

STEVEN SPIELBERG DIGITAL YIDDISH LIBRARY

NO. 02630

BATAMTE YIDISHE
MAYKHOLIM



NATIONAL YIDDISH BOOK CENTER
AMHERST, MASSACHUSETTS

NATIONAL YIDDISH BOOK CENTER
AMHERST, MASSACHUSETTS
413 256-4900 | YIDDISH@BIKHER.ORG
WWW.YIDDISHBOOKCENTER.ORG



MAJOR FUNDING FOR THE
STEVEN SPIELBERG DIGITAL YIDDISH LIBRARY
WAS PROVIDED BY:

Lloyd E. Cotsen Trust
Arie & Ida Crown Memorial
The Seymour Grubman Family
David and Barbara B. Hirschhorn Foundation
Max Palevsky
Robert Price
Righteous Persons Foundation
Leif D. Rosenblatt
Sarah and Ben Torchinsky
Harry and Jeanette Weinberg Foundation
AND MEMBERS AND FRIENDS OF THE
National Yiddish Book Center



The *goldene pave*, or golden peacock, is a traditional symbol of Yiddish creativity. The inspiration for our colophon comes from a design by the noted artist Yechiel Hadani of Jerusalem, Israel.

The National Yiddish Book Center respects the copyright and intellectual property rights in our books. To the best of our knowledge, this title is either in the public domain or it is an orphan work for which no current copyright holder can be identified.

If you hold an active copyright to this work – or if you know who does – please contact us by phone at 413-256-4900 x153, or by email at digitallibrary@bikher.org

**כא'טעם'טע
אידישע
מאכלים**

צונעגרייט פון וועלט-בארימטע
מאנישעוויטץ מצה-פראדוקמען

וועלט אויסשטעלונג
פילאדעלפיא

געווינער פון
גאלד מעדאל

פינפטע אויסגאבע — 1944

אויסדערוויילטע רעסיפּיס וואָס זיינען אויס-
געפראווט און גוטגעהייסען געוואָרען אין
די מאנישעוויטץ עקספערמענטאלע קיכען.

די ב. מאנישעוויטץ קא.

דזשורזי סיטי, נ. דזש.

סינסנינעטי, אַהיאַ

אַמעריקאַ

דער גאַנצער אינהאַלט קאַפּירייט 1944
די ב. מאנישעוויטץ קא.

מצה מאכלים

וואס בארייכערן אייער טיש

מאנישעווישן מצה
איז היינט צו טאג
דער פאפולערסטער
אידישער מאכל א
גאנץ קיילעכדיג
יאחר. סערווירט עס
מיט די מאלצייטען
און צו דער זוף.
א ווילקאמענער צור
בייס ביי דער גאנצ
צער פאמיליע. אוי
ווען פריש גומ
אויסגעבאקען.



מצה מעהל - פאר קאכו באקען און בראטען

מצה מעהל פארנעמט א וויכטיגען פלאץ אין
דער מעגליכער דיעטע . . . מאפינס, קנייד
לאך, לאמקעס, קעקס — זיי קומען ארויס
וואונדערליך געשמאק און גערעטען ווען איהר מאכט זיי פון
מאנישעווישן מצה-מעהל — באלעבאסטעס וויסען אז מאנישעווישן
מצה-מעהל איז פון העכסטער קוואליטעט — ווייל דין און פיין
געמאהלען פון פרישע גומ אויסגעבאקענע מאנישעווישן מצה.

פאררעדע

באלעבאסטעס פון יעדען טייל פון ערד־קוגעל וואו מאַנישעוויטץ מזה־פראָדוקט טען ווערען געברויכט, האָבען מעגליך געמאַכט די ערשיינונג פון דעם בוך פון באַ'טעמ'טע אידישע מאַכלים . . . די דאָזיגע פרויען האָבען אונז אַריינגע־שיקט זייערע באַליבטסטע רעסיפּים פאַר מאַכלים וואָס האָבען פאַרשאַפט פאַרגעניגען זייערע אייגענע פאַמיליעס . . . די רעסיפּים זיינען אויסגעפרוואוּט געוואָרען אין אונזערע אייגענע קיטשענס, און בלויז די בעסטע פון זיי זיינען אויסגעקליבען געוואָרען צו ערשיינען אין אַט דעם אויסערגעוויינליכען בוך . . . אייניגע פון די רעסיפּים זיינען פון די אמת אַל־טהיימישע שפייזען . . . אַנדערע ווידער זיינען אַזוי גאַנץ ניי, אַז זיי בריינגען אייך איין אַנגענעמע איבערראַשונג נאָך דער אַנדערער . . . די מאַכלים ענטהאַלטען אַלערליי איינפאַלען — פון פאַרשיעדענע אופנים צו־צוגרייטען די שטענדיג אַנגעלעגטע מזה־קניידלאַך ביז אַ זעהר אַנציהענדע מעטאָדע צו מאַכען סטראַבערי שאַרטקעיק . . . און טראַק דעם וואָס דער בוך איז הויפטזעכליך צוגעגרייט פאַר'ן טעגליכען געברויך, דאָך קענען די מעהרסטע רעסיפּים אויך באַנוצט ווערען אין די אַכט טעג פסח, — אַבער בתנאי, אַז די שטאַפען וואָס ווערען געברויכט זאָלען זיין אמת כשר לפסח, פונקט ווי מאַנישעוויטץ מזה־פראָדוקטען.

מיר האָפען אַז אַט דער בוך וועט בייטראַגען אַ סך אַנגענעמע און ווערטפולע שפייזען צו אייער טעגליכען שפייזצעטעל.

די ב. מאַנישעוויטץ ק.א.

באַמערקונג: געברויכט אַ פּלאַכע מאָס ביים צוגרייטען אַלע רעסיפּים. צופרידענ־שמעלענדע רעזולטאַטען זיינען גאַראַנטירט ווען איהר פּאָלג נאָך גאַנץ גענוי די איינפאַך־אַנגעשריבענע דירעקשאַנס.

10-YEAR CALENDAR OF JEWISH HOLIDAYS -- י"א יארן געווען פון אידשע ימים טובים

| | תש"א | | תש"ב | | תש"ג | | תש"ד | | תש"ה | | תש"ו | | תש"ז | | תש"ח | | תש"ט | | תש"י | |
|-----------------------------|----------------|-----------------|-----------------|----------------|----------------|----------------|-----------------|-----------------|----------------|----------------|----------------|-----------------|-----------------|----------------|----------------|----------------|-----------------|-----------------|----------------|----------------|
| | 1945 | 1946 | 1947 | 1948 | 1949 | 1950 | 1951 | 1952 | 1953 | 1954 | 1955 | 1956 | 1957 | 1958 | 1959 | 1960 | 1961 | 1962 | 1963 | 1964 |
| 1st day of Rosh Hashanah | Sat., Sep. 8 | Thu., Sep. 26 | Mon., Sep. 15 | Mon., Oct. 4 | Mon., Oct. 4 | Sat., Sep. 24 | Mon., Sep. 15 | Mon., Oct. 4 | Sat., Sep. 24 | Mon., Oct. 4 | Sat., Sep. 24 | Mon., Oct. 4 | Sat., Sep. 24 | Mon., Oct. 4 | Sat., Sep. 24 | Mon., Oct. 4 | Sat., Sep. 24 | Mon., Oct. 4 | Sat., Sep. 24 | Mon., Oct. 4 |
| Fest of Gedaliah | Mon., Sep. 10 | **Sat., Sep. 28 | Wed., Sep. 17 | Wed., Oct. 6 | Wed., Oct. 6 | Mon., Sep. 17 | Mon., Oct. 6 | Mon., Oct. 6 | Mon., Sep. 17 | Mon., Oct. 6 | Mon., Sep. 17 | Mon., Oct. 6 | Mon., Sep. 17 | Mon., Oct. 6 | Mon., Sep. 17 | Mon., Oct. 6 | Mon., Sep. 17 | Mon., Oct. 6 | Mon., Sep. 17 | Mon., Oct. 6 |
| Yom Kippur (Yizkor) | Mon., Sep. 17 | Thu., Oct. 2 | Wed., Sep. 24 | Wed., Oct. 13 | Wed., Oct. 13 | Mon., Sep. 24 | Mon., Oct. 13 | Mon., Oct. 13 | Mon., Sep. 24 | Mon., Oct. 13 | Mon., Sep. 24 | Mon., Oct. 13 | Mon., Sep. 24 | Mon., Oct. 13 | Mon., Sep. 24 | Mon., Oct. 13 | Mon., Sep. 24 | Mon., Oct. 13 | Mon., Sep. 24 | Mon., Oct. 13 |
| 1st day of Succoth | Sat., Sep. 22 | Thu., Oct. 10 | Mon., Sep. 29 | Mon., Oct. 18 | Mon., Oct. 18 | Mon., Sep. 29 | Mon., Oct. 18 | Mon., Oct. 18 | Mon., Sep. 29 | Mon., Oct. 18 | Mon., Sep. 29 | Mon., Oct. 18 | Mon., Sep. 29 | Mon., Oct. 18 | Mon., Sep. 29 | Mon., Oct. 18 | Mon., Sep. 29 | Mon., Oct. 18 | Mon., Sep. 29 | Mon., Oct. 18 |
| Shemini Atzereth (Yizkor) | Sat., Sep. 29 | Thu., Oct. 17 | Mon., Oct. 6 | Mon., Oct. 26 | Mon., Oct. 26 | Mon., Oct. 6 | Mon., Oct. 26 | Mon., Oct. 26 | Mon., Oct. 6 | Mon., Oct. 26 | Mon., Oct. 6 | Mon., Oct. 26 | Mon., Oct. 6 | Mon., Oct. 26 | Mon., Oct. 6 | Mon., Oct. 26 | Mon., Oct. 6 | Mon., Oct. 26 | Mon., Oct. 6 | Mon., Oct. 26 |
| Simchath Torah | Sun., Sep. 30 | Fri., Oct. 18 | Mon., Oct. 7 | Tue., Oct. 27 | Tue., Oct. 27 | Mon., Oct. 7 | Tue., Oct. 27 | Tue., Oct. 27 | Mon., Oct. 7 | Tue., Oct. 27 | Mon., Oct. 7 | Tue., Oct. 27 | Mon., Oct. 7 | Tue., Oct. 27 | Mon., Oct. 7 | Tue., Oct. 27 | Mon., Oct. 7 | Tue., Oct. 27 | Mon., Oct. 7 | Tue., Oct. 27 |
| Rosh Chodesh Chesvan | †Mon., Oct. 8 | †Sat., Oct. 26 | †Wed., Oct. 15 | †Wed., Nov. 3 | †Wed., Nov. 3 | †Mon., Oct. 8 | †Wed., Nov. 3 | †Wed., Nov. 3 | †Mon., Oct. 8 | †Wed., Nov. 3 | †Mon., Oct. 8 | †Wed., Nov. 3 | †Mon., Oct. 8 | †Wed., Nov. 3 | †Mon., Oct. 8 | †Wed., Nov. 3 | †Mon., Oct. 8 | †Wed., Nov. 3 | †Mon., Oct. 8 | †Wed., Nov. 3 |
| Rosh Chodesh Kislev | †Mon., Oct. 8 | †Sat., Nov. 24 | †Wed., Nov. 14 | †Fri., Dec. 3 | †Fri., Dec. 3 | †Mon., Oct. 8 | †Wed., Nov. 14 | †Fri., Dec. 3 | †Mon., Oct. 8 | †Wed., Nov. 14 | †Mon., Oct. 8 | †Wed., Nov. 14 | †Fri., Dec. 3 | †Mon., Oct. 8 | †Wed., Nov. 14 | †Mon., Oct. 8 | †Wed., Nov. 14 | †Fri., Dec. 3 | †Mon., Oct. 8 | †Wed., Nov. 14 |
| 1st day of Chanukah | Fri., Nov. 30 | Wed., Dec. 18 | Mon., Dec. 8 | Mon., Dec. 27 | Mon., Dec. 27 | Mon., Dec. 8 | Mon., Dec. 27 | Mon., Dec. 27 | Mon., Dec. 8 | Mon., Dec. 27 | Mon., Dec. 8 | Mon., Dec. 27 | Mon., Dec. 8 | Mon., Dec. 27 | Mon., Dec. 8 | Mon., Dec. 27 | Mon., Dec. 8 | Mon., Dec. 27 | Mon., Dec. 8 | Mon., Dec. 27 |
| Rosh Chodesh Tebeth | Wed., Dec. 5 | †Tue., Dec. 24 | †Sun., Dec. 14 | †Sun., Jan. 2 | †Sun., Jan. 2 | Wed., Dec. 5 | †Sun., Dec. 14 | †Sun., Jan. 2 | Wed., Dec. 5 | †Sun., Dec. 14 | Wed., Dec. 5 | †Sun., Dec. 14 | †Sun., Jan. 2 | Wed., Dec. 5 | †Sun., Dec. 14 | Wed., Dec. 5 | †Sun., Dec. 14 | †Sun., Jan. 2 | Wed., Dec. 5 | †Sun., Dec. 14 |
| Fest of Tebeth | Fri., Dec. 14 | Thu., Jan. 2 | Tue., Dec. 23 | Tue., Jan. 11 | Tue., Jan. 11 | Fri., Dec. 14 | Tue., Dec. 23 | Tue., Jan. 11 | Fri., Dec. 14 | Tue., Dec. 23 | Fri., Dec. 14 | Tue., Dec. 23 | Tue., Jan. 11 | Fri., Dec. 14 | Tue., Dec. 23 | Fri., Dec. 14 | Tue., Dec. 23 | Tue., Jan. 11 | Fri., Dec. 14 | Tue., Dec. 23 |
| Rosh Chodesh Shebat | Thu., Jan. 3 | Wed., Jan. 22 | Mon., Jan. 12 | Mon., Jan. 31 | Mon., Jan. 31 | Thu., Jan. 3 | Mon., Jan. 12 | Mon., Jan. 31 | Thu., Jan. 3 | Mon., Jan. 12 | Thu., Jan. 3 | Mon., Jan. 12 | Mon., Jan. 31 | Thu., Jan. 3 | Mon., Jan. 12 | Thu., Jan. 3 | Mon., Jan. 12 | Mon., Jan. 31 | Thu., Jan. 3 | Mon., Jan. 12 |
| Rosh Chodesh Adar | †Sat., Feb. 4 | †Fri., Feb. 21 | †Wed., Feb. 12 | †Wed., Feb. 21 | †Wed., Feb. 21 | †Sat., Feb. 4 | †Wed., Feb. 12 | †Wed., Feb. 21 | †Sat., Feb. 4 | †Wed., Feb. 12 | †Sat., Feb. 4 | †Wed., Feb. 12 | †Wed., Feb. 21 | †Sat., Feb. 4 | †Wed., Feb. 12 | †Sat., Feb. 4 | †Wed., Feb. 12 | †Wed., Feb. 21 | †Sat., Feb. 4 | †Wed., Feb. 12 |
| Rosh Chodesh Ve-Adar | †Mon., Mar. 2 | Wed., Mar. 5 | Thu., Mar. 6 | Mon., Mar. 15 | Mon., Mar. 15 | †Mon., Mar. 2 | Thu., Mar. 6 | Mon., Mar. 15 | †Mon., Mar. 2 | Wed., Mar. 5 | †Mon., Mar. 2 | Thu., Mar. 6 | Mon., Mar. 15 | †Mon., Mar. 2 | Wed., Mar. 5 | †Mon., Mar. 2 | Thu., Mar. 6 | Mon., Mar. 15 | †Mon., Mar. 2 | Wed., Mar. 5 |
| Fest of Esther | Sun., Mar. 16 | Thu., Mar. 5 | Thu., Mar. 5 | Tue., Mar. 14 | Tue., Mar. 14 | Sun., Mar. 16 | Thu., Mar. 5 | Tue., Mar. 14 | Sun., Mar. 16 | Thu., Mar. 5 | Sun., Mar. 16 | Thu., Mar. 5 | Tue., Mar. 14 | Sun., Mar. 16 | Thu., Mar. 5 | Sun., Mar. 16 | Thu., Mar. 5 | Tue., Mar. 14 | Sun., Mar. 16 | Thu., Mar. 5 |
| Purim | Sun., Mar. 16 | Thu., Mar. 5 | Thu., Mar. 5 | Tue., Mar. 14 | Tue., Mar. 14 | Sun., Mar. 16 | Thu., Mar. 5 | Tue., Mar. 14 | Sun., Mar. 16 | Thu., Mar. 5 | Sun., Mar. 16 | Thu., Mar. 5 | Tue., Mar. 14 | Sun., Mar. 16 | Thu., Mar. 5 | Sun., Mar. 16 | Thu., Mar. 5 | Tue., Mar. 14 | Sun., Mar. 16 | Thu., Mar. 5 |
| Rosh Chodesh Nissan | Tue., Apr. 2 | Sat., Mar. 16 | Sat., Mar. 16 | Thu., Apr. 10 | Thu., Apr. 10 | Tue., Apr. 2 | Sat., Mar. 16 | Sat., Mar. 16 | Thu., Apr. 10 | Thu., Apr. 10 | Tue., Apr. 2 | Sat., Mar. 16 | Sat., Mar. 16 | Thu., Apr. 10 | Thu., Apr. 10 | Tue., Apr. 2 | Sat., Mar. 16 | Sat., Mar. 16 | Thu., Apr. 10 | Thu., Apr. 10 |
| 1st day of Passach | Tue., Apr. 16 | Sat., Apr. 5 | Sat., Apr. 5 | Thu., Apr. 24 | Thu., Apr. 24 | Tue., Apr. 16 | Sat., Apr. 5 | Sat., Apr. 5 | Thu., Apr. 24 | Thu., Apr. 24 | Tue., Apr. 16 | Sat., Apr. 5 | Sat., Apr. 5 | Thu., Apr. 24 | Thu., Apr. 24 | Tue., Apr. 16 | Sat., Apr. 5 | Sat., Apr. 5 | Thu., Apr. 24 | Thu., Apr. 24 |
| 8th day of Passach (Yizkor) | Tue., Apr. 23 | Sat., Apr. 12 | Sat., Apr. 12 | Thu., Apr. 30 | Thu., Apr. 30 | Tue., Apr. 23 | Sat., Apr. 12 | Sat., Apr. 12 | Thu., Apr. 30 | Thu., Apr. 30 | Tue., Apr. 23 | Sat., Apr. 12 | Sat., Apr. 12 | Thu., Apr. 30 | Thu., Apr. 30 | Tue., Apr. 23 | Sat., Apr. 12 | Sat., Apr. 12 | Thu., Apr. 30 | Thu., Apr. 30 |
| Rosh Chodesh Iyar | †Thu., May 19 | †Mon., Apr. 28 | †Mon., May 10 | †Tue., May 17 | †Tue., May 17 | †Thu., May 19 | †Mon., Apr. 28 | †Mon., May 10 | †Tue., May 17 | †Tue., May 17 | †Thu., May 19 | †Mon., Apr. 28 | †Mon., May 10 | †Tue., May 17 | †Tue., May 17 | †Thu., May 19 | †Mon., Apr. 28 | †Mon., May 10 | †Tue., May 17 | †Tue., May 17 |
| Lag B'omer | Sun., May 2 | Tue., May 20 | Tue., May 20 | Sun., May 29 | Sun., May 29 | Sun., May 2 | Tue., May 20 | Tue., May 20 | Sun., May 29 | Sun., May 29 | Sun., May 2 | Tue., May 20 | Tue., May 20 | Sun., May 29 | Sun., May 29 | Sun., May 2 | Tue., May 20 | Tue., May 20 | Sun., May 29 | Sun., May 29 |
| Rosh Chodesh Sivan | Fri., May 31 | Tue., May 19 | Sun., May 25 | Mon., May 25 | Mon., May 25 | Fri., May 31 | Tue., May 19 | Sun., May 25 | Mon., May 25 | Mon., May 25 | Fri., May 31 | Tue., May 19 | Sun., May 25 | Mon., May 25 | Mon., May 25 | Fri., May 31 | Tue., May 19 | Sun., May 25 | Mon., May 25 | Mon., May 25 |
| 1st day Shavuoth | Wed., June 6 | Mon., May 26 | Mon., May 26 | †Thu., June 8 | †Thu., June 8 | Wed., June 6 | Mon., May 26 | Mon., May 26 | †Thu., June 8 | †Thu., June 8 | Wed., June 6 | Mon., May 26 | Mon., May 26 | †Thu., June 8 | †Thu., June 8 | Wed., June 6 | Mon., May 26 | Mon., May 26 | †Thu., June 8 | †Thu., June 8 |
| 2nd day Shavuoth (Yizkor) | †Sun., June 6 | †Thu., June 19 | †Thu., June 19 | †Thu., June 28 | †Thu., June 28 | †Sun., June 6 | †Thu., June 19 | †Thu., June 19 | †Thu., June 28 | †Thu., June 28 | †Sun., June 6 | †Thu., June 19 | †Thu., June 19 | †Thu., June 28 | †Thu., June 28 | †Sun., June 6 | †Thu., June 19 | †Thu., June 19 | †Thu., June 28 | †Thu., June 28 |
| Rosh Chodesh Tammuz | Tue., July 16 | †Fri., July 5 | †Fri., July 5 | †Fri., July 14 | †Fri., July 14 | Tue., July 16 | †Fri., July 5 | †Fri., July 5 | †Fri., July 14 | †Fri., July 14 | Tue., July 16 | †Fri., July 5 | †Fri., July 5 | †Fri., July 14 | †Fri., July 14 | Tue., July 16 | †Fri., July 5 | †Fri., July 5 | †Fri., July 14 | †Fri., July 14 |
| Fest of Tammuz | Mon., July 29 | †Fri., July 18 | †Fri., July 18 | †Sat., Aug. 6 | †Sat., Aug. 6 | Mon., July 29 | †Fri., July 18 | †Fri., July 18 | †Sat., Aug. 6 | †Sat., Aug. 6 | Mon., July 29 | †Fri., July 18 | †Fri., July 18 | †Sat., Aug. 6 | †Sat., Aug. 6 | Mon., July 29 | †Fri., July 18 | †Fri., July 18 | †Sat., Aug. 6 | †Sat., Aug. 6 |
| Rosh Chodesh Ab | Tue., Aug. 6 | **Sat., July 28 | **Sat., July 28 | †Sun., Aug. 14 | †Sun., Aug. 14 | Tue., Aug. 6 | **Sat., July 28 | **Sat., July 28 | †Sun., Aug. 14 | †Sun., Aug. 14 | Tue., Aug. 6 | **Sat., July 28 | **Sat., July 28 | †Sun., Aug. 14 | †Sun., Aug. 14 | Tue., Aug. 6 | **Sat., July 28 | **Sat., July 28 | †Sun., Aug. 14 | †Sun., Aug. 14 |
| Fest of Ab | †Wed., Aug. 28 | †Sun., Aug. 17 | †Sun., Aug. 17 | †Sun., Aug. 26 | †Sun., Aug. 26 | †Wed., Aug. 28 | †Sun., Aug. 17 | †Sun., Aug. 17 | †Sun., Aug. 26 | †Sun., Aug. 26 | †Wed., Aug. 28 | †Sun., Aug. 17 | †Sun., Aug. 17 | †Sun., Aug. 26 | †Sun., Aug. 26 | †Wed., Aug. 28 | †Sun., Aug. 17 | †Sun., Aug. 17 | †Sun., Aug. 26 | †Sun., Aug. 26 |
| Rosh Chodesh Elul | †Wed., Aug. 28 | †Sun., Aug. 17 | †Sun., Aug. 17 | †Sun., Aug. 26 | †Sun., Aug. 26 | †Wed., Aug. 28 | †Sun., Aug. 17 | †Sun., Aug. 17 | †Sun., Aug. 26 | †Sun., Aug. 26 | †Wed., Aug. 28 | †Sun., Aug. 17 | †Sun., Aug. 17 | †Sun., Aug. 26 | †Sun., Aug. 26 | †Wed., Aug. 28 | †Sun., Aug. 17 | †Sun., Aug. 17 | †Sun., Aug. 26 | †Sun., Aug. 26 |

קראשען פאג ראש השנה

זום גולות (יזכור)

יום כפור (יזכור)

קראשען פאג סוכות

עשויני עצרת (יזכור)

שבת תורה

ראש תולד השון

ראש תולד סיון

קראשען פאג תולת

ראש תולד אדר

ראש תולד אדר

ראש תולד אדר

ראש תולד אדר

ראש תולד אדר

ראש תולד אדר

ראש תולד אדר

ראש תולד אדר

ראש תולד אדר

ראש תולד אדר

| | תש"ח | תש"ט | תש"י | תש"יא | תש"יב | תש"יג | תש"יד | תש"טו | |
|-----------------------------|----------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|----------------|----------------|
| 1st day of Rosh Hashanah | Tue, Sep. 12 | Mon, Oct. 1 | Sat, Sep. 20 | Thu, Sep. 10 | Tue, Sep. 28 | Wed, Dec. 16 | Tue, Jan. 4 | Tue, Sep. 28 | עשרת ימי תשובה |
| Fast of Gedaliah | Thu, Sep. 14 | Wed, Oct. 3 | Mon, Sep. 22 | *Sat, Sep. 12 | Tue, Jan. 5 | Mon, Jan. 24 | Mon, Jan. 24 | ראש חודש שבט | |
| Yom Kippur (Yizkor) | Thu, Sep. 21 | Wed, Oct. 10 | Mon, Sep. 29 | Sat, Sep. 19 | †Thu, Feb. 4 | †Wed, Feb. 23 | Tue, Jan. 23 | ראש חודש אדר | |
| 1st day of Succoth | Tue, Sep. 26 | Mon, Oct. 15 | Sat, Oct. 4 | Thu, Sep. 24 | Tue, Mar. 6 | Mon, Mar. 8 | Tue, Mar. 8 | ראש חודש ניסן | |
| Shemini Atzereth (Yizkor) | Tue, Oct. 3 | Mon, Oct. 22 | Sat, Oct. 11 | Thu, Oct. 2 | Sun, Apr. 4 | Thu, Apr. 7 | Thu, Apr. 7 | עשרת ימי תשובה | |
| Simchath Torah | Wed, Oct. 4 | Tue, Oct. 23 | Sun, Oct. 12 | Fri, Oct. 1 | Tue, Jun. 8 | Fri, Jun. 8 | Fri, Jun. 8 | ראש חודש אייר | |
| Rosh Chodesh Chesvan | †Thu, Oct. 12 | †Wed, Oct. 31 | †Mon, Oct. 20 | †Sat, Oct. 10 | †Thu, May 21 | †Thu, May 21 | †Thu, May 21 | ראש חודש סיון | |
| Rosh Chodesh Kislev | Fri, Nov. 4 | †Fri, Nov. 30 | †Wed, Nov. 19 | Sun, Nov. 8 | Wed, Jun. 2 | Fri, Jun. 2 | Fri, Jun. 2 | ראש חודש תמוז | |
| 1st day of Chanukah | Mon, Dec. 10 | Mon, Dec. 30 | Sat, Dec. 13 | Sun, Dec. 7 | Mon, Dec. 2 | Mon, Dec. 2 | Mon, Dec. 2 | ראש חודש אב | |
| Rosh Chodesh Tebeth | †Sun, Dec. 10 | †Sun, Dec. 30 | †Fri, Dec. 19 | Wed, Dec. 7 | †Sun, Dec. 30 | †Sun, Dec. 30 | †Fri, Aug. 19 | ראש חודש אלול | |
| Fast of Tebeth | Tue, Dec. 19 | Tue, Jan. 8 | Sun, Dec. 28 | Wed, Dec. 16 | Tue, Jan. 16 | Tue, Jan. 16 | Tue, Jan. 16 | | |
| Rosh Chodesh Shebat | Mon, Jan. 8 | Mon, Jan. 28 | Sat, Jan. 17 | Tue, Jan. 5 | Tue, Jan. 5 | Mon, Jan. 24 | Mon, Jan. 24 | | |
| Rosh Chodesh Adar | †Wed, Feb. 7 | †Wed, Feb. 27 | †Mon, Feb. 16 | †Thu, Feb. 4 | †Thu, Feb. 4 | †Wed, Feb. 23 | †Wed, Feb. 23 | | |
| Rosh Chodesh Ve-Adar | Wed, Mar. 21 | Mon, Mar. 11 | *Sat, Feb. 28 | †Thu, Mar. 18 | †Thu, Mar. 18 | Mon, Mar. 24 | Mon, Mar. 24 | | |
| Fast of Esther | †Fri, Mar. 9 | Tue, Mar. 12 | Sun, Mar. 1 | Fri, Mar. 19 | Fri, Mar. 19 | Tue, Mar. 28 | Tue, Mar. 28 | | |
| Purim | Sat, Mar. 22 | Thu, Mar. 27 | Tue, Mar. 17 | Sun, Apr. 4 | Sun, Apr. 4 | Thu, Apr. 7 | Thu, Apr. 7 | | |
| Rosh Chodesh Nissan | †Sat, Apr. 21 | Thu, Apr. 10 | Tue, Mar. 31 | Sun, Apr. 18 | Sun, Apr. 18 | Thu, Apr. 25 | Thu, Apr. 25 | | |
| 8th day of Passach (Yizkor) | Sat, Apr. 28 | Thu, Apr. 17 | Tue, Apr. 7 | Sun, Apr. 25 | †Thu, May 4 | †Thu, May 4 | †Thu, May 4 | | |
| Rosh Chodesh Iyar | †Mon, May 7 | †Sat, Apr. 26 | †Thu, Apr. 16 | †Sat, May 4 | †Thu, May 4 | †Sat, May 4 | †Sat, May 4 | | |
| Lag B'omer | Thu, May 24 | Tue, May 13 | Sun, May 3 | Fri, May 21 | Fri, May 21 | Tue, May 28 | Tue, May 28 | | |
| Rosh Chodesh Sivan | Tue, June 5 | Sun, May 25 | Fri, May 15 | Wed, May 2 | Wed, Jun. 2 | Fri, May 22 | Fri, May 22 | | |
| 1st day Shavuoth | Sun, June 10 | Fri, May 30 | Wed, May 20 | Fri, Jun. 8 | Fri, Jun. 8 | Sat, May 27 | Sat, May 27 | | |
| 2nd day Shavuoth (Yizkor) | Mon, June 11 | Sat, May 31 | Thu, May 21 | Tue, Jun. 2 | Tue, Jun. 2 | Fri, May 22 | Fri, May 22 | | |
| Rosh Chodesh Tammuz | †Thu, June 15 | †Thu, June 24 | †Sun, June 14 | †Thu, July 1 | †Thu, July 1 | †Tue, June 21 | †Tue, June 21 | | |
| Fast of Tammuz | **Sat, July 3 | Wed, July 11 | Tue, June 30 | Sun, July 18 | Sun, July 18 | Wed, July 20 | Wed, July 20 | | |
| Rosh Chodesh Ab | Fri, Aug. 21 | Thu, July 23 | Mon, July 13 | Sat, Aug. 31 | Sat, Aug. 31 | Thu, July 20 | Thu, July 20 | | |
| Fast of Ab | **Sat, Aug. 11 | Thu, July 31 | Tue, July 21 | Sun, Aug. 8 | Sun, Aug. 8 | Thu, July 28 | Thu, July 28 | | |
| Rosh Chodesh Ellul | †Sun, Sep. 2 | †Fri, Aug. 22 | †Wed, Aug. 12 | †Fri, Aug. 30 | †Fri, Aug. 30 | †Fri, Aug. 19 | †Fri, Aug. 19 | | |

* Observed Thursday previous

** Observed day following

† Second day Rosh Chodesh

אינה א ל ט

10-יאריגער לוח פון אידישע ימים טובים... פייודזש 4
(אכטונג: באנוצט פאכע מאָס אין צוגרייטען אַלע רעסיפּים)

פייודזש

מאָקאָרונם און קיבלאָך

- דאָנאָטס 28
- משאָקאלאָט מאָקאָרונם 18
- מאָנדלען מאָקאָרונם 18
- מאָנדלען
- קוכענדלאָך 15
- „מאָקאָראָנים“ 10
- „מאָרגערימען“ 17
- פאָרפעלרונם 12
- פעטיעס פון וועלשענע נים 10
- צימרינג סטיקס 14
- קאָקאָניס מאָקאָרונם 16
- קראָקערס 28

ברעמזלאַך

און פריטערס

- באָסטאָן ברעמזלאַך 18
- ברעמזלאַך נומער 1 19
- ברעמזלאַך נומער 2 19
- ברעמזלאַך נומער 8 19
- מצה נאָפאלעאָנס 37
- עפעל פריטערס 18
- פויגעפעל אָדער עפעל פריטערס 21
- פלויםען פריטערס 30

קייקס און פאָים

- אַרענדזש טאָרט 11
- אַרענדזש נאָט קייק 8
- באָסטאָן פאָי 40
- דזשעלי ראָל 8
- משאָקאלאָט קייק 9
- משיז פאָי 22
- משיז קייק נומער 1 14
- משיז קייק נומער 2 14
- מאָנדלען טאָרט 8
- מאָנדלען נום קייק 12
- מזה-מעהל פאָי קראָסט 33
- נום-קוכען 7
- פראַנצויזישער קאָפּע קייק 18
- פעדער קייק 10
- סמאָרערי שאָרטקייק 7
- ספאָנדזש קייק נום 1 9
- ספאָנדזש קייק נום 2 9
- קרייט פאָפּס 38

פאָרשידענע

- קאָניש-ברויט 11
- מאָפּינס 36
- מזה-מעהל פאלענטאָ 32
- מזה-פילאָכץ 38

פייודזש

מאָמייטאָ מצות

- (סקאַלאָפּט) 34
- סמרינג-ביען לאַטקעס 35
- עגפּלענט קאָטלעשען 35
- עגפּלענט זיס און זויער 32
- קאליפּלאָר (אייוראָפּע אישער סטיויל) 34
- קארטאָפעל פריטערס 34

קניידלאַך און לאַקשען

- לאַקשען נומער 1 23
- לאַקשען נומער 2 23
- מאָנדלעך 21
- מזה דאָמפּלינגס 22
- מזה-מעהל לאַקשען 24
- מזה קניידלאַך נום 1 20
- מזה קניידלאַך נום 2 22
- פאָטיוטאָ קניידלאַך 20
- פאָרפעל מאָוסטיס 12
- פאָרפעל פאָר זופּס 9
- פעדער קניידלאַך 37
- פלאָפי קניידלאַך 23
- קניידלאַך נומער 1 19
- קניידלאַך נומער 2 21
- קניידלאַך נומער 3 21
- קעז קניידלאַך 20

לאַטקעס (פענקייקס)

- וואָפּעלס 24
- מעשד פאָטיוטאָ פּענקייקס 16
- מזה לאַטקעס נום 1 24
- מזה לאַטקעס נום 2 25
- פאָרפעל לאַטקעס 25
- פאָמקין פענקייקס 24
- פענקייקס 7
- קארטאָפעל לאַטקעס 26
- קעז לאַטקעס 26

פּוּדינגס און קוגעל

- זויער-קריס פּוּדינג 31
- משאָקאלאָט פּוּדינג 11
- מאָנדלען פּוּדינג 12
- מזה פּוּדינג נום 1 27
- מזה פּוּדינג נום 2 29
- מזה קוגעל נום 1 27
- מזה קוגעל נום 2 27
- מזה שאַרלאָט 35
- פאָרפעל פּוּדינג נום 1 29
- פאָרפעל פּוּדינג נום 2 31
- פויגעפעל דעינמי 33
- עפעל פּוּדינג 26
- קעז פּוּדינג 16

פייודזש

סאָרשפייזען

- מאָמוראָס 30
- מזה צוויבעל 28
- פליישיגע מאַכלים
- געפילטע פעפּערס 31
- זיסע און זויערע מיט-באָלס 18
- משיקען קנישעס 39
- לעבער פאָי 15
- מיעט-לאָוף נומער 1 17
- מיעט-לאָוף נומער 2 33
- פאָטיוטאָ געפילטע פענקייקס 39

מילכיגע מאַכלים

- טאָוסטעד קעז-מצות 17
- מצות און קעז 15
- קעז בלינצעס 16
- קעז-מזה 17

פיש מאַכלים

- געבאָקטע סעמאָן 29
- געבאָקטע געפילטע פיש 36
- געפּרעגעלטע פיש 26
- טונץ פיש פּוּדינג 40
- סעמאָן לאָוף נומער 1 30
- סעמאָן לאָוף נומער 2 35
- סעמאָן סענדוויטשעס 30
- סעמאָן קראָקעטס 28

אייער מאַכלים

- בעאַלאָס 38
- געבאָקטע אייער 10
- מזה אייער-קוכען 40
- מזה-מעהל אָמעט 25
- מצות און אייער 11
- מצות אוינגעמונקען און אייער 25
- מצות מיט צושלאָגענע אייער 23
- סקרמבעלד מצות 20

וועדזשעמייבעל דישעס

- געבאָקטע ספּינאָטש 31
- געבאָקטע קייקאָמבערס 37
- געפּרעגעלטע סאָמייטאָס 38
- געפּרעגעלטע קאליפּלאָר 36
- געפילטע סאָמייטאָ 32
- וועדזשעמייבעל קאָטלעטס 39

נא'טעם'טע אידישע מאכלים

סמראָבערי שאַרמקעיק

4 אייער ¼ טעהלעפעלע זאלץ
¼ קאפעס צוקער ¼ קאפע מאַנישעוויטץ קעיקמעהל, אַדער
¼ לימענע (זאָפּט און צעריבענע שאַלעכץ) מצהמעהל פּיין דורכגעזיפּט

שלאַגט אויף העלע געלעכלאָך פון אייער מיט צוקער. גיט צו לימענע, זאלץ און איבער-געזיפטע קעיקמעהל; לעגט אַרײַן די געדיכט-אויפגעשלאַגענע ווייסלאַך פון די אייער. באַקט אין צוויי פּלאַנען אין אַ לייכט-געהויצטען אויווען. ווען עס ווערט קאַלט, לעגט אַרויף איין לעיער אויף אַ שויסעל. באַדעקט מיט אַ סך סמראָבעריס, גוט באַ-צוקערטע. לעגט אַרויף דעם אַנדערען לעיער און באַדעקט מיט זיסע און געווירצטע אויפגעשלאַגענע (ווהיפּט) קריעס.

פענקעיקס

¼ קאפע מאַנישעוויטץ קעיקמעהל, 1 לעפעלע צוקער
אַדער מצהמעהל פּיין דורכגעזיפּט 1 לעפעלע בעיקינגפּוידער
2 אייער ¼ לעפעלע זאלץ
¼ קאפע מילך אַדער הייסע וואַסער

שלאַגט אויף די אייער, גיט צו מילך און די אַנדערע פּראָדוקטען (די טרוקענע), מיט אַ אויס גוט, און לעגט אַרײַן די קעיקס אין אַ אַנגעשמירטען בראַט-אייזען (גרידעל). ווען דאָס טייג הויבט אָן בלעזלען, קערט איבער די פענקעיקס און ברוינט אויף דער אַנדערער זייט. אויב איהר ווילט נאָך אַ לייכטערען פענקעיק, שלאַגט אויף די ווייסליכע באַזונדער ביז זיי זיינען האַרט, און וויקעלט איין דעם מוקסשור צולעצט ביז געדיכט. פון דער רעסיפּי קענט איהר מאַכען 6 קעיקס.

ניס-קוכען

6 אייער 6 עסלעפעל צוקער
6 עסלעפעל צוקער 6 עסלעפעל קעיק מעהל, אַדער
¼ קאפע צעהאָטע ניס 1 טעה לעפעלע בייקינגפּוידער
1 לימענע, בלוין די זאָפּט

מיט אַ אויס די צוקער מיט די געלעכלאָך פון די אייער, גיט צו ניס, מעהל און בייקינג פּוידער און שלאַגט גוט אויף. גיט צו לימענע-זאָפּט און לעגט אַרײַן די האַרט-אויפ-געשלאַגענע ווייסליכע פון די אייער. באַקט אין אַ מעסיגען אויווען און באַדעקט עס מיט לימענע-אייסינג, וואָס איז געמאַכט ווי פּאָלגט:

2 ווייסליכע פון אייער, 1 לימענע, צעריבענע שאַלעכץ און ווייכע פּאַלף, ¼ קאָפּעס קאַנפּעקשאַנערס x 4 צוקער. שלאַגט אויף האַרט די ווייסליכע פון די אייער, גיט צו די צוקער ביסלעכווייז אויפּשלאַגענדיג ביז עס ווערט געדיכט גענוג אום צו באַשמירען דעם קוכען. שלאַגט אַרײַן די לימענע-שאַלעכץ און דעם פּאַלף.

מאנדלען מאָרט

| | | | |
|---|---|----|-----------------------------|
| 5 | אייער (די וויסליכע אפנעמיילט פון די נעלעכלאך) | 3% | לעפעלע נעגעלאך |
| 1 | קאפע צוקער | 1% | קאפעס מאנישעווייטן מצה-מעהל |
| 1 | קאפע מאנדלען | 1% | לעפעלע בייקיננפוידער |
| | | 1% | לעפעלע צימרינג |

שלאַגט אויף די געלעכלאך פון די אייער, צוגעבענדיג די צוקער ביסלאַכוויז, ביז די מיקסשור איז געדיכט און קריגט דעם קאליר פון א לימענע, דאן גיט צו די מאנדלען און די אנדערע טרוקענע שטאָפּען. מישט זיי אויס גוט, צולעצט וויקעלט אין די גער דיכט-אויפגעשלאָגענע וויסליכע פון די אייער. שפּרייט אויס די בעקעלע מיט וואַקס-פאַפּיער און באַקט אין אַ מעסיגען אויווען (325 גראַד) פאַר 1 שטונדע. ווען פאַרטיג, קערט איבער דאָס פענדעלע און לאָזט דעם קעיק אַפּקיהלען איידער איהר נעמט אַרויס.

ארענדזש נאַטיקעיק

| | | | |
|----|--|----|------------------------|
| 6 | אייער | 2 | לעפעל קארטאמעל מעהל |
| 1 | קאפע צוקער | 3% | קאפע צעריבענע ניס |
| 3% | קאפע מאנישעווייטן קעיק-מעהל, אדער מצה מעהל פיון דורכנעזיפט | 3% | לעפעלע זאלץ |
| | | 1 | לעפעלע ארענדזשעקסמראקט |

שלאַגט אויף די געלעכלאך פון די אייער און דעם צוקער ביז זיי זיינען לייכט. זיפט איבער צוזאמען די קעיק-מעהל און קארטאמעל-מעהל און גיט עס צו, דאן מישט אַריין די ניס און די פליוואַרינג. שלאַגט אויף די וויסליכע פון די אייער ביז זיי זיינען געדיכט, צוגעבענדיג זאלץ. וויקעלט זיי אַריין לייכט אין דעם מיקסשור, און באַקט אין אַ מעסיגען אויווען (325 גראַד) פאַר 45 ביז 60 מינוט. שפּרייט אויס דאָס בעקעלע מיט וואַקס-פאַפּיער.

דזשעלי ראָל

| | | | |
|----|--|----|--|
| 3% | קאפע צוקער | 3% | קאפע מאנישעווייטן קעיק-מעהל, אדער מצה מעהל פיון דורכנעזיפט |
| 4 | אייער | 3% | טעה-לעפעלע זאלץ |
| | צעריבענע שאלעכץ פון א האלבער ארענדזש אדער לימענע | | דזשעלי |

שלאַגט אויף צוזאמען די געלעכלאך פון אייער און צוקער ביז עס ווערט לייכט, גיט צו די צעריבענע שאלעכץ און קעיק-מעהל, וועלכע איז איבערגעזיפט געוואָרען דרוי מאָל. גיט צו זאלץ צו די וויסליכע פון די אייער, שלאַגט אויף ביז עס ווערט האַרט, און לייגט אַריין אין מייג. שפּרייט אויס וואַקס-פאַפּיער אין אַ פאַן אַרום 8 אינשעס ביי 12, שפּרייט אויס דעם מייג, באַקט אין טעמפעראַטור פון 350 גראַד, פאַר 12 מינוט. ווען פאַרטיג, נעמט אַרויס דאָס פאַפּיער און לעגט אויף אַ פּויכטען שטיקעל טוך פאַר אַ פאַר מינוט, דאָן קערט עס איבער אויף וואַקס-פאַפּיער באַשפּרינקעלט מיט דינעם צוקער. נעמט אַוועק די פאַפּיער פון דעם קעיק, באַשמירט מיט דזשעלי (גלאַס אויפגעשלאָגען) אַדער געקאָכטע פּראַסטונג און וויקעלט צוזאמען. פאַרפאַקט אין וואַקס-פאַפּיער, דאָן אין דעם פּויכטען טוך פאַר 15 מינוט, כדי די ראָל זאל אָנהאַלטען זיין שעיפ, דאָן נעמט אַוועק דעם ראַפּער און באַשפּרינקעלט מיט דינעם צוקער.

משאקאלאט-קעיק

| | |
|-----------------------|-------------------------------------|
| 3/4 פונט זיסע מאנדלען | 3/4 קאפע מאנישעוויטץ קעיקמעהל, אדער |
| 3/4 פונט ראשינקעס | מצה מעהל פיין דורכגעזיפט |
| 1 ארענדזש | 4 לעפעלאך טשאקאלאט אדער קאקא |
| 4 אייער | 3/4 קאפע צוקער |

שלאגט אויף די געלעכלאך מיט איבערגעזיפטע דינע צוקער. גיט צו די צעריבענע מאנדלען, די משאקאלאט אדער קאקא, ראשינקעס און גוט-איבערגעזיפטע קעיק-מעהל און דעם זאפט פון ארענדזש, און צולעצט די געדיכט-אויפגעשלאגענע ווייסליכע פון די אייער. באקט איין שמונדע אין א מעסיגען אויווען אין א בעקעלע וואס איז אויס-געשפרייט מיט פאפיער אָנגעשמירט מיט פעטס.

ספאָנדזשי-קעיק, נומער 1

| | |
|--------------------------|-----------------------------------|
| 1 קאפע צוקער | 6 אייער |
| 1 לעפעל קארטאפעל-מעהל | 1 קאפע מאנישעוויטץ קעיקמעהל, אדער |
| 1 לימענע (בלויז די זאפט) | מצה מעהל פיין דורכגעזיפט |
| | 1 לעפעל ארענדזש-עקסטראקט |

שלאגט אויף די ווייסליכע ביז זיי ווערען געדיכט. שלאגט אַרױן דעם לימענע-זאפט און אַרענדזש-עקסטראַקט, דאן דעם צוקער, צוגעבענדיג עס ביסלעכווייז. גיט צו דאן די געלעכלאך, לייכט אויפגעשלאגען, און צולעצט וויקעלט אַרױן די קארטאפעל-מעהל און קעיק-מעהל וואס מען דאַרף צוזאַמען גוט איבערזיפען. באקט פאַר איין שמונדע אין א טעמפּעראַטור פון 325 גראַד. קערט איבער דאָס בעקעלע און לאָזט עס אַפּקיהלען איידער איהר נעמט אַרױס די קעיק.

ספאָנדזשי-קעיק, נומער 2

| | |
|-------------------------------|------------------------|
| 3/4 לימענע | 9 אייער |
| 3/4 קאפע מאנישעוויטץ מצה-מעהל | 3/4 קאפעס דינע צוקער |
| | 3/4 קאפע קארטאפעל-מעהל |

מישט אויס די געלעכלאך פון די אייער מיט צוקער, אויפשלאגענדיג עס ביז עס איז זעהר לייכט, גיט צו לימענע זאפט, דאן מצה-מעהל און קארטאפעל-מעהל, נאך דעם ווי איהר האָט זיי איבערגעזיפט צוזאַמען א פאַר מאל. מישט אַרױן די האַרט אויפֿ-געשלאגענע ווייסלאך פון אייער און באקט אין אַ מעסיג-געחויצטען אויווען (325 גראַד). געברויכט אַ בעקעלע פון וועלכען דער דנאָ קומט אַרױס אַדער שפּרױט אויס וואַקס-פּאַפּיר אין בעקעלע. ווען פאַרטיג, קערט איבער דאָס בעקעלע און לאָזט דעם קעיק אַפּקיהלען איידער איהר נעמט איהם אַרױס.

פאַרפעל פאַר זופּס

טוט אַרױן גענוג מצה-פאַרפעל צו וועלכער ס'איז זופּ 10 מינוט פאַר'ן דערלאנגען דעם זופּ צום טיש, אַדער ביז די פאַרפעל זיינען ווייך גענוג. אויב איהר ווילט מאַכען אַ זופּ אויף שנעל, קאכט די פאַרפעל אין מילך ביז זיי ווערען ווייך.

"מאקארעניס"

| | | | |
|---|--------------------------------------|---|------------------------------|
| 1 | קאפע צוקער | % | קאפעס מאנישעווייטן קעיקמעהל, |
| 1 | קאפע צעהאקטע ניס | | אדער מצהמעהל פיין דורכגעזיפט |
| 1 | לימענע (זאפט, און אז איהר ווילט — די | ¼ | קאפע קארטאפעלמעהל |
| | שאלעכין) | 1 | לעפעלע זאלץ |
| 2 | אויפגעשלאגענע אייער | | |

מישט אויס צוזאמען די שמאָפּען, לויט דער אָנגעגעבענער אָרדנונג, נעמט אַ שטיקעל מייג אין האַנד און מאַכט דערפֿון אַ קייליכעל, מאַכט עס פּלאַטשיג אַדער אין אַן אַנדער פּאַרם ווי איהר ווילט, באַקט עס אויף אַ קוקי־פּאַפּיער, וואָס איז באַדעקט מיט וואַקס־פּאַפּיער. באַקט אין אַ מעסיגען אויווען (325 גראַד) פּאַר פינף און דרייסיג מינוט. צולעצט מאַכט דעם אויווען הייסער כדי די קעיקלאַך זאָלען אַרויסקומען ברוינער.

"פעטיעס" פון וועלשענע ניס

| | | | |
|---|---------------------------------|---|----------------------------------|
| 2 | קאפעס גוט־צעריבענע וועלשענע ניס | ¼ | קאפע מאנישעווייטן קעיקמעהל, אדער |
| 2 | קאפעס געמאלענע צוקער | | מצהמעהל פיין דורכגעזיפט |
| | | 2 | אייער |

שלאַגט אויף די אויער און צוקער, ביז עס ווערט לייכט. מישט אַרײַן דערנאָך די וועל־שענע ניס און קעיק־מעהל. לאַזט אַרונטער פֿון אַ מעה־לעפעלע אַט די מאַסע אויף בעקעלאַך באַשמירט מיט פעטס, איבערלאַזענדיג אַרום 2 אינטשעס צווישען די „פעטיעס“. באַקט אין אַ מעסיגען אויווען (325 גראַד) פּאַר אַ צוואַנציג מינוט.

פּעדער קעיק

| | | | |
|---|----------------------------------|---|----------------------------------|
| ¼ | קאפע „שאַרטענינג“ | ¼ | קאפע מאנישעווייטן קעיקמעהל, אדער |
| 1 | קאפע צוקער | | מצה מעהל פיין דורכגעזיפט |
| 4 | אייער | ¼ | קאפע קארטאפעלמעהל |
| 1 | ארענדזש, כלויז צעריבענע שאַלעכין | 3 | טעה לעפעלאַך בעיקינג־פּוידער |
| ¼ | קאפע מילך | ¼ | טעה־לעפעלע זאלץ |

שלאַגט אויף די שאַרטענינג, ביז עס ווערט ווי אַ קריעם, גיט צו צוקער ביסלאַכווייז, דאַן די גוט־אויפגעשלאַגענע געלעכלאַך פֿון אויער און שאַלעכין פֿון אַרענדזש. זיפט איבער צוזאמען די שרוקענע שמאָפּען און גיט צו די מילך. מישט צו די האַרמע אויפגעשלאַגענע ווייסלאַך פֿון אויער, לייגט אין אַ פּענדעל באַשמירט מיט פעטס און באַקט אין אַ מעסיגען אויווען אַרום 45 מינוט.

געבאָקטע אייער

צעלאַזט אַן עס־לעפעל פּוטער אין אַ מעטאלענער כלי, שלאַגט אַרײַן אַן איי, באַווירצט לויט אויער געשמאַק, און באַדעקט מיט לעיערס מאַנישעווייטן מצה־מעהל און צערי־בענעם קעז ביז די כלי איז פול. באַשפּרינקעלט מיט אַביסעל פּאַפּירקע און באַקט אין אַ מעסיג־געהייצטען אויווען אַרום 15 מינוט ביז דאָס איי איז פּאַרטיג.

משאקאלאך פו דינג

| | |
|---------------------|-------------------------------|
| 1/4 קאפע צוקער | 1/4 קאפע מאנישעוויטץ מצה'מעהל |
| 1 איי | 1 אונץ ביטערע משאקאלאט |
| 1/4 טעה'לעפעלע זאלץ | 2 קאפעס געקאכטע מילך |
| | 1/4 טעה'לעפעלע וואנילא |

וויקט די מעהל אין 1 און דרוי-פירטעל קאפעס געקאכטע מילך פאר א האלבע שטונדע. צעלאזט די משאקאלאט איבער הייסע וואסער, גיט צו צוקער און די איבערגעבליבענע מילך, גיט צו די משאקאלאט-פייסט צו דעם מעהל, מיט זאלץ, וואנילא און א לייכט אויפגעשלאגען איי. באקט אין א כלי גוט באשמירט מיט פוטער ביז עס ווערט פארטיג. סערווירט קאלט מיט קריעם, אָדער, אויב איהר ווילט, הייס מיט וואנילא-סאָס.

אַרענדזש טאַרט

| | |
|--------------------------------|---|
| 5 אייער | צעריבענע שאַלעכץ פון איין לימענע און פון איין ארענדזש |
| 1 קאפע צוקער | 2 עס'לעפעל ארענדזש זאפט |
| 1/4 קאפעס מאנישעוויטץ מצה'מעהל | 1 טעה'לעפעלע צימרינג |
| 1/4 קאפע צעמאהלענע ניס | 1/4 טעה'לעפעלע נענעלאך |

שלאַגט אויף די געלעכלאך פון די אייער מיט צוקער, ביז עס ווערט לייכט. גיט צו די צעריבענע ליכענע און ארענדזש-שאַלעכץ און די ארענדזש-זאפט און ניס. מישט צו-זאמען און גיט צו די מעהל, בייקינג פוידער און געווירצען, וויקעלט איין אין די געדיכט-אויפגעשלאגענע ווייסליכע פון די אייער, שפרייט אויס די בעקעלע מיט וואַקס-פאפיער, און לעגט אַריין קעיק-מיקסטשור און באַקט אין אַ טעמפּעראַטור פון 325 גראַד, פאַר אַ שטונדע צייט.

קאַניש-ברויט

| | |
|------------------------------|---------------------------------|
| 2 קאפעס מאנישעוויטץ מצה'מעהל | 1/4 לימענע (כלויז דעם זאפט) |
| 1 לעפעלע קארטאפעל מעהל | 1 לעפעלע פוטער אדער אנדערע פעטס |
| 2 קאפעס צעהאקטע ניס | 1/4 לעפעלע זאלץ |
| 2 קאפעס צוקער | 6 גוטיאויפגעשלאגענע אייער |

מישט צוזאמען אַלע שטאָפּען, און מאַכט אַ האַרטען טייג. שמירט אַן מיט פעטס אַ ברויט-בעקעלע און לעגט אַריין די טייג, באַשמירענדיג פון אויבען מיט אַ געלעכעל פון אַן איי. באַקט אין אַ מעסיגען אוווען (325 גראַד) פאַר איין שטונדע.

מצות און אייער

| | |
|--------------------------|-----------------|
| 1 מאנישעוויטץ מצה | 3 אייער |
| 2 לעפעל פוטער | 1/4 לעפעלע זאלץ |
| א זעכצהנטעל לעפעלע פעפער | |

וויקט די מצה אין וואַסער ביז זי ווערט ווייך, דריקט אויס די וואַסער, שטעלט אַוועק דאָס בעקעלע אויף דעם פּויער און צעלאַזט די פוטער. פרעגעלט די מצה, און ווען פארטיג גיט צו די אויפגעשלאגענע אייער און סקרעמבעלט, גיט צו זאלץ און פעפער. אויב איהר ווילט קענט איהר צוגעבען אַ דריטעל קאפע מילך צו די אייער.

„פארפעלרונג“

| | |
|----------------------------|-----------------------------|
| די וויסלאד פון 2 אייער | % קאפעס מאנישעווימיץ פארפעל |
| % קאפעס קאנפעקשאנערס צוקער | 1 קאפע קאקאניס |
| ¾ לעפעלע זאלץ | |

שלאגט אויף געדיכט די וויסליכע פון די אייער, גיט צו דעם צוקער און שלאגט אויף ווייטער. גיט צו די פארפעל, קאקאניס און זאלץ. באשמירט אַ בעקעלע מיט פעסט, באַשפרענקעלט עם מיט מאנישעווימיץ מזה-מעהל. לאַזט אַרונטער אויף דעם בעקעלע די מיקסשור לעפעלווייס, לאַזענדיג פרייען פלאַץ צווישען איינע און די אַנדערע. באַקט אין אַ הייסען אויווען (400 גראַד) פון 10 ביז 15 מינוט, איבערשטעלענדיג די בעקעלע פון דעם אונטערשטען טייל פון אויווען אויף דעם אויבערשטען טייל פון אויווען. אום די קעיקס זאַלען פון אַלע זייטען זיין ברוין, לאַזט די קעיקס אַפּקיהלען איידער איהר נעמט זיי אַרויס פון בעקעלע.

מאַנדלען-נום-קעיק

| | |
|--------------------------------|--------------------------|
| ¾ קאפע מאנישעווימיץ קעיק-מעהל, | 1 קאפע צעריבענע מאַנדלען |
| אָדער מזה-מעהל פייז דורכגעזיפט | 1 לעפעלע צעלאזענע פוטער |
| ¾ קאפע קארטאפעל-מעהל | 2 אייער |
| 1 קאפע צוקער | ¾ קאפע מילך |
| ¾ לעפעלע זאלץ | 1 לעפעלע וואַנילאַ |

זיפט דורך צוזאַמען דריי מאָל די קעיק-מעהל, קארטאפעל-מעהל, צוקער און זאַלץ, גיט צו די מאַנדלען, פוטער, אייער, מילך און שלאַגט גוט אויס צוזאַמען, גיט צו די פלייוואַרינג און באַקט אין אַ מעסיגען אויווען (350 גראַד) אַרום דרייפערטעל שמונדע.

פאַרפעל מאַוסטיס

| | |
|--------------------------------|--|
| 1 קאפע מאנישעווימיץ מזה-פארפעל | 2 עסילעפעל טשיקען אָדער גענוענע שמאַלץ |
| 2 געלעכלאַד פון אייער | ¾ טעהלעפעלע זאלץ |

מישט גוט אויס צוזאַמען אַלע שטאַפען. שפּרויט עם אויס אין אַ בעקעלע און באַקט אין אַ מעסיג געהויצטען אויווען ביז עם ווערט גאַלדען-ברוין. סערווירט הייס און דער זום.

מאַנדלען-פּוּדינג

| | |
|----------------------------------|--------------------------------------|
| 3 לעפעל מאנישעווימיץ מזה-מעהל | 1 ¾ קאפעס צוקער |
| 3 קאפעס (1 פונט) אָפּגעשניטע און | 1 לעפעלע צימרינג |
| צעריבענע מאַנדלען | 1 לימענע (בלויז די צעריבענע שאַלעכץ) |
| 8 אייער | |

שלאַגט אויף די אייער פאַר 20 מינוט ביז זיי זיינען זעהר לייכט, דאַן גיט צו די צוקער ביסלעכווייז, גיט צו די מאַנדלען, מעהל, צימרינג און די לימענע און מישט אויס צוזאַמען. באַקט אין אַ גוט אָנגעשמירטען, פלאַכען בעקעלע און סערווירט קאַלטערהייט מיט אויפגעשלאַגענע קרום, „פלאוט“, אָדער אירגענד וועלכע אַנדערע „סאַס“ וואָס אייך געפעלט. באַקט אַרום אַ שמונדע אין אַ טעמפעראַטור פון 300 ביז 325 גראַד.

משאָקאָלאַד מאַקאַרונם

| | |
|---|-------------------------------------|
| 1 קאפּע צוקער | ¾ קאפּע מאַנישעוויטץ קעיקמעהל, אדער |
| ¾ קאפּע פּוטער (¼ פּונט) | מצה'מעהל פּיין דורכגעזיפּט |
| 4 אייער | ¾ קאפּע קארטאפּעל מעהל |
| ¾ פּונט מאַנדלען־פּייסט | 1 טעה'לעפּעלע בייקינג פּוידער |
| ¾ קאפּע (¼ פּונט) צעלאַזענע טשאַקאָלאַט | 1 לעפּעלע לימענע עקסטראַקט |
| | ¼ לעפּעלע זאַלץ |

טוילט אָפּ די אייער, און שלאָגט צונויף אַ העלפּט פּון די ווייסליכע מיט דעם מאַנדעל־פּייסט, ביז עס איז גוט אויסגעמישט. רויבט עס צונויף מיט אַ העלפּט פּון דעם צוקער, גיט צו דערנאָך דעם אַנדערען העלפּט פּון די ווייסליכע און פּון דעם צוקער. גיט צו די גוט־אויפגעשלאָגענע געלעכלאָך, צעלאַזענעם טשאַקאָלאַט און די פּוטער, דאָן גיט צו די טרוקענע שטאָפּען וואָס זיינען צוזאַמענגעזיפּט און דעם לימענע־עקסטראַקט. לאָזט אַרויף אויף וואַקס־פּאַפּיר שטויקלעך פּון דער מאַסע, אין דער גרויס פּון אַ דאָלאַר, און באַקט זיי אַרום 15 מינוט אין אַ מעמפּער־אַטור פּון 350 גראַד. פּון דעם רעסיפּו קען מען אויך באַקען „קאַפּ־קעיקס“ אָדער אין לעיערס.

פּראַנצויזישע קאָפּע־קעיק

| | |
|--------------------------------------|---------------------|
| ¾ קאפּע מילך | 3 אייער |
| ¾ קאפּעס מאַנישעוויטץ קעיקמעהל, אדער | ¾ קאפּעס צוקער |
| מצה'מעהל פּיין דורכגעזיפּט | ¾ קאפּע פּוטער |
| 3 טעה'לעפּעלאַר בייקינג פּאָודער | ¼ טעה'לעפּעלע זאַלץ |

שלאָגט אויף די געלעכלאָך פּון די אייער און צוקער. גיט צו צעלאַזענע פּוטער, זאַלץ און מילך. מיט אַרײַן די האַרט אויפגעשלאָגענע ווייסלאָך פּון די אייער און דאָן די קעיק־מעהל, וועלכע איז איבערגעזיפּט מיט בייקינג פּאָודער. דערוואַרימט אָן 8-איניט טשיגע סקווער בעקעלע, באַשמירט עס מיט פעטס און שפּרייט אויס אַביסעל מעהל. דאָן לייגט אַרײַן די קעיק מיקסטשור. באַשפּרינקעלט פּון אויבען מיט 3 טעה'לעפּעלעך צוקער און אַ האַלבע טעה'לעפּעלע צימערניג וואָס איז אויסגעמישט צוזאַמען. לייגט אַרויף 6 „וואָלאַנט מיעטס“ איינציגווייסיג אָדער באַשפּרינקעלט מיט 2 עס־לעפּעל צע־האַקטע ניס. וואַרימט דעם אויווען ביז 375 גראַד, דאָן פּאַרקלענערט די היץ צו 350 גראַד, לייגט אַרײַן דעם קעיק און באַקט 20 מינוט.

מאַנדלען־מאַקאַרונם

| | |
|--|---|
| 4 לעפּעלאַר מאַנישעוויטץ קעיקמעהל, | 1½ פּונט דינעם (פּוידער) צוקער (4 קאפּעס) |
| אָדער מצה'מעהל פּיין דורכגעזיפּט | 2 לימענעס (בלויז די שאַלעכץ) |
| 1 פּונט אַפּגעשיילטע, גוט־צערײַבענע מאַנדלען | די ווייסלאַר פּון 5 אייער |

שלאָגט אויף די ווייסליכע ביז זיי ווערען געדיכט, מיטש צוזאַמען די אַנדערע שטאָפּען און גיט צו די ווייסליכע פּון די אייער, מיטש עס גוט אויס. מאַכט פּון דעם מיקסטשור מאַקאַרונם, דורכזיינענדיג די מיקסטשור דורך אַ „פּעיסט־רײַטוב“ וואָס האָט אַ גרויסע עפענונג, אָדער איהר קענט עס אַראַפּלאַזען פּון אַ לעפּעלע אויף אַ גוט־אַנגעפּעטען פּאַפּיער. באַשפּרינקעלט עס געדיכט מיט מאַנישעוויטץ קעיק־מעהל. לאָזט איבער אַרום אָן אינטש צווישען איין מאַקאַרון און דעם צווייטען, אַז זיי זאָלען זיך קענען אויס־שפּרייטען. באַקט אין אַ מעמפּער־אַטור פּון 300 גראַד פּאַר 15 מינוט. דאָן מאַכט דעם אויווען זעהר הייס אום צו מאַכען די מאַקאַרונס ברוין. ווען זיי זיינען פּאַרשיג לאָזט זיי אַפּקיהלען, איידער איהר ריהרט זיי אָן.

צימרינג „סמיקס“

| | | | |
|---|-----------------------------|---|--------------------|
| 2 | לעפעל מאנישעוויטץ קעיקמעהל, | 1 | פונט דינעם צוקער |
| | אדער מצהמעהל פון דורכגעזיפט | 1 | לעפעלע צימרינג |
| ¼ | פונט צעריבענע מאנדלען | 4 | ווייסלאך פון אייער |

שלאגט אויף די ווייסליכע צו א געדיכטען שויס, גיט צו דעם צוקער ביסלעכווייז, דאן דעם צימרינג, קעיקמעהל און די צעריבענע מאנדלען. באשפרענקעלט אויערע הענד מיט קעיקמעהל און נעמט ארום א לעפעלע טייג און קאטשעט אויס מיט די הענד סמיקס א האלבען פינגער די לענג און דיק ווי אייער קליינער פינגער. לעגט עס ארויף אויף א גוט-אנגעשמירטען פאפיר איבערלאזענדיג ארום אן אינטש צווישען איינעם און דעם אנדערען, כדי זיי זאלען זיך קענען אויסשפרייטען. באקט אין א מעסיגען אויווען (300 גראד) פון צוואנציג ביז דרייסיג מינוט, און באדעקט מיט געקאכטע פראסטנג.

קעז (משיעז)-קעיקה, נומער 1

| | | | |
|---|-------------------------|---|-------------------|
| 5 | אדער 6 מאנישעוויטץ מצות | ¼ | זאפט פון ¼ לימענע |
| 3 | אייער | ¼ | לעפעלע זאלץ |
| 1 | פונט קאטעדזשיקעו | ¼ | קאפע צוקער |

6 לעפעל פוטער

טונקט איין די מצה אין וואסער, לאזט זיי אפטריקענען, מיטש אויס קעז, אייער, זאלץ, צוקער און לימענע-זאפט. צעלאזט פיר לעפעל פוטער אין א פירעקעדיגער בעקעלע. שפרייט אויס אין בעקעלע א גאנצע מצה אדער מעהר, אויב דאס בעקעלע איז גרעסער פון איין מצה. שפרייט אויס א העלפט פון דעם צונויפגעמישטען קעז פון אויבען און באדעקט עס מיט אן אנדער מצה וואס איז פויכט. טהוט דאס זעלבע נאך אמאל, אזוי אז איהר זאלט האבען דריי טיילען מצות און צוויי טיילען פון דעם צונויפגעמישטען קעז-אנפילונג. געברויכט די איבעריגע צוויי לעפעל פוטער צו באשמירען די אויבערשטע מצה. באקט אין א געווענהליך-אנגעהייצטען אויווען אין א מעכטפערטור פון 325 גראד פאר א שמונדע, ביז עס ווערט גאלדיג-ברויין. באשפרינקעלט עס מיט פוידער-צוקער און צעשניידט עס אין פירעקיגע שטיקלאך. סערווירט הייס אדער קאלט.

קעז (משיעז)-קעיקה, נומער 2

| | | | |
|---|--------------------|---|--------------------------|
| 1 | פונט קאטעדזשיקעו | 2 | עסלעפעל ראזשינקעס |
| ¼ | קאפע סוויטקריעם | ¼ | טעהלעפעלע זאלץ |
| 3 | אייער | ¼ | קאפע צוקער |
| 1 | עסלעפעל קארנסטארטש | 1 | קאפע מאנישעוויטץ מצהמעהל |

1¼ עסלעפעל פוטער

צערייכט דעם קעז ביז עס ווערט גלאט, גיט צו קרים, געלעכליך פון אייער, קארני סטארטש, ראזשינקעס, זאלץ און צוקער, שלאגט אויף די ווייסלאך פון די אייער ביז זיי ווערען הארט און מיטש אריין זעהר לאנגזאם. צעלאזט די פוטער, גיט עס צו די מצה-מעהל און מיטש אויס ביז עס זיינען ניט פאראן קיינע שטיקלאך. באשמירט א בעקעלע מיט פוטער און לייגט אריין א העלפט פון דער מעהל און פוטער אין בעקעלע. גיסט אריין די קעז-מוקסטשור און באדעקט מיט דער איבערגעבליבענער מעהל מיט פוטער. באקט אין א מעסיג געהייצטען אויווען (325 גראד) פאר 70 מינוט.

מאָנדלען קוכענדלאַך

8 לעפעל מאַנישעוויטץ קעיקמעהל, ¼ פונט אָפגעשנייטע מאָנדלען
 אָדער מצה־מעהל פיין דורכגעזיפּט ¼ פונט דינע צוקער (1% קאָפּעס)
 די ווייסליכע פון 5 אייער

ברענט צו די אָפגעשנייטע מאָנדלען און שניידט זיי אין לענגליכע שטיקלאַך, שלאָגט אויף געדיכט די ווייסליכע פון די אייער און זיפּט אַרײַן די דינע צוקער און קעיק־מעהל. גיט צו די מאָנדלען און מײַסט גוט אויס. באַשמירט מאַקאַרױן פּאַפּיר מיט פעטס און באַשפרענקעלט עס געדיכט מיט מאַנישעוויטץ קעיק־מעהל. לעגט אַוועק דאָן אויף דעם די מיקסטשור לעפעלווייס, איבערלאָזענדיג פּרױען פּלאַץ צווישען איין קעיק און דעם אַנדערען, אַז זיי זאָלען זיך קענען אויסשפּרייטען. באַקט אַרום 20 מינוט ביז עס ווערט לײַכט ברוין אין אַ מעסיגען אויווען (275 גראַד). לאָזט עס אָפּקיהלען איידער איהר נעמט עס אַרויס פון בעקעלע.

מצות און קעז

6 מאַנישעוויטץ מצות 1¼ פונט קאטעדזש קעז
 ¼ פונט פוטער פאַפּריקאַ

צערעכט די מצות אין אַ זייער, גיסט אַן הייסע וואַסער און לאָזט די וואַסער אַפּרױנען. צעשמעלצט די פוטער, און באַקט די מצות אין אַ סך פוטער, ביז עס ווערט קרובלע און ברוין. לעגט זיי אויף אַ גרויסען מעלער, שפּרױט אויס די קאטעדזש־קעז און באַשפרענקעלט מיט אַביסעל פאַפּריקאַ. פון דעם רעסיפי וועט איהר האַבען 6 גוטע פאַרציעס. גוט אַלס הויפּט־מאכל פאַר לאַנש.

לעבער־פאַזי

1 פונט לעבער ¼ קאפע מאַנישעוויטץ מצה־מעהל
 2 גרויסע ציבעלעס ¼ קאפע וואַסער
 2¼ לעפעלאַך זאָלץ 2 הארט־געקאטע אייער
 ¼ לעפעלע פעפער 5 אייער
 2 לעפעל פעטס 4 אָדער 5 מאַנישעוויטץ מצות

באַקט אַפּ לײַכט די שטיקלאַך לעבער פאַר 15 מינוט און טונקט זיי איין אין קאַלטע וואַסער. שוילט אַפּ די לעבער און נעמט אַרויס די אָדערען, דאָן צעהאַקט עס. ברוינט די ציבעלע אין פעטס, און גיט צו צו דער לעבער. גיט צו צעהאַקטע האַרטע אייער, צוויי לעפעלאַך זאָלץ, אַן אַכטעל לעפעלע פעפער און מײַסט עס אין צוויי אויפגעשלאָגענע אייער. טונקט אַרײַן אויף אַ מאַמענט די מצה אין קאַלט וואַסער — (ווייקט זיי ניט, כדי זיי זאָלען זיך נישט צעברעכען). שניידט זיי אין דער מאָס פון אַ בעקעלע, אַזוי אַז איהר זאָלט האַבען דרוי מצה־לעיערס. מײַסט אויס די מצה־מעהל מיט וואַסער און די איבערגעבליבענע דרוי אייער און די איבערגעבליבענע זאָלץ און פעפער און טונקט איין די שטיקלאַך מצות אין דעם מיקסטשור. לעגט אַרײַן אַ מצה־לעיער אין אַ גוט־אַנגע־שמירטען בעקעלע, דאָן שפּרױט אויס אַ טייל פון דער לעבער־מיקסטשור, טוט עס נאָך אַמאָל, ביז איהר וועט האַבען צוויי טיילען לעבער און דרוי לעיערס מצות. באַקט אין אַ מעסיגע־הייצען אויווען (350 גראַד) אַרום 45 מינוט.

קאקאניס מאקארונס

- | | | | |
|---|-----------------------------------|------------------------------------|-------------|
| 1 | קאפע מאנישעוויטץ מצהמעהל | 5 | אייער |
| 2 | קאפעס צעשיטענע קאקאניס (8 אונצעס) | 1 1/4 | קאפעס צוקער |
| | 2 | לימענעס (צעריבענע שאלעכץ און זאפט) | |

שלאגט אויף די אייער, גיט צו די צוקער ביסלעכווייז, גיט צו די מעהל, קאקאניס לימענע-זאפט און שאלעכץ, גוט ארויס לעפעלווייז אויף א פעמען פאפיר. באקט אין א מעסיגען אויווען (325 גראד) פאר א האלבער שטונדע. מאכט דעם אויווען הייסער א פאר מינוט פאר'ן ארויסנעמען, כדי די קעיקלאך זאלען ארויסקומען צוגעברוינט. פון דעם רעסיפו וועט איהר האבען 24 מאקארונס.

קעז-פורינג

- | | | | |
|-----|------------------|-----|----------------|
| 5 | מאנישעוויטץ מצות | 2 | גרויסע ציבעלעס |
| 1/4 | לעפעלע זאלץ | 2 | לעפעל פוטער |
| 1/4 | פונט קאטעדוז קעז | 1/4 | לעפעלע סארע |
- 2 אייער

צעהאקט די ציבעלעס דין, גיט צו סארע און פרעגעלט אין דער פוטער ביז עס ווערט ברוין, און לאזט עס אפזעהלען. מישט אויס דעם קעז, אייער, ציבעלעס. צעברעקעלט די מצה און ווייקט זי אין קאלטער וואסער פאר 2 מינוט. קוועשט דערנאך אויס די וואסער, גיט צו די מצה און זאלץ צו דער קעז-מיקסטשור, לעגט עס אריין אין פודינג-בעקעלע וואס איז אנגעשמירט מיט פעמס, און באקט עס אין א הייסען אויווען פאר א האלבער שטונדע (דער אויווען דארף זיין 400 גראד הייס), ביז עס ווערט ברוין.

קעז-בלינצעס

- | | | | |
|-----|------------------------------|-----|-------------------|
| 1/4 | טעה-לעפעלע זאלץ | 1/4 | טעה-לעפעלע וואסער |
| 1/4 | קאפעס מאנישעוויטץ קעיקמעהל, | | |
| | אדער מצהמעהל פיין דורכגעזיפט | | |
- 3 אייער

שלאגט אויף די אייער און גיט צו קעיק-מעהל און וואסער ביסלעכווייז און מישט גוט אויס. לעגט אריין דרוי לעפעל פון דער פארקנימער מאסע (בעטער) אין אן אַנ-געהויצמען מאָפּ באשמירט מיט פעמס. שפרייט אויס אזוי דין ווי מעגליך. פרעגעלט ביז עס ווערט ברוין אויף איין זייט, נעמט עס ארויס, קאטשעט צוזאמען און פרעגעלט ווייטער. קעז פילינג: 1 פונט קאטעדוז-קעז, 1 איי, 1/4 טעה-לעפעלע זאלץ, 1/4 טעה-לעפעלע צוקער, 1 עס-לעפעל געדיכטע סמעטענע.

מעשר פאטייטאָ פענקעיקס

- | | | | |
|---|------------------------------|-------|--------------|
| 2 | קאפעס מעשר פאטייטאס | 1 1/4 | קאפעס וואסער |
| 1 | קאפע מאנישעוויטץ קעיקמעהל, | 1/4 | לעפעלע זאלץ |
| | אדער מצהמעהל פיין דורכגעזיפט | 4 | אייער |

גיט צו די גוט-אויפגעשלאגענע אייער צו די גוט-צעריבענע קארטאפּעל, גיט צו די וואסער צו די קעיק-מעהל און זאלץ און מישט גוט אויס. פרעגעלט עס אין הייס פעמס ביז עס ווערט גאלדען-ברוין.

טאָומער קעז-מצות

| | | | |
|---|--------------------------|---|------------------------|
| 4 | אדער 5 מאנישעווייזן מצות | ¼ | לעפעלע זאלץ |
| ¾ | קאפע מילך | ¼ | קאפע צוקער |
| 3 | אייער | 2 | עסלעפעל צעלאזענע פוטער |

1 פונט קאטעדזשיקעז

שמירט אן מיט פוטער אַ בעקעלע, צעשניידט די מצות, אַז זיי זאלען זיך אַריינפאַסען אין דעם בעקעלע, שניידט גענוג פאַר דריי לעיערס. שלאַגט אויף איין איי, גיט צו מילך און זאַלץ. ווייקט די מצות אין דעם מיקסטשור פאַר אַ מינוט, דאַן לאָזט אָפּ טריקענען. מישט צוזאַמען 2 אייער, צוקער, פוטער און קעז. שפּרייט אויס אַ טייל פון דעם מיקסטשור אויף דעם אונטערשטען לעיער פון די מצה אין בעקעלע, באַדעקט מיט אַן אַנדער לעיער און מצה און ווידערהאַלט דאָס זעלבע נאָך אַמאָל. שפּרייט אויס די צוויי קעזלעיערס אונגעפער אַן אַכטעל אינמיט די. באַקט אין אַ מעסיגען אויווען פאַר 10 מינוט, דאַן טאָומט עס אונטער'ן בראַילער ביז עס ווערט ברוין.

"מאַרגערימען"

| | | | |
|------------------------|--------------------------|---|------------------------------------|
| 8 | מאנישעווייזן מצה ווייערס | ¼ | קאפע ראָזשינקעס אַהו די קערענדלאַד |
| דאָס ווייסעל פון 1 איי | | 4 | עסלעפעל צוקער |

1 טעהלעפעלע וואַנילאַ

שלאַגט אויף די אייער זעהר האַרט, גיט צו צוויי עסלעפעל צוקער זעהר לאַנגזאַם, און האַלט אין איין אויפּשלאַגען. לעגט אַרײַן די איבערגעבליבענע צוקער ביסלעכווייס, דאַן די ראָזשינקעס און וואַנילאַ. לעגט אַרויף די מיקסטשור אויף מצה-ווייערס און באַשפּרינקעלט מיט צוקער. באַקט ביז עס ווערט דעלוקאט-ברײַן אין אַ מעסיגען אויווען (אַרום 10 מינוט).

קעז (משיעז) מצה

| | | | |
|---|--------------------|---|----------------|
| 3 | מאנישעווייזן מצות | ¼ | טעהלעפעלע זאלץ |
| 1 | פונט קאטעדזש משיעז | 3 | אייער |
| 2 | עסלעפעל פוטער | 1 | עסלעפעל צוקער |

מישט צוזאַמען דעם קאטעדזשיקעז, איין אויפגעשלאַגען איי, זאַלץ, צוקער און צע-לאָזענע פוטער. באַשמירט די מצה מיט דעם מיקסטשור דרוי-אַכטעל אינמישעס הויך. שלאַגט אויף די איבערגעבליבענע 2 אייער, לעגט עס אַרויף אויף דעם קעז. באַקט אין אַ מעסיג-געהויצטען אויווען ביז עס ווערט ברוין.

פלייש-לאַבען (מיעט לאַרף) נומער 1

| | | | |
|-----|----------------------------|---|--------------------------------|
| 2 ¾ | פונט רינדפלייש | 2 | קאפעס קענר טאמיטאס |
| 1 | צעריבענע ציבעלע | 2 | טעהלעפעלע זאלץ |
| 2 | אייער | ¼ | טעהלעפעלע פעפער |
| 1 | קאפע מאנישעווייזן מצה-מעהל | ¼ | קאפע "טעלעריטאפס" גוט צעשניטען |

מישט גוט אויס די שטאָפּען, און מאַכט פון זיי אַ לאַנגען לאַבען (לאַרף). לעגט אין אַ שווער בעקעלע, גיסט אַביסעל וואַסער אַרום די זייטען, און באַקט אַ שטונדע און אַ האַלב אין אַ טעמפּעראַטור פון 400 גראַד.

עפעל פריטערם

| | |
|---------------------------------|----------------------------|
| 2 עסילעפעל צעלאזענע טשיקען פעטס | 3 זויערע עפעל |
| ¼ טעהלעפעלע זאלץ | 1 קאפע מאנישעוויטץ מזהמעהל |
| ¼ קאפע וואסער | 3 אייער |

שוילט אפ די עפעל און צעשניידט אזוי דין ווי מעגליך. שלאגט גוט אויף צוזאמען די אנדערע שטאפען און דאן גיט צו די עפעל. לאזט ארונטער לעפעלווייז אין פיל פעטס, דערווארימט צו א מעמפערטאטור פון 375 גראד, און פרענגעלט ביז עס ווערט גאלד-ברויזן. לאזט אפטריקענען אויף בריוון פאפיער, באשפריינקעלט מיט צימעריןג און צוקער און סערווירט מיט מעה.

זיסע און זויערע קוילען (מיעט באַלם)

| | |
|----------------------------|-------------------|
| 1 פונט צעהאקטע פלייש | 1 צעריבענע ציבעלע |
| ¼ קאפע וואסער | 1 איי |
| ¼ קאפע מאנישעוויטץ מזהמעהל | 1 טעהלעפעלע זאלץ |
| ¾ טעהלעפעלע פעפער | |

מישט אויס צוזאמען די אויבענדערמאנט שטאפען, דאן מאכט פון דער מיקסטשור קוילען ארום 2 אינשטעס ברויט. דאן גרויט אן די פאלגענדע שטאפען : א האלבע קאפע צוקער, 1 פוינט קאכיגע וואסער, א האלבע טעהלעפעלע זאלץ, איין אכטעל טעהלעפעלע פעפער, 1 קאפ געקענטע טאמיויטאס, 1 ציבעלע, צעהאקטע, 1 עסילעפעלע צעהאקטע גרוינע פעפער, 1 עסילעפעלע „סיטריק עסיד“. צעלאזט דעם צוקער אין א פענדעלע ביז עס ווערט לייכט בריוון, גיסט אריין זעהר לאנגזאם די קאכיגע וואסער, גיט צו זאלץ, פעפער טאמיויטאס, ציבעלע, גרינע פעפער און „סיטריק עסיד“. ווען דאס קאכט אויף, לעגט אריין די קוילען און קאכט פאר א שטונדע און א האלב. פון דיווען רעסיפוי קריגט איהר 8-10 קוילען.

באַסטאָן ברעמזלאַך

| | | | | | |
|--------------------------------|------------------|---------------------|----------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|
| ¼ פונט האניג אדער ¼ פונט צוקער | ¼ לעפעלע אינגבער | ¼ פונט צעריבענע ניס | ¼ קאפע קאלטע זיסע טעה אדער „מעד“ | ¼ קאפע גוט-צעשנימענע זויערע בוריקעס | 1¼ קאפעס מאנישעוויטץ מזהמעהל |
| | | | | | 6 אייער |
| | | | | | 6 לעפעל קאלטע וואסער |
| | | | | | 3 לעפעל טשיקען אדער געזונענע פעטס |
| | | | | | ¼ לעפעל זאלץ |

שלאגט אויף די אייער, גיט צו מזהמעהל, וואסער, פעטס און זאלץ, דאן לאזט דעם טייג שמעהן א האלבע שטונדע. מישט אויס די בוריקעס מיט דעם האניג אדער צוקער, אינגבער און ניס און שמעלט עס אריין אין א פענדעלע צו ברוינען. ווען עס איז בריוון, נעהמט עס ארונטער פון פויער און גיט צו „מעד“ אדער טעה. לייגט אריין אויף א פאפיר אָנגעשמירט מיט דער בוריקעס-מיקסטשור און באדעקט זיי מיט אנדערע דרויעקעדיגע קוקיס. באשמירט יעדען ברעמעלעלע מיט אביסעל פעטס און באקט אין א הייסען אויווען (400 גראד) פאר א האלבע שטונדע. קערט עס איבער כדי צו ברוינען ביידע זייטען. איהר קענט זיי עסען הייס אדער קאלט. דער רעסיפוי פאר דעם בוריקעס פילינג איז גענוג פאר דרוי בייקנינגס. פון דעם טייג רעסיפוי וועט איהר האָבען גענוג פאר 15 ברעמזלאַך.

ברעמזלאך, נומער 1

| | |
|--------------------------------|------------------|
| 3 מאנישעווייטן מצות | ¾ קאפע ראזשינקעס |
| ¾ לעפעלע זאלץ | 1 לעפעלע צימרינג |
| 1 לימענע (נאר צעריבענע שאלעכץ) | 4 אייער |
| ¾ קאפע מאנדלען | 1 קאפע צוקער |

ווייקט די מצות ביז זיי זיינען ווייך, דריקט אויס די וואַסער, צערייבט די מצות, אַז זיי זאָלען ווערען ווי אַ קרום. גיט צו די צעריבענע לימענע-שאַלעכץ, זאַלץ, צוקער און די געלעכלאך פון אייער, דאַן גיט צו ראָזשינקעס, מאַנדלען און צימרינג און וויקעלט אין די געדיכט-אויפגעשלאַגענע ווייסליכע פון די אייער. גיסט אַרויף לעפעלווייס אויף אַ הייסען, לייכט-אנגעפעטען פענדעל, און פּרעגעלט ביז עס ווערט לייכט-ברויין אויף ביידע זייטען. סערווירט הייס מיט געקאַכטע פּלוימען.

ברעמזלאך, נומער 2

| | |
|-----------------------------|---|
| ¾ קאפע מאנישעווייטן מצהמעהל | 2 לעפעל צעהאקטע ראזשינקעס אהו די קערנדלאך |
| 4 לעפעלאך צוקער | 1 לעפעלע צימרינג |
| 1 לעפעלע זאלץ | 3 לעפעל אויל אדער רינדערנע שמאלץ |
| 3 לעפעל צעמאלענע מאנדלען | 6 לעפעל וואסער |

מישט אויס די אַלע שטאָפּען ביז עס ווערט פון זיי אַ געדיכטע מאַסע, מאַכט דערפון קליינע, פּלאַטשיגע שטיקלאך און לעגט אַריין אין אַ סך פעמס וואָס איז צעלאָזען אין אַ טעמפּעראַטור פון 375 גראַד. ווען די ברעמזלאך ווערען ברוין, טריקענט זיי אויס אויף ברוינע פאַפּיר, באַשפּרינקעלט מיט דינע צוקער. מען קען זיי עסען הייס אָדער קאַלט.

ברעמזלאך, נומער 3

| | |
|-----------------------------------|---------------------|
| ¾ קאפע מאנישעווייטן מצהמעהל | ¾ טעהלעפעלע צימרינג |
| 2 אייער | ¾ קאפע צוקער |
| ¾ קאפעס ראזשינקעס אהו די קערנדלאך | ¾ קאפע וואסער |
| 1 לימענע (בלויז די זאפט) | |

שלאַגט אויף די ווייסלאך פון די אייער צו אַ האַרטען שוים, דאַן לייגט אַריין די אויפגעשלאַגענע געלעכלאך און מעהל, לאָזט אַרונטער לעפעלווייס אין אַ טיפען פענדעל באַשמירט מיט פעמס און ברוינט אויף ביידע זייטען. דאַן גיט צו וואַסער, לימענע-זאָפט, צוקער, ראָזשינקעס און צימרינג. פאַרדעקט דעם פענדעל און קאַכט ביז די ברעמזלאך זאָפען איין דעם גאַנצען זאָפט. סערווירט הייס אָדער קאַלט.

קניידלאך, נומער 1

| | |
|------------------------------|----------------------|
| 2 קאפעס מאנישעווייטן מצהמעהל | ¾ קאפע טשיקערי-שמאלץ |
| 2 לעפעלאך זאלץ | 3 אייער |
| ¾ לעפעלע פעפער | 1¼ קאפעס וואסער |

שלאַגט אויף צוזאַמען די אַלע שפייזמאָטעריאַלען, און לאָזט שמעקן די מיקסטשור אַ האַלבע שטונדע, באַשמירט דאַן די הענד מיט פעמס און מאַכט קליינע קניידלאך. לעגט זיי אַריין אין קאַכיגע זופ אָדער זאַלץ-וואַסער, קאַכט אַרום 20 מינוט.

קעז קניידלאך

| | | | |
|-------------------|------------------------|---|---------------------------|
| 3 | עסלעפעל צעלאזענע פוטער | 1 | טעהלעפעלע זאלץ |
| 3 | עסלעפעל מילך | 1 | קאפע מאנישעווימיץ מצהמעהל |
| 3 | אייער | 1 | קאפע קאטעדושיקעז |
| ¼ טעהלעפעלע צוקער | | | |

שלאגט אויף די אייער, גיט צו פוטער, מילך, און א האלבע טעהלעפעלע זאלץ. גיט צו מצהמעהל ביסלעכווייז, מישט גוט אויס, און לאזט שמעהן צעהן מינוט. מישט די קעז מיט צוקער און די איבערגעבליבענע זאלץ. מאכט פון אביסעל מייג א קניידעל, מאכט אן אויבשניט אין מיטען, און לעגט אריין אן עסלעפעל קעז, דאן פארדעקט די קעז מיט מייג אזוי אז די קעז זאל נישט ארויספאלען. לעגט די קניידלאך אין זידענדיגע זאלץוואסער און קאכט 15 מינוט. סערווירט אביסעל אנגעווארימט, מיט זייערע קריעס פון אויבען. דער רעסיפי מאכט 10-12 קניידלאך.

פאמייטאָ קניידלאך

| | | | |
|---------------|-------------------------------|---|-----------------|
| 1 | קאפע צעריבענע רויהע פאמייטאָס | 3 | אייער |
| 1¼ | קאפעס מאנישעווימיץ מצהמעהל | ¼ | טעהלעפעלע פעפער |
| ¼ | קאפע טשיקען פעטס | ¼ | טעהלעפעל זאלץ |
| ¼ קאפע וואסער | | | |

שלאגט אויף צוזאמען אלע שמאפען און לאזט שמעהן איין שטונדע. באשמירט די הענד מיט פעטס און מאכט די קניידלאך פון דעם מוקסטשור. לעגט זיי אריין אין א קאכיגע זופ אדער זאלץוואסער און קאכט ארום איין שטונדע. די רעסיפי מאכט 24 קניידלאך די גרויס פון א וועלשענע נוס.

מצהקניידלאך, נומער 1

| | | | |
|---------|-----------------------|----|---------------------------|
| 2 | מאנישעווימיץ מצות | ¼ | לעפעלע אינגער |
| 2 | לעפעל טשיקען שמאלץ | 1¼ | לעפעלאר זאלץ |
| 1 | לעפעל צעהאקטע ציבעלעס | 1 | לעפעלע צעריבענע פעטרישקע |
| ¼ | לעפעלע פעפער | 1 | קאפע מאנישעווימיץ מצהמעהל |
| 4 אייער | | | |

וויקט די מצות אין וואסער ביז זיי ווערען ווייך, דריקט אויס די וואסער, באקט אין משיקען פעטס, צולעגענדיג ציבעלעס, געווירצען, מצהמעהל, ווערענד די מצות זיינען נאך הייס. לעגט אריין אין א שיסעל און ווען אפגעקיהלט גיט צו פיער אייער, אריינשלאגענדיג זיי אויבציגווייז, מאכט קניידלאך, וויקלט זיי אין מצה מעהל און משיקען פעטס און קאכט פאר צוואנציג מינוט אין זופ אדער זאלץוואסער.

סקרעמבעלד מצות

| | | | |
|---------|--------------|----|-------------------|
| 2 | לעפעלאר זאלץ | 1¼ | לעפעלאר צימרינג |
| 4 | לעפעל צוקער | 6 | מאנישעווימיץ מצות |
| 4 אייער | | | |

וויקט די מצות אין וואסער ביז זיי זיינען ווייך, דריקט אויס די וואסער, שלאגט אוןף די אייער און גיט זיי צו צו די מצות, גיט צו זאלץ, צוקער, צימרינג און באקט.

פאין'עפעל אָדער עפעל פריטערס

| | |
|---|-----------------------------|
| 2 אייער | ¼ קאפע וואסער |
| ¼ טעהילעפעלע זאלץ | 1 טעהילעפעלע בעיקינג פוידער |
| 1 עסילעפעל זוקער | ¼ קאפע מאנישעוויטץ מצה'מעהל |
| 3 אָדער 4 שטיקלאך פאין'עפעל אָדער 2 וויערע עפעל פון מיטעלער מאס | |

שלאַגט אויף די אייער, גיט צו זאלץ, צוקער און וואַסער. מיטש צוזאַמען די מעהל און בייקינג־פוידער און גיט צו צו די אייער־מיקסטשור. שניידט די פאין'עפעל סלייסעס אויף פיערמלאַך אָדער די עפעל אויף אַכטעל. מונקט די עפעל אָדער פאין'עפעל אין די אויפגעשלאַגענע אייער, און באַקט אין אַ סך פעטס אין אַ מעכעפּראָטור פון 350 אָדער 375 גראַד, ביז זיי ווערען ברוין.

קניידלאַך, נומער 2

| | |
|-------------------|-----------------------------|
| 2 אייער | ¼ טעהילעפעלע פעפער |
| ¼ קאפע וואסער | 1 טעהילעפעלע פעטס |
| ¼ טעהילעפעלע זאלץ | 1 עסילעפעל קארטאָפּעל מעהל |
| | 1 קאפע מאנישעוויטץ מצה'מעהל |

שלאַגט אויף די אייער, גיט צו וואַסער, געווירצען און צעלאָזענע פעטס, מיטש אויס די קארטאָפּעל־מעהל מיט אַ האַלבע קאָפּע מצה־מעהל און גיט צו נאָך אַ האַלבע קאָפּע מעהל ביז די מייג ווערט שטויף גענוג צו מאַכען דערפון קניידלאַך, באַשמירענדיג דערביי די הענד מיט שמאַלץ. די קניידלאַך דאַרפען זיין אין דער מאַס פון אַ וועלשענע נוס. לעגט אַריין אין געקאָכטע וואַסער וואָס איז געזאַלצען, אָדער אין זופ און קאָכט פאַר צוואַנציג מינוט. די קניידלאַך קענען אויך געגעסען ווערען אָנשאַטט קארטאָפּעל ווען איהר סערווירט געבראַטענס. פון דער רעסיפי קומען אַרויס 12 קניידלאַך.

קניידלאַך, נומער 3

| | |
|-------------------------------|----------------------------|
| 1% קאפעס מאנישעוויטץ מצה'מעהל | ¼ קאפע צעריבענע קארטאָפּעל |
| 1 לעפעל משיקען־שמאַלץ | 2% לעפעלאך זאלץ |
| 1 קאפע לעבליכע וואסער | 1 לעפעל צעהאקטע פעטרישקע |
| 2 אייער | ¼ לעפעלע אינגבער |
| | ¼ לעפעלע פעפער |

שלאַגט אויף די משיקען־פעטס ביז עס ווערט ווייס, מיטש עס אויס מיט די אייער, גיט צו וואַסער, מצה־מעהל און קארטאָפּעל, און מיטש אויס צוזאַמען, באַווירצט מיט פעט־רישקע, אינגבער, זאלץ און פעפער, מאַכט דאָן קלוינע קניידלאַך, און וואַרפט זיי אַריין אין קאָכיגע וואַסער, קאָכט זיי אַרום 15 מינוט.

מאַנדלען

| | |
|-------------------------------|------------------------------|
| 3 אייער | ¼ טעהילעפעלע זאלץ |
| % קאפעס מאנישעוויטץ עיקי־מעהל | ¼ טעהילעפעלע קארטאָפּעל מעהל |

שלאַגט אויף די אייער, גיט צו מעהל, קארטאָפּעל מעהל, און זאלץ. קנעט אויס, און קאַטשעט אויס אַ פערטעל אינמיט דיק, און צעשניידט אויף אַ פערטעל אינמיט סקווער. פּרעגעלט אין אַ סך פעטס אָנגעוואַרימט צו 375 גראַד ביז עס ווערט ברוין, און סע־וירט מיט זופ.

מצה-קניידלאך, נומער 2

| | | | |
|---|------------------------|---------------|-------------------------------|
| 6 | מאנישעוויטץ מצות | 5 | ציבעלעס פון געווענליכער גרויס |
| 3 | אייער | 2 | לעפעלאך זאלץ |
| 2 | לעפעל משיקענע פעטס | $\frac{1}{4}$ | לעפעלע פעפער |
| 1 | לעפעל צעהאקטע פעטרישקע | $\frac{1}{4}$ | לעפעלע אינגבער |
| | | $\frac{1}{4}$ | קאפע פעטס |

וויקט די מצות אין קאכיגע וואסער פאר איין מינוט, דריקט אויס די וואסער און רייבט דורך א זיפ. פרעגעלט דריי ציבעלעס אין משיקענע פעטס ביז זיי ווערען ברוין. דאן גיט צו די מצות און פרעגעלט זיי ביז זיי ווערען טרוקען. לעגט עס איבער אין א שויסעל, גיט צו די געווייצען און די געלעכלאך פון די אייער, מישט עס אלעס צוזאמען פאר א פאר מינוט און דאן גיט צו די געדריכט-אויפגעשלאגענע ווייסליכע. מאכט קלוינע קניידלאך, קיאלענדויג זיי אין אביסעל מצה-מעהל. לעגט זיי אריין אין קאכיגע זאלץ-וואסער (איין לעפעלע זאלץ צו א קווארט וואסער) פאר 15 מינוט. זייעט זיי אפ און גיסט אריין די פעט אין וועלכע די אנדערע צעשנימענע ציבעלעס האבען זיך געברוינט.

מצה-דאמפלינג

| | | | |
|---|---------------------------|---------------|-------------------------|
| 3 | מאנישעוויטץ מצות | 2 | לעפעל פעטס |
| 1 | קאפע מאנישעוויטץ מצה-מעהל | $\frac{1}{4}$ | לעפעלע זאלץ |
| 4 | אייער | $\frac{1}{4}$ | לעפעלע צעהאקטע פעטרישקע |

וויקט די מצות אין קאלטע וואסער, דאן לאזט די וואסער אפרינען. שלאגט אויף די אייער, דאן גיט צו פעטס, זאלץ און די געווייקטע מצות. גיט צו די מצה-מעהל און פעטרישקע, מישט גוט אויס, דעקט עס צו, און שמעלט אין אייזבאקס פאר פיער ביז פינף שטונדען איידער איהר מאכט דערפון קניידלאך. ווען איהר זיינט גרויס עס צו געברויכען, מאכט דערפון קניידלאך און לעגט זיי אריין אין קאכיגער זיפ, דעקט עס צו און לאזט עס קאכען א האלבע שטונדע.

קעז' (משיעז) פאז

| | | | |
|---------------|-----------------------------------|---------------|--------------------------|
| $\frac{1}{4}$ | קאפע צוקער | 2 | מאנישעוויטץ מצות |
| 1 | לימענע (בלויז די צעריבענע שאלעכץ) | $\frac{1}{4}$ | קאפע פוטער |
| | | 1 | טעהלעפעלע בייקינג פוידער |

וויקט די מצות, דריקט גוט אויס, גיט צו פוטער און צוקער, וועלכע זיינען צוזאם מען אויפגעשלאגען מיט לימענע-שאלעכץ און בייקינג פאודער. מישט אלעס גוט צוזאמען און לעגט אלעס אריין אין א „ספרינג פארם“, אלס „קראסט“ פאר אט דעם פילינג:

1 פונט קאמעדזש קעז, 1 קאפע צוקער, א האלבען פוינט קריעם, 2 עס-לעפעל מאנישעוויטץ מצה-מעהל, 4 אייער, צעריבענע שאלעכץ פון 1 לימענע, זאפט פון 2 לימענעס, אדער פון 1 לימענע און 1 ארענדזש, 1 טעהלעפעלע בייקינג-פאודער. שלאגט אויף צוזאמען די געלעכלאך פון די אייער און צוקער, גיט צו די לימענע שא-לעכץ און זאפט. גיט צו קעז, קריעם און מעהל און בייקינג פאודער, צוזאמענגעמישט. מישט צו די הארט אויפגעשלאגענע ווייסלאך פון אייער. גיסט די פילינג אין א ספרינג-פארם און באקט אין א מעמפער-אטור פון 325 גראד (ארום 70 מינוט) ביז גוט גע-זעצט. שמעלט א פאן אונטער דער „ספרינג-פארם“ אויפצוכאפען די טראפענס וועלכע קענען דורכפאלען ביז די פילינג הויבט זיך אן צו זעצען.

"פלאַפּי" קניידלאַך

3 אייער % קאפעס מאנישעוויטז מצהמעהל
 3/4 טעהלעפעלע זאלץ

שלאַגט אויף די ווייסליך פון אייער ביז האַרם, דאָן שלאַגט אַרײַן די געלעכלאַך. גיט אַרײַן די מצה־מעהל און זאַלץ. לאַזט שטעהן 5 מינוט. דאָן מאַכט קניידלאַך מיט אַ לעפעל און לעגט אַרײַן אין קאַכײַגע זופּ אַדער זאַלץ־וואַסער. פאַרדעקט און קאַכט 45 מינוט. די רעסיפּו מאַכט 12 גרויסע קניידלאַך.

לאַקשען, נומער 1

3/4 עסלעפעל מאנישעוויטז קעיס מעהל
 1 אייז
 3 עסלעפעל וואסער

צו 1 אייז צוגעבען אַביסעל זאַלץ און 3 עסלעפעל וואַסער. צעשלאַגט דאָס לײַכט און צעמישט מיט אַ האַלבען עסלעפעל קעיק־מעהל. וואַרמט אָן אַביסעל שוואַלץ אַדער בױמעל אין אַ פּרױוּאָנג פּען (אַ פּענדעל), דאָן באַגיסט דערמיט די דעק פּון דער פּען און ברוינט אײַן זײַט. דערנאָך קערט אײַבער אױף דער צװײטער זײַט. ווען בײַדע זײַטען זײַנען צוגעברױנט, לעגט דאָס אױף אַ פּלאַכען פּלאַץ אָפּצוקײהען. דערנאָך שניידט דערפּון לאַקשען אָן אַכטעל אינטש ברויט און טוט זײ אַרײַן אין זידענדיגע זופּ ווען אַלעס איז גרײַט צום עסען.

לאַקשען, נומער 2

2 אייער % קאפעס מאנישעוויטז קעיק־מעהל, אדער
 1 עסלעפעל וואסער
 מצהמעהל פּײַן דורכגעײַפּט
 1 טעהלעפעלע זאַלץ

שלאַגט אױף די אייער, גיט צו וואַסער, זאַלץ, קנעט אַרײַן די קעיק־מעהל, קנעט עס אױס אַזױ דין ווי מעגליך אױף אַ לאַקשען־ברעט וואָס איז באַדעקט מיט מעהל און לאַזט עס שטעהן פאַר אַ האַלבע שטונדע אָפּצוטרוקענען אַביסעל. וויקעלט דערנאָך די טײַג ווי אַ דושעלי ראל און צעשניידט עס אױף דינע שטיקלאַך אין וועלכער מאָס איהר ווילט. לאַזט עס אָפּטרוקענען און אײדער איהר סערווירט, קאַכט עס פאַר 20 מינוט אין זאַלץ־וואַסער

מצה מיט צושלאַגענע אייער (סקרעמבעלד עגס)

6 מאנישעוויטז מצות
 3 אייער
 4 עסלעפעל גענזען שפּאַלץ

צעברעכט 6 מצות אױף קלײַנע שטיקלאַך און לעגט זײ אַרײַן אין אַ זײער (סױו), גיסט אַרױף זידגע וואַסער, זײַט שנעל אײבער, אַזױ אַז די מצות זאַלען זײַן פּױכט און ניט צידורכגעװיקט. צעשלאַגט גוט 3 אייער, וואַרעמט אָן 4 עסלעפעל גענזענע שוואַלץ אַדער אָן אַנדער פּעטס אין אַ פּאַן און גיסט אַרײַן אַהײַן די צעשלאַגענע אייער מיט מצה. איצט מישט דאָס גוט אױס מיט אַ לעפעלע און ווען איהר מישט, גיט צו 4 עסלעפעל צוקער. קאַכט דאָס לאַנגזאַם ביז די אייער זײַנען פאַרטיג. דערלאַנגט דאָס הייסערהײַט. איהר קנעט דאָס מאַכען אַהן צוקער אױב איהר ווילט.

מצה פענקעיקס, נומער 1

| | |
|--------------------|----------------------|
| 1/4 טעהלעפעלע זאלץ | 1/4 מאנישעוויטץ מצות |
| 1 טעהלעפעלע צוקער | 2 אייער |

ווייקט די מצות גוט און דריקט אויס די וואסער ביז טרוקען, גיט צו די אויפגעדי שלאגענע געלעכלאך פון די אייער, זאלץ און צוקער, שלאגט גוט אויף די ווייסליכע פון די אייער, לעגט עס אריין. לאזט ארונטער לעפעלווייס אויף א הייסע, גוט-באפעטע בעקעלע און באקט ביז עס ווערט ברוין. דיזע רעסיפי וועט אייך געבען פון זעקס ביז אכט לאשקעס.

מצה-מעהל לאַקשען

| | |
|-------------------------------|--------------------|
| 2 עסלעפעל מאנישעוויטץ מצהמעהל | 2 אייער |
| 2 עסלעפעל קארטאפעל מעהל | 1/4 טעהלעפעלע זאלץ |

שלאגט אויף די אייער אביסעל, גיט צו זאלץ, מעהל און קארטאפעל-מעהל. דערווארימט א טעהלעפעלע פעטס אין א בראט-פאן, גיסט אריין די אייער מיקסטשור, קאכט ביז עס ווערט ברוין אויף איין זייט, דאן קעהרט איבער און ברוינט די אנדערע זייט. קעהרט איבער אויף א ברעטעל, לאזט אפקיהלען, און צעשניידט אויף שטיקלאך א זעכצעהנטעל אינמיט די ברויט. אזוי ווי דער קוכען איז דיק, וועלען די לאַקשען זיין ברויט. לעגט אריין אין דער זוף איידער איהר סערווירט.

פאמפּקין פענקעיקס

| | |
|----------------------------------|-----------------------|
| 2 קאפעס נעאכטע פאמפּקין | 1/4 לעפעלע זאלץ |
| 1/4 קאפע פליסינקייט פון פאמפּקין | 3 אייער |
| 1/4 קאפעס מאנישעוויטץ מצהמעהל | 1/4 לעפעלע מוסקאטינים |

מישט אויס די שטאפען לויט דער אָרדענונג ווי זיי ווערען אָנגעגעבען. פּרעגעלט עס אין הייסע פעטס. סערווירט מיט סירופ אָדער באַשפרענקעלט מיט צוקער און צימרינג. אַ סך האָבען דאָס ליב צו סערווירען מיט זויערע סמעטענע.

וואַפעלס

| | |
|--------------------------------|-----------------------------|
| 1 קאפע מאנישעוויטץ קעיקמעהל, | 3 טעהלעפעלאר בייקינג פוידער |
| אָדער מצהמעהל פייז דורכגעוואשט | 3 אייער |
| 1/4 טעהלעפעלע זאלץ | 2 קאפעס סילר |
| 4 עסלעפעלע צעלאזענע פּומע | |

זיפט צוזאמען די קעיק-מעהל, זאלץ און בייקינג פוידער. שלאגט אויף די געלעכלאך פון די אייער, גיט צו מילך, דאן גיט צו דיזע מיקסטשור צו די טרוקענע שטאפען ביסלעכווייס, און שלאגט אויף גוט. גיט צו די צעלאזענע פומער און צולעצט מישט אריין האַרט-אויפגעשלאגענע ווייסליכע פון די אייער. באקט אויף א הייסען וואַפעל-אויזען ביז עס ווערט ברוין.

מצה-מעהל אַמלעט

| | |
|----------------|-----------------------------|
| 3 אייער | ¼ קאפע מאנישעוויטץ מצה-מעהל |
| ¼ קאפעס וואסער | ¼ לעפעלע זאלץ |
| 2 לעפעל פוטער | אדער אנדערע פעטס |

שלאַגט אויף די אייער, ביז זיי זיינען זעהר לייכט און שויםעדיג, גיט צו וואסער, זאלץ און מצה-מעהל, מוישט גוט אויס. צעלאָזט די פוטער אין אַ גרויסען בעקעלע, און גיסט אַרײַן אין בעקעלע די מוקסטשור, לאָזט עס קאַכען ביז דער אונטערשטער טייל ווערט ברוין, דאַן קערט עס איבער און ברוינט צו די אנדערע זייט. אויב איהר ווילט קענט איהר עס קאַכען אַלס באַזונדערע אַמלעטס. סערווירט מיט איינגעמאַכטס, האַניג, סירופ אָדער צוקער און צימרינג.

מצות איינגעמונקען אין אייער

| | |
|----------------------------------|-------------------|
| 3 מאנישעוויטץ מצות | 6 לעפעל צוקער |
| 2 אייער | 2 לעפעלאר צימרינג |
| 4 לעפעלאר צעריבענע לימענש-שאלעכץ | |

וויקט די מצות און מולך אָדער וואַסער ביז זיי זיינען ווייך, צעשניידט זיי אין פיערמלאך אָדער אַכטלאך. טונקט איין אין די אויפגעשלאָגענע אייער און פּרעגעלט אין פוטער ביז עס ווערט ברוין. מוישט אויס צוזאַמען די צוקער און צימרינג און באַ-שפרענקעלט מיט דעם די הייסע מצות. באַשפרענקעלט פון אויבען מיט צעריבענע לימענע-שאלעכץ און סערווירט.

מצה פענקעיקס, נומער 2

| | |
|--------------------|---------------|
| 2 מאנישעוויטץ מצות | 1 איי |
| 1 קאפע מילך | 1 לעפעל צוקער |
| 2 לעפעל פוטער | ¼ לעפעלע זאלץ |
| ¼ קאפע מצה-מעהל | |

שלאַגט אויף די געלעכלעך פון איי, גיט צו צוקער, זאלץ, מילך, מעהל, און וויקעלט אין דער גוט אויפגעשלאָגענער וויסליכע פון דעם איי, באַגיסט די מצה מיט וואַסער, דאַן לעגט אַרײַן אין אויווען פאַר אַ מינוט. צעשניידט די מצה אויף פיערמלאך, כדי איהר זאלט קענען לייכטער אָנגעהן מיט דעם, באַשמירט איין זייט פון דער מצה מיט די צונויפגעמישטע שמאַפען און באַקט עס מיט דער אָנגעשמירטער זייט אַרונטער אין הייסע פוטער, ביז עס ווערט ברוין. דאַן באַשמירט דעם אויבערשטען טייל, קערט איבער און לאָזט עס ווערען ברוין. סערווירט עס הייס, און באַשפרענקעלט מיט דינעם צוקער.

פאַרפעל לאַטקעס

| | |
|---------------------------------|-----------------|
| 4 קאפעס מאנישעוויטץ מצה-פאַרפעל | 2 קאפעס וואסער |
| 4 אייער | 1¼ לעפעלאר זאלץ |

גיסט אַרײַן די וואַסער אויף די פאַרפעל. גיט צו גוט אויפגעשלאָגענע אייער און די זאלץ. מוישט גוט אויס און פּרעגעלט אין הייסע פעטס ביז עס ווערט גאַלדען ברוין. באַשפרענקעלט מיט צוקער און סערווירט מיט סירופ. איהר קריגט פון דער רעסיפּי 20 פענקעיקס

קעזילאמקעס

| | | | |
|---|----------------------------|---|------------------------------|
| 3 | אייער | ¼ | לעפעלע זאלץ |
| 1 | לעפעלע צעלאזענע פוטער | ¼ | לעפעלע צימרינג |
| 2 | קאפעס מאנישעוויטיגן פארפעל | 2 | לעפעל קאטעדוש אדער קריעמיקעז |

שלאגט אויס די אייער, גיט צו דאן אלע שטאפען אויסער די פארפעל און מישט גוט אויס. באנעצט די מצות אדער פארפעל מיט אביסעל הייסע מילך אדער וואסער און דאן מישט עס אויס מיט דעם אייער-מיקסטשור. גיט עס ארויף לעפעלווייס אויף א סקאוואראדע וואס איז גוט באשמירט מיט פוטער און פרעגעלט ביז עס ווערט גאלדען-ברוין, און באשפרענקעלט מיט דינעם צוקער. איהר קענט עסען דיזע לאמקעס הייס אדער קאלט.

קארטאפעל לאמקעס

| | | | |
|---|-------------------------------|---|------------------------------|
| 5 | אדער 6 צעריבענע רויהע פאטימאס | % | קאפעס מאנישעוויטיגן מצה-מעהל |
| | (ארום 3 קאפעס) | 1 | עס-לעפעל זאלץ |
| 1 | צעריבענע ציבעלע | ¼ | טעהילעפעלע פעפער |
| | 2 | | אייער |

לאזט אפויגען די וואסער פון די צעריבענע פאטימאס, מישט זיי דערנאך אויס מיט די אנדערע שטאפען. לאזט ארונטער לעפעלווייס אין פיל פעטס וואס איז אנגעהויצט צו א טעמפעראטור פון 375 גראד. פרעגעלט ביז עס ווערט גאלדען-ברוין. איהר קענט דערפון האבען פון 10 ביז 12 לאמקעס.

עפעל-פודינג

| | | | |
|---|----------------------------|---|--------------------------|
| 3 | מאנישעוויטיגן מצות | 4 | לעפעל צעלאזענע פעטס |
| % | קאפעס וויינפערלאד (¼ פונט) | 3 | גרויסע עפעל |
| ¼ | קאפע ראזשינקעס (¼ פונט) | 1 | לימענע (בלויז די שאלעכץ) |
| % | קאפעס ברוינעם צוקער | 6 | אייער |
| | | | 2 |

וויקט די מצות און דריקט אויס די וואסער, גיט צו די עפעל, אפגעשוילט און צע-שניטען אויף קליינע שטיקלאך, גיט צו וויינפערלאך, ראזשינקעס, צימרינג, לימענע-שאלעכץ, צוקער און פעטס, מישט זיי אויס צוזאמען מיט די גוט-אויפגעשלאגענע אייער, גיסט ארויף אין א פענדעל אנגעשמירט מיט פעטס און באקט אין א מעסיגען אויווען (350 גראד) ארום 45 מינוט, ביז די עפעל ווערען ווייך. איהר קענט קאכען דעם פודינג, אויב איהר ווילט. סערווירט עס מיט ראם-סאס.

געפרעגעלטע פיש

| | | | |
|---|--------------|--|------------------------|
| 1 | איי צעשלאגען | שטיקלאד פיש (לויט דער צאל פון פאמיליע) | זאלץ און פעפער |
| | | | מאנישעוויטיגן מצה-מעהל |

באשפרענקעלט די שטיקלאך פיש מיט זאלץ און פעפער, וויקעלט זיי אין מצה-מעהל, טונקט איין אין אן אוי און דאן טונקט אויך נאך אמאל אין מצה-מעהל. באקט אין א סך פעטס אין א טעמפעראטור ביז 350 גראד, ביז עס ווערט ברוין.

מצה קוגעל, נומער 1

| | |
|------------------------------------|---|
| 3 מאנישעווייטן מצות | $\frac{1}{4}$ לימענע (בלויז די צעריבענע שאַלעכין) |
| 2 לעפעל פעטס | 1 גרויסען עפעל (צעריבען) |
| 1 קאפע מאנישעווייטן מצהמעהל | 5 אייער |
| $\frac{1}{4}$ קאפע צעהאקטע מאנדלען | $\frac{1}{2}$ לעפעלע זאלץ |
| | $\frac{1}{4}$ פונט ($\frac{1}{2}$ קאפע) הייסע פעטס |

ווייט די מצות אין וואסער, ווען זיי זיינען ווייך, דריקט אויס די וואסער, צעלאָזט די פעטס אין אַ פענדעל, און גיט צו די מצות, זיי זאָלען זיך ווייטער אויסטריקענען. ווען זיי זיינען טרוקען, לעגט זיי אַרויס אין אַ שיעל, גיט צו די מצה־מעהל, מישט עס גוט אויס. דאָן גיט צו די אויפגעשלאָגענע געלעכלאָך פון די אייער, די מאַנדלען, די לימענע־שאַלעכין, די זאלץ, די צעריבענע עפעל, און צולאָזט די גוט־אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער. לעגט עס אַרײַן אין אַ פּוּד־גרייסלי אָנגעשמירט מיט פעטס, און גיסט אַרײַף די הייסע פעטס. באַקט אין אַ מעסיג־געהייצטען אויווען (350 גראַד) פאַר אַ 40 מינוט, ביז עס ווערט ברוין.

מצה קוגעל, נומער 2

| | |
|------------------------------------|---|
| 6 מאנישעווייטן מצות | $\frac{1}{4}$ קאפע צוקער |
| 1 קאפע פעטס | 1 טעהלעפעלע צימרינג |
| $\frac{1}{4}$ קאפע ראזשינקעס | 1 קאפע מאנישעווייטן מצהמעהל |
| $\frac{1}{4}$ קאפע סיטראַן | $\frac{1}{2}$ טעהלעפעלע מושקאטן ניס (נאַטמעג) |
| $\frac{1}{4}$ קאפע לימענע־שאַלעכין | 1 $\frac{1}{2}$ טעהלעפעלע זאלץ |
| $\frac{1}{2}$ קאפע מאנדלען | $\frac{1}{2}$ טעהלעפעלע קלאָואו |
| 2 אונזעס טשאַקלאַר | $\frac{1}{4}$ טעהלעפעלע מעיס |

ווייט די מצות אין וואסער און ווען זיי זיינען ווייך, פּרעסט גוט אויס די וואסער. צעשניידט גוט די שטיקלאָך פעטס, ראַזשינקעס, צימרינג, לימענע שאַלעכין און מאַנדלען און גיט צו די מצות. צעלאָזט די טשאַקלאַט און גיט צו דאָן די צוקער, זאלץ, גע־ווירצען און מעהל. וואַרומט אויף איין עס־לעפעל פעטס אין אַן אייזערנעם טאַפּ מיט אַ קאָווער, און גיסט אַרײַן דעם פּוּד־גרייסלי. לעגט אין אַ מעסיג־גען אויווען, ביז עס הויבט אָן צו באַקען, דאָן גיסט אַרײַן אַ קאָפע וואסער אַרום די זייטען פון פּוּד־גרייס און דעקט עס 3 שטונדען.

מצה־פּוּד־גרייס, נומער 1

| | |
|----------------------|---|
| 10 מאנישעווייטן מצות | $\frac{1}{2}$ פונט צעהאקטע וועלשענע ניס |
| 6 אייער | 1 קאפע צוקער |
| | 6 לעפעל גענוענע פעטס |

שלאָגט אויף די ווייסליכע פון די אייער געדיכט, שלאָגט אַרײַן די צוקער לאַנגזאַם, דאָן גיט צו די גוט־אויפגעשלאָגענע געלעכלאָך פון די אייער, טונקט די מצות אין וואַרמע וואסער און צעשניידט זיי אַזוי, אַז זיי זאָלען זיך אַרײַנפאַסען אין אַ בעקעלע. באַשמירט דאָס בעקעלע מיט פעטס, טונקט איין די מצות פאַר דעם ערשטען לעיער אין דער געמיש פון אייער און לעגט זיי אַרײַן אין בעקעלע, שמירט אָן פון אויבען מיט אַ טייל פון דעם פעטס און באַשפּרענקעלעט מיט ניס. ווידערהאַלט דאָס זעלבע נאַכאַמאַל ביז איהר פאַרברויכט דעם גאַנצען מוקטשור. באַגיסט עס מיט די אייער אַדער פעטס וואָס פאַרבלייבט און באַקט איין שטונדע אין אַ הייסען אויווען (375 גראַד). סערווירט עס מיט וועלכער „סאַס“ איהר ווילט.

דאָנאַטן

| | | | |
|---|--------------|----|--------------------------|
| 1 | לעפעלע צוקער | 3% | קאפעס וואסער |
| 3 | אייער | 1% | קאפע טשיקעוושמאלץ |
| ¼ | לעפעלע זאלץ | 1 | קאפע מאנישעוויטץ מצהמעהל |

קאכט אויף די פעטס, וואסער, צוקער און זאלץ, גיט צו די מצהמעהל, מישענדיג עס גוט אויס. לאזט די מיקסטשור קאכען פאר א סעקונדע, נעמט עס אַוועק פון פּייער און מישט גוט דורך. שלאָגט אויף די אייער אינציגווייס און גיט זיי צו אייבי ציגווייס. באַשמירט אַ פענדעל מיט פעטס און אויך אייערע הענד, מאַכט קלוינע קייליבלאָך, אַרום צוויי אינשעס די ברויט און מאַכט אַ לאַך אין מיטען מיט אייער פינגער, נאָכדעם ווי די קייליבלאָך זיינען אַריינגעלעגט געוואָרען אין בעקעלע. באַקט אין אַ הייסען אויווען (375 ביז 400 גראַד) פאַר אַ שמונדע.

קראָלערס

| | | | |
|---|---------------------------|----|--------------|
| 4 | קאפעס מאנישעוויטץ מצהמעהל | 2 | קאפעס וואסער |
| 1 | קאפע פעטס | 10 | אייער |

2 לעפעלאד זאלץ

קאכט אויף צוזאמען די פעטס און די וואסער, גיט צו די מצהמעהל און מישט אויס. לאזט די מיקסטשור אַפּקוהלען און גיט צו די זאלץ און די גוט־אויפגעשלאָגענע אייער. קנעט גוט אויס, באַשמירט דאָן די הענד מיט פעטס און מאַכט קניידלאַך אַרום 2 אינשעס אין דער ברויט. מאַכט אַ לאַך מיט'ן פינגער אין דערמיטען, נאָכדעם ווי איהר האַט זיי אַוועקגעלעגט אויף פאַפּיר אָנגעשמירט מיט פעטס. באַקט אין אַ הייסען אויווען (400 גראַד) אַרום אַ האַלבע שמונדע. וויקעלט עס אין שטויב־צוקער.

סעמאָן קראָקעטס

| | | | |
|---|--------------------------|---|------------------------|
| 1 | פונט קענד סעמאָן | ¼ | קאפע צעריבענע מייערען |
| 2 | לעפעלאד זאלץ | 1 | קאפע צעריבענע קארטאפעל |
| 2 | אייער | 1 | צעהאקטע ציבעלע |
| ¼ | קאפע מאנישעוויטץ מצהמעהל | 1 | קאפע געקאכטע רייז |

נעמט אַוועק די פּליסיגקייט פון די סעמאָן, צערייבט די סעמאָן מיט אַלע אויסגעריבענעטע שפּייז־אַרטיקלען, מאַכט קניידלאַך, וויקעלט זיי אין מצהמעהל און באַקט אין בעקעלאַך מיט אַ סך פעטס ביז זיי ווערען ברוין, אין אַ טעמפּעראַטור פון 375 גראַד.

מצה־צוויבעל

עס איז גוט פאַראַנען קיין בעסערע פאַרשפּייז ווי ווען איהר נעמט אַ מאַנישעוויטץ מצה און רייבט אָן אויף איהר אַ רויהע ציבעלע, לייכט באַשפרענקעלט מיט זאלץ און געלעגט אין אַן אויווען אויף אַ פאַר מינוט צו טרוקענען. באַשמירט עס דערנאָך מיט פּוּטער און סערווירט עס הייסערהייט. עס גיט צו אַ באַזונדערען געשמאַק צום ברעק־פעטס אַדער אַלס צובייס צו טעה.

פארפעל פוּדינג, נומער 1

| | |
|---|--------------------------|
| 3 קאפעס מאנישעוויטץ פארפעל | 2 אייער |
| 1 קווארט קאכיגע וואסער | $\frac{1}{2}$ קאפע צוקער |
| $\frac{1}{2}$ לימענע, די שאַלעכץ און זאפט | 1 לעפעלע זאלץ |
| 3 לעפעל טשיקענ'פעטס אדער פוטער | |

גיסט איבער די פארפעל מיט קאכיגע וואסער, לאָזט עס ווייקען אַרום 10 מינוט, דאָן דריקט אויס די וואסער, גיסט צו לימענע-זאָפט, און די צעריבענע שאַלעכץ פון לימענע, צוקער, זאַלץ און פעטס, מוישט עס גוט אויס, לעגט עס אַרײַן אין אַ בעקעלע אָנגע-שמירט מיט פעטס, און באַקט עס פאַר צוויי שטונדען אין אַ מעסיגען אויווען אין אַ מעמפערטור פון 325 גראַד, סערווירט מיט ראַזשינקע-זאָפט אָדער מיט אירגענד וועלכען אַנדערען, סאַס" וואָס איהר ווילט.

מצה-פוּדינג, נומער 2

| | |
|--------------------------|----------------------------------|
| 4 מאנישעוויטץ מצות | $\frac{1}{2}$ טעהילעפעלע זאלץ |
| 2 אייער | $\frac{1}{2}$ קאפע ראַזשינקעס |
| $\frac{1}{2}$ קאפע צוקער | $\frac{1}{2}$ טעהילעפעלע צימרינג |
| 1 גרויסער זויערער עפעל | 2 עסילעפעל צעלאָזענע פעטס |

וויקט די מצות און וואַסער ביז זיי ווערען ווייך, לאָזט די וואַסער אַפּרינען, אָבער פּרעסט עס גוט מרוקען, גיסט צו די אייער, גוט אויפגעשלאָגען, צוקער, עפעל צעשניטען אויף קלוינע שטיקלעך אָדער צעריבען. גיסט צו זאַלץ, ראַזשינקעס, צימרינג, צעלאָזענע פעטס, מוישט אַלעס גוט אויס צוזאַמען, גיסט אין אַ פענדעל וואָס איז אָנגעוואַרעמט און באַשמירט מיט פעטס. לעגט אַרײַף פון אויבען שטיקלעך פעטס און באַשפרענקעלט מיט צוקער און צימרינג. באַקט אין אַ מעמפערטור פון 350 גראַד פאַר 45 מינוט און סערווירט מיט אַ פּרוכט-סאַס.

די פּאָלגענדע אַרענדזש-סאַס איז גוט דערפאַר: 2 ווייסלאַך פון אייער, אַ האַלבע קאָפע צוקער, אַ האַלבע קאָפע אַרענדזש-זאָפט, 1 לעפעל צעריבענע אַרענדזש-שאַלעכץ, קענדיע אַרענדזש-שאַלעכץ. שלאָגט אויף די ווייסלאַך פון אייער ביז עס ווערט האַרט און מרוקען, גיסט צו צוקער און אַרענדזש-זאָפט ביסלעכווייז, אויפשאַלאָגענדיג עס שמענדיג. איידער איהר סערווירט, מוישט אַרײַן צעריבענע אַרענדזש-שאַלעכץ און געברויכט געצוקערטע אַרענדזש-שאַלעכץ צו באַצירען.

געבאָקטע סעמאָן

| | |
|---|----------------------------|
| $\frac{1}{2}$ פונט קענד סעמאן | 1 קליינע, צעהאקטע ציבעלע |
| 2 אייער, לייכט אויפגעשלאָגען | $\frac{1}{2}$ לעפעלע זאלץ |
| 1 לעפעל מילך | $\frac{1}{2}$ לעפעלע פעפער |
| 1 לעפעל מאנישעוויטץ מצהמעהל | 3 לעפעל פוטער |
| $\frac{1}{2}$ אדער 3 קאפעס צעריבענע קארטאָפעל | |

מוישט צוזאַמען אַלע שטאָפּען אַ הויך דער פוטער און די צעריבענע קארטאָפעל. צעלאָזט צוויי לעפעל פוטער און אַ פּוּדינג-פענדעל און לעגט אַוועק ביים דנאָ און ביי די זייטען די קארטאָפעל. לעגט זיי אויס אין אינטש דיק, לעגט אַוועק דערנאָך אין צענטער די אויסגעמישטע סעמאָן, שמירט אָן דאָס אויבערשטע פון די קארטאָפעל מיט דער פאַר-בליבענער פוטער. באַקט פאַר אַ האַלבע שטונדע אין אַ געווענליך אָנגעהייצטען אויווען. אַ פאַר מינוט איידער איר נעמט אַרום פאַרגרעסערט די הויך אום צו מאַכען די קארטאָפעל ברוין.

סעמאן-לאָף נומער 1

| | |
|-----------------------------|--------------------------------|
| 1 פונטיגע קעז סעמאן | 1 טעה-לעפעלע זאלץ |
| 2 אייער | $\frac{1}{4}$ טעה-לעפעלע פעפער |
| 1 קאפע מאנישעוויטץ מצה-מעהל | |

מישט אויס די שטאָפּען צוזאַמען, געברויכענדיג אויך סעמאן-זאָפּט, לעגט אַרײַן אין אַ בעקעלע באַשמירט מיט פעטס און באַקט 30 מינוט אין אַ לאַנגזאַמען אויווען. ווען פאַרטיג קעהרט איבער אויף אַ טעלער און סערווירט אַרומגערינגעלט מיט קריעמער אַרבעס און באַלעגט מיט פעטרושקע.

סעמאן סענדוויטשעס

| | |
|----------------------------|------------------------------|
| 2 מאנישעוויטץ מצות | זאָפּט פון אַ האַלבער לימענע |
| 1 אייער | 1 פונט קענר סעמאן |
| 1 לעפעלע זאלץ | 1 לעפעל פוטער |
| $\frac{1}{4}$ לעפעלע פעפער | 1 לעפעל צעריבענע קארטאָפּעל |

צעברעכט די מצות און באַשפּרינקעלט זיי מיט אַביסעל וואַסער, צעשלאָגט די אייער, גיט צו מצה, זאלץ, פעפער, לימענע-זאָפּט, קארטאָפּעל און סעמאן. (די סעמאן דאַרף זיין אַהן פעטס). מישט אויס אַלע צוזאַמען און לעגט אַרײַן אין אַ בעקעלע באַ-שמירט מיט פוטער, באַשמירט אויבען מיט אַ לעפעלע פוטער און באַקט פאַר 45 מינוט אין אַ געוועהנליך אָנגעהייצטען אויווען אין אַ מעמפּעראַטור פון 350 גראַד. ווען קאַלט, צעשניידט עס פאַר סענדוויטשעס. דיוער מאַכל קען געגעסען ווערען אַ טאַג שפעטער.

פלויער-פריטערס (פיינקוכען)

| | |
|---|-----------------------------|
| $\frac{1}{4}$ פונט פלויען, געקאכטע מיט די קערענדלאך | 4 אייער |
| 4 מאנישעוויטץ מצות | 1 קאפע מאנישעוויטץ מצה-מעהל |
| 1 קאפע צוקער | $\frac{1}{4}$ לעפעלע זאלץ |

וויקט די מצות אין קאַלט וואַסער פאַר אַ פאַר מינוט ביז זיי ווערען ווייך, און דאַן דריקט אויס די וואַסער, גיט צו צוקער, אויפגעשלאָגענע אייער, זאלץ און מעהל. נעמט אַביסעל פון טייג, און גלייכט עס אויס אויף דער דאַלאַניע פון אייער האַנד, לעגט אַרײַן אַ פּלויס אין מיטען און דעקט צו מיט אַן אַנדער לענגליך-רונדע שטיקעל טייג און פאַרקלעפט ביי די זייטען. וויקעלט עס אין מצה-מעהל און באַקט אין אַ סך פעטס אין אַ מעמפּעראַטור פון 375 גראַד ביז עס ווערט ברוין. באַשפּרינקעלט עס מיט דינעם צוקער.

מאַמראַס

נעמט 1 מאנישעוויטץ מצה פאַר יעדע פערזאָן. טונקט איין די מצה אין קאַביגע זאלץ-וואַסער פאַר איין מינוט. לעגט אַרײַן די אויסגעוויקטע מצות אין אַ שייסעל, באַגיסט עס מיט אַביסעל אַליווען-אוייל און צעריבענע קעז. מאַכט דערפון אַזוי פיל לעיערס, לויט דער צאָל פון פערזאָנען וואָס איהר ווילט סערווירען. שניידט עס אין שטיקלאַך און סערווירט געברויכט כשר'ן „האַשקעוואַל“ גריכישען קעז.

געמילטע פעפערס

| | | | |
|-------------------|---|---------------------|---|
| עסילעפעל זאלץ | 2 | 5 גרינע פעפערס | 1 |
| טעהילעפעלע פעפער | ¼ | פונט צעמאלענע פלויש | 2 |
| עסילעפעל מצה'טעהל | 2 | מאנישעוויטץ מצות | 2 |
| קאפעס קרויט | 3 | אייער | 2 |
| 2 פונט טאמייטאס | | | |

צעשניידט די פעפערס אין א העלפט, שניידט אוועק דעם שטענגעל און וואשט אוועק די ווייכע קערענדלאך, זייעט אָפּ די טאָמייטאָ-זאָפּט און האַלט עס באַזונדער צו באַקען אין דעם די פעפערס. צעברעכט די מצות און מישט עס אויס מיט דעם פלויש, די אייער, די מעהל, די קרויט, די טאָמייטאָס און די געווירצען. פילט אָן דערמיט די האַלבע פעפערס און באַקט זיי אין דער טאָמייטאָ-זאָפּט (אַרום אַ שטונדע און אַ האַלב), ביז זיי ווערען ברוין.

פאַרפעל פּוּדינג, נומער 2

| | | | |
|------------------------------|---|----------------------|---|
| קאפעס מאנישעוויטץ מצה-פארפעל | ¼ | לעפעלע זאלץ | 2 |
| אייער | 3 | לעפעלאד הינער-שמאלץ | 2 |
| קאפע צוקער | 1 | עפעל אָדער באַנאַנאַ | ¼ |
| ¼ קאפע צעהאקטע ניס | | | |

דעקט צו די פארפעל מיט קאלטע וואַסער, זייעט באלד דורך אַז די פאַרפעל זאָלען זיין בלוז פויכט. גיט צו די אויפגעשלאָגענע אייער, זאָלי, צוקער און שמאלץ. שניידט אַרײַן די עפעל אָדער באַנאַנאַ און גיט צו די ניס. גיט עס אַרײַן אין אַ גוט אָנגעשמירטע בעקעלע און באַקט אין אַ מעסיג געהייצטען אויווען פאַר אַ האַלבע שטונדע, ביז עס ווערט ברוין.

זייער-קרויט פּוּדינג

| | | | |
|-----------------------------|---|----------------|---|
| מאנישעוויטץ מצות | 3 | לעפעלע זאלץ | ¼ |
| אייער | 2 | לעפעלע פעפער | ¼ |
| קאפע זייערע סמעטענע (קריעם) | 1 | קאפע ראזשינקעס | ¼ |
| 1 לעפעל פוטער | | | |

צעברעכט די מצות אויף קליינע שטיקלאך, באַגיסט זיי מיט הייסע וואַסער און דריקט אויס די וואַסער, באַגיסט עס מיט קאלטע וואַסער און דריקט אויס. דאָן גיט צו אייער, זייערע סמעטענע, צוקער, זאָלי, פעפער און ראָזשינקעס. לעגט עס אַרײַן אין אַ בעקעלע גוט באַשמירט מיט פעטס און באַקט פון 45 ביז 60 מינוט אין אַ מעסיג-געהייצטען אויווען (325 ביז 350 גראַד) ביז עס ווערט ברוין.

געבאַקענע ספינעטש

| | | | |
|----------------------------|---|-------------------------|---|
| אייער | 2 | קאפעס געקאכטע ספינעטש | 2 |
| קאפעס מילך | 3 | עסילעפעל צעלאזענע פוטער | 4 |
| קאפעס מאנישעוויטץ מצה-מעהל | 2 | טעהילעפעלאד זאלץ | 3 |

מישט אויס די שטאָפען און לעגט אַרײַן אין אַ בראַט-פאַן באַשמירט מיט פעטס. באַקט אין אַ לויכ-געהייצטען אויווען (300 גראַד) ביז עס ווערט שטויב, 45 ביז 60 מינוט.

מצה-מעהל פאלענמא

| | | | |
|---|-------------------|---|---------------------------|
| 3 | עסילעפעל פוטער | 3 | אייער |
| 1 | ציבעלע | ¼ | קאפע וואסער |
| ¼ | פונט מאשרומס | 1 | קאפע מאנישעוויטץ מצה-מעהל |
| 3 | קאפעס טאמייטאס | 1 | טעהילעפעלע זאלץ |
| ¼ | קאפע צעריבענע קעז | ¼ | טעהילעפעלע פעפער |

שלאגט אויף די געלעכלאך פון די אייער, גיט צו וואסער, סיצאנינג, און א העלפט פון דער מצה-מעהל. מיט אריין די הארט-אויפגעשלאגענע וויסליכע פון די אייער, און די איבערגעבליבענע מצה-מעהל. פרעגעלט ביז עס ווערט ברוין און ווען עס קיהלט אָפּ, שניידט אויף שטיקלאך און לעגט אַריין אין אַ בעקעלע. אויב איהר ווילט פרעגעלט עס לעפעלווייס. צעהאקט די ציבעלע, צעשניידט גוט די מאשרומס און פרעגעלט אין די פוטער. גיט צו טאמייטאס און קעז, גיט איבער שטיקלאך פון אַמלעט און באַקט אין אַ מעסיגען אויווען פאַר 45 מינוט.

עגפאלענמ (זיסע און זויערע)

| | | |
|---|------------------|----------------------|
| 2 | ציבעלעס | מאנישעוויטץ מצה-מעהל |
| 1 | קעז טאמייטא פייס | 1 עגפאלענמ |
| 1 | לעפעל צוקער | 2 אייער |
| ¼ | טעהילעפעלע זאלץ | 1% קאפעס וואסער |
| | | ¼ טעהילעפעלע פעפער |

שוילט אָפּ די עגפאלענמ און צעשניידט אַ האַלבען אינמיט דיק און וויקט אין זאַלץ וואַסער אַ האַלבע שטונדע. שלאַגט אויף לייכט די אייער, צוגעבענדיג אַ פיערסעל קאָפע וואַסער. טונקט די עגפאלענמ אין מצה-מעהל, און אויפגעשלאַגענעם אוי און דאַן נאָכ-אַמאַל אין מצה-מעהל און פרעגעלט ביז עס ווערט ברוין. צעהאקט ציבעלעס און פרעגעלט ביי זיי ווערען גאַלד-ברוין, דאַן לעגט זיי אין אַ גרויסען פענדעל און גיט צו טאמייטא-פייס, צוקער, זאַלץ, פעפער און אנדערטהאַלבען קאָפעס וואַסער. ווען אַלעס איז אויפגעוואַרומט צוזאַמען, גיט צו די געפרעגעלטע עגפאלענמ און קאַכט ווייטער פאַר אַ האַלבע שטונדע, באַטריפט די עגפאלענמ מיט סאַס אַ פאַר כּאַל.

סמאָפּד (געפילטע) טאָמייטאָ

| | | | |
|---|---------------------------------|---|-------------------------------|
| 1 | גרויסע טאמייטא | 1 | עסילעפעל מאנישעוויטץ מצה-מעהל |
| 1 | איי | ¼ | טעהילעפעלע זאלץ |
| ¼ | עסילעפעל טשיקען פעטס אדער פוטער | א | זעכצעהנטעל טעהילעפעלע פעפער |

וואַשט אָפּ די טאָמייטאָ, שניידט אַרויס דעם וואַרצעל, דאַן שניידט אַראָפּ אַ דין שטיקעל פון וואַרצעל און ליידיגט אויס די פאַלפּ (ווייכען טייל). באַשפּריצט מיט זאַלץ דעם אינעווייניגסטען טייל פון דער טאָמייטאָ. צערויבט אַ העלפט פון דעם טאָמייטאָ-פאַלפּ מיט די אַנדערע שטאַפּען, און פילט אָן די טאָמייטאָ מיט די צונויפגעמישטע זאַכען. באַדעקט מיט דעם אויבערשטען-אויסגעשנימענעם טייל פון דער טאָמייטאָ. לעגט אַריין אין פאַן אויסגעשוירט מיט פעטס, און באַקט 20-30 מינוט אין אַ לייכט-אַנגעהייצטען אויווען. באַצירט מיט אַ שמענגעלע פעטרישקע וואו דער וואַרצעל איז געווען. אויב איהר ווילט, גיט צו אַ האַלב טעהילעפעלע צוקער צו דעם פאַלפּ-ליקסשור און באַ-שפּרענקעלט דעם אינעווייניגסטען טייל פון דער טאָמייטאָ מיט זאַלץ און צוקער.

פיינעפעל דעינמי

| | |
|--------------|---------------------------------------|
| 5 אייער | % קאפעס מאנישעוויטץ מצהמעהל |
| 1 קאפע צוקער | $\frac{1}{4}$ קאפע צעהאקטע ניס |
| | $\frac{1}{4}$ קאפעס צעמאלענע פיינעפעל |

שלאגט אויף צוזאמען די געלעכלאך פון די אייער און צוקער ביז עס ווערט זעהר לייכט, גיט צו מעהל, ניס און פיינעפעל. לעגט אריין די געדיכט-אויפגעשלאגענע וויסלאך פון אייער און לעגט אריין אין א פודינג-דיש באשמורט מיט פעטס. באקט ארום א האלבע שטונדע אין א מעסיגען אויווען. סערווירט קאלט.

פלייש לאבען (מיט לאָף) נומער 2

| | |
|--|--------------------------------|
| 1 פונט צעמאלענע רינד-פלייש | 1 ציבעלע |
| 1 פונט צעמאלענע קאלב-פלייש | 2 עסילעפעל טאמייטאס |
| 1 אדער 2 אייער | $\frac{1}{4}$ טעהילעפעלאר זאלץ |
| $\frac{1}{4}$ קאפע מאנישעוויטץ מצהמעהל | 1 עסילעפעל פעטס |

מישט אויס גוט די פלייש, מצהמעהל, טאמייטאס, זאלץ, און גוט אויפגעשלאגענע איי. מאכט דערפון א לאבען, און באגיסט מיט דער איבערגעבליבענער קען טאמייטאס אדער גיסט אריין אין די זייטען גענוג וואסער צו פארהיטען פון צוגעברענט ווערען. צעשניידט די ציבעלע פון אויבען זעהר דין און באשפרענקעלט מיט פעטס. באקט אין א טעמפעראטור פון 400 גראד פאר איין שטונדע ביז א שטונדע און א האלב.

מצה-פילעכץ (סמאפינג)

| | |
|---------------------------|-----------------------------|
| 4 מאנישעוויטץ מצות | $\frac{1}{4}$ לעפעלע פעפער |
| $\frac{1}{4}$ קאפע וואסער | $\frac{1}{4}$ לעפעלע אינגער |
| 2 אייער | 1 לעפעל צעריבענע פעטרישקע |
| 1 לעפעלע זאלץ | 2 לעפעל צעהאקטע ציבעלעס |

צערבעכט די מצה און מאכט זי פייכט, גיט צו די אויפגעשלאגענע אייער און גע-ווירצען. דאס קען געברויכט ווערען אלס פילעכץ (סמאפינג) פאר אירגענד וועלכער פלייש. דאלט עס צוזאמען, מאכט צו די אָנגעפילטע פלייש מיט טומפיקס, דאן גיט צו וואסער און באקט אין א הייסען אויווען.

מצה-מעהל פאיי-קראַסט (טייג פאר פאיי)

| | |
|--------------------------------|--|
| $\frac{1}{4}$ מאנישעוויטץ מצות | 2 אייער |
| $\frac{1}{4}$ טעהילעפעלע זאלץ | 1 עסילעפעל פעטס |
| 2 עסילעפעל צוקער | $\frac{1}{4}$ קאפע מאנישעוויטץ מצהמעהל |

וויקט איין אנדערהאלבען מצות און קוועטשט זיי גוט אויס. דערהיצט 1 עסילעפעל פעטס און לעגט אריין די אויסגעקוועטשטע מצות. איצט טוט אריין א האלבע קאפ מצה-מעהל, 2 אייער, 2 עסילעפעל צוקער און אן אכטעל טעהילעפעלע זאלץ. מישט דאס אויס גוט און לעגט אריין דאס טייג אין א פאיי בעקענדעל, מאכט אויס מיט די הענט די פאיי-דעקלאך (קראַסט), ווייל עס איז אונמעגליך דאס צו קאטשען. מאכט דאס טייג א פיערמעל אינמיט דיק.

קאליפלאוער (אייראָפּעאישער סטייל)

| | |
|----------------------|--------------------|
| מאנישעוויטץ מצה-מעהל | 2 גרויסע ציבעלעס |
| 1 קעפעל קאליפלאוער | 1 קען טאמייטאָפייס |
| 2 אייער | 1 עסילעפעל צוקער |
| 1% קאפעס וואסער | 1 עסילעפעל זאלץ |
| ¾ טעהילעפעלע פעפער | |

וויקט די קאליפלאוער מיט'ן קעפעל אַרונטער, אין זאלץ-וואַסער פאַר 20 מינוט, דאַן צעטיילט דעם קאליפלאוער אויף שטיקלאַך. באַגיסט מיט קאַכיגע וואַסער, פאַרדעקט עס און לאָזט עס שטעהן אַ האַלבע שטונדע. שלאַגט אויף די אויער לאַנגזאַם מיט אַ גאַפעל, צוגעבענדיג אַ פיערטעל קאַפע וואַסער. נעמט די קאליפלאוער אַרויס פון פענדעל און טונקט איין אין מצה-מעהל, דאַן טונקט איין אין אויפגעשלאָגענע איי און נאָכאַמאל אין מצה-מעהל און פּרעגעלט ביז עס ווערט ברוין אין פּיעל פעסט, אין אַ טעמפּעראַטור פון 350 גראַד. צעהאַקט די ציבעלעס ביז זיי ווערען ברוין, דאַן לעגט זיי אין אַ גרויסער פענדעל צוגעבענדיג טאמייטאָפייס, צוקער, זאלץ, פעפער און וואַסער. קאַכט אַלעס צוזאַמען אַ פאַר מינוט, דאַן גיט צו אַ קאליפלאוער און קאַכט נאָך אַ האַלבע שטונדע, מישענדיג כּסדר.

טאָמייטאָ מצות (סקאַלאָפּט)

| | |
|---|--------------------|
| 3 מאנישעוויטץ מצות | 1 טעהילעפעלע זאלץ |
| 4 שטיקלאך בערמירא ציבעלע פון מיטלער גרויס | ¼ טעהילעפעלע פעפער |
| | 2 עסילעפעל צוקער |
| 4 קאפעס קענר טאמייטאס | 3 עסילעפעל פוטער |

באַשמירט אַ בעקעלע מיט פעסט, לעגט אַרוין די שטיקלעך ציבעלע. באַשפּרענקעלט די טאָמייטאָס מיט זאלץ, פעפער און צוקער. באַדעקט די ציבעלע מיט אַ לעיער טאָמייטאָ, דאַן אַ מצה, דאַן ווידער אַ לעיער טאָמייטאָ, און ווידער אַ מצה. באַשמירט די אויבער-שטע מצה מיט פוטער. פאַרדעקט און באַקט אין אַ הייסען אויווען (375 גראַד) אַ האַלבע שטונדע.

קאַרטאָפּעל-פּריטערם

| | |
|-------------------------------------|------------------|
| 5 מאנישעוויטץ מצות | 6 אייער |
| 1% נעקאכטע און צעריבענע קאַרטאָפּעל | 1% לעפעלאַר זאלץ |
| ¾ לעפעלע פעפער | |

וויקט די מצות אין וואַסער פאַר 2 מינוט, לעגט זיי אַוועק דערנאָך אויף אַ פּלאַכען טעלער פאַר 20 מינוט. גיט צו די אייער און געווירצען צו די געקאַכטע אַדער צער ריבענע קאַרטאָפּעל און מישט עס גוט אויס. באַשמירט איין זייט פון דער מצה מיט דעם טייג, לעגט עס מיט דער זייט וואו די טייג געפינט זיך אַרונטער אין אַ פענדעל וואו עס געפינט זיך אַביסעל צעלאָזענע פוטער אַדער אַנדערע פעסט. ווערענד די מצה באַקט זיך אויף איין זייט, לעגט אַרויף טייג אויף דער אַנדערער זייט, און ווען דער אויבערשטער טייל איז ברוין, קערט עס איבער אויף דער צווייטער זייט און באַקט, ביז עס איז פאַרטיג. איהר קענט צעשניידען די מצות אויף פיערשלאַך, איידער איהר לעגט אַרויף די טייג. סערווירט עס הייס אַדער קאַלט.

מצה-שאַרלאַמ

| | |
|---------------------------|----------------------|
| 1 מאַנישעוויטץ מצה | ¼ קאפּע ראַזשינקעס |
| 2 אייער | ¼ קאפּע וויינפערלאַד |
| ¼ קאפּע צעריבענע מאַנדלען | ¼ לעפעלע זאַלץ |

וויקט די מצות אין וואַסער, טרוקענט זיי אויס און גיט צו די אויפגעשלאָגענע גע- לעכלאָך פון די אייער, גיט צו זאַלץ, פּרוכט און מישט גוט אויס, וויקעלט אין די געדיכט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער, און באַקט אין אַ פענדעל אויסגע- שמורט מיט פעטס פאַר 25 מינוט. באַקט אין אַ מעסיג-געהויצטען אויווען (350 גראַד). פון דעם רעסיפי וועט איהר האַבען אַ פּודינג פאַר 5 אָדער 6 פּערזאָן.

סטרינגבייער-לאַמקעס (פען-קעיקס)

| | |
|--------------------------------------|-------------------------------|
| 3 קאפּעס געקאכטע און צעריבענע סטרינג | 1 קאפּע מאַנישעוויטץ מצה-מעהל |
| ביענס | ¼ טעהילעפעלע זאַלץ |
| 3 אייער | 2 עסילעפעל פעטס |

מישט אויס צוזאַמען אַלע שטאַפּען, מאַכט לאַמקעס און באַקט אין אַ הייסע פּאַן אָנגע- שמורט מיט פעטס, ביז עס ווערט ברוין.

עג-פּלענט קאַמלעטס

| | |
|-------------------|---------------------------------|
| 1 עג-פּלענט | ¼ לעפעלע פעפּער |
| 3 אייער | 1¼ קאפּעס מאַנישעוויטץ מצה-מעהל |
| 1 צעריבענע ציבעלע | 2 קאפּעס געקאכטע טאַמייטאַס |
| ¼ לעפעלע זאַלץ | 3 לעפעל צוקער |
| | ¼ לימענע |

באַקט דעם עג-פּלענט ביז עס ווערט ווייך, שוילט עס אָפּ, צערויבט עס גוט, גיט צו די אייער, ציבעלע, זאַלץ און פעפּער און אויך די מעהל. מישט גוט אויס און מאַכט דערפון קלוינע קעיקס. ברוינט עס אין הייסע פעטס און דאַן לעגט זיי איבער אין אַ בעקעלע. ווירצט די מאַמיוטאַס מיט די לימענע-זאַפּט, צוקער, און באַגיסט דאָמיט דעם עג-פּלענט. באַקט אין אַ מעסיגען אויווען אַ האַלבע שטונדע, דאַן סערווירט עס אַנשטאַט פּלויש. איהר קענט עס אויך סערווירען קאַלטערהייט.

סעמאָן-לאָוף נומער 2

| | |
|-------------------------------|---------------------|
| 1 פּונטיגע קען סעמאָן | 1 טעהילעפעלע זאַלץ |
| 2 אייער | ¼ טעהילעפעלע פעפּער |
| 1 קאפּע מאַנישעוויטץ מצה-מעהל | |

מישט אויס די שטאַפּען צוזאַמען געברויכענדיג אויך סעמאָן-זאַפּט, לעגט אַרײַן אין אַ בעקעלע באַשמורט מיט פעטס און באַקט 30 מינוט אין אַ לאַנגזאַמען אויווען. ווען פאַרטיג קעהרט איבער אויף אַ טעלער און סערווירט אַרומגערינגעלט מיט קריעמד אַרבעס און באַלעגט מיט פעטרושקע.

געבאקטע געפילטע פיש

| | |
|-----------------------------------|-------------------------------------|
| 2¼ טעהלעפעלאד זאלץ | 1 פיש פון ארום 2¼ פונט |
| 5 עסלעפעל פוטער | 6 מאנישעוויטץ מצות |
| 2 קאפעס וואסער | 4 עסלעפעל פעטרישקע |
| 2 קאפעס מאמייטאזאפט | 2 עסלעפעל צעריבענע ציבעלעס |
| ¼ עסלעפעל וואוסטערשיר סאס | 1 ציבעלע צעהאקט אויף קליינע שטיקלאך |
| 2 עסלעפעל גרינעס פעפער | 1 טעהלעפעלע „טהיים“ (ווייהרויך) |
| 1 עסלעפעל קארטאפעל מעהל | ¼ טעהלעפעלע רויטען פעפער |
| 1 שטיקעל קנאבעל (אויב איהר ווילט) | ¼ טעהלעפעלע שווארצען פעפער |

נעמט אַרונטער די ליסקעס און רייניגט די פיש און באַשפרענקעלט מיט זאַלץ פון אינוועניג און פון דרויסקען. וויקט די מצות אין וואַסער ביז זיי זיינען ווייך, דאַן דריקט אים אַזוי טרוקען ווי מעגליך; גיט צו 2 עסלעפעל פעטרישקע, צעריבענע ציבעלעס, טהיים, אַ העלפט פון די שוואַרצע און רויטע פעפער, און אַ האַלב טעהלעפעלע זאַלץ. פילט אָן די פיש מיט דעם און פאַרשפּיליעט מיט מוטפיקס 1 און אַ האַלב אינזשעס איינס פון די אַנדערע, און וויקעלט אַ שטריקעל אַרום די מוטפיקס. באַשפרענקעלט די פיש מיט מצה-מעהל, זאַלץ, פעפער, און לעגט אַרויף 5 עסלעפעל פוטער. לעגט אַרויף אויף אַ „פּיש-רעק“ באַשמירט מיט פעמס, אַדער אויף אַ שטיקעל ליינונקט וואָס איז אויפ'ן דאָך פון אַ באַקפּענדעל, כדי איהר זאַלט קענען לייכט אַרויס-נעמען די פיש. שטעלט אַוועק אין אויווען אויפגעדעקטערהייט (דער אויווען דאַרף זיין אָנגעוואַרימט צו אַ טעמפּעראַטור פון 450 גראַד) פאַר 30 מינוט. ווערענד עס סמאָליעט, מיטש צוזאַמען קאַרטאָפעל מעהל, וואַסער, מאַמייטאָזאָפט, וואוסטערשיר סאָס, צעהאַקטע גרינע פעפער און ציבעלע, קנאַבעל און 2 עסלעפעל פעטרישקע, 1 טעהלעפעלע זאַלץ און די איבערגעבליבענע רויטע און שוואַרצע פעפער. באַגיסט די פיש מיט דיווער סאָס נאָך דעם ווי עס האָט געסמאָליעט 30 מינוט, פאַרקלענערט די מענר פּעראַטור ביז 300 גראַד און באַקט ווייטער, 15 מינוט פאַר יעדען פונט, ביז עס ווערט פאַרטיג, באַשטרייכענדיג אָפּט מיט די סאָס. נעמט אַרויס דעם גאַנצען פיש אין סערווירט די סאָס פון אַ „גרייווי באָול“.

מאָפינס

| | |
|-------------------------------|------------------------------|
| 2 גרויסע אַדער 3 קליינע אייער | ¼ לעפעלע זאַלץ |
| 2 לעפעל קאַלטע וואַסער | 6 לעפעל מאנישעוויטץ מצה-מעהל |

גיט צו זאַלץ צו די ווייסליכע פון די אייער און שלאָגט אויף ביז עס ווערט געדיכט. גיט צו וואַסער צו די געלעכלאָך, שלאָגט אויף ביז עס ווערט לייכט. דאַן וויקעלט איין און די געדיכטאויפגעשלאָגענע ווייסלאָך. וויקעלט אַרויך די מעהל, און באַקט אין אַ מאַפּין בעקעלע אָנגעשמירט מיט פעמס אין אַ טעמפּעראַטור פון 350 גראַד. פון דעם רעסיפּי וועט איהר האָבען 6—8 מאָפינס.

געפּרעגטע קאַליפּלאַוער

| | |
|----------------------|------------------|
| 1 קאַליפּלאַוער | 2 גרויסע ציבעלעס |
| מאנישעוויטץ מצה-מעהל | |

וואַשט די קאַליפּלאַוער מיט דעם קעפעל אַרונטער אין זאַלץ-וואַסער, טיילט אָפּ און קאַכט אין זאַלץ-וואַסער ביז עס ווערט ווייך. פּרעגעלט די ציבעלעס אין פוטער. מונקט אויך די קאַליפּלאַוער אין דער מצה-מעהל און פּרעגעלט צוזאַמען מיט די ציבעלעס ביז עס ווערט ברוין.

געבאקטע אווערקעס (קיוקאמבערס)

| | |
|------------------------------------|------------------------------|
| 1 1/2 עסלעפעל צעהאקטע ציבעלעס | 3 אווערקעס פון מיטעלען גרויס |
| 1 1/2 טעהילעפעלאך צעהאקטע פעטרישקע | 4 קאפעס מאנישעוויטץ מצהמעהל |
| 3 טעהילעפעלאך צעהאקטע סעלערי | 3 עסלעפעל פעמס |
| 1 קאפע צעשניטענע טאמייטאס | 1 טעהילעפעלע זאלץ |

וואָשט די אווערקע און צעשניידט זי אין אַ העלפט, אין דער לענג. נעמט אַרום אַזוי פיל פון דעם אינוועניגסטען טייל (פאלט), ווי מעגליך, זעהט אָבער אַז די שאַלעכץ זאל ניט צעבראָכען ווערען. ברוינט די ציבעלע אין פעמס און גיט צו די אַנדערע שטאַפען געמישט מיט דעם אינוועניגסטען טייל פון דער אווערקע, קאָכט און האַלט אין מישען אַרום צעהן מינוט ביז די אווערקעס ווערען ווייך און די מיקסשור מרוקען. לעגט דערנאָך אַרײַן דיזע פילונג אין דער שאַלעכץ פון די אווערקעס און באַקט אין אַ מעסיג־געהייצטען אויווען ביז די שאַלעכץ ווערט ווייך און די מיקסשור ברוין. נעמט אַרום פון אויווען אין אַ האַלבע שטונדע.

מצה נאַפּאַלעאָנס

| | |
|-------------------|--------------------|
| 6 עסלעפעל צוקער | 6 עפעל |
| 1/2 לעפעל צימרינג | 6 מאנישעוויטץ מצות |
| | 1 לעפעלע זאלץ |

טיילט אָפּ און צעשניידט די עפעל, מינקט אײַן די מצה אין וואַסער. שפּרייט אויס די מצה אויף דעם דנאָ פון אַ בעקעלע באַשמירט מיט פעמס, באַדעקט עס מיט אַ לעיער פון עפעל, באַשפּרענקעלט מיט אַ טייל פון דעם צוקער, צימרינג און זאלץ איבער די עפעל. מאַכט נאָך אַזעלכע לעיערס ביז אַלע שטאַפען ווערען אויסגענוצט, דער אויבערשטער לעיער זאל זײַן פון די עפעלס. שמעלט אַרײַן דאָס בעקעלע אין אַ שיסעל מיט וואַסער און באַקט אין אַ מעסיגען אויווען ביז די עפעל ווערען פאַרטיג. דאָן לעגט אַרויף אויבען די ווייסלאַך פון 2 אייער וואָס זײַנען האַרט אויפגעשלאָגען געוואָרען, מיט 2 עסלעפעל צוקער, שמעלט צוריק אין אויווען ביז עס ווערט ברוין און סערווירט מיט קאַסטאַרדי־סאַס.

מעדער קניידלאַך, עלזאַמער סטייל

| | |
|------------------------------|--------------------------------------|
| 1 קאפע טשיקע־פעמס | 1 לעפעלע זאלץ |
| 3 אייער (נוט אויפגעשלאָגען) | 1 לעפעלע נאָטמעג (אָדער אינגבער ווען |
| 1/2 קאפע הייסע טשיקען בראַטה | איהר ווילט) |
| 2 קאפעס מאנישעוויטץ מצהמעהל | |

קיהלט אָפּ די קאָפע שטאַלץ פון אַ געדעמפּטער טשיקען ביז עס ווערט טיילווייז קיהל, שלאָגט עס גוט אויף. גיט צו די אַנדערע שטאַפען, דאָן מאַכט קניידלאַך אין דער גרויס פון אַ וועלשענעם נוס. באַדעקט זיי מיט אַ דינעם טוך, און שמעלט אַוועק אין אַ קיהלען פלאַץ פאַר 1 ביז 24 שטונדען. ווען איהר ווילט זיי געברויכען, קאָכט אויף די זום נאָכדעם ווי איהר נעמט אַרום די טשיקען. דאָן לעגט אַרײַן די קניידלאַך אין דער זידענדיגער זום און לאָזט עס קאָכען 18 מינוט. פון דער רעסיפי וועט איהר האַכען אַרום 42 קניידלאַך.

געפרענגעלטע מאמייטאָס

| | |
|-------|---|
| זאלץ | טאמייטאס (א טאמייטא פון געוועהנליכע מאס |
| פעפער | פאר יעדען פערזאן) |
| צוקער | מאנישעווימיץ מצהמעהל |
| | פומער |

שוילט אָפּ די מאַמייטאָס און צעשניידט אויף דיקע שטיקלאך (אַרום אַ האַלבען אינמיט), באַשפּרענקעלט יעדען שטיקעל מיט זאַלי, פעפּער און צוקער, און טונקט איין אין מצה מעהל. צעלאָזט אַביסעל פּומער אין אַ פענדעל, און בראַט די מאַמייטאָס ביז זיי ווערען ברוין. סערווירט פאַר ברעקפּעסט מיט סקרעמבעלד אייער אָדער ביי אַנדערע מאַהלצייטען. מאַמייטאָס וואָס ווערען געמאַכט אויף דיזען אויפן, קענען אויך געבראַטען ווערען לויט דעם סטיל פון „פרענטש פראיד“.

בעאַלאַם

% קאפּעס מאַנישעווימיץ מצהמעהל 6 אייער

שלאַגט אויף די אייער ביז זיי ווערען לייכט, גיט צו אַזוי פיל מצהמעהל אַז דער מיקסטשור זאל זיך האַלטען. וואַרפט אַרײַן פון שפּיץלעפעל אין אַ סך פעטס אַנגעוואַר רעכט צו אַ טעמפּעראַטור פון 375 גראַד. ווען עס ווערט לייכט ברוין, נעמט עס אַרום און טרוקענט עס אָפּ אויף ברוינע פאַפּיער. סערווירט עס קאַלט מיט אַ סירופּ וואָס ווערט געמאַכט ווי פּאַלגט: קאַכט צוזאַמען פאַר פינף מינוט איין קאַפּע צוקער, איין קאַפּע וואַסער און אַ האַלב לעפעלע צימרינג.

קריעם־פּאַפּס

| | |
|-------------------------------|--------------------------|
| 1 קאפּע מאַנישעווימיץ מצהמעהל | 1 קאפּע וואַסער |
| $\frac{3}{4}$ לעפעלע זאַלי | $\frac{3}{4}$ קאפּע פעטס |
| 4 אייער | |

גיסט אַרײַן די וואַסער אין די פעטס אין אַ פענדעל און קאַכט אויף. ווען עס קאַכט אויף, גיט אַרײַן די מעהל און זאַלי, און קאַכט ווייטער און מישט עס ביז די טױג ווערט אָפּגעטױלט פון די זייטען פון פענדעל. נעמט אַרונטער פון פּױער, גיט צו די ניט־אויפגעשלאַגענע אייער אינצױגווייט, גיסט עס אַרויף לעפעלווייט אויף אַ שטיק פאַפּיער, אַנגעשמורט מיט פעטס און באַקט פאַר 25 מינוטען אין אַ טעמפּעראַטור פון 450 גראַד, און דאַן באַקט נאָך פאַר 45 מינוט אין אַ טעמפּעראַטור פון 325 גראַד, ביז עס ווערט דורכאויס קרוכלע. פון דעם רעסיפי וועט איהר האַבען 12 פאַפּס. ווען די פאַפּס זײַנען אָפּגעקױהלט, מאַכט אַ שניט אין דער זײט פון יעדער, גיט אַרײַן אַרום אַ לעפעלע פון דעם פּױלנג און באַשפּרענקעלט עס מיט דינעם צוקער.

פּױלנג פאַר קריעם־פּאַפּס

2 אייער, דריי־פּױערטעל קאַפּעס צוקער, אַ לעפעל קאַרטאָפּעל־מעהל, אַ לעפעלע פּומער, אַ לימענע, 1 קאַפּע וואַסער. צעשלאַגט גוט די אייער, מישט אויס די צוקער מיט די מעהל, גיט צו די אייער און שלאַגט עס לייכט צוזאַמען. גיט צו לימענע־זאַפט, פּומער און וואַסער (לאַנגזאַם), קאַכט עס אין אַ דאַפּעלטען באַילער, ביז עס ווערט דערפון אַ געדיכטער קאַטשארד. קױהלט עס אָפּ און לעגט אַרײַן אין די „קריעם פאַף“ שעלס.

וועדזשעטייבעל קאָמלעטס

| | |
|---------------------------------|---|
| 3 אייער | 2 בוריקעס |
| 1 1/2 קאפעס מאנישעוויטץ מצהמעהל | 2 מעערען |
| 1 1/2 לעפעלאד זאלץ | 1 פארסינף |
| 1/2 לעפעלע פעפער | 1 זיסע קארטאפעל פון מיטעלען גרויס |
| 1 לימענע | 1 אירלענדישע קארטאפעל פון מיטעלען גרויס |
| 2 קאפעס געקאכטע מאמייטאס | 4 שטיקלאד סעלערי |
| 4 לעפעל צוקער | 1 ציבעלע |

שילט אָפּ די וועדזשעטייבעלס און צעמאָלט דורך אַ פּלויש־מיהל. גיט צו זאַלץ, פעפּער, מצה־מעהל, אויפגעשלאָגענע אייער, מישט עס גוט אויס. מאַכט דערפּון קלוינע קוגעלאַך, לעגט עס אַרײַן אין אַ פענדעל און ברוינט זײ אין הײסע פעסט. ווען עס ווערט ברוין אויף ביידע זײַטען, לעגט עס אַרײַן אין אַ בעקעלע, באַגיסט מיט טאַמײטאַס, צו וועלכע איהר האָט צוגעגעבען צוקער און לימענע־זאַפט. באַקט אין אַ מעסיגען אויווען פאַר אַ האַלבע שטונדע.

משיקען־קנישעס

| | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| מעהל (ארום 8 קאפעס) | 1 איי |
| 2 מאנישעוויטץ מצות | 1/4 לעפעלע זאלץ |
| 1 קאפע משיקען־פלייש (צעשניטען) | 1/2 קאפעס קאלטע וואסער |
| 1/4 קאפע משיקען־שמאלץ | 1/4 קאפע משיקען אדער אויל פעטס |
| 1 לעפעלע זאלץ | 1 טעהלעפעלע בעיקינג פוידער |

מאַכט אַ פּאַי־קראָסט פון די ערשטע זעקס שפּײַז־אַרטיקלען. וואָלגערט אויס דעם קראָסט אַ פּיערמעל אינטש דיק, שניידט אויס רונדע שטיקער, אין דער מאָס פון אַ שאַל (סאַסער), צעברעקלט די מצות און מישט עס אויס מיט די משיקען, זאַלץ און שמאַלץ. לעגט אַוועק אַ לעפעל אַדער מעהר פון דעם מיקסשור אויף די אויסגעשנימענע טײַג, מאַכט פּײַכט דעם ברעג, און קלעפט זײ צוזאַמען. באַקט דרייסיג מינוטען אין אַ טעמפּעראַטור פון 425 גראַד, און סערווירט מיט משיקען־שמאַלץ.

פאַטייטאַ געפילטע פענקעיקס

| | |
|----------------------------|-------------------------------|
| 1/4 טעהלעפעלע פעפער | 1/4 פונט געבאקענע קאלבס־לעבער |
| 1 1/2 פונט פאַטייטאַס | 1/4 פונט געקאכטע פלייש |
| 1 קאפע מאנישעוויטץ מצהמעהל | 1/2 קאפע גריווי |
| 4 אייער | 4 טעהלעפעלאד זאלץ |

צעהאַקט די לעבער און פּלויש, מישט אויס מיט דער גריווי, איין טעהלעפעלע זאַלץ און איין איי. קאַכט די פאַטייטאַס ביז זײ ווערען ווייך, זײַעט אָפּ און צערייכט זײ. גיט צו נאָך 3 אייער, די מצה־מעהל, 3 טעהלעפעלאַך זאַלץ און פעפּער, און מישט עס אויס אין אַ טײַג. קאַטשעט אויס קלײַנע ביסקיטס. לײַגט אַרײַן אַן עס־לעפעל פון דעם פּלױש־מיקשור צווישען צוויי ביסקיטס, פאַרקלעפט די עקען, פּרעגעלט עס אין אַ הײסער פאַן ביז עס ווערט ברוין. סערווירט מיט גריווי צו וועלכער איהר האָט צוגעגעבען דעם פּלױש־מיקסשור וואָס איז געבליבען.

מונא פיש פודינג

| | |
|-------------------------------|-----------------------------|
| 1 קאפע הייסע מילך | 1 קען כשר'ע מונא פיש |
| $\frac{1}{4}$ טעהלעפעלע זאלץ | 1 עסלעפעל פוטער |
| $\frac{1}{2}$ טעהלעפעלע פעפער | % קאפעס מאנישעוויטן מצהמעהל |

2 אויער

צערײבט די פיש גוט מיט א „פאָטײמאָ מעשער“. צעלאָזט די פוטער אין מילך. גיט צו מעהלגעווירצען און פיש. גיט צו די גוט אויפגעשלאָגענע אויער. לעגט אין אַ קאַנטעינער באַשמירט מיט פוטער און פאַרעמט פאַר אַ שטונדע. קעהרט איבער אויף אַ מעלער און גיסט אַרום דעם פודינג אַ סאַס געמאַכט פון די פאַלגענדע שטאַפּען : 1 עסלעפעל פוטער, 1 און אַ האַלב עסלעפעל מעהל, 1 קאָפע מילך, מונא פיש זאַפט, אַ האַלב טעהלעפעלע זאַלץ, אַן אַכטעל טעהלעפעלע שפּאַנישע פעפער.

מצה אייערקוכען

| | |
|---------------|--|
| 1 קעפעלע זאלץ | $\frac{1}{4}$ קאפע מאנישעוויטן מצהמעהל |
| 4 אייער | $\frac{1}{2}$ קאפע וואסער |

גיסט אַרײן אַ האַלבע קאָפע וואַסער אין אַ פיערטעל קאָפע מצהמעהל. טוט אַרײן אַ האַלבע טעהלעפעלע זאַלץ און צעשלאָגט זעהר גוט 4 געלעכלאָך פון אייער. גיסט דאָס אַרײן אין דעם מעהל און לאָזט דאָס שמעהן פאַר 5 מינוטען. צעשלאָגט גוט די ווייסלאָך פון די אייער און טוט זײ אַרײן פאַרזיכטיג אין דעם אייער-טײג. נעמט לעפעלווייס פון דעם אייער-טײג, מאַכט דערפון קוכענס (קעיקס) און לעגט זײ אַרײן אין אַ הייס אָנגעשמירט פענדעל. מאַכט דאָס ברױן פון ביידע זײמען. דערלאָנגט זײ מיט צוקער, אײנגעמאַכטן (דזשעלי) אָדער קאַנסערווירטע פרוכטען (פרעזיררוס).

באַסטאָן פאַי

| | |
|------------------------------|---------------------------------|
| $\frac{1}{4}$ טעהלעפעלע זאלץ | $\frac{1}{4}$ קאפע פוטער |
| $\frac{1}{4}$ קאפע מילך | 1 קאפע צוקער |
| 1 קאפע מאנישעוויטן קעיקמעהל | 4 אייער |
| 3 טעהלעפעלאַד בייקינג פוידער | $\frac{1}{2}$ טעהלעפעלע וואנילא |

מישט אויס די פוטער און צוקער, גיט צו די אויפגעשלאָגענע געלעכלאָך פון די אייער, די וואַנילאַ, זאַלץ און מילך. שלאָגט אויף די ווייסלאָך האַרט און מישט אַרײן. זיפט איבער די קעיקמעהל מיט דעם בייקינג פאָודער און לעגט אַרײן צולעצט. באַקט אין לעיער קעיק בעקעלאָך אין אַ מעסיג-געהייצמען אוווען. צווישען די לעיערס לעגט אַרײן דעם פאַלגענדען פילינג :

*So Crispy
and Light...*



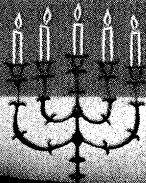
A REAL DELIGHT

PASSOVER

באשעהנט אייער סדרטיש
 און האט הנאה גאנץ פסח
 מיט די מאנישעוויטץ מצה
 און מצה פראדוקטען, די מצה
 וואָס מיליאָנען אידען לויבען.



מצה
 מצה מעהל
 קייק מעהל
 פארפעל
 אייער מצה
 האור
 ווהיט
 מצה
 מצה
 סיריעל



לכבוד פסח

IN HONOR

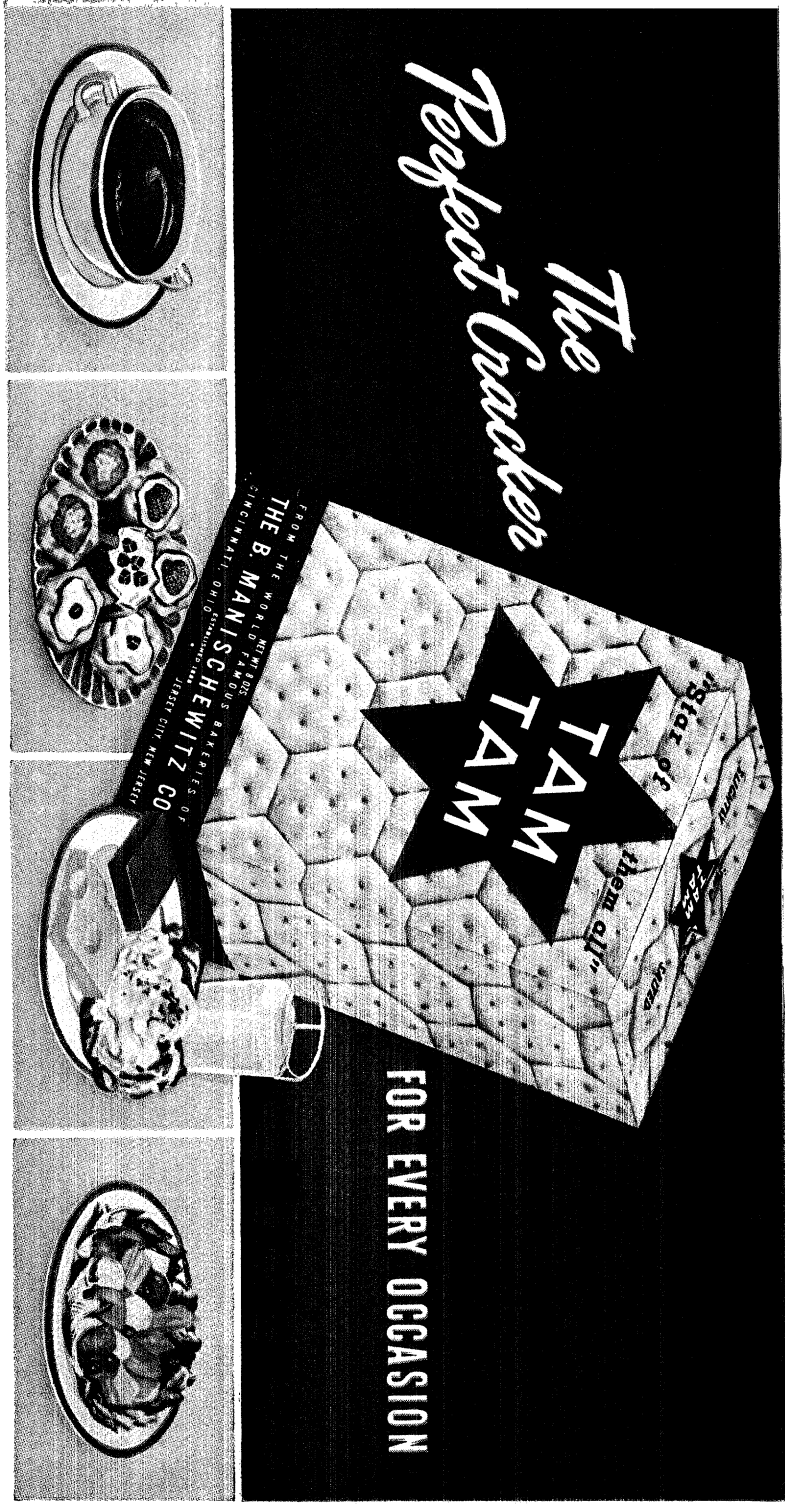


Manischewitz Matzo and Matzo Products — first in Kashruth, freshness, quality — a product for every purpose from the world's foremost matzo bakeries.



- MATZO
- MATZO MEAL
- CAKE MEAL
- FARFEL
- EGG MATZO
- WHOLE WHEAT MATZO
- MATZO CEREAL

The Perfect Cracker



FOR EVERY OCCASION

STUFFED TOMATO

| | |
|---|--|
| 1 large tomato | 1 tbsp. Manischewitz Matzo Meal |
| 1 egg | $\frac{1}{4}$ tsp. salt |
| $\frac{1}{2}$ tbsp. chicken fat or butter | $\frac{1}{16}$ tsp. pepper |

Wash tomato, cut out stem, then cut a thin slice off stem end, and scoop out pulp. Sprinkle inside of tomato shell with salt. Mash half tomato pulp with the other ingredients, and refill tomato with the mixture. Cover with top, place on greased pan, and bake 20-30 minutes in moderate oven. Garnish with sprig of parsley in stem hole. If desired, add $\frac{1}{2}$ teaspoon sugar to pulp mixture and sprinkle inside of tomato shell with both salt and sugar.

BOSTON PIE

| | |
|--|---|
| $\frac{1}{2}$ cup butter | $\frac{1}{4}$ tsp. salt |
| 1 cup sugar | $\frac{1}{4}$ cup milk |
| 4 eggs | 1 cup Manischewitz Cake Meal |
| $\frac{1}{2}$ tsp. vanilla | or Matzo Meal finely sifted |
| | 3 tsp. baking powder |

Cream butter and sugar, add beaten egg yolks, vanilla, salt, and milk. Beat egg whites stiff and fold in. Sift cake meal with baking powder and fold in last. Bake in layer cake pans in moderate oven. Between layers put the following filling:

Cook $\frac{1}{2}$ cup sugar and $\frac{1}{2}$ cup water until sugar is dissolved; then add juice $\frac{3}{4}$ lemon. Mix 3 tsp. cornstarch with 1 tbsp. cold water, and stir into syrup. Cook until thick, then remove from fire and fold into stiffly-beaten whites of 2 eggs. After this has been spread between the layers, ice top with chocolate icing made as follows:

1 cup confectioner's 4X sugar, 1 tsp. melted butter, $1\frac{1}{2}$ squares bitter chocolate, 1 tsp. cream, 1 unbeaten egg white, $\frac{1}{4}$ tsp. vanilla. Add sugar gradually to egg white, beating with a fork. Add butter, melted chocolate, and cream. Beat until of right consistency to spread.

NUT CAKE

| | |
|--------------------------------------|---|
| 1 cup Manischewitz Matzo Meal | 1 cup walnuts |
| 4 eggs | $1\frac{1}{2}$ tsp. baking powder |
| 1 cup sugar | $\frac{1}{4}$ tsp. salt |
| | 1 tsp. vanilla |

Beat egg yolks and sugar together until very light. Put walnuts and meal through a meat grinder, mix with the baking powder, and add to yolks and sugar. Add vanilla, and fold in egg whites beaten stiff with salt added to them. Bake in two layer-cake pans lined with heavy waxed paper for $\frac{1}{2}$ hour in moderate oven. When cool, spread flavored and sweetened whipped cream between layers and on top. If possible, let stand an hour or two before serving, so that flavor and consistency will be much improved.

STUFFED GREEN PEPPER

| | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| 1 large pepper | 2 tbsp. chopped celery |
| 1 egg | $\frac{1}{2}$ tsp. onion juice |
| $\frac{1}{2}$ tbsp. fat | $\frac{1}{4}$ tsp. salt |
| 1 tbsp. Manischewitz Matzo Meal | $\frac{1}{16}$ tsp. pepper |

Cut top off pepper, remove seeds, and parboil pepper and top for 15 minutes. Mix together ingredients given and fill pepper, replacing top. Bake about 20 minutes in moderate oven.

PANCAKES

| | |
|--|-------------------------|
| 2 eggs | 1 tsp. sugar |
| $\frac{1}{2}$ cup milk (or water) | 1 tsp. baking powder |
| $\frac{1}{2}$ cup Manischewitz Cake Meal | $\frac{1}{4}$ tsp. salt |

Beat eggs well, add milk and dry ingredients. Mix well and pour cakes onto hot slightly greased griddle. When bubbles form throughout, turn cakes and brown other side. If a still lighter pancake is desired, the egg whites may be beaten separately until stiff and folded into batter last.

FRIED TOMATOES

| | |
|--|--------|
| Tomatoes (1 medium-sized for each person) | salt |
| Manischewitz Matzo Meal | pepper |
| butter | sugar |

Peel tomatoes and cut in rather thick slices (about $\frac{1}{2}$ inch). Sprinkle each slice with salt, pepper, and sugar and dip into matzo meal. Heat a little butter in a skillet and fry tomatoes until brown. Serve for breakfast with scrambled eggs. Tomatoes prepared in this way may also be French fried.

CAULIFLOWER (EUROPEAN STYLE)

| | |
|---------------------------|---------------------------|
| Manischewitz Matzo Meal | 2 large onions |
| 1 head cauliflower | 1 can tomato paste |
| 2 eggs | 1 tbsp. sugar |
| $1\frac{3}{4}$ cups water | 1 tsp. salt |
| | $\frac{1}{8}$ tsp. pepper |

Soak cauliflower, head down, in salt water for 20 minutes; then separate into flowerets. Pour over it boiling water to cover, put lid on pan and let stand for $\frac{1}{2}$ hour. Beat eggs slightly with a fork, adding $\frac{1}{4}$ cup water to them. Remove cauliflower from pan and dip in matzo meal. Next, dip in beaten egg; then in meal again and fry until brown (preferably in deep fat heated to 350°). Chop onions and fry until brown, then put them in a good-sized pan, adding tomato paste, sugar, salt, pepper, and water. Cook all together a few minutes, then add cauliflower and continue to cook for $\frac{1}{2}$ hour, basting frequently.

BAKED MATZOS AND CHEESE

| | |
|------------------------------|------------------------|
| 6 Manischewitz Matzos | 2 tbsp. butter |
| 5 eggs | ½ tsp. salt |
| 1 lb. cottage cheese | ½ tsp. cinnamon |
| 1 tsp. sugar | |

Mix cheese with 3 eggs and salt. Dip whole matzos in 2 eggs beaten up lightly. Put a layer of matzos in a greased dish, next alternate with a layer of cheese sprinkled over with the cinnamon and sugar. Alternate till all is gone. Bake about ½ hour in a moderate oven.

JOSEPHINE PIE

| | |
|---------------------|---------------------------------------|
| 3 eggs | 3 tbsp. Manischewitz Cake Meal |
| 3 tsp. sugar | 1 tsp. baking powder |

Beat together until light, egg yolks and sugar; mix cake meal and baking powder, and add. Fold in stiffly-beaten whites of eggs, put mixture in pan with removable bottom, and bake at 325° until done—about 25 minutes. Mix together 3 egg yolks, juice and grated rind of 1 large lemon, and ¼ cup sugar. Boil until thickened, stirring constantly. When cake is baked spread over it this mixture, and return to oven for a few minutes. Beat until stiff 3 egg whites and 4 tbsp. powdered sugar, fold in 3½ tbsp. more powdered sugar and ½ tsp. flavoring extract. Spread over cake and bake 8 minutes in slow oven.

WAFFLES

| | |
|-------------------------------------|------------------------------|
| 1 cup Manischewitz Cake Meal | 3 eggs |
| ½ tsp. salt | 2 cups milk |
| 3 tsp. baking powder | 4 tbsp. melted butter |

Sift together the cake meal, salt and baking powder. Beat egg yolks, add milk, then add this mixture gradually to dry ingredients, beating thoroughly. Add melted butter, and lastly fold in stiffly-beaten whites of eggs. Bake on a hot waffle iron until well browned.

STRAWBERRY SHORTCAKE

| | |
|---------------------------------------|---------------------------|
| 4 eggs | ¼ tsp. salt |
| ¾ cup sugar | ½ cup Manischewitz |
| ½ lemon, juice and grated rind | Cake Meal |

Beat very lightly egg yolks and sugar. Add lemon, salt and sifted cake meal; fold in stiffly-beaten egg whites. Bake in 2 shallow pans in moderate oven. When cold, put one layer on platter, spread thickly with strawberries that have been well sugared; put other layer on top and spread over with sweetened and flavored whipped cream.

MACARONI LOAF

| | |
|-------------------------------|--|
| 1 cup Manischewitz Matzo Meal | $\frac{1}{2}$ tsp. lemon juice |
| 1 cup cooked macaroni | 1 cup grated cheese |
| 1 cup hot milk | $\frac{1}{4}$ cup chopped green pepper and pimento |
| 1 tsp. salt | 3 well-beaten eggs |

Mix all ingredients thoroughly and put in a greased bread pan. Place in another pan with hot water surrounding and bake in a moderate oven until brown—about 45 minutes. Serve with a tomato or mushroom sauce.

MATZO STUFFING

| | |
|-------------------------|---------------------------|
| 4 Manischewitz Matzos | $\frac{1}{4}$ tsp. ginger |
| $\frac{1}{4}$ cup water | $\frac{1}{4}$ tsp. pepper |
| 2 eggs, beaten | 1 tbsp. chopped parsley |
| 1 tsp. salt | 2 tbsp. chopped onion |

Crumble matzos and sprinkle with water; add other ingredients. This stuffing may be used for any meat, such as veal, birds, stuffed steak or chops. Spread dressing on thin slices of veal or steak, roll up and skewer or fasten with toothpicks. Sear, then add a little water and bake in hot oven until done. Chops must be bought an inch or more thick, slit across and the stuffing inserted.

EGGPLANT CUTLETS

| | |
|-------------------------|---|
| 1 eggplant | $\frac{1}{4}$ tsp. pepper. |
| 3 eggs | $1\frac{1}{2}$ cups Manischewitz Matzo Meal |
| 1 onion, grated | 2 cups canned or stewed tomatoes |
| $\frac{1}{2}$ tsp. salt | 3 tbsp. sugar |
| | juice $\frac{1}{2}$ lemon |

Bake whole eggplant until soft, remove skin and mash well. Mix in beaten eggs, onion, salt, pepper, and meal. Form small cakes, brown them in hot fat, then place in a baking pan. Season tomatoes with lemon and sugar, pour over the cutlets, and bake in moderate oven $\frac{1}{2}$ hour. Serve hot or cold.

SPICED MATZOS

| | |
|---------------------|----------|
| 3 eggs | cinnamon |
| Manischewitz Matzos | nutmeg |
| butter | sugar |

Beat eggs well, brush matzos with melted butter, then brush over with beaten eggs; sprinkle with cinnamon, nutmeg, and sugar, and bake in a moderate oven until crisp. (Mix spices and sugar together thoroughly.)

FARFEL FOR SOUPS

Sprinkle sufficient quantity of Manischewitz Matzo Farfel into any kind of soup, about 10 minutes before serving, or until farfel is soft. Farfel can be boiled in milk until soft, for a quick soup.

MUFFINS

| | |
|--------------------------------|---|
| 2 large or 3 small eggs | $\frac{1}{4}$ tsp. salt |
| 2 tbsp. cold water | 6 tbsp. Manischewitz Matzo Meal |

Add salt to egg whites and beat until stiff. Add water to egg yolks, beat until light, then fold into the stiff whites. Fold in meal, and bake in greased muffin tins at 350°.

BAKED PEPPERS AND CHEESE

| | |
|--|--|
| 1 egg | 5 medium-sized peppers |
| 2 tbsp. Manischewitz Matzo Meal | $\frac{1}{2}$ lb. pot cheese |
| 4 tbsp. milk | $\frac{3}{4}$ tsp. salt |
| 4 tbsp. butter | $\frac{1}{4}$ tsp. pepper |

Cut peppers in halves lengthwise, take out seeds, pour boiling water over them. Mix cheese, pepper, salt, milk, matzo meal, egg, and butter, which has been melted in baking dish. Fill the halves of peppers with the cheese mixture. Sprinkle peppers with salt. Bake in hot oven.

POTATO FRITTERS

| | |
|---|--|
| 5 Manischewitz Matzos | 6 eggs |
| $1\frac{1}{2}$ cups mashed potatoes | $1\frac{1}{2}$ tsp. salt |
| $\frac{1}{8}$ tsp. pepper | |

Soak matzos in water for 2 minutes; then put aside on a flat platter for 20 minutes. Add seasoning and beaten eggs to potatoes, then spread part of this dough on one side of matzos, and fry, dough side down, until brown. Spread top with dough, turn and brown again. To make handling easier, matzos may be cut into fourths before dough is applied. Serve fritters hot or cold.

ONION DUMPLINGS

| | |
|--|---|
| 4 tbsp. Manischewitz Matzo Meal | 1 tsp. salt |
| 3 medium-sized onions | $\frac{1}{2}$ cup goose fat or substitute |
| 6 eggs | $\frac{1}{4}$ tsp. pepper |

Chop onions and add to them egg yolks, meal, fat, and seasoning. Beat egg whites until stiff and fold into mixture. Place in greased pan and bake for 30-40 minutes in moderate oven (350°).

BAKED EGGS

Melt 1 tbsp. butter in a ramekin, then break an egg into it. Season to taste and cover with layers of Manischewitz Matzo Meal and grated cheese until ramekin is full. Put a dash of paprika on top and bake in a moderate oven for about 15 minutes until egg is set.

TOMATO MATZOS — SCALLOPED

- | | |
|---------------------------------------|-----------------------|
| 3 Manischewitz Matzos | 1 tsp. salt |
| 4 medium slices, Bermuda onion | ¼ tsp. pepper |
| 4 cups canned tomatoes | 2 tbsps. sugar |
| 3 tsp. butter | |

Grease baking dish, put in slices of onion. Season tomatoes with salt, pepper, and sugar. Put over the onion alternate layers of tomato and whole matzos. Dot the top matzo with the butter. Cover and bake in a hot oven (375°) about ½ hour.

BAKED GEFILTE FISH

- | | |
|---------------------------------------|------------------------------------|
| 1 fish, weighing about 2½ lbs. | 2½ tsp. salt |
| 6 Manischewitz Matzos | 5 tbsps. butter |
| 4 tbsps. parsley | 2 cups water |
| 2 tbsps. grated onion | 2 cups tomato juice |
| 1 onion, minced | ½ tsp. Worcestershire sauce |
| 1 tsp. thyme | 2 tbsps. green pepper |
| ¼ tsp. red pepper | 1 tbsps. potato flour |
| ¼ tsp. black pepper | 1 piece garlic, if desired |

Scale and clean fish, and sprinkle with salt, inside and outside. Soak matzos in water until soft, then squeeze as dry as possible; add 2 tbsps. parsley, the grated onion, thyme, half of the black and red pepper, and 1½ tsp. salt. Stuff fish with this and pin edges of fish together by inserting tooth picks in holes pierced about 1½ inches apart, then lacing a string around the tooth picks.

Dredge fish with matzo meal, salt, pepper, and put 5 tbsps. butter on top. Place on a greased fish rack, or on a strip of cloth laid in the bottom of baking pan to facilitate the removal of fish. Place uncovered in oven with heat at 450° for 30 minutes. While searing, mix together potato flour, water, tomato juice, Worcestershire sauce, minced green pepper and onion, garlic, and 2 tbsps. parsley, 1 tsp. salt, and remainder of red and black pepper. Pour this sauce over the fish after it has been seared for 30 minutes. Reduce heat to 300° and continue to bake fish 15 minutes for each pound until done, basting frequently with the sauce. Remove fish whole and serve sauce from gravy boat.

EGGPLANT (SWEET AND SOUR)

- | | |
|--------------------------------|---------------------------|
| Manischewitz Matzo Meal | 2 onions |
| 1 eggplant | 1 can tomato paste |
| 2 eggs | 1 tbsps. sugar |
| 1¾ cups water | ½ tsp. salt |
| ¼ tsp. pepper | |

Peel eggplant, slice ½-inch thick, and soak in salt water for ½ hour. Beat eggs slightly, adding ¼ cup water to them. Dip eggplant in matzo meal, in beaten egg, then again in meal, and fry until brown. Chop onions and fry until golden brown, then remove them to large saucepan and add tomato paste, sugar, salt, pepper, and 1½ cups water. When all is heated together, add fried eggplant, and continue cooking for ½ hour, basting eggplant with sauce several times.

BAKED CUCUMBERS

| | |
|--------------------------------------|---------------------------------------|
| 3 medium-sized cucumbers | 1½ tsp. chopped onion |
| ¾ cup Manischewitz Matzo Meal | 1½ tsp. chopped parsley |
| 3 tbsp. fat | 3 tsp. chopped celery |
| 1 tbsp. salt | 1 cup tomatoes (cut in pieces) |

Wash cucumbers and cut in half lengthwise. Scoop out as much as possible of the pulp without breaking the skin. Brown onion in fat and add other ingredients mixed with cucumber pulp. Stir constantly and cook about 10 minutes until the cucumbers are soft and the mixture fairly dry. Place this filling in the cucumber shells and bake in a moderate oven until shells are softened and the mixture brown on top—about ½ hour.

FILLED PANCAKES

| | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| 4½ cups mashed potatoes | ¼ tsp. pepper |
| 3 eggs | ½ cup Manischewitz Matzo Meal |
| 3 tsp. salt | 3 large onions |
| | 4 tbsp. fat |

To the mashed potatoes add beaten eggs, matzo meal, pepper and 2 tsp. salt. Brown onions in the fat, adding 1 tsp. salt to them. Take a little of the potato mixture in the hands and roll, then flatten out like a small pancake. Cover with browned onions, then put another potato pancake on top and press edges together. Roll this potato sandwich in meal and either bake or fry in hot butter until brown.

LIVER PIE

| | |
|-----------------------|--------------------------------------|
| 1 lb. liver | ¼ cup Manischewitz Matzo Meal |
| 2 large onions | ½ cup water |
| 2½ tsp. salt | 2 hard boiled eggs |
| ¼ tsp. pepper | 5 eggs |
| 2 tbsp. fat | 4 or 5 Manischewitz Matzos |

Broil slices of liver for 15 minutes and blanch in cold water. Remove outer skin and veins, then put through a food chopper. Brown onions in fat, add to liver. Add chopped, hard-boiled eggs, 2 tsp. salt, ¼ tsp. pepper and mix in 2 beaten eggs. Dip matzos in cold water for a moment — do not soften them so that they will break. Cut them to fit a baking pan, cutting enough for 3 layers of matzos. Mix matzo meal with the water and 3 eggs and remaining salt and pepper and dip the pieces of matzos in this mixture. Put a layer of matzos in greased baking pan, then a layer of liver mixture, alternating until you have 2 layers of liver and three of matzos. Bake in moderate oven (350°) until brown—about 45 minutes and serve.

FRIED CAULIFLOWER

| | | |
|----------------------|-----------------------|--------------------------------|
| 1 cauliflower | 2 large onions | Manischewitz Matzo Meal |
|----------------------|-----------------------|--------------------------------|

Wash cauliflower, head down, in salt water, and separate into lobes. Boil until tender in salted water, then dip in matzo meal, and fry in butter. Slice onions into skillet and brown with cauliflower.

CHICKEN CUTLETS

- | | |
|--|------------------------|
| 1 cup Manischewitz Cake Meal, or Matzo Meal finely sifted | 3 eggs |
| white meat of 2 chickens | 1 onion, grated |
| 2 cups cooked tomatoes | 3 tsp. salt |
| ½ lemon | ¼ tsp. pepper |
| | 3 tbsp. sugar |

Put cooked white meat of 2 chickens through meat grinder, add eggs, onion, salt, pepper, and meal. Mix well, and roll into small rounds like meat rissoles. Put into skillet with hot fat and brown on both sides, then remove to baking pan. Mix tomatoes with lemon juice and sugar; pour over cutlets. Bake in moderate oven ½ hour.

BAKED TOMATOES

- | | |
|--|---------------|
| 1 can tomatoes | salt |
| 1 cup Manischewitz Matzo Meal | pepper |
| | butter |

Mix matzo meal with tomatoes. Add salt and pepper and turn into baking dish. Sprinkle meal over the top of tomatoes and pour melted butter over the mixture. Place in moderate oven and bake until browned.

SWEET AND SOUR MEAT BALLS

- | | |
|--------------------------------------|-----------------------|
| ½ lb. ground meat | 1 grated onion |
| ½ cup water | 1 egg |
| ½ cup Manischewitz Matzo Meal | 1 tsp. salt |
| ½ tsp. pepper | |

Mix together above ingredients, then roll mixture into balls of about 2 inches diameter. Next prepare following ingredients as directed: ½ cup sugar, 1 pt. boiling water, ½ tsp. salt, ⅛ tsp. pepper, 1 cup canned tomatoes, 1 onion, chopped; 1 tbsp. chopped green pepper, 1 tsp. citric acid. Melt sugar in saucepan until it turns light brown. Very carefully, pour in boiling water, add salt, pepper, tomatoes, onion, green pepper, and citric acid. When this comes to a boil put in meat balls and cook them for 1½ hours. This recipe makes 8 to 10 balls.

VEGETABLE CUTLETS

- | | |
|--|------------------------------------|
| 3 eggs | 2 beets |
| 1½ cups Manischewitz Matzo Meal | 2 carrots |
| 1½ tsp. salt | 1 parsnip |
| ½ tsp. pepper | 1 medium-sized sweet potato |
| 1 lemon | 1 medium-sized Irish potato |
| 2 cups cooked tomatoes | 4 pieces celery |
| 4 tbsp. sugar | 1 onion |

Peel vegetables and put through a meat grinder. Add salt, pepper, meal, and beaten eggs, mixing well. Form into small rounds, as in making meat rissoles or potato cakes. Put in skillet and brown in hot fat; remove to baking dish. Pour over them the tomatoes, seasoned with sugar and lemon juice. Bake in moderate oven ½ hour.

STRING BEAN PANCAKES

| | |
|--|--------------------------------------|
| 3 cups cooked and ground string beans | 1 cup Manischewitz Matzo Meal |
| 3 eggs | ½ tsp. salt |
| | 2 tbsp. fat |

Mix together all the ingredients, form pancakes, and bake on hot greased griddle until brown.

BAKED SPINACH

| | |
|---------------------------------------|------------------------------|
| 2 eggs, beaten | 2 cups cooked spinach |
| 3 cups milk | 4 tbsp. melted butter |
| 2 cups Manischewitz Matzo Meal | 3 tsp. salt |

Mix ingredients well and put in greased casserole. Bake in a slow oven (300°) until fairly stiff—45-60 minutes.

TAMALES

| | |
|---------------------------|--|
| 3 lb. head cabbage | 2 lb. tomatoes |
| 7 tsp. salt | 2 Manischewitz Matzos, crumbled |
| ½ tsp. pepper | 2 eggs |
| 1 lb. ground meat | 2 tbsp. Manischewitz Matzo Meal |

Cut heart out of cabbage, then cover cabbage head with boiling water, adding 1 tsp. salt. Cover tightly and let stand 5 or 10 minutes, until leaves are soft enough to roll without breaking. Then remove 10 outer leaves and chop up remaining cabbage. Mix meat, eggs, rest of salt, pepper, matzos, matzo meal, tomatoes, and chopped cabbage. Put about 2 tbsp. of this mixture in each of the large leaves, roll them up and tie with string. Place on a greased pan and bake for 2 hours in moderate oven. It is not necessary to have water around them.

SMOTHERED CAULIFLOWER

| | |
|---|------------------------------------|
| 1 cauliflower | ⅛ tsp. black pepper |
| 3 cups stewed or canned tomatoes | ⅛ tsp. red pepper |
| 2 tbsp. butter | 2 tsp. sugar |
| 2 tbsp. grated onion | 2 tsp. Worcestershire sauce |
| 2 tbsp. potato flour | 3 or 4 tbsp. grated cheese |
| 1½ tsp. vinegar | Manischewitz Matzo Meal or |
| 1½ tsp. tomato ketchup | crushed Matzos |
| | 1 tsp. salt |

Soak cauliflower, head down, in cold salted water for 20 minutes. Then put it, head up, into boiling water to cover, adding 1 tbsp. salt. Boil uncovered until tender (about 20 minutes); separate it and place in a buttered baking dish. Melt in a saucepan the 2 tbsp. butter, add potato flour, tomatoes, and all other ingredients except cheese and matzo meal. Pour this sauce over the cauliflower, cover with a layer of meal or finely crushed matzos and sprinkle the cheese over the top. Bake in a slow oven until golden brown.

POTATO KNOEDEL

6 medium sized potatoes **1½ tsp. salt** **2 eggs**
Manischewitz Matzo Meal (about ¾ cup)

Peel and boil potatoes, then mash, adding salt. When cool, add slightly beaten eggs, and just enough meal to hold mixture together. Mould in egg shape and drop into boiling salt water (1 tsp. salt to 1 qt. water). Boil 20 minutes, then spread with chicken fat and brown in hot oven, or serve with browned onions.

SOUP MACAROONS

2 eggs **⅛ tsp. salt**
¾ tsp. sugar **½ tsp. Manischewitz Matzo Meal**
a few walnuts ground fine

Mix egg yolks with sugar, salt, matzo meal, and walnuts. Fold in the egg whites, beaten stiff. Drop by teaspoonfuls into deep hot fat. Place in soup at table.

WHOLE WHEAT KNOEDEL

¾ cup Manischewitz Whole **½ tsp. salt**
Wheat Meal **¼ lb. cottage cheese**
4 eggs

Mix all ingredients and let stand for 10 minutes. Bring a half panful of water to boiling point and add 1 tbsp. of salt. Form the dough into balls and put into the salted hot water. Allow to cook until balls are soft.

NOODLES No. 2

½ tbsp. Manischewitz Cake Meal, **3 tbsp. water**
or Matzo Meal finely sifted **1 egg**
¼ tsp. salt

Beat egg slightly, stir in salt, water, and cake meal. Heat a little fat or oil in spider, pour in enough batter to cover bottom, brown one side, then turn and brown the other. Place on flat surface, and when cool, cut into strips about ⅛-inch wide. Drop into boiling soup just before serving.

CHEESE KNOEDEL No. 2

½ lb. cottage cheese **¾ cup Manischewitz Matzo Meal**
(1½ cups) **¾ tsp. salt**
3 eggs **⅛ tsp. pepper**

Mix ingredients, then roll mixture into small balls flattening them a little. Cook in boiling salt water for 10 minutes. Drain and serve with butter. Recipe makes about 15 knoedels.

FRIED FISH

| | |
|--|---|
| Slices of fish (kind and number to suit family) beaten egg | Manischewitz Matzo Meal salt pepper |
|--|---|

Dust slices of fish with salt and pepper, roll them in matzo meal, dip into egg, then again in meal. Fry in deep fat at 350° until brown.

BAKED SALMON

| | |
|---------------------------------|------------------------|
| ½ lb. can salmon | 1 small onion, chopped |
| 2 eggs, beaten slightly | ½ tsp. salt |
| 1 tbsp. milk | ⅛ tsp. pepper |
| 1 tbsp. Manischewitz Matzo Meal | 3 tbsp. butter |
| 2½ to 3 cups mashed potatoes | |

Mix together all ingredients except butter and mashed potatoes. Melt 2 tablespoonfuls butter in a pudding pan and then line bottom and sides with potatoes, arranging them about 1 inch in width. In the center, pour salmon mixture. Dot top of potatoes with remaining butter and bake in a moderate oven about ½ hour, then increase heat for a few minutes to brown potatoes.

SALMON LOAF

| | |
|-------------------------------|---------------|
| 1 lb. can salmon | 1 tsp. salt |
| 2 eggs | ⅛ tsp. pepper |
| 1 cup Manischewitz Matzo Meal | |

Mix ingredients thoroughly, using salmon liquid also. Pack in a greased loaf pan and bake 30 minutes in slow oven. When done, turn out on a platter and serve, surrounded with creamed peas and garnished with parsley.

FARFEL TOASTIES

| | |
|---------------------------------|------------------------------|
| 1 cup Manischewitz Matzo Farfel | 2 tbsp. chicken or goose fat |
| 2 egg yolks | ½ tsp. salt |

Rub together all ingredients, spread out in a pan, and bake in moderate oven until a golden brown. Serve in hot soup.

MEAT LOAF

| | |
|-------------------------------|-----------------------------|
| 2½ lbs. ground beef | 2 cups canned tomatoes |
| 1 onion, grated | 2 tsp. salt |
| 2 eggs | ¼ tsp. pepper |
| 1 cup Manischewitz Matzo Meal | ½ cup celery tops, cut fine |

Mix ingredients thoroughly, and shape into a long loaf. Place in a heavy baking pan, pour a little water around it, and bake for 1½ hours at 400°.

KNOEDEL No. 3

- | | |
|---------------------------------|-------------------------|
| 1½ Cups Manischewitz Matzo Meal | ½ cup mashed potatoes |
| 1 tbsp. chicken fat | 2½ tsp. salt |
| 1 cup lukewarm water | 1 tbsp. chopped parsley |
| 2 eggs | ¼ tsp. ginger |
| ¼ tsp. pepper | |

Beat chicken fat until white. Mix well with eggs. Add water, meal and potato, and stir together. Season with parsley, ginger, salt and pepper—then form small balls the size of marbles and drop them into boiling soup. Boil for about 15 minutes.

CHICKEN OR MEAT BALLS

- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| 6 potatoes boiled and mashed with | 2 tsp. salt |
| 3 tbsp. chicken fat (or about 3 | ¼ tsp. pepper |
| cups left-over mashed potatoes) | 2 cups cooked chicken or meat |
| ¾ cup Manischewitz Matzo Meal | ground or cut fine |
| 3 eggs | |

Mix potatoes with 2 beaten eggs, meal, salt and pepper. Bind meat with other egg season to taste. Take a spoonful of potato, place some meat on it, cover with more potato, and roll into a ball. Place in a greased pan and bake in hot oven until brown.

STUFFED PEPPERS

- | | |
|-----------------------|---------------------------------|
| 5 green peppers | 2 tbsp. salt |
| 1 lb. ground beef | ½ tsp. pepper |
| 2 Manischewitz Matzos | 2 tbsp. Manischewitz Matzo Meal |
| 2 eggs | 3 cups chopped cabbage |
| 2 lbs. tomatoes | |

Cut peppers in half, remove stems and wash out white seeds. Strain juice off tomatoes and keep for baking peppers. Break up matzos and mix with beef, eggs, meal, cabbage, tomatoes, and seasonings. Fill halves of peppers with this mixture and bake them in tomato juice until soft (about 1½ hours).

SALMON SANDWICHES

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| 2 eggs | juice ½ lemon |
| 1 tsp. salt | 1 lb. can salmon |
| 2 Manischewitz Matzos | 1 tbsp. butter |
| ¼ tsp. pepper | 1 cup mashed potatoes |

Break up matzos and sprinkle a little water over them. Beat eggs, add matzos, salt, pepper, lemon juice, potatoes, and salmon, from which liquid has been drained. Mash together and put in a buttered bread pan. Dot top with a tablespoon of butter and bake about 45 minutes in moderate oven, (350°). When cold cut in slices for sandwiches.

CHEESE KNOEDEL No. 1

| | |
|------------------------------|--------------------------------------|
| 3 tbsp. melted butter | 1 tsp. salt |
| 3 tbsp. milk | 1 cup Manischewitz Matzo Meal |
| 3 eggs | 1 cup cottage cheese |
| | ½ tsp. sugar |

Beat eggs, add butter, milk and ½ tsp. salt. Add matzo meal slowly, mix well, and let stand 10 minutes. Mix cheese with sugar and remaining salt. Roll some dough into a ball, dent in center, and put in about 1 tbsp. of the cheese, then mold dough over cheese so none can escape. Drop balls in boiling salt water and boil 15 minutes. Serve slightly warm, with sour cream poured over top. Recipe makes 10 to 12 knoedels.

KNOEDEL No. 1

| | |
|---------------------------------------|--------------------------|
| 2 cups Manischewitz Matzo Meal | ¼ cup chicken fat |
| 2 tsp. salt | 3 eggs |
| ½ tsp. pepper | 1¼ cups water |

Beat together all ingredients and let mixture stand for ½ hour. Then grease hands and roll small balls. Drop them into boiling soup or salt water; boil about 20 minutes.

KNOEDEL No. 2

| | |
|--------------------------------------|-----------------------------|
| 2 eggs | ⅛ tsp. pepper |
| ½ cup water | 1 tsp. melted fat |
| ¼ tsp. salt | 1 tbsp. potato flour |
| 1 cup Manischewitz Matzo Meal | |

Beat eggs, add water, seasoning, fat, and potato flour mixed with ½ cup meal. Then add about another ½ cup meal until dough is just stiff enough to roll into balls. Grease hands and roll balls about size of a walnut. Put into boiling salt water or soup and boil for 20 minutes. They may also be used in place of potatoes for a pot roast. This recipe makes about 12.

MATZO MEAL POLENTA

| | |
|--------------------------------------|----------------------------|
| 3 eggs | 3 tbsp. butter |
| ½ cup water | ¼ lb. mushrooms |
| 1 cup Manischewitz Matzo Meal | 1 onion |
| 1 tsp. salt | 3 cups tomatoes |
| ½ tsp. pepper | ½ cup grated cheese |

Beat egg yolks, add water, seasonings, and half the matzo meal. Fold in stiffly-beaten egg whites, then the remaining matzo meal. Fry until brown, and when cool cut in pieces and place in a baking dish. If preferred, fry by tablespoonfuls.

Chop onion, cut mushrooms fine, and fry in the butter. Add tomatoes and cheese, pour over pieces of omelet, and bake 45 minutes in a slow oven.

SOUR CREAM PUDDING

- | | | | |
|----------|----------------------------|----------|--------------------|
| 3 | Manischewitz Matzos | ½ | tsp. salt |
| 2 | eggs | ½ | cup sugar |
| 1 | cup sour cream | ⅛ | tsp. pepper |
| 1 | tbsp. butter | ¼ | cup raisins |

Break matzos in small pieces; pour boiling water over them and drain. Pour cold water over them and drain again. Add other ingredients, place in greased pudding dish, and bake 45-60 minutes in moderate oven (325-350°).

BATTER PUDDING

- | | | | |
|----------|------------------------------------|----------|--------------------------------|
| 1 | cup Manischewitz Matzo Meal | ⅔ | cup brown sugar |
| 1 | pint milk | 4 | tbsp. butter |
| 2 | eggs | 1 | lemon, grated rind only |
| | 1 | | tbsp. rum, if desired |

Make a batter of the eggs, milk and meal; add sugar and melted butter, lemon rind and rum. Pour into a greased bowl and boil for one hour or bake for 1½ hours in a moderate oven. This recipe will serve about 10 persons.

MATZO AND EGGS

- | | | | |
|----------|---------------------------|----------|--------------------|
| 1 | Manischewitz Matzo | 3 | eggs |
| 2 | tbsp. butter | ¼ | tsp. salt |
| | ⅙ | | tsp. pepper |

Soak matzo until soft, then press out excess water. Heat butter in skillet, add matzo and fry until well done. Then add seasoning and beaten eggs and scramble. If desired, add ½ cup milk to eggs.

MATZOS DIPPED IN EGGS

- | | | | |
|----------|----------------------------|----------|-------------------------------|
| 3 | Manischewitz Matzos | 6 | tbsp. sugar |
| 2 | eggs | 2 | tsp. cinnamon |
| | 4 | | tsp. grated lemon rind |

Soften matzos in milk or water, then cut into fourths or eighths. Dip into beaten eggs and fry in butter until brown. Mix together sugar and cinnamon and sprinkle over hot matzos. Sprinkle lemon peel on top and serve.

SCRAMBLED MATZOS

- | | | | |
|----------|----------------------------|-----------|----------------------|
| 6 | Manischewitz Matzos | 4 | tbsp. sugar |
| 2 | tsp. salt | 1½ | tsp. cinnamon |
| | 4 | | eggs |

Soak matzos in water until soft, then squeeze out excess water. Beat eggs and add to matzos. Add salt, sugar, and cinnamon—and fry.

DUMPLINGS

1 cup Manischewitz Matzo Meal **2 eggs**
¼ tsp. salt **3 tbsp. fat**
cold water

Measure meal and salt in bowl. Add melted fat, eggs (well beaten), and mix well. Add water gradually (about ½ cup) to make loose batter. Shape into balls and drop into boiling salted water. Let boil 10 to 15 minutes. Drain and drop into soup a few minutes before serving.

MATZO MEAL NOODLES

2 eggs **2 tbsp. Manischewitz Matzo Meal**
¼ tsp. salt **2 tbsp. potato flour**
1 tsp. fat

Beat eggs slightly, add salt, meal, and potato flour. Heat 1 tsp. of fat in frying pan; pour in batter, cook until brown on one side, then turn and brown the other. Turn out on a board, cool, and cut into strips ¼₁₆-inch wide. As the pancake is thick, the result will be broad noodles. Drop into soup just before serving.

MATZO KNOEDEL No. 1

2 Manischewitz Matzos **½ tsp. ginger**
2 tbsp. chicken fat **1½ tsp. salt**
1 tbsp. chopped onion **1 tbsp. chopped parsley**
¼ tsp. pepper **1 cup Manischewitz Matzo Meal**
4 eggs

Soak matzos in water until soft, then squeeze dry as possible. Fry in chicken fat, adding onion, seasonings, and meal while matzos are hot. Remove to a bowl and, when cool, beat in eggs one at a time. Form balls, roll in matzo meal and chicken fat, drop in boiling soup or salt water, and boil 20 minutes.

MATZO KNOEDEL No. 2

6 Manischewitz Matzos **5 medium sized onions**
3 eggs **2 tsp. salt**
2 tbsp. chicken fat **¼ tsp. pepper**
1 tbsp. chopped parsley **½ tsp. ginger**
½ cup fat

Soak matzos in boiling water for 1 minute. Drain and press through sieve. Fry three onions in chicken fat until brown, then add matzos and fry until matzos are dry. Remove to a bowl, add seasoning and the yolks of the eggs. Beat together for a few minutes, then add the egg whites beaten stiff. Form into balls by rolling in a little matzo meal. Drop into boiling salt water (1 tsp. salt to 1 qt. water) for 15 minutes. Drain and pour over them the fat in which the other two finely cut onions have been browned.

MATZO OMELET

1 Manischewitz Matzo $\frac{1}{8}$ tsp. salt
 1 egg 1 tbsp. butter
 $\frac{1}{16}$ tsp. pepper

Break matzo into pieces about 1 inch square, scald with hot water, and drain immediately. Beat egg well, add seasonings and matzo. Heat butter in skillet, pour in omelet and fry until brown on both sides. Serve hot.

MATZO MEAL OMELET

3 eggs $\frac{1}{2}$ cup Manischewitz Matzo Meal
 $\frac{3}{4}$ cup water $\frac{1}{4}$ tsp. salt
 2 tbsp. butter or other fat

Beat eggs with Dover beater until very light and foamy. Add water, salt and matzo meal, mix thoroughly. Heat butter in a large frying pan, and pour mixture into it. Let cook until bottom is brown, then turn and brown other side. If preferred, cook as individual omelets. Serve with jam, honey, syrup, or sugar and cinnamon.

MATZO SCRAMBLED EGGS

6 Manischewitz Matzos 4 tbsp. goose fat 3 eggs

Break matzos in small pieces and put in colander. Pour boiling water over them; drain quickly—they should be moist, but not soggy. Beat eggs well. Heat goose fat or oil in spider, add egg mixture; then scrape and scramble carefully from bottom of the pan with spoon. While scrambling, add four tbsp. sugar and cook gently until the eggs are set. Serve at once. The sugar may be omitted if desired.

MANDLECH

3 eggs $\frac{1}{8}$ tsp. salt
 $\frac{2}{3}$ cup Manischewitz Cake Meal, $\frac{1}{2}$ tsp. potato flour
 or Matzo Meal finely sifted
 3 eggs

Beat eggs, add meal, potato flour, and salt. Knead, roll $\frac{1}{4}$ -inch thick, and cut in $\frac{1}{4}$ -inch squares. Fry in deep fat heated to 375° until brown, and serve in soup.

NOODLES No. 1

2 eggs 1 tbsp. water 1 tsp. salt
 $\frac{3}{8}$ cup Manischewitz Cake Meal, or Matzo Meal finely sifted

Beat eggs, add water, salt, and knead in cake meal. Roll out as thin as possible on a floured board and set aside for about $\frac{1}{2}$ hour to dry somewhat, then roll up like jelly roll and cut into thin slices, or cut in any desired shape. Dry, and before serving, boil 20 minutes in salt water.

MATZO PUDDING No. 2

| | |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| 2 cups grated apples | ½ lemon, grated rind only |
| 4 eggs | ½ cup Manischewitz Matzo Meal |
| ⅔ cup powdered sugar | 4 tbsp. chopped almonds |

Beat sugar and yolks until light, add apples, lemon rind and matzo meal. Fold in stiffly-beaten whites. Put in spring form, sprinkle almonds on top and bake in a moderate oven.

RAISIN PUDDING

| | |
|---|----------------------------|
| 2 cups Manischewitz Matzo Farfel | 1 cup sugar |
| 6 eggs | 2 tbsp. cinnamon |
| ½ cup raisins | 4 tbsp. chicken fat |

Soak farfel 10 minutes in water, then drain. Add beaten eggs and let stand 10 minutes. Then add other ingredients. Put in greased baking dish and bake in moderate oven (325°) for 45-60 minutes.

APPLE PUDDING

| | |
|-------------------------------|---------------------------|
| 3 Manischewitz Matzos | 4 tbsp. melted fat |
| ⅔ cup currants (¼ lb.) | 3 large apples |
| ½ cup raisins (¼ lb.) | 1 lemon, rind only |
| ¾ cup brown sugar | 6 eggs |
| 2 tsp. cinnamon | |

Soak matzos, then squeeze water out. Add apples, pared and cut in small thick pieces. Add currants, raisins, cinnamon, lemon rind, sugar, and fat. Mix all with well-beaten eggs, pour in a greased dish and bake in a moderate oven (350°) for about 45 minutes, until the apples are tender. This pudding can be boiled if preferred. Serve with rum sauce.

MATZO MEAL PIE CRUST

| | |
|--------------------------------------|----------------------|
| 1½ Manischewitz Matzos | 2 eggs |
| 1 tbsp. fat | 2 tbsp. sugar |
| ½ cup Manischewitz Matzo Meal | ⅓ tsp. salt |

Soak matzos, press dry as possible, then put in skillet with the fat, and heat until dry. Then mix matzos with all other ingredients. As it is impossible to roll this dough, press it into pie plate with hands, making it ¼ inch thick.

FLUFFY KNOEDEL

| | | |
|---------------|--------------------------------------|--------------------|
| 3 eggs | ¾ cup Manischewitz Matzo Meal | ½ tsp. salt |
|---------------|--------------------------------------|--------------------|

Beat whites until stiff, then beat in yolks of eggs. Fold in matzo meal and salt. Let stand 5 minutes, then form balls with a spoon and drop into boiling soup stock or salt water. Cover and cook 45 minutes. Recipe makes 12 large balls.

FARFEL PUDDING No. 1

- | | |
|---|----------------------------|
| 2 cups Manischewitz Matzo Farfel | ½ tsp. salt |
| 2 eggs | 3 tbsp. chicken fat |
| ½ cup sugar | 1 apple or banana |
| ¼ cup chopped walnuts | |

Cover farfel with cold water, then drain immediately, so that farfel is moist, but not soggy. Add beaten eggs, salt, sugar, and chicken fat. Slice in apple or banana and add nuts. Place in greased baking dish and bake in moderate oven until brown, about ½ hour.

FARFEL PUDDING No. 2

- | | |
|---|--------------------|
| 3 cups Manischewitz Matzo Farfel | 2 eggs |
| 1 qt. boiling water | ½ cup sugar |
| 1½ lemons, grated rind and juice | 1 tsp. salt |
| 3 tbsp. chicken fat or butter | |

Pour boiling water over farfel; let soak for 10 minutes, then drain off excess water. Add lemon juice and grated rind, beaten eggs, sugar, salt and fat. Mix well, put into greased baking dish and bake for 2 hours in moderate oven (325°). Serve with raisin sauce.

MATZO CHARLOTTE

- | | |
|------------------------------|-----------------------|
| 1 Manischewitz Matzo | ¼ cup raisins |
| 2 eggs | ¼ cup currants |
| ¼ cup chopped almonds | ¼ tsp. salt |

Soak matzo in water, drain and add beaten egg yolks. Add salt, fruit, and nuts and mix thoroughly. Fold in stiffly-beaten egg whites and bake in a greased dish for about 25 minutes. Bake in a moderate oven (350°). Will serve 5 or 6 persons.

MATZO PUDDING No. 3

- | | |
|------------------------------|---------------------------|
| 4 Manischewitz Matzos | ½ tsp. salt |
| 2 eggs | ½ cup raisins |
| ½ cup sugar | ½ tsp. cinnamon |
| 1 large tart apple | 2 tbsp. melted fat |

Soak matzos in water until soft, then drain off excess water, but do not press dry. Add eggs (well beaten), sugar, and apple (cut small or grated). Add salt, raisins, cinnamon, and melted fat; mix all together well. Pour into a greased, warm baking dish. Dot top with pieces of fat and sprinkle with sugar and cinnamon. Bake at 350° for 45 minutes, and serve with a fruit sauce.

The following orange sauce is good with it: 2 egg whites, ½ cup sugar, ½ cup orange juice, 1 tbsp. grated orange rind, candied orange peel. Beat egg whites until stiff and dry. Add sugar and orange juice gradually, beating constantly. Just before serving, mix in grated orange rind, and use candied orange peel for garnishing.

PINEAPPLE PUDDING No. 1

| | |
|---|---|
| $\frac{3}{4}$ cup sugar | 4 eggs |
| 2 cups grated pineapple (well drained) | rind of $\frac{1}{2}$ lemon or orange |
| | $\frac{1}{2}$ cup Manischewitz Matzo Meal |

Beat yolks and add sugar, pineapple, lemon rind, and matzo meal. Stir well. Beat the whites stiff and fold in mixture. Sprinkle with grated nuts and sugar and bake in moderate oven.

PINEAPPLE PUDDING No. 2

| | |
|------------------------|--|
| 1 can sliced pineapple | $\frac{3}{4}$ cup Manischewitz Matzos, broken in pieces |
| 1 cup sugar | $\frac{1}{4}$ tsp. salt |
| 4 tbsp. melted butter | 6 eggs |

Beat eggs, add matzos, salt, butter, sugar, and pineapple cut into small pieces. Put in well-greased pudding dish. Bake in moderate oven until firm. Serve with vanilla sauce.

MOCK NOODLE PUDDING

| | |
|------------------------|-----------------------------------|
| 4 Manischewitz Matzos | $\frac{1}{2}$ tsp. salt |
| 3 eggs | $\frac{1}{2}$ tsp. cinnamon |
| 5 tbsp. butter, melted | $\frac{1}{4}$ lb. chopped walnuts |
| 4 tbsp. sugar | 3 apples sliced very thin |

Break matzos into strips, pour boiling water over them, drain immediately, and let cool. Mix with well-beaten eggs, 3 tbsp. sugar, and butter. Put half of this mixture into a greased pudding dish, then walnuts and apples, with cinnamon and remaining tablespoon of sugar sprinkled over apples. Put the other half of the matzo mixture on top, dot with butter, and bake in a moderate oven about $\frac{1}{2}$ hour.

MATZO PUDDING No. 1

| | |
|--|---------------------------|
| 6 Manischewitz Matzos | 4 tbsp. fat |
| 3 tbsp. "greeben" with 1 tbsp. onion cooked in it | 1 tsp. salt |
| 3 eggs, well beaten | $\frac{1}{8}$ tsp. pepper |
| | 3 tbsp. sugar |

Soak matzos until soft, then drain off excess water; stir in other ingredients. Heat 2 tbsp. chicken fat in skillet, pour mixture in, and bake in hot oven (375°) until brown—about 45 minutes. Serve as a side dish with meat.

BEOLAS

| | |
|---|--------|
| Manischewitz Matzo Meal (about $\frac{3}{4}$ cup) | 6 eggs |
|---|--------|

Beat eggs until very light; add just enough meal to give consistency to the mixture. Drop by spoonfuls into deep fat heated to 375°. When light brown drain on brown paper. Serve cold with syrup made by boiling together for 5 minutes 1 cup sugar, 1 cup water, and $\frac{1}{2}$ tsp. cinnamon.

PUMPKIN PANCAKES

| | |
|--------------------------------------|----------------------|
| 2 cups cooked pumpkin | ½ tsp. salt |
| ½ cup liquid from pumpkin | 3 eggs |
| ¾ cup Manischewitz Matzo Meal | ½ tsp. nutmeg |

Combine ingredients in order given and fry in hot fat. Serve with syrup or sprinkle with sugar and cinnamon. Many prefer to serve them with sour cream.

MATZO NAPOLEON

| | |
|------------------------------|-------------------------|
| 6 apples | 6 tbsp. sugar |
| 6 Manischewitz Matzos | 1½ tsp. cinnamon |
| 1 tsp. salt | |

Pare and slice apples; dip matzos in water. Put a layer of matzos in bottom of a greased pyrex baking dish, then cover with layer of apples. Sprinkle part of the sugar, cinnamon and salt over apples. Repeat layers until all the ingredients are used, finishing top with apples. Place dish in pan of water and bake in moderate oven until apples are done. Then put on top the whites of 2 eggs beaten stiff with 2 tbsp. sugar; return to oven until browned. Serve with custard sauce.

PINEAPPLE DAINTY

| | |
|--------------------|--------------------------------------|
| 5 eggs | ¾ cup Manischewitz Matzo Meal |
| 1 cup sugar | ½ cup chopped nuts |
| | 1½ cups crushed pineapple |

Beat together egg yolks and sugar until light, add meal, nuts, and pineapple. Fold in stiffly-beaten egg whites, and turn into greased pudding dish. Bake about ½ hour in a moderate oven. Serve cold with plain or whipped cream. Recipe serves 10 to 12.

MATZO KUGEL No. 2

| | |
|------------------------------|--------------------------------------|
| 6 Manischewitz Matzos | ½ cup sugar |
| 1 cup suet | 1 tsp. cinnamon |
| ½ cup raisins | 1 cup Manischewitz Matzo Meal |
| ¼ cup citron | ½ tsp. nutmeg |
| ¼ cup lemon peel | 1½ tsp. salt |
| ½ cup almonds | ½ tsp. cloves |
| 2 oz. chocolate | ¼ tsp. mace |

Soak matzos in water and when soft, press them out well. Chop or cut fine the suet, raisins, citron, lemon peel and almonds, and add to matzos; melt chocolate and add, then sugar, salt, spices and meal. Heat 1 tbsp. fat in an iron pot with a lid, and pour the pudding in. Place in a moderate oven without the lid until it begins to bake, then pour a cup of water around the edge of the pudding, and cover. Bake for 3 hours and serve with wine sauce.

POTATO PANCAKES

| | |
|---|---|
| 5 or 6 grated raw potatoes (about 3 cups) | 2 eggs |
| 1 grated onion | $\frac{3}{4}$ cup Manischewitz Matzo Meal |
| | 1 tbsp. salt |
| | $\frac{1}{2}$ tsp. pepper |

Drain off most of the liquid from the grated potatoes, then mix them with the other ingredients. Drop by tablespoonfuls into deep fat heated to 375°. Fry until golden brown. Makes 10 to 12 pancakes.

QUICK POTATO PANCAKES

| | |
|---|---|
| 2 cups mashed potatoes | $\frac{1}{2}$ tsp. salt |
| 4 eggs | 1 cup Manischewitz Cake Meal, or |
| $1\frac{1}{4}$ cups water | Matzo Meal finely sifted |

Add well-beaten eggs to potatoes, then stir in water, salt, and cake meal. Mix well and fry in hot fat until golden brown.

SUMMER SQUASH PANCAKES

| | |
|---|---|
| $1\frac{1}{4}$ cups Manischewitz Matzo Meal | 6 eggs |
| 2 lbs. Summer squash | 1 tsp. salt |
| | $\frac{1}{8}$ tsp. pepper |

Wash squash thoroughly and grate. Add eggs, meal, salt, and pepper, mix well and fry in butter, oil, or chicken fat.

FARFEL PANCAKES

| | |
|---|------------------------------|
| $\frac{1}{2}$ cup Manischewitz Farfel | 1 cup milk |
| $\frac{1}{2}$ cup Manischewitz Matzo Meal | 2 eggs |
| $\frac{1}{2}$ tsp. salt | 2 tbsp. melted butter |

Beat eggs well; add farfel soaked in milk; add matzo meal, salt and butter. Beat well, bake as pancakes in buttered skillet. Serve with honey.

CHREMSEL No. 3

| | |
|---|---|
| $\frac{1}{2}$ cup Manischewitz Matzo Meal | 2 tbsp. chopped seedless raisins |
| 4 tsp. sugar | 1 tsp. cinnamon |
| 1 tsp. salt | 3 tbsp. oil or beef dripping |
| 3 tbsp. ground almonds | 6 tbsp. water |

Mix all ingredients together into stiff paste. Shape into small flat pieces and drop into deep fat, heated to 375°. When brown, drain on brown paper; sprinkle with powdered sugar. They may be eaten either hot or cold.

APPLE FRITTERS

| | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| 3 tart apples | 2 tbsp. chicken fat (melted) |
| 1 cup Manischewitz Matzo Meal | ½ tsp. salt |
| 3 eggs | ½ cup water |

Peel apples and slice as thin as possible. Beat together very thoroughly the other ingredients, then add apples. Drop by spoonfuls into deep fat, heated to 375°, and fry until a golden brown. Drain on brown paper, sprinkle with cinnamon and sugar, and serve with tea. Recipe makes 12 to 14 fritters. If preferred, fry in a skillet like pancakes.

MATZO PANCAKES No. 1

| | |
|--------------------------------------|----------------------|
| 2 Manischewitz Matzos | 1 tbsp. sugar |
| 2 tbsp. butter | ½ tsp. salt |
| 1 egg | 1 cup milk |
| ½ cup Manischewitz Matzo Meal | |

Add sugar, salt, milk, and meal to beaten egg yolk, then fold in stiffly-beaten egg white. Let water run over matzos, then dry a little in oven. Cut matzos in fourths, so as to handle easily, and spread one side of each piece with the batter. Fry, batter side down, in hot butter, until golden brown. Then spread batter on top of pieces, turn and brown. Serve hot, sprinkled with powdered sugar.

CHEESE PANCAKES

| | |
|------------------------------|---|
| 3 eggs | 2 tbsp. cottage or cream cheese |
| 1 tbsp. melted butter | 2 cups Manischewitz Matzo Farfel |
| ½ tsp. salt | or 4 Manischewitz Matzos, |
| ¼ tsp. cinnamon | crumbled |

Beat eggs, add butter, seasoning, and cheese, and beat again. Moisten farfel or matzos with a little hot milk or water, then stir into egg mixture. Drop tablespoonfuls on well buttered griddle, and fry until golden brown. Sprinkle with powdered sugar. These pancakes may be eaten hot or cold.

MATZO KUGEL No. 1

| | |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| 3 Manischewitz Matzos | ½ lemon, grated rind only |
| 2 tbsp. fat | 1 large apple, grated |
| 1 cup Manischewitz Matzo Meal | 5 eggs |
| ¼ cup chopped almonds | ½ tsp. salt |
| ¼ lb. (½ cup) hot fat | |

Soak matzos in water; when soft, press out excess water. Heat fat in a spider and add matzos to dry further. Remove to a bowl, when fairly well dried, add matzo meal, stirring it in well. Then add beaten egg yolks, almonds, lemon rind, salt, and grated apple, and lastly the stiffly-beaten egg whites. Put in a greased pudding dish and pour the hot fat over it. Bake in a moderate oven (350°) for about 40 minutes until brown. Serve with wine sauce.

MATZO PANCAKES No. 2

| | |
|-------------------------------|---------------------|
| 1½ Manischewitz Matzos | ¼ tsp. salt |
| 2 eggs | 1 tsp. sugar |

Soak matzos well, then squeeze almost dry. Add beaten yolks, salt, and sugar. Beat whites of eggs stiff, and fold in. Drop by spoonfuls on hot greased griddle and bake until brown. This recipe makes 6 to 8 pancakes.

CHREMSEL No. 2

| | |
|--------------------------------------|---------------------|
| 1 cup Manischewitz Matzo Meal | 1 tsp. sugar |
| 1 cup soup stock or wine | ¼ tsp. salt |
| 1 tbsp. chopped almonds | 4 eggs |

Sift the meal into a bowl; bring the soup stock or wine to the boiling point, then stir it into the meal. Add almonds, sugar, salt, and beaten yolks of eggs. Lastly, add stiffly-beaten egg whites to the mixture. Drop by tablespoons into deep fat heated to 375°, and fry until brown. Drain on brown paper, sprinkle with powdered sugar, and serve with wine sauce.

CORN FRITTERS

| | |
|--------------------------------------|---------------------------------------|
| 1 cup Manischewitz Matzo Meal | ⅛ tsp. pepper |
| or Cake Meal | 1 small can corn (about 1 cup) |
| 1 tsp. baking powder | 1 egg |
| ½ tsp. salt | 1½ cups milk |

Sift together dry ingredients, then add beaten egg, corn and milk. Mix well, fry cakes on hot, buttered griddle, and serve with syrup or preserves.

CHOCOLATE PUDDING

| | |
|--------------------------------------|--------------------|
| ½ cup Manischewitz Matzo Meal | ⅔ cup sugar |
| 1 oz. bitter chocolate | 1 egg |
| 2 cups scalded milk | ⅓ tsp. salt |
| ½ tsp. vanilla | |

Soak meal in 1¾ cups scalded milk for ½ hour. Melt chocolate over hot water, add sugar and remaining milk. Add this chocolate paste to meal, with salt, vanilla, and egg (slightly beaten). Bake in a well-buttered dish until set. Serve cold with cream or, if preferred, hot with a vanilla sauce.

MAMOURAS

Take one Manischewitz Matzo for each person to be served. Dip matzos in boiling salt water for one minute. Put soaked matzos in dish, pour over each a little olive oil and grated cheese. Repeat this until you have made as many layers as you have persons to serve. Cut into slices and serve. Use Hashkeval-Greek cheese.

FRIED MACAROONS

| | |
|--|----------------------|
| 1 tbsp. Manischewitz Cake Meal, | 1/8 tsp. salt |
| or Matzo Meal finely sifted | 3 eggs |
| 1 pound stewed prunes | |

Beat whites and yolks of eggs separately. To yolks add salt, and cake meal, then fold in stiff egg whites. Fry by tablespoons on a buttered griddle or drop in deep fat heated to 375°. Serve with prunes. This recipe will make about 10.

PRUNE FRITTERS

| | |
|--|--------------------------------------|
| 1/2 lb. prunes, cooked and seeded | 4 eggs |
| 4 Manischewitz Matzos | 1 cup Manischewitz Matzo Meal |
| 1 cup sugar | 1/2 tsp. salt |

Soak matzos in cold water until soft, then squeeze out excess water. Add sugar, beaten eggs, salt, and meal. Take a little of this dough and flatten it out on palm of hand, put a prune in center, and cover with another oval of dough. Press edges together, roll in matzo meal, and fry in deep fat at 375° until brown. Drain on brown paper, and sprinkle with powdered sugar.

CHREMSEL No. 1

| | |
|----------------------------------|------------------------|
| 3 Manischewitz Matzos | 1/4 cup raisins |
| 1/2 tsp. salt | 1 tsp. cinnamon |
| 1 lemon, grated rind only | 4 eggs |
| 1/4 cup almonds | 1 cup sugar |

Soak matzos until soft, then press thoroughly, draining off excess water. Stir matzos to a cream, add lemon, salt, sugar, and egg yolks. Then add raisins, almonds, and cinnamon, and fold in stiffly-beaten egg whites. Drop by tablespoons on hot, slightly greased griddle, and fry until light brown on both sides. Serve hot with stewed prunes.

CHEESE PIE No. 2

| | |
|------------------------------|----------------------------------|
| 2 Manischewitz Matzos | 1/4 cup sugar |
| 1/4 cup butter | 1 lemon, grated rind only |
| 1 tsp. baking powder | |

Soak matzos, press out well, add butter and sugar, creamed together, lemon rind, and baking powder. Mix all together well and pat around in a spring form as crust for the following filling:

1 lb. cottage cheese, **1** cup sugar, **1/2** pt. cream, **2** tbsp. Manischewitz Matzo Meal, **4** eggs, grated rind of **1** lemon, juice of **2** lemons, or of **1** lemon and **1** orange, **1** tsp. baking powder.

Beat yolks and sugar together, add lemon rind and juice. Add cheese, cream and meal and baking powder mixed together. Fold in stiffly-beaten egg whites, pour filling into spring form, and bake at 325° until well set (about 70 minutes). Put a tray under spring form (to catch drops which may come through) until filling begins to set.

FARFELROONS

| | |
|--|---|
| 2 egg whites | $\frac{2}{3}$ cup Manischewitz Farfel |
| $\frac{3}{4}$ cup confectioner's sugar | 1 cup cocoanut |
| | $\frac{1}{8}$ tsp. salt |

Beat egg whites stiff, add sugar, and beat again. Add farfel, cocoanut, and salt. Grease a pan and dust it with Manischewitz Matzo Meal. Drop spoonfuls of the mixture on it, allowing a little room between cakes. Bake in a hot oven (400°) for 10-15 minutes, changing the pan from the bottom of oven to the top, in order to brown cakes all over. Let cakes cool before removing from pan.

DOUGHNUTS

| | |
|---|---|
| $\frac{2}{3}$ cup water | 1 tbsp. sugar |
| $\frac{1}{3}$ cup chicken fat | 3 eggs |
| 1 cup Manischewitz Matzo Meal | $\frac{1}{4}$ tsp. salt |

Bring to a boil fat, water, sugar, and salt. Then stir in matzo meal, boil a second more, and remove from fire. Mix thoroughly, and when cooled a little, beat in eggs one at a time. Grease hands and roll dough into balls of about 2 inches diameter. Place them on greased sheet, then dip forefinger in water and press a hole in center of each ball. Bake at 375-400° about an hour.

PINEAPPLE OR APPLE FRITTERS

| | |
|---|---|
| 2 eggs | 1 tsp. baking powder |
| $\frac{1}{4}$ tsp. salt | $\frac{1}{2}$ cup Manischewitz Matzo Meal |
| 1 tbsp. sugar | 3 or 4 slices pineapple, or 2 |
| $\frac{1}{4}$ cup water | medium-sized sour apples |

Beat eggs, add salt, sugar, and water, then meal and baking powder, mixed together. Cut slices of pineapple in fourths, or apples in eighths. Dip fruit in the batter and fry in deep fat at 350-375° until brown.

BOSTON CHREMSEL

| | |
|---|---|
| 1$\frac{1}{2}$ cups Manischewitz Matzo Meal | $\frac{1}{2}$ cup finely cut sour beets |
| 6 eggs | $\frac{1}{3}$ lb. honey (or $\frac{2}{3}$ lb. sugar) |
| 6 tbsp. cold water | $\frac{1}{4}$ tsp. ginger |
| 3 tbsp. chicken or goose fat | $\frac{1}{2}$ lb. ground nuts |
| $\frac{1}{2}$ tsp. salt | $\frac{1}{3}$ cup cold sweetened tea or "Med" |

Beat eggs, add meal, water, fat, and salt; let this dough stand $\frac{1}{2}$ hour. Mix beets, honey, ginger, and nuts, and put in skillet to brown. When brown, remove from fire and add "Med" or tea. Place on greased sheet triangular shaped cookies formed from the dough; spread some beet mixture on them and cover each one with another triangle of dough. Brush a little fat on each chremsel and bake in hot oven (400°) for $\frac{1}{2}$ hour. Turn once to brown both sides. These may be eaten warm or cold. The beet filling will keep, so the amount given is enough for three bakings of dough recipe, which will make about 15 chremfels at each baking.

CRULLERS

- | | |
|---------------------------------------|---------------------|
| 4 cups Manischewitz Matzo Meal | 2 cups water |
| 1 cup fat | 10 eggs |
| 2 tsp. salt | |

Bring fat and water to a boil, then add salt and matzo meal. Let mixture cool, then add well-beaten eggs, and knead. Grease hands and roll balls of about 2 inch diameter. Make a hole in center with finger, after placing balls on greased sheet. Bake in hot oven (400°) for about ½ hour. Roll in powdered sugar.

NUT COOKIES

- | | |
|---|------------------------------|
| 1 cup sugar | ⅔ cup chopped walnuts |
| 2 cups Manischewitz Cake Meal, or Matzo Meal finely sifted | 2 tsp. baking powder |
| | ⅓ cup vegetable oil |
| 6 eggs | |

Beat eggs until light and creamy, then add sugar and beat again. Add Manischewitz Cake Meal, sifted with the baking powder, a little at a time and lastly, add the oil and mix well, making dough stiff enough to handle. Flour the board with some cake meal and nuts, and roll the dough. Cut in any shape you like, grease a large pan, and do not put too close together, leaving a little space for rising. Bake in hot oven (350°) for 15 minutes until light brown.

“MACARONIES”

- | | |
|--|--|
| ⅔ cup Manischewitz Cake Meal, or Matzo Meal finely sifted | 1 cup sugar |
| ⅓ cup potato flour | 1 cup nuts, chopped |
| 1 tsp. salt | 1 lemon, juice (and grated rind if desired) |
| 2 eggs beaten | |

Mix together ingredients in order named. Take a little dough and roll with the hands into a ball, then flatten out or shape as desired. Bake on cookie sheet covered with waxed paper. Bake in a moderate oven (350°) for about 35 minutes, increasing the heat at the last in order to brown the cookies.

COCOANUT COOKIES

- | | |
|--------------------|---------------------------------------|
| 4 eggs | ½ lb. cocoanut |
| 1 cup sugar | 2 cups Manischewitz Matzo Meal |
| ¼ tsp. salt | 3 tsp. baking powder |
| ⅓ cup fat | ½ tsp. lemon extract |

Beat eggs, add sugar, salt, cocoanut, and melted fat. Mix meal with baking powder and add, then lemon extract. Sprinkle matzo meal on a cookie sheet, and drop dough on it by tablespoons. Allow room for cookies to spread a little. Sprinkle them with a little sugar and bake 20-30 minutes in moderate oven.

ALMOND MACAROONS

- | | |
|---|--|
| 5 egg whites | 1 lb. blanched almonds, ground fine |
| 4 tsp. Manischewitz Cake Meal, or Matzo Meal finely sifted | 1½ lbs. powdered sugar (4 cups) |
| | 2 lemons, grated rind only |

Beat egg whites stiff; mix together other ingredients and fold in. Grease a cookie sheet and dust thickly with Cake Meal. Place macaroons on it about an inch apart, dropping them from a teaspoon or forcing through pastry tube with large round opening. Bake at 300° for 15 minutes, then increase heat to brown macaroons. Let cool before removing from pan.

CINNAMON STICKS

- | | |
|-------------------------------|--|
| 4 egg whites | 2 tbsp. Manischewitz Cake Meal, or Matzo Meal finely sifted |
| 1 lb. pulverized sugar | ½ lb. almonds, grated |
| 1 tbsp. cinnamon | |

Beat egg whites stiff; fold in gradually other ingredients. Dust hands with cake meal, take about 1 tsp. of dough and roll into half-finger lengths, about as thick as your little finger. Place on a greased sheet about an inch apart. Bake in slow oven (300°) 20-30 minutes. Frost with boiled icing.

COCOANUT MACAROONS

- | | |
|----------------------|---|
| 5 eggs | 1 cup Manischewitz Matzo Meal |
| 1½ cups sugar | 2 cups (8 oz.) shredded cocoanut |
| | 2 lemons, juice and grated rind |

Beat eggs well, adding sugar gradually; add remaining ingredients. Drop by tablespoons on cookie sheet greased and sprinkled with meal. Bake in moderate oven (325°) ½ hour, increasing heat at the last to brown cookies. This recipe makes 24 macaroons.

HONEY KISSES

- | | |
|--|-------------------------------|
| 2 eggs | 1½ lbs. honey (2 cups) |
| 6 egg yolks | 1 cup sugar |
| 1 tsp. sugar | 1 cup chopped almonds |
| Manischewitz Matzo Meal (to make dough stiff enough to roll— about 1½ cups) | |

Mix eggs, egg yolks, 1 teaspoon sugar, and matzo meal. Roll this dough out to ½ inch diameter, then cut in ½ inch lengths. Bring honey to boiling point, then put in the cubes of dough. After cooking 15 minutes, add sugar and almonds, and cook about another half hour over a low fire, stirring often to prevent burning. Test by putting one of the kisses in cold water: if it sinks, cook awhile longer; if it stays on top of water, it is done. Pour candy into buttered pan; when cool enough to handle, butter hands and roll together each ball and its surrounding candy. Wrap in waxed paper. This recipe makes about 12 dozen kisses.

CHOCOLATE MACAROONS

| | |
|--------------------------------|--|
| 1 cup sugar | ½ cup Manischewitz Cake Meal, or Matzo Meal finely sifted |
| ½ cup butter (¼ lb.) | ½ cup potato flour |
| 4 eggs | 1 tsp. baking powder |
| ½ lb. almond paste | 1 tsp. lemon extract |
| ½ cup melted chocolate (¼ lb.) | ¼ tsp. salt |

Separate eggs and break down almond paste with half the whites, working slowly until smooth. Rub in half the sugar, then the remaining egg whites and rest of sugar. Add well beaten yolks, melted chocolate and butter, then dry ingredients sifted together, and lemon extract. Drop on waxed paper in rounds size of a dollar. Bake about 15 minutes at 350°. This recipe may be baked also as cup cakes or in layers.

HONEY CAKE

| | |
|----------------------|---|
| ½ cup potato flour | 3 eggs |
| 2 tsp. baking powder | 1 cup sugar |
| 1 tsp. baking soda | 1 cup honey |
| 1 tsp. ginger | 1 cup boiled coffee |
| 1 tsp. cinnamon | 1 tbsp. olive oil |
| 1 tsp. nutmeg | 2 cups Manischewitz Cake Meal, or Matzo Meal finely sifted |
| 2 tbsp. chopped nuts | |

Beat eggs well, adding sugar gradually. Mix honey with coffee, and add, then olive oil, and dry ingredients sifted together. Sprinkle bottom of oiled pan with the nuts, and put in dough. Bake in moderate oven 40 minutes. Add ½ cup chopped nuts to dough, if desired.

WALNUT PATTIES

| | |
|-------------------------|--|
| 2 eggs | ½ cup Manischewitz Cake Meal, or Matzo Meal finely sifted |
| 2 cups pulverized sugar | 2 cups finely-ground walnuts |

Beat eggs and sugar until very light, then stir in walnuts and cake meal. Drop from a teaspoon on greased tins, allowing about 2 inches between patties. Bake in a moderate oven (325°) for 20 minutes.

ALMOND HILLS

| | |
|--|--------------------------------|
| 3 tbsp. Manischewitz Cake Meal, or Matzo Meal finely sifted | ¼ lb. blanched almonds |
| | ½ lb. powdered sugar (1½ cups) |
| | 5 egg whites |

Roast the blanched almonds and cut in strips lengthwise. Beat egg whites stiff and sift-in powdered sugar and cake meal. Add almonds and mix all thoroughly. Grease a cookie sheet, and dust thickly with Manischewitz Cake Meal; then place teaspoons of the mixture on it, allowing a little room between cakes for spreading. Bake about 20 minutes to a light brown in slow oven (275°) and let cool before removing from pan.

FARFEL MUFFINS

| | |
|--|----------------------------|
| 2 cups Manischewitz Matzo Farfel | 3 eggs |
| 2-3 tbsp. Manischewitz Matzo Meal | 1 tsp. salt |
| | 1 tbsp. chicken fat |
| | ¼ tsp. cinnamon |

Soak farfel in cold water for 5 minutes. Drain. Add matzo meal, eggs, salt, chicken fat, and cinnamon. Mix well. Bake in greased muffin tins in hot oven for ½ hour. Serve same way as other muffins, or in soup.

APPLE SAUCE CAKE

| | |
|--|-----------------------------|
| 1 cup sugar | 2 or 3 eggs |
| 1½ cups Manischewitz Matzo Meal | ½ cup raisins |
| 1 tsp. baking soda | 1 tsp. baking powder |
| 1 tsp. allspice | 1 tsp. cinnamon |
| 1 cup apple sauce | 2 tsp. oil |

Beat eggs and sugar together until sugar is dissolved; add apple sauce and mix well. Add the oil. Mix and sift flour, soda, and baking powder, and add to the other mixture. Then put raisins, cinnamon and allspice together and add to mixture. Bake in a moderate oven (325°) for 1 hour. Invert pan and allow cake to cool before removing from pan.

NUSS KUCHEN

| | |
|---------------------------|--|
| 6 eggs | 6 tbsp. Manischewitz Cake Meal, |
| 6 tbsp. sugar | or Matzo Meal finely sifted |
| ½ cup chopped nuts | 1 tsp. baking powder |
| | 1 lemon, juice only |

Cream sugar with egg yolks, add nuts, flour and baking powder, and beat well. Add lemon juice, and fold in stiffly-beaten egg whites. Bake in a slow oven, and ice with the following lemon icing:

2 egg whites; 1 lemon, grated rind and soft pulp; 1½ cups confectioner's 4X sugar.

Beat egg whites stiff; add sugar, gradually beating until stiff enough to spread. Beat in lemon rind and pulp.

DATE TORTE

| | |
|---------------------------------------|---------------------------------|
| 1¼ cups sugar | 1 tbsp. cocoa |
| 1 grated apple | ½ tsp. cloves |
| 1 lemon, juice and grated rind | ½ tsp. allspice |
| 1 cup Manischewitz Cake Meal, | ½ tsp. cinnamon |
| or Matzo Meal finely sifted | 1 cup dates, cut small |
| 1 tsp. baking powder | 1 cup almonds or pecans, |
| 12 eggs | ground or grated |
| | ¼ cup finely cut citron |

Beat yolks well for 15 minutes, then add sugar gradually and beat 15 minutes longer. Add apple and lemon. Mix cake meal with baking powder, cocoa, spices, dates, nuts, and citron. Add slowly to egg mixture, then fold in stiffly-beaten egg whites. Line pan with waxed paper or grease well and dust with cake meal. Bake in slow oven (300-325°) 1½ hours.

MATZOS AND CHEESE

6 Manischewitz Matzos
½ lb. butter

1½ lbs. cottage cheese
paprika

Break up matzos in a colander. Pour hot water over them and allow to drain. Heat butter and fry matzos until crisp and brown. Place on a platter, spread over the cottage cheese and sprinkle with paprika. This recipe allows six generous portions—as for a main luncheon dish.

CHEESE BLINTZES

¾ cup Manischewitz Cake Meal,
or Matzo Meal finely sifted
3 eggs

½ tsp. salt
1½ cups water

Beat the eggs, and add cake meal and water alternately, mixing thoroughly. Put 3 tbsp. of the batter in hot greased skillet, spreading it out as thin as possible. Fry until brown on one side, remove from pan, spread with cheese filling, fold sides, roll up and fry again.

CHEESE FILLING

Mix thoroughly, 1 lb. cottage cheese, 1 egg, ½ tsp. salt, ½ tsp. sugar, and 1 tbsp. thick cream.

BISCUITS

½ cup Manischewitz Matzo Meal
¼ cup potato flour
2 eggs

½ cup sugar
¼ cup almonds

Sift matzo meal and potato flour; add sugar, almonds, and beaten eggs. Roll out dough in potato flour mixed with sugar. Cut, and bake on greased tins in hot oven.

FILLED CUP CAKES

1½ cups Manischewitz Cake Meal, or Matzo Meal finely sifted
1 cup sugar
1 cup butter (or oil)
1 cup milk
1 tsp. vanilla
3 eggs
3 tsp. baking powder
½ tsp. salt

Beat eggs and sugar until creamy, add melted butter and milk, then the sifted cake meal, salt, and baking powder. Lastly add vanilla and beat so there are no lumps. Bake in cup-cake tins for 25 minutes in moderate oven (325°). When cool, cut cakes in halves crosswise and remove portion of cake. Fill with whipped cream, put together, and cover with chocolate icing.

MATZO AND CHEESE SANDWICHES

1 lb. pot cheese **5 eggs**
6 Manischewitz Matzos

Mix pot cheese with 2 eggs and season to taste. Break matzos in form for making sandwiches. Spread cheese on matzos. Beat 3 eggs well. Dip cheese sandwiches in egg and fry in butter.

CHEESE PIE No. 1

| | |
|--|---|
| ½ cup butter ¾ cup sugar 1 lb. cottage cheese juice of ½ lemon 1 tbsp. potato flour ⅓ cup chopped walnuts | pinch of pepper ¼ tsp. cinnamon ½ pt. sweet cream 3 eggs 4 Manischewitz Matzos 1 qt. water |
|--|---|

2 tsp. salt

Cream butter and sugar, add egg yolks, cheese, lemon juice, potato flour, chopped walnuts, pepper and cinnamon. Add cream; then fold in the very stiffly-beaten egg whites.

Soak matzos in salt and water. Drain on strainer. (Do not squeeze). Line buttered cake tin with matzos; add the mixed ingredients and bake in a moderate oven for 45 minutes.

MACAROON DELIGHT

| | |
|---|--|
| 5 eggs 1 cup sugar ¾ cup Manischewitz Cake Meal, or Matzo Meal finely sifted | ½ cup grated cocoanut ½ cup grated almonds 1 tsp. almond extract 1 tsp. baking powder |
|---|--|

Beat yolks until thick and lemon-colored. Add sugar gradually, beating well. Sift cake meal with cocoanut, nuts, and baking powder. Add to first mixture and beat well. Add flavoring and lastly fold in carefully the stiffly-beaten egg whites.

Bake in fancy-shaped cake tin. When cold, cut in half and cover lower half with jelly mixed with chopped raisins. Put cake together and ice top and sides, or simply cover with powdered sugar.

CHOCOLATE WINE CAKE

| | |
|--|---|
| 4 eggs ½ cup sugar ½ cup raisins ½ cup grated almonds | ½ cup grated vanilla chocolate ½ cup sifted Manischewitz Matzo Meal ¼ cup wine juice of 1 orange |
|--|---|

Beat the yolks of eggs until lemon-colored; add sugar, almonds, chocolate, raisins, orange juice, wine, and matzo meal, mixing thoroughly. Then fold in lightly the stiffly-beaten whites; bake in slow oven for 1 hour.

CHEESE CAKE No. 2

- | | |
|-----------------------------------|-------------------------|
| 5 or 6 Manischewitz Matzos | ¼ tsp. salt |
| 3 eggs | juice of ¼ lemon |
| 1 lb. cottage cheese | ½ cup sugar |
| 6 tbsp. butter | |

Dip matzos in water, then drain. Melt 4 tbsp. butter in a baking dish, put in a whole matzo and parts of another cut to fit dish. Mix cheese, eggs, salt, sugar, and lemon juice, and spread half the mixture over the layer of matzos. Cover with another layer of moist matzos, repeat cheese filling, and top with a third layer of matzos. Dot top with remaining butter, and bake in a moderate oven (325°) about 1 hour, until golden brown. Sprinkle with powdered sugar, cut into squares, and serve hot or cold.

TOASTED CHEESE MATZOS

- | | |
|-----------------------------------|------------------------------|
| 4 or 5 Manischewitz Matzos | ¼ tsp. salt |
| ½ cup milk | ½ cup sugar |
| 3 eggs | 2 tbsp. melted butter |
| 1 lb. cottage cheese | |

Butter baking pan and cut matzos to fit, cutting enough for 3 layers. Beat one egg, add milk and salt; soak matzos in this for a minute, then allow to drain. Mix together 2 eggs, sugar, butter, and cheese. Spread some of this mixture on bottom layer of matzos in baking pan, then cover with another layer and repeat. Spread the two cheese layers about ⅛ inch thick. Bake in moderate oven 10 minutes, then toast under broiler until brown.

CHEESE MATZOS

- | | |
|------------------------------|----------------------|
| 3 Manischewitz Matzos | ½ tsp. salt |
| 1 lb. cottage cheese | 3 eggs |
| 2 tbsp. butter | 1 tbsp. sugar |

Mix together cottage cheese, 1 beaten egg, salt, sugar, and melted butter. Spread mixture ⅜ inch thick on the matzos. Beat remaining 2 eggs, and spread them over cheese. Bake in a moderate oven, until brown.

MOLASSES WALNUT CAKE

- | | |
|------------------------|---------------------------------------|
| 3 eggs | 2 cups Manischewitz Cake Meal, |
| 1 cup sugar | or Matzo Meal finely sifted |
| ¼ cup oil | 1¼ cups milk |
| ½ cup molasses | ½ cup chopped walnuts |
| ½ tsp. cloves | 3 tsp. baking powder |
| ½ tsp. allspice | ⅓ tsp. salt |

Beat eggs and sugar until light and creamy; add oil, milk, molasses, and beat for a minute. Then put in cake meal, a little at a time, and mix thoroughly into a smooth batter; add baking powder, salt and spices; finally, add walnuts and mix well. Bake in well-buttered shallow pan or angel cake pan in oven (300°) for about 45 minutes or until dry when tried with toothpick. When cold, cover with chocolate frosting.

FEATHER CAKE

| | |
|------------------------------|--|
| $\frac{1}{3}$ cup shortening | $\frac{1}{2}$ cup milk |
| 1 cup sugar | $\frac{1}{2}$ cup Manischewitz Cake Meal |
| 4 eggs | $\frac{1}{2}$ cup potato flour |
| 1 orange, grated rind only | 3 tsp. baking powder |
| | $\frac{1}{2}$ tsp. salt |

Cream shortening, add sugar gradually; then well-beaten egg yolks and rind of orange. Sift together the dry ingredients, and add alternately with milk. Fold in stiffly-beaten egg whites, turn into a greased pan and bake in a moderate oven about 45 minutes.

ORANGE TORTE

| | |
|---|-------------------------------------|
| 5 eggs | grated rind of 1 lemon and 1 orange |
| 1 cup sugar | 1 tsp. baking powder |
| $\frac{3}{4}$ cup Manischewitz Matzo Meal | 2 tbsp. orange juice |
| $\frac{1}{4}$ cup ground nuts | 1 tsp. cinnamon |
| | $\frac{1}{8}$ tsp. cloves |

Beat together egg yolks and sugar until light. Add grated rinds, orange juice and nuts; mix and add meal, baking powder and spices. Lastly fold in stiffly-beaten whites of eggs. Line bottom of pan with waxed paper, put in cake mixture and bake at 325° for an hour.

SPONGE CAKE No. 2

| | |
|------------------------------|-----------------------|
| 6 eggs | 1 tbsp. potato flour |
| 1 cup sugar | 1 lemon, juice only |
| 1 cup Manischewitz Cake Meal | 1 tsp. orange extract |

Beat egg whites until very stiff. Beat in lemon juice and orange extract, then sugar, adding it gradually. Add yolks beaten light, and lastly fold in potato flour and cake meal, sifted together. Bake 1 hour at 325°, invert pan and allow cake to cool before removing.

CHEESE CAKE No. 1

| | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| 1 lb. cottage cheese | 2 tbsp. raisins |
| $\frac{1}{2}$ cup sweet cream | $\frac{1}{2}$ tsp. salt |
| 3 eggs | $\frac{1}{2}$ cup sugar |
| 1 tbsp. cornstarch | 1 cup Manischewitz Matzo Meal |
| | 1 $\frac{1}{2}$ tbsp. butter |

Rice cheese, or mash until smooth. Add cream, egg yolks, cornstarch, raisins, salt and sugar. Beat egg whites until stiff and fold in very gently. Melt butter, add it to matzo meal and mix until there are no lumps. Butter a spring form and sprinkle half the buttered meal over bottom of pan. Pour cheese mixture in, then cover top with remaining buttered meal. Bake in moderate oven (325°) for 70 minutes.

ALMOND NUT CAKE

| | |
|--|------------------------|
| $\frac{1}{2}$ cup Manischewitz Cake Meal, or Matzo Meal finely sifted | 1 cup chopped almonds |
| $\frac{1}{4}$ cup potato flour | 1 tbsp. melted butter |
| 1 cup sugar | 2 eggs |
| $\frac{1}{2}$ tsp. salt | $\frac{1}{8}$ cup milk |
| | 1 tsp. vanilla |

Sift together 3 times meal, potato flour, sugar, and salt. Add almonds, butter, eggs, and milk and beat thoroughly. Add flavoring, and bake in a moderate oven (350°) for about $\frac{3}{4}$ of an hour.

ORANGE NUT CAKE

| | |
|--|-------------------------------|
| 6 eggs | 2 tbsp. potato flour |
| 1 cup sugar | $\frac{1}{2}$ cup ground nuts |
| $\frac{1}{2}$ cup Manischewitz Cake Meal, or Matzo Meal finely sifted | $\frac{1}{4}$ tsp. salt |
| | 1 tsp. orange extract |

Beat together egg yolks and sugar until light. Sift together cake meal and potato flour and add; then stir in nuts and flavoring. Beat egg whites until stiff, adding salt to them. Fold them gently into mixture and bake in moderate oven (325°) for 45-60 minutes. Line pan with waxed paper.

CHOCOLATE CAKE

| | |
|---|--|
| 4 eggs | $\frac{1}{4}$ lb. raisins |
| $\frac{1}{2}$ cup sifted sugar | $\frac{1}{2}$ cup Manischewitz Cake Meal, or Matzo Meal finely sifted |
| $\frac{1}{4}$ lb. sweet almonds, grated | 1 orange, juice only |
| 4 tsps. cocoa or grated chocolate | |

Beat egg yolks and sugar until light. Add almonds, cocoa, raisins, finely sifted cake meal, and orange juice. Fold in stiffly-beaten egg whites, and put in form lined with waxed paper. Bake 1 hour in slow oven.

KANISH BREAD

| | |
|--------------------------------|---------------------------------|
| 2 cups Manischewitz Matzo Meal | $\frac{1}{2}$ lemon, juice only |
| 1 tsp. potato flour | 1 tsp. butter or other fat |
| 2 cups chopped nuts | $\frac{1}{2}$ tsp. salt |
| 2 cups sugar | 6 eggs, beaten well |

Mix together all ingredients to make stiff dough. Grease a bread pan, and put in dough, brushing top with beaten egg yolk. Bake in a moderate oven (325°) for 1 hour.

MATZO ZWIEBEL

As an appetizer nothing is better than a Manischewitz Matzo rubbed with a raw onion, sprinkled lightly with salt, and placed in the oven for a few minutes to dry. Butter and serve hot. It adds a relish to breakfast or tea.

CHEESE BALLS

| | |
|---|-------------------------|
| $\frac{1}{2}$ cup Manischewitz Matzo Meal | 1 egg, well beaten |
| 1 cup mild cream cheese, grated | $\frac{1}{2}$ tsp. salt |
| $\frac{1}{8}$ tsp. pepper | |

Mix all ingredients well and roll into small balls. Roll balls in Manischewitz Matzo Meal, and just before serving fry in deep fat until brown. Serve with any fruit salad. This recipe makes about 10 balls.

JELLY ROLL

| | |
|--|--|
| $\frac{1}{2}$ cup Manischewitz Cake Meal, or Matzo Meal finely sifted | $\frac{1}{2}$ cup sugar |
| 4 eggs | $\frac{1}{4}$ tsp. salt |
| | grated rind, $\frac{1}{2}$ orange or lemon |

Beat yolks and sugar together until light, add grated rind, and cake meal which has been sifted 3 times. Add salt to egg whites, beat until stiff and fold into dough. Line a pan about 8 inches by 12 inches with waxed paper, spread dough on evenly, and bake at 350° for 12 minutes. When done, lift out paper and place on a damp cloth for a few minutes, then invert on wax paper sprinkled with powdered sugar. Remove paper from bottom of cake, spread with jelly (beaten smooth), or boiled frosting, and roll up. Wrap in waxed paper, then in the damp cloth for about 15 minutes so that the roll will hold its shape, then remove wrapping and dust with powdered sugar.

SPONGE CAKE No. 1

| | |
|--|--------------------------------|
| 6 eggs | $\frac{1}{2}$ cup potato flour |
| $1\frac{1}{8}$ cups sugar | $\frac{1}{4}$ cup hot water |
| $\frac{1}{2}$ cup Manischewitz Cake Meal, or Matzo Meal finely sifted | $\frac{1}{4}$ tsp. salt |
| | 1 lemon, grated rind and juice |

Beat egg yolks and sugar together until light; add hot water and grated lemon rind and juice. Sift together cake meal and potato flour, and add to mixture, then fold in egg whites which have been beaten with salt until stiff. Put moistened paper or waxed paper in bottom of pan and bake the cake at 325° for $1\frac{1}{2}$ hours. When done, invert and let cool before taking out.

CHEESE PUDDING

| | |
|---|----------------------------------|
| 2 large onions, grated or chopped fine | 5 Manischewitz Matzos |
| $\frac{1}{8}$ tsp. soda | $\frac{1}{2}$ lb. cottage cheese |
| 2 tbsp. butter | $\frac{1}{2}$ tsp. salt |
| | 2 eggs, beaten |

Add soda to onions; fry them in butter until brown, and let cool. Crush matzos, soak in cold water for 2 minutes, drain and press out well. Now mix onions and matzos with cheese, eggs, and salt; place in greased pudding dish. Bake in hot oven (400°) until brown—about $\frac{1}{2}$ hour.

Tempting KOSHER DISHES

FRENCH COFFEE CAKE

| | |
|---|--|
| 3 eggs $\frac{3}{4}$ cup sugar $\frac{1}{4}$ cup butter $\frac{1}{4}$ tsp. salt | $\frac{1}{4}$ cup milk $\frac{3}{4}$ cup Manischewitz Cake Meal, or Matzo Meal finely sifted 3 tsp. baking powder |
|---|--|

Cream egg yolks and sugar, add melted butter, salt, and milk. Fold in the stiffly-beaten egg whites, then the cake meal, sifted with baking powder. Heat an 8-inch square cake pan, grease and flour it, and put in cake mixture. Sprinkle on top 3 tsp. sugar and $\frac{1}{2}$ tsp. cinnamon mixed together. Press 6 walnut meats at intervals or sprinkle 2 tbsp. chopped nuts on top. Have oven heated to 375°, lower heat to 350°, put in cake and bake 20 minutes.

DATE CUP CAKES

| | |
|--|--|
| $\frac{3}{4}$ cup sugar 3 eggs $\frac{1}{2}$ cup Manischewitz Matzo Meal 2 tsp. baking powder 1 cup dates, cut fine | 1 cup chopped nuts $\frac{1}{4}$ tsp. vanilla $\frac{1}{4}$ tsp. lemon extract $\frac{1}{4}$ tsp. orange extract |
|--|--|

Cream yolks and sugar together, add nuts, dates, and flavoring. Fold in stiffly-beaten egg whites, then the meal and baking powder, which have been sifted together. Bake in a muffin pan for 45 minutes, having the oven at moderate heat. If preferred bake as one sheet and cut in squares. Serve with whipped cream.

ALMOND TORTE

| | |
|---|---|
| 5 eggs 1 cup sugar 1 cup almonds, ground without blanching | $\frac{3}{4}$ cup Manischewitz Matzo Meal 1 tsp. baking powder 1 tsp. cinnamon $\frac{1}{4}$ tsp. cloves |
|---|---|

Beat egg yolks, adding sugar gradually, until mixture is thick and lemon colored. Add almonds and dry ingredients sifted together, then fold in stiffly-beaten egg whites. Bake 1 hour in moderate oven (325°), using pan with removable bottom, or lining with waxed paper. When done, invert pan and let cake cool before removing.

INDEX

10-year calendar of Jewish Holidays—Yiddish section, Page 4
(NOTE: Use level measurements in preparing all recipes.)

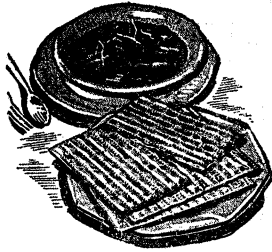
| | Page | | Page | | Page |
|----------------------------------|------|-------------------------------|------|----------------------------|------|
| Appetizers | | | | | |
| Mamouras | 18 | Corn Fritters | 18 | Matzo Pancakes | |
| Matzo Zwiebel | 7 | Fried Macaroons | 17 | No. 2 | 18 |
| Breads | | | | | |
| Biscuits | 11 | Pineapple or Apple | | Pancakes | 39 |
| Farfel Muffins | 12 | Fritters | 16 | Potato Pancakes | 20 |
| French Coffee Cake | 5 | Prune Fritters | 17 | Pumpkn Pancakes | 21 |
| Kanish Bread | 7 | Cookies | | | |
| Muffins | 36 | Almond Hills | 13 | Quick Potato | |
| Cakes | | | | | |
| Almond Nut Cake | 7 | Almond Macaroons | 14 | Pancakes | 20 |
| Almond Torte | 5 | Cinnamon Sticks | 14 | Summer Squash | |
| Apple Sauce Cake | 12 | Chocolate Macaroons | 13 | Pancakes | 20 |
| Boston Pie | 40 | Cocoa-nut Cookies | 15 | Waffles | 38 |
| Chocolate Cake | 7 | Cocoa-nut Macaroons | 14 | Pastry | |
| Chocolate Wine Cake | 10 | Farfelroons | 16 | Cheese Pie No. 1 | 10 |
| Date Cup Cakes | 5 | "Macaronies" | 15 | Cheese Pie No. 2 | 17 |
| Date Torte | 12 | Nut Cookies | 15 | Pie Crust | 24 |
| Feather Cake | 8 | Walnut Patties | 13 | Puddings | |
| Filled Cup Cakes | 11 | Candy | | | |
| Honey Cake | 13 | Honey Kisses | 14 | Apple Pudding | 24 |
| Jelly Roll | 6 | Doughnuts | | | |
| Josephine Pie | 38 | Doughnuts | 16 | Batter Pudding | 27 |
| Macaroon Delight | 10 | and Crullers | | | |
| Molasses | | Crullers | 15 | Chocolate Pudding | 18 |
| Walnut Cake | 9 | Doughnuts | 16 | Fadfel Pudding No. 1 | 23 |
| Nuss Kuchen | 12 | Fish | | | |
| Nut Cake | 40 | Baked Salmon | 30 | Farfel Pudding No. 2 | 23 |
| Orange Nut Cake | 7 | Baked Stuffed Fish | 35 | Matzo Kugel No. 1 | 19 |
| Orange Torte | 8 | Fried Fish | 30 | Matzo Kugel No. 2 | 21 |
| Sponge Cake No. 1 | 6 | Salmon Loaf | 30 | Matzo Napoleon | 21 |
| Sponge Cake No. 2 | 8 | Salmon Sandwiches | 29 | Matzo Pudding No. 1 | 22 |
| Strawberry Shortcake | 38 | Knoedel | | | |
| Cheese Dishes | | | | | |
| Baked Matzos | | Cheese Knoedel | | Matzo Pudding No. 3 | 23 |
| and Cheese | 38 | No. 1 | 28 | Matzo Pudding No. 2 | 24 |
| Cheese Balls | 6 | No. 2 | 31 | Matzo Charlotte | 23 |
| Cheese Blintzes | 11 | Dumplings | 26 | Mock Noodle | |
| Cheese Cake No. 1 | 8 | Fluffy Knoedel | 24 | Pudding | 22 |
| Cheese Cake No. 2 | 9 | Knoedel No. 1 | 28 | Pineapple Dainty | 21 |
| Cheese Matzos | 9 | Knoedel No. 2 | 28 | Pineapple Pudding | |
| Cheese Pudding | 6 | Knoedel No. 3 | 29 | No. 1 | 22 |
| Matzos and Cheese | 11 | Matzo Knoedel No. 1 | 26 | Pineapple Pudding | |
| Matzos and Cheese | | Matzo Knoedel No. 2 | 26 | No. 2 | 22 |
| Sandwiches | 10 | Potato Knoedel | 31 | Raisin Pudding | 24 |
| Toasted Cheese | | Soup Macaroons | 31 | Sour Cream Pudding | 27 |
| Matzos | 9 | Wholewheat Knoedel | 31 | Vegetable Dishes | |
| Chicken & Meat Dishes | | | | | |
| Chicken Cutlets | 33 | Matzo & Egg Dishes | | | |
| Chicken or | | Baked Eggs | 36 | Baked Cucumbers | 34 |
| Meat Balls | 29 | Beolas | 22 | Baked Peppers | |
| Liver Pie | 34 | Matzos and Eggs | 27 | and Cheese | 36 |
| Meat Loaf | 30 | Matzo Dipped in Eggs | 27 | Baked Spinach | 32 |
| Stuffed Peppers | 29 | Matzo Meal Omelet | 25 | Baked Tomatoes | 33 |
| Sweet and Sour | | Matzo Omelet | 25 | Baked Tomato | |
| Meat Balls | 33 | Matzo Scrambled | | Cauliflower | |
| Tamales | 32 | Eggs | 25 | (European style) | 39 |
| Chremselfs and Fritters | | | | | |
| Apple Fritters | 19 | Scrambled Matzos | 27 | Eggplant Cutlets | 37 |
| Boston Chremself | 16 | Noodles | | | |
| Chremself No. 1 | 17 | Mandlech | 25 | Eggplant | |
| Chremself No. 2 | 18 | Matzo Meal Noodles | 26 | (sweet and sour) | 35 |
| Chremself No. 3 | 20 | Noodles No. 1 | 25 | Filled Pancakes | 34 |
| Pancakes & Waffles | | | | | |
| Cheese Pancakes | 19 | Noodles No. 2 | 31 | Fried Cauliflower | 34 |
| Farfel Pancakes | 20 | Miscellaneous | | | |
| Matzo Pancakes | | Farfel for Soups | 37 | Farfel Toasties | 30 |
| No. 1 | 19 | Farfel Toasties | 30 | Macaroni Loaf | 37 |
| | | Matzo Meal Pancakes | 28 | Matzo Meal Polenta | 28 |
| | | Matzo Stuffing | 37 | Matzo Stuffing | 37 |
| | | Onion Dumplings | 36 | Tomato Matzes | 35 |
| | | Spiced Matzos | 37 | Vegetable Cutlets | 33 |

foreword

Housewives, from every quarter of the globe where Manischewitz Matzo Products are used, have made possible this book of delicious kosher dishes. . . . They sent us the treasured recipes that have pleased their own families. . . . Each recipe was tested in our own kitchen, and only the best ones were selected for publication in this unique book. . . . Some of these recipes are old favorites. . . . Some are so distinctly new as to offer one tempting surprise after another. . . . The dishes cover every range of cookery, from many ways to prepare the ever-useful Matzo Knoedel to a delightful method of making Strawberry Shortcake. . . . While primarily intended for everyday use, most of the recipes may be used during Passover — provided that the other ingredients called for are, like Manischewitz Matzo Products, strictly kosher for Passover. . . . We trust this volume will contribute many pleasing and valuable additions to your daily menus.

THE B. MANISCHEWITZ CO.

NOTE: *Use level measurements in preparing all recipes. Successfully gratifying results are assured if you follow the simply worded directions exactly.*



LUNCH TIME OR MUNCH TIME

At meal times, or between meals, treat your appetite to a rare bit of pleasure with Manischewitz Matzos—the crispiest, crunchiest, most delicious Matzo you can serve.



BEST FOR FRYING COOKING & BAKING

Thousands of housewives have discovered what a fine ingredient Manischewitz Matzo Meal is . . . Its perfect, even texture . . . its freshness . . . its purity all combine to make it the finest.





Tempting
KOSHER
DISHES

PREPARED FROM WORLD FAMOUS
MANISCHEWITZ MATZO PRODUCTS

WINNERS OF
GOLD MEDAL

WORLD'S EXPOSITION
PHILADELPHIA

FIFTH EDITION

•

*Choice recipes tested and approved in
the Manischewitz Experimental Kitchens*

•

The B. Manischewitz Co.

JERSEY CITY, N. J.
CINCINNATI, OHIO
U. S. A.

Entire Contents Copyrighted 1944
THE B. MANISCHEWITZ CO.

Printed in U. S. A.