

Manuskripte
Baltho Lütthje.

30

Prüfung mit 3/4 Lt. Louban

Sisepfandlung

1 1/2 lb feinstes oder doppeltfeinstes 70 lb Leinwand 1/4 lb Pulver
20 gf alles Loth 5 ganze Eier. Wenn das feinst feine ges
weird das feinst dazwischen geben die gewöhnliche Quitten, für
abent Mittelblüte, weißer Pfeffer, Loth in 1/2 Liter
feinstes Pulver. Alles hierauf mischen in 2 - 2 1/2 lb Wasser
3 1/2 - 4 lb feinst. Pulverpulver dazwischen

Sisepfandlung

Wenn für 2 8 gf Milch bereit zu machen einen kleinen Leinwand
Kochtopf. 1 1/2 lb feinstes oder doppeltfeinstes feinstes
gewaschenes in Luft zu kochen. Mit der feinsten Quitten
gewaschenen 6 feinsten 70 lb Leinwand. Wenn das feinst
gibt dann das feinst feinst feinst. Wenn es
dann das feinst feinst in die feinst Quitten
in. Guckt bei Mittelblüte 1 Stunde.

Schäufelgebäckerei Junii Rosen

1 1/2 lb gepulvertes Caffen in Rindfleisch oder Lutzkeu allere
6 gepulverten Mehlstücke 4 für das weisse gepulvert. Caffen
Nutz als ein Mehlstück in Litrova 1 1/2 lb Mehl. 6 Pfund.
Man besetzt mit Schumpfenweissweiss für farne von.

Tafelgebäckerei. Vinfalbe

3 1/4 lb gute Tafelgebäckerei 6 Löff ¹⁰⁰ Zucker 6 feine Zucker
3 Stück in das Mehl für Zucker 1/4 lb Zucker 1 Liter
5 lb Milch. Man brütet die gelbe Leut mit Lutter
brennen allat man die feine in schnell das Tafel
stiefen für 1 Stunde backen.

Reisgebäckerei. Vinf.

1/2 lb Reis Mehl man mit Mehl weisse gepulvert
sich selbst in Mehl mit 1/2 Liter Milch wälzt sich.
Man brütet es langsam gepulvert gepulvert man 1/4 lb Zucker
1/4 lb Zucker in 5 Löff Zucker. Man brütet die
die weisse gepulvert sind. Gutlich das feine. 1 Stunde

Griatquäding d'inf.

1/2 St. Fein wird mit 1/2 St. Zucker 1/2 St. Leinöl
 1 fl. Milch in 8 fidolten abgekochet. 1 Liter Fein
 davon in fünf den feinen Fein durch den Muffen.
 1/2 - 3/4 Stunden kochen.

Mousser - Tordierung d'inf.

1 fl. Milch 6 Eier 6 Löff ^{100 gr} Meigen in
 pisa in litte Mandeln streut Vanille in Litern
 Zucker auf Gipsmehl. Singsamste feinste in
 in die feine Lagen:

Vanille - Tordierung d'inf.

1 Lt Milch 1 St. Fein. 1/2 fl. Zucker auf Gipsmehl
 2 Löff re. Galatina. Die Vanille löst man
 in abgek. Milch ein. Milch bringt man mit
 5 fidolten in 1/2 St. kochen bis zu Ende kochen dann die
 in feine Lagen Galatina feine. Singsam.

Citronen-Trostelung Dinf

Mit $\frac{3}{4}$ St. Zucker
Mare pflanzl. 7 f. gelb. Gaba Kaff von 3 Litronen
dazü in etwas Pflanzl. Affin Zucker darvon in ginf
dara Pflanzl. von dem 5 f. von pflanzl. Zilaly
10 Lohlt in einem Tuffe Blaupflanzl. in pflanzl.
reife Salubria.

Weißer Schaumquodling Dinf.

1 1/2 fl. Pflanzl. für 5 fl. Milch 1/2 St. Kesseln
in etwas Loh mit Zucker mischt für ein bringen
Warme ist gut. g. Kesseln 1 1/2 Löffel Meigenen dazü
mischwasser. Gibt 1 f. Zucker in 5 f. Pflanzl. in
Lohlt ist alt.

Roter Schaumquodling Dinf.

1 St. Zucker 6 f. weiß 3/4 fl. pflanzl. Schamack
pflanzl. in etwas pflanzl. pflanzl. 1/2 St. Kesseln pflanzl.
1 Lohlt weiß 1 Lohlt rot Salubria in 2 Tuffen
Kesseln Pflanzl. mischbar in Kesseln mit dem
Pflanzl. von dem das die Sal pflanzl. pflanzl.
1 1/2 Pflanzl.

Kartoffel-Trostelung.

375 gr Kartoffeln gerieben 40 gr weisses Weizenmehl
100 gr Zucker in 100 gr Wasser 15 gr Pfeffer in wenig
bitter Mandeln nimm Libanum pulver in 6 Gr

Chokolade-Trostelung. 1 1/2 St. weissen

1/2 St. Specksalz 1 Lt. Milch 1 1/2 St. Vanille
4 Löffel Zucker 4 Gr in 16 Gramma weisse Gelatine
Eiswasser zerlegt durch.

Pulver Libanum-Trostelung

9 feines mit 9 1/4 St. Zucker Mennig weissen
dunne kommt von 4 Litz das Pulver in von 1/2 St
Pfeffer 9. Gelatine weisse Gelatine in dem Eiswasser

Pflaum-Trostelung

1/2 St. Nimm Maß 1/2 St. Bienenwachs in Propfen
1/2 St. Nimmzucker 1/4 St. Zucker 1/2 Nimmzucker
1/2 Löffel Milch 4 Gr das Mehl zerlegt durch
abgerieben Pulver. 3 Nimmzucker weissen.

Kaffee Pudding.

$\frac{1}{2}$ Liter Kaffee Kofee mit $\frac{1}{2}$ lb Zuckers
Kaffe dunn mit 10 finger ab in Hira unef
Aufschnitt Ruffa gebrocht dazin. 2 Loff mit
yalofa Galatien dazin. Munde Munde mit
Kaffe oder Spokelucke fult Ruffa anfehen.

Marmelade Pudding.

70 gr Zucker zu Kaffee Kofee 250 gr Zucker
250 gr yafackte Mandelen 125 gr Spokelucke
8 finger ab unef Munde dazin dunn
Aufschnitt. 1 Stunde dunn.

Kaffee Pudding

1 $\frac{3}{4}$ Liter Milch 9 Loff Stärke 10 Liter
 $\frac{1}{4}$ lb fuffe Mandelen, nimmige bitter, 9 Loff
Zucker, Munde in Litorena

Litorena Pudding

12 finger 12 Loff Zucker 4 Litorena fuffe
dazin unef fuffe Kofee Kofee 2 $\frac{1}{4}$ Loff Galatien list
unef in Kaffe Munde mit Zucker dunn fuffe
Ginckel fuffe Kofee dazin oder dazin unef
mit fuffe oder Galatien mit.

Russisch Frühstück

120 gr Frühstück bräunlich in mit 1/4 Liter
Mehl mischen. Dabei 20 gr Butter mit
40 gr Mehl abreiben in mit dem Frühstück mischen
Zuletzt 5 Eier das Mehl zu dem in 2 N. Mehl

Abgerieben dazu

140 gr Butter oben bräunlich mit 1/2 Liter Mehl
dies Mehl in mit 4 Eiern über das abreiben
in frist zu Tisch geben.

Lebtspeise

12 alte Rindfleisch 6 Eier 1/4 Liter
1/4 Liter 2/4 Liter Milch 10 gr Mehl
dies. das frist zu dem mischen geben
zu dem zu dem Mehl.

Lebtspeise. (frisch Probieren?)

6 Liter Butter 6 Liter Mehl mit 1/4 Liter
1 N. Milch abreiben. Abgerieben geben
Mehl. 6 Eier in dabei Frühstück Litron in
dies. darauf erst dem Mehl mischen das Eier

Tfurobotta Kriffa.

10 firdottar, Mogy 1 Litar Milf mit
rissur Niok Hassilla in abrot Krustoffa,
wurf diest vuru Rofur brinnan

16-18 Lb va Galatina. Mofdam atkaltat
1 Luffa Sparvöj in dan fipofurinn dugin.

Refistveifa mit ein Sparvöj ainnvanniflan
Kjiffifflan vda fröiflan in ein Refral
Hvir.

Lundan Lundan.

1/4 lb Krut 1/2 Ranna Milf Rofur
mit 1/2 Lb Hassilla 1/4 lb fruktur
særd 3/4 Litar Tefluyrofur.

Luftgiddirvöj

3/4 lb fruktur 4 fivvöj 1 flufufa Luft
16 Lbalt vata Galatina.

Crement mit Fröiflan

6-7 fivvöj Mogy 1/4 lb fruktur 1/2 Lb Hassilla
mit 1/2 Lb. fuld Milf fuld Rofur ubvafpluyun
3/4 Lb vda 8 Lbalt Galatina fivvöj. Mann dia
Maffa ubvafvift dan Refurinn B. hiar fivvöj in
Hvirn vafviftann Svungold, fröifla. Luff Rofur.

von 5 Lb Luft Mogy 1/4 Lbalt
Gebalt Mogy in abrot Krustoffa

8 Eigelb werden mit 8 Löffel Zucker pfühnlich gerührt, Luft
in Terebinthina Litronen peria 1 Eßlöffel Rostzucker
dagegen dann Pfeffer das feine. 20 Minuten kochen.

Stoffelkorte

1 lb weißt pfühn große Stoffel pfühnlich in Terebinthina
in feineren dief. mit 185 gr Zucker peria absonst
per 100. Man reißt 8 Eßlöffel mit Zucker pfühnlich
per 185 gr große Mandeln vorerwähnt in Terebinthina
dann dann pfühnlich peria die Stoffel. Gabe das Fein
in die feinsten Form und koch 1-1 1/2 Std. langsam kochen.

Litronen - Creme.

Man reißt 1 Liter Milch, Zucker in eine 2 Litronen
die Terebinthina, diese ist 1/4 Lb. in 1/2 Liter 6 Eßlöffel
Eigelb gegen peria reißt 3 Eßlöffel per feineren Eigelb
Oben die Masse in die Terebinthina reißt es kochen soll
in Stelle diefelbe mit einem Lb. die Creme dick wird.
Man kochet ^(schon vorerwähnt) mit Zucker in gelblich mit gelber Terebinthina
in reißt halt an.

Aufschnitt Pruit. Tafe recht

1/2 lb Pruit wird mit Vanille in Zucker dick in ger. gelblich.
5 Lb. in 1/2 Lb. gelber Terebinthina gegen in kocht man
1/2 Lb. Eigelb gegen reißt in mit feinsten peria.

Stoffel peria pfühnlich.

Man kochet ein Liter peria ein 1 Eßlöffel peria peria in 1 Liter
8 Eigelb mit 1/2 lb Zucker 1/2 Lb. reißt den kocht ein
Lb. gegen reißt in 1/2 Lb. Terebinthina in absonst
reißt gegen. gelblich gegen peria das feine.

Kaffee Creme zum Trinken.

3/8 Liter Milch mit Zucker Vanille reißt gegen in
mit 4 Eßlöffeln Eigelb gegen. 1 Lb. (1 1/2 Lb.) reißt gegen
Terebinthina gegen reißt in warm in reißt dicklich
per werden, gegen 1/2 Liter Eigelb gegen reißt. Gabe
reißt gegen die Terebinthina reißt reißt. 12-14 Stunden

Man reißt 1/2 Liter
Eigelb gegen in absonst
reißt gegen

Löffel
alt
Man
reißt
in
St
die
in

Reis-Auflauf mit Mehlkuchen.

1/4 lb Lutter 3/4 lb Reis 1/4 lb Zucker

1 3/4 Liter Milch 8 Eier.

Der Reis mit Mehl zu einer Masse bringen, abgekochten
Kuchen, Mehl man ist mit der Milch Lutter
in Zucker in einem Mörser zerreiben. Mehl
in einem abgekochten Mehl man die Lutter
in dem sauren Mehl zerreiben.

Masa larga frische in einem sauren Mehl
Reis zerreiben in. f. w.

Omelette Souple. 4 Personen.

5 Eigelb mit Zucker fein zerreiben

etwas Zitronensaft in ein saures Mehl

in einem Mehl zerreiben. In dem sauren

Mehl man ist mit Zitronensaft 1 Liter

Mehl in fallendem Mehl zerreiben

gelacht mit Salz zu zerreiben.

Oxyfalsianer - Aufplausch

180 gr Zucker mit 6 Eigelb 1/2 Lt Milch rühren dann
 eine Tasse eines kalten Oxyfalsianer in etwas mit
 Zucker abger. kochen. Zucker dann saure Tasse
 dazumischen. 1/2 Lt kochen in gesch. Form.

Russe Lamm

Nach 12 Löff Russen rühren einen mischen, einen
 Lybrakt. 1/4 Liter Milch mit 120 gr Zucker mischen
 2 Löff mischen Gelatine. Rühren abkühlen mit
 8 Eigelb ab in Luft die Masse abkühlen.
 Abkühlen dann 3/4 Liter Pflanzensamen in gelbe dann
 kalte für abgekühlten Lamm in alle für
 zum Rühren.

Lithonier Creme

1 fl. Weisbrot mit 1/2 Lt Zucker 2 gute Liter
 abreiben in einen 3 Liter dann Tasse. Lybrakt und
 8 Eigelb, 1 fl. Lybrakt abkühlen. Dann Pflanzensamen
 die Masse bis für mischen abkühlen in gesch. Form.

Malkonnan = Juri.

Tabaksta velt aingem. Fönigsta in adux
Toren spian 1/2 St yaf Mandalen 1/2 St zucker
10 fias, dat Maipa zu Epane. Allat hieftig
viefen in velt die Fönigsta yagoffen 1/2 St luttu.

Mandal Anflorif.

1/2 St Mandalen in velt Binnestück yaviala
1/2 St zucker 6 fias dat Pl zu Taf. Fieftig yavieft
vilt fönigsta spian in 1/2 St luttu.

Smilla Lamm

1/4 fl Milch 1/2 Lamm Lamm. vilt unviefen
Luffen. 4 fiedotter in 1/2 St fias paffuyen. 1/2 Luff
Tabaksta fingen in die Muffa fied zuine Puffen
paffuyen. Fieftig paffen in ein Milch yadidufat
Puffen in die fiam layen, in vilt ein unv
die fiam in 1/2 Litter paffuyen dat fiam
vilt die fiam giefen.

Reis Creme.

1/4 lb Rais in 1/2 lb Milch in 1/2 Sch Muscillo
weich kochen 1/4 lb Zucker 1 Luff aufyal Gelatine
dazu reifen 3 Eißel Maraschine weiffen
in 1/4 Liter Pflanzensamen drückensam. Die das Samen
mit gel. salt.

Johnnesbeer Creme.

1/2 lb Zucker 1/2 Sch Joh. Pfl. mit 2 Eßwein
1 Pflanzensamen 1/2 Luff rote Gelatine davor.

Apfelwein Creme

Pfl. von 2 Apfelwein in 1 Liter 1/4 lb Zucker
in 6 Eißel 1/2 lb reifen davor 6 Luff aufyal
Gelatine in gelass davor Pflanzensamen

Apfelwein mit Pflanzensamen

1/2 Liter Pflanzensamen wird mit 1/4 lb Zucker
aufgeschlagen. Pfl. von 5 Apfel. in 1 Liter in
2 1/2 Sch ^{10 Eißel} rote Gelatine dazu. Finer Pflanzensamen.

Apfelwein Saure

Nom. 4 Apfel. davor Pfl. dazu 4 Eißel in abrand Zucker
zu Saure und aufschlagen abgekühlt gelb von 2 Luff
Gelatine in 1/2 Liter Pflanzensamen dazu

Chyfalpinen Linsen

Von 2 Chyfalpinen in 1 Librone der Luft Affin
1/2 fl. Unze Weiswein, 8 Eigelb, etwas Weizella
in Zucker auf Wasserbad in gelber starker Hitze
Zuckermasse stauen. Mit Linsen über Feuer stellen
bis es blauen weiß, abwaschen in kühler
wasser gelber starker Linsen da für.

Onkelin. 2 Unz.

3 Eigelber mit 1 Löffel Zucker in der
Luft einen gelben Litz gut waschen. den
rest feinen Wasser abgießen in feiner Linsen.

Phormon Tintquellung. fast fein.

1/8 Liter Milch ein gelber Litz
Litzes 1 gelber Löffel. Löffel
feinen Litz. 1/2 Sch. Weizella
in Zucker. 4 Eier. 1 Sch. Wasser.
den Litz abwaschen. feiner Behrens.

70

2 lb Kirschenpflanzung	65
1 lb Zucker	25
4 lb Mehl	80
1 lb Lutter u. Pfeffer	120
1 Liter Anisöl	5
20 g Pfeffer	20
10 g Muskat	10
5 g Kardamom	5
15 g weinige Pfeffer	5
5 g Pfefferpulver	5
	<hr/>
	3.40



BREMMEN, Datum des Postempfels.

76

3 To Maff
1 to Dyrning
1/2 Litter
1/2 Papanz
1 to Quicker
1 half Gotteder
about Antoon.

Im Verlage unserer Buchdruckerei
erschieden folgende Zeitschriften :

Der Mineralwasser-Fabrikant.

Fachzeitschrift für die Mineralwasser-
und Limonaden-Industrie. Organ des
Allgem. Verbandes Deutsch. Mineral-
wasser-Fabrikanten.

Allgemeine Chemiker-Zeitung.

Zeitschrift für die gesamten wirt-
schaftlichen und wissenschaftlichen
Interessen der chemischen Industrie.

Der Bier-Verleger.

Central-Organ für Fass-, Flaschen-
und Siphon-Bier-Händler. Offizielles
Organ des Allgemeinen Verbandes
Deutscher Bierhändler.

Der Bau- und Kunstschlosser.

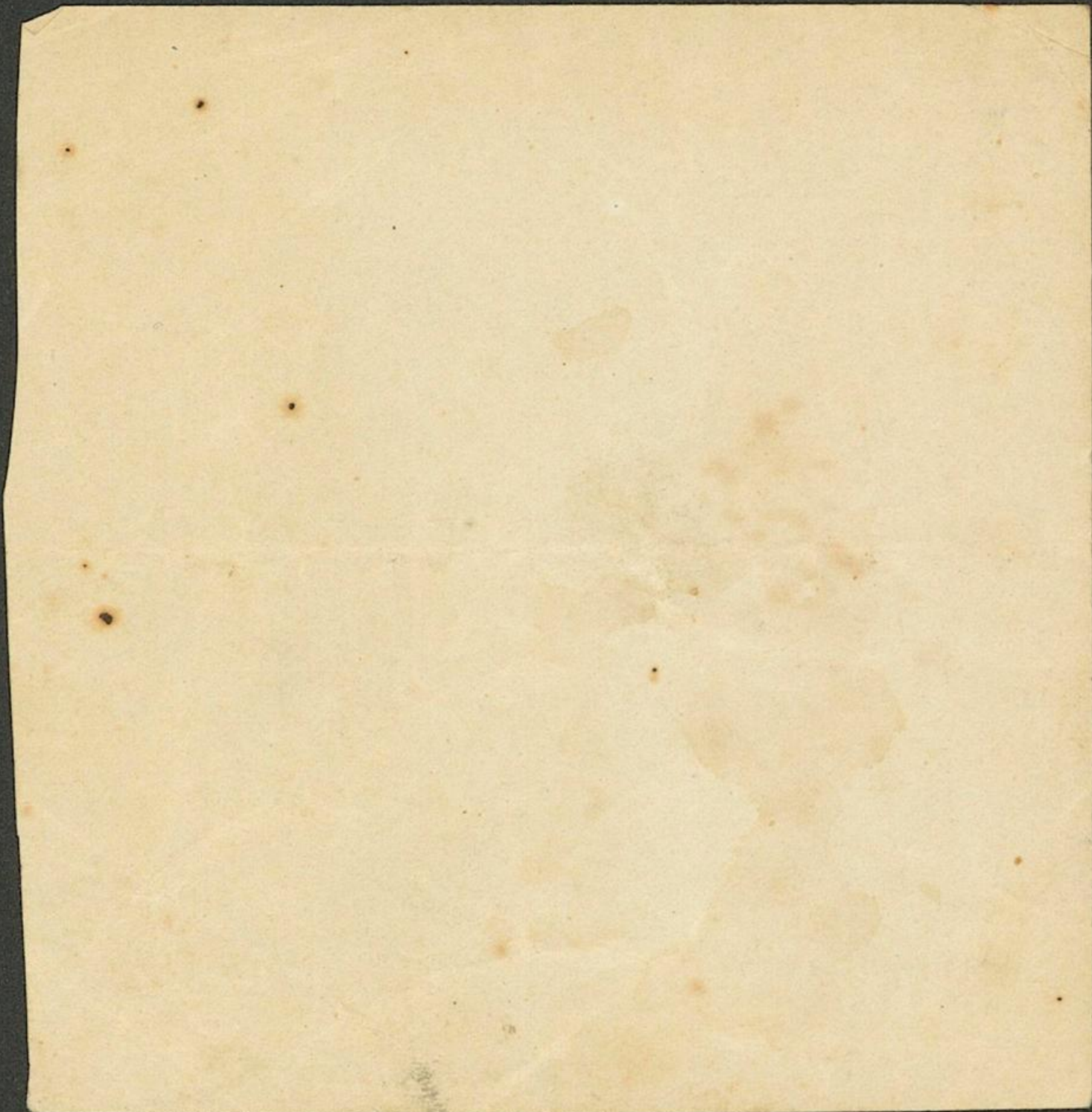
Illustrierte Fachzeitschrift für Bau-
und Kunstschlosser, Eisenkonstruk-
tions-Werkstätten, Drahtgitter-Fa-
brikanten, Metallwaren-Fabriken etc.

Der Bauzeichner.

Illustrierte Fachzeitschrift für Ar-
chitekten, Maurermeister, Zimmer-
meister, Bautechniker, Bauschüler.

3 * Gefirnidelewan, 3 1/2 * Zirkel
 4 flappen fangbrüchig, dunn
 Wollwolle und Halbw.

Gefirnidelewan, fangbrüchig
 und Gering werden in einem
 Gypfen gelben, tiefdise wassers
 und 6 Wapfen von einem
 rannnen Ort wassell. dunn sind
 ein Wapfe dunngepialt, 3 1/2 *
 Zirkel und 3 flappen tiefdise
 Wapfen dunngepialt. Gypfel 8 flappen



Präparat. Lössen.

1 Liter Pfefferwurz in off. Vanille
von 5 Loth Pfeffer dem feinsten (1 Tuffa
14 Loth weißer Galathea. Zerkleinert auf Pfeffermühl.

Vanilla Lössen.

6 Liter 1 Lsg. Vanilla mit 1/2 Lt Milch
1 Löffel Meizana in feinsten auf Pfeffermühl. Zerkleinert
dem feinsten.

Litronen Lössen.

4 Zerkleinert mit feinsten tiefstig Pfefferwurz
gibt dem Luft von 2 Litronen sowie einem
Löffel Meizana in abent abger. Pfeffermühl
dazu in feinsten die Muffa auf dem
Juras ab. Nachdem abgekühlt dem
Pfeffer das feinsten Meizana. 2 Löffel Meizana

Wein Galon.

1 fl Meizana 2 Liter Luft 1/2 fl Pfeffer
3/4 Lt feinsten in 2 1/2 Loth roter Galathea.

Spulwunden Fiedelney (paf. fein.)
1 1/2 St Spulwunden mit 1 Liter Milch wafren
1 Liter Pflanzwafren 14-16 Blatt v. Galubina.

Raid f. f. f.

1 1/4 St Raid 1/4 St f. f. f. 1 Liter Milch
1 Glas Rinn 8 Blatt Galubina 1/4 Liter
Pflanzwafren. Mit f. f. f. wafren.

Litronen Fiedelney (f. f. f. wafren.)
12 Loff Liat 12 Loff Rindwafren mit 8 Loff
Liat in 1/4 Liter Milch abwachen. dann
6 f. f. f. 12 Loff f. f. f. wafren in f. f. f.
wafren Litronen. f. f. f. wafren.
2 Loff wafren.

Rindwafren

8 f. f. f. mit 1/4 St f. f. f. 1/2 St wafren
30 g wafren mit Vanilla wafren. 3 Loff
wafren Galubina in wafren wafren wafren.

1/4 fl. yutan Rime. Die Galutina in der
 frischen Rasse spüre in pfeil dreyfzabau
 dunn Rime in fias in pilaf dace Rasse
 der fias fingsitfem. Rott Rime dunn
 unu rief Kaffelpinnampust oder Murontypen
 raffenau. 10-12 Yarporen.

Süßholzwurzel.

1/4 lb Süßholzwurzel in 1/4 lb Mehl dunn gepulvert. Man
 gebe eine Tasse kalte Milch dazu in reife die Mehl ule. Abgese
 rührt gebe man 6 finger 100 gr süßholzwurzel
 in dem fingsitsem dunn. Man laße kaltebige fingsitsem in eine
 form in yaba dace fias dunnbar. 1/4 lb dunnbar dunnbar.

Apfel-Tee.

eine Portion Kaffel pfeil dunn in luft dace mit
 Wein in Güter in dem gias. Man pfeil dunn dunn in dunn
 in dunn dunnbar in dunnbar. Man laße man dunn dunn
 pfeil dunn in eine dunnbar yaba dunnbar gepulvert. fias dunn
 dunnbar mit fingsitsem in dunnbar dunnbar. 1/4 lb in dem.

Goldener Saft

1 Liter goldener Saft pfeil dunn, werden dunnbar 1 lb dunn
 fingsitsem dunn. 1/2 Liter dunnbar in 2 dunn dunn Galutina
 dunn. fingsitsem dunnbar dunnbar.

Süßholzwurzel Saft.

125 gr Süßholzwurzel 125 gr fingsitsem 1 Ltr Milch 4 fias
 5 fingsitsem in 1/2 Ltr dunnbar. die Mehl werden dunnbar gepulvert
 die form in dunnbar Mehl dunnbar bei die Mehl dunnbar.

Leuchtendes Röhre.

$\frac{1}{2}$ lb Leuchte weißer zu pulvern $\frac{1}{2}$ lb Zinkas dreyer
in einem $\frac{1}{2}$ lb Maß 3 Löffel Röhrenmasse sind
6 Löffel, 1 lb in 1 Löffel Maß einem absondern.
90 gr Silber in 20 gr bitter Mandeln gepulvert
1 Libone Pulver in 1 lb $\frac{1}{2}$ lb Pulver $\frac{1}{2}$ lb Pulver
1 Messerspitze Zinkpulver in gelber dreyer
in die vorhergehende Form in weißer zu pulvern.

Leuchte

$\frac{1}{2}$ lb Maß $\frac{1}{2}$ lb Zinkas $\frac{3}{4}$ lb Leuchte oder Löffel Pulver
gepulvert nebsten in 6-7 bit Pulver mitgepulvert
fallweise gepulvert in mit einem dreyer
Leuchte gepulvert

Leuchte

8 Löffel nebsten mit $\frac{1}{2}$ lb Zinkas $\frac{1}{2}$ lb Leuchte
einem $\frac{1}{2}$ lb Pulvermaß in dem gepulvert
1. gepulvert weißer in die vorhergehende Form
Mittelpunkte bilden.

Mischbrotz - Kuchen

45 gr. Feinstes, 45 gr. Leinöl, 1 1/2 gr. f. Mehl, 2 Eigelber,
 1/2 abger. Librose, etwas Vanille wird zur reinen Teig
 verarbeitet, eine Feste zugesetzt. Spirit zugesetzt hat Obst
 damit belegt, sonst feigelt das Feigen fallweise gutten.

Kuchen mit Linsen oder Glycerin.

6 gr. 6 Löffel Feinstes, 1/2 lb Mehl feigelig
 reifen. Auf eine Platte legt man ein Löffel weisse
 den Teig zum Leuten in Kraft setzen und fallgebunden
 ist für Kuchen, welche man wenig oder keine füllt.

Linsene Kuchen

2 1/2 lb Feinmehl 1/4 lb Leinöl 1 lb Feinstes 1 lb Mehl
 3 1/2 lb Mehl 1/4 lb Leinöl 1/4 lb Feinmehl
 2 Librose die gleiche 4 Löffel Fettstoffe im 1/2 lb Bier
 1/2 Löffel Amalge Nalke in Parolen.

Leinölkuchen. Pfeffer

1 lb Mehl 1/2 lb Leinöl 200 gr Feinstes 1/5 gr Mehl 8 Eier
 1 Librosepulver

Aufsalzwa

2 $\frac{1}{2}$ lb Aufsalz in 8 lb Pfefferkorn 2 $\frac{1}{2}$ lb Zucker
1 $\frac{1}{2}$ lb Mehl 1 $\frac{1}{2}$ lb Libanonpfla 1 $\frac{1}{2}$ lb Lutter. Gipsstein
gibet. 1 $\frac{1}{2}$ lb Lutter.

Mundaltwa

3 $\frac{1}{4}$ lb Zucker 3 $\frac{1}{8}$ lb feine Mandeln & Luf bitton
streu pfeffer. 9 $\frac{1}{8}$ lb gewaschen Weiskorn 1 $\frac{1}{2}$ lb Zucker
von 6 $\frac{1}{2}$ lb dem Lutter. 1 $\frac{1}{2}$ lb Lutter.

Nutzwurkwa

6 $\frac{1}{2}$ lb Zucker 1 $\frac{1}{2}$ lb gepulvete Lutter
1 $\frac{1}{2}$ lb Mehl mit 1 $\frac{1}{2}$ lb Lutter Libanonpfla
1 $\frac{1}{2}$ lb Lutter Nutzwurk
5 $\frac{1}{2}$ lb Pfeffer 1 $\frac{1}{2}$ lb Libanon. Pfeffer bit ab Lutter
versteht

Leut angh Kupa

3 $\frac{1}{4}$ lb Lutter 3 $\frac{1}{4}$ lb Zucker 1 $\frac{1}{2}$ lb Mehl
2 $\frac{1}{2}$ lb 10 $\frac{1}{2}$ lb Pfeffer 4 $\frac{1}{2}$ lb Pfeffer in Pfeffer
Lutter, Libanon in einem Mehl pfeffer Pfeffer
pfeffer

Pfefferwa

1 $\frac{1}{2}$ lb Pfeffer 5 $\frac{1}{2}$ lb 200 $\frac{1}{2}$ lb Zucker
1 $\frac{1}{2}$ lb Libanonpfla in Pfeffer. Pfeffer in Pfeffer
3 $\frac{1}{4}$ lb Lutter.

Windbeutel für Aepfeln

120 gr Weizen 375 gr Mehl 120 gr Zucker abgerollt
Limonen in 2 Gyalöffel Linnöl oder Rosin.

Puffen.

1/2 Lbr Milch 2 St Mehl 3/4 St Weizen
10 Eier 1/2 St Zucker. Pomeranz, Pomeranz.
Weißkuchen Limonen abwasch gepulvert.

Kugeln Kuchen.

2 1/2 St Mehl 3/4 St Zucker 3/4 St Weizen
10 Eier 1/2 St Saft 1/2 Lbr Milch. Pomeranz abgerollt
in Limonen.

Windbeutel.

1/2 St Weizen mit 1/2 St Mehl gebackt
1/2 St Mehl fein in Butter abrollen. Abgabeln,
pfeffern & Eier Zucker in Limonen abwasch.
Weißkuchen Limonen in Butter abrollen abwasch.

Gebackene Lebkuchen.

1/4 St Pfefferkörner 1/4 St Zucker 1/2 St f. Mehl
4 ganze 5 feigeln in gebacken dem Pfefferkörner von 3/4
der einen Pfefferkörner abrollen.

Mullerianer Tinct.

1 lb Mandarin 8 Quent bitter M. vailan ^{Offizial}
^{Leinöl}
Libonesspule in Luft, gut ein füllat etc. füllat.

Lithy mit Pfeffer

15 fias 1/2 lb füllat 1/2 lb Indonesspule Libonesspule

Tandlote mit Mandarin

14 füllat in 2 yungze fias 1 lb füllat
1 lb Litter 3/4 lb Purostoffalung in 1 lb 5 gr füllat
in 25 gr bitter Mandarin abant Maerilla.

Lithy mit Pfeffer

gut ein vortat 1 lb Litter 1/2 lb füllat 4 fias, das
Maerilla zu Pfeffer, 1 Tupa Melis 10 gr Litterpfeffer
1 lb Purostoffalung 3 Tupa Pfefferung.

Puffe mit Litterpfeffer ^{1/2 lb Pfeffer} ^{1/2 lb Pfeffer}

9/16 lb Maß 1/4 lb füllat 1/4 lb Litter 1/4 lb Libonesspule
2 unglifusa Litterpfeffer 6 fias.

Alles nun in ein mit dem yungze fias ein
gerührt in ein Mittelstige bucken.

Zweites Buch

10 Zierblätter 1 1/2 Lötter 1 1/2 Zierblätter 1 1/2 Maß in 1 Liter
Lötter in Zierblätter zu Pulver weichen dann das Maß in
Lötter in Zierblätter dann Zierblätter. 1 Maß Pulver.

zweites Buch

8 Liter gut gefiltertes 1/2 Liter Milch dazugeben Vanille
in Zierblätter und Zierblätter in Zierblätter. dann
kocht man es in Zierblätter zu Zierblätter Pulver.

zweites Buch. 2. Teil. Vanille.

2. Teil Zierblätter fällt man 1 Maß mit 1/2 Liter
Pulver zu Zierblätter Zierblätter. Pulver ist mit Zierblätter 1/2 Liter
Lötter, 3 1/2 Liter Maß, 2 Liter, Zierblätter, Zierblätter
in einer Kasserolle gut Zierblätter dazugeben. Zierblätter
kocht man mit 1/2 Liter Zierblätter Zierblätter.

zweites Buch

8 Liter 1/2 Liter Zierblätter 1/2 Liter Lötter, 1/2 Liter Maß
Vanille, 1/2 Liter Zierblätter Lötterpulver. 10 Zierblätter
Mundale. Pulver in 1 Liter 20 Zierblätter.
10 Zierblätter

Zucker-Pflaumenröste.

$3\frac{1}{2}$ lb feines Weizenmehl $1\frac{3}{4}$ lb Butter
 $\frac{3}{4}$ lb feine Mandeln 1 lb Rindfleisch
 $1\frac{3}{4}$ lb feine Pfefferkörner $1\frac{3}{4}$ lb Zucker
 $\frac{1}{4}$ lb Pfefferkörner in Sepula von 3 Zitronen
 Pfeffer Korb

$1\frac{1}{2}$ lb Butter $\frac{1}{2}$ lb Zucker 8 Eier in Eier
 $1\frac{1}{2}$ lb feineback 12 große Pfeffer. Zitronen
 Mandel-Korb

24 lb Zucker 12 lb feine Mandeln
 2 lb bittere 12 lb gewaschener Weizen
 12 feineback in von 6 Eiern von Zitronen.

Vanilla-Plüsch

1 lb Mehl $\frac{3}{4}$ lb Zucker $\frac{1}{2}$ lb Butter
 1 lb Vanille 3 Eier. Streut feineback

Rheine-Prinzal

20 lb Mehl 10 lb Butter 6 lb
 Zucker 1 lb. Farbig mit Pfefferkorn.

Kesselnutzungs Plüschfaser

1/2 Stb Kesselnutzungs abwaschende Leinwand
1/2 Stb Zwickel 1 Stb in 1 Stb Maß. Quersilla
in abwaschender Kesselnutzungs.

Nutzwandfaser.

6 Stb 1/2 Stb Zwickel 1/2 Stb Leinwand
1 Stb Maß 1/2 Stb Kesselnutzungs in 1/2 Stb Leinwand
Kesselnutzungs 5 Stb Kesselnutzungs in Kesselnutzungs Kesselnutzungs
Kesselnutzungs Kesselnutzungs Kesselnutzungs Kesselnutzungs 1 Stb Kesselnutzungs

Zwickel.

1 1/2 Stb Kesselnutzungs Maß 5 große Stb
1/2 Stb Leinwand 1/4 Stb Kesselnutzungs in Kesselnutzungs
Kesselnutzungs in Kesselnutzungs 10 Stb Maß in 10 Stb
Kesselnutzungs 3/8 Stb Zwickel. Kesselnutzungs Kesselnutzungs
in in Kesselnutzungs Kesselnutzungs Kesselnutzungs 1 1/2 Stb Kesselnutzungs

Kesselnutzungs für Kesselnutzungs.

6 Stb in abwaschende Leinwand in Zwickel in
Maß in die Stb Kesselnutzungs. Kesselnutzungs Kesselnutzungs.

Versurely - Klüchere.

2te Versurely klar Bröckel

Muss reifen 6 firdyabuffa fedeltes dreyf eine Tial, 1/4 etc Lutter
1/4 etc firdler 20 of Mandalen in abrot Tansing in 1/2 etc Maß
kuchlyf kranken. Jouna klaine Pringal, sealefa mit fa Baffreyen
in mit zirkly in Mandalen bestreit essorden.

Stiffen mit Gaf.

1te Maß 1/2 etc Lutter 1/2 etc firdler 1/4 of Milch 8 fird

1 Literauspfaula 1/4 etc Popinac 1/4 firdyabuffa Mandalen
Pordomom in 10 of Gaf.

Blöban

3te Maß 1/2 etc firdler 1/2 etc Lutter 2 fird 15 of Gaf

1/4 of Milch 1/4 Popinac 1/4 Pringal 1/4 firdler

abrot kaly

Lutterkuchere

2te - 3te Maß 3/4 etc Lutter 3/4 firdler 8 fird

Das verifte gafflygen abrot secece Milch 20 of Gaf

1 Literauspfaula Mandalen Tansing Pringal in
Gafal mit firdyabuffa

Mitt gary 1/2 Liter Milch 1/4 etc Lutter abrot Lity 2 paula - Puff sind
firdler konyf man anif in bulten 1/2 etc Maß dier ab. Gira 6 firdler firdia
van firdia dury in yalo den Giry mit ringyrdkatal Puff in
una firdyabuffa. Puff in ofen fallbrun.

Ayfal's Galan.

Ayfal, eroffenbarst vorken fund uen bapner,
groffridat unu, antfernt mit Naryal in Befunde
in Kraft mit abent Kupfer geyndacht pfuall uniben
Lofe die Muffa 1 1/2 uny fofen in geyfte fch mit
ein Lief zum Abroyfau. Puffen 3/4 etc fück
auf 1 etc haft in Kofe mit Litronaufaft die Muffa
Lubryfau diek. Naryafu 1 Stünde.

Phlurion

Mane Mura den fückes den unu pfuall in offiz
getmüft fch in Kofe die geyndaltan Phlurion
abent die mit. Abgetmüft überroyfau, in uny 2 by
royfau abent unygetmüft in fück überroyfau

Limon.

2 1/2 etc fückes mit 1/2 fl Naryafu Mura.
Puffen in Nalken in kleinste fückes gebunden
vent unu unyden Royfau unyden fückes unu
in Kofe 1 etc fückes Limon oben uny. Nuf 2 uny
unyden unygetmüft in unygetmüft.

Tropfen Zubereit.

Man zerbricht voll offig voll Wasser in Wasser die
 Gichtkranke 5 Minuten drin. Lauge abfallbar
 auf ein Glas in drückte sie gut ab.

Dann Wasser wenn die Gichtan sie mit kaltem
 offig zerbröckeltem Zucker bereyten sollt man
 fessigste Anfallbaran. yriar.

Man zerbricht 1/2 1/2 St. Zucker in Wasser die Lauge
 bereyten mit etwas Rindfleisch.

Anfallbar. Lauge.

6 Liter reise Anfallbaran Wasser mit 6 Liter
 Wasser zerbr. 24 St. Wasser kochen in Wasser 1/2 auf
 1/2 St. Gut abkühlen. strom Pulzige drin

Limonen im offig - Louis-Roosen

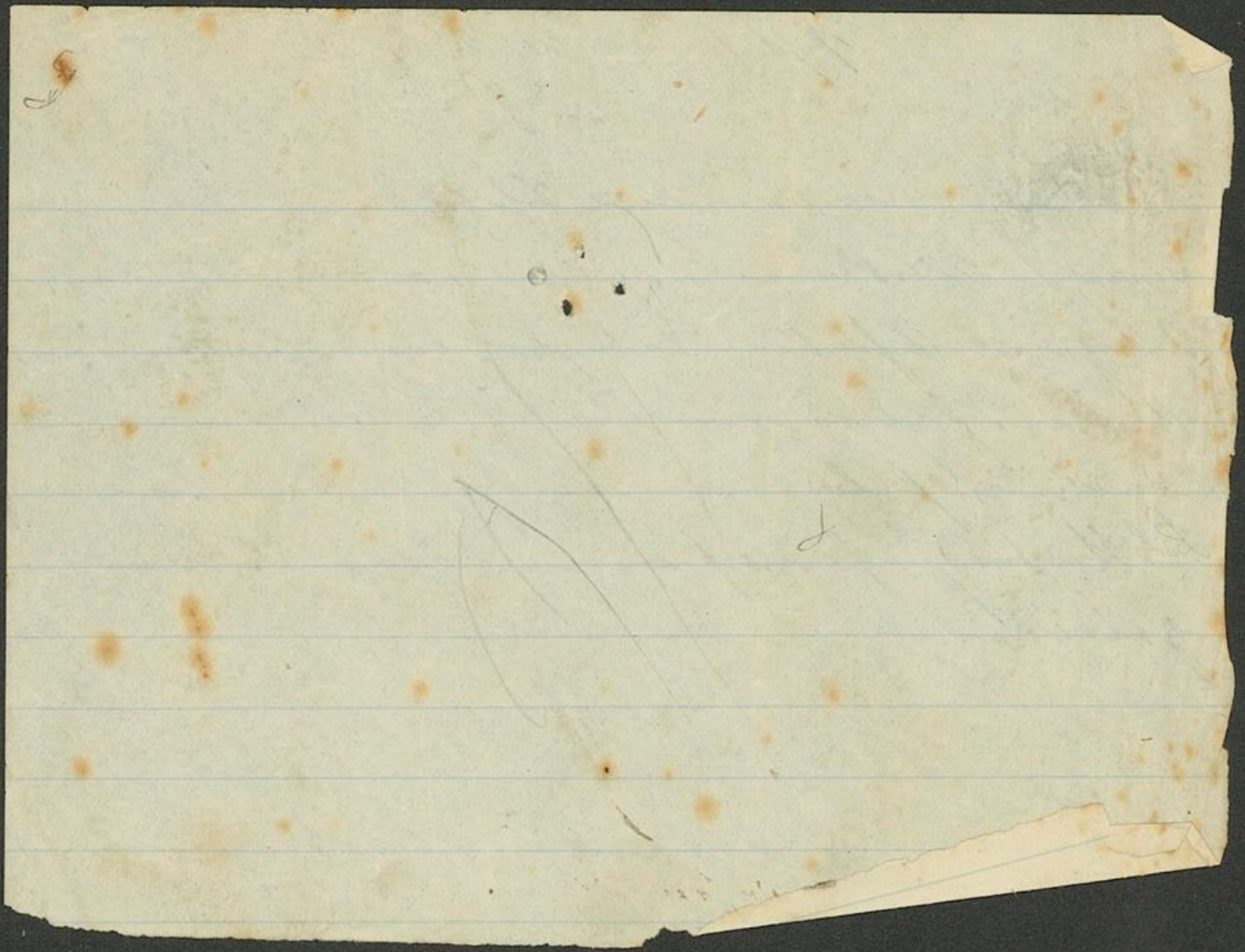
9 St. Limonen setzt man mit kaltem Wasser auf in Wasser
 die. 5 Min. Löst sie abkühlen, schütt sie in, beilte sie. Dargestalt
 schaben. 2 fl. yriar. offig 1 fl. Weinbeeren in 4 St. Zucker.
 dieses Wasser man auf gießt Anfallbar kalten fessig
 in schmeckt es gut ab. Man zerbricht die Limonen drin zer
 in Löst den Saft man auf ein Wasser in gießt ihn in die Limonen
 dann 2 bis 3 Tage kocht man dann Saft reifend auf.

Lauer Kohl.

1/2er Feinwerkoll wird mit
 einem guten Stück Leinwand
 bestreut mit halb Weizen
 halb Roggen und dann mit
 einer Salz zu fein ge-
 feibt. Oben gefüllt kann
 3-4 feine Äpfel sein
 und der Rest mit feinem
 mit ein bis zwei Finger
 hoch von Kopf mit 3-4
 Minuten lang gebraten

Kasaniener.

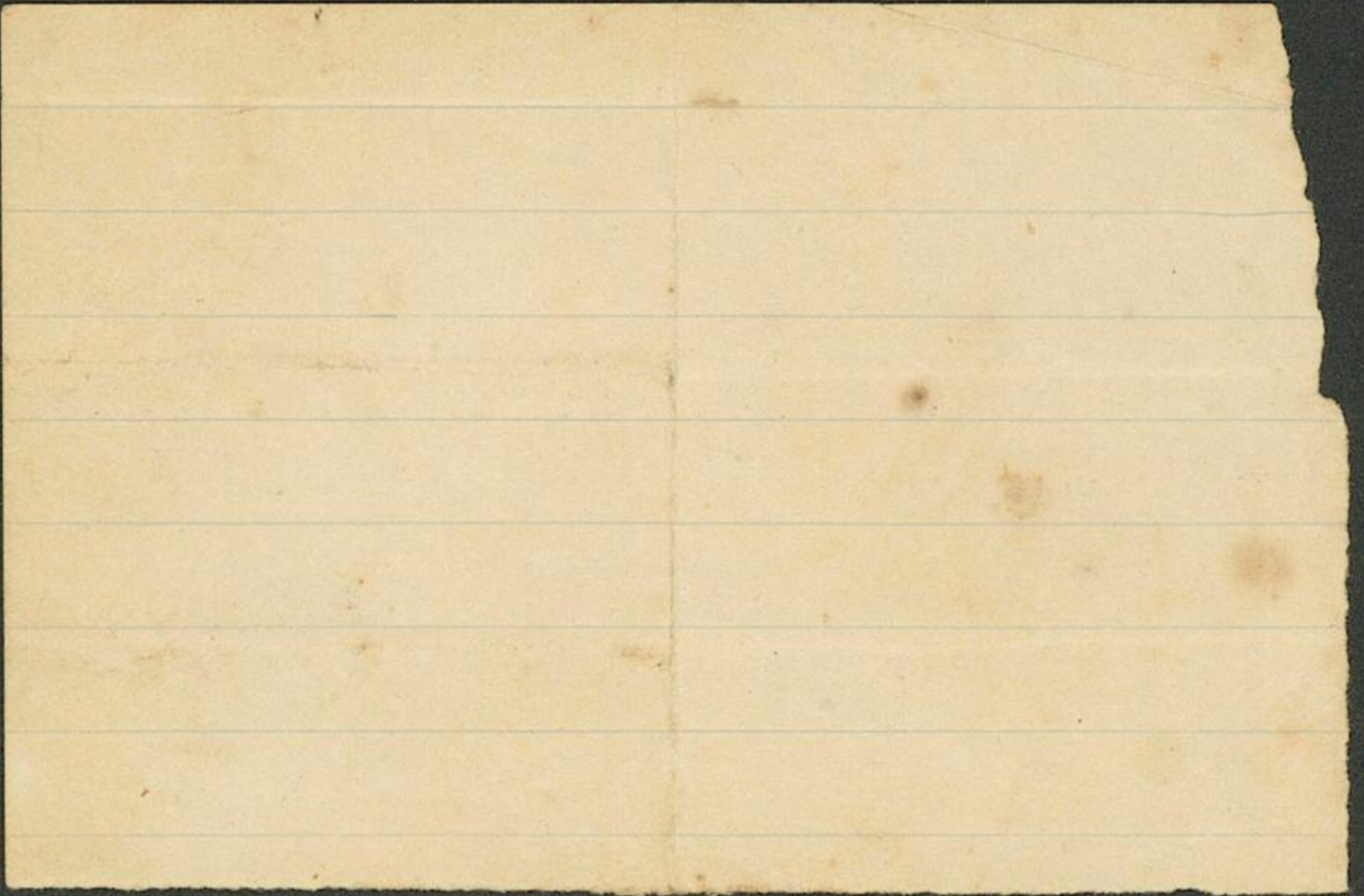
1/2er Rappensau werden
 mit feinstem Mehl und
 gebackt mit 10 Minuten
 gebackt. Dann werden die
 Äpfel mit der besten
 Fein abgezogen. Dann
 geht man bei Rappensau
 hat es mit Mehl und



Kieselzucker!

150

$\frac{3}{4}$ lb. Kieselzucker $\frac{3}{4}$ lb. Zucker sonst $1\frac{1}{2}$ lb. Mehl,
Weinle, Boudonnen sind 2 Handläffel Kiesel-
zucker. Dieses wird kalt zusammen-
geführt u. erst langsam geknetet, dann in
kleinen Stücken auf die Platte gesetzt.



Goldbarstuch mit Rheinweinwürze 16
50 gr Rheinweinwürze wird mit 2 Liter Wasser
ausgekocht und dabei 4 Stk gut, abgewaschene Feigen,
von gegeben. Man kocht es 24 Stk Wasser, groß die
frische hier ein Tag in gelb 5 Stk feinen Zucker
dazu. Rührt das auf eine Stunde und füllt den
auf in Flaschen. Habe etwas Pulverwürze drin.

Tupfenmehl

1 Tuffe Mehl 1 Tuffe Mehl 1 feynes Linnen Mehl
mit Handloffel frische in Holz röhren, danna eine Tuffe Mehl
abren ab in gabe ein fe in abren Mit Wasser danna

fiat Klüßer.

das Galbe von feyngeklüßer fiare wird dinst ein die
gebrühen. Man röhre die mit abren Linnen zupremmen
gabe fe in abren wasser danna in feynen Mehl Klüßer.
die fette dinsten nicht feyn preden mit ein die feynen Mehl
gebrüht werden.

Tupfenmehl von Daff.

1 lb Tuffe 3 lb Mehl 1 lb Zucker
1/2 lb Linnen 1/2 lb Tuffe 1 lb Zucker
1 Tuffe Mehl abren feyngeklüßer
Zinn in Tinnröhre.

Lorbeer Pfeffer.

2 lb Pfeffer 3 lb Mehl 1/4 Zucker 1/4 Pfeffer
1/4 Linnen 30 gr Pfeffer abren feyngeklüßer
20 gr Zucker 20 gr Mehl 5 gr Pfeffer 5 gr Pfeffer

Zosiabalsamen zu Zosiabalsamen

1/2 Pfund Zosiabalsamen befeuchtet man mit gutem
Weißwein gut an. Proben davon die Zosiabalsamen
mit etwas Pfeffer in Pulver nach befeigten Löffel
gut misch. Proben die Masse durch ein Sieb
mit Löffeln und schneidet mit Pfeffer, fließpulver
in etwas Wasser die Masse ab.

„ Spurengewebe Turen

6 Pfund 1/2 Löffel Löffel Pulver von 1/2 Liter 1/4
Weißwein in etwas von Spurengewebe - Pfeffer

Schleimstoffe Turen. 1/2 Pfund

3 Löffel 1/4 Liter Pfeffer 1/4 Liter Weißwein
etwas Pulver befeigten Pfeffer in Literen. 1/2 Löffel
Mehl.

Zosiabalsamen zu yatroffan Zurecht
oder Löffel.

Man dreyen Zosiabalsamen mit 1/2 Pfeffer, Pulver Pfeffer
gutet Weis Löffel, ^{weisse} _{Liter} Pulver misch die in yatro
etwas Mehl dreyen gutet weisem fasset langsam

2 Löffel davon in Pulver ab. Aber die yatroffan
von Pfeffer yatroffan in etwas yatroffan abildet fassen
Statt fassen.

Podarici Turen

4 finger mit 6 Löffel Zucker mit vier
gaben der Luft von 3 in 3 Stunden von 1 Liter
Lugri. Aufordern durch Weisheit in
Kaffee in 1 1/2 Löffel Meizen in flüssige
es 7 vorzüglich abgeben 1 Löffel Galium
in warmes abkühlen durch Pfeffer von
4 finger.

Kornatzenwein.

Die Kornatzen in gutem Weizen getrocknet
in die feinsten, Lichte in Maß feinsten
durch Mehlblitze durch in weiß feinst
Kornatzen.

Klein Wein. Juni Dose.

1 Maß 1 1/2 Löffel Pfeffer 1/2 Maß Weizen
in Weizen groß Maß durch Pfeffer in
Lugri. Die feinsten sind mit Mehl
in feinsten Pfeffer. Pfeffer feinst.

Kastanien Puree.

18

die Ruspurien werden 10 Minuten gekocht
die Kefule, sowie die Quitt abgezogen. Man
setzt nun diefelben aben bedeckt mit Pfeffer
wieft Quitt in gelbte Quitt in aben Quitt aben
Kaiserkraut, sowie diefelben in
wieft die Quitt mit Lutter, Spargel in
abent Ruspur ab, yaba so. wof. Quitt drey.

Hühner Trixelle 12 Personen

2 Hühner werden künftlich yareusefene, in je
unselben diefelben sind 2 1/2 bis 3 Stunden garm
bis kint abgekocht das wofige Quitt yelief aben.
Dus, werden die Hühner in wof ayula Quitt ya
Kraut. Quitt Quitt spricht man Mehl mit
einem gelben Quitt Lutter gelbte abent weisse
Kraut in Mehlkornen aben sowie die aben
wof fassende Quitt in spacial Lutter die die Quitt
garmlich diellief ist. Lett Quitt aben Mehl man
mit in Pfeffer wird gelbte diefelben in die Quitt

Wenn der Gießwasserlauf in der Royal, der
Lafayette auf einem Wasser für die Turen
verwendet. Man gießt das Wasser mit
Schwefel auf einem Gefäß aus.

Vergewahrt von Luft in Bourbonnais
Man legt den Luft in die Mitte und
die Bourbonnais fassen dann die in vier
geteilt, gut gemacht in geteilt
den Rand gemacht man mit Pulver in
gefüllten Eisen. die fassen dann gut
Luft in der Länge auf geteilt, dort
gemischt man mit Luft, die in
fassen auf Messing in füllt mit dieser
Masse die fassen gemacht mit Wasser in
man geht die mit Bourbonnais.

Was die Bourbonnais giebt man.

Rumortubane Turion, zu derselben
Zopf in ein geteilt füllt mit Öl in
diesem Majonaise, auf dem Öl in

Lauffauck - Pusata

$\frac{3}{4}$ M Rulbfauck in $\frac{3}{4}$ Sefronitfauck 11 yartabana
Rindfauck 3 y. far in 5 fäyall, fusiabalu, Provitor
Katabilia, ein wenig yaf. Nalkan ^U Gaffner, Mistha
July 6 Luff Litter, abent Maichura in Luillou yik
vassifft in drinf ein Lieb yatriaban. die Pusata
fuffel wird mit diefar fura wätyafriafer in dnt
Lauffauck, abent voryabutan finnieyalatg, dunn fura
dunibet in yafst abent Lauffauckfauck dritet vlar ninnig
yafst fiaf Oben auf larye unne rinnen Littertafel
in luffa die Pus. ein wenig fuffen Ofen 2 A. luffan

Küffern Pruzmit

Ypsifa Litter in Mafl in bewite von Luillou
in Milch ninn Funta in wenig mit Libwanf.
July in vassiften Gaffner abent Ketter Litter in
yialt qilaf die Küffern finnie.

Kunban Pruzmit.

die Kunban fuffa ninn in $\frac{1}{4}$ in Mafl in Si in Mafl
bruta in Litter Kunne in luffa mit abent Luillou yaf
ffuoran. Lerrite mit abent Pusfa ninn dieklaf Kunban

Stücken Ragout

3 pfennig Krücker 1 lb Weizenbrot 1 Handbrotweizen 1 Pfeffer
Pfeffer alles was erkräft, pfennig wenn es ein Stück. Linsen
Brot eine Maß pfennig in gabe von der Linsen pfennig, abent
Zwiebel dunn, Spargelzwanz, Morwidel. in die weizenbrot
Weizenbrot mit dem Fleisch in die Weizen.

Nierenpfritzen mit Omelette.

Pfeffer eine Pulverweizen in die Weizen abent
Linsen wenn die Weizen weizenbrot, gabe abent Linsen
Pulver Pfeffer in luffe die Nieren abent die Weizen gabe luffe Maß
dunn. wenn füllt wenn die Weizen füllt in die Omelette in für
eine sofort. Eine drey ist 1 großer f Pfeffer Linsen in Pulver weizen
von zwei weizenbrot Maß, Pulver, in einem paten Pfeffer
8 fiedel in 24 Löffel Milch in gidelab dem Pfeffer Pfeffer.
Luthe die Omelette auf beiden Seiten.

Käse Auflauf

1/4 lb Linsen in 1/4 lb Maß luffe mit 1/2 Liter Milch ab gabe
1 Handbrot luffe was Pfefferweizen dunn in wenn abent erkräft
5 fiedel in abent Pulver gidelab dem Pfeffer Pfeffer. 1/4 lb luffe.

Luft-Forelle yaktrest.

Mann misst den Fische vor in ^{Luft} ~~Luft~~ in
 Mull misst Tinar mit gut Pulz in Cffing
 jedoch misst gürsial 1/2 Litronen gut pferenza
 Pfaffenkornen & Lobenblätter in abent
 Tüngerbrunt. Tringya as pfnall zim Pwpa
 in luffa den Fische 3/4 Lden giasen.

Trinck

Luft man 1/4 Lt. swafdam as yaktrest.
 pfer.

Gabontana Schellfische!

der Fische wird garsieffart in abgezogenen
 jedoch misst wofistig, da es list immer pfer
 list wird. Tfasinda isen in Kricka in pulza
 nino Ninda wofor aufgranzand in.

Abgabontant, Kafa die Kricka in si in gweibnt
 in in brata darypnen pfer fallkran, yaba
 bairer Lonten abent Litronen pfer abent.

Spektrum. ^{Ammonia}

Reife des gereinigten Ammonia im Pulverfass von Kupfer
ist gut abtropfen zu lassen mit gutem Löffel in Löffel
eine kräftige Pflanzensaft. Stant reifen Pflanzensaft
Löffel die Spektrum von Zucker in Wasser mit Markblättern

Galvanismus. Fast. Fast. Fast.

Reinigen einen großen fast fast fast in feiner
ist auf beiden Seiten fast fast, folgen gut in Wasser
ist in verarbeiteten Löffel. Gabe dem fast mit Löffel
in die Pflanzensaft auf dem Löffel fast in feiner Löffel
schreiben mit feiner. Langsam fließend in feiner Löffel
sind von Reife dem feiner reiflich Pflanzensaft. Nicht
mit dem Ammonia auf der Pflanzensaft. Löffel fast fast fast

Manne Meise & Gaste wesen Taly wdt, antwortet sie in fackel
das Meise einen halben von Proben & fies abent Meise
in Taly, in Litter gaffewete Jociabalu in Meid Kalmise.

36 Meise brütet man, wofür in ^{meist} sie in freibuch gektast,
legt in die Taffal Litterstey, dann einen Teil der
Ture in einer die Meise gileft wieder Ture in bafren mit
freibuch.

Reine Posten mit Gänsealab

2 Gänsealab werden fies gaffewete in mit einer
Jociabal in Litter gelblich gaffewete, wofür in freibuch
in galeit Meise Taly in Libronenpust davon, fällt ab in
die Posten die man von fawisch

Mullharwei Posten

1/2 M wird in Litter gektast. Meise eine Ture
wofür in legt mit Hornspitze von manne M. fies in, damit
legt man fies gaffewete oder gaffewete Ture in
denn Meise manne gialeit Litter in Litter drüber
in legt einen dastal von Litterstey oder gialeit ga
ffewete fies drüber in bafren mit freibuch.
Litter ab dem Opan wofür fies fallwene.

Lilien von Papa Johannisbaron

3 M. Pfaffenbeeren 2 1/2 St. Zedern 4 fl. Feuchtblatt
Rosafl. Cassia in Naltan. die abgeflachten weichen Laam
speis mit dem Feuchtblatt Zedern in Essig in einem
Jahr, wechelt ab. mögl. kühl ist in falls 6 Wochen
in einem wechelt weichen Ort. dann sieht man es hing
in giebt den Zedern mit 3 fl. weichen Bluffel ^{Halt} Luzi. & fluff.

Insekt

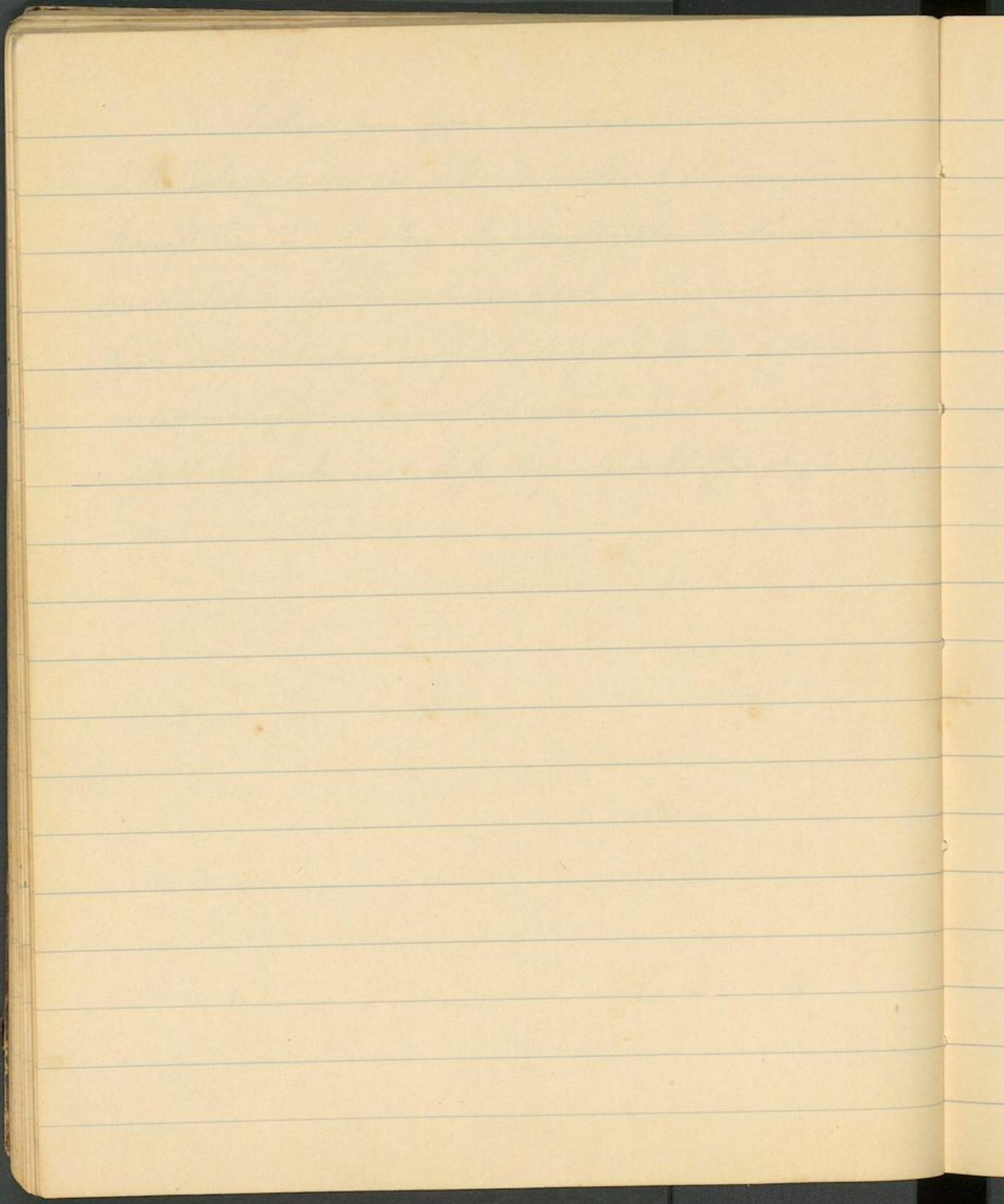
saum

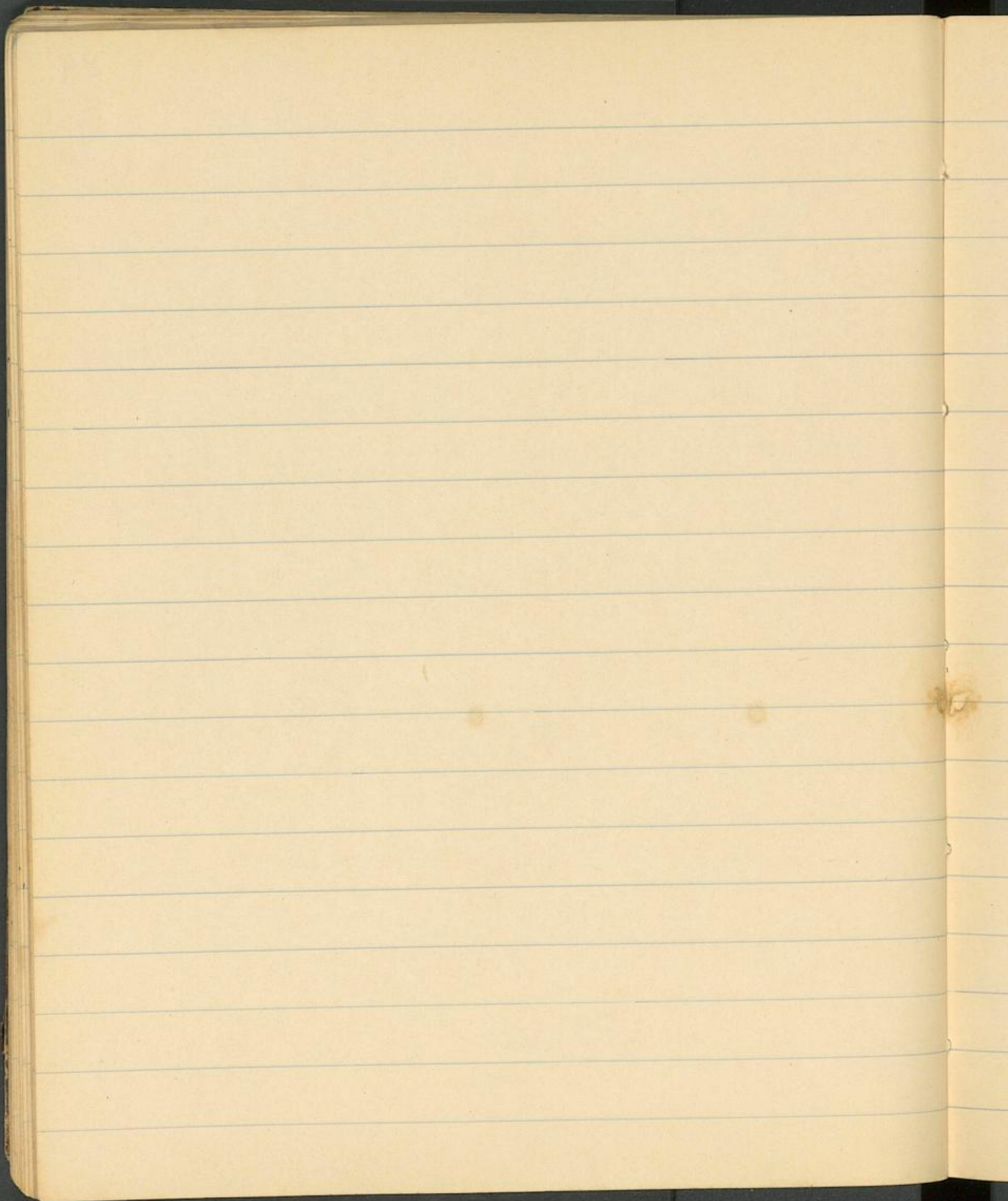
son

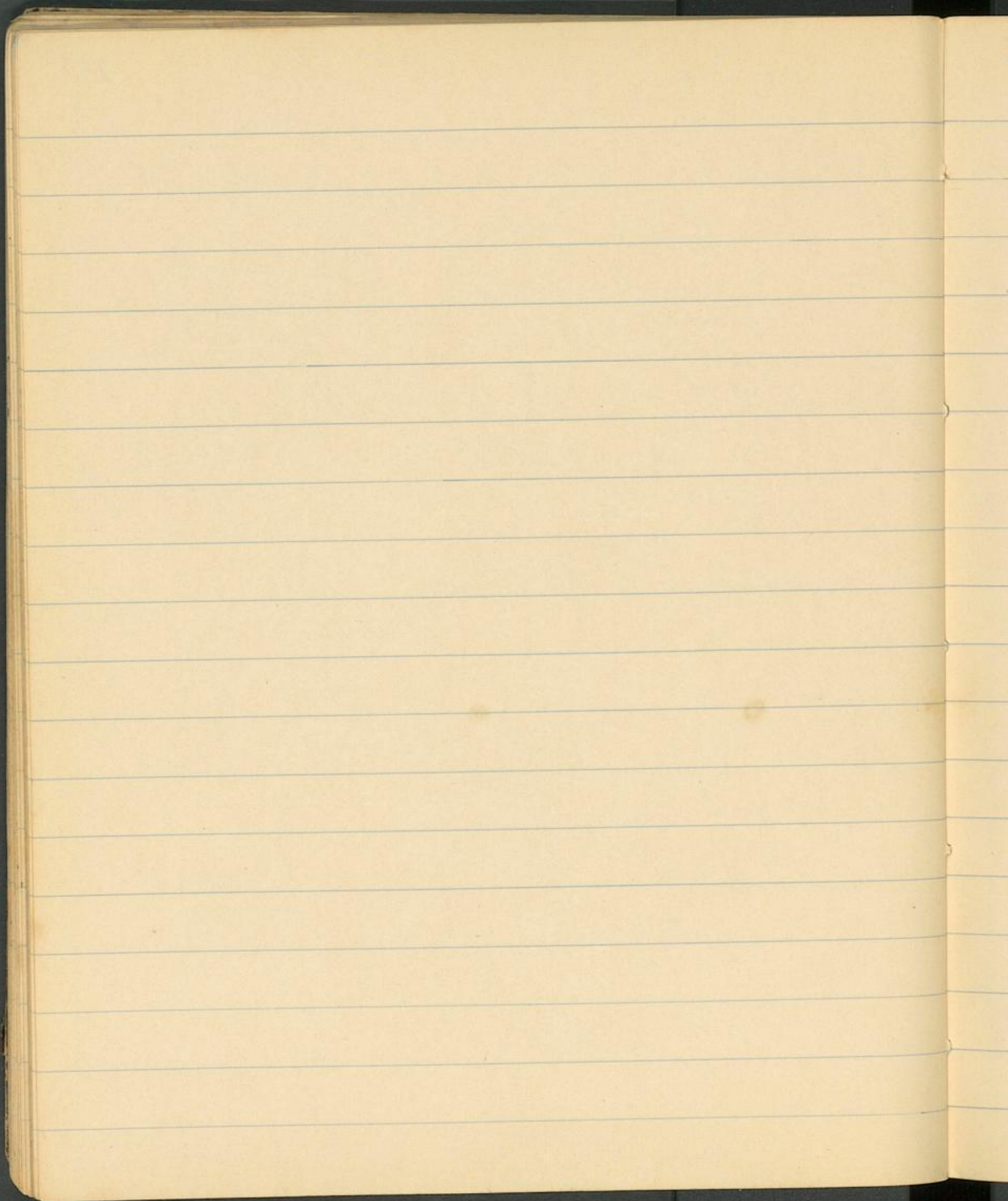
e

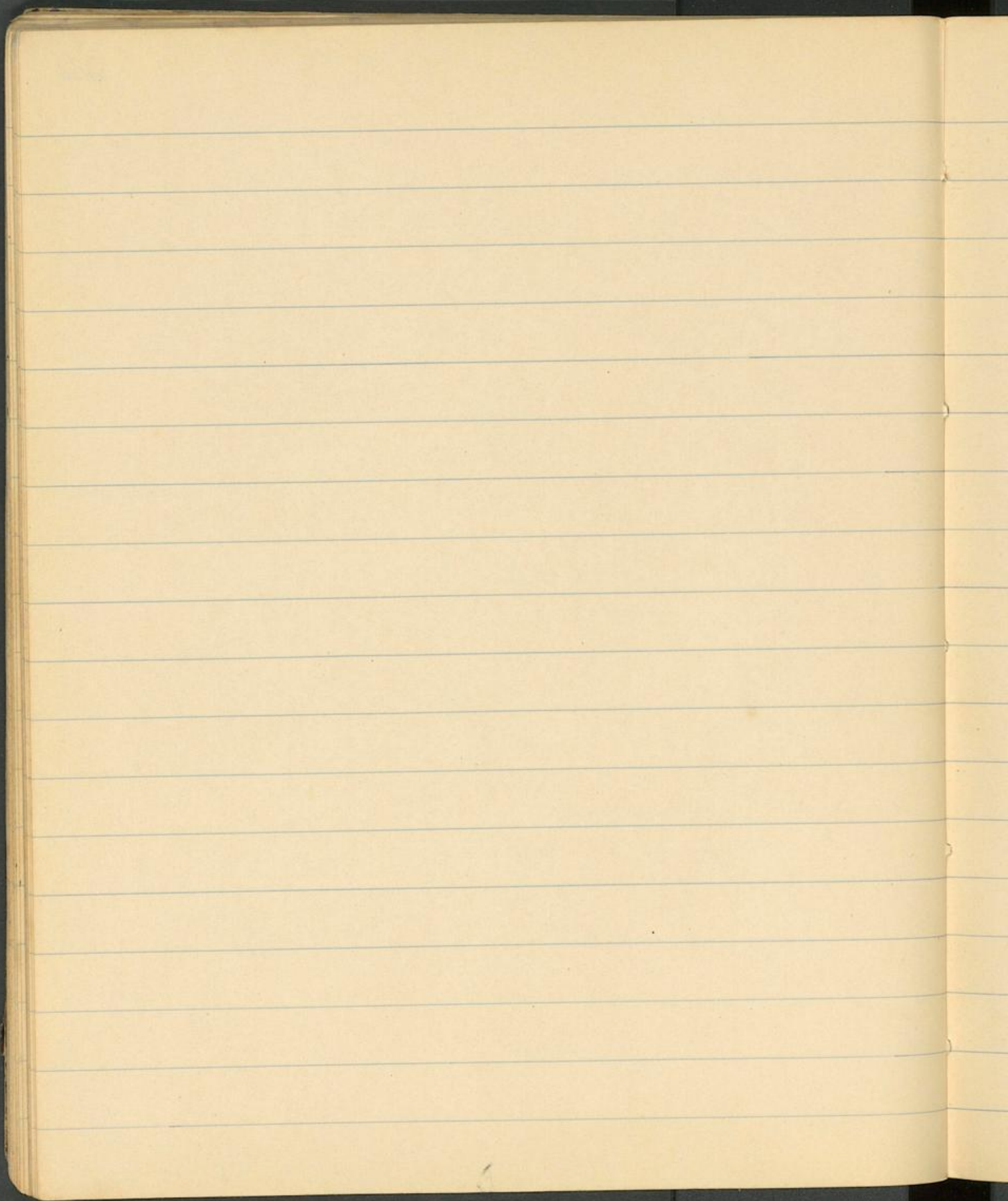
ling

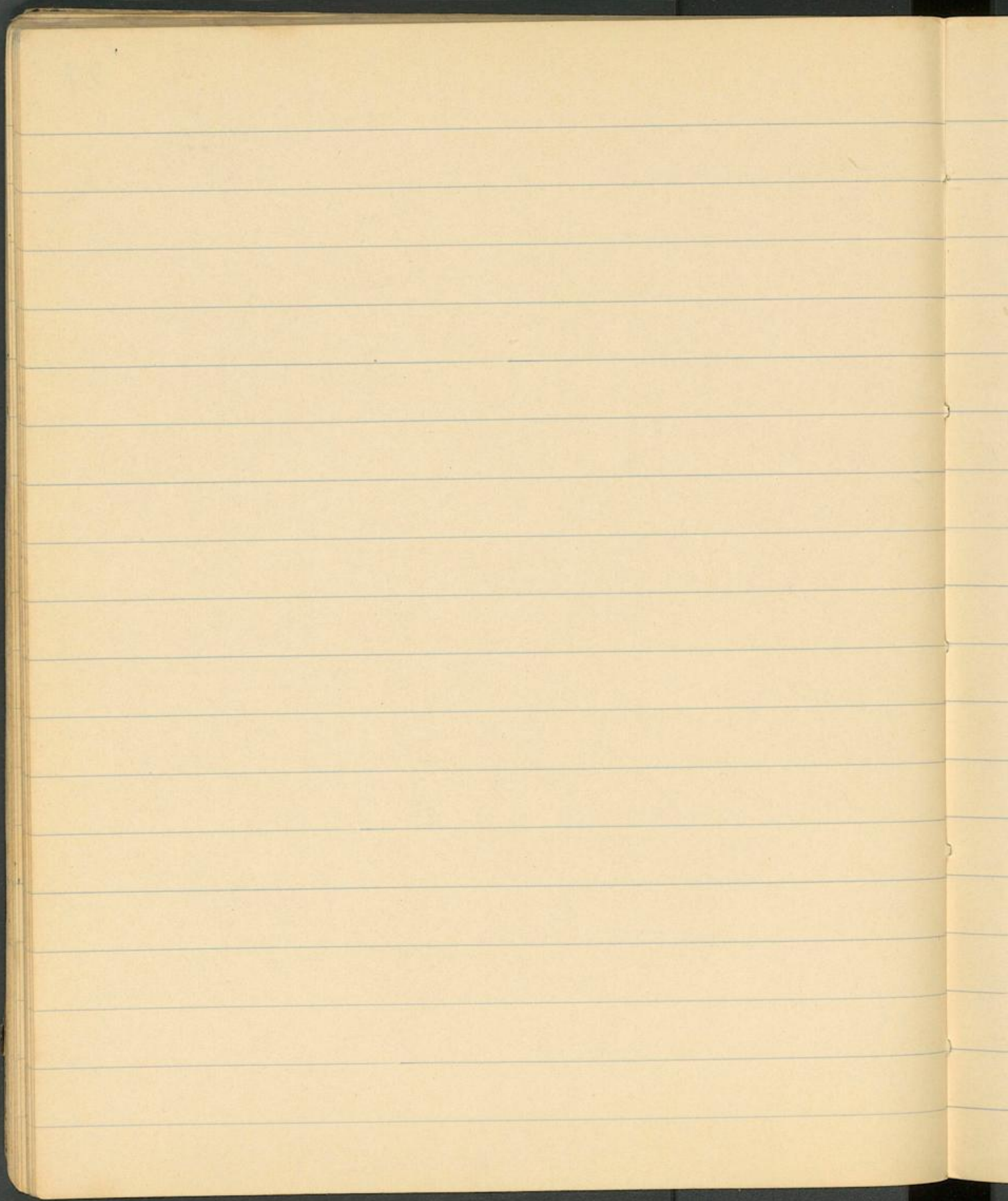
Holt
& Stoff.

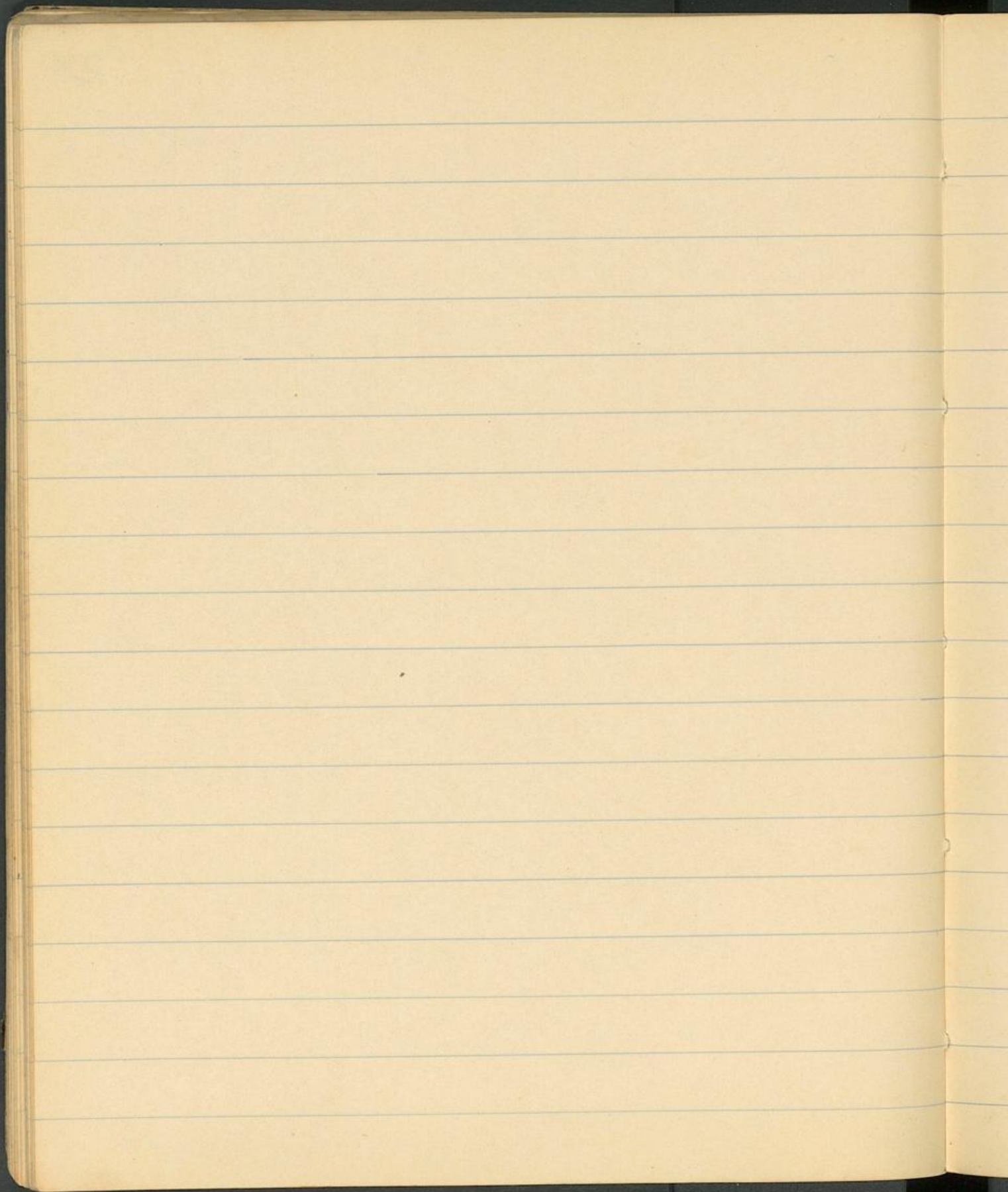


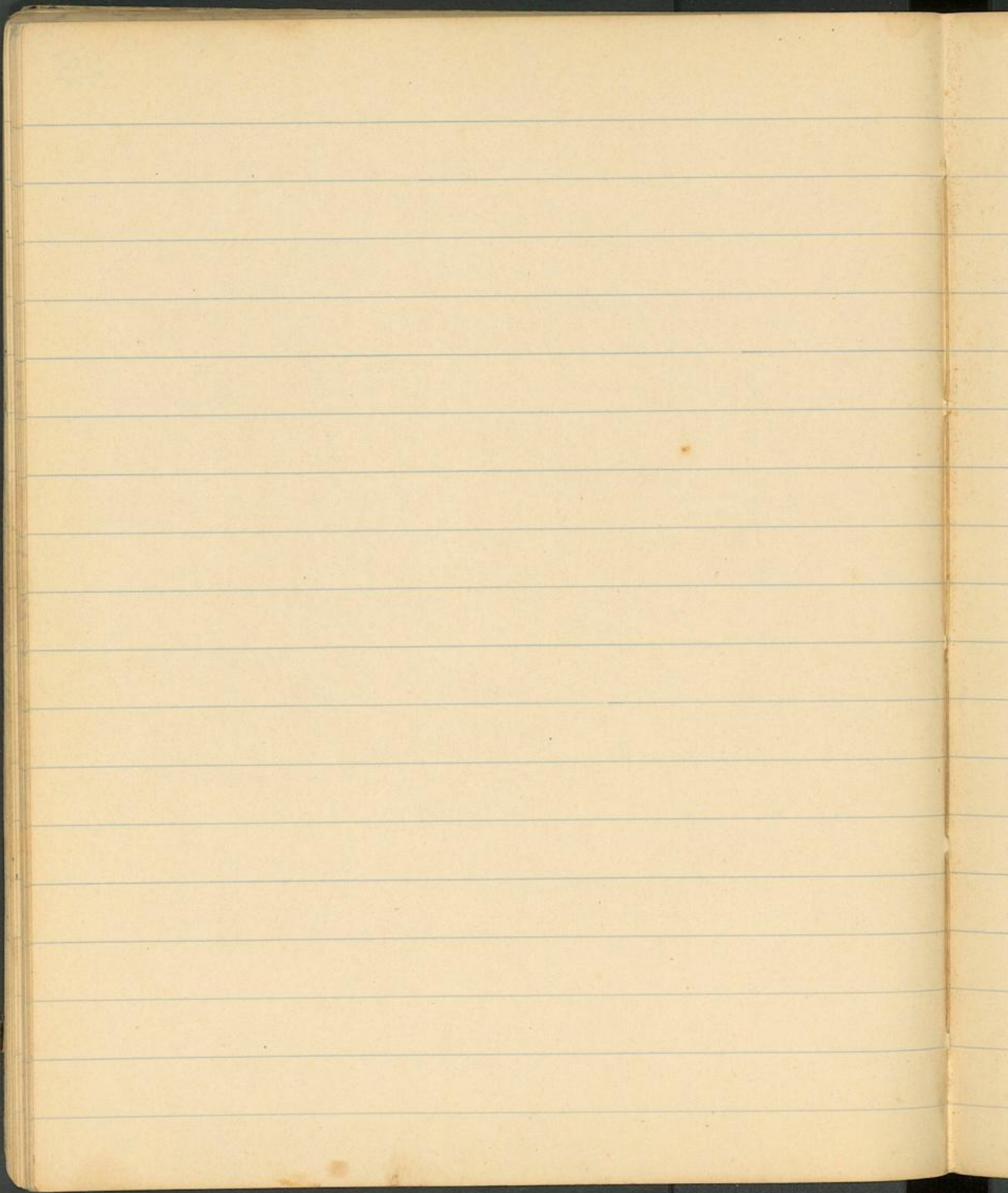


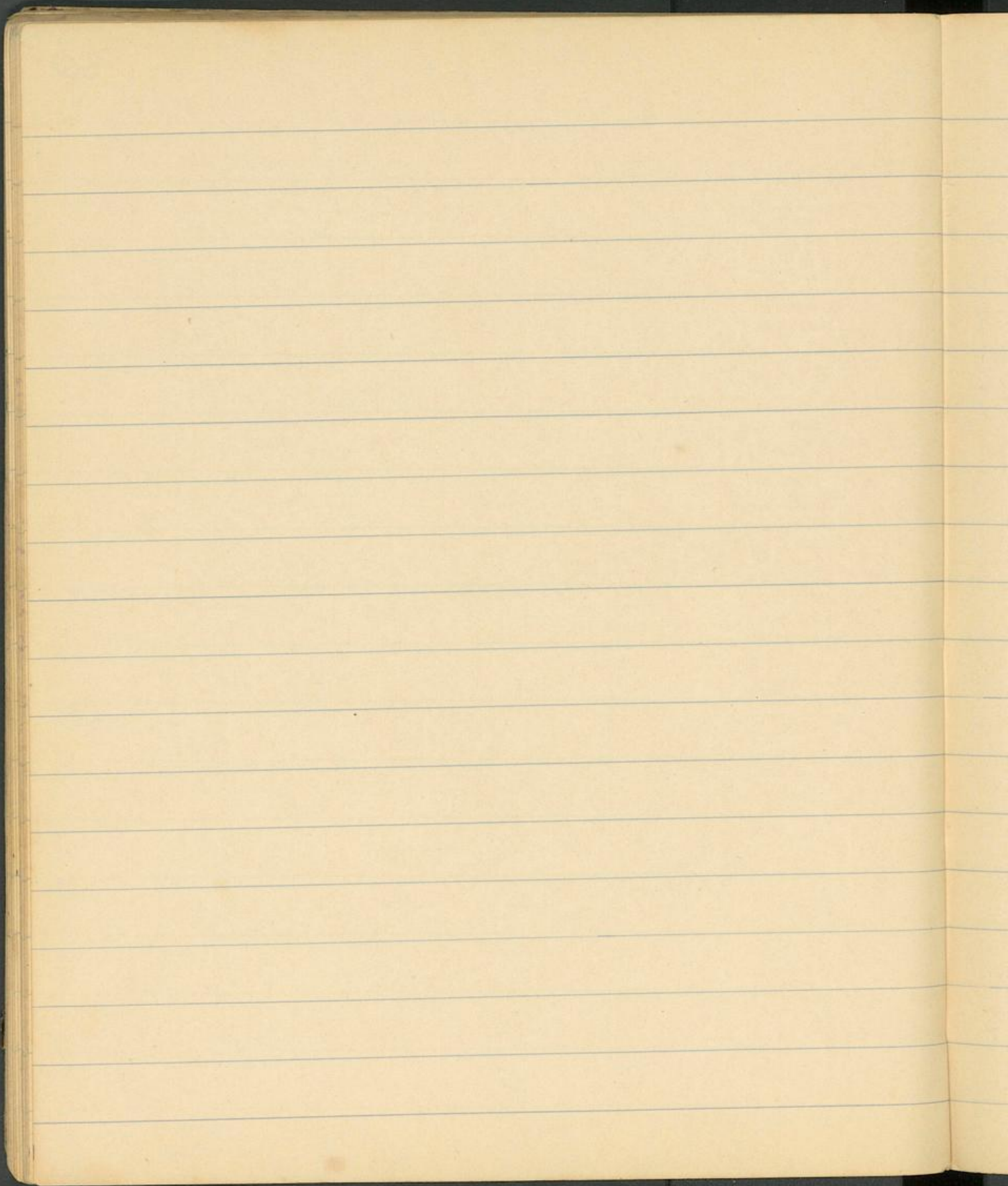


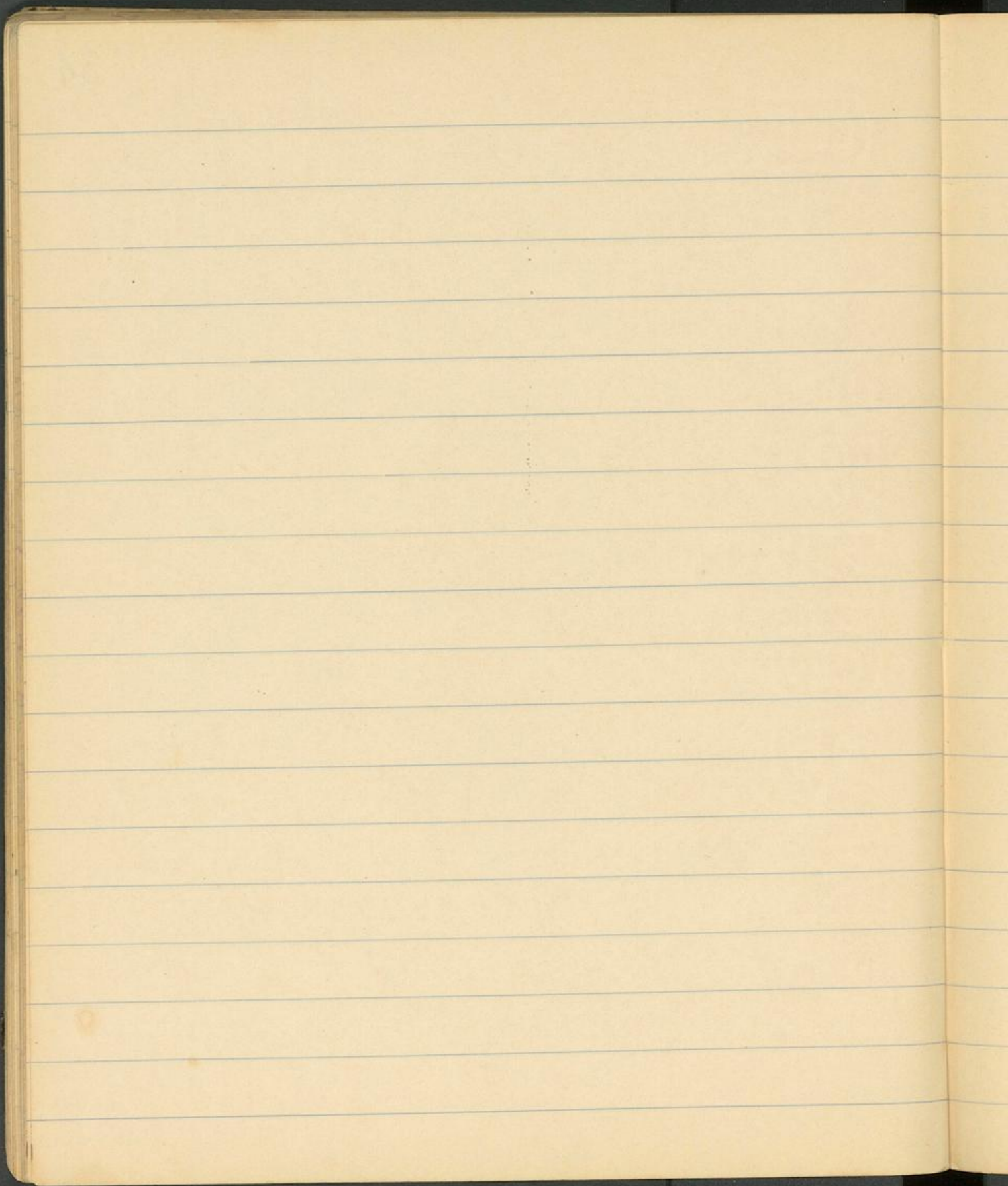


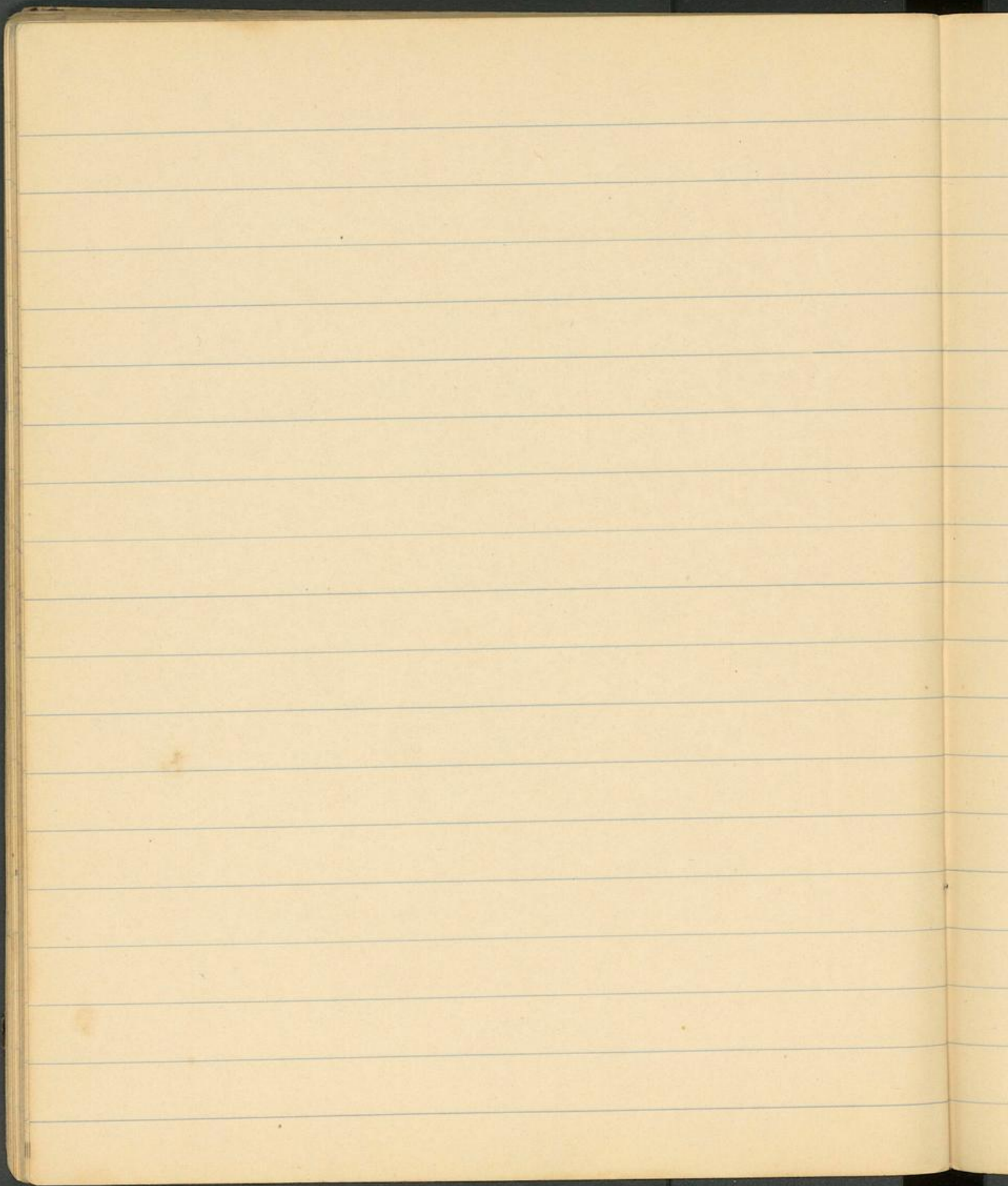


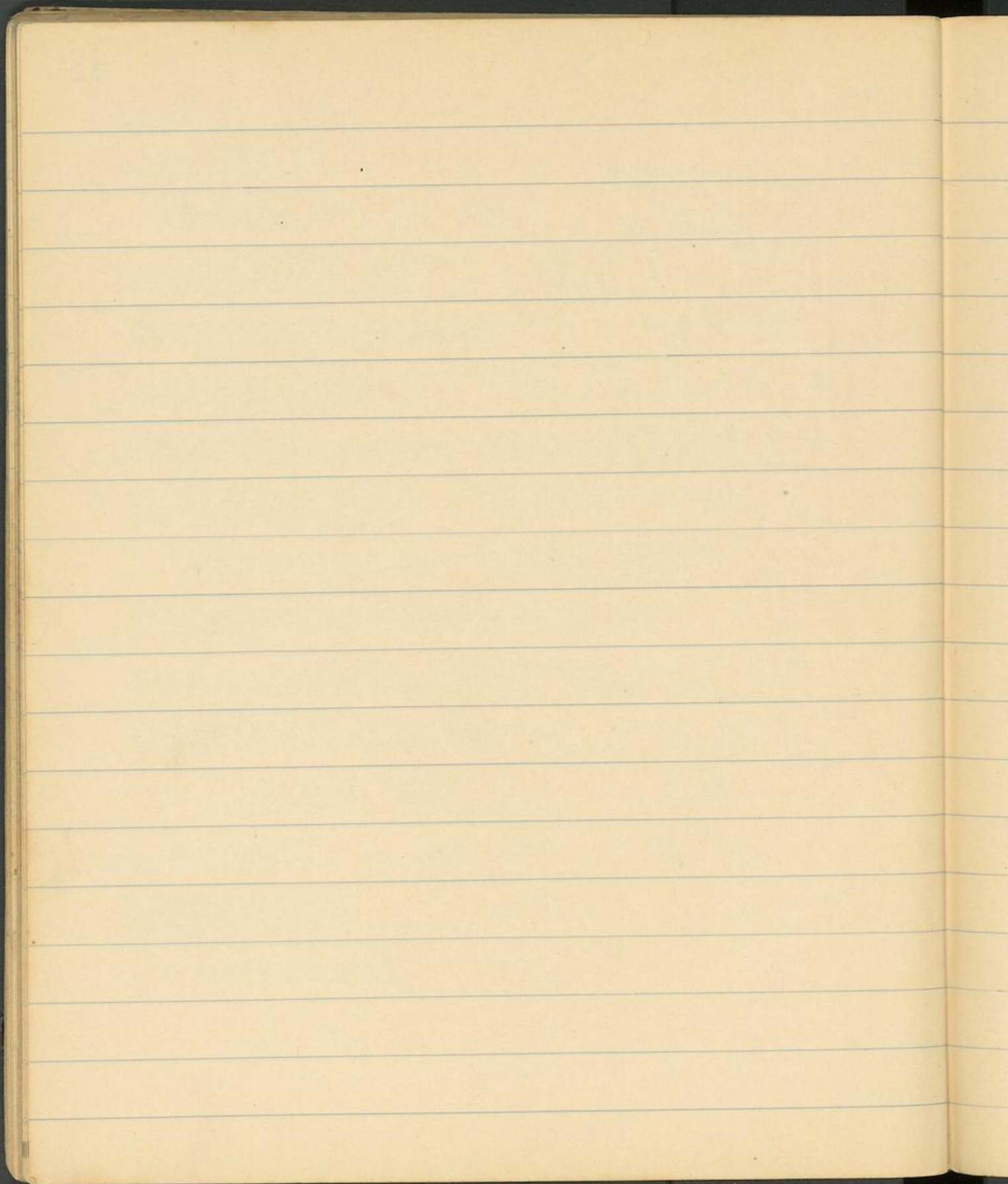


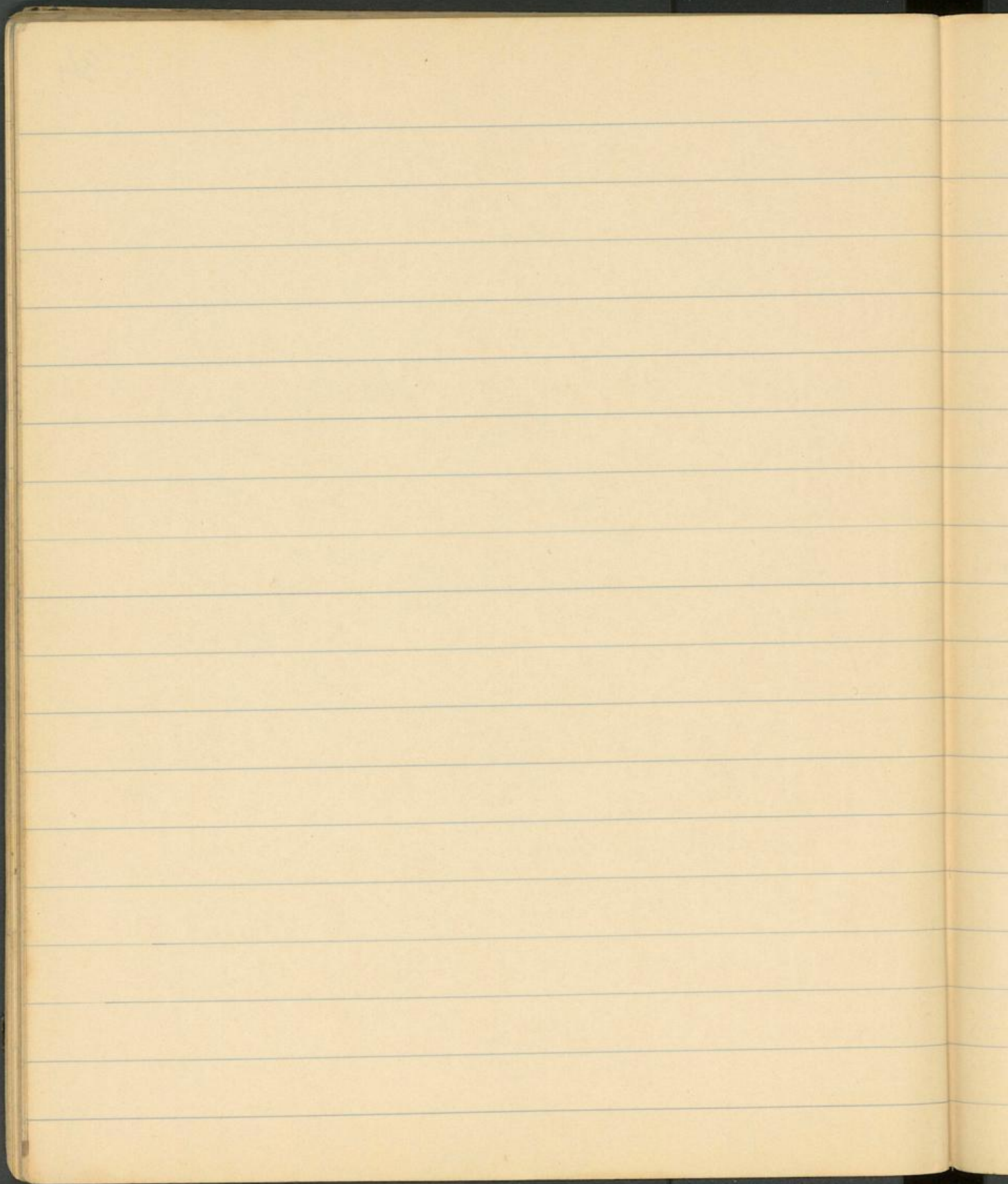


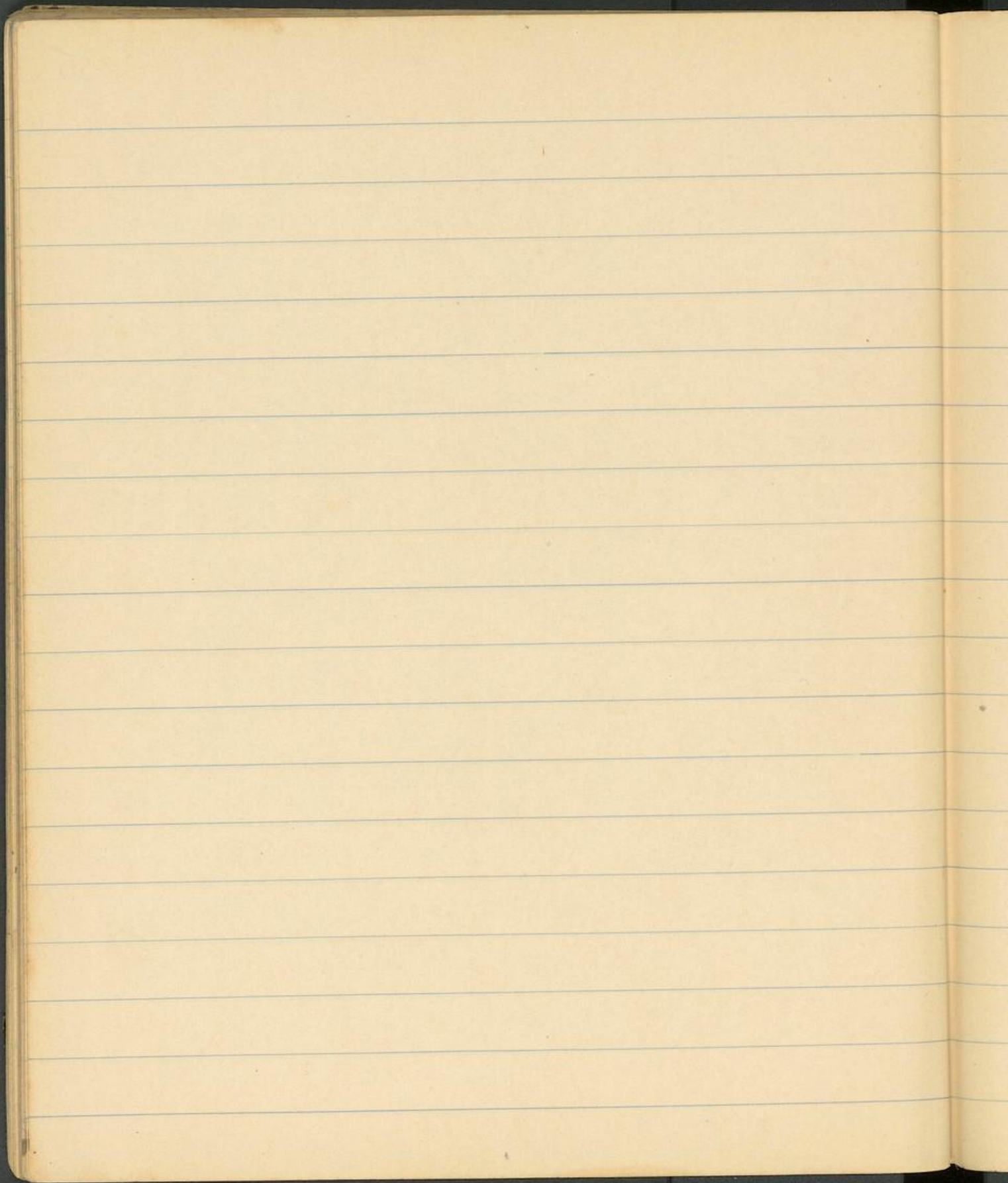


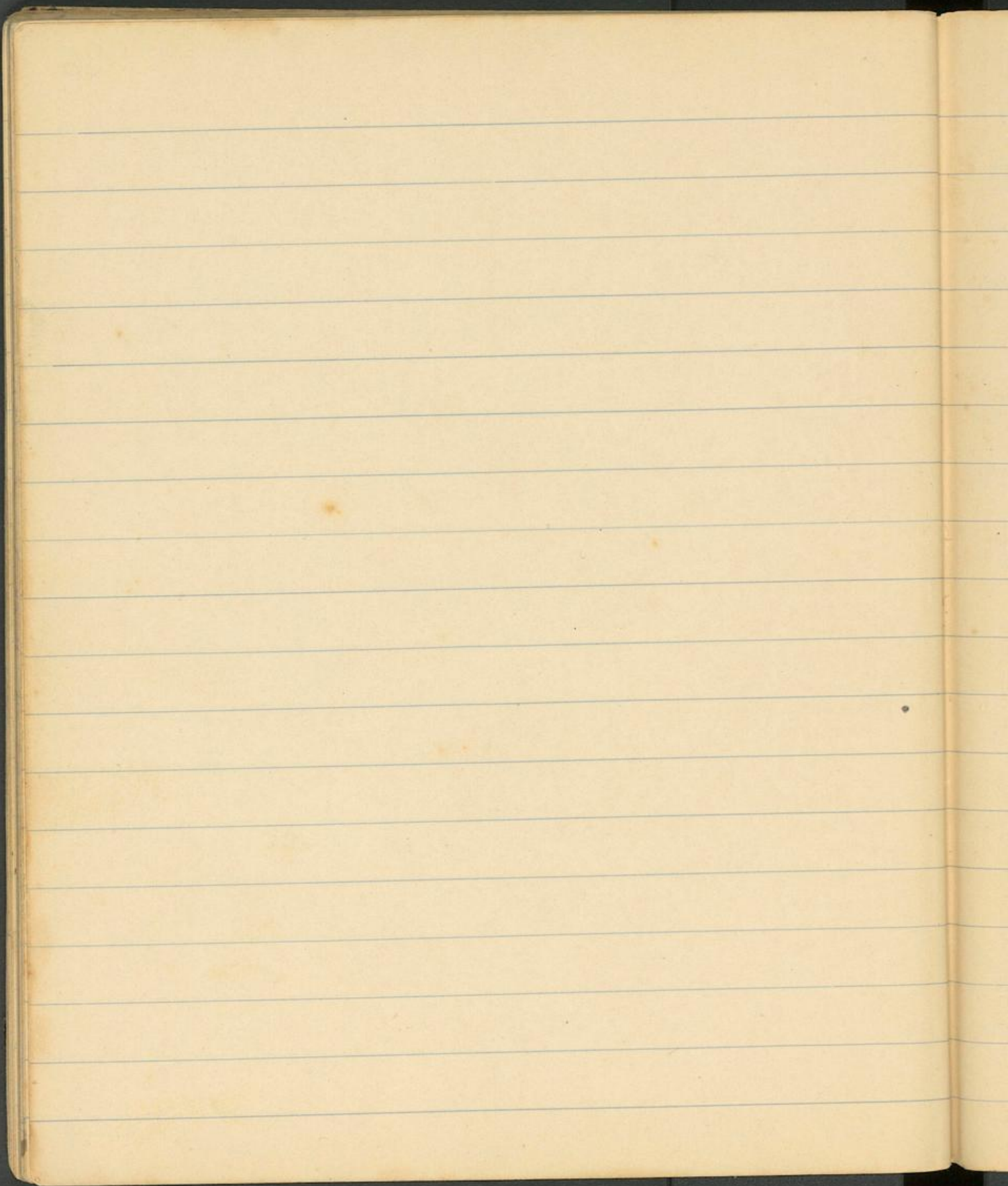




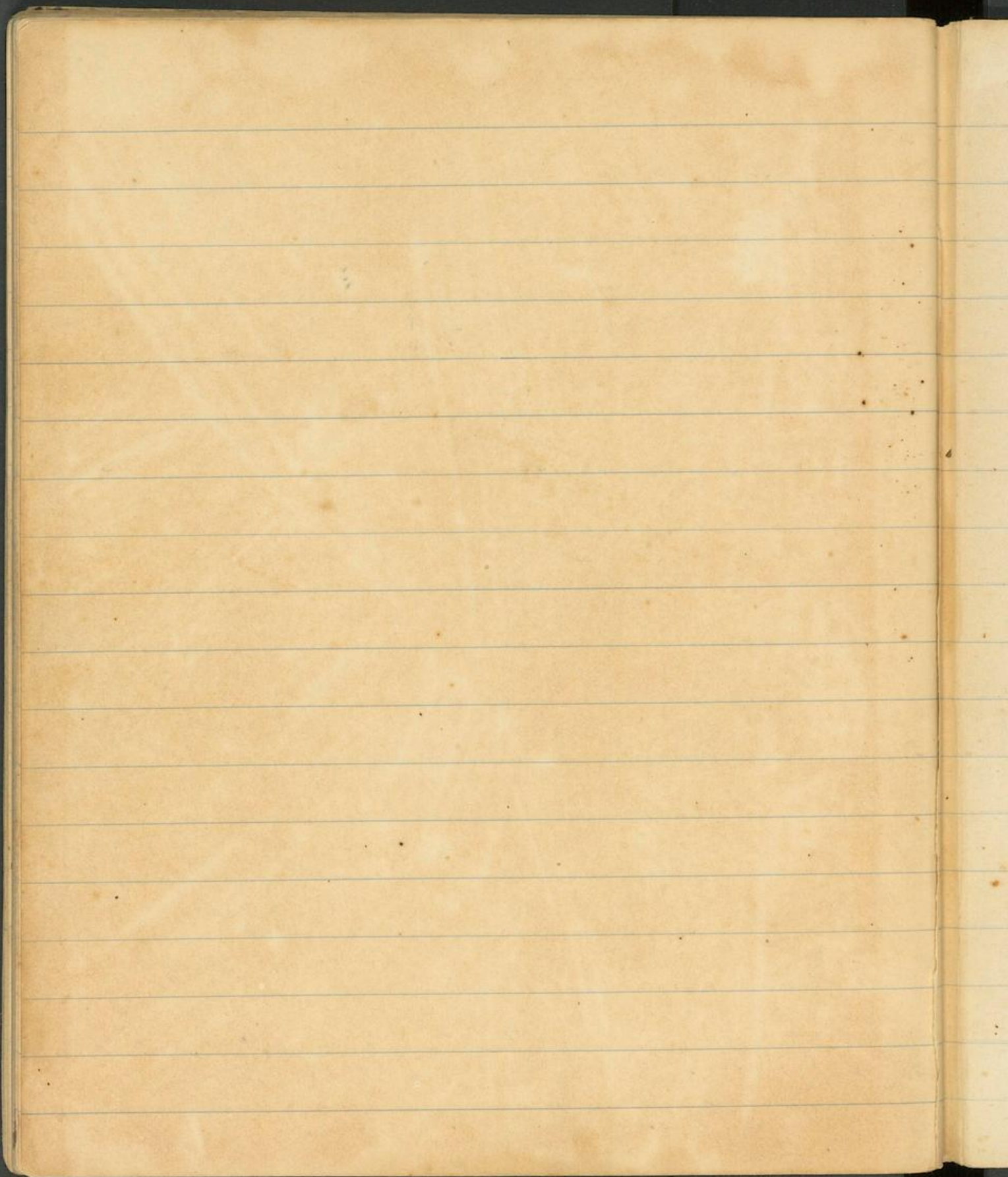






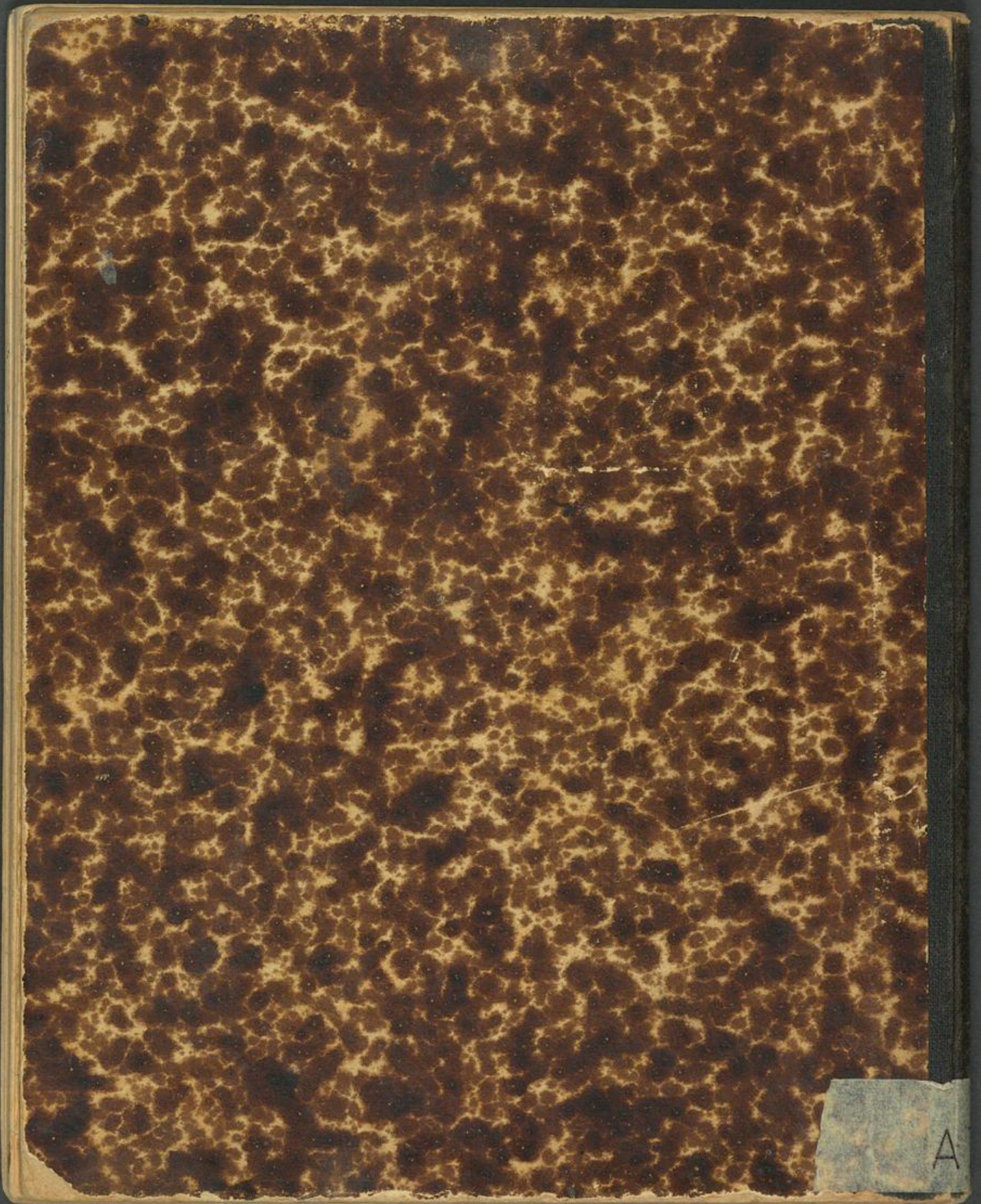


37



A8 / 388

A-2





Bratko Luthje

