



54  
115

127  

---

84  

---

84  
168



zu mit Pfeffer und Salz. Wenn man  
nun ein Laven von ganz feiner zanzig  
den Zinzibular, und ein Laven Zinzibular  
Pfeffer und Salz genommen dieses gut  
und mittelst ein zuden Hirtk Schiffs von  
dieser Trillung. Wenn diese in salben  
in einem Topf mit Leinwand umbraten  
wird eingewickelt und leicht verquillt  
sich voran. Die in die gelbe Laven  
kann man folgende zu Pfeffer und  
Mann und Salbe Schiffs Zinzibar.

### Zinse Salbe.

Wenn diese ein Hirtk von feiner Leinwand  
gezogen in einem in einem Topf  
dann die Salbe durch 10 Minuten dämpfen  
sich ein gutes Glaslöffel voll kochen  
Muss man wenig Effigium fein gesiebt  
Zinzibular ein Hirtk Zinzibar abger  
Salz ein Lavenblatt, und wird damit  
10 Minuten sieden lassen, dann  
ein ganz Pfeffer und einige Zinzibar



zu vermeiden das ferner der Stumpf Affen  
in Fortmüßigkeit und Wisen, bis es alles Muff  
in fernerer, dem ninnigen Solen  
blüthen und ferner ferner Muffen der  
dass, mit fernerer Muffen bedacht  
Lunnen ninnigen fernerer fernerer  
zulastet fernerer fernerer und fernerer.

### Gullerfger Stumpf.

Brucht gut das Stumpf fernerer in fernerer  
gefunden, dem nur gut das fernerer  
mit fernerer in fernerer gefunden  
zu vermeiden, das Stumpf fernerer fernerer  
fernerer fernerer, zulastet fernerer fernerer  
dass und fernerer ninnig fernerer  
Kunnen in die fernerer fernerer fernerer

3  
Halbkugeln tortue.

Das Halbkugeln wird blançiert und mit allen  
Gewürzen ganz gut gebraten, von dem Saft  
man muß sich trennen lassen, und mit dem Saft  
gelassen werden. Die Saft süßlich gebraten. Das  
in Hühner gebraten, in Saft süßlich, mit  
einigen Capenne Madeira und Saft süßlich  
gebraten, mit dem Saft gebraten, in Saft  
süßlich gebraten gebraten.

Hammeltelette mit Wein

Das Hammeltelette gebraten in Saft süßlich  
mit Saft süßlich und Saft süßlich gebraten  
gebraten. Dann gebraten man gebraten  
gebraten und gebraten gebraten. Dann  
gebraten man gebraten gebraten, gebraten die  
gebraten und gebraten die gebraten. Saft  
gebraten gebraten gebraten gebraten gebraten  
gebraten gebraten. Dann gebraten man gebraten

mit einem Krüffel, und in offener Luft  
eine kräftige Brühe mit etwas Zucker  
und wohl zu einem Löffel gewirft, heißt  
damit die Brüste los und schneidet die mit  
etwas Citronen und Pfeffer.

### Kardallum Büttes

100 St. Kardallum worden gewaschen abgetrocknet  
dann gesiebt und durch ein Sieb gewirft  
man setzt zugleich etwas Zucker mit dem  
Kardallum damit salbige nicht verzeig  
denn riecht man 1/2 St. Zucker zum Kochen und  
spät abgekochten die dünnen Brühe Kardallum mit  
0-4 Löffel und etwas gesiebte Pfeffer  
mit ein gewirftet Dinst. best. gewirfen.

### Milchpulver Brühe

Wenn jemand das Stiefel in kleinen Stück  
gewaschen dünn ab, setzen mit kaltem  
Wasser ab und man ab mir.

pfännt sich mit dem Zupilalen Pfeffer und  
Kurz und Gouffolles ferner, man hat  
es pfännt man Maß mit Lichte bein  
weisen mit der Lichte mittel, stuyes Zirkel  
fingern und der gastliche Kurz.

Zu bekann Masavonin in Zirkel

Abfall von Zirkel eine Stunde in  
Lentillien mit Wasser luffen, dann stuyes  
Maß pfännt man mit der Lichte mitfüllen  
und stuyes pfännt man. In ubeykoffen  
Masavonin in man mit Lichte bestreyen  
Zirkel derweil in man Halls, von für  
ganzinofalten Zirkel, stuyes von der  
man gut man. Kurz, dann die übrige Ma  
von in über die fünf die ganze Lentillien  
Pomesantaise stuyes Lichte und die fünf gold  
bekann luffen. In kuffen Zirkel man  
man man man man.

Morallen und Glas Kirpfen.

Die Kirpfen werden mit geschmolzenem  
Linnen lücker und man reißt 3 1/2 Kirpfen  
3 1/2 Quarten und bringt sie auf Salzbrenn  
Congrae oder Salzbrantopia fein  
und dann auf einem kleinen Kessel  
jeden mal fünf Stunden in ein Gefäß  
und dann lücker man selbigen mit  
Pulverblase zu.

Gefülltes Kirpfen.

Man blättert die jungen Kirpfen ab bis  
nicht fünf oder sechs abgeraten werden können  
ab, damit die Lücken ganz bleiben leicht  
salzig in braten können und dann  
legt die Lücken fein durch ein Sieb  
die Kirpfen oder Kirpfen fließt der Kirpfen  
Küchling ganz und mit geschmolzenem

5  
spunktet ist, bindet die Karpfente zu, legt  
ein Fall in die Cuffelle in denselben  
Schweller legt die Karpfente hinein und  
läßt alle vier Stunden pfeifen, wenn  
man es bedarf, die einzelnen Blätter mit  
Papp füllen und abgemessen zu tun.

### Letztes Rübjen

Wenn spritzt Maß mit Leichter brennen  
schut Zuckers, anfang mit etwas Pfeffer  
mit gut Zuckers und Salz hinein, und läßt  
die Rübjen davon säuerlich zu tun.

### Leichter Rübjen

Zu 4<sup>te</sup> Maß nimmt man 1<sup>te</sup> Leichter  
1<sup>te</sup> Zuckers 1 Litz. Milch 3 Zier und für  
10<sup>te</sup> Maß. Insa dieses wird gut durchgerührt  
geschloffen und ein Plätz mit Zuckers  
und Zier mit besetzt.

## Vanilla Eis

1 lb Eiweißbeimengen mit  $\frac{1}{4}$  lb Zucker nicht lange  
gerührt, dann Löffelweise zu 1 Löffel Milch,  
malte mit einer feinen Menge Vanilla  
künstlich unterkocht, fängt gelber  
und mit dem Saft geflügel, bis es  
unfähig zu kochen und dick zu werden.  
Dann erkaltet in einer Form gefüllt,  
in Eis gestellt, so früh wie möglich. Dann  
ist es gut oben ab mit Wasser zu kochen. Die Masse  
wird für 15 Minuten...

## Vanilla Frödding (Kalt)

1 Oun Spin, 4 ganze Eier 4 Eiweiß  $\frac{1}{2}$  lb  
Zucker etwas Zitronen Saft, 1 Löffel gelatine  
pflanzlich man rührt den Saft ab, bis es  
oben nicht kocht, dann nimmt man die  
Masse ab und flügel mit Wasser, bis die Masse

zu einem gewissen Grad artikuliert ist,  
 pflügt  $\frac{1}{2}$  Maaß Weizen mit pflanzlichem Kaffee  
 und die 4 zu Kaffee pflanzlichem Kaffee  
 pflanzlich finge und fülle die Messen in einem  
 mit feinem Öl und gut Weizenform  
 Kaffee Form mit Ammoniak

Der dritte aufst. Auf pflanzlichem Kaffee,  
 wird Ammoniak fein fein pflanzlichem  
 und ein wenig feine Goldbraun fein pflanzlichem  
 durch in gelbte Form pflanzlichem, die  
 Form nach aufst. auf mit feinsten  
 gebunden und in Tücher gewickelt  
 mit gelbem Pulver pflanzlichem 2-3 Maaßen  
 durch ist die Form zum einbringen gut  
 und feil gemacht

Kaltes Brod

$\frac{1}{2}$  Maaß Weizen  $\frac{1}{2}$  Maaß Gerste  $\frac{1}{4}$  Maaß Weizen

geschmack Mundeln 4 Linn Maltan  
abgewaschen gib von Ginn mit Mustert  
gütdienlich. die Ginn werden mit dem  
Ginn die dick zerlegt, dann Maß Mandeln  
und das übrige finger gefen, dann sind  
die Messer von einem Malen die in  
klein gelüpfen gefenkt, und die  
gütere Lige gebunden.

### Mundalkonfekt.

Wird von  $\frac{3}{4}$  Linn 1 Linn Ginn  
1 Maß und die Ginn von einem Linn  
einer Ginn  $\frac{1}{2}$  Linn Ginn  $\frac{1}{2}$   
Linn von einem Mundeln und  
Linn zu einem Linn zerlegt abgewaschen  
und Linn zu gebunden.

Rezept für die

$\frac{3}{4}$  Löff Milch löst man mit einem Viertel  
einer Zitrone und 2 Löffel Zucker kochend  
mit einem Eiweiß in einem Oefen gelb  
mit Zucker und ein wenig Zucker auf den  
Eiweiß ist. Dann für man 2 Löffel  
Mehl in der Milch und in die Eier  
muss löst alles zusammen mit einem  
und einem Eiweiß, das Eiweiß von  
dem Eiweiß ist gut man wird auf ein  
geschlagen, ist gut man man von  
einige Eiweiß finge man mit einem  
ein Leinwand in einem Papier gut  
ist es für die immer geschmeidig  
gemachte Löffel und gelb und legt  
den Löffel die Löffel den Löffel  
einige in Löffel Löffel. Ist dies  
man für die Eiweiß und gibt 2 Löffel

Protes Mundal Lamer

1 M. Milch 12 Leütchen Galaktin  
1/2 M. Zucker & Ligele 1/2 M. fein gerieben  
Schokolade auf dem Saum mit einem dünnen  
Kofen ubegafflagen, dann mit Pfeffer  
beide in Wasser bebadet ist und den Saum  
oben 14 Finger davor das gerieft und  
mit feinem Öl ubegafflagen Lamer  
gefüllt 2 - 3 Lamer. Die Ligele sind  
bebadet in Wasser, dann Ligele  
mit Pfefferwasser Wasser bebadet, dieses ist  
sach fein.

Opin Lamer

1 M. Milch 12 Opin 14 Leütchen  
Galaktin 14 Ligele mit Zucker



schon fallgelb zu werden. Ja man  
sind auch besser gegen die Dürre  
auf.

Maurus Schokoladen-Pudding

1 Maurens Milch  $\frac{1}{2}$  H. Lutscher  $\frac{1}{4}$  H. Mehl  
Von dem zweiten Schokoladen sind wir  
Lutscher abgeffertigt. Die Masse  
ist,  $\frac{1}{2}$  H. Zucker und 14 Eigelb allmählich  
eingearbeitet, dann dem Ganzen  
einige Finger Zucker hinzugefügt, und  
auf einem Feuer, wobei man  
und Kaminrost immer gefüllt  
und 2 Stunden vorsichtig zu kochen  
kann. Mehl  $\frac{1}{4}$  Lutscher.

### Hanner Oulatt

Man nimm 6 Eigelb mit 2 Löffel Zucker  
 richtig gerührt, dann den Saft von  
 einem Limon, und in einem kleinen  
 Gefaß zu beuten, die Zeit des Luts und  
 richtig sich rühren der Saft des Saft, die ist  
 ein Oulatt.

### Hanner Oulatt.

Man nimm Milch 20 Gramm Zucker 12 Löffel  
 wird mit dem Saft abgerührt, die Saft  
 mussen von dem Saft löst, dann man  
 salben und ist, und man zu einem  
 Einn 12 Eigelb 12 Löffel Zucker und man  
 richtig den Saft richtig gerührt, man  
 kann abgerührt geben und man zu  
 einem Saft und man zu einem Saft

zu legt man die schneefassflüge von Eisen  
die eine vorsichtig durchgrübelt dann die  
musse in Form gefüllt und so besudelt  
man die weisse Jakulidne findung.

### Vergewahrt findung

12 Lff gute Leuchte wird einig geübt 16  
Gazalt allen islich finge geübt, dann  
12 Lff guten 12 Lff fein gestosenen Mandel  
nach gutem Weiblich Pulver  
und zimmt zulegt kornet die schneefassflüge  
die eine mit 12 Lff Pulver geübt  
Vergewahrt finge dann in Form die  
sich vorsichtig und geübt sein müssen  
da die findung nicht leicht lob lüst und  
dann besudelt man die weisse Form

erworn findung.

Lithuan findung

1/2 lb yada Leichter und ein yavifol 1 1/2  
 Sigalbellu. ißlich finge yaffur 1/4 lb guten  
 4 Zitronen abzuräumen und den Saft davon  
 finge yaffur, dann den Saft mit 10 Sch  
 Maß geröstet finge yavifol und befeuchtet  
 ein und ein erworn findung (2. Form)

Apfelsinen Saft

1 Messer weißer Wein 1/2 lb Leichter 1 1/2 Sch  
 Galudina, von 4 Apfelsinen den Saft  
 Apfelsinen die Kerne auf gutem abge  
 oiben 1 1/4 Liter yavifol und den Saft  
 bei zure dinsten abzapfen bis  
 die Messerkalt ist, dann den Saft

221

Durchgesetzt wird in 2 mit feinem  
Oel und 1/2 Pfennig Leinwand gefüllt  
1  
Auffuldringgen.

8 Löffel Mehl wird mit einem 1/2 Löffel  
Leinwand Oel und 1/2 Pfennig feinem  
Küchly zerrieben mit Pfeffer zerrieben  
dann 1/2 Pfennig Oel in einem Pfennig zer-  
rieben und mit dem Küchly zerrieben.  
Milde Feig

1/2 lb Mehl 1 lb gute Leinwand 1/2 lb gute  
Leinwand zerrieben. Die Mehl wird  
gut durchgeknetet und zerrieben  
und zum Küchly zerrieben. Wenn man  
diesem Feig zu Oel zerrieben kann

Verschleiben aneinander auf einem Obert  
 mit kleineren Löcherchen und Stufen  
 solche mit Speisull Zucker und Zinn  
 aneinander, sind auf der Platte bei gutem  
 Licht zu sehen.

Leinwand mit Lutein

1 1/2 Leinwand wird abgeküht, unter dem  
 allerschlechtesten & geringen Fein und 6 Fein  
 feiner gewaschen mit 1 1/2 Zucker, dem  
 man selbst 1/2 Lutein 1 1/2 Wasser  
 dazu 6 Fein feiner gewaschen in einem  
 Kringform gefüllt und bei mäßigem  
 Licht 1 1/2 Stunden abgeküht. In Längs  
 man sieht das so hervor wird die

# Kovintjan Pörsen.

1<sup>te</sup> yaktlörda Lerdhat sind y nisp yvriset  
dann allmüßlig 12 fiegalt sind 1<sup>te</sup>  
Zinkes finge yvriset, dann 1<sup>te</sup> Kovintjan  
mit Wass yvriset und ein glüßfandose  
finge yvriset, zulagt der Zinkes der fise  
und ein 1<sup>te</sup> yvriset fimeit Wass, dann sind  
die Massa in ein Zingform yfüllt und  
yverfist yvriset. Ein Messerzige  
Lipfform yfüllt und ein yvriset alle  
Pörsen.

## Zinkmess Pörsen

1<sup>te</sup> 1<sup>te</sup> Zinkmess 1/2 Messerzige 1/2 1<sup>te</sup>

Leibes und dem Saure abweisen zu laßt  
 der Tee nun wenn die Muffen kult ist  
 1/2 H. Zucker mit 1/4 Salz gewürfen, zu laßt  
 der Tee nun von dem Saure, wenn keine  
 weisse oder gelbe saure Mundul zu zeigen  
 geben. In Kinderen Kopf ~~...~~

Schokoladen Pudding kalt.

1 Lf Milch 1/2 Delikatessen Galaktin

10 Pfd. Zucker 3 1/2 Th. Amigermehl  
1 Th. Roggenmehl etwas Zimmt  
gerudig viel Butter 1 Lib. Milch mit  
etwas Salz & wenig Zucker, die Zucker  
und Zucker einfließen in etwas Milch

### Gesundheitskuchen

1 H. Mehl  
200 Gramm Leinöl  
200 Gramm Zucker  
10 <sup>gr.</sup> Pfeffer  
10 <sup>gr.</sup> Pfeffer  
1/2 Citron in Stücke  
5 Eier

### Witzgen

2 Th. Mehl, 12 Ew 20 Löff Zucker, etwas Zimmt  
3 Löff gepulvertem Leinöl, 1 Glas guten, alten  
Süßwein. Der Teig wird gerudig abgerührt  
und in eine Kastenform mit Butter  
abgestrichen in. gedraht in Form, dann  
mit weissem Fett belegt.

Fassonküchen.

4 Fassen Wehl, 1 1/2 Fassa Zuckers, 4 Eier,  
1/4 Lutter. <sup>mit</sup> 3 Zuckelöffel Kneten, 3 Zuckerlöffel  
Cremor-Tartarie.

Leynate Küge von Reis

4 Fassen Reis waschen und abwaschen, und  
dann mit Bouillon von Kalb oder  
Schaf und Lutter abwaschen, und dann  
Reis mit Bouillon zu kochen und den  
Reis zupfen und abfließen lassen  
Lutter und Lutter in der Hand  
zwischen zwei Fassen Reis.

Reis Frottage.

Zuerst einen guten Maß Lutter  
mit einem Pfund Reis waschen  
und fülle Bouillon unter dem  
Reis mit ein wenig Wasser  
zu kochen und abfließen lassen  
und dann von ein wenig Wasser  
gibt zu kochen. Für 8 Personen

Rezept auf Kugeln.

Einige gute Weis Lecker mit Fett  
sind zu lassen, und zu schneiden zu geben  
und zu einem kleinen Kugeln zu machen  
und einen Löffel voll Mast zu machen  
einige gute Felle zu geben  
Einige von diesen zu schneiden zu geben  
und zu schneiden zu geben, und zu schneiden  
zu geben, und eine gute Weis zu geben  
zu lassen, und durch ein Sieb zu  
lassen. Von dem Dinsten ein Auf  
einige Weis zu geben, man gibt ein  
zu geben zu schneiden zu geben.

Die beiden Strahlkugeln werden für das Experiment  
 in feinstem Quarzglas 10 Minuten gekocht  
 mit etwas Salz und Glycerin: Lasse die  
 Kugeln, wenn sie warm sind, langsam  
 aus dem Wasser und mache Strahl Lichte. Die  
 guten Kugeln Lichte werden mit dem Quarzglas  
 etwas gedreht, fülle Leinwand die oben  
 ab, habe Leinwand zu dem Quarzglas, und  
 lasse die Kugeln abgießen, die Strahl Lichte  
 wird mit 3 Löffel Maß gefüllt, die abgegossen  
 Kugeln zu geben und Leinwand beizufüllen  
 das Glas aus dem Quarzglas und langsam mit  
 so man die Kugeln fertig ist finge zu geben, und  
 vor dem Ausschneiden eine halbe Stunde  
 finge zu geben. 30 Strahl Lichte sind für 10  
 Experimente.

Markt für alle Krüge

Gutes Bier Leichter wird gebraunt  
3 gute Löffel Mast davon gebraunt  
Sollten einige füllen, dinstig Krüge  
einige kleine Mäßen und Jagibalen  
läßt man dinstig Krüge, und weißer ein  
flor Wein nur bis auf gutem zu  
man gibt man etwas unglückliche Krüge  
läßt selbige Krüge, und gibt bis zum  
Lug in die. 3 fort zu krüge findet man kleine  
Bier Leichter etwas Mast und viel Krüge  
man <sup>brunt</sup> füllt kleine längliche Krüge  
und gibt man etwas geschnittener  
und geschnittener Krüge in die Krüge.

Guten Hefen Leutes wird ya beuimt & Maß  
 darin ya beuimt, Leuten finger yagaben  
 opaspele müßer und geyiteler und schuffen  
 stüchtig kofen luffen, fide die duffen und  
 abget mundner, die kofen müß bündig  
 sein, dann in 4 wteige yaffreithen halb  
 kopfschickfen aiftrung des schuffen, yab  
 die kofen duffen und yunnen die, die kofen  
 kofen und 3 kofen kofen ya beuimt schick  
 in kofen yaffreithen fide guten und  
 kofen und ya beuimt yafien.  
 Leuimt Halb Roggen.

Guter guten Hefen Leutes abget beuimt  
 ya beuimt, yaffreithen kofen kofen  
 fide yafien, und in was die ya wüß  
 und yam das kofen fide yafien, eine  
 kofen Maß mit duffen yafien und yafien  
 abget Maß fide

so dass es eine bräunliche gelbe brünnliche  
Körner giebt natürlich mit geringen  
Lössen, bei dem Anrühren giebt man  
eine feine Speise und feineren  
Süße.

Ganze Körner des Gänsefressers

Feiner nimmt man feines feines feines  
Magen und feine. Gänsefresser ist ein  
und leicht zu zerbrechen. Daher feine  
man etwas mehr mit einem feinen  
Leinwand zu bleiben, ansetzt das Blut durch ein  
Fein, und Gänsefresser ist mit der feinen  
den Körnern von der feinen in feine feine  
leicht zu zerbrechen mit dem feinen feinen  
und feinen feine Speise. Natürlich  
Das Alles ansetzt gut mit feinen feinen  
man. Das Blut muss man feine feine  
pflanzen der feinen feinen.





Opstafelinen Kämpfe

Die Löffel Wafl wird in Leinwand gelb  
gefärbt, eine Löffel Schleif Leinwand in  
Farnwurzeln und Kaffeebohnen mit starker  
Süßholz zu geben und in die Luft. Ab dem  
ersten man wofür die Leinwand und in  
gute Zeit die gefärbte Opstafelin davon.  
Das Leinwand kann man in starker  
Lose geben.

Kämpfe zu Bindfleiß

man dünnt in Leinwand alle die Wafl  
mit nimmige Wafl und ganz in die Leinwand  
Lose und, gibt dem starker Wafl dergleichen  
Leinwand besser man die Schleif Leinwand  
Leinwand die Leinwand fülle die Leinwand  
nimm man wofür die Leinwand, eine kleine  
Zucker Opstafelin in die Leinwand und  
gibt, die Leinwand die in starker  
und gibt die zu der Kämpfe.

### Loot-Pudding.

125 Gr. süßen, 33 Gr. bitteren Mandeln werden, nachdem  
sie abgezogen und gewaschen sind (siehe Nr. 34 und 35)  
mit 125 Gr. Zucker und Eidotter eine halbe Stunde  
gerührt, wenn 200 Gr. gewaschenes weißes grobes Loot dazu  
gegeben, ein Glas Rotwein oder Wasser und ein  
Eisener Esslöffel (Vermehrung) In einem Tiegel mit  
Lutter übergeschütteten Form muß es 1. Stunde kochen,  
dazu setzt man Specksalz. Man rührt oben  
gutes Weissem und fügen auf Handrührer fügen

### Mandel Pudding.

103 Gr. abgezogenen süßen Mandeln 8-10 Stück  
bitteren darunter werden gewaschen und die Kruste  
fein gestossen wenn süß nur 133 Gr. feingestossen  
Zucker, 8 Eidotter und süßes Öl  $\frac{1}{2}$  Hand. Gewürz  
gibt man 2-3 Löffel gewaschenes, fein gesiebtes  
Weißbrot und ein wenig Zimt davon, süßes weißes  
malt alles gut durch und gießt ein 10 Eimer der  
fein besüßten darunter. Man füllt man die  
Küchle in eine flache, gute mit Lutter übergeschütteten  
Form und backt sie  $\frac{3}{4}$  Stunden im Lothofen

bei mäßigem Hitze. Man rührt dazu <sup>18</sup> Kupfer

## Kupferpulver Pulver.

Man kocht am Abend etwas eingeweichte  $\frac{1}{2}$  Pils  
Kupferpulver in der Pfale ab und sührt und wäscht  
sie am andern Tage auf einem Reibstein wässert  
fein. Hierauf rührt man 200 Gr feinsten Löss zu  
Kupfer und sührt unter fortgesetztem Rühren nach  
und 8 Stunden und 120 Gr. auf dem Reibstein fein  
gewaschen Zink, man rührt zwar nicht  $\frac{1}{4}$  Zitzern  
davon ab. Ist die Masse nicht fein genug, so rührt man  
340 Gr. von dem gewaschenen Kupferpulver, 60 Gr. fein reiblich  
geschmittenen Schwefelpulver, 60 Gr. feines gewaschtes  
Zink, 60 Gr. feinstes Pulver und zuletzt dem  
Haar geschlagene Eisen d. d. Eisen dem man befeuchtet  
davon zwei zinst, Man kocht man die Masse in der  
bis  $\frac{3}{4}$  gefüllten Form nach und rührt dazu einen  
Linsenbohnensauce.

f. f.

### Stokholmer Aufschwefel.

40 Gr. Schwefel werden zu Pulver zerrieben, gewogen,  
5 Eidotter und 100 Gr Zucker mit demselben zerrieben  
aufgeschwemmt und dieses mit 40 Gr. gewaschenen Stokholmer  
und 200 Gr. eingeweichtem und wieder eingedicktem  
Weißbrot zu einem saft klaren Saft zu zerreiben,  
Zuletzt giebt man das zu Pulver zerriebene  
dazu und läßt den Aufschwefel  $\frac{3}{4}$  Stunden stehen.

### Stokholmer Aufschwefel.

Man nehme 180 Gr. Stokholmer mit Milch, Zucker  
und Zimt oder Kamille, lasse sie auf einem  
Feuer abkochen und abkühlen. Dann klopfe man  
5 Eidotter mit 5 Eßlöffel feinem Pulver zerriebenen  
Weißbrot mit 5 Eßlöffel mit dem Stokholmer und  
lasse sie 1. Stunde, Stokholmer können sehr dem  
Stoffe wegen gut sein. Der Aufschwefel ist sehr  
kräftig.

Anflanz von Weißbrot und Maltweizen

Man nimmt für 6-10 Personen 30 yung wellkrennen  
Maltweizen sollte für nicht frisch sein man nimmt man zur  
Chiffre sechs Mandeln 200 Gr. abgefüllt 6 Weißbrot 125 Gr.  
Lutter, 125 Gr. Zucker, 6 Linn wichtig 1/2 Fasse Fische diesen  
Mastern drei Weizen mit einem gelbkornen Quat für die gaste-  
ben oder gewöhnlich sind, wird das Weißbrot in Mithel  
eingeweicht und ausgedrückt die Lutter zu diesen gewöhn-  
lich ein Fodder man kann auch andere hinzugefügt, so wie  
einige Zucker Weißbrot diesen und Weizen und die Masse  
die man mit dem Weizen Fische von 6 bis  
kocht man nicht, der Anflanz wird ein wenig von  
gewöhnlich Form ein Stunden gelastet und auf  
behalten mit einem Wein oder Sauerbrot und  
zu der Tafel gegeben.

Zweibrot Anflanz

• Für 12-15 Zweibrot werden gebacken mit  
Mithel eingeweicht und dazu 10 Gr zu diesem ge-  
wöhnlich Lutter 6-8 Fodder 10 Gr gebacken Zucker  
und Pfefferling der zu diesem gebacken Fische  
hinzugegeben, der Anflanz wird 1/2 - 3/4 Stunden  
gelastet.

Hornkuchen von Nütken

Zu einem Duzen 4 sechs Eier 10. Gr. Nütken 4 2.  
waren gemischt Milch dazu 1/3 Mehl und etwas  
Pulv. Zucker, Nütken werden in der Milch zerstampft.  
Löst sich weiß und Pulv. werden tüchtig geschlagen  
mit dem Mehl zusammen das Ganze warmigt in Lötze  
gebacken.

Kirschen-Creme: mit 1 Lt. Kirschenpfl. 12-15 Blatt  
Galantaria abwasch Litverwandl., Litverwandl  
oder Duft, Zucker und Gussmehl.

Katzenkuchen: 100gr. Butter zu zerreiben gerührt,  
dann 200gr. Zucker fein in 300gr. Mehl  
5 Eigelb, 1 Löffel Milch warm tüchtig geschlagen,  
dann geschoben Vanille od. Litverwandl  
gerührt, in das Mehl zu zerreiben, tüchtig  
durcheinander gemischt feigt man - Lebkuchen  
feigt in Luft den Teig einen Std. im warmen  
Ofenformen backen.

Gebraunte Mandeln: Zu 100 Mandeln 100  
Zucker wird mit Wasser aufgesetzt und  
eine Handvoll Vanille, was man, so tüchtig  
geschoben hat die Mandeln tüchtig abgerieben Mandeln  
sind nun weiß bis sie trocken in  
dem Ofen sind. Wenn fertig man sie  
mit im Luft mit nicht zu viel Wasser.

Kartoffeltorte: 6 Eier  $\frac{1}{2}$  St. Zucker 4 Löffel  
 4 2 Löffel bitterer Mandelnvarian, Zitronen Saft,  
 $\frac{1}{2}$  St. varianen Kartoffeln. Das Eiweiß zu Schaum  
 schaumig und geschäumt, in einer Springform  
 gut backen fallbrom, langsam.

Rumpudding: 5-6 Eigelb, werden mit Zucker  
 tüchtig erwirft 9 L. Galantenen misch gelöst in. alle  
 möglich füge 1 Glibisan Wein  $\frac{1}{2}$  Flaßsa Wein,  
 das Weiße zu Schaum, dann ordentlich warmen.

Eier Puddingform. 3 feuchte kochte Eidotters werden mit  
 3 Eiern Eidotters warmen. Dann rührt man 1 1/2  
 Löffel, 1/2 St. Zucker 1 St. Mehl feignen warmen  
 das Mehl gut und feint durch ein feines Sieb  
 durchsicht wälzt sie in Ei und Zucker und backt  
 sie fallbrom.

Apfelglühwein Einige Äpfel werden geschält  
 in einem Saßbon geschüttelt das Pudding  
 mit dem. Dann erwirft man einige Löffel  
 Mehl mit <sup>2 Löffel Zucker</sup> Zucker einige Eiweiß zu  
 Schaum, warmen alle gut und wälzt die  
 Äpfel hinein und backt sie in der fallbrom  
 sind sie gut wälzt man sie in Zucker und Zimmt

Spritzgenieß.

1/2 L. Ruffen, 1/2 Maß 1/4 in Lutter, & Linn.  
Ruffen und Lutter bringt man am besten  
viertel auf zwei Maß findung setzt den Topf  
auf ein Feuer und bringt nach und nach die Linn findung  
daran die Ruffen er kühlt ist füllt man die  
Linn und bracht es in ein Jahr zu beugen  
ab ein Zücker und Zinn mit ganzlich.

Das ist tuter der Lutter.

1/2 in Mandeln werden gemacht 33 gr. Das tuter  
gibt man 3 Linn zu dem Linn und wird  
dies alles gut zusammen get. Dann wird es in  
ein Löffel auf ein Maß Lutter gebracht und  
ganz gelassen.

Reiswein

1/2 in Reis wird mit Wasser ganz gut gewaschen  
bringt man es in ein Zücker und nach dem  
daran gutem Lutter Lutter und Linn. Das Reis  
wird gut ganz mit Wasser gewaschen. Dann füllt man  
Linn davon 6 Linn für die Lutter über ein Zücker  
ganz und unter ein Lutter füllt man und bracht  
für ein Maß Lutter man gibt ein Lutter -  
wein füllt.

Tutti Frutti

Ungersüßer Löffel Honig manchen mit Milch  
 was ein halbes Pfund Zucker und Salz feingehackt  
 und drei Eigelber. Und alles wird erst dann  
 zusammen gerührt wenn man es gut weiß.  
 Wenn die Masse so dick ist mischt man den  
 Resten der Eier feinhack. Lest dabei manische  
 Crem Preiselbeeren und Wein Liebkeisen  
 in einem geschmeckt zuzusammen. Wenn sie  
 so dick ist mit Oelzucker und Gelbe.

Piscane Slabs.

Geht das Fleisch wird mit dem nöthigen Gewürz  
 süßlich gewürzt und fein, dann werden  
 Klaimen in die Slabs gegeben, und in Fingern  
 und Fingerringen gewürzt, dann in Fäden  
 gegeben von beiden Seiten gegeben, in  
 Fäden gewürzt, wenn man einige gebraten  
 gebraten sein hat, und die Slabs gegeben.

Fornellen und Galen

Bei 20 Fornellen nimmt man einige süße  
 50 Teile der Galactina. Alle Fornellen werden mit Salz  
 gebraten. Wenn sie so dick ist, dann nimmt man  
 die nötigen Galactina für den Honig und einige Teile  
 von dem Honig und die Salzgehalt.

Guerrilla Zeit.

12 Eigelb werden mit  $\frac{1}{4}$  H. Zucker auf Lufts  
geschlagen, dann gießt man Luftpum-  
pe Saft in gleiche Teile Guerrilla Saft  
und Zucker ist fertig, dann rührt man diese  
muss auf dem Feuer ab bis zum Kochen  
füllt sie in eine Form und stellt sie  
in Eis.

Rüffeln Kuchel

Zappeln oder Kuchel in Tüchern  
zu machen müssen Zucker Gallen Saft  
Korn und Zucker werden zu Pulver gemacht  
bei Bräunung des Brotes zu geben.

Guerrilla Saft.

$\frac{1}{2}$  H. Guerrilla Saft wird mit Saft von  
dem Küstling gemacht. Dieser wird in Stoff  
geschlagen und dann der Guerrilla Saft mit  
dem Küstling gemacht. Und bei der Saft werden  
Leinwand Saft oder von dem Saft

verwirft, gut nur in die Fassung bringen  
lassen.

Französischer Gammal Bergort

Als Gammal Stein wird im <sup>Klein</sup> Rinken ge-  
spritzt, dann soll gelblichbraun  
dann wird mit einem weissen Bindige  
Weisse gemacht, wenn der Bergort sehr gross  
ist, so werden auch gelblich braun Furchen  
zwischen gemacht, und lässt er  
gut trocken. Sonst wird verworfen, sondern  
oben und der Kessel einige Stunden  
lassen.

Steinbrüche.

Stammflüsse sind gefüllt mit Geröll und  
eine kleine Bäche sind gefüllt. Der Platz  
von Wasser, groß und klein, und dass jedes mal  
ein Bäche sein, und breit sein soll können.

Ragout-für: Man kocht 1<sup>te</sup> Schalepflanzel mit

Salz, Zingibral, Lorbeer, Kügelchen, Pfefferkörner  
ganz, facht es langsam und läßt es abkühlen.

Unteroffen pfeuert man 3 Eßlöffel Wein in  
Lüftung, oben man läßt gelb, füllt zum Teil  
von der Schalepflanzel zum Teil Bouillon hinzu.  
Die Masse muß aber noch weiß dinstlich sein  
und fein gerührt werden. Man giebt jetzt  
etwas Weidkorn, Zitronensaft, einen Eßlöffel  
Speiseeis, einen Eßlöffel Mehl, und 3 Eßlöffel  
Zucker, dies alles noch gut durchrühren.

Man pfeuert man dies in gerührtem Halbgarne  
dann Schalepflanzel an kleine Mühlchen rühren  
es unter die Masse und füllt leicht über sie  
noch ein wenig kaltes Wasser ein. Man giebt  
für so als Speiseeis, von drei Tassen.

10 Lff. Leichter gut Kupfer erisam, 6 Feigelt  
 8 bis 10 Schöffel guten, reinen salben Zitronen  
 abreiben und durch ein Sieb, alles  
 drüchtig erisam bis es durchsicht wird.  
 Dann mischt man 10 Schöffel Maß an  
 erisam, das Feigelt gut zu erisam pflegen  
 und luyssam davon aus erisam, rein  
 Viertel Hände beuten. Dann man die  
 Avoda zum Kopfen giebt, bester mit mehr  
 ein beyer ein yabuckan, mit yastoyden  
 manubeln, giebt man ein zum Klaffert  
 so giebt man yam ein yabuckan  
 über die Avoda Offel Maß.

Vesperium Fudding

Ein Viertel Fein Maß a Offel Leichter  
 Milchman gut durch ein Sieb bis es durchsicht wird.  
 Ein gut Fein Leichter wird gut Kupfer yewisod.  
 8 bis 10 Schöffel guten, reinen salben Zitronen  
 abreiben, 10 Offel Fein Manubeln, die Masse darmit

und ferner das gepulverte Gips  
dem die Färbung von mit Lichte  
und ferner wohl bestrahlt, und dem  
ein Würde beibringen.

Sauce zu Wildschweinbraten (Kalt viney-  
grütte)

Dieser wird gerade so angefertigt, wie, Kandelstein  
süß, mit dem ein Groß weiß Wein und  
davorhin davorhin kommen mit Salz angefertigt.

Wint Sauce

Wint Sauce 8 Lint 2 1/2 vom Gips 250  
Vom Wint weß Zitronenöl und ein wenig Muskat  
den Färbung von mit ein wenig  
Wint zu Wint angefertigt, das Gips in  
ein wenig Wint gepulvert, mit dem  
Wint weß angefertigt. Vom  
Wint weß die Sauce in einem mit Lichte  
mit gepulverten und mit Gips bestrahlt,  
dem ein Würde in nicht zu großem  
ein wenig Wint weß angefertigt.  
mattweißer Wint weß angefertigt.

Süßer Loos.

mit mürben Saig die Feinigkeit davon abblauen  
2  $\mathcal{L}$  Kirsch, 5 yunges Fein 2 Schüffel  
müß, Vanille abzuweiben Zitronen Saft  
einen kleinen Theil Honig und  
Rosin und einen Schüffel sauren Saft  
Zucker nach Geschmack müß süß. Alles gut  
durcheinander gerührt, den Saig  
in die Form und langsam fall gelb  
backen.

Gebrauchte Mandel. Zu 1  $\mathcal{L}$  Mandel, 1  $\mathcal{L}$   
Zucker, wird mit Rosin abgerieben  
und abgerieben Vanille dabei, man hat man  
düchtig gerührt, dann abzuweiben  
Mandel und düchtig eingeweicht, bis die  
Aerben und nicht mehr sind, den Saft  
man die auf die Form, und angeht  
die in die Form.

Hol. Salat.

Zunächst kocht man ein Stück Kalbfleisch,  
dann schneidet man einige gute Linsen  
in Stücke und legt dieselben in eine kleine  
Form. Dann werden Zwiebeln in Streifen geschnitten  
und Gurokorn, <sup>und</sup> Pfeffer, dann kocht man  
Gelenk und pfrieten die darüber. Die Form  
wird mit Salz und Pfeffer bestreut. Tutellen

Kranisches Brat

1<sup>tes</sup> Brat gut zerhacken, mit etwas Butter  
geschwollen und in Butter gekocht. Dann kocht  
man in ein kleines Gefäß 1<sup>tes</sup> Stück Gurokorn  
mit einem Zitronensaft, und kocht die  
Kastanien, gibt gelochte eine kleine Dose hinein  
richt den guten gekochten Brat hinein, dann  
mit 1<sup>tem</sup> Salz in Form geschnitten.

Soldatenbraten

Man nimm 2<sup>tes</sup> gute reife Soldatenbraten in ein Sieb  
dann werden sie gut zerhackt und durchgeschlagen 2/3 so geben  
die in die Form 1<sup>tes</sup> Pfeffer und Pfeffer in die Form gegeben  
1<sup>tes</sup> Salz. Die Form zerhackt und durchgeschlagen lassen.



## Gaßlügel Croquant

Man macht einen zierlich dicken Kuchen rein  
bei Croquant fein. Besetzt Gaßlügel und etwas  
Cognac oder Halbflüssigkeit fein und giebt  
dieses in den Kuchen. Dann gießt man diese  
Masse mit Ziegeln und etwas Mandeln  
ab und stößt sie auf einem Platte  
glatt. Am andern Tage formt man  
Croquant darauf, garniert denselben und  
backt sie in Fett gelb braun.

## Lebquint - Püfzen

1 Pfund wachsende Pfeffer geschlagen  
Dann giebt man was und was unter  
beständigem Rühren  $\frac{3}{4}$  lb Zucker,  
desen 1 Ziegeln,  $\frac{1}{4}$  lb Mehl,  $\frac{1}{4}$  lb Pustoffalm  
einen abgewaschen Citron und etwas  
Buckzucker hinein, füllt diese  
Masse in eine Form und läßt sie  
 $\frac{1}{4}$  bis 1 Stunde backen.

Rezept: fin.

26

Einem guten Stief Lüttchen zuweiset man  
man mit Wasser lücht diesel mit  
Löffeln an zu einem scheinigen Sauc.  
Dann giebt man Salz, Pfeffer etwas Weisß  
wein, in Wasser geschmittene Halbflügel  
und einige Champignon fein. Diebst  
man das Rezept recht gekant, so giebt  
man etwas angestrichen Sauc hinzu.

Sahnepuding 1 auf ein <sup>ort</sup> ~~ort~~ nicht geschlagen  
Eiweiß nehmen 5 Blatt Gelantim, ist die  
Eiweiß geschlagen mit Zucker und Zucker  
eisen man vorsichtig die in Wasser mischen  
löste Gelantim durch, und schütte die Masse  
in eine mit Mandelöl und zu einem Sauc  
eindampfen für Sauc für Sauc.

Gelantim mit Spindung nehmen man auf  
ein Liter 10-15 Blatt und 8-10 Eier auf  
einem auf ein Liter 8-9 Blatt dieselben  
Eier und auf Wasser ein Blatt manig.

Pechmelkartoffeln. ~~Leuzer~~ Kartoffel. Gewiß noch die Fische

~~Kartoffel mit der Fische und dem Anfließen auf  
zu köcheln abzugeben in einer Anfließenform~~

Pechmelkartoffeln. Gewiß noch die Fische

als Kartoffeln kochen man mit der Fische  $\frac{1}{4}$  anfließen  
schneiden sie in nicht zu dünne Scheiben, in einer  
Anfließenform. Unterdessen bereite man ein  
Käse und Butter und Mehl und Gewürz  
soll geschmeckt werden Kräftig Zwiebeln und  
weil zu geschmeckt sind über diese Kartoffel  
in der Anfließenform, Lasse sie abkochen  
weil eine gelbe Kruste in Backofen backen  
am besten man eine Kräftige Sauce und  
Zwiebeln kochen dieselben mit Butter in Lorbeer  
Körnern zu köcheln eine portion Käse mischen  
man mag durch die Fische  
man kann dieselbe Gewiß noch die Fische und  
Bündel und eine portion Käse geben.  
mit einer Mehl und Butter

27  
Schokoladen tuflant.

1/4 lb Schokolade wird zerrieben mit 2 Eigelb  
Zucker und 1/4 lb Butter 1/4 lb Mandeln  
zerrieben das zu einem Teig zu machen  
manne man zu leicht durch ein Sieb  
in eine mit Zucker gebackene Form und  
auf eine neue Form backen.

Reis auflerant. 1/2 lb Reis wird in 2 Liter  
Milch gekocht und man mischt dieses mit  
1/2 lb Zucker löst dann süß man zu dem  
Kalt gegeben dann 1/2 lb Butter 40 Gran  
Mandeln 2 Eigelb gegeben und  
ein Butter mischt zu einem Teig  
manne man langsam das Eigelb  
Mandeln und Rosinen abgewaschen  
und in einem Sieb durch den  
und kaffe ihn bei mäßiger Hitze  
in einem Kessel backen.

Auf eine Liter Milch oder 2 Liter 1 lb Zucker  
und 2 Liter Cream die Hälfte Zucker  
und zu leicht 8-10 Eist. Zucker nach Geschmack  
Zwei Kisten

Spitzant. Klost. für Jureist. von des Königs

Opulenz mit Kunst für das Kunstschloß  
gegeben werden.

Jahre sind Nacht mit geistlichen Gaben  
denn gibt man nicht Maß fingen?  
und läßt es dunkel werden pflichtig  
und spürte kräftigen Beulten fingen?

Jahre sehr offener Kultur Lobreden  
Zeit von Hoffig, und pflanz die Kunst  
durch, und spürte in nicht zu dünnen  
Künsten die Kunstschloß fingen.

Himberchaum 1 l. kalt Wasser, 1/2 l. Jambentrost mit  
 Zucker nach Belieben und 8 Blatt Gelatine bringe bis zum  
 Kochen. Lasse selbige Masse erkalten und mische den Saft  
 der isoffum von 10-12 Zisten darunter. Fülle in Mitten  
 der stärksten Glaspfeile und setze mit Wasser und  
 weissem Zucker

Dahme Aufschlag 1 Pfundliche rote Nüsse wird mit  
 6 Pfundliche Zucker, 6 Eigelb und Mandeln ein gutes  
 Mehl gebackt, dann das zu streifen Nüsse von 6 Zisten  
 geschlagenen Zucker durchgemischt und bei gutem Zucke  
 Mehl gebacken, weil sonst bei Füllk.  
 Zinnsand sind 6 Personen

Dahme ohne Aufschlag 1/4 lb Mehl wird mit ein  
 gutem Mehl Zucker und Mehl über Feuer oft gerührt  
 bis die Masse dem Löffel löst. Dann wird wenig 1/4 lb  
 Zucker zum Nüsse gebackt, 6 Eigelb, Zucker, Mandeln,  
 abgewaschen Zitronen und Pfefferminz, und ein Viertel  
 eingemittelt und in zwei Refine. Das Mehl  
 Mehl wird nun durchgemischt und den Saft der  
 Nüsse von den Zisten, streicht in klein stück  
 Butteröl in ein und gut gemischt. Aufschlagform

und ein mäßiges Gitz a 1 Rd. gebauet. Man  
singe Ginsberd mit feinsten Feinsten darin.  
Und Speisem unte isend.

Leiziger Purck Auflauf 50-80 gr. Zerst

süße man mit 6-8 Fingel Andel abgetrieben Litteren  
und Murren 1/2 Gled Rum und Abbe ein ynter  
Mile, dem die feine Feid isst man datmet, und  
sich zutet Rum und Abbe, in die Aufleuforden  
geschilt und spall gebauet, ungesch 7-10 Min.  
Und 6-8 Speisem.

Kwiaback Auflauf 6-8 Zerstörte munde mit

perfundt Mile und ein ynter Mile Duttel zu man  
Die ynter. Dann süße man ungesch 6 Fingel,  
Zerst, Litteren, Murren Rum, dem feine Feid  
isst man und luffe 3/4 Rd. bauh. Man Deliben Rum  
man mit Rum und Gellen isst man.  
Und 6-8 Speisem

Ris und Sage Auflauf  $\frac{1}{2}$  lb von der Quantität  
 wird in Milch gekocht, aber nicht abkochen, bis die  
 Masse den Kopf löst. Dann rührt man 60 gr. Butter  
 zum Kochen, fügen 60 gr. Zucker, 20 gr. Mandeln  
 Muskat und Zitronen, 6 Pfeffer und Pfeffer. Man rührt  
 man die abgekochte Masse durch und den Pfeffer für  
 die Pfeffer und Löffel mit  $\frac{3}{4}$  Pf. backen.

Nudeln  
Nudeln Auflauf Dampf, und werden die Nudeln  
 zuerst in Sahnesuppe abgekocht.

Käse Auflauf Edamer, Schweizer, Holländer  
 und Parmesan Käse wird gerieben. Unterdessen kochen  
 man immer drei Eier, und Butter mit Milch gekocht  
 soll, Milch zugefügt. Rühren fester, den Käse und  
 fügen Pfeffer ein. Löffel durch und das mit folgenden Salz.  
 Löffel  $\frac{1}{2}$  Pf. bei mäßiger Hitze backen. Es wird  $\frac{3}{4}$  Löffel  
 $\frac{1}{4}$  Salz, zierlich fein. Man kann diese Gerichte auch  
 als Mittelmittel geben, das auch als Kleinfest.



Kabinets Aufschlag Diefelbe Masse ist in die Kaffeebohnen  
Aufschlag, und bey weis ich ystaltlich Obfch und Pflanzlich das  
Wasser in dem das Wasser ystaltlich bey ist offener.

Prinzregentem Pudding (sorgentlich) 1/4 lb and ystaltlich  
Kaffee, 1/4 lb Wasser, 1/4 lb feingepulverten Mandeln,  
1/4 lb Zucker, 1/4 Pfund, 1/2 l. Milch und 10 40 gr. etwas  
eines Kindes ystaltlich Wasser. das Wasser wird in  
einem ystaltlich, in einem ystaltlich und in  
ein ystaltlich ystaltlich. Milch, Zucker, Geist und was das  
Zusammensatz mit etwas ystaltlich Wasser wird kinstlich  
ystaltlich, das Ubrige mit dem Geiste ystaltlich und  
in die zergewickelte Form ystaltlich. (Zusatz jedes  
Zusatz). Pudding 2 lb. Wasser und was  
eine ystaltlich das Wasser bey ist offener.

Zeit 15 Minuten.

Stiefel Berger, In diesem ystaltlich ystaltlich die  
Form ystaltlich ystaltlich) auf einem ystaltlich mit Zucker, Wasser  
das Wasser ystaltlich. (Zusatz) bey ist man in einem  
einem ystaltlich Wasser, Zucker, Milch, Geist und was das Wasser  
Alles am Wasser das Wasser ystaltlich in einem ystaltlich in  
einem ystaltlich ystaltlich ystaltlich. (Zusatz ystaltlich)

Spritz Kartoffeln Vom Aufschneiden Aug- u. Nerven  
 Kartoffeln werden gewaschen und mit Fein, Butter, Salz, Mehl  
 und Pfeffer, feinsten Indivianen und gemischt, das Fein die  
 Blasse von dem Spießel löst, in eine Spritze gefüllt,  
 und in Fett flüssig gemacht. Auf  $\frac{2}{3}$  Kartoffel  $\frac{1}{3}$  Mehl.  
 Das Fein wird zu Filet in Madeira, das Filet in Cham-  
 pagne <sup>als Getränk</sup> muss man das Angen.

Leber Rayon die Leber wird in Weizen geschritten,  
 (wie Rayonspitz) in einem Fett und Butter  
 gewaschen, mit Mehl bestreut, sorgfältig gewaschen und  
 gewaschen. Als Getränk, Pfeffer, Salz, Zwiebel, Lorbeerblatt  
 und Pfeffer und Wein. Man gebe ringenweise Fein  
 Rayon

Hungere Rayon <sup>stark</sup> Fein <sup>Rayon</sup> wird feinst mit  
 Salz eingewaschen, abgewaschen und mit allem  
 gewaschen  $\frac{2}{3}$  - 3 Mehl gekocht, und die Fein abgewaschen.  
 Unterdessen brüht man eine Dose mit: Gewürznelken  
 man unterbricht, feinsten Zwiebel darin, gebe eine gute  
 Pfeffer Mehl und luff in einem kleinen Gefäß, feinst  
 von dem feinsten Fein gewaschen, und feinst  
 Pfeffer, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Zitronen, und



Zorfa.

$\frac{1}{4}$  A Syrnitz,  $\frac{1}{4}$  A Linder,  $\frac{1}{4}$  A Kartmuff,  
Citronen, 1 Ei, Zucker may Gipsmark, und  
etwas lauer Milch.

Zorfa

1 A Muff,  $\frac{1}{2}$  A Linder, 1 Ei und  
Zucker may Gipsmark.

Liquorilla.

1 Ei, 1 Löffel Kartmuff, Zucker  
may Gipsmark, etwas Milch, Guß von  
Citronen und Vaniljzucker.

## Apfelmarmelade

4 Pfund weiches Weisse wein das Gerst  
 das Gerst 2 ganze Liter mit Zucker was  
 wissen, denn nach und nach das Weisse  
 die beiden anderen getrocknet sein, und  
 dann den Zucker mit etwas Lorbeeröl  
 und Citronen, die Form mit Zucker  
 und Weisse bestreut und die Apfelmarmelade  
 hinein in die Form legen.

## Pflaumen - Kuchen.

$\frac{1}{4}$  P. Butter  $\frac{1}{2}$  P. Weisse. 3 Eier, Zucker und  
 Pfefferwerk und das gelbe weisse Citronen ausrechnen  
 wenn gut untereinander wird form mit einem  
 Nüßchen anstreichen streifen, süßliche in der Mitte ein  
 züßer das ohne Gerst einig und besten Nüßchen  
 Kuchen in Form füllig.



































No 909

49e

Mrs Riley

From Tisch



















































































61



62







