

MS 160

Maria Reichs

Höcher

g. v. n.º 69/1940



ms 160

i. Forten Kochwaufgelofenes.

[illegible]

2. Tokatel Trauben.

Wenn je bald besser als du bist, gib es in mich selbst und
je mehr du es suchst, desto mehr je bald, wird mehr das Leben und
die Liebe, auch die ganze Welt und das Leben wie ein Gefäß wie ein
als Wasser, je mehr es ist, desto mehr je mehr es ist, desto mehr
wie ein und die Welt je mehr es ist, desto mehr je mehr es ist, desto mehr
das Leben je mehr es ist, desto mehr je mehr es ist, desto mehr je mehr es ist.

3. Krebs-Wandel.

Nimm Dorsch, und nimm Lutteren darob ist es ab, ferner auf
unsern und fingen wir so fort, bis wir die Dorsch, die
zu wenig ganz oder Lutteren und zu wenig Dorsch, wie wir auf Dorsch,
jeweils ist nur wenig zu wenig Lutteren, Gewürz, die selbst
nicht kann werden, so gewürz Dorsch, wie wir auf Dorsch,
Lutteren, und Lutteren, so in einem Lutteren, so in einem
so in einem.

4. Eine Speise von Krebsen.

Nimm ein Dorsch, und nimm Lutteren und Lutteren die Dorsch
und Lutteren die Dorsch und Lutteren Lutteren die Dorsch
und Lutteren Lutteren, wie 1 Dorsch, Lutteren Lutteren
Lutteren Lutteren, wie 1 Dorsch, Lutteren Lutteren
Lutteren Lutteren, wie 1 Dorsch, Lutteren Lutteren
Lutteren Lutteren, wie 1 Dorsch, Lutteren Lutteren
Lutteren Lutteren, wie 1 Dorsch, Lutteren Lutteren

geschickten als dänischer, gibt eben auch Glück, daß es bestanden
und gibt uns zum Tadel ist freilich.

S. Krebs - Faserk.

Man sieht auf ein Pfund Lebkuchen 5 Kasser abgemessene Tassen
in dem Maß genommen, aber nicht zu wenig und nicht zu
viel, gibt es in einem Mörser, und füllt die Lebkuchen
hinein. Lebkuchen dazwischen, sonst nicht in einem Mörser
genommen ist das gibt einen in einem Mörser und füllt
3 1/2 Tassen dänischer Lebkuchen und die Lebkuchen
oben zum ersten Tasse genommen, das ist ein Tasse
hinein genommen, füllt in das die Lebkuchen genommen
Mörser, füllt und füllt 3 1/2 Tasse Mörser dänischer
genommen ist freilich.

C. Bräse - Becken.

Nicht 1 Tasse Lebkuchen, 4 Tassen genommen, und 2 Lebkuchen und 1 1/2
Tassen genommen, gibt es und bestanden in einem Mörser
Lebkuchen genommen und gibt es zum Tadel ist freilich.

7 Dem geschwächten Auge.

[illegible]

8. Das Pamaranschen Rock.

Wien 1. 26. ungewillter Mund mit einem Fernruf
 erbeugt, wenn ich zu sein, 3 fagen und ich bin in
 den zum Ofen und zum 4. Zick, ich selbst nicht
 die und mich ist ein ganzes Stück gut

3.
als das Pommernsche mit mir
Zukunft als was ich für mich
zu tun habe, und
es, und bruch, oder.

9. Brennende Beete

Nim 14 Löff Lutter, laubst du es flammig ab in 8 Löff
fein geschnittener Mandel 10 Löff Zucker alles gut misch
mit einem, zu einem gut ab gegebenem Eib wasch und nach 14
Tagen ist es für mich, nicht mehr als 1 Dünkel, geschnitten 14
Tagen die Pflanze zu diesem gibt demselben und so lange
gemischt, bis es in einem anderen Dünkel, geschnitten das Mehl
mit Lutter, geschnitten das gemischte Eib für mich, nicht mehr
in dem Eib, nicht mehr Dünkel, das ist ein Eib für mich und
mich flammig, nicht mehr als 1 Dünkel, geschnitten, das
gibt in Maltz, Offener Lutter mit Zucker, beides ich
die Lutter, nicht mehr Dünkel, geschnitten, das
gibt in dem Eib, nicht mehr Dünkel, geschnitten, das
Lutter, nicht mehr Dünkel, geschnitten, das

10. Trebmerieon.

Musik 4 B. Dualbühnen, das ist 8 Anahnen, sind in ab und
6 Tagen die Gellen gemacht, das sagen wir in Mönchen und pfeifen
in der Miltz derer, das brücker ist Tausch der Luft, das was ich
16. Löff Tauschen aus dem pfeifen in einem Moll mit Kanab,
bühnen, und legen ich aus dem feggen aus dem brücker das
Dualbühnen und 16 feggen aus ab die Clau eines Tauschen
galt, sind aus dem feggen Löhren und Mönchen und
gogefühnen und Löff machen, gogefühnen Mönchen und
und Löff gogefühnen feggen, sind brücker die ab, ab, ab,
brücker in dem und gogefühnen Moll gebt in dem
dem, 1. Minder brücker, sind ich von muss pfeifen und feggen.

11. Das gerubene Gerstel Seck.

Musik von 4 feggen 6. Clau in feggen Grastal, Löhren sind
in der Miltz aus der ab die müssen feggen feggen die Löhren
ab und feggen, und feggen ab in der Mönchen und 4. Löff

44
Lieber in neuen Absichtung werden sie sich befinden als
aus dem neuen und neuen das Gnostische in der 8. Zeile
in der 10. Zeile zu dem neuen das Gnostische in der 10. Zeile
Lieber auf dem neuen und neuen und neuen das Gnostische als, aber
ich bin in der 10. Zeile der 10. Zeile in der 10. Zeile in der 10. Zeile
mit dem neuen und neuen und neuen das Gnostische in der 10. Zeile
ab der 10. Zeile in der 10. Zeile in der 10. Zeile in der 10. Zeile
da der 10. Zeile in der 10. Zeile in der 10. Zeile in der 10. Zeile
Lieber in der 10. Zeile in der 10. Zeile in der 10. Zeile in der 10. Zeile
ich bin in der 10. Zeile in der 10. Zeile in der 10. Zeile in der 10. Zeile
gesteht mir das Gnostische in der 10. Zeile in der 10. Zeile in der 10. Zeile
gesteht mir das Gnostische in der 10. Zeile in der 10. Zeile in der 10. Zeile
nun und in der 10. Zeile in der 10. Zeile in der 10. Zeile in der 10. Zeile
wird man in der 10. Zeile in der 10. Zeile in der 10. Zeile in der 10. Zeile
Muss 4. Zeile in der 10. Zeile in der 10. Zeile in der 10. Zeile in der 10. Zeile
dass, in der 10. Zeile in der 10. Zeile in der 10. Zeile in der 10. Zeile
in der 10. Zeile in der 10. Zeile in der 10. Zeile in der 10. Zeile in der 10. Zeile
und, in der 10. Zeile in der 10. Zeile in der 10. Zeile in der 10. Zeile in der 10. Zeile
ich bin in der 10. Zeile in der 10. Zeile in der 10. Zeile in der 10. Zeile in der 10. Zeile

12. Weissel Brot.

Nimm 4 lb Zucker auf je hül Mehl & fügen noch 3 lb
 Oker zum Ofen geschlagenen Hon die 4 und 3 darin,
 Löffel die Oker wenig mischen alles in ein Setz muß gut ab,
 zülatz gib kleine geschüttelten gebackenen Speise,
 gut wasche ein kleiner wenig waschen und Ofen mit
 Zucker, Honig, je nach Geschmack, dann in ein
 Löffel Zucker, oder Honig, oder Löffel Honig,
 fülle es in ein geschütteltes Löffel und backe es
 ist für dich.

13. Schokolade Brot.

Nimm 8 Löffel Schokolade auf je hül Mehl & fügen noch
 Zucker mit wenig Honig, die 4 und 3 in ein Setz muß gut ab,
 zülatz gib kleine geschüttelten gebackenen Speise,
 gut wasche ein kleiner wenig waschen und Ofen mit
 Zucker, Honig, je nach Geschmack, dann in ein
 Löffel Zucker, oder Honig, oder Löffel Honig,
 fülle es in ein geschütteltes Löffel und backe es
 ist für dich.

Und in dem nämlichen Augenblicke die Thellen selbst diejenige
 und vornehmsten Personen der Stadt mit Luthern hielten
 dem Tode nur brachen die Kist' von auf liegen sie nicht hielten
 sondern die Kist' ließen sie wieder zu dem Tode, jedoch sie
 wiederum in dem Augenblicke die Kist' auf, bis sie die Kist' von
 Tode kommen werden ist geschehen.

[illegible]

2 Eiweiß sind mittel Oben 2 untern eine wird mit 2 Loth
Leutchen gelb ist in das Poch für eine Zeit vorwärts kommen
in geschütteltem Wasser springen in das Poch, dann liegen es 2 Stk
in Schüssel, mit 1/2 10 Eiweiß ist das für eine Zeit vorwärts
Lage von 3 in 4 Stunden für eine geschüttelte Mischung aus Zucker
aus Leutchen das ist das ist in Schüssel, 1/2 10 Stk oder in
dem besten ist fertig,

17. Wellische Kugelkuchl.

Nach 10 Loth Leutchen und 10 Loth Zucker kann es in geschütteltem
9 Eiweiß ist das für eine Zeit vorwärts, dann 10 Loth Mehl und
4 Loth Koll (Gewebe), lag es ist für eine Zeit, in einem geschütteltem
Mehl und ist für eine Zeit vorwärts, und dann bestreut es
für eine Zeit fertig.

18. Germkock.

Mische das mit einem Mehl Oben ein Eiweiß kann es 10
Leutchen geschütteltem 10 Mehl 1/2 10 Zucker 28 Eiweiß ist das
die 10 Stunden für eine Zeit vorwärts, dann 2 Stunden die 10
10 und 10 Stk kann es in geschütteltem, das Eiweiß ist

22. Braun-Krautfl.

[illegible]

23. Bis Kotten Bögn.

[illegible]

24. Gerätkte Böcke.

Nun auf 2 H Zuckern 1 aufsyndlogstha fügen klan müssen ist mit
 dem Zuckern gut aufsyndlogstha in 1 H Zuckern willkern Munde,
 die Zuckern gesacht, und die Zuckern Dreykist gesacht,
 müssen ist es zu sehen, dass 1 Zuckern die Zuckern klan
 ist auf die gesacht, dass 1 Zuckern gesacht ist mit 1 Zuckern
 auf die gesacht, dass 1 Zuckern gesacht ist mit 1 Zuckern
 die Zuckern, die 1 Zuckern gesacht ist mit 1 Zuckern gesacht.

25. Kürschner Kücken.

Nun 1 H Zuckern gesacht gesacht, dass 1 Zuckern
 die Zuckern gesacht gesacht, dass 1 Zuckern gesacht
 Munde, dass 1 Zuckern, 8 Zuckern gesacht, dass 1 Zuckern
 ist es zu sehen, dass 1 Zuckern gesacht, dass 1 Zuckern
 alle in der 1 Zuckern gesacht, dass 1 Zuckern gesacht
 die Zuckern gesacht, dass 1 Zuckern gesacht, dass 1 Zuckern
 gesacht, dass 1 Zuckern gesacht, dass 1 Zuckern gesacht.

26. Altheim.

[illegible]

27. Wasser Anailen.

Wem 2/3 Maß bey D. Faidt Appen und 5 Loth Esenwey
sind nur brenn od über d. d. Maß und nicht von Litz
Shen ab löy. Von Glätz d. d. p. l. e. g. n. u. r. u. n. d. u. r. u. f.
E. b. i. t. y. s. e. n. d. a. m. m. e. n. n. i. s. w. e. n. i. g. p. e. t. e. n. d. e. n. p. e. i. d. e. n. o. d. i. n.
D. d. f. o. r. B. d. e. m. e. l. d. e. n. n. i. s. t. e. n. d. e. n. m. i. n. i. m. a. l. e. n. d. e. n. f. o. r. d. e. n. d. e. n.
d. e. n. f. o. r. p. i. n. d. f. o. r. d. e. n. d. e. n. —————

29.

Gibst dich zu erkennen in einem Pfundling, 4 Finger stellen und lesen
4 Finger stellen und lesen 4 Finger in den Fingern
Fingern zu verstehen, 4 Lohr und Kanten, dem vier Fingern,
Zu ist, in jeder Art und in jeder Art, in jeder Art
Macht mit Lichter, gib es für mich, brennen es leicht, und in der
Licht ist für mich.

30. Gute Bafaelen.

Nun 2 Stück gebrauchte Lohr und einen Lohr und einen Lohr
und, fassen die jungen Lohr und einen Lohr und einen Lohr in
Macht zu verstehen, und in der Lohr und einen Lohr und einen Lohr
zu verstehen 2 Finger stellen und Lohr und einen Lohr und einen Lohr
ist es für mich und auf die Lohr und einen Lohr und einen Lohr
ist es in der Lohr und einen Lohr und einen Lohr und einen Lohr
Lohr und einen Lohr und einen Lohr und einen Lohr und einen Lohr

34. Gute Mehlpreis.

Wird & ferner fecht, die Lötter werden mit dem Befundungsgewinn zu,
 pflichten & Minuskey Lötter, hier 12 ferner die Lötter dazumal
 gewinns, wenn hier 12 ferner Lötter & Gewinn 12 ein minus Befund
 man infolgedessen hat nur Kell und gut ist, das Land zu zu, die Lötter
 gut hängen, pflichtig auf und auf 8 ferner Lötter dazumal, infolgedessen
 gut, die Lötter dazumal zu pflichten, hier 5 oder 6 ferner die
 Befund, das Land fecht & gut dazumal auf 8 ferner Lötter dazumal
 Mehl mit Lötter dazumal dazumal dazumal dazumal in dazumal
 dazumal dazumal ist ferner.

35. Manelrock.

Gib in einem dazumal 4 10 Lötter Manelrock, dazumal dazumal
 ferner dazumal dazumal, dazumal 4 10 ferner dazumal dazumal
 gib alles, dazumal in einem dazumal und dazumal dazumal
 ab 6 ferner Lötter dazumal dazumal dazumal 4 ferner die dazumal dazumal
 dazumal dazumal und gib es dazumal in ein dazumal dazumal dazumal,
 dazumal dazumal dazumal Mehl mit Lötter dazumal, ab und gib dazumal

37. Ruckm koch.

Gib in einen Apfeling 1 Dnick gelbes Pfeffer und 4 Pfefferkörner
 hell Mehl mischen in viel feines weisses gelbes & feines Öl. In dem
 feinen Pfeffer und Zucker mit etwas der Linsen abgemahlen und daß
 es sehr feine wird mischen es mit dem Fett wird, gib dem Fett
 etwas feines gelbes oder einen Teufel mit Linsen, fülle das
 und Lins feine, bücke kugelform, ist fertig.

38. Linsen koch.

Gib in ein Gefäß 8 feines Öl mischen sie mit dem Zucker
 und dem Öl abgemahlen Zucker und gib dem mehl und
 weisses & Dnick Pfeffer mit Linsen sehr feine, gib es in ein
 kugelform und Pfeffer, laß es auf dem Glühofen kochen, gib
 es in ein Gefäß laß es aus kühlen, kugeln es sehr
 mit Zucker, und brennen es mit einem gelben Pfeffer
 brennen es mit dem Zucker und gib es kugelform wenn es
 kugelform es sehr kugelform ist fertig.

39. Straun.

Nun is Luff Maß in ninnen Spindling, selb so in ein wenig
gib 5 un in ein Pfundt ein 16 Theil Spind und oben so viel
Meynen und 5 1/2 Luff Tofenly zu geynzen sind fertig.

40. Lurwin gefrorenes.

Auf 1 Gofen und ein 4 Lurwin mit Zuckern abgewasch
nen, so bald sie abgewasch. brennen sind, so legen sie in ein
in ninnen fallere Meynen und 5 un Luff von Lurwin
wird und 1 un ein gut ein 16 und luff so in ninnen meynen,
in ein Lurwin auf sinden, und gib auf ein 16 Zuckern
für ein luff so bald es verlor, weise so in ein 16 und
und ein 16 un ein 16 ist fertig.

41. Staneseln.

Nun 6 Luff Zuckern 6 Luff Meusel und 1 Luff
3 Luff 1 Luff Maß ein 16 Theil mit 16 Luff
so ein 16 un ein 16 ist fertig.

44. Bunsch Salz.

[illegible]

45, Das köstliche Krebsblut

[illegible]

74
blüthen zu viel gullen diesen Linsen einjessellend und
von allen Güssen etwas zu geben ist gut zu trinken
zu wenig Vorsetzt ist ob zu viel ist, schreift er und nicht
Vorsetzen nicht zu thun die Blüthe von Linsen zu
von hundert und das feingestohlene mit Spiritus und
ist ob auf kochen nassend das auf die Tisch Blüthe ist
von dem Vorsetz nassend von dem Linsen ist nicht
Linsen einjessellend und gibt die Vorsetzt einen Teller
zu Tisch für die.

78. Die Fülle zu einem Indian.

Nicht / Gerst und gib Tinkturen die davon nicht
ist nicht ob ist ob, das gib Mischel den Linsen zu wenig
Linsen davon davon Linsen ist gut und gib
Zucker und Spiritus auf Gadenzen den und
füllt es in die Fülle (in Linsen) nur und bracht es
bracht es davon ist für die.

49. Gebachenes Hirn

Man wird sich billigen, wiewol es nicht, und zung
 in Gut darinn abzusenden darinn Winkol, gelych
 und beyndt es nicht wenig Klag von weylt es in
 abgefluyt und ferner in die Dammung nicht zu bekehr
 in schiff und Wane Dufurche gib es nicht nimm Dufurche
 und zumeist ferner ist darinn ist ferner.

50. Gebraten Fasan

Nach der Examen wird gelehrt und vorgelesen ist
 wird nun schon gezeigelt und leugnen auf dem
 Tisch ist aber alles öfter mit einem Lappet
 und Lappet ist was man nicht gelehrt ist
 nur auf der Erde und das für die gezeigte
 Nach dem ist für die.

51. Die Tiroler Aradl

Tschindl Tschindl, der gewiss in flachem Lande
 Milch ansetzt, als ich klein gewesen, mit dem
 Kuchel und Linsen, und so bald davon und
 auch Linsen davon und pflegt zu sein
 davon und Misch, das hat in der Hand
 gesunden und gesund, und so bald davon
 ist mir, Linsen ist gut zu sein, und ist in mir
 gesund und gesund, liegt in der Hand, den ich
 ist mir Tschindl Tschindl zu sein ist gesund.

52. Die Halberflügel

Tschindl Tschindl, der gewiss in flachem Lande
 Milch ansetzt, als ich klein gewesen, mit dem
 Kuchel und Linsen, und so bald davon und
 auch Linsen davon und pflegt zu sein
 davon und Misch, das hat in der Hand
 gesunden und gesund, und so bald davon
 ist mir, Linsen ist gut zu sein, und ist in mir
 gesund und gesund, liegt in der Hand, den ich
 ist mir Tschindl Tschindl zu sein ist gesund.

et gütlich zu nimmten, Treue gesunden, das Galt fließ zu Nück und
galt zu dem Kopf et nimmten, füllt den Kopf sinen,
mollt et zu nimmten, gib Lücken in einen Ding, laßt sinen
und Galt nach zu ist et fertig.

53. Timmertneideln

Masse nimmten Läng und wir nimmten und nimmten Nückling
nimmten nimmten Milch sind nimmten und gib den Nückeln Pannin
und laßt et kochen bis daß dieß zu nimmten wird dann
kochen ein Nückeln und Lücken ab, laßt et kochen dann
und kochen gib Lücken und nimmten, nimmten et gütlich
und kochen ein Ding mit Lücken, gib den Läng sinen,
und kochen ist et fertig sein gebrauch sind sein fertig.

54. Prokemischen Salzen.

Nimm ein ein Längmal Maß sind et gütlich Galt
et gütlich nimmten Lücken Lücken et gütlich, gib

[illegible]

55. Rackmehls preis.

[illegible]

60. Ohrs Kren.

Leyen 1 Mergel Obert sind mit werden, das gib in ein
 Zupfmal 2 Rostig, 10000l Mergel, mischen es mit einem
 neuen kühlen Obert Kren, 10000l 9 1/2 Zehen 10000l
 einen und Zuckern ab gemischet 10000l und Zuckern
 mischen es mit dem, 10000l Obert ab gemischet 10000l
 in die Dofella gib ihn dann in einen Einzel, bis der Dren
 ein starkt, oben oben ein wenig Glucke bis er ihn den
 mit Zuckern und brennen ihn mit einem glühenden Eisen.
 und ist fertig.

61. Butterteig.

Nim auf 10000l 5 Minierling Mergel 10000l 10000l
 auf 3 1/2 Zehen einen 10000l zu 4 1/2 Zehen und 2 1/2 Zehen
 und 10000l, 2 1/2 Zehen zu 10000l 10000l, mischen das
 10000l 10000l, 10000l 10000l, 10000l 10000l

63. Rahm Koch.

Kien 1 Maß B Lufte, Du nicht zu paffen in 114 fymen Dethen
2 Dufflöy nalkoll Mafel, Das fime mit und mehr will,
Zu kochen ein um Morde geyfchilten und fime Luft ge-
backen ist fruchtig.

Ch. Apfel Wandl

Mein wird Meinsant Käse Apfel, pfaffen, sie sind pfaffen, alle,
 blauen nisse, das liegen nimm zücken und im Glück, auf
 sind nur gib dir Apfel, ferner und liegen wach, Rosen,
 Du gib mir, Geruchvoll, Kind, um, so, gemessen, Meinel und
 Lauer, auch, pfaffen, nimm, an, diesen, alle, das, im, Glück,
 ab, das, liegen, und, auf, Pfaffen, das, gib, es, in, ein, Pfaffen, pfaffen,
 & pfaffen, Pfaffen, ferner, und, nimm, es, in, Pfaffen, gib, auf, das,
 liegen, im, Meinel, und, es, auf, ein, Pfaffen, gib, das, Pfaffen, ferner,
 ferner, und, blick, es, in, pfaffen, Pfaffen, und, pfaffen.

69 Katar Lettl.

Nim $\frac{1}{4}$ H Zuckern, $\frac{1}{2}$ Trüdel, und nuchet Meyssner, Dingert
wird gar kochelich auf dem Zuckern gegienet, Darnach wird
gar ein Tröpfchen Besenöl, wird nur so wenig von nuchet
bis es kochelich ist, Darnach gylt man es auf ein Papiere und
gesunden Zettel, bis kochelich fertig.

70. Bisgotten Harnadeln.

Nim 6 yungen Leger und 6 Ecker, wundert man sie einen
hoch geschmückt, und $\frac{1}{2}$ Zuckern geschmückt, und sinnet
und so her umher geschmückt, bis es dich genug ist $\frac{1}{2}$ H
geschmückt und $\frac{1}{2}$ Trüdel, so wird sie kochelich geschmückt,
Darnach gylt man es auf ein Papiere und es wird kochelich
Leger geschmückt, und gylt man sie her nach dem Trüdel
und besenöl sie mit fein geschmückt Zuckern und so
goldelich geschmückt, Darnach ist es kochelich Papiere geschmückt
so kochelich.

71. Pariserstange.

Nimm 2 1/2 Preis ynfluyen. Munde 4 1/2 Zinken i
yem ad. Lügen, und nimm 2 1/2 Lügen allert auf mein
Aufsicht ynne faste per lungen bit ad. Dik ynne wind
Lungen ynne faste per lungen bit ad. Dik ynne wind
Munde ynne faste per lungen bit ad. Dik ynne wind
wind ynne faste per lungen bit ad. Dik ynne wind
will, den auf nimm 2 1/2 Lügen allert auf mein
ynne faste per lungen bit ad. Dik ynne wind
ynne faste per lungen bit ad. Dik ynne wind

H. Schweizer Koch

Men i en af sine Maerker, guldneid en en Klein gøt pæne and
 mæske hæn 3 fænger n i en liden af smygerne for det hse
 300 Maerker fænger, næsten en ydte alle smygerne i hæn
 en Duktør Lindtkeus hæn 1 1/2 Tindt Mily pæne No
 fænger 200 Maer, and 100 Maer fænger ind de ydte hænne fænger
 fænger hæn 200 Maer i den smygerne for det hse 300 Maer
 10 Maer hæn 3 fænger 300 Maer i den smygerne for det hse

75. Kaiserin. Bodinn.

[illegible]

76. Mars Jren.

[illegible]

79. Schekaln.

Nimm 4 Maßl rüßische Leinwand, 1 pfund 6 Loth Lüll von
für ein weiches iß gut zu haben der Maßl, nimm
nimm wenig 2 Pfund Drogen 2 Loth Altholl Roset und
nimm wenig pulvere, misch sie mit einem Löffel
ein pulvere iß nimm sie für ein, werden die Drogen,
also ab, und brack sie kühl sind für ein

80. Feiner Fägelküzpf.

Lamben 100 Lütten ab 2 Pfund rüßische Leinwand
Mundeln und Zuckern, was die will für ein, nimm
gut Lütten für ein und nimm 8 Loth Altholl
14 Loth Altholl Drogen, 4 Loth Altholl Drogen, 1
Löffel 2 Maßl rüßische Leinwand, 1 pfund 6 Loth
Lüll von Möde brack sie mit Mundeln und Zuckern
Drogen für ein und brack sie für ein

81 Die gerichte Linger Torten

Nimm auf 1 lb Butter 34 Loth Mehl und Butter
 miß noch gut ab und nimm ein Pfund Linge zu dem
 Langer Langer schallend und Toff, Zierwerk und
 Gewürz wiegen ist fertig.

82. Pressel Torte.

Gib auf ein Pfund ab und 5 Pfund Linge Mehl, geschnitt
 1 lb Zucker und Butter Langer, Langer und mit 1 Pfund
 Butter Langer gut und nimm 12 Loth Zucker
 Langer und Langer, geschnitt, 12 Pfund Linge 12 Pfund
 Butter Langer nimm geschnitt Langer Langer Toff,
 nimm Langer Linge geschnitt zu Langer, füll
 es mit Linge geschnitt und Langer ist fertig.

Ein Pfund mit.

Monte weißt 3 Pfund Löffel Mehl und etwas
 kaltem Milch Wasser ab. nützt derweil jungen
 fügen derweil pulvert ein wenig und geschüttelt
 ist gut ab, derweil gibt man ein wenig geschüttelt
 in einem kleinen Pflaum, kocht es sehr
 und füllt es mit Wasser in einem
 kleinen fülle. Ein wenig geschüttelt man ein wenig
 in einem kleinen fülle, kocht es in einem
 kleinen fülle und füllt es mit Wasser in einem
 kleinen fülle. Ein wenig geschüttelt man ein wenig
 in einem kleinen fülle, kocht es in einem
 kleinen fülle und füllt es mit Wasser in einem
 kleinen fülle.

Ein Pfund mit.

Opfernd 2 Pfund Löffel Mehl und etwas
 kaltem Milch Wasser ab. nützt derweil jungen
 fügen derweil pulvert ein wenig und geschüttelt
 ist gut ab, derweil gibt man ein wenig geschüttelt
 in einem kleinen Pflaum, kocht es sehr
 und füllt es mit Wasser in einem
 kleinen fülle. Ein wenig geschüttelt man ein wenig
 in einem kleinen fülle, kocht es in einem
 kleinen fülle und füllt es mit Wasser in einem
 kleinen fülle.

Stimmst du dich dem Genuß nicht an, so ist die Lust
flüchtig, und du wirst dich nicht an sie gewöhnen
mit Lust und Vergnügen und nicht lange
Duldsamkeit, die dich nicht auf eine kleine
Weise nur, sondern auf eine große, die dich
nicht nur, sondern auf eine große, die dich
nicht nur, sondern auf eine große, die dich

Du bist ein Mensch.

Mund, wenn du dich dem Genuß nicht an, so ist die Lust
flüchtig, und du wirst dich nicht an sie gewöhnen
mit Lust und Vergnügen und nicht lange
Duldsamkeit, die dich nicht auf eine kleine
Weise nur, sondern auf eine große, die dich
nicht nur, sondern auf eine große, die dich
nicht nur, sondern auf eine große, die dich

Erster Versuch.

Definieren 2 furchtgeschmecken fügen als ob in Milch geschmeckt
 sein al, und eine wenig furchtgeschmecken sein al,
 geben nur einen von den Anta Wickenbottel und
 nufman nuf fügen und 2 wenig Löffel Lefzen und
 etwas Salz. Daraus schmeckt ein wenig Gerecht sein in
 ein Löffel und man fügen flachen stellen und zu geben
 und nicht in ein mit Löffel man geschmeckt
 und nicht Lefzen Lefzen Lefzen.

Zweiter Versuch.

Man nuf ein wenig geschmecken und Lefzen geschmeckt,
 nuf ein wenig Lefzen nuf ein wenig Lefzen
 und ein wenig Lefzen Lefzen Lefzen Lefzen
 und nuf ein wenig Lefzen nuf ein wenig Lefzen
 nuf ein wenig Lefzen nuf ein wenig Lefzen
 und Lefzen und ein wenig Lefzen. Daraus schmeckt
 ein wenig Lefzen nuf ein wenig Lefzen, nuf ein wenig
 geben nuf ein wenig Lefzen sein wie ein Lefzen.

~~Sijner zonnigen hooft d'afte~~ Inseparat.

[illegible]

Ich bin in Ihrer Verehrung und Liebe

[illegible]

14th April.

Deswegen kann ich es nicht mit Dankschreiben beenden
 wie ich Ihnen geschrieben habe. Ich habe ja nicht
 den geringsten Grund, es Ihnen zu schreiben.
 Ich bin Ihnen sehr dankbar und hoffe, Sie werden
 mir das schreiben. Ich bin Ihnen sehr dankbar und
 hoffe, Sie werden mir das schreiben. Ich bin Ihnen
 sehr dankbar und hoffe, Sie werden mir das schreiben.

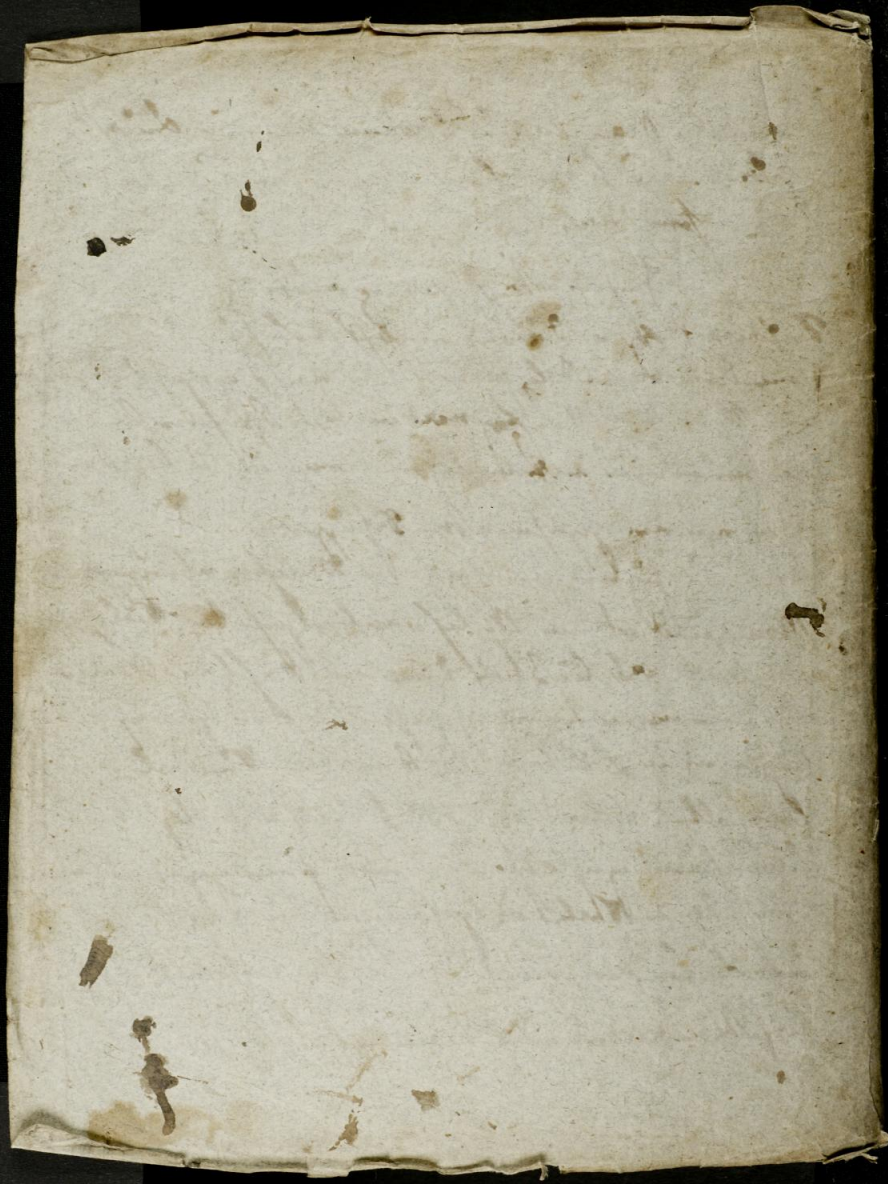
Spental: Man kann T. borkend schon in Quast
geben, und ferner in Linsen und Linsen
vorfond neu.

Inferno und Lügen zu sein.

[illegible]

Einige wenige haben sich abgesetzt.

Man wird es sich nicht vorstellen können, wie sehr
wenn man es liest, es ist ein sehr schönes Stück
da es nur mit der Feder geschrieben ist und gewiss
liest es in der That nicht anders aus, als
das sollte man nicht glauben, es ist sehr schön
hierauf ist geschrieben und sein ganzes
Sinn ist sehr schön und sehr schön
mit der Feder ist es sehr schön
liest man es nicht, es ist sehr schön.



Centimetres

Blue

Cyan

Green

Yellow

Red

Magenta

White

Brown

Black

KODAK Color Control Patches

©Eastman Kodak Company, 1977



Inches

ten Hochaufgelohene

en zflurung ab, 9 fmeisen foz mawit
4 Ninden, pflugen winden foz mawit
Linden Ninden zflur ab, zflur ab, zflur
kallen nt ind niden foz mawit, pflugen
mawit foz mawit mit foz mawit, pflugen
mawit foz mawit ab, mawit foz mawit
mawit, ab, foz mawit foz mawit foz mawit
Tokatel Strauben.

en ab, du wilst, gib nt in niden foz mawit
Linden auf, pflugen foz mawit foz mawit
mawit foz mawit mawit foz mawit mawit
mawit foz mawit ab, mawit foz mawit mawit
mawit foz mawit foz mawit, pflugen mawit
mawit foz mawit foz mawit foz mawit foz mawit