

Leibniz

für

Leibniz Bibliothek.

.....Halbjahr

STUNDENPLAN

Klasse **I**.....

Stunden	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Sonnabend
---------	--------	----------	----------	------------	---------	-----------

VORMITTAGS

1. Stunde	<i>Relig.</i>	—			—	
2. Stunde	<i>Deutsch</i>	<i>Geografie</i>			<i>Geografie</i>	
3. Stunde	<i>Rechnen</i>	<i>Deutsch</i>				
4. Stunde	<i>Arbeits</i>					
5. Stunde	<i>Rechnen</i>					
6. Stunde	<i>Arbeits</i>					

Bemerkungen:

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

Tagebuch

für

Lüpfu Külbung.

STUNDENPLAN
I
II
III
IV
Tagebuch
12
50
70
18
13
14
zu
zu
zu
zu

Die III. von Tisch 4.

Ölunters

- I. Gurodant, Insantanzöfeln.
- II. Tisch dunkel u. Süßboden.
- III. Gafjinafjülen, Spülstein.
- IV. Abtrocknen, Ordnung.

Reisfügg.

- 1 1/2 l Wasser 5
- 50 g. Süßholz 1
- 70 " Reis 3
- 1 Epl. Mehl 4
- 1 Anl. Salz 6
- 1 Klamm zweimal 2

Rüppungsein 7. Maggi.-

Zubereitungen: Den Reis abwaschen, mit
Salz und zweimal anbrönnen, Mehl über-
streuen, Wasser auffüllen, Salz und Rü-
ppungsein zugeben, kochen, abfeuern.

Groißblommusik: (8 Prof.)

1 l. Milch.

100 g. Groiß. (mit $\frac{1}{4}$ l. Milch angeweißt).

1 Pst. Salz

1 Vanille

2 Eßl. Zucker

1 Ei.

$\frac{3}{4}$ l. Milch mit Zucker, Salz und Vanille kochen,
Groiß mit Milch anweissen, und hineingeben, kochen
lassen, zuletzt Eiweiß und Zucker.

Zucker Reis mit Aprikosen. (8 Prof.)

1 l. Milch.

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

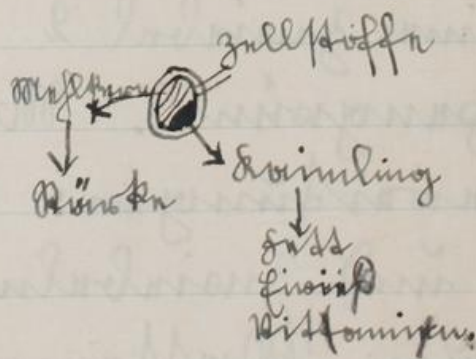
2 Eßl. Zucker.

$\frac{1}{2}$ Pst. Salz.

1 Pst. Vanille

1 Pst. Butter

Reis abwaschen, dann alle Zutaten & dazu, zum
kochen bringen, ganz langsam gekocht lassen.



1/2 lb Aprikosen, Wasser zum Kochen, 1 Eßl. Zinkas, 1 Zentl. Mondamin.

Aprikosen aufsetzen mit Wasser und Zinkas, garkochen, mit Mondamin dicken. (Aprikosen werden nicht vorher in die Kerne geschält.)

Brotkruftoffeln.

2-3 lb Brotkruftoffeln.
1 Eßl. Salz.
Brotkruft (50 g)
Brotkruftoffeln waschen, schälen, waschen, in Stücke oder Scheiben schneiden, gut heiß werden lassen und Brotkruftoffeln dazugeben, Salz darüber streuen und schön braun backen.

1. Teelut.

2 Eßl. Teelut
Zwei Maximale.
2 Eßl. Essig ohne Zitronen.
3 Eßl. Öl.
Wassergl. Pfeffer
1 Zentl. Salz.
1 Eßl. Zwiebel.
Teelut zerhacken, waschen und einen Einwickel geben, Maximale zerhacken, Essig vor dem Essen dem Teelut hinzugeben.

Rhabarber Suppe:

1-1 1/2 lb Rhabarber
1-1 1/2 l Wasser
1 Pk. Salz
Zürker nach Geschmack.
etwas Zitronen.
1 El. Mondamin.
Rhabarber schneiden, kochen
dann kochen, mit dem
Zutaten ansetzen, so =
kochen, zuletzt das Mou =
damin.

Leberstoffgemüse

2 El. geschneidene Pellkartoffeln
3 l. Zitrone über den Leberstoff geben
zum Anrichten:
40g Butter
50 " Öl
3 1/2 l Wasser (Milch)
etwas Zwiebeln
1 Lorbeerblatt
Salz, Pfeffer
50g. Pfefferkörner
Püppungswürm (Kartoffeln)
Butter schmelzen, Öl dazu
langsam mit Wasser an-
füllen, gut kochen, und An-
richten dazu.

Suppe.

1/2 lb Suppe
Pfefferkörner
50 gr. Fett
1 El. Zwiebel
Wasser zum Kochen
Salz.
etwas Pfeffer
10 g. Öl (1/2 lb)

Zubereitung. Linfen anblasen, waschen, rinneisen, fust
und zweimal waschen, Linfen fimmungeln und
mit Wasser auffüllen, gewaschen, Maß über-
nehmen und Gusswerk dazu.

Polz Kesselfeln.

2 P Kesselfeln. Eisenwerk. Polz.

Z. Die Kesselfeln waschen, säubern, waschen, fusteln,
gewaschen, abfüllen und dämpfen.

Bruchstein.

1 P Bruchstein. Eisenwerk. Bruchstein.

Glaspflöze.

1 P Eisen

2 Luth. Polz

1/2 " Glaspflöze

Rüppungstein

1/2 L Wasser

Morggi.

Rüppungstein

Zub. Die Eisen mit dem Wasser selbst aufsetzen,
das gewaschene Glaspflöze fimmungeln, wenn das
Wasser kocht, Rüppungstein und Polz dazu, wenn
hinreichend von dem Eisen die Zeit Müde und

abpfannbar.

Kamutkuchen.

1/2 lb Mehl

2 Eier

1/2 l. Milch

1/2 Anl. Salz

1/2 Eßl. [Zucker]

Leinöl zu backen

1 Maßweiz. Leinöl zu backen.

Zubereitung. Alles zu backen
gut unterrühren, in Pfanne
unterrühren, Teig in die
Pfanne, backen lassen,
auf beiden Seiten weiß
braun backen.

Wassersuppe

1 lb Wasserkraut

Zucker nach Geschmack.

Zub. Wasserkraut waschen, zerkleinern, mit Wasser
und Zucker garkochen, zuletzt mit Mandarinen
dicken.

Wasser zum Kochen

1 Anl. Mandarinen

Gebäck aus Grießblöcken.

1 lb gesiebtes Grieß 1 und 1/2

Wasser, Salz.

grobkörnig zerkleinern.

Zub. Grießteig abpfannbar, und fertig machen.

1 Ei

1 ungesüßtes Butter

Salt zum backen

Heimatstuben
Sauerfelderstr.

42

Brigitta Gottmann
Hebbelweg 8
58513 Lüdenscheid

Tel.: 02351 51153

Januar			Februar			März		
Mo	6	13	20	27	29	30	31	31
Di	7	14	21	28	31	1	2	3
Mi	8	15	22	29	30	1	2	3
Do	9	16	23	30	31	1	2	3
Fr	10	17	24	31	1	2	3	4
Sa	11	18	25	1	2	3	4	5
So	12	19	26	2	3	4	5	6
April			Mai			Juni		
Mo	1	8	15	22	29	5	12	19
Di	2	9	16	23	30	6	13	20
Mi	3	10	17	24	31	7	14	21
Do	4	11	18	25	1	8	15	22
Fr	5	12	19	26	2	9	16	23
Sa	6	13	20	27	3	10	17	24
So	7	14	21	28	4	11	18	25
Juli			August			September		
Mo	1	8	15	22	29	5	12	19
Di	2	9	16	23	30	6	13	20
Mi	3	10	17	24	31	7	14	21
Do	4	11	18	25	1	8	15	22
Fr	5	12	19	26	2	9	16	23
Sa	6	13	20	27	3	10	17	24
So	7	14	21	28	4	11	18	25
Oktober			November			Dezember		
Mo	1	8	15	22	29	5	12	19
Di	2	9	16	23	30	6	13	20
Mi	3	10	17	24	31	7	14	21
Do	4	11	18	25	1	8	15	22
Fr	5	12	19	26	2	9	16	23
Sa	6	13	20	27	3	10	17	24
So	7	14	21	28	4	11	18	25

ca. 1937 - 1938
geschrieben



*Ihre Gesundheitspartner
in Lüdenscheid*



STABERGER STR. 18 · 58511 LÜDENSCHIED
TEL. 0 23 51 / 91 96 97 · FAX 0 23 51 / 91 96 98



Dr. Gunther Fay
Staberger Str. 18 · 58511 Lüdenscheid
Telefon 0 23 51 / 2 01 05 · Fax 2 36 56



Apothekerin Ursula Fay
Volmestraße 36 · 58515 Lüdenscheid
Telefon 0 23 51/97 30 20 · Fax 97 30 21

Frau Sülberg heiratet

Später Herrn Fischer

Wohnung: Im Schmiedtischen Kamp
Lüdenscheid

Sie ist verstorben!

Herr Fischer verzogen!

Febr. 97

formen, ins feine gut geben, auf beiden Seiten
braun backen.

Leibwurz.

Zubereitung.

- 3-4 lb Leibwurz
- 1 lb feines Pulver
- zwei weisse Eyer
- 30 g. Zucker
- 20 " Mehl
- 3 l. Milch
- Pulz, Mandel.

Leibwurz pulvern, pulvern,
abkochen, abkochen, ab-
kochen, zwei Eyer
ein, die Leibwurz fein-
geben und gut kochen,
abkochen.

Zuckerweide.

Zubereitung.

- 4 lb Zucker
- 2 lb Goldwasser
- Zucker
- 1 l. Milch
- 2 l. Zucker
- Pulz
- 1 lb. Vanille
- 70g. Mandarine
- 1 Ei.

Das Obst wird zerhackt, ge-
püzt und zerhackt, in eine
Glasflasche gegeben und ge-
zuckert.
3 l. Milch mit Zucker, Pulz, Vanille
kochen, angeweichtes Mandarine
dazu und zerhackt das Ei. Dann
das Ganze über das Obst geben u.

1 Ei. - in Kofundem Dalzueaffne
 3 l. Dalzueaffne - Kofen laffen, finken fmo =
 40 grs. Lüttne Hallen, und elogen noch
 40 " Mehl fingen Zeit darwin zingen
 3 l. Waflne (das drefneffne) laffen.

und Dalz, Kuffne, zifvonnepaft,

Maifpoff = vone dweifpalt.

1/2 Koffl Maifpoff (zine Morinoden) zuberreitunge.
 3 Epl. Öl, 4 Epl. Effig, Koffl (P) zinzan, ffinden
 1 grs. Zweribala, (P) neupfan, in die Morinoden
 Kuffne, Dalz geben, gut drefmifchen.
 1-2 grs. Mageri

Dinkhofen mit Spuck.

3 lb Lofun 1 l. Waflne aufsetzen, wenn
 1 l. Waflne das Waflne koft, dan drefne.
 1/2 lb drefne Spuck Spuck fingingaben, die Dink-
 1 Epl. Mehl Lofun döppn, weffen, und
 1 Anl. Dalz auf dazu geben, geworfen,
 1/2 lb drefne Spuck zülutz dazu ungenoffenes Mehl,
 Lofunkornit Dalz und drefne Spuck.

Quinßpreiße.

65 g Quinß.	<u>Zubereitung.</u>
1/2 l. Wasser	Allen zerkleinern in einem Topf,
80 g Zucker	weßman bis sie heiß sind,
Doch immer feilben zerkleinern.	in einem Glasgefäß füllen.

Reinbalbofenn

1/2 lb Reinnunnsippenn.	<u>Zubereitung</u>
2 " Reinbalbofenn.	Bofenn abziehen, waschen,
2 " Erwedoffeln	Reinbalbofenn. gleich waschen, in
1-1 1/2 l Wasser	folgendes Wasser geben, das
Dolz, Pfeffer	Genüß dazu, in dem letzten
	Wine halftunden die waschen
	von Erwedoffeln, alles gereinigt
	und abgemacht.

Winefing

1 l. Wasser	gleich waschen, in das folgende
1 lb Rindfleisch.	Wasser geben, Winefing pützen,
1 Eogl Winefing	Reinigen, waschen, und dazu
Dolz, Pfeffer	geben, gereinigt, ungewaschen
1 Egl Mehl.	Mehl, und Leinwand und Gussman

1 R. Süßmo. zülntzt Dazü.

Linonun Kompot.

1 1/2 R. Linonun zübröwitung.
 1/4 l. Wasser Linonun schölen, schneiden,
 1 Epl. D. Zitrone waschen, aufsetzen mit (Wol)
 1 R. Zimt. Wasser, Zitrone, Zimt, Gewe-
 1 1/2 un. Mandarin schen, mit Mandarin dicken,
 abkochen und in eine Glas-
 schüssel füllen

Arbuckeln.

4 R. Arabisoffeln zübröwitung.
 2 un. Salz Arabisoffeln waschen, schölen, waschen
 2 R. Rindfleisch arben, allen züsetzen Dazü, und
 2 Epl. Mangel. kochen.
 1/2 l. Saft

Äpfelwein

2 R. Äpfel Äpfel waschen, Lössen
 1/4 l. Wasser und Rindfleisch in
 Zitrone auf Wasser. Rindfleisch schneiden, mit Wasser
 Zitronensaft oder Essigsäure und zübröwen lassen.

Darf im Dink Hering, mit Zuckers abgemacht.

Rotkohl mit Salz Karstoffeln u. Brodweinsst.

- 50g Fett
- 1 El. Zwiebel
- 1 1/2 El Rotkohl
- 2-1 l Wasser
- 1 El. Essig
- 1 Hand. Salz
- Pr. Pfeffer.
- 1 Löwenzahn
- 2 Melonen
- Pr. (D) Zucker
- 1 Porzellan Ofen

Zubereitung.

Rotkohl fein schneiden, mit Fett und Zwiebel dünsten, mit Wasser auffüllen, Pfeffer mitgebunden zubereiten zugeben und servieren.

Carstoffel Klößen u. alle Ofenbrot

- 2 El Carstoffeln.
- Salz, Milchrest.
- 1 Leinwand
- 50g Butter z. Bröten
- Polzwecken zum Backen

2 Eier		1 Ei
100g Mehl.		150g Mehl.

lin
in
mi
in
be
1l.
1 El
Eier
Hef
1 Z
1 El

Zubereitung

Die Bestandteile nebeneinander am Feuer zerhackt
und zerfällt, nebeneinander dann zerreiben, und
mit dem Zerkleinern gemischt, abgeben können,
und 15 Min. in kochendem Kochwasser zerlassen
lassen.

Reinheitsmittel mit Liban.

1 l. Wasser

1 lb Liban

1/2 lb Zerkleinern

1/2 lb Wasser, Libanblatt (1-2)

1 Zerkleinern

1 lb Reinheitsmittel.

Zubereitung.

Stück zerhacken, mit Wasser
aufsetzen, zerreiben und zerlassen

zerhacken, zerhacken, zerhacken, zerhacken

zerhacken Reinheitsmittel auf

zerhacken und zerhacken.

Hampfbrotstoffel.

2-3 lb Bestandteile.

1 lb Salz

1 lb Wasser

1 lb Milch

1 lb Leinwand.

Zubereitung

Bestandteile zerhacken, zerhacken,

mit dem Zerkleinern zerhacken.

1 Port. Vanille
1 Port. Salz
mit 100g Mandarin
n, 1 Ei.

und Lipfuna über die Äpfel
geben.

Tjinkammideln.

2 Port. Salzsaft (2 Port. Salz)
5g Butter
4 St. Ändeln
4, 6 gekochten Tjinkon.
2 l Milch
1 Ei
1 Port. Salz.
1 St. Butter
Kampanien Saft.

Zubereitung
Ändeln abkochen, abgießen,
in die eingekochten Äpfel =
formen geben, mit dem klein-
gekochten Tjinkon, darübers,
das mit Milch angerührten
ei, zuletzt Butter, Saft und
Butterflöckchen, eine gelbe
Hände backen lassen.

Grünkohl mit Mostkornel.

50g Parmesan.
1 Kl. Zwiebel.
1 l. Wasser
1 Mostkornel
1 Port. Salz.
1 Port. Pfeffer.

Kohl schneiden, waschen waschen,
mit Fett und Zwiebeln dünsten,
Wasser dazu, und kochen, die
Mostkornel dazulegen, garkochen,
und abgießen.

Loos & Loos Toffeln.

50g Guss	1 Eßl. Holz
2 1/2 Loos Toffeln	1 Ros. Pfeffer
Muffin	. Maggi.
1 Kl. Zweinbel	

Knipfholz mit Glanzstein.

50g Polmin.	<u>Zubereitung.</u>
1 Kl. Zweinbel	Knipfholz putzen, schneiden,
1 1/2 Kl. Knipfholz.	waschen, in Guss und Zweinbel
1 l. Pfeffer	Dämpfen, Pfeffer einfüllen,
2 Kl. Loos Toffeln	Kochen, und Loos Toffeln dazu,
Holz, Pfeffer,	ganz kochen und abkühlen.
4 Kl. Glanzstein	
Schwefel.	

Loos Toffel poliert.

2 Kl. Loos Toffeln.	Schwefel.
<u>Zwei Meiseln</u>	4 l. Pfeffer
Leinöl	Holz, Zweinbel waschen, Pfeffer,
Wasser	3 Eßl. Essig, Pfeffer, Salz.

3 Epl. Öl.

Zubereitung.

(3 No. Maggi)

Darostoffeln waschen, kochen, pressen, schneiden, alle Zutaten mit dem Öl mischen und darobene geben, zuletzt das Öl dazu.

Loöfen, Mispfen, Darostoffen.

Trinet, Tringulni, Darostoffeln.

300 Trinet

Zubereitung.

Alwullwaschen

Trinet waschen, waschen, abwaschen, abspülen, abspülen

5 gr. Lütten

den, den waschen, in Fett und

1 El. Zwinbal

Zwinbal dämpfen, Malt und

25 g Malt

Walg überstücken, Alwullwaschen

4 Tml Walz

den dazu und abkochen.

1 El Wasser

Dazu gießen Darostoffel und

(Mispfen).

Tringulni.

Rosentoffel:

Zubereitung.

50 g Lütten

Rosentoffel züchten, waschen, in Fett

100 Rosentoffel

dämpfen, Malt überstücken, Malt-

25 g. Malt

den auffüllen, Walz dazu, - geben =

$\frac{1}{2}$ l Meffers Reifen und abfurnken
 1 Anl. Holz
 1 Anl. Mischholz.

Geitradeln:

$\frac{1}{2}$ l Gufkerkub
 1 Ei
 1 l ringene. Leödyen
 1 Anl Holz
 1 Meffers. Pfeffer
 1 Pl. gro. Zwinbel
 gutt zinn Leuten

Polzporstoffel.

Gubocetann Gifffreiban.

4 Gifffreiban	<u>züberwidung.</u>	
ndro. Holz, Pfeffer.	Gifff weiffen, mit Holz und	25
1 Zwinbel.	Pfeffer beftromen, mit Zwinbel-	25
ndro. Effig.	pfaben balagen, mit Effig be-	1 Pl.
10 Muffl, 1 Ei,	tröinfeln und reinigen zmit Pfeffer	25
Parinonuffl	lassen. Dann die Zwinbeln mit-	2 l
Leuchfadt.		

ferromu, die Eisenmahl in Mehl, dann in Ei
und zuletzt in Form von Mehl, und in
Feinmehl (Brot) Brot. (Auf mittelgroßes flamm
um ein Viertel Stunde Brot.)

Eisensäure oder Oxid Eisen

4 Loth Eisen

3 l Milch

1 Ei

1. Fe. Salz

Acid. zinkum

Acid. Formicum

zinkum zum Brot zu tun.

zinkum zum Backen

zinkum Salz.

Zubereitung

die Eisenmahl, in Ei-
milch einweichen, formen, in
Feinmehl Brot, mit zink-
um backen, für nachher
nachher mit Feinmehl eingul-

Zwainbalm

25 g. Zink

25 g. Eisen

1 l. Zwainbalm

25 g. Mehl

3 l. Wasser

Zubereitung

gibt mit Zwainbalm dämpfen, Mehl
dazu, Wasser langsam einfüllen
durchkochen und abkühlen.
dazu Honig und Pfeffer zusetzen.

1 Lndl. Salz (Essig,
Fench, Mergel.)

Gulapfe.

½ lb Rindfleisch ohne Knochen

Zubereitung.

40g Fett

fleisch waschen, abtrocknen,

1 Lndl Salz

klopfen, in Stücke schneiden,

1 Messersp. Pfeffer

in feinem Fett anbröunen,

1 El. Zwiebel

Salz und Pfeffer und Zwiebeln

1 El. Mehl

dazu, Mehl anbröunen, mit

¾ l warmes Wasser

Wasser auffüllen, geröstet

1. Leberblatt.

und abgesehen.

Leberblatt.

½ lb (Leber) f. Leberfleisch

Zubereitung.

Salz und Pfeffer

fleisch waschen, trocknen, (el) klopfen,

fett zum Braten

hinzugeben, in feinem Fett anbröunen

¾ l warmes Wasser. -

Braten anbröunen, ¼ l Wasser

½ l Wasser

zugesetzen. Die Fetta wird mit

Knorpel ½ l fettes Öl

Wasser, fettes Öl fertig

1 El. Mehl, 1 Lndl. Salz,

geröstet, durchgeseigt und

1 El. feines Mehl. Mehl.

gut abgesehen.

Groinßpflanzten.

Zubereitung.

7 l Milch
 100g Groinß
 1 Anl Salz
 2 Pfl. Zistern
 1 Maß Lütten.
 1 Anl Pfeffer
 Lütten zum Kochen. Dast yaguffen.

Allen Zistern in einem Topf, gut zu
 wässern und Kochen, in einem Saure
 geben, kalt stellen, kochen, in einem
 pfannen, (so) parieren, kochen, die
 Lütten waschen waschen mit Wasser

Koffkolln.

Zubereitung.

1 Kopf Knipkoll (2 Stk)
 1 Pfund Pfeffer
 1 Stk Pfeffer
 1 Stk Zwiebel
 Pfeffer, Salz,
 1 Anl. Lütten
 1 Ei, 50 g Fett
 1 Pfl. Pfeffer
 1 l Pfeffer

Koffkolln abkochen, abwaschen,
 kochen, die Pfeffer, die Pfeffer
 Pfeffer fein waschen. Von dem
 waschen Zistern einen flüssig-
 keit lassen. Die Pfeffer
 waschen gleichgültig, von dem
 flüssigkeit abgelenkt, zu-
 sammen gewollt, mit einem
 Saure mischen. Man brät
 sie in Fett an, kocht Pfeffer kochen, und kochen in
 Pfeffer waschen.

Geisflorflor

60 g Geisflorflor

Zubereitung

1 1/2 - 2 l Wasser

Geisflorflor, Türringeln und

1 Tnl Salz

Salz mit dem kalten Wasser

1 A. Rohrzucker

auflösen, mit einem Deckel

1 Pfund Süßholz

bedecken, in ein Sieb geben,

Morgens

mit Honig auflösen und ab-

schmecken.

Geizweib

Zubereitung

1/4 lb Süßholz

Süßholz fein zerkleinern, Zucker

1/4 lb Zucker

1 Pfd. Rohrzucker

zugesetzen und kochen, bis

1 Ei, 1 lb Mehl,

das Mehl und gleichmäßig, lang-

1 Pfd. Salz

sam das Mehl und die anderen

1 Pfd. Leinöl

Zutaten ^{auf} das Mehl. In ein Sieb

das eingekochene Sieb legen und decken.

Geizweib

1/4 lb Mehl

1/4 lb Leinöl

Das Mehl selbst zusetzen, wie beim

Speitzgebäck.

Müslgebäck. Die selben Zutaten wie beim Speitzgebäck, dazu kommen 2 Epl. Lorkw.

Leibgebäck.

100 g. Lebkuchen

Zubereitung.

80 g Zucker

Einfaches Rührteig, aus-

1 weiches Ei, 1 Eiweiß, 1 Ei

1 Ei, 1 Eiweiß

backen.

200 g Mehl

1 Eiweiß zum Aufschlagen

Manteln zum Backen

Lebkuchen für die Lebk.

Obstbrot.

100 Apfel

Zubereitung.

4 Apfelsinen

Das Obst schneiden, ganz klein

100 Semmel

schneiden; mit dem Zucker mischen.

früher

2-3 Epl. Zucker

Königsbrotchen

250 g Butter	<u>Zubereitung</u>
250 g Mehl	Die Butter rührt man
4 Eier	mit 200 g Mehl & Rindern.
2 abgemessenen Zitronen	Eigelb und Zucker sind
250 g feines Zucker	schönlich gerührt und das
150 g Weinstein	übrige Teig und das Eiweiß
1 Löffel Rind	löffelweise zugeben,
1 Teelöffel Backpulver	zuletzt die mit Mehl ver-
weinen Weinstein, abgemessenen Zitronen, Rind u.	weinen Weinstein, abgemessenen Zitronen, Rind u.
Backpulver. Gut durchkneten und in einem Back-	form oder Springform ca. 60-70 Minuten backen.

Wassermelbrotchen.

2 * Mehl	<u>Zubereitung.</u>
7 * Butter	Die Hälfte des Teiges mit 2-3 Tei-
100 g Zucker	löffel Wasser vermischen, das sollen
2 P. Vanillezucker	und dunklen Teig zu zwei gleich
u. 1 Ei zum Teig	großen und gleich dicken Platten
verarbeiten.	verrollen, verformen, das
dunklen Teig oben, das ^{ganze} zu einem nicht zu dicken	

Rollen anfüllen und einige Zeit kochend lassen. Mit
schwarzen Pfeffer schneiden man gleichmäßig dicke
Scheiben, legt sie auf ein gut befeuchtetes Blech und backt
in gut vorerhitztem Ofen bei 180°C und unterem
Deckel bei kleiner Flamme, ca. 10. bei mäßiger
Hitze.

Milchplätzchen.

- 3/4 kg Butter
- 7 kg süßen Mandeln
- 1 kg Puderzucker
- 3 Liter Eigelb schlagen

Vanilleplätzchen

- 1/2 l saures Rahm
- 2 Liter
- 1/2 kg Butter
- 7 kg Mehl
- 150 g Zucker

Milchbrot

- 2 Liter, 125 g Puderzucker, 200 g Milch, 7 kg Roggen,
- 125 g Mehl,

3. Eier und Zucker rühren, dann die geschlagenen
 Eiweißmassen, Rosinen und zum Schluss das Mehl, mit
 nassen Händen Holzgel formen (Lang u. Pfund),
 dunkelrot gut färbem, füllig als backen, warm in
 feingewirbte Honigseife schneiden.

Requisit - Brot

- 1 lb Mehl
- 1/2 lb z. Zucker
- 2 lb Feinmehl
- 3 lb Sackmehl
- 4 Eier
- 1 P. Malzkegelfutter
- 1/2 lb ganze Mandeln

Leinöl

200 g Leinöl, 200 g Zucker, 4 Eier, 1 lb Mehl, 1/2 lb Rosinen,
 1/2 lb Feinmehl, 1/2 lb Zitronat, 1 P. Leinölkegelfutter. 1-1 1/2 D. Leinöl
 keffern.

Leinölkegelfutter

1 lb Leinöl, 250 g Zucker, 3 Eier, 1 lb Mehl 1 P. Leinölkegelfutter, 1 lb
 Rosinen, 1 lb Mandeln, 1 D. Leinölkegelfutter.

Opusculum

1 lb Butter gut geschmolzen, 1 lb Dampfzucker, 1 lb Vanillin,
 1 lb Schokolade, 4 Eier, 20 pf Zitronat grob geschnitten,
 1 Anl. gepulverten Melken, 1 Anl. Zimmt, 1 Lorbeerzweig,
 1 lb Pfefferminz, 1 lb Mandeln, Saft eines halben Zitronen,
 Zitronen u. Apfel saures saft fein geschnitten, 1 lb Mehl,
 1 Anl. doppelt kochendes Wasser in einem Topf
 mit feinem Mehl aufgelöst und durchgeschleift,
 kochzeit 1 1/2 St. Gut u. 5 Pf Pfeffer Dampfzucker, 1 Eiweiß
 Saft eines halben Zitronen geschleift bis es weiß ist,
 dann kocht man es mit dem Mehl über dem
 Feuer.

Lebkuchen

1 lb Mehl, 7 lb Zucker, 8 Eier, Röm-Aroma u. Zitronen
 abreiben 4 Eiweiß u. Zucker schaumig rühren, dann
 Löffelweise Mehl u. Eigelb dazu. zum Abfließen Pfefferminz.

Ärnlmüt

3-4 Lünd
50 g Fett
Kuchenauffens
Kolz ü Puffens
1 1/2 t Kuchentoffel

Zwickbullen

300 g Gefarhten
Kolz, Puffens, Zwickbullen
1 altes Bröckchen
1 Ei, 50 g Fett

Roubovonsgrinß mit Vanillenföß

1 1/2 t Roubovons
100 g Zuckers
30 g Grinß ü Eifenn
1 l Milch
1 g Vanille
1 Ei gelb
1 Epl Zuckers
1 tmal Rörten

Gefüllter Bisping.

1 1/2 t Bisping, Kuchenauffens, 250 Gefarhten, 1 Ei, 1 Zwick-
bul, 1 altes Bröckchen, Ganssüß, 50 g Fett, 1 Epl Milch.

Kalzkarstoffel.

1 1/2 t - 2 t

Gefüllter Pfannkuchen.

1 t Obst, 2 Epl. Zuckers, 1 t. Zimt, Kuchenauffens.

Härlmüs. Zubereitung

Das Härlmüs wird vom Leibe entfernt, gewaschen, geschnitten, gewellt u. abgekocht, dann wird es mit warmem Lorbeerwasser, Salz u. Pfeffer gewürzt. Die Lorbeerblätter gewürzt, klüngen stampft, mit dem Härlmüs durcheinander gewischt.

Geißkollan. Zubereitung

Das gezeichnete wird mit Salz, Pfeffer, Zwiebeln, ein wenig geröstetes Brotchen u. 1 Ei durcheinander gemischt, in kleine Kugeln geformt u. in heißem Fett 10 Minuten gebräunt.

Rouboberwein mit Vanillesoda Zubereitung

Das Rouboberwein wird fein gewaschen, geschnitten u. abgekocht, Obst mit Zucker gewürzt. Dann den Wein hinzü u. fischen hinzü.

Die Milch wird mit Zucker zum Kochen gebracht, die Hühner vermischt, hinzugeben und unter Rühren in dem heißen aufkochen lassen, zuletzt Vanille u. Zucker hinzü.

Gefüllte Weinung Zubereitung

Lochblättern ablösen, waschen, abwaschen abspülen
von dem anderen Zutatennimm Schleifpapier feinstkörnig
die Blätter waschen gründlich, von dem Schleifpapier
abspülen, zusammen gewickelt, mit einem Saft
einwickeln. Man brät sie in Fett an, damit Mehl
über u. schmeckt in Wasser gar.

Gefüllte Pfannkuchen Zubereitung.

Das Obst was mit Zucker etwas Wasser und Zimt
gewaschen, in eine Glaspfanne gefüllt u. kalt
gefällt.

1) Weisse Topfgerichte. (Weisse Ster)

1/2 u Weinung, 1 u Kartoffeln, 1 u. Pellweizen, 1/2 u Gammelfleisch
fleisch, Salz, Pfeffer, 2 l Schweinefleisch

2) Spanische Suppe

200g Rindfleisch, 200g Gammelfleisch, 2 u Kartoffeln, 2. Zwiebeln
in 10 g ^{frisch} Sumpfen, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, 2 l
Schweinefleisch. Zutaten.

3) Fingerringe flüssig.

2 a Dindflüssig, 2^{te} Eisenflüssig, 30 g Fett, 2 Mäggen, 1^{te} Porzellan, 1^{te} Eisenpulver, 1^{te} Kalkstein, Pfeffer, Salz, 7 l Essig.
Maffas. (3 H. Aufzeit)

4) Lindes Gips (Gips füttern)

200 g weiß. Leinwand od. 1^{te} Gips Leinwand, 200 g Leinwand od. 2^{te} Eisen flüssig, 1^{te} Eisenpulver, 2^{te} (Leinwand) Mäggen, 4) Öl, Salz in Pfeffer, (1 Pfl. Essig.)

5) Arbeitsmittel mit Eisenflüssig Eisenpulver.

1^{te} 4^{te} Arbeitsmittel, 2^{te} Eisenflüssig, Salz, Pfeffer, 1^{te} Eisenpulver.

Zubereitung von 1. 2. 3. 4. 5.

Das flüssig wird in Stücke geschnitten, in Porzellan Maffas mit Salz und Pfeffer gesiebt, die anderen Zutaten geschnitten gemischt und auf feingebunden. 2 H. Aufzeit.

opt. No.

Arbeitsmittel mit Eisenflüssig.

1^{te} 4^{te} Arbeitsmittel, 2^{te} Eisenflüssig, Salz, Pfeffer, Maffas.
Zubereitung.

Das Arbeitsmittel wird abgewischt, mit Maffas flüssig

Walz, und Pflaster zerhackt.

Schwefelwasser.

1 1/2 lb Schwefel, Walz, 10 g. Lutter, 1/4 l Milch.

Zubereitung.

Die Schwefel mit Walz u. Pflaster zerhacken, Pflaster
verfüllen, mit Lutter und Milch stampfen.

Schwefelwasser.

40 g Zink, 2 Eßl Wasser, 1/4 l Milch, 2, Ligall, 30 g. Zink,
Walz, 3 Blatt Galatium, 2 Finowiß.

Zubereitung.

Zink mit Wasser brühen, wenn feine nehm und
Milch hinzü füllen, Ligall und Zink weißes und weiß
hinzü geben, zum Kochen bringen und Galatium, das
vorher in kaltes Wasser gulegt worden hinzü geben
und zuletzt den Finowiß.

Linumfüßer

150 g Linum
1 1/2 l Wasser
Düppungsein
1/2 lb Schwefel

1/4 lb Mastwurst
Gemeinzu

Zubereitung.

Die Linum ansetzen, weißer,
mit kaltem Wasser u.
Gemeinzu Düppungsein auf
setzen, wenn die Schwefel
u. zuletzt die Mastwurst hinzü
kocht 1-1 1/2 Stunden.

Vanilla Saucen

Zubereitung.

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

Die Milch mit Vanille zum Kochen

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

bringen, Zucker u. Eiweiß zu Kochen

2 Eiweiß

pflegen. Die Milch davor ~~vermischen~~

10g Zucker

winden auf feine feine setzen, dann

6 Loth Gallatin

Gallatin u. Eiweiß hinzü.

2 Eiweiß.

Zuckerkatzen (Müchbrot)

Zweizugbrot.

1 lb Mehl

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

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

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

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

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

2-3 Eier

1 Ei

Gewürze u. S. Mm

Gewürze (Zitronen, Vanille)

1 Eiweiß

1 g Salz.

Zubereitung. (Müchbrot)

Die Butter wird zerweicht, dann nehmend Zucker, Eier, Mehl und Hinzü Gewürze hinzü, durchrollen, auf feine auf einen gefalteten Pfanne geben, bei Mittelfitze hellbraun backen.

Vanille-Ingwerzucker. (Rüchzig.)

$\frac{1}{4}$ lb Butter, $\frac{1}{2}$ lb Zucker, 1 Ei, Vanille Zucker, $\frac{1}{2}$ lb Mehl,

Swastoffeln, 1 kcal. Rinn.

Enelinne Brot

1 lb Mehl

1 lb Zirkon

7 lb Zucker

150-250g Mandeln

3-5 Eier

1 Messerspitze Zimt

1 " Nulknopfform

1 " Nulkn

Zubereitung. (Aufschlag) 50g

Die Zutaten werden zusammen

vermischt. Das Teig wird

rollt, auf eine gefettete

Decke geben u. in

Formen, besetzt mit Zirkon

Eierweiß bestreuen. Dann in

kleine Stücke schneiden. Die

Teigstücke werden

weiche wie Enelinne Brot

zubereiten.

Rotkohl.

1 1/2 lb Rotkohl

1 lb Feiner Apfel

Gewürze

(Salz, Pfeffer,

1-2 Nulkn, Zirkon,

50g. Fett)

Zubereitung.

Rotkohl geschnitten, gedämpft,

neues Mehl + Fett in den

Topf, den Rotkohl hinein, mit

Äpfel, Salz, Pfeffer, Nulkn,

Zirkon und Fett so zubereiten.

Tränenwasser

Zubereitung

50g Fett
flüssig
Holz, Zinseln,
Kupfer
Lobensblatt
Korndick Wasser
in Essig

Das flüssig wird in ein Tag vor-
her in Essig gelöst, mit Zins-
eln, Kupfer und Lobensblatt.
Das flüssig wird abgetrocknet, in
Zinseln Fett verarbeitet, dann
in dem Essig gegeben. 2 H.
Zugzeit.

Seesackelkloß

Zubereitung

20 g Seesackel
2 Epl. Seesackelmasse
1 Epl. Holz.
Kno. Mischk
1 Ei
25g Lüttich
1 Seesackel in Wasser
Koch. Holzwasser.
Darin 8-10 Min. ziehen lassen

Seesackelkloß geben, für
Zellen,reiben, mit dem
Zinseln Zinseln
unengen, in Seesackel
Die größten Seesackel-
kloß in die Seesackel
Zinseln geben, in Korndick
Holzwasser 8-10 Min. ziehen
lassen. Die Seesackelkloß
Zugzeit geben.

1/4 H.

Brotkugeln

Einfaches Rezept.

Zubereitung.

250 g Zirkon
4 Eier
2 Prkt. Vanille
100 Mehl
100 Mehlsp. Brotz.

Zirkon und Eier mindestens 20 Min.
rühren, die übrigen Zutaten hinz.
zu, 1 zubereiteter Teig anrollen,
abstreifen, kugeln.

1. Brotkristall Plätzchen.

Zubereitung

3 Eier
150 g Zirkon
Vanille
200 g Mehl
12 ml Brotzucker
etwas Milch

Eier und Zirkon Teig sorgfältig
gerührt, die übrigen Zutaten
hinzü. Teig mit einem Knüttel auf
das Backblech legen, kugeln.

2. Brotkristall Plätzchen

Zubereitung.

90 g Fett
3 Eier
200 g Zirkon
600 g Mehl
1/2 l Milch, 1 P. Brotzucker, beliebiges Gewürz.

Rüfeln zum anrollen für.
kugeln, formen abstreifen,
kugeln.

Lebkuchenkränze $\frac{1}{2}$ Pfund

100g Mandeln

200g gelbes Gewürz zürken

2-3 Figeln

Vanille zürken

25g. gewürztes zürken Schokolade für 8 mit Schokolade über-

ziehen

5g Lebkuchens

Zubereitung.

zürken gut waschen, dann
mandeln kochen lassen, flach
drücken, (alle 10 Zent.) ein mal

einmal kochen. Dann

mit Schokolade über-

ziehen

Lebkuchen.Zubereitung

3 Eiers

Vanille zürken

100g zürken

2 E. Mehl

10 gewürz. Lebkuchens

Eier zu Schnee schlagen, mit zürken
und Mehl einmal kochen. Dann

einmal kochen und

die übrigen Mehl über die

einmal kochen, einmal

einmal kochen und

einmal kochen.

Schokolade.

150g Schokolade, 2 Eier, 1 Mehlspitze kochen, 1 Zent. zürken,

250g zürken, 150g Mandeln od. Mehl, 375g Mehl, $\frac{1}{2}$ Zent.

Leuchtzylinder.

Zübrückung.

Rüfelnig festschallen anbreiten, mit Wasser,
gelbbraun leuchten.

Werkzeug.

Zübrückung.

2. Eisenst.

Eisenst., zürten feinigt wässern

125 g f. zürten

ymalben Mandeln od. d. gl.

150 g Mandeln, Rüf od. Erbsenflöhen. Dazu. Mit Salz wäss

selbst klein driesen geben

nur ganz ymang niefstern

Leuchten

Zübrückung.

20 Mess

die vorhanden zürten über die

75 g Haselnüsse

ymilfsten geben. Dann langu im

Wass. Niesker, Niesker

hiefzig kunden. Dann nötig

Zink, Niesung und Erbsen

100 g Gung

100 g zürten

50 g Salz

wässern, mit 1 Ei Wasser, 2 p. Leucht. zürten

zylinder zürten. anbreiten,

wässern und leuchten.

Honigkuchen.

375g Mehl
 30g Zitronat
 40-50g Mandeln
 Zimt, Nulken
 Zitronenöl
 das ganze bis
 in fein gemischt
 40g Fett od. Öl

Zubereitung.
 in einem Saft
 in einem Springform 2 St. backen lassen.

250g Honig
 125g Zucker
 3g Gips
 1g Pfeffer
 1g Rosinen
 1 Epl. Milch
 1 Ei.

Ögelfkuchen od. Zitronenbrot.
 3 Tassen Mehl, 3 Epl. Butter,
 4 Epl. Milch, 3 Epl. Zucker, 1g Salz.
 Teig ausrollen 1 1/2 - 2 cm Ögelflein
 in Pfeffer u. Zucker u. Rosinen
 gemischt über den Teig geben.
 30-40 Min. backen. Süßlich u. gut

Rüdding | Rüdding

Loeffnermann. 125 g Lüttno wüßt man 125 g. f. Zirkon
und 4 Figulben 20 bis 25 Minuten. Inzwischen löst man
6 Blatt weißer Gelatine in etwas kochendem Wasser
vollständig auf und mischt sie mit $\frac{1}{8}$ l Wasser zu
Löffner, gibt beides zu der eingeweichten Masse
und pflegt, bis es aufsteigt und zu werden. Dann
wüßt man schnell den Löffner durch und
hält die Löffner bis zum Gelingen wüßt halt.

Zirkon - Löffner: 9 Blatt Gelatine, $\frac{1}{4}$ l Wasser
Wasser, 3 Figulben, 6 Epl. Zirkon, Löffner und Löffner
Zirkon und Löffner zu Löffner pflegen.

Züngen.

Die Züngen wird in Wasser 0,2 l. In Löffner, mit Salz
und etwas Palmöl. Von der Löffner wird man Züngen
Züngen, etwas Lüttno, Löffner und die Löffner von
der Züngen, man halten Züngen, etwas Löffner und
Löffner, zuletzt ein Figulb. Die Züngen wird abge-
zogen und in Löffner zu pflegen. Dann in die
Züngen gelöst.

Elmunkoff.

Zubereitung

1 Tropf Elmunkoff
1 Pfund des Holzsaftes
30 g Fett
1 Eßl. Mehl
Holz Rüstkohle
1 Figalb.

Den Elmunkoff vor dem Aufkochen, dem
dem Elmunkoff ins Holzsaftes setzen
und 20 Min. in Aufkochen
Holzsaftes ganz kochen
Holländische Topf.
Das Mehl wird in heißem Fett hellgelb
gebräunt, Holz und Rüstkohle hinzü, zu-
letzt das Figalb.

Waldbrombeere-Kaffee

Zubereitung.

2 Eßl. Mehl
30 g Fett
1 Kl. Zwiebel
40 g Mehl
Holz und Kirschenholzsaft

Das Mehl wird in heißem Fett
gebräunt, mit Zwiebeln und Holz,
etwas Wasser hinzü pfütten,
1 1/2 St. kochen, zuletzt das Kirschen-
holzsaft hinzü.

Milchreis mit Eiskolaumtopf

Zubereitung

115 g Reis
2 l Milch
1 Pf. Holz
1 Orange Bonillen
60 g Zucker
15 g Eiskolaum

Mit kaltem Wasser wird das Reis
langsam kochen, abgeseigt, in
Milch mit dem Orangenzin ^{und Zucker} geseigt
Eiskolaumtopf. Zubereitung.

65g Zucker

Die Pflanzstoffe werden in der Milch aufgelöst =

1/4 l. Milch

löst, dann Zucker hinzü, die Klängepflanzstoffe

1 Tml. Biersaure

aus dem Mundeln und zuletz mit Biersaure

25g Mandeln

aus dem Mundeln. Diese Stoffe werden über dem

Breis gegeben

Breimischung

7 l Wasser

Zubereitung.

4 l Brinn

Das Wasser wird mit Brinn, zinksaurem

30g Zinksaure

Salz und zinksaure zum Sieden gebracht,

1. Zinksaurepulver

das zinksaure Mandeln

1 Tm. Salz

hinzü, verfahren und zuletz das

1 Ei (Eiweiß)

Ei und Eiweiß.

1 Epl Mandeln

Makroonin Auflauf.

150g Makroonin

Zubereitung.

Wasser, Salz

Die Mandeln zerhacken und in Wasser

100g Eiern

Das Salzwasser 20 Min. vor dem Sieden

1 Ei, Rospol, od. gemahlenes Ei

Die Auflaufform mit Butter

od. gemahlenes Ei

ausstreuen, das Eiern in

50g Butter

Minuten kochen, dann Eiern

lyg: die Rindeln und Einkan hinein, Lüttnopflöckchen und
 ygsf: zwoibeln Söfz ~~ab~~ ~~der~~ ~~Ston~~ ~~und~~ 10 Min. über-
 bar Kan.

Tomaten-Zinken

- 30 g. Fett
- " Mehl
- 1 Kl. zwoibeln
- 2 l Waffne
- Polz
- 1 Hand. Tomatenmark.

Zubereitung.

Fett mit Mehl und zwoibeln Zin-
 kan, mehl und ^{Waffne} Waffne hinzü pfütten
 Polz und Tomatenmark hinzü und
 aufkochen.

Giftenfluss mit Veinokroonit.

- 1 1/2 - 2 lb Gifz (Küllgifz, Soblian, Rodbouff)
- 1 lb Veinokroonit
- Fett, zwoibeln
- 2 Hand. Koffalgüronen
- Lüttno, Polz
- ganc. Söfz

Zubereitung.

Zinoff Veinokroonit giffstzen
 und ganc kochen. Das Gifz wird
 aufhütet, mitgweidat, in Rinken
 gaffnit ⁱⁿ ganc kochen. Ein Oisflonit
 form mit Lüttno und Honig, ⁱⁿ
 pfistnerisa Söonit und Gifz

einfüllen, oben und unten Gifz Veinokroonit, als zwoi-
 pfun pfist form man 2 Hand. Koffalgüronen aufman.

Oben drauf geschmolzenes Lütten, etwas Trummelung,
gemeinlich Säfte, im gut geschützten Ofen 2 St. kochen.

Wirkung giftiger Stoffe.

2 St. Pfeffer

Zubereitung

1 1/2 St. Gift (Pfeffer)

Das Gift wird geschmolzen, mit

2 Zitronen

Salz und Zitronen eingeweicht,

Lütten, Zwiebeln

Lütten, Riggungsein, Zwiebeln

Riggungsein,

Dünsten, mit einem feinen Sieb

Dallwein, Möhren

Pfeffer gegeben, die in feiner

1 Porion Eisenpulver in Eisen

bezugnehmenden Eisenpulver

geschüttelt, 1 Glas Wasser.

Darüber, das Gift dazu und

1 Glas Wasser, den Resten zu-

dünsten, oder in einem kleinen

Topf.

Giftkochen. (Von Rotkochen.)

Wasser, Gmüsing,

Zubereitung.

Salz, Zitronen

Wasser wird mit dem Gmüsing ge-

füllt die Töpfe

weicht, Giftkochen in Töpfen geschüttelt.

50 g Gold

und in dem Porion Wasser 10-15 M.

2 Pfl. Öl

zusammen kochen, nicht kochen. Gold, Zwi-

1 lb. Zwiebel
 2-3 flüßigkeit, Gipsbrühe
 Milch od. Tafel
 vno. Mangygenweizen und
 mit Gammeln.
 in den
 abzu

bein dämpfen, dazu mit
 Gipsbrühe, abgekochten, etwas
 Milch od. Tafel, als Gammeln geben
 den Gips kalt abgekochten, nicht weiß-
 sein, vorsichtig in die Tüffel
 geben. Dazu reißt man grobes Reis.

Gipsfellen zu klopfen.

1 lb. wird durch die Mörse geseigt, setzt mit Zwiebeln ein-
 schau, mit dem Gips anmengen, dazu etwas Bismutpulver,
 Pulver, Salz, Pfeffer, Weiskalt, Zidron, Milch und Tafel, abzu-
 kochen, noch einmal durch die Mörse geseigt, klopfen
 gefornt, in Form von ^{Salz} ~~ein~~ gegeben, darin zinsen
 lassen, nicht kochen. Dazu zinsen wie schindische Topf
 mit Sappren, vno fringepflanzten Gütern.

Grüne Geringe geben. Dazu eine Saffolpulver

1 lb Gips
 2 fl. Bismutpulver
 Zidron, Salz
 Pulver zum Gehen

Zubereitung

Das Gering wird geformt, mit-
 geätzt und mit Gips, gemischt,
 mit Salz, Zidron einreiben, gesamt
 mit Bismutpulver und Gehen.

Opuskelkollan.

500 g Mehl, 1 Päck. Backpulver, 200 g Zucker, 2 Eier, Zitronensaft
u. 1 Glöckchen. Röm. Alaun, 250 g. Opuskel, 125 Lötter,
125 g Mandeln od. Nüssen, 200-250 Rosinen, 50-75 g Lötter
zum Backen, Puderzucker zum Bestäuben.
Mehl u. Backpulver werden gemischt, auf ein Brett
gestrichelt, in der Mitte eine Vertiefung gemacht, Zucker,
Eier, Zitronensaft hineingegossen u. mit etwas von dem
Mehl zu einem Teige vermischt. Dann gibt man dem
Teige ein Päckchen gemahlenen Opuskel hinzu, die in Stücke
geschnittene kalte Lötter, gewaschene Mandeln u. Rosinen
darüber u. verstreut von der Mitte aus alle Zutaten
schnell zu einem glatten Teig. Man formt einen
Kollan u. legt ihn auf ein Löttergestricheltes Brett.
Vergleich nach dem Backen mit zerhackten Löttern bestreuen
u. mit Puderzucker bestäubt. Der Teig kann auch in
einer Backform gebacken werden. Backz. 60-70 Min.
bei guter Mittelfeige.

Saftkuchen.

3 Eier, 125g. Zucker, 2 Eßl Wasser, 1 Päck. Backp. 125g.

Poppen, einige Tropfen Ess. Lorbeer Zitronen, 250g Aniswurz

65g. Zitronat, 65g Apfelmus.

Zucker, Eier, Wasser feinmig rühren, Lorbeer, Musl u.

Lorbeerölchen hinzü u. zuletzt Zitronat u. Poppen.

Apfelmus zerreiben Honig. 3/4 P. Backzeit.

Waffeln. (Zucker).

2 Eßl Musl, 1 Eßl Zucker, 1g. Zimt, Ölchen u. Saft immer

Zitronen, Rüm, Vanille, Poppenwasser, 8 Eier, 1 Eßl Butter.

Wenn fertig man ihn feig ab u. rollt wieder dünn.

Aniswurz 16 Rollen.

2 Eßl Musl, 4 Eßl Butter, 1 Ei groß Rindfleisch, 1 Eßl Milch,

1-2 Eier, 65g. Gahr, 2 Eßl Zucker, 1 Essigstein u. Poppen,

40 Zitronen u. Rüm, 1/4 Eßl Orangat u. Mandeln. Gieß

Rüm, 1 Zitronenpulver, einige Tropfen Poppenwasser,

1 Messersp. Milchpulver.

Milch od. Mandeln, & Leinöl hinzü, u. zerkleibt das Pulver
von 6. Eine Dose. Man füllt die Masse in eine gutbestrichene
Form u. backt sie 1 Stund. bei kleinem Feuer.

Apfelmehl.

- 1 1/2 lb Apfelmehl, 1. Apfel Dose
- 2 Eigelb, etwas Salz
- 1g Ei 50-60 Mehl
- 16g Zucker,

zuerst zu einem feinen Teig
mengen, aufgeben lassen,
Leinöl formen mit einem
kleinen Löffel, nochmal geben
lassen, (mit Zucker) hangen in
heißem Wasser backen lassen
mit Zucker u. Zimt bestreuen.

Leinöl.

- 1 lb Apfelmehl
- 3 Eigelb
- 1 lb Zucker
- 60g Mehl
- 30g flüssiges Leinöl
- 1. Handvoll Eierchen

Zubereitung: Apfelmehl durchsieben, eine Zitrone
schmeißen lassen, Mehl, Leinöl u. andere Zutaten
zu geben, das Eiweiß erst letztes unterziehen,
in der Springform bei mäßigem Hitze backen.

einige Apfel. Dose
Zitronenpulver etwas Salz, & Leinöl

Kleine Pfannkuchen.

- 2 lb Mehl
- 1 löffel Leinöl
- 3 große Epl zückere
- 1 Vanille
- 60g Rosinen

Zubereitung: Das Mehl wird in ein Sieb gesiebt, mit dem zückeren gut vermischt, die gesiebte Masse auf die Hälfte eines mittelgroßen Pfannkuchens eingewickelt gesiebt. In einem Sieb das Mehl darüber gesiebt u. mit Zuckerzucker bestreut.

Kleine Pfannkuchen.

- 1 1/2 lb weiches Mehl
- 2 Eier
- 1 löffel Salz
- 200-250g Mehl
- 1 löffel Butter od. Milch.

Zubereitung: Mehl mit dem Ei und dem übrigen zückeren zu einem festen Teig verarbeiten, das nicht mehr unter Händen bleibt. Mit Mehl bestreuten Hände gleichmäßige nicht zu dicke Bratlinge formen in einem weichen Tuchmal wälzen und in einem

Sack gold gelb braten. Mit Zucker u. Zimt bestreuen und Apfelmarmelade od. Pflaumen zu Tisch bringen.

Qüenck & Knechtelns old Saffranbröck.

100 Mehl
40 g Gahr
1/2 l Milch
2 Eier

60 g Butter, 1/2 Qüenck, 60 g Zucker
1 Ziebonnspahn, gutt zum Backen.

Zubereitung.

Guttsicht & Gahrballen, alle Zutaten dazu geben
mit heissem wass klein köcheln lassen,
aufgeben lassen, pfanne in gutt backen.

Qüenck & Knechtelns (für 10 Pers.)

1 1/2 Qüenck
" Leinwand
3 Eigelb,
50 g Butter
" Zucker

Zubereitung: Eigelb u. Zucker pfänmig
rühren, Qüenck, die gekochten Leinwand-
Leinwand Leinwand und die übrigen
Zutaten hinzugeben, zuletzt die
Eier, klein wasser köcheln lassen

Mehl auf Leinwand, 3 Eiern. u. in die Pfanne backen.

Honigkuchen für 6 Pers.

1000 g Mehl, 500 flüssiger Honig, wass Leinwand zuck, Melken,
Kamillezucker, 1 P. Salz, zwei Leinwand Leinwand zu einem
Leinwand Teig innig gutknetet. Der Honig wird leicht erwärmt.
Der Teig wird in klein runden Formen gefüllt, die mit
Zucker voll sind. Die Kuchen werden gleich gebacken. Die Formen werden

für 6 Pers. ist das Rezept zu vermindern

bedeutend, ohne gut vorbereitet, unvorbereitet eingeleitet werden
ganz leicht. Ein feiner gelber Lössmagazin ist ein. Jede andere
Formen kann man nachteilig einnehmen. Zunächst können die
Gewebe des Kopfes einzufließen können ist alles verbunden. Wenn jedoch
Gewebe nicht für die Vorbereitung. Es besteht gut und ist die
so nötige Vorbereitung u. ist ein feiner Lössmagazin
ganz. Man kann die Lage verbessern.

Einleitungsplan.

1. 100 g Mehl, 60 g Zucker, etwas Milch, 200 g Zink, 80 g Fett
2. " Einleitungsplan & Milch, weißlich 250 g Zink, 65 g Magnesium, weißl.
Fett, 12.5 g Kaffeebohnen, abgemahlene Zitronenschale, 40 g Zucker (Zucker
mit dem übrigen Milch etwas Salz. Das Einleitungsplan wird hergestellt
mit dem größten Teil der Milch vermischt, durch ein Sieb ge-
wischt u. Fett, Zink, weißl. Zitronenschale zugegeben. Der Zucker
Zucker mit dem übrigen Milch u. einem Teil Mehl u. 1 Teil
Zink zum Zucker gegeben. Das Fett Zucker wird mit
dem fein gemahlten Einleitungsplan. Das größte Gewicht des Mehl zum
einem Teil u. läßt ihn gehen. Dann wird man den Teig mit dem
übrigen Mehl mischt, formt den Ballen, u. läßt ihn noch eingeweicht
2 u. gehen. Durchschnitt 1-12 u. Das Einleitungsplan wird mit zerkleinerten
Lössmagazin u. mit Zucker bestreut.

Monzigeu.

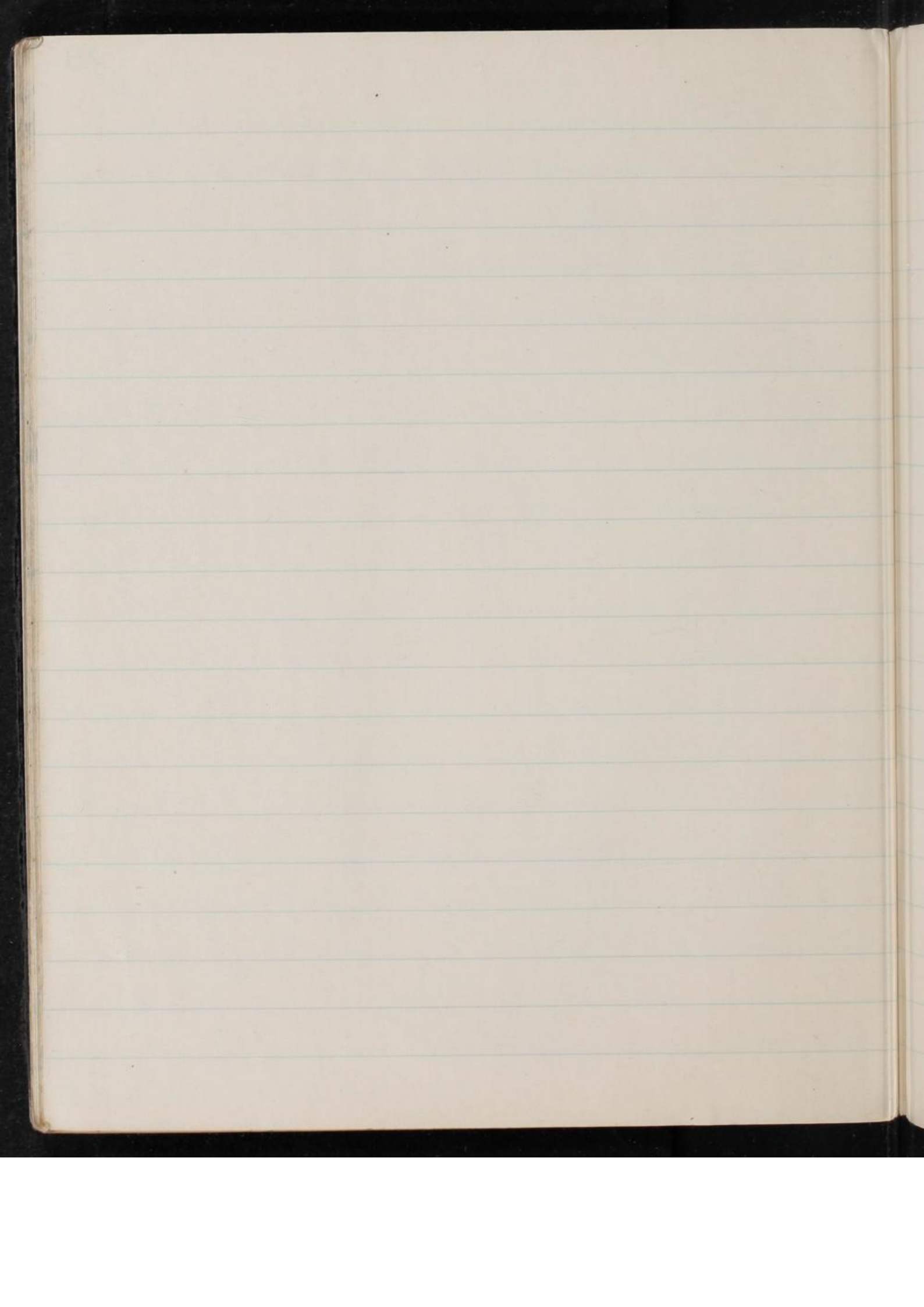
3/4 lb ynd. Surostoffel, 1 lb zürkno, 7 lb Joinsungfl, ninnige
Krogfen Lichmommentöl. 20 Min. warm wüfom ü. 20 Min kold wüfe
Auf balinben Surof Surof wüfzen.

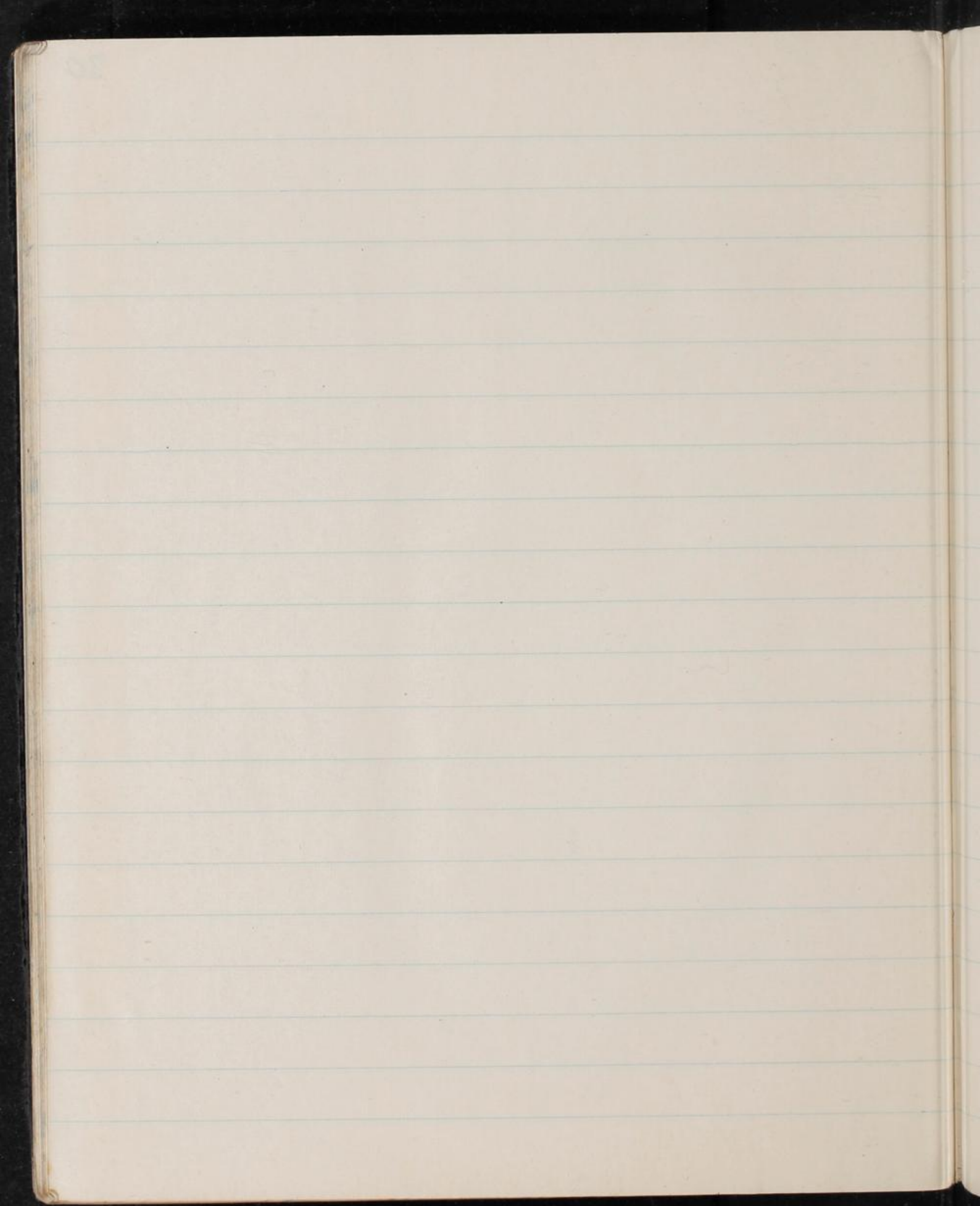
Fisne Künjen. od. Surokroffeln.

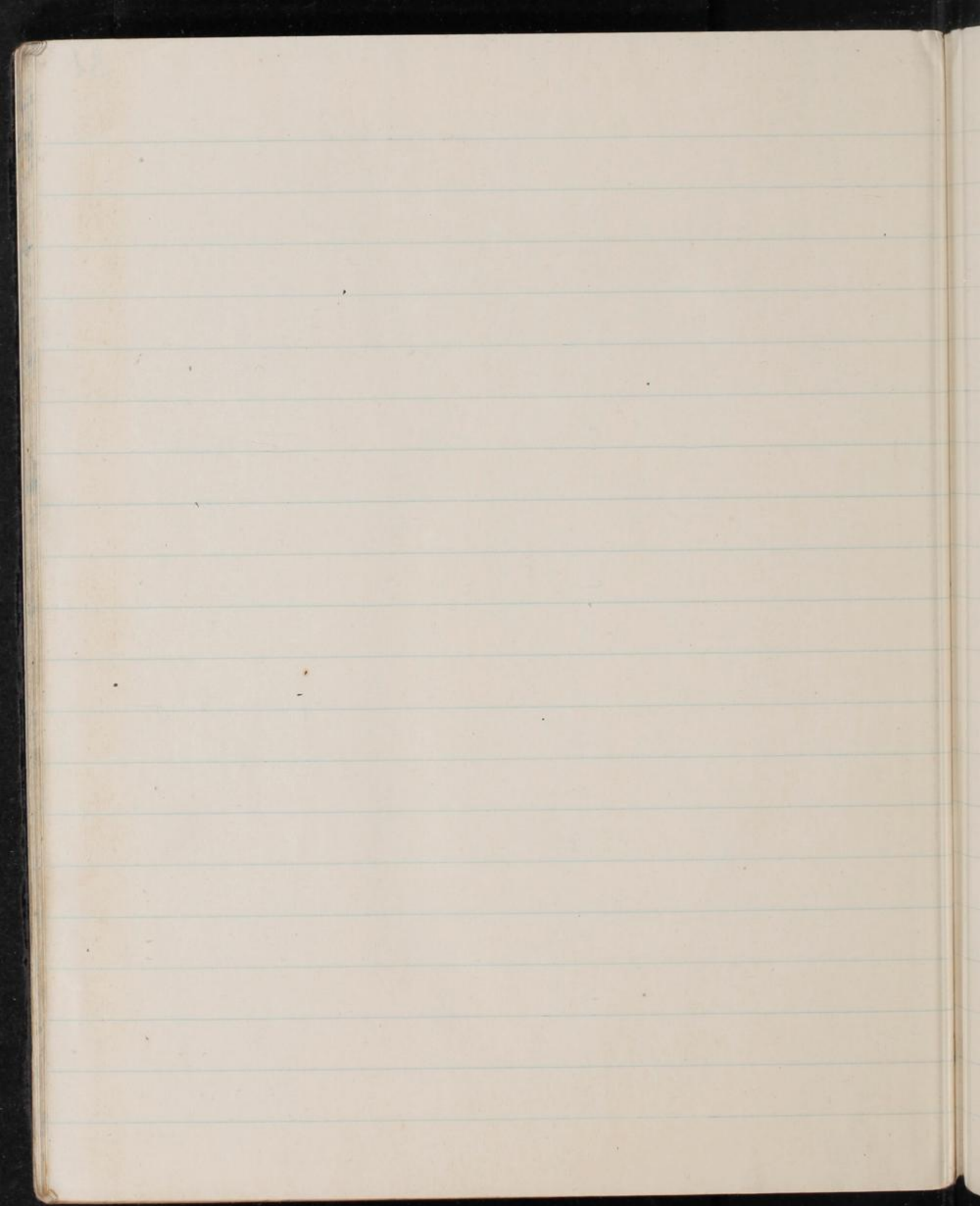
- 125 g Lütke
- 250 g zürkno
- 3-4 Fimo vno. Bulz
- ü. zint ü. Rüm.
- 1 lb Mehl.
- 2 Lml. Lorky.

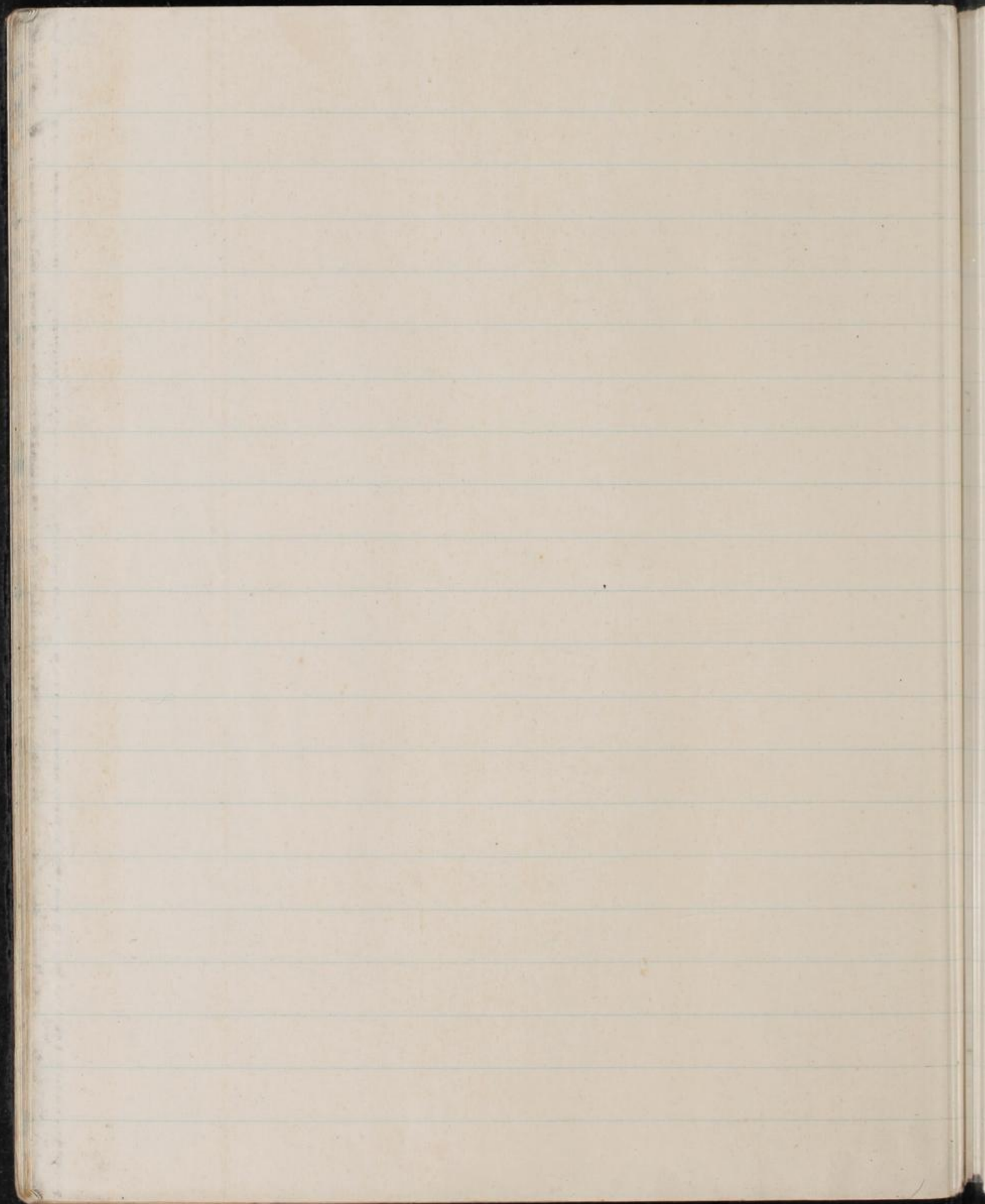
Alnne Lüngeljen fommen, Das Fime
mit wenig Fett ninniben. Die Mehl
auf fuß in ein firdzob Teil follen.

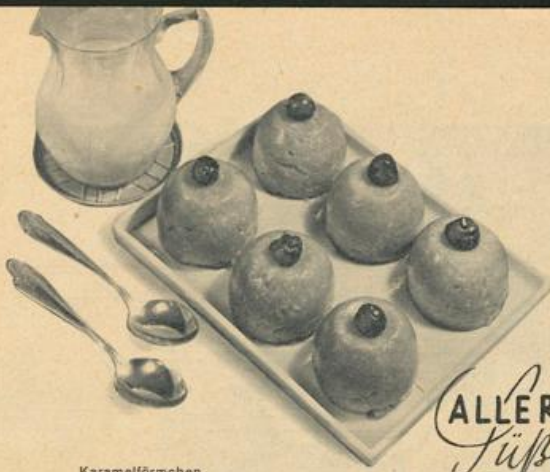
The first part of the paper is devoted to a general
 consideration of the subject. It is shown that the
 results of the experiments are in agreement with
 the theoretical predictions. The following table
 gives the values of the various quantities
 measured. The first column gives the
 values of the angles of incidence, the second
 column gives the values of the angles of
 reflection, and the third column gives the
 values of the angles of refraction. The
 values of the angles of incidence and
 reflection are given in degrees, and the
 values of the angles of refraction are
 given in degrees and minutes. The
 values of the angles of incidence and
 reflection are given to the nearest
 degree, and the values of the angles of
 refraction are given to the nearest
 minute. The values of the angles of
 incidence and reflection are given to
 the nearest degree, and the values of
 the angles of refraction are given to
 the nearest minute. The values of the
 angles of incidence and reflection are
 given to the nearest degree, and the
 values of the angles of refraction are
 given to the nearest minute.











Karamelförmchen.

ALLERLEI Süßes FÜR UNSERE KLEINEN



Fünf Speisen, die ihrem Namen wie auch ihrer Beschaffenheit nach vorwiegend für Kinder erdacht wurden, stellen sich Ihnen heute vor. Namen wie Käthchen-Bananen, Schwarzer Peter, Helga-Speise und Kinderbier klingen sehr verführerisch. Wichtiger als der Name ist aber die Zusammensetzung. Auch Kinder lehnen oft allzu Süßes ab, der kleine Magen ist vielleicht empfindlich und weigert sich, dem Nährwert nach schlecht zusammengestellte Speisen aufzunehmen. Oft ist auch die Zusammensetzung so, daß Kinder, die leicht und rasch an Verdauungsstörungen leiden, den kurzen Genuß bitter büßen müssen.

Bei diesen Kinderspeisen kann das nicht geschehen. Wir greifen einmal das Rezept „Schwarzer Peter“ heraus. Wenn Sie das Rezept durchsehen, finden Sie Backpflaumen und Schokolade darin enthalten. Sollte die Schokolade oder der Kakao stöpseln, so heben die Backpflaumen diese Wirkung auf. Für Kinder, die Schokoladenspeisen schlecht vertragen, wäre „Schwarzer Peter“ gerade das rechte. „Kinderbier“ ist eine sehr nahrhafte Speise. Und wie strahlt das Kleine, wenn es genau wie die Großen Bier mit Schaum im Glase hat. Diejenigen aber, die etwas Pikantes lieben und leuchtende Farben dazu, werden sich sicher das Bäuchlein begeistert reiben, wenn sie erst einmal Helga-Speise oder Käthchen-Bananen gegessen haben.

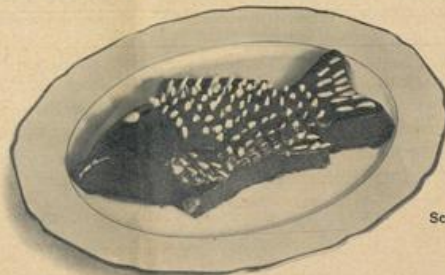
Schwarzer Peter

250 g Backpflaumen werden gut gewaschen und am Abend vor dem Gebrauch eingeweicht. Im Weichwasser kocht man sie am anderen Morgen mit Zucker und etwas Zimt gar, füllt die Pflaumen in ein Sieb, entfernt nach dem Abtropfen des Saftes die Kerne, schneidet das Pflaumenfleisch klein und läßt indessen den Pflaumensaft, den man bis zu ½ Liter mit Wasser verdünnt hat, aufkochen. Man fügt etwa 100 g Schokolade oder drei Eßlöffel Kakao hinzu (die Schokolade wird gerieben, der Kakao mit der gleichen Menge Zucker vermischt und mit Wasser angerührt) und dickt mit 80 bis 100 g Perlsago. Wer Perlsago

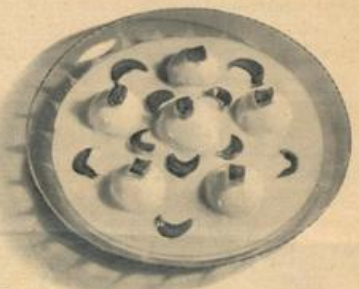


Kinderbier.

nicht mag, kann ebensogut mit Grieß oder Kartoffelmehl bindig machen. Zuletzt kommen die gewiegten Pflaumen und der Saft einer ganzen Zitrone und, wenn nötig, noch etwas Zucker daran. Wie jeder Pudding kommt die Masse in eine ausgespülte Form; ist die Form jedoch aus Steingut oder Porzellan, muß sie vor dem Stürzen 10 Minuten in heißes Wasser gestellt werden. Verziert wird die Speise mit Nüssen oder Mandeln.



Schwarzer Peter.



Helga-Speise.

Kinderbier

250 g Zucker, 65 g geriebene Schokolade, ½ Liter Milch, ein Eigelb, ein kleiner Löffel Stärkemehl und noch etwas Vanille. Die Schokolade muß in der Milch zergehen, alle anderen Zutaten werden dazugegeben und die Masse auf dem Feuer geschlagen, bis die Creme dick wird. Kalt geführt, wird sie in kleine Biergläser eingefüllt und erhält als Schaum eine dicke Vanillecreme oder — wenn man hat — Schlagsahne.

Käthchen-Bananen

Die Bananen werden geschält, der Länge nach halbiert und mit rotem Gelee, das man sich aus Fruchtsaft, mit Gelatine gestift, oder aus käuflichem Geleespulver herstellen kann, überzogen. Es ist anzuraten, das Gelee erst in einer Schüssel etwas andicken zu lassen, ehe man es über die Bananen gibt. Wer es kann, mag auch hierzu noch Vanilletunke oder -creme reichen, doch schmeckt die Speise auch ohne Beigabe gut.

Helga-Speise

In eine Glasschale werden kleine Makronen gelegt und mit Fruchtsaft, dem ein paar Tropfen Rum beigelegt wurden, beträufelt. Auf jede Makrone (es können auch Haferflockenplätzchen sein) legt man einen halben eingemachten Pfirsich. Gedörnte, geweihte, kurz aufgekochte Pfirsiche lassen sich auch dazu ausnutzen. Das Ganze wird mit einer erkalteten Vanillecreme überzogen und kann zuletzt mit Geleesternen verziert werden. Die Geleesterne

stellt man sich aus Fruchtsaft her, den man aufkochen läßt, vom Feuer zieht und mit roter Gelatine dickt (auf ¼ Liter vier Blatt). Man gießt ihn auf einen flachen Teller und schneidet sich später Würfel oder Sternchen daraus.



Käthchen-Bananen.

Karamelförmchen

75 g Zucker mit einem Eßlöffel Wasser unter Rühren bräunen, ½ Liter Milch und eine Prise Salz dazugeben, aufkochen lassen, 50 g Kartoffelmehl mit einem Eigelb und wenig kalter Milch glattrühren und in die kochende Flüssigkeit gießen. Einmal aufkochen, vom Feuer nehmen, das steif geschlagene Eiweiß unterziehen und in kleine, kalt umspülte Förmchen füllen. Nach dem Erkalten stürzen, mit Makronen oder Geleefrüchten belegen und eine Vanilletunke nebenbei reichen.

Drei leckere Torten

FÜR DEN SONNTAGNACHMITTAG

Liebe Freunde kommen zu einem Plauderstündchen. Sie sollen nett aufgenommen werden, ohne daß es viel kostet. Überhaupt sollte jedes Zuviel, das irgendwie nach Aufwand aussieht, immer vermieden werden. Unsere drei Torten, deren Bereitung wir heute angeben, erfüllen alle gewünschten Bedingungen. Alle drei haben kein Fett nötig, und die Nußtorte braucht sogar kein einziges Ei. Außerdem wird dem Gaumen einmal ein anderer Geschmack geboten, und — das schätzt die Hausfrau besonders — die Herstellung nimmt nicht allzuviel Zeit in Anspruch.



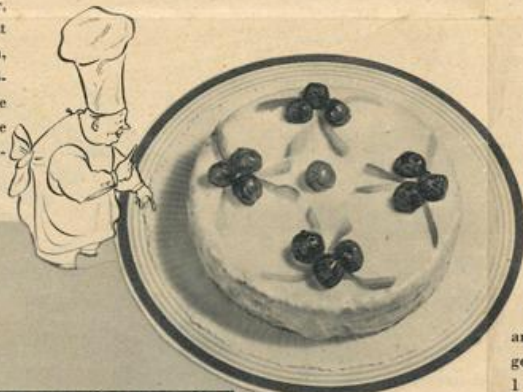
Nußtorte.

Nußtorte

Drei Tassen Milch, drei Tassen geriebene Nüsse, drei Tassen Grieß, zwei Tassen geriebener Zwieback, knapp drei Tassen Zucker (je nach Geschmack), andert-halb Paket Backpulver werden gut vermischt, in die gefettete Tortenform gefüllt und 1 Stunde bei mäßiger Hitze gebacken. Erkalte überzieht man die Torte mit Zuckerguß und verziert sie mit Walnußhälften.

Kartoffeltorte

Zutaten: 125 g Zucker, ein Ei, 250 g kalt geriebene Pellkartoffeln, 50 g Grieß, ein Eß-löffel Zitronensaft, eine Prise Salz, eine halbe abgeriebene Zitronen-



Kartoffeltorte.



schale, sechs bittere Mandeln oder etwas Mandelöl, ein Eßlöffel Arrak, ein halbes Paket Backpulver, 125 g Aprikosenmarmelade zum Füllen. Zucker und Ei werden tüchtig geschlagen, dann Kartoffeln, Grieß, geschmackgebende Zutaten und zum Schluß Arrak und Backpulver beimengen. Der Teig muß ziemlich weich sein. Er wird in kleiner Springform bei Mittelhitze ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunde abgebacken. Nach dem Abkühlen schneidet man die Torte auf und füllt sie mit Marmelade.

Buttermilchtorte

300 g Zucker, mit etwas Wasser angefeuchtet, bräunen, immer unter Rühren, $\frac{1}{4}$ Liter Buttermilch dazugeben, aufkochen und erkalten lassen. Drei Eigelb recht schaumig rühren, eine kleine Tasse Apfelelee, Blaubeer- oder Kirschmarmelade und Zitronensaft dazurühren. 500 g Mehl langsam mit der Buttermilchmasse



Buttermilchtorte.

aarrühren. Einen Teelöffel Zimt und einen Teelöffel Natron nebst dem steif geschlagenen Schnee daruntergeben. In eine gefettete Form füllen und etwa 1 Stunde backen lassen. Die Torte mit einer Glasur oder einem Schokoladenguß überziehen und mit Mandeln belegen.

AUS ALT - WIRD NEU!

- 1 Die Kaffeedecke ist längst dahin, aber die Mundtücher liegen noch wenig gebraucht im Schrank. Wir wollen sie wie gestickte Quadrate behandeln, mit Klöppeleinsatz aneinanderbringen oder gar mit lustigem bunten Garn zusammenhäkeln. Ringsherum kommt ebenfalls Klöppel- oder Häkelspitze, und wir haben eine wunderhübsche kleine Mitteldecke, die uns noch lange Zeit erfreut.
- 2 Das Tischtuch ist zerrissen — hauptsächlich in der Mitte. Die Ränder sind noch gut. Die breiten Bahnen ergeben, sauber gesäumt, feine Plättbrettbezüge, oder sie werden zu kleinen Tablettdeckchen aufgeschnitten, die farbig umhäkelt recht nett aussehen. Auch Frühstück- und Brotbeutel lassen sich daraus arbeiten. Und gefallen Ihnen diese Vorschläge alle nicht, so raten wir zuletzt noch, für den Haus-

- herrn daraus kleine Rasiertücher zu arbeiten. Sie sind weich und machen sich darum bei ihm rasch beliebt.
- 3 Barchentbetttücher oder -bezüge sind auch nicht unzerreißbar. Die guten Stücke werden herausgeschnitten, umhäkelt und als Bohner- und Putztücher für die Küche ausgenutzt. Sie können noch recht oft wieder ausgewaschen werden, und man hat noch lange Freude daran.
- 4 Für den Waschtag ist ein Gummikittel nicht zu verachten. Der alte Regenmantel muß dazu herhalten. Die Ärmel werden ausgeschnitten, und schon ist der Gebrauchskittel fertig. Ist der Mantel in seinen vorderen Teilen sehr entzwei, so ergibt der Rückenteil bestimmt noch eine Schürze in Wiener Form.

- 5 Seidenstrümpfe kann man sehr fein als Füllmaterial für Steppdecken auf Kinderwagen oder Kinderbettchen gebrauchen. Eine Barchentfläche in Größe der Decke bildet die Unterlage. Darauf werden die Strümpfe in mehreren Schichten lose aufgehettet. Man kann sich die Unterlage auch gleich Steppdecken gemäß aufteilen und die Strümpfe recht lose gebauscht auf die Quadrate verteilen. Darüber kommt eine dünne Nessel- oder Mullschicht, die ebenfalls aufgesteppt wird, und darüber die äußere seidige Hülle.

Carola.

Maingebirg

4 1/2 Lütchen zu Honig gemacht
Dann 2 1/2 Zücker, 1 D. Ei, 6 Pfl.
Weißbrot wird 2 D. zerrieben, etwas
Zitronenöl, Zimt u. Ammonium 1 D. Mehl
u. u. u. Mandelzucker Lsg. Süßholz

Zitrusfrucht

3 Pfennig gebacken, 2 1/2 Zücker, 4 1/2 gebacken
Maltz Mandeln, 1 Loth Zimt, Süßholz
Zitronenmandelzucker, u. mit einem Honig
u. Zucker. Zimt mit Pfeffer nur wenig
Mehl nehmen.

Gewürz Kuchen

100g Lütchen, 300g Zücker, 125g Eßzucker
1 Loth. Zimt 2 Mandeln, 1 Pfl. zerhacken
Maltz, 3 Eier, 3g Mehl, 1 Loth. 1 Loth. Mehl
1/2 D. Lütchen

Gewürz Kuchen

300g Mehl, 300g Zücker, 1/2 D. Lütchen, 4 Eier
1/2 D. Eßzucker, 1 Loth Zimt (1/2 Loth Maltz)
2 Mandeln, Zitronen, 4 Loth Mehl. 5 D.
Lütchen. (1 Loth Pfeffer)

326 Mantel Kuchen

200g Zücker, 3 Eier (mit ?) 425g Lütchen, 1/2 D. Honig
Mehl, 1 D. Mehl; Vanille od. Zitronen. 1 1/2 g.
Lautzucker.

Plattchen

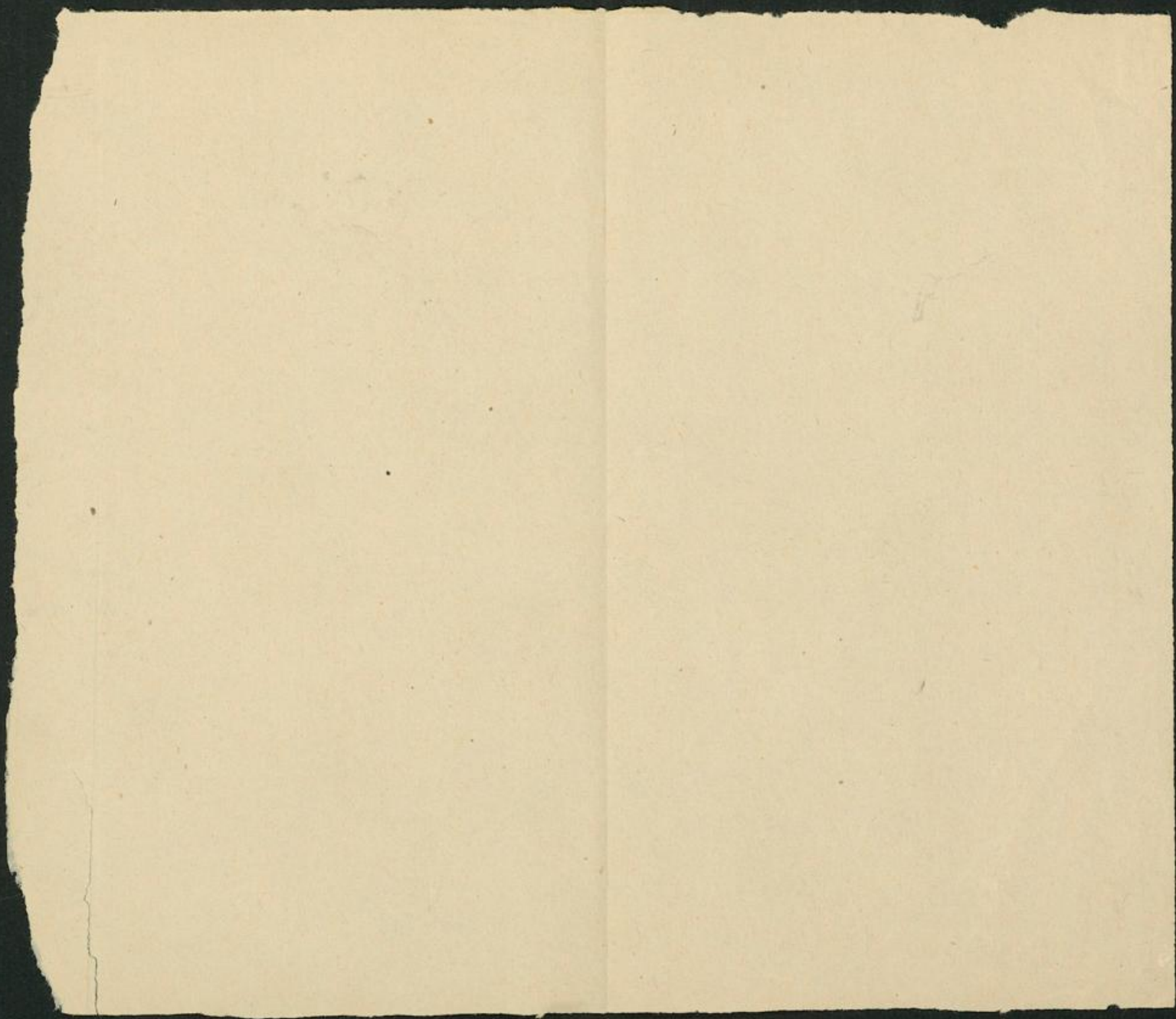
500g Zücker mit 5 Eiern gut rühren, etwas Zimt,
Maltz, fein zerhackte Zitronen, 500g Mehl Lütchen
Dann Lütchen zerhacken, Lütchen Lütchen Lütchen mit
Lütchen Lütchen Lütchen u. Lütchen.

Mantel Kuchen

250g Zücker mit 4 Eiern gut rühren, etwas Zimt,
Maltz, Zitronen, 150g Mandeln, 1/2 D. Ammonium
180g Mehl zerhacken; in 2. Pfeffer mit 4 Loth Pfeffer
mit Ei zerhacken. feinem Mandelzucker, u.
auf dem Lütchen in Pfeffer Pfeffer.

Eis Kuchen od. Eiskuchen

125g Lütchen Eiern zerhacken
250g Zücker Lütchen, Lütchen Lütchen mit
1 D. Mehl wenig Lütchen zerhacken
3-4 Eier 2 Loth Pfeffer. in Pfeffer zerhacken
u. u. Lütchen - Zimt Lütchen Lütchen
Lütchen.



Speisezettel für das 2. Lebensjahr:

- 1. Hälfte:**
 1. Mahlzeit: 20 g Mandarin-Vollmilch, dazu evtl. Pomme, Obst mit Butter, Kaffee, Zwieback.
 2. Mahlzeit: Mandarin-Vollmilch-Dei mit Zitronensaft, 3 Eßlöffel Omelette, zwei bis dreimal wöchentlich 2 Eßlöffel gehacktes Kalbfleisch abwechselnd mit 1 Eiweiß.
 3. Mahlzeit: Die 1. Mahlzeit mit Fruchtstücken, Zwieback, Mandarin-Budding mit frischem Obst, Kompott, Zwieback oder Mandarin-Weis Getreie (Reisbällchen).
 4. Mahlzeit: Mandarisch-Dei mit Delag einführen.
- 2. Hälfte:**
 1. Mahlzeit: 20 g Mandarin-Vollmilch, dazu evtl. Pomme, Obst mit Butter, Kaffee, Zwieback.
 2. Mahlzeit: Omelette, Kartoffeln, alles zerhackt, außerdem wenigstens zweimal wöchentlich Fleischbrät, Eierpfannkuchen (Omelette mit frischem Frischkäse), Kompott (Reisbällchen).
 3. Mahlzeit: Mandarin-Budding mit frischem Obst, Kompott, Zwieback, Kaffee, Obst.
 4. (1.) Mahlzeit: Mandarin-Dei mit Delag einführen.
- Milchsuppe mit Früchten:**
 1/2 l Milch, 1/2 l Wasser, 15 g Mandarin, 1/2 Teelöffel Butter, 20 g Zucker, 2 Eßlöffel Früchte (Erdbeeren, Kirschen, Johannisbeeren etc.).
 Milch und Zucker zum Kochen aufrühren. Mandarin in dem Wasser kalt zerhacken, an die kochende Milch gießen und 2-3 Minuten kochen lassen. Zum Schluß die Butter dazugeben und die Suppe etwas abkühlen lassen. Inzwischen die Früchte vorbereiten, in einen Teller geben und etwas einrösten. Die noch warme Suppe darübergeben und dem Kinde mit einem Knädelstreich geben.
- Mandarin-Flammer:**
 1/2 l Milch, etwas abgeriebener Zitronenschale, 20 g Zucker, 20 g Mandarin, 1 Päckchen Mandarin-Danillinsuder. Mandarin in 1/2 von 1/2 l Milch kalt zerhacken. Die fertige Milch mit Zucker und abgeriebener Zitronenschale zum Kochen aufrühren. In die kochende Milchglocke das kalt zerhackte Mandarin gießen, den Flammer 2-3 Minuten kochen lassen und zum Schluß Mandarin-Danillinsuder unterrühren. Die Masse in eine oder zwei kalt angefeuchtete Formstücken füllen, erkalten lassen und fügen. Mit trocken Obstkraut oder Obstsaft anrichten (siehe Bild 8).
 4 Eier, 75 g Zucker, 50 g Mehl, 50 g Mandarin, 1 Päckchen Mandarin-Danillinsuder, Schale von 1/2 Zitronen. Eier und Zucker gibt man in einen Topf und schlägt sie im Wasserbad bis eine dickflüssige Masse daraus wird. Dann nimmt man den Topf aus dem Wasser und schlägt die Masse bis zum Erfalten. Das mit Mandarin geriebene Mehl, den Danillinsuder und die abgeriebene Zitronenschale leicht unterrühren. Mit einem Teelöffel kleine, runde Döschen auf ein angefeuchtetes Blech legen und hellgelb abbacken. Die flache Seite dünn mit Zuckerlakeur bestreichen.



Wenn die Kinder 1 oder 1 1/2 Jahr alt sind - dann gibt man ihnen hier auch einmal einen Mandarin-Eisbällchenpadding "Kirschen". Dieses Padding essen die Kinder besonders gern, denn es schmeckt wie ganz feine Milchbällchen!



Etwas über die Technik der Flaschenernährung

Der jeder Mahlzeit vorerst man die Flaschenernährung im Wasserbad an. Die Temperatur der Milch wird geprüft, indem man einige Tropfen auf den Daub oder Daubdrücken fallen läßt. Wird die Wärme dort gut vertragen, so ist die Temperatur richtig; auf diese Weise läßt sich auch gleich der Geruch der Milch prüfen.

Dah alle für die Zubereitung der Flaschenmilch notwendigen Geräte und Geräte stets unbedingt sauber sein müssen, ist doch eigentlich für jede Hausfrau selbstverständlich. Für die Herstellung der Säuglingsmilch sollen immer die gleichen Geräte und Geräte verwendet werden, in denen sonst nichts anderes zubereitet wird.

Die Säuglingsflasche muß sich leicht reinigen lassen, d. h. der Flaschenboden soll abgerundet und der Hals nicht zu eng sein; sie soll eine leicht lesbare Stammmittelstellung aufweisen (Bild 10).

Das sind nur einige wenige Hinweise und Grundregeln für die Ernährung des Säuglings und Kleinkindes. Unsere Säuglingsbroschüre, die wir Ihnen gern zuwenden möchten, enthält noch viele mehr solcher Ratgeber, vor allen Dingen auch eine Menge guter Rezepte für alle möglichen Säuglings- und Kindererpfunden. Die Ernährung des Kleinkindes wird ebenfalls darin beschrieben, genau so wie auch die wertvolle Mutter in manchen Fällen für ihren täglichen Speisezettel daraus entnehmen kann.

Nichtig ernähren heißt gesund ernähren - geben auch Sie Ihrem Kinde Mandarin in der Flaschenmilch und im Kinderbrot, wie es unschätzbare Mütter schon getan haben. Am besten lassen Sie sich die nach illustrierte Broschüre einmal prüfen. Der beigefügte Abschnitt gibt Ihnen die Möglichkeit dazu.

Mandarin Gesellschaft m. b. H., Berlin-Charlottenburg 9, Kaiserdamm 75-76

Wenn Sie diesen Abschnitt mit Ihrer genaue Adresse versehen und unter Beifügung von 8 Pfennig in Dreiermarken (für Kaufporto) an uns abschicken (als Druckgabe 3 Pf.), dann bringen wir Ihnen die Broschüre in wenigen Tagen die 32seitige Mandarin-Säuglingsbroschüre kostenlos ins Haus.

Hier abschreiben

Ich,

Ort:

Str. u. Nr.:

Sie bitten um genaue, gut lesbare Schrift, da sonst keine Übernahme für die richtige Zustellung unserer Besondere besteht.

An die MANDAMIN-Gesellschaft m. b. H., Berlin-Charlottenburg 9, Kaiserdamm 75-76

Ich bitte Sie um:

1 neue MANDAMIN-Säuglingsbroschüre

Ich bitte Sie um:

Richtig ernähren - gesund ernähren!



Ruhig und mit sich selbst zufrieden liegt der kleine Keel da, und mit großen glänzenden Augen schaut er zu seiner Schwester hinauf, die ihm die Nuckel gibt.

Wenige Augenblicke nach — und das Klüßchen ist leer. Dann kommt der kleine Bruder in sein Bettchen, trampelt noch einige Male mit seinen Füßchen, aber doch schon recht fröhlichen Beines — die Mutter deckt ihn sorgsam zu und bald darauf ist er auch eingeschlafen.

Dieser Vorgang, so allmählich er auch vielleicht erscheinen mag, ist doch so wunderbar wichtig für die gesunde Entwicklung des Säuglings, und gar manche Mutter weiß von den Sorgen zu berichten, die ihr die Ernährung ihres Kindes macht.

Zunächst — als der kleine auf die Welt kam, da wurde er von seiner Mutter genährt und so sollte es jede Mutter machen, solange es nur irgend geht. Wenn der mütterliche Lebensborn aber schon recht bald versiegt oder wenn sie überhaupt nicht dazu in der Lage ist, ihr Kind selbst zu stillen, so wird die Mutter zur Milchmehlsnahrung übergehen müssen.

Die Ernährung des Säuglings mit Milchmehl im Anblich an die Muttermilch-Nahrung ist für das gesunde Kind so einfach als möglich zu gestalten. Deshalb verwendet man für die Milchmehl nur besten Lebensmittels das zarte, feine, hüttenweiße Monda-min, mit dem doch fast jede Hausfrau schon vom Verbrauch in der Küche her längst vertraut ist. Monda-min — ein reines Kohlehydrat — hat seinen Eigengehalt und gibt auch niemals Blähungen.

Milch, Kuhmilch ist zwar reich an Eiweiß und Fett, jedoch arm an Kohlehydraten. Da ihr Eiweißgehalt den Bedarf des Säuglings weit übersteigt, muß die Milch verdünnt werden. Dadurch vermindert sich natürlich der Gehalt an Kohlehydraten, und deshalb erkrankt man die Milch mit dem nicht nur sehr schwierig heranzubringen, sondern selbst schwer verdaulichen Monda-min an, mit diesem wertvollen Kohlehydrat Monda-min. Dies wirkt sich dann auch auf die Verdaulichkeit der Milchmehl reich günstig aus, denn Monda-min sorgt ja dafür, daß sich die Milch im Magen des Kindes in lauter feine, wenig feine, leichtverdauliche Klüßchen zerlegt.

Auch vorher schon, ehe man zur alleinigen Ernährung mit Milchmehl und Zucker übergeht, wenn also das Kind noch von der Mutter genährt, aber vollständig nicht richtig satt wird, so darf man also zutreten, auch dann weiß sich die Mutter mit Monda-min zu helfen. In diesem Falle fragt man seinen Arzt, wie die Zwischen-Ernährung mit Monda-min am besten durchzuführen ist.

Der Speisezettel auf der nächsten Seite soll den Mütter als Richtschnur dienen, die ihr Kind entweder gar nicht oder nur kurze Zeit selbst nähren können. Er gilt allerdings nur für gesunde Kinder, solange sie sich normal entwickeln und wenn der Arzt nichts anderes verordnet hat.

Speisezettel für das 1. Lebensjahr:

1. Tag: Tee mit etwas Süßholz.
1. Woche: Monda-min-Pulver (1) mit 30 g — 40 g — 50 g — 60 g pro Mahlzeit beginnend, Menge allmählich steigern, 5 Mahlzeiten täglich.
2. Woche: Täglich 5 Mahlzeiten mit je 70-100 g Monda-min-Pulver, Menge allmählich steigern.
- 3.-6. Woche: Täglich 5 Mahlzeiten mit je 100-100 g Monda-min-Pulver, Menge allmählich steigern.
- 6.-12. Woche: Täglich 5 Mahlzeiten je 1 Flasche mit 100 g Monda-min-Pulver.
3. Monat: Krude, Obst, namentlich Zitronensaft tee-löffelweise mit Zucker gegeben, zunächst 1-2 Teelöffel täglich, Verfest: Mohrrüben — Spinat — Bismarckbohnen.
4. Monat: Täglich 5 Mahlzeiten mit je 100 g Monda-min-Pulver, Krude (Apfelmilch, Zitronensaft) zutreten. Kräftige Kinder erhalten mittags 50 g Monda-min-Omelette.
5. Monat: Täglich 4 Mahlzeiten mit je 100 g Monda-min-Pulver oder: 4 Mahlzeiten mit je 100 g Monda-min-Zweidrittelmehl. Verfest: Mispel; Gemüsesuppe 150 g (Monda-min-Zwei mit Gemüsesuppe, dazu erst, schon das Gemüse selbst), einige Teelöffel Karotten, Spinat (siehe Rezept) und Milch 0. Krude- und Obst (3 Teelöffel täglich).
6. Monat: Täglich 2 Mahlzeiten mit je 100 g Monda-min-Pulver oder
7. Monat: täglich 3 Mahlzeiten mit je 140 g Monda-min-Zweidrittelmehl, (mittags) 150 g milchfreier Gemüsesuppe, Obst (1), 150 g Monda-min-Pulver-Zwei mit Obst oder Zwieback.
- 8.-9. Monat: Täglich 3 Mahlzeiten mit je 150 g Monda-min-Pulver, 1 Mahlzeit mit 150 g Monda-min-Omelette und 1 Mahlzeit mit 150 g Monda-min-Pulver-Zwei mit Obst.
- 10.-12. Monat: 1. und 3. Mahlzeit: 200 g Monda-min-Pulver, 1-2 Eier, Monda-min-Zweidrittelmehl, 2. und 4. Mahlzeit: 150 g Monda-min-Pulver-Zwei mit Gemüse, Zitronensaft, wobei 1. und 3. Mahlzeit eingemischt oder mit 20 bis 30 g Flüssigkeit, 1 gehobener Löffel Monda-min — 10 g 1 gehobener Löffel Monda-min — 5 g

* Wenn der Arzt zur Ernährung mit Isomaltose (Monda-min) an, auch kann man die Monda-min als Ersatzmittel für die Milchmehl verwenden. Lesen Sie sich darüber von dem Herrn Arzt beraten.

Monda-min-Pulver.
 $\frac{1}{2}$ l Wasser, $\frac{1}{2}$ l Milch, 15 g Monda-min, 10 g Zucker.
 Monda-min in dem Wasser verrühren und unter Rühren 2-3 Minuten kochen lassen. Den Rest durch ein Sieb streichen und die verdünnte Flüssigkeit mit abgekühltem Wasser wieder zu $\frac{1}{2}$ l auflösen. Zucker und Milch dazugeben und den Rest noch einmal aufkochen lassen (siehe Bild 0).
 Bei Darmempfindlichkeit der Kinder kann statt Kochpulver Nahrungspulver verwendet werden.
 Es empfiehlt sich, die notwendige Tagesmenge auf einmal zu kochen und auf die Klüßchen zu verteilen. Die Milch wird bis zum Verbrauch in den Kühlschrank oder in kaltes Wasser gestellt.

Monda-min-Zweidrittelmehl.
 Einige Nektar Monda-min-Pulver, fast $\frac{1}{2}$ l Milch werden $\frac{1}{2}$ l Milch, fast $\frac{1}{2}$ l Wasser $\frac{1}{2}$ l Wasser gemischt.

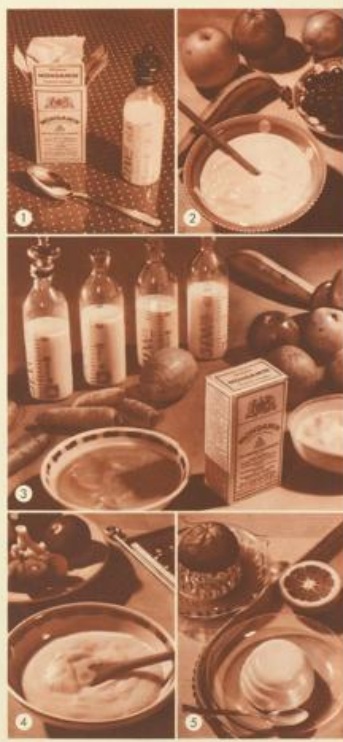
Monda-min-Pulver.
 $\frac{1}{2}$ l Vollmilch, 15 g Monda-min, 10 g Zucker.
 Milch und Zucker zum Kochen aufrühren. Monda-min in wenig Zucker kalt anrühren, in die kochende Milch gießen und 2-3 Minuten kochen lassen.

Monda-min-Pulver mit rohem Apfelsaft.
 2 tablette Apfel, 100 g Milch, 10 g Monda-min, 15 g Zucker.
 Die Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und auf der Glasreibe reiben. Das Apfelsaft mit wenig Zucker bereichern. Milch mit dem Zucker auflösen und das mit 3 Eßlöffeln Wasser verdünnte Monda-min hinzuschütten. Den Rest 2-3 Minuten kochen und ein wenig abkühlen lassen. Unter den Monda-min das Apfelsaft mischen.
 Statt der Apfel kann jedes andere Obst verwendet werden.

Monda-min mit Frucht.
 150 g Milch, 15 g Monda-min, 10 g Butter, 20 g Zucker, roher Obst (Apfelmilch, Zitronen-, Himbeersaft etc.)
 Aus Milch mit Monda-min, Zucker und Zucker einen Rest kochen und auf einen Teller schütten. Apfelsaft, Zitronen-, Himbeersaft oder Johannisbeeren aufspalten und über den Rest gießen (siehe Bild 0).
 Statt Monda-min kann zur Abschilbung auch einmal halb Obst halb Monda-min verwendet werden.

Monda-min-Omelette.
 150 g Flüssigkeit (Milch, Wasser, Obst), 15 g Monda-min, Gemüse (150 g Spinat oder einige Bismarckbohnen oder 100 g Karotten oder Mohrrüben), 5 g Butter.
 Das Gemüse sorgfältig säubern, weich dämpfen oder dünsten und durch ein Sieb streichen. Aus der Flüssigkeit mit Monda-min einen Rest kochen, darunter das Gemüse und die Butter mischen. Den Rest erst, etwas Zucker über den Rest streuen (siehe Bild 0).

Monda-min mit Fleisch.
 Nach dem Rezept Monda-min-Zwei mit Frucht (1) wird ein Rest gekocht und fast Zucker und Obst werden 20 g feingehacktes Fleisch oder Leber untergemischt.



Gewürz-Plätzchen.

100g Weizen, weiches, zerkleinert
1 Ei, 100gr. Zucker, $\frac{250}{100}$ Gewürz, 2. Apfel
Mehl, 1 Apfel. Sauerteig. Salz.

Leinwand Gewürzplätzchen - Plätzchen

180 Gewürzplätzchen, 90g Zucker, 50gr
Fett, 1 Ei, Mehl, Salz. Sauerteig.
1 Pf. Vanille Zucker. In Gewürzplätzchen
Mehl einbrühen.

2 50g d. Honig, 1 Ei, 100g. Zucker, 500g
Mehl. 1 Apfel. Mehl, 1 Apfel. Mehl
1 Löffel. Zucker.

Zweitgebräut

- 1/2 lb Lütke
- 1 1/2 " Muffl
- 3.50 g Zink
- 2-3 Lino.
- Bomalle od. Zinkbaum.
- 1/2 Tml Lütkebaum od. Zinkbaumholz.

Opfalküpfen.

- 3 Tuffen Muffl, 3 Epl. Lütke,
- 3 Epl Zink, 4 Epl. Milch.
- 1 P. Lütkebaum.

1 1/2 - 2 lb Ölful Rosinman mit Zink durchbrochen

Zufuhrpflanzungsgliederung mit der Zink.

- 250 g Zink mit 100 g ^(2 Epl Muffl)
- Zink wässern, wässern
- Luft. 50 g Zink, 2 Epl
- in 200 g Zink wässern
- wässern. 3 Tuffen Lütke =
- mensch, 1 Zink Epl. Lütke
- 1 Tml Zink. 1/2 Tml Lütkebaum.

Zink. 7 Zinkzink 2-3 Epl Zink Muffl.

Mufflbaum Rosinman auch Muffl.

~~1/2 lb Lütkebaum~~

30-40 ml. Rosin

Auch diese Weihnachten wollen wir nicht auf unseren bunten Teller verzichten. Schon um unserer Kinder willen, denen wir auch in der jetzigen Zeit ein schönes Fest bereiten wollen, und für sie gehört nun einmal süßes Backwerk und Weihnachten zusammen. Auch die Soldaten im Feld freuen sich über etwas heimatliches Backwerk. Es ist höchste Zeit damit zu beginnen, gewinnt doch das meiste Gebäck, wenn es kurze Zeit in Blechdosen oder Porzellangefäßen verpackt, durchziehen kann.

Weihnachtsbaumgebäck: 50 Gramm Fett oder Margarine, 125 Gramm Zucker, 1 Ei, etwas Milch, abgeriebene Zitronenschale, 375 Gramm Mehl, 15 Gramm Backpulver. Fett, Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt. Dann gibt man die übrigen Zutaten dazu und knetet den Teig, formt die Zeichen und Sinnbilder für den Weihnachtsbaum und bäckt sie goldgelb. Das fertige Gebäck mit einem Zuckerguß bestreichen und mit Buntzucker bestreuen.

Braune Pfeffernüsse: 250 Gramm Sirup, 125 Gramm Zucker, 500 Gramm Mehl, 30 Gramm Fett, 20 Gramm Pottasche in 2 Eßlöffel Rosenwasser gelöst, 1 Eßlöffel Gewürz, 30 Gramm Zitronat. Guß: 150 Gramm Puderzucker, 2 Eßlöffel Zitronensaft. Der Sirup wird mit dem Zucker und Fett aufgekocht. Wenn abgekühlt, gibt man die Gewürze dazu und knetet mit dem Mehl gut durch. Man formt fingerdicke Rollen, schneidet davon 1 Zentimeter dicke Stücke ab, rollt sie mit der Hand zu kleinen Kugeln und bäckt sie bei schwacher Hitze.

Steinpflaster: 150 Gramm Sirup, 100 Gramm Zucker, 500 Gramm Mehl, 30 Gramm Fett, 30 Gramm Nüsse oder Kürbiskerne, 10 Gramm Gewürz, 25 Gramm Zitronat, 1 Eßlöffel Rosenwasser, 1 Päckchen Backpulver. Guß: 100 Gramm Puderzucker, 1 bis 2 Eßlöffel Wasser oder Zitronensirup, Zucker und Fett werden aufgekocht. Man mischt das Mehl mit den Zutaten, rührt den abgekühlten Sirup dazu und knetet gut durch. Der Teig muß 1 bis 2 Wochen ruhen. Dann formt man kleine Kugeln, setzt sie dicht neben einander in Ringformen, die auf einem vorbereiteten Blech liegen und bäckt sie langsam. Noch warm bepinselt man sie mit einem Zuckerguß.

Kugeln: 2 Tassen Mehl, 2 Tassen Zucker, 2 Tassen Haferflocken, 2 Päckchen Vanillezucker, 1½ Päckchen Backpulver, 60 Gramm Fett, 2 bis 3 Eß-

löffel Milch. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, kleine Kugeln formen und bei Mittelhitz baken.

Dicker Pfefferkuchen: 250 Gramm Apfelmehl oder Honig, 250 Gramm Zucker, 500 Gramm Mehl, 60 Gramm Nüsse oder Kürbiskerne, 30 Gramm Zitronat, 10 Gramm Orangeat. Etwas Milch, 3 Teelöffel Gewürz, Pottasche gelöst in Rosenwasser, 1 Teelöffel. Honig und Zucker werden aufgekocht, die anderen Zutaten in die ausgekühlte Masse geben. Langsam mischt man das Mehl unter und gibt zum Schluß die aufgelöste Pottasche darunter. Der Teig wird nun fingerdick auf ein gefettetes und mit Mehl bestreutes Blech ausgerollt, mit Wasser oder Rosenwasser bestrichen, mit Zitronat verziert und goldbraun gebacken. Etwas abgekühlt, schneidet man in Stücke.

Weihnachtstollen: 1 Kilogramm Mehl, 60 Gramm Hefe, etwas Milch, 200 Gramm Zucker, 80 Gramm Fett, 250 Gramm Rosinen, 250 Gramm Korinthen, 80 Gramm Zitronat, 50 Gramm Nüsse oder Kürbiskerne, Zitronenschale, Salz. Von den angegebenen Zutaten stellt man einen Hefeteig her und läßt denselben aufgehen. Man formt einen Stollen in Form eines schmalen langen Brotes, macht der Länge nach einen Einschnitt hinein und legt den Stollen auf ein Blech, welches vorbereitet ist, und läßt den Stollen nochmals an einem warmen Ort aufgehen. Nach dem Backen wird der Stollen noch heiß mit Margarine bepinselt, bis er keine mehr aufnimmt, dann dick mit Zucker bestreut.

Kürbistollen: 1 Kilogramm Mehl, 2 Kilogramm Kürbis ¼ Liter Milch, reichlich 250 Gramm Zucker, 65 Gramm Margarine, evtl. Fett, 125 Gramm Rosinen, abgeriebene Zitronenschale, 40 Gramm Hefe, etwas Salz. Der Kürbis wird geschnitten und mit dem größeren Teil der Milch weichgekocht, durch ein Sieb gerührt und Fett, Zucker, evtl. Zitronenschale hinzugeben. Die Hefe hat man mit der übriggebliebenen Milch und einem Eßlöffel Mehl und einem Löffel Zucker zum Gehen gebracht. Dieses Hefestück rührt man mit dem lauwarmen Kürbis und der größeren Hälfte des Mehles zu einem Teig und läßt diesen gehen. Dann wirkt man den Teig mit dem übrigen Mehl aus, formt den Stollen und läßt ihn noch ungefähr ½ Stunde gehen. Backzeit 1 bis 1½ Stunden. Der Stollen wird heiß mit zerlassener Butter bestrichen und mit Zucker bestreut.

im als einmalige Ausgaben aus Anlaß des 50. Geburtstag des Führers für gesundheitsfürsorgliche Zwecke zur Verfügung standen. Beide Rachitisbekämpfungskampagnen, die nunmehr zeitlich und sachlich zusammenfallen, werden jetzt einheitlich für das Gebiet des Landes Hessen durchgeführt.

Die Erfahrungen lehren, daß allenthalben zwar die schweren Formen der Rachitis, namentlich die zu dauernder Verkrüppelung führenden, wesentlich zurückgegangen sind, daß dagegen aber leichte und auch mittelschwere immer noch in einem hohen Hundertsatz beobachtet werden. In verschiedenen Gegenden schwankt dieser Hundertsatz zwischen 30 und 55 und sogar 75 v. H. der Kinder des ersten Lebensjahres.

Die neuen Sterbeziffern und die Sterbestatistik der Säuglinge im Deutschen Reich zeigen nun aber, daß zwar der Tod an Ernährungsstörungen bedeutend zurückgegangen ist, dagegen eine verhältnismäßig große Zahl von Säuglingen früh erworbenen Infektionen, vor allem der Grippe, dem Keuchhusten, den Masern usw., erliegen. An diesem Tod ist mittelbar sehr stark die Rachitis beteiligt,

Säuglingsalter zu leistende vorbeugende Maßnahmen der Gesundheitsführung, deren Auswirkungen sich an der Wehrkraft der Männer und an der Gebärtüchtigkeit der Frauen bemerkbar machen, anzusehen.

Die Rachitis wird verhütet und bekämpft durch das sogenannte Vitamin D, einen Stoff, der im Lebertran, aber auch in sehr vielen pflanzlichen und tierischen Nahrungsmitteln vorkommt, auch in der Muttermilch. Da aber vor allem bei künstlicher Ernährung und in der sonnenarmen Jahreszeit die Kinder nicht genügend von diesem wichtigen Stoff erhalten, die Verabreichung von Lebertran aus mancherlei Gründen nicht immer angängig ist, hat man versucht, diesen Wirkstoff auf künstlichem Wege herzustellen und hat so das Vigantol geschaffen. Es ist ein in Öl gelöstes antirachitisches Vitamin D.

Die Durchführung der Rachitisprophylaxe liegt bei den Staatlichen Gesundheitsämtern, die hierbei im engsten Einvernehmen mit den örtlichen Hilfsstellen für „Mutter und Kind“ der NS.-Volkswohlfahrt zusammenarbeiten.

G.A.-Sport

Hessens Fußballstaff gegen Südwest.

Die hessische Fußball-Pokalmannschaft, die am kommenden Sonntag in Kassel den Reichsbundpokal-Vorabschlussrundenkampf gegen den Gau Südwest bestreitet, erhielt folgendes Aussehen:

Tor: Zimmer (Kurhessen Kassel); Verteidigung: Engelhardt (S.C. 03 Kassel), Lippert (Gießen 1900); Läuferreihe: Willführ (Hanau 93), Maier (Dunlop Hanau), Strasser (VfL Borussia Fulda); Sturm: Markert (S.C. 03 Kassel), Heibach (Kurhessen Kassel), Bonard (Hessen Bad Hersfeld), Möbs (VfB. Friedberg), Klein (S.C. 03 Kassel).

Fußball-Opferspiele in Hessen.

Hessens Fußballspieler tragen am kommenden Sonntag Opferspiele aus, diesmal für den Gau. Die wichtigsten Paarungen lauten wie folgt:

Hessen Hersfeld — Bebra/Breiten-

sterschaften in den nordischen Wettbewerben am 17. und 18. Februar wurde Ruhpolding als Austragungsort gewählt, während die Titellämpfe in den alpinen Disziplinen am 9. und 10. März in St. Anton stattfinden. Den Großdeutschen Meisterschaften gehen im Januar am 13. und 14. die Kreismeisterschaften und am 27. und 28. die Bezirksmeisterschaften in den Gauen voraus.

Die neuen großen Wintersportanlagen in Garmisch-Partenkirchen werden anlässlich der Internationalen Winterwoche, für die schon jetzt Zusagen ausländischer Teilnehmer vorliegen, vom 27. Januar bis 4. Februar in Betrieb genommen. Gleichfalls in Garmisch-Partenkirchen finden — wie schon in früheren Jahren — wieder die Meisterschaften der Hitler-Jugend statt, die vom 19. bis 25. Februar angelegt sind.

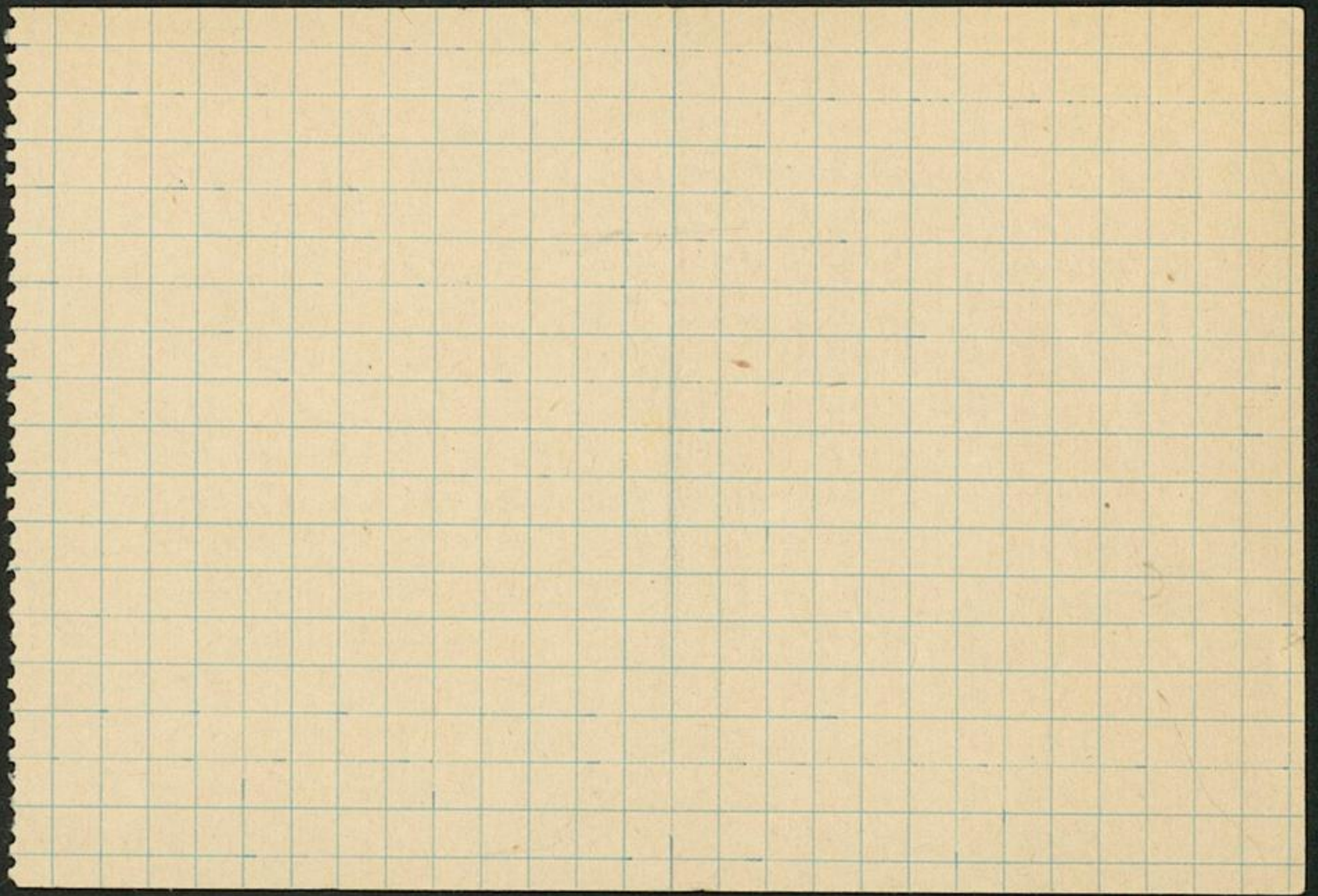
Ruderjahr 1940 ohne Großereignisse?

Der Generalsekretär des Internationalen Ruderverbandes Gaston Mülleg, äußerte sich über die

Zuckerglukose - Plätzchen. 32 f

125 g. Zuckerglukose, 50-60 g Butter, 50 g
Mehl, 75 g Zucker, $\frac{1}{2}$ Teel. Backpulver, 1 Ei
Vanille, 1 Pr. Salz.

Zuckerglukose mit 1 Esl. Zucker in Butter
rühren in kaltem Wasser. Ei mit Zucker,
Mehl in Butter, zusammenrühren dann in kaltem
Wasser Zuckerglukose dazugeben.





Napftuchen.

Zutaten: 375 g Mehl, 125 g Mondamin, 1 Päckchen Mondamin-Backpulver, 1 Päckchen Mondamin-Vanillinzucker, 200 g Fett, 175 g Zucker, 3 Eigelb, 3 Eiweiß, $\frac{1}{4}$ l Milch, 70 g Sultaninen, 70 g Korinthen, abgeriebene Schale $\frac{1}{2}$ Zitrone.

Zubereitung: Fett, Zucker, Mondamin-Vanillinzucker mit Eigelb und abgeriebener Zitronenschale schaumig rühren. Mehl, Mondamin und Mondamin-Backpulver sieben und mit der Milch unter die Schaummasse arbeiten. Zuletzt die verlesenen, gewaschenen Sultaninen und Korinthen unter den Teig mischen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, unter die Teigmasse ziehen und in eine gefettete, ausgebröselte Napftuchform füllen. Backzeit ca. 50-60 Minuten.

Wenn Sie den Kuchen anschneiden und ein Stück davon probieren, dann merken Sie gleich, daß Mondamin-Backpulver eben doch ganz besondere Eigenschaften hat.

Es treibt den Teig recht kräftig und macht das Backwerk schön locker, duftig und leicht. Auch bei einem schweren Kuchenteig!

Eines aber sollten Sie stets beachten: Man muß das Mehl mit dem Mondamin-Backpulver vermischen mehrmals sieben, dadurch wird alles aufgelockert und das Backpulver verteilt sich schön gleichmäßig in der Masse. Dann kann es auch nicht vorkommen, daß der Kuchen etwa schief aufgeht.

Der feinkörnige Mondamin-Vanillinzucker würzt und süßt das Backwerk und gibt ihm ein feines und doch kräftiges, anhaltendes Vanille-Aroma.

Möchten Sie noch mehr gute Mondamin-Rezepte kennenlernen? Dann schreiben Sie uns bitte. Wir schicken Ihnen unser neues Mondamin-Koch- und Backbuch mit 140 Rezepten gegen Einsendung von 8 Pfg. in Briefmarken für Rückporto gern kostenlos zu.

Mondamin Gesellschaft m. b. H.,
Berlin-Charlottenburg 9.

32g
Jetzt
Obst-Kuchen!





Hier — das ist ein Apfeltauchen, wie er nicht in jedem Kochbuch steht. Versuchen Sie bitte unser Rezept. Der Apfeltauchen, so wie wir ihn backen, wird bestimmt auch Ihnen recht gut schmecken.

Grundrezept für Apfeltauchen und andere Obsttauchen aus Mürbeteig.

Zutaten: 250 g Mehl, 1 Teelöffel Mondamin-Bäckpulver, 1 Päckchen Mondamin-Vanillinzucker, 80 g Zucker, 125 g Fett, 1 ganzes Ei (ausreichend für zwei Springformen oder ein großes Kuchenblech).

Zubereitung: Mehl und Mondamin-Bäckpulver auf ein Backbrett sieben und zu einem Kranz auseinanderziehen. In die Mitte das ganze Ei, Zucker und Mondamin-Vanillinzucker geben und das Fett in Stückchen darüber verteilen. Alles rasch zu einem Mürbeteig verkneten, der $\frac{1}{2}$ Stunde kühl ruhen soll. Danach den Teig ausrollen, Boden und Rand einer Springform damit auslegen oder den Teig auf einem großen Kuchenblech ausrollen.

Den Teig mit beliebigem Obst (dicken Apfelscheiben oder halbierten, entsteinten Pflaumen, entsteinten Kirschen) schuppenartig belegen. Zum Belegen einer

Springform werden etwa 1 kg Obst, für ein Kuchenblech $1\frac{1}{2}$ –2 kg Obst gebraucht. Der Teig kann aber auch (hauptsächlich bei Verwendung von Springformen) 5–10 Minuten angebacken, dann mit geschmortem Obst belegt und danach weiter gebacken werden.

Diesen Teig können Sie auch für die Herstellung von Törtchen verwenden. Man füllt die Törtchen nach dem Erkalten mit rohem oder geschmortem Obst, unter das man evtl. etwas Vanillekrem gibt. Als Guß über das Obst verwendet man je nach Farbe der Früchte eine rote, gelbe oder grüne Mondamin-Götterspeise. Dabei muß aber stets darauf geachtet werden, daß die Götterspeise mit $\frac{1}{8}$ l Wasser weniger zubereitet und stets erkaltet und schon halbsteif über die Früchte verteilt wird, da sonst der Kuchenboden leicht aufweichen kann.

Dieser Mürbeteig läßt sich auch für jedes beliebige Klein-Gebäck verwenden. Versuchen Sie es bitte.



Dieser Pflaumentuchen wird nach dem gleichen Rezept hergestellt wie der Apfeltauchen. Wer gern ein Stück saftigen Pflaumen- oder Zwetschgentauchen ist, dem wird dieser Kuchen besonders gut munden!

Honigdüffel (Zugunforn) ^{32h}

100 Muff, 200 g Zinkas, 160g.

Wass vna Luffferly vna

Honig, 10 l Milch, 10 g Madam.

Zind Haldungsfuffe, 7 Epl

Wass.

Man füttern das Muff mit dem

~~Wass~~ mit Haldungsfuffe Zind

in Milch auf dem Tisch. Zinkas

Honig in Wass namodni

zusammen füttern ~~und~~

mit gestrichelt. Man lüßt dem

Honig abkühlen in wüßet

demmit das Muff an. Zink

Eylip wüßst man Hocken
Dreierdre. Hier wollen den
Ding nicht zu dem wüß, wie
Pflanzten die Samen des Gornis
wüß, wüßten wie das Gornis
rebyberken geben, wie es mit
Pflanz n. 100 g Pflanz
zusammen gefügt. Man kann
es mit Pflanz, Pflanz n.
Pflanz genommen.

32c

Himbeer od. Johannisbrotsaft mit
Ministruifönnen.

6 lb Lamm geben man 30 gr gelbes
Furche Ministruifönnen u. 2 l Wasser.
Lasse alles 24 St. stehen u. Lasse dann
durchlaufen u. gebe dann auf 1 lb Saft
1 lb Zucker, Lasse ihn 20 Min stehen
u. gebe ihn Pfännen.

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10

1 Stunde kochen. Etwas Brühe heraus schöpfen, darin die Maggi-Fleischbrühwürfel auflösen und zurückgehen. Die kleingeschnittenen Mohrrüben, den Apfel, die Kartoffeln sowie die geschnitzten Bohnen dazugeben und alles garkochen lassen. Vor dem Anrichten nach Salz abschmecken.

Werden Konserven-Schnittbohnen verwendet, so kocht man diese erst dem fertiggekochten Gericht bei und läßt nur kurz durchkochen.

13. Linsen-Suppe mit Speck und Backpflaumen

3 Würfel Maggi's Linsen-Suppe $\frac{1}{4}$ Pfund Reis
 $\frac{1}{4}$ Liter Wasser $\frac{1}{4}$ " durchwachsenen Speck
 $\frac{1}{4}$ " " Backpflaumen

Die Suppenwürfel fein zerdrücken, mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser zu glattem Brei rühren und mit dem gewaschenen Reis sowie den eingeweichten Pflaumen in $1\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser schütten. Gut durchrühren, nach dem Wiederaufkochen bei kleinem Feuer 20 Minuten kochen lassen und den kleingewürfelten, gut angebratenen Speck beifügen.

14. Rumford-Topf mit Schweinefleisch

$\frac{1}{4}$ Pfund Schweinebauch 3 Würfel Maggi's Rumford-Suppe
 (halb mager, halb fett) $\frac{1}{4}$ Liter Wasser
 2 Pfund Kartoffeln Suppengrün

Das kleingewürfelte Fleisch mit dem Suppengrün in $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser halb garkochen. Inzwischen 3 Würfel Maggi's Rumford-Suppe in $\frac{1}{4}$ Liter kaltem Wasser glattrühren und mit den in Scheiben geschnittenen Kartoffeln zum Fleisch geben, gut durchrühren und nach dem Wiederaufkochen noch $\frac{1}{2}$ Stunde bei kleinem Feuer garkochen. Vor dem Anrichten den Salzgeschmack prüfen.

15. Rheinisches Eintopfgericht mit Schweinefleisch

$\frac{1}{4}$ Pfund Schweinefleisch 3 Würfel Maggi's Rheinische Suppe
 2 " Kartoffeln Suppengrün

Das kleingewürfelte Fleisch mit dem Suppengrün in $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser halb garkochen. Inzwischen 3 Würfel Maggi's Rheinische Suppe in $\frac{1}{4}$ Liter kaltem Wasser glattrühren und mit den kleingeschnittenen Kartoffeln zum Fleisch geben, gut durchrühren und nach dem Wiederaufkochen noch $\frac{1}{2}$ Stunde bei kleinem Feuer garkochen. Vor dem Anrichten den Salzgeschmack prüfen.

16. Pökelfleisch mit Kartoffeln

$\frac{1}{4}$ Pfund gepökeltes Schweinefleisch oder gepökelte Rinderbrust 2 Eßlöffel Mehl
 4 Pfund Kartoffeln 1 Zwiebel
 1 kleine Gemüsgurke 2 Eßlöffel Maggi's Gekörnte Fleischbrühe oder 2 Maggi-Fleischbrühwürfel
 2 Eßlöffel Fett $\frac{1}{4}$ Liter Milch

Das kleingeschnittene Fleisch in 1 Liter Wasser $1\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Die geschälten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln dazugeben und, wenn diese ziemlich gar sind, auch die gewürfelte Gurke. Aus Fett, Mehl und der kleingeschnittenen Zwiebel eine helle Einbrenne bereiten, mit $\frac{1}{4}$ Liter verstärkter Fleischbrühe (hergestellt aus 2 Maggi-Fleischbrühwürfeln) und $\frac{1}{4}$ Liter Milch auffüllen und aufkochen. Nun die Einbrenne dazugeben und nochmals gut durchkochen.

Ausgewählte Eintopfgerichte

Mit Rindfleisch	1-4
• Hammelfleisch	5-8
• Würstchen	9-10
• Fleischklößchen	11
• geräucherter Speck	12-13
• Schweinefleisch	14-16

Für 4 Personen

Nach den folgenden Rezepten lassen sich gute und vor allem billige Eintopfgerichte herstellen. Bei genauer Einhaltung der Kochanweisungen wird die Hausfrau Gerichte auf den Tisch bringen, die allen gut schmecken.

1. Wirfing mit Rindfleisch

$\frac{1}{4}$ Pfund Rindfleisch 1 Teelöffel Maggi's Würze
 3 " Wirfing 1 Eßlöffel Salz
 3 " Kartoffeln

Das Rindfleisch in 2 Liter leicht gefalzenem Wasser halb weichkochen. Den gepulverten und kleingeschnittenen Wirfing sowie die ebenfalls kleingeschnittenen Kartoffeln dazugeben und alles noch eine gute Stunde kochen lassen. — Kurz vor dem Anrichten nach Salz abschmecken und Maggi's Würze gut daruntermischen.

2. Nudeln mit Rindfleisch

$\frac{1}{4}$ Pfund Rindfleisch 1 gestrichenen Eßlöffel Salz
 $\frac{1}{4}$ " breite Bandnudeln 1 Teelöffel Maggi's Würze
 Suppengrün feingehackte Peterfille

Das kleingeschnittene Fleisch mit dem kleingewürfelten Suppengrün in $2\frac{1}{2}$ Liter Wasser (leicht gefalzen) $1\frac{1}{2}$ Stunde kochen, die Nudeln hineinschütten und eine weitere halbe Stunde kochen. Vor dem Anrichten nach Salz abschmecken und Maggi's Würze sowie die feingehackte Peterfille dazugeben.

3. Thüringer Eintopfgericht mit Rindfleisch

$\frac{1}{4}$ Pfund Schmorfleisch Salz und Pfeffer nach Geschmack
 1 " Mohrrüben 3 Tomaten oder 2 Äpfel
 (Belbrüben, Wurzel) 2 Eßlöffel (50 g) Fett
 2 Pfund Kartoffeln 2 Würfel Maggi's Bratensoße
 2 Zwiebeln

Das in Würfel geschnittene Fleisch leicht salzen, mit ein wenig Pfeffer bestreuen, im heißgemachten Fett auf allen Seiten braun braten. Die kleingewürfelten Zwiebeln darin gleichfalls bräunen und die zerkleinerten Tomaten dazugeben. Zusammen einige Minuten schmoren lassen und mit $\frac{1}{2}$ Liter kochendem Wasser auffüllen. Inzwischen 2 Würfel Maggi's Bratensoße mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser nach Vorschrift gesondert kochen und mit den kleingeschnittenen Mohrrüben sowie Kartoffeln zu dem Gericht schütten. Gut durchrühren und im geschlossenen Topf $1\frac{1}{2}$ Stunde bei kleinem Feuer garkochen.

4. Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch

$\frac{1}{4}$ Pfund Rindfleisch 4 Würfel Maggi's Frühling-Suppe
 3 " Kartoffeln feingehackte Peterfille

Das kleingewürfelte Fleisch in $1\frac{1}{2}$ Liter leicht gefalzenem Wasser halb garkochen. Inzwischen 4 Würfel Maggi's Frühling-Suppe fein zerdrücken, in $\frac{1}{4}$ Liter kaltem Wasser glattrühren, den Brei zum Fleisch geben, die kleingeschnittenen Kartoffeln beifügen, gut durchrühren und bei kleinem Feuer garkochen lassen. Vor dem Anrichten feingehackte Peterfille darüberstreuen.

5. Weißkohl mit Hammelfleisch

1/2 Pfund Hammelfleisch	1/2 Liter Fleischbrühe (aus 2 Teelöffel Maggi's Gekörnter Fleischbrühe oder 2 Maggi-Fleischbrühwürfeln)
3 " Weißkohl	1 Prise Kümmel
2 " Kartoffeln	Salz nach Geschmack
1 mittelgroße Zwiebel	
1 Eßlöffel (20 g) Fett	
1 " (20 g) Mehl	

Das in Würfel geschnittene Fleisch im heißgemachten Fett auf allen Seiten braun braten, die zerkleinerte Zwiebel dazugeben, das Mehl darüberstreuen, unter Umrühren hellgelb andünsten, mit 1/2 Liter kochendem Wasser und der Fleischbrühe übergießen und zum Kochen bringen. Dann den kleingeschnittenen Weißkohl sowie die kleingewürfelten Kartoffeln mit etwas Kümmel zum Fleisch geben, durchrühren und alles zusammen garkochen lassen. Vor dem Anrichten nach Salz abschmecken.

6. Tomaten-Bohnen mit Hammelfleisch

1/2 Pfund Hammelfleisch	2 Würfel Maggi's Tomaten-Suppe
1/4 " weiße Bohnen	Essig, Salz
1/2 " Kartoffeln	feingehackte Petersilie

Die am Abend vorher eingeweichten Bohnen mit dem Fleisch in 1/2 Liter leicht gesalzenem Wasser halb garkochen. — Die Suppenwürfel mit 1/2 Liter Wasser zu glattem Brei rühren, mit den geschälten und kleingeschnittenen Kartoffeln zum Fleisch und zu den Bohnen schütten und unter öfterem Umrühren in 20 Minuten garkochen. Nach Salz sowie Maggi's Würze abschmecken und wenige Tropfen Essig und feingehackte Petersilie daruntergeben.

7. Fischeinsteinerfleisch

200 g Hammelfleisch	1 Teelöffel Maggi's Würze
200 " Schweinefleisch	1/4 Sellerieknolle
1/2 Pfund Mohrrüben	1/2 Pfund Weißkohl
(Gelbrüben, Wurzeln)	1 Stange Porree
1 Zwiebel	1 1/2 Pfund Kartoffeln
etwas Fett zum Anschwitzen	Salz und Pfeffer nach Geschmack

Das Fleisch, das Gemüse sowie die geschälten Kartoffeln in Würfel schneiden und alles mit der kleingeschnittenen und angedünnsten Zwiebel schichtweise in einen feischliebenden Topf geben, Pfeffer und Salz beifügen und soviel kochendes Wasser darübergießen, daß es ein wenig über dem Fleisch und Gemüse steht. In 1 1/2 Stunde garkochen und vor dem Anrichten Maggi's Würze sorgfältig darunterrühren.

8. Hammelfleisch mit grünen Bohnen

1/2 Pfund Hammelfleisch	1 Zwiebel
2 " Schmittbohnen	Salz, Pfeffer
in Büchsen	1 Teelöffel Maggi's Würze
2 Pfund Kartoffeln	feingehackte Petersilie
1 Eßlöffel (20 g) Fett	

Das Fleisch in große Würfel schneiden und im heißgemachten Fett mit der Zwiebel auf allen Seiten scharf anbraten. Salz und Pfeffer beifügen, soviel kochendes Wasser zugießen, daß das Fleisch bedeckt ist, und eine Stunde kochen lassen. Nun die Bohnen mit dem Gemüsewasser dazugießen. — Inzwischen die Kartoffeln getrennt kochen, etwas kleingestampft dazugeben, gut vermischen und einmal kurz aufkochen. Nach Salz abschmecken, Maggi's Würze daruntergeben und feingehackte Petersilie darüberstreuen.

9. Spezial-Eintopf mit Brühwürstchen

3 Würfel Maggi's Spezial-Eintopf	4 Brühwürfel
	2 1/2 Liter Wasser

1 1/2 Pfund Kartoffeln

Die Eintopfwürfel in 1/2 Liter kaltem Wasser anrühren und langsam unter Umrühren in 1 1/2 Liter kochendes Wasser gießen. Nach dem Wiederaufkochen die kleingewürfelten Kartoffeln dazugeben, des öfteren durchrühren und in 20 Minuten bei kleinem Feuer garkochen. — Nun die Brühwürfel dazugeben und an heißer Stelle nur ziehen lassen.



10. Kartoffelsuppe mit Brühwürstchen

4 Pfund Kartoffeln	4 Paar Brühwürstchen
Suppengrün (Mohrrüben, Sellerie, Porree, Wirsing und Petersilienwurzel)	30 g fetten Speck
2 Liter schwache Fleischbrühe aus 4 Teelöffel Maggi's Gekörnter Fleischbrühe oder aus 4 Maggi-Fleischbrühwürfeln	2 Eßlöffel (40 g) Butterschmalz
	2 Eßlöffel (40 g) Mehl
	Pfeffer und Salz nach Geschmack
	feingehackte Petersilie

Die kleingeschnittenen Kartoffeln mit dem Suppengrün in der Fleischbrühe garkochen. Den kleingewürfelten Speck im heißen Fett anbraten, darin das Mehl hellgelb schwenken, zur Kartoffelsuppe geben, durchrühren und nochmals aufkochen. Die Brühwürstchen kurz vor dem Anrichten zum Gehirwerden in die Suppe geben. Nach Salz und Pfeffer abschmecken und die feingehackte Petersilie darüberstreuen.

11. Weißkohl mit Tomaten und Fleischklößchen

2-3 Pfund Weißkohl	1 Pfund Tomaten oder 2 Eßlöffel Tomatenpüree
1/2 Liter schwache Fleischbrühe aus 4 Teelöffel Maggi's Gekörnter Fleischbrühe oder aus 4 Maggi-Fleischbrühwürfeln	2 Pfund Kartoffeln
	1 Zwiebel
	3 Eßlöffel (60 g) Fett

Für die Fleischklößchen:

(Grundrezept für Fleischklößchen, Bratklöße und dergleichen)	
1/2 Pfund gehacktes Fleisch (halb Rind-, halb Schweinefleisch)	1 Semmel
1 Ei	1 Teelöffel Salz
	Prise Pfeffer
	1 Teelöffel Maggi's Würze

Die feingeschnittene Zwiebel im Fett andünsten, die in kleine Stücke geschnittenen Tomaten und den vorgeordneten Weißkohl (in feine Streifen geschnitten) dazugeben. Mit der Fleischbrühe auffüllen und, sobald das Gemüse halb gar ist, auch die geschälten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln beifügen und garkochen. — Unterdessen aus dem gehackten Fleisch, dem Ei, der eingeweichten Semmel, etwas Salz und Pfeffer sowie Maggi's Würze kleine Klößchen formen, zum Gemüse geben und 10 Minuten ziehen lassen. Vor dem Anrichten nach Salz abschmecken.

12. „Buntes Huhn“

1/2 Pfund mageren Speck	1 Apfel
1/4 " weiße Bohnen	3 Pfund Kartoffeln
1 " Mohrrüben	4 Teelöffel Maggi's Gekörnte Fleischbrühe oder 4 Maggi-Fleischbrühwürfel
(Gelbrüben, Wurzeln)	feingehackte Petersilie
1 Pfund Schmittbohnen (frische oder Büchsenbohnen)	

Die gewaschenen weißen Bohnen am Abend vorher in 2 Liter warmem Wasser einweichen. Mit dem Einweichwasser und dem Speck aufs Feuer bringen und

Für 4 Personen

Grünkern-Suppe mit Sahne

- 2 Würfel Maggi's Grünkern-Suppe
- 1 1/4 Liter Wasser
- 3 Eßlöffel Sahne

Maggi's Grünkern-Suppe mit 1/4 Liter Wasser glattrühren, in 1 Liter kochendes Wasser gießen und unter öfterem Umrühren 20 Minuten kochen lassen. Beim Anrichten die Sahne (oder Milch) beifügen.

Bratwurst

- 1 Pfund Bratwurst 1 Würfel Maggi's Bratensoße
- 2 Eßlöffel Fett 1/4 Liter Wasser, reichlich

Die Bratwurst mit 2 Eßlöffel Wasser in der Pfanne langsam erwärmen, damit die Wurst nicht platzt und, wenn das Wasser verdampft ist, im Fett auf beiden Seiten braun braten. — Den Bratensoßenwürfel zerdrücken und mit reichlich 1/4 Liter Wasser unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Die Bratwürste aus der Pfanne nehmen, warmstellen, die Bratensoße in die Pfanne gießen und mit dem Bratenfett kurz nochmals aufkochen.

Kohlrabi-Gemüse

- 8—10 junge, zarte Kohlrabi
 - 1/2 Liter Fleischbrühe aus
 - 2 Maggi's Fleischbrühwürfeln
 - 2 Eßlöffel (40 g) Butter
 - 2 Eßlöffel (40 g) Mehl
 - 1 Prise Muskatnuß
- Salz nach Geschmack

Die Kohlrabi schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die zarten, grünen Blätter von den Stengeln streifen, gewaschen und fein geschnitten beifügen. Dann das Mehl in der Butter leicht andünsten, mit der Fleischbrühe zu einer glatten, sämigen Soße rühren, das Kohlrabi-Gemüse hineingeben und auf kleinem Feuer unter zeitweiligem Umrühren weichkochen lassen. — Vor dem Anrichten nach Salz und Muskatnuß abschmecken.

Dazu Salzkartoffeln.

Für den Abendtisch:

Eier-Salat

- 6 Eier
- 4 Eßlöffel Mayonnaise
- 2 Eßlöffel Essig
- 1 Eßlöffel Wasser
- 2 Teelöffel Maggi's Würze
- Pfeffer und Salz
- Schnittlauch oder Petersilie

Die Eier hartkochen, halbieren und in Scheiben schneiden. Aus Essig, etwas Wasser, Maggi's Würze, Pfeffer und Salz eine pikante Marinade bereiten, die Eierscheiben darin ziehen lassen und zum Schluß die Mayonnaise und den Schnittlauch dazugeben.

Dazu Brot, Butter, Aufschnitt und Radieschen.

Speisenfolge

*

Grünkern-Suppe
mit
Sahne

—

Bratwurst
mit
Kohlrabi-Gemüse
und
Salzkartoffeln

*

Für den Abendtisch

—

Eier-Salat
Aufschnitt

Speisenfolge

Grüner Suppe
mit
Zobor

Brotweiz
auf
Kohlrabi-Gemüse
und
Saiserkartoffeln

Für den Abendessen

Eier-Salat
Insalatt

Grüner Suppe mit Zobor

2 Maßel Maag's Grüner Suppe
1 1/2 Liter Wasser
3 Maßel Zobor

Maag's Grüner Suppe mit 1/2 Liter Wasser
gibt man in 2 Liter kochendes Wasser gießen
und unter öfterem Umrühren 20 Minuten kochen
lassen. Beim Abkühlen die Zobor (oder Salz)
beifügen.

Bratwurst

1 Pfund Bratwurst 1 Maßel Maag's Bratenfolge
2 Maßel Fett 1/2 Liter Wasser (kalt)

Die Bratwurst mit 2 Maßel Wasser in der
Pfanne langsam erhitzen, damit die Wurst nicht
bräunt und wenn das Wasser verdunstet ist, im
Fett auf beiden Seiten braun braten. — Den
Bratenfolgefett zerlassen und mit reichlich
1/2 Liter Wasser unter häufigem Umrühren zum Kochen bringen. Die Bratwurst
aus der Pfanne nehmen, worin stellen die Bratenfolge in die Pfanne gießen und
mit dem Bratenfolgefett nochmals aufkochen.

Kohlrabi-Gemüse

8-10 junge rote Kohlrabi
1/2 Liter Fettbutter und
2 Maßel Maag's Fettbutter
1 Pfund Insalatt
2 Maßel (40 g) Butter
2 Maßel (80 g) Milch

Die Kohlrabi kochen und in dünne Scheiben schneiden. Die guten grünen Blätter
von den Stängeln streifen, zerhacken und fein gehackten beifügen. Dann das Milch
in der Butter leicht andünsten, mit der Fettbutter zu einer glatten, leuchtigen
Soße rühren, das Kohlrabi-Gemüse hinzugeben und auf kleinem Feuer unter zeit-
weiltem Umrühren weilschen lassen. — Vor dem Anrichten nach Salz und
Insalatt abschmecken.

Dann Salatbelegen.

Für den Abendessen:

Eier-Salat

6 Eier
4 Maßel Mayonnaise
2 Maßel Essig
1 Maßel Pfeffer
2 Maßel Maag's Würze
Pfeffer und Salz
Schmittsalz oder Petersilie

Die Eier hartkochen, kochen und in Scheiben schneiden. Das Essig, etwas Pfeffer,
Maag's Würze, Pfeffer und Salz eine kleine Mayonnaise bereiten, die zerhackten
Eier hinein geben und zum Schluss die Mayonnaise und den Schmittsalz beifügen.
Dann Brot, Butter, Insalatt und Kohlrabi.

Für 4 Personen

Feine Gemüse-Suppe

- 1/2 Bündchen Suppengrün
- 1 1/4 Liter Wasser
- 5 Teelöffel Maggi's
- Geförnte Fleischbrühe
- oder 5 Maggi's
- Fleischbrühwürfel

Das Suppengrün putzen, in feine Streifen schneiden oder feinhobeln, waschen und im Wasser in etwa 15 Minuten weichkochen. Maggi's Geförnte Fleischbrühe hinzufügen und 3 Minuten durchkochen. Nach Belieben mit feingehackter Petersilie anrichten.

Hammelragout

- 1 Pfund Hammelfleisch (Brust oder Hals)
- 1 große Zwiebel
- 2 Eßlöffel Fett
- 3/4 Liter Wasser
- 2 Würfel Maggi's
- Bratensoße
- 1/2 Pfund Mohrrüben (Gelbrüben)
- 1 Eßlöffel Essig
- 1 Eßlöffel Tomatenpüree oder 2 Tomaten

Das Fleisch in Würfel schneiden und mit der feingeschnittenen Zwiebel im Fett gut anbraten. — Maggi's Bratensoße fein zerdrückt dazugeben, sorgfältig durchdünsten, mit 3/4 Liter Wasser ablöschen und im gut verschlossenen Topf halbweich schmoren. Die in Streifen geschnittenen Mohrrüben sowie das Tomatenpüree dazugeben und völlig garkochen. Mit Essig, Maggi's Würze, Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Man reicht Salzkartoffeln dazu.

Für den Abendtisch:

Schinkennudeln mit Tomatensoße

- 3/4 Pfund Nudeln
- 2 Eßlöffel Butter
- 2 Schelben gekochten Schinken

Zur Tomatensoße:

- 1/2 Pfund Tomaten
- 1 Eßlöffel Butter
- 1 Eßlöffel Mehl
- 1 kleine Zwiebel
- 1/4 Liter Fleischbrühe aus 1 Maggi-Fleischbrühwürfel oder aus 1 Teelöffel Maggi's Geförnter Fleischbrühe
- Salz und Pfeffer

Die Nudeln in leichtem Salzwasser garkochen und abschrecken. Den kleingewürfelten Schinken in der heißen Butter leicht schwenken und über die Nudeln geben.

Zur Bereitung der Tomatensoße aus Butter, Mehl und Zwiebel eine helle Schwitze bereiten. Die Tomaten mit wenig Wasser weichschmoren und durch ein Sieb treiben. Den Tomatenbrei mit der Fleischbrühe zur Mehlschwitze geben, gut durchkochen und nach Pfeffer und Salz abschmecken.

Speisenfolge

*

Feine Gemüse-Suppe

—

Hammelragout
mit
Salzkartoffeln

*

Für den Abendtisch

—

Schinkennudeln
mit
Tomatensoße

Noch ein leckeres Weihnachtsgebäck mit 50g Fett und 1 Ei:

32m



Gefüllter Honigkuchen

Teig: 200 g Weizenmehl, 100 g Zucker, 50 g Butter (Margarine), 1 Ei, etwas Salz, 1/2 g Hefe, 100 g gemahlener Mandeln oder Mandel, 2 Esslöffel Dr. Oetker Backpulver, 10 Esslöffel Dr. Oetker Mandelkernöl, 100 g Mandeln, 100 g Walnussöl, 1 Dose Dr. Oetker „Bäckin“.

Füllung: 200 g gehobene, halbsüßliche Marmelade (z.B. 125 g gemahlte Mandeln und Mandelöl, 65 g in Würfel geschnittene Zitrus, 50 g gehobene Mandeln oder Haselnüsse, abgetriebene, gelbe Schale einer Zitrus, 1 in Stücke geschnittene Zitrus (ohne Schale), 1 Eßl. Zucker, 50 g Zucker.

Backzeit: 100 g Backpulver, 1-2 Eßl. Zitrusöl.

Den im Zucker und Fett werden zerfallen. In die sehr erhaltene Marmelade rührt man das Ei, die Mandeln, das Mehl und 1/2 des mit „Bäckin“ gemischten und gesiebten Mehls. Das Mehl des Mehlens mischt man mit dem Zucker zu einem feinen Teig. 2/3 davon rührt man auf einem geöltem Backblech aus (reicht für 2/4 eines Bleches von 32x46 cm) und bestreut ihn mit dem Zucker etwas hoch. Der übrige Teig wird auf demselben Blech ausgebreitet. Die Marmelade werden die Zutaten miteinander vermischt und unter Rühren etwas aufgekocht. Nach dem Gefallen verteilt man sie gleichmäßig auf dem mit Teig belegten Backblech, legt die Mandeln darauf und bestreut sie mit einem feinen Mandelöl.

7-8 in Stücke des Bleches kann man auch 200 g nicht zu hohe Mandeln verwenden. Der Gehalt Zucker und die 50 g Zucker sind dann nicht erforderlich. Außerdem wird diese Mischung nicht erforderlich.



Dr. Oetker
Backpulver
„Bäckin“
altbewährt!

Bitte anerkennen!

Lüdenscheid, Altemühle b. Halver, d. 17. Dez. 40

Die Beerdigung findet am Freitag, nachmittags 2 1/2 Uhr. vom Trauerhause Feldstraße 1 aus, statt. Trauerfeier 1/2 Stunde vorher. Kranzspenden dankend verboten. 5388

Die Beerdigung findet statt am Freitag, dem 20. Dezember, nachm. 4 Uhr, vom Trauerhause oberen Brüderweg 21 aus. 12776 Trauerfeier daselbst 1/2 Stunde vorher.

und 2776 sowie Linienschweine Robert Japp, Schalmühle, Ruf 424.

In verkaufen:

Fernglas

22 50

Leberfösa

22 40

moderne Tischlampe

22 15

Spülbrett

22 8

Mandoline

22 6

Kaufkraft im 2000

Hande neue

Filet-Decke

Handarbeit, 100x100, zu verkaufen. Kaufkraft im 2000

Zugs

preiswert zu verkaufen. Kaufkraft im 2000

In verkaufen:

1 vollst. Bett

1 Waschtisch

1 Spiegel

1 Nachtschränken

1 2-tür. Kleiderschrank

1 Kommode

1 Badeeinrichtung mit Gasbeheizn.

alles gebraucht aber gut erhalten. Kaufkraft im 2000

Gut erhaltener

Kinderwagen

zu verkaufen Kaufkraft im 2000

Milchstudie

Gewerbl. Raum,

ca. 50-60 qm, zu mieten geeignet. Schriftl. Angebot unter 5387 an den 2000.

Vorläufe

Buppenwagen

(Tiefen) sehr gut erhalten zu verkauf. Vertriebsstr. 1 2. Etage links.

2 Winter-Heberzieher

1 mittlerer Größe, dunkelblau, billig zu verkaufen. In verkaufen von 9 bis 9 Uhr. 5402 Kaufkraft im 2000

Kleinbild-Kamera

4 1/2 x 6 cm, Film. Watt 120 A für 85 A zu verk. Kaufkraft im 2000

18 Sabstellen-eiserne Doppelwaschrinnen

abzugeben. Schriftl. Angeb. u. 8 407 a. d. 2000

1 1/2-schlängige Bettstelle und 1 Kinderbettchen

zu verkaufen. In verkaufen. Telefon 2644

1 Lepid (mollt)

1 Leberlöcher 1 Büchereirauf 1 elektrische Heizofen (2 Stöben) 1 D. Damenstühle (Schwarzsch. 37-9) 1 Handtuch 1 Nähmaschine 1 Wäscheleiste (100, 50 cm breit) Kaufkraft im 2000

Gut erhaltenes elektrisches Klavier

Warts. Selbst. (ohne Pedale) bei. Rechte Hände wegen billige abgegeben. Sehr. Hand. erk. unter 5388 an den 2000.

Neu neue schwarze Strimmerjode

Größe 44-46, zu verkaufen Kaufkraft im 2000



Wir backen den Weihnachts-Stollen

nach bewährtem

Oetker-Rezept:

(Zig: 500 g Weizenmehl, 1 Däckchen Dr. Oetker „Bosdin“, 150–200 g Zucker, 1 Däckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, etwas Salz, 1 flüssiges Dr. Oetker Harn-Resma, 1 flüssiges Dr. Oetker Koch-Resma Zitronen, 3–4 Tropfen Dr. Oetker Koch-Resma Wärrermandel, 1 Ei, 4 Eßl. erweichte fettsäurefrei oder Wärrer, 1 Däckchen Dr. Oetker Soßen- oder 1/2 Däckchen Dabblingspulver, 100 g Margarine und 50 g Mandelfett*) oder 150 g Margarine¹⁾, 125 g Quark (Tropfen), 150–200 g Haseln oder Nusskernen. Zum Bestreuen: Erweichte Margarine, Zum Bestreuen: Erweichte Butterzucker.

¹⁾ Der Stollen gelingt auch schon mit 125 g Fett.

Mehl und „Bosdin“ werden gemischt und auf ein Backblech (Wärrerplatte) gestrichen. In die Mitte wird eine Vertiefung eingedrückt. Zucker, Gewürze, Ei und das mit der Flüssigkeit angerührte Soßen- oder Dabblingspulver werden hineingegeben und mit einem Teil des Mehls zu einem hohen Berg verwehtet. Darauf gibt man die in Stücke gehackten, weiche Margarine, das feingehackte Mandelfett, den Quark ein Sieb gesiebten Quark und die gereinigten Haseln (Nusskernen). Man bedeckt die Krone mit Mehl, bräut alles zu einem Klump zusammen und verwehtet von der Mitte aus alle Zwischen (sonst zu einem glatten Teig). Sollte er kleben, gibt man noch etwas Mehl hinzu. Er wird zu einer runden Platte in der Größe von etwa 30x16 cm ausgebreitet, zum Besten geformt und auf ein geölktes Backblech gelegt.

Backzeit: 70–80 Minuten bei schwacher Wärrerhitze.

Gleich nach dem Backen bestreicht man den Stollen mit zerlassenen Fett und bestreut ihn mit Dabbersuchen.

Bitte ausprobieren!

danken wir herzlich.
Die trauernden Hinterbliebenen.
 Lüdenscheid, Dezember 1940

für leichte Montierarbeit,
 evtl. auch für halbe Tage
 gesucht. 276
Sael Seufzer,
 Metallwarenfabrik,
 Dreifelder Straße 29

Radio

zu verkaufen.
 Marke Mendel
 Souper, 5 N.,
 6 Kreier.
 Auskunft im
 GWA. 5289
 Gebr. aut erhält.

ca. 250 Breit
 Komplettes
Schlafzimmer
Badewanne
 möglichst mit
 Isolierblech zu
 kaufen gesucht.
 Schriftl. Ansb. u.
 N 5284 a. d. GWA

Wohl denen der Stimmworte

Vor allem in Ihrem Kundenkreis!
 Schmilzt dieser zusammen, weil Sie
 durch Zurückhaltung in der Wer-
 bung langsam in Vergessenheit
 geraten, so entsteht Gefahr für
 den Wert Ihres Geschäftes. Regel-
 mäßige Anzeigen im Lüdenscheider
 General-Anzeiger, auch wenn sie
 nicht groß sind, halten den Kon-
 takt mit der Kundschaft aufrecht.
 Diese Wachhaltewerbung ist heute
 dringend nötig.

Offene Stellen

Tüchtiger
Werkzeugschlosser
 gesucht. 5271
Sudde & Fischer,
 Wilsener Str. 101
 (Schafbrunn).

Kleines Wohnwarengeschäft
 sucht sofort oder für 1. 4. 41
 braves
Lehrmädchen.
 Schriftl. Ansbote unter
 D 5288 an den GWA.

Personal

finden Sie
 durch
 eine kleine
 Anzeige im
Lüdenscheider
General-Anzeiger.

Vermietungen

Gesucht wird ab sofort
gewerblicher Raum
 ca. 25-40 qm groß, mit oder ohne
 Wasseranschluß, beheizt auch kleiner
Gasherdofen und
Werbtafel
 gesucht. Schriftliche Ansbote unter
 B 12700 an den GWA.

Wandoline

zu verkaufen. 12702
 Dreifelderstraße 2.
Hell-
schauelpferd
 zu verkaufen. 12705
 Dreifelderstraße 22.
 1. Oktbr. rennt.

Gut erhaltener
 Zimmerofen und
 Kinderportwagen
 zu verkaufen.
 Polierblech
 1 für. Kleiderständer
 und Drehrad
 zu kaufen gesucht.
 Telefon 5520.

So backen wir sie:

Teig: 150 g Weizenmehl,

1 gestr. Teel. (3 g) Dr. Oetker's „Bachin“.

60 g Zucker, 1 Eigelb, 1 Eßl. Wasser, 65 g Butter.

Belag: 750 g Quark, $\frac{1}{8}$ - $\frac{1}{4}$ l Milch, 2 Eier, 1 Eiweiß,

200 g Zucker, $\frac{1}{2}$ Fläschchen Dr. Oetker's Bachöl Zitrone,

1 Päckch. Dr. Oetker's Soffenpulver Vanille-Geschmack,

60 g Dr. Oetker's „Gustin“.

1 gestr. Teel. (3 g) Dr. Oetker's „Bachin“.

50-75 g Korinthen.

Teig: Mehl und „Bachin“ werden gemischt und auf ein Backbrett gesiebt. In die Mitte macht man eine Vertiefung, in welche man Zucker, Eigelb und Wasser gibt. Man verrührt mit etwas Mehl-„Bachin“-Gemisch zu einem dicken Brei, gibt die kalte, in Stücke geschnittene Butter darauf, bestreut mit etwas Mehl und verknetet alles schnell zu einem glatten Teig. $\frac{2}{3}$ des Teiges rollt man auf dem Boden einer Springform aus. Von dem Rest formt man eine Rolle, die man als Rand um den Boden legt.

Belag: Den Quark läßt man auf einem Sieb ablaufen und streicht ihn durch ein feines Sieb. Das mit einem Teil der Milch angerührte Soffenpulver, Eigelb, $\frac{2}{3}$ des Zuckers, Bachöl und das mit „Bachin“ gemischte und gesiebte „Gustin“ gibt man zu dem Quark und fügt soviel Milch hinzu, daß die Masse eine kartoffelbreiähnliche Beschaffenheit hat. Danach gibt man die gereinigten Korinthen hinein. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, in den man nach und nach den Rest des Zuckers gibt. Man muß einen sehr steifen Eischnee erhalten, der dem Belag den nötigen Halt gibt. Man zieht ihn vorsichtig mit dem Schneebesen unter die Quarkmasse. Den Belag füllt man auf den Boden und häuft ihn zur Mitte hin etwas an, weil er nach dem Backen leicht etwas einsinkt.

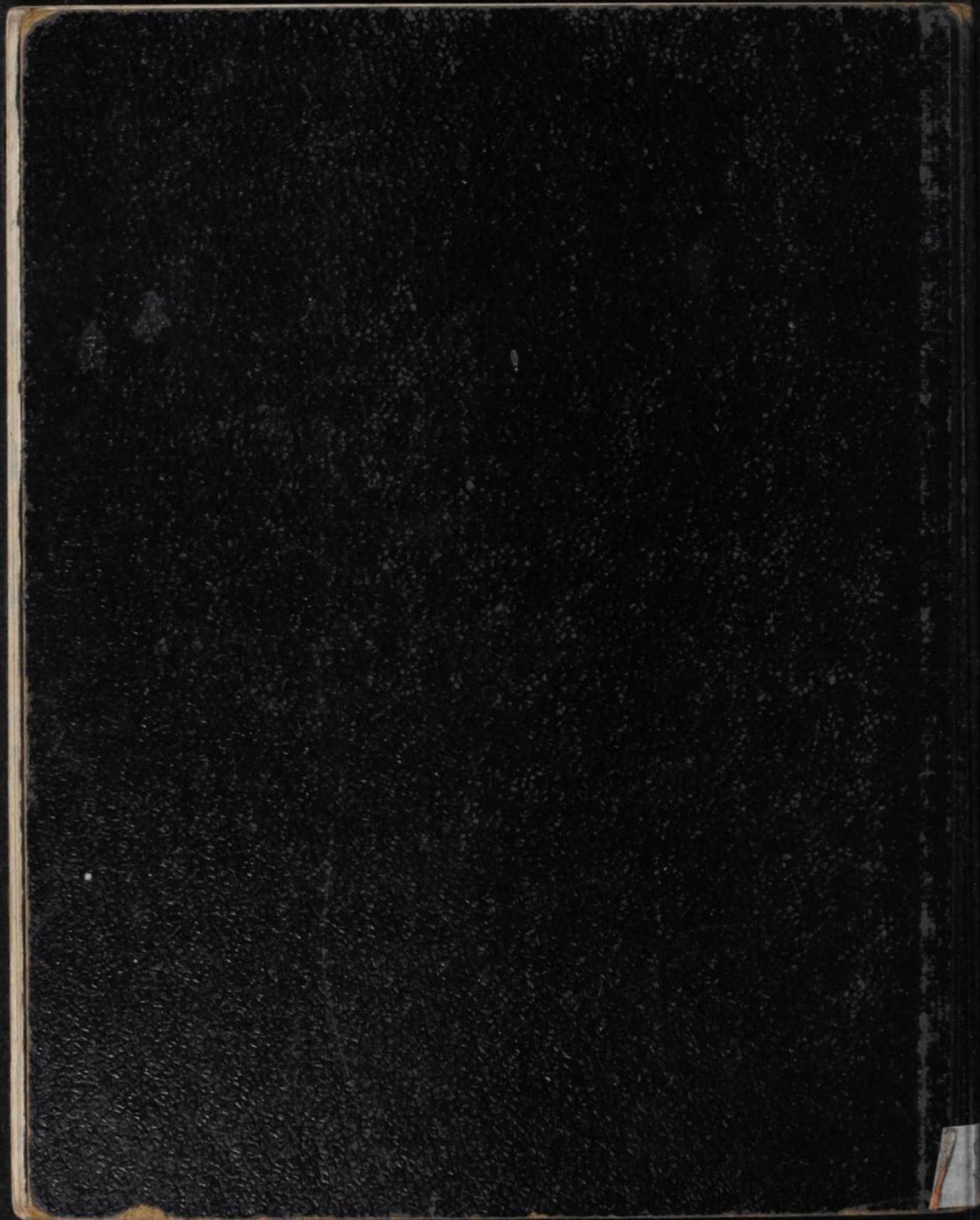
Backzeit: 50-60 Minuten bei guter Mittelhitze.

Bitte ausschneiden!

sich dann wirklich zufrieden gibt und ein-
- Darf ich bitten?"
ging den beiden voran, sah sich dann noch
die Dame mit?" fragte sie dann noch.
ulein Kay kam, um sich nach dem Befinden
ienten zu erkundigen!" antwortete Schaub
"Vielleicht kann sie irgendwo warten?"
Evelhns Namensnennung kam etwas wie
ne Neugier in die müden Augen der
er. Aber sie beherrschte die Regung mehr
iert und sagte nur: "Die Dame kann ja
t oben warten . . .!"

meinte der Mann in den Rissen zwar leise, aber
nachdrücklich.
"Es handelte sich um einen Unfall . . . ich habe
die Verletzung selbst verschuldet . . ."
Schaub schwieg einen Moment, wie erschlagen
von dieser Erklärung.
"Ich habe", sagte der blasse Mann in den
Rissen, "den Revolver, den Fräulein Kay bei mir
vergaß, betrachtet und damit hantiert, wußte nicht,
daß er geladen war und zog mir dabei die Ver-
letzung zu . . . Keiner meiner Besucher ist an dem
Unglück schuld . . .!"
Schaub sah den Patienten ruhig an.
"Ich versprach Ihnen, die Untersuchung einzu-

bis an
"Ich
sagte d
"Wäre
gangen
unglück
Er
hutsam
er tran
"S
Schaub
uns sei
Der
wieder.



Colour & Grey Control Chart

Danes Picta



für
Luisa Bülbüroy.

