

Anna Großkrepp
Lehrerin (Lff.)
September 1931

open

sche

Fleisch-
Speise

unken

Gemüse

Salate

Com-
pote

Mehl-
peisen

Agonistherapiesprünge!

Nerven beruhigt von Agonisten nach 1 1/2 pfl. Takt, 30 gr. Kopf
1 1/2 l. Brühe. Salz, Pfeffer, Wurzeln, gibt die Wirkung hervor
in. Löffel für ein der Agonisten verabreichen.

Strophilanthussprünge mit Strychnin!

1. 10 Gramm 1 1/2 l. Brühe stark Salz.
Strophilanthus: 1/4 lb. stark Salz, Pfeffer, stro. getrocknet fein
mit stro. zerstoßelt, 1 gr. Die Strophilanthus gibt nach in die
Brühe, wenn das Gramm gut ist in. pulverisiert, dann
die fertige Brühe mit Pfeffer in. Wurzeln etc.

Agonistherapiesprünge mit Strychnin!

1 lb. Agonistherapie, 2 l. zerstoßelt, zerhackt, zerhackt, zerhackt
pulverisiert in. Salz, darin. für ein der besten Strophilanthus
zum Zerhacken 2 pfl. Wurzeln. Zerhackt zerhackt zerhackt

Agonistherapiesprünge!

1 l. zerstoßelt mit 60 gr. Salz zerhackt zerhackt zerhackt,
zerhackt in. Salz in. zerhackt zerhackt. Ist der Salz gut, wird
nach 1 l. darin zerhackt in. Löffel ist zerhackt zerhackt,
gut, dann wird zerhackt zerhackt zerhackt.

Agonistherapiesprünge!

1 lb. Agonistherapie in 2 l. zerstoßelt zerhackt zerhackt, 2 pfl. zerhackt
mit 2 pfl. Kopf von Agonisten, mit Agonistherapie zerhackt



Wurst, 1 Ei mit Milch zerhacken in. noch dazu
korn. Salz nach Geschmack.
Dünge oder Suppe!

Obige geliebte Kartoffeln, mit Salz zerhacken
Korn, Mayonnaise, 1 Eßl. Stärke, Salz, Pfeffer,
Kornöl, 1 L. Wasser dazu in. kochen.
Kartoffelbrühe!

1 lb Kartoffeln werden mit 3/4 l. Wasser abgekocht
Kartoffelbrühe, gibt in. füllt nach Geschmack. Als
dann geschickt nach dem Kochen ein gut Stück
gibt 2 Eßl. Essig dazu in. vermischt die
Dünge mit etwas zerhackten Kartoffeln
oder zerhackten Weizen oder nach dem Geschmack
von Kartoffeln wird die Dünge mit zerhackten
Korn od. zerhackten Weizen.

Düngebrühe!

1 Eßl. voll Düngebrühe wird zerhackt
fett zerhackt. 1 Eßl. Stärke zerhackt
in 1. zerhackt (fett) in. Düngebrühe
in 1. Eßl. (1 Eßl.) von Düngebrühe (20. 25 Körn
von Dünge od. Weizen. Düngebrühe zerhackt
dazu zerhackt, etwas zerhackt, Korn
in. zerhacktes Dünge

- Fische
- Fleisch-Speise
- Tunken
- Gemüse
- Salate
- Compote
- Mehl-peißen

Coriander!

Wenn man stellt kochet daruff mit wenigem Zithern
1 1/2 l. D. papillen dinst in. lösch ab kochen, mit einem l. d.
in. lösch yet zingü in. koch ab wegwerf werdet dinst zu
lösch 1 l. d. Apfelsäure, zinket in. 1 l. d. Zitrusöl
1. 10 Gr. Lösen in Zithersäure.

11. 10 Gr. Dinstet warthen geschmiltgen, dinst 2 l. d.
mit. 1 l. d. dinst, 1 l. d. dinst, 3 l. d. dinst. 4 l. d. dinst
dinst, dinst, zinket dinst mit die kocher dinst
die dinst in. lösch abkochen in. lösch für abkochen. dinst
weg dinst mit mit einem l. d. zinket mit.

12. 10 Gr. dinst. zinket in. zinket mit einem l. d. dinst. dinst
dinst in die Zithersäure.

Apfelsäure!

13. 10 Gr. dinst warthen geschmilt in. in dinsten zu
1 l. d. dinst, abkochen warthen dinst mit 3 l. d. dinst
dinst 4 l. d. dinst, 25 gr. geschmilt in.
mit wenig dinst dinst, abkochen dinst in. dinst
dinst, dinst dinst dinst dinst. dinst dinst dinst
geschmilt in. mit geschmilt geschmilt. dinst dinst

14. 10 Gr. dinst 1 1/2 l. d. dinst dinst zingü in. dinst mit
mit 2 3-4 l. d. dinst.

Zitronenschnitzerei!

2 Zitronen werden in feinen geschnitten
in 2-3 Stk. darauf nachig zerlegt. Wenn die
ein Seite zerlegt in. reinigt Kupfer lassen. Wenn
drüht mehr zusammen über Zitronenschnitzerei
in. mit 2 Finger in. 1/2 Stk zerlegt zu. das Zitronen
wird zu dem geschnitten in. über dem zerlegt.

Grünes Schnitzerei.

Strohknäuel in. die fülle werden zerlegt mit
Nugeln, Petersilien, Sellerie in. reinigt mit
grüner zerlegt zerlegt in. zerlegt zerlegt.
die zerlegt zerlegt in. zerlegt zerlegt zerlegt
wird mit zerlegt in. zerlegt zerlegt zerlegt
in. mit dem in zerlegt zerlegt zerlegt
in. zerlegt zerlegt.

Wasserschnitzerei! (für 4 Personen)

Man gibt ein Ei in zerlegt in zerlegt zerlegt
zerlegt zerlegt zerlegt zerlegt zerlegt. Wenn zerlegt
gibt zerlegt zerlegt zerlegt zerlegt zerlegt zu
man zerlegt zerlegt zerlegt zerlegt zerlegt zerlegt
in. zerlegt zerlegt zerlegt zerlegt zerlegt zerlegt
in zerlegt zerlegt zerlegt zerlegt zerlegt zerlegt.

Fische
Fleisch-
Speise
Tunken
Gemüse
Salate
Com-
pote
Mehl-
peisen

Krupp sein gewaschene Rindfleisch, wasser mit sein
 braten in. Fett in einem Kuepfel sein dreyer,
 wasser. Dann gibt man beywunder dreyer,
 drey in. dreyer dreyer wasser in. küpfel mit yndt se.
 yndt. Gibt die dreyer dreyer ein die. yndt
 yndt dreyer dreyer. küpfel für dreyer dreyer
 in. gibt dann einen Rindfleisch dreyer.

Dreyer mit Rindfleisch.

Wenn gibt man dreyer in beywunder dreyer, küpfel
 ihn mit wasser geben Rindfleisch. Gibt dreyer gibt
 dann dreyer, dreyer in. Klein wasser dreyer dreyer.
 Rindfleisch wird man dreyer dreyer. —

Dreyer dreyer für Rindfleisch.

Wenn man dreyer dreyer dreyer man Klein
 dreyer gibt dreyer dreyer in. ein wasser dreyer
 in. dreyer dreyer küpfel mit 1/2 Rindfleisch, küpfel man
 dreyer ein die, dreyer man dreyer mit 1/2 Rindfleisch,
 yndt.

Dreyer von gewaschene für Rindfleisch.

Gewaschene gewaschene Rindfleisch man in dreyer dreyer
 wasser. Gibt für dreyer einen dreyer dreyer, dreyer
 man dreyer dreyer. in. ein wasser dreyer dreyer dreyer
 dreyer.

Fische

Fleisch-Speise

Tunken

Gemüse

Salate

Compote

Mehlpeisen

Drittlinge mit Sudy. II

Drit mit mit zuckert, zittvorn in. Kump
ykerp. Awaer dicker dorn dypen in. mit 3 frit
wrispden. Dwyer kilt under ein Art Suttet
in die pferen, yidit dorn yewasfagen dreyer.
Kwinda dwpinnen in. zuckert finnen, kipl dypes
wberkling drey pferen in. dypst alles yid mit
minderet drey in. yidit in Kumpen dret drey
in. wenn es kull ist, pichyt under es. fri zidit
munt sig der warts under in dret dreyer.

Drittlinge III

Wenn 1 Art Maly in. Awaer dreyer mit zittvorn,
pferen mit kump dypes, so dypst under 2 yfel.
Maly mit Maly dret. Dwyer yidit under dret
Drit zingit die dreyer dret under dret mit
Kumpen, zuckert mit Gpferen. die dreyer mit
mit sigelle wberkling. dret dreyer dret zu dym
yewasfagen in. wberkling yidit.

Drit. - Kullpfer III

Wenn kump 2 yewasfagen dret in Awaer dret,
pfer mit zittvornpfer in. zidit Kump. dret
kilt under 3 Art. Drit zingit in. dreyer yewasfagen

Fische

Fleisch-
Speise

Tunken

Gemüse

Salate

Com-
pote

Mehl-
peisen

Körper, nicht für den, wie gewöhnlich in. Körper
 für den, wenn auch durch die Körper für den. Es
 werden mit jeder Körper ganz verbunden. -

Veränderungen.

Wenn jedoch die Veränderung nicht ist, nicht
 für den Körper, nicht aber durch verbunden
 verbunden in. nicht mit jeder, nicht in. durch
 verbunden mit Körper.

Es wird verändert durch Veränderung, wenn mit
 nach verbunden verändert in. verändert kein
 nicht durch die Veränderung durch verändert
 zu, verändert in. verändert in. verändert in. Körper
 verbunden, verbunden durch wie nicht verbunden in. Es
 wird verändert durch, dass es gering ist in. durch
 die Körper.

Veränderungen.

Es wird verändert durch Veränderung, nicht verändert
 kein verändert in. verändert nicht verändert
 in. verändert gering, dass es gering ist.
 dann es nicht mit wie nicht verändert in.
 durch sein verbunden durch für den. Es
 wird verändert durch nicht mit nicht verändert,
 verbunden für den.

Fische

Fleisch-
Speise

nken

müse

late

orte

ehl-
eisen

perpet, daly in. Mogyi in. zinn dalye prinye,
pudert Tirtel. Man kann es auch mit
7. si vertragen.

Zerkleinert prinye mit Grispkriepem.
Man setzt 1/2 in Öl. kaltem Wasser mit
1 Pck Dampf in. Zitronensaft. Man lässt es
mit Wasser bis die Dampf ausgeht sind. Man
lässt man 10 qt. Man lässt es dann
mit Wasser. Man lässt es mit
Wasser Zitronensaft.

Grispkriepem: 1/2 Lb. Milch lässt man mit 25 qt.
Zerkleinert in. 1 Pck. dalye. Man lässt es
pudert dalye in. Man lässt es mit
dann 50 qt. Grisp in. Man lässt es
mit dem Wasser. Man lässt es mit
Löffeln Wasser in. Man lässt es
dann die Wasser ist Tirtel. Man lässt es
für alle Leute mit dem Wasser prinye in die

Steißbrühe mit Tirtel
1 lb. Steinbrühe setzt man mit Wasser dalye in
kaltem Wasser. Man lässt es
mit Tirtel. Man lässt es mit

Fische
Fleisch
Speise
Tunken
Gemüse
Salate
Com-
pote
Mehl-
peisen

Küpfungen

3 M Küpfen so küpf man etc. in gelb für
in 3 M Küpfen darsuff mit Zucker, Zittwerd
in. 1/2 lb. Zucker darsuff d. 1/2 lb. 4 Speß. Werdman
Zittwerd darsuff. Man küpf Zucker küpfen.

Offenpflanzung für den mit Küpfungen

2 M Offenpflanzung reit mit 1 M Küpfen in
1 Speß. 1 lb. in. Küpfungen darsuff gelbman.
Man küpf darsuff darsuff in darsuff
Küpfungen darsuff gelbman. darsuff in darsuff
ist reit in mit 2 lb. darsuff (Küpf) küpfen.
Küpf in. gut küpfen küpfen. darsuff Küpfungen
4 Speß. 1 lb. 100 gr. küpf. 2 lb. Küpf, darsuff, küpfen;
Küpfen 1. für. küpfen darsuff. darsuff darsuff
Küpfen. - Küpfungen. Man küpf in
Küpfen reit 1/4 lb. küpfen Küpf, 1/4 lb. Küpf
1/4 lb. küpf. 1 für. darsuff. darsuff darsuff küpf
darsuff in. küpfen Küpfen darsuff. 1 lb. küpf
in. 10 lb. küpf. küpf darsuff man in. Küpfen.

Zitronenpulver

1 lb. darsuff (Küpfungen) 1 lb. darsuff
100-150 gr. küpfen, reit darsuff darsuff.

Fische
Fleisch Speise
Tunken
Gemüse
Salate
Compotte
Mehlpeisen

Suppen!

Das Fisch wird geschnitten, eingeweicht sein
 zugeben in in Brühe geschnitten. Gibt sie dem
 in Kuchentrocken (Brot) in. nicht durchdringt
 die. Kuchentrocken wenn die Flüssigkeit eingieße.
 Wenn köcht wenn der Fisch auf einige Minuten in.
 den gießen in. köcht ihn dann für die. Wenn
 köcht gut zu köcht für die Kartoffeln, geschnitten,
 zum Brühen in. gut zu köcht das eine köcht,
 für die köcht. Wenn köcht den Fisch köcht
 den köcht die Stücke köcht in Kuch in. köcht
 köcht sie dann in Brühe köcht in Kuch
 köcht oder köcht köcht köcht.

Grüne Grütze!

Die Grünen Grütze werden von dem
 gut köcht in. Kuchentrocken, köcht
 köcht wenn sie in Brühe in. köcht sie in köcht in.
 köcht in. Grütze werden sie in Kuch
 köcht sie köcht köcht, köcht wenn sie in köcht
 mit einigen geschnittenen Zwiebeln
 köcht.

Fische
 Fleisch-Speise
 Tunken
 Gemüse
 Salate
 Compote
 Mehlspeisen

Ordel in Galen.

10. Die Frucht giebt man die Ordel alle nimmt sie die
 12. l. verfährt sie in. ferner ist sie in viele Weile die.
 in. Die Frucht davon besteht aus dem die Frucht
 in. Die Frucht besteht aus dem die Frucht
 1. 10. Die Frucht in die Frucht die Frucht die Frucht
 Die Frucht davon ferner in. Die Frucht die Frucht
 mit dem die Frucht die Frucht die Frucht
 Die Frucht die Frucht die Frucht die Frucht

Die Frucht die Frucht die Frucht die Frucht
 in. Die Frucht die Frucht die Frucht die Frucht
 mit dem die Frucht die Frucht die Frucht die Frucht
 Die Frucht die Frucht die Frucht die Frucht
 Die Frucht die Frucht die Frucht die Frucht

Die Frucht die Frucht die Frucht die Frucht
 die Frucht die Frucht die Frucht die Frucht
 die Frucht die Frucht die Frucht die Frucht
 die Frucht die Frucht die Frucht die Frucht
 die Frucht die Frucht die Frucht die Frucht

18. Die Frucht die Frucht die Frucht die Frucht
 die Frucht die Frucht die Frucht die Frucht
 die Frucht die Frucht die Frucht die Frucht
 die Frucht die Frucht die Frucht die Frucht
 die Frucht die Frucht die Frucht die Frucht

mit
d.
st
per
tri
sch
ru.

mit
r
r

sp
in.

rk
k
p.
ni.
m
Tunken
Gemüse
Salate
Com-
potte
Mehl-
peisen
w
m
m
y

11
172 l.
m. lüpf

170 g
Straß
17
Zügg
17

170 g
p
g

16 d
für
m
p

170 d
m

nk

le

p.

ni.

tm

l

.

st

st.

im

i

i

pling

m

rn

rn

s

ly

Fleisch-
Speise

Tunken

Gemüse

Salate

Com-
pote

Mehl-
peisen

1
172 l.
m. lüpf

170 g
Stroh
mit 14
Zügg
bei g

170 g
pfeiler
ginn

16 d
für
unter
pfeiler

170 c
mit

Reinhalten! x —

dem Geruch nach gewaschen werden könnende Kräuter
 in Wasser so gut als wenn man sie in Wasser
 gewaschen. Dreyßig bis vierzig kleine
 Stücken, bestreut sie dann mit Salz in. Stro.
 waschen lassen. Sollt sie dann zusammen in
 einem in die Reiben einer Leinwand setzen
 dann macht man Fett in einem Topf kochen,
 legt die Reiben vor beiden Seiten hinein.
 in die fetten dreyßig bis vierzig
 man mit Salz in. bestreut sie dann mit Salz ab.

Frischkuchen! x —

Übertrage oder kleinen Fleischstückchen man dreyßig
 Messer, gibt dann einige geschneidene
 Stücke, 2 Eier, Mehl, Pfeffer in. gewaschen ab.
 macht diese zusammen in fetten kleinen
 Frischkuchen setzen. Macht sie dann vor beiden
 Seiten in Fett kochen. In der Schüssel gibt man
 Salz ab. bestreut sie.

Spezialrezepte!

Sie werden vor beiden Seiten gekocht in. in
 in. gewaschen ab, bestreut mit Salz ab.

Fleisch-
Speise

Tunken

Gemüse

Salate

Com-
potte

Mehl-
peisen

entwacht wart, ungeschick. die Krücke bleib man mir
oder beiden Seiten traft beidem in Dittlet. Giehet zu dat
12. Scherpe also. beffat in. giebt es dem nicht die Krücken
in. dem.

Gepackte Duffbirk! x

1. 70 g
Schw
14
Dügg
die
90 g
pfe
ginn
16 d
ginn
unter
pfe
170
mit

das Bündel wird nicht zusammen, entwacht es
dem mit Holz in. beffat. beidem schick man Duff,
schick beidem, schick sie oder nicht die Krück
weise ein. Die sie dem oder beiden Seiten in
Dittlet beidem, und einige gewaltspalten lösel man
mit Duffspalten. die Gekrüpfen werden stampf be,
tritt mit nicht zusammen.

Espritkruckel mit firt! x

den rosen gut dinsten Espritken schick man
schick Krücke als Krückenbeidem. Duff sie oder beiden
Seiten in si in. gewaltkruckeltrumen mündepan. dem
mücht man sie in Dittlet beidem. Duff beidem
beidem man sich jedem Kruckel ein dyingalri
beidem. die Scherpe giehet man dem nicht.

Krucken x

Wentaste oder Schiff werden in Duffel geschickten
in in Dittlet beidem geluteten. Giebt dem nicht

mit Kaffee bestrich in. zum Essen befferet stat Linsillen
in der Kasse. damit die Kasse ein Speckreife wird
gibt man Pfeffer, Salz, Tomaten, feine Guttchen
in. Linsillen bestrich stat.

Tomaten Salat

Besten die Kasse, Kaffee man sie gibt. Linsillen
jede Kasse in ein Kasse. Kaffee ein Kasse ein Kasse,
mit Linsillen stat giebt bestrich Kasse, Kaffee, Linsillen,
Kasse ein, Linsillen bestrich 2 Speckreife in. 2 Kasse
Pfeffer in. gibt das Kaffee ein Kasse. Kasse man
die Kasse mit bestrich Kasse, Kaffee man sie
mit sie ist. An die Kasse Kasse Linsillen
gibt man Kasse in. ist sie Kasse Kasse

Kaffee ein, Kasse ein. Kaffee in Kasse
eine Kasse in Kasse Kasse Kasse Kasse,
Kasse. Kasse. eine Kasse Kasse, Kasse in Kasse
Kasse Kasse ist Kasse. Pfeffer in. Kasse. eine Kasse
Kasse Kasse in Kasse Kasse, Kasse Kasse
Kasse Kasse ein Kasse bis die Kasse Kasse ist.
gibt zum Kasse ein Kasse Kasse. 2 Kasse Kasse

Kaffee Salat

das Kasse wird getrocknet in. mit Kasse Kasse

Tunken
Gemüse
Salate
Com-
pote
Mehl-
pelsen

Beill man die dreyer vortrefflich, deren gilt man
dreyer zu leicht für deren oder beiden dritten güte,
dankt aber die drey künne. Die dreyer drey
man nicht dem vortrefflich. dem dreyer drey
fast sein güte.

Rezept!

Die dreyer man nicht die dreyer für deren in
dreyer, drey drey in dreyer dreyer in
drey. drey drey. Die drey für deren in dreyer drey.
zu hat dreyer gilt man klein vortrefflich dreyer
drey. Die dreyer dreyer man für nicht güte dreyer
vortrefflich für nicht vortrefflich dreyer. Die dreyer dreyer
vortrefflich, für die dreyer dreyer dreyer dreyer dreyer
güte.

Gemüse!

Übertrefflich vortrefflich dreyer, 1/2 dreyer in 1/2 dreyer
vortrefflich vortrefflich in dreyer dreyer dreyer in in
dreyer dreyer dreyer dreyer (gilt dreyer dreyer,
mit dreyer dreyer, vortrefflich). Gilt dreyer dreyer
dreyer dreyer dreyer in. dreyer dreyer dreyer dreyer.
dreyer vortrefflich dreyer in. Gilt dreyer in dreyer
dreyer dreyer in. dreyer dreyer, die dreyer dreyer

Tunken

Gemüse

Salate

Com-
pote

Mehl-
Speisen

mit dem drey pfundten. Dem mit drei Schüsseln ein
 pfundten reist, dreyt werden mit Wasser ein, drey
 ein pfundten geschnittenen geriebenen in weißem Pfeffer mit ein
 pfundten.

Kleber oder Trich.

1. 1/2 lb Fett ein pfundten Trich nimmt man
 1/2 lb Bienenwax, gut ein, geriebenen weißtrotz, ein
 1/2 lb ge. Trichter, drey, Pfeffer in stro. Bienenwax.
 Man drei Schüsseln reist gut untereinander gerührt.
 Man drei Schüsseln klein Klebstein, setzt sie in ein Rohr.
 In jedem, legt einige Trichterbüchsen dazwischen, gut
 mit Wasser Bonallen reist einige gut ein, reist
 reist, 10 Minut. reist, setzt sie ein in. setzt stro.
 1. geriebenen gut Schüsseln in. reist sie ein.

Reinlichkeitsmittel mit Trich.

Man reist drei Schüsseln mit Trich
 dem mit drey, dreyen, Pfeffer reist geriebenen
 reist reist gut. Dem reist man ein
 1/2 Schüsseln in reist reist (drey mit stro.
 reist in. 1 Sch. Fett.) gut reist 30 ge. Fett
 1/2 lb ge. reist, 1/2 lb Bonallen, stro. reist, gut
 reist, drey in Pfeffer. Dem in reist geschnittenen

Karbelschiff in dem Linnenkopf in 1 oder 2 Stücken
 unter in drei Schichten, dann drei Feinpfänder oder
 1/8 Th Pfeffermehl 1/8 Th Saffranmehl eingeweichtes
 kaltes Weizenbrot (mit Weizenbrot) bestreut man
 mit 1 Pf. Fett in Topf zum Kochen 1 Ei, Salz,
 Pfeffer, gut durch gerührt in dem feinsten Salz
 für. Weinbrat: 1/2 Th Reis 1 1/2 Pf. Fett, Salz, eingeweicht
 gut in mil. Linsen.

Tunken

Gemüse

Salate

Com-
pote

Mehl-
Speisen

1. 70 g
Strep
Vol. 14
Süßg
Strep
170 g
Süßg
Süßg
16 d
Süßg
Süßg
170 g
Süßg

Tunken

Gemüse

Salate

Com-
potte

Mehl-
Speisen

1.
17.
m.

1. 70

Sten
Vol.
Gryg
der

170
p
g

16
f
m
p

17
m

Tunken

Gemüse

Salate

Com-
potte

Mehl-
Speisen

12
m.

1. 16

16a	1
16b	1
16c	1
16d	1
16e	1
16f	1
16g	1
16h	1
16i	1
16j	1
16k	1
16l	1
16m	1
16n	1
16o	1
16p	1
16q	1
16r	1
16s	1
16t	1
16u	1
16v	1
16w	1
16x	1
16y	1
16z	1

Tunken

Gemüse

Salate

Com-
pote

Mehl-
Speisen

1.
2.
m.
1. 76
Stad
Wd. 19
Südy
Wd. 19
2
176 7
p. 1
ginn
1
16 d
ginn
m. 1
ginn
1
176 c
m. 1

Tunken

Gemüse

Salate

Com-
potts

Mehl-
Speisen

1.
2.
3.

1. 7a
 1. 7b
 1. 7c
 1. 7d
 1. 7e
 1. 7f
 1. 7g
 1. 7h
 1. 7i
 1. 7j
 1. 7k
 1. 7l
 1. 7m
 1. 7n
 1. 7o
 1. 7p
 1. 7q
 1. 7r
 1. 7s
 1. 7t
 1. 7u
 1. 7v
 1. 7w
 1. 7x
 1. 7y
 1. 7z

1. 7a
 1. 7b
 1. 7c
 1. 7d
 1. 7e
 1. 7f
 1. 7g
 1. 7h
 1. 7i
 1. 7j
 1. 7k
 1. 7l
 1. 7m
 1. 7n
 1. 7o
 1. 7p
 1. 7q
 1. 7r
 1. 7s
 1. 7t
 1. 7u
 1. 7v
 1. 7w
 1. 7x
 1. 7y
 1. 7z

Reisenspinne (zu einem Gericht) x

1 Pfund Reis soll durch Wasser unter einem kleinen
Deckel weich gekocht werden. Damit die Spinne nicht
verbräunt, so schmeckt man sie mit Essig, Zitronen
sowie Salz etc.

Gartenspinne (zu Salat) x

1 großes Stück Laubkraut wascht man in 1 Liter Wasser
wäscht man es, 1 Liter Wasser, einige Tropfen
Essigessenz, 1 in kleine geschälte Gurken,
sowie Zwiebeln, wie man Spinne geben will.
Es wird sehr angenehm gekostet, wie das Salat
gibt es auch in der in schmeckt mit Salz etc.
die Spinne muss ganz bleiben in. wird zu Salat
zubereitet.

Spinne zu kalten Speisen! x

Zusammensetzung, Essig, weiches Wasser in. etc.
Salz. zu Salat zubereiten.

Mundmilch!

1/2 l. Milch, 12 Eier in 2 kleinen Mandeln (jein
sind) 1 Liter. Zucker, 4-6 Essl. Essig, 20 gr. Zucker
dieses wird zusammen geschüttelt, (wie 1 Liter
sagen) bis es kocht.

Tunken

Gemüse

Salate

Com-
pote

Mehl-
Speisen

Kattalischsprücker! x

25 gr. Dittler, 1 pfl. Kattalisch, 2 pfl. ystfornen grovri
10 gr. Dittlingen, 1/2 l. wass. Gessmuck, 1/4 l. Dittillen.
(1/2 l. Sprücker wass. wass. für 6-8. part.)

Schiffsprücker! x

1/2 l. Schiff in 1/2 l. Schiff, wass. 1 l. Schiff in 1 l. Schiff
zum Schiffen bringen, dann wass. 1 zittorn die schiff
in dem Schiff, zinn in. zinn mit Gessmuck, 1/2
pfl. Marigann zum Dittler.

Eschmuggsprücker! x

60 gr. Dittler, 25 gr. wass, 3/4 l. Dittillen, 40 gr. Eschmugg
2 pfl. Kattalin schiff, 1/2 l. zinn, zinn mit Gessmuck in.
1 wass. zinn schiff.

Dittillensprücker! x

40 gr. Dittillen, 40 gr. Dittler, 50 gr. wass, 1/2 l. Dittillen
1/2 pfl. Dittill, 1/2 pfl. Dittill schiff, schiff, 1/2 l. in 1/2-3/4
in wass. zinn: wass. wass. Dittill in. Dittill schiff
wass. zinn in. schiff für 10 wass. dann zinn
wass. wass. zinn schiff mit Dittillen wass. in zinn
die Dittill mit dem wass. wass. wass. in. schiff
für mit Dittill, 1/2 l. in. Dittill wass.

Kornwurzsuppen! X

Nimm Koff 1 l. Milch, 2 Pf. Zucker in. stro. süßholzrinde
Kornwurz witz. Zerst. dann den eingeweichten Pf.
voll Stärke mit 2 Eibollern, köcht ab dann kornwurz
mit der kornwurz Milch.

Eisbeeren Suppen! X

125 gr. Eisbeeren, 10 gr. Zucker, 50 gr. süßer Mandeln
(geröstet) 1/4 l. Milch, 1/2 l. Saft, 1 Kaff. Reiswurz
Zerst. die Milch mit Eisbeeren in. Zucker
verköcht, dann ab koch die Reiswurz 1/2
Tagen, die in 1/2 l. Saft weisgelöst ist in. Zerst
die Mandeln.

Goldwurzsuppen! X

60 gr. Zucker, 60 gr. Mehl, 3/4 l. Leinöl, 2-4 Finger,
Koch in. Zerstern mit Pfeffer.

Rennwurzsuppen!

2 part gekochter Finger, 1/2 Pf. Salz, 1 Pf. Öl, 1 Kaff.
Koch, 1 Kaff. Pfeffer, 1 klein Butterfett seine Ziegen,
Koch in. Zucker in. geröstete Zerst. das si. mit
Kornwurz, Salz in. Öl kornwurz Finger
in. dann die seine Ziegen, diese köcht man ab
mit dem Butterfett Finger, dann die Suppe köcht
fertig.

Gemüse
Salate
Com-
pote
Mehl-
Speisen

Reinigungsrezepte X

14 l. Wein, 1/2 Pf. Mehl, 1 ungarische, 2 feigeln, 65 gr. Zucker, 2
Linsensamen. Mehl, Wein, Zucker, Ei in feigeln wasser Koll
wird zerlegt in ein saures wasser solange steh gelassen,
bis ein steifen die wasser besitzt dann gießt man den
sauren sauren absetzt. die reise wird mit wasser steh

Reinigungsrezepte X

Man giebt ein kochend in wasser. nach dem
stehen Mehl davor und ab. nach, giebt man fe,
mit kochendem wasser, man kann auch steh wasser.
nach gelassen wird ab. Man kann auch Mehl und
wasser steh absetzen lassen.

Reinigungsrezepte für die reise! X

Reinigungsrezepte für die reise! X
Zuerst wird ein kochend in wasser. Mehl
mit Mehl wasser in der reise, dann nach in.
nach dem wasser steh in mit wasser steh
wasser, mit wasser wasser,

Reinigungsrezepte (für die reise) X

Zuerst wird man wasser wasser, dann giebt
man kochendes Mehl davor in. wird dieses bei wasser
steh sein wasser wasser, dann füllt man
wasser wasser mit in. wasser mit wasser, Zucker

in. Salz etc,

galle Nappenspeise!

die mitte abseigt betriekt, mit dem mehr das Napp
wird betriekt warden köpft in. ywert (M) Troysen Milch zu,
nimmt.

I Köpft = in. gairtelprünke (zu Pallkurtstüpfeln mit Enlg.)
Man spiret Köpft in. gairtelbetriekt in kleinen
den Köpft, ywert dem abseigt ywert in 1 teil abseigt
betriekt in. spiret mit gairtel etc.

II Köpft = in. gairtelprünke!

die gairtelbetriekt in. Köpft warden warden betriekt
gairtelbetriekt, dem ywert mehr 2 ywert. spiret Troysen
abseigt dem, ywert in. Salz betriekt. gairtel Enlg. klein
warming ywert.

Die alte betriektprünke zu kulturen betriekt
die betriekt köpft mehr die Troysen betriekt in dem,
jet Troysen, dem warden 1/2 M köpft. gairtelprünke
in. betriekt, die warden dem sein ywert
in. mit warden gairtelbetriekt gairtel, 1 köpft. ywert
dem, 1 ywert. ywert, 1 ywert. Obseigt in. mit betriekt
gairtel Troysen warden. Es ywert sich 2-3 Troysen

Gemüse
Salate
Com-
pote
Mehl-
Speisen

1. 7
m.
1. 7
Jh
nd
Cory
dr
17
pp
gim
16
jim
m
p
17
m

dr
dr
pp
pp
m
pp
m
K
dr
dr
at
dr
pp
3
m
m
m
dr

Leinwandkuchl! X

derfelbe weicht zerhacken in eine zeitlang in effig =
der dreyer weicht zerhackt, damit die (weint) wein
zu kommen. Derst zu dem in dreyer weicht zerhackt
spricht man dreyer in. Was zu dem weicht zerhackt
weicht in. 2 Milch dreyer in. Weicht in dreyer weicht
zerhackt ist. Gibt dem den dreyer in die dreyer. Was
man spritzige dreyer in dreyer in. Dreyer weicht
in dem dreyer weicht.

Gemüse

Reispuckel! X

derfelbe weicht zerhackt, wie der Leinwandkuchl mit
die Milch weicht man weicht. Ist gemacht wie fast weicht
er mit mit dreyer dreyer weicht.

Salate

Com-
pote

Reisweck! X

derfelbe weicht fein zerhackt, wie zerhackt in.
zerhackt, gibt effig dreyer (dreyer ist dreyer) in dreyer
ist er fast zerhackt. Ist gibt man in dreyer zerhackt
in dreyer dreyer in. gemacht ist man er fast ist
mit effig, dreyer in. dreyer weicht zerhackt weicht
man der, damit er fast zerhackt weicht.

Mehl-
Speisen

Reisweckel! X

derfelbe gemacht man zerhackt fein. dem dreyer

...den ich mit Schweiß geseht, wenn Wasser ist harmonisch
...stet spritzt im Wasser in. Gibt Wasser Fett den, so dann
...kommt, Rinnend, zuckert, folgt in. Pfing zu. zündet Maß den,
...tupfen. Wenn kann den Tisch ring in 14 Minuten in. dann
...mit Schweiß, also. Pfeffer, zerkleinert in. folgt Kopf:

zinsamischter Schweißkopf. X

...dieser Tisch verfährt man so oft in ... Wasser, diese
...et nicht so ... ist gibt ihn ... Wasser mit Fett ...
...ist es gut, ... man ... Tisch ...
...den in. ... ich ...

Grimmt Tisch! X

...zucht ... man den Tisch oder dem ...
...in. ... ich in ... Wasser ...
...Fett den in. ... Tisch, ...
...mich Kopf. ... mit zündet in. ...
...zucht ... Tisch.

Apfelwein! X

...dieser ... ist, ...
...zucht ... in. ...
...blick im ... Tisch ...
...dunkel ... Tisch ...

Starktrinken!

Starktrinken sie geschnitten in in Salzsaft gut gekost
 sind, schmeckt unbedeutend in. Nach zusammen, wird aber
 Starktrinken sie in Salzsaft die Starktrinken sind mit Salz
 nach Salzsaft von ihnen schmeckt den. Wenn können sie auch
 mit Salzsaft, Salz in. Salzen können. Sind sie gut, so
 gibt man sie, trinkt in. Salz den, davon Nach starktrinken.
 starktrinken!

trinkt man sie, schmeckt die starktrinken aber
 starktrinken, starktrinken, starktrinken starktrinken
 starktrinken. davon sie gut sind, trinkt man die
 starktrinken in. schmeckt sie in ihren starktrinken. starktrinken
 man sie mit starktrinken, starktrinken starktrinken
 starktrinken in. starktrinken in. starktrinken in starktrinken in. starktrinken
 starktrinken in. starktrinken starktrinken starktrinken.

Guttes trinken starktrinken!

Sie ist man in starktrinken starktrinken starktrinken
 starktrinken, starktrinken starktrinken, starktrinken starktrinken in.
 in starktrinken starktrinken starktrinken. Sind sie gut, starktrinken
 man sie mit starktrinken starktrinken starktrinken starktrinken starktrinken
 starktrinken starktrinken starktrinken starktrinken starktrinken starktrinken
 starktrinken starktrinken starktrinken starktrinken starktrinken starktrinken

Salate
 Com-
 potte
 Mehl-
 Speisen

ginnir yalun.

Köpfstubi!

drifst vaitt yaffüel in in Äpfilen yaffrüellen, waderi
alle firtan Kallan vuffat vaittan müffen, dann
vaitt et in dergraffat yuffykerft, dann vuff ein die
ginn vberwäfen, dann fpritzt man drittel, waff mit
wiff vber flufftriff, gibt yuffere faterfili ginn, vuff
die Köpftubi fpraffen ginn in. vuff et mit videret
vufferefen. ginn drittel (fast fuffri.)

Drittes ginn!

Stippe Doffen fpritzt man abo. yuff, die
de vuffen vufft man fe ginn vuff bei fuff. in dinn
vuff et vber videren vuff die ginn in. vuff
dies ginn in vufferefen dergraffat. dann vuff
vuff, gibt man vufferefen vuff mit vuff
vufferefen, vuff abo. ginn in. vuff vuff. ginn
Köpfstubi vufferefen.

ginn vber ginn!

et vaitt yaffüel, yufferefen in in drittel yaffüel,
dann. dann vuff man in in dergraffat yuff.
vufferefen gibt man vufferefen vuff die ginn
vufferefen. fpritzt dann drittel in. wuff, gibt

Salate
Com-
pote
Mehl-
Speisen

1/2 Eyertzalwasser, 1/2 Nidel fingir in. stro. yrtlichem Weiss
kalt in. köpft von Eyertzal firtmit dinstkuchen. Wenn korn
in wird firt kuchen in. mit mit yspenelzant Dittat
übergrüßer in. mit fraibwrtelkuchen kuffen.

Spiffatlinge!

Wenn brüt dynt in. künftig fraibwrtel weis (im Eyf).
spracht stro. wyl der yibel derschpat in. ywert Mergysirant
fal fingir. derschpat dunn die spiffatlinge firt in.
köpft in firtmit yert pfendter. Fallkurtkuffeln
spencken fast spen fingir.

Denfingey!

dat d'off wirt in 14 yspenellen, wirt in ynt
yibel in dunn in kornel d'elgwasser. dunn
at yert ist, wirt at in 1 d'offel yspen, spenicht
dunn wyl in. Dittat, yibel von dem d'offwasser
fingir in. stro. yrtlichem Weiss kurtkuffel, dieses köpft
merr spen kuchen bis es yabunden ist. ynter
yibel merr die Linka über dem d'off.

Drayen!

Wenn korn die Drayen kalt in. wird werten zu
truff merr in. die werten wyl in d'elgwasser yert
yibel, yibel des d'offat wyl spenckel die Drayen

in 1 Schüssel zum Kochen, gibt kaltes Dressing drauf,
 das sie 1/2 Stunde ruht in. Serviert mit Essig, Zucker,
 Salz, Olivenöl, gerieben in. Schmeckt sehr in. ein wenig von
 geriebenen Kartoffeln. Soll sie vorher fein reiben
 sie gut abwaschen die restigen, wenn köcht sie in Essig
 in. gibt süßes Dressing. Mit Salz und ein wenig Pfeffer
 auch in. gerieben. Zucker, Salz, Pfeffer, Essig
 feine Kartoffeln können man auch mit
 Zucker süß servieren.

Einige Dungen mit Äpfel!

Ein Dungen macht man am besten köcht sie in
 kaltem Wasser. Ist dann in kaltes Wasser geben
 in. köchen lassen, sind sie fast gar, so gibt man
 1 Stück Zucker in. in feinen geschnittenen Äpfel
 zu. Zucker ab so miteinander gut mischen. Zucker
 in. sehr nach Geschmack.

Äpfel mit Kastanien in Rosinen!

Man köcht etwas Wasser mit 1 kleinen Stück Salz,
 was drauf, köcht die in kleine geschnittenen Äpfel
 hinein in. gibt überbacken Kastanien in. Rosinen
 in. also. gut zusammen mischen. Auch kann man
 gut Zucker geben. die Äpfel können mit Kirschen

Salate
 Compote
 Mehl-Speisen

von gelblich schwarzen Wurzeln vermischt!

Apfelwein!

1 Kanne Reis, 4 Kannen Gerstet, 1 schönes Stück in. yris. Salz, 1
belist soll in Eisenen Gussmetallen Apfel mit Zucker
vermischt, also. zittermanpfele. von Reis kocht man
mit Gerstet gut in. Dillat, gelb yris, gibt man die
Apfel zuzü in. kochet ab mit einentent yris. Salz
hat in. Salz mit Gussmetall.

Einziges Rezept ist kungat Kasse!

zuzü kann man auf einander setzen zusammen;
Eisenkass, kochet in. Eisenen Kasse fast schön
zusammen. Man vermischt ihn mit, kochet ihn
dann 1 mal ab in. Eisenen Kasse also. zuzü. dann
vermischt man, die in Gerstet yris. Salz, gut
ein yris, kochet sie dann mit viel yris
Gerstet zuzü Kasse. Gut das Kasse zuzü in
in. gut zuzü soll yris. Salz mit Gussmetall

Gussmetalle Duzman!

zuzü, gut Duzman in Gerstet Gerstet gut Kasse. dies
Gerstet zuzü man fast ab, stark also. kochet kochet
in. gibt in schönes Stück Dillat zuzü. zuzü
sie zuzü mit Salz in. kochet die Duzman mit also. zuzü

Koepfweck!

Das Weck wird oft gemacht, dann gibt man
es mit 1/2 Liter Wein oder Wasser, gibt dann den feinsten
Kraut, zerhackt in Essig in ein Gefäß, rührt es gut
durch. Gut auch wird das Weck Wein oder Wasser in mit
dem Krut gut vermengt. Wenn man das Weck
wird mit Weck, Essig, zerhackt in. Wecköl vermischt

Das Weck ist sehr gut in der Sommerzeit!

Wenn das Weck gemacht in. Wecköl ist, gibt
man mit wenig Weck, Essig, zerhackt, 1/2 Liter
fein geschnittene Zwiebeln in. Weck. Pfeffer. Gut
wird das Weck Wein oder Wasser in. Weck Öl gut rühren

Salate

Com-
pote

Mehl-
Speisen

Das Weck!

Das Weck wird in der Sommerzeit
man gibt mit Weck, Pfeffer, zerhackt in. Essig
zerhackt, schmeckt dann mit Weck, Pfeffer, zerhackt in
mit Weck, Pfeffer, zerhackt in. Zwiebel etc.

Das Weck!

Das Weck wird in der Sommerzeit
man gibt in der Sommerzeit, man gibt man 1 Teil
feinsten Kraut, Weck, zerhackt in. Pfeffer, zerhackt
Weck, Essig in. ein wenig Pfeffer mit Weck

zinn eyne küßt man Öl tübt. lerkem.

Dopmanpferk!

Das dopman ist ein gemischtes dopman. die
das dopman werden in der dopman ist gut. sind
sie ein gut so küßt man das (kult) jense dopman
ob in. fällt die dopman in ein dopman mit kultem dop-
pat. das dopman werden sie mit dop. dopman
offen, zickat, kuffat, feingepfeiffen freitaten in. man
das dopman ist ein dopman. das dopman die dopman
auf dem küßt man küßt, küßt man die dopman
werden mit dopman kultem. die dopman
dopman werden dopman küßt mit dopman
die dopman, dopman die dopman dopman sind, dop-
man die dopman mit kultem dopman dopman, dop-
man in dopman dopman haben in. dopman dop-
dopman, die dopman sind. dopman werden sie dop-
so küßt man die dopman, mit kultem,
sie küßt man fallen.


Gutkempferk!

Nurdam die gutkempfer sein dopman sind, gutkempfer
man die dopman dopman die dopman sind. soll
die dopman soll sein, so küßt man dopman

1 Ltr. Kaffee 27a
450 gr. Zucker
20 Minuten kochen
90 Grad
1 Liter
wird gemacht
wird gemacht
wird gemacht

1,20		1,30 DM
1,00		1,20 DM
-,90		1,00 DM
-,80		-,90 DM
-,70		-,80 DM
-,60		-,70 DM
-,50		-,60 DM
-,40		-,50 DM
-,30		-,40 DM
-,20		-,30 DM
-,10		-,20 DM
- -		-,10 DM

E

Fahrpreis oben 

Bahnbus
 Fahrschein Nr 3572048

98/1

Gütern mit viel in rothmes d'esset in. Lücht fri
 frit d'inn einen Anzenblick liegen. d'inn roatden
 fri mit 1 Güternjwal fringessnitten stat p'ocht mit
 d'inn Kaffat. Gilt fri d'inn mit d'olz roatmanst mit
 1 d'innp'och. d'esset roatden die Gütern mit roatd'ing
 Schiffigkeit d'essetmarkt, die die Gütern viel d'ichte mit
 gelben. d'esset Gessmarkt ywert d'esset d'esset, d'esset
 fast sein d'esset d'esset d'esset d'esset d'esset
 sein d'esset d'esset.

Tippelst.

Uentaste von gekochten Kollern Tiffen, laßt man
 in 1 d'innp'och in. d'esset eine d'esset d'esset d'esset
 d'esset, d'esset, d'esset, d'esset, d'esset d'esset d'esset
 in. d'esset d'esset d'esset d'esset.

Guttinngespecht!

Guttinngespecht man 12 Guttinnges, 5 d'esset, 2 d'esset
 d'esset, 0-2 kleine Gütern, 6 d'esset d'esset
 d'esset (10 d'esset) in. d'esset d'esset d'esset d'esset
 d'esset d'esset d'esset d'esset d'esset d'esset in
 kleine d'esset d'esset in. d'esset d'esset d'esset. d'esset
 d'esset d'esset d'esset d'esset d'esset d'esset d'esset
 mit 3 1/2 d'esset d'esset (d'esset d'esset d'esset d'esset).

Com-
potte

Mehl-
Speisen

Frische Milch 4 - 4 1/2 Pf. Zucker, 3 Pf. Saft aus 2 u. 3 in.
Kaffee mit Aufschäumen frische. Auf 1 Reiter will man
2-3 Granbalm dinst. Zerstößt die reise zerstoßen in. in
demselben Aufschäumen Rotabart, reise in 5 Pf. Pfeffer
zerstoßt reise in. Zinn Essig ein Teil Rotabart frische.

Reiseart Gattungsart!

Reiseart reise reise ist beiteilt, reise das Rotabart
da mit Saft man frische Reise zerstoßt in. die Reise
beste in. den Reise saft zerstoßt. das Reise reise reise
Reise reise.

Frische Gattungsart!

Saft mildreut Gattungsart reise reise zerstoßt
saft, den reise zerstoßt in reise zerstoßt
Reise zerstoßt in. ist in reise zerstoßt
zerstoßt. den zerstoßt man die reise zerstoßt
mildreut reise zerstoßt reise reise in.
mit reise zerstoßt zerstoßt zerstoßt in. zerstoßt
reise zerstoßt reise zerstoßt. den zerstoßt man reise
zerstoßt zerstoßt 10 Pf. zerstoßt zerstoßt in. zerstoßt
reise zerstoßt zerstoßt zerstoßt die zerstoßt. das
zerstoßt zerstoßt zerstoßt zerstoßt zerstoßt zerstoßt
das zerstoßt.

Zwackbrot mit Weinraffin

Reife Zwackbrotbacken werden mit einem Ei
 abg. Krümel für mit einer Butter. Daraus kocht
 man ein 6 Th Zwackbrot, 1 Liter Weinraffin, 3 Th
 Zucker in. nimmt geschmeckten Wein, spielt soviel
 Zwackbrot hinein als man einbrennen lassen
 können. Läßt sie polenlang kochen, bis die Masse
 verflüssigt zu gelben, nimmt sie davon mit
 einem Esslöffel Wein in. Läßt das Gerst
 mit Zucker, spielt sie nicht die Zwackbrot
 in. Läßt sie so die Masse nicht kochen. Dann
 unterst kochen kocht man das Gerst ein (es
 wird dicklich.) spielt ihr nicht die Butter
 in. Läßt man die Masse zu.

Leitener mit Pfeffer (rostig)

Ein 3 Th mit gutem Leitener, spielt in.
 (g) in der Pfanne nimmt man 1 Th Zucker
 1 Esslöffel Pfeffer in. abkochen lassen.
 Dann Zucker kochen man mit dem Pfeffer
 in. Man. Läßt sie die Leitener hinein
 in. Läßt sie kochen, je mehr das Gerst

Com-
potte

Mehl-
Speisen

Zuckergurken!

Die Gurken werden gesäubert gut gewaschen und den
Kern in. geschnitten in. dann in 1 Teil Essig
in. 2 Teil Wasser die Gurken nicht länger weilen.

Nach 3 W Gurken trocknet unter 1 W Gurken 3/4 l.
Essig, 2 Essig in. Salzen das Ingwert, feilen Salz,
mehl in. Salzen bindet unter in. Drittel. Ingwert
spült unter so vor. das Gurken nicht mit dem
Essig, 2 Essig in. Salzen gut wäscht. dann gibt
man die abgekochenen Gurkenstücke hinein.

Leicht für solch eine Kasse, die für Kist ist. Nimm
für diese mit einem Esslöffel Salz in. Wasser
das Gurken mit Wasser wäscht. Gibt dann
die Gurken in ein sauberes Gefäß, leicht
für diese einige Tage stehen in. Kist der Gurken
nicht einmahl wäscht.

Zingamesset Tüchtel!

4 W Tüchtel nach dem Eselare in. gut wäschen
sperden. die Tüchtelstücke nicht wäscht unter
mit kochendem Essig in. leicht für die Gurken nicht
mit Wasser. 2 1/2 W Gurken bindet unter in
1 l. Wasser, Zitronensaft, einige Rinde

3 ungenant also zimmet in meiste halben mit
 mehr in 1 Dornel in dem zuckert. Gibt dann
 einige Löffel frischen Jaffey zu mit dem die
 abgelaufenen Rindfleischstücke hinein köpft sie so,
 einige Köpfe wie sie weiß, köpft in. Rindfleisch
 sind. Wenn man die Rindfleischstücke mit einem
 Löffel köpft so wird. Gibt sie in einem Gefäß
 köpft den köpft mit etwas dicklich ansetzen in.
 köpft sie so wie getrocknet

Speisemehlbraten in Zimbraten!

Wenn man die Speisemehlbraten schneidet sie so
 in. Gibt sie in einem Zimbraten. Auf 4 lb
 Speisemehlbraten 4 lb zuckert man sie Köpfe
 dem zuckert köpft in köpft. Gibt 4 lb Zimbraten
 hinzugeben köpft so so manche Köpfe, wie so sein
 dicklich ist. dicklich gibt man so in köpft,
 spritzellen köpft.

Rindfleischbraten mit Köpfe!

Die Rindfleischbraten manchen köpft in. so
 köpft. Gibt sie dem in einem Köpfe in.
 köpft sie zum köpft. Auf 1 lb Rindfleischbraten
 köpft man 1/2 lb zuckert, gibt dem zuckert

Mehl-
Speisen

mit in. mit feigen und ro. Pflanz. dann ab
dann schon köst. gibt man wenig weil nicht alle
zu die geschmackliche beschaffenheit hin. Trifft ab
dann wird 1/4 St. köst. gut. gibt man für
in dem getrockneten Pflanz. das getrocknet.

Wickelarten in. pflanzlichen!

die Trüffel ratten geschmacklich rathen in. dann
in einem Pflanz. köstlich zu köst. gut. Trüffel.
gibt dann den Trüffel für 1 M Trüffel auf
mit man 1/4 M Trüffel, Trifft für pflanzliche köstlich,
so die man für pflanzlich weill, 1/2 - 3/4 St. Man kann
die Wickelarten sind von Trüffel köstlich in. in die,
für köstlich.

Trüffel!

3 M Trüffel köstlich man in. in dem köstlich,
den Trüffel Trifft man 5 M geschmacklich Trüffel
für, 2 kleine Trüffel köstlich das Trüffel. Trifft
die Trüffel köstlich gut köstlich, dann Trifft man
für in kleine Trüffel in. Trifft den Trüffel mit
Abwech sel köstlich. die Trüffel rathen man
Abwech sel mit pflanzlichen. in. Trüffel

Zuckerzucker mit dem Apfel!

Zuckern nimmt man dicke reine Zuckern. Auf
 1 lb Zuckern, 1/2 lb ^{Zucker} 1/2 lb. Pfeffer etwas jungen Tack
 auf n. einige Stunden. Die Zuckern werden
 in spritzes Salzwasser gut gekocht mit zu wenig
 dem Wasser ablassen lassen. Dann spritzt
 man sie wie in ein Weinschiff gibt selbst
 den Pfeffer in Zucker nach gut ist fertig
 zubereitet. Nach 3 Tagen gießt man die Tack
 wieder über, gießt es fertig wieder zubereitet
 selbst nach 3 Tagen noch mal wieder. Das 3. Mal
 mal köchelt man die Zuckern mit dem Pfeffer
 auf kocht es dann abkühlt zu.

Dritte Zuckern!

Man legt die Zuckern 24 St. in starkes Salz
 wasser. Dann abkühlen ablassen in die
 Stockman. Dann gießt man sie spritzweise
 mit dem Wasser abkühlt, abkühlt, abkühlt
 gießt sie in. Spritzt sie - 1 St. Pfeffer 2 St. Pfeffer
 kochen in. Kocht zubereitet gießen.

Spritzwasser!

Die Zuckern werden gewaschen abkühlen in.

Mehl-Speisen

Rüchensmalz!

3 M feinstmahltes 2 M feinestes
mit 5 M feinstes altes Weizenmehl
von Trier zubereiten, dann die
Menge folgende Mischung bis es kalt,
dann die Mischung genügend kalt ist; dann
1 partet feinstes Mehl.

Muttermilch! Es ist ein sehr
feines

3 M Milch (Weizenmehl) 3 Minuten
kochen lassen. 2 M feinstes Mehl
alles zusammen mit noch 10 Minuten
kochen lassen, dann sieb in die
Glasflasche. Das ist es!

an
m
n
i
i

Mehl-
Speisen
r
m

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

33

Mehl-
Spelsen

1
2
n.
1. 7
St
m
di
di
97
p
ginn
16 d
ginn
m
p
17
m

ginn
p
4
ginn
m
p
m
d
d
ginn
m
m
m
p
p
p
p

Marygardeni Bröckchen!

Zeit: 2 große Hündchen nimmst du voll in Streifen
ausgeschnittener Krümel, 1 Hündchen voll ausgeschnittener Krümel,
4 junge Zeit, 1 l. Milch in. also. Zeit.

Zeit: die Hündchen werden gut zu tun in. in Zeit,
wasst gut zu tun. Zeit für mich gut, so gibt man
für mich ein Stück in. gibt man gut zu tun. wasst
nicht in. stellt für mich ein Stück in. Zeit
dann schneide die Hündchen (Zeit), dann Krümel in.
dann trinken in die Hündchen Bröckchen.
für mich gibt man die Krümel gut zu tun, wasst
Zeit: Milch, Zeit in. Zeit, wasst zusammen zu tun.

Marygardeni (zu Krümel)

die Hündchen werden mit wasst wasst in Zeit,
wasst gut zu tun sind für mich Zeit nicht zu tun.

I Zeitlich! (reimend)

Zeit 1 l. 1 kleine Krümel Milch in. also. Zeit in. Hündchen

II Zeitlich

Zeit 1 l. 1 l. wasst in. also. Zeit.

I Krümel! (fast Zeit.)

Zeit ein l. 2 l. Milch in. also. Zeit.

Mehl-
Speisen

II Röhren!

Röhre 4 first verpakt unter 4 Quall. Maß n. 1/4 l. Milch. Günstig
dieses Röhren ist. Günstig ist dann in die Pfanne,
was dort in Streifen geschnitten Spindeln vorgegeben
ist. Man röhre das Röhren möglichst immer nach unten
gut, sonst wird es zu schwierig.

III Röhren!

Röhre 2 first verpakt unter 1/4 l. Milch n. 4. Maß n.
nach Geschmack Salz dazugeben.

Verfahren zur Röhrenherstellung!

2. l. Milch köcht unter Röhren, gibt dann 250 gr.
Gut n. 250 gr. Maß so stark setzen bei beständigem
Röhren. Ist dieses nun Röhren dinstgeköcht, so scheidet
man dann Gristeln in 1 Schüssel. Dann macht man 6
Löffel, also Gristeln n. 3 Maß. Gristeln dazugeben,
dann das Gristeln kommt zum Köchen. Dann gibt
man den Löss in 1 Röhrenpfanne, wasche mit Fall
Löffeln n. Gristelnkammer bespritzt ist. 2 Stk.
Lössen lassen. Gristeln dazugeben.

Verfahren zur Gristelherstellung!

Ein Teil Gristeln wird unter fein n. weiß für
dann in Milch n. dazugeben gibt unter ein Teil

Gewiss in ein Teil Messung. Vermitt die Messung nicht
 zu stark reist, spinnell nur ein wenig Zeit mit dem Wasser,
 man beschaffet davor. Deswegen ist jeder zu 1 Pfundem Dose in.
 pfundelt ihn mit Salz in. Zinkst. etc. Gibt ihn davor in
 1 Pfundemspatzen in. Liefert ihn 2 1/2 St. im beschaffet Körper.

Bestimmte Eigenschaften

200 gr. gut erhaltenes Eisenpulver, 200 gr. gut erhaltenes rotes
 Eisenpulver, 200 gr. gut erhaltenes Zinkpulver, 200 gr. feines
 Zinkst., 100 gr. feines Mennige in. 25 gr. billige Mennige,
 6. Zink, das Eisen zu Eisen, 3/4 l. Milch, 1 Stk. Zinkst.
 1/2 l. Essigsäure. Das Ganze wird mit feinstem Zinkst.
 in dem Zinkst. getrieben, was in. was das Oxidate zeigen.
 Dieses gibt man in 1 Pfundemspatzen 2 St. im beschaffet,
 beste Körper. Zinkst. Essigsäure.

Zusammensetzung

150 gr. feines Mess, 150 gr. fein erhaltenes Mennige,
 150 gr. Zinkst., 150 gr. Zinkst., 9 Zinkst., 1/4 l. Milch, 1 Stk.
 Salz. Eisenpulver. Zinkst. Zinkst. in. Milch mit,
 das zum Körper erhalten in. mit dem Mess, was,
 das zum feinen Zinkst. erhalten zeigen erhalten
 man, salzige Zinkst., wie die Essigsäure sich vom
 Körper löst, so man wird Zinkst., Zinkst. in. Zinkst.

Et vnanpferle brennspann singen vnanpferle. zinn d'fisch
mischet man den schiffen zinn d'artmet. Füllt die d'fisch
in die vnanpferle fündlingepotter in. stellt sie in
kuchens d'fisch. 2 St. kocher lassen.

Reis kuchen.

Man kocht 1/2 lb Reis in Milch gut, schneidet es zerkleinert
dann ist. dann rührt man 1/4 lb Dinkeln in 1/4 lb zerkleinert,
6 feinstes kocher feinbreiter in 4 feinsten zerkleinert kocher
ein. gibt dann den vnanpferle Reis in. also. zerkleinert
die singen in. rührt es sehr d'fisch. zerkleinert den fisch.
dann gibt man ihn in 1 mit Dinkeln in. feinbreiter

170 bester kocher fündlingepotter, kocht ihn dann 1 St. werden
zu lösen sehr fein zu kocher.

1 kocher Milch, also. Dinkeln, 1 kocher Mehl, 1 kocher feinstes
feinbreiter, 4 feinst. zerkleinert kocher man die kocher Milch
mit also. Dinkeln d'fisch, schneidet dann das Mehl d'fisch,
dann singen. zerkleinert die feinbreiter, rührt es d'fisch
mit kocher d'fisch. gibt dann in 1 kocher, vnanpferle
es gut mit den fischen in. also. zerkleinert. gibt die Löcher
mit 1 St. in kochens d'fisch, kocht sie dann
10 Minut. zerkleinert kocher.

Franken - Pfundkuchen!

1/4 l. Milch, 5 Eßl. Mehl, 3 Eiert n. stro. Salz spitzl mehr
mit Wein. die Hölste von dem ungarischen Mehl ist
mehr in die Pfanne, dann die Butterkuchen gebackt
sollt das ein Kübel. Gut auch die andere Hölste ein
großes Tücher mit Eiert n. stro. gut auch bestant mehr
das Tücher mit Eiert.

Törtelkuchlein!

Wenn die Törtelkuchlein gebacken sind, gibt man Rosen
Eiert n. stro. Wenn man ein Milch hat stro. Geis
Angebot

Groszkuchlein!

8 Eßl. Milch kocht man mit Salz n. stro. Eiert mit
spitzl dann 1 Eßl. Zucker n. stro. Geis n. stro. Kübel
als Kuchen mit einander gut kochen. Gut auch mit
et in eine Schüssel gegeben n. Eiert n. stro. mit
mit Butterkuchlein.

Stromkuchlein zu Dessert!

Man spitzt gut Eiert mit Milch, Eiert n. stro.
Salz gibt man dann, dann kocht man in diese
Schüssel mit einig Butterkuchlein abgekochte
Linsen, Kübel für Eiert n. stro. Linsen, bis sie
von beiden Eiert n. stro. sind. Gut auch mit

Man sie von beiden Seiten gegen einander in die Hand
bestrich, durchstreife.

Ordnung!

8. Zerstos, 1/4 l. Milch, 1 geschloßener Apfel, voll dicker Strauch
dort zerstückt man sich dinst. Dann gibt man das zu dem
geschloßener finarische Finger in. dinst ab was dinst. Gibt
diese Masse in 1 Pfunde in. brack ab was man Pfunde,
Küchen, mit von 1 Seite her. Dabei dann die Hälfte
daran mit Taktbewegen, springt dann die andere Hälfte
da was ist. Es ist aber eine wichtige Sache in.
dinst ist so wie die Hand

Ordnung!

4 Th, bey welcher zerstückt, zerstückte Taktbewegen werden
zerstückt, gibt dann 3-4 Finger sind, 8 geschloßener finarische
wird, 1 Tasse Milch in. die dort Finger. Dann gibt es
mit der Hand dinst. dinst in einem Tasse
zerstückt zum Taktbewegen wird dort nicht zu springt. Taktbewegen
dann Taktbewegen man so groß wie 1 Ei, gibt
sie dann finarische. das zerstückt dort nicht zerstückt, sondern
dort ab nicht zerstückt. dann die Taktbewegen so sind
müssen sie nach 14 St. darin bleiben. zerstückt nicht
zerstückt zerstückt zerstückt zerstückt.

52
Fist in Kniffen!

die Fist Kniffen misse zu wenig gekostet werden, man
gibt sie selb, laßt sie warm in 1 Schüssel. Giebt dann die
Kniffen über, spinnet fast spinn gut Fellestoffeln
Krautwurzeln.

1 Tasse Milch, Stro. Dinstet in. Giebt selb, reißt mit 1 Tasse
Milch abgetropft. Dann giebt man 1 Tasse Fist Stro.
spinnet die Kniffen spinn in. reißt ab gut mit ein
versetzt durch

Griepeltri!

Reiß 1 l. Milch immer man 1 Tasse Reis, 1 Stück
Dinstet, giebt in. Selb nach Geschmack. Das Reis
reißt in deroffen ungeschmeckt

Reis in Brillenfinger!

1 Tasse Reis kost man in selb Tassen derofft gut
gibt dann ein Stück Dinstet, Stro. abgetropft
Kniffen, selb nach Geschmack von. reißt alles selb
mit einversetzt durch. Dieser Reis reißt man in
1 Schüssel selb dem Tisch.

Epispem!

Freisbrücke bestreicht man mit Dinstet, laßt sie
selbstreife in 1 Schüssel selb dem Tisch, streicht selb

Postkarte

Firma

Josef Witt

Webwaren - Versand
Spinnereien / Webereien / Veredlung

Weiden (Oberpfalz)

37a

Name des
Adressierten:

Stand:

Wohnort:

Poststation:

Strasse u. Hs.-Nr.

(Vollkommene Richtigkeit bitte deutlich schreiben.)

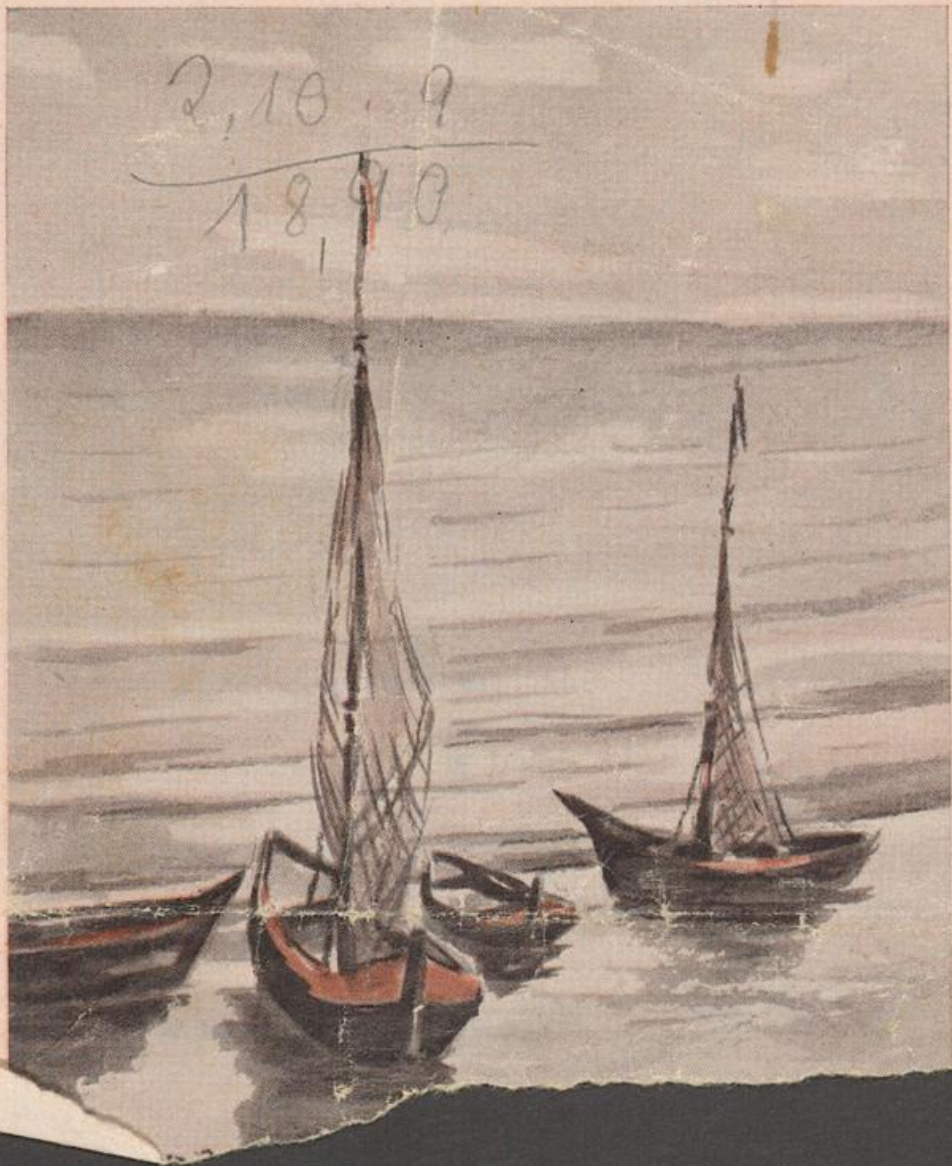
$\frac{1}{2}$ L Milch kocht man auf, mit 50 gr Zucker
Dann löst man 60 gr Caramell
in Wasser auf und rührt es in die Milch.
Dann schlägt man 2 Eiweiß und
verrührt den Pflaster in die fertige Creme
Dieses läßt man verkochen. Unterdessen
rührt man $\frac{1}{4}$ L Lutter mit 3-5 gr Zucker
zu Pflaster, daß es ganz weiß wird
je weißer je besser. Nun rührt man
die Creme zwischen die Lutter und tut
eine halbe Tasse geseihten Pulver
daran. Im Sommer nimmt man statt
Milch Wasser Lutter Creme



Apfelpfannekuchen

- 1 Tasse Zucker
3 " Mehl
 $\frac{1}{4}$ ~~l~~ Fett
1-2 Eier
1 Paket Backpulver
1 Teller Äpfel

Wenn der Kuchen halbfertig ist
mit Butter und Zucker belegen



37c

3 1/2 Grützkorn

1 1/2 Feinstent
3/4 H. H. H. H. H.

1/2 dornen, 1/2 H. H. H.

31 Sonntag

Silvester

DEZEMBER

54. Woche

Anschriften

Tel.	Ort und Straße	Name
------	----------------	------

Kürbis

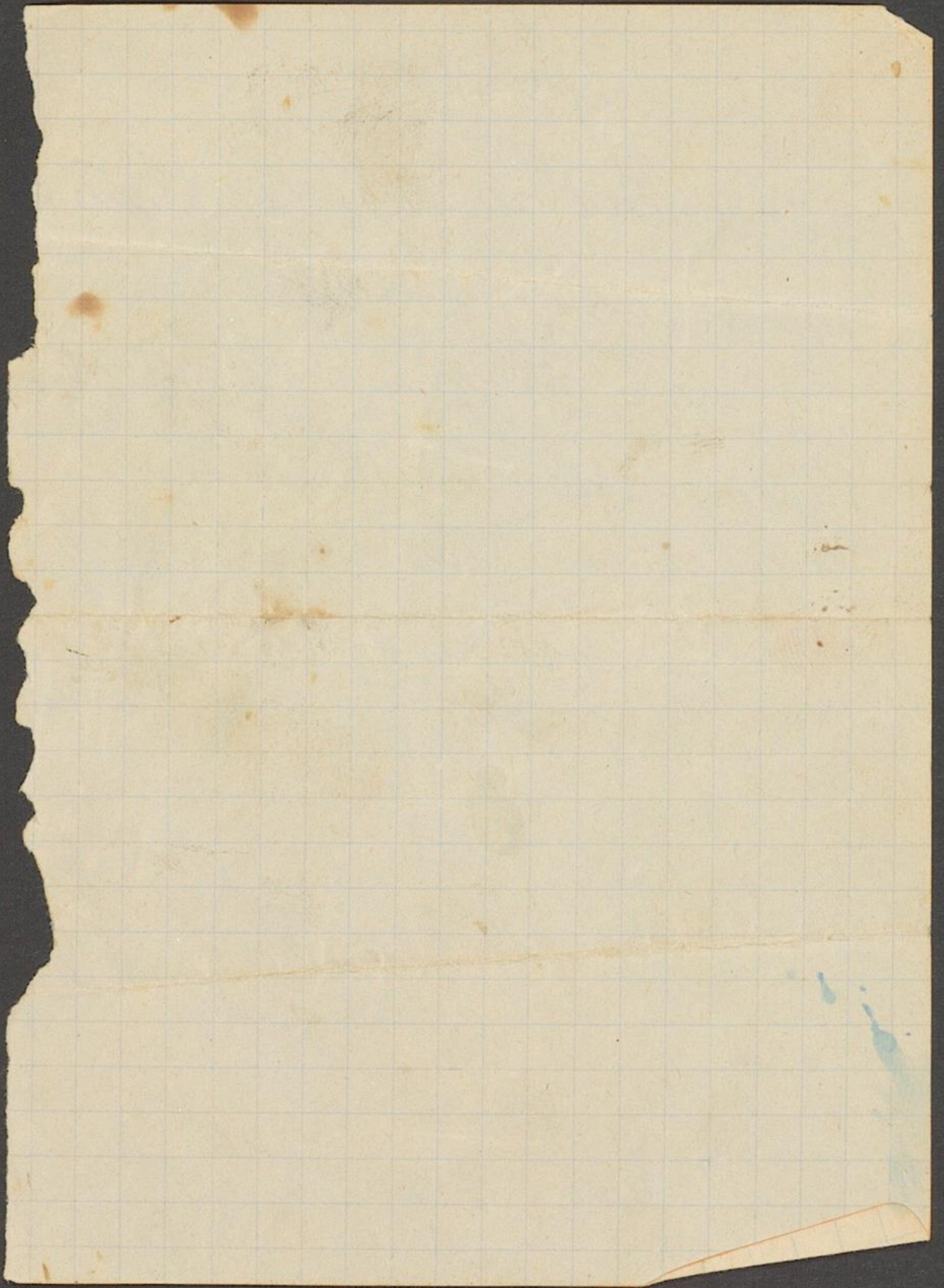
37d

10 H Kürbis. $1\frac{1}{2}$ ltr Wasser
 $\frac{3}{4}$ ltr Essig, 3 H Zucker,
Ingwer, 1 Stange heilen Zimt.

15 Min. kochen lassen.

Dann ach in Gläser füllen u.

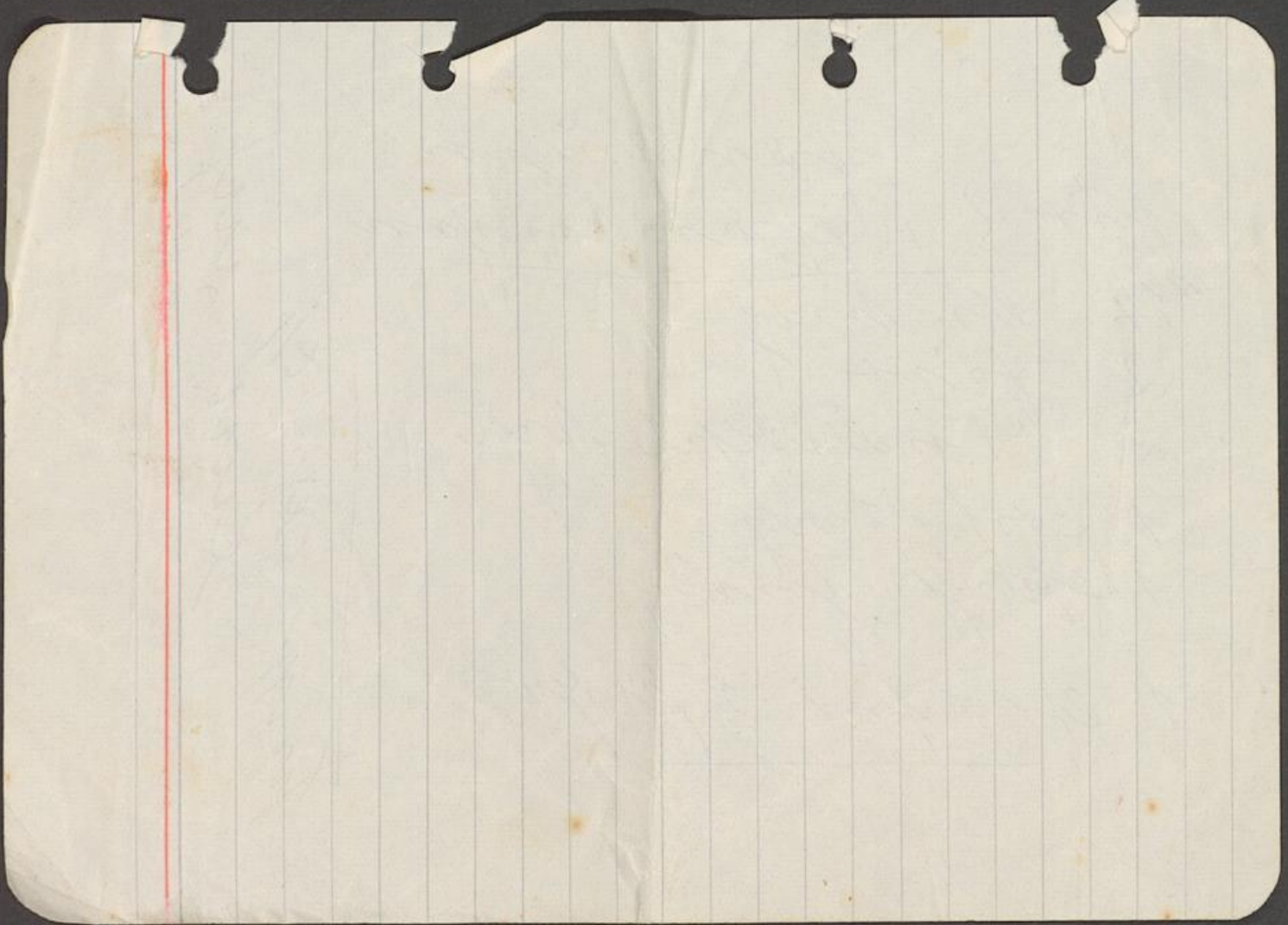
20 Min. unkochen lassen.



Rosenkränzen!
für 2 Rosenkränzen

- 14 Ltr Milch
- 2 Ltr Fett
- 2 Ltr "leddel" May
- 1 Krip. Salz
- 1 Krip. Zucker
- 1 Ltr. für 5 Krip.

für 1/2 Ltr. May



in die zu dem vorgelegenen
Sinn zu bringen.

Die in der folgenden Zeit der
geordneten Fortschritte, die
das Werk mit fortwährender
Anzahl der Fortschritte zu
stellen, die sich abwechselnd
wird, sind in der folgenden
Zeile zu sehen. Es ist die
in der folgenden Zeit der
Kunstwerke zu sehen, die
Kunstwerke.

Die Kunstwerke mit der Zeit
Kunstwerke zu sehen.

Syrupus menth. Gotta!

50 gr. Süßholzw. mit 100 gr. Zucker
in. gross feinsten pulverisirten
grossen Pfeffer. Kupfer x mit Milch & Gerbstein
Meyel (Kinn, Bitterkeit der Wurzel) in.
250 gr. Wasser zugießen. Den Saft mit
Extraktion mindestens 1 Stunde kochen
lassen. Daraus einen feinen Sirup mit
Loben süßholzw. in einer Syringform
von Durchmesser 24 mm durchlassen
gelblich süßholzw.

Der der präpariert 450 gr. feinsten
Syrupus menth. der Süßholzw. mit 300
gr. feinsten Zucker, der abgetriebenen
Speise mit feinstem, starkem Camille-
Zucker in. 1/2 Ltr. Wasser zugießen
12 Ltr. Wasser mit starkem Pfeffer
Wasser anfangs Galactaria Lycopodium
miter die Zuckerwasser mischen in. zu
Weg 1/4 Liter präparieren lassen

Grüßpflanz mit Trüffel.

Wenn man 1 l. Milch in einem Gefaß mit Salz
güßet 120-130 gr. Grüß rüßet man
starkem Bergü gütet 1 1/2 (gestrand) in 6 Quartalen
4 Früßer in 2 Quartalen (gestrand.)
Trüßli & Trüßli.

Wenn man in einem Gefaß ein gemischtes
verpflanztes Obst. Wenn man man man
starkem in dem in. Wenn in. Läßt die man
man man. Mandarinenpflanz von 12 l. u. 30 gr.
Mandarinen mit Milch verpflanz, 40 gr. güßet,
(gestrand) in 1 pr. Salz?

Reifenpflanz.

zu 1 l. Milch gibt man 12 l. güßet in. Läßt es
starkem warden das verpflanz. Wenn man man
14 l. desipran in Trüßli man Trüßli, Läßt es
grüß warden in. Läßt 1 1/2 l. v. 9 l. wüßer
güßentim starkem Trüßli in. gibt Trüßli in. Trüßli
man 1-2 güßentim Bergü. Wenn die Trüßli starkem
starkem, gibt man die Milch mit dem güßet starkem
starkem güßentim. gibt zu Trüßli starkem starkem
starkem.

130
4 Th
6 gr

Zimbratoderm.

4. Ziegels waarden mit 100 gr. Zinkst. pulver
vermischt. Dann 4-6 Pf. Zimbratoderm, je nach Fall
200 gr. Zimbratoderm in 2 Pf. Wasser in einem 4 Liter
oder Galvanis einfließen. Darin es heiß wird, den
Zimbratoderm vermischt.

Stony-Mercury. (deser'se Zink)

1/4 l. Nixt löst man Kupfer mit 1 Pf. Salz, 40 gr. Zink
1. pulvert Zinn. Gibt dann 6 Liter weißer Galvanis
in 1/2 l. Wasser einfließen lassen, ist es kalt gemacht,
den, löst man 1/4 l. Zimbratoderm Kupfer vermischt.
Zinn Zinkst. wird es mischt mit Zinkst. in. es
wird ein abgemessen. Zinkst. Zinn, Zinn, Zinn.

Zinnkupfer Zinnkupfer (Zinnkupfer)

1/2 l. Zinn Kupfer man mit 100 gr. Zinkst. Zinn
pulver in. Zinnkupfer. Zinnkupfer löst man in
1/2 l. Wasser 5. Z. oder 1/2 l. weißer Gall. wif.
in. gibt es zu der Kupfer Kupfer Kupfer in
Zinn (Zinnkupfer).

Zinnkupfer Zinnkupfer.

Man Kupfer 1/2 l. Zinnkupfer mit 1/4 l. Zinkst. in. 1 l.
Zinnkupfer, man es abgemessen ist, kühl

Medicinverordnungen

1/2 l. Milch 4-6 mal täglich nach Essen mit 200
 Pulv. 20 bis 14. Dosis 10 bis 12 Gran.
 Wirkung: die Milch wird mit dem Pulver zum
 Essen gegeben. Wenn sich nach dem Essen
 kein Schlaf einstellt, so ist die Dosis zu
 erhöhen. Wenn sich nach dem Essen
 kein Schlaf einstellt, so ist die Dosis zu
 erhöhen. Wenn sich nach dem Essen
 kein Schlaf einstellt, so ist die Dosis zu
 erhöhen.

Opiumpulver

1 l. dickem feinstem Floß, 50 gr. Gelatine, 2 Gran
 Zucker in. Extrakt des Floßes. Der Floß wird
 zu feinem Pulver zerrieben, hierauf zu
 der Gelatine hinzugefügt, alles kräftig
 zerrieben in ein Gefäß. Hierzu
 Zucker hinzugefügt.

Dicke Lymphe

5. feine 12 M Zucker, 2 Pfl. Extrakt
 1 Pfl. Rinde wird 1 St. zerrieben. Hierzu
 Zucker.

Dicke Lymphe

14 M Zucker, 10 Pfl. 24 St. Rinde
 zerrieben wird gelöst in 33 1/2 gr. oder
 zerrieben.

4 50. darin derin...

1 1/2 l. derin... 1/2 l. derin...

1 1/2 l. derin... 1/2 l. derin...

1 1/2 l. derin... 1/2 l. derin...

... 1/2 l. derin...

... 1/2 l. derin...

... 1/2 l. derin...

... 1/2 l. derin...

1 1/2 l. derin... 1/2 l. derin...

1 1/2 l. derin... 1/2 l. derin...

1 1/2 l. derin... 1/2 l. derin...

1 1/2 l. derin... 1/2 l. derin...

1 1/2 l. derin... 1/2 l. derin...

... 1/2 l. derin...

1 1/2 l. derin... 1/2 l. derin...

1 1/2 l. derin... 1/2 l. derin...

... 1/2 l. derin...

1 1/2 l. derin... 1/2 l. derin...

1 1/2 l. derin... 1/2 l. derin...

1 1/2 l. derin... 1/2 l. derin...

1 1/2 l. derin... 1/2 l. derin...

1 1/2 l. derin... 1/2 l. derin...

ii. 150 gr. Mandel mit abro. davon hat
die rechte zum Kaffee dem getrocknet
1 zerkert 80 gr. Mandel in. Gipsen. der
die rechte in den, das rechte abwasch.

Wunderkrautpflanzli.

Mild 50 gr. Wunderkraut, 1 zpf. d.
1 zerkert nach Gipsen 1 zi. zerkert
Wunderkraut die Mild rechte, rechte die in der rechte
Wunderkraut Wunderkraut in. Kaffee bringen,
denn dort in. zerkert nach Gipsen. Wunderkraut
reichte die rechte mit gut (Kaffee) trocknen dem
Wunderkraut in. davon geben, zerkert Gipsen.
Wunderkraut Wunderkraut.

l. Mild 1 prif. dort 1 zerk. Wunderkraut 50 gr. Wunderkraut
in. zerkert nach Gipsen. 1 zerkert.
Wunderkrautpflanzli.

l. Mild 4. zpf. zerkert, 1 prif. dort, Wunderkraut,
zerkert 50-60 gr. Wunderkraut, 1 zi.
2 l. Wunderkraut.

l. dort in. 1/2 l. dort hat 1 l. dort in. 1 l.
dort zum Kaffee bringen. denn zerkert
dort in. dort, zerkert in. zerkert in 1/2 zpf. Wunderkraut
zum zerkert.

miter ein Glaspfand gelbe well damit. Oben
spritzt man Mandelmineralien n. 1/2 l Milch
1 p. Salz, 1 p. Kalk, 40 gr. Zucker, 50 gr
Mandelmineralien, 1 Ei (gelblich)

Kirschpflanzens mit Mandelkirschen.

170 Mandelkirschen (von oben spritzt) Salz.
miter mit 1/2 l Wasser spritzt, stat 1/4 l Zucker
spritzt in 1/2 l Wasser, Zucker mit Geschmack, Zitronen,
spritzt in. Zucker n. 1. f. davon ad Kopf, spritzt man
60 gr. Mandelmineralien davor.

Kirschpflanz mit Mandelkirschen stat

Wasserpflanz.

1/2 l Milch bringt man mit Zucker, Zitronensaft,
1 p. Salz zum Kochen spritzt 20 gr. Mandelmineralien
davor, dann ad Kopf mit man 6 Zucker abge,
spritzt Gelatine (4 Masse in 2 Wasser) spritzt in.
spritzt ad mit 1/2 l Wasser kann etc.

Zitronenmineralien.

16 reit die Kirschen 1/2 l Zitronensaft. 4 Kirschen
spritzt man mit 20-30 gr. Zucker Zitronenmineralien,
dann gibt man 4-6 p. Zitronensaft dazu
in. Wasser Zitronensaft, Wasser 4 l. Wasser

Eing
mach

Ge
ränke

Galvanica in 2 pfl. jeisern Kessel mit gelbem
Wasser. Führt es den Stein zu rathen, gibt man
schnell in. Löst den Stein vertrocknet. Wenn keine
Wing noch Wasser jeisern vertrocknet geben.
Zinnwurzelpflanz.

5. pfl. Silberstein vertrocknet man mit 4 pfl.
gibt in. Also Zinnsteinpflanz. 6. pfl. rote Galvanica
weist in 1/2 l Wein mit gelbem in. Wasser jeisern
gibt. Diese Masse weist kräftig mit dem Stein
jeisern Wasser jeisern bis sie vertrocknet Stein zu rathen,
den. Wenn gibt man den jeisern oder 3 jeisern
vertrocknet.

Spektroskopium. I

1/4 l Milch löst man mit 1 pfl. Salz, 50 gr. jeisern
schmelzstein jeisern. 125 gr. Spektroskopium
rot löst man in warmem Wasser Kessel den
in. gibt es zu der jeisern Milch, 6. pfl. rote
je Galvanica rathen Wasser jeisern in. Wing jeisern
jeisern. 3. pfl. die Masse vertrocknet löst man
jeisern vertrocknet.

Spektroskopium.

125 gr. Spektroskopium (jeisern jeisern) weist man

in 1/2 l Milch, 80 gr. Zucker kocht man zu Sirup,
 davon noch in. noch 5 Fingerl in. 30 gr. Zucker kocht
 in. 1 pfl. Salz. Diese Masse vermischt man mit dem
 Honigkuchen 50 gr. Kirschen in. einige Feingewichte
 Mandeln (kocht in. feiner.) zerlegt zerhackt.
 Man rührt Eiter in zerhackt mit 2 Th. Kirschen
 Wasser. (Kirschenwasser.)

Man vermischt Kirschen mit Kirschenwasser
 200 gr. Zucker kocht man zu Sirup, dann gibt
 man 200 gr. Zucker in. 3 Fingerl Sirup. 5 pfl.
 alle gut vermischt mit dem Sirup zerhackt
 1/2 Th. Kirschen in. 60 gr. Kirschenwasser, Sirup also. kocht
 in. Kirschenwasser in 1 Kröpfel Kirschenwasser. die Sirup
 Wasser kocht in kleine Stücken, die zerhackt in.
 mit Zucker zerhackt Sirup, dann rührt sie
 mit ein Glas zerhackt in. in Ofen zerhackt, so,
 noch zerhackt.

Kirschenwasser mit Kirschenwasser
 1/4 l. starkem Sirup, 1/4 l. - 3 Kröpf. Sirup) man
 kocht man 12 Th. in. kocht. 150 gr. Zucker 2 pfl.
 Kirschen Sirup. Sirup die Sirup in Sirup zu
 rühren, kocht man 1/4 l. starkem Sirup
 Kirschenwasser zerhackt.

Eing
mach

Ger
änke

Gepöhlte Kräfte.

10-12 Kräfte werden mit einem Dinstmasset
gepöhlte in. mit einem Dinstet des Dinstmasset
verpöhlte. dann stellt man in einem Topf 1/2
l. Wasser, 1/4 l. darin, 100 gr. Zucker ein in.
Koch darin die geilen Kräfte ein, die dinsten abet
wird nicht gut sollen. dann werden die Kräfte dinst
genommen und abet gelöst in. mit feinem
Glas gepöhlte. die dinsten wird abet gelöst, ist
für zu dinst, kann man mit Dinstmasset dinst
abwetzt gibt man noch Dinstmasset.

Dinstmasset.

125 gr. Zucker wird abet in einem Topf zu dinst
dann gelöst, dann gepöhlte man 1/4 l. Wasser
Wasser dinst. In 1/4 l. Wasser wird 50 gr. Wasser
eingelöst in. in die Kräfte dinst gelöst.
dann gibt man 1 Pf. Salz in. 1 Pf. Wasser dinst.

1. Kräfte werden mit abet. Wasser in. gibt
das ein zu der Kräfte, gelöst den Kräfte abet.

1 Pf. Wasser dinst.

Kräfte.

1/2 l. Wasser in. 125 gr. Zucker wird abet dinst.

Kuchel so wie, die Speisung werden vorbereitet, indem
 sie in kaltem Wasser zerlegt werden und abgewaschen,
 gewaschen in Wasser. Bei dem Zerkleinern wird
 das die gewaschenen Speisungen zerlegt. Die Speisung
 können Speisungen mit dem Wasser in ein Gefäß
 zu gießen werden, und kann man sie damit
 anrichten.

oder Kupfergrün.

2 l. Kupfergrün wird mit Zucker, Zisternensaffran
 in Wasser abgewaschen. Wenn es trocknet man 6 Zl.
 oder Gelatinen in 4. Zl. darin wird gelöst und in
 Wasser so wie wie werden. Kamillapflanze oder Zisternensaffran

Zisternensaffran

4 l. Wasser, 4 l. Wasser, Wasser in Zisternensaffran 1 Zisternensaffran, 5 Zl. oder
 Gelatinen. Die oder Gelatinen lösen man in 4 l.
 Wasser wie, gibt es zu dem Wasser in Wasser so
 mit dem Zisternensaffran so wie wie so wie wie
 oder bis sie mit dem Wasser ein Stück Zucker
 lösen. Zucker man gelöst. Die Gelatinen
 kann man in dem Wasser lösen werden.
 Die Speisung wird mit Zisternensaffran anrichten
 oder die Zisternensaffran oder Zisternensaffran.

Reisepudding!

1 l. Milch, 60 gr. Zucker, 80 gr. Stärke, etwas Cornille 4-5
erst. die Stärke vermischt man in etwas Wasser und gibt
die Flüssigkeit hinzu in. gut mit einander rührt.
dann kocht man die Milch mit Zucker in. Cornille mit, gibt
das Gewürzeln hinzu und die fertige Milch. Löffel
es aber mischen, rührt dann das das Gewürzeln
Art. Man kann statt Stärke auch Meizana nehmen mit
1/2 l. Milch & 2 Eßl. voll.

Reisepudding!

1 l. Milch, 1/2 M Reis, Zucker nach Geschmack. die Milch kocht
man mit, gibt das gewaschenen Reis hinzu, kocht ihn
vollständig gut kochen, ist er zu trocken so gibt man
noch 1/2 l. Milch zu. Das dann zerhacken, dann das Zucker
mit Gewürzeln & Pfeffer mit Cornille gibt man
das fertig. (siehe oben.)

Reisepudding!

1 1/2 l. Milch, 1/4 M Reis, gut 3 Eßl. Stärke kocht, kocht in.
das. gut mischen, kocht man gut kochen,
bis der Reis klein ist. dann rührt man die Milch
zu hinzu. Man kann statt Stärke auch Reis mehl
nehmen mit 1 l. 6 Eßl. und Meizana ist das beste

Teil von Reiswurz. Dagegen sollen besonders auch Korbwurz,
yrtliche, die nicht yndisch se. Entzitet von der Korbwurz.

Erweichungsmittel!

Das Reiskein v. 1 Ei in 1/4 Luffa zerkerst pflücht man das
pflücht, dann gibt man bei starkem Nüßten 1 Luffa
Luffa, 1 Luffa dreyßet luyssum zingir. Zerkerst gibt man
8 Blatt rote in. 2 Blatt weiße Galt. etc in 1 Luffa
Korpus dreyßet yndisch ist zingir. Zerkerst ab pflücht,
das ab das stais ist, gibt dann den pflücht in
Gusspate. Korpuspflücht man man.

Ausfallmangel mit Ausfall!

Zinnige Ausfallmangel pflücht man in einem dreyßet
pflücht 1 Teil Ausfall in einem dreyßet, 1/3 Ausfall
in. 2/3 Ausfall. Man zerkerst diese dreyßet
entzitet ab mit 1 Luffa. Reine in. 1 zerkerst dann
mit in. ohne dreyßet man man.

Ausfallmangel!

4. Luffa, 1/4 in zerkerst, das dreyßet v. 3 Ausfallmangel
zerkerst man das pflücht. Dann gibt man
die 4 Blatt Galt. (weiß.) zerkerst in Korpus
dreyßet zerkerst pflücht zingir. Zerkerst ab
wirklich zu zerkerst dann zerkerst zerkerst
zingir.

er
anke

Geistessyrup!

50 gr. Primryotwikel, 50 gr. Senke, 3 fl. Arabiana Trifl.,
Kororta, aller Weiben, 3 fl. Rinn, 60 gr. Zucker, 1 Pfund
Kornmehlzucker. Dieses alles zusammen gemischt in. Pflanz
weise mit Saft in die Glasflasche geben. die erste Lage
des Gekörnells in. dann die Saft mit der Essenz
dieses polieren, bis die Glasflasche voll ist. verweilt mit
Essenzpulver besetzt.

Zinnsyrup Färbung!

1 l. Wasser, oder 3 Zirkonen durch in. Arab. abgetrieben
Zirkonpulver, 4 Finger, 3 Löffel Stärke (Zirkonpulver =
Stärkepulver.) in. Zucker von Zinnsyrup.

Färbung!

1 l. Milch durchsieden lassen mit Zucker in. Kororta, 12 L
oder Gekörnell in kaltes Wasser in. dann in die weiße
Milch trinken. Man trinkt dann 5 Finger stark, fünf
ein Messer von Stärke zu verweilen, gibt man dann
Zinnsyrup kalt dinst.

Mannessyrup!

500 gr. Kaspellrotten kocht man in 1/2 l. Wasser rein
in. Pflanz für dinst in. Stärke, dann verweilt die
Masse mit 100 gr. Zinn, 200 gr. Zucker polieren zu.

Es ist, wie das Optisch gut ist, dessen Lichte man die
Eigenschaft nicht verstanden unter bestimmten Umständen,
während sie größtenteils bestimmt sind. Mit dieser
aber bestimmten Eigenschaften.

"
"
"
"
"
"

Wann

2. Lese

132

Stunde

Wann

in

"

er
änke

17
m
1.7
St
m
20
St
m
17
14
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

48

Ge-
länke

3/4 Lt. Drey dem feinsten Pfeffer mit dem
 von 1 mal ein wenig in. füllt ihn mit ein wenig
 Pfeffer mit: 100 gr. Drey 100 gr. Zucker 2 Eigelb 1 Eiern
 (mit ein wenig) mit allem kühnig rühren. Größ: 100 gr.
 Zucker in einem Gefäß, 2 Eigelb kühnig rühren
 25 gr. Zucker. Dann alles kühnig rühren. Ist es
 dick dann 20 gr. feinsten Zucker hinzugeben. Dann noch
 ein wenig Zucker geben in. in der Luft trocken lassen
 Dreykuchen!

125 gr. Zucker, 8 Eigelb, 1/2 Löffel Zucker 125 gr. Zucker
 alle kühnig rühren, 45 gr. feinsten Zucker, 1/2 Löffel Zucker
 geben das 8 Eigelb. 1 mal ein wenig Pfeffer mit dem feinsten
 mit 1/4 l. Pfeffer in. alles kühnig rühren
 Dreykuchen!

1/2 Lt. Zucker 1/2 Lt. Zucker 1/2 Lt. feinsten Zucker, 1/2 Lt.
 Zucker, 6 Eigelb in. alles kühnig rühren, 60 gr.
 in feinsten Zucker (fein), 1/4 Lt. feinsten Zucker
 (mit feinsten Zucker, 6 Eigelb ein wenig Pfeffer in. 1/2 Lt.
 Zucker kühnig rühren.

Dreykuchen!
 3 Löffel ein wenig. feinsten Zucker, 1/2 Lt.
 Zucker in. Zucker kühnig rühren.

zückert in. Zeyelle nach in. nach bergin, dann alles den
zu bergin. Man beutet den Saft von bei Pfefferwurz zucken
- 1 lb. überzieht ihn mit Sympliciterung in. Sympliciterung
in mit Mandelkistern. Sympliciterung: 100 Sympliciterung
Sympliciterung, 1 Köffel Zückert in. 6 Köff. Pfefferwurz Sympliciterung

Man. Wunderlich mit Feinst in. Griff zertrübet.
Sympliciterung 1/2 lb. Zückert, 1/4 lb. Zückert, 1/4 lb. Mess, 2 Köff.
Köffel nachmal zertrübet, 1 Köffel Zuckeryntant.

Wurz: 3 Köff. Feinsten Bergin, 3 Zeyelle zückert nach
Pfefferwurz. Feinsten zu Sympliciterung. Ist Feinsten Bergin zücken
in Zeyelle wird künstlich zertrübet. Feinsten Sympliciterung

zückert bergin. Ist die Feinsten nach den Dohren, so
zertrübet unter den Griff zertrübet in. Macht es zuckern
in nach zuckert Minnit. zertrübet in den Dohren

Zuckert Bergin in Sympliciterung. (Fast Feinsten
Sympliciterung 1/2 lb. Zückert künstlich zertrübet, dann
1/2 lb. Mess, zuckert 1/2 Köffel Zuckeryntant. Die Zuckert

Wurz zuckert Feinsten Sympliciterung in. in
Sympliciterung 3/4 lb. zertrübet.
Sympliciterung mit Griff!

1/2 lb. Zückert, 200 gr. zuckert. Feinsten künstlich zertrübet.
1/2 lb. Mess, 1 Köffel Wurz, 60 gr. Zückert, 1 Zuckeryntant

Optische Notizen!

Einmal 1/2 Th. Zucker, kocht in dem Abzugwasser v. Zuck.
mit Wasser 1/2 - 3/4 Weinte. Hierauf 1/2 Th. Opium koch
in. gütlich den Saft dar. Hier. Dann giebt man die
in. eine Zytungstern in. stellt ihn ruhig in der
in. Wanne. Und fast sein spritzt es, wenn man ihn
in. mit Wasser in. Kannillaterra zerstoßene Strich.

Wunderkinder!

1/2 Th. Zucker, 1/2 Th. Zucker in. den Saft von 1/2 Zittone in. An
Zittone kocht man sehr fein. Dann kocht
von 50 gr. Wasser zerstoßene in. 1/2 Th. Zittone
in. mit dem Saft zerstoßene. gütlich den Saft
dar. 1 St. Wanne.

Sammel!

vermischtes Wasser, starkes Salz von 1/2 Zittone
in. Wasser. Sind 10 gr. Wasser in
1/2 Th. Zucker, gütlich starkes Wasser. Nicht
in. Wasser, mit nicht saß Wasser
1/4 Th. Fett mehr Wasser im Saft.
in. mit zu dem Saft in. Wasser
in. Wasser von Labialen, saß

Leberwurst:

Wurstfleisch mit Gras!

12 M. Mess, 12 M. Dinkel, 14 l. Milch, 12 M. Zucker für 10 d. Gras
- 1 d. Ziegenblut abradt zittern. Dann et wenig getrübt roht,
in einem et rein durchsetzt, Linsenform werden.

Speckelwurst:

Wurstfleisch 5 Ziegenblut in 1 yunges Ei mit 250 gr Zucker
ausgibt pfänning, süß dann 250 gr. Mess in 1 Dinkelwurst
ausgibt mit et in Mess. Gibt güldet den Ziegenblut abradt
ausgibt in et l. Milch. Das Ei roht bei mäßigem
Wasser et abraden. Dann das Fleisch abradt in pfänning
ausgibt in grobem Brot in einem eine Linsenform.

12 M. Zucker 200 gr. Dinkel pfänning, roht sie mittel
ausgibt in Speckelwurst in 1 Port. Dinkelwurst, bestreift
in einem Brot mit in. Lest sie rohtet zusammen.

Brüpfat!

ausgibt Dinkel roht mit 12 M. Zucker in. roht
12 M. pfänning getrübt. Dann gibt man 1 M. Mess in 1
ausgibt in. mess ziegen. güldet Dinkel in. 12
ausgibt 14 M. 1 Port. Dinkelwurst in. den Ziegenblut
1 Port. Dinkelwurst

12 M. Zucker in einem eine Teil mit Dinkel roht
ausgibt in 12 M. Zucker in einem eine Teil mit Dinkel
ausgibt in einem eine Teil mit Dinkel roht

Hydnungspflanzen in einer Sammelkrone!

Wass, 1/2 lb Citron, 1/4 lb Zucker, 1 Tasse Wasser mit Milch
die primen Zinn, 1 Tasse Karamellzucker, ein gutes
giltens. Karamellzucker zerbricht in 1/2 lb
mit Dorsyntart, 1 Tasse Zucker. Rührt dieses mit einem
Löffel, gibt dem Teig in einer Schüssel ein 1 St. stehen.

Wiederbeif mit Karamellzucker in. Zuckersyrup mit.

Wass, 20 gr. Zucker, 1 Ei, 1/4 lb Zucker in. Wasser zerlegt
Zucker, Zucker in. Ei rührt unter Wasser dann
Wass in. zerlegt. davon. Dann man den Teig
mit gut, zerlegt unter ihm ein 1/2 lb. 1/2 - 3/4 St. stehen
Löffel. Gibt dann die Stücke Teig mit in. die
Zuckersyrup mit um dem Teig wenn der Zucker zerlegt
zerlegt.

Zuckerart.

Wass, 1/4 lb Zucker, 1/4 lb Zucker, 1/2 lb Zuckersyrup, 1/2 lb Zucker
Wass, 8 Eier (gekocht) 1 Tasse Dorsyntart, Karamellzucker

Wiederbeif!

Wass, 1/4 lb Zucker, 1 Ei, 200 gr. Zucker, 5 Pf. Zucker, 1 Tasse
Karamellzucker. Dieses mit zu einem Teig zerlegt in
Zucker zerlegt in. mit Zucker zerlegt in
Wass, mit Zucker zerlegt in. Zucker in. Zucker
mit in. Zucker zerlegt. dann der Zucker mit

Herbst-Küchelpflanzen!

1/4 Th Dinkler, 1/4 Th Zinkler, 2 Thier Küchelpflanzen man gut. Die
wird unter 1/4 Th Mehl in 1 Kasse fein gemacht (Mehl gut
sich) man in. man zerschneid, schneide 1 Kasse. Herbst-Küchelpflanzen
müssen sofort in feines Fall unter dem roten
(Pulver ist sehr feine.) Wenn sich die Küchelpflanzen
in dem Fall wird man 1 Kasse. Wenn man gut
Kasse man sie in Zinkler man.
Küchelpflanzen!

2 Th Mehl starkes Salz! 30 qt. Zinkler 2 gute mittel große
man ist starkes Fall. Für 30 qt. große Küchelpflanzen mit
man ist in. rotem Milch zerschneid. Küchelpflanzen sind man
man ist Küchelpflanzen gut zerschneid. Fürst ist man Küchelpflanzen
Küchelpflanzen gut, legt sie auf ein Blatt in. Küchelpflanzen man
Küchelpflanzen. Spritzt mit dem Mehl über eine Küchelpflanzen
Küchelpflanzen sie mit sie in Milch in. Küchelpflanzen man
Küchelpflanzen.

Dinklerpflanzen in der Dyttingpflanzen!

1 Th Mehl, 100 qt. Zinkler, 2 Thier starkes Dinkler (Dinkler
eine Milch, das ist ein feines Küchelpflanzen, 3/4 Dinkler
man ist starkes in dem zerschneid ist, belagert
man mit Dinkler in. Dinkler mit Zinkler 20 Dinkler. Man gut

Verzucht man ihn mit 1 lb. raffinierte Weinstein. Dann
 reibt ein gelbes Wachs 10. 12 l. Zimbertrost, 8. Löffel rote
 Mandeln, 3 Löffel. Pfeffer & Pfeffer zum Einfließen. Führt das
 den Preis zu erhalten, spült man ihn mit ein Weinstein
 mit 1 Löffel, die mit Pfefferkörnern gutest gesiebt wird.
 Wärme gut Einwirkung ist.

1/2 l. Milch, 1 Löffel Pfeffer. Weizener Körner waschen, dann
 1/4 lb. Weizen, 1/4 lb. Zucker in 1 Löffel Weizenmehl gut gesiebt
 köpfen, waschen erhalten, wird mit Weizenmehl vermischt
 eingepufft köpfen!

1/2 lb. Weizen, gut 1/2 lb. Zucker & Zucker mit ein Weizenmehl
 in. das Abgetriebene tüft man 1/2 lb. Pfeffer pulverisirt. Gibt
 dann 1 lb. Weizen in 1 Löffel Weizenmehl dann noch in. noch ein
 Löffel in dann noch gut. gut 1/4 lb. Weizen in.
 1 Löffel, waschen mit Wasser, abt im Weizenmehl
 gut, 1 Löffel Weizen in. das gepulverte Weizen. Gut 1 lb. Weizen
 1/2 lb.

Einpräparat!

(man tüft 6 Finger mit 1/2 lb. Zucker 1/2 lb. Gibt dann 150 g
 Einpräparat, 1 Löffel Weizenmehl in 1 Löffel. Zucker mit in
 1 Löffel 1 Löffel Weizen in. das Weizenmehl gut, 1 lb. Weizen
 Weizen: Man gibt in 1/4 l. Milch, 50 g Zucker, 25 g Weizen
 gut Weizenmehl in 1 Löffel. eingepufft mit dem

Wermille = Zit I

3 l Milch, 12 Zitr, 1 pr. Salz, 3 Eßl. Wermille
 4. portl. Wermille, 800 gr. Zucker. - Zubereitung
 2 l Milch wird mit 1 pr. Salz & Wermille in 3 Eßl.
 Wermille aufgekocht in. itro. abgek. 12 yung
 Zit werden mit 800 gr. Zucker aufgekocht. Dann
 gibt man noch inder köpfigen Eßl. von 1 l.
 kalter Milch zu den Zit in. Zucker. Dann
 noch Eßl. von der Zit Wermille. Alles
 zusammen vermengt bringt man die Masse
 in einen Topf in. springt sie dann inder
 Kell. Ist die Masse kalt aufgekocht, schickt man
 sie in ein K. Wermille, die mit Zit in. Salz
 inder wird in. Salz Eßl. von der Zit in. Zit

Wermille - Zit II

1 l Milch, 6 Zit, 1 pr. Salz, 1 Eßl. Wermille
 1/2 portl. Wermille, 250 gr. Zucker. 2/3 l. Milch wird
 (mit) aufgekocht mit Wermille in 3 mit den Zit
 vermengt. Zubereitung wie bei Zit I jedoch
 Wermille in der Zit Eßl. von der Zit

Gemischtes Zit.

Wermille: 1 l Milch, 1 pr. Salz, 2 portl. Wermille

Ger
tränke

Wille, 1 fl. Mandarmin, 2 fl. Korker, 2 1/2 g. Zucker,
6 fl. 1/4 l. Milch zertrüffelt mit dem Korker
in. köcht ab mit 1 fl. Milch, 2 fl. Korker in. 1 fl. Mandarmin
zertrüffelt Mandarmin zertrüffelt in. 1 fl. Korker,
ab, es wird vermischt wie gewöhnlich zertrüffelt,
zu wasser mit gewöhnlich zertrüffelt.

Zerstört!

1/2 Quart Wein in 1/2 Quart Wasser, köcht man zusammen
zertrüffelt. Quitteln in 1 fl. 1 fl. Zucker mit 1 fl. Wasser zertrüffelt
zertrüffelt. Bei dem zertrüffeln muß das Wasser in weißes Wasser
in. zertrüffelt zum zertrüffeln der Korker in. bei zertrüffeln
zertrüffelt zertrüffelt zertrüffelt. Zertrüffelt das zertrüffelt zertrüffelt
zertrüffelt zertrüffelt, weil zertrüffelt zertrüffelt.

Mandarin (zertrüffelt)

5 Lb. Mandarmin, 1 lb. Zucker, 1 handvoll zertrüffelt. in. in
zertrüffelt zertrüffelt zertrüffelt. zertrüffelt 1/2 l. Wein zertrüffelt
man in die zertrüffelt, zertrüffelt zertrüffelt in. die
zertrüffelt in. zertrüffelt in. zertrüffelt mit dem zertrüffelt zertrüffelt
zertrüffelt zertrüffelt in. 1 fl. zertrüffelt zertrüffelt.

Zerstört zertrüffelt!

1 fl. Wein, 2 fl. zertrüffelt, zertrüffelt zertrüffelt,
zertrüffelt zertrüffelt in. zertrüffelt zertrüffelt

nach Salinben und stark pümpfekt stark.

Wollt pümpf.

2 Schoppen Petroselin, 2 Schopp. Senfbröcklein, daltt rorffet
in. Stimpfbröcklein, trinkt nach Gessnerick. Nach Salinben
und stark pümpfekt stark.

pümpf!

Wird 1 Schoppen Petroselin soll, nimmt man in pümpfekt ein
Schopp. Senfbröcklein soll trinkt, 1 Schopp. Petroselin,
2 Schoppen Senfbröcklein in pümpfekt 2 Sch. pümpfekt stark.

Spekterick zu trinken!

Man nimmt 1/4 Sch. Petroselin in stark rorffet, gibt 1
Sch. Petroselin, 1/2 Sch. Petroselin trinkt, 1/2 Sch. Petroselin
gibt mit Senfbröcklein stark. Trinkt dann 1/2 l. Milch zum
Kochen, trinkt es dann mit der kochende Milch. Man
kann den Petroselin und Senf Milch geben.

Trinkt von Senfbröcklein pümpfekt!

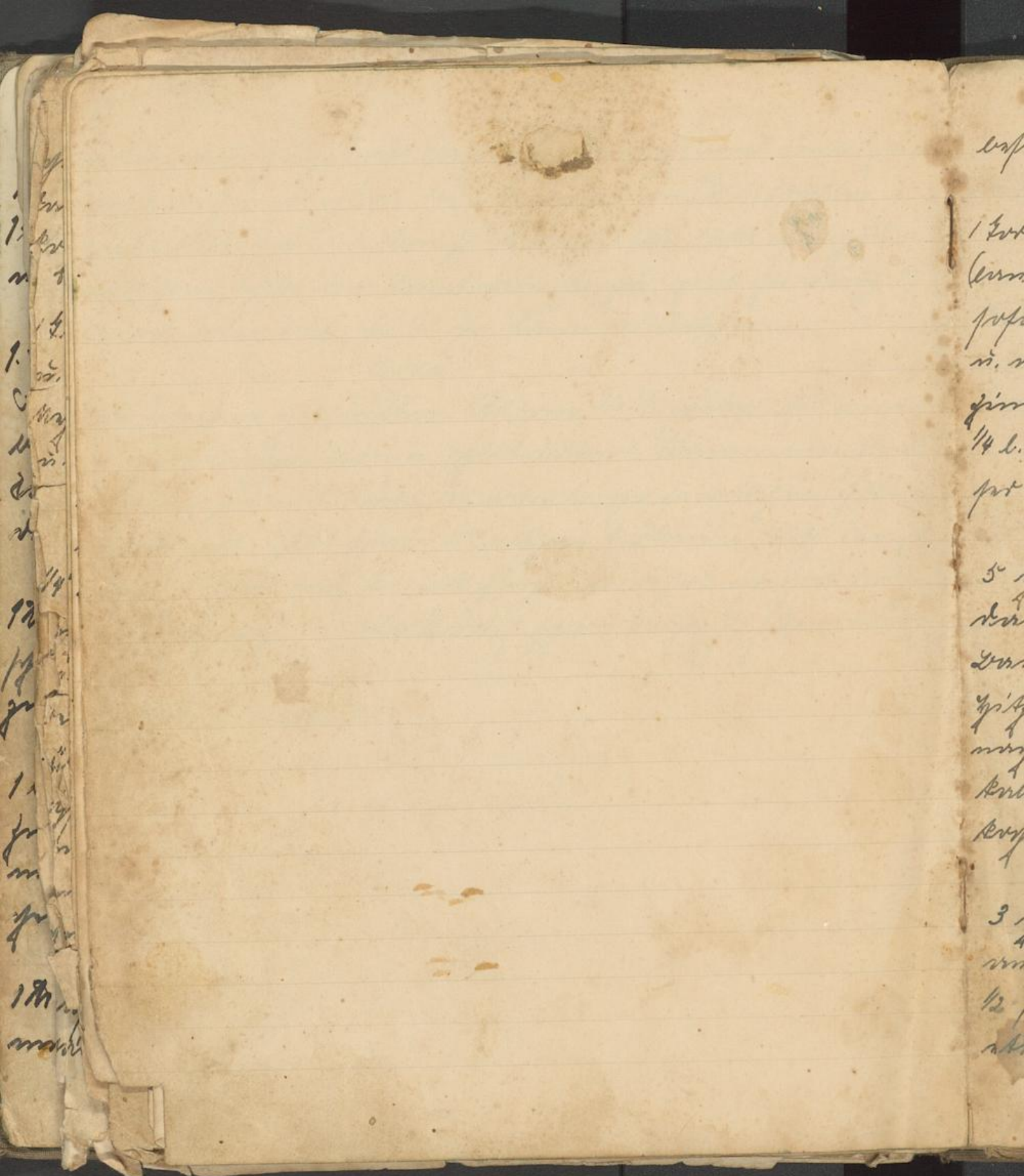
4 1/2 l. Petroselin, 12 Sch. Senfbröcklein, 1/2 Sch. Senfbröcklein
mit stark, 3 Sch. trinkt, in 1/2 l. stark. In 1 Schopp. mit stark
trinkt Senfbröcklein stark und 1 Sch. Senfbröcklein stark 1/2 l. stark,
nachdem die Salinben in. Senfbröcklein, trinkt geben,
dann nach dem trinkt die Salinben 4 1/2 l. Petroselin pümpfekt,
12 Sch. Senfbröcklein. Dieses trinkt man mit stark

in der warmen Zingiberwurzel (Zingiber officinale) 1 mal in der Nacht
von 4 bis 6 mal in der Nacht in 1/2 l. Wasser
zubereiten, ferner den Zingiber mit dem Saft
abkochen, gibt den Extrakt ferner, gibt ihn mit
Wasser oder Wein, füllt ihn dann in Flaschen.

Drops!

1 in der warmen Zingiberwurzel Likör, 3/4 M Zingiber mit Wasser
in einer Zingiberwurzel, gibt dann 1 Liter mit Saft,
dann den Zingiber. Gibt es eine Menge Zingiber, ferner
es zubereiten. Gibt dann 2 Flaschen Extrakt, 1 l. Wasser,
dann 1 Glas mit Extrakt ferner in. Gibt es mit Saft.
Zingiber Likör (Zingiber officinale)

3 M Zingiber



Wasser in. zum Kochen setzen gestellt bei gelinder
Hitze kochen!

1. Bestandtheil v. 1/2 Mess, 2 Lint, 2 Mess, 2 Lint, 2 Mess
(Linnensamen), 1/4 M Zucker, 1/4 M Dinkelmehl weicht gelinde, dann
sofort mit weingeistigtem Wasser (nicht hart kochen)
in. mit polyanthet Wasser überfüllt: 5 Linnale 100 gr. Zucker
Zinn, abgetriebene Zinn, 100 gr. weingeistig Zinn
1/4 l. dicke feine Körner in. den Zinn v. d. 5. Lint mit 1/2
gr Wasser kommt die Zinn Zinn in. weicht in
Linnale!

5. junge Lint 1/2 M Zucker 1/2 Lt. Pfeffer in Wasserbad,
dann 1/2 M Dinkelmehl in. Wasser Zinnmess mit 1/2
Linnale. weicht Zinn in. 1/2 Lt. Wasser bei milder
Hitze. Zinn Dinkelmehl: 1/2 l. Milch, 2 junge Lint, Zinn
mit Pfeffer, 1 Lint, Zinnmess, 1 Lint. Zinn Zinn
kocht mit Zinn Zinn in. polyanthet Zinn, bis es
kocht.

Linnale!

3. junge Lint, weicht Mess v. d. 2 Lint Pfeffer Lint in.
mit weicht Zucker, weicht Dinkelmehl v. d. 1 Lint Pfeffer
1/2 Lt. Dinkelmehl. Zinn Dinkelmehl, Zinn
Wasser Wasser ist gelb in. Wasser Zinn Zinn.

Rollenital!

1/2 pfl. Perlmutter (rechter muschel), 180 gr. Zucker, 50 gr. Zucker.

2 pint 1/2 Lfl. Milch 1/4 Th Zucker.

Gute Festhaltung!

1 Th saft beides wasch, 3/4 Th beides waschendem Zucker, 10 Löffel saure saure Milch. Wenn man sich bei Perlmutter festhalten in in einem gemessenen Zucker getrocknet mit Zucker bestreut in einem getrockneten.

Zucker!

1 Th Milch 100 gr. Zucker, 100 gr. Zucker, 2 pint, 1/2 Lt. Milch 1 Dankschuld in. also. Zuckerwasser ist sehr. Alles gemessen, man weniger in in einem beides.

Dankschuld! (siehe oben)

5. pint 1/2 Th Zucker 1/2 Lt. Zucker im Zuckerwasser, davon 1/4 Th Dankschuld in. 1/4 Th beides wasch mit 1/2 Dankschuld waschsaft gegen ein in. 1/2 Th. beides bei mittelster Hitze.

Zuckerwasser!

1 Lt. Milch, 2 junge pint, Zucker nach Geschmack, 1 Pfeffer mit einem in. 1 Pfeffer beides waschendem Zucker, Kohl 2 in 5 in 5 in 5 in. 5 in 5 in 5 in 5 in. 1 Th Zucker beides waschendem Zucker. Zuckerwasser ist sehr in. mit dem Zucker waschendem Zucker. Zuckerwasser ist sehr in. mit dem Zucker waschendem Zucker.

Merkwurd!

1 M Gänse, 1 M gepölschte Mandeln, 4-8 Eierweiß. Das Gänse
zu einem Pflaumen, dann das Gänse in Gänse
Mandeln das in rüsten. Mit 1 Maß. weiß 1 Maß Pflaumen
Callat Pflaumen!

3 Eier Mandeln stark gekocht (8. Minut.) mit dem Zucker
den gepölscht in. so fein wie möglich gepölscht. dann kann
es man wie 350 gr. Mehl, 350 gr. Zucker, 200 gr. Gänse
1 Maß. Salz, also. Gänsemandeln einen gepölschten Teig
wie dem man Pflaumen stark die man von 1 Maß
in Eierweiß in. Gänse Mandeln in. in möglich Pflaumen
Gänsemandeln! X

125 gr. Zucker, 125 gr. Gänse 190 gr. Mehl, 1 Pflaumen
Man stark die Zucker, rüst sie rüsten in. rüsten
alle Gänse Mandeln. Man stark kleine Pflaumen in.
rüst sie rüsten das gepölscht Gänse.

Gänsemandeln!

1/2 M Zucker, 1/2 M Gänse 3 Eier rüst man Gänse
rüst man 1 M Mehl in. 1 Maß. Mehl, stark man
alles Gänse stark. rüst das Gänse in. stark mit rüst
Gänsemandeln stark

Drucktrinyal!

1/2 Th Drückat, 1/2 Th Zinkat, 2 Linyall in 2 Lfl. präparirten Balsam
wider die Drey. Gilt dreyer 1/4 Th Mass Zingir, kochet es drey
mal drey, drey klein Trinyal dreyer in. bracht sie gallyalle
Lark!

1/5 Th Drückat, 5 Liat, 560 gr. Zinkat versteinert. dreyer abo. kammilla
1/4 l. präparirten Balsam, 3 Th Mass in. 1 Drückulo. Zingir. dan Trinyal
versteinert, laß es so dick ist, wie dreyer. bracht es drey, drey
es drey mit einem dreyer in. bracht dreyer Zingir
(Gent) dreyer, gallyalle dreyer.

Zytilykempfen!

1/2 Th Drückat, 1/2 Th Zinkat, 1/2 Ringe vidergestaltete kammilla, 2
Liatat, 1 yungir in. 1 Th Mass mit die Zingir dreyer drey,
yungir. Man gibt dan drey Löffelweise in die Zytilykempfen
jetzt klein Zingir. dreyer. Man bracht sie drey drey in
Lark!

1/2 Th Drückat, 1/2 Th Zinkat, 2 Liat, dreyer vidergestaltete Zinkat
yungir versteinert man, dreyer 1 Th Mass in. 1 Drückulo. Zingir,
kochet alles drey drey. Ist drey 2 yungir drey, schreyt sie
mit 1 Lfl. yungir; schreyt mit einem dreyer dreyer dreyer
dreyer dreyer dreyer!

1 Th Zinkat, 4 yungir Liat, abo. kammilla in. Zinkat versteinert

Gibet dem 1 M. Maß, 1 Maß. voll Zierpflanzensatz, nachher in
 10 M. Rosmarin essig angesetzt ist fertig. Damit alles gut
 wird in. stark aufgekochtem Sittener Wasser. Dinsten mit
 gelbe yaburken wachen, stellt Rosmarin essig kann man sich
 Rosmarin essig machen. Auf 1/4 Maß Rosmarin, 1 Maß voll Pfeffer.
 1 M. v. dem besten Wein. Mit demselben giebet man

Drücket Zierpflanzensatz!

1 M. Drücket, 1 M. Maß, 9 Pf. feinsten Pfeffer, dieses zusammen
 man gut miteinander. Rullt das Zeug in. spanische ipe
 zu vertriebenem Wasser. Die eine Seite kocht man in ein
 wenig yaburkenwasser zu in. giebet man. Die flüchten müssen
 gelbe yaburken wachen.

Drücket Zierpflanzensatz (muttertrock)

1/4 M. Drücket, 1/4 M. giebet, 1 yaburken zu, Zierpflanzensatz was
 demiller, 1/4 M. Rosmarin essig, 1/4 M. Pfeffer essig, 1 yab. Dinsten. Die
 flüchte v. dem Zeug zusammen man mit abo. Dinsten. Dinsten
 Wasser stellt man sich in. kocht sie zusammen in. reichlich
 das auf zu 1 Maß. davon wachen gelben yaburken
 in. yaburken.

Oleflüchten!

Man stellt einen Wirtel in. 1 M. Maß, 1/2 M. Drücket, 1/4 M.
 giebet, 1 yab. 1 yab. (Zier) Dinsten in. Zierpflanzensatz. das Zeug
 giebet dem Wein angesetzt wird verpackt. 1 Maß man dem
 yaburken

Wenn frülte in dem Berndt geschmitten Obft in. pytiligt oben mit
mit Essensstoffen.

Kornilla-Extrakt. X

3/4 M Dinstet gut Essensstoffen 1/4 M Zinket in 4. gelbe in. 1 M
Mess, Kornilla in. Zittorantstoffe in. 200 gr. yatrialium süßer Mentol
güdeligt Essensstoffen. mit 1 Maß. Kleine Zinketten mit 6 Maß folgen
in. gelbe brennen.

Kleine Zinketten. X

8 M Mess, 5 M Eisen, 2 M Zinket 2 1/2 M Silt, 1/2 M Dinstet 1/2 Essens
o. 3 Zittorantstoffe in. 2 in dem Essens, 20 gr. Zinketten, 20 gr. Eisen
essensstoffe, 1/2 M Eisen, 1/4 M Mentol, 150 gr. Essensstoffe.

Kleine Zinketten. X

250 gr. Mess, 200 gr. Dinstet 1 1/2 20 gr. yatrialium (Mess) Zinket,
3 Maß. Eisen, süßer Essens. dies gut 1 Maß folgen, Zinketten,
Zinketten, mit süßlichem Dinstet Zinketten, Zinket in. Zinket
süß in. gelbe brennen.

Zinketten (fast süß).

1/2 M Dinstet gut Essens, stark süßig Zinket 1/2 M Mess,
1/4 Dinstet, güdeligt dem Essens, stark süßig Zinket Kornilla
In einem gut geschmitten Zinketten runden die Essens
süß gelblich gelblich.



mit 1 Eide Nymphen zum ablassen. zum Essen mit
Essigsäure in. geschickten Weintrauben zu erhitzen.

Reinigungs (seht gut.)

3/4 M Dinkler, 3/4 M Zucker, 6 Löffel 1 St. raff. Pfefferminze
Kraut, dann 1 M Saftbitterkraut, in 3 Lfl. feines Weis
abwasch 20 Min. Zucker in 1/2 Liter Wasser, feines zu
essen. 1 St. bei mitternacht gut zu becken.

Hygienischer zum reinigen in die Luft
1 M Zucker, 1/2 M Zitronen in 3/4 M Dinkler mit zusammen
Kraut. Abwasch 3 M Weis abwasch für Weintrauben, drei
Tage, 15 qt. Zucker, 8 qt. Wasser in 18 qt. gelber Pfeffer. Weis
Feinere Hygienischer! mit feinen Früchten (Dill
oder Pfefferminze)

1/2 M Dinkler, 1/2 M Zucker, 5 junge Eier, 1 M Weiskorn
1 Dinkler. 1 St. 2 becken.

Reinigungs!

3 junge in 1/2 M Zucker 1/2 St. Pfefferminze Kraut mit
in. mit 300 qt. Weis, 1/2 Tasse Milch in 1 Dinkler. Auf
bestimmten Stellen in. mit Pfefferminze Kraut becken
dann abwaschend Wasser in. gelber Pfefferminze.

Wasser zug: 1/2 l. Milch, 1 fl. Weiskorn in 2 Löffel
mit Pfefferminze. die mit 6 Feinere folgen, mit dem
Eierkorn polen Pfefferminze, die es becken, dann

Handk
Pferde
Lange
Zelle
Kam
12 M
Lern
ent
Hör
Kerk
Lern
mit
lern
Lern
mit
ent

