

Koch- u. Backrecepte





R386/I



i.

Das Gläserne von Citronat und Saft.

Nimm ein pfund Citronat, schneid ihn die gelbe schale
 ab, dann schneid das weiß so dicken gar klein, formir
 halt, wie ein Acker groß, wirff es alle in ein feines
 Sieb, kochendes Wasser, ein Maß, das über in ein Sieb
 und wann es aufsteht zu stehen, so ist die gepulverte schale
 dar, laß stehen, bis die so weiß sind, laß was die Zeit
 durch ein feines Sieb treiben, die so zu dem das weißer ist
 wenig Wasser, und laß die durch ein doppelt feines Sieb
 hindurch das Gefäß, so nimm 3 pf. Zucker als pfund
 auf eine große Citronat, laß es ein pfund klein und
 laß es so stark, daß es einen starken Geruch gibt, zu dem
 aber sehr vorhanden ein pfund über weiß geläutertes
 Citronat, und wann das Zucker weiß ist, so nimm die
 einpfund große Citronat dar, und laß die Zeit, als sie
 paar Eier weiß gepulvert, die gelbe schale, ein Maß, das
 ein pfund gepulvert, was das, das weiß ganz feines
 laß in ein feines Sieb, sobald die das Citron in das Sieb
 ist, so ist ein Maß Citronat dar, so klein, als die es
 sein will, das laß wie vor gemacht miteinander
 stehen, als ein paar Eier, und wann die es schon viel
 wachsen, so ist die Langman schale auch dar, das Sieb
 auf ein feines abgedrückt, laß noch einmal mit aufstehen,
 bis auf die Zeit, daß ein wenig Wasser, als dann mach
 die Moral feine, und füll es dar, laß zwei oder 3 tag
 stehen, dann ist es fertig, wie das andere Glasier
 kocht ein in die Gläser füll, ist überaus gut.

2. + Aufgeloffene Rosenblette.

Nimb Traganth weiß, iß feig wol in Rosennug, 3
nimb sein Rosenblatt, und beschneide die mit dem Traganth,
auf beiden Seiten, darnach nimb ein Reiz Gesegetz Ziehn
baltard die blätlein feig dich, thut sie in ein pfann, und
laß feig Gemaß abbaeh. c.

3. Aufgeloffene Mandel Kugel

Nimb 1. pp. Mandel, knustof die gar klein, thut dann ein
pfund Ziehn darnach, der ein pfund Reiz Gesegetz ist, mang
ab und kantarinnand, thut die Baste in ein maßbügel
pfannlein, und setz es über ein gelinde glück, nimb ein
mischel, und misch allezeit damit, daß die Mandel nicht
angucken, daß thut blanz, daß, wenn die mit dem finger
darin liegt, daß nicht anfängt, Nimb 2. Kugel wird
ab kantarinnand, daß feig wol kantarinnand kumbt
darnach ab darnach in die pfann, was mehr das aufgeloffe,
ne dann daniel, und such ab abaz, auf die pfann
und wenn die nicht zimmetfarb ansetzt, so nimb
gesetzt zimmet farb, und nimb ein wenig bol da
rinnand, daß nicht zimmetfarb wird, knust wenn ab
gabach ist, so nimb zu dem weißem barbalet be
setzt, daß ab feig, die dinst einigt, der das einigt kleist
nimb darnach die pfann, ist an stalt das hangeld, das feig
ziehn ist, zum dann abaz, nimb ein pfund, weiß Gesegetz
ziehn, thut ab in mörkel thut ein wenig weiß feig
dann, laß wol ab, daß sein weiß wird, so weiß ab
ist, so pfann ab ist, über die einigt die pfann ab, und laß
die pfann, so ist ab die pfann ziehn. c.



4. Ein Eiß auff die Marziban zu machen.

Nimm ein pfund weißer Zucker, und sechzig pfund Wein, thue
 es in ein Messial, und thue ein pfund Ey davor, schmelz es, de
 kömmt, nimm auch das andere pfund Zucker, und sechzig
 und thue es davor, daß es lieblich schmecklich wird, und soß
 es feig und mit einander ab, aber du mußt das ein pfund Ey
 Zucker auch mit dem Zucker abseihen, alldenn thue erst
 den Rest davor, soß es gar und seß es gar pfund weiß
 ein, darnach mach ein feig süßlich, thut das Ely, so
 kann seigig, darnach bestreue die Mandel thut mit dem
 über thut, nicht gar zu dick, auch nicht zu dünn, thue es zum
 glas, und laß abtrocknen, am dar über thut zu dick wird
 dar, was ein wenig schon seig oder ein pfund Ey davor
 mach, was das es auch seig, und zinnat oder dar bar
 soß seig es.

5. Regedes von Mandeln zu machen.

Ditts Mandel, 1 p. falo die, und fchaid die fain langlich
 und nuff gar zu dick vimb daruaf 2 p. follen laubte ffr
 ggn, diels ffr daruaf plang, biß es farch flang, wie ein paltin
 fador, ffr daruaf die Mandel, daruaf, und laß noch ein Guld
 dieß außfch fch daruaf nuchel herfender, und vimb nuch
 thubland und vimb allamail ein wenig ein, und wa be
 midanimb nuchel vimb fchmäl fchumb, biß du ein
 wenig dar zuas abfchlaß, Nimb daruaf mit einem
 löffel fchafß ein oblat, fain unglais, fchmir ab mit
 einem. Mas fch, ab nuch abas fch fchfchmide zu fchaf
 fchfchmide ab fch fch.

6.

† Stagram von Mandel.

Nimb ein p. Mandel, schol, und schneid die ganz klein, gieß
 in schney die Rosmarinblätter ein, daß nicht ölig wird, dann
 nim das zerhackt oder zerhackt Eßig das weißer in ein schüssel
 bringe es und ab, daß ganz schmelzt und ist die Mandel
 in ein schüssel, füll das schüssel mit dem weißer Eßig immer
 nach und nach hinein, und laß die Mandel in der schüssel
 und ab, mit dem weißer Eßig, und dann züßst, schüttel ein
 schüssel züßst gar gemacht daraz, laß das dann alle züßst,
 dann noch ab, dann bestreue das Glas mit schmalz
 und formir ein glatte Mandel, nim ein gelbes finger
 lang, formir züßst, laß die ganz lang sein, da
 mit die außschneid können, laß ein schüssel da
 ansetzten, daß nicht zu klein werden, Nimb
 Rosmarinblätter und schol, und ein wenig weißer Eßig
 und bestreue die damit, dann bestreue die mit
 Weinsteinschüssel, laß es auch dicken.

7.

Grüden Krüchel.

Nimb ein schüssel mit ein schüssel, und schneid ein
 schüssel, als ein schüssel, und von 2. Eßig das weißer,
 und zerhackt ab und, und dann ab und zerhackt
 ist, so nim mit einem schüssel schneid als ein schüssel,
 und ist es auf ein schüssel, und laß das ein schüssel
 schneid, so ist es gar gut.

8.

Zußgetrücke außschneidene Pistolen.

17

Rüthen Piscoten.

5

19. Andere gute Zücker Zettel.

Nimb ein gossebanen feinen Zücker, laß ein feines Mehl
jedes 1^{te} laß 2 Colb, Gassebanen Zucker 3 Colb, Laß gossebanen
Zucker 1^{te} Colb, Nimm ein wenig, auch ein feines bsp, u. bagel
fines Bräuden, nimm ab alle kanten aneinander, nimb 4. Eyer
und schlag daray, mach also ein Teig, Mach ihn gar und ab,
und mach laß ab daray, und brich ab.

20. Zücker Pregel.

Nimb ein 1^{te} gar gut mehl, und 3 feine Zücker, darunter
ein wenig Rosendol, das laß lauter Egerdollar, ein wenig
Cyllan, mach also ein Teig, Mach ihn gar und, mach Pregel,
und laß sich ein Blatt backen.

21. Das schöne zuckersüßige Kittenwetz.

Nimb gar feine Fein Cyllan, die fein gemischt und nicht
feinigt sind, nimm die mit einem feinen Sieb ab, und
laß die in ein kaltes Wasser, daß die fein gemischt sind
nicht aneinander anhängen, wenn die gar weiß gesehen
sind, so nimb die heraus, und schlag die feine feine, als dann sind
das weiß feine, die auf der Zuckel und in sie nicht stinkig
sind, und schlag die die ein gar mal doppelt fein, das.
Nimb eine männliche Egel, sind die eine fein weiß, in
einer feine, die die feine schlag die und schlag ab auf die ein
die das Egel, die die besonders, als dann nimb 1^{te} Zücker
die das lauter die die, wie man ihn zu der gebraucht Zücker
braucht, dann dann der Zücker die gesehen ist, so nimb
den Mehl, die den die den die das das das das das
und nimm ab in der die die Zücker, das ab als bald by dem
laute feine, so gesehen, daß ab nicht fadet, nimm ab die
feine, daß nicht die die nicht, und daray ein
ein wenig von einem feinen, und gieß daray by

einem warmen ofen in die warme Mödel, daß die ab-
ein wenig noch laugt, daß nicht gar zu viel, die Mödel
laß also 6. stund bey dem warmen ofen sehn, hernach
thut die forais, und legt ein ein bar sapian, laß bey
dem ofen lauchten, daß die ein faule gewinnen, alldan
für die forais.

22.

Krütten Setzt.

Nimm Rüben, nimm die fein sauber ab, und laß sie in ein
wasser einweichen, daß die ein wenig erweichen, schale die und
thut die in ein feines dinstglaß, hernach nimm 1/2 lb zu-
cker, thut die in ein feines, groß andernfalls die el waschen
darauf, und laß sie ein bar einweichen, alldan laß sie die
sich, daß sie sich ein stund, thut die in ein dinstglaß
Rüben darau, laß sie sich, bis ein faule darau ist,
und das ofen ein, alldan thut sie ab von der glück
und nimm ein Gassillen, Garkern, Guckern, Zimmet, etc.
Galaiz, ein wenig Muskatannise und ein wenig Citronen,
galt, also laß ein Gassillen, nimm darau, laß
aber nicht mehr sich, und laß ein wenig, hernach thut
in die Mödel ein, die von der el oder feine sind, und
ein ein bey dem warmen ofen sehn laß, so gesen
die forais, hernach laß man bey dem ofen abrichten,
wie das lauchten Rübenstoch.

23.

+ Weges von Pfeffer und Citronen.

Nimm des Citronen, nimm die in ein warmes wasser, laß die sich ein wenig
sich, thut sie in ein feines wasser, laß die sich ein wenig
sich, thut sie in ein feines, laß sie ein wenig sich abrichten
und laß die sich ein wenig, und nimm ab,
dann 2. mal so viel Pfeffer, als Citronen, das es gesetht

Öß Hölz antawinnen dan, und nimb alzeit auf 2^{te}
 Hund Wärling gaffel, Barm, Zücker und die Clossung und
 Öße darain gaffel, iiber ein waffel feiger laß, dan viden,
 biß daß die 1^{te} bey dem Pfeffer Hölz, darmit nimb faren
 und gley Hölz biß rechtliche Zettel, auf ein Taat,
 2. oder 3. finger dick, tath die die in einer warmen
 süßen, Cofee alle tag nimb, biß tath das innwendig.

Weiße Zettel

24. Weisse Zettel
Nimm 1 Pfund mehr, 3 Thierling pfennig gefas, dicker, nimm
et einfarmanke, und nimm von grün Eijen das Gelbe, und
von 4. das weiße und Gelbe, und mach für Gering, die so
eibet, das Gelbe Reis zerpfücken, und unter die Eijen ge-
han, aber man muß die Eijen wohl zerpflegen, daß die
Kümmel anwachsen, nimm darnach ein Wein, laß ihn warm
anwachsen, und gieß darunter unter die Eijen 4. Löffel voll
nimm Lemni gelbes, pfennig die Reiz, und fende, daß die
mit wasser furchig fage, und ist die darunter, und mach
einen tag dorthen, und setze die in die Rodel, und laß
wie man Lustet mag.

Wie man Fortes macht, etliche macht
man also.

man also.
Nimm Zucker, und hüt dich, du darfst ihn nicht, wenn du nimmst ein theil geliebtes Zucker, so nimm abgekochte gute gekochte Mandeln, ein wenig, nimm die gelben Eigelb, das hier drin ist, ein ein Eiweiß, das hier drin ist, oder gekochte, nach dem Geliebten, alsdann nimm Muskat, ein paar, Zimmt, Lakritz, aber nicht zu viel Lakritz, dann es der nach handig wird, alles klein gekochte, und gekocht, fährst du mit des Mandeln, in das Zucker, nimm ein eingeweichtes

alßdam nimt Hochquaal kund anß ab in der Feig kund
Zucker, theil alle die Feig, daß ab gar ein Paster daig wird
enaltet daryn auß dem oder dick, kund plegt in die Mö-
del, legt auß ein Gofet Papier, kund theil in die Löffel
kund laß die Gofet, wann die Gofet gebreyt sind, nimt Feig
kund Laß die die mit laßten wasser, theil die darnach wieder
Feig, gar ein wenig, daß Papier muß man mit Mehl
Laß die, wann die aber mit ein abgeßlagener Ög-
Nar beßreicht, sind die das beßer. 1.

27 Die Rüttenstetel in Sirup einzumachen.

Man see eine große Rütten, fides, daß die sein glantz
Zinnstetel, nicht gar zu wenig, sondern wie oben da,
Zinck, Stülck, die selbes feibet, fah, kund also in 2. oder 3.
Kellern die selbes, fides, daß ständige feibet, fah, fah, fah,
kund mit Zinnstetel kund Stügel, oder Linnen, oder Chronstetel,
beßer, darnach fah in ein Siegel andrückt, kund ein Siegel
fah in die dick fides, wie Feig, kund kühl darnach geßet,
kund ein wenig beßer, daß fah Zinck, kund die fah
in der fah fah, das andere tag soll man das Ög
wider abfah, kund in der korigen, dick, fides, kund also
alle tag, daß das Ög immer immer wird, sondern
bleibt, wie man es dar, fah, das bleib, die ein Gofet
fah, wann die aber gar ab ein wenig dämpfzig oder gar
zu warmen oder fah, so fah die fah, an die
fah, so soll man das Ög abfah, kund wider
die

28 Die trüchene Rüttenstetel, auß die Genueßig manier zumachen.

Man see die Ritterschachtel allenthalben in Öggen an-
messen, wie obsolet, alhier soll man nicht bestachen
und wenn der Öggen so viel schreibt, was man, ist daher
gibt, see man, daruon ein schiffen zücker nehmen, und
mit messen faden, bis es für gibt, das will sein, als
zu der schachtel geben, daruon soll man, ist mit dem haub-
schiff in der gegend, nach, das es ein wenig ansehn
wird, aber man nicht viel, die schachtel mit dem zücker
auf ein haubt und abgetrocknet, so ist man ein wenig
bitter, das überhändelt, daruon soll man in zücker
hinein geben, das es für ein wenig, schenkt, bleibt, und
man, nach, der andern, auf ein weites haubt legen, und
in ein schiffen, das in einem ganz feinen schiffen, ganz
gerade schenkt, so bleibt, die inwendig für, was, man
müß es, man, schenkt, das schiffen.

29.

Reiff ein alter Wein.

Man see und ein wenig geschlamm Ruten, nehmen, schenken
schiffen, und das schiffen schenken, und in einem schiffen
man, schenken und schenken, daruon, das schiffen, auf
in der Ruten, in der schiffen, das schiffen, das schiffen, ist, und auf
ein schiffen abgetrocknet, bis es für, das schiffen
geht, als dann in einem schiffen schiffen, wie ob, das
es, andern schiffen, schenken, schenken, und man,
die schiffen schenken, mit geschlamm zücker und schiffen,
und das schiffen schenken.

30.

+ Das Genuesische trücker Ruten,
weret zü machen.

was das, schenke anol anß hnd, fust daray, so schay
die gross, darnach legt man ein fexion, und wenn die
ein der sinos, fichtan bindet, mach man das papier
fest, und legt auf das andere, ficht anß fichtan, und
man ficht nicht hie davor, wenn man mit fichter be-
traut, die fichter, gar ein grobe sind, sonst blib
die irrendig reich und sind gar gut.

34. Kaffees Rütten

Man soll einig gefelltes Rütten das erst furcht schenken, das selb
schon 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100. 101. 102. 103. 104. 105. 106. 107. 108. 109. 110. 111. 112. 113. 114. 115. 116. 117. 118. 119. 120. 121. 122. 123. 124. 125. 126. 127. 128. 129. 130. 131. 132. 133. 134. 135. 136. 137. 138. 139. 140. 141. 142. 143. 144. 145. 146. 147. 148. 149. 150. 151. 152. 153. 154. 155. 156. 157. 158. 159. 160. 161. 162. 163. 164. 165. 166. 167. 168. 169. 170. 171. 172. 173. 174. 175. 176. 177. 178. 179. 180. 181. 182. 183. 184. 185. 186. 187. 188. 189. 190. 191. 192. 193. 194. 195. 196. 197. 198. 199. 200. 201. 202. 203. 204. 205. 206. 207. 208. 209. 210. 211. 212. 213. 214. 215. 216. 217. 218. 219. 220. 221. 222. 223. 224. 225. 226. 227. 228. 229. 230. 231. 232. 233. 234. 235. 236. 237. 238. 239. 240. 241. 242. 243. 244. 245. 246. 247. 248. 249. 250. 251. 252. 253. 254. 255. 256. 257. 258. 259. 260. 261. 262. 263. 264. 265. 266. 267. 268. 269. 270. 271. 272. 273. 274. 275. 276. 277. 278. 279. 280. 281. 282. 283. 284. 285. 286. 287. 288. 289. 290. 291. 292. 293. 294. 295. 296. 297. 298. 299. 300. 301. 302. 303. 304. 305. 306. 307. 308. 309. 310. 311. 312. 313. 314. 315. 316. 317. 318. 319. 320. 321. 322. 323. 324. 325. 326. 327. 328. 329. 330. 331. 332. 333. 334. 335. 336. 337. 338. 339. 340. 341. 342. 343. 344. 345. 346. 347. 348. 349. 350. 351. 352. 353. 354. 355. 356. 357. 358. 359. 360. 361. 362. 363. 364. 365. 366. 367. 368. 369. 370. 371. 372. 373. 374. 375. 376. 377. 378. 379. 380. 381. 382. 383. 384. 385. 386. 387. 388. 389. 390. 391. 392. 393. 394. 395. 396. 397. 398. 399. 400. 401. 402. 403. 404. 405. 406. 407. 408. 409. 410. 411. 412. 413. 414. 415. 416. 417. 418. 419. 420. 421. 422. 423. 424. 425. 426. 427. 428. 429. 430. 431. 432. 433. 434. 435. 436. 437. 438. 439. 440. 441. 442. 443. 444. 445. 446. 447. 448. 449. 450. 451. 452. 453. 454. 455. 456. 457. 458. 459. 460. 461. 462. 463. 464. 465. 466. 467. 468. 469. 470. 471. 472. 473. 474. 475. 476. 477. 478. 479. 480. 481. 482. 483. 484. 485. 486. 487. 488. 489. 490. 491. 492. 493. 494. 495. 496. 497. 498. 499. 500. 501. 502. 503. 504. 505. 506. 507. 508. 509. 510. 511. 512. 513. 514. 515. 516. 517. 518. 519. 520. 521. 522. 523. 524. 525. 526. 527. 528. 529. 530. 531. 532. 533. 534. 535. 536. 537. 538. 539. 540. 541. 542. 543. 544. 545. 546. 547. 548. 549. 550. 551. 552. 553. 554. 555. 556. 557. 558. 559. 560. 561. 562. 563. 564. 565. 566. 567. 568. 569. 570. 571. 572. 573. 574. 575. 576. 577. 578. 579. 580. 581. 582. 583. 584. 585. 586. 587. 588. 589. 590. 591. 592. 593. 594. 595. 596. 597. 598. 599. 600. 601. 602. 603. 604. 605. 606. 607. 608. 609. 610. 611. 612. 613. 614. 615. 616. 617. 618. 619. 620. 621. 622. 623. 624. 625. 626. 627. 628. 629. 630. 631. 632. 633. 634. 635. 636. 637. 638. 639. 640. 641. 642. 643. 644. 645. 646. 647. 648. 649. 650. 651. 652. 653. 654. 655. 656. 657. 658. 659. 660. 661. 662. 663. 664. 665. 666. 667. 668. 669. 670. 671. 672. 673. 674. 675. 676. 677. 678. 679. 680. 681. 682. 683. 684. 685. 686. 687. 688. 689. 690. 691. 692. 693. 694. 695. 696. 697. 698. 699. 700. 701. 702. 703. 704. 705. 706. 707. 708. 709. 710. 711. 712. 713. 714. 715. 716. 717. 718. 719. 720. 721. 722. 723. 724. 725. 726. 727. 728. 729. 730. 731. 732. 733. 734. 735. 736. 737. 738. 739. 740. 741. 742. 743. 744. 745. 746. 747. 748. 749. 750. 751. 752. 753. 754. 755. 756. 757. 758. 759. 760. 761. 762. 763. 764. 765. 766. 767. 768. 769. 770. 771. 772. 773. 774. 775. 776. 777. 778. 779. 780. 781. 782. 783. 784. 785. 786. 787. 788. 789. 790. 791. 792. 793. 794. 795. 796. 797. 798. 799. 800. 801. 802. 803. 804. 805. 806. 807. 808. 809. 810. 811. 812. 813. 814. 815. 816. 817. 818. 819. 820. 821. 822. 823. 824. 825. 826. 827. 828. 829. 830. 831. 832. 833. 834. 835. 836. 837. 838. 839. 840. 841. 842. 843. 844. 845. 846. 847. 848. 849. 850. 851. 852. 853. 854. 855. 856. 857. 858. 859. 860. 861. 862. 863. 864. 865. 866. 867. 868. 869. 870. 871. 872. 873. 874. 875. 876. 877. 878. 879. 880. 881. 882. 883. 884. 885. 886. 887. 888. 889. 890. 891. 892. 893. 894. 895. 896. 897. 898. 899. 900. 901. 902. 903. 904. 905. 906. 907. 908. 909. 910. 911. 912. 913. 914. 915. 916. 917. 918. 919. 920. 921. 922. 923. 924. 925. 926. 927. 928. 929. 930. 931. 932. 933. 934. 935. 936. 937. 938. 939. 940. 941. 942. 943. 944. 945. 946. 947. 948. 949. 950. 951. 952. 953. 954. 955. 956. 957. 958. 959. 960. 961. 962. 963. 964. 965. 966. 967. 968. 969. 970. 971. 972. 973. 974. 975. 976. 977. 978. 979. 980. 981. 982. 983. 984. 985. 986. 987. 988. 989. 990. 991. 992. 993. 994. 995. 996. 997. 998. 999. 1000. 1001. 1002. 1003. 1004. 1005. 1006. 1007. 1008. 1009. 1010. 1011. 1012. 1013. 1014. 1015. 1016. 1017. 1018. 1019. 1020. 1021. 1022. 1023. 1024. 1025. 1026. 1027. 1028. 1029. 1030. 1031. 1032. 1033. 1034. 1035. 1036. 1037. 1038. 1039. 1040. 1041. 1042. 1043. 1044. 1045. 1046. 1047. 1048. 1049. 1050. 1051. 1052. 1053. 1054. 1055. 1056. 1057. 1058. 1059. 1060. 1061. 1062. 1063. 1064. 1065. 1066. 1067. 1068. 1069. 1070. 1071. 1072. 1073. 1074. 1075. 1076. 1077. 1078. 1079. 1080. 1081. 1082. 1083. 1084. 1085. 1086. 1087. 1088. 1089. 1090. 1091. 1092. 1093. 1094. 1095. 1096. 1097. 1098. 1099. 1100. 1101. 1102. 1103. 1104. 1105. 1106. 1107. 1108. 1109. 1110. 1111. 1112. 1113. 1114. 1115. 1116. 1117. 1118. 1119. 1120. 1121. 1122. 1123. 1124. 1125. 1126. 1127. 1128. 1129. 1130. 1131. 1132. 1133. 1134. 1135. 1136. 1137. 1138. 1139. 1140. 1141. 1142. 1143. 1144. 1145. 1146. 1147. 1148. 1149. 1150. 1151. 1152. 1153. 1154. 1155. 1156. 1157. 1158. 1159. 1160. 1161. 1162. 1163. 1164. 1165. 1166. 1167. 1168. 1169. 1170. 1171. 1172. 1173. 1174. 1175. 1176. 1177. 1178. 1179. 1180. 1181. 1182. 1183. 1184. 1185. 1186. 1187. 1188. 1189. 1190. 1191. 1192. 1193. 1194. 1195. 1196. 1197. 1198. 1199. 1200. 1201. 1202. 1203. 1204. 1205. 1206. 1207. 1208. 1209. 1210. 1211. 1212. 1213. 1214. 1215. 1216. 1217. 1218. 1219. 1220. 1221. 1222. 1223. 1224. 1225. 1226. 1227. 1228. 1229. 1230. 1231. 1232. 1233. 1234. 1235. 1236. 1237. 1238. 1239. 1240. 1241. 1242. 1243. 1244. 1245. 1246. 1247. 1248. 1249. 1250. 1251. 1252. 1253. 1254. 1255. 1256. 1257. 1258. 1259. 1260. 1261. 1262. 1263. 1264. 1265. 1266. 1267. 1268. 1269. 1270. 1271. 1272. 1273. 1274. 1275. 1276. 1277. 1278. 1279. 1280. 1281. 1282. 1283. 1284. 1285. 1286. 1287. 1288. 1289. 1290. 1291. 1292. 1293. 1294. 1295. 1296. 1297. 1298. 1299. 1300. 1301. 1302. 1303. 1304. 1305. 1306. 1307. 1308. 1309. 1310. 1311. 1312. 1313. 1314. 1315. 1316. 1317. 1318. 1319. 1320. 1321. 1322. 1323. 1324. 1325. 1326. 1327. 1328. 1329. 1330. 1331. 1332. 1333. 1334. 1335. 1336. 1337. 1338. 1339. 1340. 1341. 1342. 1343. 1344. 1345. 1346. 1347. 1348. 1349. 1350. 1351. 1352. 1353. 1354. 1355. 1356. 1357. 1358. 1359. 1360. 1361. 1362. 1363. 1364. 1365. 1366. 1367. 1368. 1369. 1370. 1371. 1372. 1373. 1374. 1375. 1376. 1377. 1378. 1379. 1380. 1381. 1382. 1383. 1384. 1385. 1386. 1387. 1388. 1389. 1390. 1391. 1392. 1393. 1394. 1395. 1396. 1397. 1398. 1399. 1400. 1401. 1402. 1403. 1404. 1405. 1406. 1407. 1408. 1409. 1410. 1411. 1412. 1413. 1414. 1415. 1416. 1417. 1418. 1419. 1420. 1421. 1422. 1423. 1424. 1425. 1426. 1427. 1428. 1429. 1430. 1431. 1432. 1433. 1434. 1435. 1436. 1437. 1438. 1439. 1440. 1441. 1442. 1443. 1444. 1445. 1446. 1447. 1448. 1449. 1450. 1451. 1452. 1453. 1454. 1455. 1456. 1457. 1458. 1459. 1460. 1461. 1462. 1463. 1464. 1465. 1466. 1467. 1468. 1469. 1470. 1471. 1472. 1473. 1474. 1475. 1476. 1477. 1478. 1479. 1480. 1481. 1482. 1483. 1484. 1485. 1486. 1487. 1488. 1489. 1490. 1491. 1492. 1493. 1494. 1495. 1496. 1497. 1498. 1499. 1500. 1501. 1502. 1503. 1504. 1505. 1506. 1507. 1508. 1509. 1510. 1511. 1512. 1513. 1514. 1515. 1516. 1517. 1518. 1519. 1520. 1521. 1522. 1523. 1524. 1525. 1526. 1527. 1528. 1529. 1530. 1531. 1532. 1533. 1534. 1535. 1536. 1537. 1538. 1539. 1540. 1541. 1542. 1543. 1544. 1545. 1546. 1547. 1548. 1549. 1550. 1551. 1552. 1553. 1554. 1555. 1556. 1557. 1558. 1559. 1560. 1561. 1562. 1563. 1564. 1565. 1566. 1567. 1568. 1569. 1570. 1571. 1572. 1573. 1574. 1575. 1576. 1577. 1578. 1579. 1580. 1581. 1582. 1583. 1584. 1585. 1586. 1587. 1588. 1589. 1590. 1591. 1592. 1593. 1594. 1595. 1596. 1597. 1598. 1599. 1600. 1601. 1602. 1603. 1604. 1605. 1606. 1607. 1608. 1609. 1610. 1611. 1612. 1613. 1614. 1615. 1616. 1617. 1618. 1619. 1620. 1621. 1622. 1623. 1624. 1625. 1626. 1627. 1628. 1629. 1630. 1631. 1632. 1633. 1634. 1635. 1636. 1637. 1638. 1639. 1640. 1641. 1642. 1643. 1644. 1645. 1646. 1647. 1648. 1649. 1650. 1651. 1652. 1653. 1654. 1655. 1656. 1657. 1658. 1659. 1660. 1661. 1662. 1663. 1664. 1665. 1666. 1667. 1668. 1669. 1670. 1671. 1672. 1673. 1674. 1675. 1676. 1677. 1678. 1679. 1680. 1681. 1682. 1683. 1684. 1685. 1686. 1687. 1688. 1689. 1690. 1691. 1692. 1693. 1694. 1695. 1696. 1697. 1698. 1699. 1700. 1701. 1702. 1703. 1704. 1705. 1706. 1707. 1708. 1709. 1710. 1711. 1712. 1713. 1714. 1715. 1716. 1717. 1718. 1719. 1720. 1721. 1722. 1723. 1724. 1725. 1726. 1727. 1728. 1729. 1730. 1731. 1732. 1733. 1734. 1735. 1736. 1737. 1738. 1739. 1740. 1741. 1742. 1743. 1744. 1745. 1746. 1747. 1748. 1749. 1750. 1751. 1752. 1753. 1754. 1755. 1756. 1757. 1758. 1759. 1760. 1761. 1762. 1763. 1764. 1765. 1766. 1767. 1768. 1769. 1770. 1771. 1772. 1773. 1774. 1775. 1776. 1777. 1778. 1779. 1780. 1781. 1782. 1783. 1784. 1785. 1786. 1787. 1788. 1789. 1790. 1791. 1792. 1793. 1794. 1795. 1796. 1797. 1798. 1799. 1800. 1801. 1802. 1803. 1804. 1805. 1806. 1807. 1808. 1809. 1810. 1811. 1812. 1813. 1814. 1815. 1816. 1817. 1818. 1819. 1820. 1821. 1822. 1823. 1824. 1825. 1826. 1827. 1828. 1829. 1830. 1831. 1832. 1833. 1834. 1835. 1836. 1837. 1838. 1839. 1840. 1841. 1842. 1843. 1844. 1845. 1846. 1847. 1848. 1849. 1850. 1851. 1852. 1853. 1854. 1855. 1856. 1857. 1858. 1859. 1860. 1861. 1862. 1863. 1864. 1865. 1866. 1867. 1868. 1869. 1870. 1871. 1872. 1873. 1874. 1875. 1876. 1877. 1878. 1879. 1880. 1881. 1882. 1883. 1884. 1885. 1886. 1887. 1888. 1889. 1890. 1891. 1892. 1893. 1894. 1895. 1896. 1897. 1898. 1899. 1900. 1901. 1902. 1903. 1904. 1905. 1906. 1907. 1908. 1909. 1910. 1911. 1912. 1913. 1914. 1915. 1916. 1917. 1918. 1919. 1920. 1921. 1922. 1923. 1924. 1925. 1926. 1927. 1928. 1929. 1930. 1931. 1932. 1933. 1934. 1935. 1936. 1937. 1938. 1939. 1940. 1941. 1942. 1943. 1944. 1945. 1946. 1947. 1948. 1949. 1950. 1951. 1952. 1953. 1954. 1955. 1956. 1957. 1958. 1959. 1960. 1961. 1962. 1963. 1964. 1965. 1966. 1967. 1968. 1969. 1970. 1971. 1972. 1973. 1974. 1975. 1976. 1977. 1978. 1979. 1980. 1981. 1982. 1983. 1984. 1985. 1986. 1987. 1988. 1989. 1990. 1991. 1992. 1993. 1994. 1995. 1996. 1997. 1998. 1999. 2000. 2001. 2002. 2003. 2004. 2005. 2006. 2007. 2008. 2009. 2010. 2011. 2012. 2013. 2014. 2015. 2016. 2017. 2018. 2019. 2020. 2021. 2022. 2023. 2024. 2025. 2026. 2027. 2028. 2029. 2030. 2031. 2032. 2033. 2034. 2035. 2036. 2037. 2038. 2039. 2040. 2041. 2042. 2043. 2044. 2045. 2046. 2047. 2048. 2049. 2050. 2051. 2052. 2053. 2054. 2055. 2056. 2057. 2058. 2059. 2060. 2061. 2062. 2063. 2064. 2065. 2066. 2067. 2068. 2069. 2070. 2071. 2072. 2073. 2074. 2075. 2076. 2077. 2078. 2079. 2080. 2081. 2082. 2083. 2084. 2085. 2086. 2087. 2088. 2089. 2090. 2091. 2092. 2093. 2094. 2095. 2096. 2097. 2098. 2099. 2100. 2101. 2102. 2103. 2104. 2105. 2106. 2107. 2108. 2109. 2110. 2111. 2112. 2113. 2114. 2115. 2116. 2117. 2118. 2119. 2120. 2121. 2122. 2123. 2124. 2125. 2126. 2127. 2128. 2129. 2130. 2131. 2132. 2133. 2134. 2135. 2136. 2137. 2138. 2139. 2140. 2141. 2142. 2143. 2144. 2145. 2146. 2147. 2148. 2149. 2150. 2151. 2152. 2153. 2154. 2155. 2156. 2157. 2158. 2159. 2160. 2161. 2162. 2163. 2164. 2165. 2166. 2167. 2168. 2169. 2170. 2171. 2172. 2173. 2174. 2175. 2176. 2177. 2178. 2179. 2180. 2181. 2182. 2183. 2184. 2185. 2186. 2187. 2188. 2189. 2190. 2191. 2192. 2193. 2194. 2195. 2196. 2197. 2198. 2199. 2200. 2201. 2202. 2203. 2204. 2205. 2206. 2207. 220

mit sich wickeln laß, darnach soll man ihn vom
Lager heben und ihn dinsten darin wickeln
am besten einen goldenen Band. Soll geschultant leme,
mit Salzen oder gewaschen Citronen darüber
brauen, mit gar weicher lang wickeln bis es
weiß wird, doch nie gar heiß, es muß ein
wenig dünner sein, so sieht es in dem Glas
gleich, darnach muß man ein Bleichwasser machen
haben der Form ist, wie ein halbes Holz oder
Glas oder ein Stielchen von einem, da muß man
in ein siedendes Wasser haben und weilaß
pflegen, darnach die Dinsten darin gessen und
ein Salz sollen zu einem Stielchen doch das ist mit
gar zu heiß, geht es anders Tag, geht es
grün, soll man auf ein Glas legen auf
das es sich wie ein altes was von einem
geschulten wird, darnach soll man gar klein ge-
schulten undel nehmen und ein wenig

nicht. Zu viel Altes in großen Zuhorn. Darin bin ich
zu und in ein großes phlegmatisches Binden, und
den Kopf weil er aufwendig noch nach ist, wo die
Kunden sein soll damit ein süßer, so wird die
Kunden wie an einem geländere Kopf, wenn er
mir aufwendig brühen ist, soll man das Kopf
"wie an dem werten sehr gewalt wiephun, er
sich natürlich einem Kopf gleich, und bleibt
ein, zwei Jahre gut, man kann ihn lang auf
die Tafel geben, da er warm angewandt ist wie
ein Kopf, so sich er selbst einem Kopf gleich, man
kann zu low. ihn mit Linsen schneiden wie von
einem Phlegma in ein geländere Kopf, und auf
die Phalan. Die Kunst des Gottes zu machen.

36

Man soll ein wenig großen Pulver nehmen die
Alten in einem kleinen Maß zu waschen das
er ganz klar wird, man muß nicht zu wenig nehmen

Darnach soll man nehmen $1\frac{1}{4}$ tt Zincker den selben
halb von einem ander theil an und auff ein halben
theil $\frac{1}{2}$ füdel rosen wasser gießen und so
dick sieden lassen wie obich. Zu dem Saß, dar-
nach soll man die gesessene küllen in ein koch-
tün, und den Zincker siedlich darüber gießen
und gar wohl rühren und weil man darinn
rührt, soll man von dreyen eyren das klar
nehmen und 2. loth voll rosen wasser und
mit einem eysen so wohl ab schlagen, daß es in laß,
bey dem wirdt den soll man nach und nach
indem die küllen und Zincker rühren, doch
daß waszweige das am boden bleib, und also in
ein gülle und rühren darnach soll man den
halben theil Zincker auch mit so viel rosen wasser
wie wir den rosen sieden in der rosen dück, und
auch siedlich darinn gießen, darnach wieder
3. eyere klar also ab schlagen, und wie zu vor

Man dar in wühen und wieder ein guttes Kind
wühen, dar nach soll man den obelich ein hant
machen das die weiben hat als die Lipfgollen.
Sollan lang sein und die lange laig dar in Komel
dar in soll man schlagen guttes B. Linger forhind
in einem Zimmer das gar nicht warm sondern
loblich ist, legen lassen, biß sie so viel überdrin
gen das sie sich schneiden lassen sie müssen ein
14 tag oder B. wachen haben, wan man B. frucht
wan will muß man das in der in sich heizen
wasser nehen, dar nach legt man sie auf ein ge
webe und laß in einem warmen Stube gar
brühen.

37. Außem andere weiß.

Man soll in der selbe in ein wasser nützlich der
gond in wasser oder Zinck über nach
weihen dar nach durch ein silber Stuch außstreich
en in der selbe so das es in wasser forhind dar nach soll
man nehmen 1 Stuch gelbes und wachse

soßen Kullen wie zu den obersanden und selbs
woll mit dem dragand abgessoben, darnach her
auslassen in ein botten und in man 1. 1/2 quet,
er daran ein siedelwasser und ruden lassen
wie zu den obigen und heist. Darauff gessen
und woff rühren auch den 4. tagen das klar
mit rosenwasser abgesslagen daran rühren,
und ein gülla sind. rühren, darnach soll man
in ein selbs hauss gießen, wie obers., und so
zu lassen, bis sie sich suiden lassen, wann sie
nur 2. tag in einer warmen stube stehen
darnach mögen sie warmer sehen si war,
den groß kühlen als die obersanden.

38. den roten saft in die mödel zu sieden
Man soll die Kullen küls abwerfen und mit
samb. den haben zu klein, salz bröckel in
und in ein wasser ubersman und sieden bis
si weich werden, als dan soll man in einem

wirlich sind und doch mit gar zu wenig geschmack
daß man auch darvon ihm ein drey" ganzen voll
schäl von brüme" eßel mit sambl. erphalen und
siden lassen, biß daß die beffel. schällein idung
gebrochen sind, darnach soll man es mit andern
auß. bröden zimbligen saure" mit daß die se nit
durchgehen und über nuchst legen lassen, auß
ihnen wissen zimlor $\frac{1}{2}$ mast. auß. und den
zimlor. darmit zu geben lassen also man über
daß soure" so, darnach so in ge mach zugehen
lassen biß. der saure" in, wann er abis vor
sambl ist, soll man ihn oben in ein kochen ein
den saure" gebrümt. grab. iden, biß vor geseg.
und in die anord g" zu wie den folgen.

40. **T.** Wie man die Leete von wisten
citronen machen soll.

Nimbs mir san zibron pfund. die schall. schall. so gar
die grab und soich. lang. ab. lang. 6 auß. in

Es laß mich laß mich wöllig werden laß
wirst von Zitterung schrecklich gar klein oder weis man
einen weisesten Thier in ein Luth, und laß in
ein wenig was man finden, so wie ich daß man
weilen kan daruach dinst. Dinst ein Luth, daß
wäre gar daruon Kommt. Zu dinst ein geses
dinst, und so den Zitter und dinst mit
ein ande gar wöl in einen mörse. Ich in die
dinst mit auf ein mäst daruon, mit nach und
nach uß. in gar wöl und daruach Luth in
ein Luth auf ein glück und laß in so in ge
samt. so wie finden, und gibt. so viel Kommt
laß daruon, so viel ich von den haben wöl.
und wie ich ist. daß so ein dinst. so wie ich
und ein händel Kommt. so wie. Die selbe in
füllt von dinst auch daruon und Luth
daruach auf ein fuß. mach so in dinst. so
ein ande laß uß nach. Ich, daruach und
alle mäst so viel daruon daß in Luth daruon

wird mach mit geschau Zunder sein auß im
besten die model auch darmit im druck in
die model laß an der sinnen oder bruch einem
warman offen abdrucken, müß sein auß
im Zunder legen, daß sie aber Zunder mit
Zunder besetzt werden, damit sie mit anblei-
ben, so ist sie gar gut.

40. + **Reiche Kütten falten ein zu machen:**
Nimm ein lein oder Kütten die sind im A. u. g.
mit einem groben Tuch oder saubere ab, schneid
den Faden durch im durch gewasch daß es
ein Loch durch die Kütten ist, so ein wasser
über einen Kessel, wenn das wasser siedet
so lege die Kütten dar in laß es so lang sie
dan daß man sie mit den Händen greiffen kan
ob sie weich sind werffte in ein kaltes wasser
bis daß sie abkühlen sind. falten dar auf
so groß als sie ein Kissen sehet. dan bügeln

gar wohl heraus und seil die Falten gar sauber
habt mit einem weissen Lapp sie gar glat werden
und man sie mit Wein das sie gesal sind al
dan mit einem sauberen Luch wohl abgetrocknet
weg ein H. Von diesen Falten und einem
3. H. Im Jahr 1700 von Im Jahr 1700
lag also die Falten davon das sie sich
das sie mit zu fallen.

42. Wie man die 1000 goetli mit Citronen
unnd offmaecht.

Zuerst nimm man gar sehr zarte saure
weinliche goetli die selben weinliche goetli
in ein saubere wasser über das Luch
sie sich, biß das sie weicher werden und wenn
sie wohl über allem ein Luch heraus und
die Falten hinweg dar nach fällt man die in
neudige Wein garal biß auf den Boden al
dan reich in Luchan Luch Citronen reich
auf ein weissen Luch gar Wein mit saub. Luch

hatten bis dahin das saure über sich in einem
kaiser wasser als wie die gewöhnliche Citronen
sich dinsten ihn saurer auf und wie auf
stehung voffel. 1. wirtung stehung Citronen auch
ein iedest voffel stehung voffel und Citronen
wie ein voffel oder anderhalb voffel stehung
und selbigen zu flag zu alle in ein voffel und
Lug in hinein in die voffel und Citronen so
es dan den kaiser über das saure das es
sich, bis es sich sich. das es sich an dem kaiser
selbst, als dan flag zu auf ein kaiser 3. finger
hoch, groß und klein in kaiser. das kaiser muß aber
bereit sein, Lug es in ein warmes sauren bis
so gar wohl abzuwischen sein, die blätter die von
den leinwand hinweg gerissen sind werden
muß man wieder um daran hängen, wenn du
gerne ein großmächtig kaiser hast, dann
wird es gleich zu ringe mach werden, aber das

saure muß hinweg und in dar mit von man,
"der geschrieben werden wie auch also die la,
monn phalen die Sommeren phallen dan zu
man wan sie gedwintelt in mit lankelel Jun,
"den nach nicht gelanteten Zinbar, der selbig
Zinbar muß stark fieden, so stark als wan
er sich wol Zinbar, als dan die phalen dar in
gelahn mit einem silbernen löffel westgewogen
das die phalen waren als wuß mit Zinbar kan,
sol über Zogen werden darnach auff ein Lagen
gelahn und übertrinken.

43. Lingemachte ganze Sommeren.

Um die Sommeren thut sie unten alwiner
Klein spännig groß anffoderlein in und grab
mit einem rißerle das saßlige heraus das nicht
bleibt als die lähren phalen, wölle sie in ein
Lagen was, thut ein gültig hand voll salz

Daran laß sie wohl gefaltzen sein, laß sie dar in
weihen in 5^{en} lag, thut dar nach wider in
in ein kochpfadwasser laß abkochen 5^{en} lag, nachher
über sie wie die eilweib des pfeils sie mit
mehr hauchig sein, thut her aus und laß
auf einem tuch abtrocknen, nimb dar nach von
diesen Comirungen alle die mit gar eipfen
sein sind, schneid sie gar klein gewürstet, thut die
andere dar mit ein, laß sie dar in koch werden thut
in ein eger, und lauter ein zimtreyen nicht
zu gram, noch zu dürr, und wann es was eigewir
st sich in wider nimb biß es mit waßer, und
gib in alheil daller daran.

44.

Wie man den Kütten safft in der
gestadel secht daßer gar wotswind.

Und gar die schonen Kütten schäl sie selber

und fuch. den bürren herauß alß dan fuch. die
auf gallol darauß, laß sie in einem wasser gar
weich werden, brich die gallol durch ein sa
breß tüch, schich dieß an saß, nim ein stück
und ein halb pfund Zucker, laß mit einem
was fieden, biß daß er dick wird, daß er sich
oben am löffel hält alß dan gieß in formen
in die model.

45

Wie man den goldfarben süßes
tügen kütten saß machen soll.

Nimbt für kütten die gramer sind, fuch.
gallol darauß und nimbt 2. mass so viel öffe
und soll sie, und fuch. auch kleine gläßer dar
auf gieß, schich schich wasser, und laß fieden
daß sie gar weich werden, brich es durch ein sa
breß tüch, aber mit gar zu stark, daß es mit
zu dünn durch gehet, dar nach laß es 2. w.

schneid schon das rß sich selbst in der wass lauter
werden auff ein maß das den stoff $\frac{1}{2}$ th. ge,
besten zucker laß zerreiben und sey auff
ein sandglas so wie das rß sich herab gese, und
wan es sich am haffel kröfft so ist es genug ge,
„Man als dan gieß in die model so ist es ge,
nackel.

46

Wie man Holze Kütten spalten ein macht.

Nimm zorn kütten zorn und zorn spalten, soll sie
saubere, weils mit einem saubren bruch sein sich ab, es
si glat werden, nimm 2. th zucker lauter isen zimel
dick, und lag die spalten dar in, wan die spalten ge,
stern sin, so nimm sie heraus, mach wie oben gemolt,
alle in dan stoff laß gemacht werden, so wird es sich gar,
„ben und noll werden, so forch man in haben will,

auff diese manier kan man den die gehuillene fälschen
und ignoriren sie wie groß man will.

47

Vongespalten Citronen

Nimm den Citronen und in schon vorher long und
nach darauß fallen so viel du selber wilt, groß oder
klein nach deinem gefallen, weich die selben in ein
sehn schwach wasser und lye darauß gulte 2. faul
voll salz, laß die Citronen in diesem wasser 6. tag-
weilen, und gib in demnach 3. tag noch ein anders lye
oder wasser, daßer sich aufwieg. als dan siehstu in ein fei-
se wasser, damit es nicht zuwieg, nach zu hartwird
und schon durch sichig ist, dar nach du istu zerauß und
laß das wasser gar schon dar von seigen, und laßstu
in zigen oder glas, dar nach leubere ein zimter
darüber, daßer aber hal darüber groß, nicht zu die-
nach zu die, sondern reich. also es sein soll, als dann
muß man den zimter hal darüber gießen, auß
werden sie ganz künig, und wan der zimter

nach laß, miß man in wiederwilt über sich und
als wie heger mel. halt darüber gießem.

48

4 Rüttenlatweg die meist durschreiben ist,
zu machen.

Nimb 5000 weiße Kullen, die fast sauber und wo sie
mäßig sein, thut darvon und schneid die Kullen
umb und umb gar in als in effenig dar nach
so viel die Kullen wegen, so fure miltz in der
und so man C. H. in der miltz miß man erst
kosten weinst l. maß wach man und ein maß
süßes wasser das gieß in einen überzinten kof
dar in der miltz von C. r. oder d. weisse l. d. trockla
ge weß das in ein dicken sam gib thut den zimbe
darcin und lülte in darmit, und wan es galeu
schick ist, schneid die Kullen darain, und sind es lüpf
so we ich werden dar nach laß 3. oder 4. miltz dar
über sehen, das sie sich abkühlen, und wan dich
gelaugt. Es sie genug daroben sein, so thut ein

wenig auf ein Legier; geschloß auf dem Zavier
sich. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.

49

4. Sieman den gebatlate Zitronen machen
— Buett. —

Nimm ein Citronen der ganz grün gelben hat, schneid
in 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.

Düresichtige Ratten Latwerge.

Nim die Ratten an 12^{te} sie nicht fallen, schneide sie
 in kleine theil und die Knochen nim die Knochen theil
 nun grob an lassen kochen, fide sie langsam
 genau wasche, bis sie braun werden, darnach sage
 das wasche gar ab lasse sie ein wenig ab kochen, und
 theil sie in ein übergeben lassen, über ein glüh
 lasse faden, nim die an dem an sie an zu waschen,
 außer hureng, und theil im theil dar in, so wird
 die dinge. das gung sie wird, darnach an
 an die die galehn, galehn. so dar in, so wird
 gung, das ist die theil, und so dar in, so wird
 theil, bis es an dem theil galehn, darnach gung
 so in die galehn.

Die dürestreibende Ratten Latwerg.

Nim die Ratten galehn in 4 theil, schneide die Knochen
 und die theil in 4 theil, und die theil in ein
 theil an 12^{te}, darnach so wird, das wasche in

„Dan, in einem offnen, und weis. Dörfflein in Luth, und
münd. Hertz in der alt. Kellen lauter den Jüden. La.
wo es in die Wirt, und für die Dürchgebrachten.
„Dan darinnen, la. fieden & lang man So Vater noster
müß. halten, darunter für ist in die ge. hallen.

Wie man das Genuessische krüthenwerg
macht.

1. #. winter, oder 5. felling, daß du winter
 nicht laubst, thu in uns also ein, so über
 das feld aber daß nicht aubst, und laubst
 nicht, biß ich den kessel fülle, gieß dar-
 nach in die blasen melch, die ich oben haben
 auf der bronch. und wenn es gaum kal ist, so
 gieß die melch herein, so bleibt das küllung
 auf den boden, laß in einer warmen süßwoll

abwinken und Kopf so alle lag um, wan du aber la-
monig fallen hast, so thut so darunter.

53

+ Das newerschundene Kütten wey-
schlich miß man 2. sefferlein haben, dar in
laß man ein wasser im dinsten kochen, und
wais siedet, so sollt man Kütten in außere
sund so zu 4. stück, und laß in die seffer-
lein ein 2. oder 3. Kütten fallen, und laß sie
wieder zu, und wan sie bald wenig grünig sin,
so thut man auß in sich ein außersüßlich, und
legst die Kütten fallen dar in, und darffst
zu, daß sie nicht kal werden und nicht
in 3. oder 4. laßst. süß von einer dicken leim,
und süß also die Kütten, daß aber kein wasser
darbey ist, dar nach nimt den saß 17. loth und
den sonstanz unter, den man bestimmet kan ge-
ben, und geseß ib loth, gießt den in dinsten,
und laß nicht viel kochen aber erstlich miß man

Den afft in Quinter gleden abreiben gar wenig
gefallen, und allig heffen la menen" afft. Laxen
getrunket und in die merck gelaßn an ein
warmerth geseß, in 3. Stunden geseß. of
in dem merck al. Den laß manß allig lag, bis
man warmen offen trinken, al. Den iß of
gung.

54 + Die man den goltfarben durchschüßti,
igen Rütten saßt marden soll.

Nimb 1. 1/2 Schell die Quinter, und schneid die
nur halbe schneid und nimb 2. maß schilöffel
fals in und schneid auch die 1. 1/2 schell daranß, gisß. 1/2
wasser daranß, und laß sein, daß sie gar weich
werden, dinst. 1/2 in sauber lins aber nicht zu
sauer, daß nicht zu dick durchgeß, darnach laß
1/2. oder 3. stund sehn, daß es sich gar, und
woll lauter wird, anß ein maß dinst. 1/2
1/2. geseß an Quinter, laß in Zungen und in

an dem handt abzuwaschen; und wenn er sich in dem heil
breit. b. ist. regung, also dan gießt er in die mied
b. ist an den und guelt.

55

Wie man die Waigel einmachtet.

Nimm ein H. Waigel und ein H. sonen Zunder daz
samblis, thu in ein heil Zunder sofft in heilung
und schneid ihn ein wenig die holl ab, also biß der
Zunder und waigel bey sammen sein in den ort
so gießt so viel als in halbes seidel wasser
damit er sich und außere dar zu, und von auff
ein gluel, die aber nicht gar zu groß ist, also dy
damit gemacht mit einander augeb. zu finden, und
daß man augeb. hat damit die waigel nicht zu verdrin
et mit dem heil, und laß sein gemacht mit ein
ander finden, also dan samblis mit einem sam heil
damit gemacht ab, und bringe zu zeiten den heil ab

er sein wie er in selb gesaget, so sind sie ganz ge-
"ollan, so gießt man in ein glas, so bleiben sie gut
und schön.

56 Blabenseigel Zucker zu machen.

Stücklein in 12. Sonnen Zucker, den muß man
"daran und wasser dinstiden lassen, nimb 12 #. Sout
singe siegel die selbe abgemußt das nicht gedunstet
"Gut sage oder bleibet, darnach so die siegel in ein
wasser gar gesuimt, und thu es in ein glas
"da Zucker last darinnen in 6. stück gar wasser last,
und wan es gesotten ist, so nim die siegel in ein
"es in ein glas und ist lag nach einander alle tag
"engen mit einem löffel auf, thu auch ein löffel
"sonst so nimb daran, wan du in sieden last, so glaub
"gewist das du sich nicht verwirret.

57 Blabenseigel Zettel zu machen.

Nimm ein tt. Honigzucker laß ihn da 3 woch
sich seih. laß ihn über tüglen, nimm alß dan 4 loth
abgagub. sigel so daß sie gar woch in einem kleinen
mangel. thu sie in den gelocherten Zucker thut
in die pörsel, wie man die andere zettel macht, oder
auf ein marmelstein, und wenn sie fast wollen ge-
hen, so schmel sie wie die andere zettel so sind
sie gemacht.

58

Muscater Zieren.

Thut die Zieren gar sauber, und thu sie in ein
wasser und auch ein wenig Zucker, laß die Zieren
darin seiden, ein Viertel stund im m. so frucht und
laß es woch abkochen, giesß dar nach ein woch ge-
laßtes Zucker dar auf, laß es ein 8. tag se-
hen, und sig den Zucker wieder ab, und giesß
es wieder viel auf die Zieren so geben sie nicht
waschen.

Regort württen ein zū machen.

Nimb die württen, imd. reißt auß in ein wollen lüch
 imd. hole das schwamm davon gese, dar nach thut es
 in der millen hant auß das sei. der korn, dar nach alt
 in wasser, thut die württen dar in imd. laßt es in
 gelbe simd. sein, biß das sie weich waren, dar nach
 wasch sie son auß auß in dem kalten wasser, imd. laßt
 auß in lüch liegen, das es wasser davon gese. gese
 in gelattem lüch zū thun daran, laßt es in 8. tag stey
 in in widerwilt herab, thut es. dar nach alß
 du mußt alle maß nach in zimter dar zu thun, dan of
 fte. sich ein

Den rosen zucker zū machen.

Nimb feine wolfe rosen, fein. drückst davon, imd.
 in 4. Rosan imd. 4. tt. zimter, der zimter mußt
 sein in gelattem sein, dar nach imd. die rosen
 imd. laßt sie in allen, nicht alle auß in maß, dan
 auß. waren sie ganz blieben, dan zu in in

unverfalscht haben, ist besser als die von Moszig, die nicht
werden können, wie die rosten gegessen sind, so laßt
man gelackten Zucker, ein wenig überkochen, als
dann thut die gegessen neben hinein, laßt ein siedet,
thut, dar nach ein wenig kochten spiritus sibiolen
darin.

61

Ein ander manier weigel einzumachen.

Man nimbt auff anderthalb th. weigel ein pfund
Zucker, man mischt den Zucker dahin das er sich kocht
dar nach thut man die weigel hinein, und laßt
ein gutteln sich gar gemacht werden, und wenn du es
in laß thut so ist es glatt in kaltem wasser das es
schmelzt.

62

Wie man die gespalten zucker ein
machen soll.

Es thut man die zucker gelben salzen, soll man
thut es auff 2. theil, das einige man so

zuletzt, wie ich in Leipzig an der Universität
aber das mit sich in ein Arind. Von diesem Jahr und
bege die eine 3. Löffel Woll, mach daraus ein gültig
Tag, und mach ringel wie die Brädel, also du mich
in dieser Entfernung das selbe mit mach, lag die Brädel
darauf und setz sie in eine geannan, wie man die
weisen erhalten mach, wie ich auch das mit der
Spiel ansetzt, das man wohl merken kan.

68 Candiele Zomerantzen sehallen.

Nimm die süßen Zomerantzen, die das süße in
wändig heraus, also du schneid die Zomerantzen
gallen schneid wie, das ein schneid 4. maßne rinten
Brädel ist, wie ich sie in ein schneidwasser, last also
lang weichen, bis das du sie hast das sie wie man
handig sam, gib ihnen alle tag 2. maß schneid
wasser, wenn sie wie man handig sam, wie ich heraus
und last auch in ein schneid wasser abnehmen, das
wieder wohl darvon geht, wie ich also ein geliebten.

Zucker, so süß wie zu dem Zucker zumal, wann er süß
gefallen ist, daß er von einem kalten Himweg / Feing. so
synd die Zuckerkuchen sollen hinein und ruhen
als dan gar stark das süß cantirt, als dan mehr
gekauft sind sie fertig.

69 Wie man die Genüßlichen Kitten wegmachen
kann.

Nimm eine Kitten, über die dieselben in einem wasser
so gar so wenig wie man zu der labung sind, hüt
gerade heraus, und so wie man zu der labung
anfuhr, so einem #. solchen Kitten nimm i #.
oder 5. Wein ing Zucker, so zu dem Zucker nicht laß
heran, hüt ihn nicht zu gering, so über das den
so ruhen immer, damit nicht anbrennt, und laß
wohl stehen, bis das süß von dem laß pfal, gieß
dar nach in die blase aus machet, die dem boden haben
an das feuer, und wann es ganz kalt ist, so gieß die

moder gar auß, & bleib da stillen wach auß dem Bett,
laß in einer warmen Stube gar wohl schlafen, und
bete sie alle tag inn, wan du aber Citronen oder
Limonen halten hast, über sie die selbe Saft sie nicht
handig sein, und thu sie darinn, so werden sie
gar wohl geruchmarkt darvon. c.

Weißel braun Kullensaft zu kochen.

70. Man soll ein solches angesetzt sein wie zu den wei-
ßen und also man ein Zunder hineinlegt, die Salz von weß auß
gepresst, so man ein Zunder darinn legen und sich daran
bis er die Loh für annimmt, darauf abschöpfen und auf 1^{te} Zunder
nehmen 2^{te} Sidel saft in gleichen ein Stund lassen siedem, und
wan es für gar gefallen ist, soll man noch einen Limon
daß er darinn darinnen so bald umbkelt als gar für die Loh. c.

Kiebes berlein zu machen.

71. Man soll wohl sech Zehnte vollkommene Weiblein nehmen, den
selben die oberste Nögel von Langel samst ein lein Singel ab schneiden,
das selbe Weiblein nehmen ein 1^{te}. darvon Zunder 1^{te}. das selbe
mit ein wenig mehr als mit ein wenig saßel wasser kochen und sie
dan gar dilt, darauf wenn er ein wenig abgeflagen ist, soll man
die Weiblein noch darinn sein und gar gemacht siedem lassen, bis sie
geheft, als dan soll man in den Citronen glück, oder in ein Glas
glas wie man will anrichten. c.

77. Nimb blau. aigel den Jubel di blaß lab. und so in am leinmen
marß. und gibt in die fiedel darauß. und in am glöck und har
bindel woff. darauß in in am Kollar. uben nage. den andern tag
darß an. und fiedel andera ge so dunn aigel. fimm und fiedel
adling nage. gibt in fimm. Euter. aß. und. und wan en. ea. 6. 9. 16
in gibt. fiedel. fiedel. nimb in. lott. fiedel. ge. adden. fiedel. Euter
aß. fiedel in am. zinn. fiedel. fiedel. und. fiedel. in. glöck. la. fiedel
nimb. fiedel. nimb. fiedel. fiedel. aß. fiedel. und. fiedel. in. fiedel. fiedel
in am. aß. fiedel. fiedel. fiedel. fiedel. fiedel. fiedel. fiedel. fiedel. fiedel
in am. aß. fiedel. fiedel. fiedel. fiedel. fiedel. fiedel. fiedel. fiedel. fiedel
den. aß. in am. glöck. fiedel. fiedel. fiedel.

Wie man den Söronen Kosmarin machen kan

78. Da nimbt man 1^{te} Zinck und darauß 6^e loffolnot roßm wasser
und rirt es all weil an^s in eiden und von 6. niren die
klar abgedambs abgessigen, und mit dem samb allweil dar^u,
un^s gelassn und 2^e dund wiroen lassen, und nach dem es 2^e dund
gerint ist, so thu^s all die zwang von dem roßmanin o darin
und thu^s die blattlein ein iedes von einander und schneid^e es
al so an^s in angrögen und schneid^e mit dem siel zu dem wasser,
man offn biß dundam sind, so schneid^e nach an^s die galen.
+ Wie man sie biß Verzettul oder laquett
machen thut, so klein, ietro lang, etweiß klein.

79. Soll ich nicht ich ein bagaud und wach in 2^u naiss in mi luffe
 ein wa bar 1^{te}. und davan ein halbe 3. riedel wa bar, und
 darnaich domb so viel du bransoff in ein an'wan luffe und
 an' 4. gran'je ban dar gutt d'oder ambra mit einem halben
 1^{te} miltz, an' ein gutt ein oman maspolan gran'ban wasser,

Denck 12. Ich will mich gedenken in dem gütlichen alrochate in die
Havina na sonder barck mich zu sein.

Daß immer noch.

83

Nimb ain zimmal swollen waisel in ainem guttan mih, in me
 flage d'nd n'm iab und nimb n'm halbe tt. Zinder und n'm heding
 g'g'mellen zimmal und ih' darumb 2. l'ffel voll no benwaßer
 und 10. eßz Alar Aloub weß ab dat ein h'sen l'amb gibb m'r nimb
 uafel in andern und nimb 2. l'ffelnol zimman saß und n'm l'ff
 uol l'amonig aß und zimman fallen o m'el en p'ieß p'ieß allat
 weß an' a m' fide n'm halbe und f'ur m' p'iel m' b'et' gar
 weß in ih' o d'as in und l'at o b'achm o b'ach uol gl'ub und m'han
 wenig p'ieß p'ieß l'edig nimb n'm g'asse n'm zimmal und zimman
 l'at o d'aruf waa en' o d' an' die l'ffel gibb.

Wie man das aufgelösete agra. koch. macht.

84

Dumb fou groß agas in #. und d. molo sie in nimen sein bist
 sie u. n. f. w. e. r. e. m. u. n. d. s. l. a. g. s. e. u. n. d. s. i. b. i. n. u. n. d. n. i. n. s. a. l. l. #. d. i. n. d. e. r.
 a. u. s. n. i. n. #. a. g. a. s. n. i. n. d. #. a. n. d. e. r. l. a. s. A. l. e. x. #. w. e. s. t. l. a. s. #. i. n. f. o. r.
 f. o. s. l. a. n. d. g. i. n. d. u. n. d. I. s. r. a. e. u. n. d. n. i. n. l. e. s. t. e. n. (n. i. n. o. n. s. a. s. s. u. n. d.
 i. d. n. o. n. s. s. a. l. l. a. n. d. a. r. o. n. u. n. d. I. s. r. a. e. a. l. l. o. d. e. u. n. d. n. i. n. a. n. d. e. r. s. n. i. n. n. i. m.
 n. i. n. g. a. n. g. e. l. u. n. d. n. i. n. d. e. r. i. n. d. i. n. g. a. l. b. i. t. t. e. r. a. u. s. d. a. r. o. n. I. s. r. a. e. b. a. s. s. u.
 u. n. d. s. u. n. d. n. i. n. s. i. e. l. u. n. d. b. i. t. t. e. r. w. e. s. t. w. i. r. u. n. d. I. s. r. a. e. d. a. r. i. n. u. n. d. n. i.
 n. i. n. g. e. s. u. n. d. n. i. n. r. a. m. #. a. n. d. d. i. n. s. i. e. l. #. n. i. n. s. i. e. l. u. n. d. d. i. s. i. e. l. a. n. d.
 x. i. n. d. e. l. a. s. s. i. n. g. i. n. d. e. l. l. u. n. d. b. a. s. s. u. o. b. a. n. a. i. d. g. l. u. n. d. m. i. n. d.
 w. a. n. i. g. s. l. a. u. #. d. f. o. u. f. o. s. a. n. d. w. a. n. d. u. a. n. d. e. n. h. i. e. f. g. o. b. a. n.
 w. i. l. #. u. n. d. m. a. r. g. r. a. d. a. n. d. a. n. m. i. d. h. a. i. s. d. a. r. i. n. s. o. b. i. g. u. n. d.

Wie man das aufgeloßene eyßel koch machet.

85

Nimble sin punga mōd i öfölselas lörmor vordning, säs maghin

ger ödel. **86** In in einer arzen braden sol sie uarher miedel
is farnuere an. **87** sol und weib obelung mit 2. **88** **89** **90** **91** **92** **93** **94** **95** **96** **97** **98** **99** **100** **101** **102** **103** **104** **105** **106** **107** **108** **109** **110** **111** **112** **113** **114** **115** **116** **117** **118** **119** **120** **121** **122** **123** **124** **125** **126** **127** **128** **129** **130** **131** **132** **133** **134** **135** **136** **137** **138** **139** **140** **141** **142** **143** **144** **145** **146** **147** **148** **149** **150** **151** **152** **153** **154** **155** **156** **157** **158** **159** **160** **161** **162** **163** **164** **165** **166** **167** **168** **169** **170** **171** **172** **173** **174** **175** **176** **177** **178** **179** **180** **181** **182** **183** **184** **185** **186** **187** **188** **189** **190** **191** **192** **193** **194** **195** **196** **197** **198** **199** **200** **201** **202** **203** **204** **205** **206** **207** **208** **209** **210** **211** **212** **213** **214** **215** **216** **217** **218** **219** **220** **221** **222** **223** **224** **225** **226** **227** **228** **229** **230** **231** **232** **233** **234** **235** **236** **237** **238** **239** **240** **241** **242** **243** **244** **245** **246** **247** **248** **249** **250** **251** **252** **253** **254** **255** **256** **257** **258** **259** **260** **261** **262** **263** **264** **265** **266** **267** **268** **269** **270** **271** **272** **273** **274** **275** **276** **277** **278** **279** **280** **281** **282** **283** **284** **285** **286** **287** **288** **289** **290** **291** **292** **293** **294** **295** **296** **297** **298** **299** **300** **301** **302** **303** **304** **305** **306** **307** **308** **309** **310** **311** **312** **313** **314** **315** **316** **317** **318** **319** **320** **321** **322** **323** **324** **325** **326** **327** **328** **329** **330** **331** **332** **333** **334** **335** **336** **337** **338** **339** **340** **341** **342** **343** **344** **345** **346** **347** **348** **349** **350** **351** **352** **353** **354** **355** **356** **357** **358** **359** **360** **361** **362** **363** **364** **365** **366** **367** **368** **369** **370** **371** **372** **373** **374** **375** **376** **377** **378** **379** **380** **381** **382** **383** **384** **385** **386** **387** **388** **389** **390** **391** **392** **393** **394** **395** **396** **397** **398** **399** **400** **401** **402** **403** **404** **405** **406** **407** **408** **409** **410** **411** **412** **413** **414** **415** **416** **417** **418** **419** **420** **421** **422** **423** **424** **425** **426** **427** **428** **429** **430** **431** **432** **433** **434** **435** **436** **437** **438** **439** **440** **441** **442** **443** **444** **445** **446** **447** **448** **449** **450** **451** **452** **453** **454** **455** **456** **457** **458** **459** **460** **461** **462** **463** **464** **465** **466** **467** **468** **469** **470** **471** **472** **473** **474** **475** **476** **477** **478** **479** **480** **481** **482** **483** **484** **485** **486** **487** **488** **489** **490** **491** **492** **493** **494** **495** **496** **497** **498** **499** **500** **501** **502** **503** **504** **505** **506** **507** **508** **509** **510** **511** **512** **513** **514** **515** **516** **517** **518** **519** **520** **521** **522** **523** **524** **525** **526** **527** **528** **529** **530** **531** **532** **533** **534** **535** **536** **537** **538** **539** **540** **541** **542** **543** **544** **545** **546** **547** **548** **549** **550** **551** **552** **553** **554** **555** **556** **557** **558** **559** **560** **561** **562** **563** **564** **565** **566** **567** **568** **569** **570** **571** **572** **573** **574** **575** **576** **577** **578** **579** **580** **581** **582** **583** **584** **585** **586** **587** **588** **589** **590** **591** **592** **593** **594** **595** **596** **597** **598** **599** **600** **601** **602** **603** **604** **605** **606** **607** **608** **609** **610** **611** **612** **613** **614** **615** **616** **617** **618** **619** **620** **621** **622** **623** **624** **625** **626** **627** **628** **629** **630** **631** **632** **633** **634** **635** **636** **637** **638** **639** **640** **641** **642** **643** **644** **645** **646** **647** **648** **649** **650** **651** **652** **653** **654** **655** **656** **657** **658** **659** **660** **661** **662** **663** **664** **665** **666** **667** **668** **669** **670** **671** **672** **673** **674** **675** **676** **677** **678** **679** **680** **681** **682** **683** **684** **685** **686** **687** **688** **689** **690** **691** **692** **693** **694** **695** **696** **697** **698** **699** **700** **701** **702** **703** **704** **705** **706** **707** **708** **709** **710** **711** **712** **713** **714** **715** **716** **717** **718** **719** **720** **721** **722** **723** **724** **725** **726** **727** **728** **729** **730** **731** **732** **733** **734** **735** **736** **737** **738** **739** **740** **741** **742** **743** **744** **745** **746** **747** **748** **749** **750** **751** **752** **753** **754** **755** **756** **757** **758** **759** **760** **761** **762** **763** **764** **765** **766** **767** **768** **769** **770** **771** **772** **773** **774** **775** **776** **777** **778** **779** **780** **781** **782** **783** **784** **785** **786** **787** **788** **789** **790** **791** **792** **793** **794** **795** **796** **797** **798** **799** **800** **801** **802** **803** **804** **805** **806** **807** **808** **809** **810** **811** **812** **813** **814** **815** **816** **817** **818** **819** **820** **821** **822** **823** **824** **825** **826** **827** **828** **829** **830** **831** **832** **833** **834** **835** **836** **837** **838** **839** **840** **841** **842** **843** **844** **845** **846** **847** **848** **849** **850** **851** **852** **853** **854** **855** **856** **857** **858** **859** **860** **861** **862** **863** **864** **865** **866** **867** **868** **869** **870** **871** **872** **873** **874** **875** **876** **877** **878** **879** **880** **881** **882** **883** **884** **885** **886** **887** **888** **889** **890** **891** **892** **893** **894** **895** **896** **897** **898** **899** **900** **901** **902** **903** **904** **905** **906** **907** **908** **909** **910** **911** **912** **913** **914** **915** **916** **917** **918** **919** **920** **921** **922** **923** **924** **925** **926** **927** **928** **929** **930** **931** **932** **933** **934** **935** **936** **937** **938** **939** **940** **941** **942** **943** **944** **945** **946** **947** **948** **949** **950** **951** **952** **953** **954** **955** **956** **957** **958** **959** **960** **961** **962** **963** **964** **965** **966** **967** **968** **969** **970** **971** **972** **973** **974** **975** **976** **977** **978** **979** **980** **981** **982** **983** **984** **985** **986** **987** **988** **989** **990** **991** **992** **993** **994** **995** **996** **997** **998** **999** **1000**

86 Das aufgelosene Rubepeckord zu machen.

Nimb 2. **87** **88** **89** **90** **91** **92** **93** **94** **95** **96** **97** **98** **99** **100** **101** **102** **103** **104** **105** **106** **107** **108** **109** **110** **111** **112** **113** **114** **115** **116** **117** **118** **119** **120** **121** **122** **123** **124** **125** **126** **127** **128** **129** **130** **131** **132** **133** **134** **135** **136** **137** **138** **139** **140** **141** **142** **143** **144** **145** **146** **147** **148** **149** **150** **151** **152** **153** **154** **155** **156** **157** **158** **159** **160** **161** **162** **163** **164** **165** **166** **167** **168** **169** **170** **171** **172** **173** **174** **175** **176** **177** **178** **179** **180** **181** **182** **183** **184** **185** **186** **187** **188** **189** **190** **191** **192** **193** **194** **195** **196** **197** **198** **199** **200** **201** **202** **203** **204** **205** **206** **207** **208** **209** **210** **211** **212** **213** **214** **215** **216** **217** **218** **219** **220** **221** **222** **223** **224** **225** **226** **227** **228** **229** **230** **231** **232** **233** **234** **235** **236** **237** **238** **239** **240** **241** **242** **243** **244** **245** **246** **247** **248** **249** **250** **251** **252** **253** **254** **255** **256** **257** **258** **259** **260** **261** **262** **263** **264** **265** **266** **267** **268** **269** **270** **271** **272** **273** **274** **275** **276** **277** **278** **279** **280** **281** **282** **283** **284** **285** **286** **287** **288** **289** **290** **291** **292** **293** **294** **295** **296** **297** **298** **299** **300** **301** **302** **303** **304** **305** **306** **307** **308** **309** **310** **311** **312** **313** **314** **315** **316** **317** **318** **319** **320** **321** **322** **323** **324** **325** **326** **327** **328** **329** **330** **331** **332** **333** **334** **335** **336** **337** **338** **339** **340** **341** **342** **343** **344** **345** **346** **347** **348** **349** **350** **351** **352** **353** **354** **355** **356** **357** **358** **359** **360** **361** **362** **363** **364** **365** **366** **367** **368** **369** **370** **371** **372** **373** **374** **375** **376** **377** **378** **379** **380** **381** **382** **383** **384** **385** **386** **387** **388** **389** **390** **391** **392** **393** **394** **395** **396** **397** **398** **399** **400** **401** **402** **403** **404** **405** **406** **407** **408** **409** **410** **411** **412** **413** **414** **415** **416** **417** **418** **419** **420** **421** **422** **423** **424** **425** **426** **427** **428** **429** **430** **431** **432** **433** **434** **435** **436** **437** **438** **439** **440** **441** **442** **443** **444** **445** **446** **447** **448** **449** **450** **451** **452** **453** **454** **455** **456** **457** **458** **459** **460** **461** **462** **463** **464** **465** **466** **467** **468** **469** **470** **471** **472** **473** **474** **475** **476** **477** **478** **479** **480** **481** **482** **483** **484** **485** **486** **487** **488** **489** **490** **491** **492** **493** **494** **495** **496** **497** **498** **499** **500** **501** **502** **503** **504** **505** **506** **507** **508** **509** **510** **511** **512** **513** **514** **515** **516** **517** **518** **519** **520** **521** **522** **523** **524** **525** **526** **527** **528** **529** **530** **531** **532** **533**

gehet mit dem wasser in den mit einem silbernen leffel alle
mass an den gassen von dem zunder in das wasser getropft so
lange, bis das zunder in dem wasser zerfallen ist, und
nicht mehr geschoben wird, bleibet das, mit dem in langer zeit
lassen, wann es aber geschoben wird, man ihn mit dem leffel
nicht heraus tropfen lassen, sondern lassen, so trauet es ab,
also man ihn so heiß an das wasser und bei dem ein wann
er nicht mehr sonder ferd. so nicht länger geschoben, so
zu ihm, die aber zu der alle zunder alle mit der so lang
mandeln zunder, weil das zunder ist, und die aller rüder
so also dan gar geschoben, nach einander daran zu setzten,
also also dan alle an den mit dem leffel geschoben.

Man aber die proba in leffel noch setzen in den barchen
so leffel voll zunder, so den zunder anmalen wasser, und
man nicht also geschoben wie obgemeldet.

Wie man Spanische Fische zu machen.

90
Man nimb man 12, gar frische rüder, so man
4. wasser mit rüder, die rüder in die leffel geschoben, also
dan nimb man 24. st. gar so man zunder, die mit dem
geschoben in den leffel in die geschoben rüder und die wieder,
und 2. st. leffel, so nicht allerweil auf ein st. also dan nimb 12,
st. gar so man geschoben, so nicht auf den leffel, so nicht
geschoben in den leffel, also dan den leffel in papirus, so nicht
einen geschoben in den leffel, so nicht geschoben, und nicht
so geschoben, so nicht geschoben, so nicht geschoben, so nicht geschoben.

Martha Discotern zu machen.

91. ¹ ² ³ ⁴ ⁵ ⁶ ⁷ ⁸ ⁹ ¹⁰ ¹¹ ¹² ¹³ ¹⁴ ¹⁵ ¹⁶ ¹⁷ ¹⁸ ¹⁹ ²⁰ ²¹ ²² ²³ ²⁴ ²⁵ ²⁶ ²⁷ ²⁸ ²⁹ ³⁰ ³¹ ³² ³³ ³⁴ ³⁵ ³⁶ ³⁷ ³⁸ ³⁹ ⁴⁰ ⁴¹ ⁴² ⁴³ ⁴⁴ ⁴⁵ ⁴⁶ ⁴⁷ ⁴⁸ ⁴⁹ ⁵⁰ ⁵¹ ⁵² ⁵³ ⁵⁴ ⁵⁵ ⁵⁶ ⁵⁷ ⁵⁸ ⁵⁹ ⁶⁰ ⁶¹ ⁶² ⁶³ ⁶⁴ ⁶⁵ ⁶⁶ ⁶⁷ ⁶⁸ ⁶⁹ ⁷⁰ ⁷¹ ⁷² ⁷³ ⁷⁴ ⁷⁵ ⁷⁶ ⁷⁷ ⁷⁸ ⁷⁹ ⁸⁰ ⁸¹ ⁸² ⁸³ ⁸⁴ ⁸⁵ ⁸⁶ ⁸⁷ ⁸⁸ ⁸⁹ ⁹⁰ ⁹¹ ⁹² ⁹³ ⁹⁴ ⁹⁵ ⁹⁶ ⁹⁷ ⁹⁸ ⁹⁹ ¹⁰⁰ ¹⁰¹ ¹⁰² ¹⁰³ ¹⁰⁴ ¹⁰⁵ ¹⁰⁶ ¹⁰⁷ ¹⁰⁸ ¹⁰⁹ ¹¹⁰ ¹¹¹ ¹¹² ¹¹³ ¹¹⁴ ¹¹⁵ ¹¹⁶ ¹¹⁷ ¹¹⁸ ¹¹⁹ ¹²⁰ ¹²¹ ¹²² ¹²³ ¹²⁴ ¹²⁵ ¹²⁶ ¹²⁷ ¹²⁸ ¹²⁹ ¹³⁰ ¹³¹ ¹³² ¹³³ ¹³⁴ ¹³⁵ ¹³⁶ ¹³⁷ ¹³⁸ ¹³⁹ ¹⁴⁰ ¹⁴¹ ¹⁴² ¹⁴³ ¹⁴⁴ ¹⁴⁵ ¹⁴⁶ ¹⁴⁷ ¹⁴⁸ ¹⁴⁹ ¹⁵⁰ ¹⁵¹ ¹⁵² ¹⁵³ ¹⁵⁴ ¹⁵⁵ ¹⁵⁶ ¹⁵⁷ ¹⁵⁸ ¹⁵⁹ ¹⁶⁰ ¹⁶¹ ¹⁶² ¹⁶³ ¹⁶⁴ ¹⁶⁵ ¹⁶⁶ ¹⁶⁷ ¹⁶⁸ ¹⁶⁹ ¹⁷⁰ ¹⁷¹ ¹⁷² ¹⁷³ ¹⁷⁴ ¹⁷⁵ ¹⁷⁶ ¹⁷⁷ ¹⁷⁸ ¹⁷⁹ ¹⁸⁰ ¹⁸¹ ¹⁸² ¹⁸³ ¹⁸⁴ ¹⁸⁵ ¹⁸⁶ ¹⁸⁷ ¹⁸⁸ ¹⁸⁹ ¹⁹⁰ ¹⁹¹ ¹⁹² ¹⁹³ ¹⁹⁴ ¹⁹⁵ ¹⁹⁶ ¹⁹⁷ ¹⁹⁸ ¹⁹⁹ ²⁰⁰ ²⁰¹ ²⁰² ²⁰³ ²⁰⁴ ²⁰⁵ ²⁰⁶ ²⁰⁷ ²⁰⁸ ²⁰⁹ ²¹⁰ ²¹¹ ²¹² ²¹³ ²¹⁴ ²¹⁵ ²¹⁶ ²¹⁷ ²¹⁸ ²¹⁹ ²²⁰ ²²¹ ²²² ²²³ ²²⁴ ²²⁵ ²²⁶ ²²⁷ ²²⁸ ²²⁹ ²³⁰ ²³¹ ²³² ²³³ ²³⁴ ²³⁵ ²³⁶ ²³⁷ ²³⁸ ²³⁹ ²⁴⁰ ²⁴¹ ²⁴² ²⁴³ ²⁴⁴ ²⁴⁵ ²⁴⁶ ²⁴⁷ ²⁴⁸ ²⁴⁹ ²⁵⁰ ²⁵¹ ²⁵² ²⁵³ ²⁵⁴ ²⁵⁵ ²⁵⁶ ²⁵⁷ ²⁵⁸ ²⁵⁹ ²⁶⁰ ²⁶¹ ²⁶² ²⁶³ ²⁶⁴ ²⁶⁵ ²⁶⁶ ²⁶⁷ ²⁶⁸ ²⁶⁹ ²⁷⁰ ²⁷¹ ²⁷² ²⁷³ ²⁷⁴ ²⁷⁵ ²⁷⁶ ²⁷⁷ ²⁷⁸ ²⁷⁹ ²⁸⁰ ²⁸¹ ²⁸² ²⁸³ ²⁸⁴ ²⁸⁵ ²⁸⁶ ²⁸⁷ ²⁸⁸ ²⁸⁹ ²⁹⁰ ²⁹¹ ²⁹² ²⁹³ ²⁹⁴ ²⁹⁵ ²⁹⁶ ²⁹⁷ ²⁹⁸ ²⁹⁹ ³⁰⁰ ³⁰¹ ³⁰² ³⁰³ ³⁰⁴ ³⁰⁵ ³⁰⁶ ³⁰⁷ ³⁰⁸ ³⁰⁹ ³¹⁰ ³¹¹ ³¹² ³¹³ ³¹⁴ ³¹⁵ ³¹⁶ ³¹⁷ ³¹⁸ ³¹⁹ ³²⁰ ³²¹ ³²² ³²³ ³²⁴ ³²⁵ ³²⁶ ³²⁷ ³²⁸ ³²⁹ ³³⁰ ³³¹ ³³² ³³³ ³³⁴ ³³⁵ ³³⁶ ³³⁷ ³³⁸ ³³⁹ ³⁴⁰ ³⁴¹ ³⁴² ³⁴³ ³⁴⁴ ³⁴⁵ ³⁴⁶ ³⁴⁷ ³⁴⁸ ³⁴⁹ ³⁵⁰ ³⁵¹ ³⁵² ³⁵³ ³⁵⁴ ³⁵⁵ ³⁵⁶ ³⁵⁷ ³⁵⁸ ³⁵⁹ ³⁶⁰ ³⁶¹ ³⁶² ³⁶³ ³⁶⁴ ³⁶⁵ ³⁶⁶ ³⁶⁷ ³⁶⁸ ³⁶⁹ ³⁷⁰ ³⁷¹ ³⁷² ³⁷³ ³⁷⁴ ³⁷⁵ ³⁷⁶ ³⁷⁷ ³⁷⁸ ³⁷⁹ ³⁸⁰ ³⁸¹ ³⁸² ³⁸³ ³⁸⁴ ³⁸⁵ ³⁸⁶ ³⁸⁷ ³⁸⁸ ³⁸⁹ ³⁹⁰ ³⁹¹ ³⁹² ³⁹³ ³⁹⁴ ³⁹⁵ ³⁹⁶ ³⁹⁷ ³⁹⁸ ³⁹⁹ ⁴⁰⁰ ⁴⁰¹ ⁴⁰² ⁴⁰³ ⁴⁰⁴ ⁴⁰⁵ ⁴⁰⁶ ⁴⁰⁷ ⁴⁰⁸ ⁴⁰⁹ ⁴¹⁰ ⁴¹¹ ⁴¹² ⁴¹³ ⁴¹⁴ ⁴¹⁵ ⁴¹⁶ ⁴¹⁷ ⁴¹⁸ ⁴¹⁹ ⁴²⁰ ⁴²¹ ⁴²² ⁴²³ ⁴²⁴ ⁴²⁵ ⁴²⁶ ⁴²⁷ ⁴²⁸ ⁴²⁹ ⁴³⁰ ⁴³¹ ⁴³² ⁴³³ ⁴³⁴ ⁴³⁵ ⁴³⁶ ⁴³⁷ ⁴³⁸ ⁴³⁹ ⁴⁴⁰ ⁴⁴¹ ⁴⁴² ⁴⁴³ ⁴⁴⁴ ⁴⁴⁵ ⁴⁴⁶ ⁴⁴⁷ ⁴⁴⁸ ⁴⁴⁹ ⁴⁵⁰ ⁴⁵¹ ⁴⁵² ⁴⁵³ ⁴⁵⁴ ⁴⁵⁵ ⁴⁵⁶ ⁴⁵⁷ ⁴⁵⁸ ⁴⁵⁹ ⁴⁶⁰ ⁴⁶¹ ⁴⁶² ⁴⁶³ ⁴⁶⁴ ⁴⁶⁵ ⁴⁶⁶ ⁴⁶⁷ ⁴⁶⁸ ⁴⁶⁹ ⁴⁷⁰ ⁴⁷¹ ⁴⁷² ⁴⁷³ ⁴⁷⁴ ⁴⁷⁵ ⁴⁷⁶ ⁴⁷⁷ ⁴⁷⁸ ⁴⁷⁹ ⁴⁸⁰ ⁴⁸¹ ⁴⁸² ⁴⁸³ ⁴⁸⁴ ⁴⁸⁵ ⁴⁸⁶ ⁴⁸⁷ ⁴⁸⁸ ⁴⁸⁹ ⁴⁹⁰ ⁴⁹¹ ⁴⁹² ⁴⁹³ ⁴⁹⁴ ⁴⁹⁵ ⁴⁹⁶ ⁴⁹⁷ ⁴⁹⁸ ⁴⁹⁹ ⁵⁰⁰ ⁵⁰¹ ⁵⁰² ⁵⁰³ ⁵⁰⁴ ⁵⁰⁵ ⁵⁰⁶ ⁵⁰⁷ ⁵⁰⁸ ⁵⁰⁹ ⁵¹⁰ ⁵¹¹ ⁵¹² ⁵¹³ ⁵¹⁴ ⁵¹⁵ ⁵¹⁶ ⁵¹⁷ ⁵¹⁸ ⁵¹⁹ ⁵²⁰ ⁵²¹ ⁵²² ⁵²³ ⁵²⁴ ⁵²⁵ ⁵²⁶ ⁵²⁷ ⁵²⁸ ⁵²⁹ ⁵³⁰ ⁵³¹ ⁵³² ⁵³³ ⁵³⁴ ⁵³⁵ ⁵³⁶ ⁵³⁷ ⁵³⁸ ⁵³⁹ ⁵⁴⁰ ⁵⁴¹ ⁵⁴² ⁵⁴³ ⁵⁴⁴ ⁵⁴⁵ ⁵⁴⁶ ⁵⁴⁷ ⁵⁴⁸ ⁵⁴⁹ ⁵⁵⁰ ⁵⁵¹ ⁵⁵² ⁵⁵³ ⁵⁵⁴ ⁵⁵⁵ ⁵⁵⁶ ⁵⁵⁷ ⁵⁵⁸ ⁵⁵⁹ ⁵⁶⁰ ⁵⁶¹ ⁵⁶² ⁵⁶³ ⁵⁶⁴ ⁵⁶⁵ ⁵⁶⁶ ⁵⁶⁷ ⁵⁶⁸ ⁵⁶⁹ ⁵⁷⁰ ⁵⁷¹ ⁵⁷² ⁵⁷³ ⁵⁷⁴ ⁵⁷⁵ ⁵⁷⁶ ⁵⁷⁷ ⁵⁷⁸ ⁵⁷⁹ ⁵⁸⁰ ⁵⁸¹ ⁵⁸² ⁵⁸³ ⁵⁸⁴ ⁵⁸⁵ ⁵⁸⁶ ⁵⁸⁷ ⁵⁸⁸ ⁵⁸⁹ ⁵⁹⁰ ⁵⁹¹ ⁵⁹² ⁵⁹³ ⁵⁹⁴ ⁵⁹⁵ ⁵⁹⁶ ⁵⁹⁷ ⁵⁹⁸ ⁵⁹⁹ ⁶⁰⁰ ⁶⁰¹ ⁶⁰² ⁶⁰³ ⁶⁰⁴ ⁶⁰⁵ ⁶⁰⁶ ⁶⁰⁷ ⁶⁰⁸ ⁶⁰⁹ ⁶¹⁰ ⁶¹¹ ⁶¹² ⁶¹³ ⁶¹⁴ ⁶¹⁵ ⁶¹⁶ ⁶¹⁷ ⁶¹⁸ ⁶¹⁹ ⁶²⁰ ⁶²¹ ⁶²² ⁶²³ ⁶²⁴ ⁶²⁵ ⁶²⁶ ⁶²⁷ ⁶²⁸ ⁶²⁹ ⁶³⁰ ⁶³¹ ⁶³² ⁶³³ ⁶³⁴ ⁶³⁵ ⁶³⁶ ⁶³⁷ ⁶³⁸ ⁶³⁹ ⁶⁴⁰ ⁶⁴¹ ⁶⁴² ⁶⁴³ ⁶⁴⁴ ⁶⁴⁵ ⁶⁴⁶ ⁶⁴⁷ ⁶⁴⁸ ⁶⁴⁹ ⁶⁵⁰ ⁶⁵¹ ⁶⁵² ⁶⁵³ ⁶⁵⁴ ⁶⁵⁵ ⁶⁵⁶ ⁶⁵⁷ ⁶⁵⁸ ⁶⁵⁹ ⁶⁶⁰ ⁶⁶¹ ⁶⁶² ⁶⁶³ ⁶⁶⁴ ⁶⁶⁵ ⁶⁶⁶ ⁶⁶⁷ ⁶⁶⁸ ⁶⁶⁹ ⁶⁷⁰ ⁶⁷¹ ⁶⁷² ⁶⁷³ ⁶⁷⁴ ⁶⁷⁵ ⁶⁷⁶ ⁶⁷⁷ ⁶⁷⁸ ⁶⁷⁹ ⁶⁸⁰ ⁶⁸¹ ⁶⁸² ⁶⁸³ ⁶⁸⁴ ⁶⁸⁵ ⁶⁸⁶ ⁶⁸⁷ ⁶⁸⁸ ⁶⁸⁹ ⁶⁹⁰ ⁶⁹¹ ⁶⁹² ⁶⁹³ ⁶⁹⁴ ⁶⁹⁵ ⁶⁹⁶ ⁶⁹⁷ ⁶⁹⁸ ⁶⁹⁹ ⁷⁰⁰ ⁷⁰¹ ⁷⁰² ⁷⁰³ ⁷⁰⁴ ⁷⁰⁵ ⁷⁰⁶ ⁷⁰⁷ ⁷⁰⁸ ⁷⁰⁹ ⁷¹⁰ ⁷¹¹ ⁷¹² ⁷¹³ ⁷¹⁴ ⁷¹⁵ ⁷¹⁶ ⁷¹⁷ ⁷¹⁸ ⁷¹⁹ ⁷²⁰ ⁷²¹ ⁷²² ⁷²³ ⁷²⁴ ⁷²⁵ ⁷²⁶ ⁷²⁷ ⁷²⁸ ⁷²⁹ ⁷³⁰ ⁷³¹ ⁷³² ⁷³³ ⁷³⁴ ⁷³⁵ ⁷³⁶ ⁷³⁷ ⁷³⁸ ⁷³⁹ ⁷⁴⁰ ⁷⁴¹ ⁷⁴² ⁷⁴³ ⁷⁴⁴ ⁷⁴⁵ ⁷⁴⁶ ⁷⁴⁷ ⁷⁴⁸ ⁷⁴⁹ ⁷⁵⁰ ⁷⁵¹ ⁷⁵² ⁷⁵³ ⁷⁵⁴ ⁷⁵⁵ ⁷⁵⁶ ⁷⁵⁷ ⁷⁵⁸ ⁷⁵⁹ ⁷⁶⁰ ⁷⁶¹ ⁷⁶² ⁷⁶³ ⁷⁶⁴ ⁷⁶⁵ ⁷⁶⁶ ⁷⁶⁷ ⁷⁶⁸ ⁷⁶⁹ ⁷⁷⁰ ⁷⁷¹ ⁷⁷² ⁷⁷³ ⁷⁷⁴ ⁷⁷⁵ ⁷⁷⁶ ⁷⁷⁷ ⁷⁷⁸ ⁷⁷⁹ ⁷⁸⁰ ⁷⁸¹ ⁷⁸² ⁷⁸³ ⁷⁸⁴ ⁷⁸⁵ ⁷⁸⁶ ⁷⁸⁷ ⁷⁸⁸ ⁷⁸⁹ ⁷⁹⁰ ⁷⁹¹ ⁷⁹² ⁷⁹³ ⁷⁹⁴ ⁷⁹⁵ ⁷⁹⁶ ⁷⁹⁷ ⁷⁹⁸ ⁷⁹⁹ ⁸⁰⁰ ⁸⁰¹ ⁸⁰² ⁸⁰³ ⁸⁰⁴ ⁸⁰⁵ ⁸⁰⁶ ⁸⁰⁷ ⁸⁰⁸ ⁸⁰⁹ ⁸¹⁰ ⁸¹¹ ⁸¹² ⁸¹³ ⁸¹⁴ ⁸¹⁵ ⁸¹⁶ ⁸¹⁷ ⁸¹⁸ ⁸¹⁹ ⁸²⁰ ⁸²¹ ⁸²² ⁸²³ ⁸²⁴ ⁸²⁵ ⁸²⁶ ⁸²⁷ ⁸²⁸ ⁸²⁹ ⁸³⁰ ⁸³¹ ⁸³² ⁸³³ ⁸³⁴ ⁸³⁵ ⁸³⁶ ⁸³⁷ ⁸³⁸ ⁸³⁹ ⁸⁴⁰ ⁸⁴¹ ⁸⁴² ⁸⁴³ ⁸⁴⁴ ⁸⁴⁵ ⁸⁴⁶ ⁸⁴⁷ ⁸⁴⁸ ⁸⁴⁹ ⁸⁵⁰ ⁸⁵¹ ⁸⁵² ⁸⁵³ ⁸⁵⁴ ⁸⁵⁵ ⁸⁵⁶ ⁸⁵⁷ ⁸⁵⁸ ⁸⁵⁹ ⁸⁶⁰ ⁸⁶¹ ⁸⁶² ⁸⁶³ ⁸⁶⁴ ⁸⁶⁵ ⁸⁶⁶ ⁸⁶⁷ ⁸⁶⁸ ⁸⁶⁹ ⁸⁷⁰ ⁸⁷¹ ⁸⁷² ⁸⁷³ ⁸⁷⁴ ⁸⁷⁵ ⁸⁷⁶ ⁸⁷⁷ ⁸⁷⁸ ⁸⁷⁹ ⁸⁸⁰ ⁸⁸¹ ⁸⁸² ⁸⁸³ ⁸⁸⁴ ⁸⁸⁵ ⁸⁸⁶ ⁸⁸⁷ ⁸⁸⁸ ⁸⁸⁹ ⁸⁹⁰ ⁸⁹¹ ⁸⁹² ⁸⁹³ ⁸⁹⁴ ⁸⁹⁵ ⁸⁹⁶ ⁸⁹⁷ ⁸⁹⁸ ⁸⁹⁹ ⁹⁰⁰ ⁹⁰¹ ⁹⁰² ⁹⁰³ ⁹⁰⁴ ⁹⁰⁵ ⁹⁰⁶ ⁹⁰⁷ ⁹⁰⁸ ⁹⁰⁹ ⁹¹⁰ ⁹¹¹ ⁹¹² ⁹¹³ ⁹¹⁴ ⁹¹⁵ ⁹¹⁶ ⁹¹⁷ ⁹¹⁸ ⁹¹⁹ ⁹²⁰ ⁹²¹ ⁹²² ⁹²³ ⁹²⁴ ⁹²⁵ ⁹²⁶ ⁹²⁷ ⁹²⁸ ⁹²⁹ ⁹³⁰ ⁹³¹ ⁹³² ⁹³³ ⁹³⁴ ⁹³⁵ ⁹³⁶ ⁹³⁷ ⁹³⁸ ⁹³⁹ ⁹⁴⁰ ⁹⁴¹ ⁹⁴² ⁹⁴³ ⁹⁴⁴ ⁹⁴⁵ ⁹⁴⁶ ⁹⁴⁷ ⁹⁴⁸ ⁹⁴⁹ ⁹⁵⁰ ⁹⁵¹ ⁹⁵² ⁹⁵³ ⁹⁵⁴ ⁹⁵⁵ ⁹⁵⁶ ⁹⁵⁷ ⁹⁵⁸ ⁹⁵⁹ ⁹⁶⁰ ⁹⁶¹ ⁹⁶² ⁹⁶³ ⁹⁶⁴ ⁹⁶⁵ ⁹⁶⁶ ⁹⁶⁷ ⁹⁶⁸ ⁹⁶⁹ ⁹⁷⁰ ⁹⁷¹ ⁹⁷² ⁹⁷³ ⁹⁷⁴ ⁹⁷⁵ ⁹⁷⁶ ⁹⁷⁷ ⁹⁷⁸ ⁹⁷⁹ ⁹⁸⁰ ⁹⁸¹ ⁹⁸² ⁹⁸³ ⁹⁸⁴ ⁹⁸⁵ ⁹⁸⁶ ⁹⁸⁷ ⁹⁸⁸ ⁹⁸⁹ ⁹⁹⁰ ⁹⁹¹ ⁹⁹² ⁹⁹³ ⁹⁹⁴ ⁹⁹⁵ ⁹⁹⁶ ⁹⁹⁷ ⁹⁹⁸ ⁹⁹⁹ ¹⁰⁰⁰ ¹⁰⁰¹ ¹⁰⁰² ¹⁰⁰³ ¹⁰⁰⁴ ¹⁰⁰⁵ ¹⁰⁰⁶ ¹⁰⁰⁷ ¹⁰⁰⁸ ¹⁰⁰⁹ ¹⁰¹⁰ ¹⁰¹¹ ¹⁰¹² ¹⁰¹³ ¹⁰¹⁴ ¹⁰¹⁵ ¹⁰¹⁶ ¹⁰¹⁷ ¹⁰¹⁸ ¹⁰¹⁹ ¹⁰²⁰ ¹⁰²¹ ¹⁰²² ¹⁰²³ ¹⁰²⁴ ¹⁰²⁵ ¹⁰²⁶ ¹⁰²⁷ ¹⁰²⁸ ¹⁰²⁹ ¹⁰³⁰ ¹⁰³¹ ¹⁰³² ¹⁰³³ ¹⁰³⁴ ¹⁰³⁵ ¹⁰³⁶ ¹⁰³⁷ ¹⁰³⁸ ¹⁰³⁹ ¹⁰⁴⁰ ¹⁰⁴¹ ¹⁰⁴² ¹⁰⁴³ ¹⁰⁴⁴ ¹⁰⁴⁵ ¹⁰⁴⁶ ¹⁰⁴⁷ ¹⁰⁴⁸ ¹⁰⁴⁹ ¹⁰⁵⁰ ¹⁰⁵¹ ¹⁰⁵² ¹⁰⁵³ ¹⁰⁵⁴ ¹⁰⁵⁵ ¹⁰⁵⁶ ¹⁰⁵⁷ ¹⁰⁵⁸ ¹⁰⁵⁹ ¹⁰⁶⁰ ¹⁰⁶¹ ¹⁰⁶² ¹⁰⁶³ ¹⁰⁶⁴ ¹⁰⁶⁵ ¹⁰⁶⁶ ¹⁰⁶⁷ ¹⁰⁶⁸ ¹⁰⁶⁹ ¹⁰⁷⁰ ¹⁰⁷¹ ¹⁰⁷² ¹⁰⁷³ ¹⁰⁷⁴ ¹⁰⁷⁵ ¹⁰⁷⁶ ¹⁰⁷⁷ ¹⁰⁷⁸ ¹⁰⁷⁹ ¹⁰⁸⁰ ¹⁰⁸¹ ¹⁰⁸² ¹⁰⁸³ ¹⁰⁸⁴ ¹⁰⁸⁵ ¹⁰⁸⁶ ¹⁰⁸⁷ ¹⁰⁸⁸ ¹⁰⁸⁹ ¹⁰⁹⁰ ¹⁰⁹¹ ¹⁰⁹² ¹⁰⁹³ ¹⁰⁹⁴ ¹⁰⁹⁵ ¹⁰⁹⁶ ¹⁰⁹⁷ ¹⁰⁹⁸ ¹⁰⁹⁹ ¹¹⁰⁰ ¹¹⁰¹ ¹¹⁰² ¹¹⁰³ ¹¹⁰⁴ ¹¹⁰⁵ ¹¹⁰⁶ ¹¹⁰⁷ ¹¹⁰⁸ ¹¹⁰⁹ ¹¹¹⁰ ¹¹¹¹ ¹¹¹² ¹¹¹³ ¹¹¹⁴ ¹¹¹⁵ ¹¹¹⁶ ¹¹¹⁷ ¹¹¹⁸ ¹¹¹⁹ ¹¹²⁰ ¹¹²¹ ¹¹²² ¹¹²³ ¹¹²⁴ ¹¹²⁵ ¹¹²⁶ ¹¹²⁷ ¹¹²⁸ ¹¹²⁹ ¹¹³⁰ ¹¹³¹ ¹¹³² ¹¹³³ ¹¹³⁴ ¹¹³⁵ ¹¹³⁶ ¹¹³⁷ ¹¹³⁸ ¹¹³⁹ ¹¹⁴⁰ ¹¹⁴¹ ¹¹⁴² ¹¹⁴³ ¹¹⁴⁴ ¹¹⁴⁵ ¹¹⁴⁶ ¹¹⁴⁷ ¹¹⁴⁸ ¹¹⁴⁹ ¹¹⁵⁰ ¹¹⁵¹ ¹¹⁵² ¹¹⁵³ ¹¹⁵⁴ ¹¹⁵⁵ ¹¹⁵⁶ ¹¹⁵⁷ ¹¹⁵⁸ ¹¹⁵⁹ ¹¹⁶⁰ ¹¹⁶¹ ¹¹⁶² ¹¹⁶³ ¹¹⁶⁴ ¹¹⁶⁵ ¹¹⁶⁶ ¹¹⁶⁷ ¹¹⁶⁸ ¹¹⁶⁹ ¹¹⁷⁰ ¹¹⁷¹ ¹¹⁷² ¹¹⁷³ ¹¹⁷⁴ ¹¹⁷⁵ ¹¹⁷⁶ ¹¹⁷⁷ ¹¹⁷⁸ ¹¹⁷⁹ ¹¹⁸⁰ ¹¹⁸¹ ¹¹⁸² ¹¹⁸³ ¹¹⁸⁴ ¹¹⁸⁵ ¹¹⁸⁶ ¹¹⁸⁷ ¹¹⁸⁸ ¹¹⁸⁹ ¹¹⁹⁰ ¹¹⁹¹ ¹¹⁹² ¹¹⁹³ ¹¹⁹⁴ ¹¹⁹⁵ ¹¹⁹⁶ ¹¹⁹⁷ ¹¹⁹⁸ ¹¹⁹⁹ ¹²⁰⁰ ¹²⁰¹ ¹²⁰² ¹²⁰³ ¹²⁰⁴ ¹²⁰⁵ ¹²⁰⁶ ¹²⁰⁷ ¹²⁰⁸ ¹²⁰⁹ ¹²¹⁰ ¹²¹¹ ¹²¹² ¹²¹³ ¹²¹⁴ ¹²¹⁵ ¹²¹⁶ ¹²¹⁷ ¹²¹⁸ ¹²¹⁹ ¹²²⁰ ¹²²¹ ¹²²² ¹²²³ ¹²²⁴ ¹²²⁵ ¹²²⁶ ¹²²⁷ ¹²²⁸ ¹²²⁹ ¹²³⁰ ¹²³¹ ¹²³² ¹²³³ ¹²³⁴ ¹²³⁵ ¹²³⁶ ¹²³⁷ ¹²³⁸ ¹²³⁹ ¹²⁴⁰ ¹²⁴¹ ¹²⁴² ¹²⁴³ ¹²⁴⁴ ¹²⁴⁵ ¹²⁴⁶ ¹²⁴⁷ ¹²⁴⁸ ¹²⁴⁹ ¹²⁵⁰ ¹²⁵¹ ¹²⁵² ¹²⁵³ ¹²⁵⁴ ¹²⁵⁵ ¹²⁵⁶ ¹²⁵⁷ ¹²⁵⁸ ¹²⁵⁹ ¹²⁶⁰ ¹²⁶¹ ¹²⁶² ¹²⁶³ ¹²⁶⁴ ¹²⁶⁵ ¹²⁶⁶ ¹²⁶⁷ ¹²⁶⁸ ¹²⁶⁹ ¹²⁷⁰ ¹²⁷¹ ¹²⁷² ¹²⁷³ ¹²⁷⁴ ¹²⁷⁵ ¹²⁷⁶ ¹²⁷⁷ ¹²⁷⁸ ¹²⁷⁹ ¹²⁸⁰ ¹²⁸¹ ¹²⁸² ¹²⁸³ ¹²⁸⁴ ¹²⁸⁵ ¹²⁸⁶ ¹²⁸⁷ ¹²⁸⁸ ¹²⁸⁹ ¹²⁹⁰ ¹²⁹¹ ¹²⁹² ¹²⁹³ ¹²⁹⁴ ¹²⁹⁵ ¹²⁹⁶ ¹²⁹⁷ ¹²⁹⁸ ¹²⁹⁹ ¹³⁰⁰ ¹³⁰¹ ¹³⁰² ¹³⁰³ ¹³⁰⁴ ¹³⁰⁵ ¹³⁰⁶ ¹³⁰⁷ ¹³⁰⁸ ¹³⁰⁹ ¹³¹⁰ ¹³¹¹ ¹³¹² ¹³¹³ ¹³¹⁴ ¹³¹⁵ ¹³¹⁶ ¹³¹⁷ ¹³¹⁸ ¹³¹⁹ ¹³²⁰ ¹³²¹ ¹³²² ¹³²³ ¹³²⁴ ¹³²⁵ ¹³²⁶ ¹³²⁷ ¹³²⁸ ¹³²⁹ ¹³³⁰ ¹³³¹ ¹³³² ¹³³³ ¹³³⁴ ¹³³⁵ ¹³³⁶ ¹³³⁷ ¹³³⁸ ¹³³⁹ ¹³⁴⁰ ¹³⁴¹ ¹³⁴²

ind gar woffen dreyfüngey worden, wan die se seif an 3"
Naber mit darinn gestanden sein so die se laislan an der
Nitan wagt ind. fenne sol so wie du wilt aber mit bald
wan ob der wind walt so geschwind geschift so dreyfüngey
die die marzalan.

Die pisdel pisdoten auf den neuen wietre
rischen fernit.

95. Sollst nimb 4. gar die se oger ind darvon 1/2. klar
wag 1/2. darvon 6. wianer sol gar se in wien ind dlin
ge sabbon dritter rix so ingefer mit 3. wietel dritter se
halden gar gleich mit bal. geschwinde bald langsam ist wird
an nifran gelegen nimb an alle wietel an 1/2. seif
gerne wien, wan die se so lang als geschwinde groen ist
so ist darvon so alle se an wien so wien ob moff 6. tt.
dritter nifra ind moff ist. so best wird mit so lang
bis so man so moff mit moff sich nimb in draht
ind von die se daig. darinn darwan so in grob lich
ab mit dlinen dritter seif so walt, last also an in
salben beginn so lang als du wilt daig so seif so
wien nimb die hand gar so ind langsam noch
so lang dritter se so walt, die gar ingefer wan nimb
lang genug ist so halt den finger vor den draht ind seif an
an was an wan der selbe beginn so ist die seif in sich
dritter darvon ind also bald in die seif an nimb ind

mit mittel meßiges für uns nicht sei, sein ganzes sind gar
son gelblich an gelblich und wenn die ledig sein so sind sie
weil sie noch warm sein und in dem massen vom papier
da in gemacht ist du es nicht zu bringen, weil du in papier
voll an so lassen laß, so mußt du dann wieder ein papier
voll an gießen.

Das Seiderreise Kutterreise

96 Erstlich nimbt man 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100. 101. 102. 103. 104. 105. 106. 107. 108. 109. 110. 111. 112. 113. 114. 115. 116. 117. 118. 119. 120. 121. 122. 123. 124. 125. 126. 127. 128. 129. 130. 131. 132. 133. 134. 135. 136. 137. 138. 139. 140. 141. 142. 143. 144. 145. 146. 147. 148. 149. 150. 151. 152. 153. 154. 155. 156. 157. 158. 159. 160. 161. 162. 163. 164. 165. 166. 167. 168. 169. 170. 171. 172. 173. 174. 175. 176. 177. 178. 179. 180. 181. 182. 183. 184. 185. 186. 187. 188. 189. 190. 191. 192. 193. 194. 195. 196. 197. 198. 199. 200. 201. 202. 203. 204. 205. 206. 207. 208. 209. 210. 211. 212. 213. 214. 215. 216. 217. 218. 219. 220. 221. 222. 223. 224. 225. 226. 227. 228. 229. 230. 231. 232. 233. 234. 235. 236. 237. 238. 239. 240. 241. 242. 243. 244. 245. 246. 247. 248. 249. 250. 251. 252. 253. 254. 255. 256. 257. 258. 259. 260. 261. 262. 263. 264. 265. 266. 267. 268. 269. 270. 271. 272. 273. 274. 275. 276. 277. 278. 279. 280. 281. 282. 283. 284. 285. 286. 287. 288. 289. 290. 291. 292. 293. 294. 295. 296. 297. 298. 299. 300. 301. 302. 303. 304. 305. 306. 307. 308. 309. 310. 311. 312. 313. 314. 315. 316. 317. 318. 319. 320. 321. 322. 323. 324. 325. 326. 327. 328. 329. 330. 331. 332. 333. 334. 335. 336. 337. 338. 339. 340. 341. 342. 343. 344. 345. 346. 347. 348. 349. 350. 351. 352. 353. 354. 355. 356. 357. 358. 359. 360. 361. 362. 363. 364. 365. 366. 367. 368. 369. 370. 371. 372. 373. 374. 375. 376. 377. 378. 379. 380. 381. 382. 383. 384. 385. 386. 387. 388. 389. 390. 391. 392. 393. 394. 395. 396. 397. 398. 399. 400. 401. 402. 403. 404. 405. 406. 407. 408. 409. 410. 411. 412. 413. 414. 415. 416. 417. 418. 419. 420. 421. 422. 423. 424. 425. 426. 427. 428. 429. 430. 431. 432. 433. 434. 435. 436. 437. 438. 439. 440. 441. 442. 443. 444. 445. 446. 447. 448. 449. 450. 451. 452. 453. 454. 455. 456. 457. 458. 459. 460. 461. 462. 463. 464. 465. 466. 467. 468. 469. 470. 471. 472. 473. 474. 475. 476. 477. 478. 479. 480. 481. 482. 483. 484. 485. 486. 487. 488. 489. 490. 491. 492. 493. 494. 495. 496. 497. 498. 499. 500. 501. 502. 503. 504. 505. 506. 507. 508. 509. 510. 511. 512. 513. 514. 515. 516. 517. 518. 519. 520. 521. 522. 523. 524. 525. 526. 527. 528. 529. 530. 531. 532. 533. 534. 535. 536. 537. 538. 539. 540. 541. 542. 543. 544. 545. 546. 547. 548. 549. 550. 551. 552. 553. 554. 555. 556. 557. 558. 559. 560. 561. 562. 563. 564. 565. 566. 567. 568. 569. 570. 571. 572. 573. 574. 575. 576. 577. 578. 579. 580. 581. 582. 583. 584. 585. 586. 587. 588. 589. 590. 591. 592. 593. 594. 595. 596. 597. 598. 599. 600. 601. 602. 603. 604. 605. 606. 607. 608. 609. 610. 611. 612. 613. 614. 615. 616. 617. 618. 619. 620. 621. 622. 623. 624. 625. 626. 627. 628. 629. 630. 631. 632. 633. 634. 635. 636. 637. 638. 639. 640. 641. 642. 643. 644. 645. 646. 647. 648. 649. 650. 651. 652. 653. 654. 655. 656. 657. 658. 659. 660. 661. 662. 663. 664. 665. 666. 667. 668. 669. 670. 671. 672. 673. 674. 675. 676. 677. 678. 679. 680. 681. 682. 683. 684. 685. 686. 687. 688. 689. 690. 691. 692. 693. 694. 695. 696. 697. 698. 699. 700. 701. 702. 703. 704. 705. 706. 707. 708. 709. 710. 711. 712. 713. 714. 715. 716. 717. 718. 719. 720. 721. 722. 723. 724. 725. 726. 727. 728. 729. 730. 731. 732. 733. 734. 735. 736. 737. 738. 739. 740. 741. 742. 743. 744. 745. 746. 747. 748. 749. 750. 751. 752. 753. 754. 755. 756. 757. 758. 759. 760. 761. 762. 763. 764. 765. 766. 767. 768. 769. 770. 771. 772. 773. 774. 775. 776. 777. 778. 779. 780. 781. 782. 783. 784. 785. 786. 787. 788. 789. 790. 791. 792. 793. 794. 795. 796. 797. 798. 799. 800. 801. 802. 803. 804. 805. 806. 807. 808. 809. 810. 811. 812. 813. 814. 815. 816. 817. 818. 819. 820. 821. 822. 823. 824. 825. 826. 827. 828. 829. 830. 831. 832. 833. 834. 835. 836. 837. 838. 839. 840. 841. 842. 843. 844. 845. 846. 847. 848. 849. 850. 851. 852. 853. 854. 855. 856. 857. 858. 859. 860. 861. 862. 863. 864. 865. 866. 867. 868. 869. 870. 871. 872. 873. 874. 875. 876. 877. 878. 879. 880. 881. 882. 883. 884. 885. 886. 887. 888. 889. 890. 891. 892. 893. 894. 895. 896. 897. 898. 899. 900. 901. 902. 903. 904. 905. 906. 907. 908. 909. 910. 911. 912. 913. 914. 915. 916. 917. 918. 919. 920. 921. 922. 923. 924. 925. 926. 927. 928. 929. 930. 931. 932. 933. 934. 935. 936. 937. 938. 939. 940. 941. 942. 943. 944. 945. 946. 947. 948. 949. 950. 951. 952. 953. 954. 955. 956. 957. 958. 959. 960. 961. 962. 963. 964. 965. 966. 967. 968. 969. 970. 971. 972. 973. 974. 975. 976. 977. 978. 979. 980. 981. 982. 983. 984. 985. 986. 987. 988. 989. 990. 991. 992. 993. 994. 995. 996. 997. 998. 999. 1000. 1001. 1002. 1003. 1004. 1005. 1006. 1007. 1008. 1009. 1010. 1011. 1012. 1013. 1014. 1015. 1016. 1017. 1018. 1019. 1020. 1021. 1022. 1023. 1024. 1025. 1026. 1027. 1028. 1029. 1030. 1031. 1032. 1033. 1034. 1035. 1036. 1037. 1038. 1039. 1040. 1041. 1042. 1043. 1044. 1045. 1046. 1047. 1048. 1049. 1050. 1051. 1052. 1053. 1054. 1055. 1056. 1057. 1058. 1059. 1060. 1061. 1062. 1063. 1064. 1065. 1066. 1067. 1068. 1069. 1070. 1071. 1072. 1073. 1074. 1075. 1076. 1077. 1078. 1079. 1080. 1081. 1082. 1083. 1084. 1085. 1086. 1087. 1088. 1089. 1090. 1091. 1092. 1093. 1094. 1095. 1096. 1097. 1098. 1099. 1100. 1101. 1102. 1103. 1104. 1105. 1106. 1107. 1108. 1109. 1110. 1111. 1112. 1113. 1114. 1115. 1116. 1117. 1118. 1119. 1120. 1121. 1122. 1123. 1124. 1125. 1126. 1127. 1128. 1129. 1130. 1131. 1132. 1133. 1134. 1135. 1136. 1137. 1138. 1139. 1140. 1141. 1142. 1143. 1144. 1145. 1146. 1147. 1148. 1149. 1150. 1151. 1152. 1153. 1154. 1155. 1156. 1157. 1158. 1159. 1160. 1161. 1162. 1163. 1164. 1165. 1166. 1167. 1168. 1169. 1170. 1171. 1172. 1173. 1174. 1175. 1176. 1177. 1178. 1179. 1180. 1181. 1182. 1183. 1184. 1185. 1186. 1187. 1188. 1189. 1190. 1191. 1192. 1193. 1194. 1195. 1196. 1197. 1198. 1199. 1200. 1201. 1202. 1203. 1204. 1205. 1206. 1207. 1208. 1209. 1210. 1211. 1212. 1213. 1214. 1215. 1216. 1217. 1218. 1219. 1220. 1221. 1222. 1223. 1224. 1225. 1226. 1227. 1228. 1229. 1230. 1231. 1232. 1233. 1234. 1235. 1236. 1237. 1238. 1239. 1240. 1241. 1242. 1243. 1244. 1245. 1246. 1247. 1248. 1249. 1250. 1251. 1252. 1253. 1254. 1255. 1256. 1257. 1258. 1259. 1260. 1261. 1262. 1263. 1264. 1265. 1266. 1267. 1268. 1269. 1270. 1271. 1272. 1273. 1274. 1275. 1276. 1277. 1278. 1279. 1280. 1281. 1282. 1283. 1284. 1285. 1286. 1287. 1288. 1289. 1290. 1291. 1292. 1293. 1294. 1295. 1296. 1297. 1298. 1299. 1300. 1301. 1302. 1303. 1304. 1305. 1306. 1307. 1308. 1309. 1310. 1311. 1312. 1313. 1314. 1315. 1316. 1317. 1318. 1319. 1320. 1321. 1322. 1323. 1324. 1325. 1326. 1327. 1328. 1329. 1330. 1331. 1332. 1333. 1334. 1335. 1336. 1337. 1338. 1339. 1340. 1341. 1342. 1343. 1344. 1345. 1346. 1347. 1348. 1349. 1350. 1351. 1352. 1353. 1354. 1355. 1356. 1357. 1358. 1359. 1360. 1361. 1362. 1363. 1364. 1365. 1366. 1367. 1368. 1369. 1370. 1371. 1372. 1373. 1374. 1375. 1376. 1377. 1378. 1379. 1380. 1381. 1382. 1383. 1384. 1385. 1386. 1387. 1388. 1389. 1390. 1391. 1392. 1393. 1394. 1395. 1396. 1397. 1398. 1399. 1400. 1401. 1402. 1403. 1404. 1405. 1406. 1407. 1408. 1409. 1410. 1411. 1412. 1413. 1414. 1415. 1416. 1417. 1418. 1419. 1420. 1421. 1422. 1423. 1424. 1425. 1426. 1427. 1428. 1429. 1430. 1431. 1432. 1433. 1434. 1435. 1436. 1437. 1438. 1439. 1440. 1441. 1442. 1443. 1444. 1445. 1446. 1447. 1448. 1449. 1450. 1451. 1452. 1453. 1454. 1455. 1456. 1457. 1458. 1459. 1460. 1461. 1462. 1463. 1464. 1465. 1466. 1467. 1468. 1469. 1470. 1471. 1472. 1473. 1474. 1475. 1476. 1477. 1478. 1479. 1480. 1481. 1482. 1483. 1484. 1485. 1486. 1487. 1488. 1489. 1490. 1491. 1492. 1493. 1494. 1495. 1496. 1497. 1498. 1499. 1500. 1501. 1502. 1503. 1504. 1505. 1506. 1507. 1508. 1509. 1510. 1511. 1512. 1513. 1514. 1515. 1516. 1517. 1518. 1519. 1520. 1521. 1522. 1523. 1524. 1525. 1526. 1527. 1528. 1529. 1530. 1531. 1532. 1533. 1534. 1535. 1536. 1537. 1538. 1539. 1540. 1541. 1542. 1543. 1544. 1545. 1546. 1547. 1548. 1549. 1550. 1551. 1552. 1553. 1554. 1555. 1556. 1557. 1558. 1559. 1560. 1561. 1562. 1563. 1564. 1565. 1566. 1567. 1568. 1569. 1570. 1571. 1572. 1573. 1574. 1575. 1576. 1577. 1578. 1579. 1580. 1581. 1582. 1583. 1584. 1585. 1586. 1587. 1588. 1589. 1590. 1591. 1592. 1593. 1594. 1595. 1596. 1597. 1598. 1599. 1600. 1601. 1602. 1603. 1604. 1605. 1606. 1607. 1608. 1609. 1610. 1611. 1612. 1613. 1614. 1615. 1616. 1617. 1618. 1619. 1620. 1621. 1622. 1623. 1624. 1625. 1626. 1627. 1628. 1629. 1630. 1631. 1632. 1633. 1634. 1635. 1636. 1637. 1638. 1639. 1640. 1641. 1642. 1643. 1644. 1645. 1646. 1647. 1648. 1649. 1650. 1651. 1652. 1653. 1654. 1655. 1656. 1657. 1658. 1659. 1660. 1661. 1662. 1663. 1664. 1665. 1666. 1667. 1668. 1669. 1670. 1671. 1672. 1673. 1674. 1675. 1676. 1677. 1678. 1679. 1680. 1681. 1682. 1683. 1684. 1685. 1686. 1687. 1688. 1689. 1690. 1691. 1692. 1693. 1694. 1695. 1696. 1697. 1698. 1699. 1700. 1701. 1702. 1703. 1704. 1705. 1706. 1707. 1708. 1709. 1710. 1711. 1712. 1713. 1714. 1715. 1716. 1717. 1718. 1719. 1720. 1721. 1722. 1723. 1724. 1725. 1726. 1727. 1728. 1729. 1730. 1731. 1732. 1733. 1734. 1735. 1736. 1737. 1738. 1739. 1740. 1741. 1742. 1743. 1744. 1745. 1746. 1747. 1748. 1749. 1750. 1751. 1752. 1753. 1754. 1755. 1756. 1757. 1758. 1759. 1760. 1761. 1762. 1763. 1764. 1765. 1766. 1767. 1768. 1769. 1770. 1771. 1772. 1773. 1774. 1775. 1776. 1777. 1778. 1779. 1780. 1781. 1782. 1783. 1784. 1785. 1786. 1787. 1788. 1789. 1790. 1791. 1792. 1793. 1794. 1795. 1796. 1797. 1798. 1799. 1800. 1801. 1802. 1803. 1804. 1805. 1806. 1807. 1808. 1809. 1810. 1811. 1812. 1813. 1814. 1815. 1816. 1817. 1818. 1819. 1820. 1821. 1822. 1823. 1824. 1825. 1826. 1827. 1828. 1829. 1830. 1831. 1832. 1833. 1834. 1835. 1836. 1837. 1838. 1839. 1840. 1841. 1842. 1843. 1844. 1845. 1846. 1847. 1848. 1849. 1850. 1851. 1852. 1853. 1854. 1855. 1856. 1857. 1858. 1859. 1860. 1861. 1862. 1863. 1864. 1865. 1866. 1867. 1868. 1869. 1870. 1871. 1872. 1873. 1874. 1875. 1876. 1877. 1878. 1879. 1880. 1881. 1882. 1883. 1884. 1885. 1886. 1887. 1888. 1889. 1890. 1891. 1892. 1893. 1894. 1895. 1896. 1897. 1898. 1899. 1900. 1901. 1902. 1903. 1904. 1905. 1906. 1907. 1908. 1909. 1910. 1911. 1912. 1913. 1914. 1915. 1916. 1917. 1918. 1919. 1920. 1921. 1922. 1923. 1924. 1925. 1926. 1927. 1928. 1929. 1930. 1931. 1932. 1933. 1934. 1935. 1936. 1937. 1938. 1939. 1940. 1941. 1942. 1943. 1944. 1945. 1946. 1947. 1948. 1949. 1950. 1951. 1952. 1953. 1954. 1955. 1956. 1957. 1958. 1959. 1960. 1961. 1962. 1963. 1964. 1965. 1966. 1967. 1968. 1969. 1970. 1971. 1972. 1973. 1974. 1975. 1976. 1977. 1978. 1979. 1980. 1981. 1982. 1983. 1984. 1985. 1986. 1987. 1988. 1989. 1990. 1991. 1992. 1993. 1994. 1995. 1996. 1997. 1998. 1999. 2000. 2001. 2002. 2003. 2004. 2005. 2006. 2007. 2008. 2009. 2010. 2011. 2012. 2013. 2014. 2015. 2016. 2017. 2018. 2019. 2020. 2021. 2022. 2023. 2024. 2025. 2026. 2027. 2028. 2029. 2030. 2031. 2032. 2033. 2034. 2035. 2036. 2037. 2038. 2039. 2040. 2041. 2042. 2043. 2044. 2045. 2046. 2047. 2048. 2049. 2050. 2051. 2052. 2053. 2054. 2055. 2056. 2057. 2058. 2059. 2060. 2061. 2062. 2063. 2064. 2065. 2066. 2067. 2068. 2069. 2070. 2071. 2072. 2073. 2074. 2075. 2076. 2077. 2078. 2079. 2080. 2081. 2082. 2083. 2084. 2085. 2086. 2087. 2088. 2089. 2090. 2091. 2092. 2093. 2094. 2095. 2096. 2097. 2098. 2099. 2100. 2101. 2102. 2103. 2104. 2105. 2106. 2107. 2108. 2109. 2110. 2111. 2112. 2113. 2114. 2115. 2116. 2117. 2118. 2119. 2120. 2121. 2122. 2123. 2124. 2125. 2126. 2127. 2128. 2129. 2130. 2131. 2132. 2133. 2134. 2135. 2136. 2137. 2138. 2139. 2140. 2141. 2142. 2143. 2144. 2145. 2146. 2147. 2148. 2149. 2150. 2151. 2152. 2153. 2154. 2155. 2156. 2157. 2158. 2159. 2160. 2161. 2162. 2163. 2164. 2165. 2166. 2167. 2168. 2169. 2170. 2171. 2172. 2173. 2174. 2175. 2176. 2177. 2178. 2179. 2180. 2181. 2182. 2183. 2184. 2185. 2186. 2187. 2188. 2189. 2190. 2191. 2192. 2193. 2194. 2195. 2196. 2197. 2198. 2199. 2200. 2201. 2202. 2203. 2204. 2205. 2206. 2207. 2208. 2209. 2210. 2211. 2212. 2213. 2214. 2215. 2216. 2

Rollen facimber und ſu von dem R^u Rumpfflein 6. tt. in ein
ſant / glaſel oder faſſol, du miß 2. geſſen auß zu vorweg
daruon ſu dieſen vorge malen, gleim in dem dinteren r^u
und ſuob wird auß die Roſten, Das aber miß ſich 2. woff
warm wird nimb zimern modewoff ſais, 2. du 2. Raim
in das hand lenger, laß gieß dar in laß 2. oder 3. ſind
vor dem offnen laß ſu ein außes Papier nimm leg auß
den modewoff ſuob daruon ſo auß laß 2. tag vor dem offnen r^u
alß dan ſu 2. papir mit waſſer waß mach, ſuob ſo auß laß
gar brunt, 2. 2. woff 2. glaſel beſitz.

Wie rothen macht man alß.

98
Nimb ein halbt^{tt} dinter gar ſon auß gewollt, ſu ein halbt^{tt}
ſamig d^u in ein ſadzei waſſer weihen, auß 2. loſſol
woll, laß in wail weihen giß dan, den dinter, laß in auß
ein wail weihen in ein man ſchneit. Dar nach laß den dinter
ſadan, daſſer aber nicht zu ſarck ſich ſon. wolteſt du
die ſarck wan der dinter ſon lang ſamb geſellen, 2. miß woff
d^u, 2. auß dan liller geſell, 2. nimb ein d^u ling ſon
d^u ing geſell agne R^ullon, ein 2. in den dinter aber dar 2.
in miß moß auß die Roſten, ſon, gieß in in die modewoff
woſſ ſais ein laß 2. ſind laß 2. papir daruon geſell
niß 2. ſu auß geſell auß dem modewoff ſon laß ein ſo lang ſam
wie die andron. 2. 2. woff 2. glaſel beſitz.

Nimb 4. tt. geſamelter dinter, 2. tt. woff zimrige marillen ſon
außes geſell leg in den dinter ſo auß auß ein 2. Roſten

besalt ihm an der barben um das auch ein wenig ein socht
an der barben unter den zungen nasen, also die geschehen
manch und zungen zu einem, in ein menschen hart wird
weshalb auch in ander ab, auf ein glück geschehen und allzeit
und einen bescheit a negativen so ist es nicht laubt man
man nicht allzeit einen wenn die man an lauge wasch
nicht laubt zu einem wasch, so ist es auch ein socht in ein
an der barben laubt in ein wasch, der nach ein in an der ab,
nach laubt so groß ein wird, laubt auch ein socht ein in
die man ab die laubt nicht ein in ein socht ein in ein
laubt ein, also der barben in ein in ein laubt ein in ein
auch laubt ein in ein, so ist es laubt ein in ein in ein
ein in ein nicht laubt ein in ein, der nach ein in ein, so ist es
laubt ein in ein, nicht ein in ein in ein laubt ein
nicht ein in ein laubt ein in ein, die laubt ein in ein
so ist es laubt ein in ein, der nach ein in ein nicht ein in ein
von der laubt ein in ein, also der barben in ein in ein laubt ein
nicht ein in ein laubt ein in ein, nicht ein in ein laubt ein in ein
laubt ein in ein so ist es laubt ein in ein in ein in ein
also ein in ein laubt ein in ein laubt ein in ein in ein
in ein in ein in ein laubt ein in ein laubt ein in ein in ein
laubt ein in ein laubt ein in ein laubt ein in ein in ein
laubt ein in ein laubt ein in ein laubt ein in ein in ein

und d'uns in and're, si ch auß in brot und massam geit,
 dan d'as in und massam daig in der diltz, si si wolt
 Quatol, last, und wan du anfangst die lovalt du massam
 von dan daig abzuait, so mußt du daig also bald wieder in
 esunder zum offn in sinuar aber auß die sonder legen
 d'as aller wail war in blindt auß last, so si mußt gut in die modt
 d'umilz, also dan mußt du brot, hab, die in span brän sein im
 in d'oder 4. span lang sein, d'as d'brät mit messen und
 leg die lovalt darauß und barß nach dem brot in offn wan
 si anfangt brän zu werden, so mußt die bald du die lo-
 valt in dan d'offn in einor d'and'ing, so d'and'ing
 d'and'ing gesetzt, so d'and'ing und gibt ein wenig wasser dar-
 auß und laß in d'and'ing famb in abwan so auß d'and'ing
 du werden, d'as die son d'and'ing an d'and'ing d'and'ing
 mußt sein wan die lovalt anfangt brän zu werden, so
 mußt in d'and'ing nach dem and'ing forauß und so d'and'ing
 mit d'and'ing d'and'ing und si ch also bald wieder in dan
 offn also wan si wieder d'and'ing sein, so d'and'ing noch
 in massam und si ch wieder in dan offn laß si also lay-
 liegen, biß si brän und d'and'ing genug sein, du mußt d'and'ing
 wolt i. d'and'ing forauß nach dem und d'and'ing mit ein
 d'and'ing massam die lovalt wail si sei d'and'ing d'and'ing
 d'and'ing wan si d'and'ing bringe du mit d'and'ing also mußt
 und alle auß in massam forauß nach dem und wan in d'and'ing abge-
 lort, so in massam and'and'ing also in si d'and'ing an d'and'ing
 auß gut. C.

das es jedem gut als dan lag. man die mit der hinne, und
das sie in zimblig, und dem, das nach so langod man, auf
himelod mit in elmed zimlax, zimblig die, und wan
er küßte so gut man die mit in ein zimlisch die, dan zu
dan der. Wie man den gespalten citronen einmaderen trit

10 Man nimbt dan etwas in zimlisch, in der lauter sonnen
salzen und nimbt das salz in ein saubere gerat, lag in ein
Linsengasse und altes ein und das 14. tag in al
was der liegen dan nach so lag es wieder in ein Linsengasse
und das 14. tag dan in was der man mit das tag der
was der dan an gieß, die die, also wofst forand es, dan nach
nimbt mageres in halber zimlisch, zimlgar und altes von 4.
was der weiß, dan mit und ander selbst, also was der
also mit einander lauter, die der zimblig die, also
dan gieß man den zimlgar auf die salz, wan er küßte,
mit das als so esu, man mit die salz in zimlgar was
so altes, man in jedes mit in ein zimlgar
mit was der was der, und wan der zimlgar was der, wird
geßte mit dan der gage den.

Sie gahzen marillen

10 Nimbt 1. zimlgar in selb was der gieß, auf den zimlgar
mit das zimlgar, mit als dan sonne saubere marillen, die mit
was der mit, also so saubere, mit der salzen und gahzen marillen
in ein zimlgar, almal gieß was der den zimlgar mit ger zu mit, es
wird es mit, die mit mit wofst, also so in ein zimlgar
die mit, zimlgar, so mit es zimlgar mit, mit das es
auf den mit, was der wofst, also so, es geßte mit auf, gieß

wie ein Zügger und daran gießen obgefriebe, so und ein
Citron und so viel Salz, so viel ein Maß voran der Zügger
Zorgungen soll man die Rulle und Citron darein thun und
auch in ein Netz gleich gefu und so ab siedet und gar gemacht
rührend. Man die fälle nicht zu hoch, wenn man der affel
an so viel, so ist es genug die Prob man am best am Rost
sich man mag wohl auch auch in ein Zücker aller weisung
wan man in die glöb so angericht und so so laud
ein solle man dinn der ein legen also siedet man ein wenig
in einem Alinon klamm und auch in der glöb so ein Zücker
sol nicht so, daß die fälle bedeckt, also ist es schon und gut
ein ganzes iahr.

Die geschebert tottwergeth in was der.

100. Man soll eine Rulle gar weich siedet aber nicht so weich als
man so in ein fage, so ist und auch so fagen und mit einem
messer in das fage so ab fagen die Rulle soll man noch
man 3. 4. und ein gemacht Citron der soll man gar Alin
gewürstet fagen und in der die Rulle mischen, so nach soll
man nehmen 1 1/2. 4. so ein Zügger daran gießen, in so viel was
und siedet in einem Bier so gar wohl fargiebet so nach soll man
die Rulle also fage darein thun und mit einem fage so
zackert, mit 3. man die brot so zackert, man nicht klug
rührend, so wird es gar wie man dar so auch nicht wieder
siedet mit also in die glöb so angericht und in ein weiden so
bengend und so, man soll mehr sein 3. man alle bierogen
und das mai 3. man so gar so Rulle macht zu

Vinschone geschele lottwergen.
zu machen.

II. Man soll erst ein Jahr alte wolfe lottwergen suden wie ob,
das an ein halbes Ellen soll man die wolfe falden voran dinsten,
auch ein halbes Ellen da sie abwaiss die fald sollen sein
1. tt. also dan soll man nasmann ein fonn gelben und
ein fonn ein nimm nimmman ein nimm und iagel fonn be
sunder gleich zu ob der falden fonn wie die dinsten und
das fald nasmann 1. tt. und im das die dinsten fald fonn
dannach soll man nasmann ein anbrachen apfel 1. tt. und
ein bogen wasser falden und lottwergen bescheiden
ist 1. tt. falden dinsten soll man lagnn 1. tt. zigger und fonn
suden lagnn besser das bescheiden mit fonn wasser und lagnn
bleibet soll man also dan die lagnn fonn und die
falden dinsten fonn und dannach die glott lagnn die
falden falden fonn fonn nur 3. mal die nimm fonn
ein fonn fonn fonn fonn fonn fonn fonn fonn fonn fonn
bescheiden wasser 1. tt. das von den falden wasser
dann lagnn suden und in dinsten 1. tt. noll fonn.

Vinschone weipelbraut lottwergen zu machen.

III. Man soll gleich ob die lagnn falden nasmann wie man fonn suden
lottwergen macht an 1. tt. falden 1. tt. zigger dannach soll
man nasmann ein apfel 1. tt. und wasser nimm wasser 1. tt.
und soll von 1. tt. falden fonn fonn wasser wasser fonn
dann lagnn die falden nasmann die falden gar wasser anbrachen fonn
das das noll fonn fonn fonn fonn fonn fonn fonn fonn fonn fonn

alß und die Romanen hieß darvon, und hieß die solch in der
Zu dem ledwieg, laß dar in selbigen hieß die dar woflanen
Romb. So ein solch klug gleich ist: wandu wissen wilt, wenn
geschehig ist, so hieß ein wenig and ein hien man allen
laß dalt warden, geschehig ist, so geschehig, alß dan klau
die wunne besolget alle wieder hien, und gieß daß dalt
klug in glöserne schüssel, so schied gar hieß an, glöserne
an wofol klug man nicht die wunne besolget nicht in
dunghen legen und wandale reist, so hab alß bald
wieder hien besolget ist, so besolget. e

dreizehnter Spalter. d.

Umb zueggar so nalden man, so wofol geschiedet was dar an
nicht zu mach, lauter dan zueggar und dan reit von 1, 2
reihen wunne dan klug wofol geschiedet, so schiedet ein
ein an besolget ist, und so wieder über dalt, dar
nach nimb so na dalt, so schiedet über und nimb dalt
an, und wandu an dalt, so geschiedet und schiedet dar
ge mach, so lag alß bald in den geschehig zueggar, und
laß mir geschiedet selbigen und geschiedet die andern dalt
und lag die dalt, mir alß bald hien, so hieß so lang du
schiedet, und so die dalt, die hien geschiedet
nicht zu wunne warden, wunne ein wenig geschehig sein, so nimb
nach nimb dalt, so nimb über dalt, alß dan lag in ein
glöserne oder jöfenne schüssel, und laß dan in hie fließ, selbigen
wan er ein dalt geschiedet, so gieß in die dalt, man nicht geschiedet
darmit nimb geschiedet wie dalt wunne dalt, so warden sie son wunne
und gut, wie du gern, so mag du die dalt mit ein mal und
nimb dalt besolget.

Rietden Käse.

120 Nimb ein samet Zügger, und laß ihn in Wasser in sich gar allein
 nimb alldan 1. H. geschelne Aulten die sich by wasser in. Ist
 den Zügger daryn, und so ab auß der Wasser, laß es schwinden
 Ihn, biß es sich von buechschel und an dardan wasser
 sal wird, so in sie wasser, aber man muß allways nützlich
 sich brühen, sie an wan sie geschelne sein, so schlägt man
 in die mode und dardan so nimb man mit der mode alldan
 auf ein an dardan papir. Ist dardan an dardan die in
 schalob mode schlägt, dardan wasser auch wasser, wan du
 wilt dardan mit dardan oben so machst man die schalob
 buechschel, dardan wan zu 1. H. Zügger. 1. H. geschelne nützlich
 man, so wird mir ein wenig sündlich, dardan gleich auch
 die marillen, Ist dardan sind auch gleich also, dardan man die
 marillen schalob, so in sie dardan ein wenig sündlich, so
 nimb man marillen und Zügger gleich. :

Besetzte Rietten a.

121 Nimb 5. nimb Zügger, gib 1. salbe maß wasser dardan,
 laß auch nimb gleich Zügger, schalob alldan Aulten schalob
 auf 1. H. lag in Zügger, und dardan ab zu, und laß es
 mach sieden, wan die schalob geschelne sein, so lag dardan
 ein schalob, laß dardan sieden biß es geschelne will, gib
 alldan dardan dardan, dardan ist dardan dardan, so gib mir
 wasser schalob oder maß dardan, dardan so wird dardan wasser,
 oder nimb dardan dardan dardan, dardan dardan dardan in ein
 schalob dardan schalob, biß es dardan geschelne, dardan

das übrige dann heraus gib den Fülz auf die Rütten und laß kühlen
worden.

Rüttenfart.

122 Nim 2. tt. Zügger gib 3. maßel wasser daran selbst
in ein solch dar nach nim braun gelochten sand 1. tt. du
machst Rütten, dannoch brodet es gar, dinst die hand ab, nim traib
du es, nim 1. tt. und misch es an den sand in den Fülz, weil es
nach wann es traib in dem geloch ab, dinst also den die Rütten
und es gar am geloch, guaid nimm das selb, dinst prucklich
dinst, dinst auch noch badmisch, zimbar und nagele dinst, es
ist gar gut.

Andere Rütten.

123 Nim gauwe Rütten wasser sie sauber ab solch sie immerwellig
auch, über sieh mir wenig, dinst sie selb, dinst, nim dar nach
Zücker und salz, guaid es mir, und überbrun, wasser sie woch
auch, dinst sie nicht mehr handig sein, nim nach dinst
badmisch, in Zügger lachere ich, dinst die Rütten
dara in, und auch die Zückerung solch, laß also sie dinst
wilt es noch salz, so nim viele brot, od. hell brot, es
gib es mal nach dinst, bis es dinst voll genug dinst
wenn die Rütten sein woch, mir und der Fülz sein dinst,
so ist es recht.

Der Rüttenfart.

124 Die die Rütten woch, und dinst sie dinst, wie du wach, nim
auch 1. tt. Zügger ein halbe maß auch, dinst sie dinst mir
und laß es alls ofen sich, so du laß es wird es von woch.
Ander Rüttenfart.

125 Nim 1. tt. Zügger misch in viel. sand, laß es alls wenig so sich
so wird es von woch, mach es nach woch und wach, dinst in mir noch, dinst
aber ein wenig gesuand, dinst es mir geloch, und laß es gar.

Amerele n d a p.

126. Nimb amerele n d a p. d i n s d i n d i k f o l w u l d e m d
 z u g g a s s e l l e s t a l s d a n n i s e l l e d a n w a n n i g d i k f i n d
 u n d b e f a l l e i n n i n n g l a s s. o s i s s o g n u l l e.

Maulebeersänff.

127. Nimb maulebeersänff die w e l l z a i d i g n i n s f u s i e i n a n l e s t
 u n d l a s s i e l l e s t i s t d e r d e n k f i a u s d i n s a n d i n s z u s e d i
 d e w i d e r i n a n s a u b e e b e r k f o l d e r d e s z u g g a s s e l l e s t
 d a b e s u l l e s f u s a n w a n n i g l i n d e s g a n n u n g d a n n a l a s
 i e l l e s b e b e d m i b l a d w i n d g i s i n n u n g l o s a n s t r a n g e o d
 f o l l e s b l a i n d d e g a n n a i a s t g u l l e d u m a g s z u n g a b e d e n n
 g a b e u n d s u n d e r l i n g i s t a s g u l l e s u n a l l e b a n s f l e s t.

Liebsbeersänff.

128. Nimb liebsbeersänff die l a n g e d a n n o n o s s e a s d i n n s
 a n o s s e g i s d a n a s s i n n l e k f o l l e s d e n g e m a s s i e l l e s
 z u g g a s s e l l e s w i l l e n w i s s e n w a n o s g u n d g e s e l l e s s e l l e s
 b i n i s t a l s w i s d e r d e n k f i a u s d i n s z u s e d i d a n n a l a s
 g l o s d e d e r g e l l e s g i s d a n g e s e l l e s s e l l e s d e w a n n i g l a s
 g e s e l l e s d a k f o l l e s n i c h t z u n w e l d w a n n i g s.

Flauer. d e p l a s s. a.

129. Nimb blauer. d e p l a s s. a. d i n s d i n d i k f o l w u l d e m d
 d i b l o s e b l a d e m d i s t i n n i s a u b e e b e r k f o l d e r d e s z u g g a s s e l l e s
 d e f o r n a s l a s n i s a u b e e b e r k f o l d e r d e s z u g g a s s e l l e s u n d
 w a n g l a n s a n l a n g e z u s e l l e s s o g i s a n d e r b l i n d e i n
 d a s d a n d e m d l a s n i s a n l a n g e n a s s e l l e s o d m i n s u b a r

in selbena in hronas iunaw 2. sundan nimb 1. niding ge
se ma mowale aufdawan, fies si in ein andere hettore, und
gib den von den dinger, und messgamarke laig, alle ma
in wenig an die man d. dan wan man viel giest werden
si dgerwicht und laß, siß missgerum abdrailen, wan man
dar nach wogflabgeß lagge hat, so giest ein wenig auf ein ob,
dab oder maß ein fiesel von eckel in ein paxer, giest in d
hen"el, backe ofwie andere eistrotz in dem brod und
wan si gebarkes sein, da d'uter aufel liegen und abdrailen
man, dan andere lag fuid of. legt auf ein bralof und
drailfma of auf ein, wann off.

Wer Piscoten wie mans be"rofe backet

132. Nimb 7. künge wox, von einem rü fies die klar hin wog, die
ander nimb ganz, flag of in einem neu"kerle, oder hoto,
flag of wog und einem heilichelab, und nimb ein l. sal
moll gütan allen wim, flag of abt. maß wogelab, al d'au
nimb ein halbes und fien gepowde d'inger, fies fuda,
re in, wüger all wil auf ein r. silhan, ofur silhalten
3. lunde ab, al d'au nimb 6. tt. maß 6. tt. kerkelag
and of fion, und fies in der di gerüfden wox und
dinger künge 4. lunde d'urh in ander ab nimb paxer
maße 10. l. d'au nimb langliche wox, dan eistrotz sein
fines und fadan, fies ein l. solnol oflag, laig dare in,
dab d'au in me"er künge d'ufel, la bren si oben
auf und d'inger und kerkel, fies si in ein d'urhan,
lab barkes, aber fies d' si oben and barkes fion
haben, und in der fighar kiel, und wun si fien

[illegible]

Rothgüßes Sulz. a

[illegible]

Helbfisch d. Sult. a.

[illegible]

Brüne fische Guler.

130. Numb a inn gro ðaz fæðr þinn þu mægt þu átt
þan þa us átt, þan Ríka þátt þu gætumst þu þu
þú þu þu þu þu þu þu þu þu þu þu þu þu þu

[illegible]

Wormer an eren oder Zitronen Sules.

[illegible]

140. Die mül'n wieder zu machn, am 2. Tag davonach den kühn
 daroff mit einem küh, und setz in jühe darüber
 das wasser darüber angesetzt, und lags in brähe darauß
 es nicht über sich schwin man, wan das kühl nach laß
 sich hin wider zum bwan du es an ein kühl darauß habn
 wieß, es nimb herant und kühl mit zimmon oder lewenz
 wu du wieß, und setz die kühl wider zum darüber und
 zwindes in ein kühl, es blähe mül an, du haub
 wan du wieß, mach die kühl wieder wie vor darüber
 die le monn zimmon zu 4. (Saloe zimmon herant
 mach die kühl darüber, nimb herant zimmon oder lewenz
 in ein wasser in ein möring parloß, setz an, die kühl
 setz, und setz darauß, bis das wasser ab, den kühl
 ein kühl, und lags zimmon darauß in ein kühl, laß kühl
 bis es gestet, auf ein zimmon oder lewenz kühl für
 bis an und groß über die obbenand, zimmon oder
 zimmon oder über die zimmon nimb die kühl lach
 und den kühl, es kühl gar für voll und es kühl und an.

Des letzte oßel.

141. Und in mädere kühl nimb man ein zimmon
 laß kühl setz an, lags herant in ein kühl laß an
 es, kühl setz an, lags man die kühl in ein kühl, bis
 gelimman, herant laß man ein kühl setz an, bis es
 kühl kühl, was es kühl kühl nimb man an das an
 2. le monn kühl in ein kühl, laß kühl setz an, bis
 es gestet, lags die kühl in ein kühl kühl an

141
+
Lass dar über Ged. D. r. gesegnet, magst auch in demselben
L. dar in n. m. b., wan du siehst ein m. b. m. a. n. d. e. l. e.
sie wird a. i. n. r. d. a. e. n. a. n. d. e. l. m. i. l. d. u. n. d. l. o. p. f. i. e. a. u. f.
D. h. l. a. m. o. s. t. d. i. e. s. t. m. i. l. d. a. i. n. o. r. g. u. l. a. n. m. u. l. d. d. u. r. c. h.
D. i. e. l. a. s. t. a. n. d. i. n. f. u. r. d. e. l. l. a. n. d. i. n. d. i. e. l. a. s. t. a. n. d. i.
Z. u. g. g. e. r. w. e. s. t. i. n. d. d. i. e. l. a. s. t. a. n. d. i.

Kanone m. l. d. a.

142
+
L. d. i. n. g. m. i. n. d. n. i. n. h. a. l. b. m. a. s. s. g. a. r. g. u. l. d. m. i. l. d. u. n. d. b. r. i. n. g.
d. a. r. z. u. g. g. e. r. w. e. s. t. i. n. d. d. i. e. l. a. s. t. a. n. d. i. n. d. i. e. l. a. s. t. a. n. d. i.
i. n. a. i. n. h. a. l. b. l. a. n. n. e. l. a. s. t. a. n. d. i. n. d. i. e. l. a. s. t. a. n. d. i. n. d. i. e. l. a. s. t. a. n. d. i.
b. e. r. g. a. r. g. e. s. e. t. z. t. d. a. r. n. a. c. h. m. i. n. d. m. a. n. d. i. n. d. i. e. l. a. s. t. a. n. d. i.
l. e. s. t. f. o. r. a. n. d. i. n. f. u. r. d. e. l. l. a. n. d. i. n. d. i. e. l. a. s. t. a. n. d. i. n. d. i. e. l. a. s. t. a. n. d. i.
a. i. n. g. u. l. d. d. i. e. s. t. m. i. l. d. u. n. d. z. u. g. g. e. r. w. e. s. t. i. n. d. d. i. e. l. a. s. t. a. n. d. i.
g. i. s. t. a. n. d. i. n. d. i. e. l. a. s. t. a. n. d. i. n. d. i. e. l. a. s. t. a. n. d. i.

Z. a. m. i. s. e. m. l. d. a.

143
+
L. i. m. b. i. n. g. u. l. d. n. s. a. s. t. a. n. d. i. n. d. i. e. l. a. s. t. a. n. d. i. n. d. i. e. l. a. s. t. a. n. d. i.
m. i. l. d. a. n. d. i. n. d. i. e. l. a. s. t. a. n. d. i. n. d. i. e. l. a. s. t. a. n. d. i. n. d. i. e. l. a. s. t. a. n. d. i.
d. e. m. a. n. d. i. n. d. i. e. l. a. s. t. a. n. d. i. n. d. i. e. l. a. s. t. a. n. d. i. n. d. i. e. l. a. s. t. a. n. d. i.
4. s. u. b. l. i. m. e. s. t. a. n. d. i. n. d. i. e. l. a. s. t. a. n. d. i. n. d. i. e. l. a. s. t. a. n. d. i.
d. e. n. l. a. g. d. e. n. r. a. i. n. b. a. l. z. u. g. g. e. r. w. e. s. t. i. n. d. d. i. e. l. a. s. t. a. n. d. i.
i. n. f. u. r. d. e. l. l. a. n. d. i. n. d. i. e. l. a. s. t. a. n. d. i.

O. e. d. e. n. e. m. l. d. a.

144
+
L. i. m. b. n. o. n. n. i. n. d. i. n. d. i. e. l. a. s. t. a. n. d. i. n. d. i. e. l. a. s. t. a. n. d. i. n. d. i. e. l. a. s. t. a. n. d. i.
i. n. h. a. l. b. r. a. i. n. b. i. n. d. i. n. d. i. e. l. a. s. t. a. n. d. i. n. d. i. e. l. a. s. t. a. n. d. i.
d. i. e. l. a. s. t. a. n. d. i. n. d. i. e. l. a. s. t. a. n. d. i. n. d. i. e. l. a. s. t. a. n. d. i. n. d. i. e. l. a. s. t. a. n. d. i.
w. i. d. e. r. i. n. a. i. n. a. n. d. e. r. n. s. a. s. t. a. n. d. i. n. d. i. e. l. a. s. t. a. n. d. i.

Mandelmales.

146. Nint main al drailß und a vier gnß milch
+ durch in sie so viel milch als du anßte in
sußol baderß. iose d. 2. la in dieß wonder
mandeln wird. Zuggenß und gießß. Dieß zu 2. 3.

Manz' utlek muls.

[illegible]

Handel & Gotten in miles.

[illegible]

Maße Beer in Büggen

150. Im Jahr 1600. man hat ein gar nicht so viel mehr

ber, so son grob und drey sind Alant si son lan-
gal und. Ihs auß inglisge bröckel und dar
nel herauß wanden mit viel bey in andern fah, so
mit alß du bedarffst. Ihs alle in ein glas drey
sonnagela dreyer in ein porten, und wader dar
auß und laß sie in biß hart und so gisß drey
sonnagela darauß, und laß sie, biß da noch
gar woglan wurd, und die eyer dar gar hart dar
auß wirt, darnach sie in ein glas in ein glas
in wieder über und laß sie biß da in ein glas
wie du samman gehalt. Dreyer maß dreyer, alß
dan mit dem glase und gisß an die dreyer, und
laß sie, so wird die in lip über den tag in
ein darau, so ist in wieder mit biß da in ein glas
wird, so in sie gut und nicht. Hier ist die zuge,
aber halt sie nur besser wenn der dreyer mit finge
offen ist, daß man die dreyer in ein glas und in
ein glas 2. darau thun laß.

Eingemachte weiveln.

15. Nim dreyer so viel du wilt in ein messing bech
samman, gisß dreyer wader darau, und laß sie, und
dann gut ist, so ist sie in ein glas in ein glas, und
gisß dreyer in ein bech, laß die weiveln dar in
und die stengel halt ab, laß sie in ein glas in ein
glas, so ist sie nicht in ein glas in ein glas, und
die weiveln wieder herauß und laß sie in ein glas
biß gut ist, doch der nicht gelast, laß die weiveln
wieder in ein glas und gisß sie an darauß laß
abfließen dann auch der dreyer in ein glas.

den, und der bülles son lauter for n"ber sich, sich
als dan dan cülles darvon und last son außsmilgen
mit sich ist zu ad in ein weinol last rausd warm
weradley und giebt dar.

Reichthum

156 Nimb wasch in ein klein seidel, und dinst in sich
zu in laßon, nimb ein gute sista mühsigst aulen
weiss, und last selb und riefst allweil. Das selb
auleuchst last in ein selb, wan er gungge son
hat, selb in ein in ein selb, last in abtülten lag in
gute selb bülles dar in und riefst dinst in ande ab,
zugger und nimb 4. gaume agne, riefst lang auf
ein selb bis selb son, selb mühsig wird selb in ein
sich mit cülles selb in und bacht.

Simmet Koch.

157 Nimb die Simmet darbrist und zu ad in ein seidel und
giebt in wasser daran last selb. Die süßen weill
braun wird und last über nass last, das morge auf
sich in ein in ein ande selb geseit und drub
wird nimb ein simmet selb und bacht son braun,
selb und last selb dinst in sich wan dinst maßt
nimb selbige simmet maßt und giebt. Die simmet
wasser daran. Die in wenig auwaill dar nach
selb maßt gar klein und zu ad auf dar mit
wan aber ein wenig allig wasser, Rausti won
da in simmet wasser ein wenig daran giebt,
ein gar bene simmet zu ad dar mit, dar
nach nimb 6. agne fall zu ad dar mit.

uñwan, i nioß nachde m andein, und wist gar woff
a nß in rissan, dannach wußt zuggen auß dem munde
sich in ein geßwindigß vol und pulten last bar so.

Maxillenkoch.

158. Solich miß man die maxillen über dem munde
in ein heißes wasser was sie in wenig weis nimb
ziese ein, die haut ab und dreibeß dars in sal und
nimb 3. loßel noc und süß in ein geß und wüßte
dar nach nimb mon 3. egeren die klax und plag
auch ein zinnasß lallt woff ab. La mad wird, und
süß nach und nach sin in die maxillen, und
wüßte gar woff ab, und wandu es sic an und gewin
sich so nimb mon 2 in la monig die salan und zox 11.
sinn. Al in wüßte und süß in ein dorch und
zuggen gar woff dar nach so auch ein glat und das
sinnig, dar nach ist es güt.

Kritten Koch.

159. Nimb so ne Kulln sind si aber mit gar weis solß sein
reiß sie a nß in viel rößtan so viel du auß in süß
be dars in 4. ed. s. Kulln dar nach salbeß sal
mit gepöle mauchen die soß gar kla in, und süß
a nß und die gewerbe ne Kulln nimb ein gar güt
milch, wuß in ein salbe sammel dars in so sie in
weich wind wuß die sammel a nß dars in, nimb
2. egeren wuß dars in so. Zu dorch so nimb
von der milch auß in wenig dars in miß nimb.

gar zu dinst in der wirt of na zu dinst in der wirt
gar wolt und mit die zu dinst und mit die zu dinst
die made mit dinst in der wirt und mit die zu dinst
mit die zu dinst in der wirt und mit die zu dinst
mit die zu dinst in der wirt und mit die zu dinst
mit die zu dinst in der wirt und mit die zu dinst

Nimb Kullen wisse sie selber ab laß sie gewind sind, so
wilt sie sich durch fleagen lassen, nimb die fleage
na Kullen was dem in dem brennen und laß sie in den flug
von 2. oder 3. an dem was dem die zu dinst gewind sind
ist, flug die klar wolt ab laß gar wolt sind, das was zu dinst
was und was in die Kullen und von der lammung an laß
an das was zu dinst gewind ist als dan wird man zu dinst
in 2. und wird gar an die lammung und die fleage
von der lammung und wird sie klein und wird sie das was
und flug. das was die zu dinst was sie mit der lammung
gead sind in der wirt was dem in der wirt und laß
gar gewind und dinst. und an die was zu dinst, was
hoch an gangen. und wird sie brennen. ist, so gibt sie
die laß, so laß sie was, so laß sie was und gibt.

Opfer Koch.

Nimb 6. oder 7. Pfeffer und ist, was sie gar wolt sind,
so flug sie durch in der wirt, als dan wird sie an der laß
in der wirt was dem in der wirt, so wird sie wolt, zu dinst
gewind in der wirt was dem in der wirt, als dan wird sie
durch in der wirt wird sie gewind in der wirt was dem
wolt, und laß sie wolt, als dan gibt sie was in der wirt

Mandelroch.

164. Nimb ein saltz. Sünd mandel soß gar klein, gesim 20^o
 165. 166. 167. 168. 169. 170. 171. 172. 173. 174. 175. 176. 177. 178. 179. 180. 181. 182. 183. 184. 185. 186. 187. 188. 189. 190. 191. 192. 193. 194. 195. 196. 197. 198. 199. 200. 201. 202. 203. 204. 205. 206. 207. 208. 209. 210. 211. 212. 213. 214. 215. 216. 217. 218. 219. 220. 221. 222. 223. 224. 225. 226. 227. 228. 229. 230. 231. 232. 233. 234. 235. 236. 237. 238. 239. 240. 241. 242. 243. 244. 245. 246. 247. 248. 249. 250. 251. 252. 253. 254. 255. 256. 257. 258. 259. 260. 261. 262. 263. 264. 265. 266. 267. 268. 269. 270. 271. 272. 273. 274. 275. 276. 277. 278. 279. 280. 281. 282. 283. 284. 285. 286. 287. 288. 289. 290. 291. 292. 293. 294. 295. 296. 297. 298. 299. 300. 301. 302. 303. 304. 305. 306. 307. 308. 309. 310. 311. 312. 313. 314. 315. 316. 317. 318. 319. 320. 321. 322. 323. 324. 325. 326. 327. 328. 329. 330. 331. 332. 333. 334. 335. 336. 337. 338. 339. 340. 341. 342. 343. 344. 345. 346. 347. 348. 349. 350. 351. 352. 353. 354. 355. 356. 357. 358. 359. 360. 361. 362. 363. 364. 365. 366. 367. 368. 369. 370. 371. 372. 373. 374. 375. 376. 377. 378. 379. 380. 381. 382. 383. 384. 385. 386. 387. 388. 389. 390. 391. 392. 393. 394. 395. 396. 397. 398. 399. 400. 401. 402. 403. 404. 405. 406. 407. 408. 409. 410. 411. 412. 413. 414. 415. 416. 417. 418. 419. 420. 421. 422. 423. 424. 425. 426. 427. 428. 429. 430. 431. 432. 433. 434. 435. 436. 437. 438. 439. 440. 441. 442. 443. 444. 445. 446. 447. 448. 449. 450. 451. 452. 453. 454. 455. 456. 457. 458. 459. 460. 461. 462. 463. 464. 465. 466. 467. 468. 469. 470. 471. 472. 473. 474. 475. 476. 477. 478. 479. 480. 481. 482. 483. 484. 485. 486. 487. 488. 489. 490. 491. 492. 493. 494. 495. 496. 497. 498. 499. 500. 501. 502. 503. 504. 505. 506. 507. 508. 509. 510. 511. 512. 513. 514. 515. 516. 517. 518. 519. 520. 521. 522. 523. 524. 525. 526. 527. 528. 529. 530. 531. 532. 533. 534. 535. 536. 537. 538. 539. 540. 541. 542. 543. 544. 545. 546. 547. 548. 549. 550. 551. 552. 553. 554. 555. 556. 557. 558. 559. 560. 561. 562. 563. 564. 565. 566. 567. 568. 569. 570. 571. 572. 573. 574. 575. 576. 577. 578. 579. 580. 581. 582. 583. 584. 585. 586. 587. 588. 589. 590. 591. 592. 593. 594. 595. 596. 597. 598. 599. 600. 601. 602. 603. 604. 605. 606. 607. 608. 609. 610. 611. 612. 613. 614. 615. 616. 617. 618. 619. 620. 621. 622. 623. 624. 625. 626. 627. 628. 629. 630. 631. 632. 633. 634. 635. 636. 637. 638. 639. 640. 641. 642. 643. 644. 645. 646. 647. 648. 649. 650. 651. 652. 653. 654. 655. 656. 657. 658. 659. 660. 661. 662. 663. 664. 665. 666. 667. 668. 669. 670. 671. 672. 673. 674. 675. 676. 677. 678. 679. 680. 681. 682. 683. 684. 685. 686. 687. 688. 689. 690. 691. 692. 693. 694. 695. 696. 697. 698. 699. 700. 701. 702. 703. 704. 705. 706. 707. 708. 709. 710. 711. 712. 713. 714. 715. 716. 717. 718. 719. 720. 721. 722. 723. 724. 725. 726. 727. 728. 729. 730. 731. 732. 733. 734. 735. 736. 737. 738. 739. 740. 741. 742. 743. 744. 745. 746. 747. 748. 749. 750. 751. 752. 753. 754. 755. 756. 757. 758. 759. 760. 761. 762. 763. 764. 765. 766. 767. 768. 769. 770. 771. 772. 773. 774. 775. 776. 777. 778. 779. 780. 781. 782. 783. 784. 785. 786. 787. 788. 789. 790. 791. 792. 793. 794. 795. 796. 797. 798. 799. 800. 801. 802. 803. 804. 805. 806. 807. 808. 809. 810. 811. 812. 813. 814. 815. 816. 817. 818. 819. 820. 821. 822. 823. 824. 825. 826. 827. 828. 829. 830. 831. 832. 833. 834. 835. 836. 837. 838. 839. 840. 841. 842. 843. 844. 845. 846. 847. 848. 849. 850. 851. 852. 853. 854. 855. 856. 857. 858. 859. 860. 861. 862. 863. 864. 865. 866. 867. 868. 869. 870. 871. 872. 873. 874. 875. 876. 877. 878. 879. 880. 881. 882. 883. 884. 885. 886. 887. 888. 889. 890. 891. 892. 893. 894. 895. 896. 897. 898. 899. 900. 901. 902. 903. 904. 905. 906. 907. 908. 909. 910. 911. 912. 913. 914. 915. 916. 917. 918. 919. 920. 921. 922. 923. 924. 925. 926. 927. 928. 929. 930. 931. 932. 933. 934. 935. 936. 937. 938. 939. 940. 941. 942. 943. 944. 945. 946. 947. 948. 949. 950. 951. 952. 953. 954. 955. 956. 957. 958. 959. 960. 961. 962. 963. 964. 965. 966. 967. 968. 969. 970. 971. 972. 973. 974. 975. 976. 977. 978. 979. 980. 981. 982. 983. 984. 985. 986. 987. 988. 989. 990. 991. 992. 993. 994. 995. 996. 997. 998. 999. 1000.

lan in ein süßer raimb, loss auch ein dan im lach lag
oder 4. an der delfer dornen, züggerst, gibst gedan in ein
süßer dorn in ein ständel, hie vntz, und oben glück
dann nachher zügger dornen, und gibst gedan gästen of
fen und überaus gart.

Reisel am bexeln der feden

oder exdbeer misse.

1702 Ding und bexelst ab von fangal das loss wech mit man
far und dem dorn, dreibt mit a in ein rot far so ein dorn in
sich, rüst a in fons, was dar in, und züggerst, last sich
bis dink wint, rüht an, und last dar werden, hie zü
ger und zimmede daran. /

Quetsch an muel.

1711 Das in muel von an dem dorn lasten wech ab fink far, so an als
dan, loss in rindling mandel gar dorn, rüht an dorn in
und a in gulest muel, dorn a in d. an der dorn, zügger und
hies in a in fons, so fons a in glück, last dar und fons
zügger daran, so ist so gulest.

Trakt mandel muel.

1712 Das mandel und muel in mandel muel daran, loss in
mandel loss dar in last a in wenig mandel daran, oder
beischst mit mandel zügger. /

Ein dalls an muel

1713 Masager dorn dorn dorn in an der dorn, loss in
a in wenig dorn, dorn und die an der dorn, und last a in
dorn so ist gulest. /

Darain d' nuz und solle darmit korn auß, lag d' harnsch
Leich darain, marstobn mit dem luch wind, d' wia
an d' d' p' n' d' mit gar grob l' d' i' n' u' l' e' r' n' a' u' c' h' i' n' a' m' a' n'
d' l' l' k' o' r' n' d' a' r' n' a' c' h' i' n' u' b' i' n' f' a' r' a' u' f' u' n' d' f' u' n' d' d' i' n' n' a' f' f' u' n'
f' u' n' d' a' r' a' u' f' l' a' g' a' n' d' i' n' f' u' l' d' g' u' d' i' n' g' u' l' a' n' f' a' f' f' a' n' d' i' g'
d' a' r' i' n' u' n' d' p' f' a' f' f' a' r' d' d' i' e' l' a' m' g' u' l' d' u' n' d' f' a' r' l' i' c' h' a' f' f' a' n'
u' n' d' n' i' d' g' e' m' a' i' n' d' u' m' i' s' t' a' b' a' x' m' i' t' d' a' m' f' u' n' d' i' n' n' g' a' f' f' i' n' d'
f' i' n' d' a' m' i' t' p' r' o' a' r' m' b' i' e' n' d' a' u' f' d' o' r' t' d' e' m' b' l'.

Gerwerlary wurst.

17. Numb von ninnen d' u' e' r' i' n' d' i' e' d' i' e' d' u' m' b' e' a' i' n' v' e' r' f' i' d' a' n' b' r' a' l' l'
w' a' l' s' e' m' i' d' a' i' s' i' n' f' u' d' a' n' g' a' r' p' r' a' l' l' i' g' l' a' g' s' i' a' u' f' i' n' f' u'
b' a' p' p' r' a' l' l' l' a' g' s' i' a' n' i' n' l' u' d' i' g' e' n' o' u' f' l' a' f' f' d' i' e' d' i' e' b' r' e' d' i' n' e'
d' a' n' d' a' n' d' o' c' h' b' a' p' l' a' i' b' u' n' d' g' a' f' f' i' e' r' a' l' l' l' a' g' b' l' a' g' l' a' g' z' u'
i' z' p' l' i' n' d' f' u' a' m' m' d' e' i' s' i' n' u' b' 4. t' t' i' n' d' l' a' i' g' n' i' n' u' b'
f' a' r' n' a' c' h' u' n' d' f' a' r' l' i' c' h' d' a' u' f' d' e' m' i' s' s' d' o' c' h' d' o' s' t' n' o' n' d' a' n'
n' o' f' f' e' r' w' a' r' g' u' n' d' f' a' r' f' a' m' i' s' t' d' e' r' e' n' g' b' l' a' i' b' e' l' w' a' n' m' i' n' a' l' l' e' b'
g' a' r' d' a' n' i' c' h' s' o' m' i' n' u' b' d' i' e' f' u' n' f' f' a' r' l' i' c' h' d' a' r' i' n' d' e' s' d' e' n' i' n' g' l' a' i' g'
a' l' d' e' r' i' s' t' f' u' m' i' d' i' f' u' g' a' r' i' n' f' i' l' l' e' d' i' n' d' e' r' g' r' o' f' s' d' a' s' i' n' f' a'
f' o' l' m' i' s' t' m' i' s' s' e' s' t' m' i' t' d' e' d' g' a' f' a' r' l' i' c' h' d' a' i' n' u' n' d' d' o' s' t' d' a' r' i'
w' e' f' f' e' a' i' s' i' n' d' u' n' d' d' a' r' g' r' o' f' s' m' i' l' e' n' d' o' c' h' d' a' i' n' g' a' r' d' e' l' i' c' h'
d' a' r' i' n' d' e' f' a' r' a' u' f' f' u' n' d' f' a' r' n' a' c' h' d' o' s' p' r' o' f' a' n' d' a' i' n' g' r' o' b'
d' a' s' d' i' e' d' a' m' d' e' l' g' l' e' i' c' h' f' a' l' b' e' i' n' u' n' f' a' l' s' i' z' i' m' b' l' i' s' w' o' l' l'
u' n' u' b' d' a' i' n' g' r' o' f' s' e' r' i' n' d' e' n' u' s' d' a' r' i' n' b' i' d' i' e' f' a' r' l' i' c' h' a' f' f' a' n' d' i' g'
f' i' n' d' e' d' a' m' i' t' d' e' m' a' l' d' l' a' i' s' t' d' a' r' a' n' d' e' l' e' b' d' i' n' u' b' f' e' r'
d' i' e' d' a' r' i' n' u' b' u' n' d' i' n' d' i' n' g' a' u' f' d' e' b' e' s' e' f' u' l' f' a' r' n' a' c' h' d' a' r' i' g'
m' a' g' s' t' p' r' a' l' l' i' g' i' n' u' n' d' d' i' n' g' o' n' u' n' d' l' e' s' t' a' l' l' d' e' s' t' m' a' n'
g' l' i' c' h' i' s' w' a' n' g' a' r' d' e' r' d' a' r' i' n' b' z' e' f' f' i' n' g' l' d' e' m' a' n' i' n' d'

anderu werman mit, sin si doch nit zu dem augen, sonder
si selber zu befehen und wo sin lufft in dem darrn ist, solich
mit nimm ein bliden wadel darrin als dan bindet mit nimm
harthum lagad das ist ein mangel ist und mach die wurt in
Zanlung hang. an die hangelast ein wurt sein mach, laß von
wiltun überwinden an der seilen, als dan fucht in rait laß
aber gar die seilen besalt an mit lufftigen ort, so glaus
samb mir non rauch mit lufft geselgawiden, und mach gella lag
so mach non Anonbad saiden in rauch und lufft darrin
laß also 4. wochen oder länger also, besalt an nimm
lufftigen ort und sein si mit fioning smalz an, wann
im summer gar heiss ist das si sich fioning so mach si nimm
in ein ort und fioning si mit ein grostanstein so in die
maße.

Bratwurst zu bedallere.

180 Nimm swamion daileu laß in die an die seile zu dem in
sieb, nimm in fioning oder Anbel lag ein bratwurst gieß
so viel swamion smalz daran. so ist über die wurt
geseit laß gesellen, als dan lag wieder in die brat
wurst, über gieß aber mach mit fioning smalz, so
ist so oft und lang du wilt, bratwurst besalt an laß
in die rauch so fioning oder Anbel so in ein küllan
Roller wand du wilt bratwurst daran in fioning so viel
bratleib so du mit die nimm langer darrin gieß, so sein
so ist als baldon der lufft.

De smelezer.

181 Nimm in die wurt so in der wurt laß so mach wann comen
und gieß ein wenig gewandert, laß so wieder nimm.

gesau, nimb ein wenig ein ¹/₂ Schmal und ein halbes nachher
dunkel aus ein Schüssel, schmalz oder schmalz garen,
gon darinn mach ein laig ab, ein wenig dick, als ein
braun, daß nimb ein anast, darinn, wilst so
Kaus mandel darinn gesen, in Sammel, in funf
wein, der laig mit weß abgeflagen, süß ein gl,
hart so lüß das in nimb ein ein ein, in ein
und gut dan laig darinn, und so mit dem brat, in ein
daß so oben in ein lüß, von ein halben an.

Prezzen.

180 Nimb ein süß an und ein ein und mach ein ein laig dar
von nimb ein da ein ¹/₂ Schmalz, wachse, wachse, süß, laig
aus, gangen, so wilst so ein ein, wachse, an ein ein,
daß wider gesen, als dan wachse, wachse, wachse, so
nimb ein labla, wachse, gut in laig und ein ein, in ein
ein, daß so ein ein, in ein laig, wachse, daß wachse
mach gesen, als dan ein ein, laig, wachse, daß, wachse
wachse, daß ein ein, ein ein, labla, wachse, wachse,
daß in gesen, als dan nimb ein ein, als ein ein, gegan
gan ein laig, so, laig, so, ein ein, wachse, wachse, ein
ein, daß laig, wachse, daß ein ein, ein ein, ein ein,
ein, daß laig, so dan gegan, laig, und ein ein, ein ein, in
ein, daß, ein ein, ein ein, wachse, wachse, ein ein, ein ein,
ein, daß laig, ein ein, ein ein, ein ein, ein ein, ein ein,
als, als dan mach ein ein, ein ein, ein ein, ein ein,
als ein ein, ein ein, ein ein, ein ein, ein ein, ein ein.

in gungge solten, also wird man allwärts in der Gaiße sich finden
wollen die pater von löblich und haben sehr viel gesehen, und die pater
von Sammeln auf Sam Offen und in, was du willst, und
als wir Rumb und was du die pater in Offen sind,
so haben sie oben auf alle sind sie wach.

Krebsen Krabben.

[illegible]

Marb. Ridel

[illegible]

Die schwein allmilt, slauten sie so'n and, in sin guetlich
art.

Strickkrabben.

185 Man magt glisam solchm laig wie zum dissel und duntz
dan alban duntz die Strick, in ein hupf smaltz kint. for
nimb, und baltst. as gar in laud mit st auf seiden.

Andere krabben.

186 Nimb in so was wass, nimb 4. löffel uol garub und ein
vasser milch der wasser, auch nimb ninar mit grob smaltz
und flag ein aj dar in hoch alle wof ab, und gib es in
wass, in die wim mgn, wass wof gangen is, v nimb ein
gult millich lapt warub wanden, und lag dar in ein stult
v hallen und in war nig maff smaltz, als pulder zangos,
flag uaffer 2. oder 4. aj dar mit alle wof ab, gib dar in
duntz, in wass duntz dan gladen laig abar mit gar st,
als in wasser ein weil gese, maff als dan wie ein bal,
dan grob krabben, fu 2. find dar in, oder maff 4. aj
gab, wie man will, lapt dan in so al nimm singar duntz, lapt
winder in war nig gese baltst als dan in die si mit
gar wass und gult.

Prote draubere.

187 Nimb in salbe millich und flag 6 oder 2. aj dar in, wie
als ab, nimb dar in ein so'n wass, kussst gar glab ab,
gib ofne gese 1/2 stult in war uben war dar in, ein
löffel uol gar lapt wass smaltz, und die schwein gar firtel,
2. und so'n grob und gult draubere. 1.

Grassstücker.

188 Nimb in wasser lag dar in ein prokist smaltz, lapt

Donndan slamm, den ind mitan gluck, backen ist, bis es
oben gelblich wird, was sie zu vor den laig wann es will
von a mander rinnt, firs a in wenig manchen damindan
ind wann sie nicht wollen an firs, so nimb ein wenig aher
slamdamindan.

Andere mandel lezelt du backen w a.

Nimb ein pfund mandeln so das mit wosden wasen, des nimb
zu klare, a nimb soll man sofft mit einem löffel pühen, da
mit sie gleich geschenn wanden, in geschloßlich wie ein ge
nibane so in elodan ein wenig gnoben, das in soll man
pühen a in pfund geschenn zuggen ind 2. el. zimmet
1. el. milt klamm, 1 nagel, alles als in geschloßlich dar
zu soll man nesen ein gütan geniben an milt klamm
lezel Rosan, das in geschloßlich lezel darauß wanden
so das soll man alles nach bedimbsen nesen, ind auf
a in ein oblat a in so das lezel wolgan, ind in nimen
ein linn pfannen baren, bis es sie drimbsen wanden, aben
mit hand, sie so das man anfang woschtuß baren bis sie
drimbsen wanden, ind so bald sie drimbsen wanden mach
ein zis von zuggen ind wosden wasen darauß mach, das
sie so drimbsen wie sie wasen Rorh ind gut sein ind ein
a in löffel darauß, ind mit ein milt klamm so ich ubamal auß,
also an löffel ind ein milt in der dinn pfannen backen, damit
das zis uben sie geschloßlich, auf das sie drimbsen pfannen baren aben milt
ubersich, an boden mit ein Alnind gluck, wann es zis hand is
so in sie gung indillan so zis mit zuggen a in firs ist,
ist.

Leetzelten von mandelrübchen und dragant.

194

Nimb ein son dragant waige isen in rosen wasser, uben nache
drückst isen dinsten dinstel auß, thu isen in ein mandelrüb
in, so stant son gedulten züggen darinn, biß ein dinsten
laig wird, umb den darauß, mach ein Anadel, nimb
züggen und Knast, mach dann Anale ein laig gar wech
ab, und nimb dannach mandel die gar klein geschnitten,
daß solch nicht solig sein, schneid auß ein obel, darinn ein
anß, walt dannach von den züggen laig ein blälein
ein, guß den miser nimbstauß dich und lege es an
ausgebrühten mandeln, und drückst daruach nimb mo
del darauß, barch si, daß si nicht zu viel, gleich hab
oben und unten, ist es, daß si gar rein ist, was si auß
gelesen sein, so hab si genug, si müssen wech bleib.

Stöfflein Leetzelot.

195

Nimb ein gemacht Eismann, und grüne Eismann, ein be
im in der gleich viel, schneid es klein, und schneid, wie die
soß nimb in einen loden, nimb dann ab, daß es nache
wird, nimb ein obel, schneid es dann nach dem model wie
ein schaben wird, also dan nimb die Eismann und ein be
schneid es dann obel schneid, aber mit gar zu dick, und mit gar
auß ordt, dann man den mandel laig dan miser brü
ten, nach dem nimb den mandel laig drückst ein und

Ausgegesele mandel leezet.

Vind & gedaselen zeggor, "so'n maff^e. mandelude"
 kann di so uet abgezognn ninn, so'st is klain, wip
 si linder nach der inn gefallen, du'st sündst su alle,

Zusammen misse sie mit drey anhan, mache den laig
wessend, sulz zerkunnen sie ganz, mache lyzel darauß
bahe sie in nimen dreyen xamman, /

Dringende Zucker lezzeit.

200. Nimbzuggor ein halbes m^d, gieß in halbes wasser dar
auß, zerkunnen in genad, lache es dard salzen, das man den
laub dan farab nehmen, danuach nimb gneux, alßzin
mad 2. loß, ingwer 1. loß, unregatunß 1. loß, uagle 1. tt.
und ein wenig gelbe G^ore dreyß alleß, schneide ein wenig
Alvin, zerstoß es ein wenig, schneide dreyen zinn
haiß zuggor, dach es mit nimen sch^oß zu, drey ge
schmache misse darvon kommen, und lache dan zuggor ein
wenig über d^o n^ostau alß dan nimb ein wenig sch^oßmest
müßte es gemacht sein ein, so lange biß an dreyß dreyen
und sich an drey lache, alß dan mache lyzel darauß, traw
ein model wess mit mess und dreyß es darin, far
nach bahe es d^o Ruch.

Bloderene lezele. 2

200. Nimb d^o salt so^o wais so^o nig g^ore es in ein bueß
darauß, misse d^o wasser, und lache ein stück gemacht
sich an, nimb Alvin geschm^oß zinn mad 2. loß, uagle
1. loß, und 4. loß ingwer zinn mit von 4. almonen
dreyß, überbrunne so, und schneide es drey lang lache
sich es in dreyß d^o so^o nig, nimb gar ein sch^oßmest
mache ein gneublin daran und dreyß d^o so^o nig, schneide
dan gneublin daran, mache ein zinnblüß far drey

laig dar auß, umb noch bad' im ban all. stück zügger
zerreibe in der s'ig wie ein gries, oder alwas
gnoblich dar, schen bränse zimm lozalt, außmarso,
schleibet ihn model allest, so mis die lozalt wie
du wilt, allam dan laig wieb nix sin d'inn und
barhoß. f.

Aufgelosten zügger wercks.

205. Umb sonne dragand 1. löff, weige ihn in waßer für
ihn in ein löffel, in ein an'benen masel, soß dan dra-
gand mit einm klamm gefaselt zügger wofel n'ig sin
ander, umb noch nimm ein die selbe klamm nicht masen,
soß da ing dar mitan, umb in so gefaselt zügger
soß soß klamm siß der laig d'ich gung zimm außanbrich,
nimm soß alß dan auß dan masel carbide ihn wofel in
soß dan fander mit gefaselt zügger so lange biß du ihn
magst in die model bringen, walg in ein wenig d'inn
auß, alß die mandel lozalt, d'inn soß sie also in die
model, laß in ein wenig seig, barhoß soß dan nach, siel sin
ein was d'ortan pfannig ab,

Zucker laig.

206. Nimm 4. eyer zerslag soß, dar nach umb zügger und meß glais
mit, und ein wenig masen zügger, thoß in die eyer, daß
ein laig wird dar auß anbrich lassen, sind doch nicht zu
schon auß brich umb masen zügger, und barhoß
masen mit noch oben d'ortan pfannig, soß nicht zu hart werden.

Narzepar. a.

20. Numb ni p. und mandeln gewes, und wangs. uben nach in
sich wasser, zu sich dar nach die solar ab, so das aber nicht ganz
alle in, nuss es zwar im more nimb, im so den nimb auch
nicht zu viel auch in mass. f. in ein in massinge p. sam,
gisse a in wenig wasser daran, und 1/2. kt. gelb. brennen und
geschmolz. zigger. so es an f. a in gl. ed, l. so es zimblig ab
br. in l. so es f. so noch in a in f. so l. so es ab. l. so
mass. alle in mass. so daran, und wan du es wil. in
off. f. in so mass. es oben nass, so es zigger. daran
und b. so es in b. so es n. so es l. so es g. so es f. so
a in wa. n. b. so es w. so es.

Die springer dext lezelt zu machen.

20. Numb 1/2. l. so es zigger. f. in a in massinge p. sam. g. so es in wa
nig. so es w. so es daran. so es n. so es gl. so es w. so es d. so es n.
gl. so es d. so es g. so es l. so es d. so es n. so es l. so es d. so es n.
g. so es n. so es w. so es f. so es n. so es a. so es l. so es n. so es w.
nimb. f. so es in mass. in g. so es l. so es d. so es n. so es l. so es d.
in a. so es zigger. n. so es f. so es n. so es d. so es l. so es n. so es d.
so es w. so es d. so es n. so es l. so es d. so es n. so es l. so es d. so es n.
g. so es nimb. so es n. so es g. so es f. so es l. so es d. so es n. so es l.
in g. so es w. so es zimmer, n. so es g. so es n. so es a. so es n. so es w. so es f. so es
f. so es l. so es w. so es d. so es n. so es l. so es d. so es n. so es l. so es d. so es n.
l. so es n. so es w. so es d. so es n. so es l. so es d. so es n. so es l. so es d. so es n.
so es n. so es d. so es n. so es l. so es d. so es n. so es l. so es d. so es n. so es l.
und n. so es n. so es w. so es l. so es d. so es n. so es l. so es d. so es n. so es l.
so es n. so es d. so es n. so es l. so es d. so es n. so es l. so es d. so es n. so es l.

nachschlag. in ganz auser auß. p. h. r. a. s. a. i. n. z. i. g. g. a. r. d. a.
w. a. i. n. i. n. d. d. i. n. i. n. d. d. i. l. i. z. o. l. l. e. n. a. u. f. d. a. m. o. f. f. i. g. u. n. d. b. e.
s. i. n. g. a. d. a. r. n. i. t. a. l. s. d. a. n. s. o. f. w. i. n. d. e. r. i. n. b. a. s. e. d. o. z. i. n. d.
d. r. i. n. k. s. t. a. b. l. a. s. t. s. i. n. g. a. l. b. l. a. d. s. i. n. f. a. e. d. m. a. u. f. h. o. n. p. f. e. n.

Küttler Fischgottler.

209 Nimb 14. auser klar / fisch / w. g. l. a. b. n. i. s. t. a. l. 1 H. z. i. g.
g. e. r. i. n. d. i. a. u. s. e. r. k. l. a. r. d. a. s. g. e. r. w. i. n. d. w. i. n. d. n. u. s. t. a. d. a. n. n. a. u. f. d. e. t.
i. n. i. g. g. e. s. l. a. g. a. n. s. t. u. d. l. a. n. d. a. m. i. t. e. r. d. a. s. g. e. r. s. o. n. w. i. n. d.
w. i. n. d. u. n. d. w. e. s. t. d. a. m. b. s. s. r. a. n. g. a. d. a. r. n. a. c. h. a. u. f. o. b. l. a. d. i. n. d.
d. r. i. n. k. n. o. s. t. b. o. j. e. i. n. g. o. f. f. e. n.

Hierische Lerrier Vort manoteln.

210 Nimb mandeln / s. s. i. a. u. f. s. t. a. l. m. i. n. o. s. w. a. n. s. e. d. r. a. g. a. n. d. i. n.
w. o. s. t. n. w. a. s. e. r. s. o. f. a. u. f. e. r. a. u. s. k. l. a. r. d. a. r. i. n. z. i. g. g. e. s. g. a. r. w. e. s. t.
s. o. f. d. r. a. f. f. m. a. s. t. a. u. f. a. l. m. i. n. o. s. d. a. n. d. e. v. a. n. l. a. i. g. d. a. n. i. t. a. b.
d. a. s. o. r. s. i. n. d. i. n. f. a. w. i. n. d. d. u. m. i. s. t. u. n. d. g. e. r. z. u. n. i. e. l. o. f. f. e. r. k. l. a. r.
u. n. d. w. o. s. t. n. w. a. s. e. r. n. a. m. b. r. d. a. r. i. n. d. e. r. d. r. a. g. a. n. d. g. e.
w. a. n. s. a. l. i. s. t. d. a. n. i. t. a. s. t. n. i. c. h. g. e. r. z. u. d. i. n. w. i. n. d. u. n. d.
n. i. c. h. g. e. r. z. u. n. i. e. l. d. r. a. f. f. m. a. s. t. d. a. r. i. n. i. s. t. w. a. n.
d. a. r. l. a. i. g. e. s. t. i. s. s. o. s. o. m. b. e. i. s. t. w. i. e. s. i. n. f. a. s. t. u. n. d. l. a. g.
d. a. n. g. e. i. n. b. a. l. l. s. i. b. e. a. s. n. a. c. h. d. e. r. b. r. e. i. t. i. n. o. f. f. i. g. u. n. d.
b. a. s. e. a. s. n. a. c. h. d. e. r. b. r. e. i. t. i. n. o. f. f. i. g. u. n. d. b. a. s. e. a. s.

Solippen vor mandeln.

211 Nimb mandeln / s. s. i. a. u. f. s. t. a. l. m. i. n. o. s. i. n. i. m. b. 6. r. o. s.
s. o. l. l. e. r. d. a. r. i. n. d. e. r. w. o. s. t. n. w. a. s. e. r. s. o. n. i. e. l. g. u. n. g. i. s. z. o. r. a. l. s.
s. o. l. e. s. t. w. o. l. l. d. i. n. s. i. n. a. n. d. o. r. i. n. i. m. b. s. s. w. a. n. z. i. g. g. e. r.
a. l. s. d. e. r. l. a. i. g. i. s. w. e. n. i. g. e. s. a. s. n. i. c. h. s. o. n. g. d. a. r. n. a. l.
a. u. f. d. a. s. o. r. s. i. n. w. a. l. g. a. n. l. a. s. t. d. w. a. l. g. e. i. s. t. w. i. e.

Beigeln lotweng a.

16. Imb waigeln mit der Dri langol dan non, siel sa sie gar
wair in einig waigeln, dan sie habon ofua das xiel saßten
mit der Dri, da die nicht out non, wage imbar i lolt. wa
galen 14. lolt Züggen, nügge aß alle wail baj dan dan
an, biß dan waigeln, dan die mit wargafal, ofua aß dan
nach in ein gloß danne glangt lolt der Dri lolt laß der 3.
tag an der omge der in der wair man siel ban sag.

Beschobene Coltweng. a.

[illegible]

Kolde Colweng. a

22. Nimb 1/2 loth Zügger guß u. mach wasser daran laß
aus sich biß er zimblig zu am maytag gesoffen den
nachmiltz im dinstag um ander mittag, und gib mir
salb auff davor off laß ihn sich biß er süß
warrig dinstag mittag, als dan nim man Rüb

Sie biß auch halt noch an, mit kalte. Dannas laßt man
am besten als bald mit ein lügel wasser noch färd ist so
wunder man die lügel Sie ein, und bolget auß, biß das
noch gung ist, und balget nach geschwindigkeit ein lügel,
und gießt in die glase. Wenn die kalte sind an, und
wan man wieder in die schüssel an demselben lügel so muß man
sich darzfall vorwägen, und die kalte zu etwas andres
bringen, und mir gelung bald an geschan ist an
kalten, die kalte es wäre auf dem lügel und mir. Ge
schwindigkeit es geschick ist davon die geschwindigkeit
man die kalte an dem lügel, darfften die sonne auf man,
man auf die färdigen, sonder dem lügel und lügel
nicht geschick, die wasser macht man auch also all ein
in man nicht färdigen lügel.

Andere lotterey &.

Nimb 1/2 lügel digger geschick in man geschick darauß und
lass ein wenig sülß, so es die kalte wird, nimb also
ein halb wagen lügel auf, gieße den in ein lügel und
lass wieder ein wenig sülß, als dan nimb ein halb
geschick geschick die kalte sülß in darauß und lass ein
wenig ein wenig sülß, biß wieder ein wenig wird es
geschick. Nun, darauß habe es man lügel sülß ein wenig
ein wenig geschick geschick die kalte nimb und nimb da,
ein wenig, und ein wenig ein wenig geschick, sülß also dan in
glase und lass geschick, ist ganz ein wenig geschick.

nimb! man auch daru, die marillan lehren, &
wollt so in lehrung ist also gemacht, all mit theil
wunder geschehen.

Verriebene Rutter lottererg.

224 Rumb! Rullen geht in anber, weil si an anber
wollt, nimb! zu 6 witting Rulling 5. witting zigg
das gelant hat ist, hnt die Rullen daru, laß sich
bis es gesat, so ist gar in gesat.

Ripen lottererg.

225 Nimb die Rullen laß sich, daru daru in sich, nimb zu
i. Rullen 1. R. zigger, laß daru in sich, nimb
an naps 1. R. hnt die Rullen daru in naps daru
geat, laß an die sat sich, wan es gung gesat, laß
hnt von der geat, daru daru nimb
gar wolt, und ein witting zigger, daru daru in sich, hnt
es in die lehrung, nimb es gar wolt, so es geat daru
nimb Rumb, daru daru zu, hnt es wolt, daru
hnt es in die gesat, wie die andern.

Gestalt lottererg.

226 Nimb! sius landes formig ein halbe mase, groß & dar
10 mase wasser daru, laß wolt an sich, so es geat
an daru in sich, nimb es zu daru, laß, und geat in
großen loßel nimb brautwar in daru, laß ab dan
wolt sich, so Rumb. so hnt. alles zu anber, nimb
es daru in sich geat in 6. mase wolt, an sich in
formig und nimb Rullen, hnt es, hnt si geat

in der miltten außzug, und fündt den puz wof an, die
zu Rullen nimt. 2. lch. lagte daz in laß füllo, dar
nach wan die fülle wach, und zündt die lach
fildan bis es gefoged wan einz nist gungest, 3. nist
es puz, wan man: nist zu dacht 4. wind oft als dan
a nist wof, dar nach wan man: dacht in laß, nimb
man Eilpuz galor und lach in die glöser.

Das feldt hezelt.

127 Nimb in jule laß igu 5 lange fildan bis die zelle da
von Rauf gissey und nist füllge faldt daz in, aber
moß füllge nist in wunz als zu jule die Rauf aus
von dan wofen füllge anst, dan man von der blu
puz fild in ein gefoged füllge fild, und füllge fild
darunter nist es nist dilt wie nist von füllge fild,
dar nach gissey faldt daz in.

Lavente feldt.

128 Nimb feld füllge in ein glom, und gissey ein wofen daz
an, laß fildan bis die fild, also daz glom gefoged
will, dar nach nimb die an fild, laß nist fild,
gefoged in, und nist unter es füllge und gissey es
an in füllge fild 5 zu nist ein wunz nist fild
ange fild in und laß es fild fild fild 5 zu
fild fild wie ein wof, Rauf wof ein fild fild wa
vor andan füllge gissey, nist es wof nimb ein wof
wof wofen und gissey fild anst nist wofen
fild, und ein wunz nist fild fild, zu dan
fild fild wofen fild fild fild fild fild fild fild
zu es lieber fild.

29 Krafft Zettel.
Zu 2. loß Zügger nimbe 3 mal geworren auß solget, zimbel
2. loß ingwer 2. loß nage 1 lb. galban 1 lb. langun
poffar 1 lb. Citronen, 1 lb. Zardus. Dann 2. loß.
Dragan in einem der mangeln gelast und mit rotem
wasser eingewischt. Das geworren und Zügger damit an
gemacht, das ob beig ambe kühlet und ob Zu Zalt Alon
wende, ein kühlet gelast, in einer warmen Stube ge
setzt, und 4. tag laß der in der werden.

Mandel Zettel.

29 Alind ein Zügger in ein pfanne, gieß rotem wasser
oder la uandel oder magan wasser oder was dir am
geschicklich ist daran, aber es muß so dick werden als
ein mör und laß stehen bis der Zügger gleich gelast
wilt. Dar nach im ein daran in mamben kühlet ge
setzt und ma ueltn und Alind gesetzt. Ciumbel 3 mal ein
weil und Alind gesetzt und mörge mör und gieß es an
ein zimmer daller laß es gelast, hernach magli es
Zerfmaiden wie du es haben wilt.

Barbere Zettel.

30 Alind mörge barbe und 20 lb. barbe Alind sauber ab
wasse den saß. Dann, Dar nach nimbe ein rotem wasser
in ein mörge oder magan und mörge gesetzt und Zügger
daran bis du dick wird wie ein mör. Dann laß es ob
über ein kühlet bis es dick wird, und kühlet ge
setzt als dan mörge barbe und mörge das nage
malen 20 lb. saß unter dem Zügger, gieß Zalt

was ist uff ein ogeras zu zu vor mit andern bekräftig ist
magt viel das was nig aff naffen, dannach ist es
narr haben wies.

Citroni Zettel.

230 Cyfunda 3 gelbe von der Citroni gar klein wie gesolt.
und das an dem mündt auß flaischig von heilich solz, ist
aff in ein an baraff gesst, gab auff sing. 3 ger nicht von
heul darbig blaidt nisse als dan 3 gelbe von der Ci
tronen im litz 3 anora und nisse in son gelass solz sing
gar darvon, bis duchs wird wie in mndel, dannach mag
die heil. daran's nach dem gesallan, und last mndel
worden, ist ein gute heil gesallan dinnel auß solz
dan durs.

Inocer mandel Zettel.

231 Nimb zu 1. lb. Zigger 1. lb. ingwer, 2. lb. Zimbel 1. lb.
und 3 gelblind 1. lb. doring gesst von man walen und in
santel not gesst nisse man walen und 3 man wial mag
man in wenig golgand naffen, 3 gewunnen soll man
in wenig sumer und ein wenig solz, wan der
Zigger son gelaidet ist, gab es gewunnen dann in,
nasse es in der giste ob zu doringen.

Krafft Zettel mit mandel.

232 Nimb zu 1. lb. Zigger 1. lb. mandel. 3 lb. klein mit
not in wasser nisse dan Zigger mit ein mndel not
wasser, bis es an singen blaidt, ist das die mandeluda
re in, ein litz mndel mndel, 1. lb. mndel gelblind
und 3 mndel mndel und nasse das gewunnen mndel klein
in ein mndel und ein wenig solz und in der gesst
Zigger fiedel und zu doring. giste.

Jurestichtige Titronen

234. Umbe die Citronen fündo lange fündo davoro fündo
 fündo davoro, lag die fündo in die fündo davoro
 10. oder 12. tag wüngen gup alle tag fündo wüngen davoro
 alfo dan fündo in die fündo davoro und alfo in die
 wüngen, wüngen und fündo und die fündo davoro in die
 Citronen, wüngen gup von fündo davoro fündo, fündo in die
 gungge fündo, fündo wüngen und wüngen alfo in die
 fündo davoro, und die fündo in die fündo davoro
 2. oder 3. tag wüngen aber gup alle tag 2. mal fündo
 wüngen davoro, lag die fündo in die fündo davoro und fündo
 in die fündo, alfo dan lag die fündo in die fündo davoro
 fündo, davoro und die fündo fündo 4. fündo lag
 fündo in die fündo, wüngen wüngen fündo
 in die fündo davoro davoro 2. fündo wüngen davoro die
 fündo davoro fündo gup, fündo fündo fündo fündo
 fündo fündo wüngen gup, fündo fündo fündo
 gup fündo an die Citronen davoro davoro gup, wüngen
 fündo in die fündo fündo davoro in die fündo lag fündo fündo
 wüngen fündo fündo fündo davoro fündo fündo fündo
 fündo fündo in die Citronen fündo fündo fündo fündo
 fündo fündo fündo fündo, wüngen in die fündo fündo
 und die fündo fündo fündo davoro und fündo die
 Citronen.

Die fündo davoro.

235. Die fündo in die fündo fündo fündo fündo
 fündo fündo 4. fündo fündo 3. fündo fündo fündo
 fündo und davoro fündo fündo fündo.

Zantze St. Iohannis berleir.

236 Nulch ein of mied. St. Iohannis berleir ein of mied
 Züggar ein of mied wasser ge nofmen, d. wasser mied
 dan Züggar andanglich ein wasser selb, laß den hant,
 nach die berleir d. wasser in galasch mit selb in laß,
 bis sie waigworden, als dan d. wasser in d. wasser laß
 dan mied die berleir in misauber glas galasch dan
 affe wieder ubar d. wasser ge nofmen, mied d. wasser in d. wasser
 dan laß den mied, ubar die berleir gage dan.

Citronen Sodalen eir zu maderen.

237 Die Citronen fallen in wasser ein d. 3. tage lang ge
 wasch und alle tage ein wasser dan ubar gage, dan
 dan nach die fallen ein d. 3. wasser ge nofmen,
 und in selb wasser selb in laß den bis d. 3. tage
 dan von d. mied als dan ein of mied fallen ein
 selb ein mied Züggar und ein of mied wasser ge nofmen,
 man und d. 3. Züggar und wasser noch selb in laß
 laß den, dan nach die fallen auch in die of mied galasch,
 und d. 3. mied selb in laß, folge nach die fallen in
 ein sauber glas galasch und dan affe ein d. 3. tage
 dan ubar gage dan auch d. 3. tage noch dan fallen dan
 affe gage und auch d. 3. tage noch dan fallen selb in laß.

Pomeranzen Sodalen.

238 Die of mied sollen gleiches maderen, wie die
 Citronen fallen.

Zantze manillere.

220 lege anfanglich die ma villen in ein aubrey und
dar nach selbe den zügger in euglich und gib ein ubere
die ma villen selbe sie als da in ein toller gibst den
offt. morgen für unter und selbe ein in der
zügger darüber.

Esra ^{offt} flau mere ein zu machen.

221 Oeden u ingamacht wie die ma villen in der anseich ge
falle und in eingewand gelag.

Marzellen schalen zu machen.

222 Man sie die ma villen ein wenig in wasser bis sich die
selben gelag lassen als da sie gefallt und die da in
dar von gelag. dar nach gewogen und ein selb in
getrieben und ein in wasser und offt ein in
zügger und ein in wasser lassen lassen zügger
mit dem wasser in euglich selbe, dar nach den ma
villen ein. das in gelag und in der bis sich der
offt. in der selbe, selbe selbe.

Esra ein zu machen.

223 selbe den Oeden selbe uberegeben, und in der
wasser gelag. über nach in wasser liegen lassen, als
da in wasser gelag bis es ein wenig weiß worden
dar nach ein in zügger und ein selb wasser genommen
ein in euglich gelag als da den Oeden ein in ge
lag und ein in selbe lassen bis sich der
zügger ein in zügger, dar nach den Oeden in ein gelag

galaszu und dan sagst du in Jugling darüber gesolt sy.
Maulbeer sagst.

244. Jugling ist die maulbeere In der in ander lueg gar
drinck also dan an in also sagst in schindt Zug
gar geosin man und in dem laster bis sigt das agt
da in man dem laster abgiltet.

Manoel wogades.

245. Man neme an jugling in schindt Zuger und in sich
was der laster begeret in der so lange bis sigt das agt
wende in der in man dem laster so in dem laster
also dan in schindt in in der schindt gemachten man
salu dan in der schindt und in der schindt was in der
schindt laster dan nach an der schindt mit in der
laster gegeret so gegeret du so haben wird die
wogades galaszu und so lang laster bis si
in der schindt warden.

Exiersten wogades.

246. Man neme an jugling die schindt und in in
schindt was der galaszu und in in wenig laster
in der laster gesolt sy, also dan gesolt sy
in in ander lueg galaszu und in in wenig In der
gad nicht. In der laster in der was in der In der
schindt gewogen und an der in der schindt
an der schindt laster in der In der gar geosin man in
die schindt galaszu und in der in der schindt
laster bis sigt man der schindt laster gesolt sy.

gesung und so lange sitzen lassen bis das sich ein von
dem pfaffen abgethan alldan in die massen ein
gott und ein wenig gar nicht dar nach herauß
gung. Ruten lotterwege zu machen.

249 Liebt die Ruten in die wasser gelagert und so lange
sich bis sich gelan laß und wenn sie gesalzen sind
man sie in klei in selbsal. dan wird ein wenig
ger wasser ein teil, so in lüftung gesalzen und ein wenig
Ruten dar in gar nicht, jedes mit ein teil und ein
na in löffel nügen bis es sich von löffel herab gelat dar
nach in die gläser gelassen.

Ruten wegged.

250 Die Ruten anfanglich gesalzen und in 8. tücher geschnitten
und in ein wenig wasser gewaschen, dar nach ein wenig
in löffel nügen und ein wenig selbsal dar in
ben in den löffel gelassen, und ein klei ein wenig wasser
dar über gegossen, dar nach über das ein wenig gesalzen, und sie
in laßen bis das sie in ein wenig wasser alldan sie
an den löffel gehen man an ein wenig löffel gelagert, und
mit ein wenig löffel selbsal dar über, folgendes wiederholt
in den löffel gelassen und so lange sitzen lassen bis sich
in dem löffel herab runft, dar nach an ein teil
und dan man will so dan man klei citron dar über
wischen.

Ruten jaden.

Einem secht mit ruber zu machen.

251 Nimb ein abgethan um selbsal gelagert, und dar nach
ein wenig klei in geschnitten und an ein teil ge
lassen und abgemacht in ein tücher, das sie in

so in eine girdel du sollst mich dir
wiegend binden. & in ein lügel mich laß im wa-
sser sitzen. biß du substanz warm doch nicht gar
kalt wird. & ich & ablage & du dich umgibst
getrocknet laß mich an gips dar nach mach die
abmarierung mich laß sitzen an ein wangel
da & der wangel & &

Mandel zgl.

25. Nimm mandeln so viel laß es wenig mich gar
klein schneiden & wasch.

Linge mache lemonen & pomerantzen. wans du die
Pomerantzen und lemonen. das dir lang bleiben
sollen so müßt du wissen und du dar ein mach
so bleiben.

26. Nimm lemonen oder pomerantzen. mach es so. dar soll
ich & salz ab & so die sollte & bringe in lemonen oder
pomerantzen. bleibe. du mich nicht so wasser
an & gürte. das du sauer nicht solch bringe in ein
dar bleibe. du hand sonder weise herab bringe
für die lemonen und pomerantzen. g. laß in ein
wasser liegen laß in gib ich alle tag in wasser
so. du g. laß in ein in bech in ein wasser über
laß es selbig wie in hand paste & so. das du her
an. ganz ob. in ich in ein wenig gürte. laß
alldau in so gürte. wasser in ein bech
wasser. laß ab. das ab gar wasch überbringe.

[illegible]

nicht darnach von dem wasser und yhangen mit der
waizer das provind wir max mel bar in manst dan mit
a man mofen so'n glaß und das in mofen an das es
kond man lach kan man mit barben so kan es so
manzen.

Lim güte. Letzere von eitel zu machen

Ein gültle Lotwerg von äpfeln zu machen

[illegible]

Pengebrenten Zügger mact es also.

[illegible]

Zügger und so in zwanzig das Feuer und das zu
dass er gar geschwind sich wasser anfangt zu
ziehen und so im anfang ist so klobig
das Wasser von einem und gar wasser das saubere und
fließt den sauberen in den Zügger und leitet den Zügger mit
den aben und gar im anfang ist so sehr sehr sehr wasser
in weil geschicklich dümmer im anfang sehr und so
in wieder über den wasser und bleibt allweil zu
er lasset sich wasser anfangt die zu wandern, so nimb
etwas in ein solches geschicklich wasser mit einem sauberen löffel
nimb sehr anfang zu in laos der von den Zügger im
lasset in dem wasser sein. So lang als der Zügger in
wenn man ihn aus dem wasser nimb so ist es so wie
nicht geschicklich so nimb man ihn länger und an
lassen und im mer zu und dann lasset in das wasser
probieren, wenn es geschicklich ist so wird er wenn
man ihn noch lasset am dazumal in dem wasser lasset
am wenigsten so nimb man so viel an dem wasser
von ihm bei geschicklich dass in wenn es so ist so
nicht zäh so nimb ihn gar geschwind davon nimb
alle dümmer und zu so man man dazumal so man weil
den Zügger sich so nimb in die solches nimb so ist es
dann geschwind noch am dazumal davon gar lasset an
solches liegen bis der Zügger kalte wird also
nimb ihn so nimb.

Man ist ghabt in 1/2 1/2 einmahl lösel finden wollet
nimmt sie ein löffel gute roth lösel wol zügger und giebt
den löffel mit ansgewandtem wasser an und laßt
also sich wie geschribt. 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2
in dillor gesen.
Wie man das Trüchne. Peruchliere

Wie man das Trüchne Genüßische
Confect macht.

[illegible]

Nommt, und das obst nicht mehr nachlaß Zügger mit
aber so viel sein das das obst darinnen schwimmt und
in ein breiten gefäß das warm hat, als das küh
man in ein breites und laß man in ein
tuben trinken vor sich bring malig wie man will
obst in soll grün oder in der nat malig, laßt
so mit man abwasch und in waschen.

Blumen zum überziehen mit zucker
wie es artirt wird.

270. Nimm ein feinn du nimm Zügger so istu groblich
und über ihn so, das das laub und dannon Nommt,
das so bla in alder in groblicher sand, und das nach
fein sand an blasen ab nicht ganz zu laßt, und bli
man, von was vor art du wilt, und be reuch sie mit dem
sanden blasen, und das noch von dem Zügger mit
soig darmit so viel als man sie netz bleib, und
laß bey im so bey dem koch, du wirst ein blumig mit
mit gesandte Zügger bestreut werden.

(andere daz zu machen von
was man will.

271. Nimm ein feinn (anar) Zügger und Alon laß ihn lange
sieden, bis er ganz weiß laigt, hab das an der in der koch
3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100. 101. 102. 103. 104. 105. 106. 107. 108. 109. 110. 111. 112. 113. 114. 115. 116. 117. 118. 119. 120. 121. 122. 123. 124. 125. 126. 127. 128. 129. 130. 131. 132. 133. 134. 135. 136. 137. 138. 139. 140. 141. 142. 143. 144. 145. 146. 147. 148. 149. 150. 151. 152. 153. 154. 155. 156. 157. 158. 159. 160. 161. 162. 163. 164. 165. 166. 167. 168. 169. 170. 171. 172. 173. 174. 175. 176. 177. 178. 179. 180. 181. 182. 183. 184. 185. 186. 187. 188. 189. 190. 191. 192. 193. 194. 195. 196. 197. 198. 199. 200. 201. 202. 203. 204. 205. 206. 207. 208. 209. 210. 211. 212. 213. 214. 215. 216. 217. 218. 219. 220. 221. 222. 223. 224. 225. 226. 227. 228. 229. 230. 231. 232. 233. 234. 235. 236. 237. 238. 239. 240. 241. 242. 243. 244. 245. 246. 247. 248. 249. 250. 251. 252. 253. 254. 255. 256. 257. 258. 259. 260. 261. 262. 263. 264. 265. 266. 267. 268. 269. 270. 271. 272. 273. 274. 275. 276. 277. 278. 279. 280. 281. 282. 283. 284. 285. 286. 287. 288. 289. 290. 291. 292. 293. 294. 295. 296. 297. 298. 299. 300. 301. 302. 303. 304. 305. 306. 307. 308. 309. 310. 311. 312. 313. 314. 315. 316. 317. 318. 319. 320. 321. 322. 323. 324. 325. 326. 327. 328. 329. 330. 331. 332. 333. 334. 335. 336. 337. 338. 339. 340. 341. 342. 343. 344. 345. 346. 347. 348. 349. 350. 351. 352. 353. 354. 355. 356. 357. 358. 359. 360. 361. 362. 363. 364. 365. 366. 367. 368. 369. 370. 371. 372. 373. 374. 375. 376. 377. 378. 379. 380. 381. 382. 383. 384. 385. 386. 387. 388. 389. 390. 391. 392. 393. 394. 395. 396. 397. 398. 399. 400. 401. 402. 403. 404. 405. 406. 407. 408. 409. 410. 411. 412. 413. 414. 415. 416. 417. 418. 419. 420. 421. 422. 423. 424. 425. 426. 427. 428. 429. 430. 431. 432. 433. 434. 435. 436. 437. 438. 439. 440. 441. 442. 443. 444. 445. 446. 447. 448. 449. 450. 451. 452. 453. 454. 455. 456. 457. 458. 459. 460. 461. 462. 463. 464. 465. 466. 467. 468. 469. 470. 471. 472. 473. 474. 475. 476. 477. 478. 479. 480. 481. 482. 483. 484. 485. 486. 487. 488. 489. 490. 491. 492. 493. 494. 495. 496. 497. 498. 499. 500. 501. 502. 503. 504. 505. 506. 507. 508. 509. 510. 511. 512. 513. 514. 515. 516. 517. 518. 519. 520. 521. 522. 523. 524. 525. 526. 527. 528. 529. 530. 531. 532. 533. 534. 535. 536. 537. 538. 539. 540. 541. 542. 543. 544. 545. 546. 547. 548. 549. 550. 551. 552. 553. 554. 555. 556. 557. 558. 559. 560. 561. 562. 563. 564. 565. 566. 567. 568. 569. 570. 571. 572. 573. 574. 575. 576. 577. 578. 579. 580. 581. 582. 583. 584. 585. 586. 587. 588. 589. 590. 591. 592. 593. 594. 595. 596. 597. 598. 599. 600. 601. 602. 603. 604. 605. 606. 607. 608. 609. 610. 611. 612. 613. 614. 615. 616. 617. 618. 619. 620. 621. 622. 623. 624. 625. 626. 627. 628. 629. 630. 631. 632. 633. 634. 635. 636. 637. 638. 639. 640. 641. 642. 643. 644. 645. 646. 647. 648. 649. 650. 651. 652. 653. 654. 655. 656. 657. 658. 659. 660. 661. 662. 663. 664. 665. 666. 667. 668. 669. 670. 671. 672. 673. 674. 675. 676. 677. 678. 679. 680. 681. 682. 683. 684. 685. 686. 687. 688. 689. 690. 691. 692. 693. 694. 695. 696. 697. 698. 699. 700. 701. 702. 703. 704. 705. 706. 707. 708. 709. 710. 711. 712. 713. 714. 715. 716. 717. 718. 719. 720. 721. 722. 723. 724. 725. 726. 727. 728. 729. 730. 731. 732. 733. 734. 735. 736. 737. 738. 739. 740. 741. 742. 743. 744. 745. 746. 747. 748. 749. 750. 751. 752. 753. 754. 755. 756. 757. 758. 759. 760. 761. 762. 763. 764. 765. 766. 767. 768. 769. 770. 771. 772. 773. 774. 775. 776. 777. 778. 779. 780. 781. 782. 783. 784. 785. 786. 787. 788. 789. 790. 791. 792. 793. 794. 795. 796. 797. 798. 799. 800. 801. 802. 803. 804. 805. 806. 807. 808. 809. 810. 811. 812. 813. 814. 815. 816. 817. 818. 819. 820. 821. 822. 823. 824. 825. 826. 827. 828. 829. 830. 831. 832. 833. 834. 835. 836. 837. 838. 839. 840. 841. 842. 843. 844. 845. 846. 847. 848. 849. 850. 851. 852. 853. 854. 855. 856. 857. 858. 859. 860. 861. 862. 863. 864. 865. 866. 867. 868. 869. 870. 871. 872. 873. 874. 875. 876. 877. 878. 879. 880. 881. 882. 883. 884. 885. 886. 887. 888. 889. 890. 891. 892. 893. 894. 895. 896. 897. 898. 899. 900. 901. 902. 903. 904. 905. 906. 907. 908. 909. 910. 911. 912. 913. 914. 915. 916. 917. 918. 919. 920. 921. 922. 923. 924. 925. 926. 927. 928. 929. 930. 931. 932. 933. 934. 935. 936. 937. 938. 939. 940. 941. 942. 943. 944. 945. 946. 947. 948. 949. 950. 951. 952. 953. 954. 955. 956. 957. 958. 959. 960. 961. 962. 963. 964. 965. 966. 967. 968. 969. 970. 971. 972. 973. 974. 975. 976. 977. 978. 979. 980. 981. 982. 983. 984. 985. 986. 987. 988. 989. 990. 991. 992. 993. 994. 995. 996. 997. 998. 999. 1000. 1001. 1002. 1003. 1004. 1005. 1006. 1007. 1008. 1009. 1010. 1011. 1012. 1013. 1014. 1015. 1016. 1017. 1018. 1019. 1020. 1021. 1022. 1023. 1024. 1025. 1026. 1027. 1028. 1029. 1030. 1031. 1032. 1033. 1034. 1035. 1036. 1037. 1038. 1039. 1040. 1041. 1042. 1043. 1044. 1045. 1046. 1047. 1048. 1049. 1050. 1051. 1052. 1053. 1054. 1055. 1056. 1057. 1058. 1059. 1060. 1061. 1062. 1063. 1064. 1065. 1066. 1067. 1068. 1069. 1070. 1071. 1072. 1073. 1074. 1075. 1076. 1077. 1078. 1079. 1080. 1081. 1082. 1083. 1084. 1085. 1086. 1087. 1088. 1089. 1090. 1091. 1092. 1093. 1094. 1095. 1096. 1097. 1098. 1099. 1100. 1101. 1102. 1103. 1104. 1105. 1106. 1107. 1108. 1109. 1110. 1111. 1112. 1113. 1114. 1115. 1116. 1117. 1118. 1119. 1120. 1121. 1122. 1123. 1124. 1125. 1126. 1127. 1128. 1129. 1130. 1131. 1132. 1133. 1134. 1135. 1136. 1137. 1138. 1139. 1140. 1141. 1142. 1143. 1144. 1145. 1146. 1147. 1148. 1149. 1150. 1151. 1152. 1153. 1154. 1155. 1156. 1157. 1158. 1159. 1160. 1161. 1162. 1163. 1164. 1165. 1166. 1167. 1168. 1169. 1170. 1171. 1172. 1173. 1174. 1175. 1176. 1177. 1178. 1179. 1180. 1181. 1182. 1183. 1184. 1185. 1186. 1187. 1188. 1189. 1190. 1191. 1192. 1193. 1194. 1195. 1196. 1197. 1198. 1199. 1200. 1201. 1202. 1203. 1204. 1205. 1206. 1207. 1208. 1209. 1210. 1211. 1212. 1213. 1214. 1215. 1216. 1217. 1218. 1219. 1220. 1221. 1222. 1223. 1224. 1225. 1226. 1227. 1228. 1229. 1230. 1231. 1232. 1233. 1234. 1235. 1236. 1237. 1238. 1239. 1240. 1241. 1242. 1243. 1244. 1245. 1246. 1247. 1248. 1249. 1250. 1251. 1252. 1253. 1254. 1255. 1256. 1257. 1258. 1259. 1260. 1261. 1262. 1263. 1264. 1265. 1266. 1267. 1268. 1269. 1270. 1271. 1272. 1273. 1274. 1275. 1276. 1277. 1278. 1279. 1280. 1281. 1282. 1283. 1284. 1285. 1286. 1287. 1288. 1289. 1290. 1291. 1292. 1293. 1294. 1295. 1296. 1297. 1298. 1299. 1300. 1301. 1302. 1303. 1304. 1305. 1306. 1307. 1308. 1309. 1310. 1311. 1312. 1313. 1314. 1315. 1316. 1317. 1318. 1319. 1320. 1321. 1322. 1323. 1324. 1325. 1326. 1327. 1328. 1329. 1330. 1331. 1332. 1333. 1334. 1335. 1336. 1337. 1338. 1339. 1340. 1341. 1342. 1343. 1344. 1345. 1346. 1347. 1348. 1349. 1350. 1351. 1352. 1353. 1354. 1355. 1356. 1357. 1358. 1359. 1360. 1361. 1362. 1363. 1364. 1365. 1366. 1367. 1368. 1369. 1370. 1371. 1372. 1373. 1374. 1375. 1376. 1377. 1378. 1379. 1380. 1381. 1382. 1383. 1384. 1385. 1386. 1387. 1388. 1389. 1390. 1391. 1392. 1393. 1394. 1395. 1396. 1397. 1398. 1399. 1400. 1401. 1402. 1403. 1404. 1405. 1406. 1407. 1408. 1409. 1410. 1411. 1412. 1413. 1414. 1415. 1416. 1417. 1418. 1419. 1420. 1421. 1422. 1423. 1424. 1425. 1426. 1427. 1428. 1429. 1430. 1431. 1432. 1433. 1434. 1435. 1436. 1437. 1438. 1439. 1440. 1441. 1442. 1443. 1444. 1445. 1446. 1447. 1448. 1449. 1450. 1451. 1452. 1453. 1454. 1455. 1456. 1457. 1458. 1459. 1460. 1461. 1462. 1463. 1464. 1465. 1466. 1467. 1468. 1469. 1470. 1471. 1472. 1473. 1474. 1475. 1476. 1477. 1478. 1479. 1480. 1481. 1482. 1483. 1484. 1485. 1486. 1487. 1488. 1489. 1490. 1491. 1492. 1493. 1494. 1495. 1496. 1497. 1498. 1499. 1500. 1501. 1502. 1503. 1504. 1505. 1506. 1507. 1508. 1509. 1510. 1511. 1512. 1513. 1514. 1515. 1516. 1517. 1518. 1519. 1520. 1521. 1522. 1523. 1524. 1525. 1526. 1527. 1528. 1529. 1530. 1531. 1532. 1533. 1534. 1535. 1536. 1537. 1538. 1539. 1540. 1541. 1542. 1543. 1544. 1545. 1546. 1547. 1548. 1549. 1550. 1551. 1552. 1553. 1554. 1555. 1556. 1557. 1558. 1559. 1560. 1561. 1562. 1563. 1564. 1565. 1566. 1567. 1568. 1569. 1570. 1571. 1572. 1573. 1574. 1575. 1576. 1577. 1578. 1579. 1580. 1581. 1582. 1583. 1584. 1585. 1586. 1587. 1588. 1589. 1590. 1591. 1592. 1593. 1594. 1595. 1596. 1597. 1598. 1599. 1600. 1601. 1602. 1603. 1604. 1605. 1606. 1607. 1608. 1609. 1610. 1611. 1612. 1613. 1614. 1615. 1616. 1617. 1618. 1619. 1620. 1621. 1622. 1623. 1624. 1625. 1626. 1627. 1628. 1629. 1630. 1631. 1632. 1633. 1634. 1635. 1636. 1637. 1638. 1639. 1640. 1641. 1642. 1643. 1644. 1645. 1646. 1647. 1648. 1649. 1650. 1651. 1652. 1653. 1654. 1655. 1656. 1657. 1658. 1659. 1660. 1661. 1662. 1663. 1664. 1665. 1666. 1667. 1668. 1669. 1670. 1671. 1672. 1673. 1674. 1675. 1676. 1677. 1678. 1679. 1680. 1681. 1682. 1683. 1684. 1685. 1686. 1687. 1688. 1689. 1690. 1691. 1692. 1693. 1694. 1695. 1696. 1697. 1698. 1699. 1700. 1701. 1702. 1703. 1704. 1705. 1706. 1707. 1708. 1709. 1710. 1711. 1712. 1713. 1714. 1715. 1716. 1717. 1718. 1719. 1720. 1721. 1722. 1723. 1724. 1725. 1726. 1727. 1728. 1729. 1730. 1731. 1732. 1733. 1734. 1735. 1736. 1737. 1738. 1739. 1740. 1741. 1742. 1743. 1744. 1745. 1746. 1747. 1748. 1749. 1750. 1751. 1752. 1753. 1754. 1755. 1756. 1757. 1758. 1759. 1760. 1761. 1762. 1763. 1764. 1765. 1766. 1767. 1768. 1769. 1770. 1771. 1772. 1773. 1774. 1775. 1776. 1777. 1778. 1779. 1780. 1781. 1782. 1783. 1784. 1785. 1786. 1787. 1788. 1789. 1790. 1791. 1792. 1793. 1794. 1795. 1796. 1797. 1798. 1799. 1800. 1801. 1802. 1803. 1804. 1805. 1806. 1807. 1808. 1809. 1810. 1811. 1812. 1813. 1814. 1815. 1816. 1817. 1818. 1819. 1820. 1821. 1822. 1823. 1824. 1825. 1826. 1827. 1828. 1829. 1830. 1831. 1832. 1833. 1834. 1835. 1836. 1837. 1838. 1839. 1840. 1841. 1842. 1843. 1844. 1845. 1846. 1847. 1848. 1849. 1850. 1851. 1852. 1853. 1854. 1855. 1856. 1857. 1858. 1859. 1860. 1861. 1862. 1863. 1864. 1865. 1866. 1867. 1868. 1869. 1870. 1871. 1872. 1873. 1874. 1875. 1876. 1877. 1878. 1879. 1880. 1881. 1882. 1883. 1884. 1885. 1886. 1887. 1888. 1889. 1890. 1891. 1892. 1893. 1894. 1895. 1896. 1897. 1898. 1899. 1900. 1901. 1902. 1903. 1904. 1905. 1906. 1907. 1908. 1909. 1910. 1911. 1912. 1913. 1914. 1915. 1916. 1917. 1918. 1919. 1920. 1921. 1922. 1923. 1924. 1925. 1926. 1927. 1928. 1929. 1930. 1931. 1932. 1933. 1934. 1935. 1936. 1937. 1938. 1939. 1940. 1941. 1942. 1943. 1944. 1945. 1946. 1947. 1948. 1949. 1950. 1951. 1952. 1953. 1954. 1955. 1956. 1957. 1958. 1959. 1960. 1961. 1962. 1963. 1964. 1965. 1966. 1967. 1968. 1969. 1970. 1971. 1972. 1973. 1974. 1975. 1976. 1977. 1978. 1979. 1980. 1981. 1982. 1983. 1984. 1985. 1986. 1987. 1988. 1989. 1990. 1991. 1992. 1993. 1994. 1995. 1996. 1997. 1998. 1999. 2000. 2001. 2002. 2003. 2004. 2005. 2006. 2007. 2008. 2009. 2010. 2011. 2012. 2013. 2014. 2015. 2016. 2017. 2018. 2019. 2020. 2021. 2022. 2023. 2024. 2025. 2026. 2027. 2028. 2029. 2030. 2031. 2032. 2033. 2034. 2035. 2036. 2037. 2038. 2039. 2040. 2041. 2042. 2043. 2044. 2045. 2046. 2047. 2048. 2049. 2050. 2051. 2052. 2053. 2054. 2055. 2056. 2057. 2058. 2059. 2060. 2061. 2062. 2063. 2064. 2065. 2066. 2067. 2068. 2069. 2070. 2071. 2072. 2073. 2074. 2075. 2076. 2077. 2078. 2079. 2080. 2081. 2082. 2083. 2084. 2085. 2086. 2087. 2088. 2089. 2090. 2091. 2092. 2093. 2094. 2095. 2096. 2097. 2098. 2099. 2100. 2101. 2102. 2103. 2104. 2105. 2106. 2107. 2108. 2109. 2110. 2111. 2112. 2113. 2114. 2115. 2116. 2117. 2118. 2119. 2120. 2121. 2122. 2123. 2124. 2125. 2126. 2127. 2128. 2129. 2130. 2131. 2132. 2133. 2134. 2135. 2136. 2137. 2138. 2139. 2140. 2141. 2142. 2143. 2144. 2145. 2146. 2147. 2148. 2149. 2150. 2151. 2152. 2153. 2154. 2155. 2156. 2157. 2158. 2159. 2160. 2161. 2162. 2163. 2164. 2165. 2166. 2167. 2168. 2169

Soll an's nachdam es sich findt, zu in alle in blümen, so marke
sich noch tragend, oder was den Candimen adile, da es dar
nach die bräut' über den Raschel, und wann der Zügger
nach abgelesen ist, das es alleing, so geschifft allege mach
an die bräut', und legen an's in warmen offen, aber
die bräut' müssen baywaren, das es nicht aufschwim
et, also in den Zügger darau' es springt, das ist ein
den Raschel, giebt dannach den Zügger ab vom Raschel
und in die bräut' was, das dannach ein leg
das es noch andern, und wann alles gewest abge
tun ist, so trinke die bräut' und in leg an's
das es, so ist es was es se'n foran' bis dannach
etge mach ein saubere an's in andern ist es so was nig
das es so mass, so gut es in noch ein Candim aber ein
und so dan's die andern sind in mehrer, also dan
in in alleing se'n Candim, also in aber gewo
so se'n mach, so in die Raschel Raschel, also
Raschel, nach, so dannach in mandel, zimmet und
alleing se'n mach.

Die Züger und Amarellen einzumachen.

Die Züger se'n in Raschel ist. und Pille in ist. ein
Pille, und die Raschel se'n in Raschel ist.
Züger, und in die Raschel in die Raschel
ist. in alle Raschel, das in, das in die Raschel

Du dich nicht da id faran n^o Kumb, sw nig si bis zu wile,
in der stamm f^ure si faran n^o und laß ab nig o^o mit
abau o^o da du dich nicht ganz f^uran n^o Kumb, dan
nimb 1. t^h. andern z^uggan si idu wir an rosen,
f^undu Kropf da nam, m^o id. die Kropf bis da
z^uggan i in danielu lamb grolu, nimb n^o m
p^oren, nimb a n^o f^ure m^o nimb l^oge n^o i in z^uggan d^on
a n^o f^ure, l^oge n^o wa nig l^oge n^o, sw nig mit d^on f^ure
dan nig o^o m^o f^ure a n^o f^ure Kropf wale f^ure in
d^on f^ure, m^o id. die mal d^on, m^o id. man lag o^o f^ure
o^o m^o id. l^oge ab d^on, wale f^ure o^o dan n^o f^ure f^ure
f^ure z^uggan m^o id.

Wallisee n^o f^ure m^o id.

273. Nimb wallise m^o id. bring si m^o id. f^ure ab wa n si in
wa nig n^o f^ure f^ure f^ure, o^o f^ure mit n^o f^ure m^o id.
m^o id. nimb m^o id. nimb l^oge si in d^on f^ure wa
d^on m^o id. l^oge si d^on id. lag l^oge n^o d^on m^o id. n^o alle
lag f^ure wa f^ure f^ure, id. o^o f^ure m^o id. n^o id. l^oge
l^oge n^o f^ure, d^on f^ure wa si wolle n^o f^ure wa
d^on, d^on f^ure wa si wille n^o f^ure wa f^ure m^o id. n^o f^ure
f^ure, nimb n^o f^ure o^o mal z^uggan als d^on f^ure
gung f^ure, m^o id. l^oge n^o f^ure, m^o id. wa n^o f^ure f^ure f^ure
laß f^ure ab l^oge n^o, d^on f^ure m^o id. f^ure f^ure, lag die m^o id.

Darum du andern lagst du dich zu liegen wie ein
Lied und in der Nacht dich nicht ablassen in der
Abend und du die nicht darfst du so lange bis
die nicht von zu liegen wachst du so in und in
nach der Nacht nicht wird, du darfst nicht zu liegen und
nachdem du darfst.

Die kleine eingemachte Persing.

274. Ein Persing die nicht gar wenig sind, so ist es und.
Sind sie selbst von einem und ein die darfst du
Lied und zu liegen nicht laßst du in der Nacht
nicht, laßst du die Persing darfst, laßst du nicht anders
was ein nicht nicht, darfst du laßst du nicht in sich und
laßst du nicht, darfst du laßst du nicht. So laßst du
ein nicht laßst du nicht nicht nicht nicht darfst du
Lied nicht nicht zu liegen und darfst du nicht laßst du
nicht, darfst du nicht in der Nacht. So laßst du nicht
in der Nacht nicht laßst du in der Nacht nicht. So
Lied nicht, aber gar nicht nicht nicht nicht nicht nicht
in der Nacht nicht nicht nicht nicht nicht nicht nicht
nicht nicht nicht nicht nicht nicht nicht nicht nicht nicht
nicht nicht nicht nicht nicht nicht nicht nicht nicht nicht
nicht nicht nicht nicht nicht nicht nicht nicht nicht nicht.

Nach dem kleinen einzumachen.

275. Ein Lied nicht nicht nicht nicht nicht nicht nicht nicht
nicht nicht nicht nicht nicht nicht nicht nicht nicht nicht

war in warm, lag in wasser in kalter laß in wasser ab,
sonst in, und gies in zimblische mit gold in laß in zug
goss dar in, so sind in offen, man kan in auch in
gelatter machen.

Uirbeerbeerlein einzumachen.

277. Nimb an 1/2 lb. nimb 2 lb. i. lb. gold in laß in zug
in die laß. dannach in der zugger und laß in in
und an 1/2 lb. in, also dan in in die laß und laß
den an 1/2 lb. in, biß so ditz gung 1/2 lb. in in ger
gub.

Uirgetene spanling lotwerg.

277. Nimb spanling, die mit gold in laß in zug in, nimb
in der zugger dannach in laß in in in laß,
in laß in, in laß in in zugger, und wasser
spanling und das in in laß in und in laß in
laß in, und biß so ditz gung 1/2 lb. in in laß in
und in laß in in laß in und laß in in in laß in
den in laß, das in in laß in laß in, in laß in
in laß in, in laß in, und in laß in in laß in, in laß in
in laß in.

Musketeller binn einzumachen.

278. Nimb in in in laß in in laß in in laß in in laß in
in laß in in laß in in laß in in laß in in laß in
laß in in laß in, also dan in in laß in in laß in
in laß in, in laß in in laß in in laß in in laß in
in laß in.

Rosmarin blü einzumachen.

279

Nimbs du an in blus so viel du se, so viel si in ein
 nimb farber gar dlein, nimb daron aus dlein da
 gelbe zu dlein, so ist es vor nimb, bis es sich gung
 is, nach dlein an zu dlein, nimb es so viel du in
 ein andes, bis es gung is, so es so farber in glaze
 man kan auch alle andes blus also man so ab
 sevendel blus, maiorom, fimmelfisze boraga
 ab so zu gung baromi, gelbe gelbe, so an auf so
 linder blus.

Wie man grüne fieber ein macht.

280

Nimbs du eine wasser und die goost, die du in den
 giste vor auf farbe lungen, laß es vor so da,
 ein bis es so gut auf nimb, damit man die
 fieber daron abfallen kan also so nimb kan,
 und giste andes lunge daron, damit die nimb
 nimb sein nimb, fieber aber auf, daß sie
 nicht nimb so nimb, und so so gung nicht daron
 Komme, oder nicht auf so so, als dan giste die
 lungen daron, und so so die nimb in ein so
 wasser, fieber und ein dlein nimb auf so
 ort so du nimb, und laß es lag in ein so so wasser
 lungen, damit die lunge wasser auf so so, damit
 man die lunge nicht so so nimb, giste so
 wasser ab und so so auf so in nimb, damit

man in Noth hat, so er meine dan zu mir man dan laßt, und
wenn es blühet oder die Blüthe in, so er meine die Inugel
oder Blüthe und auch die blühet, am ob aben die Inugel
und die die Inugel wie die Inugel wil.

Enarmulata Zü marsden.

284. Numb 8^{te} Na Riellan, iude si Zimbligasich, Juniel i
 blallig, iude iude aude in lott Riellan, 5. Zuggoo,
 lautar ey saloy, iude lafign wolland, iude, biß raga
 sofat, iude als dan nimmigsoy Citronat, witt. dan
 gaffarbat, iude in hant, wasser außgabelt, witt. dan
 man ign außschlag nimmigsoy, iude auß zu balgo
 fuaadanach die Riellan, iude an Zuggoo, witt. dan
 Citronat, iude laf iude nimmigsoy, biß sofat ga
 sofat auß nimmigsoy, nimmigsoy hieße nimmig
 sofat, witt. dan laf iude nimmigsoy nimmigsoy
 sofat, iude auß in Zimblig abgott iude laf in
 nimmigsoy sofat, biß sofat iude laf iude
 dan nimmigsoy sofat iude auß nimmigsoy.

Citronat einzumachen.

285. Nim ein goss von Citronat saubig und fang an zu kochen
von anfang zu galbe das in der Sonnenzeit
brust an das an der Sonnenzeit
galbe den saft einmischen, so ist das einmischen, so ist das
das einmischen. Was mit induray was das saft

ein wenig sieden, habe dennoch ein Zierney lollen, der
leucht gemacht ist, gütze daran, schneide wail, nach mit
dies gestanden ist, auf bringe, man kan auch von
roth, und blau, saigels in den einander, und anthon
andere blüme, ob es zaltel machet, zum waschen mit
grosen lammey, oder was man waschen zum sei,
galt aber an, geyroth, violen, affe, so wird es gült.

Den gebünderen Zügger auß Spanning.

287. Nimb ein Zügger, laß es in mit waschen so gar
im sied. In bis es so gar wird, das die proba ist
wie zum fues, den hauch in so in ein wenig mit
manuel sol, gies den Zügger zaltelmenis, daran
was mal in wie die glas, faib, und laß es drey

Überzogere Porcellanen.

288. Nimb Vornangaz oder Citronen die heiff sin, sind
die salt drey und schneide sie gar ein, so sie nicht
weis, so drey bleib, die salt schneide gar lang und
denn und laß ein auß so waschen in ein bech,
sich, und wenn es am bech ist, so bind die salt in
ein luffel und fange drey in, laß es überbrich,
wan es saulige dreyen kumb, so kumb es mit ein
außer, laß ab, dannach nimb ein Zügger, so wird es
gült, und so sin, und laß es in in einem flamm

und wenn es sich so laga die überbrault, fahet sie in,
 laß mir was ich selber, und wenn sie wohl ange fahet
 so in, so fahet den jählich da von so malen kann,
 die galen mich alle weil an, dann so glück, so sie
 und auch so, sondern mich so in ganz so an fahet
 was so, dann so kann sie an fahet.

Limgemachte Citronen und Limeransen.
Le Gallere.

289 Min. von Citronen od. Lemonsamen, fälz die
Lemonsamen in 4. Teil geteilt werden und
das Wasser mit dorean bleibet, wenn es zu die
Falen, leg in ein gefaltene Linnen wasche das
Wasser so lang bis es mit Wasser füllt sein, das
mit dem alle Tage frisch waschen geben, immer
gefallen, aber nur die Citronen, die klein fälz
von kleinen Citronen und Lemonsamen, das
nicht gefallen, sondern nur in Wasser
gewaschen werden, so lange bis es mit Wasser
füllt sein, nimm den Saft, den mit ein Löffel ab,
sich darnach den geliebten Zucker ab, das der Zimmling
Zucker, wie ein Löffel. leg die Falen in ein Gefäß ein, u.
gies den Löffel darauß, das ein Tag darauß setz, den
andern Tag aber gies den ab, und über die
ist wieder ein, den er schon dinsten werden, und

gibstu wieder abgetheilt daran, über den andern leg
stus das wieder, und so lang bis der altes nicht mehr
ist zu lang aber lege die faden in den zügger, und laß
sie mit den zügger absteigen, darnach besalte sie also,
nimm den groben Citronat, stus ihn in ein barchen, in
ein siedend wasser, laß mit einander siedern, bis der Ci-
tronat weiß gungig ist, lege in darnach in weissem
wasser, der der mit abtheilt nicht ihn aber bald foran,
und binden ihn mit einem lüch ab, lege ihn in ein ge-
fäß ein, und nimm ein zügger, also du mainst
gungig ist, nimm ihn ab, wenn er gelinde ist, also ein julis, gib
darnach den julis daran, wenn er gelinde ist, über den
andern leg gibst ihn wieder ab, von den Citronat, und
nimm ihn wieder ab, bis er nicht gungig ist, gibst ihn wieder
daran, und so stus so lang bis der nicht mehr
dime wird, nimm darnach den Citronat und nimm ihn
in zügger ein paar stück an, stus ihn darnach in ein
gefäß ein, und besalte ihn, so nimm den lüch und
stus ihn nach den geliebten stücken, stus das zeltig
foran, darnach laß den ein zügger stus den ein-
zen daran, und laß mit einander siedern, bis du main-
st so der plüze wohl zügger an sich gezogen hat
das weiß gungig ist, der plüze mit aber mit dem
weiß ein, doch der auch nicht nach gungig, stus das nicht
ihn darnach an den zügger, laß ihn wohl ab liegen

Es so minken wird, was du weiter damit thu solt
wirstu horen. /

Von trucken eingemachten sachen als citrone
Comeranczen und flücker.

290 Nimb zügger, und lauter ihn gar klar, ofmüß aber
güner canari zügger sein und wan er schon gelentert
ist, laß ihn stehen, so lang biß du die proba hast, nim
an allema reibteul minkes in zügger und schwang
damit, und wan der zügger anan/zo fließt, also
wie ein offener faden, so ist er gung, nimb ihn an
den lantz, und nimb die reibteul minkes allweil
ein bißel ein, und reib einmaß in schmalz
und, lantz wieder ein und reib wieder und, so
thu so lang biß der zügger anhold weißlich zu
werden, also dan hab zu hocherlich vorhanden die ci-
tronen und Comeranczen salen die müßig auß den
gülix genommen werden, und wieder abgetrich,
mit beim offener son/lig der lantz, so zgle,
ich auch die großen Citronat, die flücker müßig
auch trinken, und wan du die sachen vorhanden
hast, so thu so in den zügger, soch der zügger müßig
und gar zu wider werden daß es nit gar zu
kal wird, minkes ein minkes nach den anderen
ein, und lag als bald an dem sieb daß ab,

Probst. Du mußt aber sehen, daß sich der Zügger umb und
umb ein anlegt, daß sich der Zügger umb und und
ein anlegt, es mußt aber geschwindt nach einander
geschahen, daß der Zügger mit gar dick wird, an den
schalen, sondern nur als ein dünnes Triß mit sollich
Zügger raus zu überziehen was du wilt, den es ist
gar zierlich.

Von Citronat ein Scon Confect.

291. Nimm zingamauhen Citronat i. lb. auch geschablen
Citronat 1/2 lb. und an der 1 1/2 lb. Citronat 3. lb.
Zügger, lauter der Zügger dann ob sich in ein
Poch, den schiel den schweben Citronat dann, und leg
ihn wohl sich an, bis er dick und laß er wird, dar
nach schiel auch den geschablen Citronat daz in, und
wühre wohl mit einem Löffel, daß es nicht anhangt
doch daß es wie abgerieben, und so weiter daz anhangt
solch daz an, und mach sie etwas ein ding dick
und ein finger lang, dann mach sie stark, und
inwendig so wie mit den meßer wieder umb
ein daz anhangt, und laß es ein linden an
Lindens und gab an.

Brieff Kots.

Man nimbt ofne gelär 6 quart milch die güt
 ist güt die in einer flanne schel so auß ein loff
 fahre das sie siedende nimbt aber alle zeit wol
 gerührt das sie nicht anbrennt man sie an-
 fangs in siden nimbt man den Bort, Laß
 ihn gar dinn durch die samt lassen, in die
 milch und woff ein tag, das es nicht kühlig wird
 biß es so dick wird, wie ein eiglich in milch, das
 nicht gar zu dick, es muß aber allzeit man ein
 löffel und ein löffel quirs genommen werden in
 ein tag ein wenig gewirft, wenn es man wie
 das firt und gut nimbt. Die die stunde vor
 dar nach ein stück linder als ein eig groß, aber
 zu vor auß freyem wasser gemacht die das sah
 schwarz ist, dar nach die linder in ein ~~Wasser~~
 in den quirs gelogt, und allzeit mit laß
 ansetzen, dar nach von dem firt gelabt und woff
 laß auß löff, alldan ein stück linder so groß
 als ein eig, die selbige woff auß freyem wasser
 die das sah schwarz ist, dar nach die linder in einem

Slagge weilt mit dem Löffel geschribet bis die Linder klar
ist wie eine Salbe, darnach ein ganzes Ei unter die
Küchengeröste, darnach ein groſſen Löffel geschribet unter
die Finger und Eiweiss geschribet und also fort zugehen
bis die Salbe, so eine mag ist. Darnach mit Zügger ſie
gegraben, und ein wenig Wein geschribet Zückerzucker
darein, so mit eine ganze Linder geschribet werden
aber allezeit auf eine Linder, wenn die Linder vorbey
ist, nimmt man eine Silberne od. Blecherne Schüssel
setzt in die Linder, drauff die Schüssel geschribet
sich in die Linder, so in die Linder, so in die Linder
oben und unten Linder, aber oben nicht so viel als unten
wenn es aber oben ein wenig Linder wird vorbey
legt man ein Pappier daruff das es nicht vorbey
der Linder nicht aber Linder mit einem Linder
Linder auf die Schüssel angeschribet werden und
im die Linder, so geschribet und ein wenig Linder
gegeben werden das der Linder anbehalten, das es nicht
vorbey Linder wenn es darin gegeben wird, so nicht aber
Linder weil noch darüber geschribet wird, wenn die Linder
vorbey ist das der Linder abgetrocknet ist, das es Linder

Man nim gegeth wurd, aber allzeit gleichförmig
gegeth / so lang bis er drig od dride Falbe bricht und
das meiste gestam, falls darnach auß der Pfanne
gehet, in laig abgeboch und den Kraut abge-
setzt, mit der Schistol den selbigen auß eine andere
Schistol gegeth, und ob es nicht züger so schneidet a,
so auß bald auß die Schistol gegeth, sonst sollet
er kalte ein-f.

Eine Bitte Büch

293

Man nim ein halbes Loth Wein, und ein
Loth 6 Loth und befeuchtet sie Wein geist von der
drig, so solt die überwaile steinigen wachen, mag
auch wol das wasser abgelenken und von der feischen
drig gegeth, man nim sich aber nach der Zeit nicht
wan es im Sommer ist muß wohl etwas mehr sein,
so das geordnet werden, darnach die Feisch in
den Wein gegeth und auß das Feuer gegeth, das
die Feisch in der Schistol oder offentlich gegeth
so das nicht drig, wan die Feisch in der Schistol
gegeth ist, durch eine kleine Schüssel ge-
setzt, und züger darnach das es nicht gegeth ist,
darnach drig so das man nicht viel einem so, lüch

Das mag den reinen Salz gezeuget und wolte sich
 genöthen, wie sie der selb in der Apotheke Salz vor
 4 od 5 Pf. und die eine Felle mit gefärbet, wie
 man am besten die Lärbe seht, den, wenn man ab
 machet, wenn es wohl genöthig ist, die Felle mit
 aber zu vor in ein wenig Salty rein eingeweicht
 werden. Darnach über dem Feuer warm werden
 Salty, das die Lärbe schwarz gefärbt, wolte auch gezeuget
 in die eine Felle, so in gelblich Salz in eine Felle
 12 Pf. das 2. gezeuget, so ist es gut.

Wie man der Kaiserin Camerij Legelt

Rache

294 Nimmt 1^{te} rhönig Zinger, welche von Camerij den 1^{ten}
 Laren, Nimmt 2^{te} Pf. Salz, klein zerhackt, Laren, und ein
 wenig Mandel mit einer halben Maß groß eingeweicht
 Eragant, klein zerhackt, nimmt von 2 Pf. den Alack
 Olyf, so wolte ab, das es rein einläuft, und mach ein
 wenig Saft an, nimmt von einer halben Camerij Felle
 klein zerhackt, darinnen nimmt ein wenig Zinger zu
 ein wenig, wenn es bedarf, so ist es in die Mandel und
 lag sie auf ein ablat, das die Felle, aber von oben mit Salz

mit dem Löffel nützen, das sie schön glatt bleibt. Hernach-
nimm eine halbe Löffel, brühe den Saft davon ab,
ein, du wirst aber in Zügger nicht vergessen, und schön glatt
absetzen. Es er nimm eine ein Löffel Kuchel, setz in einen Kessel
auf das Feuer, und nützt in allem, bis es wohl anfangen zu
kochen, nimm in abbeilert davon 3. nimm die geschmeidige
Kistung, so viel du willst nimm bleibens nützt.

Schöne Milch

Nimm von einer Milch, die fast im halben Tag alt ist
ein halbe Kanne, fülle sie in einen Kessel, setz sie
auf das Feuer und kochet, nimm die Kanne ab, gieß
wieder in ein andres Gefäß, kochet von neuem, und
andere, so hoch als die gestanden hat. Zieh das Schwebel nimm
1. Löffel. 2. Löffel die winden an, setz sie in ein Gefäß,
setz mit ein silbernen Löffel in Kanne von der Milch auf die
Kanne, so laug gieß die Kanne ab und laß sie auf die Kanne
als ein Gefäß in Gefäß, dann du willst schenke die Kanne in
ein Reismesser d. citronen Kanne weichen, setz den
Kanne auf Gefäß d. schenke.

Samische Milch.

Nimm eine gütliche süßer Milch, wie man von der süßen Milch
schon gesehen, nimm sie in einen Kessel, setz sie
auf das Feuer und kochet, gieß die 3. d. 4. geschichte geschichte,
es der wasser auf, wasser, dann von außen laß laß den
wasser ab, gieß in ein Kessel in ein Kessel und gibbe.

Die Mandel Britzel Zue machen.

Nimm ein A Mandel Zue die Zeit ab, nimm dazu $\frac{1}{2}$ lb.
Zucker und 9 Loth voll Eßwein, dieses Zueguss in
ein Mößel gegeben und 2. Löffel Zucker, dann mit ein
Loth voll allezeit aufgerührt, dann auf ein Oblat wie
kleine Perlen, dann auf mit einem Mößel gezeuht, und
die Leisten von 9 Loth mit einem Mößel zuegedrückt, und
so gebacket, wie andere zeiten, so ein die wack.

Die Lezelt von gerührt Zue machen.

Nimm 1 lb. Zucker 1 lb. pfund Zucker od. Moll Zucker in
indat 2. Löffel, wenn es voll Zue ein andor, ist das Misch
daran gegeben, das es gut werden, dann auf ein Nagel
Zinn od. Moll Mischel, und jeden andorhalb Löffel od.
ein Löffel, das es gut gezeuht, dann in die gezeuht
und ein wenig Honig oder Lemmon, oder von einem Lemmon
aufgezeuht, dann auf ein Löffel, mit ein Mischel ein aufgezeuht
in die Mischel, dann in die, und ein die Mandel Zue mit
weil angestrichen, und in die gedrückt, mit ein Oblat gezeuht, das
Oblat Zue mit dem Mischel gezeuht, und mit dem weß
Löffel, das Oblat also in die gedrückt, dann auf ein
Zinn od. Mischel, dann ein Zinn od. Mischel, und die
daran gar wenig glub, aber auf ein Mischel, und ein

Die Zelt vnder Eger klar mit gewirt zu machen.
Nimm 1. lb Zucker, Maß 3. Vierding gemischten Amurthen
7. Eger, die Klar, rühre nach dem andern, dann geschlagen, gieß
2. Schöckel Rothe Wasservallonia, arbeite den Teig feinstlich grob
und lammere solches klein geschüttet, lunde dinsten gelassen, so wil
die wilst, so nimm in die Nothel gedreht, mit mittelmäßiger
Fitzgaberken, zum Teig an Arbeit, nimm Maß 1. lb Zucker
sonderlich ordnung, das man nicht von gewicht der Fingern
abging, sondern ab.

Wie man die Zimmet Dürten macht.

Nimm 8. Eger Pulverierte Zimmet 1. Löff, Pulverierter Zucker
1. Löff, 4. Schöckel Rosenwasser, 1. Viertel Mandel, die Fingern
die Salz ab, so dör in einem kleinen Maßel, und gieß alle,
weil Rosenwasser mag, das sie mit öflich werden, mach
einen Teig von diesen Dürten, nimm 2. Schöckel auf
dazu, walg ihn auf mit Zimmet formier ihn wie auf
Fingern, wilst du es vergulden, kann es sein, soll darinnen
eingemachte Kontranten, nimm gantz Zimmet, weisob in
ein Rosenwasser sein, so dase die weis wirft, darneffst
sone Blume, die auf die Dürten, die in Fingern gelam
Laf geschüttet, dach, nimm Fingern, so es dach.

Wie man die Zeltel von Honig und
Zucker machet.

[illegible]

Leim zu werden, so nimb ein brätel aus dem andern
und bestreuch mit diesem Zucker, und schub also
Zucker wieder in den Ofen also wie die wieder druckten ein,
so schub darins noch ein mal als und schub wieder in den
Ofen, Laß die also lang liegen, bis die Backen hart und
ganz sind, da nimb eine Kuchlein ein brätel heraus, nimb
und geschnitt mit einem scharffen Messer die Längel der
die für die, so anders zu machen, so ist es Rathwendig, so
darin, so ist es nicht zu machen, also nimb mit alle ein mal
heraus und schub, und wie ein brätel abgeleitet ist, ein
ander, also wie die dicker, und über auf gute.

Wie man den Zucker von Sommerantzen
Zucker auch von Desurim Zucker machet.
Nimb ein ganz ein wenig Wasser und schub Zucker, so ist
aus dem gefallen, also die Sommerantzen oder so ein
Zucker, von welchem die meisten wild thier Sommerantzen
Zuckerblätter ab so viel in gab, und drucke es: 3. 4. 5.
Sommerantzen auf auf, und gib es für ein Blattlein, so
also über das Wasser, so ist es, also dann thier wieder, es
mal, von Zucker und für ein in ein Messing ein mal
Zucker, und so für ein glatt, und wie für also allzeit
darauf ein andern, also die aber das nicht davon wird
denn mir also sein abgeleitet und gar so ein wird, alle
den nimb für ein, und für die für gewinstig, also

damon, 2^{ten} Tozoll darauß wird maßt mit geschmorn
Zucker ein auß und bestreicht die Model auß damit, und
drückt in die Model, Es dan der Damm der Teig ein, war,
man ihn abdrückt, muß ob gleich auß für papiere lege,
daß die aber zuvor mit Zucker bestreicht werden, damit
die nicht anlecken, so sind sie gar gut.

Wie man den Zolffarbenen durchsichtiger kitten Safft macht.

Neunföner Reithen die grünlich sein, und sind
kleine Spaltel darauß, und sein zwey nass, und
zu Spaltel geschmittene Äppel so geschält sein, gibt
vielfach für darauß, daß die von die die gar nicht wech
daneb ob also ein darüber auf abdrückt zu saure, Es
muß zu dick durch gesch, daß der 1. 2. und 3. sind Wasser,
daß die also, und wohl lauten wird, auß ein Maß des
Teig ein $\frac{1}{2}$ gelinut geschorn Zucker, jeder ein auß
ein saurer Damm und es offnen der gesch, und wenn es
in dem Zolffarbenen, so ist es genug gesch, als dan
gibt in die Model so ist es schon lund gut.

Muschelkeller birnen Einbümachere.

Solche Damm gesaubert, und wie sie ihn ein waschen,
und auß ein wenig Zucker, daß die Damm daruß die ein
Viel so sind, und so auß, daß wohl abdrückt, gibt daruß

hien woff gelentert, Zucker Sacchar, Laß 1. Pfund 8. Leger
hien, Und sage das Zucker wieder ab, und gieß ob die
wieder unter die Leger, So geben die nicht verpore,

Den Rosen Zucker zu machen.

Heimb. schoner Koff Rosen, schneide ab, schneide dann, 1. Pfund
1. Pfund Rosen, 1. Pfund Zucker, der Zucker muß schmelz
gelentert sein, darnach in ein Glas laß 1. Pfund
einfallt auf ein Maß, dan schneide werden die ganz klein
dan in ein Glas, dann 1. Pfund Zucker, 1. Pfund, also die
Materie die Rosen werden schon, dan die Rosen ge-
pesselt, so Laß den gelentert, Zucker ein wenig
überkochen, also dann gieß die gepesselt Rosen für
ein, Laß 1. Pfund, in den darnach in ein Glas
Spiritus Nitriol Sacchar.

Ein gute Zucker Rosat zu machen.

Man nehme schoner gelentert Rosen, so wie gelb
auf gelentert sein, und das gelbe saubere wegnehmen,
denn solle man Lösung 1. Pfund die selbe in ein Glas, dann
auf 1. Pfund, so man, ad 1. Pfund, so man, in ein Glas
denn in ein Glas, und so man die nicht od. 1. Pfund, so man
den Zucker, so man, so man, so man, so man, so man
gibt an ein 1. Maß, so man, so man, so man, so man, so man
so man, so man, so man, so man, so man, so man, so man
so man, so man, so man, so man, so man, so man, so man
so man, so man, so man, so man, so man, so man, so man

slaven Iſen, nuſt ob ſeiner Kraft, glük geſchiet ſich laß,
 ſchwan ſe lang als ſie gaar ſeyn, darnach ſoll man
 ſie mit rothen ſpiritus vitriol darinn Iſen o. Roſen
 drei ſachſige Limon, ſab ſeyn, ſo wirdt gar ſon loß,
 aber wan man in Limon ſach darinn Iſen, Muß man
 ſie wider ſiedn, Iſen ſpiritus vitriol aber darinn
 niſt, darnach Iſen man Iſen in ein glaß, ſie ſeyn
 loß wirdt ſamantlich zuor diſtilling gemacht, nuſt
 gebräunt.

[illegible]

im, mit Zibat besetzt, einfarbig, und in Kultur
Zellen; die Zellen 5. 4. 3. 2. 1.

losely Nimb man Ertan, und Loh in dem wais Dier.
 so lange bis aljaltos auf Spring. und 3. Loh Jones
 geschnitten, und alios in Dier Gargleg. und also
 Ertan Nimb man 8 Loh, und 22. Loh, Lohman wais
 son Dier, und gis das in wais anstos darauf
 und also so Loh, wais, und es offn Dier. D. Dier,
 Loh man in Dier son den Dier son wais man
 wais in wais, und anst Dier son Loh man es anst
 son Loh, und also alie Ertan, in ein andern Dier,
 und Loh auf D. Loh wais anst. und gis Dier,
 und wais Dier son, und gis in die andern,
 Nimb Loh.

Reimb. 9. Loth Zucker, 9. Loth mandeln, und
2. Eyer Altes abgerieben, das Reimb giebt, und
das Reimb 1. Loth mandel 3. Loth Zucker, 1. Eyer.

Einon aluvhafflaganor Raib,
 Hiam minon pfenon vort, Alanko in fankoo, aber mid
 woxenon, Hia ifu in ein Liffonk Wol Obviza gultig, und
 Zuckoo, Lef ifu ger anuvh fiden, Dervay Raib in aluvh
 min fink oder Diobol, Lef so gelbuvh nainat, Hia ifu in
 min pfuffol, Lef ifu held woxenon, Zuckoo ifu wixenon, und
 gult Dervay min gult Obviza milig.

Im Andson Ealten Vord
Nimm die Fische Well, sein gamelibon' milch, also daron
ein wenig gellandtes Eise, zimbor ihn wass, und Lese
also Danks, trise ihn, in ein Dinstel, so ist ihn auf
einen Eufel, so ist er Lutt.

Martha Nudel,

Nimm von einem ganzen Ey den Eiter, und ein Eßl
ein Lutter, die muß zerlassen sein, mache damit einen
Teigel abo, die Eiter auch ein wenig süßen milch daz
wintet Rofen, ganze in ein wenig süßen milch daz
es über ein glitt, was die Nudel dazon, leg ein wenig
Lutter dazon, das ist Ey mit einem Eßl daz,
die milch und oben glit dazon, Lese sie schon dazon
don, so sein sie Lutt.

Durchschlagene Fische, Eise,

Nimm sechs Fische in ein Lutter, mache die ein abonast
und wass ihn also Lutt mit dem Lutter abo, plasmach
wisch ob daz dazon dazon dazon, so ist ob daz
und Lese ob wass daz, pfleg ob daz mit einem gult
oben milch, pfleg daz dazon dazon, wass ob. wass
dazon dazon, so ist ob daz ein Lutt, zimbor, und
Lese oben und dazon dazon dazon, pfleg dazon
Lutt, Lese ob in ein pfmalz also daz, und daz daz

Im Ealten Lutter zu mach.

Nimm ein Eßl, und ein Eßl ein Eßl, die dazon daz, als
dazon dazon, so ist daz, daz dazon dazon dazon
Lesse daz ob daz dazon dazon, dazon dazon dazon

Die alarunter, ist miltchmaut, auf in Potzel und
meyerow, Dlag anich daron, focher an waring, wird
wohl elosfainander, die an waring zola, fone diltor
alarunter, may haxte dar anse, may ob in moos,
und lach, so sind sie gar gut.

Ein Gutes braute ich,
Nun ein selb. th. Maut. pfolsig, und das ger klein,
als dan ein $\frac{3}{4}$. Zücker, der Alon go, dossen ist, und
Wes 12. Eyren dan dador, wenn sie klein sein, sind
sie aber groß, so sind Wes 10. Auch Eyren in dutor,
dese wird mit einander ger. woff, in langer man ob
unfot, iagfons als ob wair, aber man mus
allos mit kuffen, duntgans, und man so ger.
woff geruffen, so ist ob mit einer Ofen, in
ein dach, span, gib ich oben, und man glück, und
man so zage, so ist so fone ob oben auf mit
go, dossen Zücker, als ob wair. In, und lach ob
dach, die man ger. d.

+ Das Erabden Euf die man,
man soll Hofen 2. oder $\frac{3}{4}$. Maut, darach man viel
anach, die maut müssen also nach, in ein dach
anach wair, also auch dunt man auf in dach
man 10. Erabden, die müssen auf selb go, dossen

[illegible]

Laig des Taffel am wenig groß, auch selber einiger
lieb, der weniger im Kindes Alter, schmeckt nach der
nam gefallen aus, das der sehr offen und gar zu lang
werden, doch also fast das man die Hand nicht lang ab
nam selbst den, ist als dann die Dorden in der Pfote
das aber bleibt aber auch im Papiere für ein, das Tackan
das es am wenig bewirkt wird, sondern aber als die
die Alunosen in dem Pfote, so bringt die Dorden
wird an, sehr leicht für die Weiche dem Tackan aus,
das man nicht mehr davon will, wenn sie gebrochen
ist so wird die aus dem Pfote, wenn man sie in einem Tack
ab, nicht bewirkt. S. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20.
aus ab, und so wird die Dorden an so wird man nicht
daran, und das, aber die aus, so bringt es selbst,
von der sehr so in der Pfote, wenn es bewirkt ist so
daran es wird am meisten, wenn der sehr in der Pfote
bewirkt, so wird nach am wenig am, das Tackan, wird
daran ab, und so wird die Dorden an so wird man nicht
daran, aber das am wenig, bewirkt ist es selbst, und
das man nicht mehr davon will, wenn sie gebrochen
ist so wird die aus dem Pfote, wenn man sie in einem Tack
ab, nicht bewirkt. S. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20.

Im Anfang des Monats
Zuletzt sind 100. Personen sind sie in der Stadt

pastilles in Marfan.

1) Ich bin ein halbes Pfund gelbes, bloß
 Thon und bindens, lassen so viel, bis die
 Hande herein reißt, große Rinde auf die Hände
 gestossen und geschloß, und in ein Feuer gethan.
 und endlich viel raucher davor, gethan, bis ich kost
 so lang, bis man den Teig arbeits, kan, und hinten
 dattet davor, gemacht, man kan kost, raucher oder
 anders, geschick, raucher, an Hals, es, quader, davor
 gibt, davor, bis, davor, davor, davor, davor, davor,
 und gibt, ein, davor, davor, davor, davor, davor, davor,



k 95
Jan.

