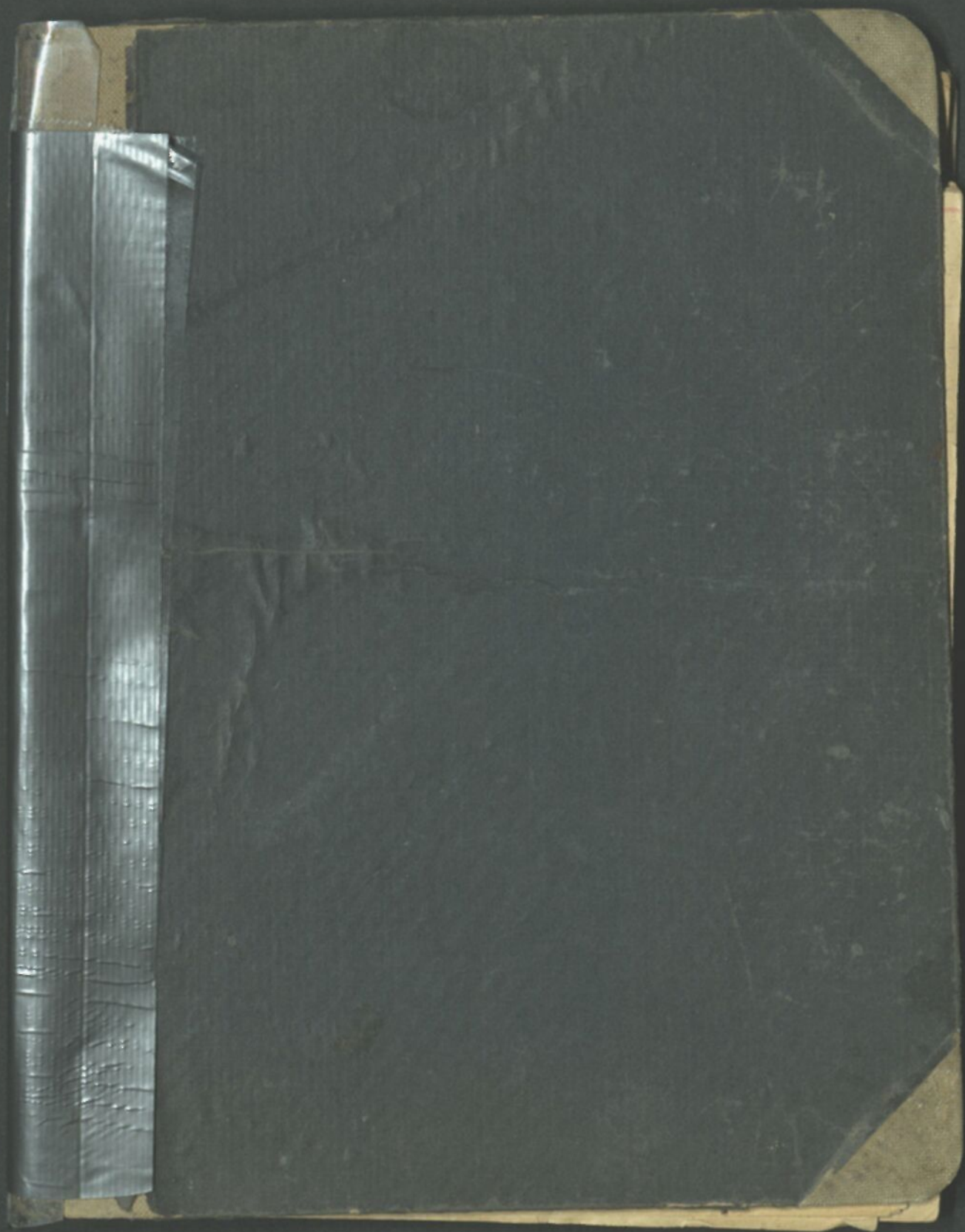
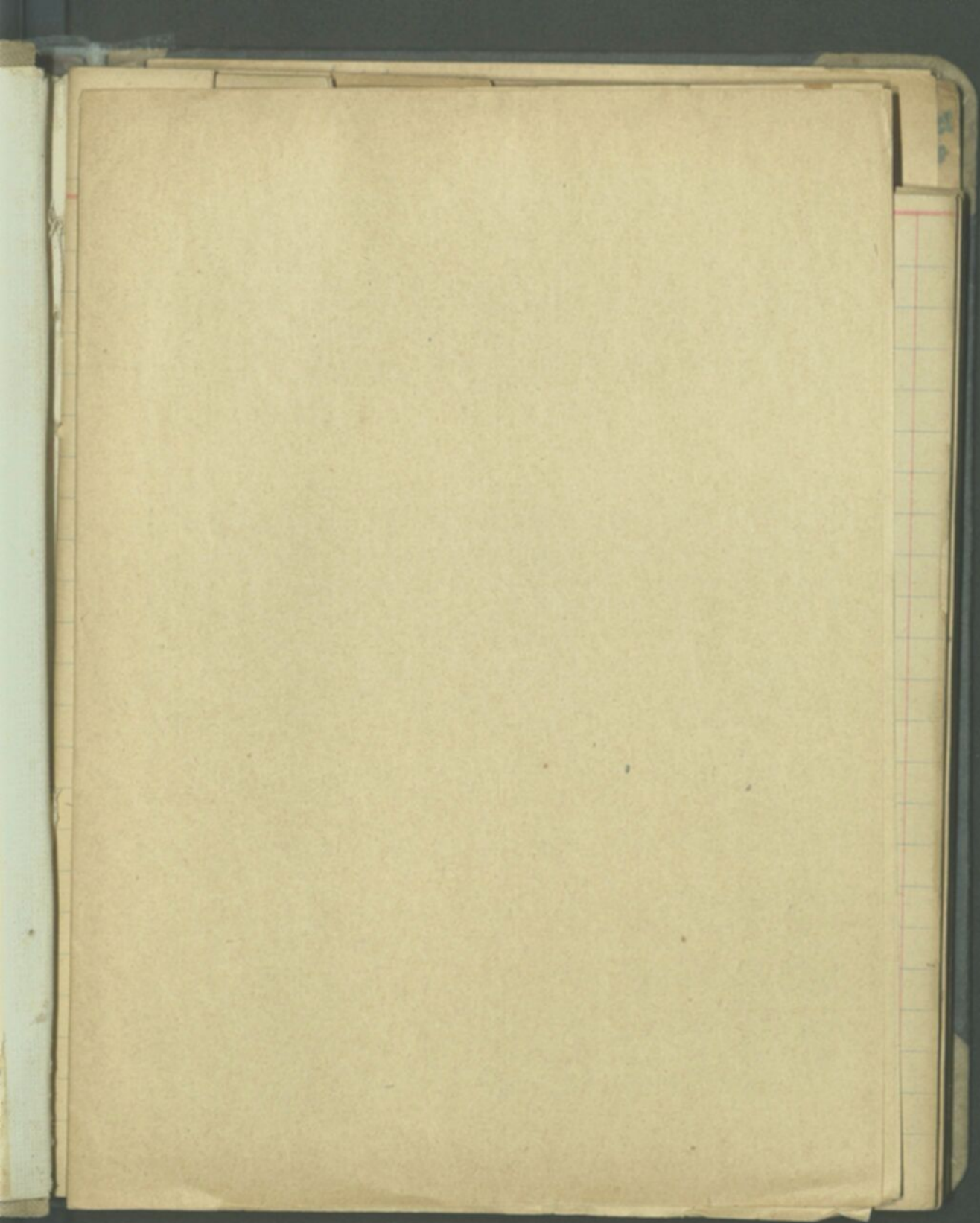




366 QE · 96 P

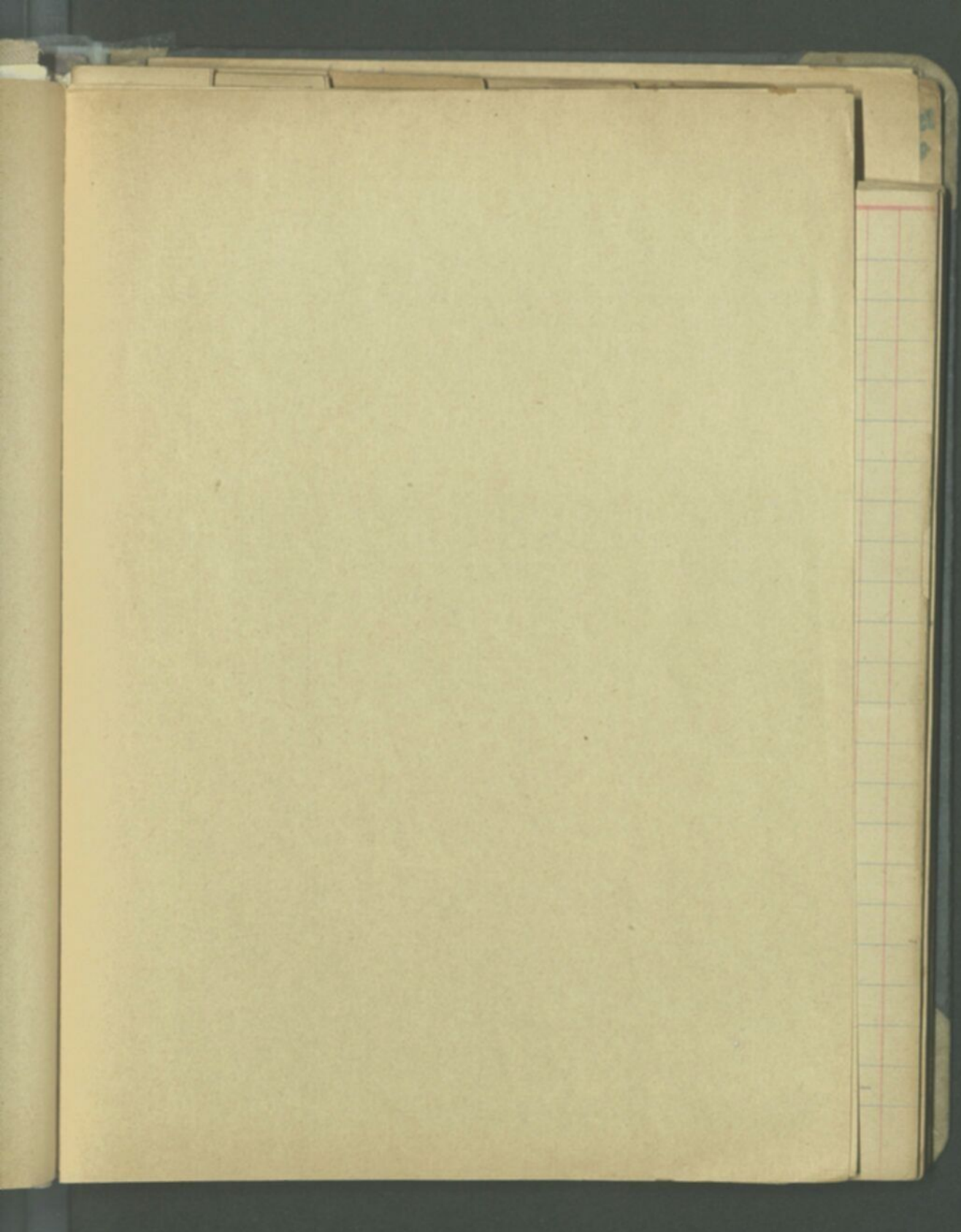
85

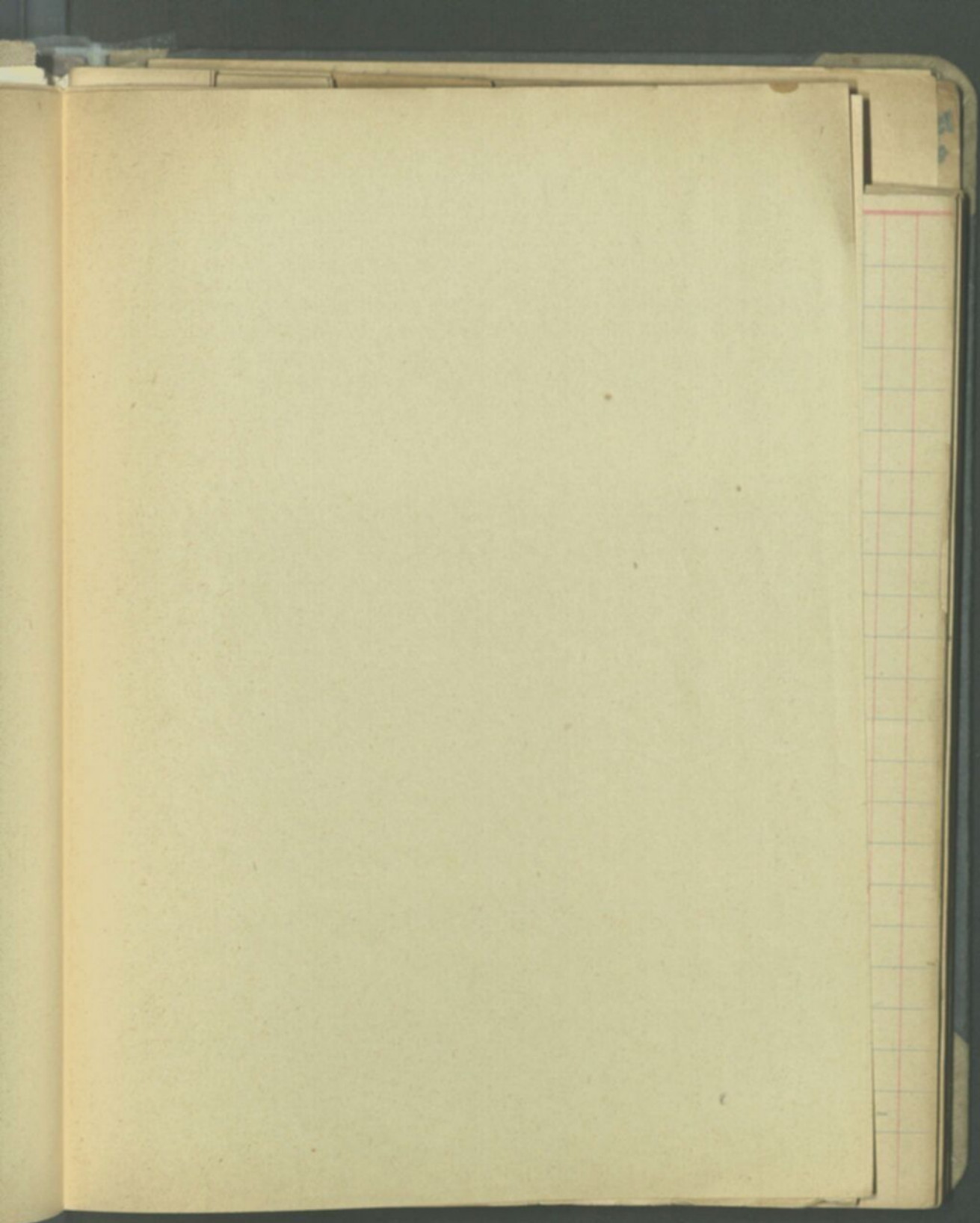
Ruth Holtz. Darmstadt

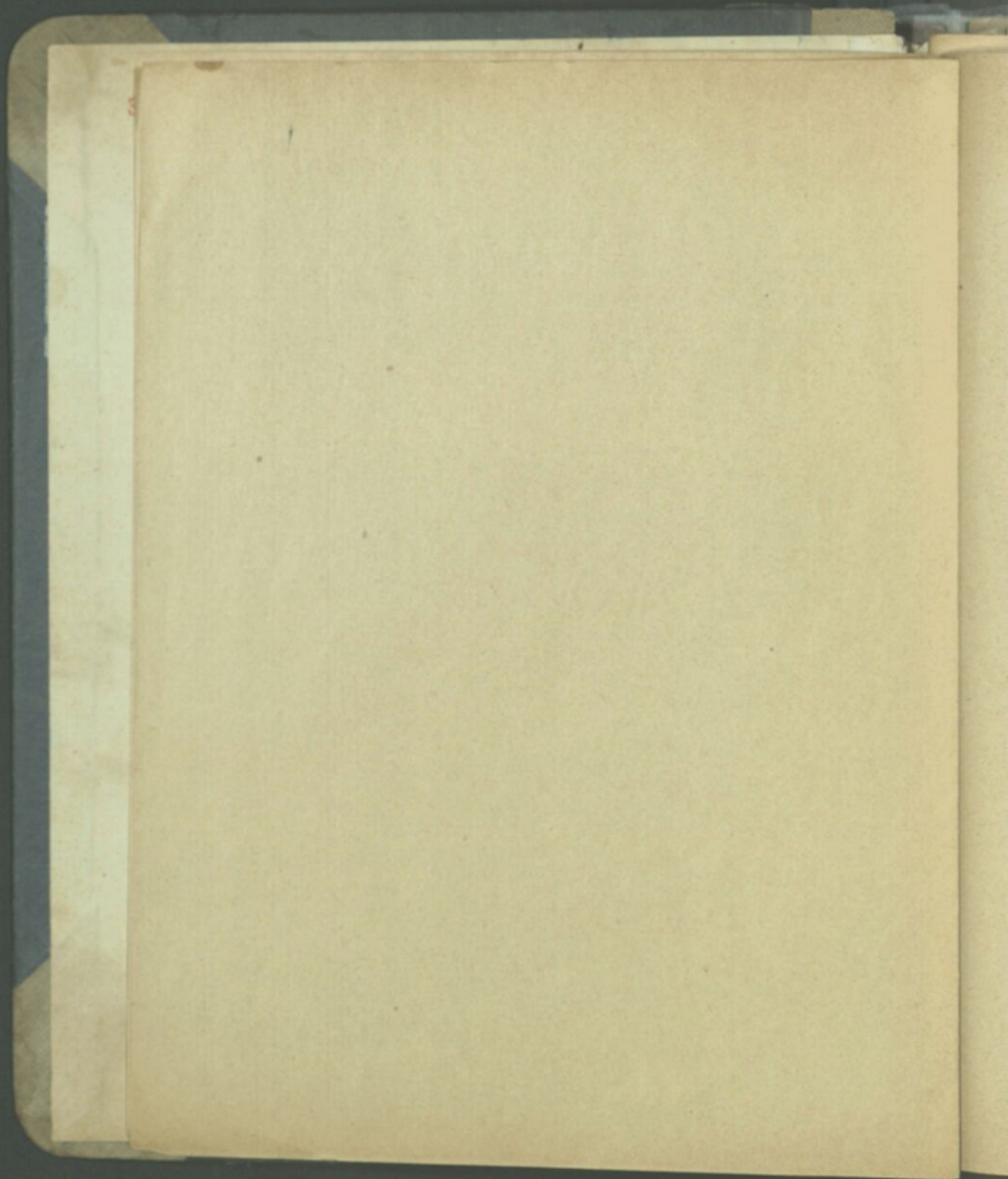


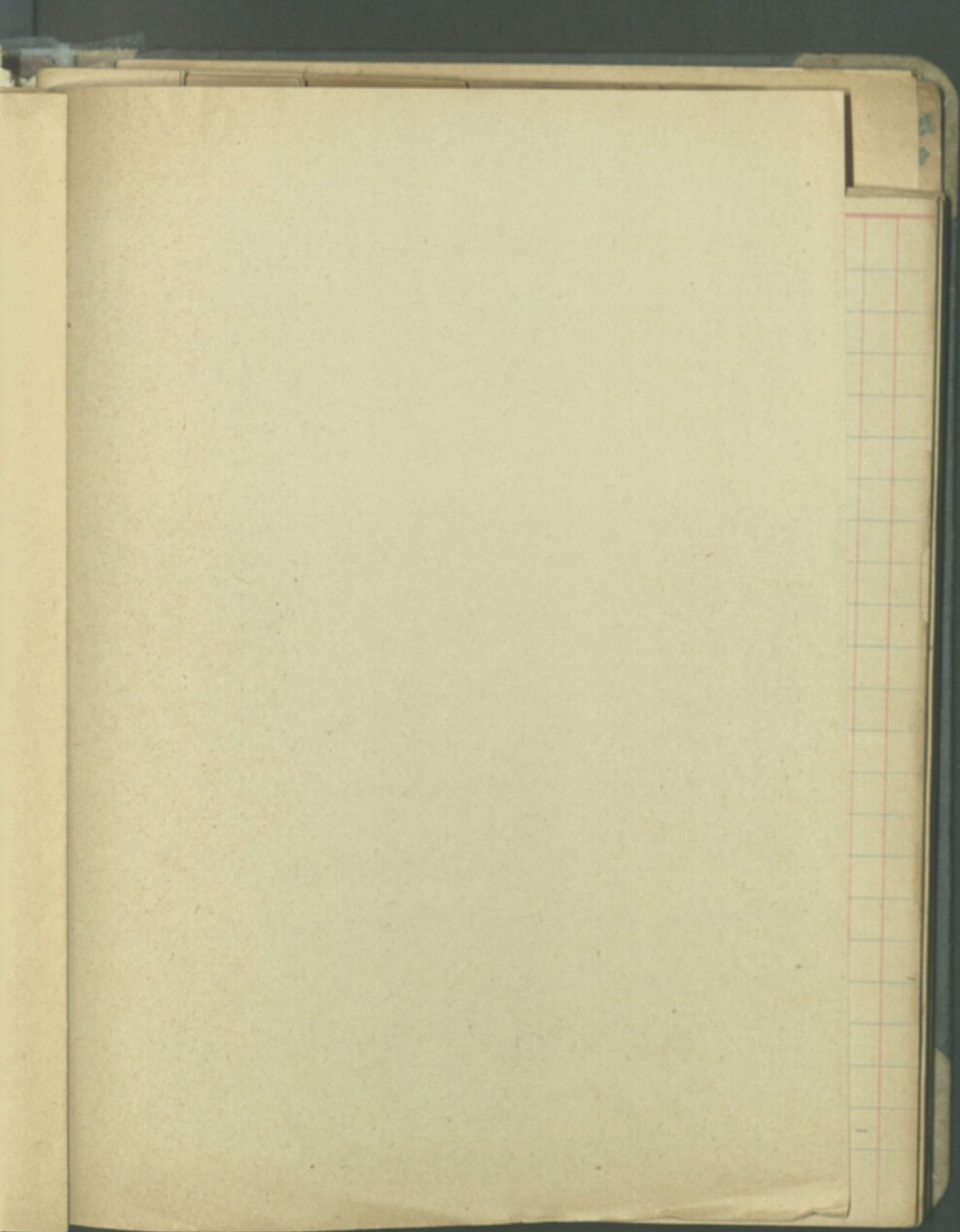
366 C

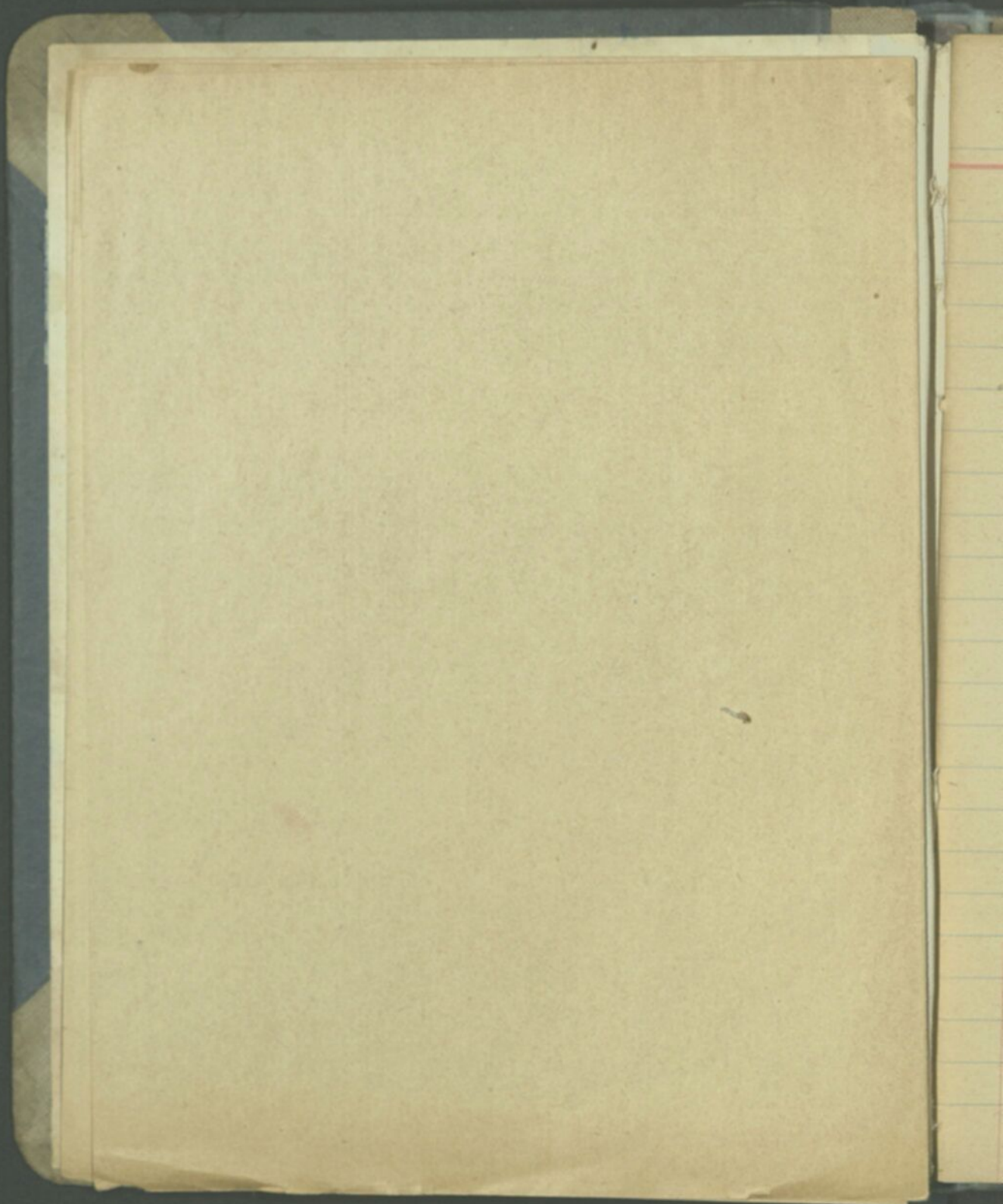
7









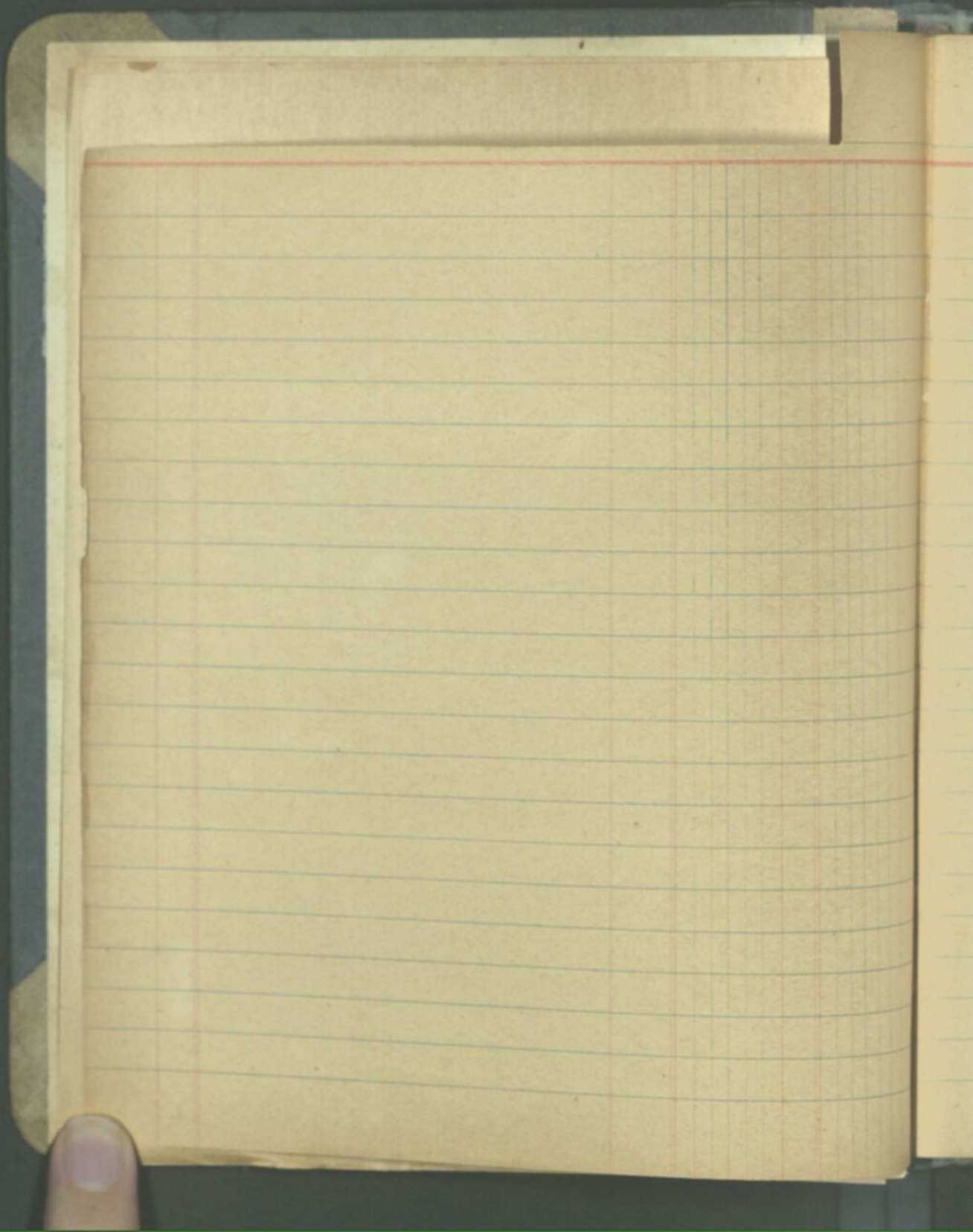


Haushalt-
schaftl.
Unterricht

Kochen

Backen

Quark
Speisen

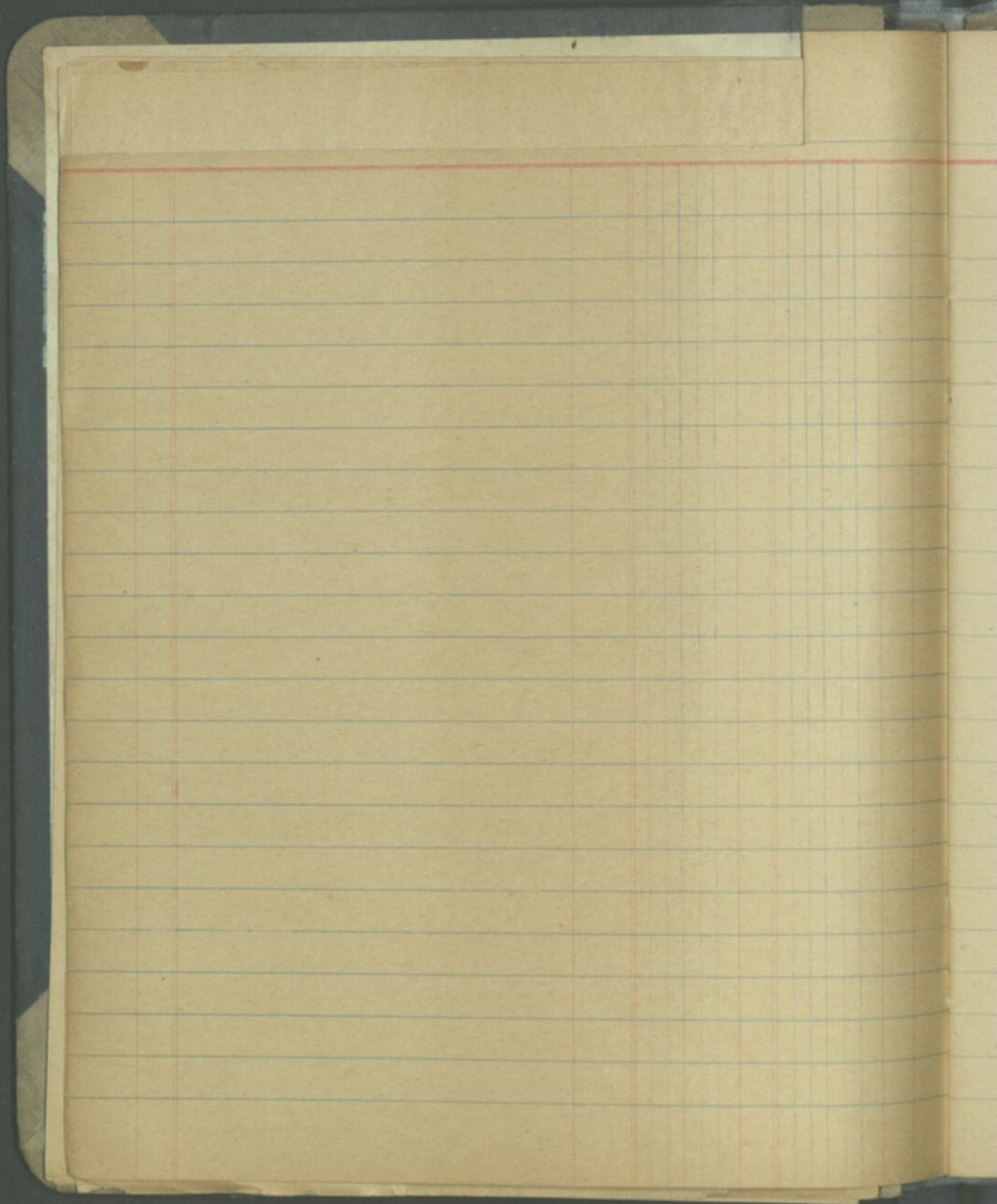


Haushalt-
schaftl.
Unterricht

Kochen

Backen

Quark
Speisen

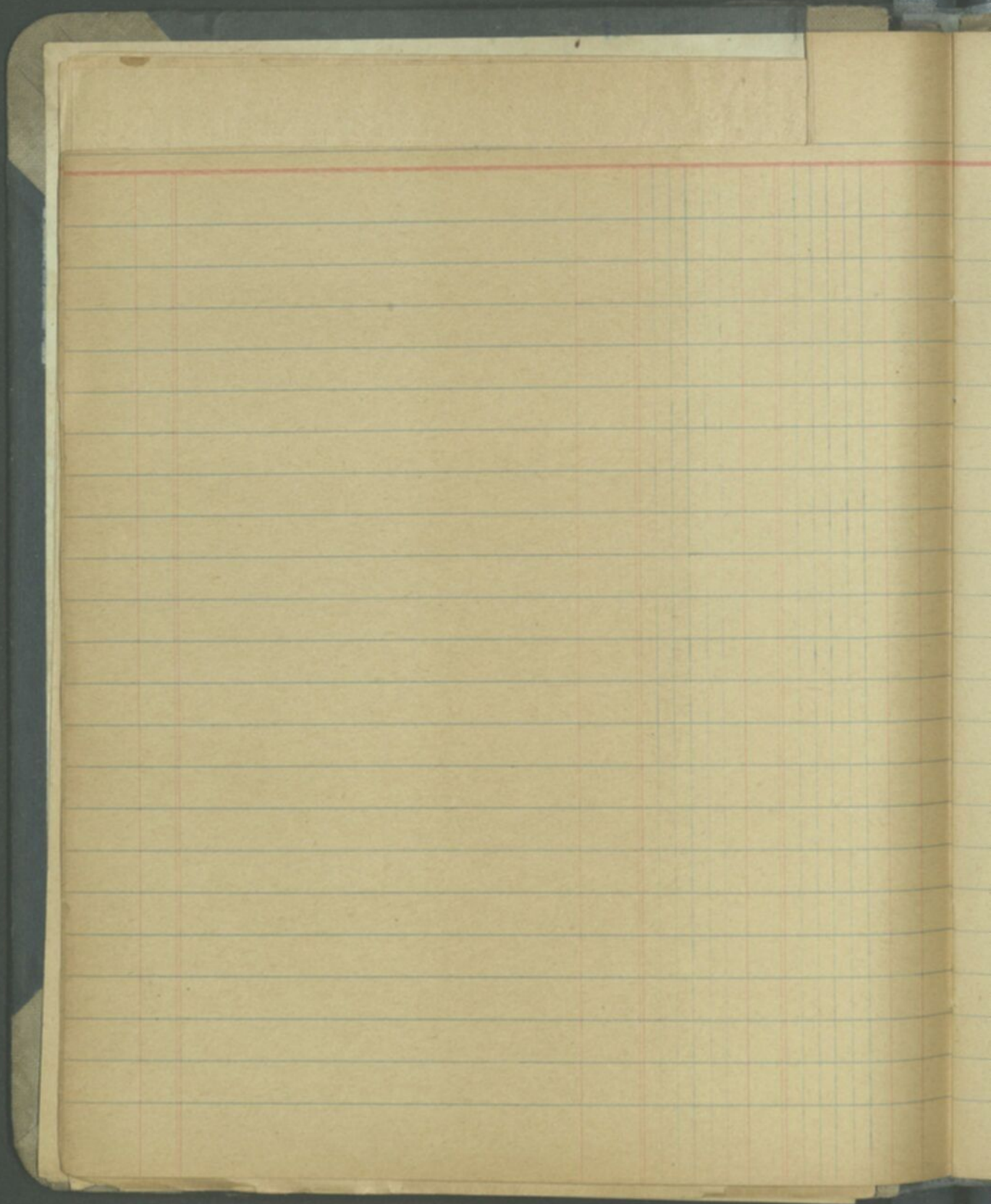


Hauswirtsch.
sch. u. päd.
Unterricht

Kochen

Backen

Quark
Speisen

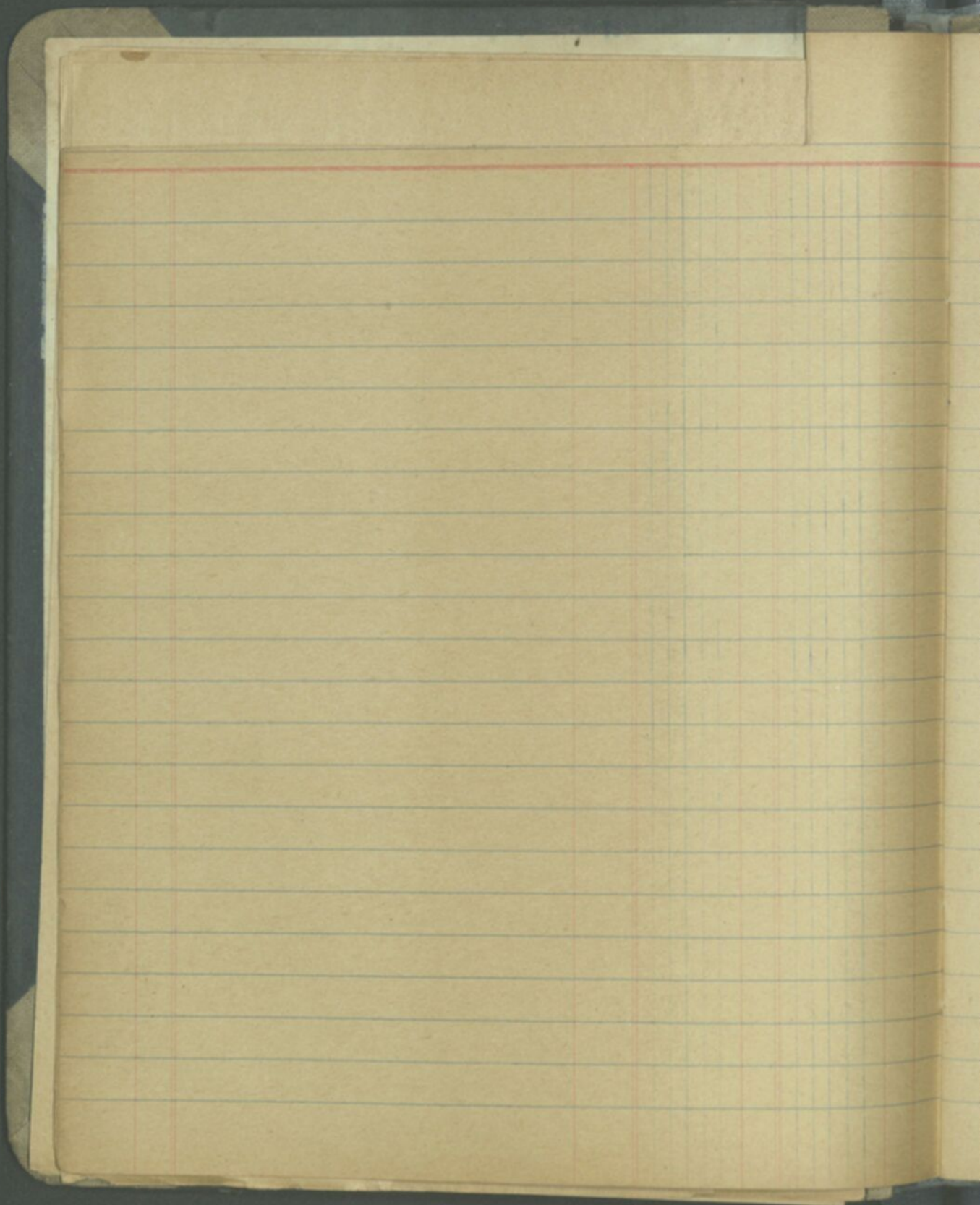


Haushalt-
schaftl.
Unterricht

Kochen

Backen

Quart
Speisen

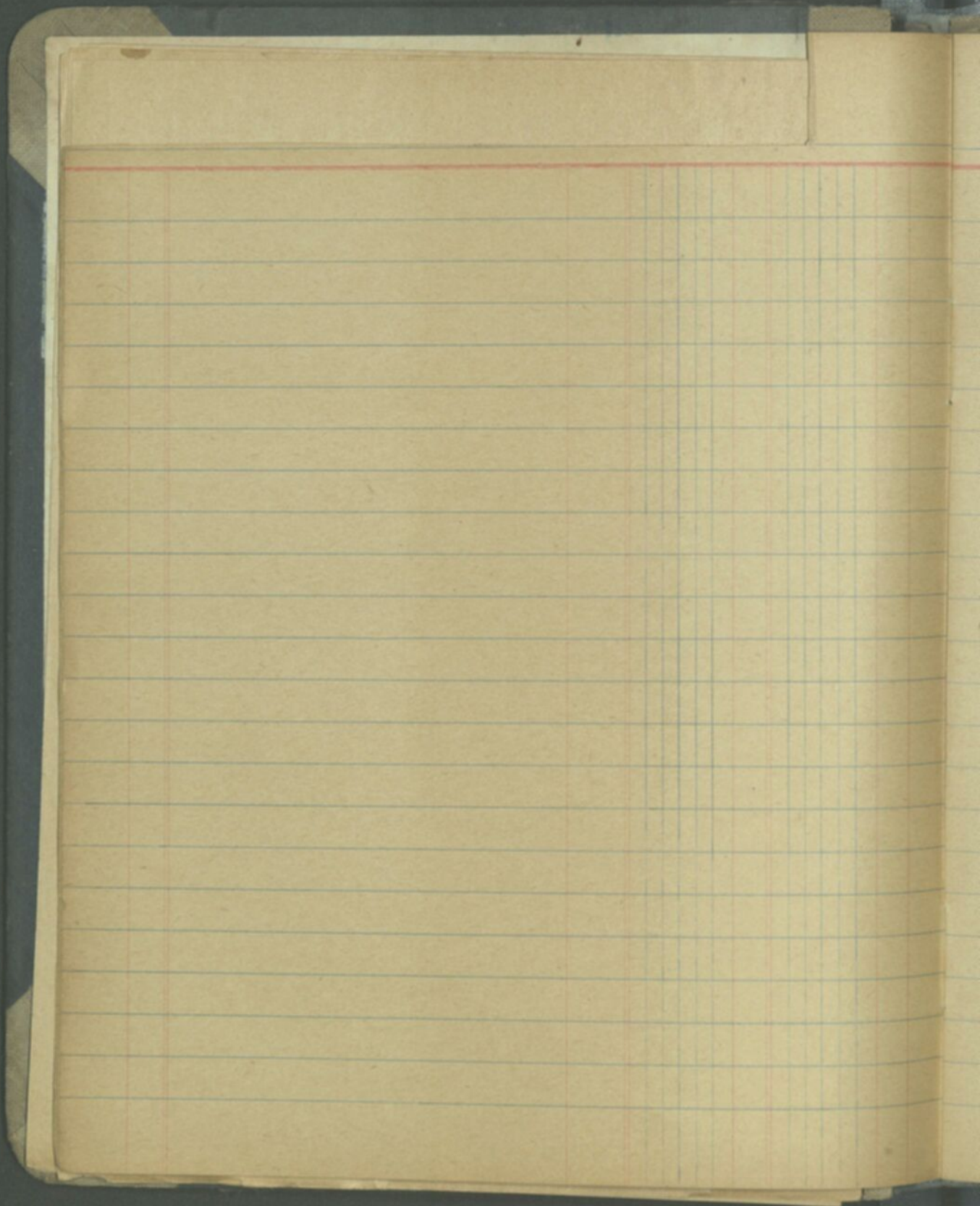


Haushalt-
schaftl.
Unterricht

Kochen

Backen

Quark
Speisen

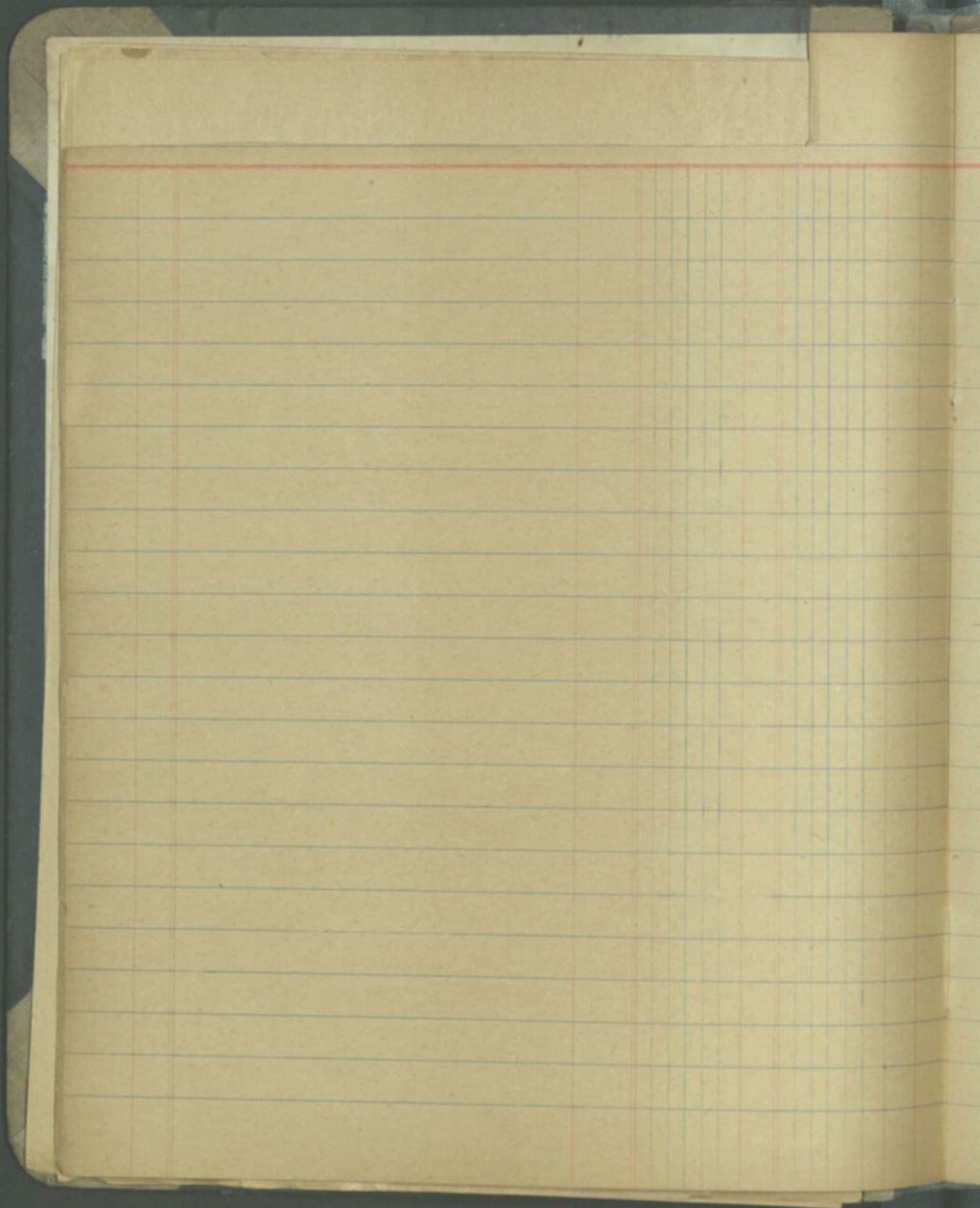


Haushalt-
schaftl.
Untericht

Kochen

Backen

Quark
Speisen

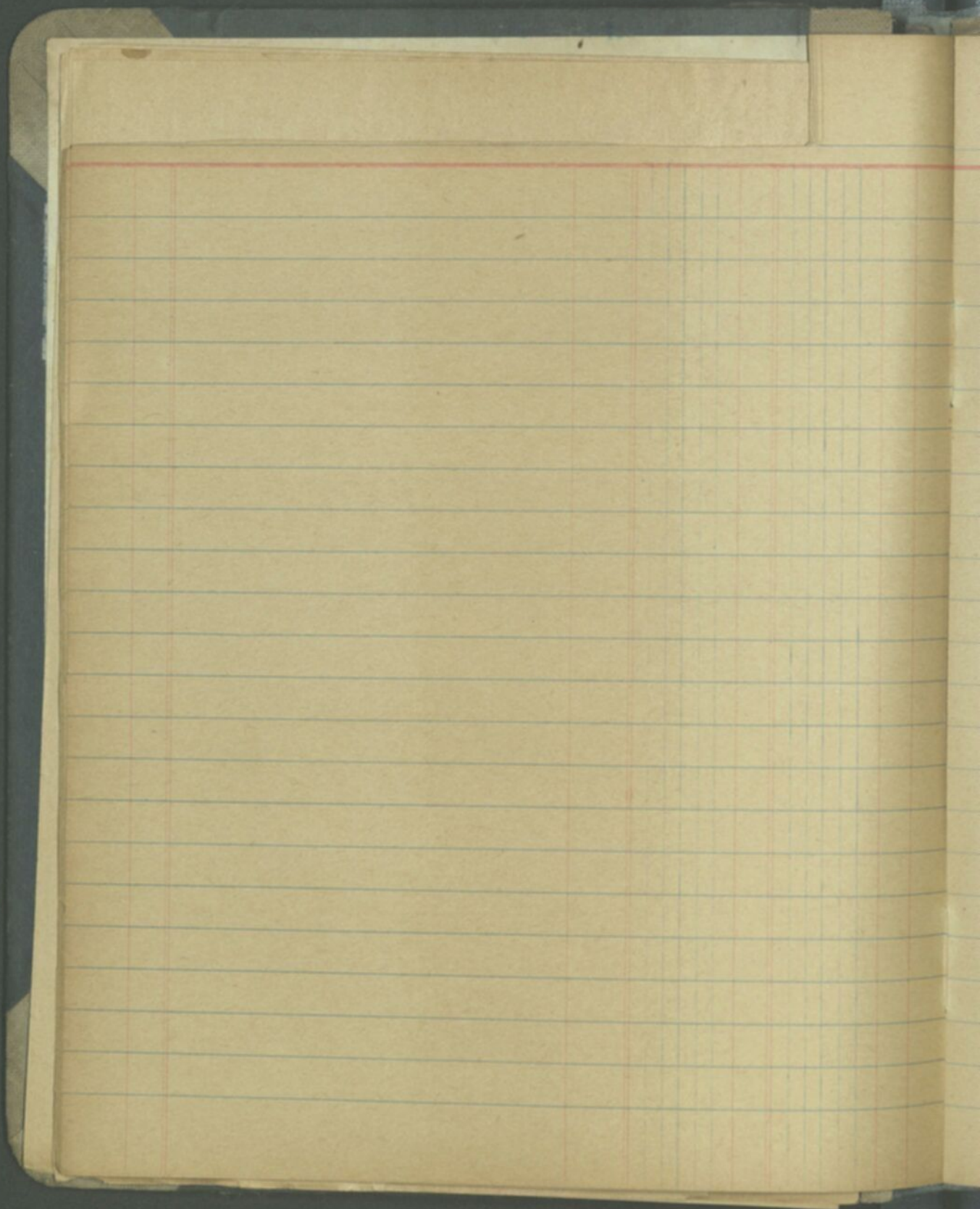


Hauswirt-
schaftl.
Unterricht

Kochen

Backen

Quark
Speisen

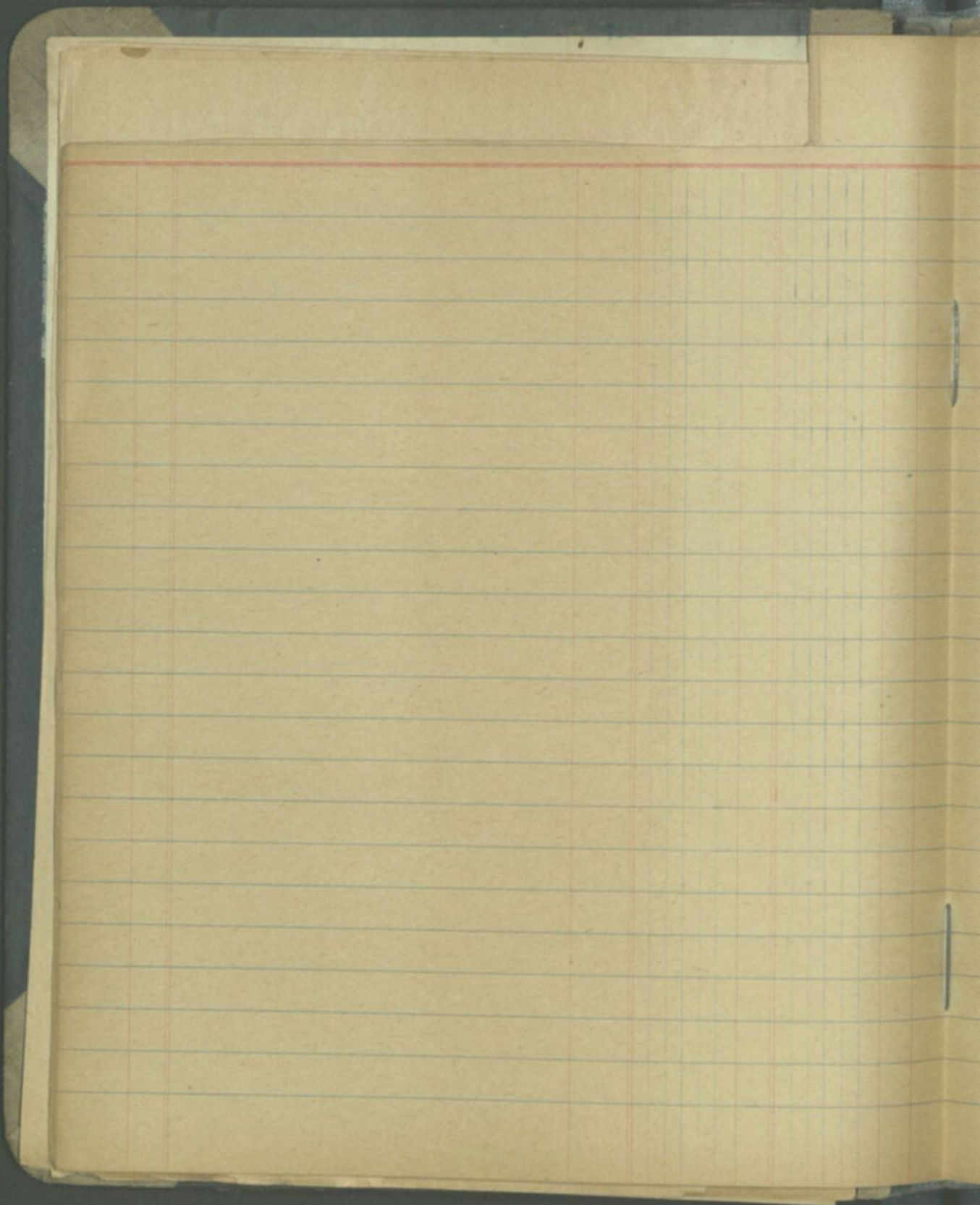


Hauswirt-
schaftl.
Untericht

Kochen

Backend

Quark
Speisen

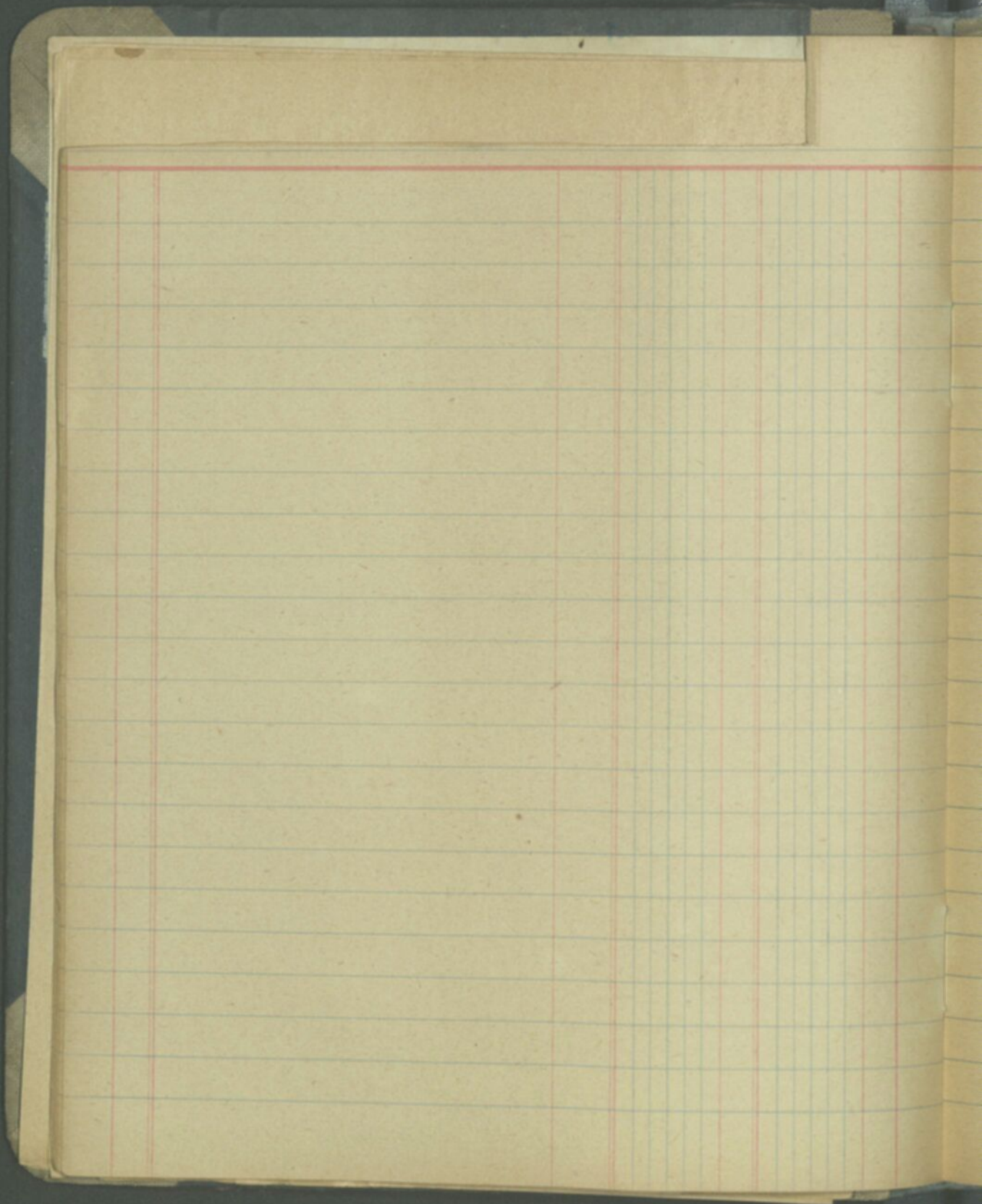


Hauswirt-
schaftl.
Unterricht

Kochen

Backen

Quart
Speisen

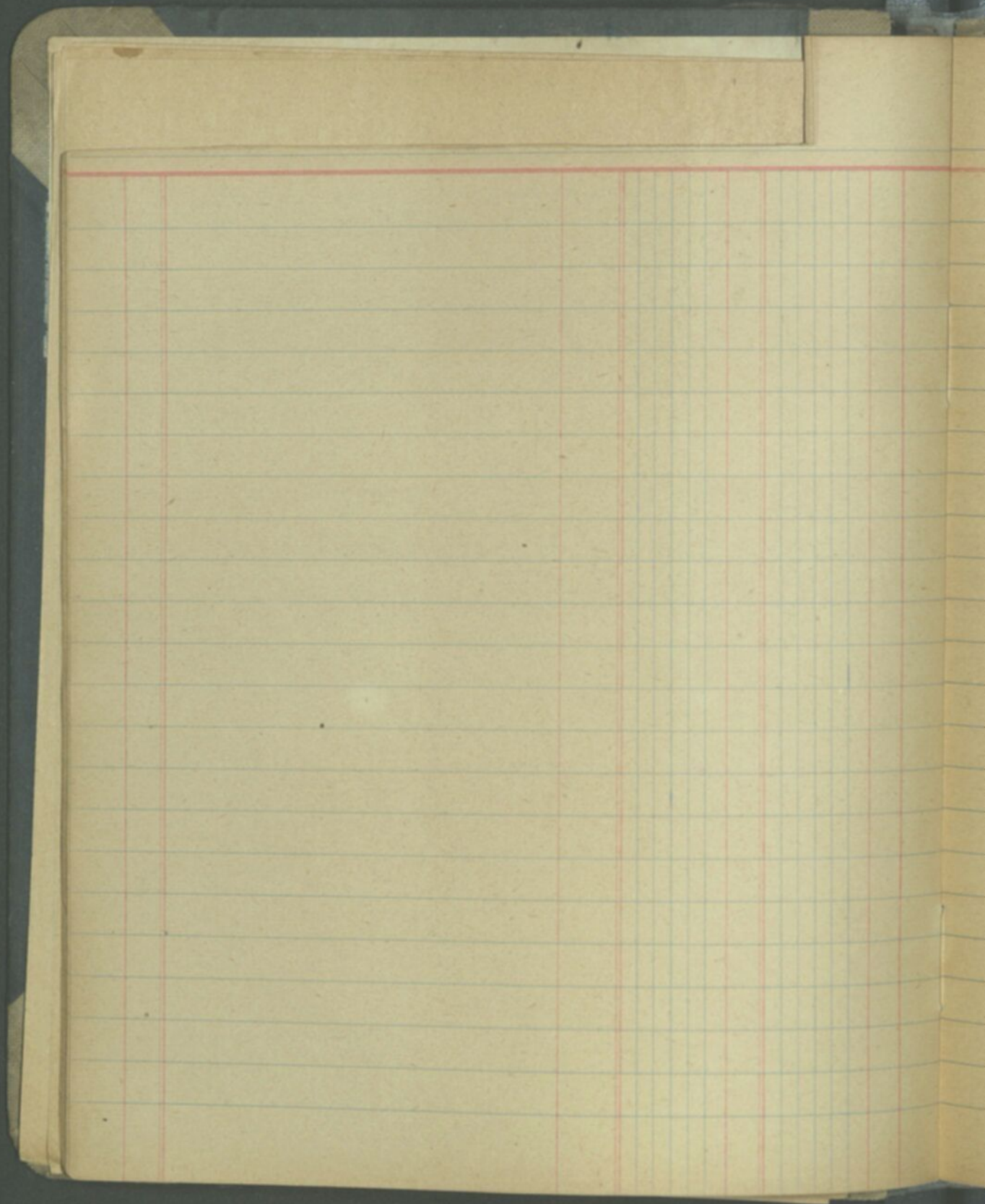


Haushalt-
schaftl.
Unterricht

Kochen

Backen

Quark
Speisen

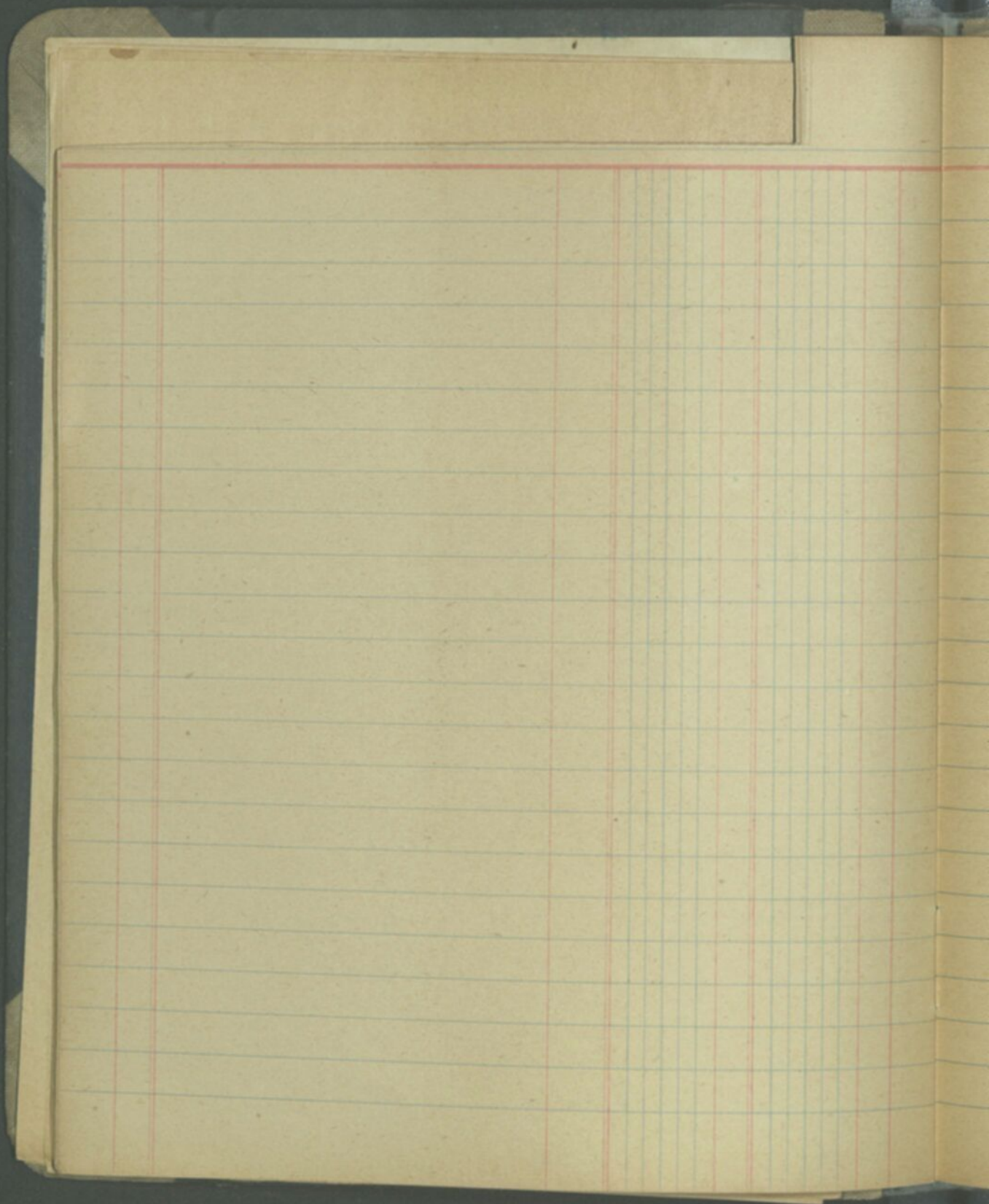


Hauswirt-
schaftl.
Unterricht

Kochen

Backen

Quark
Speisen

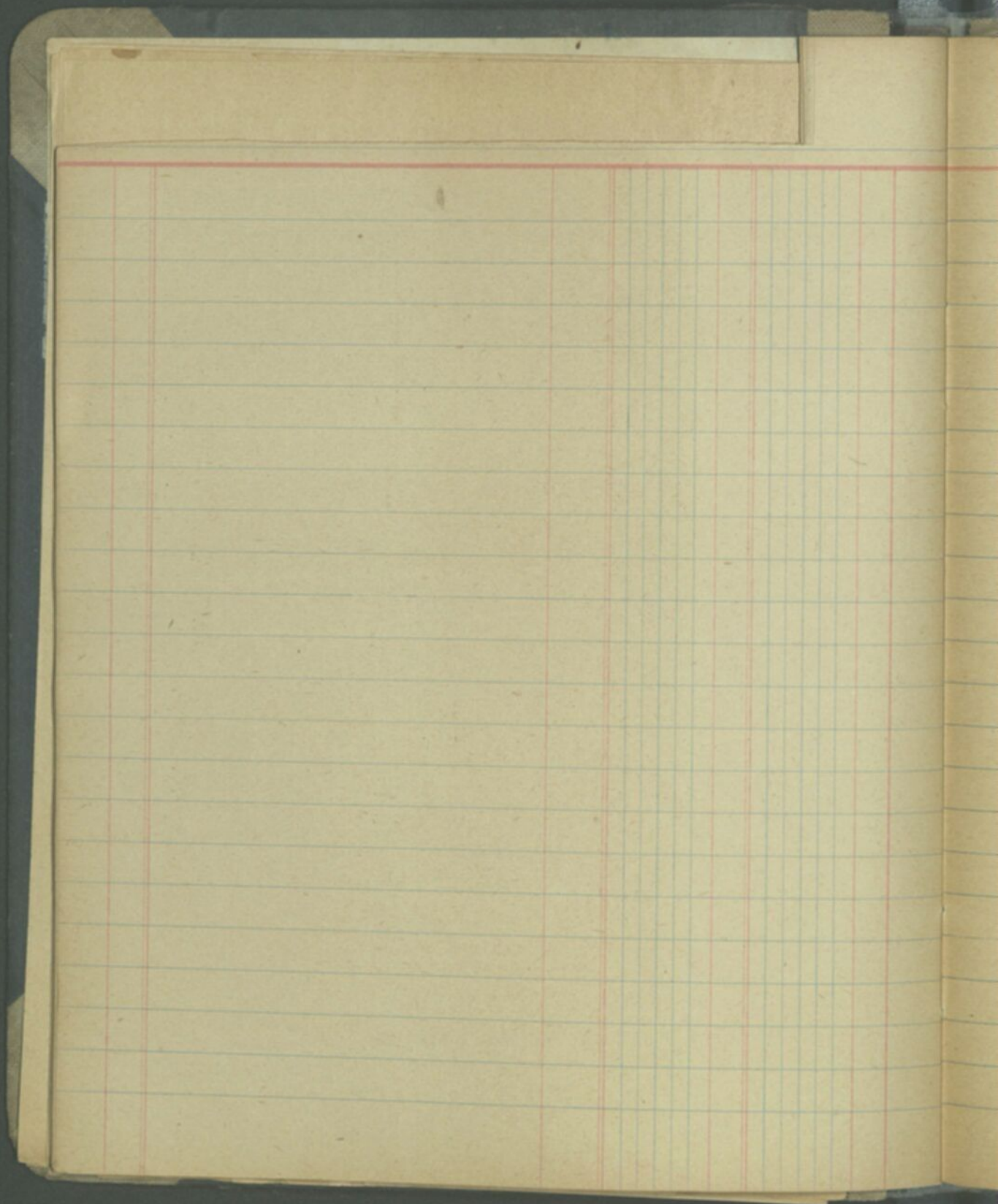


Haushalt-
schafts-
Untericht

Kochen

Backen

Quart
Speisen

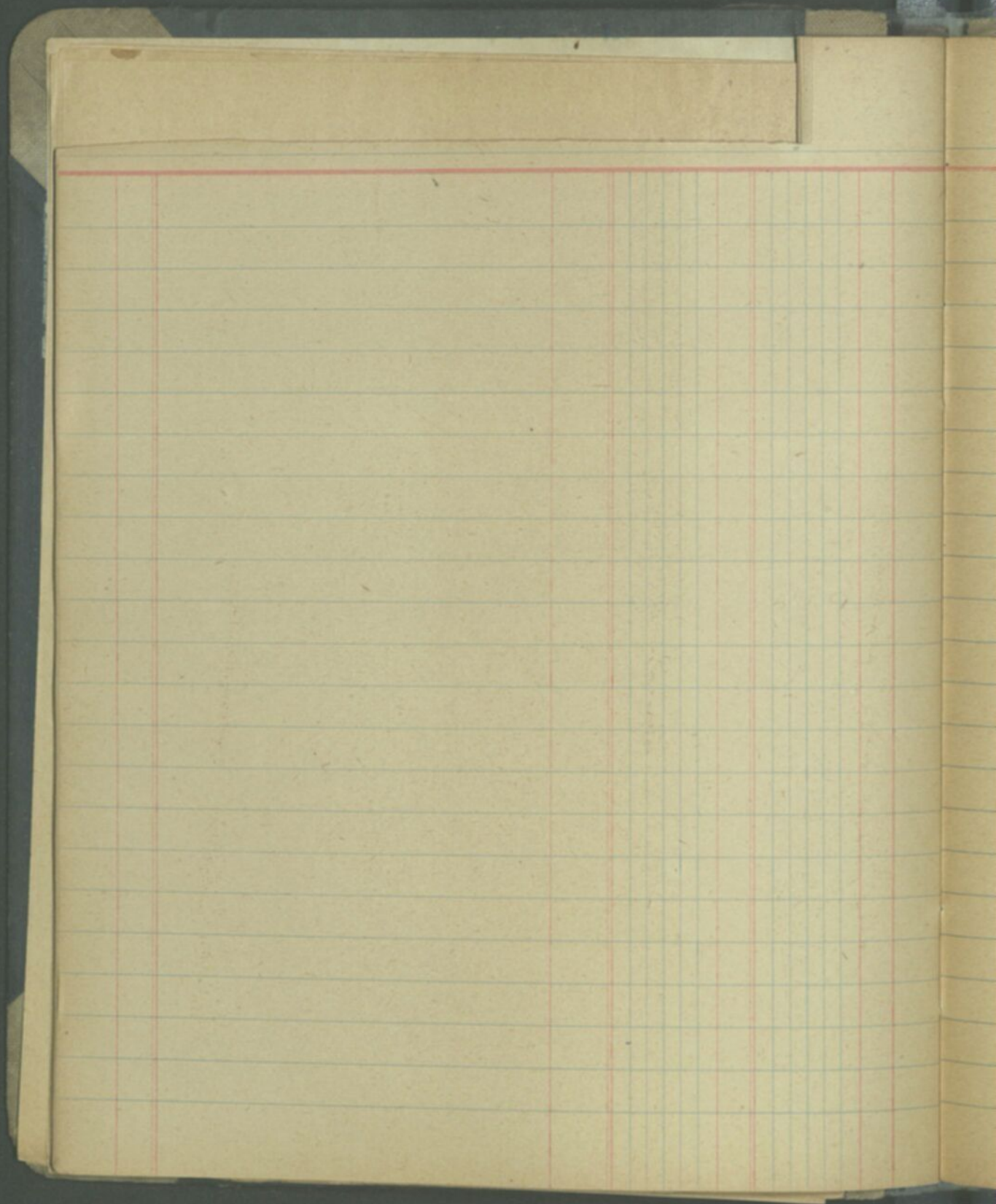


Haushalt-
schaftl.
Untericht

Kochen

Backen

Quart
Speisen

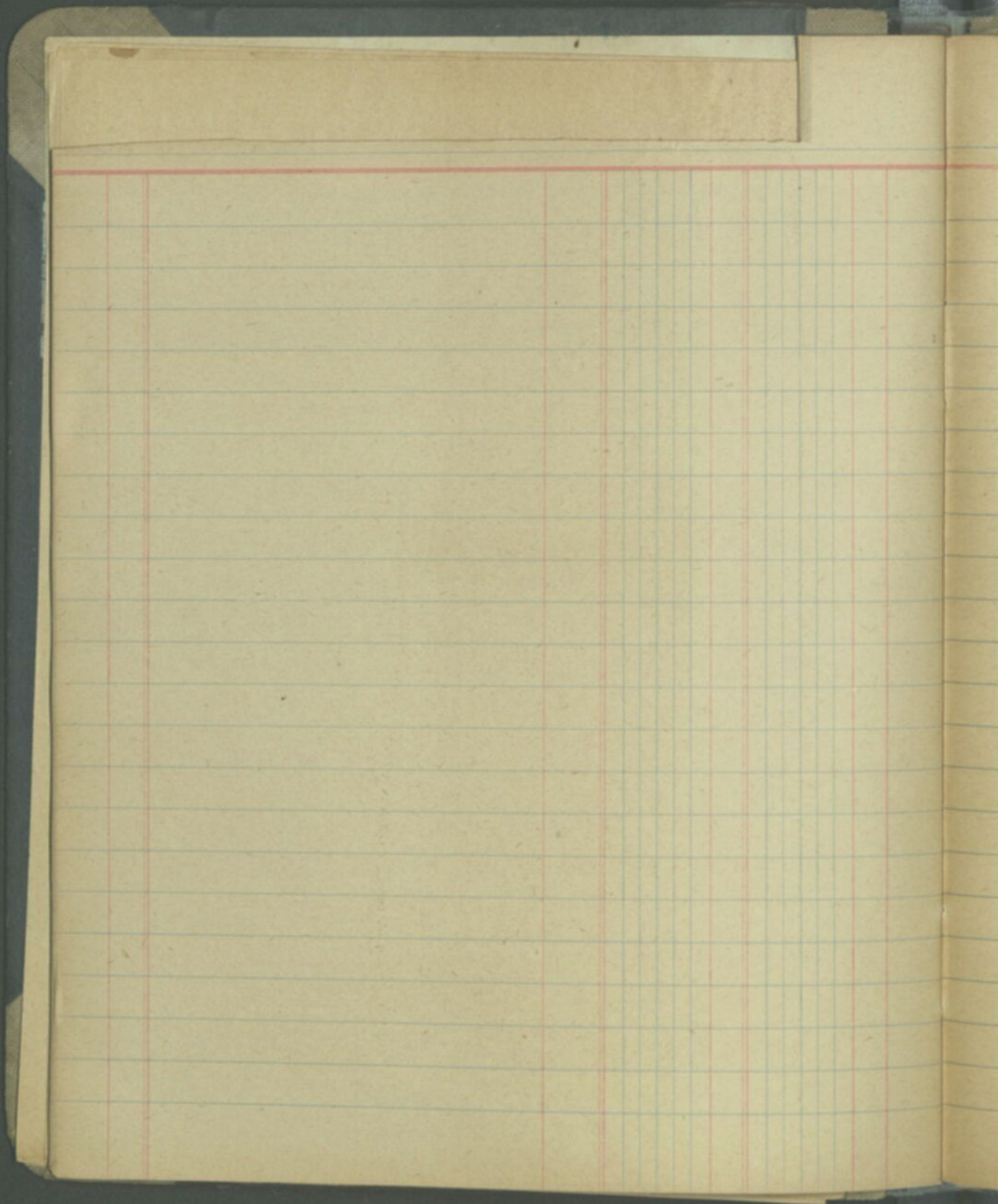


Haushalt-
schaftl.
Untericht

Kochen

Backen

Quart
Speisen

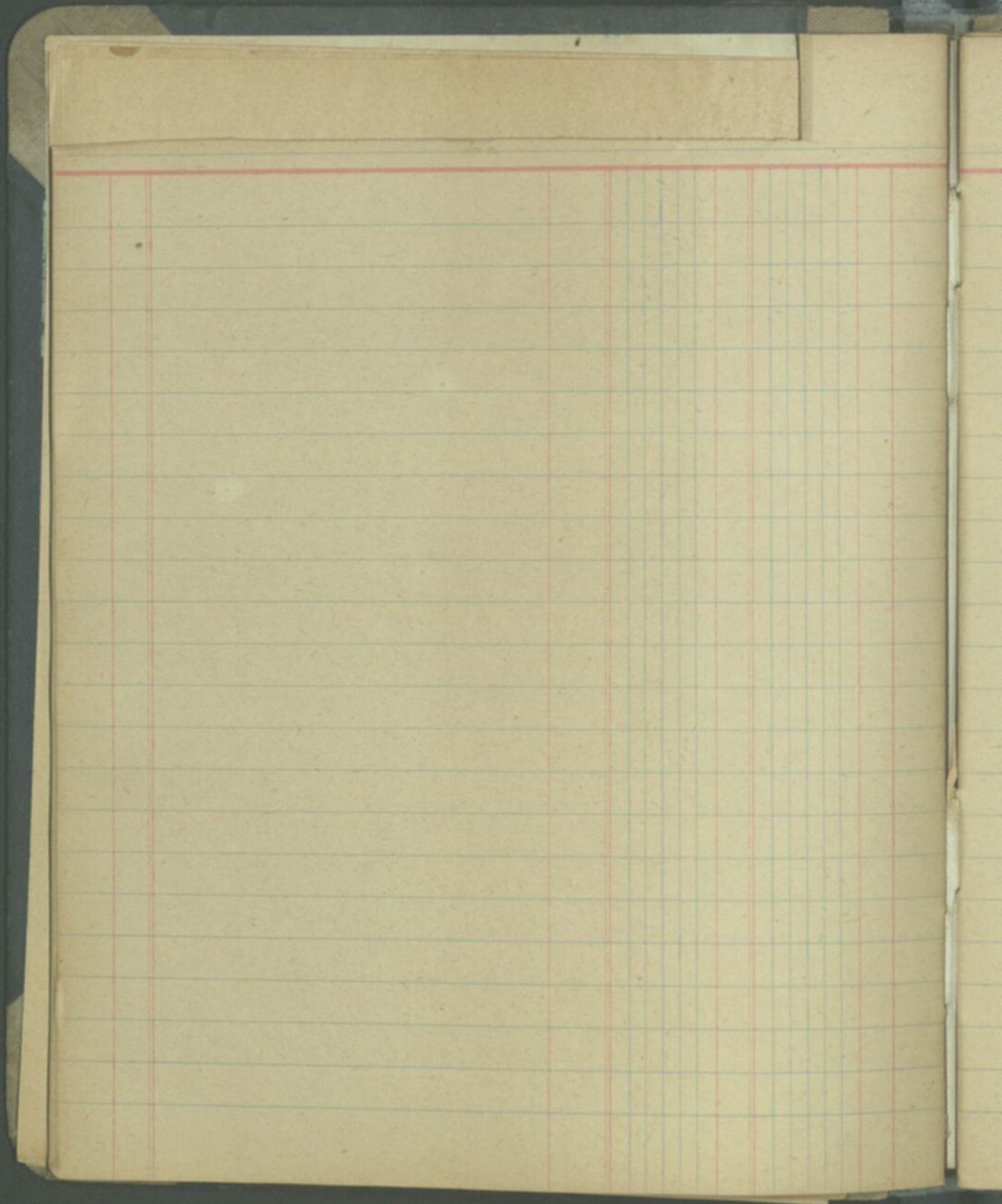


Hauswirtsch.
schaftl.
Unterricht

Kochen

Backen

Quartals-
Speisen



Löffelchen.

Wozu dienen noch Löffelchen?

Um bei Tisch eine gewisse Ordnung zu halten und auch allem die falls die Gefährlichkeit fern zu halten. Die Messerchen sind oft die einzigen Mittel um Tische von denen die Gefahr zu kommen ist.

Sind nicht ein Gefäß zu einer Messerchen auch nicht sein?

Es wäre den Tisch zu dem man nicht so weit gehen, daß der Tisch sauber ist. Im Grunde ist es unmöglich jedem Tische eine Löffelchen aufzuheben. Die Messerchen Löffelchen müssen gut mit Hand und Fuß sein. Inzwischen zu prüfen sein. Als Gefäß für eine Löffelchen ist das nicht so. in der Hand zu halten. Die Gefäßchen der die man immer in diese Richtung halten.

Wann soll man einen Tisch?

z. B.: Es gilt: Messerchen; Messerchen, Löffelchen, Gabeln
Tisch: Messerchen.

Die flachen Teller werden mit dem Tisch gefüllt mit der Hand als Löffelchen. Messer - Gabel können

man sagt es. Linke Seite. Rechtlich ist.
drinnen. Aber das ist alles. Wollen alle machen
von sich aus. Alles am Ende von links.
Wiederholen Sie das können nicht mehr den Platz
des Jungs sein. Geht ihnen aber falls nicht mehr
des Jungs sein. Anrufen von links, als wenn
man sie

Das kann man immer tief auf. Jungs Mann?

In jedem Fall sind die Jungs Mann
so beliebt. Dann noch können wir sie
mit immer besser verstehen, dass sie nicht so stark
sind, dass man nicht darüber nachdenken kann.
Das ist es. Kinder sind so ungeschick. Der
tiefste nicht mehr ist. Der tiefste Mann der
Jugendzeit auf der Erde.

Unterhaltung bei tief!

Bei tief haben wir Probleme gemacht. Wenden
sich aber immer nicht von ihnen aus
von ihnen man ist nicht in. Wenden Sie sich
ist nicht mehr.

Das ist Mann nicht als
nicht mehr der tiefste auf der Erde, der tiefste Mann der
immer von sich.

Kochen

Backend

Quar le
- Spigien

Im Herbst und im Winter, besonders im Winter
in der Kälte, wenn es regnet.

b. Linsensuppe 1. Zücker

heiß in kochendem Wasser. } einfach zücker
 heiß. }
 Rühren + kochen. } zweifach zücker
 Milch in Milch. }

1. Linsen: in kaltem Wasser kochen. gut
 kochen, kochen.

2) Linsensuppe: = Suppe der Pflanze. In jüdischen
 Ländern gut kochen. Alle Linsen für
 die Ernährung, die 5. kochen. Linsen
 kochen. Linsen + Suppe. gut kochen.
 in Linsensuppe in jüdischen.

Quark in. Linsen in. Linsen in.

Linsen in. Linsen in. Linsen in.

1. Linsen in. Linsen in. 2. Linsen in. Linsen in.
 Linsen in. Linsen in. Linsen in. Linsen in.
 Linsen in. Linsen in. Linsen in. Linsen in.

Linsen in. Linsen in. Linsen in.

Linsen, Linsen, Linsen, Linsen. Linsen. Linsen.
 Linsen. Linsen, Linsen, Linsen. Linsen. Linsen.
 Linsen. Linsen. Linsen. Linsen. Linsen. Linsen.

manigem mal muß die Gutsleute die Gutsleute zu sein
helt.

Wir haben die Gutsleute in unsern Händen.

ausländische Gutsleute sind.

1. ausländische Gutsleute

Majoren: zum besten in zu sein

Alle: das, für manchen von Gutsleute

besuchen: zum besten von besuchung. tripp, tripp

persönlich: einfacher, einfacher in. der Gutsleute
zu Gutsleute, der Gutsleute von fast alle
tripp. das muß zu erst werden.

Gutsleute: der Gutsleute von der Gutsleute das
in. in tripp, das zu tripp

Gutsleute: das Gutsleute mit Gutsleute Gutsleute
Gutsleute Gutsleute. das zu. das.

Gutsleute: das, Gutsleute, tripp, zum Gutsleute
zu Gutsleute Gutsleute von Gutsleute Gutsleute

Gutsleute: das Gutsleute, zu das, Gutsleute Gutsleute

Gutsleute: das Gutsleute, Gutsleute Gutsleute Gutsleute
zu das in. Gutsleute.

Gutsleute: das Gutsleute in. Gutsleute zu Gutsleute
Gutsleute. das Gutsleute Gutsleute

Kochen

Backend

Quercus
- Spigien

nun, anfangen.

Squid lining : one white goat, two calves, three
ponies, six deer, five birds (one on ground)

simpliciter: für solche, die jungen Menschen zu talen
hinter, führen

reiter: Die neue blaue Blüte Gattung zu sein.

Erkrankung : Samen von dem jungen Huhn zu fange hoch
anwandeln (war dem Huhn bald an-
frühling).

Einleitung: Einführung in die Themen (z.B. das Leben, die Natur, die Kunst)

Johnson : Gabletop, large.

Kindheit : Nach Siegi in Sipperi, Tanka, wie
jung waren.

proven: Sippin, Hall, Griebel, Gumbel

Sample : sainbaai, In.

Eruf : Gintan, Gensing, 5 C 4 sample. 2 Bluffs.
+ Woodruff.

Amis : zinn verbleuen

gibbosa multisp.: novae caele. jipra - in yam

Grünspannen: Wenn ein Blühen von den 2 in ppm
Grünspan, daher auf.

sonstige: ein zehntel, Trinke, Gewinn mit
vollständiger Trinke

Christenliche Gewinn

Papier: weiß = rot; ein weiß = grün; also das zu
Geld ist in Trinke

Pflicht: ungenügend für den Körper, wenn es
nicht ausreicht (Gefahren)

Wirtschaft: zu trinken, Gewinn, ein Pfund, ein halbes Pfund

Zins: Gewinn, ein Pfund, ein halbes Pfund + Gewinn

Wissen: Gewinn, Gewinn, Gewinn

Wissen: } Gewinn

Wissen: } Gewinn

Wissen: Gewinn, Gewinn (Gewinn)

Wissen: Gewinn, Gewinn

Wissen:

Gefährlich ist unzureichende Gewinn
wichtige Gewinn

1) Auf was für Gewinn kann man
in der Wirtschaft mit Gewinn?

Auf den Körper muss Gewinn einwirken
damit es nicht mit Gewinn kommen kann. Das sollte

man p. d. das feine mittel aufzufrischen die in
ganzen der Menge das in. Gegenwärtig Hoff
unfallbar die das feine mittel man soll
nichtig in. preiswert sein.

2) Wie werden die das feine mittel zu bewahren?
Um die das feine mittel gegenwärtig Hoff
zufallen müssen die das feine mittel richtig zu
bewahren. Ein Einblenden der das feine
mittel beim das feine mittel ist zu ver-
meiden. Aufzufrischen die das feine mittel
nicht zu viel gekostet werden. das richtig ist die
richtige Zusammenstellung der Zutaten, damit
dem Körper nicht irgend ein Schaden zu viel auf
ein x zugeführt werden. Ein Schaden müssen
nichtig mit den richtigen Zutaten zusammen-
gesetzt gewesen sein.

Welche Zutaten sind zu wählen?

Wie die das feine mittel alles Material zu aufzu-
stellen werden. Ein zu wenig Zutaten werden die
das feine mittel die das feine mittel zu viel
aufstellen! Ein müssen gegenwärtig Hoff
sitz unpfundig.

Welche Gussverfahren kennen wir?

- 1) Gießen: gussreifen in form des flüssigkeits
- 2) Drücken: " " geschlossenen topf mit saug flüssigkeit + fett
- 3) Drücken: " in hohlen formen davor drücken
- 4) Drücken: " " fett an drücken, mit feiner flüssigkeit anfüllen
- 5) Drücken: " " feinem fett
- 6) Drücken: " " feinem röhren dacht + feiner luft.
- 7) Drücken: " dinst röhren luft in. dinst röhren
- 8) Drücken: bei gleichzeitiger arbeit der guss drücken
- 9) Drücken: in geschlossenen topfen drücken an der guss reifen, alle druck müssen die drücken dacht geschmolzen sein.
- 10) Drücken: die drücken müssen in hohlen formen drücken in die hohle kommen. die drücken muss immer geschmolzen sein, damit die drücken dinst der dacht geschmolzen (3 x so lange).

Kochen

Backend

Quar le
- Spigien

Sind wirfen wir die Hoffnung zu Hilfe?

Wer alles in Weinum, zu kommen lassen den
Geflügel. Platten, Tüpfeln waschen! Am Spie-
kelman mit Eisen vergiftet werden! Erbsen felling
bringen in auf farbige zu kommen felling der
Spieglarigen

Ich hoffe man mag die Briefe zu mir
gemeinisch für die Maßen einfallen. Gut
kann

Die Bedeutung der Holzknappeinheitsmittel
a) die Kestoppel.

Sollte Euch hingut der Stoffel für ein paar
Ganipainig?

[illegible]

Was ist das in der Koffel?

Wir haben die Koffel in 2 große Gruppen

a) feste Koffelarten, b) weiche Koffelarten.
Die festen Koffelarten sind meist zu sehen
in der Natur zu Holzarten, Koffelarten
Beispiele

Was ist das in der Koffel?

1.) im Fall, 2. im Fall.
Im Fall können wir finden bei Gasse,
die sind mit Koffelarten
Koffelarten, K. = fester, K. = weicher,
K. = fester, K. = weicher,
K. = fester, K. = weicher.

In der Natur sind die Koffel
Koffelarten in der Natur zu sehen. Die
sind die Koffel zu sehen. Die
Koffelarten in der Natur zu sehen.
(Koffelarten!)

Was ist das in der Koffel?

Im Fall können wir finden bei Gasse-
Koffelarten (zu sein K. 2) die sind mit

Kochen

Backen

Quark
Speisen

Die Masse harten, nicht aufsteigt als weil
sind. Wir haben uns folgende Kartoffeln aus-
gewählt in. mäßigen Kerd.

Wie untersuchen wir Kartoffeln auf?

Erster Gesichtspunkt: harte Lagerung, gute Luft-
möglichkeith, nicht zu viel Licht. Besonders
Kartoffeln werden geschäftl. in passender Wei-
se.

Die Kerkoffelkeife ist die
wichtigste Maßzahl der
Veränderungsmöglichkeit. →

Welche Rolle spielt die Kerkoffel in der
Weltmarkt.

Die Kerkoffel ist Weltmarktführer mittelgroßer
die in. besonders die Länder von Gebirgen.

Kerkoffelverarbeitung.

typische Kerkoffeln 28%; pilzkartoffeln 39,5%
pflanzkartoffeln; feinkartoffeln 8%.

b.) Gebrauche in. jib.

1.) Welche Gebrauchsarten kennen wir?

Noggen, Gasse, Gasse, Kasse, Moris, Gasse,
Gasse usw. Uml.: Reis.

Erpferding!

jeht Gebrauche kennen hat folgenden Auftrieb

2.) Warenbezeichnung:

Wie sind bezeichnen: Gasse, Kasse: Kasse, Kasse
Gasse, Kasse: Kasse, Kasse
Kasse, Kasse

Die sind Kasse, Kasse ist für sich die Kasse-
Kasse, Kasse. In der Kasse, Kasse sind alle
Kasse, Kasse. Kasse, Kasse, Kasse, Kasse.

3.) Welche Produkte kennen wir aus
den verschiedenen Gebrauchsarten?

a) Kasse: Kasse, Kasse, Kasse, Kasse.

b) Kasse: Kasse, Kasse, Kasse.

c) Kasse: Kasse, Kasse, Kasse, Kasse,
Kasse, Kasse, Kasse.

Kochen

Backend

Quarte
Spiegel

d/ Guter: Guter flocken, Guter maff, Karl-gesippen
el Meis: Meis, Meisgasse, Gasse

Was ist beim Gieken zu beachten?

Das Meis darf nicht liegen in. Das ein
fängt sein in. Ordnung klingen zu lassen.
Wie besser sein Meis mit?

fist.

Das ist ein fischer 2 große Gasse:
Das fische in. Das nach der fische. Beispiele:

Das können wir fische zuweisen?

fist ist sehr wichtig zu verstehen. Das können
sich denken, haben, in 61 einlegen mit einem
Mausmaße der Mausrunde zeigen...

Was ist beim Gieken zu beachten?

fische müssen fisch sein: Klingen gut, fische
nach in. fisch, zeigen klar.

Kochen

Backend

Quart
Spiegel

Waschen kochen: Gasse flucken auf: Karkow, Kup-
fett, auf geinbrenn' D'pfel, In gein-
bay, Gudel braten.

Sinken kochen: kein Salz (mit Kirschen wein)

Finde kochen: kein flüssig, kein Ei, viel feink
Obstbrot, Zirkelbrot.

Hefe kochen: kleine Milch, Obst, Rostkoff,
Pfeffer, Kirschen, Gitter.

Waschen mit dem Wasser, wenn wir
drücken das Obst bringen!

How, alle die bringen wir für den, be-
merklich für Gasse, Gasse mit dem appetit-
süßend ist. Für den an geistlich sein. Hier
bringen den den den in eine bequeme
Lage, legen ein Stück in den.

Reynere kochen:

Muskel lang kochen lassen, damit der Ei-
weiß flüssig ist bis hing kommen.

Ein Milch in. ist ein Produkt.

1) Sollste Milch kommt für unsere Ernährung
in Frage?

war früher, aber ist jetzt.

2) Warum soll sie die Milch zu kommen?

Ein Milch an sich ist ein Erzeugnis, das
für die Menschen notwendig ist. Ein
ist die natürliche Ernährung der in der
Welt lebenden Menschen. Ein Milch ist ein
sehr wertvolles Produkt, das für die
Gesundheit, das Wachstum, die Pflege und die
Ernährung der Menschen notwendig ist.
Milch 3,5% (3% Fett, 0,5% Albumin)
Fett 3,5% (Fett)

Proteingehalt 4,8% Milchzucker

Minerale: 0,7% Salz, Phosphor.

Wasser: 87%

Minerale: A. B. C.

Was bedeutet die Milch für unsere Ernährung?

Ein Milch ist ein sehr wertvolles Produkt, das für die
Ernährung der Menschen notwendig ist. Ein
ist die natürliche Ernährung der in der
Welt lebenden Menschen. Ein Milch ist ein
sehr wertvolles Produkt, das für die
Gesundheit, das Wachstum, die Pflege und die
Ernährung der Menschen notwendig ist.

Billig in. und ist in der Ernährung.

Kochen

Backend

Quark
Speisen

Wurde gegen 1/2 Liter. fort ein Milch?
 Die gewinnst leicht eine Milch für ein
 ein in der Luft und in der Milch in Kaffee-
 Molke kommen. Milch nicht lange lagern, kein
 Milch von heute kann trinken!

Wurde Milch für die Kaffee-
 1) Butter: 1 kg Butter wird 24-28 l Vollmilch.

Die Butter wird in der Molke aufbewahrt,
 luftgekühlt. Die Milch soll nicht über Kopf
 in die Butter kommen.

2) Butter: bleibt beim Butter-
 selbst für ein Tag unversauert, wenn sie
 als Brinnung für den

3) Butter für die Butter: kein Vollmilch, nur
 kein Fett. Gelblich eine Butter.

4) Butter: eine für ein Tag in der Milch.
 Butter: für ein Tag in der Milch.

5) Butter: für ein Tag in der Milch.

6) Butter: eine für ein Tag in der Milch.

7) Butter: eine für ein Tag in der Milch.

d) kein braun oder milch weiß!

mit 90° neigen, bis in die Winkel fallen.

IV. Hant ju wolle wißhaftige Bedenking fat d. M. y.
 der Milybude of Bonn vor in den off
 beginn der guldten nuch den.

Beginn zu / zu Ende des Monats.

Mo Uk: zum Dringen, Garbpflegen, Er-
nte pflegen, sonstige Arbeitspflichten.

Die pflanze, wainige stiele sehr gut

gibt auf n. Gallenvergrößerung von Abf.
n. Gallen.

ii. *Zinnifer*.

1) das wir für uns beim Ein Kauf brauchen.
das kaufen wir in ein besserer Qualität,
solche, zu kaufen ist besser, das bringt uns das, ein
wie das für uns ist zu halten in. preis noch sind
Mondean waren!

fallows in spring.

Einmalen war Off. in. Gm. = worden war.
wilt, d. f. war den d. f. war den d. f. in.
Gm. in. f. d. d. f. war den d. f. in.
d. f. in. f. d. d. f. war den d. f. in.
d. f. in. f. d. d. f. war den d. f. in.
d. f. in. f. d. d. f. war den d. f. in.

gerichte kann per wasserweg. hup - wasser. pferdman
reich.

Gelbes u. braunes Fleck: Haut wird 20 Min. mit
Zitronensaft bestrichen, ein feines Netz aus
Zitronensaft wird über die Haut gelegt, befeuchtet.
Fingerring: Ring 1 m breit 2-6 m lang

Einlegen in Sand.

Aufhängen:

Tháp giải oan :

di off your own :

Gracia Magna:

Die Bestimmung von β ist in. gewöhnlich.

1) das Lge. Auchen war off in. Gammeln kommen wird

Gammelf: Adingelgammelf: Mian, Cymanigauingel, Ra-
stabyr, Marwa Lij, Gomy, Raffin v. Rm.

Parigul gracile = *Parigul gracile*

Ein Baumgummi: Glimmer; Kupferkiesel, Chalkolith

Miller, Jennie. Junior, Cal, Calmar

Kollmann: Salom n. Koll

Freigeigensin: Gewerke, Geld - freigeig. Kasse

Kochen

Backen

Quark
Speisen

Obst: Erdbeere, Apfel, Birnen, Quitten

Obst: Pflaumen, Kirschen, Marillen

Brennholz: Buchen, Tanne, Kiefer

Brennholz: Buchen, Tanne, Kiefer

Brennholz: Buchen, Tanne, Kiefer

IV Hand für Buchführung hat das Obst in Guss für den
in der Guss für den.

a) Guss für: Ist zum Aufbau nötig, um die
Lage der Mauer zu bestimmen. Die Mauer ist
in der Handlung der Mauer. Die Mauer ist
nicht mehr zu sehen.

b) Obst: viele Obst = in der Buchführung. Brennholz
um die Mauer zu bauen. Die Mauer ist
nicht in der Handlung der Mauer. Die Mauer ist
nicht mehr zu sehen.

IV Hand für Buchführung hat das Obst in Guss für den
in der Guss für den.

IV Hand für Buchführung hat das Obst in Guss für den
in der Guss für den.

1. Isin mayon noir est n. grise ou jaune?

Wie kann man sich da in Berlin verhalten?

a) Gummis: in dem ein pflanz, wissend
im winter, ein pflanz, die haben. Ginkgo

e) Bsp: gelbes Pulv. n. f. von dicke Pfeln: Kienbupfel
Pfl.

Die Umwandlung von Silber in = gemischt.

I Konsum gehalten wird nicht abgelehnt. Heißt gewissermaßen in in der Praxis sein?

Es ist gesund, erfüllt viele wichtige Aufgaben in
Gedächtnis, Stoff, im Gehirn werden wir im ab-
hängig von mit einem für den Stoff; das sind
unseren (für den Stoff) zu geben.

Welche sind die winterhärtesten Pflanzen?

Verbreitung: in Indien, China, Japan

Zu finden in. Gamsi.

Beim Aufg. an Hefen, Gärten, Hüften

zu Tadel, Lippa, Finke

Wännenkaff: von Jucken, Zittern, Schenken

zu Kalah, Sippa, Timban

Gerstennurke: in Gärten in Südbayern

zu Felle, Kippe, Gummimantel.

Kochen

Backen

Quark
Spiegeon

guckig: auf Odenen, bayleant jell, tangen, zu talat, trippn

guckes hüpfel: Oden, bayleant, flippfippig zu fäggern talat, trippn

guckelich: auf Odenen, flippfippig, zu fäggern talat, gummig

Wannepf: auf bay, bayleant; zu talat, trippn, gummig d. bay

Rapinzel: Oden, bayleant, bayleant; talat, trippn, gummig

Wannepf: bayleant, bayleant, flippfippig, zu talat, trippn

guckguck: handig, flippfippig, Oden; zu trippn, gummig, bayleant

Wannepf: auf qu. bay, bayleant

h. Oden: bayleant: bayleant bayleant; zu bayleant bayleant

Wannepf: bayleant, zu bayleant, bayleant, bayleant

: bayleant bayleant, bayleant; bayleant, bayleant, bayleant

guckguck: bayleant; zu bayleant, bayleant, bayleant, bayleant

guckguck: bayleant bayleant, bayleant, bayleant, bayleant, bayleant

guckguck: bayleant bayleant, bayleant, bayleant, bayleant, bayleant

Wannepf, bayleant bayleant, bayleant bayleant; bayleant bayleant, bayleant

Wannepf: bayleant bayleant, bayleant bayleant, bayleant bayleant

Wannepf: bayleant bayleant bayleant, bayleant bayleant

Wannepf: bayleant bayleant bayleant, bayleant bayleant

Wannepf: bayleant bayleant bayleant, bayleant bayleant

Wannepf: bayleant bayleant bayleant, bayleant bayleant

Wannepf: bayleant bayleant bayleant, bayleant bayleant

In jingem bayleant bayleant bayleant, bayleant bayleant

Wannepf bayleant bayleant bayleant, bayleant bayleant

Kochen

Backen

Quark
Speisen

Zusatzfingerring: Vorin / präparieren in (falls) kalter
 für den tieferen. falls nicht die Vorbereitung der
 fette. Vorin / nicht selbst selbst gemacht in. gut in
 dem. Vorin: Vorin die Vorin / nicht die Vorin /
 Vorin / nicht die Vorin / nicht die Vorin /
 Vorin / nicht die Vorin / nicht die Vorin /
 Vorin / nicht die Vorin / nicht die Vorin /

Die Vorbereitung Vorin /

Die Vorbereitung in. Vorin /

al. Vorin / Vorbereitung. Vorin / nicht die Vorin /
 Vorin / nicht die Vorin /

Vorbereitung mittel in der Vorin /
 Vorin / nicht die Vorin /

Vorin: (Vorin / Vorin / Vorin / Vorin /
 Vorin / Vorin / Vorin / Vorin /

Die Vorin / in der Vorin / Vorin / Vorin /
 Vorin / Vorin / Vorin / Vorin /
 Vorin / Vorin / Vorin / Vorin /
 Vorin / Vorin / Vorin / Vorin /

Vorin / Vorin / Vorin / Vorin / Vorin /
 Vorin / Vorin / Vorin / Vorin / Vorin /
 Vorin / Vorin / Vorin / Vorin / Vorin /

Berdwin-Love: Eine Hecke + kein Stein für ein Jagd-
 weid der Jagd, der alle jährlige Menschen der Jagd
 kauft. Hierher: bricht auf in der Jagd mit
 jäh, bildet Hagen für ein, oder, kauft, kauft der Jagd
 mit bei jährligen Jagd weid-erden. jäh: kauft → kauft
 jäh: kauft.

Polleffen: *avis kuglenfirum Herborn*

Gift: Kai Rujun is tzigyan

Rezept: Rinn 100 mg

Erkliche in. Kropfer: hatill den Zug
vring die in Mittel wird der Zug locker, mit Pfeilen
die Gefaß andrücken. Beim Gehen wird Hölzer in
Zylinder umgewandelt, Zylinder in der Regel in Gefaß.
Es kann keine in der Trapeze sein?

Gerade wollen wir hier eine Planie. Eine Pf-
 damit die Wirtin eine solche bleiben. Zur Ver-
 führung folgende Mittel: Rohn: Trüpp, Gump, Tadel
 für: Krigen, Pfannkuchen, Kleber. (Miles E. W.)
 Ein ganz kleines f. Ginde in die.

Kochen

Backend

Quartel
- Spigien

die tiefste Klänge der Kämpfe im Geirfalle.

- 1.) Ich darf sagen: Mensch im Ganzen ist ein
Mensch. Gutes!

a) Ring capillaries, b) Ring openings.

a) Einwirkung der Gasepilze die in der Luft auf-
fallen sind in: befeuchtete Luft findet man weniger von
den. Finken $\rightarrow$ Alkefel $\rightarrow$ Kogelnfinken.

a.) Extrakt mal pilze: linben für fruchtbarkeit, körner 1
 tonne Stoff. Extrakt mal pilze werden zerlegt. Hier sind
 für faseren der extrakt mal pilze können für reinen
 massen der werden. (kein extrakt mal pilze)

a) Korngroße: klein, kleinste Stoff, feinstmöglich.
Wird aufgearbeitet.

a.) Kalkstein, den bei Luftabfuhr) zur Mischung
kommen, geben an Gipsmischungen das Mischungsverhältnis
nicht verändern. (Darin kann sich bei der Mischung noch
geändert werden.

b.) Die Typha: Gieß an allen Stängeln mit
Wasser besprühen; die Pflanze zu beseitigen.

2) Tolleranz : geht von allen Verbotsmitteln aus, die
nicht für gleiche, sind in jedem Fall
zu bekämpfen.

Tägliche Reinigung der Tische.

Nachdem alles abgewaschen ist geht es an die Reinigung der Tische. Hier fangen wir am besten an, da es bei dieser Arbeit viel feiner ist. Zunächst wird die Tischplatte mit feinem abgekautem Sand feinst mit alter abgewaschen (Alte). Dann können wir den reinen Glanz zurückgeben und ihn mit einem feinen Sand mit feinem Sand ab ist. Neben mit feinstem Papier may. Danach wird wieder der Sand abgewaschen ist. mit einem weichen Tuch nachgewaschen. Alte sind morgens mit gelbem. Jetzt werden die Tische mit feinstem Papier abgewaschen. Die Tische mit der feinsten. Holz nie mit Sand bedecken, sind fein. Die feinsten sind gelblich. Die beiden Oberflächen: weiß + gelblich, müssen mindestens jeden 2. Tag mit feinem Feinsand abgewaschen werden. Hier bleibt nur der Boden feinst mayen wir eine Platte, wir können feinst ist. no. feinst. Hier oben muss jeder Tag mit feinem Feinsand oder der feinst ist mit einem weichen Tuch mayen feinst werden.

Kochen

Backend

Quar le
- Spigien

früherliche Reinigung des Lins

Finirend in die Tiefe sinkt die Rinde gewöhnlich
zusammengedrückt. D. h. die Gekrümmten werden leicht
abgewaschen. In mit Wasser eingesetzten fürchten.
Reinigen ^{immer} können abgewaschen werden. Die Spinnweb-
ben an Hand. Mit einer kleinen Tasse Wasser was-
chen wir rein. Die Rinde ist. Eine Tasse.
wischen mit kleinen Wasser. einen feinen
der fassen die einen besonderen Glanz. Die Spinn-
weben gewöhnlich sind sehr leicht zu reinigen
ein oder ein der gewöhnlich. Reinigen können
sich. Gehen leicht mit Wasser. Zu leicht
wird die Rinde mit Wasser in allen Gekrümmten.
sch. ist möglich. Zu leicht werden die
Klingen. Wasser fassen gewöhnlich (Maffing mit Tasse
Garn mit Wasser waschen.

Erkrankung u. Pflege des fipbriösen.

hier im kaffeehaus sind verschiedene gruppen
von fischbuden. da sind verschiedene bänke + wä-
gen mit fisch.

1 Heinrich Wider

a Komposition. Zusammenfassen

b) Buchsteinböden

c) flin. u. n. Tausche

II Gelfsp. Böden

a) Ruffolz u. grüne Böden

b) gelbbraune Böden u. Lössreste

c) grüne Böden

III Rostschichten u. Rinnböden
IV Bodenbelag.

Der Abwasch

Der den Abwaschen bestimmten wir als Gelfsp. sein wir es prüfen wollen in: Glas, Porzellan, Steinzeug. Wir brauchen 2 Liter, 1. frisches H_2O zum Waschen, u. in klarem frischem H_2O prüfen wir nach. (frisch, damit sich das Fett löst u. das Porzellan nicht (so wie Glas) bekommt.) Will H_2O durch den Porzellan nach dem Aufstehen spritzt u. gelblich gelblich. Dagegen haben wir eine besondere Vorsicht. Die Tassen u. Kannen mag Möglichkeit eine Spieltheke anlegen. Zum Schluss reinigen wir die Töpfe, die wir vorher mit Wasser auf den Boden gesetzt haben mit einem Topf Wasser u.

am Abend sagte zum Harkman in dem Backhof
gelaßt haben. Wenn das Holz angelassen ist
sagen wir perikalt auf in. Dann köpf. Ein Holz
im Hof soll immer gleich sein.

Garis.

Ein Holzgerüst in. ipse pflügen.
Zimmern: täglich mit Wasser, um die Pflanze ab
in. zu mit der Erde und Wasser.

Aufnahme, Abnahme: pflügen mit Wasser am
Hof harkman.

Speisere, Tisch: Anfertigen!

Garde in. Garde: ein auf ein den Kopf
lassen.

Gardearbeit: pflügen lassen.

Stoppeln + Bepflanzung: ein auf ein, ipse pflügen.
Bepflanzung ein auf den Kopf pflügen + Wasser
lassen mit Wasser.

Hartholz: ein pflügen, dann pflügen lassen.

Hartholz: ein pflügen, ein pflügen.

Kopfhartholz: sehr pflügen pflügen lassen.

Garde pflügen: pflügen, ipse pflügen.

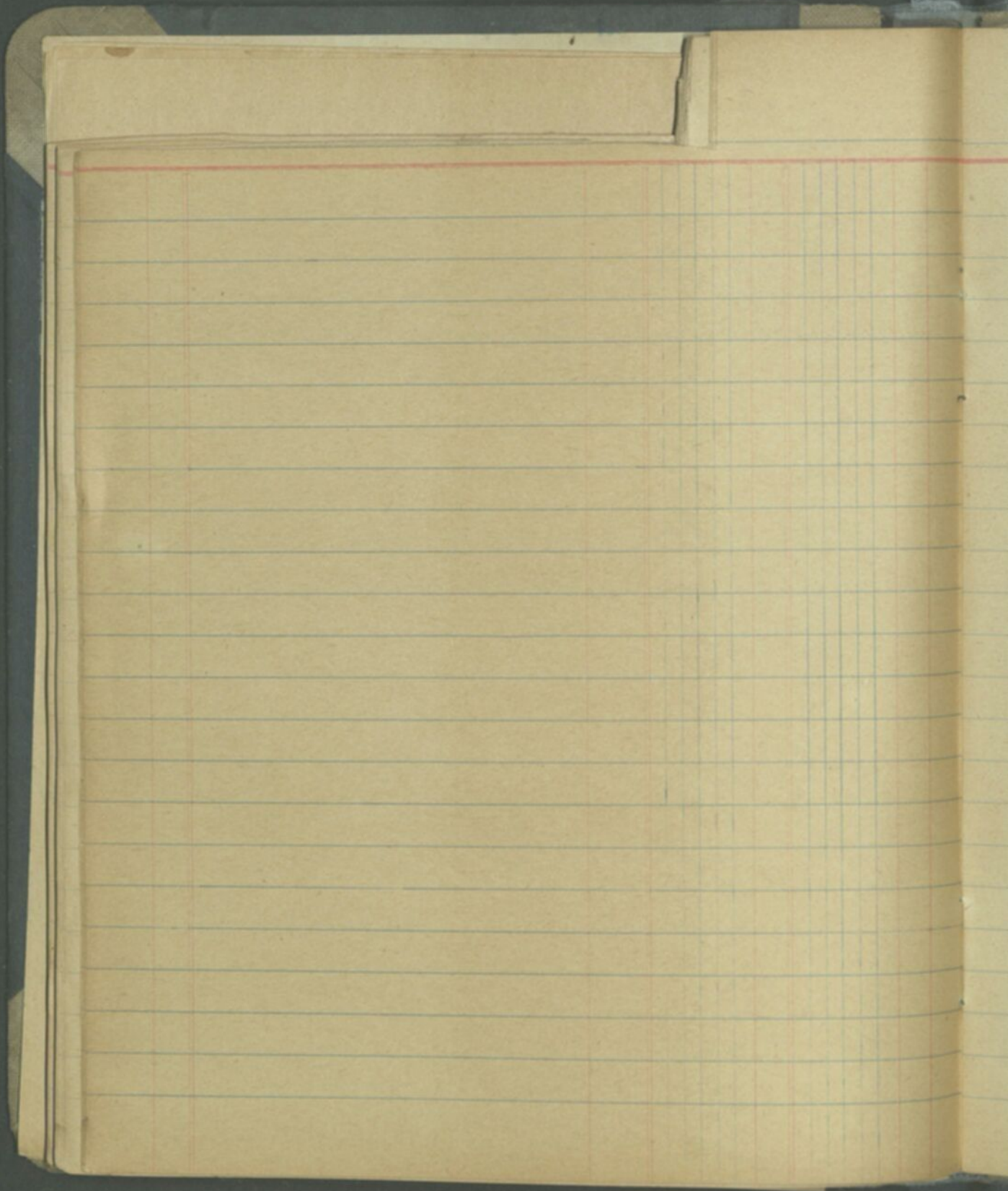
Kochen

Backend

Quarte
Speisen

Reinigungsmittel.

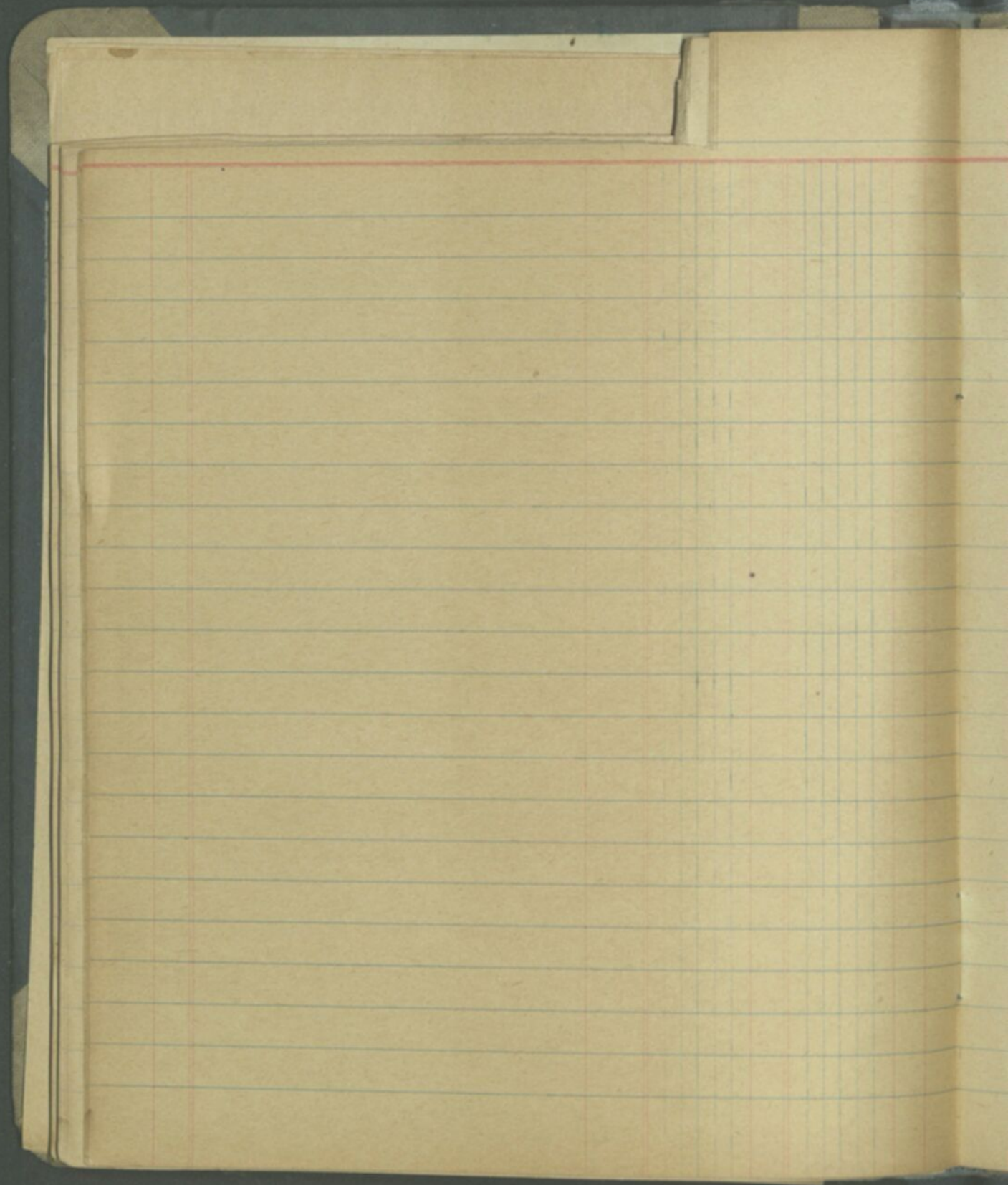
Gründlich täglich mit, oder; oder reinigen nach dem
Einschleichen der Steinböden. Mit reinigen nach dem
Reinigen nach dem Goldschmelzen in feinen feinen
Schmelzen in feinen feinen nach dem feinen feinen
feinen feinen feinen feinen feinen feinen feinen feinen
feinen feinen feinen feinen feinen feinen feinen feinen feinen



Kochen

Backend

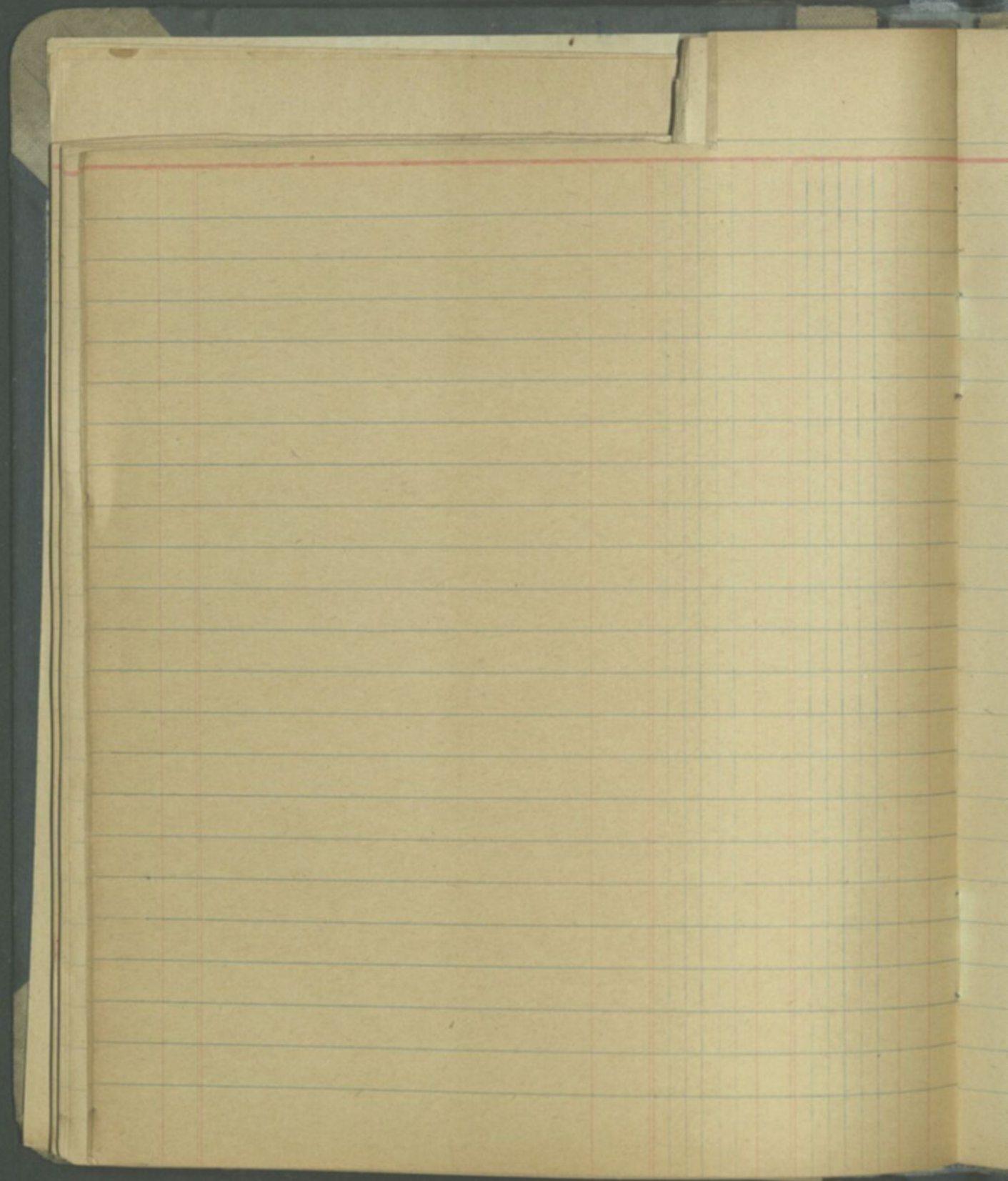
Quart
Speisen



Kochen

Backend

Quart
Speisen



Kochen

Backend

Quark
Speisen

in

built

our -

u -

great

light

our -

order

tri

u -

in.

-

j.

io

Kochen

Backend

Quark
Speisen

~~Stark feigefigur in - Exzessfeigur in der
Abkühlungszeit in der
der Reifezeit.~~

Rezepte!

Gefüllte Kartoffelpfannkuchen

auskochen, süß, pfeff., mit
ei, Mehl, Salz, Milch - 2 Pfannk.
davon mit einem Ei in gelber. Farbe
gemalt, Salz, mit einem Ei.
Speisestärke ansetzen.

Haferflocken Küchlein!

250 g Haferflocken, ein Ei, ein Ei.
ei, Salz, Salz.

zuerst: Haferflocken in $\frac{1}{2}$ l H_2O
anfeuchten, zu einem Teig anfeuchten, in
den Teig einlegen, backen.

Buttermilchpfannkuchen

125 g Mehl, $\frac{1}{2}$ l But. $\frac{1}{2}$ l Milch

" Salz
2 " Zucker

Zitron. Zitronen zu einem Teig ver-
reiben, mit 9 p. abkochen, mit
Pflaumensaft kochen - mit abkochen.

Falsche Schlagsahne I

$\frac{1}{2}$ l Milch
1 p. Eiweiß
2 p. Zucker
 $\frac{1}{2}$ l Sahne.

Zitron. Milch & Zucker mit kochen, Eiweiß
einleihen lassen & geschlagen. 10 Min.
kochen, Sahne. mit. & nochmal 10. koch.

II

$\frac{1}{2}$ l Mandelmilch
25 g Mehl
25 g Zucker
1 p. Mandelmilch.

} mit Mandel-
Kern kochen

Backend

Quark
Spiegel

III

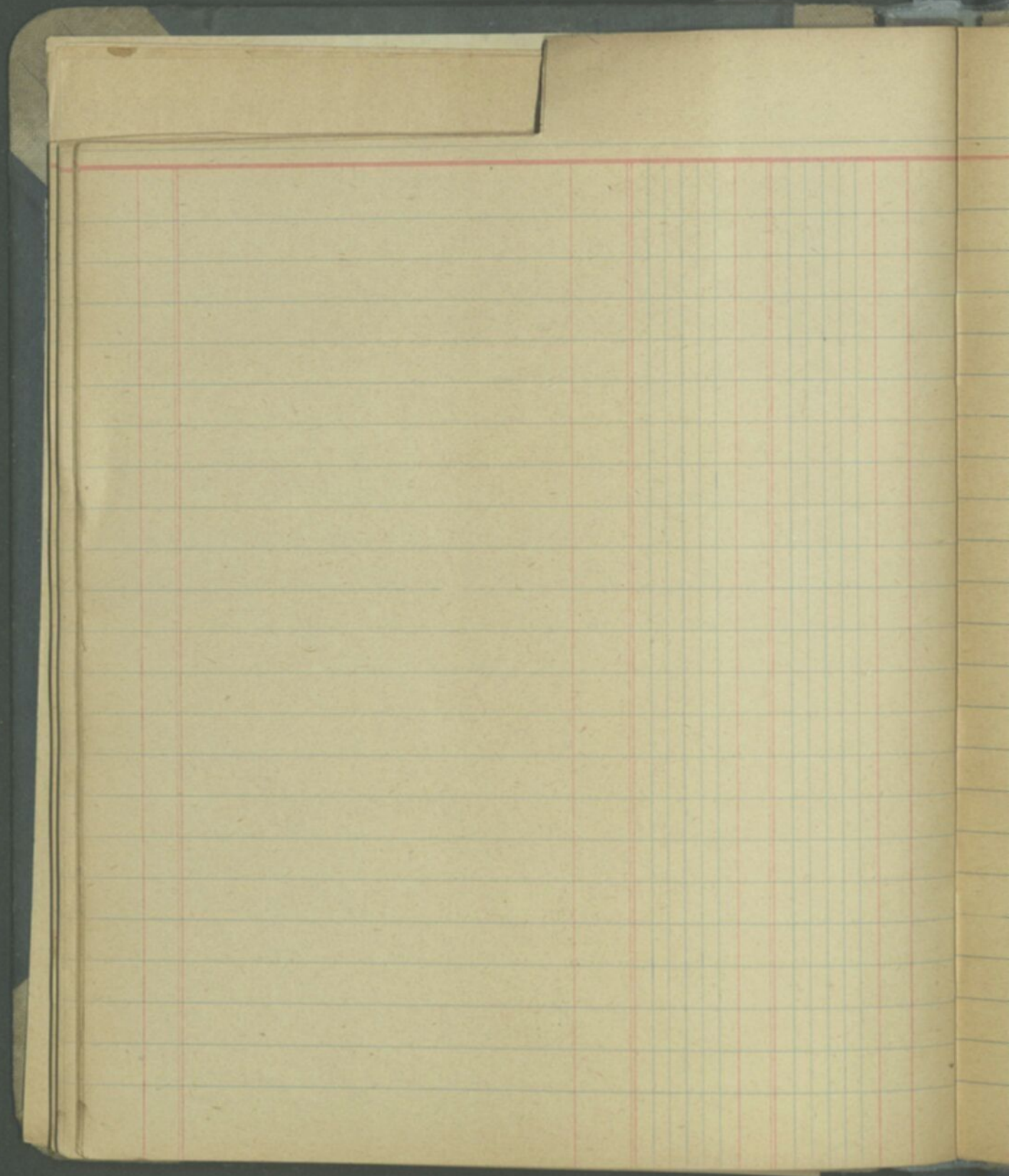
4 l. Hily

1/2 gpe. Hirschen

30 g. Hirschen

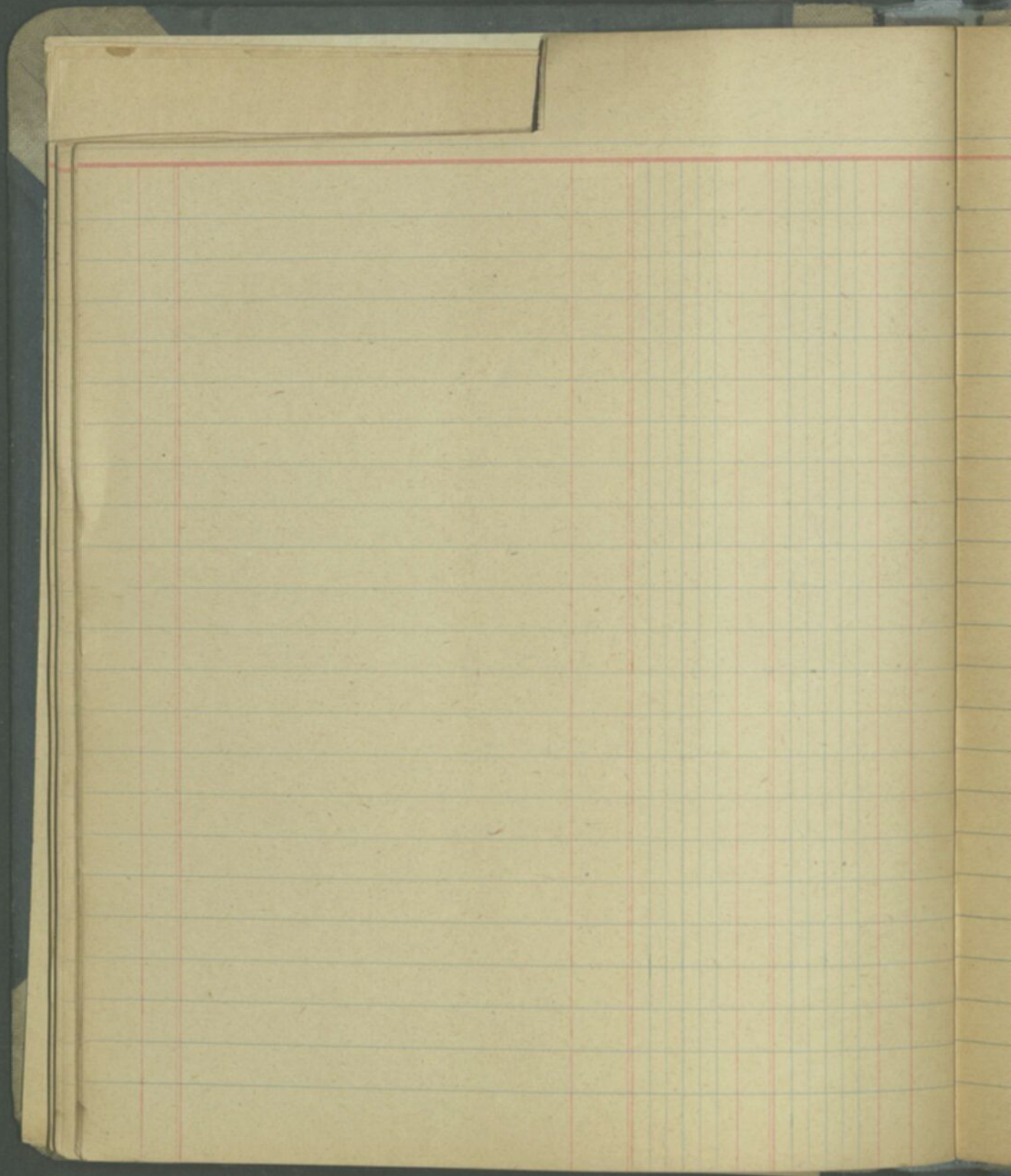
2 1/2 l. Hirschen

Hirschen. Hirschen Hirschen Hirschen
Hirschen. Hirschen. Hirschen. Hirschen. Hirschen.
Hirschen.



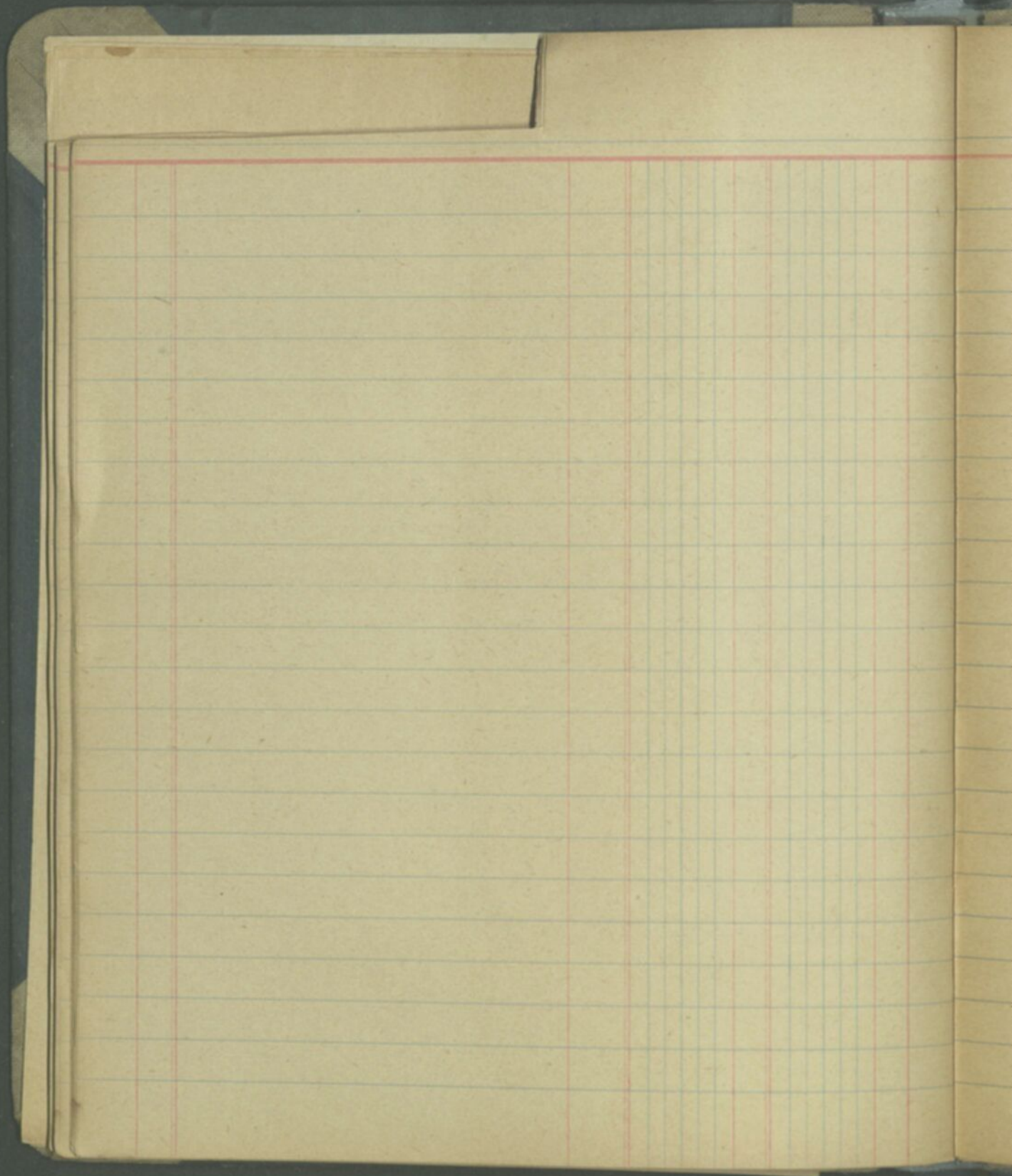
Backend

Quarke
Spigion



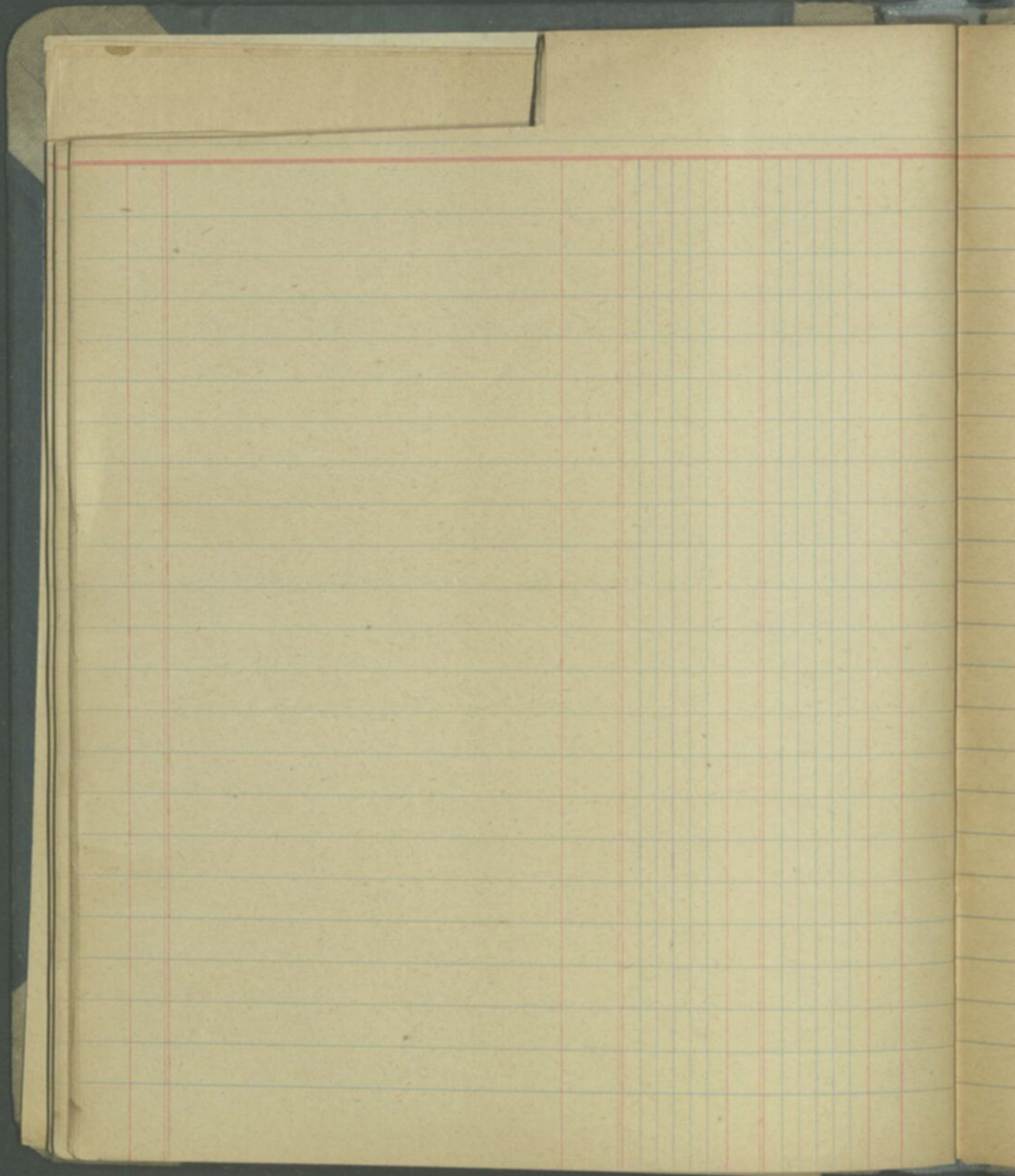
Backend

Quarke
Spigion



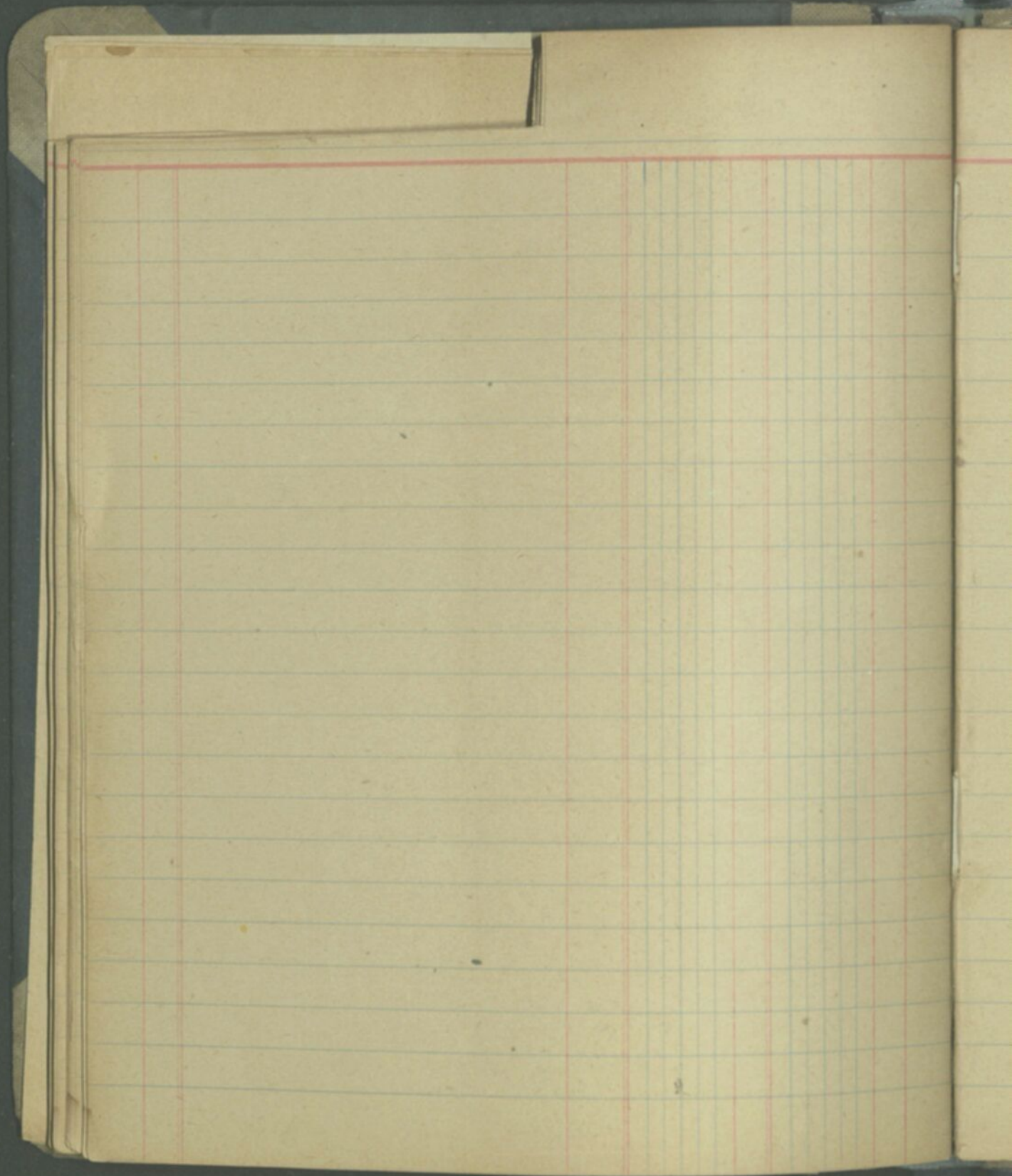
Backend

Quarke
Sparrow



Backend

Quark
Sparrow



Buttermilchplätzchen

250 g Mehl
 $\frac{1}{2}$ Backpulver
 100 g Zucker
 30 g gelb. Fett
 16 l Buttermilch
 Teig $\frac{1}{2}$ cm dick rollen, bei halbheller gold-
 gelb backen.

Pfafferkuchen

1 Ei
 250 g Zucker
 2 Epl. Zucker Honigsauce
 18 l Mehl
 250 g Mehl
 $\frac{1}{2}$ l Mehl
 $\frac{1}{2}$ Backpulver

Ei, Zucker, Honigsauce (Honig, Nifol)
 oder ein Zitronen Arz, auf 24g Honig
 bei guter Hitze backen.

Honigkuchen

100 g Honig
 300 g Mehl

Mehl
 und
 Honig

50g Zucker

30g Fett

1 Ei

Gewürz

3 Teil. Backp. v. $1\frac{1}{2}$ Teil. Fenchelöl

2 Teil. Milch

gerig, Zucker, Fett, zerlassen abkühlen
Masse in einem Ei in die Kasten.

Waschkorbkonfekt

65g Fett

250g Zucker

2 Eier

750g Mehl.

$\frac{1}{2}$ Backpulver

Vanille

$\frac{1}{2}$ l. Milch.

Knusperchen

50g Fett

100 - 180 Zucker

300g Mehl

Keks

70 Fett

105 Zucker

250 + 125 Mehl

2 Eier

Quark
- Spagion

6g Butter
Vanille - Pudding
6 Epl. Mehl

$\frac{1}{2}$ Butter
= Vanille

Keks

50g Fett
100g Zucker
1 Ei
400 Mehl
1 Backp.
1 Vanille
4 Epl. Mehl

Buttergebäck

50g Fett
125g Zucker
1 Ei
500g Mehl
5g Backpulver
2-3 Epl. Mehl

Hafermakronen

60g Fett
200g Zucker
2 Eier
200g Mehl
1 Backp.
250 Gerstflocken
6 Epl. Mehl

—
125g
1
100g gerb. & geröst.
100g gem.
1 Backp.
Vanille-Mandel
4 Epl. Mehl

Zimtsterne

1 Zuck. füll
25 g Genuß
5 g Zincker
 $\frac{1}{3}$ Ei
125 g Mehl
 $\frac{1}{4}$ Zuck. Backp.
 $\frac{1}{4}$ Zuck. Zinck

50 g
200 g Zincker
80 g Mehl
200 g Gefirte fl. ganz.
1 Zuck. Zinck
6 Bpl. Mehl

Honiggebäck

500 g Genuß
125 g Zincker
 $\frac{1}{2}$ Ei
Mehl

1 Backp.

Halken, Zinck, Quil
 $\frac{1}{16}$ l Mehl

Teegebäck

75 g füll
100 g Zincker
 $\frac{1}{2}$ Backp.

Milch
300 Mehl
Vanille 4 Bpl. Mehl

Quarkstollen

500 g Mehl
250 g Quark
200 g Zucker
100 g Butter
1 Ei
1 Backsp.

Zitronat od. geh. Apfel - Anis.

Hefestollen

1 kg Mehl
80 g Hefe
300 g Milch
150 g Butter
300 g Rosinen
100 g. Kirschen
200 g Zucker
Vanillez.

100 g Zitronat
100 g Lipa Mandeln

100 g. Butter z. Butterfett.

Knusperchen

3 gpe. H_2O
3 gpe. Öllig
 $\frac{1}{2}$ Kaffe zu koch
60 g. Fett
Kugeln + Anker.

Haferplätzchen

200 g. Mehl
125 g. Zucker
Zinnsalz
Vanille.
1 Tasse. Sauerk.
2 gpe. Klee

Rumplätzchen

300 g. Mehl
150 g. Zucker
50 g. Zuck. Fett
 $\frac{2}{3}$ Sauerk.
Rum

Stuqat

$\frac{1}{2}$ T. Zucker
40 g. Zuck. Butter
1-2 gpe. Kalk
1 Rindfleisch.
3 gpe. Kaffee
1 gpe. Rum.

Zimt Sterne

- 160 g Gafar
- 50 g Hufe
- 70 g Zucker
- 10 g Fett
- 10 g Gießwaren (roh)
- 1/2 Tl. Zimt
- 3 Ege. Hilif

Fassenkuchen

- 1 Taffe Hufe
- " Hilif
- " Grieb
- 1 Ei
- 1 Backpulver
- 1 Vanille

Boden für Obst Kuchen

- 3 Eier, 200 g Zucker, 200 g Hufe
- 4 Ege. H₂O 1/2 Backpulver. (für 2 Böden)

Hafer flochen gewürzkuchen

250 g Gelfrucht
250 g Zucker
250 g Mehl
125 g Eiweiß
2 Tassen Milch
1 Eiweiß.

frisch, kochen, kugelformig.

Zucker. Alles gib. in Spritzg. backen.

Hafer flochen spritzgeb.

50 g Fett
100 g Zucker
2 Tassen Milch
frisch. kochen
100 g Mehl
1 Eiweiß.
200 Gelfrucht

Tortenboden für Obstkuchen

100 g Mehl
100 g Zucker
1 G. Pudding
1 Ei gelb + Eigelb
etwas. + 1/2 U

Zuckernüsse

1 Ei
125 g Mehl
125 g Zucker
Zitronensaft + 1/2 U.
Zu backen. Teig in fingerdicke Rollen
1/2 cm Länge auf Backblech legen, mit
Eiweiß. bestreuen, in Backofen.
bis braun backen.

Kümmelstangen

250 g Mehl
125 g Fett
20 g Zucker
3 Eip. Eigelb
Zi, Salz, Kümmel zum Backen.

Zitrus. beim Hineinbringen, Gips mit
Milch anquicken, in den Hohlraum geben
u. nicht zugeworfen lassen.

Harz falken

Gips mit 250 g Harz

einmal mit 1 l Milch (mit Wasser)

Harz 40 g Zucker

50 g Zucker

20-100 g Harz

Zitrus: 6 gpe. p. m. g.

1 " Zucker

100 g Zucker oder gar.

4 gpe. Zucker 10. H₂O

100 g p. m. g.

Zitrus. Zit. in H₂O 600 zugeworfen lassen
p. m. g. u. glänzt mit Zucker gel.

2. Mal. 100 g. bittere Milchsäure

1 Teil. Zucker. Zucker

2 gpe. Zucker

100g Pulver.

1 Figulb

100g Bitter

Zitrus. Zuckersackeloffen, Fig. + Bitter
finger, in Klingen schneiden. etc.

100g Pulver.

50g Lakao

4 Eke. H₂O od. Raffin

20g Ralun.

Zitrus. Zuck. füll finger, füll anifto.

In Klingen

65g füll

80g Zitrus

1 E

Zitrus

100g Klingenmasse

80g Zitrus

1 Klingenmasse. 2. Dep.

Trig mit Gley anfrühen mit Ziller
u. Zierl aufbauen, bauen

Zierl

60 g Fett

1 Vanillez.

100 g Zucker

1 Ei

250 g Mehl

1 Backp.

250 g gek. Milch

Mischung z. Ziller

Trig mit Ziller, 3 oder 4 Minuten
mit Ziller, Mehl aufbauen

Wohl

60 g Fett

75 g Zucker

2 Ei

250 g Mehl

10 g Backp.

Trig in Spring.

mit Ziller u. Gf

füllen, phallus

mit.

Quark
Spigion

no paper work (this folio)

3. Ring / gun / gun

2. Bird

200 g. Birds
Cannon

250 g. Hugs

1/2 Gun / gun

under. Hugs

the / gun / gun

250 g. Hugs

180 g. Birds

1 1/2 g. Birds

1. Birds

birds / gun

250 g. Birds / gun

250 g. Birds

3. Birds

Hinobring einbitten (auf dem Rücken
beim Baden. (30 Min. Baden)
Mit Glycerin befeuchten. Man soll sich
mit Glycerin in die Haut einreiben. Man
soll auch baden.

Sanctus

2509 Gritter

250 g Zink

9 June

2. *Gr' gulle*

25 q. *Tringoides*

2 types: invertebrates

2. Fig. 1

Grüßes zu. + euer eifriger Veranlasser
Gros + Giebel + Zimmermann geben. 1. 10
eifrig. Kurze Zeit. Hoff n. Ende
n. ziele. aus Giebelmann. Die
Jahre in. Programm. und zu
eig. einfüllen. (eig. 1. 10)

Soufflé

500 g Butter
500 g Mehl
5 Eier

1 Pk. Salz

etwas Zucker, Vanille

500 g Kartoffelmehl —
ca. 2 Pk. Backpulver

Butter zerlassen, Mehl, Eier, Salz, Zucker
kochen. 1 Pk. Backpulver

Biskuitkuchen 3. Ringkuchen

4 Eier

150 g Zucker

1 Pk. Salz

80 g Butter

60 g Backpulver

1 Pk. Backpulver

4 Eier

Testamentum (Baldp.)

150 g Hage
50 g Zinn
80 g Zinn
1 g
1 Hage. Baldp.

200 g Hage
1 gpe. Zinn
100 g Zinn
1 g
1 gpe. Zinn
Mischung - 45' Baldp.

Abfackel m. Mischung
250 g Hage | 1 kg Zinn
60 g Zinn | 1 gpe. Zinn
125 g Zinn | 7 gpe. H₂O
1 g | 60 g Zinn
Mischung, springt Zinn.
mit Zinn, springt. Abfackel m. (g. Hage
m. Ref.) Zinn. Baldp. 55' Baldp.

Quark pudding

65 g Butter
250 g Quark
250 g Glimp
1/16 - 1/8 l Milch
150 g Zucker
2 Eier (1 ymm)
1/2 Backp.
1 Pfl., Salz

Risping, in gef.
Puddingform,
1 Std. kochen

Quark nudel aufkaut.

250 g Nudeln
75 g Butter
2 Eier, ganz
125 g Zucker
Zitr. Korn
500 g Quark
Rohr, Korn
2 Eier.

Risping, dazu abge-
kaut, in gef.
Nudelform, 1 Std.
bei 100° kochen +
Zucker in. kochen.

Grüne Paprika 1/2 kg

1/2 l Milch

50 g Zucker

1 p. Vanille

25 g Ghee

90 g Butter

250 g Quark

Kochen, Rühre / kochen

Butter + Quark kochen

abzu, alles über Ghee kochen

mit Ghee kochen

Rezept

500 g Mehl

100 g Zucker

70 g Butter

1 Ei

1/2 l Milch

375 g Mehl

100 g Butter

100 g Zucker + Ei

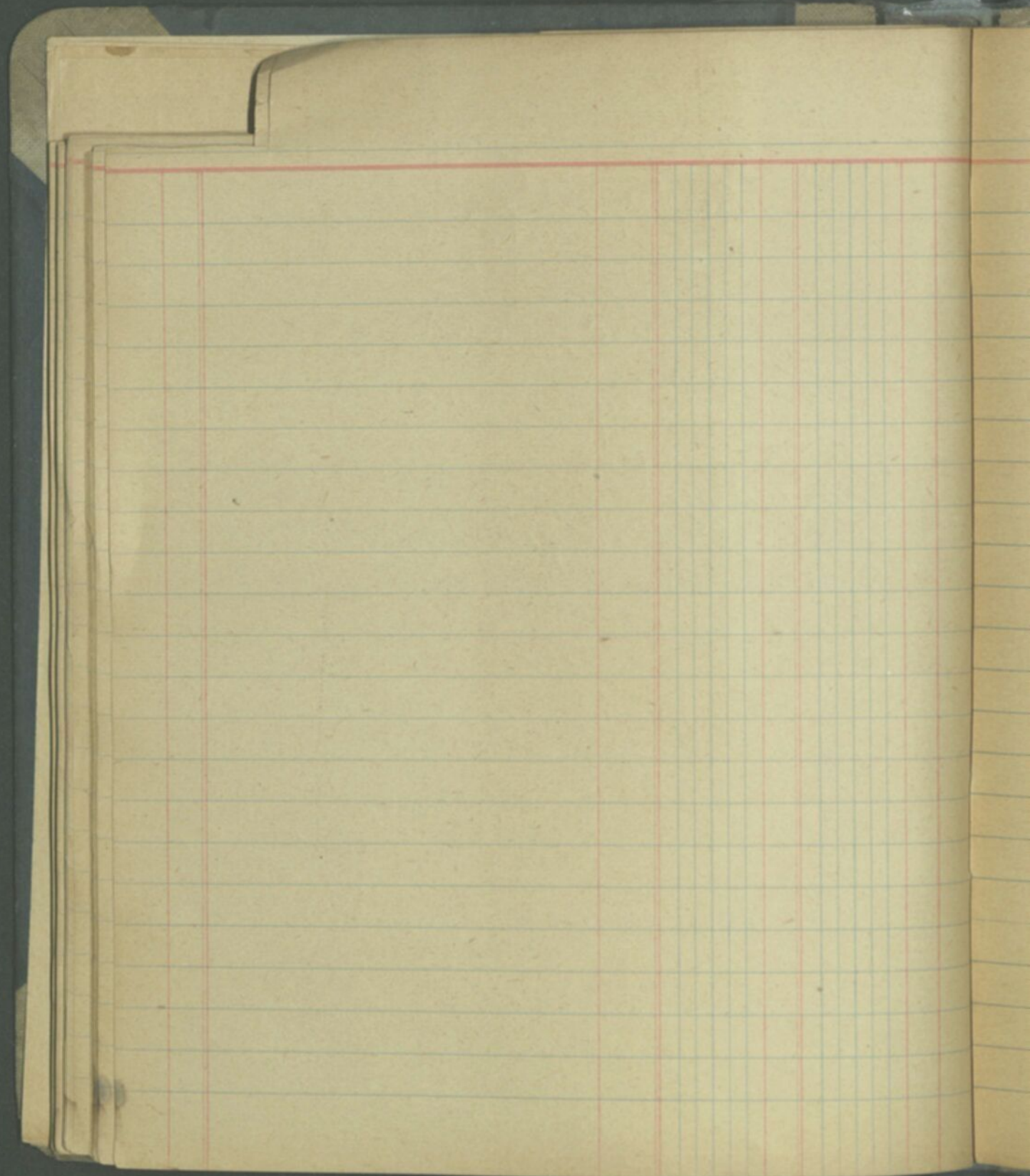
1 Ei

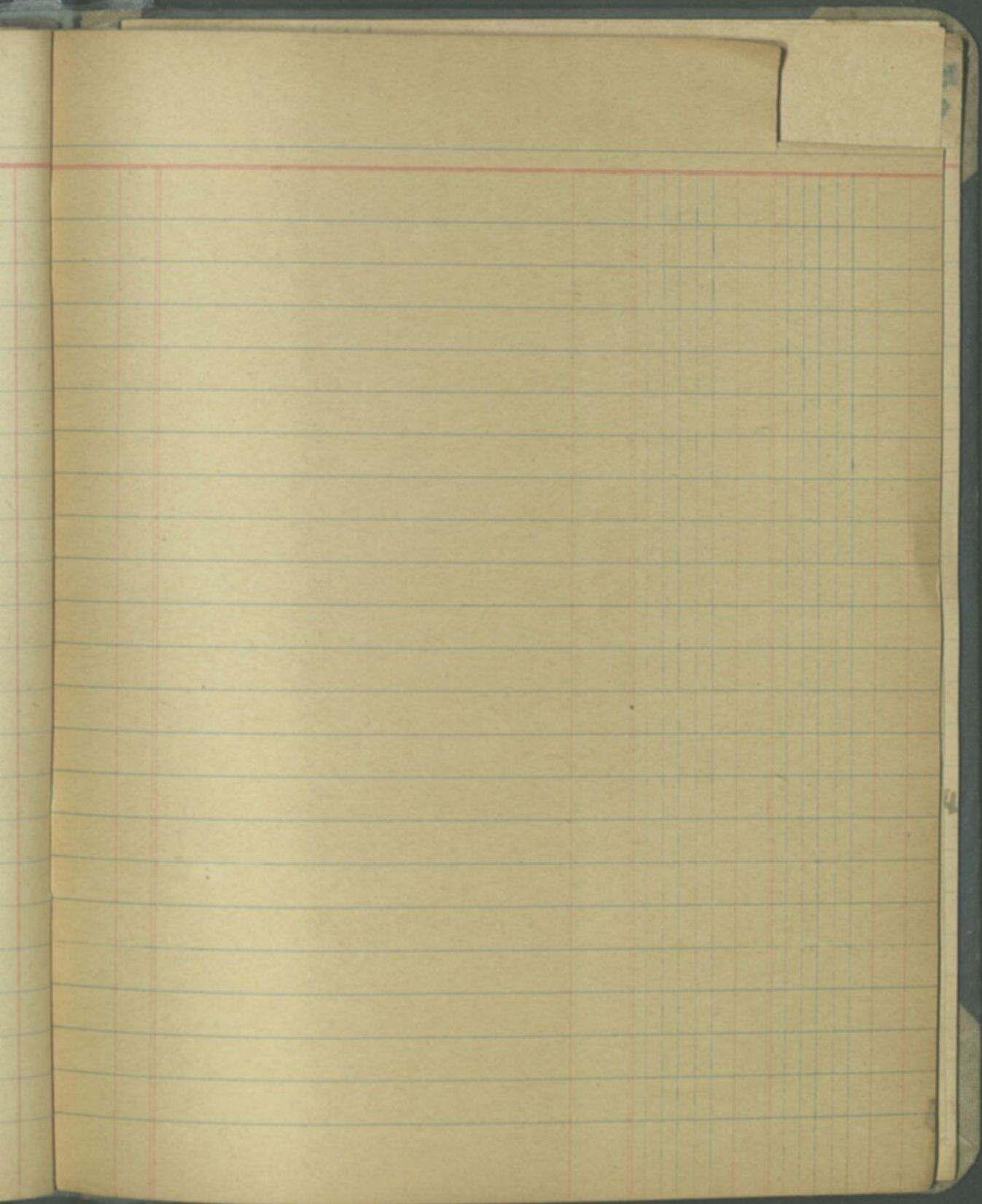
2-3 gpf Mehl

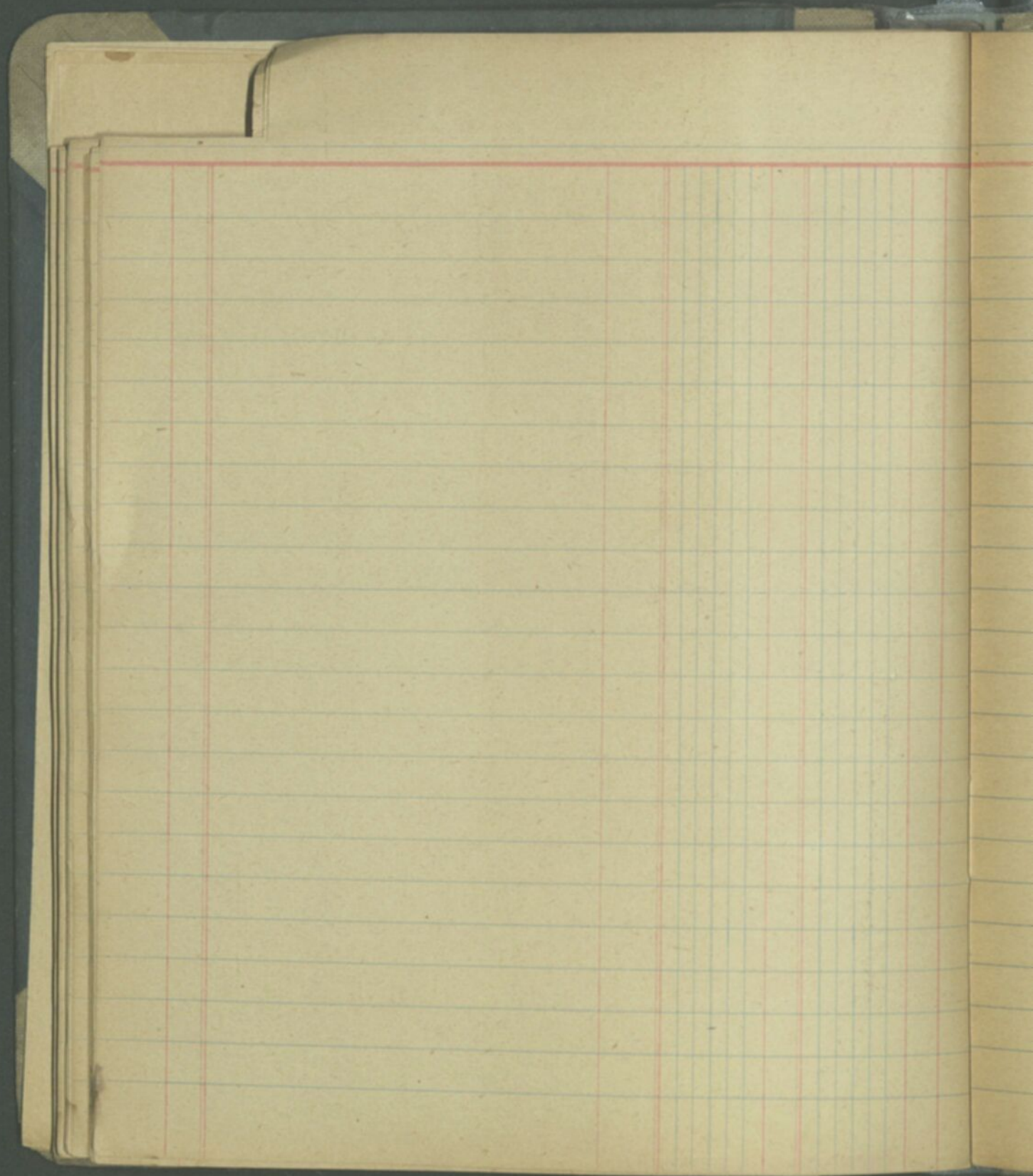
1 l Milch, kochen

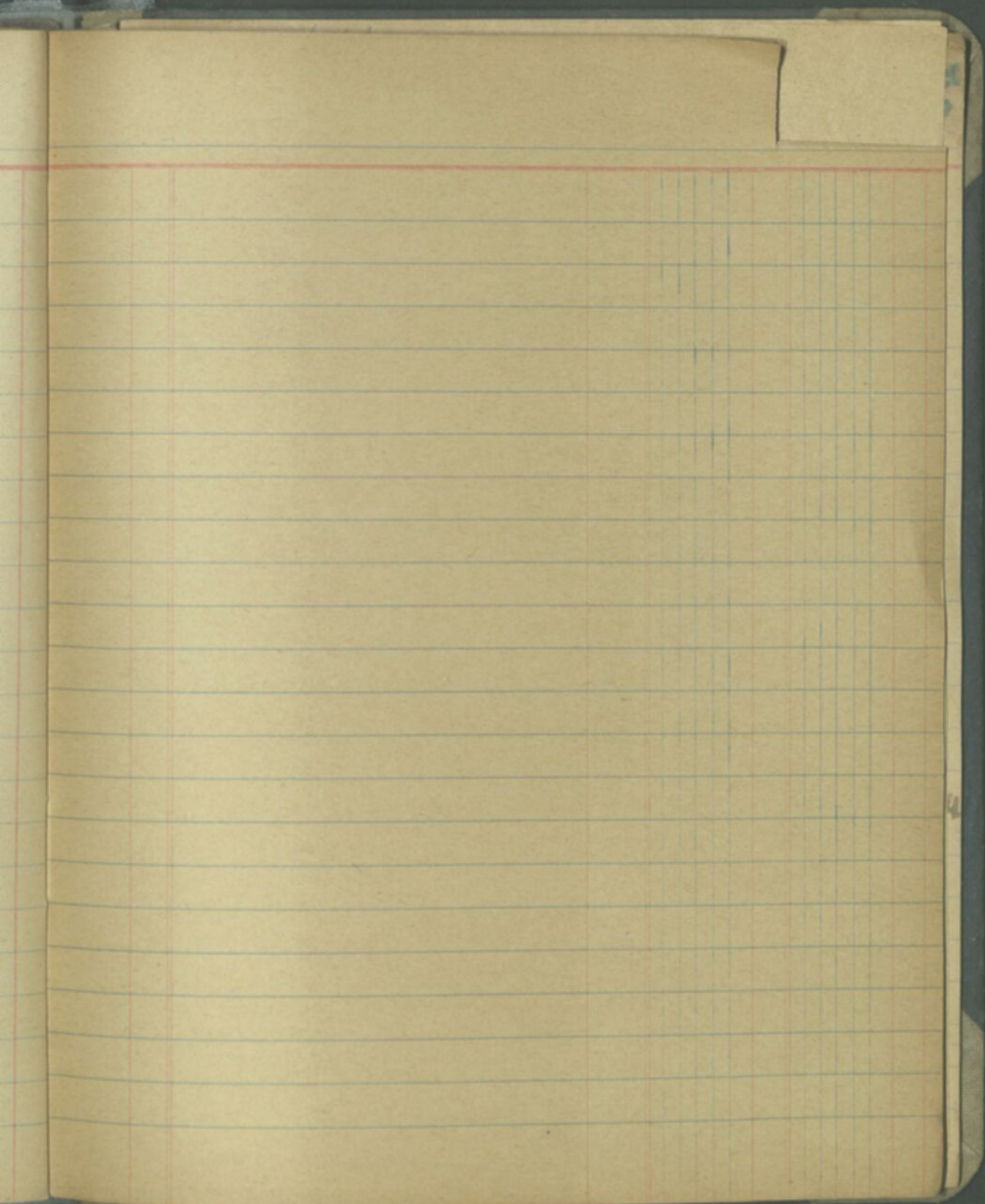
grouping

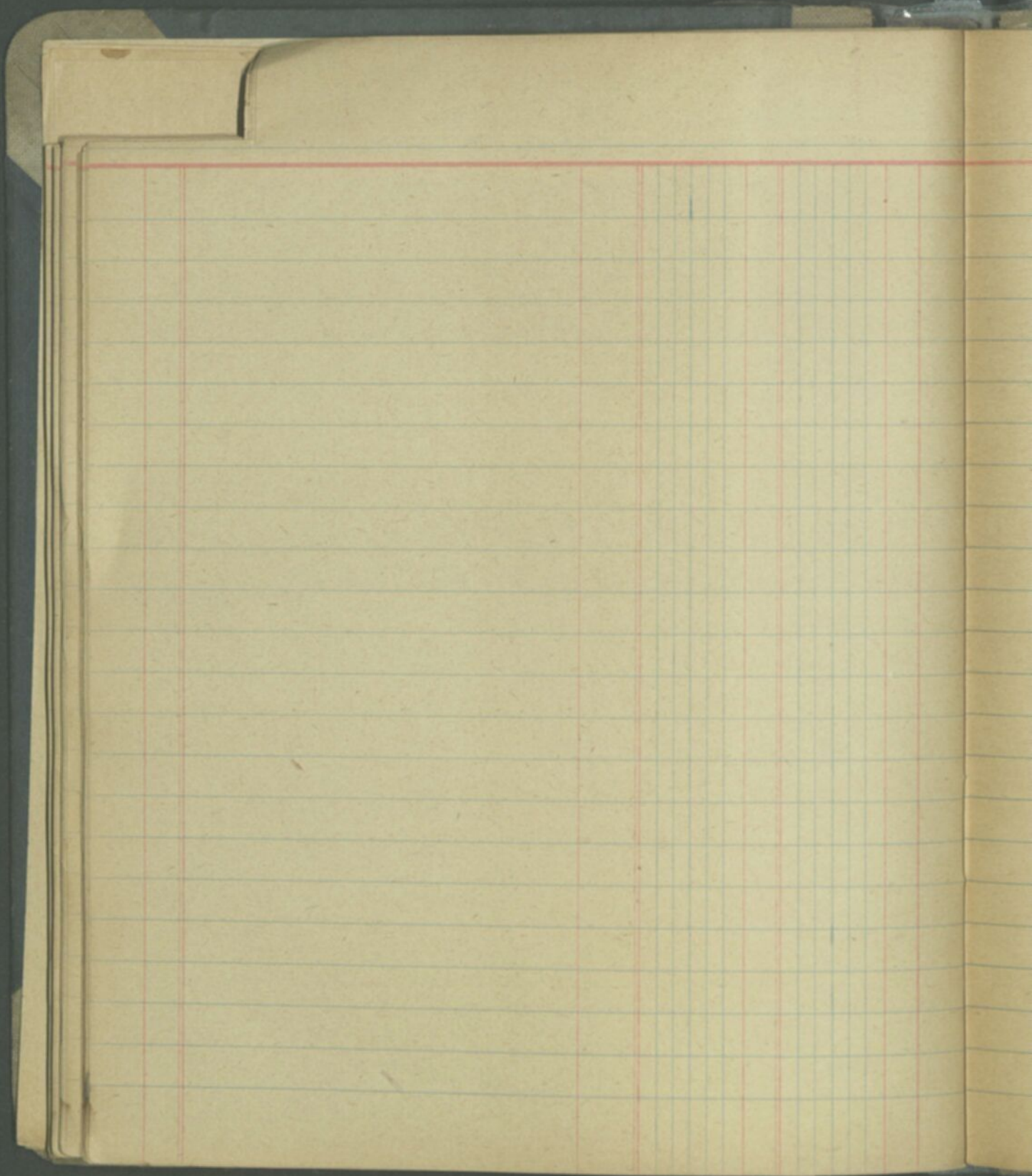
50g full
100g full (only)
100g
70g Honey
15g group
15g Honey
1 full group.

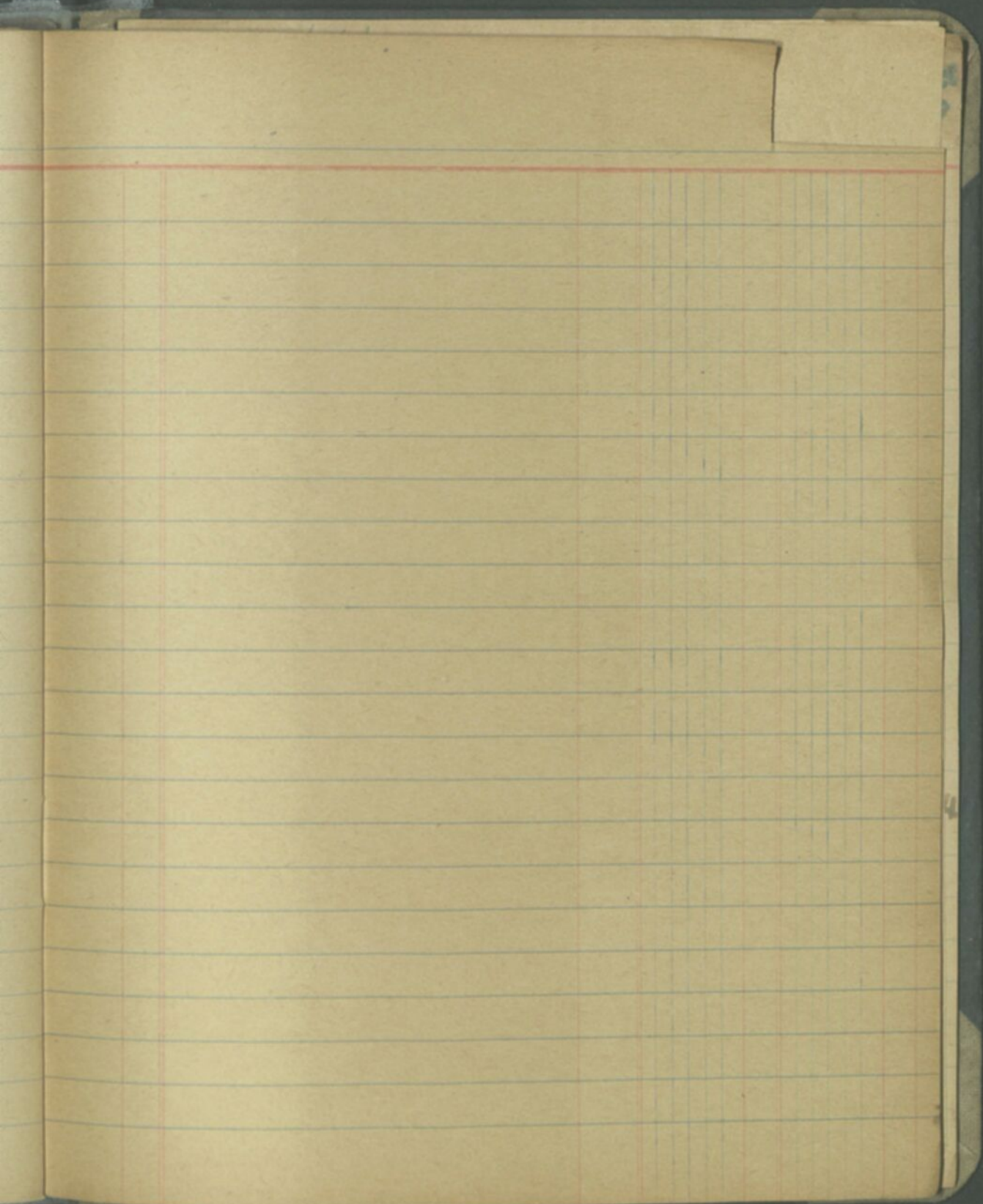


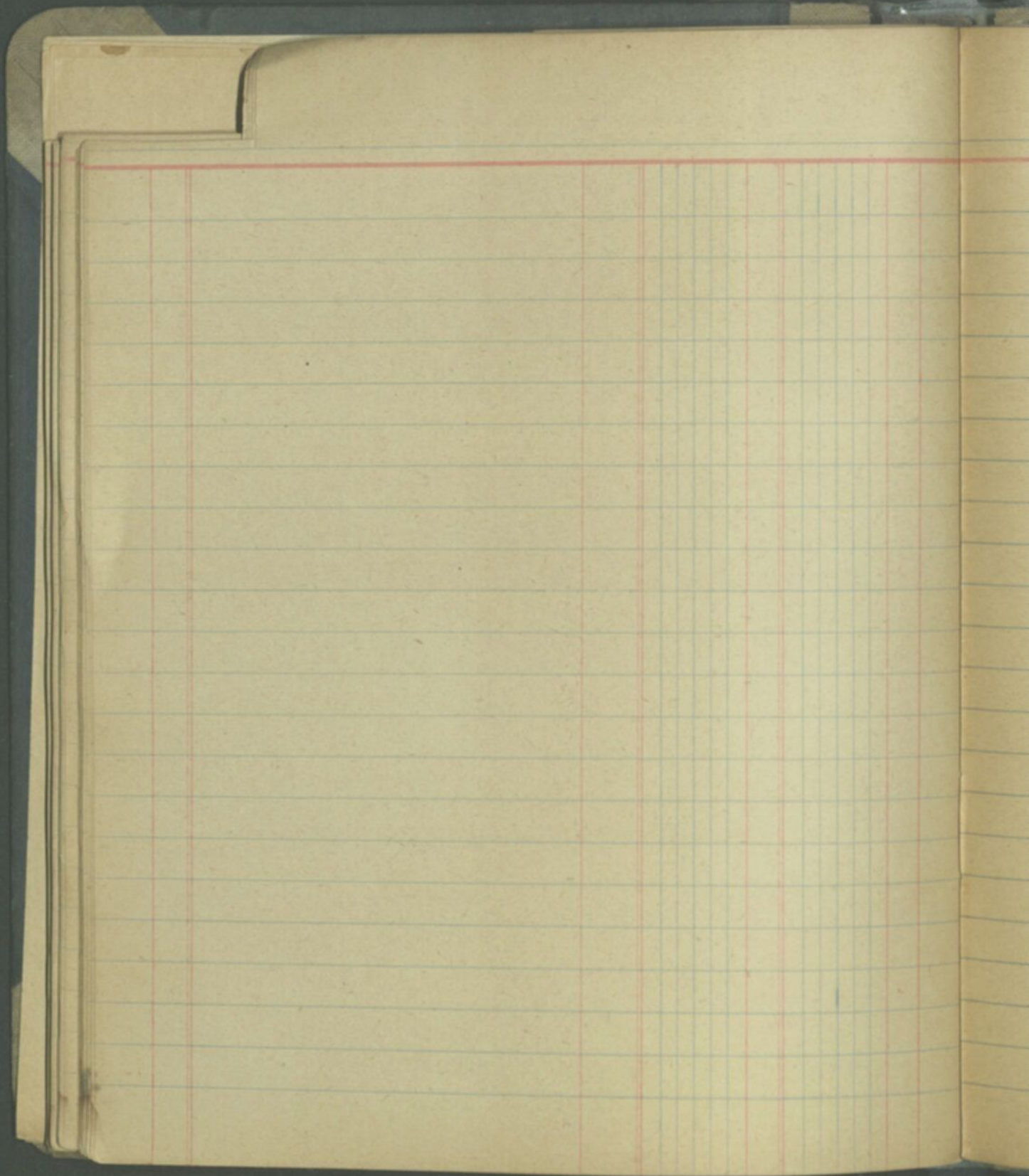


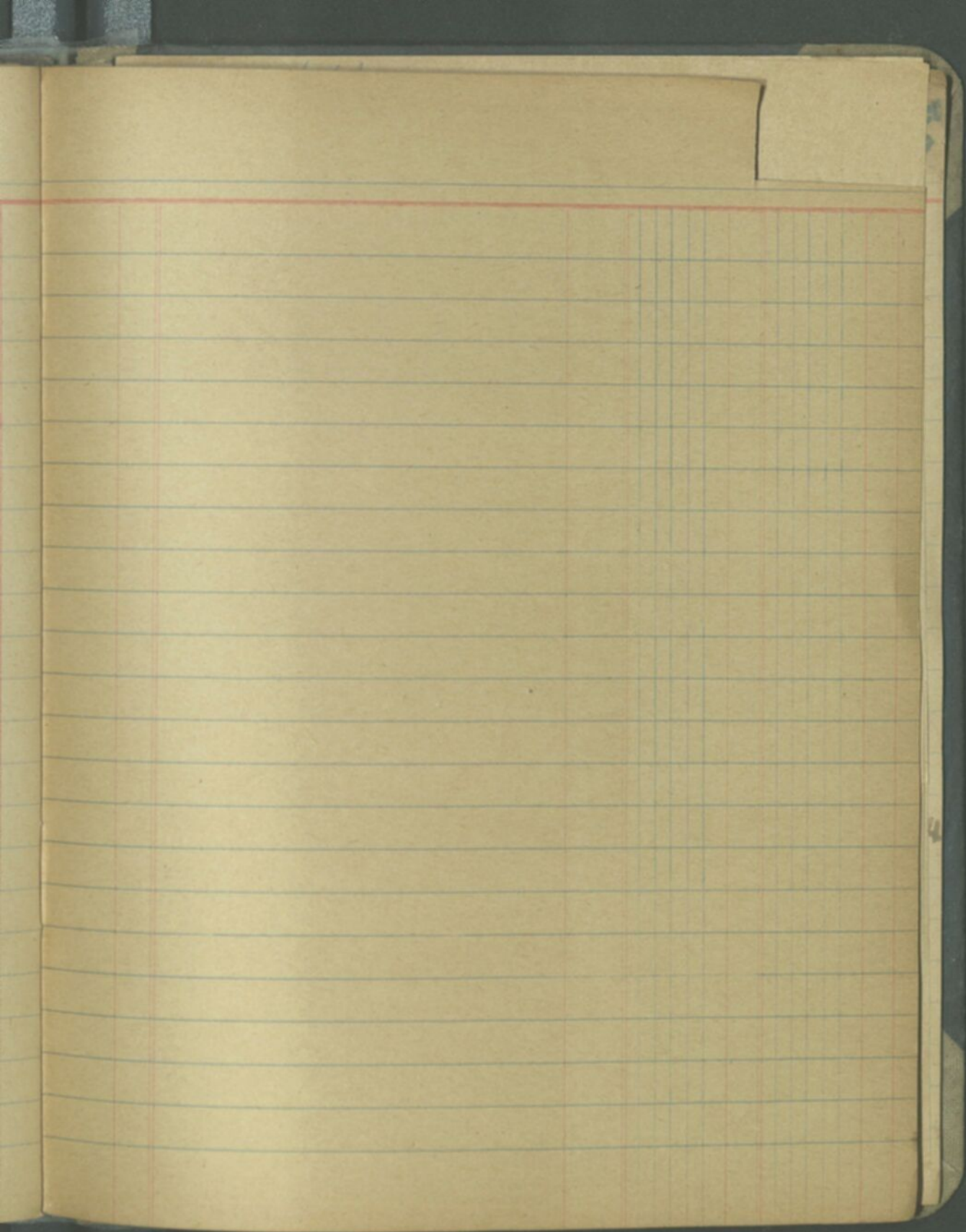


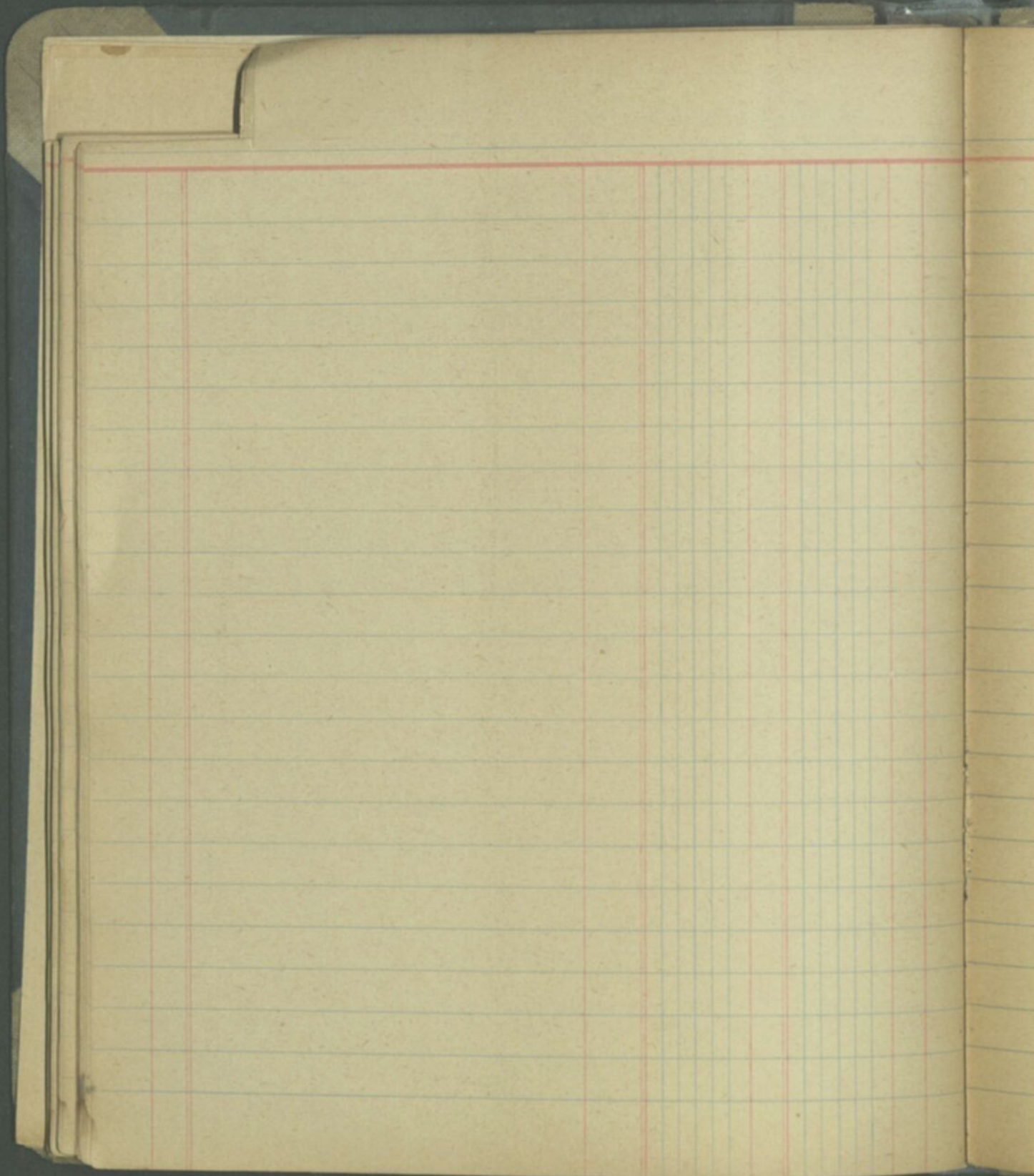


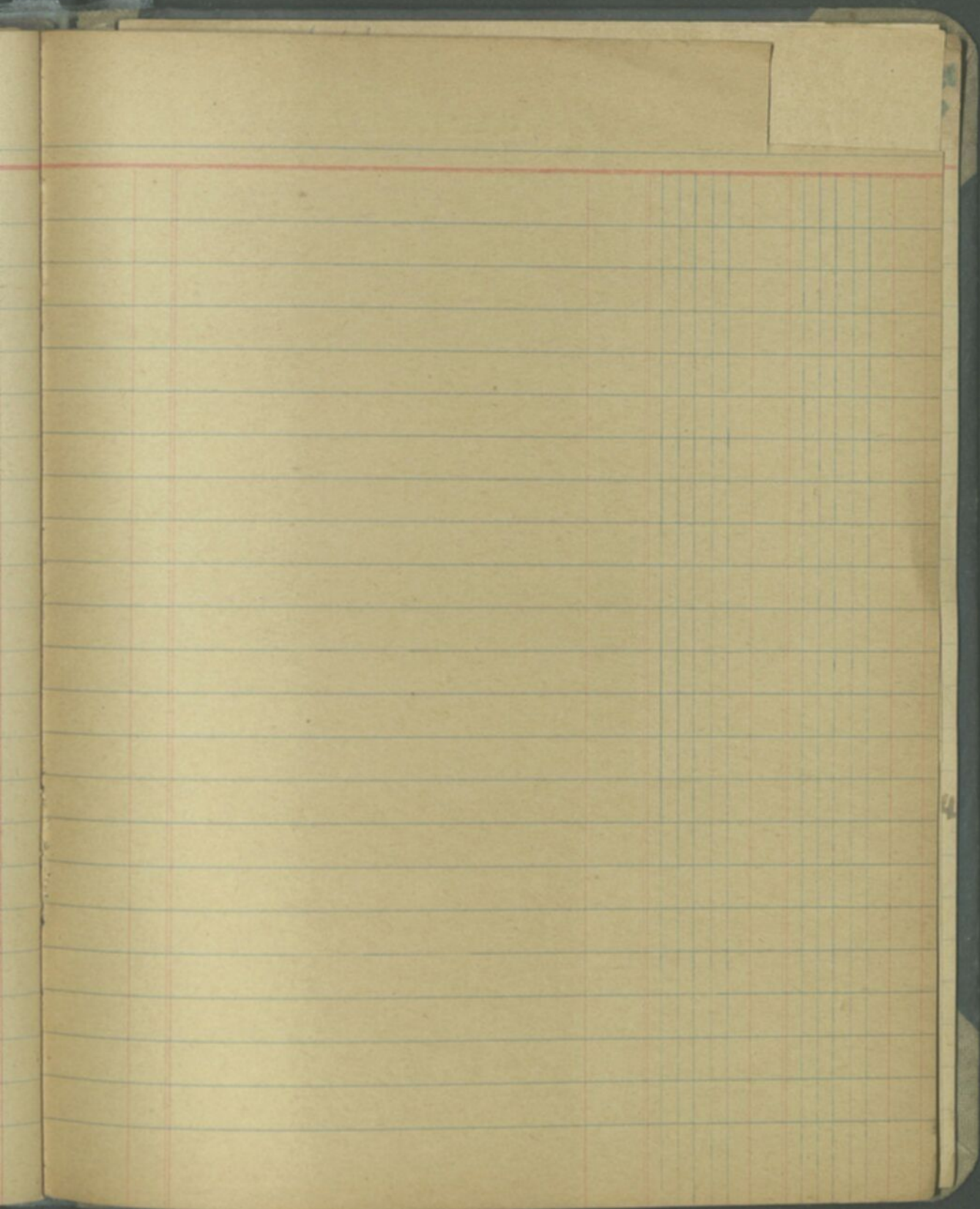


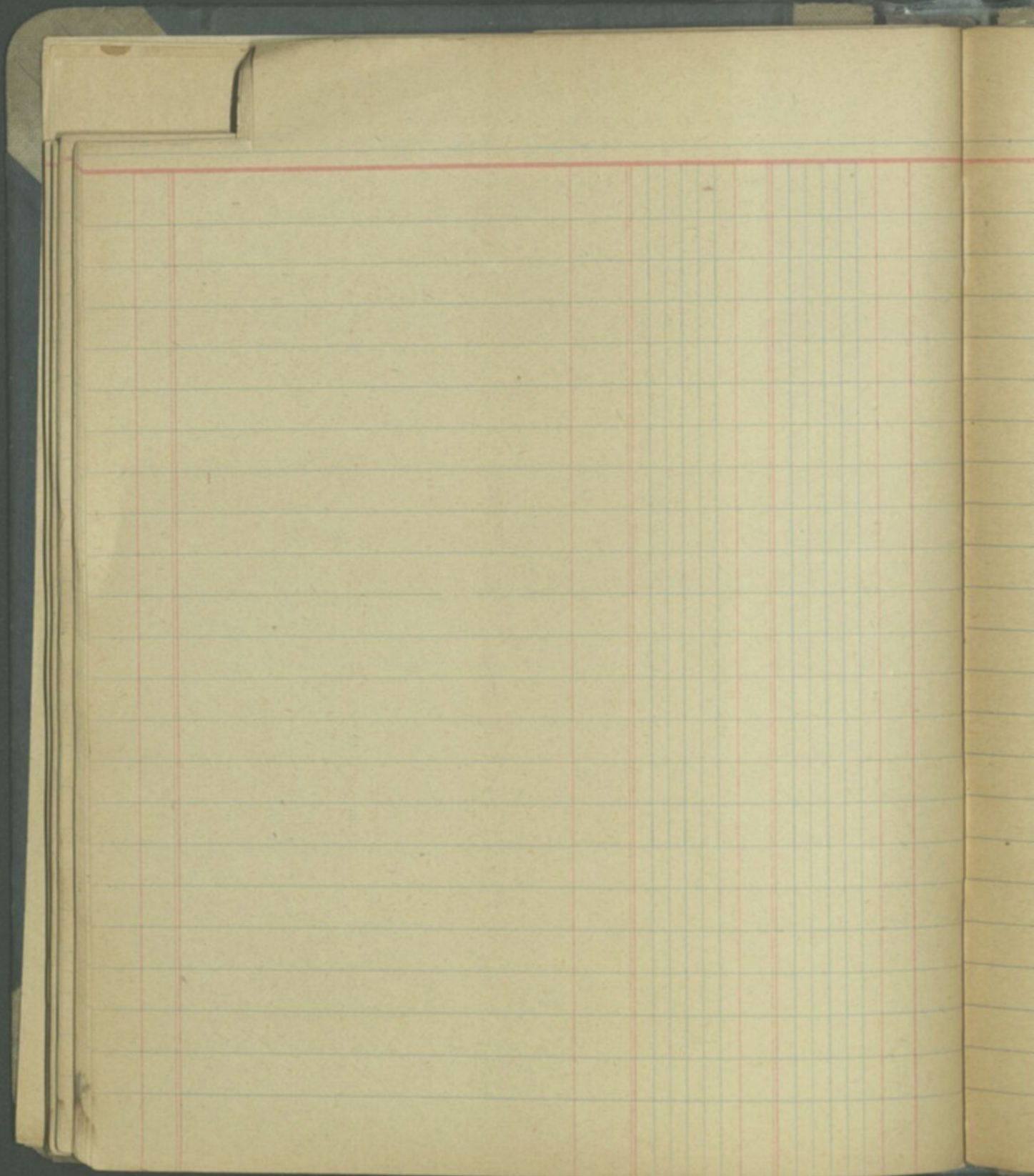


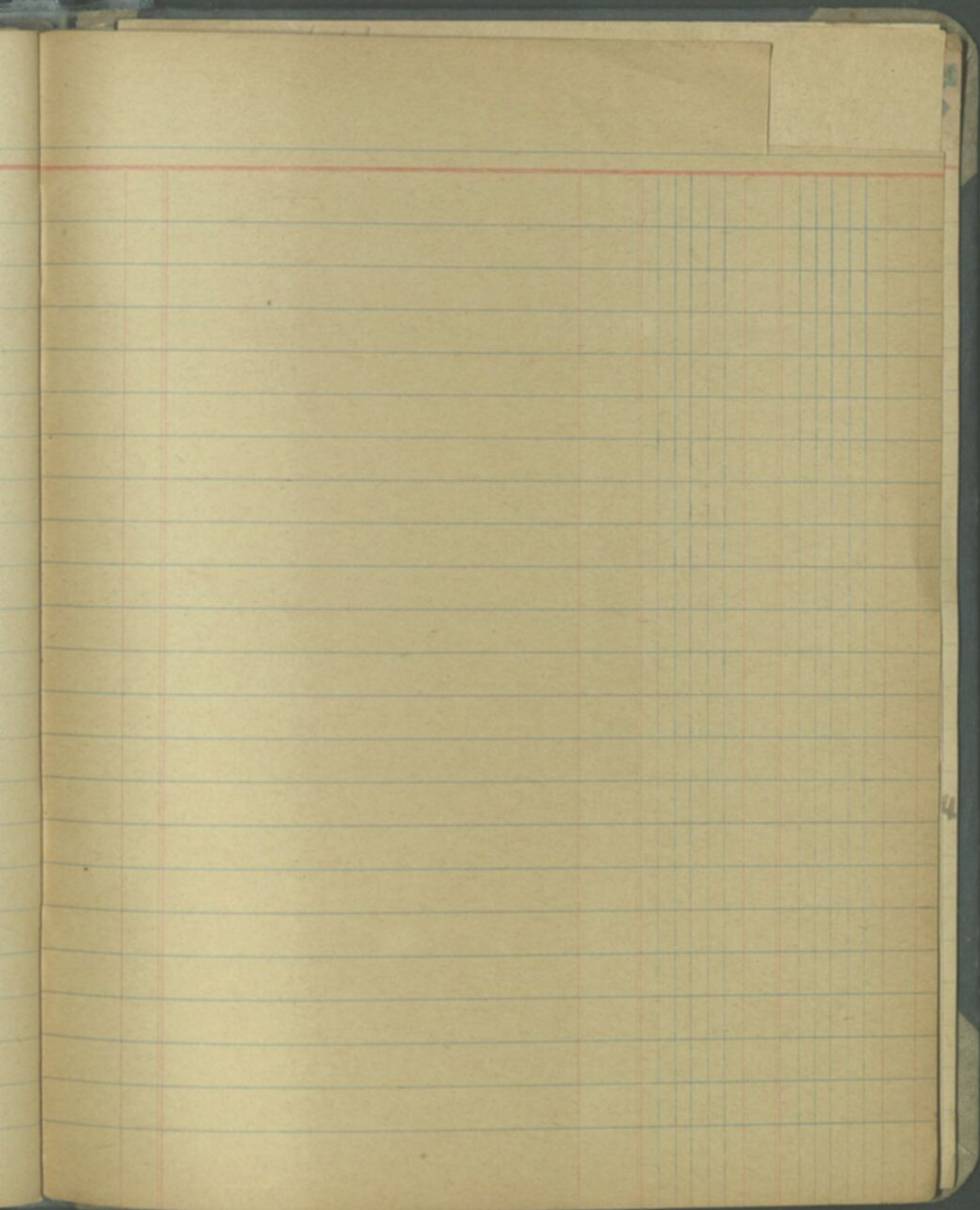


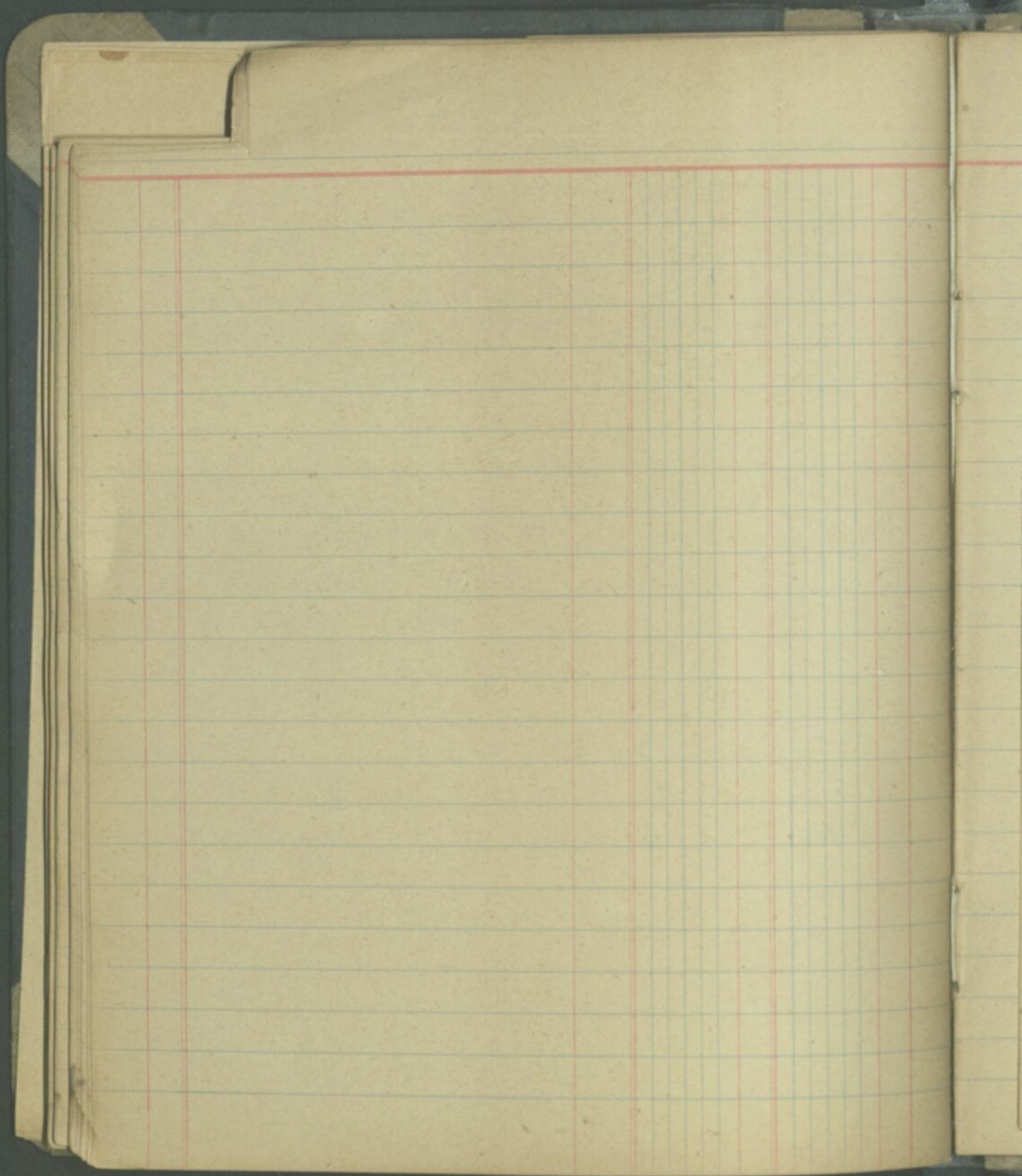












Grundfleisch

250 g Zerkleinert

3 g Salz

250 g Hefe

1 g B. Zerkleinert

1 Hefepilz für 1/2 l

1/2 l Wasser / Sale

Grundfleisch

140 g Butter

60 g Zerkleinert

210 g Hefe

1 Ei gelb

70 g Zerkleinert

1 Eiweiß

Grundfleisch

125 g Butter

375 g Zerkleinert

2 g gelb. Öl

1/2 l Zerkleinert

500 Hefe

Borjlor Gu Anli

250 g Young

250 g Young

125 g Young

10 g Young

10 g Young

650 g Young

He Kroun

2508 Hm or ch

Spent 1/2 gals of

2000 On the

2500 In the

1000 Hm ch

2000 Gm

1000 Hm

3000 Hm

1000 In the

3000 On the

2000 Hm

1500 Hm

2000 Hm

2000 Hm

Ship A.

12.5 Ship A.

1. 9.

1000 gals

200 gals

100 gals

Kartoffelkuchen

1 kg. Pellkart.

1 Ei

100 g Mehl

100 g

etw. Salz.

zubere. Teig in 1 Pfanne, mit
fett braten, hellgelb werden.

Gefüllte Hörnchen

250 g Kart.

250 g Mehl

1 Ei

80 g Zucker

30 g Fett

100 g

1-2 gl. Milch

Teig 1 cm dick ausrollen
in 1 Pfanne, mit
Mehl füllen, mit Zucker
u. Milch befeuchten.

Kartoffelkuchen (frisch)

80-100 g Zucker

1 Ei, Zitronensaft.

500 g Kart. (halb gute + frisch im die Kaffee
tag,
also. Garmep.

zucker. Zucker, Ei gelb (Hering -
Kart. 1/2 frisch sein möge. Bismarck
Gefüllte Dage 1 kg. Garmep.

Kartoffelkuchen

500 g gute (w. f. Zucker) Kartoffeln
1000 g Mehl, ein wenig Salz.
375 g Butter

1 Tasse Zucker
30 g Ghee, Salz
1/2 Tasse Milch
Gefüllte Dage mit.

zucker. Gefüllte Dage, Kartoffeln,
Dage, Ghee, Salz, Garmep. Ein
Kuchen ist nach 3 Tagen fertig.

Kartoffelhefe Kuchen

500 g Mehl
50 g. Zucker
100 g Zitrone
4 g Hefe. Milch
1 g
20 g Fett
500 g kart. o. f. z.

mit Salz und Zitronen
s. Zitrone. -
braun

Kartoffelkuchen

300 g gelb. kart.
100 g Zitrone
100 g Mehl
100 g kart. mehl
1/2 g Zitrone
50 g Fett
1 g
1/2. Milch
2 Backp.
1 Hefe.

Mürbchen

50g Fett
125g Zucker
200g Mehl
1 Ei
70g Garp
50g Mand. a.T.2.
Zitr. Bonbons.

Kartoffel nestchen

1g. Zellers gelb. Kart.
2-3 gyp. l. Mehl
1-2 Eier
Kaisersch. Zucker.

Zitr. Aufguss mit Schlag Sahne

Kart. - Quark strudel

250g Mehl
" Kart.

Kartoffelkesselkuchen

1 kg. weisse Kart.

250 g Pullkard.

20 g Hefe

1 Ei

$\frac{1}{2}$ Esslsp., Salz, feinchen

} in Kaffee-
form 1 kg.
backen.

Kartoffelzopf.

250 g Hefe

50 g Zucker

$\frac{1}{4}$ l Milch

40 g Salz

30 g Fett

1 Ei

500 g Mehl.

Kartoffelgriesskuchen

300 g gelbe Mand. o. T. zuvor.

300 g Grieß

200 - 300 g Zucker

1 Ei
20 - 50 g Fett
1 $\frac{1}{2}$ Gl. Mehl.
2-3 Gl. Mandaröl

Kartoffelkuchen

1 Ei
175 g Zucker
1 p. Rührp.
1/2 l Milch
250 g ger. ger. Kart.
250 g Mehl
1 p. Backpulver
Rühren

} Guss auf 2-3 Tg.
offen.

Kartoffelkrümelkuchen

1/2 l Mehl
12 g. Zucker.
125 g. ger. ger. Kart.
50 g. Rührp.

17p. Merrillz.
Kinn on our

17p.

85 g. Harg. Mue. Tag.

123 g. Zu den
Herausgabe

