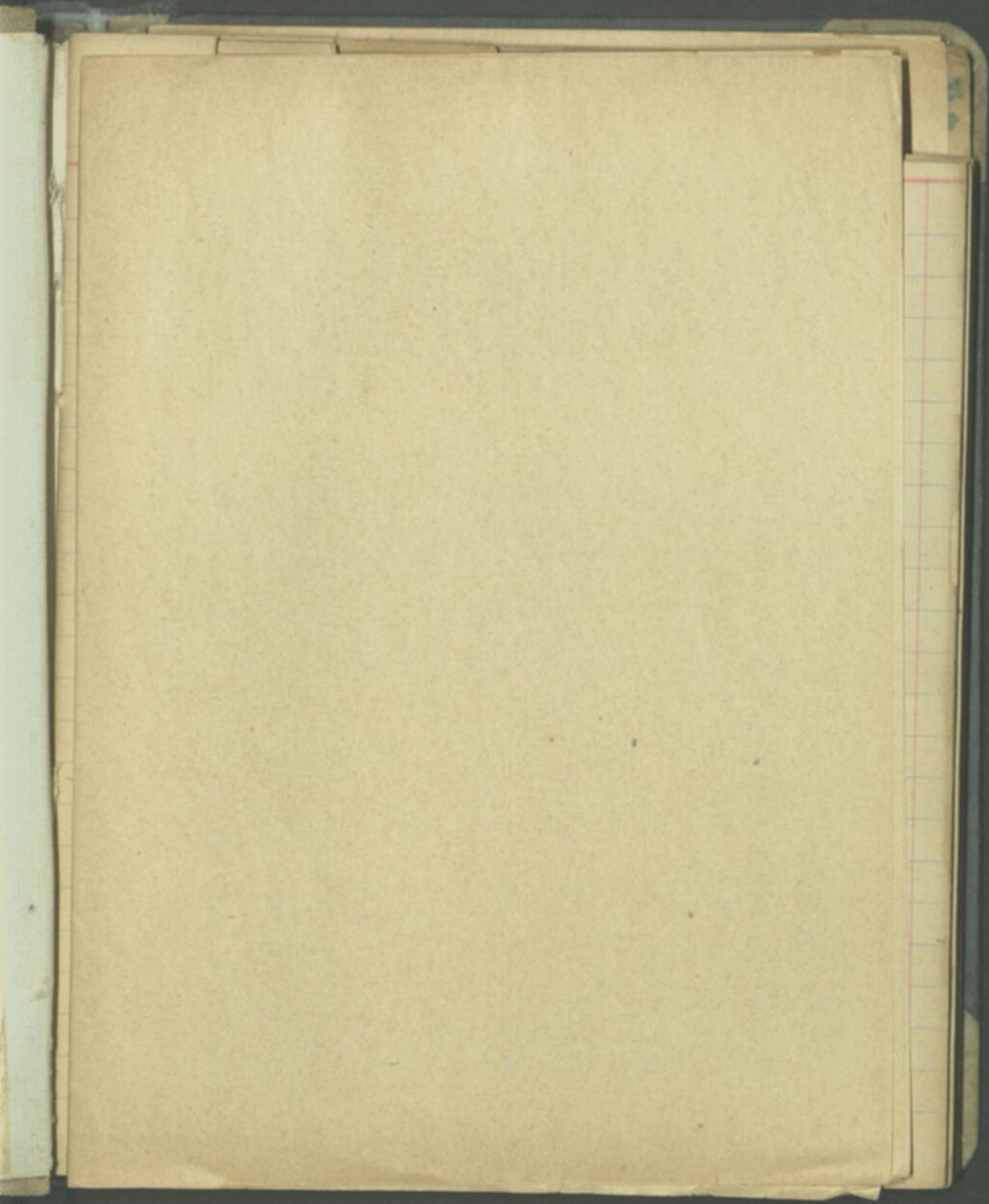


366 QE . 96 P

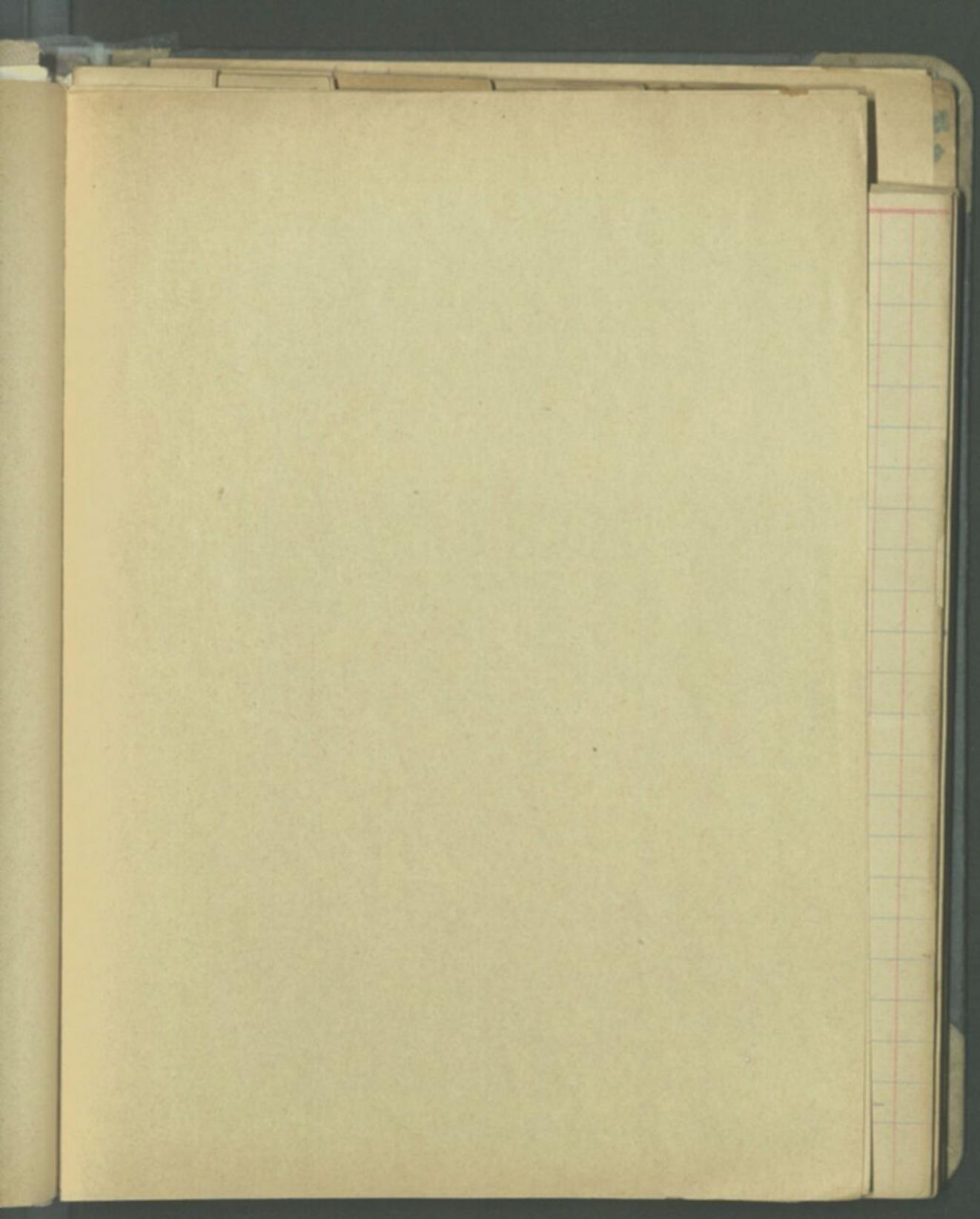
85

Ruth Holtz. Darmstadt



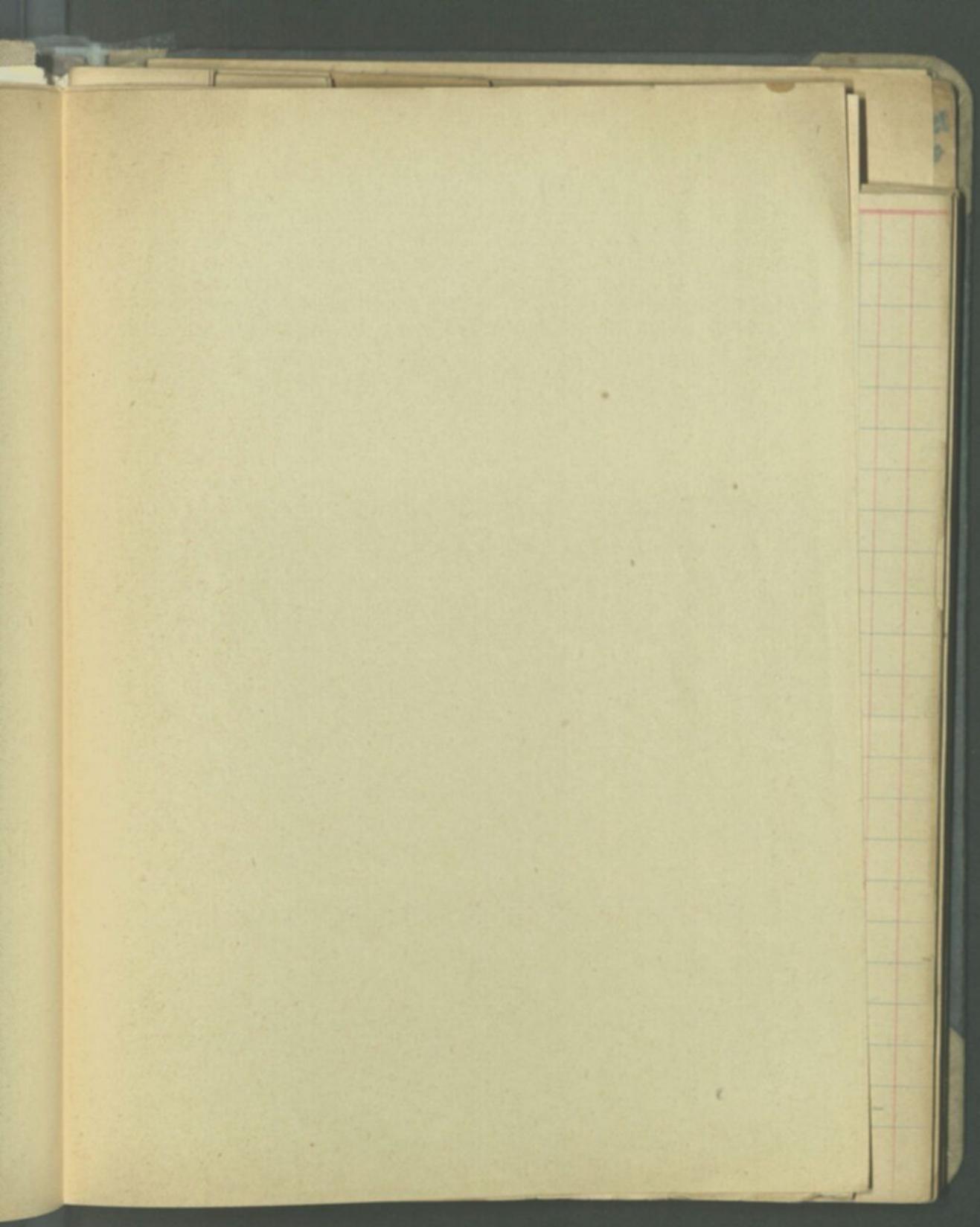
366 C

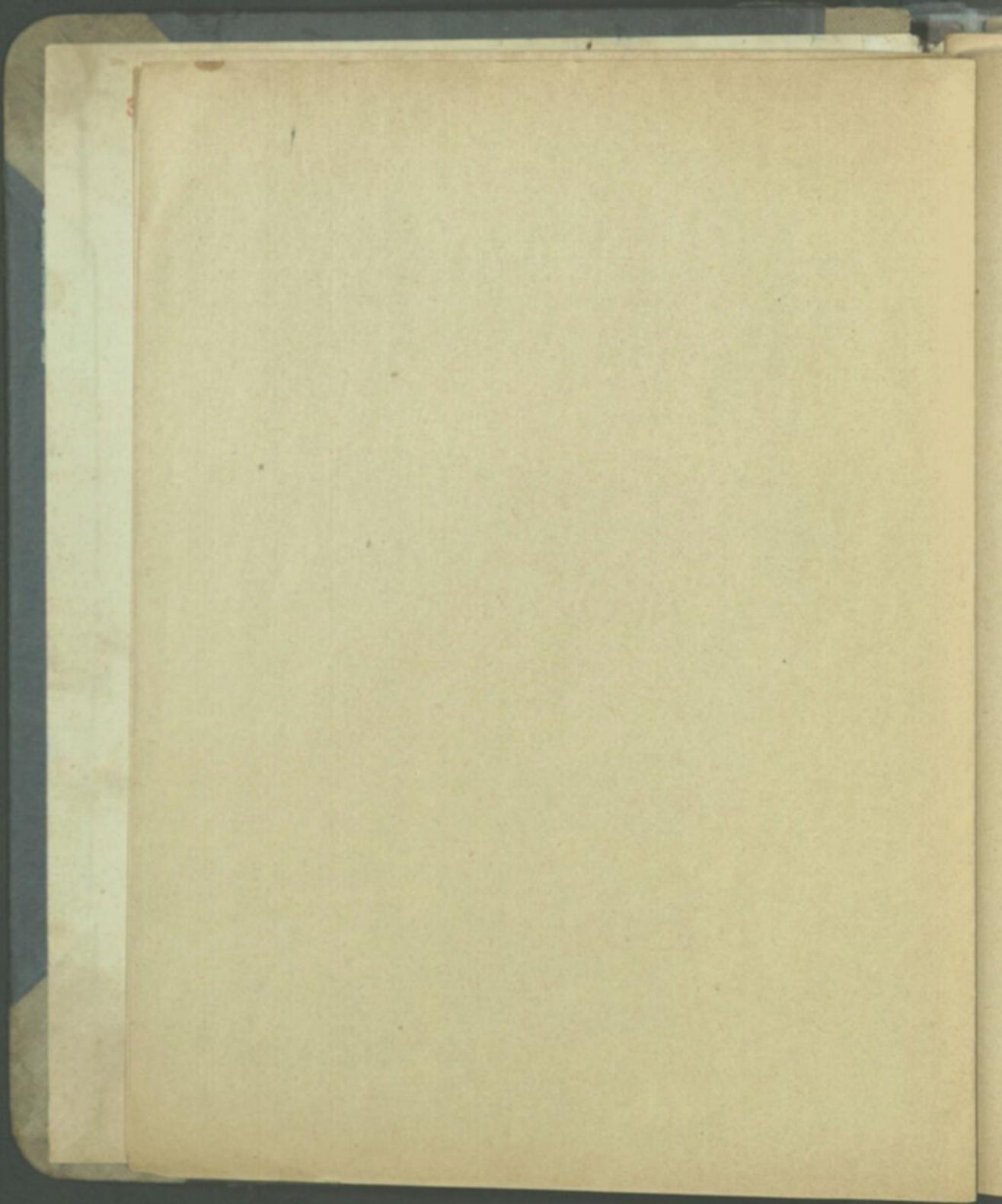
7

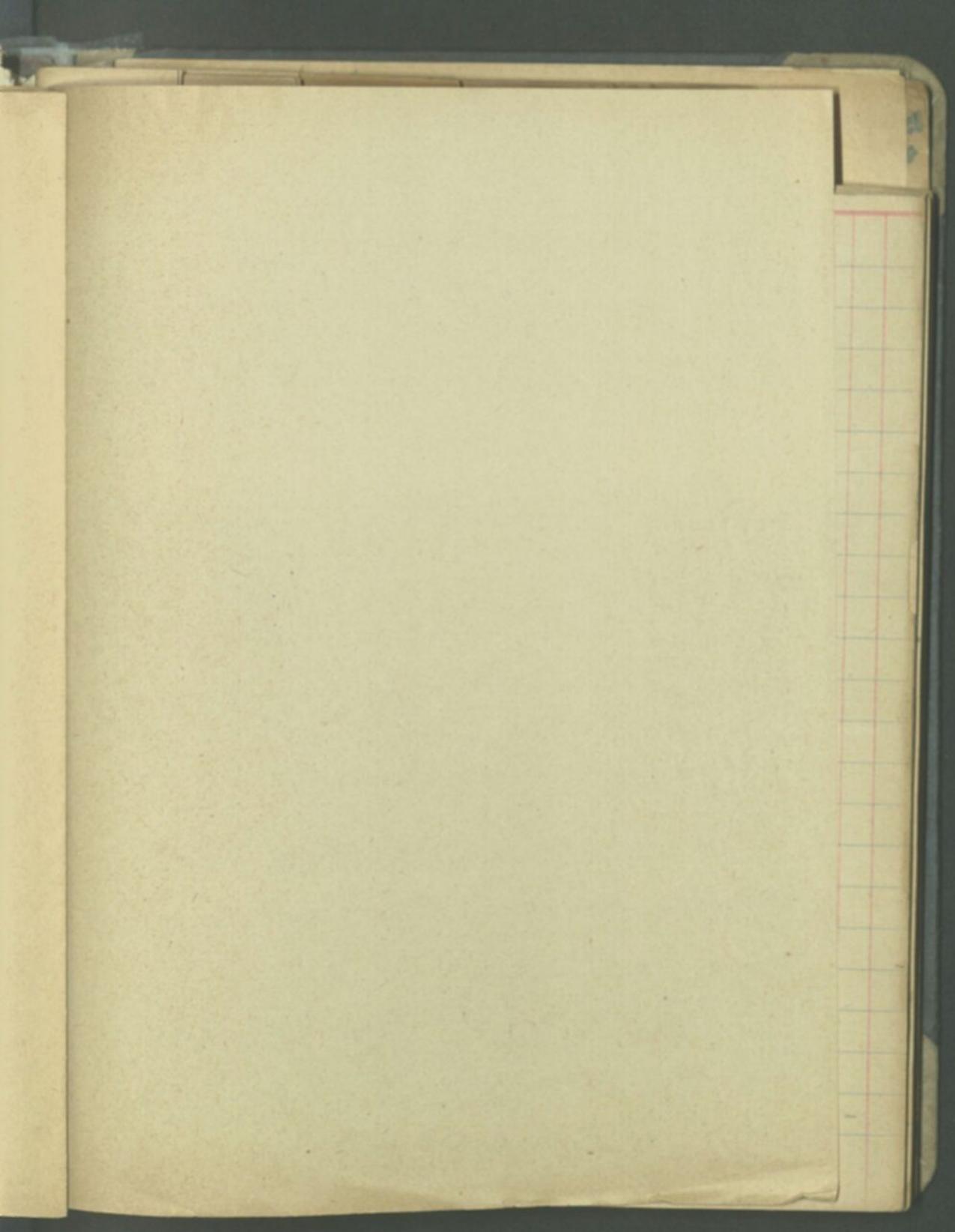


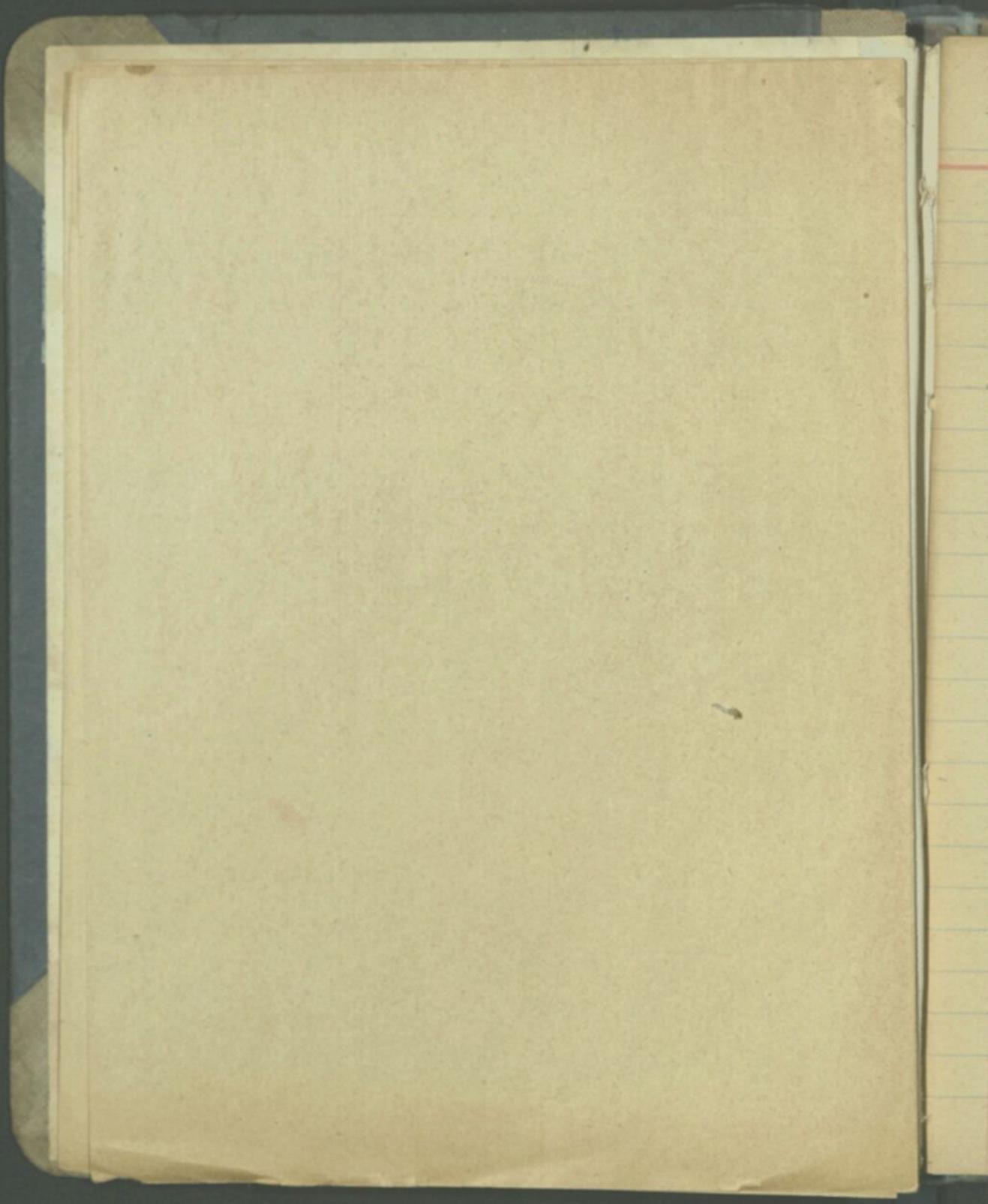
36

7







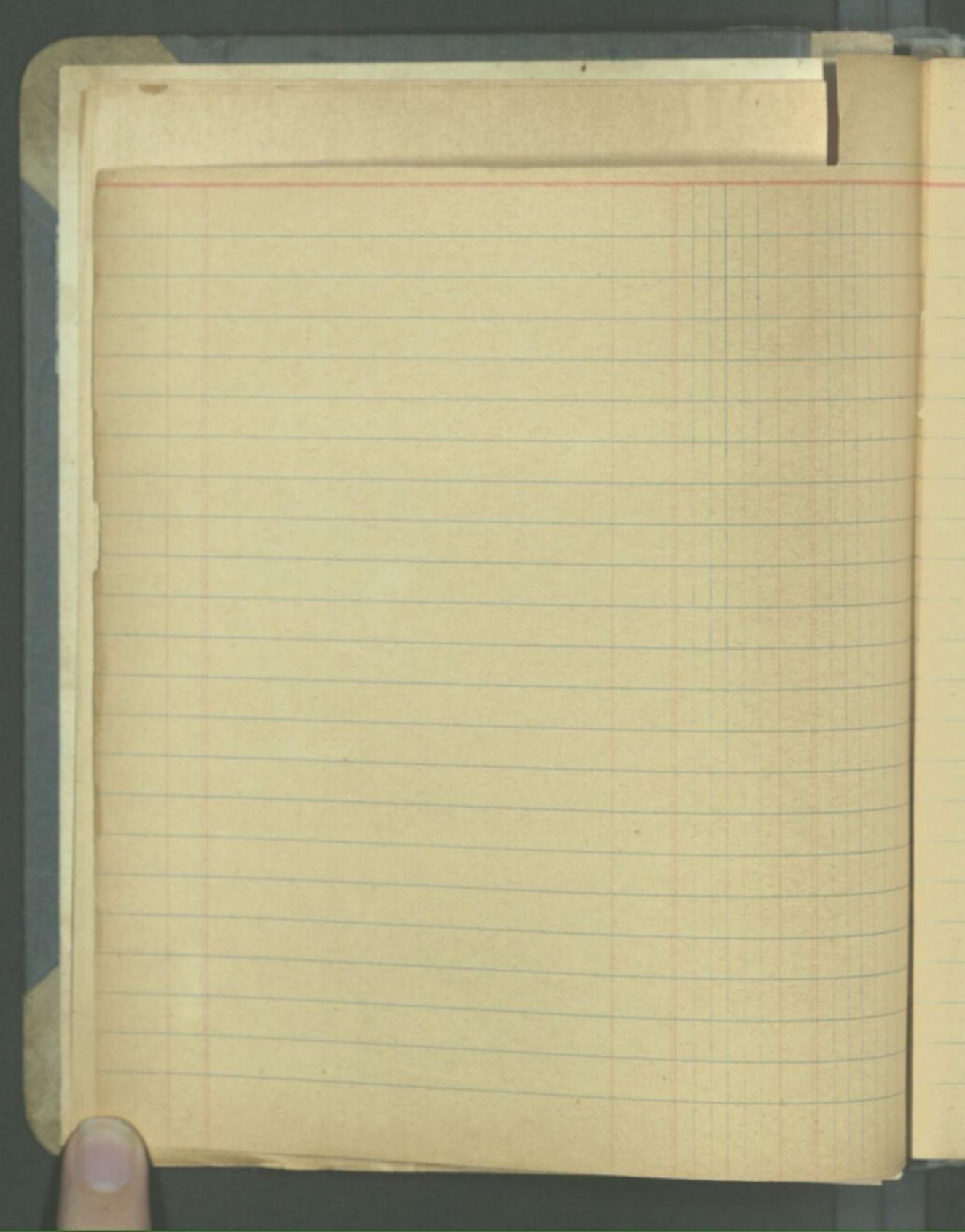


Hauswirt-
schaftl.-
Unterricht

Kochen

Bäckerei

Quicke
-Spagieon

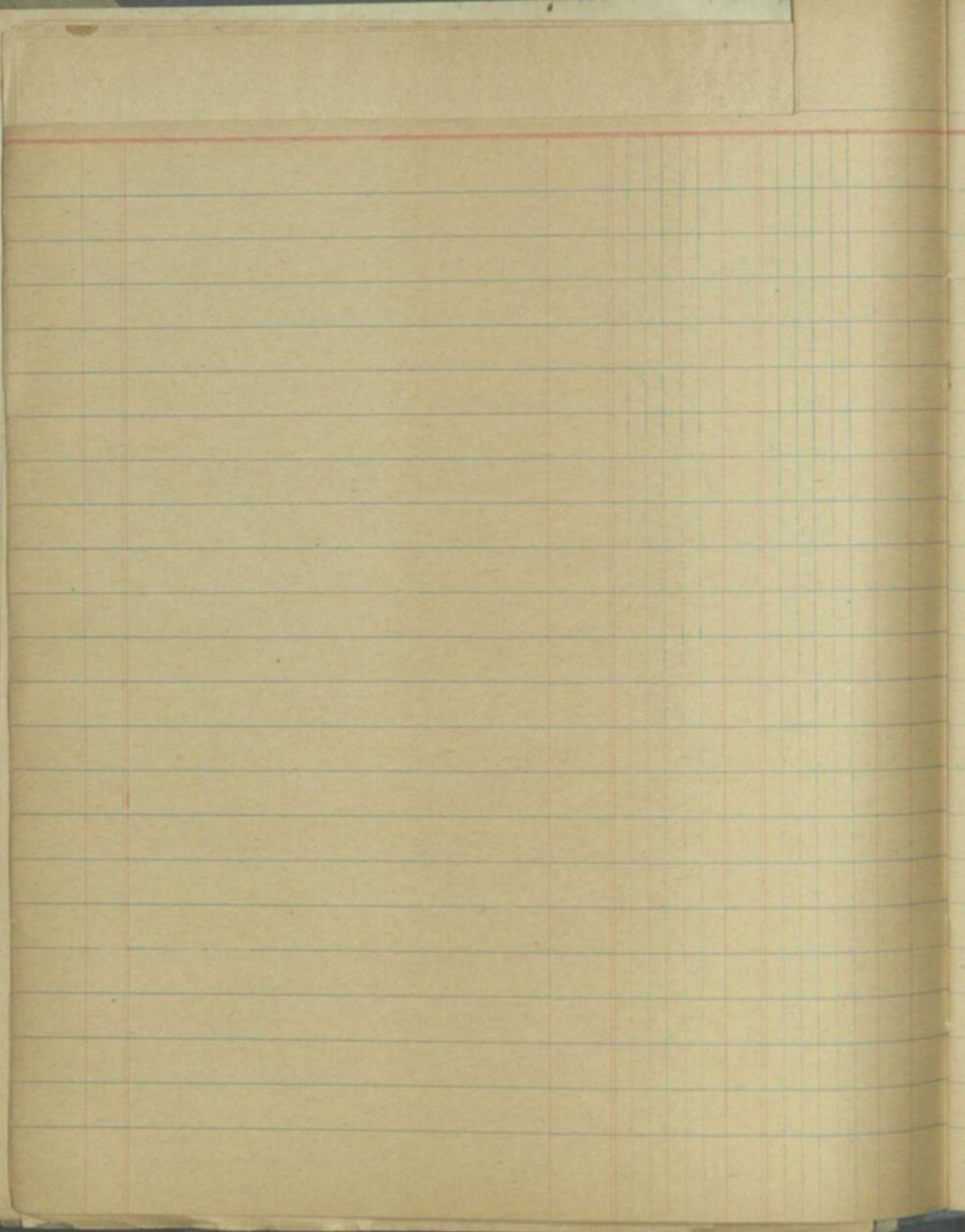


Hauswirt-
schaftl.
Unterricht

Kochen

Bäckerei

Quäse
Spießen



Hauswirt-
schaftsfil.
Unterricht

Kochen

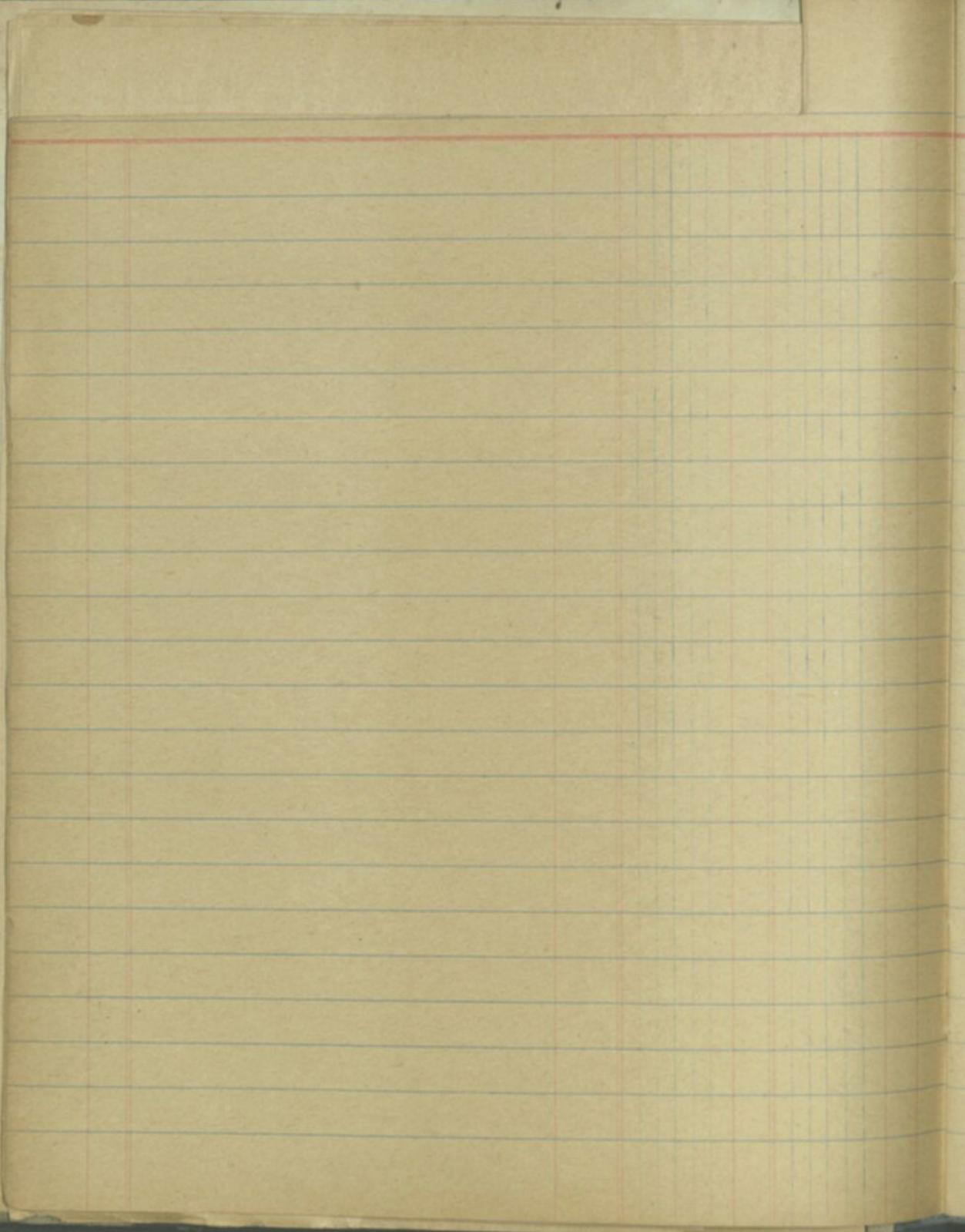
Backen

Quarks
Spaghetti

Hauswirt-
schaftl.
Unterricht

Kochen Backen

Quark
Spaghetti



Hauswirt-
schaftl.
Unterricht

Kochen

Bäckerei
und

Quarks
Spaghetti

Hauswirt-
schaftl.
Unterricht

Kochen

Bäckerei

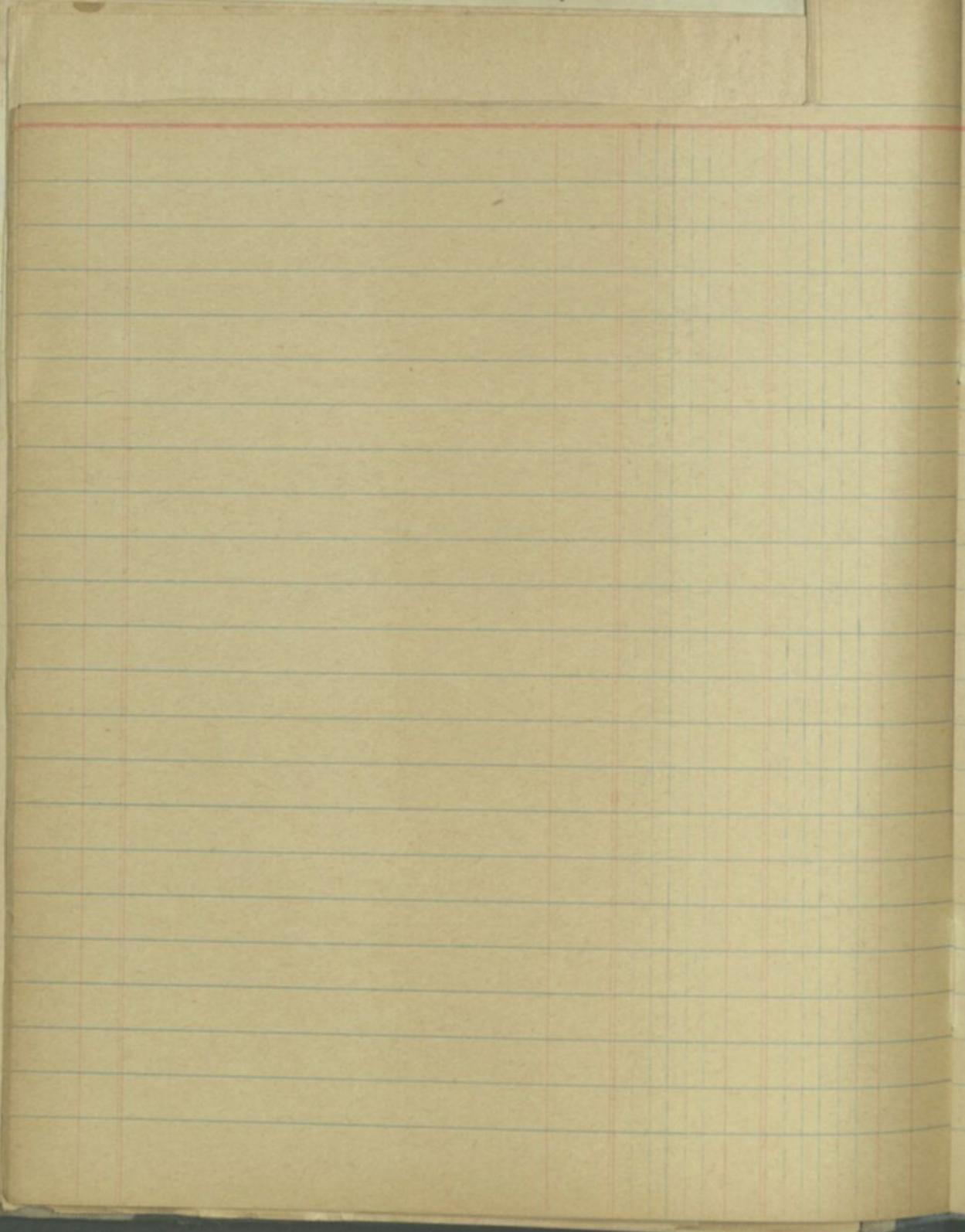
Quicke
Spagien

Hauswirt-
schaftl.
Unterricht

Kochen

Bäckerei

Quark
Spaghetti



Hauswirt-
schaftl.
Unterricht

Kochen

Bäckerei

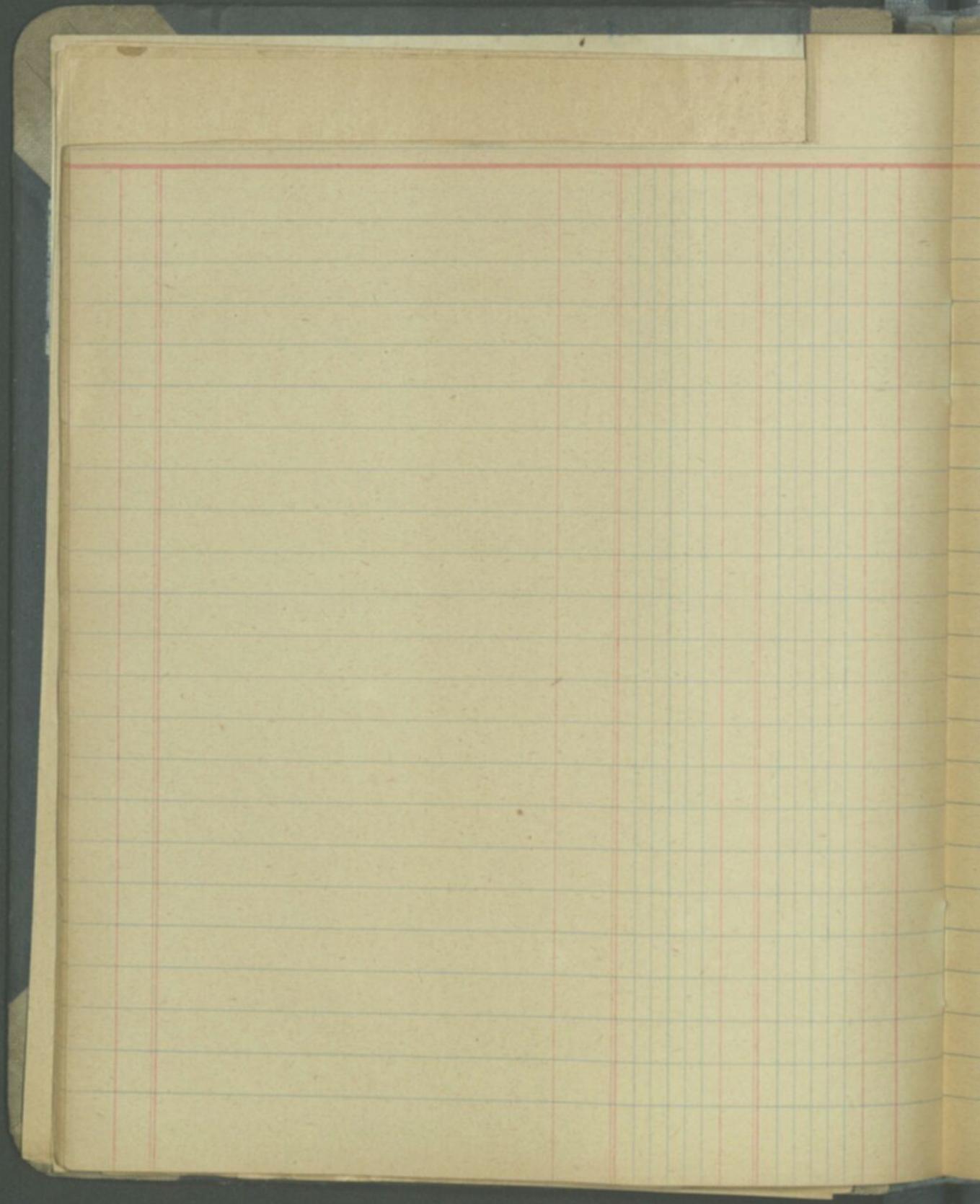
Quark
Spaghetti

Hauswirt-
schaftl.-
Unterricht

Kochen

Bäckerei

Quark
Spießen

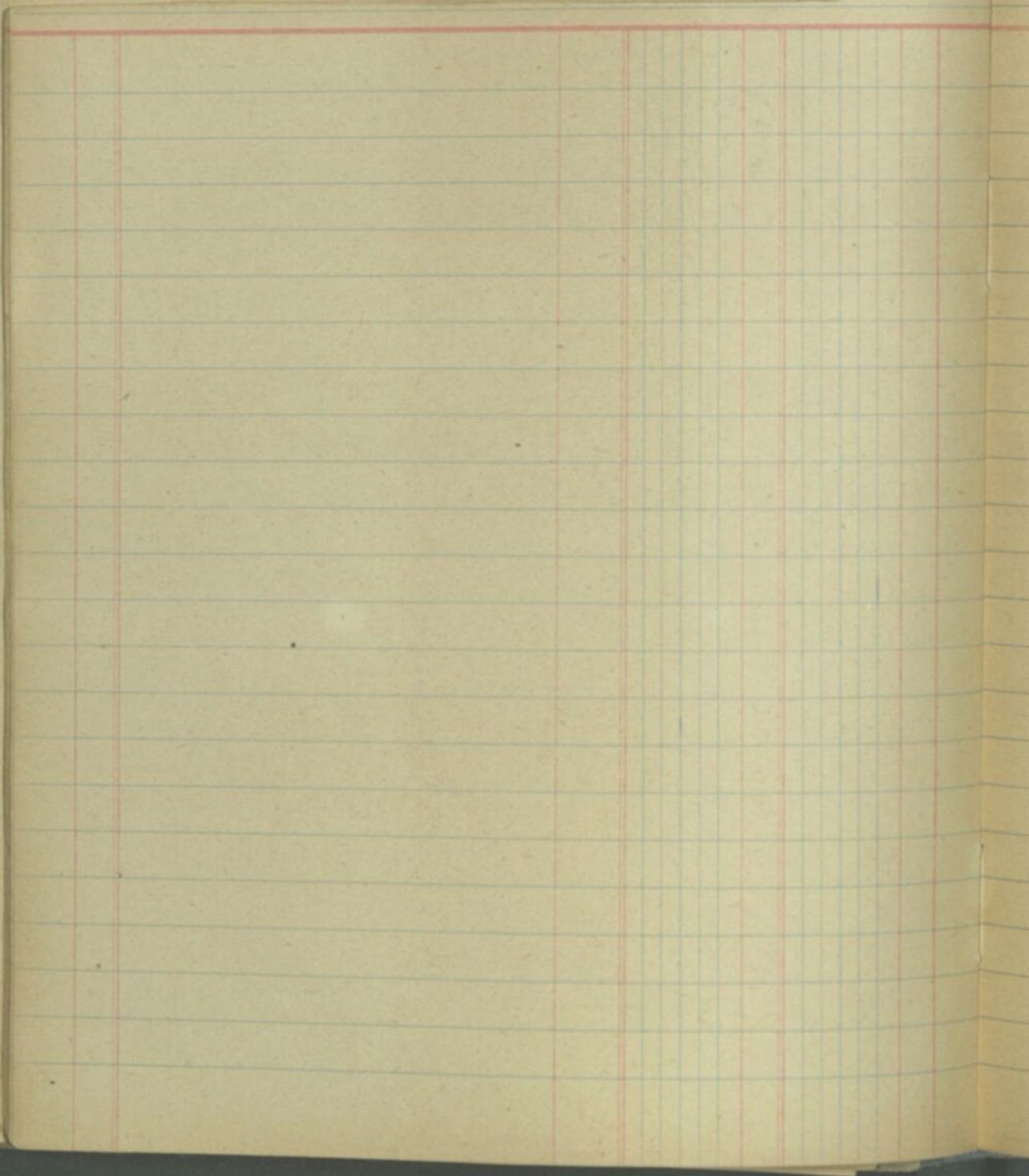


Hauswirt-
schaftl.
Unterricht

Kochen

Bäckerei

Quarks
Spießen

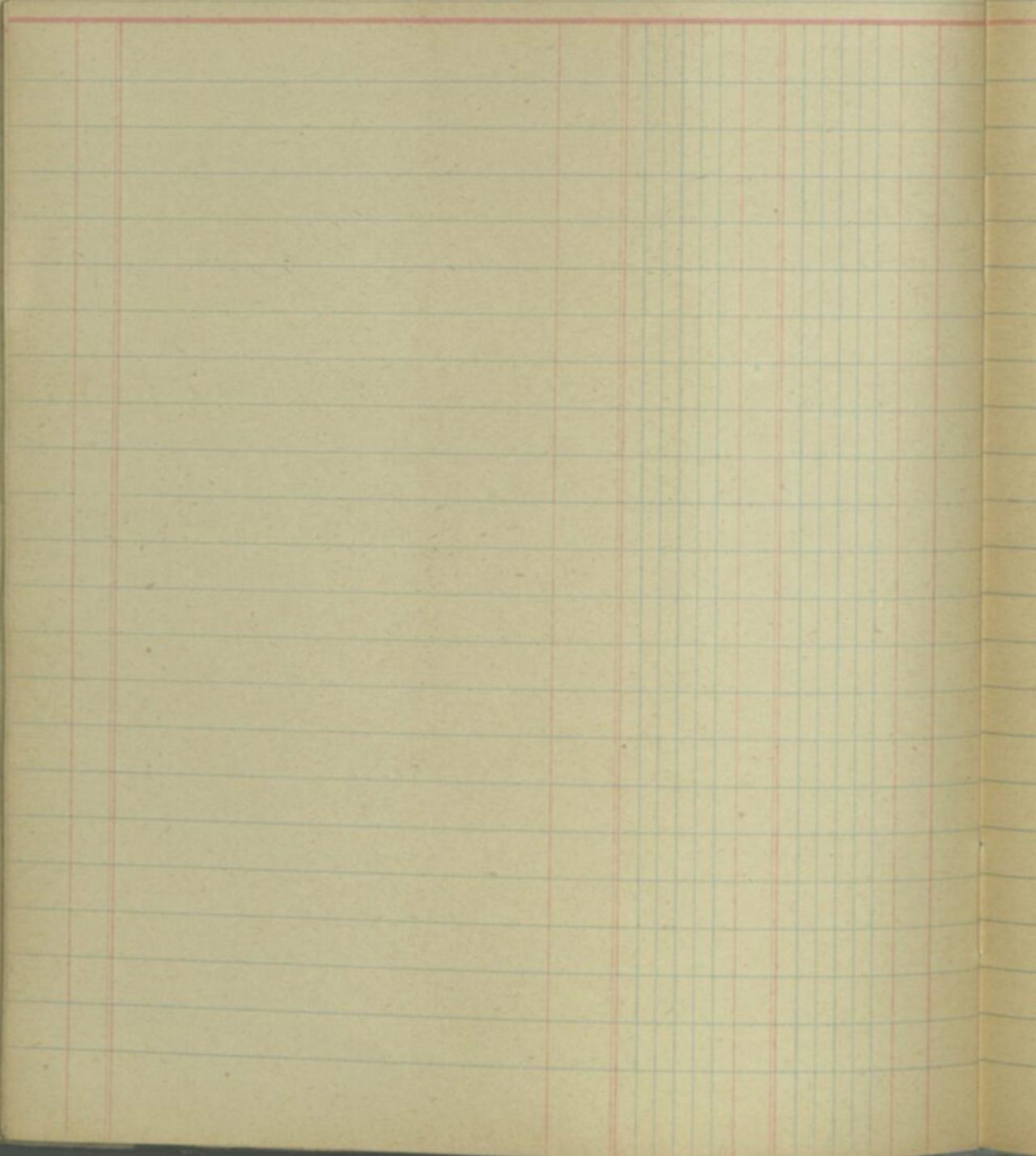


Hauswirt-
schaftl.
Unterricht

Kochen

Bäckerei

Quark
Spaghetti

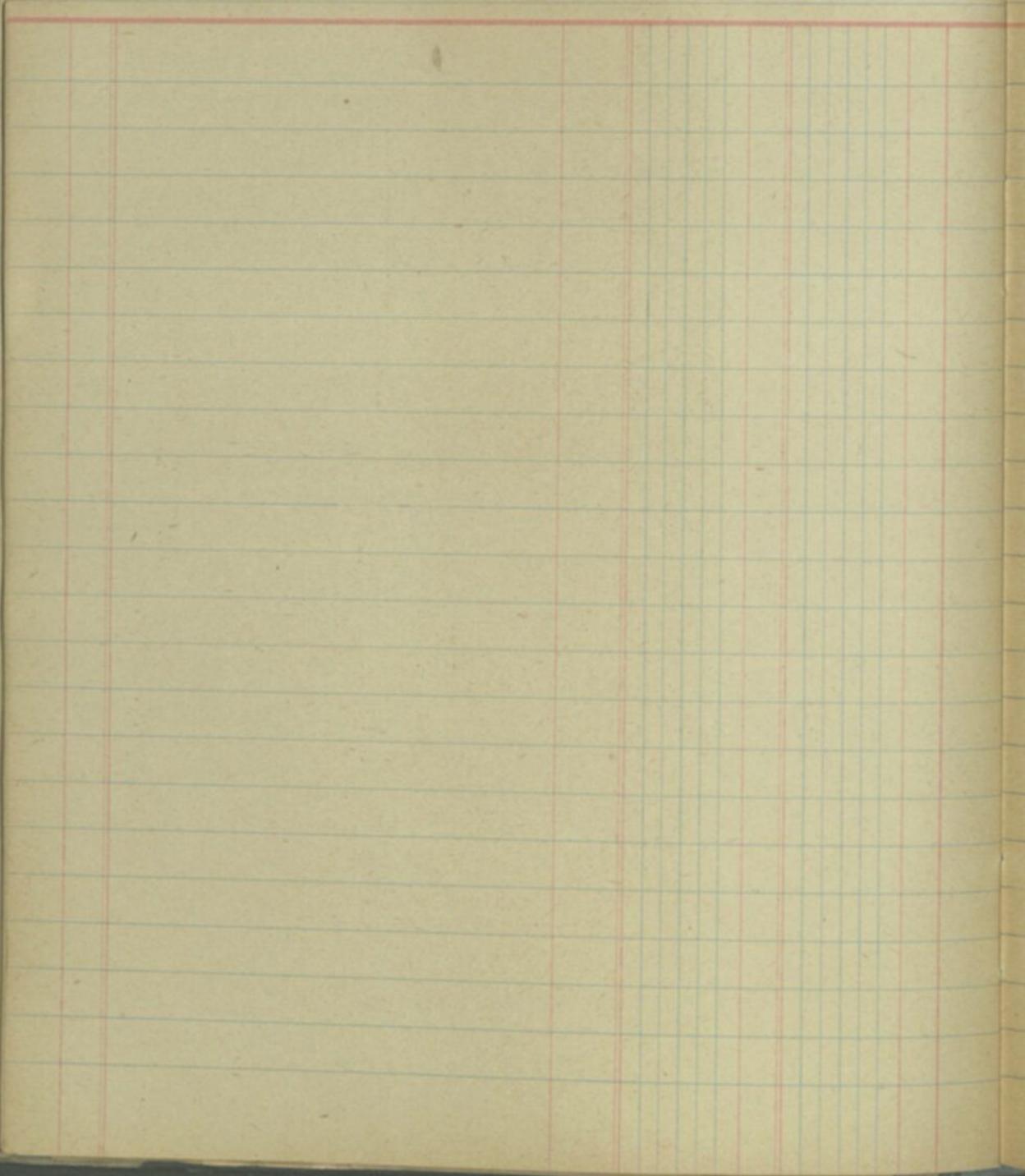


Hauswirt-
schaftl.
Unterricht

Kochen

Bäckerei

Quark
Spiegeleien

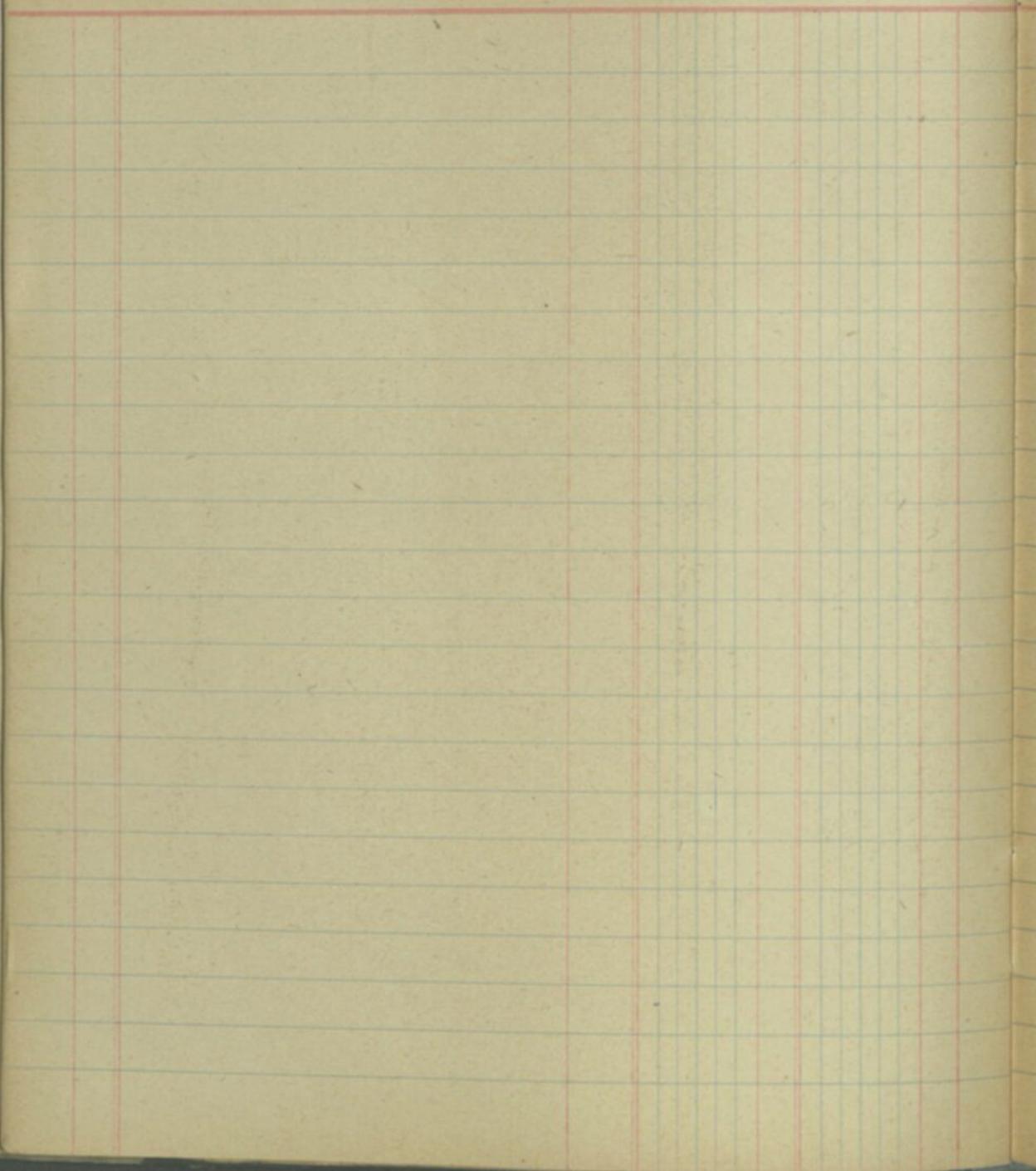


Hauswirt-
schaftl.
Unterricht

Kochen

Bäckerei

Quark
Spiegen

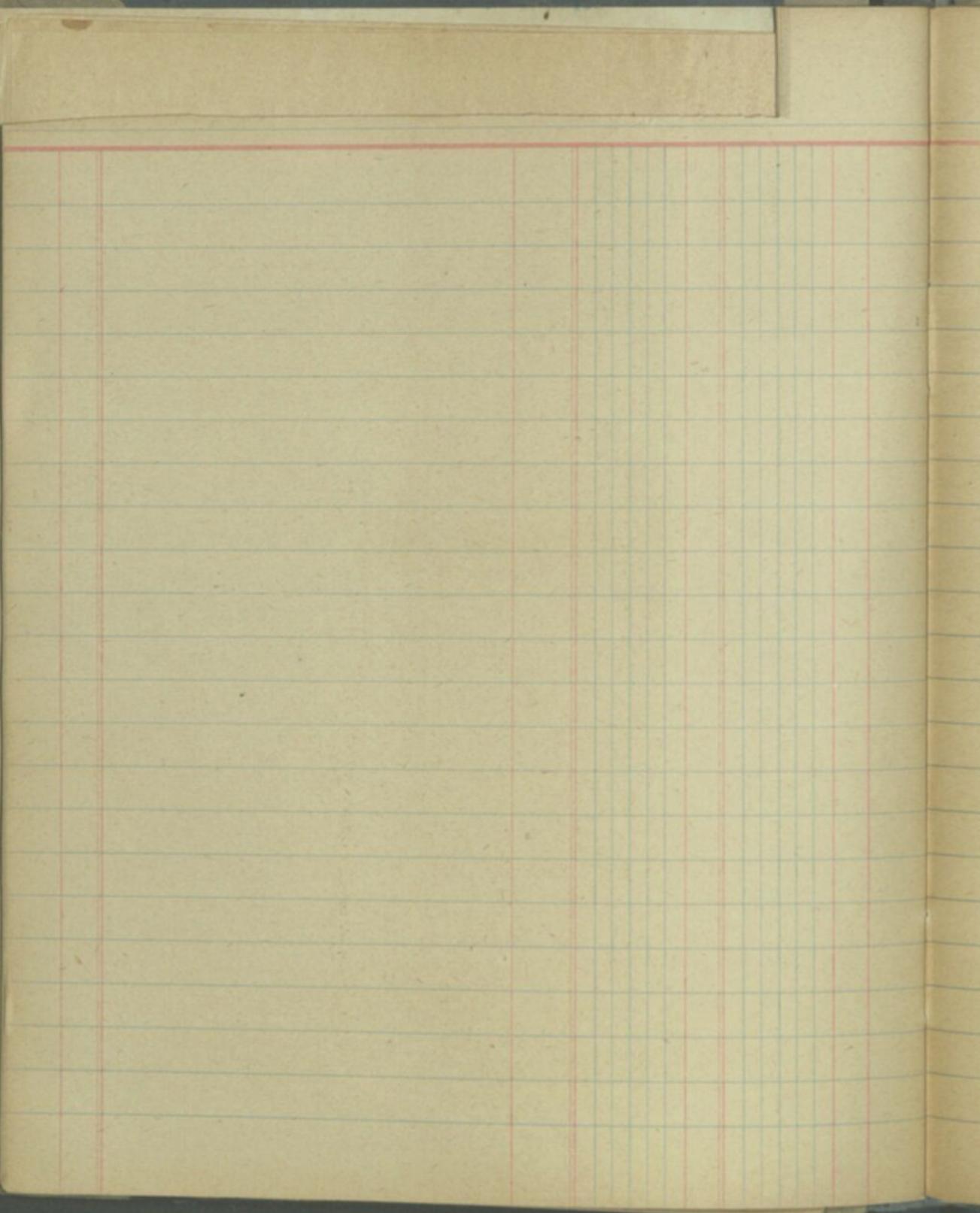


Hauswirt-
schaftl.
Unterricht

Kochen

Bäckerei

Quarks
Spiegen

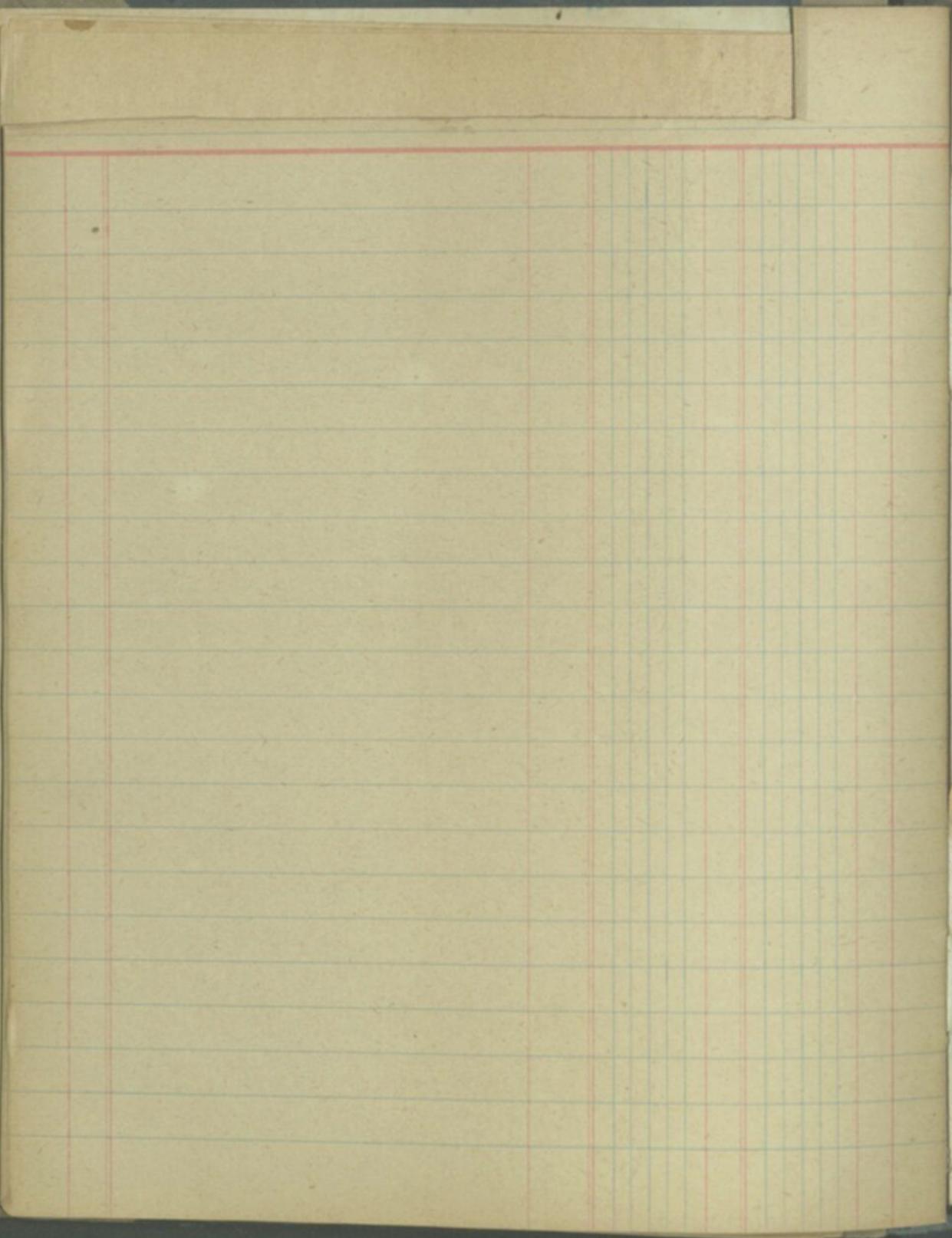


Hauswirt-
schaftl.
Unterricht

Kochen

Backen

Quark
Spiegen



Zieffliker

Wozu braucht man Zieffliker?

Damit man Zieff eine gewisse Formung zu erhalten kann und eben das Füllmaterial form zu machen. Die Zieffliker sind oft ein einziger Metallkasten aus dem man durch die Grate die gewünschte Form herstellen ist.

Was kann man eigentlich zu einer Zieffliker machen?

Um mehr über Zieff zu lesen kann man sich ansehen, dass die Zieff einfacher ist. Im ersten ist es unmöglich jedem Form eine Zieff zu entsprechendem Zieffliker zu geben und damit nicht für jeden Zieff einen passenden Zieffliker zu haben. Als Beispiel für eine Zieffliker ist beispielhaft auf der Internetseite von www.zieffliker.de zu sehen, dass es über 100 verschiedene Zieffliker gibt.

Was kann man mit einem Zieff?

z.B.: Gequollene Kartoffeln; Kartoffelknoedle, Grünkohl, Blätterteig, Blätterteig.

Die playen Zieff normalerweise mit dem Zieff aufgelegt mit den oben beschriebenen Formen. Dafür ist eine große Servierplatte nötig.

unten rechts in. links unten Teller. rechts oben.
dripping. oben folgt der Teller. Welle Teller unten
unten rechts voneinander, unten voneinander unten links.
Welle unter den Teller kommen nicht unten den Platz
der Gründlern. Gießt sich unten falls nicht unten
der Gründler. Der rechte unten links als zweiter
wurde nach

Was kann man nun Tief auf. Wenn kann?
In großem Gefüllgefäß sind Tiefzylinder unten
liegt direkt. dann muss Wasser ausfließen wenn
wir im rechten Bereich seien, dass die rechte Seite
liegt, dass man nicht darüber wachsen kann.
dafür stehen in. Wenn die linke Seite unten gelagert.
Der Tief dort nicht überfüllt sein in. Da Tief Wenn der
Tiefzylinder aufgestellt wird.

Überfaltung bei Tief!

Bei Tief stellen kann Problem eigentlich werden
einfach ist es man nicht von oben unten
oder oben unten liegen sollte in. zwischen den Opa-
lit und den Kämmen.

Sein Alpenstein nicht vor
größt werden die Tiefzylinder aufgestellt, ob in den oben Teller
immer von vorne.

Kochen

Back and

Quarks
- Spaghetti

Im Markt und in der Wirtschaft ein Wettbewerb

marktwerturining van. - Hier volgt de voorstel
waarvan uwe mafre gescreven. Och reindt den Raad-
vrienden in hetzelfde. Dicke ist in gewassen gebo-
n. De voorstel ghegrondt. Daer hijsje inde
de marktwerturining gebouw daer wikkelschijf vandien.
Dit informt de handelsregeling wat in te be-
voeren daer beginnijf. Och ghevele waard die
handelsplan gescreven. Ge fachet daer Maats-
schap. Den yderen dan een voor de gheen. Ghe-
b. en spijt wie niet in gheen pankt vanaan-
fijng van ons land gi mocht.

der Landesgeesten waard gi ghegeve de huidige
in opficht inn de beschrijving die gheven welke
dagtoestellen in een hantoe dat kunnen ge-
voegen. De fijndelingen van Gebreken niet inde
vermijf.

Die Verbindung von Mal u. über Maßnahmen
 darüber bringt der Vortrag hier einiges zum Thema
 hinzu bringen. Der Vortrag, wenn ich kann Rückgrat
 (Rückgrat-Rumpf). Ganz anders ist hier die Mittelkultur
 (Mittelkultur) verstanden. Die Bedeutung ist jetzt
 für mich kein Rückgrat mehr: Mittelkultur im Mittelkultur
 sind es. Blöd.

2. Fall: unter der Sohle, genau dagegen die anderen Organe

3) Bei mir: Blöd

4) Da ist: in der Leder

5) Mindestens / Hoffn.: in den so gen., Tropen, Leder, da / mal.

Dann kann keiner fristen:

1) Bei ni. Gefüllungen / Hoffn.: finanziell, Mindestens / - + Mittelkultur

2) Braucht / Hoffn.: Fall i. Rücksicht (Rückgrat + Mittelkultur)

3) Begegnungen / P.: Rücksicht.

1a) finanziell: auf Gelden in Hoffn., fi. finanziell + Rücksicht.
 Das ist in allen Mitteln zu tun. Rücksicht die min-
 destens die Rücksicht des Mittels auf Gelden in. Kann nicht
 Mittelkultur. finanziell hat der Geigenbauer finanziell
 in dem Geigen, Geigen, finanziell. Darum
 fristen I vollständig ni. z. Nicht vollständige finanziell

I Sardinien, Oberitalien, Italien. und das in in fi-
 nanz, Rücksicht, operativ. ni. in allen Mitteln zu tun

II) Beginnen n. d. dör. Gultalben im Gebüsch u.
Grüppchenpfeifen. - Hier sind hauptsächlich pflanzliche u.
unreife Früchte. Zu viele frische führt zu einem sehr leichten
Fruchtsaft u. verblassen.

B) Minzsaft / Wohl:

Hier sind hauptsächlich metallische Stoffe (Toninen) präsent.
Muc., Erythrol., Gluc., Jatro. glauc. Mischmischeliche Stoffe
(Toninen) Calcium, Potassium, Chlorid, Magnesium,
u. Eisen. Simumum Toninen. Es kann in Verbindung
mit harten Zähnen. Die Körper benötigt immer etwas
Säuerlinge u. Salpfrüchte. Es kann bei Fieber im Grünland sehr
Nahr. Tonina ist ebenfalls: Senf, Salz, Zwiebel, Gewürze usw.
Rüben, Rübenpfeife, Sellerie, Rübenkraut, Rübenblätter.

C) Zwei / ne

Stoffe aus dem Pfeiffen & Toninen. Gebrüht zu
Küchlein u. dampfend die Zähne u. zur Sprachbildung.
Stoffe aus grünen Alpenfrüchten u. grünen Blättern.

2) Brunnstoff: a. hell

Hier sind hauptsächlich flüssige, feste Stoffe u. Lippe (Hh
(Öle, Butter, Fett) diese sind wiederum ölig -
punkt und Öl kann am Körper am Kopf ansetzen
mögl.

Kochen

Backen

Quarkspeisen

Grünpflanzen 1. Grünal

heute von Hoffmann Vorlesung. } einfach zu tun
frisch. }

Rinton + Rüben. } frischgrüne
mild in Salz. }

1. Grünlal : in sehr feinem Salz
aufstreuen, Entfernen.

2. Grünlal : = grün + die Pflanze. In jungen
grünen Salz werden die all. Säure in
grün + Belebung, der d. entzündet
durch Konserv + Pressen. Es ent-
steht & es geht das in hellgrün.

Grünpflanzen 2. für Belebung.

Was kann man machen um die Grünpflanzen?

1. Nur für Pflanzentfernung in. 2. zu erhalten die
Grünpflanzen, d.h. die müssen die Pflanze viele Mindestpflanzen:
Konservieren. Sind die Pflanze sehr gesund.

Was anderen wirkt von den Grünpflanzen?

Blätter, Blüten, frisch, Rinde u. grüngelb. Man
nimmt die Grünpflanzen auf, getrocknet und in mil-
deisigem Wasser ein. Man soll mir zu viel

meinigen wortl. frust die gesamteit des fruchts gewährt.

Die früher die grünges in ian ländl. ist.
ausländl. grünges sin.

1. ausländl. grünges

Mojaveen: zum ersten n. zu dörft

Salat grünmarfen von Grünen

bohnen kast: zum Löfem von bohnen aus. Knöpp, Früde

Patrophen: simpferl. geknöpft. zu dörfl. zu
grünen, schwefeln von fast alle
Früten. So ist nicht von leicht verderb.

Kalifornia: Einwelt grünges war die Einwelt Salat
n. in trüppen, Blätter qui ein epon

Brennf: sehr klein mit fast ganz blauem
blättern. Knöpp. Knöpf. Salat.

Gfroszen: Salat, grünkraut, Knöpf, zum Salaten
mit reichlich sprossig nach Grünem kast.

Karpili kast: klein pflanze zu Salat, Früchte sind

reife: wie Käse sind, kleinen sind grünges
zu Salat n. dörfl.

Zusatzl: ist eine typen n. Einwelt zu ver-
wenden. Sieg dem ganzen Markt-

Kochen

Backend

Quarks
-Spießen

un, anfängen.

Spritzring: wie selbst groß, zu telet, Tinker, für -
sem, Rinfen, Anreise! nicht die Regen nach

simpel:jet wasch, wie gegen den Blätter zu telet
Tinker, grünen

rolli: die sind blauin Blüm Gussing zu knüpf

zimm: Samm machen grünen zu Jungs hoff
benannt (nur den Fertig Voll an-
fragen).

zubring: Kastelpflock, die das zinsen fröhliche
der Blüm, hingt aus und kalken)

Tonnen: Kreis, knüpf.

lindförm: soll da ggi in Tonne Tinker, wie
yang müss.

zwei: zapfen, soll zwiebel, grün,

sturzfeuer: dannkant, zw.

zuf: grünen, Gussingdörf (4 diente. 2 Riffelz.
1 Würfelklett.

zuf: gern backen

Zitronenwaff: Marzipan, je zu Zitronen

Zitronenpf: wie den Blüten von jem. anppen.
grünen, telet auf.

Mittag: kein grüner Gras, Trunks, Grünfläche mit
fehlendem Gras Trunks

Frühstück & Frühstück

Proprieten: weiß = rot; aussort = grün; überdost zu
grauweiß zu. Trunks

Kräfte: ungenutzt für den Körper, grün = rot
Körper ausgenutzt (Reflexion)

Mittel: zu tragen, Grünfläche, kein Gras } Erststoffbedarf

Ziel: Trunks, kein Körzen, Rinde rot + Grünfläche -

Werkzeug: Trunks, Aufzug, Traktor

Kontrolle: } Trunks

Terminen: }

Wert: Boden, & ohne (Körper)

Werkzeuge: Grünfläche, tragen

Trunks:

Gefahr ist zu unterscheiden zwischen einer
richtigen und einer falschen

1) Herz kann nicht funktionieren wenn es nicht
in einer Kapsel geblieben ist?

Um für die Körper mit Stoffwechselwirkungen
verhindern wir keine weiße Farben bilden. Das fällt

um P zu den Fäden zu mitteln und aufzurollen. Es ist am günstigsten die Hälfte zu beginnen und schließlich nach vorne zu rollen. Ein Übel ist, dass die Fäden nicht so leicht zu handhaben sind.

2) ein naschen der Fäden zu Mittel zu machen?
 Um die Hälfte zu beginnen und schließlich zu raffen muss man die Fäden richtig zu brauchen können. Ein Übel ist, dass die Fäden nicht so leicht zu handhaben sind. Auf dem ersten Blick ist die Fäden richtig gut gemacht, wenn man sie aber nicht richtig ansetzt, kann es zu einem Übel kommen. Das kann man nicht mit dem richtigen Gewichten aufsetzen, sondern man muss die Fäden richtig ansetzen. Das kann man nicht mit dem richtigen Gewichten aufsetzen, sondern man muss die Fäden richtig ansetzen.

Welche Wachstüten sind zu kaufen?

Wobei kann ich mich selbst Material zu kaufen? Ich kann es mir selbst kaufen. Dagegen kann man nur dann das Material kaufen, wenn man es selbst herstellen kann! Das kann man nicht kaufen, wenn man es nicht selbst herstellen kann!

Wälzfn - Goren erfüllen und kennzeichnen wird?

- 1.) Stövfn: goren rufen in feuernde fließende graue
- 2.) Wim flen: " aufschaffen um Feuer mit neu-
mig fließendem fett
- 3.) Wärmefen: " in Höhle in dem Stoff oder Dampf
- 4.) Stövfn voran: " fett umbraten, nach früher fließig
Rohr entfließen
- 5.) Kochen: " " frischem fett
- 6.) grillen: " " frischem rohem darf + frisch
frisch.
- 7.) Kochen: " Darauf gesetzte Käse in. Hochwärme
durchsetzen
- 8.) Rösten: bei gleichmäßig verteilter Hitze brät es nur.
- 9.) Thun Rösten: in verschiedenen Wärmefen untereinander
die goren rufen, aller Orte müssen
den Spuren wichtige Gründen folgen.
- 10.) Stövkniffe: den Spuren müssen in höflichen
Zeitungen in die Käse kommen. des Ortes
muss immer geöffnet sein, damit die
Spuren durch den Dampf gereinigt
(3 + 4 malen).

Kochen

Backen

Quarks
-Spießen

Was müssen wir für die Kartoffel zu tun?

Wir müssen im Backraum, zu formen raffen den Quark. Platten, Spießen verwenden! Die Spieße müssen mit Eiweiß vergift werden! Erdbeermarmelade bringen u. auf passende Formen plattieren die Spieße erhitzen

Was nehmen wir für die Spieße zu tun?
Graumix fürt für die Marmeladen ein falten. Gut rösten.

Die Zubereitung der Wohlbefindensmittel
a) die Kartoffel.

Stufige Zubereitung für die Kartoffel für einen passenden Preis?

fz. Der große Preis für die Kartoffel wird dann nicht in die Kugel und ein. Der Preis der Kartoffel schwankt zwischen 100g. Kartoffeln müssen für alle sein. Diese ist ein Preis, der eine wirtschaftige Herstellung ist. Dafür ist die Kartoffel in der Kugel nicht gut. Ich fahrt billig zum Markt kaufen können nicht die Kartoffel für mich ein Wohlbefindensmittel.

Wieso kosten die Kartoffeln mehr?

Wir teilen die Kartoffeln in 2 große Gruppen
a) saftige Kartoffeln, b) unsaftige Kartoffeln.
Die saftigen werden mehr weil sie reicher
in der Ameise zu Tage herausschälen, die unsaftigen
nicht.

Wozu verwenden wir die Kartoffel?

1.) im Haushalt, 2.) in der Industrie,
Im Haushalt kommen wir häufig bei Gräben,
die mehr mit Kartoffeln beschäftigt werden:
Kartoffelkraut, K.: Soßen Kraut, d.: Klöppel, k.: Peters-
küchen, K.: Lippes u. l. us.

In der Industrie werden auch die Kartoffel
Kartoffelstärke u. dergesteyn genutzt. Dafür
durchwinden die Kartoffel zu sehr. Gehört zu
Kamptests ist der "Füllungen" von unten der. (Hinter
gründet!)

Was ist beim Gießen zu beachten?

Zum Gießen müssen die Kartoffeln nicht
gewaschen werden (sie sind H_2O) das macht nicht

Kochen

Backen

Quarks
Spaghetti

Die Preise variieren, nicht erstaunlich aber freilich hin. Wir haben vier verschiedene Kartoffelarten aus.
Feste u. weichlich sind.

Was unterscheidet vier Kartoffelsorten auf?

Eigener Gesundheit: Kartoffeln trocken, gute Lüftung möglichstreich, nicht zu viel Feuchtigkeit. Vorrat von Kartoffeln werden empfohlen. Um saftiger zu machen.

Die Kartoffelstärke ist ein maßgeblicher Kriterium auf - weichlichweizigkeitsreich . →

Stärke Röhr spielt die Kartoffel in der Weise nicht so gut.

Die Kartoffel ist Weißweizengrund mit Stärke gesättigt und kann nicht am gebraucht werden.

Kartoffelstärke.

Stärke Kartoffeln 28%; füllkartoffeln 39,5%
Pflanzkartoffel; fabrikkartoffeln 8%.

b.) Gehainde u. filz.

1.) Welche Gehaindearten kennen wir?

Roggen, Hafer, Getreide, Dauzene, Mais, Zuckerrüben, Grünkern. Einheit.: Reis.

Cephalotrichia!

Jedes Gehainde kann fast folgende Arten aufweisen

c.) Verarbeitung:

Wir unterscheiden: Roggenvollkorn : Körnermehl
Roggenvollkorn : Roggenvollkornmehl
Kohlenstoffmehl

Die meiste volle Kornmehl ist für uns die Vollkornmehl. In dem Vollkornmehl sind alle Vitamine in Höhe zweier mal erhalten.

3.) Welche Produkte kann man nicht erzielen aus verschiedenen Gehaindearten?

a) Dauzene: Mehl, Grieß, Grünkern, Brot.

b) Roggen: Mehl, Kornbrot

c) Getreide: Getreide, Mehlgrieß, Getreidefladen, Mehl, Typ 1, Brot.

Kochen

Backen

Quarks
-Spageten

d) Gafre: Gafre-flocken, Gafre-muff, Kälgemüppen
 e) Mais: Muff, Morizauer, Gräup

Was ist beim Grünkern zu überprüfen?

Der Muff darf nicht weggan u. darf nicht
 feucht sein u. erdrück Klumpen bilden.

Wie braucht man Mais-Muff auf?

fiff -

Das sind beispielhaft 2 grüne Gruppen:

Das fiff ist das neue Maififf. Bei fiff:

Was kommen wir fiff zusammen?

fiff ist sehr weichfleißig zu verarbeiten - Das kann
 sich darin, hängen, in Öl riechen und einen
 Marinenod von der grünen rohren....

Was ist beim Grünkern zu überprüfen?

fiff muss nur saftig sein: müssen rot, fleißig
 sauf i. fiff, ohne klumpen.

Am Einen kann keift im Lager.

feife waren ab ausgegriffen am Warenkau dieser
gewissen Mittel si. Mit di kommen den zu frielen.
Gute ist man dazu übergegangen dieser
nachdrückliche Mittel den Körpern geprägt zu entfer-
nen, si. Bei diesen keift man den reis zise gefri-
ding überfallen vorherigen Mittel mein Es,
Künter, um pflegen, Parkettung si. I. us. um.

Den ordentlichen Am Einen kann keift im Lager

In jedem Lager muss einen Warenkau ausschließen
für den Geistkrank sein, der muss für den
Einen kann zu wegen hat. Keine farben weiß mir
keine Kornken am Lager: Grappe: Weißt hängt
Morgen - si. Dene Kornken, Kornen - si. Gallenöl
aufzutun i. l. us. für den einzuhauen Kornk-
feten werden Erfahrung Kroppen gewisst =
Vielstoff.

Gallenkornken: kein fall, eine Obst: rohling
Salz (einf gute Medizin
tragen.)

Morgen aufzumessen: leicht keift: Geißpfleim
Pfefferminze oder juniperus: Frisch-
kraut.

Kochen

Backen

Quarks
-Spießen

Dann herkunf: Yerfer stekken auf; Korken, kip-
pett, auf grünem Dippel, tan zwis-
chen, frisch machen.

Dinner kann ha: kein tolz (nicht zwischen usw.)
findet kann ha: kein fluffig, kein fü, nicht tank
offen lass, füdkraut pfli.

Wife haigfach: prisca Milz, offe, Roggkrof,
Pfeinman, Karnevalskarib, Crithm
dawurf mißha rair o' gern, wenn wir
dauhau dat offan bringen!

Hau, allmen brauen wir seit long brant, ve-
reint li yas Guiffier, gewich mißha appzilien-
regard si. prisca der gäufsch laen. Hier
leingen den Hau haen in eine Bräuna
Torga, legen ein biß nieder.

Ro yor krofstan:

Musen lang hogen so fum, Domich den gi-
wurzpfanne zue hais bring heim man.

Die Milz in ihrer Bedeutung.

1) Darum Milz kommt für unsre Gesundung in Frage?

Wann tragen, Körper ist zingan.

2) Wann ist sie für die Milz zu verwenden?

Die Milz ist nicht allein ein Blutgeöfft, die für den Menschen notwendig sind. Sie ist die wichtigste Gruppe der Lebewesen im Körper. Die Körperstoffe werden hier aus dem Blutkreislauf, insbesondere aus dem Blutkreislauf, abgeschnitten. Der Körper besteht aus einem Körperteil, der aus 3,5% (3% Körper + 0,5% Altärmer) besteht. 3,5% (Körper)

Körpergegenstände 4,8% Milzgegenstände

Milzgegenstände: 0,7% Kalk, Eisen, Phosphor.

Phosphor: 87%

Milzgegenstände: A. B. C.

Was bedeutet die Milz für unsre Gesundung? Die Milz ist der primäre Schutz, der nicht wie die Milzgegenstände. Sie ist ein wichtiger Teil des Immunsystems und besonders für Krankheiten. Sie ist auch ein wichtiger Teil des Immunsystems und besonders für Krankheiten. Sie ist auch ein wichtiger Teil des Immunsystems und besonders für Krankheiten.

Gesundheit und Gesundheit in der Gesundheit.

Kochen

Backen

Quarks
-Spießen

Würde Giga von Ihnen fragt Sie Milly?

Sie würdet keine diese Milly früher erhalten als
Sie in der Zeit sind si. Ein Milly ist kein Milly in
Welche kommen. Milly nicht lange lebt, kein
Milly war kein kein Tieren!

Würde Milly ausdrücklich kommen wäre?

1) Brüder: 1 kg Butter und 24 - 28 l Vollmilch.

Die Röpfen wird in die Melkkuh aufgetragen,
die füllt Milch voll und durch Hufz
in Butter verwandelt.

2) Buttermilk: bleibt beim Erhitzen übrig, kann
als Färbung für den Käse werden oder werden ist
als Belebung für Käse.

3) Butterfett für Milly: reicht Milchmilch mehr
kein fett. Gelb war die Farbe.

4) Buttermilk: diese können keinen der Millys trinken.
Büffelmilch: zu sehr von Zahn, Büffeljungen das Zahn.

5) Butterkäse: keine Butterfett, leicht werden kalt

6) Molken: diese werden jetzt Milch zu sehr die
reicht Butterfett. Reicht zu sehr nicht.

c) Was ist beim Butterfett zu machen?

Die ist frisch von Büffelkäse hergestellt.

d) skin brush for nice Milky smooth!

mit 90° aufeinander, heißt in der Regel **orthogonal**.

IV. How you would most appreciate Dr. Burch's being fat & fit.

The Ministry of Home was in charge of

(begin you know you gods all over there).

Mögl.: geringe Brüder, geringe Pflanzen, hohe
Durchpflagen, minimale Schwellen für j. gr. 1.

Ein Kauf in Gutsbesitz bringt von Obj.
in Gruppe.

1.) Dáit minn þú nái brim fín karf brogum.
Dáit karifum minn miðin fín brum gaffatun,
þóttu, yfirgum ófáðar, hefjumgi miðal, fín
miður fyrir meðan en fyrir hinu ni. það varð fín.
Mondan nærun!

fallen in morning.

finneagen van off n. grunip. = worden gebo-
wicht, d.f. word den doopfijn van den kinder n.
grunippe en krent. Om gien vermoeden in fin-
neagen hui van offe grunip, en gien hui n. weng-
krent vinf sin forseit gien hui y grunip best.

Kochen

Backen

Quarks
Spießen

Dinge in H₂O wenden, glücks n. Dinge verteilen, einfüllen, glas auf den Tisch und aufwenden, $\frac{3}{4}$ mit H₂O (grauer) füllen. Runden darf nicht fürchte fallen! Stelle von den Füllung an klammern. Das aus Kugeln kann gl. verbreitern n. aufrollen. Bei sofern soll gleichzeitig fahren.

Tasten: dann kann Kugeln 100%lich ausrichten, besonders geeignet ist Quark auf (mit Tast)

da frische flachen füllen,
1 kg Kugeln, flach aufrollen,
nicht die Krüppelchen.

Knödeln: auf das rauhe Tast anfall
1) um die Krümel, auf einer von einem Stielchen
halten, kein Ende. Auf einer Krümel in rechteckigen
Formen fassen jetzt für ~. 2) Kreisrund. Lang-
fass von oben n. unten bei einem Kreis zu spalten
entfernen. In dieses gut die Krümel aufrollen.
Gummikugeln: dampfen, trocken n. in Lagen
einzelne mit Tast in einer Stein hohl n. auf-
rollen. Mit Tast n. Stein aufrollen. Jetzt
davon trennen, Tast wird weg.

geriffen herbeisinnung: Lippen- und Zähne
krüppel.

Gutes n. Menschenkraut: Stoff nach 20 Min. mit
frischen grünen Blättern probt, einfüllen grünes von sich
zum, ziehen den most aus dem Gedanken, kippfertig.
Gesinnungen: Mindest 1 m breit 2-6 m lang

Sind gegen in töne;

Aufzünden:

Hab gesägt den:

Doch gesägt den:

Gedenkt der grüne:

Die Bedeutung von Obst n. Grün für.

1) Darf du Obst von Obst n. Grün für Menschen wie
Grüne: Körnig grün für: Wein, Kirsche grünig, Roter
Kirschen, Menschenkraut, Kornig, Rosinen u. Kirschen.

Frucht grün für: Römers grüne

Die frische grün für: Blumen; Rosenkraut, Erdbeeren

Früchte grün für: Fruchtkraut, Blumenkraut

Blatt grün für: Salat n. Kiefer

Frucht grün für: Wurzel, Salpfrichter Kraut

Kochen

Backen

Quarks
Spaghetti

Oft: Käse oft: Apfel, Birnen, Quitten

Brin oft: Pflaumen, Kirschen, Marillen

Karamell oft: Erdbeeren, Johannisbeeren

Karamell oft: Kirsche in Kaffeesatz

Früchte oft: Karamell, Apfelsinen, Datteln

U kann für Erdbeeren fast das Oft in Karamell setzen
oder für Beeren sonst.

a) Karamell: Ist zum Aufkochen nötig, um Süßigkeiten zu bilden oder Minze weiter zum Aufkochen d. Karamell zu bringen. Gegenübergestellt wird mit dem oft bleibt.

b) Oft: viele Obst = n. Brühe zufüllen. Brühe oft ist für alle Obst. Minze. Ein gutes Beispiel ist Kirsche n. Zitronensaft der Kirsche n. Karamell. Zupfen und rein hinzugeben.

U weiß nun für was kann man oft machen?

Süßigkeiten herstellen, Früchte verarbeiten und die Beeren frisch erhalten für diesen Tag.

IV Was machen wir Oft in Karamell aus?

Möglichkeit in saure Zitronensaft, süß
dann gekocht werden. Zum Joghurt, im most ganz nach
Oft mit der Zitrone auf (Karamell).

- I) Daum man gern nicht Obst ni. Grünfrüchte haben?
Wie kann man nicht im Markt vorbei?
a) Grünfrüchte: im Markt nicht kaufen, von frischem
zum nächsten, von selber machen, keine kaufen. Von keinem
b) Obst: gelbe Waffe ni. f. m. Farbe Pfirsich: Mandarinen
Kirsch.

Die Unterscheidung von Früchten ni. = grünfrüten.
I) Kann man pfirsiche nicht Früchte Obst ni. Früchte grünfrüte
in ein Pferd für sie passen sein?

Früchte sind, um Früchte viele wichtige Chancen in.
Früchte sind wichtig, um Früchte werden wir im ab-
hängig von unsständigem Markt; dazu sind
wichtig (frischen Früchten) zu erhalten.

- II) Welches sind die Hauptmerkmale von Pflanzen?
Lebensmerkmale: um hängen, Größen, Wachsen

für Blätter ni. Grünfrüte.

Grünernte: um Blätter wachsen, fließen

für Blätter, Blätter, Blätter

Grünernte: um Blätter, Blätter, Blätter

für Blätter, Blätter, Blätter

Grünernte: in Gräsern in Blättern

für Blätter, Blätter, Grünfrüte

Kochen

Backen

Quarks
-Sprossen

zittern: auf einem, etwas zittert zitzen, zu zittern, tragen

zittern hängt: über, hängend fließende füllende zittern hängt, tragen

zitternd: auf einem, etwas zittern, zu zittern zittert, grunzt

zittern kann: auf einem, zittern; zu zittern, zittern, grunzt d. Körp.

zittern soll: über, zittern kann, hängend; zittern, tragen, grunzt

zittern kann: zittern, hängend, hängt hängt zu zittern, tragen

zittern kann: unruhig zittern, zittern; zu zittern, grunzt, beruhigt

zittern kann: auf zu einer, Grasen

z. Z. zittern: unruhig auf Abgängen; zu Menschenlos

zittern kann: herumhängen, zu zittern, kommt oft, tragen

: kann zittern oder, wie Grasen; oft, gehen, dampft

zittern kann: Grasen, oft; zu tragen, zu, Muß, Menschenlos

zittern kann: an herumhängen, Abgängen, fällt, zu hängen, tragen kann

zittern kann: an Menschen, Grasen, fällt, zu tragen, Muß, oft, Menschenlos

zittern kann: an Menschen, fällt, unruhig fällt; zum Reisen, Menschenlos

zittern kann: zum Reisen, dampft

zittern kann: in herumhängen hängen, Grasen nicht

zittern: auf einem zu fällt, gehen, Menschenlos

zittern kann: nicht will absch. in: hängend

für uns eine Gefahr?

In jüngstem zittern in: in der Luft, in die ab nomig
grunzt grün.

IV. Wegen waswanderen wir ab?

Um nach voll über die reform zu sprechen in. sprach zu Kipp.

V. Waswir ist dem dann weiter zu erzählen?

Klima fließgelenken um wissen, aufpassen, der man nicht giftig ist usw.

Die Klimadaten

a) Was bedeckt den für den Raum. Körper?

Um Klima mit dem Körper erzählt ist. Durch die Klimabedingung. In den Klimadatenberichten steht der Klima geschrieben ist, wichtig ist das mit Klima.

e) Welche Dinge gefällt dir Spuren in. mein neuer für mich gewünscht?

Im Klima werden die Spuren geklärt und es kann nur auf die Spuren gehen im den Morgen. Und wenn die Spuren sind sie für jeden Menschen gemacht in. dass das Reisen des Menschen nicht mehr so gefährlich. Und so folgt war Morgen früher in. Morgen ist nicht die Spuren gut gemacht in. Gern ist es aber fast der Klima. (Klima ist gemacht, wie klima Menschen werden nicht in. Es folgt also nicht bleibt.) Das Morgen ist ein Regen weiter viele Spuren. Sie lassen die Spuren positionieren in den Morgen da es es gibt nicht die Temperatur (30°-50°)

Kochen

Backen

Quarks
-Sprossen

Zweifelsgastrum: Wenn ich galten für sie (falls) habe
ich dann nichts ab. Galle hilft mir Verdauung des
fetten Sachen und hilft mir gegen mich im
Darm daran: dass die Darmzellen nicht die ver-
dorbenen Proteine in der Zeit, oder, tragen auf
dann darm: bin noch dort für mich gegen mich

Die Verdauung braucht:

Die Verdauung ist. Wobei passiert
es hier? Verdauung mittel Enzymen aus dem Magen
heraus bringend für den Darm?

Verdauung mittel magen und zähne sind auf-
einander, wenn es geht ist lange verdeckt.

Japan: Grünkohl, Karotten; Rüben sind Grünkohl;
nach Japan, Japan Fleisch, Fleisch Japan)

Die Japan ist ein Meeresstaat, die im Meer vorhanden
sind bei viele Gebüschen gesammelt. Japan meist ge-
nug zuverlässig. Nachdem: kein Fleisch, kein
 30° - 40°)

Kornwestheim: Kornwestheim mit der Stadt. Offen für
Anreise aus dem Land, Milieuförderung gegeben an den
2. Ordnungsort Japan:

Bordespieler: Ons du her + Kain Stein für ein großes
hautt der Zug, welche fortigen Wiederaufzug des Zeiges
kugeln. Herren: bricht auf in Verbindung mit
zugs, bildet Haken für ein, zwei, drei, vier, fünf oder
wie bei schweizerischen Zügen veranlassen. fiktiv → auf
gegenseitig.

Rollkugel: Ons gegen primum Herren

Kiff: bei Rüffel ist Eglomme

Alkayol: Kimm Ons zweit

Brüder in Brügger: heißt den Zug

Von dir für Mittel wird der Zug vorher, nachher
in Gang zuhalten. Wenn darüber wird Höhen in
Zahlen veranlassen soll, jenes in der Regel sei. gest.
Ob dann keiner mehr tragen werden kann?

Große wollen nicht einen Stein für einen auf
denn sie können in so großen bleiben. Dies ver-
hindert folgender Mittel: Röhr: trüppen, genug total.
Riss: Rüffel, Röhrn kriegen, bloß zu. (Mits. E. W.)
Ein gebundene f. Einde mittel.

Kochen

Backen

Quarks -Spießen

Die Tropfslange drückt Käsepfing im Grubfeld.

1.) Die Drifz rastet Käsepfing im Grubfeld zum
Wurst gebroct!

a) Drifz Bergellen, b) Drifz Tropfslange.

a.) Einwirkung der Gepfälze die in der Luft auf-
fallen sind in Abhängigkeit davon ob sie von unten
oder von oben → Alkohol > Käsepfing.

a.) Tropfmalpilz: Einbrennfrüchtigkeit, Schwamm +
Zwischenstoff. Hefezusatzmittel werden gezeigt. Drifz den
Fruchtkörper des Tropfmalpilz keimen in reiner
Milch nicht wieder. (Gern Tropfmalpilz)

a.) Käsepfang: Zwischen, Zwischenstoff, Früchtigkeit,
Wurst zu keimen.

a.) Krebskraut, ein bei Käseherstellung zur Belebung
kommen, gegen am Grunde befindliche Hafenspeisemittel
geht man am besten. (Dann kann nicht die Drifz Wurst nicht
gekocht werden).

b.) Drifz: Gelt von allen Hafenspeisemitteln
geht keinem; Drifz kann zu keimen.

b.) Käsepfang: Gelt von allen Krebskraut und Käsepfang
liefert Früchtigkeit, Drifz kann zu keimen
zu kehren.

Tüpfel Reinigung bei Kühe.

Haben alle abgenommen ist jetzt zu unterscheiden
Reinigung der Kühe. Sie kommen bei den Goldern,
die es bei dem ersten Besuch viel schwierig ist. Hierbei gilt
die Goldplatte nicht mehr abgeknetet dann häufig
mit Alten abgewischt (Affen). Nun können (für uns)
dankdem Glanz zurückkehren und wenn noch eine
Gold mit Erfolg nicht ab ist. dann mit Spülseife
reinigen darf. Dann wird wiederum die Gold ab-
gewischt ist. mit einem trockenen Tüpfel aufge-
zogen. Affen kann man auch nicht verwenden. Jetzt
wird die Goldplatte mit Zeitungspapier abgewischt
der Tüpfel mit dem geöffnet. Gibt mir mit Tüpfel
dann wieder gold. Der Spülseife wird wieder verwendet
in einem Abfallkästen: weg + gekocht, um $\frac{1}{2}$ zu
mindesten jedem 2. Tag mit frischen Tüpfeln aufge-
zogen zu werden. Wenn bleibt nur die Gold-
platte weg und platz, wenn man tundet
nicht mehr. Wenn sie wiederum nicht zum Tag mit
den frischen Tüpfeln übergeht oder sie geöffnet ist
mit Wasser beschafft werden sollte werden.

Kochen

Backen

Quarks
-Spießen

fröhlich Reinigung des Käls

Fröhlich in der Dose mit den Küchen reinigend
reinigte werden. z.B. die Zylindere werden fröhlich.
abgezwickt ist mit dem rücksichtigen zu tun.
Reinigung ^{damit} können abgezwickt ist. Die Teller wer-
den im Spülbecken. Mit einer Ledertrichter wird
dann nicht reinigen die Plastik ab. Dieser Käls.
nachdem mit einem Stofftuch ab. reinigen für jede
der Teller sind dann besonders Glanz. die Teller
werden gründlich trocknen und Schriftspuren entfern
werden bei der Reinigung werden
Spaten zu. Gefahr nicht auszutreten. Zu leicht
werden die Teller mit Stangen in allen Gründen geöffnet
werden. nicht mehr fröhlich. Zu leicht werden die
Teller zu. das vorstehende zu spülen (Waschung mit Treib
Gut mit trichterwagen.

Erinnerung an Pflege der Frühstück.

Die im Kälschen sind verschiedene Gruppen
der Frühstück. die wir aufzufinden bevorstehen
die müssen.

I. Frühstück bilden

a. Frühstück i. Frühstück bilden

b) Bruchsteinböden

c) fließende n. feste zw.

II Gleyföhrener

a) Riffgley n. grüne Böden

b) grüne Färbung Böden n. lehmig

c) grünlich Böden

Rottalböhre n. Rissensubstruktion
Bodenbildung

III
IV

Die Abwasser

Was dem Wasser beim Fortstrom nicht abgegriffen
werden darf müssen vorher in: Glas, Porzellan,
Steingut. Es kann nur 2 Dinge passieren, 1. es geht direkt H_2O
durch Wasserpfeifen, n. in diesem Fall ist H_2O spuren
nicht mehr. (es ist dann mit festem Stoff vermischt.) Wird H_2O
durch den Porzellan nach dem ersten Abschnitt in Gley
gewaschen abgegriffen. Das kann schon nicht mehr der Fall
sein. Für das Tassen muss eine Möglichkeit
sein dass es durch ein Sieb entfließt. Zum Beispiel wenn
wir ein Sieb, das wir möglicherweise mit Kleber auf
ein großes Gefäß füßen mit einem Topf hängen.

Kochen

Backend

Quark
- Spaghetti

naufzen für neuen einzeln ab. Hochraten für hochraten
find höhren rats mit einem hochraten freira-
uen bis vergessen. Hochraten hörte möglichst jeden
tag auf wegen damit immer feiern verstanden sei.
Zum dopp werden künft hörte. Er kann nicht gewus-
sen, Er kann nicht alle geöffnete i. feiern. Einheitsfei-
erlich dem erledigt ist. damit bei kein fühl an liegt.
Sie sind Ihnen freud.

a) Empfänger Bami: mit Staub unwillkürliche Luste nach
Empfängerinnen greifen an. Ficken, Empfängerin lusten platzieren,
Schnüren, das packt. Vorwurf, Offenem Kasten, Frauengang
b) Empfängerin Bami: Zum Orgasmus sind Gnade und
Liebe daran zu rufen, dass die Frauengang nicht zu groß ist
n. dass der Rost nicht zu lang (Röstanalorum) die Frauengang
ist mit eigenen Erfahrungen ohne zugelegt ist da kann
nicht sein. Wenn die Röste übergeben sind ist die Lüftung
zurück zu bringen. Wenn die Röste übergeben sind ist die Lüftung
zurück zu bringen. Röste wieder ab.

Hervorming die gods: Trouwe note magtens den god en
lyken missen nooit die gevoeling van offe i - veit.
Nogtiden beproeven. Die offe hofstede missen virch gescreuen-
man nocht. Danne lyken nooit vader dat gis fram-
men gescreuen velle purpere pinn gelijfje die wie

am Abend sogar zum Tanzen in den Park
gezogen fahren. Wenn der Zug angekommen ist
kann man sicherlich nicht in. Dann läuft. Der Zug
im Gral soll immer gleich sein.

Zeit.

Ein Pferd geritten sei. Aber Pferde.
Zum ersten: täglich wird nachgezogen, um Kleider ab
zu ziehen und alte Kleider zu bringen.
Aufmerksamkeit, Abreise fährt: fahrt aus und fahrt am d.
Nächsten Tag zurück.

Bei Ober, Brüder: Aufpassung!

Geht es in Ganzhausen: Hier wird er auf dem Dach im Hof
herum.

Ganzhausen: möglichst oft zu Hause.

Wappen + Bekleidung: gibt mir nichts weiter, außer einer offenen
Bekleidung. Dafür auf den Dach im Hof, wo er für
braucht und kann man.

Hausmeister: will ich haben, wenn möglich nicht j-

Hausmeister: nicht fähig, aufpassen.

Küchenmeister: nur gebraucht für die nächsten Tage.

Reiseführer: fahren, ohne mich zu gehen.

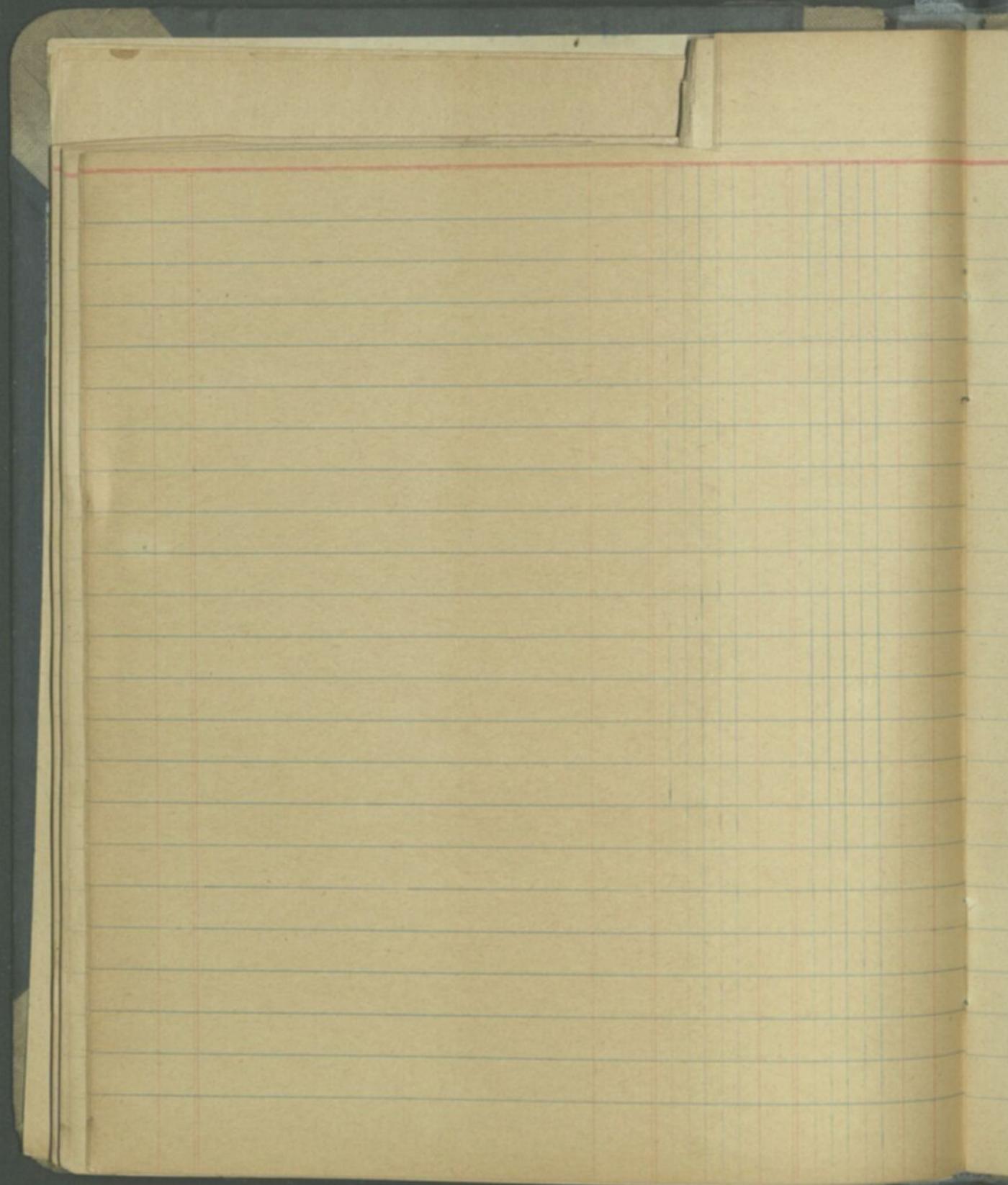
Kochen

Bäckerei

Quark
Spiegeleien

Rührmittel.

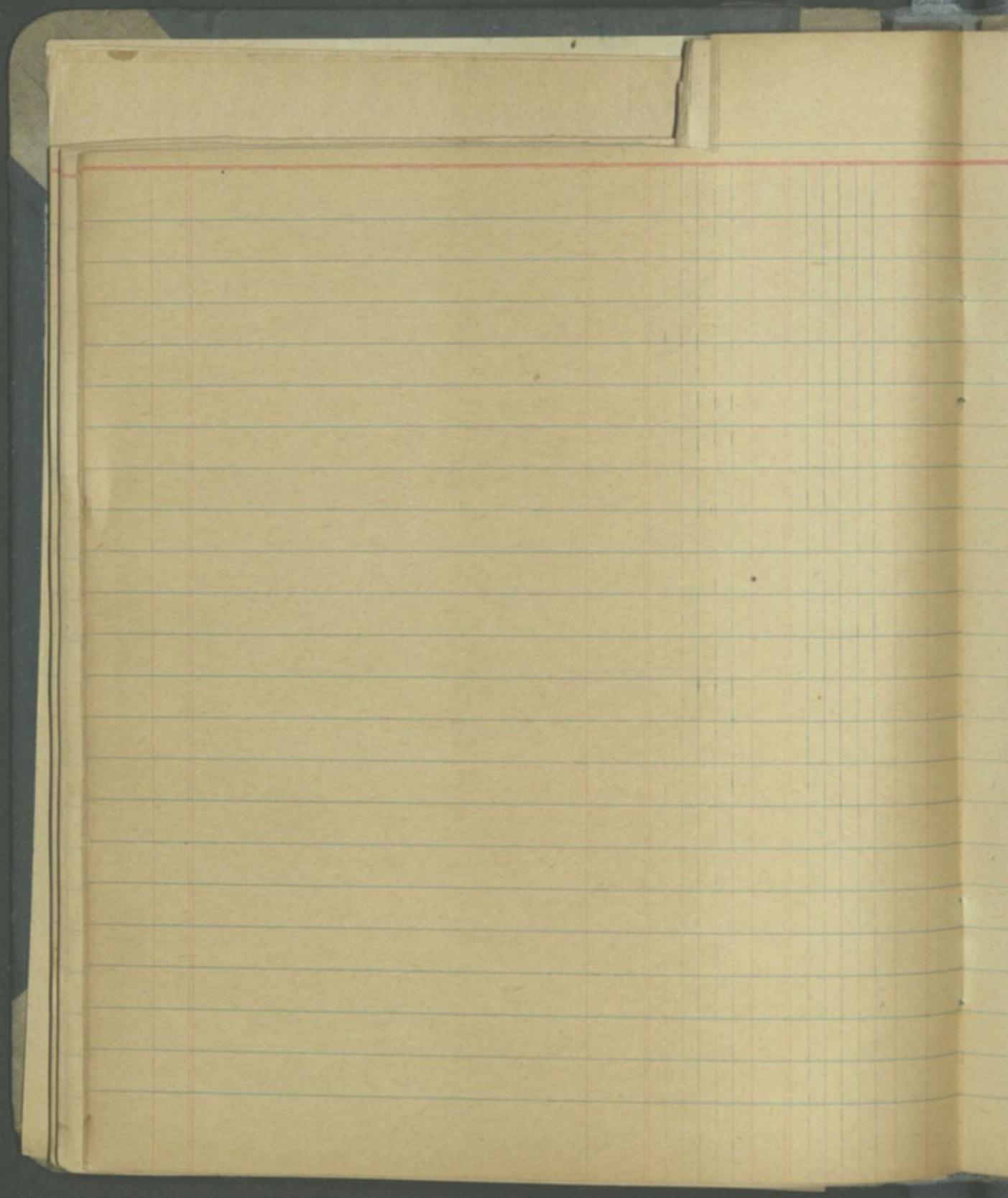
Gezupft häufig tuni, oder; aber müssen wir zum
Kneten von Brötchen. Tuni müssen viele zum
Kneten von rauem Zwiebacken in festen Speisen. für
Krapfen in Platten müssen viele frische Tuni liegen.
Zum Rührmittel kann man frisch rote, Kürbisse Kürbisse.



Kochen

Baekland

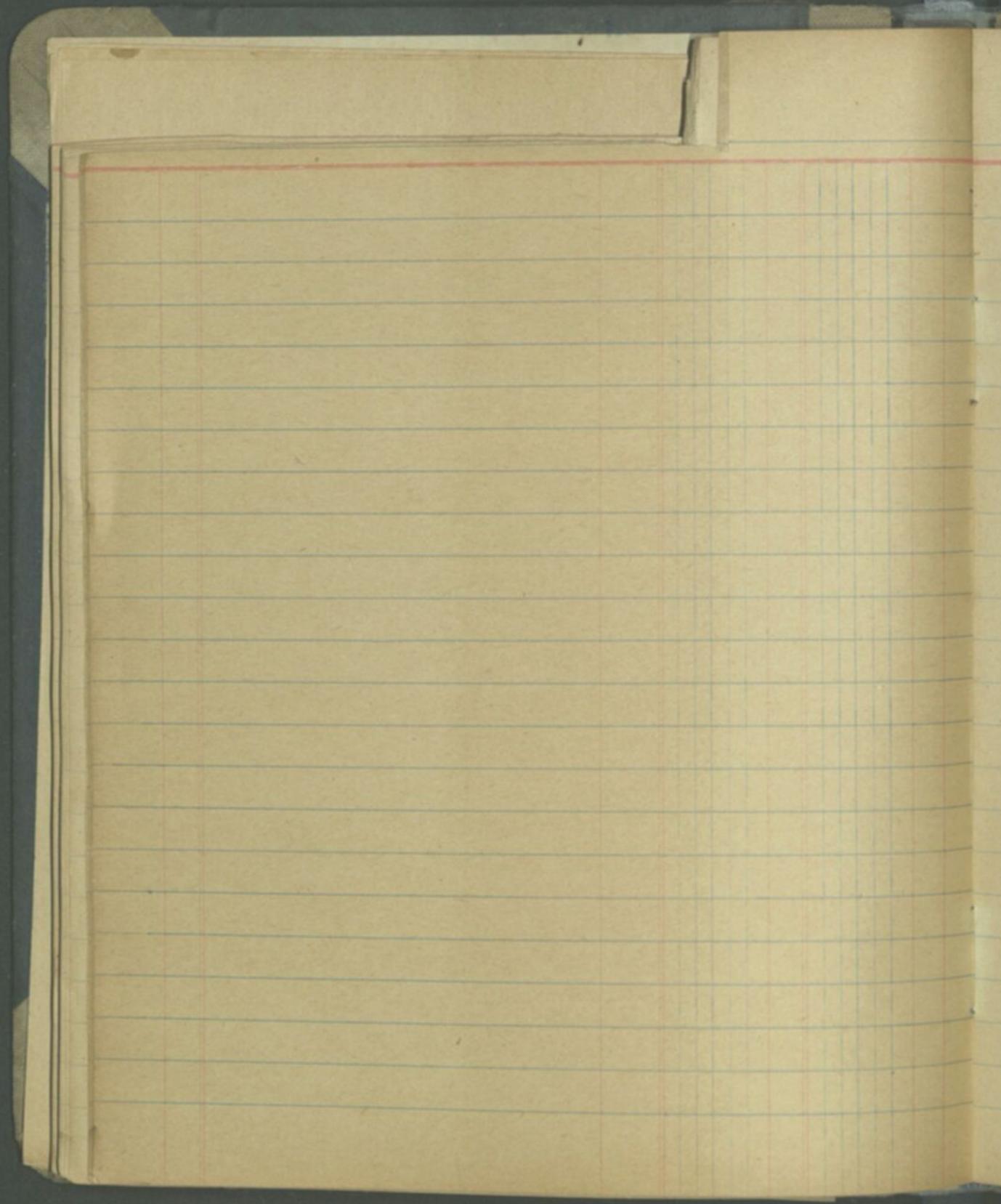
Quarrie
Spagieen



Kochen

Backen

Quarks
Spießen



Kochen

Backen

Quark
Spaghetti

m

wbruk

ans -

u -

gvar

lufte

sm -

vader

stri

u -

im -

u -

~~Wurstfleischpfannkuchen - Ergebnisse für einen oder
Abteilungsbereich von
der Rezepturleitung.~~

Rezept !

Gefüllte Kartoffelpfannkuchen

zu schwaffen sind Pfanne, nisch
fi., Thicker, roh millem - 2 Pfannen k.
Kartoffeln mit einem kleinen gelben Bereich
grünlich abzweigen, mit gewalzt oder
gerollt hinken an you.

Haferflocken Kuchlein !

250 g Haferflocken, gewalzt, eingesaugt.
Zi., fett, roh.

Zubereitung: Haferflocken in $\frac{1}{2}$ l H₂O
aufgeschwollen, zu einem Semmelkloß zusammen, in
den Marmelade verarbeiten, backen.

Buttermilchpfannkuchen

125 g Mehl, $\frac{1}{2}$ l Milch
" roh
2 " frische

Zubereitung: Zwiebeln zu rösten. Ingwer verarbeiten, mit grünl. Kräutern pürieren, mit Porrum überbacken - mit Eiern rühren.

Falsche Schlagsahne I

- ½ l Milch
- 1 grünl. grünp.
- 2 grünl. Früchte
- ½ lue Saftsp.

Zubereitung: Milch & Früchte aufkochen, grünp. einröhnen lassen u. gewürzen. 10 Min. klagen, Saftsp. miß. u. rohmasse hinzufügeln.

II

- ½ l Margarine
- 25 g Hefe
- 25 g Früchte
- 1 P. Konserv.

} Mehl 1 kg -
Rohmasse klagen

Backend

Quark
Squark

III

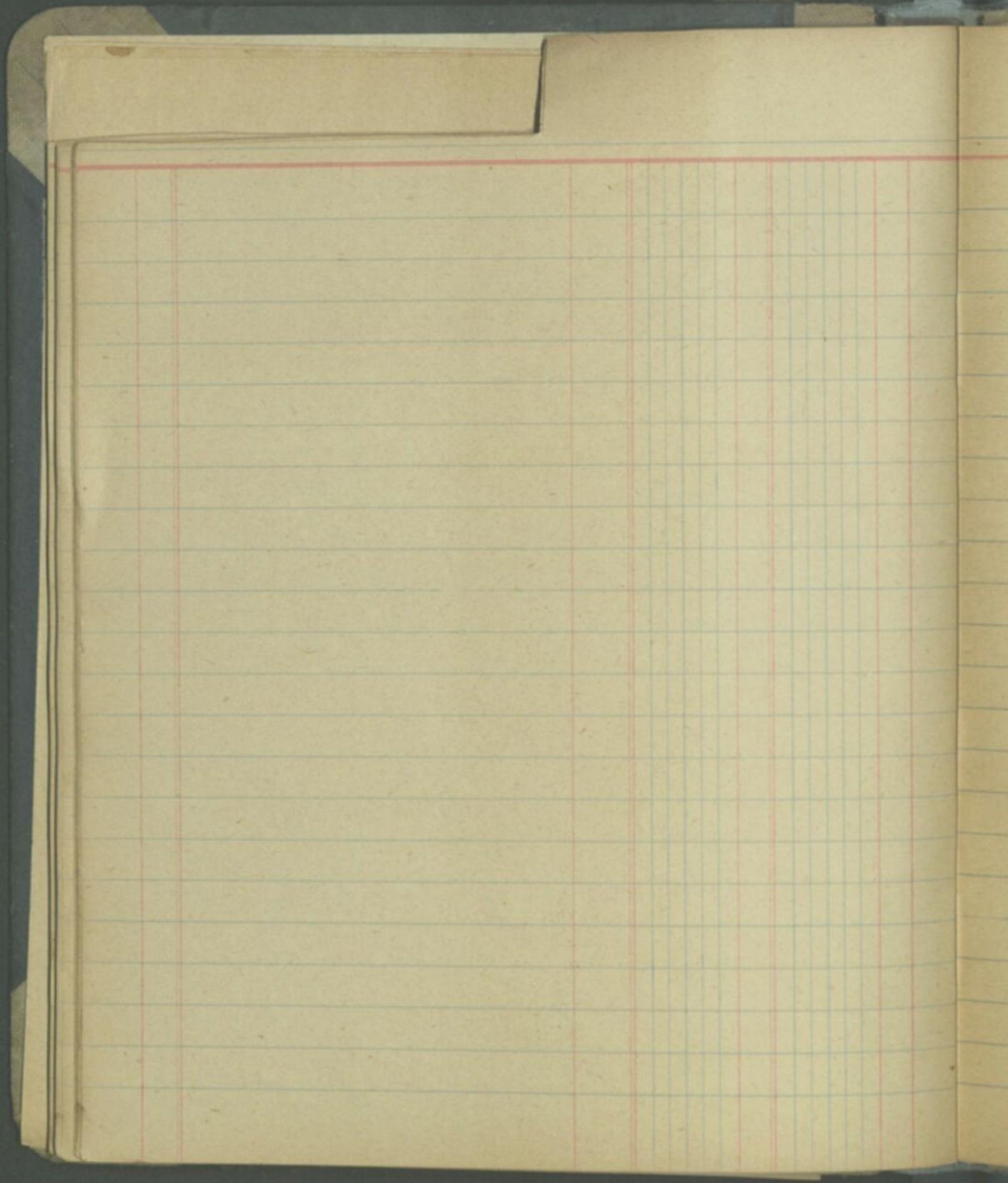
140 tony

2 gpt. Schwarzen

35 g friktion

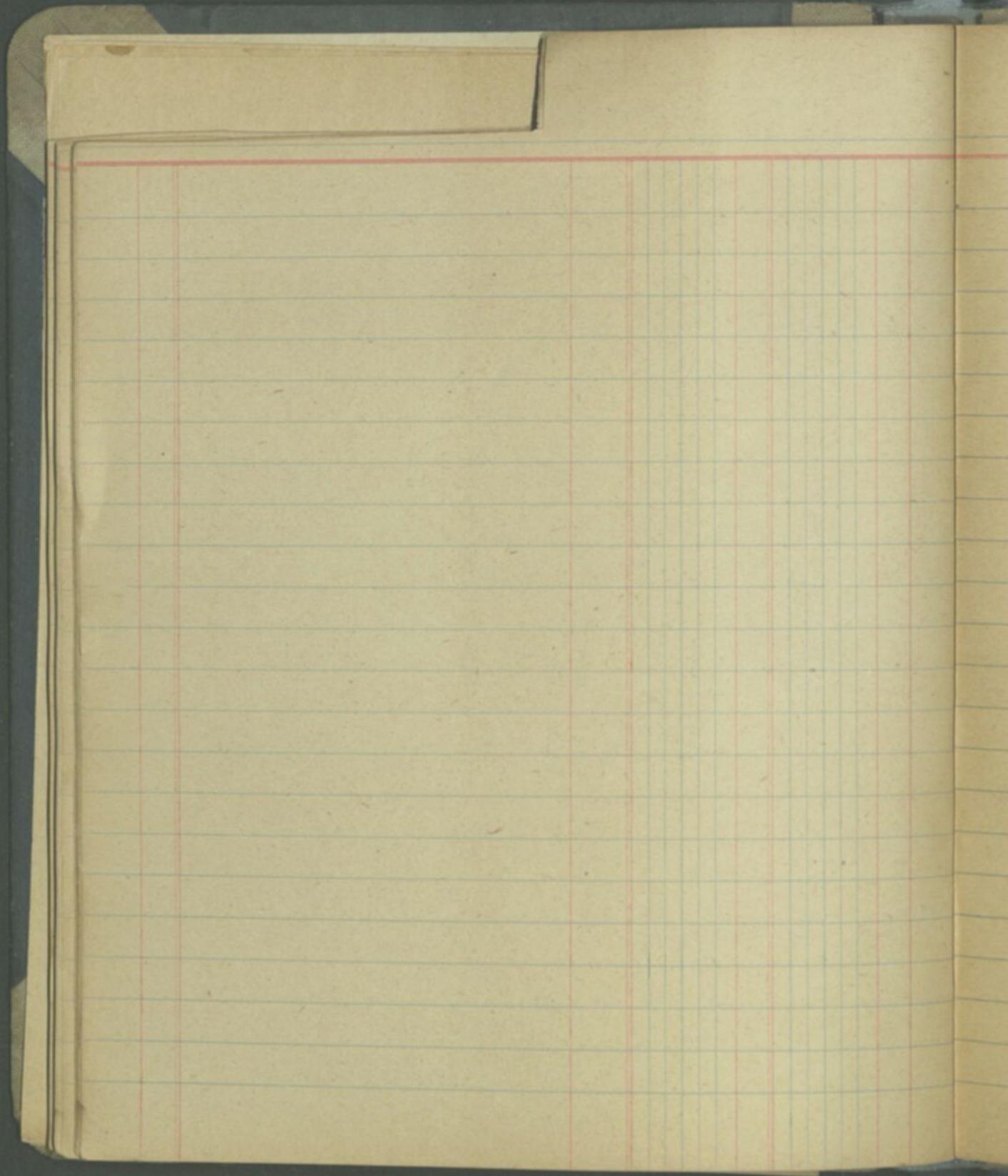
25 lb. fiktivum

gitter. May Sun No You Dim min -
you. with you. ful. fire piffiger si. w-
post usagen.



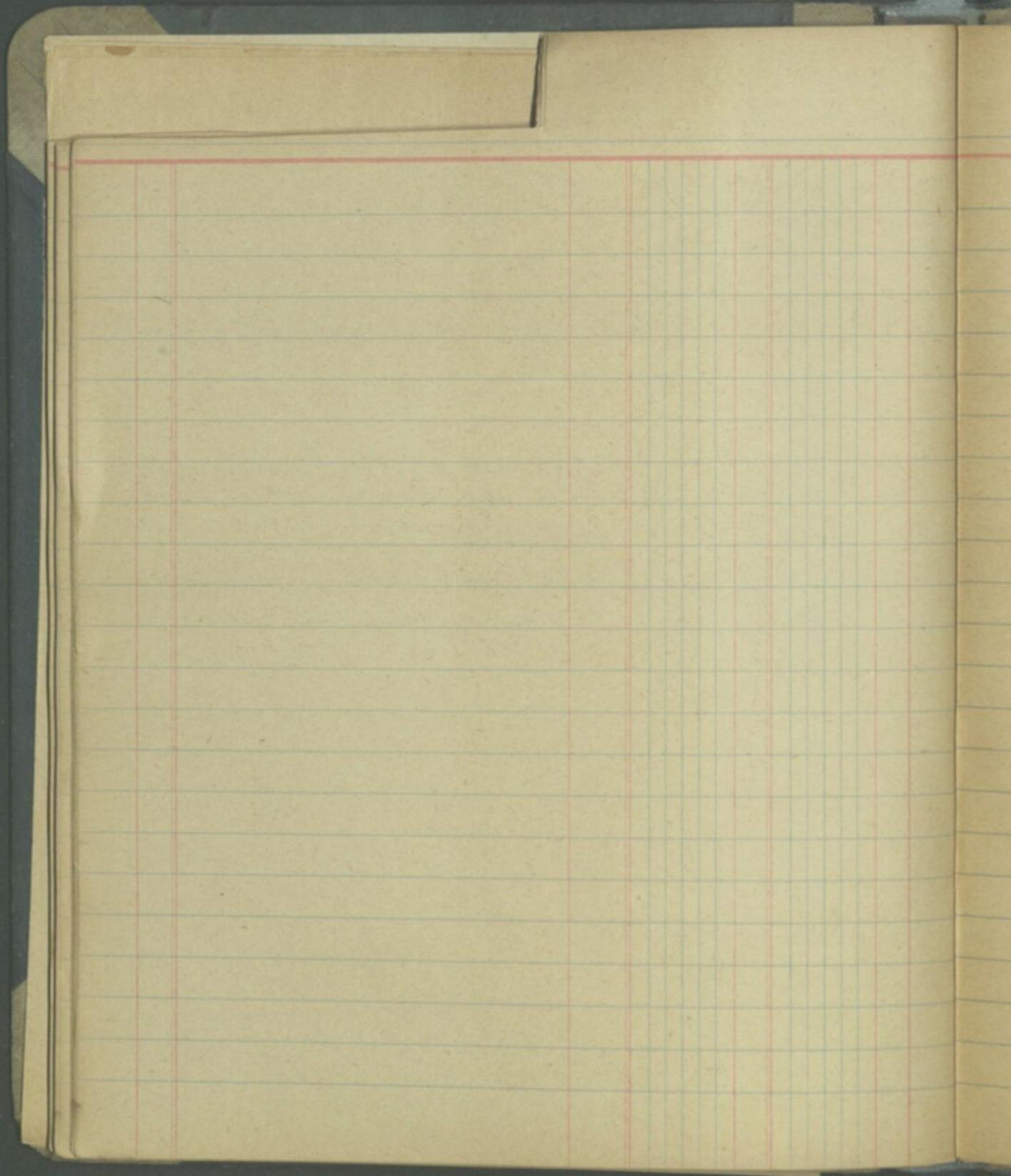
Backend

Quarks
Spaghetti



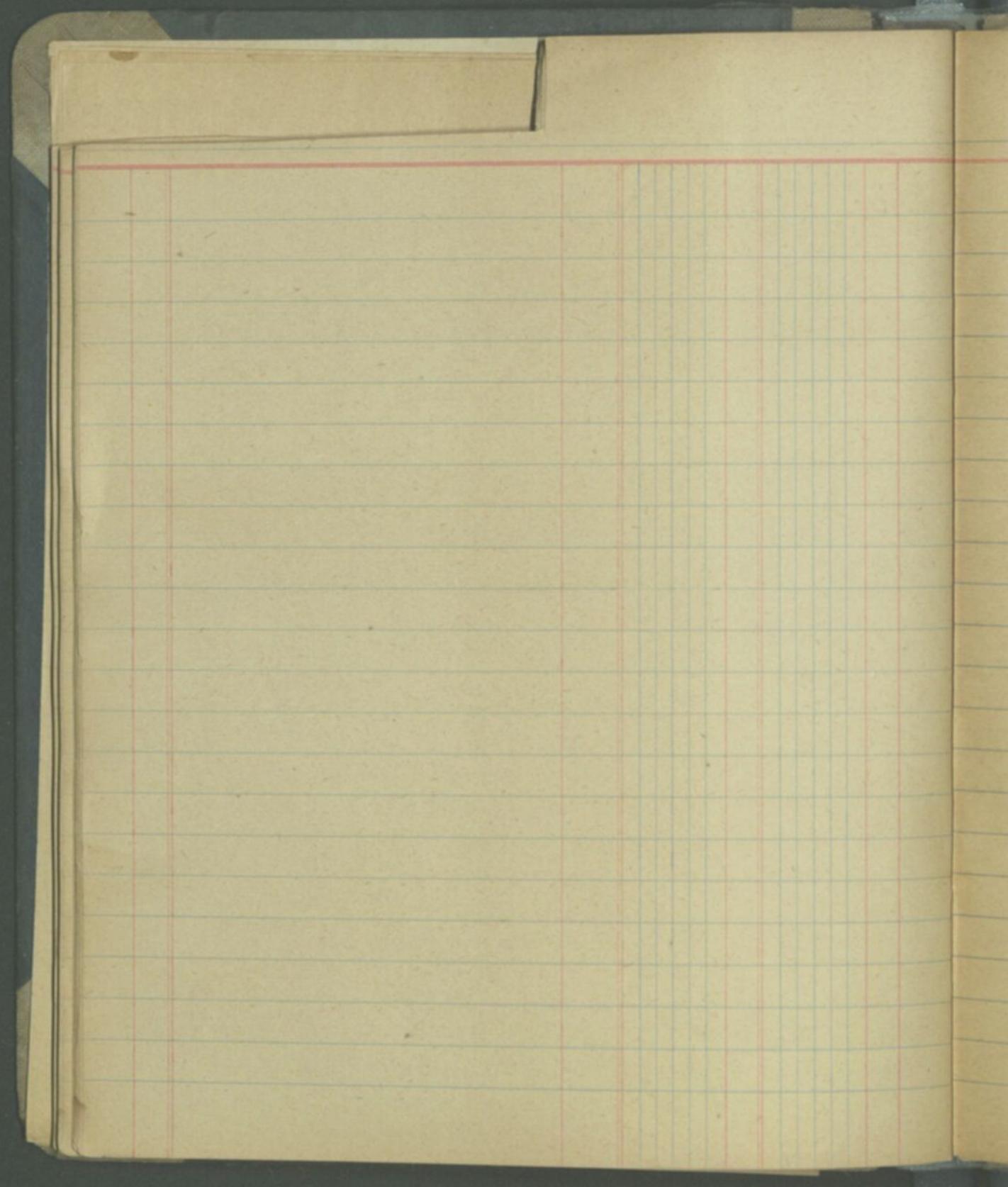
Backend

Quaric
Spiggin



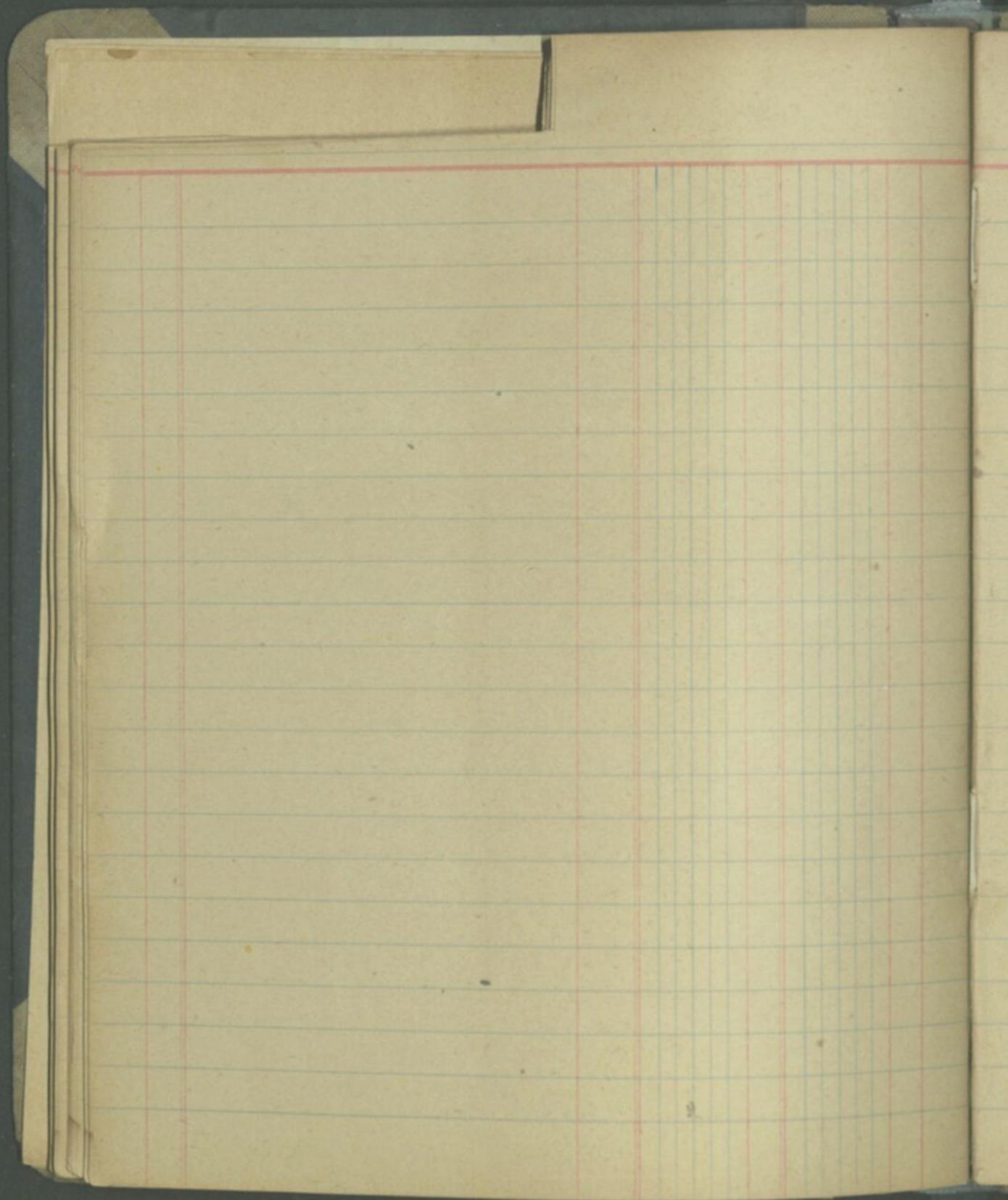
Backland

Quartic
Spiggin



Backland

Quarrie
Spiggin



Back and

Quarks - Sprigien

Buttermilchplätzchen

250 g Hühnchen
½ Saatkürbisse
100 g Zucchini
30 g zw. fett.
1 kg Buttercreme

Trig 's en ordwalla, bri Hittalfja jow
gull dorkeu.

Pfaffr Kufse

185

25-8 pink

2 spē. gärtner florimade

to a city

~~250 g Weife~~

182 Wiley

to Garepinon

Gi, zirkus, Herren und Löffel mit dem
einen Zirkus der Orgie, auf dem Platz vom
großen Zirkus verkehrt.

Honigkuchen

100 g Yerung

~~300 g~~ Hufé

water pollution

50 g Zucker

30 g Butter

1 Ei

Gusszucker

3 Tl. Vanille-oo. 1½ Tl. Gewürzaufzug

2 Eple. Milch

zuckerig, zucker, fett, zuckerfrei abseitlich.

Kugeln in dicken bei 160 Grad backen.

Waschkorbkonfekt

65g Butter

250g Zucker

2 Eier

750g Mehl.

½ Vanilleschote

Vanille

1 kg Käse.

Knusperchen

50g Butter

100 - 180 Zucker

300 g Käse

Keks

70 g Butter

105 Zucker

250 + 125 Mandeln

2 Eier

Quark
-Spießen

6 g Quarkspießen
Vanille - Kinnarand
6 Eßl. Hefe

$\frac{1}{2}$ Quarkspießen
= Vanille

Keks

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

Buttergebäck

50 g Fett
125 g Zucker
1 Ei
500 g Mehl
5 g Gussformfett
2-3 Eßl. Hefe

Hafermakronen

60 g Fett
200 g Zucker
2 Eier
200 g Mehl
1 Backp.
250 gefrorene Kürbisse
6 Eßl. Hefe

-
125 g
1
100 g zucker + gefrore.
100 g zucker
1 Eßl. Backp.
Vanille - Mandel
4 Eßl. Hefe

Zimtsterne

1 Zul. fett	50 g
25 g Zimt	200 g Zucker
5 g Zimtuer	80 g Mehl
½ St.	80 g Butter fl. ganz
125 g Mehl	1 Zul. Zimt
½ Zul Vanilp.	6 Eßl. Milch
½ Zul Zimt	

Honiggebäck

50 g Zimt
125 g Zucker
½ St.
Mehl
1 Vanilp.
Hukem, Zimt, Orang
½ Eßl. Milch

Feegebäck

75 g fett	Milch
100 g Zimtuer	300 g Mehl
½ Vanilp.	Vanille 4 Eßl. H2O

Quark
-Spagieon

Quarkstollen

500 g Hefe
250 g Quark
200 g Zimtuer
100 g Zimtuer
8 Eier
4 Bracksp.

Zitronenat und. gede. Oeff - Eiswasser.

Hefestollen

1kg Hefe
80g Zafe
380g Milch
150g Butter
300g Rofinen
120g Rasseln
100g Zimtuer
Vanillez.
100g Schokolade z. Beipreis geben.

100g Zitronenat
100g Zifea Hundekek

Knusperchen

3 Eßl. H₂O
 3 Eßl. Ölöl
 $\frac{1}{2}$ Tasse zucker
 100 g. fett
 Zwiege + Ananas.

Hafer plätzchen

200 g Hafer
 125 g zucker
 Mandelz.
 Vanillez.
 1 Eßl. Butter
 2 Eßl. Zwiege

Mugat

$\frac{1}{2}$ l. zucker
 400 g zwt. Butter
 1-2 Eßl. Kakao
 1 Pürwingsp.
 3 Eßl. Kaffee
 1 Eßl. Rum.

Rum plätzchen

300 g. Hafer
 150 g zucker
 50 g zwt. fett
 $\frac{2}{3}$ Tasse Milch
 Rum

Quark-
-Spießen

Zimtsterne

160 g Jafur
50 g Hefe
70 g Zucker
10 g Zimt
10 g Giesserin (z.B.)
 $\frac{1}{2}$ Lue. Zimt
3 Epe. Hefe

Fassenkuchen

1 Zupfe Hefe
" Hefe
" Giessz.
1 Ei
1 Ba Kepulaw
1 Vanille

Boden für Obstkuchen

3 grise, 200 g Zucker, 200 g Hefe,
4 Glycer. H₂O $\frac{1}{2}$ Bananen. (für 2 Stöcke)

fläfer flocken gewürzkuchen

260 g Grießflocken
250 g Zucker
250 g Mehl
125 g Zitronenminze
2 Zitronen Milz
1 Zimtsp.

Zimt, Thunfisch, Tüte lecker drin.
Zitrus. Oder zitr. in Sprüngt. backen

fläfer flocken spritzgeb.

50 g Pfl
100 g Zucker
2 grüne Zitronen Milz
Zimt. Zitr.
100 g Mehl
1 Zimtsp.
200 Grießflocken

Quark
- Spießen

Tortenhoden für Obstkuchen

100 g Mehl

100 g Zwiebeln

1 G. Knoblauch

1 Ei gelb + Yolk

etwas. Milch

Zucker nüsse

1 Ei

125 g Mehl

125 g Zwiebeln

Zwiebeln pfl. + pfl.

Zwiebeln. Zwiebeln in fingerdicke Rollen
1½ cm Länge den Zwiebeln pflücken, mit
Tupfeln. auf 5 Zwiebeln zu formen.
Längt braucht zu dem.

Kümmelstangen

250 g Mehl

125 g Zwiebeln

20 g Käse

3 Ei. Milch

Zwiebeln einzurollen zum Stoff.

zubere. beim Steinbruch, Gips mit
Molybdänit auswaschen, in den Steinbruch geben
u. mit gegenstoßen.

Steinbruchzusammensetzung

Gipskongre 250 g. Molybdänit

Calciumoxyd 100 g. Calcit 100 g.

Kalifit 40 g. Zinkoxyd

50 g. ZnO

Ro-Roxyd Molybdänit

gip: 6 gpl. pumpe.

1 " Zerkleinerer

100 g. & gesiebter Kies.

4 gpl. Raffp. H₂O

10 g. Perlmutt

zubere. Zit. im H₂O boro gegenfeuer kochen
perlmutter glänzend und trocken geben.

2. Ostal. 100 g. Bittere Molybdänitkörner

1 Tafel. Vinzel. Borkeoxyd

2 gpl. Raffp

Quarrie
Spagien

100 g Rüdreg.

1 Tropfbl.

100 g Brüder

zitrus. zuerst zu eroffnen, Tropf + Brüder
zusam., im Längen Spalten u. Ob.

100 g Rüdreg.

50 g Kakao

4 Tropf. H₂O u. Raffa

20 g Rallen.

zitrus. Zutl. voll zinga, fip schrift.

Im Kühn

65 g frukt

80 g. zitrus

1 gr

zitrus

160 g banigum waff

80 g. Milchku

1 Schlags. Schlep.

Trig auf Blug mit Pfeilchen mit Ziffern
in. Ziffern erfordern, benan

Würzungen

60 g Fett

1 Vanillez.

100 g grüne

1 gr

250 g Hefe

1 Vanilsp.

250 g grüb. Kast.

Marmel.z. bilden

Trig wird rollen, 3 u. 4er Gruppen
grü. rollen, Stief erfordern

Wecke

60 g Fett

25 g grüne

2 gr

250 g Hefe

10 g Vanilsp.

} Trig in Spindel.
mit rollen in. Oeff
füllen, platten
ausf.

Quarke
Spiegeleier

No ppwe kochu (Käffchen)

3. Orey/gusidur

2 Eier

200 g Frühstück
Grauwurst

250 g Hefe

1/2 Zwiebel.

unten. Käse

Morunnenkochu

250 g Hefe

180 g Zwiebel

1 1/2 g Fe. Frühstück

1 Eigelb

Käsekochu

250 g frischen Käse

250 g Frühstück

3 Eiflas

Mündlich erzählen (von Huppen
oder Lachs: 130 Min. oder mehr)
Mit Gummibändern. Manche erzählen
mit Griffen u. für viele müssen. Aber
nicht darüber.

Sammlung

150 g Butter

250 g grüner

↓ grün

2 grüne

↓ rot

25 g Käsegrüner

2 grüne. Orang

2 grüne

Butter grüne + orang ein paar abwechselnd
grüne + grüne & wieder grüne grüne. 1 Kugel
ein paar Kürbissamen. Mehl u. etwas k
u. grüne u. orang grüne. Ein paar
füllen in. Programm & viele legen.
Drei auffüllen je nach Bedarf (1/4 kg).

Quark
Spießen

Tomatenkuchen

5 eovg Butter

5 eovg püree.

5 Eier

1 Ksc. Salz

obligat. Zwiebel, Vanille

5 eovg Röhrwurzelzwiebel -

caum 2 Eßl Meizwurzel

Butter manigf., frischer, Eier, zw. zw. Meiz.
Zwiebel. 1 Ksc. Rüben

Brötchen mit Käse u. Dingsdaumen

4 Eigelb

150 g Frischkäse

Zwiebeln

80 g Hörnchen

60 g Käsezwiebel

1 Ksc. zw. zw. Käse.

4 Eiflasche

Ludmilla (Grup.)

150 g Hefe
50 g Zwiebel
80 g Brühe
1 g
1 Knoblauch. Grup.

200 g Hefe
1 Ei. zwiebel
100 g Brühe
1 g
1 Ei. Knoblauch
Mürbteig - 45° backen!

Omelette m. Mürbteig

250 g Hefe	1 kg Eier
60 g Zwiebel	19 Ei. zwiebel
125 g Brühe	7 Ei. H ₂ O
1 g	60 g zwiebel

Mürbteig, springt zise.

mitkochen, röcheln. 100 g zwiebel (g. Hefe
m. Rv.) Frühst. Donnerstag. 55° backen

Quark
Spagieon

Quark pudding

65 g Yoghur
250 g Quarks
250 g Joghurt
 $\frac{1}{16} - \frac{1}{8}$ l Milch
150 g Früchte
2 Eier (1 grün)
 $\frac{1}{2}$ Vanillep.
1 Pckg., Salz

Reihenfolge, in gef.
Puddingform,
1 Kugel. kugeln

Quark nudeln auf Blatt-

250 g Nudeln
75 g Yoghur
2 Eier, quell.
125 g Früchte
frische. Kirsche
50 g Quarks
Rohrzucker, Hörnchen
2 Eiflüss.

Rühren, dann abgu-
tten, in gef.
Orangenform, Blät-
ter auf fest fladen +
Früchte in. formt.

frische pain au lait für Kaffee

½ l Milch
50 g frische Butter } Käse, Käseblätter
1 P. Vanilleschote } Vanille-Schmand-Löffel
25 g Mehl
20 g Butter mit Olivenöl mischen
250 g Quark

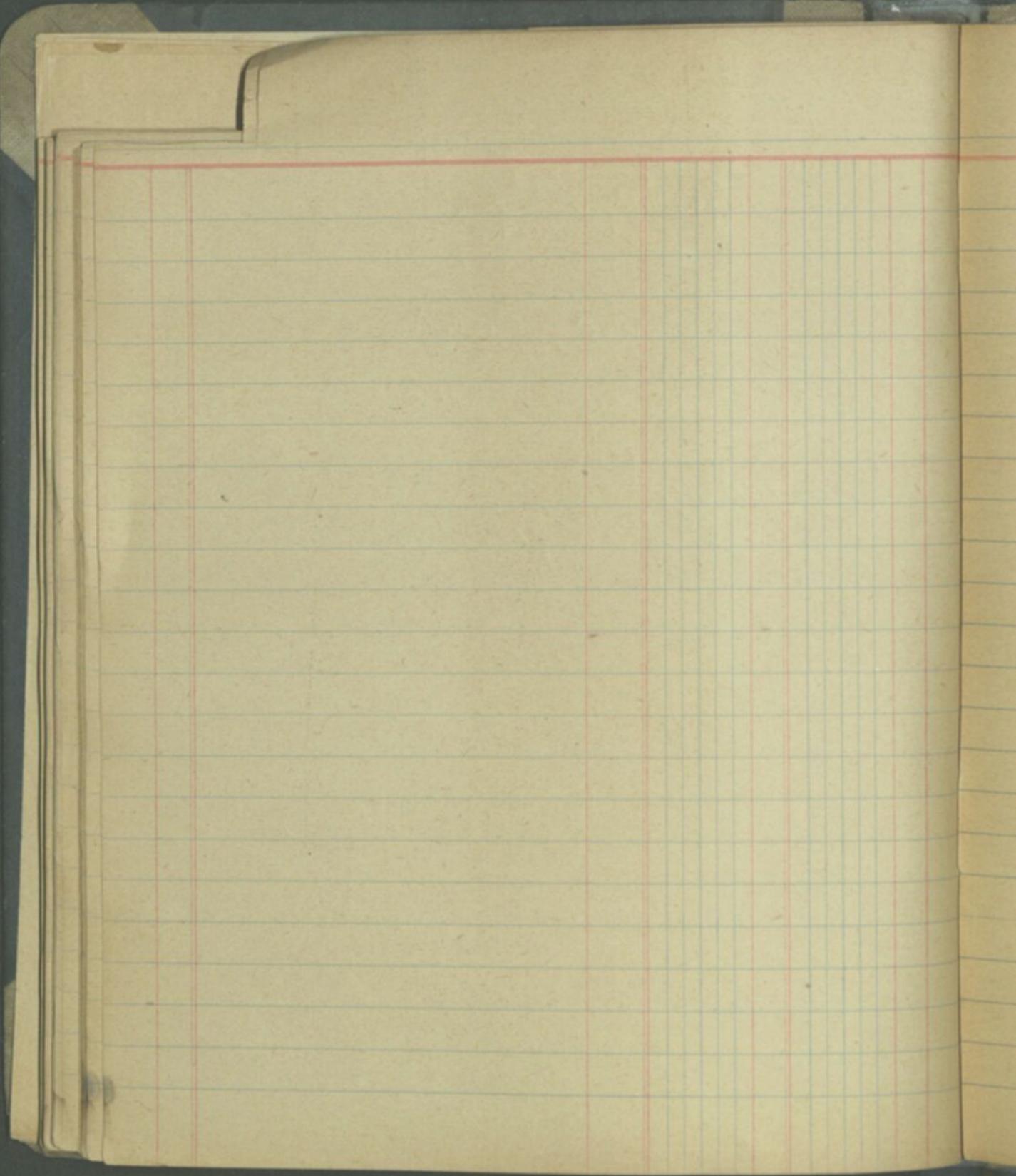
Rührkuchen

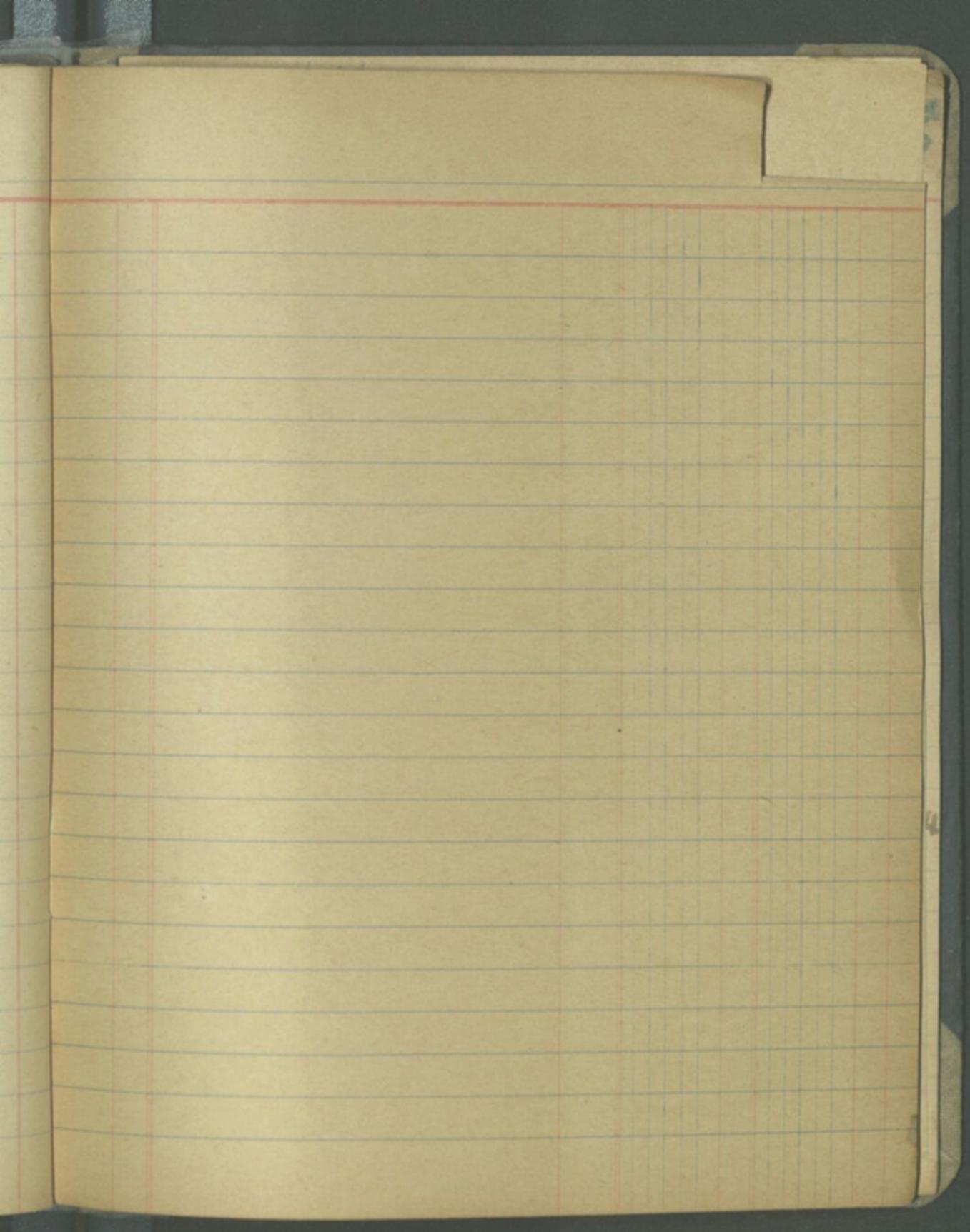
500 g Mehl
200 g Butter
70 g Zimttee
1 P. Backp.
1 Ei Mehl

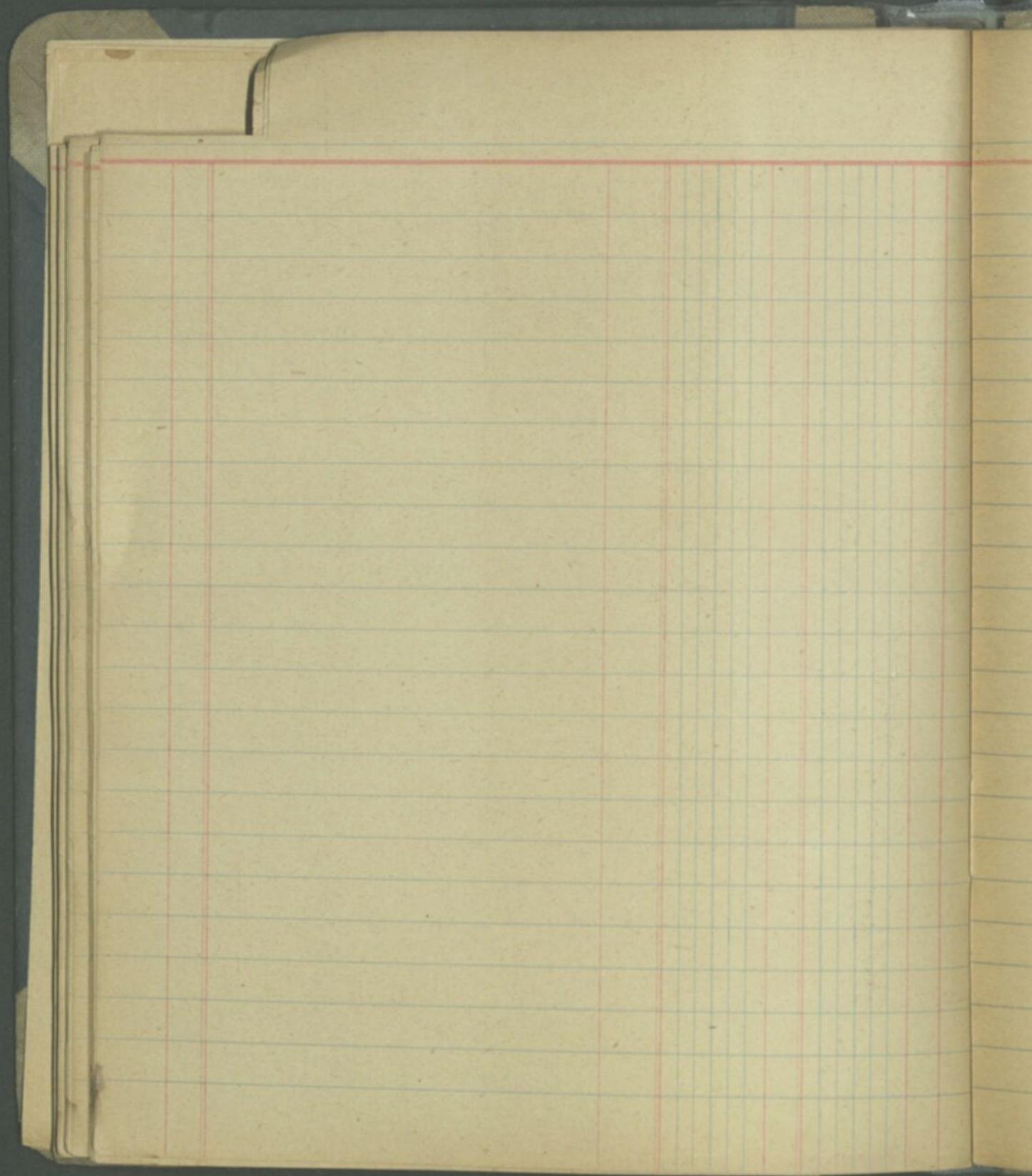
375 g Mehl
100 g Butter
100 g frische Butter + 1 Tl Pfl.
1 Ei
2-3 Eßl. Milch
1 Eßl. Vanillesch.

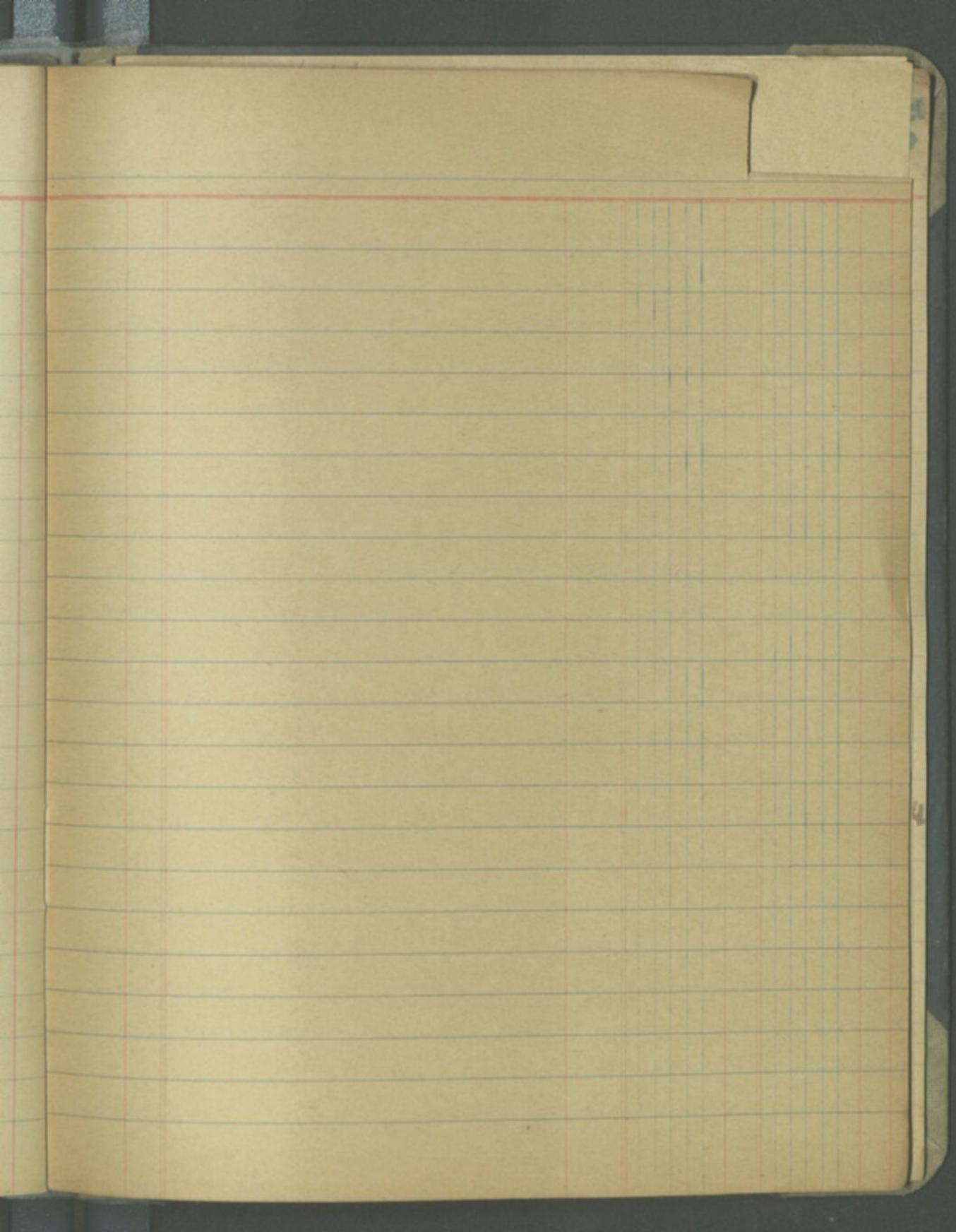
grin pectoris

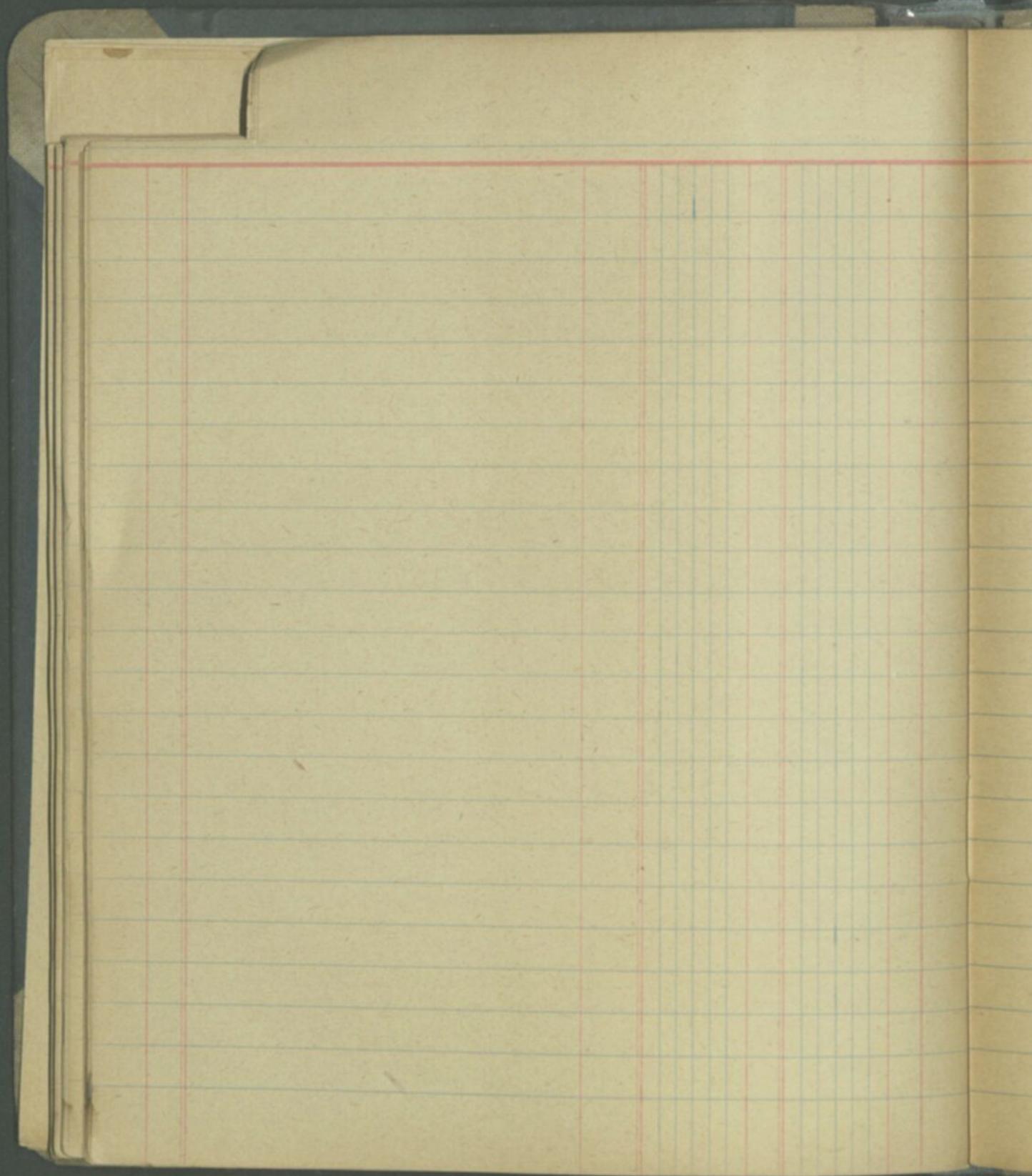
50g full
new g. fuller (50g)
dried
7 type Honey
15g Gomph
225 Honey
1 small Grindp.

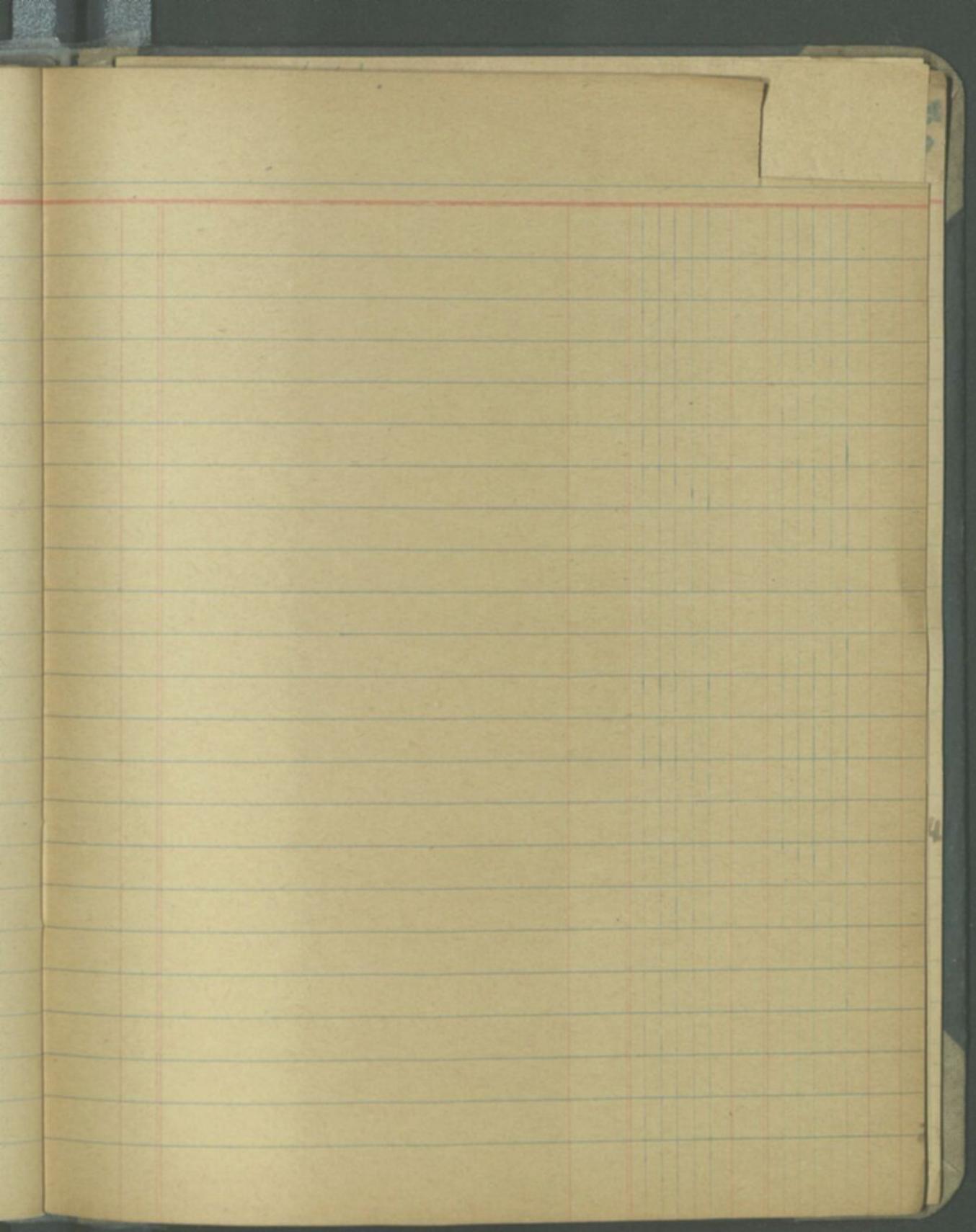


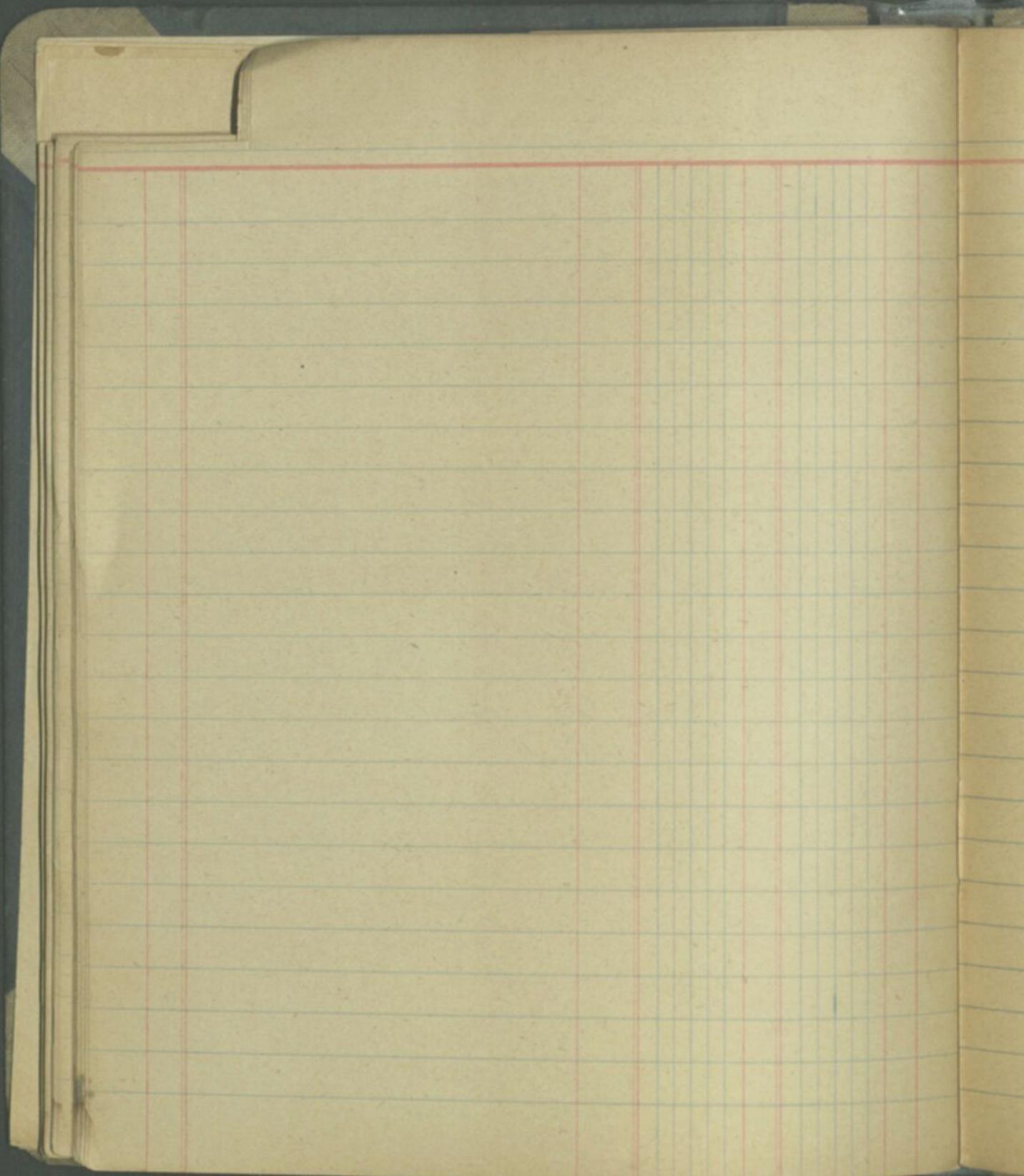


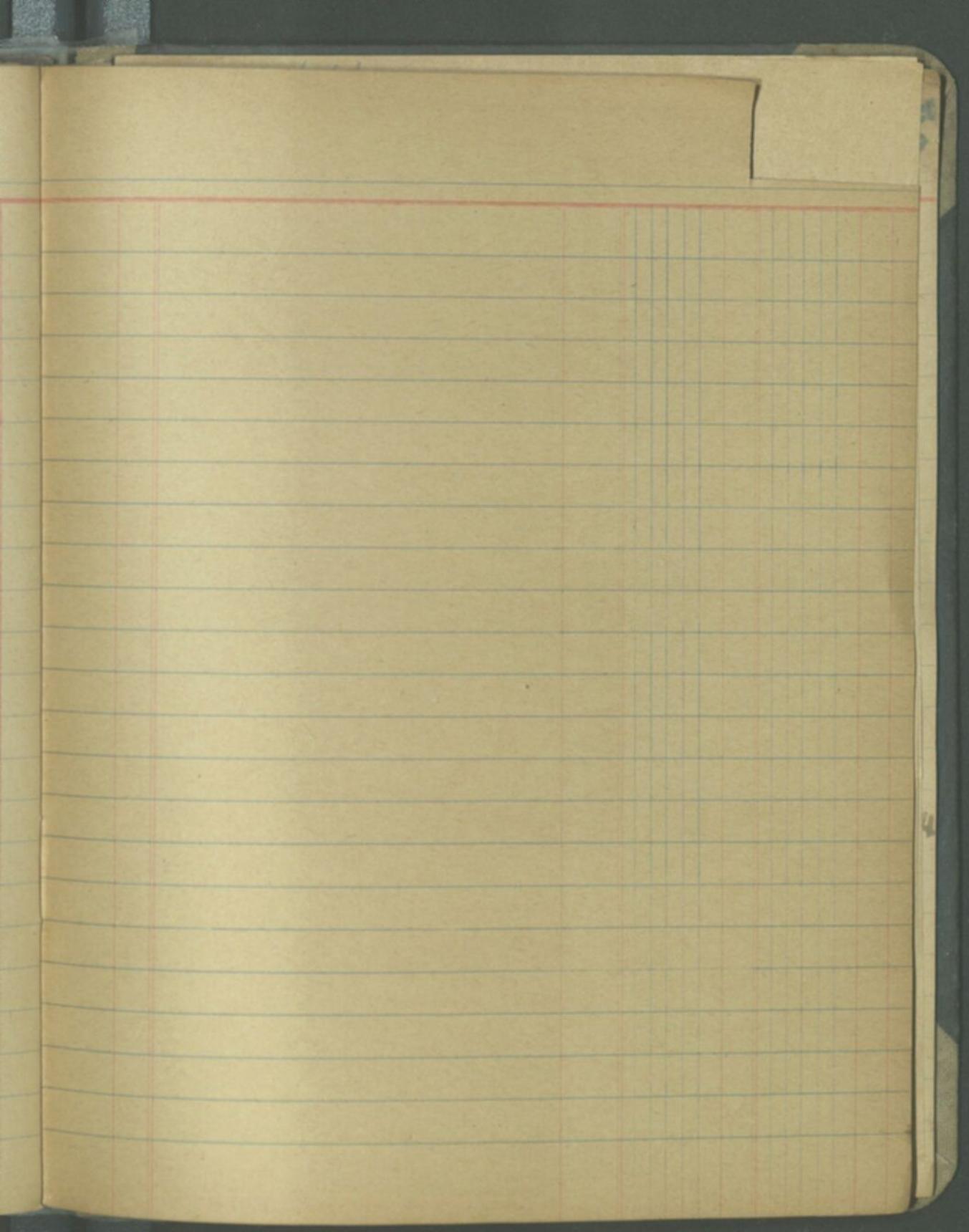


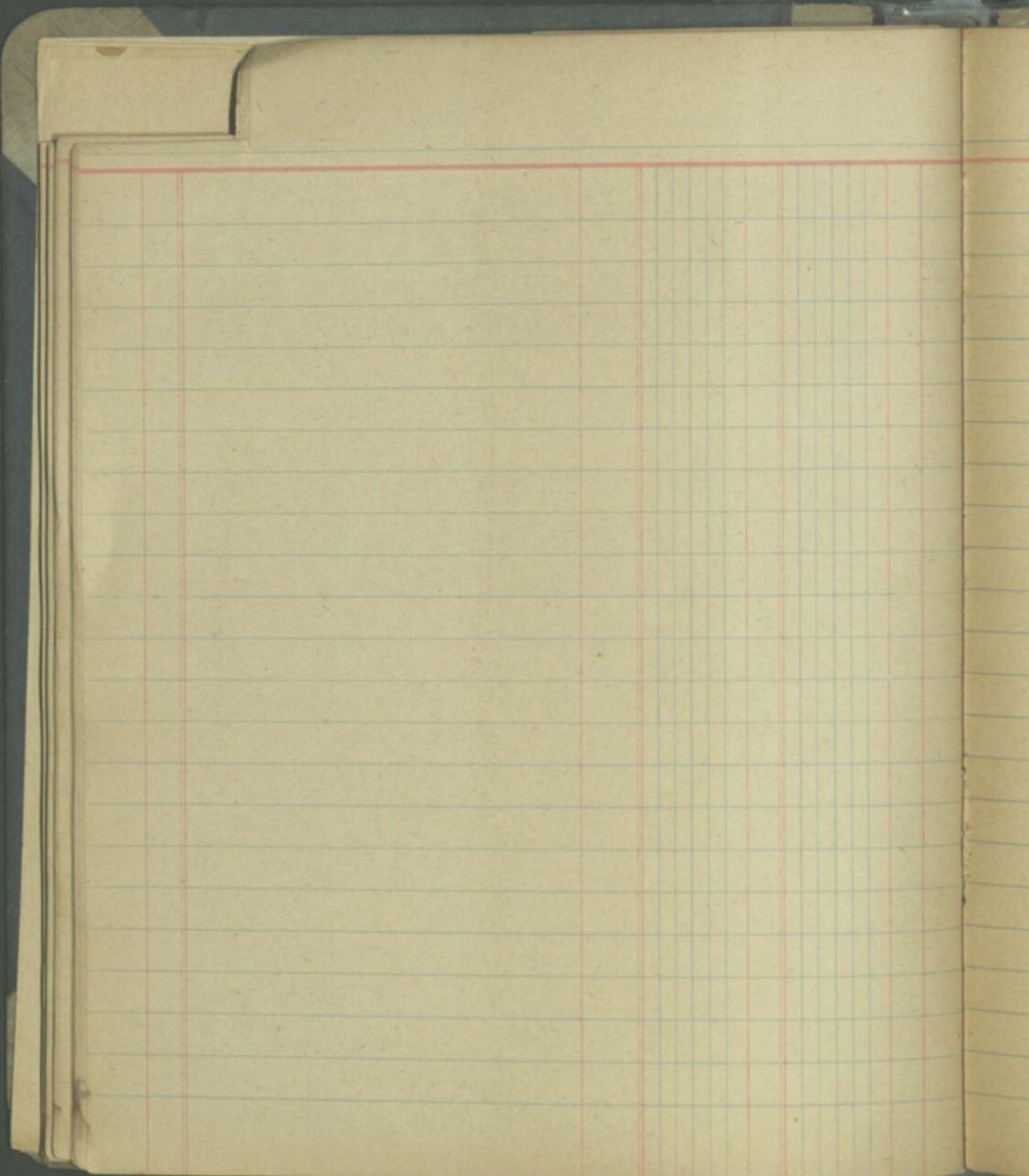


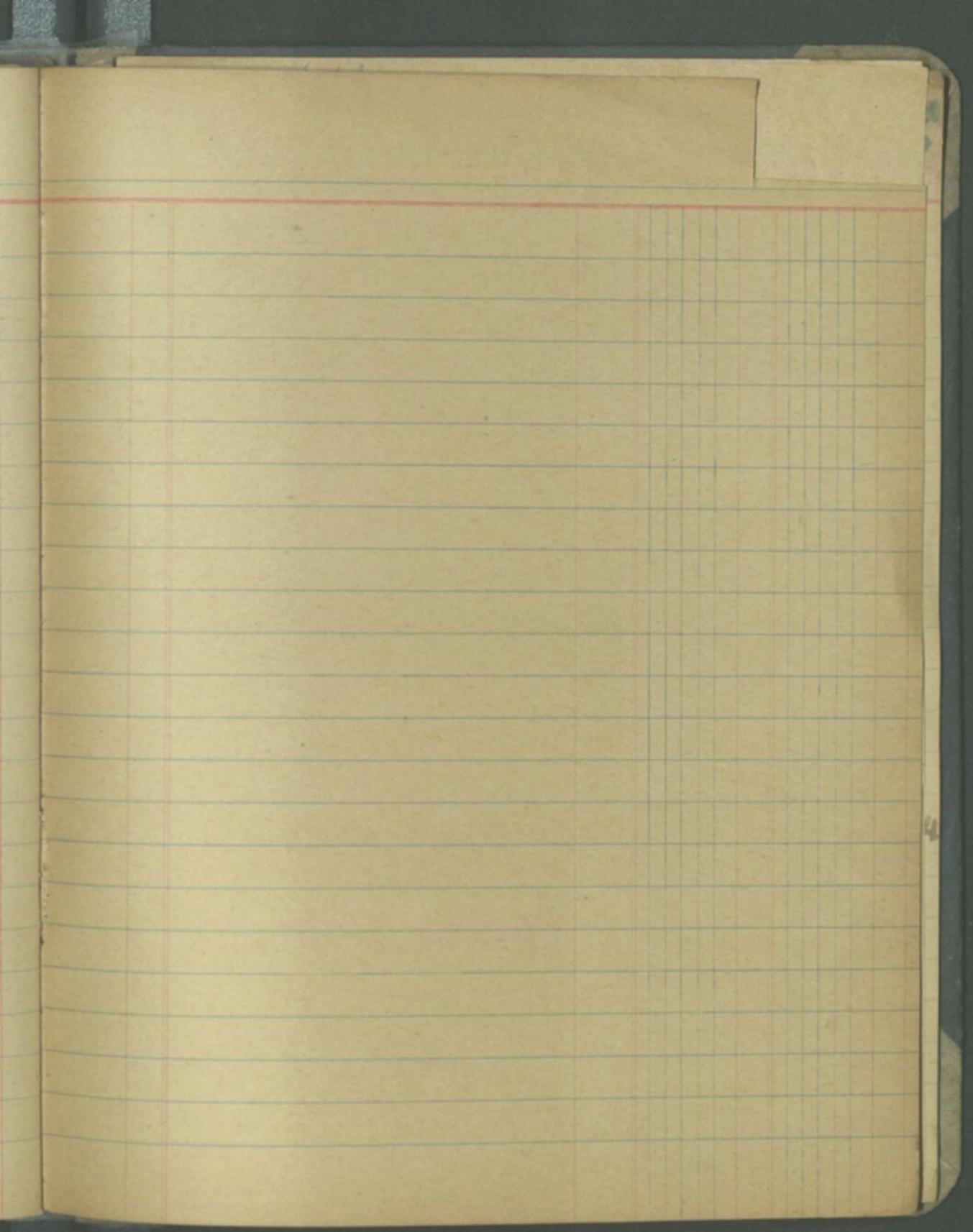


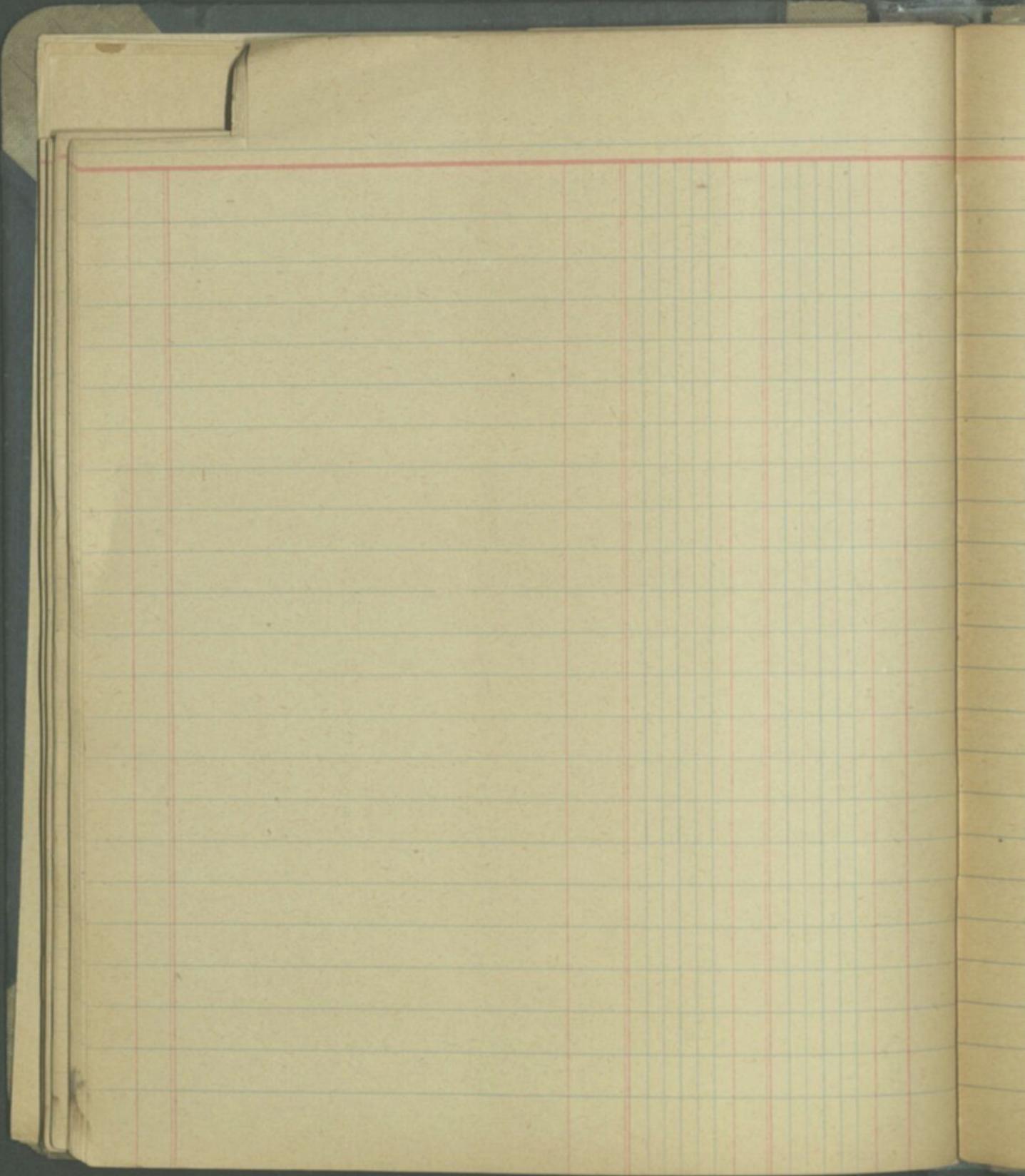


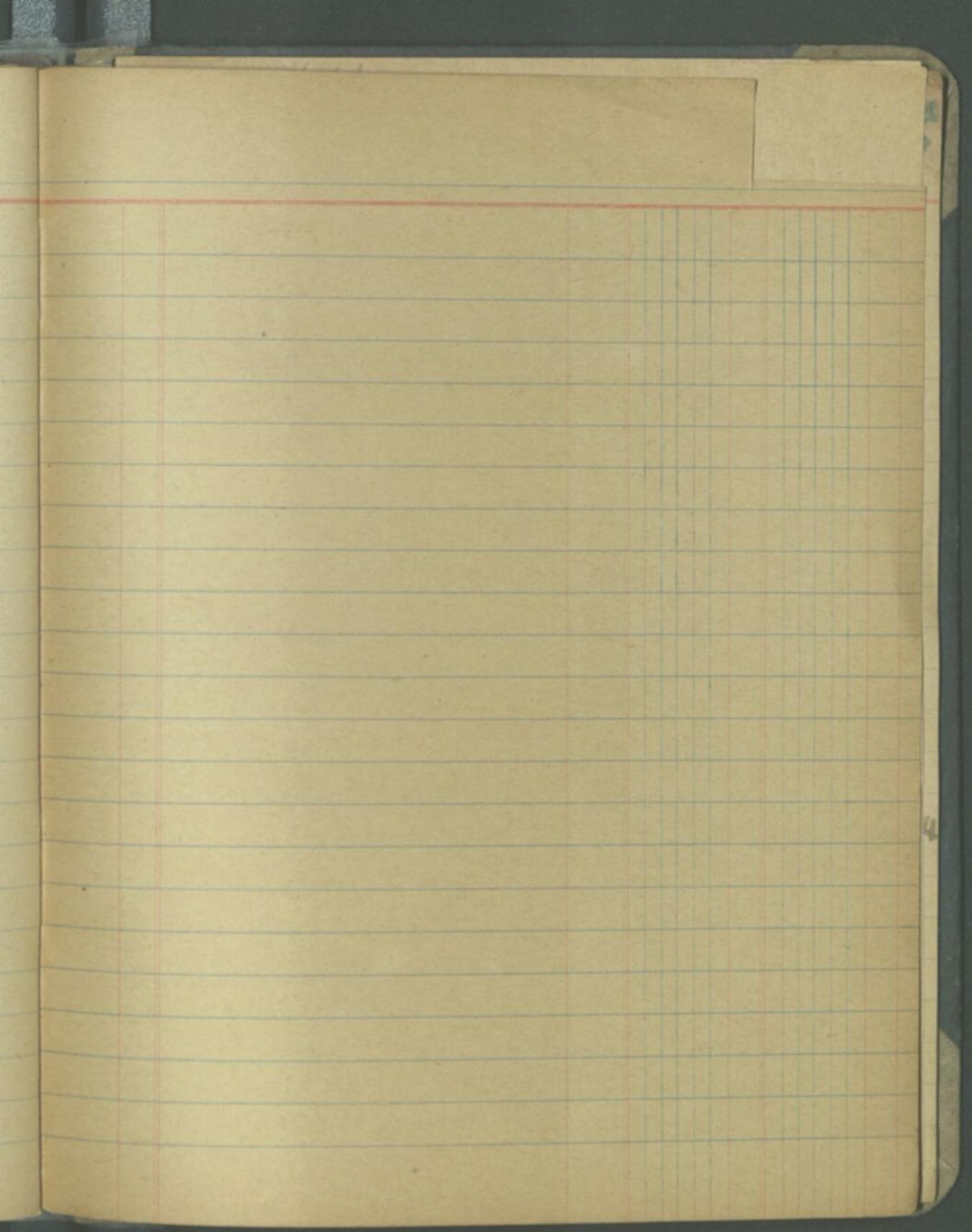


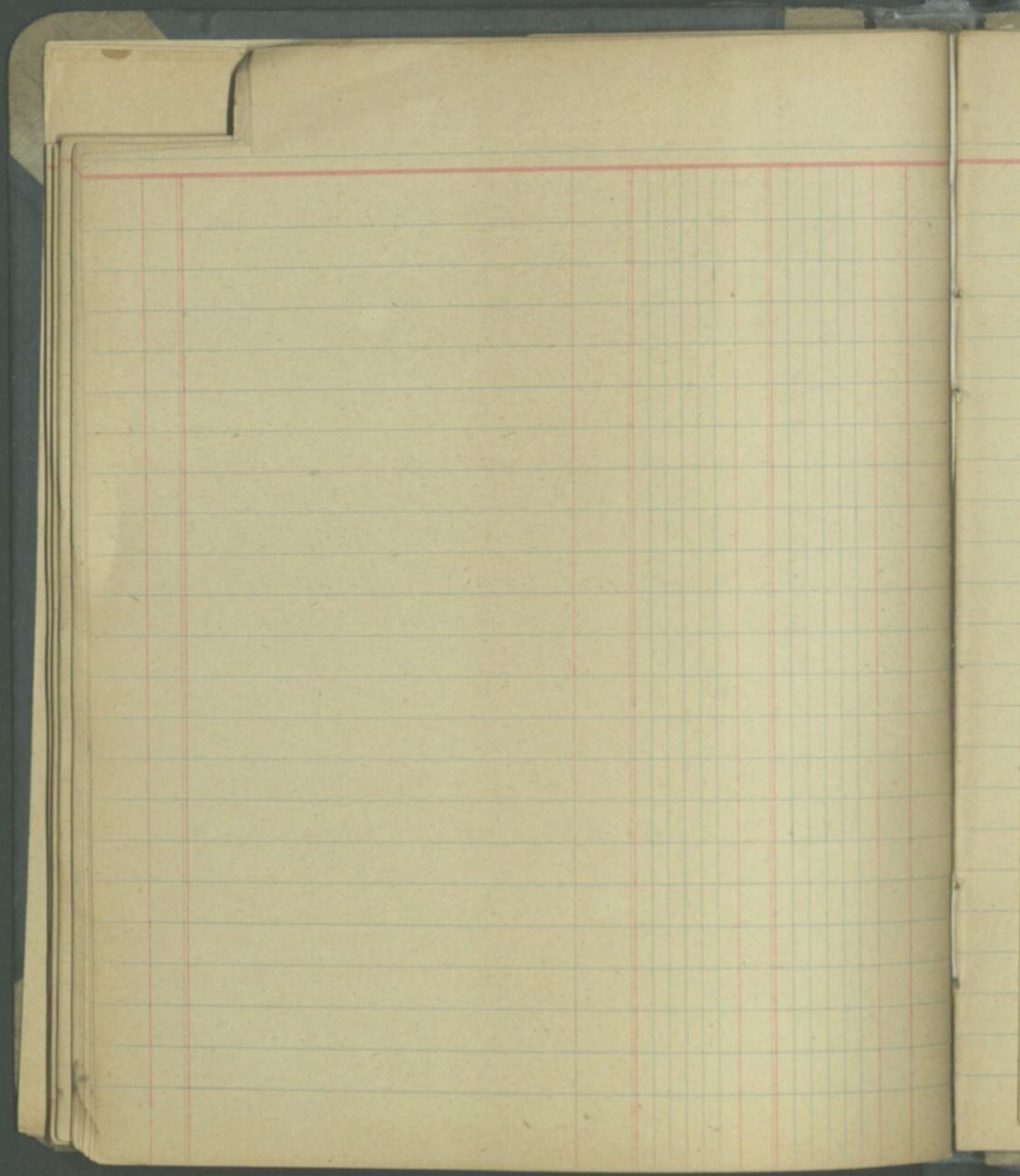












fruchtflasche

250 g grüner

300 g grün

2000 g Mehl

100 g Zuckr

1 Beipackzettel Fettbackflocken

1/2 l warme Milch

Fruchtmarmelade

140 g Butter

60 g quark

210 g Hefe

1 Ei gelb

70 g Frischfrühmar

1 Eiweiß

Quarkgebäck

125 g Butter

375 g Frischmar

2 Eier, Quark

1/2 l Milch, Zitronensafte

500 g Mehl

effe
ptd

6

em

rigid

n

Borplor ~~Gu~~ Ahol'

250 g young

250 g for NSR

125 g Ham Oles

10 g young

10 g gal Rami

650 kg

Ha Reservoir

25° 8' Horizons

1 part galloons

200 On top

250 fm. B

100 Horizons

2 Gr.

10 Holes

300 Holes

100 fm. B

300 fm. B

200 fm. B

150 fm.

200 fm. B

200 fm. B

trip ft.

12.5 trip fm.

1.95

trip gallow

200 Galler

100 Hammer

Kartoffelkuchen

1kg . Ruckkord.

8g

100g Mehl

10g

100g Butterp.

für backen. Trig in Fl. Umrunden, mit
fett bestreichen, hell gelb verbacken.

Gefüllte Hörnchen

250g Ruck.

250g Mehl

1 g

80g Früchte

30g Fett

Fürz

1-2 g Bl. Milch

} Trig über die vorige oben
in Fl. Umrunden, mit
Karam. füllen, mit Eiweiß
w. Milch abfü. - backen

Kartoffelkuchen (frisch)

80-100g Früchte

Ei, gehackt 1/2

500 g Rind. (hübsch gutes Fleisch im dicken Käse
teig,
nur. Gebacken.

Zwiebel. Für Kast, 1/2 Zwiebel fein gewürfelt -
haut. 1/2 Teelöffel rohe Knoblauch.
Gefüllte Zwiebel 1 Kd. Salz.

Kartoffelkuchen

500 g getrocknete (w. F. z. Kasten) Kartoffeln
1000 g Mehl, sparsam mit Salz.

375 g Butter

1 Zwiebel geschnitten

30 g Zwiebel tollig

1/2 Zwiebel tollig

Geschnitten und gerollt.

Zwiebel. Gefüllte Zwiebeln, Rind.
Zwiebel, geschnitten, Salz, Butter. Darauf
gebacken auf einer 3-4 cm alten Pfanne.

Kartoffelhefe kuchen

500 g Mehl
50 g Joghurt
100 g Zucker
4 Eier. Milch
1 gr.
20 g Salz
500 g Kond. o. T. z.

} auf Backofen mit 200°C.
n. Zimt streuen -
backen

Kartoffelkuchen

300 g gek. Kart.
100 g Zitrone
100 g Mehl
100 g Kond. Mehl
 $\frac{1}{2}$ lt Zucker
50 g Salz
1 gr.
1 Ei. Milch
2 Bratp.
1 Vanilles.

Mürbchen

50 g fett
125 g frisch
200 g Mehl
1 Ei
Fur 9 Grap
50 g Rind. o.T.z.
Zucker, Vanille.

Kartoffelnestchen

1 kg. Kartoffeln gekl. Kart.
2-3 Ei. Eifl. Mehl
1-2 Eier
Käse, Butter,
Zwiebeln. Hühnchen auf Salz prägen

Kart.- Quark strudel

250 g Mehl
" Rind.

Kartoffelkessel Kuchen

1 kg. Rübe Rind.
 250 g Rübe Käse
 200 g Mehl
 1 gr.
 1 Gr. Mehl., 1 gr. Frischkäse

} in Käfchen -
 } form 1 Kw.
 } backen.

Kartoffel 20pt.

250 g Mehl
 50 g Frischkäse
 1 l Milch
 40 g Zwiebeln
 70 g Rübe
 1 gr.
 500 g Rind.

Kartoffel griess Kuchen

300 g gute Rind. o.T. zuvor.
 300 g grünsp
 200 - 300 g Frischkäse

19*gr*
20 - 50 g fett
 $1\frac{1}{2}$ Stk Zsp.
2-3 Stk Käse am Stück

Kartoffelkuchen

19*gr*
175 g Kartoffeln
1 P. Zusp. p.
1/8 l Milch
250 g ges. ges. Rind.
250 g Blaube.
1 P. Vanilin
Rohimmen

} groß nach 2-3 Tg.
nachm.

Kartoffelkrümelkuchen

$\frac{1}{2}$ Stk Blaube.
12 g. Zusp.
125 g. ges. ges. Rind.
50 g. Mehlzucker

1P. Minnillz.
Rinn around

2 yds
65 g. Mang. sub. Tab.
125 g. Zin deer
Hauswurde

