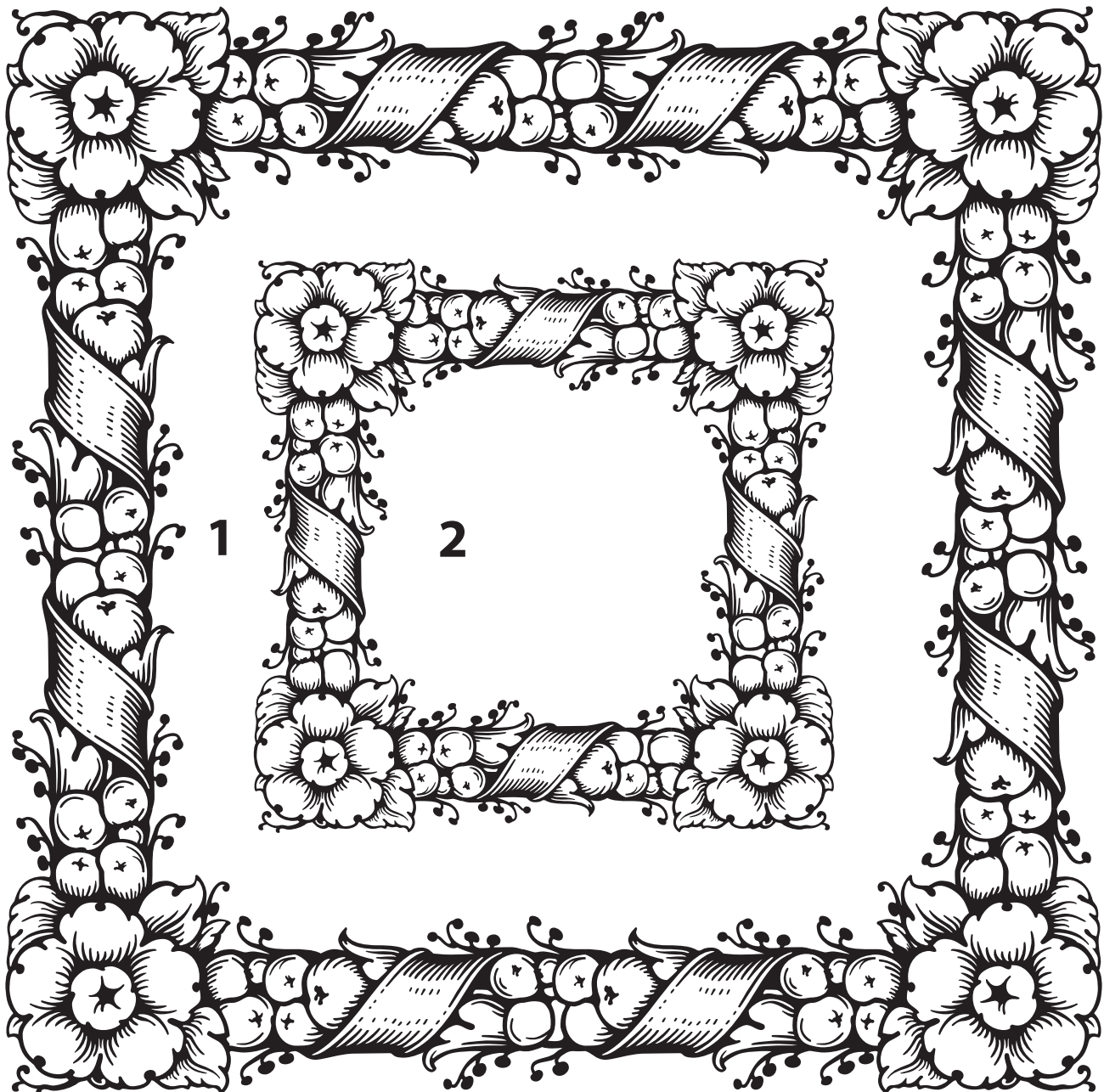


# ASTYPE ORNAMENTS





**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.



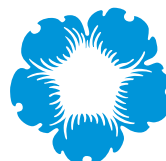
Step 1: top layer, black ink  
glyph sequence: ABDF



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 Schmach bekomme,  
- einen Apfel hol ich mir!*

©1998 Timmo Strohm • [www.seekultur.de](http://www.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 Qualitätsobst vom Bodensee setzt, dessen Geschmack die Prozedur gut übersteht. Weniger gute Ausgangsqualitäten päppeln manche Firmen, durchaus zulässig, mit Zitrone auf, denn das hebt den Eigengeschmack der Früchte an.

Dem Geschmack hat die Stiftung Warentest 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







# THE BIG APPLE

**Steinberg Bros. & Co.**

The Big Apple Country  
Dance Festival



**FOUR KNIGHTS  
PRODUCTIONS**



