Mr. [redacted] Tel. [redacted]

z. Z. Essen a/Ruhr.

Haus-Nazareth.

Kalte Pudinge!

Schokoladenpuding ohne Eier!

1 ltr Wasser wird mit etwas Vanille + 200 g. Zucker gekocht. 200 g mit Wasser angerührten Kärtoffeln vermischt, man mit 60 g. Schokolade. dieses gibt man in das Wasser. Hat alles miteinander durchgekocht, gibt man alles in eine umgespülte Form.

Schokoladepuding mit Eier!

Man nimmt 200 g. Schokolade, 125 g. Zucker 6 Eier + etwas Vanille + 15 g. Schallatine. Schokolade wird in ein ¼ l. Wasser aufgelöst, gibt dann Eigelb und Zucker hinzu und schlägt die Mischung bis sie kocht; hierauf fügt man die aufgelöste Schallatine hinzu. Der Schaum wird zuletzt durchgerührt. In eine mit feinem Öl be-

streichene Form läßt man den Puding erkalten.

Schokoladenpuding mit Grießmehl!

Milch wird gekocht, dann wird Schokolade mit Wasser angerührt in die kochende Milch gegossen. Hierauf gibt man das nötige Grießmehl hinzu und Zucker nach geschmack. Man gibt diese Masse in eine ausgespülte Form. Dazu Anrichten Vanillesauce oder Schlagsahne.

Weinpuding!

Eine Flasche Weißwein, 250 g Zucker, 10 Eidotter, 15 g. Schallatine oder eine halbe Tonge Agar. Man kocht Wein und Zucker gibt die aufgelöste Schallatine + die 10 Eidotter dann man die Masse in einer mit feinem Öl bestrichenen Form erkalten.

Citronenpuding!

Man nimmt zu 1 l. Wasser 250 g. Zucker, 1 Citrone, 100 g. Stärke und 4 Eier. Wasser Zucker und Citrone läßt man kochen, nimmt aber vorher etwas von dem Wasser und rührt darin die Stärke an. Alsdann das Eigelb und dann den Schnee. (Zitronensaft.)

Rumpuding!

5 Eidotter mit 250 g Zucker zu Schaum gerührt, gibt dann eine ½ Tasse Rum ½ l Weißwein und den Saft einer Citrone, 10 g. aufgelöste Gelatine und zuletzt den Schaum hinzu. Dann in eine ausgespülte Form geben ohne Rand.

Weinschaumpuding.

Man setzt Rotwein, Johannisbeersaft, etwas Wasser und einige Tropfen Citronenöl auf und rührt es bis zum Kochen. Hebt den Schaum heiße

durch und bringt es in eine ausgefettete Form

Stachelbeerpuding!

1 ℔ Stachelbeeren läßt man mit 1 ℓ Wasser kochen, sind dieselben weich geworden reibt man sie durch ein Sieb. Bringt sie wieder zum Kochen fügt Weinmost und Zucker nach Geschmack hinzu. Dann in eine Form zum Stürzen.

Gellatinepuding!

4 Eier reibt man mit einer Tasse Zucker, etwas Citrone, 1 Eßlöffel Rum oder Arak. 1 Glas Wein und 7 Blätter aufgelöste Gelatine. Dann Schaum durchheben. Wird ohne Teig gegeben.

Sahnepuding

Süße Sahne verreibt man mit etwas Zucker, gibt weiß aufgelöste Gelatine hinzu, dann in eine Form.

Vanille Eier

Milch, Zucker Vanille, geschälte Mandeln, werden zum Kochen gebracht, gibt dann aufgelöste Gellatine hinzu. Unterdessen bereitet man mittels einer kleinen Öffnung die Eier, füllt dann dieselben wieder um mit dieser Masse. Vollständig erkaltet löst man die Schale ab, legt sie dann in eine Glasschale und bereitet einen Weingelee darüber. (ohne Teig).

Tomaten Pudding.

Man setzt 2 ℔ Tomaten mit ¾ l. Wasser auf Feuer, gibt dann die Masse durch Sieb. Tu dann ½ l. Rotwein mit dem nötigen Citronen, dann aufgelöste Gelatine, damit weiß wird, dann umgerührt

Himbeer-Puding.

Eiweiß schlägt man zu einem festen Schaum, vermischt denselben mit Himbeersaft oder Saft löst dann etwas Gallatine auf und gibt sie darunter, gibt die Masse in eine Form zum Kühlen

Warme Puding.

Plum Puding.

Man nimmt 250 gr. Rosinen, 250 g. Korinthen, 8 Eier 250 g. Mehl, 250 g. Nierenfett, 125 g. Zucker, Halbe Milch und etwas Rum. Mehl wird mit etwas Milch angerührt, darin das übrige zugegeben und zuletzt den Schaum, der Puding muß in einer aufgestrichenen Form 4 Std. kochen.

Prinzregenten Puding

125 g. Rosinen ohne Kern, 125 g. Korinthen 125 g Mandeln, 10 Eier, 125 g Zucker 1/2 l. Milch, 500 g. Brot. Man legt das Weißbrot, Korinthen, Rosinen und geschälte Mandeln lagenweise in eine eingefettete Form, die Eier werden mit Zucker und Milch gequirlt & darüber gegossen 2 Std kochen

Weißer Sago Puding.

Man nimmt 250 g. Sago, 125 gr. Zucker 125 g Butter, 125 gr geschälte Mandeln, 8 Eier 1 Tasse Rahm etwas Zitrone und Zimmt. Der Sago wird in Milch weich gekocht recht steif Butter Eier und Zucker rührt man zu Schaum, gibt dann den abgeseihten Sago hinzu Mandeln, Gewürz und zuletzt den Schaum.

Bisquit Puding.

Ein Quantum von 365 g. Bisquit, 8 Eier 1/2 l Rahm oder Milch, etwas Vanille und Zucker nach Geschmack. Der Bisquit wird in Scheiben

geschnitten und in die Form gelegt. Nachdem man das und wen gut geschlagen, schütte man dasselbe über den Biscuit. Man gibt ihn auch kalt mit Vanillen-Sauce. (2 Pfd. Kosten).

Vanillen Puding.

625 g Weißbrot, 1 lt. Milch, 170 g Butter, 100 g Mandeln, 125 g Zucker, geschossene Vanille und 10 Eier. Milch wird erst heiß gemacht und mit Weißbrot zerweicht und das und wen zugegeben. (2 Pfd. Kosten)

Obst Puding.

Man nimmt 2 ℔ Weißbrot, 1 lt Milch, 1/2 ℔ Butter 1/4 ℔ Zucker 1/4 ℔ Korinten, das Weißbrot wird in Milch ~~ein~~ gemischt Butter und Zucker reibt man zu Schaum, gibt das übrige hinzu. der Schaum wird leicht durchgehoben. In eine ausgestrichenen Form legt man eine Lage Apfelschnitten, darauf und wen wird Teig geschüttet (2 Pfd. Kosten).

Kalbsbraten Puding

Man nimmt 8 75 g Kalbsbraten, 8 Eier 170 g Butter, 70 g geriebenes Weißbrot 1/2 l Sahne etwas Zwiebeln, etwas Mehl u. Muskat. Man nimmt etwas Butter von den 170 g und schwitzt die Zwiebeln darin, 2 Eier zu Würfel gemacht, die andern 6 Eier werden in der Butter gut verrührt und das übrige hinzu gegeben. In eine ausgestrichene Form wird der Puding 1 1/2 St. gekocht.

Schaum Puding.

Man läßt Saft mit etwas

T 6-8 St. Nudelauflauf. Vor selbst gemachten Nudeln ½ lb Gemüsenudel wird in reichlich Salzwasser ½ Stunde gekocht dann auf einem Durchschlag abgetropft 4-6 Eigelb werden mit 100 gr. Zucker etwas abgeriebener Citronenschale schaumig gerührt dann gibt man die Nudeln hinzu 100 gr. Rosinen à 50 gr in Kistle geschnittene Mandeln der Saft der Citrone wird leicht durchgezogen und die Masse in ~~einer~~ vorbereitete Auflaufform 1 Stunde im Ofen. T Weißkohlsalat wird mit kochendem Wasser übergossen und nach 10 Minuten abgedrückt und mit andere Salat angemacht und mit Kalbfleischwürfel garniert. T Apfel in Wein f. 4-6 St. ½ K. Äpfel in ¼ l. Wasser 160 gr Zucker 1 K. Citronenschale 1 Eßlöffel Zitronensaft die Äpfel geschält, geschält und das Kernhaus herausgeschnitten und Wein Wasser und Gewürzen aufgekocht und die Äpfel darin ~~kochen~~ weich und durchsichtig gekocht sie werden über einander geschichtet angerichtet und mit dem Köpfel fest übergossen die Öffnung kann mit Gelee gefüllt werden. T Einfacher Rodentuchen 10 Mehl ¼ l. lauwarme Milch 40 gr Hefe 100 gr. Zucker etwas abgeriebene Citronenschale 125 gr Rosinen Kochen Salz Kochenschaffer für 4 St. Butter in wenig mehl T man den geschlagenen Kopf, Hals Länge und Herz. das Fleisch wird gewaschen die Knochen abgewaschen das Fleisch in Würfel geschnitten und in 50 gr

Fett aufgebraten und mit Salz bestreut.
Das Mehl gesiebte Fleisch mit Zwiebel
würfel in dem Fett aufgebraten dann
gießt man ½ l braun Brachenbrühe
und schmort das Gericht 1 Stunde zugedeckt
Man schmeckt es mit einem ½ l Rotwein
1 Eßlöffel Schwarzbrot und dem fehlenden
Salz ab. Zuletzt legt man das Fleisch
vor dem Zitronensaft 1 Kraft in Essig
oder in ein Essigtuch. Schaffleischsuppe
250 gr Mehl, 250 gr Butter die abgeriebene
Schale einer halben Zitrone 1 ganze Ei
einen Teelöffel Zucker 1 Tee gesiebtes
Natron etwas geriebene Muskatnuß
10 gr. Citronat ein kleines Würfel geschnitten
eine Messerspitze Kotterschen. Zucker und Zimt
reibt man ½ Stunde dann gibt man
die Gewürze und das Mehl hinzu und setzt
kleine Häufchen auf ein gefettetes
Blech und backt sie eine andere Tage
Man hebt die Schaffleischsuppe in einen
Teigtopf ein Kuller auf. Apfeltorte
250 gr. Mehl 125 gr Zucker 150 gr Butter
2 ganze Eier ½ Pfund Backpulver die
Butter wird zu Schaum gerührt die
Eier und Zucker abwechselnd hinzu
gegeben dann das Mehl mit dem Backpulver
untermischen und nochmals mischen dann
Teig zieht durch einander gibt man die
Hälfte in eine gut gefettete Springform
streicht den Teig eben und läßt
ihn rundum etwas höher stehen
und belegt den Teig mit entkernten
Apfeln mit Rotwein den übrigen Teig aus
und schneidet mit dem Teigrädchen
immer Streifen davon und belegt

das Geflügel Gefrierfleisch, wenn
halt die Erbsen ½ – ¾ Stunden. Noch vor
bereitet man sich mit Butter, Zwiebel,
Champignonsauce. 20 gr. Butter läßt man
zergehen schmilzt darin 20 gr Mehl hell
schwenkt gießt unter rühren 3/8 l Fleisch
brühe hinzu läßt dieses ¼ Stunde kochen
legt ½ ℔ eingemachte oder frische
Champignons hinzu gießt das Cham
pignons wasser noch mal in die Brü
he ist hinzu und schmeckt die Sauce
dann mit Salz und 1 Eigelb. —
Hühnchen auf 400 gr. Mehl 200 gr Butter
und ¼ l. lauwarmer Milch 25
gr. Hefe 150 gr Zucker 4 Eidotter 1 Prise
Salz. Man schlägt einen Hefe
teig bis er blüht und rollt ihn
in Form großer 4 eckiger Kuchen
und formt diese zu Hörnchen be
streicht sie mit Eigelb läßt sie auf
einem geschlossenen Blech aufgehen und
backt sie mit Mittelhitze 20–30 Min.
Vanillen Sauce. f. 6 P. ½ l. Milch 2 Eßlöffel
Mondamin 1–2 Eigelb 2 Eßlöffel Zucker
1 St. Vanille, Alles zusammen in einem
Topf bis zum Kochen dann unter
dessen Rührens 6 P. 2 gr. Zucker 4 Eigelb,
½ l Milch und die Kaffeebohnen und
2 Eßlöffel Mehl bis zum Mittel-
und Feuerstein in einem Kaffee-
oder Topf Pfeffer Gewürzkuchen 4 P.
220 gr. Mehl 2 Eßlöffel Kaffee, die
ganze Eier und Salz und zusammen
verteilt, das Mehl gibt man
in einen Schüssel reibt von der
Mitte aus das getrübte Mehl hinein

Bestand allein zu einem Gericht,
Brei, welcher nicht an dem Brei
kleben darf, Wasserwitze Brei
wird dieser wie gewöhnlich etwas
gesotten schneidet man diesen in 3
Finger breite Streifen Reibe man
selbst und ist gekocht und wenden
sie in einer hölzernen Holz wasser
geschoft 1/2 Stunden geschlagen sie dann
mit einem Kochlöffel zum
abtropfen begiesst sie nochmals
mit warmer Butter oder Rah
Milch mit einem Kittel
Butter 1 Pf. Salz und noch beliebt
Kornsamenkäse gewürfelt und
gewürfelt. Verziert mit Butter
und gewürfelten Schwarzbrot.
überstreut. Weißbrot 1 Pfd Mehl

Nach. Wenn vorerst Milch 25 gr Zucker
20 gr. Butter 20 gr. Butter 1 Pf. Salz
der Mehl wird vorerst in
geschüttet die Eier in der Hälfte der
Milch aufgelöst in die Mitte
des Mehls zum Sauerteig
Sauerteig zum Sauerteig
wird nun die übrigen Zu-
taten hinzu gemischt und
läßt es auf 1 Stunde aufgehen
Es gibt Zeit 1 Stunde zu backen.

4

Dein Jahrwandel

1 Ich kenne ein stilles Plätzchen auf Gottes weiter Welt,
Wo ich vor allem einzig allein mir gefällt;
Da hätt ich auch so gerne eine Hütte an mir mehr
Dein stillen Jahrwandel, der ist das Plätzchen sonst.

2 "Oft hat" mich singend gegen Gottes Herz und auch so mild,
Und auch ich liebe dich Jahrwandel oft bald erfüllt!
O Jesu, liebster Jesu, wie kommst dann auch mir für
Im stillen Jahrwandel dieß ich dich ganz allein!

3. Doch fürwahr es hat angefangen dort an mir zu wirken
Es hat dich ganz gefesselt durch seine Liebe Glück
Es hat besiegt mein Jesu in mir den Herrn dein
Ja wer dein Jahrwandel nicht stehlen ist für ihn!

4. Oh wann ich dort so weile, klar gelang alles Leid
Und wenn mir Not anflehen wer seine gewissen Zeit
Dann steh ich wie mein Jesu dir Trost so ganz
Ja dort dein Jahrwandel fühl ich was Liebe ist.

5. Und bin ich arm und durftig und fehlet Geerle mir,
Ich weiß wo ich sie finde, ich weiß, Herr, bei dir!

Die Gottes Himmelsstadt

Du kennst mich, mein Jesu, hilfst in der Not mir gleich;
Ja dort beim Jahreswechsel bin ich unendlich reich.
Und bin ich krank und elend und bezweifle ich Genesung,
So weiß ich, daß mir dieses für mich das beste sei,
Es reicht der mir Jesus dieselbe meinem Mund
Und vor dem Jahreswechsel, da bin ich recht gesund.
Und wenn man mich gekränkt und ich befeindet bin,
So sag ich meinem Feinde zieht ganz friedlich hin.
Ich fürchte nicht mein Jesu du weißt mir zu helfen,
Denn aus dem Jahreswechsel steht seine Kraft zu mir,
Hab ich in meinem Kampfen gesiegt für meinen Herrn
Dann mit ich hin so freudig, das kindlich ihm so gern.
Und singe — dort mein Jesu er hört meinen Schrei
Und aus dem Jahreswechsel reicht er mir seine Hand.
Schwant ich in Sorg und Bangen und sind ich Ruhe nicht
Ich weiß, wer mich behüten kann über meinem Pflicht,
Ich mit zu meinem Jesu der ewig lieb mich hat,
Und bei dem Jahreswechsel der sind ich gutes Rat.
Und wenn ich ganz verzagt von der gutem Pflicht,
Am Abend nicht ich ruhen — Jesu der sorgen ich für mich
Ich geh zu meinem Jesu der immer für mich
Deinem stillen Jahreswechsel sorg ich ihn v., Gute d.
11. Und kommt der letzte Abend und dann ist nicht
So wird er selbst in Liebe für seinen Kind g.
Zu Jesu, liebster Jesu ich dann so oft zu dir,
Denn kommt mein Jahreswechsel die Liebend
12. Und wenn ich fest verbunden, meine Lieb in d.
Und meine Seele ~~[illegible]~~ Bräutigam fest g
Denn sein mein Bräutigam, Jesu mein Liebe deinen
Doch ~~dein~~ beim Jahreswechsel, so mag mir sein
~~Meinem Herzliebsten Bräutigam~~

1 Mein Jesus ich will nicht allein!
Und was du willst auch will auch ich.
Was dir gefällt ist Liebe auch mir,
Und alles soll mein nicht für dich.
Du magst mich führen wie du willst,
Wenn mir dein Wunsch die Stillste,
Daß nichts im ganzen Leben kommt,
Mein Herz von deinem Verlangen.

Mein Sehnen ich will nichts als dich
Was du mir nimmst, ich bringe mich.
Nimmst du mein Leben, Herz es sei!
Greift nach dem Herz mir, wird dort sein.
So nimm mir alles für wen mir:
Nur mich, das flieh ich mich zu dir,
Lass mich, lass mich bis ans End,
Die Nacht vor deinem Tabernacl!
Mein Sehnen, ich will nichts, als dich!
Willst du mich kurz, so will ich sich,
Willst du mich arm, ich bin's doch so,
Willst du mich klein, sei mir's so!
Willst du mich ohne Trost und dich,
Ich halte still zur Stille mich zu!
Nur dein Mal vor Dank mich trennt
Lass mich dein heiliges Tabernacl.
Mein Sehnen ich will nichts als dich
Dein Ach, dein Mich hat Reiz für mich
Dein Glück, dein Leid genügt mir,
Dein nichts auf Erden außer dir!

Und mich du nach meinem Liebsten?
Wenn Herz mein Lieblingsbild sei,
Doch endlich sein ich gehen lassen!
Mein letzter Rest dein Tabernacl!
5 Mein Sehnen, ich will nichts, als dich!
Du stellst bei Geist und Sinn für mich
Die mehr als Verstand und Herz,
Reicher mehr als Mutterliebe und
Und mehr auf Träume ich verzichte,
Bin klein und nichtig, kennst mir wir,
Jetzt wo man ins Liebe brennt,
Nur zu deinem Tabernacl.
6. Mein Sehnen, ich will nichts als dich!
Zu deinem Sehnen wirft sich mich,
Und wenn dein Liebe mich auf tun,
Wenn du mich Einfachst mit Ach tun,
Ob Blick im Blick, auf nicht bringt,
Gnade fröhlich du Herrn dein Herz!
Nur halt und halte mich auf Ende,

Mit Deinem Liebesherzenwunsch.

℣. Meine Jesus, ich will nicht als dich!
Hier und im Himmel unendlich,
Denn wer dich hat, Himmel nicht hat
Das bist nur du mir Herz und Heil.
Herr, „du allein!" nur „du allein!"
Wo hier und dort mein Wohlgefallen sein,
Bist dort ich dich umfasse ohne Ende,
Ist hier mein Glück im Verlangen.

Ave Maris stella.

Du aufgehobener Morgen! ℣ Lass die Schuld entbinden
Gottes Gottes! Sohn Deinen Liebe den Blinden,
Jungfrau immer und immer, Aller Übel Stillen
Selig und Schirmer Wende und zum Guten!
Lass mit dem Sohne ℣ Mutter dich erweichen!
Herz gewinnen, Unser Flehen steigen
Und Feinden spendest Durch die Kraft Sohne,
Stammer wendend. Deine Gnade Kommen!

Wie die Gottgefallen, ℣ Denke meines Lo
Jungfrau heiligster allen: Merk dein Kind nur
Schuldlos auf dem Durch in Himmel
Kraft und Leib und Seelen Lasse mein Jesu
℣ Gott dem Vater Lobe,
Preisen, hoch erhoben,
Und dem Geiste dem heiligen,
Dreifach Sohn Gnade. Amen.

Begrüßung der M. Mutter Gottes.

℣ Heilige Jungfrau im Walde, ℣ Mach dein mich
Wie hier vor im Tabernakel Ich und bin ich voller
Deine Augen flehen die: Voller Sehne voller
Denn die Kraft ~~verschwunden~~ Deinem Arme, Heilige Jungfrau hab
Gottes Sohn, mit voll Erbarmen Hab mitleidvoll
Christus Jesus hält dein mit Hilf für dein armes
℣ Kann ich meine Liebe weihen, Denn hilf du Mutter
Möchte das Herz ganz weihen, Ist dein Sohn mir nicht
Allerreinste Jungfrau die! Hilf durch deinen Gebet

XII. Abschnitt

Das frohe Mittel und das geistliche Fortschreiten

Haben Sie stets einen frohen Mut,
wenn Sie diese zwölf Morgengebete:
Erstens: Den Heiland recht kindlich zu lieben,
Wissen und Willen ihm ganz zu betrauen.
Zweitens: Den Kräften in schwierigen Dingen
Rathen und Lehre stets Hilfe zu bringen.
Drittens: In schweren Schmerzen den Herzen
kindlich „Herz wie du willst, Herr!" zu sprechen.
Viertens: Schon gleich beim Erwachen am Morgen
Vorsatz Gebet für die Seele zu sorgen.
Fünftens: Zur Arbeit sich freudig zu erheben
öfters zum Himmel dann Herz zu erheben.
Sechstens: Geringes auch gern zu wirken
ist ja für Gott nur, für Menschen zu nichten.
Siebtens: Mit jedem im Frieden zu leben
Leiden zu schweigen, und gern zu vergeben.
Achtens: Dein Ich stets mit Sanftmut
durch stillen Verzicht, durch Lassen und Leiden
zu nichten; Für alles auch Jede zu danken
Dich nicht mehr um irdische Dinge zu kränken.
Neuntens: Kraft sind auf den Heiligen zu
Gleich Lesen die Seele mit Eifer zu schenken.
Zehntens: Eine heilige Lied oft zu singen
Dich so auf den Himmel zum Himmel zu
Zwölftens: Dich morgens nicht stehen
für Gott und den Himmel Ein Ohr zu schenken.
Dich diese zwölf Stücke dergestalt dienen,
So bleibst du recht munter, kommst stetig

Vollkommener Oberst für die Verbesserung
Herr, mein Gott, schon jetzt nehme ich zum Ver
Leben, wie es dir gefallen wird, mit allen
ihren Mühsalen, Leiden und Schmerzen mit
Ergebung und Bereitwilligkeit an.

Gute Minuten.

Zeit will ich geduldig dulden,
Zeit mit Kraft die Sünden meiden,
Zeit nach meinem Zeugen ringen,
Zeit Betrübten Trost zu bringen,
Zeit meinen Feind vergeben,
Zeit fromm und heilig leben,
Zeit nach jedem Seel' berücken,
Zeit der Sünder recht erquicken,
Zeit will ich die Welt verachten,
Zeit nur nach dem Himmel trachten;
Denn an diesem kleinen Zeit
Hängt meine Zeit in Ewigkeit.

Gott lieben, und ihm dienen!

Das Marienblümlein.

Im stillen Felsentale
Da blüht ein Blümlein blau;
Es heißt „Marienblümlein"
Und weilt auf grüner Au.
Das holde, zarte Blümlein
Nach aufwärts schauen will,
Zum schönen, reinen Himmel
Blickt sehnsuchtsvoll und still
Fühlst du wohl leise Heimweh
O traut Blümlein?
Soll diese kalte Erde
Nicht deine Heimat sein.
Wohl weiß ich deine Antwort,
Das armes Menschenherz,
Es fühlt ja auch das Sehnen,
Zu ziehen hinan himmelwärts.

Doch wollt nicht verzagen
Ich weilt in der Fremde,
Bin du, mein Himmlein,
Und will stets Ruh finden,
Und Wärme, Sonnenschein,
Doch wollt nicht verzagen
Und stille bleiben dort,
Im fernen fremden Lande
Soll trösten dich das Wort.
Wie ein Marienblümlein"
Das für den Himmel blüht
Das dort am liebsten weilet
Wenn nur ~~Gott~~ Niemand sieht
Wie ein Marienblümlein"
Das auf die Welt nicht schaut,
Das nicht auf Menschenherzen,
Das nur auf Gott vertraut.

Wie ein Marienblümchen
Nach deiner Mutter Sinn,
Gib dich mit Kindesliebe
Zum Opfer freudig hin.
Wie ein Marienblümchen,
Wenn's Herz im Tode bricht,
Darfst froh zur Mutter Gnaden sagen:
„Pflückt dein Vergißmeinnicht"

Ora et labora.

Gebet und Arbeit müssen in der Glut
Der heißen Gottesliebe sich durchdringen,
Arbeit sich täglich heiligen durch Gebet
Und dieses in der Arbeit Frucht bringen.

— — —

Bei der schmerzhaften Mutter.

Mutter voll der Schmerzen,
Laß mich weilen hier,
Am betrübten Herzen
Ist auch wohl bei dir!
Bei in deiner Nähe
Dich Halt und Trost,
Zur Lebens nahe
Denn stunden unkost.
Will das Herz zerspalten,
Bin ich gern dir nah,
Das Kreuzes Spalten,
Sehnt Golgatha.
Wie du dort getragen
Der schmerzvolle Leid,
Hast auch unsere Klagen
Immer selbst bereit.

Trockenst gern die Thränen
Die das Auge weint,
Wenn das Herz und Sehnen
Dich mit deinem eint
Wenn man Gott zu Liebe
Jedes Leiden trägt,
Alle sündhaften Triebe
An das Kreuz man schlägt.
In dein Blut der Schmerzen
Blicke ich hinein
Und aus meinem Herzen
Weichen Angst und Pein
Früh bin ich genommen
Du hast mich erlöst,
Hast von mir genommen
Was mein Herz betrübt

Und mein Kreuz, das schwere,
Wird mir minder leicht,
Gott zu Lob' und Ehre,
Der es mir gereicht.

Mutter voll der Schmerzen,
Schlaf dein Kind den ein,
Laß an deinem Herzen
Meine Ruhestatt sein.

In den Wunden
Will ich immer sein
Bis ich sterben werde
Holen Kraft bei d

Essen. 16. November. 1901.

Recept für einen

Kuc[illegible]en

Beim Tabernakel.

1 Ich kenn ein stilles Plätzchen auf Gottes weitem Feld
Wo vor allen allein einzig mir gefällt.
Das hätt ich auch so gern ein Hüttchen mit gebaut,
Beim stillen Tabernakel, das ist das Plätzchen treut.
2 Oft hatt mich hingezogen, so stark und doch so mild,
Und oft ich liß die Thränen, oft leider unerfüllt!
O Jesu liebster Jesus, wie kommt dich doch nur hin
Ich stillen Tabernakel, liß ich dich ganz allein
3 Daß sich er hat gefangen, der dort verborgen ruht,
Er hat das Herz gefesselt, durch seine Liebe Glut.
Er hat besiegt mein Jesus, in in mit den kalten Sinn,
Ja vor dem Tabernakel, muß sterben ich und ihn
4 Wenn ich dort so rein bin, abgebüßt alle Schuld,
Und rede mit Rat reflektiert vor seinem Huld!
Dann stürme ich rein mein Jesus die Tür ganz rein gieß!
Ja dort vor, Tabernakel, hüll ich was Liebe ist
5 Und bin ich arm und dürftig und flehend Gnade mir,
Ich weiß wo ich sie finde, ich eile, Herr zu dir!

Du kannst mich mein Jesus, sieht an der Not mich
Ja dort beim Tabernakel, bin ich wirklich reich gleich!
6 Und bin ich ~~mit Kraft~~ a alend und beschwert
So weiß ich daß nur droben die beste für mich sei, Daheim
Es reicht da mein Jesus dasselbe meinem Mund,
Und vor dem Tabernakel da bin ich bald gesund.
7 Und wenn man mich getröstet u ich betrübt bin,
So trag ich meinen Kummer zu Ihm ganz kindlich
Ich fühl es wohl mein Jesus du weißt und weißt hin
Dann aus dem Tabernakel, strömt reiner Trost zu mir
8 Hab ich in meinen Kämpfen gesiegt, für meinen
Dann eil ich hin so freudig, daß tun ich Ihm so gern
Und sieh – dort mein Jesus er harret meiner schon
Und aus dem Tabernakel ruft er mir süßen Lohn,
9 Schwacht ich in Not und Bangen und sind ich Anbetungnis
Ich weiß nur mich beharrt treu über meine Pflicht,
Ich eil zu meinem Jesus der immer lieb mich hört,
Und bei dem Tabernakel, da sind ich guten Rat,
10 Und wenn ich ganz erschöpft von der ganzen Pflicht

Am Abend wacht ich auf – Sind doch vergessen ich nicht
Ich geh zu meinem Jesus der immer für mich wacht
Ja dort beim Tabernakel, sag ich zu Ihm
Und kommt der letzte Abend, und kann ich nicht mehr hin „Gute Nacht!"
So wird er selbst in Liebe zu seinem Kinde gehen
Ja Jesus, liebster Jesus kann so oft zu dir
dann kommt vor Tabernakel du liebend auch
Und wenn ich hab vollendet mein Leib ins Grab zu mir
Und meine Seele bringt der Richterspruch dort
dann sei mein Richter, Jesu, voll Liebe deinem
daß ich bin Tabernakel Kind wenig und mir sind
Amen

Lungenbeschwerden oder Hyperämie

Kartoffel klein in kleine Schnitten
Fleisch in □ Schnitten, Karotten und
Gurken □ Schnitten, Porre werfen
Lorbeerblatt Pfeffer, Zwiebeln 2 Schnitten
Mehl einrühren. Durcheinander
mischen auf einer Pfanne braten lassen
dann. Jetzt Kartoffel in die Schnitten
Fleisch, Karotten, Gurken,
Porre darüber in die Pfanne
setzen. Zuletzt wenn man
Pfannenbraten will. Das alles auf
einen großen Teller und dann
Pfannen wieder an Ofen
Vorsicht die Pfannen heiß nicht

Wenn suchst meine Seele du ich Gott und
In der ewige Himmelslicht! der ewige

Heiligster Gott, sei gelobet
dich unser, bekehre die Sünder, rette
die Sterbenden und gib den armen
Seelen die ewige Ruh!

Wie wirdest du den Tag verbringen,
„Der ganz gewiß dein letzter wär'?
Nicht wahr, du tätest in allen dingen,
Was dir zum Heil und Gott zur Ehr'?
Du würdest still das Schwerste tragen,
Die Sünde fliehn, dem Feind verzeihn,
Wahrlich, so tu' in allen Tagen,
Denn jeder kann dein letzter sein!"

Stimme o Gottes Sohn der Barmen
Wie als deine Zeugnis nun an
Nimm die ganze große Liebe
Die mein Herz empfinden kann
Schau mich jetzt deine Wunden
Deinen Willen du mir kund
Schenke deine selig. Verzeihung
Lasse in meines Herz uns Grund
Daß zu lieben für deine Leben
Wie zu dienen für meine Nächsten
Heiliger Geist will ich klarlegen
Dein Leiden und Eigenschaften

Heiliger Engel deiner Gnade
Führe mich das schwere Kind,
Leite mich auf gutem Wege,
Daß mir Gott wohlgefällig kommen
Und die Ewigkeit Gott gewinnt
Heiliger Engel unzertrennlich bleibe unsere
Vater Bund
Auch auf Erden mir zur Seite,
Alle Tage so mir hilfe
Lieber mir meiner Verlassenheit
Heiliger Engel Gott gesandt
Daß nenne mein Kind in Jesu Christ

Heut' will ich geduldig leiden

Heut' will ich geduldig leiden,
Heut' mit Ernst die Sünde meiden,
Heut' nach meiner Tugend ringen,
Heut' Betrübten Trost mit bringen,
Heute meinem Feinde vergeben,
Heute fromm und heilig leben,
Heut' mit jedem Fall bedenken,
Heut' den Glauben recht erneuern,
Heut' will ich die Welt verachten,
Heut' nur nach dem Himmel
denn an diesem kl. Heut,
Hängt mein Heil in Ewigkeit.