

Monte de Montpelier

Einbach

2

Fabrik--Marke.

**N<sup>o</sup> 105 querl. R.**

Bei Bestll. eines gleichen  
Buches genügt Einsendg.  
angebog. Coupons.

**N<sup>o</sup> 105 querl. R.**

  
Sandtke  
Wolfach

No. 111 de 13. 10. 18  
Cimbach

Für die in dem Ort,  
aufgeführt sind sind diese Werte.

1  
y  
m  
p  
h  
D  
L  
f  
f  
f  
R  
H  
L  
H  
f  
f

Allgemeine Preisbestimmungen

Manga der Fütterung bei großen u. kleinen Affen.

Reisgrasstroh. Man rechnet bei einer großen Gesellschaft zu einer gewöhnlichen Stallung der Reysen auf jede Person 250 gr. Löffel. der Reishloisf; Kallhloisf a. Person 375 gr. bei geringerer Personenzahl im die Hälfte mehr. Nimmt man nur die Hälfte so ist eine geforderte Fleisch u. füllt dann jedem Liter Reysen 5-10 gr. Leinöl. Fleischmehl und die gleiche Menge Salz hinzü, so erfüllt man, bei bedürftiger Fütterung, eine hinreichend kräftige Stallung.

Hüfte. für gutes Hüfte für Reysen reicht für für 4-5 Personen.

Fisch. Wenn die Gesellschaft gewöhnlich mit Honig, und der Affen und einem Leinölgemisch füttert u. Kautschuk befaßt, so kann man von Hais, Karpfen, Fressen, Lachs, Lachs, Karpfen für jede Person 350-500 gr. rechnen. Bei einer Reismehlfütterung von gewöhnlicher Art kann die Hälfte genommen werden. Von gewöhnlichem Lachs, als Leinöl zu Pyruvat, je nach Größe, können 100 gr.

Wacholder im bekannten Zustande bereinigt, als einzelnem Gemisch mit Kautschuk für 4-5 Personen 1 1/2 lb

Gamisch. Pyruvat rechnet man für jede Person 250-300 gr.

Dreyweyrtater Syrnidobeynen, solten jünger Bützeln (Mispeln)  
 als jünger weyß sind den heyligen Tis, nacher mehr sind  
 jener Fursen nimmer gustriften an faller well Rindrey für  
 2 Fursen nimmer Bütz der yndesuligme Gieß. Jindrey  
 laißt sich die Furtier sind nimmer Gusselstest bestimmen.  
 Rind mit Mast Milch, dicklich gubst als jünger weyß sind  
 den heyligen Tis  
 d. Fursen 100 gr.

Leitoyner. Danner zur nimmer gubst nimmer an gupst  
 gubst den 12 Fursen nimmer die nimmer Rindfolger den  
 Tisfaller 4 Leitoyner zur zomind die Gummifur  
 ymmen nimmer wunter z. d. Mitter nimmer yndesuligme  
 Durl oder yndesuligme Luch zur jünger solten, 10  
 nimmer 4 well den nimmer Mitter 3 H Durl oder 2 H  
 yndesuligme Luch.

Leitoyner sind Oxympflanz, Rind - ymmal oder  
 Lommplanz vnfant nimmer, nimmer die Luch der  
 jünger weyß ist, sind jener Fursen 1 H (die Rind nimmer  
 indesuligme) der die nimmer gubst nimmer nimmer, den  
 Luch der die nimmer Luch der Rind zur zomind  
 10 Fursen nimmer solten die nimmer Tisfaller nimmer  
 well nimmer nimmer; die nimmer den den Luch der die  
 nimmer flüssigen Rind der Rind nimmer bestimmen.

frische Gärten (Rindern) Wenn dasjenige was oben, so man sie auf  
 Rhein sind bei in dem Gärten sind jenseit von der Rhein  
 sind jenseit von der mittlern Gärten, so werden sie 6 Personen  
 4 Stück fruchtbar. Sind bei ungenügend Tüffel die man zu  
 den Lärchen zu den Gärten genügt, so kann man  
 die den die man Teil anmieten lassen.

frische Gärten. Als ein gutes Gärten an dem man  
 sie 4 Personen 6-8 Stück, die man die man  
 den Tüffel den man anmieten lassen anmieten  
 man.

Gut als ein Gärten sind 8-9 Personen.  
 für sie 3-4 Personen.

Dasjenige als ein Gärten sind sie 10-12 Per-  
 sonen. Sind zu dem man die man die man  
 sind sie die man die man die man die man  
 die man die man die man die man die man  
 die man die man die man die man die man

frische Gärten sind 8-9 Personen, mit einem guten  
 Lärchen genügt sind sie die man die man  
 15-16 Personen die man die man

frische Gärten sind 6-8 Personen.  
 Sind sie die man die man die man die man  
 die man die man die man die man die man  
 die man die man die man die man die man  
 die man die man die man die man die man

Leinwand mit Bastfaden sehr fein und mit Garst stark  
bestritten und Leinwand zur Garnitur für jede Faser  
250 gr. feinstes Garn

Offen zu legen zur Reparatur mit flüssig dem Kleber  
kleben und feinstes Garn für 8-10 Fäden.

Hausfrauen-Kritik

Wissen wird bedient und geübt und jeder ist in  
Ordnung, wenn man einen einzigen Tag  
findet, und es gewiss kann kommen und wissen zu sein.  
Und zu dem mit dem ich nicht ein wenig weiß zu sagen  
will.

Wird nicht bedient und geübt, wenn man  
das nicht weiß zu dem ich nicht ein wenig weiß zu sagen  
will.

Der Vater der Bernerstrasse

Es wird von jeder geübt und jeder ist in  
Ordnung, wenn man einen einzigen Tag  
findet, und es gewiss kann kommen und wissen zu sein.  
Und zu dem mit dem ich nicht ein wenig weiß zu sagen  
will.





Suppen.

Finne Kartoffelsuppe. Finne Teller soll sechs Kartoffelscheiben  
 davon 30 gr. Altschmalz bereit man mit einem geschneitten  
 Zwiebel in 50 gr. Butter folgender beiseite. Dann füllt man  
 sie oben das Fett in 3 l. feines Mehl, in dem man schon  
 eine  $\frac{1}{4}$  Hinde etwas Pfefferkörner, hat das nötige Salz fin-  
 ge sind kost die Suppe eine volle Hinde, darauf brüht  
 man sie über ein Rind, schneidet in dem feinsten Mehl das  
 Kartoffeln 1  $\frac{1}{3}$  Löffel voll Mehl, fängt diese zur Suppe  
 an mit 10 gr. Leinöl geschneitten in 2 Löffel  
 Butter, kost sie auf ein feines sieb mit geschneitten  
 Kartoffelscheiben.

Schwämmchen.

1 Hühner Butter wird mit etwas Salz etwas geschneitten  
 weißes Pfefferkörner geschneitten, dann eine  $\frac{1}{3}$  Löffel Mehl, 1-2 Eier ge-  
 wickelt. Dann schneidet man mit einem Löffel Butter in die  
 kleinen Suppen, sie müssen oben sein.

Weinsuppe

Man nimmt ein Hühner Butter, das mit 1 Löffel Mehl feil-  
 gelb gewickelt wird. Dann füllt man es mit einem Pfefferkörner  
 Wein auf, besser als in dem feinsten Mehl geschneitten. Gebrüht  
 wird eine Leinöl in dem Mehl geschneitten in die Suppen

nimmal weißkuchen kuchen, bei dem unrichtig 3 finger in die  
Tingensstüffel gemacht u. so zu Tisch gegeben.

#### 4. gebackene Suppe.

$\frac{1}{4}$  lb Butter nicht leicht gemacht, gelb auf u. auf 3 finger der.  
von u. gelb zu jedem für ein Löffel Butterkuchen, weniger auf  
2 Löffel kleiner weißer Mehl bestreut, weniger mit Pulz, Pfeffer,  
leinf u. Mehl best, füllen die Masse in eine gut gelbte  
Küchleinform u. backen für fünf gelb, wenn die Töpfe mit  
besten Töpfen man für in Töpfen u. großen Töpfen  
besten.

#### 5 Hirnsuppe

Das Hirn nicht zu weit in einem Mehl gebackt, in Pulz  
mehl u. mehl, abgemacht u. für u. mehl. Hirn nicht Butter  
gemacht, für u. mehl zu jedem, Pulz u. Hirn  
gemacht. Mehl davon gemacht mit Mehl u. mehl  
mit u. mehl u. mehl. Hirn nicht u. mehl  
mit gelbte Pfeffer u. mehl u. mehl, gelbte u. mehl  
gelbte Mehl u. mehl, Hirn nicht u. mehl  
so gemacht.

#### 6 Hirnküchel.

Das Hirn nicht in einem Mehl gebackt, u. mehl  
für u. mehl u. mehl, für u. mehl u. mehl

fringens in der Zerkleinerung, wie so viele Linsen sind in  
 so viele feine zerkleinerte Partikel in der, dieses wird gut  
 sehr wichtig. Wenn bringt man auf Handrühr und Holz  
 rührt ab und mehr bricht und läßt den den Teig  
 zu einem Kuchen. Geht mit dem 4 man mit dem Löffel  
 einen Kuchen und läßt für einen zu einem Kuchen, aber  
 10 Minuten.

### 7. Hefgezogene Semmelsuppe.

zu groß Linsen wird leicht zerbröckelt, wenn bringt man 3  
 Linsen in Milch und rührt gut ab =  
 und rührt den Kuchen und rührt ab gut. Wenn  
 kommt der Kuchen der den Kuchen mehr Holz  
 Geht mit dem 4 man mit dem Löffel  
 Linsen, rührt ab mit Messer, bringt die Masse der  
 rührt und läßt für eine zu einem Kuchen  
 Linsen für einen 14. Hände bröckeln. Diese Masse wird  
 in einem Gefäß rührt und in einem Gefäß  
 gegeben.

### 8. Zerkleinertes Pflanz.

4-6 für einen mit 1 1/2 - 2 Tassen Milch, Holz,  
 wird gut zerbröckelt, in einem Gefäß rührt =  
 für einen, in einem Gefäß 1/2 Hände zerbröckelt mit  
 Holz für einen zu einem Kuchen.

Vergym Kloßer von Perstuffeln.

30 yd. Lutter wird spärlich gewischt, wenn wir 4 2 findet.  
für einen Vertastesser gewinbannet Ruffbart, oben so ein  
Kaltu y abste y winbannet Perstuffel, wofür jeder nicht  
wissend sein dürfen. Meistert sind Holz z nütz  
den Tefner von den 2 sein, Layt Klamm Kloßer  
in die flüssigen und fast für 10 Minuten.

Baym Kloßer

3 sein werden mit ein y eras Liffel sein von Baym  
wird ist, werten wofür Liffel flüssigen sind  
wir wenig Holz, bei mit die Messer in ein Klyffern,  
das fast z nütz binden in Kofundel Ruffen gestalt  
wird. Wenn die Messer fast y werden ist, werden  
mit der Liffel. Kloßer wird gestehen sind in die  
Vergym gelangt.

Erweitern feyer.

Die feyer Bestreuer y unter Ribben z einbal, Lutter  
Unter feyer, Lutter wofür, Lutter, Perstuffeln, Kallwin  
Littern soll werden sein wofür in den sind in Lutter  
y dreyft bis für Zeit wofür, wenn kommen y wofür  
wir fast soll Trefert mit drey für, wenn wofür  
den für mit Ruffen von flüssigen wofür sind so luy  
y dreyft bis für wenig sind. Lutter dreyften wird drey

Vögelchen d'weissste sigall yngoffen.

Antigayen von Luben Knidel.

Luben wird vlyen p'ritet und sein d'weissigt, d'weissigt  
man ein Stück Litter und bringt 2 sigall, d'weissigt die Luben  
und g'leibt den Teynen von dem 2 f'weissigt. D'weissigt  
bestimmt man ein P'gym mit Litter, bringt die  
M'fse d'weissigt und br'ist sie auf einm' L'g im  
L'bstofen. Ist die M'fse p'igall, so wird sie in  
d'infal yngoffen und d'weissigt die fl'issig'weissigt d'weissigt  
yngoffen.

Luben Knidel.

Luben wird sein d'weissigt, d'weissigt d'weissigt  
T'g, fl'uffen, und in M'fse yngoffen d'weissigt  
d'weissigt. D'weissigt d'weissigt d'weissigt d'weissigt  
fl'uffen Knidel d'weissigt und br'ist sie in T'g d'weissigt  
d'weissigt fl'issig'weissigt einm' d'weissigt d'weissigt d'weissigt.

Vögelchen von P'ld'weissigt.

Man p'ritet die d'weissigt in T'g d'weissigt d'weissigt  
und d'weissigt ab sein. p'ritet d'weissigt man sie in  
Litter, d'weissigt d'weissigt d'weissigt, d'weissigt d'weissigt yngoffen  
d'weissigt und d'weissigt ab mit fl'issig'weissigt d'weissigt. Inm' d'weissigt  
d'weissigt sie über d'weissigt sigall yngoffen.

Quinn'sches Pulver

2 l. Quinn'sches Pulver nehmen mit feinstem Sieb zu sieben  
 und mit Wasser zu einem guten Theil. Einmal zu baden, wenn  
 gelber Niederschlag in einer halben Stunde zu stehen in Wasser  
 über zu setzen mit etwas feinstem Linsen weis gebrannt,  
 mit wenigem Kupfervitriol voll Wasser zu mischen und mit  
 feinstem Sieb zu sieben abzurufen, dieses wird zu  
 sieben zu geben. Wenn die Pulver so zu mischen sind, daß  
 sie sich nicht zu verbinden lassen, sondern sie mit dem  
 Wasser nicht durchmischt, dann mit dem nöthigen Menge  
 Wasser diese zu geben zu geben. Mit einem wenig  
 Zucker zu versehen nicht durchmischt. Einmal zu baden  
 mit feinstem Sieb zu sieben und die Tücher zu  
 sieben zu geben. Dieses Pulver wird zu sieben.

Leinwand Pulver

Wenn gut zu dem Leinwandpulver sind feinstes Sieb zu  
 sieben zu geben und zu sieben in Wasser zu geben.  
 Wenn es nicht mehr zu sieben voll Wasser zu mischen  
 Linsen weis zu geben, zu sieben die nöthigen feinsten  
 in der feinsten Ordnung des Leinwandpulvers unter  
 beständigem Wasser zu geben, läßt die Pulver zu  
 wenigem Anzeigeblick zu mischen und gibt zu sieben  
 Wasser zu geben. Dieses Pulver wird zu sieben.

Wenn sie alle in ein wenig Löffel voll feinem Pfeffer zergeret.

Lithon Blutjenn.

Wenn sie 4 25 gr. Lithon zur Tyberien, gibt man sie in wenig  
2 feine, 2 trockene, feine ywinbener Milchbrot zergeret, unter  
Pötz, feine ywinbener Futter polier in unter ob Nicht Pertrips  
zergeret, was er mit dem die zu einem ylerthum Feig, feine  
Blutjenn sind fast fein in feine ywinbener.

Quind Blutjenn.

Wenn sie 3 4 ein feine l. Milch findene 4 er werden, wie fast  
Lithon fein man sie ywinbener die unter feine Quind feine,  
gibt man sie Lithon Lithon in wenig Pötz feine in fast  
die zu ein wenig die man Linn. Wenn man sie feine unter  
hat ist, gibt man sie 4 feine die zu ein fast mit einem  
Pötz feine die Blutjenn in feine die feine ywinbener.

Quind Blutjenn.

Wenn sie 3 4 ein feine l. Milch mit einem Lithon  
Lithon findene 4 er werden, feine 4 wenig 3 Löffel voll  
Mast feine in wenig, die sie die Feig von der  
feine l. gibt man sie die feine 3 feine die  
zu ein wenig die man Linn. Wenn man sie feine unter  
in Nicht Pertrips, feine 4 feine Blutjenn sind  
bring 4 feine in feine die feine ywinbener.

Rezept in Pfeffer für Pörmchen.

Es wird dazu ein Viertel Pfund feinstes Mehl genommen, dem man, wenn es beygericht, ein Loth Pfeffer und ein Viertel Zucker hinzusetzt. Gut man es wohl unter einander rührt, so kann man es leicht abgerieben in ein Sieb geben und es durch ein feines Sieb lassen, die Feinigkeit, die man durch das Sieb hat, ist, mit ein wenig feinem Mehl zu mischen, das man durch ein Sieb lassen muß, so ist es fertig zu gebrauchen.

Rezept in Pfeffer für Pörmchen.

Man setze ein Pfund weißer Zucker, ein Pfund in 1/4 l. Wasser, was man abkochen und ablassen muß, alsdann mit ihm, das man ein wenig Pfeffer und ein wenig Zucker hinzusetzt, die man wohl unter einander rührt, so kann man es leicht abgerieben in ein Sieb geben und es durch ein feines Sieb lassen, die Feinigkeit, die man durch das Sieb hat, ist, mit ein wenig feinem Mehl zu mischen, das man durch ein Sieb lassen muß, so ist es fertig zu gebrauchen.

Rezept in Pfeffer für Pörmchen.

Man setze ein Pfund weißer Zucker, ein Pfund in 1/4 l. Wasser, was man abkochen und ablassen muß, alsdann mit ihm, das man ein wenig Pfeffer und ein wenig Zucker hinzusetzt, die man wohl unter einander rührt, so kann man es leicht abgerieben in ein Sieb geben und es durch ein feines Sieb lassen, die Feinigkeit, die man durch das Sieb hat, ist, mit ein wenig feinem Mehl zu mischen, das man durch ein Sieb lassen muß, so ist es fertig zu gebrauchen.



yst sein wlym künft, so no wider 40 gr Litter, mit 2 finen  
 f y v m i n g y w r i f t, von lft u t r o d s v o l g d e r z u g u t e r n,  
 y n t d w a r i f t, d m i n n R l i f f y m e r d e n d y n f t e r n, i n  
 f m i f f m e r t e l z n o r f f e n v d e n f t m i f f b r i f f e n y a t e r f t i n d  
 i n f m i f f p r i f f y m e r v d e n f t m i f f p r i f f y m e r m i n g y l a y t.  
Prüfung in fol.

150 gr L e d t n o i n t m i t 2 d a z i d i t a r k u f e n d a r M i l y  
 v o n y n b r i f t i n d z u m i n n e n f i n n e n f r i y d w a r i f t,  
 f i n A l m o n d L e n g b e f t a m i f t m e r n m i t 25 gr. L i t t e r  
 D e b m e r n v n i f f m a d m e r n y f m i t 4 M a f t b e f t a m i t.  
 100 gr f e r y m o i n y t a b G r i n n, f a t a r f i l e n, D a l l w e n d i m m e  
 m e r n i n g r a d i f y m e r i n 30 gr L i t t e r y n t d i n y f i n d  
 m i f f m i t d e m L e d t e r n, d e m m e r n y f t e l z i n d  
 z u m i y e r n g y n t d w a g r i n l t e f i n d z u f i n y t. D e r f r i y  
 n o i n t m i f f d e b b e f t a r i f f m e r L e n g y n y n d e n i n d i n A p r i l  
 1/2 H i n d e r y n b e r k e n z u l i c h t g a l l e n e f e r b e. v o m  
 f y m i d e n t m e r n d e r f a r t i y m f r i y i n R i e f f e l i n d  
 d e m m e r n d e t d i n f e z u f r i y m e r.

Von der Milchzucker.

T u m m d i n G e w e f a m b e r t i n b i l i n b i y m e r P a r f i c h t.  
 m i t n o w i d e r i n L e f f e n n o m i f f y n P e r f t i n d d i n y f y f t e y m e r  
 d i n m a f t h e m e r M a f f e n o i n t d e m m e r i n g r a d i f f e r f e r m e r  
 M i l y i n d n t r o d s z i t e n v n f y n t e r f t.

## Fische

### Thurkfisher gefast.

Thurkfisher in der gefastest mit in der Leber, mit etwas  
 Salz und kaltem Wasser zum Essen gefastet, wenn er  
 zum Essen kommt, nicht er zu trinken gegeben in der die Tinte  
 der ferner vollends fertig gefastet; ferner ist festlich wenn  
 ihn mit ein Bier, nimmt die Tinte in. ferner davon  
 was in die Tinte ihn mit ein Platte von, wenn er  
 mit etwas Pfeffer bestreut in. mit in die Tinte gelb ge-  
 braten zuweilen gefastet wird.

### Thurkfisher anderer Art.

Der Thurkfisher wird auch geist in. ferner bestreut  
 davon mit kaltem Wasser, welches mit Milch vermisch-  
 ist, abgerieben in. 1/4 Tinte zum Essen gefastet,  
 bis sich der Thurkfisher blüht, wenn er zum  
 Abwaschen mit ein Bier legt. In einem Stück die Tinte  
 wird ein fein geschnittene zuweilen ferner davon gebraten,  
 davon gibt man dem Thurkfisher davon in. bestreut ihn mit ein-  
 mal davon in, wenn er mit ein Platte von,  
 nicht, mit in die Tinte gebraten Brot überstreut und  
 mit Butter zu Tisch gegeben.





2  
Luf  
f  
d  
m  
ab  
f  
m  
in  
L  
h  
d  
L  
f  
m  
d  
L  
m  
L  
L

# Fleischpreisen aller Art.

2512

## Fleischgullant oder Gallen.

Von 2 l. yüter Gallant zu machen, miß man  
2 Rüböl füß u. 2 Pfefferminde füß u. in kleinen Hütten 1  
Löffel Honig u. 1/2 lb Pfefferlauge, so klein man zum Rütten  
schneiden kann. Wenn alles gut gemacht ist, mit einem 2 1/2 l.  
Wasser in einem Topf, mit 1/2 l. yüter Mineralien, dem  
übrigen Pulver, 2 1/2 yungen Pfefferkörnern, 6 Gewürzsalzen,  
etwas ein wenig Lorbeerblätter, einen yuteren  
Zwischen, 2 Lorbeerblätter, ein miß großes Stück Muskat  
u. läßt alles zugetrocknet 5-6 Stunden ganz langsam kochen.  
Zuletzt laßt man ein Gewürz auf einen Topf, so daß  
das Fleisch samt Lorbeer ferner u. laßt das Fleisch abkühlen,  
die Lorbeer stellt man zum Rütten von einem kleinen Topf,  
dem mißten Topf mit man das Fett weg u. stellt das  
Gesamte in einem Topf auf ein Feuer, in welchem man kocht  
man in einem Topf 6 ein miß mit 1/2 l. yüter alten  
Weißwein, u. dem Rest von 2 Literen dazu, mischt es  
diesem anderen besser es besser ist mit Wasser es mit ein  
einem Holzlöffel aufsticht bis es 2 Ball mischhaft ist, denn  
bindet man ein kleines Stück von 4 Hühnerfüß, schneidet mit einem  
Löffel die Lorbeer herunter u. läßt sie in einem kleinen Topf

Bischoffs Linsen. Polonyer ob treiber Linsenflüssigkeit muß man ob  
 immer <sup>stark</sup> Linsenflüssigkeit, bis ob klar sein alter Blinn ist. Polton  
 ob ingreiffen kelt werden, so löst man ob so indur werden  
 werden, fesselt ob wieder in der Lins, löst ob aber in  
 eine andere Bischoffs Linsen, falls ob wieder treib sein sollte,  
 dann so man nicht mehr ob auf Linsen

Fleischgallert für Kranke

Linsen so viel wie alter Linsen, 2 Korb Linsen  
 und 1/2 Linsen in einem Korb geschüttelt, mit 2 l Wasser  
 nicht kelt in einem weissen Lins wird ferner geschüttelt  
 in. löst ob zugegibt 5 Stunden Linsen kelt, dann fesselt  
 eine Linsen alter Blinn dazu, löst ob mit 1/4 Stunden  
 kelt, nicht kelt fesselt mit einem Pfeffermischel fesselt,  
 fesselt die Linsen durch eine Linsen in. stellt ob zugeb  
 kelt in Korb, dann müßten Lins nicht mehr kelt fesselt  
 noch in. kelt die Gallert wie vorher.

Lebgetrocknete Gallert

Linsen muß man kelt Linsen kelt, wird  
 gibt man dazu gewisse Linsen, z. B. fesselt, wird zugeb  
 Gallert, fesselt Linsen, fesselt in 1. kelt. zu fesselt.  
 Linsen nicht mehr Linsen, Korb Linsen in 1. kelt Linsen

frucht wird gasterfomer fime in f. no. In die fomme hit man gänzlich  
 stromes Gullmet strom 1 1/2 fingenafel, laßt sie stromes firtum  
 gibt es stromes fimmierung, denn man die firtum, wenn  
 man zu letzter firtum firt, so firtum man sie  
 in firtum firtum, laßt sie rings in die firtum firtum,  
 nicht stromes firtum in. firtum firtum. Man gießt man  
 wieder gänzlich Gullmet strom, daß die Labor damit  
 bracht ist, wenn sie gasterf ist gießt man noch  
 stromes Gullmet strom in. laßt sie firt die firtum firtum ist,  
 denn firt man die firtum in firtum, wenn man es firtum  
 will, bracht man es in firtum firtum in firtum firtum  
 laßt man firtum strom, firtum es laßt man in firtum  
 es mit firtum firtum.

Gefangenschaft.

Handelbare firtum firtum, firtum, Labor und firtum  
 werden gänzlich in firtum mit firtum in firtum firtum firtum  
 firtum firtum in firtum firtum, firtum firtum und firtum in firtum  
 firtum firtum firtum firtum in firtum firtum firtum firtum  
 firtum. firtum man firtum firtum firtum, firtum man es mit firtum  
 firtum firtum in die firtum.

Handelbare firtum firtum.

250 gte firtum firtum firtum firtum firtum firtum firtum firtum  
 firtum firtum firtum, firtum firtum firtum firtum firtum firtum

mit demselben wieder durch ein Gefäß, in Wasser zerlegt und in Wasser  
 zerlegt.

### Löffelzucker.

250 gr. Löffelzucker wird in Wasser zerlegt, wobei einige  
 Tropfen Essig zugesetzt werden. Man rührt nun ein feingehacktes  
 Mehl ein, gibt Zucker und Wasser ein wenig hinzu, rührt die  
 Masse zu und läßt sie abkühlen. Man soll die Masse  
 nicht kochen.

### Gebackenes Kollage.

Das Fett wird abgenommen und zerlegt  
 man kommt nun ein wenig Mehl, Ei, Milch  
 hinzu, Salz hinein und rührt ein wenig, rührt  
 dann in der Pfanne zerlegt und zerlegt.

Klöße v. Rindfleisch zu Ragout.

90 gr. Lüttau wird feinmüsig zerrieben, dann mit  $\frac{1}{2}$  lb  
 fein zerschnittenes Rindfleisch, gekostet, 2 <sup>Lüttau</sup> Eiern 50-60 gr. zugerührt,  
 fast vollständig zerriebenes Eiweiß, Salz, Muskat u. ein Teelöffel 3 Eier, die  
 Masse muß etwas mehr fein, jedoch zutun, sticht mit  
 dem Löffel kleine Klöße ab u. kocht sie 5-7 Mi. in tau  
 in Salzbrühe.

Roullet Klöße für Kaviar

Roullet ohne gekostetes Roulletfleisch durch die Maschine  
 gegeben, auf 1 lb Fleisch 2 Milchbrötchen zugerührt u. mit 2 gr.  
 Senf, durch die Maschine gegeben mit 2 Eier, Salz u.  
 Muskat fein zerschnittene Zwiebel u. Petersilien zu dem  
 Fleisch gegeben. Klöße durch zerrieben u. in Fleischbrühe  
 gekocht, mit einer Lüttauportion zu Tisch gegeben.

Gabrettes Eier.

Ein zugerührtes Ei wird mit 60 gr. Lüttau gut zer-  
 rieben, 2-3 Eier, etwa 6 Löffel zerriebenes Milchbrötchen, Salz, Mus-  
 kat u. etwas Mehl zugerieben, kleine Klöße von in die  
 Fleischbrühe gekocht und kocht sie 8-10 Minuten kochen.

Gabrettes Eier.

Man kocht das Ei in der kalten Brühe, damit das Ei



Hinst. Dünst man herein abwärts Terebinte u. rüfht ab ab in flüssig.  
 Kt. brühe, Korbblüth Terebinte u. guten Wein, denn muß man ferner  
 füllt Filixmaserale herein und läßt ab man selber Thier u. Pflanz.  
 Man läßt Terebinte in die Wein u. läßt 5 Minuten  
 mitheben, denn füllt man die Terebinte auf mit Fenchel  
 Korbblüth u. gewürzt sie mit Terebinte u. füllt die  
 Wein darüber.

flüssig Pflanz

2 1/2 lb Korbblüth u. 2 1/2 lb Terebinte 5 lb in allem  
 1 lb Sauerampfer, 1 lb groß ansehbare Terebinte man selber  
 ferner, wenn sie groß ist, fünf Terebinte, Natursilber  
 alles ansehbare, Pfeffer und Salz, alles gut aneinander  
 mit 3/4 lb feiner Lutter. Man nimmt 2 lb Wasser zu 5 lb flüssig  
 das flüssig wird in fingenommen u. bereit Thier u. Pflanz  
 man, denn muß man ab in ein Gefäß u. läßt ab man  
 man nimmt 2 ferner, ferner sie ein wenig Lutter, 4 Lutter.  
 blüth, Pfeffer u. Salz, denn muß man gut aneinander  
 davon bis ab über das flüssig geht. Alles Wein ist bester.  
 die Lutter läßt man Tag stehen, im Winter kann man sie  
 2 Tage stehen lassen, wenn ab kalt ist. Man nimmt ein  
 Pflanzblatt mit feinem Thier abwärts man selbst man selber  
 Salz, wenn sie ein wenig, so groß als das Pflanzblatt ist ist,  
 bester das Blatt mit ein wenig Lutter u. lange dem Salz



in dem Fall, füttere mir lieber Wein dazu nicht fließbräu  
 oder Biers, lege die Hand wieder hinein u. heffe sie mit  
 einem Handtuch trocken. Wenn man die Hand trocken will  
 so kann man die fülle weissen wie bei der Kullbräu  
 getrockneten Haut. Oder Kirschenwein weissen. Zeit der  
 Kirschen 2 1/2 - 3 Stunden. Wenn man die Hand trocken will,  
 nicht mehr der Hand Haut furchen u. ruft es weissen  
 wieder trocken, Luft damit sie gehen vor.

### Kullbräu in Wein

Wenn ruftet aber die Maß in heisse Lutter fall  
 geht, dann lüßt man aber die Tynt, Pfeffer, Zinobeln der  
 ein sandringeln, dann ruftet man es mit fließbräu oder  
 Lutter von der Zunge, aber gut mit Wein, u. eine Kull-  
 Manfessionen ab, dann ruftet man 1 Lutterblatt aber die Kunst,  
 'Lutter' 1 Pfundlein Potapilia davon. Lutter weissen ruftet  
 von aber die Kunst davon u. lüßt es eine halbe Stunde trocken

### fließbräu

Man nehme fließ 1 halb Rind - halb Tefninafließ weid mit  
 aber die Zinobeln Zinobeln, einige von Kullbräu, Holz u.  
 aber die fülle trocken oder gedessenen Lutter gut lüßbräu ruftet. Lutter  
 ruftet ruftet man sie u. brüt, die Kullbräu kleine Lutter, da.

Manit sie mit geschabener Pommel in brüt sie in heißer Lütten.

Klößen als Lütten zu Gemise sind Lütten.

### N. 1. Kartoffelklößen

Man, trys zu vier von Kasten Kartoffeln so werden  
gewaschen. Auf 2 gewaschenen Kartoffeln nimmt  
man 4 solchene Reiselloffel Mehl, Mehl hat  
niß und Salz, wenn Obertaste geschnitten Lütten  
oder Lüttenfett sind 6 Lütten, die maniß zu  
Lütten ungeschoren, ist all ob gut gemacht, macht  
man Klößen in der Größe nicht fünf Kast sie  
in kochendem Wasser. Man gibt beidm Lütten Salz.

### 2. Kartoffelklößen mit Dörrten.

Trys zu vier von Kasten Kartoffeln werden mit  
etwas Salz und Mehl zu kneten und nicht, gibt  
man starkes feines und weiches Dörrten. 2-3  
ganz feine sind etwas fett drinnen man  
ungeschoren Löffel Mehl, wenn nötig etwas  
gewaschenes Pommelmehl, so sind Klößen sind  
Kast sie in Salzwasser. Es ist gut zu  
man Lütten. Hat Dörrten kann man nicht  
geschabener Mehl zusammen.



und mit Zucker bestreut.

### Kartoffelkugeln.

8 gekochte oder Kartoffeln werden gewaschen und  
mit kochendem Milch erwärmt. Ist die Masse zu dick  
so tritt man etwas feines Indigoblau, etwas feines  
roth, Mit Salz und  $\frac{1}{4}$  Theil feines Löss, 3-4  
Linien und gewaschenen Teig die Hälfte des Teiges  
dort ist, daß man Kugeln formen, setzt sie in die  
Pfanne und brät sie in geschmittenem  
fett.

### Kartoffelkugeln.

500 gr abgewaschen, abgekochte Kartoffeln werden  
Mehl 1-2 Linien, Salz Mit Salz und  
den feinsten Mehl und Pfeffer gewaschen und in  
geschmittenem fett füllig überbraten.

Ende

Verfahren auf der Höhe

Wenn Luft feine part, schneidet unten ein kleiner Lufthol  
 ab damit sie flüchtiger ist, verweist man gute Temperatur und  
 schneidet sie über die feine, sie werden besser gemacht

Glühmantel mit Zink

Der Glühmantel wird abgekühlt, in die Luft  
 von flüchtigen part ein wenig Glühmantel, dann ein wenig  
 feine saure saure, gute saure Zink, dann ein wenig Glühman-  
 tel in ein wenig Zink in f. n. dann saure saure 3  
 liter mit feinem Wasser, schneidet ab über den Glühman-  
 tel, gilt ganz bessere Temperatur zu haben.

### Olymmer Fischweid.

1 Lt. Pfeffer 1 Oboe Essig oder Wein einem Grundvoll Holz  
 Spaltweiden, einigen Zitronenschalen, Leberöl und Pfefferkörnern  
 binden, nachdem man Wein zugeht. Damit der Genuß geschmeckt  
 dem fischen Fisch weiden wird. Linsen und gibt man dem fischen  
 fischen und läßt ihn 10-20 Minuten gesehen.

### Fische mit Pfeffer weiden.

Wird dem dem fischen Genuß ist nicht nur in einem Weiden geschmeckt  
 dem in in einem Weiden Pfefferkörnern zugeht. Dem dem 30 y Linsen  
 1 Lt fischen Pfeffer 2 Körner geschmeckt Zitronen fischen fischen  
 Zitronenschalen. Gibt dem dem fischen dem Pfefferkörnern und Weiden  
 und läßt sie in nicht zu fischen dem 1/2 Weiden gesehen.

### Walden Luft oder Pfeffer

Walden fische werden nicht nur in dem fischen zugeht. Dem dem  
 sind eine Zitronen geschmeckt malen mit fischen und Pfeffer abgezogen  
 nicht

Bäckwerk.Rothweibkuchen

ein mittel Alt Lutter wird feinmig gerührt  $\frac{3}{4}$  lb  
 Zucker 4 feingalb 5 gr. gelbes Mann Zimt 1 lb Mehl 1 Pütkchen  
 Lebkücheln  $\frac{1}{4}$  l. feinerer Pfeffer in. zuletzt dem Pfeffer  
 der fein.

Feig für Altweibkuchen.

ein 1/3 löffel voll Lutter 100 gr Zucker 1 lb  
 Mehl 2 lb Mehl 1/2 Pütkchen Lebkücheln 1 1/3 löffel  
 Natron, die zu einem Feig mischen der Feig gut anflamen  
 läßt, nach begeben kann man 1-2 Feig mischen.

Reinige Kuchen mit Pfeffer.

1 lb, 1 Pütkchen Lebkücheln 1 lb Zucker, 1 lb Mehl 15-20  
 geriebenen Walnüssen 1 großer 1/3 löffel Krutere 1 1/3 löffel  
 Zimt  $\frac{1}{2}$  Pfefferlöffel Natron. Man in  $\frac{1}{4}$  l. Pfeffer feil  
 Mehl, Lutter, Walnuss für das Salz. Man  $\frac{1}{4}$  l. feil  
 Pfeffer und feil Mehl mischen man mischen  
 mit dem gelbes Mann zu dem Zucker der Ge-  
 wässer, der erhaben Pfeffer und dem mit  
 Lebkücheln gemischten Mehl. Die Masse sollte  
 man in eine große oder 2 kleine Pflanzformen, daß diese

voll sind in besten für einen kleinen Kuchen, nicht in möglichem  
Lage in guter Hitze.

### Springkuchen

125 gr. Hering 1/4 l. Mehl 125 gr. Zucker 1 Ei  
1 Teelöffel Zimt, 1 Messerspitze Narkose 1 Teelöffel  
Narkose Laktose, etwas Narkose 3 1/5 gr. Kringelmaß 50 gr.  
Zucker, Salz, Narkose für die Form.

Man löst den Hering mit dem feinsten unter Röhren  
mische den Zucker darunter, stelle dies zum Abfließen zurück  
in. gebe dann noch und noch Ei, Zimt, Narkose, gasförmiges  
Zucker, Salz und das mit Laktose in einer Messer-  
spitze Narkose gemischte Maß hinzu. die Masse sollte  
man in einer weichen Form in. beste nicht in  
Sofortform denn in guter Hitze einen 1 Kuchen.

### Oriskuchen mit Mandeln

3 Eier, 120 gr. Zucker, 125 gr. Kringelmaß, 1 Teelöffel  
Oris 60 gr. Mandeln. für gelben Kuchen Laktose.

Zucker in. für einen Kuchen 20-30 Minuten gut mit  
mische den gut aufgelassen Oris, die gemischten Mandeln in. das  
mit Laktose gemischte <sup>Teelöffel-</sup> Maß rührt durch die Masse und beste  
ist in einer Form 3/4 Kuchen. der Kuchen kann heiß gegessen

ohne alle Zusätze in Pfunden gelassen und gelblich gemacht  
in einem.

### Rüststoffkneifen

2 fine 125 gr. Zücker 2 1/3 Löffel Rüststoffmasse 180 gr. gewaschene  
Rüststoffeln 1/2 Portwein Lutsyölam, Zimt, Nalkan, 1/2 Zitronen.  
siggall, Zücker, Zitronensaft in Pfunde wiegen muss 1/2  
Hände in mische dann die gewaschenen, trockne gewaschene  
Rüststoffeln, die mit Lutsyölam vermischte Rüststoffmasse, Zimt,  
Nalkan in dem feinen Pflanz Lutsy die Messer bestreuen  
in kleiner Rüststoffform aber 1/2 Hände in nicht zu gutem  
Zeitge.

### Alouetkneifen

4 fine, 4 1/3 Löffel Alouet ohne Riechen, 280 gr. Zücker,  
1 Rüststofflöffel Lutsyölam 140 gr. Rüststoffmasse 140 gr. Masse  
140 gr. Pulvermischung, Zitronensaft.

fine in Zücker wiegen muss eine volle Hände, dann mische  
muss Alouet ohne Riechen, Zitronensaft, die gewaschenen, gewaschenen.  
dann mit etwas Masse vermischte Pulvermischung in. die mit Lutsy  
ölam vermischte Masse in Rüststoffmasse Lutsy. Wenn bestreuen  
nicht in feineren dann in gutem Zeitge 3/4 1 Hände.

### Alouet 3 Kneifen

60-100 gr. L. Alouet 125 gr. Zücker, 1/2 Zitronen 1 fe, stark 1/4 l. Milch

1 Pütkofen Laktogälsamer 1<sup>te</sup> Geisß.

Die Laktar müssen wenn Laktierung in Laktar mit Zuckert,  
 für und Zuckermehl und Tafeln auf 20-30 Minuten Laktar.  
 und mischen muss die Milch in Laktar mit Laktogälsamer ge.  
 mischten Geisß Laktar in fülle die nicht zu Laktar Masse  
 in eine Laktierungform. Man kann die Masse auch in  
 kleine Formen fülle fülle Laktar.

für und Laktar Zuckermehl Laktierung bei gleicher Laktar.  
 Laktierung ist: 50 Laktar, 1 für 15 0 gr. Zuckert 250 gr. Geisß eine  
 fülle Laktar 1 Pütkofen Laktogälsamer in fülle Laktar Laktar  
 Laktar Laktar Laktar Laktar, alle Laktar 1/8 l.

Laktierung Laktar mit Laktar.

125 gr. Laktar 1/4 l. Milch, 50 gr. Zuckermehl 3 75 gr. Laktar  
 1 Teelöffel Laktar, 1 Teelöffel Laktar 50 gr. Laktar ohne Laktar  
 Laktar in Laktar Laktar Laktar Laktar Laktar Laktar Laktar  
 Milch in Laktar Laktar Laktar Laktar Laktar Laktar Laktar  
 Laktar, die Laktar Laktar, Laktar Laktar Laktar Laktar Laktar  
 Laktar mit Laktar Laktar Laktar Laktar.

für und Laktar Laktar Laktar

200 gr. Laktar Laktar, Laktar 50 gr. Laktar 1 Laktar 1 Laktar  
 Laktar Laktar, 2 Laktar Laktar Laktar 6 bis 8 Laktar Laktar

$\frac{3}{4}$  bis 1 kg. Fett, Zucker.

Man röhrt die Butter, Zucker und feigall feinmüsig, gabt dazu etwa 1/2 Pfd. Milch u. röhrt mit Backenblech u. gerührter Mehl, kocht den Teig schnell gelut, stellt ihn dann u. u. der Butter ihn wenn er zu weich ist, mit der in Mehl gerührten Speise u. röhrt dann noch, kochet dann Backenblech u. röhrt dann u. röhrt ihn beliebig zu Backenblech. - Zu mehrerem Backenblech kochet man das oben erwähnte Fett einige Zeit vor Abschluß ein, kochet den Teig damit, kocht dann Backenblech 20-25 Minuten u. kochet ihn u. röhrt mit dem nötigen Zucker.

### Feiner Kriegskuchen.

1 lb. Weizenmehl  $\frac{1}{2}$  lb. Zucker 1 Pfd. Butter 1 feigall  
5 q. Fett, 1 q. Kalk u. etwa 2-3 Pfd. Pfeffer 1/4 l. Milch  
gründlich vermengt u. langsam gabeckt, zum Umrühren  
2-3 Pfd. Pfeffer in Zuckerwasser einfließen.

### Kriegskaffeebuchen

1 lb. Mehl  $\frac{1}{2}$  lb. Zucker, 10 q. Mandeln, 1 Tasse Milch  
sind zu einem festen Teig verarbeitet u. 1 Backenblech u.  
2 feigall kochet man, dann 1 Tasse langsam gabeckt

Kartoffelkuchen

im Gasfornet oder Gasindfirt Kofen.

60 gr. Lütten pfermierung viften, 1 lb. 1/2 garsiebene  
 Ruckoffeln, 1/2 lb Ruckoffelmafl 1/4 lb Mafl 1/4 l. Milch 1/2 lb Zuckor  
 1 Leckgülsamer, Zitronen, Alles gut vermengt in der Leckform  
 1 Stunde gubeten.

Garsiebene Lüttenorte

Mafler zu 3/4 lb Mafl 1/2 mittel Lütten in 1/2 lb Zuckor  
 vermische die, man zu 1/4 lb gasfalte garsiebene Mandeln walt  
 Zuck für 25 gr Zitronen in Pommernzucker eine Pfund  
 eines Zitronen walt in diefem Ruck 1 Pfund Kalken, alles  
 gut in einander pflügen denn 1 lb und 2 feigalt davon in  
 man zu gefammern. Mafler zu und lag zu in  
 ein mit Lütten bestreuten Lauf, luffe die über Mehl  
 Mafler. Das andere Zeug bestreue zu mit feigalt und  
 brate zu in guter Hitze. Man kann auch nur den  
 Leckten fingenuffel davon fuchen.

Englifcher Frackofen

1 lb Lütten 1 lb Zuckor, 1 lb Mafl 1/2 / 3/4 Pfund Ocker 12 feigalt  
 das man zu diefem gasflügen 1 Pfund Leckgülsamer 1/2 lb  
 Pinthrinen 1/4 lb Pommernzucker, und das ist die miltg in der Ocker  
 kann man auch noch fuchen. Zubereitung.



Lley mit Lütten bestreuen, mit Rauten bestreuen,  
die Messer fein zerhackt in Lley form zubereiten.

Leyherter.

Wenn man 4 Pfünd zu bereiten, so man Lley die Pfünd  
der zubereiten ist in Lley form, wie  $\frac{1}{2}$  lb Lütten  
nicht fein zerhackt,  $\frac{1}{4}$  lb Mandeln  $\frac{1}{4}$  lb  
stöß man zu Lütten zerhackt zu bereiten; dann bringt man  
man in ein Gefäß, zu man zerhackt 4 feine Lütten, die Lütten von  
den 4 feinen Lütten. Man bestreut man Lley mit Lütten,  
stöß man mit Lütten und Lütten und die Messer fein  
zerhackt und Lütten  $\frac{1}{2}$  Pfund bereiten. Die wird man  
in mit einem feinen Gefäß zu Lütten zubereiten.

Obgenanntes Linsenther.

360 gr Lütten wird fein zerhackt, 200 gr zu  
stöß man zu Lütten, 8 feine Lütten und man zerhackt  
zerhackt, dann  $\frac{3}{4}$  lb zu stöß man Mandeln, Mandeln,  
Zimmt in feine zerhackte Zitronen zerhackt zu bereiten  
bringt man  $\frac{1}{2}$  Pfund zerhackt, dann wird man  
Mehl zerhackt zerhackt, man bestreut Lley mit Rauten  
wird mit Lütten bestreuen und die feinsten der Messer  
fein zerhackt; dann kommt feine zerhackte Mandeln  
und dann die anderen Messer der Messer. zerhackt  
bringt man sie in dem Gefäß in Lütten zerhackt.

Stitz Reiner.

6 yungw fime, 6 fime yfneren Zister wird yfneren y yu-  
 wigt, 2 fime yfneren Litter wird fime yfneren yfneren,  
 denn wird vltun y yfneren yfneren, denn die yfneren  
 minne Litteren sind 4 fime yfneren Muff ddrin ten.

Die Muffen wird in min mit Litter bestrichet  
 Hay yfneren in in mittal yfneren Ofen wiff yfneren.  
Löffelzug.

500 gr Muff, 125 gr Zister 125 gr Litter 2 fime, 1 Muff  
 yfneren Holz (yifneren yfneren wird vltun in minnen den  
 yfneren yfneren denn den fime 4-5 mal vltun yfneren.  
 denn stant min yfneren vltun Litter ddrin ten,  
 bringe yfneren, fime yfneren Litter in. f. w. vltun den  
 fime yfneren, bestrichet yfneren mit Zister in fime ten den  
 Rhein brennen vltun Litter ten, denn wird ten min  
 den den in yfneren fime Rhein brennen, luge fime  
 vltun den fime yfneren wird bestrichet fime mit fime.  
 den fime yfneren wird ten in mittal yfneren fime.

Löffelzug.

6 fime, 125 gr Zister, vltun yfneren Muff, 32 gr  
 Litter, die in Muff den fime ten vltun, ddrin yfneren  
 yfneren Rhein brennen in Litteren yfneren, die 6 fime vltun.  
 den mit den Zister ddrin ten, denn ten ten ten

Esener, die mit Littera 2 oder mehr der Maf, 2 Linien  
von in Litterenmpfer be hieft dazumal hat sich in den  
Bingelstern zeigen sollt.

Freymanigal mit Biefen.

Ein Biefenmpfer wird mit Littera besterem,  
denen werden die Biefen freymigal abget mit  
Zitter bester, 500 gr Maf, ein 1/3 Biefen Zitter  
wird mit Milch zu einem guten Frey manig  
wird. Wenn man Litterenmpfer in Litteren  
freymigal, das Frey wird oben die Biefen zugew  
und der jungen unbesten. Wenn er fertig ist,  
mit Zitter besterem.

Freymigal Freyloft.

Den 1/2 Maf wird 1/3 unget, 150 gr Littera  
wird bester gewird, den 1/3 jungen frey manig  
wird freymigal, den 1/2 Biefenmpfer frey manig  
wird gute freymigal den 1/3 Maf freymigal, fre  
manig freymigal Litteren, Biefenmpfer Litter  
manig, Holz in einem Zitter der zu. Das Frey  
wird manig unbesten unget wird in einem freym  
manig sollt.

Brennsteinpulver

500 gr. Brennsteinpulver ne nach dem dinsten ein Viertel gut zu trennen.  
in Wasser zu tun. 1/4 lb Zinkpulver ne ist mit 3 Fingerle zu mischen.  
denn wenn man die Litteren zu tun, die Litteren zu tun sind  
zu tun ist die Brennsteinpulver in dem Wasser das 3 Fingerle.

Reifenpulver

Man nimmt ein gutes feines 6 lb ne mischen Reifen, ne ist  
das gut ist sehr zu tun ist in dem dinsten ein Viertel zu tun.  
fein. für ein Maß ne zu mischen, ne ist zu tun ist zu tun.  
besteht aus dem feinsten dinsten ein Viertel gut zu trennen. 2 Löffel  
das ne nach dem mit 3 Fingerle zu mischen, das Reife ist das  
dinsten, ne ist das in dem dinsten, ne ist zu tun ist zu tun.  
ein gutes Löffel soll feines Reifen ne ist gut zu mischen.  
das dinsten ist, denn das Wasser von dem 3 Fingerle ist  
gut zu tun ist in dem Wasser von dem dinsten ein Viertel zu tun  
Reifen zu tun ist, ne ist zu tun ist zu tun ist zu tun ist  
mit Zinkpulver bestreut.

Insidertreibmittel

350 gr. feines Mehl, 150 gr. gutes feines Zinkpulver 100 gr. Löffel.  
das 4 Fingerle 1/2 l. Milch (Löffel) in dem Wasser von dem  
Litteren, die Litteren zu tun ist mit dem Milch Löffel  
ne nach dem, mischen damit Mehl, Zinkpulver in feines in dem  
von dem, zu tun ist zu tun ist 5 gr. Wasser, 15 gr. Wasser.

gerinn in der Form von dem 4 Finger, die Form wird  
mit Litter bestrichen, mit Trimmel oder Rind-  
muskel bestrichen in der Form und in ein Gefäß  
in einem gut geschützten Ofen brennen.

Geschichtliche Krone.

1/4 Litter wird pulverisiert, davon 1/2 lb  
Zincker, 4 ungenz Finger, 1 lb Mehl, 1 Löffel Milch, 1/4 lb  
Zincker in einem Ofen brennen.

Wenn die Form geformt ist, wird ein gut geschütztes  
Gefäß mit gutem Pulver (in einem Ofen  
ist es fertig) davon wird mit Zincker geformt.

Trichterkerze.

250 gr Litter leicht pulverisiert, 2 Finger des Zinckens,  
250 gr Zincker, 250 gr Mehl 250 gr. Mehl, alles gut  
durchgemischt in einem Ofen geformt und in einem  
Ofen gebrannt.

Ornithot.

Zincker 6 Finger, ein Finger 1/2 Finger Litter mit 250  
gr. gut gebranntem Zincker, ein Finger 8 gr Ornithot, die oben erwähnten  
Finger in einem Ofen in 280 gr Mehl brennen. Dann die  
Mehl in einem 2 Finger Litter Litter mit  
mit Litter bestrichen und mit Mehl bestrichen  
das Litter, das feiner brennen in einem Gefäß

Feigens Korymbus in der Form eines Feigens, ferner die Form  
mit einem in der Mitte und weiter für ein weißes Blatt  
in der Form eines Feigens. Oder 1/2 Pile Zister, 1/2 Feig, 30 gr  
Amit, etwas von dem besten Litterungsfäden in 150 gr Maß.  
Quintessenz.

7. Feigle in 300 gr Zister und einem feinen Feigens  
etwas Litterungsfäden, 60 gr. yarin von dem besten  
Quintessenz, mischt zu einem Feigens von dem besten  
Feigens, füllt in einem Feigens mit Litterungsfäden  
Form, und bracht für einen Feigens in einem Feigens  
Feigens, wenn man in der Feigens 2 Stk von dem  
Feigens mischt, so bekommt man einen Feigens  
Feigens Feigens Feigens.

Feigens Quintessenz.

Man mischt 1 Stk Mandeln, 1 Stk Zister, mit 10  
Feigens, das gelbe in der Mandeln in Zister, mischt  
mit 1/2 Feigens, das man in der Feigens yarin  
Feigens bracht man die Form mit Litterungsfäden  
bracht und bracht.

Amitessenz.

Man mischt 1/2 Stk Zister 1/2 Stk Maß, mit einem  
Feigens Quintessenz, das Amitessenz feigens, das man  
Feigens von dem besten Feigens in der Feigens yarin, mit einem

Alles in ein Gefäß zu thun, da mit es besser verfährt. Wenn man  
 es nicht gemacht hat mit einem andern, dann  
 macht man einen mit ein wenig Honig und Butter ein,  
 wenn sie zu trocken sind, bis es einen guten  
 Geschmack, dann schmeckt man das für ein mit Pfeffer  
 und ein wenig der besten Trichter von, wenn es  
 ein will man lob.

Die Merkwürdigkeit zu werden so zu gebrauchen.

Ein Pulver.

1/2 lb Mehl, 1/4 lb Zister, 1/4 lb Litter, 3 zu 4 Symplicia  
 zu thun, 7 oder 8 Trichter in Zittern einfüllen  
 nicht abgibt man mit, Plinien Pulver zu  
 macht mit Zister in Zitter bestreut in zu thun.

Quartier der Linpunteren.

250 gr Litter, 250 gr Zister, 7 Symplicia, 250 gr Wein  
 oder, oder Zitter, Zimmt, Pfeffer, 125 gr Mehl  
 das Symplicia das 7 eine zu thun sind in ein Gefäß  
 zu gebrauchen.

Plinien Pulver.

1 lb Mehl, 1/2 lb Litter, 1/4 lb Zister, 2-5 Symplicia, das  
 gut mit gemacht, mit einem Trichter und ein  
 mit einem Pfefferpulver mit Zister in Zimmt bestreut  
 in ein zu thun.

Brisantur.

Wenn Luft vier bis fünf  $\frac{1}{2}$  Bris mit 4 Teynen  
 Wilder ist. Wenn es kalt ist hat man Zister  
 und Zement dazu in reiset der die den von je 6 finen  
 finen in einem Teynen Miljeum, die reissen den  
 den finen schreit man zu Teynen in reiset es ganz  
 perste der in der, baligt dem man Fortung formen  
 mit einem jeon ifen Ledring, tut der Gewisse zu  
 dermit in reiset die Luft 1/2 Stunden bestehen.

finen reissen gefüllte Platten der Brisantur.

Wenn man vier 1  $\frac{1}{2}$  Brisantur 1  $\frac{1}{2}$  bis fünf  $\frac{1}{2}$  Zister  
 sind 184 gr. die Brisantur was man in bezeugt, dann macht  
 man ein vier vier Luft, stellt sie in ein Gefäß, damit  
 die zu reisen Teynen gut lobt, dann werden sie  
 in ein Gefäß mit reise gefüllt in die reise gefüllt man  
 die Stoffe von. Die Zister reise in die reise gefüllt man  
 die reise gefüllt man, wenn die Zister reise man  
 ist, schreit man in der Brisantur die reise gefüllt  
 und gut in reise man, dann macht man ab  
 vier Platten der Fall man in reise in die Mitte  
 man gefüllte reise gefüllt sie reise mit je reise  
 man reise man. Wenn macht man die reise  
 gefüllte reise in Zister, dann man reise, dann

man die Röhre wuz immer mit Gulen von Feser  
 trennen.

Tymen Krüger.

5 fine Maß 1/4 Maß Zucker, 165 gr Mehl 165 gr Lutter  
 wird mit dem Zucker pulvermäßig zerrieben, das man  
 das feine zu dem zerriebenen, dann mit dem Mehl  
 Mehl mit dem feinen zu dem Lutter, wie es ab  
 geht das, fällt es in einen Form, bracht es in  
 nicht so groß zu sitzen.

Leichter Mehl

4 fine in einen feinen zu werden mit einem feinen  
 dem 1/4 Zucker pulvermäßig zerrieben. dann feigt  
 man 15 gr Gewürzöl Öl, und den 2-3 mal  
 1/3 Löffel Leinöl oder Milch zerreiben und  
 dann 4 dem Mehl zerreiben bis die Mehl  
 so dick ist wie ein Eyerhahn. stellt ab 2-3 Tage  
 zu und stellt den einen feinen Öl in feigt  
 Mehl Öl, bis man den feigen nicht mehr  
 nicht bald in einen feinen wird, bester mit feigen  
 und bracht sie Öl zerreiben und man in Öl.

Leichtes Mehl

60 gr Mehl, zerreiben und zerreiben und man  
 den feigen Öl zerreiben und man in 60 gr Mehl

darüber mehr mit Pfeffer und in einem feinen Sieb in 120 gr mit  
 14 feine pulverisierbare Zucker, 2 in der Form  
 der 9 feinsten Mehl 60 gr Mehl drinnen in feinen Sieb  
 Mehl in 2 mit feinem Sieb zu einem feinen, um feine  
 in mittleren Größe zu zerstoßen, die beiden Lötter werden  
 aus dem feinsten Mehl zu einem feinen mit feinstem Mehl  
 und dem feinsten Mehl mit 2 feinsten Mehl zu einem feinen.

Linzener Kuchen (Kuchen)

180 gr Lötter werden mit 360 gr feinstem pulverisierbarem  
 Zucker, feinstem Mehl 18 feinstem Mehl  
 drinnen zu einem feinen, 2 in der Form der 9 feinsten Mehl 360  
 gr feinstem Mehl wie bei Lötter zu einem feinen. Die Mehl  
 wird in 2 mit feinem Sieb zu einem feinen Mehl  
 mittelgroß zu zerstoßen, wenn die Lötter feinst sind,  
 werden sie mit Oxyd zu einem feinen und dem feinsten Mehl  
 zu einem feinen mit Lötter zu einem feinen mit feinstem Mehl  
 zu einem feinen.

Feinstes Mehl

Mehr wie ein feinstes Mehl zu einem feinen Sieb und  
 wie ein 140 gr Lötter mit 140 gr feinstem Mehl 1/2  
 feinstem Mehl 70 gr feinstem Mehl zu einem feinen 120 gr  
 Mehl, feinstem Mehl in einem feinen, und zu einem feinen mit  
 dem feinsten Mehl zu einem feinen feinen.

Größ mit Olyfnd Pringern.

ein Löffel voll Mehl so ist in ein trockenes zu zerstoßen  
Litter in einem Sieb zerstoßen zu sein.

Man brauchet.

1  $\frac{1}{2}$  Maßl  $\frac{3}{4}$  Litter  $\frac{1}{2}$  Maßl Zincker 1 fin, Junck

Größ mit Olyfnd.

$\frac{1}{4}$  Maßl Zincker, 3 fin lb, 9 Litter Galbthinn,  $\frac{1}{2}$  Maßl Olyf.  
Kornill Zincker mit gelblichem Zucker vermischt.

Zincker mit zu einem Olyfnd Pringern.

250 gr. Maßl, 45 gr. Zincker, 60 gr Litter, 1 fin in 1 fin  
so ist so ist in ein trockenes zu zerstoßen zu sein  
in ein bestreutes Sieb zerstoßen zu sein mit beliebigen  
Olyf zerstoßen zu sein mit 60 gr. Zincker bestreut, so ist  
zu zerstoßen.

Größ mit Olyfnd Pringern.

ein Löffel voll Mehl so ist in ein trockenes zu zerstoßen  
Litter in einem Sieb zerstoßen zu sein, zu sein Mehl  
zu sein Zincker, 2 Löffel Zincker, 5 jungen fin, 2  
großen Löffel Litter bestreut zu sein zu sein, mit  
vermischt zu sein in einem trockenen zu sein zu sein.

Man kann auch Mandeln in gelbem Zucker  
bestreut zu sein zu sein.



Reisig zu Ostern

$\frac{1}{4}$  lb Mehl,  $\frac{1}{4}$  lb Zucker, 2 Eigelb, 1 Tasse Speise-Reis  
 etwas Milch in gelöst durch Sieb das feine Sieb.

Wenn der Reis zu klein ist, so wird er durch ein feines Sieb  
 gesiebt.

Litauer Teig.

Wenn man sofort  $\frac{1}{2}$  lb Litauer in  $\frac{1}{2}$  lb Mehl, 3 Eigelb  
 $\frac{1}{2}$  lb Zucker knetet ihn leicht zu einem Teig. Wenn  
 man ihn nicht sofort zu einem Teig macht, so wird er  
 durch ein feines Sieb gesiebt, bis er wie ein feines  
 Mehl ist.

Litauer Teig.

1 lb Mehl,  $\frac{1}{2}$  lb Litauer, 4 Eigelb, 1 Tasse Speise-Reis,  
 in Honig, Mandeln, Zitronen, 1 Pfund Zucker  
 gut durch, wenn er nicht durch ein feines Sieb  
 in dem Teig nicht durch ein feines Sieb  
 gesiebt ist.

Reis zu Ostern.

1 lb Mehl,  $\frac{1}{4}$  lb Zucker,  $\frac{1}{2}$  lb Litauer, 2 Eigelb,  
 Milch, ein Pfund Zucker (siehe oben nicht.)

Reis zu Ostern.

$\frac{1}{2}$  lb Mehl,  $\frac{1}{2}$  lb Zucker,  $\frac{1}{4}$  lb feines Litauer Mehl,  
 1 Ei, 1 Pfund Zucker (siehe oben nicht.)

Reifenbrot aus Feigen.

Man nimmt 50 gr feigen  
 Leinwand, 3 pfennig Zincker, 1 Messerhaken Holz, wie vorgeschrieben  
 weiter als gut durch, man nehme  $\frac{1}{2}$  lb <sup>fein</sup> Zucker in  $\frac{1}{2}$  feigen Brot  
 und weiche mit  $\frac{1}{2}$  Löffel Milch anweicht. Dieses Feigenbrot man  
 so daß es dem Leinwand das Leinwand bewahrt. Auf dieses Feig  
 kommt man so viel Zucker, daß mit einem pfennig  
 feigen Brot in einem Messerhaken Zincker anweicht ist.  
 Auf die Zucker kommt man so viel Zucker, daß mit einem  
 Reifebrot sind weiß die Reifebrot weiche mit  $\frac{1}{4}$  lb  
 mit  $\frac{1}{4}$  lb Zucker anweicht. Man läßt man das Feigen  
 gut zu trocknen. Unterdessen man schneide man 2 jungen feigen mit  
 einem feigen Löffel die Reife sind wenig Zincker, ein  
 ab ist man gut trocknen Reifebrot in Löffel weiche mit dem  
 man trocknen.

Leinwand Feig.

Man nehme  $\frac{1}{2}$  lb Leinwand,  $\frac{1}{4}$  lb Messer, 2 feigen, 4 pfennig  
 Man nehme weiter Holz in einem Leinwand Feig in dem feigen Brot  
 dieses Man nehme zu einem Feigen Brot die feigen Brot  
 Feigen, wollen sie nicht weißer als das Feigen Brot  
 ist, weiß, sagt sie weiß man so wie vorgeschrieben. Man  
 schneidet sie von dem Leinwand so wie ich geschrieben  
 ydais. Aufweist dem Feigenbrot mit sie. Dieses Feigenbrot  
 für 2 Feigen.

Pringelbistern.

1/4 lb Zinck, 1/4 lb Mast, 1 lb, 1/4 lb Zinck, das ist  
winn Zinck, wie biß man Zinck, das ist Milch, bis man  
das Feig in die Form stellen können und in einßig in  
Zinck Zinck.

Pringelbistern. (Pringel)

1 lb Mast, 1/2 lb Zinck, 3 Pfund Butter das ist  
das, 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Butter  
in 2 Pfund Butter, (Pringel zu geben), was gut diese  
winn das man zu, in ein Form und in einßig in  
Zinck Zinck.

Rosent.

Man mischt 1 lb Mast mit ein Form Zinck  
und einßig 200 gr Zinck und 100 gr Zucker  
Zinck ist ein Form Zinck, was man mit 2  
Form und 4-6 Pfund 2 lb Milch zu ein Form  
Feig das ist Zinck, Form 4 Zinck ein Form  
und das ist einßig in einßig Zinck Zinck.

Pringelbistern.

1 lb Zinck, 3 Form ein Form, ein Form  
Zinck, 1/2 Form ein Form, das ist einßig. 1/2 Form Mast,  
1/4 lb Zinck das ist einßig in einßig einßig Mast  
einßig, bis man das Feig einßig Zinck einßig einßig.

1 Loth weißer Leinwand, ein Pfund in T. besten, mit Pfeffer  
bestäubt in mit Weisbrotzucker bestreuen.

Reinigungs Pulver.

1 $\frac{1}{2}$  Loth Mehl,  $\frac{1}{2}$  Loth Zincker, 3 Esslöffel Backpulver, oder 2 Essl.  
Kalk, 1 Pfund in T. besten, 1 Pfund in T. besten  
in 2 Loth Pfeffer bestreuen. Alles gut durchmischen und  
in einem feinen Sieb zu feinem Pulver  
bestreuen.

Japanischer Kalkpulver.

100 gr Leinwand in einem feinen Sieb gewaschen, dann  
in T. besten, mit 100 gr Zincker, dann kommen  
4 Linien dazu, und man muß zu jedem 1 Pfund, 250  
gr Mehl, 4 Esslöffel Mehl, 3 Loth weißer  
Leinwand, dann die feine mit Leinwand  
bestreuen in ein feines Sieb bestreuen

Reinigungs Pulver.

N. 1.

(für ein gutes Pulver)

1 $\frac{1}{2}$  Loth Zincker, 1 $\frac{1}{2}$  Loth Mehl, 10 gr Leinwand, 1 Loth  
Japanischer Pfeffer, 1 Loth weißer Pfeffer, 10 gr Zincker  
5 gr Mehl,  $\frac{1}{2}$  Loth weißer Pfeffer.

N. 2.

3 Linien in T. besten,  $\frac{1}{4}$  Loth Zincker,  $\frac{1}{4}$  Loth  
Japanischer Pfeffer, 2 Loth weißer Pfeffer, dann die feine mit  
Leinwand bestreuen



galt zu gebrauchen. Das weisse Pulver ist mit Milch  
mischen zu sollt die Milch warm zu sein sein.

Reinigungs Pulver.

3 Finger 1/2 Stb zu einem 1/2 Finger wissen, 2 Stb zu einem  
Finger Reinspulver, 2 Finger zu einem Geruchpulver, was ist  
Wasser 3 - 3 1/2 Stb Milch zu sein.

Leinwand Pulver - Reinspulver.

2 Löffel Leinwand Pulver, 2 Löffel Milch, 1 Löffel Zucker, 1 Löffel  
Milch, etwas Zinn, und gut durchmischen das Pulver wird  
dann Leinwand Pulver sein das Pulver ist ja, nicht  
zu weich machen, sonst wird die Leinwand  
schief. Leinwand Pulver zu sein.

Leinwand.

4 Finger weissen mit 200 gr Zucker 1/2 Stb. zu einem Pulver  
abzumischen Zitronensaft 1/2 Stb Leinwand in einem  
Milch zu sein. das Pulver wird in einem gut  
Leinwand.

Leinwand Pulver.

3/4 Stb Milch 1/4 Leinwand 1 Löffel Zucker 2 Finger Finger 3 Löffel Zucker  
mit Milch Pulver wird zu einem Pulver zu sein in einem  
Leinwand Pulver. das Pulver mit Milch zu sein. das Pulver  
wird 1/2 Stb Leinwand Pulver in einem Pulver zu sein. das Pulver  
wird Milch Pulver wird mit Milch zu sein. das Pulver  
wird ist ein Pulver 5 - 6 Finger 3 Löffel Zucker 2 - 3 Finger zu sein.

Reifen um Grundvoll Reifener Zuckers prout als nötig wasser vllad  
zusammen wasser sprühen, füllt dies mit feig behauptet Lelms und  
bedeckt ihn mit weißem Zuck.

Wasser Reifener.

100 Mess 6. fime 200 gr. Luttere 250 gr. Zucker 14 l. Kultur Milch 1. firsche  
Kornmehl 1. firsche firsche. **M**ann wasser die Luttere spült wirt  
wird und wirt vllad dazzu. denn die Reifener die fime dazwischen  
spundst, die Messer in eine fime gefüllt und 1/2 Stunden zubereiten  
das fult ist wirtzweilig in eine Messer wirtzweilig.

Reifener Luttere zubereiten.

1/2 Mess 1/2 Mess Luttere 1/2 Mess Zucker 4. fime. nachdem wirt denn Mittelwird  
zu einem feig zusammengebricht.

Wasser Reifener.

Wird 10 - 15 Luttere fime nachdem die die Reifener fime wirt  
3 fime wirt spült wirt zu fime Reifener wirt 60 gr Zucker dazzu wirt  
mannt die Messer dazwischen wirt eine Luttere spült wirt Reifener  
fime und bedekt in wirtzweilig Luttere.

Reifener.

5. fime nachdem wirt 1/2 Mess Zucker wirt 13 Luttere Messer wirt  
20 Luttere Messer wirt. **A**ltern die Luttere wirt Reifener  
wird fime und zubereit die Reifener. für wirtzweilig Luttere zubereiten. 15 gr fime 1 Luttere.

Wunderkuchen.

Wunderkuchen 1/2 lb Lutter Speinung, gibt 3. feigelt 1/2 lb Zittern utweid  
Zittern 1/4 lb 1/2 Weissem Milch utweid Kupfer 1 Luttergutem in dem Kupfer dem  
Lutter dem Analt in dem die Messer in einem Feiler, ummest in dem die in dem  
Zittern 3 1/2 Pfund soll (off) Zittern und gibt die Messer Luttergutem in  
utweid in dem Luttergutem in dem. Auf die sollen Messer gibt in dem  
Lutter in dem Luttergutem. dem Kupfer in dem in dem Luttergutem in dem.

Reinigungsbrot.

1/2 lb Zittern 4-5. feigelt und in dem sprunzen in dem in dem Lutter Speinung in dem  
1/2 lb Zittern in dem Wunderkuchen 1/2 lb Zittern in dem Luttergutem in dem  
Luttergutem in dem. Zittern Luttergutem in dem Luttergutem in dem Luttergutem  
Luttergutem in dem Luttergutem in dem Luttergutem in dem Luttergutem in dem  
Luttergutem in dem Luttergutem in dem Luttergutem in dem Luttergutem in dem  
Luttergutem in dem Luttergutem in dem Luttergutem in dem Luttergutem in dem.

Lutterkuchen.

1/2 lb Wunderkuchen in dem Speinung in dem Luttergutem in dem mit 3 1/2 Pfund Zittern  
in dem in dem in dem in dem in dem in dem in dem in dem in dem in dem  
Luttergutem in dem Luttergutem in dem Luttergutem in dem Luttergutem in dem  
Luttergutem in dem Luttergutem in dem Luttergutem in dem Luttergutem in dem  
Luttergutem in dem Luttergutem in dem Luttergutem in dem Luttergutem in dem  
Luttergutem in dem Luttergutem in dem Luttergutem in dem Luttergutem in dem.

Zitterkuchen.

2 1/2 lb Wunderkuchen in dem in dem in dem in dem in dem in dem in dem in dem in dem  
2 1/2 lb Zittern in dem in dem in dem in dem in dem in dem in dem in dem in dem  
Luttergutem in dem Luttergutem in dem Luttergutem in dem Luttergutem in dem  
Luttergutem in dem Luttergutem in dem Luttergutem in dem Luttergutem in dem  
Luttergutem in dem Luttergutem in dem Luttergutem in dem Luttergutem in dem  
Luttergutem in dem Luttergutem in dem Luttergutem in dem Luttergutem in dem.

Zitronen safteln und Zitronen saftreinigung untereinander gemischt  
dies alles mit mir mit Leinwand ein befeuchtetes Glas zerquetscht und  
verarbeitet.

Wirdelkirschen.

Zitronen 50-60 yre Leinwand, 3-4 Schüssel voll Milch oder Rosin 2 Linien  
150 yre Zitronen 1 1/2 Leinwand untere Weissen oder Zitronen 1 1/2 Maß  
1 Tasse Mandelbitter zum Bestreuen. Das Leinwand saft Reinigung zu  
nicht gibt selbst auch zerlegt das Maß. Das Fein nicht weiß das selbst  
bricht zu einem kleinen Kirschen, aber 2 1/2 mit und gemacht mit  
Mandelbitter bestreuen zusammengepresst in ein mit feinem Sieb zu verarbeiten.

Wunderkraut.

Man bereitet 2 1/2 Maß. Von 1 1/2 Wirdel saure Milch mit  
für 50 yf zerquetscht nicht mit Wein zu zerquetscht, das man zerquetscht  
läßt. Zitronen läßt man 50 yre Leinwand in saure Milch zerquetscht  
gibt es mit 250 yre Zitronen für 10 yf Rosinmasse 1/2 Weinöl auch  
etwas mehr, 1 Schüssel saure Milch oder Wasser soll auch dazu  
geschafft der Fein nichtig und einem Wunderkraut, was ist weiß, steigt  
mit einem Glas Platz gemacht, setzt diese auch ein mit Leinwand bestreuen  
sind das fast verunreinigt, läßt es zerquetscht, macht in einem Gefäß  
abundant im beut ab in bestreuen gelb.

1/2 Maß

125

maß

maß

maß

maß

150

maß

maß

maß

maß

maß

maß

maß

maß

6

13

Lymphen-Verhalten

1/2 M Waff 1 si 3/4 M Waff 4 M Zittern 1 Zittern Leukämie

Leukämie

125 yr. - 1/2 M Waff 1 si 3/4 M Waff 4 M Zittern 1 Zittern Leukämie  
mit einer Leukämie beginnt zu sprechen, dann 1/2 M Waff 1 si 3/4 M Waff  
Waff ohne Bruchstücke und von 4 ferner drei ferner  
mit Leukämie beginnt zu sprechen, dann 1/2 M Waff 1 si 3/4 M Waff  
Waff ohne Bruchstücke und von 4 ferner drei ferner

Leukämie

150 yr. - 1/2 M Waff 1 si 3/4 M Waff 4 M Zittern 1 Zittern Leukämie  
mit einer Leukämie beginnt zu sprechen, dann 1/2 M Waff 1 si 3/4 M Waff  
Waff ohne Bruchstücke und von 4 ferner drei ferner  
mit Leukämie beginnt zu sprechen, dann 1/2 M Waff 1 si 3/4 M Waff  
Waff ohne Bruchstücke und von 4 ferner drei ferner

Leukämie

200 yr. - 1/2 M Waff 1 si 3/4 M Waff 4 M Zittern 1 Zittern Leukämie  
mit einer Leukämie beginnt zu sprechen, dann 1/2 M Waff 1 si 3/4 M Waff  
Waff ohne Bruchstücke und von 4 ferner drei ferner  
mit Leukämie beginnt zu sprechen, dann 1/2 M Waff 1 si 3/4 M Waff  
Waff ohne Bruchstücke und von 4 ferner drei ferner

6-8 ferner 1/2 M Waff 1 si 3/4 M Waff 4 M Zittern 1 Zittern Leukämie  
mit einer Leukämie beginnt zu sprechen, dann 1/2 M Waff 1 si 3/4 M Waff  
Waff ohne Bruchstücke und von 4 ferner drei ferner  
mit Leukämie beginnt zu sprechen, dann 1/2 M Waff 1 si 3/4 M Waff  
Waff ohne Bruchstücke und von 4 ferner drei ferner

Erbsen.

1/2 Zentner weis mit einem 1/4 Mt Pfeffer gewürzt  
mit einem vier von Pfeffer zerhackt.

ii  
dan  
fu  
4  
no  
  
1/2  
no  
1/2  
1/4  
1/4  
1/4  
  
1/2  
ni  
wi  
fu  
1/2



hat es nicht sein unmittelbarer aus dem Gubernium  
 Freitag.

### Vindiv - Rofen - Creme.

Nimm ein 4 die von dem Rofen, 4 in 3 4 in  
 ein <sup>4</sup>mal, füllet ihn mit einem Rofen die in  
 ein 4 mal 3 in für ein von dem Lötten für  
 füllet ihn in eine Salation, füllet ihn mit  
 ihn mit Eisquitt.

### Creme von Erd-oder Himbeeren.

Die hat das ein von dem Rofen, 4 in 3 4 in  
 die ein 4 mal 3 in für ein von dem Rofen, 4 in  
 füllet ihn mit einem Rofen, 4 in 3 4 in  
 in 4 in 4 mal 3 in für ein von dem Rofen, 4 in  
 füllet ihn mit einem Rofen, 4 in 3 4 in  
 füllet ihn mit einem Rofen, 4 in 3 4 in

### Rosin Creme.

3 feynle, 3 Löffel y in der Rosin, 3 Löffel Zincker, die  
 für ein von dem Rofen, 4 in 3 4 in  
 füllet ihn mit einem Rofen, 4 in 3 4 in  
 füllet ihn mit einem Rofen, 4 in 3 4 in

Eingemachtes.

Finny mit 1/2 Pfund zu 1/2 Pfund.

12 1/2 Pfund Finny, 6 1/2 Pfund Zinn in 4 Tagen  
Zinnbrennstoff, dies mit 8 1/2 Pfund Zinnbrennstoff.

Finny mit 1/2 Pfund Zinnbrennstoff.

Von Finny werden 1/2 Pfund in 1/2 Pfund Zinnbrennstoff  
mit 1/2 Pfund Zinnbrennstoff in 1/2 Pfund Zinnbrennstoff  
das 1/2 Pfund Zinnbrennstoff, das 1/2 Pfund Zinnbrennstoff  
zu 1/2 Pfund Zinnbrennstoff, das 1/2 Pfund Zinnbrennstoff  
das 1/2 Pfund Zinnbrennstoff, das 1/2 Pfund Zinnbrennstoff  
das 1/2 Pfund Zinnbrennstoff, das 1/2 Pfund Zinnbrennstoff

5te Feinheit.

4 1/2 Pfund Zinnbrennstoff mit 1/4 Pfund Pfeffer in einem  
Finnybrennstoff mit dem gut in einem Zinnbrennstoff  
zu 1/2 Pfund, gibt dazu 1 1/2 Pfund Zinnbrennstoff  
1 1/2 Pfund Zinnbrennstoff, 1 1/2 Pfund Zinnbrennstoff  
1 1/2 Pfund Zinnbrennstoff in Luft für 30-40 Minuten,  
füllt man dies in ein Glas in dem Zinnbrennstoff  
mit dem zu Zinnbrennstoff.

Finnybrennstoff.

Die Finnybrennstoff werden gut in einem Zinnbrennstoff  
mit 1/2 Pfund Zinnbrennstoff in einem Zinnbrennstoff  
zu 1/2 Pfund Zinnbrennstoff mit dem Zinnbrennstoff.

1/2 lb. y<sup>2</sup> K<sup>2</sup>ten f<sup>2</sup>ngst n<sup>2</sup>n + m<sup>2</sup>n 1/2 lb. z<sup>2</sup>n.  
 P<sup>2</sup>n, l<sup>2</sup>n<sup>2</sup>ten + i<sup>2</sup>n mit d<sup>2</sup>m v<sup>2</sup>yn t<sup>2</sup>ryff<sup>2</sup>n v<sup>2</sup>n f<sup>2</sup> und  
 y<sup>2</sup>ngst i<sup>2</sup>n f<sup>2</sup>ngst v<sup>2</sup>n d<sup>2</sup>n f<sup>2</sup>ngst. F<sup>2</sup>ngt d<sup>2</sup>er<sup>2</sup>n f<sup>2</sup> n<sup>2</sup>nd  
 d<sup>2</sup>n f<sup>2</sup>ngst n<sup>2</sup>nd d<sup>2</sup>n y<sup>2</sup>n f<sup>2</sup>ngst, n<sup>2</sup>nd d<sup>2</sup>m f<sup>2</sup>ngst n<sup>2</sup>n  
 d<sup>2</sup>n v<sup>2</sup>n d<sup>2</sup>n f<sup>2</sup>ngst n<sup>2</sup>n y<sup>2</sup>n f<sup>2</sup>ngst n<sup>2</sup>n d<sup>2</sup>n f<sup>2</sup>ngst n<sup>2</sup>n  
 d<sup>2</sup>n y<sup>2</sup>n f<sup>2</sup>ngst n<sup>2</sup>n. Am 3. f<sup>2</sup>ngt d<sup>2</sup>n d<sup>2</sup>n f<sup>2</sup>ngst n<sup>2</sup>n  
 n<sup>2</sup>nd n<sup>2</sup>n, y<sup>2</sup>ngst + i<sup>2</sup>n n<sup>2</sup>n f<sup>2</sup>ngst + v<sup>2</sup>n d<sup>2</sup>n f<sup>2</sup>ngst,  
 d<sup>2</sup>n n<sup>2</sup>n d<sup>2</sup>m n<sup>2</sup>n n<sup>2</sup>n f<sup>2</sup>ngst f<sup>2</sup>ngst. Will m<sup>2</sup>n  
 f<sup>2</sup>ngst n<sup>2</sup>n f<sup>2</sup>ngst n<sup>2</sup>n n<sup>2</sup>n y<sup>2</sup>n, Am n<sup>2</sup>n v<sup>2</sup>n 1/2 lb. z<sup>2</sup>n.  
 P<sup>2</sup>n 1/4 lb. f<sup>2</sup>ngst n<sup>2</sup>n 1/4 lb. f<sup>2</sup>ngst, n<sup>2</sup>n d<sup>2</sup>n f<sup>2</sup>ngst n<sup>2</sup>n  
 z<sup>2</sup>n f<sup>2</sup>ngst f<sup>2</sup>ngst.

Rübib.

Der Rübib wird gepfeilt, gewaschen u. dann in feingewaschenen  
 zu schneiden. In einem Topf legt man 3. Hunden in Wasser. Als  
 werden sie auf ein Feuer überbracht u. gekocht. (Auf 100  
 Pfund braunt man 1/2 lb. Zucker. Dieser wird gelöst und die  
 Pfund solange darin gekocht bis sie durchsichtig sind und  
 etwas dicklich werden sind.

Zucker süßwurzmasse.

Man nimmt schon reißer Zucker, pfiehlt sie und schneidet  
 sie der Länge nach <sup>in</sup> <sup>einander</sup>, macht das Wasser so und in  
 macht feingewaschenen Zucker und legt sie in ein Topf und in  
 kocht in Wasser, zu 5 lb Zucker nimmt man Wasser 3

Esogyan Weinaffig. Am zweiten Tag schneidet man den Affig ab  
 auf demselben mit 24 lb Zuckern, wenn er anfängt zu siedem, legt man die  
 Zuckern hinein in. läßt ein ganzes Stuck davon gehen, rührt sie in  
 ein Fezallungaffig von in. läßt sie bis zum vordem Tag ste-  
 hen; läßt dann den Affig weislich siedem werden.  
 mit etwas ganzem Zuckern, einige Kalkern; absonst nicht  
 weislich, damit sie schön ganz bleiben und erst wenn sie  
 weislich sind werden sie zum Anblasen in ein Gefäß  
 geben.

Leinwandweissen in weiß.

Die Leinwand werden mit ziemlich Zuckern und ein wenig ab-  
 sonst weislich geben, und absonst lassen bis es ein Weislich  
 ist absonst.

Rinobit mit Fezallungaffig.

4 lb Rinobit in Fezallungaffig sind breite Rinobit geschitten  
 24 Bündel etwas Affig geben lassen. 1. Esogyan Affig  
 mit 6 lb Zuckern geben lassen, die Rinobit geben lassen  
 solange davon geben bis sie klar und weislich sind  
 1/2 lb weislich Fezallungaffig 48 Bündel weislich in Wasser weislich  
 in ein Gefäß geschitten in Stük gegeben 1/2 Bündel  
 in die Leinwand genommen in. gelöst, nach dem das Rinobit  
 weislich genommen; die Rinobit in ein Gefäß  
 gelöst, die Leinwand weislich gegeben sind die Fezallungaffig

mit Hirslein darüber geschlagen, Altes nötig die Rinde auf  
 8 Tugnen wofür ich überlassen.

Reißer schmerzige Reispfen zu köchen  
 Reispfen

1 lb weißer Reispfen, 1 lb Zucker, 8 gr yungere Zimt 2 Pflanz  
 ein Trintylab voll Wasser 1/4 Trintylab voll yuter Weinaffig  
 ein Pfann man den Weinaffig nachlassen, bis es alle wasser in den  
 Altsamen des Esauins. So solange es kocht bis das Zucker die-  
 lich ist. Dann gibt man die Reispfen abzuspalten fein, lasse  
 sie weich kochen, wobei das Esauins abge nommen wird  
 lege sie mit einem Esauinslöffel und eine gleiche Menge  
 süßer dem abgelaufenen Rest zu dem kochenden bis  
 es sich wendet, dann schütte man den Rest zu den Reispfen  
 und ein wenig Zucker und alle sie für 8 Tugnen  
 schmecke man den Zucker. Das Kochen bis sie weiß ist, solle  
 die Reispfen weiß sein, schmecke sie wenn sie ab,  
 lege sie. Geantman in Esauinslöffel süßer davon bindet  
 sie dass sie sind alle sie zu einem süßen süßen Ort.

Reißer schmerzige Reispfen zu köchen

Wenn nicht diese schmerzige Reispfen nicht weißer, mach  
 sie in rasch feineren schuppen von Zucker, koch sie ein wenig  
 süß süß zusammen, damit sich darin gelut. Altes wenn in

soll mit Eisen managen. Von wach man 2. Wirt ein Zuch  
 der dazwil an den in. der sagat sie, wird kann man sie mit  
 weissem Zuch oder Eisenwurzeln zubinden, man stellt die He-  
 sesen in einen Kessel geschmelt Eisen und kaltem Wasser.  
 Man läßt sie fürer dazwischen bis sie zum Kochen abkocht  
 zu. Heißes Eisen, dann wach man das Eisen hot in. läßt sie in  
 dem Kessel abkochen bis der entwehen sey und lausset sie  
 bis dem Kühlen an.

### Eisenwurzeln

Von d. v. d. Eisenwurzeln. 16. Eisenwurzeln 2<sup>te</sup> Eisen  
 wurzeln 2<sup>te</sup> Eisen 2<sup>te</sup> Eisen, der Eisen wird unter ab-  
 nahrung der Eisenwurzeln solange gekocht bis er dicklich wird, dann  
 gibt man die Eisenwurzeln dazu, kocht sie weich, nimm sie aus dem Kochen  
 dann läßt man die Eisenwurzeln abkochen, nimm sie aus dem  
 Kochen und gibt sie zu dem Eisen, dann läßt man Kochen noch  
 langem Eisenwurzeln bis er sich verändert, dann schüttet man den  
 Kochen zu dem Eisen und kocht sie gut durch und stellt sie für.  
 Auf 8 oder 14 Tagen schneidet man die Eisenwurzeln, füllt die Eisen-  
 wurzeln ein, schneidet sie oben weg, nimmel legt man Eisenwurzeln  
 gegen dazwischen, bindet sie gut zu und stellt sie an einem kühlen  
 Ort

### Eisenwurzeln in Eisenw. Eisenw.

2<sup>te</sup> Eisenwurzeln, 18<sup>te</sup> Eisen 2<sup>te</sup> Eisen, nimm Eisenwurzeln, koch sie

man den Weinaffig weglassen. Die Linsen werden eingekochet, je nach dem  
 und zum abkochen ein ein Diabloten zugesetzt. Dann läßt man den  
 Zücker mit einem Glas und  $\frac{1}{4}$  Glas Weinaffig bis es kalt dinstlich ist.  
 Die Linsen läßt man davon weis kochen, schäumt sie gut ab und  
 rührt den gestochenen Zücker durch, legt sie mit einem Löffel  
 ein ein Porzellaneneßsüßel, füllt den abgekochenen Rest zu  
 dem Aufsatze und läßt diesen dinstlich mit kochen bis er sich rührt;  
 dann rührt man die Linsen durch, schüttet sie in einen Esßsüßel, um  
 stellt 8 - 14 Tage hin. Dann schneidet man den Zücker und stellt  
 die Goldblumen rasch herein, schneidet sie oben noch einmal lag  
 ein in Laventuren ungefärbt ab fängt darüber, bindet sie zu ein  
 stellt sie an einen kühlen Ort.

### Zweitsygen in Offiz

Man nimt zu 4 lb Zweitsygen 2 lb Zücker  $\frac{3}{4}$  lb  
 Weinaffig, 8 gr yanger Zücker, 4 gr Nalden. Die Zweitsygen  
 werden samt dem Nalden und so rasch als möglich vom Feuer  
 gekocht. Jede mit einer Cassinella penlen abgekühlt. Die Nalden  
 rasch abgekühlt mit einem Nalden nach durchkochen,  
 in einen Esßsüßel gelegt. Die Nalden und Zücker muß ganz klein  
 gekochet werden. Dann köch man die 2 lb in einen maffingenen Kaff  
 vollen, schüttet den Weinaffig darüber, schneidet in weisform den Rest  
 gut ab und läßt sie gut mit kochen bis er sich rührt und schüttet in  
 dem über die Zweitsygen, stellt sie zu und läßt sie so 2. Tage

stehen, den dritten Tag nimt man die Zwetspfen samt dem Saft mit sich  
in die Kaffarolle alle zusammenzusetzen, bis die Zwetspfen anfangen  
anzuschwellen dann nimt man sie mit einem silbernen Löffel.

Man läßt den Saft wieder stehen bis er wieder zieht und schüttet in  
eine über die Zwetspfen. dann legt man sie in einen Topf oder  
Kochtopf, und kocht sie gut zu und wenn es gut ist bis zum  
Dinten, sie haben sich 2-3 Mal anfließen lassen.

Ayritosen Marmelade.

Die geschälten Ayritosen schneidet man durch, schneidet die  
Kerne aus, schält die Schale ab und läßt sie zu dem Abwischen  
von, dann nimt man einen Maß 1 lb Ayritosen  $\frac{3}{4}$   
1 lb feines Zucker und stößt ihn zu Pulver zwischen  
den Ayritosen, läßt sie über Nacht stehen, am andern  
Tag läßt man den unständigen Zucker mit  
dem Ayritosen

12	2k	u. 72	
100 -	360 -	116166	
1200 -	198 -		

---

$116166 \cdot 108$   
 $38$

$1200 \cdot 108$   
 $360$   
 $9$   
 $-1$

$116,66 \cdot 108$   


---

 $116660$   
 $- 93228$   


---

 $1259828$

## Albert - Bisquit.

250 gr. Littere wird feinmig gewischt 140 Zister  
 u. 4 fine feingewogen, dieselbe nun Zeit gut gewischt. 40g Honigzuck  
 Aus ind. ein 1/4 Liter dicker weinroter Rausch dazu gegeben, sowie 2  
 Ruffen Löffel Natron 3 1/2 te Maß. Sind alle mit <sup>mit</sup> zu einem  
 Brat zusammengebracht, und es soll in einem weiden Gefäß  
 und in nicht zu feinem Ofen gebacken.

## Lecinum Ringelblum

In dem feinen Ofen von 3 feiner wickelt man 1/2 te Zister  
 1 Messer Spitze Zimmt 1 Löffel voll Honig und 1/2 te feiner  
 Maß die Masse gleich gemacht, stark Messer inwendig  
 und es soll mit einem Ringelblum weiden Gefäß, in feinem  
 Ofen gebacken, sobald sie aus dem Ofen kommen mit diesem  
 Zisterwasser bestreuen.

## Liquor Colada.

125 g Zister werden mit 5 feiner gut abgewischt, demselben  
 der Ofen der 5 fine feingewogen Liter weiden und 125 g Maß  
 leicht zu trinken. Man bestreift einen Logen feiner mit Littere  
 legt ihn auf das Ringelblum, bringt ihn feig nach dem  
 und bracht es im Leuten, Man nimmt es feiner bestreift ihn  
 mit feingewogen und wickelt ihn.

## Kleiner Weiden.

Man nimmt ein feiner Littere 3/4 Maß; 1/2 Zister u. 3 feiner

Rindbratt im Maass einen Tag davon. Darüber wird 2. Messerwicken  
 die ungedruckt, mit einer runden Form ungedruckt und wird ein  
 mit Mehl bestrichen und das gut an. Ein 4. Stück wird gepulvert  
 3. Linenisch zu Pulver gepulvert. 1/400 Stück in 2. Messerwicken  
 Zerstört gut an und das Pulver einander zerstreut dann bringt  
 dann bringt man auf jedes Blattchen von dieser Masse und  
 läßt sie schön backen.

### Reinab' Feingehalt.

1/2 Lt. reine Milch wird mit 420 g Zucker, ein Reibchen Salz 6 gr. gut  
 aufgekocht. Dann wird 250 gr Feinab Mehl dazugebracht und unter  
 anfällendem Rühren auf schwachen Feuer zu einem guten Teig ver-  
 rührt, bis sich der Teig von der Hand löst. Nach dem Abkühlen  
 werden noch 4 ganze Eier und 4 Eigelb in dem Teig zerstreut  
 von demselben werden 4 gleiche große Feingehalte und die  
 die Stücke zerstreut und auf ein mit Zucker bestrichen und mit  
 Mehl bestrichen und das gut aneinander gebracht mit zerstreutem  
 eine leicht bestrichen und mit feinem Zucker bestrichen. Ein Stück  
 man sorgfältig in dem Ofen, wo sie bei schwachen Hitze 1/2 Stück  
 zu schönem Farbe gebacken werden.

### Teigchen mit Feingehalt gefüllt.

Es werden kleine runde Formchen mit einem ungedruckt  
 Teig belegt das Formchen mit dem ungedruckt  
 gefüllt, das Formchen mit dem Teig wird darüber belegt, mit feinem

ausgespritzt in. mit einem Leichten Feig gemacht, die-  
sen wird lufttrocken gemacht und abendlich mit feinem Pulver  
in warmen mittelwarmen Saft gegeben und Nacht zu  
Tage gegeben.

Quidschnitt

125 gr. Zucker werden mit 4 feinem abgerieben. Saft  
bringt man ein Pfundel und von diesem Saft gemacht  
sowohl 125 gr. Mehl werden. In Feig man auf einem mit  
in Lutter bestrichenen Feig auf einem Saft in mis-  
sigen Saft. Dann ein Pfundel Saft sein, so wie ein Saft  
sowohl Wasser, legt sie dem Saft auf dem Saft  
und rührt sie feilgelb.

Quid Kienstein

125 gr Zucker, mit dem Saft von 2 Feig man mischt 2  
Pfundel voll Mehl hinzugeben. In Wasser hinzugeben auf  
sowohl Wasser ausgespritzt, mit Quidschnitt und  
In Lösung begeben.

Zimmthorn

375 gr Zucker werden mit 3 Feig man und etwas Zitronensaft  
1/2 Pfund gemacht, von diesem Saft wird etwas zum  
Aufspritzen der Zimmthorn verwendet bei Nacht geben. In  
dem Saft werden 375 gr. gestoßene Mandeln und 25 Feig man  
gegeben, zu Feig man gegeben, auf einem mit

Zinken und Messer beschränkt Laufgalact und galactum  
 nasser überstreicht man sie mit dem feinsten ablichenen Essig  
 und trocknet sie auf einem Augentuch im Feuer.

Eliminulwort.

200 gr zauschnittener Lütten, 125 gr gasteßener Mandeln  
 125 gr Zinken, 250 gr Messer, 6 Sigalle, Kunkel und zu vi-  
 nner Feig, wovon ist 2 Pfefferwintendist und  
 sticht formen und bestreuen sie mit Sigalle,  
 bestreuen sie mit Zinken, Zinken und gasteßil-  
 lene gasteßener Mandeln sind bestreuen sie in  
 Ofen 2 mal gelb.

Onidylitzafur

4 sine sind  $\frac{1}{2}$  Messer Zinken gasteßil, denn gibt man  
 1 Messer Messer gasteßil sie sind gasteßil, und ist  
 Onid sind  $\frac{1}{2}$  Messer Messer gasteßil, und ist  
 bestreuen ab Lay mit einem Löffel Klüner  
 gasteßil, läßt über Nacht ein warmen  
 Ort gibt trocknen sind bestreuen in gelinder sitzen.

Küß Klüner.

1 Messer Zinken mit 5 sine  $\frac{1}{2}$  Hände wasser.  
 gasteßil die Tafel einen D Lötter, 375 gr. Küß Klüner  
 ein gewinben sind nach wasser gewinben Küß  
 bestreuen sie ein, Klüner länglich gasteßil mit warmen

Reisflüßel sind ein beständiges Linderungsmittel sind in  
 missigen Zeiten zu gebrauchen.

Reisflüßel zu machen.

6 feyne mit 300 gr Zinkpulver feinmischet diesen 250 gr  
 Pulver, drei abgewaschene reine Linsen, 2 Löffel Reis;  
 gütlich den Topf den 6 feinemisch, denn  $\frac{1}{2}$  -  $\frac{3}{4}$  Stunden  
 in mittelwarme Zeiten gebrauchen, sondern bey in Topfen  
 schneiden sie wissen.

Merckung.

Reis 1<sup>te</sup> L. Zinkpulver, 1<sup>te</sup> feine gemittelte Mandeln  
 7 feine zu Topfen zu setzen, bracht sie ein wenig  
 Syrus in faßbarem Ofen nicht zu faßbarem Ofen  
 zu gebrauchen.

Man nimmet 4<sup>te</sup> L. Zinkpulver, 6 feine, 1<sup>te</sup> Mandeln,  
 $\frac{1}{2}$  L. abgewaschene Linsen, 2<sup>te</sup> L. Pulver, denn in einem  
 gutem Ofen, sticht ab mit einem feinemisch.

Zinnpulver zu machen.

Man nimmet 2<sup>te</sup> L. gemitteltes Gold, wascht ab ein in  
 einem reinen Milch, sticht sie in feynen und bracht  
 sie in faßbarem Ofen, denn bestimmet man sie  
 mit Zinkpulver und Zinnpulver.

## Lobhus - Luksur.

Man nimmt 1  $\text{℔}$  feiny  $\frac{1}{2}$   $\text{℔}$  Zink, wie man  
 sie gebrannt in warmen Milch auflöst  
 dem wird man  $\frac{3}{4}$   $\text{℔}$  Musl feiny geschnittener  
 Mandeln, Ornyen, Zitronen, Mandelkern,  
 dem wird man den Feig zinselig dinn mit  
 ein wird in einem kleinen Kuchel von  
 feinsten, bestreift sie mit Feig und dem  
 werden sie gebrannt.

## Mundklober.

Man nimmt Litter Feig, legt es dinn mit  
 gemacht in feinsten, das weißt man  
 wie man sie zu feinsten geschnitten  
 und feiny geschnittener Mandeln, füllt die  
 Kober und läßt sie braten.

## Zinnkern.

$\frac{1}{2}$   $\text{℔}$  Zink, schneidet 4 feinsten dinn  
 wird  $\frac{1}{4}$   $\text{℔}$  Mandeln, zinst sie alle feinsten  
 geschnitten wie man sie zinn  
 Musl, bestreift die Form mit Litter und läßt  
 sie im Ofen braten, wenn man sie gebrannt  
 werden sie in die Linye geschnitten und läßt  
 sie wie Zinnbrat im Ofen braten.

Preisezettel.

A  
B  
C  
D  
E  
F  
G  
H  
J  
K  
L  
M  
N  
O  
P  
Q

für die gut bewarmlige Ringe.

1. Reinholdfrüchte, Tindfrucht, yarristaten Rostuffel

Tomien, Jarringspottel

2. Jarristaten Rostuffel, Landfrucht, Rostfrucht

Tymyfrucht

3. Zwimbullfrüchte, Tjantzen, Tjantzenbrot, Rostuffel

4. Mahlwerkfrüchte, Tjantzenfrucht, yarristaten

frucht

5. Rostfrucht, yarristaten Rostuffel, Tjantzen

6. Zwimbullfrüchte, Tjantzen, yarristaten Tjantzen

frucht

7. Quintessenzfrüchte, Rostfrucht, Tjantzen, Rostuffel

8. Jarristatenfrüchte, Tjantzen, yarristaten Rostuffel

frucht

9. Landfruchtfrüchte, Tjantzen, Rostuffel, Tjantzen

10. Jarristatenfrüchte, yarristaten Rostuffel, Rostuffel

11. Rostuffelfrüchte, yarristaten Rostuffel, Rostuffel

12. Reinholdfrüchte, Rostfrucht in yarristaten Tomien

frucht

13. Jarristatenfrüchte, Tjantzen, yarristaten Rostuffel

frucht

14. Valkwinfrüggyn, fruchtbarst & fruchtbar, Landwiner Pflanz, 29. fruchtbar

Mar

Kriegs, Pflanz

15. Gabelwiner zu Mufffrüggyn, Teller & Hartener, bej. Pflanz 30. fruchtbar

Mar

Teller.

16. Reidfrüggyn, fruchtbarst & fruchtbar, Reidfrucht, Teller 32. fruchtbar

17. Gabelwiner zu Pflanzfrüggyn, Landwiner Pflanz Teller 4. 33. fruchtbar

18. Gabelwiner zu Pflanzfrüggyn, Teller in Landwiner, Gabelwiner. 34. fruchtbar

Mar

winer.

19. Gabelwiner zu Pflanzfrüggyn, fruchtbarst & fruchtbar, Pflanz Teller. 35. fruchtbar

Mar

20. Brautfrüggyn, fruchtbarst & fruchtbar, Brautfrucht Teller. 36. fruchtbar

Mar

21. Indisches Pflanz, Pflanz fruchtbar, fruchtbar, fruchtbar. 37. fruchtbar

Mar

22. Gabelwiner zu Pflanzfrüggyn, fruchtbarst & fruchtbar, Pflanz Teller. 38. fruchtbar

Mar

Brautfrucht.

23. Landwiner zu Pflanzfrüggyn, fruchtbarst & fruchtbar, Landwiner, Brautfrucht. 39. fruchtbar

Mar

winer.

24. Reidfrüggyn, fruchtbarst & fruchtbar, Brautfrucht Teller. 40. fruchtbar

Mar

25. Gabelwiner zu Pflanzfrüggyn, fruchtbarst & fruchtbar, Landwiner Teller. 41. fruchtbar

Mar

26. Gabelwiner zu Pflanzfrüggyn, fruchtbarst & fruchtbar, Landwiner Teller. 42. fruchtbar

Mar

winer, Brautfrucht.

27. Gabelwiner zu Pflanzfrüggyn, fruchtbarst & fruchtbar, Landwiner Teller. 43. fruchtbar

Mar

winer.

28. Gabelwiner zu Pflanzfrüggyn, fruchtbarst & fruchtbar, Landwiner Teller. 44. fruchtbar

Mar

Teller.

- 29. finnyndham fnygn, parira Buntuffeln Tyitgla wote  
Jriten. Pernillpente
- 30. Kinnon fnygn, yabertum Lubur, Tullunspulnt.
- 31. findwiffnygn, Ofun fyllnygn, Bönnytt.
- 32. Luftnygn, Tafoninn Potalntt, Rintny, Minnyunn
- 33. Alinnon fyllnygn, Manitkoffnygn (Pnygn).  
Tulnt in Merndal yn ddiing.
- 34. Ofun fyllnygn, Tafoninn burtum, mit Luft
- 35. flidnygn, Ofun flidnygn, nun in Buntuffeln  
mit Mannthiffnygn in Luften.
- 36. Grin fnygn, Tafoninn dnygn in Buntuffeln  
Tinnon Parnt, Buntuffel
- 37. Mun fnygn, fann fnygn mit Tynt.
- 38. Buntuffeln, Tafoninn burtum, mit Rintny, Ofun
- 39. Luftnygn, fann burtum, mit gant.
- 40. findwiffnygn,  
Luft in Buntuffeln.  
Ofun wuller burtum mit fnygn. Tullnt in Merndal.
- 41. Buntuffeln, Rinnon fnygn mit Tynt, Buntuffeln  
Tulnt in Bönnytt.
- 42. Gmiffnygn, Rintny Rintny mit  
fnygn in Buntuffeln.
- 43. Buntuffeln, Rintny Buntuffeln in  
Tinnon. Ofun, Ofun fnygn.

C.  
D  
E  
F  
G  
H  
J  
K  
L  
M  
N  
O  
P  
Q

44. Graupenfreyen, Erbbsorten, Rosenkohl, in Kerntuffelkorn  
Kohlweisspudling.

60. Ju

45. Vogelfreyen, Erbbsorten, frische Rieben, Kerntuffel mit  
Obstweissen.

61. Vog

46. Graupenfreyen, Erbbsorten, Gullweizen, in Kuideln, Creme  
mit Tofanbrotten.

62. P.

47. Jahresweissfreyen, Pasteten mit frischer anfehlter Puffweiss  
Kuideln mit Lutterweissen sehr feine, Apfel.

64. Ju

48. Vogelfreyen, feingewaschen Erbbsorten, Lutterweissen mit Kerntuffel  
feiner Quinßweissen.

65. Vog

49. Vogelfreyen, Gefüllter Erbbsorten, Rosen Kerntuffel, Lutterweissen  
50. Jahresweissfreyen, Tofanbrot, Kofelweissen in Kerntuffelkorn  
In den in Quinßweissen

66. Qu

51. Reinbockfreyen, Erbbsorten, Rosen Kerntuffel, in  
Tofanweissen, Apfel.

68. P.

52. Jahresweissfreyen,  
Weissfreyen, sehr Kerntuffel Omlette, Apfelweissen.

69. Vog

53. Graupenfreyen, Erbbsorten, Rosenkohl, Kerntuffel  
Tofanbrotten, Rosenkohlweissen.

70. P.

54. Kerntuffelfreyen, Erbbsorten, Tofan, Gullweizen  
Kerntuffelweissen, Apfel.

71. Ju

57. Vogelfreyen Reindfisch mit Lutterweissen, feingewaschen  
Erbbsorten, Kerntuffelweissen, Apfelweissen.

72. Qu

59. feinweissfreyen, Erbbsorten, Gullweizen, Kuideln.

73. Ju

74. W

60. Junfermannspizzen, Linnend Binden, Pflanzkerntuffel. Zwanzigste

61. Vogelspizzen, Bindenarbeiten, Linnend Kerntuffel Klößen, Anstücken  
mit Mandeln.

62. Reispizzen, Tyink 4 n sind, yoben tann Kerntuffel ynn, Olyf. **E**

63. Vogelspizzen, Kerntuffel, Tyink Kerntuffel und wain yafstann  
sinn. **F**

64. Junfermannspizzen, Linnend, yinn d ynn ninn, Kerntuffel Kl. **G**

65. Vogelspizzen, Tyink Kerntuffeln mit Linnend ninn. **H**

66. Junfermannspizzen, Bindenarbeiten, Kerntuffel wain ninn Kerntuffel. **J**

67. Junfermannspizzen, Linnend Klößen, Kerntuffel wain ninn. **K**

68. Reispizzen, Bindenarbeiten, Tyink 4 ninn Kerntuffel  
sinn. **L**

69. Vogelspizzen, Bindenarbeiten, Tyink 4, Kerntuffel. Junfermannspizzen. **M**

70. Kerntuffelspizzen, Tyink 4 mit Olyf. Tyink 4 mit  
Tyink 4. **N**

71. Junfermannspizzen, Bindenarbeiten, Pflanzkerntuffel, Kerntuffel.  
Linnend ninn, Linnend Kerntuffel und Olyf ninn. **O**

72. Junfermannspizzen, Junfermannspizzen mit Kerntuffeln, Olyf. **P**

73. Junfermannspizzen, sinn mit Linnend Kerntuffeln. Pflanzkerntuffel.  
Tyink 4 mit Olyf ninn. **Q**

74. Wain & Pflanzspizzen, Bindenarbeiten, Linnend, Pflanzkerntuffel.  
Kerntuffel, Linnend ninn. **R**

**E**  
**F**  
**G**  
**H**  
**J**  
**K**  
**L**  
**M**  
**N**  
**O**  
**P**  
**Q**



- 92. Wasserkloßfrügn, Reinigungsmittel mit A
- 93. Quittfrügn, fruchtbar mit B Wasserkloß  
Reinigungsmittel.
- 94. Wasserkloßfrügn, Reinigungsmittel mit C
- 95. Quittfrügn, Reinigungsmittel mit D
- 96. Wasserkloßfrügn, Reinigungsmittel mit E
- 97. Wasserkloßfrügn, Reinigungsmittel mit F
- 98. Quittfrügn, Reinigungsmittel mit G
- 99. Wasserkloßfrügn (Reinigungsmittel) Reinigungsmittel mit H
- 100. Wasserkloßfrügn, Reinigungsmittel mit I
- 1. Wasserkloßfrügn, Reinigungsmittel mit J
- 1. Wasserkloßfrügn, Reinigungsmittel mit K
- 2. Wasserkloßfrügn, Reinigungsmittel mit L
- 3. Wasserkloßfrügn, Reinigungsmittel mit M
- 4. Wasserkloßfrügn, Reinigungsmittel mit N
- 5. Wasserkloßfrügn, Reinigungsmittel mit O
- 6. Wasserkloßfrügn, Reinigungsmittel mit P
- 7. Wasserkloßfrügn, Reinigungsmittel mit Q

G  
H  
J  
K  
L  
M  
N  
O  
P  
Q

8. Quinßfrügg, Leinbutter, Bierweizen, Bierkaffee 21.  
frügg

9. Leinwand & offfrügg, Leinwand 26, Quinß 34 we. 22.  
Kaffee 23.

10. Brotfrügg, Reinweiß in Reinweiß, 24.  
Reinweiß in Reinweiß. 25.

11. Reinweißfrügg, Reinweiß, Reinweiß 26.  
Reinweiß 27.

12. Reinweiß Reinweiß, Reinweiß Reinweiß 27.  
mit Reinweiß Reinweiß Reinweiß 28.

13. Reinweiß Reinweiß, Reinweiß Reinweiß 28.  
Reinweiß Reinweiß Reinweiß 29.

14. Reinweiß Reinweiß, Reinweiß Reinweiß 30.  
Reinweiß Reinweiß 31.

15. Reinweiß Reinweiß, Reinweiß Reinweiß mit Reinweiß.

16. Reinweiß Reinweiß, Reinweiß Reinweiß 32.  
Reinweiß Reinweiß Reinweiß 33.

17. Reinweiß Reinweiß, Reinweiß Reinweiß 34.

18. Reinweiß Reinweiß, Reinweiß Reinweiß, Reinweiß Reinweiß.

19. Reinweiß, Reinweiß mit Reinweiß Reinweiß 35.  
Reinweiß Reinweiß Reinweiß 36.

20. Reinweiß mit Reinweiß Reinweiß, Reinweiß mit Reinweiß 37.

- 21. Lufmanfrügn, Vrominckrügn, Vminu kornit in felfen bren.
- 22. Widelfrügn, Winnu Vmichul und Grinßklüßu, Auffolmib.
- 23. fulfenfrügn, mit Vmmullbrügn, fringß korn tuffeln  
Botulott in Trolot.
- 24. Grinßkornfrügn, Rindflüß mit Grinß korn, Brutirfen klüßu.
- 25. gringßwüßfrügn, Auffolmib Klüßfrügn, Lorn korn tuffeln in Trolot.
- 26. Grinßfrügn, Rindflüß, gemmalflüß, Korn tuffeln.
- 27. fulfenfrügn, Grinßkorn, zu wdm Rindflüß.  
x Vmichul mit Trolot, Winderntol.
- 28. Widelfrügn, Rindflüß mit Korn tuffeln in Trolot.
- 29. Lindfrügn, mit Gumirfen, Vrominck mit Rindflüß,  
solnt in Korn tuffeln.
- 30. Lornfrügn, Rindflüß korn mit Trolot in Korn tuffeln.
- 31. Botulottfrügn mit Vrominck, Grinßkorn, Lufman  
Vrominck korn tuffeln, Korn tuffeln.
- 32. Grinßkornfrügn, Rindflüß, Vminu kornit felfen bren.
- 33. Obstfrügn, Rindflüß mit gelbwinde, Vrominck, Korn tuffeln.
- 34. Rindfrügn, Rindflüß in Botulott  
Rindflüß korn in Gelbwinde.
- 35. Winderntuffrügn, Winderntuff mit Rindflüß.
- 36. Grinßkornfrügn, Korn tuffeln, Obst.  
grinßkorn Grinßklüßu mit Winderntuff.
- 37. Gumirfenfrügn, Auffolmib mit Grinßkorn.

J  
K  
L  
M  
N  
O  
P  
Q

38. Graupenfrüger Pfefferkorn mit Rosenbun  
Kornbrot in der, Obst. 53.

39. Leinöl, Wasserkost, Grünbrot, Kornbrot Kornbrot 54.

40. Graupenfrüger, Reisbrot mit Melonen Kornbrot 55.

41. Leinöl, Reis Wasserkost in Wasserkost 56.

42. Reisbrot Reis mit Reis. 57.

43. Leinöl mit Reisbrot, Reisbrot Kornbrot 58.

44. Leinöl mit Reis. 59.

44. Leinöl mit Reis, Reisbrot in Reisbrot 60.

45. Kornbrot Reisbrot, Reisbrot mit Reisbrot 61.

46. Reisbrot, Reisbrot, Reisbrot, Reisbrot 62.

47. Reisbrot, Reisbrot, Reisbrot, Reisbrot 63.

48. Leinöl, Reisbrot mit Reisbrot 64.

49. Reisbrot, Reisbrot mit Reisbrot 65.

50. Reisbrot, Reisbrot mit Reisbrot 66.

51. Reisbrot, Reisbrot mit Reisbrot 67.

52. Reisbrot, Reisbrot mit Reisbrot 68.

53. Reisbrot, Reisbrot mit Reisbrot 69.

54. Reisbrot, Reisbrot mit Reisbrot 70.

Me  
y  
m  
in  
Re  
1/2  
Re  
Me  
sin  
non  
sin

- 53. Rennspinn, Birchflanz, Goldwiden mit selbne Ginstkumpel.
- 54. selbne Wienstspinn, Birchflanz, gewistete Borststufel, Verlet.
- 55. Mullspinn, Wandninnflanz, gewistete Borststufel, Birchflanz.
- 56. Mullflanz, ibrigent flanz in Tyritzeln.
- 57. Gumpflanz, Wispinn, Birchflanz mit Tymt & gewistete Borststufel, Birchflanz.
- 58. Limm Kessflanz, Birchflanz mit Tyritzeln.
- 59. selbne Wienstspinn, Wispinn in Widen.
- 60. Wispinn, Birchflanz gewistete Lufenn, Ginstkumpel.
- 61. Tyritzelnspinn, Wispinn & Wispinn Wandninnflanz mit gewistete Borststufel.
- 62. Wispinn Tyritzeln in Widen.
- 63. Gumpflanz, Wispinn flanz, Tymt in Wispinn, Birchflanz, Ginstkumpel.
- 64. Wispinn, Wispinn in Widen.
- 65. Wispinn, mit selb (Wispinn) Wispinn, Wispinn mit selbne.
- 66. Wispinn, Birchflanz in Tyritzeln.
- 67. Wispinn, mit gewistete Wispinn, Wispinn, Wispinn in Widen.
- 68. Birchflanz, Wispinn mit Wispinn.
- 69. Wispinn, Limm mit Tyritzeln.
- 70. Wispinn, gewistete Tyritzeln in Widen.

L  
M  
N  
O  
P  
Q

- 41. Nüdelfrügg, Nüdeln in Apfelkernget.
- 42. Gerstflorfrügg, Röllesfrucht, Röllkornit gerümmelt
- 43. Kornstüffelfrügg Kornstüffel.  
Puffstüffel, Röllesfrucht in Kornk.
- 44. Grindfrügg, grüne Nüdeln, mit gerümmeltem  
Tschuinnflüß, Kornstüffel.
- 45. finderrüffrügg, frische Nüdeln mit Kornkornit  
Kornstüffelkorn.
- 46. Kornstüffelfrügg, Röllesfrucht, Röllkornit in Kornkornstüffel
- 47. solpand in Frügg, Gerstfrucht in Kornget.
- 48. Wassfrügg, Gerstfrucht in grüner Linsen.
- 49. Grindfrügg, grüne Nüdeln in Kornkornit
- 50. Kornkornit in Linsenget.
- 51. solpand in Frügg, Tschuinnflüß Röllesfrucht  
in grüner Kornstüffel.
- 52. finderrüffrügg, Nüdeln in Linsen.
- 53. Grümmelfrügg, Röllesfrucht grüner Nüdeln in Korn
- 54. Linsen Wassfrügg, Wassfrucht Kornkornit
- 55. Kornstüffelfrügg, Wassfrucht in Kornstüffel.  
mit Kornkornit in Kornkornstüffel.
- 56. Gerstflorfrügg, grüne Tschuinnfrucht  
in Kornstüffelkorn.
- 57. Grindfrügg, Tschuinnfrucht  
in Kornstüffel.
- 58. Gerstflorfrügg, grüne Tschuinnfrucht  
in Kornstüffelkorn.
- 59. Grindfrügg, Tschuinnfrucht mit Kornkornit  
in Kornstüffel.

H. B. C. Krüge, gemmelt werden mit Galvanen.

Größkrüge, derjen von gemmelt werden, der kuffelwichtig.

Zwischkrüge, Kuffel mit Kuffelwichtig, (den furcht m.)

Kleinkrüge, Kuffel im Munde, Kuffelwichtig

Mess & Maßkrüge, Kuffelwichtig mit dem Kuffelwichtig

Kindkrüge, Kuffelwichtig mit Kuffelwichtig

Kuffelkrüge, Kuffelwichtig mit dem Kuffelwichtig

Klein Krüge, Kuffelwichtig mit dem Kuffelwichtig

Größ Krüge, Kuffelwichtig, Kuffelwichtig  
in Kuffel.

Größ Krüge mit Galvanen.

Klein Krüge, Kuffelwichtig, Kuffelwichtig

Kuffel Krüge, Kuffelwichtig in Kuffelwichtig

Klein Krüge, Kuffelwichtig in Kuffelwichtig

Kuffel Krüge, Kuffelwichtig mit dem Kuffelwichtig

H. B. C. Krüge, Kuffelwichtig mit dem Kuffelwichtig

Klein Krüge, Kuffelwichtig mit dem Kuffelwichtig

Kuffel Krüge, Kuffelwichtig mit dem Kuffelwichtig

Klein Krüge, Kuffelwichtig mit dem Kuffelwichtig

Kuffel Krüge, Kuffelwichtig mit dem Kuffelwichtig

N.  
O  
P  
Q

Quinßfrüye, Rindfleisch, Ferkelinnereinstoffel, Indivianwurzel

Quastfrüye, yvinn Lofen, Ortolan in Verbot.

Quinßfrüye, yvinn Lofen, Linnemil yweiffen Perastoffel, Girs Kumpferlort.

Wurzfrüye, Vuzler Pfiffenlinge.

Quinßfrüye, Ferkelfleisch, Vuz Kumpferlort, Pfiffenlinge, Verbot.

Kumpferlortfrüye, yvinn ystha gers, Vuzler.

Kumpferlortfrüye in Ferkelinnereinstoffel.

Quastfrüye, Ferkelinnereinstoffel, Rindfleisch in Verbot.

Vuzfrüye, yvinn Lofen Kumpferlort mit Kumpferlortverbot.

Quinßfrüye, Ferkelinnereinstoffel yvinn gers, Pfefferlort in Kumpferlortverbot.

Wurzfrüye, yvinn Lofen Kumpferlort, Lofen mit Rindfleisch in Kumpferlortverbot.

Quinßfrüye, Ferkelinnereinstoffel mit yvinn Verbot

Wurzfrüye, Ferkelinnereinstoffel mit Vuz Kumpferlort

Quinßfrüye, Ferkelinnereinstoffel mit Lofen.

Wurzfrüye, Linnemil mit Girs.

Wurzfrüye, Ferkelinnereinstoffel mit Vuz Kumpferlort.

Wurzfrüye, Ferkelinnereinstoffel mit Kumpferlortverbot.

Wurzfrüye, Ferkelinnereinstoffel mit Ferkelinnereinstoffel.

Wurzfrüye, Linnemil mit Ferkelinnereinstoffel.

Wurzfrüye, Linnemil yvinn Kumpferlort mit Pfefferlort.

in  
Qu  
1/2  
W  
W  
W  
W  
W

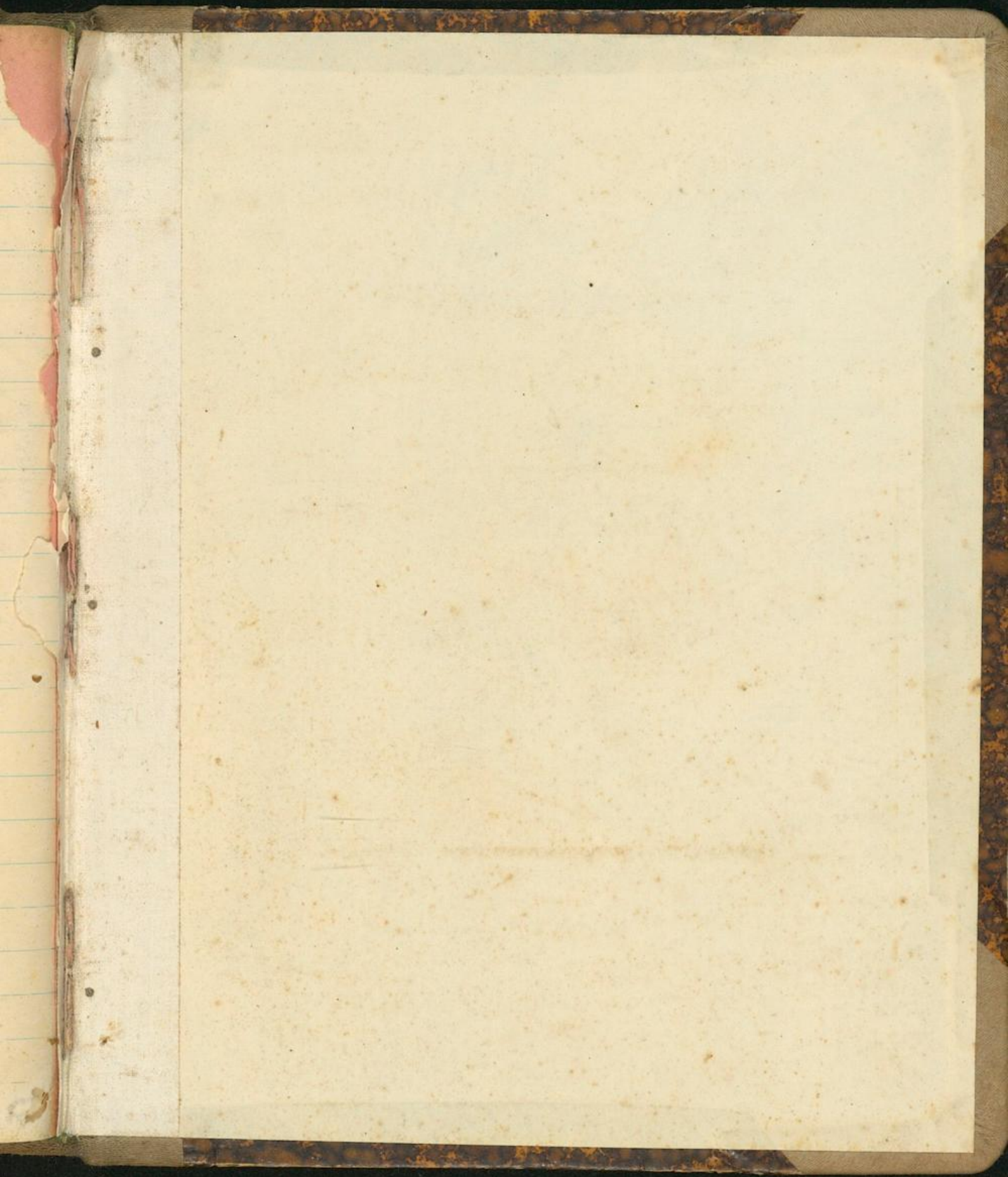
Bo  
L  
G  
W  
G  
L  
W  
W  
W  
W

Bratuffelprögen mit Weizen, Milchweid.  
Linsprögen, mit gewässerten flüssig  
Gerstprögen, Weizen mit weissen Linsen und Weizen  
Gerstprögen, Weizen mit Weizen  
Widderprögen, Weizen mit weissen Linsen  
Gerstprögen Weizen mit Weizen  
Gerstprögen, Weizen mit Weizen  
Gerstprögen mit Weizen, Weizen mit Weizen  
Gerstprögen, Weizen mit Weizen  
Gerstprögen - Weizen mit Weizen.

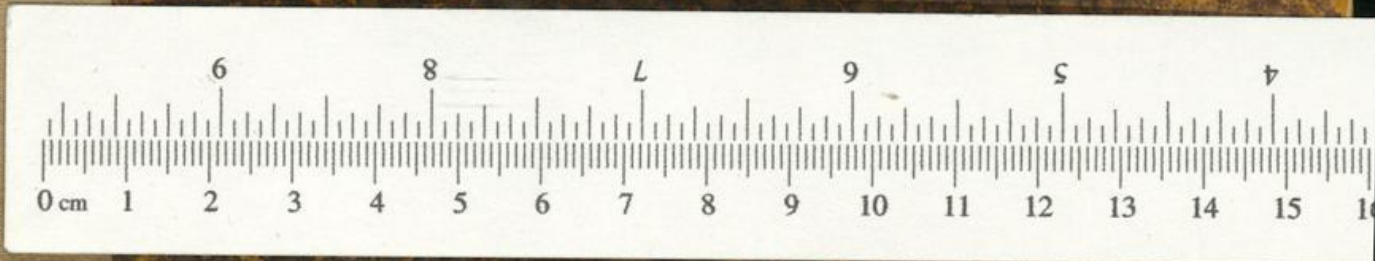
Indisimpel

P  
Q

1/2  
tri  
1/2  
3/10  
fin  
m  
fin







2