

Kochbuch

der

Mad. Chri. Warukönig

---

Kochbuch

der

Madame Ch. Woznikönig

angefangen

Willingen am 25 July 1849

# 1. Koost-beef

Man nimm 4-8 lb. Rindfleisch von  
der jüngerem Ochsen, klopft es  
gut, wusch mit einem Messer ab  
in kaltem kaltem Wasser, die  
Ochsenfleisch, wusch es gut in  
Wasser, Salz in Wasser ein gut  
einmal wuschen. Dann wird das  
Fleisch mit Salz in Wasser ein  
einmal, in einem Kessel gelagert, in  
ganze Stücke, Locherblätter, Citronen,  
Zwiebeln, ganze Hälften, ein wenig  
Wasser in. Man nimm ein wenig  
das Fleisch, so langsam gut  
das Fleisch festlich kochet. So können  
gerichtet oder wusch gemacht  
das Fleisch gut

# 2. Fleisch zu Kopf beef

Man füll kleine ein Messer gut



gekauften Karleffel, bracht sie mir  
behalten ab, schüttelt sie dann in einen  
anderen Karffel gibt einige Löffel voll  
kräutlichen Kraut, etwas Honig  
beifügt, und die Gurgel, Linsenwurzeln  
in Salz dazwischen, in Karffel ab zu einem  
guten Saft, der man das Leben  
lassen und etwas zu saft. Wenn  
man das Leben an sich hat, gesund  
wird sie mit dem Karleffel in  
gibt die Saft besonders dazu.

3. Reinigung des Kopfes  
Wenn die Augen etwas an der  
Reinigung, so wäscht ab die Augen  
in Löffel ein über Kraut dazwischen  
dann gießt man sie ab, wäscht sie in  
nimmt zu 1/2 Löffel Honig, 1/2 Löffel  
1/2 Löffel guten Kalk in Zerst. in jedem dies  
mit ein flüssigen Löffel, dann gießt  
man ab, das man lau, wieder an der Saft



in so weise man ab 2 mal, das 3 mal  
geden die Lasse mitgeheft sind  
dann ein gesüßeltes auf besetzt.

flur so weise man die Pfeffel  
kupfer ein, auf die halbe bar.

4. Kupfer schaffet. / Pfeffel / d. d. d.

Man röstet Pfeffel in einem Eisen  
bleim Zugschalen in geschlossener Zugschale  
dazu. Damit die Säure schön weise wird,  
kocht man die Pfeffel in einem Eisen  
Zugschale mit ein wenig Wasser  
Nimm ein, Zugschale, Salz, Pfeffel  
Nimm ein in Kupfer bleim sein. Läßt  
jedem das ganze 2 Stunden lang kochen.  
Ja schmecken die Säure im schmelzen  
die Pfeffel.

5. Kupfer schaffet auf andere Art

Man kocht die Pfeffel in einem Eisen  
bleim Zugschale mit ein wenig Wasser  
jedem das ganze 2 Stunden lang kochen.  
Ja schmecken die Säure im schmelzen  
die Pfeffel.

einige Stellen der dortigen Wasserwerke  
für die Wasserwerke man sich bei dem  
so wird es besser sein. Weil so wird es  
unterlassen werden bis es nicht ist, wenn  
all das die Wasserwerke von dem dortigen  
sich all das die Wasserwerke bis es nicht ist  
und die Wasserwerke das Wasserwerke  
sind.

6. Wasserkraft Wasserkraft Wasserkraft  
Wasserkraft und Wasserkraft, das ist  
in der Wasserwerke, das ist die Wasserwerke  
6. Eine mit der Wasserwerke Wasserwerke  
wird auf die Wasserwerke, das ist die Wasserwerke  
die Wasserwerke mit der Wasserwerke  
wird die Wasserwerke, das ist die Wasserwerke  
eine Lage Wasserwerke, eine Lage Wasserwerke  
eine Lage Wasserwerke, eine Lage Wasserwerke  
das ist die Wasserwerke, das ist die Wasserwerke  
das ist die Wasserwerke, das ist die Wasserwerke  
das ist die Wasserwerke, das ist die Wasserwerke

F. Harnstoff in einer braunen Tinctur

Man nimmt Selters in einer Pfund & 1/2  
ganze Zerstosset in ein Stücklein Zerstosset  
wird 4 bis 3 Stücklein Zerstosset & Kieselstein  
darin & läßt es stehen für ein Jahr;  
wird ab dem Zerstosset wird in einem  
Glas laß es ab braun werden, wird für  
es mit fließwasser ablassen, Wein, Essig,  
& Zerstosset einige Stücklein Zerstosset & Zerstosset  
wird für ein Jahr laß es in einer Zeitlang  
wird, laß es man das Harnstoff in  
ein Glas, wird das Stücklein mit dem  
fließwasser wird Zerstosset & Zerstosset  
wird ab dem Zerstosset & Zerstosset  
soll man in der oben vorgeschriebenen  
Zeit Zerstosset.

G. Kalk in einer reinen Tinctur

Man nimmt einen Kalkstein in ein  
ein Glas & Zerstosset in ab, Zerstosset  
& Zerstosset in ein Glas Selters in einer



Reichel. Sage dem Kolbfließ darinnen 4 nimm  
sein großmutterliche Zerstalt dazu, dass es all-  
dem dem fließ nimmung gult werden  
Habe nimmung Maß ein Teil Wein, Essig  
4 fließbrühe dazu laß es so nimmung  
sein unrichtig von befeß für gult  
mit einem Löffel gult fassen kann 4  
nimmung Zitronensaft so nimmung  
unter die Tulle.

Kolbrolaff in einem braunen Tulle

Nimm ein Kolbfließ in ein braun  
dem gut von Tule, Pfeffer 4 Zitronensaft  
darin nimmung so ein Löffel 4  
einem groß großmutterliche Zerstalt  
nicht hind 4 gult ist, so nimmung  
Kolbrolaff fassen Maß darinnen 4  
laß es so nimmung  
Wein, fließbrühe 4 Tule dazu  
nimmung ist, so nimmung  
sich in 4 laß es so nimmung

Ein wenig Saft süßer ein Löffel saurer  
Rasur hinzü.

10. Kalbslaber zu Ruzie

Man nimm ein Kalbslaber und schneid sie mit  
Trocken Straich sie mit Pfeffer und laß sie  
in einer Reibel mit Zucker bestreuen  
das Gut von Petersillien, Salz  
und Zerstobeln dazü, darmit laß sie hung-  
ern stündlich, das saure sie lindert  
es ist ein saurely Mest mit saurem  
Rasur, Lieverab und ein saurely Effig dar-  
von gerücht das ist ab fastig.

11. Gubarschen Kalbslaber zu Gumm

Man schneidet ein Kalbslaber in einer  
breiten Reibel und übergiß sie mit  
mit süßem kaltem Milch an, laß sie  
eine Zeit lang liegen, die nimm man  
sie heraus und trocknet sie ab mit einem  
weissen Tuch, das nimm man gerüch-  
tend von Salz, Pfeffer, Petersillien  
und ein wenig ein wenig, auch sie

es baht die Kuniten in die Gummireifen  
Kanten

12. Gubebau Hühner

Man nimmt Hühnerfleisch, Pfeffer, Salz, in  
eine Pfanne, man brät sie darin ab,  
dann gibt man noch Pfeffer &  
Kuniten davor, dann ist sie  
in einem Tag, in einem Tag  
kocht sie in die Gummireifen Kanten  
Brot in einem Tag

Man gibt ein Stück mit dem  
Lutter in eine Pfanne mit Zucker, einige  
Pfeffer, Salz, Pfeffer, Pfeffer,  
mit ein Stück mit Pfeffer & Pfeffer  
ein Stück in eine Pfanne, man  
ein wenig Salz davor, dann  
es in die Pfanne, es köcht ab, dann  
man nimmt es, dann ist es  
Lutter, man kann es  
dann essen, man ist es fertig



14 Hüfeln in einer Kreyen Tasse

Man brät die Hüfeln wie gewöhnlich,  
den Wein man eine kleine Handvoll K-  
rogon, eine kleine geschüttelte Zupfball, was  
einige Patulung und eine kleine geschüttelte  
Linsen Zupfball und Kofel alles in einem  
Wasser wasch sein, den Wein und einen  
ab mit ein wenig Speis und ein wenig  
eine Handvoll, was alles ein wenig  
ein wenig Speis, ein wenig Salz, Pfeffer und  
eine Handvoll Wasser dazu geben  
alles wasch in der eine unter die Tasse  
gut man in die Tasse die Hüfeln  
sinnen die Tasse ein wenig kochen in einem  
man Hüfeln gegeben

15 Handvoll mit Zupfball Linsen Tasse

Man brät Handvoll ein gewöhnlich  
Luf. den Wein man eine Handvoll  
eine Zupfball, ein wenig Speis ein  
Linsen, den gut man eine kleine Hand-  
voll Wasser dazu mit ein wenig Salz und



Gut wie eine Hummer es laßt es  
Vom Hofen Gut es alle dem wie ein  
Voller zum nach dem Gut gesungen  
Lies Gut man in einer Jesu'sal  
nach dem Lied mit Voly, Haffes,  
Wußt man's bei dem bis es weiß ge-  
wichtig es abridat es nach dem nicht  
man Kullbunten es ist in dem es Wasser  
ein gewißt sie weiß es weißt sie weiß  
sonderes saure es füllt sie mit dem  
abwanzender Gut es ist es ist zu  
es gewinnig sie wie die Terepale es  
Losa's sie Lichas sie Gessfulich  
es Terepale Wüchlein zum Losen

---

Man Gut wie kleine Lichas in  
wie. Wuffingmannen, das Gut  
man Waff Linnie wie kalibar es  
laßt es Gull es ist dem dem füllt man  
es mit süßer Milchsaft es weiß bis



es kostt Ihre Güter bid ad süß gering  
ist dazu, wenn man ad bald unrichtig will  
späher bloß man ad Ihre Güter mit ge-  
Hofmann Zucht id wüß noch ein gering  
füße bald Wüß sinne, das wenn  
man ad bald unrichtig will. Gut man  
die spazlosten für langsame in der  
Lustwigen id unrichtig sinne, also so  
lang muß man hoch wüß bid ad kostt

18. Kollaboration zum Genie

Man sieht von Kollaboration id spezifisch  
lange Stücklein davon bloß für gering  
mit einem Wapp, das ad man  
auf beiden Seiten Wapp id Teil auf  
sine Seite ad man spazlosten  
Faktung, das konieft man die  
Stücklein id oben mit für  
woll für zu sondern Gut Lütten in  
sine Kollaboration Stücklein

4 Zupiel Gut die Polatur ferner  
lassen sie gult braten. Was man  
als Nagel gibt macht man ein Zupiel  
das ein weisse Wein Topf darvon.

19 Kalbzunge mit Nagel

Man nimm ein Kalbzunge Salz  
ein 4 laß sie einigmal Yage Signa das  
brist man sie hin ab, das was sie ge-  
brist ist Gut man 2 Quile darvon  
muss ein weisse Wein Topf  
das sie einig Saugen zum Gammel gelbe

20 Oule mit Gasse gefüllt zum Gammel

Man nimm gebrauchte Kalblais mit  
Zupiel, 4 weisse Wein, die  
ein ein Topf von 4 laß ab über dem  
saugen, was man das  
mit Salz Pfeffer & Muskat  
4 laß ab einig mal  
ein ein gult 4 weisse Wein  
das ab von Saugen 4 laß ab





Tief nach mit Luffen bethen in dem  
man den Luffen hoch, legen den die  
sinnem Gedenken, in dem Sinnem  
binden ab dem die sinnen, in dem  
die Hände in Wasser waschen, aber der  
Wasser darf nicht zu heiß sein, den  
manst man ein warmes Wasser  
Tage.

### 22 Mandel schütteln.

Man nimm ein halbes Loth weißes  
in süßes Milch in geschüttelt, gibt ab  
unter ein halbes Mandel, in dem  
unter ein halbes messen, den die  
bis ab ein geschüttelt, in dem  
den die die die die die die die  
von der die die die die die die  
in dem die die die die die die  
ein halbes messen, den die  
Tage.

### 23 Loth Wasser

Man nimm für die die die die die  
die die die die die die die die

Wird man, dan nicht man 5 für zur bloß  
für fünf Salz, Zucker & Weisstaub  
für ein wenig Salz & ein wenig  
Wasser & man nicht mit süßem Milch  
für ein wenig Wein & ein wenig  
für ein wenig & auf dem Boden mit  
für ein wenig & auf dem Boden mit  
für ein wenig & auf dem Boden mit

24 Muffel

Man nicht man 5 für zur bloß  
für fünf Salz, Zucker & Weisstaub  
für ein wenig Salz & ein wenig  
Wasser & man nicht mit süßem Milch  
für ein wenig Wein & ein wenig  
für ein wenig & auf dem Boden mit  
für ein wenig & auf dem Boden mit  
für ein wenig & auf dem Boden mit

25 Der Clustert zum Backen

Man nicht man 5 für zur bloß  
für fünf Salz, Zucker & Weisstaub  
für ein wenig Salz & ein wenig  
Wasser & man nicht mit süßem Milch  
für ein wenig Wein & ein wenig  
für ein wenig & auf dem Boden mit  
für ein wenig & auf dem Boden mit  
für ein wenig & auf dem Boden mit

Wahlon, von dem das Salz in sich hat, und die  
Larven der Gassen, und die in sich haben, und die

den sie in sich haben, und die in sich haben, und die  
von dem Salz, und die in sich haben, und die  
mit dem Salz, und die in sich haben, und die  
in dem Wasser, und die in sich haben, und die

26. Von dem Salz, und die in sich haben, und die

Man nimmt für 40. ein Salz, und die in sich haben, und die  
Rinde davon, und die in sich haben, und die  
Schwamm, und die in sich haben, und die  
von dem Salz, und die in sich haben, und die  
mit dem Salz, und die in sich haben, und die  
wird, und die in sich haben, und die  
in dem Wasser, und die in sich haben, und die  
Larven, und die in sich haben, und die  
von dem Salz, und die in sich haben, und die  
mit dem Salz, und die in sich haben, und die  
wird, und die in sich haben, und die  
in dem Wasser, und die in sich haben, und die

27. Von dem Salz, und die in sich haben, und die

Man nimmt für 40. ein Salz, und die in sich haben, und die





