12 кон.

12

1913.

Margarete Regier.
Canada, Lymburn.

Маргарита Крегер
бр
Канцгробек.
1908.

Margarete Kröger.

Rosental 19 XII 12.

Margarete Kröger.
Rosental 1914.

Margarete Kröger
Rosental 1916.

Margarete Kröger
Rosental 1919

Margarete Regier,
Lymburn, 1938.

Всѣ цифры, кромѣ нуля наз.
значащими цифрами.
Число, изображаемое одной
цифрой, наз. однозначнымъ,
двумя цифрами двузначнымъ,
многими цифрами многозначн.

Правило. Чтобы узнать, сколько
въ числѣ заключается всѣхъ единицъ
даннаго разряда, надо отбросить
цифры означающія низшіе разряды
и прочесть оставшееся число.

Сложеніе есть дѣйствіе, по-
средствомъ котораго соединяется
сумма нѣсколькихъ данныхъ
чиселъ.
Суммы не зависитъ отъ порядка, въ кото-

мы соединяемъ единицы слагаемыхъ

$$\begin{array}{r} 213 \\ +121 \\ \hline 334 \end{array}$$ } слагаемыя. } сумма.

Вычитаніемъ наз. дѣйствіе, посредствомъ котораго отъ одного даннаго числа отнимаютъ столько единицъ, сколько ихъ есть въ другомъ даннымъ числѣ.

$$\begin{array}{r} -513 \\ 212 \\ \hline 301 \end{array}$$ } уменьшаемое. } вычитаемое } разность или остатокъ.

Уменьшаемое равно вычитаемому сложенному съ остаткомъ

$$\left.\begin{array}{l} X - 15 = 4 \\ X = 15 + 4 = 19 \end{array}\right\}$$

Вычитаемое равняется уменьшаемому минусъ остатокъ.

Слагаемое равняется суммѣ минусъ другое слагаемое

$$\left.\begin{array}{l} X + 14 = 29 \\ X = 29 - 14 = 15 \end{array}\right\}$$

Если къ какому-либо слагаемому прибавимъ нѣсколько единицъ, то сумма увеличивается на столько же единицъ.

Если отъ коего-либо слагаемого отнимемъ нѣсколько единицъ, то сумма уменьшается на столько же единицъ.

$$\left.\begin{array}{r} 15 \\ +13 \\ \hline 28 \end{array}\right\} \left.\begin{array}{r} 17 \\ +13 \\ \hline 30 \end{array}\right\} \begin{array}{l} \text{увел. на 2.} \\ \text{увел. на 2.} \end{array} \quad \left|\ \left.\begin{array}{r} 15 \\ +13 \\ \hline 28 \end{array}\right\} \left.\begin{array}{r} 12 \\ +13 \\ \hline 25 \end{array}\right. \begin{array}{l} \text{умен. на 3.} \\ \text{умен. на 3.} \end{array}$$

Если къ уменьшаемому прибавимъ нѣсколько [illegible] то остатокъ

увеличится на столько же единицъ.

Если отъ уменьшаемаго отнимать несколько единицъ, то остатокъ уменьшается на

Если къ вычитаемому прибавить несколько единицъ, то остатокъ уменьшится на столько же единицъ.

~~то~~ Если отъ вычитаемого отнимать несколько единицъ, то остатокъ увеличивается на столько же единицъ.

50 − 15 = 35

50 − 15 = 40 увел. на 5.

50 − 15 = 35 увел. на 5

45 − 15 = 30 уменш. на 5

~~уменш.~~ уменш. на 5

50 − 20 = 30 уменш. на 5

50 − 20 = 30 уменш. на 5

50 − 10 = 40 увел. на 5

Если уменьшаемое и вычитаемое увеличить на одно и то же число, то остатокъ не измѣнится.

Если уменьшаемое и вычитаемое уменьшить на одно и то же число, то остатокъ не измѣнится.

50 − 15 = 35 55 увел. на 5

50 − 20 = 30 55 увел. на 5

50 − 15 = 35 45 умен. на 5

50 − 20 = 30 40 умен. на 5

Выраженіе, показывающее, какіе дѣйствія и въ какой послѣдовательности надо выполнить надъ данными числами, чтобы получить искомое число, наз. формулой.

Умноженіе наз. дѣйствіе посредствомъ котораго одного данного число повторяется слагаемымъ столько разъ, сколько въ другомъ данномъ числѣ находится единицъ.

13 — множимое
× 4 — множитель
52 — произведеніе
} сомножители

Правило. Чтобы Чтобы умножить число на единицу съ нулями достаточно приписать ко множеному справо столько нулей, сколько ихъ есть во множителѣ.

Чтобы умножить число на значащія цыфры съ нулями, достаточно умножить множеное на эта значущія цыфры и къ произведенію приписать справа столько нулей, сколько ихъ есть во множителѣ

Дѣленіе есть дѣйствіе, посредствомъ котораго узнается сколько разъ одно число содержится въ другомъ;

Дѣленіе есть дѣйствіе, посредствомъ котораго узнается, сколько единицъ будетъ въ каждой части, если одно данное число разложенъ на столько равныхъ частей, сколько единицъ въ другомъ данномъ числѣ.

Дѣленіе $142 \,/\, \frac{71}{2}$ дѣлитель частное.

Если увеличимъ множителя въ нѣсколько разъ, то произведеніе увеличится во столько же разъ. $\frac{\times 3}{12} \cdot \frac{\times 3}{24}$

Если увеличимъ множеное въ нѣсколько разъ, то произведеніе увеличится во столько же разъ. $\frac{\times 3}{12} \cdot \frac{\times 4}{24}$.

Если уменьшимъ множителя или множеное въ нѣсколько разъ, то произведеніе уменьшится во столько же разъ $\frac{\times 4}{24} \cdot \frac{\times 2}{12} \cdot \frac{\times 3}{12}$.

~~Если уменьшить множителя~~
~~или множимое в несколько раз, то~~
~~произведение уменьшится во столько~~
же раз.

Если увеличить делимое в несколько раз, то частное увел. во столько же раз. 12:6=2. 24:6=4

Если увеличить делимое в несколько раз, то частное уменьшится во столько же раз 12:6=2. 12:12=1.

Если уменьшить делимое в несколько раз, то частное уменьшится во столько же раз 12:6=2. 6:6=1

Если уменьшить делитель в несколько раз, то частное увеличится во столько же раз. 12:6=2. 12:3=4

Частное не изменяется, когда делимое и делитель увеличены или уменьшены в одинаковое число раз. 12:6. 24:12=2. 4:2=2.

Множитель равняется произведению разделенному на другой множитель

3 X X 12, X=12:3=4

Делимое равняется делителю, помноженному на частное.

X:3=4, X=3X4=12.

Делитель равняется делимому, ~~делимого~~ делимому на частное

12:X=4, X=12:4=3.

Именованные числа.

Мѣры длины.

Миля = 7 верстам.
верста = 500 саженям.
сажень = 3 аршинам.
аршинъ = 16 вершкам.
сажень = 7 футам.

фунтъ = 12 дюймовъ.
дюймъ = 10 линіямъ.
аршинъ = 28 дюймовъ.

Мѣры объемовъ жидкихъ тѣлъ

Бочка = 40 ведрамъ,
ведро = 10 штофамъ,
штофъ = 2 полуштофамъ.
полуштофъ = 5 чарокъ.

Мѣры сыпучихъ тѣлъ.

Лоскъ = ~~10 пу~~ 12 четвериковъ,
четверикъ = 8 четверикамъ,
четверикъ = 8 гарнцамъ.

Мѣры торговаго веса.

Берковецъ = 10 пудамъ,
пудъ = 40 фунтамъ,
фунтъ = 32 лотамъ,
фунтъ = 96 золотн.
лотъ = 3 золотн,
золотникъ = 96 долямъ.

Мѣры аптекарскаго веса.

Въ фунтѣ = 12 унціямъ,
Унція = 8 драхмамъ,
Драхма = 3 скрупуламъ.
Скрупулъ = 20 гранамъ.
Въ фунтѣ равенъ 28 лотамъ торговаго веса

Мѣры бумаги

Стопа = 20 дестямъ.
Десть = 24 листамъ.

Квадратныя мѣры.

Кв. миля = 7 X 7 = 49 кв. верстамъ,
кв. верста = 500 X 500 = 250000 кв. саженямъ,
кв. сажень = 7 X 7 = 49 кв. футамъ,
кв. футъ = 12 X 12 = 144 кв. дюймамъ,
кв. ~~сажень~~ дюймъ = 10 X 10 = 100 кв. линіямъ,
кв. сажень = 3 X 3 = 9 кв. аршинамъ,
кв. аршинъ = 16 X 16 = 256 кв. вершковъ,

2400 кв. сажн. = 1 десятинѣ.

Кубическія мѣры.

Куб. миля = 7×7×7 = 343 куб. верст.
Куб. верста = 500×500×500 = 125000000 куб. саж.
Куб. сажень = 3×3×3 = 27 куб. арш.
Куб. аршинъ = 16×16×16 = 4096 куб. верш.
Куб. сажень = 7×7×7 = 343 куб. футовъ.
Куб. футъ = 12×12×12 = 1728 куб. дюй.
Куб. дюймъ = 10×10×10 = 1000 куб. линій.

Признаки дѣлимости.

Признаки дѣлимости.

Когда одно число дѣлится на другое безъ остатка, то для краткости рѣчи говорятъ просто, что первое число дѣлится на второе.

Числа, дѣлящіяся на 2, называются четными, а не дѣлящіяся на 2 нечетными.

На 2 дѣлится только такое число, которое оканчивается нулемъ или четного цифрою.

На 4 дѣлится только такое число, которое оканчивается двумя нулями или у которого два послѣднія цифры выражаютъ число, дѣлящееся на 4.

На 8 дѣлится только такое число, которое оканчивается тремя нулями или у которое три послѣднія цифры выражаютъ число дѣлящееся на

На 5 делится только такое число, которое оканчивается нулемъ цыфрою 5.

На 10 делится только такое число, которое оканчивается нулемъ.

На 3 делится только такое число, у котораго сумма цыфръ делится на 3.

На 9 делится только такое число, у котораго сумма цыфръ делится на 9.

На 6 делится только такое число, которое делится на 2 и на 3.

Число, которое делится только на единицу и на само себя, наз. простымъ.

Число, которое делится не только на единицу и на само себя, но ещё на другія числа наз. составнымъ.

Разложить составное число на простыхъ множителей значитъ представить его въ видѣ произведенія простыхъ чиселъ.

Общій наибольшій дѣлитель.

Общимъ наибольшимъ дѣлителемъ нѣсколькихъ чиселъ наз. наибольшее число, на которое делятся всѣ эти числа.

Если большее изъ двухъ данныхъ чиселъ делится на меньшее, то меньшее изъ нихъ и есть

общій наибольшій дѣлитель.
Если больше изъ двухъ данныхъ
чиселъ не дѣлится на меньшее,
то ихъ общій наибольшій
дѣлитель равенъ общему
наибольшему дѣлителю
двухъ другихъ чиселъ, а именно:
дѣлителю двухъ другихъ
чиселъ, а именно: меньшаго
изъ данныхъ чиселъ и
остатка отъ дѣленія
большаго на меньшее.

Правило. Чтобы найти
общаго наибольшаго дѣлителя
двухъ чиселъ, дѣлятъ большее
изъ чиселъ на меньшее
и если меньшее на первый
остатокъ, первый
остатокъ на второй
и т. д. до тѣхъ поръ
пока не получится
въ остаткѣ 0; тогда
послѣдній дѣлитель
будетъ общимъ наибольшимъ
дѣлителемъ данныхъ чиселъ.
Этотъ способъ нахожденія
общ. наиб. дѣлителя наз.
способомъ послѣдовательныхъ
дѣленій.

Дроби.

Дроби.

Части единицы получаемыя отъ дѣленія на нѣсколько равныхъ частей, наз. долями единицы. Всякое число одинаковыхъ долей единицы наз. обыкновенной дробью.

Целое число вмѣстѣ съ дробью составляетъ смѣшанное число.

Число, стоящее надъ чертой наз. числителемъ оно показываетъ число долей, изъ которыхъ, составлена дробь. Число, ~~сост~~ стоящее ~~надъ~~ подъ чертой, наз. знаменателемъ оно означаетъ, на сколько равныхъ частей была раздѣлена единица. Оба эти числа вмѣстѣ, наз членами дроби.

Дробь, у которой числитель меньше знаменателя, наз. правильною; дробь, у которой числитель равенъ или больше знаменателя наз. неправильною.

Правило. Чтобы обратить смѣшанное число въ неправильную дробь, умножать цѣлое число на знаменатель и къ произведенію прибавлять числитель; полученное

этого прибавляютъ
числителя число берутъ
числителемъ искомой
дроби, а знаменатель
оставляютъ прежнего.

Правило. Чтобы обратить
неправильную дробь въ
смѣшанное или цѣлое
число, дѣлятъ числителя
на знаменателя;
частное отъ этого
дѣленія означаетъ,
сколько единицъ въ дроби,
а остатокъ сколько до-
лей единицы.
Обращеніе неправильной
дроби въ смѣшанное или
цѣлое число наз. иначе
исключеніемъ цѣлаго
числа изъ неправильной
дроби.

Маргарита Крегеръ.

Канцеровка.
1911.

Sara Andres.

Правило.
Чтобы сложить дроби достаточно привести ~~[illegible]~~ ихъ къ (одному) общему знаменателю, затѣмъ сложить числителей и подъ ихъ суммою подписать общаго знаменателя

Правило. Чтобы вычесть дробь изъ дроби, достаточно привести ихъ къ общему знаменателю, затѣмъ вычесть числителя вычитаемаго изъ числителя уменьшаемаго и подъ нимъ разностью подписать общаго знаменателя.

Правило. Чтобы умножить дробь на цѣлое число, достаточно умножить на цѣлое число числителя или раздѣлить на его знаменателя.

Правило. Чтобы умножить цѣлое число на дробь, достаточно цѣлое число умножить на числителя дроби и это произведеніе сдѣлать числителемъ, а знаменателемъ подписать знаменателя дроби.

Правило. Чтобы умножить цѣлое число на дробь, достаточно цѣлое число умножить на числителя дроби и это произведеніе сдѣлать числителемъ, а знаменателемъ подписать знаменателя дроби.

Правило. Чтобы умножить дробь на дробь достаточно умножить числителемъ на числителя и знаменателемъ на знаменателя и первое произведеніе сдѣлать числителемъ а второе знаменателемъ.

Правило. Чтобы умножить смѣшаное число, достаточно

обратить въ неправильные дроби и умножить по правилу умноженіе дроби на дробей.

Правило. Чтобы перемножить нѣсколько дробей, достаточно перемножить числителей между собой и знаменателей между собой и первое произведеніе раздѣлить на второе.

Нахожденіе части даннаго числа, указано дробью, можетъ быть выполнено посредствомъ умноженіе на дробь.

Конецъ дѣло кроетъ.

Pfeffernüsse 3

1) 1 Glas Milch, 1 Glas Zucker, 2 Glas Zwieg, 1 Eßlöffel Soda, 3 Eier, 1 Pf. Butter und ein wenig Salz.

Dann ganz wenig einröhren und wenn es aufgegangen ist dann auf ein tisch Blatt geben und bei Pfeuffer Sitze backen.

2) 1 Glas Zwieg, 2 Eier, 1½ Theelöffel Soda, 1 Eßlöffel gepfnolzenn Butter. Den Teig ganz wenig einröhren, zum geben.

~~3) 1 Gl. Milch 2 Pf. Mehl, 1 Pf Butter, 1 Pf. Zucker,~~

1) 2 Glas Zwieg, 1 Glas Zuckersand, 1 Glas gepfnollenn Butter, 1 Eßlöffel Soda in 1 Glas warmen ~~Milch~~, 1 Eßlöffel

Zimmet, 1 Theelöffel Kornblumen.

Pfeffernüsse.

1) 1 Q. Milch 9 Pf. Mehl, 1 Pf. Butter, 4 Pf. Zucker, für 10 Roz. Pfeffernüssöl, für 5 Roz. Hirschhornsalz.

2) 1 Q. Milch, 3 Pf. Zucker, 1½ Pf. Butter oder Schmalz, 1 Theelöffel Soda, Zwyfen noch beliebig.

3) 2 Q. Wasser oder Milch, 10 Tass Syrup, 2 Tass Zucker und 3 Tass Schmalz, 1 Eßlöffel Soda, 1 Eßlöffel Pfeffer, 1½ Eßlöffel Zimmet und 20 Eier (das Weiße geklopft)

5 Eier, 1 Tassen piece Sahne 1 Pf. Zucker, 1½ Pf. Butter, 2 Lot Hirschhornsalz 5 Roz) für 10 Roz. Zimmet

mit 2 Löffel Schmant und Salz durch, fügt die abgeriebene Schale u. die Säure von ½ Zitrone hinzu u. so viel Mehl, daß man den Teig ausrollen kann. Nun rollt man den Teig dünn aus, sticht mit einem Zuckerwerk länglichen Wecken aus u. macht in der Mitte einen Riß mit dem Rande, schneidet die eine Seite durch und kocht [illegible] Hirschhornsalz, das man mit 1 Teelöffel Wasser gehörig aufgelöst hat. Nun knetet man mit der Hand die Masse sehr stark zusammen, bis man einen festen, glatten Teig hat. Dann formt man zierliche Kringel, die man auf ein mit Butter bestrichenes Backblech (Schmaflaken)

8 Eier 4 Gl. Milch. das Weiße zu Schaum schlagen, das Gelbe mit ein bißchen Zucker und gut vermischen. Zu gleichen

die Rühm in Fett hellbraun, dann legt
1) man sie auf Löffelgarne und kocht sie ge-
lind in Zucker, der man mit gestoßener
Vanille vermischt hat, um.

---

nach Belieben

3) 2 L. Wasser oder Milch, 10 Lot Butter
2 Lot Zucker und 3 Lot Schmalz,
1 Eßlöffel Soda, 1 Eßlöffel Pfeffer,
1½ Eßlöffel Zimmet und 20 Eier
(das Weiße geklopft)

---

5 Eier, 1 Tasse süße Sahne 1 Pf. Zucker,
1½ Pf. Butter, 2 Lot Hirschhornsalz
(5 Kg) für 10 Kg Zitronenöl

Goldingsche Kringeln (ungefähr 30 Stück)

Zutaten: 1 Pf. Mehl, 14 Lot Butter, 2 Eier,
3 Teelöffel Zimmetgewürz, ½ Pf. Streuzucker,
½ Teelöffel Hirschhornsalz, 1 Teelöffel Wasser.

Zubereitung: Man legt auf ein Backbrett
1 Pf. Mehl, 14 Lot Butter, 2 ganze, stark geklopfte
Eier, 3 Teelöffel fein gestoßenen Zimmet, ½ Pf. Streuzucker
u. ½ Teelöffel gutgereinigtes Hirschhornsalz, das man mit
1 Teelöffel Wasser gehörig aufgelöst hat. Nun knetet man
mit der Hand die Masse sehr stark zusammen, bis man
einen festen, glatten Teig hat. Dann formt man zier-
liche Kringel, die man auf ein mit Butter bestrichenes
Blech im Backofen (Eisenplatten)
8 Eier 4 Gl. Milch. Das Weiße zu Schaum
schlagen, das Gelbe mit ein bißchen
Zucker und gut vermischen. Zuletzt

Lehm setzt u. bei nicht zu starkem Feuer hellbraun kocht.
(Dauer der Zubereitung: 1½ Stunden)

Kaffe

[illegible] 4 Eier 2 Gl. frischen Milch
½ Gl. Butter eine reichliche Salz, dieselbe
Kochen bis zu vom Kaffee abkocht.

Eier

3 Qu. Wasser einen halben Kamm voll Eier,
[illegible] ½ Stunde langsam kochen lassen
abgießen ½ [illegible]
1 Gl. Zucker, 1 Gl. Salz, etliche Kartoffeln
reiben u. wenn es Kocht hineingeben
auf Kochen lassen
u. fertig. Hamburger
hineingeben vom Feuer
(das Weiße gar [illegible])

II

5 Eier, 1 Tassen feiner Essen 1 Pf. Zucker,
1½ Pf. Butter, 2 Lot Hirschhornsalz
5 Roz) für 10 Roz. Zitronenöl

Pfefferkuchen

12 Glas Mehl, 3 Glas Milch, 3 Glas Zucker
1½ Glas Zuckersyrup, 3 Eier, 3 Löffel
Butter, 2 Löffel Soda.

Kuchen.

15 Eier, 2 Pf. Zucker, die Hälfte
Weizenmehl, die Hälfte Kartoffelmehl.

Zu Eier restens Jahr angewärmt
ein Qu. Milch abgekocht, 6 Tassen Zucker,
16 20 Eier das Gelbe mit Zucker zu rühren
das Weiße geklopft Mandelessenz
oder Zitronenöl 1½ Pf. Butter.

Eier im Hemdchen (Schneeflocken)

8 Eier 4 Gl. Milch. das Weiße zu Schnee
schlagen, das Gelbe mit ein bisschen
Zucker und gut vermischen. Zu gleichen

Milch kochen. Wenn die Milch kocht, und das Weiße zu Schaum geklopft ist nimt man mit den Löffel im Küchen Schaum und legt es in die Milch, von beiden Seiten ein bischen kochen lassen dann auf einen Teller legen. Wenn schon alles Schaum gekocht ist, nehmen wir das Gelbe welches mit dem Zuckerwasser schon gut vermischt ist mit die ausgekochte Milch vermischen, dann ~~über die gekochte Flocken übergießen~~ in Teller tworgen, daß es abkühlt. Es muß kalt gegessen werden.

Frühe Pfannkuchen

1 Glas Schmand, 2 Glas Milch, 2 Pf. Zuckerwasser, ½ Pf. Butter oder Schmalz. 4 Teelöffel Salz (Salz soll gewiegter Kochsalz 6 Eier.

Schillchen.

Ein Glas Milch, ein Glas Schmand, ein Glas Butter, ein Kleinwenig salzen.

Pfefferkuchen.

2 Pf. Butter 2 Pf. Zucker 12 Eier 1½ Glas Milch oder Wasser 2 Pöckchen Backpulver. Alles ohne geklopft einrühren. den Teig nicht sehr hart.

Schaffarnisse.

1 Qu. saure, Schmand, 8 Eier, das Weiße zu Schaum Klopfen. 3 Pf. Zucker. Vanille. Ein Löffelchen Lackgülfer oder für 5 Reg. Hirschhornsalz.

Schaffarkuchen.

12 Tassen Mehl, 2 Gläser Sprung, 1 Glas Zuckersand, 2 Theelöffel Soda in ein halbes Glas warmes Wasser auflösen, 1 Theelöffel Zimmt, 3 Eier zu Schaum Klopfen, ein halbes Glas Schmalz. Den Teig so dick machen als Sahne.

Kuchen.

1 Tasse Buttermilch, 2 Tassen Mehl, 1 Ei, 1 Teelöffel Soda, 1 Tasse [illegible]. In Schmalz gebacken.

Käsetorte

3 Pf. Käse, 10 gekochte Eigelb, 1 Pf. Zucker, 1 Stange Vanille, 1 Pf. Butter, 1½ Glas Schmant, Kirschsaft nach belieben.

Amerikanischer Kuchen.

4 Eier, 4 Tassen Zucker, 2 Tassen Butter, 2 Tassen Milch, 2 Teelöffel Soda, 15 Tropfen Citronenöl. ~~Den Teig wie Rollkuchenteig~~ Im Ofen backen.

Rollkuchen.

10 Eier, 1 Glas Zucker mit Mehl vermischen. Nicht zu hart. Die Eier geklopft.

Rübenglatz.

2 Gl. geriebene Rüben, 2 Gl. Zuck., 1 Gl. Schmalz, 1 Gl. saurer Schmand, 2 Teelöffel Hirschhornsalz

Pfuffwnissa

1 Qr. Milch, 9 Pf. Mehl, 1 Pf. Leutkw, 4 Pf. Zukkw, Zwaffen nach belieben Hirschhornsalz.

1 Qr. Milch, 3 Pf Zukkw, 1½ Pf. Leutkw odw Schmalz, 1 Löffel Soda, Zwaffen nach belieben.

2 Qr. Mossw odw Milch, 10 Loß Eyerg, 2 Loß Zukkw, 3 Loß. Schmalz, 1 Eßlöffel Soda, 1 Löffel Pfuffw, 1½ Löffel Zimmt, 20 Eier, das Weiße geklopft.

5 Eier, 1 Loßa süßa Sahna, 1 Pf. Zukkw, ½ Pf Leutkw, 2 Lot Hirschhornsalz, Citronnäl.

Kuchen.

15 Eier, 2 Pf. Zucker, die Hälfte Weizenmehl die andere Hälfte Kartoffelmehl.

Amerikanischer Kuchen.

4 Eier, 4 Tassen Zucker, 2 Tassen Butter, 2 Tassen Milch, 2 Teelöffel Soda, 15 Tropfen Citronenöl. den Teig ziemlich weich.

Pfefferkuchen.

12 Tassen Mehl, 2 Gläser Syrup, 1 Glas Zucker, 2 Teelöffel Soda, 1 Teelöffel Zimmt, 3 Eier, das Weiße Klopfen 1 Glas Schmalz. den Teig so weich wie Sahne. dieses gibt ein ~~Dutzend~~ Blech voll.

Syrupskuchen.

12 Glas Mehl, 6 Gl. Milch, 2 Gl. Syrup, 4 Gl. Zucker, 1 Gl. Butter, 2 Teelöffel Soda, 3 Eier, 2 Teelöffel Ingwer und Kanarienzucker zusammen.

Zucker Pie.

2 Gl. Zucker, 2 Gl. süßen Rahm, 1 Gl. geschmolzene Butter, 7 Eier, das Eiweiß zu Schaum schlagen, 2 Eßlöffel Hirschhornsalz, von einer Citrone die Schale abreiben, sehr weich einrühren und auf Blech gießen, nachher hellgelb backen.

Rübenglatz.

2 Gl. geriebene Rüben, 2 Gl. Zucker, 1 Gl. Schmalz 1 Gl. saurer Schmand, 2 Teelöffel Hirschhornsalz.

Pfefferküsse. Butterwürfel

1 Gl. feuer Schmand, 2 Gl. Milch, 2 Pf. Zucker, ½ Pf. Butter oder Schmalz, 1 Teelöffel (gut voll) gewiegter Soda 5 Eier.

Pfefferküsse.

2 Pf. Butter, 2 Pf. Zucker, 12 Eier, 1½ Gl. Milch, oder Wasser, 2 Päckchen Backpulver, alles ohne geklopft einrühren, der Teig nicht zu hart.

Pfefferküsse.

1 Qt. feuer Schmand, 8 Eier das Weiße klopfen, 3 Pf. Zucker, Vanille, ein Päckchen ~~Backpulver~~ Soda oder Hirschhornsalz.

Mommerkuchen. Zitronen.

½ Pf. Butter, 1 Pf. Zucker, 6 Eier, das Weiße zu Schaum geschlagen, 1 Pf. Mehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker, 1 Päckchen " " Backpulver, 3 Eßlöffel voll Kakao 1 kleine Tasse Milch oder Rahm

Zubereitung. die Butter rühren zu Schaum, gib Zucker, Eigelb, Vanillinzucker, Milch, Mehl, letztmal mit dem Backpulver gemischt, und zuletzt den Schaum der 6 Eier u. s. w. Teile die Masse, menge unter die eine Hälfte den Kakao, fülle den Teig abwechselnd in die gefettete Form und backe den Kuchen 1–1½ Stunden – Der gut sieht dieser Kuchen mit Schokolade – oder Wasserglasur aus.

Weißbrod u. Gelbbrod.

32 Lot feines Weizenmehl, 10 L. Butter, 10 L. Zucker, 2 Eier, 1 Tasse kalte Milch, 8 Körnchen Kardamom, 8 L. Rosinen oder Korinten, 1 Päckchen Engels Backpulver.

Alles mit Ausnahme des Mehles zusammenrühren, das Mehl, mit dem Backpulver gut vermischen, hinzufügen, nochmals schnell durchrühren, sofort in den Ofen schieben. Während das Backen darf das Brod nicht aus dem Ofen herausgenommen werden.

Will man Gelbbrod backen, so fügt man obigem Rezept Safran hinzu.

Kikuark.

3 Glas Mehl, 3 Glas Kartoffelmehl, 1 Glas Zucker, ½ Glas Butter, ½ Glas Schmalz, 1 Teelöffel ~~Soda~~ 2 Pa, 1 Teelöffel creamer tartar, 1 Glas Milch.

Kirchgänger.

2 Glas Milch, 1½ Pfund Zucker, ¾ Pfund Butter oder Schmalz, 3 Löffel Honig, 1 Teelöffel Soda. Kardamomen, Zimmt und Anianis nach Geschmack oder Vanille. Mehrere nach belieben.

Kirchgänger.

3½ ~~5~~ Pf. Mehl, 1½ Pf. Zucker, 1 Tasse Öl, 1 Pf. Honig, 2 Gl. Wasser, 2 Teelöffel Hirschhornsalz, 2 Teelöffel Soda, Schmz.

Man kocht den Honig und Zucker

mit die 2 Gl. Wasser auf und bewirft damit die Hälfte von Mehl.
dann fügt man Öl, Hirschhornsalz, Soda und Schmalz bei und knetet den Teig mit die andere Hälfte Mehl fort. die Hitze kann ziemlich stark sein.

½ Qu. Wasser, 2½ Pf. Zucker, ¾ Gl. Öl, ⅛ Pf. Hirschhornsalz, 20 Tropfen Pfeffermünzöl.

---

10 Körner Kardamon, 1 Tablöffel Muskatblüh, 2 Tablöffel Hirschhornsalz, 1 Tablöffel Soda, 2½ Pf. Zimmt, ½ Gl. Zucker, 2 Gl. Milch, ¾ Pf. Butter

Pfeffernüsse. (Von Tante Dettki.)
4 Gl. Zuckersand, 1 Gl. Milch, 1 Gl. Schmand, 1 Gl. Schmalz, 3 Tablöffel Hirschhornsalz Citronenöl.

Pfeffernüsse.
1 Gl. Butter, 1 Gl. Milch, 2 Gl. Zuckersand, 1 Tablöffel Soda, 2 Eier, Vanille.

Einfache Speise für 8 Personen.
Zutaten: 1¼ Quart Milch, 1 Tasse Zucker, 20 bittere Mandeln, 1 Tasse Reisstärke, 8 Eimer, 1 Prise Salz.
Zubereitung: Man kocht im 1 Qu. Milch mit 1 Tasse Zucker und 20 bittern geriebenen Mandeln auf, rührt nun 1 Tasse Reisstärke in 1 kalten Milch zu und

gießt dieses dazu und läßt es einmal aufkochen; nun gießt man die Kaffeeolla von Sahne, gibt eine Prise Salz und den starken Schnee von 8 Eiweiß dazu, vermischt alles gehörig und gießt es in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form; die Speise wird recht kalt mit Vanillesauce gereicht.

Vanillesauce für 6 Personen

Zutaten: 1 Qu. Milch, 1/4 Stange Vanille, 1 Teelöffel Kartoffelmehl, 8 Eigelb, 3/4 Tasse Zucker.

Zubereitung: 1 Qu. Milch, wovon man 1/2 Tasse zurückläßt, kocht man mit 1/4 Stange gestoßener Vanille auf, gibt 1 Teelöffel Kartoffelmehl, in 1/2 Tasse kalter Milch eingerührt, dazu und läßt es aufkochen. Dann rührt man 8 Eigelb mit 3/4 Tasse Zucker recht schaumig, gibt von der kochenden Milch einige Löffel dazu, vermischt es, gießt nun unter starkem Quirlen die gelbe Masse zu der kochenden Milchmasse, gießt dann die Kaffeeolla von Sahne und läßt die Sauce erkalten.

Lübbert für 6-8 Personen.

Zutaten: 5 Gläser Milch, 1/2 Stange Vanille, 5 Eier, 5 Eßlöffel Mehl, 1 Tasse Zucker, 4 Lot Mandeln.

Zubereitung: Man kocht 4 Gläser Milch mit 1/2 Stange Vanille auf. Inzwischen hat man 5 Eigelb mit 1 kleinen Tasse Zucker recht schaumig gerührt; dazu legt man 5 gehäufte Eßlöffel voll Mehl und verdünnt das mit 1 Glas kalter Milch, die man nach und nach zugibt, während man fortwährend rührt. Diese Masse gießt

man nun, unterm flotten Schlagen, zu der kochenden Milch, fügt 4 Lot gewiegte zimmlich grob gehackte Mandeln dazu, zieht die Kasserolle vom Feuer und fügt unterm flotten Rühren, den steifen Schnee hier dazu. dann giesse man die Speise auf eine flache Schüssel und gewinnt sie, kalt, mit einer Fruchtsauce.

Nektar und Ambrosia für 6 Personen.

Zutaten: 1 tiefen Teller Schwarzbrot, 5-6 Löffel Zucker, 1 Zitrone, ½ Pfd Schmant, ¼ Stange Vanilla, 1 Glas Süsse.

Zubereitung: Man reibt 1 tiefen Teller Schwarzbrot, das 8 Tage alt sein muß, und vermischt es mit 3 Löffel Zucker und der abgeriebenen Schale von 1 Zitrone; dann schlägt man ½ Pfd Sahne zu steifem Schaum u. vermischt diesen 2-3 Löffel Zucker u. ¼ Stange fein gestoßene Vanilla. Nun legt man auf eine flache Schüssel eine Lage von dem Schwarzbrot, darauf verschiedene Süsse, dann eine Reihe Schmantschaum, wieder Schwarzbrot, Süsse u. so fort, bis alles verbraucht ist. Obenauf muß Schmantschaum kommen; dann stellt man die Speise einige Stunden an einen kühlen Ort und gewinnt sie, kurz bevor sie gegessen werden soll, mit Süsse.

Äpfel à la Pompadour für 6 Pers.

Zutaten: 10 Stückchen Äpfel, ¼ Pfd Mehl, 1 Tasse Zucker, ½ Zitrone, ½ Lot Zuckerwurzel oder 6 Mandeln, 20 Gewürznelken, 1 Tafel Gelatine, 1 Teelöffel Kartoffelmehl.

Zubereitung: 10 Stückchen Äpfel schält man, teilt sie mitten durch, entfernt das Kern-

Häubchen, setzt sie mit so viel Wasser auf, daß sie gerade bedeckt sind, legt 1 Tasse Zucker u. die Schale von ½ Zitrone dazu und läßt die Äpfel kochen, bis sie weich sind, aber nicht aufeinanderfallen. Dann legt man sie auf eine flache Schüssel, so daß die runden Seiten nach oben kommen u. steckt als Stengel an jedes Ende der Äpfel ein schwarzes Stückchen Citronat oder Mandel und an der entgegengesetzten Seite eine Gewürznelke als Kronenauf ein. Nun löst man eine Tafel rote Gelatine mit ½ Tasse Wasser auf und streicht die Hälfte der Äpfel damit an. Zu dem Wasser, das beim Kochen der Äpfel verdampfte, legt man 1 Teelöffel Kartoffelmehl mit ½ Tasse kaltem Wasser angerührt, läßt es aufkochen u. gießt es durch ein Sieb auf die Äpfel. Die Speise wird kalt serviert.

Vanillegelee für 8 Pers.

Zutaten: 1½ Pfd. Äpfel, 1 Flasche süßer Schwarz, 1½ Glas Zucker, ½ Stange Vanille.

Zubereitung: Man reibt 1½ Pfd. gutes, aufgeweichtes Äpfel durch ein Sieb, gießt noch u. noch 1 Flasche süßen Schwarz dazu, vermischt alles gehörig u. läßt es 12 Stunden in einer Terrine damit die Molken abfließen; dann schüttet man 1 Glas Zucker u. ½ Stange geschabene Vanille dazu, vermischt alles gehörig, legt eine recht feine Terrine in eine Kochkorbe u. deckt sie von oben mit einem Brettchen und einem Stein zu, damit die Molken abfließen. Vor dem Servieren legt man die Kochkorbe vorsichtig auf eine Schüssel u. erzieht sie von oben mit einer künstlichen Blume.

Lib Küchlein. für 12 Personen.

Zutaten: 12 Eier, 1 Pfd. Zucker, 1½ Zitronen, ½ Pfd. Kartoffelmehl.

Zubereitung: 12 Eigelb rührt man mit 1 Pfd. durchgesiebtem Zucker, der abgeriebenen Schale von 1½ Zitronen und dem Saft von 1 Zitrone 1 Stunde, worauf man ½ Pfd. Kartoffelmehl und zuletzt den steifen Schaum der Eier dazu mischt. Dann wird die Masse sofort in eine gefettete Form gelegt u. in einem nicht zu heißen Ofen ungefähr 1 Stunde gebacken.

Hamschkuchen. (ungefähr 50 Stück)

Zutaten: 5 Eigelb, 2 Löffel Schmant, 2 Prisen Salz, ½ Zitrone, ¾ bis 1 Pfd. Mehl, ¼ Stange Vanille, ¼ Pfd. Staubzucker, 4 Stückchen Kuchen, 3 Pfd. Kindermehl.

Zubereitung: Man klopft Eigelb schaumig

Reingal.

1 Gl. frischer Schmant, 1 Gl. Eier, 1 Gl. Zuckerkuchen, 1 Gl. ungewürzte Grütze: diese alles mischt man gut mit einander u. Knatel ist nur mit zu tun, stellt es an einen warmen Ort u. läßt es gut aufgehen.

Kürbis in Essig.

1 Kürbis, 2 Qu. Essig, 3–4 Pfd. Zucker, 12 Gewürznelken, 1 Stange Zimmt, 1 Eßlöffel Salz: Man schält den Kürbis ab u. schneidet ihn in reinwürfige Stücke, legt diese in eine Kostwelle u. gießt Essig mit Zucker u. Salz auf den Kürbis bis er endlich [illegible] in [illegible] langsam Kochen bis er anfängt klar zu werden, dann nimmt man ihn aus dem Sud u. füllt ihn in Gläser. Wenn der Kürbis erkaltet ist [illegible]

Pfarrzeit.

Man nimmt ein halbes Quart Wasser u. ein halbes Quart Saft u. reibt es zu Brei an u. läßt es gut gehen, dann nimmt man 5 Eier, 3 Tassen Zucker verreibt es gut, eine Tasse Schmalz u. Kuchen es gut durch (nicht zu rauh auch nicht zu fein) Wenn der Teig aufgegangen ist rundet Faustgroße Brödchen auf Blech geschickt, (nicht zu dicht) 3 Stunden gehen lassen dann mit Ei bestreichen u. bei mäßiger Hitze 20 Minuten backen.

Kleine Mandelkuchen

Zutaten: 4 Eier, 1 Pf. Zucker, ½ Pf. Mehl, ½ Pf. feine Mandeln, 15 bittere Mandeln 1 Citrone: Zubereitung: 4 ganze Eier mit 1 Pf. Zucker eine halbe Stunde geklopft, dann fügt man ½ Pf. Mehl, ½ Pf. feine u. 15 bittere fein geschnittene Mandeln u. die abgeriebene Schale einer Citrone hinzu. Alles wird gut vermischt u. von der Masse Kuchen gebacken, die man auf ein mit Butter abgewischtes Blech legt u. bei mäßiger Hitze schön goldbraun backt.

Kleine Anisbrezen.

Zubereitung: Man reibt 1 Pf. Zucker mit 4 ganzen Eiern 3/4 Stunden dann legt man 1 Pf. Mehl, das Schale geriebene Zitrone, die man auf der Mandelmühle gemacht hat, Anis, Kirsch und Zitronen ab u. formt klein u. feine Plätzchen legt sie nicht zu dicht auf Blech u. backt sie bei mäßiger Hitze goldbraun.

1 Ei Cake

1/4 Tasse Butter, 2/3 Tasse Zucker, 1 Ei gut schlagen, 1/2 Tasse Milch, 1 1/2 Tassen Mehl 2 Teelöffel Backpulver, 1/2 Tee. Vanilla. 1/2 Teelöffel Soda 30 Minuten backen.

Chocolate Cake.

1 Tasse Zucker, 2 Eier recht schlagen, 3 Löffel geschmolzene Butter, 2 Unzen geschmolzene Schokolade, 1/2 Tasse Milch 1 1/3 Tasse Mehl, 2 1/2 Teelöffel Backpulver, 1/4 Tee. Salz, 1/2, Tee. Zimmet.

Kuchen

1 Tasse Molasse oder saure Milch, 1 Tasse Syrup, 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Fett 1 Teelöffel Soda genug mehl beleben.

Ingwerbrot

1/2 Tasse Zucker, 1 Ei, 1/2 Tasse Butter 1/2 Tasse Syrup, 1 Tasse Buttermilch oder süsse Milch, 1/2 Teelöffel Ingwer, 1/2 Teelöffel Zimmet, 1 Teelöffel Soda auflösen, 3 Tassen Mehl. Wenn Nüsse oder Rosinen hinein genommen werden, dann noch 1 Ei u. 1 Teelöff. Soda. 30 Minuten backen.

Chocolate cake

1 Tasse Zucker, 1/2 Tasse Butter, 2 Eier schlagen, 1 Tasse saure Milch 1 Teelöffel Soda auflösen in etwas warm Milch, 1/2 Teelöffel Nelken, 1/2 Teelöffel Zimmet 2 Tassen Mehl, 4 Teelöffel cocoa in etwas kaltem Wasser auflösen.

Chocolate cake.

1 1/4 Tassen Zucker, 1/2 Tassen Butter, 2 Eier, 1/2 Tassen saure Milch, 3 (hoch voll) Teelöffel cocoa in einer halben Tasse kochendem Wasser auflösen, 1 Teelöffel Soda, 1 Teelöffel Vanille bei mässiger Hitze backen.

(von Fr. Reinfeld) ranck

Braune Küchen

1 Tassen Zucker, 1 Tassen Butter, 1 Tassen süsse Sahne, 2 Eier, 1/2 Teelöffel Salz, 3 Teelöffel Backpulver, 4 Teelöffel Kakao 1 Teel. Allspice oder Vanille

Füllung für 1 Gans

1/2 Tassen Butter, 1/2 Tassen Zucker 2 Eier 1 Tassen Milch 2 Teelöffel Pulver 3/4 Tassen Rosinen 2 1/2 Tassen Walnüsse

Kampferschmalz.

Schmalz 7 Teile
Mohnöl 1 "
Kampfer 2 "
nach dem Gewicht.

Zinksalbe

Zinkoxid 1 Teil
Mohnöl 1 "
Schmalz 8 "

das Zinkoxid auf Leinen schütten, dann das geschmolzene Mohnöl und Schmalz übergießen u. verrühren, was übrigbleibt ganz wenig.

Sour Cream Cookies

2 cups sugar, 3 eggs, ½ cup butter, ½ cup lard, 1 cup sour cream, vanilla or lemon flavoring, 1 tsp. soda, 2 tsp. baking powder and 5 cups flour. – (Mrs. J. Kogalski)

Rollkuchen

½ Teelöffel Ingwer

1 Löffel feinen Schmand

1 " süßen Milch

5 Eier ohne Dotter

6 Löffel Mehl (von Fr. J. J. Wiebe)

Caramel Icing

1 cup sugar & ⅓ cup milk, boiled together until it hair, add 1 teaspoon butter. Flavor and stir until thick. Ice cake.

Sour Cream Cake

⅓ cup fat, 1 cup sugar, 1 egg, 1 cup sour cream, 2 cups flour, 2 tsp. cinnamon, 1 tsp. cloves, 1 tsp. nutmeg, ¼ tsp. salt, 1 tsp. vanilla, 1 tsp. soda.

Cream fat and sugar. Add rest of ingredients, beat 2 min. Pour into shallow pan lined with wax paper. Bake 30 min. in moderate oven. Frost with white or caramel frosting.

Chocolate Cake

½ cup butter 1½ cups sugar
2 eggs ½ cup milk
½ cup cocoa ¾ cup boiling water
1¾ cups flour 1½ tsp. cream of tartar
1 tsp. soda dissolved in warm water
vanilla. Makes 2 layers.
One egg white may be used to make
Seven-Minute Icing.

Rolled Oat Cookies

2 cups rolled oats 2 cups flour
1 cup butter 1 cup brown sugar
1 tsp. soda in ¼ cup warm water
A bit of corn flakes or chopped
peanuts are nice to add.

10

75-bis 80 Familien

yeast

Für Jemand's Hochzeit

11 Quart Milch zum Rosinenstoz
8 " " zu Zweibak
10 dunkle Brote
30 weisse Brote
40 dz cinnamon rolls
40 dz doughnuts
8 brown ganz grosse cakes
8 weisse " " cakes
noch viel übergeblieben.

Gute zwischen bei mir Lag Junge
die Augen müssen hübsch rund u. klar
sein nach dem Schnabel hin soll nur klein
Löcher sein, der Rumpf muß hübsch rot
sein, die F. Knochen müssen so weit
von einander sein, daß man zwei bis
drei Finger gut zwischen legen kann
vom Brust Knochen zu der Hinterk. muß
ein Handbreit Raum sein. die Haut muß
hübsch weiß so auch die Füße sein. Hinten
die Öffnung muß fricht u. auch hell u.
trocken haben nicht gelb u. trocken.

Die Gedanken sind frei.

Die Gedanken sind frei, wer kann sie erraten,
sie fliehen vorbei wie nächtliche Schatten,
kein Mensch kann sie wissen, kein Jäger sie schießen,
es bleibt dabei die Gedanken sind frei.

Ich denk was ich will, und was mich beglücket,
doch alles in Still und wie es sich schicket,
mein Wunsch und Begehren kann niemand verwehren,
es bleibet dabei, die Gedanken sind frei.

Drum will ich auf immer den Sorgen entsagen
und will mich nun nimmer mit Grillen plagen
was kann ja im Herzen stets lachen und scherzen,
und denken dabei: die Gedanken sind frei.

M. Krüger.

Den 13ten September im Dienst
gestorben Syma Sabpynay.

A A A

Von Agafia " " " Тарасова
Мосеевна Тимошенко

Von Onkel Alwani Wirsch eingab.
Lebensmittel 5 3/4 Pf. Rizgen. 7 1/2 ₽
Starschenisch - 11 ₽
Sate für Syeken 1111

13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25		
5	4	3	5	1	4	3	3	3	4	3	3	2	5	
26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
3	2	2	3	2	2	2	–	5	3	2	4	2	1	2	2	
12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
–	3	–	3	1	2	1	2	3	1	1	1	3	1	1	1

December 27 — 1 Ausgabe nicht 3 Stück
Januar 2 — 2 " abgeschwunkelte
" 3 — 2 " "
2 — 5 " "
9 — 2 "
16 — 2 "

Peter Giesbrecht
Gerhard Rüegner
Johann Kuhnsel

332 Pfund Lance

20 pf. Pflaumen
3 pf. Zucker
3 Onz. Tabak