

MT 5-
2-10

Korfboek van de heer
J. van Meurs zyn.

Silburg, den 2^{den} November 1836.

27

Y 115
2146

M 11
7. Duessen H.
M 5. 2. 10.

Wolff Wilhelm von
De Meers van Alenst Alenst
Fildburg Den 2. November 1781.

voor hondert lb Raafwoud Lint
te worden het zij met of Laken, dus neemt

N^o 1

10 lb Peltkoud Viltkouden 2 tullen Wey.
13 lb Salbuiger Raafwoud of Sibicool en
0 lb Wijnsteen maar rijen gestoten of gemaelen Laet
daer het Laken of wol $\frac{3}{4}$ Mer in koken, dit is voor
de grond te Latten.

Daer schoon Water in de ketel doen, dus neemt
32 lb Proventikoud 2 tullen wien uit koken,
daer de Wol of Laken zij wien in koken, dus is it of
meer men doet de Haut vespalkyden en Linnen
Linnen Laken andern kookt in de kraag niet rilt
men moet ook een ordentheid maken, in de behandel
des Laken is, moet men it gestaedig over den hampel
draagen, en des Laken is gestaedig ombukken, dus wil
int af koken, als af wieren.

N^o 2

voor hondert lb Lint te woren

15 lb Proventikoud
2 lb Peltkoud . . . Laet dit byden $\frac{1}{2}$ wien uit koken
0 lb Milt
0 lb Sumak
 $\frac{1}{4}$ lb Galnoten gestamt, dit Saamen byt Proventikoud
in de Laken Laken nog langere koken met de wien
dit is van de grond te Latten.
tekt en de wien uit en herkollen

Laet nuunt men ~~Water~~
0 lb Raafwoud, in de ketel ge schuit, in de wien of laken
wien uit Laken koken, dus is it goed.

N^o 3

voor 100 lb Raafwoud Bruyn. dus neemt

10 lb Proventikoud $\frac{1}{2}$ wien uit koken, en by doen
12 lb Meekroep
0 lb sallicatons Haut
 $\frac{1}{2}$ lb Rabnoten, de wien of Laken daar mede Laken
koken zij wien, dat vorkoelen vinten. neemt
0 lb Wijnsteen in de ketel, en doet it gesmetten, het
goed er by doen en Laken $\frac{1}{2}$ wien uit koken, dus is dit
goed geverf.

N^o 4

voor hondert lb Bruyn. neemt

10 lb Proventikoud
 $\frac{1}{2}$ lb Peltkoud . . . Saamen $\frac{1}{2}$ wien uit koken, by doen
10 lb Meekroep
1 lb sallicatons Haut
3 lb Sumak de wien of Laken daar mede koken
 $\frac{1}{2}$ lb Wijnsteen, goed afgekookt den vorkoelen
0 lb Raafwoud er by doen, met it vorkoelen goed
 $\frac{1}{2}$ koken is goed geverf

185
Voor honderd
Gruen Stoff

- 1 lb Gethout
- 1/2 lb Sevensch hout 1/2 uur uitkoken, en by doen
- 3 lb Semak
- 1/2 lb Galmaeten
- 1 lb Wijnsteen
- 1/2 lb Sleijkrisp, de wol of Laken daar mede
- 1/2 uur, dan verkoolen, en by doen
- 1 lb koperroet
- 1/2 uur koken dan is goed

N 6
Voor honderd lb Sackspis
Gruen. neemt

- 33 lb Gethout
- 2 lb Wren uitkoken

dan uyt doen
 1 lb Aluyn
 1/2 lb kurkema
 1/2 lb Pot in een koperen ketel doen met koud water
 het Laken of wol eerst nat maken, dan in de
 ketel doen en Laken koken
 1 uur dan is die goed. - om Pot te maaken, voor
 wolk het neemt

1/2 lb Indigo, syen Stampje droog
 1 lb Fibirol, in een kuddel pot gedaan die maest is
 de Fibirol eerst in de pot, en dan de Indigo
 Langzaam er by doen, en altyt looren op een
 wykig vuur, maar men moet looren met maer een
 koudende slyft, want anders verbrand den Indigo
 en Leo moet, 1 1/2 uren schandels worden

N 7
Voor honderd lb Gill

1 lb Gethout uitkoken 1/2 uur, en by doen
 1 lb Aluyn
 2 lb Wijnsteen
 1 lb Sleijkrisp het Laken of wol daar mede koken
 1/2 uur dan is, + goed. N.B. Loos niet te sachtig
 1 lb Semak om de donketheid te krygen

N. 8

Voor honderd & veertig

- 1/2 Meijn
- 1/2 Rode Wijnsteen *zijn gemaale of gestand*
- 1/2 lb. Bruine ferswetten
- 1/2 Uer uit koken, maar voor het bequend te koken, goed Schuimen anders heeft men Flecken int goed, dan 1 Laken of wol er by haspelen
- 1/2 Uer koken, dan 1 goed spoelen en schoon water in de ketel. — om op te zetten, neemt
- 1/2 lb. Frouintikout
- 2 Uer uit koken, dan het goed er by doen
- 1/2 Uer goed koken, dan er by doen
- 10 a 12 Emyd oude spie, het meer 200 nell het moogelijc onder de ketel. uit doen en haspelen
- 1/2 Uer dan is het goed.

N. 9



N. 9

Voor honderd & zestig

- Op de Meijn
- 1/2 lb. Wijnsteen *zijn Stampen en Lieften*
- 2/3 kop Farse Leemelen, dat dat men nemen
- 1/2 voor Laken baag of wol om af te koken
- 1/2 Uer haspelen en goed koken, als dan 1 goed verkoelen, en tafelen 1 op een en Late Leggen
- 3 dagen, als dan goed praeten. — dan neemt men schoon ^{water of Laken} water in de ketel, en stookt het warm, so dat men er de hand even in Lyden kan, dan neemt men oude beste Wief
- 30 lb Die men daagt te rooren in Souer water moet breeken
- 1/2 vas Farse Leemelen, door Elkander gemenst dit doet men in de ketel 200 1 water is warm. dan 1 goed, er by doen en haspelen
- 1/2 Uer, dan 1 tweede Uer wat herker koken tot het op de kook komt.
- dan Druyd men 1 op den Haspel. neemt

neemd
1/2 lb ongebluste kalk Dit goed in Water
Wyn gemaekt, en dan afschudden in de
ketel. Dit niet donker gemaekt, neemt nag
1/2 lb van kan men het droogen zoo men het hebben
wil

N^o 10

WOP WOLKATEN

3 lb Provintiaal & Wren luttrokken
neemt dan de kalken doet die in de uitgekoort
provintiaal, en laten trekken 3 uren, doet en bij
1/2 lb blaume Stribol.
1/2 lb bluyen, dit byde, laten smelten in een Wynig, kom
het uitgekoort provintiaal, doet het in een kuyp op
ketel van schoon Water, zoo neemt de kalken of
gaas, doet dit in de kuyp, en laat het trekken een
uren - neemt het liet de kuyp, in het droog,
provintiaal, dan sulst de schoon blaume hebben

N^o 11 WOP Linne Lweert

te worden

1 Ton doet daarin een Lak Elle Schors
1/2 Lak Eyke Schors, doet de Libra vol Water.
Dan neemt een ander Ton dit grootte, doet die
gemaekt half vol Slijpkel en een gulleit oud Eyde
doet er by twee bin of bedorven arzen, hoe meer hoe
beter en dan vol Water doen. - De twee tonne
agt daagen laten staan, dan van de eerste ton
er af tappe, en daar het linne goed in nat maken
Dan van de 2 ton af tappe, en liete het linne niet
de drooge kuyp daarin laten trekken een uren
dan droogen te en zoo voortduren tot het lweert
gemaekt is
1/2 lb. dat wat blyft goed zoo lang er van is

WOP Blaume jast te maken - zoo men men wort

1 lb Stribolij
6 lb Indigo. Dit ge stant eerst de Stribolij in een
niet te kuele jast, warm aant twee Laaten tot het
op de kurtte kurt in dan er den Indigo in twee
en laat het stil op twee staan 1/4 uren dan goed
men het in een koopere ketel waer schoon in
is -

N^o 12 WOP hondert te donker groen blay

1 lb provintiaal, twee Wren luttrokken 1/2 uren
2 lb Gulthout
1 lb Meijknep

1 lb Kurkema
1/2 lb Galuaten
3/4 lb Wijnsteen (1/2 lb Kooperroet om op te zetten
1/2 lb Kooperroet
N 300
Worst 6

1/2 lb Perwentichout uitkookten 1/2 uur
10 lb Meekruip
25 lb Gallicatoors
1/2 lb Galuaten het goed daer mede 1/2 kookten in
verkeelen
3 lb Kooperroet nog 1/2 uur kookten is goed

N 301
Worsten 6
Kruip
to Zetten

1/2 Ton groot, namd oude pis doet die in de
ketel en het stookten als dan daar by de
2 Looft aluijn dag niet op eenmaal, en schuime
Laag Lang er Waer op komt, als dan neemt
1/2 lb Potas en
1/4 lb Kruip
1/4 lb Larve Leermelen in de ketel gedaan en
2 Uren laten staan, dan daar by doen
1/4 lb Indigo deen ken men te koken in pis moet
kookten, en dan heel vrien tot water vryren
in een pot of sigel, dan in de ketel gedaan
in goed koken dan hier Uren laten staan, en weder
Uren, dan nog twee Uren laten staan, dan moet
men zien op en wille blaasind op koomen

Van dat mener gesuete ongebakte Kalk den
Eduelnet wil in bij en koken, als de Kruip
gelagtig graen is in het opzetten dan is de
goed om te koken

N 302
Worsten 6
Kruip
Brewijn

1/2 lb Perwentichout 1/2 uur uitkookten
1 lb Kruip er by doen
25 lb Gallicatoors hout
1/2 lb Galuaten het goed daer mede
1/2 uur kookten en verkeelen daer by doen
1 lb Kooperroet nog
1/2 uur goed kookten is goed

N 303
Worsten 6
Dik Brewijn

1 lb Perwentichout 1/2 uur uitkookten
10 lb Kruip er by
6 lb Gallicatoors hout

58 Chimato

$\frac{1}{4}$ lb Galnooten het goed dan miche $\frac{1}{2}$ lb
Van gervnoten daer by daen
1 lb Koopersaet $\frac{1}{2}$ lb Kooken is goed

N 57
1000 ponden d' Extra
Schon Bruyn

1 lb Permentihout
2 lb Geelhout $\frac{1}{2}$ lb wt t' kooken, or by daen

12 lb Kieps
10 lb Gallatons hout
 $\frac{1}{2}$ lb Galnooten het goed dan miche kooken $\frac{1}{2}$ lb
Van wt kaelen, dan nae or by daen
1 lb Koopersaet $\frac{1}{2}$ lb Kooken dan is goed

N 58
1000 ponden d'
Dunker muyl taet

$\frac{1}{2}$ lb Permentihout
5 lb Geelhout $\frac{1}{2}$ lb wt t' kooken

58 Kieps

$\frac{1}{4}$ lb Gallatons hout
 $\frac{1}{4}$ lb Kieps
 $\frac{1}{2}$ lb Galnooten
 $\frac{1}{4}$ lb Wijntheen Dit $\frac{1}{2}$ lb wt kooken en verkeelen
 $\frac{3}{4}$ lb Koopersaet nae $\frac{1}{2}$ lb wt kooken is goed

N 59
1000 ponden d' Dunker graen
Kieps

1 lb Permentihout
2 lb Geelhout $\frac{1}{2}$ lb wt t' kooken or by daen
5 lb Kieps
 $\frac{1}{2}$ lb Kieps
 $\frac{1}{2}$ lb Kieps

$\frac{1}{4}$ lb Galnooten
 $\frac{1}{4}$ lb Wijntheen met het goed $\frac{1}{2}$ lb wt kooken en verkeelen
10 lb Koopersaet om op te letter $\frac{1}{2}$ lb wt kooken

N 253

Wier hondert to een
Licht groen Olijf

3 1/2 lb Porintihout

32 lb geelhout ... 1/2 uur uitkoken, verbyduen

3 lb kleef

1/4 lb ferkema

1/2 lb galnoten

5 lb Wijnsteen dat met het goed 1/2 uur kooken in de kael

1 lb koperroet van op de Lotten 1/2 nag kooken

N 254

Wier hondert to een
Donker groen Olijf

6 lb Porintihout

22 lb geelhout ... 1/2 uur uitkoken

7 lb kleef

1/2 lb ferkema
1/2 lb galnoten
1/2 lb Wijnsteen dat met het goed 1/2 uur kooken in de
kael
12 lb koperroet van op de Lotten 1/2 nag kooken

N 255

Wier hondert to een
Licht Olijf

5 lb Porintihout

6 lb geelhout ... 1/2 uur uitkoken, verbyduen

2 lb kleef

1/2 lb galnoten

1/2 lb Wijnsteen 1/2 uur kooken in de
kael

2 lb aluin op Lotten

1/2 lb roet van op de Lotten 1/2 nag kooken

288

Wijf hondert lb

- 5 lb Florentinhout
- 10 lb geelhout ... $\frac{1}{2}$ uur uitkoken erby duen
- 2 lb Kieps + 5 lb allul
- 2 lb falten wort hout 2 lb Sumak
- $\frac{1}{2}$ lb galnooten
- 5 lb Wijnsteen daer $\frac{1}{2}$ uur koken in den kuelen
- 10 lb Koperwort om op te lichte $\frac{1}{2}$ koken is goed

289

Wijf hondert lb geblout groen

- 10 lb Florentinhout
- 30 lb geelhout ... $\frac{1}{2}$ uur koken erby duen
- 5 lb Kieps $\frac{1}{2}$ koken
- $\frac{1}{2}$ lb Kerkema bloet niet donker genaz is met ~~pot~~ op litten met pot ... weest moet het nordentelyk

Donken geblout Lyn

- 7 lb allulyn
- 5 lb Kloune Pot
- 3 lb Laleburger Koperwort $\frac{1}{2}$ uur koken is goed

290 Wijf hondert lb

- 5 lb Florentinhout
- 3 lb geelhout ... $\frac{1}{2}$ uur uitkoken erby duen
- 7 lb Kieps
- $\frac{1}{2}$ lb Kerkema
- $\frac{3}{4}$ lb galnooten
- $\frac{1}{2}$ lb Wijnsteen met het goed $\frac{1}{2}$ uur koken
- $\frac{5}{2}$ lb Koperwort nog $\frac{1}{2}$ uur koken is goed

291

Wijf hondert lb ligt allulyn

- 10 lb Florentinhout

2 lb galnoten

1/2 lb Wijnsteen met het goed 1/2 lb w^r Koorlen

1/2 lb Rode spot om op te zetten 1/2 lb w^r Koorlen is
goed

I
N^o 310

W^r hondert lb

12 lb Porrentichoud

1/2 lb geelhout ... 1/2 lb w^r Koorlen v^r by daen

2 lb Kieps

3/2 lb galnoten met het goed 1/2 lb w^r Koorlen v^r koelen

10 lb Kopperroet om op te zetten is het goed

Om N^o 310 te maaken 200 meid

1 lb Steenwater

1 lb Regenwater

5 Looft Engelen ^{is} ~~is~~ ^{zijn} ~~zijn~~ ^{of} ~~of~~ ^{ten} ~~ten~~ ^{aan} ~~aan~~ ^{het} ~~het~~ ^{verder} ~~verder~~ ^{met} ~~met
W^rke buyd Saliknader opmaken~~

N^o 312

W^r hondert lb. Lijp^r K^rien

3/2 lb Porrentichoud

1/2 lb geelhout ... 1/2 lb w^r Koorlen v^r by daen

12 lb Kieps

1/2 lb K^riedema

1/2 lb galnoten met 1/2 lb w^r Late Koorlen en v^r koelen

3/2 lb Kopperroet

1 lb w^r l^rijp met 1/2 lb w^r Koorlen is het goed

N^o 3^{te}

Van honderd lb. Digt

Notiën

$\frac{1}{2}$ lb. Perwentichout

1 lb. Geelhout $\frac{1}{2}$ lb. van dat koocken en by doen

1 lb. Kieps

$\frac{1}{2}$ lb. Kwekema

1 lb. Galnooten

$\frac{1}{2}$ lb. Wynetteen met $\frac{1}{2}$ lb. van dat koocken met het goed
en bezollen

$\frac{1}{4}$ lb. Kopperroot met $\frac{1}{2}$ lb. van dat koocken is het goed

Erst geblumt op de Kuyss dan
afkoocken by aer met
1 lb. Aluyn
1 lb. Wynetteen, en den goed spieelen, Dit is
voor onderstaande naemen

N^o 3^{te}

Van honderd lb. opyket Blou

2 lb. Perwentichout $\frac{1}{2}$ lb. van dat koocken en by doen

1 lb. Kieps

$\frac{1}{2}$ lb. Sabaessen

1 Emmer spie van 1 lb. van dat koocken is het goed

N 518

Voerhondert lb Leys Oley
Prwen

- 1/4 lb Proentikheit
- 30 lb Geelheit ... 1/2 der uitkooxen vrbijduen
- 5 lb Kieps
- 3/4 lb Kuerkema
- 3/4 lb galnooten
- 1/2 lb Wijnsteen der het goed 1/2 miche laten kooxen
- 1 3/4 lb Kopperroet nog een 1/2 der kooxen is het goed

N 519

Voerhondert lb Donker
Kastanie bruyn

- 30 lb Geelheit 1/2 uitkooxen vrbijduen
- 19 lb Kieps
- 7 lb Kallietboord hout
- 1/2 lb Kuerkema
- 5 lb galnooten
- 1/2 lb Wijnsteen 1/2 der met het goed kooxen vrbijduen
- 1 1/2 lb Kopperroet 1/2 der kooxen is goed

N 520

- Voerhondert lb Leys graen
- 32 lb Geelheit 1/2 uitkooxen vrbijduen
 - 3 lb Kieps
 - 1/2 lb Wijnsteen 1/2 der met het goed kooxen en
der kaelen
 - 5 lb Aluym 1/2 der kooxen, inden op de kuyjs
let het quidiel

N^o 23

W^{er} honderd te Kopen Kollies

- 35 lb Guelhaud. $\frac{1}{2}$ van uet koocken orby daen
 - 11 lb Kieps
 - 4 lb salliedtoord hout
 - 1 lb Kierkema
 - $\frac{1}{2}$ lb galnooten
 - 1 lb Wijnsteen hier mede $\frac{1}{2}$ van koocken en der kuelen
-
- $\frac{3}{4}$ Kopperroet nag $\frac{1}{2}$ koocken is het goed

N^o 24

W^{er} honderd te Donken

al groen

- 0 lb Provinciehaud
- 27 lb Guelhaud. $\frac{1}{2}$ uet koocken der kuelen, en ops stellen met
- 1 lb Kieps
- 1 lb Kierkema
- 1 lb galnooten
- 1 lb Wijnsteen + $\frac{1}{2}$ lb aluyn $\frac{1}{2}$ van koocken

N^o 25

Ligt Muis daal.

~~Donker paard~~

- $\frac{1}{2}$ lb Provinciehaud
 - $\frac{1}{2}$ lb Guelhaud $\frac{1}{2}$ van koocken orby daen
 - $\frac{1}{2}$ lb Kieps
 - 10 lb Kierkema
 - $\frac{1}{2}$ lb galnooten
 - $\frac{1}{4}$ lb Wijnsteen $\frac{1}{2}$ van koocken en der kuelen
-
- $\frac{3}{4}$ lb Kopperroet nag $\frac{1}{2}$ van koocken is het goed

N^o 26

~~Ligt Muis daal~~ Donker paard

- 3 lb Provinciehaud $\frac{1}{2}$ van uet koocken orby daen
 - 16 lb Kieps
 - 14 lb salliedtoord hout
 - $\frac{3}{4}$ lb galnooten $\frac{1}{2}$ koocken en der kuelen
-
- 0 lb Kopperroet $\frac{1}{2}$ koocken is het goed

N 320

Voor honderd lb

Danker kasplanier Bruijn

36 lb Geelhouw $\frac{1}{2}$ een met koren verbyden

4 lb Kieps

1 lb falliativord hout

$\frac{1}{10}$ lb kurkema

$\frac{3}{4}$ lb galnoten

3 lb Wijnsteen $\frac{1}{2}$ een koren en verkaelen

1 lb koperroet $\frac{1}{2}$ koren is het goed

N 320 Voor honderd lb

$\frac{1}{4}$ lb Roventikhuut

40 lb Geelhouw $\frac{1}{2}$ een met koren verbyden

$\frac{2}{3}$ lb Kieps

1 lb kurkema

$\frac{1}{2}$ lb galnoten

$\frac{1}{2}$ lb Wijnsteen $\frac{1}{2}$ een koren verkaelen

$\frac{1}{10}$ lb koperroet $\frac{1}{2}$ koren is het goed

N 330

Voor honderd lb

Quaer

4 lb Roventikhuut $\frac{1}{2}$ een met koren verbyden

20 lb Geelhouw $\frac{1}{2}$ een met koren verbyden

5 lb Kieps

10 lb kurkema

1 lb galnoten

4 lb Wijn

5 lb Pot

2 lb Lalsbürger koperroet $\frac{1}{2}$ een met koren verbyden

N 331

Voor honderd lb

Ligt Bruijn

32 lb Geelhouw $\frac{1}{2}$ een met koren 1 lb kurkema 1 lb galnoten

2 lb Kieps 5 lb falliativord huut $\frac{1}{2}$ Wijnsteen $\frac{1}{10}$ lb koperroet

I N^o 37 Voor hondert lb
Lijp roffje Bruyn

5 lb Pruventchout
36 lb geelhouw 6 $\frac{1}{2}$ uitkudren
15 lb wies
3 lb Gallivonters hout
5 lb galnoten
 $\frac{1}{2}$ lb Wijnsteen $\frac{1}{2}$ Kruken ver kuelen
5 lb roopervout $\frac{1}{2}$ Kruken wit goed

I N^o 42 Voor hondert lb
Donker geblout Gruen

5 lb Pruventchout
36 lb geelhouw 6 $\frac{1}{2}$ uitkruken erbyduen
 $\frac{1}{2}$ lb wies
5 lb Kruken
5 lb galnoten
 $\frac{1}{2}$ lb Wijnsteen

Eerst Donker geblout
6 lb Bruyn
4 lb Rot
5 lb Salzburchen Kropervout $\frac{1}{2}$ ver Kruken

I N^o 45 Voor hondert lb
Lijp roffje

$\frac{1}{2}$ lb Pruventchout
36 lb geelhouw 6 $\frac{1}{2}$ ver uitkruken erbyduen
4 lb wies
5 lb Kruken
5 lb galnoten
 $\frac{1}{2}$ lb Wijnsteen $\frac{1}{2}$ ver uitkruken
5 lb roopervout $\frac{1}{2}$ ver goed Kruken is goed

I N^o 47 Voor hondert lb
Lijp roffje

50 lb geelkruut $\frac{1}{2}$ lb uitkruuten
9 lb kriep
 $\frac{1}{4}$ lb falluakruut huid
 $\frac{1}{2}$ lb krukema
 $\frac{5}{10}$ lb galnoten
5 lb Wijnsteen $\frac{1}{2}$ lb een krukema
 $\frac{1}{2}$ lb Kruisruut $\frac{1}{2}$ lb een Dito is goed

N 549 Vierhondert lb
Lichte Kollie

$\frac{1}{2}$ lb Swantichant $\frac{1}{2}$ lb een uitkruuten
 $\frac{3}{10}$ lb geelkruut
 $\frac{1}{2}$ lb kriep
 $\frac{1}{10}$ lb krukema
 $\frac{3}{4}$ lb galnoten
 $\frac{1}{4}$ lb Wijnsteen $\frac{1}{2}$ lb een krukema
 $\frac{3}{10}$ lb Kruisruut $\frac{1}{2}$ lb een Dito is goed

N 550 Vierhondert lb
Ligt Kathanier Druyn

20 lb kriep
50 lb falluakruut huid
 $\frac{3}{4}$ lb galnoten $\frac{1}{2}$ lb een krukema
 $\frac{1}{2}$ lb Kruisruut $\frac{1}{2}$ lb een Dito is goed

N 563 Vierhondert lb
Donker Druen
Eerst geel dan op de Kruys

voor 100 H Smeete mal

voor Brand, " " " "	2 " "
15 H Provincie hout à 2 St. " "	1 - 10 "
2 1/2 H Gec hout " à 2 St. " "	5 "
1/2 H Galnoten, " à 20 St " "	10 "
8 H Shie, " " " " à 2 St " "	16 "
8 H Smak, " " " " à 3 St " "	24 "
	<hr/>
	6 " 5 "
1/2 H Speel, " " " " " "	10 "
1/2 H Speel, " " " " " "	10 "
	<hr/>
	7 " 5 "

N 5/4 Voor Rondes &

Ligte rook

30 lb. Peulmaas 1/2 van witte kernen

7 lb. Kreef

2 1/2 lb. Galliotover hout

2 lb. Kiekenma

1/2 lb. Galnoten

3 lb. Wijnsteen 1/2 van witte kernen

3 lb. Kruisroot 1/2 van witte kernen

[Decorative flourish]

N. 6

FB