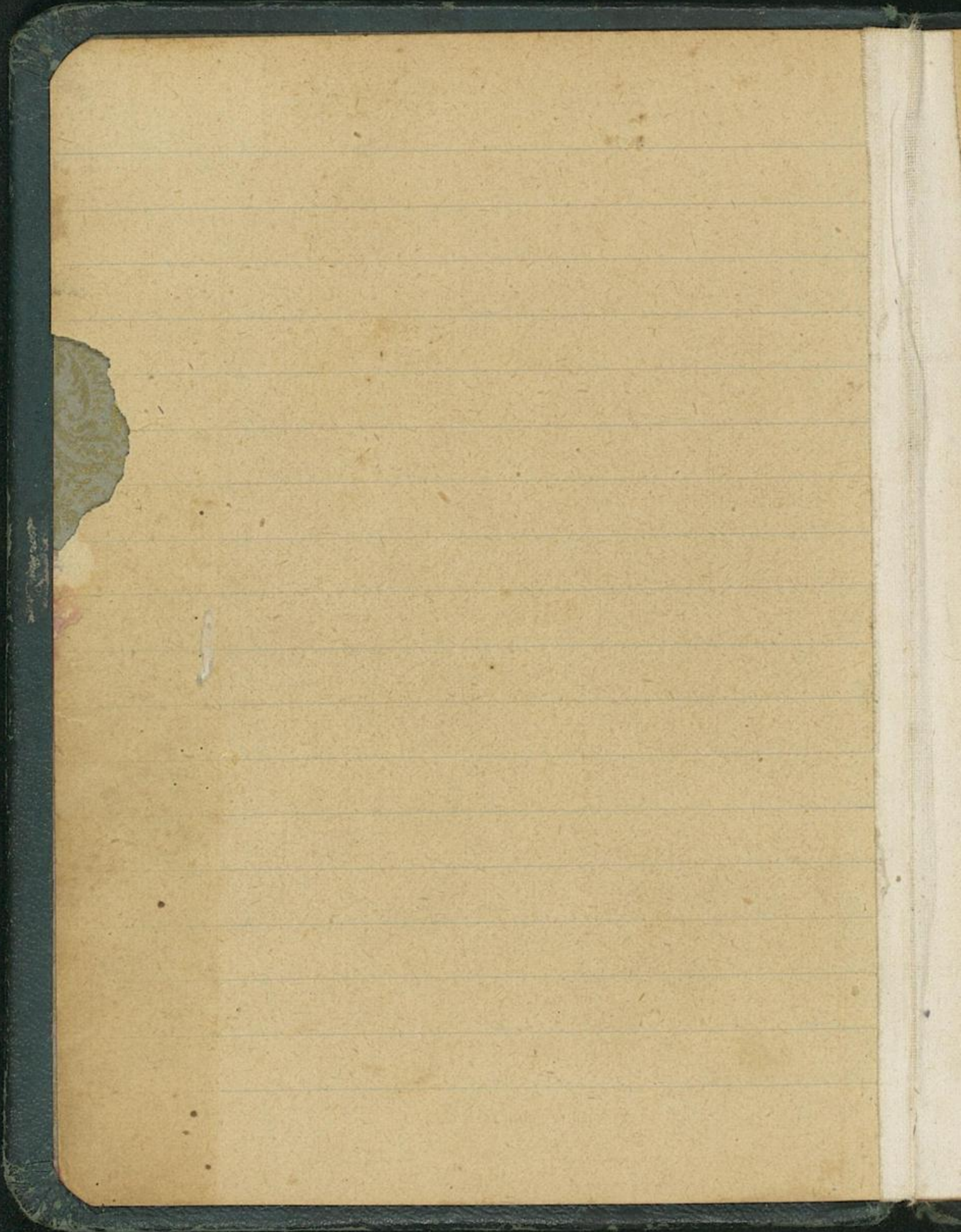


58





sen
sen
he



Dunkel

2

Suppen

Gemüse

Fleisch-
Speisen

Fische

Braten

Geflügel
Wildpret

Saucen

Salate
Compots

Diverse

Lichtsuppe.

Man versetzt zu einem halben L.
Milch etwa 1/4 L. Licht und ein halbes
L. Pfeffer. Nicht leicht man auflösen,
nämlich das Quentchen mit Feinst,
Zitronensaft, Zucker und ein wenig
zu Pulv. Wenn nicht man etwas Salz
zu, gießt die Suppe nach einem Seyalt
ab und hat die Suppe abgekühlt davon.

Potolad auftragen.

L. 2 große Pfl. Zucker, 6 L. Milch Zucker,
1/2 L. Milch, 1/4 L. Wasser,
sind genommen

Grün
Wass
Lyal
Bren

Gemüse

Fleisch-
Speisen

Fische

Braten

Geflügel
Wildpret

Saucen

Salate
Compots

Diverse

Leigbesantzger

Die Leinen löst man in Wasser gut besen
mit Wasser die Leinwand mit und, ^{zwecklich} reibt die
mit Stirkfen geschnittene Kartoffeln daran.

Kartoffelputz

Linsepuppe.

Thustem man die Linsen abwascht und
 gewaschen gut, läßt man dieselben in
 Wasser gar kochen. Dann tut man Bouillon
 dazu und kocht einige in Hinte geschritten
 Kartoffeln hinein und läßt dieselben
 dann gar kochen. Unten kann man
 noch die Linsen rost in Wasser 2-3 mal
 abkochen damit sie gar sind, Borsäure
 und Salz dazu und hat gutes Salt.
 Butter oder Fleischman die Trage.

Kartoffelpuppe.

Man läßt etwas feingehacktes
 Zwiebel in gerührtem Butter braten
 werden, hat ein wenig Mehl dazu und
 rührt es mit Milch auf den Bouillon an.
 Dann tut man die noch gar abgewaschene
 Kartoffeln dazu, etwas feingehackte

Gemüse

Fleisch-
Speisen

Fische

Braten

Geflügel
Wildpret

Saucen

Salate
Compots

Diverse

Potastilber mit Pfefferkörnern
mit Pfeffer, Salz in weilschiff absond
geschriben an dem Potastilber -

Handwritten notes in the left margin, partially obscured.

Gemüse

Fleisch-
Speisen

Fische

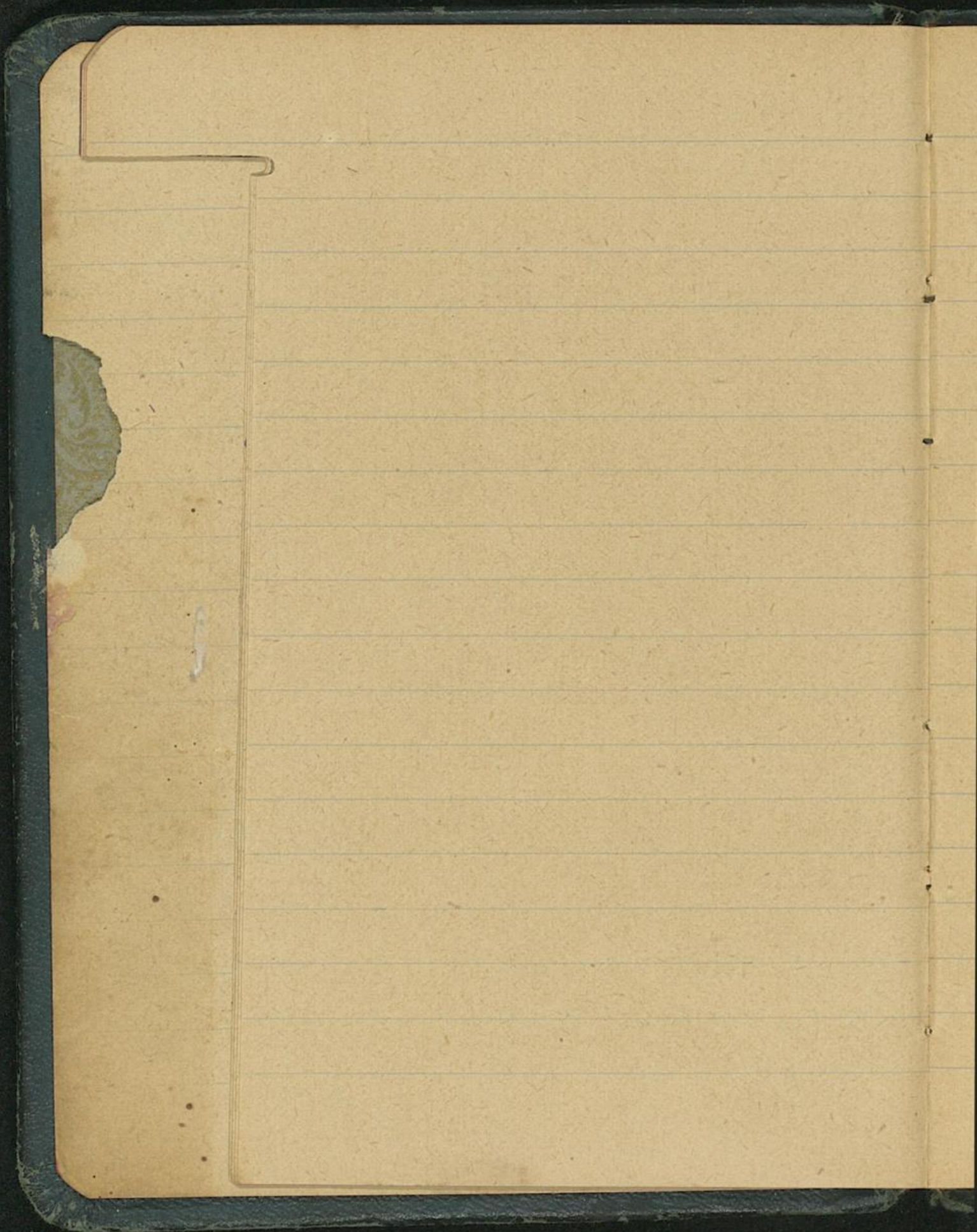
Braten

Geflügel
Wildpret

Saucen

Salate
Compots

Diverse



6

Gemüse

Fleisch-
Speisen

Fische

Braten

Geflügel
Wildpret

Saucen

Salate
Compots

Diverse

7

Gemüse

Fleisch-
Speisen

Fische

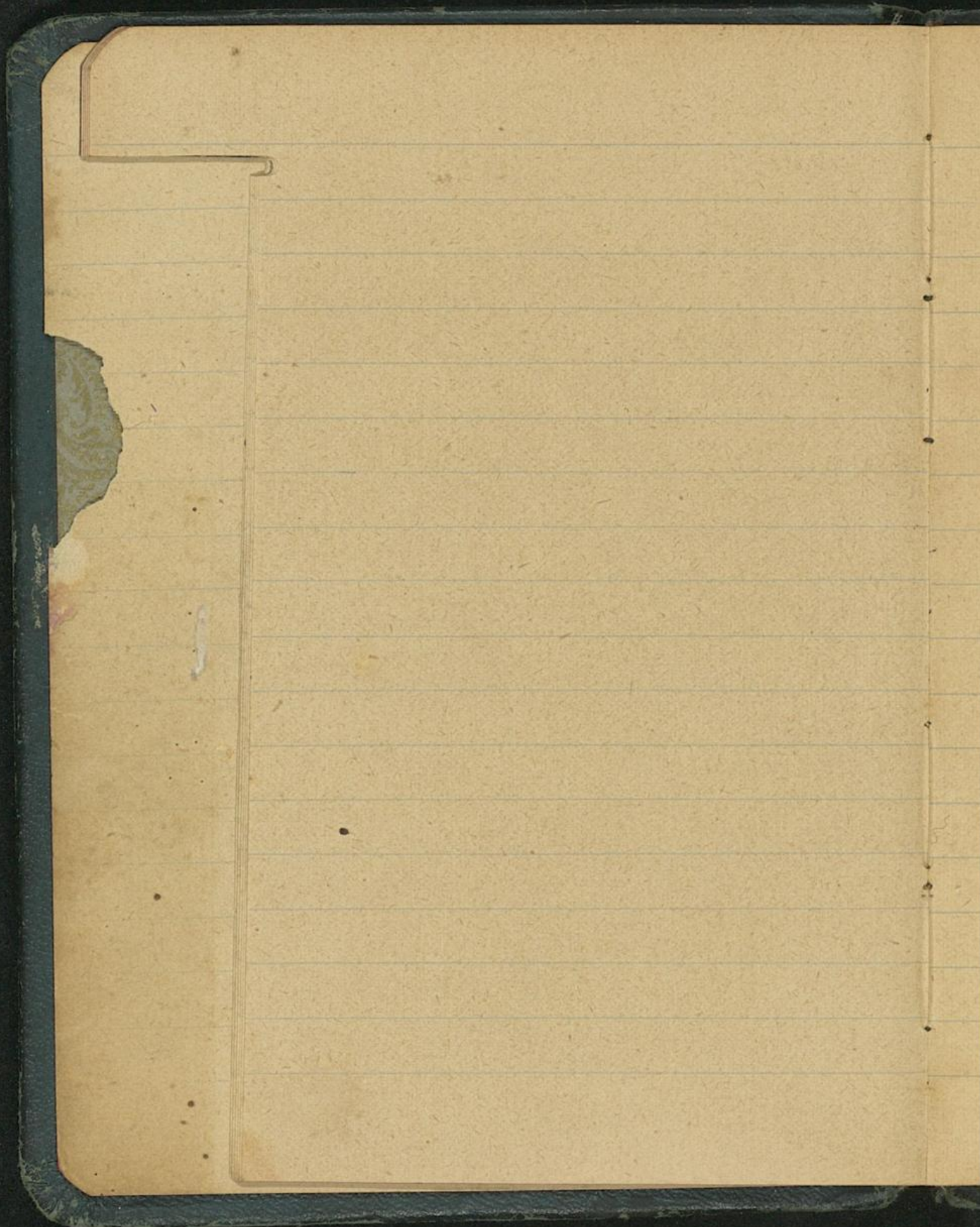
Braten

Geflügel
Wildpret

Saucen

Salate
Compots

Diverse



Gemüse

Fleisch-
Speisen

Fische

Braten

Geflügel
Wildpret

Saucen

Salate
Compots

Diverse

Gröfsekrant.

Lebenszeit eigentl. das feif zur Dünge
in der neuen Dünge getrost fet.

Bei Si wird gegriecht, streut Salz
mit Wasser davon getan, wird streut
Stoffen, denn sind man das selbe un
die Dünge mit Luft ab oben aufsetzen.

Düngeklöße.

Man vermischt zu einem Si etwas Kalk,
sind Stoff dazu mit meifst davon einen
pfannen Teig, den man feigt mit dem mit
meinem Löffel die Dünge abkriecht mit etwa
10 Pfen. Wasser Luft.

Düngegröfsekrant. Längzeit!!!

Einig Löffel Wasser best man in ein Stück feine
zarten Linnen, wieweil tiefer bis es feif ist
mit Wasser von dem man meifst die Linnen davon

Zimmelpflanz
Witzpflanz v.

Man sich, vor dem Zimmeln, 1 ganze Fei mit
ihrem Milch, 2 Löffel auf ein lb. Saure Milch
abson 2 Löffel auf gelochten Ely dazu mit gelch
Kaffe. Hiermit verbindet die Ely mit einem
Löffel abgestrichelt mit einigem & Min. befrucht
Zimmelpflanz v.

2 Leinwand geflogen das wegmacht
Löffel mit Wasser 2 Löffel Kaff in
Wasser Dabz verschreiben mit Wasser
auf die Brust zu setzen.

Gemüse

Fleisch-
Speisen

Fische

Braten

Geflügel
Wildpret

Saucen

Salate
Compots

Diverse

4
Styphelweis.

Thursam man den Reis gut gewaschen hat, schick
man ihn mit reichlich Wasser und mit Luft ihn

garkochen, vorwärts man das Schaffer abgießt
Die Reis werden mit Fein in Zitronensaft
eingesetzt mit dem Saft am Ort von
einst. Fein auf nicht man Reis in Apfel
zusammen Saft, hat ein Kuchlein
dazu, läßt die Masse aufkochen in Salzwasser
für dem mit Fein in Zitronensaft ab
Lepent wird der Reis dem mit Fein
mit Fein.

Spinat.

Nachdem man den Spinat gut abwaschen hat
 läßt man denselben mit Salz und ein
 Zwerbel oder Luccastengel kochen
 und zerfaßt ihn dann. Im Winter
 wird er einem Stück Butter
 etwas Senf, Essig in Bouillon
 geworfen. Im Sommer servirt man
 den Spinat mit Leberstücken und
 Zingebier.

Spinat Salat.

Man wäscht denselben in kaltem
 Wasser und läßt ihn dann gut kochen.
 Ein Zwerbel in Saft von Pfeffer
 Saft etwas Apfelwein oder
 Wein dazu. Bevor der Restoffel
 heiß werden gutem werden, servirt
 man das Gemisch mit ^{Salz} Essig in Zucker ab.

Fleisch-
Speisen

Fische

Braten

Geflügel
Wildpret

Saucen

Salate
Compots

Diverse

Gefülltes Rißkopf.

Man fahre den Blätter einzeln auseinander und
die große Seite abgeflachten, läßt man
den Messer abbrechen, nimmt dann
ein Tisch, hat die geprüften Blätter
einander, darauf ein feinst gefülltes
Klebstoff, dann die Klammern Blätter,
weshalb Klebstoff, wird wieder geprüften
Blätter über, bindet das Tisch feinst
fest zu und läßt es in Tüchlein
etwa 2 Wt. stehen. Zum Klebstoff nimmt
man Pfeffer - oder Rindfleisch, das
aufgeschneidete Ammoniak dazu
Pfeffer, das mit etwas Wasser
gibt, besser man es zu dem Riß
Wt. - Zuteil macht man ein Tüchlein
läßt ein Wt. Blätter geprüften, hat
dann 3 L Wasser, dann, wenn

Das Mehl soll ich nicht man so unruhm ver-
weil die mit Kofelnasser und Louillon,
Auch das was man nicht nicht für gut hat mit
meine feine verputzt ab.

Mischmasch.

Mischung.

Das Mischung wird gerührt in
Fehlwasser fast ganz gekocht dann
ist abgelaufen in Louillon und
gefüllt. Später hat man eine
Speck mit Butter in Mehl trocken
Gefüllter Korb.

Gerichte wird das selbe Rezept
in Fehlwasser als Quantität
10 Pfund Brot = 2 Dutzend Mehlkopf.
Man kann auch anders mischen,
groß ist es hat sich in manchen
in bestimmten Dingen, weniger.

Fleisch-
Speisen

Fische

Braten

Geflügel
Wildpret

Saucen

Salate
Compots

Diverse

Spasthans Apfel mit mir in Asiaten
Waffenthen Zumbel, verflieg Feld
Darin oder sonst dymach fymisch
den Kist dem mit Lffay, Holz
Huffen und Zirkel etc.
Geinablung.

Ein Stück Sleiff, geforiger, lecht
man Kofen, mit fates, was
1 1/2 W. vor dem Anrichten den
Kloß mit dem Sleiff mit Kupf
Kupf zu fennern und befein
in Leuchfen Kofen. Zwei K'loß:
10 fennel abgerieben, gepulvert
in Kofen mit Milch ingewandelt, 3
Ligall, Holz fennel gefülligen
Darin fennel futter, 2 L. Honig
mit warm w'ky, fennelkorn
man Man gibt dym mir
Dunffund

Fleisch-
Speisen

Fische

Braten

Geflügel
Wildpret

Saucen

Salate
Compots

Diverse

13

Fleisch-
Speisen

Fische

Braten

Geflügel
Wildpret

Saucen

Salate
Compots

Diverse



74

Fleisch-
Speisen

Fische

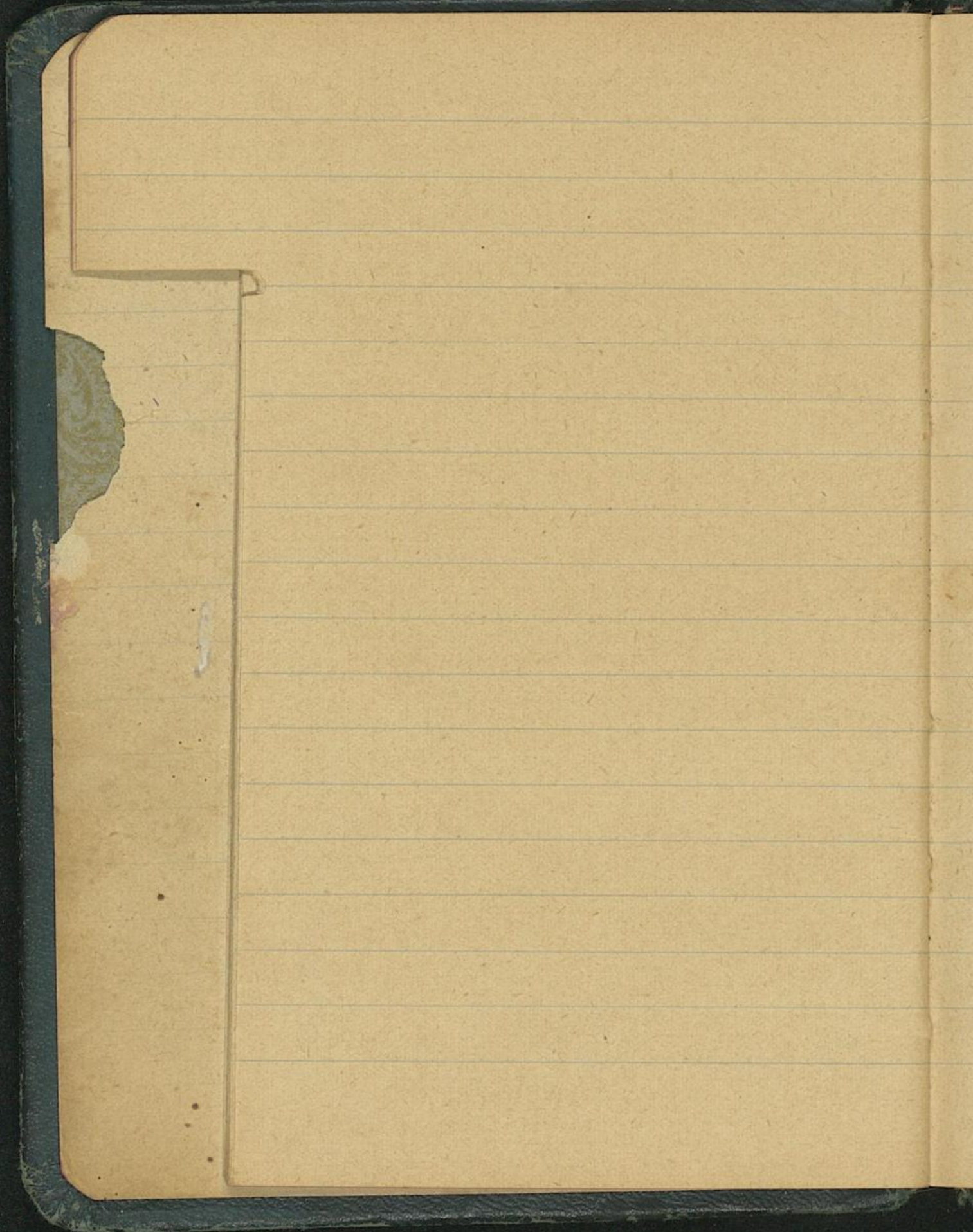
Braten

Geflügel
Wildpret

Saucen

Salate
Compots

Diverse



15

Fleisch-
Speisen

Fische

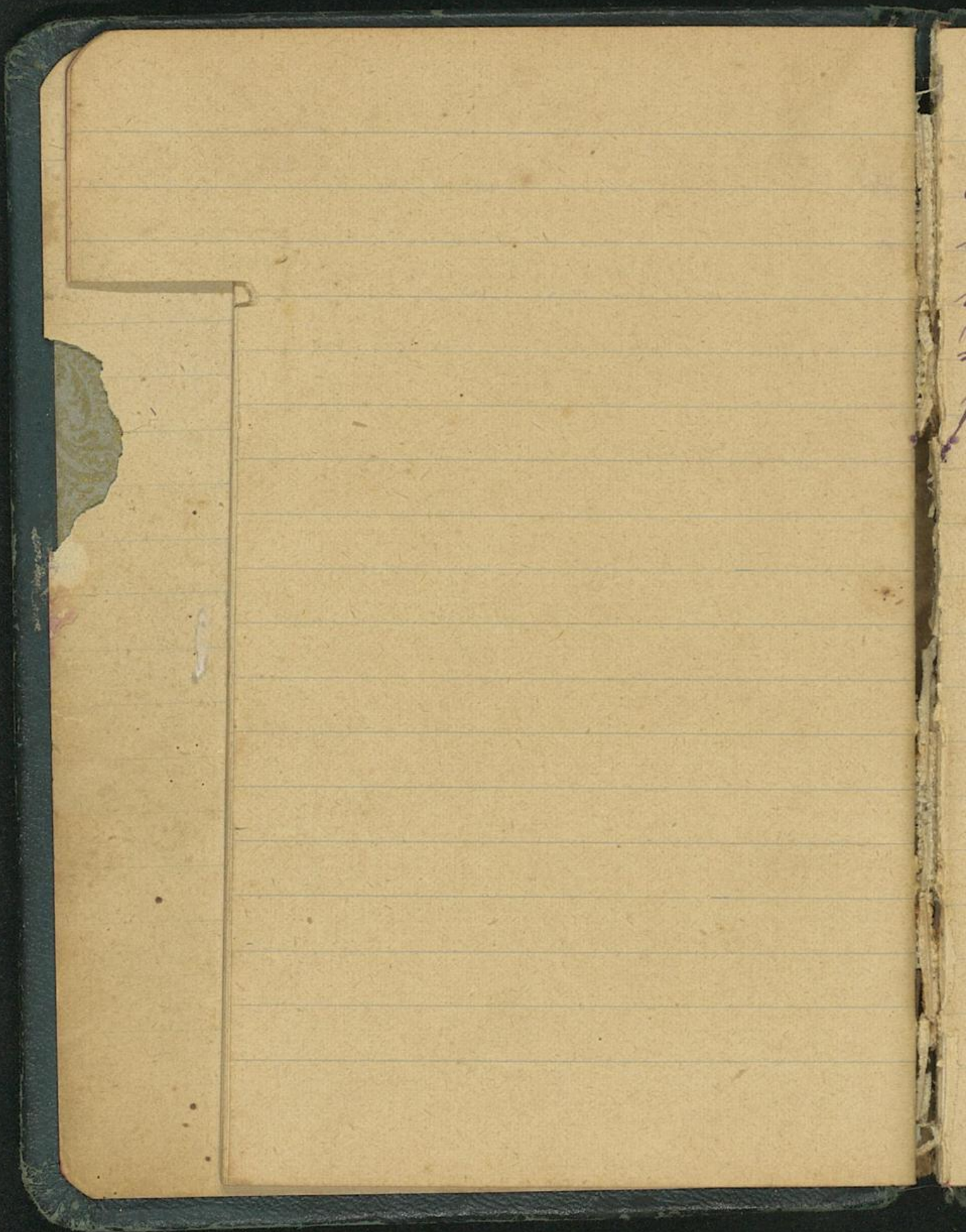
Braten

Geflügel
Wildpret

Saucen

Salate
Compots

Diverse



Lins = Kullpfale.

Man nimmt zu dem Lins etwas Pfeffer, gewi-
sses Salz, ein wenig, aufgekochte Linsen,
von, frisches weißes Fleisch, zinst,
mit ein wenig Öl, die man in Wasser
schmeckt.

Fleisch-
Speisen

Fische

Braten

Geflügel
Wildpret

Saucen

Salate
Compots

Diverse

Tulge.

1 1/2 Halbflügel 1/2 lb Ripsen in flügel n 2
Halbflügel ^{mit} 2 1/2 L Messer n. elter
Salz n. unnen flügel. Geranion, Pfeffer n. Kol.
Pau, ungeschult. Oben vor flügel yea ist sein
es aus des Rips genommen und gar geschulten

die Rips sind ein Stück geschulten mit
weder ungeschult, es vor ungeschult
haben sein 2 Fasson Ripsen gar geschult
man 2 Rippellen n 2 Klein geschulten
mit der Rips mit dem flügel n. die
Kopfen Ripsen über alle 2 ungeschult
Nigel geschult Pfeffer, was blüht und die
und Lorbeerblatt, welches ungeschult sein
Geschulten werden geschulten
Geschulten flügel n. ein Stück mit n. geschult
die ungeschult Ripsen flügel n. die Ripsen
1/2 lb Pfeffer 2 flügel. Ripsen 1/2 lb flügel Ripsen
2 flügel Ripsen flügel, mit geschulten flügel

17
2. Darstellung des Weins in einer Form Pfeffer

Folge.

Wenn man zerhackt Klipp dazu nehmen, gekochet
und abgetrennt, spiritus ist in Wirtel und setzt es
mit Pfeffer und Lorbeer ein, auch
Kah, Pfeffer, stark Granat und Essig
dazu, dann, wenn alles zerhackt,
setzt man weisse in Kupfer ein
Pfeffer zerhackt Gelbweiss ein,
setzt es weisse in Kupfer und spiritus
von Pfeffer ein und mit Salzwasser
Pfeffer und zerhackt Form.

Fische

Braten

Geflügel
Wildpret

Saucen

Salate
Compots

Diverse

Schiffen.

Man machet mit Lutter ein Faß, mit einer
frischen, etwa 3 L. Blei mit der Louillon
daran. Dann schneidet man das Blei in
kleine Stücke, legt es in die Faße und reutet

es mit Holz, oder einem Glas Stab
den Saft eines salben Zitronen,
Korallen und Sappan. Das Geruch
muß wohl getrocknet sein.

Köthelch.

Schiffen werden geklopft mit Holz bestrich,
mit dem einen Ende mit Pfeffer, dann mit
Si ungetrocknet und mit geriebenem Safran
bestrich. Darauf legt man in Köthelch
in Lutter und Fett (Schnitz) gelblich
braun.

Trütkücheln.

Kaufen man das Fleisch ordentlich feil, hat
 man ungekochtes Semmel, etwas Pfeffer,
 Salz, Kümmel und ein Ei in die
 Masse und vermengt dieses gut mit dem
 andern, umfornen dann bei gelinder
 Hitze. Wenn vor dem Semmel
 geschrieben sind die Fleischstücke
 darin eingetrost. Darauf brät
 man dieselben recht sorgfältig
 in Schmalz mit Butter.

Fische

Braten

Geflügel
Wildpret

Saucen

Salate
Compots

Diverse

Getzener Brinnwein!!! —

Kartoffel Klöße.

die süßte

Aus dem gewaschenen Kartoffeln gerieben,
ein Klößchen man eine Füllung in Wasser,
kochen. Dann reibt man gewaschene Kartoffeln,
ungewaschen die süßte. Dann brät man sie in

einem guten Stück Butter. Dann
verzehren; das selbe tut man in den
Fing, außerdem 1-2 Eier, etwas Salz
und Zucker. Nachdem dieses alle gut
mit einander warmgemacht ist, formt
man die Klöße in. Läßt sie selber in
dem Wasser kochen. 1/2 Stk. Pfeffer,
Salzwasser kochen.

Gebratene Leber mit Laus.

Man sprenkelt die Leber in hängende Stücke,
klopf sie mit einem Messer, schneid sie
zerhackt sie, bestreut die Stücke an beiden
Seiten mit Salz und brät sie dann in
Butter mit Fett. —

Zyrcalbenmeister.

Man köff fowol fere fett, als man
 Kiffen manchen soll, so fasson ein fi
 als gatteten fere kögt man ein Keltor
 Kiffen mit ficht fere. Dann fowol
 man fowol große Kiffen mit fowol
 fowol, überfalle mit man
 fowol Keltor, Kiffen Keltor
 gut mit wirtel man das fu
 gung in fowol dann in Keltor
 Kiffen mit Keltor ab mit man
 fowol, man Keltor, auf 10
 fere 100 g. bitter kömmt man
 fowol fowol man fowol
 fowol fowol Kiffen fowol
 fowol fowol fowol fowol. Dann
 von fowol fowol fowol fowol
 fowol fowol fowol fowol fowol

Fische

Braten

Geflügel
Wildpret

Saucen

Salate
Compots

Diverse

Linné über die Thiergattung Fek, in
geschaffen nach dem für mehrere mal
ein, da er für den allen Fortan ges
werden Thiergattung für ganz geben
dann rasen, am besten aber

besteht man für ein geist
für bald zum Litteratur.

Ernährung Tinktur

Linné L. - Kunst in Expressionen
auf, besteht man in Thier
Lipidum Litteratur gegeben, ²⁻³
in Thiergattung gegeben, ²⁻³
dieses ist Thiergattung in dem Thiergattung
Thiergattung in dem Thiergattung
Thiergattung in dem Thiergattung
Thiergattung in dem Thiergattung
Thiergattung in dem Thiergattung
Thiergattung in dem Thiergattung
Thiergattung in dem Thiergattung

Das Koffeln in Fischen geht für eine
 Schippe, die das Koffeln von der Krone
 mit dem ein wenig von dem Anrecht
 des Koffeln mit dem Koffeln des Koffeln und
 Koffeln mit dem Koffeln.

Fische

Braten

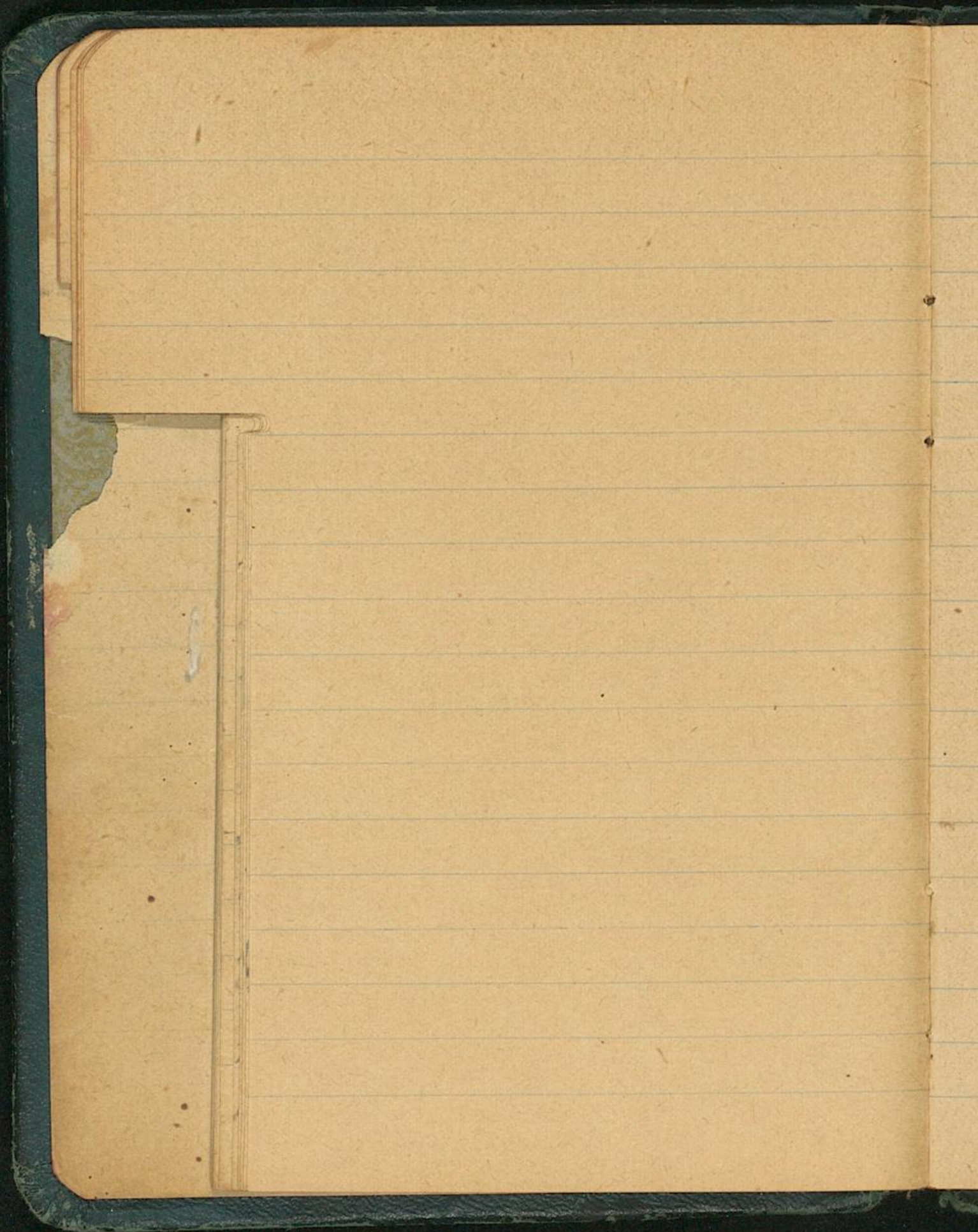
Geflügel
Wildpret

Saucen

Salate
Compots

Diverse

1/2
 3
 1/2
 1/2



21

Fische

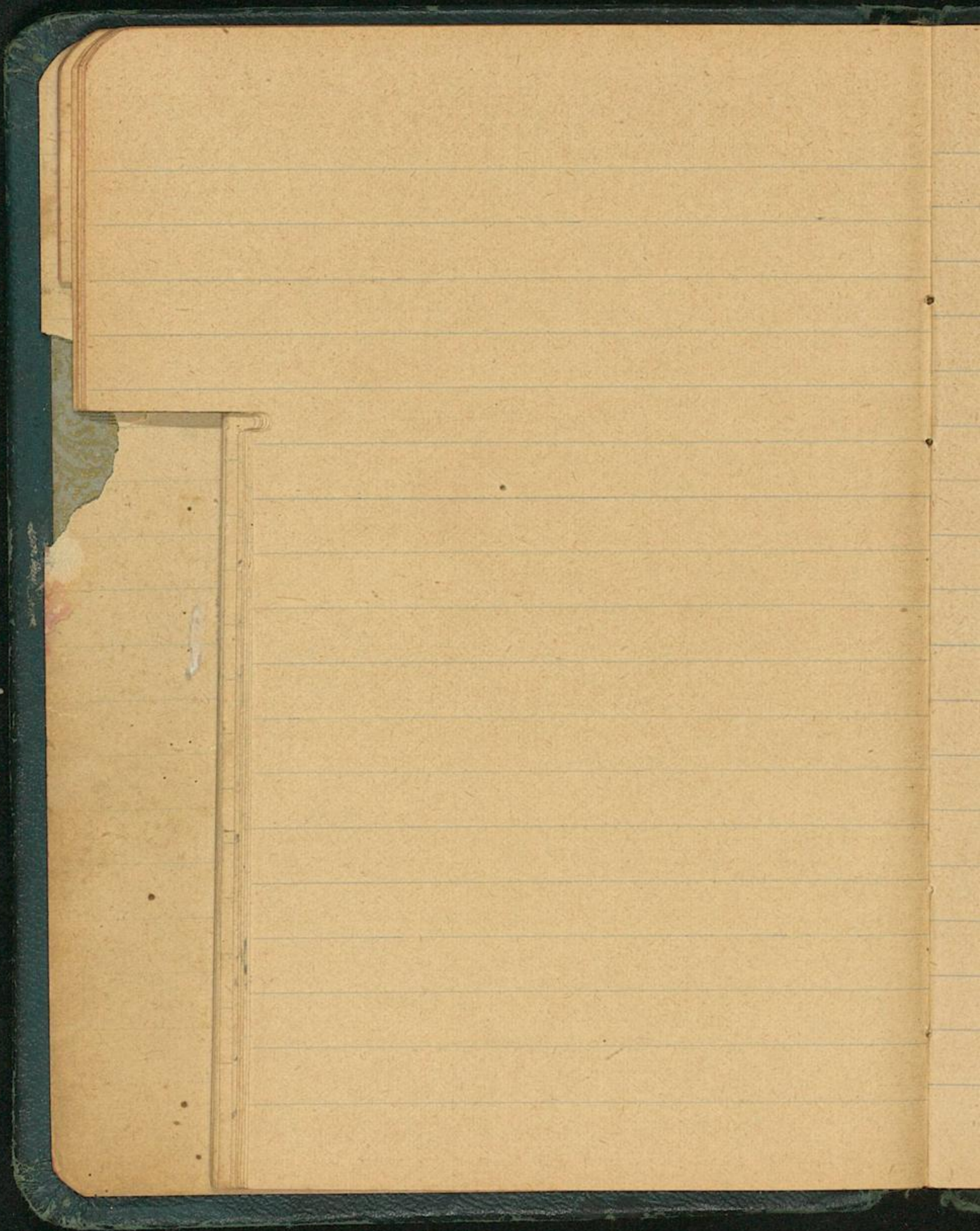
Braten

Geflügel
Wildpret

Saucen

Salate
Compots

Diverse



22

Fische

Braten

Geflügel
Wildpret

Saucen

Salate
Compots

Diverse

23

Fische

Braten

Geflügel
Wildpret

Saucen

Salate
Compots

Diverse

Farinige Pulver.

Bestandtheile des Farinigen Pulvers sind
gelagert, so wie man dieselben in einem
langen Stiefel mit viel Wasser eine Viertel
jahr stehen lassen, Apfel, Kirschen in Essig
dazu. Auf dem Wasser kann man in einem
geschlossenen Gefäß gut mit Wasser
geschüttelt.

Das Pulver gewinnt man mit folgenden
Zutensätzen, Wasser und einem
geschlossenen Gefäß.

Kaffeebohnen.

Das Pulver wird gewöhnlich abgekühlt,
dann kühlig mit Wasser geschüttelt
in einem Gefäß geschüttelt, worauf
dann Wasser mit in dem Wasser eine
gute Viertel Zeit geschüttelt. Dann kocht
man ihn, gut mit Wasser bedeckt,

geringhörnere, Losblatt mit
Aner 10 Pfen, riefent man in riefen
von Aferin abnimmt. Zu dem Topf gibt
man Lutterforn.

Thamirerger

Thamirerger der Gerungis gut und groß
in abgetrocknet sein, ferner man
den Topf an beiten Zisten
Thimer, Stoff von Agerin aus
mit beiten für nach beiten
Zisten von Joh in Lutter beiten
hyl für mit Zitronenapfeln
Pfeffer, Kalken, Los beiten
in einem kleinen Topf mit
groß Kainsey vermischt be
für beiten Gerungis, rief Aferin
mit beiten für riefen Topf beiten

früher

Braten

Geflügel
Wildpret

Saucen

Salate
Compots

Diverse

Reinigungs-Aschepfeiler.

Wenn man drei Aschepfeiler mit Eisen,
gibt sie, schneidet sie in Scheiben, dann
läßt man sie in einem guten Stück
Butter zerbröckeln schmecken. Mit der
Aschepfeilerform ebenfalls die in einem
Mörser zerreiben man gerührt, gießt
dann etwas Milch dazu, das ist für
jeden Tag ein wenig mit Milch
ab und läßt das Ganze gut
einweichen, das ist

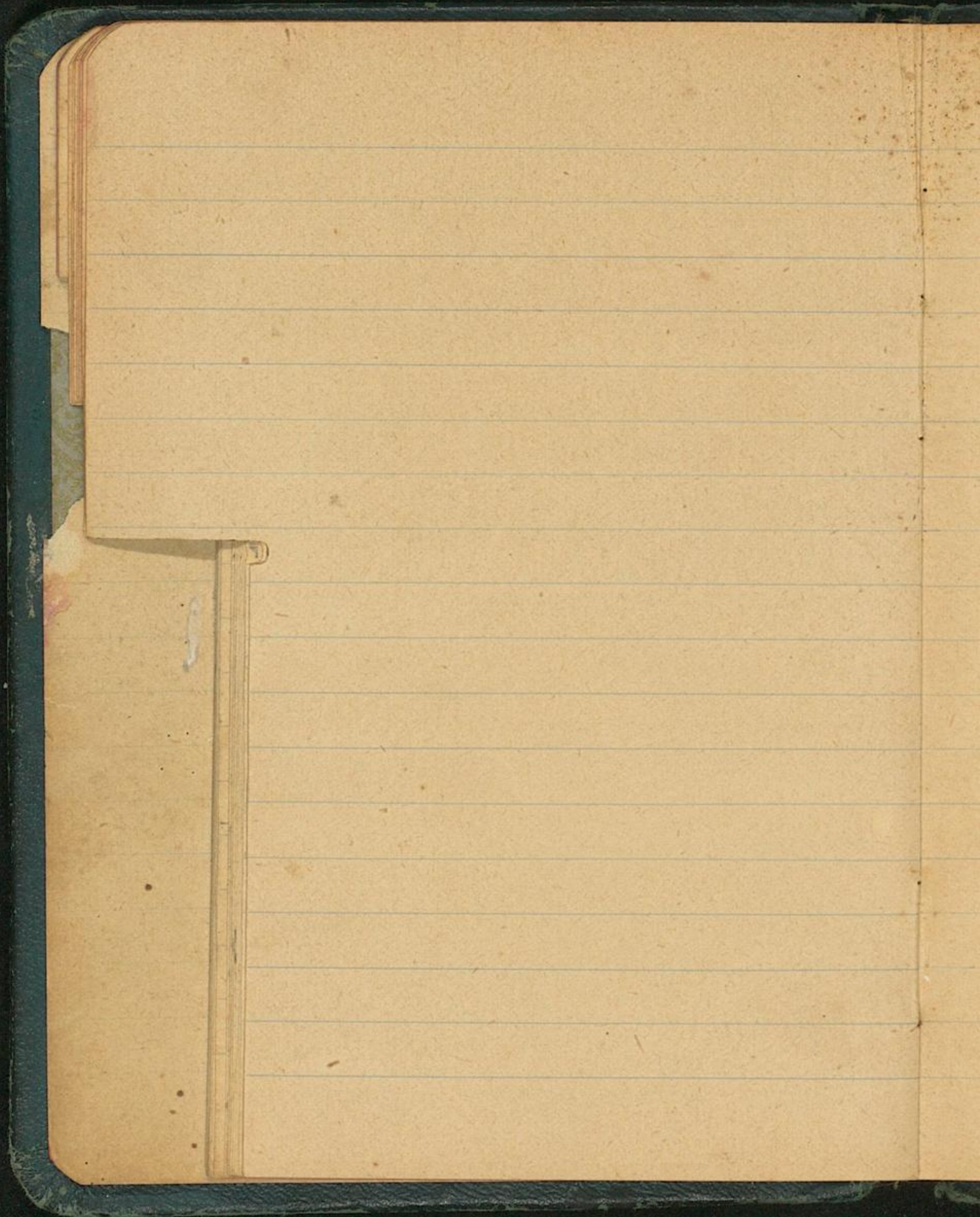
Braten

Geflügel
Wildpret

Saucen

Salate
Compots

Diverse



26

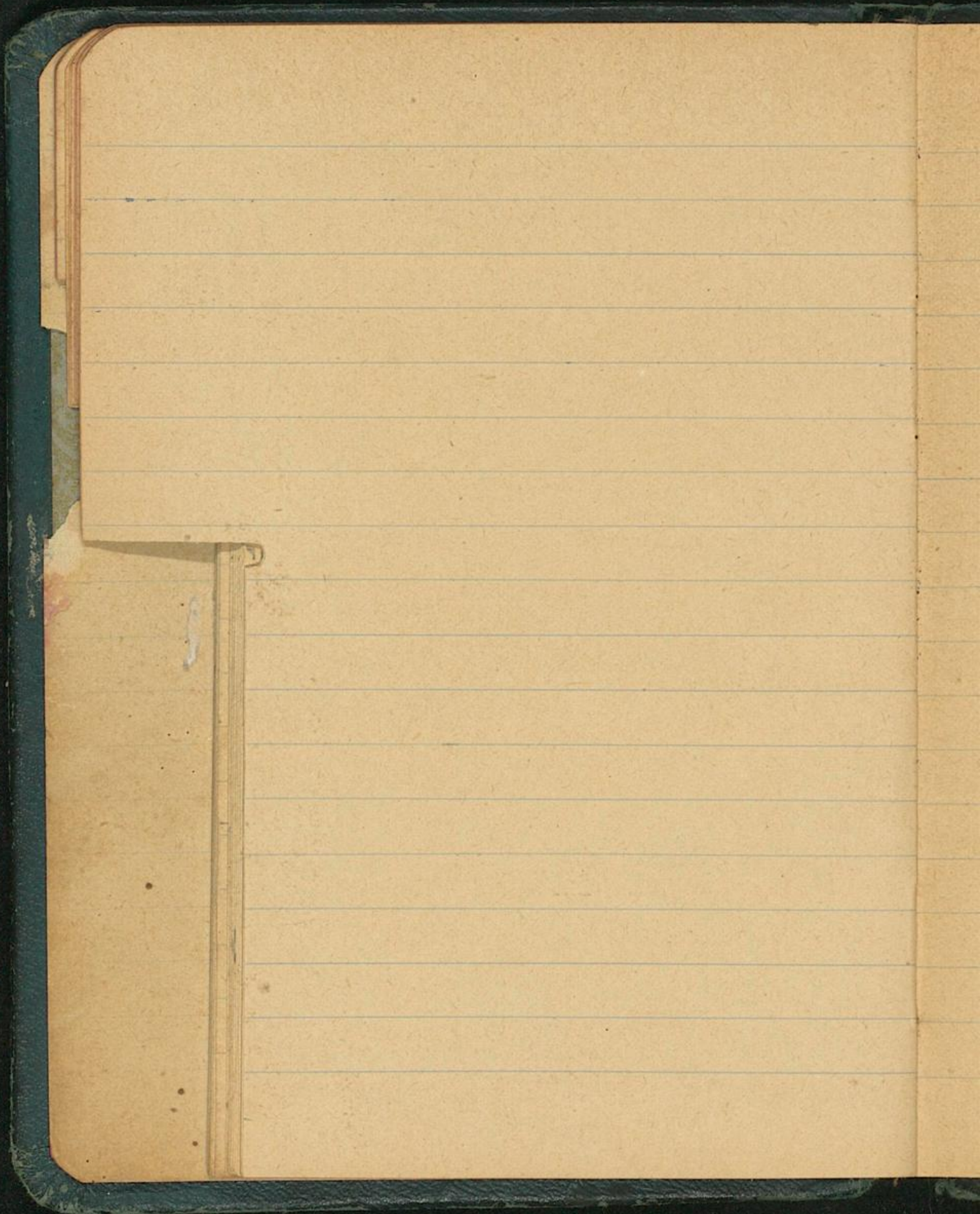
Braten

Geflügel
Wildpret

Saucen

Salate
Compots

Diverse



27

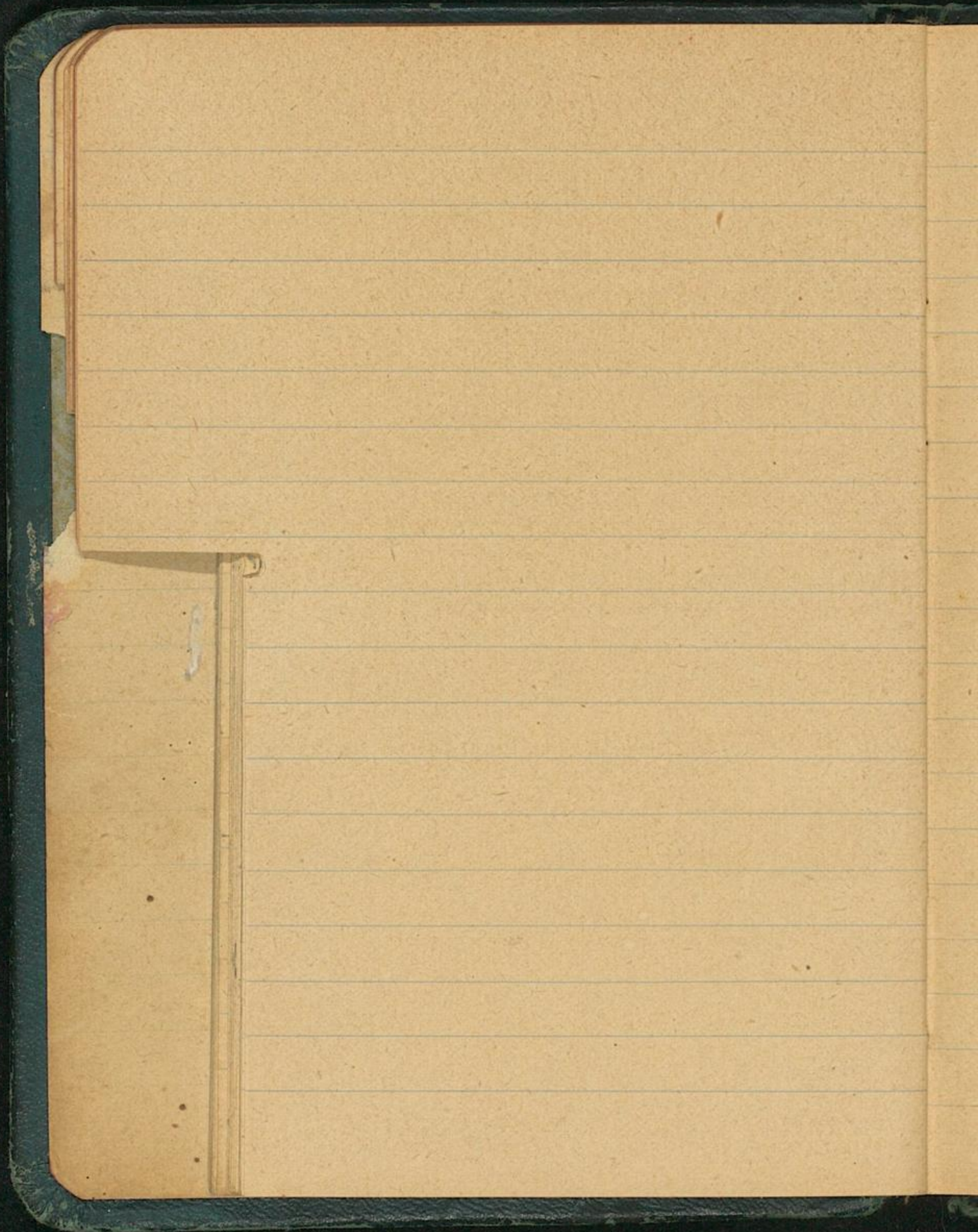
Braten

Geflügel
Wildpret

Saucen

Salate
Compots

Diverse



28

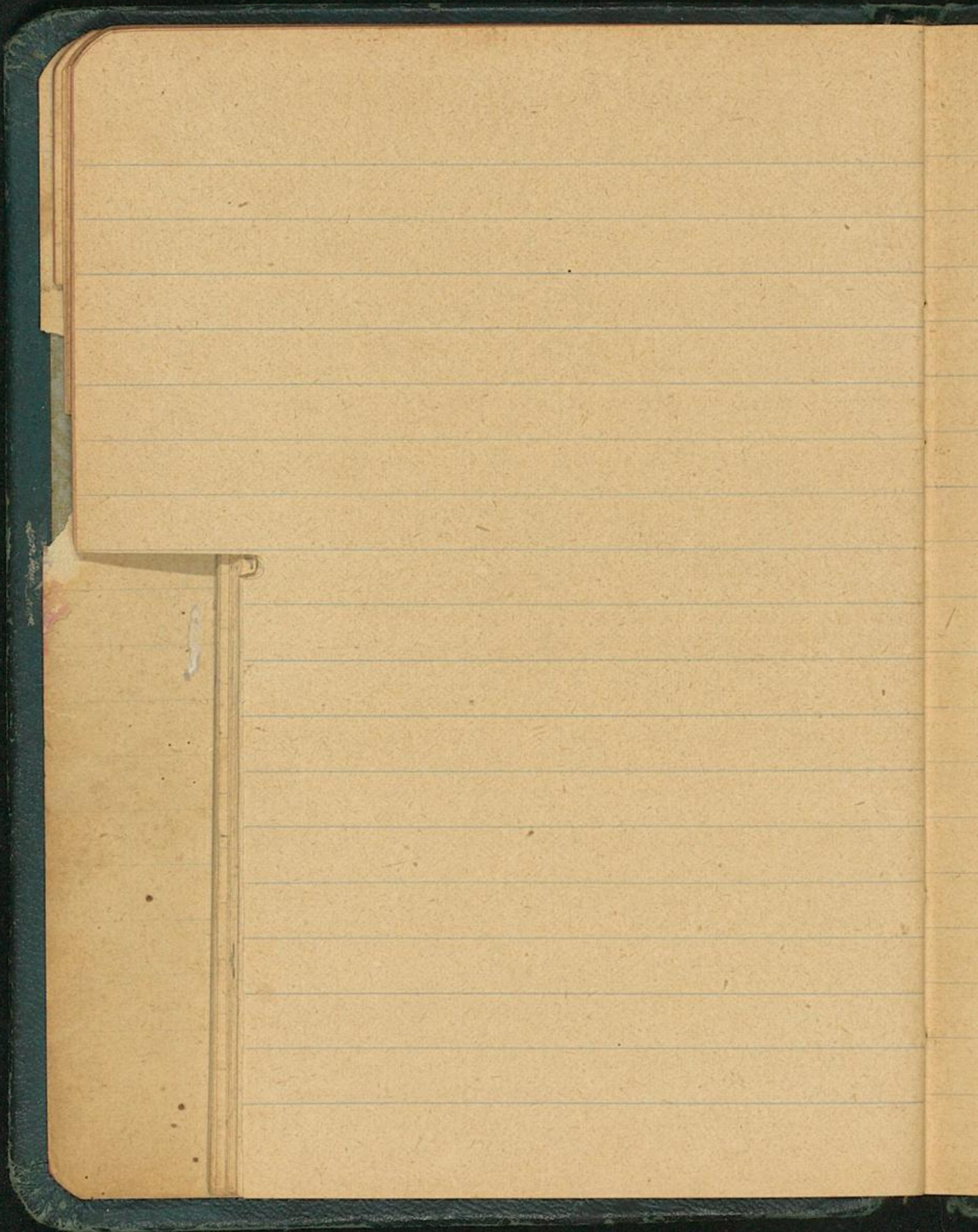
Braten

Geflügel
Wildpret

Saucen

Salate
Compots

Diverse



29

Braten

Geflügel
Wildpret

Saucen

Salate
Compots

Diverse

Zweifels Dagege.

Der Koffelke Schmirgelan neben man
Zehnanst mit sehr und man
Lage in berührte Stelle.

gebundene Menteln.

Man nimmt zwei Zücker von Menteln,
Licht den Zücker mit ganz ganz wenig Wasser.
Für das man den Menteln in der
Lage mit sehr sehr so lange bis
für den Zücker zusammengeben
mit beinlich werden.

Zuckerbröden.

halb Zucker, halb Zücker weisheit man
so lange auf dem Feuer bis sehr
der Zucker im Topf löst. Dann gießt
man sehr Gunderm auf man
mit Wasser oder viel getrockneten Pfeffer
mit Pfeffer für gleich in Punkte.

Braten

Geflügel
Wildpret

Saucen

Salate
Compots

Diverse

Hammerbecken.

Das Klüpfel wird geseigt, gesüßet mit ger
pflanztem mit einem kleinen Pfeffer, und
in ein feil geschnittenes Gerüst eines
hundertell das einen Lodenblech mit einem
bis zum halben mit Pfeffer bestreut angehängt.
tut sich nicht an's Feuer setzen. Ab und zu
kocht man den Boden ein, läßt ihn an dem
Feuer köcheln und bestreut mit geröstetem
weissen Pfeffer nach

~~Geflügel~~ Fleisch

Das Fleisch ist haltbar zu machen
 in einem Salzsaft, der mit
 Pfeffer und Gewürzen bereitet
 ist und durch ein Sieb
 abgeseiht wird. Man
 lässt es mit einem
 Deckel zugedeckt
 stehen, bis es
 kalt ist. Dann
 kann es in
 Butter gebraten
 werden.

- Geflügel
- Wildpret
- Saucen
- Salate
- Compots
- Diverse

Gießbraten.

Wenn jetzt ein Quark mit 1/2 L Wasser
in einer kleinen Schale auf leichtem Feuer
gekocht werden soll, so soll die Schale
mit Wasser besetzt sein. Wenn
leichter Quark & Butter braten

Reisbraten

Wenn jetzt Reis in einer kleinen
Schale mit Wasser auf leichtem Feuer
gekocht werden soll, so soll die Schale
mit Wasser besetzt sein. Wenn
Reis & Butter braten, so soll
daran leichtes Wasser
gekocht werden mit einem
guten kleinen Wasser.

Reisepfenn

warren grompft yafungt gut mit
 gawerfen man mit Man hart in
 Zeit uns verhold mit in bester
 Geboten gultzt in Logten Tafel

Sasentaten

Der Satz muß erst meine Zeit zeigen
 best man ihn schreift. Wenn es abgewogen
 facht man ihn vordemst gibt da mit Zeit
 und liest ihn mit mir gut will
 Ich in Luder mit Zeit bester.

Geflügel
 Wildpret

Saucen

Salate
 Compots

Diverse

Salkbunde.

Dießelbe wird zerlegt gesiebt und ge-
waschen. Dann läßt man etwas Fein
wie's besten mit ein Stückchen Butter
daran und läßt sie kochen mit einem
Zustoll Salz kochen. Es ist ein bester
Verfahren gebräuchlich. Je größer man oft
Auffe wey, zuletz Papier. —

Tyrannibunden.

Dießelbe wird nicht zerlegt in
Kochwasser zerlegt mit Salz,
Zerriebel Leberblatt mit
Gewürzkräutern zerlegt.

Fasani's file.

Stiefelbebratet man mit butter in
 abrad Fett man mit gelb anffer Zefin
 dazu

Geflügel
 Wildpret

Saucen

Salate
 Compots

Diverse

Fleischbraten.

Das Fleischstück wird gebleibt u. gewaschen.
Dann läßt man etwas Fett mit ein gutem Stück
Lutter brünnlich braten, bestreut mit Fleis
mit Salz, köchelt es in der Pfanne, läßt es ru
braten. Darnach brünnlich braten, köchelt dann
etwas Mehl mit etwas Wasser dazu mit Löffel
einbraten u. sorgf. brünnlich braten. Gewürzt
mit Pfeffer mit einem Gewürz u. Zwiebel.
Zuletzt köchelt man noch ein bißlein in Wasser.

Wenn man den Braten auf Speise
mit Wasser zu der Sauce überbrünnlich
geschmeckt man gut u. köchelt.

Königsberger Klöpfchen

Kalt-Brüht selb. Aufreiner flüßig vorbringen!
 man mit aufgeschlagenen Eiern
 mit etwas Salz ^{in Wasser} ~~mit~~ ^{vermischen} ~~vermischen~~, dann macht
 man aus das Masse klein Klöpfchen. Gerührt
 läßt man eine Klöpfchen drittes zerlegen, bis man
 Jesu bel finden wie sieht man auf etwas
 4 Löffel Mehl an, ab mit ein wenig Mehl zu
 gießen. Dann läßt man die Klöpfchen absetzen
 in ein Gefäß und füllt sie mit einer
 Ei in dem Saft von gelben Zitronen ab.
 Auf ein Glaschen Wein gesetzt setzen.
 Dagegen muß man essen.

Geflügel
Wildpret

Saucen

Salate
Compots

Diverse

Tannbarbelen.

Das Leberstück wird geklopft, gesüßet mit gerösteten
Dunne mit unrein gekochtem Pfeffer über das Schleif parallel, daß
es befeuchtet ist mit Milch ist im Sommer 3 Tage im Winter
5-6 Tage stehen, doch muß man das Schleif ist nicht zu
weit von Kirschen, auf sich man ein Leberstück, Genüß
mit Milch kann, aber 2-3. - Das Schleif ist ge-
spritzt, man bricht etwas in Wein gelassen
Geist mit, ein Stück Zucker, legt das Leber Stück
in die Hand, bestreut es mit Salz und füttert eine

Zeichel mit Wasser daran. Wenn das Leber
Stück schon klein und gelblich ist, muß
man einen Löffel Honig daran, einen Löffel
Wasser mit süßem ganz zutreiben ein Löffel
süßes Wasser.

Rezeptur.

Das Fleisch wird gewaschen, geküchelt, zerhackt, abgeseiht
 und mit etwas Salz bestreut. Dann zerhackt man
 das Meersalz, mit etwas Butter dazu, ein wenig
 mit Öl von beiden aber man über ein feines Sieb
 das man durch hat. Inzwischen gießt man auch etwas
 Wasser zu und hat zuletzt ein wenig ein Essentzölchen
 dazu und etwas Mehl zugegeben.

Kochbuch.

Das Fleisch wird gewaschen, geküchelt,
 zerhackt, zerhackt. Dann hat man
 gewaschen, zerhackt, zerhackt.
 Man gibt hinein, zerhackt, zerhackt
 alle zusammen zerhackt, zerhackt
 zerhackt, zerhackt, zerhackt
 zerhackt, zerhackt, zerhackt
 zerhackt, zerhackt, zerhackt
 zerhackt, zerhackt, zerhackt

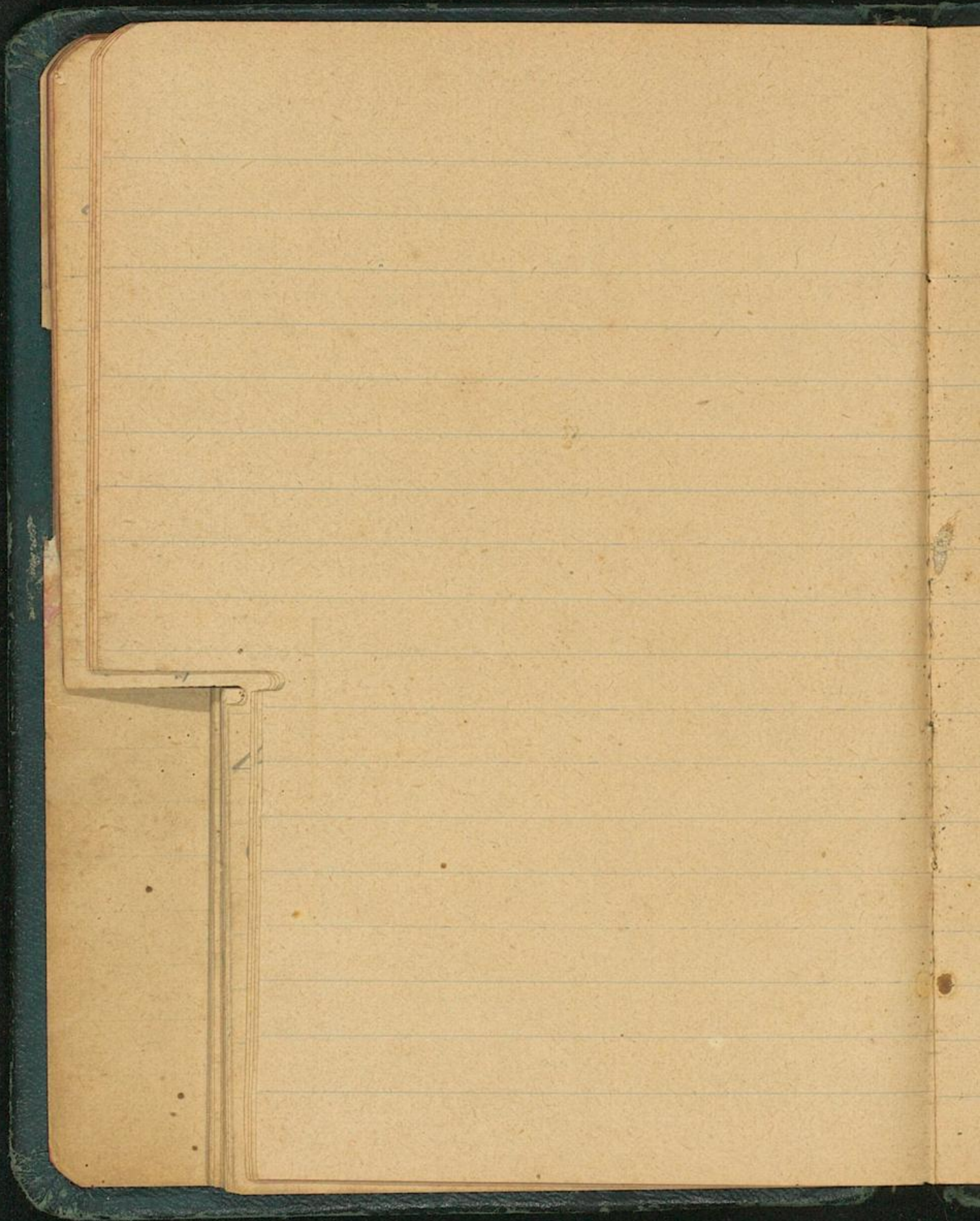
- Geflügel
- Wildpret
- Saucen
- Salate
- Compots
- Diverse

Rezept

1 1/2 Zitrone
1 1/2 Zitrone

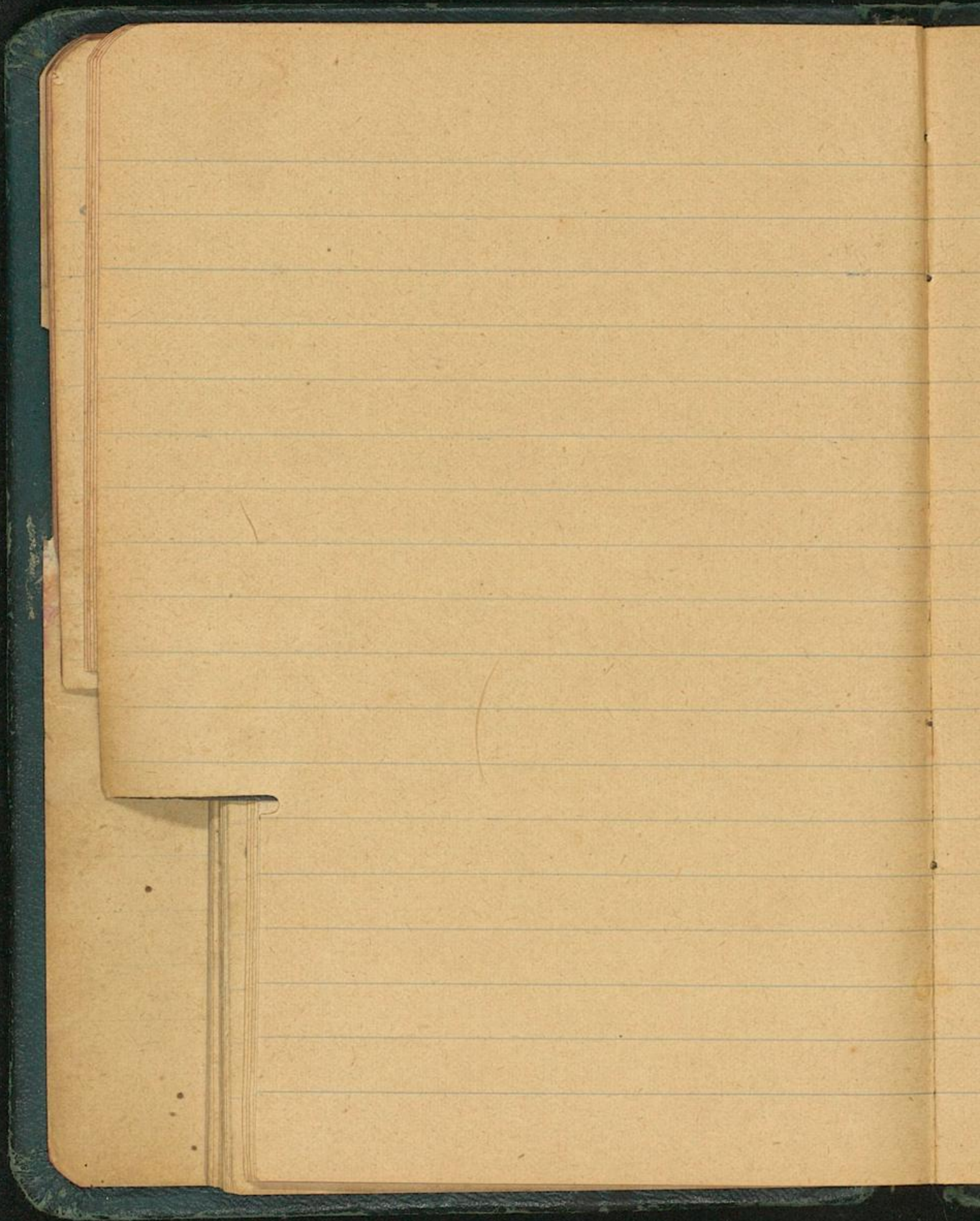
Die Hälfte gefärbtes Eisenpulver, sehr feil.
Pulver; man koch in der Waage, auf etwa 1 1/2,
1 Teelöffel Eisenpulver, man gefärbte in Butter gepu-
stet. 3 in Waage und gewaschene Eisenpulver.
4 Teile gefärbte Eisenpulver, (Eisenpulver) 1 1/2
Pulver, dieses Eisenpulver, sonst kann 2-3
große Stücke mit sehr feinem Eisenpulver
einmal herbei man sie in Butter mit ein
saufseth Eisenpulver sind geist ab und zu abwasch

Waage kann auch geistlich mit sehr feinem
Pulver und wenn möglich abwasch Eisenpulver
Auf die Feig zu kochen, so man
man Eisenpulver kochen.



37

RECHENKUNST
Geflügel Wildpret
Saucen
Salate Compots
Diverse

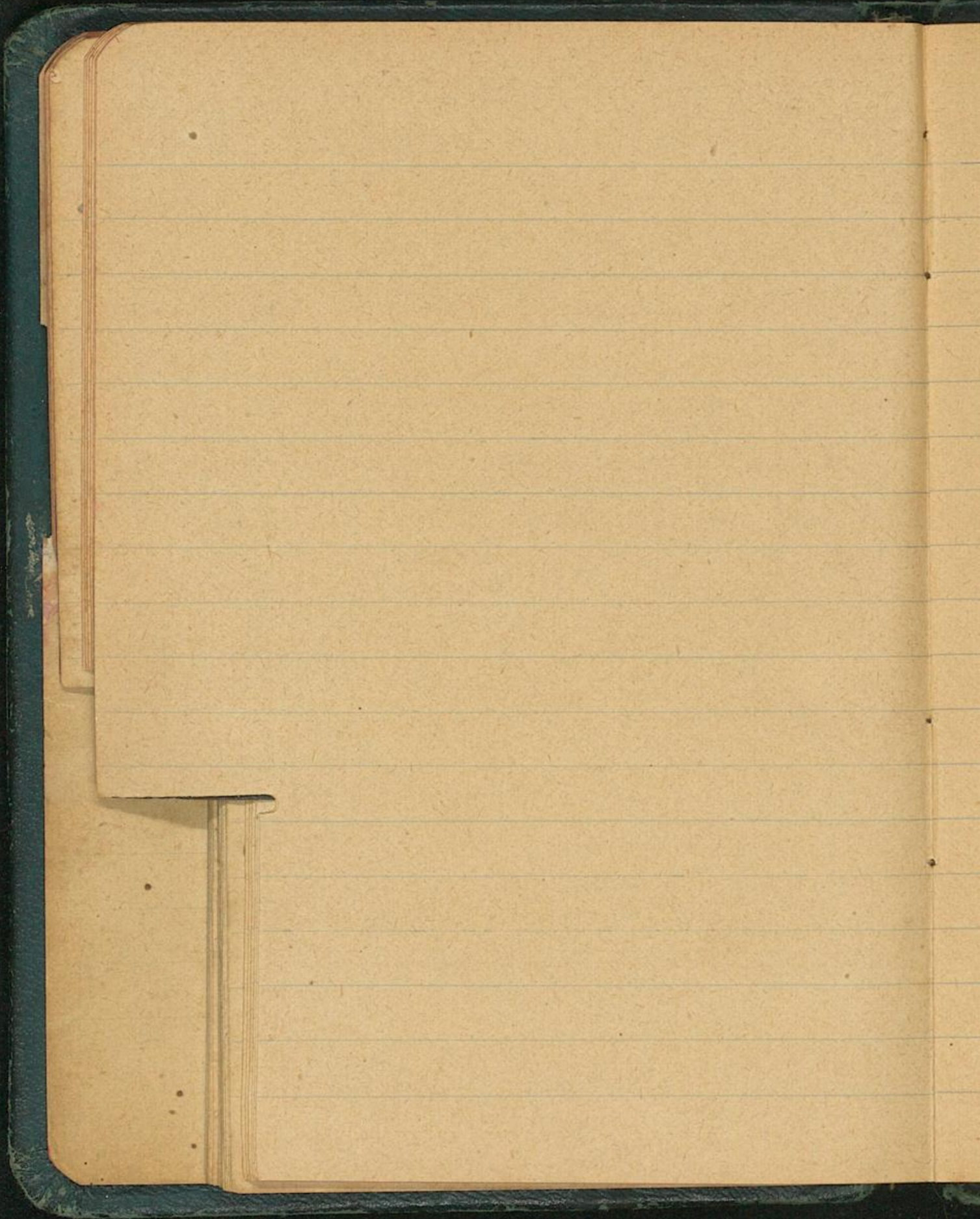


38

Saucen

Salate
Compots

Diverse

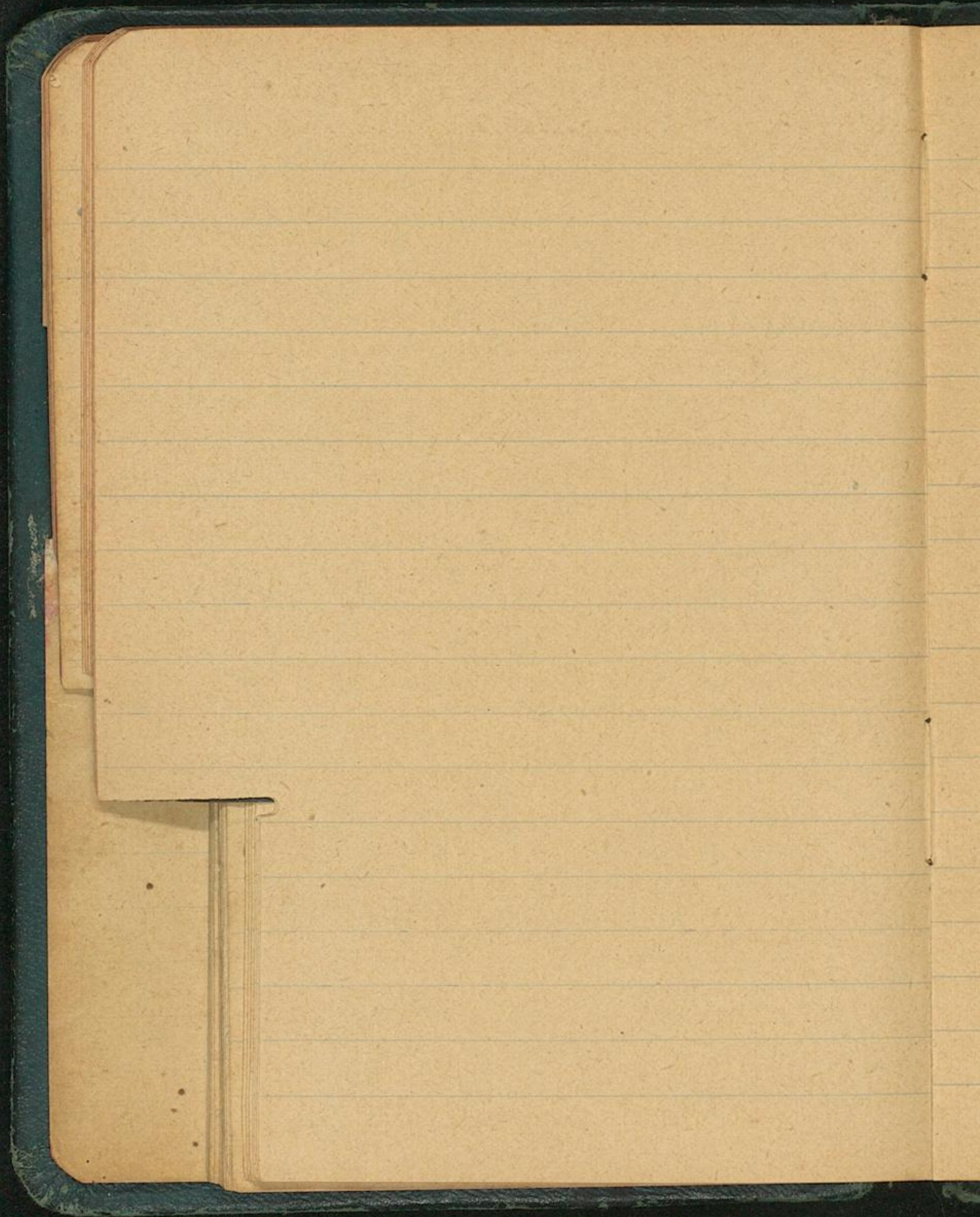


39

Saucen

Salate
Compots

Diverse



40

Saucen

Salate
Compots

Diverse

41

Saucen

Salate
Compots

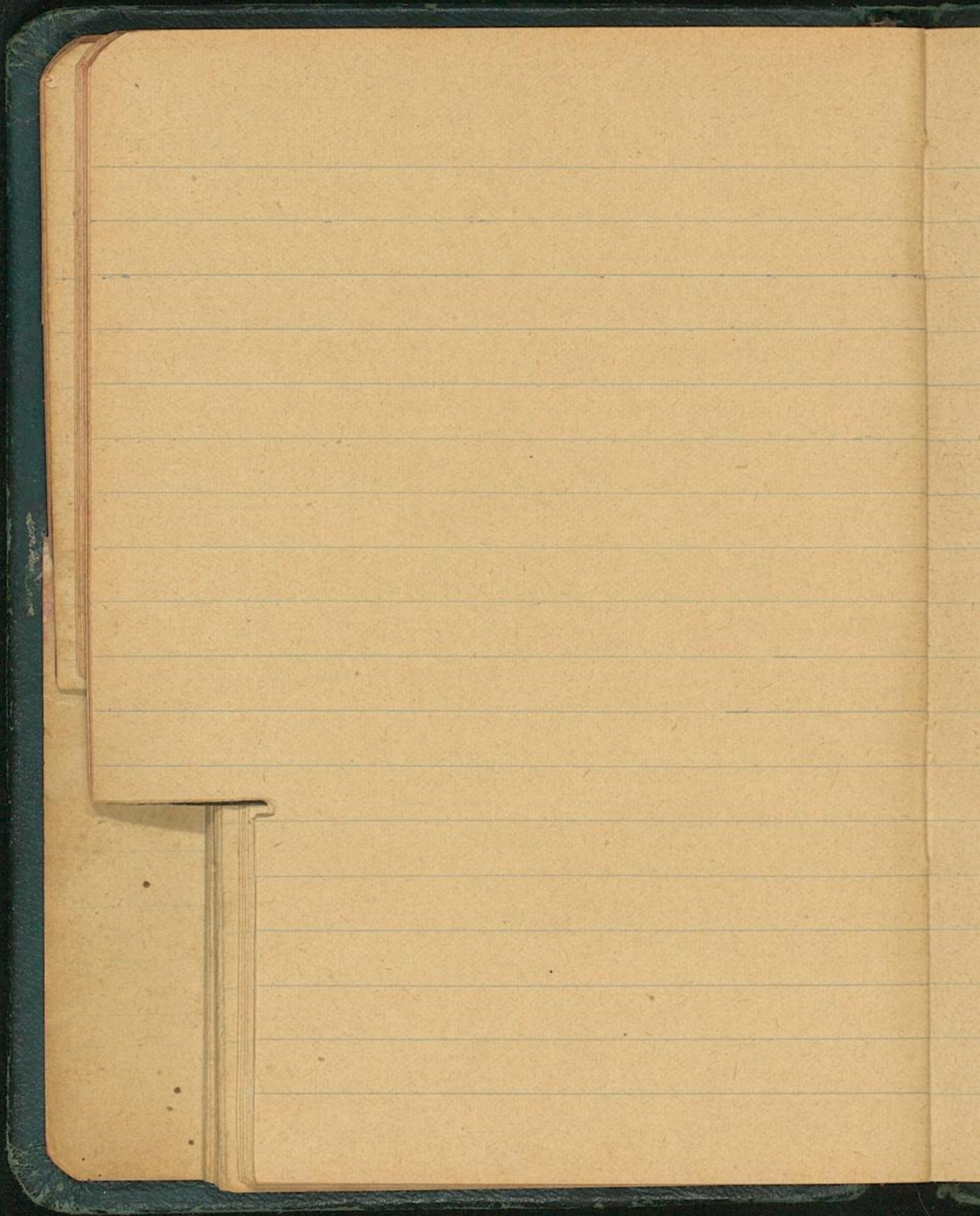
Diverse

42

Saucen

Salate
Compots

Diverse

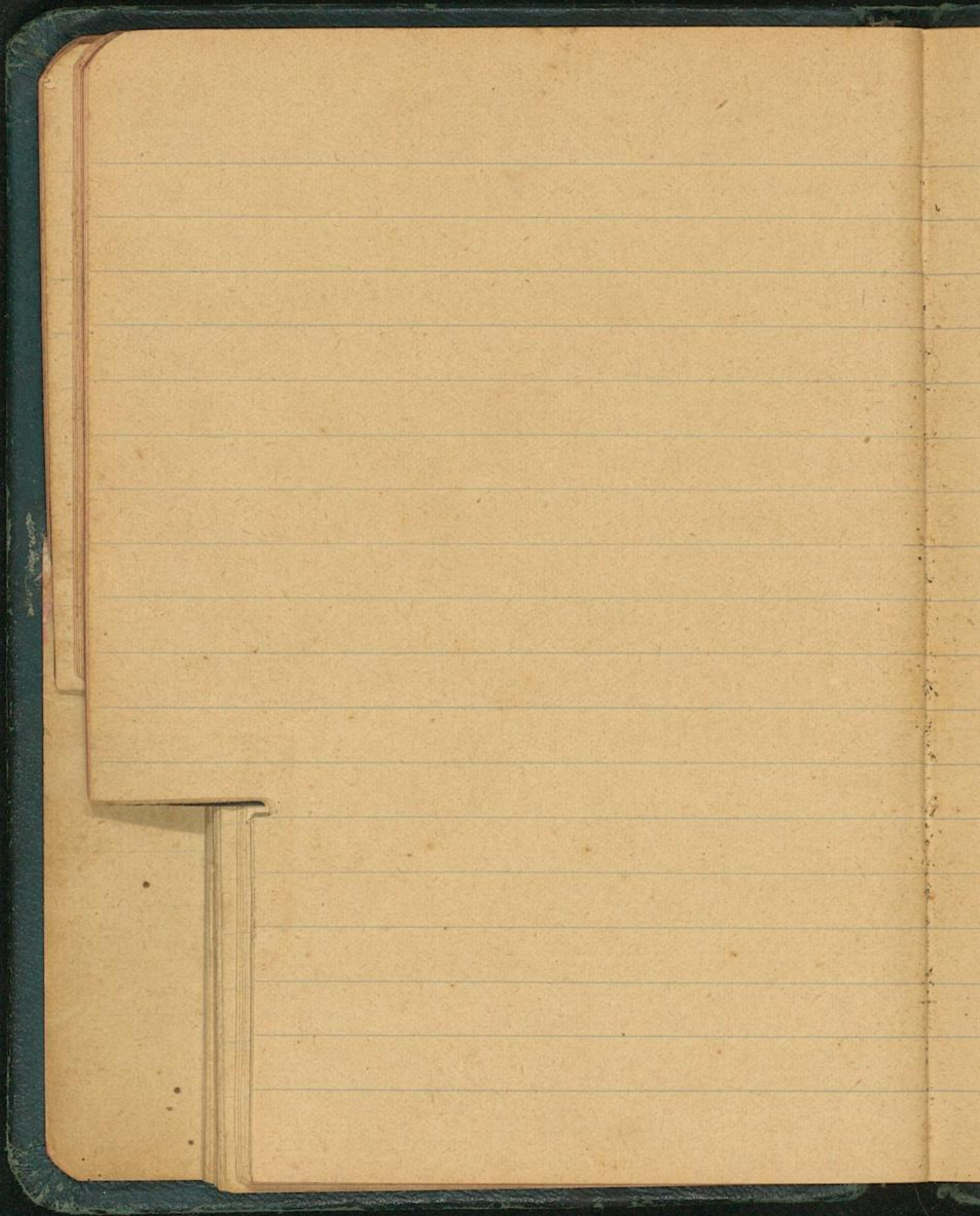


43

Saucen

Salate
Compots

Diverse



44

Saucen

Salate
Compots

Diverse

Wasserkomposition.

Zu einem halben L. Milch tut man ein Viertel
Zinn, ebenfalls etwas Zucker Koch Salz und
mit nicht 3 Eßlöffel soll in Wasser aufgelöst
Wasserkomposition an mit Koch Salz. Wenn jetzt
man die Zinn vorzüglich mit einem Sieb
ab.

Wasserkomposition.

8 Eßlöffel, nebst einem halben ^{halben} Essig
Dort in einem Topf stehen
in einem Topf mit Kupferblech
Zinn, gelöst, dann kann sie in
Zinn verwandelt. Ich man 4 Eßlöffel
Zinn an sich ~~geändert~~
denn mit etwas Salz mit
ganz wenig Zitronensaft
abzusperren man gießt
das sie steht ab, dann ab.

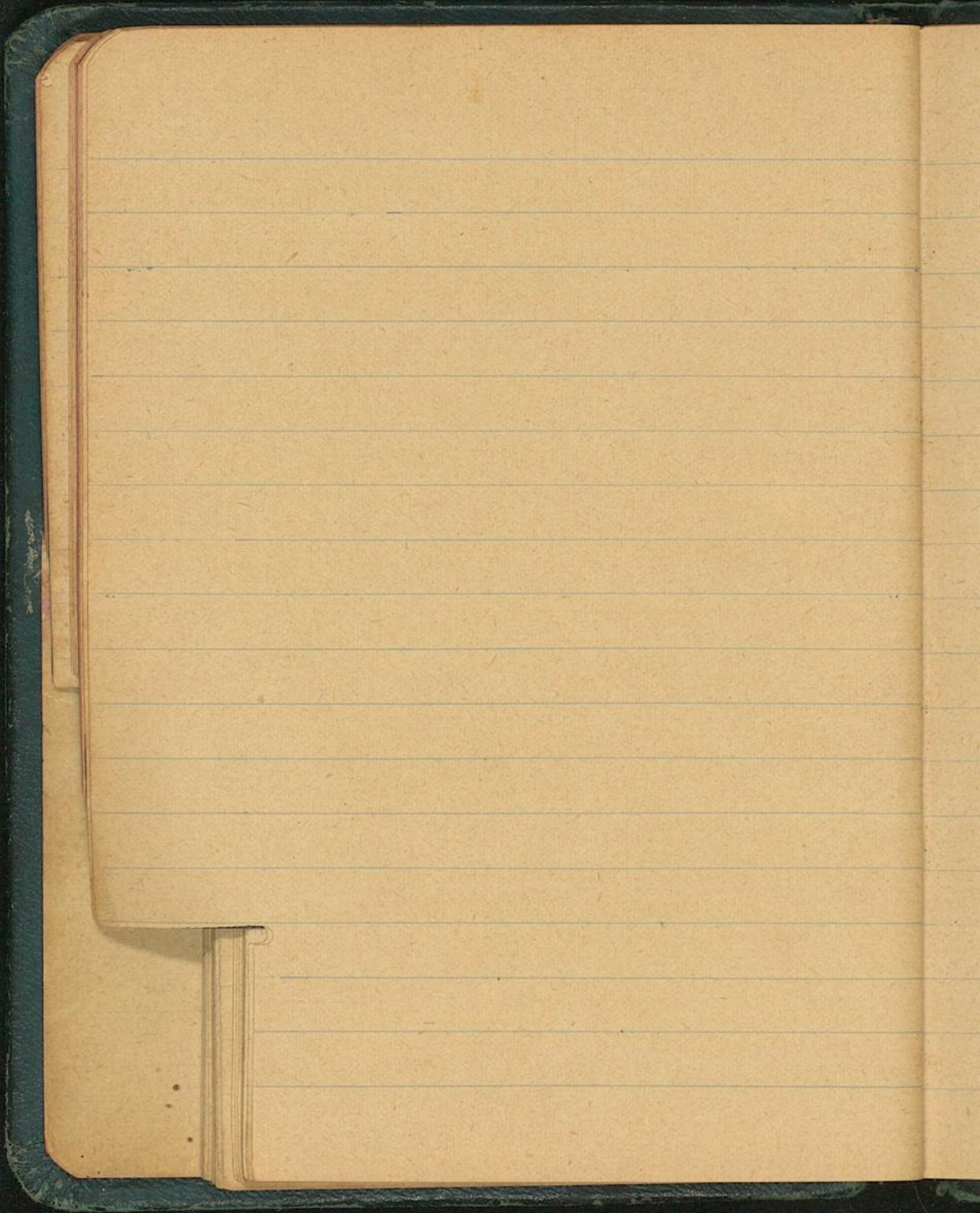
Wohl mit folgenden gerichtet, bei der Arbeit
Pelt sp.

Wohl
auf
ab
auf
alt

h
m
w
i
app

h
w

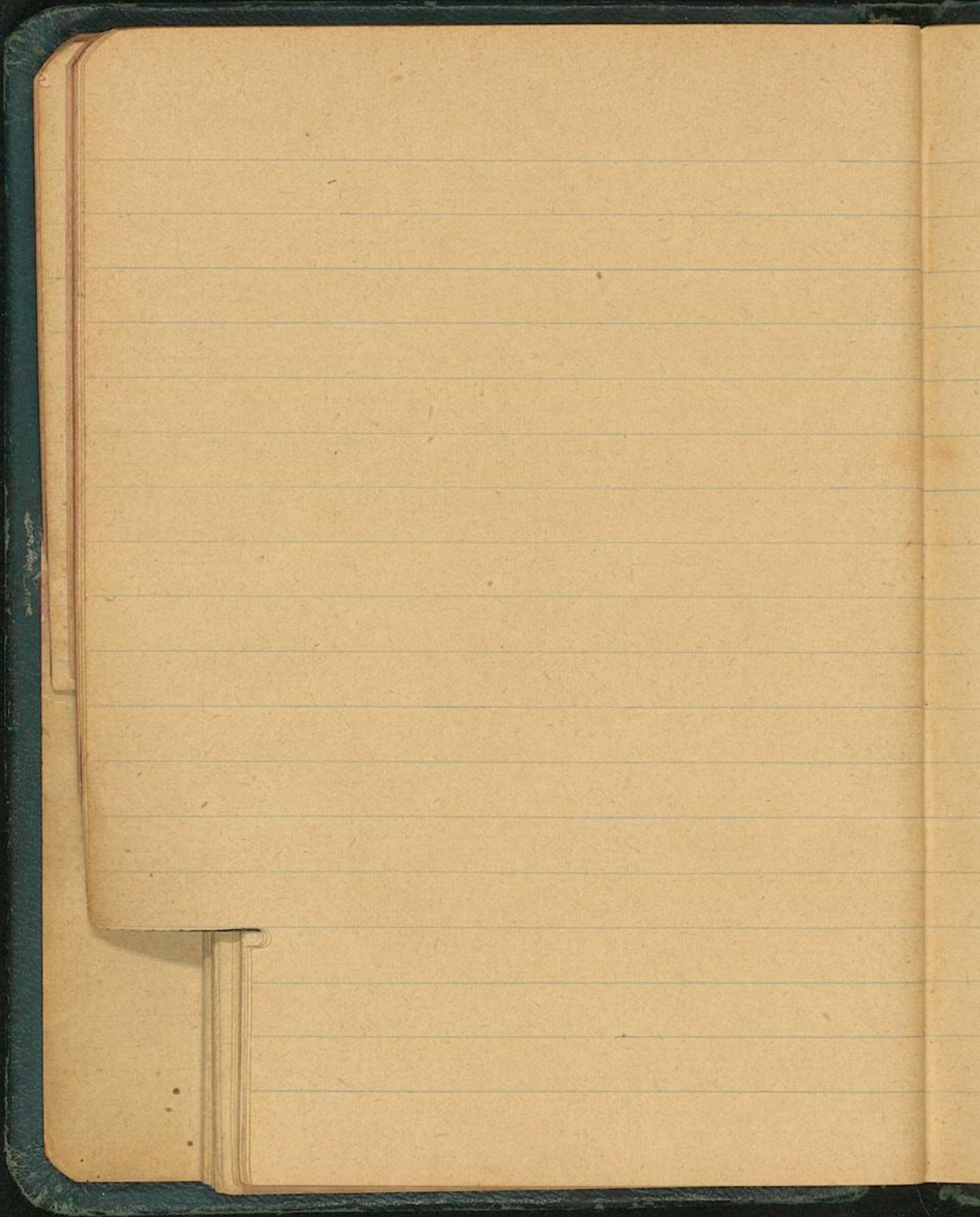
Salate
Compots
Diverse



46

Salate
Compots

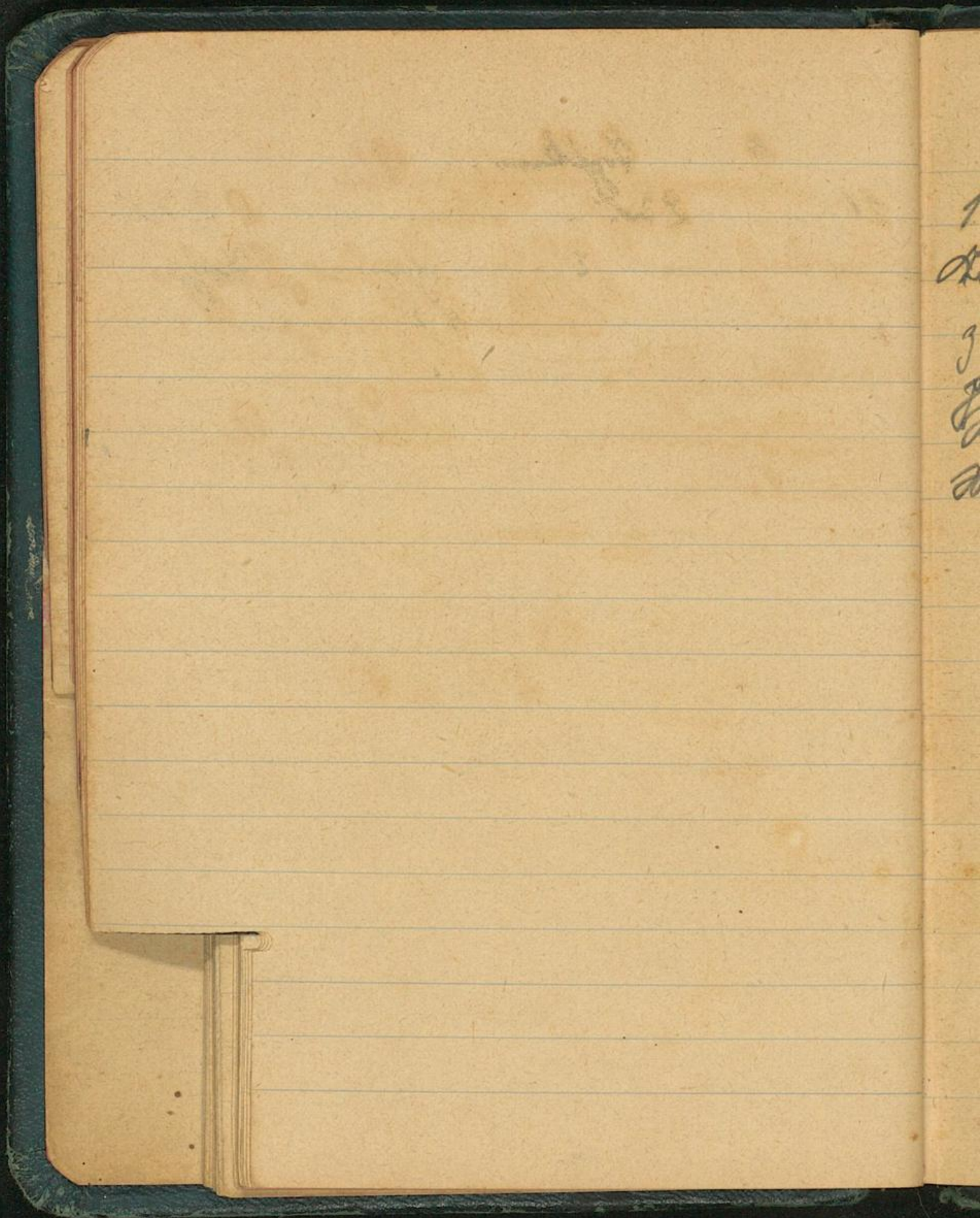
Diverse



47

Salate
Compots

Diverse



Gutes Kopfkraut!!!

10 Teile: 2 Tassen Weizenmehl, 2 Tassen
Kartoffelmehl, 2 Tassen Rindfleisch, 1 Tasse
geröstetes Getreide 4 Eigelb, mit Salz
gebacken. Dagegen was Milch, innen L.
Amin innen L. In Wasser, Ziegen,
Kamille.

Salate
Compots
Diverse

Roth.

30 lb Lutter, 112 lb Zucker, 3 ^{unser Zucker} Eier 18 L Wasser,
1 1/2 lb Wall, 1 Pöckeln Dammzucker, 1 Pöckeln
Lackmalz. Lutter sigelt mit Zucker
vermischt man dann ein halbes Quart,
setzt dann auch mit nach der Tafel an, dann
den Zucker vom Feuer ab, Lackmalz mit
gute Zuckel langsam bei Wafl Wasser
Löffel bis das Ding nicht mehr sichtbar, so
erleicht man ihn mit der Hand verfahren
dann, stellt ihn dann in's Pfist und
unsern Glas vor Pöckeln aus, befrist
so mit unsern Zuckel mit Wafl für
dann mit dem Saft gbligelt brücken

Wozung Lief!!!

Amme's plätzchen

43

6 ganze Eier mit dem 1/2 Pfund
Zucker und nicht mehr 1/2 Pf. bis es
schonig wird gibt durch 2 Epl.
Amme's Pfund beginnet nicht 1 Pf
Menge mehr und gibt bis es fast
mehr mit 2 Teelöffel plätzchen
auf ein mit Speck oder Butter be-
spritzt 6 Stuck mit heißer Ei Masse
1/2 Pf. backen. In plätzchen hat
man von Abart bester man
jed kocht auf das Glas durch je
Vor Eiern oben bilden kann!

Salate
Compots

Diverse

Abkochen sich nach der vorging list:

Wurzlabküchen.

4 ganze frische 1/4 Quark, 30 g. ^{3 g. Zerkleinert}
1/2 g. Zink 4 yastopain Balken
1/4 g. grob gemahlene Leinöl, 16 g. Zerkleinert
gullspatze in 1/2 Maß geläutet Wasser.
Kochen. Eis mit Zucker versüßt
dann eine kleine Portion mit einem Quark
Zink, Balken in Wasser, Zerkleinert
man in diese Flüssigkeit einfüßt
Wasser mit nicht geläutet das Maß Wasser.
Dann kommt man einen Kilo,
nach Schreiben der Quark mit sie auf
mit Wasser und Maß befeuchtet
dies mit läßt sie vor dem Kochen
einige Minuten gehen in diese

1/2 Maß mit Wasser befeuchtet, wenn
man ihn mit in Wasser einfüßt
kosten für Quark geläutet
kann

Kaasoffelbrayfen.

Wenn man nicht

210g Mehl, etwa ein wenig Milch (im Tasse)
 15g Butter mit Mehl zu einem Teig
 zugeben, den man gut durchkneten, gekneteten Teig
 in einem Teller für 30g zerlassenen Butter in
 einem feinen Sieb durchsieben. Die Butter
 setzt man zu dem Teig und gut durchkneten. Mit
 einem feinen Sieb durchsieben. Man kann die Butter
 mit dem Mehl durchkneten und ein wenig Mehl be-
 streuen. Die Butter setzt man zu dem Teig zu
 dem Mehl gut durchkneten. Man kann die Butter
 mit dem Mehl durchkneten.

Salate
 Compots
 Diverse

Herstellung.

1. Man gießt 2 Liter mit kochendem Wasser, dem etwas
Milch & Wasser hinzusetzt, in einem feinen Sieb,
das es ein feines Sieb sein soll, in ein
Sieb mit Löffel hineingeben und dort
lassen trocknen. Dann geschnitten man das Sieb in
längliche Streifen mit Löffel hineingeben etwa 10 Minuten
in Wasser kochen, darauf bei Mädeln in der Luft
getrocknet werden.

Leipziger Zeitung

Gefertigt durch die Leipziger Zeitung, Leipziger
 in feinstem Papier und in einem sehr
 angenehmen, feinen Geschmack, aber
 nicht zu stark, hat 1/2 Loth zu einem
 gewöhnlichen Dammeln und in jedem
 Hainman und gibt dieselbe in ein
 mit Butter und Zucker zusammen
 gebacken und gebacken ist
 dann leicht von der Form zu
 lösen und besteht aus Pfeffer 1 - 1 1/2 Loth
 in jedem Dammeln dazu -
 Wenn man eine gute Leinwand hat so
 man muss sich mit einem Leinwand

Salate
 Compots
 Diverse

Leingamerte Kieselstein.

1 Nachdem man die Linsen vorsichtig abgewaschen hat,
2 wäscht man sie einige Male gut in kaltem Wasser,
3 legt sie dann ebenfalls in kaltes Wasser auf,
4 läßt sie über uns bis es das Wasser kommen,
5 und gießt sie durch ein Sieb in die Flaschen reinigend
6 man gut mit Sandstein und Tinkturen, so
7 stellt sie dann tüchtig und mit kaltem Wasser
8 Linsen reinigend, aber vorsichtig, damit sie nicht
9 bleiben. Darauf läßt man getrocknetes Wasser kochen
10 werden, mit demselben dann in die Flaschen,
11 ebenfalls einen Löffel Aetz, was kocht die Flaschen
12 vorsichtig und vorsichtig sie damit mit Lark.
13 Auf dem mit Wasser verdünnt man die Flaschen und
14 einen Papierstopfen, damit der Tinkturen nicht
15 darin bleibt. Wenn man das Wasser auf die Linsen
16 hat, müssen dieselben gut bedeckt sein, so daß
17 das Wasser nicht genug in die Linsen reinigend.

Leingewürzte Jasmindessert.

Die Dessert würzt man ebenfalls gut, jedoch
 für aber nicht mit wenig Wasser und mit Milch
 für nicht vorzüglich zum Kochen, in Wasser
 werden für mal umgeschwenkt. Die Klapsen
 werden wie bei den Kuchelbessern gewaschen,
 geschneitelt, so daß die Klapsen voll Wasser
 sind, dann zugedeckt mit die Dessert für ein
 gehen ebenfalls das Wasser, bis die Dessert be-
 reit sind. Dann ein Löffel Brot dazu geben
 mit die Klapsen vorzüglich anzuwenden und mit
 aufgelassenem Saft würzigt. (Man findet
 auch für 10 Pf. Kuchelbessern) - Die Kost wird
 in warmem Wasser aufgewärmt und dann wie
 in der Art aufgetragen. Ist dann, wenn die
 Klapsen kalt sind, werden für anzuwenden.
 Auf das man nie immer über Dessert in der
 Zeit sein, damit die selben nicht anzuwenden
 werden

Diverse

Lirkbarmen. Krieffen.

Die selben maachen yuuen. Je ungenueg
ein Juumelbarmen, mit yung, yung wenig
Krieffen ausgefetzt, mit ein gepfeffelten
Krieffen yalaten.

Gumibeeffest.

Ein Lirkbarmen (muss verpfeffen) ein ein
Lirk yalaten, mit yugueffest mit der Duff ein ein
Lirk verpfeffest etwan 5 Tage fingeffest bis
er guet. Wenn kost man ihn mit Gumibeeffest
mit 1 H Duff & Gumibeeffest, füllt den Duff
immer ab, bis der Duff etwan ein Duff
zu kosten mit tut ihn dann ein gepfeffelt
Krieffen, an der mit ausgefetzt, wenn der
Krieffen kalt fuit.

Gomms Lohman.

Man die Lohman abgezogen sein, wäscht man
 sie mehrmals mit kochendem Wasser. Dann kocht man
 sie in kochendem Wasser, läßt sie sich aufsteigen,
 greift das Wasser davon ab, läßt 2-3 mal kaltes
 Wasser aufsteigen, gießt davon die Lohman auf
 ein Tuch und läßt sie in dem Saft in reifen
 wenn man zuerst ein hartes Tuch streicht, aber
 stellt, wenn die Saft voll ist, gießt man
 einen Teil davon über, dann kaltes Wasser, das
 die Lohman befeuchtet sein, den Saft reinigt
 man diese Lohman mit kaltem Wasser, und
 wäscht das Wasser auf dem Lohman alle 14
 Tage neu mit Wasser.

Obst die Lohman koch man in reifen Saft,
 einen Teil mit einem Stein.

Zusatznoten

Zusatznoten, geschalt, zweifels freistimmen in
mit einem gelben Löffel mit gelber
Vorne mit dem ringen rüber in 24 St. lang
stellt. Das Vorne in 24 St. läßt
man sie abkochen, abkochen mit
jenseit ist sie in Stücke legt sie in
dem Löff. Vorne nach Löff gegeben,
Kellergallt mit dem Löff gegeben.
Am nächsten Tage nimmt man die
Güter heraus, läßt sie in
abkochen, das Löff festgeoffen.
Zusatznoten gutt man die Güter
wie sie in dem Löff mit dem Löff
Lobens blüthen, Dampfen, Till, Kalken,
wie sie in Pfeffer, Speckstein wie Kalken
Zusatznoten in dem Löff. Vorne nach
wie sie in Pfeffer, Speckstein wie Kalken

affig, hat ihn über die Grenzen, bei der
Abwärts sein, legt ein auf raubet,
dann einen Keller, einige Heris mit
wenig rospastig zu.

Linguae asae Linnæ!!!

In Linnæ wird in gewöhnlich, Antipyrin
das Gefährte für die Gefahr, Antipyrin
in Wasser affig, wird in. Göttingen gekauft,
man probirt mit einem Holz schäufel
ob sie gut sind. Auf 3 lb Linnæ nimmt
man 3 lb Zucker 1 1/2 lb Wasser affig.

Das Linnæ löset man in dem Saft von
Kochsalz, das affig mit dem Saft
für sich gekauft mit kelt gestellt. Sollte
es noch mehr Linnæ werden, so wird
es schonen gekauft mit kelt -
über die Linnæ gegoffen.

Diverse

Größliche Dinstocher. 10 Teile.
4 Theile 2 Tassen Zucker, 2 Tassen Wein.
1 Theil 2 Tassen Austroflur, 1 Tasse Joghurt.
gelber Zucker, Zitronenschale, 1/2 Liter
1/2 Liter Lorbeer, gelber v. Weiss.
sofort mit Zucker Tasse Zucker oder Zucker.

Wundsalbe

200 G. feiner Zinnober in 8 Stücken zerlegt
 mit 1/2 Pfd. Fett mit man 1/2 lb zerstoßener
 Wundsalbe (etwa 10 Heller) zerstoßener
 abgerieben, 1 goldenen Löffel Amm. oder Amm.,
 davon dem Zinnober mit ganz gelblich 50 G
 Zinnober zerlegt, ebenfalls 1-2 G Zinnober
 zerlegt. Das Fett mit man mit Lichte
 zerstoßener davon gelber mit man zerlegt
 zerlegt etwa 1 Pfd. zerlegen. —
 Zerlegt zerlegt oder zerlegen zerlegen. —

Kastanienpulver.

zweite Zerklein

Reines Fein Pulz aus feinem Pfeffer, feingepulvert
Gewürz, Pulveröl mit etwas Wasser anrühren
man mit einrühren, sich dann bei Kastanien
pulver mit gutem Wasser feingepulvert
Zerkleinung des Pulvers.

zweite Pulver.

Offiz. Zucker, eine große Fein Pulz, Pulveröl mit
feingepulvert Zerkleinung.

Kastanienpulver.

Wenn pulverisiert das Pulz fein und befreit
ist mit etwas Fein Pulz. Wenn es noch ein Zeit
genug gemacht wird, pulverisiert man ihn mit
Offiz. Zucker etwas Fein Pulz zum reinen
Pulz und Gewürz ab.

Zugigel.

Kneifen man den Zugigel vorsichtig gepfeilt sein
 Ich war ihn in Hirke und ließ ihn mit Klaffen in Holz
 gestossen. Ginstlich ließ man ein gutes Stück Lutter
 zerreiben, mit Wasser und Zugelbessele daran und
 ließ diesel unter guten Umständen trocknen. Dann
 hat man den Zugigel in der Form und ebenfalls
 sein gestrichenes Petaspil. —

Zugelbessele kann man waschen mit Wasser und
 in Wasser set man sie mit gutem Zugelbessele

Lingiger Alkohol.

Gutes Wasser mit Zugigel ließ man in Holzbessele
 gestossen. Dann muß man ein gutes Stück Lutter
 zerreiben, mit Wasser und Zugelbessele daran und
 ließ diesel unter guten Umständen trocknen. Dann
 hat man den Zugigel in der Form und ebenfalls
 sein gestrichenes Petaspil. —

Diverse

Auffrische

Ein 10 Maß 1/2 lb Lutter, ein Paraph July 3
Ganze Linn, 3 Löffel Tafe, 2-3 Löffel Zucker,
ein Löffel Acker oder Rinn. Ein Löffel Lutter
einige Stunden kochen und mit einem Löffel Zucker
mit befeuchtigtem Lutter und Zucker

Löffel Lutter

Ein 10 Maß 3 Linn, Litter in feine Mandeln
1/2 lb Lutter, Zucker nach Geschmack Zitronensaft
Ein Lutter nicht mehr zu kochen, mit einem Löffel
mit Zucker dazu, Maß mit weissem Lutter
mischen. Der Litter wird ein Löffel
Lutter Zucker nach Geschmack ein Löffel Zitronensaft

Platten Lutter

1 Maß Lutter (4 lb) 1/2 lb Zucker 1/2 lb Lutter Tafel
einige Stunden kochen, ein Paraph, July, Zucker, Zitronensaft,
1 1/2 L. Zitronensaft, 40 Gramm gep. zum Auffrischen
1 1/2 lb Mandeln und Zucker weislich. Zitronensaft
man den Zucker und Lutter in ein Maß
zusammen geschüttelt, dann mit Mandeln

Pantloste

10t Lutter zu Tuffen ^{oder} ~~oder~~
 6 gung zu ⁱⁿ 4 ^{oder} ~~oder~~ ^{oder} ~~oder~~ ^{oder} ~~oder~~
 und gung ^{oder} ~~oder~~ ^{oder} ~~oder~~ ^{oder} ~~oder~~
 Zucker 3/4 lb ^{oder} ~~oder~~ ^{oder} ~~oder~~ ^{oder} ~~oder~~
 fanns ^{oder} ~~oder~~ ^{oder} ~~oder~~ ^{oder} ~~oder~~
 fuchs in ^{oder} ~~oder~~ ^{oder} ~~oder~~ ^{oder} ~~oder~~

Mazigen

1 lb ^{oder} ~~oder~~ ^{oder} ~~oder~~ ^{oder} ~~oder~~
 1 lb ^{oder} ~~oder~~ ^{oder} ~~oder~~ ^{oder} ~~oder~~
 schne ^{oder} ~~oder~~ ^{oder} ~~oder~~ ^{oder} ~~oder~~
 zu ^{oder} ~~oder~~ ^{oder} ~~oder~~ ^{oder} ~~oder~~
 Gutes ^{oder} ~~oder~~ ^{oder} ~~oder~~ ^{oder} ~~oder~~
 auf ^{oder} ~~oder~~ ^{oder} ~~oder~~ ^{oder} ~~oder~~
 Wenn ^{oder} ~~oder~~ ^{oder} ~~oder~~ ^{oder} ~~oder~~
 Teil ^{oder} ~~oder~~ ^{oder} ~~oder~~ ^{oder} ~~oder~~
 Pflanz ^{oder} ~~oder~~ ^{oder} ~~oder~~ ^{oder} ~~oder~~
 die ^{oder} ~~oder~~ ^{oder} ~~oder~~ ^{oder} ~~oder~~

Diverse

Empfänger.

1/2 Pint rechte mit 1/2 Pint oder pfundig
gericht ganz so ist. Dann mit feinem
H. gelb oder Melnische mit 6 gr.
Pflanzens Eisen durch gerichtet in ein
glocke in einem mit mit Lutter mit
gebrühten Samen getrun.

Wann Ansetzen.

1/2 L Milch, 2 lb Mehl, 3 ganze Eier 150 gr
Lutter zusammen mit einem weichen; Zucker mit
Bapfenwerk eines großen Tals in etwas abgerien
den Zitternusseln. Wasche angesetzt. man
800. Lute mit etwas einem Mehl teil
eines Pfunde Zucker feinem durch die gott
weil mit einseil drübe gütlich durch den
Lute. Wenn gemacht einen mit einem mit
Mehl besser stellt die Ansetzen in leicht
fest auf dem weichen brennt was ein für
mit Zucker bestreut was ist.

Labrum Amaleth

Das Labrum werden gebrust mit abgekochtem
 dem Wasser zur Befreyung von Unreinheit, und in Wasser
 eingeweicht und dann mit Zucker und sehr
 wenig Speck abgerieben und trocknet Patierlein
 eingeknetet. Auf dem Labrum reifen man
 4 Loth, des Weizen zu einem Pfund, 3 Egel
 Taler, ein Loth Salz, einen guten Eßelöffel
 Mehl. Seydelt, das Mehl davorsetzt man.
 Wenn man brüht und das Mehl laufft
 durchgewischt dann brüht man das Amaleth
 in Wasser um einen Theil bräunlich mit
 Labrum kommt mit klagt es zu machen in
 Gold Labrum kann man nicht sehr gut
 ohne Bruch und Rissen ansetzen.

Diverse

Garebputzding.

In einem L. Bild 12 H. Garab. In
des Bilds Licht man sieht Litron,
Jimmil, Manille, fische in bittere Blau.
Viel - (Lichtre gerieben, rotheu gar
fornen ein fische Salz. in. fische
nach gepulvert antheilten. Man ruf
mit Salz & Bier. das fische wird
nachdem man die Blasse von f
er genommen, soll an den Kopf
geben, dann solget gepulvert
fische dreyerlei mit der
gibt fische putzding in die mit
kaltten Blasse ungeschulte f
geben.

Hotelaten in Vanillafraam.

Man rührt auf ein L. Milch 10 gelb gestrichen
 Löffel Kartoffelmehl, 4 Löffel Zucker in 2 Eiern
 In Milch köchelt man mit etwas Zitronen
 saft, Vanille, Zimt, Zucker, etwas bitterer
 in feine Stücken zerhacken. Dann köchelt man
 das mit Wasser gewaschene Mehl in die Masse
 und köchelt es unter gutem Umrühren einige
 Minuten kochen. In die Mischung köchelt
 man das geriebene Hotelaten in etwas
 Lakarwein $\frac{1}{4}$ so wie gewöhnlich gebräunt
 in die andere das feine in etwas Zitronen

Ruchpfeife

Man köchelt man das Mehl ab gewaschen das
 Mehl ab, köchelt dann die Milch davon, eine
 gute Prise Salz, etwas Zimt, Zucker und
 Zitronensaft mit Zucker das Mehl oft man
 auf $\frac{1}{2}$ B. Mehl nimmt man 1 L. Milch.

Mundulose

Opfermenting.

Das Apfelbrot läßt man mit etwas Feinst,
Zitronensaft, gestoßenen Mandeln. Das
Brot eines jungen Zitronen aufkochen, mit dem
in Wasser aufgelöste rote Gelatine hinzugeben
und rührt dem etwas 2 Löffel Kuchenschwamm
zu und ferner die Masse mit Zucker ab.

Lothpflanzung.

Man ferner abgeriebenes Kammerl in Wein zerreiben,
gibt sich Milch zerreiben und rührt sie ab. Dann
kocht man in der Quantität wie für ein Glas Salz Zucker
süß u. bittere Mandeln abgeriebenes Zitronen, man
Zitronen abgeriebene Kammerl zerreibt dieses mit
untereinander, kocht die Masse in Wein mit Zucker
und Kammerl können untereinander Form und
stellt sie etwa 2 1/2 St. in kochendes Wasser.
Ab mit ein fließt man mit einem Meißel
in der Form, ob es gut ist.

Quantität für ein Glas! 1/2 fl. Wein
süß 3 Quent. für Zucker 1 1/2 fl. fl.
Zitronen zerreiben, Wein zerreiben.

Selbstbraten.

In einem Gefäß nimmt man die Linsen vorsichtig in einem
 & Hinte, streut dann Zucker darüber mit Löffel für und zerhackt.
 Die Linsen hat man, wenn es kalt ist, geschneidert, erst
 Linsen, dann Krone, übermante. Wenn Löffel in einem
 L. Hühler, etwas Zitronensaft, Zucker, Vanille und zerhackt,
 Zucker und Geschmack. Dann hat man diese Schüsseligkeit
 weiß Linsen, kocht sie, so rührt ^{man} 10 Zuck, in Hühler in gelochte
 Löffel über Löffel an und rührt bis es künftlich bis es
 zimlich heiß wird. Dann nimmt man die Hühler von
 Linsen, hat das feigelt von drei Linsen davon mit für,
 auf das geschneiderte Linsen.

Minster.

In einem salben Glase Hühler nimmt man
 die Linsen Zitronen, Apfel, Zucker, Zucker und
 zerhackt Linsen. Dann hat man drei ganze Linsen
 dazu, schneidert es dann auf Linsen mit Hühler ob
 künftlich, bis es heiß, wenn man es in Linsen

man ~~bestimmt~~ ~~mit~~ ~~ein~~ ~~Stück~~ ~~Speise~~ -

Spanische.

1/2 L. Weinweiss, dem Rest eines Zitronen,
 etwas geriebenen Zitronenschale in. Zucker etc.
 rührt man, bis dem ^{9 + 5} jungen Wein ~~mit~~
~~dem~~, welche man vorher ~~trifft~~ pflügt.
 köpft mit rührt die Masse mit dem Zucker,
 bis sie aus dem Kofen kommt. Dann
 schmeckt man sie mit Zucker mit süß
 für in Weinglas. Laos et erste L. man
 schmeckt rührt man mit Wasser gemischt
 1/2 Spal. Mayennessl ein ger Kofen ~~Gericht~~

1/2
Zahnpulver.
1/2 P. feines Zuckerpulver man gut mischt
Wenn man das mit Zitronensaft
reicht sehr abspült & halbes
Zucker mit Pfefferwerk und 10 in Wasser
aufgelöste sehr gelatinöse.

Erweichendes Pulver.
Man mischt man Zitronensaft, man mischt
Limonensaft verwendet man mit Pfefferwerk
mit Zucker ab. Wenn man mischt
wundersam Pulver befeuchtet 3-4
Wasser Zitrone & Kalk, sehr man mischt
mit Zitrone sehr in Wasser
aufgelöste gelatinöse - Ammonium

Lugantur

7 gebort in Apfel nicht man darf ein Trub,
 hat den Saft mit Zitronen Zucker nach Geschmack
 einen halben Krumm trocknen, 2 einflügelige Lugantur
 Zucker mit nicht dreier abend 12 Stunden.
 Dann giebt man besser Pfeffer zu dem Saft

Makronen

1 lb feine Biscuiten 66 lb bittere Mandeln
 abgezogen getrocknet zerrieben, 1 lb
 feiner Zucker in einem geriebenen Zedern
 Holz mit einem Nessel mit 2 Zucker,
 Dann alles mit dem Zedern Honig
 & Zucker in 40 lb Zedernbarksaft mit
 einflügeliger Zucker kommt man den
 Makronen mit Luft für einen
 auf einem mit Abzug befeuchtet
 von Holz befeuchtet bestanden

6 Teile: 2 L. Butter 2 L. Zucker 2 Eier, 2 L. Sahne,
1 L. Milch, ~~daselbst~~ ~~ist~~ ~~ein~~ ~~minut~~
Korngebäckmasse.

Man läßt butter gegeben, dann köch man Zucker, Sahne
aufsteigen 2 Eier 2 Eigelber sowie Sahne einen kaffee
Nimm ~~(daselbst ist)~~ ~~(daselbst ist)~~ ~~(daselbst ist)~~ mittel
sauer ein wenig dann köch man kaffee mit
sauer kaffee oder ein wenig Zucker, mit köch bis
selber in kaffee am kaffee (daselbst) köch, in 1/2 st
w köch man ein wenig in kaffee kaffee man das
gebäck mit dem kaffee zusammen kaffee man es mit
Zucker. ~~das köch man kaffee kaffee kaffee kaffee~~
Zugung für ein

Man macht einen kaffee kaffee kaffee
kaffee, köch kaffee, köch kaffee in kaffee
kaffee kaffee kaffee, köch kaffee kaffee
kaffee man kaffee kaffee in dem kaffee,
kaffee kaffee in dem kaffee kaffee, köch
kaffee kaffee mit kaffee kaffee kaffee
kaffee kaffee man köch kaffee kaffee

Das Eisen wird nunmehr, bevor man es
in den Berg stellt, erst in der Luft getrocknet.
Auf die Weise in der Luft nunmehr
Zerbröckeln.

Zinnober

200 G. Maltheisse feingewaschen 300 Gran
Zucker 12 feinstes oder feinstes Pfeffer
wie oben 12 Pfeffer durchsieben.
Die 12 feinsten gelbsten Zucker Pfeffer
in 100 G. Pfeffer zum Pfeffer wie oben
Zinn wie oben wie oben Zinn wie oben
von Zucker in den Berg geben und
in ein mit gewaschenen Zinn gegeben
Wenn die Zinn gegeben sind soll ich
sowie sie gewaschen aufgeschritten sind
gefüllt mit Zinn wie oben Zucker. Zinn
gefertigt man sie mit Pfeffer auf
gelbes Zinnober.

Zeitgebäck auf Blech.

80 G Butter, $\frac{1}{4}$ L Milch, $\frac{1}{2}$ lb Mehl soll guters feil Mehl
Butter mit Milch werden zu einem Kuchen gebackt, dann braunt
man das Mehl ab, was steht. man tut es in den Topf mit
Wasser die Mehl so lange kochend, bis es ein feines Teig geworden
den ich Givans heißt nimmt man es vom Feuer, rührt die
Krautlein, bis es hell ist, mit dem demnach mit einem
Löffelwisch so ganze Eier darinnen mit etwas vom Mehl
frisches Givans gemacht. Dinsten man das Blech abreiben
und auch etwas Mehl bestreicht, tut man den Teig da-
rauf und von dem Teig mit Löffel so bräunlich backen.
Das Rezept zu diesen Kuchen: $\frac{1}{4}$ L Milch, 4 ganze Eier
in etwa 2 Löffel Weizenmehl anset man halt zusammen
steht es eine Stunde und kocht es vorsichtig unter kochendem
Wasser bis es zu diesen kommen, wie Vanille man
man rührt in Wasser Mehl das Wasser bis Kuchen gebackt.
Kuchen gleich man sie auch in Wasser was auf dem
Feuer stehen mit kaltem Wasser den Dampf auf dem gelb
der Kuchen.

2 Löffel Zucker 1 lb Mehl 6 Löffel Zucker 1 lb Mehl
1 Mehl 1 Mehl 1 Mehl 1 Mehl

Zuckertrüffelchen

Zu einem halben L. feiner Mehl oder Zucker reif-
net man 2 lb Mehl, 3 Eier und vermischt
dieses gut mit einem Teel. feinem Salz,
Zucker und etwa einem kleinen Löffel Süßholz-
Salz (doppelt soviel als gewöhnlich) in die
Masse und bracht die Trüffelchen in Fett, wo-
rauf man sie mit Zucker bestreut.

Wallnüsse

Nach dem die Walnüsse sind man 1/4 lb Mehl, 1 lb
ein Glühwein Brant, Röm. oder Pfeffer. In Mehl
werden gemahlen, zu dem Zucker und ein Teel. Salz
und dann die Conden geformt. Geht man die
Wallnüsse in aufgekochtem Mandelöl ~~oder~~ in
mit legt sie dann vorsichtig auf Pergamentpapier.
Man stellt in einem Topf mit Wasser
den Pfeffer wie Trüffelchen mit der
Backenmasse welche sich dann
sehr leicht auflöst.

