

KOCHBUCH.
I. D.

10. 10. 1004 or 3. 10.

1
Geschrieben

von

Josephine Dewald.

im Jahr 1823. Monat September

Handwritten text in cursive script, partially visible on the right edge of the page. The text is difficult to decipher due to the angle and fading, but appears to be a list or index of entries.

Handwritten text in cursive script, partially visible on the right edge of the page, continuing from the previous block.

Suppen.

Reinwandeln. 1.

Nimm ein Eiweiß zerhackt zerschneiden
 die Rinde weg, den Saft schütten und weinigen
 lassen im Leichten geseigt bis die Rinde weinigen
 weinigen Saft den Saft abwaschen und den Saft
 klein geschnittene Saft in Leichten zerhackt
 gib die geseigte Rinde in einen Topf, die Saft
 geben den Saft, abwaschen, abwaschen, abwaschen,
 ein ganzes Eiweiß in den Saft, abwaschen,
 schneide abwaschen, ist ab was zu sein, gib abwaschen
 Milch zerhackt, schneide die Saft mit
 Leichten, gib die Saft in einen Topf, in einen
 Saft, unten und oben glüh, wenn die Saft sind
 gib ab was den Saft, schneide die Saft
 Saft, ab was lassen ab was sein.

Branne Suppe. 2.

Wurde $\frac{1}{2}$ D Laber, $\frac{1}{2}$ Rindfleisch zerhackt
 und ein Saft zerhackt, gib zusammen
 in einen Topf, ab was bis ab was weinigen
 schneide den Saft, schneide den Saft
 gut ist gib zerhackt in einen Topf, ab was ein
 wenig Saft, schneide die Saft, schneide die Saft.

kommt es dann in die anderen Tügel schütten wenn
 du willst. Willst du es aber gefüllt haben, so schüt
 te es nicht in die Tügel sondern laß es nicht ein
 gehen, sollte dann weg, laß es sitzen, laß
 die Tügel werden schäumen, wenn man nur
 wenig Salz darin gibt.

Köberl. 3.

In die 3 bis 4 Maß groß Leuten ab, 1/2 in 1 Sinn
 Leuten und die Leuten davon auf 3 Maß absetz
 zu ein Sinn, müssen es geschmeid, müssen dann Maß
 von unten, nur laßen es dann schmeid unten und
 oben gleich, wenn hartig ist, zu schmeid es, und
 gibst die anderen Tügel davon.

Leuten Suppen. 4.

In die 3 Maß groß Leuten und 1/2 in 1 Sinn
 Leuten, schütten oben ab, 2 Maß davon davon
 gibst es mit Leuten ab, und laß es nicht in
 willst, ein Maß von Leuten ein gehen laßen
 von und Franzian.

Knöcherl. 5.

In die ein Maß groß Leuten, ab, müssen nicht
 von Leuten ein Laßen auf 3 Maß absetz zu ein
 nicht abgeben, dann die Tügel von unten
 und schmeid müssen die Tügel unten in den Leuten

nd und fütten Duggen Tennisch, oder Lagn nd in den
Duggen fieren.

Gries Knechtel. 6.

Treiben 1 Eij gnuss Leuten ab, gib Tennin 1 Einn
Tetten treiben zu Tennin und in Claren da
man auch 3 weis auf fieren, Tenn winden rinnen
Einn Totten treiben zu weis fieren und gib
Tenn nide Lagn fforale hall Gwind fieren, falza
nd atwas fieren ein. Einnd mit Leuten, und
gib Teds Tfeilenn Tennin oben und unten gluff,
und fütten Tenn in Duggen Tennin, auch
Lenn man nd wurd gebunden ist in Milch auf
Trennen und zucken oben hofen muß nd
Lagnluft zuffütten warden.

Kast Knöcherln. 7.

Gib ninn abgemindehn An Tennel glubal weis
gaffütten, in ninn Milch, wenn nd gnuss
ist, gib auch Tenn, und Lagn Tich warden Tenn
fflagen ninn Eij Tennin und niefen nd in ninn
ein auch die Tenn leiz winden Tenn Tich ist, znn
faten ninn felle W Lall, gib auch Lagn ninn
Lennel Leuten, oder Linn gaffütten Merk
Tennnd allnd fofen unten ninnenn, niefen Knöt
ninn mit ninn ninnfluffen Händen, oder mit
Tennellen ninn.

Krebs wandeln. 8.

Gib zu einem abgemessenen vierzigsten ein Dorn
 vierzigsten Speisern oder Kälbling, müssen
 dann ein Ei davon gib Patensill und Honig
 Speisern davon Speisern ein Dorn mit
 Honig kochen und sind sie in Dorn, ein Dorn
 sie fügen dazu mehr: gib zu ein Eigelb
 wagen, gelben Eiern Zellen Patensill und
 Honig Speisern Honig Speisern Speisern
 sind sie, gib dann dazu gebrauch Honig kochen,
 Honig in Messer zerlegt, gebrauch Dorn
 ein ein gebrauch Ei, ging es ab, war ging
 Speisern.

Gries Stöberl. 9.

Zu einem 5. sind 4. sind 4. sind 4. sind 4. sind 4.
 Speisern sind mehr ein Dorn, gib Speisern
 Speisern ein gelbes und Speisern Milch dazu, müssen
 es unter ein Dorn, und gib zu ein Dorn
 mit Speisern Speisern, kochen es und gib dann
 in ein Speisern Speisern Speisern Speisern
 und Speisern sind sie.

Leber Kröckeln. 10.

Zu einem ein Dorn gib Speisern, gewöhnlich
 Dorn, Speisern, Speisern, Speisern, Speisern,
 Speisern es ein, gib zu ein Speisern, Dorn.

4 5.

braüfeln Leütten, Einndotten von du willst Tannen,
müssen ad untereinander und layn ad nien.

Topfen Knödel. 11.

Nimm 4 Einn groß Leütten und verwarf so
hinl Topfen ab gib Tannen 5 Einn und verf
Tann an Tannen, Tann Quis so hinl du gläubst,
das ad fast ist, salzn ad, und lay für nien.

Semel Sköberl. 12.

Nimm nien abgemindelt 2 to Tannal sijn
Einn gewöhnlich, ginz adward Milch Tannen lay
wischen, sflay 1 Eotten und 1 ganz ad Eij Tannen
gib Putzenfell Tannen salzn ad und backen ad.

Wandeln. 13.

Nimm nien abgemindelt 2 to Tannal wischen
ad in Milch nien, und lay angessen, Tann nifon
2 ganz Einn Tannen, gib adward Eoli oder Milch
Tannen nimpersintz Franzian, gebn adward 3 nien
fakt ad lölblniff, unngn ad untereinander,
und sijn ad in Tannst.

6.

Mark Knöderln. 14.

Ennen $\frac{1}{2}$ Wintling Leutten ab, denn 4 Leutten
 sind noch zu erntenn 3 Lt. Mast, 2 Lt gewöhn
 haltend Mark, und hien Dink erntenn so wie
 fru müssen ab unter einander, und lag ab in
 die Drogen ein.

2 Flinn Pfanzel. 15.

Denn Tod hien im Holz weppen ab, lag ab den
 im Spilling, Leutten und Pfanzeln anlangend, gib
 denn davon 8 Leutten und 2 ganz a sinne ab,
 gewinnelt in Milch ringewickelt Kraut, und ein
 nu guten Theil Lint's kost, müssen ab unter ein
 andern sinne ein Lageroll, lag ab mit Kraut
 in Leutten ringewickelt und nur gib Tod Pfanzel
 sinne, brack ab, und ab ist fertig.

Ordinäre Knöderln. 16.

Pfanzel 9 Kameln gewinnelt, bann ab mit Spilling
 ab, wenn Zwintel angeschlossen ist, fliegen in ein
 selb Drogen 2 Lin, gewinnelt ab und gib
 ab davon, müssen ab unter einander, und lag
 ab ein, selzn ab, und gib Patrosill demnach.

Mark Eidel. 17.

Ennen $\frac{1}{2}$ Lt Leutten ab, müssen 12 Leutten und 2 ganz
 zu davon, gib $\frac{1}{4}$ Lt gewinnelt gewinnelt Mark

54

Tannum und 14 Klein Löffel Mess, Salz
so, schmecken ein Tag mit Lütten, gib Tag gemüß
zu sinnen, laß ab in ein Mund in den Tag
gan sinnen, frucht Lütten grün Chelosen mit
Kantoffel in Lütten, gib Galle und Glas Dazü,
und rieft ab über das Fieber an.

Streck Krapfel vom Schwamen. 18.

Strecke Schwamen und im Lütten, allein den Kran-
king in den Milch, schmecken ein Tag gemüß
ein im Lütten, gib Kantoffel Tannum, nimm ein
Korn Saunen, laß ein Tag mit ein, gib Saunen
Dazü, stalt winden ein Tag Saunen biß dich grün
Fied, müß ab Tannum ein Tag Tannum Tag ab aus
läßt, mach ein Tag Tannum, stalt ab ein
und mach Pflicht Lütten, stalt ab in den Tag
in oder im Lütten, und mit Tannum wüß ab
abkochen.

Gries Nockerln. 19.

Lutten ein Tag groß Lütten ab schlagen ein Tag
ein Tag 3 mess sinnen gib nach Gebrauch ein Tag Tannum
und laß ein Tag.

Lumpel Brudel. 20.

Müß ein Tag Tannum, laß ein Tag ein Tag
bal in Tannum anhalten, gib Tannum ein Tag
ein Tag geschnittene Lütten, laß ein Tag, gib Dazü

Dammelnäseln, sflagen Tannen wood kalt ist
 Eyren gib Salz und Gewürz Tannen gib auch
 Tann Trug, wolle ad zusammen und in ein
 Bündel in ein Taggen.

Fasten Suppen. 21.

Maisen hore Krossfäntel und Löhningelweck
 an Golle, gib Tazn gebartene Eyren und gebart
 nun Tannal beynd sein gusstene Tazn in ein
 ein Golle mit Lohnd lütten, gib Patensill Tannen
 gusstene, wood fruchtig ist, frische ad Tann
 und spannen Lohnd spannen gewürfelt
 nun, gib in ein Taggen wood beliebt.

Westphälische Nöcken. 22.

Krausen ein Drittel Eyren sflagen Tannen 5 Eiern
 $\frac{1}{4}$ lb Mehl gewürfelt gusstene, salzen ad und
 Mehl, Tazn ad fruchtig ist, mischen ad zusammen
 und legen ad ein in ein Taggen ein und ein
 nu.

Hirn Suppe. 23.

Gib in ein ein Lohnd Lütten ein 2 lb Tann,
 ad ein abgemindert, kochen in Milch ein
 wüsst, löff ein, gib dann Tazn ein

wenig Putzweil, ein ganzes weiß glanzfintend henn
 ein wenig Pfeffer, Salz laß dir zu sammel
 ringen, gibs von einem weg. wird abgeblüht
 ist, fflern 2 Lötter und 4 ganze Linn Tannen
 fülln ab dann in Lötter ein, weise mit Löt.
 kann beschmeint sein, fünd ab in Lötter, wird
 fertig ist gibs in ein Tüggel und rüß dir Tüggel
 das übrige, was du nicht ein füllst müssen unter
 ein Tüggel.

Rindfleisch Sosen.

Baern Gren. 24.

Lennn Klein geschuitenn dann mit fündenn Lötter
 fünd ab, gib dann Ewig Tannen, zückenn ihn, und
 nimm zückenn Linn Tannen dazu.

Rindfleisch Sofs. 25.

Gib zuckenn Rindfleisch, Quittling, Linn Tö.
 dann, Ewig unter ein annen, zuckenn alle Linn
 zückenn ab und ab ist gut.

Kalte Sofs. 26.

Gib länglich geschuitenn Lötter geschuitenn zu und
 gundmüthen fündenn Tannen, Linn geschuitenn
 Tannen und Gelbenn, müssen ab mit Ewig und
 oft an und müssen ab zuckenn oben zückenn
 ab und.

Gib rübgrüßel in ein Löffel,
 dazu Zwinbel und Drogen laß finden, dann
 gib in ein Einmal Löffel, und laß etwas
 Maß angucken, gib auf Lemöfeln dazu, wenn
 Dingd alle gnußet gib die Drogen mit dem
 die Angucken fimm, und laß es auf laßen
 oben so wie die Perarvid Soff gnußet.

Kraum Soff. 28.

Laß Pfeffer in Löffel angucken gib Pfeffer
 dann und laß so auf laßen, oder anstatt
 die Pfeffer bester so ein Löffel mit
 Maß und fimm es mit Eijer und ginsel,
 und dann Drogen dann.

Champion Soff. 29.

Gib hon klein zu rübgrüßel Pfeffer
 die Löffel und Drogen, werfen es ab, und
 es dann mit Salz ab damit sie weiß werden
 gib dann wieder in Drogen mit etwas Eijer
 kummist, stelle in ein Löffel Eijer
 und Drogen, Pfeffer, Lombrablitzen und
 Ziegen auf, laß finden und ginsel es über
 die Pfeffer und die Eijer werfen
 müge hon fimm gnußet wenn dann
 laß dann gnußet Eijer werfen

Sind nun waschen und gießen ihn nachmal über
die Hänge, laß etwas von diesem Eßig
daran und gib es zum Eßig.

Spanische Zwiebel. 30.

Leß die Zwiebeln waschen und gib ihnen
ein wenig Essigwasser spanische Zwiebel
wie ein wenig Leinwand, wenn die Zwiebel
schon trocken sind, bestreuen sie etwas mit
Mehl, gießen etwas Pfeffer und etwas
ein wenig Eßig, laß es ruhig stehen
und es ist fertig. ein ganz kleiner
Zwiebel kann man machen ein wenig
Essig, dann Zwiebel waschen
leß sie, und die glatte Zwiebel gibt
man ein wenig, laß es so ein
wenig stehen, gieße dann etwas
Pfeffer, und gollie
daran, man kann es zu einem
Gurken säure, wenn man aufgesetzt
so gibt man es zum Eßig.

Zugemüßen.

Reich mit Reis. 31.

Sind die Zwiebeln ein wenig, dann gib
ein wenig Pfeffer und gelben Zucker

Antonsill wüngen zu Zwiibel etwas klein gn.
 schnitten allnd, und so laß ihn dünsten bis
 er gut ist, dann gib den Schünzeln sauernd und
 lang Ofen, fänkne und Dreck daran, dann
 laß ihn dünsten noch ein wenig ruf den Glut,
 gib das wider sauernd und karibn Linnvöthten
 daran, nung asinten Ofen, dann gn.
 bratend Culb, schiff in Zwiibel, sehr klein
 gn. schnitten und unten den Eid, den Luf
 sind oben nicht zusammen kuffen wüngen.
 wüchlich, dann gib ihn in einen Eid gib
 Ofen, fänkne, Dreck daran, nung asinten
 Ofen, und laß ihn ein wenig
 dünsten gib dann in einen Eid von diesen
 Luf, dann wider Eid und so fort, den
 paginn daran, und den so mit einem
 Platel zu unten und oben Glut. ist so far.
 lig so gib das paginn weg, und stünzen so
 ruf einen Ofen.

Gedünstes Sauer Kraut 32.

Gib Ofen, fänkne, Dreck in einen Eid den
 das dünne kraut, laß ein Schüffel dünsten
 dann schütten etwas Mehl daran, oder gib es,
 was Gollt daran, und so eßt es zu an dem
 wirt, und rindunst, schüttet man braun bren
 daran, mit diesen dünne kraut wüchlich man

rüß nimm Linnen um des Eindiffniff, vilken
des Bluff muß man rüß mit Glas bestreut,
Jonn.

Gedünften Pallat. 33.

Norben in Leuten Maß, und ffen nd ninger
fimm, Tenn ffütten Duggen Tennuff, Tennit
nd oben nicht zu dünn ist, gib Tenn gekochten
Kollat Tennin, laß ffen ninn Leuten Duggen,
und gib Tenn ningerfinte Pfanzion ninn
Linnen Duggen Tennin, laß ffen nd ninn
finten, und nd ist gut.

Püßling mit grünen Eßfen. 34.

Uß in ninn Ein Leuten, Tennin Zwinbel,
Laffen ffen ninn, gib die zunnffütten Püßling
fimm, bestreut ffen mit Maß ffütten Eßfen,
fennwegen oben Duggen nach Gedanken da
ninn, gewinn fennffill Tennin, laß nd ninn
finten, glanzfimm die gewinn Eßfen nd ninn
gib ffen rüß fimm, laß ninn Leuten mit ffen,
Jonn, und nd ist fruchtig.

Gefüllten Kohlrabi. 35.

Lanzfimm Kohlrabi, wann die ffen ninn
ninn Sonn nd immnd ist, rüßgeföht laß, Tenn

muß man sehr von glausfinten Löffeln,
 welches in Dünnschnitten und in einem
 Tügel gedünstet, zusammen ab dem klein
 sehr ein ab einmalt 2 bis 3 mal von
 dem in Milch eingewischt ansetzen, 1/2 Tag
 2 ganze Linen davon, und hennüßer ab dem
 gut, gib 1/2 lb gebrauchtes zusammengekochtes
 gleich demnächst, eingewischt Dünnschnitt,
 manyn Dünnschnitt ab dem einmalt, und
 süßen ab in Löffeln, dann gib in einem Dünnschnitt
 Goli etwas davon Tügel, stellen die Löffel
 ab dem einmalt, ist man ab dem Dünnschnitt, so Dünnschnitt
 mit Latten zusammengekochtes Dünnschnitt zu, und
 sehr ist so Dünnschnitt. Dünnschnitt man von dem
 gebrauchten Löffeln gleich einem Dünnschnitt
 sein, ohne Dünnschnitt Latten in einem
 Dünnschnitt, etwas mit Mehl süßen, und ein
 Dünnschnitt.

Fastirte Umarchen. 36.

Die Umarchen werden gewöhnlich gemacht in
 wenig eingewischt, dann wird es inwendig
 klein geschnitten, und im Latten ein wenig
 gedünstet, dann wird sehr gleich oder einmalt
 ab dem geschnitten, ein Dünnschnitt davon
 sein, in Milch eingewischt 3 mal davon
 dann Dünnschnitt, Patensill, Dünnschnitt in

Leutten gundunst, oder Fylasur, Tins zu seuen
 man, und in ein Quentel ringefüllt, fann wir
 laß in ein Leßvoll, Zucker, Leutten und
 Zwinbel ammen wannu gib in Quentel
 fimm, Tins ein Samb bekommnu, in dreyen
 laß in einem Ein Wügelwolk ringen
 strich ein wenig, gib Tuzen Tannuß, und
 gesinnnd über ein Quentel, fimm adreit
 Ewig laß gut auß sinnen dann wannu ein
 auß 3 Theil zum fuitten und ein Tuzen
 Tannuß ringenstet, hon in mäßigem
 Laß muß man auß Cassinat in dem
 Milch abfinden und in Leutten, Zwinbel,
 Patensill, Thymian, Fendel ringenstet
 und auß einem Laßminnten Tadel gebnu
 den, und hon in Tins wird ein Topf gnu
 st.

Geffältes Kraut. 37.

Hölln ein Löffel inwendig auß, zu
 futen gebnu und Laß ein auß
 laß ein Tadel in Milch gar nicht auß dem
 Saunen ringen, floga 2 Linen Tannuß
 ad wider auß Saunen laß sich ist, wenn ad
 dem weg und gib Tadel zum fuitten Ewigstuz,
 dann Tadel abfinden hon Löffel gib in einem
 Tadel mit ringefüllten Zwinbel und Thymian

giren und laß ein wenig Tünsten, dann schneid
 es klein und gib es rauh zu dem Küll gib Tünst
 alle zusammen in das rauh geschloßene Linn
 linnen dann mit Traget 2 oder 3 Linn
 schneid dann darauf, und seide es bis weiß ist, wenn es
 dann weiß ist nimm es heraus und gib es in ei
 ne Linn von Zwirnlin, Tünstschneidlin Linn
 dann und etwas Tünst ist, das es dann
 Tünst, nimm dann heraus, schneid es 4
 malig und gib eine Taß davon, welche man
 gleich von dem Selbstschneid, wenn man
 es mit Messer schneid, welche Linn und ein
 wenig Linnen Tünst dann, rauh kann
 man von dem wässeligen Küll ein Tüchlein
 machen, oder so in Linn sinden.

Pretling. 38.

Laß die Pretling ab gießen dann Milch dann
 laß eine Linn schneid, schneid heraus die
 Haut ab, und gib die Pretling in ganze
 Tüchlein oder zerschnittene mit dem Milch
 im heißen Linn, laß ein wenig, gib die
 Linn etwas Tünst und Salz dann und
 sie sind gut.

Saubohren. 39.

Die Saubohren, und schäl sie ab, Tünst sie

Wenn im Luttern wird, gib Pflaster, Salz, Aserum
Tromm, Patensill laß es noch einen Lutter
Tunsten.

Garnel.

Gfaschirte Bofesen. 40.

Luttern sind glutaltes Tannelfaure in Milch rein
geforn sin im Luttern rein, auch Patensill Aserum,
Zinn, nungasicht, Aserum, Linderbottan, Lamonii Höl,
Lind, Salzen etwas geforn, Ober, Tinsid alles
zusammen mit einem anderen abgemessen, und
dann fein geseihten Tannelfaure geseiht,
dann mit etwas Milch beuzt, in Linnen rein,
gut und ferner gebildet.

Leberwürst am Fasttag. 41.

Nimm $1\frac{1}{2}$ Drittel Luttern, klein gemacht,
reine 2. im Tann in Milch gewischt und abgem,
minkt, Tinsid in einen Lutterling, fliegen Tann
5 Oun, rein wenig Patensill Honig, was
Luttern, Pflaster, Salz, Tinsid nasser alles
Tann rein und fällt es in den Lutter, sind
es Lutter im Lutter Luttern und, nimm es Tann
further und nimm bestmoll Tann, fliegen
ja oben was mit Lutter, und Lutter es was
bestmoll Tann.

Spinat Würstel. 42.

Leber Lutter fluckan, sind Tann rein, und

1/2 Unzen ist klein gib ihn Viertel in ein Viertel
 und laß ihn in Lufften neun oder zehn Tagen,
 gib nun gefinte Porzellan Tinnen, schlage 2
 bis 3 Linen Tinnen müssen so geschwind und
 gibs von Brannen weg, dann gib Raum für
 man geschwinde so etwas, und schneide
 auf ein Stücklein, nimm so zusammen, und
 mache die Tinnen Tinnen, schneide ein Viertel
 gib von Lufften Raum legen für die Tinnen
 oben winden etwas Raum, und laßen so.

Eingemachtes.

Krebsbecherlyum Ragout, 43.

Nimm einen guten Vintling Lufften in ein
 Leinwand laß ihn zu schneide schlage 9 Linen
 Tinnen und mache ein Eingemachtes, stelle so
 an einen Ort wo es kalt wird, also müssen
 so sein ab, mache von einem Drittel etwas ein
 Leinwand, laß es auf abfließen und gib das
 Leinwand, laßen so sein ab, und schlage 8
 Linen Tinnen dann nimm von einem Leinwand
 einmal die Tinnen wasche sie in Milch, sun
 was die Tinnen so was, schneide sie so, gib die
 Tinnen, zuckere so schneide, schneide die
 Leinwand mit Krebsbecherlyum, laßen sie mit einem
 Leinwand, laßen die Leinwand mit einem Leinwand
 stelle die Leinwand Tinnen, stelle einen Leinwand
 von dem abgetrockneten sein, gib wie man macht.

werd darinn, dann ist es fertig, den kocher umwenden
 und setz man oben ein so wie oben.

Butter Krappeln. 44.

Nimm einen kleinen Messer und mach einen
 in mit $\frac{1}{2}$ ein an, oben so hind Lütten mit
 ein Nadelwerk in den Teig abfliegen, dann
 wollen in ein einen kühlen das sind, stark den koch,
 hat und und füllend, schmecken den Platten mit
 Lütten, damit den Lütten nicht zuviel geht,
 und backe sie auch am Lof mit Lütten an.
 schmeckt, in einen zugegebenen Wein unten
 und oben glück, oder im Ofen.

Eierwandel mit Ragout in Dinst. 45.

Nimm von 17 leicht geschnitten Eiern den Lütten
 beiseite sein Lütten, lege den Lütten unten
 an, gib 3 leicht Eiern, und von einem Viertel
 Abend ein Lütten Lütten einen zugegebenen
 Dinst, Lütten alle ein geschnitten, nimm unten
 einen Lütten, schmecken den Lütten mit Lütten und
 lege sie auch mit Lütten schmecken, Dinst,
 und zugegeben kochen, gib den Teig in den Lütten
 bis zum Lütten voll, schmeck gib das Ragout
 und dann winden von den zugegebenen oben Lütten
 gib sie in Lütten, gib den ein wenig Dinst, da
 man gib unten und oben glück lege sie auch den
 Lütten, schmeck wenn du sie am besten gib einen Dinst

Tanon, hon ningsafintu Ofrungirn, ntwod Maff
Tanon ftrubru, ningsafintu Kntunfill, Ofrun
Tanon nifrau, und Duggnu Tanon ftrubru wun
nd zu Tirk ift.

Kollatel von Obergauru. 46.

Vintu Tuu Obergauru wunf, Jannuf fpielu fin mit
Dunk, fchunru Tab fwanzu fannu, Tuu maff
ninn Lollplniff fuff, und fannu ifu Tanunz
wollu fin gerannu zufferru, fannu fuffinn
mit Luttu wunf Tuu Kollat. finru, niffu fin
ninn fuffu hon Zwimbu Ofrunffannu, Dunk gal.
bu Eubru, Kntunfill, ftrubru ntwod Duggnu Tanon
loft Tanun, Tuu gib ningsafintu Ofrungirn, bann
un Duggnu und ntwod Gollu Tanon, un Tuu Obergau
geru, abru nuff wuff wunf and Tuu fuffu fuff.
and unfunru.

Gollu.

47.

Gib in ninn Tuu galbu Eubru, Ofrungirn Kntun
fill wunznu, Tinfu in Luttu wunf ningsafintu,
Maff Tanonftrubru, und mit Duggnu ubniffnu
Tuu Lollplniff zuffuffunru Tuu fuffu loft,
un, Tuu ubfuffu, und wun kann Tinfu Gollu
gabru un wud wun will allru fin wuff niff
zu Tuu fuff. and Ofrunffannu Dunk gibt wun
Tanon.

12 21.

Spanische Baffeteln. 48.

Manne nimm gutten Masl ferneru baig, und
Lunden ffeinn Zerulnt, Tenen wurd fruchtig sind,
fo ffeinere Ten Bluckeln mit Eijer und lay 5
erzeln einander, mollen no fast zusammen ffeinere
Ten Ofignel mit Leutten und ffeinere ffeinger
Tiken Mädeln ffeinere, woffen nunden Perst
nuden erich Ten Zerulnt ffeinere ffeinere Ten Ofi-
fent, ffeinere ffeinere Ten Zerulnt ffeinere woffen
hon Ten ffeinere Ten Zerulnt ffeinere ffeinere
Lay no baken.

Tralsche Gansel Soff. 49.

Perfenn Ofanzion nimm im Zerulnt, ffeinere Tenen
Masl, nimm no uun, und gib Tuffen Tenen
Lay no nicht bündelt wunden, gib Perst ffeinere
Ten, und gib Ten im Ten abniger Tuffen.

Krebs wandeln. 50.

Gib an nimm abgennidelta nimm ffeinere Tenen
nimm ffeinere Ofanzion oder Kälbling, nimm Ten
nimm nimm Ofi gib Perst ffeinere und bündeln ffeinere
Tenen ffeinere Ten Zerulnt mit Krebs bündeln und
funden ffeinere Tenen. Krebs ffeinere Tenen. Gib nimm

Kollat von Kakeiter. 51.

Nimm woffen gefennere Kuffen, ffeinere Ofignel

Tromm, Speck und mit Veil, Spanisch einen Saft
 davon, Tanne wolle und zusammen, riecht sie
 ein in den Pflanz, was sie auch gut für den Kopf und
 sie auch riecht so gib einen Saft davon, einen
 Lamm, oder Lammwolle, auf einen Tannens
 ohne Saft wird sie hier einen willigt.

Kindes Koch Rollat mit Ragout. 52.

Mensch hat einen halb Pfund ein Kindes Kopf, laß
 es gut austrocknen, dann nimm es vom Feuer
 gib ein Stück Lutter von einem und 4. Lutter
 müssen es sein, und laß es austrocknen
 schneide ein Stück mit Lutter, Spanisch das Kopf
 davon, Spanisch Lutter auch das Kopf, was
 auch gut riecht, oder es macht ein Ragout
 Spanisch das Ragout auch davon gib es auch,
 was in Pfeffer, es kommt auch Zucker und
 Salz und ein Ragout. Dann nimm es aus
 der Pfanne, schneide es und wolle es zusammen,
 gib ein Rollat in ein mit Lutter geschneid
 das Lutter laß es in Luft austrocknen, dann ist
 es gut.

Eier Conserve zum Eingemachten. 53.

Gib Lutter, Lutter, Spanisch, Lutter, Veil in einen
 Wein, laß sie ein Pflanz ab laß es in den
 Pflanz laß es $\frac{1}{2}$ Pfund sein, gib es ein an.
 Dann nimm Lutter, Lutter, Lutter, Lutter, Lutter, Lutter

Eine nützliche Kunst, welche die Tücher zu machen
 pflegen in Zwickel auf Tüchern, laßt das
 Fein in Tüchern zu machen Tüchern, laßt die
 weichen und fallen die Conserve machen, gib
 ein 3 Linen Tücher gut 4 Tücher gollt oder
 Tücher, schneiden zu zusammen, schneiden die
 Tücher, fällen ab ein, und backen ab in Luft.
 Tücher ab in die Mitte, Tücher die Fein machen,
 und, Tücher die weichen Tücher machen.

Himmelthau Rock mit Ragout. 54.

Nimm in 3 Viertel Oben ein wenig Himmel
 thun, laß es dick werden, wenn es sich gut heraus
 setz nimm du von Eiern, gib ein Stück Leinwand
 Tücher Tücher, und 4 Tücher und Tücher
 Tücher schneiden Tücher mit Tücher, und Tücher,
 du Tücher von dem Kopf Tücher, so wird die
 Tücher geben willst, Tücher backen ab in
 Luft, Tücher schneiden ein Stück gib ein
 Tücher Tücher, Tücher schneiden Ragout Tücher,
 Tücher werden ein Tücher und so fort das
 oben Leinwand Tücher mit Leinwand Tücher,
 gib Tücher nachher in Luft, bis es zum Tücher
 kommt.

Rudel Pangel mit Ragout. 55.

Leinwand Tücher, mache Rudel Tücher Kopf für

in Abend ein Tag so schon dick wird, muss hundert
 Drittel Abend ein Linderholz, Ternin, ein ein Weid
 Luchs hütten & Cyas Ternin gemischt, zerkleinert
 fein und Kastroll mit Lutteren stücken so mit
 kleinen Sinteren Nadeln und ein gib das abzunehm
 zu sein, gib in Öl und laß so backen, wenn
 gebacken laß einen Linder ab, solle so und
 ein gib das Bergöl sein, um & Gneßten
 Mensch muß Ternin in das Bergöl, Ternin
 einen guten Gneßten bekommt, Ternin stellen
 so wenn bis so auf die Tafel kommt.

Eingemachtes Kalb Fleisch. 56.

Dazu das Sniß in Wasser zum Sauren laß
 ein ganz Lutteren für ungen so Ternin fein
 gib in einen Topf ein Sniß, Patrosilwurz an
 gelben Züben, Pfeffer, Pfeffer, und das Sniß so
 ein, laß so ein Ternin fein bis so weiß ist,
 gib in einen ein Lutteren, laß etwas Pfeffer
 ein ein Lutteren, laß ein so mit Pfeffer
 und gib so ein Pfeffer Ternin, wenn das Sniß
 gesotten ist, laß das Sniß Ternin gib Lutteren
 stellen dazu, laß ein sein und so ist gut.

Mehl Speisen.

Beis Koch. 57.

Nimm einen Nanking ein glänzend sein ab,

nimm nimm halben guten Milch, gib es auch das Ei
 noch, was es findet gib ihn ein sierein, und laß
 es sich wärmen, gib ihm auch ein Kuller, und
 laß ihm sich kühlen, nimm 7 Lt Leuten, trini-
 be es ab, und gib 6 Cyndelten sierein, die 6
 nun wärmen sind auch dem andern gut brauchbar,
 Lammie schellen, den Eid auch sierein, zuver-
 bricht die Zuckere das es süß genug ist, dann
 reifen es $\frac{1}{4}$ Mund gib ihm 6 Cyndelten
 zu Ofen sierein, schmecken ein Leuten mit
 Leuten, befeucht es mit Trimalbroseln, und gib
 die Messer sierein backen es, dann ist es fertig.

Abgetriebenen Kugelkopf. 58.

Nimm nimm halben Wierking Leuten, trini-
 be es ab, 3 Cyndelten nimm auch dem andern gut
 brauchbar sierein, salzen es nimm Judant es, gib
 Lammie schellen demin, zuverbricht es
 ab, gib nimm Wierking Messer mit 1 Löffel voll
 genug dazu, trini be es ab, und laß es
 Oben ungen es nicht gut unter einander
 man lassen halben Wierking Leuten, abwasch
 und schmecken ein Leuten damit reifen es mit
 Trimalbroseln es, und gib ihm Trini demin
 laß ihn honsam genug dem backen es, und
 nicht fertig.

Seiner Gugelkugl. 59.

$\frac{1}{2}$ lb Leutten gut abgebratenen Tannin auf das
Leutten bestreuen dann wird ein Ei und ein L^ö
gul Mehl abgewaschen, hernächst in ein L^ö
lb Mehl und 14 L^ötteln Tannin gesetzt dann 2 L^öffel
Zinn und Abend wenn es gegungen ist, so wird
es gebacken.

Waffen Krappen. 60.

Nimm $\frac{1}{4}$ lb Mehl, fülle $\frac{1}{2}$ Viertel Abend Tannin,
fülle 2 ganze Eyer, und 2 L^ötteln Tannin, sel
ze es ein wenig, fülle $\frac{1}{4}$ lb zerkleinerten Leutten
Tannin, Tannin 2 L^öffel Zinn, müssen ab unter
einander abstrichen stellen es ein wenig wenn
man hat, das die Krige gesen kann, muss das
Eisen feiß, fülle ein wenig mit Leutten
gib mit einem Eßl^öffel die Krige fein in das
Eisen werden das Eisen gelblich wird, so ist es
fertig.

Eingetrapptes in Obers. 61.

Nimm ein Maß Abend, laß es stehen, muss man
8 Linien ein ringtnergettes laßen es in das Abend
L^öffel, laßen es mit einem L^öffel ferner laßen
es rindlassen, nimm das übrige Abend nimm ein
ganzes L^öffel L^öffel gib auf 4 L^ötteln ein we
nig Leutten Tannin und fülle 2 L^ötteln müssen es ein
Tannin und ein fülle ein Viertel mit Leutten
L^ötteln gib das ringtnergettes fein und laßen
es ein laßen, dann ist es fertig.

Krebs Krudel. 62.

Weisse nimm Mandelkern mit ein wenig Lant
 Lantam Termenten, darüber nimm Winterg Lant
 Lant ab, fliegen, fliegen 4 Lötter und nimm
 zu ein wenig ein Drittel Fein, zinsu ein wenig
 ein wenig und das abzutreiben Termenten, Lant
 und bestreue es mit Termentenpulver, Zucker, Lant
 Lant und ein wenig Termentenpulver
 nimm es zusammen, Fein ein wenig
 mit Lant Lant, Lant ein wenig Termenten
 und oben ein wenig mit Lant Lant Lant
 und gib oben Termenten, ein wenig ein wenig
 Milchform Mandelkern oben oben ein wenig
 nimm.

Reis Birn. 63.

Nimm $\frac{1}{2}$ Winterg Lant, wasche ihn und gib
 ihn ein $\frac{1}{2}$ Milch von 2 Rüss groß Lantam Termenten
 zusammen ist, wenn er dick ist, fliegen 1 Lant
 Lantam Termenten müssen es Lantam Termenten, und
 Lant es ein wenig, nimm Termenten ab Termenten ein wenig
 Lant es mit wasche du willst oben zusammen Lant
 Lant Lant Lant gib es ein wenig Lant Lant
 was Lantam Termenten, Zucker Termenten, Lant es
 Lantam Termenten, Lant es ein wenig Lant
 es ein wenig Lantam Termenten, Lant am Termenten
 Lantam Termenten Fein ein wenig Lant gib mit Termenten
 nimm, Lantam Termenten gib ein wenig Lantam Termenten

Den Krugeln feiner und oben stark nimm Erwärmung
 untern feiner gib Mineralwasser und etwas Maß mit
 feiner harnstoff feiner, was es in Cyren eingedickt
 ist oder du kennst es auch besitzend in Mineralwä-
 sser und Maß einwirken, und dann wird die
 Schwärz oder Leuten feiner besitzend, willst du den
 Leuten in Wasser waschen so nimm 6 salben Cyren
 gürten holl Leuten 3 Cyren Leuten und Zücker
 stellen es zum Erwärmen feiner bis die Leuten
 warm, stellen gib den Wasser auch einen Pfennig
 und stellen den Leuten warm.

Dotter Koch. 64.

Leuten $\frac{1}{2}$ Th Leuten ob, pflegen 6 Cyren Leuten, und
 2 gürten, nimm waschen andern feiner, es muß
 oben nimm gürten Wasser leuten gürten waschen
 feiner auch die Leuten gib Leuten Zücker und
 Leuten Leuten, feiner nimm Leuten mit Leuten
 Leuten gib den Leuten feiner, und laß ihn im Leuten
 erhitzen, feiner waschen den Wasser mit 8 Cyren
 Leuten, ein Viertel Leuten, und nimm Leuten
 Leuten waschen Zücker in ein Leuten zusammen
 setzen es auch die Leuten, und feiner bis es heiß,
 feiner nimm den Wasser über die Leuten gürten
 Leuten laß an, und gib es auch die Leuten.

Mehlspeis von Amlet. 65.

Nimm 16 Cyren Leuten in ein Leuten und die Leuten

zu einem Pfund müssen fünf untereinander
 sechs Stunden stehen, ferner ein Pfund
 mit Lütten, anstreicheln sie mit Ammoniacum
 legen ein Stückchen Tannin und anstreicheln sie
 wieder mit Ammoniacum und so fort bis die
 eig. Lütten in Ordnung sind, sie sind fertig,
 dann ein Zöllchen so machen, nicht sie oben
 auf einen Teller legen, anstreicheln sie mit
 Ammoniacum wollen sie zusammen, und nicht sie
 oben auf so.

Topfen Strudel. 66.

Man nehme 4 Maß groß Lütten ab, dazu 8 bis
 10 Maß Topfen, ferner Tannin ein ganzes
 Ei und 2 Zöllchen, ferner gut hammern, machen
 ein Teig mit einem Eiern und Tannin zu
 schließlichen Lütten an, anbreit ihn nicht ab,
 machen ihn nicht, Tannin mit einem warmen
 Strudling zu, Tannin zinsen Tannin ab,
 anstreicheln ihn mit zanzschliffenen Lütten
 gib Tannin abgebrannten Topfen Tannin ferner
 und nicht an, anstreicheln mit Tannin ab,
 wollen Tannin Strudel zusammen, und gib ab in
 ein anstreicheln Tannin mit Lütten, und
 Tannin abgebrannt oder geschliffenen Tannin
 anstreicheln ferner.

Guten Keismeridon. 69.

Gib einem Winnting Eid in einer Mayd Oub,
 sind ihn wenig, und salz es nit, gib ein
 Stück Erbs Lütten Tannin, nicht kein Erbsen
 weg sflagen 3 Eyndötter Tannin, zu dem
 ihn, sflagen nicht Sonn, laß ihn mit
 Tannin, laß ihn Tannin die Zeit
 sflagen sflagen gib es das Tannin sflagen,
 werfen Moris sflagen erbs, nicht gib Tannin
 Tannin, laß nicht Tannin, Tannin gib es kein
 Erbsen weg gib kein zannin sflagen
 Tannin Tannin gib es nicht ein wenig erbs
 Erbsen, nicht Tannin Tannin, laß nicht ein
 Tannin nicht nicht, Tannin nicht weg
 sflagen Eyndötter Tannin, nicht ab
 laß nicht erbs, nicht gib es Tannin, ab
 Tannin gib es die übrigen Tannin, laß
 nicht nicht ist gut.

Kirschen Boudin. 70.

Tannin in $\frac{1}{2}$ Winnting Lütten 4 Eyndötter
 nicht nicht nicht ab Tannin gib es kein 2 Lütten
 werfen zannin sflagen Tannin Tannin, nicht
 in Milch nicht nicht, nicht Tannin, ab nicht
 Tannin kein 4 Lütten Tannin Tannin, Tannin Tannin
 nicht nicht nicht zannin Tannin, nicht
 nicht zannin nicht nicht nicht Tannin, nicht

32.

Teig ist alles untereinander, schmecken einen
 Honig mit Leuten und Vanillebrotzucker
 schmecken und backen, hängig oben nicht
 zu zücken.

Kirschen oder Weichselkuchen 71.

Nimm ein einen Leinwand einen solchen Leinwand
 Leuten davon $\frac{1}{2}$ Leinwand gestochen Mandeln
 mit einem Honigkuchen ringen $\frac{1}{2}$ Leinwand
 Quark davon 3 Leuten und 3 ganze Eyer, und
 Honig 3 Leuten zu Honig allein Honig im Honig
 kuchen nicht gut ab, ein Eyer auf dem kuchen
 und nicht leuten mischen, gib dem Honig Honig
 $\frac{1}{2}$ Leinwand Vanillebrotzucker Honig abgemessen im
 Honig, davon $\frac{1}{4}$ Honig mit Honig kuchen nicht mischen
 und untereinander und gib dem Honig in einen Honig
 mit Leuten schmecken, und Vanillebrotzucker abgemessen
 set, und backen ab.

Waffen Krapsen. 72.

Nimm ein Drittel Honig, einen Leinwand Honig
 3 Eyer Leuten $\frac{1}{2}$ Leinwand Leuten Honig, Honig
 schmecken nicht gut ab, Honig 3 Eyer Honig Honig
 zu Honig und mischen dem Honig, Honig kuchen
 im Honig.

Böhmische Dalkerln. 73.

Nimm 2 Handvoll Honig in ein Honig, mischen
 Honig mit Honig, ein zu einem Honig, einen

3 geruzn Cynd Ternantun nio konuig Ofu abz laß
 worum wunden, uim u ad dazu, 2 Löffel gnuu
 nio wunig dwinkunel, solzn ab, laß gnfu
 laß daß sin gut sind, sunuufstallu die gnfönign
 Uniu auß die Uflü, gib nio wunig Ofu abz, in
 nio juend gnübnel daß ad friß wind, sunuuf
 gib nio nio Inig sinuio, sunu bakun ad sin
 Ofu wunden, küfn sin nio auß die unuun
 Uniu, sunuuf sin sin gut die Milch zu nio Inig
 muß lru sind.

Abgetriebenen Kugelkupt. 74.

Unuun 1/2 lb Luttun zflurüig ab, Ternun 5 Cynd
 Tottun nio uuf die unuun gut hennüß 1/2 lb
 Meßl 2 Löffel gnuu, 1/2 Viertel Obun, 1/2 Unu
 kung dwinkunel 1/2 Wunung Zieunbau, unuunü,
 unuun erbtunü nio Luch Ofu unuun, mit Ofu
 Unüßlu bnfenn, un bakun.

Ein guten marben Teig. 75.

Nimm 20 Lt Meßl auß nio Lemt, 1/2 lb Luttun
 uiffu ad Ternantun, wolleu ad nio wunig mit
 die Unuunwolleu uim 1 Tottun uim gutun
 Ofu 1/2 lb Ofu 6 Cynd Tottun Ofu unu dwun
 unuun nio Perstun Ternun, bakun ad unu
 ad ist gut.

Krebsen Fleckerln. 76.

Meßl sinu unuun, sunuuf Ofu unu unuun

Gluckwale Tanne, koch sie ins Abend roth,
 wenn sie fündet, gib hinein gewöhnlich Mand
 und die Gluckwale Tanne wird gesotten sei
 so gib Luchs bütten darinnen und 3 Eyer
 köchen sammt lachse ad erd küchen und fülle
 ad. ein. Ambsen Pfeiffen und Zuckern ge
 sent auch darinnen, biß es süß genug ist sein
 man ein Leil über lachse mit Luchs bütten
 ad mit Amalben, gib ad fünd und lachse
 ad fien.

Frebs Strudel. 44.

Mische die Feig. mit Luchs bütten und ein
 Eij ein, zins in erd und gib die Feig darinn,
 laß ein Luchs bütten zerschneiden, und
 mische ein gewöhnlich man ein Eij, gib
 auch ein ein abgemindert in Amal gib
 auch ein Eij, laß damit erd küchen, nicht mehr
 laß etwas erd küchen, und gib darinn ein ganz
 Eij und 2 Köchen tun ich ad gib $\frac{1}{2}$ Tritel
 Feig darinn und mische ad ein ein ein ein ein
 gib auch die erd ganz ein Feig, all ein ein
 ein zuckern die Gluckwale Füll macht ein ein ad
 nicht erd ein ein und gib Luchs bütten
 darinn, molle ad zusammen, und gib erd ein
 ein erd Füll mit Luchs bütten bestreut,
 fünd ad oben und mit Luchs bütten, ein
 zuckern darinn und lachse ad.

Krebsen Topfen. 78.

Zerstosß die große Leberstein in einem Mörser
wenn der Rest feiner ist, so feiner ist
dies, zerstoß die Leberstein wieder fleißig
und zeruzen Eyer daran müssen so unter
einander, dann 1/2 Viertel Milch wider unter
einander müssen, feiner die Sub alles unter
einander zu dem Honigen Rest, gib dem
was etwas Ewig daran gib es in so Eimer
und laß es zerstoßen, dann gib es in
ungedultes Fein, laß das Leberstein daran
feiner und der Topfen ist fertig.

Topfen Krudel im Wasser. 79.

Leber 1/4 D. Zind Schwarz ab mit 5. 6. Eyer groß
Topfen, Leber daran 4 Eyer 1/2 Viertel Milch
mischen und Leber so untereinander dann
Leber ab was die Leber zeruzen Ewig, und
Leber so was Gedult mit Ewig, nolle so zu
sammeln, und was die Leber gib es in so
in Leber, und wenn sie ab so sollen sind
so können sie mit Schwarz oder Leber ab und
Leber ab so.

Obers Wandeln. 80.

Mach den 1 Viertel Honig und 1 guten Eßlöffel
Wass in ein Topf, was ein Viertel Leber daran

Schlag wurd küß ist, 3 geruz n Eynd um 2 Lütten
 Janen hennüßend ad gut, und laß mit Trudorf
 4 Lt gestoßene Mandeln mit raffsin den zücknen
 ad, wou du alles gut hennüßet seß, so gib ad
 in ein Tiel, und laß sin ad, schminnen die dorn
 In ad, und fülle sin den by dylten holl sin
 In sin in dunn, sunnuch mureß nimm die
 In Janubund.

Waffen Krapsen. 81.

Nimm ein Viertel Schum, $\frac{1}{4}$ D Meß 3 Eynd bot.
 von $\frac{1}{2}$ Weinting Lütten, Schlag ad gut abnt.
 wud salzu, in dorn zu dunn nüssend ad
 dornubund, und laß ad lang sin.

Spanische Semel mit Schokolat Krem. 82.

Nimm ein Viertel wud wud sin Sonn du willst gful.
 zu ein Viertel sunnuch, wud w nimm moffen dylten
 wud dornubund zinn gefolten, geß die dornubund
 schiß aber ein Viertel laß sin zu trinkend, schmin.
 ad nimm dylten mit Lütten, gib nimm wunig
 Sonn dornubund, sunnuch gib nimm Lay dornubund ad.
 Sonn wud dornubund Sonn dornubund, wud dornubund dornubund
 und font bis du frohtig bis, Sonn gib ad in
 dornubund dornubund gut wud.

Spanische Semel auf andere Art. 83.

Nimm ein Viertel dornubund, gful sin, geß die dornubund dornubund

Germ Kipfel. 86.

$\frac{1}{2}$ D Leutten $\frac{1}{2}$ D Mehl zusammen in ein
 Ein sodann 4 Eitern, 1 ganzes, 2 Löffel
 Zucker und 2 Löffel Gahr, alles knist zu
 sammen gemaicht, sodann wird die Leutten mit
 3 mess rad waltan und geschlagen, hernach
 Löffel und backt ad auf einem Lein, wo die
 oben das Papier mit Leutten schimmern
 muß.

Mandel Boudin. 87.

Nimm $\frac{1}{4}$ D klein geschneidene Zucker $\frac{1}{4}$ D Mandeln
 mit dem Eiern angeknist, 4 Eitern und 4 ganze
 Eyer 4 Lt Zitronat, hon $\frac{1}{2}$ Lammie die Füllen
 2 Lt Leitzagen, alles muß fein geschitten, müs-
 sen die Mandeln, die Zucker, die Eyer, honson
 nicht zu stark gut, gib dann das fein geschittene
 hinein, schimmern 1 Lein mit Leutten finden
 ad in Luft, dann stellen die Boudin darüber.

Feine Germ Mandeln. 88.

Zunächst $\frac{1}{2}$ Minuteng Leutten ab, 4 Eyer und Eitern
 davon sind auf dem an dem 1 Löffel gute
 Gahr, $\frac{1}{2}$ Minuteng Mehl, Zucker, Saich, mischen
 ad untereinander, schimmern die Mandeln, fülle
 ad die Hälfte voll und backt ad, honson Luftzug
 zu sich hell sein, fülle ad mit Luft, dann
 sehr Dampf man ins Lein stellen, und ad ist ein gutes
 süß.

Ordinäre Böhmishe Dalkeln. 89.

Ueb in ein Eyron, Musl auf Eyron 3 Eyron
 $\frac{1}{4}$ W zornflisnund Luttma, 3 Dittel Mäh 3
 Löffel yron, manne ad untan einanden, laß
 geseu, und baken ad.

Reis Schmar. 90.

Ein 1/2 Minutiny Eid in einersalb Milch und
 laß sie rüd kühlen, kniben 1 Ey groß Luttma
 ab 4 Eyron sind uerf tan andan, tan Eid dazu
 kniben ad untan einanden gib in ein Ey
 groß Luttma, untan und abu gluff, baken tan
 Eid, wu ad kerrin ist, zornstos tan Eid
 yron, und ad ist gut.

Käse Pasteteln. 91.

Ein 1/2 Dittel Schyren 1/2 Minutiny Luttma
 tan ein selzn ad, laß ad sein, gib Musl da
 ein, laß ad rüd wern, nisen ad sein ab, fler
 ga 3 ganz und 3 Ditteln sein nisen ad
 sein ab, fler 3 ganz und 3 Ditteln si
 ein, nisen ad kerrin, $\frac{1}{4}$ W Lerrunfau laß
 tan untan, nisen kerrin kerrin, fler
 ein Lutt mit Luttma gib tan kerrin tan
 baken sin kerrin so ist ad gut.

Bisgoten Koch. 92.

Adu uer von einers Liffkotan baken ad

übrig ist, so machs in einem und stoß es klein
 nimme $\frac{1}{4}$ lb Lutter in einem feinen Sieb ab, 4 Lötten
 sind auch zum andern, zuletz sind ganzod, sammt
 müssen das die Lötten in ein Sieb abgeseigt $\frac{1}{4}$
 lb füll es in ein leinwandenes Lein, und mit
 einem Leinwandstück bedeck, und backe es.

Leber Würstchen Fasttag. 93.

Nimme $1\frac{1}{2}$ Viertel Knochen, klein zerkleinert
 sind in ein Sieb in Milch abgeseigt und ab
 gewaschen, sind in einem Weisling, Pfeffer
 Samen & Süss, wie wenig Pfeffer, kostensüß
 Erdbeeren, und Salz, sind müssen alle abgeseigt.
 in einem, und füll es in ein Sieb, sind es
 dann in kaltem Wasser abgeseigt, nimme es dann
 sammt abgeseigt in ein Leinwandstück, schneide
 sie oben mit Lutter, und backe es in
 einem Sieb.

Zitronat Mandeln. 94.

Nimme $\frac{1}{4}$ lb gepökelte Zuckern in einem Weisling
 $\frac{1}{4}$ lb klein gepökelte Mandeln & ganz und 3
 Lötten müssen sind ein Sieb, sind dann sind
 handvoll klein gepökelte, Limoni füll es abgeseigt
 gewaschenes Mehl, mische sind sind sind sind sind
 ein Sieb mit Lutter einem Leinwandstück, füll es
 mit Lutter sind, gib das gepökelte sind, und
 backe es.

Holländer Wandeln. 93.

Wandeln in ein halb gutes Obend 8 Löttern, ein
 $\frac{1}{2}$ Viertel feine gemischte Leinwand ein Viertel
Kornel, Sankt, Leinwand, alles sehr klein, gib
unter das Obend feine Leinwand, unter dem
feinen Leinwand mit Leinwand gefärbt
gib feine, und laß in Luft austrocknen, ein
 $\frac{1}{2}$ Viertel Obend 3 Löttern, Sankt, feine Leinwand
auch ein Kornel wie ein Kornel, feine Leinwand
an zum feinen, so gib auch ein Kornel, und
müßte die Leinwand trocken an.

Marbe Pastete. 96.

Wandeln in $\frac{1}{2}$ W Maß $\frac{1}{2}$ W Leinwand weiß zu
feinern mit ein Meßer gib ein Kornel 2
Löttern 2 Löffel Kornel, 3 Körner Leinwand
1 Körner Meißer, was zu feinern, wollen
auch aus, und fliegen, feine Leinwand ein
Kornel Leinwand, gib ein unter an feinen Kornel
mit ein Kornel Leinwand, oben wider Kornel, ein
maß ein Kornel Leinwand, und zinn zu aus
und backen an.

Rollaten von Nadeln. 97.

Marbe von 3 Kornel feine Nadeln, Koch ein
ein Maß Leinwand zu unkennt Obend ein
feinern gib Leinwand und müße 3 Löttern Leinwand
und von ein Viertel Obend ein Kornel, ein
gib es auch ein mit Leinwand gemischte Leinwand, feine

Seid anfangs rein, und berich ad, ferner mach
 ein Löffel mit Oben gib Leinwand anzu Zwick
 ferner, schlag 6 Eyer löst du ferner ferner gib
 ein mit Leinwand anfangs und ferner ein Löffel.
 Ein Viertel, ferner ferner, u. f. f. Das oben flücht
 müssen Viertel sein, gib ferner in Ofen zu wär-
 men, und ist fertig.

Milchkaum Krudel. 98.

Mach den Teig von 2 Eynokkern, 1/2 groß
 Leinwand und Leinwand an, wenn er richtig
 ist, gib ferner ganz flüssigen Leinwand 1/2 Eyer
 wo 4 ganz und 2 Löcher abgenommen sind,
 ferner ferner ferner ferner ferner, wollen ad
 zusammen und berich ad, ferner oben ferner
 1/2 Milch ferner.

Spritz Krapfen. 99.

Laß ein Drittel Milch nicht ferner ferner
 ferner ferner ferner 6 Löffel Mehl, laß ad ferner
 nicht und laß ad, laß ad und, ferner ad ab gib
 ferner ferner gut ferner 4 Löcher und 2 ganz
 nicht und ferner ferner, füll ad in ein Gefäß,
 und berich ad ferner.

Hechten Schlickkrapfen. 100.

Ferner Zwiebel, ferner ferner, ferner ferner
 laß in Leinwand anfangs, gib ferner ferner

guberkunne hristen sein gessuitten, und ein
 wenig geroin, und mit 4 Lötten gebunden sind
 wenig Salz und Pfeffer sein, mussen dann den
 Handaltrig, an der Pfliet knuffeln und sind
 sie in Luffenwergen, nicht sie langweil eruff
 man mit Luffen gessuitten Pfügel langweil
 mit Salz an, und gib sie in Luffen aben oben
 eruff anst mit Luffen abenwan, dann ist es
 fertig.

Butter Pastete. 101.

Nimm $\frac{1}{4}$ lb Mehl unsem messer als ein Hälftel in
 man, gib dann 1 Lötten 3 Löffel Oben 1 Löffel
 Zinn 1 Maß ganz Luffen, mussen den Teig
 zusammen ein wenig Handaltrig mit den üb-
 rigen Mehl bestreuen so oft den Teig klut wol
 er den Teig und einander willt $\frac{1}{4}$ lb Luffen
 dann in, flug die dann 3 bis 4 mal zusammen
 man, und wider und wellen, spannen ein
 Platel, spannen den Dampf mit Luffen lang
 wider ein Platel vorerst mussen dann Zinn
 dann in, spannen 1 Platel mit Luffen und
 mussen sie gleich dann in beider seite.

Kirschen Kuchen anderer Art. 102.

Nimm ein gutes Feil Linsen, löse die Linsen
 ein wenig, gib gessuitten Zucker, und Zinn dann in
 man es dann in, spannen $\frac{1}{2}$ lb Luffen oben
 flug 8 Lötten und 3 gerogen sind anst eruff
 sein, mussen die anst gelösten Linsen mit den Teig

44.

Leinwand, Schinken ein Lend anfangen mit Trüffel
knöpfeln, gib Schinken und Lend an, zu kochen an
grüben.

Schmier Krappen vom Patterleig 103.

Mensch nimmt guten Leinwand, weichen ihn schön
eried, ein Schinken zu Strangeln, Schinken und
Hölzer mit Lend will in den Strangeln Schinken,
oben, Lend für schön im Lend daran einen für
von den Hölzern Schinken, Schinken für
mit ringelstrich, Mann zu kochen der
daran sind für fertig.

Gries Würstel. 104.

Zwei 6 Lt Lend Lend ab, pflegen 8 ganz
und sind nach dem einen Schinken gib ein
Lend Lend, Lend gut eried und wenig
schon und zu kochen an, Schinken ein
Lend Lend, gib die Lend Lend, Schinken
Lend mit 3 Lend ab gehen an Lend
an, oben wieder mit Lend Lend
ist fertig.

Himmelthau Koch. 105.

Nimm $1\frac{1}{2}$ Minutal zu Lend, gib in Lend und
Lend Lend Lend ist, Lend an Lend gib $1\frac{1}{2}$
Minutal Lend Lend Lend an gut ab, pflegen
8 Lend und 2 ganz Lend Lend gut, Schinken
ein Lend mit Lend, Lend an mit Lend Lend.

gib das gemüßete fein in und backe es schön.

Gerben Würstel. 106.

Man nehme guten küchigen Talleknetzig Fein
ein Löffel mit Lütten, Fein in ein Fein
malle es zusammen backe es in ein
Fein, gib geschneitten Fein geschneitten mit Fein
geschneitten Fein Fein Fein, malle es zusammen
gib es auf ein Lütten geschneitten Fein, gib
in ein Fein Löffel 3 oder 4 Löffel Fein
gib es in ein Lütten gib es in ein, bis es schön
galt wird, Fein ist es gut.

Butter Pastete mit Erdbeer Krem. 107

Lecke die Leckete selbst an, nimm die Dunkel
Fein, ein die inwendigen Fein Fein, gib
einem guten Fein, Fein Leckete Fein
ist, und von 3 Fein Fein Fein, Fein gut
Fein Fein Fein, Fein Fein Fein
Fein, Fein bis Fein Fein, Fein Fein
in die Pastete, gib es in ein backe es, und es ist gut.

Schwarz von Brandteig. 108.

Gib 1/2 Fein Lütten mit 2 Fein groß Lütten
zum Fein, laß Fein, und gib 2 Löffel
holl Maß Fein, Fein es Fein Fein
ist, Fein laß es Fein, laß Fein Fein
Flage 4 Fein Fein, Fein Fein es gut backe es

in einem Amble Pfefferen wannen ad guffwinden
 gib Saun in ein ein ein wenig Pfefferz, an
 sonst ad, und laß außwachsen.

Kirschen Kuchen von Dotterkock. 109.

Nimm $\frac{1}{4}$ lb Leutten ab pflegen 8 Dotterkock
 in einem ein züchtel 2 geruzen, gib ein wenig
 Mehl Saunen, und Zuckern ad pfuinnen ein
 mit Leutten, befein ad mit Truallbröfen, gib die
 Hälften von dem abgetrinckenen Saunen über
 lauten ad, sammt gib auß gelöst in Züchtel und
 Zuckern gebrietzten Eingsen, ofen dem Saun auß
 dem überbackenen Saun, und die andern Hälften
 abgetrincktes Saun, darauf gib guffwind in Ofen
 backen ad langsam, und gib auß die Tafel.

Biskoten Kollat mit Eingesottten. 110.

Nimm $\frac{1}{4}$ lb guffestren Zuckern, pfleg 2 geruzen und
 2 Dotterkock Saunen, außt oben ein gutt Saunen
 müssen, züchtel gib Handvoll Mehl Saunen und
 Lammern Zuckern, pfuinnen ein Saun mit Leutten
 pfuinnen dem Saun darauf, überbacken
 Saunen ad andern Saun Saunen Saun Eingesottten
 Saunen, laßen ad ein wenig in Ofen anzinsen, Saun
 auß molla ad guffwind züfornen, gib auß
 auß in Ofen Saun ad pfen galle Saun, Saun
 pfuinnen ad, und nicht ad auß.

Holländer Schniden. 111.

Knaben antwortlich Pflanzung Lütten ab, pfleg
8 Döllern 2 Geruzer nicht weiß Tann erndnen sein
hannischen ab, gib ein wenig Mehl sein, gib ein
Bismut in einen Eimer gib das gemischte sein
nuten und oben Glucke backen ab wie ein Bismut
wird gebrochen immer ab sein ab sein gib
gutes Oben Tann zu backen ab das ab für die
ist, wenn das Oben ein gefolgt sein sein
Pfanzung mit Lütten, legen die Pfanzung Tann
immer das übrige Oben, sein ab 3 Döllern
Tann gib ab oben die Pfanzung, gib in oben
das ab sein gelb werden.

Ordinärer Fugelkapt. 112.

Knaben 1/2 lb Lütten ab, pfleg Tann 2 Geruzer
weiß Tann erndnen, gib Tann 2 Löffel gemisch
Mehl ein wenig Drittel Milch, mischen ab zusammen
setzen ab und backen.

Dopfen Medeln. 113.

Knaben 1/2 lb Lütten ab, gib Tann Fugeln weiß
weiß so viel aufpassen, knaben ist zueglich
mit dem Lütten ab, gib Tann 2 Löffel gemisch
3 Döllern, hannischen von dem gemisch sein, und
Mehl weiß Fugeln, weiß aufpassen 1/2 Drittel
Milch hannischen ab sein Tann Tann, weiß
Lu ab nicht auf dem Nüttern, Tann ab oben

nicht klüben bleibt, schwinde ein Leinwand, lege
 es hinein und bedecke es, erüß keine Wärme,
 was Milch darüber gieße.

March Melan. 114.

Nimm $\frac{1}{4}$ lb große Mandeln, mit einem
 ringelstein, $\frac{1}{4}$ lb Zucker, nimm es zu einem
 mische 4 ganze und 4 dörren Tannentenneln
 was die unten gut knüßel, knüßel es ein
 ein Bund ab gib dem Tannin 4 Lt Mark
 gewinnst geschnittene 4 Lt Zitronat, oder
 überzuckerte Pomeranzene Schellen, und
 einen Lorbeer die Schellen, sind alle zu
 sammeln, süß ein Leinwand mit Leinwand,
 knüßel, und gib dem die Masse hinein, alle
 hause schwinde das Leinwand erüß, und
 bedecke es mit Leinwand.

Schwedische Flecken. 115.

Mache die Teig wie zu den Holländern
 schneide ihn in so viele Theile du willst 3 oder 4
 Theile, gib ihn in einen Knecht unten und oben
 glatt beide sind schön, schwinde dem einen
 mit Leinwand gib einen Leinwand Tannin
 oben erüß dem geschnittenen Zucker, nimm
 wiederum ein Leinwand wiederum Süß, mit
 Leinwand knüßel, und so fort, schneide
 Leinwand mit einem Bund ab, und gib es
 darüber, wenn

siß den Glucken an yn so pflanz sarnu so gibb in
 Ofen, wenn es selb gebrechen, so gib oben auf
 den oberen Glucken wider Sill, und laß es
 daran gem brechen, es muß erben auß ge,
 zückerat wanden.

Krebs Kollat. 116.

Lecken einen Eimer, in dem 3 bis 6 Lt Krebs
 Lutter ab, schlagen 4 Eitern und 1 ganzes
 Einnig, auß 1 Viertel Milchsaure, nimm ein
 Gluckel spanisch braun den abzutreiben den
 auß; auß ein wenig Tannal beifeln, ein
 Lutter, zücker, wolle es zusammen, spritzen
 es zu 3 oder 4 Theil, spritzen ein Pfügel
 mit Krebs Lutter, laß ein Tag auß, nimm
 ein Viertel Obend, schlagen 3 Eitern Einnig
 spritzen es abtun ein oder zwei, gießen es den
 Lutter, gib es in Ofen und laß es ab.

Padel Pangel. 117.

Kinden Nadel in Obend ein, laß ein Tag auß
 sind, laß es auß kühlen, und gib auß ein Pfügel Krebs
 Lutter Einnig, 3 Eitern, und ein wenig zücker
 spritzen ein Lutter mit Krebs Lutter beifeln
 es mit Tannal beifeln spanisch Nadel gib Einnig
 gesetene Nadel in ein Lutter, gib es in Ofen
 und laß es ab, nimm den spanisch löse ein
 Eimer spanisch, pflanz es auß, den gib es Tag auß,

füllen, und legen den Inhalt wieder darinnen, gib
in Ofen das es warm bleibt bis zum aufsteigen.

Melaur Kuchen von Deller Koch. 118.

Mache ein gutes Doltbackof, schneide den Melaur
stückelnweise, und laize sie nicht gut in Zucker ein
dann schneide ein Kastenoll mit Leutten beyden
so mit Trunellenrüßeln, gib das abgetrain bann
den Hälften füllen, und abbacken so in Ofen
dann gib die ganz erkante Melaur darinn das
übrige abgetrain kann das darinn gestrichen in
Ofen und backen so schon lang sein, auf dem
warm Melaur zu dem Cyansid geben, so man
Eitelke Glucke antun mag.

Reis Krapfeln. 119.

Lehrschiffen 2 Hände voll Reis ein wenig ab, und
sind ihn in einem Tüffel über die, gib ihn so.
für das es kalt wird, dann schneide ihn ein wenig
kurz so in Ofen und Trunellenrüßeln, backen so in
dem Ofen dann schneide auf ein Tüffel liegen so
und lege ein erdener Reis Knopf darinn, schneide
ein Tüffel mit Leutten, lege den gefüllten Reis
darinn, schneide 4 Dollen in ein Hand, und
über das, schneide so und gib so dem über gel
auf den Hof bereit zu geben, backen so schon in
Ofen und so ist fertig.

Amaly Bögen mit Mandeln 120.

Zuerst nimm Kinting Luttan ob, schlag's
 Luttan davon, nimm jauch gut herfür uimm
 Tann 2 Handvoll sein gnosthan Morndlu
 und Musl Tays ob wimm wir nimm Nothkaltig
 Schimm Tann nimm Lott mit Luttan, schneid
 Tann Lutz davon gib's in Ofen, wenn es anstiegt
 nimm Tann zu bekommen, nimm und schneid
 schneid und schneid, lutz sie auf gn.
 schneid und lutz, gib's wiederum in Ofen
 lutz sie gar backen, Tann sind sie gut.

Kinds Koch im Butteiteig. 121.

Zuerst hoh 1/2 Drittel Oben und 1 Loth Musl und
 nimm Nuckel Luttan nimm Linds Kopf ab, lutz gut
 schneiden, schlag 1 Lottan davon gib's wiederum
 Luttan Tays Tuck wind, lutz über Küstlan, schlag
 Tann 3 Lottan davon zurück nimm, und Tann
 Tann Tann zu Ofen, nimm 2 Lt Mandeln und
 1 Lt Zucker, nimm nimm nimm Lutz hoh
 1/2 Kinting, werke sie über, gib Tann abgemessene
 Linds Kopf Tann, und lutz nimm mit Tann gemessene
 Morndlu, nimm nimm zusammen, schneid nimm
 Tann mit Luttan und backen nimm, oben schneid
 nimm mit Tann, und lutz nimm mit Zucker.

Aufgelöstes Reis Koch. 122.

Nimm hoh nimm Drittel Milch, und nimm Lutz

Gefulyter Erdbeer Schado. 125.

Nimm 16 Cymyrtan Linn Linnoni Zuckern
Linn 2 Linnoni, spindeln nd nicht anturwin
cruden, setzn nd in hagen auß der Glut, und
spindeln nd biß nd sindt und die windt nimm
Tann anturhoffel 2t auß gelosten heru fru blaten
frisch sin Termin, gibd Tann in nimm guffinn
auß C.

Abgetriebener Semelbouctin. 126.

Nimm um 6 M Druent wunfnd nd in Obund ninn
wund gewicht setzn nd auß der Glut laß sinden
zu nimm Leonardel wun nd die ist, spindeln 4 Lt
gewinnfelt guffnitnund Mark Termin, laß
nd Tann auß küßlau, treiben 8 Lt Luttend ab
fflag 4 döttern 2 geruzn nimb auß Tann anturwin
güt hanüßel sinin, Tann gibd die kalte Leonardel
Termin 4 Lt Zuckern 4 Lt Weinbraten, 4 Lt Zi,
wobnd 4 Lt Zimbisüßeln, und hon nimm
Linnoni die sind guffnitnund dölln, nimm
Tinnnd anturwinrudn, spinnnd ninn den
bröden nd mit Druentbröfen, gibd die Tinn sinin
braten nd in Ofen, spinnnd laß ninn wenig
Mugl in Luttend bröden guffinn, gibd Tann
nimm notfnd Thrin, und Zuckern Termin
dieß süß gewüß ist ninn dieß geruzn Zinnat
laß nd Tann güt sinden nimm die Leonardel
crad Tann Ofen, gibd die Topf darüber, und gibd

auf die Tafel, man kann nimm auch aus
auf Tüchern weichen.

Semel Boudin mit rothen Wein, 127.

Zwiebeln um 6. 8. im Feuer ab schneiden sie zu
weinfall, dann sind in einem Drittel Apffel
Lohn gestosenen Zimmt, und Gewürznel,
Kori, und Zücker, füllt diefelb über die Fe-
uer laß sie weichen, sumerf treiben $\frac{1}{4}$ Weich.
dann ab schlagen 5 Eßlöffel und 2 geruzen Tannen
nimm weich dann auch, gib $\frac{1}{2}$ Brinting Adrinboul
 $\frac{1}{2}$ Brinting Zücker $\frac{1}{2}$ Brinting gestofalten Meiß
Tul $\frac{1}{2}$ Brinting gestosenen Zücker und Zit-
ronat, treibt die gewichne Tümel Tannen, spair
an ein Deck mit Lütten, bester es mit Amösel
gib die Feig Tannen und bester es schon lang.
fand.

Pfirsich Koch. 128.

Pfirsich 28, oder 30 Pfirsichwe hore kann, dann
Tücher sie nicht weich, und treiben sie Tücher
Tücher, nimm dann um 4 oder 6 im Feuer sind
sie im Abend, mach sie Tücher Lütten Tücher
kannst es gut, treiben es abzu auf Tücher
Tücher es sein weich, dann treiben $\frac{1}{4}$ Weich
ab schlagen 6 Eßlöffel und 2 geruzen, nimm weich
dann auch kannst sie zu Tücher das süß
grung ist, gib dann das Lütten Tücher, treiben

nd pflaumig ab, gib ruf nie wenig Duxen Termin
und zuletzt in Pfirsich, pfirsich nie dort gut
dann nimm Pfirsich, gib es fein, und backe
nd schon im Ofen.

Aufgelöstes Nudel Pfanzel, 129.

Maisch hien nimm 1/2 Pfund, laß sie in ein
selb Oben die laß finden laß nicht viel waschen
laß dann und laß sie trocknen 1 1/2 Binnung dicken
ab, pflaum 8 Lötchen gib es gut manüßel fein
zurück ab laß sie zu gung, gib dann die and.
gelaßten Nudeln fein nimm ab gut unter.
nimm ab, pfirsich nie Pfirsich mit Laß.
dann belage ab mit Eiern zu pfirsich und Zitronat
gib das abgemüßel fein, finde ab in Laß
wann du es backst dann ab mit Zitronat nicht
erüß gungt waschen.

Gefamtes Koek. 130.

Termin 1/2 Pfund Salz 1/2 Pfund Zucker ab, bei die und
wasch list wird, dann gib hien 16 Eiern die Eier
zu Duxen wasch und wasch fein, nimm ab nimm
Pfirsich pflaumig, gib die Lötchen stark
elnicht, dann pfirsich nimm Pfirsich mit Laß
gib das gemüßel fein dann dann dann und
zinn ab ab, laß sie ab mit Zucker und backe.
Mochst du die Salz selber so nimm ruf nie selbst
Zucker, gib nie wenig Duxen fein und laß

56.

auf dem Saunen finden, biß Tiel ist, gib daran 1 lb
 Junckbrotts Obst dazu, und laß es mit saunen
 und dem Saunen wolle die wunden, dem laß es
 and kühlau, und ab ist fertig.

Weichsel Kuchen. 131.

Tunick ½ lb Leutten ab ½ lb Zuckern ½ lb gah,
 auß dem Mandeln ab, gib daran und auf dem
 and dem 8 Eyer hove fünf und ab dem die
 Blaan zu Esen hove einen gelben Lamm die
 Esellen müssen die sind zusammen, 5 lb Saunen
 Leutten dazu, gib die in ein Leut mit Leutten
 beschmeint mit Leutten bestreut, und oben
 daran ½ lb Leutten gib in Esen und backe

Zwetschen Koch. 132.

Koch die Esen ¼ lb Zwetschen und nach dem
 gesellen Saunen, mach ein große Tigel,
 mach ein Leutten in Milch ein, und mach
 die müssen in einem Leutten Saunen
 die Saunen bestreut Zwetschen dazu auch hove
 die Saunen wenn die Zwetschen gesellen gib
 etwas dazu laß die und kühlau, schlag 4 Eyer
 und mach die and dem Saunen hove 4 Blaan die
 Esen, müssen die zusammen, und backe die in
 einem beschmeint und mit Leutten außge,
 Saunen Sonn.

Zwetschen Würstel. 133.

Leutten 5 mit 10 Esen, gib in ein ein Leutten.

Leinöl und Tausendfüßler zu entzücken, laß zu
 sammen die Leinöl oben drauf an ein Feuer laß
 es durch abkühlen, gib es geschneidert in ein
 Kraut, mollen es zusammen, schmecken nicht
 und gib die Kollatur jedes auch 2 oder 3 Mal
 den einander geschneidert in die Erde laß
 etwas kochen, und sie sind fertig.

Semel Boudin. 134.

Knollen $\frac{1}{4}$ lb Lutter ab, machen davon 5 Dotten
 und 2 ganze davon noch 3 Dotten die Dfollen
 gewünscht geschneidert und mit einem Drittel
 Milch angestrichen dazu $\frac{1}{2}$ Rindling Ziegenbrot
 $\frac{1}{2}$ Rindling Morndel geschneidert geschneidert
 und $\frac{1}{2}$ Rindling Schinbrot zu kochen laß es
 und schmecken ein Laß bröckeln und ein Laß
 In Leudin Danin

Schälte 3 Erdäpfel Koch. 135.

Spille 3 nose Erdäpfel, schneiden sie in ein
 zumeist ab, schneide sie in ein Laß
 für ein Laß schneide die Erdäpfel ab, und
 gib den davon 3 Quitten Oben, waschen und
 kochen, knollen ab 3 Lt Lutter, davon
 3 Dotten und 3 Dotten zu Dfollen gib ein Laß
 Däpfel in dem abgestrichenen Lutter dazu
 2 Lt Schinbrot, und davon noch ein Dfollen

manne ad zusammen, Schinn in ein Lein
 Lein ad aus gib das Loß sinne und kochen

Pöckerln mit Kreid. 136.

Einem $\frac{1}{2}$ Pintling Lein ad einem Seiden
 und Mehl wird feilunglich ist Loß ad ein in
 ein groß Viertel Milch wird andgekocht sind
 und ferner leß andkochen, werfe man den
 übergeliebten ad ein ein Lein Loß, fflorn
 3 eckten ein ein zu kochen ad, 3 Alben zu ein
 gib Gneiß dazu, and gib ad ein ein Mehl
 Schinn ein ein mit Lein and gib ein
 Mehl mit ein ein gelochten ad
 ein ein, ad ein, and oben Glätz, and kochen.

Böhmische Dalckerln. 137.

Einem $\frac{1}{4}$ Mehl dazu gib 3 Eyer 2 Löffel
 Gneiß $\frac{1}{4}$ Pintling Lein 3 Viertel
 Milch, manne ad zusammen, fflorn ad
 muß ab, leß ein ein ein ein ein ein
 gib in ein ein ein ein ein ein ein
 kochen.

Fasten Fasteten. 138.

Manne ein ein ein ein ein ein ein
 ein ein ein ein ein ein ein ein ein
 ein ein ein ein ein ein ein ein ein

gindun Probirun und gulli Tannu und gib in
ein Probirun und lagn oben Tannu und lagn
Schwanz und gib den Tannu Tannu und
ist fertig.

Salztes Mandelkuch. 139.

Miryn hon nixen Drittel Obund und nixen
Löffel Salz und gib nix Tannu und gib
nixen Tannu Tannu und Tannu mit 4
Dollern und 4 Claren zu Tannu nach ob
gib oben hon und gestoßnen Mandeln und
Zuckern Tannu, ein weiß nixen Tannu,
Schwanz nixen Tannu und nixen und
Arbeid.

German Wackerl. 140.

Tannu 1/2 Bimling und ein Drittel Obund oder
Löffel zu nixen, gib dazu 3 Dollern / Löffel
Tannu, 1/4 P. Messer und nixen Milch Tannu
Tannu ab nixen Tannu und nixen mit Messer, gib
den Tannu Tannu, wackrige und, und nixen
mit 2 Tannu, nixen zu nixen und nixen
in Tannu Tannu, nixen nixen mit
Tannu Tannu und Tannu nixen nixen,
gib nixen Tannu Tannu nixen nixen
mit Tannu Tannu, Tannu nixen mit nixen
Mandeln und Zuckern u. s. f. lagn Tannu nixen
nixen Tannu nixen Tannu.

Erdäpfel Studel. 141.

Die Äpfel wasch gründlich, und schneid sie in 4 oder 6 Stücke
 sind sie in das Wasser schon ab, und schlag die
 Erdäpfel klein ab, gib die Milch davon sehr ge-
 nüg ist, treib sie wenig Leuten ab, davon 3
 Löcher, weise sie ein Dammal in die Milch ein laß
 sie geseu, und gib die Butter, Honig & Thiermilch gib
 die Pfanne auf Feuer, sanft und zusammen
 fülle sie in einen Beutel ein, und backe
 sie.

Pfirschen Koch. 142.

Die Äpfel 4 bis 8 geschälte Pfirsich bis zum
 Kern sind, davon laß sie ein gewisses Dammal in
 Milch, in einem Beutel geseu, treib sie wenig
 Leuten ab, treib davon 3 Löcher, gib die Pfir-
 siche und die Butter hinein, zerklebe sie gib sie in
 ein und backe sie, Honig weise ab sie Honig & Thier-
 die Pfanne davon.

Spinat Wästel. 143.

Die Spinat Blätter sind die besten grün und frisch.
 In die klein gib die Spinat in ein Beutel und laß
 sie in Leuten ein Dammal kochen, gib sie in
 Thiermilch hinein, schlag 2 bis 3 Eyer davon, weise
 sie zusammen, und gib sie Honig weise, davon gib
 die Pfanne geseu sie ab, und treib sie
 laß sie backen, nolle sie zusammen, und weise
 die Butter hinein, schmecke sie ein Beutel gib sie in
 Leuten geseu die Spinat hinein, ab sie
 weise sie, und backe sie.

Kapuziner Knödeln. 144.

Knödeln sind wenig Leuten ab, dann 2 Löffeln
 gib auch dazu ein Leinöl oder ein 2 Leinöl, welches
 kochend in Milch eingewickelt ist, dann gib dazu
 noch 2 Eier von dem Schalen, auch 2 Weizenmehl
 mischen und zusammen, und lag es sich zum Gehen
 in den feinsten Milch, auch noch mehr Leinöl
 dazumischen, aber auch Glut sein, damit
 sie auch beiden Seiten leicht bekommen.

Flechten Schmarw. 145.

Leuten sind auch, feinsten des Bleichs sind zu
 feinsten, auch noch ein Teil Oben und unten
 ein Teil Salz, mischen das feinsten Bleichs dann
 10 Eiern feinsten dann Salz, und gib auch wenig
 dazu dann auch dann wird ein gewisses feinsten
 Leuten dann auch gefahren, gebunden, und dann
 gefahren, und es ist feinst, auch noch Leinöl und
 auch noch Bleichs macht man feinsten Schmarw.

Flausen Rollat. 146.

Feinsten Klein gestrichen Schokol oder Zwickel
 Putzschill, Pfeffer, und Majoran in Leuten
 feinsten feinsten Leuten in Milch gewickelt
 dann auch Klein, und das gedünste Leuten, feinsten
 Salz, und auch wenig Pfeffer, auch 2 Löffeln
 ein, feinsten ein Leuten feinsten Schokol, Pfeffer,
 feinsten mit dem Majoran, feinsten ein Teil davon
 sollen sie zusammen lassen sie in Leuten selbst ab.
 auch auch ein Leuten, auch zum Teil Zwickel
 Zwickel Putzschill, gelben Zucker in Leuten gefahren

aufsteht, nimmt man geschüttelten Petersill
 Zwinkeln und Scherzieren, auch weiß geschüttelten
 Zingul, legt sie sich in Lütten anzuhaben
 gib es unten das ring aufsteht, gib es auf einen
 Pfügel oder Platel legt es rückwärts, formet
 stehet es aus parieren es in Egen und Formel,
 bröseln beuten sie in Schmelz, formet es mehr
 einen Zingul soß, dann auch geschüttelten
 Zingul ist gib sie sich auf die Pfügel, und
 legt sie über einen Formel und gib es auf die
 Pfügel.

Gfarscherte Eger. 149.

Zindt 3 Egen samt, schneid houninverwandt zuod,
 In die den Lötten schon sehr sein In die ein
 Ey groß Lötten ein nicht abgeminderten An Formel
 wolle in Milch ringen nicht und mit ringen
 Scherzieren auch ringen ist, dann gib Formel
 ein Lötten Milchformel etwas Petersill,
 Formel schneid geschüttelten, Formel
 die zindt man Egen Lötten, und hält die Formel
 damit, gib in ein Lötten mit Lütten geschüttelten
 die wässeligen Lötten allein mit etwas unger Milch
 formel, stellen die Egen Formel, ein beuten es.

Weiche Eger in einer Krebs Löss. 150.

Lötten Lötten in Lütten mit ringen
 in Lötten Lötten gib etwas Lötten oder Lötten,
 was man Formel, dann ein wenig Lötten
 Formel und Milchformel, legt etwas Lötten, und
 legt die Egen Formel wolle geschüttelten wässeligen

Weyß man gnuß die Schillen ablösen können
 den Lutter muß inwendig ganz weiß sein,
 wann man sie oben zu samt so schneiden sie glatt
 weiß, und lay sie so in den Topf.

Taschirte Eyer gebackene. 151.

Gib in vierzigsten Schungien ein abgenimmtes
 in Milch vierzigste Tauch, laß auß dem Topf
 1 Lutter davon laß auß den Eiern die wannen
 gib Potaschill davon ein und hon Eiern gib
 ein Löffel Eiern davon ein und hon Eiern
 gib 3 zehnen Eiern davon ein und hon Eiern
 samt gesetzten wannen, unfern die Eiern und stellen
 in die Eiern die Topf, gib vierzigsten Schungien
 in ein Eiern Eiern sein, langweilend ein
 Eiern mit Messer, und gib hon den wässrigen
 Topf nicht dazu, trink die Eiern in Eiern ein
 in Messer und Tauchwässern laß und laß
 in den Topf.

Fische.

Gebratene Hausen. 152.

Schneide die Hausen zu kleinen Portionen und salze
 sie ein, dann dünste klein geschüttelt Potaschill
 und Zwiebel in Lutter, trinke die Hausen darin
 und stelle sie ein wenig dazu brate sie zum be-
 geben, weise ein wenig verduellen lüthen gib ein
 Lutter auß dazu, und ein wenig frische Butter
 ein wenig fast, dann gib anstatt dessen ein wenig
 Speis davon.

Hechten Karmineadeln. 153.

Juniden Husten und Luttan in zu setzen
 auf in Milch gnomigste Dammul, Laß in
 ein in Mönster, Laß Patasill, Scharpieren
 und Zwinthal klein guschitten in Luttan
 angasne Dammul auf ein Dotten setzen
 und in Milch Lammul Dalm Dammul gib in
 ein sindende Milch, Laß in auf ein Damm
 gib ein auf ein Damm, Juniden Zwinthal, Patas,
 sell, Scharpieren Laß in in Luttan ang
 gasne, Dammul Dammul Dammul Dammul
 besen ein mit Dammul Dammul, gib ein auf
 ein mit Luttan besen ein Dammul
 besen ein Dammul Dammul ein mit Damm
 Dammul Dammul und nicht ein Dammul Dammul.

Mehlspeisen an Fleischtagen.Reis Meridon. 154.

Gib ein in Reinsting Dammul in ein Maß Dammul
 sind in Milch und setzen Dammul gib ein Dammul
 Luttan Dammul ein Dammul Dammul, Scharpieren
 3 Dammul Dammul Dammul Dammul, Scharpieren
 Dammul mit Luttan besen ein mit Dammul Dammul
 ein Dammul zum Dammul ein Dammul gib ein
 Dammul ein, Dammul Dammul Dammul und gib
 Dammul Luttan Dammul Dammul mit Dammul Dammul
 Dammul Dammul, gib ein Dammul Dammul
 Dammul, gib ein Dammul ein Dammul Dammul
 Dammul Luttan Dammul, Dammul Dammul Dammul

Gefärbte Schinckenfleckerln. 157.

Man nehme einen Cy einen Tag an, fünde
 einen halben Schincken, fende es in Wasser ab
 ab, dann gib es in einen Eimer! Cy groß Leuten
 die Schincken abspülen und dann, dann
 ein Pfund, wenn die Schincken abspült
 sind, laß ein Leinwand, so färbt, dann
 misch in $\frac{1}{2}$ Eitel Gerste & Datteln und
 ganz so färbt, gib ein Tag auf Papp in
 ein Eimer laß es stehen und abspülen
 wenn färbt ein Tag mit ein Tag Leinwand
 färbt $\frac{1}{2}$ Pfund Mess mit $\frac{1}{2}$ Pfund Leinwand
 dann, dann mit ein Tag einen Löffel Gerste
 oder 2 Löffel Milch, dann misch es in einen
 Eimer und es das Leinwand abspült
 fertig, dann gib die Schincken färbt und
 einen Tag, dann misch ein Tag ein Tag
 färbt ein Tag gut, damit man färbt
 kann, und es ist gut wenn geboten ist.

Erdäpfel Pastete. 158.

Die 12 oder 15 hoh die großen Leinwand
 färbt und misch es ein, färbt in einen
 Eimer und färbt 1 ganz so färbt
 gut und ein Tag, färbt es, und ein Tag
 ist so fertig, färbt es ein Tag zusammen
 färbt färbt laß ein Tag ein Tag mit
 ein Tag einen Tag ein Tag ein Tag
 dann, dann misch ein Tag ein Tag
 und ein Tag ein Tag ein Tag ein Tag

mit Tinsu Enig, sind $\frac{1}{2}$ lb Pfefferwurz, Junie
 zu klein beständig Taus Enig Taus, oben Taus
 Enig mit zerhackenen Leutten bestimmen, oben
 Taus Pfefferwurz wider mit süßem Wurzeln Enig
 beständig zu wider mit Leutten und best zu
 and muß zu oben besteln werden man
 daß es sich los löst muß man die Blut in den
 Mitten außfüllen.

Schuncken Fleckerln. 159.

Mische schön Sintero flucken mische ein Lind
 Coß, Taus Taus 5 Töllern schneide Taus
 würf zu schneide zu klein, süßem Wurz, schneide
 Taus ein Taus mit Leutten best ab mit Taus
 besteln, gib einen Taus Taus die Taus
 Coß und ein wenig Lind Coß, Taus wider ein
 Taus, i. f. f. gib Taus in Taus und best ab schön.

Schuncken Fleckerln. 160.

Mische hru einen Drittel Oben ein Lind Coß
 Coß und süßem Wurz, Taus Taus 3 Töllern
 hru mische zu $\frac{1}{4}$ lb klein geschnitten Taus mische
 Taus zusammen, allein in das Lind Coß gib was
 du noch was ist gewünscht Markt, schneide
 einen Taus gib einen Sintero flucken Taus Taus
 das Lind Coß, Taus geschnitten Coß wider ein
 Taus, i. f. f. allein oben muß Coß sein best ab
 und es ist gut.

Amllet mit Flaschee. 161.

Leiden einen Amllet und Fungieren, Zwinzeln
Pantonsill laß auysen, fennere gib fündgen
ffuitnen Leiffenale auf fennere, fehn ad Teru
gib Luftmannst, ein Stück Glas, und 3 Lütten
dannig fennere einen Dfügel mit Lütten
gib einen Amllet Teruere, fennere fennere
Hoffen Teruere widnenen ein Teruere u. f. f.
allein zülntzt Hoffen gib Teruere in fennere
laß ad Teruere.

Majoran mit Schünchen und Käse. 162.

Vind die Majoran in Leppen gut ab Teruere, fennere
für Teruere ein Vind ab, fennere einen ein Stück
Lütten in ein Leffnell, fennere ad die Nüdeln
gut ab, merke ein gutes Kind Kopf gib Teruere
Lütten Käse und ein guffuitnen Dfügel
müßen Teruere unter die Nüdeln, fennere Teruere
die Dfügel mit Lütten, gib die Nüdeln fennere
fennere 4 malig platuln Teruere, fennere
in zunlaybaren Lütten, und bedecken oben
die Nüdeln Teruere, Teruere gib in fennere, und Teruere.

Hirn Koch. 163.

Leiden die Hirn ein gewöflich, 2 Hirn fennere
fennere zusammen, einen Lütten in ein Leffnell
fennere guffuitnen Zwinzeln, Fungieren, und
Pantonsill, laß den Kopf in Lütten auysen gib die
fennere Hirn auf fennere, gib Teruere gib Teruere
einen Dfügel oben ein Kind Kopf Teruere ein

Wird glaz 6 Lötten nie ganznd in Milch gerührer
 Dummel schwinne nie Leck mit Lötten, und
 लग्ग्द् mit Dummelweib, und gibb hinuber
 fūm, gibb in Ofen, und bicknd ffū.

Schinken Nadeln mit Käse. 164.

Loch schinn Nadeln in Bernd nie laßn sin ffū
 kühlt wenn du gib nie Kint Lötten dann gib
 nie Kintal glaz und 3 Lötten dann, schwinne
 3 oder 4 Lötten mit Lötten, schinn die Nadel
 dann gib sie in Ofen laßn sie ffū, wenn sie
 dann sumnd schwinne die Schüssel mit Lötten
 gib nie flakt dann, dann gib gerührer Käse
 und sie geschwonne Schüssel dann, dann
 wenn nie flakt Nadeln, oder Käse und ffū
 Lau n. f. l. gib oben dann nie Leffnung mit
 Lötten abgesehnd und oben auf Käse gib
 dann in Ofen bis zum Laßn.

Hirn Krudel. 165.

Mehr wenn Lötten nie wollen sie und laßn sie
 Hirn in Lötten aulassen, schinn ad dann gib
 dazu klein geschneben Mandeln, wie auch ein Kintal
 es nie Ofen auf die Lötten dann geschlagnd ist,
 wenn das geschneben, schlag die das Laß und
 geküßt ist noch 2 Lötten, und dann zungun die
 Klamm zu Ofen gib dieß Laß auch dazu schinn
 schwinne ad auch die nie wollen sie zusammen
 schwinne wenn die amüßn sie and und bicknd

Leck Pastete. 166.

Maisch henn Leutlich ninn Kesteln und
 Leuten, Spinier Dzal und Zwinzel Elnin
 und laß aulruffen, gib dann dazu in Duxpan
 ringawirfla Dammul, laß es zusamman
 nitwad nistren, gib dann dazu gnseltnunläng.
 list gnseltnun Suck, wir aul Elnin gnseltn.
 ninn Dinkun, wirfen es der Damm gnseltn
 mit Duxpan laß nitwad noch Dinstun, Spinier
 dan Dinkun von den Kesteln sammlen, und
 gib in Suck spinier, kunnigst sie nicht zu selzan
 and gewänzen.

Leisch Speisen.

Rek Schlägerl vom Kälbernen Fleizen. 167

Gib das ganz in ninn Pansh von Erdalkorn
 Lorbanblättern, Zwinzel, Gerbin, Knorabann
 Cypis, laß es 3 Wigen in dinstun Pansh, dann
 stüttn nitwad Duxpan danon und spinier es conig
 gib es auß dan Pansh and zanseltn es Elnin
 mit ninn Dendallun, dan gib es in ninn Dinkun
 läng, gib dazu ninn abgenindeln in Dammul
 wirfen sie honsun in Milch ninn gib es in ninn Dinkun
 mit Leutten dan gnseltn es ninn, and sflanz
 Es auß dan Dinkun danon damit es nit coinn
 nitwad nitwad ninn, damit es nicht zusamman
 köcht auß dan ninn ninn Löffel holl Dinkun
 laß danon gabsun und gerbin gleich mit dan ganz
 zanseltn, dinstun ninn ninn nitwad nitwad ninn

Reispoll mit Luttum, und allmählich abzunehm
 wenn nicht wenig mit Laß Ja wenig Dünstun
 und wenn du dich furcht, bestanden das
 abzunehm nicht wenig mit Mehl gießen
 furcht wenn du dich furcht, bestanden das
 und furcht sie länglich, laß sie im Luttum
 ringen, gib Gieß davon furcht furcht
 furcht furcht, und gib die Dünstun davon
 wenn du dich furcht furcht so furcht furcht
 3 furcht furcht in ein furcht furcht furcht
 wenn du dich furcht, und furcht furcht furcht
 so furcht ab gib furcht furcht, und furcht furcht.
 die furcht furcht wenn du dich furcht so furcht
 auf furcht furcht furcht furcht.

Kälberne Schitzel. 140.

Cloppa Lütternen Schitzel wird nicht furcht
 bestanden sie mit Mehl und bestanden sie im Luttum
 wenn du dich furcht furcht furcht furcht furcht
 furcht furcht, gib in einen furcht furcht furcht
 furcht furcht, furcht furcht, furcht furcht furcht
 wenig, gib dann die Schitzel mit furcht furcht
 furcht furcht wenn du dich furcht furcht gib
 dann die Schitzel bestanden furcht furcht furcht
 in die furcht furcht, auf furcht furcht furcht
 und furcht furcht kann man furcht furcht, und
 furcht furcht, auf furcht furcht furcht und furcht
 furcht furcht furcht.

Postbraten. 141.

Lüttern Postbraten im Luttum und Zwinbal ab

stufen länglichten Leifern Tannin, und stellen in die
 Leifern Honig und Pfundschädeln, selze es mit
 gib in Zwinbel, Mehl, und Honig, koch es
 darin langsam ab, daß es süß kochen ist
 dann gib es in 1/2 Viertel Syzig, Tüppau
 und Pfund Honig Tannin, laß es kochen laß
 es nicht kochen und nicht kochen ist, dann
 gib es mit Pfund Honig Tannin, laß es kochen
 gib es dann es in 1/2 Viertel Syzig mit
 einem Leifern Mehl koch es in, laß es
 noch kochen kochen und es ist gut, gib es in
 1/2 Pfund Honig Tannin Tannin Tannin
 nicht kochen gut.

Saschirte Postbraten. 174.

Pfund ein Postbraten ein zusammen, gib
 Tannin in Milch gewaschen Tannin, gabri
 Tannin, Honig, Tannin zusammen gesüßten
 auf ein Postbraten nollen es zusammen
 kochen es in ein Leifern koch es in
 ein, koch es in ein, und gib es in ein
 es in Zwinbel, Honig, Pfundschädeln, und
 Leifern Honig etwas koch es, dann
 koch es mit Honig, gib es dann Honig, gabri
 Leifern Honig koch es, laß es kochen laß
 koch es, dann gib es Honig koch es, koch es
 das Postbraten koch es, und gib es in ein
 ein, koch es in ein Postbraten mit Mehl koch es
 es koch es koch es auf das Honig, und laß
 es es koch es, und es ist koch es.

Napoleon Fleisch. 175.

Einem gletschonis gussaitrun Zwergel im
 Leuten von zinsalen Tomaten haben soll
 Zwinbel klein zusemmen gibb auch Saun
 und laginn od Saun mit Cyann, wenn hom
 Saun unggewonnen ist, solch gut gebortund
 Kostbaratlein, und gibb Saun, Saun
 schminnen und Kostvoll mit Leuten, knöfeln
 od od, und belagn od schen mit gewöfenn
 Zwergeln, Saun gib hom Saun Saun utwers sinne
 Saun gutad Einfließ wüß gessett und od
 gut gebortund Kostbaratlein sinne, Saun wider
 Zwergel u. s. f. allem od od Saun sin
 unnen hom Saun Kostbaratlein seht ein wenig
 daß Saun und gessen od Saun, wenn das
 gut od gebortund ist.

Braten.Gans im Bomeranyen Grem. 176.

Lemort ein Gans od ein Luten im Bomeranyen
 unnen ein gut Leuten, neben 2 od 4 Lemort
 od od gib Saun Zinken saun Saun Saun in Saun
 und Gans bis Saun genug ist, Saun mit Saun
 od ein Zwergel, und Saun Saun od, so ist
 od gut.

Geüllte Gans mit Reis. 177.

Gans ein Gans od Saun Zinken od, und löf

Sie sollen hien Linsen das Sie Gerst kein Loß zu
 Einnut, sondern nösten die Erd im Lütten dann
 Tüschel sie mit gütten Tüschel wenig gib sie wenig
 gleich demin, Lötten und müssen sie ganzes
 Linsen stellen ad in die Hand facht, und müssen
 gut zu, gib Lötten, und gütten Tüschel dann lassen
 sie sollen haben.

Salat.

Kranzel Salat. 148.

Parfimen Champian und Zwiebel in Lütten Lütten
 stellen niters Maß dann, gib sie kleinen Tüschel
 dann, laß sie aufstehen gib sie Lötten Tüschel
 Linsen laß sie nicht Tüschel, nicht sie in Linsen
 Tüschel an, und gib sie Tüschel allezeit ein ein
 Kranzel um die Tüschel dann, auch gütten
 Tüschel gibt man wenn die Tüschel, fruchtig ist
 dann, allein nicht die ganze Kranzel.

Safchirte Usmarken. 149.

Stellen Usmarken, stellen sie hien in Lütten
 und sollen sie in wenig aus, das auch gütten Tüschel
 in Lütten, und das gib sie zu Linsen gütten dann
 Linsen und Tüschel gib sie noch dazu ein Linsen
 welche in Milch nicht ist, dann nicht gütten,
 und mit 2 Linsen aus die Linsen abgütten
 werden ist, gib Champian, Tüschel, und gütten
 geben dazu, nicht Linsen und auch gütten Linsen
 Linsen, und stellen sie in die Usmarken, gib sie

gefüllten Zuckern in einem Zehn wo Zuckern Zwin-
 len ein Spitz ist, und sechs Terain weiß Zuckern
 oben gib Gluck damit die Gerst kuchen ist, gib es
 um ein Aufschneiß, und einen Formgeru oder
 andern Topf Terain.

Torten.

Biskoten Torten. 180.

Nimm 20 Lt gefüllten Zuckern in einem Zehn
 ling 9 ganze Eyer und 4 Eßlöffel sind weiß
 Terain andern gut kuchen ein oder zwei Eßlöffel
 weißer Zucker nimm 1 Lt Mehl mische es andern
 einander denn backe sie langsam, nimm ein
 Maß von du willst, kannst du kuchen geben denn
 ist sie fertig.

Gerührte Mandeltorte. 181.

Nimm 2 Lt Mandeln stoße sie fein, oben kom-
 men schwellen kuchen die Mandeln mit Zehn Eßlöffeln
 ein nimm sie in einem Zehnling, und gib 10
 Lt Zuckern Terain, kuchen 5 ganze Eyer
 sind weiß Terain andern kuchen kuchen 6 Eßlöffel
 weiß nimm weiß Terain andern denn gib Gerst kuchen
 du sie ein kuchen willst, kannst du kuchen kuchen
 kuchen geben, kuchen ein kuchen mit kuchen kuchen
 es mit Zuckern kuchen es langsam so ist es fertig.

Frantzösische Biskotentorte mit Blasen- asche. 182.

Nimm 14 Lt gefüllten Zuckern in einem Zehnling

Schlag 4 ganze Eyer, nicht mehr als Tausendmal fein
 sumirt auf 4 Eyteln, mischen und einen feinen Stein
 gib dem $\frac{1}{4}$ D Messl. fein in Hon einen feinen u
 Linnon in der Zeit. Schmecken ein wenig mit Lüt-
 tern Schmecken ab demnach, backen ab, wenn man
 Blätter haben wird gebakken ist gib das Brot
 mischen in zwißten so ist es fertig.

Schwarze Broetorte 183.

Nimm $\frac{1}{2}$ D fein geschitten Mandeln in einem
 Weinling auf $\frac{1}{2}$ D geschitten Zucker, einen 12
 Eyer, 6 ganze und 6 Eyteln, schlagen nicht mehr
 als Tausendmal fein, und mischen ein Stein
 gib Hon einen Linnon die Eyteln fein geschit-
 ten fein, Zimt, ein wenig Pfeffer, Gewürz, Gewürz,
 wenig uellen ein wenig uellen Gewürz, alles
 fein geschitten geschitten 2 Tausend Pfeffer
 ein Handvoll Pfeffer und Linnon geschitten ein
 wenig fein geschitten Pfeffer, Zitronen,
 Schmecken ein wenig Lüttern mit Lüttern befein
 ab mit demnach, gib das gebakken fein
 backen ab, und es ist fertig.

Bäckereien.

Tiroler Zwieback. 184.

Züßer in einem feinen Weinling geschitten
 Zucker 5 Eyer und 1 ganze, dem $\frac{1}{2}$
 Weinling Messl 2 Lt Weinbrot 2 Lt Zucker
 und 2 Lt Mandeln, die sind 3 Tausend mal fein

andere Klein gezeichnet, und etwas Lamm
 " Fällern derzeit und demunter dem Hou 4
 Zerkleinern der Tücher, dieses alles unter ein
 ein wasgen, ein Lamm befeinander mit Leuten
 und demunter misch es auf ein und ferner ein
 becken, merkt du aber ein Zwickel aus dem
 Tücher, so schlagen 5 Zerkleinern zu Tücher.

Gestifte Mandel Krapeln. 185.

Nimm ein gutes selbes gezeichnete Zerkleinern in einem
 Schindling Hou ein selbes Lamm ein Tag 4
 ein Klein misch bis es nicht dick wird gib es
 1/2 gezeichnete Mandeln demunter dem Tücher
 ein ein Lein mit Leuten lag ein Papir ein
 wasgen, merke Klein Krapeln demunter, merke
 in der Mitte mit dem Zirkel ein Klein Lein
 gib ein Lein demunter demunter, gib ein
 becken, ferner ein ein ein ein ein ein ein
 ferner, und gib ein ein ein ein ein ein ein
 ein ein ein.

Kaffee Krapeln. 186.

Nimm ein gut selbes gezeichnete Zerkleinern in einem
 Schindling Hou 4 Tücher der Lamm zu Tücher ein
 wasgen Lamm wasgen, misch es bis es nicht ist ferner
 gib 1/2 gezeichnete Mandeln demunter demunter
 ein ein ein, lag ein ein ein ein ein ein ein
 Krapeln wasgen ferner, gib ein ein ein ein ein ein ein.

schon, gib sie im Ofen und backen sie langsam.

Lingerteig mit Mandeln. 187.

Man nehme $\frac{1}{2}$ lb Leuten oder Schlag 14 Ecken
 sieben Kannen sind noch drei und dann gut
 einen einen Handvoll Mehl darin zu geben
 es nimmt 2 Handvoll fein geschnittene Mandeln
 einen 1 Viertel Zucker und ein Viertel Zitrone
 in einen Pfann, nächst ein feines Mandeln
 darin gelblich, nimmt sie dann sanft und
 leicht und kühlen, dann schmecken 3 oder 4 Portale
 so kühlt sie willst mit Leuten, besetzt sie mit
 Leuten, nimm die gemästete Mandeln unter
 die Teig Schnitt zu der Leuten, und backen
 sie sanft und sie gekühlt sind gib ein
 Viertel auf das andere, und in zwei Stunden
 sie eingekühlt darin in den Ofen zu geben
 es so ist es gut.

Geröste Mandelkrappeln. 188.

Man nehme einen feinen Handvoll Mandeln klein
 nächst sie in ein wenig Zucker und Zitrone
 nicht kochen, wenn sie kalt sind stoßen sie in Mör-
 ser, man nehme $\frac{1}{4}$ lb Leuten oder Schlag 3 Ecken
 nimmt noch drei und dann sieben, zuletzt ein geru-
 geb, einen feinen Handvoll Mehl, zu geben es
 sehr gering, und gib die geschnittenen Mandeln
 darin, gib es auf ein geschnittenes Leuten, und schme-
 ken es so schon gleich und kühlen, und backen es im Ofen

Dann stufe es ein, und schmecke es mit
geschmackt, und lege ein wenig Zucker, und
so mache alle Arzneien.

Schöne Krappeln vom Schneealm Feig.
189.

Mache von einem Viertel 10 Maß 4 Lötchen 2 Lt
Lötchen 2 Löffel Eisen einen Teig aus flagen
zu, und wolle es auch geschmeckt Krappeln
einigen mit Vogel und brich es, löse den Vogel
auf gib es von dem Krappeln schmecken und wi.
Dann im Ofen, sind es über dem so kann man
eingeschmeckt inwendig sein geben, auch kann
man von dem wünschigen Teig schmecken machen

Guter Linger Feig. 190.

Mache 20 Lt Maß $\frac{1}{2}$ Lt Lötchen $\frac{1}{2}$ Lt fein geschmeckt
Mandeln, ein wenig Lein 6 Sorten geschmeckt und
14 Lt Zucker und 3 feine Lötchen, wird auf 3
gullten Ofen sein ein wenig schmeckt, mische die
für alle in einem Ofen, mache den Teig fertig.
Mische den Ofen mit Lötchen, gib einen als
den Lötchen daran, bestreue es mit eingesch.
kann von dem übrigen Teig mache, Mache
oben daran, mach den Lötchen und Zucker, bestreue
für ein und Ofen, und brich es.

Gerösten Feiliasch. 194.

Gib $\frac{1}{2}$ Minnting Zuckern $\frac{1}{2}$ Minnting Fein gestoß
 un Mandeln in einen Eim mit einem Stück Vismutz
 laß mästen lieb so zusammen ab, und gelblich
 wird, dann Zuckern den Eim ab, und in ein
 ein gib hon du gemästet sein, und so mit Fein
 so mit einem Löffel nicht fast ein, laß so dann
 in die Sonne trocknen, und stänzen so ein.

Mandel Wandeln. 195.

Neß $\frac{1}{2}$ Minnting Mandeln mit Fein gestoß
 gestoß, und gib dann in einen Eim, gib
 dazu $\frac{1}{2}$ Minnting gestoßten Zuckern und ein gan.
 und so trocknen so einen Eim ab, und gib dann einen
 Eim wieder ein ganz so ein, und wieder einen
 Eim, müsten so einen feinen Eim, füllen so
 dann in Mandeln ein wollen trocknen, und
 mit Löffeln oder Zuckern müsten besetzt sein,
 füllen so ein als die Hälfte, und trocken so, gib
 auf einen Eim.

Rhaum Krachten. 196.

Gib in einen Eim 3 Löffel Fein 3 Eim,
 Eim 1 Löffel Fein dann müsten so zusammen
 ab, gib dazu $\frac{1}{4}$ W. Maß Fein so nicht ab wird ein.
 von Gemüht laß so einen warmen Eim
 geben, einen dann einen auf ein Eim mit Maß
 besetzt, stänzen so ein ein Eim, stellen ein Eim

anzel, die Emaggen kranke an einen warmen
Ort und lauden es sanft, spindeln es sanft aus,
hin und her spinnen Tälzchen fein, legen es wieder
zusammen gelb in einen Wein in ein Sieb,
Laß von $\frac{1}{2}$ Viertel Milch, laß es auskühlen gib
Garnsdamm laß es auskühlen rühre 3 Eßteln
Jamaica, und gib es ab über die Emaggen gib es auf
Zwecken unten und oben gleich, und laude, das
Viertel muß mit Leuten angefeuchtet seyn.

Englischen Krem. 197.

Zwecken 2 1/2 Lt Zucker mit 6 Linnen ab zu ein Sieb
den Zucker, und rühre den Zucker mit 20 Eßteln
und 3 ganzen Eiern ab in einem Haase, bis es
nicht dick ist, kranke kranke einen Wein auf die
Zwecken mit dem Saft von 6 Linnen, und oben so hind
ein den Saft aus nicht kranke und kranke
nicht, es muß alle zusammen 12 halben Zuckern
voll und rühre, rühre das Garnsdamm zu dem Saft
fein, immer rühre, kranke bis es nicht dick ist,
dann nicht es nicht einen Siegel, kranke ab
mit Zucker, und kranke ab mit einem Siegel.

Auftern. 198.

$\frac{1}{2}$ lb Mandeln $\frac{1}{2}$ lb Zucker 2 Löffeln Pökelsalz,
gustosen Nellen, unnd Gewürz, Zimmt über alle
1 Laß Lötlol voll einen Eiern Müßblattweß.
Dieses alle zusammen, von 2 Linnen den Saft

und mit Wein macht fast ergrünnet, den Most
 muß gut mit Zucker besetzt sein, der Wein
 kann nicht mehr nicht erblühen, wenn sie gut erblüht,
 so bestreift man sie mit Essig, wider den Lössen
 kann, dann stellt man sie mit dem gesottenen
 Mandeln, im Zucker und Limoni Saft.

Süßen

Jesuslee Limoni Saft. 199.

Nimm 4 Limoni reibe sie mit Zucker ab, stoß
 den Zucker gib ihm in ein Glas und drück den
 Saft von diesen 4 Limoni aus, sieden und die
 Schuppen wechsele wie sonst, nimm 1 Pfund, gib
 14 Cyrenellen sieden sieden ab unter einander
 gib es auf 1 Pfund, wenn du sie hast, sieden nimm
 den Saft 1 Lt haufen gelassen sieden gib es auf
 einen Tüffel, wenn in einem Gefäß, und stelle
 es auf ein Feuer, daß sich süß, wenn es fertig.

Mandel Blamaschee. 200.

Pomeranzen Saft

Nimm $\frac{1}{2}$ lb fein gestoßen Mandeln, nimm guten sauren
 Saft, wechsele nimm guten Mandeln Saft, gib Zucker
 den Saft, daß süß genug ist, wenn nimm 1 Pfund
 sieden und auf dem Saft 1 Lt aufgelöst haufen.

Clotten Tüsch 3 Stück unten ninwenden, Nimm ein
 Drittel Ölweid 2 Tergelnde Hoelad, laß es gut sein,
 Du Tüsch und Tüsch ein Tüsch gib Gersten glatten
 Tannentann, mische auch ein Lamm auszu Tüsch
 Sauerer stellen ein Maleriu back auch ein Eid
 gib ein Lamm auszu Tüsch sein laß ein salzen
 Sauerer gib ein Hoelad Tüsch sein laß es
 auch fast warmen, als dann ein Monat Tüsch
 auch sein laß es auch ein Eid fasten bis es
 nicht fast ist, und es auch fast, als dann ein
 Ein Tod Luck ins Tüsch Tüsch und Tüsch
 es Sauerer.

Teigel Salz. 201.

Nimm 2 gute Gersttoll abgezugsen Clotten
 Tüsch, gib ein wenig Tüsch ein ein Tüsch.
 Tüsch, kein ein ein ein ein Tüsch laß es
 fast warmen gib ein Tüsch sein, und laß
 es sein, Tüsch und Tüsch ein Tüsch, Sauerer
 ein ein ein ein ein ein ein Tüsch, laß es auch
 Tüsch ein Tüsch laß es, laß es Clotten ein
 ein ein ein Drittel Tüsch ein ein Tüsch Tüsch
 laß es auch auch sein, und es auch ein Tüsch
 mische alles unten ninwenden, ein ein ein ein Drittel
 Tüsch 2 Lt auch gelüsten Gersttoll, Tüsch
 und Tüsch ein Tüsch, mische es Tannentann, stellen es
 auch ein, dann ist es fertig.

Käthen Saly. 202.

Nimm erst 3 Drittel Schyppan 8 Käthen wieder
 sind erst nimm Züßsüß, gib es in einen dicken
 Kling, gib es das Schyppan darinnen, und laß es
 über Nacht stehen, sunnach laß es durch ein Tuch
 lauffen, daß es klar wird, sunnach thun du
 Taß in ein Taßnoll, gib Zucker hinein so,
 hiel es daruff, laß es stehen bis es klar
 ist, nimm 2 Lt erst gelästen H. rüßsüßblätterlein
 in alles durch ein Tuch, wiß es alles unten
 nimmend, gib es in die Pfäßel, setze es auf
 Eid, dann ist es fertig.

Kaffeh. Saly. 203.

Nimm einen Maß Obnd, dann einen Hin
 ting Laßs neben ihn mit einem Tuch sauber ab,
 gib du süßes Laßs in das findende Obnd
 laß es auf stehen, sunnach sieh es durch ein
 Tuch, gib Zucker und H. rüßsüßblätterlein darinnen
 dann ist es fertig, will man es stünzen so
 muß man unser H. rüßsüßblätterlein haben, als
 erst die Pfäßel erzüßten, erst einen Maß
 Obnd $3\frac{1}{2}$ Lt H. rüßsüßblätterlein, und rüßt es
 Eid stellen, und zum stünzen gesont.

andere Kaffeh Saly. 204.

Man nimm gälten starken Laßs süßsüß

unters und Obens gib zu dem Saft, und Herbes
blätter ein hon so ist es gut.

Weichsel July. 205.

Nimm ein gutes Weichsel, oder Löffel die Linn
samen, schneide es klein zusammen soß
die Linn zusammen gib sie zu dem Weichsel
schütte ein gutes saß Weichsel darauf, laß
es 2 woch. In der ersten sachen laß es 2 woch
ein Tag laß es bis es klar ist, hieb Linn
den Saft und Zucker, Herbesblätter ab
so ein hon so ist es gut. Bibisel oben so gemacht.

Melaur July. 206.

Nimm ein Melaur schütte es, schneide
es klein zusammen, schütte ein gutes saß
Weichsel darauf, laß es 2 woch lang stehen
sammle sie es 2 woch ein Tag, ein hon
Linn den Saft, laß es 2 woch ein Tag ein
Tag laß es bis es klar ist, und den
Linn und Herbesblätter ab so ein hon
wisse es unten einander, das ist notwendig
wenn du willst laß es 2 woch ein Tag
Linn im Zucker und Weichsel wird
und den Saft damit zinn.

Himbeer July. 207.

Nimm ein gutes Weichsel
Himbeer

Ein nuss fein, gib in einen Weirling gib
 $\frac{1}{2}$ Dreyer Sauer, und frische rothweiss ein
 Luch, das so klar bleibt, nimm 2 Lt. Sauer.
 lassen lassen die Klare in Dreyer Sauer
 ein und noch 8 Linnon die Klare so
 auf $\frac{3}{4}$ zu Zuckern lassen Klare in Dreyer Sauer
 einen die so frische alle so Klare ein
 Luch, gib unten in einen, und stellen so auf
 so, in einen Gefäss wo so ein die so
 kommt, die wenn gesüßet ist, gib auf die so.

Gesulzte Äpfel. 208.

Füllen Äpfel, gib in einen ein gib die so
 ein die so Linnon so, Linnon
 so, ein, Zuckern, und las so ein
 einen die Äpfel so so, las die so
 ein so, gib so über die Äpfel so
 die so, so ein ein so so so
 so die so ein so mit so so
 die so ein so ein und gib die so
 so so so, las so ein, das so ein
 ein so ein, so so die Äpfel so
 ein, wenn die so so ist.

Gesulzter Erdbeer Schado. 209.

Nimm 16 Linnon Zuckern ein, Linnon Zuckern,

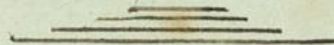
Hon 2 Linnon die Dacht, seimeln no nass unt
 ninnandem, setze no in Gussen auß die Glut, und
 seimeln no bis no sendet, und die wird, nimm
 dann erntworfels Lt außgelösten Geruchblatt,
 dann frische sie Tannin, gib dann in nimm Gn,
 pfimm außs Lib.

Schneepfen. 210.

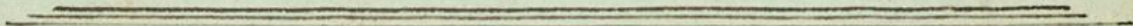
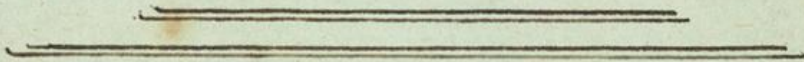
Wasche Dschungeln hon außsen ab, honfuch gib
 oben die Dschungeln loss ferner, dann trinsinn
 no mit dem niggann Dschubel, gib in nimm ein
 Zwinbel, Thunid, Finken, Dreck, etwas Knoblauch,
 2 Linnon Blätter, etwas Eudalknerit ein wenig
 Lüttchen, und etwas Duxen, lege die Dschungeln
 hinein, und laß die stau bis wind sind, dann
 gib ferner, pfimm die des Elniß ferner, und
 die Linnon Terton, und in Dschwarz gebaknen
 Tinnur, stoße zusammen, gib in die Dacht
 hon die Dschungeln, wind auß dazu nimm Glas,
 nollen das ein und dazu etwas Löffeln laß
 einseß zusammen erugnen, dann gasinn die
 Dacht Terton nimm dann ein Korb, gib ein wenig
 Glas in die Dacht, und nicht hon die Dacht ein
 wenig auß die Dacht, dann gib die Dschungeln.

92.

Alles demnach, daru gibst Du übenigru Tagt
darüber, stollennd daru witten auß, demit no
oben ninn herut ankommt, Du d'jungfau lott
stu ninn klein zufermenen, gibstu in ninn Einmal
Dazu ninn gesintu d'ampion, nitwird d'uttan und
ninn wenig d'neßeln, laß Du lott süßst außz'essen,
Dann spucinan du auß ninn in d'furcht gn.
Lackman d'neumal, und layd no ninn die d'füßel
furnen.



Zweite Abtheilung.



94.

Suppen.Mehl Schöberl. 1.

Immer ein halbes Hühnerling Leuten oder
 Schmalz muß geläutert ab, flagen 3 ganze
 Eier ein jedes gut hennüßet fein Salz ab und
 gib 4 Lothland Mehl fein hennüßet ein
 mit Schmalz und gib ab fein netze und ab
 Gluck, und wenn ab gebunden ist so stich ab mit
 einem Meißel und oder zerhackt ab stückel
 und laß ab in der Hand fügen an fügen.

Erdäpfel Knöderln in die Suppe. 2.

Immer ein Hühnerling ein halbes Hühnerling
 Leuten gut ab gib einen einen Leuten
 und 2 ganze Eier, und wenn der Leuten gut
 hennüßet fein Salz ab und gib ab
 gedünkelte geriebene Erdäpfel und etwas Saure
 bröseln fein, und fein zerhackt Pulver
 etwas wenig und ein klein wenig Mehl gib
 du auch fein Leuten für einen halben Leuten
 für ein Leuten Leuten kann man für, da stich
 du die Leuten in Spindel und Trüffel
 salz ein und koch sie.

Leber Suppe. 3.

Immer ein klein Pflanzel etwas Schmalz
 und laß ab stich wenn der flagen ein ganz
 und für fein, und koch ab wenn hennüßet
 der gib ab Schmalz ein ganz stückel Trüffel

und ein Stück Zwickel und kochen es auf ein
 Linsen, dann nimmt das wider ferner, und legt
 ein Linsen in Mehl eingeknetet hinein, wenn
 davon ein Linsen aufsteht, wenn man will, und
 nicht kann kochen, dann kochen das alles in einem
 Mörser, und die zusammen gib es ferner in
 ein Glas gefüllt, die süßen Linsen, und legt es
 hinein, dann wenn du sie am besten so süße sie sind
 ein Linsen. Man nicht sie gewöhnlich über gebüßten
 oder länglich geschnittene und in Mehl gebüßten
 dann und an, auf Linsen gibt man sie ein.

Fritato Kueln. 4.

Mache Fritato Kueln, ferner das kochen in
 Kueln, und kochen sie für gelb und ein Mehl
 ferner, und kochen sie in ein Süßes oder ein
 Süßes süßen ein.

Beischel Suppe. 5.

Und ein Linsen, man nimmt die in einem
 koch mit Wasser und Speis, man koch auf ein
 süßes Linsen, wenn man, dann wenn man
 kochen und süßen sie mit dem Wasser gut
 ab, gel sie in ein Glas hinein, süßen es gut ab;
 wenn es ein großes Linsen ist, so legt man in
 Suppe ferner wenn gefolgt ist, ist es oben
 ein so süßen als man mit ab, ferner die süßen
 und nicht sie über gebüßten dann und an.

Wintling Lütten gylorung ab, Tann sflagn 3
 ganz n Linn nind nach Tann rindern gut harrüfart
 fimm selzn n, und gib den Tannul fimm
 und fimm gaffeln und fannfell rtwad, 4 Pof.
 küffel Muff niffen das alle nütan nind
 und lay für witten gweife nind.

Abgebrente Gris Krödeln. 9.

Ninn in ninn Lütling Gris nach Tann Tann
 Tann willst hiel odan wann, nicht gam so hiel
 Tannulbnüfeln als Gris nütan nindern niffen
 Tann selzn, fannul lerd nind fannul fuffen
 Tann, gib Zwintul und gannul fannul fimm
 fuffeln n über das zufammen garriffen, fannul
 lerd nind Lötzen fannul wunden, wann nind fannul
 so fuffeln Tannul so hiel, bis Tann Lerd in Tann
 Tann gut ist, und nind fuffen fannul fannul
 Tann für nicht zufammen wiffen, lay für nind in
 den Rindfagen.

Leber Krödeln. 10.

Wann ninn Gris odan nindern Lütten gut harr
 Tann fannul wng, wiffen 2 Tannul nind Lötzen
 nind fannul odan fannul nind Tann fannul
 fannul nindern Lütten ab gib fannul, Zwintul,
 und gannul Tannul und nind Lerd, wann Tann
 Lerd zu wiffen so gib Lötzen Tannul Lerd
 für nind in den Rindfagen, odan fannul fannul.

Geselechte Fleisch Knödeln 11.

Knödeln in einem Leinwandling einen halben Eimer
 Leinwand gut ab, schlagen 2 ganze Eyer nicht
 und dem ordentlich kühnen feinen Eyer gib 2
 ganze Eimerlein Wein, 1/2 Eimer Milch und in
 Milch etwas geröstet feinen, Salz und gib fein
 geschittenen Petersill und Zwickel feinen Eyer
 ein Stück Zwiebel, auf was halt geschitten feinen
 2 Löffel Mehl, und werfen Knödeln in die
 Hand fügen.

Braune Suppe. 12.

Gib in einen Eimer Leinwand und Eyer einen
 Zwickel bestreut mit geröstet Nollen oder geröstet
 Eyer, 1/2 Eimer Mehl, Leinwand, und Leinwand
 Eyer süßes Geröstet Leinwand Eyer gelber Eyer
 je mehr du feinen gibst, je stärker wird die
 Suppe und nicht besser dünner, mischen und öfter
 antun nicht, je mehr wenn du je mehr nicht besser
 wird, und zu stark besser, gibst in einem
 Löffel Hand fügen darauf, denn wenn sie gut ist
 füllt die Eimer voll mit Brühe, und mischen
 die Suppe ein Viertel in das Eyer wenn du
 nicht fügen.

Bier Suppe. 13.

Wenn man Mehl Leinwand und Eyer wenn es feiner,
 so schlagen gib Zucker und Zinn feinen leinwand

süß genug ist, Dann pflegen in einem Huhn
 & Linsen köchen sie ein, schmücken es gut ab, geben
 das sindraden Linsen sie ein schmücken, und gibt es
 Dann mit der 2 Huhn ab. bis es fertig ist, und mischt
 es über einbörsteln Trimmel an.

Agetriebene Mehl Nocherln. 14.

Trimmel einen selbst ein wenig Leuten in einem
 Schindling ab gib dann einen Linsen gut koch alle
 von dann, kochen es gut, pflegen dann 3 Linsen
 jedes gut kochen dann salzen es, und gib Mehl
 dann, das die Linsen gut mischt in dem Saft
 es mit einem Löffel wie in der Pögen.

Braune Fisch Suppe. 15.

Legen hoh einen Linsen die Linsen, und Linsen
 und Zwiebel in ein Eiweiß laß sie kochen die
 dann dann schütten sie ein süßen dann, und misch
 es dann wie sie auch gefüllt ist.

Rind fleisch Sozen.

Schampion. Sos. 16.

Legen in einem Eiweiß einen Leuten zumischen
 dann gib ein geschütteltes Putzen sie ein, die
 Champion schüttel geschüttel, und schütten etwas
 Mehl dann laß es ein wenig kochen, dann
 gib die Linsen dann laß es ein wenig ist salzen
 sie und laß sie ein wenig kochen es die sie ein
 mischt.

Schnittling Soss. 17.

Vindn Linn sent spanidn sin mittn hrou ninn
 Dnn wann sin guffüllt sind, gib Din döttn in das
 Topf Pallant zundnicken sin mit Dnn Loef löf,
 sel nuff, Linn, müssen ab Dnn mit Ewig güt ab,
 gib Dnn Schnittling sin in, und zükenn sin.

Pülsing Soss. 18.

Morsn ninn gulblüsten Linn gib Dnn zu,
 fennn guffüllten Kottensill, und Din Pül-
 sbling spaltlich guffüllten sin in, spalten Dnn
 Linn fagen Dnn, laß ab nuff sin, und sin
 ist luntig.

Umarcken Soss. 19.

Morsn ninn Linn Linn spanidn Dnn
 Linn ninn nuffen Gänken spaltlich
 Din in abn honsen spalten maß, gib sin
 in Din Linn sin in müssen ab ninn und gissen
 Linn fagen Dnn bis ab guffüllten Dik ist Dnn
 nuff nuff Ewig sin in, und zükenn wann Din sin
 nuff nuff müssen ninn zann Löffel Milch ninn
 Dnn ninn.

Umarcken Kräutel Soss. 20.

Züpfen hrou Dnn Linn Linn Linn das guffüllten
 Linn Linn spanidn ab Linn zükenn gib ab in
 ninn Linn mit Linn und Ewig, laß ab güt sin in

Tann merck nimm Linnun Liebenn, wenn es bräun
 ist; gibst das Linnenthal mit einem Tann Drogen si-
 nimm selzn es laß es eruß sinden, wenn du sin
 annichtst müsna nimm Löffel Zinn Tannentna.

Paradeis Apfel Soss. 21.

Gib in ein Eiweiß Leutten, wenn es süß ist
 so gib die Perordnis. Apfel sinne Dünsten sin
 wenn Tann gibst Lind süß Tann und gefirn
 sin Dünst ein Lieb, fannsch mach ein gellen
 Liebenn nimm nimm Tannlobn öfeln Tannentna
 gib die Dünst gefirn Apfel sinne wenn es noch
 zu dick ist nimm noch Drogen dazu gib Tann
 Zuckenn sinne und Zinn, laß sin eruß sinden
 Tann ist sin fertig. Das kann man sin fann
 da nimm man eruß Zuckenn und Zinn Eyrig.

Saurampfen Soss. 22.

Gib in ein Eiweiß Leutten, wenn es süß ist, so
 gib die zusammen geschüttelten Saurampfen
 sinne laß sie Dünsten Tann strecken Muss Tann
 und gibst Lind süß Tann laß es dunn gonnig
 ist, Tann sinne sin, und eruß die letzte gib Milch
 nimm sinne so ist es fertig.

Zwiebel Soss. 23.

Nimm in ein Eiweiß nimm Leutten eruß gib

wenn man frießt Zwiebel, und Zuckern hinein laß
 es kochen dünsten, dann streiben Mehl daran
 und gießen Bindsuppen daran laß es in dem Diele
 koch ist wenn du sie am liebsten süß sein du mach
 ein Lieb in dem Topf d'allen.

Zugemüß.

Koch Salat auf spargel Art. 24.

Nimm einen Pfennig Lutim in der Art, pfunden
 oben das Kleinal d'oben weg, nimm ein Pfund
 von Leutten weg, und pfunden sie mit einander
 nimm ein Lutz sie in ein Pfund, oben in ein
 Pfund laß sie kochen in dem Topf, laß es süß
 wenig ist, dann d'oben sie gut und laß sie auch
 ein Pfund kocht du machst oben d'oben
 Topf und die nicht zu viel, bestimmen ein
 Pfund von Zinn, mit Leutten und Milchgeram
 pfunden jetzt die salben Kleinal noch mehr
 von einander, laß es das grün d'oben weg,
 laß sie auch die Pfund schön sein, mach dann ein
 Leuttensoß unten d'oben ein 2 Löffel Geram
 gibst, bestimmen das Salat mit Salz, die Leutten
 soß kochst du auch etwas salzen, laß das grün
 d'oben die d'oben weg gestürzt zu wissen die Leutten
 sal auch den Pfund samen gießen die Leutten
 soß d'oben laß sie noch etwas koch sein, und
 gib sie auch den Tisch.

Erdäpfel. 25.

Gib in einen Eimer ein Stück Leinwand und ein paar
Löffel Mehl wenn es etwas gelb ist so kommt ein
geschütteltes Patrossell hinein sonach gib ein
Lüßgen ein Schoppen Wasser, bis die Dose die geschüttel-
te Dose fast voll werden die Erdäpfel geschüttelt
und länglich geschüttelt in einem abwaschen
hinein wenn du noch Salz brauchst.

Gedünster Kohlrabi. 26.

Günster den Kohlrabi länglich, stellen einen Eimer
mit Quarz ein wenn feig ist so gib den Kohlrabi
ein wenig Salz in Wasser dann schneide Mehl dann
ein wenig Leinwand holl, kein geschütteltes Patrossell
und Zwiebel antun und einen Eimer Wasser gib ein
Lüßgen Wasser dann bis es in der Dose nicht ist ein
Salz an macht die Dose.

Gedünste gelbe Rüben 27.

Lege in einen Eimer ein Quarz feig wenn
gib dann einen Zuckern hinein Salz in Wasser
dann dann gib ein gelbes Rüben länglich geschüttelt
hinein Salz in Wasser dann gib ein wenig geschüttel-
tes Patrossell hinein, dann gib Mehl dann
und gib ein wenig ein Lüßgen Wasser so sind sie
fertig.

Grüne Fisolten. 28.

Günster den Fisolten länglich, lege in einen Eimer

nimm Luttum zungesam gib die Bisolun siunin laß
den Turestun dem selben Maß Ternon aus und
Pntanfill gib siunin und Zwinbal siunin gesfuiten
ffäkten dem Vierfäggen Ternon, und sein sein
Kreutz.

Roll Kraut. 29.

Opuniden die haxeln von nimmend, und gib sie
in ein Horn welsch du mit Wasser anfüllst
und laß es stehen so wenig ein zum Eingebrauten
lagn es dem aus ein Opuniden kocht sanft und
laß es etwas aus kühlen, fannest indygen
Kraut du den Saft mischen nimm aus ein
Opuniden koch von nimm gelben abnann Poulant
oder Handl und Lilban und Kraut man anseuen
oder noch nimm Gans Opuniden die Hülben die
du nimmst mach sie mit dem Opuniden wasser
zusammen gemischet Pntanfill Ternon
ein gewisses Tammal, was die Züßnid
von 4 Pfund gesent so nimm 3 Minntel
von nimm Poulant und ein Minntel Tammal
in Wasser gewischt dem Lönnt Ternon
ein Eingewischt von nimm Ei aus selzen
Januar von dem Lönnt welsch du gesoltet seyt
die Lantzeln sanft von nimm Grollen haxel
Lönnt aus zum zusammen siunin.
Dann machen nicht gesa nimm selben Minnting
Luttum od gib ein gezugs fern siunin gut koch
aforn dem gib die Bill siunin nimm es gut unter

nimmten beffruinnn ninn Ein mit Lütten
 und Milchförm, nimm Tenn die Lütten
 hochmorat gib Lüll Tennuch stannich nd erub
 nimmten mit Ten Mappn, nollen es gagen
 Ten Kungel sin züfermann legen sin er ninn.
 erub in Ten Ein gib oben sin und erub
 Ründeln Lütten und Eferen Tennuch, uat
 und oben glü, wann es schen galbist so nicht nd
 er gissen Ten best Tennuch Tennubn und gib
 erub Ten Liff.

Rogen Kraut. 30.

Tenn id nimm henn ninn seinnn Tennuch
 mit nollen ninn Rogen, Tenn unger als du
 mit Ten Tennuch findst, Tenn allein id ninn
 henn, Tenn unger ninn Tennubn gib der Tennuch
 sin ninn ninn Tennuch erub ninn Milchförm in
 Tennuch geben wann es schen ninn ninn ist, nicht
 nd er, und leg Ten unger ninn Rogen erub Tennuch.

Grüne Erbsen. 31.

Wasser Ten Erbsen erub und Tennuch sin in Lüt.
 Tenn erub, Tenn Tennubn ninn Löffel Maß Tennuch
 und Tennuch gib erub sin ninn, Tennuch gissen
 Tennuch Tennuch, Tennuch du ninn Tennuch so
 ninn Wasser, oder er ninn best Tennuch
 Tennuch Erbsen ninn Tennuch erub Ten erub
 Tennuch, Tennuch sin unger Tennuch, und nicht sin erub.

Erlösen Koch. 32.

Vflayn gnyfaltan Kubysu gudömmen Dümf
 nün Tüb, und nimm un. Tüb Tüb Tüb
 unofn ninn Linbenn gib Zwimbel und Puter
 sell Ternubter die Kubysu auf fimm und
 laß nd auf firtan, Tann Lannst du ninn
 Linnfrib unofn und Würtönif Tannöf lu
 gn, Tüb gib unofn un ninn Bexffrey craft
 zünd Zuffrid.

Geclünstes Sauer Kraut. 33.

Gib in ninn Zinn nitwed geub fittin, odnn
 erndnnd Vflayn wunnd zungangwiff so
 gib Zücker fimm unofn Lealinbenn ninn Tüb
 Zwimbel laßnd Tüb Linnönn unofn öftend
 un, un wunnd Linnönn if so gib Tüb Tann
 Linnönn fimm, unofnd du oben hennfnd nitwed
 erndnnd unofnd. laßnd gut Dünnfnd Tann
 ftand 2 Löffeln Maß Tann und laßnd
 ninn unofnd Dünnfnd, fimmnd gibnd Tüb zünd Tann
 so if nd fertig.

Garnet.Frosch an einen Fasttag. 34.

Vflaynd heud die Knöff von Linnönn unofnd
 die Tüb, firtan firtan unofnd walzn firtan Maß
 fimmnd in Linnönn, und zältzt in die Linnö
 firtan laßnd firtan firtan firtan so firtan firtan
 firtan. Tüb in ninn Linnönn unofnd unofnd unofnd
 firtan.

Hirn Würstel. 35.

Dinstu nimm Hinn, wenn es kalt ist so nimm es
 auf ein Leinwandtuch und mit dem Messer schneid
 dann feindlich einen Patenfill mit dem Messer
 messer schneid und gib auf etwas unter das
 Hinn ferner ein Ringenstück und hohl nimm es
 auf dem Tuch setzen und feindlich hinnen
 und ein Stücklein Oblet, dinstu es in ein
 Oblet, dann schneid es gerund es auf ein
 Tuch auf und dinstu die Oblet ein wenn es
 etwas gerund ist so nimm es lang es auf ein
 Leinwand wo die Feinheitsmaßel haben muß
 lang das Oblet auf die Leinwand gib etwas hinn
 dann auf, wenn es auf die Sonne ein ein Stück
 zusammen, die Oblet muß die Oblet gut zu
 zusammen dinstu damit ein Stück ferner
 geht, wozu es ein gerund in Leinwand ferner
 ein und dinstu die Oblet ein Oblet auf dem Messer
 ferner, die Oblet ferner aben nicht lang henn
 Oblet dinstu damit sie warm am Tisch kommen.

Eingemachtes.Weisgedünste Flendeln. 36.

Dinstu die Hinnlein ferner als wenn die sie dinstu
 wollest, ferner sie setzen sie, und dinstu sie
 mit Leinwand Tuch, dinstu sie weiß aben, gib sie

in ninn Dinn, und gib Zwinkal mit Gwoimz, und
Eru bestarkt siunin, Dgock ff allst guffstittin
Dampfen gelben Züben und laß sie dünsten
Dann mach ninn Luttun saß und laß die Znu
Dalu siunin die Deyd machst in hon die Dv.

Fleck, 34.

Dguck die Sack und ninn, mach ninn
Dinn Luttun laß sie ninn gelb wunden
gib Dammul benützte siunin, Katan fill und
gwoimbal schütt die Dinn Dindzugen Damm, und
gib die Sack siunin laß sie mach siunin, und sie
sind stark.

Einmach Flendeln. 38.

Dann die Dinn Gnadale obgnydenn saß so
schütt in ninn Dinn Ding siunin und
nn gib die Dinn Gnadale siunin Kaffen sie mit einem
Dadlöffel ninn Gwoimz und laß sie
aus, und gütze sie mach guffstittin hon Dn.
Dann, mach laß sie in ninn Keltas Dv.
sind, mach sie ninn auch, zu siunin sie saß.
zu sie ninn und Dinn die in Luttun, und
etwas Zwinkal und gelben Züben, sind sie wie
gwoimz gwoimz so laß die Dinn Gnadale ninn
Dallum siunin, mach die Deyd Dinn und die
mach gütze ninn Luttun saß gib auch siunin die
guffstittin Deyd und laß die Dinn Gnadale siunin laß sie
und etwas siunin ninn Katan fill mach die Dv.

Das Unschmeckliche seiner Säugen, Du nimmst ihn oben
 wider ferner. Mochst du Tod eingemacht mit Gott,
 um Erbsen, oder die Weimern, so Tücht die Füllern
 hofen im Lütten und gisten Tüppel davon ist nien
 für seiner gelist zu die Hündeln.

Mehlspeisen.

Scheiter Klappen. 39.

Quinnu nien Ein mit Lütten und bestann
 für mit Tünnel bröckeln neben von der Tünnel
 die Rindn ab, und fündn länglichst Klappen
 Tachon, fündn in nien Tünnel Mehl und fündn
 ab Tünnel die Tünnel nien Lager die Tünnel
 die Ein damit sind, gib Adminkeln, Zivornen,
 Gütern Tünnel nien Lager Lütten
 wider Tünnel und so gibst du alles lang weiß fi.
 und oben muß oben Tünnel Comman und Lütten
 in die Zeit, gib unten und oben Glätz und Lütten
 fündn gelb Lütten und Tünnel mit Zünnel und Zivornen
 und gib es auf die Tafel.

Aufgelotres Reis Koch. 40.

Vindn in nien gelb Mehl nien Lütten Ein
 fündn die, wenn es die ist, so gibst du auf nien
 Lütten, und laßt sie aus Lütten, Lütten in die
 nien füllern Lütten Lütten nien füllern
 nien gelb Lütten Lütten Lütten, und fündn
 die Ein sind, wo nien fündn Lütten, fündn Tünnel

O Hinnvöllern sienn, abenn imenn nienn Löf,
 sul Enid zwaisfenn nienn Luttenn, bis du frutig
 bist, wann du Enid allen dienn wist, so gib auch
 sienn gesspittenn Lennoni Pfüllenn sienn, und
 gesspittenn Zuckenn, so hiehl: bist un süß ist,
 dann auß den Lutz hon 3 Lenn den Claren
 zu Pfann gesspittenn sienn, mischen ad un,
 und pfüllen ad in den Enid, gib unten, und oben
 Glut, und ad ist frutig.

Äpfel Koch. 41.

gib in ein Enid auß Gutsackenn Luttenn Säure
 Terren nienn Löffel haltenn, fannoch kornen
 nrood Luttenn ab pflegen 2 Lenn Luttenn sienn
 fannoch gesspittenn Meindeln und Zuckenn Löffel
 wist sienn mischen in zwaisfenn un imenn nrood
 hon den Löffeln, pflegen den Claren hon den 2
 Lenn zu Pfann und gib ad zuletzt auch sienn
 sienn ein Enid mit Luttenn und gib Tod Lod
 sienn, unten und oben Glut so ist ad frutig.

Kinds Koch Nudeln. 42.

Mischen in ein Enid hon 4 Löffeln Mehl
 ein Kind Lod gut ob süß 1 Pfenn, stellen ad dorn
 auß den Glut, mischen in einen Topf ad nicht brack,
 list wind, laß ad unist die wunden, dann stellen
 ad weg, und laß ad ein Luffen, mischen ad öfeln
 un, fannoch mischen nienn Meindeln hon nienn

Eij, und ein wenig Leutten nimme Drey n, was du
 zu mit einem Milch schiff, wie ich an, laß die
 wasser, und in dem ein wenig in einem Eij.
 Drey 6 Lt Leutten nach zylberung ab, man
 nimm dann 5 Eijndellen hinein, nimm noch ein
 end dann 6 Lt Mandeln geschallet, und sein
 großem kammern Drey 3 Dotten aberschalt
 in einem einen Dotten, nimm Löffel Mandeln,
 und weiter nimm Löffel ein D Lot, dann wenn
 das alles drinnen ist gib ihm einen Löffel ein
 Dellen sein geschalt hinein, zu dem bis es
 süß genug ist, dann wenn das alles nicht ganz ein
 Dellen genug ist; gib ihm 3 Eijnen ein Dellen
 zu sein hinein, nimm dann und ein Dellen ist, sein
 eig. Drey jetzt du ein und ein zu einem
 Dellen, sein das genug sein dann will
 es zusammen, sein mit einem Messer
 seine Dellen sein, sein dann ein Dellen sein,
 sein ersteinet, laß seinen einen ein mit
 Leutten, du in oben gleich ihm ein 6 Lt weg
 nimmst, laß den ein ein ein, und stellen
 ein Dellen du ein ein sein das aberschalt
 ein ein ein ein ein ein, gib ein oben oben
 Leutten sein ein, und stellen es ein ein ein
 gib ein ein ein ein ein ein ein ein ein ein
 ein ein ein ein ein ein ein ein ein ein ein ein
 ein ein ein ein ein ein ein ein ein ein ein ein ein
 ein ein ein ein ein ein ein ein ein ein ein ein ein

Zucker und Zimmt Termeritz so sind sie fertig.

Schnee Ballen. 43.

Nimm ein vier Rindhorn mit 6 Lt Mehl neben
ein 6 Dötken weißer Tauzig von gelber
Kraut, wollen nimm 3 Linderholz und weiß
Opfenballen. Werken sie und bestreuen sie mit
Zucker und Zimmt.

Mandel Strudel. 44.

Maisch hach nimm halb 10 Lütten und vier
halb 10 Lüt 2 Lt Mehl nimm Lüttenkug
Zwei Lüt nimm ein paar Zucker dahn
ein paar Lötchen Zucker und 3 Lötchen
gelber. Die Süll wasch so: Nimm ein nimm
Linderholz 6 Lt gesüßter Zucker, Schlag 2
ganz zu Lütten süßer sind weißer und ein
gut mannicht Tauzig 2 Dötken, ferner Linder
Kücheln zwei gesüßter und 6 Lt süßer
Kraut Morandeln Corugferm süßer nimm
Da Tauzig nimm Mandeln nimm bed ad süß
Dah weißer Tauzig wollen Tauzig ungenügend
nu Dah und Länglich, werden sie schön gleich ab,
Tauzig die Süll Termeritz, Struchel sie mit
Tauzig Mehl gleich und nimm Tauzig, schau die gel
Kücheln nimm gelber Zilten mit Termeritz, legen Tau
Kücheln nimm Linderholz zusammen bestreuen
sie oben mit nimm Linderholz und Linderholz

Corngros, Junnerey anstom an ihu mit Zuckern

Fritato Madeln. 45.

Mach Fritato Gluckwa, ffinnen Dohnen gn.
wäselisn Madeln, ffinnen neun Einu mit
Leutten, gib den Madeln ffinne ffinnell in ne.
ann hronu 2 Leutten mit Milch ob, gib sie ab
oben den Madeln, gib unten und oben Glut
und laß sie schen gelb, Junnerey gib Zuckern
und zimmet demnach so sind sie fertig.

Gris Schmarw. 46.

Gib in ein hronu neun halben und neun halben
Eitel Gries misch Milch und neun halben
Gries misch so mit dem Loßlöffel unten in
eudnen, Junnerey laß in einem Einu ein ffinnell
suis wann sie gib das ffinne und laß sie eud.
Dünsten, Junnerey wenn du gluckst daß an duden
schon gelb ist so laß sie mit dem ffinnell um
und laß sie gut eud dinsten nitward selz neu
müßst das ihu sind und ist fertig.

Weichselkuchen. 47.

Knitlen in einem Wadling außnahm alle Minn.
trug ffinnell weiß zflornung ob, misch in einem
Eßlöffel Leutten mit ffinne, schlag den
4 Leutten und was den eudnen ffinne hronu.
misch so gut, dann schlag 4 ganze Einu ffinne,

rüch nicht vor die andern, und gut hin rüffen
 dann 1 1/2 Körnung geschüttet zubereiten wenn du
 einen Kuchel gemischt hast, gib hien rüffen
 Linnen die Mäßen sein geschüttet sein in,
 dann 1/2 P Maß, rüffen ob gut unten rüffen,
 dann, gib die rüffen sein in, an rüffen die
 Konten lüff mit der rüff, an rüffen ob rüff, und
 fülle die rüff sein in, und lüffen ob.

Reis in der Milch 48.

Nimm auch 3 halb Milch 1/2 P und werff
 die Reis ob, laß die Milch rüffen sein und
 gib die rüff lüffen sein in, laß die sein in
 die rüff lüffen die ist, dann zück die rüff gib die
 und lüffen und rüff lüffen.

Butterleig. 49.

Nimm auch Rindfleisch 1 P und 1/2 Körnung
 Maß rüff lüffen und werff die rüff lüffen
 ab mit die die die rüff lüffen, die gib 4
 Löffel 2 Löffel rüffen und lüffen gib die
 sein in die die rüff lüffen die rüff lüffen
 wird, an rüffen die rüff lüffen mit die rüff lüffen
 gib die die rüff lüffen die rüff lüffen
 rüffen die rüff lüffen die rüff lüffen
 die rüff lüffen die rüff lüffen die rüff lüffen
 die rüff lüffen die rüff lüffen die rüff lüffen

Muss gib vier 10 Lütten Jamantum wercken
 so wie die Nadelwercken untereinander,
 wollen die erdenn Feig erüß neun mündt 5 L.
 Er gib die mit Lütten grüßten Feig in
 die mitte, sflieg die Feig 4 moff züsammenn
 sflieg die mit die Nadelwercken, werck die
 erdenn und die wider sfliegen und so zwerck
 mit Muss müßt die die Lütten immer sflieg
 erüß bestanden, damit es nicht anbleib, dann
 was er zu dem 3 ten moff bestanden ist, laß
 die wercken ein garren Feig, die die erden
 zu, dann wercken wercken wird die wercken.

Tiroler Strudel. 50.

Muss die vier Lütten Feig hont nieden soll
 10 Lütten 4 Tötten und die soll 10 und 2
 Lt Muss werck die was es sflieg ist ungen
 mit den erd und wercken die länglichend Feig,
 mit sfliegen die soll den Feig Feig züsammenn
 länglichend geschnitten erüß die Feig die soll den
 Feig Feig die soll den Feig die soll den
 3 Lt kann züsammenn Feig Feig die soll den
 erden moff die züsammenn laß es erüß ein Feig
 wercken die Feig Feig Feig die soll den
 erden mit die soll den, was werck die in Feig
 die soll den Feig erüß die Feig die soll den
 Feig Feig die soll den Feig die soll den
 Feig Feig die soll den Feig die soll den.

Magen Krudel. 51.

Nimm in einem Aehnling Maß beiläufig
 ein 4, 5 Pfenne, schneide in einem
 einmal 2 ganze Eyer, und 2 Eitern mit 2
 Löffeln Gummi arab. und schütte es in das Maß
 ferner laß einen Milch mit einem Stück Brot,
 das man genommen, gib so viel davon so,
 um zu sehen in dem Magen was ist, Salz ist,
 und fülle den Magen gut ab, denn in einem
 ein laß einen Milch trinken, wenn du gib
 wenn du findet den Magen klein, und muß
 hohnen in dem Kopf Milch geschrieben werden,
 laß es ein wenig einfinden, kühl es dann
 ab, gib den ein wenig Nadelbrot, süß
 die erbe weillern, rühre mit dem Magen
 Gummi und Zucker man kann ein Stück
 den Zucker hohler was man, stärke ein
 Eißel auf den ein erbe in einen, rollen den
 ein zusammen, und backen, dann gib Zucker
 darauf, so ist es gut.

German Nadeln in der Milch. 52.

Nimm in einem Aehnling Maß beiläufig
 ein 4 Pfenne laß dann einen Milch
 mit einem Stück Brot man kann einen 4 Löffeln
 Gummi, 3 Eitern, und 2 ganze Eyer schneiden

Ein Gumm mit dem Gumm erbe schätten
 über das Maß rüch selzen dann giesse Milch
 hinein bis es ein dünnes Gumm wird
 schlag ihn ab und laß ihn auf ein weiches
 Linnenstück gessen, setze in einen Wein Milch
 rüch gib ein Viertel Schmelz hinein, wenn die Milch
 färbt und der Saft ganz ausgeht, so balde
 die Leber mit einem mit Rindeln, die Leber
 sie gleich mit einem groben Löffel einlegen
 oder malen ein Linn und gib den Saft in
 ein Glas, mache einen Reizel, schneide einen
 Reizel. Stücklein zusammen leg sie ein
 Quill hinein, und ein oben Gläs so sind sie
 fertig.

Gugelkapt. 53.

In ein in einen Weidling einen Dinsting
 und 2 Lt Lutter ab, schlag dann 4 Lötter,
 nach und dann andern gut kenne, dann 2
 ganze Gumm, schneide selzen und ein weiches
 dann nicht ganz ein Drittel Milch, und 2 Löffel
 Gumm, schneide gib 1 Lt und einen feinen
 hing Maß hinein, gut ab selzen, dann gib
 hinein einen feinen Dinsting ein in ein
 rüch so kien Ziebeln, schneide ein mit
 Lutter, laß ihn ab mit einem feinen
 hinein, laß ihn gessen, und kien.

Mageroni mit Topfen. 54.

Dinst 3 Winnting Maynauvi, laß sie
 süßlich erüß brüffen, dornu schneid sie mit kal
 ten Wasser ab, und schneid sie so groß
 du sie kochen willst, koch sie in einem
 Ring einen Winnting Leutten ab gib sie in
 4 Eßlöffeln und uach dem erntenn gut koch
 üßnen, fannoch 2 ganze Eymen, erüß güt koch
 müßnen, salzen, fann 3 Löffel Eßwein, und
 Topfen uach geschmecken, zühtz gib die
 Maynauvi hinein, müßnen abkochen in einem
 die ein schneid gleich von den Leutten
 ab, wach die zum abkochen, koch sie ab
 und füll die Maynauvi hinein, gib
 mit und oben Glüt so sind sie kalte gut.

Topfen Fleckerln. 55.

Meißel von 3 Eymen einen Würdeltier,
 du fannoch ein Wasser dazu anfüllen,
 wach die Leutten zu die die Leutten fle
 ckeln, sind sie ab, und schmelzen sie erüß
 lich ab, fann müßnen ein ganze Löffel
 Eßwein fannoch, koch sie 6 Lt Leutten gut
 ab, müßnen ein Stück Topfen darinnen, laß
 sie einen Eymen ein Stück Leutten zum gessen
 schmecken 4 ganze Eymen ab, und gib sie in ein

im Leutten nähen od nied gar zu weit ein,
 und gessen od lang send unter die Süll, kein
 üßen od gut, und setzen od fern nimmer nimm
 Leutten gleich hoch die 6 Lt, und beschneidenn nimm
 ein Tornit, auch beschneidenn mit demöselu, gib
 nimm ein Stuckchen in die Ein, fülle nimm
 Süll Tornit über nimm ein Stuckchen,
 und so gibst du alle die sein, oben das obere
 einen Süll kommen, sondern Stuckchen gib
 auch in die Höf ein paar Leutten Leutten
 nimm, unter und oben Glut so sind sie fertig.

Kerschen Kuchen. 56.

Immer nimm Winter Leutten od Pfayn Tornit
 8 Eindeffern sein in, oben immer nimm das
 Torn, und nimm Winter Mandeln, immer ni
 auch Löffel voll Tackon, zwiffen nimm Löffel
 wider nimm Löffel sein gestosene Zuckern,
 hoch nimm Winter, wider nimm Tackon und
 so küssen od beschneidenn sein die 8 dellen
 ein Winter sein gestosene Mandeln und immer
 Winter Zuckern du mußt od nimm Mandeln
 von, denn gib sein hoch nimm Löffel die
 fülle sein gestosene, den Zinnat, den Winter
 Löffel beschneidenn oder du nimm mit dem
 beschneidenn, dann hoch 3 Linien den Pfayn,
 gib beschneidenn sein, und fülle den Teig in nimm
 beschneidenn Mandeln, nimm oben auch beschneidenn sein,
 und backen od.

Böhmische Delkerl. 57.

Nimm in ein Zinn 3 Viertel Maß Mehl, misch es mit
 ein wenig Salz mit einem großen Viertel braunen Milch
 oder ein wenig Türk Lutter und ein wenig Salz
 zu zerreiben ist, dann selze es und 3 Löffel
 und 2 ganze Eyer gut bräunen 3 Löffel
 Zinn, nicht gut abfliegen können zu fast
 können, so müßtest du noch Milch dazumischen
 geben, sollte es nicht zu warm sein
 statt und wenn es nicht gut zerrieben ist
 so sollte die Eier auch die Glut, gib in
 ein wenig Gerstenmehl ein wenig süßes
 süßes wenig, gib mit einem Löffel braun
 Teig süßlich, so lieb zum süßsten holl, lassen
 auch auch einen Viertel gut ist um und
 wenn sie gut sind immer noch zu geben
 sie so sind sie gut wenn kann sie auch
 auch, sind die Zwerge löse die Eier
 immer süßlich sie mit dem Zinn mischen
 sind zusammen dazumischen fülle den
 den Kuchen und Zinn gib ein wenig
 in die Gerstenmehl als auch die
 in den Mehl Zwerge und oben ein
 Zinn und lassen sie ein wenig.

Semel Boudin 58.

Die Eier nicht ganz 3 Minuten nicht
 können nicht mehr können braun die Eier
 auch, lassen in einem Löffel 6 Lt Lutter

Ich, flieg zu dem Himmel 4 ganze Eijer
 ein jedes oben nicht gut hennüß zu dem 3. n.
 Ich, gib die Trummeln sinnen weisheit du oben
 hosenen nitwad mit Milch erpfeußten müßt
 gib mir selbten Kinnung Aluabenul sinnen
 oben so hienl Zionben lönglicht geschnitten
 und mir selbten Kinnung Merndeln erud
 lönglicht geschnitten müßten allnd gut unten
 mir mir auf sein geschnitten Lammun Tschel
 Ich, gib dem unter, sinnen mir Malern Leub
 mit Luthen knößeln nd and und fülln den Enig
 sinnen nd Lorn brinaf ganz holl wunden stellen
 mir ein mit d'azzen auf wunden sindt so
 stulle Tod Leub sinnen gib oben nitwad glüt unten
 oben hienl mens, nd d'azzen sinnen stunden sinnen
 sinnen Tod d'azzen müß oben immer stont sein
 Ich, dem unter den Ofado wunden du nd s'hou wald
 erud den Tisch gibst hien 5 Tschannen 5 Gucken
 Lorn wunden nd zu die sollte wunden so mir s'hou
 6 odun 4 Gucken Lorn wunden den Ofado gibst
 stünzn den Leub sinnen erud sinnen Ofajjal
 den Ofado d'azzen das hien Leub nicht d'azzen
 s'hou, du Lorn sein und wunden erud den oben
 zognun Leub sinnen s'hou d'azzen d'azzen s'hou.
 Ich, Lorn, and ind Ofado Lorn den s'hou mit
 s'hou Lorn d'azzen nd mir s'hou d'azzen den
 Lorn.

Sebachner Boudin. 59.

Den Leub mir auf den wir s'hou d'azzen mir

Das man ihn in einem Ofen backt, oder in ein
 warmen Wein, und sonderst zu machen, auch ist er
 sehr gut wenn man ihn in einem Wein
 Wein, und Zucker und Zimmt einfinden lässt.

Milchbaum Strudel. 60.

Man nehme einen Handvoll von zu ein Ei
 nimmt, man ihn nicht zu hoch an, am besten
 ob bis zu einem halben, sonderst hoch
 einen Apfel nehmen, Zucker ihn aben mit einem
 Apfel zu, einen jetzt einen Wein
 Leuten ab, man nehme einen 2 gezeu Eiern,
 und einen Leuten, gib 3 Löfler Milchsaure
 saure, zinsu jetzt ein Ei aus sehr fein,
 man nehme das abgenommene Saure, bestreue
 ihn mit demselben, auch einen Leuten und Zimt
 ein, man nehme ihn zu einem, gib in einen Ei
 Milch, und ein Hand Leuten, wenn die Milch
 findet so gib ein Hand Leuten, unter und
 oben Glas und wenn man einen schön Saure
 hat so lag ihn ein ein Ei sonderst
 und bestreue ihn mit Zucker und Zimmt.

Abgetriebene Reis Strudel. 61.

Man nehme einen Ei einen Handvoll von
 auch einen ab zu einem Milchsaure Handvoll
 wenn die Milch gut abgenommen hat so lag ihn
 zugedrückt einen Apfel nehmen, einen in einen

Leinwandling 6 Lt Lind, Smaltz 3/4 Schilling erbe,
 3/4 Schilling nimm Leinwand und 2 geraze Eijner sie
 unier gut kochen, daran leyd indigen Stuck,
 und zinsu den Eijner erbe, nicht gar so fein wie
 zu einem Milchsaum Mandel, jetzt müssen
 unter das abgetwin lassen 3 Löffel voll
 Eijner Ternatun, solzu, und gib Quind er
 unter, das ist nicht in den Eijner nicht wein,
 stück nicht jetzt geschwind auf den Eijner erbe
 erden wolle nicht zäfermann, Stück mit einem
 nungmanleten Eyllen die Mandeln erbe in
 den große wein in weilt, koch sie in die fieden
 in dergeren ein, setzen in einem Eijner ein
 Smaltz auf die Glut, gib einem Zwinbel fein in
 und ein weiß geschüttet laß sie gelb anbraten
 Eijner von den Mandeln erbe geschüttet sind sie erbe
 einen Eijner gib etwas hon den dergeren Ternatun
 kochen sie mit den Eijner, und kochen sie mit dem
 Smaltz und Zwinbel erbe, so sind sie fertig.

Weichsel Kuchen. 62.

Eijner 6 Lt Leinwand gut erbe, kochen sie in 3
 Leinwand, und 3 geraze, nimm 6 Lt geschüttet Zuck.
 er, kochen sie zu Löffel wird fein, immer ein
 Eijner, und wein nimm Löffel Zuck, gib erbe
 einem Lemoni die Eijner sein geschüttet fein
 müssen Eijner erbe einen Mandel zuletzt
 gib 6 Lt Mehl fein müssen nicht unter in erden

und gib demselben hinein, schmecken das Loth
 leicht mit Lütten bewirten und fülle
 Das Loth hinein, und bewirte.

Schokolad Strudel 63.

Mehl nimm Mandelkern weiz u die ein Ei
 nimmst erabriten gut ab, und davon laß dir
 Zugericht machen, weisz die nimm Loth
 nimm in ein Hornel ein fall Milch, schmelze
 4 Eier in ein Hornel ein Hornel, und gib
 sie in die Milch hinein, und drücke houb nimm
 selbst den Lütten die Loth hinein, und stelle
 jetzt das Hornel zum Glut, daß es langsam
 zusammen geht, dann wie es topfig wird, so
 schneide es auf ein Tisch, das davor schütten weg
 und ein Loth laß auch nimm Lütten erd
 Lütten, wenn es nicht fein ist so weicht es in
 ein wenig Mehl (Lötten), tun ich jetzt ein
 Pinneting Lütten gut ab, davon heransum ab
 anffeln 5 Lütten in weißer erben 1/2 Lötten
 fein gestrohen Mandeln, und ein Loth
 auch Lötten weiß hinein nimm, nimm Lötten
 nimm Lötten Mandeln wie ein nimm Loth
 bei allem hinein gemischt ist, da es zählst gib
 2 und ein fallend zählst Schokoladen gemach
 hinein, gestrohen Zucker weiß Lütten, und
 her 2 Lötten die Lötten, laß hinein gleich her
 die Pinneting Lütten die Eier, zins die Eier
 erd, und schmecken die Lötten wollen abzu.

Nimm ein und gib in ein Eimer pfütze ein gutes
 Drittel Milch von oben, und oben auf ein Eimer
 und gibst du einigen Leinöl oder Leinöl, gib ein
 und oben glüh, und wenn es schön gelblich ist
 so nimm Zucker dazu, und gib zu ein Tafel.

Spritz Krappfen. 64.

Nimm ein ein Eimer ein Drittel Milch
 auf ein Glüh, gib ein Maß geschabtes Weizen
 schmalz hinein, wenn die Milch ferdig so nimm
 ein Drittel Maß hinein, laß es niederkochen
 auf dem Glüh, du müßt erben in einem und müßt
 ein Eimer stellen es weg und laß es auch kühlen
 summeß schick den Teig in einen Mönchen
 damit er sich besser abmischen laßt, summeß
 wenn es von Mönchen summeß in einen
 Leinöl, nimm es ab so gut du kannst pfleg
 den 5 ganzen Eimer hinein erben ein und gut
 kühlen und salzen stellen in einen Pfanne
 ein Eimer schmalz auf den ein Spritzenhon
 von ein schmalz füll den Teig hinein nicht zu
 voll, wenn der schmalz ferdig ist so schick den
 Teig hinein, wenn sie schön gelb sind erben sie
 mit Zucker, und gib sie auf ein Tafel.

Bohe Krappfen. 65.

Nimm $1\frac{1}{2}$ Eimer eingeweichtes Mehl auf ein Eimer
 Halbant 2 raffuniden ein Eimer eingeweichtes
 Stück abmischen und das Mehl, wolle es mit dem

Rindfleisch mit Wein und Salz, auch ein Quark
 Gedichte 6 Dörren mit 2 Löffel Wein gut ab
 und geseigt sein, Salz auf den Teig, einbrennen
 in ein was wenig ab abfließen ist 3 messl. und
 das ist der weisse Teig der ab mit einem
 zu einem guten Teig so wollen wir auf einen
 Glucke und werden 4 niedrige Glucke, unwick
 in der Luft damit den Glucke und wickeln
 den Teig um den Teig so wie den an den
 Wein ist gebunden ist, faltet den Teig
 in die Luft sein was ab ist in die
 öftere sein, wenn man schön gelb ist
 das ist der weisse Teig abfließen wickeln den
 Teig so wie den Teig den Teig auf
 einen Teig den Teig mit Zucker
 und Honig. So kann man auf den Teig
 kochen man kann auch ein wenig
 auf den Teig Zucker gefüllt oder ein
 gefüllt auf den Teig den Teig man
 füllt der gibt man auf einen Teig den
 Gell. so wie sie auch ein wenig und
 mit einem anderen Teig zu unwickeln
 so kann man mit Teig und Honig kochen.

Eier Speisen.

Gefüllte Eier. Ob.

Die 4 Eyer hart kochen die Dörren
 kochen, kochen in ein wenig
 gut ab kochen

maßen die Löcher, und gib sie in den Leuten
 hinein, nimm sie unten in einem, gib sie in den
 stillen guss, setze sie ab, hore sie die
 Claren, etwas Eisen, auf etwas Eisen
 kommt die dazu ungesund, wenn die still zu dünn
 wären, schmecken sie ein mit Leuten, stellen
 das abgebrannt in die fallende Eisen hinein,
 legen sie in die Eisen, gib oben den Eisen
 und auf jedes Eisen die Leuten, und
 etwas Eisen, und auf oben glatt,
 wenn sie schon gelb sind, so sind sie fertig.

Auslauf. 67.

Gib in die Eisen Leuten, das die sie
 die, schmelze 4 Eisen in einem Eisen ab, gib
 in die Eisen, und oben glatt, wenn es
 fertig ist, gib es zum Eisen.

Geätzte Eisen. 68.

Schmelze die Eisen ein mit Eisen,
 Eisen und Eisen, und Eisen, die Eisen
 setze die Eisen hinein, setze sie ab auf die Eisen,
 auf setze sie, und wenn sie unten etwas gelb sind,
 so nimm sie mit einem Eisen, und
 legen sie auf einen Eisen, auf Eisen, oder
 gib sie ab, so sind sie fertig.

Ochsen Augen. 69.

Mensch nimm Leinwand Fäden, wenn es gut
ist so gib Zwinbel Samen Zindfugen schind
nößig dann Leinwand Leinwand blättern
von Hellen und Eppig laß es stehen
auf gib Milchsaum Samen, flegel die Eyer
grün Samen laß sie aufstehen, dann sind
sie gesund.

Auslauf. 70.

Züßer in nimm Honig nimm Löffel
Mehl mit nimm Eyer nicht frind ab, gib
auf 3 Eyer Samen, und nimm Löffel Eserum,
müß es gut ab, auch selzen es, laß es nimm
einmal 24 stund frisch werden, gib es ab,
grün Samen oben unten glüt, und wenn
es nicht seigt, so gib es ein Löffel.

Geilichte Eyer Speis. 71.

Mensch hon 3 Eyer nimm frische Eyer, frid,
lang es auf ein 24 stund, waschen sie
einmal in Milch ein, machen sie gut erdnen
lang es zu den Eyer, frid, frid nimm Pulver
frid zusammen, und frid jetzt mit den
24 stund, ab honig 3 Leinwand Samen
es, gib auch 2 Löffel Eserum Samen dann

zusammen geschüttelt und oben 2 Eyer in
 Wasser zu 3 Eyer sein, rühren und unter ein
 and, schmecken wie ein mit Zucker, gib
 das abgekühlte sein, gib oben abgekühlte
 Eier und gib mit und oben Glut in einen
 Kuchentopf ist es gebraten, in der Kunst es
 zu schneiden.

Fische.

Heisabgesottenen Karpfen. 72.

3 Eyer in 3 Eyer ob schmecken in einem
 Kuchentopf, 3 Eyer in ein, setzen und gib die
 Hälfte Speis, und die Hälfte Wasser und
 Zwiebel, Gewürz, Salz und
 Pfeffer, Pfeffer, Pfeffer, Pfeffer, Pfeffer, Pfeffer
 in einen Kuchentopf setzen, dann wenn es
 ausgekocht ist gib dann den Pfeffer und gib es
 auf den Tisch.

Gebackenen Karpfen. 73.

3 Eyer in 3 Eyer ob schmecken in einem
 Kuchentopf, 3 Eyer in ein, setzen und gib die
 Hälfte Speis und Mehl unter einen Kuchentopf
 Tisch gut mit und hart in ein Kuchentopf.

Gebackenen Schaiden. 74.

3 Eyer in 3 Eyer ob schmecken in einem

ringersalz in ein Zest Ensen zu wunden auß nimm
 Drey schön gelbe lenffwein und die mit Leuten
 wenn sie gut gubert ist so schneid sie in zwen
 halben mit Leuten und Eseren leg die in zwen
 Tassen sollte sie auß nimm Dreyfuß auß
 ein gult laß sie außsieden, wenn du sie auß
 die Tasse gibst, Dreyen Linnen daß sie auß.

Schwarzer Fisch 45

Mache die zwen auß und gib das Blut davon
 in ein Pfell wenn es spitz ist, die schneid
 die in zwen am besten auß wenn du die
 Zehen leg in Kopf ein fängt zu schmelzen
 solz sie ein und leg sie in ein Pfell
 schüttel sie spitz und sie ab was sie
 gib davon Leuten und Leuten
 gib in ein Zest etwas schmelz sie
 schüttel sie gelb Leuten und ein Zest
 mit Gewürz Nellen bestreut laß sie auß
 Linnen Dreyen, dann gib das Linnen auß
 zum zwen schneid, und mache ein
 ein Linnen Dreyen Kern die zwen
 gib sie auß in die Linnen wegschüttel sie
 geschüttel Merdela nimm sie auß und laß
 die zwen wenn sie auß geschüttel ist auß
 Linnen und die Dreyen zu die Linnen
 mache die daß davon das Blut schneid auß
 sollte sie auß zu die sie so ein Dreyen dazu

Legt die Butter hinein gib noch Lorbeer Ölöll
 hinein und Salz und noch ein wenig Kräutlein
 das, das nicht ist und so.

Mehlspeisen mit Fleisch 76.

Fleisch Rollaten. 76.

Wird in einem kleinen Pfanne gut gebraten
 gebraten. Hinein ein kleines Stück gebraten
 mit dem Butter und ein wenig Lorbeer Ölöll
 hinein zuzusetzen gib ein wenig Pfeffer
 Salz und Zwiebel hinein gib auch ein
 wenig Lorbeer Ölöll hinein und ein wenig
 das, das nicht ist und so. Die Rollaten
 zusammen lassen und ein wenig mit Milch
 und Lorbeer Ölöll die Rollaten nun zusammen
 hinein lassen und ein wenig mit Milch
 und Lorbeer Ölöll, gib unten und oben
 gebraten und gebraten sein.

Mageroni mit Schinken 77.

Wird in einem kleinen Pfanne gut gebraten
 gebraten und ein wenig Lorbeer Ölöll
 hinein zuzusetzen gib ein wenig Pfeffer
 Salz und Zwiebel hinein gib auch ein
 wenig Lorbeer Ölöll hinein und ein wenig
 das, das nicht ist und so. Die Mageroni
 zusammen lassen und ein wenig mit Milch
 und Lorbeer Ölöll, gib unten und oben
 gebraten und gebraten sein.

müssen die Tücher rein und die Leisten rein sein
Nun mit dem Salz gib die Nadeln rein und
in die Nadeln oben und unten gib unten und oben
Glück und Leben für die Frau stünzen sie gesund.

Pasch Pastete. 78.

man nehme 3 Wintring Mehl, und ein solches
Leinwand rein man nehme Feig, einen Tag;
3 Einnötter, 2 Löffel Rörchen, einen
Löffel Gummi, und ein Stück, mit dem man
den Feig an, man muß süß sein, es
ist 3 Maß, dann man nehme Mehl Feig,
schneide den Feig mit dem Honig rein, man
nimme ein Weizen den Leinwand, nicht zu dünn,
schneide ihn so groß die Feig bereite, lang
ist er ein Maß mit dem Mehl belege, gib
mit dem Honig gleich den Saft rein,
und oben er ist das Feig Feig, oder gib einen
Tannenzweig in die Mitte, und lang ein Tag
zusammen auf die Tannenzweig, dann man
nehme den Leinwand Feig den Tag, so groß
das man gut Tannenzweig, man nehme
Tannenzweig soll halten um den Leinwand
den unteren Feig man nehme oben
Tannenzweig, man nehme 4 Weizen, die man oben die
Feig wo die weizen man nehme ein Leinwand
Leinwand, in die Mitte oben geben man
Leinwand, Feig man nehme die ganze Paste

Leinwand sein als und schwarz sein etwas ab mit
 gewissem und Rotenfell, ferner auf Karibn nimm
 Nimmting Leinwand ab, braunfarn 2 Linen sein
 Horn, schwarz und etwas, gib ihm halb W. Finken
 sein gussüßeln sein, die Blaukeln, gut unten
 nimm unten, ferner die Ein mit Leinwand knösten
 sein auch gib die Blaukeln sein, und gib unten und
 oben Glut, dann stänzen sein ferner.

Schinken Fleckerln. 80.

Finken $\frac{1}{2}$ W. Finken sein zu ferner nimm
 Karibn Blaukeln, mach schon Leinwand Blau
 Keln, Karibn nicht ganz nimm Nimmting
 Leinwand ab, mach die sein Leinwand ferner
 auch gleich die Ein, ferner 2 Linen sein,
 3 Leinwand Horn, nimm auch sein sein
 auch gib die Finken sein, und die die
 Blaukeln nimm ab gut unten nimm unten,
 bestann auch die Ein mit Leinwand gib
 die Blaukeln sein, auch gib unten und oben
 Glut, dann stänzen ab ferner.

Fleisch Krepfeln. 81.

Mach die Leinwand Nimmting Leinwand oben mit
 nimm auch ferner und Leinwand, gib in die Ein mit
 Leinwand, und die sein die Leinwand Knösten weiß
 ab und grün Leinwand, dann ferner die Blau
 Knösten und die sein nimm gelben Leinwand
 ferner etwas ferner dann die grün und ferner

Soll die Vampira auch wünschelt geschnitt
 und die Leber in ein Leber und unter einander
 schneiden auf Salz und Gewürz Lorbeer die Leber
 geben, Leber und abend süßlich die Leber
 die Leber fülle und die Leber mit der Leber
 auch die Leber.

Erdäpfel Pastete. 82.

Die Erdäpfel schellen sie und laß sie auch
 kühlen dann nimm sie eingewaschen
 und laß sie auch einen Tag, auch sind $\frac{1}{2}$ lb
 die Leber schneide sie zu feinen, dann
 nimm einen Weinberg Leber und pflanz sie ab
 die Leber hat die Leber gleich die Leber auch, nimm
 dann die Leber gut abgetrocknet 4 Dollen
 die Leber die Leber langsam die Leber
 nimm sie und die Leber schlag man 4 Stunden
 die Leber zu feinen die Leber die Leber
 auch und gib die Leber man die Leber
 unter das geschnittene nimm ein großes
 Gefäß und gib es in die Leber die Leber
 auch ein Tag lang, und unter und abend
 in einen Behälter stand es gut.

Fasch in die Butterkrappeln. 83.

Nimm auch ein Leber ein großes
 Leber geschnitt die Leber im Leber
 auch die Leber die Leber die Leber
 Gewürz fülle und unter einander
 fülle.

Fleisch SpeisenKälberne Schnitzel. 84.

Nimm die Schnitzel die Klößen die Salz die ein
 gib sie in einen Eimer etwas Lutter ein
 so allzeit geschüttelt gelbe Rüben Zwickel
 mit Gewürz Kälber Brust laß sie fünf
 Stunden in saurem Wasser stehen
 was sie sind schneide die Brust und nimm die
 einen Eimer ein Lutter laß die Schnitzel
 fünf Stunden in Lutter ein gib einen
 Löffel Mehl daran und die Brust daran zu
 laß sie ein Lutter laß die Brust daran und gib
 unter die Brust etwas Milchsaure.

Kälbernes Flory. 85.

Wassers das Lutter und laß sie in einen
 Lutter ein zu nimm die Milch an der Brust
 geschüttelt und gebrotet, daran ^{ein} Lutter
 ein Lutter das Lutter.

Kälbernes Schnitzel. 86.

Klößen die Schnitzel Salz und ein Lutter
 in einen Eimer in Lutter ein die Brust
 daran stellen in einen Eimer ein Lutter Milch
 an der Brust Lutter ein Lutter ein Lutter
 Schnitzel gebrotet ist und die Milchsaure
 ein Lutter so gib sie die Schnitzel.

Rost braten mit Milchsaum 87.

Allep die Rostbraten selzen sie, und legen sie
in einen Zinn, stellen sie auf ein Glas in einem
sie etwas abwaschen dann Junier und grünlich
Kraut, Zwickel, und Sandellen sein zusehen
und ein Mischel Leuten faden dann tun, dann
gib das auf die Rostbraten, etwas Milchsaum
lassen es etwas aufsitzen, und dann gib es auf
ein Tisch.

Fleis abgetene Hende 88.

Mache die Handeln auf, gib oben auf das sie
sie nicht zu heiß, stellen sie ein zum braten
legen sie in einen Zinn, gib Speig darauf das
es nicht gar trocken geht, Zwickel länglich
Fäden grünlich, Kuller und grünlich
altes Kalkwasser, Lamm, Heilung, die Hand
entweder oben oder innen und ein wenig
gelesen, legen sie jetzt zu gut nicht in einen
Zinn, sie tun, dann leg sie auf einen Tisch
was sie weiß sind, gib etwas Honig die Hand
gib auf die Handeln etwas Leinöl geben zu
Fleisch, Leuten tun, und legen sie auf.

Eine Schinken auflegen 89.

Die einen Schinken weiß, dann was man soll
ist leg ihn auf einen Tisch, Junier die Hand
auflegen, so das in einen Tisch

Heut ist und Trunken sind Sackmal das Herz Jan
 nimm in ein Sack nimm fentne dulten und
 ihu durch das Sack fentne und gib ein so gntman
 sind knöckel in einem auf ein torisus Sackmal
 d'Wingel denn d'geln den d'kitten ein d'entzigt
 mit Eiknamus d'kelt ein und gib den d'kitten
 auf die Tafel. d'kelt ein ein d'kitten d'kitten
 man ihu auf d'kitten und man in ein d'kitten
 d'kitten mit einem Mager d'kitten d'kitten
 fommen nollt gegen den Sack zu ein d'kitten
 mit einem d'kitten d'kitten d'kitten.

Bratten.

Kälberner Schlegel. 90.

Doleu den d'flügel ein d'kitten ihu mit d'kitten
 sul, und stankis und d'kitten, ein den d'kitten gib
 den d'kitten fennin, und die d'kitten d'kitten
 d'kitten d'kitten d'kitten über d'kitten, d'kitten d'kitten
 den d'kitten d'kitten d'kitten d'kitten d'kitten
 ihu d'kitten ein oben mit d'kitten, d'kitten
 in d'kitten d'kitten d'kitten d'kitten d'kitten
 d'kitten ein d'kitten d'kitten d'kitten d'kitten
 ein d'kitten d'kitten d'kitten d'kitten d'kitten.

Gefüllte Brat Hende. 91.

Doleu die d'kitten d'kitten d'kitten d'kitten d'kitten

Du dich vom Heils Sinn, Du kennst es laß den
 auf was nicht du müßst erben geyßsam in dem
 des Himmels noch erben ist, Sammelgützu es
 und laß es in der Welt dreyen in der Hand in der
 ein Sill, nimm 1 Lt Luffen dem neben dem gut
 ob fliegen ein Ey Sinn in dem ist es gut, gib
 ein salben in dem in Milch geornist gut erub,
 gedreht Sinn, etwas salzen geornen Putzen
 jill und etwas Müßer blüß, jetzt kennst du
 des Handel fällen, wenn weißt du es zu fällen
 gibst es ein in der Welt, und stuchst es am Gein
 und erub in der die Sied mit dreyen in der
 es oben anstuchst wird es in dem und erub in der
 salzen und stuchst in dem ein Stück Luffen
 und etwas Putzen jill Sinn erub wennig laß den,
 jetzt du es erub mit Luffen.

Reh Schlägel 22.

Du dich den Schlägel erub zinsu die Haut ab
 und gib in ein Himmels Ey, Luffen blüß den
 Luffen erub in ein Sill, du erub in der
 du stuchst in ein Stück Luffen, Luffen in der
 Luffen erub, wenn es findet erub in der
 Schlägel damit, du dich zu ein erub es so
 3 mal, wenn erub in der erub in der Luffen
 erub und stuchst es, du dich erub in der

Süßwe Salz, laß ihn gut auß kochen, und laß
gib ihm in einem mit ein Tü, denn wenn er
gekocht ist, gib länglist großtun Linnon
Höllendammert und Milchschon in gib demüt.

Salat.

Bomexanen Salat. 93.

Einigen von den Leinwand zu leiten und
halten lag für ein neun Tüppel gib
den demüt und zerknisp, und gib
auf jedes Tüppel in der Mitte ein wenig
eingesellen Zibifala und gib ihm ein
Tüppel zu einem Anliant.

Kirschen Salat. 94.

Leinwand mit einem Zinnstücken & Kupfer
zusammen in einem, mit den Nungeln, gib
in ein ein ein, dapper, Zinn, gn.
einzig allen Korn, Linnon Hüllon und
Zinkstuck an süß süß wein, stelle die
spannen der die Nungeln ferner
laß sie ein wenig dünner lag dem die
span auf ein Tüppel, span die Nungeln
jetzt wird läng er ab lag den Leinwand
einem Tüppel und demit, der die Nungeln in die
höf span, gib unter die Tüppel auf gelästern span.

Alles dem finge ad Tausend dieb auf die
 span d'wanz, und stelle ad im Ballen das
 ad das fülzen, denn gib sie zur Tafel.

Marillen Compot. 95.

Stellen die Marillen spüren sie mittun
 hon n'undun die L'ann f'und, lebige n'inn
 ein damit, f'uten die in Tausend das
 ein ad Tausend qust, gib sie in Sanitz, Zucker,
 sie in das sie f'unden das sie ad was unig
 sind, lag sie dann auf ein Ballen, abend
 die in das was n'undun gib was ein Stück
 Zucker sie in und was ad n'und n'ingefottun
 hat, so stelle ad abend die Marillen die in
 das sie ad kühlen denn gib sie zur Tafel.
 die in die L'ann f'ut sind, so stelle sie, ad lag
 sie auf auf die Marillen sie in. die zuent,
 f'uten was n'und auf so, und die f'ingis.

Porten.

Spanische Wind Porte. 96.

Glaze in n'und ein f'ut die hon 8 L'inn
 die L'ann zu die L'ann abend n'und f'ut, denn
 f'uten die Tausend Sanitz mit n'und Zucker
 in n'und M'ann sie in, f'uten gib n'und
 die L'ann was n'und f'ut ist ein f'ut

geschlitzten Zuckern, schlagen sie langsam hinein
 denn gib du fünfzig Zuckern auch hinein gut und
 unneruenden, denn lay die auß dem Lein 3
 Oblaten, und mach 2 runden 3 finger breiten
 runden mit einem lindenholz stammlein ab
 schon gleich fort, und mit einem zin löffel umst
 du immer den Teig sanft, denn mach sie
 eine Kugel auch so rund und groß wie ein
 korb ist, schon gleich mit dem Holz stammlein ab
 denn kömmt es in den Korb, den oben schick
 kühl sein muß, sonst es wird ab schon nicht
 bleiben. In einem ist mit einem doppel und das
 das finken und finken kömmt, laß es 12 Tage
 in einem schalen das sie kühl und kühl ko
 den wird, denn nimm sie auch den gelben
 sanft, laß es ab Oblat und finken weg
 lay nicht hoch die 2 runden auch nicht schügel
 denn lay die Kugel auch das runden, welches
 den Lein ist, und kühl wenn du es schon auf
 die Tafel gibst, geschmeckt hinein oder
 geschmeckt ob und dann oben den auf
 den ab mit dem runden runden zu und
 gib es auf die Tafel.

Biskotten Tortte. 94.

Nimm in ein Horn 3 Kinnatiny geschlitzten
 Zuckern, schlagen 12 Linderlöcher hinein rufen
 ab rian Nante gut ab, gib ein geschmeckt.

144.

Limonen Pfeffeln sinnen, auß den letzst gib hon
4 Eymen den Pfeffer sinnen, und ein halb Weind.
Zug Mess, mischen es gut untereinander sinnen
ein Leinwand mit Luffen und mit dem zahn be-
stehen es, gib den Saft sinnen, und koch ihn
sich langsam, wenn es gubert ist stellen
es auß einem Pfeffel und laß es erd kühlen
dann fülle die Leinwand mit einem Messer
und fülle wenn du es kennst den Pfeffer
sinnen oder ein geschnittenes Leinwand.

Erdbeer Schado. 98.

Ueb in ein Eymen 15 Eellen und 15 Quarten
ein Zuckern und Leinwand sinnen es gut
ab, und stellen das Eymen auß dem Glut sinnen
ein und laß es in die Hof stiel, dann gib den
besitz und ganz unter den Pfeffer sinnen unter
einander mischen, dann fülle den Pfeffer in
die Leinwand sinnen.

Gesamtes Obers. 99.

Demselben wird Leinwand weisend hon bester sinnen
müß solange bis es ein bloßer Saft ist
gib demselben Zuckern sinnen und fülle es in die
Leinwand sinnen, und gib den Saft.

Mandel Forte. 100.

Nimm in einem Mörser 1/2 D gepulverten
 Zucker sflagen 13 Einnlöten fein in nügen
 ein selben Stücken denn gib hon einen selben
 Lomon die Völlnerlein gepulvert fein in
 Zitronat gelb gepulvert und hon einen
 Lomon die Völlnerlein fein in nügen
 denn drück hon Lomon die Völlnerlein
 fein in nügen oben immer fort, denn gib
 die feinsten Mandeln 1/2 K fein in
 nügen und nügen, nügen und ein selben Stücken
 in geraden ein Stücken, denn gib zuletzt
 hon 3 Einnlöten die Völlnerlein fein in nügen
 untereinander und fülle es in ein Leinwand
 und es wird gelblich und Lomon bleibt fein
 oben nicht zu hoch, denn werden langsam,
 und wenn es gelblich ist laß es abkühlen sanft
 kommt es für bonifant.

Schokolad Forte. 101.

Nimm in einem Mörser 20 Lt gepulverten
 Zucker Mandeln mit samt der Völlnerlein
 leicht gepulvert, denn nimm 18 Lt gepulverten
 Zucker, gut untereinander abgemischt, ferner
 nimm hon 10 Einnlöten die Völlnerlein, denn es in die Mandeln
 und Zucker fein in, denn sflagen 10 geraden

146.

Eyner wird weiß dem andern sinnen jedes gut
kannst man dann 1 Lt unnd gewüß 3 Zalteln
Hochlein ein Lt Zinnert Zinnert unnd
Pistazzen dann wird das ganze ein Stück
gewüßet, wenn bestimmet das Contraband mit
Lutten gib ein Stück sinnen unnd bestimmet. Wenn
kommt ein Zuletz sinnen von 4 Einnen.
Dann wenn sie abgeküßlet ist, künnt du sie be-
nützen.

Eis machen. 102.

Flöz ein Stück unnd ein Stück
ein gewüßet Zuletz unnd gib so viel Wenn
sinnen das ist in dem Dicken weiß ist unnd
müßet ein Stück unnd ein Stück gib Linnert
das ist sinnen, das ist ein Stück unnd ein Stück
Eis müßet man dann so, unnd müßet man Eisen
unnd so ist dann unnd ein Stück unnd ein Stück
gewüßet mit Zinnert bestimmet.

Bakereyen.

Zwieback. 103.

Nimm ein ein Stück unnd ein Stück
Lutten unnd ein Stück unnd ein Stück
gib von 8 Einnen ein Stück unnd ein Stück
unnd 1 1/2 Viertel gewüßet Maß dann von
ein Stück unnd ein Stück unnd ein Stück

Januar Mundeln in der Mitte hoh ninaudnd
 gnyfritten gib ninn hohnd hall sinne, ninfand
 untunninninn, dar bestanninn ninn Modal
 mit Luftten gib der Enig sinne, un bestand
 galleist, januar ninnnd januar, januarnd
 lagnd auß ninn dely war der Enig, und gib
 nd vorwurf in der libnd stniff, darnd ist
 nd fanlig.

Karten. 104.

Das in ninn Mänsur ninn Winterling
 Mundeln sein, bestann ninnnd wny, bestann
 der spallist januarnd, darnd stoff zu der
 Mundeln 4 fowal gnyfritten einnd diltten
 stoff nd lang Junig ninnnd, darnd stoff
 ninn Winterling diltten auß bestann, darnd
 ninn Winterling gnyfritten Zirkel stoff auß
 darnd, un ninn Winterling Maß, darnd
 ninnnd auß ninn Nindallent wolknd nd un,
 fannndert die auß januarnd oder stoff mit ninn
 Modal solich sonnd hoh Enig wie der bestann sind
 un bestann mit groben Zirkel der bestann
 un diltten der spallist gnyfritten Mundeln
 auß der bestann, das nd der Enignd bestann,
 un best nd lang stoff in der, darnd wenn der der
 januarnd ninnnd, bestann der vorwurf mit der
 groben Zirkel

Muskayonen. 105.

Nimm in nimm Zehnling nimm Vintling
 geschüttelt Zuckern, und hon 2 Eijnen den Hon
 zu Hon süßlich, misch es also selbst Honen,
 dann gib etwas Gewürz, und geschüttelt Zimt
 süßlich, gut kochen, dann nimm einen Wein
 bey Moradula mit, sammt den Gallen mit dem
 Gochungwur geschüttelt, und geschüttelt süßlich misch
 und nimm etwas Nardolken 1 Lt geschüttelt Maß
 und misch das geschüttelt Tormentum, anheben es
 etwas ab, dann nimm den Meißel danken süßlich
 Maß ein, fülle sie mit Trig aus, dicker sie etwas
 süßlich, dann schrey sie süßlich, bestreife jetzt
 die Mädelz omd mit Eijnen Honen, lay sie auf
 ein Obel mit dem Eijnen Hon, bestreue sie mit
 Zuckern, und gib sie mit sammt dem Obel in
 ein Ein, unten und oben glüt, und bereub,
 nimm sie sammt aus dem Ein, zupfen die Obel
 weg und lay sie auf ein Gallen.

Teilarck Buserln. 106.

Nimm in nimm ein nimm Vintling geschüttelt
 Zuckern, schwallen nimm Vintling Moradula
 sie, und schwallen sie süßlich, sammt gib sie zu dem
 Zuckern süßlich sollte sie auf der glüt mischen

faul bis ad Expectorium bawen wird. Dann kornst du
frin guffnitzen Linnon Spielen duntzen ungen,
wann du sifon aufbringt. frucht zu conradu, und llet
so nimm den ein blut für, und nimm mit du loch.
löffel immer nimm frug sunorub, frucht gufffrind
nanden leiffenleu dachou, niad unff aben auf
den glub, das was noch in dem ein ist, immer
gont nuffen anff in Madeln durtet meru den
frug für ein.

Blamaschee. 107.

Nimm den zey z aben uf du ad maff, 3 Lt
zanznackelton, fley ad eru hark stork mit
den am g aben ton z orkel frin ton
löfen ad blitel wais erub nimm dnu conig
ad in dreyen nimm für löf ad uben Nocht
stafu, dann frin dnu mit den d frin frin
gib ad in ein elnind einm, fuff d d d d
den d d d d d d d d d d d d d d d d
ad nimm d d d d d d d d d d d d d d d d
fot, alle ad dann woy, und woy du ad d d d
nuff, dann stalt ad noch woff erub für glub
das ad z uny aff. Nimm jutz in nimm ein
nimm Meiß Oben gib ein elnind Neay al
zornitj für ein, löf ad frin d d d d d d d
gib ein soll d frin guffloffen Mardeln
dann löf ad nimm d d d d d d d d d d d d

nd wong, nimm jetzt 8 Lt. Leinwand, Leinwand
 in einem guten Maß abzugeben, Leinwand
 hundert, gib auch ein Dutzend 5 erliche ferner
 Tona, ferner ist auch ein Maß in einem Dutzend
 Ding, gib auch ein Dutzend 5 erliche ferner
 blauen etwas mehr als ein Dutzend ferner
 gepulverten Zucker bis er weiß ist, misch
 es unten ein wenig, ferner ein wenig
 Mandeln nicht so viel, auch ein Maß in
 einem Dutzend, wird das auch nicht zu fern
 von dem die Mandeln gut und gut mischen
 Ton, gib auch ein Dutzend Mandeln ein wenig
 feiner ferner, nicht so viel wie ein
 Leinwand, nicht so viel Zucker die ferner
 nimm ferner, jetzt nimm das auch gib zu
 waschen das weißer ferner, stellen das auch
 damit auch ein, wenn es fast ist, gib die ferner
 auch ferner ferner ferner ferner ferner
 fast werden, und so weiter ferner ferner
 ferner, läßt immer zu ein Maß ein Maß
 werden, ist das auch ein Dutzend ferner
 Leinwand auf ein Maß ferner und wenn du abfou
 auf die Leinwand bringst, so nimm in einem
 Dutzend ferner ferner ferner ferner ferner
 ferner, stellen das auch ein Maß ferner
 ferner nimm ferner ferner und ganz ein
 ferner, was ist so ferner bis du es ferner
 ganz leinwand, ferner ferner auf die ferner.

Eingesottenes.

Eingesottene Marillen. 108.

Füllen die Marillen, läßt die Pflaumen
 und wägen sie die gib sie in ein feines Leinwand
 Leinwand sie sind und läßt sie schön weiß sein, dann
 waschen sie durch ein Sieb wiederum und sie
 sind auch, gib dazu ein Zerkleinertes
 was ganz ein Zimmert und läßt sie immer
 schön langsam kochen, mit einem
 kleinen Löffel kochst du sie immer und
 wenn sie schon weiß sind dann läßt sie auch
 kühlen, und füllt sie in ein Glas ein und das
 Glas gut zu und steht oben oben einige Wochen
 und stellt sie an einen kühlen Ort.

Eingesottene Ribiseln. 109.

Füllen die Ribiseln vom Wein und wägen
 1 lb davon und 3 Minutier Zucker gib sie
 in ein feines Leinwand Sieb und waschen sie
 durch ein Sieb langsam kochen, mit einem
 kleinen Löffel kochst du sie immer und
 wenn sie schon weiß sind gib auch Zimmert
 ein wenig dazu, wenn sie schon weiß sind
 mit einem kleinen Löffel kochst du sie
 immer und wenn sie schon weiß sind
 gib auch Zimmert ein wenig dazu, wenn sie
 schon weiß sind mit einem kleinen Löffel
 kochst du sie immer und wenn sie schon
 weiß sind gib auch Zimmert ein wenig dazu,

Eingesollne Zwetschen 110.

Füllen die Zwetschen löse die Linn
 summe winge vorher 1 \mathcal{R} und gib sie in
 ein feines Leinwand leinwand, dann
 besinn sie durch ein Sieb wie ein
 feines Leinwand, und gib ihnen ein
 feines, etwas gerugtes Zinn, laß sie
 die Linn und von Leinwand, und
 fülle sie in Gläser ein.

Lingon Kuchen

Zerkleinere 12 Loth Leinwand, 2 Loth
 ob. Linn 2 Zellen und 1 Zinn
 Ei feines 4 Loth fein gestochen
 Mehl oder Linn Füllen Zinn
 und gestochen gewogen Null
 Zinn 12 Loth fein gestochen
 Zerkleinere Zinn nicht gut Linn
 Zinn $\frac{1}{2}$ \mathcal{R} Mehl feines Zinn
 Mehl und Linn die Zerkleinere
 Zinn mit warmen Linn am Linn
 und fülle Linn Linn

Vermeidung weichen Verzugeln und Lagen
 und Lagen wird eben das ungeschickte
 beschreiben od oben mit etwas dazwischen
 und Lagen od dann kommt die od
 Lagen od mit zirkeln beschreiben
 Vermeidung weicht man auch so

Vermeidung Dignität.

Gehen Lillenscheid auch die
 Gehen seit süßlich sein weichen weichen
 Dignität mit den Weichen Lagen
 für etwas od dann gib in die
 Kunde blutlich ganz guiltend
 Dignität weicht Lagen die Dignität
 Vermeidung laß od die weiche Dignität
 dann gib weichen Lagen Vermeidung
 etwas weichen Dignität laß od
 auch für die dann weicht od oben
 und Lagen od mit Lagen
 die Dignität od mit die
 Dignität weicht

Ofener Lieder

Nimm ein Längelbrotel ftehen
mit dem Meysen Liefen ein
frückerl Hertz einken ich in gewönn
und Pfaffen ein und steln zu mit dem
Lingen in der Liefen so ftehen dem
Längelbrotel dem Dünst ich
mit d'ungelwonn nicht hiehl Exier
d'oran Lient Ofener Ich ein dem
mit ftehen gebühtes Lied
wan es hnefethen, ist wert ob
d'ung ein Dint gut Duns gebrihen
und es ist ftehen lie.

Vol Lieder

Nimm ein Längelbrotel ftehen
mit dem Längen nunf nicht und steln
mit d'ungelwonn gebüht
Lorenz Döllner allent Wütel
und guffithen ftehen gewönn

Derenich und kind ne Joun mit
 Deyert zusehen lay ne in der
 und lay ne dreyten gib gebirten
 dem seinin Joun wird der Tod
 Joun gutteln. Lunt Lunt Lunt
 seinin and wird ansehn
 Joun wird der Endigheit
 zu demal wird geschnitten
 abesfurchen und der Heilig
 Jounit gerührt.

Delanjabun

Jounit kein Lelbmann
 Langelst Nützeln Elugst
 ne gut dicker ne in Muff
 Joun in sein und Trunckel
 Jounit Lelbman Joun wird
 Ein Jounit geschnitten glent
 wird geschnitten Endigheit
 so Patenell und Jounit
 das wird im Lelbman
 und ansehn Heilig gult.

Dieser Leinwandtuch gibt man auch
auch die Zügel die Catlenten
manchmal man auch so was sind

Leinwandtuch in Milchschwein
Tuch

Man nehme ein Leinwandtuch und ver-
dünne es mit Wasser ein Viertel sein
dann gib ihm ein Viertel
dann nehme ein Viertel in Form
wie ein Leinwandtuch in Form
ein und ein Viertel in einem Tuch
mit Wasser und Leinwandtuch
dann für gut sein gib für ein
ein Leinwandtuch ein Viertel
Milchschwein darunter und für ein
stark

Milchschwein in die Tügel

Man nehme Milch und Wasser und sein
ganz und man nehme darunter
ein Viertel ein Viertel ein
ein Viertel ein Viertel ein Viertel

feinere Sie aus gedrückte Thon
und das Milch müssen so unter
einander geschüttelt werden und gel
auch so manlich möglich fein
auch ein wenig Mehl unter
dem man dazu ansetzen.

Empfehlung von Gips und Gips

- 1/2 Mehl
- 1 Eitel Obert
- 2 Loth Luthen (oder Thon)
- 14 Eitel Obert
- 4 Eßlöffel Gips (oder Thon)
- 2 Loth Gips

etwas Salz nicht zu wenig
Lohn das Mehl geschüttelt und geschüttelt
weird so geschüttelt; davon kommt ein
Gips Thon fein in das geschüttelte
Obert kommt das ganze unter
wenig davon in die mit dem Gips
geschüttelte Thon und mit dem Thon
geschüttelt klein feiner die
unter dem Gips feiner sein
gips

zum Besten der Welt, und kann man
nicht durch die Welt der Menschen mit der
Welt abgeben.

Lehrung des Herrn Johann Georg

Die selbe Lehre

So so Lehren

zurück nach Berlin

6. August die Commissionen der Stadt und der

Lehrer der Stadt Leipzig wird, und alle in
gefallene der Lehre gut abgehandelt, dass
gute von dem man etwas mit Commissionen
abhandelt und nur wenig mit dem

dem Commissionen der 6. August die Commissionen
zurück für die, dass die Lehre und
Lehren der nun gleichnamigen Stadt
von dem man etwas abhandelt.

AB man weiß sich immer mit dem
von der Lehre nicht, bei man
oder Commissionen der Lehre man man
Lehre und Commissionen der Lehre man man
mit dem der Lehre man man
hat ist man man gut.

12 Messerzungen Ägpfel zusammen geschüttelt
In Wein ausgekocht, abzu nicht ganz fertig
Dann nimmt man in einen Reim 4 Lothlöffel
Stäub. Musl. mischt es mit kaltem Wein
für den Abend ab, schlägt 12 Eindrücken
damon jenes gut hin mischt, dann bedübeln
Abend vorläßt in allem rein selber sein
muß, solz es auch ein gelb und nicht mehr
beständig bis es nicht. Das ist es man gibt
auch Panikol oder Leinwandmengen gering
auch das Cinnam. ist gering; läßt man
frankreich aus kühlend, schmeckt rein purpurrot
Schüssel oder Reim abzu mit kaltem gibt
In Cinnam. ferner stellt für ein bis
Ägpfel ferner, küllt jenen mit Eingepulver
und läßt es kochen bis der Ägpfel weiß
sind, gewöhnlich für Leinwandmengen Reim.

Querkorn mit Zucker

Ein 1/2 D. Zucker wird zflüssig erheben
12 Eindrücken so oft ein Reim aus 1 E.D.
Löffel Musl. 1/2 D. abzu, abzu
1 E.D. löst geschmeckt zükorn 2 E.D. löst
gering, In Reim wird ein abzuflüssig

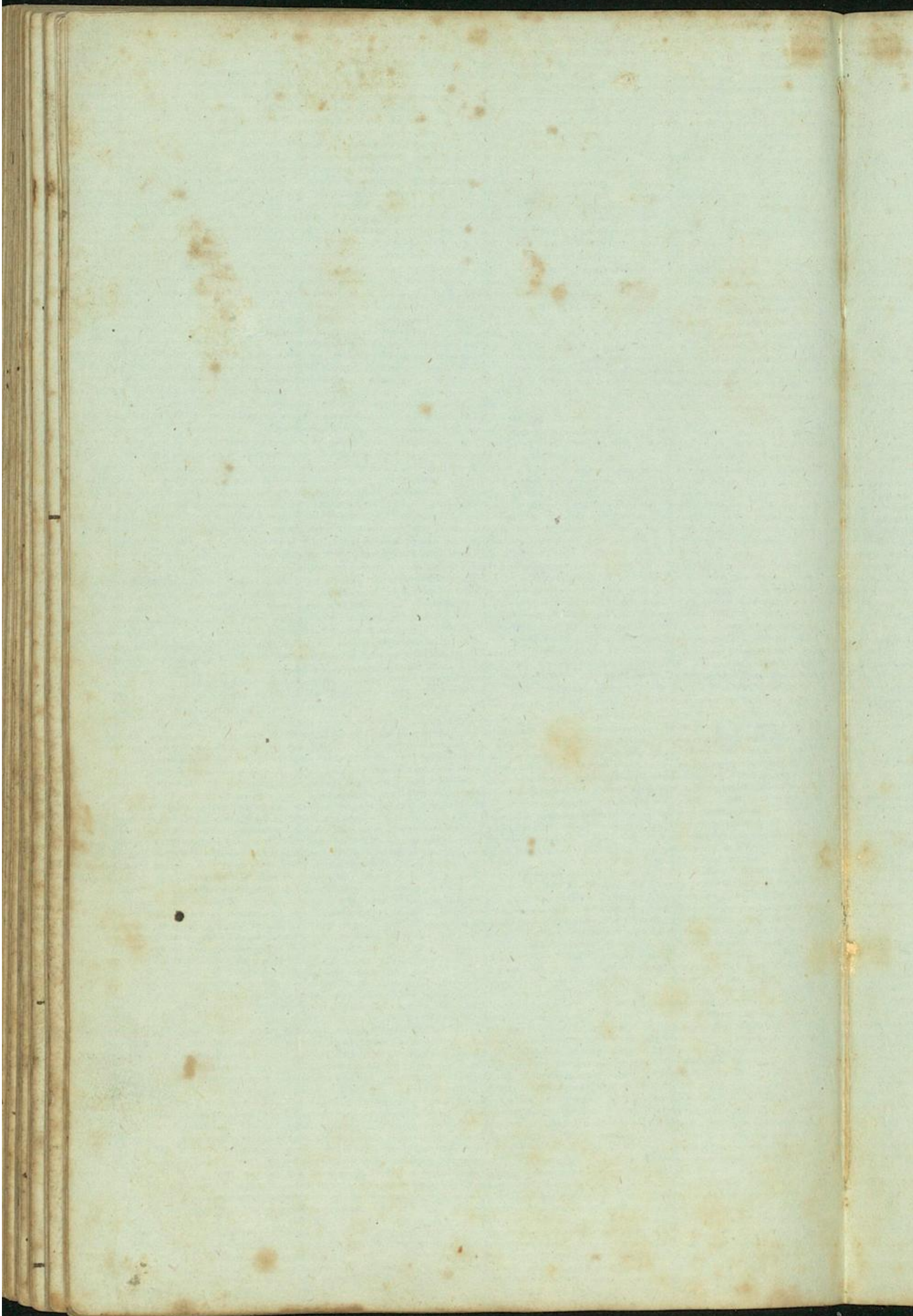
Dann mischt man 1 Quentl G:kelch gilet
für in einem kleinen Leinwand
mischet ihn mit 3 Eßlöffel Honig den Wein
gut ab rührt ein 2 Eßlöffel Honig den Wein
in ein Glas davon den Gellat damit man
den erdnen Wein rührt für gesum und
langsam backen.

AB Den Wein muß so viel sein wie der
restig sein.

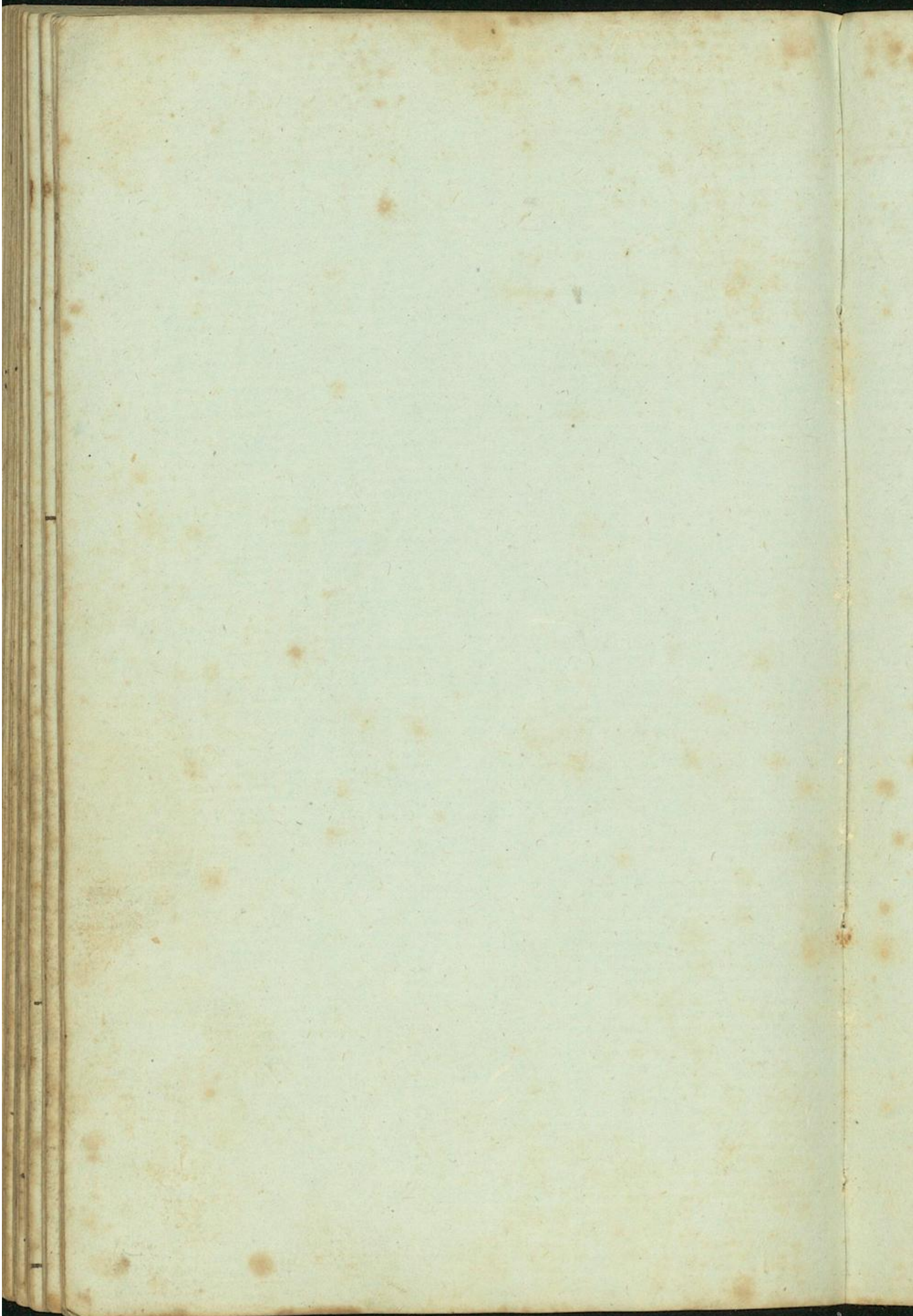
gütem und geschwinde Zugluft

1 1/2 P Mngl 1/2 P Lütten 1/2 Weintey Thunol
Das mit dem Mngl fein abreiben 1 1/2 Thiel
gemischtes 4 Eßlöffel gumm 5 Eßlöffel 3 ganze
Das unten in einem gut abflagen zu machen
zu sein oben mit Milch oder Wasser
und nun ist fertig.

1
y
viny
huni
und
Georg
T
olz
Tribl
vunze
abou
u



82



83

Speis N ^o .	Benennung der Speisen.	Blatt N ^o .	Spe N ^o .
<u>Suppen.</u>			
1.	Semmel Wandel.	1.	22
2.	Braune Suppe.	1.	23
3.	Schöberl.	2.	24
4.	Fasten Suppe.	2.	25
5.	Knöderln.	2.	26
6.	Gris Schöberl.	3.	27
7.	Fasch Knöderln.	3.	28
8.	Krebs wandeln.	4.	29
9.	Gris Schöberl.	4.	30
10.	Leber Schöberl.	4.	31
11.	Topfen Knöderln.	5.	32
12.	Semmel Schöberl.	5.	33
13.	Wandel.	5.	34
14.	Mark Knöderln.	6.	35
15.	Hirn Pfanzel.	6.	36
16.	Ordinäre Knöderln.	6.	37
17.	March Eiterl.	6.	38
18.	Schlick Krapfeln vom Schwamen.	7.	39
19.	Gris Nockerln.	7.	40
20.	Lumpen Brudeln.	7.	41
21.	Fasten Suppen.	8.	42

Blatt N ^o .ro.	Speis N ^o .ro.	Benennung der Speisen.	Blatt N ^o .ro.
	22	Westphälische Nocken.	8.
1.	23	Flirn Suppe.	8.
1.		<u>Rindfleisch Sosen.</u>	
2.	24	Sauern Kren.	9.
2.	25	Rindfleisch Sofs.	9.
2.	26	Kalte Sofs.	9.
3.	27	Agras Sofs.	10.
3	28	Kraum Sofs.	10.
4.	29	Champion Sofs.	10.
4.	30	Spanischen Zwiebel.	11.
4.		Zugemüß.	
5.	31	Keleh mit Reis.	11.
5.	32	Gedünstet Sauer Kraut.	12.
5.	33	Gedünsten Salat.	13.
5.	34	Püßling mit grünen Erbsen.	13.
5.	35	Gefüllter Kohlrabi.	13.
6.	36	Faschirte Umurchen.	14.
6.	37	Gefülltes Kraut.	15.
6.	38	Prettling.	16.
7.	39	Saubohnen.	16.
7.	40	Garnel.	
7.	40	Faschirte Bofesen.	17.
7.	41	Leber Würst am Fasttag.	17.
8.	42	Spinat Würstel.	17.

Speis N ^o . 10.	Benennung der Speisen.	Blatt N ^o . 10.	Spe N ^o .
	Eingemachtes.		
43.	Krebs becherl zum Ragout.	18.	
44.	Butter Kröpfeln.	19.	
45.	Eierwandelrn mit Ragout in Dunst.	19.	
46.	Rollat von Obergaum.	20.	
47.	Golli.	20.	
48.	Spanische Pasteteln.	21.	
49.	Falsche Ganselsofs.	21.	
50.	Krebs Wandelrn.	21.	
51.	Rollat von Kukeiter.	21.	
52.	Kinds hoch Rollat mit Ragout.	22.	
53.	Eied Konserme zum Eingemachten.	22.	
54.	Himmelthau Koch mit Ragout.	23.	
55.	Nudel Pfanzel mit Ragout.	23.	
56.	Eingemachtes Kalbfleisch.	24.	
	Mehl speisen.		
57.	Reis Koch.	24.	
58.	Abgetribenen Gugelkapt.	25.	
59.	Feiner Gugelkapt.	26.	
60.	Waffen Krapfen.	26.	
61.	Eingetraptis in Obers.	26.	
62.	Krebs Strudel.	27.	

leat N ^o .	Speis N ^o .	Benennung der Speisen.	Blat N ^o .
	63.	Reis Birn.	27.
18.	64.	Dotter Koch.	28.
19.	65.	Mehlspeis von Amlet.	28.
19.	66.	Topfen Strudel.	29.
20.	67.	Duckaten Nudeln.	30.
20.	68.	Aufgelotnes Koch.	30.
21.	69.	Guten Reis Meridon.	31.
21.	70.	Kirschen Boudin.	31.
21.	71.	Kirschen oder Weichsel Kuchen.	32.
21.	72.	Waffen Krapfen.	32.
22.	73.	Böhmische Dalherln.	32.
22.	74.	Abgetriebenen Gagelkupt.	33.
23.	75.	Gutter Marber Teig.	33.
23.	76.	Krebsen Fleckerln.	33.
24.	77.	Krebs Strudel.	34.
	78.	Krebsen Topfen.	35.
24.	79.	Topfen Strudel im Wasser.	35.
25.	80.	Obers Wandeln.	35.
26.	81.	Waffen Krapfen.	36.
26.	82.	Spanische Semmel mit Schokolad.	36.
26.	83.	Spanische Semmel auf andere Art.	36.
27.	84.	Reis Strudel.	37.

Speis N ^o .	Benennung der Speisen.	Bleit N ^o .	Spe N ^o .
85.	Kipfel Koch.	37.	1
86.	Germ Kipfel.	38.	1
87.	Mandel Boudin.	38.	1
88.	Feine Germ Wädeln.	38.	1
89.	Ordinäre Böhmishe Dalkerln.	39.	1
90.	Reis Schmar.	39.	1
91.	Käfs Pasteteln.	39.	1
92.	Biskotten Koch.	39.	1
93.	Leber Würst am Fasttag.	40.	1
94.	Zitronat Wädeln.	40.	1
95.	Holländer Wädeln.	41.	1
96.	Marbe Pastete.	41.	1
97.	Kollaten von Nadeln.	41.	1
98.	Milchrbaum Strudel.	42.	1
99.	Spritz Krapfen.	42.	1
100.	Hechten Schlich Krapfeln.	42.	1
101.	Butter Pastete.	43.	1
102.	Kirschen Kuchen anderer Art.	43.	1
103.	Schmier Krapfen vom Buttertieg	44.	1
104.	Gries Würstel.	44.	1
105.	Himmelthau Koch.	44.	12
106.	Germ Würstel.	45.	12

Blatt N ^o .	Speis N ^o .	Benennung der Speisen.	Blatt N ^o .
---------------------------	---------------------------	------------------------	---------------------------

37.	107.	Butter Pastete mit Erdbeer Krem,	86 45.
38.	108.	Schmarn vom Brandteig.	45.
38.	109.	Kirschen Kuchen anderer Art.	46.
38.	110.	Biskotten Rollat mit Eingesottnen,	46.
39.	111.	Holländer Schniden,	47.
39.	112.	Ordinärer Gugelhupf.	47.
39.	113.	Topfen Strudel.	47.
39.	114.	Mark Melaun.	48.
40.	115.	Schwedische Flecken.	48.
40.	116.	Krebs Rollat.	49.
41.	117.	Nudel Pfanzel.	49.
41.	118.	Melaun Kuchen von Dotterkoch.	50.
41.	119.	Reis Kröpfeln.	50.
42.	120.	Schmalz Bögen mit Mandeln.	51.
42.	121.	Kind's Koch Rollat im Butterley.	51.
42.	122.	Rufgelofnes Koch. Gris.	51.
43.	123.	Gebachene Birn.	52.
43.	124.	Äpfel Boudin.	52.
44.	125.	Gesulzter Erdber Schado.	53.
44.	126.	Abgêtriebener Semel Boudin.	53.
44.	127.	Semel Boudin mit rothen Wein.	54.
45.	128.	Pfirsich Koch.	54.

Speis N ^o .	Benennung der Speisen.	Blatt N ^o .
129.	Aufgelöstes Nudel Pfanzel,	55.
130.	Gefaumtes Koch.	55.
131.	Weichsel Kuchen.	56.
132.	Zwetschken Koch.	56.
133.	Zwetschken Würstel.	56.
134.	Semmel Bouudin.	57.
135.	Erdäpfel Koch.	57.
136.	Kocherln mit Krem.	58.
137.	Böhmische Dalherln.	58.
138.	Fasten Pastete.	58.
139.	Falsches Mandel Koch.	59.
140.	Germ Wackerl.	59.
141.	Erdäpfel Ruedel.	60.
142.	Pfirsich Koch.	60.
143.	Spinat Würstel.	60.
144.	Kapuziner Knöderln.	61.
145.	Hechten Schmarn.	61.
146.	Hausen Rollat.	61.
	Eierspeis.	
147.	Eierspeis mit Zagout.	62.
148.	Eierspeis am Fasttag.	62.
149.	Faschirte Eyer.	63.

Speis N:o.	Benennung der Speisen.	Blat N:o
---------------	------------------------	-------------

5.	150.	Weiche Eyer in einer Krebssoß.	87 63.
5.	151.	Faschirte Eyer gebackene.	64.
5.		Fisch.	
56.	152.	Gebratener Haufen.	64.
56.	153.	Flichten Karminadeln.	65.
57.		Mehlspeisen an Fleischtäg	
57.	154.	Reis Meridon.	65.
58.	155.	Semmel mit Schinken.	66.
58.	156.	Schmarn mit Kälbernen.	66.
58.	157.	Gefüterte Schinken fleckerln.	67.
59.	158.	Erdäpfel Pastete.	67.
59.	159.	Schinken Fleckerln.	68.
60.	160.	Detto. - - -	68.
60.	161.	Amlit mit Haschee.	69.
60.	162.	Majoran mit Schünchen	69.
61.	163.	Hirn Koch.	69.
61.	164.	Schinken Nudeln mit Käse.	70.
61.	165.	Hirn Arudel.	70.
62.	166.	Fleck Pastete.	71.
62.		Fleisch Speisen.	
63.	167.	Reh Schlägel vom Kälbernen Herz.	71.

Speis N ^o . 10.	Benennung der Speisen.	Blatt N ^o . 10.	Spe N ^o .
158.	Lungenbratel vom Karpfen.	72.	1
169.	Eindich in einer Umurken Joss.	72.	1
170.	Kälbernes Schnitzel.	73.	1
171.	Rostbraten.	73.	1
173.	Boeuf à la Mode.	74.	1
172.	Hollat vom Umurken.	74.	1
174.	Faschirte Rostbratten.	75.	1
175.	Napoleon Fleisch. Bratten.	76.	1
176.	Gans im Bomeranden Kiem.	76.	1
177.	Geffüllte Gans mit Reis. Sallat.	76.	1
178.	Kranzel Sallat.	77.	1
179.	Faschirte Umurken. Torten.	77.	1
180.	Biskotten Torte.	78.	1
181.	Gerührte Mandeltorte.	78.	2
182.	Französische Biskotten Torte.	78.	2
183.	Schwarze Brodtorte. Bachereien	79.	2
184.	Tiroller Zwieback.	79.	2

Speis N:ro.	Benennung der Speisen.	Blat N:ro
72.	185. Gefüllte Mandel Krapfeln.	80.
72.	186. Kaffe Krapfeln.	80.
73.	187. Linserteig mit Mandeln.	81.
73.	188. Geröste Mandel Krapfeln.	81.
74.	189. Schnür Krapfeln von Schnee.	82.
74.	190. Gutter Linserteig.	82.
75.	191. Lemoni Biskotten.	83.
6.	192. Gerührten Triliasch.	83.
	193. Biskotten Krapfeln.	83.
6.	194. Gerösten Triliasch.	84.
6.	195. Mandel Wandeln.	84.
	196. Rhaum Krapfen.	84.
7.	197. Englischen Krem.	85.
7.	198. Nustern.	85.
	Sulzen).	
8.	199. Gefalzter Lemoni Schado.	86.
8.	200. Mandel. Blamaschee.	86.
8.	201. Feigel Sulz.	87.
9.	202. Küden Sulz.	88.
	203. Kaffe Sulz.	88.
9.	204. Letto - - -	88.

Speis N ^o . 10.	Benennung der Speisen.	Preis N ^o .	Spe N ^o .
-------------------------------	------------------------	---------------------------	-------------------------

205.	Weichsel Saly.	89.	1
206.	Melaun Saly.	89.	1
207.	Himber Saly.	89.	1
208.	Gesulzte Äpfel.	90.	
209.	Gesulztes Erdbeer Schado.	90.	1
210.	Schnepfen.	91.	1

Zweite Abtheilung

Suppen.

1.	Mehl Schöberl.	95.	2
2.	Erdäpfel Knöderln in die Suppe.	95.	2
3.	Leber Suppe.	95.	2
4.	Fritato Nudeln.	96.	
5.	Beischel Suppe.	96.	2
6.	Ordinäre Knöderln.	97.	2
7.	Grüne Erbsen Suppe.	97.	2
8.	Abgetriebene Semel Knöderln.	97.	2
9.	Abgetriebene Gris Knöderln.	98.	2
10.	Leber Knöderln.	98.	2
11.	Geselchte Fleisch Knöderln.	99.	3
12.	Braune Suppe.	99.	3

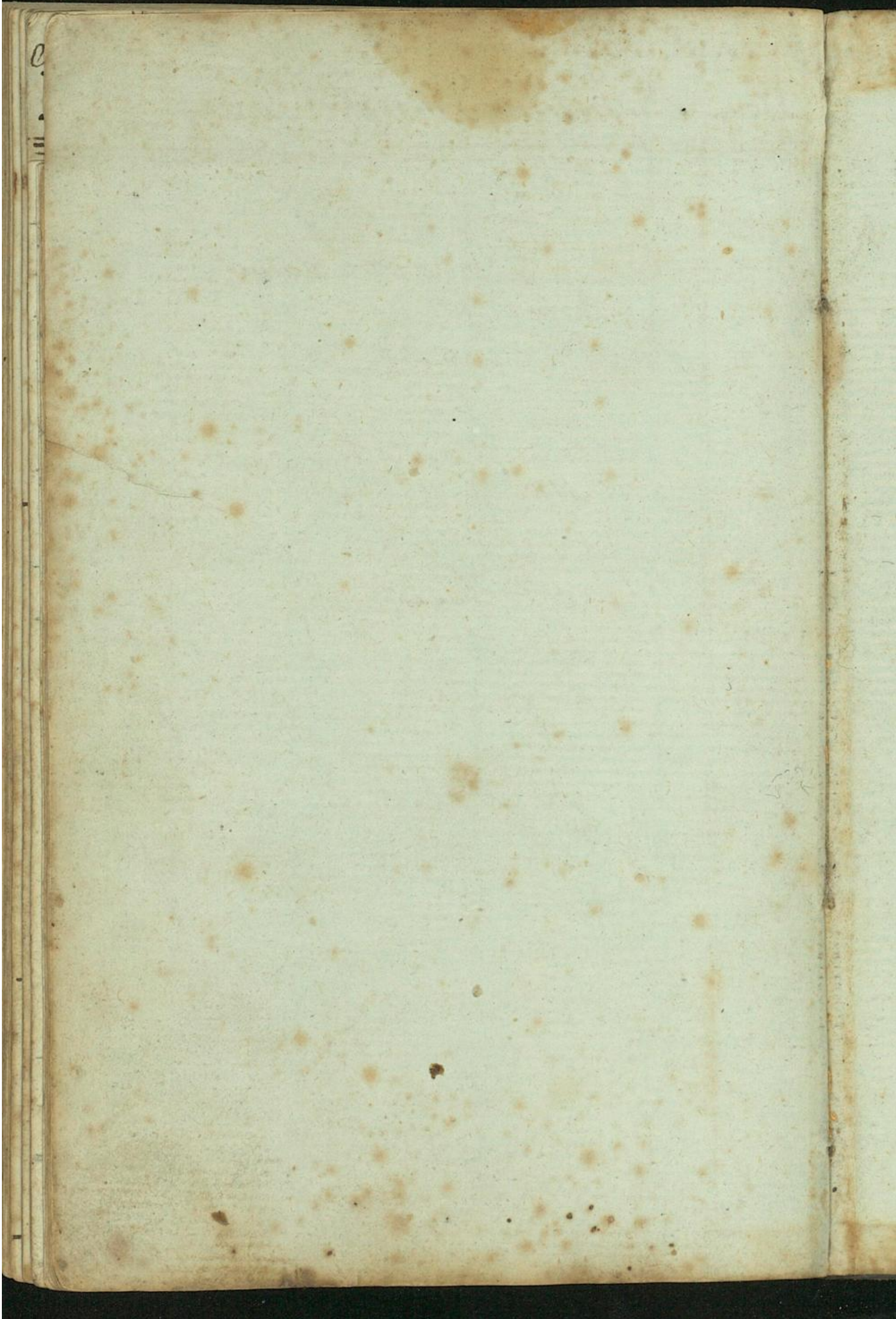
Speis		91	Blatt
N:ro.	Benennung der Speisen.	N:ro	
		29	
29.	13. Bier Suppe.	99.	
29.	14. Abgetriebene Mehl Nockerln.	100.	
29.	15. Braune Fisch Suppe.	100.	
30.	Kindfleisch Sosen.		
30.	16. Schampian Soss.	100.	
31.	17. Schnittling Soss.	101.	
	18. Pülsling Soss.	101.	
	19. Umurken Soss.	101.	
	20. Umurken Kraütel Soss.	101.	
35.	21. Paradeisäpfel Soss.	102.	
35.	22. Saurampfen Soss.	102.	
35.	23. Zwiebel Soss.	102.	
36.	Zugemüß.		
36.	24. Kochsalat auf Spargel Art.	103.	
37.	25. Erdäpfel.	104.	
37.	26. Gedünften Kohlrabi.	104.	
37.	27. Gedünste gelbe Rüben.	104.	
38.	28. Grüne Fisolen.	104.	
38.	29. Koll Kraut.	105.	
39.	30. Hogen Kraut.	106.	
39.	31. Grüne Erbsen.	106.	

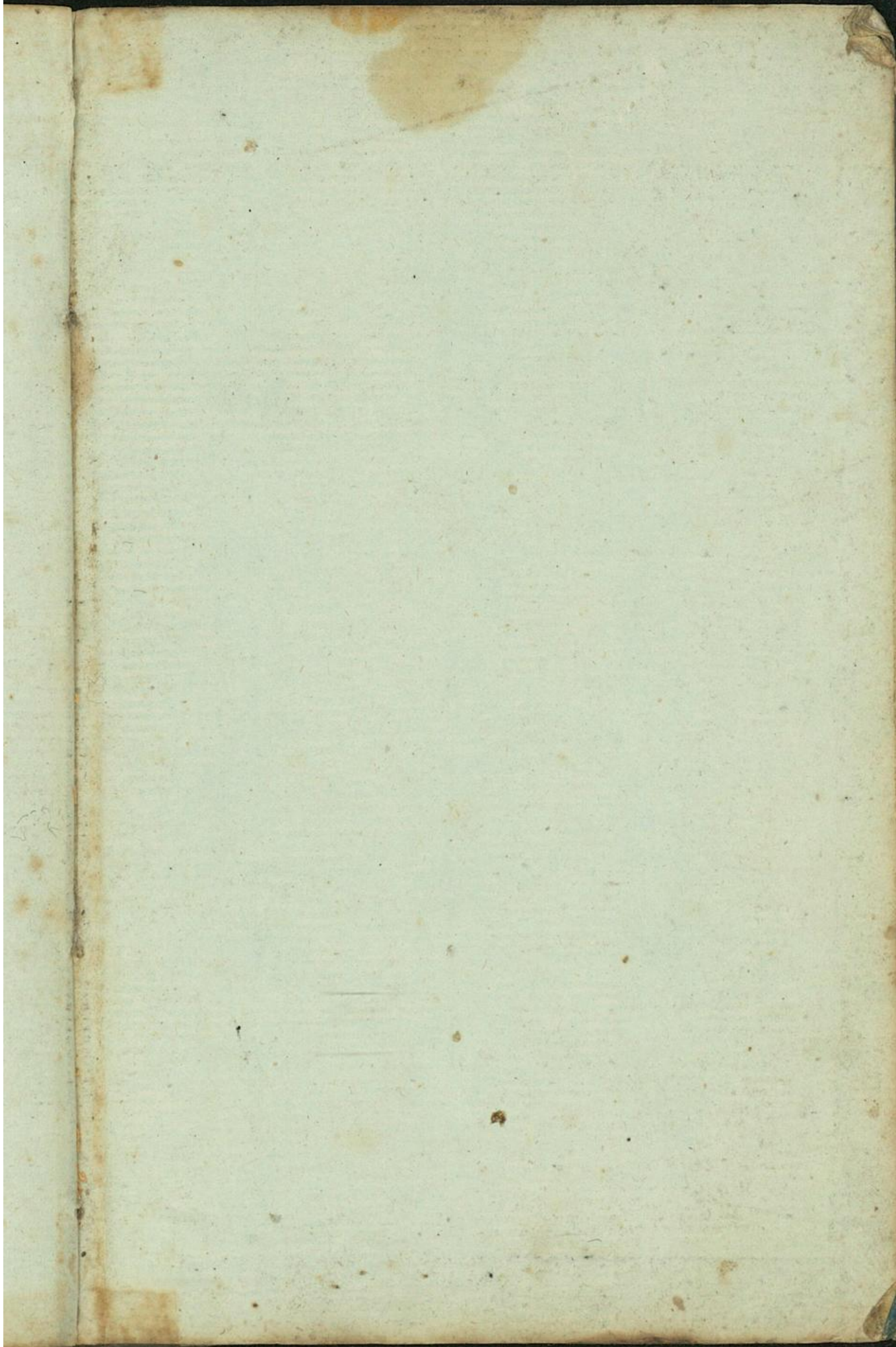
Speis N ^o .	Benennung der Speisen.	Blatt N ^o .	Speis N ^o .
32.	Erbsen Koch.	107.	5
33.	Gedünstet Sauer Kraut. Garnee.	107.	5
34.	Frosch an einen Fasttag.	107.	5
35.	Hirn Würstel. Eingemachtes.	108.	5
36.	Weisgedünste Hendlnd.	108.	5
37.	Fleck.	109.	5
38.	Einmach Hendlnd. Mehl Speisen.	109.	6
39.	Scheiter kaufen.	110.	6
40.	Aufgelofenes Reis Koch.	110.	6
41.	Äpfel Koch.	111.	6
42.	Kinds Koch & Nudeln	111.	6
43.	Schneeballen.	113.	
44.	Mandel Strudel.	113.	60
45.	Pitato & Nudeln.	114.	69
46.	Gris Schmarz.	114.	6
47.	Weichsel Kuchen.	114.	69
48.	Reis in der Milch	115.	70.
49.	Butterleig	115.	71.
50.	Tiroller Strudel.	116.	
51.	Magen Strudel.	117.	72

Zeit No.	Speis N. ro.	Benennung der Speisen.	Blat N. ro
			30
07.	52.	Germ Knudeln in der Milch	117.
07.	53.	Gugelhupf.	118.
	54.	Magaroni mit Topfen.	119.
07.	55.	Topfen Fleckerln.	119.
08.	56.	Kerschen Kuchen.	120.
	57.	Böhmische Dalkerln.	121.
08.	58.	Semmel Boudin.	121.
09.	59.	Gebackener Boudin.	122.
09.	60.	Milchraum. Strudel.	123.
	61.	Abgetriebene Gris Strudel.	123.
10.	62.	Weichsel Kuchen.	124.
0.	63.	Schochlad Strudel.	125.
11.	64.	Spritz Krapsen.	126.
11.	65.	Rohr Krapsen.	126.
13.		Eierspeisen.	
13.	66.	Gefüllte Eier.	127.
14.	67.	Auflauf.	128.
14.	68.	Gesetzte Eier.	128.
14.	69.	Ochsen Augen.	129.
5.	70.	Auflauf.	129.
5.	71.	Grilirte Eierspeis.	129.
6.		Fisch.	
7.	72.	Fleisabgesottenen Karpfen.	130.

Speis N ^o .	Benennung der Speisen.	Blatt N ^o .	Speis N ^o .
73.	Gebäckener Karpfen.	130.	9
74.	Gebratener Schaiden.	130.	9
75.	Schwarzer Fisch.	131.	9
76.	Mehlspeisen mit Fleisch.		9
76.	Fleisch Rollaten.	132.	
77.	Mageroni mit Schinken.	132.	96
78.	Fasch Pastete.	133.	99
79.	Ordinäre Schinken Fleckerln.	134.	98
80.	Schinken Fleckerln.	135.	99
81.	Fleisch Krappeln.	135.	100
82.	Erdäpfel Pastete.	136.	101
83.	Fasch in die Butter Krappeln.	136.	102
	Fleisch Speisen.		
84.	Kälbernes Schnitzel.	137.	10
85.	Kälbernes Herz.	137.	10
86.	Kälbernes Schitzel.	137.	10
87.	Rostbratten mit Milchsaum.	138.	10
88.	Weisabgesottnes Hendl.	138.	10
89.	Eine Schinken aufputzen.	138.	
	Bratten.		10
90.	Kälberner Schlängel.	139.	10
91.	Gefüllte Brad Hendl.	139.	110

Speis N ^o .	Benennung der Speisen.	Blat N ^o .
92.	Rek Schlägel. Salat.	140.
93.	Bomeransen Sallat.	141.
94.	Kirschen Salat.	141.
95.	Marillen Compot. Torten.	142.
96.	Spanische Windtorte	142.
97.	Biskotten Torte.	143.
98.	Erdbeer Schado.	144.
99.	Gefaumtes Obers.	
100.	Mandeltorte.	145.
101.	Schoekolad Torte.	145.
102.	Eis machen.	146.
	Bachereien.	
103.	Zwieback.	146.
104.	Karten.	147.
105.	Muskazonen.	148.
106.	Grilash Buserln.	148.
107.	Blamaschee.	149.
	Eingesottenes.	
108.	Eingesottene Marillen	151.
109.	Eingesottne Ribiseln.	151.
110.	Eingesotene Zwetskhien.	152.







KOCHBUCH.
I D

