Nettoyage Comme café sur une waffle
Vinaigre avec de l'eau éponge ensuite
rinse à l'eau

Pour Corne aux pied
2 cuillère à Soupe sel medecine
- dans une pinte eau assez chaude savonneuse
laisser tremper les pieds quelques Soirs

Jus d'un citron après alcool glycerine bon poudre frotte soude

racine de toé est bon pour purger le sang ceux qui ont des boutons
queue de renard herbe est bon pour le foie très bon

pilule Vitas - Bill pour le foie

Pour l'eczema
1 petite boîte crème tartre
1 pte d'eau faire bouillir jusqu'à ce que sa reduise à 1/2 après prendre 1 verre à vin le soir

pour confiture Louise
8 tasse de sucre
2 tasse eau faire cuire jusque à ce que sa forme des filles ajouter environ 4 bol de fruit ajouter avant les fruits 2 cuillerés à soupe de certo quand c'est chaud bien brasser

Pour Arroser les oignons

faire cuire avec feu les oignons dans de l'eau. Salé légèrement mettre dans le vinaigre et se servir avec cornichons

---

Pour ceux qui font de la basse pression

boire de l'écorce de pruche
1 verre à vin par jour
on echaude l'écorce et on retire l'eau pour pas que l'eau soit trop foncé

Remedes pour les vers

écorces de pruches faire bouillir 3 ou 5 écorces nombre impaires et arroser l'arbre vers le bas jour jusque les vers remontre autrement boire à la place de l'eau très bon

Pour faire du savon

1 saum d'eau
20 lbs de graisses
5 " carbonique
8 " rosine
5 " gros sel
mettre l'eau froide le carbonique la graisse la rosine tout à froid laisser bouillir 1/2 heure jusque parfaitement mettre le sel quand sa bouille tout ensemble et l'eau

Pour arrêter le sang

sang retire toi
et sang prend ta couleur
comme Jesus Christ est mort qui est ressuscité
mon Seigneur Jesus Christ
Sous qui avez été vérifiés de fiel et de vinaigre
ne laissez pas mourir
cette personne ici je vous oblige de lui
arrêter le sang

Pour Nettoyer du linge rouillé tant mouillé
½ cuillerée à thé de crème de tarte
par chopine d'eau on laisse
tremper avec le linge ensuite on rince
à l'eau claire

Recette Sirop qui tousse
1 demi-tasse de Mélasse
½ tasse de beurre
½ " de moutarde
1 bouteille de pin Keller
Brasser bien le tout ensemble et donné
tout dans une bouteille de bière

Pour quelqu'un qui a la diabèthe
une poignée de cette à bourgeon
dans une pinte d'eau laisser
réduire à une chopine boire à place de l'eau

Pour l'eczema

1 cuillerée à soupe de cierge beni fondu
pas de chandelle
1 cuillerée à soupe de gomme de sapin
1 cuillerée à soupe huile d'olive
placer les ingredients dans un même
recipient pas de fer blanc faire
chauffer mais pas faire bouillir
bien brasser verser dans une jarre de pierre

Remedes contre dysterie
1 cuillerée à soupe de sirop
1 ..... d'huile à lampe
1 ..... de lait tout melangé
gros mal de gorge tout bien

Tonique de sang de bœuf
1 pinte de sang de bœuf
1 pinte de vin blanc
1 chopine de brandy.
Bien meller et mettre à la fraiche
bien bon pour renforcer

pour corne au pied
jus d'un citron frotter dessus
1/4 tasse alcool friction pied
1/4 Glycerine

Pour faire cuire de l'anguille
on la fait cuire dans l'eau ensuite
on la fait rôtir dans le fourneau
avec beurre et graisse sel poivre
on peut faire cuire sur le feu aussi

Ce compte tenu ne fit pas mon
pour préparer petites cornichons dans les pots
½ cuillerée à thé sel faire bouillir environ
2 " de l'eau verser 2 cuillerées de vinaigre avec les
½ cuillerée à thé épices casser épices et envoyez sur les
cornichons arrangé dans le pot il sont très bon.

Pour tricot petite chaussette enfant.
avec 5 aiguilles tous sur le croquet de haut.
on met 32 mailles et une chaine de
16 faites et on tricotte 11 rang. de molton
on commence a faire une petite chaine
de trois mailles ensuite on met environ
12 tours sur le crochet que l'on prend dans
chaque maille ensuite après la chaine et
on tricotte encore 3 mailles que l'on va
rejoindre en arrière

Modèle de standard tricot câble et modèle de sapin
1er Jutron

14 Mailles tricotées / mailles l'endroit 4 l'envers
4 l'endroit 4 à l'envers / mailles l'endroit
2 tricoter les mailles l'envers à l'endroit.
et les mailles l'endroit à l'envers ensuite
3 = tricoter 2 mailles l'endroit 4 à l'envers
2 mailles l'endroit 4 mailles l'envers
2 l'endroit
4 Comme le deuxième
5 = tricoter 3 mailles à l'endroit 2 à l'envers
3 l'endroit
6 Comme le deuxième
7 = 4 mailles l'endroit 6 mailles l'envers 4 l'endroit
8 Comme le deuxième
9 tricoter 5 à l'endroit 4 à l'envers 5 l'endroit
10 Comme le deuxième
11 = 6 à l'endroit 2 l'envers 6 à l'endroit
12 Comme le deuxième
13 tricoter les mailles à l'endroit
14 tricoter les mailles à l'envers
on fait comme modèle de sapin
entre les cable

Modèle de cable

1er cable 9 mailles à l'endroit sur un rang
ensuite 2 mailles à l'envers chaque

côté du cable faire treize rang comme
cela glisse les trois premières mailles
sur une aiguille et gardez les en avant
de votre ouvrage glisse les 3 mailles
suivantes sur une 2ème aiguille et gardez
les en arrière de votre ouvrage et
tricotez les trois mailles suivantes puis
les trois mailles de la deuxième aiguille
et les trois mailles de la première aiguille

quand vous aurez le 2ème cable fait
13 rang glisse 3 mailles sur une aiguille
et gardez les en arrière de votre ouvrage
et glissez les trois mailles suivantes sur
une 2ème aiguille gardez les en avant de
votre ouvrage tricotez les trois mailles
suivantes tricotez les trois mailles de
la 2ème aiguille puis les trois mailles
de la première aiguille

2 mailles à l'endroit avant le cable
chaque côté du cable

Salade

1 tasse de chou rapé
3 a 4 bâton de céleri
2 pommes avec pelure
de la laitue puis de la sauce française

Sauce française

1/2 cuillère à thé de sel
1/2 " " " Moutarde
1/2 " " " Sucre
1 cuillère à table de vinaigre
3 " " " d'huile d'olive

Mettre dans un bocal jusqu'à ce que l'ébullition se fasse

Glaçage à gateau

1 tasse de sucre 1/2 tasse d'eau
1/2 lb de beurre 1/4 de tasse de cocoa
1/2 cuillère à thé de vanille faites un sirop avec le sucre et l'eau refroidir ajoutez le beurre et le remuant constamment parfumer à la vanille ajouter le cocoa et couvrir le gateau

---

Pour faire du bon Catchup on ajoute une poignée de rhubarbe et laissez bien cuire

Crêpes

Pour faire des Crêpes
2 moules eau et lait sel oeuf fleur
Crêpes de Sarasin
un peu plus eau que de lait
huiler à l'huile soda pâte 3 bol de farine sel

Confiture au cocombe
on pèle laisser fondre le sucre avec le cocombe
faire cuire et ajouter 2 gousses de citron
et essence de bananes excellent
enlever l'ecorce et la graine

pour tarte au suif
on hache du suif bien fin ensuite
on ajoute un peu de Cassonade
et un peu de raisin et eau

Recette du Beurre à la Crème
3 bol de Cassonade huiler à l'huile de Corse
1 Bol de Lait 1 Morceau beurre
on le laisse pas trop cuire et on
continue à brasser jusqu'à ce qu'il fonde
cela empêche de devenir trop dur

Farce de Volaille
Viande et pain de pain emiette avec rotie
graisse avec oignons et on coupe de persil sarielle
sel et poivre bien assaisonné

2 cuillerées à soupe de Vinaigre
1 " " " Moutarde Française
1 cuillerée à thé de Cassonade
sel poivre au goût

Chocolat

2 lbs Sucre en poudre
1 cuillerée à soupe de sirop Corn Brand
2 cuillerées à soupe de beurre fondu
1/4 tasse de Lait Carnation
essence au goût
Faire fondre 1/4 de Tablette de Baracoa avec 5 carrés de chocolat

Contre le rhumatisme

6 écorces de pamplemousse coupées très fine dans un gallon d'eau froide et bouillir pendant une heure et quart après quoi on coule prendre une chopine chaque matin à jeun

toast doré

1 lait avec sucre ou miel mais simplement sec dans peu de graisse

pour salades aux legumes

3 cuillers a table huile d'olive
1 " " de Vinaigre
1/2 " a thé sel poivre
finir hacher un jus oignons
1 cuillere a thé Moutarde 1 pincé sucre
un encore oeufs cuits durs le Vinaigre
s'ajoute en dernier

Salade

1 pomme Cruc
1 patates cuite
1 oeuf cuit
hacher par morceau Mélanger
le tout de mayonnaise etendre
sur une feuille de salade servir

Salade

1 plat salade
2 ou 3 petits oignons
des tomates hachés
du celeri 2 ou 3 cotons ou 1/2 cuillere a
thé sel celeri arroser le tout de mayonnaise

mayonnaise

1 Bol de Crème Sure Suite page 3.

Rhume

4 cuillerées à soupe de miel
3 " " " de citron
1 " " " de glycerine

Pour faire de la colle

1 tasse de farine
1/2 " de sel fin
2 cuillerées à soupe de vinaigre

Délayer la farine et le sel un peu plus épais que la farine à crêpe avec de l'eau froide ajoutez le vinaigre versez lentement 3 tasses eau bouillante faire cuire au bain marie 1 heure ajoutez 1 cuillerée à dessert de formaline ou parfum si désiré

Liniment Bizinard

3 oeufs frais 1 patelle de camphre
1 demi-verre de therebentine
1 demi-verre de vinaigre

Mettre les oeufs avec coquille tremper 24 heures avec vinaigre et therebentine brasser le tout ajoutez le camphre hacher fin