



~~Miscell.~~
91.

Misc. **91** 4.9.

Misc. 4^o 91

zweihundertundzwei Blatt
I + 200.

I

König.



Misc. 4° 91

Adon Ite fol: Adon Knecht'sche Buchdruck



Ein schöner Schmalk-Lies, oder Freckmud
vondraueeln dū uac her,

f. 59 f.

Man soll seinen Zergorn in der Sonne, so möglich und
über Nacht stehen lassen, oder so man ihn bald haben
will, soll man ihn, so eben, erst der Sonne verweilen
einigen, und in einem Gefäß in feigtes Wasser
setzen, so wird er als bald weich, so auch der selbe
Lingam sich gleich, so wird in der vielen Zeit als
ein Ring, so nach und ein offener ein halbes
Finger gewonnen und mit dem Zergorn einen Ring
angewandt, so geht, so man die Mandeln davon
kaufen soll. Dagegen soll man einen halbes
groschen Mandeln, die selben groß, so eben, und das
ein ganzes oder halbes Mandel davon ist, kleiner
Lingam für nicht sein, man wird gar wenig auf ein
manchmal, so ist es, so man die meisten für klein
so soll man es, so man in feigtes Wasser, und auf
ein Tuchelein legen, ein wenig von ein ander
verleihen, ein wenig dünner, als ein kleiner Finger
dick, und in der Tuchelein kleben, so man oben
auf beiden will mandeln, so wird man es mit einem
Messer so, so man ein ander Ring, und ein
ein wenig oben, so eben, so man es, so man

Misc. 4^o 91



man muß off aufforn, aber nicht klein geschrey damit es
 seine ganze Zeit sich wie ein schmalz köhl, man mag
 warm oder kalt geben jedem seinen alter Confect,
 aber warm ist es besser als kalt.

Gobel scheiden von Mandeln,

Man soll sein wasser gar klein geschreyet wasser ab,
 in dem Mandeln wasser wie man es in dem Marzger
 bereitet, und in klein geschreyet Marzger wasser
 erweicht man es, doch nicht zu sehr, es soll nicht trocken
 werden, dannach man es mit länger Marzger geschreyet
 ein wenig länger als zuvor selber schreyet und in
 guten finger absetzt, und die Mandeln gar dünn
 zerhackt, zerhackt, und in einem dicken kocher bereitet
 doch es soll klein wasser bleiben, dannach ein wenig
 wasser man es geschreyet, einen Löffel voll in der
 erweicht man es, und damit es süß sey, so man
 es klein gliedert, und dannach es wie die feile,
 schneidet, warm man es nicht zu viel ansetzt, sonst.

Das Neapolitanische Marzger zu machen,

Man soll 1. lb. süßes geschreyet Mandeln, jedes in
 dreyen wasser geschreyet, klein geschreyet und das zu
 hauen 2. Löffel klein geschreyet sein 4. Löffel
 klein geschreyet sein 1. Löffel Marzger wasser.

12. Loh gab gey des neuen Jughers, 2. Nürnbergers
 Leyet an ein nimen Reibstein geschrieben, und in ein
 Kintol gewidert, auf ringenwerfte Eitronen klein
 geschitten, und so viel man will jüder genommen,
 das sol gar wohl zusehen, darvon man 2. Eitronen dar
 weiset mit gar wenig des neuen, der wohl abgese,
 gey das sol jüderer geyt und, damit soll man
 machen, das sol's nicht sein, das sol's in die Mädel
 schenken laßt, darvon soll man 2. kleine blaue Mädel
 geben, mit Reibstein geben, die sol's auf Eitronen legen,
 und den sol's darvon 2. machen, gleich ein Eitronen
 darvon machen, und gar geschon in einem Loh
 geben, darvon darvon und man 2. darvon
 machen, mit sol's bester, das man so
 nicht ist am besten darvon, das lister sol's ist
 nicht gar gut, darvon darvon man jüderer,
 und so nicht.

Ein segner Karcepan in die Mädel zu machen.
 Man soll einen Reibstein von geschonem Tragen
 und jüderer jüder, mit jüderer aufgeschon jüder,
 und so, man sol's darvon 2. machen ein Eitronen
 geschon man will, und in den Mädel bester mit

Den Marudel Vicer Sumacher.

[illegible]

Mandel Lebelt.

Wird ein 1/2 lb. Mandre, mit 2 lib. 2 Loth in Rectif
altes Weizen, geschlagen, und 1 Loth in Rectif, man

[illegible]

März 1790.
 , Allerley Lebkitten von Dücker und König.
 Güte swierbache Lebkitten von Dücker.

Wenn volle neunen 1/2. lb. winter, drey selber mit der zu,
mayder leuten, drey selber im dummer fulig wint;
und mit lauten wintern, wintern, wintern, wintern,
drey selber mit der winter, wintern, wintern, wintern,
fulig, wintern, wintern, wintern, wintern, wintern,
man in winter, wintern, wintern, wintern, wintern,
alldem, wintern, wintern, wintern, wintern, wintern,
wintern, wintern, wintern, wintern, wintern, wintern,
Z. lb. gort, wintern, Z. lb. gort, wintern, wintern,
Z. lb. gort, wintern, Z. lb. gort, wintern, wintern,
Z. lb. gort, wintern, Z. lb. gort, wintern, wintern,
Z. lb. gort, wintern, Z. lb. gort, wintern, wintern,
Z. lb. gort, wintern, Z. lb. gort, wintern, wintern,

Dann alle unter einander geuigt, dann solle man
 allezeit ein wenig suchen, und mit Rosenweyß
 einen parthen Saig ansetzen, man muß ihn
 gewaltig koch erhitzen, daß er gar kühler, man
 fänden gott, man solle ihn koch, daß man ihn
 nicht vergißt, dann so ist gewaltig bald war,
 gesey, dann solle man ihn nicht mit einander
 vermischen, und man dem Most solle man ein wenig
 befeuchten zum Wohlbestehen, dann so Layeten
 dann so fürniren, und die Mädel dann so kochen,
 auf Pappir legen, und nach dem Saig kochen,

Fürder Lebten zu machen

Gächter Leckchen zu machen,
 Man soll nehmen 1. lb. Zucker, 1. lb. geschmol-
 zenes, 2. Loth Citron, 1. Loth brauner Zucker,
 2. Loth Safran 3. Loth Mandelöl, einen Löffel
 voll Pfeffer klein geschnitten, den die gewürzte Zelle
 man gewöhnlich sehr heiß den Zucker den
 Zucker, und alles zu einem Nougat zu machen
 soll man nehmen 1. lb. Zucker, 1. lb. Safran,
 einen von dem Safran und die Eier, und einen Löffel
 voll Wasser, den, darauf soll man einen Löffel
 Safran und den Zucker absetzen bis es abgekühlt ist
 darauf genommen, und die Mandelöl geschüttelt, auf
 Oberton gelagt und in einer Zuckerglasen gehalten.

[illegible]

Disirotten Lebelten dūmar Gen.

Ungeliebte, wenn man sich nicht an der Hand der Liebe
 pflegt, so wird man, wie die Luft, die die Welt umgibt,
 mit und ohne Luft, so will man sich an der Hand der Liebe
 mit sich an die Hand der Liebe, und in die Hand
 für mich, und die Hand der Liebe, so die Hand der Liebe.

Mandel Leichten Kirschen.

[illegible]

den vordern vordern nach der Länge in 2. Theil zu schneiden,
und die Legeten damit bestreuen zu der Zeit, da die
Pögel zum nach der Seiten über sich gesaugt und mit
dem geschöpfen fester bestreuen, und in einem vordern
Kleinen Leuten, da die Pögel zum bestreuen stehen.

Sei eine andere weiß Mandel Legeten zu machen.

Man soll nehmen 1/4 lb. von geschöpfen fester und in
einem kleinen Leuten, und 4. Loth fester Klein gesaugt,
den in Legeten vordern Leuten und 1/2 lb. Mandel, die
man in einem vordern Leuten, und längelt Klein gesaugt, und
in einem vordern Leuten, und in einem vordern Leuten, und
alle die fester vordern vordern, und mit fester und Leuten,
was der vordern nicht fester vordern 2. fester vordern gesaugt,
und fester vordern fester vordern vordern vordern vordern
mit Leuten vordern bestreuen, nach gesaugt Moll
und fester vordern gläsern vordern vordern fester
vordern vordern und vordern.

Sei gute Legeten von vordern und fester.

Man soll nehmen 20. Loth vordern fester, und vordern vordern
vordern vordern vordern vordern vordern vordern, und die
vordern vordern, so vordern vordern vordern mit
einem vordern fester vordern vordern vordern vordern
vordern vordern, vordern vordern vordern 4. Loth

ganz so künst, man muß hinten und oben glantz glantz
 geben, aber nur drey, er ganz lang, im bachen, man
 sie in der derten, dert nur ansetzen zu vider, so
 vordern nuchelt, vier machen, acht ganz schön, gefen
 ganz, von nicht und botauren, wir im firtel firtel
 fangant, das der Mädeln, man laub dinst mit
 Klein geystlichen und geystlichen firtel bachen man
 ring dert man man ganz will, Mitz dert dert dert
 nuchelt.

Gesunde dert bache Le firtel mit firtel.
 Man soll nuchelt ganz ein güter firtel Mitz, dert
 firtel mit gelanterten firtel dert man, firtel
 dert, dert firtel firtel firtel man firtel dert, dert
 firtel soll man in einem firtel dert dert dert
 firtel dert dert dert dert dert dert dert dert
 einem firtel dert Mitz nuchelt 4. Loff firtel dert 2.
 Loff ganz klein geystlichen und 2. Loff ganz klein geystlichen
 dert 1. Loff firtel und 3. Loff Mitz dert klein geystlichen
 firtel, man ganz will dert dert dert dert dert
 dert dert dert Mitz geystlichen dert dert, dert man
 dert dert dert dert dert dert dert dert dert dert
 firtel dert dert, und man dert geystlichen Mitz bachen
 nuchelt, und mit dert dert dert dert dert dert dert

Märkel gar nicht, und in seiner Darstellung mehr geordnet
wird, so heißt, aber nicht, so ist, sein in der
und oben gleich, es sind, so ist, so ist, und
sind, so ist.

Güte vörsige Leyeltern

[illegible]

[illegible]

Lebfrühen auf eine andre Weiß.

Man nehme 3. Loß Süsslein Mehl, 1. Meß Feig,
7. 8. lb. Zucker, 9. Loß Ingwer, 5. Loß Pfeffer, 2. Loß
Muscadel, 1. Loß Süsslein, 1. Loß Carduus,
malen, 1. Eiternatz, 1/2. lb. Feinwagener Süsslein
und wasch das in ein beutel ab, und setze es wie
die weigen beschreiben werden.

Summelmoff, und einen Leffel voll nach den
andern unter den Fuchel und Lohr rühren, und
nach rühren das die ein kleiner Löffel zu thun
wird, ein wenig viel oder zu den andern Löffeln,
dann wird es alle man kleine kleine Löffel zu thun,
bleibt ganz den, und in einer Zuckerglühbirne
backen, wenn es auf den gar ein wenig weißt
zu werden, soll man es kleigern, wenn bleibet so abgeben,
dann für zu backen.

[illegible]

Zur Hauptplumme gesägt, man nimm diesen unter und
oben rund auf der Seite gleich gehend rund oben am
meisten, so ist aber alle Tischbotten von hinten in
Zackenförmig zu machen, wenn man Vorwand bündelt hat
mit grüner oder Stachelnig spitz und einem
für Lachung fünfzelle man's Werk 2. Tage liegen
lassen, dann sind sie groß bündel zu schneiden, für
Küchen nicht sehr hoch, wenn sie nicht geschnitten
sind, solle man's wieder auf ein Brett in einer Ecken,
Plumme, oder auf einem Ofen dörren, daß sie
nütz werden.

Frantzösische Tischbotten zu machen.

Man solle oben einen gelben Teig machen, wie der
abgegraben, allein ein wenig hart, und an
seiner Seite dörren, so solle man die Lachung von
ihm oben nicht ganz fassen, der wasser dörren oder
crust, dann solle man auf ein Brett fassen
längliche fassen, so sind sie für den, so lang man
haben will, und oben rund mit Zucker bestreuen, so
soll man die Lachung von dem Teig auf einem
Brett zu schneiden.

Audere Frantzösische Tischbotten.

Man solle auf 1. lb. Zucker, 1/2 lb. gelben Zucker wasser,

von feingehackten Karpfen manchen oder nicht, bereit
 also zu dem feingehackten, dem Rest nicht den feinsten
 den, und den Teig davon gießen, den und in einem weichen
 dem hand breiten wasser für breiten, und, alle man
 2. Hand breit einem grob kleinen glatte in einem wasser
 x. stunden, oder in den abgekühlten, 4. stunden liegen lassen, den
 darauf feingehacktem und etwas Zucker lasten liegen,
 so man, gesüßet, man nicht süß, mit brennen, sein,
 den, für wasser nicht glatt, und wasser man, gesüßet,
 und man nicht an der Seiten, auf dem, wasser, oben
 nicht, so wasser, für grob, nicht, den, brennen, wasser
 man, einem, Teig, klar mit einem, Zucker, gesüßten, leicht,
 so kann man, grob, einem, gesüßten, wasser, für, einen, wasser
 mit einem, wasser, für, für, einen, wasser, für, einen, wasser,
 darauf, alle, man, ab, wasser, man, nicht, brennen,
 wasser, brennen.

Leisegoten mit Mandeln.

Man, alle, den, Teig, alle, wasser, brennen, wasser, für, einen, wasser,
 für, einen, wasser, darauf, alle, man, wasser, wasser,
 für, einen, wasser, wasser, wasser, für, einen, wasser,
 wasser, wasser, wasser, wasser, wasser, wasser, wasser,
 man, man, 1/2. lb. Zucker, den, Teig, wasser, alle, man, wasser,
 wasser, 1/2. lb. Mandeln, wasser, wasser, für, einen, wasser.

Sargütes Heller Trost

[illegible]

Biscuoten mit Marudek.

Man, soe 14. lo. brande über wuist in dreyen wu, der wu, fien,
und and, lo. brande über wuist in dreyen wu, der wu, fien,

ling Bräutungs und einen Wiedling ob beyder
Vereinamung, außer ob allgemains Löffel soll
wagel in den Dinter, und Drey ein in der
großen Dreyer einer Tisch, oder Drey der,
Dreyer in der mit ein wenig Dreyer einer
ob der sein selber Dreyer einer Dreyer einer
außer ob es ist Dreyer einer Dreyer einer
Dreyer einer Dreyer, ob ganz ein wenig Dreyer einer
Dreyer einer Dreyer nicht viel, denn wenn ein mit
einem Finger ein Dreyer einer Dreyer einer
Dreyer einer Dreyer, wenn viel Dreyer einer
Dreyer einer Dreyer ein Dreyer einer Dreyer
Dreyer einer Dreyer Dreyer einer Dreyer
Dreyer einer Dreyer Dreyer einer Dreyer
Dreyer einer Dreyer Dreyer einer Dreyer
Dreyer einer Dreyer Dreyer einer Dreyer.

allerley von Früchten einzumachen.
Nimm die gangen Xitten in Zucker ein,
mach.

[illegible]

[illegible]

sauber geschnitten, und das weiß oben durch geschnitten,
 nicht zu tief auf der Seite, dann soll man noch,
 von 1. St. und etwas 1/2 St. sein wie es geschnitten
 hinter, und in einem Messinger becken, wie man es,
 wasser, das einer Hand, das die Seite nicht mehr als,
 dann oben immer wasser, wie man es, das
 nicht abdrücken, nicht abdrücken und, das die Seite,
 was das die Seite abdrücken, das die Seite von der
 Klemme, geschnitten, und geschnitten wie gute die Latten
 ganz trocken, soll man es auf dem die Seite geschnitten,
 als das man es, dann in einem tiefen Gefäß, das die Seite,
 von geschnitten, was die Seite geschnitten, das die Seite
 geschnitten, und das einer Hand, das die Seite geschnitten,
 der Hand, so soll man es, das die Seite geschnitten,
 und über der Hand, das die Seite geschnitten, in der Mitte einer
 Latten, das man es, das die Seite geschnitten, und geschnitten
 wie geschnitten, als die Seite geschnitten, das die Seite
 geschnitten, das die Seite geschnitten, und oben nicht
 sein, das man es, als das man es, das die Seite geschnitten,
 oder nicht geschnitten, das die Seite geschnitten, das die Seite
 nicht, wie man es, das die Seite geschnitten, das die Seite
 geschnitten, das die Seite geschnitten, das die Seite geschnitten,
 wie in der Seite geschnitten, das die Seite geschnitten, das die Seite
 geschnitten, das die Seite geschnitten, das die Seite geschnitten, das die Seite

bis der gestofz daruach solle man ihn vier mal auf
einen kleinen glütel, dasen lag der gestofz nicht mehr
sich, und darüber abklopfen, so kom man ihn über
Spalteln, oder in die müdel gienß den

Eine schöne weiße dreyfachtige Latwerg.

Man, selz sein Quitten in was der, drey nicht gar zu
weich, und das best so abklopfen, so kom best nicht
zu klein, das selben Quitten nehmen 3 lb. und 1 lb.
überstons Zitronen saft, so man unter die quitten
mengung daruach solle man nehmen 1 1/2 lb. von weiß
sein sücker, und daruach die so vorgeschriebenen drey
Quitten saft ein süßel oder ein wenig mehr man
die sücker dreyen und daruach solle man die
Quitten saft den Zitronen saft ein süßel, und auch
einen süßel, seiner gestofz so abklopfen und sein
gemach ansetzen, das die Spalteln nicht zu beschweren
man der saft nicht daruach gestofz, so ist es genug,
so man in die gläs, so ansetzt, so soll man sein
ein wenig einen saft so süß, und beschalt den
daruach das so nicht gestofz in einen kleinen
pfändel, und man die Latwergen, seiner gestanden
ist, als in der gläser, und die gestofz, das die
die Spalteln beschalt, so bleibt sie ein ganzes Jahr
süß und gut.

Au eine andere Weiße eine schöne weiße Latwerg.

Man, selz sein Quitten, darüber geschnitten, und zu klein,
kleinen dünnen pfändeln, so man in ein süßel ein

[illegible]

Die geschnittenen Latwerg zu machen,
Man, alle seine Quitten, stückweis, schneiden, aber nicht
völlig ab, ihm ein schlagung darüber, geben, und mit
einem Messer, sein das meiste Saft, heraus, lassen, gut
trocknen, dann man nehmen 34. lb. und 14. lb. zingerma, 1 lb.
Citron, das sein gelblich, das soll man gar klein ge-
mahlen, 1 lb. zucker, darzu, 1 lb. zucker, 1 1/4 lb. Zucker,

[illegible]

Die schöne geschickte Latwerg.

[illegible]

49.
Nicht zündend und nicht so alle Tage bei oder hinter einem
Feuer und nicht mehr und nicht so oft Feuer zu zünden
hinter die Lagen und Blätter, so ein ganzes Jahr, wenn
es aber in einen sehr dämpfigen oder warmen
Ort gezogen so haben sie an die Gefährdung so soll man
den Rauch nur abkühlen und wieder zünden.

Die trockenen Zündten Halter.

Man soll die Zündten Halter allerdings in Rauch
aufhängen wie oben vermeldet allein nicht bei der Zündung
dennach soll man wissen, hinter zündend so wie das
so sehr giebt sich nicht so wie, als die Zündten Halter
gehen, dennach soll man ihn mit dem Drillschlag
der Hammer rasch stampfen und so der Rauch
nicht in der Zündten Halter, die Zündten
nicht den Zündten Halter, sondern rasch abkühlen
und bei einem Ofen über dem Feuer, dennach soll
man in Zündten Halter, so sehr, so sehr, so sehr
dennach soll man bleiben und einen Rauch den Rauch
nicht abkühlen lassen, und in einem Zündten Halter
in einer sehr heißen Zündten Halter ganz gebrannt
so bleiben sie in einem sehr heißen, man soll auch
versehen, wenn man sie zu zünden will, soll man
hinter in die Zündten Halter, so sehr, so sehr, so sehr
nicht zündend und nicht so hinter der Zündten Halter.

1. Loß Muß fortwäh, und 4. Loß Zierlein, von einem Löss,
in das goldt so viel klein gemacht, und in ein
über, drey, die Zierlein, durch den einen geschu-
ten, nicht gar so klein, die daller in die geschu-
ten, gemischt, und in die blaue Mädel geschlagen, in einem
Zimmer leicht zu machen werden.

Die altväterischen Quiltten belten,
sind aber gar gut.

Man soll seine Quiltten machen, die bester zu machen,
den und ein in der geschlagen, die so Quiltten voll
man nehmen 1. lb. drey 11 1/2 lb. sein geschlagen
süß, und mit einander in einem, einem Mörser
abgerieben, bis es gar fein wird, und ein
soll man von einem ringen, drey die vier
so abgerieben, und sein klein gemacht, so viel
man will, den so abgerieben, nicht, und dann so
wischen, drey in einem, Mörser, drey, ob ein
sein abgerieben, gleich, abgerieben, und gar
so viel wissen, das so nicht abgerieben, drey, soll man
sein Mörser oder blaue Mädel, drey, die sind
süß, drey, und so ein, einem, oder
süß, drey, drey, den so ein, drey, und
also drey, 2. Tag trüben, drey, oben, nicht

५५

Den Dritten März Anno 1707.

7.

darumb auch ein pfeil mit einem andern ringe,
 so die Trolsdam Missethat darumb, solle man nach
 dem 1. lb. nach geschickter und weiser der der Quint,
 dem nach oben stehend, und mit dem Torgandunge
 abtrotzen, darumb auch geschickter der der in dem
 dem 1. lb. findet mit einem andern was der pfeil,
 so die Trolsdam Missethat, so die darumb geschickter,
 nach weiser, nach dem 2. lb. der der klar mit der
 darumb der nach abtrotzen der jetzt nach dem
 darumb nach dem 1. lb. der der darumb der,
 nach solle man nicht anders in der, so die darumb der
 abtrotzen geschickter, oder man kann auch abtrotzen
 auch so die, die man Missethat der nach,
 geschickter, und in einem andern der der darumb der,
 nach der der 2. lb. nicht in einem andern
 der der darumb der der darumb der, so die
 abtrotzen, nicht, oder nicht, so die darumb der nach
 dem darumb der

Die dänischen Quinten Trolsdam.

Man soll 1. lb. nach geschickter, und der darumb der,
 den darumb der, der der darumb der,
 nach solle man nach dem 1. lb. der der darumb der,
 nach der der darumb der, der darumb der,
 der der darumb der, der darumb der, der darumb der

59.
Darin thun, einen kleinen Lammstrich, der zuvor
mit Zucker abgezogen ist, und alle so wohl zu
tragen, davon soll man sich nicht scheuen, und so
daran ein wenig schmecken, und darin wohl rühren
der Zucker und die Eier bleiben, weil man nicht
darin, alle man die Quitten darin, thun, und
wohl kochen bis er schön weiß, und dann
ein solches Wein, wie man es zum Mar-
shallen gießen braucht, gießen, und einen kleinen
Löffel oder ein Messer voll in ein Glas
ist, soll man sich nicht scheuen, und
und, wenn man es ist, so hat man man
nicht, Lippin gewiß, und ein Glas, so man
man, und so viel, so man, und so man
wie man die ganzen Quitten einma-
hernach in der Küche braucht.

[illegible]

$\frac{1}{2}$. Maas Judasium schneid, schneid man die Judas,
und den Judas schneidet, so geschick das das
nach über dem und sein gewicht, schneidet, das
er verfeinert, so man an einem wasser sein
schneid geschneid schneidet, das das geschick
und in die Mädel gibt man die wasser.

Weißel brauner Exultensafft.

Man soll einen gelben wasser, so man
ein Judas, so man die Judas, so man
das, die wasser von der wasser, so man
von dem braun, so man, so man, so man
schneidet, so man, so man, so man, so man
1. lb. Judas $\frac{1}{2}$. schneidet, so man, so man
schneidet, so man, so man, so man, so man
einen braun, so man, so man, so man, so man
er gar ein, so man, so man.

Schön geschickter Exultensafft.

Man soll einen wasser, so man
einen mit, so man, so man, so man, so man
geschick, so man, so man, so man, so man
ein, so man, so man, so man, so man
einen, so man, so man, so man, so man
einen, so man, so man, so man, so man
einen, so man, so man, so man, so man

müßlich, daß die Schälte sein ganz bleiben in den
 Saft sein und siden bey dem kistel gleich gestochen
 wille, Sonach von 5. Lemon die Schälte, die lang ge-
 schitten in stücken, darvor überbrannt und rein,
 der wass abgerandert und folgend, siden bey dem
 kistel gestochen, alles in Lathungen, gläst be-
 geben und nicht gar aus einem zu verfahren, drey
 gesen bey dem, wenn man will den man auch den
 Lemon saft nehmen, darüber, daß die für der wille
 darüber bleiben, aber die gelben, fallen nicht gleich
 ab, so darüber geben.

allerley von Citron, Lemon und Pomranzer,
 Wie man den Citron in sücker und Süssig em,
 macht.

Es soll man mercken, daß kein Citron zum
 Limma so gut ist, als der, der an der seite
 Simon Jude, der sich bedient, von der andern ist alle
 Müß und unvorsicht, so man sich bedient, so man
 zu Citronen, oder andern, diesen bedient, so man
 man so soll man sich nehmen, die für glatt und grün,
 nicht sein, die soll man nicht nehmen, wenn sie
 nicht gar ganz, und nicht mehr, und nicht sehr, so man
 das andern soll man mit gläse fassen, so man

[illegible]

noch und man den Sitzen sein in ein ander gegene
 einander und den Fuß des Stuhls unter aber nicht
 schief über den Boden und die dicke des Stuhls
 darauf legen, damit nicht über viel geschüttelt
 voll ist über nicht fast beschaffen, wenn man den
 Stuhl mit dem Stuhl zusammen stellen will, so ist es
 einander in einem die Stühle, und einen
 Stuhl den Stuhl legen man und man den
 Stuhl vorher beschaffen den noch legen und die da
 über gehen, und es gleich den Stuhl
 und die Stühle, die so weit davon bleibt so
 bleibt so bleibt fast und es gleich den man, so
 in den Stühlen, und man darüber so goldene
 den Stuhl nehmen, so eine gute Zeit zu man
 mit dem Stuhl der goldene ist so sehr leicht
 den großen Stuhl gemacht, darauf man
 den Stuhl bequem stellen soll man mit einem
 guten Stuhl den Stuhl den Stuhl den Stuhl
 und die Stühle gehen und es damit machen
 man mit dem Stuhl verbunden ist.

Sitzen sammt den Stühlen eingemacht
 Man soll nicht sehr Stühle in einem Stuhl

[illegible]

Sobine weiße durchsichtige Citronen,
Man soll den Citronen ganz feinen, und in Wasser wohl
washed machen, das Wasser muß durch, durch sein,
der Saft zu gar kleinen Stücken zerhacken, und
mit einem Ei Quitten, oder einem Citronen Saft
dieser Citronen Saft, soll man nehmen 4. lb. und
daran 1 1/2. lb. Zucker, und das Zucker zu 1 1/2. Schilling
daran, und man soll es, und in dem

74. Zitronen werden fein, dann so wie die Eier für
nicht groß und oben der gelbe Eigelb mehr
gerstet zum kochen davon fein, sie sind gar fein
und gar lieblich, man kochet sie mit Wasser
von dem Eigelb. Man kochet sie auch mit Wasser
oder im Lamm. Es ist davon ein wenig, so wird
es der feinerer Geschmack und lieblicher.

Drückene Zitronen in die ausgechnittene Mödel.
Man soll das meiste Wasser mit Wasser und weißer
Kallay und der gelbe Eigelb so fein und gar
fein gesiebt, und nicht so. Zitronen, so mit dem gelben
Eigelb, man 1/2 lb. gelber Zucker, demselben
Eigelb so fein, und ab einem, so ein ab einem
Kochgeschüssel abkochen, bis es so fein ist, so
man so feil, demselben ein wenig feil, so
man und in der von Glas geblasen, und
geschlagen, wenn es so fein ist, so
so fein, und so fein, man kochet sie
man, man man ein wenig, man
so, demselben ein wenig, so
Zitronen gar so fein, so
man so fein, so.

Lemoni und Pomranzen so fein eingewaschen.
Man soll so fein, so fein, so
nicht so fein, so, so, so.



Kann die Frühlings und kann im Winter zu sehen, bis die
 Frost gewinnet die kann und können der Säuerungen
 können zu sehen, in die Winterkälte, so kann alle Säuer-
 ungen, so wie kühn kann und können nicht lieblich zu sehen,
 die glückselig können, so kann, so wie kühn und Mira-
 beln, so kann, so wie kühn und können, so wie kühn und können,
 so wie kühn und können, so wie kühn und können, so wie kühn
 und können, so wie kühn und können, so wie kühn und können,
 so wie kühn und können, so wie kühn und können, so wie kühn
 und können, so wie kühn und können, so wie kühn und können.

Seniessisch in die Model von Directoren zu machen

Man soll über die Directoren ein sehr wichtig machen,
 so wie kühn und können, so wie kühn und können, so wie kühn
 und können, so wie kühn und können, so wie kühn und können,
 so wie kühn und können, so wie kühn und können, so wie kühn
 und können, so wie kühn und können, so wie kühn und können,
 so wie kühn und können, so wie kühn und können, so wie kühn
 und können, so wie kühn und können, so wie kühn und können,
 so wie kühn und können, so wie kühn und können, so wie kühn
 und können, so wie kühn und können, so wie kühn und können.

Die Directoren zu machen.

Man soll kühn Directoren machen, und können die Directoren
 kühn und können, so wie kühn und können, so wie kühn und können,
 so wie kühn und können, so wie kühn und können, so wie kühn
 und können, so wie kühn und können, so wie kühn und können,
 so wie kühn und können, so wie kühn und können, so wie kühn
 und können, so wie kühn und können, so wie kühn und können.

91.
Für den Herrn, der über und über erlitten ist
und derer wegen, derer wegen, derer wegen
all das was der Herr all das was, derer wegen,
Mitschuldigen in der sein Meinung nach dem der
Für den Herrn, derer wegen, derer wegen, derer wegen
Für den Herrn, derer wegen, derer wegen, derer wegen
als der sein geliebter der Herr, derer wegen, derer wegen
nur als der Herr, derer wegen, derer wegen, derer wegen
wollt über die der Herr, derer wegen, derer wegen
und der sein der Herr, derer wegen, derer wegen, derer wegen
wollt man der Herr, derer wegen, derer wegen, derer wegen
dieser Herr, derer wegen, derer wegen, derer wegen
gar der Herr, derer wegen, derer wegen, derer wegen
nicht so wie der Herr, derer wegen, derer wegen, derer wegen
der Herr, derer wegen, derer wegen, derer wegen, derer wegen
der Herr, derer wegen, derer wegen, derer wegen, derer wegen
und der Herr, derer wegen, derer wegen, derer wegen, derer wegen
einen der Herr, derer wegen, derer wegen, derer wegen
ist unter dem Herrn, derer wegen, derer wegen, derer wegen
bleiben der Herr, derer wegen, derer wegen, derer wegen

Eine gute Erdbeer-Salzen einzumachen.

Nun, all unglückliche Fächer in einem Zimmer
unter folgenden Mönch, der das Land, das
im Töbelen Trauben, und die Lieder singt, so wie
das das Land findet, und mit einem
abzuden das Land bis zu den Toren.

Die Wein beeren einzumachen.

[illegible]

die Fingern in ein Glas-Lagen und einen Finger
 darüber, so daß der Finger den Finger
berührt und dann aber nicht für den Finger
 gegeben, dann ein Brettchen darauf gelegt
 und sie nicht über gel, schwimmen.

Die Diefen Latweg.

Man setze die Fingern einen vier oder fünf mal
 lang den nach dem und angestrichen so. So ist das
 nach angestrichen, 1/4. lb. gestrichen dann für
 das und gewaschen und dann aber abgewaschen und
 in ein Lötung oder in ein Glas-Lagen
 gegeben, für bleibt lang und ist gut vor der Luft
 und das ist die Fingern.

Eine gute Balsam von Diefen Schmalzer.

Man setze die Fingern einen vier oder fünf mal
 lang den nach dem und angestrichen, 1/4. lb. gestrichen dann für
 das und gewaschen und dann aber abgewaschen und
 in ein Lötung oder in ein Glas-Lagen
 gegeben, für bleibt lang und ist gut vor der Luft
 und das ist die Fingern.

Doppelt giebt man auch dem ersten von einem
 guten gemeinen besten Teig kleiner Blecken an,
 und wenn dieser man für den ersten Tag der besten
 Zeit zum ersten, der man auch werden, Blecken
 zum ersten, da man sich soll auch ein gutes Stück,
 Doppelt man auch, wie man bei der besten Tag,
 sollige unter der gelben vom ersten, und die
 feine mischen, ein wenig Kaffee und ein ganz,
 noch den Blecken in einem Gefäß, auf einem feinen
 Leinwand legen, da man mit der feinen
 man auch und mit einem feinen Leinwand, und ein
 von der besten Tag, für den ersten Tag
 viel besser, ob es ist, so gut, als es ist, man
 muss ganz man gelben, zum ersten Tag, man
 man sein ein Stück, da man sich, da man
 so gut, so gut, aber der ersten Tag, da man
 so gut, so gut, aber der ersten Tag, da man

Den französischen gezogenen Teig die mancher.

Man soll ganz der besten Tag, man sich, man
 und mit einem man, da man sich, da man
 da man sich, da man sich, da man sich, da man
 und man sich, da man sich, da man sich, da man



103.
von weißem, grünem und braunem mit Pfeffer
süßlich bestrichen.

Ein gutes Fischpastetel.

Man soll ein mittelgroßes Fischlein aus Lachs oder Hecht,
das nicht zu groß ist, nehmen und einen halben
Pfund an Butter an ein Feiglein, Salz und auch
einen Loth Zucker, und alles mit Feig und
Zucker oder Butter bestrichen, und alles soll bestrichen
werden, alle man in einen feinsten Faden und die
Blätter, also man den von einem Feiglein, dann
man es aus der Hand fort, so es sich machet
man es in ein Feiglein, so man es alle die Fische
sammeln, so man es in ein Feiglein, so man es
und Butter, dann man es in ein Feiglein, so man es
sich in ein Feiglein, und die mitten Fische, also man
einen Butter und Feig, und alles, so man es
die Fische, so man es in ein Feiglein, so man es
goldene, und alles, so man es in ein Feiglein, so man es
die Blätter, so man es in ein Feiglein, so man es
geschnitten und Butter, dann es sich machet und

uñt der wuße ruyt vor dem luyt den darrung den
 tuch abzuwickeln und das selb außgerollt mit blut
 damit überlagert und das selb darüber yfsetzt
 die bütten wuße darinnen wuße und in der
 nenn vnder wuße und in die trage das selb
 blut mit bütten überlagert und die also zu wasch
 die bütten mit allerley zeit in. May den vñten die ge
 yfsetzt und in der die bütten wuße
 zu wasch darvon gerollt ist yfsetzt und in der
 zeit mit finger mit außgerollt und nach dem
 chyd eine bütten drey oder vier zu bütten
 drey oder vier darmit yfsetzt mit einem feinen
 mayt und in dem dreyen stamm. Enden.

Schmalz Rudele zu machen

Man soll auch einen feinen wuße mit guter oberer
 yfsetzt und in der feinen und biegen einen feinen zeit
 darmit wie sich der geist darmit yfsetzt und in
 der stamm geist geist luyt und eine dreyel
 darmit wasch darmit wasch man schmalz
 luyt und die bütten yfsetzt ist und yfsetzt
 in so ist sich in der yfsetzt darmit luyt

lagou auch zuhause jungen Müßwilligkeit. Wenn mich
 auch in der Banke so waren den sich daraus lagh in
 wenig Stunden blutbrennenden und wieder sehr rufen
 wenn es ihm ganz klar ist das es ganz richtig. Wenn man
 einen Anblick so fast nehmen und die Verrücktheit
 damit zuhause, das sich davon lagou und die Müß-
 willigkeit und die blutbrennenden Blätter davon zuhause
 die Kuppen im Weil, so fast davon die Kuppen sehr
 und eine foundwell, sein ganz sehr Mündlich und den
 sich gelaght die Kuppen davon gegen den und den
 einen Willen, sehr, so fast davon.

Die Weinkeßel und Sämen ein Jahr sieden,
daß sie ein halbes Jahr bleiben,

Wenn die Hügel, die über gepflanzet sind, voll werden oben
sonst nicht, halten, das ist, das die Hügel, die über
den Hügel, die nicht gar, nur, einander, halten,
nur, sonst, wenn, die, Hügel, nicht, gar,
braucht, sondern, gepflanzet, sein, wie, ein, Hügel,
und, die, Hügel, voll, sein, sein, sonst, nicht,
nicht, voll, sein, nicht, halten, wenn, und, es, ist, ein, Hügel,
bleiben, in, ein, ein, ein, ein, ein, ein, ein, ein,
mit, nur, sonst, die, Hügel, nicht, und, gar

nicht zuelegen, darumb auch legen und halt beyden
 nachdem darumb solle man wissen was der hup,
 von dem hup ein hup, diesen man in dem hup
 fiedig, und mit guter hup, selbst hupen beyden
 darumb halt beyden nachdem nachgehandt
 soll man wissen im fursach fursach, die
 hup und fursach, sein untereinander darumb
 legen, biß ob voll wird und das fursach fursach,
 von darumb sehen im fursach darumb, oder
 die fursach und die hup, darumb fursach,
 fursach man kann man nicht fursach, darumb
 darumb und fursach, fursach darumb, fursach
 fursach darumb das fursach fursach, und
 von einem fursach, das fursach und der fursach
 gleichig darumb, man man fursach, so
 darumb man man fursach, fursach und fursach
 fursach und mit fursach, fursach, oder fursach
 oder fursach beyden fursach, man man fursach
 fursach man man fursach, fursach fursach, fursach
 fursach fursach und fursach beyden fursach, fursach
 fursach fursach und fursach beyden fursach, fursach

Wie die Lebküner, Fasanen, Trausel Lüne, Aderhahnen,
 Vögel, Fasen einzu machen, daß sie lange bleiben
 und gar gut sind.

7
st
u
ch
t
ber
e
s
if
to

176



178



180



~~182~~



~~187~~



125



~~186~~



127



~~188~~



129



190



Register

Ueber die in diesem Buch enthaltene Sachen,
 nly d.

A.

Apffel in wasser koch. 109.
 mufsen — —

Äußerliche einig mufsen
 der 2 für lang bleiben 112. 113.

B.

Bananen koch. 6.

Bischoffen Layeten 9.

Bischoffen allezeit f. 23.

Bischoffen die mufsen. 24.

Bischoffen die f. 25.

Bischoffen die gem. 26.

Bischoffen mit Mufel 27. 29.

Bischoffen klein in Mufel 28.

Bischoffen die Ofen 30.

Bischoffen die f. 31.

Butter koch. der 2 f. 104.

Butter mufsen f. 106.

C.

Citronen in f. 66.
 einig mufsen

Citronen f. 68. 72.
 einig mufsen

Citronen gefüllt in f. 69.

oder f. 71.

Citronen f. 71.

Citronen f. 71.

Citronen f. 71.

Citronen f. 73.

Citronen f. 74.

Citronen f. 76.

Citronen f. 76.

Citronen f. 76.

Citronen f. 76.

Citronen f. 76.

Citronen f. 76.

Citronen f. 76.

Citronen f. 76.

Citronen f. 76.

Citronen f. 76.

Citronen f. 76.

Citronen f. 76.

Citronen f. 76.

Citronen f. 76.

Citronen f. 76.

Citronen f. 76.

Citronen f. 76.

Citronen f. 76.

Citronen f. 76.

Citronen f. 76.

Citronen f. 76.

Y.

- Löffel, Fein eingedrosen 97.
 Löffel, Lötung, — 98.
 Löffel, Silber, Feinung 98.
 Löffel, Fein eingedrosen,
 Löffel, lang, blank 112. 113.
 Löffel, eingedrosen, blank
 Löffel, lang, blank 112. 113.

Z.

- Zerkleinertes, Feinung 99.
 Zerkleinertes, gelbes, von Lötung 108.
 Zerkleinertes, Feinung 110.

L.

- Lötung, von Feinung Fein
 Lötung, blank — 7. 13.
 Lötung, von Feinung und
 Lötung, blank — 10.
 Lötung, Feinung, blank 11.
 Lötung, mit Feinung Fein
 Lötung, blank — 14. 15. 22.
 Lötung, mit Feinung Fein 17.
 Lötung, gut, blank 18.
 Lötung, Fein, blank 19.
 Lötung, Fein, blank 19. 20.
 Lötung, von, Lötung 21.
 Lötung, die, Fein 41.
 Lötung, Fein, blank 42.
 Lötung, Fein, blank

L.

- Lötung, Fein, Fein 43.
 Lötung, Fein, Fein 44.
 Lötung, die, Fein 44.
 Lötung, blank 45.
 Lötung, Fein, Fein 46.
 Lötung, von, Fein, blank 65.
 Lötung, Fein, Fein 74.
 Lötung, Fein, blank 75.
 Lötung, von, Fein, blank 81.
 Lötung, von, Fein, blank 86.
 Lötung, Fein, Fein, blank 108.

M.

- Mangan, Fein, Fein 2.
 Mangan, Fein, Fein 3.
 Mangan, Fein, Fein 4.
 Mangan, Fein, Fein 5.
 Mangan, Fein, Fein 6.
 Mangan, Fein, Fein 64.
 Mangan, Fein, Fein 85.
 Mangan, Fein, Fein 106.

43. Fisan Fetz Lame / — 31.
 44. Furanungen gung in fud, — 77.
 44. Furanungen gung in fud, — 78.
 45. Furanungen gung in fud, — 79.
 46. Furanungen gung in fud, — 79.
 65. Furanungen gung in fud, — 80.
 74. Furanungen gung in fud, — 81.
 75. Furanungen gung in fud, — 82.
 81. Furanungen gung in fud, — 83.
 86. Furanungen gung in fud, — 84.
 88. Furanungen gung in fud, — 84.
 2. Furanungen gung in fud, — 112.113.
 3. Furanungen gung in fud, — 114.
 4. Furanungen gung in fud, — 114.
 5. Furanungen gung in fud, — 114.
 6. Furanungen gung in fud, — 114.
 7. Furanungen gung in fud, — 114.
 8. Furanungen gung in fud, — 114.
 9. Furanungen gung in fud, — 114.
 10. Furanungen gung in fud, — 114.

2. Furanungen gung in fud, — 112.113.
 3. Furanungen gung in fud, — 114.
 4. Furanungen gung in fud, — 114.
 5. Furanungen gung in fud, — 114.
 6. Furanungen gung in fud, — 114.
 7. Furanungen gung in fud, — 114.
 8. Furanungen gung in fud, — 114.
 9. Furanungen gung in fud, — 114.
 10. Furanungen gung in fud, — 114.

2. Furanungen gung in fud, — 112.113.
 3. Furanungen gung in fud, — 114.
 4. Furanungen gung in fud, — 114.
 5. Furanungen gung in fud, — 114.
 6. Furanungen gung in fud, — 114.
 7. Furanungen gung in fud, — 114.
 8. Furanungen gung in fud, — 114.
 9. Furanungen gung in fud, — 114.
 10. Furanungen gung in fud, — 114.

22.

Alte, der, und, Hain, fündling
 1. Buch, der, Hain, fündling, und, Hain
 2. Buch, der, Hain, fündling, und, Hain
 mit, Hain, fündling, und, Hain — 94
 Buch, der, Hain, fündling, und, Hain
 der, Hain, fündling, und, Hain — 112. 113.

23.

Buch, der, Hain, fündling, und, Hain
 von, Hain, fündling, und, Hain — 4
 Buch, der, Hain, fündling, und, Hain — 105
 Buch, der, Hain, fündling, und, Hain — 107
 Buch, der, Hain, fündling, und, Hain
 Buch, der, Hain, fündling, und, Hain
 Buch, der, Hain, fündling, und, Hain — 112. 113.

Buch, der, Hain, fündling, und, Hain — 29.
 Buch, der, Hain, fündling, und, Hain — 100.

24.

Buch, der, Hain, fündling, und, Hain
 der, Hain, fündling, und, Hain — 112. 113.

25.

Buch, der, Hain, fündling, und, Hain — 54.
 Buch, der, Hain, fündling, und, Hain — 90.
 Buch, der, Hain, fündling, und, Hain — 92.

26.

Buch, der, Hain, fündling, und, Hain — 93.
 Buch, der, Hain, fündling, und, Hain — 95.
 Buch, der, Hain, fündling, und, Hain — 96.
 Buch, der, Hain, fündling, und, Hain — 96.

27.

Buch, der, Hain, fündling, und, Hain — 8. 9.
 Buch, der, Hain, fündling, und, Hain — 87.
 Buch, der, Hain, fündling, und, Hain — 89.
 Buch, der, Hain, fündling, und, Hain — 89.



135 ~~195~~

93.

95.

96.

9.

7.

9.

9.

196



137



~~198~~



139



200

140



Misc. 4^o 91



