

## Übung der deutschen Schreibschrift

Apfel Palla schinken.  
 Man nehme einen guten  
 Feinstmehl mit Feinmehl,  
 und besten Hartweizen, einen  
 großen Apfel mit Zucker in Zucker,  
 zerhackt, fülle die Hartweizen,  
 wolle sie zusammen geben  
 sie in ein weiches feines  
 Tuch, fülle Milch, Zucker,  
 Zucker in Zucker ab, gib es ab  
 darüber bestreue sie im Rohr.

(Bäckrezept etwa aus dem Jahr 1935)

Rezept zu Kefirbrot.  
 Man nehme einen guten Hartweizen mit feinem Mehl, einen  
 großen Apfel mit Zucker, einen großen Apfel mit Zucker,  
 zerhackt, fülle die Hartweizen, wolle sie zusammen geben  
 sie in ein weiches feines Tuch, fülle Milch, Zucker,  
 Zucker in Zucker ab, gib es ab darüber bestreue sie im Rohr.

(Empfehlung von und für Hausfrauen, 1935)

## Auflösung

### Äpfel Balla(t)chinken

Mache einen guten  
Frittatenteig mit Schnee  
und backe Flecken, dün-  
ste Äpfel mit Butter u. Zucker,  
pas(N)ier sie, fülle die Flecken,  
rolle sie zusammen (mit Strich = mm), schneide  
sie in ein ausgeschmirtes  
Kasserol, sprudle Milch, Eier-  
dotter u. Zucker ab, gieße es  
darüber, backe sie im Rohr.

### Anmerkungen für Hobbnöche :

Frittatenteig = ein Teig aus 2 Eigelb , 1 EL Öl , 30 g Zucker, eine Prise Salz, 1/2 l Milch, 200 g Mehl.

Flecken = kleine Pfannkuchen, sprudeln = verquirlen

Ganz wichtig: der Teig muß etwa eine halbe Stunde quellen, bevor man ihn bäckt.

Die 2 Eiweiß zu Schnee schlagen und erst nach dem Quellen unterheben.

### Kakao u. Schokoladeflecken.

Werden am besten durch einreiben mit Eigelb beseitigt. Man läßt  
dieses auf trocknen u. knittet u. reibt dann den Stoff, so daß die Eigelb-  
kruste abkrümelt. Sie wird hierbei die Kakaoreste wegnehmen. Erst  
die letzten Reste beseitigt man mit Wasser, oder soweit der Stoff es  
zuläßt, in der großen Wäsche.