

11. 1 M — 3 fl 11 / 14 fl 12 ß — 60 M
8) 2140
4) 2840 ß
30
15
88 $\frac{5}{8}$ fl

12. 1 M — 30 / 121 ß — 150 M
121
150
30
16) 18150
1134 fl 6 ß

13. $\frac{5}{4}$ 27 ß — 1 M — 50 fl
16
2) 800
400 M

14. $\frac{32}{4}$ 128 ß — 1 M — 700 fl
16
128) 11200
87 $\frac{1}{2}$ Würfe

15. 30 $\frac{1}{2}$ ß × 4 = 122 ß — 1 M — 709 fl 2 ß
16
4256
709
122) 11346
93 Würfe

16. 98 M — 84 fl 6 ß — 1 M
16
510
84
9) 1355
5 ß 1 M 15 / 3 M fl

17. 38 M — 228 fl 12 ß — 1 M
16
1380
228
3) 3660
30 $\frac{1}{2}$ ß — 1 M — 122 ß
61 / 16 $\frac{1}{2}$
2
4 M fl

18. 1 M fl
d 31 $\frac{5}{8}$
12 $\frac{6}{2}$ ß
16) 253 / 15 fl 15 ß 62 fl 9 ß
15 13
608 fl 12 ß 6
12 6 $\frac{1}{2}$ ß — 1 M — 608 fl 12 ß
253 16
3660
608
253) 101
181 Würfe

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Wurfrechnung.

52. $8\frac{3}{4}$ 8 — $11\frac{5}{6}$ ß — $13\frac{7}{8}$ 8

35 / 12 / 420 — 71 — 111 / 71 / 111 / 777 / 7881

120) 7881 / 18 ℔ 12 ß $2\frac{26}{35}$ 8

53. $9\frac{4}{5}$ 8 — $16\frac{3}{4}$ ß — $17\frac{4}{5}$ 8

115 / 5 / 575 — 67 / 3 / 201 — 201 / 89 / 89 / 1780 / 17889

575) 17889 / 31 ℔ 1 ß 9 $\frac{213}{575}$ 8

Wurfrechnung

1. 1 Wurf — $\frac{1}{4}$ — 25 W. / 6 ℔ 4 ß

2. a $\frac{1}{1}$ ß
1 W. — 16 / 1 ℔ (16) — 42 W. / 1 / 42 ℔

3. a $\frac{1}{4}$ ß 5 ß
1 W. — 20 / 1 ℔ 4 / 4 (16) — 85 W. / 21 ℔ 4 / 10 6 ℔ 4 ß

4. a $\frac{8}{1}$ ß
1 W. — 32 / 2 (16) — $113\frac{1}{2}$ W. / 2 / 226 ℔

5. a $\frac{12}{4}$ ß
1 W. — 48 / 3 ℔ (16) — 75 W. / 3 / 225 ℔

6. a $\frac{2}{1}$ ß
1 W. — 8 8 — 50 W. / 8 / 400 ℔

7. 1 W. — 4 Schilling — 150 W. / 4 / 32) 600 / 18 ℔ 12 ß

8. 1 W. — 4 Dreyer — 1000 / 4 / 64) 4000 / 62 ℔ 8 ß

9. 7 ℔ 9 ß / 2 4
1 W. — 30 ℔ $\frac{4}{4}$ ß — 15 W. / 30 / 450 ℔ / 3 12 ß / 453 ℔ 12 ß

175

in gebrochenen Zahlen.

43. $58\frac{2}{9}$ — $7735\frac{5}{9}$ ℔ — 37 …

$\frac{5}{9}$ 522 | 69628 | 20886 ℔ | 6091512 | 522) 2697712 | 5 ℔ 10 / $10\frac{4}{87}$

44. 100 — $51\frac{1}{4}$ ℔ — $138\frac{1}{2}$

47. 31 — $312\frac{1}{15}$ ℔ — $5\frac{2}{9}$

135 | 4185 | 4681 | 47 | 32767 | 18724 | 4185) 220007 | 52 ℔ 9 / $1\frac{23}{45}$

48. $\frac{2}{3}$ — $\frac{3}{4}$ ℔ — $\frac{5}{8}$

64) 45 | $\frac{-}{}$ ℔ 11 / 3

49. $\frac{5}{6}$ — $\frac{4}{5}$ ℔ — $\frac{1}{3}$

75) 24 | ℔ 5 / $\frac{11}{125}$

50. $\frac{5}{9}$ — $\frac{11}{12}$ ℔ — $\frac{7}{10}$

600) 693 | 1 ℔ 5 / $\frac{19}{25}$

45. 30 — $10\frac{15}{16}$ ℔ — $28\frac{3}{5}$

96) 1001 | 10 ℔ 6 / 10

46. $19\frac{1}{7}$ — $8\frac{4}{15}$ ℔ — 168

135) 992 | 7 ℔ 5 / $6\frac{38}{45}$

51. $\frac{24}{25}$ — $\frac{17}{315}$ ℔ — $\frac{3}{85}$

168) 2805 | 16 ℔ 11 / $1\frac{3}{7}$

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Regula de tri

36. $125\frac{7}{8}$ ƒ — 100 ƒ — $813\frac{2}{5}$ ƒ

1007 · 5 · 5035 · 4067 · 8 · 32536 · 100

5035) 3253600 (646 ƒ $3\frac{757}{1007}$

37. $129\frac{1}{16}$ ƒ — 100 ƒ — $729\frac{5}{3}$ ƒ

2065 · 413 · 20 · 16 · 320 · 14580 · 2187 · 23328 · 266 · 10 · 8

413) 2335460 (565 ƒ 9 $\frac{311}{413}$

38. 100 ƒ — $125\frac{3}{8}$ ƒ — $467\frac{1}{2}$ ƒ

8 · 800 · 1003 · 1003 · 1401 · 46700 · 468401 ƒ · 50158

800) 4689028 (586 ƒ $2\frac{2}{3}$

39. 10 — $103\frac{3}{8}$ ƒ — $31\frac{1}{2}$

8 · 80 · 827 · 827 · 258 · 68 · 272 · 28118 ƒ · 4134

80) 2853118 (356 ƒ 10 $3\frac{3}{5}$

40. 100 ƒ — $100\frac{5}{8}$ ƒ — $621\frac{1}{3}$ ƒ

8 · 800 · 805 · 805 · 3105 · 49680 · 499905 ƒ · 2685 · 48

800) 5001735 (625 ƒ 3 $5\frac{3}{5}$

41. 20 florin — $25\frac{5}{16}$ ƒ — $55\frac{1}{8}$ florin

4 · 16 · 64 · $5\frac{1}{16}$ · 81 · 81 · 55 · 440 · 4455 ƒ · 10

64) 44655 (69 ƒ $12\frac{3}{8}$

42. 120 Kronen — $66\frac{9}{10}$ ƒ — $125\frac{1}{4}$ Kron

10 · 1200 · 669 · 669 · 1125 · 750 · 750 · 83625 ƒ · 16 · 12

1200) 8379214 (69 ƒ 3 $8\frac{4}{25}$

43.

44.

45.

46.

29. 238 — 17 fl 5 / 11 x — 11 7/8 lb

8 | 184

4 – 4
1 – 4
6 – 2
3 – 2
1 – 3
1 – 1

119
17
833
119
2023 fl

29, 12
7, 7,
3, 11, 6
1, 13, 9
0, 9, 11
0, 9, 11

184) 2067 fl — 1 x
11 fl 3 / 8 7/8 x

30. 8 1/2 lb — 7 3/8 fl — 73 lb

17
4
68

59
59
657
365
68) 4307
63 fl 5 / 4 16/17 x

31. 32 4/7 lb — 26 3/14 fl — 95 lb

228
2
456

367
367
665
550
285
456) 13485 65
76 fl 7 / 4 x

32. 56 7/10 lb — 15 3/5 fl — 119 lb

567
78
2
156

156
714
595
119
567) 18564
32 fl 11 / 10 2/9 x

33. 125 3/4 fl Courant — 100 fl Banco — 457 1/2 fl C.

503
915
2
1830
100
503) 183000
363 fl 13 / 4 44/503

34. 100 3/8 fl C. — 100 fl Ducat — 633 3/4 fl C.

803
2535
2
5070
100
803) 507000
631 fl 6 / 1 325/803 x

35. 105 3/8 fl alb. — 100 fl C. — 741 11/16 fl C.

843
2
1686
11915
100
1686) 1191500
706 fl 1 / 2 243/281

Regula de tri

22. 17/18 — 1 — 100/101

17
101
17
170
1717 (1717) 1/996/1717

100
18
1800

23. 37/38 — 6 ƒ — 3/4

37
2
74

3
19
5 7
6
342

74) 4 ƒ 9 / 11 13/37

24. 125 — 12 ƒ 15 1/2 — 1/2

126
125
2
250
25 ƒ 15
1634 ƒ 1
250) 6 ƒ 8 / 6 24/25

25. 18 3/4 — 10 ƒ 4 — 10 0

4
75
4
400
10
4000
100
75) 4100 ƒ
54 ƒ 10 / 8

26. 19 3/8 — 12 ƒ 14 — 14 5/8

58
8+2
4+2
2+2
6-4
1-6
3
436
12
870
435
5220 ƒ
217 ∴ 8
108 ∴ 12
54 ∴ 6
13 ∴ 9 ∴ 6
2 ∴ 4 ∴ 3
58) 5616 ƒ 7 / 9
96 ƒ 13 / 4 1/2

27. 11 — 17 ƒ — 15 1/8

8
88
121
17
847
121
88) 2057
23 ƒ 6

28. 20 — 13 ƒ 8 / 3 — 16 1/4

4
80
8-2
3-32
65
13
195
65
845 ƒ
32 ∴ 8
1 ∴ 1 ∴ 3
80) 878 ƒ 8
10 ƒ 15 / 8 7/16

29. 23 ...

30. 8 1/2 ...

31. 32 ...

in gebrochenen Zahlen

14. 2 . . . . 25 $\frac{1}{2}$ Jaar
2 51
2 . . . . 21 8
4 . . . . 35 ß
16 . . . . 1 ff
256   256) 37485 (146 ff 6 ß 9 $\frac{3}{4}$ d

15. 1 8 — 5 $\frac{3}{8}$ ff — 33 $\frac{3}{8}$ 8
64   43   267
43
801
1068
11481
64) 11481 (179 ff 6 ß 3 d

16. 100 8 — 132 $\frac{13}{16}$ ff — 1 8
1600   2125
1600) 2125 (1 ff 5 ß 3 d

17. 84 8 — 151 $\frac{1}{5}$ ff — 1 8
5
420   756
420) 756 (1 ff 12 ß 9 $\frac{3}{5}$ d

18. 65 8 — 7 $\frac{3}{8}$ ff — 1 8
8
520   579
520) 579 (1 ff 1 ß 9 $\frac{51}{65}$ d

19. 72 8 — 103 $\frac{7}{8}$ ff — 1 8
8
576   831
576) 831 (1 ff 7 ß 1 d

20. $\frac{19}{30}$ 8 — $\frac{11}{16}$ ff — 1 8
19   11
16   30
114   330
19
304) 330 (1 ff 1 ß 4 $\frac{8}{19}$ d

21. $\frac{31}{35}$ 8 — $\frac{1}{48}$ — $\frac{29}{70}$ 8
31   70
70   29
2170   35
145
87
1015
48
8120
4060
2170) 48720 (22 ß 5 $\frac{13}{31}$ d

Regula de tri

5. 1 ℔ — 2 1/20 fl — 77 ℔
20 / 41 / 41 / 77 / 308 / 3155
(20) 175 fl 13 ß 5 1/4 hl

6. 20 3/8 ℔ — 100 fl — 1 ℔
8 / 163 / 8 / 800
(163) 4 fl 14 ß 6 54/163

7. 40 5/6 ℔ — 98 fl — 1 ℔
6 / 245 / 6 / 588
(245) 2 fl 6 ß 4 4/245 hl

8. 23 5/8 ℔ — 101 fl 4 ß — 1 ℔
8 / 189 / 8 / 810 fl
(189) 4 fl 4 ß 6 6/7 hl

9. 6 5/12 lb — 9 fl 13 ß 7 hl — 1 lb
12 / 77 / 20 / 126
118 fl 3 ß — hl
(77) 1 fl 8 ß 6 54/77 hl

10. 7 7/120 lb — 23 fl 12 ß 10 hl — 1 Quintin
120 / 147 / 16 / 20
476 fl — 8 hl
(147) 3 fl 3 ß 9 113/147 hl

11. 1 ℔ — 16 1/4 groth — 133 1/2 ℔
8 / 65 / 267/5
1335 / 1602
(32) 17355 groth
(8) 542 fl 5 ß 6 hl
67 fl 12 ß 8 1/4 hl

12. 1 ℔ — 17 1/3 groth — 227 1/3 ℔
9 / 52 / 682 / 52
1364 / 3410
(32) 35464 groth
1108 fl 4 ß
(9) 123 fl 2 ß 1 2/32

13. 1 ℔ — 27 1/4 fl — 127 1/4 ℔
16 / 109 / 509 / 109
4581 / 5090
55481 fl
(16) 3467 ß 9
(6) 20805 fl 6
1300 fl 5 ß 4 1/2 hl

14.

15.

16.

17.

178

Regula de Tri in gebrochenen Zahlen.

Darinn (1.) Multiplications= (2) Divisions und (3) Proportions= Aufgaben vorkommen.

1. 1 ℔ — $1\frac{1}{8}$ fl — 25 ℔
$3\frac{1}{8}$
Fac: $28\frac{1}{8}$ fl

2. $\frac{1}{5}$ ℔ — $3\frac{2}{5}$ fl — 18 ℔
17
126
18
306
Fac: 61 fl $\frac{1}{5}$

3. $\frac{1}{16}$ ℔ — $1\frac{5}{16}$ fl — 15 ℔
21
15
30
315
Fac: $19\frac{11}{16}$ fl

4. $\frac{1}{8}$ ℔ — $2\frac{3}{8}$ fl — 17 ℔
19
153
17
323
$40\frac{3}{8}$ fl

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Georg Friederich Dodt

Stade am 25ten Febr. 1799

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN