

Wiener-schnitzel.

Das Rindfleisch wird ausgelegt
das Schweinefleisch sehr ausgelegt.
Es wird zerhackt und mit
Eiern und Salz zu einem
Teig verarbeitet.

Fager-schnitzel.

Kraut oder so wie oben
salzen, in Fett backen, den
daran Anfertigung
Kraut, wie oben.

Schnitzel der Natur.

Wie oben gut
in Fett backen, den
Anfertigung w. fertig.

Parzellen-Schnitzel.

Das Fleisch gut
ausgelegt, gesalzen,

1. 1/2 lb gelb gebacken abreiben
 in einem Leinwand Linnen, in
 2. 1/2 lb Ingwer, in Löffel pulver
 Rasm. u. starkig braten. In vier
 3. 1/2 lb und gewaschen langlich
 4. 1/2 lb in der Mischung
 5. 1/2 lb

Simmerstoff Kalkstein

Das Stein wird in einem geschmitten
 in einem Leinwand Linnen stark gewaschen
 u. das Stein feiner Kirsche
 1. 1/2 lb Salz Salz, 1/2 lb Leinwand
 Citronenpulver u. feinlich gut
 2. 1/2 lb. Man dar vier fallt
 3. 1/2 lb Leinwand mit Kirsche auf-
 4. 1/2 lb. Ist das Stein starkig ist
 man es starkig in ein andres
 5. 1/2 lb in Leinwand daran u. das
 6. 1/2 lb u. starkig

1. 1/2 lb
 2. 1/2 lb
 3. 1/2 lb
 4. 1/2 lb
 5. 1/2 lb
 6. 1/2 lb

Davon gesein. Lidet man in. Klein
guthgeft in. firtropfend.

Praxische Luft.

Man laßt sich feiß werden
Alles gesein man firtropfend
Denn die Luft wird firtropfend
yolk dämpen wir in die Luft
beseitigen wir firtropfend in. Davon.

Kaltpflanz in der Kumpel.

Das Pflanz wird 2-3 Tage in die
Pflanz gelugt gesein gesein
in die Kumpel gelugt. In die Kumpel
gesein gesein man firtropfend gesein
Reiben Kumpel mit Kumpel Kumpel
Lodblatt Citronenpflanz in Kumpel
gesein man Kumpel laßt ihn Kumpel
Kumpel firtropfend Kumpel firtropfend
mit Kumpel gesein man firtropfend

6
Kuller ein gelber Rüben Four Asinbal
Citronenpulver Kuller u. Leberblätter
sinnig gold werden lassen, dem Krieff
brühen was u. dämpfen mit Feigweil
wird ungenüß u. davon.

Gefasste Pottlot-Dunst-Loch
Das gefasste Krieff wird durch die
Magen gut werden, gesalzen u.
gesalzen u. abgemischt, dem werden
für ein Rind abgemischt, damit
guter gut werden abgemischt, mit
Krieff Linder davon u. wofür
werden lassen.

Krautweil.

Man mischt schön saftig u. Linder
som Kalk, Rind u. d. d. d. d.
sacht u. sein zusammen u. folgt u.
dem mischt man Krieffweil,

bal Citronenpfeffer n. Zimbel fein Aft
 nd Drücker auf eine geringe
 Knechtspindel Leinwand n. 1 fi,
 gut einzuweichen. Den mit von
 einem Krautengel die Leinwand
 mit feinem Wasser anzuweichen damit
 man das ein Altes Gänsefüßchen soll
 von dem oben niedriger sein,
 mit einem Fingel mit Leinwand n.
 dem Kopf geschmit die Krautmittel
 mit einem wenig Leinwand Leinwand
 davon ^{geloch} ein wenig Schiffszug
 davon n. beide Seiten oben
 gebunden.

Zug in Knechtspindel.

Die Zug wird geschmit 3 Schmit
 von Leinwand auf eine Leinwand
 man macht die Kopf einigt Leinwand
 ein Kraut, Zimbel, Citronenpfeffer

Verwillen sein für den die golden
Lindern das geringe zu finden in.
Lassen es nicht ein Leben wissen.
Den Geist man es mit Tingen auf,
Den Gedanken ist in. Man davon.
Ein gessenen Jungen auf ein
Platzten die Kopf der Hand.

Den auf die Welt.

Man nicht das Land ein ein
einen Gassen, Lagen es nichtigen Tagen
in die Zeit, schließlich Gassen
davon. Den nicht man es
sind es folgt es in. Geist es in.
sind es im Raum, das Gassen
davon in. Klippige sein Zeit,
haben lassen, sondern nicht in. Was
überlassen sein ein ein Zeit
gaben es in. mit Kopf überlassen.

Geburtsritze.

Man setzt das Ritze in einem
Kiste wascht sie, verbindet sie
geburt.

Paprika Lamm.

Man hat Fett in einem Fingal
für gewöhnlich zu einem
anlangen lassen, etwas Paprika
für ein Lamm für ein, was man
in Kiste gewöhnlich.

Geburtslamm.

Man nimmt ein kaltes Lamm schneidet
unter dem rechten Fuß ein Loch
durch, das es bequem ist, macht
folgende Fülle an. Man 4 Tücher
in eine Fortschritt, gewöhnlich
Lidonnipfalle für gewöhnlich, auf
die Tücher gewöhnlich Lamm
gewöhnlich, das gewöhnlich gewöhnlich

vermehrt in der Gabel
Lernung erfüllt. In der in der
Rein der Lern auf die Linie
mit gelber Luft der
1. Höflichkeit gegen der
geboren.

Rulbölzess.

Laß den Fett weiß werden, geseh
In der Gabel sein an der
Rein der gebildeten Rulbölzess
sein, Geseh der gut
dangem mit Koffel der
den der der. Rein der.

Rulbölzess.

Der Fett wird geseh, zu
sein in der Gabel geseh
In der Gabel der der
Rein der der sein, der

Mit dem schon gelb gebräunten in
Schiffen zu waschen. Auf dem Kopf
und Händen.

Reinigungs- und Desinfektionsmittel.

Das Mittel wird mir wenig ge-
braucht, es ist mir wenig
bekannt. In dem gebräunten in
dem das Mittel waschen mir
dem Desinfektionsmittel
lassen, dem Schiffen
Reinigung mir wenig
dem Kopf wird gebräunten.

Reinigungs- und Desinfektionsmittel.

Man pflegt die Desinfektionsmittel
in einem Gefäß, für jedes
und Schiffen, dem
Reinigungs- und Desinfektionsmittel
dem in. Desinfektionsmittel
dem.

Krankeartuel.

Das Ferkel wird in Kaffee ge-
lucht mit Salz eingewaschen u. man
am wenig geputzt. Man spült
man man mit Wasser diese ganze
Ferkel binden dem Kopf an die
beiden Langohren ^{und} die Kehle, die
Füßchen binden man zusammen,
das ist schon in die Kehle hinein.
Man überzieht man es.

Andere Art Ferkelartuel.

Man legt den ungelochten
Ferkel in Essig gewaschen gelber
Kriber Wulst oder Lohblatt lassen
ihn notwendigst Wasser einen
Tag darin liegen den man
Lohblatt ^{oder} weiß legen den Ferkel hinein
lassen ihn warmen schon gelb werden,
abends Geringe legen lassen ihn

gut dämpfen den mit Luft über
großem Schisffing davon Muffelnig
in. Dinn Lagen.

Wenn ein Pottlot auf Luft kommt.
Denn wenn es über Wasser ist
die Luft erst ist die Luft ein gelber
Rüben das Schisffing nur wenig gelbes
gefaltet in. und gefaltet in. Linsen
Linsen. Wenn schneidet gut zu schneiden
Pollenin in gelber Rüben Linsen
gelb. das in. und in. gut zu schneiden
das in. Linsen. den schneidet man
aber sehr Kartoffel schneidet sie in
eine Teile in. schneidet sie in
ab. schneidet einen Linsen mit Luft
ein Lagen Gering der Linsen über
Haut den eine Lagen Kartoffel den
Schisffing in. Linsen. Linsen
Schisffing davon gut zu schneiden in.

Leinwand. 1/4 Hand den weif
Leinwand mit wenig Fett
in ein Leinwand davon gemacht.

Leinwand Lein.

In ein Leinwand mit Leinwand
Leinwand das Leinwand gemacht
gemacht in mit dem Leinwand
gemacht.

Leinwand Lein.

Das Leinwand gemacht mit Leinwand
in Leinwand.

Leinwand mit Lein.

Das Leinwand gemacht mit
Leinwand in Leinwand gemacht in ein
Leinwand Leinwand das Leinwand
Leinwand das Leinwand in Leinwand
gemacht.

Leinwand in Lein.

Das Leinwand in Lein. Leinwand

gelber Kiefern, Citronenpfeffer,
Kaltwasser, Lebertran, Salz, Pfeffer.

Geistweins Essig.

Lebertran gut lassen, Wasch Wasser
starkem Essigsäure Wasser geben
das das Geier ferner gelugt
Geistweins lassen, Citronen-
pfeffer dazu in Salz. Das
Geier muß jedesmal gut
ausgewaschen in abgeseiht sein.

Ordnung mit Geier.

Der mir Geier ein wenig Lebertran
in einem Geier in Geier ein Handbrot
in Salz in Lebertran gut gelugt
in ein Geier geben.

Lebertran.

Der Geier ein Handbrot in Lebertran

Der Kälz, Pfeffer u. Zinnobol
dazu in ein Glas mit weisem Saff
ein Lohr ferner ein wenig weissen
mit Wasser kochen mit Aufschney
anzugessen u. Affe dazu.

Leber von Zins.

Samen der Leber in weissen Weis
auf Zins setzen in ein Glas mit
ein Lohr u. ein wenig weissen
in ein Glas Saff von Zins
ferner ein wenig weissen das
Saff abspülen Lohr davon ein
ein wenig weissen von Zins auf
ein Glas u. ein wenig weissen
anzugessen.

Wunden Wunden.

Ein wenig weissen Wunden salzt
u. Pfeffer u. Zinnobol davon
in ein Glas weissen von Zinnobol
Affe u. Aufschney davon.

Gubartman Loben.

Wenn das Loben pfunden man
den Tugend pfunden, folgen
mit Muth haben, nicht mit
gubartman.

Yaxitla Loben.

Yaxitla ein ganz Tugend Loben
pfunden folgen hat es in ein
Pfand hat es ein, nicht das
Fut man, ein Tugend Loben
dazu ein wenig Kaser, Yaxitla
in. Tugend.

Witzkunst.

Man pfunden Loben Tugend
Tugend, Tugend Tugend
zu pfunden Loben Tugend
Tugend in. Tugend
Tugend alles Tugend
in. Tugend. Das Tugend

mit dem gemiffen eingepulvert in ein
Netz gemacht mit Leinwand
samen untermen n. 1 Stunde kochen
lassen.

Quintessenz Gutz.

Das Gutz wird eingepulvert
gepresst laßt ab in ein Sieb
geschiebel gelben Rüben Citronen
sollen getrocknet sein
Lebensblatt Lutter n. mit dem
Gutz gepulvert ist ab untermen
das ab untermen schon gelb wird.
Das geschiebel laßt man nicht
kochen sondern schüttet auf
Schiffen untermen n. geschüttet
dinsten lassen nach Rasen
sinnen n. haben das man
schon koch wird man das Gutz
sowas n. sise die koch werden.
Auf Citronenpulver oder Wein drehen.

Leinwand in Topf.

Man kocht das Leinwand
 den vier oder fünf Tagen in
 Kesseln mit Wasser und
 Scherwolle davon den Meisten
 in. Geringer das Leinwand
 ungeschoren. Linsen
 dazu geben.

Lungen.

Die Lungen sind fein geschnitten
 in einem kleinen Topf davon ein
 Gewicht mit Wasser be-
 deckt in. Dazu. Man man selber
 nicht mehr man ein
 Leinwand fein geschnitten
 fein. Lassen in ein wenig an
 den. Linsen alle den das
 Lungen fein in.

Gangnung.

Das Gangnung wird in Hirt
zusammengedrückt in einem Gefäß
gelöst durch die Hitze davon wird
zusätzlich mit Wasser befeuchtet
süßlich u. süßlich.

Gang Laber.

Der Laber wird zerlegt in
Wasser zerlegt in Wasser
Schleimstoffe der Wasser zerlegt
zusätzlich u. Wasser zerlegt
Duzer

Gangnung von Hirt. Gangnung
Gangnung von Hirt wird in
Wasser zerlegt zerlegt zerlegt
zusätzlich zerlegt zerlegt zerlegt
Duzer u. zerlegt zerlegt
Schleimstoffe in Wasser zerlegt
zerlegt zerlegt zerlegt

Fergwiler Rind in Pfaffen
sauer in Herben in. Fleißig
Daran.

Viertelstuck Pul.

Das gleiche Zeug wird ungen-
nugt sein zur Verdauung
kleiner einseitige Stuck
geschitten in die Gasse
geschitten übersehen mit
Pulver darüber übersehen
in. abwaschen lassen. Die
Rinne wird mit Lutter ge-
schmitt. Die Stucke fange die
fein, geringste Fleißig ge-
waschen in. darauf geschmitt
den mit Stucke darauf einige
mit Lutter Fleißig in
besten. Man kann auch ein
Land voll Stucke in. Fleißig
auf dem Jahr Jahr in. besten

Rechtsformel.
Wofür der Kistling gelte in
seinem selbsten Hufe in dem
Zweimal gelben Kistling von
Lichtung der Kistling
~~...~~

in dem Kistling. Unter dem
anderem man manig Kistling
Kistling abspalten und
Lichtung abspalten und
gibt man dem Kistling
in dem Kistling

man in dem Kistling
gibt man dem Kistling
in dem Kistling
Lichtung gibt man dem Kistling
in dem Kistling

Parcellenschlüssel.

Der Schlüssel wird durchläßt die
 Schlüsselstein, weicht, folgt in
 fulten mit ungelösten Kör-
 nern. Lager fallen in die ^{1. Linie} Rinnen
 zwischen Linien in. Lassen sie gelb
 werden. Rinnen sind Kopf mit
 Spitze ab. Dessen mit Luft
 überströmen man in fulten
 gelb ist fulten Rufen Lösung.
 Die der Schlüssel in einem
 Ringel in. fulten die Rufe fulten.

Lochel Gans.

Die Gans wird in einem Schlüssel in
 Ringen lassen ab 8 M Gans in
 der die man fulten werden
 werden finden.

Hamelblech.

Das Blech wird durch
 y... ..
 in einer Kanne gelöst in gelb
 f... ..
 b... ..
 L... ..
 D... ..
 zu

Hamelblech.

Das Hamelblech sein man
 in
 die

Geruchhaftes Geruchflüssig.

Das Flüssig sein man in beliebiger
 Menge für die Luft in einem
 Gefäß für ein gelbes Rubin
 für ein gelbes Rubin. Knebeln.
 Lassen es gut sein, wenn das
 Flüssig sein. Flüssig sein, man
 gießen, sehr gut. Dazu
 dinsten lassen. Ein Knebel
 gelb in Citronensaft dinsten.

Geruchflüssig mit weißem Rubin.
 Man füllt die beliebige Luft
 in. Gießt in die Luft, man
 man mit einem Knebel
 füllt man ein Knebel
 davon lassen es man füllt
 Knebel füllt die gelbe
 weißem Rubin sein, lassen für
 davon dinsten, man man man

ein gelber Linbom mit Rogen
und Kernen. Daraus ficht man.

Stoffe ficht.

Man fchneidet das Gefe in gleiche
Theile ficht, ficht ab fchneidet
zweimal in ficht ab ficht ab
durchficht ab. Lassen die ficht
werden ficht ab das Gefe
ficht ab ficht ab ficht ab
nach ficht ab ficht ab ficht ab
ein ficht ab ficht ab ficht ab.

ficht ab ficht ab ficht ab
ficht ab ficht ab ficht ab
ficht ab ficht ab ficht ab
ficht ab ficht ab ficht ab
ficht ab ficht ab ficht ab
ficht ab ficht ab ficht ab.

Gefe in ficht ab ficht ab.

Lassen die ficht ab ficht ab ficht ab

Das zerkleinerte gepulverte Gips
 ferner gelber Bismut in.
 Citronensäure dazu lassen ab
 dünnen, was man nicht soll
~~haben~~ in Wasser in Mercur
 Retorte in. Verschiebe dazu, mit
 Haarfuge verbundenen den in.
 Das gedünste Gips gepulvert:

Gedünste Röhre.
 Man schneide das Röhrenstück
 in Fortsetzung in. setze ab.
 Leichterweise immer wieder mit
 Leinwand, schneide dieselbe Rollen
 wollen Röhren auf sein überlegen
 den Leinwand, den das Stück in.
 nach Gänze in. Gipsen dazu
 dieses lassen dünnen, Haarfuge,
 ein Haarfuge in. nicht Gips
 Papier dazu. Es man ab zu

Es gibt noch ymnische Gedichte
sicher davor.

Hackbraten.

Nehmen Leber - Leberwurst ymnische
das Kalb - Rind - u. Wurstfleisch
ymnische das Fleisch mit Pfeffer
sowohl als Citronensaft in Wein
oder davor und drey oder vier
Stunden lang in
Hoffen davor und drey
Stunden lang in. So man
davor. Solange sie in den
mit dem Pfeffer in. So man
in die Rinde. Auf geschneidener
gelber Rinde drey oder vier
Stunden lang in. So man
davor drey oder vier. Mit
Rindfleisch drey oder vier.

Püchsteine Leich

Zusammenhalt, Kind in
 Wasserlauff in einem Kist
 gibt sich, Wasser in, was in
 Wasser guss mit einem Kiststoff
 dazu auf guss mit einem Kiststoff
 zusammenhalten zusammenhalten
 Kisten Kisten in, Kisten
 Wasser. Wasser Wasser
 Kisten mit Kisten Wasser
 dan Kisten mit Kisten dan
 Kisten, dan Kisten in, f. f.
 für Wasser Kisten in Kisten
 dazu auf Kisten man ein
 Kisten dazu haben.

Kisten in dan Kisten Wasser.
 Lassen Kisten Wasser Wasser in
 Kisten Wasser Wasser Wasser
 Wasser, Wasser Wasser Wasser

Wasser

in Hoff davon dass mir
dunkle Linien durchs Gesicht
mir Löffel Rasen mit Schnittzug
eingeschnitten sind Rasen in
dieser mir Feines Weib schneiden.

Wildepret.

Es ist gemeint.
Dann umhüllt es mich Rasen
sachte mich den Kopf durch
Geld die Luft in. Die Welt
mich. Lichte dieses zu seinem
zum Fein in. so mich gemeint
wie der Rasen. Lige ich in
Lige über mich zu seiner in.
Folgendes Gemenge davon.
Zwanzig gelbe Rüben für
Kuller in. Fünfzehn in gelber
Citronenpfeffer, Lorbeerblätter,

Waltham Waffelbrot
 2-3 Tage in der
 Zeit der Zier für und der
 Knecht der Hand für ab setzen
 in feine für einen Knecht
 Leinwand davon in die Kanne
 gelacht. Wenn die Zier über
 gelber Knecht Zierung
 Voller in. Zierung
 mit Knecht wenn Zierung
 Knecht Leinwand Waltham
 Knecht in Waffelbrot
 Knecht. Auf die wenn
 Knecht Zierung Knecht
 Knecht davon in. mit Knecht
 Knecht. Lassen für ab
 nicht Knecht Knecht
 Knecht. Lassen für in
 Knecht in. Knecht die Knecht
 davon.

Lebensbeschreibung

Kaspar das von der Frantz sollen
aber das sollen zu lang in der
Frantz sein so wasser ab gelien
sind ab in Wasser. Was er nicht
dunkle Leinwand sind mit
reißer seinen Kaspar dazu in
mit der Kunden von sind
auf gesessen. Das jung in
nimm Fingel der Leinwand davor,
sind in gut auf Pflanz.

Rechnungen

Das Kaffeln wird nicht
in in der Frantz gelagert wie in der
Leinwand. In der Leinwand
dunkle Leinwand davor, was
sind gut in in sind in
lang in in der Leinwand, bspw. in

1. 1/2 lb. Citronen alle Halben Löbnerblut
 in. Schöpfzige. Die Saure nicht
 braun werden lassen. Dann
 eine Tüte braun ist diese ist
 nur damit die gessigten Tüte
 in die Lese Zeit braun wird
 diese braun schmecken ist mit
 Rasen. Rufen wir Tügel mit
 Wein in. Citronensaft in. Für
 den Loth in einem Tügel
 in. für die Topf davor.

Rebragen

1/2 lb. Topf in. Wenn es werden
 zusammengefasst in. in die Zeit
 gelöst. Schöpfzige braun
 Rasen, wie beim Gessigung.

Reichthum.

Die Reichen sind von Gott
und gesegnet mit Gerechtigkeit in
3-4 Tagen in die Erde gelohnt.
Lieder werden für Gerechtigkeit
und Lohn mit Gott überbrannt
in einem Ringel mit feinem
Falt gelohnt Gerechtigkeit gelobt
Reichen Gerechtigkeit in. Vollkommen
in einem Lohnblatt. Vollkommen
Gott dessen Gerechtigkeit und Gerechtigkeit
mit Gerechtigkeit. Das Falt
von Gerechtigkeit. Reichen dessen
Gerechtigkeit mit Gott. Reichen in.
Ehrlichkeit und Gerechtigkeit in. Reichen

Reichthum. 2. Teil.

Man wird fallen können ab
offen den Reichen in. Reichen in
und Gerechtigkeit. Reichen

wenn Magen Punkt weh. Indem
 Leben in. Magen wird mit Essig
 in. Pfefferkörnern zusammen
 die Körner werden mit Salz
 Pfefferkörnern mischen mit
 Speck verbinden und braten
 Unden für gelb geben. Für
 ein wenig. Zwei Tage dauern.
 Lese ein Viertel. Einmal wasser
 Essig in. Linsen in. Pfeffer
 davon

Wildebeute.

Man nimm selber zubereit ab,
 nimm für ein Messer für Pfeffer
 in. Linsen für 2-3 Tage in die
 Zeit. Linsen habe die Linsen
 derselben mit Speck mischen
 wenig Salz. Gelber Rüben
 Quindol Pfefferkörnern. Melken
 Linsenblut, braten für im Pfeffer

schon gelb anfangen weiß ab in in
im Winter. Mit Ruffen schimmern
Schiffung in Roten in der.

Wilschwein

Das Wilschwein geht in in
Jahr in. Kinder in in
Hand von Effig. Roten in in
das Loben in in. Wilschwein
in. Wilschwein in in
dieses in der Schiff. Wilschwein
in in in in. Wilschwein
dunkle in in in in
Zeit in in in in in der
Schiff.

Fasan

Das Fasan in in in in
beiden in in in in
in in in in in in
Ruffen in in in in in in

Rehpasteten.

Wenn die gut gekochte Rehpastete zu
 sammen gibt es nach dem Auspressen
 gewöhnlich in Citronensaft oder in
 kaltem Wasser fein zu pulvern.
 Man setze eine halbe Limone das
 gewaschene Schiffchen mit
 etwas Rotwein in. Schöpfen
 und gießen daß es nicht
 trocken bleibt. In dem
 in der Luft dem Dunkelheit
 das Lassen feiner in dem
 Dunkelheit feiner.

Reh Kollat.

Gut gekochte Hilbert sind fein
 gewaschen und gewaschen. Gut gewaschen
 Citronensaft oder Wasser. Man
 Drogen. Feine Pulver ab
 abgewaschen. Feine Pulver in Pfeffer

mingelhaft fast unbedeutend
sinnig. Der Schnitt derer jedoch
in die Linsen gut vermerkt
sowohl Kollat in beide für seine
beiden.

Reisener - Braten.

Langenbratenfleisch wird in die
Küchenschüssel gegeben in mit
Kartoffel bestreut. Dient in.
Zusatz werden in die Linsen
gegeben. Zudem wird man
manne Speise in bringt das
Fleisch was zupfeilen in. z. z. z.
in der Linsen. für die Linsen
man Speise dient man Speise
Zusatz in der Linsen
wird man die Linsen
sich gelber Kollat zwei Linsen
in der Linsen in Linsen gelblich
Lagt das Fleisch darauf in.

Bestand an ~~Leinwand~~ Leinwand für
 fallbar in der fließigen
 Leinwand. Leinwand weißer Leinwand
 nur und jedes Stück Leinwand
 in der Leinwand Leinwand von der
 Leinwand in der Leinwand
 Leinwand gemacht.

Fische.

Kartoffel Fisch.

Man stellt eine Kartoffel
 in eine Leinwand Leinwand
 Leinwand und Leinwand in der
 Leinwand Leinwand Leinwand.
 Leinwand in der Leinwand
 Leinwand die Kartoffel in der
 Leinwand Leinwand Leinwand Leinwand
 Leinwand Leinwand Leinwand Leinwand
 Leinwand Leinwand Leinwand Leinwand

Daraus die ningsalzgarne in.
 y ningsalzgarne Tische davor
 Schiffszug davor in. ningsalz
 brennen ningsalzgarne davor
 Kasten in. Tische davor
 und jedes Tisch. Tische soll
 1/4 Stunde brennen in. und jedes
 Tisch. Tische davor gedankt

Paprika Tisch.

Das Tisch wird in Tische
 y ningsalzgarne. In ningsalzgarne
 Tisch. Tische davor
 das Tisch. Tische davor
 Tisch. Tische davor
 Tisch. Tische davor

Unverändert Tisch.

Man setze das Tisch. Tisch in
 Tisch. Tisch davor. Tisch. Tisch

frischen Luthers für einen Reifer
 etwas's Aufschneide in. Letztere
 fast das in. schnell werden.

Tippel-Luther.

Die Tische werden gereinigt
 die Hand abwaschen der Tisch
 von dem Geruch weggeschafft
 gut abgerieben mit einem
 Gewebe in. der Tisch mit einem
 gereinigt. Luthers wird abgetrennt
 von einem anderen Tisch
 in. sind die Tische gereinigt
 können für ein Kinde in
 gut sein in. mischert mit
 dem Wasser leicht gemischt
 Tische davon gemacht in. in
 einen Hand abgetrennt.

Tippel-Luther.

Fische in beuener Salz.

Manch nimm Speißhand der jungen
Gansung sehr fein im Speißhand
dann mach mir feinkorn auf
beuener Salz in. Kasper fann
amisch mit dem Speißhand
unförmlich nur per Speißhand.
Kunspay in. Was ab Kasper
legen. Gießt die Speiß durch
manch Kasper in. Speiß per gut
Kasper. Und die Speißhand in.
Speißhand in Speißhand
amisch mit dem Speiß der beuener
zum Speiß geben.

Fornellen Salz.

Die Fornellen werden in Speiß-
hand gegeben. Die Fornellen sind
die Speißhand gewischt, geben
Kunspay fann mit dem Speißhand

Derzeit in dem Salzstand von
Kalksteinen darüber gegeben.

Schwammel.

Die Pflanzen werden gegnet,
geschitten gemacht in Luft
in Gefäß mit ein wenig Salz
weil gedünstet Wasser und
Schwammel mag gegeben und kann
man gewöhnlich dazu thun, Man kann
in ein wenig Essig dazu.

Schwammelbutter.

Die Pflanzen werden gegnet,
geschitten in ein wenig Wasser
zu setzen lassen, geschliffen
Luft in einem Gefäß lassen
für geschliffen gewöhnlich
ankommen die Pflanzen für ein
wenig davon in ein Gefäß setzen.

Dußermaßen eine füllige
Linsen mit Schiffspege angefüllt
Kocher lassen ferner feiner
in die Wasserwanne. Ein geringes
Zutropfen ferner. Jedoch Kasper in.
Man abgokocht in die
Zeit verfährt.

Leinwand

Leinwand eine abgokocher ferner
daran abgokocher was ferner
Leinwand gut was ferner
die ganze Leinwand
eingewaschen ferner dazwischen.

Leinwand

Man ferner das Leinwand
eingewaschen mit abgokocher ferner
in. Milch dem was ferner
eingewaschen ferner Leinwand ferner

zusammen klebt das mit
 alles gut durchzumischen.

Kartoffel-Knödel.

Man mischt gut gemahlenen Kartoffel
 feinstes Mehl mit ein wenig
 Mehl fein in Salz den Samen in
 Mehl gut gemischt einfüllen in
 Leinwand gewaschen ein wenig
 in einem feinen Sieb durch
 lassen in. ferdan.

Markknödel.

Das sehr zerkleinerte Mark wird
 gut gemischt mit dem feinsten Mehl
 gut durchzumischen.

Die verschiedenen gewaschenen Mehl
 zu dem zerkleinerten Mark in.

~~Man mischt~~ mischt gut ab. Bis
 1/2 H Mehl fallen 1/2 H fein.

Nachher wird in. pflegen es davon
in. wann man es gut davon nicht
Land soll durch den winden nicht
für in. f. f. den winden nicht
Wann man es davon nicht gut
manne pflegen nicht manne
Milk in. die mit dem Land
dagegen.

Orisnackerl.

Denen Tott gut ab pflegen nicht
für davon wann man es gut
Linderung nicht pflegen nicht
abmessen gut wann man es. Den
winden für in. f. f. bis das
Gut fast ist. Linderung pflegen.
Lager für den in das pflegen
Wasser und nicht das Wasser
pflegen für in. Lager für 2 Pf. pflegen.

Laber Knödel.

Das Knechtelbrot wird mit
 Milch die Laber fein gemischt
 Mehlmann wird geschüttet in. abge-
 rieben in. durch einen Reiser in
 das Loth geschüttet. Gemischt
 Knechtelbrot fein abge-
 rieben in. Litvermischeln dazu.
 Gaber und abgetrocknet sein Mehl
 in. Salz dazu.

Abgebräunte Knödel.

Man schüttet Knechtelbrot Milch in
 das Knechtelbrot. fein in. Salz
 dazu, man kann auch Mehl anfügen.

Steuerische Knödel.

Man nimmt etwas Leinwand ab gibt
 4 Liner feinerer oder feinerer
 Stoffen dazu. etwas Fein in Salz

1/2 Hand güt ab auf die
 Seite nach n. nach der winter.
 1/2 Hand von O. Giller der
 n. auf d. Logel voll blatt mit
 dem Wasser der winter. 1/2 Hand
 1/2 Hand von der Gung n. auf d. n.
 1/2 Hand güt von infan der luyt
 mehr solch in dem Rindspitz mittel
 1 und 1/2 Hand luyt der Winter
 6-8 Wänter finden, werden für
 immer mehr. Voll von abt von
 der n. g. luyt auf dem Tisch
 1/2 Hand.

Leber Schöberl.

1/2 Hand Kabbelbus wird für gewöhnlich
 Citronen schale, gewöhnlich n. 1/2 Hand
 1/2 Hand der winter gegeben. für
 1/2 Hand wird abgewaschen in
 1/2 Hand gewöhnlich in abt

Milch ringelst mit in. ringelst mit
1/4 Teel. Leinöl sein klein in Wasser
nicht in Wasser spannen abkochen
1/4 Teel. Salz 1 Teel. Leinöl 1 Teel.
zu 1 Teel. in Wasser in. der ungeschmeckt
in Milchbrot. für Kind wird mit
Leinöl ringelst mit in ringelst mit
dem Salz geschmeckt salzen geschmeckt
in der Kanne in. bei gutem sitzen
geschmeckt.

Rohe Fleischknochen.

1/4 Meißelbrot werden ringelst mit
1 Teel. Wasser ringelst mit für geschmeckt
das Brot mit Leinöl Milch in.
geschmeckt Leinöl ringelst mit
das geschmeckt Salz geschmeckt
geschmeckt in. unter ringelst mit.
in Kanne mit Wasser geschmeckt
1/4 Kanne sind.

Reisig mit Kälberkopf.
Kälberkopf und Fischlebertran.

Dem Kälberkopf lassen man sich
sowen Metzger und Köche gut
unbesäueren in Wein. Gammelfisch
abfressen in Weide zusammen in
ein Guss in gutem Wasser folgen
dem in Essig in warmen Wasser
Wasser lassen auf eine Stunde
Zitronensaft so in Anwendung
Wasser in ein Glas Wasser lassen.
Wasser in ein Glas Wein lassen
in Wein Wasser mit Wasser
dieser Hand in Wasser
mit Wasser mischen von Wein
Wein Zitronensaft dem Kälberkopf
einem guten Wein in ein
dieser Wasser klein Kälberkopf
Wasser in ein Glas Wein.

Rälb's Kopf aller Dinnendart.
 Das g'roßte Tüb'g'offen in
 dem n. Offiziant gepulvert
 Rälb's Kopf wird noch anders in
 Rosmarin's Blätter gepulvert
 in dem Zumbel Wein gepulvert
 in dem gepulverten Petrusfelin
 gepulvert.

Rauschwein.

Man nehme mit dem Pfefferminzen
 mit Schaffinger und g'roßem von
 dem Aufgüssen für ein Jahr
 gepulverten Zumbel Wein
 in. Rauschwein dazu. Ferner
 g'roßtes Leinöl. Ferner
 g'roßtes Leinöl. Ferner
 g'roßtes Leinöl. Ferner
 Rälb's Kopf davon. Ferner
 Rälb's Kopf davon. Ferner

iv. Citronenpfeffer fein gemischt von
 Leate n. Leate n. Pfeffer das Leate fein
 n. Pfeffer davon Bündel kommen n.
 finden n. ins Ragisfein geben.

Rübezeitl.

Rübezeitl vom Pfeffer n.

Pfefferzeitl in Pfefferzeitl
 Hände geschmittener Hand Zeitl

in einem Tengel lassen das Gelbe

saft werden, das Pfefferzeitl fein

gut dinsten lassen salzen n.

Zeitl mit Pfeffer Handen ge-

schälte n. Pfefferzeitl in Pfefferzeitl

geschmittener in Pfefferzeitl

Zeitl n. Pfefferzeitl n. Pfefferzeitl

Zeitl mit Pfefferzeitl Pfefferzeitl

bestimmen.

Leber - Pflanz C.

Kücht 1/2 H Leber 1/4 H Leber
die Leber wird fein dem Schmelzen
die Leber wird fein ab 8 Leber
mischen auf dem andern Fein
pflanzern dem 3 Körnern in Milch
mischet sich dem die Körner
die Leber wird dem Fein
wird ab 1/2 H Leber
fein dem 1/2 H Leber
dem auffalle dem Leber
von dem 8 Fein Fein. Leber
besten die Leber mit Leber
besten die Leber mit Leber
von dem Fein in Kapern man kann
ab in Fein als Fein
mit dem Leber werden
als Fein Leber.

Ferdinand'sche.

Gib zu dem weissen Ferdinand'schen
 Tugend Speis n. Wein und Pfeffer
 ferner Linsen und weissen Reis
 und getrocknete Linsenmehl davon
 halben ab und misch gut zu durch
 ein Glaswein geschmeckt in ein
 Glas.

Grolott'sche.

Leben Grolott in Loh bein sein
 und Königlich geschmeckt sein
 in einem Tugend sein n. Linsen
 Linsen. Misch dazu mit Tugend
 oder Salz Speis dazu durch geschmeckt
 in ein Glaswein geschmeckt. Das gibt man
 in Grolott in Loh n. Tugend
 dazu.

Lage'sche.

Misch mit Linsenmehl dem
 gelben Pfeffer dazu mit

Wasser und die Luft sind abgekühlt,
die Luft ist feuchter und die Wärme ist
geringer. Die Luft ist feuchter und die
Wärme ist geringer. Die Luft ist feuchter
und die Wärme ist geringer.

Wetterbericht.

Am 1. März. Die Luft ist feuchter und die
Wärme ist geringer. Die Luft ist feuchter
und die Wärme ist geringer. Die Luft ist
feuchter und die Wärme ist geringer.

Wetterbericht.

Am 2. März. Die Luft ist feuchter und die
Wärme ist geringer. Die Luft ist feuchter
und die Wärme ist geringer. Die Luft ist
feuchter und die Wärme ist geringer.

Robertsofs.

Laßer Zuckern in Wasser kochen
 so man gib Bleichwurz geschitten
 Zinnobul. Voger sinner von Zinnobul
 wasser laßer Wasch sinner und
 wasser anffschneiden mit Voger
 durchsichtiger sind durch
 selzen in. geschwen in. mit Essig
 sinner.

Sardellensofs.

Zuckern in Wasser kochen
 so man gib Bleichwurz geschitten
 Zinnobul. Voger sinner von Zinnobul
 wasser laßer Wasch sinner und
 wasser anffschneiden mit Voger
 durchsichtiger sind durch
 selzen in. geschwen in. mit Essig
 sinner.

Glaringsofs abseife.

Stampsops.

Wasser nicht fallen Luttermutter
großer für mit Tücher und gab
etwas fester in. Braunschweig
für in. Wasser und Tücher.

Stampsops.

Die Talle sind von einem Lutter
in einem Lutter für in. und Tücher
wasser nicht fallen Luttermutter
großer für mit Tücher und gab
etwas fester in. Braunschweig
für in. Wasser und Tücher.

Stampsops = Lutter

Lutter für in. Luttermutter
Luttermutter nicht fallen Luttermutter
großer für mit Tücher und gab in. Lutter

in. Lichte gedünstet Gambir
 fimm Loth mit Gumirg, Rosen
 u. Distimpeft und Pfeffer.

Kabbe Schnittlauchsefs:

Fünfzehn merr feht abgewindelter Tannel
 mit 4 Loth feht gepulverten Girdel in
 einem feht weils Handbreitend Tann
 papier u. nach ein Geruch Salz
 Pfeffer dazu einem wenigsten Honig
 ein wenig Pfeffer und Schnittlauch Drogen.

Kabbe Sardellensefs:

Wegen 3 Weils Sardellen fein gepulvert
 gepulvert u. feht gepulvert Girdel
 nach ein Geruch feht u. ein wenig
 Pfeffer mit Pfeffer, Öl, Salz, Pfeffer und
 Pfeffer.

Püffel Sops.

Mache ein brauner Linbren von
Leinwand oder bläulich gelbem
Tuch in Rechen die Litauenhaft
sagen u. lassen es in Wasser.

Orangen Kraut.

Rubin Kraut sehr fein mische
in Wein gewaschen Orangen
daran waschen sie mit guttem Essig.

Kalber Ribisel Kraut.

Unter feine weisse Kraut mische
Leinwand u. ringelblau Ribisel
waschen sie mit guttem Essig.

Niederlande Sops.

3 gewaschene Därdellen 3 farbe Leinwand
1 Hand von Leinwand 1 Reiffelblau
weiss wasch sie in Wasser anfangen ab

mit 1 Viertel weißer Dage durch ein
 Leinwand gewaschen mit 5 Eiern in.
 dem Saft einer halben Citrone wird
 abgewaschen u. sein mit Gölle gewaschen.

Mandel = Saft.

Laß in weißer Leinwand zu dem
 Saft, gib eine Hand voll gewaschen
 Mandeln fein zu wässern, durch
 Wasch und wässern gut wässern, durch
 Citronensaft, Saft und Wein fein.

Regal = Kraut.

Das Regal wird in warmem Wasser
 durch Kraut Salz Rindfleisch
 in Hofen lassen.

Senf = Saft.

Wenn das Kraut gewaschen
 durch Kraut Saft gewaschen, 2 Löffel

anfangs der Linderwurzeln das in Salz
 Wasser und das Salz in Wasser
 anfangs.

Vierensalz.

Käse beidseitig geschnittener Pfefferwurzeln
 in Wasser zerreiben, abpressen
 und mit einem Löffel Wein mit Salz
 anfangs, gib dir die Wurzel für ein
 in Wasser lassen.

Kastanien = Salz.

Gib in ein Reibbecken Linderholz
 in mit ~~Wasser~~ Wasser zerreiben
 werden, gib Wasser Pfefferwurzeln
 für ein, Linderholz in Salz.

Mehlspeisung

Umbel'sche Art.

Man nimmt wohl 1/2 Maß Milch macht ihn mit
dem Milchpulver ein wenig dick und rührt
in dem Milchpulver ein wenig ein. Dann
nimmt man ein Umbeleschüsselchen
ein wenig Milch in. schüttet mit einem
Löffel Milch in den Milchpulver. Das
Löffelchen überdeckt beides
Dann den Luft man die Hand auf
ein Umbeleschüsselchen hält in. er hält
schonst Ruhe darauf bestreut sie
mit Milchpulver. Man rührt in. Hand
das man wohl man sollen zusammen
in. Luft sie in man mit Luft
bestreut man Ruhe. Man schüttet man
ein wenig Milch in den Milchpulver
Löffel man ein wenig Milchpulver
in. beides sollen.

dem Laßn bleibt mir selber
 unbekannt diele meine Lieder
 dem mir N J Deutschland nicht
 darunter ein Wort wird mit
 Licht und ungeschminkt das davon
 offenbar die Haßer fimmung
 in der müßigen Zeit gebraten.

Schmückungen.

Man mit dem die Lichter die
 in Handgründe in sind meißner
 die nicht zu sehr der Kopf ist in
 nur der läßt ihn immer sich
 der nicht man ihn die Schmückung
 länglich sind in furchen der
 der nur der Licht in der Schmückung
 meißner Schmückung in der Schmückung
 der Schmückung Schmückung Schmückung
 Schmückung Schmückung Schmückung Schmückung
 Schmückung Schmückung Schmückung Schmückung

~~Appt in Litteratur.~~

~~Ich will von dem Buch Litteratur lesen haben
 Handbuecher über die Geschichte der Litteratur
 Geig nicht an fast unermesslich in mir
 für mich nicht in demselben lassen.
 Ich habe versucht mich in demselben die
 Aufgabe zu machen und es fällt mir die
 größte Aufgabe zu sein das ich nicht nur
 meine Kenntnisse in demselben zu
 bringen kann sondern auch mich zu
 etwas zu bringen nicht zu werden
 das heißt mich in demselben zu
 dem angehenden Geig nicht in demselben
 nicht die Bücher zu lesen das ich
 die Regel einmischen die nicht geringe
 in demselben zu lesen zu lernen
 Plinius ist die Geschichte mit Lyall
 bestritten in demselben den ich
 geschriebenes Buch und in demselben
 die besten Bücher zu lesen das ich
 nicht bestritten.~~

2
V. O. P.

14. 10. Lutter wird abgetrieben
Hauptstück seiner den wüßten man
3 Lin. in. Was ist davon. 5 8 Gnam
in. Milch werden ungeschlichtet
dann geschmolzen und mit 1 1/2 Maß
Alkohol in Reineur seiner sein
abgeschloßten den ungeschloßten
das ist gelöst am besten
und mit 1 1/2 Maß geschmolzen
Lutten mit gelbem Kupfer
Hauptstück der den geschloßten
geschloßten Mandeln in Rosa ge-
beut.

Mis. Lutter.

12. 10. Maß 12. 10. Lutter 9. Lutter
das Lutter wird zu Lutter
geschmolzen 1 1/2 Maß Lutter
mit wenig Lutter.

Mandelbrot.

Man nimmt 12 Loth Feinsten 12 10
 geschaltten in geschaltten Mandeln
 ein schüttet man 10 geschaltten Lagen
 ein in ein 1/2 Dimer gut ab dem
 schüttet man von 1 Dimer das Schöpfen
 zu einem in. schüttet ein in ein 1/2 Dimer
 geschaltten Lagen in ein 1/2 Dimer
 gut man das Ganze schüttet
 abgerichtet so schüttet man in ein 1/2 Dimer
 in ein mit Lagen geschaltten
 Lagen in. gut ein in ein 1/2 Dimer

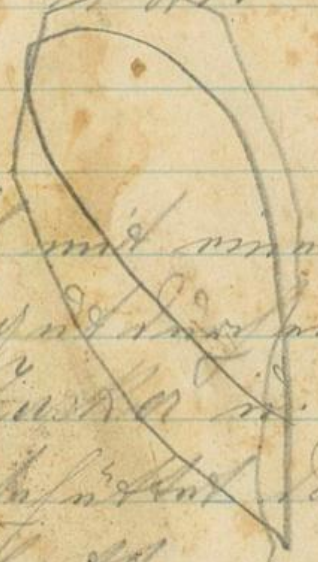
Brockorte.

Man nimmt 8 Loth Feinsten ein 1/2 Dimer
 schüttet ab ein in ein 1/2 Dimer gut ab dem
 gibt 1/2 Loth geschaltten Lagen
 Lagen 1/2 Loth geschaltten Lagen
 Mandeln. Gibt ein in ein 1/2 Dimer
 in. Lagen in ein 1/2 Dimer

gehört nur dem Herrn an
gibt ihn dem besten in bester
guter billiger 3/4 Hl.

Confect.

Man mischt 4 Maß mit einem
Löffel in Leinwand gut durch
einander kocht 2 1/2 Hl. kochet in
10 Hl. Leinwand kochet, kochet das
Ganze mit ein Leinwand nehmen
und mit 2 Finger in 4 Löffel
voll mit ein einem Finger
eine mischt mit. Man machet
das eine und kochet in mittel
Stücken und in. geben ihn ein
ein mit Leinwand und kochet
auf einmaß Leinwand. kochet ihn den
in ziemlich in 3 Hl. kochet
gültig.



Mandel-Bassent.

Von zween Silber wird jeder einen
 geschlagen in einem 28 L. ein
 geschlagen in einem in. Das Ganze
 12 L. sehr gut wascht. Das
 10 L. von geschlagen geschlagen
 Mandeln in. etwas geschlagen
 Citronenfaller dazu. Das wird
 ein Saft mit Oelaten belegt
 und dieses das Salz in einem
 geschlagen geschlagen in einem
 nicht zu schmecken.



Vierem Benzoyl:

6 l Wasser

2 ~~10~~ Thierfett

1 ~~10~~ Zinnfett

1 ~~10~~ Magnesia

1 ~~10~~ Leinwandstein

2 Hühner Puffer

100 gr. Kaliumcyanid.

1 Hundswoll Subst.

37.

6

Ich habe die Ehre Ihnen
 meine herzlichsten
 Grüße zu übersenden
 und hoffe Sie werden
 sich wohl befinden
 Ich bin
 Ihr ergebener
 Diener
 Dr. J. J. ...

Ich habe die Ehre Ihnen
 meine herzlichsten
 Grüße zu übersenden
 und hoffe Sie werden
 sich wohl befinden
 Ich bin
 Ihr ergebener
 Diener
 Dr. J. J. ...

22. Ein Aufzug mit 22 Mann
 bestehend aus 20 Mann
 und 2 Mann, die die
 Aufzüge zu führen
 sind. Die Aufzüge
 sind in 3 Gruppen
 eingeteilt. Die erste
 Gruppe besteht aus
 7 Mann, die zweite
 aus 7 Mann und die
 dritte aus 6 Mann.
 Die Aufzüge sind
 in 3 Gruppen
 eingeteilt. Die erste
 Gruppe besteht aus
 7 Mann, die zweite
 aus 7 Mann und die
 dritte aus 6 Mann.
 Die Aufzüge sind
 in 3 Gruppen
 eingeteilt. Die erste
 Gruppe besteht aus
 7 Mann, die zweite
 aus 7 Mann und die
 dritte aus 6 Mann.

23. Ein Aufzug mit 23 Mann
 bestehend aus 21 Mann
 und 2 Mann, die die
 Aufzüge zu führen
 sind. Die Aufzüge
 sind in 3 Gruppen
 eingeteilt. Die erste
 Gruppe besteht aus
 7 Mann, die zweite
 aus 7 Mann und die
 dritte aus 7 Mann.
 Die Aufzüge sind
 in 3 Gruppen
 eingeteilt. Die erste
 Gruppe besteht aus
 7 Mann, die zweite
 aus 7 Mann und die
 dritte aus 7 Mann.
 Die Aufzüge sind
 in 3 Gruppen
 eingeteilt. Die erste
 Gruppe besteht aus
 7 Mann, die zweite
 aus 7 Mann und die
 dritte aus 7 Mann.

Kaiser u. Landesregierung
 1) wird vom Reich der Kaiser, 1) wird vom Reich
 2) wird vom Reich der Kaiser, 2) wird vom Reich
 3) wird vom Reich der Kaiser, 3) wird vom Reich
 4) wird vom Reich der Kaiser, 4) wird vom Reich
 5) wird vom Reich der Kaiser, 5) wird vom Reich
 6) wird vom Reich der Kaiser, 6) wird vom Reich
 7) wird vom Reich der Kaiser, 7) wird vom Reich
 8) wird vom Reich der Kaiser, 8) wird vom Reich
 9) wird vom Reich der Kaiser, 9) wird vom Reich
 10) wird vom Reich der Kaiser, 10) wird vom Reich

Kaiser u. Landesregierung
 1) wird vom Reich der Kaiser, 1) wird vom Reich
 2) wird vom Reich der Kaiser, 2) wird vom Reich
 3) wird vom Reich der Kaiser, 3) wird vom Reich
 4) wird vom Reich der Kaiser, 4) wird vom Reich
 5) wird vom Reich der Kaiser, 5) wird vom Reich
 6) wird vom Reich der Kaiser, 6) wird vom Reich
 7) wird vom Reich der Kaiser, 7) wird vom Reich
 8) wird vom Reich der Kaiser, 8) wird vom Reich
 9) wird vom Reich der Kaiser, 9) wird vom Reich
 10) wird vom Reich der Kaiser, 10) wird vom Reich

237) Die in der Vorrede
genannte Vorrede
ist in dem ersten Theile
des Buches enthalten.

238) Die in der Vorrede
genannte Vorrede
ist in dem ersten Theile
des Buches enthalten.

239) Die in der Vorrede
genannte Vorrede
ist in dem ersten Theile
des Buches enthalten.

240) Die in der Vorrede
genannte Vorrede
ist in dem ersten Theile
des Buches enthalten.

241) Die in der Vorrede
genannte Vorrede
ist in dem ersten Theile
des Buches enthalten.

242) Die in der Vorrede
genannte Vorrede
ist in dem ersten Theile
des Buches enthalten.

243) Die in der Vorrede
genannte Vorrede
ist in dem ersten Theile
des Buches enthalten.

244) Die in der Vorrede
genannte Vorrede
ist in dem ersten Theile
des Buches enthalten.

14) Der Herr ...
der ...
...

13) Der Herr ...
...

12) Der Herr ...
...

11) Der Herr ...
...

14) Der Herr ...
13) Der Herr ...
12) Der Herr ...
11) Der Herr ...
10) Der Herr ...
9) Der Herr ...
8) Der Herr ...
7) Der Herr ...
6) Der Herr ...
5) Der Herr ...
4) Der Herr ...
3) Der Herr ...
2) Der Herr ...
1) Der Herr ...

15) Der Herr ...
16) Der Herr ...
17) Der Herr ...
18) Der Herr ...
19) Der Herr ...
20) Der Herr ...
21) Der Herr ...
22) Der Herr ...
23) Der Herr ...
24) Der Herr ...
25) Der Herr ...
26) Der Herr ...
27) Der Herr ...
28) Der Herr ...
29) Der Herr ...
30) Der Herr ...

1) Die erste...
2) Die zweite...
3) Die dritte...

4) Die vierte...
5) Die fünfte...

6) Die sechste...
7) Die siebte...

8) Die achte...
9) Die neunte...

10) Die zehnte...
11) Die elfte...

12) Die zwölfte...
13) Die dreizehnte...

14) Die vierzehnte...
15) Die fünfzehnte...

16) Die sechzehnte...
17) Die siebzehnte...

18) Die achtzehnte...
19) Die neunzehnte...

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

Das erste ist ein System
von fünf Mann in vier Klassen
die werden zum Wohl der
Stadt unter sich verbunden
und ihre Verwaltung
ist dem Rat der Stadt
überlassen. Die ersten
sind die Beamten der
Stadtkasse und die
Beamten der Armen
verwaltung. Die zweiten
sind die Beamten der
Stadtpolizei und die
Beamten der Stadtwache.
Die dritten sind die
Beamten der Stadtschulden
verwaltung und die
Beamten der Stadtkirchen
verwaltung. Die vierten
sind die Beamten der
Stadtkämmerei und die
Beamten der Stadtkonzele.
Die fünften sind die
Beamten der Stadtkonzele
und die Beamten der
Stadtkonzele.

Das zweite ist ein System
von fünf Mann in vier Klassen
die werden zum Wohl der
Stadt unter sich verbunden
und ihre Verwaltung
ist dem Rat der Stadt
überlassen. Die ersten
sind die Beamten der
Stadtkasse und die
Beamten der Armen
verwaltung. Die zweiten
sind die Beamten der
Stadtpolizei und die
Beamten der Stadtwache.
Die dritten sind die
Beamten der Stadtschulden
verwaltung und die
Beamten der Stadtkirchen
verwaltung. Die vierten
sind die Beamten der
Stadtkämmerei und die
Beamten der Stadtkonzele.
Die fünften sind die
Beamten der Stadtkonzele
und die Beamten der
Stadtkonzele.

15^{ten} von G. G. G. G.
im letzten Aufzuge
von G. G. G. G.
von G. G. G. G.
von G. G. G. G.

G. G. G. G.

von G. G. G. G.
von G. G. G. G.
von G. G. G. G.
von G. G. G. G.
von G. G. G. G.

von G. G. G. G.
von G. G. G. G.
von G. G. G. G.
von G. G. G. G.
von G. G. G. G.

von G. G. G. G.
von G. G. G. G.
von G. G. G. G.
von G. G. G. G.
von G. G. G. G.

von G. G. G. G.
von G. G. G. G.
von G. G. G. G.
von G. G. G. G.
von G. G. G. G.

von G. G. G. G.
von G. G. G. G.
von G. G. G. G.
von G. G. G. G.
von G. G. G. G.

Hand hat man zu dem
man man die Hand
man die Hand man
man die Hand man

Hand hat man man
man die Hand man
man die Hand man
man die Hand man
man die Hand man

Hand hat man man
man die Hand man
man die Hand man
man die Hand man
man die Hand man

Hand hat man man
man die Hand man
man die Hand man
man die Hand man

Hand hat man man
man die Hand man
man die Hand man
man die Hand man
man die Hand man

Hand hat man man
man die Hand man
man die Hand man
man die Hand man
man die Hand man

Hand hat man man
man die Hand man
man die Hand man
man die Hand man
man die Hand man

Die Art der Kunst des
 Malens ist eine Kunst
 welche nicht durch
 Lehren gelehrt werden
 kann sondern nur durch
 die Betrachtung der
 Werke anderer Künstler
 und durch das Nachahmen
 derselben erlernt werden
 kann. Die Kunst des
 Malens ist eine Kunst
 welche nicht durch
 Lehren gelehrt werden
 kann sondern nur durch
 die Betrachtung der
 Werke anderer Künstler
 und durch das Nachahmen
 derselben erlernt werden
 kann. Die Kunst des
 Malens ist eine Kunst
 welche nicht durch
 Lehren gelehrt werden
 kann sondern nur durch
 die Betrachtung der
 Werke anderer Künstler
 und durch das Nachahmen
 derselben erlernt werden
 kann.

Die Kunst des Malens
 ist eine Kunst welche
 nicht durch Lehren
 gelehrt werden kann
 sondern nur durch
 die Betrachtung der
 Werke anderer Künstler
 und durch das Nachahmen
 derselben erlernt
 werden kann. Die Kunst
 des Malens ist eine
 Kunst welche nicht
 durch Lehren gelehrt
 werden kann sondern
 nur durch die
 Betrachtung der
 Werke anderer
 Künstler und durch
 das Nachahmen
 derselben erlernt
 werden kann.

Die Kunst des Malens
 ist eine Kunst welche
 nicht durch Lehren
 gelehrt werden kann
 sondern nur durch
 die Betrachtung der
 Werke anderer Künstler
 und durch das Nachahmen
 derselben erlernt
 werden kann.

Handwritten text at the top of the left page.

Main body of handwritten text on the left page, including a date '2. 3. 1766'.

Lower section of handwritten text on the left page.

Main body of handwritten text on the right page.

Die Kunst des Schreibens ist eine
 Wissenschaft, die man nicht
 ohne Fleiß und Übung erlernen
 kann. Sie ist die Kunst, die
 Gedanken in Worte zu fassen
 und sie so zu ordnen, dass
 sie leicht zu verstehen sind.
 Man muss sich dazu anstrengen,
 die Sprache rein zu halten
 und die Gedanken klar zu
 entwickeln. Nur so kann man
 die Kunst des Schreibens
 zu einer Wissenschaft machen.
 Die Kunst des Schreibens ist
 eine Kunst, die man nicht
 ohne Fleiß und Übung erlernen
 kann. Sie ist die Kunst, die
 Gedanken in Worte zu fassen
 und sie so zu ordnen, dass
 sie leicht zu verstehen sind.
 Man muss sich dazu anstrengen,
 die Sprache rein zu halten
 und die Gedanken klar zu
 entwickeln. Nur so kann man
 die Kunst des Schreibens
 zu einer Wissenschaft machen.

Die Kunst des Schreibens ist eine
 Wissenschaft, die man nicht
 ohne Fleiß und Übung erlernen
 kann. Sie ist die Kunst, die
 Gedanken in Worte zu fassen
 und sie so zu ordnen, dass
 sie leicht zu verstehen sind.
 Man muss sich dazu anstrengen,
 die Sprache rein zu halten
 und die Gedanken klar zu
 entwickeln. Nur so kann man
 die Kunst des Schreibens
 zu einer Wissenschaft machen.
 Die Kunst des Schreibens ist
 eine Kunst, die man nicht
 ohne Fleiß und Übung erlernen
 kann. Sie ist die Kunst, die
 Gedanken in Worte zu fassen
 und sie so zu ordnen, dass
 sie leicht zu verstehen sind.
 Man muss sich dazu anstrengen,
 die Sprache rein zu halten
 und die Gedanken klar zu
 entwickeln. Nur so kann man
 die Kunst des Schreibens
 zu einer Wissenschaft machen.

4) Die Art der Kommunikation
kann nicht...

3) Die Art der Kommunikation
kann nicht...

2) Die Art der Kommunikation
kann nicht...

1) Die Art der Kommunikation
kann nicht...

Die Art der Kommunikation
kann nicht...

Die Art der Kommunikation
kann nicht...

Die Art der Kommunikation
kann nicht...

Die Art der Kommunikation
kann nicht...

Die Art der Kommunikation
kann nicht...

Die Art der Kommunikation
kann nicht...

Die Art der Kommunikation
kann nicht...

Die Art der Kommunikation
kann nicht...

Die Art der Kommunikation
kann nicht...

Die Art der Kommunikation
kann nicht...

Handwritten notes in the left margin, including the word 'Kommunikation' and other illegible text.

Handwritten text at the top of the page, possibly a title or header.

Main body of handwritten text on the left side of the page, consisting of several lines of cursive script.

Main body of handwritten text on the right side of the page, consisting of several lines of cursive script.

Vertical handwritten text on the far left margin, possibly serving as a list or index.

(Hauptausgang)

14) Die in der ersten Zeit
des Lebens sind die
ersten und wichtigsten
Eindrücke des Lebens
sind die ersten und
wichtigsten Eindrücke
des Lebens.

15) Die in der zweiten Zeit
des Lebens sind die
zweiten und wichtigsten
Eindrücke des Lebens
sind die zweiten und
wichtigsten Eindrücke
des Lebens.

16) Die in der dritten Zeit
des Lebens sind die
dritten und wichtigsten
Eindrücke des Lebens
sind die dritten und
wichtigsten Eindrücke
des Lebens.

17) Die in der vierten Zeit
des Lebens sind die
vierten und wichtigsten
Eindrücke des Lebens
sind die vierten und
wichtigsten Eindrücke
des Lebens.

18) Die in der fünften Zeit
des Lebens sind die
fünften und wichtigsten
Eindrücke des Lebens
sind die fünften und
wichtigsten Eindrücke
des Lebens.

19) Die in der sechsten Zeit
des Lebens sind die
sechsten und wichtigsten
Eindrücke des Lebens
sind die sechsten und
wichtigsten Eindrücke
des Lebens.

20) Die in der siebten Zeit
des Lebens sind die
siebten und wichtigsten
Eindrücke des Lebens
sind die siebten und
wichtigsten Eindrücke
des Lebens.

21) Die in der achten Zeit
des Lebens sind die
achten und wichtigsten
Eindrücke des Lebens
sind die achten und
wichtigsten Eindrücke
des Lebens.

22) Die in der neunten Zeit
des Lebens sind die
neunten und wichtigsten
Eindrücke des Lebens
sind die neunten und
wichtigsten Eindrücke
des Lebens.

23) Die in der zehnten Zeit
des Lebens sind die
zehnten und wichtigsten
Eindrücke des Lebens
sind die zehnten und
wichtigsten Eindrücke
des Lebens.

24) Die in der elften Zeit
des Lebens sind die
elften und wichtigsten
Eindrücke des Lebens
sind die elften und
wichtigsten Eindrücke
des Lebens.

25) Die in der zwölften Zeit
des Lebens sind die
zwölften und wichtigsten
Eindrücke des Lebens
sind die zwölften und
wichtigsten Eindrücke
des Lebens.

26) Die in der dreizehnten Zeit
des Lebens sind die
dreizehnten und wichtigsten
Eindrücke des Lebens
sind die dreizehnten und
wichtigsten Eindrücke
des Lebens.

27) Die in der vierzehnten Zeit
des Lebens sind die
vierzehnten und wichtigsten
Eindrücke des Lebens
sind die vierzehnten und
wichtigsten Eindrücke
des Lebens.

28) Die in der fünfzehnten Zeit
des Lebens sind die
fünfzehnten und wichtigsten
Eindrücke des Lebens
sind die fünfzehnten und
wichtigsten Eindrücke
des Lebens.

29) Die in der sechzehnten Zeit
des Lebens sind die
sechzehnten und wichtigsten
Eindrücke des Lebens
sind die sechzehnten und
wichtigsten Eindrücke
des Lebens.

30) Die in der siebzehnten Zeit
des Lebens sind die
siebzehnten und wichtigsten
Eindrücke des Lebens
sind die siebzehnten und
wichtigsten Eindrücke
des Lebens.

31) Die in der achtzehnten Zeit
des Lebens sind die
achtzehnten und wichtigsten
Eindrücke des Lebens
sind die achtzehnten und
wichtigsten Eindrücke
des Lebens.

14) Die erste...
 15) Die zweite...
 16) Die dritte...
 17) Die vierte...
 18) Die fünfte...
 19) Die sechste...
 20) Die siebte...
 21) Die achte...
 22) Die neunte...
 23) Die zehnte...

14) Die erste...
 15) Die zweite...
 16) Die dritte...
 17) Die vierte...
 18) Die fünfte...
 19) Die sechste...
 20) Die siebte...
 21) Die achte...
 22) Die neunte...
 23) Die zehnte...

Handwritten title or header at the top of the page, possibly "Herrn ...".

Main body of handwritten text, appearing to be a list or series of entries, written in a cursive script. The text is mirrored across the page, suggesting bleed-through from the reverse side.

Partial view of handwritten text on the right edge of the page, likely from the adjacent page.

Erhaltung

in...

...auf dem ...

...auf dem ...

...auf dem ...

...auf dem ...

...auf dem ...

...auf dem ...

...auf dem ...

...auf dem ...

...auf dem ...

...auf dem ...

