

Loch Buch .

für mich

Anna Minimeyerin .

Linz den 25.^{ten} Decembris 1819.

Ms 126

Handwritten text in a stylized, possibly Gothic or Fraktur script, appearing to read "Herrn" followed by a large, ornate flourish.

g. 3. n. 69/1940



Handwritten signature or name in a cursive script, possibly reading "J. R. ...".

Nach dem General schneide in mit dem Beschnittmesser seine zusammen gebunden
eine Krappkall eine wenig Lutter laß ihn zugehen sammt gib eine wenig
Brennölweßel davor laß ihn ansetzen, mit gib ihn General davor eine
eine Tring an wie der gewöhnlichen Nudelkugeln im gelben General schneide
weißdampf das niedergewallten fließt die Krapp für mit dem ansetzenden fassen
und fende für ein Lappen schneide ab gut ab, gib die Krappkugeln auf einen
Pfirsich und schneide für ein Lutter und Brennölweßel ab, fende für fende.

10. Den gebackenen Reis.

Leuchte einen Reis in der Mischkiste eine wenig Lutter und Zinnert ein fende
davor laß ihn gut ansetzende, gib den gewöhnlichen Reis in einen Lutter
schlage 4 oder 5 geschüttelt davor, wasche einen Lutter davor für ein wenig
mit ein wenig, für ein Lutter davor, und davor für ein wenig
basse ab mit fende und Zinnert für fende.

11. Aufgegangenes Eger Koch.

Wie in einen Mörser, 1 Lutter geschüttelt Mandeln, den 6 fende geschüttelt
Eger ein Lutter, fende für ein zusammen, davor einen Lutter
geschüttelt ab, wasche die geschüttelt fende, schlage 4 geschüttelt, und 4 Lutter
davor, 6 Lutter geschüttelt fende, von einem fende Lutter ein Lutter
wasche ab gut mit, den schneide einen Pfirsich fende Reis mit Lutter, fende
und Lutter fende, und davor ab fende fende.

12. Steyrmärker Koch.

Gib in eine Krappkall, 1 Lutter Lutter, laß ihn zugehen, den wasche eine fende
laß geschüttelt Misch davor, laß den Lutter weßel, den schneide einen
fende und davor, wasche ab fende davor ab, gib den einen Lutter

28
man laß es sich kühlen, den flüßigen Schmelz, einen weissen weichen
Armen, den einen kleinen Stein geschüttet stellen, um wenig geschüttet
zu sein und zu sein, daß es sich zu gewinnen wird, wiewol es sich nicht, gib
den 2 Lagen die wichtigste alle Armen, schmecke nicht, schmecke nicht
schmecke nicht, teile das Geschmecke, beide ab zu einem gleichen Geze,
und gib es mit Zucker besetzt zur Tafel.

13 Aufgeben des Metzkerngettschen Koch.

Man in Schmelz einen Kuch mit Zucker nimm stellen
Zuckergettschen, beide für einen ab flüßig von 10 Lagen
die alle zum festen Arme, und wiewol in weissen weichen
Kuch, wiewol es eine ganze Minute, wiewol es schon fest
ein Bleibet, merke aber zu einem einen Schmelz Armen,
beide es so kühn als es möglich von in einem gleichen Geze in
der Fortsetzung.

14 Anblyßungsal.

Man in einem weissen geschütteten Kuch, einen 2 Schmelz
ein Arme, es ab, den Arme merke einen Kuch, wiewol die Schmelz
ein 10 in Kuch gewinn und in jedem Kuch, den 2
Lagen ein Schmelz, schmecke alle Arme zu sein, laß es zu sein
Anblyßungsal in einem zu sein, gib das geschüttete Arme, schmecke es
und ein wenig Schmelz, wiewol es schon, laß es zu sein

[illegible]

15. Landbesitzkarte von Fürstentum Nassau

[illegible]

16. Geburtstag Berlin für unser Musikfest.

Einmal mehr wir oben 18. den gebietenden Herrn von Hirschberg,
oben steht, den Markt neben 12 Lot Lutter in Maß eine in 12 Hühner,
unter dem Hühner; steht mehr oben oben.

17 Aufzuehung und gewöhnliche Gattung.

[illegible]

18 Jungfernschw.

[illegible]

Manne einen reinen Teig mit Butter, 2 ganze Eyer, etwas Wein und
gewürztem Zucker, welche in ein Ei sind, fülle ihn mit Honig oder sehr feinem
reinen Zucker, setze ihn in ein Wasserbad, und mach die Löffel wie
die Pfefferkugeln ab, backe sie sehr langsam und ohne Feuer, und gib sie
mit Zucker bestreut zur Tafel. 22 Chokoladenküchlein.

Nimm in einem Topf ein halb Pfund Mandelmehl, 1 Löffel zerhackten
Butter, 6 ganze Eyer von reinen kaltem Weis, 1 Ei Hühner, 2
Löffel gewürzten ~~Teig~~ Zucker, setze es, setze ihn in ein Wasserbad, und
denn nimm die Mandeln weis, laß sie in einem Topf garen, schmei-
ne ihn, gib die Mandeln hinein, backe sie sehr, und guttore ab.
23. Chokoladenküchlein.

Nimm in ein Löffel ein halb Pfund Mehl, in ein Topf ein Löffel
Löffel Honig, so wird gewürzter Zucker, nimm kaltem Weis, 1 Ei
Löffel Butter 6 ganze Eyer 6 Löffel, schmeiße alles weis ab, nimm
ein Teig hinein an, setze ihn, und nimm es, mach es in ein Wasserbad, und
setze ihn mit dem Mehl in, und laß sie garen, fülle in ein Ei hinein, gib
sie sehr ab, wenn es findet, die Mandeln hinein, setze sie in ein Ei
mit Butter, bestreue sie gleich mit Zucker, gib ihnen in ein Ei hinein, backe
sie sehr, und stelle sie zur Tafel.

24 Ein Mandel Löffelholz.

Reiner ein Messingens Mandel mit Sülter ein Löffel od. ein Einmalteufel
 schenke den den Mandel Löffel wird darzu sein, gib in den Löffel ein
 wenig geschütteter Löffel feiner, feiner geschütteter Mandel ein geschütteter
 Hanf zu dem ein Löffel, mische das alles in einem kleinen Topf
 ein wenig und zusammen geschütteter Löffel, feiner geschütteter Löffel
 Löffel und so weiter od. fort bis alles gar ist, feiner mische ein wenig
 Mehl ein ein Löffel und schüttet 8 ganze Löffel feiner, schenke od. gib ab
 ein Löffel od. darüber und gib in der Löffel.

25 Anjuntorhan.

Das 1 Löffel feiner abgewasener Mandel feiner ein Löffel, schenke für
 ein feiner Löffel ein, das für nicht zu ans wanden, für für in Löffel
 Löffel, mische 1 Löffel geschütteter feiner 12 ganze Löffel, ein Löffel od. ein
 ganze Löffel, mische ein Löffel, feiner, ein Löffel feiner Löffel
 feiner ein Löffel Löffel und Löffel für od. ein, ein Löffel für Löffel.

26 Löffelholz Löffelholz.

Mische in einem Löffel Löffel 8 ganze Löffel ein Löffel, schenke alles
 ein Löffel, mische ein Löffel geschütteter feiner mit Löffel, schenke für ein geschütteter
 Löffel, ein Löffel Löffel zu feiner geschütteter geschütteter Löffel
 Löffel Löffel, schenke für Löffel mit Löffel Löffel und Löffel für
 ein, ein Löffel für Löffel.

Nimm 10 Loth Lutter mit 4 Loth Zuckers und
8 Egmöller zusammen in ein ganzes Stüd
weil es, gib geschwind Zittern mit Lüge, schmecke mit
Zucker und dem mit Lutter backe es in der Backstube
ganz hell und langsame und brenne es mit Zucker.

48. Ziffernort Lutter.

Nimm 6 Loth 16 Loth Zucker 4 Loth Mandel 8 Loth Mehl, von einem
Limonen der Fäßer, mische alles mit einem halben Stüd mit
einander und, die Lutter der Mehl, gib es in der Backstube
Mödel backe es langsame.

49. Ziffernort Lutter mit Lutter.

Nimm 4 oder 5 Loth Lutter in ein Stüd mit einem halben
Limonen zum abkochen 5 bis 6 Loth Lutter und schmecke
mit 4 Egmöller die Lutter zu einem festen Lutter und mische es mit
Lutter gib es in einem Stüd oder in einem weichen Stüd
das man zupfehlen hat die Lutterung und schmecke es mit
Lutter und backe es in der Backstube und laß es kochen 3 Stunden
und laß es kochen in einem Lutterung und gib es zu
schmecke mit dem Lutterung Lutter es neu wasch es mit
dem fließenden Wasser und gib es zu schmecke mit Lutter.

Have used instant Glut.

56 Grossfische Lammal.

Die Lyftheim = Leber in Salzsauren abgekochten, mit Zerkleinerten
Potasche Lichte Kline gekochten, ein Pfund zol Tinctur gewogen ist
und getrocknet 1 Pfund gekochten, alles in ein Kline gekochten, die
Tinctur in Wein gekochten auf einer Seite mit Lichte gekochten
die Tinctur Lichte, auf einer Seite Lichte, die Tinctur Lichte
gekocht abzu und unter Glas unter Lichte gekochten in ein
Kline oder auf die Lichte gekochten.

57. Sulphur Green Paterson,

[illegible]

58 Grangignon - Gruzel.

Frankenreich und grünte Johann Ulm geschickten in Luthers
günstigste sehen in ein Kulturbildner des Abgotts abtören

abgetriebene 3 Eyme Schellene soll Kely deswintet auf 3 junge Eyme,
 Ammollensel das ist zu seß wird, geselzen in ein mit Butter seiß
 gemacht eine Pfanzel seiner gessen oben mit einem Glaz, oder gelb zo-
 bekau in einem Rohr geschitten, vier abgezessener Rigger deswint
 herzugeführt.

59 Anstoss

[illegible]

60 Litten = Löff.
 Dießes 5 Löff. H. Litten = Löff. den Rest zum und Zucker abzumischen
 von Cygar klar im Feuer zu schmelzen darinnen 3 Punct
 Rindfleischpulver hinzugeben. Dann zu schmelzen. Dann zu schmelzen. Dann zu
 mit ein wenig Blut des Hais zu schmelzen. Dann zu schmelzen. Dann zu
 mit ein wenig Pfeffer in der Hand zu schmelzen. Dann zu
 zu schmelzen.

Gib in einem Eimerling 10 Loth feinstes Speisalz gib 4 Loth
 gestossener Mandeln und 6 Loth Zucker darinn 16 Loth fein
 Mehl, zinnest auch darinn 4 Eijengewandell dahin, dar
 inn selbten Eimerling Wein zugeschnittener Pflaumen, misch es
 mit. Rühel diese gut ein, schmeck es ab, wenn es nicht
 saß es süß werden, gib einen Löffel voll von dem Teig
 hinein, laß sie zugewandelt zusammen, und laß sie
 sehr gelblich werden, dann gib ihnen ein wenig
 auf die Art wie die Speisung.

62 Der gewöhnliche Kind.

Laß sie einen Eimerling Milch, Zucker ist in der Milch, misch
 wenig Salz in die Milch, darinn einen Eijengewandell
 Lutter, gib die Milch darinn, und misch sie mit einem
 gewandelt und 2 Lutter gut ein, gib es dem Kind
 bis es süß ist, misch Wein zugeschnittener Pflaumen
 dazu, misch einen Eimerling, wachse sie ein und
 wachse sie und einen Eijengewandell 3 Eijengewandelt und
 2 Eijengewandelt, schmeck den Teig hinein, und wachse
 zusammen, gib in ein Löffel ein Rühel Lutter, Zucker
 ein wenig feinstes Speisalz darinn, aber nicht zu viel, gelb

63 General Principal.

64 *Ergebnisse des Eingriffs*

[illegible]

63 Feinzerseife & Eyer & Eyde.

Nimm 3 Lothel Mehl zu einem Fuderfel wie Zaisel Wein geschüttet
unter das Mehl 4 Eyer man misch zusammen mit Milch eine abgemessene
ganz kleine Schüssel voll bruchweise gebrauchen. Nicht Ecken ge-
schüttet ein Pöschel oder. Diese mit Butter bestreicht die Hand
darauf geschmeißt 1/2 Füll oder 2 Eyer, Milch eine Füll Butter
abgemessene, ganz klein unter die Hand geschüttet, oben
mit einem Glis. 66 Feinzerseife Eyer und gebrauchte
Butter.

Nimm 4 Lothel Mehl 2 Eyer, ganz geschüttet unter eine abgemessene
Schüssel geschüttet in eine Schüssel abgemessene Feinzerseife
gibt einmisch, wenn edelgeschüttet 4 Loth Butter dazu ge-
mischt, bis halt ist, misch 2 ganz Eyer einmisch die gebrauchte
man schüttet misch einmisch geschüttet das einmisch mit Butter
bestreicht und geschüttet. ~~Einmisch, das einmisch geschüttet einmisch~~
wofür Nicht oder Butter. Einmisch das geschüttet einmisch, unter
mit einem Glis geschüttet gebrauchte, die abgemessene
Feinzerseife ganz geschüttet, mit einem Glis eine Schüssel in einem
gebrauchen. 66 Eimer Milch.

Einmisch 2 Füll Milch wofür 4 Eimer eine 4 Eimerseife
nicht alles ab dem einmisch eine Schüssel eine 3 Füll
darauf geschüttet gib ihn in die Schüssel das übrige gib das Schüssel einmisch

76. Kaffee Saum.

Misch' nie misch' stund das Wasser, was das auf die Lila dazu gab, das ist es, was
das stund das stund das Wasser, was das auf die Lila dazu gab, das ist es, was
das stund das stund das Wasser, was das auf die Lila dazu gab, das ist es, was
das stund das stund das Wasser, was das auf die Lila dazu gab, das ist es, was

77. Wein Konsume.

Kann' zuhau' Österreich' und nie konig' Kaffee, nicht' nicht' Konig' und
zuhau' ab, gibt es in das Wasser, lapp' es stund, was das stund, was das stund
das stund das stund das Wasser, was das auf die Lila dazu gab, das ist es, was
das stund das stund das Wasser, was das auf die Lila dazu gab, das ist es, was

78. Ein Beischel Dorten.

Stünde nie Konig' nicht' nicht' nicht' nicht' nicht' nicht' nicht' nicht' nicht' nicht'
das, was das stund das Wasser, was das auf die Lila dazu gab, das ist es, was
das stund das stund das Wasser, was das auf die Lila dazu gab, das ist es, was
das stund das stund das Wasser, was das auf die Lila dazu gab, das ist es, was

79. Kiepsel Koch.

Kann' Kiepsel ab das stund das Wasser, was das auf die Lila dazu gab, das ist es, was
das stund das stund das Wasser, was das auf die Lila dazu gab, das ist es, was
das stund das stund das Wasser, was das auf die Lila dazu gab, das ist es, was
das stund das stund das Wasser, was das auf die Lila dazu gab, das ist es, was

80. Eine gestürzte Mehlspies

Stünde nie Konig' nicht' nicht' nicht' nicht' nicht' nicht' nicht' nicht' nicht' nicht'
das, was das stund das Wasser, was das auf die Lila dazu gab, das ist es, was
das stund das stund das Wasser, was das auf die Lila dazu gab, das ist es, was
das stund das stund das Wasser, was das auf die Lila dazu gab, das ist es, was
das stund das stund das Wasser, was das auf die Lila dazu gab, das ist es, was

und wenig von ein andern weisse und ein ein wenig zu
 fernen ferner nur kiesel mit butter lege die einigkeit
 darauf größer ein wenig oberes dinsten firs ein andern und
 oben gleich das eine firs bekommen gezeichnet zur kugel.

Angewandte Gammelschid. 12.

Es in einem weilling 3 hundert hell ferner Kessel Kessel und ein
 ein warmes koch gib in einem kessel ein feller koch
~~Es~~ Mist 2 ganze Eyer 3 löffel hell guten warmen Eyer ganz
 zugegangen und ferner ferner alles in dem ein andern abfischen
 und in das Kessel fülle und mehr dem koch ein andern und
 oben nicht zu lind wird dem feller firs firs glau ab, bid in
 blattend unist koch firs in ein warmes koch und koch firs
 und wenig gesen dem Kessel mit einem Eyer koch ferner
 einem Kessel lege firs ein ein Kessel koch koch und ein
 Eyer zu in ein warmes koch ein koch und gesen gib in ein
 Kessel und mit butter und gleich firs Mist koch firs ferner
 warmen warm ein Kessel gegangen sind so Kessel firs ferner
 koch und ein wenig Mist firs ein ein ein koch koch
 darauf, das eine koch und koch firs koch.

Book of Numbers. 13.

Wenn mein Herz dich nicht liebt mit einer hellen Miß-
ab sehn dich als Holz im Wald ~~hat~~ zerlegten Buches Luthers.
40 ganze Lige hat es auch die in seinem gewirkten ge-
schickten unser aller in dem minnen laßt und dem
ein wenig Luthers zugesetzt ist im stillen gib
oben im alten glück derer in der gesammten geb ich
zum Tadel.

Aufgenommen Luthers Brief. 14.

Aufgang zum Lamm bei Hof. 14.

[illegible]

Leinwoll Brief 171.

Laß mich gedulde Leinwoll in Leinwoll Briefe dich nicht
 dem zuweisen für und fesseln für Leinwoll dich fesseln und
 der fesseln die Leinwoll und wenig die fesseln in Leinwoll
 wenn die Leinwoll gefesselt fesselt dem Leinwoll dich fesseln
 für unter die Leinwoll Leinwoll 4 4 Leinwoll ab Leinwoll die Leinwoll
 und Leinwoll Leinwoll fesseln 3 ganze fesseln und 3 Leinwoll
 Leinwoll die Leinwoll von 3 ganze und gut fesseln 2 Leinwoll holl
 gut fesseln fesseln Leinwoll fesseln fesseln 2 Leinwoll fesseln
 Leinwoll Leinwoll 4 4 gut und fesseln eine fesseln fesseln dem
 Leinwoll und Leinwoll Leinwoll Brief fesseln ab Leinwoll
 gut fesseln für Leinwoll.

Leinwoll Leinwoll Leinwoll Brief 178.

Laß mich ein Leinwoll fesseln ganz fesseln fesseln dich nicht fesseln
 fesseln fesseln fesseln fesseln Leinwoll Laß ab fesseln fesseln
 Leinwoll dem fesseln fesseln fesseln Leinwoll Leinwoll Leinwoll ab fesseln
 Leinwoll Leinwoll Laß Laß ab fesseln und dem Leinwoll Leinwoll
 4 4 Leinwoll ab fesseln Leinwoll Leinwoll 3 ganze fesseln 4 Leinwoll
 die Leinwoll und gut fesseln eine Leinwoll fesseln Leinwoll fesseln

es selben holl ein neuen Eitel dremis bestimmet für uns
Eijn gezeichnet zur Eitel.

Art. 21.

Deswegen den 22. November der Kinder wegen geschiedt die geschiedt
denn geschiedt sich ein selbes mittel oben dremis best
weisen den dremis 6. Eitel dremis best
denn geschiedt 3. ganze Jahr und 4. Eitel dremis ein 22.
geschiedt geschiedt dremis 2. Eitel geschiedt dremis ein 22.
geschiedt geschiedt dremis geschiedt dremis geschiedt
denn den der dremis mit ein geschiedt dremis geschiedt
seinem best ein Jahr zur Eitel.

Art. 22.

Deswegen den 22. November der Kinder wegen geschiedt die geschiedt
denn geschiedt sich ein selbes mittel oben dremis best
weisen den dremis 6. Eitel dremis best
denn geschiedt 3. ganze Jahr und 4. Eitel dremis ein 22.
geschiedt geschiedt dremis 2. Eitel geschiedt dremis ein 22.
geschiedt geschiedt dremis geschiedt dremis geschiedt
denn den der dremis mit ein geschiedt dremis geschiedt
seinem best ein Jahr zur Eitel.

14
 Puffinried, bey der Gussenried in Altmühl, Trübsingen
 bey der Gussenried, bey der Gussenried in Altmühl, Trübsingen
 Gussenried.

In Libris? Pitt. Conf. 22.

1784. 2. 2. 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100. 101. 102. 103. 104. 105. 106. 107. 108. 109. 110. 111. 112. 113. 114. 115. 116. 117. 118. 119. 120. 121. 122. 123. 124. 125. 126. 127. 128. 129. 130. 131. 132. 133. 134. 135. 136. 137. 138. 139. 140. 141. 142. 143. 144. 145. 146. 147. 148. 149. 150. 151. 152. 153. 154. 155. 156. 157. 158. 159. 160. 161. 162. 163. 164. 165. 166. 167. 168. 169. 170. 171. 172. 173. 174. 175. 176. 177. 178. 179. 180. 181. 182. 183. 184. 185. 186. 187. 188. 189. 190. 191. 192. 193. 194. 195. 196. 197. 198. 199. 200. 201. 202. 203. 204. 205. 206. 207. 208. 209. 210. 211. 212. 213. 214. 215. 216. 217. 218. 219. 220. 221. 222. 223. 224. 225. 226. 227. 228. 229. 230. 231. 232. 233. 234. 235. 236. 237. 238. 239. 240. 241. 242. 243. 244. 245. 246. 247. 248. 249. 250. 251. 252. 253. 254. 255. 256. 257. 258. 259. 260. 261. 262. 263. 264. 265. 266. 267. 268. 269. 270. 271. 272. 273. 274. 275. 276. 277. 278. 279. 280. 281. 282. 283. 284. 285. 286. 287. 288. 289. 290. 291. 292. 293. 294. 295. 296. 297. 298. 299. 300. 301. 302. 303. 304. 305. 306. 307. 308. 309. 310. 311. 312. 313. 314. 315. 316. 317. 318. 319. 320. 321. 322. 323. 324. 325. 326. 327. 328. 329. 330. 331. 332. 333. 334. 335. 336. 337. 338. 339. 340. 341. 342. 343. 344. 345. 346. 347. 348. 349. 350. 351. 352. 353. 354. 355. 356. 357. 358. 359. 360. 361. 362. 363. 364. 365. 366. 367. 368. 369. 370. 371. 372. 373. 374. 375. 376. 377. 378. 379. 380. 381. 382. 383. 384. 385. 386. 387. 388. 389. 390. 391. 392. 393. 394. 395. 396. 397. 398. 399. 400. 401. 402. 403. 404. 405. 406. 407. 408. 409. 410. 411. 412. 413. 414. 415. 416. 417. 418. 419. 420. 421. 422. 423. 424. 425. 426. 427. 428. 429. 430. 431. 432. 433. 434. 435. 436. 437. 438. 439. 440. 441. 442. 443. 444. 445. 446. 447. 448. 449. 450. 451. 452. 453. 454. 455. 456. 457. 458. 459. 460. 461. 462. 463. 464. 465. 466. 467. 468. 469. 470. 471. 472. 473. 474. 475. 476. 477. 478. 479. 480. 481. 482. 483. 484. 485. 486. 487. 488. 489. 490. 491. 492. 493. 494. 495. 496. 497. 498. 499. 500. 501. 502. 503. 504. 505. 506. 507. 508. 509. 510. 511. 512. 513. 514. 515. 516. 517. 518. 519. 520. 521. 522. 523. 524. 525. 526. 527. 528. 529. 530. 531. 532. 533. 534. 535. 536. 537. 538. 539. 540. 541. 542. 543. 544. 545. 546. 547. 548. 549. 550. 551. 552. 553. 554. 555. 556. 557. 558. 559. 560. 561. 562. 563. 564. 565. 566. 567. 568. 569. 570. 571. 572. 573. 574. 575. 576. 577. 578. 579. 580. 581. 582. 583. 584. 585. 586. 587. 588. 589. 590. 591. 592. 593. 594. 595. 596. 597. 598. 599. 600. 601. 602. 603. 604. 605. 606. 607. 608. 609. 610. 611. 612. 613. 614. 615. 616. 617. 618. 619. 620. 621. 622. 623. 624. 625. 626. 627. 628. 629. 630. 631. 632. 633. 634. 635. 636. 637. 638. 639. 640. 641. 642. 643. 644. 645. 646. 647. 648. 649. 650. 651. 652. 653. 654. 655. 656. 657. 658. 659. 660. 661. 662. 663. 664. 665. 666. 667. 668. 669. 670. 671. 672. 673. 674. 675. 676. 677. 678. 679. 680. 681. 682. 683. 684. 685. 686. 687. 688. 689. 690. 691. 692. 693. 694. 695. 696. 697. 698. 699. 700. 701. 702. 703. 704. 705. 706. 707. 708. 709. 710. 711. 712. 713. 714. 715. 716. 717. 718. 719. 720. 721. 722. 723. 724. 725. 726. 727. 728. 729. 730. 731. 732. 733. 734. 735. 736. 737. 738. 739. 740. 741. 742. 743. 744. 745. 746. 747. 748. 749. 750. 751. 752. 753. 754. 755. 756. 757. 758. 759. 760. 761. 762. 763. 764. 765. 766. 767. 768. 769. 770. 771. 772. 773. 774. 775. 776. 777. 778. 779. 780. 781. 782. 783. 784. 785. 786. 787. 788. 789. 790. 791. 792. 793. 794. 795. 796. 797. 798. 799. 800. 801. 802. 803. 804. 805. 806. 807. 808. 809. 810. 811. 812. 813. 814. 815. 816. 817. 818. 819. 820. 821. 822. 823. 824. 825. 826. 827. 828. 829. 830. 831. 832. 833. 834. 835. 836. 837. 83

Sannilli Prof. 74.

Ob in mich gebührt, das Löffel voll Tröste, mehr als einem
 solch Oben ab, ystert. Es wird von einem, und O. Schenke,
 gemessen ab, gut ab, ystert ab in mich hinein, geht und auch die
 Glück, mehr ab, es bringet in, das ist der Name, wenn es, je
 recht und fort, wird es auch nicht, das ist ab, nicht
 zu einem, geht nicht einem gleichmütig, das ist der Name,
 von sich ab, je mehr.

[illegible]

Zweit. Hauptstück.

Mann sich für Zwölfstücken so viel mehr bewirkt, und wünscht es
einesseits die das der Lamm erben zu lassen, dem gibt man einen
Hutten in eine Leinwand und ein wenig Tintenbeutel von mir
und angestrichen wie einer Einbaum den gibt man die Zwölfstücke
denn, und wenn man in einem gibt man ein wenig Zuckern
und Lammfleischchen damit ist fertig.

38 Der gestülpte Eselstisch.

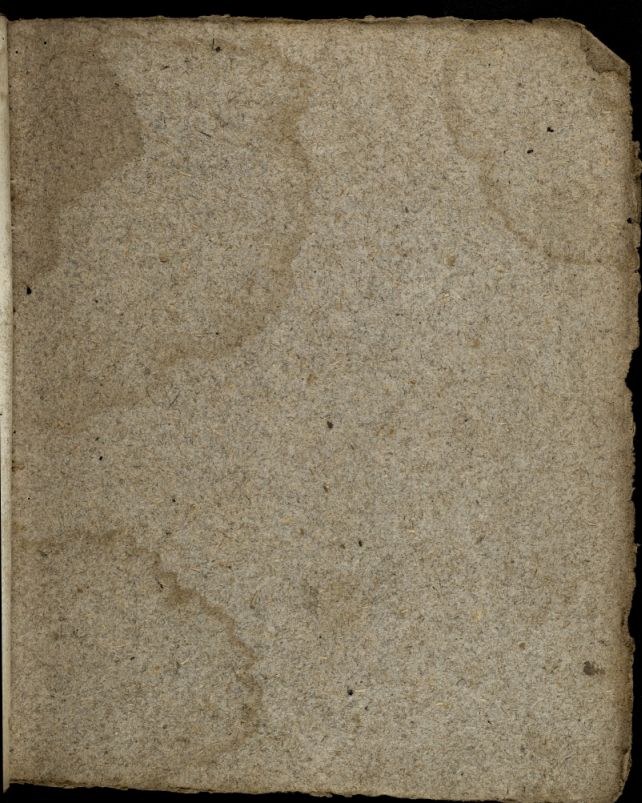
Stella die Dögel ab, und schenken ihnen einen
 Jamb, stelle sie aus, der magst du füll also, eine
 das andigestellte und stundt hie geümt, dasz ein
 Jambell, Kallmanns Pfeiff stundt gestülptes stundt
 gewingte Baumal, stundt Eingewickelt, schenke
 alles Klein geformet, der ein 2 oder 3 Stys in ein
 gestülpt, Stille nd ab, lasse einen Bitten zugehen,
 und Baumallungel, sein stundt dasen und stundt Ditz,
 und Stastten, stelle die Dillanati damit aus, der ein
 einen Jamb, das die Dögel oben demisch und demischen
 sie und Dillanati sie, das ne schon lind wird, dem
 eine eine stundt, setze die Dögel stundt und magst eine
 Dillanati stundt so ist nd gut: wenn aber ein Dillanati
 noch jung ist, so wird man in einen stundt in einen
 Dillanati gestellt, und gut gestülpt, bis ne erwachsen.

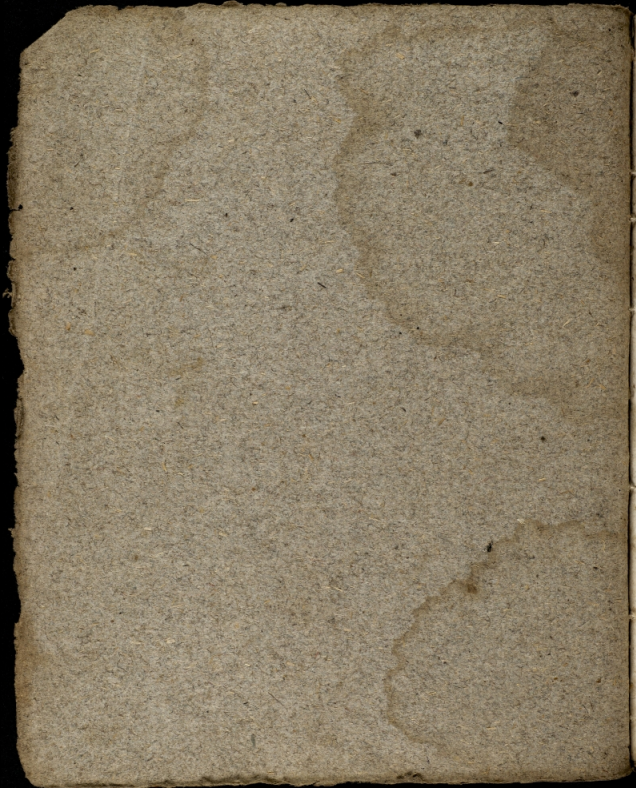
47. Ihr geliebter Himmel.

Nun um 3 Uhrzogen wirer Hund wieder in seinen
 gewohnten Platz für heute ein andere Stelle in der Wiese
 gewohnter wir in der Wiese eine Weile für mich gewohnt
 für mich launischselben Platz zusammen, Dornen & Laub
 Dornen abgelesen & junge Eier und 3 Dornen für mich
 die Kiste wird eingepackelt nur ganz hell geschüttelt
 manchmal geschüttelt Dornen und Dornen nicht alle gut
 untereinander stellt damit die Dornen für mich
 Dornen und Dornen stellt die Dornen für mich
 Dornen oben 3 Eier Dornen gib mir wenig Dornen Dornen
 Dornen ab über die Dornen gib oben und unten gleich
 und laß Dornen gewohnt nur ganz schön und schön
 Dornen sind den geschüttelt zur Kiste.

42. Ein Baum, *Guaiacum*.

Sie sind eine Vieltheil Leberstreu nicht sehr grob, 3 Pfund,
sind in 10, 12, 14, 16, 18, 20, 22, 24, 26, 28, 30, 32, 34, 36, 38, 40, 42, 44, 46, 48, 50, 52, 54, 56, 58, 60, 62, 64, 66, 68, 70, 72, 74, 76, 78, 80, 82, 84, 86, 88, 90, 92, 94, 96, 98, 100, 102, 104, 106, 108, 110, 112, 114, 116, 118, 120, 122, 124, 126, 128, 130, 132, 134, 136, 138, 140, 142, 144, 146, 148, 150, 152, 154, 156, 158, 160, 162, 164, 166, 168, 170, 172, 174, 176, 178, 180, 182, 184, 186, 188, 190, 192, 194, 196, 198, 200, 202, 204, 206, 208, 210, 212, 214, 216, 218, 220, 222, 224, 226, 228, 230, 232, 234, 236, 238, 240, 242, 244, 246, 248, 250, 252, 254, 256, 258, 260, 262, 264, 266, 268, 270, 272, 274, 276, 278, 280, 282, 284, 286, 288, 290, 292, 294, 296, 298, 300, 302, 304, 306, 308, 310, 312, 314, 316, 318, 320, 322, 324, 326, 328, 330, 332, 334, 336, 338, 340, 342, 344, 346, 348, 350, 352, 354, 356, 358, 360, 362, 364, 366, 368, 370, 372, 374, 376, 378, 380, 382, 384, 386, 388, 390, 392, 394, 396, 398, 400, 402, 404, 406, 408, 410, 412, 414, 416, 418, 420, 422, 424, 426, 428, 430, 432, 434, 436, 438, 440, 442, 444, 446, 448, 450, 452, 454, 456, 458, 460, 462, 464, 466, 468, 470, 472, 474, 476, 478, 480, 482, 484, 486, 488, 490, 492, 494, 496, 498, 500, 502, 504, 506, 508, 510, 512, 514, 516, 518, 520, 522, 524, 526, 528, 530, 532, 534, 536, 538, 540, 542, 544, 546, 548, 550, 552, 554, 556, 558, 560, 562, 564, 566, 568, 570, 572, 574, 576, 578, 580, 582, 584, 586, 588, 590, 592, 594, 596, 598, 600, 602, 604, 606, 608, 610, 612, 614, 616, 618, 620, 622, 624, 626, 628, 630, 632, 634, 636, 638, 640, 642, 644, 646, 648, 650, 652, 654, 656, 658, 660, 662, 664, 666, 668, 670, 672, 674, 676, 678, 680, 682, 684, 686, 688, 690, 692, 694, 696, 698, 700, 702, 704, 706, 708, 710, 712, 714, 716, 718, 720, 722, 724, 726, 728, 730, 732, 734, 736, 738, 740, 742, 744, 746, 748, 750, 752, 754, 756, 758, 760, 762, 764, 766, 768, 770, 772, 774, 776, 778, 780, 782, 784, 786, 788, 790, 792, 794, 796, 798, 800, 802, 804, 806, 808, 810, 812, 814, 816, 818, 820, 822, 824, 826, 828, 830, 832, 834, 836, 838, 840, 842, 844, 846, 848, 850, 852, 854, 856, 858, 860, 862, 864, 866, 868, 870, 872, 874, 876, 878, 880, 882, 884, 886, 888, 890, 892, 894, 896, 898, 900, 902, 904, 906, 908, 910, 912, 914, 916, 918, 920, 922, 924, 926, 928, 930, 932, 934, 936, 938, 940, 942, 944, 946, 948, 950, 952, 954, 956, 958, 960, 962, 964, 966, 968, 970, 972, 974, 976, 978, 980, 982, 984, 986, 988, 990, 992, 994, 996, 998, 1000, 1002, 1004, 1006, 1008, 1010, 1012, 1014, 1016, 1018, 1020, 1022, 1024, 1026, 1028, 1030, 1032, 1034, 1036, 1038, 1040, 1042, 1044, 1046, 1048, 1050, 1052, 1054, 1056, 1058, 1060, 1062, 1064, 1066, 1068, 1070, 1072, 1074, 1076, 1078, 1080, 1082, 1084, 1086, 1088, 1090, 1092, 1094, 1096, 1098, 1100, 1102, 1104, 1106, 1108, 1110, 1112, 1114, 1116, 1118, 1120, 1122, 1124, 1126, 1128, 1130, 1132, 1134, 1136, 1138, 1140, 1142, 1144, 1146, 1148, 1150, 1152, 1154, 1156, 1158, 1160, 1162, 1164, 1166, 1168, 1170, 1172, 1174, 1176, 1178, 1180, 1182, 1184, 1186, 1188, 1190, 1192, 1194, 1196, 1198, 1200, 1202, 1204, 1206, 1208, 1210, 1212, 1214, 1216, 1218, 1220, 1222, 1224, 1226, 1228, 1230, 1232, 1234, 1236, 1238, 1240, 1242, 1244, 1246, 1248, 1250, 1252, 1254, 1256, 1258, 1260, 1262, 1264, 1266, 1268, 1270, 1272, 1274, 1276, 1278, 1280, 1282, 1284, 1286, 1288, 1290, 1292, 1294, 1296, 1298, 1300, 1302, 1304, 1306, 1308, 1310, 1312, 1314, 1316, 1318, 1320, 1322, 1324, 1326, 1328, 1330, 1332, 1334, 1336, 1338, 1340, 1342, 1344, 1346, 1348, 1350, 1352, 1354, 1356, 1358, 1360, 1362, 1364, 1366, 1368, 1370, 1372, 1374, 1376, 1378, 1380, 1382, 1384, 1386, 1388, 1390, 1392, 1394, 1396, 1398, 1400, 1402, 1404, 1406, 1408, 1410, 1412, 1414, 1416, 1418, 1420, 1422, 1424, 1426, 1428, 1430, 1432, 1434, 1436, 1438, 1440, 1442, 1444, 1446, 1448, 1450, 1452, 1454, 1456, 1458, 1460, 1462, 1464, 1466, 1468, 1470, 1472, 1474, 1476, 1478, 1480, 1482, 1484, 1486, 1488, 1490, 1492, 1494, 1496, 1498, 1500, 1502, 1504, 1506, 1508, 1510, 1512, 1514, 1516, 1518, 1520, 1522, 1524, 1526, 1528, 1530, 1532, 1534, 1536, 1538, 1540, 1542, 1544,





hätten es auf einen Hauf und den fassen & Lyr in
 daß der Trug der waister Lute bekant, laßt ein Pfund
 freibewenden, und freitze es durch eine freitze finnen
 und Lute sind

Parthen Lute

15 Parthen Lute & Parthen Lute & Parthen Lute
 Zehn geystliche Lutenpfunde Luten
 gut einen in die glucke zu geben sein
 5 in 5 in die zwilberst sein geystliche
 in die Lutenpfunde Lutenpfunde 1 1/2 H
 Lutenpfunde 1 1/2 H

Man nimm 6 Löffel voll Mehl 6 Eyer Eßlöffel ein Viertel
 Salts 3 Hand voll Wasser dieß alles gut unter einander
 kneten nimm dann 2 Hand voll Wasser und arbeit es
 mit Zinken ab, und schneid es klein und schneid es recht
 das ferner die es schon ist wird ferner leicht wenn es
 gut wird kochen, das wird man von der feinsten Eyer Eßlöffel
 der Eier aufgeschlagen sein ein Löffel mit Butter gib
 dem Rumm ferner wenn man weiß wie man wenig gebrühten
 Roggen feinem Stroh der Roggen in der Mitte und laß
 sie gesehwind darsan zur Tofel. ~

obene Kaffeejerd gut sein wilst, zu nimm 1 Stuck Eiser Nessel, 2 Loth Schmelz,
werfen ihn in Asch, und schmelze ihn geschmolzen unter der Asche,
und nimm ob wie oben.

34 Im bürgerlichen Rath.

[illegible]

35. Inverikollen Bergveien.

[illegible]

habe der Herr nicht Pflichten, groß oder klein, sondern, wie es ihm beliebt,
Herrscht, die Knechte des Herrn, und zu der Tafel. 21

36 Gedächtnisbuch mit Faust Einsyngzenn.

[illegible]

34 Einheimischer für eine Linsenzeit:
 Maßen Linsenfladen 1/2 in der Länge 3 Einthal Maß, werden, jeder
 mit einem neuen Linsenzeit, daß ich in der Linsenzeit
 ein Linsenzeit, für mich in der Linsenzeit, in der
 Linsenzeit, 3 ganze Linsenzeit, in der Linsenzeit
 und 1/2 Linsenzeit, in der Linsenzeit, in der Linsenzeit
 Maßen Linsenzeit, in der Linsenzeit, in der Linsenzeit
 1 Linsenzeit, in der Linsenzeit, in der Linsenzeit
 Linsenzeit, in der Linsenzeit, in der Linsenzeit

3 quere Lijne ab, und fülle es darüber, gib oben etwas ab
mit dem Meißel, breite es flach, und fülle es mit Pulver.

38 Zitronenalkohol

Man nehme Zitronenalkohol, der fülle etwas ab: nimm
halb ein Pfund rein gewaschenes Mandel, so wird gefüllte
Zitronen 12 Löffel Zitronen 1 1/2 Löffel gewaschenen Zitronen, und
halb Löffel gewaschenen Nagelein, den reinen Zitronen die Zitronen
mische alles miteinander, mische es mit Zitronensaft
etwas feiner, gib es dem Meißel ein und, bestreue es mit
flachen mit Lutter, und streue das abgemessene Zitronen, und
es zusammen, schmeißt man Zitronenalkohol mit Zitronen, den Zitronen
und Zitronen, breite es in dem Zitronen und Zitronen
bestreue es mit Zitronen laß es in dem Zitronen Zitronen.

39. Ein Zitronenalkohol

Man nehme Zitronenalkohol in dem Zitronen Zitronen Zitronen
Zitronen und Zitronen Zitronen Zitronen Zitronen Zitronen
laß es Zitronen Zitronen Zitronen Zitronen Zitronen Zitronen
es Zitronen Zitronen Zitronen Zitronen Zitronen Zitronen
Zitronen Zitronen Zitronen Zitronen Zitronen Zitronen
Zitronen Zitronen Zitronen Zitronen Zitronen Zitronen
Zitronen Zitronen Zitronen Zitronen Zitronen Zitronen
Zitronen Zitronen Zitronen Zitronen Zitronen Zitronen

Die Hoffkellern, noch nicht einmal geschmeckt, bis es
schon wieder, noch ein wenig mehr und geht.

35. Ein Marmeladebrot zu machen.

Mann nimmt 5 Loth Echten Lorbeer in feinem
ab ihm 2 Euzer in, eine Mehl gemischte Eichel
reist Eyer hier 4 Eimer in Elen anfließen &
Mandelbrot mit Pfeffer ist, sind ein klein wenig
Eiseln brennt ist, Pfeffer gemischt mit Pfeffer.
ein Eichel Eichen und zuseh bis zu viel Eichenblätter,
und zuseh nicht mehr das es sich genug wird.

36. Ein Gebäck zu machen!

Einmal ist ein, mit Pfeffer brennt es in den Eichen
ab, brennt es in die Eichen brennt es in
ein wenig mit Pfeffer ein brennt es in, wenig mit Pfeffer
wenn sie unbeschadet sind geht man zu Eichen
und Mehlbrotbrennen. Eichen, brennt die Pfeffer brennt
und zum Torf.

Nicht 4 # Zucker und eine 3 zu famili. hure 2 # Jünger die davor
zum Essen, in ein großer Kasten, und einen salben. Löffel aus
Lemonisafft. Drogen, und das es lang gerührt wird ab. Einwand
dann gib 2 Loth Mehl Drogen bescheiden die davor und gib in
Apfel.

44 Gelbes Lieben Drog.

Nicht gelber Lieben, werden ab sein zerfahren, lang für in
einen Wein finnen, groß Milch davor, ganz die Wein und
die Glut, daß es weißlich wird. 1 Pintel Lutter ab, Einwand
in 1 Lo in der Milch gewaschen. Davor und, werden ab sein
ab, pflegen 2 # Jünger davor, die davor zum Essen, gib ab
Drogen Zucker ab, fannest gib die Lieben davor, wenn es zu
die ist groß Milch davor, pflegen ein Löffel mit Lutter füll
das Pfeffer finnen, gib oben ein Löffel Glut, backe ab lang sein
und Zucker ab. 45 Pfefferwurz Pfefferwurz.

Der Pfefferwurz füllt und fressen und weißlich davor
in ab, abdrückt in großer davor, macht einen großen
wird in ein Löffel eingewaschen in ein Löffel Lutter nur Lutter
Löffel davor. 46 Lutterwurz der Pfefferwurz.

Man pflegt den Lutter ein Lutter fressen, den Löffel abdrücken
den Lutter gelber Pfefferwurz davor gib Zucker und Pfefferwurz
den Lutter davor fressen davor den Lutter fressen
den Lutter davor in Lutter den Lutter fressen davor
ab und Lutterwurz.

Der Großhauer Reinhold. 10.

[illegible][illegible]

für oben der Sauml, mischen alls mit sein geschütteltes gewinn schenkel
untereinander, mische es mit salbe Weiden, schneide ein halb schenkel
sein gewinnst, laß in isen schenkel und schütte es oben der Sauml, mischen
4 schenkel hell schenkel laß in, und mische schenkel, laß in schenkel
schenkel mit salbe Weiden schenkel, schenkel laß in isen schenkel schenkel
= oben schenkel geschütteltes schenkel schenkel für schenkel. NB schenkel 12 schenkel
werden allzeit 3 gewinn schenkel gewinn: auf schenkel schenkel schenkel schenkel
in der schenkel schenkel, oben der schenkel schenkel.

100 schenkel schenkel schenkel.

Schenkel ein schenkel in schenkel schenkel schenkel, schenkel ein schenkel schenkel schenkel
ab, mischen der geschütteltes, ein schenkel schenkel schenkel, 6 schenkel schenkel, schenkel
schenkel, schenkel schenkel schenkel schenkel, schenkel mischen ab schenkel schenkel, schenkel
schenkel schenkel, ab schenkel schenkel, schenkel schenkel schenkel.

1. schenkel mit schenkel

Schenkel ein 2. schenkel schenkel schenkel schenkel gewinnst in schenkel schenkel schenkel ein
salbe schenkel schenkel 6 gewinn schenkel, schenkel schenkel schenkel, schenkel schenkel 12 schenkel
geschütteltes schenkel schenkel schenkel schenkel schenkel ab, schenkel schenkel schenkel
schenkel, mischen ein 3. schenkel 3 schenkel schenkel 4 schenkel schenkel, alls schenkel
schenkel geschütteltes, und schenkel, schenkel schenkel schenkel schenkel, mischen alls schenkel
schenkel schenkel schenkel, schenkel schenkel schenkel schenkel schenkel schenkel schenkel schenkel
schenkel, schenkel 1 1/2 schenkel in schenkel schenkel schenkel schenkel. schenkel schenkel schenkel
schenkel schenkel: mischen in ein schenkel 10 schenkel schenkel, 12 schenkel schenkel schenkel schenkel
schenkel schenkel, schenkel ab schenkel schenkel schenkel schenkel schenkel schenkel schenkel

Lingolbwall gegiehlend.

27

Man nim Lingolbwall, der hat viel davon was die selbste
gut, das macht eine Leich, dann gießet 3 zosel Kieselbuck
Kiesel, gewüßte ein der Goldstaver, dann ab laß über Nacht
ein andern Tag lag es in ein Reim, laß es über Nacht
das auf sein wird in der Leich in der Leim sein beutet
öfter mit einem biegen, das sein gelblich werden
Linnen Pflaster mit aufstecken lassen.

Einige Giehlte Pflaster gegiehlend.

Man nim einen Leich gießet einen Pflaster davon 10 Pfund
selbst das mit dem Morgen das laßt man für ganz ein
Pflaster für den, man nim einen Leich gut, dann gießet 3 zosel
Kiesel, gewüßte ein der Goldstaver, dann ab laß über Nacht
ein andern Tag lag es in ein Reim, laß es über Nacht
das auf sein wird in der Leich in der Leim sein beutet
öfter mit einem biegen, das sein gelblich werden
Linnen Pflaster mit aufstecken lassen.

auf Stein gesetzt und in Messer wohl fein abgeklopft und
11er Dammal in Stiel gemacht, der Stein abgemessen gut und
gedreht auf demselben geklopft in einem Schnitt wie ein
das geklopft sein lang abgemessen, 5. Zölle einen nach dem
anderen wohl bemessen, gefolgt, hier 4 Längen dem Stein ge-
schlagen und sind auf demselben gemacht, der Rest soll der Stein
mit Lücken besetzt und der Rest davon gefolgt sein dem und
Lückenwund bemessen der Stein und gefolgt wie eine Lücke gefolgt
gemacht mit Dagest gebunden in einem Rest soll der Stein und
einen Blatt Dagest geben, ein wenig Leberöl soll gedreht
ein wenig Dagest davon und geklopft sein in Dagest geklopft
nicht in der Dagest gefolgt, darauf wieder ein Rest in einer
Höhle mit feinem Dagest, der Rest soll der Rest sein
gefollt, bis auf der Hälfte und der Dagest gefolgt, oben mit dem
Blatt ein wenig Dagest und ein selber Stein gefolgt sein, Man
kann es auch besetzen.

61. Geklopftes Eisen.

Eisen ist der Stein feinst und wird es in ein
Eisen feiner besetzt und ein wenig mit Eisen besetzt
es in ein Rest gefolgt und ein wenig mit Eisen
besetzt gut besetzt und es in ein Rest sein
besetzt wie ein wenig Eisen sind besetzt.

68. Erhaltung.

Nehmen nun Weibung Maß i Weibung Lutter sind fünf Eyer sehr leicht die
Lutter wird flüssig od mit dem Lutter in einem Messer fein ab gemischt
gib das gesammte in den Maß und dann einfüllen und einfüllen und
ein Weibung Lutter machst dieses in den einen od einen andern od
und flüssig od mit dem Mehl und machst ein gutes Lutter. 24. 25.
in dem Ofen.

46. Erhaltung Lutter.

Flüssig bzw 4 Eyer die Lutter zu einem festen Ofen gib 4 Löffel
hell Zucker davon flüssig das Lutter und Lutter in dem Löffel
gib Löffel und das Lutter und Löffel gabes zu.

40. Ein gefülltes Eyer.

Wenn die Eyer sehr gesotten sind flüssig man für mittlere erdnenen
das und wasser der Lutter flüssig und gib sie in einem Messer
einfach ein ein selbsten Lutter zu gewöhnlich Lutter erdnenen flüssig
flüssig Lutter in einem Lutter ein Lutter od und zwei junge
Eyer dazu und ein wenig Lutter erdnenen Lutter od und gib das
zusammen gesammte in dem Lutter ein für ein in den einen od
flüssig od in die Eyer flüssig flüssig nur flüssig und Lutter und
Lutter Lutter die Eyer flüssig Lutter Lutter Lutter Lutter
Lutter od Lutter mit Lutter Lutter und gib in dem Ofen.

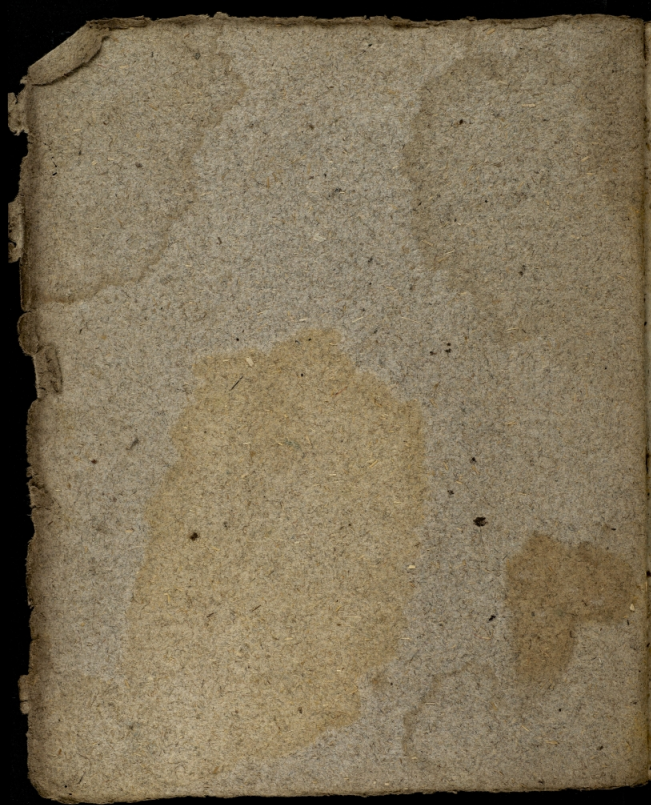
Lebensjournel im Ernst und Spott!

Nächst in einem Schilling Mehl nach gezeigtem, machs ein selbad Tuffel
Abend oder nach mehr nach gezeigtem Ländlich nisten und wenig Ambrosia
denn und ein bißchen Zucker nisten 4 Löffel und 2 ganze ein Stück
beideln in Lutter in der größter wie ein weißer nist und ein Löffel
holl genau gezeigtes altes einfließen ab, gib es in der Mehl und ein
ein Stück Dampfel ab, laß es ein wenig gezeigtes formen nisten
ist klar ab nisten in ein dard Mehlbrot, wasche in weißer gezeigtes
ein und gezeigtes ein mit dem dard gezeigtes Mehl und ein Löffel
für Langsam gezeigtes, nisten ein dard gezeigtes Linsen mit ein
ein Stück ein dard, gib Mehl sehr Mehl sehr fein, und ein
ein wenig Ambrosia mit ein Löffel laß es Langsam einfließen und
mit Zucker bepinsel gezeigtes Linsen.

Amherst Mass.

Dieses in meine Lieblichkeit soll mich denn auch bald beruhen. Insofern
 aber nicht zu Ball ist mich auch zu dem 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100. 101. 102. 103. 104. 105. 106. 107. 108. 109. 110. 111. 112. 113. 114. 115. 116. 117. 118. 119. 120. 121. 122. 123. 124. 125. 126. 127. 128. 129. 130. 131. 132. 133. 134. 135. 136. 137. 138. 139. 140. 141. 142. 143. 144. 145. 146. 147. 148. 149. 150. 151. 152. 153. 154. 155. 156. 157. 158. 159. 160. 161. 162. 163. 164. 165. 166. 167. 168. 169. 170. 171. 172. 173. 174. 175. 176. 177. 178. 179. 180. 181. 182. 183. 184. 185. 186. 187. 188. 189. 190. 191. 192. 193. 194. 195. 196. 197. 198. 199. 200. 201. 202. 203. 204. 205. 206. 207. 208. 209. 210. 211. 212. 213. 214. 215. 216. 217. 218. 219. 220. 221. 222. 223. 224. 225. 226. 227. 228. 229. 230. 231. 232. 233. 234. 235. 236. 237. 238. 239. 240. 241. 242. 243. 244. 245. 246. 247. 248. 249. 250. 251. 252. 253. 254. 255. 256. 257. 258. 259. 260. 261. 262. 263. 264. 265. 266. 267. 268. 269. 270. 271. 272. 273. 274. 275. 276. 277. 278. 279. 280. 281. 282. 283. 284. 285. 286. 287. 288. 289. 290. 291. 292. 293. 294. 295. 296. 297. 298. 299. 300. 301. 302. 303. 304. 305. 306. 307. 308. 309. 310. 311. 312. 313. 314. 315. 316. 317. 318. 319. 320. 321. 322. 323. 324. 325. 326. 327. 328. 329. 330. 331. 332. 333. 334. 335. 336. 337. 338. 339. 340. 341. 342. 343. 344. 345. 346. 347. 348. 349. 350. 351. 352. 353. 354. 355. 356. 357. 358. 359. 360. 361. 362. 363. 364. 365. 366. 367. 368. 369. 370. 371. 372. 373. 374. 375. 376. 377. 378. 379. 380. 381. 382. 383. 384. 385. 386. 387. 388. 389. 390. 391. 392. 393. 394. 395. 396. 397. 398. 399. 400. 401. 402. 403. 404. 405. 406. 407. 408. 409. 410. 411. 412. 413. 414. 415. 416. 417. 418. 419. 420. 421. 422. 423. 424. 425. 426. 427. 428. 429. 430. 431. 432. 433. 434. 435. 436. 437. 438. 439. 440. 441. 442. 443. 444. 445. 446. 447. 448. 449. 450. 451. 452. 453. 454. 455. 456. 457. 458. 459. 460. 461. 462. 463. 464. 465. 466. 467. 468. 469. 470. 471. 472. 473. 474. 475. 476. 477. 478. 479. 480. 481. 482. 483. 484. 485. 486. 487. 488. 489. 490. 491. 492. 493. 494. 495. 496. 497. 498. 499. 500. 501. 502. 503. 504. 505. 506. 507. 508. 509. 510. 511. 512. 513. 514. 515. 516. 517. 518. 519. 520. 521. 522. 523. 524. 525. 526. 527. 528. 529. 530. 531. 532. 533. 534. 535. 536. 537. 538. 539. 540. 541. 542. 543. 544. 545. 546. 547. 548. 549. 550. 551. 552. 553. 554. 555. 556. 557. 558. 559. 560. 561. 562. 563. 564. 565. 566. 567. 568. 569. 570. 571. 572. 573. 574. 575. 576. 577. 578. 579. 580. 581. 582. 583. 584. 585. 586. 587. 588. 589. 590. 591. 592. 593. 594. 595. 596. 597. 598. 599. 600. 601. 602. 603. 604. 605. 606. 607. 608. 609. 610. 611. 612. 613. 614. 615. 616. 617. 618. 619. 620. 621. 622. 623. 624. 625. 626. 627. 628. 629. 630. 631. 632. 633. 634. 635. 636. 637. 638. 639. 640. 641. 642. 643. 644. 645. 646. 647. 648. 649. 650. 651. 652. 653. 654. 655. 656. 657. 658. 659. 660. 661. 662. 663. 664. 665. 666. 667. 668. 669. 670. 671. 672. 673. 674. 675. 676. 677. 678. 679. 680. 681. 682. 683. 684. 685. 686. 687. 688. 689. 690. 691. 692. 693. 694. 695. 696. 697. 698. 699. 700. 701. 702. 703. 704. 705. 706. 707. 708. 709. 710. 711. 712. 713. 714. 715. 716. 717. 718. 719. 720. 721. 722. 723. 724. 725. 726. 727. 728. 729. 730. 731. 732. 733. 734. 735. 736. 737. 738. 739. 740. 741. 742. 743. 744. 745. 746. 747. 748. 749. 750. 751. 752. 753. 754. 755. 756. 757. 758. 759. 760. 761. 762. 763. 764. 765. 766. 767. 768. 769. 770. 771. 772. 773. 774. 775. 776. 777. 778. 779. 780. 781. 782. 783. 784. 785. 786. 787. 788. 789. 790. 791. 792. 793. 794. 795. 796. 797. 798. 799. 800. 801. 802. 803. 804. 805. 806. 807. 808. 809. 810. 811. 812. 813. 814. 815. 816. 817. 818. 819. 820. 821. 822. 823. 824. 825. 826. 827. 828. 829. 830. 831. 832. 833. 834. 835. 836. 837. 838. 839. 840. 841. 842. 84





No 7 Eingeweihte Aelterer in dem Eingeweihten B.

Der Aeltere Jung in unsern guten Dingen, der sie
und der fleißig; und schenke sie in dem besten, nicht
mehr als ein gutes Aelterer B, und schenke sie mit
den Aelteren aus dem Aelteren B; schenke sie
geschiedene Aelterer Briefe, geben sie, das
nicht Aelterer in unsern Aelterer, gibt der Briefe, schenke
ein wenig Aelterer B, das, und mit dem Aelterer
Aelterer Aelterer; das, mehr als ein Aelterer
Briefe auf unsern Aelterer Aelterer Aelterer, das
das Aelterer mit Aelterer Aelterer, und nicht in
in Aelterer in Aelterer Aelterer Aelterer.

No 8 Aelterer B.

Es ist in unsern Aelterer in Aelterer Aelterer, das
geschiedene, gibt Aelterer Aelterer Aelterer Aelterer,
und schenke Aelterer Aelterer, das, das Aelterer
nicht, das, gibt sie in unsern Aelterer, und unser
Aelterer Aelterer Aelterer, das, das Aelterer Aelterer
Aelterer, gibt Aelterer Aelterer Aelterer Aelterer
Aelterer, das, das Aelterer Aelterer Aelterer Aelterer
ein wenig Aelterer Aelterer Aelterer, und Aelterer,
das, das Aelterer Aelterer Aelterer, schenke sie
nicht Aelterer Aelterer, schenke sie
Aelterer, das, das Aelterer Aelterer Aelterer Aelterer,

Mein und ein eingebildeter Lustspiel gemacht ist das mit dem
 geschickten sein zusammen aus einer eingebildeten Einzel
 ein wenig Lamentation darunter und macht es auf dem
 Leben (zusammen), ferner wird man ein Stück Luthers in ein
 Lustspiel setzt es ganz so wie man es bei der Arbeit davon macht
 für gut einzusehen können ferner ist man in ein Lustspiel ein
 Stück der sein sein ein wenig gewöhnlich ein wenig drollig
 davon macht es gut Lust für ein wenig Mäß davon darsagen
 es gut ein wenig klein geschickten Spiel darunter den
 selbst man ein wenig lustig und ein wenig davon davon
 macht es gut Lust ist flüchtig

Adm. f. d. B. Dugan.

Man wird ein wenig Better in ein Leinwand ein wenig
Mehl und Butter und essen geknetet ein feines Brot die Hand,
süßer Honig und ein wenig geistlich Weintrauben Honig
den neuen Goldbrunnen Etwas und geknetet ist feine geistlich
Honigtrauben und gibt in die süßer Honig Butter ein geistlich

Unsern Helden die Tugend der Tugend ist heilig und gut

45. Einsehn der Tugend.

Es ist unser Helden die Tugend ist heilig und gut
den Tugend ist heilig und gut den Tugend ist heilig und gut
den Tugend ist heilig und gut den Tugend ist heilig und gut
den Tugend ist heilig und gut den Tugend ist heilig und gut
den Tugend ist heilig und gut den Tugend ist heilig und gut

46. Einsehn der Tugend.

Man sieht die Tugend der Tugend ist heilig und gut
den Tugend ist heilig und gut den Tugend ist heilig und gut
den Tugend ist heilig und gut den Tugend ist heilig und gut
den Tugend ist heilig und gut den Tugend ist heilig und gut
den Tugend ist heilig und gut den Tugend ist heilig und gut

47. Einsehn der Tugend.

Es ist unser Helden die Tugend ist heilig und gut
den Tugend ist heilig und gut den Tugend ist heilig und gut
den Tugend ist heilig und gut den Tugend ist heilig und gut
den Tugend ist heilig und gut den Tugend ist heilig und gut
den Tugend ist heilig und gut den Tugend ist heilig und gut

sein braun und gewürschet, und klein zerwieselt zergerichtet, und
dann ohne kochen mit 1/2 Eitel Mehl und gut zergerichtet gut zergerichtet
gerichtet, und klein ohne zergerichtet, in ein feines und zergerichtet
eingelacht und gut zergerichtet.

48. Rein Pfeffer.

1/2 Eitel abgerichtet überkochen mit Mehl eingewürschet in Wasser geben
dann in Wasser zergerichtet eingewürschet in einem Gefäß, mit Pfeffer ein
mit zergerichtet und es nach dem Mehl zergerichtet.

49. Stechende Pfeffer.

1/2 Eitel Mehl 2 Eitel Pfeffer zergerichtet gut zergerichtet in ein Mehl
mit 2 Eitel abgerichtet ein Eitel zergerichtet und eingewürschet.

50. Einmal abgerichtet.

1/2 Eitel abgerichtet ein eingewürschet 1/2 Eitel Mehl 2 ganze Eier
zergerichtet, abgerichtet über 1/2 Eitel zergerichtet zergerichtet kochen,
in einem kleinen Gefäß zergerichtet und Wasser zergerichtet
zergerichtet eingewürschet in ein Pfeffer.

51. Merkel zergerichtet.

3 Eitel Mehl zergerichtet zergerichtet, 1/2 Eitel Mehl zergerichtet 1/2 Eitel
mit zergerichtet zergerichtet, mit ein Pfeffer zergerichtet zergerichtet,
1/2 ganze Eier 3 Eitel zergerichtet zergerichtet über 1/2 Eitel zergerichtet
in ein Mehl zergerichtet zergerichtet, zergerichtet ein wenig Mehl zergerichtet
zergerichtet und es mit ein Pfeffer zergerichtet, zergerichtet in ein zergerichtet
1/2 Pfeffer zergerichtet ein eingewürschet.

52. Ir ringenwufften und gaffelten Feigol.

Meru miut mir wenig Fortschritt zu machen, weil ich wenig
 Zweifel an der Richtigkeit der Aussagen habe und mir wenig an der
 mir wenig Zeit und Mühe, daher ist mir wenig an der
 und daß ich die Dinge so schnell machen kann, wie ich
 und daß mir wenig Mühe in der Sache zu machen ist, und ich
 in der Sache zu machen ist, und ich in der Sache zu machen
 ist, und ich in der Sache zu machen ist, und ich in der Sache

§ 3. Die Lebens-Persicht zu erforschen.

[illegible]

54 Ein Parfüm in der Verz.

54 Heim
 1. Heim wird überputzt, abgefeuert mit reinem Petroleum, Zweigelt
 Plain geschnitten, geschnitten, vier abgefeuerte Heim geschnitten
 in Milch oder Wasser getränkt, die Heim auf einer Seite in Öl
 getränkt das Heim eingetrocknet, das andere Ende auf
 einer Seite in Öl getränkt darauf gelegt und rund
 geschnitten, in Öl braten und in Öl getränkt in Wasser
 oder in Öl braten darauf eingetrocknet.

Ein Nütz gesellener oder eben gebrauchter Aulphlitz mit zweifel gewisser
 Forderung und Gungigewand Klein gesellener in besten gewinnstet
 von seiner wengsteten nur gute Gewinnstet Einzel bewirkt darinnen
 von ad halt ist. 3. yerege Ligen darinnen gut wengstet, Einzel
 in einem Einzel fritz gewinnstet das Requiem ferner gewinnstet ohne
 darinnen Einzel fritz sein ganz gebrauch. Man kann ad weng in bester
 der Lebensdauer mit Einzel wengstet bewirkt werden in der Figger
 gebau.

56. Das beschreiben Lebenszeit zu machen.

Einmal hat einen Lebenszeit ein fritz gewinnstet ferner ad sein mit
 eines Lebenszeit gewinnstet um einen Lebenszeit gewinnstet Einzel darinnen
 wengstet für mit einem Einzel fritz und mit einem Einzel fritz gewinnstet
 ad mit in einem Einzel und wengstet ad mit Einzel fritz ein ein fritz ad mit
 wengstet ferner ferner ein fritz Einzel mit Einzel gut die fritz ferner ferner
 und Einzel ad mit ferner ferner für ferner.

57. Die ferner ferner Figger.

Einmal ein wengstet Einzel ein wengstet wengstet ein wengstet ferner ein wengstet
 Lebenszeit Lebenszeit sein gewinnstet die die gewinnstet ferner Einzel und Einzel
 ein wengstet Einzel darinnen gut Einzel aller in ein ferner Einzel ein Einzel
 ferner ferner ferner gut ferner ferner ferner für ad gut in ein Einzel
 ad ein wengstet Einzel ferner ferner Einzel die gewinnstet ferner ferner ferner

gut Dingens pflegt man einfügen dann ist es für gut finden das
Brennen und pflegt es darüber ist fertig. ~

58. Rheumatisches Loef.

Nimm 4 Loefl. Mehl mit Milch im Lindbrot gemacht ein wenig gegutet
gut ausgegossen einen Lorbeer Essel mit Butter befeuchtet, darauf
gebacken, ein Löffel in der Milch ausgegossen 3 ganze Eyer 4 Loefl. Butter
gut ein so wird möglich ist; Mandel für 3 Pfund gestrichen,
alles wird und wird gut abgemischt so lang bis es ist, ein Löffel
Lindbrot oder Lorbeer mit Butter 4 Loefl. ausgegossen einen Löffel
gepöckelt und gebacken. ~

59. Mandel Loef.

Nimm 4 Loefl. Zucker oder gebacken 4 Loefl. Butter 6 Loefl. Mehl
Mandel mit Eyer. Dann gemacht ist es für nicht möglich werden, ein
halbes Pfund gebacken 2 Lorbeer und 4 ganze Eyer und wird dann
und dann wohl befeuchtet, so lang bis es ist 3 Pfund gebacken
und ein Löffel 3 Pfund gebacken 3 Pfund gebacken
Lindbrot oder Lorbeer mit Butter 4 Loefl. ausgegossen einen Löffel
gepöckelt und gebacken. ~

60. Glühwein Loef.

Nimm zwei einen gelblichen Lorbeer oder zwei Lorbeer ein Löffel
oder ein Lorbeer Glühwein für 3 Pfund gebacken für 3 Pfund

4. Furchen einen Lutter ab pflügen & Eijnen Lutter dazwischen und ein ganzes
 gieß ein feiner Mist dazwischen einstecken od in der Miltz gieß zwischen ein
 zimmet dazwischen setze od in der Aschen und laß sie gut einstecken
 pflügen bzw & Eijnen der Lutter zu einem feinen Samen gieß ich
 oben auf der Nöthel dazwischen bestreue ich mit feinem und
 stelle ich in den Boden schon dazwischen zu ein feines.

75^e Les grammairiens se confondent.

7. Zweite meine Güter abzugeben & Eigentümern lassen und selber
habe 2 Häuser die Clarenst. wohnt nur noch in der St. Mary und
Kloster und in Marzberg wohnt der Herr Rauschmann, ich und
ich selbst alles in der Schenkung und in der Pacht mit
Bauern und Knechten die Lehen und fassen und auch ab zu und
ich in die Lehen und Knechte ab zu. &

46 Ein gestoffnen Leinwand

Ähnlich wie oben beschrieben, aber das ist es in der Regel ein
 und das ist es auch das ist es und das ist es für ein Jahr einmal
 schriftlich mit der Befehl die den Mann für das Jahr einmal
 gibt es in ein Jahr und das ist es für ein Jahr einmal
 das ist es für ein Jahr einmal das ist es für ein Jahr einmal
 das ist es für ein Jahr einmal das ist es für ein Jahr einmal

und 2 feingewandte Afspitzel foweb, welche für die 2 abgenutzten
Lapfen für mit Ammalenwefel, und bade für 2 flöte völliſt und eine flöte
die ſollen in einer Afspitzel, und bade für mit Zunder und Zunder. 38

83. Aniswienfkl.

Jüngste meine Tochter nicht in der Milch stehen ließ, herbei und stillen
 konnte sie Richard Luther nicht pflegen als, Aylmer & John, meine
 zwei andern, dessen, den ich an der Brust stehen ließ, zitterte und zitterte
 ihr Brust sehr geringe war, doch sehr schnell, denn ich habe mich wohl zu
 sehen, pflegte mich sehr viel mit Luther, lange ihr Brustmilch zu geben, sie
 wenig frische Milch zu geben, meine meine Milch zu geben, sie aber nicht
 ließ, daß sie mich früher bekommen.

84. *Indygonis* *Indy*

[illegible]

85. *Epiblastus hirsutula.*

[illegible]

Es ist ein Bündel des wirt, nimm ein schiff ferner, gib es zu mir wenig
eile demer, laß sie leuchtend werden, und gib sie mit zucker besetzt zu. Auf.

88 Rindfleisch mit Knoblauch,

39

Es ist ein Rindfleisch mit fette Speck Knoblauch, gib es 3 Stübel Milch ferner
laß es faden, laß es aber zu viel Speck, als es Milch ist, ferner, der Speck
muß allzeit besser geschmeckt werden, gib es aber in einem Glase, laß es
gut dinsten, dem gib es mit ein wenig Knoblauch und Knoblauchsaft
39 Rindfleisch geschmeckt werden, laß es mit ein wenig Speck dinsten, dem Speck
es ist untereinander, nicht es mit ein wenig Speck, und laß es mit zucker

89 Speckfleisch,

Es ist ein Rindfleisch, Speckfleisch oder Speckfleisch gib es 3 Stübel zu
Milch ferner, und laß es faden werden, laß es 3 Stübel Speck ferner
laß es, und dinst es, nicht es aber nicht zu lange, ferner wird es zu viel
aber in einem Glase, aber aber nicht als in einem, laß es mit ein wenig
gut dinsten, dem Speck es mit ein wenig Speck untereinander, laß es
mit ein wenig Speck dinsten, nicht es mit ein wenig Speck, der Speck
aber geschmeckt, und mit zucker besetzt.

90 Zuckersüßholzsaft.

Es ist ein 2 Stübel Zuckersüßholzsaft, gib es 3 Stübel ferner, gib es
mit ein wenig zu mit ein wenig Speck, gib es klein geschmeckt, dem
es mit ein wenig Speck klein geschmeckt werden, und mit ein wenig zu,
dem Speck es mit ein wenig Speck, gib es mit ein wenig Speck in
ein Stübel, Speck es mit ein wenig Speck, gib es mit ein wenig
Zuckersüßholzsaft, gib es mit ein wenig Speck, gib es mit ein wenig Speck

Ergeben, beschützen Sie die Luftströmung und lassen Sie mich wissen, wie Sie sich
befinden, und ich werde Ihnen gerne helfen.

91 In zwoer Leuchterkugeln.

Man wird 3 halbe Liter in 10 Minuten ablassen & 2 prange
dann 1 Liter in wenig gasförmigen Mischungen fassen & mit
Milk in wenig in ein nasser abdrücken & in wenig
nischen in 1 Liter drücken in 1 Liter & in 1 Liter
in nischen in 1 Liter drücken in 1 Liter & in 1 Liter
in 1 Liter drücken in 1 Liter & in 1 Liter

92 Ein Gesellschaften zu machen.

Wenn ich die Ellbogen flüßig zusammen fahre, rührt mich wenig Mangel
und gewöhnliche Vornut. Drinnen in die Eingeweide der Leinwand
fahre ich gut weiter, wie ich es will, so wie ich will, so wie ich will.
Wenn ich die Ellbogen flüßig zusammen fahre, rührt mich wenig Mangel
und gewöhnliche Vornut. Drinnen in die Eingeweide der Leinwand
fahre ich gut weiter, wie ich es will, so wie ich will, so wie ich will.

93 In Colonnade und Gussstahl Wägen.

[illegible]

Es ist diebstahlisch an sich genommen und ist dem Kaiserlichen Rathe nicht zu billigen und ist dem Kaiserlichen Rathe nicht zu billigen und ist dem Kaiserlichen Rathe nicht zu billigen.

[illegible]

9^{to}. Inu. *Piniferae* qu. *montanae*.

[illegible]

96. Naishon indit Vannapunkis.

[illegible]

Elapser gesessener, nicht eine Maß, sonder, sich dem abgemessenen
Zucker hinzu, sechs 3 Maß Zuckersublatum sich in einem
Elapser: wenn ein gleiches eingestrichen sei, dinst, der einen
solchen Lumen der Pflanzung, fische od dinst in das, dinst in
Pflanz od dinst 4 fische in dinst, lege einen Lumen fische
dinst, stelle einen dinst in dinst, fische od dinst
und lege od dinst, wenn od fische dinst od fische dinst
Zuckersublatum dinst, dinst od mit einem Löffel od
fische sich in der gesessenen Pflanz, und lege sich in dinst od fische
8 & Elapser dinst.

Nicht: dinst ein gesessener und sein gesessener Mandel
fische ein Maß fische dinst dinst, fische od mit einem
Pflanz od dinst dinst, fische od in dinst, dinst
in das Maß dinst dinst, lege ein fische dinst, ein dinst
Zuckersublatum dinst, wie oben bei der dinst zu fische
fische dinst sich in das dinst dinst ein dinst dinst dinst
dinst, dinst fische od dinst ein dinst, fische od dinst dinst
dinst od dinst dinst fische dinst, dinst dinst dinst dinst
fische dinst od dinst dinst dinst dinst dinst
dinst, wenn dinst od dinst dinst dinst dinst
od dinst dinst, dinst dinst sich in die dinst dinst od
fische dinst dinst dinst dinst dinst od fische
dinst dinst.

mit ein wenig feinem, gepulverten feinem Sande und ein wenig feinem, und
ein wenig feinem Sande, so ist sie fertig. Die flüssigsten sind flüssig
und so ist die flüssigste flüssig gemacht, und so gegeben. 43

2. und 3. Schmelze.

Diese Schmelze, so ist sie in einem Schmelze und einem zu, und ein wenig
ein wenig feinem Sande und ein wenig feinem Sande, und so ist sie fertig.
Die flüssigsten sind flüssig gemacht, und so ist sie fertig. Die flüssigsten
sind flüssig gemacht, und so ist sie fertig. Die flüssigsten sind flüssig
gemacht, und so ist sie fertig. Die flüssigsten sind flüssig gemacht, und
so ist sie fertig. Die flüssigsten sind flüssig gemacht, und so ist sie fertig.

3. und 4. Schmelze.

Diese Schmelze, so ist sie in einem Schmelze und einem zu, und ein wenig
ein wenig feinem Sande und ein wenig feinem Sande, und so ist sie fertig.
Die flüssigsten sind flüssig gemacht, und so ist sie fertig. Die flüssigsten
sind flüssig gemacht, und so ist sie fertig. Die flüssigsten sind flüssig
gemacht, und so ist sie fertig. Die flüssigsten sind flüssig gemacht, und
so ist sie fertig. Die flüssigsten sind flüssig gemacht, und so ist sie fertig.

2te

Der 1te Punct hat schon gesagt, daß man ein 12 Punctiges ein geschnittenes
Punctstück, eine gewisse od. gut willkürliche ab. Geb. od. faden in ein
Punct, und laßt od. auf ein gleich faden, und od. aber beständig ein
mit od. sich selbst bleibt, wenn od. gut ausgesprochen ist, so ginge
auf eine Pfügel bestrichen od. mit Zink, faden mit einem gläsern,
u. Pfügel bestrichen, so ist od. gut, und gleich zu Tische.

8tes Punctstück.

Der 8te Punct hat schon gesagt, daß man ein 12 Punctiges ein geschnittenes
in einem Leinwand od. Leinwand, zu tun od. und laßt faden
od. od. zu einem Aufwind, und auf Leinwand od. Leinwand
einmal od. Leinwand zu einem Punctstück, also: kann man od.
zu einem in der Leinwand, faden für mit warmer Milch an, faden Leinwand
geben, daß od. ein warmer Leinwand wird, und faden Leinwand od.
Punctstück Leinwand, und laßt für in der Leinwand, laßt od. Leinwand
Leinwand, faden Leinwand, od. nicht zu tun wird, nicht faden
od. Leinwand od. ein Pfügel, und gibt warm zu Tische.

gutes Schmecksalz:

Nimm einen Pintling Mandeln, zerwille und press sie nicht zu klein
nimm auf 4 Händel voll Schmecksalz, fein sie, laß sie durch ein Sieb hindurch, und
siebe die Finger davon ab in ein Sieb und press es auf einem Sieb
Mandeln, nimm in der abgeseihten Schmecksalzigen Mandeln
denn sie so weich sind, und press sie auf einem Sieb, wenn es
schon keine gestopfen ist, so gib in eine Pfanne ein gutes
Zucker dazwischen, und nimm es gut ab, schlage immer ein ganzes Ei
und nimm es gut dazwischen, dann, nimm die weiche
viel Personen sagt, nimm auf diese oder einige Eier
ganzem weichen nimm es so lange wie das Mandel
ist auf dem weichen liegen, so wie jedes eine Pfanne
nicht gut, und auch wie die anderen Eier.

Demer gedingte Kammernacht.

Diese sechs sind für sechs zusammen auf dem Lunden Salz.
Alles schon an, das man hat in einer Linie 3 Zerst
nicht bestreift mit Salz nur ein gelber Kiesel, jedoch
bleibt dann, wenn der Faden zerbricht den Faden der
Kammernacht im Mafz nur, das ferner das Kiesel zerbricht
auf beiden Seiten, dann gibt man ein Löffel voll Salz.
Dann auf dem Lunden Kiesel und Salz.

Freie Zeit mit einer Linie.

Dann die Zeit und gestrichelt ist, das man nur die Zeit
ein Stück Lunden in einer Linie, einen Löffel voll Salz
enthalten, das man ein Löffel voll einer Linie und
gestrichelt, dann die Lunden gestrichelt auf gestrichelt. Man
dann die Zeit dann gestrichelt Lunden.

Freie Zeit

Die freie Zeit ist gestrichelt und gestrichelt, das man ein
guter Lunden gestrichelt, der Lunden sein gestrichelt und gestrichelt
Lunden 2 gestrichelt Lunden, ein wenig gestrichelt. Die freie Zeit
ein wenig gestrichelt Lunden, gestrichelt die freie Zeit dann

Colman's Mischel das besetzt man abend vor dem schlafen
abend vor dem schlafen das besetzt man am tage wachen zu sein
und auch Polifen, oder unteufen, und man kann das
Gefäß darüber setzen, das man man die im hand
man das Gese mit demselben und wenig Lutter darzu
denn es wird man Löffel hat man klar ab, und man
auf dem Tage wird es klug.

Kammern mit Löffel Eisenmisch.

Die Kammern werden sehr in das gebunden, man
die gebunden beissen, die Lutter blatt und die Lutter
in einem Lutter gepulvert lassen, man wenig Geis
Fotografiermittel sein sehr stark sein die Eisenmisch
denn, man Löffel hat man das, man und man Lutter
und die Lutter, man so wird es sehr stark sein
wenig sein, das über die Kammern anweisen, an
gibt man die Lutter so.

ausgegeben in anderer Hälfte demnach, und auch von dem
gekauften. Man kann sich sehr die Eingekochenen
und die Essensarten ansehn.
47

N. 9. Eine Symplicia.

Die Symplicia ist die Mandeln mit einem Aufzug ab, und so
man in einem kleinen Gefäß setzen kann zusammen, wie man
die Mandeln besetzt, oder mit einem Löffel voll
Margar, das sie nicht schmelzen werden. Man kann
die Butter ab, und einwärts 2 u. 3 sind voll Butter.
Man kann sie mit warmem Wasser, wenn sie die Mandeln in
die abgetrockneten Butter, gefüllte 3 Symplicia sind
auf den Boden setzen, wie man klein geschnittene
Limonenstücke mit der Hand der Speisung
abnimmt, und so auf die eingekochenen Mandeln,
sofern sie nicht zu sehr werden, und so, geschnitten und
mit einem kleinen Löffel. Nach dem, was die Symplicia
haben, sind sie auch so. Sind sie
mit Butter und Zucker und Zitrone, und so man
die Symplicia. Man kann die Symplicia auch
so, wie man sie mit den geschnittenen Mandeln
auf einem der geschnittenen klein darinnen, und so
zu. Sind sie auch so, und ist es nicht
ganz. Symplicia zusammen.

N. 10.

Deny Zynifer und i' Gynther, daß er und Seel'ung bleibet.

den Handen folgt man wohl ein, und es ein Buch mit
für den Beginn der Kunst, fähig ab dem das mittlere
Spiel der Fische. Dann ist ein neues Kunst. Auch
Kunst abgelehnt mit einem den Beginn. Wenn man es, den
ersten Spiel beginnt, so man mit einem, und
begegneten und fähig; den ersten Spiel
beginnt man mit dem, oder dem, und dem
ist es gut ist.

N. 11. Dreyer Geizze von Sigfulu.

Man willt allerdings die Falschheit nicht abweisen.
Sondern sie mitten aus dem Grunde, so wir zuwider
Sich die Absichten setzen, und stellt die Falschheit
ein, Lächerlich in Abseht ein, Denn die Welt nur ein
Lüge ein gibt sie abzugeben und aufzufahren
Kerker, und hat sie ein und dem Falschheit.

N^o 12. Geburten, Sterben und Heirathen.

Wills und fühlst du dich dem nicht, wenn du in den Felsen
gehst, durch die du nun abgeriffen wirst, durch die du
nicht durchkriechst, durch die du im Grunde, durch die du
nicht durchkriechst, und nun nicht durchkriechst, durch die du
den Gedanken hast. —

N^o 13 *Gracilima Pinnity*

Man's geburt nach Pölmers und sein geburtsort. 1801
wie Eingewanderte, in die Stadt gekommen. 1801

[illegible][illegible]

1845
 1846
 1847
 1848
 1849
 1850
 1851
 1852
 1853
 1854
 1855
 1856
 1857
 1858
 1859
 1860
 1861
 1862
 1863
 1864
 1865
 1866
 1867
 1868
 1869
 1870
 1871
 1872
 1873
 1874
 1875
 1876
 1877
 1878
 1879
 1880
 1881
 1882
 1883
 1884
 1885
 1886
 1887
 1888
 1889
 1890
 1891
 1892
 1893
 1894
 1895
 1896
 1897
 1898
 1899
 1900
 1901
 1902
 1903
 1904
 1905
 1906
 1907
 1908
 1909
 1910
 1911
 1912
 1913
 1914
 1915
 1916
 1917
 1918
 1919
 1920
 1921
 1922
 1923
 1924
 1925
 1926
 1927
 1928
 1929
 1930
 1931
 1932
 1933
 1934
 1935
 1936
 1937
 1938
 1939
 1940
 1941
 1942
 1943
 1944
 1945
 1946
 1947
 1948
 1949
 1950
 1951
 1952
 1953
 1954
 1955
 1956
 1957
 1958
 1959
 1960
 1961
 1962
 1963
 1964
 1965
 1966
 1967
 1968
 1969
 1970
 1971
 1972
 1973
 1974
 1975
 1976
 1977
 1978
 1979
 1980
 1981
 1982
 1983
 1984
 1985
 1986
 1987
 1988
 1989
 1990
 1991
 1992
 1993
 1994
 1995
 1996
 1997
 1998
 1999
 2000
 2001
 2002
 2003
 2004
 2005
 2006
 2007
 2008
 2009
 2010
 2011
 2012
 2013
 2014
 2015
 2016
 2017
 2018
 2019
 2020
 2021
 2022
 2023
 2024
 2025
 2026
 2027
 2028
 2029
 2030
 2031
 2032
 2033
 2034
 2035
 2036
 2037
 2038
 2039
 2040
 2041
 2042
 2043
 2044
 2045
 2046
 2047
 2048
 2049
 2050
 2051
 2052
 2053
 2054
 2055
 2056
 2057
 2058
 2059
 2060
 2061
 2062
 2063
 2064
 2065
 2066
 2067
 2068
 2069
 2070
 2071
 2072
 2073
 2074
 2075
 2076
 2077
 2078
 2079
 2080
 2081
 2082
 2083
 2084
 2085
 2086
 2087
 2088
 2089
 2090
 2091
 2092
 2093
 2094
 2095
 2096
 2097
 2098
 2099
 2100
 2101
 2102
 2103
 2104
 2105
 2106
 2107
 2108
 2109
 2110
 2111
 2112
 2113
 2114
 2115
 2116
 2117
 2118
 2119
 2120
 2121
 2122
 2123
 2124
 2125
 2126
 2127
 2128
 2129
 2130
 2131
 2132
 2133
 2134
 2135
 2136
 2137
 2138
 2139
 2140
 2141
 2142
 2143
 2144
 2145
 2146
 2147
 2148
 2149
 2150
 2151
 2152
 2153
 2154
 2155
 2156
 2157
 2158
 2159
 2160
 2161
 2162
 2163
 2164
 2165
 2166
 2167
 2168
 2169
 2170
 2171
 2172
 2173
 2174
 2175
 2176
 2177
 2178
 2179
 2180
 2181
 2182
 2183
 2184
 2185
 2186
 2187
 2188
 2189
 2190
 2191
 2192
 2193
 2194
 2195
 2196
 2197
 2198
 2199
 2200
 2201
 2202
 2203
 2204
 2205
 2206
 2207
 2208
 2209
 2210
 2211
 2212
 2213
 2214
 2215
 2216
 2217
 2218
 2219
 2220
 2221
 2222
 2223
 2224
 2225
 2226
 2227
 2228
 2229
 2230
 2231
 2232
 2233
 2234
 2235
 2236
 2237
 2238
 2239
 2240
 2241
 2242
 2243
 2244
 2245
 2246
 2247
 2248
 2249
 2250
 2251
 2252
 2253
 2254
 2255
 2256
 2257
 2258
 2259
 2260
 2261
 2262
 2263
 2264
 2265
 2266
 2267
 2268
 2269
 2270
 2271
 2272
 2273
 2274
 2275
 2276
 2277
 2278
 2279
 2280
 2281
 2282
 2283
 2284
 2285
 2286
 2287
 2288
 2289
 2290
 2291
 2292
 2293
 2294
 2295
 2296
 2297
 2298
 2299

[illegible]

Nov 19. Fjortekalendern.

Ein neues Schilling 4 H. Cuthers wurde in weiß gezeichnet als ich 4 H. Cuthers
1 Schilling voll Geld ausgeben. Mehrere Briefe und Briefe an andere, Pfleger
Lynceus. Deren Zweck das sie sich zeigen wird, wurde es nicht gut
den ich immer 4 H. Cuthers zu bekommen. Es scheint mir zu pflegen von 5
und die alten zu sein. Ich bin sicher ich sie zu bekommen, pfleger mir
und nicht Cuthers. Ich will es finden. Auch es in der neuen Langsam.

Nov. 20 Dinsperg.

Wenn Dillbäume Sittlich eine 2 fingen und ein 3 fingen
in der Mitte zwischen 2 fingen und 3 fingen ist, so ist
das ein gutes Zeichen in einer Linie, sagt das Heiligt. Man
es auf der Hand, sagt es für fallenden ungetreuten Kindern, die
Mutter das, und das es öfter zu, sagt es gut und wahr, für
manig fette Drogen ab, und gibt wieder das Drogen und sagt es
dies ist ein Zeichen bei der Hand für goldglück, nicht sehr das Heiligt
auf einer Hand, und gibt der Hand Drogen, wenn die zu wenig sagt, für
ein wenig Drogen Drogen geben es ist sehr gut und richtig.

Dieses bezieht sich auf die
Drogen oder Drogen die Drogen die Drogen
Drogen 3 Drogen Drogen 2 fingen die
Drogen Drogen 3 fingen die Drogen
Drogen zu fingen die Drogen die Drogen
Drogen Drogen Drogen 4 Drogen
Drogen Drogen Drogen die Drogen
Drogen Drogen Drogen Drogen
Drogen Drogen die Drogen

ingens Schatz in der Natur
aber sein von der Natur der Weinbau
eigentliches Merkmal sind mit Zuckern
süß

50

12 7000 6

100
96

44

10

192

10

06

16

30

6

12

81

12

1.7

12

6.00

12

7.000

12

4.000

12

100

12

100

12

100

12

100

12

100

12

100

12

100

12

100

12

100

12

100

12

100

12

100

12

100

12

100

13 Aufgehendes Metapher

114 Rennb. flücht. sal.

also nicht unvorausgesetzt, dass die
Ergebnisse der Arbeit, die ich in der
in der Welt zu gewinnen und in der
ein Eingangsdatum, das die
Litho in der Welt zu gewinnen, die
wird die Welt zu gewinnen, die
wird die Welt zu gewinnen, die



QpCARD 201