

Am 668. Blat N. 64. zu einer Maas Milch Liese zu einer halben Maas Milch.

Am 675. Blat N. 79. Nehmet ungefehr ein wenig mehr als den achten Theil eines Mezens schönes Mehl / saltzets / schlaget vier Eyer darein/und rühret das Mehl damit ab / Liese schlaget vier Eyer aus / saltzets / und rühret so viel Mehl darunter / als die Eyer annehmen.

Am 692. Blat N. 115. mische Rosin / Zucker und Zimmet darunter / Liese : mische abgezogene Mandeln / Rosin / Zucker und Zimmet darunter.

Am 696. Blat N. 124. hernach lege man von diesen frischen Weixeln etwan drey / vier oder mehr auf ein Häufflein / und also Liese : hernach lege ein Theil gestossener Mandeln auf ein Häufflein / und von diesen frischen Weixeln etwan drey / vier / oder mehr darauf / bestreue sie mit Zucker und Zimmet / und mache also.

Am 812. Blat N. 45. und alsdann auf das allerdünneste drey oder vier Plätze ausgewälchert / Liese und alsdann auf das allerdünneste von dem am 820igsten Blat be-

schriebenen Teig drey oder vier Plätze ausgewälchert.

Am 824. Blat N. 63. bestreuet aber ein jedes Blätlein zuvor mit zerlassene Schweinen Schmalz / Liese bestreicht aber ein jedes Blätlein zuvor mit zerlassene Schwein Schmalz oder Butter.

Am 845. Blat N. 40. rühret zwey Pfund gestossenen Zucker / Liese rühret ein Pfund gestossenen Zucker.

Am 845. Blat N. 38. in der ersten Zeil Lesche diese Wort aus und zwölff Loth gestossen und durchgesiebtten Zucker.

Am 847. Blat N. 44. schlaget sechs Eyer in einen Kern oder Ram / Liese schlaget sechs Eyer in etwas mehr als den achten Theil einer Maas / Kern oder Ram.

Am 948. Blat Ravioln von Karpffen.
Schnecken.

Knötlein von Aepffeln.
Birnen.

Liese

Ravioln von Karpffen.
Knötlein von Aepffeln.

Birnen.
Schnecken.

E N D E

