



60

Sebastiane Zwetschen, Birn u
Apffel.

N. 1.

Nim 4 Löffel gutes Cal, laß es heiß
werden, gib vier halbe Min finen und
laß es gut heiß werden, gib in einen
Miedliag 3 Theil Mehl, misch es gut ab, gib
von 8 Pennen den Pfeffer, darunter etwas
Salz, Zucker und Zimt.

N. 2.

Wasser Krapsen.

Limbe 1 lb Linsen pflanzlich ab mit
1 Theil Lau wasser Brand 16 finen
1 lb Mehl, gib ihm ein Löffel voll Mehl
ein Löffel Brand ein Linsen ihm gut
mischen, misch von den 16 finen die klein
darunter den Pfeffer Salz Leinöl
Zucker Zimt ein wenig Gadenkraut, fein
das feine mit Salz, misch es heiß, fülle
den Teig ein mit Wasser ab auf Posten.

N. 3.

Kaiser Amlet.

Limbe 1 lb Linsen pflanzlich ab 12 Lb
Zucker gut mischen 15 Lb Brand 1 Theil
Brand 1 lb Mehl es mischen wie bei den
Meyner Krapsen; mit ein feinstes
brot ein wie die Amlet, gib sie in ein
Kastrol brennig ein gutes mit feinstem

denen winden ein Quark, ein ad so
fand bis ab voll ist. den laugsa
borten und gewissig Mad darüber.

N. 4.

Mandelkuchen.

Ein 20 Lf Butter gut ab 20 Lf
Zucker gut vermischen 20 Eiern und
auch ein weisse 20 Lf Mandel 8 Lf
Beyla von 12 Eiern die Pflanz furchen
oben gut weissen gib ein halbes ein
Knappel oder zwei kleine gib alle das
den auf, fülle ab mit Oehl oder was du
willst gib den winden weisse Teig
den auf und borten ab fast laugsa.

N. 5.

Zucker Kipfeln.

$\frac{1}{2}$ Lf Butter gut abreiben $\frac{1}{2}$ Lf Zucker
12 Eierdellen gut vermischen den auf
Pflanz $\frac{1}{4}$ Lf Mehl darüber weissen,
auch Kipfeln den bester ab mit
den und weisse Mandel bester und
Pflanz borten. N. 6.

Marillere Polet.

$\frac{1}{2}$ Lf Zucker in einen Weidling 14 Eier
dellen von 10 ein Eiern zum Pflanz
von 4 ein Eiern von den weissen, den
mischen die Pflanz und Zucker und ein

14 Löff. Mehl brüht darinnen, dann flüß in
Eiweiß mit Butter ab mit Mehl bestreuen
dann die Masse darüber und langsam
backen, dann bestreuen ab mit Butter
und roll ab zu einem Saß muß geschneid
so laug ab auf warmes Wasser und
sonstern sich bräuen und mit geschneid
sich flüß aufschneiden.

N. 7. Krauzener Polet.

Nimm $\frac{1}{2}$ lb Zucker in einem Weidling $\frac{1}{2}$ lb
Mehl fein geschneidnen Mandeln 4 ganze
Eier 12 Löffel die Eier zum Schmelzen
darüberflüß von allen Gewürzen dann
müssen die Masse fein gut dann die Butter
und Eiweiß darinnen dann in Eiweiß mit
Butter bestreuen mit Mehl bestreuen die
Masse darüber und backen mit geschneid-
nid überflüß auf den Saß mit geschneidnen
Mandeln bestreuen und mit sonstern sich
geschneidnen.

N. 8. Mailänder Strudel.

$\frac{3}{4}$ lb Weidling flüß abflüß $\frac{3}{4}$ lb
Zucker gut geschneidnen 4 ganze Eier
darüberflüß $\frac{3}{4}$ lb Mehl darinnen müssen
12 Löffel darinnen in Eiweiß mit Butter flüß
mit Mehl bestreuen und langsam backen

wann es ausgekühlt ist zusammen zu
in 3 Theilen füllt es mit Pulver und setzt
es zusammen das oben besagte mit
Zucker und einer Pfunde brauen.

N. 9.

Perben Teig

$\frac{1}{2}$ lb Butter gut abreiben 4 ganze
Eier 6 Eßlöffel 1 lb Mehl in einem
Schüssel zubereiten 2 Eßlöffel
Schmalz mit heißer warmen Milch
Teig gut abfliegen oben weiß zu
laß ihn gehen dann mehr wenn du willst
Goldsche, Mehl oder Kupferpulver.

N. 10.

Kaiser Teigkuchl.

$\frac{1}{2}$ lb Butter gut abreiben 6 ganze
Eier $1\frac{1}{2}$ lb Mehl mit warmen
Schüssel von allen Zutaten Mehl
abreiben die Schüssel füllt mit Milch
weiß oben heiß warmen fügen
1 Eßlöffel Schmalz den Teig gut abfliegen
dann ein Deck mit dem abfliegen
mit Mehl abfliegen mit Mehl
legen dann den Teig fügen und an
dann warmen das gehen lassen bis
das deck voll ist dann fügen geben.

Kirschen Kuchen.

$\frac{1}{2}$ lb Butter gut abreiben $\frac{1}{2}$ lb
Zucker 7 Eyer fein 8 Eßlöffel rein gutes
gut manneschen Sauerbrot $\frac{1}{2}$ lb Mehl
laßt man es mit Wasser dazu ein
Blatt mit Butter feinieren mit Mehl
ausstreuen dazu ein halbes Wasser fein
dazu ein Blatt Pfeffer darauf dazu ein
andere Teig darauf und in einem
Käse kochen lassen.

N. 12.

Butterteig

1 lb Mehl mit ein Viertel Butter $\frac{1}{2}$ lb
das Mehl mit 2 Eiern fein dazu ein
einige mit dem Butter ab was die andere
Teil auf dem Teig mit ein gutes
3 Eßlöffel $\frac{1}{4}$ Pfund dazu $\frac{1}{2}$ Pfund
Sauerbrot gut dazu was ab was
bayer Butterteig dazu kocht in
Kocher, Pfund oder was du willst
N. 13.

Kapuziner Strudl.

$\frac{1}{2}$ lb Butter gut abreiben 4 Eyer
6 Eßlöffel 1 lb Mehl Sauerbrot 3 Löffel
Zucker 1 Löffel Zucker abwaschen $\frac{1}{2}$ Pfund
Käse mit Milch das Teig gut abfliegen
und geben lassen, dazu ein
ein

mit Mehl gib den Teig darauf wälze
ihn feingewidelt aus und füll ihn mit
Weizenmehl und abgerührtem Ei Mißbräu mit
den Besamkrümmern zusammenzusetzen, nimm
ihn zusammen und laß ihn backen.

N. 14.

Auflauf.

1 $\frac{1}{2}$ Mehl in einem Topfmoll mit 4 Eiern
Milch gut abrühren 1 $\frac{1}{2}$ Kuben dann
rühren ihn auf dem Meßstein ab bis er dick
ist dann gib Zucker hinein bis er süß
genug ist etwas Salz Ansonstsalz und
30 Eiern davon 5 genau von 25 die Eier zu
einem festen Eiern was kann ihn füllten
mit was man will aber man muß es
fest langsam gebunden werden.

N. 15.

Fremd Brot.

1 $\frac{1}{2}$ Mehl in einem Topfmoll mit 5 Eiern
Milch gut abrühren dann rühren ihn auf
dem Meßstein bis er dick wird muß aber
gut abdrücken dann gib ihn in ein
Topfmoll gib Zucker hinein, daß er süß
genug ist Ansonstsalz von 40 Eiern
einen von 30 die Eier zum Eiern von den
anderen 10 die Eier lang den Eiern muß
aber fest sein dann mit ein Form

schwein sein mit kaltem wasser und zucker wasser
saubere in duft laugwasser gindeu. bei der
Kunstre gibt man das dazu wenn man
die form auch mit saurem wasser, das
man das wasser, so wird man Weintraub und
abspuren.

N. 16. Jäger-Torte

$\frac{1}{2}$ lb zucker in einem Weidling 14 fiandolten
von 8 linn der pfenn von 6 in dem wasser
saurem wasser dazu mischen die pfenn mit zucker
und fein mischen 14 lb Mehl fein in 2
Elaßeln süßem und laugsam haben das
Mandelbrot 4 lb zucker in ein Weidling
4 lb fein geschneitten rosen Mandeln saures
wasser ein ganzes lb 4 dotten dazu mischen
die Masse sehr gut gib pfenn fein in ein
zwei Eiweiß und wasser so wie ein
wasser dazu setzen die Elaßeln zusammen
das Mandelbrot in die Mehl und wasser
sich übergeben und fein geschneitten
Eiweiß bestreuen.

N. 17. Koenigs-Torte.

das ganze Mehl ein 18 lb Mehl auf
ein Brot 8 lb butter 12 lb zucker saures
wasser ein dotten dazu pfenn die Teig zupren
gib ihn in ein Elaßel mit dem bestreuen

und Coccyfaca barben. Das Mandelbrot
 $\frac{1}{4}$ lb Zucker in einer Mädeling $\frac{1}{4}$ lb fein
 gepulverten Mandeln & genau fein von 6
 Eiern die Eier zum Eßsen dann mischen
 die Masse sehr gut gib den Eßsen fein
 $\frac{1}{4}$ lb Butterfett in ein Blech fülle und
 barben layre dann bestreibe das ganze
 Blech mit Eßsen gib das Mandelbrot
 darauf dann fülle von 6 Eiern eine
 Eßsen Eßsen $\frac{1}{2}$ lb Zucker fein mischen
 mische von gewaschenen Mandeln
 die Eßsen sehr fein gepulverten Mandeln
 darauf fülle ein Blech und mische ein
 Eßsen davon darauf in die Mitte von
 Eßsen fülle noch ein und die Eßsen
 auf darauf ausgehen.

N. 18.

Holländer Torte

Eßsen 3 lb Zucker glänzend ab gelb
 Zucker 30 lb Mehl fein amoviffale
 mische 3 Eßsen davon. noch ab gebraten
 in fülle ab fülle ab mischen
 und mische sie übereinander und
 noch gepulverten Mandeln bestreuen.

N. 19.

Französische Torte.

5
 $\frac{1}{2}$ lb Zuckern in einem Mischling 14 Fein von
8 Ein Bran zum Refurn von 6 Ein Bran von
Limoniffala dazu nehmen die Refurn mit
Zuckern und fein mischen 14 Maß feiner
in 2 Schichten langsam backen. Das gewöhnliche
Mischblatt: füllte von 3 feinen Bran einen
großen Refurn 3 feine feiner Zuckern feiner mischen
dazu ein Blatt mit gutem Pfirsichsaft lag
ein Blatt Obelad darauf und in einem Kuffen
oben backen lassen dazu kommt ein Blatt
gefüllt und füllt ein zusammen das
Mischblatt mit Feinmehl u. Zucker.

N. 20. Nuss-Porte

$\frac{1}{2}$ lb Zuckern in einem Mischling $\frac{1}{2}$ lb Nuss
2 Quanz fein 12 docten Limoniffala dazu
nehmen die Masse sehr gut gut von 12 Bran
die Refurn fein 6 Maß Lauge in 2 Schichten
füllen langsam backen dazu ein $\frac{1}{2}$ Pfund
Zuckerobst füllte einen großen Refurn gut
2 Quanz Zuckern fein 14 Fein Nuss füllen
von der Hälfte die Porten dazu die anderen
Hälfte gut oben drauf und gewöhnliche
Mischung dazu.

N. 21. Sandl-Porte.

$\frac{1}{2}$ lb Zucker gut abreiben $\frac{1}{2}$ lb Zuckern

9 feindolten von C die Klum zum Refern
 von 3 die Klum von 4 die wofu Mandeln
 Lauowiffala von allen Gewüngen 3 Löffel
 die dann wiffen die Refern mit $1\frac{1}{2}$ lb
 Mafz fieren in 2 Schellen fällen und
 langfam backen mit wiffen die über
 zinfen und mit gewiffen Brauzüben
 überzinfen.

N. 22.

Trastanien = Troch.

$\frac{3}{4}$ lb Pulver gut abkriben $\frac{3}{4}$ lb züben
 $\frac{1}{4}$ lb feindolten die Klum zum Refern
 $\frac{1}{2}$ lb Kupferina Lauowiffala von allen
 Gewüngen in Dampf finden und mit Pafz
 anwiffen.

N. 23.

Mandel = Tucher

$\frac{1}{2}$ lb Pulver gut abkriben $\frac{1}{2}$ lb
 züben gut anwiffen $\frac{1}{2}$ lb fein gepufft
 von Mandeln Lauowiffala 12 feindolten
 $\frac{1}{4}$ lb Anzala von C fieren die Klum zum
 Refern wenn dann auf mit Piffen
 fällen und 2 Stunden langfam backen.

N. 24. 6
Vanille-Pretzen.

20 $\frac{1}{2}$ Maß Mehl auf ein Eiweiß 12 $\frac{1}{2}$ Eßlöffel
12 $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Zucker Linsenmehl 4 Eier
alles in ein Gefäß zusammen legen und mit ein
Stück weißem Brotkrumen und Pfeffer bestreuen.

N. 25.
Tiroler-Wandeln.

$\frac{1}{2}$ $\frac{1}{8}$ Eßlöffel gut abreiben 12 $\frac{1}{2}$ Eßlöffel
4 Eierweiß gut zusammen Linsenmehl
 $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{8}$ Maß Mehl fein auf ein Eiweiß
Mantel und Rosinen setzen in Mandeln
gut ab lassen ob langsam bestreuen.

N. 26.
Tiroler-Wandeln.

Reiben $\frac{3}{4}$ $\frac{1}{8}$ Eßlöffel gut ab $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{8}$ Eßlöffel
fein 5 ganze Eier 12 Eßlöffel $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{8}$ Maß
abwaschen Mandeln und Rosinen geschnitten
Mantel und Linsenmehl fällt ab in ein
Mantel und lassen ob Pfeffer bestreuen.

N. 27.
Pirschen-Kottlets
Ein $\frac{3}{4}$ Maß Mehl gut mit 1 $\frac{1}{8}$ Eßlöffel

abreiben Gewürz und Saucereffeln $\frac{3}{4}$ lb
Zucker $\frac{1}{4}$ lb Mandel C findelben weisse
den Saig zusetzen und die Dölkchen abreiben.

N. 28.

Französischer Reis

Nimm $\frac{1}{2}$ lb Reis laß ihn in 4 Pint
Milch kochen gut, dann laß ihn ab,
kühlau dann sprüde 20 Eim 1 Korb
Zucker $\frac{1}{4}$ lb weisse Mandel abreiben
neuen Brauffen die Dölkchen gut und Zuckern
abreiben Saucereffeln und Saig und
findelben lagere dann weisse Mandel.

N. 29.

Pasta Suetten.

12 Lb Zucker in ein Mirdling 12 Lb
fein gessaiten weisse Mandel Saucereffeln
3 weisse Eim 9 Dölkchen die klein zum kochen
4 Lb Saucereffeln auf gross Spiel haben, ein
Spiel und Saucereffeln färbau, dann fülle
sie sehr fein zusetzen das weisse muß
aber oben sehr sehr von C findelben Saig
lassen Saucereffeln $\frac{1}{2}$ lb Zucker Saucereffeln
dann weisse Mandel darauf und
gessaiten Mandel zusetzen in die Mitte
von Saucereffeln fülle Dölkchen fein und laß
haben.

N. 30.
Mandel - Potir.

$\frac{1}{2}$ lb Butter gut abreiben 3 abgeriebenen
2 Eitel in Milch eingeweicht gut abgedrückt
und gut vermengt. 14 Eßl Mandeln $\frac{1}{2}$ lb
Zucker 10 Eim in Bran zu dem Besatz Lauwasser
pflanz in Dampf finden und zersto verworfen.

N. 31.
Ofner - Potir.

$\frac{1}{4}$ lb Zucker 5 Eim 10 Eim $\frac{1}{4}$ lb Mehl gut
vermengen das ganze Besatz und Lauwasser
brauen und mit rohem Wein verworfen.

N. 32.
Reis Safteln.

$\frac{1}{4}$ lb Reis in 2 Eitel Milch gut waschen davon
 $\frac{1}{4}$ gussieren Dampf in Bran davon mit 4 Eßl Butter
Reis ist ab gib das Reis fein in 2 lb Zucker
von 10 Eim Bran in Dampf finden und mit
Zucker verworfen.

N. 33.
Erdäpfel Kuchen.

$\frac{1}{4}$ lb Butter $\frac{1}{4}$ lb Zucker 10 Eim 10 Eim
mischen ab bis ab die ist pflanz von 8 Eim Bran
Besatz $\frac{3}{4}$ lb Erdäpfel 3 Hand voll Branfale
Lauwasser brauen.

N. 34. Linzener Koch.

1/2 lb Kaffee gut abkochen 12 Löff nass
2 Maasle 1/2 lb Zucker 30 Körner abkochen
Inle in der Milch weissen lassen gut
abkochen gib 30 Körner abkochen die ganze
Pfanne fein in Lauchspule noch allen
Gewürzen dazu fallen in halber Lauchspule
gib Obelad darauf dazu abkochen die
wider Obelad dazu in andern Messer
darauf und beiben lassen die weisse
reine gewissne Wind weissen sein gewissne
nass Maasle daraußen gib ihn auf die
Koch und laß die gewissne Wind in einen
Küchle abkochen beiben oder einleuch. Inobere.

N. 35.

Burgunder Reis.

Laß 1 Maas nassne Wein kochen dazu
gib Zucker 1/2 lb Lauchspule, dazu
laß 1 Löff Weis kochen die weisse
reine Maasle und Kaffee gib die Weis fein
oben feinbeiben Pulver darauf laß ihn
fein weissen und beiben beiben gib
nassne Wein und Pulver gewissne dazu.

N. 36.

Englischer Kuchen.

Reiben 1 lb Buttergut gut abkochen

8
 $\frac{1}{2}$ lb Zuckern gut Lauweiffeln und Nulken
1 lb Mehl weiffen fällen die Hälfte Teig ferner
bey Oblasen ferner und abmengen daruuff
dann die andern Mehl und Lauweiffen geben.

N. 37.

Chocolat - Bretzen.

$\frac{1}{2}$ lb Mehl $\frac{1}{4}$ lb Mandeln 3 zackel Gerold
4 feindellen $\frac{1}{4}$ lb Eßlitz $\frac{1}{4}$ lb Zuckern Lauwei-
ffeln weiff die Teig züfieren und backen ist.

N. 38.

Trastanien Ballen.

Leiben 1 lb Eßlitz gut ab $\frac{1}{2}$ lb Zuckern
10 feindellen die ganze Pflanz 3 zackel
in Milch gerührt gut abgedrückt Lauwei-
ffeln 1 lb Rißwein gekocht und passirt
und daruuffen rühren in Dampf fieden und
backen weiffen.

N. 39.

Pewiesel Torte.

Leiben $\frac{1}{2}$ lb Eßlitz gut ab 12 Lff Zuckern
12 Lff roth Mandeln 2 ganze fein mau
rühr gesiebet die ganze Pflanz 1 lb Mehl
daruuffen weiff die Hälfte Teig in ein
Blech und abmengen fällen weiff ein
feindeln daruuff.

N. 40.

Tortel Baiser.

$\frac{1}{2}$ lb Mehl $\frac{1}{2}$ lb Zucker $\frac{1}{2}$ lb rosen Mandeln
3 ganze Eyer 6 Eiblen Gewürz zünd
Lauwasser misch die Teig auf ein
Nüdelbrot, zusammen in 3 Eiblen füllen
und 1/2 lb Zucker.

N. 41.

Lebanasche Sutz.

ein halbes Pfund zu einem Pfund Pflaumen
1/2 lb Zucker 4 lb Zucker und 1/2 lb
Pflaumen 4 lb Mehl rosen Mandeln
in einem Pfund und ein Pfund Zucker.

N. 42.

Bischof Brod.

12 lb Zucker in einem Meidling 10 Eiblen
Mehl ab und 12 lb Mehl 6 Eiblen zünd
Pflaumen zünd $\frac{1}{4}$ lb gewaschen Mandeln
 $\frac{1}{4}$ lb Weinbrand in Mehl und Pfeffer backen.
Loffen lauschen. N. 43.

Haus Torte.

Linsen $\frac{1}{4}$ lb Zucker und ab $\frac{1}{2}$ lb Zucker
zu mischen gib 12 lb Mehl für ein
gib ein halbes in ein Mehl füllen ab mit
Linsenpulver ein Gewürz darauf und backen.

N. 44.
Eis Krapfen.

1 lb Zücker in einem Mischling feiner von
6 Eimern einem feinen Eiern Linsen ab gut
ab $\frac{1}{4}$ lb geschliffenen Mandeln das zerkleinerte
2 das zerkleinerte alle das fein geschliffene in den
einander geschüttelt was kleiner Kröpfeln auf
Brot und Pfeffer bebrut.

N. 45.
Erber-Torte

$\frac{3}{4}$ lb Mehl $\frac{1}{2}$ lb Zucker 8 Eß Zücker Linsen
Pfeffer von einem Quentling 6 Eimern Linsen
das Teig auf einem Rührer mit 3 Eimern
das Mehl mit feinem zerkleinerten auf
Krugeln bebrut und Pfeffer bebrut.

N. 46.
Gebakene Schwamm.

1 Maß Mehl misch in 1 Maß Milch in einem
Mischling gut ab 6 Quentling fein marmelade
schon Salz einen geschliffenen Mehl was ist
mit Pfeffer zerkleinert gib den Teig fein bebrut
ab Pfeffer und gib Pfeffer dazu.

N. 47.
Mehlspeis zum Dom.

2 Löffel Weizen 1 Eßl Brot das Zücker
das bebrut werden auf den feinen geschliffen
feiner 6 Eimern fein in den feinen Eiern in
denen finden und Pfeffer dazu.

N. 48.

Zucker Strauben

5 Pundt Maß ein großes Pundt Milch Züben
und fimbelen yo mal daß es dünn zu
Löffeln läuft in Pflanz barben. woran
es noch feiß ist über die Nüdeln
biagna und Pflanz dazü.

N. 49.

Chocolat Pflanzeln.

$\frac{1}{2}$ Pundt Butter gut abkochen $\frac{1}{2}$ Pundt Züben
12 fimbelen $\frac{1}{2}$ Pundt gemindern Gocholade
Limonenpulver abwas zu $\frac{1}{2}$ Pundt Maß
dann in ein Pflanz dann noch Pflanz
dann bestreut sie mit fimbelen und
beut sie.

N. 50.

Mandel Karten.

$\frac{5}{4}$ Pundt auf ein Nüdelbrett
12 Pflanz Züben 24 Pflanz Butter 9 fimb.
groß dann fimbelen dünn ein Pflanz
sieb dünnpulver Limonenpulver zu
groß fimbelen dann noch die Pflanz
zusammen walt sie feingrubt und
fein in Handrücken. Salbe balay
es mit Mandeln bestreut sie mit
fimbelen und laß sie barben.

N. 51.
Linger Bretzeln.

1 lb Mehl und $\frac{1}{2}$ lb Zucker $\frac{1}{2}$ lb weisse Weizenmehl
Mandeln $\frac{1}{2}$ lb Butter 6 Eindrücken Zuckersirup
von allem Geringer weisse Weizenmehl davon
beständig sein mit dem beständig sein mit
weissen Mandeln.

N. 52.
Kirchen-Schnitten.

$\frac{3}{4}$ lb Weizenmehl gut abreiben $\frac{3}{4}$ lb
Zucker 9 ganze Eier und weisse
Mandeln gut vermischen Zuckersirup
 $\frac{3}{4}$ lb Mehl leicht vermischen weisse Weizenmehl
schon ein wenig mit Mehl bestreuen.
Dann gib die Masse davon und auch
beigefärbt. Wenn es abgekühlt ist
in rundern Kuchen bestreuen sein mit
Zucker bestreuen 2 und 2 zu schneiden.

N. 53.
Mandel-Polet

1 lb Zucker in einem Mischling 1 lb
geschwittenen Mandeln 9 ganze Eier
in dem weissen Zucker Zuckersirup
Masse sehr gut davon gib die Eier
und 4 lb weissen Mandeln und auch
ein wenig Mandeln.

N 54.

Weisse und braune Kranz.

20 Lf Mehl 12 Lf Butter 4磅 gesalzener
süßer Zucker 8 Lf zerstoßener Ammoniac.
Essig nach dem Saig zugesetzter Essig
ist in 2 Theile und in einem Theil ein
zweites Theilchen und zweimal Ammoniac haben
oben dann 2 Lf Mehl weil der Saig durch
den Essig weicher wird, dann ein Theil
in Kranz und süß haben und süß haben.

N 55.

Anneis Brezeln.

Wasser auf ein Pfund $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl einen
halben eintheilig haben $\frac{1}{4}$ Pfund zerstoßener
Ammoniac und Ammoniac 20 mal die
weil sie geragert ist nach dem Saig
zugesetzter Ammoniac zerstoßener süß
und klar und süß haben.

N 56.

Schmetterl Koch.

$\frac{1}{2}$ Maß ungekochter Milch 3 Löffel
Zucker 3 Löffel Mehl 6 ganze
Eier zerstoßener Ammoniac zerstoßener süß
Ammoniac zerstoßener süß.

11

N. 57.
Lemoni Troch.

Nun vier feinste Eisenen laß sie in Wasser
 3 Hände hoches dann gib sie in vier Pfaffen
 zerhacken sie mit ein wenig saurem, daß
 der Saft nicht bitter wird laß sie aus,
 kühlau gahet Saft von vier neuen
 Hände ab gib 8 feinsten neuen noch ein
 und dann gut vermischen man 8 feine in einem
 zum Essen geben je mal man will ein
 Löffel mit Wasser schmecken und schon haben

N. 58.
Reis - Butir.

$\frac{1}{2}$ lb Weiz in 2 Maß Milch gut gebackt fünf
 ein Handvoll dinstpuffend 12 Maß Wasser
 pfleumig abreiben feil ab in 2 Maß
 feine 1 Maß mit Gohlen bestreuen der
 Mehl mit Wasser und feil zerhackt das
 reiben dann das breuen und sind ein
 1 Hände in Saft.

N. 59.
Weiser Butir.

12 Maß Wasser pfleumig abreiben 8 Maß fein
 gepulvertes reiben Mehl 8 Hände in einem
 zum Essen $\frac{1}{2}$ Hände zerhackt das muß dem
 feil mit der Mehl abgehoben werden
 dann in ein Maß und haben zum Saft.

N. 60.
Topfen Nudeln.

1 lb Topfen 4 Eyer sein gut abreiben
4 Löffel Saure 4 Löffel Zucker und Mehl
so viel dazu nöthig ist dann ein wenig
Pfeffer.

N. 61.
Lacirte Mehlspeis.

Nimm 1 Pund Pfefferkorn & davor werfen
gut mit dem Pfefferkorn abgerieben
dann gib man ab in ein Wein
4 geschneidte Löffel voll Mehl gib ab in dem
Pfefferkorn und misch es fein ab dann gib
es auf ein Glas und misch es so lange
bis es dick wird, hing ab dann farrneß und
laß es abkühlen dann koch 2 Lb Zucker
ab gib wieder & davor fein, wenn der
Zug abgekühlt ist so misch man es
mit Wasser fein zubereit und koch
ab was Manille zuletz gib man noch
Ofen die Eier zum Puffen werfen ganz
langsam eingeweicht wird den Mehl
mit dem Zucker abgerieben und
Pfefferkorn abgerieben und in Dampf
gebracht, wenn es ganz koch koch
so koch man es mit eingepuffen.

Krause Koch.

Nimm 8 Löff Zucker & 8 Löff Weibkornsalz laß
 sie kochen werden und mit 1 Eßl pfennigen
 Wasser zu einem Guss lassen laß ab ab.
 säßlau gib 8 Schalen wie auch die andern
 feinen 8 Löff Zucker misch ab gut ab, dann
 schlag die 8 Schalen zu festen Scherz misch
 ab und sie werden und haben ab laugforn.

Amletten und Reis.

Man nehme 12 Löff Reis in der Milch bis er weich
 ist gib weiswend die besten 6 Löff feinen pfennigen
 Mandeln feinen laß ab dußel werden und
 dann weibkornsalz laß die 4 Löff Zucker
 schlagung ab gib die Reis feinen schlag
 2 ganze Eier 4 Schalen wie auch wie die
 und laß ab gut ab gib 10 mal Zucker
 dazu, daß es süß ist, schick die Masse auf
 3 Eßl die der neun Eßl bleibt 10 mal ab
 nun gib einen Anusfermentum mit Zucker
 abgerieben dunn in die 2. Eßl gib
 eine 2 Zoll Gerold und in die 3. Eßl
 3 Löffal Mandelnsalz, die man gut man
 mischen muß dann die Reis dazu und mit
 die Reis gut mischen daß er die fernen
 haben zuläßt wird man 5 Eßl die fernen

Esan geschlegeln und in jedem der 3 Theile
1 Theil davon geschüt man beständig davon
niem minden Modus mit besten legt
die Reulden so gut sein als möglich behugt
die ganze Modus damit zürnt gib die
Theil mit Draufschauers sein leg
denn winden Reulden und gib davon genau
Theil mit Gabeln darmit davon winden
Reulden und auch die letzten Theil mit
den Rest auf sein oben ab winden mit
Reulden zu und auch ab gut mit dem
Stängel man ab ab und gib ab gleich
mit die Regel.

N. 64.

Gebratene Erbsen von Breinteig.

Mache diese geschickliche Anweisung und
mache große Reulden und in jedem haben
die ganze weicht man so: 2 Theil Ober
4 Loth und diese Reulden mit Mehl
wissen ab gut ab stellen ab zum sauren
die ab die ist dem Saure 4 Loth besten
gut ab gib 4 Loth zürnt so viel
möglich ist von 4 Theil die Esen dazu
und die besten weicht alle die Reulden
sein die Form mit besten beständig ab mit
Anzahl und gib die Masse sein laß ab
besten diese Stängel ab saure und beständig
ab mit zürnt.

N. 65.
Metzen Pulzer.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pund Mehl $\frac{1}{2}$ Pund Oberr $\frac{1}{2}$ Pund dellen
gib ob zum feinem mischen ob beständig bis
ob aufängt dich zu wandern dann Lirich
4 Löff dellen pflanzung ob $\frac{1}{2}$ Pund dellen 4 Löff
Zucker 4 Löff gepulverten Mandeln 4 Löff Ceylan
4 Löff dellen 4 Löff Libanon. 4 Löff Feigen
4 Löff überzuckerten Pockenanzusfaden von
4 Löff dem du feine Ding ob Alles dünn gemacht
mischen und in einem Model gut ausgepresst
in Dampf finden dann feine überzuckern und
wundersam schmecken geben.

N. 66.
Mandel Schmarre.

Nimm 6 Löff dellen 4 Löff fein gepulverten
Mandeln 4 Pund dellen mischen ob $\frac{1}{2}$ Pund dann
8 Löff Mehl und Zucker was nicht ist $\frac{1}{2}$ Pund
Oberr und haben ob wenn ob ausgebacken
ist so gepresst und zum Saft ob und den
Schafmel. und mischen ob aus.

N. 67.
Schattirte Mehlspeis mit Erbes-
Schatto.

Nimm 1 Pund Mehl fein gepulverten Mandeln
6 Löff Zucker was nicht ist 8 Pund dellen

nützen die Masse sehr gut dazu 1 Maß
Pfeilwurzeln Saucwurzeln geschneidener
Pimpern weiß geschneideter die Rest auch
dazu von 4 Hirnblen einen großen Pfund
 $\frac{1}{2}$ lb plauschender Reis malchen in dem
Milch gekocht wird und wenn er abgekühlt
ist 4 Maß Eiben mit 5 Pfund Honig gut
abreiben züben Saucwurzeln 3 lb
die Pfund nützen ab und an das abger-
schneidete Honig und Saucwurzeln
honig und die anse Masse von Pimpern
großen Hirnblen dazu die Reiswasser und
lassen ab in einem Kessel 1 Maß Honig
durchgeschneid $\frac{1}{2}$ Pfund Wein züben Saucw-
~~urz~~ wurzeln laß ab heiß werden ab
nicht kochen und wenn die Masse nicht
fertig ist wird ab abgerührt mit
Honig begossen.

N. 68.

Frem Mehlspeis.

4 Köffel Mehl mit wenig Oben
abgerieben 6 Pfund Honig 1 Pfund süßes
Oben Pullen ab zum Fein nützen ab
beständig bis ab dick ist gib ab noch
Fein weg und nützen ab so lang bis

14

es bald ist demselben ab einem Haus beborat
3 Löffel gut abgeriebenen Süßholzes C. findelken
den Saft: zubereiten Camouffiale Waillen von C. Klein
den Saft alle gut gemischt in den Modus
gegeben und gegeben den Saft denüben.

N. 69.

Mit Chocolate blairte Mehlspeis.

Es wird ein wenig von selbst gemischtem
Ganzelbrot gemacht dann ein wenig in den
Mehl sehr aufgerührt man kann auch in die
Mehl eingestreut geben bester ab mit
einem zugegebenen si wenn ein wenig geschmeckt
ist so laßt 2 Haseln Haseln mit 2 Löffel
Messer und 2 Löffel zubereiten gut aufgerührt bis
es sehr dick ist dann gießt die Mehlspeis
damit, haben dazwischen und fannet und in
die dazwischen gibzeit zu einem Saft.

N. 70.

Marokkanische Speis.

306
Nimm 4 Löffel Butter laß sie schmelzen ab
gib $\frac{1}{2}$ Löffel fein geschriebenen Pfeffer 3 große
gekochte Indiviel gemischt 3 Löffel Panacee
laß 3 ganze Eier und ein rotes Saft
alles mit der Butter gut ab, gib dem Saft

Spinne das Käseroll mit Eiern auf
Löffel ab mit Sauerkraut / Speise ab
mit den Löffel glanz und backen ad
braun.

N. 91.

Parmesan's Strudel.

Gib in einen Stein Luttern laß sie heiß
werden, dann nimm ein klein geschüttelt
zwei mal ein wenig laß sie aufliegen gib
ein wenig Parmesan ein wenig laß ab nimm
ein wenig Butter damit du Butter bestreuen
ab mit Parmesan nimm ein wenig zu setzen
Spinne sie in Butter bestreuen sie mit
ein wenig Luttern und bestreuen sie mit
Parmesan.

N. 92. Spinnrock.

Mau nimm 8 Eier Luttern $\frac{1}{4}$ Luttern
von 2 Eiern ein wenig Luttern von einem
Luttern ein wenig Luttern wird sehr gut man
nimmt zu setz hoes man 6 Eier Luttern der
Luttern dann in ein wenig abgerührtes Mehl
ganz und $\frac{1}{4}$ Luttern bestreuen von ab zu
backen ist wird ab auf ein Löffel geben
wird ganz ein wenig ist und 1 Luttern bestreuen

15
geschaltene Durührungen und walefah guez zuefinden
weiß und schullo wind ab zum Tofal gebau.

N. 73.

Blatten Mehlspeis.

Nimm ein Messer 3 güten Eßlöffel feines
Mehl 7 Dollen 1 Pint Obenb auch und auch
feinungsmehl das nicht nöthlich ist gib ab
zum Glut gerüden ab so laug bis ab die ist. Dann
gib ab in ein Schüssel mehr ab so laug bis
ab kalt ist gib zu dem auch ein Linbrü pflegen
von 7 Eim die Eiern und gib ihn leicht da
nächst sein dann ein Holzaufbau mit
Bücher ab gib einen Eim darauf und back
ab nicht in einem zu feinen Wasser von gelb
wage 4 bis 5 Blätter bestreue zu gut mit
Linsensamen feinere zu verkleben mit
einem Lagen auch nach der andern darauf
pflege von 3 Eim einen feinen Eiern 3 Eim
fein zu dem auch einen Obenb bestreue ab
nicht geschonellert macht gib ab in ein nicht
von feinen Wasser bis ab klappig ist dann
gib ab gleich zum Tofal.

N. 74.

Sopfen Knecht

Nimm auch 1 1/2 Dollen 1/2 Dollen die

man wird sein abgetrieben und dann zum Kochen
etwas Wein zugeben für 2 Stunden kochen
muss sehr gut sein wie Duvid ob es nicht zum
fallt dann ist es gut.

N. 75.
Erlsen Koch.

Man nehme 10 Pfund Dünnpfeffer dann wird
5 Pfund Butter geschmeig abgetrieben wie
gewöhnlich. 4 Pfund wird zusammengebracht
4 Pfund sein geschmeigtes Mehl etwas
Vanille von 4 Pfund der Butter 4 Pfund Zucker
zusammen in einem mit Butter und Salz
abgetrieben und hat es sein.

N. 76.
Priesel Koch.

Man wird 8 Pfund Anisöl 8 Pfund Zucker
braut ab $\frac{1}{2}$ Pfund gut ab schlag von
8 Pfund sein wie ein feines Fein weiß
wie Dünnpfeffer und hat es ab auf einen
Schüssel aber dass die etwas nicht zu
süß ist und gut ab gleich zum Kochen.

N. 77.
Nieren Koch.

2 Pfund Butter wird geschmeig abgetrieben

Immer ab einer Hand gut ab schlagen & dann
zum Refaire wissen ab zusammen br. Man ist ein
Schüssel mit Wasser füllen die Wasser feiner
br. Man ab mit Zucker und backen ab laug,
samt du brauchst ab auch in Dampf finden
und spritzt, Lungen und das dazugebau.

N. 80.
Krause Trem.

Mach ein Pfund Pfirsich, wenn er schon
bald ist 10 ein auf 1 Pfund Wasser & Zucker
Zucker und ein Pfund gut abgerieben und
auf einem Reibschüssel zerlassen und in
Dampf das muß die Hitze oben sein.

N. 81.
Chocolat Trem.

Auf 1 Pfund Gewürzwein ein Pfund
1 Pfund Zucker 1 Pfund Obst gut was,
kochen das auf die Hitze & feindlich Zucker
und was ab wie eine Mischung.

N. 82.
Krause Saum.

Von einem Maß Pfirsich und ein
samen Pfirsich gemacht das was auf
 $\frac{1}{2}$ Wasser 4 Pfund Zucker ein Pfund ist
ab gib 16 Pfund Zucker feiner laß ist 10

lang kochen bis an die weisse wie ein Pudding
 dann 1/2 Pfund Zucker dazu geben und abkochen
 weiblischen dann weissen den Kuchen mit dem Pudding
 geben gib Vanille dazu und gib es ab in die
 Form und falls es auf das Sieb wenn es
 fest ist kochen ab lassen.

N. 83.

Antischocken Saum.

Schokolade ist ab und lassen ihn in einem
 kochen geben und Vanille wird sehr weislich
 den kochen demselben gegeben der weislich wird
 wie ein Zuckerhut sehr weislich und den
 Obersteum gut gegeben und noch gegeben
 und in Form eines Kuchens demselben gegeben.

N. 84.

Obersteum mit Cingessottenen.

Man nehme einen Pflanzensamen einen halben Pfund
 weislich von 2 Kisten und etwas Mehl einen Pflanzensamen
 zu lassen einzuwaschen Manilla oder was du
 willst gib Vanille dazu Zucker dazu und weislich
 mit dem Pflanzensamen ab und lassen es gut kochen
 und wenn der Pflanzensamen gut abgekühlt ist, so wird
 es langsam und den Saum gemacht dann
 gib es in eine Form und falls es auf das Sieb
 weislich ab weislich fests dann wenn es zum Saft
 gegeben wird so kochen es ab kochen es ab und
 kochen und kochen es ab und kochen es.

N. 85.
Obers Kreem.

Legen 2 Theil Oben finden und 4 Theil Zuckern
bienen wunden schüssel 1 Theil Oben auf
den Zuckern laß es bald wunden, dann
gerührt 9 Lothen mit der Oben ab gaffen
es dinst und hallen es in Dampf.

N. 86.
Kreem mit Mandelrolet.

Mach den Saft von drei neuen Mandeln Saft
4 feindlichen Maß Zuckern $\frac{1}{2}$ Theil Oben mach
von dinst in die Schüssel dann fülle sie mit
geliebten Mandeln und Zuckern nollen es züßen,
dann gib die Schüssel dann den Saft und so fort
laß es backen wann es zubereiten ist so gib
darüber Mandelzucker und laß es wunden
backen.

N. 87.
Tropuziner Snödel.

Leihen 4 16 Lothen gut ab dann gib
2 ganze Einn 4 Lothen 4 Theil in dem
Mehl gerührt und von 4 Theile die Tropuzin
dinst gut abreiben und wunden dann.
Den Saft mach die Schüssel dann backen sie in
Dampf so mach gib sie in die Schüssel bringe
sie mit Milchzuckern und Mandeln und legen
sie ein wenig in Dampf aufsetzen.

Mehlspeis mit Marillen überzogen.

Nimm 14 Eimweissen 4 Löffel Mehl 1 Pint Milch
 mischen ab gut ab hit ab die ist recht weiß zubereiten
 dabei sagen dann gib ab in einen Kessel noch
 8 Eiern das Eiern 4 Eiern schwenne feingehobelt
 mischen ab gut mit den Eiern dann überziehen
 und langsam kochen.

N. 89.

Brod Noth.

Nimm $\frac{1}{4}$ lb Zucker $\frac{1}{4}$ lb fein geschnittene Mandeln
 $\frac{1}{4}$ lb Butter $\frac{1}{4}$ lb geriebenes Brod 6 Eimweissen
 Gewürz Nelken Saucwurzeln das Butter wird
 abgemindert und ein Zucker dann gib einen
 ein Dellen etwas Mandelbrot und so fort bis
 ab alles durchgenommen ist gib 4 Eimweissen
 dazu dann noch 6 Eimweissen nicht mehr
 Eiern dann in Dampf kochen gib auf einen Kessel
 überziehen ab mit feingehobelt dann ist fertig.

N. 90.

Russische Mehlspeis.

Nimm 2 Eigelb geschneidet in die Hälfte zubereiten
 dann Eigelb fein und kochen in einem Kessel
 dann überziehen mit rotem Wein und einen
 und überziehen mit Vanillenzucker und
 Nelken mit geschneidene weisse Pfefferkörner
 laß die Eigelb anlaufen dann ein 16 Löffel

sein geschnittener Mandeln 4 Ell zu geben
6 Schollen müssen ab gut von 3 Plan die
Kuchen nicht eine Form bestreuen sei mit Butter,
Lager gib zwei Feingehalt fülle hinein dann
gib die Riegel und im Inneren füll, dann werden
Riegel und oben füll dann backen ab oben
Lagerform.

N. 91. Preis Noth.

Nimm 1 lb Weib wasser ist aus und backen
ist in Milch nie gib ein Stück Butter dazu
laß ist sehr wenig backen dann passiren ist
durch dann $\frac{1}{4}$ lb Butter schreib gut ab dann
gib 6 Schollen von 5 die Kuchen mischen alle
gut zusammen schmecken ein Mehl und Butter
mit lag ist mit Mandeln nicht gib die Masse
hinein fülle ist in Dampf ein Hand backen
gib fast darauf so ist ab fertig.

N. 92. Wechsel Noth.

Nimm feines Mehlmal die Form sorg passiren
ein durch nie sind gib 2 Eimer in die Pfanne
und wenn sie gerührt sind so drück sie aus
schreib $\frac{1}{4}$ lb Butter gut ab 2 ganze Eier
4 Schollen 4 Ell zu geben Lagerform müssen
ab gut ab schmecken ein Mehl und Butter nicht
gib ab hinein und backen ab Lagerform.

N. 93.
Die brennende Speis.

Nimm 1 Pund Obert koch 1/2 lb fein gepulvert.
Sauer Mandeln und Zucker und Mandeln koch ab
1/2 Pund finden dem passiren ab dem sie ein wenig
und wenn es schon abgekühlt ist 1/2 Pund
daran setzen und gehen ab in einem ausgelegten
Sack koch ab in Dampf gib über ein
Glas und wenn du ab zum Saft ziehen willst
dem gehen dem Dampf und zücht ihn an.

N. 94.
Apfel Mandel.

Ein Apfel schneiden gepulvert und gepulvert
und in Wein und Zucker gedünstet dem gepul.
sirt und mit dem besten Citronat Wein
ziehen und Mandeln man weiß und muss sehr
ausgeröstet.

N. 95.
Frühlings Trock.

Nimm 8 Pund Obert ein großes Pund Obert in
ein Besenblech schlag ab auf den Feuer bis ab dich
wird an dem oben nicht koch dem Sall ab
in kaltem Wasser und nimm ab bis ab kalt ist
gib dem 1 lb Zucker 2 lb ausgelegten Saft
darunter mischen schlag neu ein großes Pund
Obert den Saft und misch ihn darunter was
unsern geben dem.

N. 96.
Kalogni Sutz.

$\frac{1}{2}$ lb grossen Mandeln, Rosinen sehr fein
mit einem Mess großem Eisen Rind laß es
auskochen gib ein Rind Mandeln und zubereit
sicher das es sehr genau ist feigen ab
dann ein Litz weisse 4 Stücken 4 Litz auf,
gelöth zu geben darunter schon gestellt eingeben

N. 97.
Rum Sutz.

1 lb zubereit mit einem Rind Wasser gut
kochen lassen dann aufbrennen 4 Litz ab
1 Litz weißgelöth zu geben darunter in ein
Stück eingeben dann auf sich stellen und
dann aufbrennen.

N. 98.
Krause Scharloth.

20 feinsten in ein großes Rind Rind
zwei $\frac{1}{2}$ Rind zubereit zusammen in ein
Brennablag schlag ab auf ein Stück bis
es dick ist, dann in Wasser bis ab abgeben,
bist es $\frac{1}{2}$ Litz zu geben darunter weisse
1 Rind Bolognablag zu geben schlag und
auf darunter weisse mit feinsten ablagern
und auf sich.

20

N. 99.
Maskin Sutz.

Laß 2 Loß heißer in ein Pint Wasser auflösen
3/4 lb Zucker ein Pfund gelber Maygen ferner Laß
2 Pint blauschwarzen Zucker 1/2 Pint Marabbin dazu
ein ausgeleertes heißer ferner alle die Madal auf
sie mit ein Pfund Zucker.

N. 100.
Annis Sutz.

Einhalb Pfund Honig ein bayre Marabbin Sutz
bloß 1/2 Pint Zucker 1/2 Pint Annis auf ein Pint.

N. 101.
Obers Schaloth

Einhalb Pfund Honig ein bayre Pfeffer Schall
bloß zu ein Pfund Zucker ein Pint Oben.

N. 102.
Chocolat Kreim halt.

Laß in einem gelben Maß Wasser 1/2 lb Gold
gut zerhacken Zucker ferner daß es heiß gemacht
wird dazu 2 Loß heißer ferner und mit Vanille
dazugeben. N. 103.

Krautglas.

Ein halbes Pfund Pfeffer ein Pint Vanille Zucker
zu gemacht in ein Glas gefüllt und oben mit
Oben Pfeffer gemischt.

N. 104.
Mai Koch.

Nimm $\frac{1}{2}$ Thiel guten Obens in ein Pfund,
bist 24 feindlichen Höffel züben mit
Wauille gemischt, Sollen es auf ein Pfund
Pflanz es mit dem Pfundmüßer bis ab ist.
Lohnen können soind dann es ab außhüßten
Pflanz von einem großen Thiel Obens einen
Lohnen Pfund mischen 2 Thil Sausen das nicht
wasch ab $\frac{1}{4}$ Thiel Sausen dann über ein Thiel
einen das Pfund und einen das Pfund misch ein
Thiel Sausen dann einen von das Pfund
bleibt ein Thiel gelb ein Thiel grün mit
Pflanz Sausen gemischt von Obens ein Thiel
wasch ein Thiel nach dem in das Pfund
mit das Pfund Sausen dann auf Sausen
2 Thil Sausen Sausen Sausen züben
Sausen von allen Sausen.

N. 105.
Obers Schmaloth.

Lohn das Pfund mit Sausen aus dem
Lohn Sausen Sausen gut auflösen und
außhüßten ein großes Thiel Pflanzobens mit
15 feindlichen gut mangzuben auf Wauille

21

Dazu auf dem Gläs zu einem halben Linnu pflegen
Dann laß ihn abkühlen dann alles zusammen
die ausgelebte zerlegen in das Gießen reinfinden
und sich selbst ungenutzt.

N. 106.

Sulz.

Laß 2 Lb zerlegen in 1 Pint Wasser gut auf-
lösen dann 1 lb zerlegen in einem halben Wasser
gut zerlegen lassen daß es sich rein wird dann
sich ab zusammen dinst ein Glas $\frac{1}{2}$ Pint Wein
von 2 Lemoni den Rest dazu in einem Form
auf sich stellen und dann stützen.

N. 107.

Sulz.

1 lb zerlegen mit einem halben Wasser gut
auflösen laß ab $\frac{1}{2}$ Pint gut zerlegen 2 Lb
zerlegen in 1 Pint Wasser auflösen laß ab gut
zerlegen sich ab in einem Topf gib von 3 Lemoni
den Rest dazu du brauchst ein wenig was du
willst. Sulz mußst du über Nacht zerlegen
lassen mit dem gebrochenen zerlegen abkühlen
dann nimm die zerlegen sinden und zusammenfügen.

N. 108.

Lemoni Sulz.

1 Pint findendes Wasser $\frac{1}{4}$ lb zerlegen mit

4 Linsen abreiben dazu 1 Maß Wasser dazu
mit dem Saft 1 Maß Honig dazu mischen
denn die Milch füllt ab in eine Form und
halten ab wie üblich.

N. 109.

Mailänder Sorte.

$\frac{3}{4}$ Maß Honig gut abreiben 12 Maß
Zucker 5 geruzt Fein 7 dicker Linsen
 $\frac{3}{4}$ Maß Mehl dazu mischen in 3 Stellen
füllen und langsam backen.

N. 110.

Marastin Sorte.

8 Fein Fein Zucker in einem Weidling
4 geruzt Fein 18 dicker mischen ab bis ab
dies ist dann 4 Fein Fein Zucker zum backen
9 Fein Fein Mehl von dem 18 dicker
schlagen die Eier zum feinen füllen die Masse
mit 3 Stellen und langsam backen gib
Marastin und beginnen die Linsen.

N. 111.

Passarien Sorte.

10 Maß Zucker gut abreiben 12 Maß Zucker
zu geruzt Fein 7 dicker $\frac{1}{2}$ Maß geschüttelt
Passarien von allen Zutaten Linsen

6 1/2 Maß Mehl in einem weissen 2 Blatte füllen
mit weissen für überzinsen mit weissen brygnitz
N. 112.

Chineser Torte.

1 1/2 Maß geseihten Mehl 1 1/2 Maß Zucker 3 1/2 Eier
von 12 in den Kuchen zum Backen in einem weissen
1/4 Maß Safran 4 Zoll Gewürz 1/4 Maß Safran 1/4 Maß
Safran schwarz brygnitz und Mehl
geseihten Mehl zum Halbem dem über
zinsen für mit Gewürz mit weissen brygnitz
zu.

N. 113.

Apfel Torte.

1 1/2 Maß Mehl ein Ei 14 Maß Zucker
18 Maß Mehl 6 Eiern Mehl schwarz Mehl
Safran weiß ein Ei zusammen weisse
ein feingewickelt aus weisse 3 Blätter dem
mit ein oben gib Apfel zinnen mit Safran
brygnitz von ein Blätter gebrochen zum füllen
ein zinnen mit Safran zinnen und Safran für
zusammen.

N. 114.

Bresel Torte.

20 Maß Mehl ein Ei 16 Maß Mehl 12 Maß
Zucker ein Ei 1 Maß Safran 12 Maß Mehl
5 Eiern Safran weiß ein Ei zusammen
in einem 3 Blätter gewickelt mit dem Mehl

sondern Kaugale gemacht mit Honig bestrichen
und sehr beliebt. N. 115.

Arcisch Torte.

$\frac{3}{4}$ lb Butter feinlich ab pflanz
4 Eier 9 Eßlöffel feiner Mannichon ab gut
 $\frac{3}{4}$ lb Zucker Anweisung und Anweisung
von einem Baugewebe der Art $\frac{3}{4}$ lb Mehl
daran ein wenig in 3 Stellen begeben
füllen sie gut mit Baugewebe zieren und
sagen sie zusammen.

N. 116.

Linzzer Torte.

9 Eßlöffel Butter in einem Weidling gut ab.
feiner 9 Eßlöffel Zucker 2 Eßlöffel feiner Eßlöffel
gut mannichon Anweisung von einem
Anweisung 8 Eßlöffel feiner geschickter Mehl
9 Eßlöffel Mehl feiner mannichon davon füllen sie gut
Masse in ein Leinwandstück eing. Oblaten
davon ein wenig Oblaten winden ein wenig
davon die andere Masse darauf und beugen
begeben.

N. 117.

Vanille Torte.

$\frac{5}{4}$ lb Mehl mit ein wenig Salz 12 Eßlöffel Zucker

1 lb Mehl zu einem kleinen Mandel 3 ganze Eier 9 Loth
weiches Butter auf das 3. Blatt gib dann
weiches Butter darauf und klar aufschäumen
und backen dann setzen die Mehl zu schäumen
und ab ist fertig.

N. 118.

Gewürz Torte.

12 lb Mehl zu einem kleinen Mandel 3 ganze Eier 9 Loth
weiches Butter auf das 3. Blatt gib dann
weiches Butter darauf und klar aufschäumen
und backen dann setzen die Mehl zu schäumen
und ab ist fertig.

N. 119.

Chocolat Torte.

1/2 lb Mehl zu einem kleinen Mandel 4 ganze Eier 12 Loth
weiches Butter auf das 3. Blatt gib dann
weiches Butter darauf und klar aufschäumen
und backen dann setzen die Mehl zu schäumen
und ab ist fertig.

N. 120.

Semische Torte.

1/2 lb Mehl zu einem kleinen Mandel 1/2 lb

Zucker 4 Quentgen fenn 12 Scherl in 1/2
 zum Besen Linnweiffale dazu nuffen die
 Masse gut ab dazu den Besen Caffee
 Heile ab und 3 Heile neu Heil sonst nicht
 Heil und Gortel fuenben neu Heil mit
 Thymeloffen neu jeder Blatt apden besten
 dazu füll neu jeder Blatt und füll neu
 follen für zusehen das follen neu das
 grün in der Mitte das sonst oben mit
 woffen für überziehen und sonst für
 bryndigen.

N. 121.

Reiskoch mit Chocolate Schato.

Neu 1/2 lb Reis bester ist nicht die und sonst
 dazu gib neu großes Reis Wasser follen
 10 fennschalen 4 Scherl zum Besen gib Linnweiff
 fülle fenn und follen wiffen alle dunn
 neuwaden fennsch follen neu Linnweiff
 Modal mit Wasser und follen ab gut
 und fülle den Reis follen besten ist follen
 in einen follen Maß Wasser 6 follen
 Chocolate laß ist gut bester wiffen in
 einen Linnweiff neu wagnen follen
 aben follen besten und laß ab wiffen
 außfollen dazu gib in neu follen

24

2 Linnendollern mischen sie gut ab dann schütten
das Gezeckel hinein und finden ab bei dem Gieß
bis ab die ist wenn der Saft gut ist so
spritzen ihn auf die Schüssel herum gib das
Schüssel nicht herum wenn es gut ist.

N. 122.
Chocolat Strudel.

1 lb Zucker 1 lb Mandeln 24 Linnendollern 2 ganze
Eier 4 Pfund Gezeckel von dem 24 Linnendollern
klar zum Essen etwas Gezeckel 1 lb Zucker
weissen ab demselben mischen dann backen ihn und
mit Gezeckel überziehen.

N. 123.
Brasilianische Torte.

Nimm auf ein Eiweiß 1 $\frac{1}{4}$ lb Mehl $\frac{3}{4}$ lb Zucker
 $\frac{3}{4}$ lb Zucker $\frac{1}{2}$ lb rosen geschmeckten Mandeln 5
Lassen 2 ganze Eier halbe Citronenschale
weisse das Eiweiß zusammen dann misch 3 Eiern
auf das obere Blatt weisse und feingestrichene
Brotkrumen sind weisse Citronen und backen ab
jedes Blatt allein weisse auf einem Linsen
dann wenn sie gebacken sind fülle die
Blätter mit Honig und lay sie gleich
aufeinander.

25
Eißen gib die Knütt für die Hallen ist in die
Köfen und laß sie fließen werden.

N. 127.

Fasching Kruppen.

18 $\frac{1}{2}$ fein gepulvertes Mehl in ein Gefäß
 $\frac{1}{2}$ Pfund Butter 6 Eierdollar von ein Ei die Eier
3 $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker 2 Pfund gelbes Gummi das Butter
wird heiß werden gemacht vorher alle gut
gegründelt und die Eier damit wegrüchelt
ab damit zücken und Holz dazu.

N. 128.

Eisenbahn Strudl.

$\frac{1}{2}$ $\frac{1}{8}$ Zucker $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{8}$ Mehl 4 Eiern für 10 Dollar
wird ab 70 laug bis ab dick wird etwas Amouiffel
Mehl und zünd dann die 10 Pfund zum Pfann
zählst 3 Hand voll Amouiffel auf der Hand
und laugsam werden auf 3 Pfund gefundene
füllen und schon bereiten.

N. 129.

Polische Torte.

Immer $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{8}$ Zucker gut ab $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{8}$ Zucker
 $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{8}$ rosen Mehl 9 Eierdollar $\frac{1}{4}$ $\frac{1}{8}$ Amouiffel
4 Eierdollar zum Pfann Amouiffel und
zünd.

N. 130.
Germ Kiesel

$\frac{1}{2}$ \mathcal{M} Maß 24 \mathcal{L} kühlen Weisswein 2 quagen
für ein Maß Wein 4 Löffel Harz auf den Boden
abzusetzen und Kiesel zu waschen.

N. 131.

Brüner Polatschen.

1 \mathcal{M} kühlen gut abreiben 5 quagen für ein 5
Lassen 1 \mathcal{M} Maß 1 \mathcal{L} Harz und Milch gut
abreiben das Öl mit kühlen befeuchten
mit einem Löffel in Goldeser für abtragen
dann fallen und gut zusammenwaschen laß
für aufsetzen mit kühlen und für befeuchten
Macht dann auf setzen und für haben.

N. 132.

Zucker Teig.

5 \mathcal{M} Maß 14 \mathcal{L} kühlen 14 \mathcal{L} Zucker
4 \mathcal{L} Wasser den Teig zusammen dann kann man
Kampferdunst waschen.

N. 133.

Böhmische Salben.

1 \mathcal{M} Maß in einem Weidling $\frac{1}{4}$ \mathcal{M} kühlen
laß zusammenwaschen 1 große Eigel Milch 2 quagen
für ein 5 Lassen für ab zusammen waschen ab
in das Maß 2 \mathcal{L} Harz setzen den Teig ab laß
für waschen dann beiben für Salben.

Augelkuchel.

$\frac{1}{2}$ lb Zucker gut abreiben 3 ganze Eier 6 Dollen
1 Eßl voll Zücker Anweiffeln man alleu Gewürz
als auch Weinbrot und Rosin $\frac{1}{2}$ lb Mehl 1 Eßl
Ganze 1/4 Pint Milch das Brot gut abseiwern
mit Mehl außschreiben mit Mandeln außlegen
füllen die Teig ferner laß ihn gessen bis das
Brot voll ist dann haben ihn sehn sehn.

Linzzer Torte.

9 Eßl Zucker Anweiffeln ab 9 Eßl Zücker
4 Dollen 3 ganze Eier 8 Eßl Wein geseiwern
Mandeln 9 Eßl Mehl 4 geseiwern Anweiffeln
zweit in ein Eßl außfüllen und sehn haben.

Bresel Torte.

$\frac{5}{4}$ lb Mehl $\frac{3}{4}$ lb Zucker 14 Eßl Zücker 5 Dollen
gut abreiben auf ein Eßl dann kann man
Vorseiwern sehn.

Augelkuchel.

$\frac{3}{4}$ lb Zucker gut abreiben 15 Dollen 3 ganze
Eier $\frac{5}{4}$ lb Zücker Salz 1 Pint Milch 4 Eßl Ganze
Rosin und Weinbrot laß es gessen laugsehn
haben.

N. 138.
Himber Schnitten.

$\frac{3}{4}$ lb Butter geschmolzen abgeseigt ab $\frac{3}{4}$ lb
Zucker 9 Eßlöffel nie auf dem Feuer in
 $\frac{3}{4}$ lb Mehl nicht vermischen dazu gib ab auf
ein beschriebenes Blech backen ab langsam
worn ab bald ist schneid manliche Plätzchen
bestreichen sie mit Salz und gib zum Saft.

N. 139.
Zucker Trüffel.

$\frac{1}{2}$ lb Zucker gut abreiben geschmeigt $\frac{1}{2}$ lb
Zucker 12 Eßlöffel nie auf dem Feuer in
4 Eßlöffel Mehl vermischen auf das Knall geben
die Zuckel daraus vermischen und backen dazu
gib ab zum Saft.

N. 140.
Himber Zucker.

$\frac{1}{2}$ lb Butter geschmolzen abgeseigt ab $\frac{1}{2}$ lb
Zucker 6 Eßlöffel fein 8 Eßlöffel $\frac{1}{2}$ lb Mehl
gib ab in nie bestreubt die Hälfte bestreubt
mit Salz und langsam backen.

N. 141.
Pericken.

$\frac{1}{4}$ lb Zucker 6 Eßlöffel die Plätzchen zum Saft
 $\frac{1}{4}$ lb Mehl worin mit Zucker $\frac{1}{2}$ lb
zuerst gemünzeten zusammengepressten

2 Zähl Eiweiß 2 Zähl geriebener Mandeln alles
gut dinst nimmend nimmend und kochen
dann gibt man 2 Zähl voll Wasser 2 Zähl
Eiweiß 1 Zähl Zucker in ein Sieb laßt es gut
aufkochen kochet es und mit geschickten
Mandeln bestreuet.

N. 142.

Schnitz Krause.

18 Zähl Mehl 8 Zähl Butter 5 Zähl Zucker 4 Zähl
Mandeln 4 Ecken dann das gewaschene feine
Leinwand Tuch geben und dann kochen.

N. 143.

Harde Linzer Torte.

10 Zähl Butter 10 Zähl Mehl 8 Zähl Zucker
8 Zähl fein geschickten Mandeln 3 Ecken
denn dinstgeschickten 2 fein dinstgeschickten
Zitrus dann auch es gegeben auch 3 Ecken
bestreuet es zu es geschickten und kochen.

N. 144.

Pisquitteig

4 Zähl Zucker 4 Ecken man 2 Ecken das
feine 3/4 Hand nimmend 2 Zähl Mehl gut
nimmend dann kann man darob
kochen was man will.

N. 145.
Kürben Teig.

Nimm 1 lb Mehl $\frac{1}{2}$ lb Butter 1 Eßl. Essig
3 Eßlöffel Wasser und $\frac{1}{4}$ Pint Wein
rühr den Teig und laß ihn ruhen.

N. 146.

Alle Suppe.

Nimm ein Rindfleisch gib ihm ein
Pfund Salz fein zerkleinert und
Wurzeln 1 lb Butter 5 lb Zwiebeln
und ein paar alte Hühner, Salz in
ein Pflaumen, laß es kochen gelb
werden, gib ihm ein Pfund Butter, gib
ein Eßlöffel voll kaltes Wasser und dann
füll es mit kochendem Wasser erst
laß es gut abkochen.

N. 147.

Französische Suppe mit
Fascheknödeln.

Frisch Wurzeln weiß fein
wie ein feines Mehl; 2 lb Sp. gelb
Butter, ein Eßlöffel, Salz, Pfeffer.

und gib 2 Löffel voll weißen Pudding
salz für ein wenig Butterbrot dazu, laß
es ein wenig ~~schmelzen~~ kochen, biß es ab
mit einem Löffelchen laß für ein wenig
schmelzen die Milch wie die Butter in
2 Pfund füllen die Butter für ein, weiß
es in der Milch in Lagen für ein
Löffel geschmelzt für ein ab gelassen ab ein
wenig schmelzt die für ein darüber und
backen für ein aus der Schmelz gib für ein
zur Tafel nicht in die Tücher für ein
denn es auf zur Tücher verwendet.

N. 144.

Kaiser, Gerstl in die Suppe.

Nimm 8 Löffelchen in ein Löffel gib
Butterbrot und Salz für ein gib ein
salztes Brot anbraten Tücher darauf
geschmelzt ab gelassen ab gib ein ein wenig
und salt es in Dampf, gib es mit einem
Löffel in Suppenlopf und gib ein
gutes Tücher darauf.

Kern Suppe.

Nimm ein Kern in ein Muffen und zerschneide
 die Haut davon weg, gib in einen Topf
 und laß es ein wenig sieden, gib auf
 ein Sieb, nimm die feine Haut davon
 weg, und das Ubrige koch ein wenig ein
 Sieb, nimm ein Stück Butter in ein Topf
 gib grüne Petersill und das Senfgrün
 hinzu für ein Topf voll ein Stück
 Butter laß es sieden gib 4
 Löffel voll Mehl für ein laß es abkühlen
 gib es ab und reibe es auf, koch ein
 wenig ein Sieb, gib das ein für ein
 und reibe es mit gelbem Fett an.

N. 151.

Gespickte Karmenellen
in einer Soß.

Nehmen halbes Dutzend
 Karmenellen für ein und reibe sie mit
 Salz. nimm ein Topf voll gib Salz
 Wurzeln für ein gib die Karmenellen
 für ein und koch sie für ein gelb

wie die Karrenwaage gemacht werden
das Mangelwerk gehen es wird braunen
Lüpp auf und lassen es gut warbochen
gib Schumpier oder Trüffel für ein
Luch es langsam bochen und nicht es
mit einem langen Tod an.

N 152.
Semmel Brodt.

Man reibt 3 Loth Feinmehl ab
wirft es in ein gutes heißes Obere
ein und laßt es gut wirben und
laßt es dann auf ein feines abgeseig
dann abkühlen laiben 1/2 Pfund
pflanzlich ab pflanz 1/2 Loth ein
und die andere feine dann ein ein
Löffel voll grobkörniges Mehl; welche
Löffel voll wind; ein Löffel voll
Zucker, welche von 6 feine geschlagen
wind ein gut verrührt bis die
Masse gar ist nicht die eine Mehl
gib eine Feil von der abgeseig braun
feine laß ein Glas Obel darauf

gib nicht Gerold darauf walsen in
 Wasser gefolter wind & wieder nie
 Kopf bis die Wasser gar ist sich ab in
 Dampf leugnen man kann ab auf
 bahren wo stalt der Gerold zithorn
 stibzere und Gerold ynwingals
 gaffelstern wind und danach gazed
 zweiffen der Kopf

N. 153.

Blut Trock.

Nimm $\frac{1}{4}$ lb Butter schreib ab pfleuening
 ab pflegen 6 fien siunin jndes gut
 narauisul wozin 3 Kuel in der Milch
 die Druiter si gut wch und nisten
 ab danu den gib man nicht Guad
 das Blut danu den und noch 4 fien
 die Esen Anuweisfals abwas halter
 pfuinn nicht foru mit bülten und
 Lonyala was fülle das Kopf fien
 und bahr ab pfungn ab auf nicht
 pfuffel baystrain ab mit züben und
 gib ab danu zur Tafel.

N. 154.
Mohn Kuchen

Neu
w
ga
L
M
je
D
u
fr
y
u
D
r
ab
4
ip
G
t
D
G
w
D

Schreib 6 Lb Lutter 4 Lb Pfeffer
geschmeig ab zylern 5 Lb Lutter ein
quartel fe feuer, Hopfen ein Viertel
Mohn 8 Lb Zucker Libronat lauglich
geschmeig Maills zuet kochen
kuchellich Dinget Alles auf den Lutter
1 Viertel zusetzen Pfeffer 4 oder 5 Lb Pfeffer
Garnu nennigen alles gut zylern
1 lb wasser mass schmeig ein
form fülle ab ein laß ab gut zylern
und kochen ab laugern.

N. 155.
Kügel - Krappfen
Linger Teig

Neu Schreib in einen Weidling 1 lb
Lutter und 1 lb feuerdorn gut ab, dann
gibt man 1 lb Zucker 2 lb Mehl
Gewürz auf den Lutter setzen zylern
man die 1 lb feuer die Pfeffer gut
nennigen dann aufgeschmeig.

Napoleon Rindfleisch.

Nimm ein Stück Leinwand, die du
 wind gedämpft dazu noch zweifal
 gelbe Stärke Pulver, weinige Tücher, weinige
 Leinwand, weinige Leinwand, und etwas Salz.
 Wenn die Leinwand weiß wird an Leinwand
 je die Luft davon wird Milchman gegeben
 dann 1/2 Pfund gegeben fein gegeben
 und in die Luft gegeben farne werden
 feinfal gegeben gefüllt auf die Leinwand
 gegeben wie zum Tücher farne wie
 wenn man Leinwand gegeben oder
 gefüllt davon ein Stück feinfal gegeben
 ab und das dann Leinwand geben und
 gegeben je fort bis die Leinwand ganz
 ist in die Luft gegeben wenn das
 ganze mit Leinwand belegt ab und
 kleine Stücke geben gibt die Stoff
 die Luft davon und gibt das
 ganze in einen Kasten Leinwand
 oder Wasser damit ab wenn auf
 die Luft wird.

3
 in
 tief
 zu
 al
 l
 as
 G
 au
 f

N. 157.
Kamohl Treem.

Nimm 4 Lß Butter in ein schiedt
nüssen ist auf der Glub bis an wir
ein brühen zu bruen wird, dann
gib 3 Lß Mast siuen nüssen ein schiedt
zindern Milch siuen bis ab dich wird
laß ab außkühlen, dann gib in einen
Mantling 2 Lß Butter schreib ist ab
schrey 6 Linderollen unse und unse siuen
dann das Laß und gut abstrichen
Mantle geben, daß ab süß gancig ist
zuletzt noch 6 Linderollen die schrey sind
ab ein Hand in Dampf, dann gib
einu Gäß noch demselben zu bruen
oder geben oder einu schiedt darüber.

N. 158.

Bisgoten.

Man nimt in einen Mantling $\frac{1}{4}$ lb
geben 6 dollen noch 2 Linderollen die
schrey nüssen ab dich gib dann $\frac{1}{4}$ lb
Mast siuen gut abgrüßelt einu dann

32

Der Teig in vier Theilen nach Libyolles
auf ein Papier und backen ab Luft.

N. 159.

Teußer = Strudel.

Man schreibt $\frac{1}{4}$ lb Butter pflichtig ab
schneidet auch auf 6 Handbrotten für ein
Dann gibt man 2 Eßlöffel voll Zucker
1 Eßlöffel voll feines Mehl $\frac{1}{2}$ Pint Butter
von 5 Eßlöffeln der Teig zu machen und
mit einem Stück Butter einen gewöhnlichen
Kuchensatz zinst ihn fein ab, streicht
die Fülle darauf bestreut sie mit 3 Eßl
Mehl und 3 Eßl Zucker 3 Eßl fein
geschabten Ingwer und Pfeffer
oder auch ein Stück Butter zu setzen
bestreicht die Kuchen mit Butter
gibt die Kuchen für ein weiches und
mit Butter bestreut wird oben und
unter Glas wenn es aufhängt und
dann zu kochen so ginst man
feinere Milch darauf laßt ihn
gut abdampfen.

N. 160.
Dattel Tocke.

Nimm $\frac{1}{4}$ lb Cuckern Lurichs ist gut ab
Pflanz 6 Cuckern darnach pfurich 3
abgeriebenen Pfefferle blutlich giesst
1 Pacht Oben darnach laß es auf
Lofen Lurich ab dinst ein Poch und
wenn es abgerieben ist zu nisten
es drücken dann noch 3 Poch die
Pfurich auf die laßt $\frac{1}{4}$ lb abgerieben
langlich geschickten dacheln fülle
es in einen abgeriebenen Mordel
und gib ihm dinst wenn das ab
haben.

N. 161.
Zwetschen Studel

Man machet einen gewöhnlichen Studel
Sieg dann nicht mehr 40 frische
Zwetschen pfurich ein Pacht die
Pfurich in einem Weinle Poch
5 Poch macht das zu einem ein
wenig gut noch einen selben Lurich

33
Die Pfunde ein Dutzend zu Langen gemacht
dann gießt man das Salz mit befeuchtet
es mit Wasser und befeuchtet es mit
dann die zwanzigste mit den Ubrigen
Dunstabergesamt nicht es loben
zusammen giebt es in einen mit Wasser
befeuchtet einen befeuchtet es aber
mit Wasser hat es schon und giebt
es ganz und zu Tafel.

N. 162.

Damenbrett Sorte.

Gib auf das Stückbrot 1 lb Wasser
und 1 lb Mehl befeuchtet es gut dünn gemacht
sonst giebt 1 lb Zucker und 1 lb Fett
das Salz geschmeckt macht man einen
Lamm ein Pfund $\frac{1}{2}$ Pfund $\frac{1}{2}$ Pfund
halbes den Rest so macht man Salz
mit 8 Eierbrot und abwaschen Wein
an sonst geschmeckt das Salz in 7
Teile 6 Teile zu den Teufen und einen
Teil zu den 4 driften werden gerade
Teil allein und der 6 Teil weiß

auf alle bleiben dinst bey dem
glaub mit feynschneidern legen werden
nach dem und bey dem ab werden
und so weis es mit allen weis
nicht kann ein gewandert wozu
die $\frac{1}{2}$ H. gewandert brauiffst kann
ffurich von Blut 36 minckigen
Lassale die bey dem die hülffst
ffung die gälffst weis und nicht
kann von Libsalze eine Krauz
wozu die 4 H. brauiffst, braigan
brauiffst die ab auf auf L. h. b. n.

N. 163.

Marbe Pretzeln

Nimm $\frac{1}{2}$ H. Maß Cuckern Salz Cuckern
Calk zuckern ein wenig Ruuch darauß
weis hier Salzale darauß, bey dem
ein mit feinklan für grober zuckern
darauß und baken so ffür küßl.

N. 164

Trillee von Kalbskopf.

Nimm eine Kalbskopf, sind istu und

N. 166.
Butter Bögen.

Man nimm 18 Lössen Lössel zu
mit 12 ganzen Eim fein ab und gib
worauf ein Gefäß ist 18 zu dem 18
Maß dazu dann schneid man den Teig
ganz dünn auf ein Blech und bestreue
zu mit leicht geschnittenen Mandeln
und bestreue nun muß man beobachten
daß der Dampf nicht braun gebacken
sich dinsten, da er in diesen Fällen
immer braun.

N. 167.
Bisgoten Bögen.

4 Eim schwer Zucker 2 Eim schwer Mehl
zu dem wird mit 4 ganzen Eim
in einem Mörser zu einem Ganzen
bis der Teig nicht dick ist dann die
4 Eim schwer Mehl hinein schütten in
Blech mit Mehl dann wird der Teig
dünn aufgeschneid und schon leicht
gebacken dann die Lössen geschnitten
über einen Mörser bestreuen.

N. 168.

Kleine Bögen von Butter.

Man nimt 8 $\text{L}\ddot{\text{f}}$ Butter 8 $\text{L}\ddot{\text{f}}$ Zuckern
8 $\text{L}\ddot{\text{f}}$ Mehl auf ein Küchlein und umsch
die Teig mit 2 Fingerdicken aus, dann umsch
was bleiben Bögen und oben beyen
für mit Zuckern und Mandeln.

N. 169.

Brod Torten.

Nimm zu ein Pfund 1 $\text{L}\ddot{\text{f}}$ Zuckern $\frac{1}{2}$ $\text{L}\ddot{\text{f}}$
großwälder Mandeln 28 Fingerdicken oder 14
die klein zum Zuckern zu sein ab einen ganzen
Kand gib $\frac{1}{2}$ $\text{L}\ddot{\text{f}}$ mit den Zuckern fein ge
schütteln Mandeln 2 zähl Gaiolod Lomoni
schale zimm halben ein Maßbrot
4 $\text{L}\ddot{\text{f}}$ Anordnungale von dem Meid zu kochen
dinyat alles zusammen in ein Weitung
wischen ab gut ab, gib ab in den Dub
Grußeln gib ab in ein Plätz und
backen ab.

N. 170.

Präiser Sorte.

Nimm auf ein Weidenblatt $\frac{1}{2}$ lb Lutter
 $\frac{1}{2}$ lb Mehl $\frac{1}{4}$ lb Zucker & feinsten
weissen oder reinen Zucker und
wollen die Saig mit Wasser ab waschen
ein solches Handblatt fallen ab und
mit dem übrigen Saig waschen bleiben
flachende Lutter des Gefüllten darmit
und brennen in ab in Ofen gibst feinsten
für mit Messer brennen ab mit Zucker
und brennen ab feinsten feinsten.

N. 171.

Wirtschafts Sorte.

Nimm $\frac{1}{2}$ lb Lutter und feinsten Zucker
in ein Weidenblatt brennen ab feinsten
ab ein $\frac{1}{2}$ lb Zucker Lutter
Cyber Blätter wie dazu müssen
ab laßt feinsten gib ihn auf ein Hand
waschen auf $\frac{1}{2}$ lb Blatt ein feinsten.
Dieses Blatt fällt ab mit feinsten
waschen ein feinsten darmit feinsten für
brennen für mit grob grob Zucker
brennen für lauter.

Französische Blätter Sorte.

Nimm 6 Eier schwerer Butter laß sie
 geschmeidig ab schlayn 6 Eier nicht nach dem
 andern feiner daum 4 Eier schwerer Zuckern
 6 Eier schwerer Mehl rühr es gut unter
 einander laß die Teig Mehlstreifen
 die auf ein weiß geschweißtes Papier
 und backe sie gelb die Blätter woran sie
 gefüllt sind zusammen und mach sie
 kochend heiß darüber.

Ringel Sorte.

Laß $\frac{1}{2}$ lb Zuckern mit ein wenig Mehl
 feiner bis es sich genau schmelzen $\frac{1}{2}$ lb
 Mehl die Hälfte wird geschloßen oder
 geschweißten oben weiß laß die andern
 Hälfte wird zu Nüssen geschweißten die
 geschloßenen wandern mit den Zuckern zu
 setzen bis sie trocken sind dann laß
 sie vor laßten weg dann mach sie
 mit die geschloßenen Mehl und gib ge
 nial Besatz, daß die Teig trocken bleibt für die

Denn wenn die Abigail von Obleat Paris
das Paig geschmeckt darunter und laßt sie
in der Frau schon gelb bekommen man
sie sich darüber zu ist so lieblich die
Obleat muß man zuerst schmecken.

N. 174.

Brösel Torte.

5 $\frac{1}{2}$ Mandel $\frac{5}{8}$ $\frac{1}{2}$ feines Mehl $\frac{1}{4}$ $\frac{1}{2}$
Zucker $\frac{3}{4}$ $\frac{1}{2}$ Mehl von 5 Eiern geschlagen.
Man füllt die Torte von einem kleinen
die Torte von 2 Eiern die Torte zum
Eiern die Torte wird abgerieben
die Mandeln geschlagen und darunter
gerührt die Torte geschlagen für ab.
falls und die geschlagen Zucker dann
die Torte und das Mehl zu 1 $\frac{1}{2}$ Eiern
2 Stunden lang man sie kochen
lassen lassen geht wird sie ganz gebacken.

N. 175.

Napoleon Torte.

Nimm auf ein Kuchelbrot 1 $\frac{1}{2}$ feines
geschlagenen Zucker dann 1 $\frac{1}{2}$ Mandel
die man sie gut abgerieben sind und

weiß sein großem 9 Löff Mehl von weiß
 1/8 Gewürz im weiß einen feinen Hand
 weiß gemacht wird alles feinst zu fein
 mit der Handwulben weiß sein abwechseln
 dem Saft 1/8 Butter weiß geflüchtig ab
 schlagen 9 Eierdosen ein weiß der weißen
 für ein ein Glas davon zum feinen Saft
 geschlagen. wir weiß ein feiner weißer Mehl
 sein großem Mehl ^{ab} weiß ein
 weiß. weißer feiner dem Saft ein
 ein ^{weiß} ein in feinsten Mehl zwei feiner
 Saft weiß gib der Saft darauf und ein
 ab abwechseln und so weiß 3 Löff
 weiß ab feine Mehl und langweil, wenn
 ab abwechseln ist lang ab weiß ein
 und weißer jedes Mehl ein weiß
 Pulver ein ab ein Saft das ist
 besser und dem mit sich übereinander.

N. 176.
 Sutti Sutti Brod.

ein in einen Mehl 1/4 1/8 großem
 Zucker 5 Eierdosen ein weißer ein weiß
 ab ein feiner Mehl 1/4 1/8 Zucker und
 Mehl 4 Löff zerweil Mehl geschlagen

Dazu ein Mannchen ab gemacht gib 16 Lb
großes Mehl dazu mischen ab gut ab
mit ein Kuchelbrot und machen 2 Kugeln
legen ab auf ein Papier auf ein Blech
bestreichen ab mit feindlichen Butter ab fein
und fein ab in Kiste aben wenn ab
noch warm ist. Man kann aber auch
Käse und Zwerghorn dazu nehmen.

N. 144.

Bäckerei zum Thee

Nimm ein ein Weichling 4 Lb Butter
schreib ihn mit 5 feindlichen ab gib
12 Lb Mehl fein 4 Lb Zucker dazu
mischen ab gut ab wenn ein ein Teig
fertig machen Zucker davon und backen
sich.

N. 148.

Mandel Bäckerei

Nimm $\frac{1}{2}$ lb grobgehackte Mandeln soße so
mit feindlichen Mehl fein gib in ein
Leinwand $\frac{1}{4}$ lb Zucker fein grobgehackt und
machen ihn mit feindlichen und grob damit
mit feinen mischen ab bis ab nicht mehr
bleibt gemacht ein ab auf das Kuchelbrot

welche ab Messerhübschkeiten aus beständig
ab mit dem Stif ab aus ein die willst lag
ab auf ein Papier auf ein Blatt gib ab in
nimm nicht zur feinen Ofen und laß ab
Lobkane.

N. 179

Term Trepfel.

Nimm auf das Kücheln $\frac{1}{2}$ lb Mast
schneide 12 Lff butter blanklich davon drück
ab mit der Walze ab nimm in ein Gefäß
ein ganzes Ei 2 Ecken Eßweiss gelblich
denn zwei Löffel Genuß zucker ab ab und
weiss damit der Teig aus was dazu und
schweb zucken dazu anfang daß ab linken
gast walzen der Teig aus was drunter
flutbraten füllen sie mit feingestrichen
wollen sie zusammen bringen sie ein ein
Löffel lag sie auf ein Blatt laß sie
schweb gast beständig sie mit feiner
breyen sie mit zucker und Zucker geben
sie schön gelb. N. 180.

Vanille Treppere.

Gib in einem Weidling $\frac{1}{4}$ lb feiner
Zucker von 3 feiner in einem zu einem

nüßer ab $\frac{1}{2}$ Hand gib geschosener Vanille
dazu man auch auf Obelaten nicht
Knappeln haben ab so küß ab möglich.

N. 181.

Gib in einen Mirdling $\frac{3}{4}$ Hand Zucker 3
ganz fein und 3 Loth Zucker ab bis
ab weiß ist nicht 9 Loth Mehl sehr gelb
laß ab abbüßeln und gib ab nach dem
Gnüsseln gib von einem halben Löffel in
Fehl dazu auch auf Obelaten küß großer
Knappeln und haben sie sehr küß.

N. 182.

Zuckert.

Nimm $\frac{1}{4}$ Hand Zucker in ein maffingnd Gefäß
gib etwas Wasser darauf laß es lang
bohren bis es sich wird probieren ist offen
in kaltem Wasser von dem Knappeln und
nicht waser bickel so nicht ist geschwind
wag gib ein halbes Löffel einweil-
Löffel von Zimbarnsaft dazu und gib
ab auf einen Marmorschein welfen mit
Löffeln beschwind ist sehr ab mit einem
Wasser Knappeln laß sehr werden dem
Lohn ab nicht anders laß es auf einen Löffel
gibt zur Tafel.

Kastanien zu dunkeln.

Nimm $\frac{1}{2}$ lb Kastanien brach sie und
 ffeln sie feinen feuer auf ein $\frac{3}{4}$ lb feinen
 in ein feuer geben etwas Wasser darauf
 sollte es auch feuer und laß das feuer grob
 ihn östlich in kaltes Wasser und wenn er
 bruch und nicht mehr heiß zu sein gut
 feuer durch man die Kastanien ein laß
 sie auf einen Hauf der mit kühlen
 befeuchtet ist laß sie trocknen zu sein
 sie gut zu tun man Weisheit, Pfeffer
 Kammerlind Weisheit Pfeffer und
 Alles was man will nicht über, auf
 wenn man die Kastanien in Gelede
 über und feuer in feuer.

N. 184.

Chocolad, auflösen zum
Überziehen.

Nimm $\frac{1}{2}$ lb Gelede weichen ihn in lau-
 warmes Wasser ein ein in ein feuer
 $\frac{3}{4}$ lb feuer gib ein wenig Wasser darauf
 und feuer damit auf feuer, zu über

Das Geirolud und gib ihn für ein und laß
ihn finden aber er muß beständig geübt
werden und wenn er sich geübt hat
sagen sie ihm laß es ist er gut, wie
ich das sein soll und nicht ihn bei
mich laß das kann man über den
übergeben was man will.

N. 185.

Apfel Sülzen.

Nimm 10 Äpfel schneide sie selbst
in ein Pfand gib 3 Viertel Wasser dazu
und laß sie ruhig kochen für ein
ein Tag in ein Pfand gib $\frac{1}{4}$ Zucker
dazu laß es lang kochen bis es
kaffee süß gemacht gib in Gläser
was man auf einen Tag nach kochen
und einen Tag mit einem Tuch
wickeln laß, das bis es süß
das süß ist auf Papierstücke
und legt auf einen Tag auf
was man großen süß davon
Man kann auch von demselben
Süß machen, in einem abes es
wie die Äpfel süß aber für ein
lang kochen geht süß für ein.

N. 186.

40

Damenbrett Spiel.

Man muß ein Schachbrett einrichten
in ein flach viereckiges Brett, falls es
nicht für sich selbst zu stehen, wenn es
genügend ist zu stehen wenn es stehen will, dann
schneidet man es zweimal nach der Länge
und zweimal nach der Breite, so werden
dann ganz gleiche viereckige Stücke oder
(Würfel) wenn man einen Löffel
voll beschreibe einen Würfel heraus löst
einen anderen Stein und setzt auf
jeden Stein je fünf oder sechs
ausgenommen und bringt damit 2
sein veränderbar Spiel zu führen
mit diesen Steinen auf dem Brett, wenn es
ausgeführt die ausgenommen Würfel
beschreibe damit aus dem je ein Stein einen
durchschnittlich fünfmal und löst es
wieder zu führen.

N. 187.

Gebrantes Zuckerbrod.

Man nimmt 4 Löffel zu einem Pfund
je mit Mehl aus und laßt sie braun
werden so auch man nimmt 4 Löffel Mehl

in der Zuckern und 1 Pund Obert oder Milch
 auf was und was feingebau und nun
 müssen dazu laß es aufkochen, schreib sie
 si große Maß Zucker ab gib die Saig
 feiner schreib mit 6 feindoblen ab
 darauf gib man 4 feindoblen die feine
 dazu schreibe neuen feine für sie mit
 Zuckern und fülle es ein und brenn ab.

N. 188.

Veredeln von Vanille

Krem.

man 1 Pund Obert und 4 Löffel Mehl
 neuen Saig dazu schreibe $\frac{1}{4}$ lb Zucker und
 $\frac{1}{4}$ lb klein geschnittene Mandeln pfelwanzig ab
 wasser das Saig und 7 feindoblen zerhackt
 weisse feine Saig schwebt Vanille mit
 7 Löffel Zuckern schwebt zertrouet fein yn.
 schreib sie davorstelle gib alle feine
 zerklebt die Saig zu feine yn pfelwanzig
 und alle was abgerührt fülle die
 Mandeln mit Zuckerlaig und fülle es
 mit Saig nicht gar zu voll an brenn sie
 langsam stänze sie auf einen Reffel gib
 ab Messer.

Blamascree mit Kaffe

Man löset 2 Theil gütes Obert Borsen
 braun 4 Lf Pfeffer und gibt ihn zu wir
 in neu frans hütel in einen Löffel
 ginst das sieder Obert Jannaf. Inkel
 ab zu und löset ab $\frac{1}{4}$ Hand Wasser dera
 wird ab dem nie die gepreist 8 fien
 dabra mit 10 Lf Zucker in einen Löff
 gut geyweidelt dera mit der Obert gut
 manueygt in vier Linen geyzullenen
 Pflau geyassen und in Löff geystelt
 in badant von $\frac{1}{4}$ Hand zu der
 Palla ab in einen baltan Ost und gib
 ab zu Löffel. N. 190.

Biscuit in Kapseln

Es wird $\frac{1}{4}$ Lf Zucker mit 4 Loth $\frac{1}{4}$ Hand
 geyweidelt dera von 4 Lth in fusten Pflau
 geyflayen und dazu geyweidelt, zu Lf
 gibt man 4 Lf feines Mast feinen und
 wenn ab gut manueygt ist füllt man ab
 in Pappergypsel in. wenig über die Hülften
 bestreut sie mit feinen Zucker, dera runden
 sie kühl geybacken.

N. 191. Vanille Bögen.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ lb feines Zucker 1 Quentl
feine Vanille 2 Löffel voll Lavendel
von d. Blau neuen feinen Zuckers mischt
darauf Alles $\frac{1}{2}$ Pfund in einem
2 Löff feines Mehl dazu gerührt darau
wirden 2 feingehackte Mandeln von Oben
geschüttelt das Gerührte in einem
ausgezeichneten und heiß gebacken.

N. 192.

Marillens Brezeln.

$\frac{1}{4}$ lb Zucker wird fein geschlagen und
geschüttelt darau gibt man ab auf ein
Lb ein Pfund voll oben auf
nach unsern eingewohnten Marillens
und etwas Lavendel dazu beides
ab mit einem Mehl gut ab der Teig
darauf nicht wenig werden darau weiß
man mit der Lavendel vorsichtig
Man werft die Teig zu einem feinen
das Alles mit feinem Zucker und werft
klar Honig darau gibt ab auf ein
Pfund darau auf ein Lb und löst
für bei einem gelichen Mehl in einem

gegeben wenn sie aus der Haut heraus
 werden sie mit Zucker und Vanille bestreut
 auf einen Teller der Kreuzzug in ein
 Mandel sind wenn sie mit Mandeln
 Pulver sie zerstreut Kreuzzug in einem
 gelicht gib es auf vier Tüffel in die
 Öffnung der Kreuzzug nicht eingestrichen
 Mandel gestrichelt.

N. 194.

Gebakenes Fleis in Stroh

Gib auf ein Kuchelbrot ein Hand voll
 Mehl wolle sie wenig kochen demnach
 oben nicht zu viel ein 2 Finger sie wenig
 oben und Salz wenig demnach die Salz und
 daß es in der Luft wie ein Kuchelbrot
 ist wolle sie zu dem mit möglich was
 seinich nicht blies Kuchel demnach und
 koch sie aus der Luft sie für kochbar
 nicht sie auf vier Tüffel gib sie wenig
 Mandel demnach demnach ein in ein
 Kuchel 1 Hand oben 2 koch sie wenig
 koch und zum gemacht ab gut ab
 koch ab oben die Kuchel und koch ab
 $\frac{1}{2}$ Hand, Salz.

N 195.

Pomeranzen Croste.

Nehm 2 Euel ab und wisch ym in
 der Milch ra, dreyen fin yid auß gib ab
 in ein Puffmoll neu einmeyerbroß Hüh
 kuchen dazu und neu einm Pomeranzan
 der Puff, stalt ab auf ein Gläs laß
 ab außkochen drey außbüßlau ein ein
 grund moll geschoben Mandel of findellen
 und züben dazu wisch mit Pomeranzan
 pfulen abgamben wird zülszt neu 3 Euel
 der Puff pfuiren neu Form bryln
 isu auß füll ab neu auß backen in Ofen.

N. 196.

Zimt Bögen.

Nimm $\frac{1}{2}$ lb Mandel pfuiren fin fowul der
 Puffen auß fin züverneu $\frac{1}{2}$ lb geschoben
 züben 2 yauze fin of findellen all ab
 züfuchen in einem Mandelg nist ab yid
 ab drey 5 Meublen drey gib 2 Lff furen
 zicut drey nist ab drey furen pfuiren
 der drey mit Wast gib der furen drey
 furen ab Messerwicken außkochen
 backen ab in einem weissen Bogen züben

Speisen ab feiß bringen sie über a swerb
wunder zu könen so sind sie fruchtig.

N. 197.

Mehlspeis.

Nach Apfel stellen sie süß sie mit
dünkel sie weiß zum wirt schwein aus
schüssel mit lüben, stellen die Apfel
darauf stellen sie mit feingebundenen mit
einer feingebundenen maibe sie zu frieren
dann mit schlugen einen kuchen gib die
darauf und zutun sie in ein ab über
die Apfel haben ab so ist ab fruchtig.

N. 198.

Topfen Rock.

Maibe 3 ein groß lüben geflüchtig
ab mit einer guten hand voll fein
geschoben mit stark weingetränkter Maide
reiben sie mit der lüben ab maibe
von einem gelben saul die stück ab
wird ab in der Milch ein gib ab dazu
und eine hand voll topfen mit ab.
Maibe dazu gib 5 lüben zutun in
darauf dazu zuletzt von 4 lüben

Den Ofen schürren ein Feuer brennen sie
füllen es ein backen es und stünzen es
ein schüssel.

N. 199

Kaiser Boden in Dinst

Maße $\frac{1}{2}$ Kubben ab ein 12 Pf geffwollen
Maße die fein geffoben sind maße noch
2 Maß die maße ab und wasser sie in den
Mehl ein maße die maße auf und gib
im maßen samach pflegen 12 findellen
süß ein ein ein ein ein ein ein ein ein ein
gefflegen so oft die maße daber gefflegt
einmaßmal Maße muß fein geffoben
werden manneß es jedzeit gut samach
Zuber auf kochen nur ein salben
Lauer die Ofen und gib Alles in der
Weg ein maßen auf die Ofen die Ofen
Lauer manneß das schür ein Maß
gib es in Ofen.

N. 200

Wurfeln mache wie folgt

ein 3 ein schür Zuber 3 ein schür
Maße nur 3 ein die Ofen gib zinn
die 3 daber süß ein ein ein ein ein ein ein ein ein ein

Das Mehl mischt Alles gut zusammen schneid
 ein Brot mit Zucker einsetz du Teig darauf
 wenn es gebacken ist so schneid ab gleich auf
 ein Brot mit einem kleinen Kuchelchen
 zu dir schwarze Kugeln ein Gebrat
 schneid ein Brot einsetz du Teig darauf
 wenn es gebacken ist so schneid ab gleich auf
 ein Brot mit einem kleinen Kuchelchen
 zu dir schwarze Kugeln ein Gebrat
 schneid ein Brot einsetz du Teig darauf
 wenn es gebacken ist so schneid ab gleich auf
 ein Brot mit einem kleinen Kuchelchen
 zu dir schwarze Kugeln ein Gebrat

N. 201.

Butter Schneiden.

Man nehme $\frac{1}{4}$ lb weisse Butter $\frac{1}{4}$ lb
 Zucker einsetz du Teig darauf
 wenn es gebacken ist so schneid ab gleich auf
 ein Brot mit einem kleinen Kuchelchen
 zu dir schwarze Kugeln ein Gebrat
 schneid ein Brot einsetz du Teig darauf
 wenn es gebacken ist so schneid ab gleich auf
 ein Brot mit einem kleinen Kuchelchen
 zu dir schwarze Kugeln ein Gebrat

N. 202.

Kartoffeln.

Schreib $\frac{1}{2}$ lb Zucker weisse pflanzlich ab

1/2 Pfund Feinmehl 4 Ecker und 4 ganze Eier
 mit auf den andern feinen Anweiffel
 1/2 Pfund Mandeln grobgehackt 1/2 Pfund Zucker gut ab
 Mehl einget mischt man weilt dem feineren
 gibt Zeit und Arbeit und ein klein
 dazu die Teig weilt kleinfingerricht mit
 feineren ist wie Kneten und auf ein feil
 Mandel befeuchtet sie mit feineren beyen
 sie mit Zucker und backen sie langsam.

N. 203.

Vanille Butter.

Gib 4 Ecker in einem Mörser und
 mischen sie gut ab gib 8 Pfund Zucker feiner
 ein wenig Vanille mischen ab wieder mischt gut ab
 lege dann eine feine Papier 2 feineren
 ein feil auf ein andern zinsen ist dann
 ein wenig abkühlen gib einen Pfeffer
 Pfeffer mit ein wenig feineren Zucker gib sie
 dann in einem feilen Glas und lassen sie
 über Nacht darin stehen dann darf man
 ein ein Papier abkühlen zinsen dann
 geben sie mischt leicht sony.

N. 204

Geschobene Brezel

Nimm 1 Pfund Mehl auf des Knechtbrat

Loth 1 1/2 bußeln 1/2 1/8 guffen alle
maude 1/2 1/8 züben 9 fund guffen
für aberb Anweiffung weiß fein in
Mängen und weiffen den Teig mit dem
Waffel und weiffen Kneggen Dornen fülle
fin und loyge fin auf Obled pfeimern
fin mit einem abgpflogenen fe beyer
fin mit züben und maude dem
bucke fin pfeimelfand in Pfau.

N. 205.
Feine Bäckerei

Pfluge von 6 Ellen einen weiffen
Teig und mische 18 Lot züben fein
und weiffen auf Puffen wird die weiffen.

N. 206.
Frische reife Erdbeeren
einzumachen.

Nimm 1 Meß feidern guffen ab dem
ein Teib ein 1 1/2 züben Loth ab weiffen
fein und mische ab mit dem feidern
1 Meß fülle ab in Gläzen gind einen
züben mit ein schwarzer Kneggen weiffen
gib aber auf die Gläzen einen feigen
Loth demnach mit einem ab mit einem

46
Erlösung und Salb ab in Pallum.

N. 207.

Fischerl Brod.

Nimm 8 Lff zuckern 3 Dabben und nimm
ab $\frac{1}{4}$ Hunder gut ab schlagen von 3 Dabben
wenn du gib ihn fein und nimm
ab noch $\frac{1}{4}$ Hunder dann nimm 10 Lff Mehl
fein gib auf mit der Mehl Rannib
nach Gebäubau nimm Mehl auf das
Kücheln und gib der Teig auf 2 Dabben
3 Hailn wenn die Teig und legen sie auf
zu mit batten hochsteuert das hochsteuert
die Teig mit einem abgeschlagenen
si batten sie langsam langsam schenken
sie wenn sie noch heiß sind legen die
geschicklich auf das Holz gib ab noch
einmal in Ofen zum brennen.

N. 208.

Ammelet Mehlspeis

Mach den Ammelet sein gewöhnlich der Kuchen
wird wenn dazu also: Man nimm
5 Löffel voll Mehl nimm ab mit Oberr
schüssel die ab dann gib man 5 Dabben
dazu schüssel und Oberr fein und

daß man nicht zu dünn wird lassen und
 aufpassen über nicht zu laug dauern
 und kühlere gelb ein Stück haben dazu
 und kühlere ist zu laug bis man aus-
 gebüßelt ist zubereiten ist und pflügen die
 Johann von Eschen für die dauern fülle die
 Aulobau wollen für zuverwand, pflügen
 für in Stübel pflügen nicht Eckel und
 Eckel laug für süßel nicht darauf
 brennen für bis für pflügen gelb sind gelb ab
 auf nicht Stüffel und zubereiten ab.

N. 209.
 Wasser Trock.

Nimm auf 1 Dinst Wasser 6 weissen
 Koffelöffel Mundwusch und werf darauf
 nicht gewaschene Stübel ab was ab
 dich wird gelb kühlere groß haben dann
 und laug ab gelb und kühlere dauern aus-
 büßeln dauern wann 12 Lff haben pflügen
 abgrenzen dauern 10 Dollen für nicht gewaschene
 mit jeder Dollen abwasch 4 Lff für
 gepflüßeln Mundwusch 5 Lff zubereiten pflügen
 was der kühlere auf ein laug von 3 Dollen
 für die kühlere ganz kühlere für nicht gewaschene

47
ein Hauptroll mit küssen bündeln ab und gib
das auf fein bündeln ab $\frac{1}{2}$ Hand.

N. 210
Kaiser Rollad mit Marillen
Ausguss.

Nimm 12 Lf küssen bündeln istu fein ab und
6 Lf fein geschloßene Mandeln dazu füllung
12 daber von 10 Lf zum Esen man $\frac{1}{2}$
Linsen die Eselau züben gib man 6 Lf
des Esen bündel zübezt. Dazu bündeln ab in
einen Hauptroll in Esen $\frac{3}{4}$ Hand füllung
ab auf einen Eselau und gib einen Marillen
Ausguss darüber. N. 211.

Mark Buchen.

Gib in einen Esen 8 daber füllung man
4 Lf Esen $\frac{1}{4}$ Lf geschloßene Mandeln $\frac{1}{4}$ Lf
zuben mind $\frac{1}{2}$ Hand geschloßene zübezt
4 zübezt Eselau von einem Linsen die
Eselau 4 Lf Esen geschloßene Mark man
einen küssen bündeln wald istu füllung füllung
ab bündeln Esen die Eselau füllung
geschloßene füllung und bündeln istu füllung.

N. 212.

Die kleinen Bretzln. Butter.

Man nimt 8 Pf Lutter das zu braten
8 Pf Mehl auf ein Stücklein und weicht
den Teig mit 2 Eiern an dann weicht
man klein beyen und oben beyen für und
zu braten und Mandeln.

N. 213.

Marbe Bretzel.

Nim $\frac{1}{2}$ lb Mehl das zu braten
5 oder 6 Eiern ein wenig Auenis da
man weicht klein dinsteln darauß
bestreichen ab mit feinen gür groben
zu braten darauß und backen ab kühl.

N. 214.

Eierbäkerei

Man 4 Eier spannen das zu braten
und Mehl das das luffen zugehen
und gib in einen Weidling ein ein
worden ganz groben dann rufen ab
ein ganz Hand mit fein geschneitten
Lauweiffale dann spannen ein klein mit
das und spannen den Teig darauß
und backen ab für gelb, dann kühl

nach Knechtel aus gib was feingestrichen
darauf und lora wieder zu Knechtel darauf
für sauffen friff abgynstehen werden.

N. 215.

Englischen Schwitzes

10 Schalen werden mit 1 Pint Wein ab.
gesprickelt und dann zu Tisch zu ein
Knechtel gesiegt von einem Porzellan
und 2 Linnen die dass dazu ansetzt 1/2 lb
Zucker auf wasser die gelbe Asche von
den Porzellan und Linnen abgynstehen
wird man gibt es auf ein Glas und
nützt es so lange bis es anfängt sich
zu waschen, wenn es von dem Glas weg
und gib wenn es abgynstet ist 1 lb
ausgelöst zu abgynstehen 6 lb Knechtel
darauf und zuletzet von 8 Plus die festen
Zucker ferner und wenn es so lang bis
es bald wird bester zu einem Wohl und
Menschelöl und gib die Salz ferner was
dann es ein Knechtel Wohl sage.

N. 216.

Chocolat Trich.

1/2 lb Linnen wird mit gut abgynstet
10 Schalen wenn auf den wasser feingestrichen

und 12 Loth gelbes Zinnober dann noch
8 Part der Zinnober damit zur gleichen Zeit
für ein die Luft überdecktes Zinnober
noch 2 in Wasser gewaschenes Zinnober $\frac{1}{2}$ Loth
für ein gelbes Zinnober damit der Zinnober
3 mit etwas Wasser aufgeschüttelt und
gewaschen etwas gewaschen und für ein
dann Zinnober, dass Alles wird
gut feingewaschen besonders der Zinnober
damit keine Körner bleiben, dann
fällt man die Masse in einen gut
geschützten Mod und findet es ein
Stück in Dampf gedreht wird es auf
ein Stügel gestürzt und mit Zinnober
bestäubt, dann ist fertig.

N. 214.

Zusatz über eine Dunsch- Mehlzeis.

Von 2 Part wird ein feines Zinnober
geschlagen in der Luft nicht feingewaschen
und langsam feingewaschen dann
beständig feingewaschen und man
in die Messen gegeben.

N. 218. Früchtensaft aufzubewahren

Pflaumen unreif hiebbar, hiebbar Mamilken
 oder abmispel werden geschüttelt und
 dann ein Fuß gepreßt, dann wird in
 1 1/2 Fuß 1 1/2 Fuß gepreßener Züben geschüttelt
 in Mamilken oder abmispel über 2 1/2 Züben
 dann läßt man ihn über Nacht stehen
 dann wird er durch ein weisses Sieb
 geschüttelt geschüttelt in Gläser gefüllt und
 an einem kühlen Ort gehalten soll sich
 2-3 Jahr. Das kann man auch auf 1 1/2
 Fuß 1 1/2 Züben geben und dieselben
 mit einem Messer schneiden und dann in
 einem Sieb ein weisses Sieb. Die
 Züben soll ich sehr gut zu verwenden
 zu Gesehnenen Züben Überguß und
 geschüttelt sein.

N. 219. Eisschollen.

6 1/2 Züben werden fein gepreßt
 und mit 4 1/2 Maß Wasser, dann
 mind von 4 1/2 Liter ein lautes Feuer
 geschlagen feingegossen und 1/4 Maß
 geschüttelt. Man weiß ein Glas

bestenfalls ab mit Mehl woraus ab halt
ist gibt man etwas von Teig darauf
und streicht ab länglich auf das Feuer
hinan dinstförmig auf und gibt ab in
Esa. woraus ab schon gelb ist so schneiden
man zwei Finger lange Streifen und
bringt ab oben die Finger oben
wenn ab in Esa gibt müssen ganz
frei geschnitten werden darauf
gerührt werden so fort bis der Teig
zu stark ist. N. 220.

Nürnbergger Mandeln.

Von $\frac{1}{4}$ lb Zucker 1 Dabber ein Löffel
Eßig ein Löffel Wasser das übrige
Mehl und einen Teig und laß ihn
mischen dann schlage ihn einmal über
einander weihen ihn Messermüttern
dick mit von der übrigen Teig was
müde dreimal darauf dann ein
1 Prut Ober 6 Dabber Vanilgeruch
Kaiserymaltzschmelze fast frei geschnitten
Es ist alles zusammen in ein Prut
gerührt so gut ab laß ab lassen bis

50

zu ab brauiff, die Klar von der feinen
Pflanz zu setzen und ginsten zu die die
guten in demselben Pflanz fülle man
weisen sie ab und ginsten sie mit der
guten und ab und geben sie schon
kühl.

N. 221.

Aufgeloffenes Butterkock.

Weyn $\frac{1}{4}$ lb Mehl $\frac{1}{4}$ lb Linsen bruden
ab demselben ab und sollt 12 Stück
Oben auf einen ab fündel geben ab und
und mannefma ab gut daß ab kein
Linsen haben wenn ab aufgeben
ist gib ab in einen Miedling und laß ab
abköhlen zu dem daß ab süß genug ist
Linsen ab dann mit 9 Schalen einen
nach der andern gut mannefma gflern
mit ab ab dem demselben fieren
die Klar zum setzen dann dem wenn
man will so geben sie ein Stück und
fülle sie Engewand eines Lagen Stück
mit ab dem fierenfalten und dann
winden das und so fort bis es ganz
ist es wird schon und gut.

N. 222.
Tischer Poleten.

Wurde gebunden und Luftfließ blin
zusammen was in ein Stück ein
Aufschlag von Luft in die Hand
fließt hinein und mußte ab mit dem
Zügel ab binden ab mit ein paar
ein Handvoll Tränkelein abwasch
denen liegen ab aufbewahren, fesseln ab
auf ein Brett und legen ab aufbewahren
Januaris was blin Stengel ab
selbst die, damit sie festiger bleiben
was in sie in sie und Tränkelein
und brennen sie schon gelb auf die Hand
legen sie und Luftfließ was brenn
sie auf ein die Zügel geben in ein
Anhang.

N. 223.
Pariser Stengerl.

12 Löff Zucker werden fein gestossen
und ganz fein gemacht dann werden 12 Löff
Mandel gestossen und gestossen
und mit den Zucker vermengt und
das feine gestallt aben beständig

grünlich dazu gib 2 Löffel Haselnußkuchen
Pulver 4 Eßlöffel und etwas grobgehacktes
Gewürz und glüh von feinem abgeseigt
Dann werde noch 2 Löffel Milch für ein
gut nimmungs auf Oben aufgeschrieben
so 2 Löffel Honig Honig geschmeckt
wird man nicht weißes sich
überzinsen im Bogen damit und backe
in Leinwand. N. 224

Aufgehende Bäckerei.

2 Löffel feine grobgehackte Mehl 1/4
Zucker ein klein Löffel voll feine
Dinge in einem Mörser grobgehackt
bis es weiß für glänzt dann auf ein
Löffel Mehl mit Honig abgemischt
mit Mehl abgemischt auf Oben
gelegt und feine für Leinwand backen.
N. 225.

Das ungarische Blumenschee

Neu 1 Dorn Oben 4 Eßlöffel feine
Dann ein wenig Löffel voll Mehl
müß es gut mit dem Oben abgemischt
es mit grobgehacktem Zucker süß, gib

1/2 Loth Vanille laß ab auf den Gläs zu
jucken auf das daß ab ein ein Loth wird
denn gib ab in ein Gefäß laß ab
mit Wasser gib feingebrochen darauf
denn schlag man 10 Eier einen großen
Eiern zutun ist und abgerieben
Lauwasser gib denn die Eier über
den Loth bestreut ab und geschlagen
Mandeln und Butter ab ganz kühl ein
gerührtes Mehl.

N. 226.

Biscuits

schlag 6 Eier zum Eiern denn gib
6 Loth Zucker 6 Eier Eiern zutun
4 Eier Eiern Mehl misch alles über
einander füll ab in Papier und
und drück auf ein Papier Libyaden
bestreut ab und zutun oben du ab
in Ofen gibst laß ab den zutun gut
ab und gib ab in Ofen löst ab mit
den Mehl gleich ab. wenn sie mit
den Ofen kommen.

N. 227.

Sehr gutes Erdäpfelkock.

Gib $\frac{1}{4}$ lb Zuckern in einem Weiltung
8 Loth Schmeissel $\frac{1}{4}$ gummier
erdäpfel welsch du sag vorher zu essen
wenn du weißt das wir zu viel, das man
für süßen kann dir es wird $\frac{1}{2}$ Hand
gemischt in einem Mehl zubereiten wenn
kann es für ein Löffel.

N. 228.

Apfel Mettspeis.

Süßeln 12 Messerzungen süßeln für ge-
wöhnlich weniger Zuckern und Vanille
dann auch dazu süßeln $\frac{1}{4}$ lb Butter
nicht pflanzlich ab gib 6 Loth ein
was du wachst süßeln gerade gut wenn
nicht dazu ein Löffel davon zu einem
Löffel süßeln weniger ist süßeln dann nicht
2 Hand voll süßeln Mehl gib die Apfel
süßeln gib in einem geschnittenen Mehl
und kochen ab.

N. 229.

Kindskock.

Nimm 4 lb Butter 3 Löffel Mehl

1 Pint Obert das ist ein Viertel Pfund
wein Schreib ein Viertel darüber ab gib
5 Loth Zucker Gemüß von 5 Loth der
Pfann gib es in Dampf und gib einen
Guß darüber.

N. 230.

Gebackenes Nudelkocke.

Nimm 70 minl Mehl wach 1 Ei ungt
einige Nudeln pfund für ein Pfund
zu einem backen für Pfund pfund
der Pfund, wach man 1 Pint Milch
ein Viertel wach ab abgeben ist
gib ein feingroßes Viertel darüber fünf
Loth ab abgeben man gib 3 Loth
von 2 Loth der Pfann fünf Zucker
das ist süß genug wird Gemüß wach
ein Linde pfund man kann mit
darüber braten ist man gib ein
Lug Pfund ein Lug Nudel und so fort
das ist ein wenig Pfund.

N. 231.

Schnee Kockert mit Vanille Zerem

Gib ein ein Pfund 1 Maß Obert

1/2 Pfund 6 Ellen zu 1/2 Pfund hoch von der Pfunde
 mit einem feinsten Mehl in der Pfunde
 der Oben von der feinsten Mehl sind 1/2 Pfund
 für auf ein Pfund dann weise man die
 Oben 8 Rollen Mehl und Zucker
 einen Liter gib ihn auf einen feinsten
 Lagen der Mehl für ein halbes Pfund
 hoch ab noch ein wenig und gib ab
 mit Zucker beyde zur Tafel.

N. 232.

einen 1/2 Pint Mehl von ein feinst
 und weise Mehl hoch für ein in 2 Pfund
 Mehl hoch für ein Pfund dann weise
 1/4 lb Zucker fein und hoch ab auf
 hoch gib in einen Mehl man 2
 Mehl hoch der Mehl für ein feinst
 Tafel Zucker 4 Rollen 2 ganze für
 einen ab gut untereinander fein
 ein Mehl mit Zucker hoch ab
 mit Mehl hoch und gib ein Mehl
 fein 1/2 lb ab in Pfund und hoch ab
 und gib mit Zucker beyde zur Tafel.

N. 233.

Johannesbrot sehr gut
 Es wird ein Mehl gemacht:

11 Lf Lütten werden meist geflämmt
abgeschnitten 12 Lf Züben 12 Lf Mast $\frac{1}{4}$ Lf
Mauke werden geschnitten und mit 3
ganzem sein geschnitten. Man die Lütten
meist geflämmt abgeschnitten ist und
die Züben feinegründel und dann
werden die Mauke feinegründel
und meist meist gründel so wie auf
das Mast langsam feinegründel
Lütten sind auf ein Papier klein feine
Lütten aufgeschrieben und abgeschrieben
dann wenn es abgeschrieben ist wird es
gefüllt und mit Libyobna Lütten übergeschrieben
wofür so gründel wird: $\frac{1}{4}$ Lf Züben 6 Lf
Mast 6 Lf zu Lütten dann die 5 Lf Mast
feinegründel die Züben manuregt dann das
Mast. Lütten Lütten wird über die Lütten
Lütten gründel und abgeschrieben
dann sind ein fein geschnitten Züben
mit Maynen abgeschrieben über das Ge-
büsch gründel und abgeschrieben
dann werden auf Haugerte dann
geschnitten zum fällen ist die dominikal
Felle sein Lütten.

N. 234.

Böhmische Solatschen.

3 Lß Leinwand 2 Lß Besenholz 6 Dubler 1/2 Dacht
 2 Pfund 2 Löffel Zucker 12 Lß Mehl 4 Lß
 Zucker Dingel alles gut abreiben auf
 ein Papier geben mit der Hand zerhacken
 geferd mit weissebrot zu thun bestreuen
 das sie abgedrehten geben lassen und backen.

N. 235.

Lebzetter.

Nimm 1/2 lb Zucker fein zerstoßen Malven
 müchblüthe Dingel feind 1 Dacht Honig
 in Mörser gut zerstoßen wie ab auf
 ein Tuchlein winden davon 20 Lß
 löstbrennen zerstoßen feind 2 Eier
 feind und abreiben der Teig weis gut
 ab. Laß ab über Mehl geben weihen
 in einem weissen Tuche davon be-
 streuen das Brot mit Mehl und backen
 sie langsam. N. 236.

Gesamtes Marillenkoch.

8 Lß Zucker 8 Lß Pulver wird weissebrot
 mannisal nur 8 Eier der Zucker der Zucker
 wird löstbrennen feindmanisal davon nur
 2 Löffel weis abreiben und das Brot
 laß weissebrot und löst geben.

N. 237.

Peschermetz Koch.

$\frac{1}{4}$ lb Butter in ein Reysmehl laß ad
gerührten gib $\frac{1}{4}$ lb Mehl fein und
laß ab uolwäßen und gerührten ad mit
2 Eiedl rein Milch auf das ad ein
glattes Reys wird laß ad außbüßten
Lorich 3 Eiedl Butter geflüßten ab pflanz
10 Doppel rein auf das andern fein
zükten das ad süß gerührten wird gerührten
auf Butter zu laß von 4 Eiedl der Reys
gib ab rein Butter in Dampf.

N. 238.

Kleines Zwieback.

Rein 12 Eiedl fein gerührten zükten
denn gib 7 Doppel in reinen Reys
gut gerührten denn bünd von 2 Eiedl
zu reinen Reys Reys gerührten auf
mit den Doppel rein Milch reys
Lorich 3 Eiedl und abwert Reys und
von Reys zu rein Mehl. bei den Reys zu
Reys ist das rein auf reinen Reys
Reys 3 Eiedl Reys reys denn
auf rein gerührten Reys laß ab

wenn die Butter 7 Hmizle Dinge kochet man
jezt lauyen dann für dänke mit ein
wenig gelb wasser wenn man für nicht
glaub brauist muß man für wieder
wenn wasser kuffen wenn man für
schmecken will

N. 239

Englische Treypfen.

1 1/2 lb geschilten Zücker 2 lb geschilten
blain geschilten Mandeln 12 lff wasser
man nimm Linsen die besalt und Vanile
dreyes wird auf die küdelbord gut
gerührt 7 dicker von 3 Sten den Linsen
dazu nimm die Liny auf das koch
muß aber immer gut rührst
wenn man wollen die Liny kochen
mücker die koch auf koch mit die
dazu geschilten Küspfen wird ab
abgeschilten auf ablat gelagt schen
schmelzen gebraten dann wird ab
geschilten geschilten mit fenne gerührt.

N. 240.

Bestizter Chocolad Crem.

3 zoll Chocolad wasser in 1 lff wasser
gut gebracht 1/2 lff geschilten

mind aufgelöst und aus dem den Geisler
 geynbrau ab ist zu brauen. Duff ab
 die syu weiß ab weiß abur. Alles
 durchsuyind werden vonu ab gut ab-
 yn büßt ist schlüss wenn 1 Pint Oben
 zu nianu fueni müßt die abyn büßt
 Geisler dancu. müßt ab zu laugen
 bis die süß ist duff ab zu süß wird und
 gib ab in nianu Modol und laß ab süß zu

N. 241.
 Finger Polatschen.

8 Löff butter 8 Löff frisches Pfeffer Salz
 weiß pflanzlich ab schlüss 3 Eßl
 neu weiß die weisse fueni gib 8 Löff
 fein geschnitten zu dem löffeln
 dazu klein geschnitten dancu
 und abur Vanille zu dem 20 Löff Mehl
 Es wird nur zu laugen geüßt ab
 möglich ist ein allas zu mannen
 dancu weiß von ab die Salz küß
 grober Zwölch müßt mit die finger
 in den Mehl ein Wandlung füllt
 finger fassen gib ein auf ein mit
 dancu bestreut abur bestreut für
 mit nianu für bestreut für mit geschnitten
 Munde und back für süß.

Gute Mandtkrapfel.

Nimm $\frac{1}{4}$ lb Zuckern und 6 Maß Mandeln
 geschonellen und fein geschoben mischen in
 einem Meißel 1 $\frac{1}{2}$ Linn in Wasser zum
 Besetzen geschlagen gut ab gib dem auf
 die Mandeln setzen und Lammfleisch
 mischen gut sollen die Teig auf die Glut
 und laß ihn zu werden wann du daß man
 das finger nicht anrühren kann, wie
 ich dem werden von faren weg und
 mischen ihn bis er wieder kalt wird
 mach den Kugel so groß wie ein Kopf
 und drücken sie in der Mille und einen
 Dreyflüßel ein gib in die Handlung
 etwas fingerfalschung laß ab dem auf
 Obel und brenn ab schon schmelzen
 was keine auf einen Finger Teig 1 Maß
 Gewolde geben so hoch wie das finger-
 falschung weglassen und ein klein
 Löffel auf Obel mach. Was du
 Teig während den Kugel machst an
 steht an die Hände so hoch wie die
 finger nicht wenig mit Wasser machst

N. 243.

Schwarze junge Taubere.

Nimm ein Kopfweil und etwas Zerk
 und viel Wenzelwurzel Gewürz Lorbeer.
 Kläcker Lammichale Pfeffer Wein
 und ein wenig Pfeffer gedünnt
 Ringelweil 3 Küffel laß das alles gut
 kochen gib dann die gesalzene Taubere
 hinein laß sie kochen bis sie weiß sind
 gib ihr etwas ein wenig Honig
 in ein Kopfweil weise ein brühe
 kochen und zucker gib in die saure
 süßwurz großwurz Zucker große
 Braun Gewürzweil laß es kochen
 gib das in ein Taubere hinein
 laß es gut kochen und zuletzt das
 Blut von der Taubere.

N. 244.

Französischen Flasen.

Nimm von einem Zerk ein Kopfweil
 fackel ein Zerk in Honig zu setzen
 ein ein Kopfweil gib $\frac{1}{4}$ Honig
 $\frac{1}{4}$ Honig 2 Honig große zu fünf Hellen
 alles aus Rosmarin laß alles

aulaußna gib du beyru und du schiff
 siam gib 1 Pint wasser Wein aulauß
 syzig Salz Pfeffer und aulauß Tüpp
 darauß laß du schull beyru schiffen
 du schull darauß ab und wasser du mit
 beyru trock au.

N. 245.

Hirsenzemer mit süßer Saas.
 Nimm du schiff in ein hölzern und
 Wenzelwurz Wein Essig und Wasser
 aben du großlan. Laß du schiffen
 4 Hand wasser bis du schiffen
 ganz mündig ist geben du schiff
 in folgendes: Laß du schiffen
 geben aulauß von du schiff und ein
 glass laß ab drehlich beyru laß du schiff
 schiff siam du schiff ab man siam
 nur schiffen beyru wasser ab auf du
 schiffen und du schiffen beyru schiff
 dazu. zu einem schiffen beyru schiff.

N. 246.

Schneepferro Roth.

siam du schiffen und zu einem
 und laß ab drehlich siam du schiff
 aben du schiffen wasser zu einem

salz und geschann ab und laß ab und
den Honig dünnen geben auf 4 Loth
2 Loth dazu und ruffen ab die
Honig ab auf Tüch und geben ab
in Ofen.

N. 247

Schnitzel in der Soß.

Klopfen ein Eiweiß mit dem Pflanzel
nicht gut ab gib ab in ein Weindl gib
1 Tüch dazu und abwaschen küchen das
Lammfleisch laß ab ein Stück kochen.

N. 248.

Mohn Kuchel.

Laß 1 Tüch Milch kochen werden
geben 1 Tüch Mehl dazu und laß ab
die Mehl wie man kochen muß
küchen. Geben in ein Weindl ein
Stück kochen das fein geschneitten
Mehl und kochen laß ab ablaufen
dazu gib die Mehl fein.

N. 249.

Käber Käsek.

1 lb Käse von Pflanzel fein ge-
hackt $1\frac{1}{2}$ Tüch in dem Milch kochen
ein feines großes Stück kochen 1 Loth

alles in Mönchs Hofbau abwasch Holz und
 Knechtan dach durschpuffen, arfen einen
 Napern oder hauer schneid ein dursch
 ein haub auf lohn ein dach schraub
 und gib einen spil stoff in die haub
 dach lohn einen dachschraub geschulten
 schneid dachschraub schneid ein dach von
 der hauer und das dachschraub schneid
 die besuchung schneidlohn muß lohn
 auf dazu dach schneid stoff dach schneid
 ein geschneid und laub ein mit dach
 und dachschraub dachschraub ein dachschraub
 schneid ein dach schneid ein dachschraub
 schneid ein dachschraub und geb ein
 schneid ein dach in die mitte und die
 schneid ein dach schneid arfen 2 schneid
 dachschraub schneid schneid ein geb dach
 besuchung schneid ein dachschraub dach
 schneid dazu ab muß schneid ein ein
 dachschraub gib dachschraub oder
 geb dachschraub dachschraub ein schneid
 ein.

N. 250.

Schneid.

Nun 10 schneid ein dachschraub

gib 3 Löffel Garu fein in eine Pfanne in
eine Pfanne 10 Löffel 2 ganze Eier gerührt
es gut ab gib ein halbes Pint Wein
und 6 Löffel Mandelbrot oder $\frac{1}{4}$ lb Butter
gerührt alles gut ab und weise
gerade die Kröpfe daruab.

N. 251.

Respichte Karmenack in Soos.

Respichte Karmenacke gerichte für sechs
zu geben für ein Pint Wein in ein
Löffel Brot und Mandelbrot
gib die Karmenacke fein und bla.
eine ein Pfanne gelb ein in Karmenacke
sowohl über das Mandelbrot und
Wass gerichte es mit einem Löffel
auf gib etwas Wein daruab und
laß es gut erhofen gib die Karmen-
acke fein gib Pfeffer oder Pfeffer
fein beyen die Soos daruab laß
für laugere beyen und nicht ein
mit kurzen Soos an.

N. 252.

Gebrantes Zuckerbrock

$\frac{1}{4}$ lb Zucker laß in einer Löffel

3 Quarten davon 2 Löffel Wein 2 Löffel
davon ferner auch ein Ei u. ein
rindfleisch ein gelbes Ei. In einem Gefäß
wird ein Messerweibchen mit ein paar
minutigen flinken bündel ab mit
schneidwerkzeug auf die feine mit
brot ab mit ein paar bogen ab
mit zucker und zucht.

N. 255.

Bisgoten Torte.

Wien in einem Weidling $\frac{1}{2}$ lb fein
großkornige zucker mischen ab mit
14 Quarten gut ab mischen auch
nach ein paar ein paar in einem
und davon $1\frac{1}{2}$ lb Körnung und
Linsenmehl misch in einem
füllen ab in ein Gefäß ab
kühl mischen davon für den
ab fertig.

N. 256.

Pomeranzen Torte.

Wien $\frac{1}{2}$ lb Mandeln fein davon auf
 $\frac{1}{2}$ lb zucker in einem Weidling ein
zucker mit ein paar ab
mischen davon für den zucker mit

Die Maffan furcht denu Laxier 12 döllern
dammu und wenu die $\frac{3}{4}$ Hand gerüßel
faß denu fluga 8 fienblen zu duren
mit wuß züldel der faß von einem
Pomaranzen denu dnu, fällt ab in ein
flaßes delull busch ab küß wußes fib
darüber zu iß ab gut.

N. 257.

Revised einzusieden

Nein fügen abwirfel, yin munden man
Kaugale gelöst denu mit ein Kupfmull
gib 1 lb abwirfel fieniu und $\frac{1}{2}$ lb züben
kein Maynar dazu denu laß yin yin dnu
faßes die abwirfel fienulu laß die
faß müss dich einfinden denu gib die
abwirfel wunden fieniu laß für $\frac{1}{4}$ Hand
einfinden daß für müss dich wunden
denu laß für außflun fällt für in
ein Glub gib oben züben denu
buden ab wuß fupin zu fuf Lufin
fieniu fällt ab nu ein küßes bus.

N. 258.

Englischer Lungenbraten.

Man züß die Lungenbraten die Haut
ab feldt ifa in denu müsses wenu
ein Kupfmull mit Wügelwurz zwinfel

Knüllkraut legt du Langkraut
fünffünzig 1 Pund Pfeffer
Schiffen vermischt und dinst
wenn es weiß ist reichte für
das Mundkraut dinst
wirds gut 1 Pund
richtig zwanzig das dinst
gut zusammengepresst
in einem Stiel
laß gehen fünf
aber fünf da
laß du Langkraut
ab fertig.

N. 259.

Marillen einsiedern

Neu Pfeffer
Lohn in
ein
zukunft
fin dich

N. 260.

Weichsel od. Pirschen einsiedern.

Lohn in
ein
wenn

farneß laß du daß weiß dich anfinden
denn gib die Weisheit wideren ferner laß
sie wideren finden bis sie weiß dich find
laß sie weisheit geben denn in die
Gläubigen gib Zücker darauf daß sie weiß
wundern.

N. 261.

Mark Melone.

Nimm 1 lb gutteßener Mandeln 1 lb
Zucker in einem Weidling mische 22 Loten
denn von 16 Loten der Zuckers und auf
dem Feuer gerührt davon 1/2 lb
1/2 lb Mark bleib gutteßener über und
yo wird gerührt daß es dünnflüssig
wird yo fülle es in eine Melone
Lebena und laß es ab.

N. 262.

Apfel Kompot.

Nimm 1 lb Äpfel schäle sie gib sie
in eine guteßener Zücker und Ziehl
darauf fülle sie mit Wein laß sie
weisheit davon mische sie auf einem
Teller gib darauf.

N. 263. Griechischer Braten.

Man nimmt ein Lammfleisch geißelt für
mit Salz und quodra Zwerffel dazu
mischt man ein Hühnerfleisch mit Wein,
gelblich Zwerffel und Salz und legt
das Lammfleisch hinein und schüttet 1 Pint
rotten Wein $\frac{1}{2}$ Pint Essig darauf
Aushalten gemacht Man wärmt das
Fleisch wenn das Hühnerfleisch zu und laßt
es dämpfen bis das Fleisch eingekochet
ist dann schüttet man noch gute
Suppen darauf und schmeckt das Fleisch
dabei dann laßt man ein Hand
voll Sauerkraut in etwas Saft und
zwei Hand voll in etwas Saft schmecken.
Darauf Zwerffel hinein dazu geißelt man
das Fleisch hinein läßt es gut aufkochen
und gießt über das Lammfleisch es ist so
fertig.

N. 264 Gebackener Butir

Man 8 Pint Milch die nicht wärmt
schmecken für ein Zwerffel gib
1 Pint Sand darauf und laßt

für einige davon Lichte $\frac{1}{4}$ H. Kasser ab
 pflegen 10 Sollen für die 4 Linn zu Essen
 die Hand voll blaugraue Pulver laugen
 Mandel Mandel und zweenen Linsen
 je zu geben und zins auf Gerdouken
 gib Alles für die fülle ab in ein
 Malen und auch ist für die fülle drüber

N 263.

Holländer Schlegel.

Man nimmt einen halben Pfund gebrüht
 ist mit grober Hand mischt zu Pulver
 und Mangelwerk Hand Pulver und
 zwinbel laug die Schlegel für die große
 1 Pint mischt Man darüber $\frac{1}{2}$ Pint
 Effig und dinsten ist bis es weiß ist
 dann wird es abgeseigt über Mangel-
 werk mit Pulverwerk bestreut
 dann dinsten wird wenn weiß nach ein
 Pint mischt Man gossint ist mit der
 Mangelwerk gut dinst dann laß die
 Pulst aufsteigen laug die Schlegel
 für die zu ist an fertig.

N. 266. Joseph Strudel.

Mach mir ein gewisseltes Hündel
 Laß ich wissen dann zins ich weiß
 dich aus bester ich mit besten
 schmeck die Apfel gewinnst zu
 und zins dem besten Weintraube und
 zins das gib auf die Zeit dann
 malle ich zugewandt laß ich in ein Wein
 gib für mich Milch dann laß ich
 für dann gib zu ein zu ein dann.

N. 267.

Büffelmaas

Mach mir ein Büffelmaas
 gut schmeck mir ein
 laß ich in die Geringe ein gut
 gesalzen und zins inwendig das
 schmeck dann mir ein
 mit Mühlmaas zinsal küll
 Carbonatlaß laß das schmeck mit
 Geringe und laß ab für ein gib 1
 maas ein 1 zins Effig dem besten laß
 no zugewandt weiß in
 mir ein paar schmeck zu ein

Leißt ab und gibt ab ferner Leißt ab
gut aufbewahrt nicht abnorm 1 Pint
wofür Wein passirt du duß Ding so ist
das Luffalamus sundig.

N. 268.

Oranger Feis.

Man findt 1 lb Feis in 3 Pint Milch
sonst Leißt ihn mit küllau darob $\frac{1}{2}$ lb
Zucker ab schlag 12 fien nieß und die
andere ferner dazu schmeißt man ein
Kuchnell was gibt die Hälfte ferner
lagt Pomeranzu sonstlich geschickten
gut zugericht und geschickten darob
schale darob die andere schick darüber
backen ihn so ist er sundig.

N. 269.

Ungrischer Brater

Man nimmt ein Leinwand geißt sie
mit groben Feis wascht ihn mit Gewürz
zu dazu schmeißt man einen schickten
gut und gibt die andere darob
schick sie zu ein schickten man alle
Gewürz abwasch nicht ein Kuchnell mit

Münzalterant Kullbrant fass mit
 zwölff Loth die dreyer fienin $\frac{1}{2}$ Loth
 neffeu Main $\frac{1}{2}$ Loth feyig dreyer
 zündbau und dreyer Lothau bis zu
 rorif ist dreyer wird zu abgelaßt ein
 hued mall brülbrant dreyer dreyer
 yo ist zu fertig.

N. 270.

Alamirut

fienin dreyer brant zu ein ein hued
 Cab feyig dreyer dreyer und dreyer
 bloß fin zu ein dreyer dreyer fin
 mit Gewürz feyig fin zu ein dreyer
 die fin zu ein dreyer dreyer dreyer
 fienin alle dreyer dreyer dreyer
 lößt ab in feyig dreyer dreyer und
 dreyer dreyer yo ist fertig.

N. 271.

Manell Wanell.

Nieu d'Loth dreyer dreyer dreyer
 feyig dreyer dreyer fienin dreyer
 zu ein dreyer dreyer ab $\frac{1}{2}$ dreyer dreyer
 feyig dreyer dreyer dreyer dreyer
 dreyer ab mit dreyer dreyer dreyer
 dreyer dreyer dreyer ab yo ist fertig.

Orangeri-Auflauf.

Man läßt $\frac{1}{2}$ lb Butter zerfchmelzen gibt
 Maß hinein läßt es aufkochen und rührt
 es mit der Milch ab dann läßt man es
 aufkochen gibt es in einem Weichling
 Maß es so gut ab feilt es 24 Rosten
 hinein die Hälfte Butter zum Schmelzen
 aufkocht gut gerührt sein geschmecken
 Lammfleisch dann schmeckt man ein
 Rindfleisch mit füllt die Hälfte hinein
 legt Würstel geschmecken Parmentieren
 darauf dann füllt die andere Hälfte
 hinein heiß backen so ist es fertig.

N. 273.

Ungarischen Postbraten.

Man schneidet die Postbraten bloß in
 zwei Braten man sie gut ab schneidet
 sie wünschlig und würfelt ungeschmeckt die
 Braten in ein Rindfleisch u. Rindfleisch legt
 die Postbraten hinein über dem Braten
 Rindfleisch dann gibt man dazu $\frac{1}{2}$ Maß
 Wein abwechsfelig dann werden sie
 geschmeckt so ist es fertig;

N. 274
Bisgoten Wandeln

zu 50 Munde mit $\frac{1}{2}$ lb Zuckern in einem
Weidling misch 16 Lotter für ein von 8
in dem zum Essen geschlagen mit dem
Lacostische zutretet mit $\frac{1}{2}$ lb Honig
darüber hat sie kühl gib Hute darauf.

N. 275.

Burgunder Schlegel.

Mit einem kleinen Kälbsflegel geht es
inwendig mit grobem Sand in Sand
wird manchen mit Gewürz gut eingemischen
und gut geschlagen das weißt man ein
Käse mit Würzsalz zwanzig
Kübeln mit Lorbeerblättern in Gewürz
läßt ab brauen werden und legt den
Flegel für ein pfunde 1 Pint rothen Wein
darüber laß es ruhig stehn das
bis zwei Pfunde Lard und legt für ein
gib den Flegel für ein und gib oben mit
1 Pint Wein darüber einen Löffel gut
Zucker das geschmeckt wenn du Lust
darauf und ist gesund

N. 276.

65

Kaiser Wandeln

Im Jahr 1000 Lutter ab pflanz 10 Tollen
 ferner weiß 4 Töl in der Milch drücken
 für gut und Lutter für dann gut ab eine
 mütterliche blüß ein wenig Salz dann fülln ab
 in ein Mund dann in vier drei Tollen
 der Munde ferner fülln ein wenig Wasser
 ferner unten und oben glüt dann gib
 ein Kraut oder weißer Feger darauf.

N. 277.

Tauben Salmi.

Man düßel die Tauben in Würzeln
 und Zwinfel und Ferk gibt ein wenig
 Effig ferner ab dem Kälberaus Gewürz
 Man für wenig sind werden für abgelaßt
 der Saft drückpuffend dann füllt man
 ein halbes Liter und Milch für drück
 wird alles für gepuffen und gepuffen
 gepuffen dann lößt man ab dem fülle
 und ab dem für gepuffen Zwinfel
 und fülle und gibt das gepuffen
 gepuffen ferner ein wenig gepuffen
 und den Lutter und Mast der Saft ferner
 gepuffen drückpuffend so ist fertig.

Dünsthaß laß den Saß weynsaw dunn werden
Dünstschiffen so ist es fertig.

N. 280.

Lamm Schlegel.

Man nimm die Beslagel wüßst für ein
und dunn in ein Kistmal und Knob
und zwirfel nur einen Wurzalwank
und laßst für einen Dünsthaß, dunn
concorda für abgelenkt und die Wurzal
worb wird ein wenig mit Maß bestreut
gibt die Dünsthaß darüber geschüttet und
Dünstschiffen und die Beslagel dunn
so wird es fertig.

N. 281.

Weinkoch.

Man nimm 12 Saßla gut ab dunn
schneid man für blattlich weiß für
in 3 Saß Wein und auf dunn
abgelenkt dunn 12 für ein und dunn
wird gut abgelenkt dunn
gibt man auf dunn dunn sind die
Saß gut abgelenkt und auf dunn
geschüttet dunn schneid man ein Kistmal
und fällt es für ein laßst es kühl
besten so ist es fertig.

N. 282.

Spritz Krapsen.

Man nimm ein halbes Maßen Luge
ein Meißnerisches Rüb Kücken für ein
und nimm ein halbes Maß Jellage
die Emulsion gut ab löst ihn
ausfließen gibst ihn in die Mörser auf
4 Theil abgeseiht auf jeden Theil
ein Quentel Ei und 2 Quentel Durianen
großes Salz so ist er fertig dann löst
man ein Pfund Salz in einem Eimer
die Salz in die Mörser gegeben für in
das Salz für ein.

N. 283.

Stoffat mit Magroni

Man nimm ein Laimind geübt für
mit grobem Sand die Sand einwerfen
mit Gewürz dazu mischen man ein
Rüchzell mit Münzalwack zwanzig
Theil und Rübennis löst ab braun
wird das Luge man die Stoffat
für ein die gefaßten Laimind damit die
Stoffat käuflich wird für ein dann
schmelzt man 1 Theil feine Gewürz
abwack flüssig für 2 Theil für ein
Lime und löst ihn ein für ein

67
man weiß ist ungelutet den Kopf durch-
geschneid und den Kopfteil einguldet die
Mergelmaße sonder gefolter abgriffen zu
und darüber gelutet.

N. 284.

Zwetschen Solatschen.

Man nimm ein großes Maß Mehl in
einen Weidling Cygaren fünf 8 Solen
4 Löffel voll abgewaschenen Graue
schwarz Salz $\frac{1}{2}$ 16 Solen den Kopf mit
geschliffenem Pflug den Teig gut ab
gerührt Milch so viel den Teig weißlich
denn gibt man den Teig auf ein Brett
schneidet Röhren ungefähr fünfzehn
füllt sie mit zerhacktem Pflug drei 4
Spitzen übereinander denn werden sie
mit einem Messer gut grob geschneidet
Mundla und zücken darüber laß sie
garen und backe sie kühl.

N. 285.

Bairisches Fleisch

Man nimm einen Leinwandbeutel ein
den Haut ab schneidet Röhren bloß ab
gut was denn gibt man ab denn
nimmst man ein Löffel voll mit Würzsalz

Rüchtmantel von braunblättern und Gerst
läßt ab braun werden gibt das
weinißte flüssig für die läßt ab weiß
werden wenn legt man ab für die
guffint die Luft schwebt als auch Maß
dann guffint ab weisend wenn legt
man das weinißte flüssig für die läßt
ab aufheben und ab ist fertig.

N. 286.

Schwäbisches Fleisch

Man gießt die Lungenbraten in Haut
ab für die ist ein wenig man mischt
ein Laßmoll mit Wenzelwurzel
zwanzig Gerst Rüchtmantel und braun-
blättern legt das schwäbische flüssig
für die laßt ab dünnen wenn ab weiß
ist wieder aufheben und dampfguffint
dann gibt man Gerstbrot oder Korb
dazu.

N. 287.

Reze Schlegel.

Man legt die Schlegel reinen Saft
in die Lungen dann gießt man die
Schlegel in Haut ab gießt die Saft
gut dann gibt man in eine Pfanne
gibt die zwanzig läßt die gut aufheben

88
gib Wanzelkorn darüber laß ab und
verlaufe dann gib dem Pflanzel
Saß ab und laß ab dann darüber
abwasch von der Lunge das Übrige lassen
süßig und laß ab darüber wenn es
weiß ist wird es süßig das Wanzel
wird süßig dann gib in ein Wein
abwasch von der Lunge ab und laß ab
das Saß süßig ein Löffel Wein laß ab
gib süßig ein Löffel Wein laß ab
gib süßig ein Löffel Wein laß ab

N. 288.

Gespickte Herzen.

man giebt die ganze dann mischt
man ein Kaffee mit Wanzelkorn
zweißel Lutter und Lutterblütte
dann laßt man die ganze süßig süßig
 $\frac{1}{2}$ Lutter süßig darüber laß ab darüber
das Saß süßig gib in ein Wein
abwasch von der Lunge ab und laß ab
gib dem Saß süßig abwasch abwasch und
gib dem Saß süßig ein Löffel Wein laß ab
gib dem Saß süßig ein Löffel Wein laß ab

N. 289.

Gebrühten Braten mit Schambion-Weis.

10

Man löset ein Linnon von der Knäuel-
 braun davor mischt man ein Knäuel
 und Wurzelnwurz zwanzig Dillkraut
 und Lorbeerblätter und dreyer ifu von
 an weiß ist wird an abgelaugt und
 der Saft puffet dann gibt man in
 ein abein fein gepulverten zwanzig
 laßt ifu ablaufen gibt der abein und
 der Esparion fein laßt ifu werden
 ablaufen dann gießt man ein gutes
 Papp durch laßt für auffinden fertig

N. 290.

Gedünsten Brustkern
 gedünsten Zeller.

Man schneidet die Gallen wie man
 wird an klärentlich gepulvert
 dann gibt man ifu in ein abein
 abwasch abspülwasser gib der Gallen
 fein laßt ifu dreyer dann wird
 an weiß abwasch Maß br. Saubst gib
 abwasch Papp quinn Probirill und fertig.

N. 291.

Gedünsten Brustkern mit
 Erdäpfel.

Man misst vier Leinwand gewicht für vier
 Pulvergewicht Feinst in Gewürz eingewickelt
 gefaltet dann misst man ein Pulverball
 mit Wergelworte geschrieben in Leinwand
 fass man zwanzig dann legt man die
 Leinwand hinein 1 Pund Essig abwasch flüssig
 wasser geschüttelt dinsten gebüßet dann
 legt man auf hinein 1 Pund wasser
 Man kann es weiß ist wird an
 übergelegt der Rest dinsten schütteln
 weiß, Pund Man zum dinsten lassen
 der Rest gut ausschneiden gut gewaschen
 der Rest muß über wasser brauen fagen
 so ist es fertig.

N. 292.
 Französische Postbraten.

Man bloß die Postbraten, dann
 werden sie gut abgewaschen und in
 ein reingewaschen Pulverball hinein gelegt
 abwasch Essig laß ab dinsten wenn sie
 weiß sind werden sie übergelegt der
 Rest dinsten wasser von allen Wergel
 worte löstlich sein zu vermeiden schütteln
 dann gibt man in ein wasser abwasch
 fassen laßt der Wergelworte fass
 werden ein fass voll wasser zwanzig
 und der Wergelworte laßt ab dinsten

Duſſ ab rein ſauber beuollet ſauber ab
denn mit einem Maſſ und Braualmyle
die Duſſ dunniggeſſen zu einem Luſſel
denn Duſſ ab waſſer in die Duſſel
ſünniggeſſen zu iſt ſanſig.

N. 293.

Braun geclünſtes Lamerne

Man zerſetzt die Lügels Lückelweife
denn Duſſ man ſie mit abwaſſen
ſetzen und in die dunniggeſſen Duſſel
und braun geclünſt wenn ab weiß iſt
wird ab ſanſiggeſſen die Duſſel
wird beſtaubt ſiege denn dunniggeſſen
dunniggeſſen und mit Wein geſeigt
zu iſt ſanſig. N. 294.

Spaniſcher Scheiterhaufen

Man wird 10 Liſſel ſeſen in die Lüg.
die dunniggeſſen ſie mit 3 Liſſel Wein rein
denn wird $\frac{1}{4}$ lb dunniggeſſen 12 lb Ziſſen
man rein dunniggeſſen die Duſſel dunniggeſſen
und ab zu ſeſen dunniggeſſen 12 lb Teile
in die dunniggeſſen Duſſel mit dunniggeſſen Wein
dunniggeſſen Duſſel von ſeſen dunniggeſſen
und dunniggeſſen in die Duſſel wird

übertragen und die gewaschenen Röhren
süßmilchlag und Lutter in der Mitte
gefüllt auf die Länge eines 15 Finger
der Fuß so ist fertig.

N. 295. Kaiser Melone.

$\frac{1}{2}$ lb Lutter wird pflichtig abgewaschen
und $\frac{1}{2}$ lb Mandeln und Zuckern geschoben
süßmilchlag 8 datter und 8 weizen
sinn gut gewaschen 4-5 Löffel Zuckern
sinn selber Röhren Milch und Mehl sehr
gut dünsten in Melon gut geschneid
von 4 Finger der Röhren süßmilchlag
lassen und sein gebrauch.

N. 296. Braunen Kirsch Kuchen

man gibt in einen Weidling 20 datter
20 Löff Zuckern und so wenig süßmilchlag
ab die ist 20 Löff wasser feingewaschen
Mandeln etwas Ankerweisseln Messerig
geschoben Zuckern und Melon gut ab-
waschen 10 Löff schwarze Ankerweisseln
von 20 Löff der Röhren süßmilchlag
sinn und mischt 4 lb Röhren sinn. Zuckern
sinn Mandeln und Lutter und Mehl geschneid
gib die Messer feiner und wenig sein
in der abgaben.

N. 297
Engländer.

Zufolge von 7 Pfund reines feines Pulver
 $\frac{1}{2}$ lb feines grobkörniges Zinkpulver $\frac{1}{2}$ lb
großkörniges Pulver welches durchsichtig
alles in einem neuen Gefäß und
wird in einem Becken auf dem Feuer
geschaltet und so lange mit dem Pulver
müßte gerührt bis es sich gelblich
braun und ein Öl mit feinen
Körnchen und 2 feinen Körnern
Blutrothfärbung und werden kühl-
weise aufgelöst kommen in ein
Reifen werden Kupfer gegeben bis
ein gelb saure. Auf diesen Wasser
werden 15 Stück gerührt.

N. 298.
Zwetschen in Essig einge-
sotten.

Man nimmt 4 lb Zwetschen in Wein.
egal feil geschnittene kommen in einen
Kübel und dann wird $2\frac{1}{2}$ Meß gelbes
Weinöl $\frac{1}{2}$ Meß Zinns 2 lb Zinkpulver
mit einem Gefäß über die Zwetschen
geschüttet 24 Stunden lang
dann nach reinem dem Fuß finden

21
winden darüber pfützen und winden 24
Stunden dasa lassen 3 mal wind den
die finden gemacht die zwerfchen in
den die finden einen Mulden aufspitzen
lassen wogfalten und büßeln die Gläser
füllen mit Wasser nachsehen. Man
gibt in ein Gefäß ein halbes die
Gläser darauf füllt sie mit Wasser
und 10 Minuten finden lassen wenn
dann die Gläser gleich gemacht sind
dann ist oben auf jedes ein Gefäß
wogfalten und büßeln lassen.

N. 299 Lixer Trappet.

Man macht $\frac{1}{4}$ lb Zucker $\frac{1}{4}$ lb Wein-
essenz pfützig ab 12 Lf Zucker
3 Quarten ein ganzes si 20 Lf Wasser
mit einem kleinen mischen wenn
das große Kügelchen legt auf ein Glas
schwebt abwasch mit Wasser gibt in
ein Gefäß das mit ein Gefäß
darauf das ein Gefäß wird
und das langsam brennen wenn
gibt man in das Gefäß abwasch
eingefaselt.

N. 300.

Polnische Sorte.

Man nehme $\frac{1}{2}$ lb Küchlein pfleumey ab
gib $\frac{1}{2}$ lb Zucker für ein abwasch abkochen
10 Dollar von 5 Pfund die Pfunde sich
auf die andere gut abkochen $\frac{1}{2}$ lb
wofür sein geschnittener Mandel 4 lb
Banyale von Muffypitz großem
Zucker und Kolben abwasch drucke
alles durch ein feines Sieb
Lohnen blatt mit Küchlein mit Mast
bestreuen gib alles durch und
laß kochen in der Pfunde kochen.

N. 301.

Linzzer Sorte.

Man nehme $\frac{1}{2}$ lb Küchlein ab gib
12 lb Zucker 3 Dollar ein ganzes für
abwasch drucke für ein 20 lb
Mast durch ein feines Sieb
Lohnen blatt mit abwasch Mast
decken man die Teig durch
bis auf einen Teil was die Lohn
oben bestreuen für mit feinen
oben in die Mitten gib man feinst
wägnel Banyale ab die übrig geblieben

72
Lernen Sie, legt über die feingestrichen in
Körnung gefarben dann gibt in die Käse
und laugsam backen. von der Waage
wird man nicht dicker und legt nicht
in die Linsen für die damit es man die
blauen Waage das fast bedeckt.

N. 302.

Brasilianer Sorte.

Man nimmt 18 Lb Pfeffer 24 Lb Mehl
auf ein Viertelbrot mischt es gut
und mischt 12 Lb roth Mandel 12 Lb
zucker Gewürzarten und Anisöl
4 Dubben sauren es auf die den
Lage auf 2 Stunden brennt und einen
Kaffee schmeckt man nicht für die den
schmeckt man die Linsen brennt mit Mehl
bestreut und legt 1 Teil den
bestreut mit feinen gibt in die
Käse und laugsam backen dann
die andere Linsen wird aber so gefüllt
und bestreut wie die Linsen Linsen
und laugsam in den Käse backen
lassen. Man die 2 Linsen gabere
gibt so schmeckt man auf die feinsten
Linsen feingestrichen und die gefüllten
setzt man darauf.

N. 303.
Revised Kuchen.

Man nehme $\frac{1}{2}$ lb Butter
geschmitten ab dann $\frac{1}{2}$ lb Zucker
dass und 6 Eyer sein nicht mehr
das andere geht gut man nehme
Limonenpulver $\frac{1}{2}$ lb Mehl laßt ein
pfund ein Lorbeerblatt ab
Mehl bestreuen füllt die Hälfte
mit Blut darauf füllt eingeweicht
Kornel darauf dann die übrigen
Teig darauf bestreut mit feinem
und langsam backen.

N. 304.
Napoleon Süß.

Man nehme ein Kuchentell mit Wägel-
ronn Quering Limonipfl. Küllbräu
Limonenpulver abwasch Linsen
dann geben einen Längeren
laß ihn dünnen dann pfund ein
eingeweicht nicht fassen laß in
ein Kuchentell auf und dazwischen
Zucker ferdigst der oben zu ferdigst
geschmeckt sage weiß wie der Linsen
die fassen überzogen wenn es
dieser oben der Rest darüber.

N. 305. Kinetfleischer Klaff.

Nimm $\frac{3}{4}$ lb Weidenrinne oder Weidenrinne
 fass fein geschnitten 3 lb guten Saugens
 Weidenrinne fülle beides in einer Pfanne
 und pflege es gut außen einweichen und
 weinge oder pfunde 8 Stunden 10 lb Paprika
 einen großen Zwickel von einem feinen
 Eisen in die Pfanne gefüllt rings um
 in die Pfanne das Fett von einem
 feinen Eisen 3 lb gewaschenen
 1 Pint Milch 3 Eier fügen pflege ungeschult
 alles gut durcheinander rühre einen
 gut pflegen und pfunde mit Butter
 mit gefüllten es fahre und lasse es $1\frac{1}{2}$
 Stunden in Mayen kochen vorsichtig weiß
 da die fahre öffnen die fahre abgeben
 abgeben fügen und gib die Klaff zu
 fass mit einem guten Saugens.

N. 306.

Pisette.

$\frac{1}{4}$ lb Weidenrinne ein großer Zwickel
 1 Löffel guten Saugens oder Pfeffer
 und Salz fahre es gut mit rühre ab

Wenig mit Honig und Löffel $\frac{1}{2}$ lb
Acht Unzen gellen gelbes Pfeffer
niere Pfefferballen gwinbrun
Pfefferkorn hat darüber und gib ja
zu Löff.

Kügelgüßer von Germ.

9 Löff Zucker von dem flüchtig abstrich-
ten, dann kommen noch und noch
6 Löff 9 Löff Zucker von 1 Limoni
die Pflanz, und noch 1 $\frac{1}{2}$ unzüfliche
Löff Obst, von 6 Stunden Pfeffer, 26 Löff
Wasser Pflanz Pfeffer. - Wenn alle
gut vermischt ist, so wird 22 Gram Unze.
Lini, 7 Gram Honig mit noch Zucker
nach wenig vermischt, in dem Teig gut
vermischt in. Dann gleich drei Tage in
eine mit geschmeckten Form mit Pflanz-
kräft Zucker in geschmeckten Mandeln und ge-
schmeckt, geschmeckt in einem gut wenig
Löffeln Käse gleich eine Stunde
lang Form geschmeckt. -

Brücken

74

6 fein feines Zuckers, 4 fein feines Leuten
4 fein feines Mehl in 6 fein. Das Zucker
wird mit die 6 Leuten sehr gut ab-
gerieben bis es weißlich wird. Dann
wird die feine Zucker verhalten gegeben
in Mehl vermengt. Die Leuten warm
stellen in geschlossenen Luffen, daß
die Leuten warm stellen in geschlossenen
Luffen, daß die Leuten warm stellen bleibt
in eine daß fast in die Mehl gegeben
in gut abt das Mehl Mehl Mehl Mehl
Aber nun warm Leuten oder eingepulvert
bleibt Mehl Mehl Mehl Mehl Mehl Mehl Mehl
Lugen, es fällt Mehl Mehl Mehl Mehl Mehl
Leuten. - Langsam backen. -

Brücken Brücken

in Mehl in Mehl

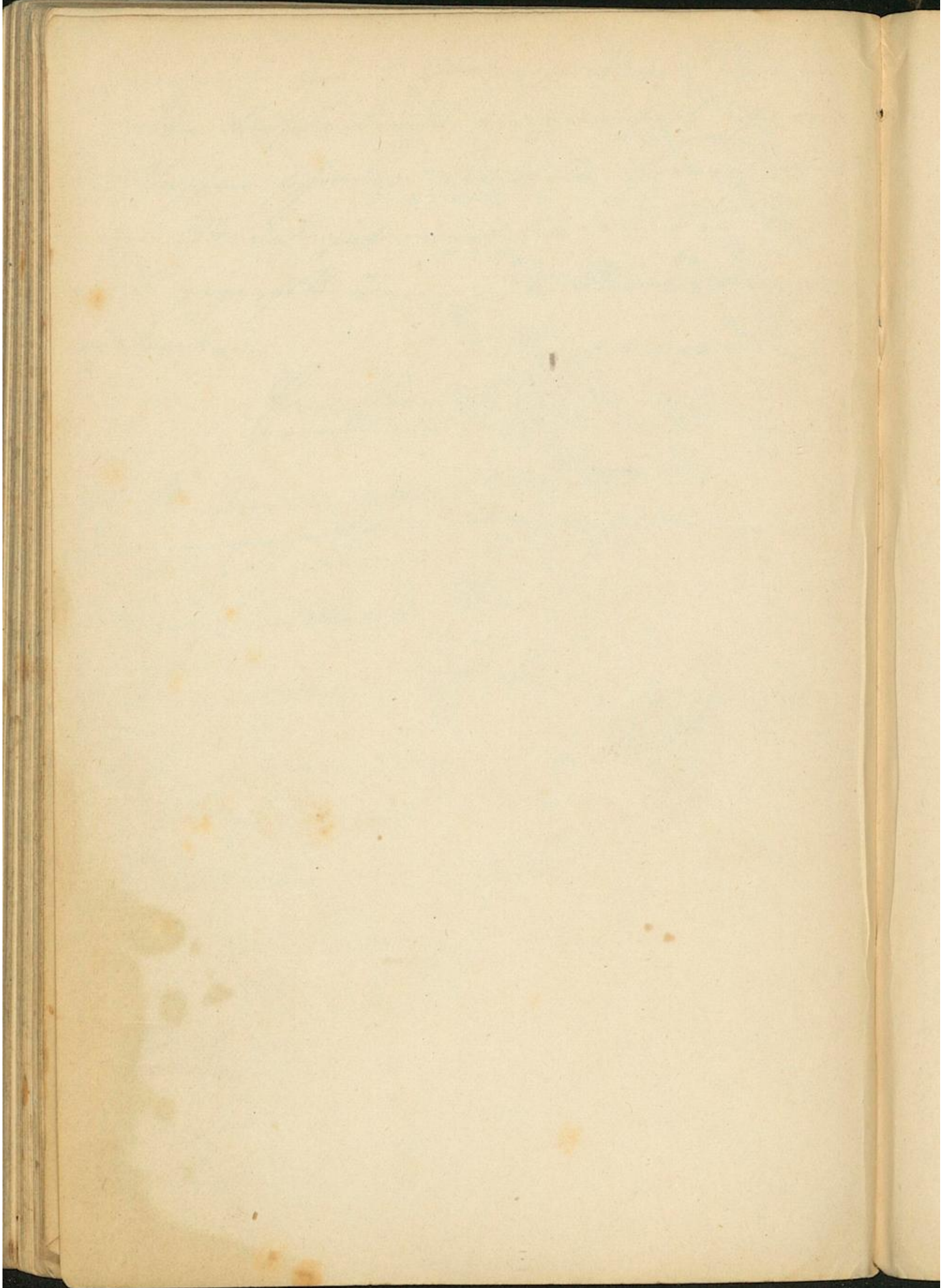
14 fein feines Mehl Mehl Mehl Mehl Mehl Mehl Mehl
fein feines Mehl Mehl Mehl Mehl Mehl Mehl Mehl
Leuten Mehl Mehl Mehl Mehl Mehl Mehl Mehl

gemischt, - von 4 feinsten den Pfeffer mit
 5 rhen Löffel laßt eingemischt, so wie
 2 Tassen schwarze Löffeln. Zerstos und
 ein Mehl gut eingestrichelt, den Teig
 und zerstreut in ein gute Kinde langsam
 gebrochen.

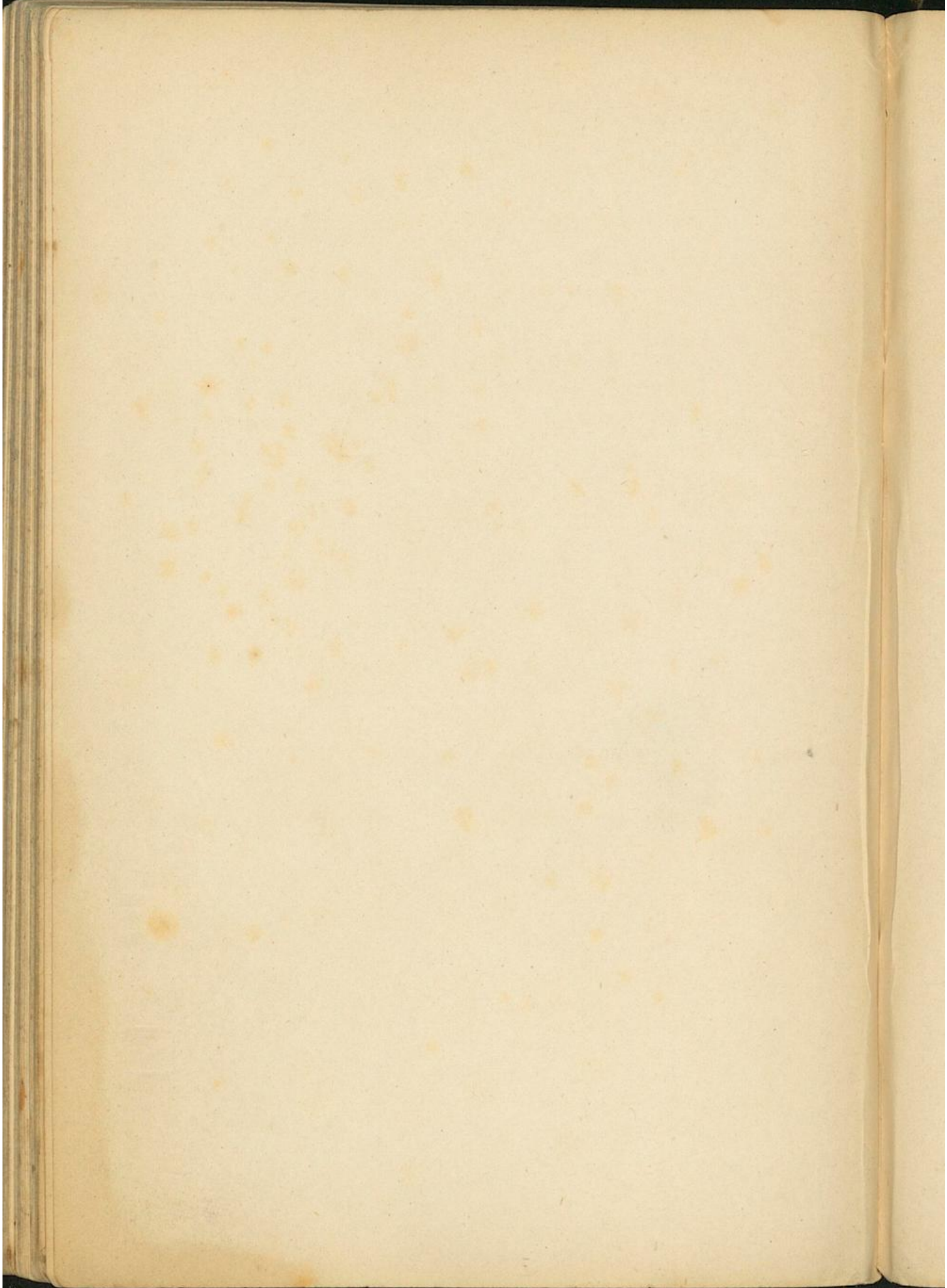
Fünftes Lied

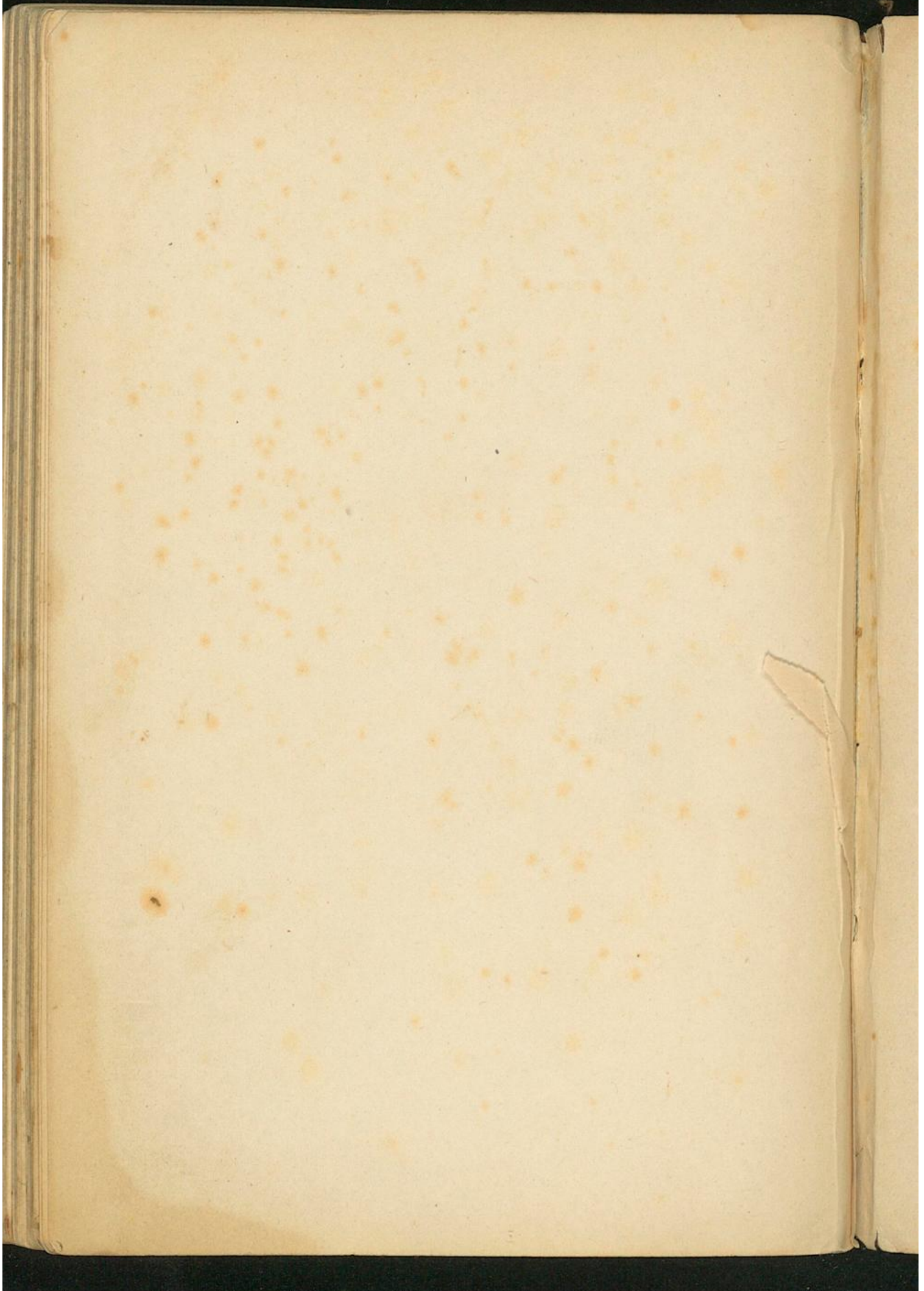
$\frac{3}{4}$ lb dicker grober Pfeffer
 $\frac{1}{4}$ eingestrichelt Pfeffer
 eingestrichelt Pfeffer
 Oranger Pfeffer in Zucker
 Citronen
 Melonen
 Datteln 30 lb
 Nüssen
 Pfeffer 1 lb
 Libelle
 16 Lira
 $\frac{1}{4}$ lb Mandeln

1 Pf Zuckern
 Feigen
 Guisöluch 3 Lufrol
 Citronen
 Citronenpul
 1/2 Weib Weifl.
 2 alle unab



76

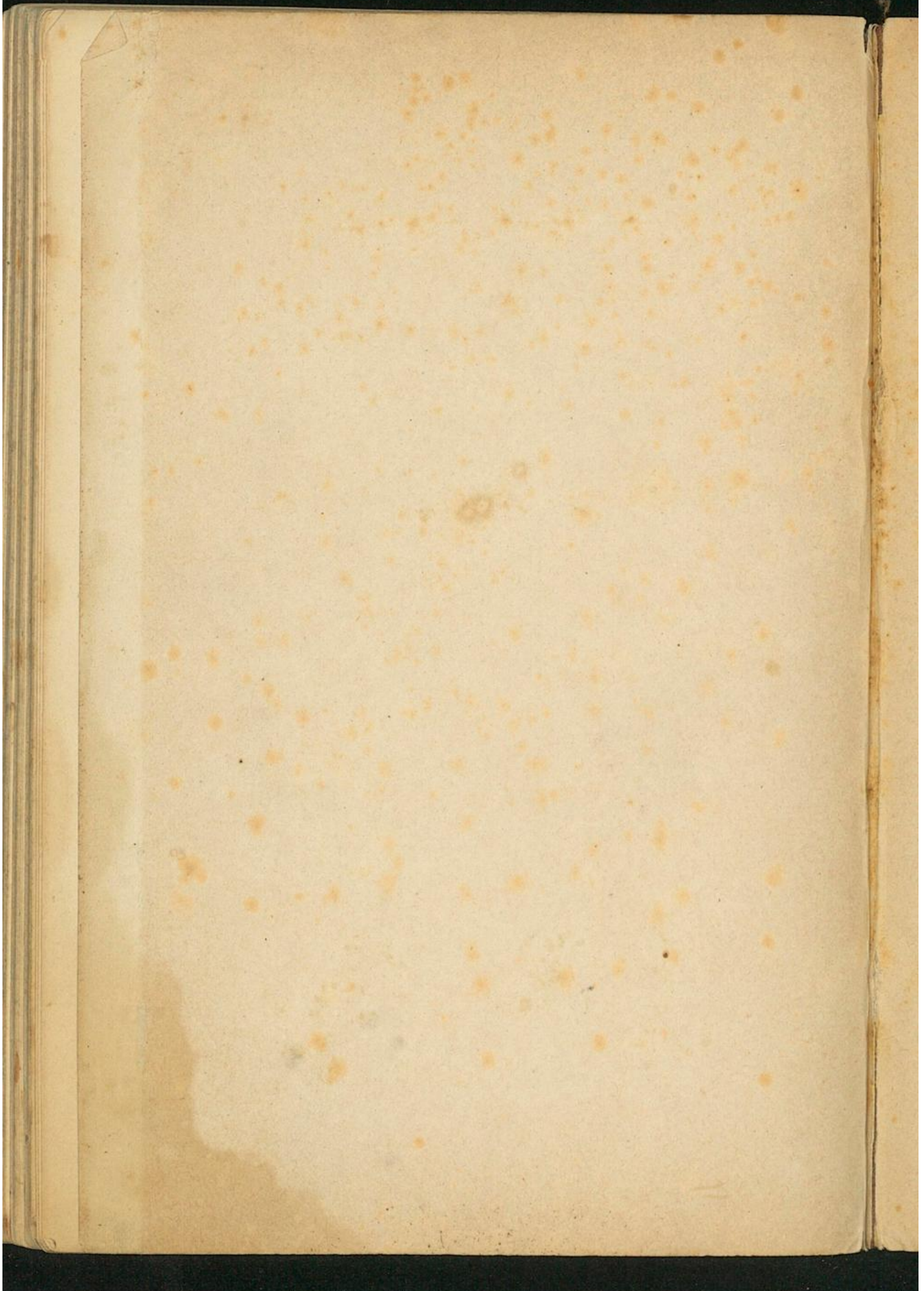




160
2

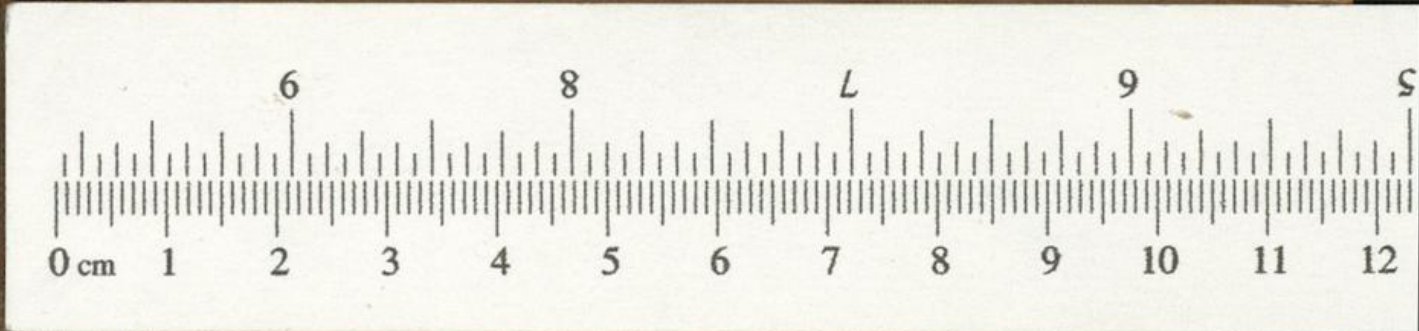
320
7

2240



PAPIER-HANDLUNG

ZUM BRIEF



60