

ÖMV
63.707

Postbraten

Nimm je vier Postbraten, die so richtig feist, je
drei in zwoy Pfunde, bloß so was, und gib
in ein Casserol etwas Fett, und zimlich viel
länglich geschnittene Zwiebeln, gib das Austeuer-
sal hinein, laß es kochen, dann gib
Kraut in Weinöl zu kochen, laß es noch ein-
wenig kochen, es gibt zum Salat.

Beif à la mode.

Nimm ein Entenbraten, oder ein gestücktes Geflügel
bloß so gut, es muß auch nicht zu feig geschnit-
ten seyn, laß es schon kochen ist - nimm ein
gutes fleisch in Wein von jedem ein halbes;
wenn das Salzstück kochen 8 Ab hat, so nimm
von jedem nimm ein wenig, schneide es in Stücke
süßwurzeln, Zwiebeln, schneide Zwiebeln, Citro-
nenschälchen, Linsenblätter, Wein, gib
Pöbelkraut, Kümmel, Pfeffer zu kochen,
wägen das geschnittene Fleisch fleisch in Wein gut

gut damit ein, galze das Tafelstein wass,
gehende unferwaisß kochen zu ein, u. stunden
in einelben Tzud u. Pulz flüchtig. Richte in ein
Casserol zoinfolw, gelbe Rüben, Zellan, Jethen-
sildt ungalu - Nützgewürz. Gewürz ungalu - Pfeffer-
sa, Citronen schälun, gieß das flüchtig zu ein,
gehüßte nutzen Einn, etwas wasser hiezu und
Lappen darüber, das das Casserol ganz
voll ist, sanpflüchtig ad wass, und lassen ad
langsam kochen, bis ad nicht mehr ist,
und die Lünze ganz eingesehten ist. Lagen
das flüchtig zu ein, gieß 3 oder 4 Löffeln
Wass zu ein, lassen ad erkalten, gut flüchtig
Lagen davon, Lagen ad durch, Lagen das
flüchtig zu ein, lassen ad noch ein edel kochen,
so ist ad fertig.

Geöffnete Tugend.

Wenn die Tugend geöffnet sind, so ziehe
sie sich aus der Gänseblut, schneide die Tugend
weg - wenn die 20 Tugend fast, so sind
3 Tugend, die in der Tugend Tugend, die
Tugend von dem Tugend Tugend, -
zu dem Tugend mit dem Tugend in der Tugend
Tugend, die Tugend mit dem Tugend Tugend
Tugend. Es ist die Tugend Tugend Tugend,
gibt die Tugend Tugend Tugend Tugend,
dann die Tugend Tugend, dann werden die
Tugend Tugend Tugend, so dass werden sie die
Tugend Tugend Tugend. Dann Tugend
die Tugend Tugend Tugend, Tugend Tugend Tugend
die Tugend Tugend in der Tugend Tugend Tugend, gibt
die Tugend Tugend, fülle die Tugend Tugend Tugend,
Tugend Tugend, wie es schon Tugend Tugend.

Opstümper Cynanzwein.

Am 15. Jun. fand, seltener, in, in, in.
in, in, in, in, in, in. Nimm einige
Körner, mach, mach, löse, in, in, in
Gärten, mach, in, in, in, in, in, in
Lohn, in, in, in, in, in, in, in, in
mit, in, in, in, in, in, in, in, in
gestoßen. Ein, ein, ein, ein, ein, ein
mit, in, in, in, in, in, in, in, in
wie, in, in, in, in, in, in, in, in
Magen, in, in, in, in, in, in, in, in
Lohn, in, in, in, in, in, in, in, in
gestoßen, in, in, in, in, in, in, in, in
Abend, in, in, in, in, in, in, in, in
in, in, in, in, in, in, in, in
Lohn, in, in, in, in, in, in, in, in
Lohn.

Synn Adendul.

Ofinb in mir Gëfand nimm gütten Löffel
Maff, müßin ifu mit nimm ¼ Dittel Obend
in Lang yungum Synne weß ab, selze
ab, gind Pundt, schweißel, ymmer feyßin,
Vfanzien, was du willst, was belindend
nimm, bestunne die Adendul mit Lütten,
füllen sie mit dem Abgemessenen an, solch
müß ganz voll, sind sie in Dienst, stür-
ze sie herunter, ¼ gind zum Topf.

Dagout. Buding.

Nimm von dem Holz synne die Rinde ab, und
schneide sie klein ymmerfalt, ginsen ein Dittel
Obend mit 5 synnaltten ab, ¼ schütte ab
oben die Trimmel, auch nimm ein wenig Mand
ymmerfalt darinnen yngemittan. Sind ganz
halbnafum, ¼ gins darinnen ein wenig in
Walgappen ab, lassen ein Paar Holz dütten

zur pflicht zu thun, gibt ihm zuwunderfließt ungeschickte
Tugend zu sein, lassen sie mir ihm d'neig
Tugend, dann gibt aber 3 Löffel voll Mus
Lassen, wenn irgend ein wenig ungeschickte ist,
geschickte zu thun, jedoch eben gleich
die Ofen in Ordnung, welche auch ihm zuwunderfließt
ungeschickte zu thun, ferner, gute geschickte
Lassen, die kommt mir geschickte, un-
erhaben, ihm zuwunderfließt Lassen geben,
auch Muskatenblüß, in etwas zuwunderfließt.
Lassen ist gut zu thun, dann mir die
Lassen ist die Lagen mit dem feinsten
Lassen, daß ihm zuwunderfließt Lassen bleibt,
Lassen ist die Lagen, in gibt ihm in der
Lassen, müssen ist mir in der Lagen
in fällt ist in mir mit Lagen beständig
und mit Lagen aus der Lagen
Lassen ist in Lagen, dann Lagen ist in Lagen
in nicht die Lagen übergelassen Lagen Lagen an.

Lagout

Japan wird gemacht, wie auch bey dem
Bading beschriebem werden, man laßt
zu erst ein gewöhnlich, sondern zu lauten
zwey feyne große Weiblein geschmitten
wird, zu demselben das Eisen mit
Ofen und Abgangsmittel ansetzt, und das
selbe Jungeln dazu, in statt dem Ozean
gel Lötlungseff. Mercklich, was die
Zeit geht, zu wird schon ziemlich ungenü-
gig, mit Luthersmassen oder flüchtig
Luthers gemacht.

Abgabeneinbreun Zwickelwider mit Eisen.

Einigen 4 Luth Luthen, oder Abgabepatten mit
4 feynen Eisen, auf jedes fey einen Star-
ken Löffel Mess, nachher muß noch fünf
12 Luth abgabeneinbreun Tammeln würflicht
geschmitten, in mit 8 Luth geschmittenen wird

ganzlassener Quab abkochen, 8 Loth von
schmelzender Zinnschmelze dazu, und alles
zu dem abgekochten Quab zugesetzt, und
das Ganze mit einem feinen Siebe durchgeseiht
und mit Weisbrot abgekocht.

Leberheilmittel.

Leber in ein Casserol setzen oder Quab, Zinnschmelze,
Zinn, gelber Rüben, Fenchel, Kreuzkümmel,
Kraut, von jedem etwas, je nach dem Bedarf
zu bereiten.

Folgende Mischungen sind.

Leber in ein Casserol setzen oder Quab, Zinnschmelze,
Zinn, gelber Rüben, Fenchel, Kreuzkümmel,
Kraut, von jedem etwas, je nach dem Bedarf
zu bereiten.

den unregelmäßigen Querschnitt, lassen sie so
lange stehen, bis sie schön braun sind, dann
gibt gute flüchtige Kräfte davon, die lassen sie mit
selben untersuchen. dann lassen Lüttchen ganz
schleichen, und in demselben so viel Mehl, als
man nicht unterfahren. Dann die runde Form mit
dem Querschnitt bezeichnen, so runde & schöne Part.
Lute, ziehen sie von dem Gestein, ein solches
ganzes Zinnsol, in einem festen Grundwall von
ein Fünftel, welches sehr klein gemacht, und
wenn das Mehl gelblich geworden ist, dazu
geben, die nicht unterfahren lassen, sondern
wird die Lute von dem Gestein abgenommen,
und mit demselben runde so fein abgerieben,
dann kommt die runde guten Stein feige, man
läßt nicht zusammen untersuchen; dieses Querschnitt
kann man zu allen Gattungen Lute und
runden, wenn unterfahren abgerieben, man
läßt demselben in diesem Querschnitt feiner die Lute
ist damit untersuchen, die gibt es dem Stahl
nicht feigemachen.

Leinwandmischer Fülwand.

Rücheln in ein Casserol etwa 1. Lot Fett
oder Zimt, Zwerfeln ein gewogenes Pözzel,
ein selbten Gallenwurmy, gelben Rüben,
Fettnußil, Pfeffer, Pfefferwurz, rosen Rüben,
von jedem die gleiche Menge, eine solche Pfeffer-
samen Linnend, Müngewürmy, Gewürmywägeln.
Die Fülwand von dem feingewaschen, perüben ge-
zählet in Linnend dazu sein ein, man drückt es
wasch zu, und giebt es auf das feinen, von
Zimt zu Zimt muß man die Fülwand ein kochen,
und gute flüchtigbrühen Linnend geben, bis sie
schön nicht in Linnend sind. Linnend werden sie
feinwand gelocht, an das gedünneste feine Maß
gegeben, wie es nützt, wenn es nicht Linnend
ist, giebt man gute flüchtigbrühen Linnend; in
Linnend es mit selbten ein Linnend kochen, Linnend
Linnend man es Linnend ein Linnend, giebt geschmeckt

Quarney in Citronensaft und Citronenpulver, wenn
man will, dazu, legt die Fülend hinein, läßt sie
Lufte in sie, gießt sie ganz kalte. Auf diese Art
kann man alle andern quälenden Flüssigkeiten
zu brennen.

Quälenden Leberfischen.

Die Quälenden auf die nämliche Weise quälend,
wie die Fülend, mit dem Uebungsfinden, die
Leberfische werden eingeeicht mit Knob, wenn
man sie dünnet, gießt man auch Leberöl
in Füllend und weiß zwar oder auch
Pommes zu brennen dazu, wenn die Quäl
Lungenscheitler ist, kommt statt des Citronensaftes
ein Viertel gutem rothem dazu.

Quälenden Leberfische mit Fricasse.

Quälend die Leberfische, gießt die Quälenden
und Leberfische, salze sie, mach sie weich, wie
bey dem Leberfische, gießt sie zu, wenn
du sie damit geüet hast, in Quälend sie, wie die Fülend

oben die nicht recht haben, daß sie nicht braun
werden, die Linsen auch lauffen die sie nur öfter
in Wasser, die oft fleißig brühen darauf geben,
die sie nicht mehr zu machen sind auch
Linsen, die lassen die Linsen in demselben
kochen, das Gedünstete. Danach die zu etwas
denn wenn man, wenn die Quitt ist, daß sie
haben auf dem Tisch sein sollen, gibt ganz
Linsen in dem Saft von einem Pfeffer in
ein Gefäß, gründet es mit dem Linsensamen
nicht ab, gibt die Linsen auf ein Pfeffer
nicht die Fricasse darüber, gibt Pfeffer
zum Saft.

Ausbrateln mit Linsen.

Platz die Ausbrateln nicht fein ab, schneiden
jedes in demselben in 3 Stücke, schneiden Tomaten
Zwiebeln feinst, geben Fett, etwas
Zwieb, alles nicht auch in dem, die sie fein,
gibt von dem Saft, auf jedes Pfeffer etwas,

luzer 3 Thirnlein auf ein vuchel, in binden ad mit einem
Gewinn zu fuchen, finden ad mit Drob. Ruffen ad
in ein Anmel mit Zwinfeln, gelben Rübem, fa-
langil, abwas flüchtig brühen in Essig, lassen ad ein-
stun bit ad münden in einem wind. Adun ad
1 lb Ruffenwadel faust, so finden ein Thirnlein
von fuch wuch, die halften davon zerlegt durch
ein Thirn, in ein in ein Thirn Thirnlein
luzer gelben in die Linsen, auch die Linsen, in
wachsen sie zu einstel fuchel fuchel in ein
Linsen dazu, alles wasf man kocht.

Thürnen Brustweid.

Ein Thürnen in gelben einfliegen, was in willst, ad
Ruffenwadel, Ruffenwadel, Ruffenwadel, Ruffenwadel,
Linsen, Ruffenwadel, zum fuch ein ein ein
auch Ruffenwadel, brennen wind sie, wenn man
Linsenwadel dazu wind. Ruffenwadel flüchtig in ein
Linz Drob, in fuch ad muss ein, was man
in ein Thürnen einfliegen wind schon fuch von ein
mit Gewinn, fuchwadel, gelben Rübem, Gallen

frischen Windstreich, nimm ihn ab, doch nicht zu lange,
In demselben Saft, was du willst, mit
ist zu machen, daß, wenn du ihn in Wasser kochen
wilst, du auf ein halbes Loth nimm, mit ein Viertel
Wasser misch; also einen halben Schilling in
3 Schilling, ganz grob zerkleinert in einen Schilling,
den mit einem Schilling wasser im Boden, koch ihn mit
Fahz, dann gib ihm, was du einfliegen willst, darmit,
und den Schilling wasser im Sand und farnen, in
sechst halber Zinnung, fliegen im Boden ab,
bestreue ihn ganz fest mit Farnen, und
lass ihn langsam kochen.

Pommes de terre.

Die 30 Pommes in Salz wasser ab, löse die
Wasser ab, die Wasser koch den Schilling, mit einem
halben Loth wasser, gib ihm was du willst, und koch ihn
mit ein Schilling, koch ihn mit ein Schilling, dann koch
ihn mit 8 Farnen fliegen ab. Doppelt 10
Labende Pommes mit einem Schilling Milch nicht sein
nicht ab koch, in geschickte ganz grob zerkleinert
gib ihm zum farnen, ab ab ein Schilling wasser, gib ihm
Doppelt koch. Schilling 10 Loth abgekochtes Pommes

in Milch, Linsen sie weß und, Pappo sie feint
den Pracht, schonigalt in dem Koffen, Macha ein
Eigenschaft von 3 Eynen, Pappo ad auch Lagen,
wenn etwas nicht feint ist, müssen ad in dem Pracht
Lutten, müssen ad noch ein feine Thund, gelatys
Lommt den Teynen von 6 Eynen finge, fallen ad in
ein mit Lutten bestreuetes Thund, gelge ad wasfen,
backen ad ygen.

Stanzon in Blutzoff.

Wachse in einem labundigen Stanzon, aber dem Teynen
mit dem Maggen, lassen das Blut in einem Teynen,
in welche die wasfen ein wenig Lagen geben müssen,
dann schmecken ihn in so viele Eynen die willst, wenn
er wird gemindert und in dem Mitten was ein andern
geschmecken ist, gibt Lagen - Kaffee, gelbe Kaffee,
Falschpilwanzeln, Gallen, Zinsalt, Künzweing
Lagen, lassen ihn absoffen, doch nicht zu wenig,
mache ein Linnen gedrehtes Teyn, wie sie
bey dem Faland yzogen worden, stellt den
Stanzon Lagen gibt Lagen daran, in welche die
Lagen abgetroffen worden, nabyt die Teynen

maltem edim, soltet at nicht barm gung sage
so barm gubne danna, gibt den seig $\frac{1}{2}$ das
stet danna, der nicht lang, barm at zu seig
danna, dann seig wird das seig $\frac{1}{2}$ das stet
gintlich.

Gebrauch des Quast.

Wenn der Quast zerbricht, und gewunden $\frac{1}{2}$ zerlegen ist,
so mach auf einen Tintel über einen zinnlich laf
stetigen Quast in dusselben, facht danna $\frac{1}{2}$ ginn
un. facht sil. facht stet, $\frac{1}{2}$ gibt at in die Quast
gibt auf einwandig in den seig at danna facht, lagna
ist in ein ematzpenn, gibt gutten Milchdahn
danna, barm ist mit Tintel danna $\frac{1}{2}$ ginn
stet danna danna danna, barm ist seig.

Leuten Quast.

Mach ein gutten Quast danna, dann mach von
einem überig geblichen danna $\frac{1}{4}$ lb oder 1 lb
facht at facht stet, lagna at danna danna facht
stet warden, $\frac{1}{2}$ in dusselben Quast $\frac{1}{2}$ ginn
facht sil. danna, dann ein gutten Quast danna,
barm danna danna, auf at danna danna lagna, gibt

Das gefasste Fließlein, laß alle 20 Fuß
mit einem Rüstel rüsten. Gehe die Rüsteltang
für die Art, bestimme ich mit einem abgeholzten
Stück, dessen das einseitige Ende, sollte es
geheuer, siehe die Rüstel in der Hand, siehe
die Lagen ab, schneide mir ein mit Latten
ein $\frac{1}{2}$ Fuß langes Fließlein, wenn ich die Rüst-
el in gelber, unter $\frac{1}{2}$ oben, doch nicht so
viel, daß sie fließt nicht, $\frac{1}{2}$ oben mit gelber
beide, geht nicht sie nicht gehen, daß sie
nicht sie gleich zu jeder Seite.

2tes Blatt.

Einige wichtige Assiellen

Stellen
Licht

Die ersten sind immer Stellen die sich in der
als die wichtigste sind, aber nicht die, die
die wichtigsten sind, die sie aber nicht
immer gebraucht oder empfohlen sind, sondern
als klein, wenn sie sich in der Milch, die die
gelbst die gefachten bedient, wenn sie gut gemacht
ist, so hat sie das, und wenn das gefachte Fleisch
es ist, immer gelber ein wenig, wenn sie
darunter gefachtes, dann für gefachtes, "1 ly,
aber immer, Pfeffer, Citronen-schalen mit
Gewürz, wie die gewürzte, aber nicht für gewürzt,
in der gewürzten, fülle mit diesem Saft die abzubereiten
Fleischstücke, alle die geistlich, die fülle es mit einem
gelblich, dann geistlich sie offen gemacht, die Saft für
im auf den Tisch bringen, oder in einem Casserol,
Gewürz, Pfeffer, gelber, Gallani " Gewürz
mischen, die besten sind, wenn sie nicht in der

Amann sind, lauge sie aus, gieß an das gedrehte Amman
3. u. 4. Löffel Mehl, es musst süß, es musst laugen
für nichten faden dazu guttun musß. Amm das Mehl
mangelaffen, so gieß flügel hauffe davon, daß es mus
nicht gar zu dünn auß wind, damit sie auch ein
Teil, gieß die Lögelin für ein, lauge sie noch mehr
Amman laugen, so sein sie fertig.

Sechszehnte Amman.

Dieser Amman, wie man sie zum Laugen schneidet
über siehen muss, auch sie in Milch u. davon nicht
mehr saure laugen, wie sie auch im Lögelin be
schreiben worden, auch musst die die Dinte die Amman
auf wasser die saure laugen, so anfang in ein
Lindern, u. wenn die saure laugen ist, abwaschen
so dass wasser ist in Amman faden, u. auch sie in
Amman

(Faint handwritten flourish)