

Konto-Buch

für

Manuel de la Planchette

Rindfleischsuppe

- 3 Rindfleisch 4 l Wasser
- 2 Zwiebel 1/4 Sellerieknollen 4
- 1 Dünne Petersilie etwas Salz 3 Minuten
kochen lassen.

Wurmpflücker

Rindfleisch wird gewaschen mit 1
Küchenschwamm gewaschen in. gewaschen
Wasser mit 2 Eiern das Wasser zu
kochen kochen etwas Salz Pfeffer
Weißrot zu kochen kochen 10 Minuten
Am in der Digger kochen.

Brustsuppe

Brustsuppe kochen mit Wasser
kochen etwas Salz kochen kochen
etwas Salz Pfeffer kochen in. in
Küchenschwamm kochen kochen kochen

Zwischen Boden Dallen in Gräben
wird die Füge durch 1 Zirk geübt
und geübt ist die Arbeit fertig

Grüngrün Füge

Grüngrün Füge werden meist an-
geordnet dann durch die Füge in den
4. Als eine der Grüngrün 1. Grüngrün =
grüngrün zwischen Boden Dallen
zusammen 2-3 Stunden Füge

Grüngrün Füge

Die Grüngrün werden in Füge
durch die Füge geübt dann
eine Füge dann durch die Füge
Boden Dallen in. geübt die Füge in
die Füge.

Tomaten Füge

Grüngrün werden mit Füge
durch die Füge geübt dann die =
Füge anfangen zu Füge werden
die abgegrün ist werden mit Füge
durch die Füge geübt in. geübt eine Füge
dann wird die Füge mit der Füge =
geübt mit der Füge geübt
geübt dann die Füge Tomaten
mit eine Füge o. Tomaten geübt geübt =
geübt die Füge in die Füge geübt
eine Füge dann die Füge geübt mit
einer Füge geübt.

Grüngrün Füge

Grüngrün das Füge eine Tomaten Füge
Zwischen die Füge geübt in
eine Füge geübt 1. geübt die Füge
Grüngrün geübt geübt 2-3 Stunden

Der Limfeger 4 part.

3/4 Milch 1/2 l Wasser 1/4 l Limf
 20 gr. Mehl 70 gr. Zucker 1/2 Teelöffel
 Salz 1 Ei - Eigelb 1 St. Zimmt
 Das Wasser wird zuerst zum Kochen
 gebracht dann das Limf in. Salz hinzü-
 geben lassen dann die mit dem Mehl
 angerührte Milch in das Mischgemisch
 rühren zum Kochen bringen dann
 1 Ei gelb in. Eigelb hinzü.

Gebäckte Limfeger mit Limf

Die Gebäckte Limfeger werden in Petroleum
 Wasser köchelig gekocht dann wird
 ein gutes Mehl darüber mit feiner
 Rosinen etwas Salz zum ^{fein} ~~fein~~
 groß Rot - oder Limfeger und
 ein gepulvertes Ei hinzugefügt

Mein Pfeffer

Wasser werden mit Pfeffer dann die
 angerührte Pfeffer hinzü Mehl hinzü
 zum Kochen und gekocht ein Mehl
 hinzü hinzü

Mein Pfeffer

Das Wasser wird zum Kochen gebracht
 dann unter Rühren das Mehl hinzü
 mit Salz ein Mehl zum Kochen
 dann die angerührte Rosinen hinzü
 und Zucker hinzü 1 Ei gelb in. Eigelb

Mein Pfeffer

Das Pfeffer werden mit Pfeffer
 Wasser ein Mehl hinzü
 zum Kochen abgekühlt mit einem
 Petroleum Wasser und Salz 2 Minuten
 zum Kochen dann wird ein Mehl

Die Wurmit Wurle geschnitten in
 zerhackteisen lungform mit der
 Messerspitze zerhackt.

Einpfing.

1 l Milch wird mit 2 Eiern geschlagen
 mit Salz in. Iningefaltene Pasturfilie
 in einem großen Topf gefüllt man
 läßt die Masse in einem Wasser-
 bad auf einem kleinen Feuer
 in die Digger.

Einweichung.

1 Ei wird mit 2 Eiern geschlagen und
 mit zerhacktem Eisen lungform
 in die Digger zerhackt lassen

Goldmutter.

Gold o. grüne gelbe Wurle Goldform
 werden in einem großen Topf in Wasser

eingeworfen. abgesehen mit kaltem
 Wasser auf dem Feuer gedreht. wenn
 die Wurle erbleichen mit grüner =
 dem Wasser Wasser einlegen setzt
 zu einem n. kleinen Wasser n. n. n. =
 die Wurle in einem kleinen Wasser die
 Wurle in einem kleinen Wasser die
 Wurle in einem kleinen Wasser die
 Wurle in einem kleinen Wasser die

Einweichung.

Das Eisen wird abgesehen mit 1 n. n.
 in kaltem Wasser gestellt in kaltem
 Wasser Wasser Wasser Wasser Wasser
 Wasser Wasser Wasser Wasser Wasser
 Wasser Wasser Wasser Wasser Wasser
 Wasser Wasser Wasser Wasser Wasser

Einweichung.

Die Wurle werden eingeworfen dann
 mit kaltem Wasser Wasser Wasser Wasser

geht auf diesen 2 mal abfüllen
dann mit flüssigen in, waschen
zweimal Salz in. Diggungsein
geht dann mit bratstoff reichlich gemischt.

Spilberpf.

Der in der Graphitmine Bunt-
schicht, wird in glühendem Salz-
süßbrom oxydiert dann Platin-
Lösung, Salz, zweimal durchbleicht,
u. Platin hinzugeben mit lang-
sam 2-3 ml. Brom zulegt wird
dann in die Asche gegeben.

Amherst.

Die Rindfleischschinken schneiden
manchen gro Klotz mit Holz in. Reiter
bestreut, dann in Mehl gebacken
~~Mann~~ ist in Mehl gebacken und
belegt, dann man den die gefüllten

Asphalten aufgeschwemmt mit einem feinen
Zugabrinthen in Oel gemischt und
in glühendem Fett 1-2 St. gebraut
dann Lecithin, Pfefferfingöl, zu
Reifen ausser Oel.

gefällte Tefnonitrigen.

Man nimmt das Biegenstück mit
etw. Holz ein, füllt die Falbe mit
in 4 Teile geschnittenen Äpfeln und weißt
das Stück was allen Seiten geschnitten
dann wird es in Wasser fast auf
allen Seiten hellgelb gelblich bis 2 1/2 mal
gibt etwas Wasser hinzu und es
gibt das Stück ein bis zwei mal
wird mit Wasser schön gewaschen
Soll es schmecken.

Wenn man mit Lauge in Gipsfäden
anzusetzt in Gips gefüllte Gipsfäden
mit Pulver Wasser mischt so wie

Wenn es heiß geworden ist, so ist es
nachher mit kaltem Wasser
auszuschütten, wenn es kocht als:
schäumen in. 1 1/2 St. ganz kochen
mit Salz und einem kleinen Zehn
Zehn dazu weilt. Nach mit Wasser
geschmeckt, und man kann es
zusatz lassen in. mit Pfeffer
würst. Dann mit dem Salz
angewandt, daß das Wasser gut
gekühlt ist, dann kommt
1 Eiß dann in Eigelb fügen.

Einflüß v. Zehnbroten.

Einflüß wird gekocht mit
Salz in. Pfeffer eingewandt in
gekühltem Fett eingewandt, dann
kommt Zwiebel, Lorbeerblatt und
Pfeffer Wasser fügen und

läßt das flüssig in dem Öl kochen beginn
3 St. kochen.

Einflüß v. Zehn.

Das gekochte flüssig wird mit einem
angewandt Zehn eingewandt 1 Ei, Salz,
Pfeffer, Zehn kommt Zehn da-
zu in. läßt in auf einem Zehn
kochen kochen.

Einflüß v. Zehn.

Ein Zehn v. Zehn gekocht
gekocht, dann mit Salz in. Pfeffer
angewandt in Ei in. gekochten
Zehn gekocht in Eiß
Zehn 10 St. schnell gekochen

Einflüß v. Zehn.

Das gekochte flüssig wird mit etwas
Eigelb und Zwiebel und Ei flüssig:
angewandt gekocht, dann kommt:
angewandt Zehn, Eiß, Salz,

Kaffee und Mis' Kat, Brotenperica
 Eine Tasse dazu, d. gut eingeweicht
 formen man einige Löffel davon,
 backen von beiden Seiten gelb.

Op füllte Labbebrief.

Die Öffnung der Halbbüchse wird mit
einem ^{flüssigen} Balsam gefüllt, indem
man 1 Loth Balsamgummi, 1 Loth Eichen-
zitroneaufsatz, 2 Loth Nelken und 1 Loth ge-
dünstetes, ringenonisches Weißbrot, 1 Ei,
1 Salz, das weiß zu Pulver zerhacken,
gut vermengt, und in die Halbbüchse
füllen. Nun wird das Stück eingeknetet
mit Salz ringenonisch, mit Fett und
Lutter 2-3 Mal bestrichen, öfter bestrichen
die Ränder sind mit starkem Mehl
bestreut.

Rothbarf!

In einem Blechlopf ~~und~~ läßt man hinein
fein feiß werden. Legt das ge Klopfe fließ
hinin, und brüt es von allen Seiten feils
bräun. Letz fließ wird $\frac{1}{2}$ N. bräun
gewaschen, wäscht mit Salz und Kaffee.
Die Kasse wird mit Waffl gebürstet,
mit Kaffee und Kasse eingewaschen und
zum Bräun gegeben.

Rechtschaffen.

Das Brüllbrotchen wird mit Salz
eingewickelt, dann in Ocker und
Eiweiß von einem weißen Gallebrotchen
gebacken. Unter fließendem Wasser
2 Mal waschen. Nach dem Waschen
das Brotchen wird mit einem feinen
Messer zerhackt.

Thymianbraten

Das Thymianbraten wird mit Salz
im Pfeffer eingerieben in Butter =
dann soll von allen Seiten hellgelb
gebraten, dann kommen zweimal
1 Lorbeerblatt. Nach Pfeffer hin =
zu dem Braten muß öfter eingestrichen
werden 2 Mal. braten die Topf mit
mit Mehl süßlich gemacht.

Gebratenes Lamm.

Das Lamm wird 1 Mal in Butter
gebrat, auf ein Mal in Butter =
das Lamm geschnitten mit
nach frischer Butter zweimal, Salz
und Pfeffer in einem Teller ^{eingestrichen} mit
Mehl gemischt, auf jeder Seite 5 Min.
braten gelungener braten muß die
Lamm braten. dann wird die
Lamm braten muß die Lamm. putzen

Immer genommen und die Topf mit
Mehl süßlich gemacht dann wird die
Lamm gebraten.

Thymianbraten

Thymianbraten wird 8 Tage in Salz braten
und soll effig gebrat mit Pfeffer =
dann, zweimal, Lorbeerblatt und
täglich eingerieben, dann wird das
fleisch von dem effig genommen.
abgetrocknet mit Salz in Pfeffer br =
streckt, in Butter soll in Butter braten
gebraten. in Butter öfter eingestrichen
2 1/2 - 3 Mal. braten effigbraten muß in
nach frischer Butter. die Topf wird
mit Mehl ~~oder~~ in Butter süßlich
gemacht.

Zungenwund

Ein Zungenwund in Rostentum
 nach 3-3 1/2 St. zungen Rost.
 mit feinem Öl in Rostentum ge-
 schmiert. In 2-3 St. Rostentum
 mit feinem Öl geschmiert, wenn
 der Zungenwund eingewunden ist, wenn
 schmerzhaft, Salz, Pfeffer, Zitronensaft
 oder Wein trinken.

Zungenwund.

Der Zungenwund in Rostentum
 kann ein Zungenwund in Rostentum
 in dem man ein Stück Rostentum mit
 Öl auf dem Zungenwund läßt
 und wenn der Zungenwund eingewunden ist
 läßt man etwas Zitronensaft u. 1 Zehen
 trinken. Wenn der Zungenwund eingewunden
 ist, man auf Rostentum lassen.

Fisch.

Der Fischwund in Rostentum
 wenn man auf Rostentum in
 einen Wund stellt, ist es. Der Fisch-
 wund ist mit Salz, Pfeffer, Pfeffer
 und etwas Pfeffer und Rostentum
 in Rostentum eingewunden und
 läßt man 15-20 min. Rostentum.

gebratenen Fischkohl!

Ein gebratenen Fischkohl
 gebraten in gebratenen Rostentum
 mit Salz gebraten in Rostentum
 in Rostentum 10 min. gebraten.

Borstfaffel Rüb'n!

Die Borstfaffeln werden mit dem Apfel
und Wasser nicht ganz gekocht. Sie
werden gepöckelt und dann die Borstfaffeln
gekaut. Dann wird in Wasser ge-
pöckelt und Wasser gekaut.

100 gr. gekochtes Rüb'n 2 gr. Borstfaffel
werden in Wasser gekaut und Wasser
gekaut und Wasser gekaut. Die
Borstfaffel hat blauen. In Wasser gekaut
und 15 Min. in Wasser gekaut.

Borstfaffel mit Apfel?

Die Borstfaffel werden in Wasser gekaut
gekaut in Wasser gekaut. Apfel werden in
Wasser gekaut $\frac{1}{3}$ Apfel $\frac{2}{3}$ Borstfaffel
werden zusammen auf dem Feuer ge-
kaut. und das, das in Wasser gekaut
gekaut sind zusammen

Gymnastik!

Gymnastik werden mit dem gelben
Borstfaffel gekaut. Gymnastik werden
in Wasser gekaut und 1 Mt. in
Wasser gekaut. Mit Wasser
gekaut. Gymnastik. Das in Wasser
gekaut und mit Wasser gekaut.

Wasser!

Das Wasser wird gekaut. Dann
wird in Wasser gekaut. Wasser
gekaut, gekaut, mit Wasser gekaut.
Wasser gekaut. Wasser gekaut. Wasser gekaut.

Wasser!

Die Wasser werden gekaut und in
Wasser gekaut. Mit Wasser
gekaut. Wasser gekaut, dann

abspülen mit kühlem Wasser. Das
Fleisch dann feiner geschnitten, zerkleinert
und mit Wasser in. feingefiltert. Das Wasser =
für die Brühe genutzt.

Grün-Pfote!

Das Grün-Pfote wird fein geschnitten
in 2 Stk. in Pflanzentopfen oder
gebackt. auf ein Stück geschnitten und
eingeweicht. Dann kommt es in
kühles Wasser. In dem Wasser
kocht es. Das Wasser kühlt und
einige Zeit davor das Wasser, wenn
das Wasser zu kochen beginnt, so
wird die Brühe gekocht und in
das Wasser gegeben. Gegeben
das Wasser werden die Brühe gegeben.

Grün-Pfote!

Das Grün-Pfote wird fein geschnitten, ge-
kocht und in 2-3 Stk. in Pflanzentopfen
oder in einem Topf, oder in einem
mit Wasser in. kocht es in einem Topf.

Grün-Pfote!

1 Stk. wird mit kaltem Wasser 2 x
abgekocht. Dann wird es mit Wasser
gekocht, 1 Stk. kühlt in. kocht es in einem Topf.

Grün-Pfote in. kocht es in einem Topf!

Die Brühe wird gekocht und kühlt. Dann
kocht es in einem Topf. Das Wasser
gekocht, und dann kühlt es mit kaltem
Wasser gekocht. Einmal abgekocht
dann in. kocht es. Dann in. kocht es
einmal. Das Grün-Pfote wird
abgekocht mit kaltem Wasser gekocht und mit dem
Wasser gekocht.

Seinert Stein

Dies Seinert Stein wird in Aethen
 Messen abgemessen. in einem Topf
 mit Ölmalz in. Litteren eingestrichen
 Nach Salz hinzü 2 M. Pfeffer lassen
 dann ein Topf ganz oben mit Ölmalz
 hinzü in- auf Pfeffer lassen.

Pocorgrün

Ein Pocorgrün wird in Litteren
 eingestrichen, abgemessen in. in Ölmalz
 messen 2 M. abgemessen. abgemessen in. in
 Litteren in. Pfeffer ganz Pfeffer lassen.

Kart Koff

Ein Kart Koff wird ganz in Ölmalz
 mit Fett, Litteren, Nach Ölmalz
 hinzü 2-3 Mal abgemessen in. Ölmalz
 ganz gelöst mit Ölmalz Ölmalz
 nicht.

Eginat

Obwohl ein Eginat ein Topf ist wird er 3
 mal mit Ölmalz abgemessen in. in Ölmalz
 1 M. abgemessen, abgemessen in. in Ölmalz
 mit Litteren in. Ölmalz auf einen Topf, auf Pfeffer
 lassen dann mit Ölmalz Ölmalz
 Messen.

Schimmer Koff

Obwohl ein Schimmer Koff ein Topf ist wird er
 messen in. in Ölmalz
 1 M. abgemessen, dann wird ein Topf
 Litteren in. Ölmalz ganz oben, dann Ölmalz
 Ölmalz mit Litteren Ölmalz ein Topf Schimmer
 Koff hinzü Ölmalz lassen, Litteren
 hinzü Ölmalz hinzü

Litteren Koff

Ein Litteren Koff wird abgemessen, dann mit
 Litteren, Ölmalz, Ölmalz auf einen Topf

mit Kufen laufen, wobei wohl auch
in dem Lufte gehen gefasste Prinzipien der Natur.

Abrechnungsmittel

Die gewinnigste ~~an~~ Aufmerksamkeiten
werden in hundertmaligen Stück gegeben.
in Messenaffen gelobt, in Aufmerksamkeiten
Salzwasser ganz kost. Die besten sind
mit einem Stück Silber in Messenaffen
denen die Größe hundert mit Silber in
in 4 f. gelb ansehnlich.

ausfuß.

Man misst 50 gr. Kalk mit 4 Pfälstern
Man misst einen halben Tag damit man weiß
Zurück in. Man misst die beiden Seiten
Man misst die beiden Seiten
Man misst die beiden Seiten
Man misst die beiden Seiten

Zusätzlich für 30

[illegible]

Grünmullerling.

2 ltr Milch wird mit 4 Eplöffel Zucker
in Zi-Kochtopfale aus Porzellan gekocht dann
mit dem Protein rühren 200 gr. Zuckermasse
in den Porzellan Milch gekocht einen Zeit-
raum lang kann Porzellan kochen zuletz das
Eigale in dem Ofen kochen.

Amisgulting

2. H. vord. 1/2 M. vord. Im vord. vord. mit
Kalkum vord. vord. f. vord. vord.

2 mal aufkochen lassen in 2 mal ab-
spülen, dann mit Milch & Pfeffer
für den inneren Teil, Zitronensaft
langsam aufkochen öfter davor
rühren. wenn das Saft dick ist
nehmen Sie es in 2 Linien
eingetragen.

Tagewortung.

Das Tage wird mit Kaltem Wasser
aufgesetzt wenn Sie es abspülen
dann in 2 Ltr. Wasser & Milch aufkochen
(200 gr. Tage Zitronensaft in 2 Löffel
für den inneren Teil) zuletzt
2 Eigelb in. davon eingeben.

Isoboladungung!

1 1/2 Ltr. Milch wird mit 1 Einnillzucker
1. Pfeffer Salz 175 gr. Zitronensaft
155 gr. Wasser in einem Topf

Kaltem Wasser aufgekocht in 90 gr.
das Wasser in 10 Minuten aufkochen
für den inneren Teil in 10 Minuten aufkochen mit
Zitronensaft & Wasser 100 gr. geben.

Moringen!

Man nimmt 1 Ltr. Wasser in 1/2 Ltr.
für den Saft von einem Zitronen in 1/2 Ltr.
25 gr. rote Salzwasser eingeben in aufkochen
lassen spülen die Masse in einem mit Öl
aufgeschütteln form, Zitronensaft eingeben.

Agfelpinnung!

5 Agfelpinnen 1 Zitronen 4 Eier 6 Pfeffer
für den ^{1/2 Ltr.} Pfeffer Wasser 9 Ltr. eingeben
Agfelpinnen in Zitronen aufkochen 4 Eigelb
in. für den inneren Teil rühren dann Wasser
in. den Saft eingeben zuletzt die aufgekochte
Salzwasserwasser die Masse in 1 Ltr. den
Eierpfannen davor rühren

Original person

Die Äpfel werden gesüßelt in zu
Brotgott gekocht, gesüßelt und Fi-
nisch mit dem in Kuchboden Äpfel
gekochten süßeln bis die Masse auf
nimmt

Erkrankung

3-4 $\frac{1}{2}$ Pflopfel zirkeln nachdem auf dem
Feuer gebräunt, dann man mischt
man die zirkeln mit 1 $\frac{1}{2}$ l. Milch
läßt alles kochen etwas ab dem kochen
zirkeln mischt zirkeln. $3\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ Pflopfel kochen
o. kochen mit 2 Eigelb kochen
in die kochen Milch geben gelöst
den Eigelb kochen o. kochen
zirkeln

Wilmilgüling

$\frac{1}{2}$ lb. Guttsermilch, 100 gr. Zinn/Platinmischung
 $\frac{1}{2}$ Zitronen in $\frac{1}{4}$ abgemessenen 6 Schachteln

Goldmine 1 fließen dem Ocean
die Unkrautflur nicht vom Riß. Dann
ziehn, ziehn si. Rinn fließen die erdfließen
Goldmine fließt man fließen. Dann nicht
die wasser fließen fließt.

Monday morning! Sing!

2 ltr Milch. lößt Lamm mit Zitronensaft
in Zitrone und Pfeffer kochen 200 gr.
Wundermilch wird mit etwas Pfeffer
angewürzt und in der Pfanne Milch
gegossen 5 min. Pfeffer kochen 2 fügen
in dem Pfanne fügen

Zitronengülden!

5 figeln rein mit 4-5 g pflügel zu einem
saftig gewaschen, gelber abgemahlen in dem
saft 1 g honig fügen mit 2 glas wasser
rein. dann 8 schütteln wasser druckstern
in. den saft der fische fügen.

Abendessen!

1 Ltr. Apfelwein 4 Eigelb 1/2 lb Zucker
 4-5 Eßlöffel aufgelösten Bienenwachs 1/2 ab-
 gemessenen in Saft von 2 Zitronen misch
 zusammen auf feuer gelassen zum
 Kochen lassen. Dann im Ofen um 4 Einn
 fügen in auf Kochen lassen.

Ein Haarmittel

125 gr. Weigl 125 gr. Bienenwachs
 4 Einn 4 Eßlöffel Wasser 200 gr. Zucker
 1/2 Don Rührer 1/2 Zitronen abreiben 1
 Eßlöffel Zitronensaft.
 4 Eigelb werden mit Zucker ganz schu-
 mig geschlagen dann Wasser in Zitronen
 fügen dann Weigl in. Don Rührer zu
 im Ofen brüht anzufangen.

Ammon 1 Ltr. Milch 1 1/2 Bismutgelb
 150 gr. Zucker 175 gr. Zucker 50 gr. Pulver

Die Milch wird mit Pulver aufgekocht
 und in Wasser aufgelöst. Pulver-
 gelb in die kochende Milch geschlagen
 und mischen mischen auf Kochen
 lassen. Dann Zucker in. Zucker zu-
 fügen mischen in. Die Pulver
 können langsam fügen mischen.

Apfelwein!

1/4 lb Butter, 1/4 lb Zucker, 3 Einn, 1 lb Weigl,
 abgemessenen Zitronen, 1 Don Rührer,
 3 Eßlöffel Milch, 1/2 lb Apfel. Butter und
 Zucker werden schaumig geschlagen, Eigelb
 abgemessenen Zitronen, Weigl, Don Rührer
 sowie Milch daß es ein glattes Mehl
 gibt. In den Ofen abgeköchtes Apfel
 fügen gegeben, 1 Stunde kochen.

Nüßkuchen!

5 Fins, 200 gr. Zucker, 1 Vanillzucker,
250 gr. Mehl, $\frac{1}{2}$ lb. Rindfleisch, $\frac{1}{2}$ lb. Butter,
sow, für und Zucker werden feinmig
gewirkt, das Mehl und Vanillzucker
hingzu. Ist die Masse dick, so gibt man
etwas Butter hinzu, damit die Masse,
Butter und Zucker feinmig. 2 x die off-
nen und füllten, mit Zucker und
Butter und mit Nüssen belegen.
1 Löffel: $\frac{1}{4}$ lb. Mehl und 50 gr. Zucker
Rollen lassen. 2 Fingel, 1 Fingel von
Löffelmehl in Mehl von Nüssen
Vanillzucker.

Nusskuchen!

200 gr. Butter feinmig wirken, 350 gr.
Zucker, 3 Fins, das weißer zu Nüssen fein-
gen, 1 lb. Mehl, 1 Butter, 1 Fingel

Mehl, 2 Fingel Butter. Von dem Teig
nimmt man $\frac{1}{3}$ macht den Kuchen davon
aus, und gibt ihn liegen weiß in die
Form. Mit weiß fängt man an und
füllt mit weiß auf. 1 Butter Butter.

Bismuthkuchen!

Teig: 5 Fins, 120 gr. Zucker, 60 gr. Mehl
60 gr. Butter, 1 Fingel Butter,
Butter, 120 gr. Butter:
Fingel mit Zucker 20 Min. wirken
Teig von gewirkt Mehl mit Butter
Teig von Fingel und in der
Lassen Butter von Nüssen
Lassen: 160 gr. Butter 120 gr. Zucker =
Zucker 1 Vanillzucker 40 gr. Butter
100 gr. Mehl 1/2 lb. Butter
Butter feinmig wirken Vanillzucker
1/2 lb. Butter Löffelmehl hingzu

$\frac{1}{4}$ Dd. reifen. Wenn das Eingen fahl
veraltet ist, wird die Lauge gäh-
mäßig aufgesetzt, zu fassen ge-
stellt u. zum Ansetzen mit einem
Glas, mit der Gabel Rillen gesetzt
und mit Lindengrün bestreut.

Obstwein:

60 gr. Linsen 60 gr. Zuckers 1 Ei 1 Ma-
löffel Sauerkraut 150 gr. Weiz ein
güß Milch, zu fassen reifen u.
gelbes Sauren die Zeit wird mit Obst
belegt

Sauerkrautwein

30 gr. Linsen gewaschen, 2 Lins, 200 gr.
Zuckers, 260 gr. Weiz, $\frac{1}{4}$ Ltr. Milch,
60 gr. Saure, 1 Sauerkraut, 1 Dd. Saure
wenn kalt ist mit Bitterkraut
füllen.

Obstwein:

200 gr. Zuckers 4 Eier 4 Kaffeebohnen
125 gr. Weiz 125 gr. Sauerkraut $\frac{1}{2}$ Dd. =
güß 1 Sauerkraut
Linsen: $\frac{1}{4}$ Ltr. Milch $1\frac{1}{2}$ Ltr. Sauerkraut
güß 125 gr. Zuckers $\frac{1}{4}$ Ltr. Weiz
80 gr. Sauerkraut 175 gr. Linsen
50 g. Pulver.

Linsen der Wein: $\frac{1}{2}$ Ltr. Milch, $\frac{1}{2}$ Ltr. Weiz,
Linsen, 2 Eier, 2 Kaffeebohnen,
1 Pfeffer Holz, 100 gr. Zuckers, Zitronen-
saure, die Linsen stellt man für, indem
man 1 Teil Milch zum Sauren bringt.
Mit der übrigen Milch reiset man das
Sauerkraut und die Eier an, gibt
die Linsen in die flüssige Lauge
und köst auf Saure die gemessene Lauge
darüber, dann wird der Linsen 2-3

Die Gipsfritzen, füllt die Leere
dazu und setzt den Kuchen gleich-
mäßig zusammen und verzinst
ihn.

Rezepturmasse!

105 gr. Mehl 1 Pflöckel Brotteig =
mehl 1 Pflöckel Zitrone 1/2 Ltr. Milch
2 Eier zusammen gerührt

Die große Kanne wird in einem
Pfeifen gesetzt dann in dem
eingegebenen Teig gestrichen. Der
Teig ist fest, in der Mitte
die Kanne. Dann die Masse
in Pflöckel sind werden sie mit
Honig- u. Honig in der
Brotteig.

Rezepturmasse!

100 gr. Zitrone 1 Ei 1/2 Ltr. Zitrone 1/2 Ltr. Brot-
mehl 1/2 Ltr. Mehl 1 Pflöckel Brotteig
Teig wird zusammen gerührt
abgerieben. Zitrone werden
Brotteig geformt u. ein wenig Honig
im Ofen gold gelb gebacken

Rezepturmasse!

125 gr. Brotteig 125 gr. Zitrone
125 gr. Zitrone 150 gr. Mehl 1 Ei
abgerieben zusammen in
die Kanne gefüllt u. ein wenig
Honig im Ofen gebacken.

Rezepturmasse!

80 gr. Zitrone 80 gr. Zitrone 2 Eier
1/2 Ltr. Mehl 1 Ei Mehl 1/2 Ltr. Brotteig
fest gebacken

Mischen!

1 $\frac{1}{2}$ # Weiz, 4 Linn, Salz, 4-8 # Bleifal
 Weizen oder Weiz zu kochen
^{mit Wasser}
 Kneten dann noch ein bisschen
 in zu Sandmehl zu kochen

Zusammenschleifen!

1 $\frac{1}{2}$ # Weizen, 1 # feingefassten
 grobkörnigen Weizen, 70 gr. grobkörnigen
 feingekochten Weizen, 3-4 Linn 70 gr. Weizen
 1/2 l Weiz. Die Weizen werden in
 Salzessig abgekocht, abgeseigt mit
 Weizen in. Weizen zusammen in die
 Form gegeben mit dem grobkörnigen Weizen
 in. Weiz übergeben. 1 l. bei gutem
 Kneten im Backofen gebacken.

Zusammenschleifen

alte Weizenbrot werden auf einen
 Stein abgekneten. 2 Linn, Weizen, Weizen-
 essig in. Weiz über die Weizen gegeben
 das in dem Weizen, das Weizen in
 mit dem abgekneten Weizen in. Weizen
 in in dem Weizen ein bisschen, gut
 werden in mit Weizen in. Weizen

Bleifal!

Ögel werden gefüllt in Weizen ge-
 schrieben, Ögel werden in 1/4 geteilt und
~~zusammen~~ zusammen mit Weizen
 in. Weizen in einem Glasgefäß gegeben
 Linn v. Ögel geben damit.

Linsen

2 Ltr. Linsen mit $\frac{1}{2}$ - 1 Löffel
 Salz in einem
 weiten Topf aufsetzen und
 mit 6. Messer Salz 24 Stunden kochen
 Einige St. von dem kochenden 4 Löffel
 Wasser ablassen kochen

Linsenspeise.

Linsen in einem Topf kochen, den
 Topf am kühlen Topf kochen
 5-6 Tage kochen lassen, die Linsen
 die sich darauf bilden abnehmen.
 den Topf in den Topf auf 12 Löffel kochen
 mit Wasser kochen. Auf 500 Gr. Topf
 450 Gr. Linsen einige Minuten kochen:
 Topf kochen u. kochen in die kochen,
 kochen, mit Wasser kochen

The British Unit for M.

Mit 2 Größkugeln in einem Bruch in
Formen in einem Öl langform
aufnehmen und kochen. 1/2 Pfund Öl
dann langform / kochen. Dann
nach dem Kochen in einem Glas
draußen in einem Glas in einem Glas
glas. 200 gr. Bindung in 2 gl.
große Kugeln. Nach dem.

Grainy Forest

[illegible]

1 paar Tropfen Birkensaft
450 gr
in
in
in
in
in

Chelindipf Eintragsbänk

450 Gr. Sirte in 1/2 d. Zerstosung
 reifen denn 200 Gr. besten in 600
 Gr. Mhl. mahlsten 12 St. Salz
 in einem kleinen Gefaß
 einlegen in ein Gefaß
 in ein Gefaß einlegen in ein Gefaß

Youngs River

1 lb. *Staph.*, 2 lb. *Zin.* 145 grs.
 1 lb. *Staph.* 50 grs. *Staph.*, 1 *Zin.* 145 grs.
 1 lb. *Staph.* 100 grs. *Staph.* 100 grs.
 1 lb. *Staph.* 100 grs. *Staph.* 100 grs.
 1 lb. *Staph.* 100 grs. *Staph.* 100 grs.
 1 lb. *Staph.* 100 grs. *Staph.* 100 grs.

Geophagus Lemnolli

Q-58
Kurt.

24 lbs. Dimpfpe 65 gr. Orangrut
 19 Bl. Dimpfpe 65 " Zihornut
 350 gr. Zihornut 65 " Mandeln
 9 gr. (9 gr. Dimpfpe) 100 gr. Dimpfpe
 1 gr. Dimpfpe 100 gr. Dimpfpe
 1 Dimpfpe 100 gr. Dimpfpe
 1 Dimpfpe 100 gr. Dimpfpe

59 *Monobrycon Jimmy Ringm.*

Int. 500 gr. Whell, $\frac{3}{4}$ lb. Gen. Pinch. 1 lb.

Primarily in Dec, 550 Gps. Growing 700 Gps. Low Mass 2 Gps.

Grüne 250 gr. Apfelbohnen, 105 gr. Zuckerrüben 50 gr.

Zeit $\frac{1}{2}$ Zin. Zeit. 5 Gr. Bismarck

1. 1000 ft. in. Green. Brown forming and 1 Green. 1000 ft.

haben, gewiss kein ^{geringer} Einfluss in Deutschland u. die

Glänzender Stern mit schwarzen Punkten. Größe n. 10/12

erzählen, was er selbst in der letzten Zeit in die

Am. Mont. Mylar *griffon*. *dis. young* *lim*

Verursachen in. allem Maße die Vorfälle, die

time with Agave at the bottom of the plant in 20-25 min

Lehrer. Herr v. d. Hülshof, der Poliermeister

a. Grünwurzelschneckenbohrer Nimmern.

Zinn Chloride 150 Gr. Aufgelöst in 1000 Wasser

gültig 29. April 80 bis 15. Okt. Bindungsfrist in.

4 copl. 9800/990 gingivalen, Polymy. verform

ist die Waage glückt in. mit 100 Pfund abwärts



Primo Jan 26.

Wohnort 150 Qrs. Entfernung zu

Tafel gibt 150 Qrs. Zin Ans, 2 Pies

n. Arturo Bonelli, Gorni Jonain

500 Gr. Thyl. und man mit

12. Der Prüfling weißt fort.

more Berlin and North France

Amorpha monodomin brigida.

Dem sollt man den Frig und n.

steht mit einem Ringel

Ich bin mit dir noch auf ein

Prinzipien d. christl. Ethik

Hand bei mir Bigns bis zu fallgalle

James Campbell book. Ben Am.

Syntherisma Gambosoli Guss.

When bringing Puppies. Bring in. 2 in 1 box

zum Polen, läßt es Ring auf Polen,

Sonne hell hellen. Der Wind mit Geruch

gepielt in einer Pygmalion, von uns 10.11.18

weist mit Zirkonox / pro in den



Gemengungen von weißem die in 18.
 Thiermilch gefärbtem Ziehbrot in 1. m.
 ohne Salz in Thiermilch werden gelaßt
 unter dem Feig gegeben

Oben steht es mit einem Feig-
 gebot das man feigig in Thiermilch
 kocht gibt 1 cm die 1. und ein
 gefülltes Glas Thiermilch
 25 Min. bei 100°C kochen

Dieselbe Mischung von Thiermilch
 Salz mischen in Thiermilch von 1 1/2 x 1 cm
 kochen.

Zusatz von Thiermilch.

- 200 gr. Zusatz von Thiermilch
- 200 " Thiermilch gibt man in eine
- 125. Thiermilch Thiermilch, Thiermilch
- 2 Thier. Thiermilch in Thiermilch
- 200 gr. Thiermilch Thiermilch, Thiermilch:
- 1 gr. Thiermilch Thiermilch in Thiermilch
- 1-2 Thiermilch

Gemengungen von Thiermilch
 dem Salz gefärbtem mit Thiermilch. gemischte
 Thiermilch, Thiermilch Thiermilch in Thiermilch.
 Thiermilch Thiermilch Thiermilch Thiermilch
 Thiermilch Thiermilch Thiermilch Thiermilch
 Thiermilch Thiermilch Thiermilch Thiermilch
 Thiermilch Thiermilch Thiermilch Thiermilch

- 1/2 Thiermilch
- 1/2 Thiermilch
- 4 Thiermilch
- 200. Thiermilch
- 1/2 Thiermilch
- 1/2 Thiermilch
- Thiermilch Thiermilch
- Thiermilch Thiermilch

Thiermilch Thiermilch Thiermilch Thiermilch
 Thiermilch Thiermilch Thiermilch Thiermilch
 Thiermilch Thiermilch Thiermilch Thiermilch

Grüße der Eltern

Wendell Phillips

Wird für gewöhnlich
in Gruppen von 1-2 Individuen
auf m. Pflanze in Schuppenform
gefunden. Schuppen weißlich
gelblich.

bei Windelmergen, ja
gute figale Windelmergen
auf einem mit 2 Lf. 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.

Darken Ölmalzplanken

Handkuffelpolster, gesämmtes Dusch
Handkuffelpolster aus dem Handkuffel
Handkuffelpolster in Form eines Handkuffels
Handkuffelpolster

Am 28. April 1900
Vater und Mutter
Herrn und Frau

Leifalls Gehranten

(Sagittularia spines mit fuchs' in der Dose =
nur in der Dose in der Dose in der Dose)

Brennstoffverbrauch, mit Druckluftge-
pfeisen, gewöhnliche Druckluft, Druckluft
für Man, Gasbefüllung in
gefüllten Gasen ansonsten
gefüllte Gase

June 15-20 yrs. Shrub
growing upright, green
leaves in dark green, dark
red, in. 1/2 in. 1/2 in. 1/2 in.
with brownish red
variegation.

Das im Buchstabe gefüllte
mit Gipsmischung mit
Gipsmörtel, Buchstabe des

Phloë transparenz in
in. gestrichelte Streifen
im Querschnitt

Suppe ohne Brüpfen, oder
wurzeln in der Mitte, wenn
Sofort mit Brunnentum setzen.
Sulphur Truff

Sulphur Truff mit
Brüpfen, oder ohne mit Brunnentum
Sofort in der Mitte setzen, wenn
mit Brunnentum setzen, einfüllen
Sofort, Brunnentum setzen, einfüllen
mit Brunnentum, Brunnentum setzen,
Sofort in der Mitte setzen, einfüllen
mit Brunnentum, Brunnentum setzen,
Sofort in der Mitte setzen, einfüllen

(zu Brunnentum, zu Brunnentum)
mit Brunnentum, zu Brunnentum.

Brüpfen mit Brunnentum
1/2 Brunnentum, 1/4 Brunnentum
mit Brunnentum, Brunnentum setzen,
1/2 Brunnentum, Brunnentum setzen,
Brunnentum, Brunnentum setzen,
Brunnentum, Brunnentum setzen,
Brunnentum, Brunnentum setzen,

Brüpfen mit Brunnentum

Brüpfen mit Brunnentum, Brunnentum setzen,
Brunnentum, Brunnentum setzen,

Brüpfen mit Brunnentum
Brüpfen mit Brunnentum, Brunnentum setzen,
Brunnentum, Brunnentum setzen,
Brüpfen mit Brunnentum, Brunnentum setzen,
Brunnentum, Brunnentum setzen,
Brüpfen mit Brunnentum, Brunnentum setzen,
Brunnentum, Brunnentum setzen,
Brüpfen mit Brunnentum, Brunnentum setzen,
Brunnentum, Brunnentum setzen,

Brüpfen mit Brunnentum
Brüpfen mit Brunnentum, Brunnentum setzen,
Brunnentum, Brunnentum setzen,
Brüpfen mit Brunnentum, Brunnentum setzen,
Brunnentum, Brunnentum setzen,
Brüpfen mit Brunnentum, Brunnentum setzen,
Brunnentum, Brunnentum setzen,

Gebäude

maß für 150-180 qm. Gebäude
 6 Osmen. von fl. Osmen
 n. Gebäude von fl. Osmen
 die mit Osmen in einem Osmen
 gipfen Osmen Osmen zu fügen
 1 Osm. Osmen Osmen Osmen
 Gebäude

1 Osm. Osmen Osmen Osmen
 2 Osm. Osmen Osmen Osmen
 mit 1 Osm. Osmen Osmen Osmen
 Osmen mit Osmen Osmen Osmen
 2 Osmen Osmen Osmen Osmen
 1 in einem Osm. Osmen Osmen
 1/4 Osm. Osmen Osmen Osmen
 Osmen.

Angewandte
 Osmen Osmen Osmen Osmen

Gebäude

1 Osm. Osmen Osmen Osmen
 Osmen Osmen Osmen Osmen
 Osmen Osmen Osmen Osmen
 Osmen Osmen Osmen Osmen
 Osmen Osmen Osmen Osmen
 Osmen Osmen Osmen Osmen

Gebäude

1 Osm. Osmen Osmen Osmen
 Osmen Osmen Osmen Osmen
 Osmen Osmen Osmen Osmen
 Osmen Osmen Osmen Osmen
 Osmen Osmen Osmen Osmen
 Osmen Osmen Osmen Osmen
 Osmen Osmen Osmen Osmen
 Osmen Osmen Osmen Osmen

Osmen mit Osmen Osmen

20	gr. Wngl	ist	min	Epblöffel.
10	gr. Wngl	ist	min	malöffel.
15	gr. Bromkuffelmngl	ist	min	malöffel.
10	gr. Salz	ist	min	Epblöffel.
15	gr. gemischtes Sammel	ist	min	Epblöffel.
15	gr. Laitm	ist	min	Epblöffel.
20	gr. Laitm	ist	min	Epblöffel.
20	gr. Laitm	ist	min	Epblöffel.
14	gr. Öl	ist	min	Epblöffel.
8	gr. Brotkorn	ist	min	Epblöffel.

Gruäfte:

Smile.

Tüggan

1

fluruf

8

avv. toffeln

18

Gruäfte

19

Tünkun

24

Prüding

25

Grüßan n. Fortan

30

Belun-Grubörk

36

Wupfingend

40

Donnmanck

50

(Dulken n. Dulken fäbuckh)
Dulken Grüßel
Grubörk n.

am
Grubörk

Saure Kirschen in Weingelee.

Etwa 500 Gramm entsteinte saure Kirschen läßt man in einem halben Liter leichten Weißwein mit 150 bis 200 Gramm Zucker kurz aufkochen. Inzwischen löst man 15 Blätter weiße Gelatine in einem Viertelliter kochendem Wasser auf und rührt dieses Gemisch unter die Kirschen. Nach gründlichem Umrühren schüttet man die Masse in eine Glasschale und stellt sie kalt. Sobald die Speise erstarrt ist, verziert man sie mit schönen Kirschen und Makronen. Hierzu reicht man nach Belieben noch Vanillestunde.