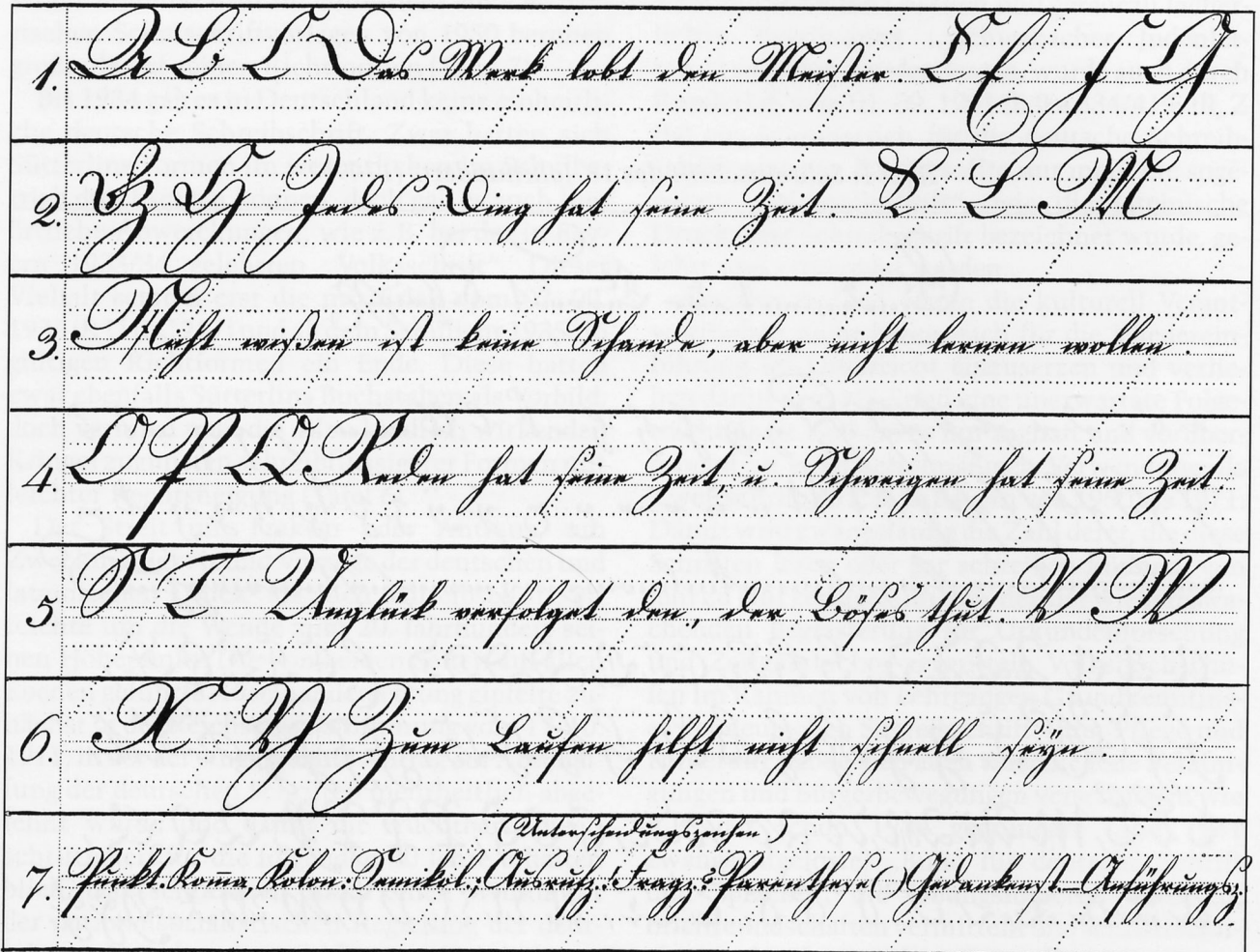




Tafel 2: Schreibrchrift des 19. Jahrhunderts (1814)



1. A B C Das Werk lobt den Meister. E F G

2. G H Jedes Ding hat seine Zeit. K L M

3. Nicht wissen ist keine Schande, aber nicht lernen wollen.

4. O P Q Reden hat seine Zeit, u. Schweigen hat seine Zeit.

5. S T Unglück verfolgt den, der Böses thut. V W

6. X Y Zum Laufen hilft nicht schnell seyn.

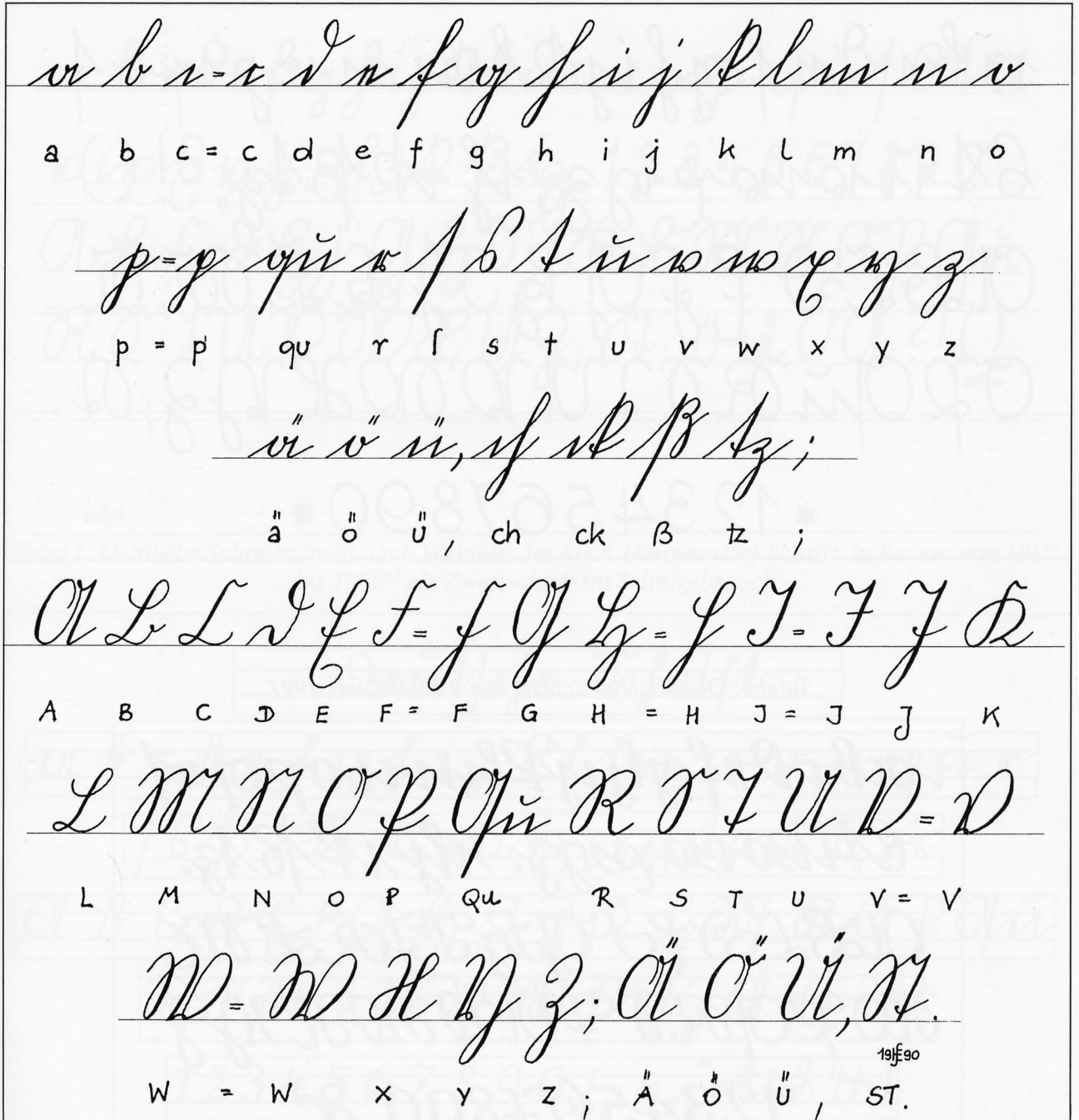
7. Punkt . Komma , Kolon : Semikol. ; Ausrufz. ! Fragz. ? Parenthese ( ) Gedankenst. - Anführungsz. „ (Unterscheidungszeichen)

Spitzfederkurrent des 19. Jhdts. unter dem Einfluß der englischen Schreibrchrift, Neigungswinkel 55°.

Entnommen aus „Instruktive Anweisung zur gründ-

lichen Erlernung der Schönschreibkunst“ von J. A. Kirschner (1814).

Tafel 3: Schreibschrift des 19./20. Jahrhunderts (Kurrent um 1900)



Mit der Spitzfeder ausgeführte Kurrent, wie man sie um 1900 schrieb. Der Neigungswinkel schwankte zwischen 60° und 70°, es sind aber auch fast senkrechte Schriften bekannt. Bei den Großbuchstaben gab es überall geringfü-

gig verschiedene Ausführungen; einige Zweitformen sind wiedergegeben. Die Ziffern und Satzzeichen entsprechen denen der Lateinschrift.

## Lebküchen - Figürchen



Zutaten für den Teig: 200 g Limmenhonig

100 g Zucker

125 g Likör

500 g Mehl

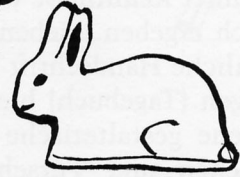
25 g Kakaopulver

5 g Zimt, 5 g Kardamom

1 Muskatnuss, 1 Nelkenöl

1 Ei, 5 g Pottschale

1 Gl. Rumsoße



Honig mit Zucker und Likör verkochen und abkühlen lassen. Mehl, Kakao und Gewürze zugeben, Honigmasse, Ei und in Rumsoße aufgelöste Pottschale zugeben und zu einem glatten Teig verkneten.

½ cm dick ausrollen und die Figürchen ausstechen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200-225 °C 15-20 Min. backen.

Darzierring: 250 g gepulverten Puderzucker mit 1 Eierniß

zu einer spritzbaren Masse verrühren.

Die Lebküchen mit einer Spritzhilfe, in die dieser Quets gefüllt wird, verzieren.

