

Im Hinst Wast zu Lutter & zu geschickten
 Zuber geschickten Mandeln, einen selben ^{Wendel}
 Mann, als ein Gansung & Gansung, die
 wird zu einem selben Teig geschickten die
 halbe mit geschickten, auf ein mit Lutter geschickten,
 und Lutter geschickten, und dem Rest des Teiges
 bildet man ein Gansung geschickten ab mit geschickten
 es hoch sein; wenn sie fertig ist, belaght man
 die feinen Blätter mit geschickten Confitur.

69 Camosés Bisquit

Man 18 feine ein Viertel Pfund, ein 1 1/2
 fein geschickten Zucker dazu, Man ein halbes Pfund
 ein Viertel Pfund, das geschickten mit dem
 Zucker. Vor dem Einwickeln nimmt man 1/4 Loth von
 feinem Zucker, es von einem Citron die erbeig sein kann.
 Nach dem dem Teig die Mandeln geschickten
 mit Lutter geschickten & mit Zucker geschickten
 diese Masse giebt es feine Bisquit

100 Blitzkuchen

Man nimmt 18 Loth feines Mehl u. 12 Loth Butter
u. beides wird untereinander, dann spannen sie einen
Becherglas u. ein mit 16 Loth feinem gepulvertem Zucker
eine Viertelstunde stark gerührt; Mehl u. Butter dann
gut spannen, in eine mit Butter bestrichene
Becherglas geben, u. in einem gelben Gebäck
backen

11 Linsentorte

Man nimmt 2 Loth Butter u. 2 Loth
Zucker u. ein feines gepulvertes Mandeln sind
das fürstlich, für 2 H. gepulvertes Nüßchen für
2 H. gepulvertes Zimt, viele wenig von
einer Citrone ab, wenn man will wenig
Citronat u. feines gepulvertes Pomeranzenschale.
Die Pomeranz war mit wenig Pfeffer gemischt
das immer fein. Man rührt die süßte zum
Sieden und bestrichen in mit einem gelben
süßen die Verzierung darauf bestrichen die

Wasser mit Lingwurz. 1/2 Loth in einem nicht
zu heißen Ofen.

12 Englischer Kuchen

Man mischt eine Pfund Butter nicht, Kofen
1 1/2 Zunder ganz fein, weissen 1 1/2 Maßel
2 1/2 Eier, Weissen von einem Zunder 1/2 Maßel 3
Löffel 1/2 von dem feinen 3 gelbe Weissen ab gut
untereinander, bis man die Eier alle so
wie ein stark Maßel 1/2 das Zunder in Wasser
hat, mischt sie noch mehr gut untereinander.
Dann legt man Pergament in ein Backblech,
bestreicht es mit Butter 1/2 gut untereinander, dann
schneidet man die Eier stark bis sie zu einem
Weissen ab feinen, das Mehl bestreicht mit
abgezogenem geschweiftem Mandel 1/2
feinem Zunder, 1/2 bestreicht in einem
Pfunde 1/2 geschweiftem Ofen

13 Goldene Haubchen

Ein Glas Zunder oben geschweiftem Maßel, stark

spadru von 4 Linien, 1/2 ein vierzig fin in poudan
gub garisch, 1/2 ein ein halbes westschiff, nicht
mehr einen Krister mit 3 Löcher Hut von dieser
Wasser summe ein Löffel voll 1/2 beut ab.
N.C. das Mandel muß aber sehr klein sein,
so ist leicht zu schneiden

44 Lehmalz Heppen.

Reise & Löff Lehmalz ab 1/2 ein 3 Löff. Wust 13 Löff
zucker 6 Linien, die Mela von einem gelben Citronen
sein geschritten 1/2 ein ein halbes finit finit, nach
Wust groß 3 Krugeln davon 1/2 ein fin, 1/2 ein beuten
fin und ein halbes fin

76 finit Heppen

1/2 ein Lutter & große 1/2 ein ein finit ein finit man
wust 1/2 ein Wust 10 Lf. Zucker 1/2 Lf. finit
4 Lf. gestopane Mandeln 1/2 ein gelbe von
1/2 ein 1/2 ein von einem Citronen dazu, daß
man ein man zu einem finit ein 1/2 ein beuten ab
ein finit

76 Anis Brodajun.

5 Mandeln gestopane Zucker 3 ein ein finit ein finit
das Mela von einem gestopane, ein ein ein man das
Wust 1/2 ein 1/2 ein ein gelbe, ein finit Zucker

Wenn man gute salbe Thier mit einem
einen Kochlöffel in einem weissen Tüffel.

Wenn das Salz mit dem Wein köcht wird
man 1/2 Handlung feines Mehl, einen Löffel
gulligen Oel, unter die obigen Masse.
Man das Mehl darin ist, weiß man nicht
sehr darin, jedoch mit einem Löffel von
demselben Teig auf große hohle Oblaten
oder ganz große sind, man das Mehl da-
rin ist, daß man die Lebkuchen köcht
sofort in die Masse und fließig.

47 Quitten Schauern

Man nimmt 4 Löffel der Apfel gebrochen
den man Mehl, weiß gekochte Quitten, zur
Zweck des salben man weiß sie auf dem
Reiben, man sie zu dem Mehl 4 Löffel
fein gepulvertes Zink, von einem Citron
die fein gepulvertes Mehl, weiß die Mehl
man salbe Thier, man 6-8 Löffel Pfeffer
das Mehl zu dem, die Pfeffer man
alles zusammen und weiß man salbe Thier,
jedoch man auf eine Haut mit Zucker

beständig zusammen fließen in ein Töpfchen
das man auf, & oben so in einem nicht zu feinen

78 Quitten Gelee

Man schält die Quitten, schneidet die Kerne in
ein Pfännchen, schneidet das Wasser darinnen, bis es
darüber geht, läßt es so 12 Stunden stehen, dann
sieht man es durch ein Sieb, schneidet die Quitten
in man in Stücke geschnitten, in ein
Pfännchen, das durch gesiebt Wasser darinnen,
& heißes Wasser dazu, bis es darüber geht,
läßt es stehen bis die Saft gelb ist, &
etwas dickes in ein Töpfchen zu saft, dann sieht
man es wieder durch, nicht auf den Besagten
Tisch 1 1/2 Zentner, schneidet es zusammen in ein
Pfännchen, läßt es ein 1/2 Stunde stehen
dann, & es ist fertig, schmeckt man es ab.

79 Quitten Liqueur

Die Quitten werden mit einem Töpfchen ab
gewaschen, dann in ein Pfännchen
geschneidet, alles übrige so wie das Wasser
auf dem Tische, dann sieht man es ab. Zu
3 Loth Besagten Quitten Tasse nimmt man 10 Lot

2 Toffen; die ferner vier Zuchtstücken 100
 die ferner vier Stück geschüttelt, 20 große
 Schillingen gelbes & weißes Zucht von neuen
 Porzellan (Lithon) in Tafeln einzu-
 schichten & so Zucht groß geschüttelt & Zucht
 in die ferner grobweiser, in eine gläserne
 Flasche gefüllt, in die die Zucht & Wasser
 lauge & ferner Zucht geschüttelt & so
 die ferner Zucht durch fließendes Wasser in die ferner
 gelassen & ferner in eine kleine
 & so oft geschüttelt auf begehrt

800 Skalaga Gelee

Das ferner eine Toffen vier Zucht & so
 geschüttelt & ferner von dem Zucht
 & ferner ferner ferner & Lithon die
 ferner ist die ferner aufgeschüttelt, die ferner
 Skalaga & so, & ferner & so ferner
 Das ferner 2 Toffen geschüttelt, in eine kleine
 mit einem gelben Toffen Wasser, & so
 & ferner ferner & so, & ferner
 ist; ferner & ferner die ferner ferner, ferner
 & ferner die ferner & so ferner & so
 & so. Die ferner ferner & so ferner

a beß Saffel Weizen oder Weizen, von dem die
Süßholz Saft, die Saft von dem beliebigen
Lohn & Laffa & d. d. Weist aus einem
Kaltan oder Saft

Reobatum est

Dieu davon haben das von dem die Saft
die in dem Weizen die Saft
Saffol, das auf dem Saft fällt

81 Butter I

Zu dem die man die Saft, die
Weiß & Lutter, die Saft, die
galt, von dem die Saft, die
Zitronen, macht die Saft, die
die Saft, die Saft, die
die Saft, die Saft, die
mit Zitronen Saft, die Saft, die
Lutter Saft, die Saft, die
die Saft, die Saft, die

82 Engländer Saft

die Saft, die Saft, die
die Saft, die Saft, die
die Saft, die Saft, die
die Saft, die Saft, die
die Saft, die Saft, die

Wasser aufgeschäumt, und in die gleiche
Wasser aufgeschäumt, und in die gleiche
mit Wasser

83 Johannisbrotwasser

Zu 1 Pfündchen fast reinen Pfeffer-Wassers
genommen, wachst 2 1/2 Zuckern, ist dieses ist
dieses aufzulösen so füllt man die Flasche
oder die Flasche soviel als es soll, befüllt man
Flasche zu vier, um es ganzzeit zu zeit
mitzufüllen zu können. Hält fünf bis
in den Kallig und löst es bis in fünf
Pfündchen, das Wasser abgezogen und in
Flasche aufgestellt ist.

84 Fruchtlicher Fruchtwein

Zu 1 Pfündchen Crème à la Vanille
Wasser 2 Löff. Honigblase, mit einem
Pfündchen Wasser, mit einem 1/2 Pfündchen,
von fünf neuen Zuckern in einer
Küchle, und Zucker nach belieben süßen

85 Blanc Marge

Man nimmt ein 1/2 Pfündchen abgezogen
Kaffeebohnen, so füllt man einen Pfündchen
Kaffeebohnen, und füllt man zu

4. 1/2 lb a Thunfische, a Löffel voll
Luzern, a Pfanne abgeben, a 1/2 lb
aus dem Fein, was ab dieß wird, so pflegen
wir ein Pfanne Luzern, was ab dieß
füllt ab in eine Form, laßt ab gefahren

86. Feinbrotter Crem

1/2 lb Butter, ein Stücklein
Zitronen ein Stücklein abgeben, was ab
aus dem Pfanne, ein Stücklein
die Butter, was ab dieß wird, so pflegen
wir ein Pfanne Luzern, was ab dieß

87. Feinbrotter Crem

Ein eine gute Platte Butter, eine gute
guten süßen Pfanne, was ab dieß wird, so
salben ein Stücklein Zitronen, was ab dieß
Butter, was ab dieß wird, so pflegen
wir ein Pfanne Luzern, was ab dieß
was ab dieß wird, so pflegen
wir ein Pfanne Luzern, was ab dieß

88. Feinbrotter Crem

Ein eine gute Platte Butter, eine gute
Luzern, was ab dieß wird, so pflegen
wir ein Pfanne Luzern, was ab dieß

zu Tee zu gebrauchen Zitronen oder Zitrone
abgerieben, ein Zinnober auf kaltem Wasser
mit ein wenig Wasser warmes, auf
eine Platte gegossen, in Keller gestellt, &
man abtrocknen ist fertig zu gebrauchen

892 Zinnober Crem

Ein Maass Zinnober zu einem Maass
von Wein oder 3 Linien gelb Wein
zu mischen, und so Luff fein gestossen
Zinnober, ein wenig in eine Platte gassen
zu mischen und den Tisch giebt, & in
ein Maass Wasser zu mischen

803 Zinnober Creme

8 Lib 9 Linien gelb zu einem Maass mit ge-
stossen Zinnober zu mischen, ein wenig
1 Messer Zinnober fast zu einem Maass zu
mischen, das Wasser der Zinnober zu mischen
zu mischen zu einem Maass zu mischen & fertig zu gebrauchen

90 Vanillee Creme

4 Linien gelb zu einem Maass zu mischen, ein wenig
ein Maass Milch zu mischen, ein wenig
mit Vanillee & Zinnober, ein wenig Milch
abkochen lassen, den mit dem Zinnober
zu mischen, ein wenig Wein zu mischen, ein wenig

beständigem Köpfen gekocht, bis die
Creme bis die dickung ist. Man kann
auch das Probmaße mit gelber polle so auf
man nimmt. Man setze die Feuerflamme
in Milch reinen & reinen

91 Chokoladen Creme

3 Tafelzucker Chokolade werden mit 4 Tassen Wasser
et Zincker gekocht, dann die Tafelzucker gelb gebräunt
man zu einem geschmacklichen Chokolade, man
läßt man ab zu kochen, & kochgelb davon gebräunt
das Man setze die Feuerflamme, auch davon
gebräunt, man flöße man die flüssigkeit
beständig, dann aufgekochten & mit Zincker beständig

92 Chokoladen Creme

Auf 100 Chokoladen nimmt man 3 Tassen
Milch & kochgelb, die Chokolade wird man zu
geschmacklich gebräunt, bis sie ein geschmacklichen
sich. Ist sie koch, dann abkühlen lassen,
die & kochgelb davon, man beständig
Köpfen gekocht bis sie die geschmacklichen
sich. Ist sie koch, so ist sie geschmacklich
man man setze die flüssigkeit
reinen.

93 Mann Crème

Ein Topfen Mann eine Viertel Zuckers
Zucker einen Zitzon abgewaschen mit 6 Eiern
gelb gequillt, vier Viertel gelb gequillt
auf dem Feuer unter beständigem Rühren
gekocht das ist Mannsagen abgezogen
Mit dem Topfen geschlagen damit gemacht.

94 Substantiv Crème

Ein Rostlöcher soll fein mit wenig
Milch gequillt oder gelb gequillt
das mit Milch nach dem gequillt
Zucker nach Belieben unter beständigem
Rühren gekocht. Ein Viertel Zuckers
gekochte gequillt unter die Crème
geben und eine Platte angewischt
mit Zucker bestreut und einen
Litzon gebrannt.

95 Rispensaffee Tüch

Das ist ein Rispensaffee mit einem Glas
soll Messer gekocht, 3 1/2 Zuckers soll man
in einem Topfen Rispensaffee langsam auf
dem Feuer gequillt, die Rispensaffee
in einem Topfen zum Rühren lassen.

Galien blühen, um die Saft der Kränze auf
 die Zündung zu bringen, um die sie 2 Tage zuvor
 in Wasser weicht und zubereiten, dann in
 ein Gefäß geben, und die Bechere mit Zin-
 nern & Zinnober, die Gläser wohl zu ver-
 schloß, einige Monate still stehen lassen, oft
 und sorgfältig die Flüssigkeit in Gläser auf
 bringen

99 Carduus Lignus

Ein Pfund viele Malen Wasser werden in
 ein Gefäß gegeben, das 3 Pfund guten
 Cardus mit dazugegeben, die Flüssigkeit zu ge-
 wohnt 20 Wochen still stehen, nach Verlauf
 dieses Zeitraums den Saft in ein Gefäß
 flüßigheit in die Gläser, welche zu
 Wein gegeben und Zinber, ein Viertel Wein
 gegeben, die Dornen läßt ab dem wieder
 14 Tage still stehen, darauf wieder still
 wird zu gemacht auf bewahrt, Wenn der
 Zinber gelutet und rein ist ab gegeben

100 Ruffische Creme

15 Löffeln gepulverten Zinber werden mit
 12 Loth Gold auf bewahrt 2 Tasse Wein, das

101 Waffenbergisches Charolot
Man mischt einen Pfund zu einem geschlagenen
Langsam unter die Hand gerührt wird mit
im Augenblicke wo man fertig ist es ist.

101 Waffenbergisches Charolot

Man mischt einen Pfund zu einem geschlagenen
Zerstreut in die Vanille in einem kleinen
Finger, 14 Löffel Zucker läßt in 5 Minuten
mit demselben kochen, dann läßt man den
Zucker abkühlen, darauf verfährt man bis 8 Uhr
galt mit kaltem Wasser vermischt, die obigen
Wasser alle zusammen auf 8 Finger geschüttelt
bis es ein wenig dick wird mit dem Zucker
geschlagen, dann wird es in einem kleinen
geschüttelt & fort gerührt bis die Waffeln zu
kochen anfängt, dann wird es Pfund zu
zu einem kleinen Pfund geschlagen
ein Löffel mit Wasser befeuchtet, mit
Löffel belegt die Waffeln klein geschüttelt
es ruhig bis zum servieren stehen lassen
& unmittelbar vor dem Gebrauche geschüttelt

102 Weißer Crém

Man nimt 4 Maas guten Rahm welche man
man sinsten läßt mit Zucker, 4 Vanille,
Man das Rahm zu schäumen anfängt, 4
Kirschkernbrandy zu schmecken geschlagen
auf ein feines Siebchen gerührt mit
dem Rahm geschlagen bis sie fast ge-
mug ist, 4 halt gegessen.

103 Rosener Crém

Zu diesem Crém wird das Roser ein zu
Zwecken gemacht, auf 4 Tassen Roser
nimt man ein Roserlöffel voll Weis-
s, 4 Schoppen süßen Rahm, ein
Körnung Zucker, 4 Kirschkern, bloß alles
inschneidend, gießt sie durch ein Sieb,
auf ein feines Siebchen gerührt mit
dem Rahm geschlagen bis sie fast ge-
mug ist, 4 halt gegessen.

Karamelle

Sind ein gelber Körnung Mandeln werden
geschneidert 4 geschneidert man geschneidert
einmal faßt auch geschneidert ist, 4 ein
nach Platz für die Hand blasse ist Zucker
nach belieben, das Rahm ein Siebchen über

Die Mandeln gegossen, mit gessoßen bis
die Mandeln einen Gussmundwasser haben,
auf gessen, & Löff. hündelassen. Darunter
gegossen in die Form zum Kaffee lassen gessen

104 Teig zur gebräunten Teig

Obst ² ~~zur~~ gebräunten Teig, Löff, Löff, & Löff
Zucker, die alles in ein zu einem Teig
verarbeitet, welches man in einem
Salzbad gebräunt

105 Waffeln

$\frac{1}{4}$ Löffel in ein abgerührt & ein zu jedem ein
ein Löffelvoll Weisse, Salz & Löffelvoll Zucker
Namen alles in ein Löffel gebräunt.

106 Teig

1 Löffel $\frac{1}{2}$ Weisse Milch, & Löffel Zucker
einfach in Weisse mit einem ein & ein
Milch haben, Zucker nach Salzbad, ein & ein
einige Zitronensäfte, in ein in ein & ein
Teig mit Milch, ein einige Löffelvoll Weisse
in ein in ein Löffel

107 Abgerührten Mandelbrot

$\frac{1}{4}$ Löffel in ein mit 5 Löffel abgerührt

und ferner gelbe Wierling fein gepoffen
Zucker, abgerieben fein gepoffen Mandeln
fein gelbe Zucker die Waſſer gerührt
das Weisbrot zu einem gepflügten
2 Hühneroll Brod fann, Zitronen, Zimt,
Orangerofalen fein gerieben davon gepoffen,
in einer Form gepoffen & gebunden

108 Abgeriebenen Singantoch

3 Wierling Süßholz abgerieben 1 ad
gepoffen Mandeln & Wierling fein ge-
poffen Zucker, weißer Wein, Wierling
Zimt & Zitronen diese Waſſer & Zucker
gerührt, 5 Starke Süßholz fein Waſſer
mildes Zuckers gerührt, ein Lorbeerblat
mit der süßten roten Waſſer gefüllt,
Pouffet gerührt gepoffen, es wird eine
Recht das Waig zu gerührt & gelb gebunden
Zimt Wein

Man pflügt ein weiß zu einem weiß
Süßholz & gepoffen Zucker eine gelbe Zucker
damit ein Brot & ein gepoffen
Mandeln fann der Haut & 1 Löff

gestoßene Zindlingen, stellt ob auf halb
Wassr u. halb Zuckr auf dem weill. Loh
und y. siess ab mit ^{reine} Weinsiedelwand, Co Mo
in gelinder Hitze

Jefferung

Man laßt ein feines Linnenzeug
mit Weill. siess u. quarknet ein
mit Weill. siess ob davon u. quarknet
ob das ob kein Kollu giebt, u. siess
Wasser siess bis ob genug ist mit ofen
sein, u. muß ob zu sein.

Chyrogogica Kartoffel

Man blutet einig gestoßene Kartoffel
siess in ein ^{mit siess} gestoßene Chyrogogica
Clay, siess das siess, Weill. siess,
Kalz, siess das siess, u. ob ein
Legen u. siess, u. siess ob siess siess auf

Waabking

Man laßt Weill. siess in ein siess
mit feines Linnenzeug u. quarknet
ein u. quarknet ob siess u. siess