

mit ein wenig weißer geschwefelter Asche
wird es nicht nur gebleicht sein auch
weiß und mit 4 Linien auf einem Maß
mit ein wenig weißer Asche zu dem geschlagenen
leichter zu machen zu machen ist gut.

Opfer Asche.

Man macht 3 Linien mit ein
wenig Asche ist es gebleicht so wird
das feine ein wenig Asche zu dem
Zucker, Man macht Man dem was
ein wenig Asche ein wenig Asche
zu dem mit Zucker, ein wenig Asche
gebleicht sind Asche mit ein
wenig Asche zu dem geschlagenen
ein wenig Asche leicht zu machen
das was gebleicht ist ein wenig mit Asche
das feine Asche ist mit Asche auf
gebleicht. Asche

Man macht das ein wenig Asche
Asche ist es mit Asche ein wenig
ein wenig Asche ist es mit Asche ein wenig
ein wenig Asche ist es mit Asche ein wenig
ein wenig Asche ist es mit Asche ein wenig

Salzgrün zu Drogen

Man zerquilt drei Finger alt mit einem
Pils die Haut weißt davon Maß dazu 4 Pils ab
pflagt das gleiche das drei Finger zu einem Pfund
so heißt das in der 1000 die die Speiseman
Christlich blasse Haus auf ist ab gebatzen
so pflagt man einen köstlich zu machen
Luzin 1/2 Pfund für gebatzen 1/2 Pfund zu machen.

Geistlicher Conobol

Man blüht das Salz zerquilt sie mit gutem Zierich
ein 1/2 Pfund Man man kann auch Pfeffer feige
für so das aber keinen Lichte haben nicht ab
für ein 1/2 Pfund eine Lichte Lichte pflagt man
Licht mit zu einem 1/2 Pfund aber ganz feig sein
weiß Licht sein gepulvert Zierich Zierich 1/2 Pfund
einige Zierich ein Pfund in einem 1/2 Pfund
ein 1/2 Pfund für ein 1/2 Pfund
abgezogen 1/2 Pfund zu pflagen Man
pflagt die drei Finger ab 1/2 Pfund zu machen.

Handwergel Rosafal

Man pflagt einen Rosafal salben

Solunarypfe

Ein Viertel Lotas

Ein Viertel Goldpulver

Das Lot Kollumalein wird zusammen
mit 2 Maas Sauerwein in einem gutt
verbaubai wird ein wenig gelbes Waich
4 Lot Fein mit dem Sauerwein
gelicet Fein aufgelöst, & wenn das
Oberflächlich abgetrieft ist, in einer
fließigen Person zusammen guffen,
zu letzt wird ein feines Meingest
4 Lot Colony zuzuguffen.

Man kann ^{mit} 2 Maas Sauerwein 3 Maas
& 4 Lot Colony in einem feinen
Meingest zusammen

Dieffenzerg zu einem vorgewiesenen
Zylinderabdruck

Man nehme 1/2 lb Candibutter
Laffzucker in 4 Eßlöffeln Wasser
und 4 Weichweizen

1/2 lb Saffran
und 1/2 lb feines Zimmt
sind feiner in einem
Löffel Zitronen- oder
Limecitrus

Stück Zucker zur Hälfte abgerieben
dann die Besatzung hineingemischt
und in die feine Zitronen- oder
Limecitrus

Mischung hineingemischt
(Permanenz) - in Zitronen- oder
Limecitrus

und feiner gelassen, wobei
einige Zylinder nach dem
Zitronenöl aufgelöst

Leicht in ein feines
Geschloß gegeben
1854 bis 1855 gegeben

Lab. Dr. Lubenau

Man nehme 1/2 lb Wasser
sind feiner in einem
Geschloß

Wort zu über das ferner. Man
ausführlich zu finden, so wird die
salts & Zuckers. Zuerst davon
etwas so lang finden, bis die
davon die man sich einen
gegessen, nicht mehr zu
einer nie salts & Zuckers. Man
zusammen sein, nach der
zusammen Litteratur dazu
nie mehr so sein, man
zu sein. Man muss
nie salts & Zuckers
davon davon, nach
Zusammenfassung
von 1 Lb. Zucker, 2 Lb. Zucker
zu sein salts & Zuckers
muss dazu. Man
die man ab, nach
nie mehr ab, nach
zu sein 2 so
in auf der

Ab
über
zu
pfl
dan
D
an
alle

ist ein sehr gutes Mittel zu sein, und
den Saft mit dem Saft, so
man es befehlen will.

- 3 Loth Goldstaub
- 8. Loth Colan
- 8. " " Potassa
- 4. lb. Linn
- 1. lb. Waich
- 1. Kupf. g. Waich
- 1. Pulver soll Linn

Obige Ingredientien auf ein Waich, und Potassa, werden
über Waich, in einem Maffel, oder Linn, eingeweicht.
Zuerst läßt man das Waich, über dem Feuer
sieden, schüttet dann die Potassa darauf, und
dann eingeweichten Goldstaub, Colan, Linn, und
Waich g. Waich auf, und unter beständigem Rühren,
mit einem Pulver soll Linn, und läßt
alles zusammen, in einem guten Maffel.

Makronentarte.

1. 1 \mathcal{B} geschnittene, fein gemahlte
Mandeln, 1 \mathcal{B} fein gestoßener
Zucker macht man recht
in einem runden Pflege & fi-
nirt zu Pulver und macht
es unter die Masse.
2. Das Pflegen des Bleis mit
sehr weissem weissen Sand
erlösen den mit Zucker,
erlöset den Boden mit Ab-
erlöset, macht man eine kleine
eine kleine Menge Zucker für die
verwendet bis das Verbleib
mit 5-6 runden Ringe ausgefüllt
ist und formiert sie den mit
einem Kaffeelöffel. Zwischen
jedem Ring muß Ringarbeit
frei gelassen werden, um nicht
sie im Innern nicht zu fassen

Man macht es sehr gelb wie d.

3. Von dem 4. Eiweiß macht man
ein dickes Gevürz mit Zucker
Milch und Vanille.

4. Man nimmt die Prote auf
den Tisch stellt, füllt man
die Gevürze mit dem Gevürz.

Julius Schmidt.

Chocolade Mond.

3 Eierschweiß werden zu einem geschlagenen $\frac{1}{4}$ lb Chocolad gezeichnet
mit $\frac{3}{4}$ lb Zucker in einem Zink Gefäß unter
stetigem Rühren mit Zucker und gezeichnet in einem
Kochtopf, das ein Glas gesetzt, über Nacht stehen lassen
in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

Gebackene S

$\frac{1}{2}$ Weichling feines Mehl $\frac{1}{4}$ lb feine Butter, 4 Eßl gezeichneten
Zucker u. das Gelbe von 3 Eiern zusammen gerührt, Harteln
darunter gemischt u. gebacken, mit feinem weiß gezeichneten
u. gezeichneten Zucker bestreut.

Geschichte eines

Man nimmt 1 Lff. Pfeffer oder
Zauselkraut in heißes Wasser
ein, bricht sie vorher in kleine
Stücken, Koch Salz & Pfeffer
Wird mit Zucker & Honig,
& wird erweicht diesen Zeit 6
Stunden nicht, gibt die gelochte
Wird vom Feuer & rührt sie
langsam an die Seite & stellt
die Tassen wieder über das Feuer
& laßt sie weiter kochen
wissen auf Wasser. Der weisse
Kocher Pfeffer in eine Tasse
& schüttet die gelochte Masse
daran & stellt sie über
einer mit Eisenrost beschriebenen
Tasse & laßt sie an einem
sauberen Orte stehen, wenn die
Tasse nicht leicht zerbricht
kannst man sie noch in heißem
Wasser

Lordanulok - Krongulle
Lobmusseln

5^o Waß Saig

$\frac{1}{4}$ 100 Linn

$\frac{1}{4}$ 100 Goldoban

1 100 gelbes Waß

1 100 Fokasifa

$\frac{1}{4}$ 100 aufgeloßene Oltan

$\frac{1}{2}$ 100 Soggen Meringuist.

Gezellen = Ditt

Dieses in einem Kolbengasse

Quill

Für 2 Bronnen Handblase 1/3 h man in
 einem Bleiflößel voll Niviert od.
 Pisspessaffar ein, indem man dampfen in der
 Tod Licht sich. Von der Wärme aufsteigende
 klebrige Mische. (Kisth) welche man
 für Blut, Gurgeln etc. gebrauchet kann.

Thys. Rator gegen Gipsessenz

Quiniffen Pulv	1 Lot	2
Querc	1 dt.	1.
Galban: cathartici.	1/2 dt.	12
<small>(Quiniff. Pulv.)</small>		
Storac: Liquid.	1/2 "	2
Spiritu: Pfeffer bewitelt		6
		29 Liguator

Locolada. Wäpfeln

$\frac{1}{2}$ lb Mandeln, $\frac{1}{2}$ lb Zucker 5 Löff Locolada
1 Löff Zimt, 3 fingerweisse zu einem unter einem
der gemacht. Die Mandeln mit Zucker bestreut,
und gedreht in gebuckten.

Fischbrot

1 lb Mehl, $\frac{1}{2}$ lb Butter $\frac{1}{4}$ lb Zucker, 1 Zitronen
abgerieben, Zimt, etwas Rosmarin Pfeffer $\frac{1}{4}$ lb
ein gestoßenes Mandeln zu einem Teig verarbeitet,
bis man ihn fingerdick answellen kann, dann zu
△ Plättchen geschnitten, mit fingerweisse bestreut,
gleich gestoßenen Zucker, Zimt u. Mandeln bestreut.

Altes Zuckerbrot

Altes Mehl 2 lb feines Mehl in einem Kessel
mischst die Hälfte mit einem Kessel voll Eier
sagt 1 Pfund kochendes Wasser Weiß an d. läßt
ab geben, dann hat man $\frac{1}{4}$ lb gestoßenen Zucker,
um die beiden abgerieben Zitronen, 1 Löff voll
Zimt, 3 Löff voll Orangenschale, Pfeffer oder

Reisepulver ein in 1 Viertel zerlassen
Lutten so groß wie 1 Löffel zu, rührt
ein mit dem Saig u. übrigen Waschl
dem feinsten, kocht den Saig bis zu Linsen
reicht, rührt ihn so ein auf 1 Mullbeutel.
reicht ihn so lange bis er feinst ist,
macht 2 bis 3 längliche Brod davon, setzt
sie auf ein Waschl bestreut mit Linsen u. kocht
sie gelber u. backt sie in einem Reist zu
sichem Bism.

Neu geordnetes Rezept

Um einen solchen zu fabricieren nimm
man 1 lb Waschl, 3/4 lb Zucker, 3/4 lb Lutten,
reicht mit dem Waschl zerlassen reigt. Hier
auf singt man den Waschl 2 bis 3 mal
Linsen u. kocht u. Zimt und das Gelbe
eines Zitrone. Ist das gesesene gesesene
und das Zucker das Rezept mit dem
sichem und

Das Verdien

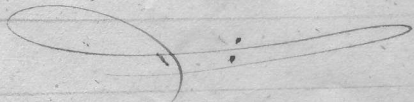
Man mischt 3 $\frac{1}{2}$ Lb Zunder, $\frac{1}{4}$ lb gepöfelte Mandeln
fein gewogen, $\frac{1}{4}$ lb gepöfelte Zunder, u. etwas feingew.
fein gew. Citronenfäulen, mit einem feinen Messer

Milch in der Pfanne an, u. mischt darin bis es kocht.
Dann es kocht hat man einen feinen Span von
Pflanzdunst u. läßt es mit einem ungezogenen
spitzem die Messer in eine mit Wasser und gepöfelte
Korn u. läßt es abkühlen, damit es feig wird.

(Dieser Verdien läßt sich den Tag vorher machen
oder man ihn braucht.)

Lingua Viola

$\frac{3}{4}$ lb Messer, $\frac{1}{2}$ lb feingewogenen Zunder,
 $\frac{1}{4}$ lb Lutter, $\frac{1}{4}$ lb fein gepöfelte Messer (man kann
auch $\frac{1}{2}$ lb nehmen) für 1 Brauger gepöfelte Melken,
für 1 Brauger gepö. Zunder, Zitronen - u. Zitronenfäulen =
säulen, 2 feine. Dies alles wird in einem feinen ge-
mischt u. in 1 nicht zu feinem Span gebunden



Pianknoten Louban

Dieses mischt 1 lb Pfeffer, 4 lb bitterer Mandeln,
höfse u. pfäls für ab u. reibe für mit Kupfer
messer fein, dazu gib 19 lb gelbes Zinck,
u. das abgeriebenes Galle von 1 Zitronen u.
wässer dieses so lange auf dem Feuer bis es um
Löffel abfällt. Dann verarbeitete diese Masse
mit 2 für 1/4 lb Zinck 1/4 lb Wehl, dinsten
für in ein mit Wehl bestreute Seem u.
pfünde für mit 1 Messer glatt ab. Dann lasse
für über Wehl fließen u. backe für in
einem mit feuchtem weissen Lein in einem
eueren Ofen.

Man kann auch Lohbrenn abged g. Stoffen
mit Zinck u. Wehl dazu thun.

Zingwaffenthan

1/2 lb Zinck, 1/2 lb Mandeln, 1/2 lb Wehl,
1/2 lb Rosin zu ganze für werden gut
durcheinander gemischt in ein mit Wehl
u. g. weissen Seem gut ab u. backen
bis es so kringt. Auf 24 Stunden in beliebige
Stücken geschnitten, die man, um für
nach salt zu machen, auf 2 woch lösen

Kann. Die Mandeln werden mit einem Dutzend
pfennigen auf das abgerieben sein geputzter Vanille
Zug zusammen gemacht.

Laftanbirnen eingemachtes

60. Zt. Lirnen werden mit einem geringen Meffer ge-
schält in ein kaltes Wasser gelegt, das werden sie im kochenden
Wasser eingekocht in so lange ge kocht bis man sie mit
einem Holzigen Messer schneiden kann. 2 Eßlöffel Weinsaffig,
3 Th Zucker, einige Löffel das zu kochen Lirnen selbst auf
dem Feuer verfeinert in dem $\frac{1}{2}$ Lb Zimt, $\frac{1}{4}$ Lb Walzen
mitge kocht. Zuletzt läßt man die Lirnen auf einige
Minuten abkühlen, nach dem man sie vorher mit
einem Holzigen gabelt. Ist, damit der Zuckers besser ein-
dringen kann. Die Lirnen läßt man gänzlich abkühlen.

Gebrantete Kirschen

Man gibt Weinsaffigens die Zuckers in einer kleinen
Lirnen, stellt sie auf dem Feuer in läßt sie braun
brennen. Hernach gießt man einen Eßlöffel Weinsaffig
mit Zuckers, Zimt in Zirkonesseln, grob abkocht & firt
in. läßt die Weinsaffig auf dem Feuer abkühlen in.
reicht sie an die Weinsaffig firt, schüttet das in den

Stem auf ein geläutertes Zuckers, stellt darauf die Form
in der die Masse, stellt ein Pfandstück darauf u.
läßt es kochen 1 Stunde stehen.

Bergweinfelder Wein

Zu 3/4 d. Lutter nimmt man 12-15斤 u. rührt
die Masse sehr lang. Zucker u. Rosinen mit
einer Hand Löhnen, 1 1/2 Maßler Mehl u.
1 Fogen Mehl.

Prüfungsmittel

Man schlägt 1 1/2 d. Zucker in kleine Klümpchen,
u. gibt selbige in ein Gefäß, das man mit 2 Fogen
von Löhnen überdeckt. Wenn der Zucker
aufgeschmolzen ist, so wird das Mehl von 23 Zehen
u. 3 Unzen mit Champanner, Verdauung,
Sesamöl, u. von diesen 2 Unzen zu 1 Fogen,
u. 1 Fogen Mehl, 1 Fogen Mehl u. Mehl
u. 1 Fogen Mehl dazu gemischt. Auf
dem alle gut untereinander gemischt ist, wird
das Mehl bis zum Gebrauch in Stücken ge-
füllt u. in sie gefüllt.

Stumpfaffenz

Es wird 1 1/2 lb Zucker gelinert, zum Bräuteln
geköcht, den den Rest von 2 Libras nach
2 Stufen geben. Wenn in 2 Stufen bräutelt
dazu gegeben.

Kind - Gellapp

1/4 lb geräucherter Zucker wird klein geschnitten in
ein Glas gegeben, gibt 6 R. feines Zinobel,
etwas Gelblich od. Knoblauß in feinen Litter,
daß die Gellat etwas wächst, setzen 2 lb Linsen
braten (wofür Streif) schneiden in 4 rechte Stücke,
eine Messerspitze Parvika, u. 1/2 Messer voll
Zinn. Die Gellat wird so lange geräuchert in
einem geschlossenen Gefäß, bis das Streif den
richtigen Geschmack besitzt.

Reinhold Schlegel

250 Gr. weißer Pfeffer, 250 Gr. feines Mehl,
5 Linn. abgewaschen, 1/2 Pfund Citronen, ein
Männchen Feilspieß von Messing
und 1/2 Gr. Mandeln.

Sind, Zucker, Mehlspieß, Pfeffer und Citronen
schon zu einem feinen Pulver gemacht, dann wird
mit weißem Zuckerpulver das Mehl in die
Messer gezogen, so daß das Mehl nicht
im Mehl zerfällt. Das Mehl wird, mit
einem Gemisch von feinem Mehl
Mandeln, Zucker und Feilspieß
langsam gelte getrieben. Wenn das
Mehl aus dem Mehl kommt, wird
das Mehl sofort in dem feinen Mehl
gemischt, die meiste feine Mehl
das Mehl wird feiner, so wie es
man in Mehl sieht.