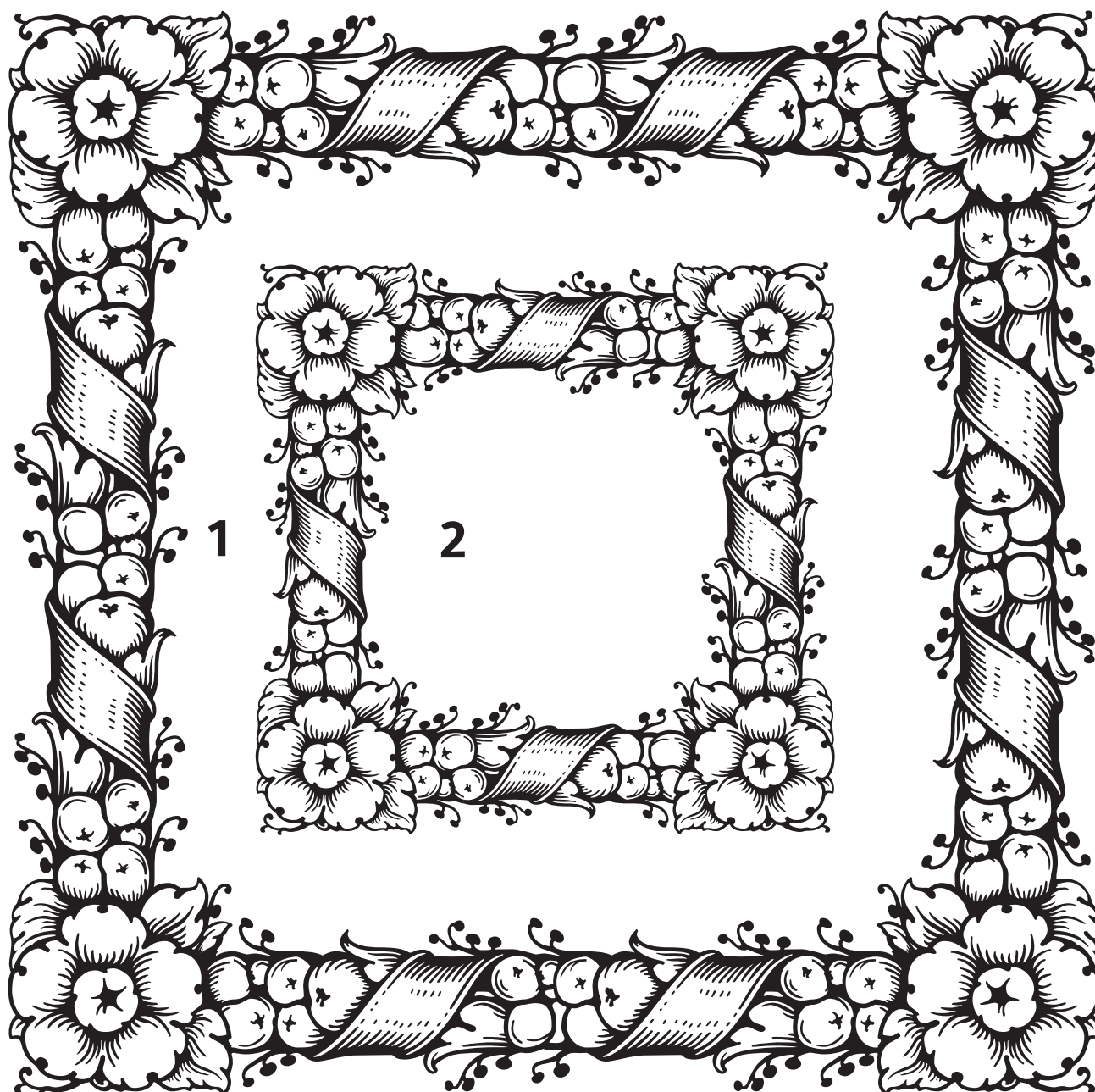


ASTYPE ORNAMENTS





- 1** ornament type size: 100pt
 leading: 100pt
 leading (small parts): 28pt

Note: If you have problems printing the font on PostScript Level 1 devices, please outline the glyphs to paths.

- 2** ornament type size: 72pt
 leading: 72pt
 leading (small parts): 20pt
 feature Small Caps changes direction

ASTYPE Ornaments

Thanksgiving

ornament glyph mapping

Originally used in two sizes only, Corps 24 & 66.

											
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
											
a	b	c	d	e	f	g	h	i	j	k	l
											
M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X
											
m	n	o	p	q	r	s	t	u	v	w	x
											
Y	Z	[	\			y	z	{			

All parts except the small ones (B, C, J, K, b, c, j, k) have a wide of 1000em. For the wadding/space use the @ glyph. The smaller parts have a wide of 280 em, for the wadding use simply space.



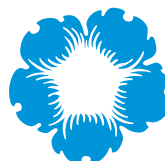
Step 1: top layer, black ink
glyph sequence: ABDF



Step 4: new layer, red ink & turn on
Feature: Numerator



Step 2: new layer, yellow ink & turn on
Feature: Superscript/Superior



Step 5: new layer, cyan blue ink & turn on
Feature: Denominator



Step 3: new layer, green ink & turn on
Feature: Subscript/Inferior



Done. Use softer colors for an more ancient
look.

Apfelgedicht

Äpfel sind Kanonenkugeln,
kullern, rollen, fallen, rugeln,
Fallobst, Knallobst, rund und prall:
Obst, mein Kind, kommt vor dem Fall!

Äpfel sind was Wunderbares,
haben was Gesundes, Klares!
Wenn im Wind die Weizengarben
rauschen, kommen auch die Farben
auf das Äpfelchen-Gesicht:
Schminke, aber wasserdicht!

Manche: christbaumkugelrot,
manche: knallgrün, Riesenerbsen,
manche: gelb wie die Chinesen.
Äpfel sind wie täglich Brot,
ohne sie müßt ich verderbsen,
ohne sie wärs nix gewesen.
Kirsche - ist mir völlig schnuppe,
Birne: kommt nicht in die Suppe,
Pflaume: nicht einmal im Traume,
Mirabelle: Bagatelle,
aber Äpfel müssen her!
Ohne Äpfel wär es schwer!
Und darum beschließ ich hier
dies Gedichtchen an die Pomme:
weil ich nämlich Schmachtk bekomme,
- einen Apfel hol ich mir!

©1998 Timmo Strohm • seekultur.de



DIE APFELSCHORLE-OFFENSIVE

Apfelschorle ist ein beliebtes Getränk, allerdings können die wenigsten Produkte mit der selbstgemischten Schorle mithalten. Nachgemachte Aromen, Hefezellen und chemische Keimentfernung trüben die Freude am erfrischenden Schluck.



Die Apfelschorle-Qualität steht und fällt mit der Qualität des Apfelsaftes und des Mineralwassers. Und zwar aus verschiedenen Gründen. Das Haltbarmachen des Getränks muß sein, schließlich würde der Apfelsaft sonst zu Most vergären. Natürlich vorkommende Hefezellen sind dafür verantwortlich. Hefezellen, die von der Stiftung in einigen Fällen im Schorle nachgewiesen und als Ursache mangelnder Hygiene angekreidet wurden, seien an sich eine natürliche, unproblematische Sache. Kritisch wären allerdings lebende Hefezellen, nicht nur weil sie die Flasche zum explodieren bringen könnten.

Anstatt kalt zu entkeimen, mit einem zwar zulässigen Zusatzmittel, wie dies 20 der getesteten Hersteller taten und dafür Punktabzug bekamen, kann der Saft auch „nach alter Hausfrauenart“ durch Erhitzen haltbar gemacht werden. Allerdings geht beim Erhitzen, Klären und Filtern etwas von dem guten Geschmack verloren. Weshalb man auch ausschließlich auf Quali-

tätsobst vom Bodensee setzt, dessen Geschmack die Prozedur gut übersteht. Weniger gute Ausgangsqualitäten pöppeln manche Firmen, durchaus zulässig, mit Zitrone auf, denn das hebt den Eigengeschmack der Früchte an.

Dem Geschmack hat die Stiftung Waren-test eine große Bedeutung zugemessen, er macht fast die Hälfte der Bewertung aus. Verwundert waren die Tester allerdings, daß ihre 305 Testpersonen beim Probieren der verschiedenen Schorlen auch die mit nachgemachtem Apfelaroma aufgepeppten Produkte als befriedigend bewerteten. Haben sich die Konsumenten etwa schon an den nachgemachten Geschmack gewöhnt? fragen sie. Einheitsgeschmack, versucht Neuenhagen eine Erklärung, sei dann notwendig, wenn man Schorle bundesweit oder im ganzen deutschsprachigen Raum vertreibt. Der Geschmack sei im Norden eben anders als im Süden. Da könne man auch beim Saftkauf keine Rücksicht mehr auf die

HOTEL STEIN

Bahnhofstraße 27. ■ Berlin ■ Ruf 4777

WOCHENKARTE

SUPPEN □ □ □ □ □ □ □ □

Goulaschsuppe 1.50 Mk
Hausgemachte Goulaschsuppe
mit Schweinefleisch, Kartoffeln,
Paprikastreifen und Bierbrot

Kartoffelsuppe 1.90 Mk
mit Gemüse und Lachsstreifen

Tomatensuppe 1.20 Mk
Tomatensuppe YUKATAN mit
fruchtigem Tomatenfleisch &
Baguettebrot

HAUPTGERICHTE □ □ □

Steak 6.70 Mk
Rindersteak mit würziger But-
ter, Broccoli, Kartoffelecken
und Sahnesauce

Schnitzel 4.90 Mk
Scheineschnitzel mit frischem
Salat und Kochkartoffeln

Rippchen 4.40 Mk
Scheinerippchen in Marinade
mit Salat und Kartoffelecken

GETRÄNKE □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □

St. Michaels Pils 1.20 Mk

Berliner Weiße 0.90 Pf

Berliner Pils 0.95 Pf

Bockbier 0.85 Pf

Fürst Bismark 0.80 Pf

Brause 0.20 Pf



Steinberg Bros. & Co.
The Big Apple Country
Dance Festival



FOUR KNIGHTS
PRODUCTIONS



