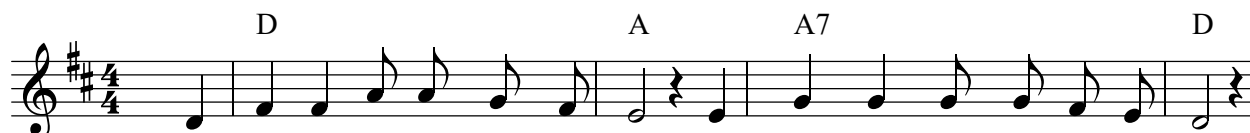


078 Rezept

T: Joachim Ringelnatz 1912 (1883-1934)
M: Christian Hähle 2023



1. Man mi-sche sie-ben Pfund Pal - min mit gleich-viel Milch und Ter-pen - tin.



Dann fü - ge man ein Hüh-ner - ei und et-was Öl nebst Es-sig bei.

2. Dies nun zu festem Brei gerührt,
wird dann in einen Strumpf geschnürt.
Das Ganze lässt man dreizehn Wochen
in lauem Seifenwasser kochen.
3. Dann wird es mit Gelee garniert
und im verdeckten Topf serviert.
(Doch halte man zu rechter Zeit
ein offnes Töpfchen sich bereit.)

*zum gesegneten Gebrauch geschrieben, kopieren erlaubt, außer für
kommerzielle Verwendung, Rechte beim Autoren - haehlke@web.de*

Notenblatt vom 31.8.2023