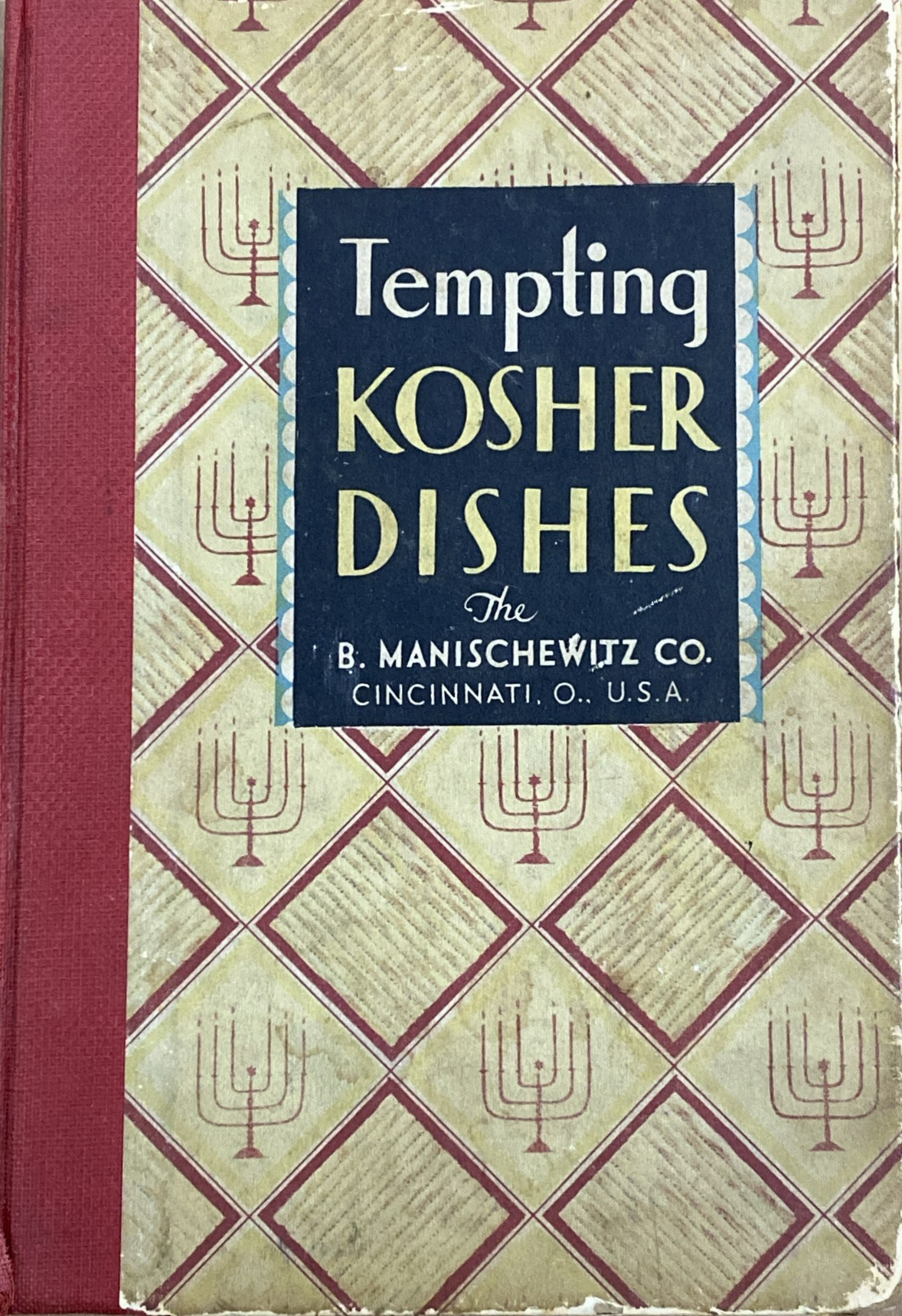
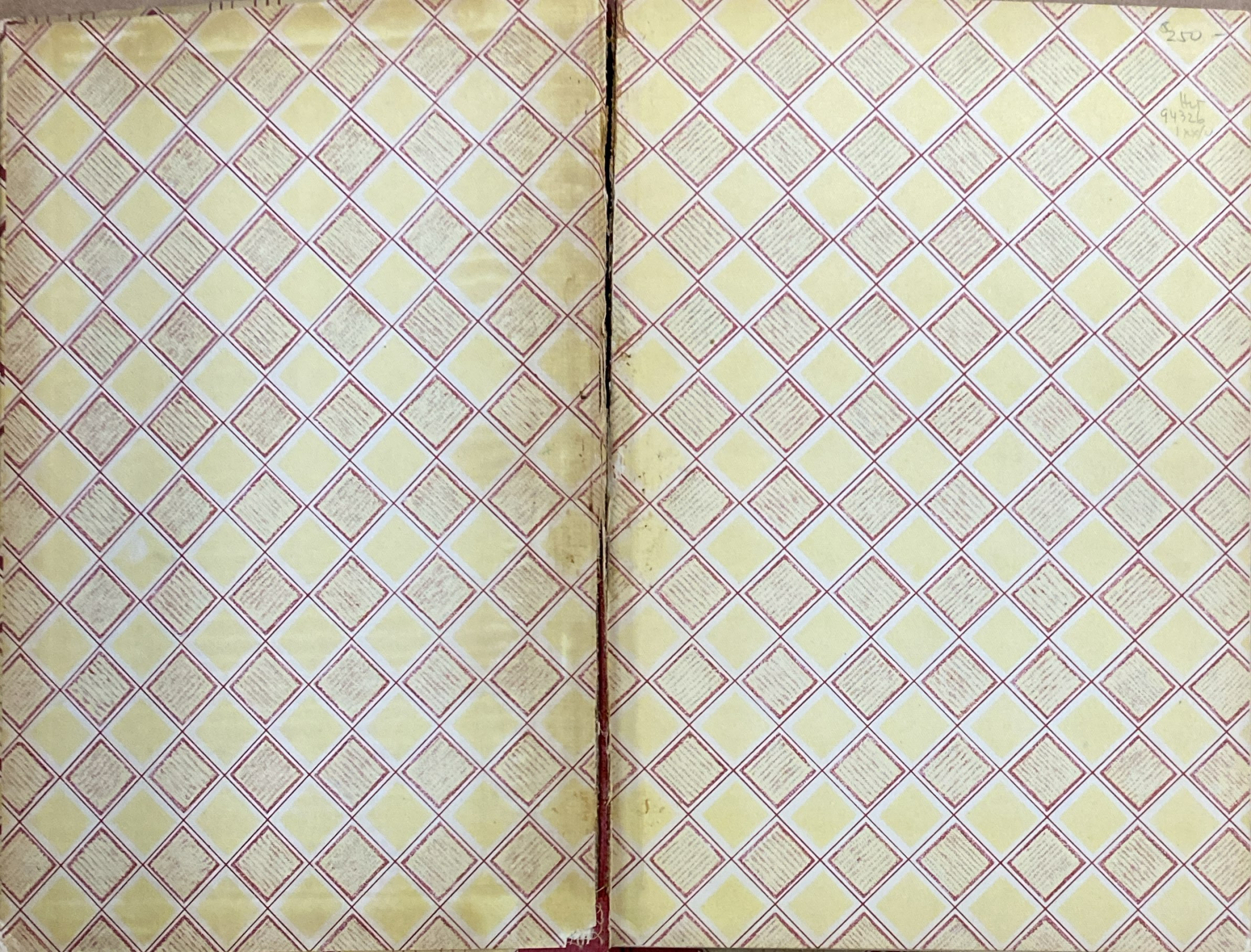


The book cover features a repeating pattern of menorahs (candelabras) within diamond-shaped frames. The background is a light cream color, and the pattern is printed in a dark reddish-brown ink. A dark blue rectangular label is centered on the cover, containing the title and publisher information in white and gold lettering. The title "Tempting KOSHER DISHES" is prominently displayed, with "KOSHER" and "DISHES" in a larger, gold-colored font. Below the title, the publisher's name "The B. MANISCHEWITZ CO." and location "CINCINNATI, O., U.S.A." are printed in white.

Tempting KOSHER DISHES

The
B. MANISCHEWITZ CO.
CINCINNATI, O., U.S.A.



Tempting
KOSHER
DISHES

PREPARED FROM WORLD FAMOUS
MANISCHEWITZ'S MATZO PRODUCTS



THIRD EDITION 1930

250

*Choice recipes tested and approved in the
Manischewitz Experimental Kitchens by Miss
F. O. Gabr, B.S., Domestic Science Expert
and Graduate in Institutional Management.*

PRICE \$1.50

THE B. MANISCHEWITZ CO.
FINE MATZO BAKERS

Cincinnati, O., U. S. A.



MANISCHEWITZ'S MATZOS
WERE AWARDED THE GOLD MEDAL
AT THE WORLD'S EXPOSITION,
PHILADELPHIA



SEND US YOUR FAVORITE RECIPE

*We shall carefully test recipes submitted, and pay
liberally for such recipes as are accepted for pub-
lication in future editions of this book.*



ENTIRE CONTENTS COPYRIGHT 1930
THE B. MANISCHEWITZ COMPANY

Printed in U. S. A.



foreword

Housewives, from every quarter of the globe where Manischewitz's 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 kitchens, and two hundred and fifty 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 a half-dozen 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's 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.

Fine Matzo Bakers

CINCINNATI, O., U. S. A.

THE JEWISH CALENDAR

	5691 1930-1931	5692 1931-1932	5693 1932-1933	5694 1933-1934	5695 1934-1935
Rosh Hashanah	Sept. 23	Sept. 12	Oct. 1	Sept. 21	Sept. 10
Fast of Gedalia	Sept. 25	Sept. 14	Oct. 3	Sept. 24	Sept. 12
Yom Kippur	Oct. 2	Sept. 21	Oct. 10	Sept. 30	Sept. 19
1st day Succoth	Oct. 7	Sept. 26	Oct. 15	Oct. 5	Sept. 24
Shemini Atzereth	Oct. 14	Oct. 3	Oct. 22	Oct. 12	Oct. 1
Simchath Torah	Oct. 15	Oct. 4	Oct. 23	Oct. 13	Oct. 2
Rosh Chodesh Cheshvan	*Oct. 23	*Oct. 12	*Oct. 31	*Oct. 21	*Oct. 10
Rosh Chodesh Kislev	Nov. 21	*Nov. 11	*Nov. 30	Nov. 19	Nov. 8
1st day of Chanukah	Dec. 15	Dec. 5	Dec. 24	Dec. 13	Dec. 2
Rosh Chodesh Tebeth	*Dec. 21	*Dec. 11	*Dec. 30	*Dec. 19	*Dec. 7
Fast of Tebeth	Dec. 30	Dec. 20	Jan. 8	Dec. 28	Dec. 16
Rosh Chodesh Shebat	Jan. 19	Jan. 9	Jan. 28	Jan. 17	Jan. 5
Rosh Chodesh Adar	*Feb. 18	*Feb. 8	*Feb. 27	*Feb. 16	*Feb. 4
Rosh Chodesh Adar 2nd					*Mar. 6
Fast of Esther	Mar. 2	Mar. 21	Mar. 9	Feb. 28	Mar. 18
Purim	Mar. 3	Mar. 22	Mar. 12	Mar. 1	Mar. 19
Rosh Chodesh Nisan	Mar. 19	Apr. 7	Mar. 28	Mar. 17	Mar. 4
1st day of Pessach	Apr. 2	Apr. 21	Apr. 11	Mar. 31	Apr. 18
7th day of Pessach	Apr. 8	Apr. 27	Apr. 17	Apr. 6	Apr. 24
Rosh Chodesh Iyar	*Apr. 18	*May 7	*Apr. 27	*Apr. 16	*May 4
Lag b'Omer	May 5	May 24	May 14	May 3	May 21
Rosh Chodesh Sivan	May 17	June 5	May 26	May 15	June 2
1st day of Shavuoth	May 22	June 10	May 31	May 20	June 7
Rosh Chodesh Tammuz	*June 16	*July 5	*June 25	*June 14	*July 2
Fast of Tammuz	July 2	July 21	July 11	July 1	July 18
Rosh Chodesh Ab	July 15	Aug. 3	July 24	July 13	July 31
Fast of Ab	July 23	Aug. 11	Aug. 1	July 22	Aug. 8
Rosh Chodesh Ellul	*Aug. 14	*Sept. 2	*Aug. 23	*Aug. 12	*Aug. 30

*Also observed the day previous as Rosh Chodesh. All Jewish holidays begin at sunset the preceding secular day.



New MANISCHEWITZ'S 100% Whole Wheat Matzo Products

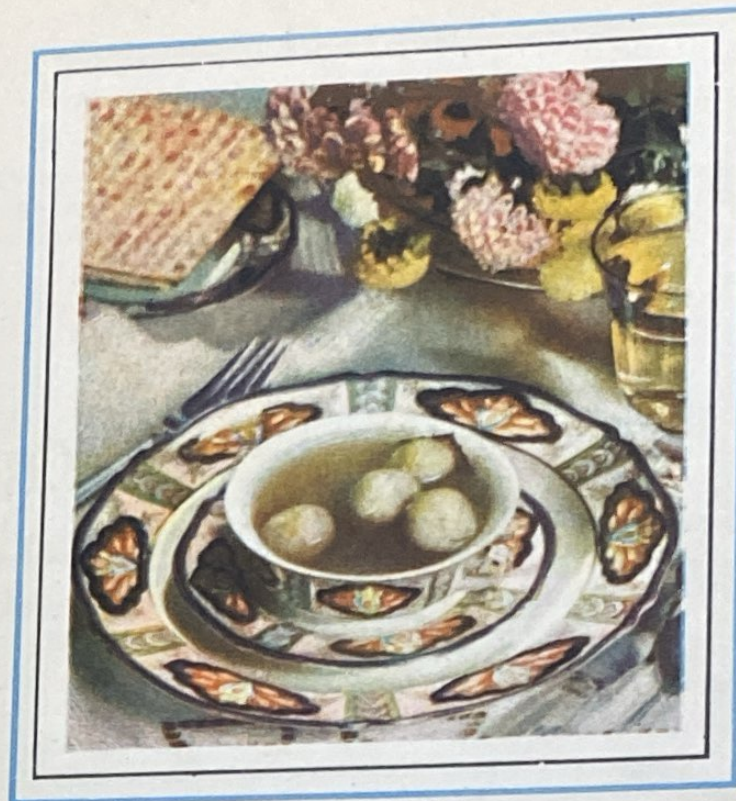
The food value of whole wheat has always been recognized. Its health value is just beginning to be appreciated. . . . In Manischewitz's Whole Wheat Matzo Products you are offered the full healthful strength and nutriment of the whole grain in appetizing forms—matzos—matzo crackers—matzo meal. . . . All are made of 100% high gluten whole wheat flour. Nothing is added. Nothing is taken out. Because *all* the bran, minerals, and vitamins are there in the proportions intended by Nature—the starch or fattening content is completely modified. . . . This modification of the starch content makes Manischewitz's Whole Wheat Products preferable to white flour products for diabetics, and others on a restricted diet. . . . Likewise, the extra roughage obtained by leaving in all the bran, is valuable in regulating intestinal activity. . . . Manischewitz's

Whole Wheat Matzos, and Matzo Crackers are appetizingly different—crisp squares of health and deliciousness. Good in themselves—and extra tempting when served with various spreads.

NOTE: In many recipes in this book where our regular Matzo Meal or Cake Meal is called for—Manischewitz's Whole Wheat Matzo Meal may be substituted with satisfactory results . . . Manischewitz's Whole Wheat Matzo Products are strictly kosher for Passover.

A PURE WHEATEN FOOD MANISCHEWITZ'S CEREAL

Here is something new, different, and delicious!—a cereal prepared by special processes from the digestible parts of choice wheat . . . This nourishing and tasteful cereal is very easy to prepare. **READY IN A MINUTE.** Simply pour cereal into boiling water—and it is ready to serve. Quickly made! and simply delicious! — a sustaining food for growing children; quick energy for workers; yet delicate enough to be easily assimilated by those on restricted diets. Appetizing and satisfying with milk, cream, sugar or fruit juices as a breakfast dish or dessert . . . Manischewitz's Cereal, while intended for every day use, is also strictly kosher for Passover.



Feather Balls Alsation Style

1 cup chicken fat, 3 eggs (well beaten), $\frac{1}{3}$ cup hot chicken broth, 1 tsp. salt, 1 tsp. nutmeg (ginger if preferred); Manischewitz's Matzo Meal (about 2 cups).

Cool to lukewarm a cupful of fat from a stewed chicken, then beat well with an egg beater. Add other ingredients, roll balls about size of a walnut, cover them with a thin cloth, and set aside in a cool place from 1 to 24 hours. When ready to use them, boil remaining broth from chicken. Drop balls into boiling soup, cover and boil for 18 minutes.

1/2 lb. cream cheese
1/2 lb. cottage cheese
8 eggs
1 cup Manischewitz's
Matzo Meal
1 1/2 tsp. soft butter
1/4 tsp. pepper
1 tbsp. sugar
(if desired)

Cheese Pancakes No. 1

Cream together both kinds of cheese. Add well-beaten eggs, and stir in slowly other ingredients. Heat about 2 tbsp. butter in skillet, drop in cheese pancakes, and fry until light brown on both sides. Serve hot; sprinkle with powdered sugar if desired.

3 eggs
1 tbsp. melted butter
1/2 tsp. salt
1/4 tsp. cinnamon
2 tbsp. cottage or
cream cheese
2 cups Manischewitz's
Matzo Farfel or
4 Manischewitz's
Matzos, crumbled

Cheese Pancakes No. 2

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.

Use level measurements in preparing all recipes.

3 cups grated raw
potato
1 large onion
2 eggs
1 1/2 tsp. salt
2 1/2 tsp.
Manischewitz's
Matzo Meal
1 tsp. baking powder

Potato Pancakes No. 1

Mix together all ingredients, and drop by spoonfuls into skillet with some rendered beef fat heated in it. Fry pancakes slowly until brown on both sides; then serve them with clear soup. In several foreign countries these pancakes are served with baked or stewed apples, or with rhubarb sauce.

2 Manischewitz's
Matzos
2 tbsp. sugar
2 tbsp. Manischewitz's
Matzo Meal
6 eggs
pinch of salt

Matzo Pancakes No. 4

Soak matzos, squeeze dry, and mash well with spoon. Add sugar, meal, salt, and egg yolks, mixing well. Lastly, fold in stiffly-beaten egg whites. Mix thoroughly but gently. Fry until light brown, and serve with brown sugar.

Potato Pancakes No. 2

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.

5 or 6 grated raw
potatoes
(about 3 cups)
1 grated onion
2 eggs
3/4 cup Manischewitz's
Matzo Meal
1 tbsp. salt
1/2 tsp. pepper

2 cups mashed potatoes
4 eggs
1 1/4 cups water
1/2 tsp. salt
1 cup Manischewitz's
Cake Meal

Quick Potato Pancakes

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

1 1/4 cups Manischewitz's
Matzo Meal
2 lbs. Summer squash
6 eggs
1 tsp. salt
1/8 tsp. pepper

Summer Squash Pancakes

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

1/2 cup Manischewitz's
Farfel
1/2 cup Manischewitz's
Matzo Meal
1/2 tsp. salt
1 cup milk
2 eggs
2 tbsp. melted butter

Farfel Pancakes No. 1

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.

Use level measurements in preparing all recipes.

4 cups Manischewitz's
Matzo Farfel
4 eggs
2 cups water
1 1/2 tsp. salt

Farfel Pancakes No. 2

Pour water over farfel, add well-beaten eggs and salt. Mix well, and fry in hot fat until golden brown. Sprinkle with sugar, or serve with syrup. Makes about 20 pancakes.

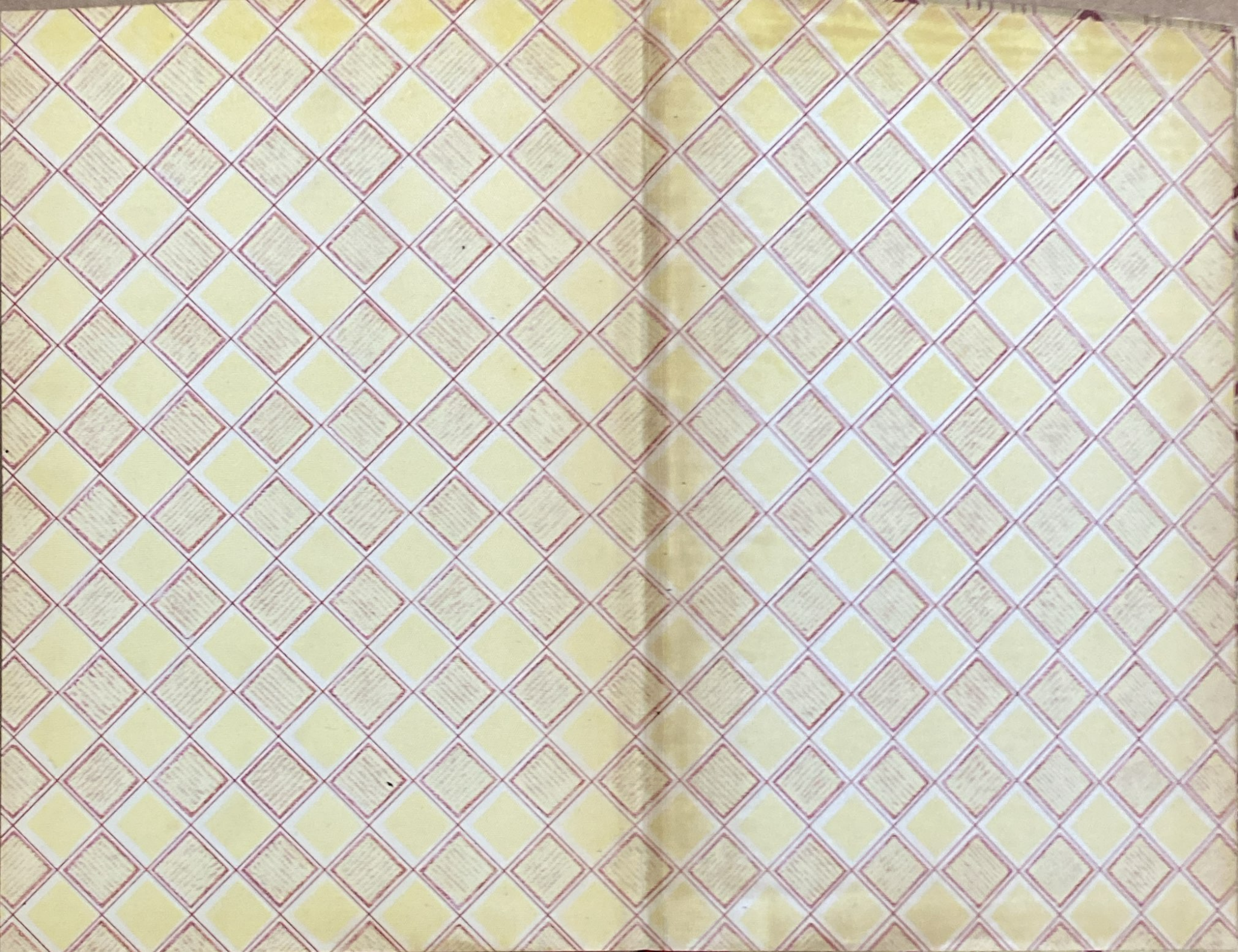
בא'טעם'טע

איד'ישע
מאכלים

די

ב. מאנישעוויטץ קא

סינסנעטי, אהיז, אמעריקא



נא'טעם'טע

אידישע

מאכלים

צוגעגרייט פון וועלט-בארימטע
מאנישעוויטץ'ס מצה-פראדוקטען



דריטע אויסגאבע — 1930

*

אויסדערוועהלטע רעסיפּים וואָס זיינען
אויסגעפראווט און גוטגעהייסען געוואָרען
אין די מאנישעוויטץ עקספערימענטאלע
קיטשענס פון מיס פ. א. נאהר, ב. ס.,
דאָמעסטיק סייענס עקספערט און נרע-
דזשואייט פון אינסטיטוטשאַנעל מענעדזש-
מענט.

*

פּרייז: \$1.50

*

די ב. מאנישעוויטץ קא

פיין מצה בעקערס

סינסינעטי, אַהייא, אַמעריקא



פאררעדע

באלעבאסטעס פון יעדען טייל פון ערד-קונעל וואו מאנישעוויטצ'ס מצה-
פראדוקטען ווערען געברויכט, האבען מעגליך געמאכט די ערשיינונג פון
דעם בוך פון בא'טעמ'טע אידישע מאכלים . . . די דאזיגע פרויען האבען
אונז אריינגעשיקט זייערע באלעבאסטע רעסיפ'ס פאר מאכלים וואס
האבען פארשאפט פארנעניגען זייערע אייגענע פאמיליעס . . . די רעסיפ'ס
זיינען אויסגעפרוואוט געווארען אין אונזערע אייגענע קיטשענס, און 250
זיינען אויסגעשליסען געווארען צו ערשיינען אין אַט דעם אויסערגעווענ-
ליכען בוך . . . אייניגע פון די רעסיפ'ס זיינען פון די אמת אלט-היימישע
שפייזען . . . אנדערע ווידער זיינען אזוי גאנץ ניי, אז זיי בריינגען אייך,
איין אנגענעמע איבערראשונג נאך דער אנדערער . . . די מאכלים ענטהאל-
טען אלערליי איינפאלען — פון זעקס פארשידענע אופנים צוצוגרייטען
די שטענדיג אָנגעלעגטע מצה-קניידלאך ביז אַ זעהר אנציהערדע מעטאָדע
צו מאַכען סטראָבערי שאַרט קעיס . . . און סראָץ דעם וואָס דער בוך איז
הויפטזעכליך צוגעגרייט פאר'ן טעגליכען געברויך, דאָך קענען די מעהר-
טע רעסיפ'ס אויך כאַנוצט ווערען אין די אַכט טעג פֿסט — אָבער בתנאי,
אז די שטאָפּען וואָס ווערען געברויכט זאָלען זיין אמת כשר לפֿסט, פֿונקט
ווי מאנישעוויטצ'ס מצה-פראדוקטען.

מיר האָפּען אז אַט דער בוך וועט בייטראָגען א סך אנגענעמע און ווערט-
פולע שפייזען צו אייער טעגליכען שפייז-צעטעל.

די ב. מאנישעוויטצ'ס קא.

פיין מצה בעקערס

סינסניעטי, אחי"א, אמעריקא.



מאנישעוויטצ'ס מצות

זיינען באלוינט געווארען מיט אַ גאָלד
מעדאל אויף דער וועלט-אויסשטעלונג,
אין פילאדעלפ'א.

שיקט אונז אריין אייער באליעבטע רעסיפ'י

מיר וועלען פארויכטיג אויספרוואוען די רעסיפ'י
וואָס איהר וועט אונז צושיקען און מיר וועלען
נוט באצאהלען פאר יעדע איינע וואָס וועט אָנ-
גענומען ווערען פאר די צוקונפטיגע אויסגאבעס
פון דעם בוך. די צוגעשיקטע רעסיפ'ס מוזען
זיין אנדערש פון די וואָס זיינען שוין געדרוקט
אין בוך.

דער נאנצער אינהאלט קאפירייט 1930
די ב. מאנישעוויטצ'ס קא.



ת"ר א	ת"ר ב	ת"ר ג	ת"ר ד	ת"ר ה
1930-1931	1931-1932	1932-1933	1933-1934	1934-1935
10. סעפט. 11. אקט. 12. נאו. 13. דענ. 14. דענ. 15. דענ. 16. דענ. 17. דענ. 18. דענ. 19. דענ. 20. דענ. 21. דענ. 22. דענ. 23. דענ. 24. דענ. 25. דענ. 26. דענ. 27. דענ. 28. דענ. 29. דענ. 30. דענ. 31. דענ. 1. דענ. 2. דענ. 3. דענ. 4. דענ. 5. דענ. 6. דענ. 7. דענ. 8. דענ. 9. דענ. 10. דענ. 11. דענ. 12. דענ. 13. דענ. 14. דענ. 15. דענ. 16. דענ. 17. דענ. 18. דענ. 19. דענ. 20. דענ. 21. דענ. 22. דענ. 23. דענ. 24. דענ. 25. דענ. 26. דענ. 27. דענ. 28. דענ. 29. דענ. 30. דענ. 31. דענ.	1. אקט. 2. אקט. 3. אקט. 4. אקט. 5. אקט. 6. אקט. 7. אקט. 8. אקט. 9. אקט. 10. אקט. 11. אקט. 12. אקט. 13. אקט. 14. אקט. 15. אקט. 16. אקט. 17. אקט. 18. אקט. 19. אקט. 20. אקט. 21. אקט. 22. אקט. 23. אקט. 24. אקט. 25. אקט. 26. אקט. 27. אקט. 28. אקט. 29. אקט. 30. אקט. 31. אקט. 1. אקט. 2. אקט. 3. אקט. 4. אקט. 5. אקט. 6. אקט. 7. אקט. 8. אקט. 9. אקט. 10. אקט. 11. אקט. 12. אקט. 13. אקט. 14. אקט. 15. אקט. 16. אקט. 17. אקט. 18. אקט. 19. אקט. 20. אקט. 21. אקט. 22. אקט. 23. אקט. 24. אקט. 25. אקט. 26. אקט. 27. אקט. 28. אקט. 29. אקט. 30. אקט. 31. אקט.	1. אקט. 2. אקט. 3. אקט. 4. אקט. 5. אקט. 6. אקט. 7. אקט. 8. אקט. 9. אקט. 10. אקט. 11. אקט. 12. אקט. 13. אקט. 14. אקט. 15. אקט. 16. אקט. 17. אקט. 18. אקט. 19. אקט. 20. אקט. 21. אקט. 22. אקט. 23. אקט. 24. אקט. 25. אקט. 26. אקט. 27. אקט. 28. אקט. 29. אקט. 30. אקט. 31. אקט. 1. אקט. 2. אקט. 3. אקט. 4. אקט. 5. אקט. 6. אקט. 7. אקט. 8. אקט. 9. אקט. 10. אקט. 11. אקט. 12. אקט. 13. אקט. 14. אקט. 15. אקט. 16. אקט. 17. אקט. 18. אקט. 19. אקט. 20. אקט. 21. אקט. 22. אקט. 23. אקט. 24. אקט. 25. אקט. 26. אקט. 27. אקט. 28. אקט. 29. אקט. 30. אקט. 31. אקט.	1. אקט. 2. אקט. 3. אקט. 4. אקט. 5. אקט. 6. אקט. 7. אקט. 8. אקט. 9. אקט. 10. אקט. 11. אקט. 12. אקט. 13. אקט. 14. אקט. 15. אקט. 16. אקט. 17. אקט. 18. אקט. 19. אקט. 20. אקט. 21. אקט. 22. אקט. 23. אקט. 24. אקט. 25. אקט. 26. אקט. 27. אקט. 28. אקט. 29. אקט. 30. אקט. 31. אקט. 1. אקט. 2. אקט. 3. אקט. 4. אקט. 5. אקט. 6. אקט. 7. אקט. 8. אקט. 9. אקט. 10. אקט. 11. אקט. 12. אקט. 13. אקט. 14. אקט. 15. אקט. 16. אקט. 17. אקט. 18. אקט. 19. אקט. 20. אקט. 21. אקט. 22. אקט. 23. אקט. 24. אקט. 25. אקט. 26. אקט. 27. אקט. 28. אקט. 29. אקט. 30. אקט. 31. אקט.	1. אקט. 2. אקט. 3. אקט. 4. אקט. 5. אקט. 6. אקט. 7. אקט. 8. אקט. 9. אקט. 10. אקט. 11. אקט. 12. אקט. 13. אקט. 14. אקט. 15. אקט. 16. אקט. 17. אקט. 18. אקט. 19. אקט. 20. אקט. 21. אקט. 22. אקט. 23. אקט. 24. אקט. 25. אקט. 26. אקט. 27. אקט. 28. אקט. 29. אקט. 30. אקט. 31. אקט. 1. אקט. 2. אקט. 3. אקט. 4. אקט. 5. אקט. 6. אקט. 7. אקט. 8. אקט. 9. אקט. 10. אקט. 11. אקט. 12. אקט. 13. אקט. 14. אקט. 15. אקט. 16. אקט. 17. אקט. 18. אקט. 19. אקט. 20. אקט. 21. אקט. 22. אקט. 23. אקט. 24. אקט. 25. אקט. 26. אקט. 27. אקט. 28. אקט. 29. אקט. 30. אקט. 31. אקט.

דער טאג בעפאר איז דער ערשטער טאג ראש חודש.



נייע מאנישעוויטז'ס 100% האר-ווהיט מצה-פראדוקטען

דער נאהרונגס-ווערט פון האר-ווהיט איז שטענדיג אנערקענט געווארען. דער געזונדהייטס-ווערט פון האר-ווהיט איז שטענדיג אנערקענט געווארען. אין מאנישעוויטז'ס האר-ווהיט מצה-פראדוקטען קריגט איהר די פולע געזונטע קראפט און נארהאפטטיגקייט פון דעם גאנצען קערענדעל אין די אפעטיטע מצות, מצה-קרעקערס, מצה-מעהל, אלע זיינען געמאכט פון 100% האר גלוטען האר-ווהיט מצה. גארניט ווערט צוגעגעבן. גארניט ווערט ארויסגענומען. און ווייל דער גאנצער ברען, די מינעראלען און די ווייטאמינס זיינען דא אין דער ריכטיגער פראפארציע אזוי ווי די גאטור האט געוואלט — דערפאר ווערט אינגאנצען מאדיפיצירט דער מעט-מאכענדער סטארש (קראכמעהל) וואס דער ווייז ענטהאלט.

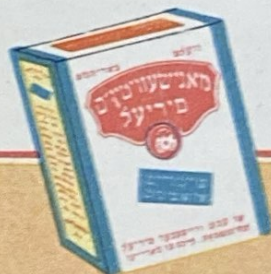
צויעב אט די באשרענקונג פון סטארש אינהאלט ווערען מאנישעוויטז'ס האר-ווהיט פראדוקטען פארגעצויגען פאר ווייס מצה פראדוקטען פון מענשען וואס ליידען פון דייעביטיס און פון די וואס זיינען אויף א בא-גרעניצטע דיעטע. און אויך דערמיט וואס דער קערפער באקומט עקסטרע סמיולירונג דורך די גאנצע ברען וואס בלייבט אין די ווייז און וואס איז געהר ווערספול אין רעגולירען די פונקציאנירונג פון דעם מאגן.

מאנישעוויטצ'ס האול-ווייט מצות און מצה-קרעקערס זיינען געשמאק, אפעטימנע און קרוכלע, פול מיט געזונט און בא'מעמ'טקייט. זיי זיינען גוט אליין פאר זיך, און ספעציעל בא'מעמ'ט ווען סערווירט מיט פאר-שיערענע שפייזען.

באמערקונג: אין א סך רעסיפּים פון דעם בוך, וואו עס ווערט אנגעוויזען צו געברויכען אונזערע מצה-מעהל אָדער קעיק-מעהל, קען מען עס פארבויטען אויף מאנישעוויטצ'ס האול-ווייט מצה-מעהל מיט צופריעדענשמעלענדע רעזולטאטען . . . מאנישעוויטצ'ס האול-ווייט מצה-פראדוקטען זיינען כשר לפסח.

אז עכט זייצענע שפייז מאנישעוויטצ'ס סיריעל

אַט דאָ האָט איהר עטוואָס נייעס, פארשיעדען און געשמאק! א סיריעל צו-גענרייט לויט א ספעציעלען פראָצעס פון די פארדיליכע טיילען פון גע-קליבענע ווייץ . . . אַט די נאָרהאַפּטע און בא'מעמ'טע סיריעל איז זעהר לייכט צוצוגרייטען. פארטיג אין א מינוט. גיט נאָר אַרײַן די סיריעל אין זידענדיגע וואַסער — און עס איז פארטיג צו סערווירען. שנעל געמאַכט! און מחיידין אפעטימנע — א סרעפטיגענדע שפייז פאר וואַקסענדע קינדער; שנעלע ענערגיע פאר אַרבייטער; און דאָך איז עס גענוג דעליקאַט אז אפילו די וואָס זיינען אויף א באַשרענקטער דיסטע קענען עס לייכט פאַרדייען. אפעטימנע און צופריעדענשמעלענדע מיט מילך, קריעם, צוקער אָדער פרוכט-וואַפּטען אַלס א ברעקפּעסט-שפייז אָדער דעזירט... מאנישעוויטצ'ס סיריעל איז געשאפּען פאר'ן מעגליכען גע-ברויך, איז אַכער אויך כשר לפסח...



סמראַבערי שאַרמקעיק

4 אייער, $\frac{1}{4}$ קאפּעס צוקער, $\frac{1}{2}$ ליטענע, (זאגט און צע-ריבענע שאַלעכץ), $\frac{1}{4}$ מעהלעקעלע וואַלץ, $\frac{1}{2}$ קאפּעס סאַני-שעוויטצ'ס קעיק-מעהל.

שלאָנט אויף העלע געלעכלאך פון אייער מיט צוקער. גיט צו לי-מענע, וואַלץ און איבערגעזיפּטע קעיק-מעהל; לעגט אַרײַן די גע-דיכט-אויפגעשלאָגענע ווייסלאך פון די אייער. כאַטש אין צוויי פלאַכע פאַנען אין א לייכט-געהייצטען אוווען. ווען עס ווערט קאַלט, לעגט אַרײַן איין לעיער אויף א שיסעל. באַדעקט מיט א סך סמראַבעריס, גוט באַצוקערטע. לעגט אַרײַן דעם אַנדערען לעיער און באַדעקט מיט זיסע און געווייזטע אויפגעשלאָגענע (וואַיפּר) קריעם.

די ב. מאנישעוויטץ קאמפאני

- 3 מאנישעוויטץ'ס מצות
2 אייער
1 קאפע זויערע סמעטענע
(קריעם)
1 לעפעל פוטער
1/2 לעפעל זאלץ
1/2 קאפע צוקער
1/8 לעפעלע פעפער
1/4 קאפע ראזשינקעס

זויער-קרים פודינג

צעברעכט די מצות אויף קליינע שטיקלעך, בא-
גיסט זיי מיט הייסע וואסער און דריקט אויס
די וואסער, באגיסט עס מיט קאלטע וואסער
און דריקט אויס. דאן גיט צו אייער, זויערע
סמעטענע, צוקער, זאלץ, פעפער און ראזשינ-
קעס. לעגט עס אריין אין א בעקעלע גוט בא-
שמירט מיט פעטס און באקט פון 45 ביז 60
מינוט אין א מעסיג-געהייצטען אוווען (325 ביז
350 גראד) ביז עס ווערט ברוין.

משאקאלאט קאסטארד פודינג

צעלאזט די משאקאלאט אין א דאבעל באילעך,
צוגעבענדיג איין קאפע מילך. דאן גיט צו צוקער,
די איבערגעבליבענע קאלטע מילך, די אייער,
אויפגעשלאגען, זאלץ, וואנילא און מוסקאט-נוס.
צעברעכט די מצות אויף קליינע שטיקלעך, לעגט
אריין אין א פאן באשמירט מיט פעטס, גיסט
ארויף די משאקאלאט קאסטארד, און באקט
ארום 45 מינוט אין א מעסיגען אוווען — 350
גראד.

- 2 מאנישעוויטץ'ס מצות
1 קאפע צוקער
3 קאפעס מילך
3 אייער
4 סקווערס (אונזעס)
משאקאלאט
1 טעה-לעפעלע וואנילא
1/8 טעה-לעפעלע זאלץ
1/8 טעה-לעפעלע צעריבע-
נע מוסקאט-נוס

משאקאלאט פודינג

וויינט די מעהל אין 1 און דריי-פיערטעל קא-
פעס 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.

- 1/2 קאפע מאנישעוויטץ'ס
מצה-מעהל
1 אונץ ביטערע
משאקאלאט
2 קאפעס געקאכטע מילך
1/3 קאפע צוקער
1 איי
1/8 טעה-לעפעלע זאלץ
1/2 טעה-לעפעלע וואנילא

פארפעל פאר זופס

טוט אריין גענוג מצה-פארפעל צו וועלכער ס'איז זופ 10 מינוט פארין
דערלאנגען דעם זופ צום טיש, אָדער ביז די פארפעל זיינען ווייך גענוג.
אויב איהר ווילט מאכען א זופ אויף שנעל, קאכט די פארפעל אין מילך
ביז זיי ווערען ווייך.

פיינ מצה בעקערס

פארפעל טאוסטים

מישט גוט אויס צוזאמען אלע שטאָפּען. שפּרייט
עס אויס אין א בעקעלע און באקט אין א מעסיג
געהייצטען אוווען ביז עס ווערט גאלדען-ברוין.
סערווירט הייס אין דער זופ.

- 1 קאפע מאנישעוויטץ'ס
מצה-פארפעל
2 געלעכלאך פון אייער
2 עס-לעפעלע שיקען
אָדער געזענע שיקען
1/2 טעה-לעפעלע זאלץ

מאנדלען-פודינג

שלאַגט אויף די אייער פאר 20 מינוט ביז זיי
זיינען זעהר לייכט, דאן גיט צו די צוקער ביים-
לעכווייס, גיט צו די מאנדלען, מעהל, צימרינג
און די לימענע און מישט אויס צוזאמען. באקט
אין א גוט אָנגעשמירטען, פלאכען בעקעלע און
סערווירט קאלטערהייט מיט אויפגעשלאגענע
קרים, „פלאוט“, אָדער אירגענד וועלכע אנדערע
סאָס וואָס אייך געפעלט. באקט ארום א שטונ-
דע אין א טעמפעראטור פון 300 ביז 325 גראד.

- 8 לעפעל מאנישעוויטץ'ס
מצה-מעהל
3 קאפעס (1 פונט) אָפּ-
געשיילטע און צערי-
בענע מאנדלען
1 1/2 קאפעס צוקער
1 לעפעלע צימרינג
1 לימענע (בלויז די
צעריבענע שאלעכץ)
8 אייער

קעז- (משיעז) פאי

וויינט די מצות, דריקט גוט אויס, גיט צו פוטער
און צוקער, וועלכע זיינען צוזאמען אויפגעשלא-
גען מיט לימענע-שאלעכץ און בייקינג פאודער.
מישט אלעס גוט צוזאמען און לעגט אלעס אריין
אין א „ספרינג פאָרם“, אלס „קראָסט“ פאר אַט
דעם פילינג: 1 פונט קאטעדזש קעז, 1 קאפע
צוקער, א האלבען פיינט קריעם, 2 עס-לעפעל
מאנישעוויטץ'ס מצה-מעהל, 4 אייער, צעריבע-
נע שאלעכץ פון 1 לימענע, זאפט פון 2 לימענעס,
אָדער פון 1 לימענע און אן ארענדזש, 1 טעה-
לעפעלע בייקינג-פאודער. שלאַגט אויף צווא-
מען די געלעכלאך פון די אייער און צוקער, גיט
צו לימענע שאלעכץ און זאפט. גיט צו קעז,
קריעם און מעהל און בייקינג פאודער, צווא-
מענעמישט. מישט צו די הארט אויפגעשלא-
גענע ווייסלאך פון אייער. גיסט די פילינג אין א
ספרינג-פאָרם און באקט אין א טעמפעראטור
פון 325 גראד (ארום 70 מינוט) ביז גוט גע-
זעצט. שטעלט א פאן אונטער דער „ספרינג-
פאָרם“ אויפצוכאפּען די טראָפּעס וועלכע קענען
דורכפאלען ביז די פילינג הויבט זיך אָן צו זע-
צען.

- 2 מאנישעוויטץ'ס מצות
1/4 קאפע פוטער
1/4 קאפע צוקער
1 לימענע (בלויז די
צעריבענע שאלעכץ)
1 טעה-לעפעלע בייקינג-
פודער