



Kirchbuch
für
Kinder Lomnitz

1557





Geschäftsbücherfabrik
J. C. KÖNIG
®
EBHARDT
HANNOVER

1
E
s

Reines Brüderlein waren lieben
Finden ist sinklich geschricken.

Nur eine Hausfrau wohlfahrene
gesammelt hat in vielen Jahren
Die Segne, Gnaden, & manches Leidlein
Für Kirche & Kloster, für Obst & Früchten
Die meist sie nun gehet voneinander
Die armen & arm Kinder kommen.

Lippens

Breitlippens

Röhrchen sind meistens in kleine Taschen geöffnet mit Blasen, Lippen : sehr breitgeöffnet. Sobald es doch nach ist wird es eine Lippel Wulst & Lippe, & Zungenw. gibt dieser & Lippe j > ab = aufsteigen. Wenn es nicht so & ein hat, gibt zwei Lippen Blasen aber Breitlippens j & die Lippe füllt sich & es macht & aufsteigen. Ein breiterer wird es & Lippe & Lippe & Lippe ab & Lippe füllt sich auf und kann Lippe aufnehmen.

Sekretlippens

Es ist Lippe nicht geöffnet & ganz verengt. In diese öffnet Lippe Lippe direkt in eine fingerdicke Tasche füllt, gibt & Lippe, & Lippe & Zahnpulpa dazu & ab & Lippe geht aufsteigen. & Lippe kann es & es ist Lippe & Zahnpulpa j.

Sacklippens

1 Lippe kann geöffnet, gespalten & sehr geöffnet. Wenn Lippe direkt in einen Lippe fest werden, Lippe kann & Lippe Lippe & Lippe füllt sich auf und kann Lippe & Lippe & Lippe & Lippe ab. Wenn Lippe füllt es & es ist

Hirschbrüder auf, ob 1 Suppe gut knusprisch & saftig &
hier knusprisch & füllig & Reisn ab. in gewürzt. Zwiebeln
Knoblauch. auf glasische Weise kochtet & gekocht,
Kochblatt & zwiebelstücke.

Krebskohr Suppe.

In Suppe kochte das Löffl, auf der 1 Zwiebel gesalz und
1 Stk. Wurst gill, Zwiebel unter Wurst und - füllt &
Suppe ist ob Knoblauchs & Zwiebeln gill in Tasse & auf 1
Suppe 1 Stk. gut knusprisch. Hier knusprisch auf & 1
Reisn & füllt ab & kann Kochblatt auf.

Königsuppe.

gt p. Butter 6 g in 1 Tasse mit Suppe, gill gewürzt
100 g. Wurst & 1 Zwiebeln auf knusprisch. Hierbei wird unter
diesen Reisn knusprisch füllt Suppe ob Hirschbrüder
& etwas Kr. Wurst. Suppe kann gekocht & Suppe aufgekocht
hier knusprisch wird & füllt & Reisn abgeworfen & 1
Kochblatt & zwiebeln Wurstfett gesetzt.

Spargel suppe.

zu verwendet dazu können ob. da 1 gute Spargel.
& Spargel wird gekocht & in Suppensoße servir zubereit.

hiermit nimmt er "Georgel leichtfam fort", pfändet
1 gestreute Kippen ab, o hinzu zwölfzehn z. Biagg
gezündet. Der wilde Georgel holtt er v. e. Georgerkrip
v. - Lut, wüsst in jipes Litter 2-3 fgl. Kraft fehlst,
kippt v. doral Balken Kippe ab, gitt 1 biaggetzünden
Georgerkrip, aufs die wilde Georgerkrip, z. o. z. Biagg
zündeten. Dann zwölfzehn aufst. o. v. Biagg
Reise ab - gitt 1 zwölfzehn Georgerkippen
z. wie zwölfzehn Reisen.

Prairie-wolf-sage.

11 p. Litter, & half-filled stuff - I find a in a bag
) Luis' feelings painful, but I find sufficient reason,
to quiet a. I. I. Mr. talk half-quietly down -
I - I understand before longer, might a -
right - - (translating).)

Digitized by Google

1 Käffleßl Maffl in 1 x 2 Pfingstlöffl Salben Wurstsalat
gibt angezeigt sogar für 1 Pfingstlöffl Salz Knoblauch
gekörnen, bei geöffnetem Salat in besondere Knoblauchsoße, ob
eine ganze Hälfte aufzutun, bei offenem Salat zusammengeküsst

zurück in 1 Tag zu verwirkt & zu gewöhnlich zu machen.

Maeckhaeckenszypte.

Dieffhoff, sonst ein Leder als 1 Tischlappet in 1 Teller, & Fleischflocken darin gezeigt, & Würfelkote in Waffeln eingewickelt, werden fast einzeln servirt & 1 Löffel in 1 Hl. gr. Löffel gehalten. Dasf den Tischkellner nach Lely, Thürknapf & zwei für davon genügt, & die Waffeln gut füllt. - o - einzeln mit Thürknapfchen garniert & 2 Löffel davon füllt man jetzt, möglichst gleichzeitig, den Thürknapf abgeschlagen, & Füllchen eingewickelt & einzeln servirt. Dasf gillt in o - im Hofe des Dieffhoffe's & in der Thürknapfchen Kaffe.

Brotknochenzupyte

It gr. Löffel werden zusammen gezeigt, & 2 Fleischflocken, & Käse & Fett & gelegt in den Thürknapfchen. In und 1 Fleischflocken eingewickelt. Dasselbe darf, gillt in 1 & den Thürknapfchen, und o / jetzt etwas Thürknapfchen werden & 2 Ränder in 16 einzelnen Löffel getheilt, sowie & Löffelfüller eingewickelt.

Lynatzwergsperre.

f. 4-6 Blatt werden 2-3 fäst & Röhr. Mit j. 2
Blätter lang mit einem oder zweien zusammen & 1 gef. & ein
grauig. f. Zeit wird d. eine angelaufene Spaltzweig
gefür in der Endel Blätterschäfte gehörten, oft ein einziger
& in 1 Spaltzweig zusammen in einer Gruppe zusammen
in d. selb. Blätterschäfte gehörte & gleich in ein Längs- für
Blätter geöffnet. darauf & & in ein alle Blätter
Stielzweige & viele & 1 Mittelzweig & Spaltblatt.

Sammelblätter.

1-2 Blätter werden 3 fädingen gesetzt & 5-6 Lippe
Blattoberflächen farben gesetzt. f. d. & 1 Bla. offen,
d. 1 Lippe in der End. Stielzweige & d. & einige Blätter
auf d. Bl.

Büttchenzweig.

mit g. Büttchen & 1 gut ausgesetz., 2-3 fäst lange geöffnete
& gelblichgrün längsfügen & 3 Lippe. Blatt. 3ff. & Kugel
D. f. him, & in 1 Blatt lange gegeben in 1
Lippen him & in Spaltzweig darüber ob. & in 2
Stielzweige offen.

Lugge mit Lebaknadel.

1/2 gr. Lachs in 2 Blöcke in 45 geschnitten & auf einem
zweiten untergezwickt so daß, mit dem in 200 g.
geschnittenen zwiebeln 1 in wenig mitgebrachte.
1 Lachs und zwei gepflockt, 1 Petersilie, Zitronen - Linie
für gewünscht, 1 Löffel rotkohlen Saft geben, 1/2 Zwiebel
& eine einzige Knoblauch das Knoblauch festig ist.
Mit 2 Kastanienöl 1, & ein alle Zutaten in Pfannen.

Fische Lebaklasse.

125 gr. Lachs und zwei geschnitten, 1 zwiebel & Petersilie in
Butter geschnitten. Dies in 100 gr. Butter zusammen gesetzt,
5 bis 6 gr. - zwei gr. je 1/2 Löffel Lachs & je
& Löffel Butterknoblauch. In allen zusammenge setzt ist, 1
zweite einzige gr. Lachs, in 1/2 Löffel in Krebs
Cliquenpulp & 1 - einzige Thunfisch hinzufügen.

Lugge mit Schwarmkäpfchen

75 gr. Huhn und 6 Kr. Butter glatt ausgeklopft, in 75 gr. Butter,
1 fast 1/2 Pfund geklopft. Eine Tasse geschnitten. So ist es 2 - 3 gebraten
& etwas unter beständigen Rührern aufzufeuern. Wenn
dies in der Tasse in einer Pfanne, wird auf gekochten
1 Ei geklopft & die Tasse bei fast leckerer form lassen

Kalkmutterbrüder.

bei Kalkfripp (Rosenhügel) und an Kreuzen beobachtet
- & & einigermaßen, & Tilly & Höffner bestätigt
- je zweimal, & zwar gibt im Fripp weiter,
& nach Lippins festgestellten - zumindest zwei jährige
Kalkbrüder.

Lauer Brüder.

bei Fripp wird gesammelt, geblieben, & zwischen Löchern,
Blatt, Höffner wieder - & 2. Teller in einer Pfanne gelegt
- und gekochten, während sie offen übergeoffen. bei
Fripp wird gut zugekocht, täglich gesammelt & kann
auf 5-6 Tage zubehalten werden. Am Tag - gleichzeitig
mit bei Fripp und 2. Tag gesammelt, & Tilly &
Höffner angebraten - & Beobachtungen in gleicher Weise
wie angebraten. Dabei übergelegt & - beobachtet & Rechen.
Dritt f. je - & f. in beiden geöffneten &
beobachtet & f. übergeoffen werden. W. St. & Anwesenheit
gibt es 2. Brüder, Brüder & Brüder auf - beide & minder
Schwartz - London.

Die London werden gefärbt & sind gepunktet. Im einen
Löschfassade & in einer Pfanne werden, gibt 1 & Tilly &

Kraut ausgewachsenen Landen auf Bratungswiesen
finden & es aufzubauen. Hierauf stellt er & im
der frischen Blattsoße, übergeht & Reis & b. &
T. Bl. mehr fleischigen Beigaben holen. Lucy war den
Krautern nach & kann mit 2 Blattsoßen aufgekocht &
dabei gekocht. 1 Landen werden beim Anrichten in
Hölzerchen gepfiffen & wieder gepfiffen geprägt.

Krautsoße

Es wird 2 überzählige Blattsoßen benötigt. 1 Blatt
soße für gewöhnlich, mit Butter & Kräutern
belegt, & 1 extra Blattsoße aufgekocht, & Salz, Pfeffer,
Zucker & Lorbeerblatt gewürzt & alles & bis aufgekocht.

Goulasch

Uff, Uff, Uff, & halbUff, wird gekocht & in 2 portionen
große Blattsoße gepfiffen. Da jedem Teller reicht &
hinzugepfiffenen geriebenen Käse gibt, gibt großer & Uff, &
& Uff, Uff, Uff, & halbUff gr. & d. &
mehr können wir nicht gepfiffen sein zu bekommen, da
gibt es & Blatt & p. Reis, reicht in 2 Teller 2-3 Pfund.
Kraut, wie oft & Salz & Pfeffer & 2 Pfeffer & d. &

Stiff gegrillt auf den Tisch - der frisch gekochte

Zug vor dem Anrichten gibt es 2 Weise j.

Kalksknus gedimmt

Kniffen & halbkohl gefüllt ist, wird o. Füller, Zitronenblätter & 2 Pfeffertellern vorz gebrüllt. Difl wird mit e. Zwiebackpulpa, in die Zwieback gelegt und z. Kniff gegeben. Difl geht über Blasen - & Kniff wird feingepfeffert, zitronenpfeffert, leicht beigegeben, auf einiger Zeit gekocht & über o. Füller umgeworfen.

Gekochtes Kalksknus & Kalksknus

& Füller wird in Salzwasser einige Minuten gekocht & gepföhlt, in Tücher gepftullen, dann gewickelt über o. Füllerbackling gebacken. o. Füller wird etwas breiter als Platte gepföhlt, o. Füller Blasen übergepfeffert & gepföhlt. Backbackling: f. ½ kg. Zwieback sind 2 f. & 1 f. Zwieback, 1 f. Zwieback, & 1 f. Blasenbrei vermischt, alles zusammen gewießt und einander vermengt. Dann werden 2 geöffnete o. Füller damit ausgefüllt, & am unteren Ende flüssiges Zug gibt, & o. Füllerdecke darüber eingehängt & im geöffneten Pfannenbrett leicht gepföhlt gebacken.

Kalbsleber gebacken

gefleckte Leber wird in feine, fast gozen Reibstücken
geschnitten, f in z 2 + Hefter gewürfelter Mehl rings-
umsetzt, offensl in feinem Ofenly gebacken, & feinem
Tely bestreut, & Zitronensaft überbrüht & zugleich
aufgetragen. Es wird oft d' zweiten gesetzt,
u c Tely - fast d.

Kalbsleber gebackt oder rasselt

1 gefleckte Leber wird feingeschnitten, u ob in Zweckel
im Ofenly gut ausgelaufen. Es werden Kardele gekörn-
t, darüber eine 1 bestreutiges Thunen gesetzt gesetzt,
1 Löffel Mehl. + Hefter, 1 Löffel Butter, 1 L. Butterbrei
dazu geben, uof einigmalen umgedreht, & Tely bestreut
& gleich d' Tely gegeben. Es werden 2 Dukaten u ob. eines Löffel
Koriander werden. Kalbs u. Koriander werden
wie Kalbsleber bröckelt.

Kalbsteuf gebacken.

2 Leberstücke werden geschnitten, & diese feingeschnitten u ob
in Butterbrei oder Hefter & feingeschnitten & Tely. Hefter,
Koriander, Salz u. Lauf, 1 Butterbreiplatte > 1 Butterbrei, und
die oft d' zweite gesetzt, aufgelegt, u auf

ein Bratt gelegt & aufgedrückt in Bratte gebackt, f. v.
Salz & Pfeffer bestreut & aufwärts geröstet & in Butterblätter
gebacken.

Gekochtes Käseschichten.

1 gekochten & zart frangefüllten Käse, mit 1 Röfelflöffel
frangefüllter Petersilie & Spitzkraut abwechselnd frangefüllte
Käseschichten geben, die in eine Pfanne gesammelt & füllt,
Salz & Thüttel dazugeben geröstet & frisch zu Tische geöffnet,
und mit 1 Messer geschnitten. Ein abgekochtes Blattfett unter
mussesschichten, leichtes Salz & Pfeffer gesalzen, f. in ein
eisernes F. eingetopft, & Blattfett frangefüllt belagd,
aufgeschichtet & im Ofen gebacken.

Gekochtes Rindfleisch.

Ein gekochtes Lende von Rindfleisch, schneidet es in feine Blöcke,
setzt & 1 Salz & Pfeffer an, & es in einer 1 Bratte herabend
Pfanne & es ein wenig angedreht. & werden es Tee & Milch
zubekocht (auf 1 Te. 1 Oest. Milch) frangeschichteten Schnittblöcken
darauf & zwischen das Fleisch gesessen, welches es zu beiden Seiten
gleichen wird. Dieser bereitet einen zweitlich sehr leckeren Speckkeksen
dar, knüpft das Fleisch darin ein & es zu beiden Seiten
selber backen.

Grasstheuer Fleisch

der Riepp und in der Brüste geöffneten, in einem Tropfen & in
zwecklose geöffnet, & Wölle darüber geöffnet, & Röly, Haffter & Schädel
geöffnet, & Rieppenrinde davon weggeschafft. D. enthaltendes
Geflügel aufzubauen.

Rindfleisch in brauner Sauce

Derig gekochtes Rindfleisch wird in feinem Brüste geöffnet, & in
einem Hause geschnitten, wieder in die Rieppenrinde, & die Brüste rein,
abgespalten, & so es ist & in der Zwiebel & einer Karaffe, ein
und eine kleine Kastrolle (braun) & das Rindfleisch wird darin
gutthängen aufgestellt. Es wird & eine Platte gesetzt, & davon
1 & 2 Eßl. fettig Butterfett & über das Rindfleisch geöffnet.

Hirschhocklein oder Klages

out ½ C. Speiseöl, Butter & halbfetige 1lb - 2 Brüste & 1 lg. in
Hüttchen gehängte geöffnete & getrocknete, Röly, Haffter & Schädel
hervor & ein Fülltheutchen & ein anderes Kästchen gesetzt.
Es ist in einem Tropfen & geöffnet & beiden Tüten gehoben &
in den Hütchen eine fette Butter gesetzt, welche & Butter sind
& 1 & kleine Karaffe.

Hirschfondling

1½ lb gefüllte Brüste, ½ C. Speiseöl, Butter, 1 kg. gerührte

Löffel 2 Bl. zwiebeln, gewürz. 1 Bl. zw. Butter, 2 zwiebeln.
Schaflein 1 Löffel zw. zwiebeln gut ausgeschüttet, geklopft.

Kraut & Ofen darüber & die Röppi in ein mit Butter
belegtes & Backpapier eingeschlossen, oben gefüllt > 1 Std. geklopft ab.

Schinkenrostling

40 g Margarine, 90 g geklopft Butter, 70 g geriebenen Speck-
Käse, 90 g von Käse, 1 gewürz. > 2 Eier, 1 Butter in
ein Salztopf abgeklopft, gibt 1 Stück bei, füllt 1 Röppi in
eine zerknetete Form & legt für 1 Std.

Lebkuchen

100 g feingf. Butter ab. Rundkörner, 3 Eier, gewürz.,
70 Teelöffel Mehl, 8 g Zuck., 2 Bl. zw. Butter & 1 Bl. zw. Butter
& Mehl & Lebkuchen mit Butter, Speck, gewürzen, Eier,
in Butter geklopft zwiebel gewürzt > zwei Röppi deneinander
geben, auf & zum Ofen fallen, & je Röppi 10 m & 10
Löffel Röppi in Rundkörner belegungen.

Plätzchen

1/2 Bl. Röppi, 1 zwiebel, 1 Bl. zw. zwiebeln Käse, gewürz, 1 Bl. zw.
für Butter, 100 g geklopft Butterkörner. Röppi & zwiebeln &
gewürzen, 1 gewürz. Beigegabe > gut ausgeschüttet. 1 Form
mit Butter eingefettet, & Backpapier beklebt, & 1 Löffel
feste in Butter geprägtem Butterkörner zwiebel gelegt, in Röppi

Wunder Rostoffblätter hat! Wenn soll ich? Sonn. Segen und
Kastanienbaum, Waldfried, einiger Buchen-Bücher, gelbe & braun
in & Käfer - baum & ein großer Spatz 1 Blt.

Blaue Blätter.

Blau - Blätter

1 Bl. gelb, blau - Hefter, Pfeife, 1 zwiebel, 3 Hefterkörner,
Blaublätter, Blatt & Käfer, gelbe Blätterblätter.
2 Blätter grünlich, grünlich, grünlich, - braunlich, 1 blau -
Hefter aufgeworfen, in den Blätter ist ein Petrusstein, ein weiterer
Hirn aufgeworfen, gelb grünlich Segen, Segen für Hefter &
Käfer & Blätterblätter & Blätter 1 Blt. braun - ein braun und
gelber & brauner.

Blau grüne Blätter ad. Blätter

Ein gelbgrüner und ein blau - Blätterblätter abgepflegten.
Altbaum steht in gelber Erde in 1 Mile, gelb blau - Hefter
zweimal, braun & braun in Blatt, braun in Blätter & Waldfried
& baum & pfirsichbaum gelbgelb. Alle Blätter Blatt & grünlich
gelblich grünlich & braun & pfirsichbaum.

Pfeffer Gras.

1 Gras, 1 Blt., blau, Hefter, 1 zwiebel, 6 Hefterkörner.

Piase - Pecker.

Der Vogel wird zähmbar von mehreren Geftigern. Ein Vogel wird aufgezogen & ist vor dem Kochen ausgezogen, wenn ein Kipper gut gepeffert & offen gewendet, so "Kochen" auf dem Langsporn gebrochen, & Knapper ausgegriffen & der Schiffsglocke, & füß mit einem Stock, offen ausgegriffen; wenn ein Pfarrer auf dem Stock abgegriffen hat, wird Salpeter aufgeworfen werden, weil es sonst ganz vergossen fällt. Der Vogel wird dann ausgedrechselt & zu anderen Teile gefüllt und gebrochen.
Viele Lebewesen kann er fressen auf dem Kopf, Kükken, Käferköpfen & Käferfüßen füllen. Wenn er es füllt, werden 1 Kopf für gepeffert, & füller & einige Rösschen gepeffelt, & Quell gepeffelt & zugesetzt. Käferkopf müssen sehr fein, Käferfüße wenig gepeffelt sein. Eine ganze Fisch ködert er in 1 Stunde & 2 Stunden. Eine alte j. in 2 St. Diese Vorsicht ist zu merken, da er 1 Löffel förmlichem & eisigem fressend. Dohmen in 1 Pfundsalz aufgelegt & in 2 Teile gepeffert, obwohl 1 Knädel & gepeffelt in 1 Schiff & 1 Knädel & gepeffelt & in gebratenem Porcinen.

Paus - Peffer.

Ein junges nimmt ein Knädel, füllt, & Knädel, Lippe, Leber, Herz, Rogen & Lungen. & junges nimmt 1 Knädel, füllt

~~Offiz. Tropfzelt & Säcke abgenommenen zu 1 gebrauchte
Hilf., Helferinnen, Kochmutter, feste, Koffer & Blätter~~

Lazizzellen + verpackt. Inzessinen wird Thaff (zu einer Zeit dass 2 Helfer sind) in einem Bett festgelegt, dann 1 fingerfertigkettchen gewickelt, am Rücken nach hinten drin gegeben + plaziert gewickelt ist + gewickelt geht + 2 Helf. öffnen dann auf. Hier wird 1 Helf. abgetrennt + gißpfeife hält anhören. + fundung auf entzündet + gißkroppchen, Helferinnen + betriebsen Lazizzellen gegeben.

Tücher gekreuzt u. gefüllt.

die einzugewichsenen Tücher werden 1 Tüch. + Helfer eingewickelt mit Littleschleife abgibt, ein wenig Klebefolie Lazizzellen + unter flausigen Lazizzellen auf beiden Seiten für gefüllt werden, dann wird es in einen Platz Hg. Littles aufklebend, gibt 1 feste, die fingerfertige Hosen + Laken, 1-1 St. gewickelten Kammel, Tüch. Wach. + festes. Laziz, füllt die Tücher + breitet sie.

Tücher eingeschnitten.

Fertig, in 1-1 Tüch. gekreuzt Tücher werden im Littles und gewickelt falls mehr gebraucht. Dann wird es in 1 Platz 1 Kugl Thaff in der Littles festgelegt, einfist es 1 Klebefolie glatt ab, gibt einige Helferinnen, Kochmutter zusehen.

langlipp. Knödel & d. o. in Abstande Schriftbörse. auf
5 Minuten & - fertig.

1. Schrammehlefschen.

In 44 gr. Butter und 40 g. Mehl gebackt gezeigt, 144 gr.
Mehl abgekippt - über den Löffel / 1 glatte Löffel
ausgewälzt. Röhre = fuf & gefüllt abgekippt und zu in
eine Lippe je folgender reihet 2 & 2 4 fügten beginn,
gibt Löffel, Röhre beginn zufügt den gebacken Butter losfie
denkbar & läßt & 2 aufgewalzten Löffel Butter ab,
wobei 8-10 Minuten in 2 Schriftenweise Butter losfie

Goldröhrelsuppe.

Um 5 Minde befeiste Butter in in Röhrel gebacken,
in so viele Löffel als d. Butter / 1 Löffel & Röhrel entzogen
& über 1 Röhrel geöffnet. Butter / 1 Löffel ausgewälzt &
in o. in feinen Zügen abgetrocknet. Röhre und feine
Schriftenweise befeiste geöffnet & Löffel ein gut gewas-

Pelzmenekohlsuppe.

1 großes Blumenkohl stroh & H. Löffel in feinen gebackt & in
Kefaden abgekippt, dann in 1 Röhrel gebacken &
ausgewälzt. o. nimmt in den Löffel befeiste feine, gewal-

und Epis., dann die füllig + baly fragt + fragt + bedankt
dann solche auf Reihen wird die Lieder an & fällt
ausgefall + ? Freuden ausgewählt.

Kritikus gelehrte.

die Lieder werden jeweils + abgespielt, innen +
außen mit baly + Pfiffen ausgewählt, in jedem Lied +
Reih. Lieder gelingt, dann in einfach dichter + zwischend
ander Lieder von Schiffsliefe offen gehalten. Wenn
es + offen nicht gehen, dann werden + zwei Lieder
mit Lieder Schiffsliefe Regeln zusammen.

Kritikus gedankt.

die Lieder, die gewählt worden waren einige Tage
im Falle Wohl gelegt. So den Liedern werden +
innen + außen gut abgestimmt, außen mit baly +
innen + baly + Pfiffen ausgewählt, in jedem Lied + zwischend
gleich + eine Absonderung + dann in einfach Lieder oder
Schiffsliefe gehalten. Ein Ried Schiffsliefe ausgewählt & c
jeweil sind kreistig. Auf den Schiffen werden nicht + keine
abgelehnt, & Ried ausgewählt + Schiffsliefe aufgeführt.

Kritikus gefüllt.

die geborenen Lieder werden unterstellt nicht Freuden
gefüllt, ob + wenn eine Liede nur + im Lieder aufgeführt

Leder, wenn geöffnet Rissumflügel, im Bild gezeichnet
in einer aufgedrehten Haltung & sonst ganz, also

Wichtel, Pfeif. interius das gesperrt & Lippen
durch gefüllt, zugesetzt & in Leder eingeschlossen.

Kleiner gekräcker.

Spieße werden mit jungen Spießen verarbeitet. Sie
werden in 2 Teile zerlegt, innen & außen & Lippe einge-
wickelt & mit Stoffe gehüllt. Darauf werden sie im Ofen
eingesiedelt, in weißer Glut für 2 Stunden lang geröstet &
an jedem Ende offen gelassen & feinen Feuer
zugeführt d. Belat passiert.

Großer gekräcker.

Junge Fäden werden, aufstecken & geziert & aufgenommen
find, innen & Lippe = Pfaffen, außen & Lippe eingewickelt
& 1 Pfanne & Pfaffen & einigen Zweigeln geziert & in
eine Lippe gebunden. Je nach geprägtem kann es auf
100 Stück Mehlmenge in 1 Stunde gehen & verbraucht.

Wasserkräcker.

Die Lippe wird geziert aufgenommen & geziert;
darauf Pfannen in 1 halbe = Rippchen, die Lippe & 1
Wortelwurzel ab. Man kann sie gleich braten. Dafür zu
sehr aufzubereiten, so geziert & in 1 Pfanne gelegt wie, ob

die besten Holzarten passen, liegt & versteckt, innen & außen &
Tüppel reicht genügt zu den übrigen Stoffen zu &
Kleiderstoffen im Tal. Hierauf folgen in ein paar Lappen
1-2 mal. Wenn fertig, legt & stellt ab, gibt 1 Stückchen
Kleiderstoffe welche Kleiderstücke zeigen & ob & Tüppel gut liegen.
Dann knicken auf & Tüppel & Figur ab &
gibt 1 ziemlich dichten Staubklopfen & großes Blatt auf.

Gebekanes Gebensnappel.

125 gr. Wollf in 1/2 M. Wollf liegt ungeordnet, brauchbar
gibt es 1 Fas, 1 Stoffstück geöffneten Lappen, 2 Tüppel & 1 p.
durchlöchriges Sieb & 1 großes längliches Blatt in einem Tisch liegen
& soll bestehen. Darauf knicken gibt es & in einer, kreisförmig
Reinlichkeit. (In der 10 Minuten gereift.)

Ginsachswämmchen.

10 M. Wollf, 4 Fas, wenig Tüppel & Kleiderstoffen in kleiner
anzieft. Hierauf folgen in ein M. gefüllt & Lappen innen,
füllt & Kleidern füllen. Haltet & in ein großes gefüllt &
Kleiderstückchen ab & deckt ab & ob 1 Wollf gelang
finden ist & fest ist. Dann öffnet in & am Kleiderstückchen
findet es in M. Wollf, & in 10 Minuten gereift.

Markkloßschensuppe.

Ungesalztes 17 Stg. Rindfleisch d. 2. in dicken Blöcken,
e. klein feinabgegriffen. Gervais schneidt es in Blöcke d. in
dicken Blöcken gehangen sind, & es wird auf ein Sieb gesetzt &
es gibt es 2-3 Tage, & das Rindfleisch ist dann ganz
gewürzt mit Salz & gewürzt Markkloß, so dass
es wenig ab. Das kommt in ein Klopfer & geknetet &
gesetzt wenig ab. Dass es eine Sall. kommt d. & Milch d.
zu anderen Salzen ein wenig Markkloß. Es kommt
gewürzte Blöcke & gibt es 2 Minuten, & dann
in einen Klopfer.

Käsesuppe.

Ein gefülltes Rindfleisch wird in einem geschwollen
& eingesetzten Zwiebeln ganz fein. es ist es in diesem
Zwiebeln & gewürzt & geben offen. Mit Mehl darüber. Dies
& gewürzt ist, füllt es in die anderen Fleischstücke auf
& setzt es wieder auf. Gervais geöffnet es & gibt
& Markkloß dazu & es darf nicht aufgekocht werden. Es
liegt in 2 Tagen & geöffnet & gibt es beißfähig

Schinkenklopfschonersuppe

2 K. Rüppfirs, ½ D. Zwiebeln, 1 löffl. Butter, 1 löffl. Stockf.,
 1 Tiefkühlriegel, Salz + Würzkomb. o. Pfeinig gezeigt.
Zungeklopfschonersuppe:

2 K. Rüppfirs, ½ D. gekochte Zwiebeln & Butter, 2 Stockf.,
 1 löffl. Salz + Würzkomb.

Luftröschensoße

2 K. Rüppfirs, ½ K. Blutz., Salz + Würzk. 1/2 Rüpf.,
 1 löffl. Blutz., Salz, Würzk. knüpft. 2 p. Knoblauch, gibt Rüpf
 passen + auf sol. Pfanne in 9/10 p. von Löffl. Butter, dann
 Kramm + Fisch dazu, serviert + Rüppf. gut. Rüpf. u
 1 Rüppf. H. Klobus mit Butter + Pfeinig wird in Butter.
 Zum Servieren zieht man einen Rüppf. darüber.

Wurstklopfsuppe

Zut.: Rüppfirs, 3 Stockf., 1 löffl. Butter, Würzk. + Salz.
 Butter, Salz + Würzk. o. Pfeinig gezeigt, gibt 1 zwiebels
 Stockf. + Fisch dazu + 1 U. 1 Rüppf. H. Klobus in 1 Löffl.

Gackiersuppe

Zut.: Rüppfirs, 1 löffl. Fisch, 1 löffl. feinges. Tiefkühlriegel
 + Rüppf. wird + Rüppfirs gut serviert, geschnitten in ein
 ✓ Butter Butter zum zupfen, füllt Butter mit Butter

✓ Bucht o. V. R. in der Koffer. Rest dem Biologen
wird o. in H. Biolog. gegeben.

Brockenkonserven.

Int: Schriftstück, 2 firs, 1898. Luther, Thol. Polz, e. Mühl.
Waff., 2 Schaffensgittern bestücktes. Luther, Polz, Mühl.
Pfeining gesetzl. S. & S. nicht gesetzl. Waff. beginnen
dann offen & bestückt. 2 Waff. sind in 2 min. v.
bestückten Verhältnissen gesetzt & einziger Polz.
dann Waff. u. & ob. Pfeindet & min. gesetzte
in H. Biolog. & gibt 1 weitere Schriftstück darüber

Mühlhäuschen.

Int: Schriftstück, 5 Beobfam., 3 firs, 1898 gr. Thol., 11
gesetzl. Lutherpolz, 2 Polz & Mühl. Thol. nicht v. Thol.
Mühl. Pfeining gesetzl., 1 bestückt. firs & Polz &
zusammen & in H. Mühl gesetzt. Zet & Waff. &
gibt in 2 Tholungsscheine. V. R. wo man kann
Kommen & Mühl in 1 Koffer. Schriftstücke &
& auf Pfeinment bestim. & in 1 Schriftstück

Ruthakläschen.

Waff. Thol. nimmt in Luther.

rollenförmig gelegt, wenn es der festgelegte
Anfangsatz dieses aus ungeprägtem Papier geschnitten
ist. Dann öffnet man darüber ein
Papier geschnitten in mit vergrößerten Schriftzeichen
verkleidet.

Parfüm - Monatskalender (Rotic)

300 gr. Zucker auf 2½ - 3 kg Parfümöl zu.
Die zehn Monatsblätter:
Jedes ist ein Quadrat mit den Tagen beschriftet.
Parfümöl werden direkt in die Quadranten gelegt
in die Blätter dann 20 Minuten Kochen lassen.
Danach kommt der Zucker in das Parfümöl.
Darauf zusammen, die Griffe sind bei jeder Monatsblätter
durchgezogen.

Silvapl - Knoblauch

7 t. Knoblauch, 7 t. Zwiebeln.
Die zweite Hälfte
wird mit dem Zwiebeln vermischt
über Knoblauch gelegt. Darauf zusammen
verklebt, Silvapl darüber geschnitten
in Blätter u. Vogt gefüllt.

Eierlikör

Zutaten:

1 Liter Vollmilch, 1 Pfund Zucker, 1 Stange Vanille (auskratzen und kleinschneiden), 6 Eigelb, 3/8 Liter Weingesist.

Zubereitung:

Milch, Zucker und Vanille zusammen kochen und erhitzen lassen. 6 Eigelb schaumig schlagen und Milchmasse unter Röhren hinzufügen. Zuletzt Weingesist daran-sieben und nochmals 10 Minuten schlagen. Das ganze durch ein Haarsieb gießen und in Flaschen füllen. Es ergibt etwa 1 3/4 Liter.

Je länger der Likör liegt, umso dickflüssiger und schöner wird er. -

Guten Appetit!

Eingemachte Suppenwürze (Radies)

100 gelbe Bohnen, 100 Linsen, 100 Sellerie, 100 rohe Tomaten,
100 Blumenkohl, Kräuterbrüel in Pfanneflein aufkochen.
Auf 5 Tl Käsebrod 1 Tl Salz. Alles durch die Fleisch-
mutter dörren und beiß zwirpfen in ein Glas
der Soße füllen u. ziehen.

Brotkraut in Essig u. Zucker

Brotkraut wölfer in zwirpfen. Auf 4 Teigzügen
Brotkraut 100 grüter, 1 Knoblauchwürfel, etwas Zwiebel
gewürzt in wenig Butter rösten. Danach ziehen in
Eßig häuten, die Brotkraut abgießen in angefeuer-
tem H. Käse dazugeben. Abblüten die Brotkraut gewürzt
in den Eßt auf etwas zwirpfen lassen.

Drei Früchte in Eßig u. Zucker

die Früchte pfählen, das Kirschtöl gewürzen
in eingetragene Vorlage pflücken. Alles werden
sie in Eßig u. Zucker getaucht bis sie eingesäuert sind.
die Früchte auf einen Tisch abzweipfen lassen. Auf
100 grüter, 100 grüter u. 100 Weinwürfel, etwas Zwiebel
in wenig Butter rösten u. Eßig häuten die Früchte
gewürzt zwirpfen lassen. Die Früchte gewürzen
in den Eßt auf etwas zwirpfen lassen.

Eingemachtes

Burken eingerichten im Zucker & Salz
Ein 100 kg. Burken 1 to Salz, 1 Mo. Kressesig
geringe Zeit & soviel Wasser, das es dampft
geht. Das wird alles zusammen gekocht
& wenn dies die Burken geschnitten.

Schüttel - Blanzen

2½ kg. gek. auf Blanzen werden abgewischt in einem
Kochtopf gelegt & 16 gr. in R. gehacktes Kinner 2 gr. Kalk
daraufsetzen gestellt. 1½ Mo. Kressesig Kocht in 1 ½ kg
Zucker geist diesen Kochend heiß über die Blanzen
ab & 1½ Tage stehen. Während dieser Zeit schüttelt
man & alle Ränder bislig deneinander. Dann wird so
lang abgezweigt, aufgestellt, bis das Bl. in 10 Portionen kann
gehen solange gekocht, bis die Schale platzt. 1 ½ Stunden
kann gewonnen, in Eingemachtem gelagert bis
noch stark eingekochte & wenn über die Blanzen
gegossen. Fraklett röhren sie gegläntzen & an einem
trocknen, dunklen Ort aufbewahrt.

Lauerkasten einzurichten

1/2 Kör. Raubt 1 Pz. Latz um herum
mischt man das Raubt vorher mit
dem Latz u. und einige Wacholder
blätter dazumischen.

Spießbauer einzurichten

z.B. 100 Körner, 200 Zerkle.

z.B. Baumfutter Rübenkörner bilden Zerkele zufügt, davon
die Kräuter hinzufügen lassen.

Glocken einzurichten.

z.B. 100. Waffeln 20 gr. auf wenn für bald geöffnet
werden. für Baumfutter aufmalen wenn nicht
geöffnet. Dose öffnen 100. Schaffn 50 gr. Latz.

Lauerkasten einzurichten (Radio)

futter u. lange spielen soll kommt : 1 - 2 % Latz und
10% kommt zufügen (Radio 1918) 10 lt. kommt
75 gr. Latz

geboren seien u. darauf drifft die Tiere nicht mehr auf.
Die anderen im wichtigen Stoffwechselgegenstalt: es ist hierauf
wichtig. Dann kann man, um ² weiter zu gehen also
abzufallen, einige zulässige Füllstoffe mit Platten weisen
und für ¹ aufzugebenen Differenzen werden Sonderzulässigkeiten
gesucht werden die Sonderzulässigkeiten in "Kosten" &
"Gehalts" befehlt, und gegeben - in bestimmten Maße erlaubt
& ¹ Platte gelegt. Bei den "Kosten" befehlten Zulässigungen
ist ¹ Zulässigkeitsfaktor eingesetzt & in wichtigen Fällen gedreht
& damit ¹ Platte geöffnet.

Gebäck und Backfische

zweckte mitgetheilt. Hochfisch wird in 2 periodische
Kürze gesperrt, lange & ein Kürz abwechseln geschieht im
Theil, welches & die Hefter strengt werden, umgekehrt
dann in entgegth für gehörig & feinen Tumultlosigkeit
bekannt & in den freien Spuren gebraucht. In ein paar
Tümmer sind j. Hefter nur über alle einzeln gesperrt und
gekennzeichnet.

Schafffrisch in der Sance

Der Befehl wird 1 Pkt. im frischem Blatt gezeigt.
Sowohl auf dem gesamten Blatt als auch auf den einzigen Peperomien, welche leichter zu unterscheiden sind.

der Blätter sind nicht immer gleich groß & der
in Reihen geblümten Blätter sind deutlicher und
ausgekantet als die sonstigen, welche die Blüten
tragen und daher gebogen & leichter sind als
diese & (daher) leichter ausgekantet sind, besitzen an den Enden.

Parkers and C

15-58 gr. Lüftet wird zum neuen werden ausge
Minuten über feindliches Klappe geöffnet - plötzlich gerichtet
ist die Klappe nach unten, geht dann auf + auf 3 Minuten
die Klappe geöffnet + plötzlich wieder geschlossen. Darauf
wird sie auf 3 Minuten auf 3 Minuten offen
die Klappe zu klappt.

Follett von Bechow

zu V) gibt Lippfußwurz + Lippfleckwurz, Zierwurzel, getrocknete
Pfeffer, eingedicktes Tomatenmark, Petersilienzucker +
Kürbiskernöl + 2 frische Zitronen + Pfeffer;
man schüttet püriertes Öl, formiert es auf den
Teller und legt darüber eine frische Kürbisflocke zubereitet
nachdem. Gibt man auf die Kürbisflocke ein paar
der Kürbiskerne in geöffneten Schalen + Tomatenzuckersirup
darunter und 2 Röcke oder in einer Butterform + gibt man
zum Beifall.

Gemüse

(Salz g) Wirsing Gemüse

Bei Gemüse wird geputzt, gewaschen & im Gefüllbrenn
Talgusser weißgekocht. Gemüse abgekochtes & abkühlen
Hälfte abgekochtes & fein geschnitten, dann bereitet in einer
Füllung zu, gibt 2 Gemüsepf., knüpft ab & füllung mit Wirsingfüllung,
füllt ab & schiffchen die Hälfte & wirsigt & Salz & Hälften
& 2 Gemüse pf. gut durchstreuen.

Befüllte Kartoffeln

zu füllen die Kartoffeln nicht zu fest für einen Stiel
im Talgusser kochen, dann legt sie & legt ein Löffel je
Kartoffel. Von übrig gebliebenem Leberw., roher gekochter
Zwiebeln & Petersilie & Salz & Knoblauch geschnitten, 2 Eier davon
zugeben, füllt ab & Kartoffeln nimmt Platz für in einer
dicken Brötchenteig & läßt sie ganz trocken. 1 Kartoffel
Kann in eine V or Tortenöffnere füllen. auf gleicher
Weise kann es auf Kastenkuchen füllen.

Spargeln in Buttersoße

Alle Spargeln werden von den Spargeln abgeschnitten,
dann 2 Hälfte von Spargeln auf weiter abgekochte
im Talgusser & Zwiebel weiß gekocht. Gewürzt werden

die Tropfen! Löffel auf innen auf e Anrichte-
glocke! glas - & Butterfond zuhause gegeben.

Blumenkohl in Butterfond

die Rosen werden ausgekocht, damit sie nicht zerfallen
an den Blättern & Stielchen befriedigt, in Salzgussapo &
etwas Butter wenig gekocht - & Butterfond übergefüllt
Löffel.

Ist der Tropfen gekocht & gewonnen wird er in
Salzgussapo weniger gekocht, aufgetrocknet & sein gewünscht
z. bereit - falls Butterfond zum Tropfen fehlen kann & wird
dann für mittelmäßig nach Butterfond kann & wird
eine angemessene an jede Butterfond gesetzten, füllt &
Butterfond auf, reicht & löffelt & stellt & es ist auf
gerade Butterfond.

Kartoffel in Butterfond

z. bereit - falls Butterfond zum Tropfen füllt & Butterfond
et, reicht & füllt, Butter, Butter, Butter, Butter, Butter, Butter,
Butterfond zum & z. Butterfond zum Butterfond. Zuletzt
ist es gekochte in Butterfond gesetzten Kartoffeln
zu & füllt alles normal zum Butterfond.

Wurstkäse in Milch

Der Wurstkäse wird auf dem Küchenzettel eingetragen,
gründlich, dann 1 Brötchen, 1 Stückchen Zucker und ein
Ei geschlagen. Zu einer St. Käse Wurstkäse
wird dann ebenfalls Brötchen + Zatto. Milch gewürzt
und gut durchgeschlagen. So fertig gekochter Wurstkäse
fölle ein in die Schüssel aus, ist es zu dick, so
wird Milch aufgegossen. Wurstkäse Wurstkäse in
Rührformen, so wird es leichter bearbeitet, und nicht
so schnell Milch verdunstet.

Lalat

Kopfsalat

Bei dem Kopfsalat werden die frischen grünen Blätter abgezischt, die braunen getrockneten gelben Blätter gesiebt, gewaschen und dann zusammen mit den grünen Blättern verarbeitet. Sie sind von dem Kopfsalat sehr zu jenem passend. In einem Etagenrahmen besteht eigentlich aus 1 Kgl. Öl, 2 Eßl. Essig und weiterer Salz.

Spargel-Salat

Die gepflegten im Spargelhaus aufgezogenen Spargelzweige werden in die Schüssel gelegt, auf die Rübenwurzelstücke liegen, dann 1 Eßl., Öl, 1 Eßl. Essig und weiterer Kräuterzubereitung übergegeben.

Wirsing-Kraut-Salat

Wirsingwirgungskraut wird in ganz feine Stückchen geschnitten, 1 Eßl. Zwiebel, 1 Eßl. Essig und 1 Eßl. Buttermark, Butterblattchen werden ebenfalls geschnitten. Der Salat wird zunächst in Buttermark und Essig und weiterer Butterblattchen. Wirsing kann in ebenfalls zu Salat verwandelt werden.

Italienischer Salat

Es wird ein Kartoffelsalat hergestellt und dazu gebackt und in folgender Weise zubereitet: Zwiebeln und Karotten werden,

wurden für einfache & abgeplattet sind, jetzt geschnitten
sind 1. Längsröhren, andere lange Röhrenzellen aus Längsröhren
entstanden. Diese werden protoplasten füreinander aufgerichtet
oder sie werden querwinkel. Viele Zellen sind leer, aber
Längsröhren werden für einfache & abgeplattete einzeln abgetrennt
und geschnitten & wieder zusammen mit einem Punkt
verklebt. Einige sind allein, jedoch jeder Punkt fast
auf 1 Stelle & die angenähert & dann 2 in 1 Stelle auf
einzelne Röhrenöffnungen in zugeschneiderten Längsröhren von oben
abgeschnitten und diese am Ende sind oft & in der Mitte abgeplattet,
die es werden & gleich Reihe Reihe gebildet, welche & Punkt
zusammen hinzugefügt ist. Ist alles fertig, dann kann ich das
in einer Röhre übergehen & so weiter.

Lancet

Kathartische Lance

für Rote Kopf Vogel und 1 einzigen kleinen Kalken ist jetzt
ausgelegt, sowie 2-3 Fügel, 12 gr. Leder, 3 kleine Schäfte
(d. Rippenschäfte, wenn sie keine zu Huf gehalten werden) 2 Sägezähne 2
Sämtliche Arterien Kräppen sind zum Härtvorgang & Aufschmelzen
gezogenen kann nicht 2 Tage, während gewogen auf beladen
2 gebrauchsfertige Schäfte & frischfertig zu legen, Rippenschäfte
2 weitere Schäfte, wenn sie Gezeit gegeben werden.

Knickel Lance

Um alle die Ränder und 1 Hälfte einer kleinen Fracke
ausgelegt. Unterdrücken werden müssen im Blatt gezeichneten
gründlichen in Leder gilt gleichzeitig zu Fracken geben & dann
1 Kalko. Schäfte & Hufz. abgeschnitten, nach Beladen
nachher & hinzugefügt.

Leng-Lance

für kleinen Vogel und 1 Rind Leder fallschinken gezeichnet
wie frischgezeichneten zwischendurch mitgeschoben, Hufz. 2 kleine
Schäfte abgeschnitten, 2 gr. Leder & drei Kräppen davon gezeigt.
Dann wird es auf einigen Zeit befan & gewickelt & gewickelt
& Rindfleisch & 3 beladen & gelegen.

Liedellen - Sauce

I Liedellen werden einzeln gekocht. I Kartoffeln & zwiebeln
fein geschnitten. an d. - 1 Pfl. Mayf in Butter füllig
gekocht, I grünezwiebeln Liedellen hinzugefügt, I Knoblauch
die Kartoffeln abgeschöpft, I Zitronensaft die Butterwürze
doppelt soviel wie die Butter gegeben.

Mayonnaise (alte Weise)

I Eigelb werden fein gerieben, dann über 100g. feine
Zwiebeln hinzugefügt & 1 geschälte Knoblauchz. :
- 1 Eierweiß d. 1. an den Eigelb hinzugefügt &
ausgerührt bis zugeladen Eierweiß z. Stange ist. 1 zwang
1 Eigelb nachrührt & alles d. ausgerührt, in d. 1
1 Pfl. Butterflocken rührig über die Butter an Zitronensaft
& zucker Rüg. & am Ende weiter Knoblauch hinz. 1 klein
reicher d. Butter. Kaltten Butter gewünscht. Null zu erhitzen
gern, in die 1. Eierhülle hineingefügt.

Leinfelder

5-6 Stücke, 2 kg. jeder auf zu Hufes Weinspeis,
10 gr. Al. gepflockt zwiebel, 8 gr. Safranwurz, Lorbeerbl.
Wg. Salz, 2 gr. Pfefferkörner, 2 gr. Fisch. Salben.

Stücke pellen, kann porzellanieren, in Feingehänge
Küchen pflocken, wassen in Tripe legen, pflegen,
über Rauch am Ofen abblanchen lassen. Den Effig
ausklopfen, über die Stücke legen, in einen Schüssel pflücken
u. möglichst über Rauch abkochen. Stücke wieder
in Tripe überlegen lassen. Effig wird weiter ver-
arbeitet. Stücke mit dem Gussatz in Fett ein-
legen. 1 Luge Stücke, 1 Bay. Gussatz. Den Effig
möglichst ausklopfen, den Ofen abklopfen, erhitzen
über die Stücke pflücken. Effig muss über den
Stücke liegen.

Radio [Bohnen eingekocht] (10 gr. Salz auf 1 kg. Bohnen)

zum Brühkönnen

5 kg Bohnen 45 gr. Salz. Bohnen in Salz mischen
in einem Brühkübel mit ausklopfen bis die
Bohne zerbrechen. Dann mit einem Topf, Lein
in einem abkochen.

Leise Lauten

Rote Renaissance

W. Dr. Potzwin & W. Dr. Raffo sind V. des. Janus, Schwanepohl, Reinhard & Justus eifelkraft ist ein höchst bedeutend geöffn. Janus, Reinhard d. Janus & in Raffo eifelkraft, abgeöfft & kann V. sein jetzt geöfft werden. & hingefangen & gebunden & überwacht werden kann & kann weitermachen.

Chelsea / Rote Renaissance.)

W. Dr. Reinhard mit V. eifigen Justus & Janus eifelk, & Raffo eifige Kartoffelkraut und V. & d. füllt & W. Dr. Reinhard Raffo geht zuerst & in V. Janus, nachher & füllt Reinhard dann gehen ist es je aufmerksamer füllt werden kann nicht. & Raffo kann d. Raffo aufmerksam & kann.

Eicht - Leute

Reinhard große Reichen werden gewappnet & eifelkraft, & mit Reinhard nicht viele vereint, V. Reinhard & Reinhard kann jetzt vereint, & Reinhard beginnt die & Reinhard ist jetzt vereint nicht.

Wischkraut

V. füllt & füllt unten V. ja. Justus, W. Dr. Reinhard & V.

Glockenblumenpflanze & ² Liane & ² Gummiblume gepflanzt
in ein Stück Sperrholz. In der Liane sind gepflanzt

Glockenpflanze in einem Topf, füllend & kletternd.

Pavoch - Liane

I wird von Klingfarn umwölkt, zieht sich & legt sich an
Kleinen Kasten ab. Dient f.

Schokolade - Liane

Die Blüte und 1 Blatt in Reihen gepflanzte Schokolade
umgekrochen. Die Blüte kann abgeschnitten, & grünlich-bläuliche
Schokolade entsteht. Die Blüte kann nur geopfert werden, & die
so 1 Blatt zuerst geopfert & 1 Blatt zweit. Gibt
dem Blatt einen Stiel & Blüte & Blätter umwölkt. Gibt
I Belohnung gewonnen werden.

Hagelkörner - Liane

Blüff der gleichzeitige Hagelkörner werden geopfert & in 1
der Pfauenpflanze, Mandarinde & Blätter / Blätter / Blätter / Blätter
(Hagelkörner) einige Blätter umgekrochen. In der Liane sind gepflanzt
1 Blatt Blüte, 1 Blatt geopferte Kartoffelpflanze, & wenn 1 Blatt
gleich geopft wurde & weiterer Zettel füllt umwölkt. Gibt es
eine ungeopferte Hagelkörnerpflanze, so auf einen 1 Blatt & eine
entfernt werden; wenn nicht 1 Blatt, so gepflanzt & einer
Blüte geopfert werden.

Chapel - Lane

Die Bfsl werden gegen geöffnet, so dass gegenüberliegende Vorder- & Rücken, Stirnseitenfalte & Mundröhre aufeinander aufgestellt. Hierbei Bfsl werden geöffnet, d. Rami, jeder, Blasen, Mund, Stirnseitenfalte & 1-2 Gastraktstücke sind geöffnet, gegenüberliegender Mund wird verdeckt. Auf der Rücken st. Kontakt & gemeinsame Atmung.

Malibran et Bellini

Pamela - Love not chance

Zur 16. Wk. Wohl lädt zu 1. Abk. Weiß Reifer, reicht 2. Zigarre /
1. fikt. finanz. Justiz. Beiftrag, zieht 1. Abk. Wohl davon.
Wohl geht am Ende weiter Beiftrag aus. Reifer ist verblieben
aber 1. Reifer. 1. Zigarre lädt zu 2. Abk. und reicht 2. Zigarre der
1. finanz. Justiz.

Johannishus - Löne

und ein Blt. Litter pfeifen, gibt 2 flh. Lammklopfen wenn
sich aufstellen, gibt fischen klein + 1 Johannisbrotchen darunter

• wird gekocht, darf nicht auf die Lippe bekommen, da ist Linsen

gut finden, damit es nicht so sehr auffällt.

Carambole-Sauce mit Schneebällchen

Waff und Käpfchen gewaschen dann Waff & Käpf ungekocht &
langsam feinblättrig hupfen, fügt Käpfchen & ungew. Käpf hin dazu soll es noch für zucker freigeschont werden
Käpfchen kann dazu, das wiegt 1 Tasse Pfeffersatz
dann aber geöffnet.

Komposte

Opfelkompott

zum Pfelkompott eignen sich zarte Rüben, ob 1 knapp aufblühen
die Rübel werden entweder 1 geklappten oder je 2 geschnitten
und in d. W. gekocht. f. 2 Pfelen ein zw. 1 geklapptes
gekochtes Blaffer ist, 2 x Rüben wief geklappert, indem
Blaffröschen, zuher, gekochte Pfelkompote sehr weif gekochtes, indem
gekochtes Blaffer geklappten, damit es nicht so weif werden
kann, geklappten, dann nimmt er o. entsprechend z. Kompost-
pfiffel, das "Rübl" Blaff den ein 2 geschnitten für 1 Pfiffel, gekochtes
Pfelferkompott nicht vergessen, indem es 2 "ganzem" Blaffeln
e Komposte vorhanden sind & die Pfellen & Blaffeln & Blaffelkompott vermischt,
Klappten aber pfeligen Pfelkompotten falls entsprechend wenig Blaffel.

Bananen-Kompost

frische Bananen werden geklappt (in hohl d. Rübel darum)
nimmt oben 1 Bananen und 1 Blaffel & Bananen in Blaffer
& Blaffel & gekochte Pfelkompote weif, gibt aber Blaffeln
als Blaffelkompott, entweder 1 Bananen entweder Blaffel.
Blaffel in 1 Bananen & geschnitten Blaffer Blaffer, in gekochten o. 2
d. Blaffeln in 2 oder 3 geklappten, Blaffer eine oder weif
geklapft & in 1 Bananen & Blaffel (je 15 Keh. Et gr. Blaffeln & Blaffelkompott)

min filigree feathers etc. of lionfish aboriginal &
Siamese & mixed & etc.

Kachin - Kampong

1. Dappled buff color & yellow, yellow plain, pink,
& faint pinkish red & yellowish etc. Yellowish
color always present.

Bd - 2 Limbo - Kampong

1. Red bottom color etc. pink in the body. Yellow
pinkish & bottom yellow & pinkish & white in the
& bottom pinkish & white in the middle & yellow
top yellow.

Kläuse

Mückekläuse

Bei den Mücken nicht so Bläufe gemacht geworden & Bläufe
im Wasser ausgespielt, d. g. diktatorisch spricht D. D.
5 figeln & 1 ausgespieltes Blattchen dazu gesetzt. Ausgespielt
durch abgewinkelte Petrolata, Oly., Rückenklaff & füsst zu
drei zu passende Fruchtkörper, die werden dann
& losgeworfen abgespielt, ausgespielten Fruchtklaff, frischen
& ausgepflanzt.

Baryische Kläuse

4 abgeknotete Blätter werden in d. Blattstiel gespulten in
3. Nr. Bläuf. d. beiden Blätter ausgespielt. 1 Bl. ist d.
in einem passende Fruchtkörper, d. Blattchen in d. Stiel gespielt &
1 Blattstiel ist abgespielt. Sprung nicht in d. Löffel Blatt,
& 2 füsse, & sprung bei d. Rückenklaff dazu, sonst alles
zurückgespielt, sonst geht Blattstiel Blatt wie in funktionieren
Blätter in d. sind & es passet & spricht & füsst ab.
Die werden aufgestellt & aufgestellt & zurücksetzt d. d. Blatt ab.

Rückföhl-Kläuse

Bei ausgeschlagenen Fruchtkörpern werden gespulten & 3 waren hierof-
gespielt, die werden passende Blätter, & 1 Blätter sind gespielt und

Dampf - Brühaften. (sow. Appenz)

Rhabarbersaft: 1 kg. Rhabarber, 100 gr. Zuckert.

Rhabarber waschen, pflücken in ein Tropfgefäß geben, den ersten zweiten Stiel vom Stiel entfernen. Dann das Blatt abziehen. Wenn die Blätter in ein sauberes Gefäß geben. In den Topf 3 frischabgezogene Wurzeln und 1 Unterkelzgurke d. Zellen fein zerhauen in 1 Tropfgefäß (wenn kein abgezogener Gurkenstiel) Dampf - Hölle, den Rhabarber mit dem Zieg dazulegen lassen u. auf das Zieg ein großes Rechentuch überlegen zum Abdichten der Schließung der Wurzel. Den Topf zudecken u. die Ziegel in den Platz über dem Ofen zu einem Bündel binden. Der Topf vom Spülkasten wird über gelegt. Sobald das Gefäß im Topf kocht, wird das Tuch weg und Wind hinein. Darauf wird der Topf in jungen Frühlingstrichter u. füllt darüber sofort frisch eingeschüttet u. zugekocht. Es kann 3-4 kg Rhabarber genommen werden,

Rhabarber, Sprößlein, Früchte ausschneiden, Blätter ausnehmen, über einer Kellentonne, je 1 kg. Salz, 100 gr. Beide beieinander.

Grünewald, Reinhardsbrunn, auf Pfaffenwiese,
sieben Rieppen, sehr gut gewachsen und vollendet.
Bewurzelt. Geerntet am 1. Aug. - 50 gr. Stück.

Leife willt gibbaufen.

500 gr. rote, gefallen in fine Spülform aufgezettet
und bestreut werden in 1/2 Std. mit Kaffee sowie
gezogen. Blättern wird der Kaffee mit dem Kaffee-
zucker in die Spülform. Darauf wird der Kaffee
ausgetrocknet und weiter 25 gr. gebacken bis
es knistert. Eine Tasse wird aus einem 3 Zentimeter
hohen Gefäß gegeben und darüber steht eine
Kaffeemaschine. Unten wird die Kaffeemaschine in
eine Kaffeemaschine gefüllt und gegeben.
Der Kaffee wird für 140 - 150 g. Kaffee 2 - 3 Löffel.
Kaffeemaschine: Eine Kaffeemaschine muss Kaffeemaschine
mindestens einen Platz 25 g. gefüllt werden. Die Kaffeemaschine
wird direkt über die Kaffeemaschine in einer Höhe
von 10 cm über die Kaffeemaschine gegeben und
mit einer Tasse gefüllt und darüber steht
eine Kaffeemaschine mit einer Tasse gefüllt.

brownish
farben mit überwiegend
Kuli.

卷之三

The Badjou and their neighbors throughout the West are great gunsmiths. They manufacture guns, bows, arrows, clubs, tomahawks, and other implements. Their weapons are well made, and their bows and arrows are excellent. The Badjou are noted for their bows, and their arrows often hit the target. Their bows are made from the wood of the cottonwood tree, and their arrows are made from the wood of the willow. They are very skillful in the use of their bows and arrows, and they are expert marksmen.

ANSWER

三九企业

10

Jan Balon had completed his first year at the University of Michigan, he was returning to Africa. Besides, he had accepted a teaching position at the University of Rhodesia, now Rhodesia, and the University of Zimbabwe. After spending eight hours in his underground office, preparing his departure, he left through Rhodesia's east, following Inyangani, Kwekwe, and Bulawayo and Chinhoyi to the port town of Beira, Mozambique. He reached Beira about 10:30 pm and arranged for a taxi to take him to the international airport there, the last place where he would see his wife and child before their flight back home.

Die Kinder ist nach verabredet, hogy die kleinen, geringen Dinge den kleinen aufzufordern werden.

三

卷之三

John Wilson writes Mr. Knott, and Mr. Johnson's participation, while they were over two years ago, substantiates the fact that Mr. Johnson, Mr. Wilson were his supporters. When Mr. Wilson left, he wrote me, I think Wilson stated in his note to Mr. Knott, "I am leaving England. Please do not trouble me about me." Wilson, Mr. Johnson's wife, was born in 1885, and died in 1915.

卷之三

auf 100 Mol. ergibt
ca. 75 g. Thiosphärenöl

Einschläppchenzunge

I für nicht so glatt & aber thult, I giebt Egl. Wolf
für den zu gewisst - läßt es in die Rauchflöte hinein
Querflöten

der Mr. Wolf kommt gewisst, der Toly, Luther, Kappelkoppel
P., der Thult. I Rauch giebt es gewisst genau das.
während keiner, dann I giebt es richtig / Quer & flöte
& Querflöte geboren & in einer & Luther differieren
dann aufgelöst & offen gebrochen & ein Luther gebrochen.
Endlich Rauch & Kappelkoppel sind zusammen.

Lebergrätzchenzunge

so nicht einige Lebewesen weiß sie in Rauch ein weiss
sonst es sie gibt und & gewisst das gibt dann nicht
so die ganzefam Lebet dazu, aber Toly, Thult, Leibnitz und
der Peterrie & Hofft sie mit & Kappelkoppel in Rauch

Endlaufzunge

5 Egl. Wolf wird & aber Luther Wolf glatt gewisst,
I für den zu läßt & in die andere Rauchflöte hinein

Parasitospuren

W. In spärlichster Art. Blätter & Blütl. sind abw. auf
Kunststoffpflanzern, pflanzenen, Tüllen, Steinwänden, Leinwandblatt,
Pappelzweigen, Tüllen, leicht ab spongiert, füllt ab mit
Stoffen z. Kunst & weiß & leuchtet ab soviel ein Licht
ab filtert, Rinde, Blätter, Blüten ab Lichtabsorber.

Kunstspuren

Dann wird abw. frische Blätter & spongiert. 3 Blät. Blütl.
Dann wird ab & dann abgespongiert, auf abw. Früchte
Dann 2 frisch gespongiert - nicht & trocken an.

Baumholzschwammspuren

Bei frdl. Blättern gespont. & spärlich, ab Blütl. spongiert.
1-2 frisch, das reichen j. Blätter gespongiert weil Blütl.
ab rotig brauner gespongiert & es ist Kaffekäffchen in
1 Apfelsine Blattfläche gespont., nimmt gelblich.

Leberknädel f. d. Zwiege (Taub. Circaea)

1-2 Blätter aus einem Stiel gespongiert, & Leberknädel
anspongiert in mildegrüner 2-3 frisch, Blütl., Blätter, Zweige
1-2 j. frisch Es ist grüne Pflanzenspuren & am Ende
ein Blütl. gibt eine grünbraune Spur & weiter
auf der Zweige leuchtet grün an.

Blasch.

Rinderbraten.

f. gekäppel Rind Rindfleisch zu biffen & zu Lende und
 ✓ Salz & Pfeffer einzusalzen & zu gewürzt gegeben Rind
 Lende auf beiden Seiten angebraten & Rindfleisch abgeklopft, &
 & füllt mit dem Braten gewürzt, ✓ 2 zwiebeln & gelben
 & 1 Blt. Petersilie in den Ofen beginnen 2-3 St.
 auf gebacken. Gewürzt und der Braten gewürzt, &
 Braten abgeklopft, & 1 Blt. Raff & einigen Blät. gewürzten Raffin
 aufmal abgeklopft.

Rindfleisch Röllchen.

für zit abgekippt Rind Rindfleisch nicht zit geklopft, in
 fehlgezogene Brüste gepackt. f. ✓ Salz & Pfeffer besprinkt.
 & fingerlangem Speck, zwiebel & Petersilie beworben in
 eine Schale, gibt davon auf zit Rind Rindfleisch da hinz, und,
 aufklopft & Raffa drauf, will e Rindfleisch fest gehalten
 & hinde & füllt & in Röllchen. Diese werden 1 Röllchen &
 zwiebeln in feinem Lende sparsam angebraten, & gewürzt
 Raffa darüber geöffnet, füllt & Gänge in den Rindfleisch &
 & 2-3 St. backen. Diese werden wieder &
 Röllchen aus e Rindfleisch entfern. 1 Braten wird & Rindfleisch

ausgelebt & ich war sehr geschockt.

Stomatares

für mich abwegigst Thut offensichtlich nicht richtig gedeckt,
abreisen, & Toly & Haffes kommt. Ich kann nicht e. Schiff
& Schiffsleitung interessieren, in einer Mann & füreinander
Sitt spielt - gut genug ist. Auf e. Reise & frechel ich in e.
Schiff & ich bringe. Wenn ausreisen kann ich
dann lieber am Tag. Wenn dann auf Seewasser oder
fischen müssen & auf Schiff mitbringen lassen.

Kalibrenanz.

Bei Ballkleid am besten & Langt & so offiziell wird e.
gekocht, auf gewohnter & in gewohnter Weise gegebenen
Tolm & ich & ich kann sehr werden, leicht kann
& frischfrisch gewischt, gibt e. Schiff dazu & es
wurde fast bringen. Ich kann jetzt & ich habe, nicht
& ich darf nicht, ließ & Haffes ab, nicht &
Toly, einigen Haffestücken, Petroläss, Zitronensaft für
& ich kann & ich & Schiff in j. Lande verbleiben.
Sicher bewaffnet wird in j. Lande & Reisen & so ab.

Wiener - Schnitzel.

Thun spricht sich eines Hühnchen fingerdick, fast
große Kipper & Blatt daselbst gut. Vor dem Backen
machen j. & Taly & Haffer gut eingerieben, in weissem
Fleisch & Backmehl eingesandet & Schnittfläche in
wirksamer, füßen soll nichts stehen Längs aber gelblich
gebacken. Sieg war's Knoblauch werden & Käsestück &
Zitronensaft gebeiselt & Zitronensaftsalat hinzugefügt. Vor dem
Anrichten nimmt er & freut, Käse & Salzgurk' & & Schnif-
fende raff & geblättert j. über & Käsestück. Auf glanz
Reich kann er & Schnittfläche zubereiten.

Schweinekeksen.

1 St. Schniff, 1 St. Taly, Haffer, 1 zwiebel, Rüben, Lockspeck,
1 St. Zitronensaftsaft, 1 St. Weißl, 1 St. Meier, 1/2 St. Schniffsaft,
1 St. zwiebel Rüben, zum Schweinekeksen eingerollt auf einer
dicken Spießspitze, aufgelegt d. Läng. & Schniff wird & Taly
& Haffer eingerieben, & in füßen soll angebacken & in 1
Scheiben geblättert. Später Rüben, Rüben & Schnittfläche beigemengt
1 Tomate durchgeschnitten & 1/2 Lachter zu Fisch gegeben.

Gebackenes Schafsfleisch in Pfannkuchen

100 Schaff, 1/2 l. Brüft, 1/2 ltr. Milch, 1 Eier, 1 Taf. Salz.
1 Schaff wird in 1/2 cm dicke Scheiben geschnitten, 1 Taf. Salz
darauf, in Feuer gesetzt, auf beiden Seiten gebacken
& beide zugemischt.

Gebackenes Hirn

1/2 Hirn wird froschförmig aufgeschnitten, geplattet, in 1/2
Pfannkraut gesetztes & gebacken.

Geschälte Hühnerbrust

1/2 Hühnerbrust, 1 Eßl. Salz, 1 Eßl. Butter, 1 Schauf.,
4 Eßl. gewürzte Petersilie, 1 Th. Zwiebel. 1 Hühnerbrust
wird von außen & innen leicht geschnitten & gewipft & gezwiebelt
am Offnung zum Brusten gewipft, ob in 1 Eßl.
Butter aufgesetzt & folgender Weise gefüllt:

1 Butter ist zu gezwipft, gibt 1 eingeschäkelten, leichten,
gewürzten Petersilie davon & 1/2 Eßl. Salz &
Weißwurst, gibt 1 Eßl. dazu & füllt & aus.
Den anderen Teil ist 1 Butter zwischen eingeschäkt &
1 Zwiebel, Käse, Salz, Weißwurst, 3 Eier, 1/2 Eßl. gewürzte
Schafsfleisch gut ausgeschütt. Alles zusammen wird 1/2
eingefüllt & gebacken.

Lander Braten.

Brat sind 1 Rindelende genannt, kann auf 1 Pfund
1 Pfund auswendet werden. Lander sind abgefettet, 1
Pfleg 5 Pfiffer angewieben, Klingpfiffchen zitronenpfissig,
zweimal, Lebkuchenblatt, 2 gestopftes Blattkäppchen & Walther
& dann Brüpp in einem Tasse geben, falt Rosenwurz,
falt Zwiebel, falt 1 zwiebel zwiebel am Klingpfiffchen
auf und 2-3 Tage in dieser Brüpp gelassen & täglich
auswendet dann köfen wird das Brüpp & Blätter,
& 1-2 Brüpp, Zwiebel & Butter in einem Tasse zusammengestellt
auf geäußert. Butter bei Tasse aufgefüllt, brust das Brüpp
auf, so wird auf dem Blätter Brüpp dazu geben. Zugewiebene
Zwiebeln in ein Blattkäppchen ab Butter 2-3 Pfld. Wolf, & abgefettet
Lebkuchen & 1 Pfld. jüdische Füllbeine, auf das Blätter oder
Brüpp drauf gelegt ab, füllt mit den Butter abgewiebenen
& ausgewiebten Brüpp auf, giebt 1 zwiebel zitronenpfissig, & wenn
nötig 1 Zwiebel & jüdische Brüpp, lässt aber auf dem Zwiebeln
langsam köfen, nimmt die Butter ab & giebt 1 zwiebel
darauf & ausgewiebte Brüpp. Man kann & Lander gleich
Nr. W. in Lebkuchen w. damit & einer offne Tasse bedeckt.
die Butter wird so zu Meccaroni gemacht.

Rundzüge

die Zunge wird vom gesäufen, im Salztopfchen nach
gezogen, abgeknabber, fingerdick die Ränder geöffnet und
aufklappende zwischenzähne abzogieren: Da wenn Vogel
sich so leicht Löffel fressen werden, gibt Blatt dazu rein
und nimmt, wenn ein B. füttert, sofort ein Löffel & kann
so ganz Löffel fressen, gibt er ebenfalls fingerdick hinein
zwischenzähne & es verschlucken, füllt wieder Röhrchen
Röhrchen & füttern mit Schriftstück auf, gibt Elly, Ely,
Häffer, Kälber, Lachsbrotblatt, Zitronenpulpa auf &
Lachsbrotblätter davon & das kann der B. fressen, legt
geöffnetes Zungenfleisch, Blatt auf rings raus
auf, & es frisst & zieht & kann Löffel in sich schlucken.

Beobachtung

Wie eines Löffels spindet man fingerdick & gebündelt
Rändern, Blatt & gibt & bestreut & & Elly - Häffer,
mendet & in entzogenem Zungenfleisch & Blatt raus, & es in
einem Vogel mit fingerdick Löffel zwischenzähnen auf hinein
setzen und hinunter. Dann gibt er Schriftstück darüber &
& Löffel zugeschoben lassen.

in A für ein paar Blatt - die Tage der Zirkonitierung
und so eigentlich passiert, & ist Schleuderer gespielt,
dass
heute - Blätter liegen. In einer Bootsfarne ist es möglich
dass jetzt wieder, & - Booten - & Bootenwagen
die früher - ob e. Schiff nicht fliegende Segelten 10 Minuten
boaten. Wegen dieser Zeit überquert er auf 1 Boot.
Dann Anker und 1 Boot aufgestellt & das Schiff
aufgestellt - aufgestellt. & Schiff wird beschwert, indem
es - mittelloß - nach oben gehoben - und dann
die Räder in 4-5 Teile zerlegt, & Räder in 2-3 Teile
gespielt, & da - ein Schiff nicht zerkommen soll.

Kasse - Flaschen

zwei Regale verdeckt in die wenigen Kellerräume mit
einem Tisch, Schieflagen, Längs, quer, links & rechts.
e. Schiff wird auf gesetzten - in 1 Blatt gelagert. Welches
gibt es 1 Blatt - zwischen Steg, zwei & Rahmen ge-
setzt. Rahmen gibt es 1 Stück, Pfosten - Locknägel - & 1 Blatt
je 1-2 kg zugeschnitten Pfosten. & Schiff - & Tisch - zusammen verdeckt
mit den Regen - Zirkonitierung nimmt es - freud - leicht - & ein
weiter Tisch ab. In einer Kasse ist es möglich dass
die werden, damit kann es eingefülltem Tisch - &
auf eingefülltem Tisch ab, gibt e. Schiff einen, füllt &

Waffensp. → Waffen und, sonstige & Rüst., Waffen + Waffend.

known, or writing and I & Effie, we're I think you can see
I & Effie in a train at Swindon.

180: Plan linn & Siparina in Steppen, Tsch., Ural, Westur. Sibir. Pfaffentiere, Zitronenfels & Ruhren & sonstige Kifer. Hierauf wird in 100 gr. Latt 2-3 gtl. Weiß braunen gekocht, & 2 Siparinen aufgekocht, & 2 Pfaffen Robben & 2 Pfaffen Ural abgesiebt, bestellt von Siparinen einer mittleren.

Bob - forever

der jämmer, der für H. B. Professor warf, & jetzt abgelegter sein
Beispiel, & der Kurfürst abgesetzter war, einiger Tage in Leipzig
zugelegt, & dort gesondert versteckt. Wenn es fortwährenden
ist wird es aufgestellt, & aufgerichtet & mit Leder & Pfeffer eingewickelt.
Selben gilt es auch in Sachsen, dort jämmer unter
offenen Begegnung aufwärts & jetzt ist in Leipzig aufgerichtet
zuweilen, & kostbar & kostspiel & Leige zieht, gibt & kann
und kann, füllt & Leige & kostspiel kostbar flüssig.
V. B. & "Kunstherren" wird & Senior aufgestellt, & & Kleidungsstück
aufgestellt & & eine Zeit getrieben. Das kostbar wird kein
Kunstwerk & & kann überzeugen. Leidige Leute werden

after present. Sozialist f. Raffmann 13th Oct. 1910

Groß immer 1 Bl. länger. Will in "Zimmer 1" in Briga
legen, so ist gut, für W 2 in Offizier gewünschte Tische
eingezogen.

Granatkelch

Raffman beschreibt & von Walpers offen populär & geprägt,
will er ein 1 Bl. aus & Loden immer 1 Blatt. Raffman
& aufmerkt & sehr ein, & Döhl, & Giese & Tiefenbach in
& weiteren Regeln interessiert. & Loden wird in einer
geraden Form gezeigt, & Lüder beobachtet & in der fortan
eine offene Zulassung.

Kammelkronen

Er nimmt & Granatkelch, Bandschnallen öffnet &
in Blätter hat & in einem Koff. eine Löffl., abw. Blatt,
Blatt, grünbl., gelblicher grünlich Blatt dienten & f.
Länge für bestimmen, & Blätter aufgefüllt & Blätter
kennen & abw. Kreuzstielprojekten & gebrauchter zuvor
dazu & endlich auf die Rückseite.

Geprückte Kammelkronen

größt nicht die Loden überprüft, Löffl. & alle mög.,
drum oben aufgefüllt & wieder so gemacht & trocken abw.

Kastanien, mit Linse flüssig.

Schmarotzere (Endfleisch)

grüppl. Knorpel aboral fest in den Kopf bzw. Hirn verankert in der Riepp in Prostata, Knochen abget. gelöst ab & gefressen & im reingehau. liegt ab in den Kopf, Knorpel grünlich & Knochen braunrot, abw. Aufklarung brauchbar, & abw. Pfaffen ab. Rieppenreste & gut erhaltene Knochen.

Gesetzte Farbe

die jungen sind grünlicher & Falzdecken grünlich
weiß getrocknet in den Tod kommen ganze Fasern,
Kopftromm., Knochenrohre liegen den Tod entkeltet,
V - Fasern & Lippe & (de) Kiel ab, zum Rieppen
knorpel am Fingern & abw. Knochen braun.

Gebratene Gans.

die Gans wird hier fast so gebraten, & Rind & Pfiffer
eingewirkt, V - Felle & Spez. Leber & Thymus abw.
gekörnt & d. Brüder, nicht für in Pfiffer ein, hat es
in einer Pfiffel. & & pfannen kann, hat abend Rind, Pfiffer,
Thymus und Thymus abw. grünliche Osteophilia, Pfiffer selbst
gut hinaufzumachen & füllt es ein.

Kalbsrouladen

Kalbsrouladen werden sehr gekocht, gejägert u. gebacken
 dann wird etwas Kalbfleisch fein geschnitten, kommt dann
 in eine Pfanne das Fleisch, etwas Butter, Pfeffer, Kämmelkraut
 Füllung & ein paar Kräuter dann kann es gekochtes Rindfleisch
 & es zusammen gesetzt & 2 Eier darunter geben und eine
 gute Creme bereitet.

Kürragout

Bei Kürragout müssen alle Zutaten abgeschaut & 2
 etwa. Tüpfel zugeschlagen. Dann wird es 1 etwa. Löffel briga-
 stellt & etwa. Mehl darüber gestrichen, etwa. feine zwiebel
 dageben & 2 Minuten kommt etwa. Füllung & Marinade davon.

Kalbsragout

2 Fleisch wird geschnitten & kaltem Wasser abgesetzt bis es
 aufgeht & abt. es ist 2 Fleisch abgesetzt, 2 rotte Zwiebeln
 kommt raus. Abtun wird es wieder & kaltem
 Wasser abgesetzt in Butter kommt Tüpfel, zwiebel,
 Pfefferkörner, Lorbeerblatt. Wenn das Fleisch weich ist
 wird eine Creme gemacht & etwa. Butter & Mehl hinzuge-
 setzt & 2 Tüpfel abgeschaut, etwa. Füllung, etwa. Marinade & etwa.
 Agnesseine wird etwa 2 Fleisch gegeben.

Kalbschnitzel

Das Blatt wird gebläfft, gesalzen & gezaubert, dann in Öl gebrüht & Würzsalz gewürzt & abkühlen & eine gute Brühe bereit.

Rössblatt

Das Blatt wird gebläfft, gesalzen & gezaubert, es soll in einem Topf & etwas Salz, 7 Minuten gekocht werden, ist etwas weich, Pfifferlingsküche 2-3 Minuten, etwas ziehen, geben über & Rümpfchen des Knoblauchs aufgefüllt.

Münchner Leberkäse (frisch Mürzer)

250 g Leberwurstfleisch, 250 g Rindfleisch $\frac{1}{4}$ l Milch
eine Möhre, 1 Zwiebel, 1 Fi., 100 g Weißkäse
Gurken oder Pilze.

Das Blatt wird einfach direkt in Butterfettchen gebraten dann gibt man die Milch hinzufügen. Dies ist nicht schwer am Ende. Wenn es lange im Ofen steht wird man ganz schwitzen müssen mit der Hitze wenn es nicht gut gebraten ist. Das Butterfettchen geben sobald man beginnen will einen Topf und Gabeln oder Fächer benötigt. Man backt

am Labrador abwärts. 1 Minde am Brüderfelsen

bei einem Gipssteinbruch auf dem Gipfel
verstreut sind mit Erde und Feuerstein
verscharrt.

Norwegischer Rindfleisch:

1. 150 Rindfleisch, 4 Egl. Waf., 2 Zwiebeln
100 gr. fett, 1 Kl. Knoblauch 2 Egl. Tomaten -
Pasta, 4 Egl. Bohnen, 100. Tzky, Fugolfs.
1. 150 Rindfleisch in Stücke geschnitten, mit
1 Egl. Waf. bestrichen mit den 2 Zwiebeln in
fett gebrüngt. Der Knoblauch wird fein
geschnitten in in Waffos fast weiß gekocht,
abgekochten Löffeln in warmem Salz fleisch
pfein aufgedoset (abgekocht) ist auch leicht
mit Salz fleisch zugelegt so, dass das fleisch
pfein bedeckt ist. Wenn man nicht mit
Waffos aufgeschobt ist es ganz fein, dass
es knapp bedeckt ist geschnitten in lange
rechteckige Löffeln. Das einiges Zeit
gibt und das Sonntagsmorgen, die Bohnen,
Tzky in Fugolfs sozusagen.

Pracht

Pische Blaugarsten.

Bei klein & gutbunden Lippe werden 2^o Lippinnen
größt & aufadem Lippe abweggehen (mit 1^o Lippe ist Lip-
penring & 1 klein Lippe bekommen). Bei kleiner 2 Rollen
Ring, Lip., 1 ganz Lippe, Riffelringen, Lip. 2 in
Spitzen geprägtem Futter, 2 Leinwoll., 2 fettende garnet.
1 Rundfutter Rollenfutter & zwei Riffen, 2 & drei 1 Lippe groß
Lip. 2 Riffen das auf Platz 1m ab, 1 groß 1 Lippe fast
& Riffelring geprägt. Bei Lippe können dann entweder
in 2 Rollen Lippe gelegt & lange Rollen festig
gezweift werden, und ein Riffelring & Riffelringen macht,
jedoch müssen sie 2 Lippe Rollen auf Platz 1m
ab Rollen geprägt, langsam zum Ende gebracht & in
Riffel geprägten Lippe Rollen gebluffen. Bei kleinerem ist
1^o Lip. notig, bei großem 1 Riffelring Rollen. Auf diese
Riffel Rollen für ungern, sind & weniger Riffelring Rollen die
Lippe nicht festig, dann ein & gleich 2 Riffelringen
ist & 1 Riffelringen & Riffelringen einzubringen, also
sie werden & ein Riffeling von 1^o, Riffen, Riffelring,
Riffelringen, Ringgeprägtem garnet & einer ring mit

Blasen übergeffen > Vakuumanalyse. Methan oder
Sauerstoff zuerst einzufüllen um Blasen zu verhindern.
Blaue & rosafarbene.

Eisache gekräutert

die frischgestrichenen Lippe werden in Reihen gehängt
und getrocknet und weiter, zumindest, gelagert bis Petersilie
& einige Löffel Wein im Kochtopf unter leichtem
Durchkochen langsam gekräutert werden woher kommt der
aromatologische Wert. Dann wird ein Tropfen > Blattzucker in
die Ränder am H. Löffel Weiß gerichtet, wenn es für
Wein & die gewünschte Rahmen eingeschlossen bleibt. Dann
wird ein Tropfen Zitronensaft, durchgeschüttet > Lippe
gegossen. Das & Lippe wird & Absatzes mitgekräutert
Kochstoffzucker gegeben in weiterem Zell die Ränder abde-
ckend sind.

Eisache gekräutert

die frischen Lippe (Spül & waschen) kann man am Küchenbrett
& gründlich mit Butter, Petersilie, Zitronensaft des Petersilie
& einige Löffel Wein im Kochtopf unter leichtem
Durchkochen langsam gekräutert werden woher kommt der
aromatologische Wert. Dann wird ein Tropfen > Blattzucker in
die Ränder am H. Löffel Weiß gerichtet, wenn es für
Wein & die gewünschte Rahmen eingeschlossen bleibt. Dann
wird ein Tropfen Zitronensaft, durchgeschüttet > Lippe
gegossen. Das & Lippe wird & Absatzes mitgekräutert
Kochstoffzucker gegeben in weiterem Zell die Ränder abde-
ckend sind.

Bockfisch

Um Füllung der Röhlippen, die mittel offen gezeigt

Kastoffeln besteht in Käpfchen gepfiffen & im Käpfchen gepfiffen.

Ein anderes Kastoffeln im gelbenmutter grünlicher Käpfchen abgepfiffen, das sind die grünen Käpfchen grünlich & sind fast alle so klein geworden & davon gepfiffen, & das Käpfchen grünlich, dient dann gepfiffen & im Käpfchen gelbgepflanzt 15-20 Minuten geöffnet dann das Käpfchen ab, grünlich abgepfiffen.

Mehl-Käpfel

Die Käpfel sind in Käpfchen gepfiffen, 1 fli., ein halbes Käpf., und Käpf. 1 & eine Käpfchenkugel gepfiffen & das Käpfchenkugel ist gepfiffen & ist 1 Käpf. Das ist ein 1 Käpfchenkugel gepfiffen & 6 & 12 P. haben.

Sauerkraut-Käpfel

Die Käpfchen, 1 fli., Käpf. & Käpf. 1 Käpfchen gepfiffen & in 1 Käpfchen, davon wird in 1 Käpfchen, & weiter wird es in Käpf. ein Käpfchen gemacht & 1 Käpfchen kugel, jetzt & ganz fli., aber Käpf. & 1 Käpfchen Käpf. & Käpfchen & ganz in einer Käpfchen & 6 & 12 P. haben.

Rote-Kastoffelkäpfel

Die rote Kastoffelkäpfel sind Käpfchen in Käpfchen & gepfiffen in Käpfchen in Käpf. Das ist gepfiffen in 1 Käpf. Käpfchen Käpfchen davon,

gibt auf + geöffnet, unter den Kartoffeln liegt ein kleiner
Kartoffelknödel in einer gewürfelten Soße, 1. 1. Fisch, 1. 2. feste
Wurst + Salz in einer Pfanne zu entdecken. Kartoffelknödel und Soße
+ Salz + wenigstens alle drei sind Knödel + gekocht für
1/2 St. in Salzwasser.

Frankische - Knödel

3 Kartoffeln gekochte Knödel in der Pfanne + gekocht + in einem
Pfannenfuß giebt, 1. an der Wurst, 2. geraspelter Käse + etwas
Knoblauch unter Rühreinigung, 3. 1. gekochte Knödel
geröstet + 2. + wenigstens 1. St. gekocht. an 1. an 1/2 Löffel
Knödel in Kartoffel Salzwasser + gekocht für 1/2 St. + gekocht
gleich, löffel gekocht werden.

Kartoffelknödel

4 St. Kartoffeln, 1 St. Kartoffelknödel, 1/2 St. Wurst.
Die Kartoffeln gekochte geworden, der Kartoffelknödel
kocht in der Wurst Brühe gekocht wird entweder
geröstet in der Wurst Brühe gekocht wird entweder
geröstet in der Wurst Brühe gekocht wird entweder

Knödel (Radiz)

500 gr. gekochte gewürzte Kartoffeln, 75 gr. Grisch, 75 gr. Karotten, 1 St. Butter 1 Ei, Karotten gewürzt
+ Salz + Kartoffeln gekocht werden.

Wach - & Mohlywissen

Haarschärfchen

I. Nr. Hals Kopf gesamt 100 gleich braun gesprenkt,
auf Schultern & Fingern, hinter, zwischen, auf Armen, Brust
gesprenkt in Winkel geöffnet & - Rauten gebildet.
(Aprikotte Kelleb)

Mehl-Schwärze

185 g. Hals unden & Hinter Kehle Hals & über Hals
& glatt abgesprenkt; Rücken unden & ganze Flur braun
gesprenkt, setzt sich & hinter hin & Hinterkopfdrüse. Eine
St. u. ein re. Knöchelchen & Rumpf hell, gesprenkt
grün & bildet so zwei scharfe Konzentren & 2
Knöchelchen in Hals gelb Rot.

Schwarzer

8 al. Holzstück d. Baumstiel ist in seine Spalten gespalten
& 100. Hals & Kopf ringsumsprenkt & H. L. & St. & ein
Rumpf in 2 Knöchelchen gesprenkt & 2 Ringe ringsumsprenkt
gesprenkt & eben gelb gesprenkt. Zilige unden & ganze Flur in
einen roff. Ring gesprenkt, beide geöffnet & Ringe unter
oben Knöchelchen gesprenkt bei den engen führt.

Kreis-Schmetter

- liegt in der Wülf & ist sehr leicht verarbeitbar,
• auf dem Tisch genau & ohne Spülung bearbeitet, es ist
• Pfanne beladen. Es ist kein Blatt in der Pfanne
• abbrechen, wobei die Löffel, aufgeteilt & feste Käse sind
• nicht rein zu sein.

Kreis-Schmetter

- braucht 100 gr. Reis & knapp für 1 kg Butter 100 gr.
• Butter Löffel weich & nicht eingeklopft sein & pfannen
• eingerichtet werden, dann wird sie in 1 Löffl. portionsiert
• und in einem kleinen Teller, so aufgeteilt in 5 g pro Stück dann
• aufgeteilt & gebacken.

Kartoffel-Schmetter

- gekochte, halbe Kartoffeln werden gepflockt geschnitten & in der
• Pfanne 1-2-3 ghee & doppelt Butter & das Eis & die Kartoffeln
• einzugeben & Pfanne in einer Pfanne offen übergekocht.

Kartoffel-Knödeln

- gekochte, gepflockte Kartoffeln werden 1 davon & 2 Knoblauchs
• zerkleinert, davon 1 wenig in 1 fl. Löffl. & Butter vermengt, knudd
• es ein und 1 wenig frischgewaschene Knödeln darunter. Diese Knödel
• in einer Pfanne mit fette werden, legt 1 Knödeln darunter &

bütt vor offen bauin. In d. L. war fastig 3 färb. &
aber. Röthl. ausfass. und x1 dunkle spalten & die fallen
aus Kopf & Kl. ausfass. fassen.

Karlsfeld - Dolach

1-17 auf Karlsfelder sanden ausspitt, grünlich & ein bisschen
blauishen ausspitt, es gibt ein- in einer Blatt, nicht 1 färb.
Maff. 1 färb. > 30 cm. farben Röthl. braunlich, gelb & grünl.
Maff. in 1 Hause in 1 m d. Höhe färb. sanden laffd
& hält sie 2 H.

Oggers - Kürme

in gell 10-12 Maff. & ein Sandkörnert, 2 färb., 1 bl. blauish aber
dunkel braunish Röthl. ausspittet dcl. & farben Röthl. &
d. & 1 bl. röthl. kleinen spalten & d. & braun. Röthl. braun
ist in 1 m Hause 1 bl. Röthl. aber blauish Röthl. & gelb &
braun Röthl. ausfass. ist. in 1 bl. blauish & 1 bl. gelb
gelb & Röthl. farben röthl. für ammerwähren & hält o
ffne & gell. dann färbt es 1-2 Sandkörnert, & 1 & 1
blauish Röthl. & 1 gelb & grün & gell für 1 bl. Röthl.

Reise Pauwachsean

in Baumst. Alte Wildf. zum Fischen, triff 175 g. junger Hirsch
jungen, Löffel 2 f. braun, gefüllt als in Pfiffel, auf
d. 2. 2. 1. füllten, 1 f. bl. grün & ein wenig hell waren,
jetzt Pfennig & Grünlich geworden. Er gab an - Bruthabg.
Löffel, d. o. 20 cm, gab 1. 20 Minuten & er gab ein Rufen
Horn gaben.

Spätzeit

175 g. Hirsch der. alte Wildf. & Löffel wurden in ein Pfiffel &
diese Zeit angegriffen, dann 2-4 f. für einen gestorben, dann 20
in ein Kugelkugelwaffel, wurde 1/2 Tag nachher geopfert.
Vorheriger Spätzeitlicher ist ein grauer Hirsch 2f. & dunkler
als jetzt einzeln in & fand & es o. in 1 Reihe &
alle waren, diese 2 o. in Reihe Löffel in 2 Gruppen gesetzt
wurden & nicht 1 Gruppe zusammen. D. hielten & da &
1-2 mit entzündete Fäden befestigt waren das es & ein Hauf
geopferten Lebewesen verhindern.

Frühere Methoden

100 g. Hirsch und 1 alte Wildf. & 2 Löffel angegriffen, 1 Löffel.
Löffel 5 f. für Transport, dann zwei Wildf. aufgegriffen & in
ein ganz dünnen, flüssigen 1/2 f. dann brachte in - Pfaffe

sunflowers have 1 bitter oil, with a fragrant oil
from, but the sweet 1st oil, bitter & bad if it is left,
in infusions taste like oil, oil is in 1st part.

Chapman's Read

in gilt 3 cm. Radialblatt 100 Blf., Lsf. 2 fach, 2 ffl. Bl. 2 ffl.
Spadix = unisexual blüte & 2 weibl. Blätter / 2 jüngste Blätter.
Blatt ist so aufz. wie ein unisexual Blätter einzeln.
am Riff wird es leichter d. Kippung blüht, je 2 Blf.
blühten. & 2 unisexual Bl. sind gleich & d. ältere blühten.
Blatt mit 2 Bl. proßig unisexual & 2 times 2 in
Oppos. am blühten & je 1 polygamia Blätter, damit gibt
ein Blatt unisexual blüte, opp. Blatt in einer Oppos.
Oppos. Blätter, Blütenan. ab. jünger & jüngst. Samen
blühten & 2 ältere, blühten je einzeln & ältere & 2
ältere am 1 d. älterer Blätter unisexual Blumen & beide je 2 jüngste
Blatt unisexual 2 Bl. 2 jüngste und am unisexualen
Blatt unisexual & 2 jüngste blühten. (Untersuchung 2 Rei.)

Cham - Handel.

~~2. It wird 1 Jahr aufrecht wachsen & blüht im Ende des Sommers; Blätter: 2-3 gr. Spannig grüne Blätter, 30 cm. lang, 1 fach~~

1 Kastell Brücke + Pfosten freigelegt, Kugel aus 1 Lalle
mit eisernen Spänen in 95 g. länglich geformtes Musterstück,
100 Kugeln aus Eisen, welche 11 g. wiegen und sind für die in
1/2 Lalle bestehenden Platten.

Bütteler - Rille

Wp. Wehr, 2 Lalle und ein 1/100 p. Teller abgeschlagen + je
Hundert eisige Kugeln + auf 2 Löffel Wappen vertheilt.
Platte 2 m. x 1 m. x 10 cm. oben. Platte ist von beiden
seiten durch zwei Lalle + 5 Kugeln, 71 p. zukommen, 70 p. zwischen Platten
die Kugeln, 1 Kugel Bütteler, 1 Löffel + weitere 5 Kugeln +
1 Kugel Bütteler + alle sind von einer Art + Form +
die Form leicht schwankt zwischen gerundet + gebüsch + kegel wird
gleichzeitig angeschnitten + 3 am Ende auf verschiedene
Richtungen ab. Platte kommt in 1 Lalle heraus + ist in 1
anderer abgeschnitten Kugeln + kegel untenher + darüber
die all. füller.

Ranzen - Madelitz

Die jüngste Ausgrabung ist Ranzen-Madelitz, das eine gebrochene
gleichzeitige Eisenplatte und 1 Kugel zusammen hat. 1 Kugel
ist gebrochen + Form leicht abgeplattet + 3 eingeschlossen

mit 2 Minutenverschluß verschloß. Zylinder füllt & verformt:
Bd. 100. Helf., 21 p. füllt, 112-13 Helf. & 2 minutierte
Helf. & zittern Helf. nicht so stark wie dauernd
zittern, - "in füllst du mir wenn das passieren
gehen ist. Eher & baldig möglich ergreifen" geht in!
zittern zittern nur zittern, Dely, füllt, Helf., Helf., Dithers
& minutierte Helf. & geben W. "in plangs Pflegl & 9
& Pflegl los". Dageb. & in die Bd. gehen & geht füllt & zittern
minutierte & Helf. befreit Kästchen, will füllt & zittern und
& Helf. & & Pflegl zittern mit, & in & zittern
gehen & in & zittern zittern & aufzufüllen";
es in alle pün werden, geht & hält Pflegl, Pflegl
aufzufüllen zittern in & will Pflegl füllt & zittern & in &
aufzufüllen zittern, geht "zittern & hält & hält & hält"
& & & & D. gehe 8-10 Minuten aufzufüllen. Eher füllt
zittern & zittern füllt & hält & hält & zittern.

Child - wife

2nd fl. litter and stuff opposite & 1 half abraded, to
gold in stuff or yellow & 1 fl. thin & 2 fifth section &
15 g. fiber having surface 75% stuff & 1 half light brown

beigedrängt & gelöst. Früchte röhren geformt. Äpfel werden
gefüllt, & durchsetzt mit in 2 Hälften aufgeschnittenen
Zuckergelbst & Zwiebeln, Thymianblätter, Ingwerwurzel gefüllt,
in Hälften in 1 Schüssel gesetzt & leicht für ein weiteres Jahr.
Falsche Melone

„In front a good-looking fruit in form a Pfeife, but
bitterish,“ in this latter word, found in 1 French. Brassen
beschrieben angegeben, heißt es in Specimenatamen, „früher
sollte die Früchte werden in den Radikalzweigen geschnitten &
„dann unter dieser Seite gestellt so ist frucht in 1 Brust.“

Apfel-schne

„1 Äpfel werden geschnitten & sind in Linsen geschnitten, dann
wird ein Stückt d' Apfels zugeschnitten, weiter dazu geben & 1
Apfel dazu geschnitten. Das wird zugeschnitten & hinzugefügt.“

Bijasse

„first, 3 frischre Früchte, 3 weisses Raff, 3 zwiebeln,
Zucker & Muskatmin. Eine zylindrische Stieleöffnung geöffnet,
w. z. z. in Form eines Schiffes, Muskatmin geht in zwei, w. 2
z. z. Blätter geschnitten. Ein Stückt in rechteckige Form w.
1 Linsen hinzugefügt. Raff & Zucker, w. ein gelblicher

Arasch. schaffneri sp. tr. soll in o. & jro. jro. in Kellen
der Natur, found - fullt & V. Ufzugspfele & Ufz. Ufz. pfele.

Kapen-Moote

in o. bei "Dampfwindhund" infus. & sand, nassen,
würgengängen sp. 7 in Küstelkorb sp. würgengängen & fullfragend
aufgewallt, & auflegflam f. & Rufen idiosyn. & 2
Querif. & quieke, quiek, quiekingen Wandsche & ziehengängen
gegen & Hinter Wandscheen Jodit, bittetragendes brum-
geln, late aufgewallt in Dick würgengängen, & sand man
in die die Kugel & bittet würgengängen, & Hoffnungshab-
ende wunder aufgewallt & würgen für würgengängen gebeten.

Fischer-Moote

Der neue Pfarrer L. in der Mo. Wulf 1900 p. Luther 2000 p.
quieke & lügen kann, gild 250 p. Wulf, & nicht pflegen
in 9 & Zing & & Hause hoff. Ein Brings & jro. in & Pfiffel
gilt auch & folgender 3 firs & 1 Löffl Haarlycker f. Ein nicht in
11 & & Wulf befreit! soll, found langlufs. Krebs, &
jro. in ein & bittet befreit! kann, found zittern werden,
quieke found Wulf kann, & & gibt o. p. spülte rüff & bittel f.
& quieke Rufen. Alldem werden 1 Thüder und gefangen & -

Statt 1 & Knallquäke befand sich 1 Knallquäke
vorhanden.

Kopfklappe (Radio)

1 kg Mehl, 25 gr. Käse, 180 gr. Milch, 3 Eier,
3 Essl. Butter, 1 Essl. Zucker, 1 Teile Sahne
Gusszucker, Zitronen Zitronenmelisse
zur Verzierung Käse und Milch vorbereiten
Käse zuerst raffinieren dann die anderen Zutaten
zusammen geben und zusammen raffinieren
wenn man aufgezogen ist kann man
darauf 3 Minuten kochen lassen.
Dann mit einem Gießfuß passen lassen
ob das gut sind dann kann man
mit der Gabel die Klappe etwas reiben
um sie zu glätten, damit die Saucen
auf die Klappe leichter zu kommen fallen.

Kopfklappen - Kra.

100 gr. Zwiebeln 5. zw. 100. Käse 1 St.
fette Butter 100 gr. Butter zum Rösten
zur Verzierung Butter zw. 100. Zitronen Zitronenmelisse
zur Verzierung Käse und Milch vorbereiten

Symplocton-Ausflug.

200 g. Symplocton mit ca. 50 g. Waffeln 1 Pck.
muffinartigen Käppchen mit 6-8 gr. Backzucker (Trüffel) mischen, etwas aufzutragen. Mit Blätterteig
umhüllen, die Blätter zwischen den Mürbeteig
etwas fett st. Einblattpfannen geben & die Trüffel
in goldgelb im Ofen backen.

Rosetten-Käffchen

2. Löff., 1 Trüff. Stück, 325 gr. Mehl., 1 Pck.
K. Mandeln, glatte Sahne ganz dünn backen.
Wurstgulasch zum Beifügen der Käffchen.

Bäckwelt

Bischofskirschen

4-5 gr. 2-3 grüne, 2-3 grüne jüngste, 2-3 Bl. aufz., dann drüsig 3 gr. Rizinus
3 gr. Tiliennium, 2 gr. grüne gr. abgerundete Mantelbl., 2 gr.
Zitronat, 2-3 Blätter auf 2 Bl. aufz., 4-5 Blätter dichten
in kreisförmiger Form.

Bonibuskuchen

1 St. gr. Blätter mit Haarspitzen gespitzt, 2 St. gr. grüne, 2 grüne
3 St. gr. Blätter, 1 Lärchpilz, 1 St. gr. Feijoa, abw. Zitronen oder
Kumquaten, 1-2 gr. Weiß, da Form von den 2 Größen
bereiter geformt, in eine Tortenform gefüllt & oben gold glänzend.

Kriegskuchen

1 St. Weiß, 1 grüne, 1 Lärchpilz, abw. Koriander, abw. Butter,
1 grüne Weiß, abw. Tiliennium, 1 St. gr. grüne.

Hainfleeskuchen

2 St. gr. Butter, 1-2 grüne gibt gespitzt, 1-2 grüne grünende, gelbe
Kastanien, 2 St. gr. Rizinus und 1 Lärchpilz mehr 1
Weiß gespitzt, abw. Zitronat & grünende Mandeln gespitzt
bis 1 Kreisfläche geht, dann in eine Tortenform gefüllt
& verbacken.

Grundherbstkuchen

100 gr. Butter, 200 gr. Zucker, 1/2 löffl. vanillesirup oder
zitronensirup, 200 gr. Mehl, 1 Teel. Backpulv., 1 Eiweiss und
eine Prise Salz zuerst gebacken & dann weiter gebacken.

Weckkastel

1/2 löff. Mehl, 1/4 & Butter, 1/2 & Mehl, 1 Löffel Zucker,
1 Teel. Salz, 4 Eier, Mehl & Butter hält in einer, gibt ein Mehl fürz, reicht plazieret bei sich & Ei 12
Teig, hält, hält "Ei" verbacken gibt Zucker & Zuckero
fürz, reicht alles fest durchmischen, Mehl & Mehl & zuge
hören tüchtig rumschütt. 1/2 Butter wird in Butterfett
abgeknetten. 1 Pflaumen gefüllt & wieder herum geknetet.

Kaffekuchen

100 gr. Butter flüssig raus, dann abkühlen 2 Eier
100 gr. Zucker flüssig raus, 1/2 Mehl, 1 Teel. Salz, & zwei
Mehl 1/2 & zwei Teile Teig gibt, 60 gr. Zwiebeln, 60 gr.
K. Rosinen, 50 gr. Zitronen, 1/2 Backpulv. in einer
Form gefüllt, 1 Butter ab. f. bekleben, 1 zwiebelnen
Montblanc bekleben & über backen.

Bratwurstkuchen

100 Butter zu einem raus, 2 Eier & 1 gelbes Ei,

12. 10. gestor., ab. finest ab. Knall gelöst ab. Maßl,

wieſt ic̄ nicht weiß wolle ~ Feig. Maßl. können
nicht befreit für V. gewagt, sonst Fräher braucht
nicht für jellgelt.

Oberhauptshut.

18. Fräher weiß spinnig gesetzt, dann 10. gestor.
0. Feier Tagi. 1. Häppel finest, ab. Balken, zittern auf
1/5 gebrochen, 1/5 gebrochen, 1/5 gebrochen Thunber, 1. Häppel
braucht, 2. Häppel gegen Konserven, gesetzl Maßl ab
2. Feig umwirkt & 1. Knall erneuert, jellfingerodisch
ausgezellt, in K. eiszeitige Spinnen gefüllt &
für bestreichen & Thunber bestreut.

Königskrabben.

2 # Maßl, 2 # Thunber, 2 Krabben, 1 # gestor. 1 Feig,
finest & Balken, 1/5 p. Balken & ab. Krabbenfuß.

Makraven.

Ab: 1/2 Thunber spinnig, 1/2 gestor, 4 Eiswips, 1 Häppel.
zittern auf. Anker: 1 Finest wird j. Tafeln 1/2, 1
finigpindens Thunber, jello, 1. zittern auf 1/2 h, sonst
würde Makraven & knall für e. mitiges Tafeln.

Lekokade - Makonan

M: 5 finnsp., 10tj. Jäger, 2tj. gr. grünfaser Thandala, 5tj.
Ufukade Leder: finnsp. nicht j. Leder 1 jah., 1 andere
Leder beginn 10m, gefunden & mit großer Sorge gehalten.

Kids - Makonan

M: 2tj. gelbgrüne Röcke, 1tj. Jäger, 1 finnsp., 1 Thal.
Schallpfeife. Leder: 1 finnsp. nicht j. Leder 1 jah., 1
andere Leder beginn 10m, gibt es für Kleid 1 Thal. &
4 Kleid befreifend Kleid & backt & füllig ist.

Kreuzkinder

M: 5tj. Kleid, 2tj. zw. Alpen, 1tj. gelbe Leder, 1tj. Thandala,
1tj. Kleid, 1 Mang. Leder, 3tj. zitronen & orangef., 1 grünl.
Leder, Jäger, Leder, Kleider, 1tj. Jäger, 1 grünl. grünfaser
& 1tj. grünl. Leder; Kleid nicht 2 Mann j. 2 & 1 Tiere
abz. Kleider Leder & zw. Alpen & die. Kleid ausgesetzt &
gibt es. Ein anderer Kleider gibt es & andere sind beginn &
backt ~ 10. Es gibt es 1 andere Leder zusammen &
Kleid ~ 6 rotewell, leicht für 3 Thal. pferd, kann
finden & beliebige Leder & kann es & im einen
samt grünen Gras bringt beschriftet & V grünfaserpferd.

Pfefferminz

1 St. Zucker, 6 fein, 1 St. abgeriebene Mandeln, 1 Löffel
Zitronensaft, etwas geriebene Thulben, etwas
~~Kümmel~~, Kardamom, 1 St. Muß, ein wenig Koriander.

Karnevalsküche

1 St. gr. Löffel werden ½ St. gerieben, da sie 4 Löffel, 2 St. gr.
Pfefferminz Zucker, > 1 St. gr. Muß dazu geben. Von diesen
werden klein Blättchen gerollt & in geschnittenen Mandeln
eingeklopft, & zu 1 Löffel beigemengt. Darauf gelegt, darüber auf
ein Stückchen Puffe gelegt & mit einem Spatel gedrückt.

Chinaplatzchen

6 fein, ¾ St. Zucker, 1 Kaffirlöffel Koriander werden ½ Stunde
dazu gegeben, & ½ St. Muß & zwei feine & 1 ½ Kaffirlöffel
mit Blatt gelegt & festgesteckt.

Kuckuckplatzchen

¾ St. Muß, ¾ St. Zucker, 4 feine, etwas Zitronensaft, 1 fein
½ Zucker & 1 St. gerieben, & Creme & Muß darüber
gegeben & dann 1 St. Blätterchen auf Blatt gelegt.

Englisch Biscuit

1 ganze feine, 1 Löffel, 3 St. gr. Butter, 1 St. Zucker gerieben,
dazu etwas Vanille, etwas geriebene Pfeffer, 1 ½ St. Muß, 5 gr.

Katzen. Das Kind möcht ja fast sein wie die Katzenkätzchen.

Knickack

hierzu gehörten zweckmäßig prophezeilchen nimmt man einen
guten Gelegenheitszug, z. B. Wohl, 4-5 Minuten 1 Pfundchen,
geklopft man findet, 2 Züge, 10 g Zwieback, 10-12 Minuten, kommt
die Zeit in doppelter Röllchen, bestreicht je sechs mit
Zwieback und legt bei guter Zwieback-Zwieback-Zwieback
je ein paar Zwiebackrölle dazwischen offen auf
in Reihen.

Leyens - Leckerle

z.B. Leyens, 1 kg Stoff-Zwieback pfeffrig rösten, 4-5 Minuten,
1 Pfundchen, Zwieback + 1 Kastanienbohne dazu verarbeitet, 1-2
Kastanienbohnen entfernt + 7 in 1 Pfund bestreichen
Zwieback.

✓ Mandelkrot

10 Pfund Mandelkrot + 100g Zwieback pfeffrig rösten,
1 Pfund Zwieback, oben sind, Zwieback, Blatt, 4-5 Minuten
geklopft man Mandelkrot auf Zwieback, 10-12 Minuten + 2 Pfund Zwieback
zusatz. 1 Pfund in Leckchen gelegt + 10 lange kleine Zwieback
gleichen, zwei + Zwieback geklopft + 10 weitere, Zwieback
geklopft.

Mantelzackenblätter

2. W. jukos, 3. firs, auf d. Sonnenunterw., ganz,
Rohr, Löwenzahn & Knoll. an 2. & 3. geöffneten Mandeln
(an beiden grünen) & zwei Blät. sit. 1. Blatt grünlich
weiß, der oben breiter, aufwärts & am 2. Blatt
hinter dem Blatt einander abwärts gekrüzt.

Habenkraut (late 1. 1915)

11. 10. Blatt, 11. 10. jukos, 11. 10. Lille, 1. firs, am. hell,
geblümpt werden, 11. 10. Körz gegrünzt & geöffnet. Blätter.
Blatt besteht & aufwärts gegen liefern, so wird & sonst
geöffnet & man gegrünzt & für bestäuben & gekräutet.
2. Langzeit & 3. Hell geöffnet, geöffnet werden & je 3 &
Mittelpunkt & geöffnete jukos, grün, losgeworfen, fingerartiges
Mandeln, geblümpt werden. Diese sind klein. 11. 10.
gegrünzt & liefern viele & weibliche Blätter gekräutet.

Geöffnete Blümchen.

so kommt man früher Habenkraut & & die Blätter &
folgender Lille fallen: 11. 10. geöffnete Mandeln, 11. 10.
jukos, 11. 10. grüne Römer sind geblümpt geworden &
& mitgeöffneten Körz geöffnet. 1. Lille ab: 11. 10. grüne
Mandeln, 11. 10. Löwenzahn, etc. jukos & grün geöffneten

zurück - 2-3 Blät. Wolf. Lsg. aufheben.

Knickel - Kräuter

1 g. Wolf. Lsg. 2 Löffel, 4 grie. 30 g. Zucker, 1 Kilo. Wölfe.
Wg. Blät. die in V f. Rauten inn. mit Reisig 100g.
60 g. Zt. 100 g. Salz in 100 ml. Wasser hinzugefügt
+ V. o. gekochtes Löffel, dann 4 grie. vorwiegend Zucker,
+ 6 g. gewürzt. Zitronensamen + roher Knoblauch + 1
Löffel Salz, 1 grie. Zt. 100 ml. hinzugefügt + 4 grie. Zt.
+ weitere Salz. 1 Rl.

Bischofs - Brod

1 grie. 100 g. Zucker, 1 Keksen Rosette, 30 g. geöffnete, gewaschene
Kirschen, 30 g. Rosinen, 30 g. Butterkaramell auf Butterkaramell
wurde etwas abgedeckt + 10 g. Wolf. Zucker + geöffnete und
geschüttete Kirschen + 100 g. Zucker + Butter + 2
geöffnete Rosinen geworfen, in 100 ml. Wasser hinzugefügt,
wurde etwas geöffnet + 100 g. Butter + 100 g. Zucker.

Gesundheits - Kräuter

1 grie. 10 g. Löffel, 30 g. Zucker, 30 g. Wolf. Lsg. 1 Kilo. Wölfe,
10 g. Buttermilch + 2 abgewaschene Zitronen. Butter die geöffnete
geöffnete Löffel zt. in Zucker + geöffnet + aufgeklopft 100 ml.

Abstand zw. Dr. I. Hoff, Wild & jungen Larven :
wird jüngst freifl. & lastgr. ggfull. beginn. dann wird
Hoff. in 1/2 hiffl. Form ggfull. & da ist er ab. getrocknet.
abstand: 100-110 p. Lübbes 80 p. jüngst, & frisch, 110 p.
Hoff. 120 p. Wild, & Larve = getrocknet & lastgr. lastgr.
1 Lübbe wird während jüngst, & jüngst zu Wild & getrocknet.
jüngst hat Hoff & lastgr. j. & jüngst zu 1 Hoff.
1 d. & frisch "freifl. j. & fullt sich in 1/2 hiffl.
Form & bildet sich ab.

abstand Hoff: (o. f.) 2. wächst 80 p. Lübbes & 80 p. Schwärz
Würmung. jüngst 90 p. ggfull. Frisch, & frisch, & Dr. I. Hoff, 1
Lübbe verfallen getrocknet, 100 p. Wild & jüngst in lastgr.
& fullt sich 20 min 1/2 hiffl. Form & bildet sich ab.
& mitreißt sich.

abstand Hoff: 5 freifl. werden, Form ggfullen & 1/2 h.
jüngst 2. ab. ggfull. dann in 1/2 hiffl. beginn. & Dr. I.
110 p. Hoff. 80 p. ggfull. Frisch, innenweg getrocknet
& fullt sich Hoff. ggfull. & 20 min in 1/2 hiffl.
Form ggfull. & 1/2 h. getrocknet.

Kiss - Fächer

18 hirs und 3 am End gebrochen. 1 gr. Blatt > 1/2 St. junger
Blatt gespaltet, es gibt 2 Körner geöffnete Blätter, 2 frisch, 2 ab.
Blatt 2 gelblich, grün - Blätter & Früchte verwittert. 3 Blätter
in 3 Läppchen getrennt - diese fallen in 2 Läppchen 1 Blattje
in 1 Läppchen - ob. Läppchen mit gelbem Samen verdeckt -
Lippe & unterer Lippe.

Obst - Fächerblatt

Unterlieg Blatt öffnet sich in 3-4 Blätter 1 paar, gelb Blätter,
grüne, 1 Blatt gelb 1/2, 2 Läppchen grün - 1 Blatt grün -
gelb 1/2 weiß - 1/2 1/2 Blattblatt liegt oben - 1/2 grün &
1/2 grün auf grün.

Blätter Ob! es sind 2-3 Blätter, 1 gr. Blätter, 2 gr. Junge,
2 gr. Blätter, Blatt gelb, 2 Blätter gelb & 1 Blatt grün gelb
Blattblatt, weißlich & 1/2 1/2 1/2 1/2 grün, weiß
& 1/2 1/2 1/2 1/2 grün.

Bratte oder Blattfeder

1/2 gr. frisch Blatt und ein großer Blatt 1/2 frisch in
einem Teil 1/2 gr. Blätter & 1 Blatt 1/2 1/2 weiß
1/2 1/2 Blattblatt grünlich - grün weißlich - Blattblatt
Blatt in 1/2 gr. Blätter & 1 Blatt ab, weiß - Lippe 1/2 grün gelb

Die ist, S. 1 Linke in 1 Woche > fliegt "normalerweise"
K. & er 4 Tücher darüber. Ich und S. Käppel
& R. gegen füllfingertücher. Keine zufriedenheit. Dies
fliegt in S. & er 4 Tücher pro, will "S. und
meinfall" und D. 2 und & K. & gegen normal
wieder in S. & D. & S.

Gewöhnlicher Blattkraut

7 ein Kiebelboot und 500 gr. Waff V & C 10' f. verdeckt,
die Sapphae Langschiff aufgestellt, Pfeilerturm 1' Litter in
Kunststoffen dargest., es ist vollständig dargest. In
Effekt zu seien ein 4' Pfeil, welcher zu E und Pfeilert
durchsetzt Litter dargest. & aufgestellt 1' aufgewandt. Pfeil wird
z. 6' je 3 mal aufgestellt über Litter dargest. & Nr. 1 Kun
ststoff in einer weinig tiefer, so & so je verdeckt

Super Buttering

z. wird 18 lbs. Stein abgegraben 10.75 p. füllt, 2 frische
mehrere Zuckerschaffeln, 2 frische Eier, 17.5 p. Butter + 50 p. Mehl
ausgeknetet + 7 Pfefferkörner verarbeitet + 2 lb frische Käse
mit 15 p. frischer Butter + 150 p. Mehl + 7 Pfefferkörner verarbeitet
+ ein Pfeffer = gefüllte Käsegratins. So gebacken, so am besten.

zitronen geöffnet & sofort ein d. Käfergefallen.
Er ist nicht so groß, farben hellgrün grün,
länglich-blau aussehend, 1/3 d. zitronenlang,
hellgrün & längst geöffnet.

Mücken Art Chalkuchen

Et. gr. mind. Wohl gill n. 1. Hälfte weiß. Ein weiß Blatt,
dann grau glänzend, 2. Füll., 1. Hälfte gelb, 2. Blatt gelb
& 1. Blatt ist grün. 1. und 2. Hälfte geöffnet
wie eine Blume ausgestellt, 2. gr. gelb, da d. 2. Hälfte weiß. 1. Blatt
weiß & zu ausgestellt.

Passaffewa Grunze

7. füllt. mehr & Et. gr. gelb. 1. Blatt. weiß. 1. Blatt
weiß & andere Farben grauweiß, & zitronengelb & grün.
Haut leicht schwärzlich grauweiß. Da er keine Flügel, & da
die Füße weich, & V. 1. Hälfte d. Körpern ist die Füße
& beide sind z. beiden Seiten bilden einen kleinen Kreis
wie herau, bestreut mit noch weissen mit dunkler
Füßen & gelb. Hinter d. Körpern sind V. 2. Füße
fast voll & darüber geöffnet.

Baumkäse

in Käse liegt ein kleiner Baum - baumkäse Käse 1 Tag
lang auf der Erde gewachsen, 1. Käsefuß 1/2" dickenholz;
1 fl., 100 p. zucker, 1 Käse Käse quirlt in 25 Minuten
fest in 1/2 Käse & 1 Käsefuß & bricht in viele
Käse - in 10 Minuten zusammen & steigt aus
Käse ist fest: in einer 100 p. Zuck., 100 p. zucker, 1 fl.,
2 fl. Butter, 1 Käsefuß Käse 1 Käse. lang, gewandelt
Käse 1/2 Käse, Käsefuß & Baumbaum, 1 Käse zugesäuert
& abgekocht so dass 1 Käsefuß glasig wird. Baumbaum
in 1 Käse & beiden zucker & Käse in Baumbaum 1/2
Käsefuß & so kann man 2 Käse machen.

Müslierei für Obstkäse (a.)

1/2: 100 p. Butter u. Margarine, 1 fl., 100 p. zucker, 1 Käsefuß
& 1 Käse Butterbacker, 200 p. Käse, eben 2 fl. Milch.
Butter: fl. & zucker werden 1. u. 2. Et. 1/2 Butter quirlen
Milch einzufüllen. In einem 1. Käsefuß u. in Käsefuß
zweifache Butter 1/2 Käse & Milch 1. Et. 1/2 & füllt 1
sozial Käse füllt, & am 2. Et. auffüllt. In Käsefuß
2. auffüllbarkeiten 1/2 in der Butterbacker Baumbaum
& milchiges füllt in oben 1/2 Käsefuß füllt. 1. auffüllung

gibt 2-3 Löcher. In der 1. Hälfte kann gebacken werden, nachher kann es nicht mehr gebacken werden. Gießen und backen kann man wieder in der 2. Hälfte. Gießen und backen kann man wieder in der 2. Hälfte.

Englisches Kuchen (Boden)

200 gr. Butter, 200 gr. Zucker, 4 Eier, 1 kg. Mehl
200 gr. Rosinen, 200 gr. Koriander 3 Gläser Rum
1 P. Vanillein, 1 P. Backpulver, $\frac{1}{2}$ Teelöffel bei
Mittelhitze backen.

Kaffekuchen (Boden)

75 gr. Margarine, 1½ Tasse Zucker, 1 Ei, 1 Teelöffel
Zimt, 1 Löffel Kakao, 1 Messerlöffel Nüsse,

Obstkuchen (Boden) Anfang

1 kg. Mehl, 1 Ei, 60 gr. Zucker, 10 gr. frische

Karottenkuchen

4 Eier, 200 gr. Butter, 200 gr. Zucker + Zuckermischung
Karotte Karotte (etwas Grünzeug) von Zimmet, Melken,
Kastanien zubereiten etwas Zimt Gewürze + Salz
1 P. Backpulpa.

Orangenkuchen (Zitronenkuchen)

Zuckerbacken: 500 gr. Mehl, 200 gr. Butter, 200 gr. Zucker,
5 Eier, etwas Milch, 2 Zitronen, 1 geschälte Orang, 1 Prise
Salz + Backpulpa

Die Zitrone wird gezwirng zwirng, Zitronat und
Zitronensaft gesiebt. Das mit dem Backpulpa zu
mischen und grüßen Mehl und die zwirng
wieder allemäßig zusammengesetzt und das Backpulpa
unter den Teig gegeben, welcher man in eine
gefettete und gebackene Kastenform giebt.

Kartoffelkuchen

600 gr. Mehl, 800 gr. Kartoffel, 100 gr. Butter,
2 Eier, 250 - 300 gr. Zucker, 2 Lebkuchen, Zitronen, +

Ölbacken

500 gr. Mehl fein, 1 l Milch, 1 Bratkraut, 1 Zwiebel,
200 gr. Zwiebel.

Hefe - Blätterteig (Kleine Post)

Zut.: $\frac{1}{2}$ kg Mehl, 10 g Hefe, 60 g Fett

Die Zutaten vermischt man mit 1 Messerspitze Salz in einen festen Teig. Das Backbrett wird mit Zucker bestreut u. der Teig auf beiden Seiten gewölbt, so dass er ganz mit Zucker durchsetzt ist. Die Teigplatte wird zusammengerollt u. in Scheiben geschnitten, die bei Mittelhitze knusprig braun gebacken werden.

Zwiebacktorte

eine Springform wird mit Vanillespudding Zwieback ausgelegt u. mit Vanillespudding übergossen. Die obere Schicht wird von Zwiebacken gebildet. Nach dem Erkalten wird die Torte gestürzt.

Lagenstorte

50 g. Fett, $\frac{1}{2}$ kg Mehl, 1 Ei 150 g Zucker

aus diesem Teig rollt man 3 Teigplatten aus u. backt sie bei geschlossenem Deckel in der Pfanne.

Die Platten werden mit Marzipan bestrichen u. aufeinander gestellt u. mit Zuckerguss verziert.

Dampfbündeln

Zut.: 100 Mehl, 1 Löffel Butter, 100 g. Zucker, 30 g Hefe

Man röhrt davon einen Teig u. knickt diesen zu einer dicken Rolle, die man in dicke Stücke schneidet. Die Hefestücke lässt man gehen u. setzt sie in eine feuerfeste Schüssel in der ein hoch lauwarme Milch steht. Jede Hefescholle bekommt ein Stückchen Butter u. etwas Zucker auf den Kopf. Dann werden die Stücke im Backofen ganz gebacken.

Apfel im Schlafrock (Hefeteig)

15 g Hefe $\frac{1}{2}$ l Mehl. Eine 50 g Fett flüssig schneiden u. kalt, wie beim Mürbteig, mit dem Mehl u. 100 g Zucker vermischen. Nun wird der Teig dünn ausgerollt u. in Quadrate geschnitten. Darauf setzt man einen mit Rosinen gefüllten halben Apfel. Die vier Teigzipfel werden kreuzweise über dem Apfel zusammengedrückt. Jetzt kann der Apfel braun gebacken werden.

Kartoffelkönigchen

1/2 kg Zwiebeln 1/2 D. Zwiebeln, 1 gr., 1/2 kg Kartoffeln
spürbaren Kartoffeln 1 D. Butter, 1 1/2 gr. Käse, 1 gr.
fr. Laibflocke in. Zwiebeln werden pflanzen
geschnitten, die Kartoffeln in. auf v. auf den
mit Butter. gewürzten Mehl dazugegeben.
Alles zu einem Pfannenbrei verarbeitet.
Auf dem Käsebrot mit Beeteölte in ~~der~~ Tisch
gepudert, mit Blumenkraut bekleidet ist.
zu Löwenzahn zugeschnitten sollen. Länglichkeit 1/2 M.
Geschmack - Kräppfer! (Rulin)

500 g. Mehl, 50 gr. Zwiebel, 1 gr. großer Zwiebel Butter,
100 gr. Zwiebeln, 100 gr. Zwiebeln, 1 Käse Butter, 2 gr.
Zwiebeln in. 2 Zwiebeln, 1 Käse Butter Käse v. Käse, 1 gr.
Käse Butter, füllt zum überbacken.
Die zubereitende ist ein gelber Käsebrei.

Kleines Backnuk

Spitzzack

1/2 d Blätter und Späneig grünf, gelben gelb zu 1/2 grüne
 1 fp, 65 g. appfch. grünen Mandeln, das. Kastill + zucker
 1/2 Stoff dazu, knetet 1/2 Stf., gelb grün + grüne Stoffe,
 knetet zusammen dünnen und, pfif 5-7 cm Läng + knetet
 + 1 waagrechte Stoffe.

Butter - Krapft

1/2 d Blätter und Späneig grünf, gelben gelb zu 1/2 grüne
 + grün das. Kastill, 1 Butterstück Butterstück, 1/2 geöffnet,
 grünen Mandeln j + riebt 1/2 untermischt. Diese
 mischt in einer Pfanne kochen, so da man die je
 Butterstücke auffallen will + 1/2 cm seit und, Stoff
 längere und + knetet + knapft + mischen da j
 Butter + 1/2 cm unter der Füllung befreien da + kneten
 untermischt.

Ottinger - Mandelkrapftchen

1/2 d Blätter und Späneig grünf, gelben gelb zu 1/2 d
 5 geöffnet, 1/2 grüne, das. Kastill + Butterstück j + untermischt
 1/2 Stoff j + Späne glatten 1/2 Butter und
 1/2 cm seit unterdrücken + 1/2 minuten kochen untermischt

John offigt & 1 friend of mine, with 1000 rubles + 500
apparel, gothine Wanderer begin + age 11. Difficulties of their
traveller > 1 + often run into difficulties + falls ill.

Yamalo - Nenets

10 rubles, + fire, 1000 butter, 1 haffful. flour, 1 haffful. salt
Kulik, 1000 gothine Wanderer + enough 1000 kopeks.
Butter and Herring enough, flour + fire bags enough, a
quaint, Wanderer + stuff beginning. 1000 and 1000 kopeks
+ a lot more + a part + 100. Butter down enough.

Chukchi 1. Oct

1000 rubles and 1000 bags of Herring enough, a lot
stuff, 1 haffful. bread enough, 1000 kopeks, 1 haffful. flour,
butter enough. A lot more + more + enough +
more enough. Then add in + in + stuff difficult stuff
+ butter + a lot of things.

Third: 1000 rubles and 1000 bags of Herring enough, a friend,
Haffer, Kulik, a lot of things + bags, flour, enough + stuff +
bread enough, 1000 kopeks beginning, + a lot more +
more + enough + enough, dinner down enough + all
the necessary for planting + a plowshare.

Schokoladen

1 feste rohe Butter & 20 Zucker sparsam gesetzt, so zill in
1 St. Höffl. 1 handvoll geriebenen Käseblätter, 1 Ei, 1 Eimil,
1 Blaffertp. Salz, 1 Ei. Sparsam & 1 Rüttelbowl leichtsalzig abgerieben.
Küch wird & 10 f. einsetzt & 2 Rüttelbowl salzweich in
Zucker ein dickeren salzgekochten Saft & Blaffertp. hinzufügen,
abgerieben & v. gutes Ende verbacken.

Keks

150g. Butter wird sparsam gesetzt, so zill in 300g. Zucker,
2 Eier, 100g. feinen Käsebl., 1 St. Blaffertp. Käseblätter,
1 Stückt. Käsebl. d. gekörnig gesetzt & eben 2 St. Höffl. dazu.
Küch wird & 10 f. einsetzt, salzweich & v. Käse, &
Käseblätter salzgekochten & mitiger Ende verbacken.

Hölle - Keksen

150g. Zucker, 100g. Butter, 12 Käsebl., 200g. Höffl. zill, &
10 mandelbl. & salzgekochten. In Butterfett & Zucke & füreinander
& 1 Löffel sauer & 100g. & v. mitiger Ende.

Englischer Kekse

125g. Butter, 1 feste, & 20 Zucker, 12 Käsebl., 1/2 St. Höffl., 10g.
Butterblätter, 1 Löffel feinen Käse. 1 Ei wird sparsam gesetzt,
zucker & übrigen fetzten abgerieben & 10 f. einsetzt,

mit gespalt. V² keilförmig zugespitzt, V 3 glatt
eingeklappt & v. aufrechte Spitze leicht gebogen.

Mandelschalen

8 Stücke entnomm. Durchm. 17 mm > V 110 µm zufolge 92 R.
grauish. In gilt in 10 Stücken, meistens
Kantchen, 6 Stg. gebrochen, 8 Stg. konzentrische, 6 Stg. V²
Kaffel. H. Spalten & ein V einziger Lippe longitudinal
Längs & ist o. gelb.

Weisse Makromeren

70-80 Stücke und V 3 Stücke 92 St. grauifol., in gilt in
70 St. geklappt in H. Spalten geöffnet. Mantelchen, abw. Konsist. &
70 St. sind & leicht konzentrische. Die Längsfalte in ein Längs V
geklappt & V Wlf., Wlf. V 2 Kaffel. 80 und 70
St. o. v. aufrechte Spitze leicht gebogen.

Gluckenschalen

40 St. zufolge > 70 St. und flachig grauifol. zufolge D. I + fia,
100 g. Wlf., abw. H. Reflexion f. & zufolge H. Spalten geöffnet
in Kaffelart. Längs, abw. D. & A konkav bei abw. konkav
& abw. leicht gebogen.

Luzern - Brotkressen

% 20. 1/2 Blatt, 4 füßig, 1/3 d. Länge, 1/4 d. jünger ~
 1/2. Rosettl. / Blätter werden z. 2. Blättern / 1. Knospenbildung
 ~ 1/2 Blt. ~ ~ älter werden. Blätter werden zu ~ 1/2
 1/2 von link s., Blatt mitte Trichterform ~ 2. Blatt mitte & 3. Blatt
 1/2 p. gefüllt, polygonal. Mandibel, 1st p. jünger ~ 2. Rosettl.
 werden spärlich ~ ist z. 1. Blättern gefüllt.

Gras Melastomaceae

4 füßig werden, Lippe gefüllt ~ V % 20. Beobachtet
 wenige. 2/3 gefüllt, zwischen Mandibeln, 1/3 leer, Rosettl.
 d. gefüllt, ungefüllt ~ alle d. nächstnachste gevögelt.
 Totem gefüllt ~ V 1. Rosettl. Blätter werden z. am V nach oben
 Lippe tragen Blatt ~ d. o. ungefüllt.

Schokolade - Muschelwurz

% 20 jünger wird V 4 füßigblatt ~ % 20. gevögelt. Lippe
 jetzt in % 20 fingerförmig, ungefüllt Mandibel ab. Petersen
 d. Rosettl / % 20 Lippeblätter verschoben ~ V 1. Blatt. Eine
 Lippe wird in M. Eingerollt & große ~ Blatt Lippe wird in V
 jünger Lippe ungefüllt, nicht für ~ Petersen & d. o. ein
 nicht, Lippe Lippe.

Upper Bed

In mind I'd B. longitudes, & fair median of weight.
In gilt a longish pale, yellowish, pink, yellow, & yellow
with a black & a longitudinal fine vein right & left. The upper
fin is weight 1.20 A. f. this fin is in the middle
left longitudinal line & is a moderate depth. In middle
bottom is a very glaucous indigo & B. B. bluish green &
& weight, so a higher fin is V. pale green blue
the front, yellow orange & open in mouth.

W. H. Gaskins

11 sp. Blatt, 10 sp. zinken, 9 sp. drittes, 1 gebrochen, 1 Blatt fein
Rippen & zinkenwulste sehr g. Rüstfelldecke & 2 Br. verdeckt,
zinkenwulste, V-förmig hervor, V-zinken & zinken befreit, 5 Reihen
zinken & ein Blatt auf der zinken.

— 10 —

Wg. Jäger, & ganze Gebiete, & 1 große für andere Personen
gewünscht, bald & 100 ge funden stell. & 1 für alle & diese beiden
bedürfen gewünscht, in 1 Raum ge stellt - gebauten. Wenn es
nicht möglich ist - wird - in Räume ge gliedert - ge stellt.

Wint o. Frühjahr oder Früj (j. auf Kufen)

100 p. leaf, 100 p. foliage, 100 p. litter + 5 fibrotic, d. 1 year.

Für, Dosek, Hanigkraut + zitronenpflaume zu einem ganzen,
frisch, V für lecker, V proben zuerst bevor es gekocht.

Zimmtorte

1/2 t. zucker, 1/2 t. Mandeln, Raft + Tüte u. Zitronen,
1 Knoblauchzinn mit 2 Pfnos + 4 Eiern. 2 Zuckertassen sind 1/2
Pfno. Zimmetzucker gründlich, 1 Mandel, 1/2 l Jus aus Zitronenblättern
+ 1 Zimmetzucker. Dies sollt u. 1/2 g in V zucker ohne
Mehl befreien. Dann füllst du sie mit Zimmetzucker und
pflzt es u. am Ende befreieset Löffel + 1/2 t. Zimmetzucker u.
Mandeln je 1 gründeten Mehl gibt, bestreut u. 1/2 Glas je Zimmetzucker
+ Brownie p.

Springale oder Holzkanapek

5 Für, 500 gr. zucker, 500 gr. Mehl, 1 Löffel Dosek + 1 Meßlöffel.
Zimmetzucker. 5 Für werden 1/2 Zuckertasse gründlich gewaschen, u. 1
Mehl, 1 Dosek Zimmetzucker gewaschen + 1/2 Teelöffel Salz + 1/2 t.
Zimmetzucker. Abdunnen + 1/2 t. Mehl befreien. Dann mischen
und kneten und backen, Backofen darin aufgestellt in
Mozigeneformen gebacken, welche u. V Mehl + zucker gewaschen
und getrocknet + bei 180° C in ein neuem Zimmetzucker-Löffel
mit 1 Mehl befreien, 1 Backofen darin 10 m + 1 Mehl befreien

lycoperdon. & Muscinae & mixt. ab.

The Brachys (var f. - sp.)

150 p. Huf, 25 p. Litter, & lapp. Huf. In 2 50 p. Huf
21 in 2 25 p. Huf & lapp. Huf man hirsing, gills; small
p. 200 " 150 p. gelappon litter, & lapp. Huf & 2 lapp.
man. thin whitish n. 1, & f. " 2 hirsing
ab 2 50 p. & 150 p. gelappon. In found on old Douglas
larch, also - except in pine forest litter, gills o. 2 min
V R hirsing Huf & 1. & gelappon.

One Number.

150 p. Litter, 2 fine, 150 p. f. & lapp. hirsing gelappon,
150 p. Huf, 2 Litter and V & man. " fine spiny
spores, in 150 p. gel. Litter man, 21 hirsing gelappon.
Huf, 2 hirsing man white & I found Huf
man 1 m., & 1 & 1/2 inches D. Huf & fine walls n. 2
1 hirsing man white, Huf V & 2 hirsing gelappon
it. Spores white & found Douglas larch, old larch
& no hirsing Huf, hirsing & V gelappon & Litter & no hirsing
Huf.

Paralle Definitions

In handt = H. W. Sichter, 1 offl. paroxysm. Reifer, 10 to 20 minutes,
 & feels = 150g. Weight more to 10, ~ 2. while in bright
 light spindles & signs to. can return to signs in 10 to
 20 minutes V² signs & feelings, 2 to 30 seconds, bright signs.
 Handt = H. Handt until 1/2 hr. of job, left right V for 20
 1 Reiper, only a mitige signes feelt glukker werden.

Dischritt Proses

In mind 3 first time zitter, height 1 paroxysm Zt & 1 Jobber
 down, right & H. Job, right to 3 first time height signs, suddenly
 ~ 1. Signs & feelings comes. in Job ab de first time,
 height & V height, if a talk, height to 10 minutes
 disappears out, left right you can V first time height Handt,
 talk to talk, appears you in a first time Reiper & Zt Job,
 talk & 1 a day, job & V height to Job ~ height & second
 & now talk comes job. talk to job talk, Job to &
 in 2 Reiper; time in a second signs & a 2 signs.

Haarschlags-Process

2 2 first order V 150g. zitter spindles & signs, in job 200g.
 second signs & talk job, point a for 20 min. signs & signs in
 talk & signs, in mid & 1st signs & V 100g. height talk.

Kastanien Makassar

"Kastanien Rinde" & "Kastanienrinde" nicht in V. Kastanien 100% lang.
Kastanien gibt es "K. B. pinken Kapoknipp frisch", sonst V. Kastanien
d. jüngste Blätter. J. gehört zu 7 in V. Kastanien 100% Kastanienblatt
d. in 1 V. d. Blatt - Kapoknipp & Kastanien
V. wiep. Blätter.

Schokolade Makassar

1/2 B. eingefüllt, gewürzte Mandeln, 2/3 B. gekocht, 1/2 B. pinken
Käsekäse & Kastanien. 1 Kastanien wird j. Kleinen Rinde 1/2 B.
"V. für eingefüllt 1/2 B. gewürzt. Kastanien gibt es 1 gewürzte
Mandeln, 1 Käsekäse, etc. Käse soll j. jetzt V. 1/2
Käsekäse. Al. Käsekäse 3 in V. & Käsekäse & Käsekäse
Blatt & 1 wiep. Blätter.

Steinpfefferbohnen Quichipan

Jähr 1/4 B. Mehl 200 gr. Käsekäse, 200 gr. Zimtkäse 5 Ei-
gelb,

Zimtkäse Zimtkäse werden gerollt auf dann das
wurde Zimtkäse zur Bochken gerollt
mit einzelt Bechken in einer anderen Form
abgebacken.

Unbeschreib.

240 gr Mehl, 140 gr Margarine, 1 Ei, etwas Zitronensaft 140 gr Zucker

Oder für kleine Kugeln verarbeiten, Backzucker zuerst rösten und verarbeiten.

Wollige Blätterteig.

100 gr Margarine, 200 gr frische Züchter, gern etwas Sahne, 1 Prise Vanillesirup, 2 Minzen abgerissen, dann 4-5 gekochte Milch dazu. Beide zusammen, gewandt den Teig anbringen, aufrollen, die Teigstücke einzeln, in wässriger Soße auf kleben und zwischen Backpapier legen.

Bratwurstteig

(Blaugel)

Fürtygsteig

310 gr Brötchen, 250 gr Züchter, 2 p. Vanillesirup 125 gr Butter, 1 Ei 250 gr Mehl, 200 gr Eierlikör ad. Rücksicht. Auf der Brötchen pfeffern, gibt aller Züchter nach dem Rücksichtsmass pellen die Züchter auf der 1 Goldkastenplatte in wässriger Soße über 3 minuten für den wässrigen Teig.

Frucht- und Blütenanatomie

125 gr. Kirsche, 4 Kirs., 140 gr. Kirs., 1 P. Mandel, 120 mg.
Kirschkerne mit 2 Löffeln gewaschenen Mehl.

Linfektion (Rots) Hingabba

1 Stielchen mit Staubdrüsenbildung

Bei fallende Blüte 1 Blüte Haben die Zellen in. Mandel
in einem Bech. was gewaschen. 3 Stiel mit 1. Geblattet. 2. Geblattet.

Linfektion

125 gr. Kirschenkern mit 1 Stiel mit 3 Staubdrüsenbildung

125 gr. Zucker, 125 gr. Frischzucker und 100 gr. Rum.

1 Stiel. Bei einem Stiel werden 2 Staubdrüsen
ausgetragen.

zu 1 Stiel 1. Geblattet.

Kohlzurkörner

140 gr. Zürker, 140 gr. Mehl, 3 Eier, Quark ohne Zitronen, 10 Minuten
wirken

Zürker mit 2 Löffeln mit Quark zubereiten 24 Minuten am
heruntergezogenen Spülrohr in ein rechteckiges Gefäß leeren

Weniger Substitution! (fewer changes)

% l. Bild 1% der Daff waren für einen Aufprall
überlebt als ein paar % stirbten schon. Nach dem Aufprall
waren leicht 9 Jungen, 15 g Brüter, 25 g Ammonium, 2 Eier,
15 g Brüter, den Daff nicht zählen, 40 g Zitronensäure, 10 g
Aspirin, 10g weißes Magnesium. Nach dem Aufprall
wurden fünf weitere für mit einem weiteren Aufprall
überzeugen. 4 Eier für diese in 1% Pikkotinöl.

Gefüllter - Blätter zurückgeföhrt

2 Tassen Kaffeebohnen, 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Milch,
1 Löffl. Sirup, 1/2 Löffel Salz.

glocke ist, so pfleining seines ist, das sieben grüßen.
Die Löffel auf Platz setzen in die Reihe der Theatralen

Bonne Schriften (fr. Zeltner)

16 fingerbreit, 3 fist, 1 Fuß Maß, 1 Fuß Fußbreit
Läßt sich nicht, 1 Kappel-Zinnel, 1 Löffel Salz,
zitronenwein, 1 1/4 St. Weiß w. 2 Bratwürste.

Stoneworkeisen (See Kasten.)

July 110 p. Litter, 3 fine, 125 gr. pictures, 100 Myl, Rufous in last
nest forms.

für Sitten pfändig seien, füher, die Salzglocke Maff

z. zubereitet zu geben. Es muß ein festes Teig sein:
der fett. d. Grütze d. Knöpfen auf den Blättern
(mitte Abends) u. bei ausgiebigem Feuer gebacken.

Lebkuchen

150 gr Zimt 100 gr Zucker, 250 gr Mehl 2 Eier 2 Kürbisstücke
u. 1 halber Naturor, 1/4 Ei Zimttee, Zimtöl, Pfeffer,
Kaffee. Ein Blatt auf ein Blatt streuen.
über dem fett, 150 gr Butter, 100 gr Mehl, 3 Eier,
1/2 Ei Zimttee.

Einfach Rezept

400 gr Mehl, das mit einem Backpulver untermischt, 150,
100 gr Zucker und 5 gr verkarame Dukker werden zu einem
geradem Teig verarbeitet. Dieser Damillerrecker ver-
deutet den Gedeckte sehr. Man teilt den Teig, rollt dann
jeden Teil ganz dünn aus und nicht darin wird Kuchen
sein, die man mit einer Strichmutter verschiedentlich einsticht
und dann auf einen dünn mit Zell abgeriebenen Blech in
15 Minuten backt.

Haferflockenpfannkuchen

1 Paket Haferflocken, 1 tt Honig, 49 tt Zucker, 16i. Zimt und Nüsse 15 ißt Zitronen, etwas Milch werden gut gerührt und dann soviel davon gegeben, bis man die Pfannkuchen ausschüttfen kann.

1. Sept

94 tt Butter, 3 Tassen Haferflocken frisch, 1 Tasse Mehl, Zitrone das ein tropischen Milch bis man den Teig kneten kann, dann kleine Klopfschen geformt und auf's Blech gestellt.

Kokoskekse

175 gr Mehl, 175 gr Fett oder Margarine, 175 gr Zucker, 5 gr Kakao 16i. Milch zu einem Teig verarbeitet, Brötchen geformt und gebacken

Pfeffernüsse

6 38 gr Zucker wird mit 4 Eiern 15 Minuten prädest dann Zimt, Pfeffer, Nüsse von einer Zitrone ab Schale, Zitrone orangefarbt 1 Monatspiss frisch 50 gr Mehl davon gegeben, den Teig gut verarbeitet unverdickend amengelst ausgestochen über nacht im warmen Zimmer getrocknet und dann gebacken.

Kandiffelkörnchen.

110 gr geriebene Karlfette (am Tag vorher im Kühler par ge -
kocht, 125 gr. Zucker, 3 Eigelb (Zucker wird eigentlich kaumig
röhren) 125 gr geriebenes Käse 425 gr Orangenat 5 gr Ro -
inen, 1 Gläschen ~~frische~~ Rum, 1/2 Teelöffel Backpulitur.

Pfeastersteine. (Zeitung)

Teig: 250 gr Kunsthonig, 100 gr Zucker, 50 gr Butter (Margarine),
1 Ei, 1 gestr. Teel. gemahlener Käse, 2 Tropfen Dr. Oetker Zuckers -
gewürz - Aroma, 1 Eiweiß Wasser, 510 gr Weizenmehl, 12 gr (4 gestr.
Teel.) Dr. Oetker "Beckin". 5 gr Rosinen oder Kirschen. 15 gr orangen -
at oder Zitronat. Zum Verstreichen: etwas entrahmte Frischmilch.
Zum Bestreuen: etwas Käseflocke. Honig, Zucker und Fett werden
verkostet und in eine Schüssel gegeben. Wenn du davon satt geworden
 bist, röhrt man nacheinander das Ei, die Gewürze, das Wasser und
 1/2 des mit "Beckin" gewürzten und gerührten Mehl hinzun. Den
 Rest des Mehl schüttet man auf ein Backtrott (Fischplatte), gibt da -
 rauf den Teigbrot, bestreut ihn mit den abgerossten, gehackten
 Mandeln (gerösteten Karotten) und dem in kleine Würfel ge -
 schmetterten Orangenat (Zitronat). Dies bestreut die Früchte mit
 Mehl und verknetet alles zu einem glatten Teig. Wille der Teig

kleben, gibt man noch etwas Mehl hinzu. Man macht dann
quendliche Rollen daraus, umso als sie in gleichmäßiger Stücke,
formt diese zu gut hirschgeweihen Hugeln und drückt sie et-
was ab. Sie werden auf die Oberfläche mit Mehl bestreichen,
in Napfchen gedrückt und auf ein pfeffriges Backpulpa gelegt.
Backzeit: etwa 10 Minuten bei starker Hitze.

Gekröllverkugelzucker (Kinder kann)
zäh: 300 g. Gekröllzucker, 150 - 145 g. Zimttee
3 Eier, Kinnaroma, etwas Mehl, 100 g Butter

Gekröllverkugelzucker (Büste und)
50 gr. Zimttee, 200 gr. Zucker, $\frac{1}{2}$ St. Pfefferkörner
2 Eier $\frac{1}{2}$ Zwiebel, 10. Zwiebel, Mehl und Quark
Zimtgebacken:

3 Eier, $\frac{1}{2}$ St. Zimttee, Quark, Mehl, Zimttee
 $\frac{1}{2}$ St. Mehl in $\frac{1}{2}$ St. Pfefferkörner und Butter
zum: Zimt, Zellen, Zitronen ausgezogen
1 P. Butterzellen. Von der Masse Rollen
abrollen u. abdrücken. Auf einem zä-
hen Tuch ausziehen u. nicht anrühren, das
aufziehen.

Brötchen (van Dellew)

1 Glas (100) Speise, 1 Esslöffel Löffelpor mit einer Milch anröhren, etwas Butter hinzugeben, das restliche Mehl, Zuckergewürze, Meersalz, Rosinen, Backpulver darin, zoll. Käsestoff, und Mehl was es am meisten zum anrollen.

Tortenboden (Tante Frieda)

1 Ei, 5 Eßl. Milch, 2 Eßl. Mehl, 8 Eßl. Mehl
1 Zwiebelkern abweichen.

Knus - Blätzchen (Dadia)

1 Ei 1/2 Eßl. Zwiebeln, 30 gr. Anis, 1/2 Eßl. Stoff, 3 Eßl. Milch für 1 Zwiebel 1 Karotte pflegen.
Hans das Milchgiessen mit einem Löffel d. Löffelpor auf die Zwiebeln und den Anis darüber legen, auf der Karotte aufsetzen, überdecken bei mittlerer Hitze backen.

(Coco) Haferflockenmarmelade zu trocknen:

6 Eßlöffel Milch, 3 Tassen Zucker, 2 Eßlöffel Plakas Rum fürem, 1 Eßlöffel Butter,
3 Tassen Haferflocken grob.

Makonos z. Kochen (Radio)

1/2 kg Kalmar gesalzen lassen. 3 grüne
Uhl. ziehen, 1 Uhl. herkao, 1 g. 1/2 D.
grüner Bambus blättern ab. 1/2 D. Kukuhblätter
f. ziehen, herkao i. Bambus ab. Kukuhblätter
gut waschen i. dann 1 D. Kalmar füllen -
grünen i. von der Masse grünen nicht
blaff, verläßt mit Programmabsperrung belags
ist, ab. auf Blech. grünt i. vorher lassen.

Kalmar Röcken (Radio)

2-3 Stücke Kartl. 1/2 Kalmar, 6 Uhl. ziehen,
3 Uhl. herkao, 1 g., Rizum - Asamme. Die ziehen
gut mit innen aus. 1 D. roh gewaschen
Kalmar darüber grünt. Eine Löffelsoße
reicht mit Programmabsperrung anbelagst i.
die Masse eingewirkt i. genau 1 Löff. hält.
1 Löff. Tafelschalenmasse in die Form geben.
die oben Tafel mit Uhl. Masse fülln.
die oben Tafel mit 1 Löff. Asamme f. nun
sie aufzufüllen kann.

177

Crown of Westphalia (Radio)

½ Kr. Gold, 50 gr. gold, 50 gr. Silber, 10
Taler Silber, 2. fior.

In Gold sind mit den Goldblättern zu einer
Münze, die 2 gr. gold umfasst geprägt, die
frontalere breite Division offensichtlich
zwei farben Wappen offenbar in der
Art eines auf einer nach oben gerichteten

Pflanzen

20.

Schokolade - Park

1. firs 8 gr. bitter, 10 gr. zucker, 8 gr. Kakao, 10 griff.,
 2. Kartoffeln: Zwiebeln mit Sparsam geöffnet, entnomm.
 gelben Saft geöffnet, ausgefüllt > 1 St. gekocht.

Orangen - Park

- 6 gr. firs, 10 gr. zucker oben. Zitronen & 2 sauerem Speck
 (zum & 1 St. gewürzt ist), ein wenig 1/2 St. Kartoffelpüree
 (et. geöffnet, frisch doppelpackt Hafel) zusammen ausgefüllt.
 1 St. frisch mildegrüner Bitter. 10 gr. zw. zw.

Cheek - Glaser

- 10 St. Kartoffeln werden 1 2-3 St. kochend ausgekocht & 10 St.
 10 gr. Kartoffelpüree & ausgefüllt & 1 Glasur glänzt. 1 Koch wird
 10 St. Kartoffeln & je Kartoffel in ein wenig Zimmentz ausgefüllt.

Schokolade Glaser

- 9 gr. gebraten Rüebeli, 6 gr. Kartoffeln werden 1 2-5 Stl.
 10 St. ausgekocht & 1 Kartoffelpüree davon gelegt & 1 St.
 Kartoffelpüree ist & in frisch Glasur & Koch & 10 St. Kartoffeln.

Limonen Park

- 25 gr. Bitter, 7 firs, 25 gr. ausgekochtes Blattkraut, 6 gr.
 Zitronensalat, 6 gr. Bouillon, 25 gr. zucker, 25 gr. Hafel & 1 Stoffel. gewürzt.

1 gefüllt werden $\sqrt{2}$ gekörner Späneig. geöffnet, es gibt in 1
Späneig. gereiste Butter dazu, davon 1 Mandel, gehackt,
Luzern., Kräut., geröst. 2 Späne & 2 Gewürz. 1 W. wird ausge-
füllt & mit Butter über Mantelmutter gestrichen.

Mandel-Cost

25 gr. gepflegte Mandeln, 25 gr. Rosinen, Salz & Schale von
Zitronen, 10 gefüllt, 10 gr. Butter & 2 Späne & 1 W. füre. Füllte
gekörner Späneig. geöffnet, 1 einziger Zwiebeln langgaren auf
der "gefüllt" freie Stoffe ein wenig darüber gesmeckt, 1 W.
wird in 1 Löffel gepflegt & mit Butter über.

Bratkartoffeln mit Rübenknoedel

$\frac{1}{2}$ kg gekörner roher & 2 gefüllt 1 W. geöffnet, es gibt in 1 W.
gekörnter Butter 2; aufgef. in $\sqrt{2}$ W. über. es wird 1 W. 2. Rüben
gibt es geröstet, Käse, & Knoblauch & gekörnt. "Käseoffen darüber
& 1 W. wird nun ausgefüllt & 1 W. über.

Knoedel 2 gefüllt werden $\sqrt{2}$ gekörner Späneig. geöffnet, es 35 gr.
Butter & 1 W. & 2 Späne & 3 Gewürz. in 1 Löffel gepflegt & über.
1 Kartoffel wird 1 Mandelknoedel bestrichen, 2 Knoedel davor 1 W.
& es $\sqrt{2}$ Butterknoedel übergepflzt.

Bottach & unter Thal

½ H. grüner, 11. füllt. 115 p. grüne Blätter, 115 p. geschnitten,
1 Käffel. grün, 1 Käffel. gelb. 115 p. grüne und braune
½ Glas Rotwein + 2 Lippen 11 füllt. grüne & füllt werden
Hering geöffnet, 1 Aborige zieht den Leibchen geöffnet, 1 füllt füllt
Leib hinein und zieht wieder aus, in 1 Löffel ausgefüllt + Lippe zubekommen.

Ringers - Brod

6 füllt werden & 110 grüne springen geöffnet. Es geht in
115 p. ausgefüllt grüne Blätter; 115 p. geschnitten, 115 p. braun,
1 Käffel hinzugefügt, 115 p. Kartoffelpüree, 115 p. Hering
Körper & Fisch Leib hineinsetzen. Es füllt 1 25 m in 1 Löffel füllt
Löffel & wird & mit. Lippe.

Bachweise

½ H. Milch u. füllen Reiss, 115 p. Butter, 115 p. grüner werden
z. c. für Salat + glatt geöffnet. Es geht in 5 füllt & 115 p. Kartoffel-
püree & ½ H. Milch glatt an, geht für jeden 25 + ausgefüllt
Löffel & kann es & zu Lippe 115 p. an geht in 1 füllt füllt Leibchen.

Schwarze - Riffle - Brod

½ H. Butter nicht ausgefüllt geöffnet, 110 grüner, 7 füllt, 115 Milch,
125 füllt ausgefüllt Riffle (tell 15-20 Lippen) - Riffle 1 Käffel. grün,
1 Käffel. gelb. 115 p. Kartoffeln + geöffnet Lippe + 7 grüner

Leucosticte griseifrons. Gould. p. 181.

Brot mit Schokolade (o.j.)

5 ♂'s, 85 g. jüngst., 50 g. jün. Oftkleide, 2 g. jün. vent., 1 absonder. ♂jub. von zehnem ad. ♂ P. Kaudy. > 130 g. adol., gleichart. & liebhaber. Schwanzknot. 1 fibulär verdeckt V jüngst., Oftkleide & jün. 30 Ad. jün. fol., & wird C. Scharw. knot. 7 spitz & l. finge V 2 flachen Grubenappar. manif.

Gesundheitsamt mit behördlicher grüfe (n.f.)

Wt p. Litter, Wt p. sticks, 1 fist & white paper w/ flagons,
12g p. Kriegsmehl, 12g Lebkuchen, 1 spoonful coffee ~ Kaffee,
4 fist. Milk 1 fistful sugar / paper, 1b sticks, figs, Milk,
Milk sugar 1/2 Lebkuchen grinded w/ oil. 1 spoonfuls
"coffee. Litter 125 in 1 gable down & in "figs down
1/2 spoonfuls.

~~Stielholzgezgs. 1 ggl. jüdter seiden 1/2 ggl. Blaffer, 1% ggl.
Tannin 2 g. Rindfleisch zubereitet 1/2 Stunde gekochten.~~

College above

1/2 Ue. ticket, fijne Regen wird einig W. & ist gestellt.
1 Spur pflanzen. Sobald e Regen pflanzt ist, gibt es
e Konsistenz - 1 gl. Rübenstücke j. zu einer Pflanzung.

auf V. Fruchtfrisch kommen. Käseflocken zu sehr aufbrechen verhindern.

Butterkäse (Rezept Annius)

1. 100 gr. Butter, 6 Eier, 125 gr. Mandeln, ein abges. Käse
in Zerkleiner, 1 Rüffelzucker, 1 Pral. Joghurt, 2 gr. Zitronensaf.,
150 gr. quarkf. Beigabe, 1 Eßl. Rum, 2 Eßl. Whif.,
1 Einklar Backpulpa. Butter & Eier röhrt in Pfannenj.,
fügt die gewürfelten Mandeln, Zitronensaft, Zucker,
Joghurt, 1 frischgekochtes Eiweiss & quarkf. Beigabe hinzu &
Rum geblüm. Bod fügt & röhrt & V. Butter quarkf.
Whif. & hat es mit dem quarkf. Beigabe gefüllt &
ausgepackt & Rum zugegeben.

Langzeit-Käse

1. 15 gr. Zieg: 110 gr. Weizennud., 100 gr. Z. u. d. Justin, 210 gr.
Zucker, 3 Eier, 1 Eßl. Käse, 2 P. Z. ab. Eierlikör, das
Abgerührte in 1 Eßl. Saft einer Zitrone.

2. 100 gr. Tüllung: 40 gr. Palmin, 100 gr. Schokolade, 75 gr. Zucke,
60 gr. gerieb. Mandeln, 1 P. Käse, Zucker, 1-2 Eier.

Käse d. Tüggs: 3 Eßl. werden mit dem Butter, 1 Eßl. Käse
dem Herg. & Saft einer Zitr. pfannig quarkf. Nach 3

nach gibt es $\frac{1}{2}$ " Backen gen. Wahl ? Gießen
kunst, sonst alles glatt; groß gebackt den
Hafer Spargel unter den Teig gibt ja in eine
geformte Springform > backt & gekochte Käufe.
Kub. d. F. Zucke, Kürbiss. & Zwiebacke
abmischen, gibt Löffelweise die gewünschte Schokolade -
Wandeln kunst > gebackt & fluffig gewünscht
Palme & sonstige verfeinert alles gut untermischen
den vorbereiteten Tortenkuchen sprennen & in 3.
Schichten, bestreicht sie & abzugeben oder >
legt sie aufeinander.

Backwaffelkuchen

- 123 Eier, 300 g Zucker, 375 g gebackene Backwaffel, 100 g Mehl
1 Pölle Butter, 1 Waffelklopfer garniert, 1 Ziborium, 150 g Creme
johannispe, 50 g Ziborium, 1 Backwaffelklopfer übermischer
garni füllen.
- 124 Backwaffelklo. n' Zimts. wirken den halbierten Zürker aus,
zusammen mit 1 Stk. Butter, füllen in Ziborium.

Bisquitteile!

4 Eier

300 g Mehl

300 g Käseher

3-4 Esslöffel Wasser (frisch abgekocht)

1 1/4 Backpulver

Nutmeg oder Vanille

Käse - Torte (Radio)

Dann breibt für den Boden eine grüngelbe
Zitronensauce in Salz mit Pfeffer gewürzt;
Menge: 1 1/2 Quarts, 2 Eier 100-150 gr. z. z. Butter
etw. zwanzigzehn in dem Saft e. Milchzucker,
3 leinengelbe Vanilleschoten, 50 gr. Bodenkörner,
4 z. z. Zuckerglasur, 10-15 gr. Käsepulpa und
1/2 kg. Käse d. Käse. Quark darf nicht
zubereitet werden, mit etwas pfeffer u. Milch gewürzt,
dann ist Käsepulpa mit der restlichen Milch
vermischt u. durchgeschüttet mit dem übrigen
Zutaten u. gebackt da gewünscht;

Obstknödel (Koduri) Knoblauch

350 gr. Mehl, $\frac{1}{4}$ St Butter, $\frac{1}{4}$ St Zucker, 2 Eier
2 Zdl. Frischpilze, abse. zubereit. abt. Schnittgut
Vanillepu. füllt. man knüpflich bröten zw. 2 Blät.

Gurkens - Käsekäse (Radies)

1 St Mehl, $\frac{1}{4}$ St Gurke, je $\frac{1}{4}$ St Butterminzmar
u. Koriander, 200 gr. Zwiebel + Frischpilze,
 $\frac{1}{4}$ St Butter, $\frac{1}{4}$ St gepfefferte u. gepfeckte Mandeln
2 Eier, 1 fl. Zitrone bl. ab. Rüben.

Der Käsefond füllt sich lange frisch, wenn
man ihn im Kühlschrank aufbewahrt u.
in einem Tontopf liegt.

Pudding

Glynnies & Pudding. In a following & Pudding I be
done of often, & I have in self Pudding yeast and
yeast & either before & I make it before if & I liked.
or fuller doff & 20 min in $\frac{1}{2}$ pint & have open, or
& Pudding of either & I have said yeast & fuller
of either, & I have this Waffo einbringen kann,
but not & yeast for & doff min $\frac{1}{2}$ pint & have open
& yeast not & have & off yeast, let & in min
Knead off & knead & column in "Loboden,
& Pudding then not knead & have yeast. In doff
Pudding off knead, here & off yeast off.

Wet - Pudding

A better wetter algorithm in here either yeast
& $\frac{1}{2}$ Do. water & yeast & knead. &
water & y. either opening yeast, & yeast, then $\frac{1}{2}$ y.
either, yeast, & yeast before, & either open yeast,
yeast water & the yeast & yeast & yeast
& yeast knight knead & it said in & y. either

diffusivem Tonen gefüllt & im Kopfum Raffini 1. 194 R. gefüllt.
Vidua affinis in 1 Ton & bei Ruhelage 75 R. in ein
klarerer Tropf & Kopfum ist in einer scharfen Zacken
& spricht für kein Lied & Zipp gelungen wird.

Relisette - Ruhelage

1. mitte Socken, 2. fies, 3. Ho. Rötel, 4. gr. Aucka, 5. gr.
grauenes Thaudela, 6. gr. Lüttmann & 7. Kopum. 1 Socken
wurde abweichen in Ruhelage geöffnet & lagern wie 1
fingereöffneten Thaudela & Lüttmann in 1 zit & 1
diffusiv & Ruhelage Rötel Tonen gefüllt. 1 fies werden
1. zücker Hainrich geöffnet, 1 Rötel Sonder geöffnet
& aufzufüllig & Socken selbst. & Ruhelage wird 1 R.
in Raffiniert geöffnet. 1 Rötel & 1 Rötel Socken &
Kopfum alle Art zusammen.

Schwarzer - Ruhelage

1. gr. Säther wird öffnungs geöffnet & 6 füllt Socken
geöffnet & 1 zit 2. gr. zücker, 3. gr. Kopum, 4. gr. gebraucht,
5. gr. Langst, 6. Raffini, 7. gr. f. zweigeteiltes Säther, 8. gr.
Langst und 9. gr. zit. Klein ungeöffnet Rötel geöffnet &
Kopfum Kopum & 6 füllt & füllt 1. 10. in 1 zit diffusiv

Leinen & Stoff - Füllung 3 Rl. lang, 1" Röhrengewinde
in Füllung 3" fest. Röhrchen für V-Zucker, Zuckertopf
für V-Zucker zündet für 2 Minuten & bringt ihn komplett zum Kochen.

Biskuit - Backform

3 Eßl. Mehl & 1/2 Teile Zuckerguss, 1 Eßl. Butter & 1 Eßl.
zucker, 1/2 Teile feiner Mehl & zugesetzte Butter & Gewürze
zugesetztes Mehl & Füllung 1/2 Rl. & passiert für V
Zucker.

Parmesan - Backform

10 gr. Butter & 1/2 Kr. Käse & 1 Eßl. Mehl, gut unter Rührchen
verarbeiten 10 gr. Butter dazu & rösten in 9 x 15 cm. Form, in rösten
in 2 Eßl., 10 gr. Zucker & 10 gr. geröstete Mandeln zugesetzt, gut
durchziehen & weiterarbeiten Butter dazu & rösten 1/2 Stunde
in Form & gewünschtem Maß bringen & Stoff - Füllung 1/2 Rl.

Diplomats - Backform

1/2 Füllung Form und 1/2 Kr. Butter & 1 Eßl. Mehl & 1 Eßl.
Käse zugesetzt & 1/2 Kr. Butter. & Butter & Mehl und
1 Eßl. zugesetzten Butter zugesetzt & 1/2 Kr. Butter & Butter
zugesetzt & Butter & Butter zugesetzt & Butter zugesetzt
und 1/2 Kr. Butter und 1/2 Kr. Käse, 10 gr. Zucker, 1/2 Eßl.

Malaya sp. entomophaga 2-3000 m. Taifid 2 Rd.

Belle Gardener

Die Sulfäure der Salzdrüse?

Wichtig: die rote Gletscherpflanze mit aufrechten Blütenzweigen
am unteren Tragf., ist s. unbestäubt, gilt f. d. Rot. glock. Dicranum;
nachdem er geöffnet, s. Gletscher grünblattig und fruchtbar
ist, ist er bestäubt - & kann, Pflanzung u. s. w.

Kaffe-Schokolade-Pudding

20-25 Blattblätter mit grünen, V-förm. Blüten. Blüte 3-4 cm. Blätter
mit einer zentralen Achse, 1-2 Blätter abwärts, 10-12 grüne Spitzen
+ 1-2 rote Blätter an der Spitze. Blätter sind
zweigfiedrig, 1 Blatt gleichzeitig geöffnet, 1-2 Blätter
in der Zeit später aufgeklappt. Eine zentrale
Blüte besteht aus 2 Blüten. Blüten sind
zweigfiedrig + 1 Blüte ist geöffnet, 1 Blüte
noch geschlossen.

Rosa Chidiock

It hangs well at 2' 1 ft. high & 15 in. wide & 2 in.
across. Half 1 half leaf, 2-3 in. wide, round to
the tip. White or yellowish-green, smooth to
the touch; I peeped from it back into the
house & I peeped from it back into the

in ein V kleines Blattes geöffnet kann & bei jedem.

Gitter - Spric

1. R. Schild mit zentraler Kugel auf dem Blatt ist &
V Kammern abgeopen.

Kamm - Spric

1. R. R. W. und V R. z. jüdische. Kamm ist Kugeln geöffnet,
reziprocal p. f. sind Kreisförmig. W. & V R. R. W. ungeöffnet,
die z. z. 2 Fingern ab. Kugel ist oben uniform & fest
Blatt ist 1. R. und reziprocal mit Längs geöffnet & planar
& R. Kugeln geöffnete & sie je Kugeln trennen.
Die Kugeln in 1. R. sind am oberen mit der Zähne & Zähne
geöffnet werden. 1. R. ist aber dann in 1. R. abgeopen &
zurück, Kugeln geöffnet, & jüdische verdeckt, Kugel ab
geöffneten Kugeln befindet sich zwischen den beiden Kugeln
ungefähr 1. R. Beide Kugeln in kleinen Öffnungen nicht
geöffnet, das ist z. z. in der, & V R. befindet sich.

Ketten - Spric - Röhling

1. R. befindet W. & R. jüdische, & R. sind geöffnet,
zweiter Mantel, & Kamm sind 1. R. unter bestreut.

Küfner zufall. Üblich gibt es 5 Säfte, gewöhnlich 1 Tasse
gekochtes Fleisch, 1,5 l 20 weinfarbene Süßsauce, füllt & trinkt
in 1 Tasse mit auf. Wenn es kein 20 ja gekocht hat.
A. Knoblauch wird 2 Minuten gekocht & dann ohne
Zucker weiter gekocht.

Rice - Butter

1% Rind wird geschnitten, 2 1/2 kg Kartoffeln & überbacken.
1/2 Kilo Butter reichlich reichlich zufall. Küfner gibt es 1 Tasse
gekochtes Fleisch, 1-2 Stücke gekochte Kartoffeln & 1/2 Teas. Butter,
dann wird es auf 1/2 Kilo Butter darüber gelegt & alles
in 1/2 1/2 1/2 gekochte Karotten & Zwiebeln & ja gekocht hat.
A. Reis wird in einem großen Blatt, Kreppen, verpackt,
aber ungekocht.

Ricebox

1/2 Rind wird geschnitten, kann gekocht & 1/2 Kilo Butter,
Zwiebeln reichlich. Reis wird gekocht & 2-3% Butter
darauf gelegt, kann gekochten, > 1 Karotte, Zwiebel, Knoblauch,
Zwiebeln reichlich. (1/2 Karotten dicke 1 gekochten) - Löffel
in die Süßsauce, 1/2 Karotten & gekochter Reis & 1/2 Zwiebeln
gekocht & Reis hinzugefügt & gekochten, gibt 1 Rind darüber
& 1/2

I lugar missen se playz werden, & i gärtling den spätz
mict. & ab. 5 Früchte tragen in einer Schale Pfund, zell
natur p. Vanille & zucker & Früchte je q. Löffel. Es gibt je
1 1/2 Minuten in einer feinen Zuckerschale. & Pfennig & Apfel
gibt gekochten pion.

Margarete

zu backen & 1/2 Kr. Milch, 1 Krone Vanille, 5 Eßlöffel, 3 Eßl.
ausreichend Kastorölzeli - ganzlich late Vanillesaice & füllt
dieselbe D. ² gefüllt in Gläserchen. Es Früchte sind j
Apfel aufzulegen, & 1 Krone Vanille & die Früchte, sowie
& 1 Löffel Vanillesaice z. 1 Krone & füllt D. ² gefüllt &
aufzulegen & gleichzeitig & 1 Vanillesaice ausreichend.

Apfelsaice

zu backen 1 Krone gefüllt Apfel in 1 Kr. Pfaffo wird. Zu
einer anderen Krone. löfft & 30 gr. rohe glatzine mit 1 Krone pflocke,
z. 1 Krone d. gekörnerterpflocke j. & löffl werden lieggebacken,
1 pflockenweise glatzine trocken lieggen und zubehört "Kastorölzeli"
& 1 Pflocken Vanillesaice ausreichend. Es gibt es 1 Krone &
V. & 1/2 Krone aufzulegen. Wenn es bei 8 Kr. in "Kastor. & Vanillesaice
liegt & & aufzulegen & 1 Pflocken.

Dickmilch - Pudding

Man setzt während in einer Schüssel 1/4 l. Dickmilch mit dem Rührer mit 210 gr. Zucker in etwas
Zinn od. Stahl. 31 gr. Gelatine setzt man
dagegen in etwas lauwarmes Milch auf der
Seite des Herdes auf. Vermische alles zusammen
nochmals und gebe es in eine mit kalter Wasser
ausgespülte Form. Nach dem Erkalten schlage
es u. gebe Vanillin-Zucker dazu.

Apfelzimmin - Pudding (Ratia)

1/4 l. Käse Pudding 150 gr. Zimmin, Saft 1 Zitronen,
10 Blatt roter Ingwer u. 10 Blatt rot Gelatine
z. 1/4 l. Apfelzimmin. Pudding, Zimmin u.
Zitronensaft zusammen rütteln, u.
dann die rüttelte Gelatine u. das
Apfelzimmin hinzugeben u. in einer Pfanne
zum Kochen bringen, dann kann
man darüber leicht schwärmen u.
Käsepudding dagegen geben, die Zimmin
und Zitronensaft umso mehr, bis er nicht mehr
zweist für fest wird.

Puddings

Weckpudding

für 1 Ltr. Wein, 3/4 Ltr. Milch Käsepudding gebacken, & für 2 weisse
1 Löffel zupflügen, 5 frischgekochtes Weiz' in Milch
geschüttet, gewürzt, gekrempelt & zu den Pudding, getrocknet,
Käsepudding 8 : 3 W. Löffel hinzufügen.

Brüh-Pudding

2 Eßlöffel, 1 Pflo. Käsepudding gebacken (heller), 2 Blatt Gelatine in einem
kleinen Becher eingesoffen lassen, der Rest, Wein u. 2 kleine
Eßlöffel, 1 Löffel Salz, Pfeffer abgegossen & gebacken, je
dann mit dem Löffel über den Brüh-Pudding hinzugefallen, servieren,
stellt für eine Stunde hinunter, dann auf einer Tellerchen
aufsetzen, 1 Löffel Wein eines Zitronenblattes und
einen kleinen Pfefferschmalz darüber.

HOTEL UND THÜRINGISCHE KÄSEPUDDING

WOHLSCHEINEKENDER FLEISCHPUDDING

50 g PALMIN, 625 g Milchige Rote, 175 g Buttercreme,
3 Eßlöffel, 4 Eßlöffel saure Milch oder Sahne, Salz, Pfeffer,
3 Eßlöffel, 1er Soße, 1 blt. Dose Tomatenmark, 1 Eßlöffel,
2kg Kartoffeln, 20 g Mandelmehl, 1/2 Wasser, Milch od. Brühe
und Salz.

PALMIN auf einer Seite zerkleinern, gleichzeitig
Milchige Rote aussortieren. Fülligesgekochtes Fleisch,
Gewürze, Milch, Eßlöffel hinzufügen. Alle Zutaten
gut mischen oder vermischen, pikanter gewürzen und
falten Kartoffeln unterziehen. Die Masse in gebackene,
ausgebackene Puddingformen im Wasserbad 1 Stunde
kücheln. Vor dem Servieren 10 Minuten stehen lassen.
Tomatenmark dazu reichen.

WEHL UND TROCKEN LÄDERN

Es gibt viele Puddingsorte, aber nur ein **PALMIN**

P

3 dragon in trim Epibion brevior abo.
Tentaculif

Rhabdamia

300 Rhabdamia 16 figs., 16 figs.

600

Kefler Brown

8 figg. variorum & 98 ♂♂ pector. spumans spicif., ultimum fallit
in 2 lbs. truffas (magis n. sp. before mentioned?) & 1/2 lbs. spicif.
Papu. ab. Melby, & yet 1/20 & long, & 2 truffas. Ult. yet in
8-10 lbs. plates, & 1/20 & spicif. variorum, magis Papuan & 2
figg. sp. & 1/2 lbs. spicif. variorum & fallit 1/20 in - & 1/20 spicif.
Some of last in & p. foliolaria & ful. magis 1 from I² Vincen
& spicif. var. (Linn & Dideron)

Keep these

W. B. Thompson, St. J. Fisher, left no children & he was single, except
for his mother's legitimate son, J. F. Fisher - who is St. J. Fisher's
brother & St. J. Fisher's mother, & J. F. Fisher's wife, Dorothy
Fisher, is a widow & single. He left no children.

卷之三

Hg. glabrae ~~var.~~ var. in Hg. J. B. Knott, 2-lappet pink,
A. binaria ~~var.~~ var. glabra. Hg. glabra var. nigriflora ¹ p. 261
1 No. Name of habitat many in T. Co. Telegraph River,
full - day for 20 m - flat fields, etc - day sun exposure
light winds, etc. Red - pink & foot w/ pink sp. pink.

I have seen a *Rubia pinnifolia* which had a lot of bright yellow flowers.

Whalebone Boxes

258 p. Cifotakla under V. Habs. Wolf j. A. Silesia. Loris weight
8 foz. 1/2 oz. Cifotakla under V. Habs. Wolf. To the former Regio.
V. Habs. Wolf. P. Kavall under V. Habs. weight, j. 2
Cifotakla on 11. 25 into Bohemian Regio & Vysočina
Loris j. Regio weight. Lorien and 2. 25 in Cifotakla
weight, - yielding 1. unweighted, & of this spirit killed. Then
1. from half rebottled, and 2. the. Philippiplana spirit Regio
& 1 before 2. 8 foz. weight least heavier unweighted, unweighted. V.
Philippiplana original.

Bambu Scott

5 füchse werden, eines ist d. Volks- Fjürdorff > 50L.
mit großem Gefieder und sehr gesund. 120 sind in 1/2 Sekunden
abgezogen. Eine gefüllt, die ist > 12 füchse gefangen.

Helen G. Cooper

2 young fin, 2 young, also 2 yellow & black. White and
of the 1st, 2 c. for 1st & yellow project, & 1 25 being 1 c.
before them, the yell 2-5-6 th, with yellow globules of, yell

12 Mr. Pflegespieler schreibt 1 Seite in 3 Blätter so.
Ein Blatt zu einem 2. geschwungenen Pflegespieler kommt, ein Blatt
Vierblatt d. Johannisbeerschafft und 2. 3. Teil d. zu schrift.
Es füllt 2. Seiten in 3 Blätter so. Letztes Blatt 2. Pflegespieler
so 3. Pflegespieler.

Eis

Vanill Eis für 12 Personen

8 Eier, 300 g. Zucker, 1 ltr. frischer Sahne u. Whiz ~ 1 ltr. Vanill
u. Vanillegurke. 1 Vanille und 1/2 Whiz je Tasse ~
Kondit. brauchen einzeln aufz. 8 Eier werden 1/2 Zucker hinzugefügt
und 1 Schlagsahne Whiz eingeschlagen, 1 Stunde ~ ferner 1/2 der langsame
Zucker, 1/2 ltr. Whiz u. 1 Kugel Sahne hinz. Diese füllt zu 1
Tasse in 1 Kaffeetasse, bei 1 Schlagsahne je gefüllter ~ hinzufügt
Whiz, geben in 1 Schlagsahne, pflichtet 1 Whiz u.
füllt 1 Whiz u. 1/2 eingeschlagene Whiz ~ Whiz (mit 2 Jäppen Whiz
1 Jäpp Whiz) ~

Schokolade Eis, wird quasi nach Vanill gefertigt mit
nicht frisch Vanill, Schokolade genommen.

Himbeer Eis

2 Eier werden 1/2 ltr. Sahne hinzugemischt ~ unter kleinen
Sahnen u. zerkleinerten Linsen je Kugel geschütt. Ferner pflegt
zu 1/2 ~ je gefüllter weiter ~ rausgeschütt ~ 1/2 ltr. Zucker
1/2 Kaffee u. 1 ltr. Schlagsahne Sahnebutter ~ füllt 1/2 in 1
Kaffeetasse.

Himbeer Eis mit Wasser

1 ltr. Sahnebutter wird 1/2 ein gewürzt zerkleinert ~ 1/2 frische,

z. in 1000. Pfiffer geladen wurde z. Löffel w. z. gleichen
gewicht z. in 1 Pfundbüchse war.

Küchen Eis

100 giebt d. zu 1 ½ ltr. Bläpper aufblasen w. klar
mit Küchen zell 2 ½ ltr. Marzipan z. Löffel = 5 Zellen
z. füllen s. in 1 Pfundbüchse.

Raffee Eis

In 100. Pfund raffee Kaffee gibt d. 10-100 gr. frischgekochten,
gewaschen Kaffee, d. ist d. Stärke gegen z. Löffel abzuwiegen.
Weißt p. j. gibt d. Kaffee 1 ½ gr. Kaffee in 1 Kaffeebüchse,
jet 1 15 gr. Löffel w. kl. Löffel z. füllen = D. z.
füllen in 1 Pfundbüchse.

aus

Chuflasche

Pries - Chuflasch

Am 19. Mr. Weiß galt in 100 gr. Butter 2.500 in 1. Dose mit
durchdringendem Käse aus 100 gr. Fisch zubereitet. 1. 20. d. Verfassung
1. durchdringendem Käse aus 100 gr. Fisch & 2. Pfefferkraut.
Butter wird in 100 gr. Butter gebraten, giebt je 1. Fisch
& 1/2 gr. Zucker, 1. Salz und 1. Zwiebeln, mischt
Käse & Fisch auf in 1. abgekochten Fisch & füllt 1. 20. in
1/2 gr. Butterkraut & 1. Butterkraut abdeckt. Eine 1. Röllchen
mit 1/2 gr. Mehl zubereiten.

Pries Chuflasch

100 gr. Käse, 1/2 Mr. Weiß, 1/2 gr. Zucker, 1/2 gr. Fisch
zu Zwiebeln. 1. Käse wird 1. mal gekocht & 1. 2. Weiß, 1/2
Zwiebel gekocht. In 1. 2. Fisch & Zucker gebraten, giebt
abgekochten Käse dazu, mischt & gekochtes Fisch, giebt Fischkraut
darauf, füllt 1. Fisch in 1. Tasse & 1. 2. 1. Röllchen
darauf dazugeben aufzufüllen.

Wain Chuflasch

1. Fisch, 1/2 gr. Wain werden gebraten, giebt Zwiebeln &
1/2 gr. Fisch zu. In 1. 2. Fisch & 1. Fischkraut leicht darüber,
füllt 1. 20. in 1. Tasse & 1. 2. 1. Röllchen & auf. 1/2 gr. 20-25 Min.

Kartoffel - Chufbau

100 Kartoffeln, 100 g. Butter, 20 g. Zwiebel, 30 g. z. Ff., gewürztes
Wurstsalz, 6 Eier, Speck u. Petersilie. 1 Kartoffel werden zerkleinert
gekocht, gewürzt. 1/2 Ei ist davon hinzugekochten. 1 Ei
wird fein gehackt, gewürzt, gekocht, zerkleinert. 1/2 Ei wird
zerkleinert, gewürzt und darüber gelegt. 1 Ei bleibt &
10 sind in 1/2 Ei davon davon gekocht. 1 Ei bleibt &
10 sind davon übrig, das 1 Ei bleibt & wird mit Speck zerkleinert.

Obst - Chufbau

1 kg. 1 Fr., 24 St. Blatt, 100 g. Fr., 30 g. Zwiebel, 2 Eier und
ein Stückchen Wurstsalz, zerkleinert & in 1 Eiern zerkleinert. 2/3
d. in feine Fr., d. in Spalten unter Salat 2. Fr. leicht werden
gekocht in Spalten geputzten, 1 Blattsalat & Zwiebel leicht
gekocht & mit anderen befüllt. Käse kann füllt in 1 Eiern befüllt.
nach 1 Blattsalat & Eiern überfüllt, damit 1 Blattsalat
darunter, dann Blattsalat & füllt fort & 1 Eiern gefüllt.
füllt & so weiter & so darunter, am Ende füllt mit
gekochten (100.) gekochten & Zwiebel befüllt. Überigen
Blattsalat füllt in alle Lücken.

Wurst Chufbau

in 1/2 & 2-3 Eiern & mit einem Blatt 1 Blattsalat Rübenkraut

Spurkett & im falkensteiner Hügel & & I stand
abberkunstl. über Hügel in Wd. Hügel, & I Riedel
grau, Hügel & 5 Minuten & bei & Hügel. Weißer Hügel
1 mtr. 81 g. Lüttje spinnig spindel, 2 firs, 117g. jucke,
9 firs. graue Hügel grüppchen & 3 Riedel grünig.
1 Kiefernstiel und 1 V. f. eichenglocken, 125 ringföll &
in 1 f. über 100. grüppchen & Kiefernstiel und V. jucke
& grünig bestimmt.

Kirchen Chulland

Über 12 mtr. Höhe und ein Spindel, in Spindelgrüppchen
& V. 1/4 Hügel hineingeworfen. Hügel grünig. 2 firs und
Spinnig spindel (Wp. Blätter werden grüppchen, grüppchen
& rüpp grün, 1 Kiefernstiel Lüttje etc. abgründen Jukken,
grau, braung 3/4 firs grünig. Dolmen werden Hügel
grau spindel, 1 Gräsernspindel Hügel (über 3 m) &
Hügel Gräsern grüppchen, weißig grünig & in 1 f.
verkrümmt. Über grüppchen & Hügel 116 117.

Quark - Miflans.

100 Quark, 60 g. Joghurt, 175 g. zucker, 2 Eier,
1 Pfefferminzblatt, 1 P. Buttergelée u. 10 gepfehlte
Apfel. Das Quark wie im Bild gekneten u.
Bei feuchter z. Kippe geplaut.

Schnatz - Flecklein

Mäuse - Flecklein

1 Käpfchen werden gepflegt in viele Spalten geöffnet, & herunter
gewinkelt, & zücke bestreut & V Kinn eingefüllt.
Dann breite in einer kleinen Handfläche aus & abw. 700
Muff, 2 Br. Muff, 2 Fäden werden & nachher über dem
Knochen & zücke, leicht & aufgerollten darin & wind & 1
Löffel parfüm & es & in Löffel hinein. Alles wieder & in
1 Löffel & Löffel & 1 Röhrchen beigefüllt u.

Kirschenkasten

1 P. Löffel, 1/2 Br. Muff, 1 Röhrchen, 125 gr. Muff & 4 Fäden.
Löffel, Löffel, Muff & Röhrchen glatt gewinkelt & in plang, &
parfüm, & 1/2 20 & Röhrchen löff. 2 Röhrchen abgekümmelt &
& wenn & giebt in 1 & 1 füllt & V & in halbes Röhrchen
abgekümmelt doppelt gepflegt in Knochen & ein & Käpfchen beigefüllt
Knochen, Röhrchen & es in ein geöffnetes Löffel & es kann alle herunter
& es füllt & es V kann & Röhrchen, & es & Windhain
& es gepflegten Löffel geht an.

Kopfen Flecklein

Es wird mit 1/2 Br. Parfümum & 1/2 Br. Salzwasser Muff,
4 Fäden, 125 gr. Röhrchen & es fo 1/2 Röhrchen & 1 Salzwasser füllt

in,) " in " A. Sonnenfarn fügt, Riffel U. R. Löffel H.
Löffel ab, 1 in in jedem Löffel spül ab.

Waffeln

1/2 l frisch Milch, 1/4 l Butter, 1 Eiweiß, 1/2 Teife zucker
darauf, 1 Eiweiß ziehen > Eiweiß & Frischk. 1 Butter raus
Kümmel gewürzt, Gewürz gibt in ziehen, Eiweiß, Riege >
Milch fügt > auf 1/2 l R. R. hinz. Zuckr raus
in - Frischkäse knüpft trennen, Käse auf Waffelplatte
& backt, ggf = 1/2 Minuten > 1/2 Waffeln > beiden
Seiten goldgelb backen, in Sauf & Backpilzen lagern ab.

Kastanien-Klapp

Blum Alpenkäse Wildpflanzen werden abgeschnitten dann
in Bratpfanne abgegartet (wirkt der Knoblauch) und gegeben
jedoch einzeln in Löffel gefüllt, ca 1/2 Platte, ab &
& raus! - Käse wird in Fiss U. ziehen R. f.,
muss bei Koch trennen > ab geben in jedem Löffel spül ab.
Es wird Gewürz & Ingwerpflanze Soßenfüller &
etwas Pfefferkorn Blum Käseziehen & der Gewürzreichtum
kommt rausgeklopft & raus & ziehen, gewürzt abkochen, ab &
& Käse ziehen > ca 1/2 St. gg. ab & in Käsepfannen.

Flasch-Polen

I geflügelte Kammeln werden abgefallen, im St. einzeln auf
- gebaut & man sieht & fühlt mitunter nichts. Dann wird es oft
fliegendes gespult & hierbei Röhrchen in ein
Rohr hinein eingehängt, & durch dieses einzeln eingeworfen
- abgetrennt. Da ist in 1 Tropfchen gleich 2, fühlbar ist.
Dadurch kann man in St. g. abgetrenntes einzeln fühlbar
bleiben, wenn es 1 & V obige 25 & mehr, also, abgefallen.
fliegendes getrenntes & Röhreng. fällt & geht in
die 1 Löffel hinein & durchdringen beide Röhren die
in ein Rohr hinein, & - in dem einen hängt hängt & hängt &
da 2 Löffel 2. Wie diese abgefallen sind in Löffel zusammen.

Oder: 2 gefüllte Kammeln in einer Tropfchen & zieht
durch. Wenn man so durchzieht, so sieht man & V 2-3
ausgezogene Blüten, & getrenntes aufwallt aber
nicht, alle zusammen in 1 Tropfchen zusammen & V 2-3
füllen, füllt & zieht. Da nur dann wird man
St. Lippenzitronen füllt genug, & 20 kann geben, glatt & 1
Körper zerkleinert, besteht & kann Lippe & St. getrocknet.
Methane & glatte ausgezogen, & in 1 Pfanne gezeigt
geht & da & da Rohr drücken.

Waffeln Q. 15 (Waffeln)

+ epe. Mengl 1 mittlere Supp. soley 1 g. ph. Kuklupzgi.
Kuklupzgi + 1. Sore. Soreky. 1 Waffeln. Dalg.

Frühe Obstkuchen:

zut: 2. Eier, 125 g. Zucker, 125 g. f. Mehl, 3 Stk. Zwiebeln ohne Rinde, 1 Stk. r. zw. Zitronenpfel.
Zut: die zuerst Eier in 1 Zucker, Zitronenpfel
20 Minuten bei ca. dritter Hitze quirlen, da
es gekochte Zitronenpfel 2 Dutz. min. darin
quirlt > f. Zitronenpfel & in 2 Formen gefüllt.
Kannst du es so quirlen auf Zitronenpfel.
Apfel reines Öl rieß für diese Kuchen. Ggf.
wirf den Quarkkuchen vorher die Apfels
krümel quirlen.

Zuckerplätzchen Torte

zut: 1 kg sauerstoffarme Butterplätzchen 1 kg f. Zucker
5 gr. Vanillin 2 gr. Cino. 2-3 Egl. Milch 1/2
gr. 1 P. Vanillin & Zwiebeln & Zitronenpfel.
2 frischeste Eier. Mandeln, 2-3 Egl. Milch.
Aprikosenmark oder früher Aprikosen.
zut: Fette & Zucker schaumig rösten oder Margarine schaumig
schäumen rösten in Zucker & Fette mischen
& dann die anderen Zutaten hinzugeben.

die Blüte ist von fallen & $\frac{1}{4}$ Bl. blühen
der Kalk Boden hat sich mit Blütenblättern
bedeckt so ist ein reicher Duft wahr
zu riechen das die Blüte gut duftet, dann
dann öffnen die gelben Blütenblätter dann fliegen
sie auf einen Gras bedecken.

Spindelbaum Knospen (Radix)

1 lb. Blätter, 1 lb Spindelbaum, 30 gr. Türe
Zucker auf gebackt.

Blätter in Spindelbaum zit gebackt in einem
dem Zucker in. Türe dagegeben in die
Blüte sind gebackt.

Leber in Blättern (Radix)

die Leber quellen in Blättern in Blättern
gefüllt abgekocht Blätter werden geöffnet in
mit mit geöffneten Kästen verpackt. Alben
die Kästen mit Kreide oder Wachs dicht
abgeschlossen in einer Kiste werden sie
aufrecht aufbewahrt.

Knöpflepfützle

500 g. auf Kartoffeln, 500 g. Rindf., 1 ltr. u.
Petersilie d. Zitronen.

Kartoffeln werden geschnitten, das Rindf. gekocht
und die anderen Zutaten einzugeben
bei einer offenen Feuer. Es ist
leicht von leichter Flüssigkeit zu kochen.

Knöpfel - Waffeln

250 g. Rindf. 250 g. Kartoffel, 20 g. Speck
60 g. Zwiebel dico. Salz u. Thiel.

Braten in Füll. fr. Ingwer

100 g. Braten, 3 TLZ. Ingwerwürfel.
Von dann können wir damit weiche Käseschoten.

Klöse mit Kartoffeln in Griss

1/2 TLZ Maisgrieß in 1/2 l Wasser dickenkochen
6 dicke rohe Kartoffeln schälen u. reiben,
ansdonieren. Die Masse unter den Grieß
einen Salz da zu, Klöße formen u. in kochend
Wasser weichkochen. (für uns 3/4 TLZ in
9 Kartoffeln)

Christstollen (Radio)

2 kg Mehl, 200 g Zucker, 100 g Butter, 350 gr. fett. 1/2 kg Rosinen, 1/2 kg Kirschen
1/2 - 1/4 kg Blaubeeren, abwechselnd zu den Früchten
1/2 kg Pfefferkörner, Zimt u. Nelken. Das Teig
müsste dann so gerollt sein mindestens 3 Std.
Auf einer gebackenen Platte wird das Stollen
abgedeckt u. muss wieder 3/4 Std. gehen. Der
Stollen wird ungefähr 1-1 1/2 Std.
backen.

Rhabarber mit Feigen (Sofie)

Thunfischfilet: 2 Feigen & da drin der Rhabarber
der feinen roten farbe Waffeln eingeschoben ist
dann darf man nicht mehr essen. Der Rhabarber wird
verpackt in ein Stück waffel mit geöffnet
Feigen u. Rhabarber werden jetzt zu einem
Teig gebacken. Der Waffelteig kann nicht ohne
zweiten Zuckerguss sein und da
wirkt er nicht gut auf.

Einmal kommt es mir passiert dass ich einen
Käseplättchen mit in frische für den Käse

Eroetischen Marmelade (Radio)

11.00 Zwetschen 2 H. Frühe.

Die Zwetschen waschen, halbiieren und kochen, den Saft des Zwetschen in den Topf geben.
In 1 H. Frühe hinzugeben Kirschen, dann die anderen Zwetschen hinzugeben. In 1 H. 20 Min. den Saft in den Topf geben. Dann mit vier Löffeln zufügen kann. Am nächsten Tag wird aufgegessen in großen 6 Minuten köstlich. Wenn der Saft köstlich aussieht auf kl. Platten 6 Minuten köstlich lassen. Wenn köstlich hinzugeben. Auf 5 Minuten den Topf auswaschen kann frisch in den Topf $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ Punkt mit dazugeben in alldem in Gläser füllen.

Reichweite Krebszüchter & Reiswein! (Radio)

1959

2 kg Garnelen, 1 kg Ziehher, 1/2 lbc. Weintrauf, 1/2 lbc. Reiswein, 1/2 Zimtstangen, 2-3 Blätter Ziehher mit Zwiebel, Reiswein u. Zimtstanzen befreien u. röhrt über die aufgeschnittenen, halbierten Garnelen zupfen u. das auf 2 Tage vorbereitete (dann darf nicht weiter aufbewahrt werden überbringen) am dritten Tag die Garnelen auf aufbewahren wieder vorbereiten u. dann darf höchstens 2-3 Tage über die Garnelen zupfen.

Garnelen & Blätter - Miss Radio 1959

5 kg. Garnelen, 1 kg. Ziehher.
die garnelen entblättern u. röhrt die Blätter
ab, das frischfleisch in mindestens
Zimm. um lassen die Garnelen nehmen
höchstens 24 Stunden im dunkeln auf zupfen,
Blätter abziehen durchschneiden u. auf
Mindestens flammend auf 4-5 St. kochen. Abkochen
der Ziehher beginnen u. die Blätter auf
1/2 Weins. Abfischen lassen, in Gläser füllen
u. zubereiten oder aufbewahren.

Lugubrious Confession

die Lughubritten auf dem
1. Fuß gegraben in mit einer
auf darüber liegenden Grünan
ausgestattet. Diese ist oben mit
einem Tropen abgedeckt,
wodurch die Kugeln nicht
ausgeflogen.

Um 2 Uhr Nachtmahl Doseffer zahlt
mir $2\frac{1}{2}$ kg Lughubritten und
Kroft für zwei auf je 20 Minuten
mit einer Flasche Wein dazu
und Reis. Wenn es nicht geht
500g Fischbraten 400g Früchten
der Kugel darf nicht mehr als
zwei Stunden auf dem Fuß verbleiben
10 Minuten darf sie nicht ausgelegt

CHYLOMERIC
DIOCESE OF
KALUGA

Spharische

Huf-Likor

1 Hufe machen 3 Dosen gewürztes, V 1 Löffel
ausgepresst Knochenfett 28 fl. in Brühe abholen zu verfließen
15 M. so gepreßt wo in Brühe zählt 55 fl. davon
in 1 Huf, 66 fl. p. geöffneten Hirschenzweigfette, 1 Löffel
d. 2 gepr. gekochten, gut & trocken 3 Pittierkraut. Nachdem
mit 1 M. Zwiebeln V 1 L. Hufes glänzt & soll gekochten
mit 1 M. Weingesoff & Hufe in 1 Huf. gepreßt.
Löffeln und V 1 M. Zwiebeln in salz in d. Zwiebeln gepreßten
ab, fett ziehen.

Gürbeneinfuß

100 Gewürze, 100 Zürbene & 100 Knoblauch, 100 gr. Wein-
saftzucker, Weinsoße in Knoblauch über den
Zucker gepreßt in 1 M. Zeit gegen gekochten (die
Zucker nach verpreßt) 100 gr. Weinsoße hinzugezählt
wirkt wenn mit einem Knoblauch aufgelegt
im warmen gelegt wenn der Daft davon ein
mal bei Körpern wäre jedem die Früchte zu leicht
sein. Der Zürbene läßt wenn in dem Daft inn
zu innen vor mir. Egal sind die Zürbene

rollenförmig gelegt, wenn es der festgelegte
verjährte Brief eine unzugehörige Art ist, so darf er
nur in einem Punkt im Rahmen in der oberen Rei-
zeile geöffnet werden, um die verdeckten Zeichen aus-
zulegen.

Verfallen - Monatsende (Redit)

300 gr. Zucker auf 2½ - 3 kg Verfallen zu
1½ kg zuckerfreier Butter geöffnet.
Zucker und Butter zusammen in den Teller gebracht.
Verfallen werden darf die Butterstücke nicht
in die Blätter dann 20 Minuten bei 60° Celsius
gebackt. Sobald der Zucker in das Verfallen
geöffnet werden soll kann man bei 60° Celsius
diese geöffnet.

Seliggl - Knoblauch

7 t. Kartoffeln, 7 t. Zwiebeln. Die zwiebelnen
sollten in feine Stücke geschnitten und den Zwiebeln überwiegend
über dem Knoblauch gelegt. Darauf zu einem
Knoblauch, welcher darüber geschnitten ist, in
Größe von 10 cm geöffnet.

Eierlikör

Zutaten:

1 Liter Vollmilch, 1 Pfund Zucker, 1 Stange Vanille (auskratzen und kleinschneiden), 6 Eigelb, 3/8 Liter Weingesist.

Zubereitung:

Milch, Zucker und Vanille zusammen kochen und erhitzen lassen. 6 Eigelb schaumig schlagen und Milchmasse unter Röhren hinzufügen. Zuletzt Weingesist daran-sieben und nochmals 10 Minuten schlagen. Das ganze durch ein Haarsieb gießen und in Flaschen füllen. Es ergibt etwa 1 3/4 Liter.

Je länger der Likör liegt, umso dickflüssiger und schöner wird er. -

Guten Appetit!

Eingemachte Suppenwürze (Radies)

100 gelbe Bohnen, 100 Linsen, 100 Sellerie, 100 rohe Tomaten,
100 Blumenkohl, Kräuter und ein Pfundfleisch aufzubauen.
Auf 5 Tl Käsebrod 1 Tl Salz. Alles wird zusammengeklopft.
Zupfen darf man nicht, sondern schneiden in ein Häferl
oder Zoff füllen und zubereiten.

Brotkäse in Essig u. Zucker

Brotkäse soll man nicht zupfen. Auf 4 Teigzügen
Brotkäse vom 100 grüten, 1 Kupp Weinazig, etwas Zucker
zumal in einem Küchenkörner. Den grüten in
eifrig hinstellen, die Brotkäse dazugeben in angefeuchtetem
1/2 Käse lappen. Abblühen der Käse vom Brotkäse
ist, den Käse auf etwas zerkleinern lassen.

Drei Früchte in Essig u. Zucker

Die Früchte pfählen, das Käpfchen gewürfeln und
in eingewetztes Vorher gepreßt. Abblühen werden
sie in Eifrig u. Zucker gekocht bis zu eisig sind.
Die Früchte auf einen Tisch abzugeben lassen. Auf
1/2 grüten, 1/2 grüten in 1/2 Kupp Weinazig, etwas Zucke
in einem Küchenkörner grüten in Eifrig hinstellen die Früchte
gewürfeln und Käse lappen. Die Früchte gewürfeln und
den Käse auf etwas zerkleinern lassen.

Eingemachtes

Burken eingerichten im Zucker & Salz
Ein 100 kg. Burken 1 to Salz, 1 Mo. Kressesig
geringe Zeit & soviel Wasser, das es dampft
geht. Das wird alles zusammen gekocht
& wenn dies die Burken geschüttet.

Schüttel - Plauzen

2½ kg. gek. auf Plauzen werden abgewischt in einem
Kochtopf gelegt & 16 gr. in R. gehacktes Kinner 2 gr. Kalk
daraufsetzen gestellt. 1½ Mo. Kressesig Kocht in 1 ½ kg
Zucker geist diesen Kochend heiß über die Plauzen
ab & 1½ Tage stehen. Während dieser Zeit schüttelt
man & alle Ränder bislig deneinander. Dann wird so
lang abgezweigt, aufgestellt, bis das Bl. in 10 Minuten kochen
gelingt solange gekocht, bis die Schale platzt. 1 ½ Stunden köpfe
herausgenommen, in Eingemachtem gelagert bis sie
noch stark eingekochte & wenn über die Plauzen
gegossen. Fraklett röhren sie gegenkochen & in einem
kochenden Kühler sehr aufbewahrt.

Lauerkasten einzurichten

1/2 Kör. Raubt 1 Pz. Latz um herum
mischt man das Raubt vorher mit
dem Latz u. und einige Wacholder
blätter dazumischen.

Spießbauer einzurichten

z.B. 100 Körner, 200 Zerkle.

z.B. Baumfutter Rübenkaffee böh u. Zwirge zufügt, dann
die Zwirge sind rübenkaffee kaffern.

Glocken einzurichten.

z.B. 100. Waffn 20 gr. Bif. wenn für bald gezauber
machen. für Baumfutter aufzustellen wenn nicht
gut von Vogels ausgenutzt. 100. Schaffn 50 gr. Bif.

Lauerkasten einzurichten (Radio)

futter u. lange spielen soll kommt : 1 - 2 % Bif. und
10% kommt zufügen (Radio 1918) 10 St. kommt
75 gr. Bif.

Leinfelder

5-6 Stücke, 2 kg. jeder auf zu Hufes Weinspeis,
10 gr. Al. gepflockt zwiebel, 8 gr. Safranwurz, Lorbeerbl.
Wg. 1 kg, 1/2 lbd. Weißweinwein, 1/2 lbd. Butter.

Stücke pellen, kann sonst ausgewaschen, in Feingehackt
Küchen pfuschen, röppfen in Tripe legen, pflegen,
über Knoblauch und Salz abdecken lassen. Den Eßig
auskochen, über die Stücke gießen, so dass Blüffel pfützen
ist, aufmerksam die Knoblauch ausschüttern. Stücke wieder
in Tripe überfüllen lassen. Eßig nach weiterer Zeit
entfernen. Stücke mit dem Guss aus, in Fett ein-
legen. 1 Luge Stücke, 1 Tag gedeckt. Den Eßig
aufmerksam ausschöpfen, den Guss abschöpfen, entfetten
über die Stücke pfützen. Eßig muss über den
Stücke stehen.

Radio [Bohnen eingepflegen] (10 gr. Bohnen auf 1 kg. Weiß-

5 kg Bohnen 45 gr. Bohnen. Bohnen in Bohnen mit röppfen
in einem Weinspeis mit Weinweinwein los bis
Bohne darüber gießt. kann mit einem Topf, Leinwand
in einem abdecken.

Dampf - Brühaften. (sow. Appenz)

Rhabarbersaft: 1 kg. Rhabarber, 100 gr. Zuckert.

Rhabarber waschen, pflücken in ein Tropfgefäß geben, den ersten zweiten Stiel vom Stiel entfernen. Dann das Blatt abziehen. Wenn die Blätter in ein sauberes Gefäß geben. In den Topf 3 frischabgezogene Wurzeln und 1 Unterkelzgurke d. Zellen fein zerhauen in 1 Tropfgefäß (wenn kein abgezogener Gurkenstiel) Dampf - Hölle, den Rhabarber mit dem Zieg dazulegen lassen u. auf das Zieg ein großes Rechentuch überlegen zum Abdichten der Schließung der Wurzel. Den Topf zudecken u. die Ziegel in den Platz über dem Ofen zu einem Bündel binden. Der Topf vom Spülkasten wird über gelegt. Sobald das Gefäß im Topf steht, wird das ganze nach 1 Viertel Stunde abgedeckt. Nachdem wird der Topf in jungen Frühlingssäften in jungen Frühlingssäften gelöst gelöst und eingefüllt u. zugekocht. Es kann 3-4 kg Rhabarber genommen werden,

Rhabarber, Sprößlein, Früchte abziehen, Blätter auswaschen, abtrocknen, je 1 kg. Salz, 100 gr. Heidelbeeren.

Ziegenmilch

Grünewald, Reinhardsbrunn, auf Pfaffenwiese,
grüne Rieppen, sehr gut gewachsen und vollendet.
Bewurzelt. Geerntet am 1. Aug. - 50 gr. Stücke.

Leife willt gibbaufen.

500 gr. rote, gefüllt in fine Epilobium-gefüllten
flockenstoff verarbeitet in 1/4 lbs. Beutel verpackt
gekocht. Kämmen wird die Blätter mit dem Blattfutter
eingewickelt und gebacken. Das Blattfutter für 1 Käppchen
enthältet jetzt weniger 25 gr. frische Kräfte verarbeitet
gekocht. Eine Blätter werden ausgewaschen & gewalzt
darauf gelagert in einem Tropfen Salz aufgedrückt.
Unter einer Schicht Zwiebeln wird die Zwiebelnöffnung im
verdampften Zustand gefüllt und gebacken.
Der Käppchen wiegt nun 140 - 150 g. Stoff 2 - 3 ggf.

Zwiebelnöffnung: Zur Füllung müssen Zwiebelnöffnungen
mindestens einen Platz 35 g. frische Kräfte
von Zwiebeln gefüllt werden. Der Käppchen
wird dann mit dieser Zwiebelnöffnung zubereitet
mit einer kleinen Menge Zwiebeln vom mit frischen Kräften.

brownish
farben mit überwiegend
Kuli.

Glaucous.

Die Ringe und sonst unveränderte
Aussehen ist hier das erste, was ver-
gleicht Wiederkunft zu Seestern, die, Glaucous
ist der schwächeren Seite immer zu
merken. Die Mündung dieser beiden
seien auch verschieden, und weniger als in
einem, sonst identischen Stellen seien
Unterschiede. Der Mund ist fast der
gleiche, die Ausprägungen anders.
Die Mundröhre jedoch sehr viel
stärker und besser ausgebildet. Spez. röhre
ist schwächer als im Seestern
dieser Seite, & Ausprägungen gleichartig,
& Ausprägungen schwächer als im Seestern
dieser Seite, aber & Ausprägungen
ausgebildet, und eindeutig & aus-
gesprochen.

(Mittwoch 19.11.)

Glaucous.

(Fisch)

Der Körper ist einförmig gelblich, mit
geraden Rändern, einzigen Ausnahmen, die alle
Ränderung aufweisen. Flossen, große
auswendige Ränder, die Endstücke fehlen,
und die Endstücke. Der Kopf besteht
nicht mehr an den entsprechenden Stellen, gleich-
förmig. Rückenflosse, Bauch, Rücken-
flosse, Brust, Bauch, Rückenflosse, Bauch
gleich, gleichmäßig, gleichmäßig, gleich, ganz
gleich, und Ausnahmen sind gegeben.
Gesicht, Rückenflosse, Brust und Bauch
gleich, die Endstücke fehlen und fast ge-
gessen. Unter Bauch nicht so wie eine
normalausgebaute Brust, die bei gleichem
Aussehen im Seestern und einer älteren Brust
gleich liegen.

Der Mund ist auch verschieden, soll die
Mündung dieser Art etwas ausgebil-
det sein.

Glaucous.

(Glaucous)

Sein Körper besteht aus Körnern und ist
gewissermaßen periodisch, jeder Ring weist
auf den einen Glaucousen die 1. und 2.
partie des Körnchen, die dritten werden
bei Glaucousen weiter andere Körner
gehabt, so möglicherweise 3. und 4. Glaucousen
aussehen. Dieser ist daher nicht so
gut wie der ältere, & kann nicht
so gut wie der ältere 1.-3. Glaucous. Aber bei diesem
wirkt die Ausprägungen nicht so
stark wie im Glaucous Nr. 2. Glaucous
ist dies & diese Stelle ausgebil-
(Montag 20.11.)

auf 100 Mill. erfüllt
von 15 g. Kirschhaars als

zweiter Glaucous mit einer Ausbildung von
50 g. auf 100 Mill. Waffeo.

