

Dana

Bat pondspan

6 egg

6 humpus color

6 humpus forino

de coar

un pochet unt

12 humpus mui priate sau macinate

10 humpus biscuiti prioti

150 gr. color forino

vanilie, van

si adauga putin ulei de lama sau

este buna clama

(de puti fasa mui si color + ulei)

este sa moa si pune pleuro de ciocolata

(12 humpus color + 3 humpus ulei +

3 humpus color si 1/2 pochet unt)

de fribu prima si pune un mui gros,

pleuro si pune colorato. este buna

dupa in camera de la

11 ora
200 gr. unt
6 linguri zahar fin
180 gr. zahar fin
300 gr. zahar
50 gr. faina
ceaga de la o lamiie
3 linguri cacao

I 5 ora
180 gr. zahar fin
2 linguri cacao
50 gr. faina

Se bat albusul separat cu pt. de la
de faina galbenusurile cu zaharul si
cokura cauta, faina, albusul totul
oparam
10 min si faina intr-o tava si in topet
cu unt si faina. Se pune in cutia de
la si coca se gata si se fainale putina
ceaga.

II 6 p. l. b. m. seaga de la o lamiie

300 gr. zahar tos + namle
Albusul si bat si apoi se adauga inghetat
zaharul ca la betta si se bat in
continuu.

Acum se amesteca si faina de la o lamiie
centimetre din tava cu est cold.
Se coace in continuu la 150°C, 15.
Se da la tava

III

6 p. l. b. m. seaga
6 linguri zahar fin
200 gr. unt
si ling. cacao

Se batoare si faina cu zaharul fin
de la o lamiie. Se faina in cont. vane
faina si faina.
Se da de la faina si se faina in con-
tinuu faina si vane
de faina totul si se adauga galbenu-
surile este putina si faina de cacao.
Acum se amesteca si faina de la o lamiie
prograsura din tava. Se coace si se
si se da la tava. Se da la tava si se da

Kulobilo ka mel

Feore 250 gr. mui enoimato

150 gr. ebor farin

100 gr. uel

2-3 linguri ceas

1 linguri ston.

de amestec bim' teati fimi si fect

o paco sau si intinde pe un paco

cu muiro umiditate (focia de muiro)

unui torni obust lunguiebar)

Humu

3 polbitumuri finte torn nose

150 gr. unt

150 gr. ebor farin

3 pacoate namilio, o comiri muiro

30 gr. uel muiro sau si fect cu untul si cu

rehoval. de eboru muiro, ceas de comiri

muiro fecti toati, obust, ceas de

humu si intinde paco fect sau si muiro m' se

infoarce in finte ingrament fecti to si

ebor fecti

de au sau sau de m' si fect de muiro

si si muiro

Biot turnat pt. fecti si ce humu, cu muiro (mufiolo)

18 linguri ebor

18 linguri uel

25 ceasuri i uel

2000.

1000. ept

1000. amonice

20 linguri fecti

si fecti fecti si fecti si fecti si fecti si fecti

si fecti si fecti si fecti si fecti si fecti si fecti

si fecti si fecti si fecti si fecti si fecti si fecti

Cum

I 2 poturi unt
200 gr. zahar faina
6 galbenusuri
se lasa dupa gust (3-4 linguri apa)
se pune iname untu blatur

II 3 galbenusuri
3 linguri zahar
1 lingura cacao
1 lingura tai maza faina
2 linguri lapte
1 pot a doua jumatate de lingura, se lasa
sa se ridice, se coace dupa 100 gr unt.

Ingrijirea albei

7 albuzi
100 unt
7 linguri apa rece
7 linguri ulei
1 1/2 cana zahar faina

1 1/2 cana faina, cana, vanilie

de bot albului, spunu ca se betu cu
rebinul fainii. Apoi alternativ se coace
1 ling. apa rece, 1 ling. faina faina cand
dura o mica flutur. Uleiul fuset cu
galbenusuri a doua incheiet dupa ce
albului mint solute spunu

de toarna in tava cana si tota betu
de pun oam cana in cana in munda alin
mijloci. cana. de o la for tau
cana 10' si apoi la for cana 25'
de for.

Trăgătură cu fructe

2 gălbenușuri fructe cu 150 gr. zahăr
150 gr. manganini, coaja lămâii
150 gr. mișcă măcinată
150 gr. făină

Se unge tava cu unt și făină și se
punе aluatul și se coace

Se punе prăjituri, coaja jumătate și se
coace pe jumătate, se scoate din cuptor
și se pune compoziția.

5 gălbenușuri fructe cu 4-5 ling. zahăr,
3 ling. cu uf. făină, 1/2 lb. manganini
mărunți, cu 7 albușuri bătute spumă

Se introduc în cuptor la foc mic
și se coace puțin. Se ține caldă, dar
se scoate din tavă ulei. Se poate pune

Bombe

1/2 lb. lipuri
400 gr. zahăr făină
200 gr. mișcă
300 gr. unt
100 gr. vanilie
100 gr. cacao
vanilie din măcinată

Chic cu cacao

1/2 lb. manganini

500 gr. zahăr

50 gr. cacao

0 cacao lipuri, și făină se face prăjituri și se coace
zahărul și se mai da în clădit

Se pune aluatul glazura și se ține 10 linguri
Se scoate și se lasă să se răcească, și se scoate din
cuptor: 0 cacao lipuri

3 gălbenușuri

400 gr. făină

2 prăjituri prăjite și se pune în aluat

Se pune în formă tăvănită cu unt și făină
și se coace din aluat, se scoate, din foc mic și

Plifhtut din obiecte

marea
 3 doboraci marea
 noua intrare
 2 linguri cu foame
 de curata doboraci, a fide intrare,
 a lina a a curata, a fide intrare, a doboraci
 out, foame marea + fide intrare, noua fide
 de fide intrare. fide a linguri de
 a a fide intrare marea.

Puterea a marea

150 gr. unt
 600 ml. lapte
 600 ml. lapte
 250 gr. marea
 250 gr. marea

untul, foame a fide intrare a fide
 a curata, a doboraci intrare lapte de
 marea a fide intrare marea a curata marea
 fide intrare
 de lina a a curata a a doboraci
 fide intrare unt a fide intrare, fide a
 doboraci a fide intrare fide intrare
 de lina intrare marea a fide intrare
 a fide intrare
 de marea a fide intrare a fide intrare
 a fide intrare a fide intrare a fide intrare

elite frontiers

80% und 90% angenommen

50 p. 20/100

2010

2 Kings 19:36

ways of the 1/2 hour

300 yd. distance

7400 7400

John Cohen

de fuziș unul, și odonțiș celălalt,
oțelul, norod, corp de lemn și
și fuziș alini, și odonțiș joșma
cu șarful de țesut.

Je me suis donné une grande peine
pour vous en faire un bon
usage, et pour vous en faire
un bon usage.

Bumtsoe ofnifv

1. Product manufacturing
 2. Product branding and
 3. Product at superstore for the a/c forms
 4. Product to form.

de casa a doua bi
de in fund o fura pusa de 3 m m
a doua fura pusa a unu cu oculo
de la 15 a doua bruma ambele la unu
a un pic de toarna

Coenose.

116 Jovino

8-18 gobile mura a 1/2 oblique

300 of totor Jovino

250 of unt

40-50 of chogole

Alinguito 100 of.

1/2 of. bogh a oronol Comite, v. m. l. e.

de desloe chogole cu Jovino bogh coluit

a amestrua cu chogole, tinguu cu Jovino

a o lungungiu de totor.

de bogh lo cold.

de Jovino bogh de Jovit cu batand, v. m. l. e.

un closet a' un of a spate 200 of Jovino,

batand-o cu o lungungiu de bogh bogh v. m. l. e.

Jov. coco-bog. de Jovino citito bogh Jovino

de obdina o compotiti cu comitenta

amantini.

biad vasa spante a-a vait a o metup

cu chogole, a vait a' a bogh lo cold

ce a mure.

deparat a Jovino bogh, gobile mura v. m. l. e.
a Jovino cu bogh, totor Jovino Jovino
amestrua de mura Jovino a totor mura

Jov. Jovino a vait a mura

amestrua totor mura

amestrua Jovino de bogh cu

amestrua cu chogole a' mura a

amestrua Jovino. Adungiu

de bogh bogh Jovino.

de bogh bogh, v. m. l. e.

30' Jovino a obdina de mura

Piscolura

Socii infanz
 alunguato, compense o tim cu lohnare
 ceo de la o lohnare

201.

10-13 lungu estoh fana

Folno, iet cuprind 20 fi o ceta

mosle

2 folno de fura cu uchi

de fura cu a n loo la fura

cu fura cu lohnare (meste)

de ceo cu a de fura

ceo cu a de fura

am mo

Model pulover

Cuprind 1000 cu loti mas de 130 ochiuri

Lucre 4 ochiuri pe foto, 2 ochiuri nelucrate, le lucre pe
 in masura 3 ochiuri pe foto pe care le iare pe amara n glori le
 lucre pe cu 2 ochiuri lozote nelucrate; lucre glori al te
 4 ochiuri pe foto.

- lucre 3 0, scod 20, lucre 10, use 10, lucre 10, use 10, scod 20, lucre 30

- lucre 20, scod 20, lucre 10, use 10, lucre 30 in lob alor dublu, use 10
 lucre 10, scod 2 lucre 2

- lucre 10, scod 2, lucre 1, use 1, lucre 3, use 1, lucre 1, scod 2, lucre 1

- lucre 0, scod 2, lucre 1, use 1, lucre 7, use 1, lucre 1, scod 2

Se do x lucrea normal

Projeto cu fructe

4000i in tugi

3000a zehor

cega de lo o lo mior

ceano de lo o lo mior

1 1/2 cano cu foimio

1 1/2 cano cu celu

Alingura cu olo pinto in chesot.

de bot oculo in tugi in fumeo cu bolond

adunget faghot. de ce miora olo, beame

de lo o lo mior in ceaga mior. Apore

ameteo, uor pima, uelid.

de fumeo in o tona tighotoi cu

fumeo. Deceapura a puma fructe

acure.

Fumeo cu fructe

4000i

230 gr zehor fumeo

1 lingura poma cu

Alingura, poma

mior

1600a mior de mior

400a mior de fructe

fumeo

4000i mior de lingura zehor de Alingura

ceaga + 2000a mior

de bot oculo fumeo, a ce mior.

bolond faghot de lo de lo olo olo poma

fumeo, mior, mior.

300 tona, bina mior, a fumeo

poma poma de 1/2 lingura de olo de olo

3000a in tugi. Deceapura a puma fructe

fumeo de lo o lo mior in

3000a cu Alingura zehor + Alingura

ceaga. Lina a mior a mior poma

2000a mior de fructe bina.

Clătite

1-3 ouă

putină caze

Se bate oul cu

se pune faimă

vanilie

lapte ; putină grăsime

Înghețată

Paste bun

- Se bate oul cu caze

- Se pune lapte sau sirop (1 l)

- Se adauga toată faimă (1 lingura)

- Se adauga lapte sau sirop (1 lingura)

- Se adauga toată faimă (1 lingura)

- Se adauga toată faimă (1 lingura)

- Se adauga toată faimă (1 lingura)

- Se adauga toată faimă (1 lingura)

- Se adauga toată faimă (1 lingura)

- Se adauga toată faimă (1 lingura)

- Se adauga toată faimă (1 lingura)

- Se adauga toată faimă (1 lingura)

- Se adauga toată faimă (1 lingura)

- Se adauga toată faimă (1 lingura)

- Se adauga toată faimă (1 lingura)

- Se adauga toată faimă (1 lingura)

- Se adauga toată faimă (1 lingura)

- Se adauga toată faimă (1 lingura)

- Se adauga toată faimă (1 lingura)

- Se adauga toată faimă (1 lingura)

- Se adauga toată faimă (1 lingura)

- Se adauga toată faimă (1 lingura)

Chogoroni

8-10 kg chogoroni
18 otet

200 g. zoluri

200 ml ulei

2 linguri sare

ghete, fariche de plastic

de format si jum 1000 de
otet si 1 lingura sare.

Clatita cu dovleci

- Se rade dovlecelul (mărităreana mică)
- se streace
- se pune : 1-2 ouă

sare
buăne

piper

foame

delicat

mărar tocat mărunț
- se amestecă bine ca se părăde în
teagile

Septa buna 1/1

Grădina - Teșuța.

1 sacut unt
200 gr. bețon lucid
200 gr. ~~bețon~~ grăd.
cârmă cu muci gălbeni
2 sacuti de bețon variet
100 gr. muci de cotoș
de fână: unul cu bețonul fână: grădina,
același bețonul variet
bețonul fână n' 50 gr. muci de cotoș
din varietăți n' 50 gr. bețon în care a înțeles
cârmă & cârmă n' 50 gr. & fână fână în care
de 50 gr. muci de cotoș.

Teșuța - Teșuța.

Cârmă muci
1/2 bețon
1/2 bețon
1/2 bețon + can + fână + fână
1/2 bețon lucid.
de cârmă fână muci & cârmă, n' fână
1/2 can la bețonul.

Teșuța de bețon - Teșuța.

1/2 bețon
1/2 bețon
muci. fână muci
muci - can
cârmă
bețon
1/2 sacut unt
de cârmă bețonul fână bețonul
bețonul fână fână n' bețonul
bețon. de fână bețonul fână fână.

Teșuța de bețon - Teșuța.

de fână: 150 gr. unt cu 5 bețonul de
bețon n' & cârmă fână bețonul fână
fână & bețonul de cârmă.
de muci bețonul 1/2 bețonul n' &
bețonul cu can. de cârmă cu cârmă.
de fână muci n' cu cârmă bețonul
fână.

Puteoli operite. Petruțe

300 gr. fanier.

300 gr. coșcaval

4 ouă curate

4 ouă fierte tari

2 linguri pline cu făină

Se taie fanierul cubulețe, coșcavalul
nedei prin răzătoare. Se amestecă într-un
castron ouăle crude + făina. Se pune
făina pe oală.

Într-o tavă de aluminiu se pune un
tăietor cu făină + se pune 1/2 din amestecul
se gătește cu 4 ouă fierte tari + se pune restul
de amestec. Se pune la cuptor la
foc mic.

Alteziuri pentru Turco. Petruțe.

125 gr. făină

100 gr. coșcaval

6 linguri amestec

un litru ulei cu sare

Am testat amestecul de mai sus +
provincia buni o coacă din care se
întinde o foaie, tăiem fâșii de un
vâscuș un formă de buclă. Se gătește
în tavă în ulei cald la mediu.

Gogoni din ouă și făină Petruțe

1 pahar lapte

120 gr. unt

1 lingură plină cu sare

1 gălbenuș

200 gr. făină

4 ouă

Se pune într-o cratiță la foc mic laptele + untul
+ sare + gălbenuș. Când laptele
vine la clocot + se pune făina, apoi

1. The first part of the paper is a general introduction to the subject of the paper. It discusses the importance of the subject and the need for a systematic approach to its study.

2. The second part of the paper is a detailed description of the methods used in the study. It discusses the various techniques used to collect and analyze data, and the steps taken to ensure the reliability and validity of the results.

3. The third part of the paper is a discussion of the results of the study. It presents the findings of the study in a clear and concise manner, and discusses the implications of these findings for the field of study.

4. The fourth part of the paper is a conclusion. It summarizes the main findings of the study and discusses the limitations of the study. It also suggests areas for further research and provides a final statement on the importance of the study.

Technik

It was a very
pleasant surprise
to find you here
and I am glad
to hear you are
well.

The first part of the paper is a
 description of the general
 character of the country. It is
 a very fertile and fertile
 country, and the soil is very
 rich. The climate is very
 warm, and the people are very
 happy. The country is very
 fertile, and the soil is very
 rich. The climate is very
 warm, and the people are very
 happy. The country is very
 fertile, and the soil is very
 rich. The climate is very
 warm, and the people are very
 happy.

1027 - Chimie Chimie

1/2 g. de ...
13 linguri de ...
2 linguri de ...

... tot in ...
... 13 linguri ...
...

...
...
...
...
...

...
...
...
...
...
...
...

1028 - Alte

300 g. de ...
1/2 kg. de ...
5 g. de ...
2 linguri de ...
2 linguri de ...
1/4 g. de ...
1 g. de ...

I 150 g. de ...
+ ... + ...

II ...
...
...

III 150 g. de ...
...
...

Alte de ...
150 g. de ...
...
...

...
...
...
...
...
...

obvius

28 Aug
10 Lincoln 'Belt'

© Linpin

Chryseus' uchi.

12. *Chrysomelids*.

1/2 doz cost - 7/2

4 fms. alt. in diam. etc.

corruptione ultimatis cum o timore
oculi in lege abest

Tommasi - J. J. J. J.

MEGAFSA

deanne Johnson

4 out

1/2 John

300 gr. Juice.

1 don't mind and will smile.

1000-4002

3-4 *Thymus* *serotinus*. 26 200/500.

extra

1 Ind. 1047.

Technical + Improving + Relative

Left a gun to first in cabinet in closet.

He does so kindly and comfortingly

1977-8 cont.

De die dubbelgaten in de rooktoestel

comp. in the following.

de copiers de main & que les

† at 5 o'clock, 20th & Adams

CAEMA - 1001

John

200 gr. John } 200 gr. John }
50 gr. John } 50 gr. John }
50 gr. John } 50 gr. John }

John } 200 gr. John }
50 gr. John } 50 gr. John }

John } 200 gr. John }
50 gr. John } 50 gr. John }

John

John

John } 200 gr. John }
50 gr. John } 50 gr. John }

John } 200 gr. John }
50 gr. John } 50 gr. John }

John } 200 gr. John }
50 gr. John } 50 gr. John }

John

John

John } 200 gr. John }
50 gr. John } 50 gr. John }

John } 200 gr. John }
50 gr. John } 50 gr. John }

Stufă conștientă:

Transcende.

1500 gr. de hârtie albă

150 gr. de mangan

4000.

200 gr. de carbon

100 gr. de hârtie

300 ml. de apă

20 gr. de sare

200 gr. de amoniac

Atențiune: Se amestecă

100 gr. de sare + hârtie + apă + sare în

un vas din sticlă și se încălzește până

se obține un lichid gălbui

150 gr. de carbon + 100 gr. de apă

și se adaugă la amestecul anterior

se obține un lichid alb și cremos. Acesta

se folosește pentru a colora

și pentru a colora

Alte tipuri de

colori.

Se folosește apă

de băutură și

se amestecă

1/2 cană de apă

Se adaugă și sare la cană de apă

Se folosește și pentru a colora

cană de apă și se adaugă

se folosește apă și se adaugă

se adaugă sare la cană de apă

se folosește apă și se adaugă

se adaugă sare la cană de apă

se folosește apă și se adaugă

Bismuth gummi sap

Chomne Chomne

1200 gr. gummi

600 gr. resin

400 gr. incense

1 sheet unt (300 gr. unt)

3 things in combination

1 thing is ammonia also

1 the gummi unt in combination

1 the gummi unt in combination

1 the gummi unt in combination

1 the gummi unt in combination

1 the gummi unt in combination

Chomne

Ch. Chomne

400 gr. resin total no. 1 sheet in combination with the gummi unt in combination

1 the gummi unt in combination

1 the gummi unt in combination

1 the gummi unt in combination

1 the gummi unt in combination

1 the gummi unt in combination

1 the gummi unt in combination

1 the gummi unt in combination

1 the gummi unt in combination

1 the gummi unt in combination

A luat buget Liliano.

1/2 linguriți sare
1 linguriță otet.
1 folie de ep. (sau lef. t.)
1/2 folie ulei
dreptele o bucată de cart. și o alune
de amestec. și se pune folia.
est cuprindă cu se. se o coace
forn.

Se împarte în 2 foi subțiri.

DE PAAI 1 puiet mărunt
2 linguri făină

Se face o ciolană

Se întinde separat se ule
2 foi

Prăjitură fast Voluntine.

12 mere uscate

2 linguri cacao.

1 1/2 linguriți bicarbonat

de amestec. și se pune 45'

de coacere 3/4 cană ulei

1 cană ep.

2 cană făină

1 1/2 cană zahăr.

Turne pe foie.

Se coace circa 1 ora la
se pînă.

1001-

down in Glen

Good

5

3

6th June 1942

6 Lampen Boden + 100 gr. Boden - frucht

2. Linyra foliosa

4-2, 4th in station

stehen mit dem Bau etc.

Phone

300 lbs. wet

300 ft below

2000 m

1-2 Thompson

7/12 Jones top

Also, courage, soldier, march as friends do.

the most 2/2 or 3/2 of the north of the 1/2

on minor powers. Iqbal

Kind -e you a schouwe gattensing.

on 12/13/2017 10:00 AM

Encontro de 22/2/1978 em campo de futebol

eu tribe una

... mit dem ...

Grubbsii n. sp. nov.

150 p. unt.

6 Blue ink/gray

Go on and fight

Ich habe es nicht gelehrt.

250 ft. long

200

Wird die Lage der Dinge

due o tre anni, e volgarmente

17th of July 1881

When I will have ordered

de l'ho m. or wilder m. or ochreous

goldstrum und unth. etc. vinnel.

John & Rebecca's 25th wedding anniversary

Adams

Ude sepet imha-twa-uma-
n

total in volume

of water in which to

about 1000 ft. in depth

и охоту и на млекопитающих животных

Open a bag; the cup to.

0

- 1. Produkt und
 - 2. Produkt und
 - 3. Produkt und
 - 4. Produkt und
 - 5. Produkt und
 - 6. Produkt und
 - 7. Produkt und
 - 8. Produkt und
 - 9. Produkt und
 - 10. Produkt und

200 g. Kohlen
 400 g. Kohlen
 5 kg. Kohlen
 10 kg. Kohlen
 15 kg. Kohlen
 20 kg. Kohlen
 25 kg. Kohlen
 30 kg. Kohlen
 35 kg. Kohlen
 40 kg. Kohlen
 45 kg. Kohlen
 50 kg. Kohlen

"Stückzahl"

300 g. Kohlen
 400 g. Kohlen
 500 g. Kohlen
 600 g. Kohlen
 700 g. Kohlen
 800 g. Kohlen
 900 g. Kohlen
 1000 g. Kohlen
 1100 g. Kohlen
 1200 g. Kohlen
 1300 g. Kohlen
 1400 g. Kohlen
 1500 g. Kohlen
 1600 g. Kohlen
 1700 g. Kohlen
 1800 g. Kohlen
 1900 g. Kohlen
 2000 g. Kohlen

Blot tur not furten plöide
cu burtă, cu măr (A.P.I.)

18 linguri zahăr

18 linguri ulei

2 sare caine ierut

2 ouă

1 vrf. amoniac

20 linguri făină

Se toacă toatăto și toarnă jumătate
din compoziție și pune burtă și
ouă și caine ierut jumătate

Blot

4 ouă

150 ml ulei

150 gr. zahăr

50 ml apă caldă

prof. copt stur.

450 gr. făină

Se unge tava

Se pune 1/2 compoziție și coace.

5-10' după ce se pune măr.

Se odihnește și caine ierut compoziție

Finnærum et Mæ-

Prone.

Mojo unit

1000

to Dr. Edwin Jackson

60 fr. mmi. photo

170 p. *taille*

easy to learn

machine

de fusco: unde in solvendo, ac
colendo, nudi, solum vel in
solvendo. de iustitia & iure in
iure in forma obsequii. de iure
de iure iure.

defence: method in solution, see

ochengo mpeti; Joime, ad m-

domio. The most important of these

first in form identical to the

to the inside.

defence: method in solution, see

ochengo mpeti; Joime, ad m-

domio. The most important of these

first in form identical to the

Fröjuktur er þá
dramma Geymsu

Fri er zóhrið en þetta 3 fröjuktur

250 fr. zóhrið om

250 fr. efr. dóm um 2 vol. 2000 om
ring um om 2 vol. 2000

- 1 hringur þessum

- 250 fr. zóhrið to

- 150 fr. uli

- 300 fr. um hring

- 1 hringur annars stans

- fótur

Si er fótur þá dóm þess um
er uli

Pasco - dómur Goh

4000

12 hringur zóhrið

20 hringur fótur

20 hringur þess

20 hringur uli

1 fr. efr. stans

1 hringur + zóhrið

7-8000

stóð

erót. 4. hringur

erót. um 2. hringur

tauwci. Aphidii

2. la Valandhine.

1. 2 1/2 mni
2. 1 1/2 eueki.
3. 2 1/2 mni
4. 2 1/2 yoozon.
5. 0 7/10 mni uku.
6. 50 p. ohet.
7. 6 thuyun uku, jidun, uku, jor
di chupin chupai jidun

de chos nni t jumi mniwino jidun
 mniwino n' n jidun 1/2 mni. Jidun
 eueki oho: jidun mniwino n jidun
 jidun nne to jidun - tot 1/2 mni.
 jidun tui uku oho jidun mniwino
 n jidun tot to jidun - 1/2 mni, ukuwino
 uku uku di nni n eueki.

Ukuwino: jidun jidun jidun jidun
 n eueki: to uku uku jidun n
 ukuwino uku 1/2 mni
 jidun jidun ukuwino ukuwino

n eueki: ukuwino n' n jidun
 ukuwino 1/2 mni.

Ukuwino oho tot ukuwino jidun
 ukuwino di jidun n' n ukuwino
 ukuwino 1/2 mni jidun.

de oho n' n eueki: ukuwino
 jidun, jidun di chupin n' n
 jidun uku 1/2 mni

Ukuwino jidun jidun ukuwino
 jidun n' n ukuwino ukuwino
 ukuwino jidun.

Biserici - în lărmă

30000 în lărmă
 30000 în lărmă
 30000 în lărmă
 10000 în lărmă

3

Blat kart în lărmă

om kart

10000
 10000 în lărmă
 10000 în lărmă
 20000 în lărmă
 10000 în lărmă
 10000 în lărmă
 10000 în lărmă

Se puneă pe lărmă cu 20000 în lărmă
 Se puneă pe lărmă, pe lărmă, pe lărmă
 Se puneă pe lărmă, pe lărmă, pe lărmă
 Se puneă pe lărmă, pe lărmă, pe lărmă
 Se puneă pe lărmă, pe lărmă, pe lărmă

[Singh]

- 10000 în lărmă
 - 25000 în lărmă
 - 10000 în lărmă

u

WATTLE CIL LILIANA

1/2 lb major
1/2 lb old time
1/2 lb telino. } not

2 lb pepper - dot from morning
1/2 lb of potato seeds.

1 wacki mica.

2 lb white.

3 lb wax = 1/2 lb wax.

1/2 lb utli

1 lb cepto.

don't eat.
spoon 1/4

1/2 lb cepto, major old time
tongue 30 minute in oil and pepper
and from morning, potato, wacki,
utli in a cedar 15.
After a oil and cedar 15.

a fish - 20 minute

1/2 lb wax in a
fish 15' 1/2 lb wax in a
oil telino.

1/2 fish 30' - 40'

Barboret Cilime.

150 gr on to 1 lb wax of
pepper + mman + old time
+ telino.

PAȚII ÎN D. A. (statura)

(norma)

Stet 60 cm

1/2 zăvor

1/4 ulu

1/4 legăt

10 p. amonier.

de fusca mătăle cîntare cu zăvorul.

nu se schimbă trunchiul ului. Se schimbă

legătul cîntare în care se schimbă

amonierul. de mai adesea se schimbă

foliura și cuprîntul grîmilor și se schimbă

corea cu o greutate în schimbă în țară cu

grîmuri de țărăni. Altele și

grîmuri. bîne și în schimbă se schimbă

de grîmuri. Ului mulțime de culor.

co o curătoare. Se schimbă și se schimbă

CAFEA de vîntare

1. Legăt

8 ulu

150 gr. foliuri

300 gr. zăvor

Se schimbă vîntare.

Se schimbă vîntare și fusca cu zăvorul

se schimbă cîntare legăt și corea

și se schimbă foliura și fusca cu

telu. de schimbă vîntare și legăt și

grîmuri și se schimbă corea și cîntare.

Se schimbă și cîntare și se schimbă

grîmuri și se schimbă vîntare și fusca

și se schimbă vîntare și fusca.

TOOT AULLAJA

LILIANA

① 2 cõni muci timoti putin un cupla
mucinati pami mormo, rom 2 cõni
biscuiti doi putin mormo de
tocot =
300 gr. zohor dizolvut in 200 ml
ghis + 3 linguri colera, un puc
lupot por se amestec cu vanele si
biscuiti

② Crema

3 pãtã nupuri fisti tori (rose) si
150 gr. zohor fustur fustur cu
150 gr. unt zohor + unt

Se untunde crema cu biscuiti si un
cãpãn si deompre crema cu ou
fisti con se pune un strot sublin de
vizine, alt strot cu ananas
si mure. si se bage la congelat
mai multã tã.

Pulverizã Coala

LILIANA

250 gr. muci mucinati
150 gr. zohor fustur
100 ml
2-3 linguri colera
1 linguri rom.

Se amestec bine totã pãmã, se
face o pasta con se untunde pe
plãtie cu mure umedã.

Crema

3 pãtã nupuri fisti tori (rose)
150 gr. unt
150 gr. zohor fustur
2 pãtã nupuri
glãmie rose

3 pãtã nupuri con se fustur cu unt
si cu zohor. Se untunde nupuri
mai pãmã stãfide, ciocolãtã

SOCATA - LILIANA

- 10 l apă
1 kg zahăr
1-2 lămâie roșii
drojdie f. putină (un mîș
de cutit)
2-3 pîlcuri de sare
1/2 căntă cafea cu mîș
1/2 linguriță ouz. alb

Foițe de la o^{ne} y
Juliano
detur.
pe bunici
cu mîș

- 150 gr. mărșarină
100 gr. unt
100 gr. smîntînă
2 gălbenușuri
1 mîș. sare

oligură otet + o lingură apă
400 gr. făină

Se frămîntă: caue un zfert
de or.

Se lasă 24 ore la rece.

Se coace în cuptor și se
gălbenușuri cu 2 linguri zahăr

now: 1111 receive 2

ul con with fort mult

4 doli

2 comi left to left

2 comi broken

4 comi joining

1/2 comi with

2 long with broken

ESSENTIAL

1 with can

Delmbo -

Quillocks in mud at cots

1000 g. given to in cots

1 with ant

1 with mud cots

1 can left

5 long with to

5 long with to

4 fine left to in given to

2 comi left to in left to a dot in

cots in cots in given to

4 fine in for cots ant in

broken in mud at cots in

mixed in

4 with left to in left to

cots in left in cots ant in

in cots left to

4 with in in fine to

conductor

Rețetă pentru țigăre
LILIANA

1 kg buntă de noi (0,750)
4 ouă întregi (albășturi bătute)

2 linguri cu miere ^{zumo} ~~zumo~~

200 gr. stafide 0,750

10 linguri zahăr

1/2 linguriță sare

1/4 mână făină

100 gr. unt

Cășor de lămie, ronchile

Se coace în apă caldă și
toată cu făină.

1,250 - *
2,750 - 4

Dulceata Mămi

800 gr. fruct curățat

600 gr. zahăr

NOAIA JE COPAC
cu foaia

DETAIIA.

100g mei (foaie)
200g unt de mazarin
1kg zahar (cit uscate)
1 cana lapte (1/4 l)
1/4 lili
1 limputit otet
200g zahar
In plan de zahar n' meara
n folie din celofan un otet
de untinde foaie, n unge cu
unt, n presam cu zahar n' meara
opri n da cu foaie la fel n da
n trece n n cor pe forma.

Contract

1 parte otet

3 parte opoi

1 limputit otet (50 gr)

1 kg otet --- 3 kg opoi

1 kg otet --- 3

0,750

114

0,500

0,150

0,150

0,150

0,250

3,750 / 11
33 / 4
3

2

1

1

1

1

3,750

Conmulta de post - Zilina

210 gr. uzt
70 gr. zolion
280 gr. foimă
100 gr. muci doft. prin marea

mm

u

u

u

Trăjitura fma craama deopre

Blat 200 ml apa
250 gr zolion
mm

2 linguri coare
Sopt a fierb pema la chistura.
bolomul, pte sau a odargi 300 gr
mua maldinate
de fibre putn n a box ad a
nolara. Ite pmy 1 lingurita. wa
de gnomice, 2 linguri cu uif
a foima, 6 palbentun, n
Gobitun, boitu apama.
de unpe tara, a degete bi cu
foimul a toqina n a coae la
for potinuit
fje dora, pa a nolara n' dly
sele a odargi. Amne
CEEMA 1-2 pteut unt n ficea
cu 250 gr zolion foim +
3 linguri MES (la miete)
de odargi, n' un pteut de hure
namie a dora cu pte

de mai scurta 150 p. mai
 frumoși și totuși cu eucalipt.
 de mai scurta și totuși
 de portret
 Toată a înfundat și frumoasă
 de nece ciocolată.

TOAR de m. - L. 11. 11. 11.

4 ore
 { 5 timpuri de m. cu m. și
 de set prima se m. și
 de scurta 3 timpuri de m. și
 m. și de m. și de m. și
 a toată de m. și de m. și
 1-2 ore de m. și 2 ore de
 de m. și 1/2 m. și de m. și
 de m. și de m. și de m. și
 de m. și de m. și de m. și

Purcedă la scară

F. Sumă Liliu

150 gr unt
6 ouă întregi
600 ml lapte
6 linguri de ulei în faină
200 gr. cacao

se amestecă, se pune pe foc mic
și se fierbe până crește

se adaugă treptat laptele
și se fierbe până crește

se adaugă cacao și se fierbe
până crește

se adaugă untul și se fierbe
până crește

se adaugă ouăle și se fierbe
până crește

Prăjituri cu fructe

T.F. F.F. SUMĂ
(IULIAN)

8 ouă
11 linguri ulei
350 gr. zahăr tos
350 gr. făină
și lapte.

8 ouă
10 linguri ulei
310 gr.
310 gr.

se amestecă și se pune pe foc mic

se adaugă treptat laptele
și se fierbe până crește

se adaugă cacao și se fierbe
până crește

Aluat pentru
gherichte cu miel.

Rețută.

2 ouă
150 gr. unt
12 gr. sare de sărat
8 linguri făină
2 coajă de portocală
1 linguriță de ulei de măsline
de cece (yoghurt) alb, cremos
a jumătate de lingură de sare și jumătate
de albuș de ouă și a doua de
cuișor.

100 gr. de 0.5 de 0.00 e plumot

cantitate de 100 gr. de făină.

creșterea
tehnologiei
de fabricație.

pestele de
cristal
de sticlă

aproximativ (6-7 linguri) de sare
și jumătate de linguriță de sare

Cartoneti in otet

Siegepost

Conditi: fundu 150000
de 800 ml

100 ml otet

2 limonada cu zahar

1 limonada cu zahar

1 colt de zahar

3-4 felii de zahar

200 ml zahar

200 ml zahar

200 ml zahar

200 ml zahar

200 ml zahar

200 ml zahar

200 ml zahar

200 ml zahar

Stupinut cu zahar (500 ml)

500 gr. zahar

400 gr.

400 gr. zahar

100 gr.

1-2 cani zahar

zahar (1/2 lb)

zahar

zahar (1 lb)

de zahar

de zahar

de zahar

de zahar

de zahar

de zahar

de zahar

de zahar

de zahar

Skatun' ee mihl

John Smith

$\frac{1}{2}$ pound to each

Large numbers

o. pinnatifida, var. nivalis. common.

Andromeda, Sep. 10

found it almost as good.

Ein Hauf von die in Thier der / einwohlt

dim west street & intended to go

ben a coe fu elond tami una.

same 1/4 understand

150 y. msi. det. from mmsi.

John, John

It comes too; to bid you adieu

ni x uny blo xun

1000d - 19
1,506d - x

10000 - 0.1

15041-22

$$x = \frac{15 \times 10^1}{100}$$
$$1062 \div 15 = 70.8$$

1000

Fröhenhufi en l'omère - manne.

Notum

Corollary

1/2 lb 20 lb

1/4 inch

1/4 left

hope, 'Ammonize.

1000

de Tweede, welke mijns lieverheeren

Stochastics Input at circuit in the group.

topfthi cölquut in an 2-0 an davor

aphorized, "do not do as the

Je change d'air et de place.

... I know on all

name 2007 unita puccia.ca/1/7

Even further
11 mile 100 m from the 4th

1/4 cup water

For one pound
of food 18 li water 1/4 lb fat & oil

Home or free of California

в тѣхъ же и въ другихъ селѣхъ

can or change until present and

1-2 to mmi - the rock in a camp

July 2nd

Mancos cu timbo

cu vorbă

ceglă

medicilor vor

mai vor

de fidele timbo se curăță

de coruți sunt vin albi
comedia

MEM

PENIAU 1744/1745

domnia GEORGESEI

Ordeu înfățișat

găndeți belino țibet

șuntă țibet țibet

Sunt de șuncă cu aur

//

1 țibet meșter

3 țibet țibet

țibet țibet în șuncă

cu delicație

//

RAFAELLO Lombroso
(de la prisión)

- 1 preut int
- 200 gr. totai pache
- 200 gr. totai pache
- 200 gr. totai pache
- 2 preut totai pache
- 100 gr. muci de cocos.

de pache: cantid cu totai pache
pache de totai. se a pache
pache: totai vinut totai
pache in 50 gr. muci de cocos.

de muci de cocos
in cu pache totai
pache totai pache
50 gr. muci de cocos

de pache totai muci de cocos
muci de cocos pache totai.

GEM CHISE
600 gr totai - - 800 gr pache

24 CUSCUTA VINETE

3 kg vinete coapte
6 kg ordi vici coapte
1 kg coapte
1 kg vici

0,800 - - 600
2,150 - - - x.

3250
39600
1350800
80001
5500

600 - - 800
2 - - 1000

cu cetonice sau să fie subțire (trebuie
puse două cu la puse cu bănuț din noi

de coace la foc mic aproximativ 45'
fara de ciobotoți și mărțel să se
coace într-o crețită de 3-4 l și în
în formă.

Crețita trebuie să fie bine umplută
cu unt pentru a nu se lipi
de tavi metalice.

REȚEA ÎN CĂMĂȘĂ ALBĂ

1

BLAȚI

5 ouă

180 gr. zahăr granulat

2 linguri cazeină

50 gr. gălbene

auto

Ull

Se bat albușurile separat cu ft. bețed
se pună gălbenele și zahărul și se
călesc. Se coace, gălbene, albușurile
bătute separat.
Istul se pune într-o tavă bine tapetată
cu unt și gălbene.
Se pune în cuptin 10 minute. Nu se coace
complet și se prinde puțină coajă.

2. Gălbenele, coajă de la 1 lămâie + 300 gr.
zahăr + vanilie

Albușurile se bat și apoi se adaugă
tuturată zahărul și se bețed și se
bat în continuare.

Acesta compozitie se pune desigur
conținutul din tava și se coace.
Se prinde în continuare la 10 minute.

Se da la uce toro.

(3) 6 gălbenușuri + 6 linguri zahăr
faină + 200 gr. unt + 1 lingură
cocoș + cacao.

Gălbenușurile se frământă cu zahărul
faină se sare de sare. Se frământă în
continuu până se îngroșează.

Se dă ouă pe foc și se frământă
în continuu până se vârtă.

Se frământă untul și se adaugă
gălbenușurile câte puțin și lingura
de cacao. Acesta se amestecă și se întinde
deasupra prăjiturii din toro.
Se vede cacao și se da la uce.

Se ține pe foc 1/2 h.

PRĂȘITUAȚI TRĂLE VIȚOA

d^{ma} Kati (Bibi-Touring)

Foria: 1/2 kg făină
ouă

1 ceașcă zahăr

1 ceașcă ulei

1 ceașcă lapte

2 linguri cacao.

2 lingurițe amoniac.

Se frământă oul cu zahărul și adaugă cacao,
uleiul, laptele și la urmă se pune făina
amestecată cu amoniacul. Se frământă
și se împarte compoziția în două fi.
Se întinde foaie și se pune la copt pe
placul țării (48/24) și se întărește cu furculiță.

Pomolis faină

6 ouă

6 linguri de zahăr

6 linguri de făină

Se bat ouăle spumă și adaugă zahărul și
se bat în continuu până se întărește;
gălbenușurile se frământă cu un vârf de ulei
și se pune un plăcuș. Se amestecă
la mor cu telul de țes în sus.

[illegible]

se poate să se formeze.
Se poate comporta în felul
într-o manieră în un fel.
Se poate.

Attenb.!!
Lutetia in a chemical
trip of 20 min.

CREMA

1. Product indigamini
2. it helps

3. *Phlox tobinii* var. *montana*

[illegible]

după ce ne fiert acic, nouă de
de a odalași mizerabile (de temperatură
cambii) și ridicul venișet

Lucy

PRĂJITURĂ cu CUMĂ și
MUC DE COCOS (PETANUȚĂ)

BLAT : 5 ouă

200 gr. făină sau după preferință
încalzit cu ulei

200 gr. zahăr

2 feluri zahăr vanilie

1/2 kg. de ulei

esență de vanilie, coajă de lămâie
de lămâie

5 linguri ulei

3 linguri apă rece

1/2 kg. ulei

Se bat ouăle cu zahărul până se face
o bezea.

Se presă făina în două ori, cu 5 linguri
de ulei (cu le monezi), se adaugă
3 linguri apă.

Se amestecă aluatul cu făina mănânată
se adaugă și celelalte ingrediente în
făină. Se coc la foc mic. După
ce s-a scurs se jumătătează, se vântătoacă
cu la lată de

Crema 1/2 litru lește fiert
200 gr. zahăr
1/2 feluri mărgele
150 gr. ulei de
2 feluri budinca vanilie.

Se pun la foc mic amestecând
mencă ulei, leștea, zahărul, mărgele
și ulei de cocos.

După ce s-a clădit când începe
să se îngroșeze se pun, cu 2 feluri
de budinca clădită în puțin
lește rece. Se amestecă continuu
(clădită în se pun puțin ulei, mai
puțin puțin lește, în bule o
umă potrivită de foc

După ce s-a jumătătează se pun 3/4, într-o fi.
și 1/4 de ulei de leștea, după
ce s-a presă ulei de cocos mult.

10T - LILIANA. ^{100 gr = 4 bolus} _{circulo =}

250 gr. bolus 9 de fier 5 minute.
100 ml. apă.

de odore și lungime cu noif. creșterea,
n' o creșterea. (20 bolus mureș - 100 gr.)

de țesut n' o odore și lungime
cu noif mureș mureș.

de țesut. n' o creșterea, n' o
odore. 8 bolus mureș de țesut
n' o creșterea țesut.

de țesut mureș creșterea țesut.
100 gr. de țesut mureș mureș.

de țesut țesut mureș țesut,
de țesut țesut țesut țesut.

375 gr. țesut. 4 linguri creșterea
375 ml. apă. 4 bolus creșterea.

NEGA SA - COJINA

100 gr.

500 gr. țesut.
1 creșterea țesut.
275 gr. țesut.
1 țesut + unt.
1 țesut țesut țesut.

de țesut țesut, țesut + creșterea n' țesut
unt țesut țesut țesut țesut țesut.
de țesut țesut țesut țesut țesut.
de țesut țesut țesut țesut țesut.
n' o creșterea țesut țesut țesut.
n' o creșterea țesut țesut țesut.
n' o creșterea țesut țesut țesut.
de țesut țesut țesut țesut țesut.
de țesut țesut țesut țesut țesut.

Chue - Codrino.

lesua

250 gr. unt

350 gr. foinne

300 gr. zahar

1 l. alcool - 1 l. esență (1 l. esență)

1 l. limon - 1 ou (1 ou + zahar)

1 l. zahar - 1 ou (1 ou + zahar)

1 l. zahar - 1 ou (1 ou + zahar)

1 l. zahar - 1 ou (1 ou + zahar)

1 l. zahar - 1 ou (1 ou + zahar)

1 l. zahar - 1 ou (1 ou + zahar)

1 l. zahar - 1 ou (1 ou + zahar)

1 l. zahar - 1 ou (1 ou + zahar)

1 l. zahar - 1 ou (1 ou + zahar)

1 l. zahar - 1 ou (1 ou + zahar)

1 l. zahar - 1 ou (1 ou + zahar)

ATLSCA JIBIE 1111A

MANTASTIARE JINIA-VOL LRMN

- VALCEA -

12 VINETI

30 GOOSEDAI

Se use zahar si ar sup. Jeli. Odeu

re tole Jeli. zahar. 1 l. ou

ametele cu: otet 3/4 conid 200ml

100 gr. zahar

100 gr. zahar

200ml ali. dupa put.

100ml ali. dupa put.

Se fih cu 30-40 min

ALUAT PRIMAR PLĂCINTĂ CU SAȚMĂ

MEDE
Căpâna

400 gr. Porumb
1/2 kg. ceapă
150 gr. Zahăr.
2 ouă
200 gr. mazăre.
lămâie. (coajă)
1 ceapă. boabe
2 linguri ulei.

100 gr. Lini Paprica (codina)

2 ouă
2 linguri smântână
1 vârf cutit dulce
1 vârf cutit sare dulce
5 linguri ulei.

Plăcinta cu carne. - LILIANA.

- 1/2 carne vită
- 1/2 carne porc.
ouă.

Carnea de vită se fierbe în 2 caze după
ce se do. prin masina de tocat și se
carnea de porc se puieste în tigaie și do.
prin masina de tocat și se puieste.
ce puieste masala.
Se pune în 8 felii de carne imbricate
în boabe și ouă.

ECLERCIU - LILIANA

150 ml apă
100 gr unt
1 vutit coloi
1 puf col
125 gr făină
4-5 ouă

Se face impastă totă apă cu untul, se
îrăchind. Când apă cu untul înghe
se, făino, se trece totă de mazăre
mădă, se trece totă. Făino vutit
și se amestecă ușor cu o lingură de
făin. Când nu mai are ecolog, se
făin iar, se trece amestecul mazăre
cu ouăle se obținut de se vutit.
Se da la o parte, se mai amestecă
și după ce se răchide puțin se ecolog
și vutit ouăle. Cu se face vutit amestec
făino vutit cel răchidat nu se amestecă
bun cu ouăle.

Se face un tortă nume grădărit.
Se are 25-30' în apă mazăre. Cu se
obținut vutit la mazăre.

PAVITUA JE POST

LILIANA
ANNOUR

Se are 5 linguri de coloi (un fontă tre).
Se ating cu 1/2 l apă fierb.
Se amestecă puțin făin și se trece vutit
cu se trece vutit (amă de coloi) cu
coloi, trece vutit cu se trece vutit, vutit
făin. Cu se trece totă mazăre cu vutit
trece vutit vutit vutit vutit (2 mazăre)
vutit cu vutit.

Se ecolog făin $\approx 2 \frac{1}{2}$ com ostel
vutit și obținut o amestecă cu se trece vutit
se amestecă se trece vutit cu făin și se
făin la vutit în apă.

După ce se ecolog vutit - făin și se trece
amestecă vutit vutit vutit
150 gr coloi

3 linguri coloi
1 linguri apă
Se face puțin se trece vutit mazăre
și se ecolog 1/2 l apă mazăre
se vutit vutit vutit vutit cu vutit
se trece vutit vutit vutit vutit
se trece vutit vutit vutit vutit

Cotoneaster fruticosa

600 gr forms

3 longum, 200 gr

3 longum, 100 gr

40-50 gr, 100 gr

1/2 lb, 100 gr

stomach, 100 gr

400 gr

100 gr, 100 gr

300 gr, 100 gr

Prepararea cu muci (de la Pie
Mihail)
(tavălită în muci).

Coca :- 2 ouă întregi
- 200g zahăr
(2 linguri cu mure) ?

- 100 ml lapte
- 2 linguri cu muci
- 1 linguriță amoniac sau
praf de cafea

se amestecă totul pe rând.

Rețeta o cca care nu se

prezintă, se amestecă cu lingura

(nu o cca metală)

se pune într-o tavă de 32 x 18 cm

umed și tapetată cu făină.

(Eu am căpturat tava cu hârtie

de cafea dintr-o bucată mică)

Nu am mai pus mure în ea, se pune

ca la început. Dacă mai de 40°C este

terea.))

Nu e doar o închipuire

doare

frământul :

200 - ~~200~~ g zahăr

350 ÷ 400 ml. lapte

1 pachet unt

50 g cacao

zahărul cu laptele se amestecă

pe foc până se topesc zahărul

și se adaugă pahetul de unt

și 2 linguri cu vârf de cacao

și se amestecă în acest amestec

2 linguri cu mere.

300 - 350 g mere care trebuie

să fie $\frac{2}{3}$ măcinată în 1/3 tăiate

pe un fund (sau pe hartie) cu

auratorule.

După coacere blatul se ține în

fructe în pace mare 2-4 cm.

1. Latime 2 cm
 2. 4 cm
 3. 4-5 bucati, intorcându-le
 pe toate, pentru a se realiza
 (Acumule) și apoi se realizează
 prin mure
 În am pus în suptă o
 trusă din mure și apoi le-am
 strâns. A fost în suptă
 4-5 bucati (5 minute)
 Dacă amea în Adulă
 culțarea în mure este gustoasă
 Măi bine nu e mure sau
 în suptă

aha
 te
 5
 le
 4
 3
 2
 1
 0
 1
 2
 3
 4
 5
 6
 7
 8
 9
 10
 11
 12
 13
 14
 15
 16
 17
 18
 19
 20
 21
 22
 23
 24
 25
 26
 27
 28
 29
 30
 31
 32
 33
 34
 35
 36
 37
 38
 39
 40
 41
 42
 43
 44
 45
 46
 47
 48
 49
 50
 51
 52
 53
 54
 55
 56
 57
 58
 59
 60
 61
 62
 63
 64
 65
 66
 67
 68
 69
 70
 71
 72
 73
 74
 75
 76
 77
 78
 79
 80
 81
 82
 83
 84
 85
 86
 87
 88
 89
 90
 91
 92
 93
 94
 95
 96
 97
 98
 99
 100
 101
 102
 103
 104
 105
 106
 107
 108
 109
 110
 111
 112
 113
 114
 115
 116
 117
 118
 119
 120
 121
 122
 123
 124
 125
 126
 127
 128
 129
 130
 131
 132
 133
 134
 135
 136
 137
 138
 139
 140
 141
 142
 143
 144
 145
 146
 147
 148
 149
 150
 151
 152
 153
 154
 155
 156
 157
 158
 159
 160
 161
 162
 163
 164
 165
 166
 167
 168
 169
 170
 171
 172
 173
 174
 175
 176
 177
 178
 179
 180
 181
 182
 183
 184
 185
 186
 187
 188
 189
 190
 191
 192
 193
 194
 195
 196
 197
 198
 199
 200
 201
 202
 203
 204
 205
 206
 207
 208
 209
 210
 211
 212
 213
 214
 215
 216
 217
 218
 219
 220
 221
 222
 223
 224
 225
 226
 227
 228
 229
 230
 231
 232
 233
 234
 235
 236
 237
 238
 239
 240
 241
 242
 243
 244
 245
 246
 247
 248
 249
 250
 251
 252
 253
 254
 255
 256
 257
 258
 259
 260
 261
 262
 263
 264
 265
 266
 267
 268
 269
 270
 271
 272
 273
 274
 275
 276
 277
 278
 279
 280
 281
 282
 283
 284
 285
 286
 287
 288
 289
 290
 291
 292
 293
 294
 295
 296
 297
 298
 299
 300
 301
 302
 303
 304
 305
 306
 307
 308
 309
 310
 311
 312
 313
 314
 315
 316
 317
 318
 319
 320
 321
 322
 323
 324
 325
 326
 327
 328
 329
 330
 331
 332
 333
 334
 335
 336
 337
 338
 339
 340
 341
 342
 343
 344
 345
 346
 347
 348
 349
 350
 351
 352
 353
 354
 355
 356
 357
 358
 359
 360
 361
 362
 363
 364
 365
 366
 367
 368
 369
 370
 371
 372
 373
 374
 375
 376
 377
 378
 379
 380
 381
 382
 383
 384
 385
 386
 387
 388
 389
 390
 391
 392
 393
 394
 395
 396
 397
 398
 399
 400
 401
 402
 403
 404
 405
 406
 407
 408
 409
 410
 411
 412
 413
 414
 415
 416
 417
 418
 419
 420
 421
 422
 423
 424
 425
 426
 427
 428
 429
 430
 431
 432
 433
 434
 435
 436
 437
 438
 439
 440
 441
 442
 443
 444
 445
 446
 447
 448
 449
 450
 451
 452
 453
 454
 455
 456
 457
 458
 459
 460
 461
 462
 463
 464
 465
 466
 467
 468
 469
 470
 471
 472
 473
 474
 475
 476
 477
 478
 479
 480
 481
 482
 483
 484
 485
 486
 487
 488
 489
 490
 491
 492
 493
 494
 495
 496
 497
 498
 499
 500
 501
 502
 503
 504
 505
 506
 507
 508
 509
 510
 511
 512
 513
 514
 515
 516
 517
 518
 519
 520
 521
 522
 523
 524
 525
 526
 527
 528
 529
 530
 531
 532
 533
 534
 535
 536
 537
 538
 539
 540
 541
 542
 543
 544
 545
 546
 547
 548
 549
 550
 551
 552
 553
 554
 555
 556
 557
 558
 559
 560
 561
 562
 563
 564
 565
 566
 567
 568
 569
 570
 571
 572
 573
 574
 575
 576
 577
 578
 579
 580
 581
 582
 583
 584
 585
 586
 587
 588
 589
 590
 591
 592
 593
 594
 595
 596
 597
 598
 599
 600
 601
 602
 603
 604
 605
 606
 607
 608
 609
 610
 611
 612
 613
 614
 615
 616
 617
 618
 619
 620
 621
 622
 623
 624
 625
 626
 627
 628
 629
 630
 631
 632
 633
 634
 635
 636
 637
 638
 639
 640
 641
 642
 643
 644
 645
 646
 647
 648
 649
 650
 651
 652
 653
 654
 655
 656
 657
 658
 659
 660
 661
 662
 663
 664
 665
 666
 667
 668
 669
 670
 671
 672
 673
 674
 675
 676
 677
 678
 679
 680
 681
 682
 683
 684
 685
 686
 687
 688
 689
 690
 691
 692
 693
 694
 695
 696
 697
 698
 699
 700
 701
 702
 703
 704
 705
 706
 707
 708
 709
 710
 711
 712
 713
 714
 715
 716
 717
 718
 719
 720
 721
 722
 723
 724
 725
 726
 727
 728
 729
 730
 731
 732
 733
 734
 735
 736
 737
 738
 739
 740
 741
 742
 743
 744
 745
 746
 747
 748
 749
 750
 751
 752
 753
 754
 755
 756
 757
 758
 759
 760
 761
 762
 763
 764
 765
 766
 767
 768
 769
 770
 771
 772
 773
 774
 775
 776
 777
 778
 779
 780
 781
 782
 783
 784
 785
 786
 787
 788
 789
 790
 791
 792
 793
 794
 795
 796
 797
 798
 799
 800
 801
 802
 803
 804
 805
 806
 807
 808
 809
 810
 811
 812
 813
 814
 815
 816
 817
 818
 819
 820
 821
 822
 823
 824
 825
 826
 827
 828
 829
 830
 831
 832
 833
 834
 835
 836
 837
 838
 839
 840
 841
 842
 843
 844
 845
 846
 847
 848
 849
 850
 851
 852
 853
 854
 855
 856
 857
 858
 859
 860
 861
 862
 863
 864
 865
 866
 867
 868
 869
 870
 871
 872
 873
 874
 875
 876
 877
 878
 879
 880
 881
 882
 883
 884
 885
 886
 887
 888
 889
 890
 891
 892
 893
 894
 895
 896
 897
 898
 899
 900
 901
 902
 903
 904
 905
 906
 907
 908
 909
 910
 911
 912
 913
 914
 915
 916
 917
 918
 919
 920
 921
 922
 923
 924
 925
 926
 927
 928
 929
 930
 931
 932
 933
 934
 935
 936
 937
 938
 939
 940
 941
 942
 943
 944
 945
 946
 947
 948
 949
 950
 951
 952
 953
 954
 955
 956
 957
 958
 959
 960
 961
 962
 963
 964
 965
 966
 967
 968
 969
 970
 971
 972
 973
 974
 975
 976
 977
 978
 979
 980
 981
 982
 983
 984
 985
 986
 987
 988
 989
 990
 991
 992
 993
 994
 995
 996
 997
 998
 999
 1000

Præsidenten
Lørdag.

Blot. 1 pice Amoria
- 1-04 freest en 5 lingsur;
de zohar form, in 8. warden
5 lingsur lept. taine est
cup mnd. 0000 pethivit a
for.
Hicathul se ingert in
3 gont epak si se 000 po
dostu / tviit / thpethet.
Croma - 3 lingsur foino, 1 cane
lopt 1, 1/2 cane zohar
Se hrik poue se tice o cindawa
se do 10 roc, apoi se
adungt 1 pochet di unt
(mergerine / freest spure.
se adungt o lomaio (coajot +
teuuu)
se atoto o roma inre foile
hued. 10000000 se pume
hued o zohar ars

Prăjitură cu biscuiți Picnie (mici)

10. ouă
10. linguri lepte
100. gr. nucă cocos.
50 gr. mac
2 linguri făină
250 gr. Zahăr
1 pachet unt (margarină)
4 pachete biscuiți Picnie (mici)

Blat Se bat 10 albușuri cu
250 gr. Zahăr, se adaugă
făina, nucă de cocos, macul
și un vârf de cutit de aluoniu
și pun în formă unso și
tapetată și se dă la cuptor.

Crema
Se amestecă cele 10 gălbenușuri
cu 10 linguri lepte și 200 gr.
Zahăr. Se pun pe foc mediu
continuu până se îngroașă.
Când se răcit se amestecă
cu untul (margarina) treptat
spumă. Se pune crema
peste blatul răcit și se
asează biscuiți unul lângă
altul.

PRATYUSHA AT POST

de arad 5 linguri de galben (nu f. tare)
de utru cu $\frac{1}{2}$ l ap^o fiarta.
de auratoe ture p^ou^o se top^ote la
u^onu^o are. f adaugo 1 cano^o (mar, de
ceal) cu galben, 1 linguri^o tare cu
decoloroare, mar, putu^o tare, 1 cano^o
(tot mar) cu u^ol, f^o 1 linguri^o de
fcarbo^oat utru^o f^o u^oco (2 mediu)
foliat cu cut^otu^o.

foliate au cuitur.
de adauga felia x ~~2~~ 2 1/2 cub.
altre sunt de obtinut o compozitie

after first to others & me positive

the wings have, the tapestry in

Feb 20th at 10 p.m. at 10 p.m. at 10 p.m.

Supõe a 1-a cop't, caldo filtrado e
põe a destilar numo'coara g'raue:

150 gr. Lacton
3 Liters water

57 Eingaben 2000

It will be for you to be happy

At a charge $\frac{1}{2}$ point - unimportant.

the further ~~the~~ about 400 yards?

on Edgemoor with profits.

4. 20. 2021

At. co. tribuit re. reducio' tunc. co. co.

At. co. truck to railroad tracks.

4. Centre (Gothic)

20 mg 325 gr

more more is

RULAT cu NUCĂ DE COCOȘ

400 gr. trecești cu cacao sau șurpeli
4 linguri cu cacao

gălbui

2 caiți cu lapte (sau apă de port,
de pui de faie cacao, gălbui
și laptele (sau apă), se face un strop
mai gros și se toarnă peste trecești
și se amestecă ușor.

Se face și se înveștește, după

se face o formă de cârpe, care se

unește cu ulei, se toarnă compoziția

care se așază (se presară) cu ulei.

Se face un dreptunghi gros de 2 =

și se taie ca se pune înveștearea

compoziție: 1 podet cu mangan

cu puțin galben vântat, și linguri

galben făcut și 1 podet mic de cacao

și amestecă bine și se pune înveștearea

și compoziția de ulei sau

de mangan cu ajutorul cotoșurilor

de pui de faie

de faie, trecești în cotoșul pui

când o trecești.

Rechele de ciuperci - boala

reche de ciuperci
4 ore

250 gr. amestec
4 kg. ciuperci
100 gr. boala - noie

medica
fo. boala.

Se pot utiliza intrusi si seduc
amestec, boala noie, fo. boala,
medica, reche, ciuperci, boala, reche.
Se pot utiliza si intrusi si
toate ciuperci si boala reche.

Phu viet (phần 1)

- 200g cơm chín, 100g thịt bò
- 100g bún
- 200g chả
- 100g trứng
- 100g thịt bò

Số tiền

Zacuscă dietetică
aproximativ.

12 vinete = 30 gogosori

~~300 gr. ulei~~

○ cană de 250 gr.
3 sferturi de cană
cu Zahăr.

3 Sf. Olet. Sare
după gust.

○ cană de 200 gr.
○ cană și jumătate
de ulei

11/11/1954

Proctum 400 g

5 gallinules

6 young of the year

1 adult blackbird

250 ml water

1 lb. of water in bottle

1 lb. of water + 100 + 100

1 lb. of water

2. The water is given to the birds

in the morning

③ & ② At 10 days after hatching

After 10 days

After 10 days the birds are

able to walk and swim

in the water

After 10 days the birds are

able to walk and swim

in the water

After 10 days the birds are