

31 Brod Jesuiten zum Gemisch

Man nimm Brod Jesuiten  $\frac{1}{2}$  übergräßt sie  
nimm wenig mit süßem weissen Weizen, dann  
was bloß man ein Stück sie darin  $\frac{1}{2}$  koch  
sie in Aube, laß sie nimm wenig rotulien  $\frac{1}{2}$   
streich sie mit Zucker  $\frac{1}{2}$  Zimt

32 Brod Jesuiten in einem Rindfleisch oder Rindfleisch

Man nimm für 4 $\frac{1}{2}$  ein Brod  $\frac{1}{2}$  Jesuites  
ein Rindfleisch, brühe  $\frac{1}{2}$  Jesuites mit süßem  
Weizen, dann nimm man  $\frac{1}{2}$  ein  $\frac{1}{2}$  sein  
sparsam zu trocknen  $\frac{1}{2}$  Zucker nach belieben  
wird  $\frac{1}{2}$  koch unter einander, füllt man sie  
Luther  $\frac{1}{2}$  Rindfleisch  $\frac{1}{2}$  Rindfleisch  $\frac{1}{2}$  koch  $\frac{1}{2}$   
mit Rindfleisch oder  $\frac{1}{2}$  Zimt, dann nimm  
man  $\frac{1}{2}$  koch  $\frac{1}{2}$  Jesuites  $\frac{1}{2}$  Rindfleisch  $\frac{1}{2}$  koch  $\frac{1}{2}$   
für  $\frac{1}{2}$  ein  $\frac{1}{2}$  Zimt, dann sie  $\frac{1}{2}$  ein  
Zimt  $\frac{1}{2}$  Jesuites mit  $\frac{1}{2}$  Zimt  $\frac{1}{2}$  Zimt, man  
 $\frac{1}{2}$  Zimt  $\frac{1}{2}$  Jesuites  $\frac{1}{2}$  Zimt  $\frac{1}{2}$  Zimt

manch baltinlan iber das Ginnig y laßu ab kofan,  
manch spiff ab manch dem kofan spiffet ein wenig  
Auch Ginnig y stalt ab kofan zum Ginnig, man  
man ab manichan spiffet ein kofan in  
lange Ginnig y spiffet ein auf die stalt  
galag y die kofan manichan y spiffet ab.

### 33 Witteln zum Ginnig

Man nimm ein y. Tz. Witteln y Tz. Wasser,  
ein staltin kofan y ein kofan Tz. ein ein  
Ginnig kofan ab kofan, spiffet ein y spiffet  
Witteln kofan kofan kofan kofan kofan,  
daß ab kofan kofan y ab kofan kofan ein  
Zeilung kofan, stalt ab kofan y kofan, daß  
ab kofan kofan, daß man y man kofan bis man  
ein mit einem kofan ab kofan kofan y kofan  
ein ein ein kofan

### 34 Sich mit Wolke zum kofan zum kofan

Man nimm ein y kofan y kofan ein y kofan  
y kofan y das galbe y manichan kofan ein  
manichan y kofan ein kofan kofan y die kofan









41 Mandel Thutten zum Sauten

Man schlägt 2 Hering Mandel mit einem  
Eierweiß fein, dann gibt man ein 2 Hering  
Zuckerzucker dazu bis man das weiß spritzt  
das Thutten von regelhaft die Rinde abge-  
schritten ist, darauf spritzt man, oder nicht so,  
man das laßt, 4 bis 6 sie gelb im Aussehen, dann  
auf gut man, 2/3 so fein wie in eine gelbe  
Pfanne mit Zinkstein Salz, <sup>gerührt</sup> Zink  
bis es spritzt, wenn es spritzt ab lassen, wenn  
es spritzt ist, so ist man es über die Thutten  
lassen sie zu gedenken in einem spritz spritzt  
dann gibt sie spritzt zum Tafel.

42 Zink Mandel zum Sauten

Man überläßt lange über sie klein von  
spritzt das mit Weißer, von weiß, man sie  
in spritzt spritzt Zink und laßt sie in <sup>fein</sup> Aussehen  
dann über spritzt man sie mit Zink Salz Zink,  
gibt sie spritzt zum Tafel.

43 Rosolen mit Honig zum Lecken

Man nimmt ein Roslöffel Weis mehl od  
mit süßem kaltem Milch an dem gut man  
verspanig Gut, Zucker nach belieben, 5 Linn  
u fülle od mit 1 Tsch süßem Milch uich qualle Gut,  
wist dan spritzt man in ein Tschland Modd mit  
Lutter u pfistet das Tschlein sinne u bock od  
miten u oben mit Roslen

44 Aufgezogene Rosolten Tschlein zum Lecken

Man nimmt für 4 R abgerichtet od gerit Brod Speck od  
in einem Tschlein, dan spritzt man ein  
Kügeln Lutter mit Lutter, spritzt die Tschlein  
mit Rosolten hoch sinne oben u vorick u hoch  
für in das Lutter, dan spritzt man 3 bis 4  
Linn, Gut Zucker so in dem od ab süß ge-  
mug ist, dan spritzt man od man wist mit süßem  
kaltem Milch u pfistet über ein Tschlein bock  
für mit Roslen miten u oben u giebt für  
in einem Tschlein.





Codurnische

- 5 Maass gute Trochelaugen
- $\frac{1}{4}$  M Lim
- $\frac{1}{4}$  M Goldvater
- 1 M gelber Aurore
- $\frac{1}{4}$  M aufgelöseter Orlean
- 1 M Petersen
- $1\frac{1}{2}$  Lozzen Auringis.

Reinigung des Saftes

Der Saft wird in  
einem Saß mit Butter  
in dem Saß  
nachher man für  
den Milch  
Saß  
in  
nachher  
gelb weiß man  
den Saß man  
mit Butter Saß  
mit Butter Saß

Man soll in  
einem Saß man  
Milch man Saß man für  
gelb weiß

47 Chrysothymum Grös Rüngelk zinn Saft

Man nimm ein Grös Rüngelk Saft ein gro-  
schüßlich, schneid ein Rüngelk Saft mit Lutter  
u. legt mit dem Löffel von dem Grös  
Rüngelk Saft ein in dem was bloß man hier  
u. schneid mit süßer kalter Milch  
Zucker zu zu u. baidt id mit Pflaster

48 Litz mit Zerklein

$\frac{1}{4}$  Man nimm geschalt u. fein geschnitten u.  
geschneid Zucker u. 5 Linn gelb weiß man  
weist lange mit ein Litz, das schneid man  
5 Linn weiß zu Linn u. gut u. zu ein  
u. gießt id in ein wein mit Lutter Sa-  
stschneid Saft

49 Wasl Zinn

Man nimm ein wenig Wasl in ein  
gelbes Weiden u. weist mit süßer kalter  
Milch in dem gut man Linn gelb zu zu

bit so vornehmlich gelb ist den jungen Zimst,  
Zimstmannsfah, Zimst das bit so süß gemung ist  
den quarten so man mit süßem kaltem  
Milch y. salz so weit das zimst, weißt darinn  
bit so kost y. span so weit gebast fort ist so gar  
50 Chylagogum Turbellin aus Milch

Man koch Turbellin in ganzem solich, überstarrt  
sie mit Wasser so es für ist, den wolt man sie  
zuparman, darinn man sie auf ein Reusen  
Lay mit Lutter bestreuen, so bloß das was be-  
leben. Hilt Zimst darinn das bit so süß ist, gemung  
mit süßem kaltem Milch y. salz über sie  
Turbellin den koch man sie mit Rosin oder in Eau

51 Reid Chylagogum in Perge

Man nimm  $\frac{1}{2}$  Reid y. kost in Milch so  
Lutter in das Milch nicht, span so best ist  
Hilt man in einem Schüssel zimm so kalten  
Lutter y. schrotman 5 bit 6 Lin y. Lutter, Hilt  
Zimst y. nimm manig Tely so manig so weit so weit

Prüft man im Aufbruch Modal sang mit  
Lutter sagt Waffelbrot zu Rinnern von Lutter  
sag hochwiegend Lutter d. Spitz der Rind Geringe  
brot in die Gnu

52 Brot Kuchen zum Broden

Man nimm für 3 R ein Lutter 1/2 Pfund die  
Rinde davon nimm ein wenig Lutter 1/2 Pfund  
Lutter, die Lutter sagt man in die  
mit Lutter Lutterbrot Kuchen Lutter, den  
Lutter man zur bloßten Lutter mit Zuckern  
Waffelbrot nimm 1/2 Pfund mit Lutter  
Lutter 1/2 Pfund die Lutter d. Lutter  
in die Lutter mit Lutter oben d. Lutter

53 Munkel mit Konfiter gefüllt zum Broden

Man brennt einen Quark d. Lutter Lutter  
für mit Konfiter den Lutter man für in  
zur bloßten Lutter d. Lutter d. Lutter Lutter





ein Stockbrennen & laßt sie in Feuer

57 Pfeffer-Küpfel

Man nimt 2 ad gestopftes Zinbrot & rüß  
es mit 2 Linnen an weißer Zeit (unver) den  
Es ist ein Pfefferküpfel Zinbrot zu rüß Pfeffer & Stulgen 3 ad Pfefferküpfel  
nimt man auch den Pfefferküpfel & rüß es mit Pfefferküpfel  
so wird es schmelzbar & rüß es mit Pfefferküpfel aus  
laßt sie Stockbrennen & rüß sie in Feuer  
in Feuer zu brennen.

58 Pfeffer-Küpfel

Man thut ein Weis Stockbrot in Pfefferküpfel  
selber ein Pfefferküpfel Pfefferküpfel  
Es ist ein Pfefferküpfel Pfefferküpfel Pfefferküpfel  
Pfefferküpfel Pfefferküpfel Pfefferküpfel Pfefferküpfel  
Es ist ein Pfefferküpfel Pfefferküpfel Pfefferküpfel Pfefferküpfel  
Pfefferküpfel Pfefferküpfel Pfefferküpfel Pfefferküpfel  
Es ist ein Pfefferküpfel Pfefferküpfel Pfefferküpfel Pfefferküpfel  
Pfefferküpfel Pfefferküpfel Pfefferküpfel Pfefferküpfel  
Es ist ein Pfefferküpfel Pfefferküpfel Pfefferküpfel Pfefferküpfel  
Pfefferküpfel Pfefferküpfel Pfefferküpfel Pfefferküpfel



wie andere Kaffee, und dem Kaffee beifügt es  
man nicht die Zuckerkorn

### 59 Limonade zu Pappier

Man laßt süßen Milch in einem Haase  
Kaffee kochen, darauf schneidet man 4 Loth  
von 4 ein und man das Kaffee kochet ab zu  
Kaffee kochet in mit einem Löffel in  
die Milch nicht in mit einem Zuckerkorn  
für ein eine Blatte, dan nicht man  
das Kaffee gelb nicht ab mit ein wenig Milch  
an gut zubereit ganzes Zimt kochen nicht  
ab dem in die Kaffee Milch nicht davor  
daß es nicht weißes das gibt dan die Kaffee  
schmeckt man dan die Kaffee das ist ab fertig

### 60 Krause zum Kaffee

Man nicht ein Weißlein Milch gut in  
Kaffee, ein Süßer süßer Milch kochet man  
das Milch mit ein mit Salz zubereit ein  
Löffel Limonade kochen, dan kochet man ein  
Krause kochet mit Süßer kochet ab mit Salz



in dem Saig of bocht ab Casin Analt

63 Nordtüngele Alab Labor zum Gummis

Man nimmt Salas pulverisiert sie sehr feinst  
vermischt sie in süßer Milch ein und lässt sie  
einige Zeit darin liegen, trocknet sie dann  
mit einem Tuch ab, zieht Pfeffer, sie  
schneidet geringe Stücke ab, lässt sie  
in einem Gefäß für einige Tage  
in Salas pulverisiert sie sehr feinst  
einige Tage

64. Feinstes zu einem zum

Gummis

Man nimmt gebochtene Kalkstein mit  
Zinnblei in Wasser ein und rührt ab  
dann rührt man es mit Salz & Pfeffer  
in ein dickes Lutter einige Tage  
dann Kefen in einige Tage; man rührt  
es auch einander, rührt ein wenig  
mit Wasser, rührt dann das  
für das pulverisiert man Pfeffer  
darauf gelutet, stellt es in ein

