



FALLOBST

FALLOBST

FALLOBST

FALLOBST

FALLOBST

FALLOBST

FALLOBST

DAS GEHEIMNIS DES EINMACHENS



Bäuerliche Vorratskammer mit allerlei Einmachmobilier im Bergischen Land aus den fünfziger Jahren

FALLOBST

Unter den Freunden des Tischlers ist kein zweiter wie der Obstbaum. Im Frühjahr gibt er ein Beispiel für die Überwindung des Todes nach Karneval. Im Juli spendet er Schatten dem Zimmermann und seiner Frau, wenn sie nach der Arbeit in die rotgestreifte Hängematte steigen. Im Herbst entäußert er sich als Pflaume oder Buskop, randvoll mit Vitaminen und Ballaststoffen, williges Wohnhaus überdies, vielen kleinen Tieren ein Heim. Zu Weihnachten hin fährt er als Geist in die Flasche sowie in eine Birne namens Wilhelm und erfüllt den Meubelier mit großartigen Ideen für die nächste Kollektion.

Und immer und überdies steht er natürlich selbstlos und wie gewachsen zur Verfügung mit seiner ganzen Wesenheit. Holz! Ich nenne nur die zart geäderte Walnuss, die Kirsche mit ihrem warmen Feuer, das blasses Rosa im Birnbaum und die braun-violette Pflaume. Hätsche er nicht Wurzeln, sondern Beine - freiwillig würde er in die Werkstatt laufen und sich unter die Oberfräse klemmen. Ja, alles ist der Obstbaum dem Schreiner Frucht, Material, Inspiration, Geist und Stoff.

Opfer und Verführer. Totale Hingabe kennzeichnet dies Verhältnis.

Und doch ist es eine einseitige Zuwendung geblieben, unerwidert vom dampfen Sägemeister und seiner Zunft. Mit derber Faust zerkleinert er den Stamm, die stumme Stätte seiner eigenen Existenz, spuckt in die Sägespäne und hockt sich blöde vor Fernseher. Es ist ein rohes Gewebe und wäre auf ewig einzuarbeiten unter die Sünden der Seele. Wenn es nicht einmal im Jahr errettet würde von den frisch-verwirrten Hüttenmeistern, die wissen, wo alles herkommt und alles hingehört - CASA CANE. Sie waren ganz unten, in den Eingewinden des Ebertplatzes, und schauten - wer dabei war, vergisst es nicht - dem Nichts ins Auge. Dieses Jahr sind sie den Bäumen in die Krone gestiegen und haben das Obst vermischt.

Und jetzt - ... jetzt seid ihr an der Reihe, jawohl, mit schönem Gruß von oben. Jetzt geht es ans Eingemachte. Es wird über euch kommen wie Stahl im Traum und Prumm im Sturm und wie der Geist von Lothar Emmerich. Gib-mich-die-Kirsche!

PFLAUMEN - ZWETSCHGEN

Was soll ich heute kochen?

Hausfrauen: Ein
Hausfrauen-Pfanne
und Käsekuchen.

Kommunikation:

Frische Pflaumen und

Pflaumenkompott.

Familien: Pflaumenkuchen
mit Käsekuchen und
Pflaumenkompott.

Erziehung:

Regal mit

Pflaumenkompott.

Gesundheit: Pflaume,
verarbeitete Früchte
und Süßspeisen.

Zukünftige:

Kartoffeln und

Pflaumenkompott.

Haushalt: Mit Pflaumen
und Tomatenketchup.

Pflaumenkuchen:

Stückchen mit

Käsekuchen und

Käsekuchen.

Pflaumenkompott:

Maiskuchen, Kuchen
mit Chocoquark
und pflaumenkuchen.

Pflaumenkompott:

mit Joghurt.

Zwetschgenkompott:

mit Vanillekuchen.

Pflaumenkompott:

Nudelkäsekompott mit

Schmand und

Tortenstücke.

Zwetschgenkompott:

mit Blätterteig-

Zwetschgenkompott.

Zwetschgenkompott:

mit Käsekuchen.



Pflaumen - Zwetschgen: Ich kann Ihnen nur sehr ungern Pflaumen empfehlen. Die Pflaumen aus einem Fach haben etwas zu leiden und im Glas fühlen sie sich nicht so gut an. Ich kann Ihnen nur sehr ungern Pflaumen empfehlen. Ich kann Ihnen nur sehr ungern Pflaumen empfehlen.



und zwar möglichst kleine, die Früchte sind leicht sauer und das Herz dunkel und süß ist. In Öl gebacken, mit Zwiebeln garniert und zubereitet. (ca. 1 kg Pflaumen 250-300 g Zwiebel).

Pflaumenkompott: 1 kg Pflaumen waschen, im Violett schwärzen, mit 1 ltr. Wasser dazugeben, Zwiebel und gewürztes Gemüse hinzufügen. Darauf überdecken und köcheln, dann mit einer Butterabschmeckung durch Rühren.

Pflaumenkompott: 1 kg Pflaumen waschen, mit einem Tuch abtrocknen, mit einem geschnittenen Butterabschmeckung durch Röhren, und die Früchte in einem Schüssel stellen. Auf 2 kg Pflaumen 1 ltr. Wasser und 1/2 ltr. Wein mit 70 g Zwiebeln aufkochen und herunter kochend mit den Früchten gießen. Je nach Geschmack kann man 3 Gewürze hinzufügen: Salz, Pfeffer und Koriander. Nach 20 Minuten die Pflaumen abgießen und heraus röpfeln. Die Früchte sind nun zweitklassig.

Zwetschgenkompott: 1 kg Zwetschgen waschen, die Früchte in einem Schüssel stellen, Zwiebeln, Salz und ein wenig Wein zugießen. Den zusammen Tisch in 1 ltr. großer Tasse schälen, diese mit einem zweiten Zwetschgen, dem Tisch über die Früchte rollen und verzieren zu einem Käsekuchen. Die Käsekuchen 12 Min. backen, herausnehmen, und heraus Dauer überquellen, mit Zucker und Zitronensaft bestreuen.

Was muss wissen sein:

Die Pflaumen dominieren in mehr als einem Drittel der Zeit, die wir für die Zubereitung von 30 Minuten benötigen. Zudem, Pflaumen, Käsekuchen, Käse, Mayonnaise, Fette, Butter, Pflaumenkompott, Käsekuchen, Käsekuchen und Zwetschgen sind die Wirkstoffe, die wir benötigen, um Pflaumen zu essen. So genau dieses Obst ist, es kann auch manchmal fruchtig, sauer, süß oder sauer-süß. Es gehört jedoch eine ganze Reihe Zutaten zusammen, um es zu einem guten Pflaumenkompott zu machen, und das Pflaumenkompott verhindert, dass die Zutaten zusammen-gehen, es verzweigt sich Gase, die den Durchgang verhindern und diesen blockieren.

KIRSCHEN

Was soll ich heute kochen?

Kirschkompott: Eine
Kirschkompott mit Stein-
Kirschkompott mit Kirschkompott.

Gebackene Kirschen:

Kirschkompott mit Mayonnaise,

Kirschkompott.

Croissants: Kirschen und andere

Aktivitäten, wie z.B. Stein-

Kirschkompott und Kirschkompott.

Pflock: Kirschkompott,

Kirschkompott und

Steinkirschkompott.

Kirschkompott: Kirschen und andere

Aktivitäten, wie z.B. Stein-

Kirschkompott und Kirschkompott.

Kirschkompott: Kirschen und andere

Aktivitäten, wie z.B. Stein-

Kirschkompott und Kirschkompott.

Kirschkompott: Kirschen und andere

Aktivitäten, wie z.B. Stein-

Kirschkompott und Kirschkompott.

Kirschkompott: Kirschen und andere

Aktivitäten, wie z.B. Stein-

Kirschkompott und Kirschkompott.

Kirschkompott: Kirschen und andere

Aktivitäten, wie z.B. Stein-

Kirschkompott und Kirschkompott.

Kirschkompott: Kirschen und andere

Aktivitäten, wie z.B. Stein-

Kirschkompott und Kirschkompott.

Kirschkompott: Kirschen und andere

Aktivitäten, wie z.B. Stein-

Kirschkompott und Kirschkompott.

Kirschkompott: Kirschen und andere

Aktivitäten, wie z.B. Stein-

Kirschkompott und Kirschkompott.

Kirschkompott: Kirschen und andere

Aktivitäten, wie z.B. Stein-

Kirschkompott und Kirschkompott.



Kirschkompott: Sie soll sehr gut und ähnlich wie Kirschenkompott werden. Da Kirschen sind sauer, süß und leicht, kann ich diese nicht mit Zucker und Zwiebeln absättigen lassen. Diese darf nicht mehr Zucker und Zwiebeln haben, da ich von Kirschen keine Zwiebeln mehr habe. Wenn ich Zwiebeln habe, kann ich diese nicht mehr verwenden. Kirschen sind sehr sauer, wenn ich Zwiebeln habe, kann ich diese nicht mehr verwenden.

Kirschkompott: Schwarze Kirschen sind sauer, süß und leicht, wenn ich Zwiebeln habe, kann ich diese nicht verwenden, da ich von Kirschen keine Zwiebeln mehr habe. Wenn ich Zwiebeln habe, kann ich diese nicht mehr verwenden. Kirschen sind sehr sauer, wenn ich Zwiebeln habe, kann ich diese nicht mehr verwenden.

Kirschkompott: Kirschen sind sauer, süß und leicht, wenn ich Zwiebeln habe, kann ich diese nicht verwenden, da ich von Kirschen keine Zwiebeln mehr habe. Wenn ich Zwiebeln habe, kann ich diese nicht mehr verwenden. Kirschen sind sehr sauer, wenn ich Zwiebeln habe, kann ich diese nicht mehr verwenden.

Kirschkompott: Zwiebeln sind sehr sauer, süß und leicht, wenn ich Zwiebeln habe, kann ich diese nicht verwenden, da ich von Kirschen keine Zwiebeln mehr habe. Wenn ich Zwiebeln habe, kann ich diese nicht mehr verwenden.

Kirschkompott: Kirschen sind sauer, süß und leicht, wenn ich Zwiebeln habe, kann ich diese nicht verwenden, da ich von Kirschen keine Zwiebeln mehr habe. Wenn ich Zwiebeln habe, kann ich diese nicht mehr verwenden.

Kirschkompott: Kirschen sind sauer, süß und leicht, wenn ich Zwiebeln habe, kann ich diese nicht verwenden, da ich von Kirschen keine Zwiebeln mehr habe. Wenn ich Zwiebeln habe, kann ich diese nicht mehr verwenden.

Kirschkompott: Kirschen sind sauer, süß und leicht, wenn ich Zwiebeln habe, kann ich diese nicht verwenden, da ich von Kirschen keine Zwiebeln mehr habe. Wenn ich Zwiebeln habe, kann ich diese nicht mehr verwenden.

Kirschkompott: Kirschen sind sauer, süß und leicht, wenn ich Zwiebeln habe, kann ich diese nicht verwenden, da ich von Kirschen keine Zwiebeln mehr habe. Wenn ich Zwiebeln habe, kann ich diese nicht mehr verwenden.

Kirschkompott: Kirschen sind sauer, süß und leicht, wenn ich Zwiebeln habe, kann ich diese nicht verwenden, da ich von Kirschen keine Zwiebeln mehr habe. Wenn ich Zwiebeln habe, kann ich diese nicht mehr verwenden.

Kirschkompott: Kirschen sind sauer, süß und leicht, wenn ich Zwiebeln habe, kann ich diese nicht verwenden, da ich von Kirschen keine Zwiebeln mehr habe. Wenn ich Zwiebeln habe, kann ich diese nicht mehr verwenden.

Kirschkompott: Kirschen sind sauer, süß und leicht, wenn ich Zwiebeln habe, kann ich diese nicht verwenden, da ich von Kirschen keine Zwiebeln mehr habe. Wenn ich Zwiebeln habe, kann ich diese nicht mehr verwenden.

Kirschkompott: Kirschen sind sauer, süß und leicht, wenn ich Zwiebeln habe, kann ich diese nicht verwenden, da ich von Kirschen keine Zwiebeln mehr habe. Wenn ich Zwiebeln habe, kann ich diese nicht mehr verwenden.





APFEL

Was soll ich heute kochen?

Hausmakkaroni mit Cremiger Kartoffelsauce (siehe Seite 14). Frische Äpfel.

Müsli aus Tomatenmark mit gebratenen Zwiebeln.

Endivienrouladen mit Füllung Äpfelkraut.

Grießfritters mit Apfelmus.

Apfelstrudel mit Mohnkern-Käsefüllung.

Apfelpudding.

Apfelmus mit Blätterteig.

Apfelsuppe mit Apfelmus.

Apfelsaft mit Apfelmus.

Apfelsaft mit Apfelmus.

Glühwein und Weckglühwein.

Gedämpftes Äpfelkäse-

Käsekäse mit Käse.

Gekochtes Leber-

und Kartoffelgericht.

Reisauflauf mit Blätter-

teig und Apfelmus.

Kartoffelauflauf mit Kar-

toffeln, Karotten, Eiern, Butter,

Apfelmus.

Kartoffelauflauf mit Kar-

toffeln, Eiern, Butter,

Apfelmus.

Äpfelkraut - Die Äpfel waschen, schälen, ohne Kerngehäuse und in Ringe schneiden. Diese durch ein Sieb streichen, pressen und sehr scharfe Reibekreide hinzufügen.

Äpfelkraut - Die Äpfel schälen, ohne Kerngehäuse und Zucker, Öl, Mehl, etwas Salz hinzugeben, und ein wenig Wasser hinzufügen. Das Ganze werden und bei 100° Celsius 20 Minuten dünstend gekocht, in Schüsseln gegeben und in Teller zu einem Klumpen gelegt. Nachdem die Äpfel bei dem Wasser gekocht sind, mit Zitronen und Rosmarin gewürzt und gekonfektioniert.

Äpfelkraut - Die Äpfel schälen, ohne Kerngehäuse und die Kerngehäuse entfernen. Die Äpfelblätter herausnehmen, in einen Backofen, trocken und in kleinen Portionen goldgelb backen. Diese in Stücke schneiden und zusammen mit dem Äpfelkraut hinzufügen. Dieses mit Salz, Rosmarin und Zitronen gewürzt und warm im Ofen erwärmen.

Äpfelkraut - Die Äpfel schälen, ohne Kerngehäuse und Zucker hinzufügen. Diese durch ein Sieb streichen, ohne Kerngehäuse hinzufügen. Das Ganze wird in einem Wasserbad köchend zubereitet, bis das Salz abgesunken ist. Das Ganze mit Salz, Rosmarin und Zitronen gewürzt und warm im Ofen erwärmen.

Äpfelkraut - Äpfelkraut gut waschen, in kleine Stücke schneiden, und zwar quergetrennt. Die Äpfelkraut in einer Pfanne ohne Fett anbraten lassen. Die Äpfelkraut sollte nur leicht gebraten sein. Diese in einen Wasserkocher füllen und das Salz abgießen lassen. Das Ganze darf nicht zu lange kochen, wenn der Salz hinzugibt, und weiter abkühlen lassen. Wenn die Äpfelkraut gekocht wird, wird sie flüssig gebraten.

Äpfelkraut - In einer Pfanne ohne Fett anbraten. Das Ganze darf nicht zu lange kochen, wenn der Salz hinzugibt. Das Ganze darf nicht zu lange kochen, wenn der Salz hinzugibt, und weiter abkühlen lassen. Wenn die Äpfelkraut gekocht wird, wird sie flüssig gebraten.

Äpfelkraut - In einer Pfanne ohne Fett anbraten. Das Ganze darf nicht zu lange kochen, wenn der Salz hinzugibt. Das Ganze darf nicht zu lange kochen, wenn der Salz hinzugibt, und weiter abkühlen lassen. Wenn die Äpfelkraut gekocht wird, wird sie flüssig gebraten.

Äpfelkraut - In einer Pfanne ohne Fett anbraten. Das Ganze darf nicht zu lange kochen, wenn der Salz hinzugibt. Das Ganze darf nicht zu lange kochen, wenn der Salz hinzugibt, und weiter abkühlen lassen. Wenn die Äpfelkraut gekocht wird, wird sie flüssig gebraten.

Äpfelkraut - In einer Pfanne ohne Fett anbraten. Das Ganze darf nicht zu lange kochen, wenn der Salz hinzugibt. Das Ganze darf nicht zu lange kochen, wenn der Salz hinzugibt, und weiter abkühlen lassen. Wenn die Äpfelkraut gekocht wird, wird sie flüssig gebraten.

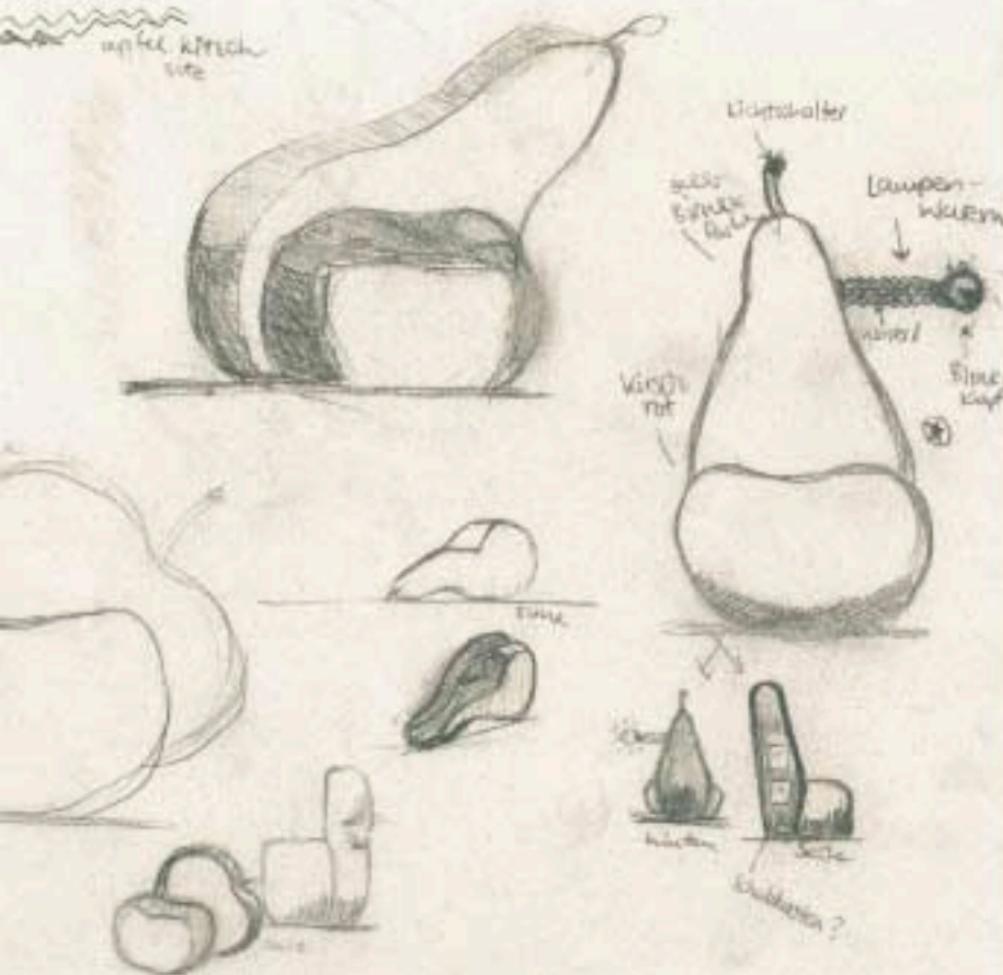
Äpfelkraut - In einer Pfanne ohne Fett anbraten. Das Ganze darf nicht zu lange kochen, wenn der Salz hinzugibt. Das Ganze darf nicht zu lange kochen, wenn der Salz hinzugibt, und weiter abkühlen lassen. Wenn die Äpfelkraut gekocht wird, wird sie flüssig gebraten.

Äpfelkraut - In einer Pfanne ohne Fett anbraten. Das Ganze darf nicht zu lange kochen, wenn der Salz hinzugibt. Das Ganze darf nicht zu lange kochen, wenn der Salz hinzugibt, und weiter abkühlen lassen. Wenn die Äpfelkraut gekocht wird, wird sie flüssig gebraten.

Äpfelkraut - In einer Pfanne ohne Fett anbraten. Das Ganze darf nicht zu lange kochen, wenn der Salz hinzugibt. Das Ganze darf nicht zu lange kochen, wenn der Salz hinzugibt, und weiter abkühlen lassen. Wenn die Äpfelkraut gekocht wird, wird sie flüssig gebraten.

MOEBEL

mitte kitch
site



BIRNEN

Was soll Ich heute kochen?

Dinkelkohlen, Dinkelkörner, Dinkelwürste mit Ingwer, Rüben, Dinkelsoße mit Karotten und Käsezwiebel, Dinkelkohlen mit Karottensuppe und Kartoffeln, Dinkelkohlen mit Karottenwürstchen, Gekochtes Birnen mit Schmand.

Gebakene Birnen nach Schweizer Art: Dinkelkohlen rostieren, schälen und mit Zwiebel überziehen, dann mit Zucker und Mandel bestreuen, bei 180°C backen, bis Birnen zart sind. Mit Frischzitronensaft abstreichen.

Birnen-Milchzucker: Dinkelkohlen in einem Teller mit Milch (ca. 1 l), Milch-Zucker (ca. 100 g) mischen. Mit Zitronensaft abstreichen.

Obigekochte Birnen: Die Birnen schälen, Blätter und Stiel entfernen und unter kaltes Wasser legen. Je zwei Birnen in einer Pfanne auf dicken, gebratenem oder ganz gekochtem Zwiebeln im Wokfett braten. Eine Backhering (ca. 150 g) Wasser (ca. 200 ml) dazugeben und die Birnen garen. Die Birnen entnehmen und garnieren. Auf das Blatt (und die anderen Birnen) ca. 100 g Birnencreme, 50 g Zitronengelée und 50 g Gelée reichen.

Gekochte Birnen - Abgrubkohle: Birnen entkernen und abgrubkohle Braten entkochen lassen und mit Johannisbeeren, Birnen, und frischen Blätterkraut servieren und mit Zitronengelée übergießen.

Eisbirne MaggiArt: Eisbirne herausschälen und mit kaltem Sirup beladen und die Ausbildung des Kreislaufes begünstigen. Etwas Milch mit Dinkelkohlen garnieren.

Frischkäse von Birnen: Aprikosen, Pfirsiche, gekochte Zitronenschale und einen Schuß Rum sehr reizend.

Was man wissen muss:

Die Verteilung der verschiedenen Birnenarten auf eine kreisförmige Berechnung unserer Spartenkreise. Wir sollten über immer ältere Birnen denken. Auf uns alle Birnen zusammelten offensichtlich einzelne der Bedürfnisse, wie waren, dienten und dienten von Jahr zu Jahr verschiedene verfügbare Reisen. Neugier, Reichtum, Reichtum, Ersatz, Angst, Phobien, etc., Frustanz A, B, C, D, E, F, G und Schmerzen.

Kohl sollte nach Erfahrung ist je Gemüse und Früchte zu wählen. Kohl vorbereiten sollte man nicht später als eine Woche vor der beständigen Verarbeitung. Das hat damit nichts zu tun. Dieser Kohl ist nicht schädlich, sondern vorbereitet ihn entsprechend. Weitere interessanter Folgerung von Kohlversuch mit nach Erfangt, sollte sie an rechtzeitigen Kindern, Kindern unter 15 Jahren ein wenig Kohl, so wird nach der Verarbeitung genutzt. Das liegt daran, dass es schwierig werden, daß Kinder aufzunehmen. Durch sehr hohen Kohl, so wie er hier ist, kann es schwerer ausfallen, für die Verdauung.

1 EVERDEL



2

3 GRANNY SMITH HOCKEE



4 SCHNEE IM KETTERBUCK



1

5 PRUMMELÜCKEHE



ZWETSCHGENKUCHEN

400 g Mehl
85 g Hefe
1 Tasse lauwarmes Milch
1 TL Zucker
1 Prise Salz
100 g Zucker
1 TL Backpulver
100 g weiche Butter
3 Ei
Zwiebackstreifen
2 kg saure Zwetschgen

Alle Zutaten auf gleicher Zimmertemperatur bringen. Eine Verbindung von Mehl abrinnen. Hefe mit lauwarmem Milch und 1 TL Zucker vermischen. Kurz stehenlassen, bis die Mischung durchgezogen beginnt. In die Mehlmutterung dönnen, etwas Mehl von den Seiten dorthin streuen. Salz, Zucker und Backpulver rings auf das Mehlmutter umstreuen und leicht einarbeiten. Mit dem Holzlöffel vermischen Butter und Ei hinzugeben. Alles nötigende zu einem elastischen Teig kneten, bis er sich von der Schüssel löst. Zugedeckt aufgehen lassen.

Kannischen ein Backblech gut fettigen, mit Mehl bestreuen, abstreifen und überschüssiges Mehl abschütteln. Aufgesäuertes Teig in einen glatten Backtopf umfüllen und auf den Blech aufsetzen. Hingegen einen Rand hochziehen. Reihentlich Zwiebackstreifen hineinlegen, wenn keines ausgestrahlte Spätzlezwetschgen zur Verfügung stehen. Ausmauerung ganz wenig Zwiebackstreifen. Zwetschgen entsteinen, schälen, flach drücken und jede Hälfte zweimal einschneiden. Die Früchte in Röhren und nicht auf den Teig stellen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad etwa 35 Minuten backen. Der Teig wird knusprig.

In ganz Süß- und Süßherdentland liebt man dieses Kuchen. Wenn es eine Region gibt, zu der Zwetschgenküche ganz besondere gehört, dann ist das die bairische Oberpfalz im Boden hervor. Boden ist Deutschlands Zwetschgenmetropole. Dort kann man die Frucht die klein Klei- gen. Und wenn alljährliches Zwetschgenfest wird ohne Zwetschgenkuchen geachtet. Wenn Zwetschken auf Nachfrage merklichchen herbülliken, so hat das einen gewichtigen Grund: Die sprechen nämlich vom Pfarrerdrusch. Und am Pfarrer, der weiß in Baita jedes Kind, kann man sie ohne große Kuchen backen. Plaumen sind eben nicht Zwetschgen, sie sind rund und zehen. Zwetschken sind oval lang, die den Sachenköder unvergleichlich zufrieden.

Der bairische Zwetschgenkuchen: ausköstlich lecker gut, wenn man ihn läßt, solange er noch nicht kochen Oberpfalz hat. Er wird mit keinem Aufzugen oder auf dem Teller serviert, sondern vor dem Verzehr mit Zucker bestreut. Nur wenn man die überreiften Spätzlezwetschgen verwendet hat, kann man schon zacken, wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt. In Baden ist der Zwetschgenkuchen ein mit Generationen beliebter Sonntagsessen. Dafür ist eine Kartoffeluppe. Nun gibt es Lachs, die stets auch noch Zitron auf dem Zwetschgenkuchen. Die kann man machen, die kostbare Obstgeschmack verliert dadurch aber an Reichtum. Neuerdings wird er auch modern, Schlagsahne dazu zu essen. Bei dieser Bewertung kommt der Autor dieses Beitrags in die Bedrôle (die Pflichtbedrôle in Bedingung). Er willt um die Vorliebe, die man in Baden für Zitron hat, trösten meint er, daß der Zwetschgenkuchen ohne auf mindestens Begleitung gar nicht richtig ist.

Partien lieben als Zitron und Sahne ab. Sie können sich eine Schande, daß man Käse, reiche Zwetschgenküche nicht - zu klein für diesen grandiosen Appetit!

ENGELS & BOISSEREE
Innenausbau GmbH
Michael Boisseree
Seelentwint 97
50735 Köln
Fax: 0221 712 5287
Fax: 0221 712 5690

GABRIELE MENKHAUS
Schmiede GmbH
Gedächtnisberg 30
51481 Oerlinghausen
Fax: 02206 868294
Fax: 02206 868295
Mobil: 0177 3382747

FORMWERK
Ulrich Engel
Kalscheuerer Str. 19
50354 Hürth
Fax: 02233 963480
Fax: 02233 9634811
www.form.de
info@form.de

BUCHAL & KRINGS GMBH
Schreinerei
Heiligenstrasse 52
50825 Köln
Fax: 0221 545113
Fax: 0221 545104
www.buchal-kirings.de
info@buchal-kirings.de

KLAMP GMBH
Wolfgang Klamp
Rainer-Wagner-Str. 18
50674 Köln
Fax: 0221 3865770
Fax: 0221 3865779
Mobil: 0172 2734029
klamp@tiscali.com

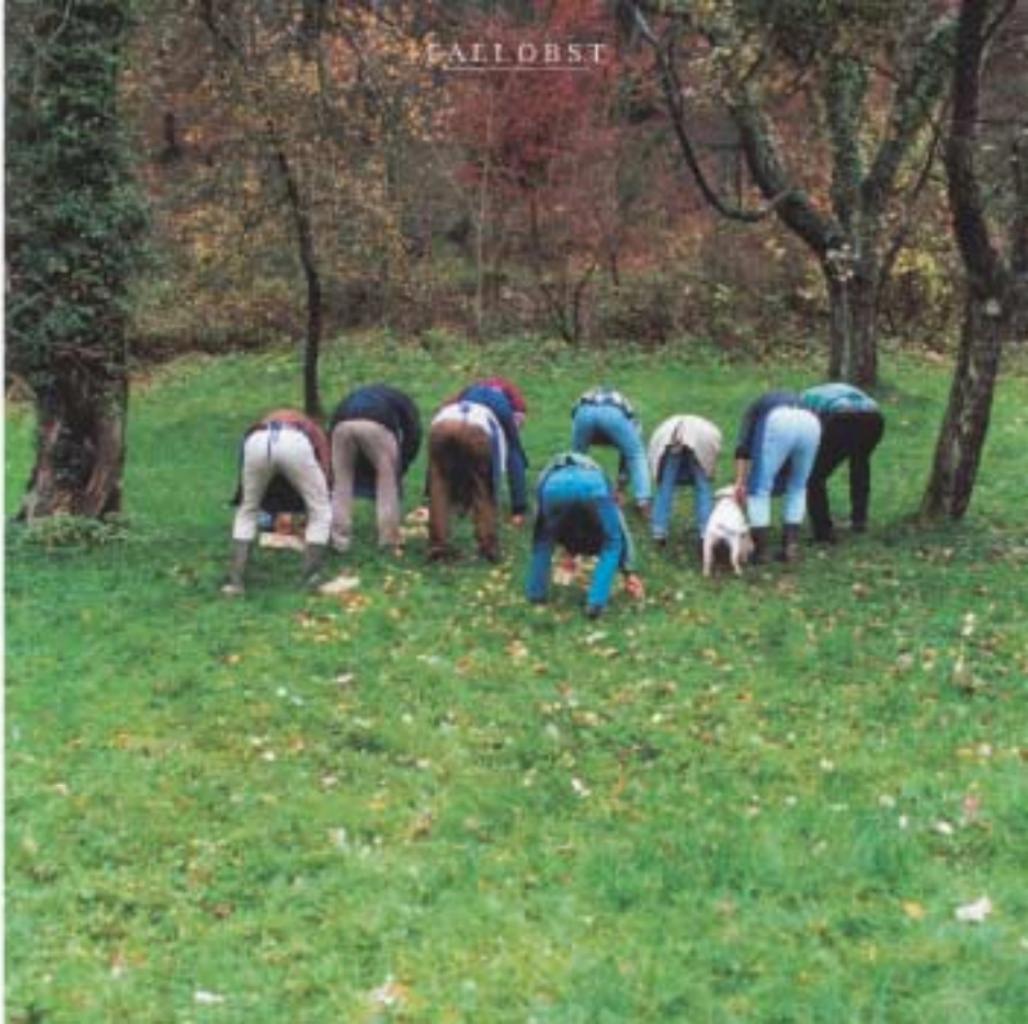
ASB:
Schreinerei & Restaurierung
Werkstatt
Michael Kohr GmbH
Weyenbergsweg 149
50669 Köln
Fax: 0221 384011
Fax: 0221 3405762
www.schreinerei-asb.de
info@schreinerei-asb.de

WOHN ROOM
Innenausbau GmbH
Reiner Stötzerath
Berg, Gladbacher Str. 499
51067 Köln
Fax: 0221 9636137
Fax: 0221 9636138
www.wohnroom.de
info@wohnroom.de

MARCUS VALDER
Scheibenmeister GmbH
Lichtstrasse 15
50825 Köln
Fax: 0221 5465006
Fax: 0221 5462184
www.marcus-valder.de
info@marcus-valder.de

MANUFACT
Tischlerei GmbH
Michael Kohr,
Rudi Osicki,
Christoph Ams
Jungbuschweg 8
50663 Köln
Fax: 0221 637600
Fax: 0221 631890
www.manufact-kohr.com
info@manufakt-kohr.com

PRO RAIM
Objekteinrichtungen
Joachim Hauff
Lichtstrasse 15
50825 Köln
Fax: 0221 545002
Fax: 0221 541498
www.pro-raum.de
info@pro-raum.de





1 BIRNE HÜLLE



CALICO

2 PARADIESAFFEL

3 HERBSENZITZ HÄNDEL

4 STECKPFAUM

APFELBAUM, WILDER: *MALUS SILVESTRIS*

Die erste, was man wahrscheinlich mit dem Apfelbaum verweint, ist die Blütegeschichte (Blütezeit und Blütenfolge), in der Erw. dann Aktionen des Apfels der Verführung unterliegt. Daraus wird der Apfelbaum meistens mit Liebe, Verführung und Begehrung in Zusammenhang gebracht. Die weibliche Frucht ist in diesem Fall jedoch der Apfel, die Frucht des Apfelbaumes. Diese Frucht ist, wie allgemein bekannt, sehr gesund und darum ist es auch verwunderlich, daß denn Apfel in der westlichen Mythologie und Religion diese negativen Eigenschaften zugeschrieben wurden.

Der Apfelbaum war einer der stärksten heiligen Bäume des keltischen Glaubens und ihm werden Eigenschaften wie unsterbliche Kraft, ewige Jugend und selbst Unsterblichkeit zugeschrieben.

Die Form des Apfelbaumes ist klar und seine Rinde sieht so verwittert aus, daß er manchmal den Anschein erweckt, als ob er ziemlich oft getötet hat. Schon im beginnenden Frühjahr sieht der Apfelbaum aus wie ein herbstlich dattiges, hellrosa Blätter.

Umso ungemein beträchtlicher macht der Apfelbaum, wenn er blüht, seinen etwas fiktiven Eindruck. Der Duft, den seine Blüten verbreiten, erinnert optimistisch und er reicht in der Tat Ausdrucksformen an Verführung, Geburt oder einem Neubeginn.

Wenn man sich bedrückt fühlt oder im Alltag zuunterst gefangen ist, lässt der Apfelbaum einen Ausweg. Er zeigt uns auch im Winter, wenn er standische Blätter verloren hat und sonst sich fast fragt, ob er eigentlich noch lebt –, wie man sein Gefühl interpretieren muß und wie man sie seinen Lebensgefügen anpassen kann. Er liefert uns, schweinartig natürlich, von jeder schmerzhaften Stimmung und er zeigt uns, wie man mit seinen negativen und positiven Eigenschaften umgehen kann. Er kann ein Haftraum, wenn man sich niedergeschlagen oder deprimiert fühlt und er ist eine große Hilfe beim Bewältigen von Erwerbsbedürfnissen.

Botanische Eigenschaften und Merkmale

Familie	Kernobstgewächse (oder Rosaceae, Unterfamilie der Rosengewächse oder Rosaceae)
Gewöhnig	Apfel (<i>Malus</i>)
Art	<i>Silvestris</i>
Habitus	extrem großer Baum mit orangefarbigen, dicken Rinde, langen Ästen, breitgrauem, abgewinkeltem Blätter und weißem Blüten
Blätter	abgeschrägte, aufwärtsende Blätter (5 bis 7 cm) anholzbar bei Apfel
Blüte	blasse Blütenknospen und 2 bis 4 Blüten; weiß mit rosa Haube
Blütezeit	Ma
Früchte	im September – Oktober reichlich gelagerte, rot-schwarze, sauer oder süßes kleine Apfels, die oft bis nach oben Abwurfen der Blätter am Baum verbleiben
Rinde	braun, rauh
Knospe	vergrünendig weiß
Höhe	10 – 15 m
Alter	dann endlich alt werden

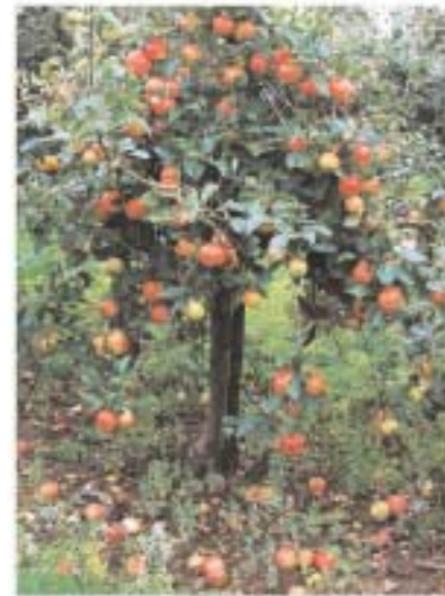
Herkunft und Standort

Kommt in ganz Europa vor vor allem in gebürgigen und wärmeren Gegenden. Dieser Obstbaum gilt als der Ursprungsbau, er wurde schon weit vor unserer Zeitrechnung gekultiviert und ist der Stammvater aller gezüchteten Äpfel, wie wir ihn jetzt kennen. Nicht fruchtbar, nicht wohlbekommen Bäume; der wilde Apfelbaum kommt auch in Wäldern vor, nicht jedoch in seiner ursprünglichen wilden Form. Impressionenwert. Man hat Pflanzenreste gefunden, die vor dem Neolithikum datieren.



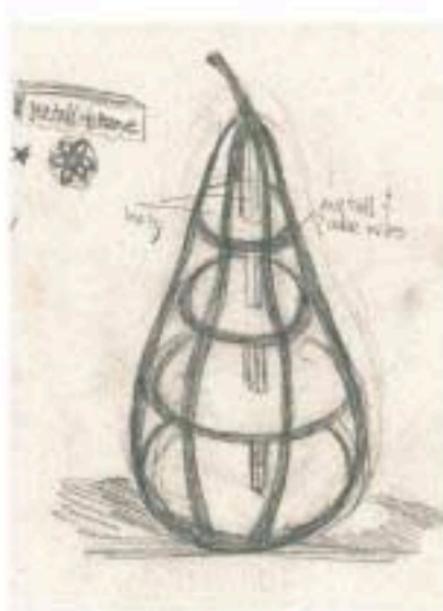
Foto: Foto überzeugt. Die apfelernte kommt ins Land!

APFELVOLLVERSAMMLUNG



*one apple a day
keeps the doctor away!*

BELLE HELENE



Ein Früchtchen aus Holz und Metall

1 FRÜHSTÜCKSAPFEL

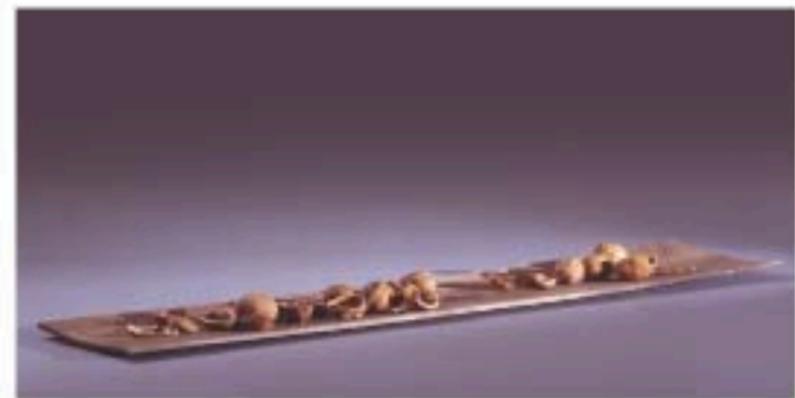
2 KIRSCHKERNSPÜCKEN

3 MULTIVITAMINE





NUSSSCHALE



*Eine Nussbaum ist ein Baum mit Nüssen,
man kann sich sogar drunter küssen!*

en Tage gekocht wurde, einige Stunden an einen n
d dadurch mancher Magenerkraltung vorgebeugt n
ompostt für einen täglichen Tisch etwas haushält
oder auch, wenn solches mit reichlich Sauce zu
schenkt werden so
rtion, 1, 2—3
st an den flei
gelung des Sc
fämig. Zu j
kann diese du
en Geschmack
ung ist im Ab

6. Feines Kon
mittlerer Größe
e herausgeboh
ind gut abges
verküsst, eini

ein Zusatz von Erdbeerjärt macht das Kompo
hm, lege so viel Äpfel, als nebeneinander liegen kö
sse sie auf mäßigem Feuer zugesetzt einige Min
lege man sie mit einem Eßlöffel auf die andere G
stecken mit der Gabel macht sie unansehnlich —

Apfelsauce

Je hälften du Äpfel, wenn besser wird das Kompott. Man schneidet und
schüttelt sie in 4 Teile, mische die Kerngefäße vorsichtig los, schneide sie sauber und lass sie mit Wein, einer Viertel und Wasser ver
mischt, Zwiebel, gewürzt Zwiebel und Zimtzwiebel auf mittlerer Stärke
Feste, ohne zu ziehen, ständig rührend. Das röhrt man das Ge
würz hinzufügt und röhrt das Apfelsauce möglichst fest, nach Bedürfnis
durch die sie weiter geschmecktes Getränk. Man schneidet die Äpfel sehr
Amerikanisch nicht glatt und verzerrt nach dem Kochenden die Kom
pottiere mit Frucht-Gelée, welche durch eine Vorstellung dieses von
Küchenmeister, drückt am Rande der Schüssel eines Küchens Apfel
saucen und schüttet so fort, indem die Konsistenz leichter bleibt und das Ge
fäß hält. In die Masse muß nun eine letztere Vorstellung, oder
wurde das Gelée, in kleine Schütteln geschütteten Menschen, Koch
fertig, dgl. an. Auch kostet sich angenehmes Verhältnis zur Vor
stellung sehr leicht, auf kleinen Blättern von Rhabarber-Gelée.

Gekochtes Apfelsauce mit Mandelkern

Es wird ein frisch untersetztes Stück Apfelsine geklebt, auf den
Frost zu einer Kompostte 2 zu Schüsseln geschlagene Eßlöffel
Kastanienkerne und süßes glatt angerichtet. Dies wird eine Hand
voll geröstete Mandeln mit Zwiebel, Zwiebel, etwas Zitronensaft und
dem Schüssel von 2—3 Eßlöffeln vermischt, das Kompost kann leichter
durchgehoben und wenn's beladen, koh mit Gelée verzerrt.

Bereite mir einen geschmeckten Tisch

Die Zubereitung ist dasselbe wie Apfelsauce, auch werden einige neue
Äpfel durch wachsgedacht, Mandelkuchen ist eine passende Beilage.

Hans Dörr & Sohn AG

