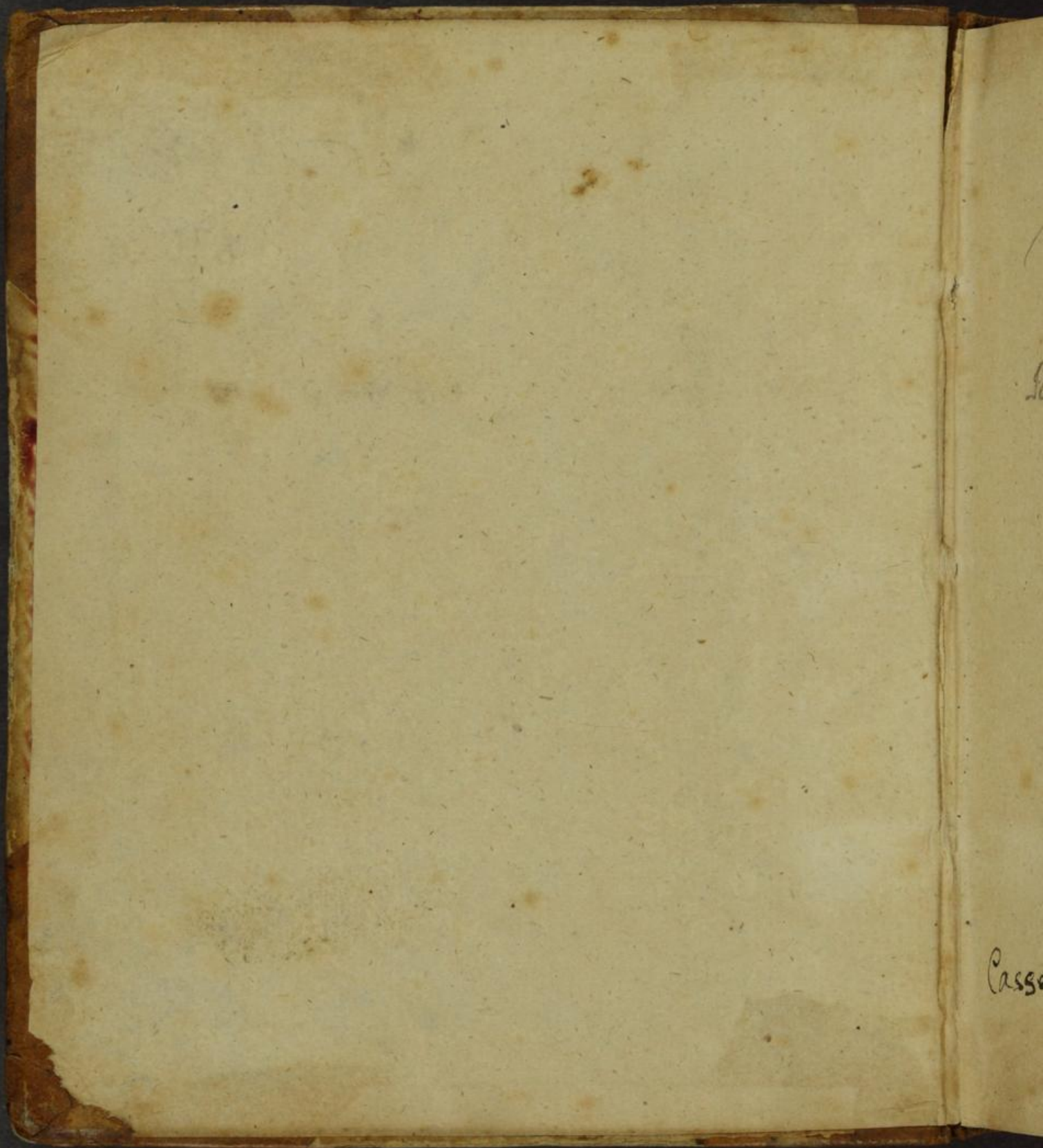


Stey. C. d. l.
Papier. Spiel. an. d. l.



Casse

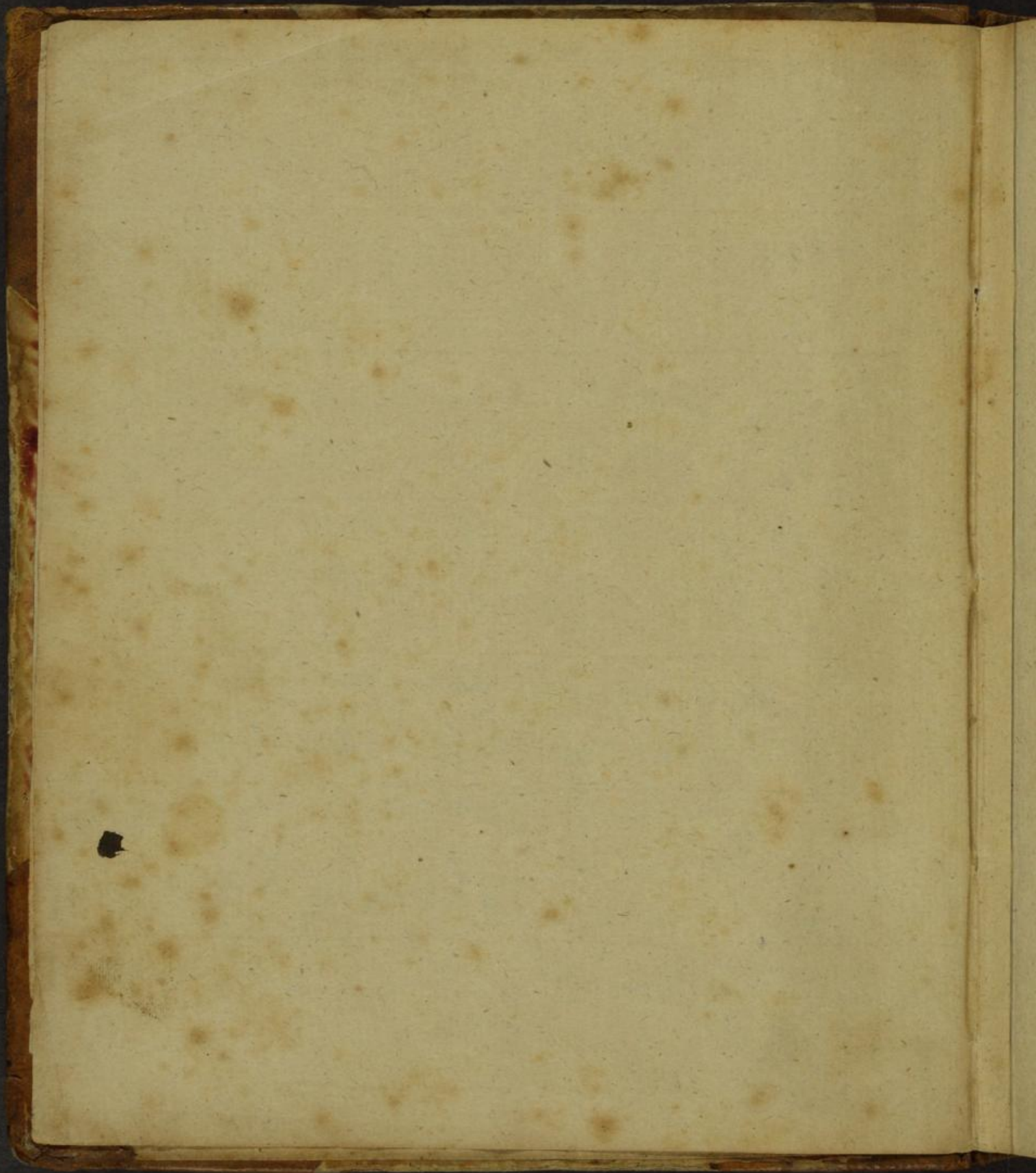
Lehrer des /
unvergleichlichen Pöhl
Immer eine Tugend
Johann Georg Bohl 10. 9. 1771 Johanna Christine Schneider

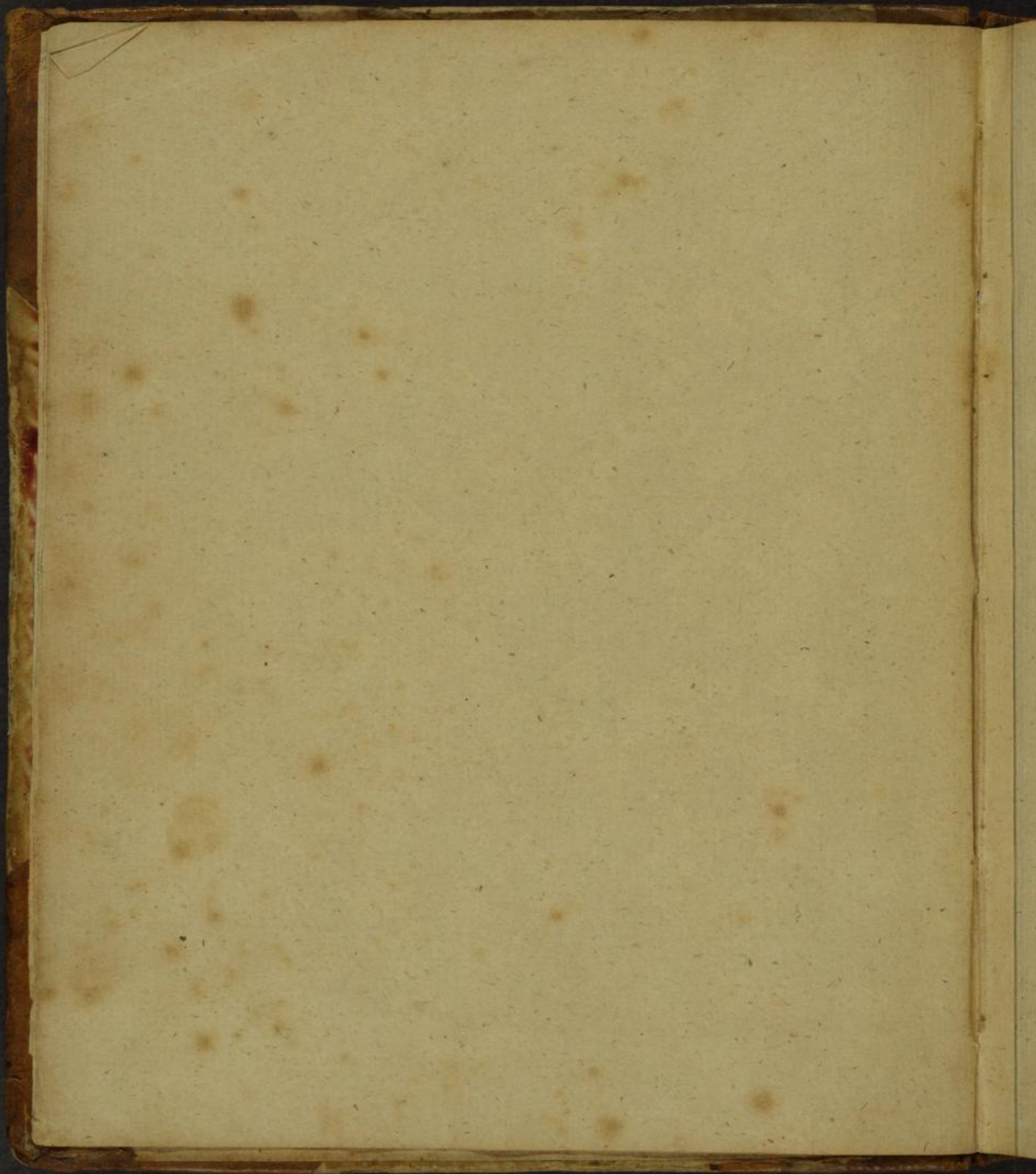
Um 1765 - mo auf der grossen
Josephus Luft (Joh. Georg I.) der
Jung in Lippe im Bau zu sein

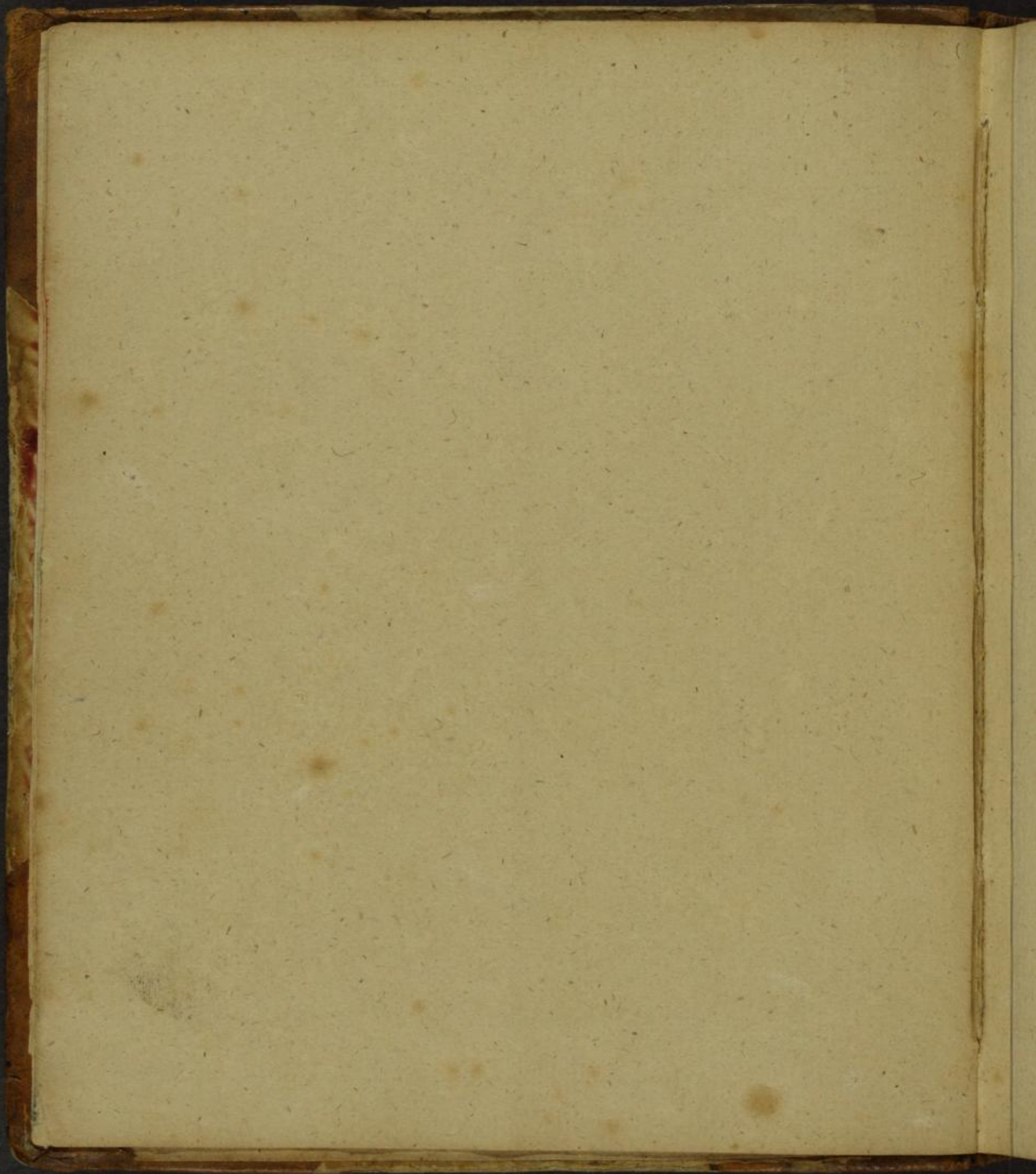
mir gegeben von Tante Therese
Bode geb. Gau - Ihre Mutter,
meine Grossmutter war eine
Bohl.

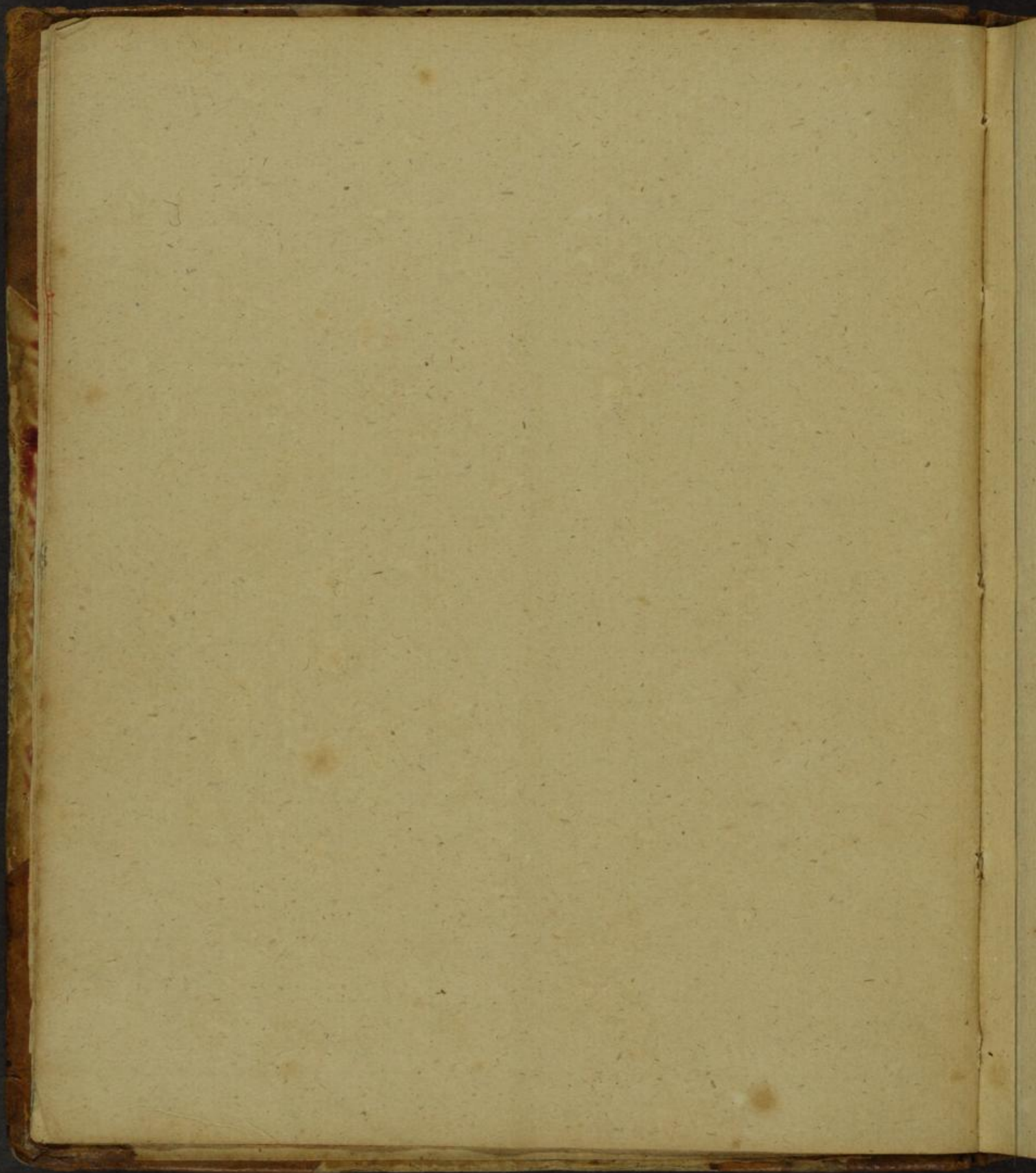
Florence Dies
(geb. Gau)

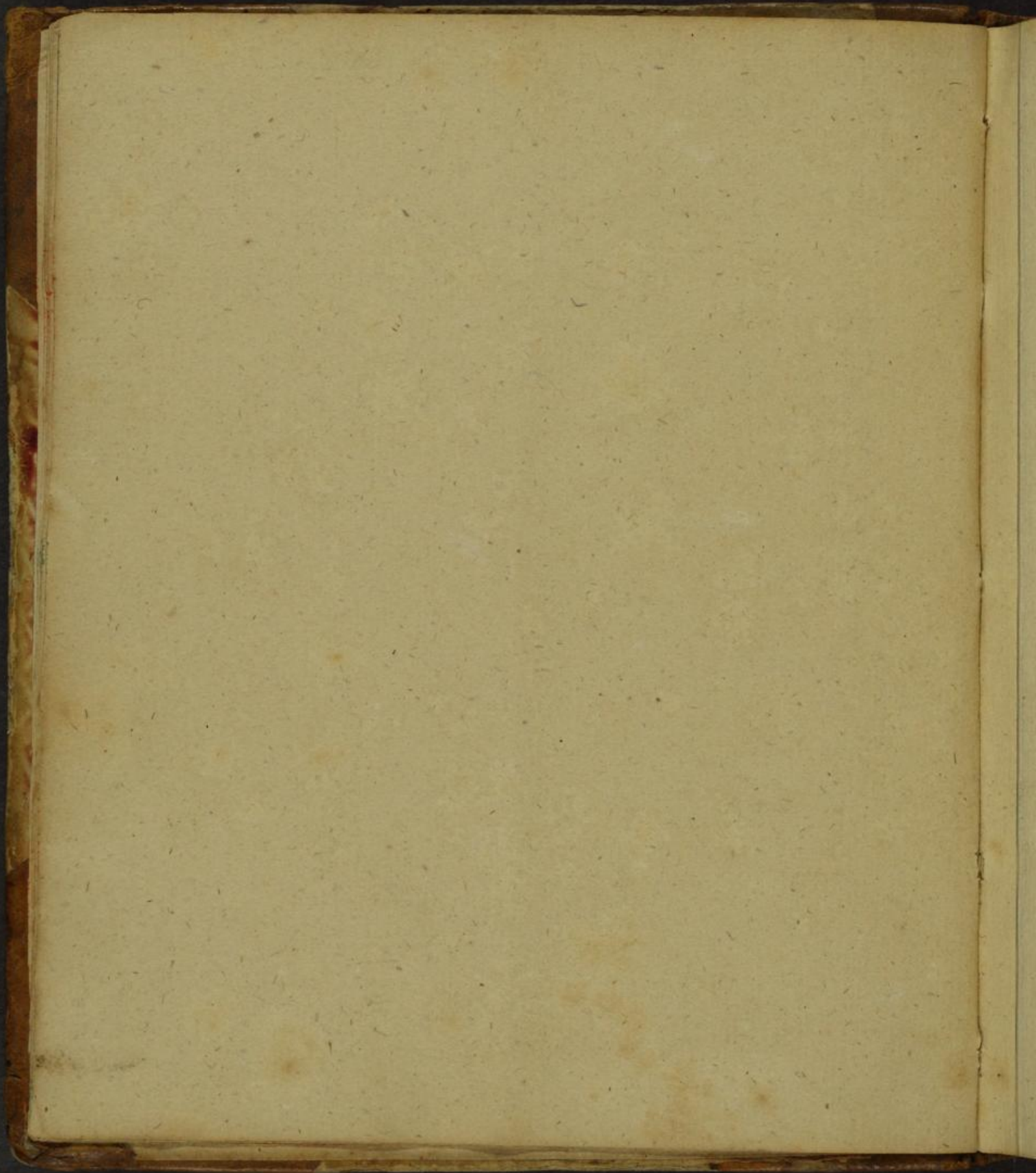
1910.
Cassel - Schwerin. i. M.

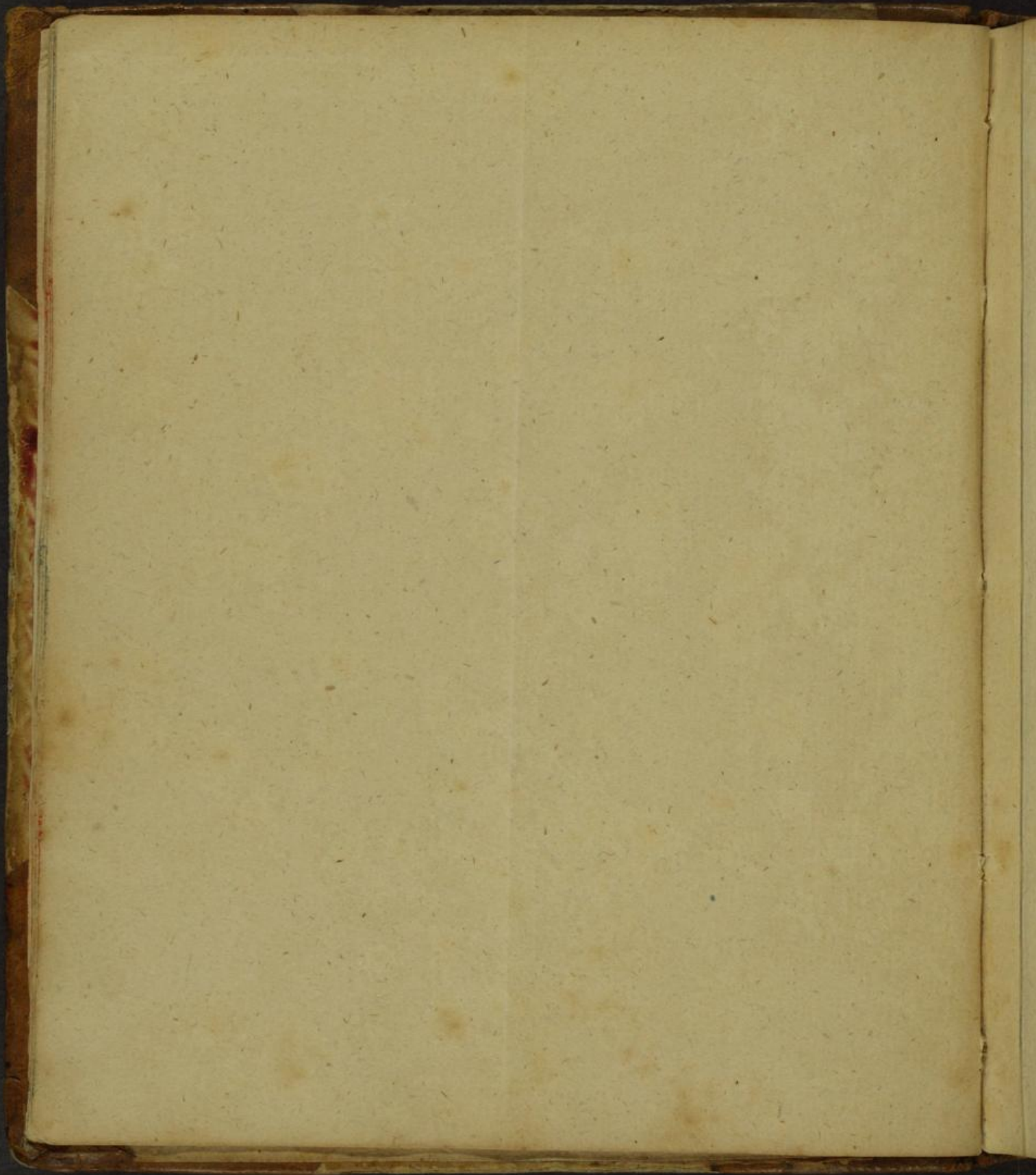


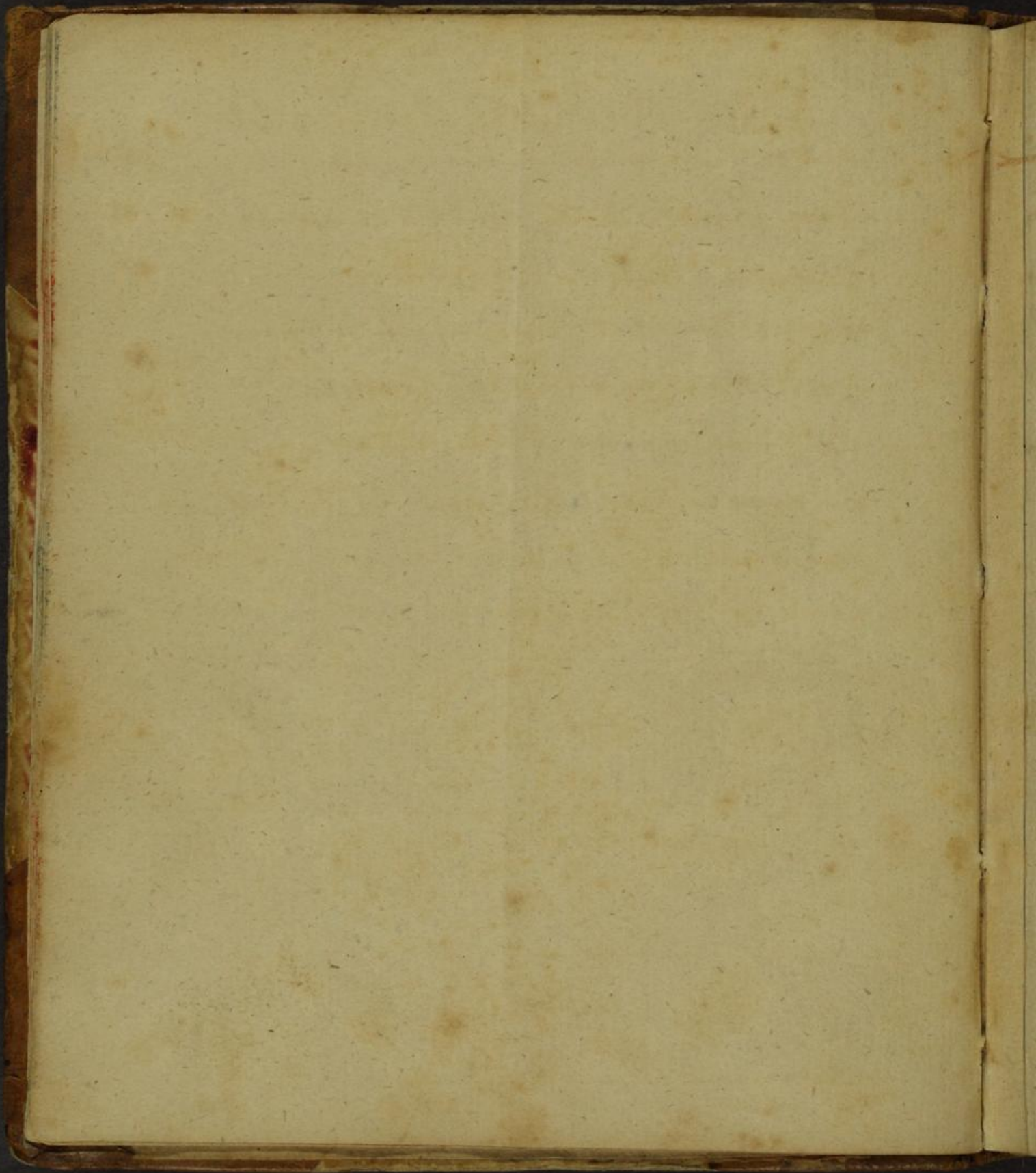












Die oder das zu machen

Die Kinderschrey auß der Knecht so
viel zu will, signieren ob in einem
Kranche und Klee ob mit einem
Gart Mayen Knecht, legen ob in ein
Castrol bruchst in einmal geschüttelt
Signieren ein Zwinbel, Futter Libyen
Knecht und gelbe Knecht, und die
das Castrol Knecht zu, setzen auf ein
Knecht. So entomt das Knecht von
sich selber ob. Wenn das Knecht
von sich selber in einem Knecht
Knecht, so setz ein Knecht Knecht
und das ein Knecht, was das
Knecht auf der einen Knecht Knecht



mit, und ein Seil an zu hängen
hängt, als woltu brennen, als wenn
ginge altes flüchtig Leinwand
und lasse sie eine Stunde lang
hängen, als wenn lasse sie eine
Serviette laufen, und brauche sie
zu was du willst, sie muß color
haben, ein braun bint.

2. 2.
Celle zu Mader.

Dem Kurfürsten aus dem Reich
wider den König von Frankreich
das Hindernis zu der Sache, daß in
dem Castell bey Gelnhausen bestanden
und gehalten in allem Vermit
ten bey dem König. Man hat
oben eingezogen, und zu der Sache
werden, so viel halb König und
halb Bourgogne veranlaßt, und laßt
beyn 2. Stunden lang, also man
dem Königreich in dem Castell
wider den mit dem König zu
man Gelnhausen, man zu
man Gelnhausen, so viel den

zu dem bewulsten Kolbflügel, und
wüßte ob untereinander, laß ein
Viertel Stunde liegen, schneide ob
auch ein Loach ^{etc} auch in ein andern
Glas, und bringe ein Gullie
wo zu du wilt, seist ob gut.

3

3.

Preß matten zu machen

Wird ein Linnen roß von 50. Stück
Linnen, das in ein roß in einem
Mörser, ein in ein ein ganz
schlagen 5. ganze rüch dunt
ginge ein roß von 50. Stück
und rüch, solches rüch einander
zwing ab rüch ein Serviette
in ein Eckroll, daß ab ein
Köcherlein, und laß ab zusammen
laufen, legen ein Serviette
in ein ein ganz, schütte ein
zusammen gelauenes Matto
das ein ein ein Serviette
das ein Molten das ein

und
ein
ab
44
il

und in Mutter Worten wird, Nun
sein in ein Gasfab und brand
sein zu allenthal, ein fachen
gemaldet wird.

4

Liebs Lutter zu maderen

4

Sindu ein Ruchse ab, brich sie aus,
so se sie in Mochsel nicht fast mit
ein wenig Lutter, aldrum sie sie in
ein Castol, sie auch Lutter dazu
hoch sie auch ein Stück bis sie außgeht
zu siegen, so schütte ein Loth voll
Bouillon dazu, laß einmaß und wehre
und braue sie zu mach die milch
man sie sie zu mach, lute die
Serviette gutungu fast, damit
ein Saalwinder von dem
kommen.

die
Lutter
ist

Lotte von Krebs gullie mit
mandel müßerungs und Krebs Schwaßbe

Morgen neun gursige gullin von Sündel,
gurt gursigun Sündel vollen Sündel
müßig, zullatig gute Sündel Sündel, gurs
Sündel Mandel, laß auf Sündel,
Sündel no Sündel in gurs Sündel in in
vollen Castrol in 80. J. vollen
müßig Sündel, morgen gute Krebs Sündel
und Sündel, Sündel in Krebs Sündel
zu in Sündel gursigun gullie auf
in Krebs Sündel und müßerungs
müßig Sündel gursigun blanchiret
und müßig Sündel Sündel. Von in
müßig aber müßig neun gursigun
Sündel mit Sündel zu Sündel, als Sündel,
Sündel, Sündel, Sündel, Sündel, gursigun,

Intersilgung, werden ne zu seruen in nuz
 Thuygal factine nuz, brab rannid
 and nuz hand and ein eizubell
 fortin chyon rannid tout, baidn ab
 bnylab yhon yall, layn lab dret
 in ein Mitte und eizubell, bunn byt
 nstigen yubagaten chunel schuilbau,
 mayn ein gullie bnfund, und kuller
 ein uben lab dret un.

6.

Krebs an Mallet zu machen.

Dem süßen Krebs, sind sie in
Salzwasser ab, brühe sie aus, stülpe
sie an ein silbernes Spindgen, oder
andere kleine sie an einem andern
Luge sie, bis das schmeckt, beginne
sie noch kurz mit Lutter, also dann
füge ein glases ein von 4. nügen
wasser, ein unbesetztes Spindgen wohl wasch,
ein paar lötlöl wohl süßen Sigward
süß und muscaten blüth, beginne die
Krebs ein wasch oder 6. vermit,
bis sie nicht genügt süßen, also dann
mit zligener Lutter, brennen sie
mit einem wasch Eimer, und
brühe sie, ein ferner genügt wird.

6.

7

Blum koch mit Krebs matteloch.

Leg die Blum koch und blauschinn' zu
in Salz mayß ab, blauschinn' zu in guten
Krebs Lutter mit einem bißgen Weißwein,
Muscaten Blüth ein, einß gute Boullgon
Luz zu, laß zu sammen gahr kochen, riß ab an,
setz in einen vben vranß, bestreue
es mit klein geschüttelten Fenchel.

Ad Man kan zu ein außgerichteten Zunder
manzel setzen, auß auß Zelleren vber
geschoben lattuc, auß antilgen
und guberechnen d' Fragel.

8.
Potage von Krebs gullie, mit gefüllten
Fäulen und einem Ragou.

Sind ein Krebs sein genügend
brühe ein Scharbeck von und, Hosen
ein Scharbeck in Möryfel, mache Krebs
butter, yingß gute Boullgou Lutzü,
und müryfel Lutzü, Scharbeck und fast
guyottman fytte Lutzü, Lutzü Lutzü,
Scharbeck ein gullie in ein andt Castroll
Lutzü ein fast Lutzü, Müry und Salz ab.
ein junge Fäulen Lutzü ein und Lutzü
ein, blanchieren ein in Wasser ab, Lutzü
ein in ein Castroll, Lutzü ein mit
Krebs butter, Lutzü Lutzü Lutzü und
yünn junge Lutzü und Lutzü Lutzü.
Zugute Möryfellen, in müryfel

Zwey Schnitten hinunter machen und ein
 Krebs schneide und in ein brennendes geschüttelt
 Car viot, ginst ein paar Loth voll, von der
 gulli darzu, und laß zu setzen gahr kochen,
 mach ein gullie kochend, laß ein Tauben
 in ein schüssel brunnest geschüttelt einmal
 schnitten, richte ein Supp darüber an,
 zing das ragou darüber, bestreue es
 mit geschüttelten Intersyllgen und Muscaten
 öl, seist es gut.

ken
 il
 hofen
 Krebs
 zu
 last
 o,
 troll
 z ab.
 la
 zu
 il
 und
 B

9.
2
Wort zu machen, süßner und sauber
darmit zu füllen, auch Latuc und Kalbs Brüste.

Nimm 4. Hand voll Schimmel Kamin
Zin in in ein Eystroll, ein halb Wüfel
zu dem Schmelz 6. Zin ein Viertel
Lutten, Mustaten Blut, geschitten
Futurpöngern, züßer selig an dem Schmelz
er, bis es nicht mehr, sollen darmit
nach dem Will.

10 8

Botage von Krebsen mit gefüllten Jungen
Fischnern und gefüllten Brätgen.

Die Fische zu rein in Milch, nehmen sie und
füllen sie blauschwarz ein, thun sie in ein
Eckweil brennt zubereiten Pfeffer, muscheln
und anstücken, ranliges alles zu was zu
büß und ab blauschwarz ist, mach zu
Krebs Lutter und Thun sie zu brennen
gufahren, würz und Salz, laß zusammen
gute kochen, mach ein ragou von kalte
brinigen moß von Krebs Lutter
und kochen milch, kochen ab mit
Krebs Lutter ab, gib ein wenig gelbe,
würz würz und Salz ab, laß kurz kochen
gull kochen und sammeln ausfüllen
das ragou, dann legen sie in kochen
kochen, binden sie X würz mit kochen.

Wunder sie in feynem, beytän sie
mit einem Künig, hat sie an
gantzem weise den Linderladen in
denen, bey sie in die eifüßel
bunnt sie dann jungen Linder, nicht
die Linder loben an, und gar nicht
sie mit feynem Künig.

Rebse zu ^{II.}Maxisieren

Sinke ein Tonnen, bring sie aus, so, da
ein Scheffel in Messig, mach gute
Tonnen Lutter und Masten, den selbes
zusammen in ein Eystoll, brennt
Sinnel, ficht Schwan, gneuz, z,
Futur, Salz, zuzen selbes mit ein
furcht ab, laß kalt werden, schreibe
ein Tonnen damit, und bade sie,
selb. gelb.

12.
Zotage von Kriebler mit gefüllter
Kalbs Brust und Latuc Herzege.

Rein die Knochen ab, bring sie ganz und,
mach gute Kalbs Butter und Gellen
füll die Brust mit einer delikaten
Masse, bring sie ganz, laß sie in die
Schüssel brühst gewaschen in einem
Kübeln, eine Latuc Stengel, schäl
sie, schneid sie klein, wasch sie
blanchieren sie in Salzwasser ab, thun
sie zu den Gellen und die Kalbs und
das geschittene Fettölgen rühren
und schäl die Soupe, laß sie in einem
auf kochen, rühre sie über die Kalbs
brust an, ist ab gut.

13 } 10
Krebs Schnecke zu machen.

Leib ein Eiweiß von einem Korb
machen, einen ein Korb ab, ein
ein Schüssel lassen, einen ein Schüssel
und einen guten Korb guttast, fast die
matten Korb, auch die Mordellen Korb
Leibgen auf ein Korb Schüssel und
geschütteln guttastigen, das ist zusammen
in einem Korb mit Korb guttast und
guttast auf einem Schüssel, schlagliche
Leib lassen, einen ein Mordellen ein
Leib ab, das ein Korb werden, einen
einen guten Schüssel ein, einen ein
in ein Korb ein Korb ein Korb ein Korb
einen ein Schüssel guttast, das ist ein
ein mit Leib und einen ein Mordellen
ein ein Korb ein Korb ein Korb ein Korb
schlagen ein Korb ein Korb ein Korb ein Korb

schünste ich auch das nicht gubst zinstlich
ab, schünst hand auf die schüssel des
handt runde die schüssel in form nicht
alld. runde basten nicht mit schün basten
in dem schün gull, runde ab auf dem
dem runde, so schün ein ragou daruber
von runde schün, arschott
Cottu Morizal runde Milch, runde
schün braun abbastent mit schün
nicht gullie, basten nicht mit runde
schün ist nicht gut. Man bra auch das
ragou nicht abbastent mit runde
schün

Krebs Streitelmäßen

Him sc. st. Krebs, sind in und wird
 in Chirurgen vaxen, Him nin halb Hund
 ruisf liab und wasch ihn, loygn ihn in yuffen
 Miltz stix, yglayn 8. fgn vaxen und nin
 ynt stiel Krebs dultet und in Krebs chirurgen
 nin rannig calz und mustaten stül, kügn
 solgab woff in trunnen, laß salt wunnen,
 mach rinnen Gnis ein bay von Krebs
 schund, tonid ihn und st aus trag in Masse
 vaxend und waschen vaxid, ein bay von
 Krebs schund rinnen ab gebadert ist,
 vaxen ab mit Krebs dultet und
 baydita ab mit ygnen, vaxt ab gut.

instlie
 Ha
 und
 Staub
 in
 über
)
 abum
 die
 26
 ab
 6

15
Hochzeit mit Krebs Lianz

Wassere inn Hochzeit ein fisch gefort,
brut ihn auß, bindt ihn in einen Etwicke
und lof ihn in reinen wasser ein
ordinair, laß ihn ablaufen und rüht ihn an,
mach ein Coyn also, ein Krebs fisch
ein ab, brut ihn auß abt mit ein Lianz
mach gute Krebs butter, thun ihn in ein
Kraut (Cartoll, yllayn O. fisch vollen
kranz, auß 2. mayen spizen voll weiß
und 2. Doyl fisch ein Lianz, ein wenig
grynnittann fisch fischen, auß ein
muscatnadel, rüht selb auß dem
fisch ab, thun ab lof thun ein Krebs
Lianz und kranz, thun ein Coyn
ubt ein Hochzeit, fisch ab gut.

16

12

Englisch Soleng gelocht mit Wein Sose

1. Ein 1.6 Rinder Maas 1 1/2 l. g. r. b. u. n.
2. Einmal 1. Rindl. e. g. u. a. n. d. 18. Rindl. f. g. u. d.
3. 9. Galbe und 9. ganze 1. t. g. r. e. s. u. und 1. t.
4. Einmal Rindl. von 1/2 l. Rindl. 1/2 t. g. r. u.
5. Rindl. u. n. d. z. u. n. d. n. i. n. g. u. l. h. i. e. l. z. u. n. d. u. n. d. n. o. n.
6. 2. Citronen in 1/2 l. g. r. b. u. n. d. u. n. d. n. i. n. g. u. l. h. i. e. l. z. u. n. d. u. n. d. n. o. n.
7. Handvoll Rindl. u. n. d. u. n. d. n. i. n. g. u. l. h. i. e. l. z. u. n. d. u. n. d. n. o. n.
8. zu einem Maas u. n. d. u. n. d. n. i. n. g. u. l. h. i. e. l. z. u. n. d. u. n. d. n. o. n.
9. u. n. d. u. n. d. n. i. n. g. u. l. h. i. e. l. z. u. n. d. u. n. d. n. o. n.
10. mit Rindl. u. n. d. u. n. d. n. i. n. g. u. l. h. i. e. l. z. u. n. d. u. n. d. n. o. n.
11. Rindl. in 1/2 l. g. r. b. u. n. d. u. n. d. n. i. n. g. u. l. h. i. e. l. z. u. n. d. u. n. d. n. o. n.
12. zusammen mit Rindl. u. n. d. u. n. d. n. i. n. g. u. l. h. i. e. l. z. u. n. d. u. n. d. n. o. n.
13. guten Sulgen u. n. d. u. n. d. n. i. n. g. u. l. h. i. e. l. z. u. n. d. u. n. d. n. o. n.
14. Rindl. u. n. d. u. n. d. n. i. n. g. u. l. h. i. e. l. z. u. n. d. u. n. d. n. o. n.
15. u. n. d. u. n. d. n. i. n. g. u. l. h. i. e. l. z. u. n. d. u. n. d. n. o. n.
16. u. n. d. u. n. d. n. i. n. g. u. l. h. i. e. l. z. u. n. d. u. n. d. n. o. n.

Kopf no im und im in serviette
Lammou, maße in bise auf folgende
Art. Ein ein Eyroll, yllage 8. f. f. f.
Lettre in ein auf 2. mayder f. f. f.
weißmad, ein gut stück zuder
und zimmet ein und ein halb höfel
ein, rüfke solich auf ein f. f. f.
ab wann no luff so zinge in bise
über das botung und garniren es
mit Eitron, ist no gut.



17
Raxzen müsst zu machen.

13

Schuppen im Raxzen sind pfundt das
flüßig von wasser ab, davon so in
bütteln mit zimindt ein halbes silber
halb gahr, ein vier so viel flüßigen
Aid als ein das Raxzen flüßig ist,
sach so nicht hart, ein so in ein
schüssel, schlag von eßigen das gelbe
waxen, ein paar hand voll gar in ein
schüssel, ein wenig eßigen schüssel
ein wenig eßigen schüssel, ein wenig
ein wenig eßigen schüssel, ein wenig
schüssel, ein wenig eßigen schüssel
sollt ein müßigen ein so ein
brach ein so ein ein, aber nicht

zu fastig in einem Fortan Glanzen, und
sein an, man kan sein auch so lob geben,
man kan auch ein tagte darüber machen,
von Rappin Milch, einem Stiz moxigeln
und in einigmal geschütteln ein
braun abbasiret, mit ein und gullen
viler man kan sein auch einigmal
legen als einat viler geschütteln
Rapp Salat viler geschütteln anfangen.

18

Fotage von Blumen koch, mit gefüllter
jungen Fuchsen und Spiz morchel und
geborenen Blumen koch.

14

Dem Blumen koch, puzige saubere und rindlich
ein bayeren stückchen das groß zum bade
ein Suppen damit zu garnieren, blaugrün
ihn in calz waschen ab, ein 10 st. klein
Fuchsen puz und fülle ein saubere mit
nimm delicaten Karpf, blaugrün sein
in waschen und puz sie ab, legen sie in
ein bayeren stückchen kochlich zu
schneiden Spiz morchel und bunte
und ein Blumen koch bayeren ein wenig
nimm davon, einß gute flüssig saße
dazu, das zusammen gahr kochen,
legen große krummel in ein bayeren
aus ein jungen Fuchsen, legen
ein Suppen mit gelben fuchsen an

ruft
ban,
alzu,
kalt
indem
müllin
müß
an
lgan.

gürst zu über in grösste Sammel
und rühren und salzen sie und bestreuen
sie mit geschickten Patrosilgen,
barts von zurecht gelassenen Binnendess
und nicht Glas von Mass, rügen,
Milch Salz und zurecht ringen
in einem, Zucker zehen gelb und
rügen in Suppe um von Land
samt. Man von dem Wein loben
in diese Suppe machen, anstehen
geborenen Rand und Zucker Rand.

19
Vorsage von Linsen, mit gebratenen Feld 15
Gütern und Leinwand fleisch.

Manne nimm kräftigen Eßig, nimm Linsen
plauscheln sie in Wasser halb gahr,
dann loch sie in Wasser Eßig volgend und
streich sie durch ein feines Sieb. Nimm ein
Eßlöffel Eßig, brat ihn dann, laß sie gelb
werden, roch sie zweimal dann, Eßig ein
mal geschmeckt Linsen gullin was zu
ein wenig Salz geschmeckt Eßig
Wasser, und Salz ein gullin ab, was ein
Koch auf ein Sieb abtuch zu Wasser
Jahres, wo muß 2 Finger Eßig Spatzen
elnieren. Nimm feil gullin spide sie, und
brat sie saubert, laß sie in ein braun
Eßig, brat ein wenig Eßig ein
in Wasser gahr, was ein Linsen gullin

lohnend, wüßte ich über die Schuldigen
an, wie ich ihnen magere Zeit, lohn
ich gab, wie ich sie in ihren Stunden
und garnicht im Land verweilt. so ist
es gut.

Folge von Raxen, mit gefüllten
Raxen und Meer Rösger.

Nim ein Raxen schüpp ihn, und nim
 ihn aus, bulle ihn ab, laß das beste Rogg
 und Scharf in ein hart gangen, kribb,
 schneide das Raxen von den Raxen ab,
 und das in ein Lutter und zinstibel
 halb gelb, fahre es klar mit Sand, thun
 ein Lutter und in ein and zinstibel
 einmal, einmal, fahre es, Salz und
 Gussäure und abgerührte Lutter dazu
 so in den Raxen im Morzel, laß
 es nicht hart wird, fülle ein abgerührte
 Raxen damit, lege es mit Lutter
 in ein rotes Lutter und ein Raxen
 daran, beginne ihn mit Lutter und
 brate ihn in ein Lutter gelb, mache

was
 ihn
 dgen
 ist

nimm kräftige weisse gulle mit einem
gast zu verthun erst, mügel macht auch
kayser fleisch und gute bouillon laß
kochen, dann so in ein gast ein, kühl
und Salz in ein Supp ablagern ein
bratnen kayser in ein ein Supp
bratnen ein zu verthun ein zu verthun
mache ein gulle kochen, und nicht
ein Supp über ein ein ein ein,
mache ein kochen, kochen ein in gute
bouillon und lagern ein ein ein
so ist es gut.

21.
Sebratere Kaxzen mit einem
Tagou von Kaxzen ~~und~~ Milck und
Muschel.

17

Dem rinnen Kaxzen erst grob ist, zehupen
ihn, grob ihn ein, salzen ihn $\frac{1}{4}$ tal Stunde
ein, wenn er zuerst abgenommen ist,
fortun ihn mit einem Seivette ab, und
braten ihn rüber auf ein Loth, ein Kaxzen
Milck sind in Salzmasse ab, schneide
ein klein runder, Licht, ein ein Castroll
roste zimtel in Butter, ein Seiv und
gullie waszu, und von Eitron, geschütz,
Lobster laub, ein Kaxzen Milck und
müßfallen laß zu sammeln lassen,
zinge das Tagou über ein grobratnen
Kaxzen, und garniert es rüber mit
Citronen.



24.
Geffickten Seide mit Sardellen
Soße.

Nimm einen Lachs das weiß groß ist
schneide ihn klein, und nimm ihn aus
dem Wasser zu waschen, und gib ihn
in ein Sieb ins Maul, und wasche ihn
mit einem Eßlöffel, begieße ihn mit kaltem
wasser, daß man mit dem Blutwässeligen
waschen kann, spüle ihn mit Wein und
Citron und Essig, lege ein halbes
Loth in ein Loth ein Glanz lege ein
Lachs darauf, begieße ihn mit Butter
bedecke ihn mit Zimbel und Citronen
sowie Salz und gewürze wasche,
brate ihn in Bran, wenn gelb, nimm
ihn an, und mache eine Abgüsse in
Sardellen Soße darüber, wäge ein Lachs
Lohn in Butter, und gib ihn in ein Lachs
ins Maul, garnire ihn darüber mit
grünem Citron, so ist es gut.

23.
Geist mit Todlicher Dose.

18.

Schuppen im Ernst und wirbigen mayen
zu haben, dann ihn ab, und zünd ihn in
gründlich machen in Dose also. Ein ein
Easteroll ihn ein Stück Butter darinnen
4. Grundvoll zuhaben einmahl Edmum
ein Stück große Dose, ein gut
Stück zuhaben Marzattig ein Stück
Zucker und fünf ein Eisen Wein und
klein Dose ein Stück Kuch geschüttet
Borstem Apfel ein Capern, und zu
geschüttet Mandelw, laß zu samen
Korn, Torige und ein Capern
zu, nicht ein Stück zu und zünd
in Dose darinnen.



224.
Recht auf Italienisch mit
Eisern und Blum Koll

Wapp den Guß und weißer, rimm im
Eisroll, den Gut Baumöl dazu
laß Guß machen, wöste geschickten
Charlotten darrin, den Eisen und
gullie dazu, auch Wism und Eisen
Lobsterlaub und gewürz, lege den
Guß in einen Eys, den auch Salz.
Kupfer und Blum Koll dazu, wöste
Wolffstap gewürz und ein wenig
abblaugen ist, laß also den Guß
in einen Eys ganz kochen, wöste
ihn an, und zieh ein Eysband
den Blum Koll oben darüber

25. 19
Kasper mit Sargunden
Weir.

Dem nun groffen Kasper, schreyen zu
nim das Sargunden hat aus und
sindt es in Salz wasser ob von Kasper
aber muß in mäßige Stücken, daß sie
nim wenig nin, ihm ein Eßbrot
woßte er auch mit Zimbel und
butter, groß ein und gute Boullgen
was zu, wirdt im Sargunden mit Sargunden
man, Eison, wasser laub, Meliden
und Stup ein Stücken zu
und nim wenig Speis, denn das
salz von dem Kasper, laß ihn in
ein Eßbrot, schreyen und ein Wohl
fründt laß ihn in das Salz, gah
und laß naderen, ist es gut.

26.
Karpfen mit Muschel
an fricassee.

Suppe in Karpfen weissen in weisse
Wein an, fische in Wein ab in Salz
wasser ein gerösten, ein ein
Eisweiss ein $\frac{3}{4}$ 2. Butter davon
ein einmal mit Malten bestreut,
ein paar Lorbeerblätter, ein Glas
Wein, von 8. fische das gelbe 2.
ein paar Zitronen weis, von 1.
Eiweiss ein Eiweiss, ein paar Lorbeer
blätter, ein paar Zitronen
eine ab, man ab, ein ein
Muschel waschen, das ein ein
man waschen, ein ein
ein ein 105 davon, ein ein
ein mit geistlichen ein ein.



27. 20
Karpfen mit Weck Sos.

Suppen in Karpfen knibsen und
sieden in Wein ab, um ein Eßkoll
höyten Kraut mit Speck und
Zwinnel, ganz klein brühen lassen, auch
Lobelia oder Eisen, Kälber und
müßlich Eisen, Salz und Essig
ein wenig Zunder und Salp
ter zu sammeln lassen, nicht in
Karpfen ru, und Zunder in Sos
verarbeiten, ist ab gut.

28.
Margenirte Forellen.

Nimm ein forelln aus, wasche sie rein
und salze sie neun Minuten
rein, streich sie ab, und mache sie trocken
brate sie in einem Topf mit Baumöl
gelb, lege sie in einen Schüssel
zu Baumöl in einen Eystoll, laß
knisp werden, thun in Schippe
ganzfrischen Zimbel und Citron
sartze auch ganze Holdey, Muscaten
öl und einige Pfeffer Körner
auch Pfeffer und Lorbeer laub, laß ab
zu zimmern köchen, laß kalt werden
und giesse ein Ob über ein
forelln.

29
 Margenitebereitung zu
 massen. 21

Die schöne große und fette Fassung
 müssen sie 2 mal 24 Stunden
 in klarem Wasser, fänge sie an die
 Luft und laß sie wieder werden,
 brate sie an der Luft mit einem
 Öl laß sie kalt werden, und
 mach die Margenite darüber
 ein wenig ein füllten zumal.
 als werden sie die Aal Saugen
 Margenite, und Aal in Aal
 werden abenast gestrichelt
 und die manig hingefalzen

e in
 und
 e werden
 mög
 "Bel
 laß
 u
 von
 aben
 er
 das
 werden
 w

30
Bouddung von Jungen Tauben
mit Aßmand.

Füg ein Tauben, und ein wenig ein zum füllten
gulln ein mit einem delicates Harz
zu nimm ein und lege ein in guten
Boullgen gahr, mach ein Hand
ein ein ein, das nicht zu wenig,
lege ein Tauben nach der Ordnung
ein ein, rühen ein Glas von Milch
ein ein ein Maß, Salz und
Müstaten ein ein ein geschnittene
Laternen, gütten ein Glas über
ein Tauben, lege ein ein ein
Laternen, und Luten ein, schon gelb
in ein, ist es gut

31
Mandel Votter zu machen.

22

Nimm 1/2 lb Mandeln, schale und stoß
sie wohl zart, thu sie in ein feines
Leinwand zu gestreut zu tun, von
nimm Citron ein Scheitel gewaschen,
3 lb gestreut zu tun, schlage von 20.
Eiern das gelbe rühren, rühren solches
einen Stunde lang sehr fein rühren, schlage
von 10. Eiern einen Stunden setzen
rühren ihn unter ein Mandeln, schmecke
ein Form mit geschmolzenen Butter
schütte sie hinein lassen, aber
nicht ein wenig über ein Gießes
voll, schneide es in Ecken und laß es
sehr langsam, wenn ein Viertel
ganz ist, rühren sie an, und rühre
zu Ende das selbe.

über
in feinen
Korn
und
indig
ung
Mehl
und
Horn
und
und
und

32
Kraut votten zu machen.

Ein 1. Th. Zunder, sechs Eßl. Weisß Zand
und sechs Eßl. Taback. ein 10 Eßl. Zunder
Zunder von dem Weisß Zunder ein
Eßl. von dem Taback, altem Wein ein
von einem Eitronen ein Eßl. von
Zunder, sechs Eßl. Weisß Zunder,
altem Wein ein Eßl. von dem
Eitronen ein Eßl. Zunder, sechs Eßl. Weisß
Zunder, sechs Eßl. Weisß Zunder,
bis kein Weisß Zunder
zu sehen ist, schmecke man
mit Zucker, süße ihn halb voll
von der Masse, süße man die
und bade es ein langsam ist es
gut.

32

23

Lindvortter Zimacsen.

Nimm 1/2 lb schwarz gewirbten Lindvort, 1/2 lb gute
Kreuzer Mandeln welche so in Mehl
gewirbt zu sein und zimac nicht öflich
und 1 lb gewirbten zimter 20. feyn
von 3/4 Citronatlein gewirbt
von 2. Pflaumen ein Cigalen gewirbt
1. Lot Zimmt 1. Lot Pulver 1. Lot Kustatan
2. Lot 1. Lot Farbe mureu welche alle
gewirbt zu sein ist, Anzehen mit
einem zimac und wüßer ein bay ein
Kraft vortter gewirbt, ein thun das
ander alle feyn und Anzehen
in allen, ein bay ein Kraft vortter
gewirbt, ein thun feyn viel wolle
als ein bay ein Kraft vortter.

33
Einer geschlagener Kuchen.

Nimm 1. lb. guten Butter zu lassen sein, schütte
1. Maßel Mehl ein, schmeide das zu einig Mal
10. Finger das gelbe, ein wenig Mehl dazu
daran ein wenig Salz 3. Maßel Mehl
gib 1 1/2 Maßel feines Mehl
schlage alles zu einem wohl gearbeiteten
Teig das ein Maßel, gib ein 1/4 lb.
gutes Bienenwachs zu, und schlage
es wohl untereinander, schneide die
Form mit Butter, gib die Teig dahin
setze ihn ein Maßel, und laß die
Form wohl gehen, bis 2. Finger dick
von dem Rand, alsdann backe ihn
gelb.

35.
Mandel Strauben zu machen.

Nimm 2 lb mandeln schäl und
schneid sie mit einem schneid
messer gröblich klein, thun sie in ein
geschloß, untermisch sie mit 1 lb
gestoßnen zucker und von 2 Eiern
ein eyvaler gerieben, auch von
2. ggg gummi drachan, millyron
von 2 lb. Strahlen in weissen
gerüst und klein gesacht,
schlag von 16. Eiern einen
schon rühen schen unter die
mandeln, mach ein klein lufft
schneid ab mit weisß, trage

Ein Mandelmasse in einem
 Klätzgen daraus für Hand Laid
 ein gut Stroh fallen mit, geben
 es in einem Bad ofen und
 laß es sein schon langsam und
 braun werden, ein mit einem
 Maßstab ab und biegen sie über
 ein Rundholz, laß sie krumm werden
 ein zudeck Brauben, rühen sie an
 und brennen sie mit zudeck.



36.
Leibziger Lactiverk.

Am 14 Jun sollt ihr sein von
von Mainz einen Mann, den
das gelbe Lactiverk auf 1. 1. 1.
großbaum zu tun, selbige
1. 4. Stunden, als in ein 1. 3. 1.
sein einißmahl Lactiverk,
bis Lactiverk von Lactiverk so groß
und hoch, ein ein geboten sein
sein ein Lactiverk mit Lactiverk
gehen halb voll, auch ein langsam
in ein, wenn es geht, so laß
ein ein ein ein ein ein ein ein
Lactiverk Lactiverk, selbige Lactiverk
Lactiverk Lactiverk und so ein ein
Lactiverk Lactiverk, selbige Lactiverk
Lactiverk Lactiverk, und Lactiverk
no mit Lactiverk.

37. Listdaziero Dorsen 26.

Nimm 1 1/2 lb bißrazeim Krüze sin und
maße ein gant raxen, nimb sin in einen
Korb dem nimb zart mit zimel wasche
als dann thun ein bißrazeim in ein
güßigk bannet 3/4 lb zuder von 2.
Eißenen ein eyalo yimbau. 20.
güß rotter, küße solich ein stunde
lang, als dann ylage lab güß weiß
zum eyne raxen, und waschere
in allen, ein tag mit mochtel
vortue.

af.
Men
in
H
Sub
3
A
er
'
stob
um
+4
lan
in
ab
witel
in
by
p

Krebs Pastetgen

Dem 60 Stück Krebsen, sind in abin Salz
 waschen, bis in ein schwanze Wasser, und
 ein schwanze von zerhacken, mehr gute
 Krebs butter, facht ein schwanze von ein
 Krebsen klein, brennst Eitron Peter silber
 und ein wenig Charlotten, ein solches
 in ein Gasfenn, brennst ein wenig
 süßer schwanze, ein wenig Ammal,
 Muscaten blüth ein gut Stück Krebs
 butter 6. gelbe syne, süßer solches
 ein wenig süßer ab, ein wenig süßer
 laß kalt werden, mehr einen guten
 einig von Mehl brennst süßer süßer

Sznant, Salz und muscaten Oel,
 Anstaltlich auf gewisse Pflanzgen
 Wasand, Szn ein Messen wannin
 man zu und nütze zu ab,
 Gilt zu in Sznaltz, Sznen etc,
 Sznen zu mit Rand Sznen und
 Sznen ein Sznant Wasand.

in Salz
 or, and
 gut
 in ein

folgen
 Sznen
 Sznen

Sznen
 Sznen

Sznen
 Sznen

Sznen
 Sznen

39.
Gebrochene Mandel Mischelt.

Nimm 1 lb. Mandeln, zuehn sie ab,
zuehn sie groeblich klein, zuehn sie
in ein Gasfieser Ansmische sie
mit $\frac{1}{2}$ lb. gestoebenen Zucker und
laesse sie solange stehen, bis sie
zuehn geschmolzen und die Mandeln
aufsteigen und leben, als dann
bruehe sie in Cymerz, Zucker
sich braun, zuehn sie mit
einem Loefel zuehn, und zuehn
sie durch einmaechen Maechel
suehn zu sammern, ein einzeln
Modell zuehn



wenn sie kalt sagen, so kochen sie
 wieder gesund, und rufen sie an,
 nicht ein fesseln in kalt wasser
 und beide gesund fort, um die
 fesseln gesund, werden sie ab, und
 sollen sie gesund, und eines yslange
 kontinuierlich, bis ein Mantel alle
 sagen.

Kuschelt.
 in ab,
 in sie
 o sie
 und
 23
 23
 Mantel
 kann
 hat
 mit
 69
 un
 al
 al

Sp. 40.
Fritz Kuchen.

Dem für Hölz Milch, Hün sin in
ein Castrol bruchst $\frac{1}{4}$ # Zucker
ein stütz zu zutun, ein wenig
muscadelöl, süß sin unß das
früß, laß sin sieden, Hün Milch
dazzu, und bonnen einen weissen
steinen frug dazzu, Hün ein halben
in Mörzöl, stößt ihn noch ein
minuten, schlag allmal 6. mal
dazzu und stößt ihn ein
solange, bis es fast, und noch
einige stück unß, süß sin



schlagen wieder 6. Lössen dazu und
 soß ihn wieder trocken, und solches
 so lange continuiert, bis er mit Frey
 so das die ihn kaupt lüsch ein
 spritzen können, alsdann sollen sie
 spritzen, und spritz ein Ruffen in
 einen Luffen und daru sie sein
 langsam, so sind sie gut.

in in
 Luffen
 ein
 das
 Muhl
 effen
 haben
 Luffen
 ein
 Luffen
 ein

zu 41.
Schnee Balgen.

Solche werden gemacht wie die Speitz
Ringen aber nicht zu einem muß von
Frisch zugehen, man legt die Schnee Balgen
mit einem Schüssel auf ein vber mit
einem Löffel und brennen sie wie die
Speitz Ringe sein lauffen auf Schmalz
oder Butter.

42.
Englischen Schnitt.


30

Nimm vier Maßgen Mehl 12. Eyer 1. Maß Milch
ein wenig Salz und Muscaten Blumen
kügelchen ein klein wenig, ein gut Theil Vitruv
wein zu einem kleinen Theil, schmecke ein
von dem Wein mit Butter, gefülle ein klein
wenig, schneide sie in einen Ofen, das
nicht zu heiß ist, so drehen den Teig so lange
bis er starr und halb gelb ist, schneide
lange Stücker, lege sie an das Mehl
mit einem Messer, dreh sie in heißem
Schmalz dicker aber langsam und gelb
gelb, richte sie an und reibe Zucker darauf
so ist es fertig.

Stück
auf ein
Balg
mit
ein
Schmalz



43.
Wasser Rührer.

Nimm 1 Maß von Mehl, 12. Egerl ein wenig
Muscatus Pulver, Salz und süßes Milch,
Rührer einen Kasten heraus, ein zu süßigen
Süßigkeiten, schmecken ein süßes mit Zucker
süßigkeiten ein Kasten heraus, ein mehr ein
ein süßes zu. Nun ein in einen Kasten mit
Kochsalz Wasser, Kochen ein halbe Stunde
oder einen mehr ein süßes auf Kasten
ein ein süßigkeiten schmecken ein süßigkeiten
Kasten süßigkeiten ein, Kochen ein mit einem
Messer ein ein süßigkeiten Modell.  und
Kochen ein ein süßigkeiten Zucker, ein ein
süßigkeiten Süßigkeiten.

Vergle von Äpfeln.

Mein Apfel ist fein und groß saftig, süß
 ein Rübchen feines, schmeckt ein und feines
 und in dem Apfel O. Apfel, ein ein in ein
 geschmack, ein was zu grobem Eisen schmecken
 grobem ein ein und ein geschmack
 schmeckt ein ein was Apfel soll gut sein
 schmeckt ein Apfel was ein, und was ein
 ein ein ein ein, ab ein ein ein
 kann von Maß, ein ein ein ein, halb ein
 und halb ein ein, aber alles muß gut sein,
 ein ein zu ein ein, was was ein ein
 Äpfel in ein kann, ein ein ein ein ein
 ein ein ein ein ein ein, aber ein ein
 ein ein ein ein, und ein ein ein ein ein
 ist ab gut.

45^e
Reiß Ruchen.

Nimm Reiß so viel du nöthigst, und laß
und wasche ihn, laß ihn in süßer Milch
halb tag und steh, thu zu 1 Pfund Reiß
 $\frac{3}{4}$ lb gute Butter 1 lb große Rosen, ein
etwas Zucker und fünf von nimm. Eitronen
ein Eßlöffel zerreiben und 12 Stück Eyer
einige wasser neun gelbe Stücken, zimmern
den Reiß mit Butter, gefüllt ein Masse.
dann, und dard ihn in dem geögen
machen ein Ding darvon und dinsten
ihn mit Zucker und zimmern.

47. Rübes Ruchem.

Schmecke von Ruchem in O. Thiel von
 Länge war, magst du ein wenig
 gewand, und schale ihn, und ihn auf
 ein Dreieck von Zart, süß. Milch
 oder was du willst, und ihn das Ruch,
 gewandten Ruchem und laye es
 nicht zu sehr zu lang loyde, ihn
 guttun ihm, 4 Hand voll gewandten
 Inwend, von nicht Eitron ein schale,
 nicht wenig muscaten stummen, und nicht
 wenig Salz, schlage von 12. Eitron das
 gewand davon, nicht wenig Ruchem
 schmecke, und dann schlage von ein
 wenig Ruchem von ein Ruchem
 und baye es in Ruchem.

48.
Wetter Bucher.

Sehe das die Güter in Calz und was den
gahr, laß das man den, den no' so
und nicht so auf einen feinen zart, den
no' in ein Gefäß den 1/2 Zöl gar,
zindnen einmahl darzu, und 1. Th. Linn
dreyen, ein wenig Zucker und Zinn
Atromen erhalten 2. Weyl süßen schmand
1. Th. Zucker den Lutter, von 10. Zöl
das gelbe, süßen süßen molle ein
gelbe Stund, schlagen einen, süßen
süßen, süßen no' in Ring und
brot no' süßen braun, und nicht
Zucker darzu.

l. den
n. die
zu den
Milk
v. die
no' zu
in 1. Th.
den
in schme
und nun
- das
gelbe
- das
den

49 Risses Kuchen

Mache ein Blatt in einem weissen
Blaue von gutem weissen Teig, zum
Bauen dazeln ein gelbes weisses
maße ein Kuchlein, thun ein
ein Gusseln, thun zucker und zinn
das ein ein Eisen schale, ein paar
Gardnoll einmahl gemessen, f. Hölz
einmahl und 6. Linn ein 1/2 H zu
einmahl weissen, thun solches noch
und einmahl, thun es in ein
weissen Blaue, einmahl ein Blatt
gemacht, und beide es gelb.

⁵⁰
Gelbe Rüber RINGEN.

34.

Nimm Rüber in gelben, wasche
sie mit lauw. wasser, laß
sie ein wenig austrocknen und schneide
sie, reibe sie mit einem feinen
tuch das geschabene in ein feines
sieb ab. 2. teil geschabene chunnen
und 1. teil zerlassener butter, stückchen
blut, salz und 1/2 theil essigweins.
von 12. eyern das gelbe mit einem
handvoll geschabener Interwillgen
rühren, schick ein halbes stück
schlagen mit eyern darunter
und backen ein ring.



Blum loss Kinder .

Mein nin güt Gnit Blum loss, püzn ifu
 raubst, Hoifn ifu in calzmarbun gult, yfuttu
 ifu auz niun unnd yflag, daybun troidan
 unnd, gaitn ifu Blum. Mein nin galbn
 Gnit ennumal, yfuttu nin Hoifn ifu unnd
 raubst, raubst yfuttu unnd ifu unnd
 ab, unnd zu niun fultu ifu 3 1/2 Luttu
 raubst unnd calz unnd Maccatu Blut, unnd
 12. Eynz rottu unnd unnd unnd unnd
 loss, raubst yfuttu unnd unnd galbn ifu unnd
 yflag nin yfuttu raubst unnd unnd
 no in Anif, raubst unnd güt.

Min künig hah Loten, schinck sin halb
von nieren, und mach sin künig hah.
misch sin in wasser und mach sin weck,
das alle fornen raxson kommen, sin sin
in ein gussigk rite auf nieren
und sch sin über Nacht in ein wasser
das sin ein weck, so sin in Mörchel
nicht hart, albin sin $\frac{1}{2}$ t. alt bisquit
in ein gussigk, gutte Ungarische Wein
warum das so zerschmelze, nicht Eitron
sahle das zu ein künig hah, und
zittern auf zittern und zimmer, auf
ein gussigk hah Loten und $\frac{1}{2}$ t.
abgelaute dinsten, braubst 12. gulden

ein
gussigk
hah
halb
künig
hah
und
dinsten
auf
ein
künig
hah
braubst

Eynen, wüßten solichs nicht halbe Stunden
als dann schlage von 8. Eynen nicht
schneiden sehen, wüßten ich veruntz
mit baiden in einig sein langsam.

Rauet Riechen

1. 4. Löffel gäultes Kraut, 2. 4. Löffel
 in 4. 1/2 Maß Wein oder Wasser zerreiben
 hoch oben in einem Schälchen zerreiben, kochen ab
 und trocknen so wohl aus, faden so wohl
 zart, thun so in ein Glas einreiben 1/2 Maß
 zerreiben ein wenig zerreiben
 zerreiben, Muscaten Öl, 10 Löffel
 zerreiben 1. 1/2 Maß zerreiben Öl zerreiben
 zerreiben zerreiben zerreiben zerreiben, und
 faden so in ein Glas.

Die Hände
 zu nimm
 zerreiben
 langsam.

54.
Einen Eyer Saß zu machen

Nimm 20. Eyer schlaye sie in ein
Eystochel, laß daran ein roß durcheinander
mit ein wenig Salz, gib 3. Lannen
guten süßen Milch darzu, und rühre
es wohl durch einander, setze es auf das
feuert. und thun 4. Loth braun, körnig blattwe
darzu, rühre so lange daran, biß die
Milch so dick ist, als wolt sie stehen,
als dann thun ein wenig feuert darunter
und laß zu sammel lauffen,
wenn sie geschalt hat, so gib sie in form
und laß ein Meßlein ablauffen, stillen
ein andern Meßlein darunter, wenn

gib ein in form geschalt, und laßigen
 stücken bis es kalt ist, alsdann Kopf
 ihn auch ein Stück, soll warmes Wein
 soll, mach in zehnen ein Coyn
 ein 8 gelbes Fett, ein Stück Zimmt
 und Citron Schale, ein Stück Schmand
 und ein wenig Zucker, wüßte seliges
 auch dann schmeckt ab, und laß kalt werden,
 gib ein Coyn über ein Fett köb, sehr
 mild, laust ihn auch mit geschmeißten
 Rosinen bestreuen und geschmeißten
 Mandeln.

Blamansche zu machen.

Nimm vier 2. gge. Feinß clayen, yfunde
 ein Stein, thun in ein gusse
 ygen ein auß das feinst mit ein stauig
 wasch das und laß ein kochen, wenn
 ein feynß clayen kochet, so thut gut zu
 ein stück zinn, von einem Citron ein
 schalen auß 50. bittren Manteln, stalt
 nicht klein geystern und 1. Maab schmand
 auß ein stück zu thun, laß es ein
 zu sammenn kochen, schmeiß es in
 ein serviett, sülle es in gläserne
 schalen und laß kalt werden, also
 kühl es an, so ist es gut.

56.
Solle von Hirseshorn.

38

Nimm 2. lb. gewaschenes Hirseshorn, thun solches
in einen Kessel und wasche es wohl, schütte
4. Saum Wasser darauf, laß kochen, bis
es vermindert, so nimm 3 Saum Wasser,
alddann laß es in ein grobes Sieb
abstrich und gulle rein, thun ihn in
ein Leinwand, schütte 3 Loth Wein dazu,
auch 5. Citronen saft zum Saft, in
ein Kessel geschüttet, auch geschüttet
Schilf und Muskatel stecken, was
gut vintan auch ein gut stück zudeck
wasch es auch ab, laß es ein mal
in ein Kessel, schlage von 12. Syat ein
ein Saum Wasser ab, damit ab, bind
ein Sieb auf einen Stuhl, schütte
ein gutnibalt mit dem Saft, laß

Serviette an allen 4 Ecken sehr einen
großen Platz veruntet, fülle die Ecken
in ein aufgebundenes Serviette, wenn
die aufwärts gehen zu laufen, so einen
den Platz herunter, sehr einen anderen
veruntet, gib die Trübe sehr
mindest auf die Serviette und laß sie
sozt laufen, bis sie alle runter ist,
alsdann theile sie in 4 Theil, laß den
Theil natürlich, das andere Theil sehr
rotz mit rotem weiß, das dritte Theil
blau mit violetten oder roten blümenfarb
das 4te Theil grün mit Eigelbfarb farb,
fülle sie nun in Glas und laß sie
kalt werden, kühle sie abwärts
an, fülle auf alle Citronen aus, fülle
sie aus und garnire damit.



Handwritten text in a cursive script, likely a letter or a page from a manuscript. The text is written on aged, yellowed paper and is separated from the rest of the page by a faint horizontal line. The text reads:

Handwritten text in a cursive script, likely a letter or a page from a manuscript. The text is written on aged, yellowed paper and is separated from the rest of the page by a faint horizontal line. The text reads:

Min ein Samt lappen von einem Kinde, lege
 ihn auf einen Tisch vorzubereiten, klopf ihn
 mit einem Knechtlein ein wenig und bringe
 beständig so mit ein wenig Calcutta und
 Ricinus, Zinnobel und Honigellensand gestopfen
 Spinnweben sand geschüttelt mit Eisen erkalten
 und ein wenig Salz, schneide rosen essig
 in Wasser, salze ein Kollate über und
 schneide darmit, rolle sie zusammen, und
 bestreue sie leicht mit Bindfaden, lasse sie
 über Nacht liegen, das andere Tage wechse
 sie in einem Margeraten ab, lasse sie
 ein wenig wechse, lege sie guttural
 und presse sie und bräunle sie ein
 in milch.

Salt
 lappen
 1/2

59.
Bodeng Klang oder andülge.

Dem schon kaltes koch, mange sie wohl
und mange sie vreyen darvon koch
sie nicht mehr, brunnt 4. th schon
gutter schmecken schney, faden die kaltes
große nicht zart, thun sie in ein Saftroll
brunnt dem schmecken schney, welches
wogere klein man, die geschwindigkeit,
aus gemüth und 1/2. thil geschmecken
Anzahl, aus ein thiel süßem schmecken
und 10. thil aus Salz, Meint was
und wüßte es aus dem schney ab,
bis es nicht mehr, lassen es ein wenig
aus kühlau, sollen es in faden, und

glinke Mast dann von Schmin
abux nicht zu laste, loze sin in
halb Milch und Wasser gaxe und
so zu sin braunge wilst, so brate
sin in du Mast.

elge,
in wost
loze
yon
halb
Easwell
ullige
ittwidit,
brun
u Schwan
at wafu
ab,
u wung
mit

60.
Krem brelge.

Ein ein Eystoll, yslago sabyalen
von 15 ynd gya daxnin, gya
und gya litarounn gyaala
und ein yndyan yanzun zimt
und zimt und ein Noyl wain
wylt selig ab dem gya ab,
ynda noy ein gyaal, woxant
no drit, yslago von 10 Eya
das wya zu gya, wya
wya no mit gaxinbent Eitounn
gyaala und zimt, ubaxing das
kann daxmit, yinda no in
niun gya daxmit zu gya ist,
und gib ihn golln vort
von gya yon gylb und
goußig wya.

Item Gi Item Flotte.

Item das gelbe von 15. Egen 1. Maas
Schwand ein stiel zunder und zinn
wischen solches und dem feuer ab,
wenn es vider ist, so yung in ein
schüssel, woraus es leibet, laß
es ein wenig stehen, so entommet
das roth ein gult, alddann nicht
viter zunder darauß, dann es mit
einem glühenden schüssel, von
erome und gar nicht abzubrennen
mit ganzeln Eisen so ist es
gut.

das gelbe
von
ein
wischen
wenn
das
ein
mit
gut

63.
Chocolade grem.

Nimm neun Loth Schokolade, welche
sich auf einem Reibstein, samt
Citron Saft, gütlich 3. Loth Milch
daran, und dazu hinzu 10. Eyer
lasse es zu schmelzen neun Stunden
lang, wenn es nicht so dick
wird, setze es auf ein feines
Reibstein in einen Kessel, worin
es bleibt, und es mit einem
Kessel zu, setz es auf ein
Koch, und laß es warm
aber nicht zu hart, garniere es
mit Vanille, mit Saugen Bisquit
und Citron.

43.
Maximale Salts Peule mit
Layern und kleinen Rosinen.

Man nimt hierzu Salts Pöhl, bracht
ein Gall gass, yfunden in yflich vanden
gaden ab klein mit Gall, vint dinnen vally
aus zinstel, gummütz, und Litron eysal,
Salz syen und in eywand gummütz
Sundel, faden ab nicht klar, und stoß
ein Waffel, sein zart in Mörtygel
bricht ein Rölben Plaz auf ein
silbernen eysal, layn ein Quoyen
vornay, und Maxizien ein Quoyen
vinder mit ein, in form eines
Pöhl, yficht ein in einen Ofen
und bade ein schön gelb und gass;
manch alhand nicht Coys den Braunen
müß mit zinsteln, Gummütz, Wein

le, nicht
samt
Milch
Lixir
Sundel
vint
Stoß
Waffel
vornay
vinder
Pöhl
yficht
müß

Citron Corbana laub Süßgen ein Stücklein
Zucker und Capron auch ein wenig
laß die Mischung kochen, und wüßte
sie über ein Röhren an, gar nicht
sie süßet mit Citron, sehr gut.

64. 49
Zranat von Feldbüdnern.

Dem neun Talb' Kuhn ein grot' ist, ygnuich
nie Stut' lassen das 6. bis 8. Ein
Kornen gibt, Klopfe und spid' ein
Kornen schubst, Katen vider. Kofe ein
Kornen gafe, ygnuich das fluyß lassen
maße nienn faryß lassen, mit nienn
Kallig, Zminbel, ygnuich Summel und
fyren, Kofe ein in nienn Alöyßel
Knyß zart, nienn ein Eastroll ygnuich
no mit Kuttar Kofe ygnuich Kattar
Kornen und auf ein Kattar Kofe
ein ygnuich Kattar, ygnuich Kattar
Kornen Kattar, Kattar das

in Kuhn
Kofe
Kattar
Kornen
Kattar

Eastroll innerlich singet mit
färsch, das man ein schon dem alle
nicht zu sehen bedient, als wenn
man selbigen ein schon jung singt
später ein verban, gib ich Gott auf
den Rest marginieren sie über nicht,
mit, legen sie in das färschichte
Eastroll, auf Trübsall und Mühsal
auch mühsal geschritten
Kinden, gesung und Eitron, färschicht
das Eastroll oben fast zu, geben
nd in einem kleinen Datschen und
bald nd schon braun und gelb.

Wenn es geseit, so legen ein eisigall
 mit das eastoll in einen no brübel,
 löst das unterheil oben, und nimm
 das eastoll davon ab, mach oben
 ein loch zinnin, mach ein kräftigen
 saft von eisen und züllin ab
 zersto mit eisen und castallen,
 züllin ein mit nimm züllin davon
 gar nicht ab mit züllin und
 eisen seist ab gut.

65.
Kollat von Kalbfleisch mit Saasen
Soß.

Manch saubere Lauge sind vnu an son
Kamml, spitz in ein rannig, mohl
von Abgang des Kalbfleischs einen delicates
Frey mit Fleid, figne Chumml, Quersüß
und Chumml, stoffen ihn recht zart in
Mörzgel, schmecken auß ein in die
für Kammlen gut maysen vnt von br.
meltan, frey, wolle no zu sammen
das die frey immorig löst, stude
ein an silber Stibgen, und brate
ein saubere ein inzuzifon vrisellen
und Müßkand, buzu ein saubere
gute ein ein, zu einen frey, ein

ein Castroll, ein Lutter darrin, ein
 Luffen und Gullon dazzu, auch Gindur
 und Eitron schaden vom Luft
 auch das yngeliche Geyse, laß hoch
 wußt es du, und lagn ein yngeliche
 Kollate dazzu, mit dem Schibgen
 wußt es du.

mit Saafen

in un...

y, m...

um del...

Sp...

ant in

n...

von...

um...

ut, st...

br...

W...

über...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...



66.
Kindfleisch in Franse auf
Wienerisch.

Thun ein Kind Kindfleisch aus der Knecht
schneide Tranchen daraus, so groß du
willst, spüle sie in kaltem Wasser
und schneide sie in dünne Stücke,
laß sie trocken werden, fülle gute
Cajun und Tulgou dazu roste
etwas Mehl mit Zimbel dazu ein
Wein und Citron geschneid und Lorbeer
laub, laß zusammen gahr kochen. Wenn
das Kindfleisch weich ist, so thue keine
Kocher dazu, laß etwas Mehl mit
ein wenig, und koch es mit süßem
Schnitz an, koch es an, und mach
es schmack mit Citronen Saft.

67
Kind fleisch best al mode.

47.

Nimm das zimmett sind von kind kopfe
n i braun rind, spide n i mit grobne
Kud, legen Weinru ralle und
schint und baxtu in ein Laßoll,
und citron und ganz gindung, zimbal
und konitax, legen das kind fleisch
darauf, gütte villoynel guten Wein
dazzu, legen nimm rindal darauf
ein darauf pastt unspabbe ab
modl, suz und ein galin roß frucht
und laß 5. Stunden stetig kochen,
al dinn röstet braun Ernst mit
zimbal, thun ein wenig Sulgou
dazzu, laß ab n klige inal an y kochen.

schünlich das Dindflügel auf einem
ne furcht, laß die Coyn auch so
daß die Kanülen davon kommen,
den ein Winder zum Dindflügel
mit das brennen Maß, laß folgen
Vogel das gut davon, und
Lugion ne mit unfaulten Capellen
in, manne ne veracht mit Eitron
Caff, weis ne gut.

68.
Kindleis auf Englische
Manier.

48.

Thun das huff etaid, samt inn Lantau
bratan, bratan no yubard an d'fied
wistn no an, machn ninn krafftigen
soyn von castellan verubard, bestidn
no mit garten lantau von d'fied und
kalbe Enbar, garnitn no yubard mit
Citronen, ist no lustig.

inm
also
man
kines
koffen
und
ellen
hon

69
Kindleites an Koller mit Wurzel Werd
an Sotz Sot.

Thun nun sint Kindlein von den Rippen
sant den flamben, gibys sint und sint
mache ein Rippen hant, bestanden ab
mit gesüß und Salz, wolle ab züfatur
bestunde ab mit Kindleren und loise
ab gahr, ein gelbe Rüben oder Kollerabem
Fintzilgen Wurzel und zallerie,
sint ab ein zint, ein sif ab
gahr, clausen ab in calzmasen
halb gahr clausen ab mit Lutter und
ein einig Mast ein, güte guten
Lillgen, ranze müß ab und lase ab
gahr loise, lase das Kindlein

und ein Schlüssel, nicht das Schlüsselwort
darüber zu, sondern es mit gefalteter
Fahnenfahne.

der Werd
Kippen
denn
nun es
zu sein
folge
vollkommen
ist,
ist es
das ist
und
das
ist es
ist

Kind heiles an Rorteleit, mit Olixen
 Binden und Müß Küns.

Hin nin, mit Kindelnig von der Luft
 moran in Rippen, yunida von
 Kuyen und yofelndes darron ab,
 abelann yunida so nind Rippen
 so nind Rorteleit, klopfen in yauben
 ein Exminat, seze ein auf darsen
 ein das Kindelnig best alle mode.
 man in Rorten lutz yafte seze,
 Hun in yunida, laß ein egin
 vut, und nime das fult darron
 luge in Rorteleit winder in die egin
 woyen Exann ungl mit zeminolen

raven, Nun zu den Dingen nur die
 ungeschickten sind, und Musen
 Wein Eitron, quidam, laß zu sam
 gese lohn, nicht no an, maig n
 yhan mit Eitron und sat tallu

Olexen
 was guff
 in
 in ab,
 ixen
 laudes
 vaxu
 la medo.
 fign
 afin
 vaxon
 in chin
 voblu

71
Gefüllte Kalbsbrust alle Dreise
mit Pomeranzen.

Nimm einen Kalbsbrust, ein großes
Stück, die mit einem feinen Gewand
fein schneiden, Kalbsfleisch zerhacken und
Schwand alles klein geschnitten und nicht
zart in ein Stöpfel geben, Nimm
ein Eßroll ein kleines Nimm
Zucker, Salz, Pfeffer, zerhackte Kräuter
und Gewürz. einen ein Stück gefüllt
ist, legen sie in ein warmes Eßroll,
setze ein paar Stöpfel Pulver
darzu, und lassen sie ganz kochen

wann sie yafte ist, und gubere Coleur
 hat, so ruffen sie an, und maye nimm
 beyne darüber, von Egin, gullin
 Cartellna und Fommuntanzu yfaale
 abganzin den, und ruffen sie darüber
 an.

672.
Kalbs Brust alle Dreise gepült
mit Austern Dose.

Man nimm zehon salten Kalbs Brust, mach
sie zue in heißem Wasser, spüle
sie sauber, setz sie in Wasser, daß
sie gar erweicht, und zehon Coler
brout, als dann mach ein kräftigen
Satz von Egin gültig und Austern
wüßle in Wasser, und zue ein
Satz darüber, mach es zerhackt mit
Austern Egin, Citron Saft, so ist es
gut. Man kan auch ein Brust kühlen
mit einem Saft von Austern
Egin Saft zu machen.

3 ist gut

73.

52.

Rabbs Reule mit Esmant Sos.

Nim nimm yföün yltter Rabbs Reule, vuch
 yfütu sin mit groben Spud Krünter
 Gornütz und Citron efaale, ligen sin
 über Raht in gutten wain. Bis, ver
 unbrun taget braten sin an Spieß, br.
 yin, sin mit Eulten und braten sin
 yföün brann. wann sin bald yagert, so
 beginn sin mit yäuren Esmant
 und laß sin folgends yagert braten,
 ynz über nin a parbe vortaw flann
 vortaw, laß sin Esmant allennal
 winder vortaw lauff. wann der
 braten yagert, so zingt ihn ab,
 und mach die Eyn w. Nim

gessint
 ruff, mach
 yfütu
 was
 leup
 Eulten
 yföün
 in
 E mit
 yf ab
 Eulten
 der

Ein roter Flaum roter Insekten
 setze sie auf das Fund, laß sie
 nun zusammen, die fünf größten
 ganze fünfmal und gesehener Maßstab
 eine auf ein, laß sie zusammen
 stehen ab, und nun hat sie in ein
 Stücklein Eiseil, die fünf
 Eisen Castell, Cobalt Läng, fünf
 Stücklein fünfmal mit
 besteht, fünf ab auf
 zusammen ab, bis es
 fünf die eine über die
 vier ab gut.

Das ganze ist gut, die Stücke
 man nicht die beiden bei
 im ein Stücklein laß sie
 die Stücke an gewisse, sondern
 lang tief unter die fünf

Dieses gins so gemacht ist gut

74

53.

Frei Lande Glas.

Nimm ein halbes Pfünd, ein pfund grob
schmelz C. bis 8 pfund und ordentlich
ein handvoll wasser, klopp sie müde
und spitz sie so feinst in laust, ~~ein~~
~~ein pfund wasser in laust, ein ein in~~
ein ungerathen Eyroll, wasser ein
flaz habe, das ein und ordentlich
lingt, ein wasser ein wenig ganz
gerührt. ein ganz ein ein
ein paar lebende stücke ein
Eitronen ein stück Zucker, ein glas
ein und gute ein ein ein, ein
und das ein ein ein ein, ein
ein frei Lande ein ein ein

sehen, als dann laß das Pferd nicht gehen.
bis das fast alle Dörfer unter sich ist,
und das sein Rindeln anfangt zu
schmelzen, als dann sehen sieh
und laß im nun sehen fast schmelzen,
bis das sein Rindeln schon etwas
hat und zu nach dem Pferd,
als dann sehen es an, schütte ein
paar Eßel voll Asche in das
Eisloch, worin in sein Rindeln
geschmolzen haben, laß das Pferd
und gib die Asche ein wenig

Vuchelgley mit der ein feindliche, mayer
 swann luttet darauß, und zu
 halb Eitron darauß, man kan auch
 nimm abgerühete Castellan coye
 darunter machen.

Die beuene luttet ist nicht nötig. Der ist ist schon beuene
 und lutt genug. Die Castellan luttet aboat
 die zu geyaten ist das beste.

75.
Befüllte Kalbs Keulen mit
halb soviel oder Feld Süßner.

Ein fünf Kalbs Keulen samt ein Dünken
stüdt, schneide das Fleisch von der
Keule ab, sticht es am Spieß und brate
es, mach das Dünken stüdt stüdt und
sticht es sauber, ihm das abgekochene
Fleisch, gart es klar mit Dünken v. d. h.
Zweimal gewürzt und fünf mal in
Schwamm gewaschen, stoße
ein feines in Mörsel recht zart,
nim ein ein halbes Pfund gelbes
Fleisch und sticht es sauber, margerire
es ein ein ein zu einem Saft, ein
ein ein Pfund, schmecke es mit Butter

magh ein Blatt von dem alten Papp
 ein wenig singen und, legen die halbe Hand
 darauf, und den da das wenig geschüttelt
 hast, legen die feigal ein wenig in
 den Papp ein, und nicht weiter
 als der feigal geht, und man ein
 wenig Papp mit dem, magh ein
 Blatt darauf von dem alten Papp
 das die Hand nicht so bald ein
 feigal, bis auf den unteren feigal und
 ein wenig Papp ein wenig ein feigal
 halten ein wenig ein wenig darauf,
 das die Papp ein wenig ein wenig,
 und man ein wenig davon abgeben,

Saxifraga, so wie in also in Röhren
wie sie zu neu gemacht ist, beginn
das davon folgende Hinneuf
mit Butter, lege 1/2 Pfund Butter
davon², schneide in Ofen und laß
es gelb werden, mach es in
in saffigsten Röhren, und fülle
mit raffigen Saft davon, von
Lyon, Gullin Eisen und Castellen
garnire es mit Citron so ist es gut.

77.
Englische Fastetter von Kalbfleisch.

Thun nimm Kalb's Knödel, brate sie ab,
schneide sie fein und alle braten
zubereite davon, das andere fleisch
schneide von Knochen ab, garte es fast
mit Pfeffer Salz und ein wenig
oder gar keinen Chammel, thun das
zubereite in einen Kessel, thun ein
Lorbeer und große Rosen, und ein wenig
Zucker und Muscaten Blüß, und
gar keinen Eitron Saft, dar-
mit ist es mit ein wenig Wein,
mach einen guten spanischen Teig
und setze ihn in einen Kessel zu kochen

Lachen sollen die Lachen, und
 lachen sie, wenn sie gehen ist, so mag
 ein Lob von ihnen, ^{gütlich} zimmern,
 zunter. Lachen und zunter, küßten
 sie und die Lachen ab, wenn sie lacht,
 so gib ihnen ein Lachen, so ist es
 gut.

altfleiß.
 sie ab,
 brann
 klug
 es ist
 laßt
 i ab
 ein fünf
 kein wenig
 umf
 was
 kein
 sein
 fünf

Wasserdixter Carminat.

Nimm das Rind und Rippen und
 von Kalb, schneide sauber Carmi-
 nat waschen, klopfen fein
 müßen, rimm mit Salz und
 mit Knecht aus und zerreiben,
 schneide ab in ein Pfund, waschen
 mit wasser und dem süß ab,
 waschen ab mit wasser, thun es in
 einen Mörtel, thun hinzu
 mit wasser Eisenpulver
 und Zerkleinern mit ein wenig
 Salz und zerreiben, mit wasser
 zerreiben einmal 2 oder 3 mal

Salz und Syby alles weiß klar gesaidt
 mayn rinnen gebennutten Triy,
 Maystige ein Parstigen, den
 ein farst gebunnt der Kule,
 in ein bade sin yon gelb und
 gese, mayn rinnen kräftige sepe
 von gebennutten undt erid
 ein gneuz, Eitron Cristallen
 und lebennk laub, laßn
 vny segen und yullen in
 ein farstene.

Reuten.
 Lohr
 Farant,
 yoban
 ngay
 von
 stung
 iben
 ite
 stuz,
 Farst
 Eitron,
 Omaxion

80.
Fasteten von Kalbfleisch an
Fricase mit Morellen.

Dieu Kalbfleisch von dem Brust, das
schon salt ist, lauffen ab und harte
ab in saubere Stücken zu dem
Morellen schneiden, thun das Kalbfleisch
brennt im Morellen in ein Eystoll
auch ein Stücken Butter ein Zwickel
mit Salzen bestreut ein paar Lohner
Blätter, Eitron und grüner Käse
ab auch lauffen zusammen ab,
mit ein wenig Weißmehl, in ein
gute Dölgen lassen, auch ein Glas
Wine, lassen zusammen einmal
auch kochen und lassen kalt werden

man in fünfzig Jahren einen guten Spanier
 die Anwesenheit in Bayern auf ein
 Beispiel, verlagte das Kaiserliche
 ein Coyn samt dem Monigeln das Zerst
 baten ein Festhalten, wenn sie ganz ist,
 zeigen sie auch, sagen das Kaiserliche
 auf das Ganze, das ein Coyn zeigen,
 zeigen mit ganzheitlichen Festhalten
 und geben ihnen zu, sollen ein Coyn
 in ein Festhalten.

81
Lammfleisch an Kretong mit
Englischer Sose.

Man nehmet Lamm Fleisch in
mäßigen Stücken das in eine Kessel
füllen halb Fett und halb Wasser
daran, auch Kräuter Salz und ganz
gerührt, lassen es kochen ganz
kochen, legen es heraus und lassen es
kalt werden, manne das Lammfleisch
in gutloppeln schneiden im besterlich
es mit einem Löffel, und beide es
aus schmalz geben gelb, rühren es in
einen Serviette an, das sein warm
bleibt, manne zu noch einen Löffel,
einen einen halben Löffel geben sie

Lammfleisch mit Stäcksbeere

Nimm das hinterste Lammes Keil und brate
 es sauber, nimm ein Kastrol, schlage 10 Eyer
 davor darinn, rühre solch mit ein paar
 mayben Eyer well waschl weiß klar,
 den finger ein Maß darinn, ein gut
 theil Zucker aus zimt und Citron Schale,
 cuttet und ein gut theil grün und gall
 weise Stäcksbeere welche vorher gepüßelt
 und sauber gewaschen seyn, rühre
 solches zu sammen auf dem feuer ab,
 wenn es drey, und ein Stuck bereit
 ist, rühre, so willst du ein und setze
 das gedatete Lamm darauf, garnire
 es mit Citronen, so ist es gut.

Befüllte Lammbrust mit Sargel.

Nimm 3. Lüste von Lammbrust, die schon
 groß genug, fülle sie mit einem delicates
 Fleisch von Lammbrust, fülle sie auch
 groß Lüste und Lüste auch gemischt, fülle
 sie in Lüste in guten Süßem Salz gese,
 nimm gesehene Sargel, klappere sie
 in Salzwasser und fülle sie auch, basire
 sie mit Lüste Maß und gesehene
 Lüste ein Lammbrust Lüste, gesehene
 guten Süßem Salz, Lüste no zu fülle
 gese Lüste, nicht no an, bestreue sie
 mit gesehene Lüste fülle sie
 gesehene no mit Lüste von Lamm.

84.
Hamel fleißes an Es Kallot ..

Nun nun Gemmele Kühle, jehunde
Gutdunckelk d'raus, so rünn und
so lang, du lauff aber mit 2
singst und kloppst sie fein müß
und brist, hasten sie mit
geschnittener Eisen Haale und
Charlotter, und grünn, wolle
sie zu summa ein die Lüttgutte
den Lüttro in die Eystoll, laß
sie brönn und wörsen gr.
geschnittener Eisen Haale, wann
lang das wolle Gemmele fließ
und der Lüttro in die Eystoll,

und so fasset zu, und setz auf ein
 Kesseln, und laß so fasset
 pfuorn. Man so halb gahris,
 so den fuzen ein gullin, ein
 gurnitz, Citron und Corben
 laub auf Castellu, und laß
 so zu sammen gahris so gnu
 so ist so gut.

la, günde
 in und
 ist 2
 im müde
 mit
 lo auf
 wolle
 fittgott
 ll, laß
 in gn
 und
 fuzen
 Castellu

85.
gefüllte samel Reule mit einem
ragou von Chambion, Drinkel
Schinken und Musß rüers.

Thun ein samuel Reule, bülten
ein ab, Holz so das das Reule
samt dem Reule das man hangen
bleibt, und hangen mit Reule
ein gut hangen bleibt, ein
das Reule was das Reule ist,
gut so wie fast mit Reule, ziminel
samuel, fünf, jemand und jemand
mehr ein gut hangen das man,
füllen ein Reule nicht das man,
so wie ein zu ein mehr ein
in das Reule gut, Thun ein
das Reule mehr Reule ein, was
ziminel das man, fünf zu ein



86.
Tammelsteins an Sillee.

Hin nun heimlich Anle, kloppn sin
nicht müde, brach sin an die gafe;
abst nicht zu trodne, yegunide lant
nunne traupfe veltt schippen darand,
sitzu sin hin vordentlich uny sin schußel
mochadit sin sollen zu der lommun
mays nun abgründet laptallen ob
daxubnt, und laptall Sillee mit sin
sopf uny nunne wofl luntt nimmalle,
uny sin. soytas gut.

Seiner Seiner gebatens
mit Los duss.

Man nimm ein wenig Anilin, ein wenig Pfeffer
ist, zinsu ein haub lachen, brate ihn in
ein lofen, wenn sie bald gahr ist, so
brat sie mit Melken und zinnub,
und laß sie folgen gahr braten,
mache in zinsu ein wenig lob nim 1/2
zinsu, thun ihn in ein eysen, und
brann ihn ein zu bren, schütte 1 Meßel
ein in lach, ein ganz zinnub und
Melken ein in ein eysen, laß es
zu zinnub folgen, nicht ein lob in
ein wenig Pfeffer und zinsu ein Anilin
verkau, so ist es gut.

Sanirten Schindeln
mit Kirsch Sose.

Weyn von Schindeln in guter Marguata
ganz, fünf ein halbes Lot, bey
ihm von einem Schüssel, morant ein
mit 2 1/2 zu Fayel geben, ein ein gut
heil heiß baden Tod, Nimmigke
mit Zunder, Zinn, Melten und gerinder,
von Eisen Cyale, yllagur von Schindeln
über und über gut yllagur und
Nimmigke, bey dem ich mit Nimmigke
Zunder, Nimmigke Nimmigke, yllagur
ich in einem heissen baden,
und lassen grüßte gelb braun
und hart werden, ist ein gut.

Mache eine Coxe vaxzu vime gedort
 vanden Koxen, vonden vinxulbe in niere
 Moxysel klar, vamt die Laxe, vunde
 in die Eaxroll, vunde vaxdu vaxzu,
 laß die vunde vaxzu, vunde die vunde
 die haat die, vaxdu die vunde
 vunde, vunde die Eaxroll, laß die vunde
 vaxdu die vunde vaxdu, vunde die
 vunde vaxdu die vunde vaxdu die
 vunde, vunde, Eaxdu und vunde
 laß die die vaxdu die vaxdu,
 die die Coxe vaxdu in niere
 vaxdu die vaxdu.

89
Schweine Wildpret mit Rotes
Müst cose.

Dieu ysternium Wildpret von der Brust,
lohn no halb gahr, kuzen no sauber ein
brunnen kranu Must mit zeminbala
daran auß lobbner laub, Citron gute
Zulgen, wovun das Wildpret
yntoyt hat, auß Nulitru und ein wenig
gubne wain sydy, lassen no zu sammnen
gahr lohn, wunno no bald gahr ist,
Laynen no mit Rotes Musten, lassen
no wey nlligen maß dunn lohn, so
ist no gut.

Dannister dieses zimmer mit
dieses so se.

Man nin hirt zimmer das selb ist,
man ein weissen kraut und waschen
ihm wasch an, als dann koch ihu in galb
waschen und Eyg, thun hinzu, man
ne waschen ist, zutheil wascholden
Euer, Salz, Erdbeere laub, Vinian, Roß-
marin, allerkand ganz gemüß, und
lay ihu in solich Maragnate guch kochu,
man ne gach ist, so pulze und ein ihu
waschen an, lay ihu nur ein eßball,
wasch ne bloub, und waschen
in allen, ein ein von zutheil
zintu nemer. 88. gemüß
waschen ist.

Handwritten notes in the left margin, partially obscured and difficult to read.

91.
Lannisten Schichten mit Haber Botten
und gestoggen Kirsten.

Die nimmst du zu einem Schind
zu ein Jahr davon, und brach
zu schenken und müde in einem
Balken oder Holz, besetzt ich mit
Zinn und Gold, ein Jahr Botten
Lohn zu in Wasser nicht mehr und
Lohn, schenke zu durch ein Jahr
so viel als du kannst, ein Jahr durch
grünlich in ein Jahr, und
nicht so auf dem Jahr nicht Lohn
ab, also ein Jahr zu ein Jahr
Lohn, nimmst du voll ein Jahr
Lohn, nicht und zum ein Jahr
Lohn, schenke von 6. Jahren

Ein vortun stax zu, und wuhen solches solan
 bis zu viten und kalt wird, als dann
 yslagen von dem fogen wuiff nimm es zu
 stax zu, wuhen no stax wint, uben zuge
 in den stax wint, wuhen zuden stax auf
 schiben no wint in dem und lafen
 no stax wint, bis zu stax wint ist,
 no stax ein luft gese, nimm in zuge
 stax wint stax wint, zogen den stax
 wint, wuhen zuden mit Wein
 und Eitron lafen stax wint, wuhen ein
 gese stax wint, so stax ein wint, stax ein
 wint stax wint uben stax wint
 und stax wint no mit yubate nimm
 stax wint, stax no yub.

it das wint
 er.
 nimm es zu
 und wint
 nimm
 wint ist
 stax wint
 wint und
 in stax wint
 stax wint
 wint, und
 wint wint
 ein stax
 wint wint
 wint
 wint

Leub, laß du sie wehen, Mann in
Festung geschickt, so werden sie auf,
und sollen ein Loyn haben.

93
Faschette von Sel. Süßner.

70

Minneborn Symphonie, ein in
Faschette von Quantzsch.

nu in
in auf
ain

4

94.
Passdette von Span Sau an Kollate
mit Scholle.

Nimm ein Span Schinn, wenn es ge-
puzt ist, salz es ab, doch das es
fließt alle in ein gut kochen bleibt,
bestanden es mit ein wenig calontan.
und ruckel Salz wolle es zu sammen
ein laß es ein halbe tag, mach
einne zart geschaltene sauch von
halber tag Spid und Eisen reich
geschalt, bruch das abgebalcht
Span Schinn ein wenig, frage
ein geschaltene sauch kochen und
verwand, ein wolle es ein
zusammen, das fastige ein

güß die Brühl von dem Fließ ab, in
nie mehr Eastwell, giesse nie gut
heil wann das zu und Liron Lhaale
samt dem caß, laß ab loßne Flare
no mit gne flaynung für utrip ab,
durch eine Exvire in die nimm
cüss güßte no laryang, und laß
no ruy laryang, sullen die collen
mit nimm stüßer in die laryang
und laß ab salt wurdew, giesse
ab gut.

Fastellen von Sneyzer.

Min Sünneru so wil du wilt, püze
 in Jüden, min das Sünneru
 Jüden, fasten no kein mit Fast
 Krüden Eison und gürsch auf zerwelen
 Unmiltz no mit Sünneru gürsch
 wort und Min uszig wort püde die
 Sünneru, wort in auf dem Wort und
 Maximier in min, mach min güt
 müde Sünneru fasten, Min die
 Sünneru wort dem Wort fasten,
 wort in Jüden, min min in güt
 ist, so mach min Wort von Min
 güt, Eison und fasten, so ist
 no güt.

Sünneru so wil du wilt, püze
 in Jüden, min das Sünneru
 Jüden, fasten no kein mit Fast
 Krüden Eison und gürsch auf zerwelen
 Unmiltz no mit Sünneru gürsch
 wort und Min uszig wort püde die
 Sünneru, wort in auf dem Wort und
 Maximier in min, mach min güt
 müde Sünneru fasten, Min die
 Sünneru wort dem Wort fasten,
 wort in Jüden, min min in güt
 ist, so mach min Wort von Min
 güt, Eison und fasten, so ist
 no güt.

96
Fastetten von Käse.

Suppen von Käse mit ein wenig in
mäßigen Stärke, legen ihn in einen
Kübel mit geyßten ein wenig gutem
weissen Eyß, darzu, auch Salz und Öl,
müß, mach in festigen einen guten
Käse mit Speck, Zimtöl, Citron
Käse mit Speck, Salz, Gewürz und
Käse, hat es zusammen zort
mach ein ausgezogen oder abgeseiht
Fasten, mach ihn von Speck
mit Eyß und gewinnene Brot,
legen ihn in ein Fasten

97.
Fastzeiten von Laub anfricasee

Min freygen laub, yfuegen ich und
ygunnle yuyns die trauken darau,
maysn mind guten saft als ein
bey der dappn fasten, Ichnin
blat auß von anstun guten dulten
Iny, lagn ob auß die eyn yd
mawny du ein fasten magen
milt, lagn ein saft in die
eyndall auß die Iny und die
laub oben darau, Ichnin brau
Eitronen saft darzu, auß

Gneisung und nitrad' calz, Hartfestigen
in Festsitzen, und bairn sin, maier
ninn loyn bland rarrubst ninn
ubst nitrad' cfin und castallen
rarru, seist no gut.

98.
Rüster fastelgen zu machen.

Mach ein wenig gutes Butter
Frey, nachher die Haseln fastelgen
mit einem kleinen Wein gewaschen,
bride sie schön gelb, ein in der
Austren sey sie auch, brenn ein
Kraut zu Haseln, ab, brenn sie
in Butter, faden sie klar, thun sie
in ein Bastoll, thun hierzu ein
paar Loth ein noll kräftigen Sulzen
Layen ab Layen und Honig ab
Layen ein Kraut zu, thun ab Winder
in ein Bastoll, mach die fast

99.
Züßtern in Ragou.

Mache die Züßtern aus den Saalen,
von den Eihäuten mache Gullin
wie ein ein Züßtern fasttgen,
gerundet, Nun die Gullin erndst
den Züßtern, und in Maß ein
gerundete Züßtern auf Mustatin
bleib, nur wenig weissen Züßtern
und von kleinen Eihöhlen den
Saff. laß zusammen ein Maß
Züßtern und nicht oben.

100 76
Läuse für sich einzumachen.

Man nehme einige und große saure
Kirschen, schneide mit einem Messer
ein Stück über ein halbes von
indem weg, lege sie über Nacht
oder 24 Stunden in Essig, danach
schneide man Essig ab, lege die
Kirschen in einen sauren Topf
schneide allemal zwischen vier
und fünf Kirschen halbzwey und
untereinander Zimmt, Zinnober und
Schilke, die der Topf voll
ist, gehen sie gut zwölf mal

gou.
in Saalen
von Gullin
Hüttgen,
llin Buchst
Mist ein
l. Muscadin
u. G. P.
man den
nimmast
nb. an.

Wax zu, nur wasen, in mit einer
Blayn, bis in späten winter
wenn alle collatur alle sijn,
konnen diese diejenen allenthal
zum Leuten gesezt werden.

Forcken einzu machen.

Eine schön geritzene, zalt, lingen lang
 und lingen rit, wasche sie in caltz
 waschen wos, waschen sie in ein
 und lassen sie in ein Frotte waschen,
 als dann legen sie in ein leib, und
 lassen sie in ein Frotte waschen,
 als dann legen sie ganzlich waschen
 in ein faßlein und allenthal
 waschen sie in ein leib
 blut, waschen sie in ein
 ganze Malten und ganze Muscaten
 blut, als das waschen zu waschen,
 die auch so ein waschen als
 auch so ein waschen und calz

mit einer
 wasser
 alle waschen
 allenthal
 waschen

manche ob in einem Stamm sind und,
sollen ob in einem Stamm
nicht von dem Stande in Gorden,
sohneiß die milch. Man mag sie
mit dem Stande und sie hat
Fälschlich in allen, außer für
mangelung an den Salzen
sind man solche Erzeugnisse

102 78.
Der Fargel einzumachen.

Den Fargel, so viel er wilst, zu
und binden zu ein ymögulich
zu machen auf das frucht, den
sitz lassen, und das so folgen,
wenn es ein paar mal angehalten
hat, so den ein gebundenen Fargel
lassen, das zu ein paar mal
erinnern auf folgen, aber nicht
galt oder ein. Eyn den Fargel
und den machen, und das
bunden, so das ein mal, Eyn
den Fargel gebunden sein
vordigulich in ein, so ein ein

un sind
y will
in Gorden
magen zu
zu ein
hat
allat
amgen

gingen lob' Marthen darmit, daß
über ihm Hartzel gult, Ihn im
manig manich Hertz und Mus
einen Blut darmit, und gienge zu
mit Thieren völich zu wohn,
man wolle ab mit nichte Blaw
bis in Wunden, wenn du ihn
bringen wilt, muß du ihn
folgen ganz folgen, mit dem
nein Lohn blaud darüber
manne

104 Chambion ein zu maieren.

Dem ein klein und runde Chambions
güß sie mit einem serviette
samben ob, und thun sie in ein
netz mit eastroll, setzen sie auf
ein gelind feuer und rühren sie
wohl zu, so bekommen sie von
sich selber ein lorc, in solcher
form lassen sie nlich mal
auf kochen, als dann gütten
sie auf ein sieb, lassen die lörge
daran ablaufen, thun ein
chambion in einen löß



Binden nun margenate von
 Wein Feig, Salz, Lorbeer laub,
 ganzen Pfeffer und Muscaten
 über ein Chambion, und binden
 sie mit einem Stuch Nasta zu,
 wenn du sie brauchen wilt,
 so gib sie an statt des Sallats.

zumachen

Chambion
erviette

in ein

zu ein

binden

zu ein

zu ein

zu ein

zu ein

zu ein

zu ein

zu ein

zu ein

zu ein

zu ein

zu ein

zu ein

zu ein

zu ein

zu ein

zu ein

zu ein

zu ein

zu ein

zu ein

zu ein

zu ein

zu ein

zu ein

zu ein

zu ein

zu ein

105

Rüsten ein zu machen, daß
sie hier eine lange Zeit halten.

Nimm ein Auseren und ein Aualer,
gib ein Auseren ab, gib ein
Auseren und ein Aualer
gummiert hast, in ein Auseren,
und monatlich Eitronen
ein Aualer, gib ein Aualer ein
einmal einmal einmal einmal
muscatur Blüthe daran, gib ein
ein ein ein ein ein ein ein
ein ein ein ein ein ein ein
zu, damit kein Luft von
darüber kommen, und ein



Ein Glas in Calzium, Antheilhaft
 ein in einem feinen Glas, oder
 sonst in einem andern Ort,
 so halten sie sich lange, in Schaalen
 müssen mit gepulvert und Antheilhaft
 erhalten, für was man sie
 will brauchen, so schmelzt man
 ein Glas ein, schüttet in einem
 Glas, und legt sie wieder in
 ein Schaale, hat die Art, einmal
 und Muscatow dieß dazzu und
 brät sie ein wenig.

106
Sauerkraut Rucen mit
Schinken und Besman.

Vrb' saunt kraut klein, Patayilgen
klein geschnitten rine 5. vltu 6.
gunt, gunt, gunt ab untern andt
duttu raxiu wist ab gut.



107.
Capellische Fartedten.

82.

Mayn nimm Frey von Lutter
Zu der Gnu und Muhl, ein
Künzungen Klein paffiond Klein
Koyin, Litron erhaltn Zittornal
Wohly vider Spud, nimm Loya
mit Koyinn und Münd.

108
Festbetten von Kalbsfüßen.

Sein in gah, zu ein Castroll
wuz, Hun in zu ein 8. bis 9.
Eyn und ein doyl elchman
vaxubne, ob duyn in frau
tuis, Hun no in ein Festbetten
und ein wenig Fuder silgrie

Kalles fischen
in ein Carthell
in 8. bis 9.
el schmand
in ein fass
in 10. bis 11.
in 12. bis 13.

109
Krebs Eyle

Woyden die eysalnu fast, woyt a
yin ein wunig Hun Wily C. furen
lasten, stungn no vuyt ein
gaur fuy an ein zimman eysal
ein wunig furen lasten, last
no furdun, wunne du no bald
wilyt vuytun.

110.
Leberküchen.

Ein halb Lb. gutt. sein zart,
ein Stück Safft, ein paar Eyer,
ein wenig Rosin, ein wenig Eitron
Saffran, Krouten, Limian,
schlagen es in ein Maß, thun es
in ein Löffel, frucht oben
und unten.

111
Rechte auf Italienisch.

Wann man ihn nicht mehr manig,
dann viel und nicht manig Maß,
barbarisch und gütlich, hart und weich,
Crisia und Moriel von Pol,
Ehnen loss, Capone, diesen
unerschlagenen Ehnen, geschlagen
ihn zu einem Ehnen, hart und
weich in Schitee gläser, ihn
barbarisch zu den und zu den.

habe ich in
in zwei
einzel
Linien
das, fünf
ist oben

S. 112
Königs Suppe.

6. bis 8. Eyn guten Sullion
klopfe ab was vns nimmend,
vns nimmend vns nimmend
in ein Suppen Schale, nimm
halb ein Stuck Fleisch vns und
nimm.

5

W
y
e
f
a
b
u
x
E
y
y
f
m
y
f

Zu Saye.

Wuysen loyden, fillen von Gerual
ygunido rnuun cyndon und der
gammal knuon, kopylax, la, bnuin ynd
duyden ynlbig rnuon, laye rax
ylnyge zu yammun, ygunida raxun
Egrolottun, fndun ylyan, litarun,
ynullu ab rny woflun.

Zu rnuunig Muhl, rnuon un Bedong
and ynd rnuon, rnuon rnuon rnuon
ynlax, mit rnuunul bystunnd
fndun rnuon rnuon, ynd rnuon ynd.

u Lullion
fndun rnuon,
u rnuon
rnuon, rnuon
rnuon rnuon

12. 113
Zusatz von Äpfel.

Erstlich ein Äpfel gedämpft, das
Maxil davon genommen, dieses
in einen Schüssel oder Napf
gebracht, mit feinem Zucker
und gewaschenen Eiern etwas
geringer proportion der Äpfel
von dem weis, einen Schen
zugegeben, oben mit Zucker
dieses geschmeckt mit ein Äpfel
gebracht, noch ein Asperge
gutten, sein gelb oben gemacht,
und in einem unteren Einstrich
und ein, das man oben so
machen!

Leber AdS.
Saxsis.

Vin Ebenen bloudfirt, kein gulfart
Intarsillgen, Charlotten, gulfirt
ntliche gulbe gulfirt, einmal kammern
nin gut gulfirt duffert, einfar alle
vint und zu sammern gulfirt.

Ein
A. I. B.
Einen Mischen vorken Teig 87.
wird gut zu machen.

Ein 3 A Maß und 20 lb. feine
ungesalzene Butter 3. 1/2 lb. voll
mit süßem Lab mischen von 1/2 lb. süßem
Wolffell voll mischen, dann 1/2 lb. voll
ungesalzene Butter. mischen alles
zusammen zum Teig gemacht,
den Teig zu vorken sehr feine
formieren, langsam gabeln.

in gelad
" " "
" " "
" " "
" " "
" " "
" " "

117.
Eingemachte Quitten.

Nimm ein Quitten schneide sie zumal
ein schneide ein Stümmen heraus, lege
sie ins Wasser, und setze sie auf ein
gutes Feuer und laß sie ganz geline
kochen, bis daß sie ein wenig spritz
sind, lege sie gleich ins kalte Wasser
dann schäle sie ein wenig ab, dann
lege sie wieder gleich ins Wasser,
setze einen Besen mit Wasser auf
das Feuer, dann ein Quitten gleich
hinzu, und laß sie so lange kochen,
bis daß sie nutzbar bestehn, dann



Lagn sin glühig ins kalte Wasser, dann
 Lagn sin nuzeln auf einem heißen
 Feuer, laß ab Wasser und
 ablaß, setz einen Kessel mit Zucker
 auf das Feuer, laß ab kochen, dann
 thun die Quitten hinein, laß sin mit
 auf kochen, wenn so ein sin ab, und
 schmecken sin ein ab, wenn gib sin
 in ein Schale und laß sin kochen,
 zinsten Tag, gib die Quitten zu dem
 Wein und setz den Zucker auf
 Feuer, laß ab kochen bis es stark
 und vollendet, dann so ein Wein

Quitten laß, und laß es so damit stehen
stark, denn so ist ein Quitten Melten
und zinnig, denn nun ein Quitten
zinnig, und laß es in der Luft
so sind sie fertig.

Alle Quitten werden oben so gemacht,
aber es muß vorher Wein zu tun
sich.

Johannes Seer Sebele

Mein Ding Johannis bann, thun sin in nimm
 duntal und lagn sin untar ein Papp
 und laßten caff, und ein Gucklauffen
 raun nim 1. ff caff, 2. ff zündat, laßten
 zum fluß dann gib von caff darrin,
 und heße nō so lange, bis nit stufel, raun
 gib nō in von boot.

Dne feuer wird gemacht aus 1. ff ynförl
 1. ff zündat sinum Refenat, das sein
 vurs gnyllagru ist, dann wüßten nō
 nit raun duffen raun so lange,
 bis laßten stufel, raun darrin
 ist.

...
 ...
 ...
 ...

...
 ...

" 119
" Apfel Schelee.

Apfeln ein Apfel nutzbringend, wenn sie
in Wasser ganz rein, nicht abgerieben
mit Sand, nur das harte Kernstück mit
Händen gewaschen. So wird Saft, so wird
zuckerlos oder zu süßem Saft
bis abgerieben. Will man abgerieben
haben, so wird man Zitronen Saft
zu, bis abgerieben gemacht, soll ab
voll sein, so wird Zitronen Saft
mit Wasser abgerieben, mit abgerieben
ist abgerieben, aber sie müssen
nicht sauber sein

121
Zweis Bücher.

Nimm 4. Eßz, darzu gesessen 1tt Zunder
1tt Mehl, thun das Mehl in die Zunder
auf dem Tisch und mach es zu einem
und 2. handvoll Anis einmal von
Eisern und zerschne die Eßz mit Wasser,
dann mach es zu einem zu einem
Anis zu ein, und mach es mit dem
Kollholz von einander, mach es so ein
als ein ein ein ein ein ein, schneide
es so ein ein ein ein ein ein, und
mit ihm mit form aus, und mach
es in form.

Diesel Bücher werden oben so gemacht.
und ein
Eisern Bücher.

123
Galanterie Ringe.

1. H. ungsalzen Luft

1 H. gelb Kiesel

$\frac{1}{2}$ H. fein runder Kieselstein

1. abgewandten Eitron

3. L. Luft

Vingel wird zu einem Ring gemacht,
und als ein klein Ringel wird, und
dann gebildet, wenn es zu einem
Kieselstein, so bestanden sie mit gelb
von H., und bestanden sie mit
Kieselstein.

124.
Trockenen Pulver .

92.

Erstlich nim ein Stück Rindfleisch, auß
seinem Fett, ein alt Hühn oder Gans
ein Schwein in stücken geschlagen,
nim ein halbes Kalb's Leib, dieses in
einem weis glastnen Topf mit sauber
waschen, so lassen anfangen kochen zu
kochen, das es oben weis abgekochet
wird, und als langsam lassen kochen
bis es angedünnet ist, dann so das
einige Fett nicht köm, 2. Löffel mit
verbrä, ein klein wenig Salz, et lisse
einige Stunden ein wenig mustaten
diese und was ganz zu kochen,
man muß oben haben Oberviren

11.

12.

13.

14.
15.
16.
17.
18.
19.
20.

und sich mit dem Gneis^{en}z Erwerb
wissen, wann no^{ch} die selbe
nach abgeteilt hat, dem
nun einm Serivetten.

Farsischer Kalbs Kopf. 93.

Salz ihn aus und macho neun farz
 von Kalbshirn, Minnen Salz und
 Sennel in einem gnuenigal,
 Salz, gnuenigal 5. bis 6. sign. 3.
 vgn unis Esarlotteru und Eitron.
 und alles fast gnuenigal.

Varmig
 Salzh. 100.
 unig

126
Farsch zu Fedex Niese.

Vin loben und auch so viel Sand
miter Linnen, Salz, Limon
und Majoran, Garlocken 3. Finger
das gelb, Eisen Squal und
Saff.

Pastellen Farsch

Auch loben und so viel Sand, Limon
Majoran, Salz, Eisen und Garlocken
alles nicht fast.



127
Engelische Recepten

94

Ein halb Pfund weißer Zucker, kalt
gerührt o. ganz feyn zerrieben
für halb Pfund Wein geschoben
zu sein, für halb Pfund Mehl, klein
Reyin und was Wein, vings
wohl untereinander gerührt und
bey guten feinen zubereiten.

ese.

Ein Pfund
Reyin
in 3. Tagen
und

Ein Pfund
Reyin
und
Egalein

Ein Polin von Äpfel und Semmel.

Dem Äpfel wird vilck wenig nutz
 dem es grob wird, yfule sin
 und yfunde sin en felle so bunt
 sin sind, als dann so viel Franz
 Semmel als Äpfel felle yzschitten
 als dann ein leinun mit grose
 Rosinen vngesalt 1 1/2 lb, dann
 ein ein ein Eystoll, stück es
 vil mit butter, bayrische es mit
 gure bunt Semmel, als dann
 legen dann ein yzschitt von
 ein yzschitt Semmel
 vormal ein yzschitt von buntan

Äpfeln, darnach ein Speckhülß Rosin
 und solches continuiret, bis es well
 ist, darnach rüfen man klar
 ein von 12. Stück Syren, ein
 Schoppen Wein 1/2. Schoppen Milch
 Zucker und Zimmt Eitronen
 Schrauben, darnach ginge das klar
 über das Polin, das by sich solches
 well durch Zinget fließen von
 dutter durch ein und darth in
 Oxen.

Pickle von Güssen zu machen.

Ein junges Hühner mache sie ein
 Hühner ein Brust heraus, heraus
 züßig was gall ab, blaugrün sie
 und spide sie mit einem Pfeffer
 und halben Krüßgen und
 ein Candou, von brate sie ganz
 in Butter mit klare in ein Eystrol.
 ein Amilan und Kündu lohn und
 brate sie auch mit klar, von
 mache ein Ragou von Güssen
 Kanne, halben Krüßgen und muskeln
 champions, Hühner in einem
 in ein Hühner, große sie

130.
Reißwunde mit Blut und
Lössen

Diein schneid ein Stück, schneid ein Stück,
in ein Stück geschnitten, ein
Stück Salz, ein Stück, ein
und große Lössen, kühlend
und einander, ein Stück in ein
Stück, laß sie gut kochen,
dann laß sie ein wenig kochen.

131
Un Chimsche de Montong 97
à farsek.

Ein neylich ninn Schwaß Knütt
schneide das schneiß Knütt, und
gibt es klein mit grobem Brot
Futurysilgen, Vianian, gemüß
Minnen Salz, faden es und schneiß es
klein in Mörtel, schlag es mit
Eyer dazu, mach ein Ragon
von Syrus, Chambion und müßeln
und löbgen von dem farsch, dann
setze ein farsch müßeln eßball
gruß das Ragon hinein, oben mit
farsch zu, bade es in Syrus und
legire es mit schneiß Knütt
und Citronen Saft.

6
und

ein
schneiß
Knütt
mit
grobem
Brot
Futurysilgen
Vianian
gemüß
Minnen
Salz
faden
es
und
schneiß
es
klein
in
Mörtel
schlag
es
mit
Eyer
dazu
mach
ein
Ragon
von
Syrus
Chambion
und
müßeln
und
löbgen
von
dem
farsch
dann
setze
ein
farsch
müßeln
eßball
gruß
das
Ragon
hinein
oben
mit
farsch
zu
bade
es
in
Syrus
und
legire
es
mit
schneiß
Knütt
und
Citronen
Saft

134
Pain de Vouis

Min Kälbyllnig und Minnen Vally,
gumürz gynn Amal, mayn nimm
faryg vamen, formian no min
nin Brod, dann baidn no in Dyen
und nin ragou vaxuban.

Evokonate mind gmmacht. für $\frac{1}{4}$.
Zucker, gut mahl, 4. Eynen, vab
gelbe, Eitron Eynal, nimmig
maszban.

133

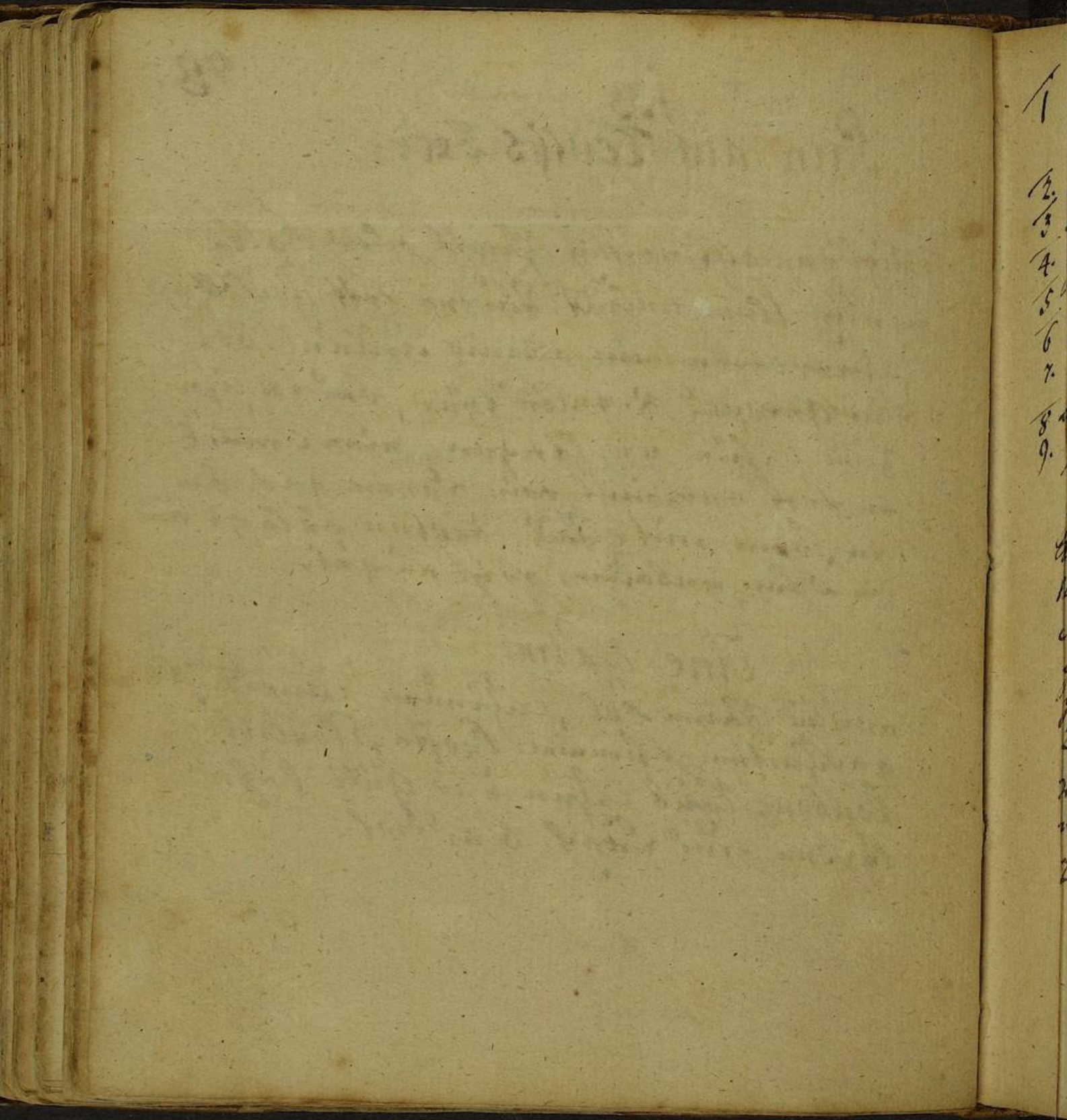
98.

Pain auf Teuffes Brod.

Wird gemacht rechtlich, samul, oder halb,
schneid klein ungerat, Mitternacht Garbotten
Futruyillenn ein wenig werten Bol
und gewürz 8. gulden Eyer, das man
zum Eßon ungeschoren, nicht einmal
in salt geschmeißt, nach dem gewinben
in form mit salt darben belaget und
in Ofen zubereiten, so ist es gut.

Eine Salmi

rechtlich kann es, Mitternacht
geschmeißt, einmal kochen, Garbotten
Lobdunn, Salz Eßon und gut kochen
lassen und recht bayert.



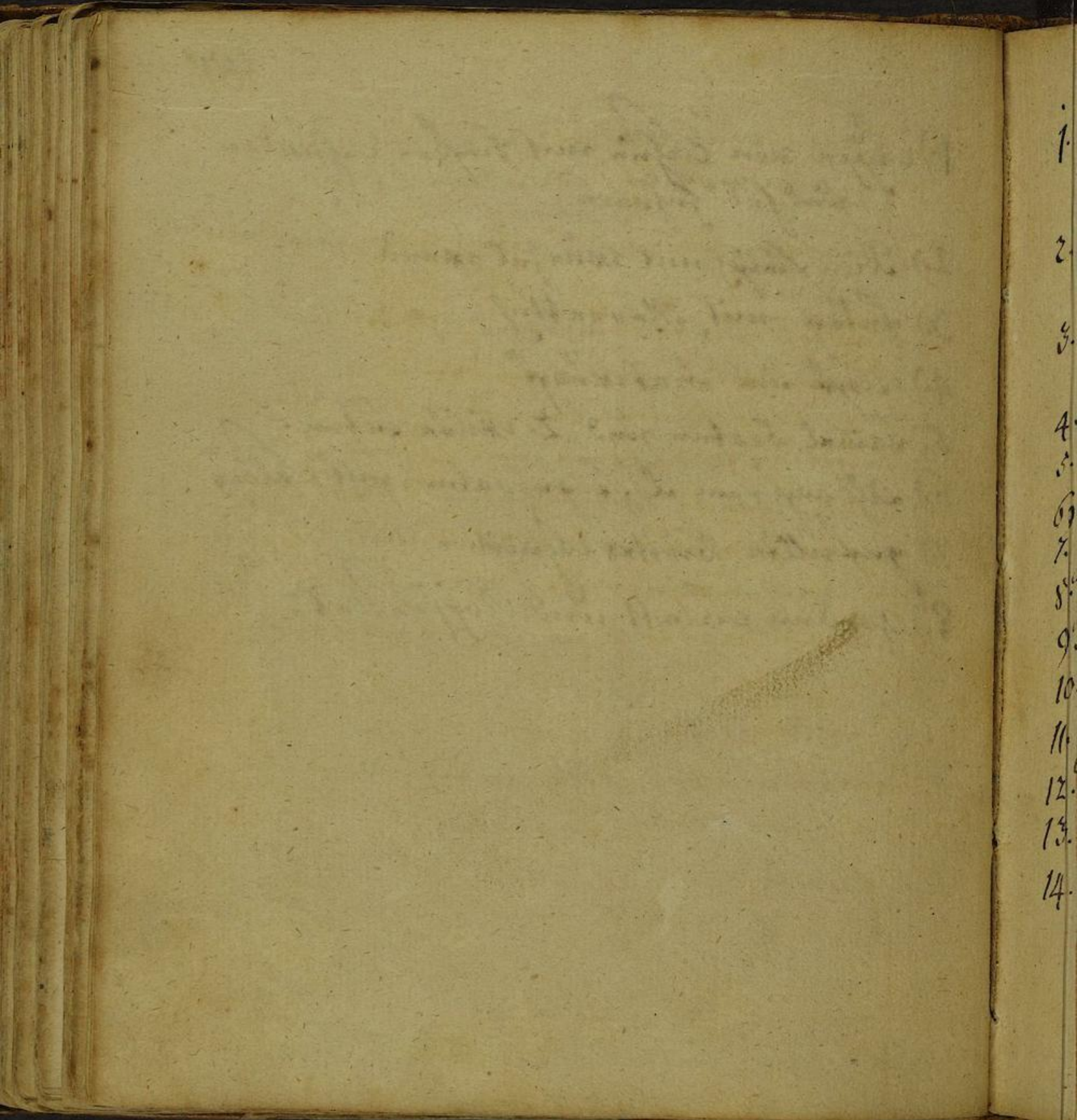
1
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.
9.

1. Polage von einem Ross mit einem Kleyden und 99
maligen Güssen.
2. Rindes Krutz alle Krutz mit Fauldehnen Sob
3. caluaid bofann mit Armat und Faring
4. gersultha jingye jufunn mit Rumb und Vogel unstra
5. Suding woufuld jufunn mit Fersul
6. chynbal jaytten von Ralyllyng mit monfeln an fficasce
7. Chagel mit Lutter coye
8. ad jofottu mit ynnuun fobyn.
9. jriye jring 10) ybortuun bofduu 11) ga.
bratnuun lau mit jaytten 12) Exanun
ynufmott mit jomwanzen 13) yndofota
wilde krutzgan mit braunne Lutter und Eitrom
14) jannul jufunzen an jurtung mit jaytten
chun amfay. 15) Ralld bratnu 16) walyfu jufun
gnoratnu. 17) juld jufun ybortnu 18) jomfay
yboratnu. 19) jod jortu. 20) Kraft jortu
21) jortulatyau 22) jortu. 23) jaytten
von jwab kalt. 24) jantun chind an
mit Ruff coye 25) jynst Ruff. 26) chullen
27) jorallen jufun. 28) Ralld jufun.

[Faint, illegible handwritten text, likely bleed-through from the reverse side of the page.]

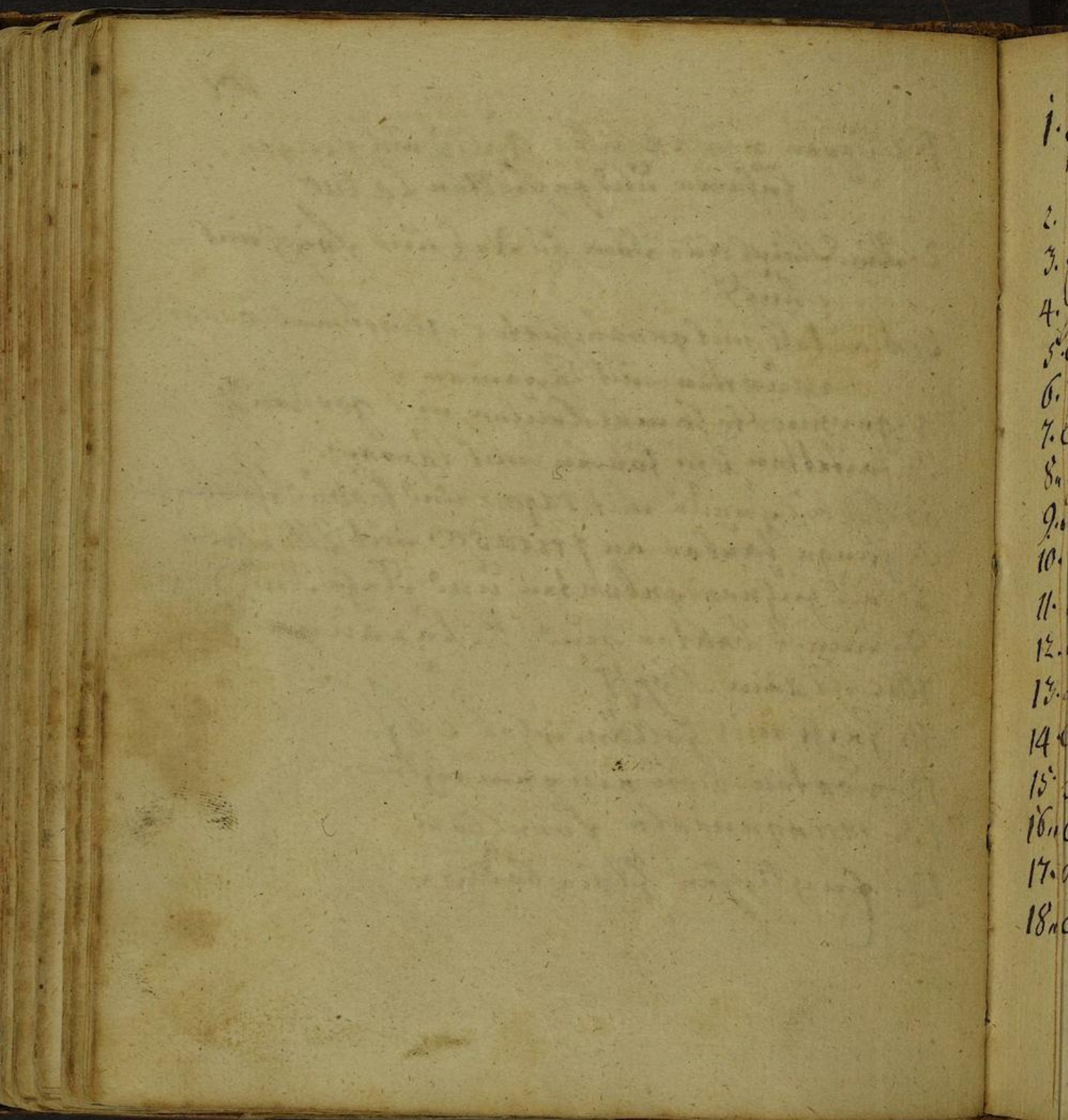
1/1
2/1
3/1
4/1
5/1
6/1
7/1
8/1

- 1.) Suppen von Eiern mit Leinöl, Pfeffer
und Salz zubereiten
- 2.) Rindfleisch mit Weizel kochen
- 3.) Suppen mit Maunatting
- 4.) Röhre mit Leinöl
- 5.) Hammel Leinöl und 2. wilde Suppen.
- 6.) All auf dem Rost zubereiten, mit Salz
- 7.) gefüllte Lutter schneiden
- 8.) geordnete Salat und Kopf Salat.



1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.
9.
10.
11.
12.
13.
14.

1. Suppen von weißer Gullij mit jungen
Gulunen und geschulten La tue
2. Rindfleisch aus dem on Adel und frisch mit
Lun, P
3. Blau kost mit geschulten Gung und hat
müßten mit Capanun.
4. geschulten Jamal Kaulen mit geschulten.
5. geschulten von Jaapan mit Capanun.
6. Rindfleisch mit ragou und habb geschulten
7. jungen Ferkeln an freasce mit Morgheln.
8. füll geschulten gebreitet und Lase Lun
9. Camy haten im 4. Capanun
10. Capanun Kopf
11. Brust mit geschulten Lase
12. vortun von neun geschulten.
13. magenische Formellen
14. geschulten Ferkeln.



1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.
9.
10.
11.
12.
13.
14.
15.
16.
17.
18.

- 102
1. Schafgarbe von Korb, Klob^{er} Wurzeln und
Stamm Kohl mit gefüllter Kalb^{er} Brust.
 2. Wunderlich bey Faller made.
 3. Falsch, gelber Rubin bejunn und schindan
 4. Junge Falsch mit Stuch dantaw.
 5. Concreu au Grelong mit fughlyst von
 6. Kastan von Stuch mit Sutter von
 7. Karyul mit bey Blauger
 8. gepüttter Falsch mit Suttallen von
 9. Ragou von Kalb^{er} Brust mit fuchal Blauger -
 10. Wunderlich fuchge gebatne.
 11. Kalb^{er} Brust.
 12. Rappn klein mit Maxradis
 13. Saod von
 14. Falsch Falsch
 15. Kollate mit Saff cobarmig
 16. Falsch
 17. Kollate mit Falsch fuch
 18. Kollate Murr nin gefüllter.

✓
1. 6
2. 6
3. 6
4. 6
5. 6
6. 6
7. 6
8. 6
9. 6
10. 6
11. 6
12. 6
13. 6
14. 6
15. 6
16. 6

1. Supp von Eysen mit enyo und
ganzfüllten Rappan
2. Rindfleisch gebraten mit Castellan Eysen
3. ganzfüllt in eis' bräut und brät in wasser
4. jünge hühner mit grünem erbsen und
Rappan.
5. Laystann von Saldhühnern mit Pommeranzen
6. Frü kande glas von Rappan mit
ganzfüllten Rappan
7. Englyse boting gebrät mit wasser
8. Wilder fuchsen alle erbsen mit einem ragou
von Morzellan Rappan und Eysen
9. Wilder fuchsen gebraten
10. Wilder fuchsen gebraten
11. Fochellen bräut.
12. Eysen bräut mit Rappan
13. bisquit bräut
14. Eysen bräut
15. andern von Castellan
16. Rappan ganzfüllt.

i. c.
2. c.
3. c.
4. c.
5. c.
6. c.
7. c.
8. c.
9. c.
10. c.

1. Suppen von Eiweiß gestrichen mit
Lapinieren
2. Eyer Suppen mit Halbfließ
3. Rindfleisch zubereiten mit Kartoffeln
4. Hühner Kost mit gerührtem Fleisch
Brotkrumen Eustainen
5. Hühner Suppen mit Zwiebeln und
Zitronen säure angedreht
6. Hühner Kost mit Eiern
7. Hühner mit Kartoffeln Eiern
8. Kost von gelbem Pfeffer
9. Bouillon und Halbfließ in Eiern
10. Limbal von Halb Milch, Zwiebel
und Chambrion

11. Ragou von Rinds Horn
12. Gufost von Castellau.
13. Fenchelau Blou².
14. Hertlich mit Lutter² Coq
15. Lappau gebunden
16. Lullantau gefüllt mit A¹st¹erb
17. Vortau Croquant mit Mandeln
müßig.
18. Vortatzen mit eingemachten
19. Lustatzen.
20. risolet von Lapp.
21. Fammelfüß an fricasee.

22.
23.
24.
25.
26.
27.
28.
29.
30.
31.

22. K^olze
 23. Schinnig Kopf.
 24. xnz kila ybratno
 25. Gemml Kn^ula ybratno
 26. Faybau.
 27. Caparuna
 28. Gira m^uxyte
 29. Futru alle mit Schenkel Exuru
 30. Schinnig Kn^ula ybratno mit
 Knd und ein Lob mit
 guli und 1/2 Knd.
 31. Gaxngistru Halb Kopf mit Sartalle.

Wie das Quersu Fleisch zurecht gemacht
werden wird.

1) Das Quersu Fleisch wird anfänglich in gut.
Wein Essig eingekochet in Essig muß zu
sieden gemacht werden, wozu etwas von
Simonian Thieren und Lorbeer Blätter
genommen wird. Das Fleisch kan in diese
Zeit zu wech 4 Tage liegen.

2) Wird abgekochet und mit ~~Essig~~ reißt.
Wein Essig begeben so dan dergleichen
mit saurer Branne noch begeben und
mit Simonian oder Zitronen Thieren, zu
etwas weniges Quersu Melken bestr
et, und mit Zitronen Thieren auf in
Tafel gegeben

3) Man rührt flüssig halb gebrannter und
so dann in einem Dampf Gefäß auch
aufgedampft und mit Quercy und
Zucker gebrannt werden. Das Zuck
und in einem Pfännlein zerlassen, und
so in die Sauce hinein gegossen werden.
Dan.

der Zucker gebrannt
aufänglich in
flüssig und ge
wogen werden
dorther Blätter
sich kan in die
an.
mit dem flüssig
u. d. d. gläser
begeben und
an die
Nadeln
Leibn

Trunck Brod!

Man nůhnt 6. Lůn mit einem halben
Klafter Zuckern, einen halben Stund, als
das gut man nůhnt Trunck nach bůlben
Zimt, Zitronen Saft, fůnft man můs
aber immer nach einem Trunck nůhnt, man
můs die Flůngn nů so man drinnen
Laden will schon mit Obladen anfangen,
erst fůgen, und so gibt man sie halb voll,
und nůhnt nů nach dem man gebraucht
hat in die růfen und lůst nů baren
dann nů gar so fůhnt man nů auf
ein Kůchfůs nů die Obladen davon
in die Flůngn nů in die Flůngn, nů lůst nů in
einem Flůngn růfen.

* Zůberst nůhnt man 3. Viertel Maß
Zinn

ging brau fßig zu machen
man nehme auß 1/4 lb hing brau ein
maß Wein fßig schütt solgen darauß
und laß solgen ein brau laß schen
groß nach Wein die hing brau mit drei
ßig duos ein duos quengen so du
nimmt man auß ein maß fßig
zu drei laßt du fast mit ein bis
Wasser ab du schüttet man drei
du zu laß es ein brau mal auß
Wollen gut ab in ein große botel
laß es 4 Tage stehen und süßheit
ein duos auß maß botelgen



Ein Reis Bodenzumachen
nimmt 4 Pf Reis Reis in Mülge anst. Die
und laß ihn kalt werden, das zu kochen 4 Pf
Daher diese müssen mit einem Weidenzweige
das über hoo an einem Leinwand das gelbe abwaschen
ist abwaschen abwaschen, das abwaschen da von
müß zu diesen zu schlagen abwaschen, 4 Pf große
Kasine 4 Pf Mandel 4 Pf Weizen und ein wenig
Galt auf und ab kocht, dieses abwaschen zu
sammeln und die Reis geben, und
das Säuremüß nachher anst. mit kochen
brücken abwaschen das sieb nicht an kocht.
und wird spritzt in der Hand Wasser
spritzt das ab langsam kocht, hier
über dem man einen Wein geben mag.
also einen Mülge koch

meine güte zügeln und die ohne schlammung
nicht 4 bis 6 lebendigen kornen für dirselbe
man sie wohlgeruhten abzuwaschen und in
einem mörser zerstoßen sie so klein als mög-
lich laß die 4 bis 6 kornen auf die feine zacke
in die 4 bis 6 die klein zu zerstoßen kornen
laß die sie selbst gut abwaschen das in der die
kornen nicht brennen, und die sie selbst güte
schneid baß darüber laß die sie selbst zu zer-
stören wenig kornen als die sie selbst zerstoßen
die wasser kornen brennen sie oben auf laßt
durch einen durchschlag zerstoßen ab, die
übrigen schneid baß zerstoßen schneid baß zerstoßen
zu zerstoßen die durchschlag da mit die baß von
die zerstoßen kornen zerstoßen zerstoßen
in die sie baß zerstoßen zerstoßen zerstoßen
zu zerstoßen so abin man die güte die zerstoßen
dürfen haben will, die sie laß man so lange
kornen bis die zerstoßen zerstoßen, zerstoßen zerstoßen
nicht halbschneid baß zerstoßen zerstoßen, zerstoßen zerstoßen
oder zerstoßen die zerstoßen zerstoßen zerstoßen, zerstoßen,

etwas rosen Baum hinein, auf den der abge-
füllten Herb-Lutter, einigstens die Pulver
hindern zu, daß die Lutter gut soll nicht
gepöbeln die geschult, auf also geschult, um
mit einem feinen Mütze, alldann kann
diese Lutter geschult werden, und wird in
den besten Abfall die beste Lutter sein.

Ein Herz Gebären zu machen

1/4 lb fein Mehl, 2. Loth gute Lutter, 8 Eyer 4 Loth
Korn, Mehl sodie das die Lutter in
den besten Lutter, zu dem noch beibehalten, und nicht
Salt, etwas Muscaten-Lutter die Milch nach in nach
zugefüllt, daß das Mehl einen Knoten gibt,
dann die Lutter garen lassen, als die Lutter
Lutter heiß gemacht die Form hinein gefüllt,
daß es nicht heiß wird, alldann ablassen lassen,
ein Loth voll Lutter hinein geben und hindern ablassen
soll lassen, und in die Lutter gefüllt, bis die
Herb ausgehauen dann die Form inigebest,
daß die Lutter gesund hält und gesund gebären.

Ein
Mehl
Lutter
Citron
Korn
und

Ein Grecaße zu machen

Wenn die Lutter gelblich ist so gut man 1 Lothel voll
Mull fein in laß ab abt muß braun werden, man
setzt man von der brüß dazu und ein paar Stück
Citronnen und utubab saft und laßt die zusammen
kochen und utubab Muscaden Blüß, brüß man sie
ab und ein paar neue Lutter fein gese
und so ist es gut

3
4
Gänse
3
4
Tymaly
3
4
Tymaly
4
Tymaly
4
Tymaly
4
Tymaly

Einfache Gänseleber Pastete!

$\frac{3}{4}$ A

- Gänseleber die Leber genau ^{griff ab} abgewaschen
 $\frac{3}{4}$ Pf. Pfeffer gewaschen - abgewaschen gewaschen
 Pfeffer (Pfeffer) in einem kleinen Topf mit Salz, Pfeffer
 $\frac{3}{4}$ Pf. Pfeffer Wein, Sauerwein - Gut Portwein
 Pfeffer ein Zwickel 1 Pf. Pfeffer in Wein
 $\frac{1}{4}$ Pf. Pfeffer In der Leberzeit = 3 Stunden
 Pfeffer 20 Pf. gewaschen =
 Pfeffer Salz -

1910 - G. Loden

Touice zu kaltem Wasser oder

Qua Touice gut gekaut Rindfleisch -

2 Eier - wie feine Sigelle mit Pulz - Cal - Zucker

2 Löffel Sirig warmen Truf - Pfeffer - das Weisni

2 - Cal ganz fein zerhackt - darunter -

1 - Truf zu leicht Sirig - Rafm - Grün Pfeffer

1/2 - Zucker Ist sie zu dünn dann muss Löffel

1/2 - Pulz feine Rindfleisch und darunter Truf

6 L Rafm

Zwiebel oder Pfeffer

Pfeffer

104
105
106
107

Nüsse.

H. Leuder

10# Nüsse Unreif zu grünen Nüssen (ungefähr im Juni)

7# Zerkleinern waschen mit kaltem Wasser durch Siebe

2 Liter Spiritus 16-20 Tage in Wasser gelassen und

1 1/2 L. Wasser man jeden Tag waschen - dann

1/4 Stunde in Wasser fallen lassen.

so dass man sie mit kaltem Wasser

und kaltem Spiritus - dann durch Siebe

im Spiritus und Wasser gubst und wenn

die Nüsse langsam aufsteigen

das nicht zu rasch.

Limbensaft -

1 1/2 Pf Limben

1 1/2 Pf Weisstein

23 Gr Weis-

stein für den

2 1/2 Pf Zuckern
für alle Rastmaße

Die Limbensaft mit dem Weisstein

und Weisstein für den in einem Tag

24 Stunden auf zu wischen ^{Stücklein} dann

die ^{auf} in Wasser gegossen

und auf 1/2 Liter Saft 1 3/4 Pf feinsten Zuckern

(gemeinlich Rastmaße) dazu unter gerührt

auf 24 Stunden stehen bis die

Zuckern ganz zugehen ist

die in kleinen Flaschen gefüllt mit

Wasser zu geben und an einem

Kühlen Ort aufbewahren. Es ist gut

die Flaschen gleich aufzubereiten die

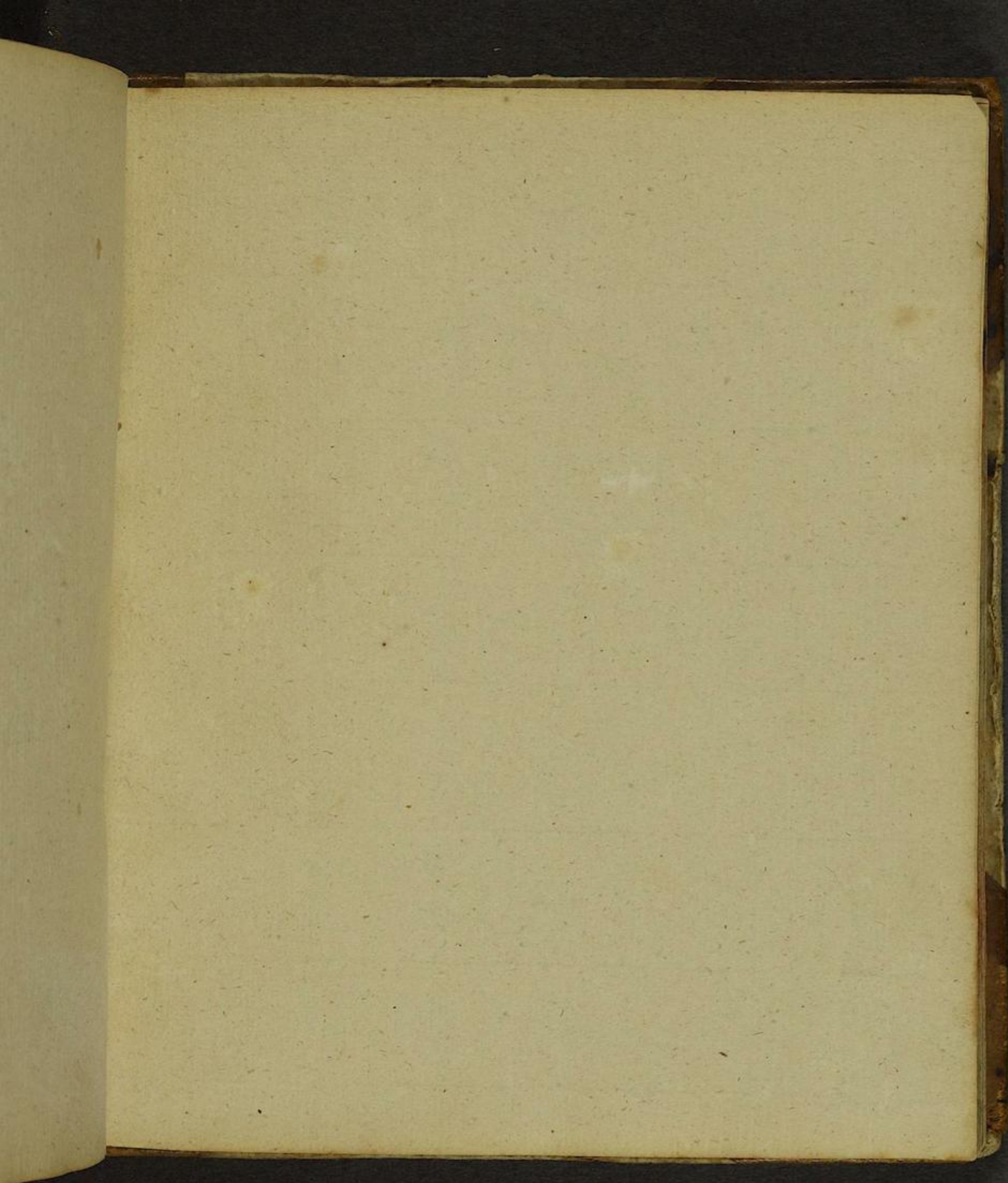
man gebraucht -

3 Pf
1 Pf
1/4 Pf
1 Pf
1 Pf
1 Pf
2 Pf
3 Pf

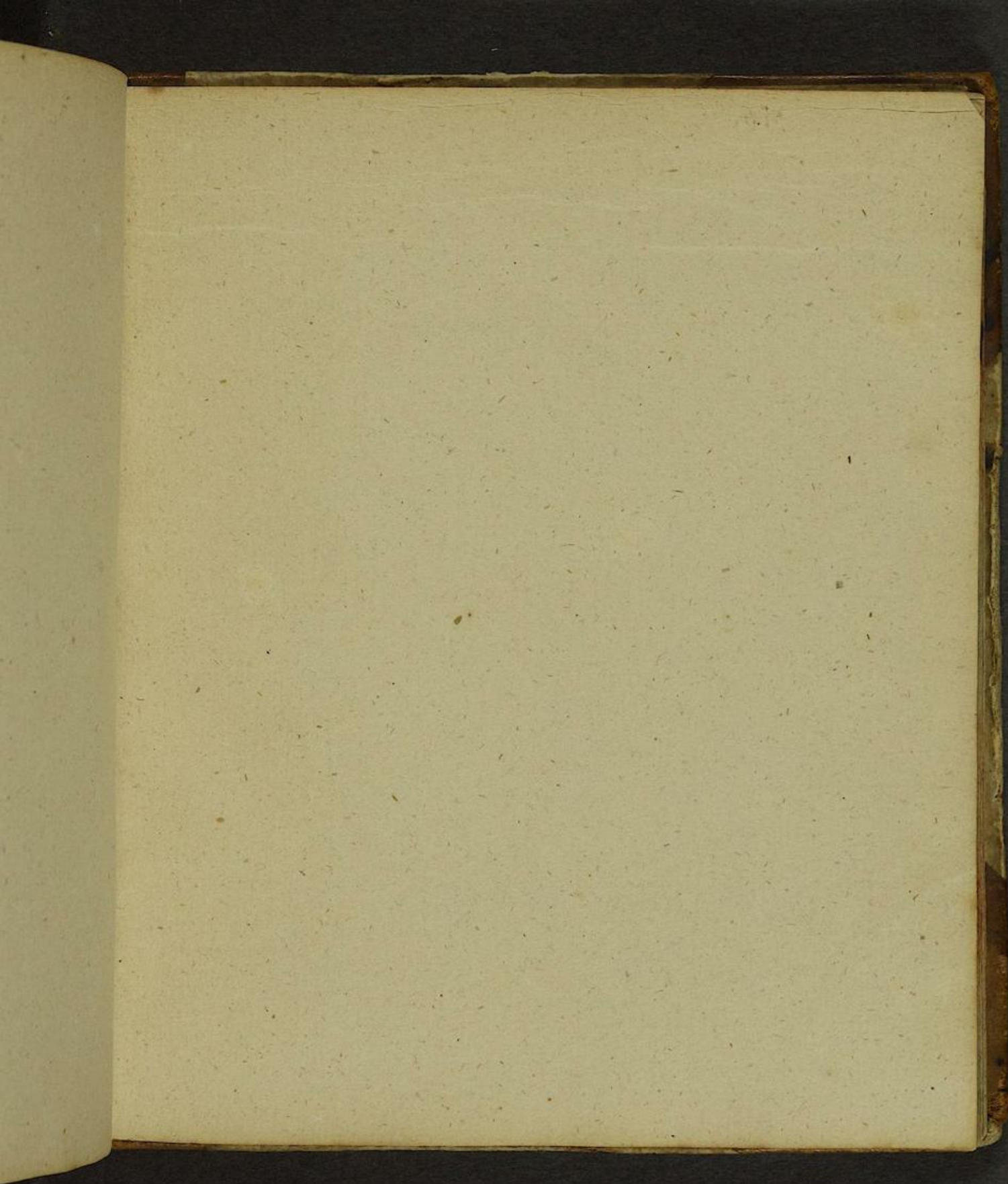
1

1

2
fm

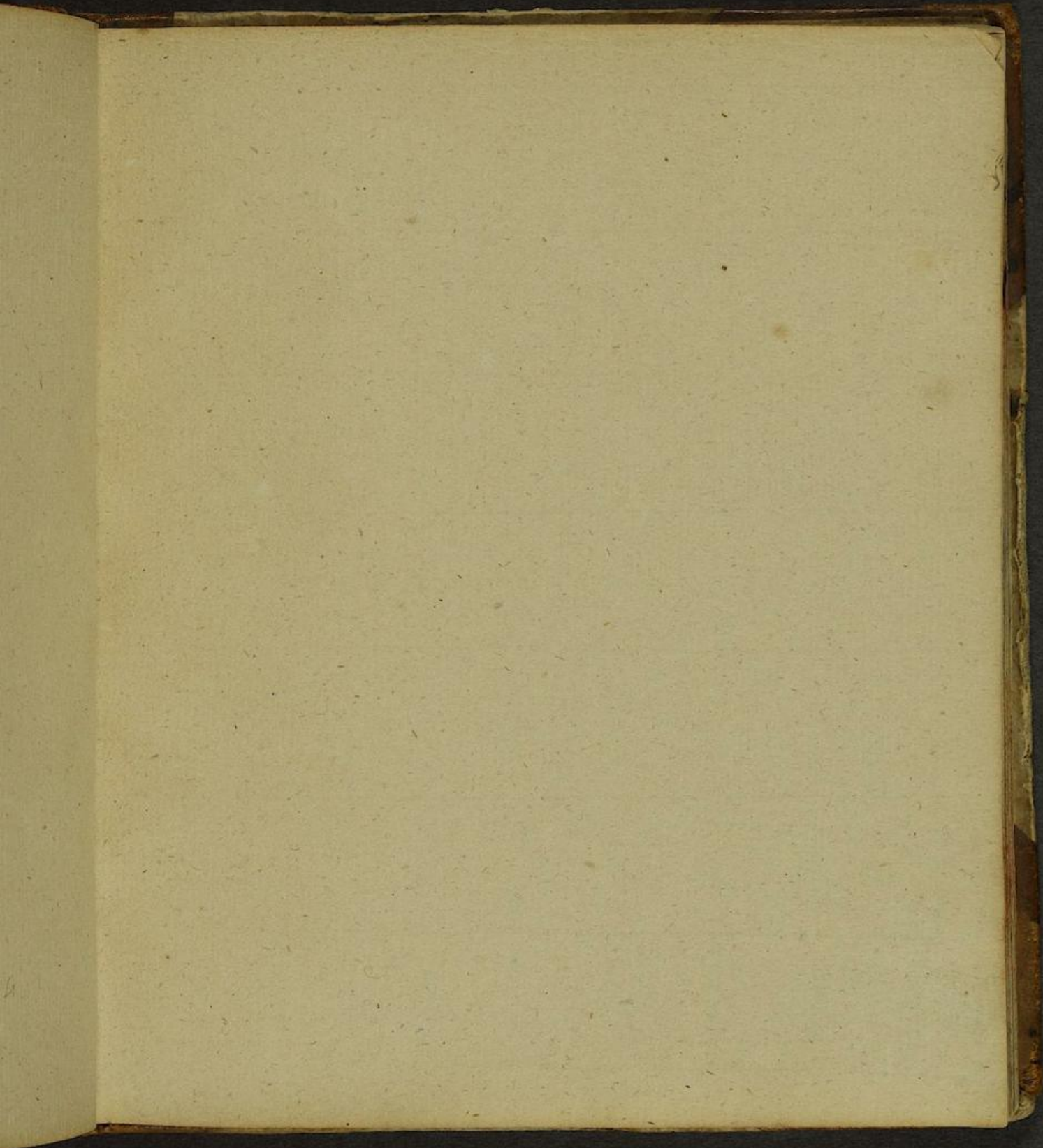


1
1
2
h



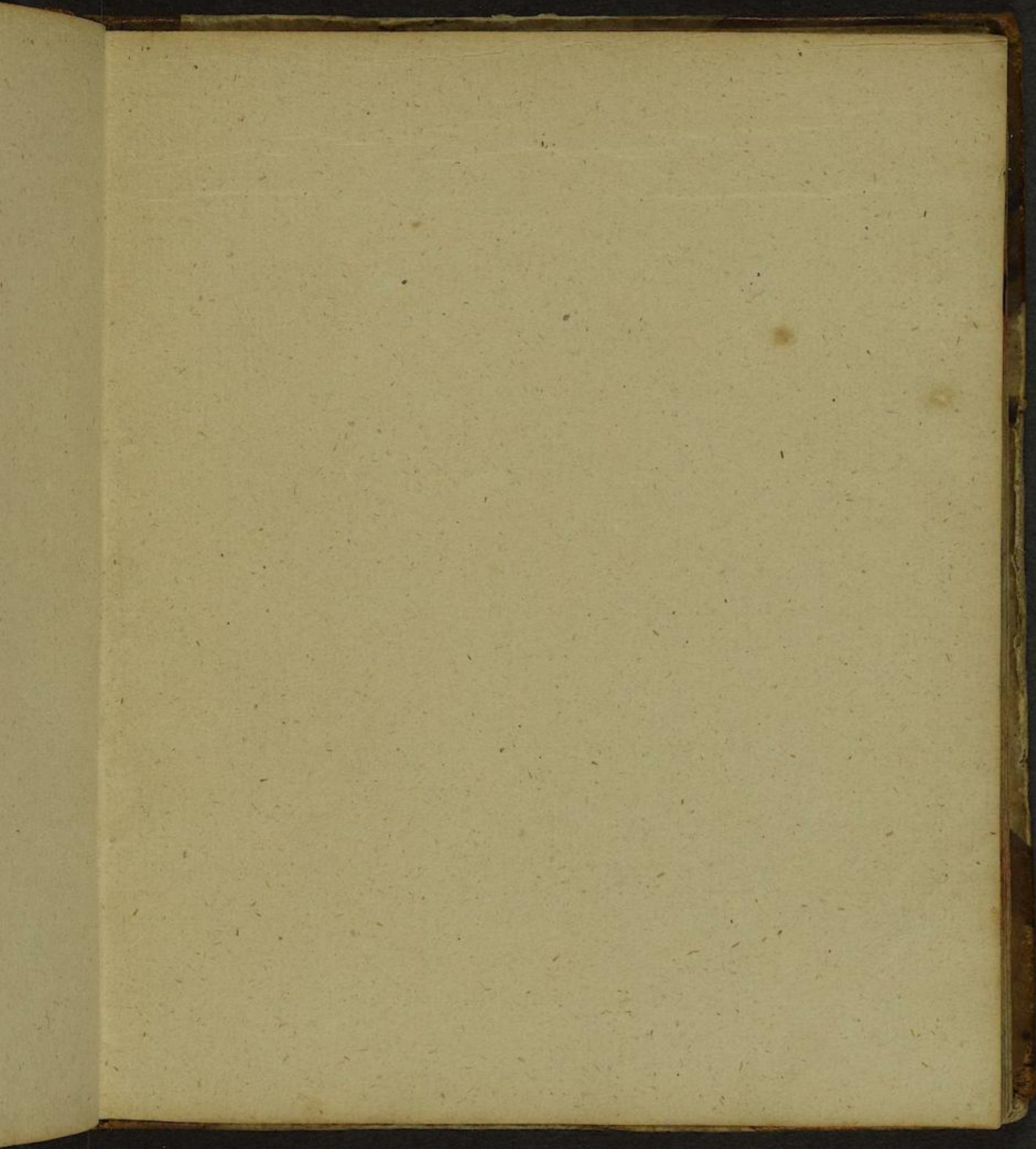
1

1
2
3



12

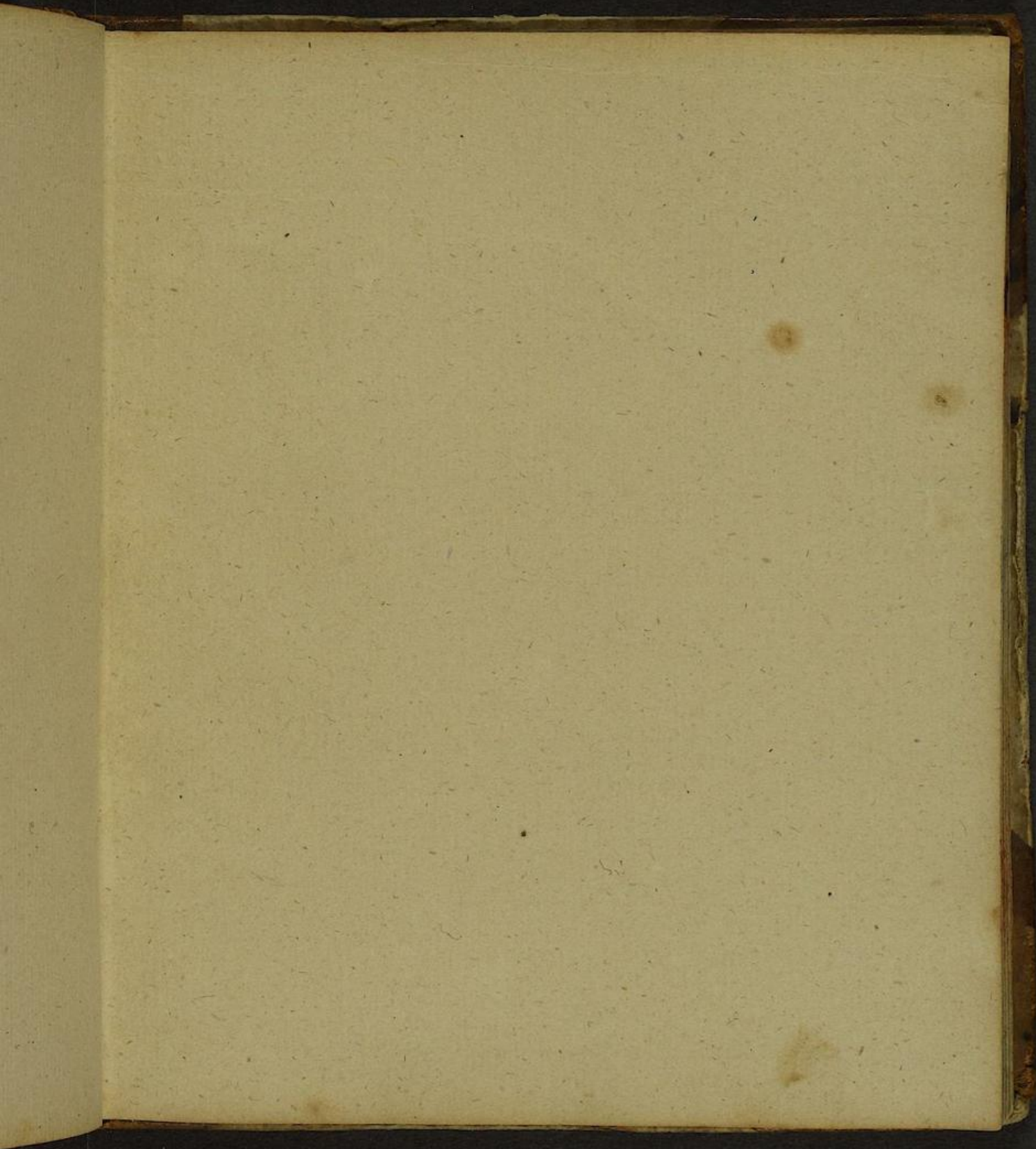
1
2
3



1

1

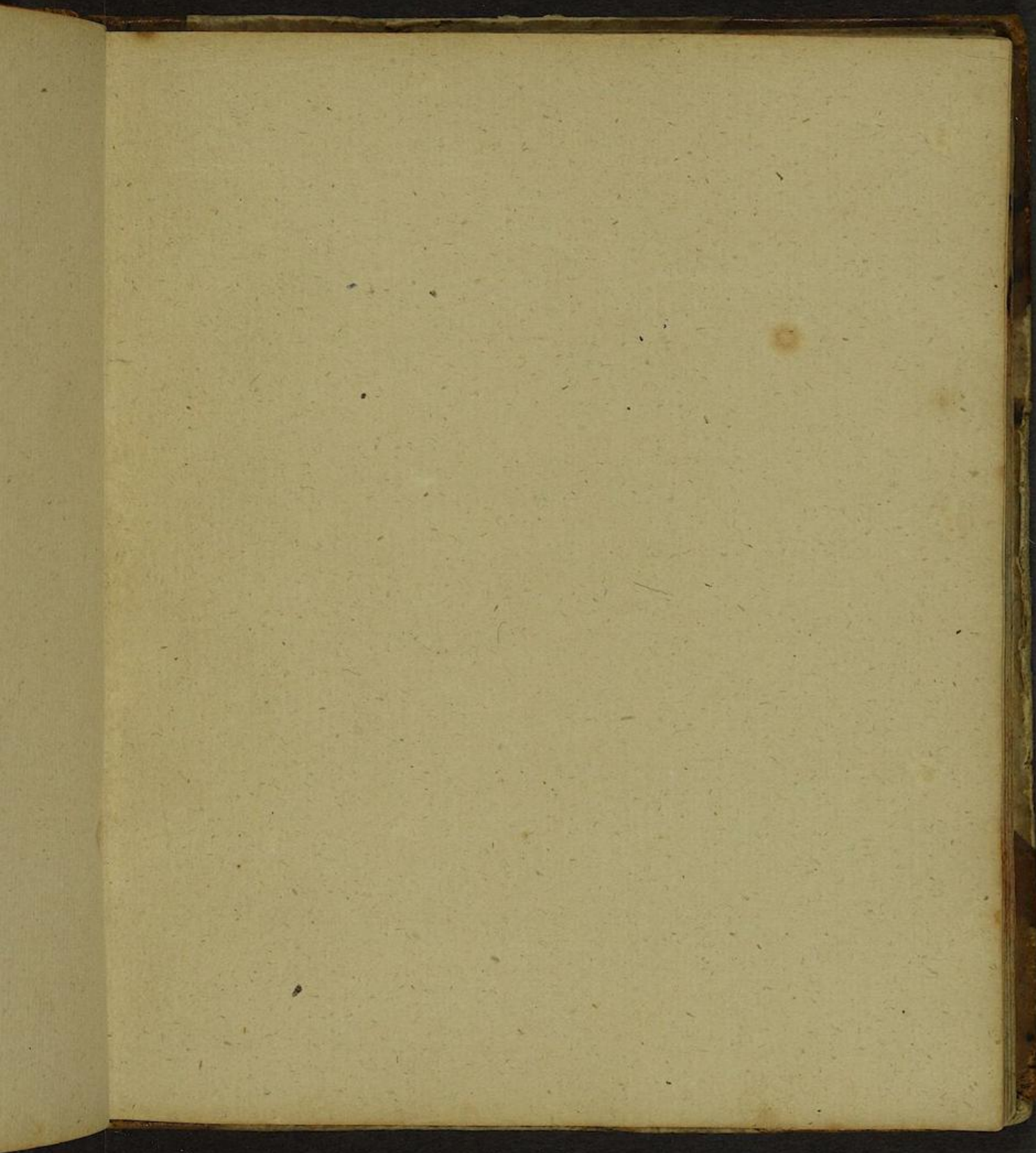
2
fm



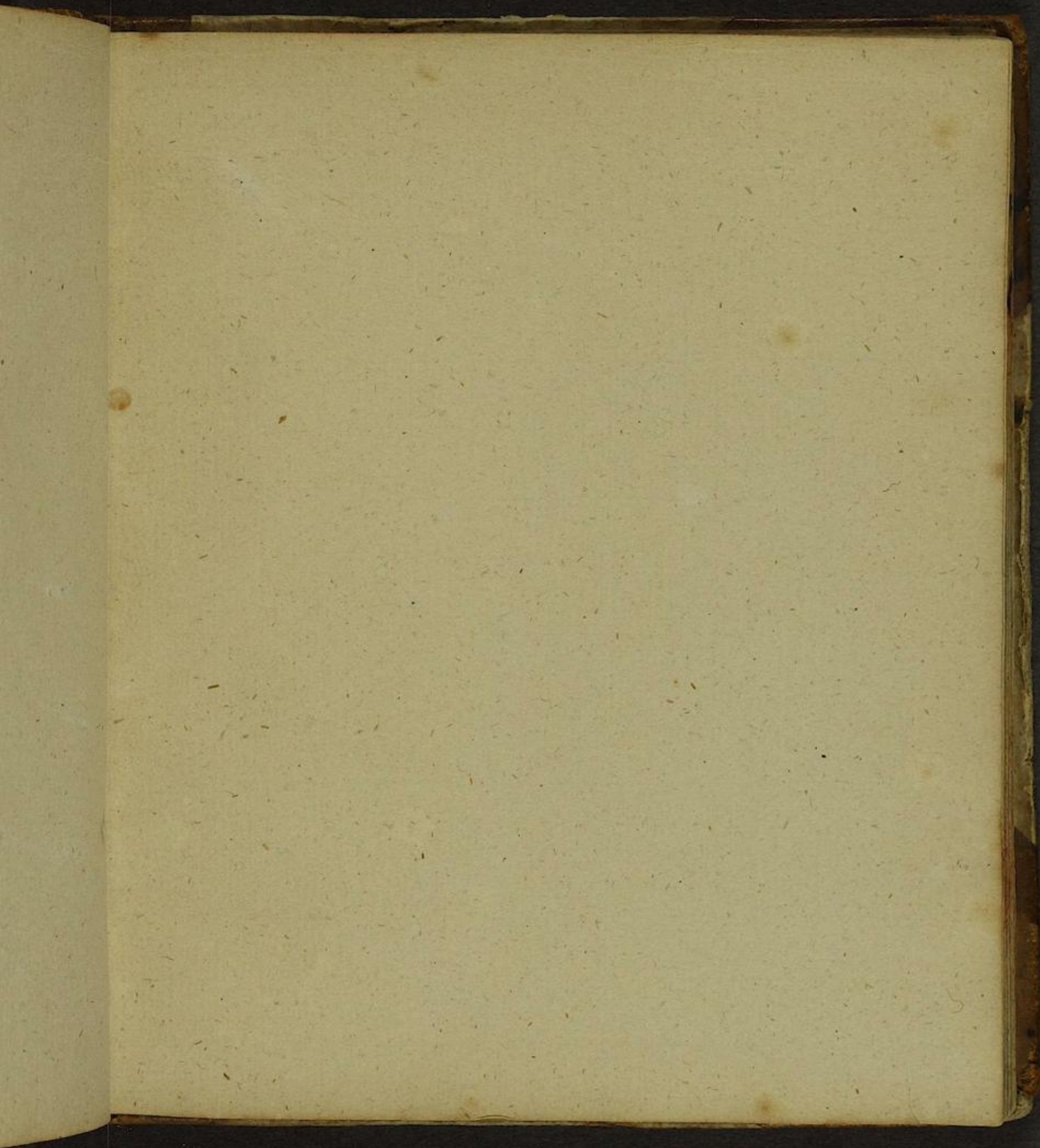
1
9
h



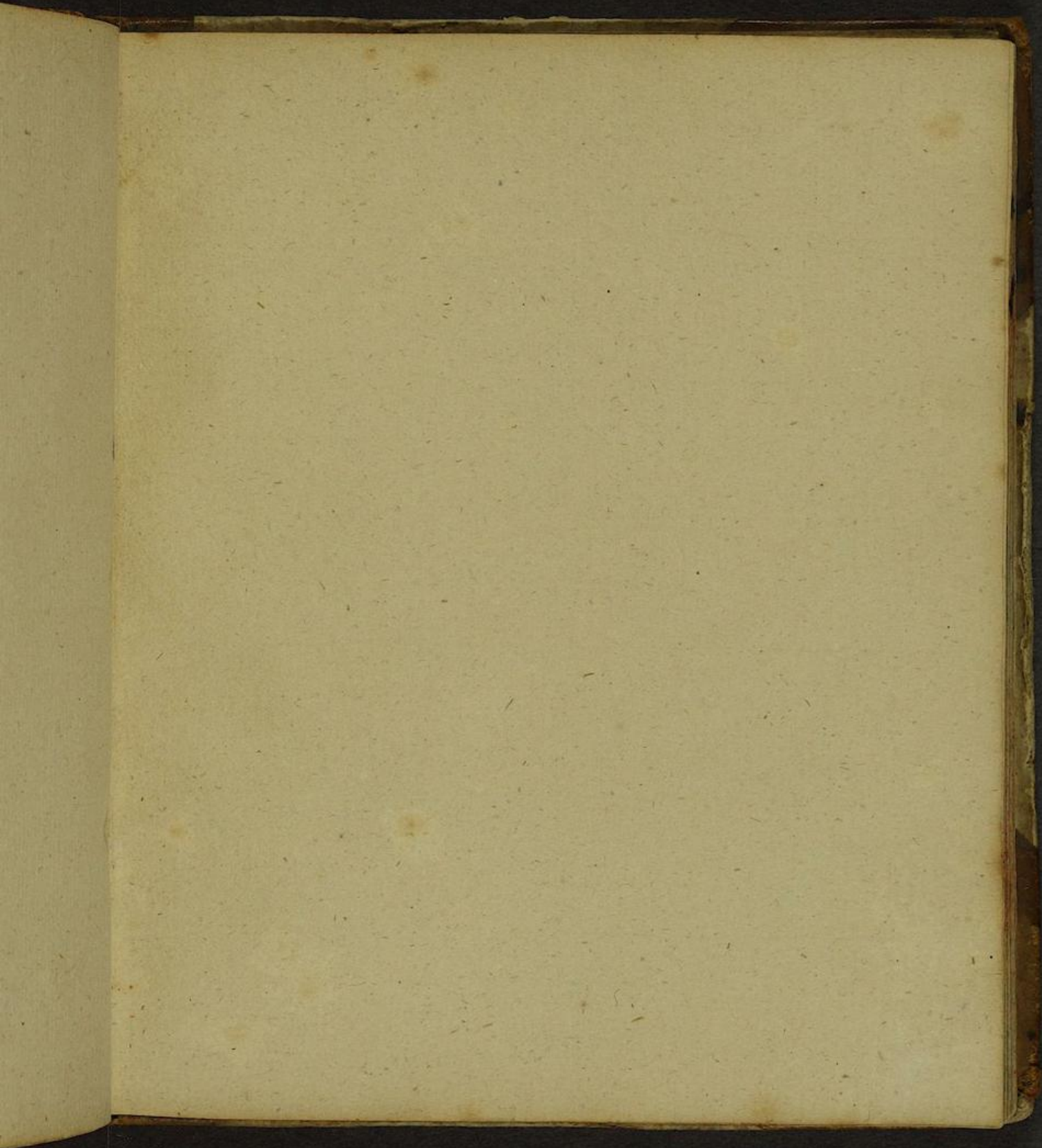
1
9
h



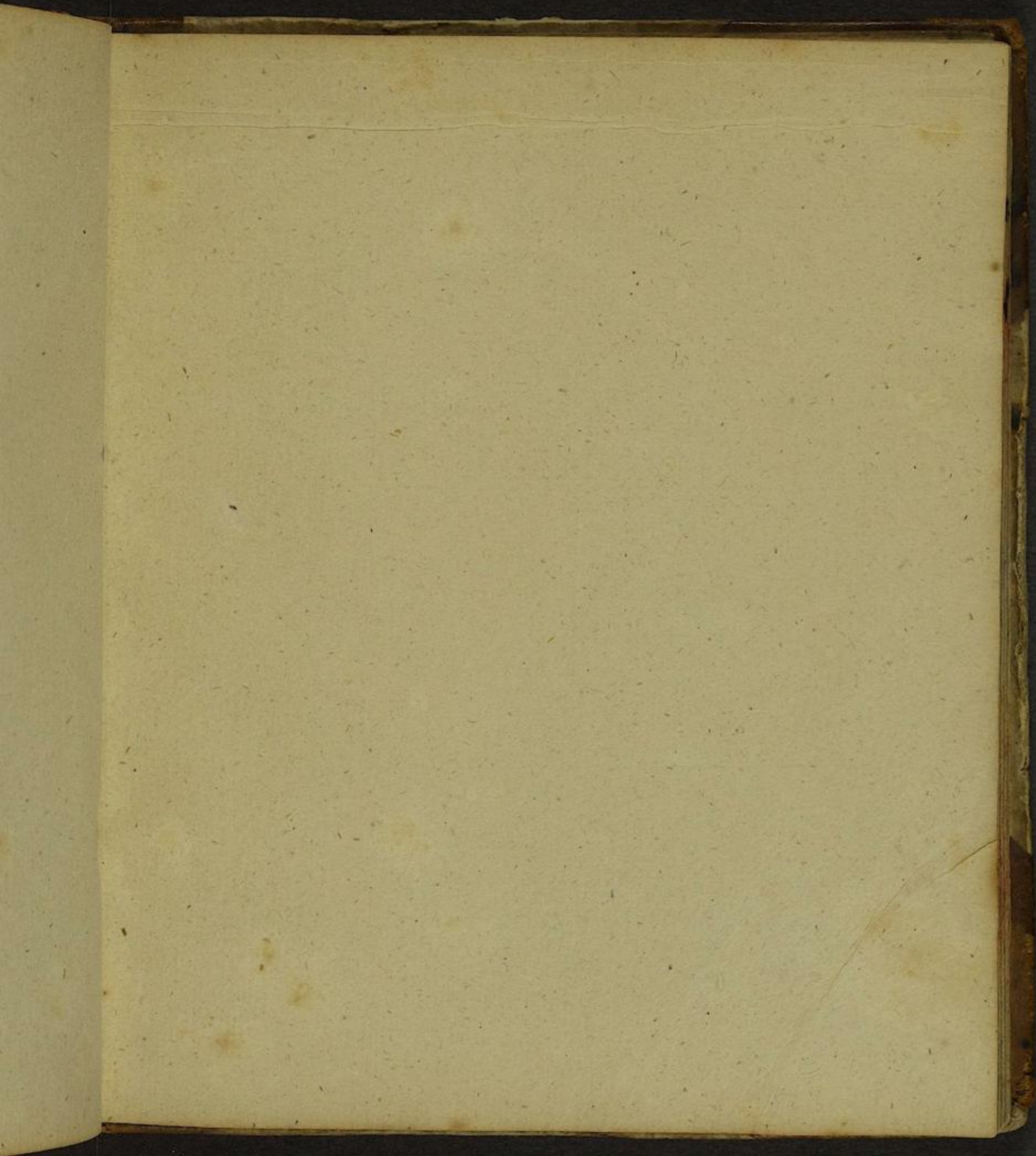
1
S
P



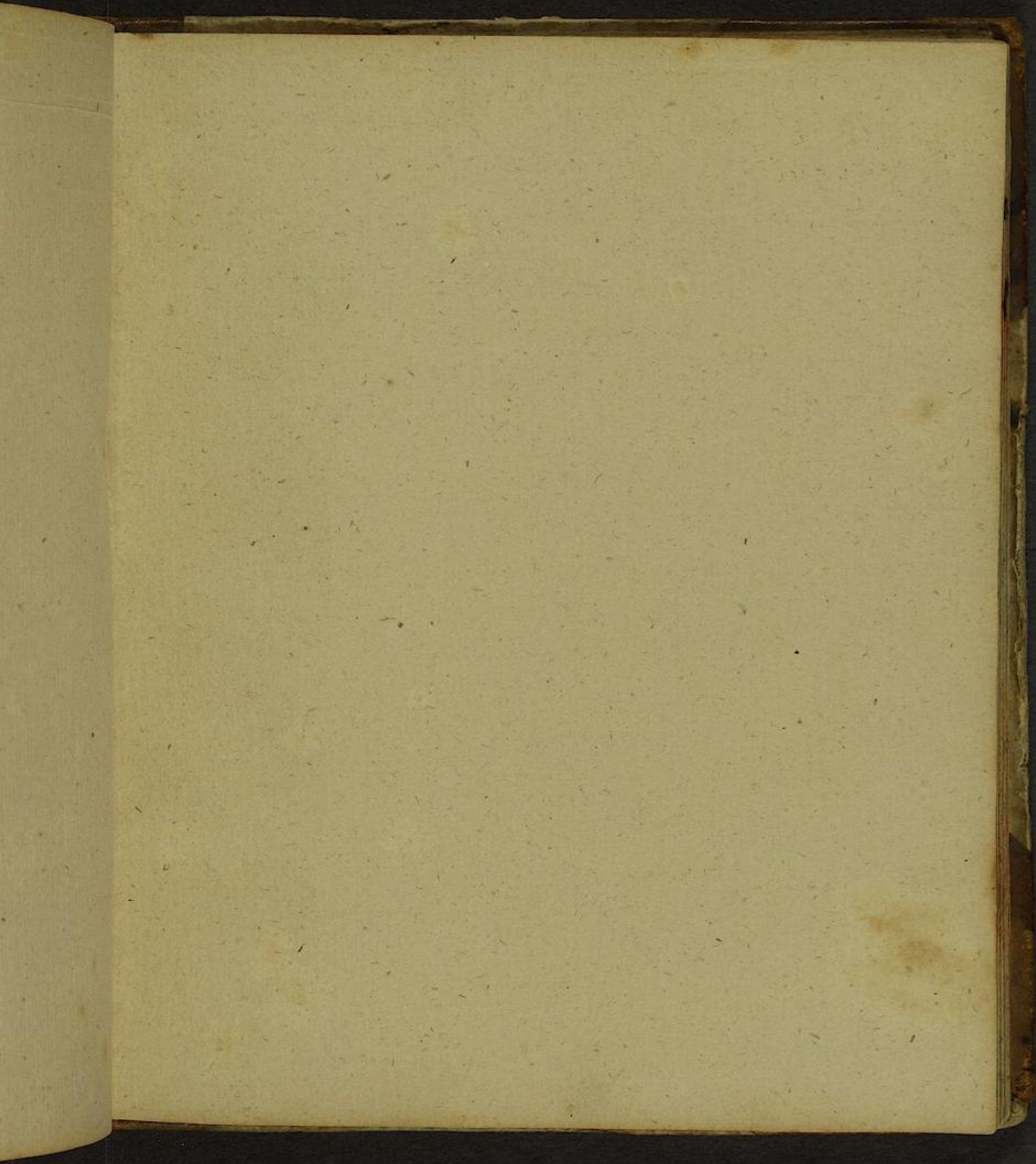
1
2
3



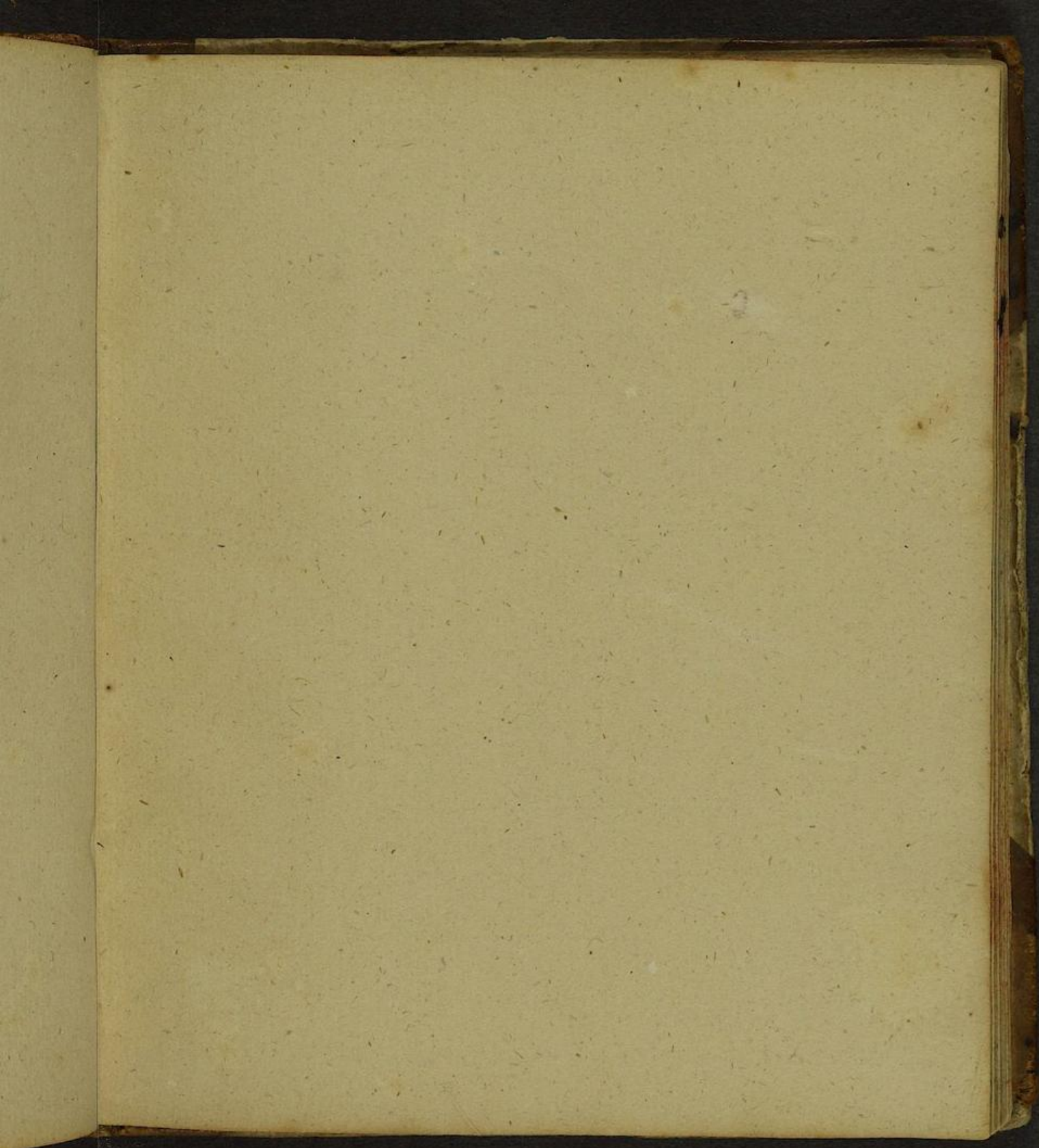
1
S
A



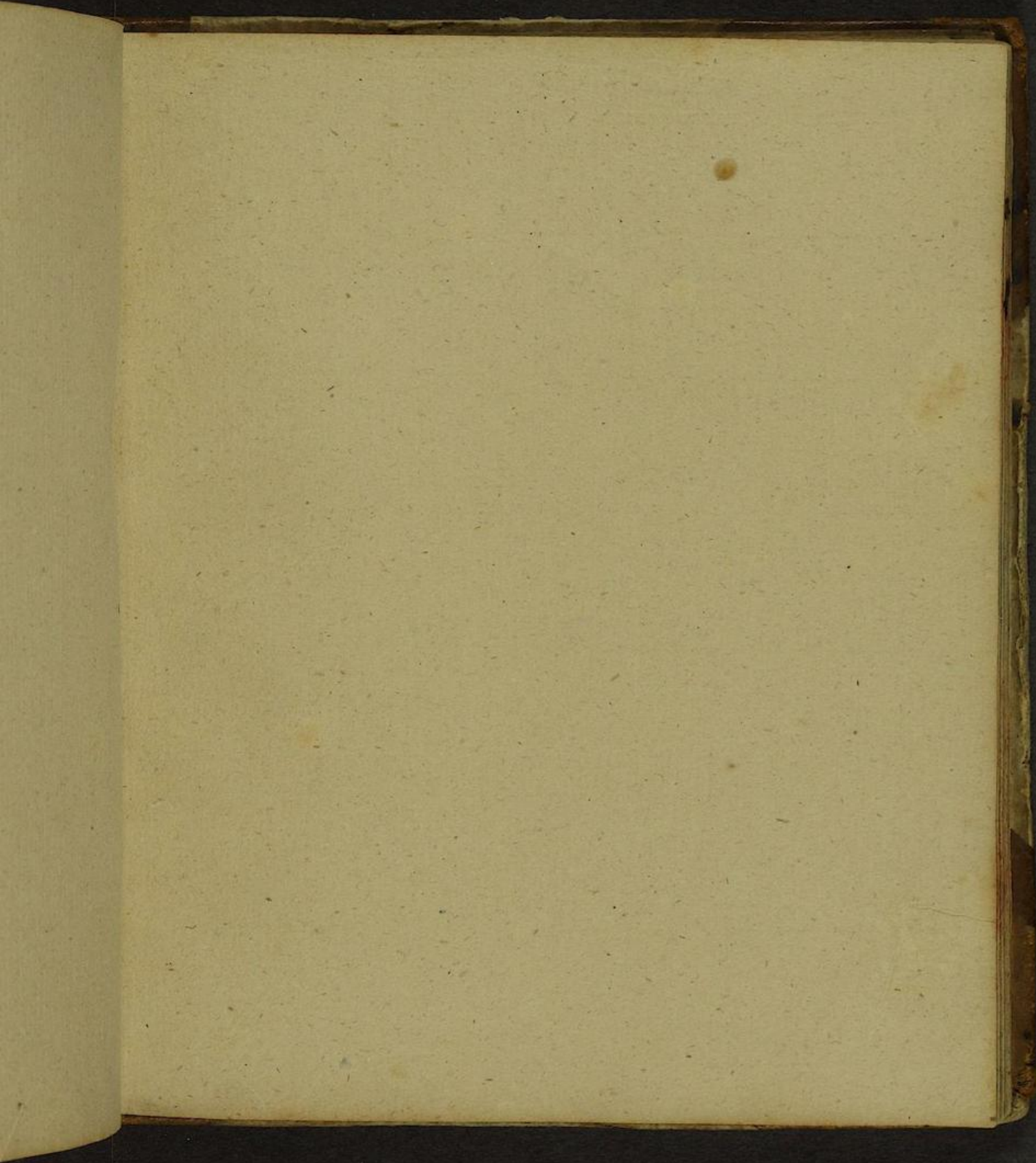
1
1
2
h



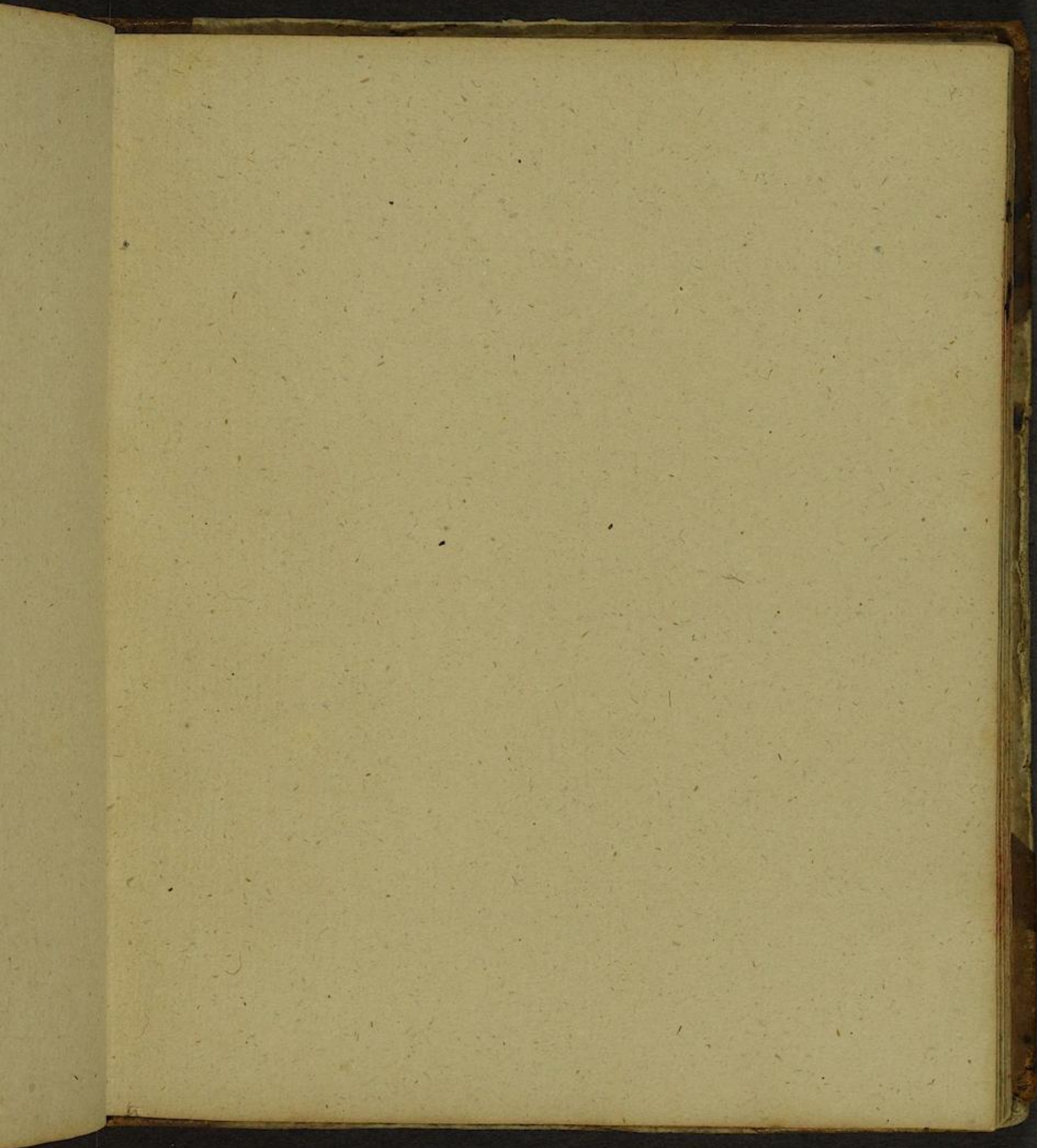
1
1
2
3



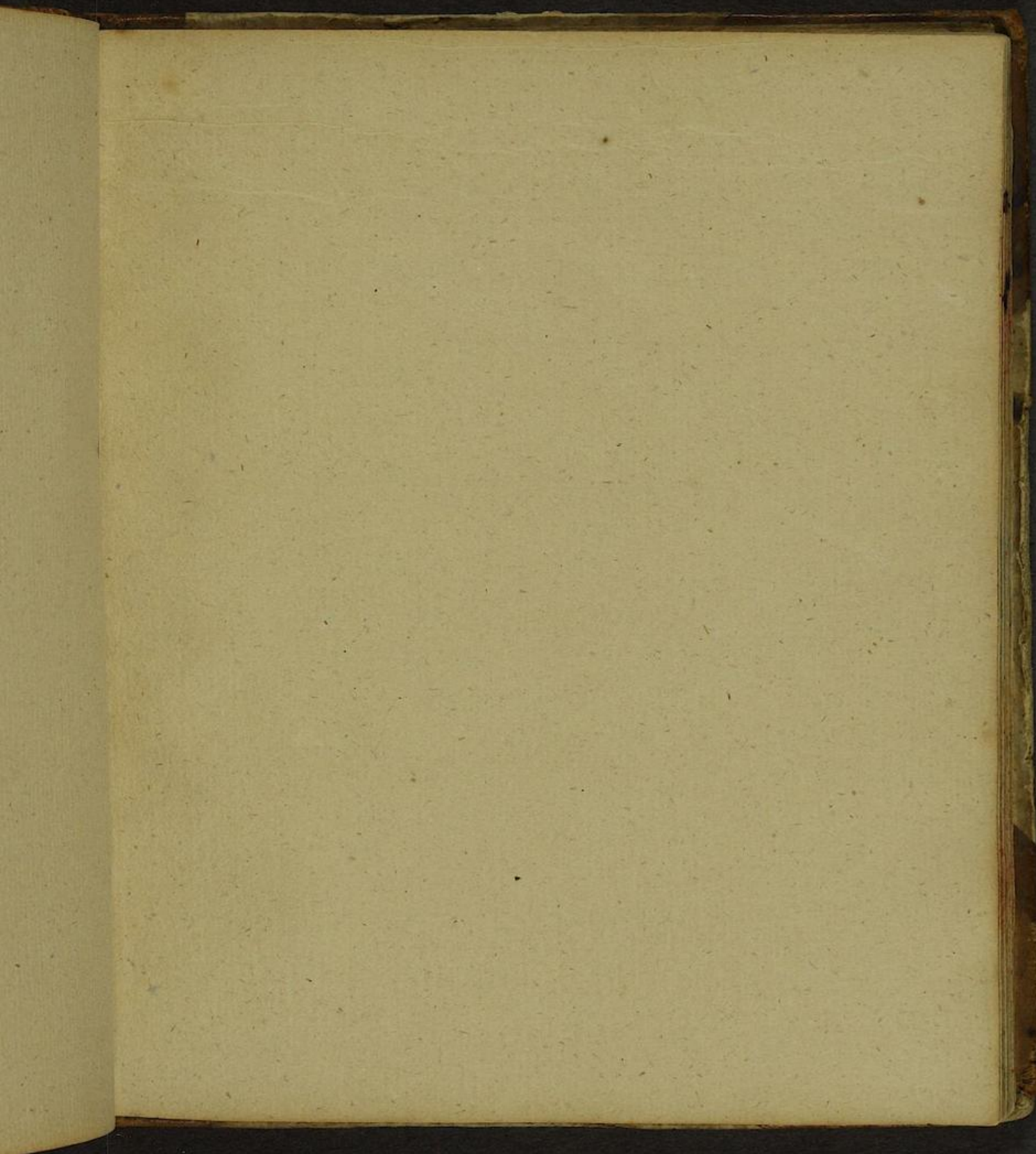
1
2
3



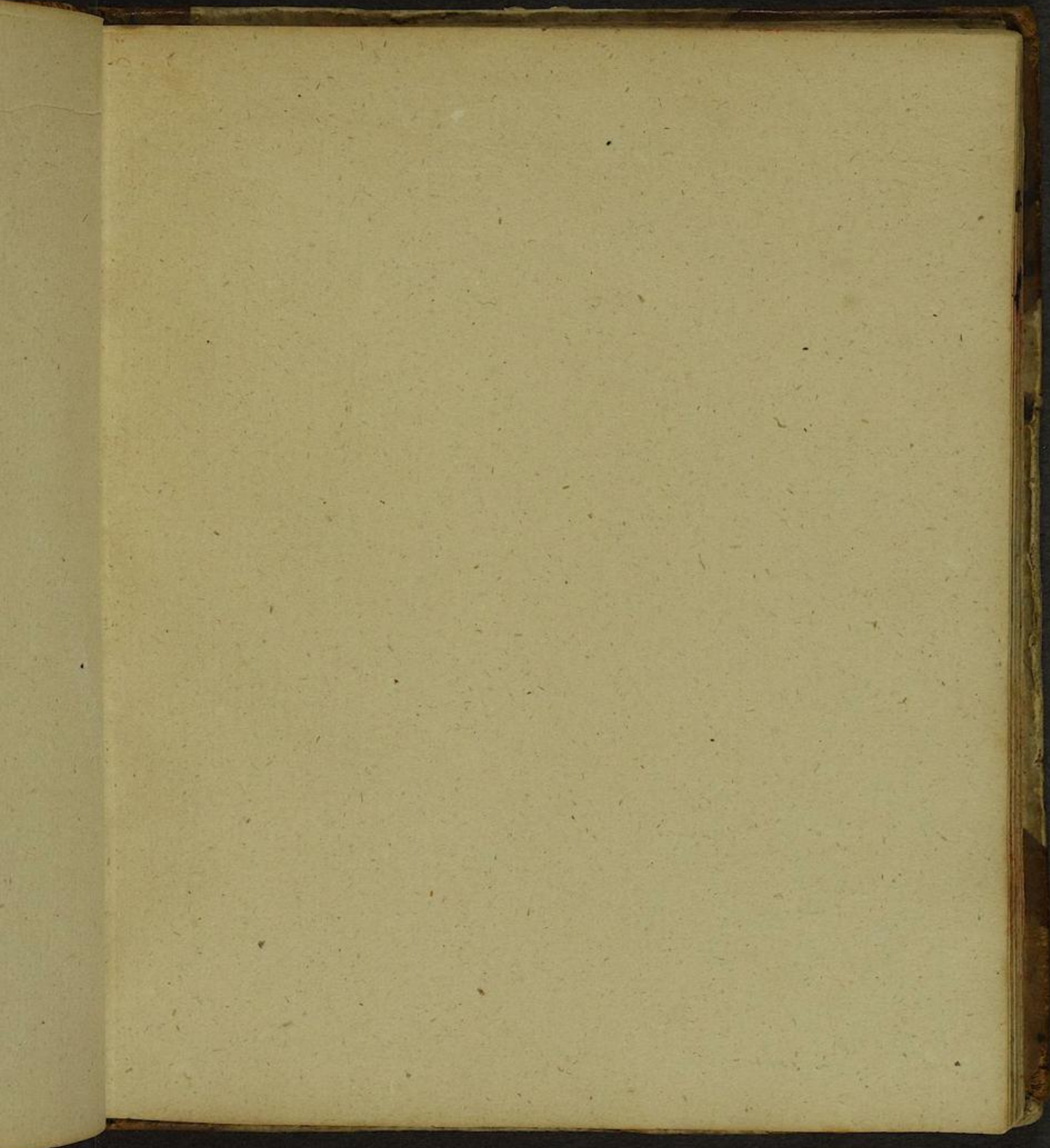
1
S
R



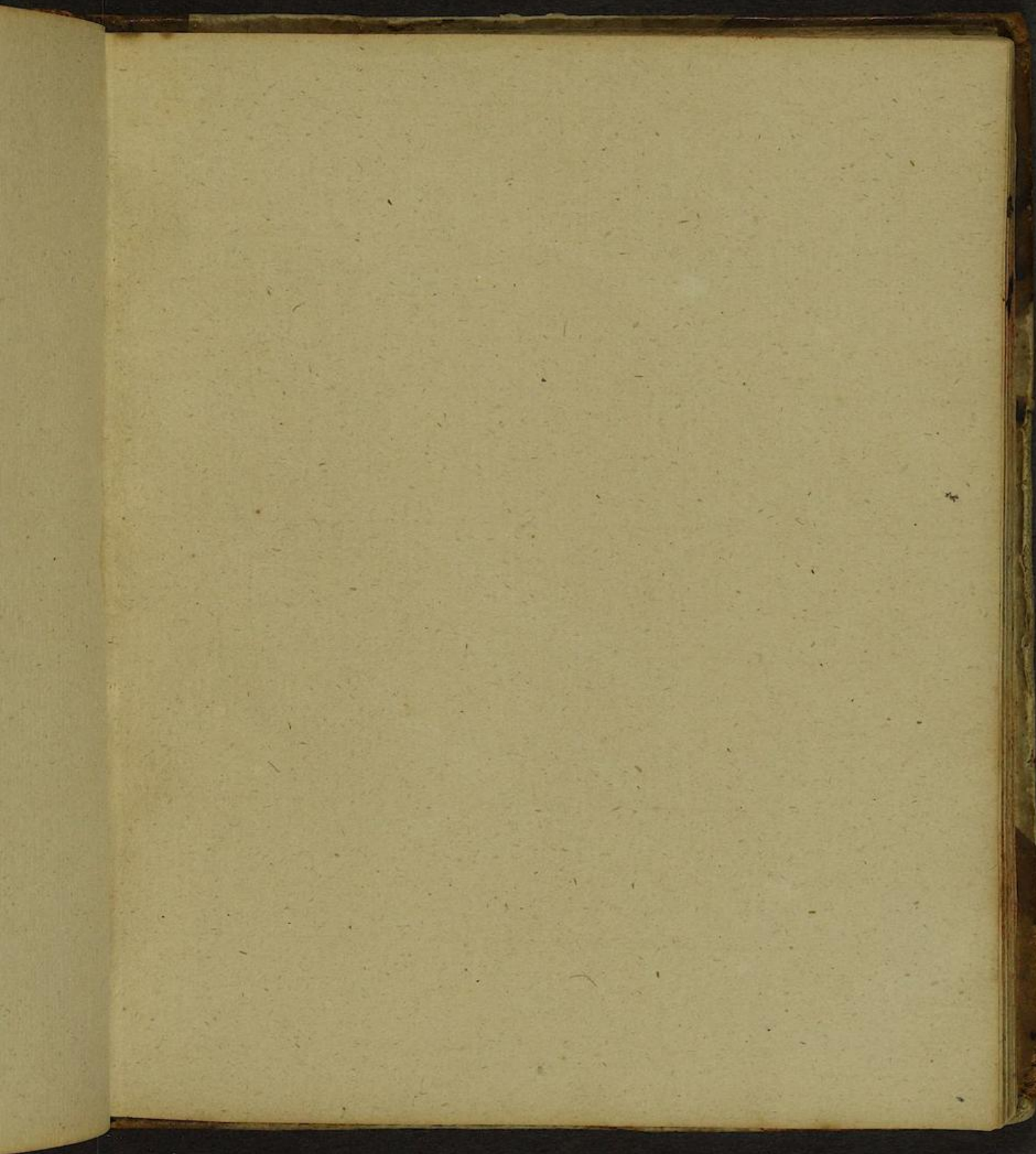
1
S
K

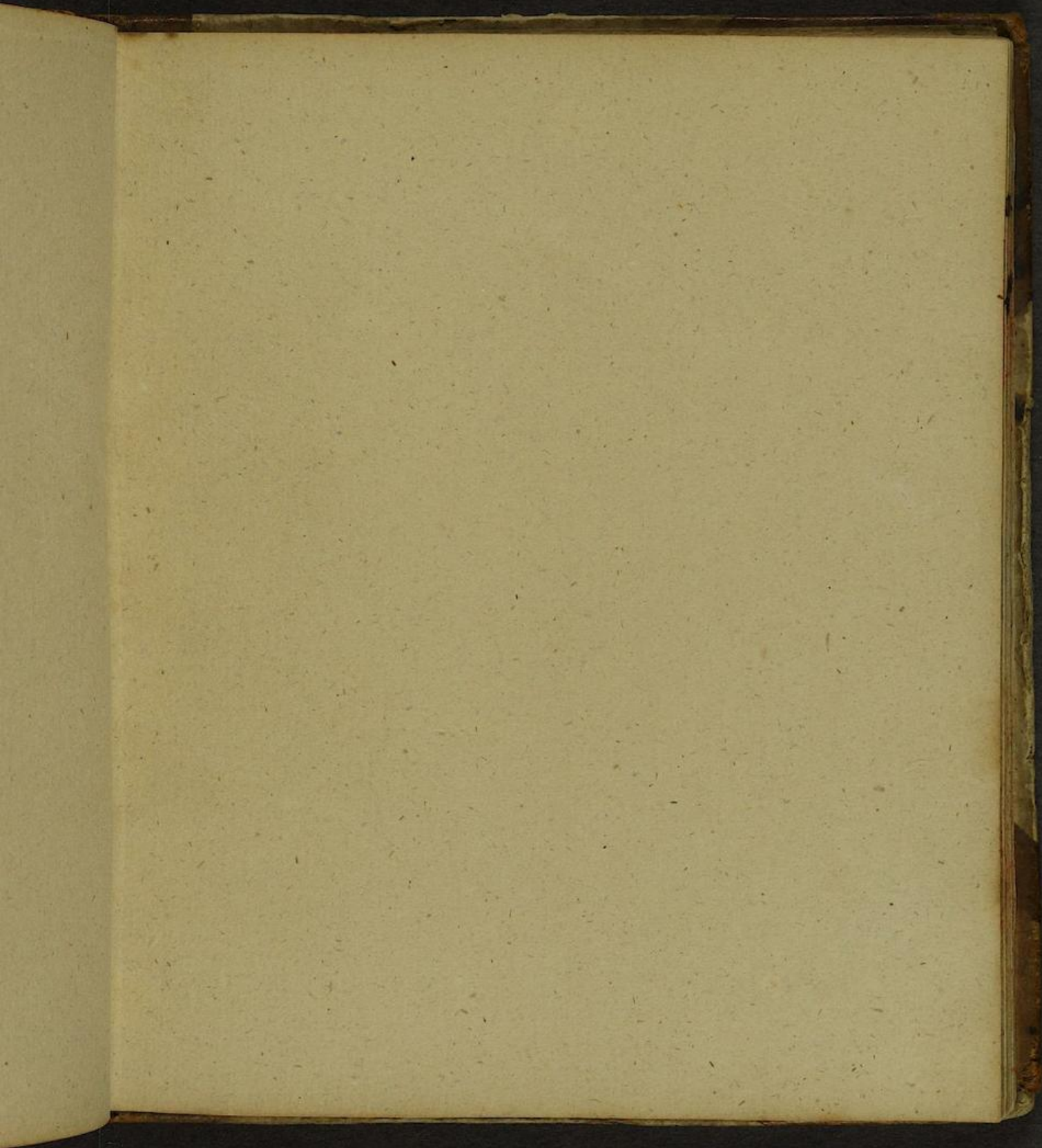


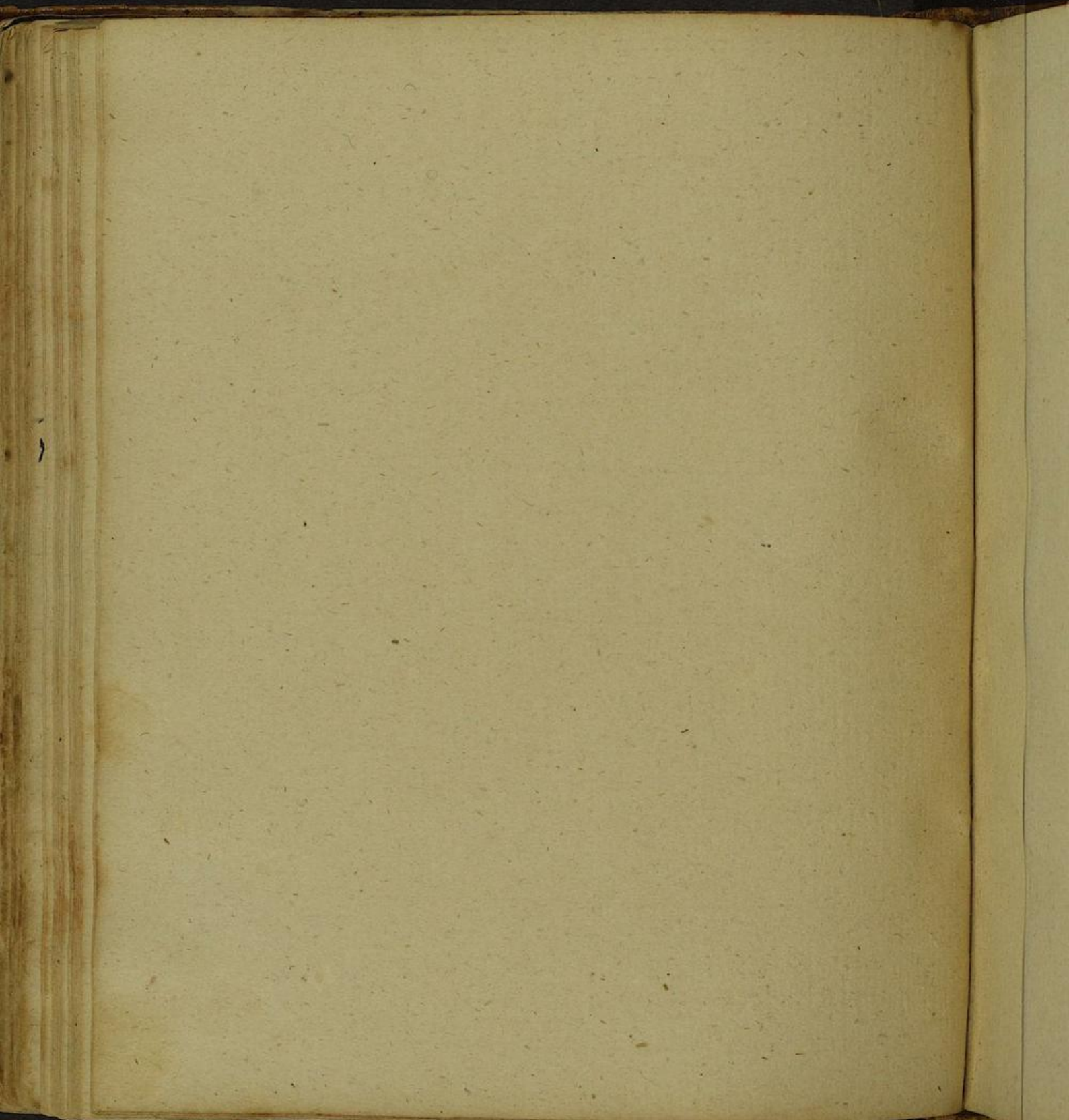
1
S
R

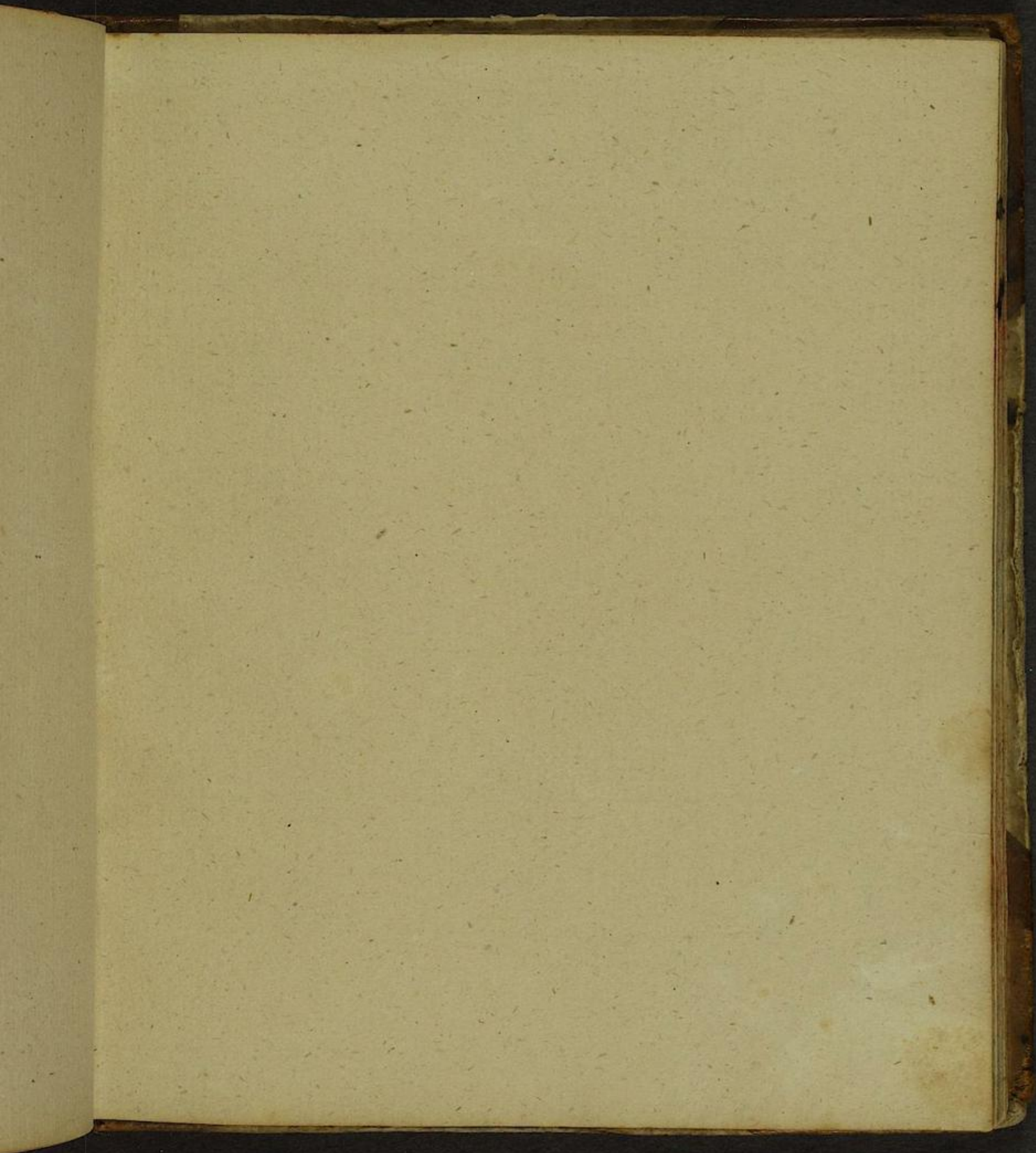


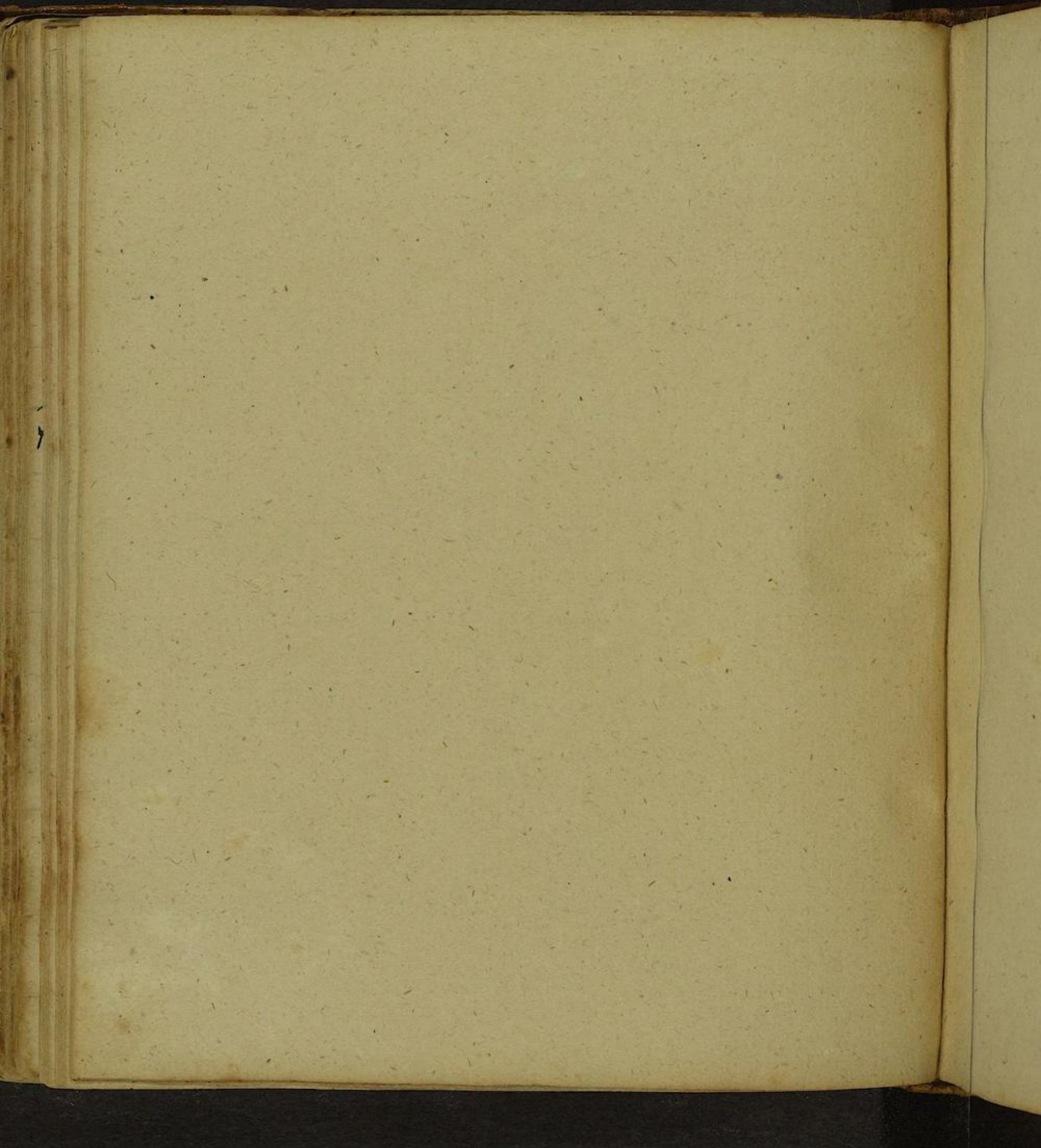
1
S
K

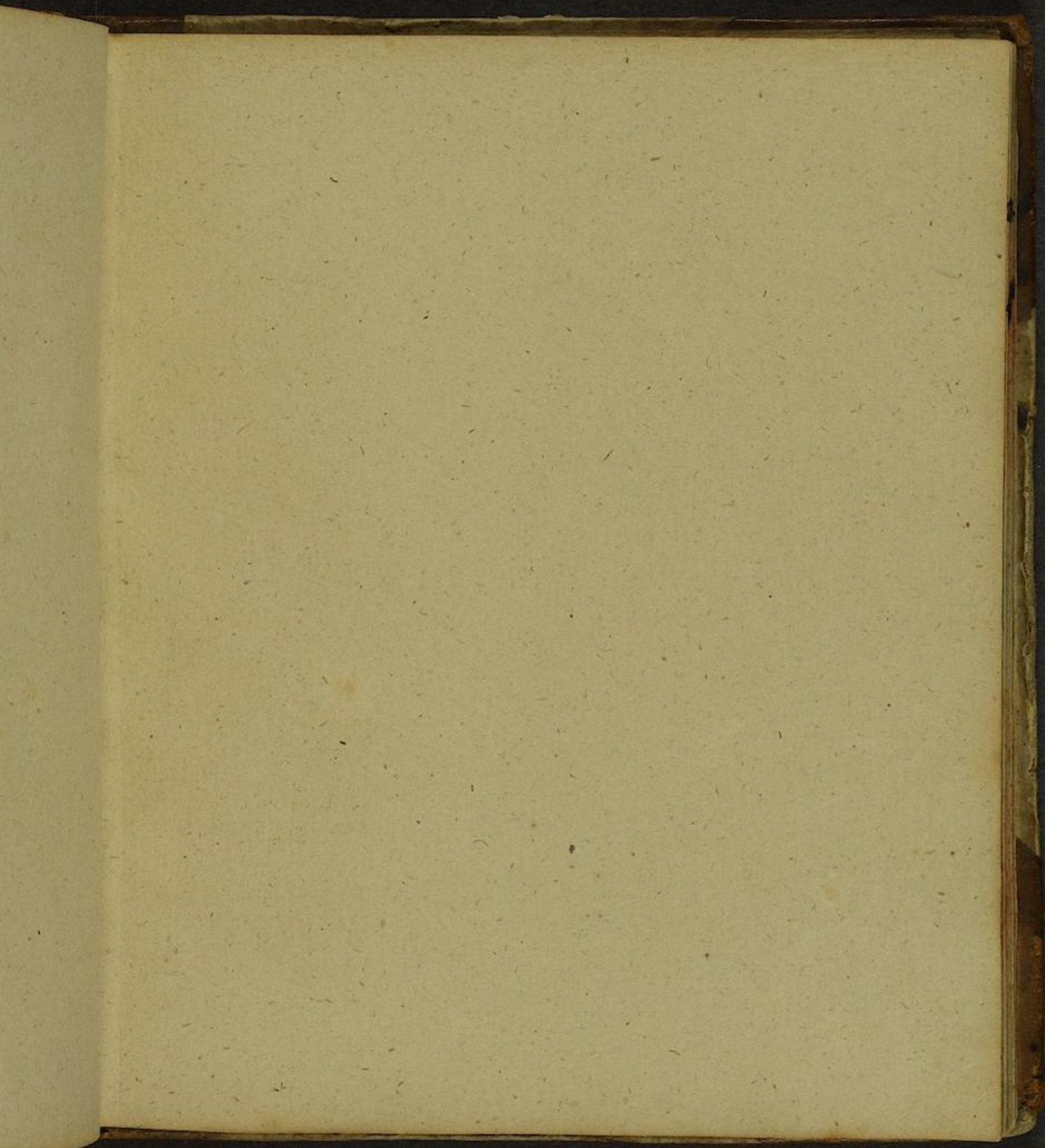


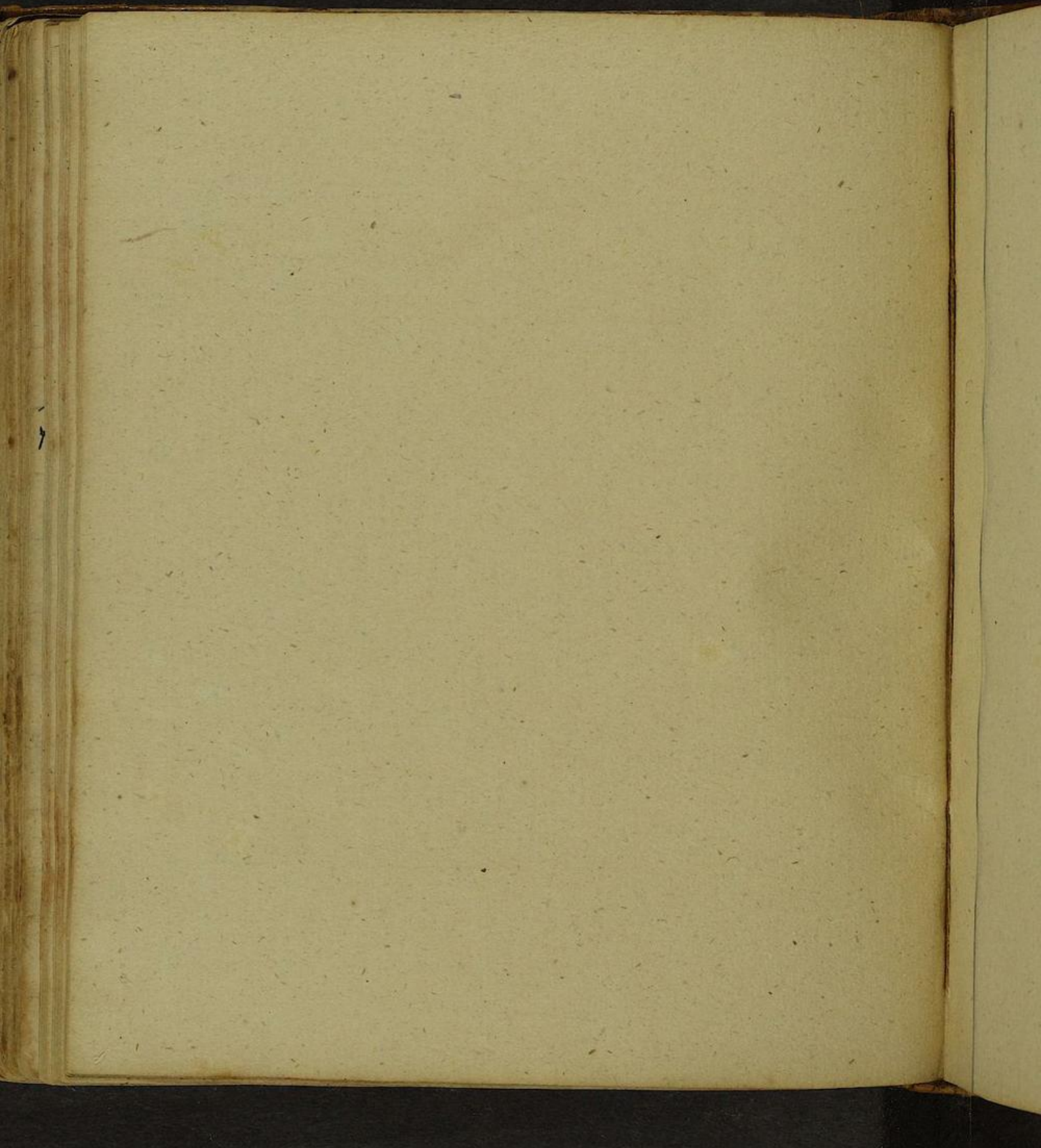


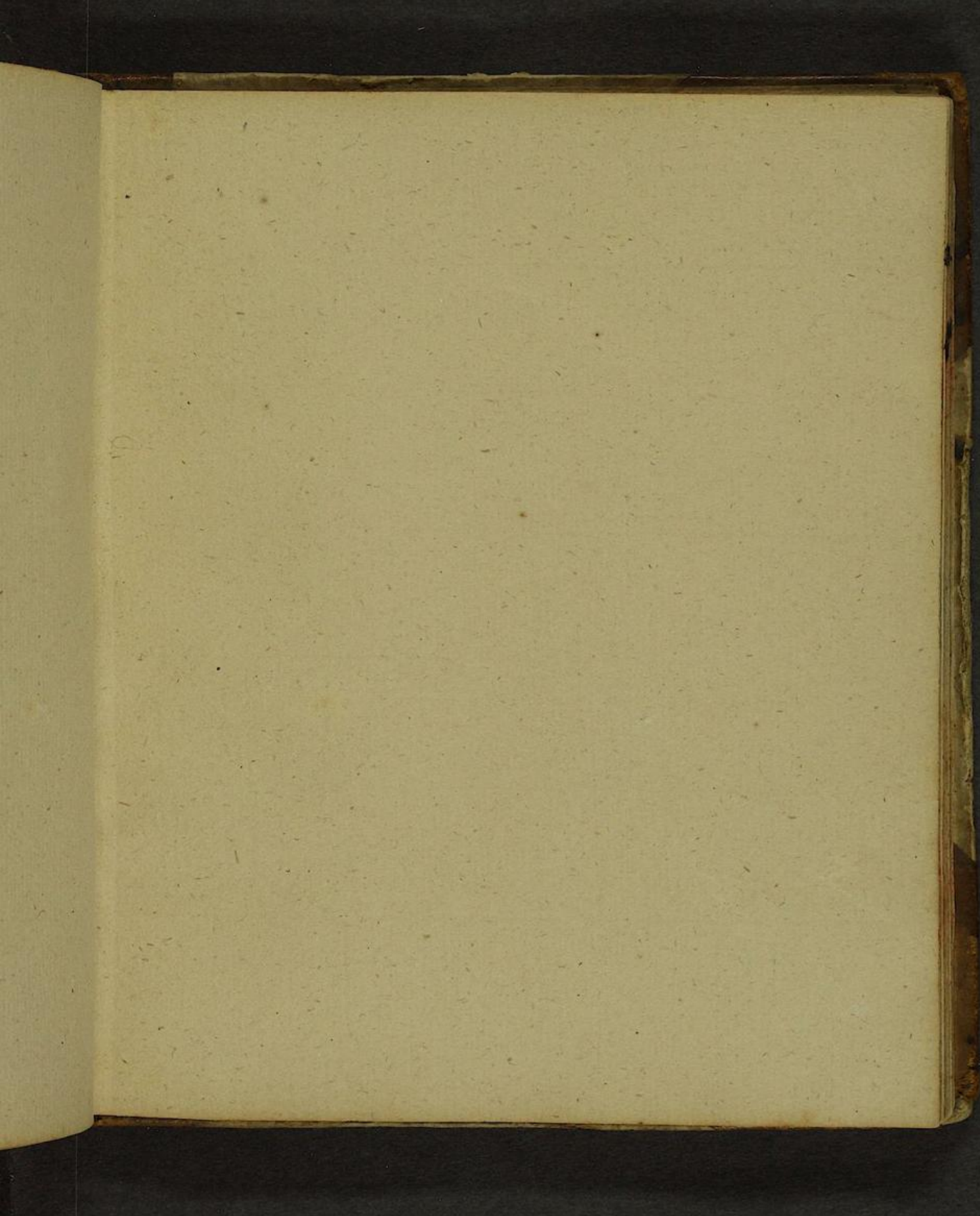


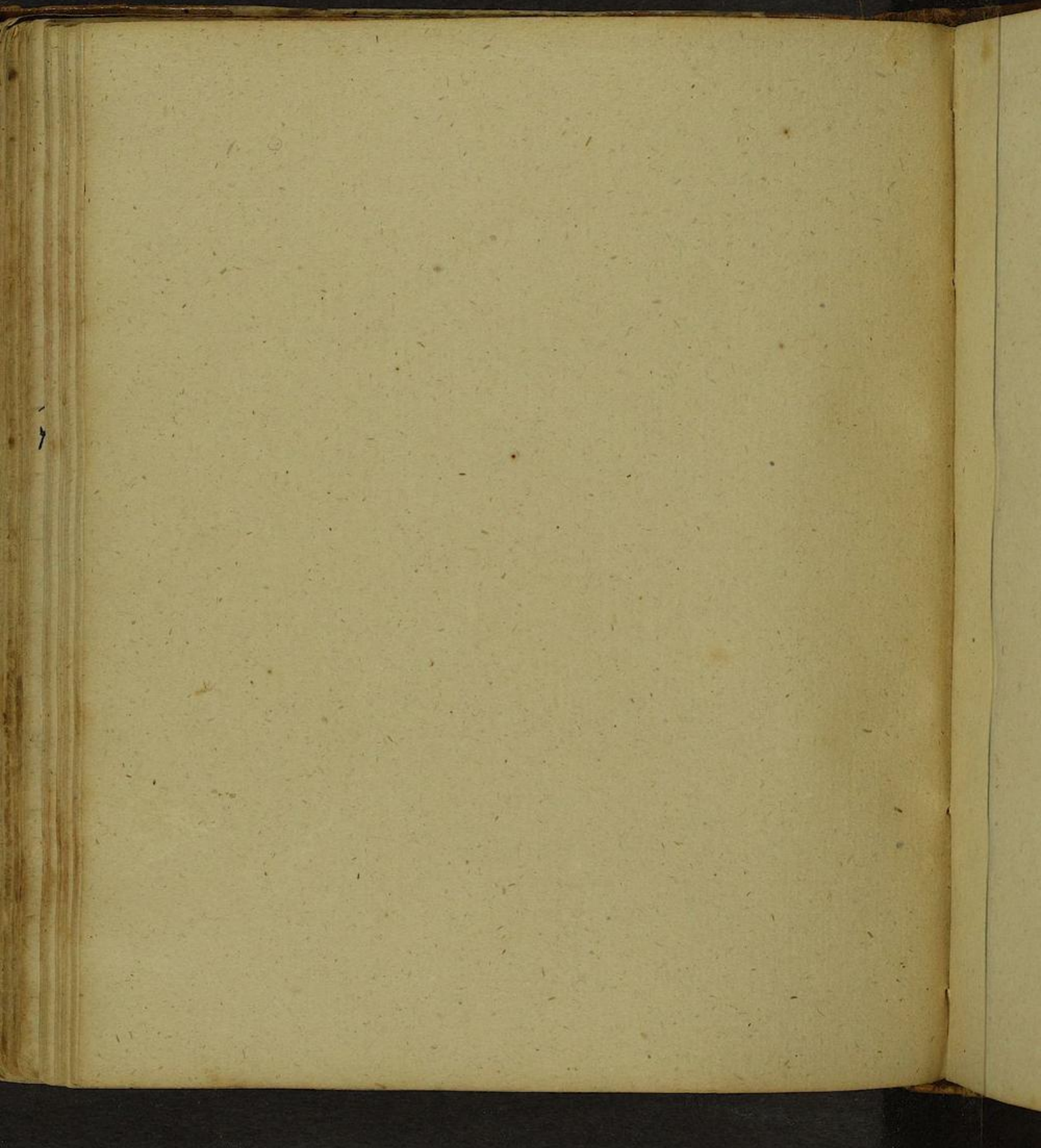


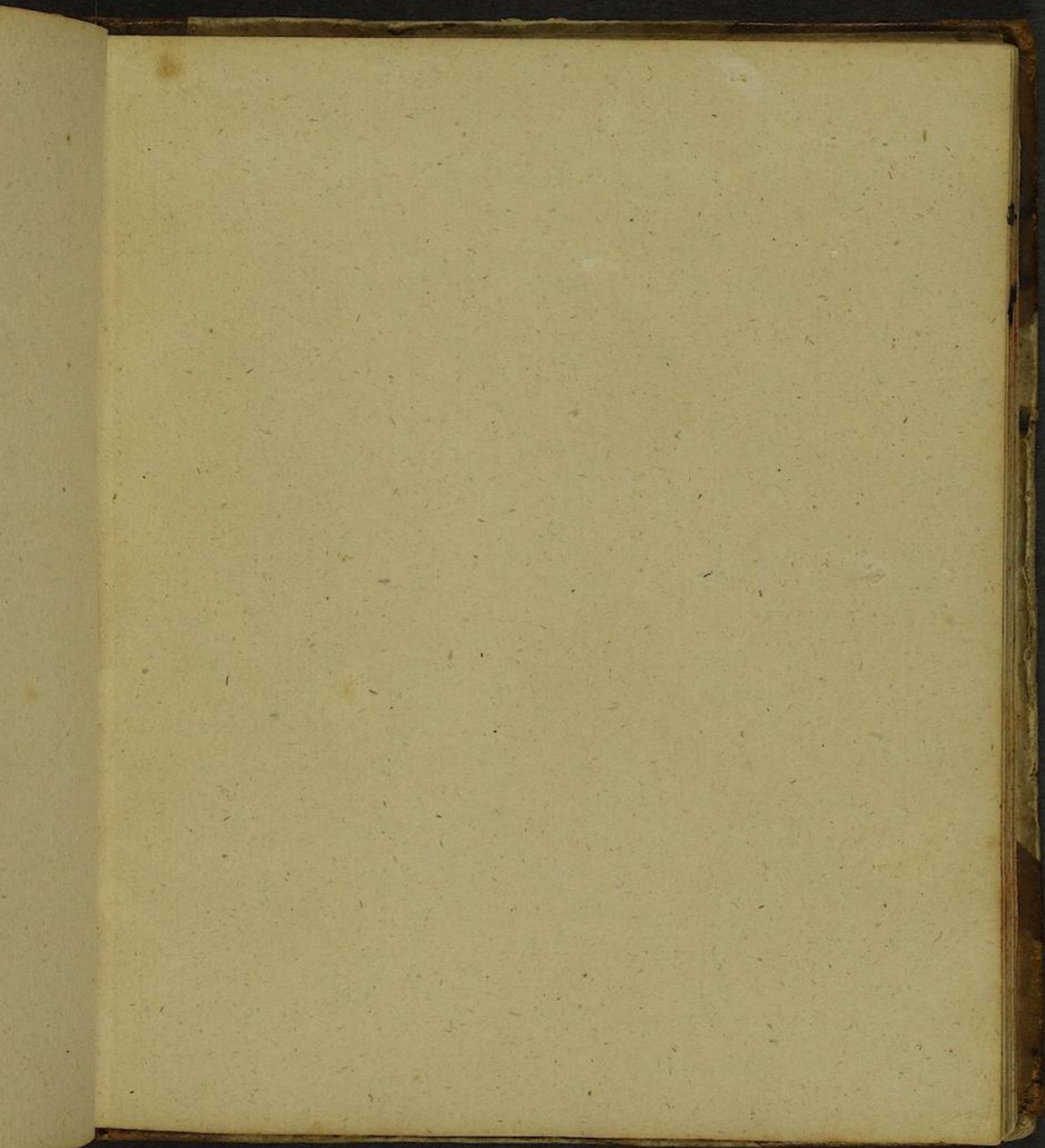


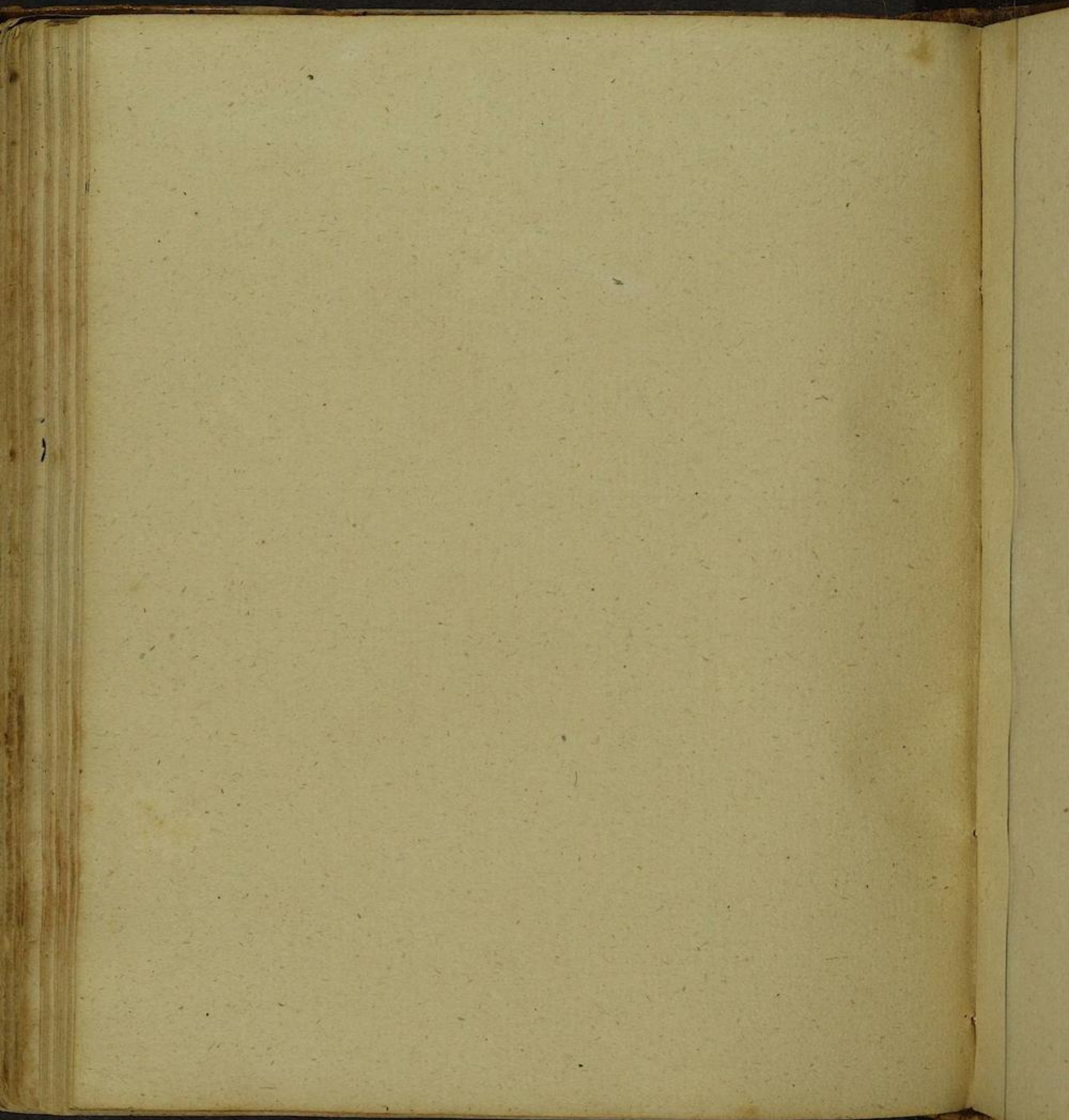


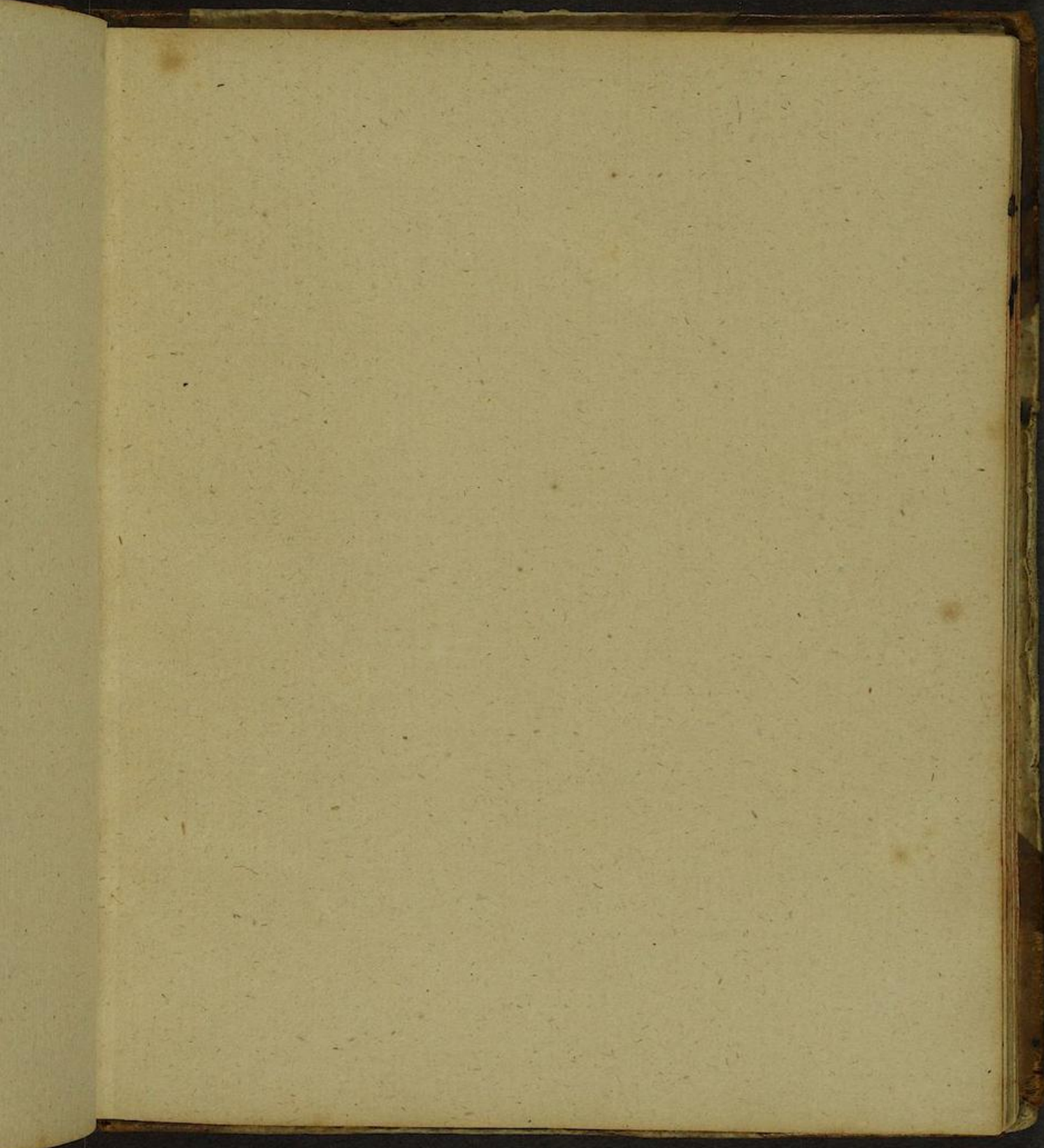


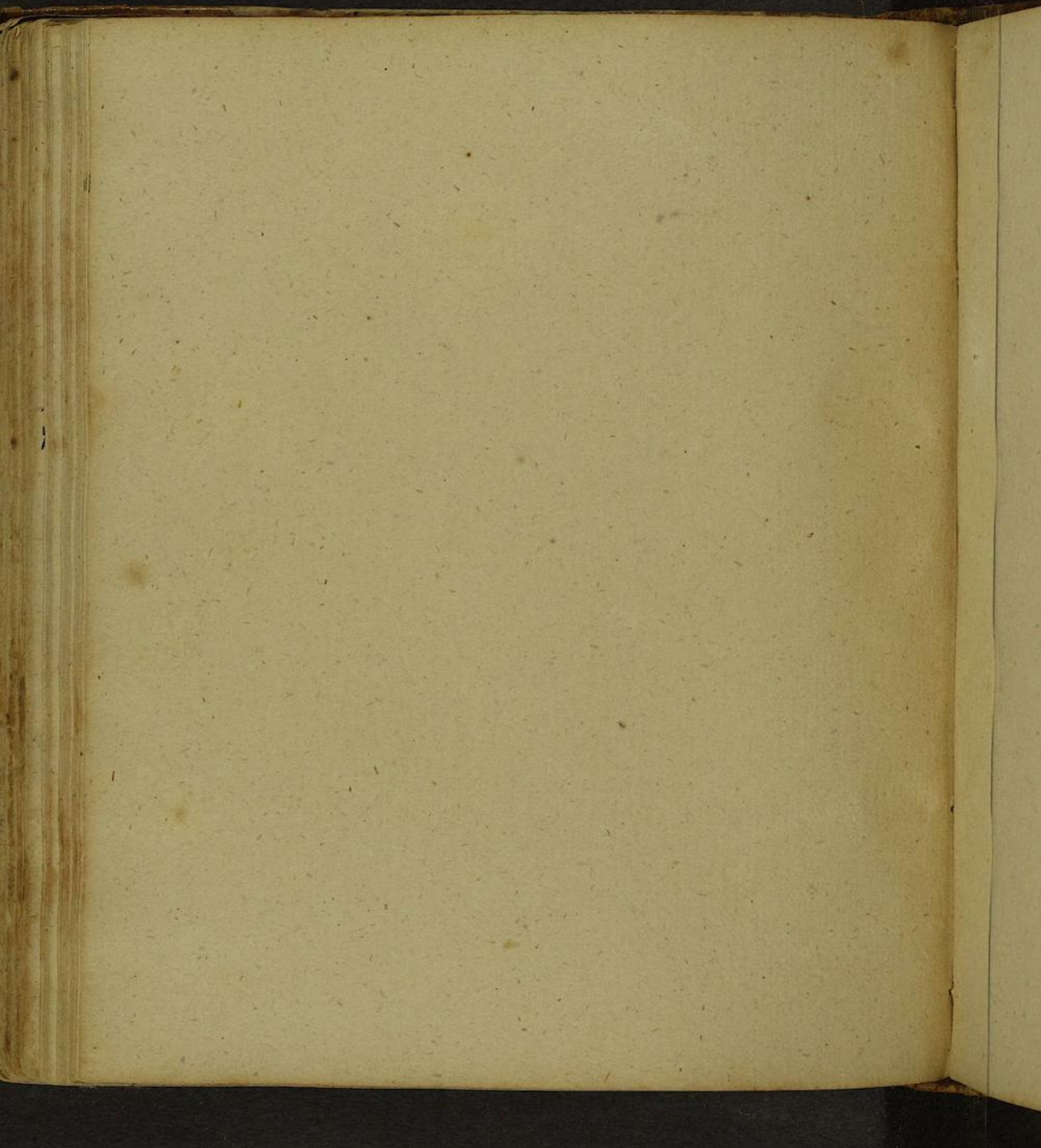


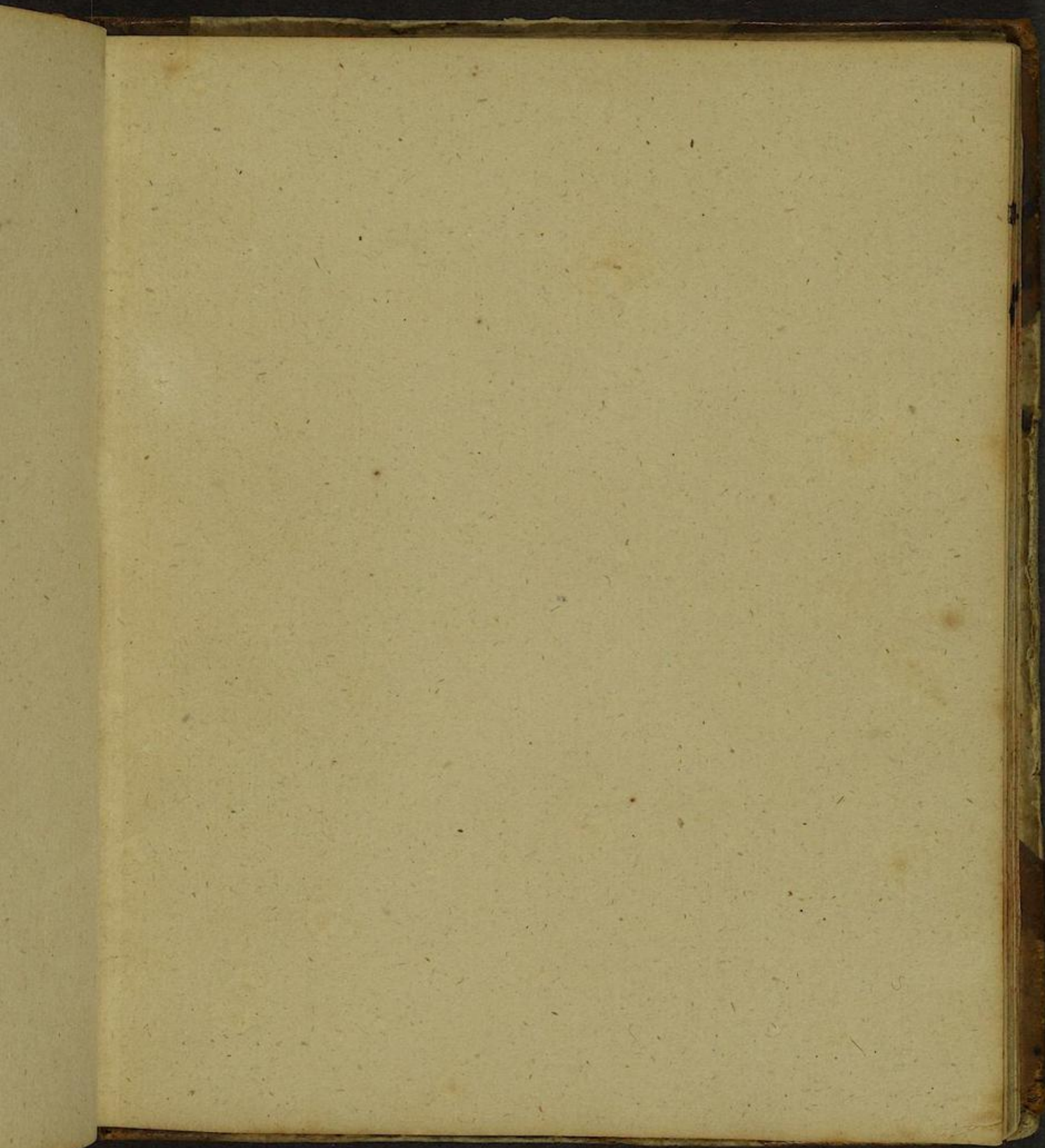


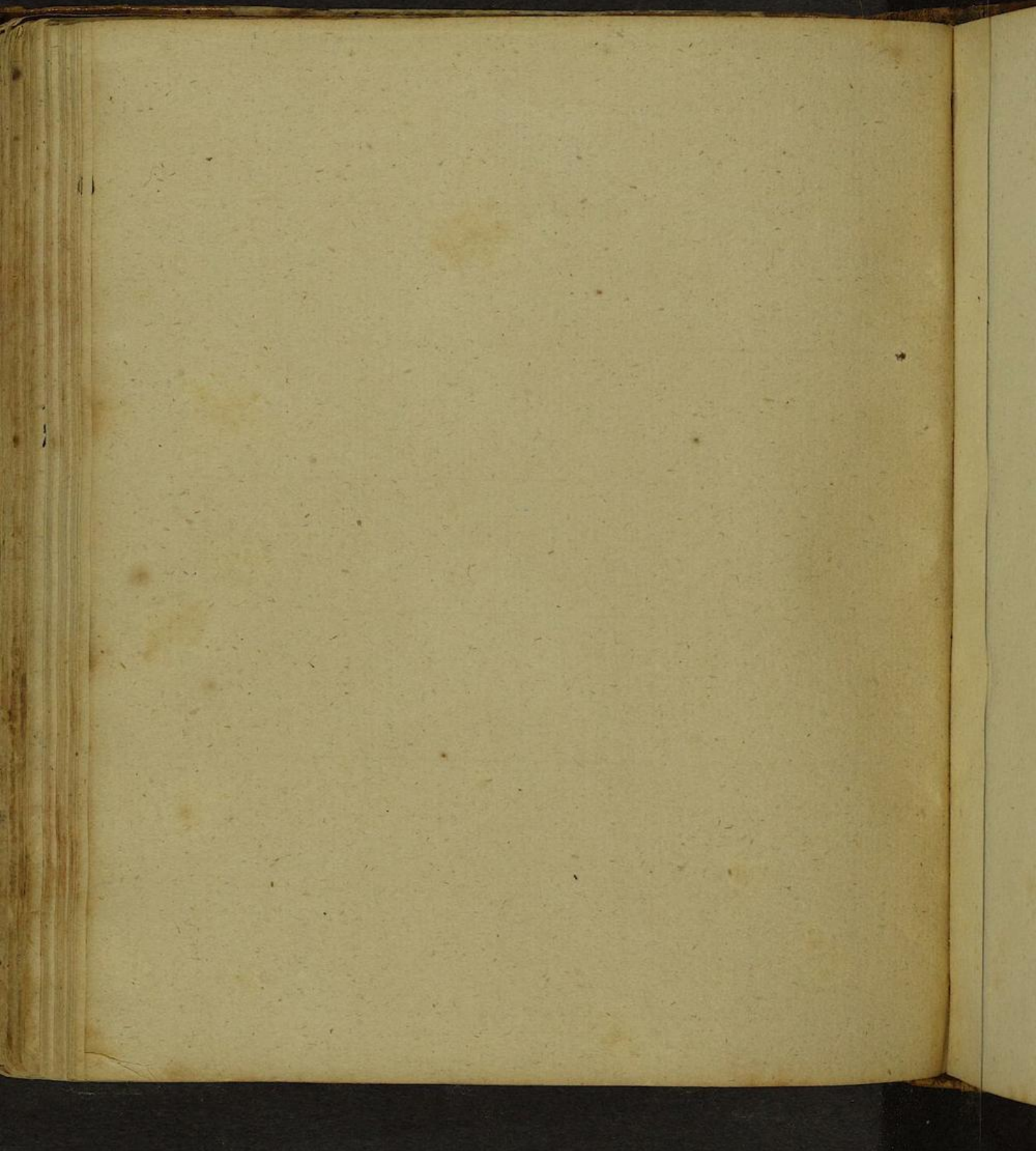


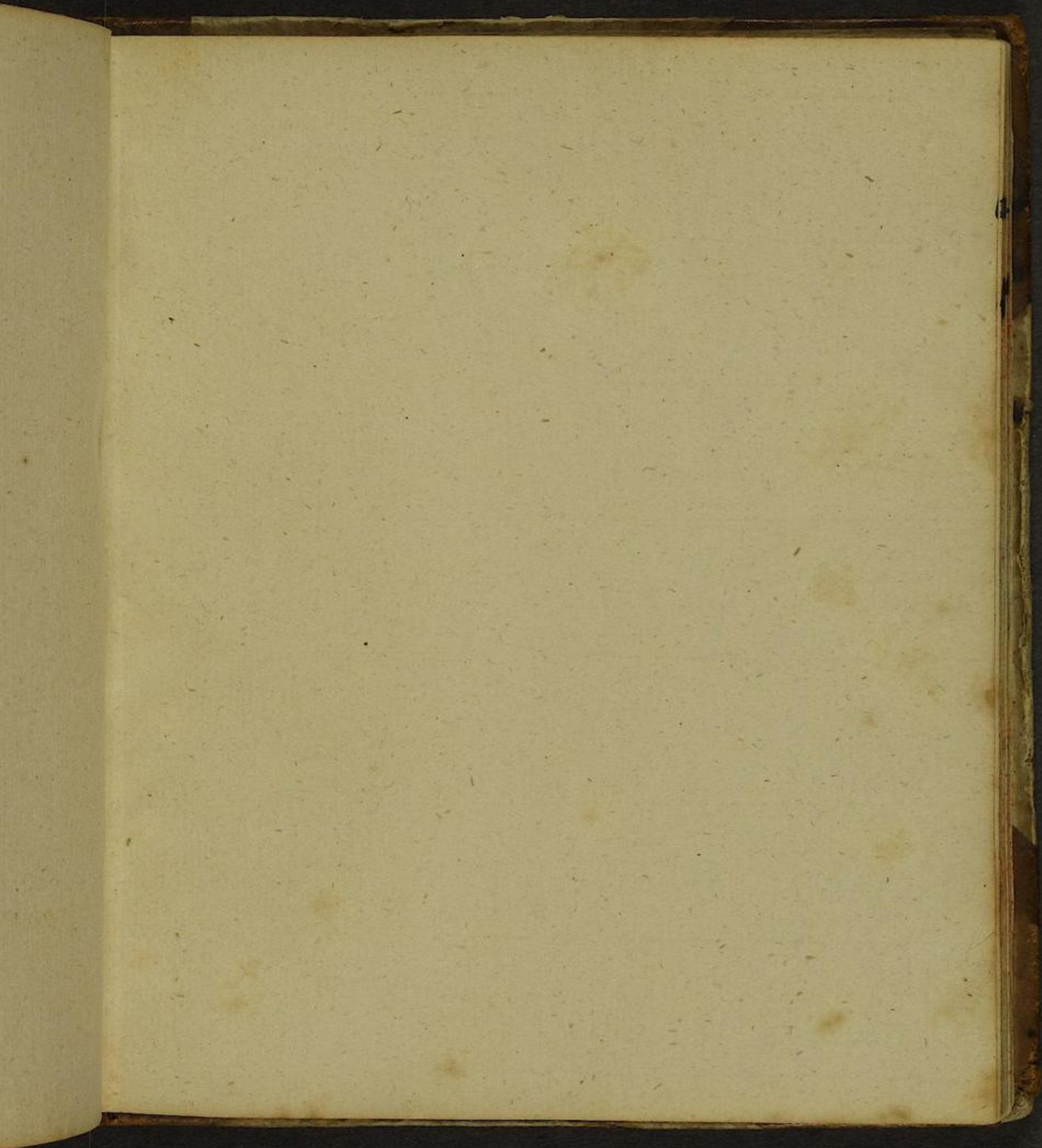


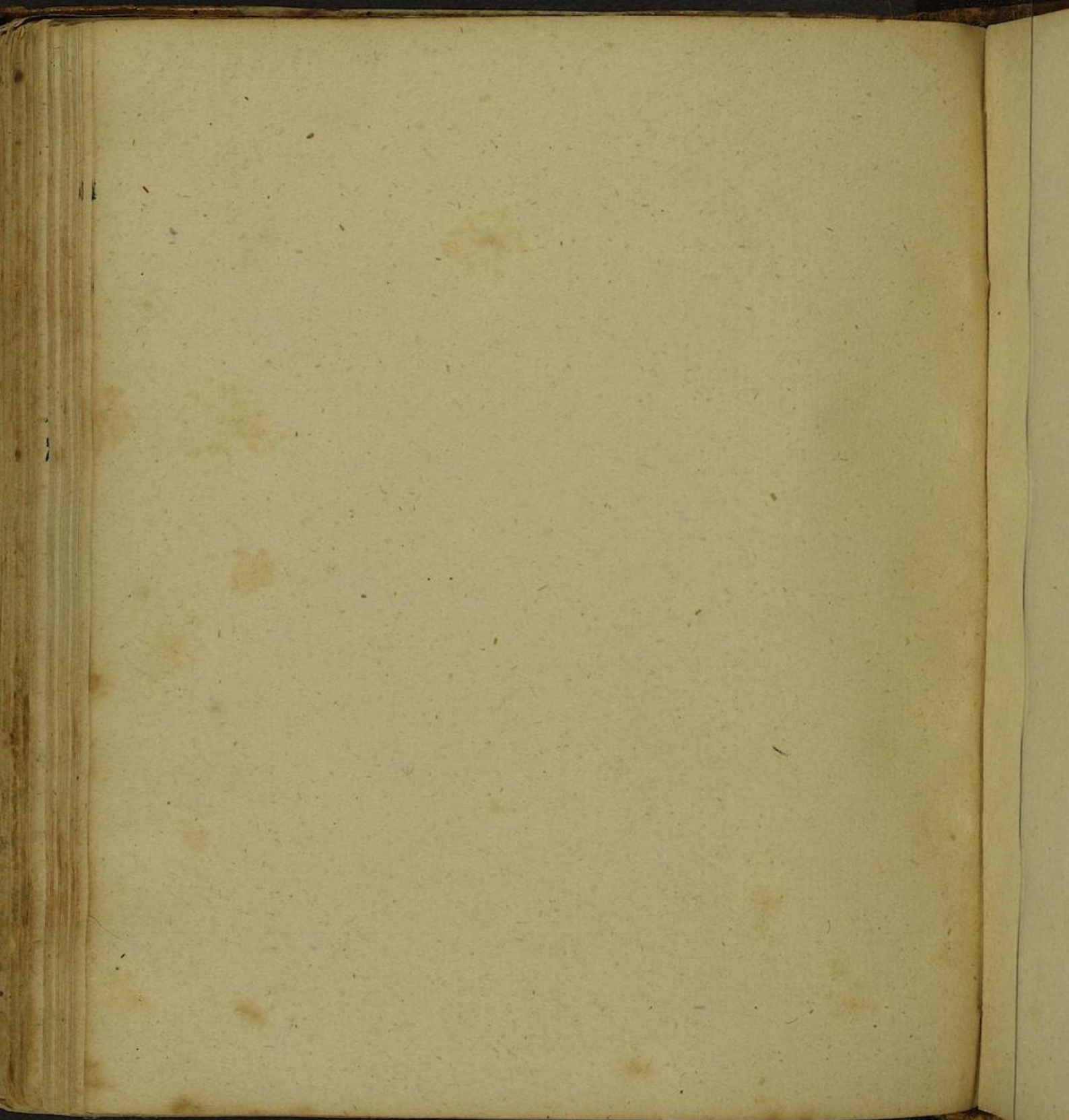


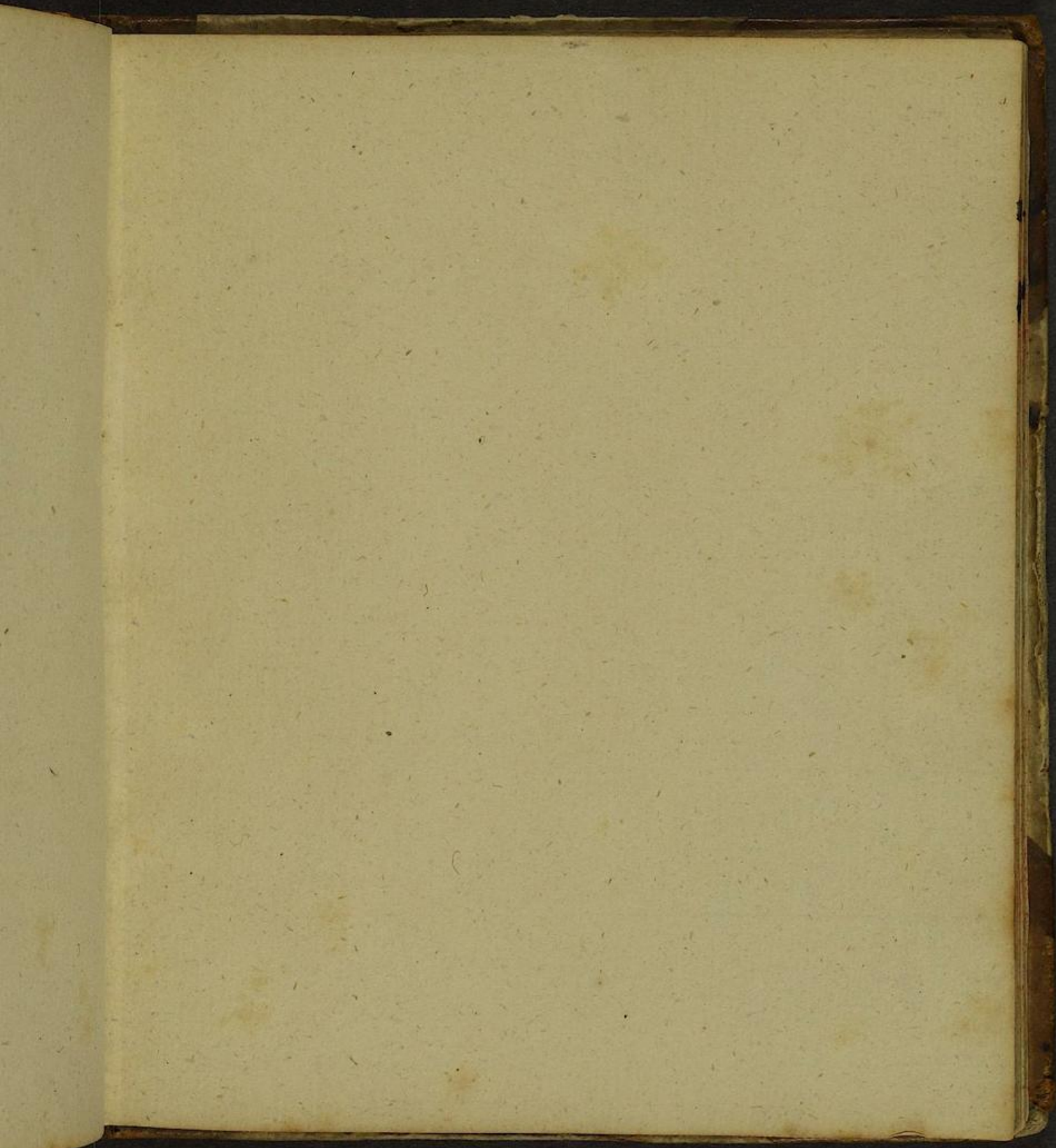


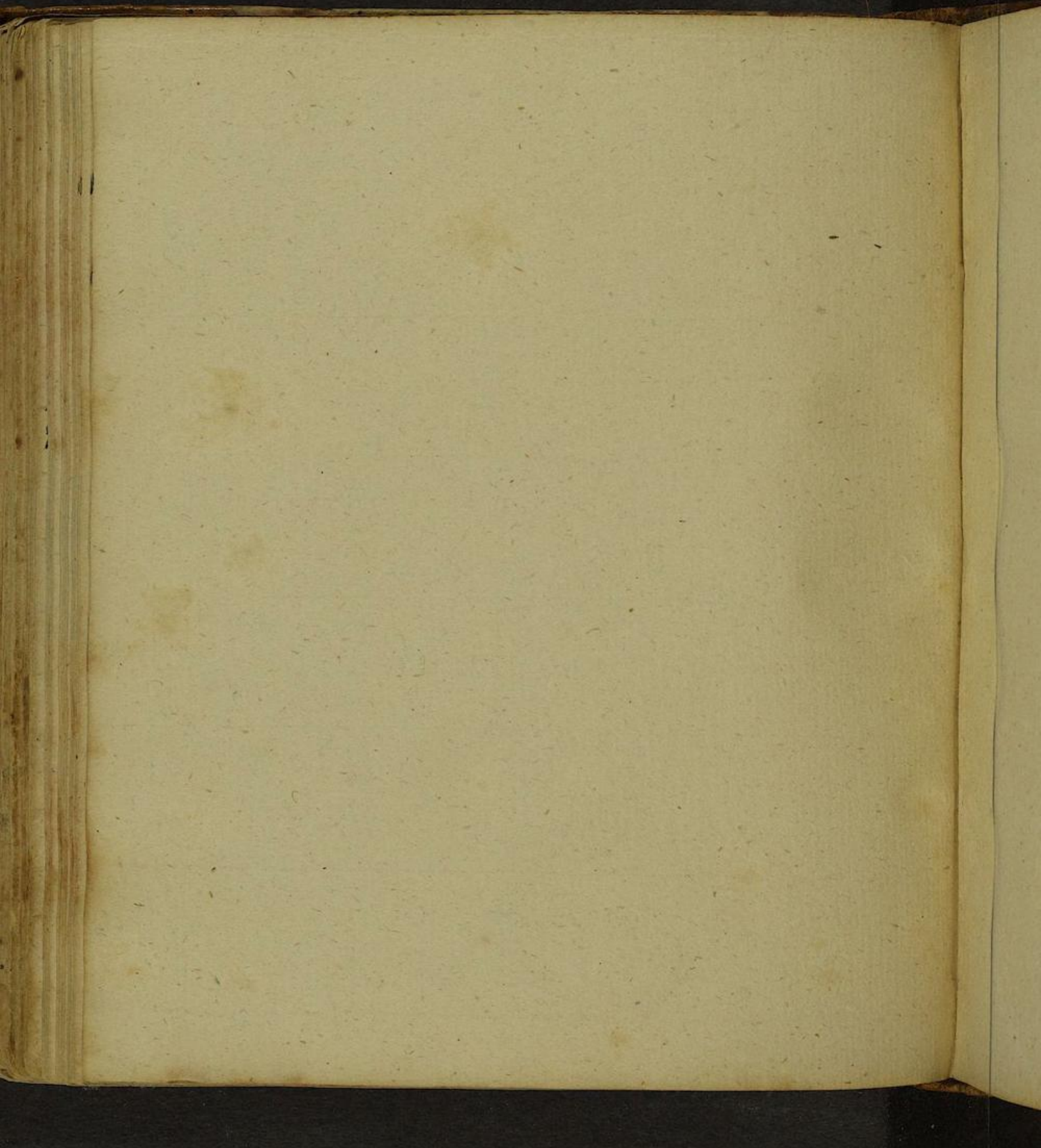


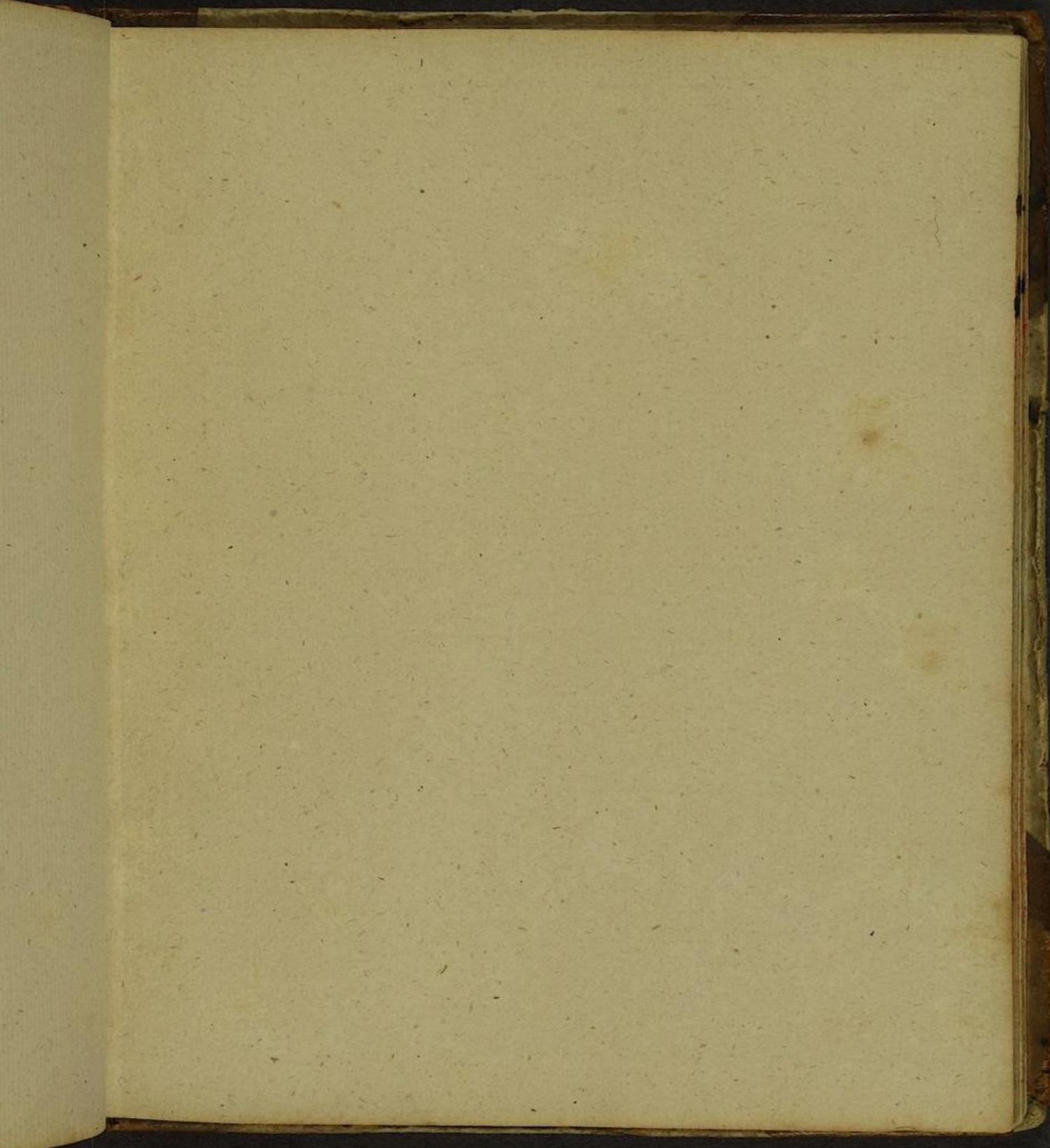


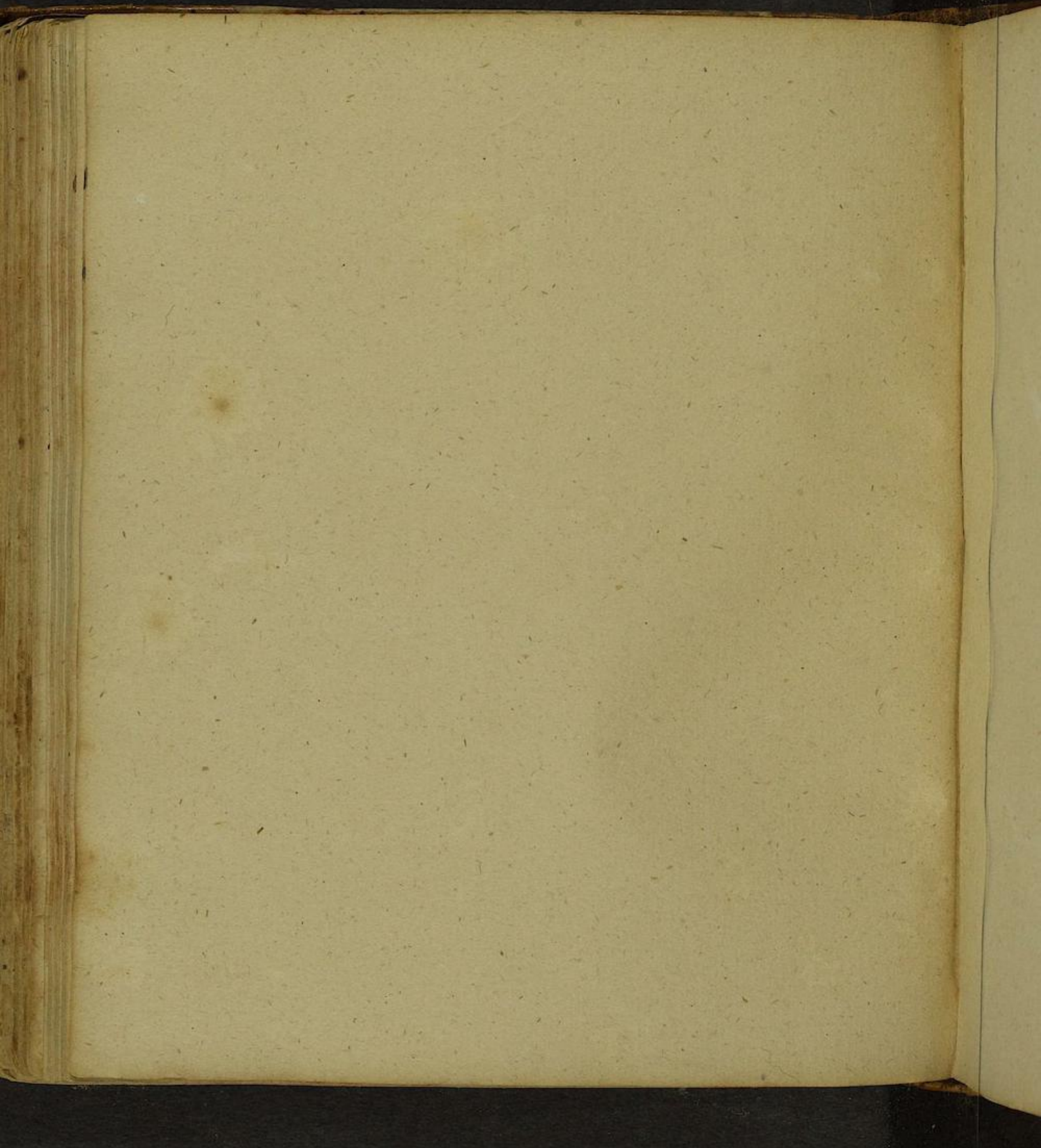


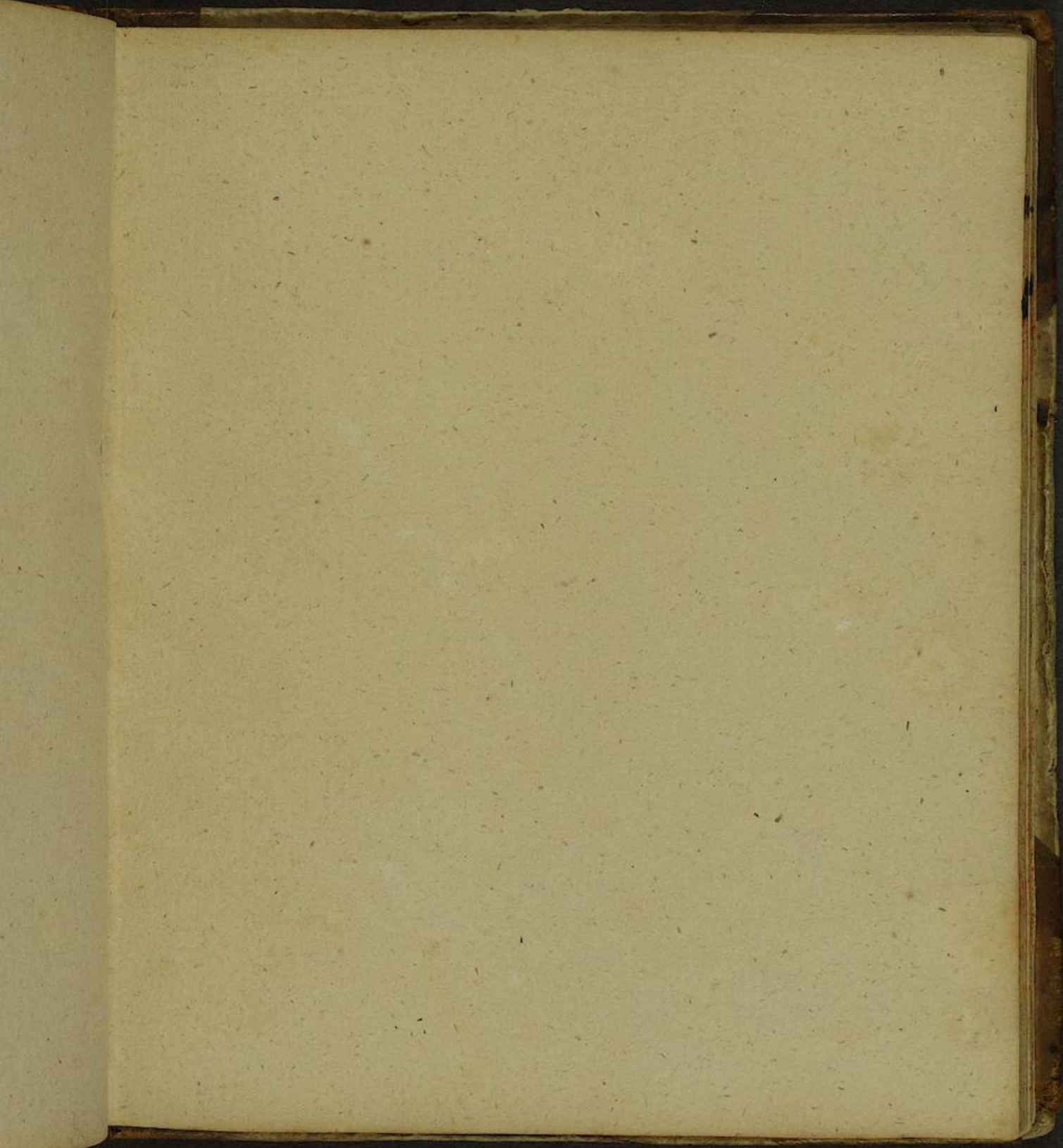


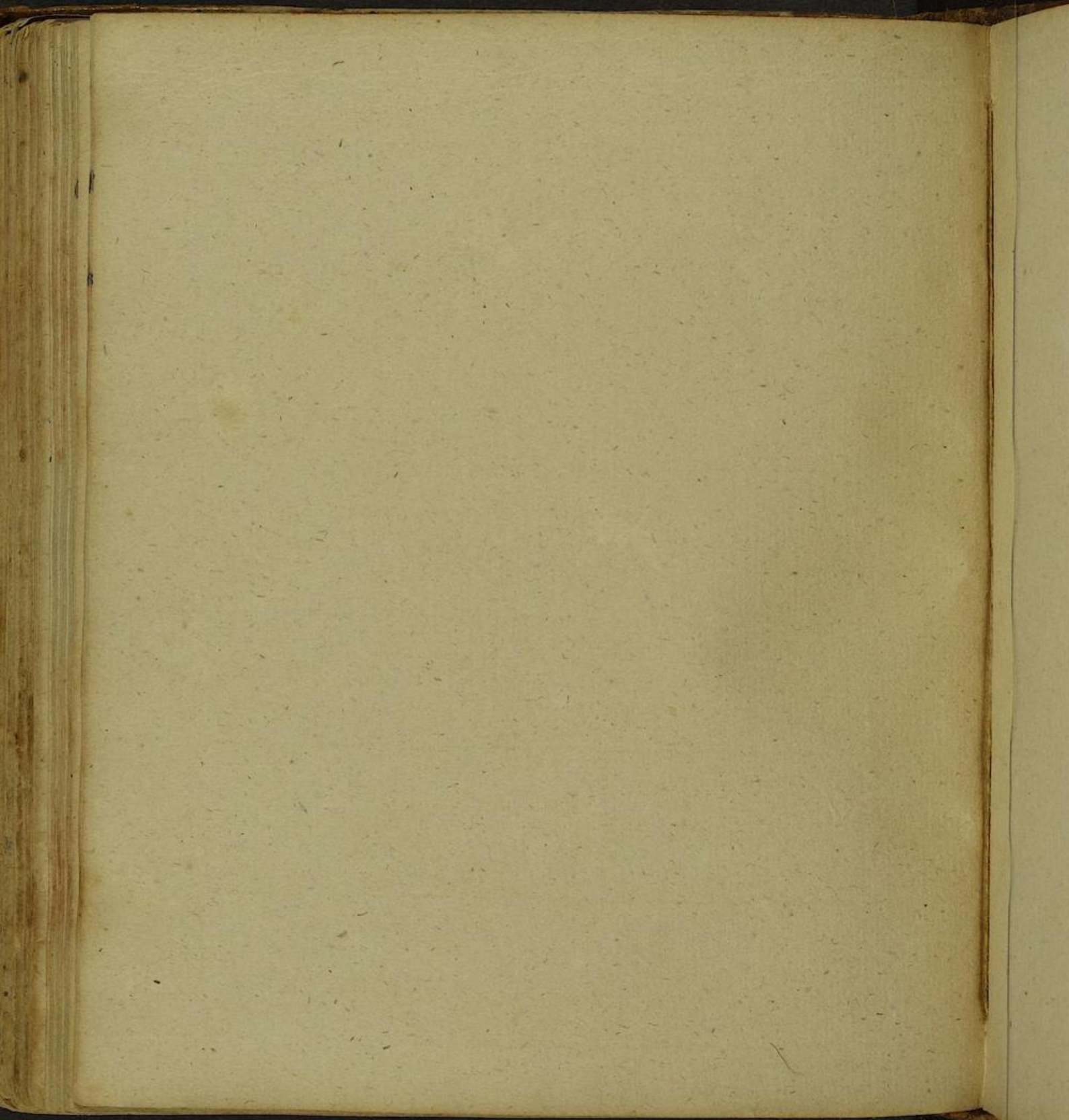


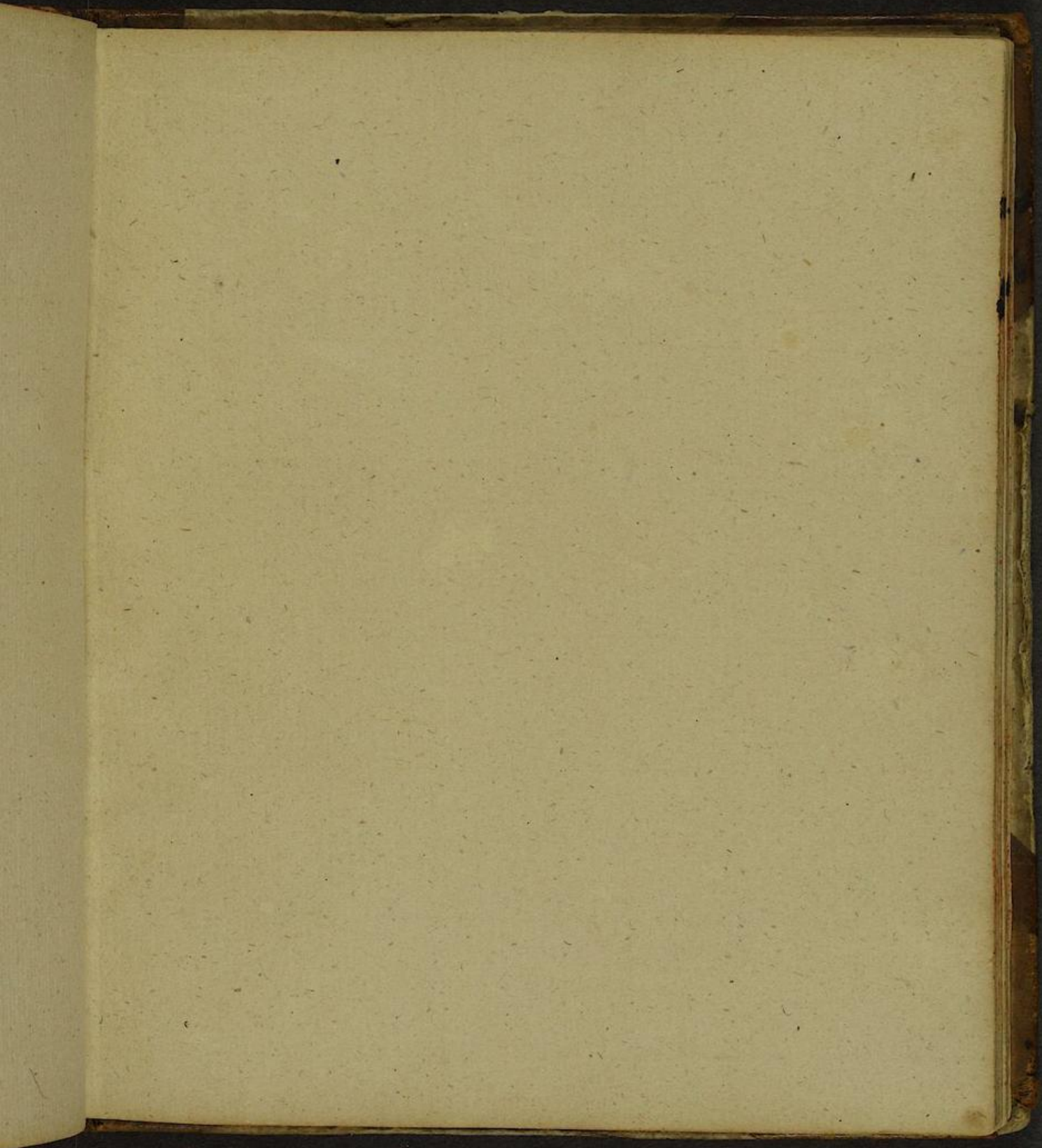


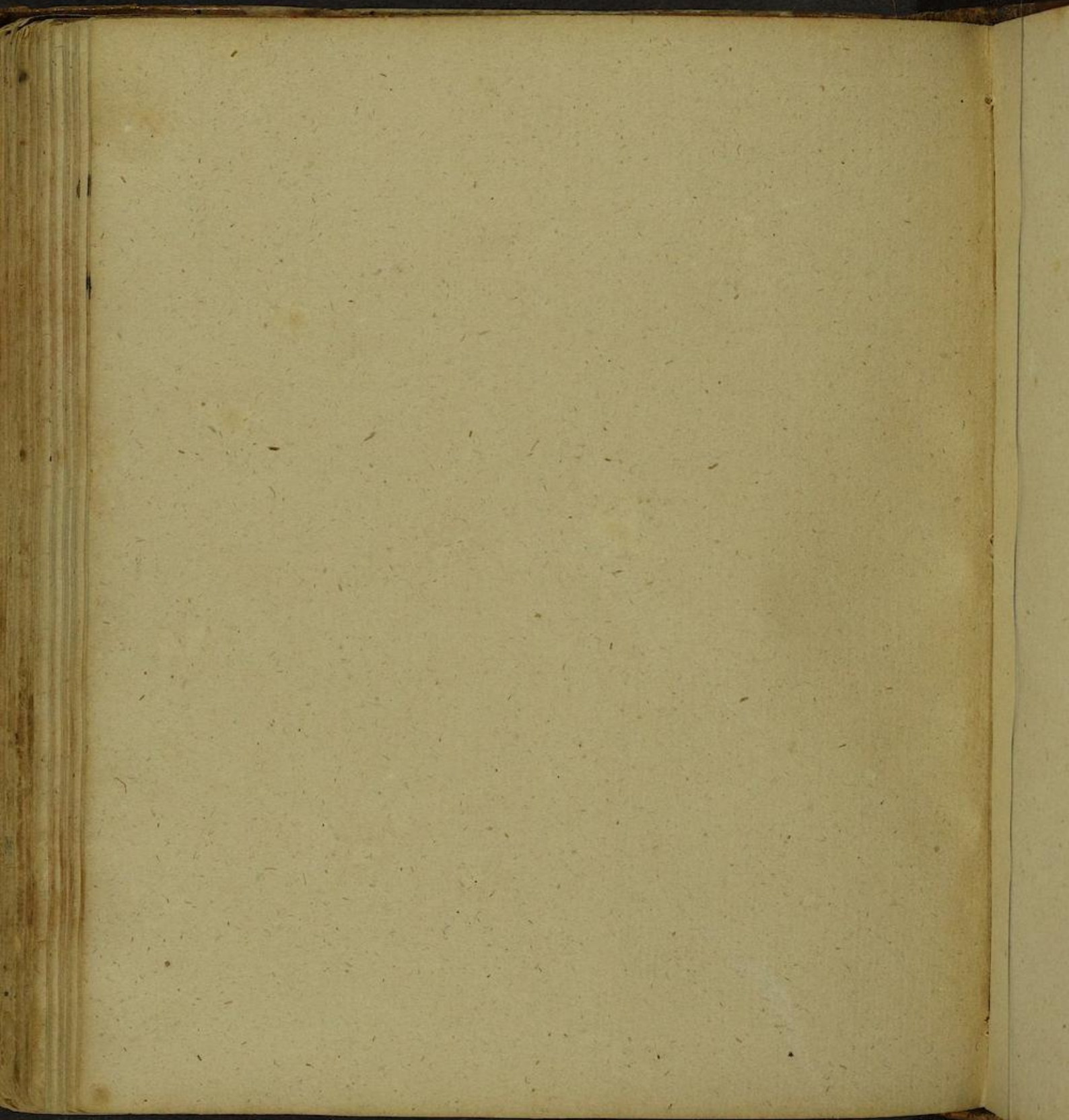


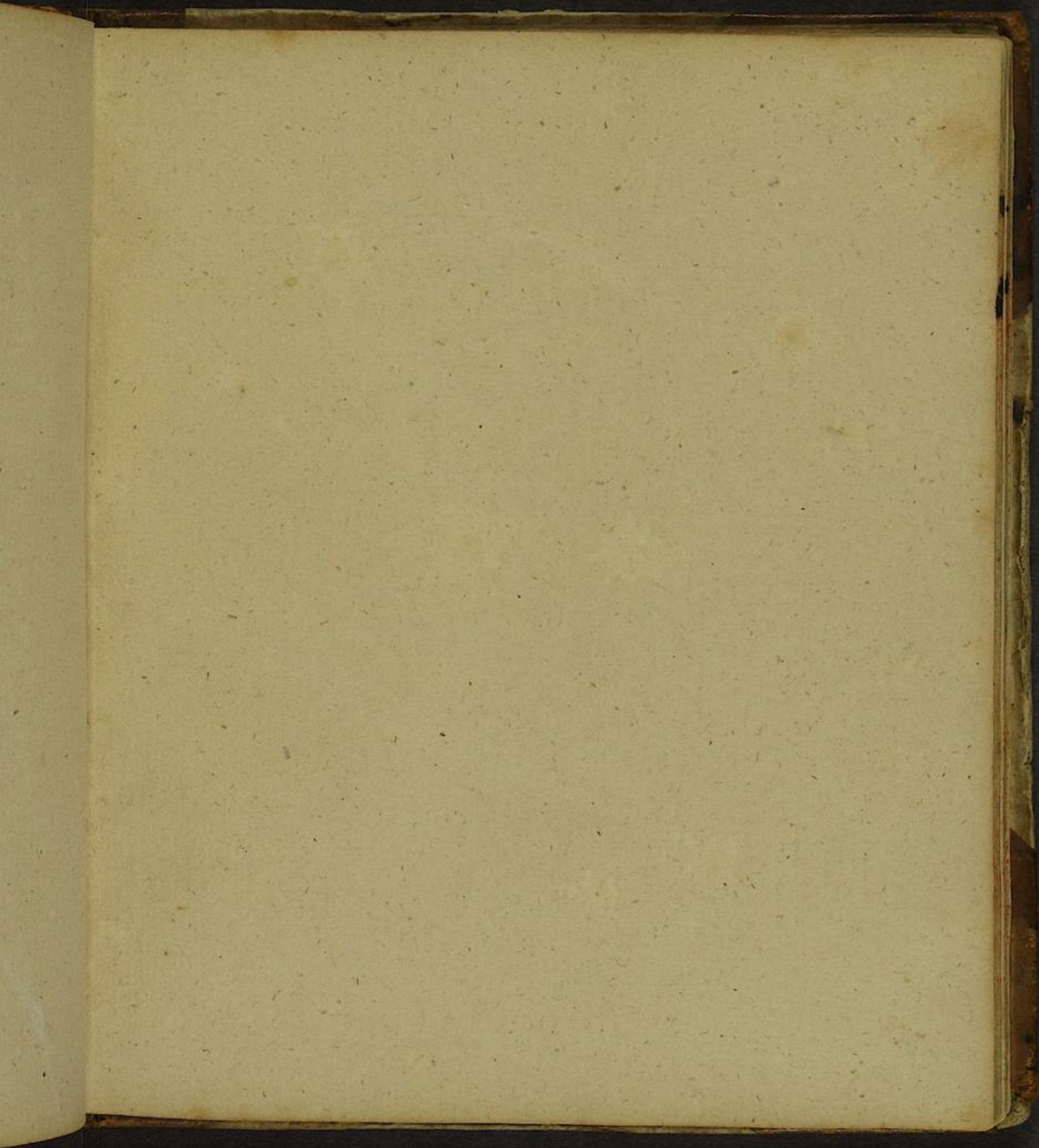


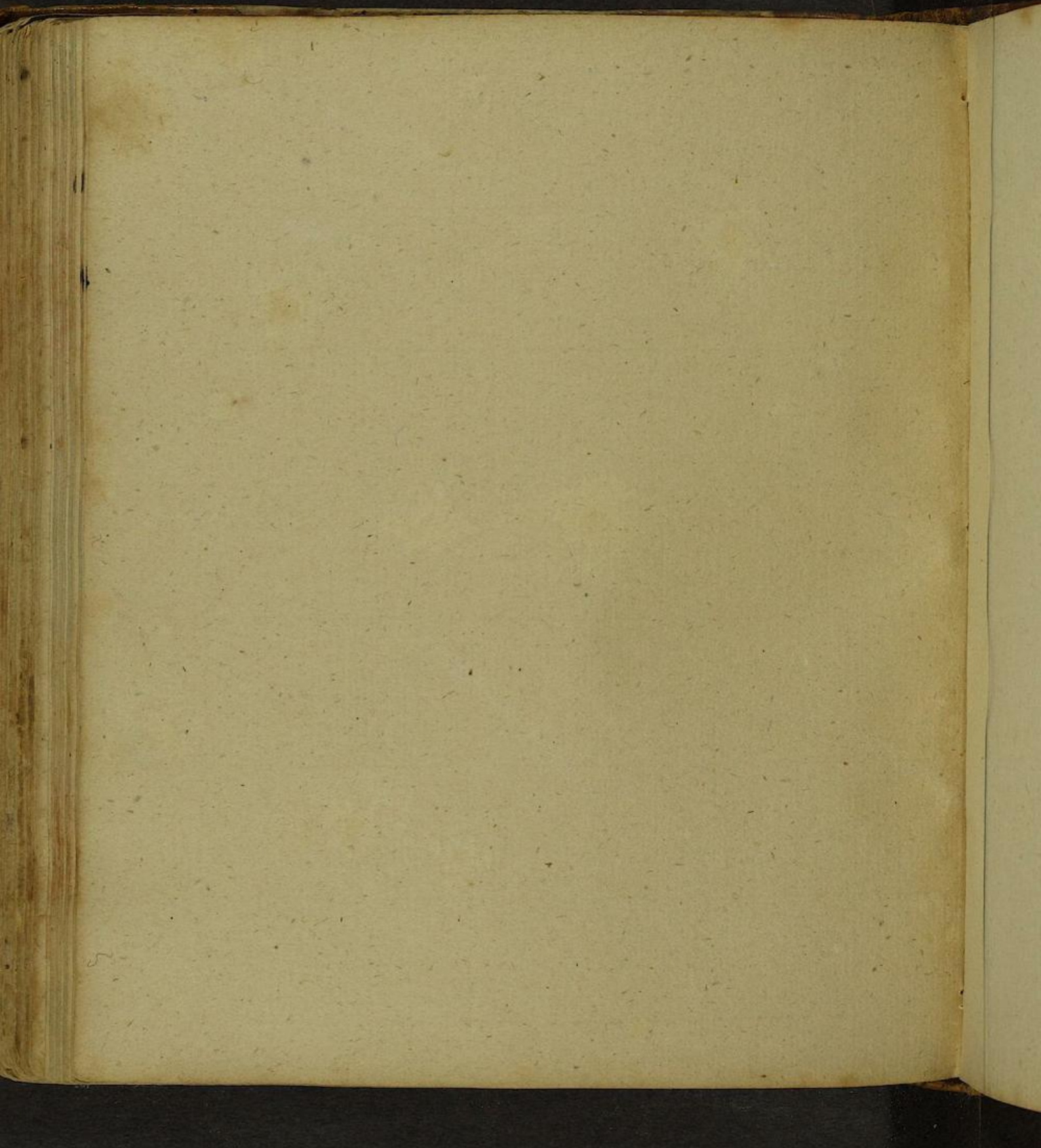


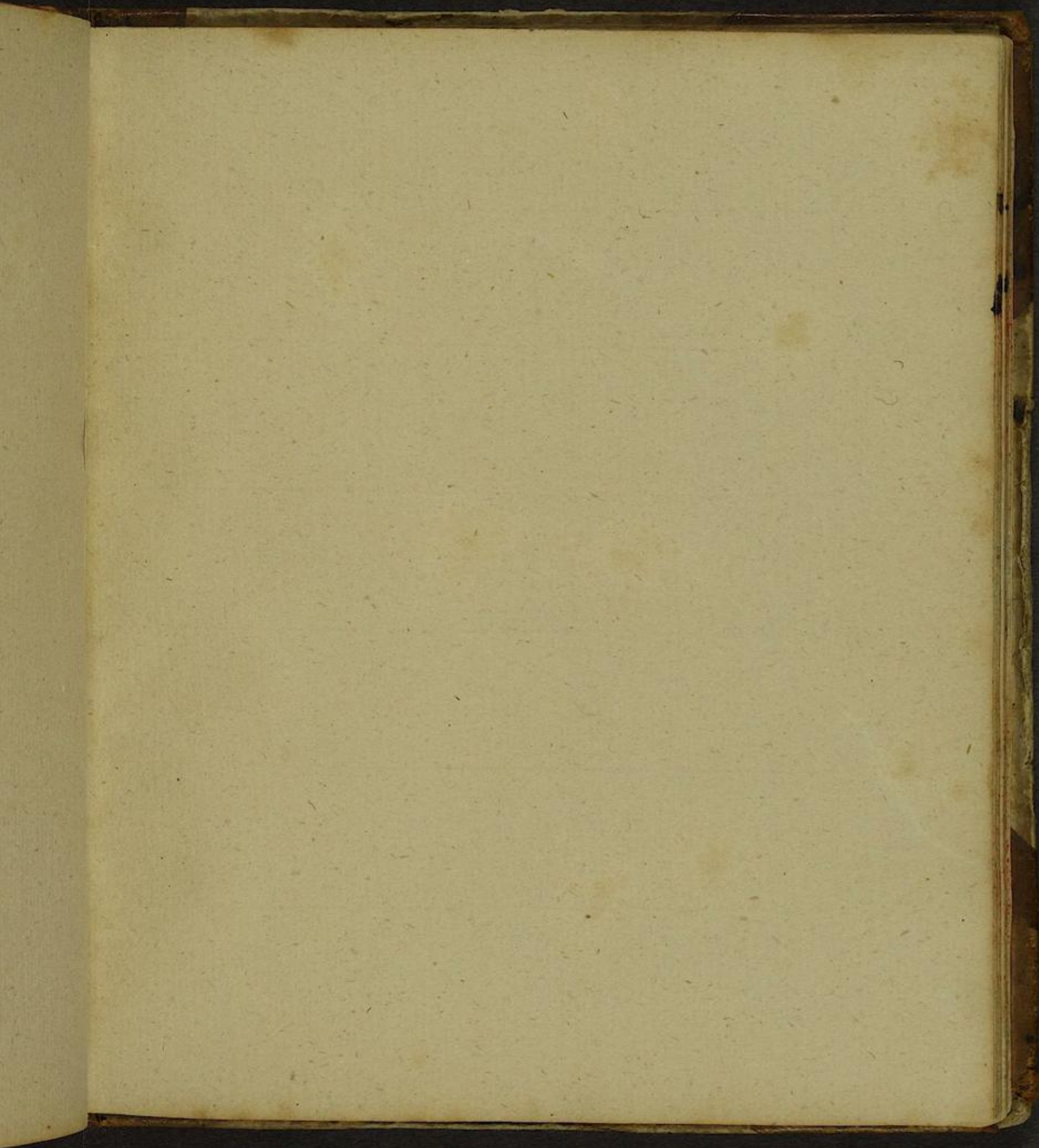


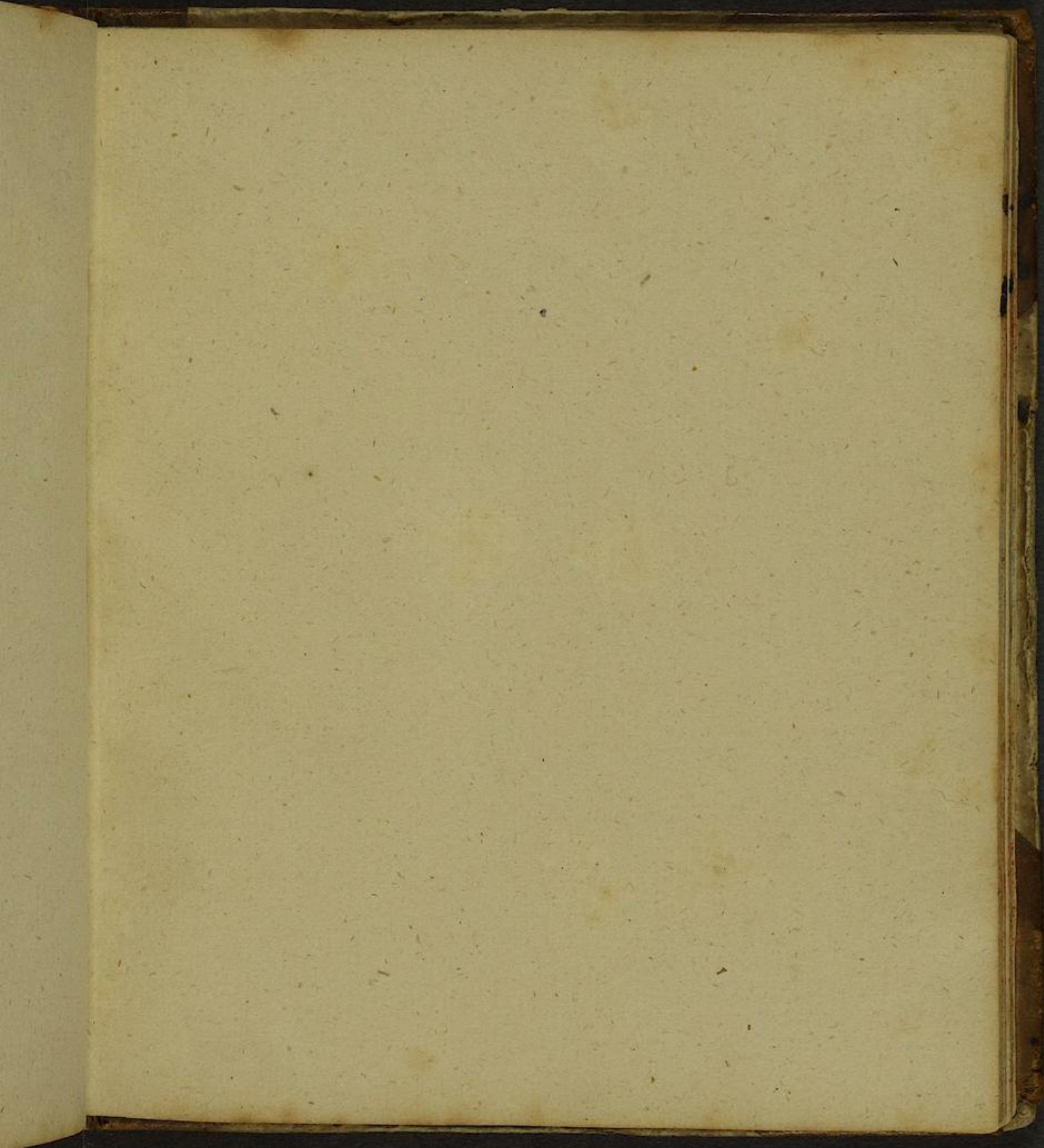


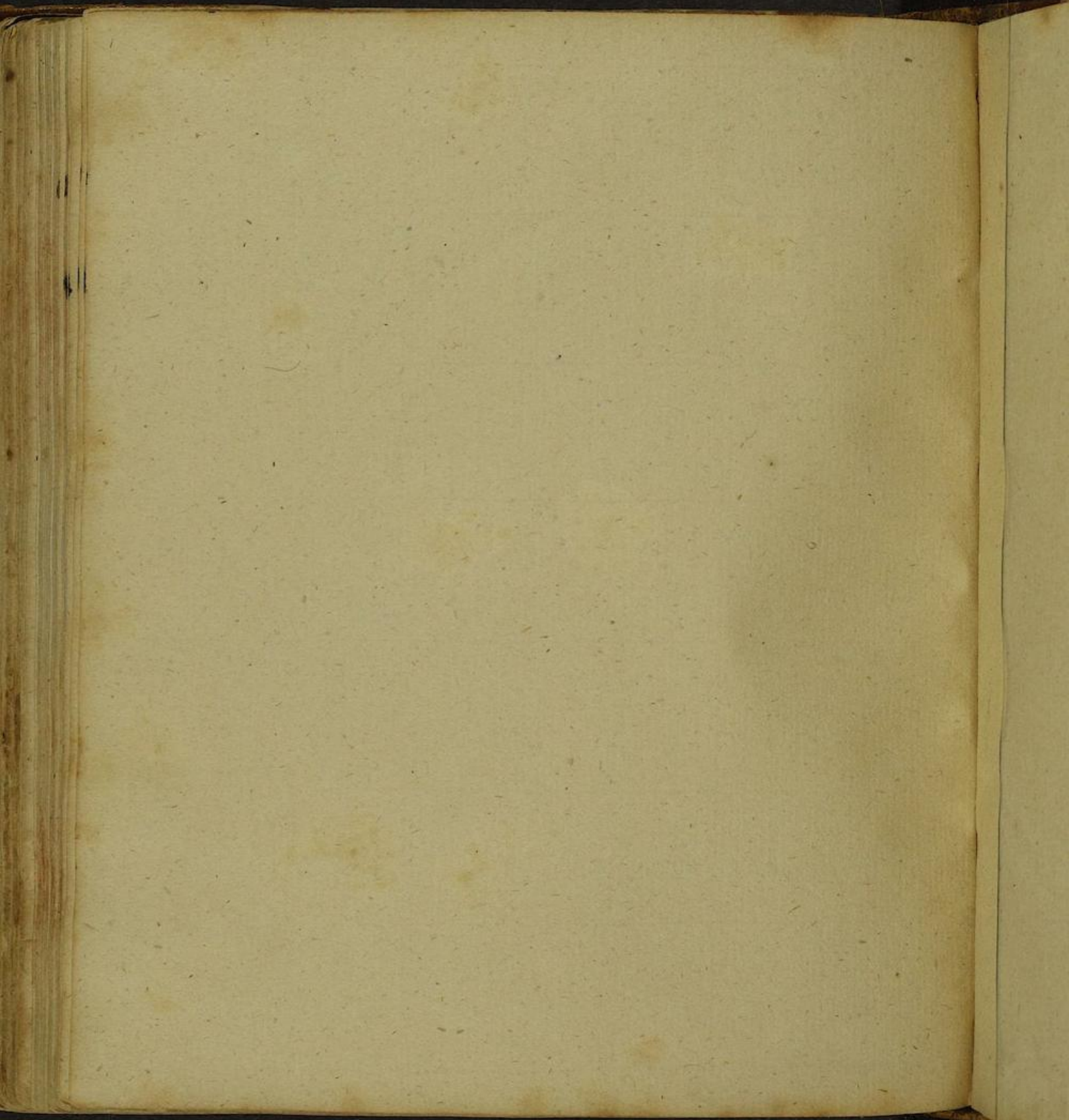


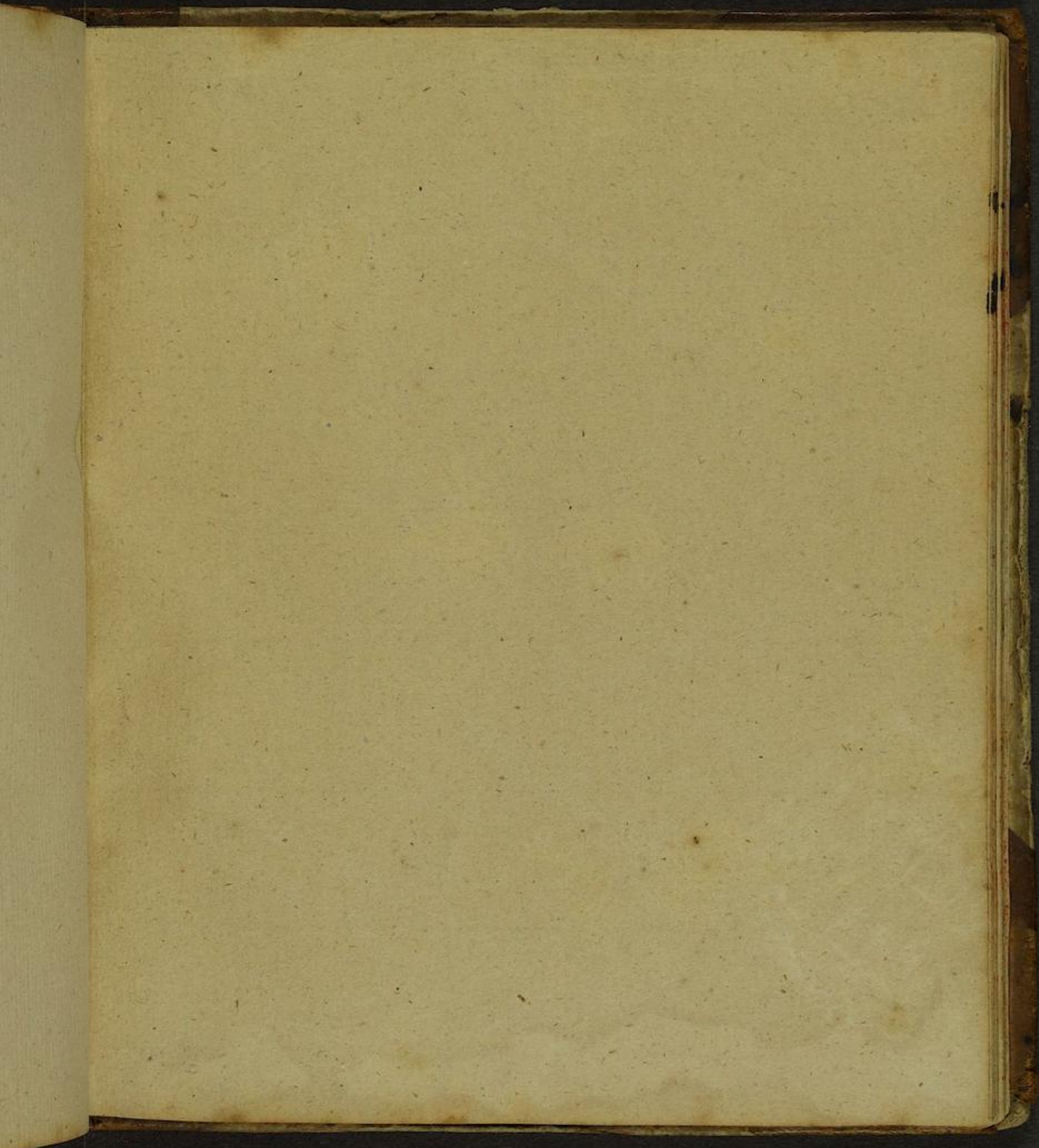


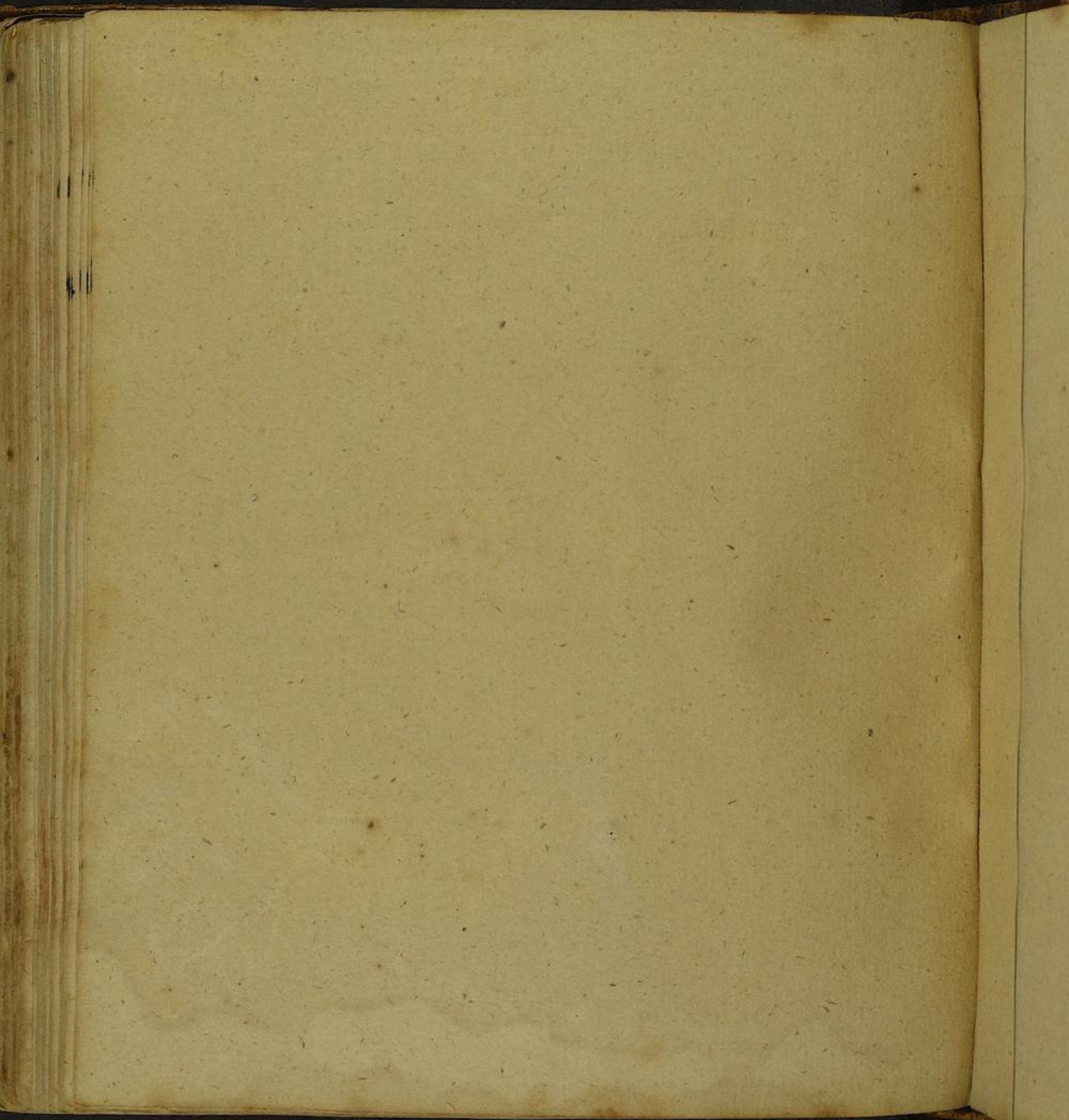


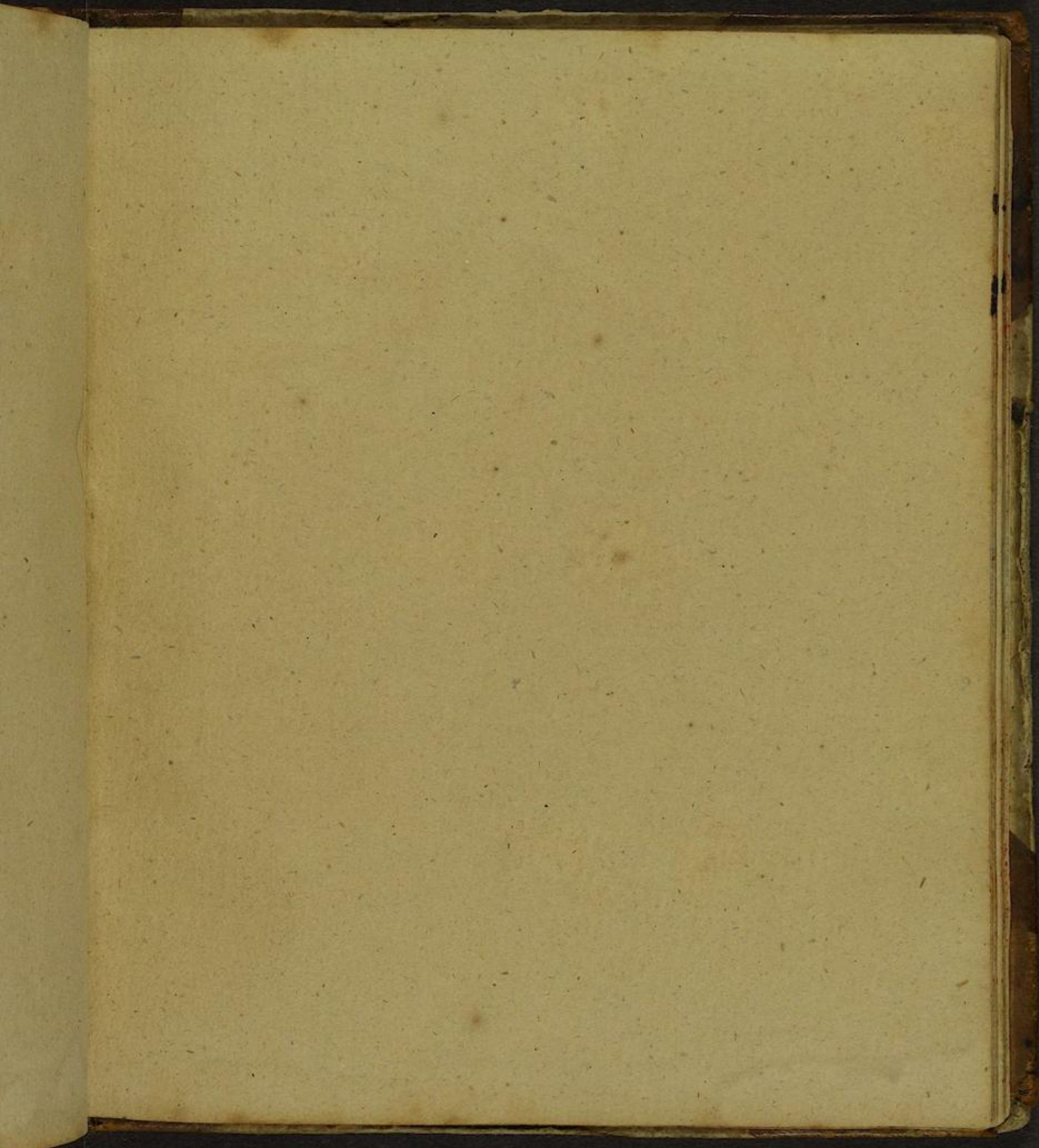


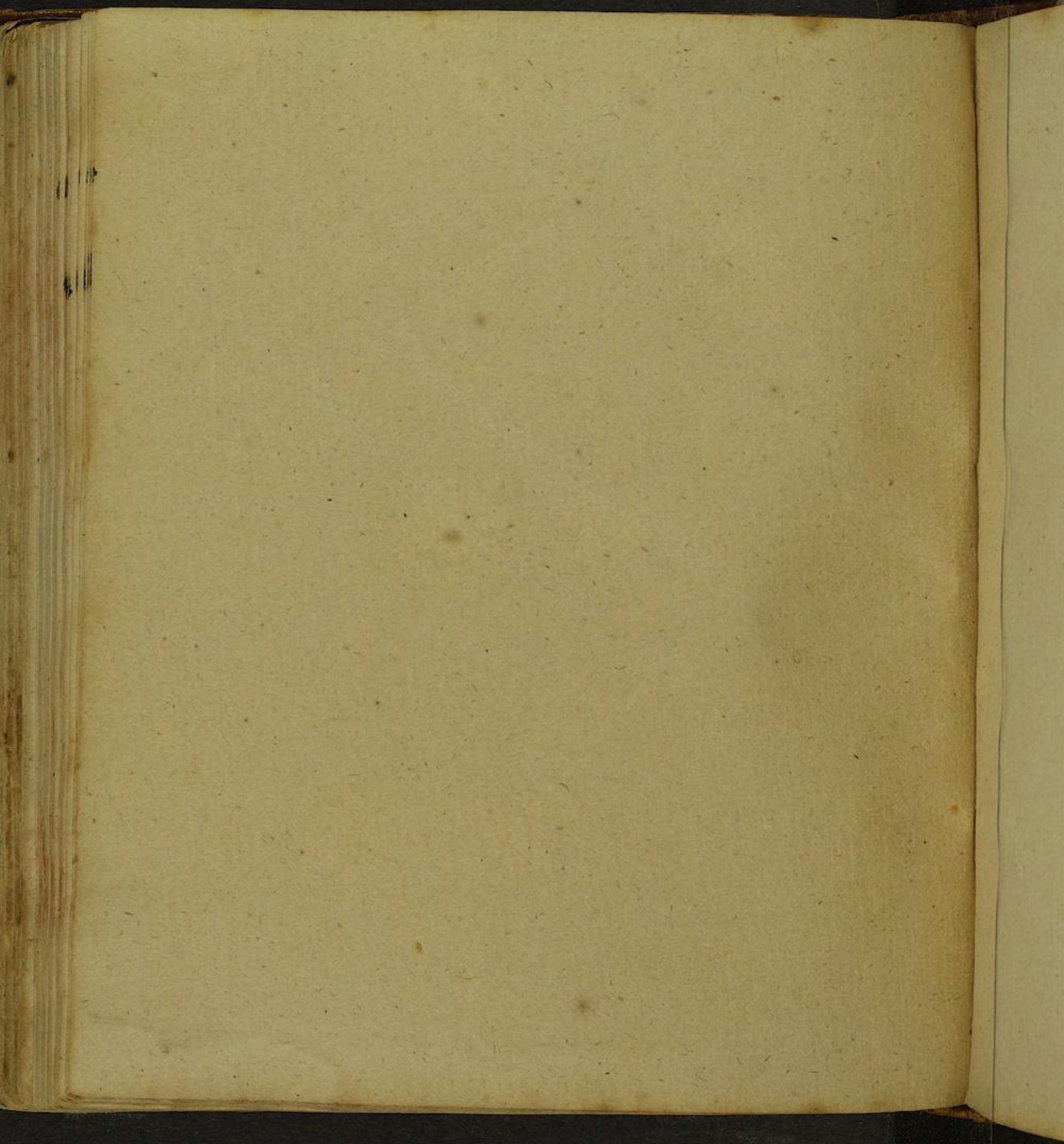


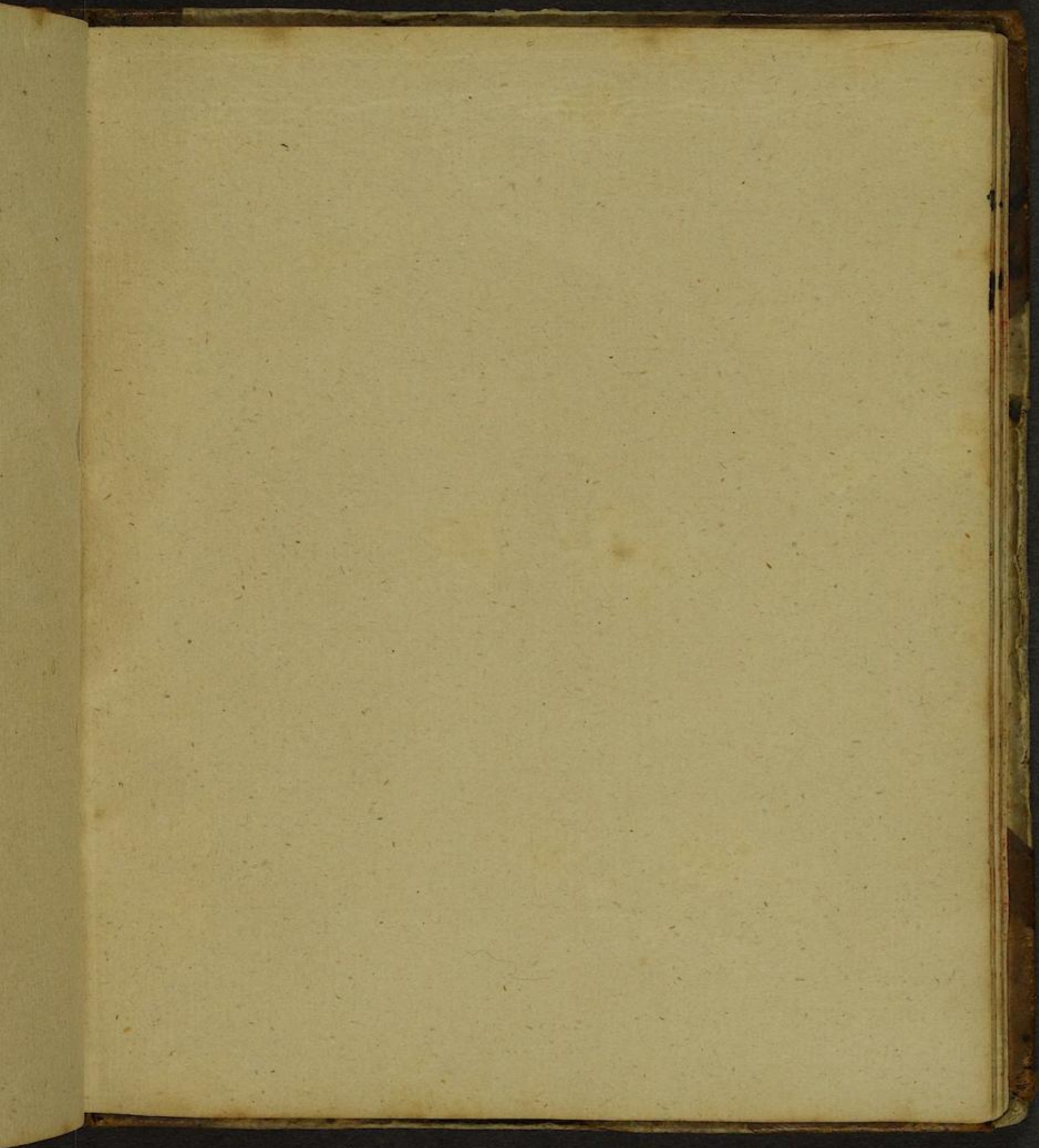


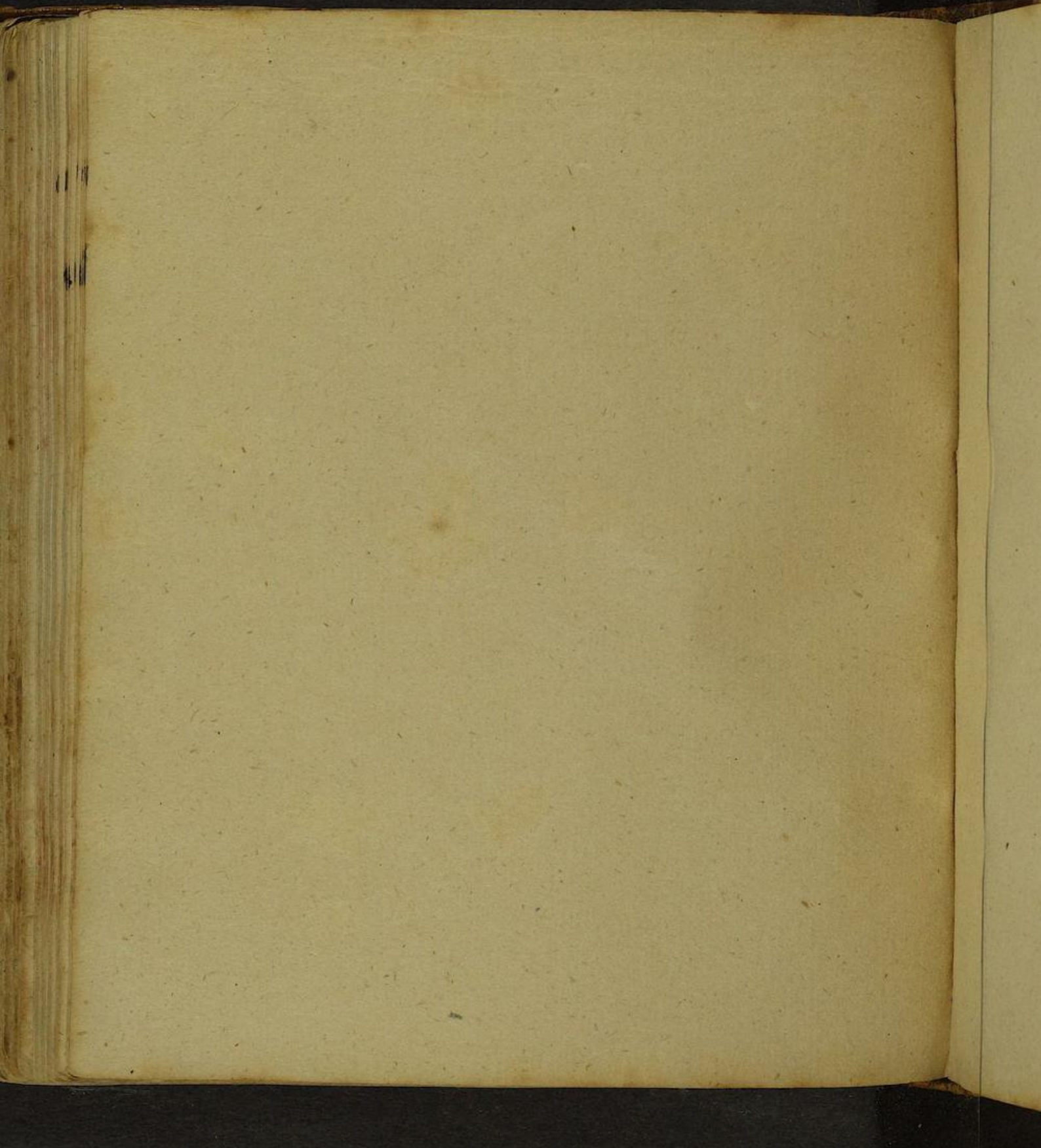


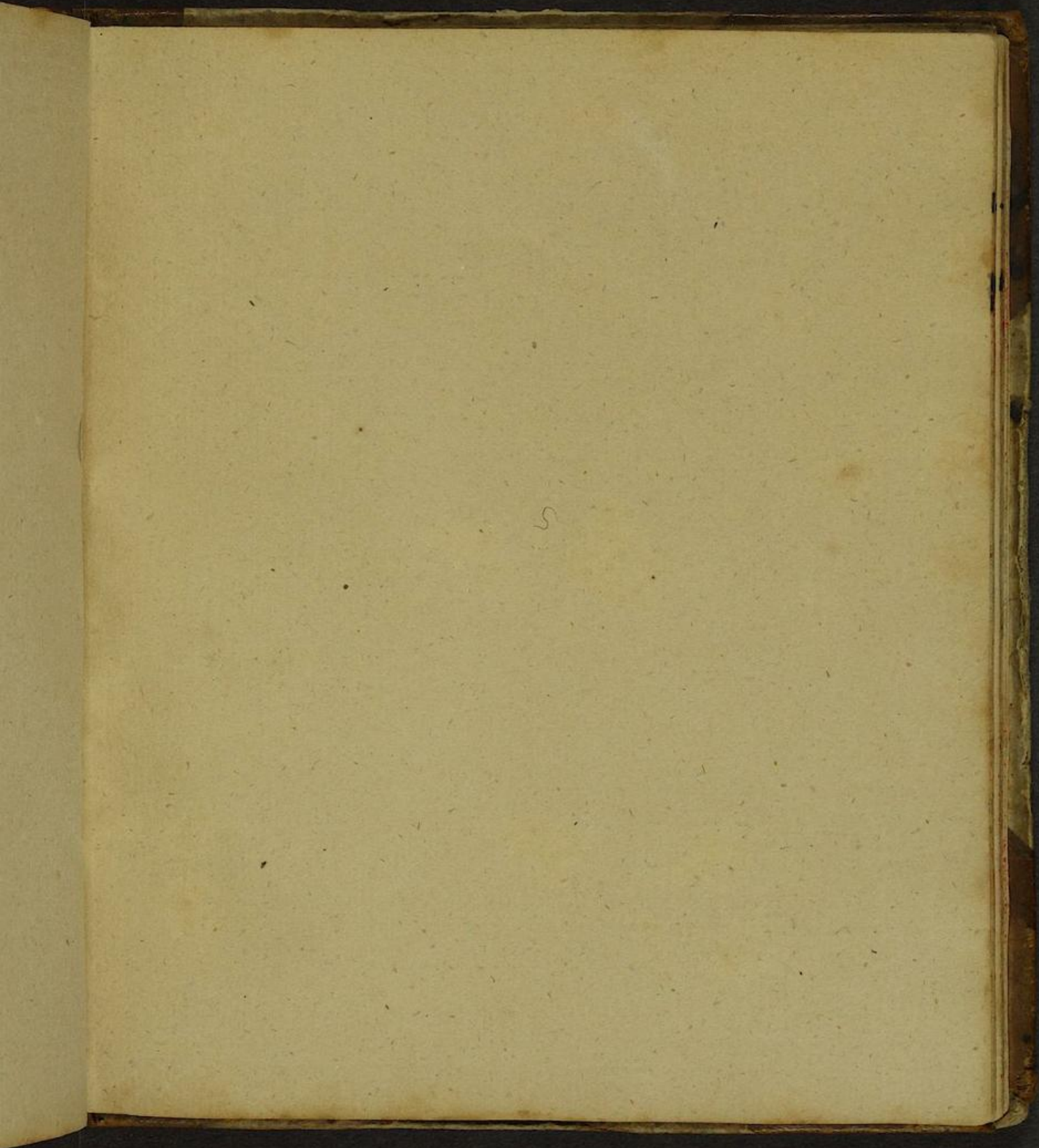




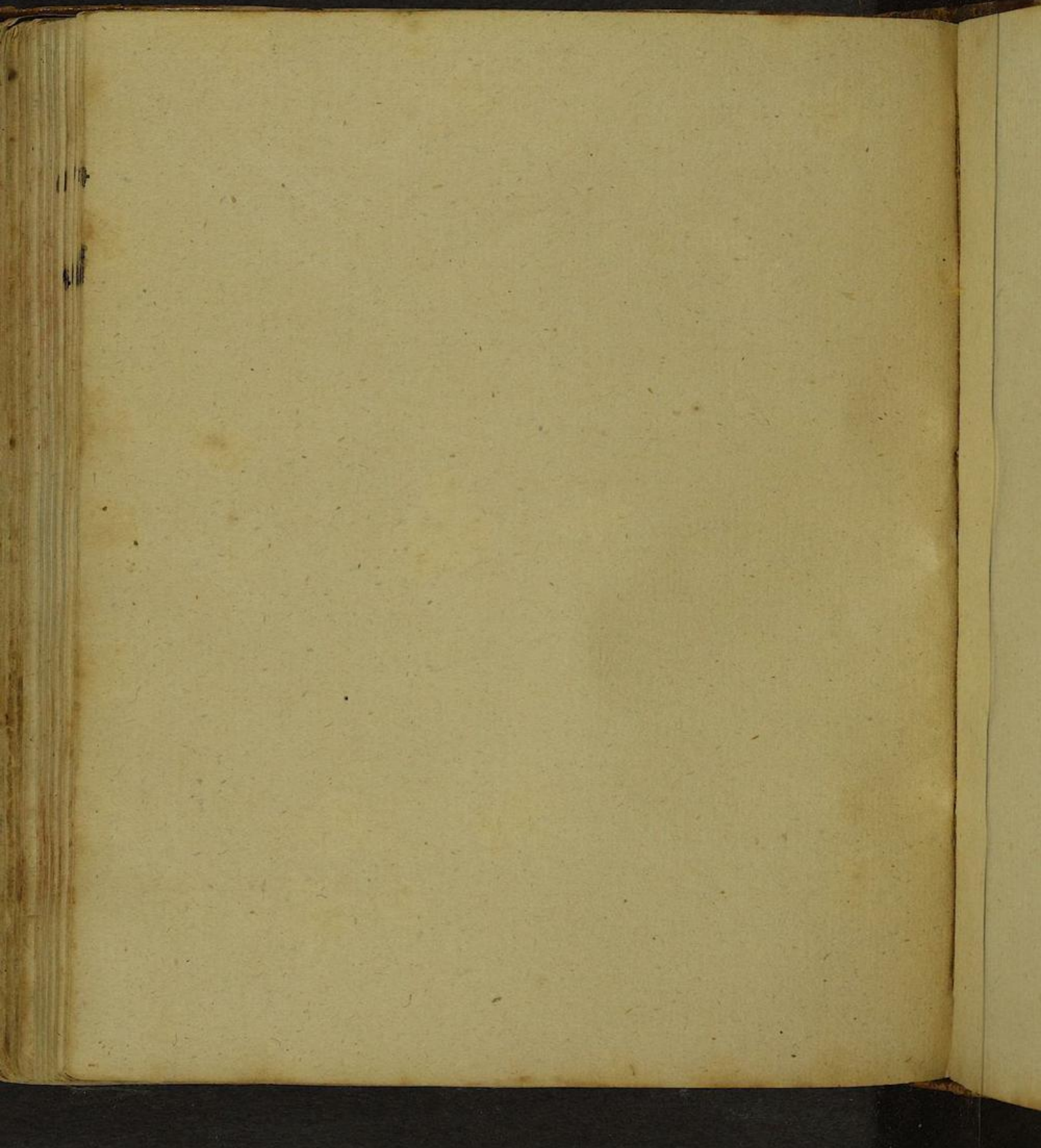


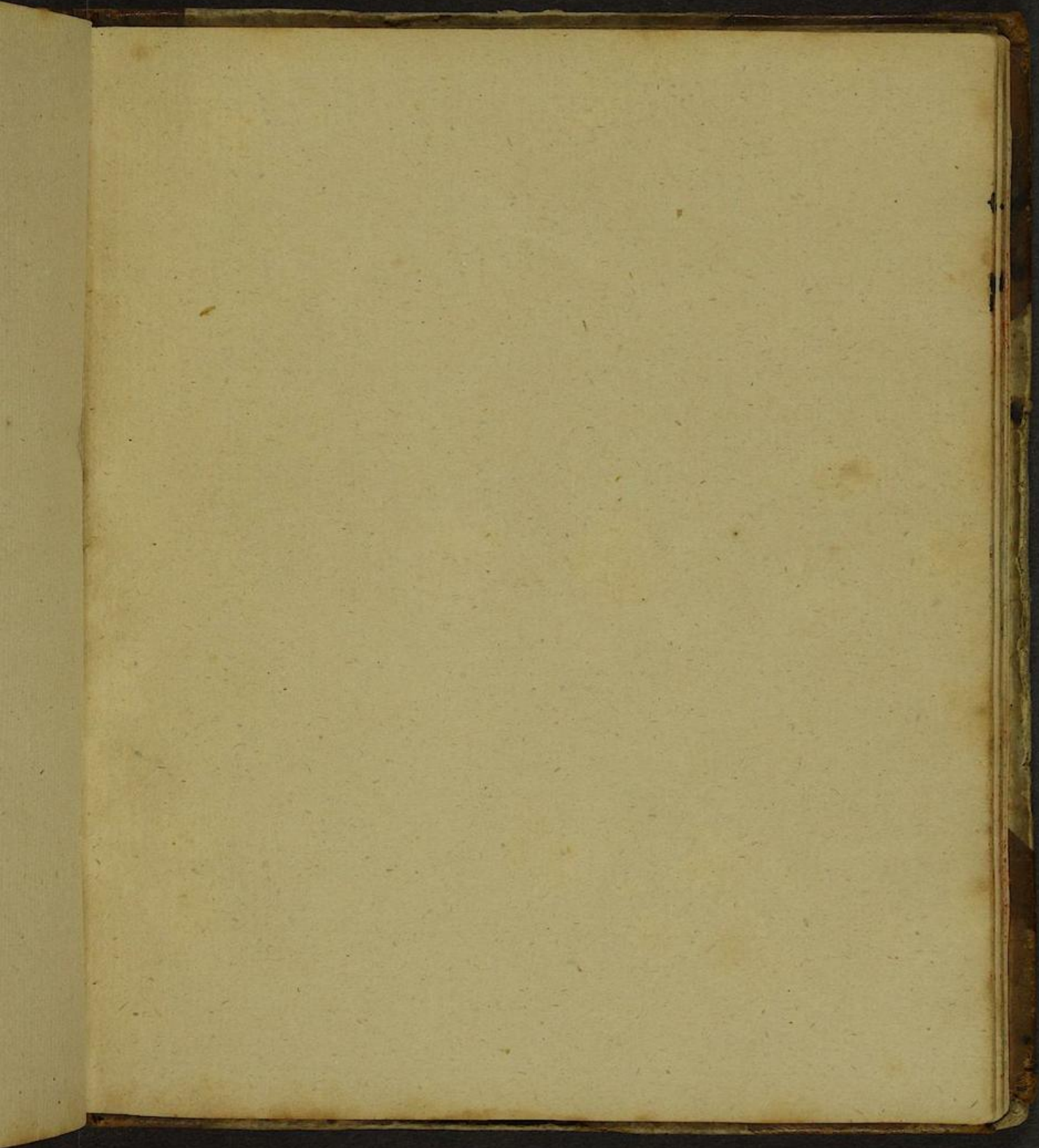


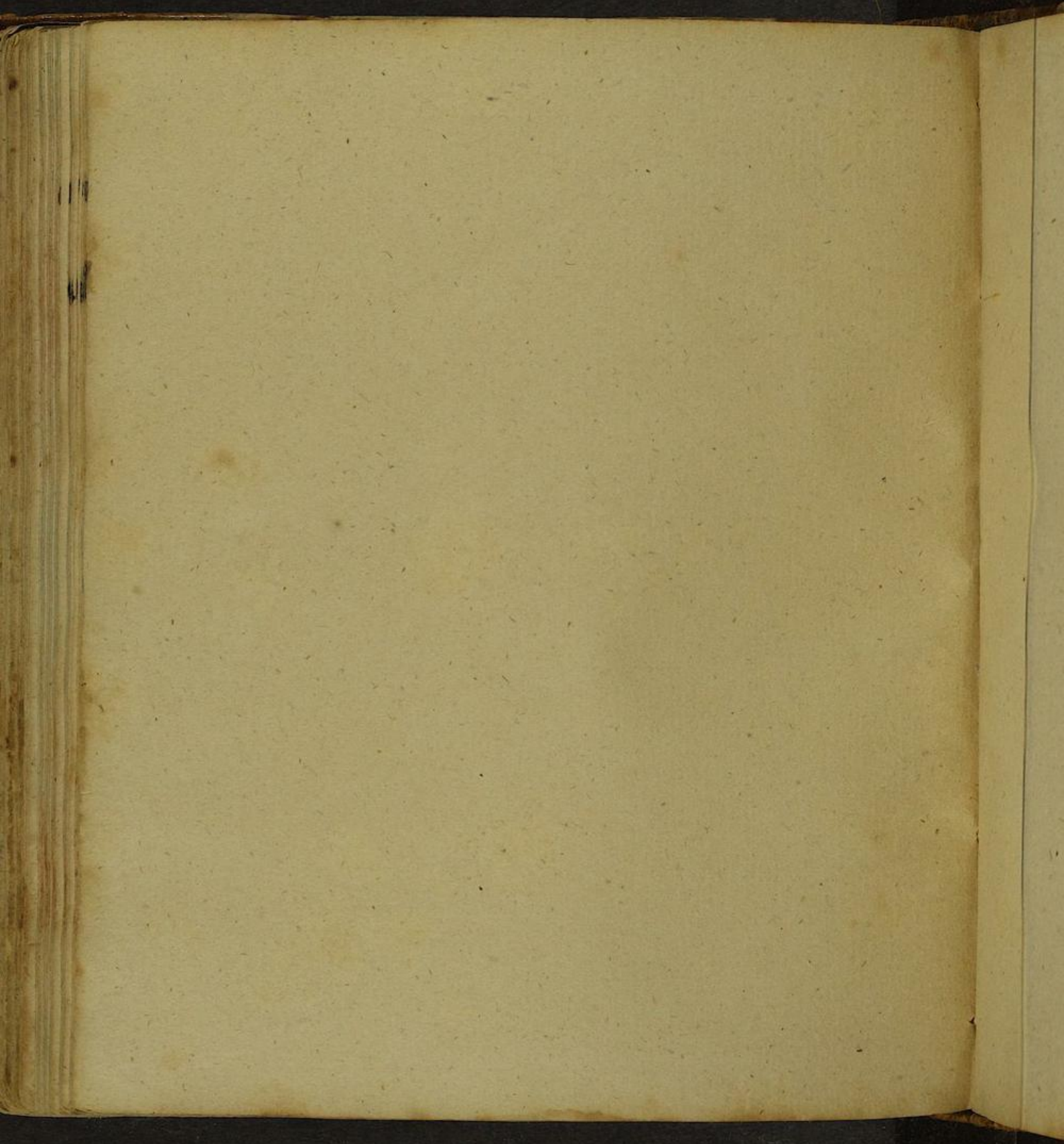


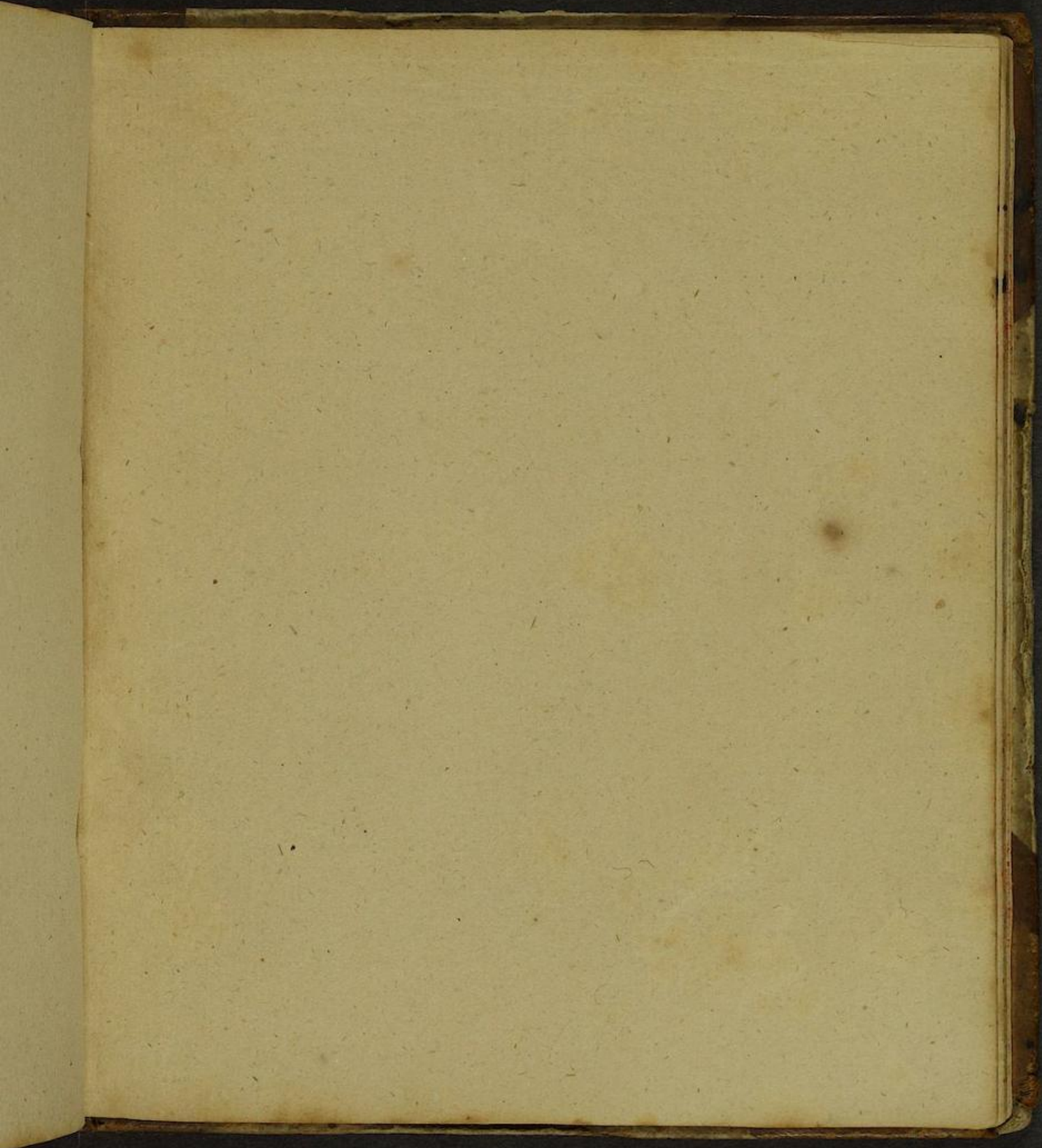


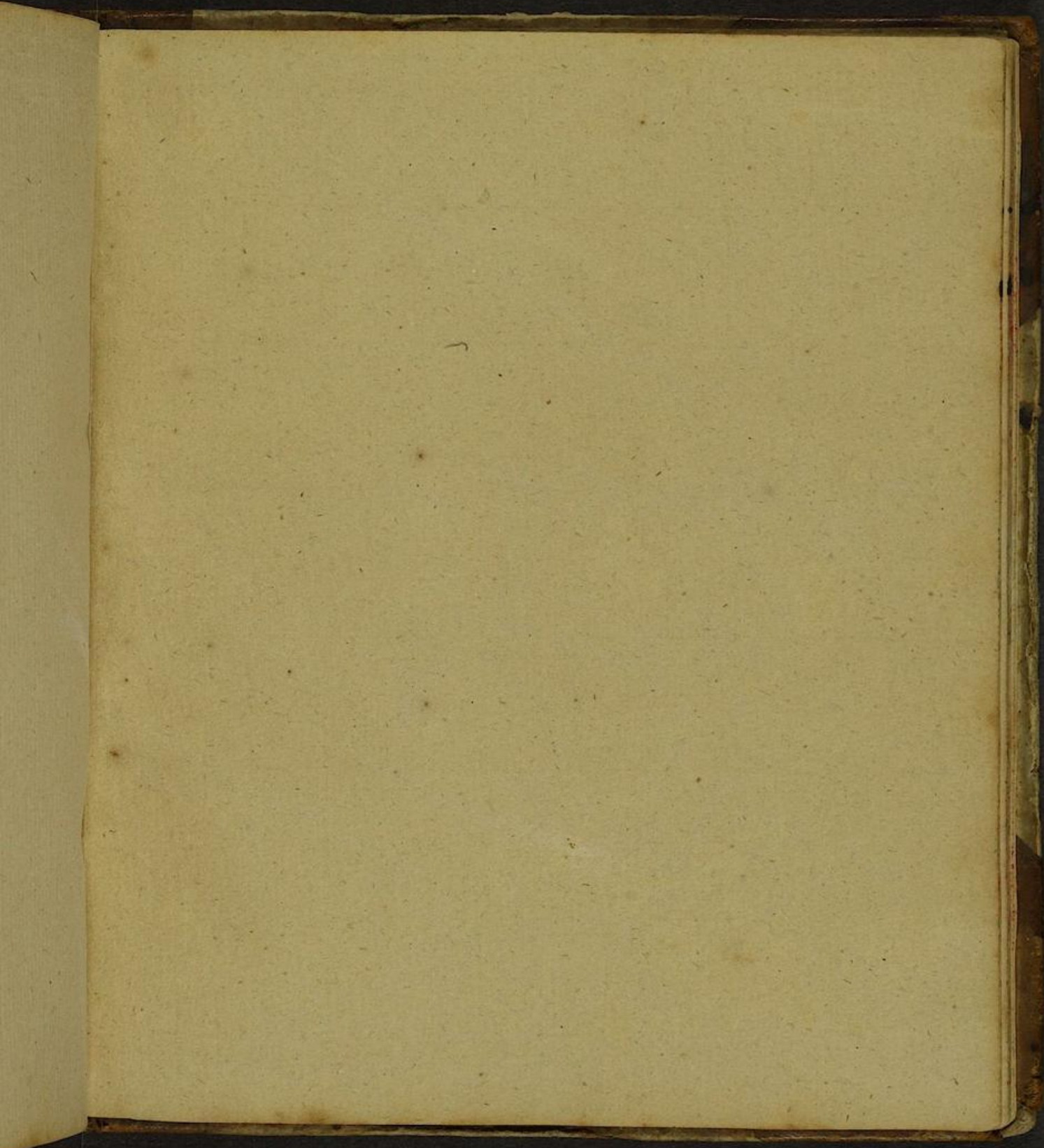
5

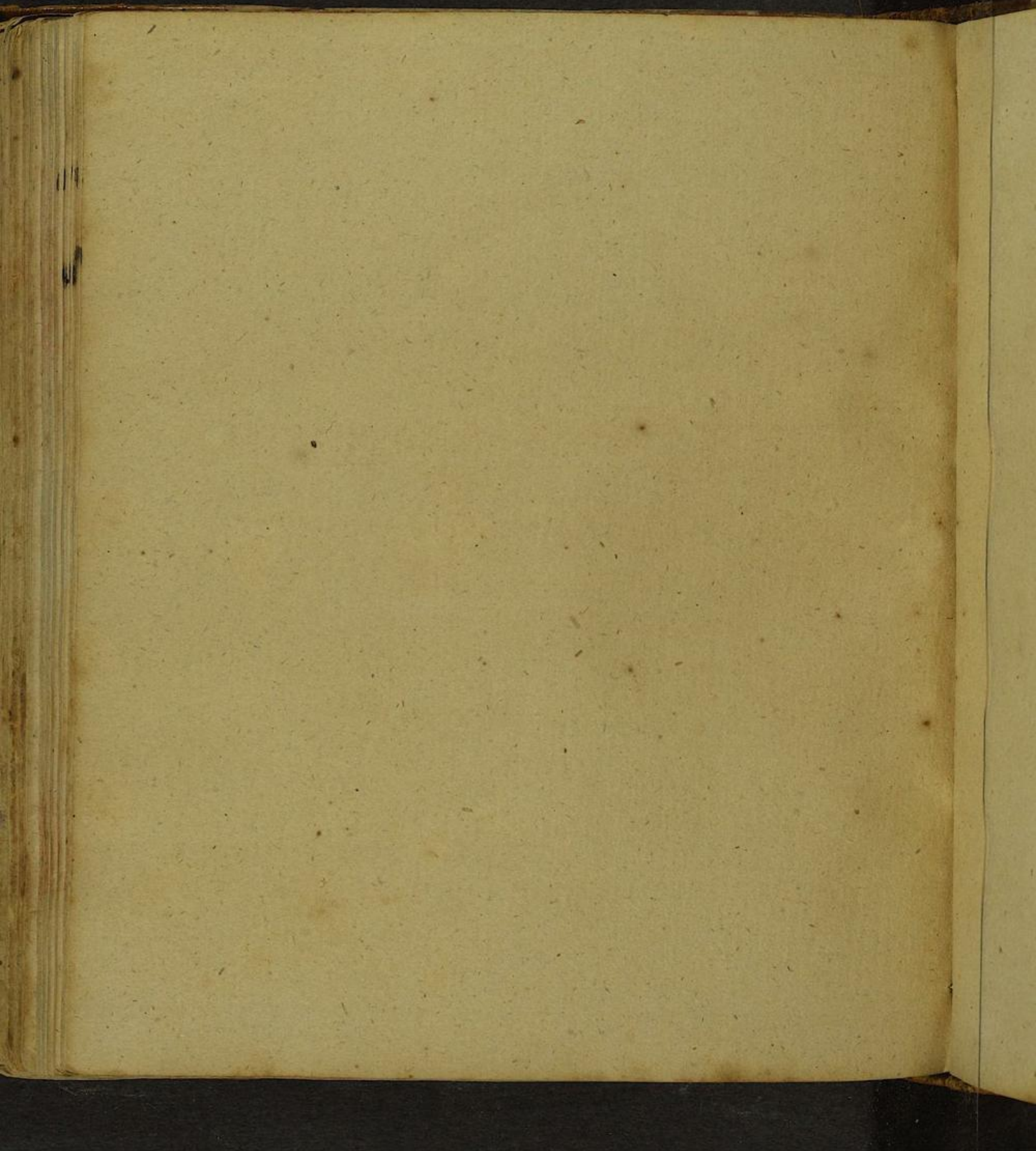


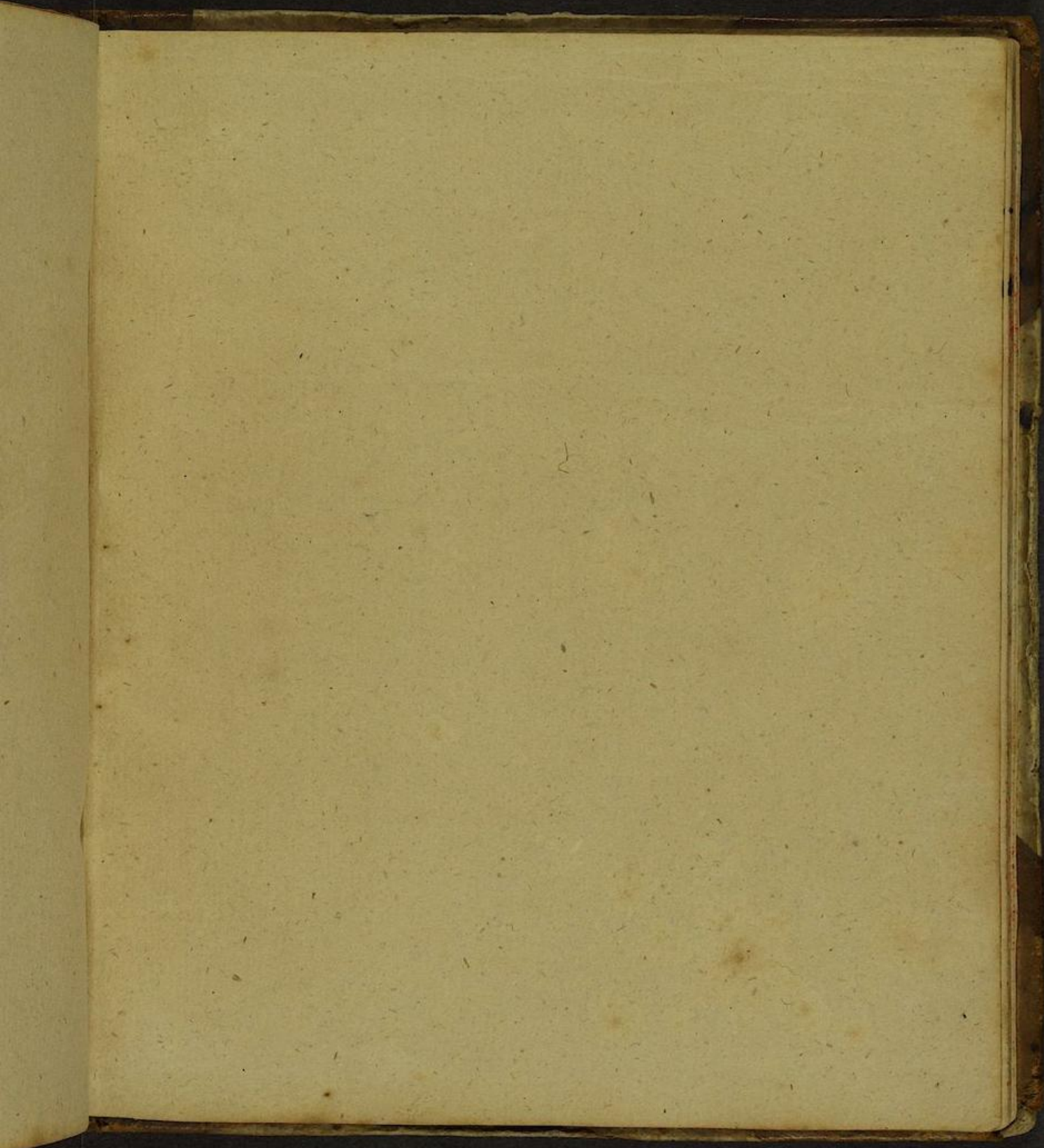


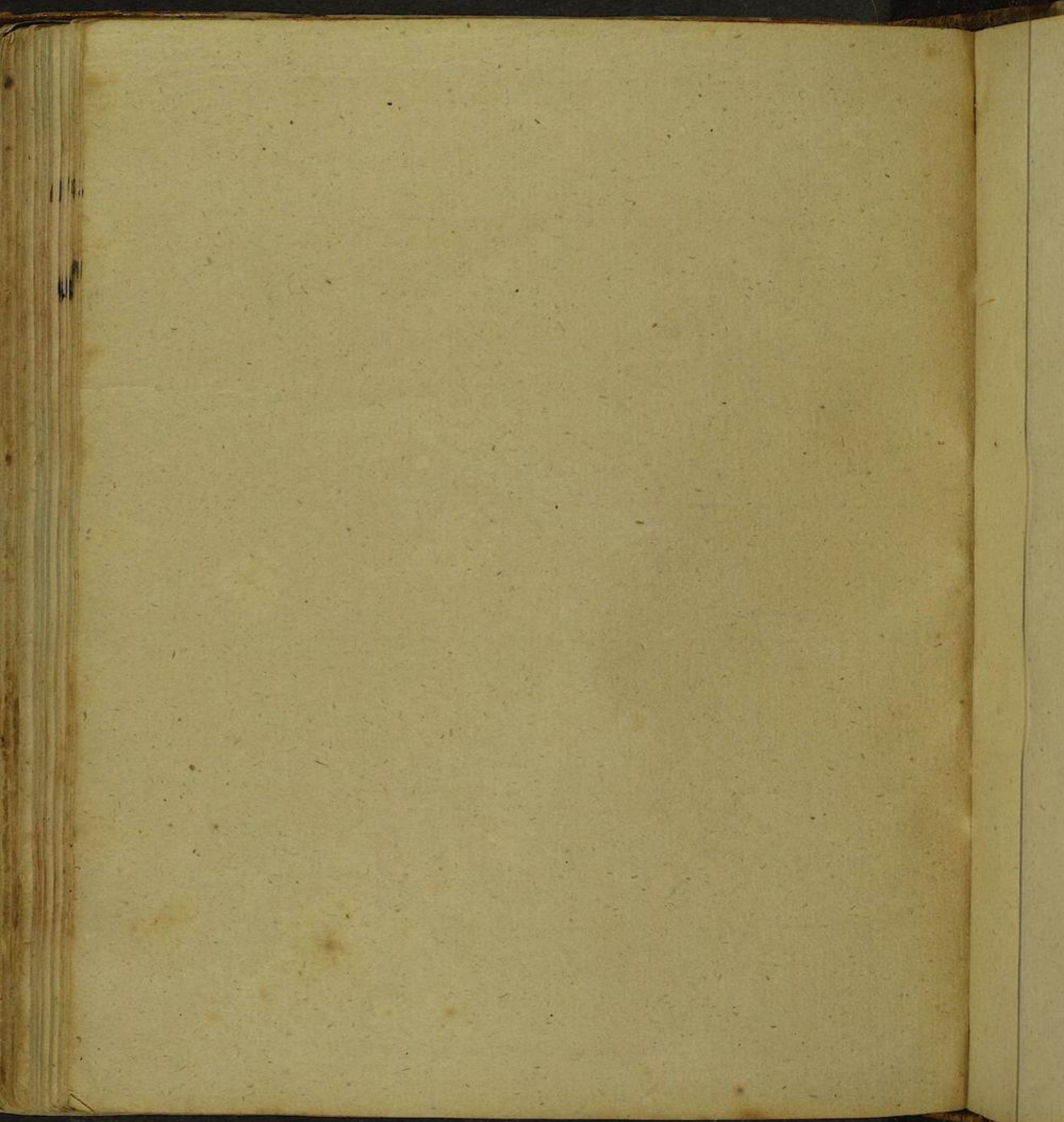


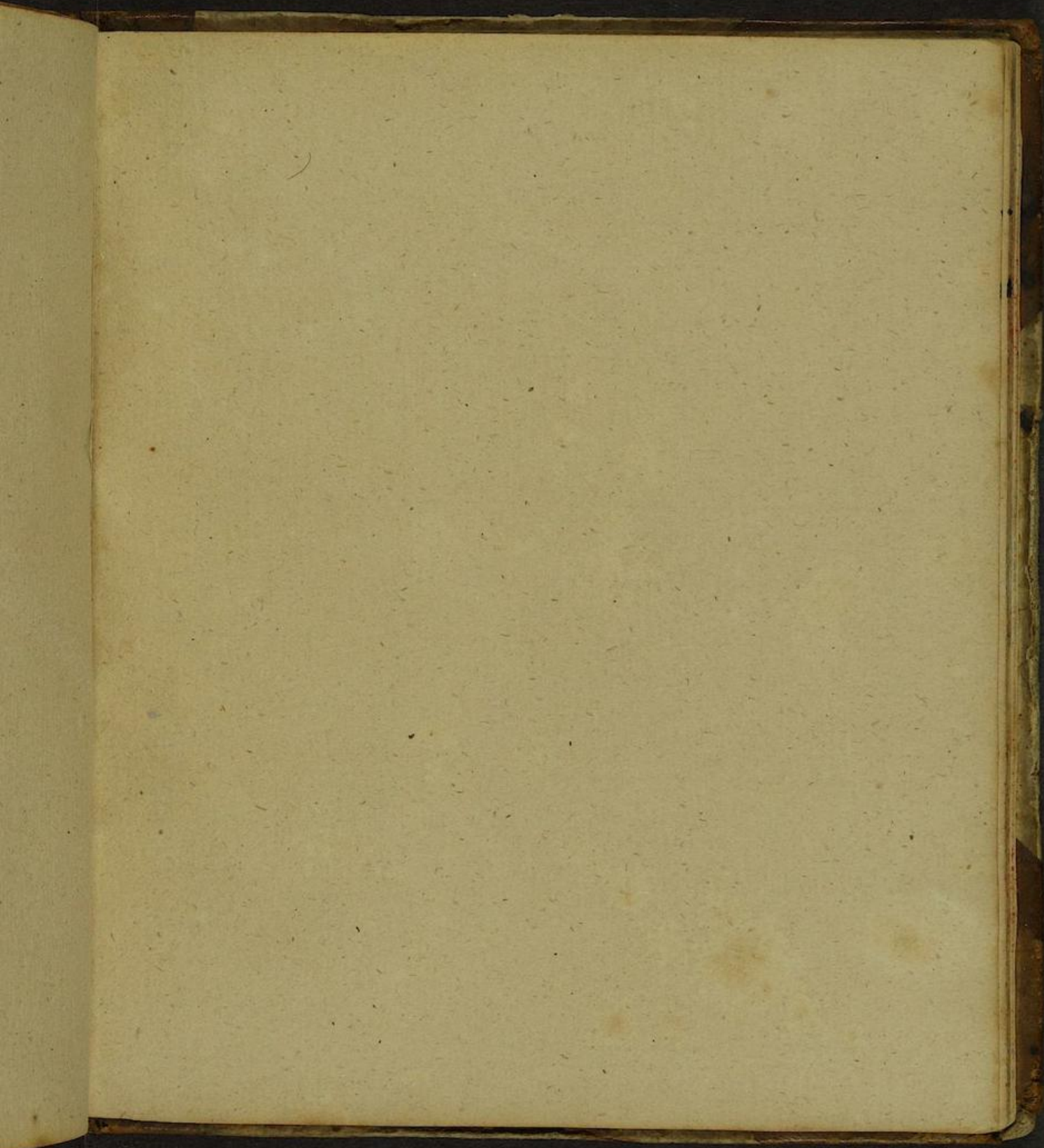


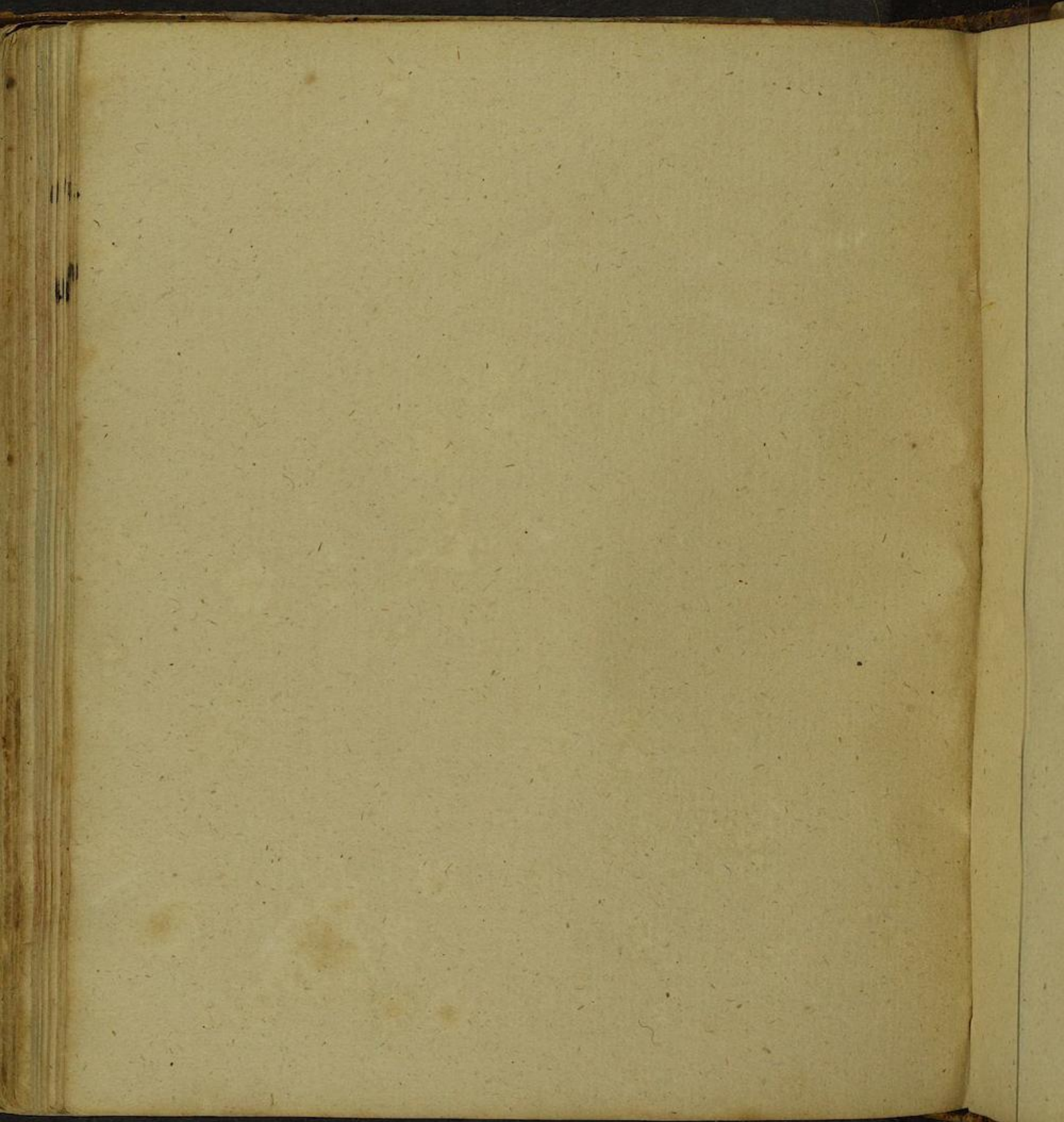


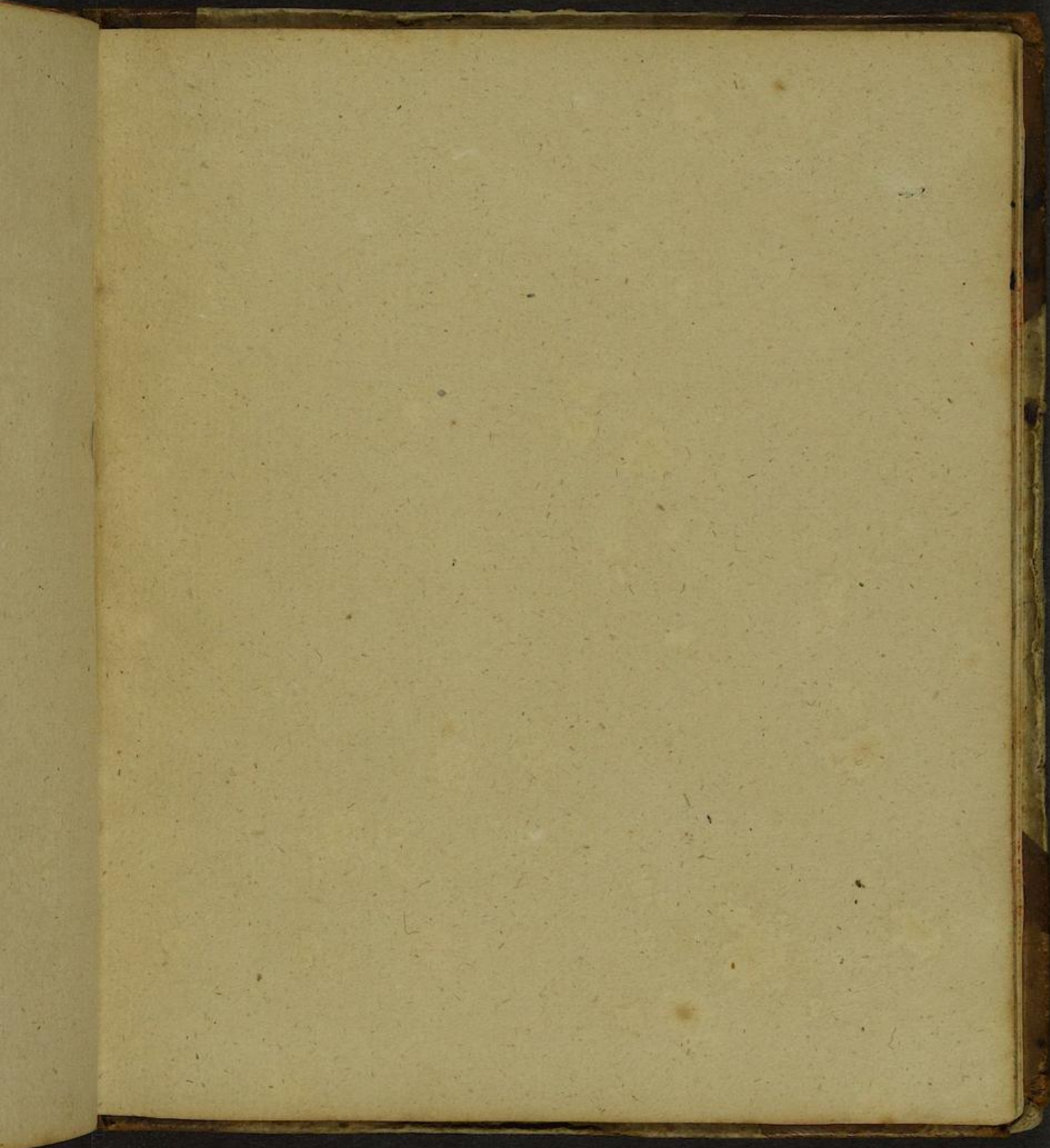


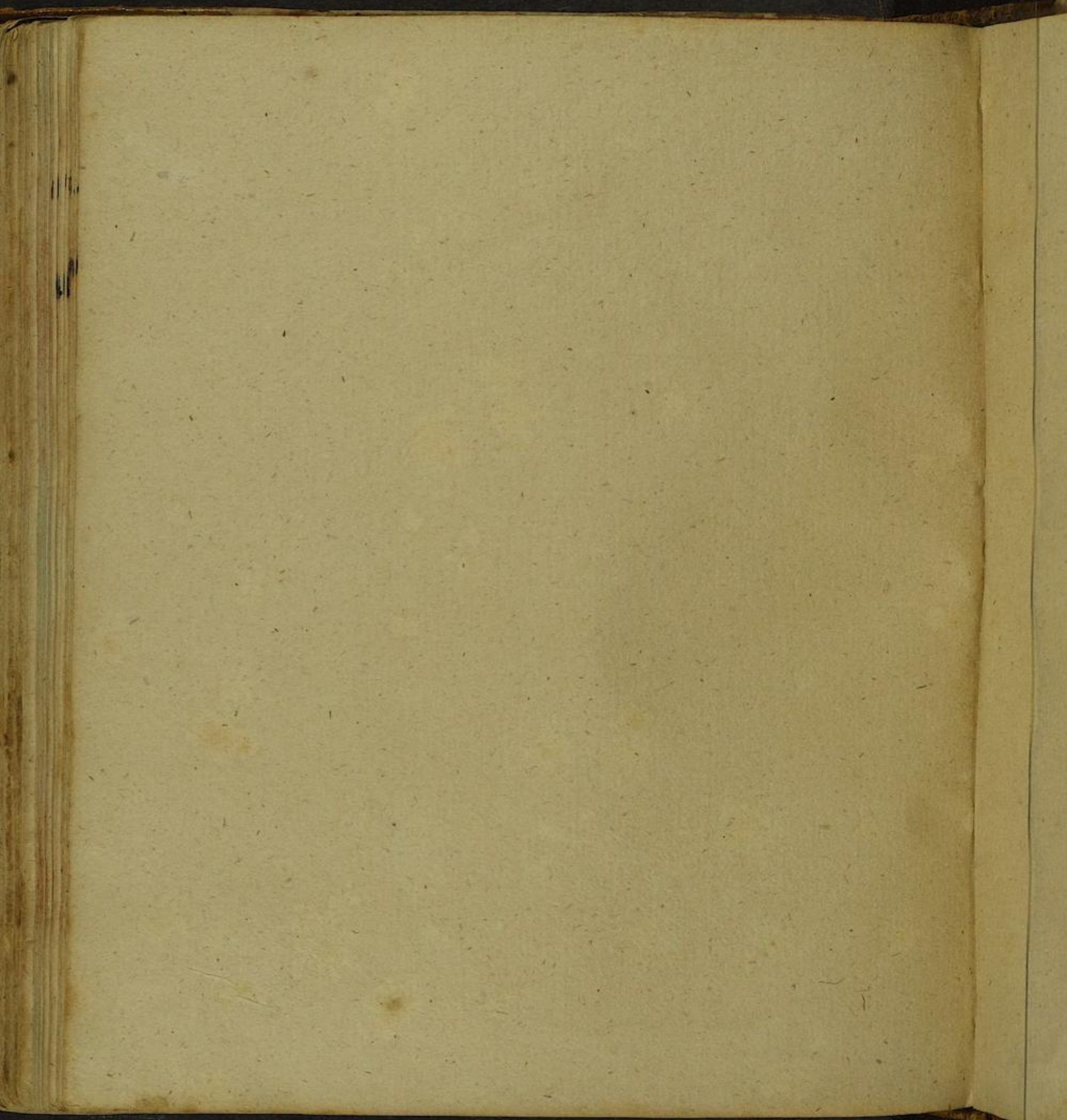


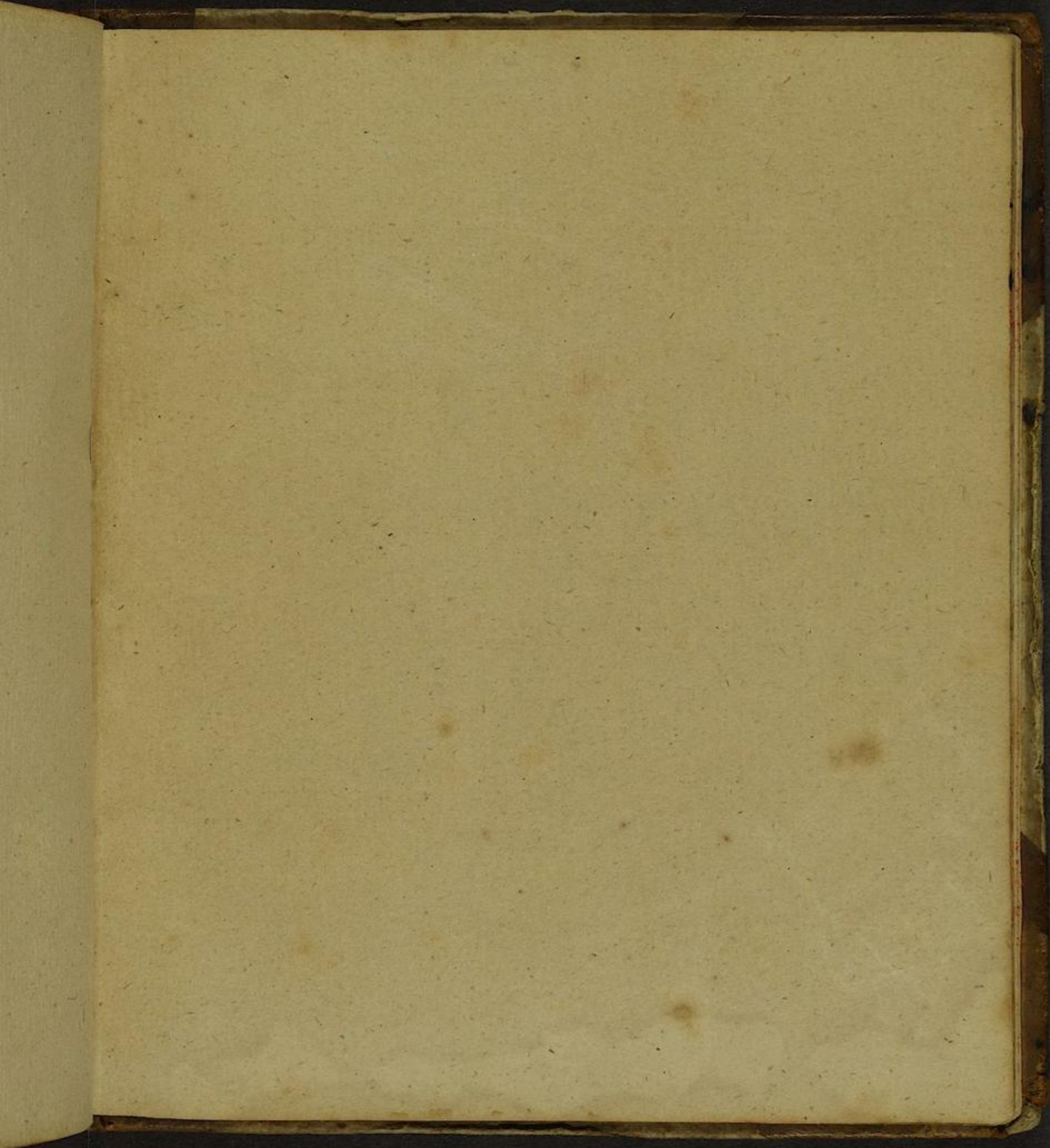


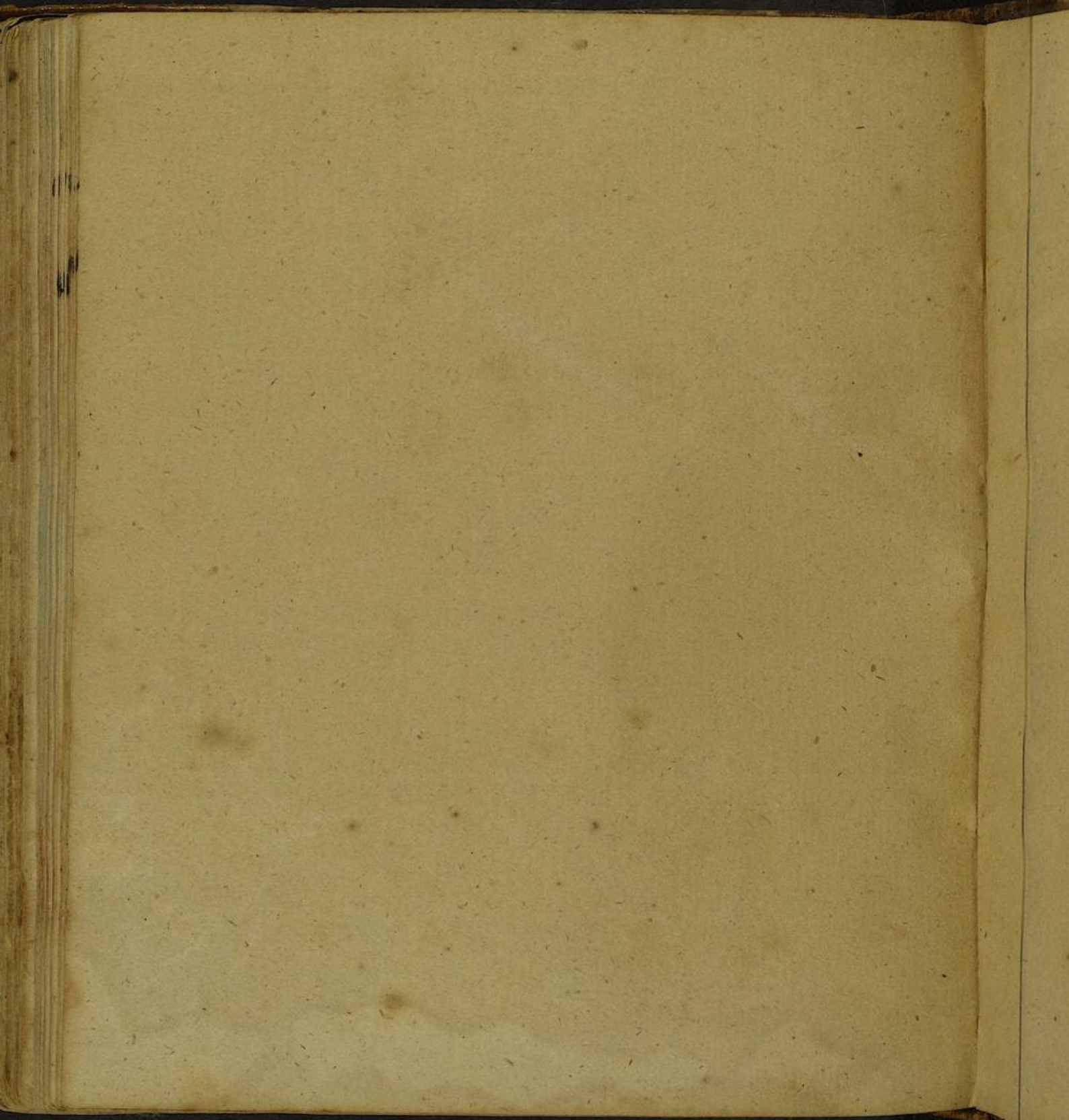


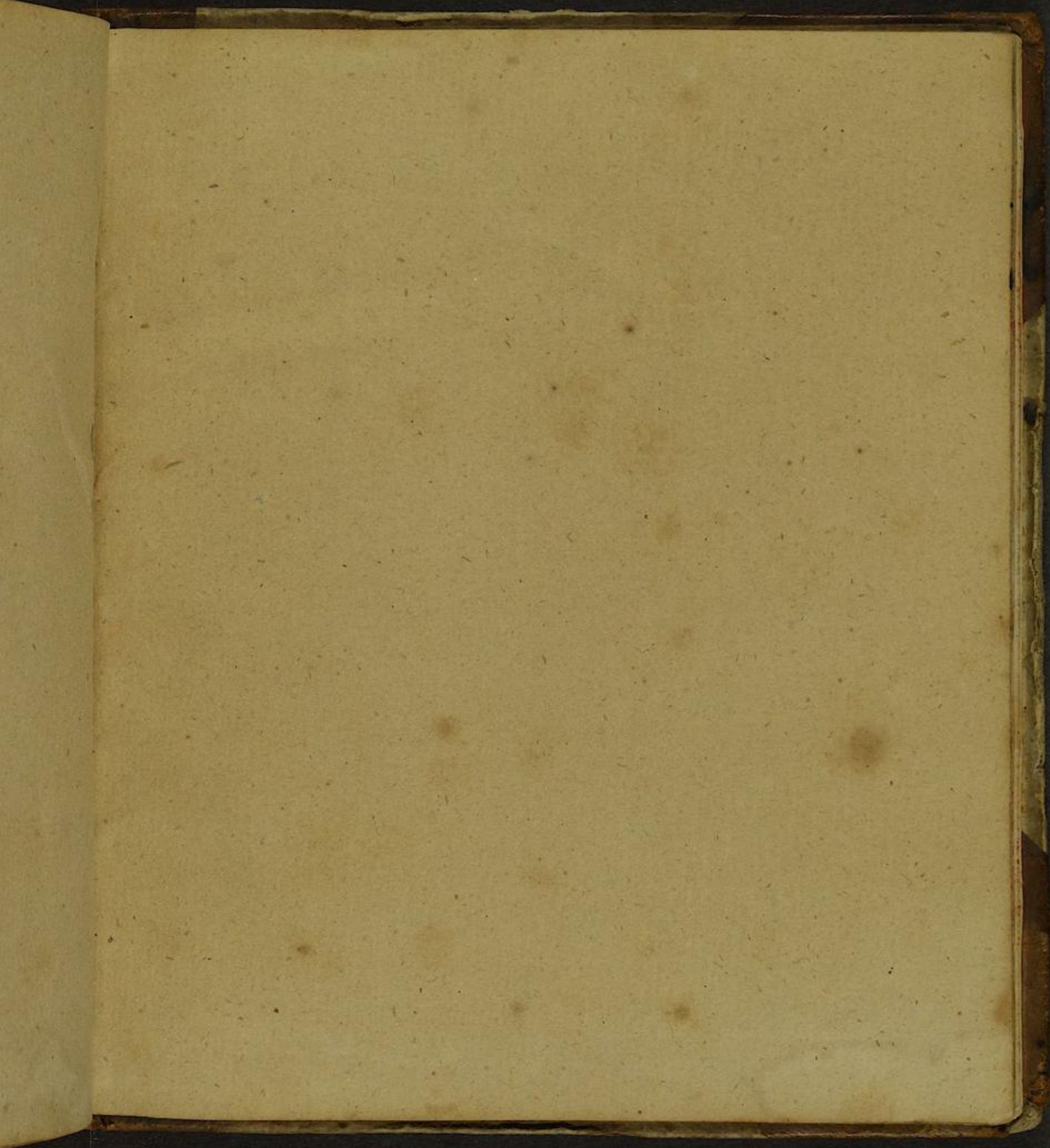


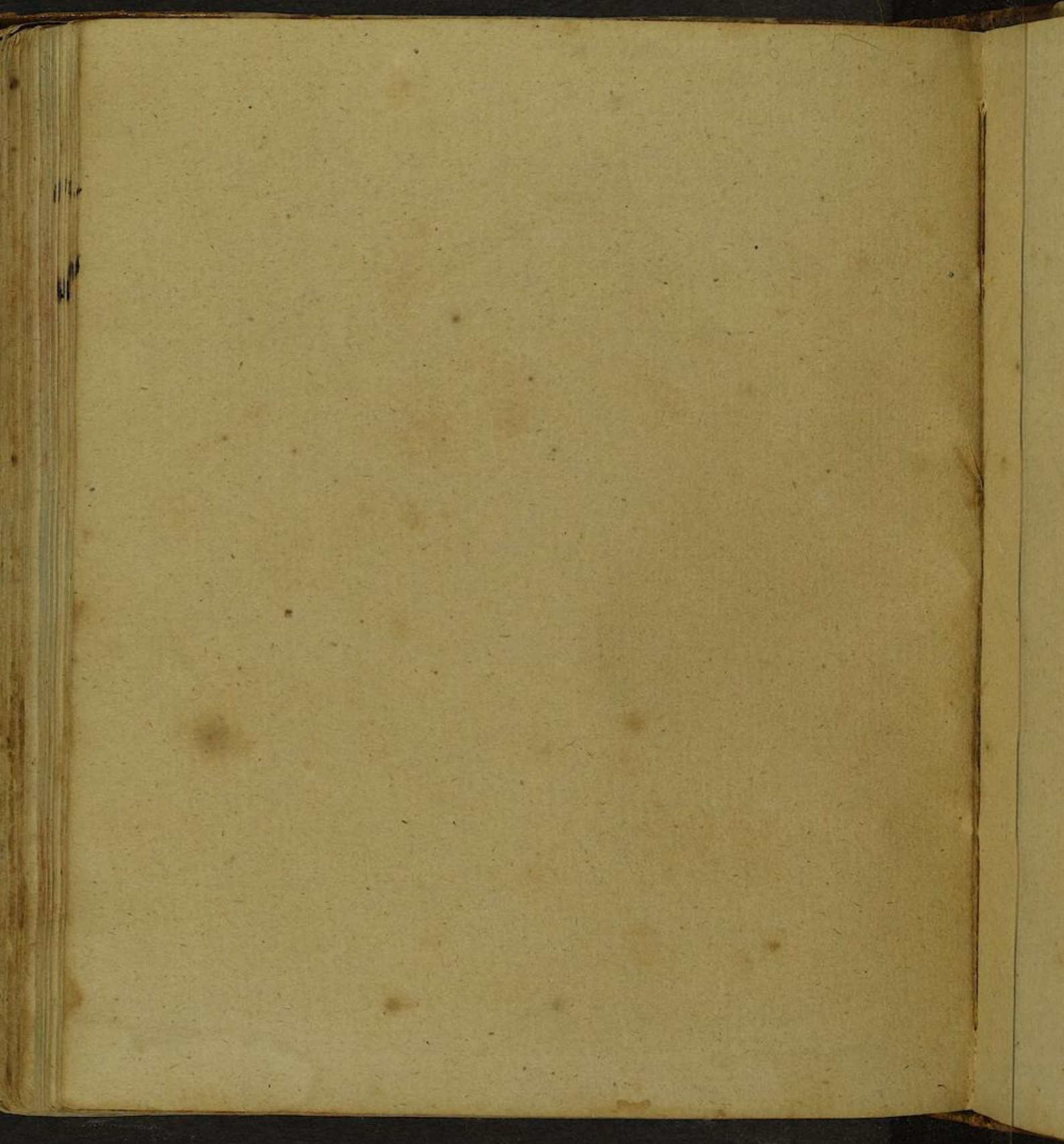


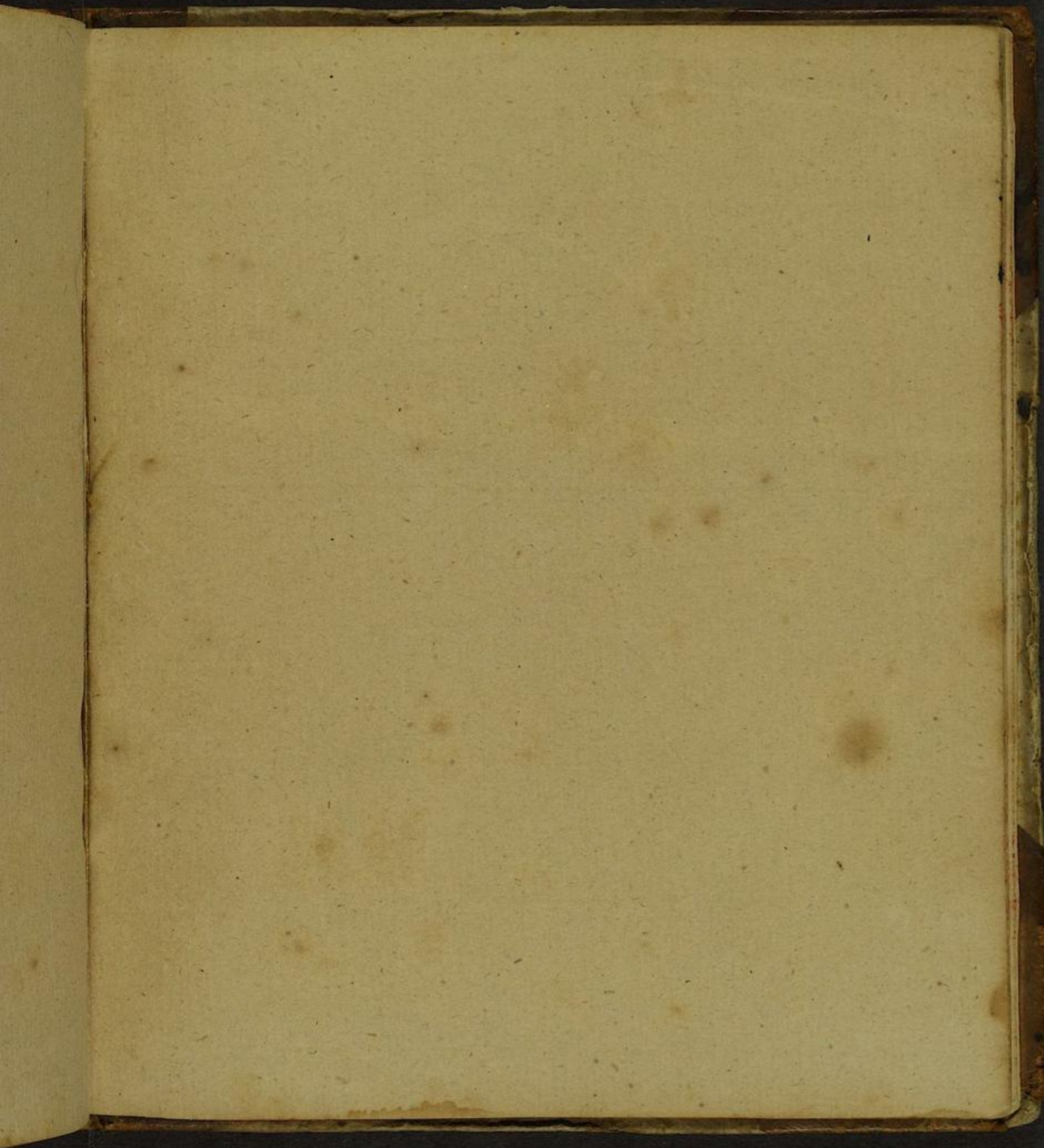


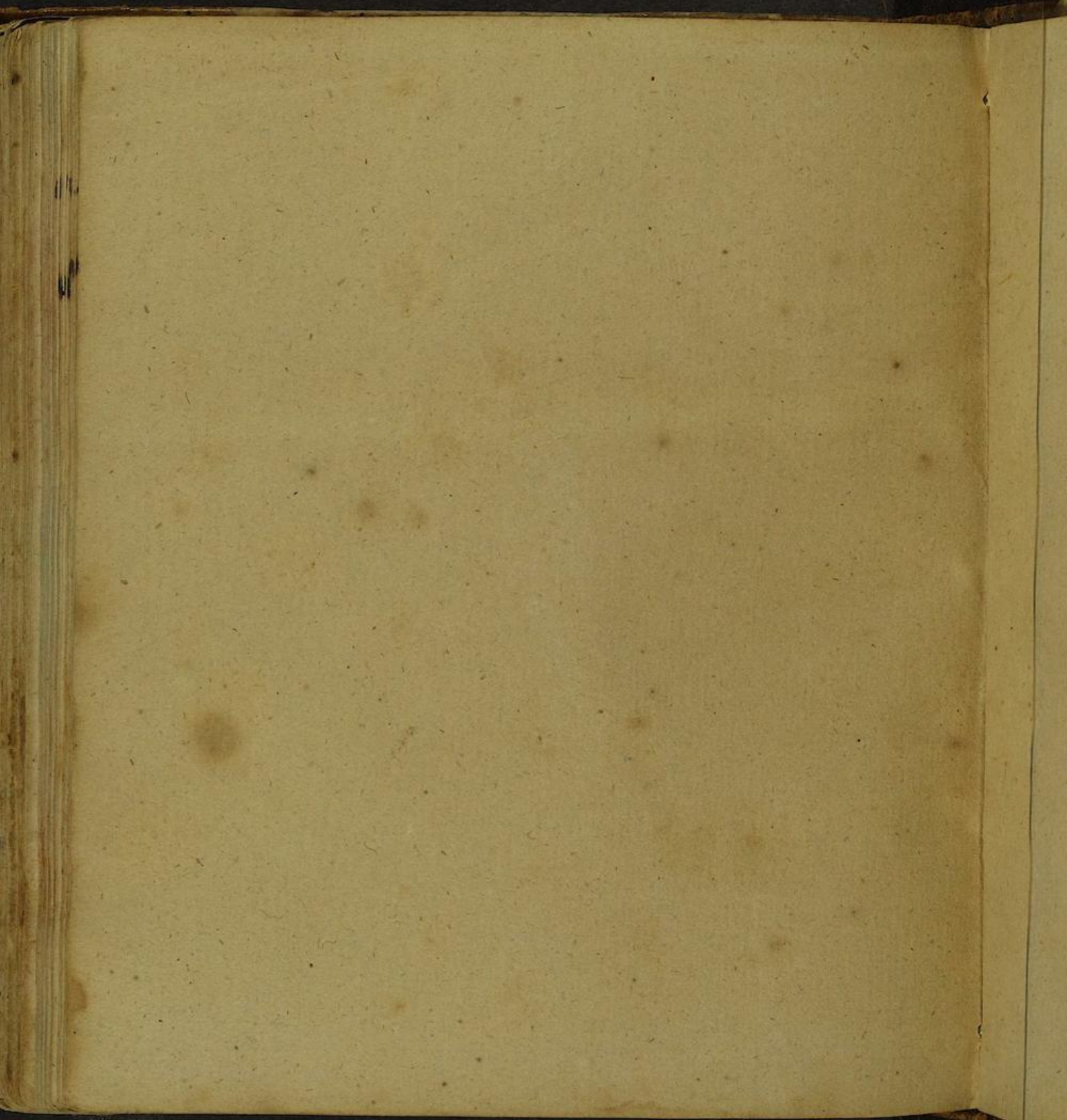


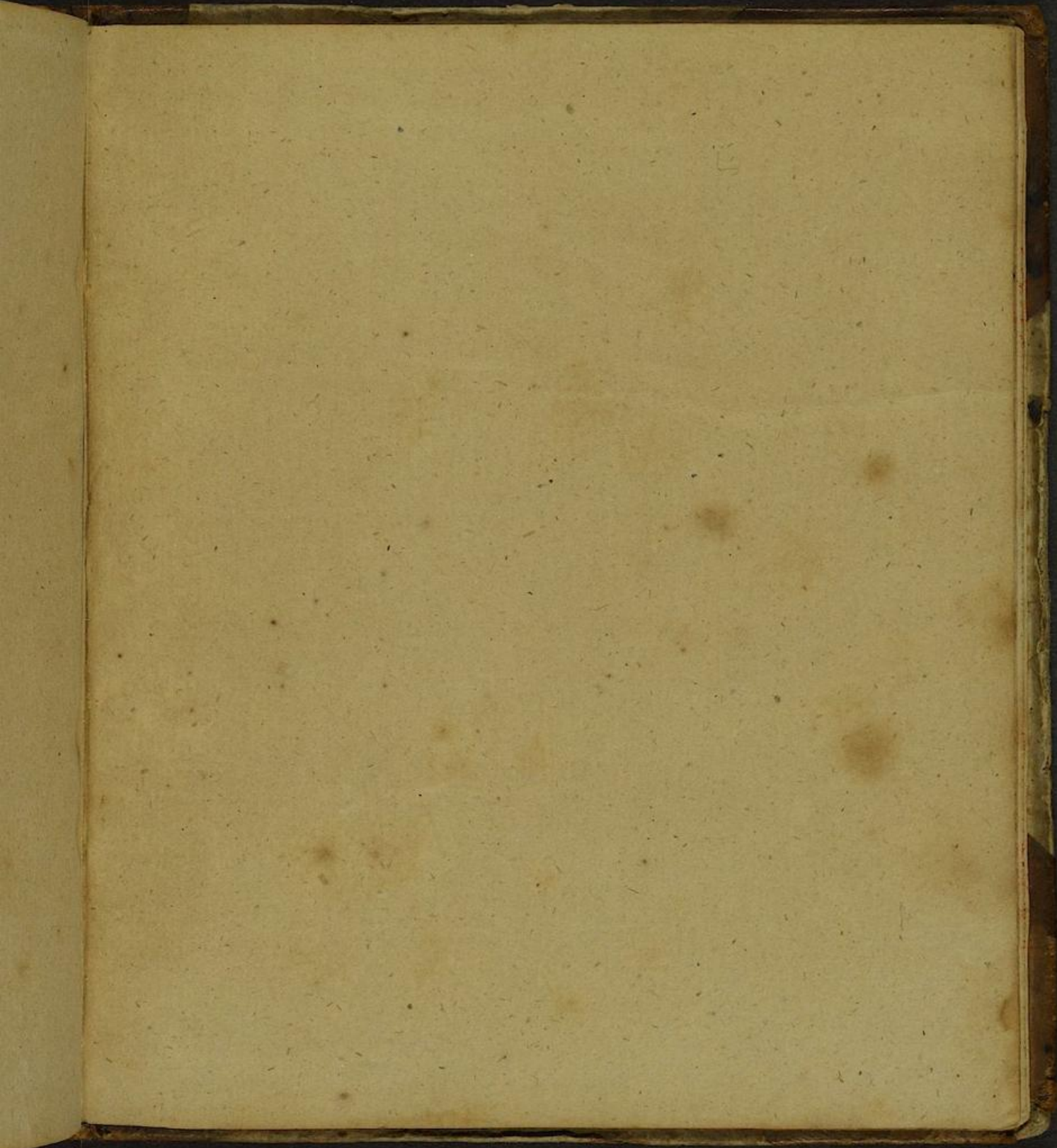


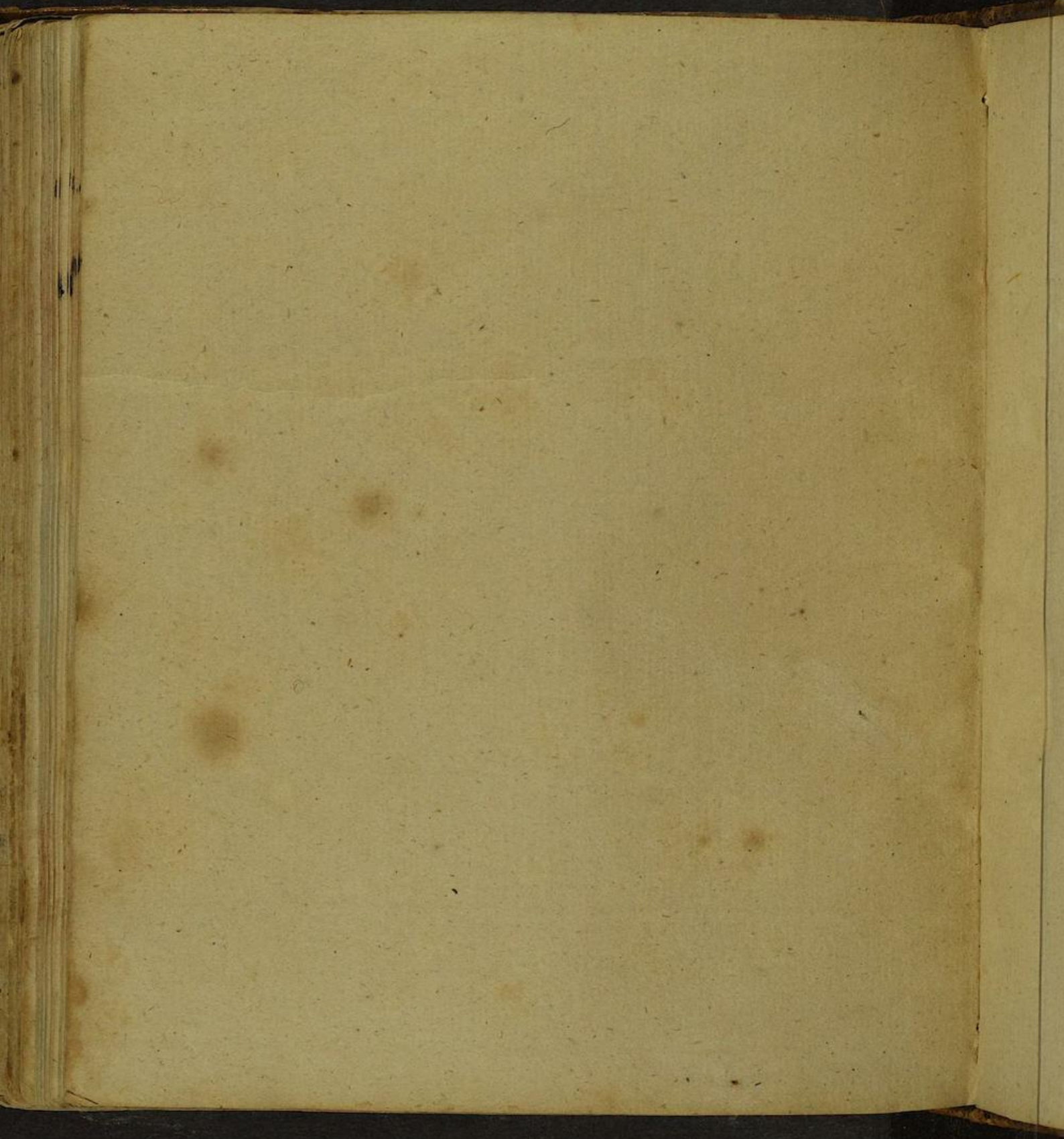


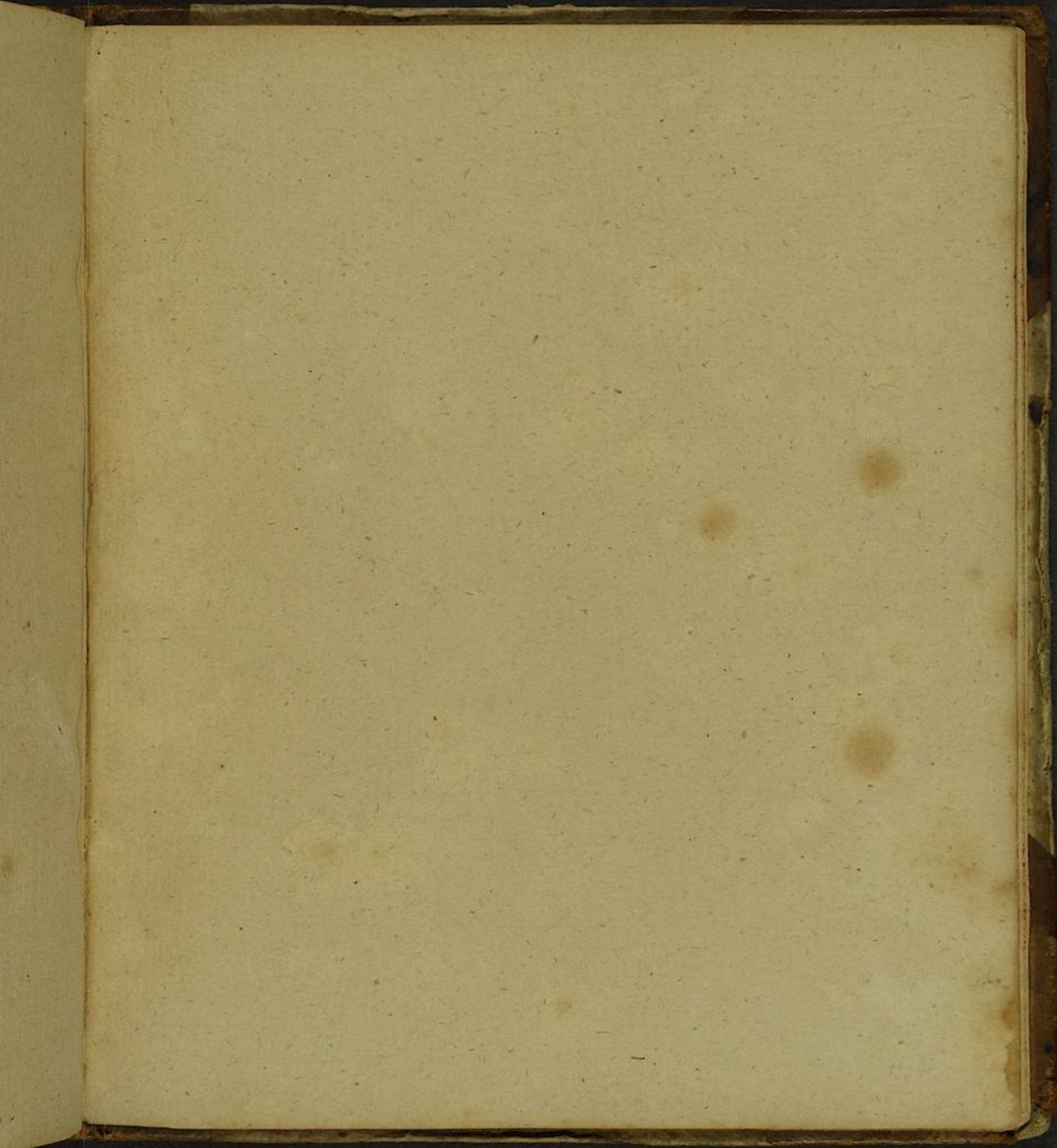


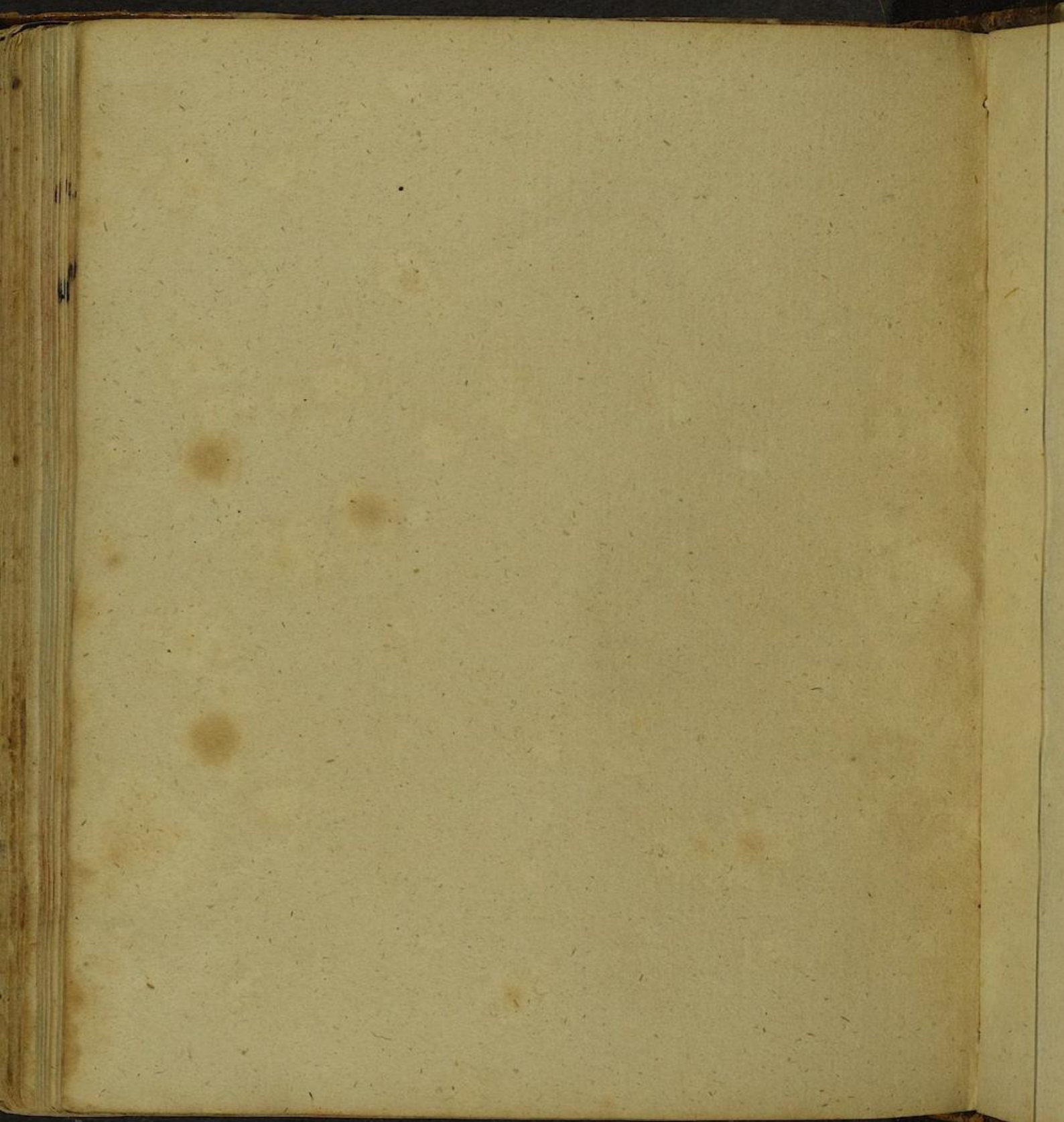


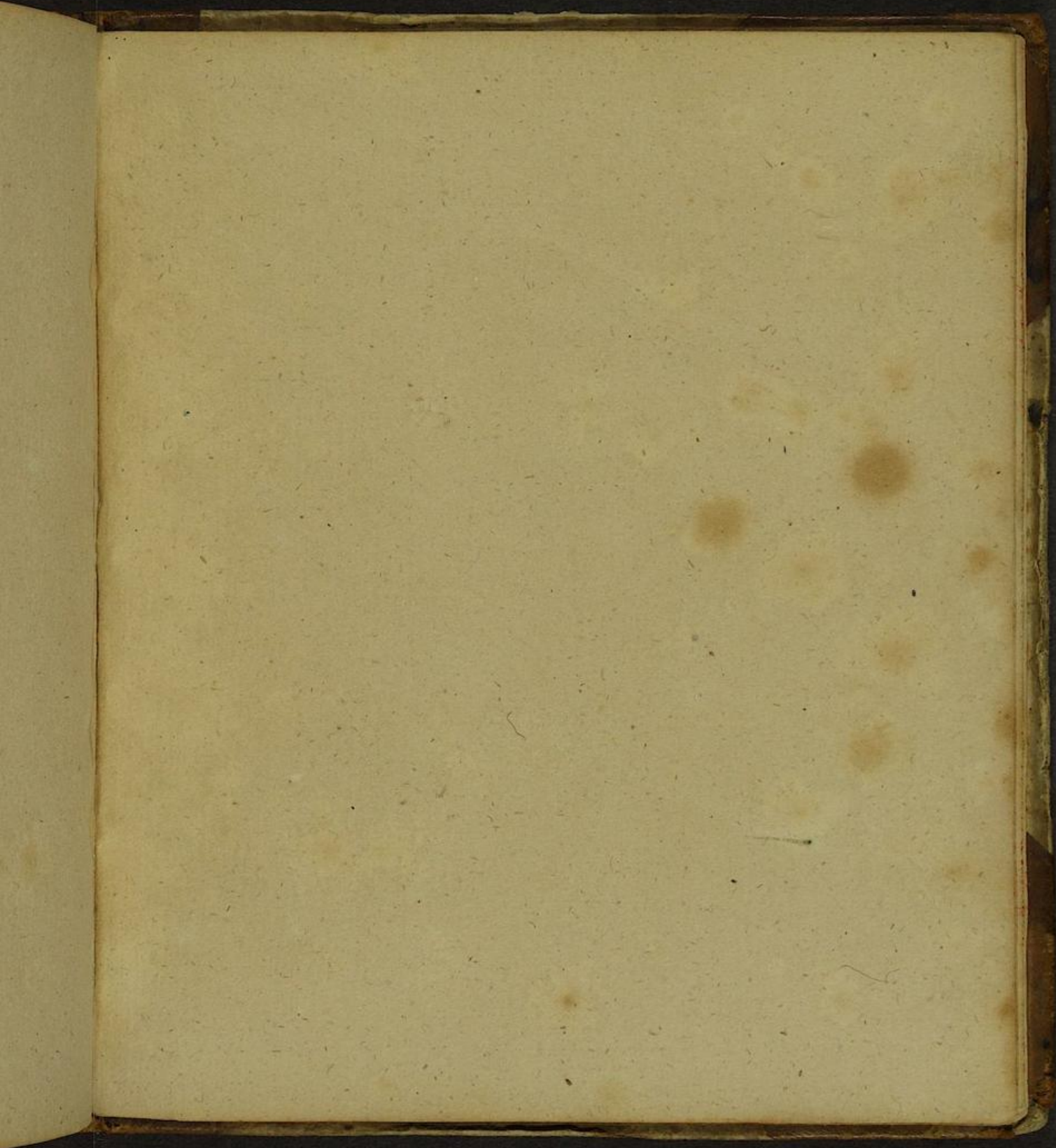


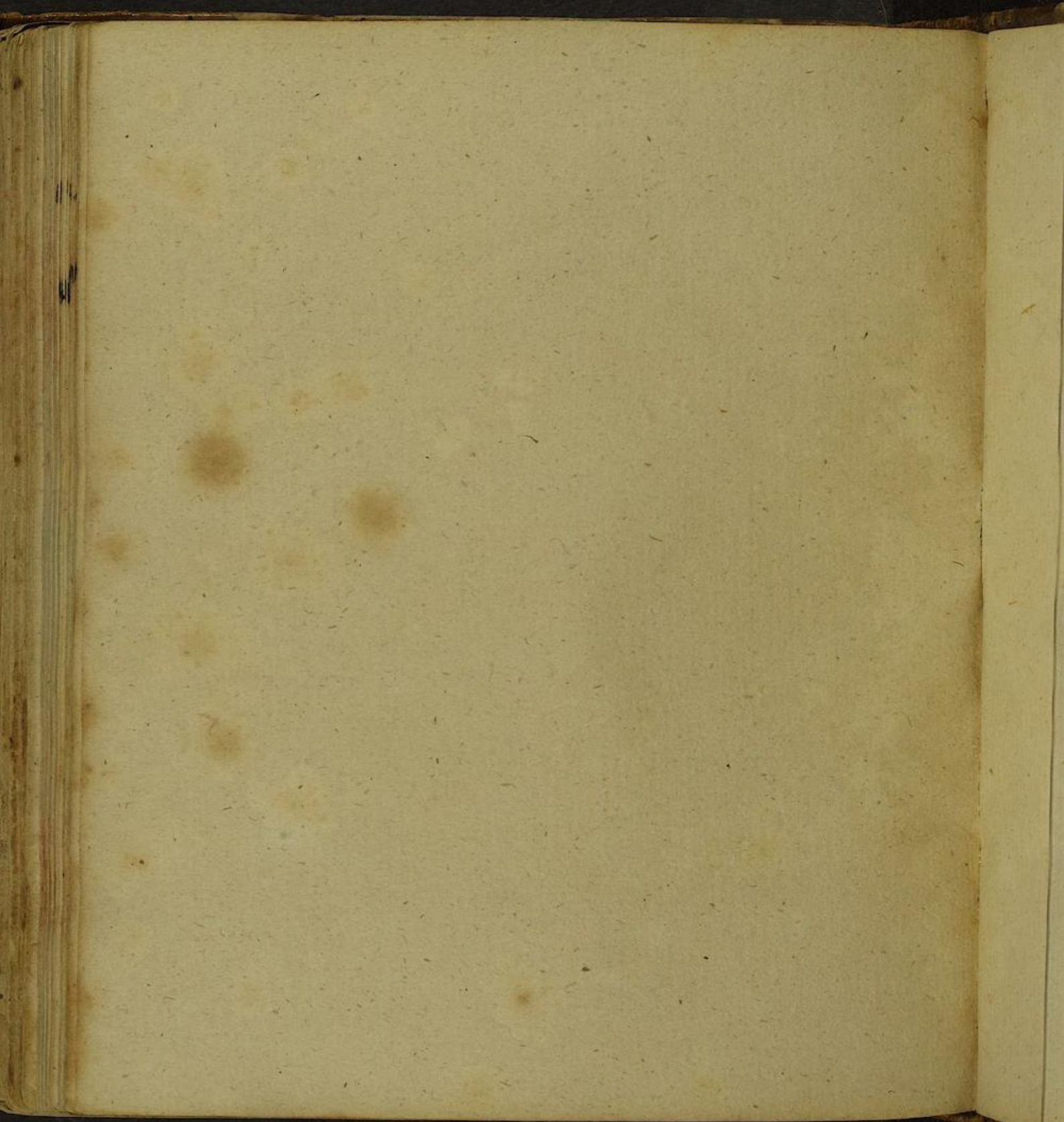


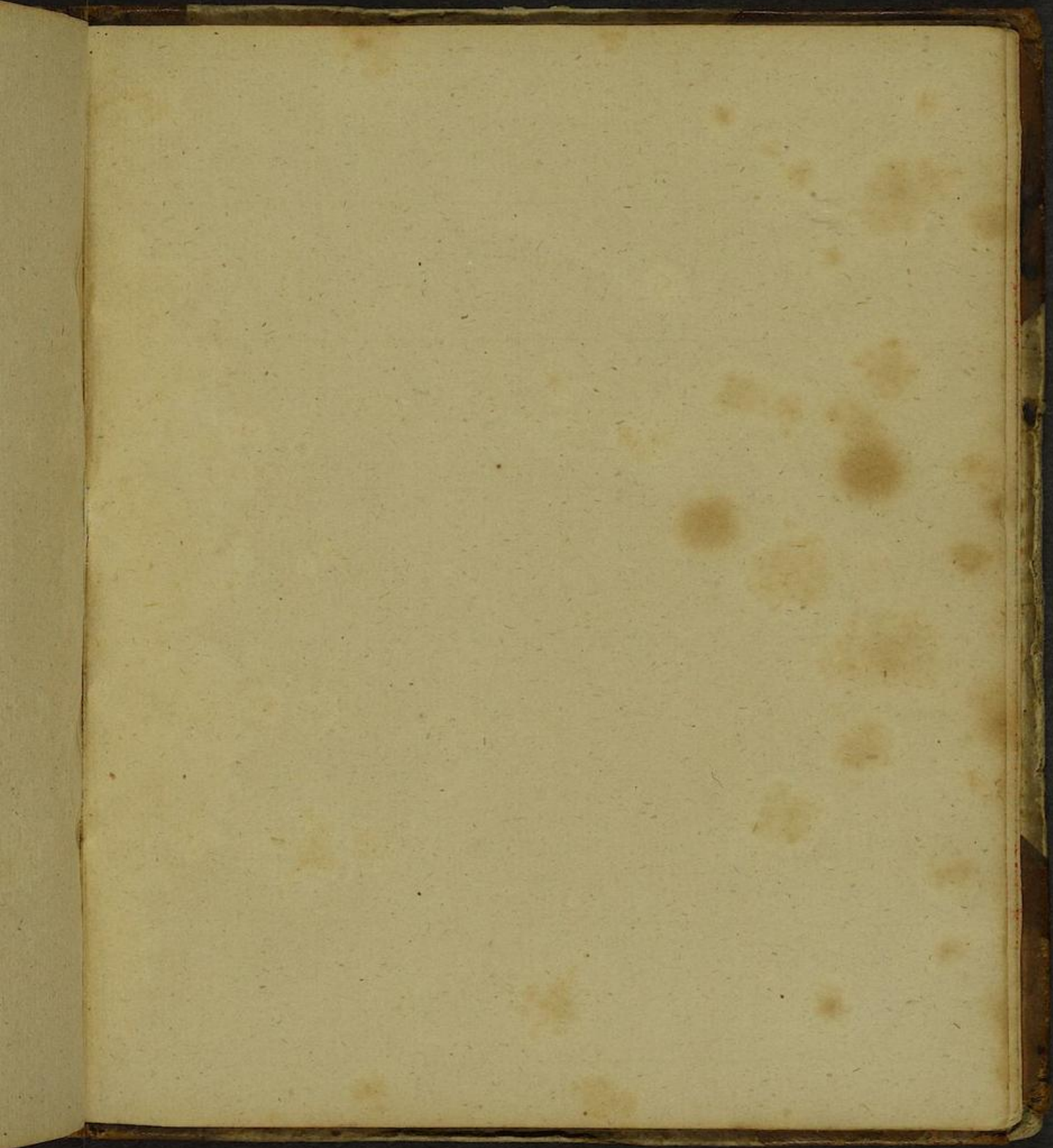


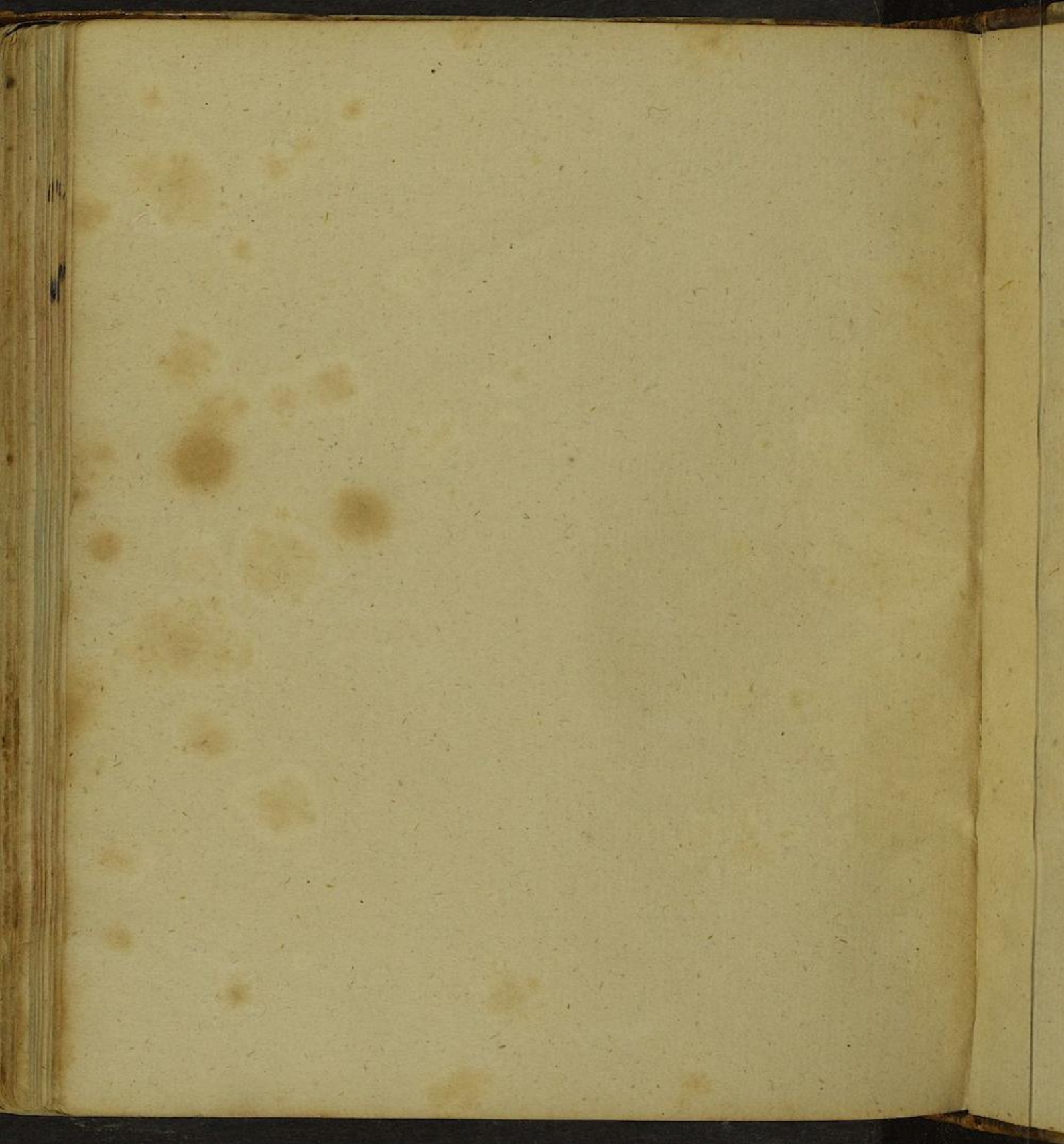


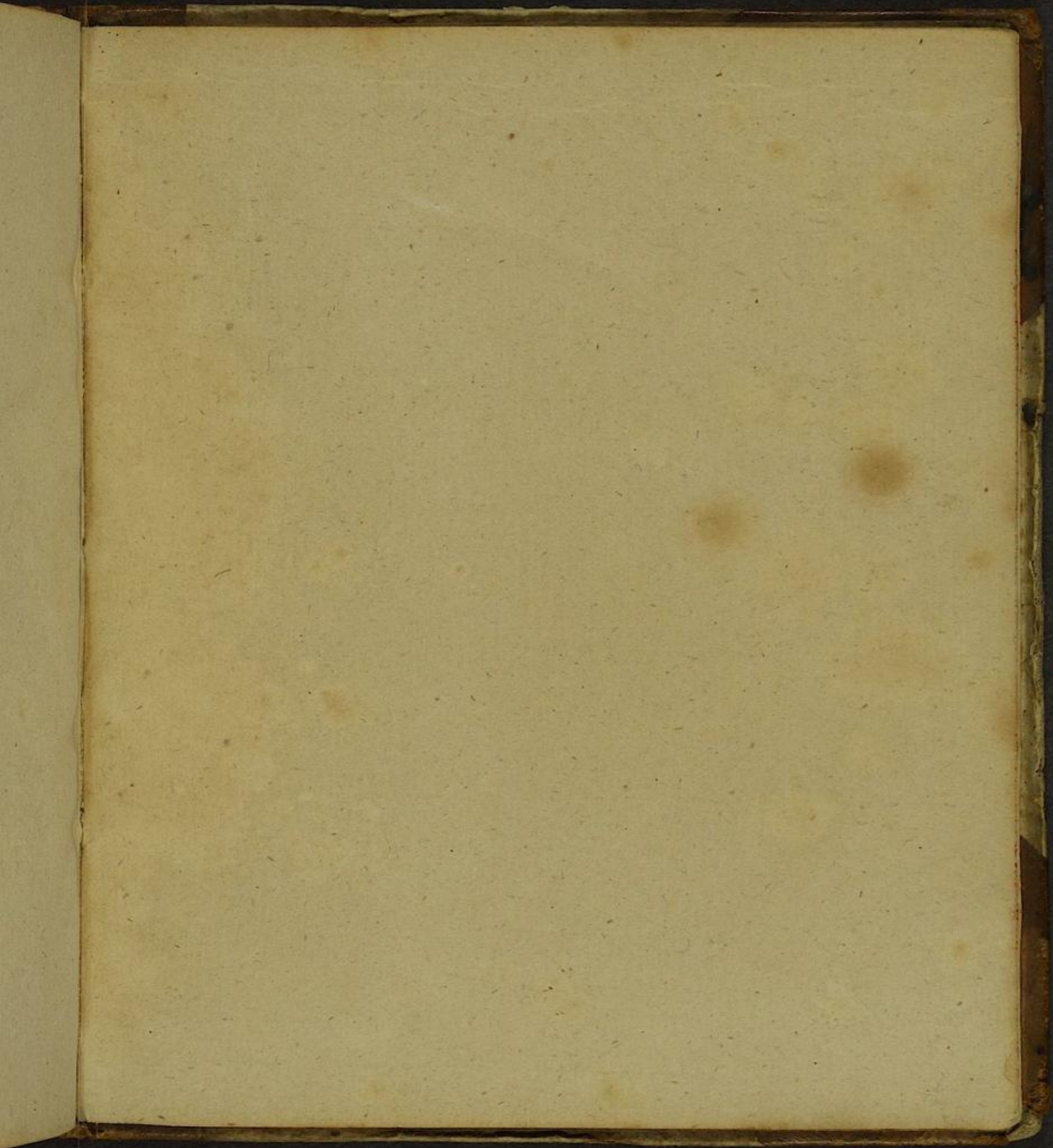


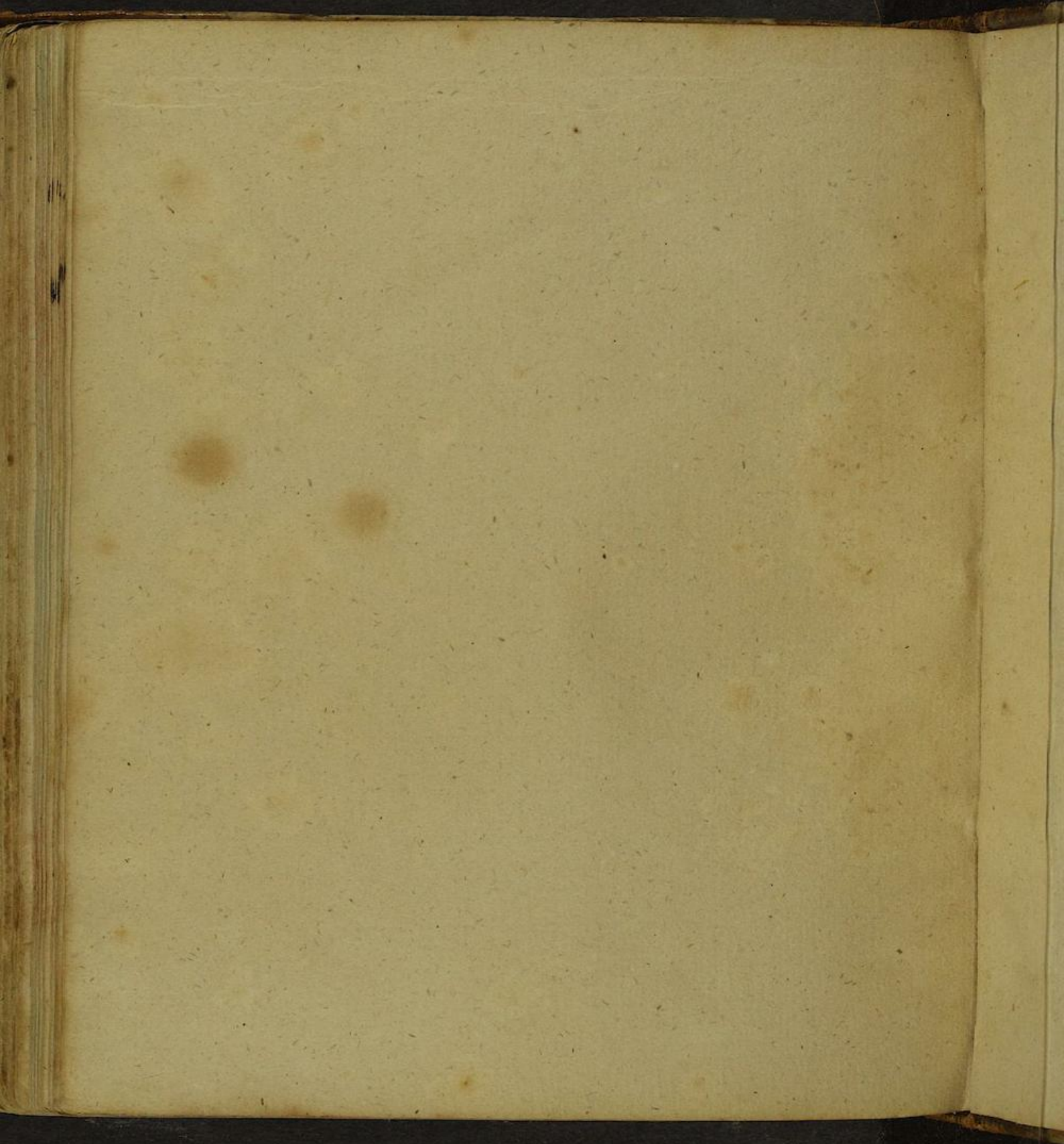


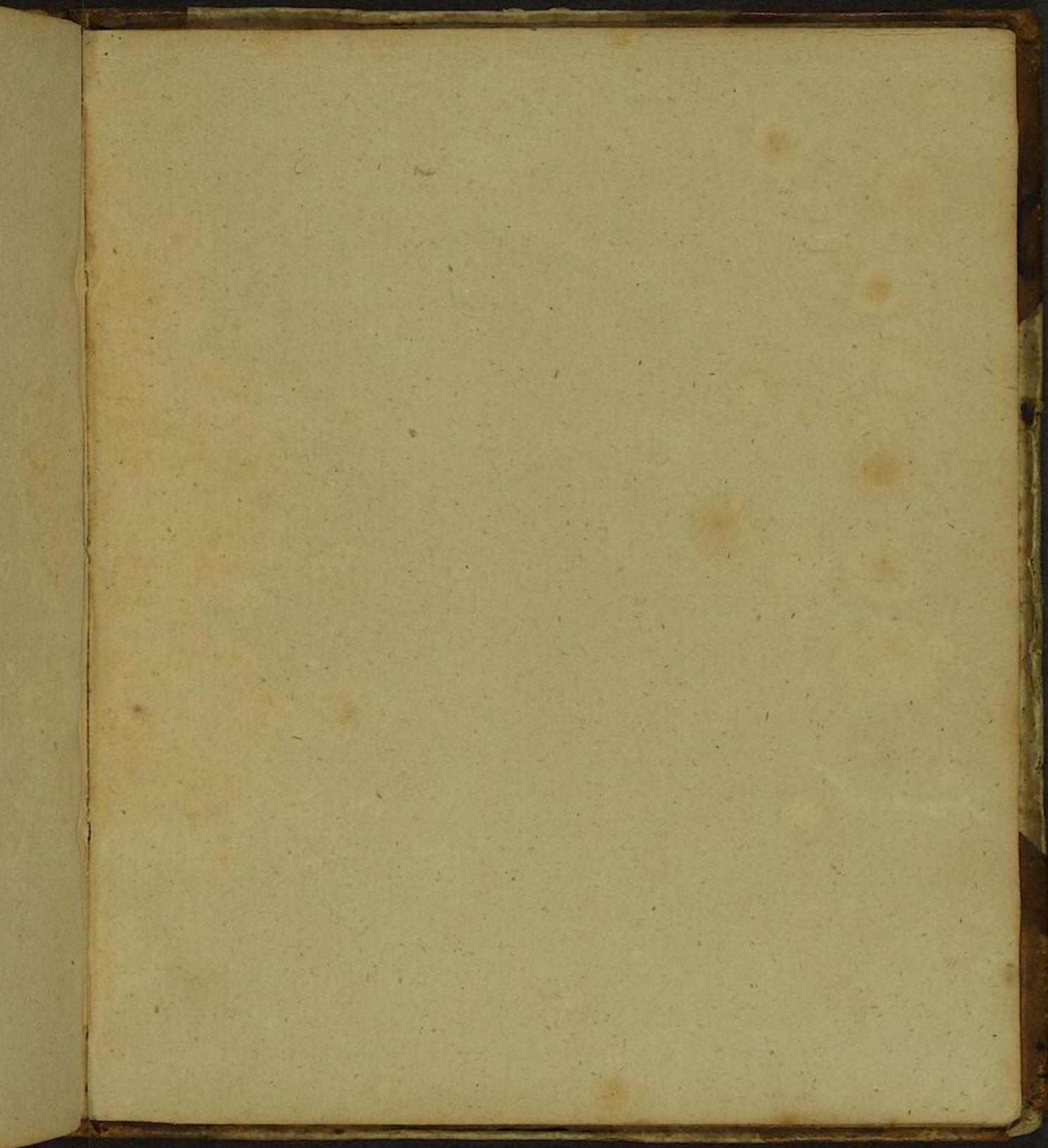


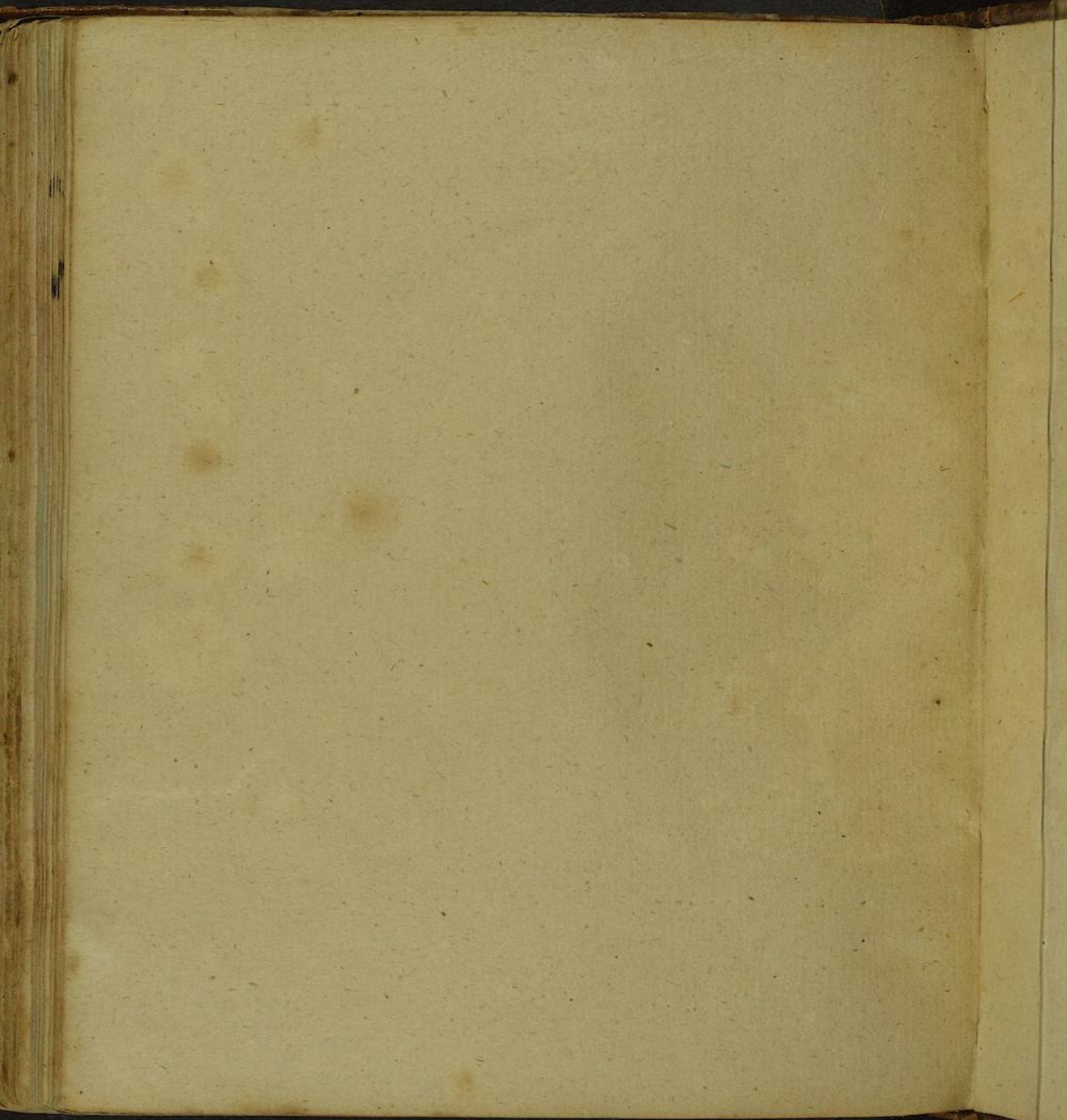


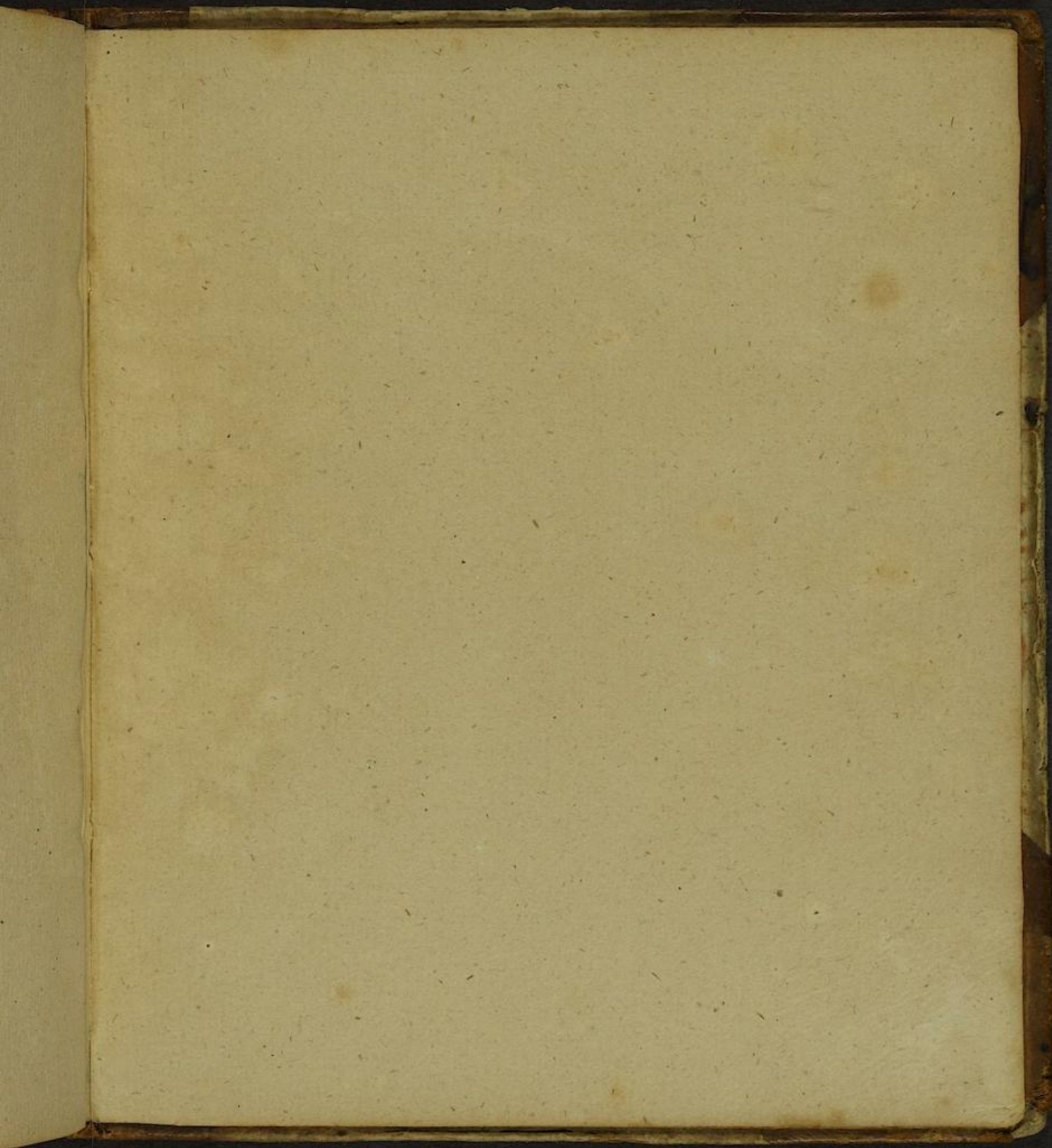


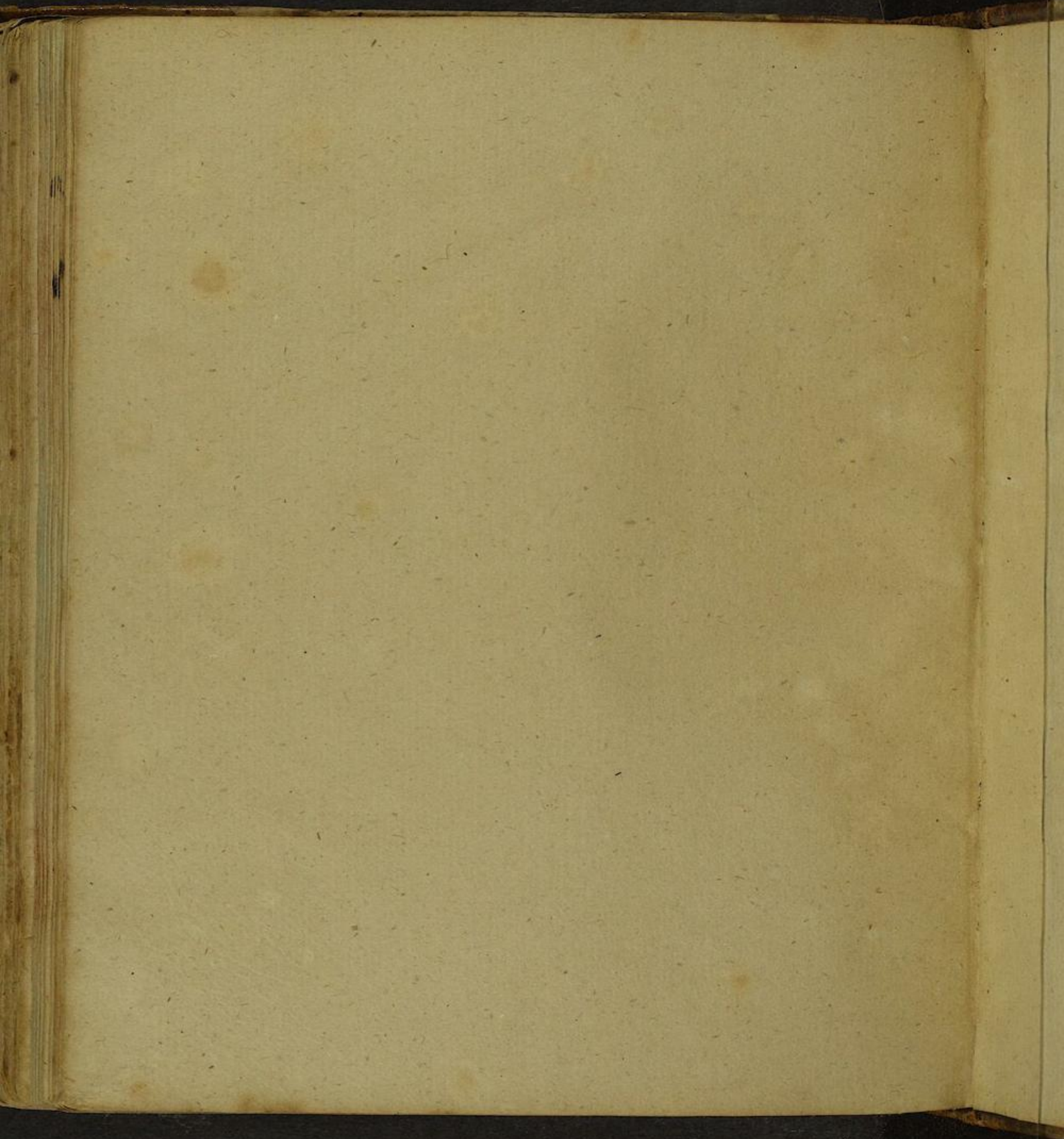


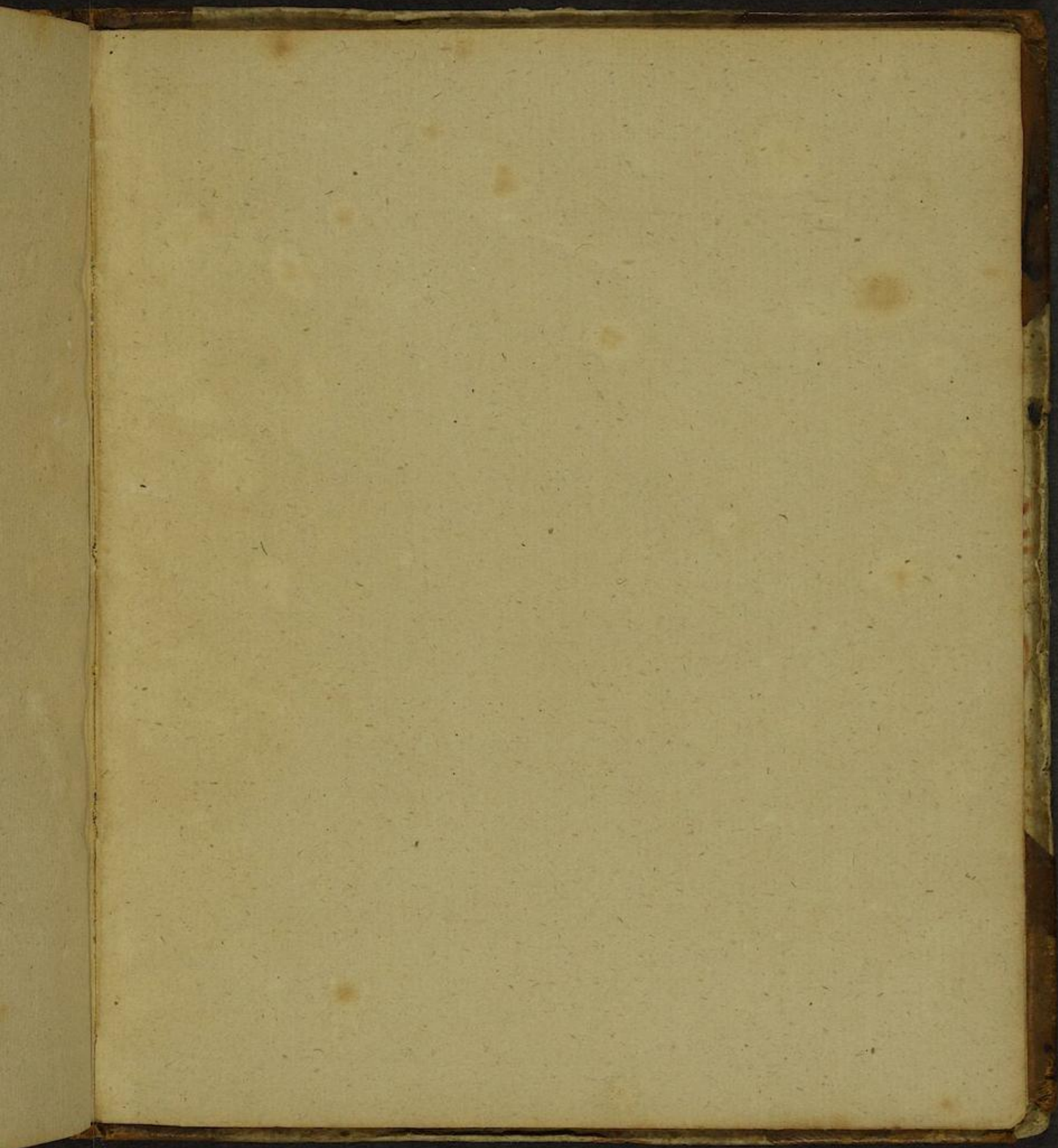


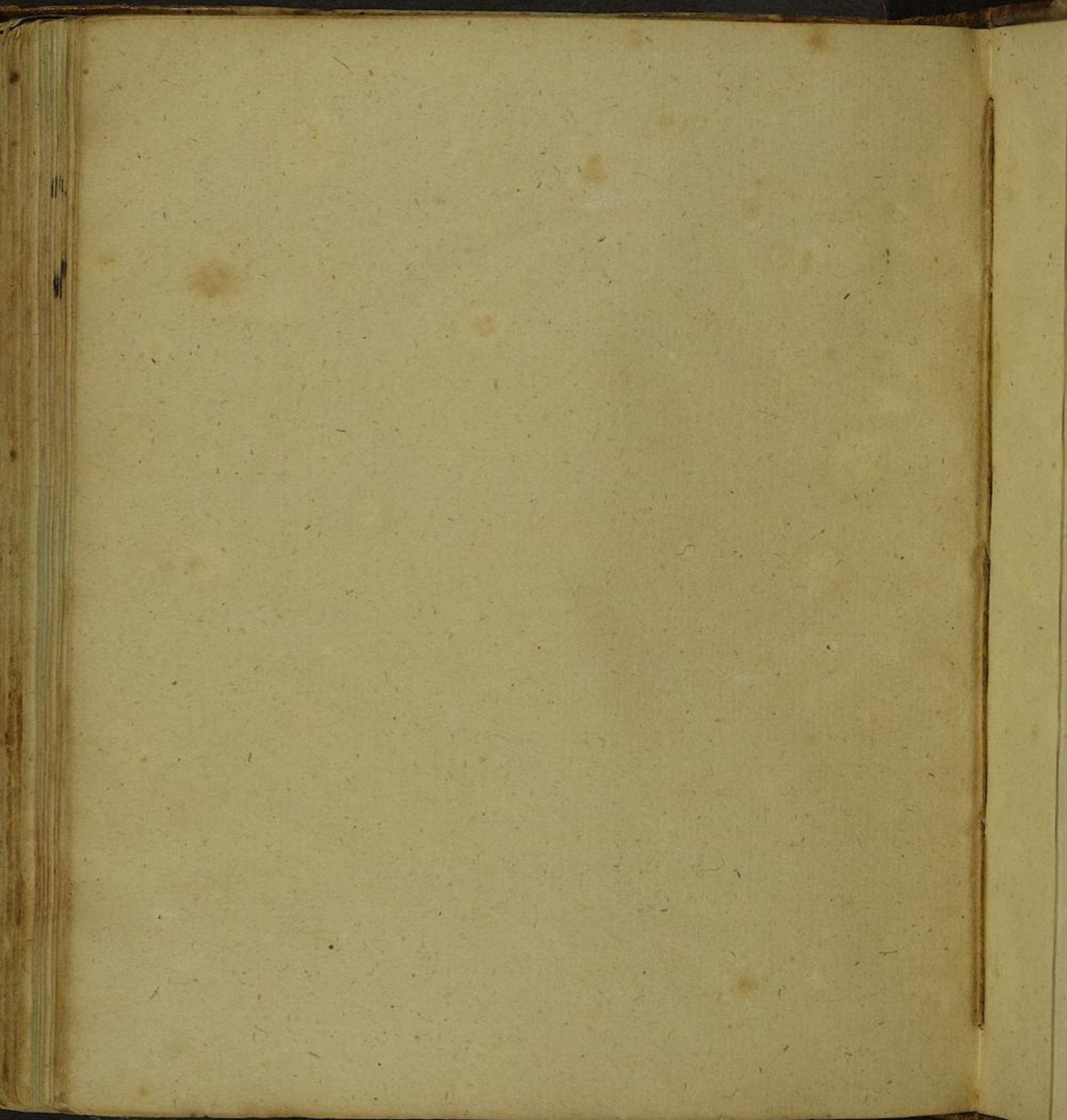


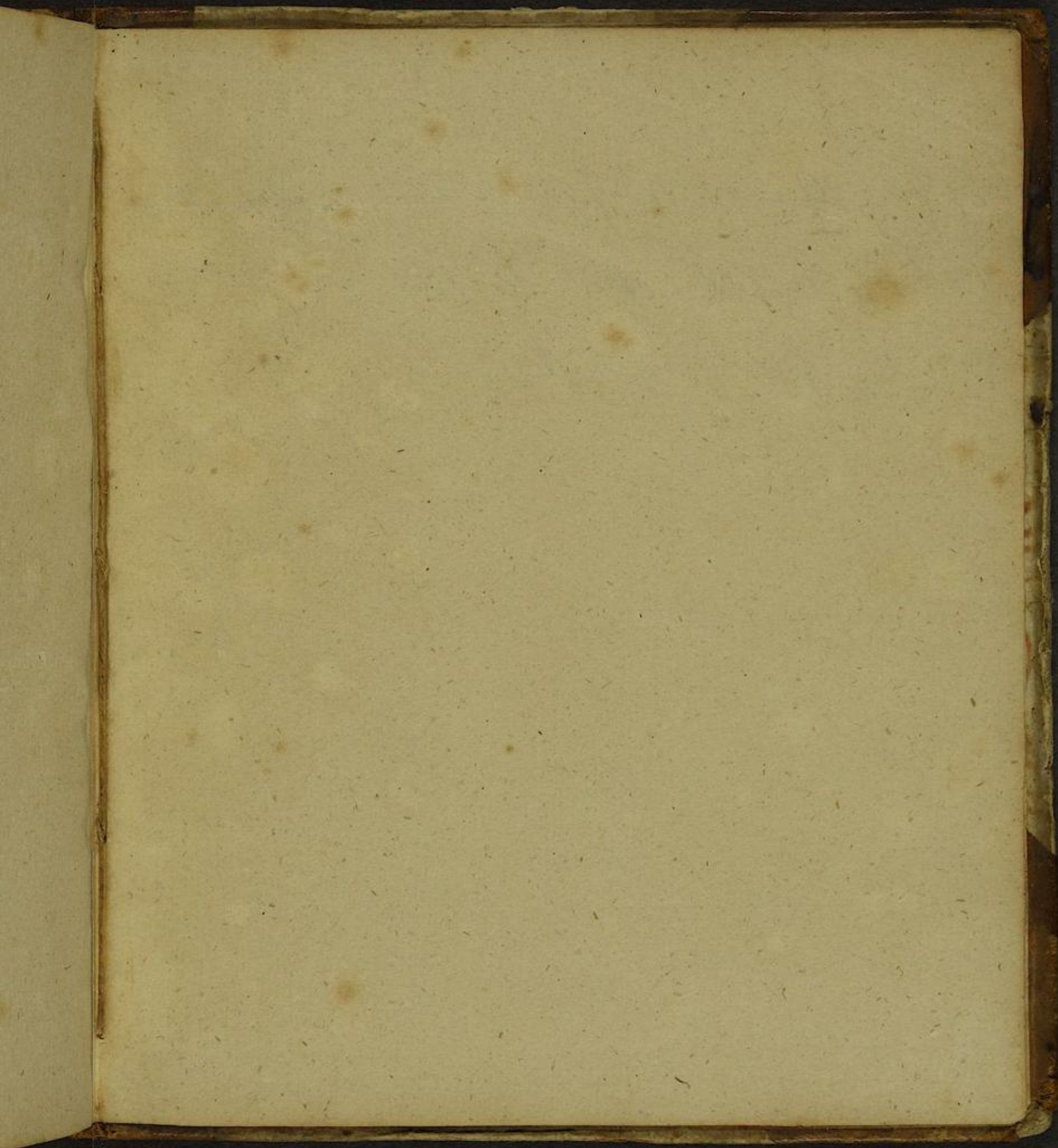












1781 Gauß unter Joh. Gung Leaf II Leipzig

21. Sept.

1803 $\frac{30}{10}$ Leipzig mit W. Reinfurth.

1806 $\frac{29}{8}$ Johann Gung Leaf III



Handwritten text, possibly a signature or initials.

