

Kaushaltungsbuch

für

Paula Körner

Hochschule, Mannheim 1913/14

# PRAKTISSCHIE WINKIE

## Kaffee-creme-Torte



die wegen ihres kräftigen, pikanten Geschmades auch meistens den Herren mundet, wird folgendermaßen zubereitet:

$\frac{1}{4}$  Pfund Zucker wird mit 4–5 Eiern tüchtig verrührt. Dann gibt man nach und nach  $\frac{1}{4}$  Pfund Mehl und etwa 30 Gramm kalte Butter hinzu, gibt den Teig in eine Springform und läßt ihn langsam (etwa  $\frac{1}{2}$  Stunden) backen. Ist die Torte abgekühlt, wird sie einmal waagrecht durchgeschnitten und mit folgender Kaffee-creme gefüllt: In  $\frac{1}{2}$  Pfund schaumig gerührte Butter gibt man abwechselnd von  $\frac{1}{4}$  Pfund Staubzucker und einer großen Tasse Kaffee-Extrakt (2 Lot Kaffee) löffelweise hinein und rührt solange, bis alles eine glatte, hellbraune Masse ist. — Man behält von dieser Füllung etwas zurück, um damit die Torte oben auf zu verzieren, was mit einer Schneepitze sehr gut geht. Auch Pralinen, Schokoladenbehen und Mandeln können zur Verzierung mit verwendet werden.

## Käsekuchen



ist ausgezeichnet und kann leicht hergestellt werden nach folgendem Rezept, das aus dem Moseltal stammt:

Auf einen einfachen Mürbeteigboden, der mit einem Ei angerührt wird, gibt man folgende Masse:  $1\frac{1}{2}$  Pfund Quark, 200 Gramm Zucker, 60 Gramm Gustin, 1 Paket Vanillesaucenpulver, 2 Eigelb, 2 Eierschnee und (wenn möglich) etwas saure Sahne — alles gut verrührt und dick auf den Kuchenboden aufgestrichen. Vom Kuchenteig hat man etwas zurückbehalten, rollt diesen Rest dünn aus und schneidet mit dem Kuchenrädchen schmale Streifen, die man kreuzweise über und als Rand um den Kuchen legt. — Es genügt  $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{3}{4}$  Stunden Backzeit.

## Kartoffeltorte



die leider vielfach, doch mit Unrecht, als Stiefkind behandelt wird, aber trotz ihrer Unspruchlosigkeit und Billigkeit sehr gut mundet.

Aus übriggebliebenen oder am Tage zuvor gekochten Kartoffeln (etwa  $\frac{1}{2}$  Pfund), die man durch die Fleischmaschine dreht und mit  $\frac{1}{4}$  Pfund gehackten Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, etwas Salz,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, 3–4 Eidottern und zuletzt mit dem steifen Eierschnee und einem Backpulver vermischt hat, backt man in einer gut gefetteten Form eine Torte, die, abgekühlt, mit Früchten, Kompott oder Marmelade belegt wird.

## Kirschhörnchen



lassen sich, sobald die ersten Kirschen da sind, leicht bereiten, indem man aus 1 Pfund ausgesteinter Kirschen, knapp  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 1 Ei, 150 Gramm Paniermehl, 1 Eßlöffel Weizenmehl, etwas Zimt und dem Saft einer Zitrone einen dicken Brei kocht, der, abgekühlt, zu kleinen Hörnchen geformt wird, die dann in Paniermehl gewälzt werden. Nun legt man alle dicht nebeneinander in eine stark gebutterte Bratpfanne und backt sie im Ofen bei guter Hitze etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde.

## Bremer Kaffeebrot



ist mit Recht sehr beliebt und verdient, wegen seines Wohlgeschmades und seiner einfachen Herstellung bekannt zu werden:

Kleine, längliche Zwiebäde werden dick mit frischer Butter bestrichen und dann mit einem Gemisch von Zucker und Zimt reichlich bestreut, etwa 10 Minuten in den heißen Backofen gelegt und am besten noch warm zum duftenden Eckscho-Kaffee gereicht.

# IPRAKTISCHIE WINKIE

## Sahnen-Mokka



In kochende Sahne wird feingemahlener Kaffee hineingeschüttet, einmal kurz aufgekocht und gesüßt. Er wird nicht gefiltert, ist daher sehr stark. Dieses in Niederländisch-Indien sehr beliebte Getränk wird in kleinen Mokkafähnchen serviert und schmeckt ausgezeichnet.

## Schokoladenbrot



ist eine sehr gute Beigabe zum guten Educho-Kaffee und wird folgendermaßen hergestellt:

Zu vier ganzen Eiern, die mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker tüchtig gerührt werden, fügt man 100 Gramm geriebene Schokolade, 100 Gramm gehackte Nüsse oder Mandeln, rollt die Masse dünn aus und backt sie auf gefettetem Kuchenblech. Nach dem Erkalten schneidet man den Kuchen in schmale Streifen, von denen man je zwei oder drei aufeinander legt und mit Gelee verbindet. Ausgezeichnet schmeckt Orangen-Marmelade als Bindemittel.

## Gefüllte Küchlein



*Murbeizig Nr. 124*  
sind zum Kaffee und Tee gleich gut zu verwenden. Sie werden bereitet aus dünn ausgerolltem Mürbeteig, auf den dickes Apfel- oder Pflaumenmus gestrichen wird. Eine zweite, ebenfalls sehr dünne Schicht Mürbeteig bedeckt die Fruchtmasse. Nun werden mit einem Glase runde Förmchen ausgestochen, mit Ei und gehackten Mandeln bestreut und bei starker Hitze gebacken. — Erkalten und mit Schlagahne serviert, schmecken sie ganz ausgezeichnet.

## Kaffee-Schokolade



Von sehr pikantem und köstlichem Geschmack ist eine Mischung aus gutem Milchkaffee und kräftiger Milkschokolade. Dieses Getränk hat den Vorzug, gleichzeitig aromatisch und nahrhaft zu sein.

## Windbeutel

die besonders als Nachtisch zu empfehlen sind und warm und kalt gleich gut schmecken. Hier das Rezept:

$\frac{1}{4}$  Liter Wasser läßt man mit 50 Gramm Butter zum Kochen kommen, rührt 1 Pfund Mehl hinein, bis sich die Masse vom Topf löst. Nach Abkühlung werden vier bis fünf ganze Eier nach und nach hineingemengt. Dann sticht man den Teig mit einem in Fett getauchten Löffel ab und gibt diese Portion in heißes Schmalz, bis sie hellbraun ist. Die Windbeutel werden dann in Zucker und Zimt gewälzt oder mit heißer Schokoladentunke übergossen. Letzteres ist besonders delikates.

## Schweizer Apfelfüchli



die sehr delikates sind und bei unerwartetem Besuch noch folgendermaßen schnell zubereitet werden können:

Aus zwei Eidottern,  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Tasse lauwärmer Milch, zwei Eßlöffeln Zucker, einem eigroßen Stück zerlassener Butter,  $\frac{1}{2}$  Päckchen Vanillezucker und dem Schnee der zwei Eier rührt man einen Teig, vermischt ihn mit fein geraspelten Apfelsstücken (etwa  $\frac{1}{2}$  Pfund) und sticht mit einem in heißes Fett getauchten Löffel kleine Klöße ab, die rasch in schwimmendem Fett hellbraun gebacken und dann mit Zucker und Zimt bestreut werden. — Schmecken warm wie auch kalt sehr gut.

1 Gal = 10 gr

\* stuff. v. - done

Lingerlorte

$\frac{1}{2}$  lb Butter wird zu Schaum gerührt giebt 2 Eier  $\frac{1}{2}$  lb Zucker ein  
 wenig gestopfenen Nimmeln Melken  $\frac{1}{4}$  <sup>stark gewürztem Muskatwurz</sup> ungeschälte Mandeln  
 wenn es nicht ganz  $\frac{1}{2}$  lb ist geht es auch 1 Löffel voll Schlags  
 etwas geriebene Schokolade ungefähr  $\frac{3}{4}$  lb Mehl. Dies zusammen  
 leichtig verarbeiten. Einen Teil des Teiges wolle zu einem dünnen  
 Kuchen lege ihn in eine runde Form belege ihn mit einge-  
 machten Früchten. Schneide von dem übrigen Teig nach dem  
 er dünn ausgewellt schmale Streifen, lege sie kreuzweise  
 über die Früchte. Bestreibe sie, sowie den Rand der Torte  
 mit Eigelb und backe in mäßiger Hitze.

Pfeffernüsse

$\frac{1}{2}$  lb Zucker 4 gr. Eier  $\frac{1}{2}$  lb Mehl 35 gr Zitronat 3 gr Orang  
 1 Prise Pfeffer  $\frac{1}{2}$  Kaffeelöffel Melken  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel Milch, das  
 abgeriebene einer Zitrone, etwas Muskat und Backpulver  
 Zucker u. Eier 4 Stunde rühren u. Zutataten nach u nach beige  
 geben. Finger dick ausstechen. Et mandern Tag bei mäßiger  
 Hitze backen. Vor dem Backen nochmals umwenden.

Graubenkuchen

$\frac{1}{2}$  lb Grauben mahlen  $\frac{1}{2}$  lb Mehl etwas Zimt Nelken und  
Zitronenschale  $\frac{1}{2}$  lb Zucker 2 Eier 1 Tasse Milch 2 Backpulver  
alles gut vermengt 1 Stunde stehen lassen. In gut geschmierte  
Form backen

Kirschenplöcker

<sup>oder Kirschen</sup>  
 $\frac{1}{2}$  lb gemahlene Grauben etwas Mehl 1 Tasse Zucker  
1 Teelöffel Zimt 1 Ei Eiweiß zu Schnee schlagen 1 Backpulver  
etwas gestopene Nelken Zitrone Grauben mit Milch oder Kaffee  
heiß einweichen Diese Masse reicht für 2 Kirschen

Shabel

3 Eihner 3 Wasservecke weiche sie ein und drücke sie aus  
Rühre 3 Eigelb mit ein wenig Zucker für die ausgedrückten  
Bröckchen Den Schnee der 3 Eiweiß und etwas Rosinen dazu  
gebe Fett oder Salatöl in ein Karol und backe es im Ofen  
wenn er gut heiß backt es in  $\frac{1}{2}$  Stunde

Strudel

$\frac{1}{2}$  lb Mehl, etwas Fleischfett und Salz e kaltes Wasser zum Teig und  
zwar, daß man den Teig ausrollen kann. Schneide ein oder  
zwei Äpfel in kleine Stückchen etwas Zucker, Zimt und

Weinbeeren darauf, dann rolle es zusammen und mache es wie eine Geheckenmudel. tue in die Kasrol Fett oder Salatöl und backe es im Bratofen. Man kann es dann so essen oder mit ein wenig Dirrobt aufkochen

### Albertchen

4 Eier 40 Butter ein halb Pfund gestopener Zucker 1/2 Stunde rühren 10 g Vanillezucker eine abgeriebene Zitrone 20 g sauren Rahm Mehl bis ein fester Teig zum ausrollen ist

### Waffeln

Man rührt 250 gr Butter zu Schaum gibt 8 Eigelb 28 Kochlöffel voll Mehl nach & nach dazu und ein wenig Salz und 65 gr. Zucker rührt das zu Schnee geschlagene Eiweiß und soviel süßen Rahm oder Milch dazu, daß es ein dicker Pfannkuchenteig ist. Dann bestreicht man das Waffeleisen mit ausgelassener Butter schüttet von dem Teig hinein, backt die Waffeln hellgelb und bestreut sie mit Zucker.

Waffeln auf andere Art: Rühre 125 gr Butter zu Schaum gib 1/2 sauren Rahm ein wenig Milch Salz Zucker und 5 Eigelb dazu. Schlage das Weiße der Eier zu Schnee und backe die Waffeln wie oben angegeben

### Haselnusscreme

In  $\frac{1}{2}$  l kochende Milch gerührt und mit Zitronensge-  
schmack versehen werden 6-8 Blatt weiße Gelatinegerührt  
vom Feuer genommen und eine Tasse voll geröstete gemah-  
lene Haselnüsse darunter gezogen (auch Walnüsse verwenden)  
Mit Vanillesauce zu Tisch gegeben.

### Haferflockenpfannkuchen

In  $\frac{1}{2}$  l Magermilch weicht man 125 gr Haferflocken  
1 Teelöffel Salz 2 Eßlöffel Zucker etwas abgeriebene  
Zitronenschale 3 Eßlöffel Mehl einige Stunden ein gibt in  
den heißen Brei einen Eßlöffel Backpulver und  
verrührt alles gut mit einander und backt in einer  
Pfanne auf beiden Seiten schön braun.

### Hafergrützpudding

150 gr Hafergrütze oder Flocken weicht man über Nacht ein  
am nächsten Tag gießt man etwa noch vorhandene Flüssigkeit  
ab. Dann fügt man zwei in Würfel geschnittene Weinsäuerliche  
Epfel hinzu Zucker Salz und etwa 40 gr Mehl. Ist die Masse  
nicht sämig genug gibt man noch etwas Ersatzmehl oder Butter  
hinzu. Dann wirds gebacken und mit Fruchtsauce gerichtet. Man kann  
es warm oder kalt genießen.

Frühschmackentorte.

500 Haferflocken werden Tags zuvor eingeweicht den nächsten Tag gibt man 3 Eigelb mit 14 Eßlöffel Zucker & Backpulver abgerührt daran schlägt das Eiweiß zu Schnee hebt es leicht darunter und backt in Springform hellbraun

Kaffeekekeln

400 Mehl wird in 1 l kochende Milch gerührt dazu kommt 12 Lot Butter 1 Lot Zucker 6 ganze Eier etwas Salz. Teig gut verschaffen. Kleine Kuckeln geformt mit Eigelb bestreuen und geschnittenen Mandeln bestreut. u. gebacken.

Kaffeekekuchen

150 gr Butter 150 gr Zucker 2 Eier 1 Vanillzucker ½ Backpulver 1 l Milch mit geschnittenen Mandeln und Zucker & Zimt bestreut in Springform gebacken

Bismreis

Reis wird mit Milch u. Rum weichgekocht, gibt etwas Zucker und ganze Eier hinzu. Form kalt ausspülen. kalt stellen andern Tags gestürzt.

Reisspeise

Reis wird mit Milch weichgekocht. Apfel feingeschnitten

1 Lage Reis - eine Lage Apfel u. s. w. als letzte Lge Reis  
Eiweiß zu Schnee schlagen mit Zucker gemischt und auf  
den Reis geschnitten. Im Backofenschön hellbraun gebacken.  
Backzeit ungefähr 10 Minuten.

### Obstkuchen

350gr Mehl  $\frac{1}{2}$  Butter schwach  $\frac{1}{4}$  Zucker 1 Ei & Milch  
 $\frac{1}{2}$  Backpulver Direkt mit dem Löffel auf das Blech gestrichen  
halb gar backen dann erst Obst auflegen.

### Spitzen

270 Mehl 5-6 Eier Milch oder Wasser lauwarm u etwas  
Salz Teig gut verschaffen bis er Blasen ruft In Salzwasser  
abgekocht.

### Schnupfmandel

Abgekochte Kartoffel reiben mit Mehl Salz Majoran 2 Eier  
vermengt. Gut mit der Hand verschaffen dann geformt in  
Salzwasser abgekocht.

### Kartoffelpfannkuchen

Rohe Kartoffeln schälen, ins Wasser reiben damit sie nicht rot  
werden. Dann in ein Tuch geschüttelt ~~das in~~ gut ausdrücken. Das  
sich sammelnde Kartoffelmehl in den Teig verwenden. Kochende

Milch 2-3 Eier Mehl, 1 Messerspitze Backpulver roh geriebene  
Zwiebel. Eiweiß zu Schnee schlagen. Kuchlein in gut heißem Ofen  
am besten Pflanzenfett backen.

### Kartoffelorte

20 gut mehlig am Tag vorher gekochte Kartoffel reiben 2 Eier 1 Pföffe  
Gries, 175gr Zucker gestopene Kletten, Dimp u gemahlene Mandeln etwa  
 $\frac{3}{4}$  Backpulver 100gr Zitronat u Pomeranzenschal feinwiegen. Eiweiß  
zu Schnee schlagen. Alles gut mischen in gutgefetteter mit Weck-  
mehl ausgestreuter Form gut ausbacken. Wenn Teig zu nass  
etwas Mehl begeben. 1 Stunde in gut heißem Ofen backen

### Griespudding (2 Personen)

$\frac{1}{2}$  l Milch 2 Esslöffel Zucker 1 Pkt Vanillyncker 1 Ei Eiweiß zu Schnee  
schlagen. Milch zum Kochen kommen lassen Gries hinein einrühren  
bis man denkt, dass steif genug. In eine kalt ausgespülte Form  
füllen u. kalt stellen. Nach 2-3 Stunden stürzen. Früchtesaft  
dazu reichen

### Keks

100 Mehl 2 Eier 150gr Zucker 150gr Butter 1 Vanillyz. 1 Backpulver  
gut verarbeiten dünn ausrollen kleine Plätzchen Formen ausstechen  
u backen

Faferflockenbiskuit

125 gr Faferflocken 125 gr Zucker 4 Eier Eiweiß zu Schnee u. Vanille  
 in gefetteter Form backen <sup>langsam um 1/2 Stunde</sup> dann in Schnitten schneiden und  
 bähen.

Dampfnudeln

100 Mehl 1/8 10 Zucker 1/4 Butter oder halb Fett halb Butter  
 2 Eier eine Prise Salz 10 g Hefe Teig gut gehen lassen dann  
 ausrollen Dampfnudel formen <sup>nochmals</sup> gehen lassen und  
 dann backen.

Ofenschlupfer

Milchbröckchen werden in kleine Würfel geschnitten und mit  
 etwas Milch eingeweicht gezuckert 2 Eier dar angegeben. In  
 kleine Würfel geschnittene gezuckerte mit Butter angehängte  
 Äpfel u. Rosinen dazugemengt und in gut gefetteter Auflaufform  
 gebacken oder:

Äpfel u. Bröckchen in Würfel geschnitten Bröckchen angefeuchtet.  
 Eine Lage Bröckchen eine Lage Äpfel u. s. w. zuletzt Bröckchen  
 dann einen dünnen Pfannkuchenteig darüber geschüttet und  
 in gefetteter Auflaufform gebacken.

Griesklose

Halb Milch halb Wasser wird zum Sieden gebracht dann wird Gries langsam hinein gerührt damit es keine Knollen gibt mit 2 Eiern abgezogen u. heißem Fett heraus gestochen u. Butter abgeschmelzt oder gebacken.

Obstkuchen

60gr. Butter 60gr Zucker 1 Ei  $\frac{1}{2}$  Backpulver mit Obst belegt u. gebacken. Reicht für Springform.

Kartoffelkuchlein von gekochten Kartoffeln, Kartoffel schälen im Dampf garkochen u. Durchreiben 1-2 Eier, Mehl, Salz und in heißem Fett gebacken

Reis à la Challa

$\frac{1}{2}$  lb bester Reis wird, nachdem er verlesen, gewaschen, gebrüht, blanchiert und abgekühlt mit dem Saft zweier Zitronen, einem Glase Weisswein u. dem nötigen Wasser wohl verdeckt Dick und recht weiß aufgequollen mit  $\frac{1}{2}$  lb feingesiebttem Zucker, einem Glas Maraschino dem Saft von 2 Apfelsinen und 20gr gut ausgewässerte und mit etwas Weisswein aufgelöster Gelatine dazugeben in eine Bandform gefüllt und in Eis gestellt. Kurz vor dem

Obriichten gestürzt, rangiert man in die leere Mitte Erdbeeren. Die Erdbeeren sind Walderdbeeren mit feingesiebtem Zucker stark eingemudert.

### Reis à la Gasconne

$\frac{1}{4}$  lb Reis wird nachdem er blanchiert, in mit Vanille infusierter Milch ausgequollen, wenn er verkühlt der nötige Zucker 1 Blattchen aufgelöste Gelatine dazu gerührt und zuletzt  $\frac{1}{4}$  l geschlagene Sahne darunter gezogen, sofort in die Form gebracht und in Eis gestellt. Dazu gibt man Erdbeer oder Himbeersaft oder mit etwas Weißwein verdünnte Cypriosenmarmelade.

### Haselnussauflauf.

$\frac{1}{2}$  lb feingestobene Haselnüsse rührt man mit 4 Eigelb und Zucker nach belieben, 15 Minuten lang gibt den Schnee von 4 Eiweiß darunter und bäckt die Masse in gut gebutterter Auflaufform  $\frac{3}{4}$  Stunden lang.

### Haselnusscrem

4 Eigelb  $\frac{1}{4}$  lb Zucker rühre zu Schaum 2 Blatt Gelatine mit etwas Wein ~~aufgelöst~~ aufgekocht.  $\frac{1}{4}$  lb gemahlene Haselnüsse und der Schnee von 4 Eiweiß darunter.

Reismudding

Man blanchiert  $\frac{1}{2}$  lb Reis und kocht ihn in Milch u. Wasser  
weich. Dann ruht man 6 Eigelb mit 200g Zucker 20 Minuten  
gibt den Reis, eine Hand voll Sultamine u. den Schnee  
der Eier dazu und backt in einer gut bestrichenen Form  
1 Stunde.

Kirschennolster

Hierzu nimm man 8 eingeweichte gut ausgedrückte Brötchen  
6 Eier wovon das Eiweiß zu Schnee geschlagen etwas frische  
Butter Zucker 1 Zimt u. abgeriebene Zitronenschale u. Kirschen  
Eine Springform mit Butter geschnitten und Weizenmehl  
angestrichen.

Zitronensmettaufschlag

Das Gelbe von 6 Eiern wird mit  $\frac{1}{2}$  lb Zucker zu einer dicken Crem  
gerührt  $\frac{1}{2}$  Zitronenschale auf Zucker abgerieben 7-8 Blatt  
Gelatine in  $\frac{1}{2}$  Tasse Wasser aufgelöst und darunter gemengt.  
In eine gut gestrichene Form eingefüllt und wenn sie  $\frac{1}{2}$  abgestürzt

Buttergebäck

$\frac{1}{2}$  lb Butter wird schaumig gerührt dann 3 ganze Eier  $\frac{1}{2}$  lb Zucker u.  $\frac{1}{4}$  lb Mehl zu  
einem <sup>glatten</sup> Teig vermischt mit Formen ausgestochen und gebacken

Schokolade makronen

$\frac{1}{2}$  lb Mandeln  $\frac{1}{2}$  lb Zucker  $\frac{1}{2}$  lb Schokolade 6 Eiweiß zu Schnee geschlagen werden mit einander verschafft kleine Häufchen auf ein Blech gesetzt u. gebacken

Springerle

Teig 2-3 Stunden kalt  
 Reine 1 lb Zucker mit 4 ganzen Eiern eine Stunde recht schaumig  
 Reibe 1 lb Mehl hinein Messerspitze Firschhornsalz ✓. In den  
 Teig aufs Brett stelle ihn auf drücke ihn in Model und  
 lasse sie in einem warmen Zimmer über Nacht stehen  
 auf beschmierem Blech in nicht zu heißem Ofen gebacken

Zimststerne

$\frac{1}{2}$  lb Mandeln werden fein gestoßen  $\frac{1}{2}$  lb Zucker 20 gr Zimt  
 3 Eiweiß zu Schnee geschlagen alles zusammen auf dem Brett  
 tüchtig verschafft mit Mehl u. Zucker ausgerührt und  
 mit Stern ausgestochen in nicht zu großer Hitze gebacken

Schokoladepätzchen

160 gr feinen Zucker 180 gr geriebene Schokolade 105 gr  
 feines Mehl werden schnell mit dem Schnee von 6 Eiweiß  
 gerührt. Von dieser Masse reht man mit dem Teelöffel  
 kleine Pätzchen auf gut beschriebenes Blech in gelinder Hitze gebacken.

Teehörnchen

80gr Mehl, 60gr Butter, 30gr geriebene ungeschaltete Mandeln  
 1 Ei Dotter u. 1 Messerspitze Salz werden zu einem Teig gemacht,  
 in Hörnchen geformt und gebacken & noch warm mit  
 Vanillzucker bestreut.

Timber Bröckle.

1 lb Zucker mit 4 ganzen Eiern  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt 6 Eßlöffel  
 eingemachte Himbeeren 1 lb feines Mehl hinzugefügt  
 runde Bröcklein geformt u. gebacken.

Kartoffelstängchen zum Tee

Gekochte Kartoffel werden erkaltet gerieben mit gleichen Teilen  
 Butter u. Mehlgemenge etwas Salz u. Kümmel dazu gegeben  
 fingerdicke Stängchen geformt u. auf einem gut geschmierten  
 Blech hellgelb gebacken.

Butterblume

et auf  $\frac{1}{2}$  lb Mehl nimmt man  $\frac{1}{2}$  lb Butter 1 Ei 5 Löffel Zucker  
 3 Löffel Wein u. arbeitet auf dem Knüttelbrett einen feinen Teig  
 sticht kleine Formen aus u. bestreicht sie mit Ei u. bäckst sie bei nicht  
 zu starker Hitze. Statt des Weines kann man auch Zitronensaft  
 nehmen.

Bisquitrollen

6 Eier 135gr Zucker 105gr Mehl. Eiweiß zu Schnee. Die Masse auf langlichem Blech hellgelb gebacken erkaltet mit Marmelade bestrichen aufgerollt & mit einem Schokoladen oder Eiweißguss überzogen u aufgeschnitten

Belgrader Brot

Man rührt  $\frac{1}{2}$ lb Zucker mit 3 Eigelb u 2 ganzen Eiern schaumig dann  $\frac{1}{2}$ lb geriebene Mandeln u  $\frac{1}{2}$ lb feines Mehl auf dem Kadelbrot wird die Masse ausgewellt in längliche Schnitte geschnitten und schön gelb gebacken.

Zuckerstängchen

40gr Butter mit 2 ganzen Eiern u 2 Eigelb gerührt 120gr Zucker u nd  $\frac{1}{2}$ lb Mehl gut verarbeitet fingerlange Stückerchen geformt mit Ei bestrichen u gebacken.

Englischer Kuchen

140gr Butter 140gr Schmalz wird schaumig gerührt dann gibt man nach und nach 6 Eidotter, 300gr feinen Zucker 280gr Hartmehl zuletzt 2 Eßlöffel Citrus u den Schnee des 6 Eiweiß. In gut bestrichener Form wird bei mäßiger Hitze gebacken darf aber erst nach 5 Stunden gestürzt werden.

Wiesbadener Bröckchen

Man rührt  $\frac{1}{2}$  lb Butter leicht ab gibt 2 ganze Eier 2 Eigelb  
 $\frac{1}{2}$  lb Zucker u Vanille darann u mengt 1 lb Mehl darunter  
 formt Leible u. backt schön gelb.

Sandkorte

5 Eier 210 gr,  $\frac{1}{2}$  Schmalz,  $\frac{1}{2}$  lb Butter 250 gr Zucker schwach  
 $\frac{1}{2}$  lb Mehl u  $\frac{1}{2}$  lb Kartoffelmehl 1 Eßlöffel Strac das  
 1 abgeriebene einer Zitrone einige bittere Mandeln. Fett  
 schaumig rühren Mehl u Schnee abwechselnd in kleinen  
 Portionen hineingeben u inmäßiger Hitze backen. Der erst  
 nach einer halben Stunde gestürzt werden.

Rahmkuchen

10 Eier 40 gr Zucker  $\frac{3}{4}$  Schoppen saurer Rahm 2 Kochlöffel  
 Mehl den Schnee fest schlagen ebenso den Rahm

Punsch (einfach & billig)

1 lb Zucker u den Saft von 3 Apfelsinen & 2 Zitronen wir  
 zugedeckt einige Stunden stehen lassen. Unmittelbar vor dem  
 Gebrauch gießt man 1 l kochendes Wasser  $\frac{1}{4}$  l Strac daran,

Tägerschmitzen

$\frac{1}{2}$  lb Zucker 5 ganze Eier schaumig rühren  $\frac{1}{2}$  lb geröstete  
geschnittene Mandeln 1 Handvoll Feillammen u  $\frac{1}{4}$  lb Mehl

Schokoladecrem

1 l Milch wird aufs Feuer gestellt sodann gebe man  $\frac{1}{2}$  lb Schokolade  
dazu, dann rühre 1 Eigelb mit Zucker glatt und ein wenig Milch  
die man sich zuruckgelassen hat rühre wenn die Milch kocht  
diese Masse ein lanne es emkochen u durch ein Paarsieb laufen  
u wenn erkaltet den Schnee dazu

Kaiserschmarren

In  $\frac{1}{2}$  l kochende Milch gibt man etwas Salz 2 Löffel Zucker  
2 ganze Eier & 1 Eigelb etwas Zucker u 6 Eßlöffel voll Mehl  
verquirl alles gut u gießt dem Teig in eine Pfanne mit  
kochendem Fett. Während des Backens zerstückt man ihn ständig  
mit einer Gabel damit sich kleine Brocken bilden. Gut  
durchbacken mit Zucker bestreut u geschmortem Obst zu Tisch  
gegeben

Butterbrot für Obstbrot

500 gr Mehl, 150 gr Butter 150 gr Zinkw 2 Eier u 1 Löffel Back  
Weisze Butter yest spannen Zinkw Backwe in zerquirlen

werden tüchtig gewirbt dann das Mehl mit u. mit Salz ge-  
geben, bis auf eine Tasse voll, welche man zum Anbacken  
verwendet. Mehl und Salz auf Wallbrot und verwendet  
ist gut geknetet.

### Trubenkuchen

1 Kilo Truben 100 gr gewirbt Brot 200 gr Zucker

2 feines 50 gr gewirbt Würdeln 2 St. Pfeffer.

Die Dörfchen werden mit der warmen Butter  
und der Hälfte Zucker erwirbt auf den Teig gleichmäßig  
verteilt und die gewirbten Truben darauf gegeben.

Das zu streuen sollen gepulverte feines mit dem  
übrigen Zucker ~~und~~ dem gemahlten Würdeln  
und dem Pfefferpulver Pfeffer erwirbt wird als  
Guss über die Truben gegeben. Nach Truben kann man  
auch andere Gewürze verwenden.

### Rabarberkuchen

500 gr Rabarber, 1/2 l Rahm, 150 gr Zucker 50 gr Mehl 1 Ei

Zucker Mehl u. Ei werden mit dem Rahm gut angerührt  
Die sauberen in kurze Stückchen geschnittenen Rabarber dazu  
gemischt auf den Teig gegeben und eine Stunde gebacken.

## Apfelkuchen

1 kg Äpfel 50 gr Butter 3 Eier 1 1/2 l Milch 150 gr Zucker u  
etwas Zimt.

Die Äpfel werden geschnitten auf den Teig gelegt mit  
den zerquirlten Eiern Milch u. Butter begossen und nach  
dem Backen mit Zucker und Zimt bestreut.

## Käsekuchen

1 1/2 l Käse 2 l Rahm 50 gr Mehl 1/2 Teelöffel Salz  
50 gr Zucker 1 Ei 250 gr Sultannen.

Käse, Rahm, Mehl, Zucker, Salz, das Ei und die gut  
gewaschenen Sultannen werden gut gemischt und alles  
auf den Teig gestrichen und der Kuchen 1 Stunde in gut  
heißem Ofen gebacken

## Wudelyudding

1 l Milch etwas Butter Zucker Salz und Zitronenschale oder  
Vanille Zubereitung: Man läßt die Milch kochen rührt  
dann 100 gr Wudeln hinein bis es anfängt steif zu werden gibt  
2 Eigelb und den Schnee hinein gibt in eine ausgestrichene  
Form und kocht ihn 1 Stunde

Wudelyudding anderer Art: 200 gr Wudeln werden in

Galzwasser abgekocht  $\frac{1}{2}$  St. Apfel werden fein geschnitten  
 und 1 Stunde gezeichnet. Man nimmt man eine gut bestrichene  
 Obflaufform gibt eine Lage Mandel dann Apfel, Sukkammen  
 und etwas Zucker und dann wieder Mandel u.s.w. Obenauf  
 lässt man ein gut verrührtes Ei laufen und lässt es im  
 Backofen 1 Stunde backen.

### Apfelaufgang

10-12 Zwieback werden gerieben  $\frac{1}{4}$  St. Apfel in Scheiben  
 geschnitten gezeichnet und eine Stunde gehen lassen.  
 Man gibt man in einen Topf  $\frac{1}{4}$  l Milch 1 Gekochten Bitter  
 Vanill Salz und Zucker nach Geschmack. Wenn die Milch  
 kocht gibt man unter Rühren ein wenig von Zwieback  
 hinzu. Dann 1 Messerspitze Backpulver 2 Eigelb und zuletzt  
 den Schnee. In eine Obflaufform wird lagenweise Teig  
 und Apfel gefüllt und  $\frac{1}{2}$  Stunde hellgelb gebacken.

### Eis Kuchen

1 Ei  $\frac{1}{4}$  Zucker  $\frac{1}{4}$  St. Mehl  $\frac{1}{2}$  Bäckchen Backpulver 2 Eplöffel  
 Milch etwas Obis. Alles gut mit einander verrührt  $\frac{1}{2}$  Stunde  
 in mäßiger Hitze gebacken.

## Haselnuss - Ringlein.

$\frac{1}{2}$  lb Butter 1 Ei  $\frac{1}{2}$  lb Zucker,  $\frac{1}{2}$  lb Mehl  $\frac{1}{4}$  lb Haselnüsse u. Vanill  
Butter wird schaumig gerührt dann kommt das Ei und  
der Zucker hinzu und nach u. nach Mehl und Haselnüsse.  
Teig gut verarbeiten, durch die Spritze schöne Ringlein formen  
und gleich in mäßiger Hitze backen.

## Kaltten Pudding

$\frac{1}{2}$  l Milch 25 gr Zucker etwas abgeriebene Zitronenschale  
1 Ei 1 Messerspitze Butter 2 gute Löffel Reisguder oder  
Erwaz. Die Milch bringt man zum Kochen. Eigelb mit  
Puder in Wasser aufgelöst und in der Milch hochkochen  
zuletzt den Schnee begeben. In Puddingform gut kalt  
ausgespült füllen und kalt stellen.

## Biskuit.

3 Eier 3 Löffel Zucker 1 Kaffeelöffel Backpulver 1 Tasse  
Mehl. Eiweiß zu Schnee schlagen Eigelb  $\frac{1}{4}$  Stunde mit  
Zucker schlagen Mehl mit Backpulver gemischt begeben u  
in mäßiger Hitze backen

## Kunstkuchen

5 Eier  $\frac{1}{4}$  lb Butter  $\frac{1}{2}$  lb Zucker  $\frac{1}{4}$  l Milch  $\frac{1}{2}$  lb Mehl  $1\frac{1}{2}$  P. Backpulver

# Elektro-Oekonom

Die automatische, elektrische Sparküche für jedermann

**Koch-, Brat-, Back-Sparherd**



**Sterilisierapparat  
Heißwasserspeicher**

**Was ist der Elektro-Oekonom?** Der elektrische Spar-, Koch-, Brat-, Back-, Sterilisierapparat u. Heißwasserspeicher. Er besteht aus einer besonders gut konstruierten elektrischen Kochplatte von ganz außerordentlicher Lebensdauer und einer Isolierhaube mit automatischem Ausschalter. — Dazu wird noch eine komplette Einrichtung zum Kochen, Braten, Backen, Sterilisieren und zur Heißwasserspeicherung geliefert.

**Wie arbeitet der Elektro-Oekonom?** [Automatisch,

denn er ist mit einem äußerst sinnreich konstruierten automatischen Schalter versehen. Nach dem Einsetzen der rohen Speisen wird der Strom eingeschaltet; ist die Siedetemperatur erreicht, schaltet der Automat den Strom selbsttätig aus und das Garkochen, Braten oder Backen geschieht nur durch die während des Anheizens im Apparat aufgespeicherte Hitze, ohne jeden weiteren Stromverbrauch. Schwer und leicht kochbare Speisen können die gleiche Zeit im Apparat verbleiben, ohne daß eine nicht gar ist und die andere zerfällt. Die Erfolge übertreffen alle Erwartungen.

**Was kostet eine Mahlzeit in den vier verschiedenen Größen des „Elektro-Oekonom“?**

Größe	Personen Anzahl	Leistungsaufnahme Watt	Kwh pro Person	Pfennig pro Person, wenn die Kwh kostet:		
				10 Pfg.	20 Pfg.	50 Pfg.
A	1 - 2	550	0,13	1,3 -	2,6 -	6,5 -
B	3 - 5	650**)	0,10	1,0 -	2,0 -	5,0 -
C	6 - 9	900**)	0,08	0,8 -	1,6 -	4,0 -
D	10-16	1200	0,06	0,6 -	1,2 -	3,0 -

\*) 110 V. 600 W.  
120 V. 650 W.  
220 V. 700 W.

\*\*\*) auf Wunsch:  
110 V. 600 W.  
120 V. 650 W.

(mit Rücksicht auf die 6 Ampère-Sicherungen der Lichtleitungen)

Bis auf die C und D-Apparate für 110-130 Volt, die eine stärkere Sicherung erfordern, kann jeder Elektro-Oekonom an die mit 6 Ampère gesicherte Lichtleitung angeschlossen werden.

**Ein Beispiel** Zu einem kompletten Mittagessen für 5 Personen bestehend aus Suppe, Fleisch und Gemüse, benötigt der B-Apparat ca. 0,45 Kilowattstd., in 30 Tagen  $30 \times 0,45 = 13,5$  Kwh, die Kilowattstd. zu 20 Pfg. berechnet: RM. 2,70 im Monat. Man vergleiche damit die bisherigen Heizkosten für dieselbe Kochleistung!

**Was spart der Elektro-Oekonom?**

Der Elektro-Oekonom spart 50-60% an Heizkosten, da durch die automatische Ausschaltung eine Stromvergeudung unmöglich und durch die vorzügliche Wärme-Isolation die erzeugte Wärmeenergie so restlos ausgenützt wird, wie es mit keinem andern Holz-, Kohlen-, Gas- oder elektr. Herd auch nur annähernd möglich ist.

Der Elektro-Oekonom erzielt einen Gewinn von 25% an Nährwerten und eine Mehrnutzung des Fettgehaltes von 60%, da durch den luftdichten Abschluß keinerlei Nährwerte verloren gehen können, wie dies bei sämtlichen andern Kochmethoden der Fall ist.

Der Elektro-Oekonom spart Arbeit und Zeit, da die Hausfrau nicht mehr stundenlang am heißen Herd zu stehen braucht. Mit dem Einsetzen der Speisen ist ihre Arbeit getan. Während des selbsttätigen Kochens kann die Hausfrau unbesorgt anderen Arbeiten oder ihrem Beruf nachgehen, sie kann sich während des ganzen Vormittags vom Hause entfernen und findet bei der Heimkehr am Mittag ein vorzüglich zubereitetes Essen vor.

Der Elektro-Oekonom spart Verdruß, da er unerreicht sauber arbeitet und seine um vieles wohlsmackenderen und nahrhafteren Speisen auch durch stundenlanges Stehen unter der Haube gleich warm gehalten werden, ohne an Geschmack zu verlieren.

Der Elektro-Oekonom ist ein Sicherheits-Koch-Apparat, bei dem jede Gefahr infolge Überhitzen ausgeschlossen ist. Nichts kann anbrennen oder überkochen.

**Wichtig! Kein anderer Sparherd vereinigt auch nur annähernd die Vorteile des im In- und Auslande durch Patente und Gebrauchsmuster geschützten Elektro-Oekonom der Firma Johann Henrich, Freiburg-Littenweiler (Baden). Man hüte sich vor minderwertigen Nachahmungen und achte auf den Namen „Elektro-Oekonom“. Jeder Apparat ist mit einem Garantieschein versehen.**

Zum „Elektro-Oekonom“ gehören:		A für 1—2 Person. Töpfe 16 cm Ø		B für 3—5 Person. Töpfe 20 cm Ø		C für 6—9 Person. Töpfe 23 cm Ø		D für 10-16 Person. Töpfe 26 cm Ø	
		Δ Liter	RM	Δ Liter	RM	Δ Liter	RM	Δ Liter	RM
Unterteil mit Heizplatte, Isolierhaube mit Autom., Zuführungsschnur mit Wand-, Geräte-, Kupplungs- und Zwischenstecker,									
1 <i>gesetgl. gesch. Einheitsopf</i> bis zur unteren Rille gefüllt ganz gefüllt . . . . .		1 1/2 3	95.—	3 1/2 6 1/2	108.—	5 1/4 8 1/2	125.—	7 11	148.—
2 halbtiefe Töpfe . . . . . le		1 1/4		2 1/2		3 1/2		5	
2 Deckel, Aluminium									
Bräter eisen-inoxid. mit Aluminiumdeckel . . . . .		—	4.80	—	5.60	—	6.40	—	7.55
Backeinrichtung bestehend aus Isoliereinsatz, Bundform, Kranzring, Heizring, Haken, 2 Asbestplatten		—	10.80	—	12.80	—	14.15	—	18.80
Spezialtopf mit Deckel, als Heißwasserspeicher und Sterilisiertopf		6 1/2	9.10	12	13.85	18	16.90	24	20.55
Bodenstab zum Sterilisieren, Aluminium . . . . .		—	1.60	—	2.10	—	2.40	—	2.80
Weitere empfehlenswerte Küchengeräte für den Elektro-Oekonom									
Obstkuchenform, Aluminium, m. ausnehm. Boden		—	2.10	—	3.25	—	3.80	—	4.10
Puddingform, Aluminium, Deckel m. Spez.-Verschluss		—	4.75	—	5.75	—	6.35	—	7.20
Auflaufform, Aluminium		—	2.75	—	4.25	—	4.75	—	5.95
Heizring extra } zur gleichzeitigen Herstellung		—	2.80	—	2.60	—	2.60	—	4.65
Kranzring extra } zweier Braten oder Kuchen		—	1.05	—	1.15	—	1.45	—	1.95
flacher Topf . . . . .		1	1.65	1 1/4	2.15	2 1/2	2.70	4	4.25
tiefer Topf . . . . .		2	2.05	3	2.75	5	3.75	8	5.80
Sterilisiertopf mit Sieb, Aluminium . . . . .		—	6.25	—	10.20	—	12.80	—	15.80

Ausführung: Innenmantel der Isolierhaube sowie sämtliche Töpfe und Formen Reinaluminium.



Kochen mit 3 Töpfen



Braten



Kochen und Braten



Backen



Heißwasserspeicher

### Kurze Gebrauchsanweisung.

Nur 5 Handgriffe sind erforderlich:

1. Speisen auf die Heizplatte setzen.
2. Isolierhaube darüber stülpen.
3. Geräte-Stecker der kurzen Gummischlauchleitung an der Heizplatte, Kupplungs-Stecker am Automat aufstecken.
4. Automatschalter auf „Ein“ stellen.
5. Wandstecker einführen.

Die zu kochenden Speisen werden in den Sparkochtöpfen nach gewohnter Art zubereitet, ohne Vorkochen kalt auf die Heizplatte

gestellt und der Apparat nach vorstehender Gebrauchsanweisung in Betrieb gesetzt. Sobald die Speisen die nötige Kochtemperatur erreicht haben, schaltet der Automat von selbst aus und die Speisen kochen ohne Strom und ohne Überwachung gar. Ebenso einfach ist die Bedienung beim Braten, Backen, Sterilisieren und für die Heißwasserversorgung. Jedem Apparat wird ein ausführliches Kochbuch mit praktisch erprobten Kodrezepten beigegeben, so daß jedermann leicht in der Lage ist, im „Elektro-Oekonom“ zu kochen.

### Urteile aus der Praxis über den „Elektro-Oekonom“

Der „Elektro-Oekonom“ nimmt der Hausfrau alle Arbeit ab. . . . Der „Elektro-Oekonom“, der Firma Henrich, Freiburg-Littenweiler, ist der idealste Koch-, Brat- und Backapparat für die Hausfrau. Er nimmt ihr alle Arbeit des Ueberwachens der Speisen während der Kochzeit ab. Der „Elektro-Oekonom“ muß unter den zeitsparenden Haushaltungsapparaten an erster Stelle genannt werden. Freiburg, im November 1926. **Freiburger Hausfrauenbund.**

Frau Prof. Schellmann, II. Vorsitzende

Sie werden es sicher nicht bereuen, wenn Sie sich den Apparat anschaffen.

... Mein Haushalt ist ohne Elektro-Oekonom überhaupt nicht denkbar; alles wird darin zubereitet, Suppe, Braten, Gemüse, Fleisch, Obstkuchen. Damit sind die Heizkosten wesentlich herunter gegangen. Die Summe der Gas- und Elektrizitäts-Rechnungen machen seit Einführung des Elektro-Oekonom weniger aus als vorher.

Berlin, den 8. April 1927.

Obering, Fritz Hoppe

**Bei Bestellung ist die Spannung stets anzugeben.**

Der „Elektro-Oekonom“ ist zum Kochen, Braten, Backen, Einwecken gleich praktisch.

... Da der Apparat sehr sparsam wirtschaftet (nur ca. 0,5 kwh. für ein Essen für 2—5 Personen) und zum Kochen, Braten, Backen und Einwecken gleich praktisch verwendet werden kann, empfehle ich ihn gerne allen Hausfrauen.

Northheim, den 25. Juli 1926.

E. Richters, Kreiskochlehrer

Das Problem des elektrischen Kochens

für die Landwirtschaft gelöst.

Die Anwendung des elektrischen Kochens mittels des Elektro-Oekonom in der Landwirtschaft wird in kurzer Zeit den gleichen Umfang annehmen, wie es s. Zl. bei Einführung des elektrischen Lichtes und der elektrischen Kraft der Fall gewesen ist.

Referat von Herrn Dr. Ing. Vietze, Halle, in einer Sitzung des Landw. Ausschusses der Vereinigung der

Elektrizitäts-Werke am 21./22. März 1927 in Dortmund.

## Ornisplätzchen

375 gr Zucker & Eiweiß werden immer nach einer Seite hin gerührt  $\frac{1}{2}$  Stunde lang dann nach u nach 500gr Mehl 8gr Ornis zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß kleine Haufchen auf ein Blech gesetzt über Nacht stehen lassen am andern Tage backen

## Nimmstengel

500gr mit 4 Eier 1 Stunde gerührt 60gr geschälte geschnittene Mandeln die feingehackte Schale einer Citrone 15gr Nimm 4gr Kalken und zuletzt nach u nach 500gr Mehl. Stengel formen u auf gut bestrichenem Blech backen

## Braune Ringelchen!

In den Schnee von 3 Eiweiß rührt man 250gr Zucker 1 Messerspitze Nimm 1 Eßlöffel voll Honig 250gr Mehl die Masse wird glatt verarbeitet Messer rücken dick ausgewellt Ringformen ausgestochen u. gebacken Sobald sie aus dem Ofen kommen werden sie mit ziemlich dickem Zuckerwasser bestrichen

□□□□□□□□□□□□□□□□ Für Küche und Haus. □□□□

Aus Urgroßmutter's Backbüchlein. Die nachfolgenden Recepte entstammen einem alten Familienkochbuch des achtzehnten Jahrhunderts. Damals schrieben sich die Hausfrauen noch selbst ihre Recepte, mit der Orthographie nahmen sie es nicht so genau, und manche von ihnen sagte vielleicht auch wie die Frau Rat: „Es lagete am Schulmeister.“

Zucker Brezeln. Nimm  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{M}$ . schön weißen Mehl,  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{M}$ . Zucker, laß ein süßigen Butter zergerbn, darzu thu 3. Eyer Dotter, rühre es durch einander, und mache ein Teiglein drauß, alsdan formiere es wie

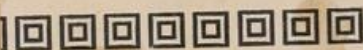
Brezelgen, bade es in der Torten Pfanne, oder Backofen.

Guten reißkuchen zu machen. Nimm ein par gute Handvoll reiß, koche solche in Milch, laß den reiß wieder kalt werden, nimm 3. Eyer darzu.  $\frac{1}{4}$   $\mathcal{M}$ . Zergangene Butter, eine Handvoll gut weißen Mehl, dieses alles rühre wohl unter einander, schmiere die Schüssel mit ein wönig Butter aus, und alsdan laß es so baden. man kan auch etwas Zucker und Zimt und Mandeln dazu thun.

Citronen Küchelchen zu machen. Man nimmt von 2. Eyeru daß Weiße, und den 4. Citronen

darzu abgerieben, etl. loth Zucker, welche man ganz klar reiben muß, dieses alles zusamen gethan und immer ein wönig Zucker nach gestreut, daß es wie ein fester Teig wird, kleine Küchelgen davon formiert in eine Torten Pfanne gesetzt, und so baden lassen.

Daß leichte Bisquit zu machen. Man nimmt von 4. Eyeru daß Weiße, machet die bläschen heraus schlägt es zu schaum immer auf einer seite, dan thut man die 4. Dotter auch dazu, und 8. loth Zucker, welcher vorher wohl durch ein Haarsieb geseibet, und in eine Torten Pfanne vorher wohl erst



drocken gemacht sein muß. Dan schlägt man ihn mit den Eyeru so dick, biß es nicht mehr fließet, setz den Topf auf ein gelindes Kohlfener, rührt es beständig biß es ein bißgen raucht, dan thut man den Topf wieder herrunter, und schlägt es ferner biß es kalt wird, und ganz dick ist, dan thut man 4. loth gute weiße Stärke dazu, so auch vorher recht drocken und klar geseibet sein muß, rührt es gleich untereinander, und setz es mit ein Löffel auf weiß Papier länglich aus, streuet klaren Zucker drauf, schüttelt ihn wieder davon ein wönig ab, und bäcket es ganz gelinde, so ist es fertig.

- 1 to Puderzucker
- 2 Löffel Butter
- 100g. geriebene Feine Mandeln
- 1 Löffel Kakao
- 2 " Hirschwasser

—  
geröstete Haferflocken zum Garnieren

~~Handwritten text, possibly a signature or name.~~

~~Handwritten text, possibly a date or location.~~

~~Handwritten text, possibly initials or a small note.~~

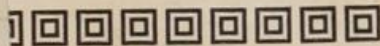
**Heidelbeeren.** Das bescheidene Waldkind, die Heidelbeere, ist nicht salonfähig, aber es fehlt ihr trotzdem nicht an Freunden, namentlich unter den Kindern, wenn sie auch oft ein Schrecken der Mütter sein mag, denn Schürzchen, Mäulchen und Hände tragen nur zu häufig die Spuren des dunklen Saftes. Mund und Hände sind leicht mittels einer Zitronenscheibe oder mit etwas kristallinierter Zitronensäure aus der Apotheke, die in wenig Wasser aufgelöst wird, zu reinigen. Flecken in der Wäsche können durch Auswaschen in Weingeist entfernt werden. Darum mögen die lieben Mütter nicht allzusehr schelten, leistet doch die Heidelbeere gerade den Kindern bei all' d'glichen Unvorsichtigkeiten mancherlei Dienste. Bekannt ist die gute Wirkung der gekochten

Beeren gegen Diarrhöe, auch Nachen- und Halskatarth wird durch fleißiges Ausspülen und Gurgeln mit Heidelbeerjast wohlthätig beeinflusst. Ueberdies hat man auch eine Abnahme verschiedener Hautauschläge durch häufige Waschungen mit Heidelbeerjast erzielt, doch soll dem dicken Saft von einem Pfund Beeren jedesmal 1 g Vorsäure zugesetzt werden. — Ueber den Wohlgeschmack des Heidelbeerkompott sind die Meinungen geteilt; ein kleiner Guss Rotwein oder einige Tropfen Rum und etwas Zitronenschale darin sind angenehm. Nicht übel ist eine Suppe aus durchgepressten Heidelbeeren und Johannisbeerwein, die mit Zitronensaft und schale gewürzt und mit etwas Kartoffelmehl verdicke wird. Dies läßt man erkalten und richtet es über schönen gezuckerten Heidelbeeren an.

Es kann Zwieback oder Löffelbiskuit dazu gereicht werden.

**Polnische Heidelbeerpirogen.** 2 Eier, 4 Eßlöffel voll Milch, 2 Eßlöffel voll zerlassene Butter und eine Prise Salz werden mit so viel Mehl gut durchgearbeitet, daß der Teig sich dünn ausrollen läßt. Man schneidet ihn in viereckige Stücke, bestreicht die Ränder mit verklopftem Ei, legt auf jedes Stück ein Häufchen gezuckerte Heidelbeeren, schlägt den Teigsack dreieckig zusammen, drückt den Rand ringsum fest zu und kocht die Pirogen in Salzwasser, bis sie oben schwimmen. Dide saure Sahne und gestoßener Zucker wird besonders dazu gegeben.

**Heidelbeerpfannkuchen.** Man verklopft Milch oder Sahne mit einigen Eiern und läßt Zwiebäcke darin durchziehen, dann legt man



eine gut gebutterte Pfanne damit aus, daß keine Lücke bleibt und bäckt es auf der einen Seite hellgelb. Nun wird der Kuchen gewendet und oben mit gezuckerten Heidelbeeren belegt, darauf zugedeckt und unten goldbraun gebacken.

**Heidelbeertorte mit Guss.** Einen Tortenboden von süßem Hefenteig mit ziemlich hohem Rand bestreut man, wenn er aufgegangen ist, mit Zwiebackkrume, legt sodann gut gezuckerte, erwärmte Heidelbeeren drauf, säubt etwas Vanillezucker i her und bäckt bei starker Hitze. Wenn die Torte fast gar ist, schlägt man  $\frac{1}{8}$  Liter dide saure Sahne mit 4 Eidottern und 2 Eßlöffeln voll Zucker schaumig, rührt zuleht den festen Schnee der Eier durch, gibt dies über die Beeren und läßt das Ganze fertig backen. B. A.

□□□□□□□□□□□□□□ Für Küche

**Allerlei Gefrorenes.** Zitroneneis. In  $\frac{3}{4}$  Liter gutem Rheinwein löst man 300 g harten Zucker, worauf zuvor die Schale von zwei Zitronen abgerieben wurde, auf, dann gibt man den Saft von vier Zitronen hinzu und löst auf 1 Liter Flüssigkeit 10 Blätter weiße Gelatine auf, mischt sie gut durch und tut die Masse in die Gefrierbüchse. Das zur Verwendung kommende Rohreis wird in ganz kleine Stückchen geschlagen und schichtweise mit Salz und Ammoniak um die Gefrierbüchse in den Eimer der Eismaschine gepackt. Sobald das Zitroneneis sich an den Wänden der Gefrierbüchse ansetzt, beginnt man die Eismaschine langsam zu drehen, was man bis zum völligen Festwerden des Zitroneneises fortsetzt. Zum Anrichten hält man die Büchse einen Augenblick in heißes Wasser und stürzt den Eisregel auf eine flache Platte.

Himbeereis mit gefrorenem Schneemus. In  $\frac{3}{4}$  Liter Himbeersaft löst man 400 g Zucker auf, gießt  $\frac{1}{4}$  Liter Moselwein, worin man 8 Blätter weiße Gelatine aufgelöst hat, hinzu, rührt bis der Zucker zerschmolzen ist, füllt dann die Flüssigkeit in die Gefrierbüchse und läßt sie nach dem vorgenannten Rezept gefrieren.  $\frac{1}{2}$  Liter zu steifem Schaum geschlagene süße Sahne, welche man reichlich gesüßt und mit Vanille abgeschmeckt hat, läßt man ebenfalls gefrieren. Beim Anrichten gibt man zur Hälfte Himbeereis, zur Hälfte gefrorenes Schneemus in kleine Portionsmuscheln und reicht Eiswaffeln dazu.

Pumpnickeleis.  $\frac{1}{2}$  Liter süße Sahne und 250 g Zucker läßt man kochen, schlägt 8 Eidotter in eine tiefe Schüssel und füllt die kochende Sahne löffelweise hinzu, rührt alles gut durch, stellt die Schüssel in kochendes Wasser und

und Haus. □□□□□□□□□□□□□□

schlägt die Creme bis zum Verdicken, um ihn dann kaltzurühren und gefrieren zu lassen. Nun vermischt man 100 g feingeriebenen Pumpnickel mit  $\frac{3}{4}$  Liter zu steifem Schaum geschlagener süßer Sahne, der genügend Zucker und Vanille zugesetzt wurde, rührt dieses unter die gefrorene Creme und läßt es nochmals gefrieren.

**Erdbeereis.** 1 Liter Erdbeersaft vermischt man mit 350 g Streuzucker, fügt 8 Blätter aufgelöste weiße Gelatine hinzu, und gibt nach gänzlichem Zerschmelzen des Zuckers die Masse in die Gefrierbüchse. Kurz vor dem Anrichten mischt man  $\frac{1}{2}$  Liter gut gezuckerte und abgetropfte Walderdbeeren unter das Fruchtis, schließt die Gefrierbüchse wieder und läßt sie bis zum Anrichten in der Eismaschine.

**Eiskörbchen mit allerlei Früchten.** Aus 500 g Weizenmehl, 350 g Butter, 125 g feinem

Zucker, 2 Eigelb und zwei ganzen Eiern macht man einen Mürbeteig, formt bleistiftdicke Krollchen und legt mit diesen schneckenförmig kleine flache Steingutschalen in der Größe von Vogelneestern aus, füllt sie bis zum Rand mit rohen Erbsen voll, damit die Form sich nicht verliert, und bäckt sie goldbraun. Nach völligem Erkalten löst man die Körbchen aus den Formen. Dann kocht man aus 1 Liter Sahne, 250 g Zucker, eine Stange Vanille und 16 Eigelb eine Eiscreme, rührt dieselbe kalt und läßt sie gefrieren. Nun gibt man in die Mürbeteigkörbchen eine Schicht Vanilleeis, legt darauf eingezuckerte und abgetropfte Früchte wie Himbeeren, halbierte Aprikosen, Erdbeeren oder saure Kirichen, darauf wieder eine Schicht Eis, und auf diese einen Eßlöffel voll mit Zucker und Vanille abgeschmeckte Schlagahne.  
G. W.

## Gefüllte Leibzucht.

1 Eßlöffel Mehl 3 Eßlöffel Zucker 3 figalb. Lebzucht mit  
einem Eßlöffel Wasser gleich gewischt. Das Wasser zu kochen  
pflügen in kochender Lebzucht. Ein Glas mit Zucker schmecken  
die Masse fingerdick rüffeln. Kochen gelb kochen dann mit  
Gelen schmecken wenn zu spritzen wollen und mit Zucker  
bestreuen.

## Lernzucht Formzucht.

250 gr Zucker mit 2 Lebzucht ein in 2 figalb 1 Stunde  
gewischt 60 gr Zucker, 60 gr Formzucht in die Lebzucht  
von 1/2 Lebzucht gewischt und 250 gr feines Mehl dazugeben  
gemengt. fingerdick und dick Mangel gewischt mit dem  
Wasser in der kleinen Lebzucht dazugeben auf einem  
mit Mehl bestreuten Glas garen lassen.

## Lernzucht Formzucht

60 gr gelbe Lebzucht gewischt 60 gr Mehl oder Lebzucht  
mit Zucker in einer Form gewischt. 3 Lebzucht zu kochen  
pflügen die Lebzucht mit 90 gr Zucker gemengt und  
fein zinnig beigefügt. Von der Masse auf feines Mehl  
Lebzucht gewischt und garen lassen.

Merkvorn.

500gr Mandeln werden sehr fein gepulvert 5 Finger zu  
 Kasan gepulvert und alles zusammen mit 500gr Zucker  
 und dem verzeihlichen Galle einen halben Tag gewischt.  
 Wenn man ein unter einen Teil Honigzucker ansetzen.  
 Mit 2 Puffelöffel süßsaure Limonade gepulvert in  
 ein mit Pergein destilliertem Saft gabeiten.

Limonade zu Obstzucker

90gr Limonade 2 Löffel süßsaure Pergein 3 Löffel  
 Zucker 1 Eigelb 150gr Saft. Wenn köpft die Limonade zergeren  
 rührt den Pergein ~~gibt~~ Eigelb in. gütetzt der Saft davon  
 der Saft bleibt über Nacht stehen und wird am nächsten  
 Morgen mit gewischt in. mit Saft belegt in. gabeiten.

Limonalte

100gr Butter 2 Eier 140gr Zucker 1 Messerspitze Salzen  
 1 Kaffee ~~spend~~ 140gr Mehl 1 Kaffee Löffel Backpulver  
 100gr Mandeln (in wenig Kaffee flochen) Von Saft etwas zerwick  
 lassen mit Mehl streuen, so das man es auswellen kann und Mehl  
 streuen für das Gitter. 1 Glas Limonade

### Omelette soufflée.

Von einem kleinen Tassentopf Mehl, 2 dito Milch,  $\frac{1}{2}$  dito Butter wird auf dem Feuer eine steife Masse abgerührt und so ort ein Ei dazu geschlagen. Ist die Masse verkühlt, rührt man 10 Eigelb nach und nach darunter, tut  $\frac{1}{4}$  Kilo Zucker ganz fein gesiebt) und etwas Zitronenzucker dazu, zieht den Schnee der 10 Eiweiß darunter und backt in einer großen, mit Butter gut ausgestrichenen Eierkuchenpfanne von dieser Masse fingerstarke Omelettes, bestreicht diese sofort mit Erdbeer- oder Himbeermarmelade, legt sie entweder übereinander oder rollt jedes einzeln auf, streut ganz fein gesiebten Zucker darauf und glaciert sie mit einer glühenden Schaufel oder im heißen Ofen.

### Aprikosenkuchen.

250 Gramm geriebene Mandeln, worunter einige bittere, 100 Gramm Zucker, 100 Gramm geriebenes Schwarzbrot — darf nicht frisch sein — 30 Gramm Schokolade, 1 Likörglas Rum oder Arrak, 9 Eier, halbierte, entsteinte und gut eingezuckerte Aprikosen. Man rühre aus diesen Ingredienzien einen Teig und fülle die Hälfte in eine gut gebutterte Tortenform, belege diese dicht mit den Aprikosen und gebe den übrigen Teig darauf, backe den Kuchen in ganz mäßig warmem Ofen  $1\frac{1}{2}$  Std. und serviere ihn am besten warm, jedoch etwas abgekühlt.

### Bärmklöße.

375 Gramm Mehl, 25 Gramm Hefe werden mit der nötigen Milch zu einem nicht zu steifen Teig angerührt und zum Aufgehen an einen lauwarmen Ort gestellt. Sobald dies erfolgt, 170 Gramm geklärte Butter, 6 Eier, etwas Salz, für 10 Pfg. in Würfel geschnittene und in Butter hellbraun gebratene Semmel darunter gerührt und zum abermaligen Aufgehen warm gestellt. 15 Minuten vor dem Anrichten sticht man mittelst eines Löffels die Klöße in kochendes Salzwasser ab und läßt sie gar kochen; herausgehoben, werden sie mit in Butter gerösteter geriebener Semmel überstreut.

### Sandtorte

*Handwritten notes for Sandtorte:*  
 $\frac{1}{4}$  Pflaumen wenn möglich 3-4 Eier  
 $\frac{1}{2}$  lb Zucker  $\frac{1}{2}$  lb Hartweizenmehl  
 $\frac{1}{4}$  lb ~~Vanillin~~ Vanillin oder Citron  
 etwas Milch 1 Backpulver

### Kriegskekes

*Handwritten notes for Kriegskekes:*  
 $\frac{1}{2}$  lb Mehl  $\frac{1}{2}$  lb Zucker 2 Eier, 100g Butter  
 1 Vanillinzucker 1 Pflaume Milch 1 Backpulver

*Handwritten notes in the left margin:*  
 B zu  
 Zucker  
 gerührt  
 an  
 gerührt in  
 Löffel  
 an gerührt  
 Mehl  
 zerhackt  
 zerhackt

## Für Küche

Der durch die Hitze bedingte große Mangel an Gemüse zwingt uns, Gerichte auf den Tisch zu bringen, die sonst mehr der kühleren Jahreszeit gehören. Wir lassen hier einige derartige Rezepte folgen:

**Griechklöße.** Man läßt  $\frac{1}{2}$  Pfund Gries in  $\frac{3}{4}$  Liter Milch, der etwas Salz und Butter zugefügt ist, garkochen, rührt dann  $\frac{1}{4}$  Pfund geröstete Semmelwürfel und drei ganze Eier darunter, worauf die Masse zu Klößen geformt und 10 Minuten lang in Salzwasser gekocht wird.

**Prinzeßkartoffeln.** Die Kartoffeln werden mit der Schale abgekocht. Unterdessen bereitet man die folgende Sauce: In reichlich Butter läßt man Weizenmehl gut durchschwitzen und fügt feingeriebene Zwiebel hinzu, worauf die Sauce mit Wasser oder heller Bouillon aufgelöst wird. Hierauf hat man die fertig gekochten Kartoffeln rasch zu schälen, damit sie heiß bleiben, und in der Sauce einmal aufzukochen. Die Kartoffeln werden zu geröstetem oder gebratenem Fleisch gegeben.

**Kartoffeln mit Äpfeln.** Geschälte und geschnittene Kartoffeln werden halbweich gekocht. Dazu kommen dann mürbe und frisch-säuerliche Äpfel, die geschält und gut ausgekernt sind, sowie ein Stückchen Butter und etwas Zucker. Die Masse muß gut zerdrückt werden.

**Kartoffeln mit Birnen.** Das Gericht ist in gleicher Weise herzustellen, nur müssen die Birnen, ehe man sie zu den Kartoffeln hinzugebt, mit Wasser beinahe garkochend werden.

**Senf- und Käseschnitten.** Hierfür wird Schweizer- oder Parmesankäse gerieben und mit reichlich Senf und einem rohen Eigelb gut verrührt; dann würzt man alles mit Salz und Paprika, streicht die Masse mit reichlich Butter auf Wassersemmelschnitten und bäckt sie im Bratofen dunkelbraun. Die Schnitten werden heiß serviert. Man kann sie auf Vorrat bereiten und am nächsten Tag nur aufbaden; sie schmecken dann besonders gut.

**Blaue Pflaumen einzumachen.** Zunächst werden die Pflaumen aus-

## und Haus.

gesteint und dann gewogen. Auf 20 Pfund ausgesteinter Pflaumen rechnet man 3 Pfund Zucker, mit dem man die Pflaumen ohne Wasser gar kocht. Man nimmt dann die Pflaumen vom Feuer und vermengt sie tüchtig mit 10 g salicylsauren Natron. Hierauf werden sie in Steintöpfe gefüllt und diese mit Pergamentpapier zugebunden. Diese Pflaumen halten sich ganz tadellos und sehr lange. Man nimmt das Nötige stets mit einem silbernen Löffel heraus und streicht das Kompott, ehe man den Topf wieder zubindet, schön glatt.

**Weinpudding.** Für den äußerst erfrischenden Pudding wird eine Flasche Rheinwein mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und dem Saft und der Schale einer Zitrone aufs Feuer gesetzt. Die Masse läßt man bis vors Kochen kommen und setzt ihr dann  $2\frac{1}{2}$  Lot (42 g) Gelatine oder eine Stange Agar-Agar hinzu, und läßt alles durchkochen. Hierauf nimmt man die Masse vom Feuer, fügt zwölf in etwas kaltem Wasser zerquirte Eidotter hinzu, rührt dieses etwa

10 Minuten lang recht stark über dem Feuer, so daß alles gut verbunden ist, und schüttet es in eine mit Mandel- oder Provencerröl bestrichene Form. Man reicht den Pudding am nächsten Tag, gestürzt, mit einer vorzüglichen Vanillensauce.

**Niessnieren.** Die Niessnieren geben ein sehr sparsames Gericht, das auf verschiedene Weise zubereitet werden kann. Zunächst kocht man die Niere mit beliebigem Wurzelwerk. Die Brühe gibt eine gute Suppe, die mit Reis, Gries, Graupen oder ähnlichem gegessen wird. Die Niere selbst schneidet man in Scheiben, und wird in gelbbrauner Butter mit feingewiegter Zwiebel, Pfeffer und Salz bräunlich geröstet. Eine zweite Art ist folgende: Man gießt über die Niere, die nach dem Abkochen in Scheiben geschnitten wird, eine pikante Kapern-, Sardellen-, Senf- oder Pilzsauce und richtet dieses kochend an. Wird die Sauce nach dem Abkochen der Niere bereitet, muß diese gut warm gehalten werden. Eine Niessniere rechnet man für 5 Personen.

*Christkompass  
yberige Karte  
Quartier 1/2 Grad  
Kopie bis voran  
Kessel löst  
10m Dursen  
weisse Papier  
nachtrucken  
dann pfund  
in gelber Zeit  
verfügen*

## Plunder-Brezeln.

Plunder-Breze'n werden nicht v. n. Blätterteig bereitet, sondern sind ein Hefenteig, welcher aus 1 Kilo Mehl,  $\frac{1}{2}$  Kilo Butter,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 4 Eiern, 120 Gramm Hefe,  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker, etwas Zitronenzucker, wenig Salz und nach Belieben Korinthen zusammengesetzt ist. Aus diesem Teig formt man eine der Größe der Brezel angemessene lange Rolle, drückt diese bis zu einer Stärke von  $\frac{1}{3}$  cm breit, bestreicht sie mit zerlassener Butter, windet sie zusammen und tornt aus dieser neuen Rolle die Brezel. Auf ein mit Mehl bestreutes Blech zum Aufgehen an einen lauwarmen Ort gestellt, bäckt man sie wenn dies erreicht, in nicht zu heißem Ofen und bestreut sie mit feingesiebertem Zucker.



## Schokoladenmehlspise.

$\frac{1}{2}$  Kilo Mehl wird mit  $\frac{1}{2}$  Kilo Butter und  $\frac{1}{2}$  Liter Milch auf gelindem Feuer abgerührt, bis sich die Masse vom Geschirr löst, und schnell ein Ei darunter gerührt.  $\frac{1}{2}$  Kilo gute Schokolade mit ganz wenig Milch lauwarm aufgelöst und  $\frac{1}{2}$  Kilo fein gesiebter Zucker dazu getan und nach und nach 12 Eigelb unter beständigem Rühren dazu geschlagen. Wenn die Masse kalt und recht schaumig erscheint, zieht man den recht steif geschlagenen Schnee der 12 Eiweiß und 16 Gramm Kartoffelmehl darunter. In eine mit geklärter Butter gut ausgestrichene Form gefüllt, bäckt man die Speise in nicht zu heißem Ofen  $1\frac{1}{2}$  Stunde au bain mari.

## Lebkuchen

1  $\frac{1}{2}$  lb Honig 1  $\frac{1}{2}$  lb Mehl - Feinmehl 5 q Polanthe 20 g Hornhornsals

1 Kaffeeleffel Nelken, Muskatnuss - statt Honig Anisöl gelee gibt vorzügliche Feinlebkuchen mit geschmittenen Korinthen wenn möglich etwas gem. Haselnüsse  
Lebkuchen (fein)

4 lb Honig 5 lb Mehl 2 lb gut gepulverten Zucker 2 lb Mandeln langhin geschnitten 6 Lot Feinmehl 1 Lot Nelken  $\frac{1}{4}$  lb Pomeranzenschale Schale von 2 Citronen 2 geriebene Muskatnüsse 1 Glas Hirschwasser für 10 g Polanthe.

Der Honig kommt in einen Blechtopf auf das Feuer. Wenn er kocht den Zucker hinein, sowie die Gewürze Hirsch-  
Kniegsrezept genau so nur Mandeln Zitronenschale weglassen  
auf  $\frac{1}{4}$  lb Mehl 1 Pfund Zucker 1 Kaffeeleffel Nelken

wasser u Mandeln. Nachdem das Mehl leicht hinein  
gemengt ist, kommt der Teig vom Feuer wird ge-  
schafft bis kein Mehl mehr zu sehen ist und lässt ihn  
über Nacht stehen. Auswollen und noch einmal stehen  
lassen, dann backen auf einem mit Mehl bestaubten Blech

### Knispgebarkenes

300gr Mehl 125gr Knispkern + 25gr Butter 4 Eier Eiweiß  
zu Schnee  $\frac{1}{2}$  lb Zucker 8gr Finst Backhornsaltz

### Rote Gynthe

Rote Tomatisbeeren saure Kirschen Himbeeren zusammen  
 $2\frac{1}{2}$  lb werden etwas gedünstet mit  $\frac{1}{2}$  l Wasser schnell gekocht,  
dann durch ein Haarsieb getrieben.  $\frac{1}{2}$  Stunde gekocht.

Im kleinen Teil des Porfels wird  $\frac{1}{2}$  l gefüllt dann rührt man  
dann 200gr Weizmehl. Im andern Porfel rührt man  
1 lb Zucker u ein wenig Salz auf, gibt das angerührte Mehl  
hinein und gekocht ab zu einem dicken Brei

### Hörnchen (Kartoffel)

60gr Butter 250gr Mehl 250gr geriebene Kartoffel  
100gr Zucker 1 Ei 2 Backpulver. Teig auswollen  
Kleine Schnitten und Hörnchen formen

### Hyobalsyrin

Man 2 fein abgeriebene Zunder Holz Journal Maß des Lin  
 Würffs geflücht  $\frac{1}{2}$  feinstes Weizen Mehl mischt sie mit  
 einem Püschel zu einem Nützel besteht sie in 7-fachen  
 und ein Jahr schon gelb sind bestant sie mit Zucker  
 und sind gelb Hyobalsyrin zu <sup>um 1 Ei weicht für</sup> 1 Person

### Marmorkuchen

$\frac{1}{2}$  lb Butter 1 lb Zucker etwas Vanill 6 Eigelb 1 Saure  
 Milch  $\frac{1}{2}$  lb Mehl  $\frac{1}{2}$  lb Kartoffelmehl für 10 lb Backpulver  
 Zuletzt die zu Schnee geschlagenen Eiereis Die Masse wird in 2 Teile  
 geteilt und der eine Teil wird mit 1 Eßlöffel Kakao gefärbt; dann  
 abwechselnd in die Form gefüllt

### Hasenohren

1 lb Mehl wird mit saurem Rahm  $\frac{1}{4}$  lb Butter 3 ganze  
 Eier u 3 Eigelb nebst etwa Salz zu einem festen  
 Teig angemacht welchen man wenn er eine Stunde  
 gerührt hat messer rührendritz. aus dieser Masse werden  
 dann mit dem Backrädchen viereckige Plättchen ausgerollt  
 und in heißem Schmalz gebacken mit Zucker bestreut  
 und aufgehäuft angerichtet

## Groguant Eis

Man bereite eine Vanillcrem dann brennt man 150gr Zucker hellbraun schneidet 1/2t geschälte Mandeln darein Wenn der Groguant hart ist klopft man die die Hälfte ganz fein lutes zur Vanillcrem. Dies läßt man gefrieren und gibt am Schluss den übrigen Groguant gebrochen dazu.

## Einback oder Platineth und Ding

5 Einback werden in kleine Würfel geschnitten 50gr Mandeln 50gr Gallammer werden Lageweise in eine mit Butter gestrichene Form gefüllt.

3 Eier stark 1/2l Milch 70gr Zucker werden gut verrührt und über die Einback gegossen dann wird der Pudding eine Stunde im Wasser gekocht.

## Vanillsauce mit gebrandten Schmeck

1 Eßlöffel Mehl wird mit einem Liter Milch glatt gerührt, gibt nach belieben Zucker dazu ein Stück Vanill 2 Eigeiß läßt dies unter ständigem Umrühren kochen bis es dick wird.

Schneeballen Eiweiß zu Schnee schlagen und

in der Milch kochen lassen auf eine Platte legen  
Zucker darauf streuen und mit glühender Pfanne  
brennen. Beim Strühten auf die Vanillesauce  
geben.

### Haferflockensylzle

1/2 lb Haferflocken 1/2 lb Mehl etwas Butter oder Margarine  
1 Ei 200 gr Zucker Frucht Keltzen u. so man hoch  
mandeln etwas Citron. Haferflocken möglichst  
über ein Sieb in Milch oder Hafer umweichen.  
1 Backpulver kleine Pfanne auf ein Blech setzen

### Tyroler Schokolade

Man bereitet diese, indem man 100 gr  
Zucker mit etwas Wasser aufkocht  
und einmal aufkochen läßt; 100 gr  
Schokolade erwärmt man und ver-  
rührt diese mit 20 gr Butter und gibt  
den aufgekochten Zucker hinzu.  
Das Ganze kocht man noch einige  
Minuten unter fortwährendem  
Rühren.

**87. Gutes Brot von Roggenmehl.**

Zutaten:  $\frac{3}{4}$  l Milch, 3 Pfd. gutes Roggenmehl, 55 gr frische Hefe oder 18 gr Dauerhefe „Florylin“. Am Abend vorher richtet man aus der in Milch aufgelösten Hefe und etwas Mehl das Hefestück und läßt es an einem warmen Ort stehen. Am anderen Tag wird der Teig mit dem übrigen Mehl verknetet und zu einem Brot geformt, das man nach dem Aufgehen in 1— $1\frac{1}{2}$  Stunden bei guter Hitze bäckt.

Um den Teig lockerer zu machen gibt man  $\frac{1}{2}$  Pfd. gekochte und geriebene Kartoffeln darunter.

**88. Wiener Kaffeebrötchen.**

Aus 1 Pfd. Mehl, 175 gr Butter, 70—100 gr Zucker, 3 Eiern, 35 gr frischer Hefe oder 12 gr Dauerhefe „Florylin“, in lauwarmen Milch aufgelöst, und  $\frac{1}{4}$  l süßer Sahne oder auch Milch wird ein Teig gearbeitet, den man tüchtig schlägt, bis er Blasen wirft, dann läßt man ihn aufgehen. Von dem Teig formt man längliche Brötchen, die man nochmals aufgehen läßt, mit geschlagenem Ei bestreicht und mit feinem Zucker überstäubt und bei mäßiger Hitze hellbraun bäckt.

**89. Grahambrot.**

Zutaten:  $1\frac{1}{2}$  Pfd. Weizenmehl,  $1\frac{1}{2}$  Pfd. Weizenschrot, 1 Eßlöffel Zucker,  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel Salz, einige geriebene Kartoffeln, 25 gr frische Hefe oder 8 gr Dauerhefe „Florylin“, in lauwarmem Wasser aufgelöst, werden zu einem nicht zu festen Teig verarbeitet. Man bringt diesen in eine Form oder auf ein Backblech, läßt ihn gehen und bäckt ihn in einer Stunde gar.

**90. Grahambrot anderer Art.**

Zutaten: 1 Teelöffel Butter (Kunstbutter), 125 gr Weizenmehl, 375 gr Weizenschrotmehl, 25 gr frische Hefe oder 8 gr Dauerhefe „Florylin“, 1 Teelöffel Salz,  $\frac{3}{8}$  l Milch.

Aus der in lauwarmen Milch und etwas Mehl aufgelösten Hefe macht man ein Hefestück und läßt dieses gehen. Ist dies geschehen, rührt man die Butter, das übrige Mehl und Salz hinein und verarbeitet alles gut, und dann füllt man den Teig in eine mit Butter ausgestrichene Form, läßt ihn gehen, und bäckt ihn im Ofen bei guter Hitze gar. Während der ersten halben Stunde bedeckt man die Form mit einem Deckel. (Backzeit  $1\frac{1}{2}$  Stunde.)

**91. Hörnchen.**

Zutaten: 100 gr Butter (Kunstbutter) und 125 gr Butter, 4 Eigelb, 50 gr frische Hefe oder 17 gr Dauerhefe „Florylin“,  $\frac{3}{16}$  l Milch, 40 gr Zucker, 400 gr Mehl.

Zutaten: 1 Pfd. Mehl, 1/2 Pfd. Butter (Kunstabutter), 4 Eier, 35 gr frische Hefe oder 12 gr Dauerhefe „Florylin“, 1/8 l Milch, 20 gr Zucker.

### 94. Hanauer Brezeln.

Aus 35 gr frischer Hefe oder 12 gr Dauerhefe „Florylin“, etwas Milch und Mehl macht man ein Hefestück und gibt, sobald es gegangen ist, das restliche Mehl (im ganzen 1/2 Pfd.) und 125 gr frische Butter (Kunstabutter), eine halbe Tasse Milch und etwas Salz daran. Nun arbeitet man den Teig, der ziemlich fest ist, auf dem Nudelbrett tüchtig ab und läßt ihn an der Wärme ungetähr 1 Stunde gehen. Man bildet aus dem Teig bleistiftstarke Stangen, die man in feingestobenem Zucker rollt und dann zu kleinen Brezeln formt.

### 93. Teebrezeln.

Zutaten: 1 Ei zum Bestreichen, 2 Pfd. Mehl, 125 gr Butter, 1/2 l Milch, 30 gr frische Hefe oder 10 gr Dauerhefe „Florylin“, Zucker und Zitronenschale, Muskatblüte. In der üblichen Weise wird ein Hefestück und aus den anderen angegebenen Zutaten ein ziemlich fester Teig hergestellt und zu Brezeln geformt, die man auf einem bestrichenen Blech aufgehen läßt, mit Eigelb bestreicht und schön gelb bäckt.

### 92. Gute Brezeln zum Kaffee.

1/4 l Milch rührt man mit 50 gr frischer Hefe oder 17 gr Dauerhefe „Florylin“ und etwas Mehl zu einem Hefestück an und läßt dieses gut gehen; man gibt demselben dann 1/2 Pfd. Mehl, 3 ganze Eier und 125 gr Zucker, 100 gr Butter (Kunstabutter), und eine Prise Salz und noch soviel Mehl, daß man einen zarten Teig erhält, formt dann Hörnchen daraus, die man nach dem Aufgehen noch mit Ei bestreicht.

### 91a. Hörnchen anderer Art.

Aus etwas Mehl und der in lauwarmen Milch aufgelösten Hefe macht man ein Hefestück, welches man gehen läßt. Die Butter wird zu Sahne gerührt, die übrigen Zutaten dazu getan, zuletzt das Hefestück und das übrige Mehl. Man läßt den Teig in der Schüssel etwas aufgehen, rollt ihn dann möglichst dünn aus, schneidet ihn in kleine Dreiecke und legt auf jedes ein Stückchen Butter. Man rollt die Hörnchen, von der breiten Seite beginnend auf, läßt sie aufgehen, bestreicht sie mit Eigelb und bäckt sie 10 Minuten. Man kann die Hörnchen auch ohne die dazwischen gelegten Butterstückchen backen.

Man macht ein Hefestück und vermischt dieses, bis auf 2 Eiweiß, die man zum Bestreichen übrig behält, mit den anderen Zutaten zu einem Teig, den man tüchtig schlägt. Man formt dann fingerlange Brezeln davon, legt sie auf ein Blech, läßt sie aufgehen, bestreicht sie mit Eigelb, bäckt sie in ziemlich heißem Ofen schön braun und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

### 95. Butterbrezeln.

Preisgekrönt.

Zutaten: 375 gr Mehl, 1/8 l Milch, 200 gr Butter (Kunstabutter), 1/4 Pfd. Sultaninen, 4 Eier, 75 gr frische Hefe oder 25 gr Dauer-

Aus etwas Mehl und der in lauwarmen Milch aufgelösten Hefe macht man ein Hefestück, welches man gehen läßt. Die Butter wird zu Sahne gerührt, die übrigen Zutaten dazu getan, zuletzt das Hefestück und das übrige Mehl. Man läßt den Teig in der Schüssel etwas aufgehen, rollt ihn dann möglichst dünn aus, schneidet ihn in kleine Dreiecke und legt auf jedes ein Stückchen Butter. Man rollt die Hörnchen, von der breiten Seite beginnend auf, läßt sie aufgehen, bestreicht sie mit Eigelb und bäckt sie 10 Minuten. Man kann die Hörnchen auch ohne die dazwischen gelegten Butterstückchen backen.

Man macht ein Hefestück und vermischt dieses, bis auf 2 Eiweiß, die man zum Bestreichen übrig behält, mit den anderen Zutaten zu einem Teig, den man tüchtig schlägt. Man formt dann fingerlange Brezeln davon, legt sie auf ein Blech, läßt sie aufgehen, bestreicht sie mit Eigelb, bäckt sie in ziemlich heißem Ofen schön braun und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

### 95. Butterbrezeln.

Preisgekrönt.

Zutaten: 375 gr Mehl,  $\frac{1}{8}$  l Milch, 200 gr Butter (Kunstbutter),  $\frac{1}{4}$  Pfd. Sultaninen, 4 Eier, 75 gr frische Hefe oder 25 gr Dauerhefe „Florylin“. Aus allen Zutaten, mit Ausnahme der Butter, wird ein Teig gemacht, der sehr kalt gestellt wird. Er wird in zwei Teile geteilt, der erste ausgerollt, darauf die Butter verteilt, der zweite Teil wird ausgerollt darüber gelegt. Beide Teile müssen fest aufeinander gerollt werden, damit die Butter beim Backen nicht herausfließen kann. Er wird dann zu einer Rolle geformt, rund auf ein Blech gelegt, mit Eigelb bestrichen und mit Zucker bestreut. Nach dem Aufgehen wird er schnell in 20 Minuten gebacken und muß am Tage des Backens verzehrt werden.

### 96. Mürbe Brezeln.

Zutaten: 60 gr Butter, 125 gr Mehl,  $\frac{1}{4}$  l saure Sahne, 2 Eier, 30 gr frische Hefe oder 10 gr Dauerhefe „Florylin“. Man macht aus der in Milch aufgelösten Hefe und etwas Mehl ein Hefestück, welches man gehen läßt. Dann rührt man die Butter schaumig, mengt nach und nach das übrige Mehl,  $\frac{1}{4}$  l saure Sahne, 1 Ei und dann das Hefestück dazu. Man formt dann kleine Brezeln, welche man mit Eigelb und Zucker bestreicht oder mit Eiweiß und gehackten Mandeln belegt und schnell bäckt.

### 97. Karlsbader Brezeln.

Von 280 gr Mehl, 3 Eßlöffel zerlassener Butter, 20 gr frischer Hefe oder 7 gr Dauerhefe „Florylin“, in lauwarmem Wasser aufgelöst, etwas Salz, einer Tasse Milch, macht man einen Teig, den man auf das Kuchenbrett bringt und Brezeln daraus formt, die man flach drückt und aufgehen läßt. Vor dem Backen bestreicht man sie mit zerlassener Butter und wiederholt dies während des Backens nochmals.

### 98. Zwieback.

Zutaten:  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter (Kunstbutter), 3 Eier, 50 gr frische Hefe oder 17 gr Dauerhefe „Florylin“,  $\frac{1}{4}$  l Milch, 50 gr Zucker, 500 gr Mehl, Zitronenschale.

Vom obigem Teig sticht man mit dem Löffel längliche oder runde Nudeln aus, die man gehen läßt. Ein geeignetes Geschirr (Santuse) streicht man dick mit Butter aus, gibt gestoßenen Zucker zu, sowie siedende Milch und setzt die Dampfnudeln hinein. Das Geschirr wird nun sofort bedeckt und in gut heißen Ofen gestellt, wodurch die Nudeln schön aufgehen und eine schöne gelbe Farbe annehmen. Mittlerweile bereitet man sich eine Vanillesauce, aus 1/2 l Milch, 30 gr Zucker, 1/2 Stange Vanille und 2-3 Eigelben, die man auf die Platte gießt und die Dampfnudeln darauf anrichtet.

**100. Dampfnudeln mit Vanille-Sauce.**

Der besteigene Hefeteig hierfür ist folgender: Zutaten: 500 gr Mehl, 125 gr Butter, 3 bis 4 Eier, 1/4 l Milch, 30 gr frische oder 10 gr Dauerhefe „Florylin“. Das gestiebte Mehl stellt man warm, macht mit der in lauwarmen Milch aufgelösten Hefe den Vorteig und läßt ihn gehen. Das übrige Mehl, Butter, Eier und man mit einer Prise Salz zu einem glatten Teig, dem später noch der gut gegangene Vorteig zugesetzt wird. Ist alles gut gemischt, läßt man den Teig wiederum gehen. Aus diesem Teig werden dann Nudeln hergestellt, die Zwetschen auf einer runden Platte ange- richtet und die Nudeln darauf gelegt. Man benötigt 1 Pfund getrocknete Zwetschen, die eine Nacht vorher gewässert und hierauf in Weißwein und Zucker gargekocht sein müssen.

**99. Dampfnudeln mit Zwetschen.**

Zu einem Pfund Mehl nimmt man 70 gr Butter, 90 gr Zucker, Milch nach Bedarf, in der man 30 gr frische Hefe oder 10 gr Dauerhefe „Florylin“ auflöst und verarbeitet dies alles zu einem Teig, den man tüchtig schlägt und dann gehen läßt und nach- dem in einer mit Butter ausgestrichenen Zwiebackform bäckt. An anderen Tage schneidet man aus dem Zwieback Schnitten, reibt diese auf beiden Seiten mit Zucker und Zimmt ein und läßt sie noch einige Zeit backen.

**98a. Zwieback anderer Art.**

Man setzt mit der in lauwarmem Wasser oder Milch vergur- ten Hefe und der Hälfte des Mehls ein Hefestück an, das aufgehen muß. Inzwischen wird die Butter zu Sahne gerührt, die übrigen Zutaten dazu getan, zuletzt das Hefestück und das übrige Mehl. Man formt ein längliches Brot oder kleine runde Brötchen. Nach dem Aufgehen wird in einer Viertelstunde gar gebacken. Nach dem Ab- kühlen wird das Brot in Scheiben geschnitten und bei schwacher Hitze im Bratofen geröstet.

Einfache Vanillecrem

180

81  
19

1 Päckchen von Others Vanillin-Zucker 3 Eier  
 75 g Zucker  $\frac{1}{2}$  l Milch 50 gr feinstes Stärkemehl  
 Das Eigelb mit Zucker & Vanillezucker schaumig  
 gerührt u gibt nach & nach das mit etwa 6 Eßlöffel  
 voll Wasser angerührte Stärkemehl hinzu. Man  
 gießt man die Milch zu & bringt zum kochen  
 etwas erkalten lassen u. das zu Schnee geschlagene  
 Eiweiß darunter gemischt.

Wein gelée

250 gr. Zucker  $\frac{1}{2}$  l Süssweine 1 Citrone  
 1 Päckchen von Dr. Others Regina Gelatine  
 Man gibt den Saft der Citrone & Zucker zu  
 dem Wein, rührt so lange um bis der  
 Zucker gelöst ist & fügt dann die in einer halben  
 halben Tasse heißen Wassers gelöste Gelatine  
 hinzu. In kaltem Raum gestellt bis  
 fest geworden & mit Vanillesauce aufge-  
 tragen

in  
 ein  
 mit  
 d. Speck

87. C  
Zutaten:  $\frac{3}{4}$  l Hefe oder 18 gr D man aus der in Milch und läßt es an ei wird der Teig mit Brot geformt, das bei guter Hitze bae Um den Teig kochte und geriebet

88  
Aus 1 Pfd. 3 Eiern, 35 gr frische lauwarmer Milch au wird ein Teig gear wirft, dann läßt m längliche Brötchen, schlagenem Ei best bei mäßiger Hitze

Zutaten:  $1\frac{1}{2}$  löffel Zucker,  $\frac{1}{2}$  E frische Hefe oder Wasser aufgelöst, arbeitet. Man brü blech, läßt ihn ge

90.  
Zutaten: 1 T mehl, 375 gr Wei Dauerhefe „Floryli Aus der in Hefe macht man e geschehen, rührt m und verarbeitet all mit Butter ausgestri Ofen bei guter H bedeckt man die F

Zutaten: 100 4 Eigelb, 50 ar f  $\frac{3}{16}$  l Milch, 40 g

### Weinschammsauce

$\frac{1}{4}$  l Wein -  $\frac{1}{4}$  l Wasser ein Eßlöffel voll Gustin & Kaisjunder 100 gr Zucker Gafst eine  $\frac{1}{2}$  Citrone  $\frac{1}{2}$  Päckchen Vanillezucker 3 Eier

Gustin rühre man mit etwas kaltem Wasser an gebe alle Zutaten hinzu und schlage die Masse auf gelindem Feuer mit dem Schneebesen schaumig.

### Schokoladesauce

1 Päckchen Oethers-Vanille-Sofren-Pulver  
1 Eßlöffel Kakao 1-2 Eßlöffel Zucker mit 6 Eßlöffel Wasser angerührt n. läßt 15 Minuten stehen.  $\frac{1}{2}$  l Milch gut abgekocht nimm vom Feuer u. gießst die angerührte Masse in die heiße Milch. Während dem Erkalten öfter Rührn

### Vanillejunding

2 Eier  $\frac{3}{4}$  l Milch 80 gr Zucker 75 gr Gustin oder feinstes Stärkemehl  $\frac{1}{2}$  Päckchen Vanillezucker. Will man Athorenjunding füge man das Gelbe 2 Citrone

Spritzgebäckenes

375 gr Butter 250 gr Zucker 2 Päckchen  
Vanillesucker 4 Mandeln so man hat oder  
Haselnüsse, 1 Ei, 250 gr Mehl, 250 gr von  
Gustin & feinstes Stärkemehl



Tegel

100 gr Löffelbisquit.

zur Creme: 9 Eßlöffel Landzucker

150 gr Butter

3 Eigelb

6 Eßlöffel Pfeffer (von 50 gr. Bohnen)

Mandeln zum Spritzen + 2 Eßlöffel Zucker zum Bräunen

— Zucker - feigelt, das auf warmen Kupfer überausputzt

zugeworfen. Die Bisquit an der Unterseite mit

Creme bestreichen und zu formen eingepatzt. Die Oberseite

bestreicht mit Creme, daß sie ganz bedeckt. Die Mandeln

brühen in feinem Siebe, auf Backblech legen mit

Zucker bestreuen und abbrauen, abkühlen den Tegel mit Spritzen

## A. Kuchen und Torten.

## No. 1. Blitzkuchen-Gesundheitskuchen.

100 gr. Butter, 100 gr. Zucker, 4 Eier, wovon das Eiweiss zu Schnee geschlagen,  $\frac{3}{4}$  Pfund Mehl, das mit 1 Paket Eiermann's Backpulver vermischt ist, nicht ganz  $\frac{1}{4}$  Liter Milch verarbeitet man zu einem mittelfesten Teig. füge noch ein halbes Glas Eiermann's Zitronenessenz oder 1 Paket Eiermann's Vanillinzucker zu und backe alsdann die fertige Masse in einer gut gefetteten Form in einem ziemlich heissen Ofen.

## No. 2. Englischer Kuchen (sehr gut).

250 gr. Butter schaumig gerührt, 500 gr. Mehl, das mit 1 Paket Eiermann's Backpulver vermischt ist, 250 gr. Sultaninen, 250 gr. Zucker, etwas Citronat fein geschnitten, 2 Eier schwach  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, werden gut verarbeitet und sofort gebacken.

## No. 3. Topfkuchen, Napfkuchen

## Randonkuchen, Kugelhopf.

1 Pfd. Mehl, das mit 1 Paket Eiermann's Backpulver vermischt ist, Rosinen und Korinthen nach Belieben, ca.  $\frac{1}{2}$  Lit. Milch, worin  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{3}$  Pfund Zucker, 3 Eier, etwas Eiermann's Citronen-Essenz oder Vanillinzucker und eine Messerspitze voll Salz eingerührt ist, werden gut durcheinander gearbeitet, in die Form gefüllt und sofort ungefähr 1 Stunde lang gebacken.

## No. 4. Geschlagener Topfkuchen.

$\frac{1}{2}$  Pfund Butter wird mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker gut verrührt, alsdann 100 gr. feingehackte Mandeln, 100 gr. Citronat,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch und nach und nach 6 Eier dazu gegeben und das Ganze mit 1 Pfund Mehl, das mit 1 Paket Eiermann's Backpulver vermischt ist, gut verarbeitet und sofort in ziemlich heissem Ofen gebacken.

## No. 5. Feiner Kugelhopf, Topfkuchen, Biscuitkuchen.

Es wird  $\frac{1}{2}$  Pfd. Butter schaumig gerührt, nach und nach  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 12 Eier und  $\frac{1}{8}$  Liter Milch dazu gegeben, wenn alles gut verrührt ist,  $\frac{3}{4}$  Pfund Mehl, das mit 1 Paket Eiermann's Backpulver vermischt ist, hinzugefügt, mit etwas Citronen-Essenz oder Vanillinzucker gewürzt, in die Form gefüllt und in ziemlich heissem Ofen sofort gebacken.

## No. 6. Sandtorte.

200 gr. Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfund Stärkepulver (Weizenpuder oder Maizena)  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, das mit 1 Paket Eiermann's Backpulver vermischt ist, 250 gr. feinste Staubraffinade, 4 Eier, wovon das Weisse zu Schnee geschlagen,  $\frac{1}{8}$  Liter Milch, je nach Belieben etwas Eiermann's Citronen-Essenz oder Vanillin-Zucker werden gut vermischt und 1 Stunde lang gebacken

getan, nach dem Erkalten 4 Eier, (wovon das Weisse zu Schnee geschlagen) hinzugefügt. Alsdann lasse man den Kuchen 10 Minuten backen.

## No. 10. Mürbeteig I.

500 gr. Butter rührt man mit 500 gr. Zucker gut durch, gibt etwas Zimmt, sowie nach und nach 8 Eigelb oder 4 ganze Eier dazu. Wenn alles gut verrührt ist, füge man 1 kg. Mehl, das mit 40 gr. Eiermann's Backpulver (für 20 Pfg.) gut gemischt ist, dazu, lege den Teig an einen kühlen Ort und mache davon je nach Gebrauch Teegebäck, Torten, Böden zu Kuchen oder dergl.

## No. 11. Mürbeteig II.

$\frac{3}{4}$  Pfund Butter,  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, 1 kg. Mehl, das mit 2 Paketen Eiermann's Backpulver gut vermischt ist und 6 Eier werden gut zusammengearbeitet und im Uebrigen wie bei No. 10 verfahren und verwendet.

## No. 12. Streuselkuchen. Zimmtkuchen.

1 ko. Mehl, das mit 2 Paketen Eiermann's Backpulver vermischt ist, 120 gr. Zucker, 150 gr. Butter, 2 Eier, ca.  $\frac{1}{2}$  Liter Milch werden zu einem nicht zu festen Teig verarbeitet, ein ca. 1 Zentimeter dicker Kuchen aufgerollt, auf ein Blech gesetzt, mit Ei bestrichen und mit folgendem Streusel bestreut: Je ein Teil gehackte Mandeln, Zucker, Butter, Mehl wird mit den Händen zusammengerieben, so dass runde Kügelchen daraus entstehen, etwas Zucker u. Zimmt darüber gesiebt und dann in ziemlich heissem Ofen gebacken. Statt diesem Streusel kann auch Zucker und Zimmt genommen werden.

## No. 13. Kranzkuchen.

1 ko. Mehl, das mit 2 Paketen Eiermann's Backpulver vermischt ist, 200 gr. Zucker, 200 gr. Butter, ca.  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, je nach Belieben mit etwas Eiermann's Citronen-Essenz oder Vanillinzucker gewürzt, wird zu einem nicht zu festen Teig verarbeitet, dann lässt man den Teig etwas ruhen, rollt davon eine dünne Platte, bestreut dieselbe mit zerlassener Butter, streut Korinthen, fein geriebene Mandeln, Zucker und etwas Zimmt darauf und wickelt die Platte zusammen, dann legt man den Strang rund auf ein gefettetes Blech, streicht ihn mit Ei und backt ziemlich heiss. Um das Reissen der Kuchen zu verhindern, ist es gut, den Kuchen auf dem Blech vor dem Backen eine kurze Zeit an einen warmen Ofen zu stellen, wodurch sich derselbe bald etwas ausdehnt und erst dann zu backen, auch darf der Teig nicht zu fest sein. Nach dem Backen glasiert man den Kuchen mit einer Wasserglasur.

**No. 7. Vanilletorte. (Für 8 Personen).**

Freundl. gestiftet vom verehrl. Haushaltungs-Institut St. Elisabeth Freiburg i. B. 200 gr. feingestossener Zucker und 1 Päckchen Eiermann's Vanillin-Zucker wird mit 3 Eigelb und mit 4 Eiern  $\frac{3}{4}$  Stunden schaumig gerührt, dann mit 190 gr. Mehl und mit einer Messerspitze Eiermann's Backpulver vermischt und der Schnee der 3 Eiweiss darunter gezogen, in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und schön gelb gebacken.

**No. 8. Obstkuchen.**

$\frac{1}{2}$  Liter Milch, 200 gr. Butter, 200 gr. Zucker, 2 Messerspitzen voll Salz werden gut verrührt, 1 kg. Mehl, das mit 2 Paketen Eiermann's Backpulver vermischt ist, zugesetzt, das Ganze zu einem nicht zu steifen Teig verarbeitet, ausgerollt aufs Blech gelegt, mit Weckmehl und Zucker bestreut, mit den gewünschten Obstsorten belegt und im heissen Ofen ungefähr  $\frac{1}{2}$  Stunde gebacken.

**No. 9. Apfeltorte.**

Nachdem von 250 gr. Mehl der Obstkuchenteig nach Nr. 8, 10 oder 11 fertiggestellt d. h. die Apfelschnitze, welche vorher mit Butter erwärmt waren, aufgelegt sind, bestreue man wieder mit Zucker, lässt braun backen, und übergiesst den Kuchen mit folgendem Guss: Nachdem man  $\frac{1}{2}$  Liter Milch mit etwas Zucker, abgeriebener Zitronenschale und Zimmt, zum Kochen gebracht hat, werden 80 gr. Mehl, das mit 5 gr. Eiermann's Backpulver vermischt ist, mit kalter Milch angerührt, in die kochende Milch hinein-

**No. 14. Kaffeekuchen fein.**

1 ko. Mehl, das mit 2 Paketen Eiermann's Backpulver vermischt ist, 200 gr. Butter, 200 gr. Zucker, 100 gr. fein geriebene Mandeln, etwas Eiermann's Citronen-Essenz oder Vanillin-Zucker,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch werden zu einem nicht zu festen Teig verarbeitet. Hiervon rollt man einen Kuchen fein aus, streut gehackte Mandeln und Zucker darüber und backt ziemlich heiss.

**No. 15. Gewöhnlicher, dicker Kuchen.**

500 gr. Mehl, das mit 1 Paket Eiermann's Backpulver vermischt ist, werden mit  $\frac{3}{8}$  Liter Milch, 100 gr. Zucker, 100 gr. Butter, etwas Eiermann's Citronen-Essenz gut durchgearbeitet, und die Masse in eine mit Rändern versehene Brot- oder Tortenform, welche vorher gut gefettet ist, eingefüllt, dann backt man den Kuchen in ziemlich heissem Ofen.

**No. 16. Schokoladenkuchen.**

Nachdem  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter mit 1 Pfund feinem Zucker eine Viertelstunde langsam verrührt ist, setzt man 6 Eigelb, 1 Tasse Milch, 1 Pfund Mehl und  $\frac{1}{4}$  Pfund Kakao hinzu, alsdann rührt man den Schnee von 6 Eiweiss hinzu und zuletzt für 10 Pfennig Eiermann's Backpulver, würzt mit etwas Eiermann's Vanillin-Zucker, füllt den Teig in eine mit Butter ausgestrichene Form und lässt den Kuchen bei mässiger Hitze eine Stunde backen.

**B. Mehlspeisen.****No. 17. Pfitzauf.**

200 gr. Butter, 200 gr. Zucker, 3 Eier (wovon das Eiweiss zu Schnee geschlagen), 500 gr. Mehl, 8 Esslöffel voll Milch, einige Tropfen Eiermann's Citro-

nen-Essenz oder etwas Vanillin-Zucker und 2 Pakete Eiermann's Backpulver werden gut vermischt, in die Form eingefüllt und sofort im heissen Ofen gebacken.

#### No. 18. Pfeidele.

1½ Pfund Mehl, etwas Salz, Zucker nach Belieben, 2 Pakete Eiermann's Backpulver, etwas Eiermann's Citronen-Essenz oder Vanillin-Zucker werden gut gemischt, mit 3 Eiern, und etwas Milch zu einem nicht zu festen Spätzle-Teig gut verarbeitet, mit einem Kaffee-Löffel ausgestochen und in schwimmendem Fett braun gebacken. Will man die Pfeidele feiner haben, so füge man etwas schaumig gerührte Butter, ungefähr ¼ Pfund auf 2 Pfund Mehl bei.

#### No. 19. Fastnachtsküchle.

1½ Pfund Mehl, etwas Salz, Zucker nach Belieben, 2 Pakete Eiermann's Backpulver, etwas Eiermann's Citronen-Essenz oder Vanillin-Zucker (nach Belieben) werden gut miteinander vermischt, mit 3 Eiern, 50 gr. Butter und etwas Milch zu einem lockeren Nudelteig gut verarbeitet, ausgewellt, in viereckige Stücke geschnitten und in schwimmendem Fett bei mässigem Feuer gut braun gebacken.

#### No. 20. Berliner Pfannkuchen.

2 Pfund Mehl, etwas Salz, Zucker nach Belieben, 2 Pakete Eiermann's Backpulver, etwas Eiermann's Citronen-Essenz oder Vanillin-Zucker werden gut gemischt, mit 5 Eiern, 100 gr. Butter und ½ Liter Milch zu einem Nudelteig gut verarbeitet, ausgewellt und in schwimmendem Fett gebacken.

#### No. 21. Waffeln I.

½ Pfd. Butter, ¼ Pfd. Zucker, 8 Eier werden glatt verrührt, 2 Lit. Milch, 2 Pfund Mehl und 2 Pakete Eiermann's Backpulver hinzugegeben, je nach Belieben mit Eiermann's Citronen-Essenz, Vanillin-Zucker oder Zimmt gewürzt und sofort gebacken.

#### No. 26. Weckschnitten.

Man bereitet aus einem Pfund Mehl, 3 Eiern, wovon das Weisse zu Schnee geschlagen, und dem entsprechenden Quantum Milch, etwas Salz, einem Kaffee-Löffel voll Eiermann's Backpulver einen etwas dicken Pfannkuchenteig, taucht in diesen die geschnittenen und mit Milch bespritzten Weckschnitten hinein u. backt in schwimmendem Fett gut braun. Man kann diese dann noch mit Zucker u. Zimmt bestreuen.

### C. Weihnachts-Confekt.

#### No. 27. Spekulatius oder Butterkonfekt fein.

Zu 1 Pfund Mehl nimmt man ¼ Pfund Butter schaumig gerührt, ½ Pfund Zucker und 6 Eigelb, gewürzt mit etwas Eiermann's Citronen-Essenz oder Vanillin-Zucker, gibt einen Teelöffel voll Eiermann's Backpulver dazu, arbeitet den Teig gut durcheinander, welt ihn aus, sticht mit Formen aus und backt die Stücke auf einem gebutterten Blech.

#### No. 28. Spekulatius oder Butterkonfekt No. 2.

¼ Pfund Butter schaumig gerührt, ¼ Pfund Zucker, 2 Pfund Mehl, 10 Eigelb, etwas Milch werden gut verarbeitet, 2 Teelöffel voll Eiermann's Backpulver dazugegeben und im übrigen wie bei No. 27 verfahren.

#### No. 29. Springeria.

1 Pfund feiner Zucker wird mit 4 Eiern eine Stunde gerührt, dann wird 1 Pfund Mehl und 1 Paket Eiermann's Backpulver dazu verarbeitet, auf dem Nudelbrett gut gewirkt, dann nicht zu dünn ausgewellt und auf dem Model schön ausgedrückt. Ueber Nacht in mässig warmem Zimmer stehen lassen u. dann auf einem mit Anis bestreuten Blech backen.

No. 22. Waffeln II. (Für 10 Personen).

Freundlich gestiftet vom verehrt Haushaltungs-Institut St. Elisabeth, Freiburg i. B.

Zu 250 gr. leicht gerührte Butter werden nach und nach 3 Eigelb, 1 Pfund Mehl, 1 Kaffeelöffel Eiermann's Citronen-Essenz oder 1 Paket Vanillin-Zucker, 1 Paket Backpulver, und 2 1/2 Viertelliter Milch langsam gerührt, bis der Teig glatt ist, zuletzt wird der Schnee der 8 Eier darunter gemischt. Man macht ein Waffeleisen heiss, bestreicht es mit ausgelassener Butter oder Speck, giesst einen Schöpflöffel Teig hinein, streicht ihn auseinander, schliesst das Eisen und backt die Waffeln auf beiden Seiten schön gelb. Sie werden mit Zucker und Zimmt bestreut zu Tisch gegeben.

No. 23. Pforzheimer Kuchle.  
(Sehr zu empfehlen.)

125 gr. Butter werden mit 100 gr. Zucker gut verrührt, sodann nach und nach 4 Eier dazugegeben und zuletzt mit 500 gr. Mehl, 2 Esslöffeln voll Milch und 2 Paketen Eiermann's Backpulver, gut verarbeitet und mit etwas Citronen-Essenz oder Vanillin-Zucker gewürzt. Dann rollt man den Teig dünn aus, schneidet mit einem Kuchenrad länglich viereckige Stücke, welche in heissem Fett gebacken und dann mit Zucker und Zimmt bestreut werden.

No. 24. Griesklösse.

1 1/4 Liter Milch werden gesalzen und mit 50 gr. Butter gekocht, alsdann wird in die kochende Milch 1 Pfund Gries eingerührt bis sich die Masse vom Topfe löst. Wenn die Masse erkaltet, werden 3 Eier, wovon das Weisse zu Schnee geschlagen, und 1 Paket Eiermann's Backpulver hinzugerührt und das Ganze gut verarbeitet, Klösse geformt, welche in Weckmehl oder Paniermehl mit etwas Zucker und Zimmt getaucht, in schwimmendem Fett schön braun gebacken werden.

No. 25. Griesklösse extrafein.

1/2 Liter Milch wird gesalzen und mit 50 gr. Butter gekocht, alsdann wird in die kochende Milch 150 gr. Gries eingerührt, bis sich die Masse vom Topfe löst; nach dem Erkalten werden 3 Eier, wovon das Weisse zu Schnee geschlagen, 30 gr. Zucker und die Hälfte eines Pakets Eiermann's Backpulver, hinzugerührt, gut verarbeitet, Klösse geformt, welche in Weckmehl oder Paniermehl mit etwas Zucker und Zimmt getaucht und in schwimmendem Fett gut braun gebacken werden.

No. 30. Pfefferküsse.

4 Eier rührt man mit 400 gr. Zucker, sowie reichlich Gewürz (Zimmt, Macisblüte, Cardamomen,) u. 100 gr. feingeschnittenem Citronat gut durch, fügt 1 Pfund Mehl und 1 Paket Eiermann's Backpulver dazu und macht davon einen ziemlich festen Teig, welchen man eine Weile kalt stellt, dann rollt man denselben dünn aus, sticht mit einem runden Ausstecher aus und backt auf gefetteten Blechen.

No. 31. Mandel-Konfekt.

1 Pfund Mehl, 1 Kaffeelöffel voll Eiermann's Backpulver, 300 gr. Zucker, 175 gr. süsse Mandeln, 60 gr. bittere Mandeln, 6 Eigelb, 2 Eiweiss, etwas Citronen-Essenz werden gut zusammengewirkt, in beliebige Formen gemacht, mit Eigelb bestrichen und heiss gebacken.

No. 32. Schokolade-Konfekt.

1 Pfund Mehl, das mit 1 Paket Eiermann's Backpulver vermischt ist, 1 Pfund Zucker, 100 gr. feine Schokolade, 90 gr. Butter, 4 Eier, etwas Zimmt, 70 gr. feingeschnittenes Citronat werden gut zusammen gewirkt und wie bei No. 31 behandelt.

No. 33. Weisses Lebkuchen.

1 Pfund Zucker rührt man mit 4 Eiern 1 Stunde lang, fügt 1/4 Pfund Mandeln und 60 gr. Citronat, (beides fein geschnitten) 15 gr. Zimmt, etwas Nelken, 1 Pfund Mehl und 1 Paket Eiermann's Backpulver dazu, verarbeitet den Teig gut, wellt aus und schneidet viereckige Stückchen, oder sticht mit einer Form aus, setzt die Stücke auf ein gut gefettetes Blech und backt sie gleich in ziemlich heissem Ofen. Nach dem Backen werden sie mit zu Faden gekochtem Zucker glasiert.

No. 34. Hasler Leckerlie.

340 gr. Honig, 340 gr. Zucker, stark 1/16 Liter Wasser zusammen aufgekocht und nach dem Erkalten mit 170 gr. feingeschnittenen Mandeln, 60 gr. Citronat und 60 gr. Orangeat, etwas Citronen-Essenz, Zimmt, Nelken, Muskatblüte etc. sowie 2 Pfund Mehl und 2 Pakete Eiermann's Backpulver zu einem ziemlich festen Teig verarbeitet; dann wellt man den Teig aus, schneidet viereckige Stücke, backt auf gut gefettetem Blech bei ziemlich heissem Ofen und glasiert sie nach dem Backen mit zu Faden gekochtem Zucker.

1/2 l Glas Bitter oder Apfelgelee 3 Eßlöffel Zucker Zimt  
 Welcher Muskatnuss schwarz gepulverten Rosinen man  
 unyglig Haselnüsse gemahlen Mehl dass ein  
 fester Teig zum rüb rollen

## Katonringe

3 Eier - 1/2 Tasse Rosin<sup>etwa</sup> Butter - 1 Prise Salz 2 Eßlöff  
 Zucker Mehl bis es ein dick gar zu fester  
 Knetling ist in heißem Fett zusammen  
 backen

## Neues Oetker-Rezept!

## Armes Negerlein

Zutaten: 100 g Butter, 300 g Zucker, 1 Päd-  
 chen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker, 2 Eier, 500 g  
 Weizenmehl, 1 Pädchen Dr. Oetker's „Badin“,  
 2 Pädchen Dr. Oetker's Puddingpulver  
 Schokolade oder Gala-Puddingpulver, etwa  
 12 Eßlöffel Milch (= knapp 1/4 Liter).

Zubereitung: Die Butter rührt man  
 zu Sahne, fügt Zucker, Vanillinzucker und  
 Eier hinzu, rührt schaumig und gibt dann  
 das mit dem „Badin“ gemischte und gesiebte  
 Mehl und Puddingpulver abwechselnd mit  
 der Milch unter den Teig. Den dickflüssigen  
 Teig füllt man in eine gefettete Springform  
 und bäckt etwa 1 Stunde.

Dr. August Oetker, Bielefeld.

Finch  
imman man  
Safte im  
2 1/2 Eßlöff  
folke  
mumant

**etker's**  
**stin**  
tsche Erzeugnis  
**estärke-**  
**Puder**  
für  
**Puddings, Flammeris**  
**Suppen, Tunken**  
**Torten usw.**  
★

### Buttergebäck nuzant Puzos

$\frac{3}{4}$  lb Butter 6 Eier unzeren 1 feigalt maykuffen zum backen  
 $\frac{3}{4}$  lb Zucker 2 lb Mehl 1 Wasserseige Gipsfarnselz

### Weinblume oder Butterblume nuzant Puzos

$\frac{3}{4}$  lb Butter, 3 Eier, 1 lb Zucker zu schaum rühren  
 9 Eßlöffel Wein oder guter Apfelmost, 1 Kaffeelöffel  
 Hirschhornsalz,  $2 \frac{1}{2}$  lb Mehl gleich backen oder  
 über kurz kochen lassen.

### Rosinenbröte

$\frac{1}{4}$  lb Butter - 1 Ei - 2 Eßlöffel Zucker, stark  
 $\frac{1}{2}$  lb Mehl etwas Hirschhornsalz.

Butter Zucker Ei schaumig rühren - Mehl  
 soviel bis ein Teig zum Ausrollen, statt  
 der Rosinen kann man auch Kokosflocken  
 oder Mandeln nehmen.

### Kokosflocken

2 Eiweiß 3 Eßlöffel Zucker Kokosflocken 1 Eßlöffel  
 Vanille-Puddingpulver Eiweiß zu Schnee Zucker  
 und Puddingpulver kräftig 5 Minuten untereinander rühren  
 und Kokosflocken soviel das man Haufchen setzen kann

# Für die Küche

## Grundrezepte für Backpulverkuchen

**Zutaten:** 125 g Butter, Margarine oder Palmin, 125 g Zucker, 2–5 Eier, 500 g Mehl, Saft und Schale einer Zitrone, 1/4 l Milch, 1 Backpulver. Die Butter wird schaumig gerührt, dann gibt man nach und nach den Zucker, die Eigelb, das gesiebte Mehl und die Milch dazu, immer nach einer Seite rührend. Man würzt mit dem Saft und der abgeriebenen Schale einer Zitrone. Etwas Mehl behält man zurück und mischt damit das Backpulver, gibt es ebenfalls zum Teig und zieht zuletzt den steif geschlagenen Eierschnee darunter. Eine Napfkuchenform wird mit Butter ausgepinselt und mit Brotkrümeln ausgestreut. Man füllt den Teig hinein und gibt ihn in den vorgeheizten Backofen, in dem er bei 160 Grad 1 Stunde backen muß. Man prüft, ob der Kuchen gar ist, indem man ein dünnes Hölzchen einsticht; es muß sich trocken anfühlen.

Nach Belieben kann man den Kuchen dadurch verfeinern, daß man 75 g gewaschene und in Mehl gewälzte Sultaninen in den Teig gibt.

### Gewürzkuchen:

Man fügt dem Teig folgende Gewürze bei:

1/2 Teelöffel Ingwer, 1 Teelöffel Zimt, 1 Messerspitze Nelken, 2 Messerspitzen Cardamom, je 30 g würfelig geschnittenes Orangeat und Zitronat.

### Nußkuchen:

125–200 g geriebene Nüsse (auch Mandeln) beifügen. Sollte der Teig dadurch zu fest werden, gibt man noch 2–3 Löffel Milch zu.

### Ingwerkuchen:

Zu diesem sehr feinen Kuchen nimmt man das Grundrezept mit 5 Eiern und schneidet 200 g kochenden Ingwer in den Teig.

### Blechkuchen:

Man streicht den Teig auf ein gefettetes Backblech (wenn nötig, an einer Seite einen gefalteten, gefetteten Streifen Papier einpassen, damit der Teig nicht überläuft), bestreicht ihn mit zerlassener Butter, streut Zimtzucker darauf und bäckt 15–25 Minuten. Man kann auch geschnittene Mandeln und Rosinen daraufstreuen.

### Streuselkuchen:

Man gibt Streusel auf den ausgestrichenen Teig. Streusel: 150 g Butter, 200 bis 250 g Mehl, 100 g Zucker. Die Butter wird nur eben zerlassen, dann gibt man Mehl und Zucker dazu und schüttelt die Kasserole, wodurch sich kleine Kügelchen bilden, die man auf den Teig gibt.



Aus: Grundrezepte als Schlüssel zur Kochkunst. Verlag Otto Beyer, Leipzig-Berlin



6. Kostüm. Diagonalfstoff grau-weiß, beiderseits verwendet, dadurch ist Jackenbildung rückwärts (Mittennaht) und je seitlich möglich. Rotes Seidenfutter. Schal grau, gelb, rot. Rock aus einer Stoffbreite vorn mit Naht und Gegenfalte, oben mit Abnähern. Schnitt hierzu nicht erhältlich. Aufnahme Gertrud Hesse, Duisburg.

7. Sportmantel aus hellgrauem und rotem Schetland. Rot für Kragen- und Taschenfutter, für Gürtel und Ärmel-Einsatzteil. Der zweiteilige Ärmel ist in der Mitte geteilt und unten auf Schnallgurtweite abgechrägt. Die rote Innenbekleidung hängt mit der am Ellbogen herausgestülpten roten Ecke zusammen. Schnitt für 92 cm Dbw. DFK 1246 vom Begehrverlag, Leipzig. Aufnahme von G. Hesse, Duisburg.

8. Unten rechts: Ein Blusenanzug mit Jäckchen. Für Rock und Jäckchen ist mittelblauer, weifmestere, sehr weicher Wollstoff verarbeitet, für die Bluse weißer Kunstseiden-Georgette (Skizze oben rechts). Sie reicht in den leicht glockigen Zweibahnrock und kann ihm sichtbar eingeknüpft werden. Der Halsauschnitt schließt mit einer Glockenfalbe ab, zu der fünf Kreisformen zusammengesetzt sind. Aber den seitlichen Rocknähten fallen ungebügelte Falten weich aus. Oben sind sie bis zu den Hüften festgenäht. Das tief ausgeschnittene Jäckchen läßt die Blusenfalbe frei. Im Gürtelschluß kreuzen die Vorderteile mit angeschnittenen Gürtelteilen übereinander. Das eine Gürtelende knüpft innen, das andere außen je auf die Seitennaht. Eingesetzte Ärmel. Jäckchenränder mit Schnürchenstich. Werkstätte Hanna-Sophie Lehmann, Schwerin. Schnitt nicht erhältlich. Aufn. G. Hesse in Duisburg.

9. Skizze oben: Die Bluse links stammt vom „Seidengildemeister“, Bremen, Parkallee 46, einer empfehlenswerten Bezugsquelle für garantiert unbeschwerte Naturseidenstoffe. Der Schnitt ist nicht erhältlich, aber die fertige Bluse kann in verschiedenen Farben und Weiten von der obengenannten Firma bezogen werden.

10. Die linke Bluse ist die unten mit Kostüm dargestellte. Werkstätte wie dort.



Entnommen aus „Deutsche Frauenkultur“,  
der Monatszeitschrift des gleichnamigen Verbandes.  
Verlag Otto Beyer, Leipzig.

## Was werde ich zu meiner Kaffeegesellschaft bereiten?

Diese Frage hat schon so manche Hausfrau oder das Hausföchterlein, welche mitten im gesellschaftlichen Leben stehen, geäußert.

Wohl hilft der Rat des Konditors leicht über diese Frage hinweg, doch ist die Hausfrau gewöhnlich sehr stolz darauf, wenn sie das für die Kaffeetafel benötigte Gebäck selbst herstellen kann.

Es gibt nun aber in der Konditorei eine unendlich große Auswahl von Gebäcksorten so daß es schwer fällt, darunter zu wählen und das Richtige zu treffen.

Bei einer Kaffeegesellschaft ist es notwendig, daß die verschiedenen Gebäcksorten auch den Gästen eine wirkliche Abwechslung bieten. Es wäre falsch, nur verschiedene Topfkuchen oder nur Hefengebäck zu reichen, sondern Obstkuchen, Topfkuchen, Hefenkuchen, kleines Gebäck und Torten sollen in der Zusammenstellung gleichmäßig abwechseln. Es empfiehlt sich keineswegs, von einer Kuchenorte in reichlichem Maße auf die Kaffeetafel zu bringen, sondern es ist entschieden vorzuziehen, eine Auswahl in kleinen Portionen auf den Tisch zu bringen. Eine selbst garnierte Torte sowie eine bunte Schüssel mit verschiedenen Kuchen, darunter Kleingebäck und garnierte Törtchen, sowie als Nachspeise ein schon angerichteter Pudding, werden stets den Glanzpunkt auf jeder Kaffeetafel bilden.

Man sollte eine Kuchenorte nur einmal herumreichen. Anstatt daß der Kuchen zum 2. Male die Runde macht, stellt sich die Herstellung auch nicht teurer, wenn man jede Gebäcksorte nur in kleinen Portionen anfertigt. Es ist bei größeren Kaffeegesellschaften ganz besonders angebracht. Bekanntlich ist die Auswahl stets der beste Appetitanreger. Eine jede Gastgeberin ist stolz darauf, wenn die Gäste dem selbstgebackenen Kuchen gut zusprechen.

Größere Festessen im Haushalt sind in letzter Zeit durch große Kaffeegesellschaften sehr verdrängt worden. Das Kaffeekränzchen gehört zu den gemütlichsten Hausfesten. Es ist dem Diner im Freundeskreise entschieden vorzuziehen, da es für die Hausfrau, welche über knappes und ungeschultes Hauspersonal verfügt, bedeutend leichter und angenehmer ist. Da die Vorbereitungen zum größten Teil schon am Tage vorher, doch mindestens vor dem Erscheinen der Gäste geschehen können, so kann sich die Hausfrau bedeutend mehr ihren Gästen widmen als bei einem Diner.

Auch aus Anlaß eines Familienfestes ist das Kaffeekränzchen neuerdings sehr bevorzugt.

Bekanntlich sprechen die Damen dem Kaffee bei Kaffeegesellschaften stets sehr reichlich zu. Bei trüblichem Geplauder wird eine Tasse nach der anderen gerunnen, und niemand denkt, daß eine schlaflose Nacht meistens die Folge vom vielen Kaffeetrinken ist. Dieses Uebel, welches die meisten Damen nach einer Gesellschaft plagt, wird allein dadurch gehoben, daß die Gastgeberin ihren Gästen den vorzüglichen Kathreinners Malzkaffee vorsetzt. Kathreinners Malzkaffee ist bei richtiger Zubereitung so wohlschmeckend, daß er den Bohnentee überhaupt nicht vermissen läßt. Marga Hinzveter.

### Kathreinertorte.

Es wird zunächst folgender Teig bereitet. 250 Gramm Butter, 3 Eier, 125 Gramm Zucker, Schale  $\frac{1}{2}$  Zitrone, 1 Teelöffel Backpulver und etwa 5-600 Gramm Weizenmehl werden zu einem Teig geknetet. Dieser wird dann ausgerollt, und davon werden 5 gleichgroße Böden ausgestochen und abgebacken. Inzwischen bereitet man folgende Creme.  $\frac{1}{2}$  Liter Milch wird ins Kochen gebracht und 3 Eßlöffel voll gemahlener Kathreinners Malzkaffee

hineingeschüttet. Man läßt kurz aufkochen und 2 Minuten ziehen. Die Kaffeemilch wird durch ein Tuch gegossen und wieder ins Kochen gebracht. Ein Päckchen Vanillecreme-Pulver, 3 Teelöffel voll Maizena, 5 Eßlöffel Zucker, 3 Eidotter und eine Prise Salz werden mit  $\frac{1}{4}$  Liter Milch verquirlt und unter ständigem Rühren in die kochende Kaffeemilch gegeben. Nach kurzem Aufkochen nimmt man den Topf vom Feuer und rührt die Masse einen Augenblick und stellt sie hierauf kalt. Inzwischen werden 125 Gramm Butter sabmig geschlagen und mit der Creme löffelweise verrührt. Hiermit werden die abgebackenen Böden zusammengelebt. Der oberste Boden wird mit folgender Glasur bestrichen. Von Kathreinners Malzkaffee wird ein starker Aufguss bereitet und durchgeseiht. 2 Eßlöffel voll gesiebter Puderzucker werden mit soviel warmem Kaffeeaufguss verrührt, daß ein dicker Brei entsteht. Dieser wird mit breitem Messer auf die Torte gestrichen. Die Torte wird sofort mit geschuittelter Tafelschokolade bestreut. S. B.

### Kartoffelbiskuitorte.

Hierzu benötigt man 5 große, mehligte Kartoffeln, welche am Tage zuvor in der Schale gekocht und heiß gepellt wurden. Sie werden kurz vor dem Gebrauch gerieben. 3 Eidotter werden mit 125 Gramm gesiebtetem Zucker und der Schale  $\frac{1}{2}$  Zitrone schaumig gerührt. Hierzu gibt man die geriebenen Kartoffeln. Nachdem die Masse etwa 45 Minuten stark gerührt wurde, gibt man 1 Eßlöffel Weizenmehl, 2 Eßlöffel voll geschmolzene Butter und den Schnee der Eiweiße hinzu. Die Masse wird in eine gefettete Form, welche man mit einer Papiertafel ausgelegt hat, gefüllt und abgebacken. Die Torte wird oben auf mit folgender Glasur überzogen. 3 Eßlöffel voll gesiebter Puderzucker werden mit dem Saft einer Zitrone und einigen Eßlöffeln heißem Wasser zu einem dicken Brei gerührt. Die Glasur wird mit einem breiten Messer glatt auf die Torte gestrichen. S. B.

### Einbad.

In  $\frac{1}{2}$  Liter lauwarmer Milch werden 35 Gramm Hefe restlos aufgelöst und darin 400 Gramm Weizenmehl verrührt. Nachdem dieser Vorteig genügend aufgegangen ist, verknetet man ihn mit 2 Eiern, 75 Gramm Zucker, 1 Eßlöffel Süßholzwurzel, geriebener Schale 1 Zitrone, 1 Prise Salz, 125-200 Gramm geschmolzener Butter und so viel Weizenmehl, bis der Teig nicht mehr klebt. Nachdem dieser gut durchgeknetet worden ist, rollt man ihn fingerdick aus und sticht mit dem Weinglas runde Scheibchen aus. Sie werden auf ein gefettetes Blech gesetzt und nach dem Garen abgebacken. Aus diesem Einbad lassen sich auch vorzügliche Zwiebäckchen bereiten. Am nächsten Tage werden sie durchgeschnitten und im Ofen hellbraun geröstet. S. B.

### Lange Zwiebäckchen.

In  $\frac{1}{2}$  Liter lauwarmer Milch werden 35 Gramm Hefe restlos aufgelöst und darin etwa 400 Gramm Weizenmehl verrührt. Nachdem dieser Vorteig genügend aufgegangen ist, verknetet man ihn mit 2-3 Eiern, 200 Gramm geschmolzener Butter, Schale 1 Zitrone, 125 Gramm Zucker und so viel Weizenmehl, bis der Teig nicht mehr klebt. Es werden fingerdicke und 10 Zentimeter lange Rollen aus dem Teig geformt und diese aneinander zu einer langen Stange auf ein gefettetes Blech gelegt und zum Garen warmgestellt. Sie werden abgebacken. Am nächsten Tage werden sie in fingerdicke Scheiben geschnitten und auf einer Backplatte von beiden Seiten im Ofen gelblich geröstet. S. B.

zum Bsp  
Kaffee  
zum Puff  
Kuchen  
Eßlöffel  
Mark  
Mehl  
St  
Flocker  
1 Eßlöffel  
Zucker  
Kuchen  
Kann

10 6 m

**Zitronenzwiebäcke.**

Es werden eine Anzahl Zwiebäcke bereitet, doch werden sie nur von einer Seite geröstet, die weiße Seite mit folgender Glasur bestrichen: 4-5 Eßlöffel voll gesiebter Puder-

zucker werden mit dem Saft einer Zitrone sowie etwas gelber Konditorfarbe und wenn nötig noch etwas warmes Wasser zu einem dickfliegenden Brei angerührt. Die bestrichenen Zwiebäcke werden einen Augenblick in der Bratröhre getrocknet. S. W.

**Matronenzwiebäcke.**

Auch hierzu bereitet man eine Anzahl Zwiebäcke. Sie werden nur einseitig geröstet und die weiße Seite mit folgender Glasur bestrichen: 2 frische Eiweiße werden mit 3 Eßlöffel voll Zucker und 100 Gramm geriebener Speisemaiswan schäumig gerührt. Die Zwiebäcke werden einen Augenblick im Ofen gebacken. S. W.

**Schokoladengußzwiebäcke.**

Man bereitet eine Anzahl lange Zwiebäcke. Sie werden nur einseitig geröstet. Die helle Seite wird mit folgender Glasur bestrichen: 4 Eßlöffel Zucker werden mit 3 Eßlöffel voll Wasser gekocht, bis sich zwischen Daumen und dem Zeigefinger ein Faden spinnt. Hiermit werden 2 Eßlöffel Kakao verrührt. Die mit dieser Glasur bestrichenen Zwiebäcke werden einen Augenblick im Ofen getrocknet. S. W.

**Hegensburger Cremeschnitten.**

125 Gramm Butter werden sahnig gerührt. Hierzu gibt man abwechselnd 250 Gramm Zucker und 5 Eidotter. Als Gewürze werden die Schale einer Zitrone, 5 Eßlöffel voll gewiegte, süße Mandeln und etwas Vanillinzucker verwendet. Unter die schaumige Masse werden 250 Gramm Weizenmehl und 250 Gramm Milch gerührt. Mit dem letzten Mehl wird ein Päckchen Badin vermenget. Nachdem die Masse etwa 1 Stunde ununterbrochen gerührt worden ist, wird der Schnee der Eiweiße unter die Masse gezogen. Die Masse wird in 2 ungleiche Teile geteilt. Der kleinere Teil wird mit 5 Tropfen Oetters Bittermandelöl und 3 Eßlöffel voll Kakao vermischt. Der Teig wird abwechselnd in eine gezeichnete Kastenform gefüllt und sofort bei mäßiger Dienhitze gebacken. Am nächsten Tage wird der Kuchen in dünne Scheiben geschnitten und je 2 und 2 mit Schokoladenbuttercreme zusammengeseht. Auch obenauf werden sie mit Schokoladenbuttercreme bestrichen und mit gewiegten Mandeln bestreut. Nach Belieben kann man die Schnitten nochmals durchteilen. S. W.

**Schokoladencreme.**

1 l. Milch wird ins Kochen gebracht und darin 3 Eßlöffel in Milch oder Wasser aufgelöster Mignonkakao kurz aufgekocht. 4 Eßl. Weizena werden in Wasser gelöst und in den kochenden Kakao gerührt. Man läßt die Creme noch kurze Zeit an heißer Herdstelle stehen und schmecht dann mit Zucker oder Süßholz ab. Es werden noch 4 Blatt aufgelöste weiße Gelatine hinzugerührt und sofort in Schalen gegossen. Zu der erkalteten Creme wird ein Vanillenbeiguß gereicht. S. W.

**Braunes Teecakbäck.**

Von 2 Eiweißen, 2 Eßlöffel Zuckerbräune, 150 Gramm Zucker, 1 Päckchen Vanillin und 90-100 Gramm Weizena wird eine Masse bereitet. Sie wird in eine Zeigspribe gefüllt und keine Kränzchen oder Buchstaben auf ein mit Wachs bestrichenes Brett gespritzt. Nachdem man das Blech einige Stunden in einem kühlen Raum stehen ließ, bäckt man das Gebäck in mäßig heißem Ofen. Falls es sich vom Blech schlecht löst, stellt man das Blech auf Wänerdampf. S. W.

Sorten lassen sich mühelos schneiden, wenn man dazu ein breites Messer benutzt, dessen Schneide vor jedem Schnitt in Wasser getaucht wird. Bäck man die Sorten selbst, so zerteilt man sie am besten vor der Ausschmückung, da diese dann nicht unterbrochen wird. S. Sp.

*Bisquitlammchen*  
*Quantum für 5 Formen*  
*200 Staubzucker 200 gr*  
*160 gr Mehl 160 gr*  
*4 gr. Backpulver 4 gr*  
*1/2 Päck Vanillzucker 1/2 Päck Rum*  
*2 Eßlöffel Wasser 2*  
*4 Eißer 4*  
*zubereitung siehe*  
*Seite 7*  
*füllen sie mit Rahm mit Zucker*  
*mit Whisky zusammen kochen man das*  
*Wasser lassen zu verdampfen. Dann gelassen*  
*in den Formen einige Zeit stehen lassen*  
*dann sie sich besser von der Form lösen*

Zutate  
1 Ei, 1 Glas  
100 g Weiz  
"Badin", 1 P  
eingepulver  
Zum  
Zuber  
zu Sohle, li  
nährt schau  
"Badin" gen  
Puddingpulv  
dazu und ar  
den Teig. N  
buttert, mit  
Form und la  
guter Mittel  
man den Kuc  
  
Zutate: 11  
den Dr. Oetler  
(= 100 g), 1-2  
Kastanien, 1  
Dr. Oetler's  
zu bereite  
gehen, süß na  
Milk, Eier und  
bis sie auf hand  
aus mit dem  
verunreinigt  
auf ein gefest  
in guter Mittel  
in erteilung  
Mäcken mit e  
nari vor dem B  
  
Zutate  
Zute, 1 Päck  
Ge: 500 g W  
"Badin".  
Zutate zu  
ein ge Tropfen  
Zuber ei  
kriert man zu  
die ganzen G  
nach das  
geliebte Mehl  
lassen Teig, de  
ein e Gebäck  
ig ist man S  
Menge, die b  
güßlich geos  
den eine End  
Getrie  
gehene Sch  
gelben W

**Wochenendkuchen.**

Zutaten: 125 g Butter, 125 g Zucker, 1 Ei, 1 Glaschen Dr. Oetker's Badöl Zitrone, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Badin“, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanille-Puddingpulver, ½ Liter Milch, 150 g Rosinen.

Zum Überstäuben: Etwas Puderzucker.

Zubereitung: Die Butter rührt man zu Sahne, fügt Zucker, Ei und Badöl hinzu, rührt schaumig, gibt danach das mit dem „Badin“ gemischte und gesiebte Mehl und Puddingpulver abwechselnd mit der Milch dazu und arbeitet zuletzt die Rosinen unter dem Teig. Man füllt denselben in eine gebutterte, mit geriebener Semmel ausgestreute Form und läßt ihn ungefähr 1 Stunde bei guter Mittelhitze baden. Erfaltet überstäubt man den Kuchen mit etwas Puderzucker.

**Roggenmehlkuchen**

4 Ab Roggenmehl

1 Ab Weizen: "

½ Ab Kartoffel: "

100g Hefe

½ Ab Zucker

¼ Ab Margarine

1 ½ l. Milch

Gewürze

Salz 2 flache Esslöffel

¾ Päckchen Kuchen gelb

**Neues Oetker-Rezept!****Nußplätzchen**

Zutaten: 115 g Kokosfett, 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, ¼ Liter Milch (= 100 g), 1-2 Eier, 100 g geriebene Wal- oder Haselnußkerne, 250 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Badin“.

Zubereitung: Das Kokosfett läßt man zergehen, fügt nach und nach Zucker, Vanillinzucker, Milch, Eier und die Nüsse hinzu und rührt die Masse, bis sie auf Handwärme erfaltet ist. Dann mengt man das mit dem „Badin“ gemischte und gesiebte Mehl darunter und setzt mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein gefettetes Blech. Man bädt die Plätzchen bei guter Mittelhitze in ungefähr 15 Minuten ab.

merkung: Nach Belieben kann man jedes Plätzchen mit einer halben Nuß verzieren, die man vor dem Baden darauf gibt.

**S-Kuchen.**

Zutaten zum Teig: 250 g Butter, 250 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 2 ganze Eier, 500 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Badin“.

Zutaten zum Guß: 100 g geriebene Schokolade, einige Tropfen Wasser.

Zubereitung des Teiges: Die Butter rührt man zu Sahne, fügt Zucker, Vanillinzucker und die ganzen Eier dazu, rührt alles schaumig, gibt nach und nach das mit dem „Badin“ gemischte und gesiebte Mehl hinzu und verarbeitet alles zu einem dicken Teig, den man in einen Spritzbeutel oder in eine Gebäckspitze füllt. Auf ein geäubertes Blech läßt man S-Kuchen von etwa 8 cm Länge oder Breite, die bei Mittelhitze ungefähr 20 Minuten gelbbraun gebacken werden. Nach dem Baden wird bei einer Seite mit Schokoladenguß verleben.

Zubereitung des Gusses: Man läßt die geriebene Schokolade mit einigen Tropfen Wasser in einem heißen Wasserbade zergehen.

## Makronen, das Elningebüch für alle Frauen.

### Makronchen für die Suppe.

250 Gramm süße Mandeln werden geschält, getrocknet und durch die Reibmühle getrieben. Nun werden drei Eiweiße zu steifem Schnee geschlagen und dann ein halbes Pfund feiner Zucker und die geriebenen Mandeln 25 Minuten gerührt. Von dieser Masse werden mit einem Teelöffel pfennigstückgroße Häufchen auf ein mit weißem Papier bedecktes Blech geformt und gebacken. — Diese Makronchen eignen sich vorzüglich als Einlage in Milch- oder auch Weinsuppen. Sie halten sich, in Blechdosen aufbewahrt, lange frisch.

### Makronenplätzchen.

Man bereitet einen Mürbeteig von 125 Gramm Butter, einem Ei, zwei Eßlöffeln Zucker und gibt soviel Weizenmehl hinzu, bis der Teig sich ausrollen läßt. Mit einem Portweingläschen oder Ausstecher werden Scheiben ausgestochen und auf ein gefettetes Blech gesetzt. Auf diese Scheibchen setzt man je einen Teelöffel von der folgenden Makronenmasse: Drei Eiweiße werden mit 125 Gramm Zucker auf Wasserbad eine halbe Stunde kräftig gerührt, und darunter werden

225 Gramm geriebene süße und sechs bittere Mandeln gemengt. Zuletzt wird ein Eiweißschaum daruntergerührt. Die Makronen werden hellgelb gebacken und nach dem Erkalten zur Hälfte in geschmolzene Tafelschokolade getaucht.

### Friederikenmakronen.

250 Gramm süße Mandeln werden gebrüht und recht fein gewiegt. Nun werden reichlich 175 Gramm Butter sahnig geschlagen und mit 400 Gramm Zucker und vier Eidotter zu einer schäumigen Masse gerührt. Als Gewürz verwendet man die Schale einer halben Zitrone und ein Päckchen Vanillezucker. Hierzu fügt man die gewiegteten Mandeln und 400 Gramm Weizenmehl, und zuletzt den Schnee der Eiweiße. Von der Masse werden kleine Häufchen auf ein gefettetes Blech gesetzt und lichtgelb gebacken.

### Makronenzungen.

250 Gramm süße und zehn bittere Mandeln werden nach dem Abziehen sehr fein gerieben. Nun werden drei Eiweiße und 125 Gramm feiner Streuzucker auf Wasserdampf dreißig Minuten geschlagen und dann die Mandeln und der Schnee eines Eiweißes daruntergerührt. Die Masse wird in einen Spritzbeutel gefüllt, und auf ein Blech, welches man mit Papier bedeckt hat, werden kleine Zungen gespritzt. Nach dem Backen bestreicht man die untere Seite mit geschmolzener Tafelschokolade und taucht die Spitzen ebenfalls hinein.

### Schokoladenmakronen.

Man bereitet eine Makronenmasse nach vorstehender Vorschrift. Hiervon werden kleine Häufchen auf Oblatenscheiben gesetzt und gebacken. Darauf wird die flache Seite in geschmolzene Tafelschokolade getaucht.



Phot. M. Hinzpeter

Oben: Suppenmakronen, Makronenplätzchen, Friederikenmakronen. Zungen, Kokosnußmakronen, Schokoladenmakronen, Mandelhörnchen, gefüllte Makronen, Süddeutsche Makronen, Mandelhalbmonde,

### Mandelhörnchen.

125 Gramm geschälte Mandeln werden in recht feine Stücke geschnitten. Weitere 125 Gramm geschälte Mandeln werden ebenfalls sehr fein gerieben, mit drei Eiweißen vermischt und auf dem Feuer leicht geröstet. Hierunter werden 250 Gramm feiner Zucker gemischt. Von dieser Masse formt man fingerdicke und fingerlange Rollen, wälzt sie durch die feingeschnittenen Mandeln und setzt sie in Form von kleinen Hörnchen auf vorbereitete Bleche. Sie werden lichtgelb gebacken.

### Kokosnußmakronen.

Drei Eiweiße werden mit 150 Gramm Zucker auf Wasserdampf eine halbe Stunde lang geschlagen und dann 250 Gramm Kokosraspel und ein zu Schnee geschlagenes Eiweiß daruntergemengt. Als Gewürz verwendet man

... einen Teelöffel geriebene Zitronenschale und einen Teelöffel Vanillezucker. Von der Masse werden kleine Häufchen auf Backblättern gesetzt und leicht gelb gebacken.

**Masserinen.**

Kleine, gefettete Törtchenformen werden mit ausgerolltem Mürbe- oder Blätterteigblechchen ausgelegt und mit Marmelade gefüllt. Hierauf legt man ein Häufchen von solcher Masse. Zwei Eidotter werden mit 100 Gramm Zucker recht schaumig gerührt, und dazu werden 125 Gramm gewiegte Mandeln und Nüsse sowie drei Eßlöffel geriebene Zwiebacke und zuletzt der Eiweißschnee darunter gemengt. Obenauf wird ein schmaler Streifen von dem verwendeten Teig gelegt, und die Törtchen werden sofort gebacken.

**Gefüllte Makronen.**

250 Gramm Mandeln werden geschält und nach dem Trocknen sehr fein gerieben. Nun werden sie mit fünf Eiweißen 30 Minuten stark gerührt, ein Pfund Zucker wird hinzugeschüttet und das ganze nochmals 15 Minuten gerührt. Von der Masse werden kleine Häufchen auf Backblättern gesetzt und lichtgelb gebacken. Je zwei und zwei Makronen werden mit Marmelade zusammengesetzt.



- Mitte: Makronen-  
- Unten: Massarinen,  
Makronenschnitten.

... in Schokolade getaucht und zum Trocknen hin gestellt.

**Mandelhalbmonde.**

Man bereitet eine kleine Portion Mürbeteig, rollt denselben dünn aus und sticht hiervon mit einem Rosettenausstecher Halbmonde aus. Diese werden auf ein gefettetes Blech gesetzt und mit der in vorstehenden Rezept beschriebenen Makronenmasse bestrichen und lichtgelb gebacken.

**Süddeutsche Makronen.**

Zunächst bereitet man einen Mürbeteig, den man dünn ausrollt und von dem man mit einem kleinen Weinglase runde Scheibchen aussticht. Sie werden auf ein gefettetes Blech gelegt. Nun werden drei Eiweiße zu steifem Schnee geschlagen und 80 Gramm feiner Zucker und 75 Gramm sehr fein geriebene Mandeln

(Fortsetzung Seite 24.)

(Gutes und Süßes - Fortsetzung von Seite 22.)

sowie eine Prise Zimt darunter gemischt. Die Masse wird in einen Spritzbeutel mit vorgesteckter Tülle gefüllt, und damit werden um die Ränder der Mürbeteigplättchen Kränzchen gespritzt. Nach dem Backen füllt man die Mitte der Törtchen mit Fruchtgelee und überzieht sie ganz mit weißer Zuckerglasur.

**Makronenschnitten.**

Man bereitet einen Mürbeteig, rollt ihn dünn aus und teilt ihn mit dem Kuchenrädchen in handbreite Streifen. Diese werden auf gefettete Bleche gesetzt. Nun werden 125 Gramm geschälte Mandeln sehr fein gerieben und mit drei Eiweißen auf dem Feuer zu einer Kloßmasse geröstet. Diese wird mit 150 Gramm feinem Zucker vermischt und in einen Dressierbeutel gefüllt. Nun spritzt man über die Mürbeteigstreifen in gleichen Abständen drei Reihen Makronenmasse. Die Streifen werden gebacken und darauf die Zwischenräume mit Fruchtmarmelade ausgefüllt. Ueber diese gießt man weiße Zuckerglasur und schneidet die Streifen in zwei bis drei fingerbreite Stücke. H. W.

**Chauveau- oder Weinschaum-Soße.**  
Zutaten: 1 Eßlöffel Dr. Oetters „Gustin“, ¼ Liter Wasser, ¼ Liter Weißwein, 100 g Zucker, Saft einer halben Zitrone, ½ Päckchen Dr. Oetters Danillinzucker, 3 Eier.  
Zubereitung: Das „Gustin“ rührt man mit etwas kaltem Wasser an, gibt dann alle Zutaten hinzu und schlägt die Masse auf gelindem Feuer mit dem Schneebesen schaumig bis zum Kochen.  
Dr. August Oetler, Bielefeld

**Gefüllte Nuskugeln:** Den Schnee von 2 Eiweiß mischt man mit 140 Gr. Zucker, ebensoviel grobgeiegten Walnusz- und Haselnuskernen, fügt noch etwas Zimt bei und rollt die Masse vorsichtig aus. Nun sticht man runde Kugeln davon aus, macht in der Mitte eine kleine Oeffnung zum Einfüllen von fester Marmelade oder Gelee und gibt sie nun auf ein eingefettetes Blech. Sie müssen bei mittlerer Hitze backen, dann noch warm losgelöst und in Staubzucker gewälzt werden.

**Rosennüsse:** 250 Gr. Zucker werden mit zwei ganzen Eiern tüchtig geschlagen, dann gibt man eine halbe Caffe Rosenwasser, einen Teelöffel Hirschhornsalz und soviel Mehl dazu, daß man Kugeln aus dem Teig formen kann. Diese müssen bei mäßiger Hitze ganz langsam backen.

**Springerle:** Ein Eigelb und ein ganzes Ei werden mit 125 Gr. Zucker, einer Prise Salz und etwas abgeriebener Zitronenschale zu dickem Schaum gerührt. Nun kommen 220 Gr. mit  $\frac{1}{2}$  Backpulver vermischtes Mehl dazu. Wenn alles gut verarbeitet ist, rollt man den Teig aus, sticht die verschiedensten kleinen Formen aus, legt sie auf ein eingefettetes Blech und läßt sie über Nacht stehen. Am nächsten Tage bei sehr gelinder Hitze backen.

**Pomeranzenbrot:** 250 Gr. feiner Zucker wird mit zwei großen Eiern und 2 Eigelb  $\frac{1}{2}$  Stunde dickschäumig gerührt. Nun gibt man 30 Gr. Pomeranzenschalen, ebensoviel Zitronat und die Schale einer Zitrone — alles fein geschnitten — dazu und rührt 250 Gr. Mehl darunter. Von diesem Teig setzt man fingerlange Stückchen nicht zu nahe zusammen auf ein mit Butter bestrichenes Blech, macht mit dem Messerrücken auf jedem Stückchen 2—3 Einkerbungen, legt ganz feine Schnittchen Zitronat in die Mitte, streut feinen Zucker darauf und läßt nun langsam backen. Man muß sie vor dem Backen einige Stunden oder über Nacht stehen lassen.

**Marzipan-Kartoffeln:** Von 200 Gr. abgezogenen, feingestohenen Mandeln, 300 Gr. Zucker, 1 Löffel Zitronensaft, der feingeschnittenen Schale einer Apfelsine und 4 Eiweiß bereitet man einen Teig auf bemehlem Brett und formt dann kleine Kugeln daraus, die in dickgekochter Schokolade gewälzt, dann mit der Gabel herausgenommen und in grobgeriebener Schokolade gewälzt werden. Man macht mit dem Messer einige Einschnitte, um das Aussehen einer aufgesprungenen Kartoffel nachzuahmen.

**Glasiertes Buchstabengebäck** (auch als Christbaumschmuck geeignet): Man knetet aus 125 Gr. Butter, zwei Eiern, 125 Gr. Zucker, 375 Gr. Mehl und einem Backpulver einen glatten Teig, rollt ihn aus und schneidet ihn in Streifen. Diese Streifen dreht man nun zu Röllchen und formt daraus lateinische Buchstaben verschiedener Größe.

Auf ein Backblech geben und etwa 15 Minuten lang backen lassen, so daß sie schön hellgelb werden. Für die Glasur wird feinstes Puderzucker mit einem Eiweiß und Zitronensaft glatt gerührt. Will man verschiedene Farben haben, so färbe man mit Fruchtsaft und einen Teil mit Kakao. Mit Pinsel auf das Gebäck auftragen und im Ofen bei ganz mäßiger Hitze nachtrocknen lassen. E. B.

**Fruchtmakronen:** 3 Eiweiß werden zu ganz steifem Schnee geschlagen, dann mit 150 Gr. feinem Zucker eine Viertelstunde lang gerührt. Vorher hat man 50 Gr. Nüsse oder Mandeln gerieben und 100 Gr. getrocknete Aprikosen, Datteln oder Feigen fein gewiegt. Man gibt nun zunächst die Nüsse, dann das Obst zu dem Schnee und zuletzt soviel Grieß oder Semmelmehl, daß die Masse sich ballt. Kleine Häufchen davon auf ein mit Butter bestrichenes Blech setzen und die Makronen bei sehr gelinder Hitze backen.

Seine Schokoladenherzen mit Glasur: Der heiße Schnee von 2 Eiweiß wird mit 250 Gr. Zucker, 250 Gr. ungeschälten gestoßenen süßen Mandeln, 15 Gr. Zimt, 60 Gr. geriebener Schokolade und etwas Mehl vermischt. Diesen Teig ausrollen, Herzformen davon ausstechen und auf eingefetteten Blech bei mäßiger Hitze backen. Für die Glasur rühre man in den Schnee eines Eiweiß 125 Gr. Puderzucker und den Saft einer halben Zitrone eine halbe Stunde lang. Mit Pinsel stark auftragen, dann trocknen lassen.

## Für den „bunten“ Teller

Das kleine Weihnachtsgebäck wird in vielen Fällen von der Hausfrau selbst hergestellt, und in den verschiedenen Gegenden Deutschlands hat man verschiedene Spezialitäten. Wer auf Abwechslung bedacht ist, wird Anregungen auf diesem „süßen“ Gebiete sicher willkommen heißen und gerne mal etwas ausprobieren, was er bisher noch nicht kannte. Es seien hier eine Anzahl von guten Rezepten für kleine Weihnachtsleckereien gegeben mit dem Wunsch zum tadellosen Gelingen.

**Frankfurter Buttergebäckenes:**  $\frac{1}{2}$  Kilo Mehl, 325 Gramm Butter, 225 Gr. Zucker, 4–5 Eier, 1 Teelöffel Hirschhornsalz, etwas abgeriebene Zitronenschale und ein Päckchen Vanillezucker werden zu einem glatten Teig gewirkt, wobei aber jedes Rühren vermieden werden muß. Dann auf das bemehlte Brett geben, messerrückendick ausrollen und mit in Mehl getauchten Blechausstechern der verschiedensten Formen Herzen, Sterne usw. ausstechen. Mit Ei bestreichen, mit feingeschnittenen Mandelspänen leicht bestreuen und in ziemlich heißem Ofen mittelgelb backen.

**Vanillebrezeln:** 85 Gr. harte Butter schneidet man in 250 Gr. Mehl, fügt 70 Gr. Zucker, ein Päckchen Vanillin und 50 Gramm in süßer Sahne aufgelöste Hefe dazu. Gut durcharbeiten, dann kleine Brezeln aus dem Teig formen, die man etwas aufgehen läßt, mit Ei bestreicht, mit Vanillezucker bestreut und schnell bäckt.

**Mandelbuttersterne:** 250 Gr. Mehl, 180 Gr. Butter, 120 Gr. feingeriebene abgezogene Mandeln, die Hälfte einer Zitronenschale, zwei Eigelb gut durchwirken, dann etwa zwei Stunden an kaltem Ort stehen lassen. Man rollt dann auf bemehltem Blech dünn aus, sticht Sterne aus, setzt sie auf ein gebuttertes Blech und läßt bei guter Hitze backen.

**Gewürzplätzchen:** 500 Gr. Zucker werden mit 4 Eiern, 10 Gr. bestem gestoßenen Zimt, 4 Gr. gestoßenen Kardamom, 4 Gr. gestoßenen Nelken, zehn eingemachten, sehr feingehackten Walnüssen eine Viertelstunde schaumig gerührt, dann 500 Gr. fein gesiebtes Mehl nach und nach dazu gegeben. Der Teig darf nicht allzusehr fest sein und muß nun eine Weile an kühler Stelle stehen. Dann immer einen Teelöffel voll Teig in feinen Zucker werfen, darin umdrehen und kleine längliche Rollen daraus formen. Bei mäßiger Hitze auf einem mit Wachs bestrichenen Kuchenblech hell backen.

**Mandelplätzchen:** Nachdem man 4 Eiweiß zu sehr steifem Schnee geschlagen hat, gibt man 100 Gr. Zucker, 100 Gr. geschälte feinstiftlich geschnittene süße Mandeln sowie die abgeriebene Schale einer Zitrone dazu und rührt auf kleiner Flamme oder noch besser im Wasserbad so lange, bis die Masse dick geworden ist. Dann gibt man kleine Häufchen davon auf Oblaten, die man auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt hat; die Plätzchen müssen ganz langsam backen.

**Spekulazi:** 250 Gr. Butter läßt man etwas warm werden, reibt sie dann zu Sahne, rührt 500 Gr. feinen Zucker und 2 Eier darunter und gibt nun 2 Teelöffel Zimt, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 125 Gr. feingeriebene Mandeln und zuletzt 500 Gr. Mehl dazu. Der ziemlich feste Teig bleibt nun bis zum folgenden Tage stehen — dann mengt man  $\frac{1}{2}$  Backpulver darunter, rollt ihn aus, sticht beliebige Figuren aus und läßt bei Mittelhitze backen.

**Spekulazi auf holländische Art:** Man rührt 150 Gr. Butter mit 250 Gr. Zucker und drei ganzen Eiern schaumig, gibt nun eine gute Messerspitze voll geriebene Muskatnuss, etwas Nelkenpfeffer und die abgeriebene Schale einer Zitrone dazu, zuletzt 500 Gr. Mehl. Man arbeitet alles gut zusammen, rollt den Teig dann dünn aus, formt kleine runde Rädchen, die man über Nacht trocken werden läßt und dann bei mittlerer Hitze langsam bäckt.

**Schokoladenherzchen:** Nachdem man 150 Gr. bittere Schokolade gerieben hat, vermischt man sie mit ebensoviel feinem Zucker, rührt dann den ganz steifen Schnee von drei Eiweiß darunter und zuletzt soviel mit etwas Backpulver gemischtes Mehl, daß der Teig fest genug zum Ausrollen wird. Man sticht Herzen aus, die einige Stunden liegen müssen und dann bei mäßiger Wärme gebacken werden.

folgt, so deckt man auf den Teig während der ersten Bierstunde ein Blatt Papier, das man mit Öl getränkt hat. Durch diese Papierbedeckung verhindert man auch, daß die oberste Krustenbildung zu schnell stattfindet und dadurch das vollständige Aufgehen des Kuchenteiges nicht erfolgen kann. Bei Backin erfolgt nämlich das Aufgehen des Teiges erst im Ofen.

Zur Feststellung, ob der Kuchen völlig durchgebacken ist, nimmt man ein spitzes, dünnes Hölzchen oder ähnliches und schiebt es in die Mitte hinein; bleiben noch kleine Krümelchen daran hängen, so ist der Kuchen noch nicht fertig. Bleibt aber nichts daran sitzen, so kann man ihn, wenn er braun genug ist, sofort herausnehmen. Man läßt ihn eine Weile in der Form stehen, bevor man ihn herausnimmt, auch darf man ihn nicht gleich darauf ins Kalte stellen.

### Warum ist „Backin“ so beliebt?

Dr. A. Detker, Bielefeld, ist es als erstem gelungen, ein in jeder Beziehung ausgezeichnetes Backpulver herzustellen. Dr. Detker's Backin wird nach wissenschaftlichen Grundsätzen aus den besten Rohstoffen bereitet und hat stets die sicherste Wirkung. Trocken aufbewahrt, hält es lange Zeit. Man kann es also stets im Haushalt vorrätig haben.

Alles Backwerk, das mit dem echten Dr. Detker's „Backin“ bereitet wird, ist sehr schön, groß, hat eine schöne Farbe, schmeckt ausgezeichnet, ist leicht verdaulich und bekömmlich und bleibt lange frisch.

Natürlich wird vielfach versucht, Dr. Detker's Backin nachzuahmen. Weisen Sie diese Nachahmungen ab und verlangen Sie niemals einfach „Backpulver“, sondern stets Dr. Detker's Backpulver „Backin“ (ges. geschützt). Auf dieses können Sie sich verlassen.

Anmerkung: An Stelle von Butter kann bei den Rezepten auch gute Margarine verwendet werden.  
**Die genaue Beachtung der Rezept-Vorschriften ist die Grundbedingung für das sichere Gelingen.**

gestäubt worden, der übrige Reis wird dünn-  
gestrichen, 3 ganze Eier werden mit  $\frac{1}{2}$  Liter  
Milk verquirl über den Reis gegossen und  
1 Stunde im Backofen gebacken.

### Apfelauflauf

6 ganze Äpfel werden geschält in Würfel  
geschnitten, in Zuckerswasser leicht gedünstet  
doch so dass sie noch ganz bleiben. abtropfen  
lassen. Dann werden 125 gr Butter mit  
noch und noch 3 ganzen Eiern 4 feingeh  
schammig gerührt, 125 gr Zucker etwas  
Limonenschale Zimt, 125 gr Mehl und  $\frac{1}{2}$  l  
sauer Rahm zugesetzt. zuletzt die Äpfel  
und 4 Eiweiß leicht unterzogen. Die Masse  
wird in eine gut gefettete Springform  
gefüllt mit Zucker bestreut und etwa  
1 Stunde gebacken

Apfel Charlotte

10 größere Äpfel geschält in 8 Teile geschritten  
 in süßstem Weisswein weichgekocht  
 1 Springform 28 cm. Durchmesser wird gut mit  
 Butter ausgestrichen, mit Scheiben von  
 Milchbrot die vorher in ~~Milch~~ getaucht wurde  
 am Boden und den Seiten ausgelegt. Die Äpfel  
 unter die man eine Hand voll Rosinen  
 gemischt einlegt, dicht mit Milchbrotscheiben  
 belegt oben auf Butterstückchen gegeben ungefähr  
 1 Stunde gebacken auf eine Platte gestürzt  
 und mit Zucker bestreut.

Gezogener Apfelkuchen

Von 250 bestem Mehl 40 gr. weicher Butter 3 Eier  
 und Wasser einen weichen Teig gemacht so  
 arbeiten bis er von der Kugel geht. zunderken  
 1 Stunde stehen lassen. Auf einen möglichst

freistehenden Tisch ein reines Tischtuch legen  
 leicht mit Mehl streuen Teig mittenauf legen  
 Vorsichtig mit der Hand ausziehen bis er  
 hauchdünn ist, die ganze Fläche erst mit  
 Zwiebackkrümel ~~bestreuen~~ und dick mit  
 Apfelfnitzel bestreut worauf man Zucker  
 Rosinen einige gehackte Mandeln gibt. Dann  
 alles gut mit Butter betränfelt. Mit Hilfe  
 des Tischtuches zusammengerollt alles eine  
 Stunde im Backofen gebacken mit Zucker  
 bestreut und noch warm serviert.

Butter 3 Lige  
 40  
 h. Zucker  
 möglich

Rezept zur Herstellung von Kissen  
 300gr Zirkon - 300gr Mehl - 4 Eier - 1 Packung Backpulver - 60g Mandeln  
 den Teig in 4 etwa 30 cm lange Rollen formen  
 mit der Hand gleich drücken, in die Mitte des Streifens  
 die Mandeln setzen. Der Streifen muß etwa 4 cm  
 breit sein. Die Mandeln mit dem oberen und  
 unteren Teigrand völlig einfüllen. Die Rollen  
 backt man auf gut gefettetem Blech fallzoll.  
 Nach einer Rolle herum nehmen und auf dem  
 Blech sofort mit einem großen schweren Messer  
 in feine Streifen schneiden, auf denen die  
 Mandeln, da der Teig sehr weich ist, mit  
 einem Pfing nicht mehr schneiden läßt

### Rezept zum Pfing

Die innere Seite von 5 bis 6 Reiflingen wird in  
 eine 1/2 Liter große Form gegeben. Mit Mehl gefüllt  
 und leicht geölt. Die Form muß so lange stehen bis die  
 Lösung fertig ist. In eine dunkle oder gelbe Farbe bekommen  
 jede Form <sup>ausbleichen</sup> man das ganze mit einem <sup>ausbleichen</sup> Pfing von 3/4 Liter  
 mit 1/2 Liter Milch und in kleinen Stückchen, wie es  
 unter dem Ursprung

## Kirschen, vielseitig zu verwenden

Einfache Kirschenspeise mit Schwarzbrot. 300 g geriebene Schwarzbrot werden mit 150 g Zucker,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Zimt und etwas gestoßenen Nelken gemischt und mit ganz wenig Milch angefeuchtet. Eine runde Kuchenform mit höherem Rand (zirka 30 cm) wird mit Butter gut ausgestrichen, die Hälfte des Brotes gleichmäßig verteilt, darauf 1– $1\frac{1}{2}$  Pfund ausgesteinte saure Kirschen oder auch süße Kirschen gegeben und mit dem übrigen Brot zugedeckt. Die Oberfläche wird gut mit Zimtzucker bestreut und mit 75 g zerlassener Butter beträufelt, dann mittelheiß zirka  $\frac{3}{4}$  Stunden gebacken. Mit oder ohne Vanillestünke zu Tisch geben.

Kirschenpeise (fein). 8 Semmeln oder entsprechendes Weißbrot in Scheiben schneiden, mit  $\frac{1}{2}$  Liter heißer Milch übergießen und aufweichen lassen. Wenn dies geschehen, alles zu einem glatten Brei verrühren. Dann werden 150 g Butter mit 150 g Zucker und 5 Eigelb schaumig gerührt, etwas Zitronenschale zugefügt, der Semmelbrei daruntergerührt, ebenso 2 Pfund ausgesteinte schwarze Kirschen, und zuletzt 5 Eigelb Sahnee. In einer Form wie vorher angegeben eingefüllt und gebacken, mit Zimtzucker bestreuen.

Kirschenreis in der Pfanne. 200 g Reis werden mit  $1\frac{1}{4}$  Liter Milch und 100 g Butter nicht ganz weich gedünstet. Eine größere Bratpfanne wird gut mit Butter ausgestrichen und von dem Reis, der inzwischen ausgekühlt sein muß, die Hälfte hineingegeben, darauf dicke Kirschen gelegt, der übrige Reis darübergestrichen; die Oberfläche mit Butterstückchen belegen, mit gequirltem Ei begießen und in der Röhre zirka  $\frac{3}{4}$  Stunden backen.

Kirschenpudding. 125 g Zucker, 125 g Butter, 6 Eigelb schaumig rühren. 125 g feine weiße Mandeln, 250 g geriebene Schwarzbrot und etwas Zitronenschale zusetzen. Sodann 300 g ausgesteinte saure Kirschen und zuletzt 6 Eigelb steifen Sahnee darunter. In einer Puddingform, die mit Butter ausgestrichen und mit geriebener Semmel ausgestreut ist, im Wasserbade 1 Stunde kochen, stürzen, mit Kirschstünke oder Kompott verzieren.

Feiner Kirschkuchen mit Sahne. Ein Backblech mit Rand

(zirka  $40 \times 30$  cm) mit 1 Pfund Hefenteig belegen, mit Sahne bestreichen, darauf dicke süße oder saure Kirschen geben und in heißer Röhre oder ebensolchem Ofen zirka 10 Minuten anbacken. Folgende Masse darüberstreichen und zu schöner brauner Farbe fertigbacken: 125 g Zucker mit 4 Eigelb schaumig rühren, 125 g feingetriebene weiße Mandeln und  $\frac{3}{8}$  Liter saure oder süße Sahne zusetzen. Zuletzt den Sahnee von 4 Eigelb und 100 g Weizenmehl. Nach dem Backen gut mit Butter streichen und mit Zucker bestreuen.

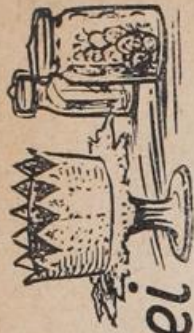
Feine Kirschtorte auf Mürbteig. 250 g Mehl, 125 g Butter, 50 g feinen Zucker und ein Ei zu Mürbteig anmachen. Daraus einen Boden (zirka 30 cm) austrollen, den Rand mit Milch streichen und von demselben Teige einen zirka  $\frac{1}{2}$  cm dicken Rand auflegen und den Boden gut ausbacken. Mittlerweile 3 Eigelb schlagen und 200 g Zucker dazugeben, den Boden schwach mit dieser Schaummasse streichen, dicht mit ausgesteinten sauren Kirschen belegen, die übrige Schaummasse darüberstreichen, mit Zucker bestäuben und in heißer Röhre rasch zu goldgelber Farbe abflämmen.

Feiner Kirschkuchen mit Grieß. 1 Liter Milch mit 250 g Grieß aufkochen, erkalten lassen, 100 g Butter mit 125 g Zucker und 6 Eigelb schaumig rühren, 125 g grobe braune Mandeln, Zimt und Zitronenschale mit dem Grießbrei verrühren, zuletzt 7 Eigelb steifen Sahnee darunter. Ein Drittel dieser Masse auf ein getrichenes Randblech ( $40 \times 30$  cm) aufstreichen, mit zirka 1 Pfund Kirschen belegen, weitere 2 Pfund Kirschen unter die übrige Masse mischen, aufstreichen, langsam gut durchbacken, mit Butter streichen und mit Zucker bestreuen.

Bantrischer Kirschkuchen. 180 g Butter, 250 g Zucker und 6 Eigelb schaumig rühren, 125 g braune feine Mandeln, Saft und Schale von einer Zitrone und 250 g geriebene Schwarzbrot unterrühren. 6 Eigelb steifen Sahnee, zuletzt 3 Pfund süße Kirschen leicht unterrühren. Auf getrichenes Randblech wie oben angegeben aufstreichen, mit gehobelten Mandeln bestreuen, langsam backen, gut mit Butter streichen und mit Zucker bestreuen.



# Gutes und Süßes aus unserer Hauskonditorei



## Schlimm Süßsa beim Süßamboulen.

Wie reinigt man Korinthen und Rosinen?

Die Korinthen oder Rosinen, die gereinigt werden sollen, schüttet man in einen nicht zu grob oder zu feinsiebrigen Durchschlag und hält diesen in eine Schüssel mit lauwarmem Wasser, so daß die Korinthen im Wasser schwimmen. Während man mit der linken Hand das Sieb hält, rührt man den Inhalt mit der rechten um. Alle unsauberen Teile sowie die Stengel fallen durch die Löcher auf den Boden der Schüssel. Die Korinthen werden unter dem Wasserhahn nochmals abgespült. Man läßt sie abtropfen und breitet sie auf einem sauberen Handtuch oder Teller zum Trocknen aus.

### Lopfkuchen wird schön locker.

Abgerührte Lopfkuchen werden schön locker, wenn man einige Teelöffel Rum oder Cognac unter den Teig mengt.

### Butter für abgerührte Kuchen.

Bei der Zubereitung abgerührter Lopfkuchen ist es üblich, die Butter zuvor zu Sahne zu rühren. Dies wird aber sehr erschwert, wenn man die Butter zu heiß und dünn werden läßt. Am besten schneidet man sie in mehrere kleinere Stücke und legt diese in die Kühschüssel. Diese stellt man auf Wasserdampf und läßt die Butter nur leicht weich werden. Dann kann sofort mit dem Rühren begonnen werden. Der Rührnapf bewegt sich beim Rühren nicht so leicht hin und her, wenn man ein feuchtes Handtuch darunter ausbreitet.

heiß ist, wird er sich schlecht stürzen lassen, denn gewöhnlich bleibt ein Stück in der Form hängen, was dann recht unschön aussieht. Ebenso schwer geht das Stürzen vor sich, wenn man ihn in der Form vollständig kalt werden läßt. Am besten stürzt man abgerührte Lopfkuchen, solange sie noch lauwarm sind.

### Schön glänzende Zuckerglasur.

Will man Torten, Mattentuchen oder Kleingebäck mit einer Zuckerglasur bestreichen, dann soll man die Glasur auftragen, solange das Gebäck noch heiß ist. Die Glasur wird um so glänzender, wenn man das Gebäck nach kurzem Trocknen im Ofen gleich an die frische Luft stellt.

### Wie lassen sich Mürbeteige leicht austrollen?

Mürbeteig reißt beim Austrollen leicht ein, was die Arbeit sehr erschwert. Dies kann man gut verhindern, indem man den Teig schon einen Abend vorher bereitet und ihn über Nacht in einem kalten Raum ruhen läßt.

### Von den Koflossocken.

Koflossocken werden besonders gern zum Bestreuen von Mattentuchen verwendet. Will man einen Nest aufbewahren, so darf man ihn niemals in der Lüte lassen, da das Kofosett auf diese Weise leicht austritt und das Papier der Lüte sättigt. Die Folge ist dann, daß die Kofosetzel ränzig werden und somit an Wohlgeschmack einbüßen. Man tut gut, die übrig gebliebenen Socken in ein Einmacheglas zu schütten. Es ist aber ratsam, einen solchen Rest schnell zu verbrauchen.

man während des Backens etwa alle zwanzig Minuten einen Eßlöffel voll Rum in das Bett gießt. Die Pfantuchen bekommen hierdurch außerdem eine sehr appetitliche Farbe.

### Hefe aufbewahren.

Ist man gezwungen, ein Stück Hefe noch einige Tage frisch zu erhalten, dann tut man gut, dieses in ein sauberes, weißes Lappchen, welches man zuvor in Spiritus getaucht hat, fest einzurwickeln.

\*

## Was man so wie - wie nimmt Zusammensetzung von Lopfkuchen?

### Pfantenpläschen.

Ein Pfund zusammengefallener Lopfkuchen wird in Stücke gebrochen und mit einem viertel Liter warmer Milch übergossen, worin man ihn aufweichen läßt. Dann verrührt man ihn mit einem Ei und einem Eßlöffel Zucker sowie einem Eßlöffel Weizenmehl und einem Eßlöffel Korinthen. Rum läßt man in der Pfanne etwas Schmalz und Butter zergehen und legt nicht zu dicht nebeneinander kleine Häufchen von der Masse hinein und läßt die Pläschen von beiden Seiten goldgelb backen. Man reicht sie nach Belieben mit Zucker und Zimt bestreut oder mit geschmortem Obst.

### Milchsuppe mit Kuchenresten.

Vier bis fünf Teller. Ein Pfund zusammengefallener Lopfkuchen wird in Stücke geschnitten, mit anderthalb Liter Milch und Wasser aufgesetzt und aufgekocht. Man rührt das Ganze durch ein Sieb und schmeckt die Suppe mit Zucker und Salz ab.

Der Kuchen wird um so lockerer, wenn man das Mehl das dabei verwendet werden soll, vor der Verarbeitung durchsiebt, da dieses sehr locker wird und somit sich bedeu-

Ersatzgeschmack beim Honigkuchen. Es ist sicher schon mancher Hausfrau vor- gekommen, daß der Honig- oder Citruskuchen trotz sorgfältiger Zubereitung unangenehm nach

Ein Stück Lopfkuchen röstet man in der Backofen leicht und reibt es hierauf auf dem Reibeisen. Nun rührt man zwei Eßlöffel Butter langsam und gibt

Das Mehl, das dabei verwendet wird, soll vor der Verarbeitung durchsiebt, da dieses dadurch sehr locker wird und somit sich bedeutend besser verbäckt. Besonders bei der Bereitung von abgerührten Topfkuchen und Sorten sollte man vorheriges Durchsieben des Mehles nicht unterlassen.

**Eiweißschnee zerfällt nicht.**  
Bei der Bereitung abgerührter Kuchen pflegt man die zu Schnee geschlagenen Eiweiße stets erst zuletzt unter den Teig zu sieben. Um zu verhüten, daß der Schnee zerfällt, tut man gut, ihn beim Schlagen zuletzt mit einem Eßlöffel feinem Zucker zu vermischen. Diesen behält man von der abgewogenen Menge zurück, so daß der Kuchen nicht zu süß wird.

**Wenn der Kuchen fertig ist.**  
Viele Hausfrauen haben die Gewohnheit, den gebackenen Kuchen, wenn er gut ist, sofort aus dem Ofen zu nehmen. Nicht selten ist das Einfallen des Kuchens die unangenehme Folge. Es ist richtiger, ihn noch etwa drei bis vier Minuten in dem weitgeöffneten Ofen zu lassen. Auch bei dem Stürzen sollte man den richtigen Zeitpunkt abwarten. Solange der Kuchen noch

Es ist sicher schon mancher Hausfrau vorgekommen, daß der Honig- oder Citruskuchen trotz sorgsamster Zubereitung unangenehm nach Weise schmeckte. Dies kommt sehr leicht vor, wenn man nicht ganz einwandfreie und frische Kette verwendet. Durch das längere Kasten des Leiges wird solches Fett tanzig. Eine sehr ungünstige Wirkung hat es, wenn man die Pottasche, welche als Triebmittel Verwendung findet, mit Wasser auflöst. Es ist besser, zum Auflösen etwas Rum oder Rosenwasser zu verwenden.

**Wenn sich kleines Gebäck schwer vom Bleche löst . . .**  
Kleine Gebäckstücke, welche sehr viel Eier enthalten, werden sich schwerer vom Bleche lösen als solche, welche mit reichlich Butter gebäckt wurden. Aber auch solche lösen sich leicht, wenn man das Blech nur ganz schwach einfettet und hierauf mit Mehl bestäubt. Natürlich muß man beachten, daß das Mehl gleichmäßig und sehr dünn verteilt wird.

**Pfannkuchenbäckerei.**  
Ein sehr sparsamer Fettverbrauch wird beim Backen der Pfannkuchen erreicht, wenn

Ein Stück Topfkuchen röstet man in der Bratöhre leicht und reibt es hierauf auf dem Reibeisen. Man rührt man zwei Eßlöffel Butter sahig und gibt abwechselnd den geriebenen Topfkuchen, einen Eßlöffel Zucker und 125 Gramm geriebene Schokolade hinzu. Man formt daraus kleine Kugeln und wälzt sie in geriebener Schokolade und gebackten Mandeln um.

**Der zusammengefallene Topfkuchen auf dem Scheiterhaufen.**  
Für vier bis fünf Personen. Ein Pfund Topfkuchen wird in Stücke gebrochen und mit einem halben Liter Milch aufgeweicht. Man rührt man zwei Eidotter mit einem Eßlöffel Zucker schäumig und rührt den Topfkuchen sowie den Schnee der Eiweiße hinzu. Hierauf läßt man in der Pfanne etwas Butter oder Schmalz heiß werden und gießt etwas von der Masse hinein. Sobald die untere Seite hellbraun gebäckt ist, schneidet man den Kuchen in späte Stücke, wendet sie um und bäckt auch die Oberseite. So fährt man fort, bis die ganze Masse gebäckt ist. Die gebackenen Brocken werden mit eingemachten Kirschenscheiterhaufenartig angerichtet.

**Eierkuchen mit Kuchenresten.**  
Für vier bis fünf Personen. Etwa ein Pfund zusammengefallener Topfkuchen wird mit einem halben Liter Milch aufgeweicht und durch ein Sieb gerührt. Hierauf rührt man die Masse mit einem Eßlöffel Salz und zwei Eidottern sowie einem Eßlöffel Weizenmehl glatt und gießt den Schnee der Eiweiße unter die Masse. Hieraus werden in der Stielpfanne in heißem Fett dünne Eierkuchen gebäckt. Diese werden mit Marmelade schichtweise aufeinandergelegt und vor dem Servieren sternförmig eingeschnitten.



# Gutes und Süßes aus unserer Hauskonditorei

(Fortsetzung von Seite 22)



**Pudding aus Topfkuchen.**

Ein Pfund Topfkuchen wird in Stücke geschnitten und mit einem viertel Liter Milch aufgeweicht. Man bringt man einen viertel Liter Milch, eine Prise Salz und einen Eßlöffel Butter zum Kochen, rührt erst 150 Gramm Weizenmehl und dann den aufgeweichten Topfkuchen hinein und röstet die Masse auf gelindem Feuer ab. Nachdem die Masse ausgekühlt ist, verrührt man sie mit einem Eßlöffel Zucker und zwei Eiern. Als Gewürz verwendet man einen Eßlöffel gebackte Mandeln und etwas geriebene Zitronenschale sowie zwei Eßlöffel Korinthen. Die Masse wird in eine gefettete Puddingform gefüllt und im Wasserbade eine Stunde lang gedünstet. Zu dem gedünsteten warmen Pudding reicht man einen Fruchtguß.

**Krimmel.**

Für vier bis fünf Personen. Ein Pfund Topfkuchen wird in Milch aufgeweicht und dann mit einem Ei, 125 Gramm Sultaninen, einem Eßlöffel Zucker und 250 Gramm Apfelschnitzeln vermischt. Man gibt soviel Semmelbrösel hinzu, bis eine dicke Masse entstanden ist. Hieraus formt man kleine Bratlinge, und diese werden in heißem Fett gebäckt und noch warm mit Zucker und Rum bestreut oder mit einem Fruchtguß gereicht.

**Topfkuchen-Apfelauslauf.**

Für vier bis fünf Personen. Ein reichliches Pfund zusammengefallener Topfkuchen wird in Stücke gebrochen und mit einem halben Liter Milch

aufgeweicht. Inzwischen röstet man noch ein Stück Topfkuchen und reibt es auf dem Reibeisen. Nun werden zwei Eidotter mit zwei Eßlöffeln Zucker schäumig gerührt und die aufgeweichte Kuchenmasse sowie die Kuchenbrösel und der Eiweißschnee damit vermischt. Man füllt die Masse in eine mit Fett ausgestrichene Auslaufform und gibt ein Pfund Apfelschnitzeln sowie 100 Gramm Sultaninen hinzu. Man bäckt den Auslauf 45 Minuten in der Bratöhre.

**Eierkuchen mit Kuchenresten.**

Für vier bis fünf Personen. Etwa ein Pfund zusammengefallener Topfkuchen wird mit einem halben Liter Milch aufgeweicht und durch ein Sieb gerührt. Hierauf rührt man die Masse mit einem Eßlöffel Salz und zwei Eidottern sowie einem Eßlöffel Weizenmehl glatt und gießt den Schnee der Eiweiße unter die Masse. Hieraus werden in der Stielpfanne in heißem Fett dünne Eierkuchen gebäckt. Diese werden mit Marmelade schichtweise aufeinandergelegt und vor dem Servieren sternförmig eingeschnitten.

(Fortsetzung Seite 23)

## Das Backen im Haushalt

Von Konditor Wilh. Mathes

### Blätterteig-Pasteten

Unfretbar ist der kleinen Blätterteig-Fleisch-Pastete allen anderen gegenüber der Vorzug zu geben und dürfte eine sachmännliche Ansprache über die etwas eigenartige Herstellung dieses ebenso schönen wie schmackhaften Gebäckes selbst für die schon geübtere Hausfrau nicht ohne Interesse sein. Wie schon der Name sagt, muß das Gebäck spitzförmig sein, d. h. der Teig aus übereinanderliegenden Blättern bestehen.

Blätterteig enthält keinen Zucker, dafür aber ebensoviele Butter als Mehl. Zur Verarbeitung darf stets nur beste ungesalzene Molkereibutter verwendet werden.

Zu dem Blätterteig wird in einer Schüssel von 3. B. 500 Gramm Mehl, einem kleinen Gläschen Rum oder Kornbranntwein und dem nötigen kalten Wasser ein ziemlich fester Teig gearbeitet und dieser mit dem Nudelholz ein Zentimeter stark im Quadrat ausgerollt. In die Mitte kommen 500 Gramm vorher kaltgestellte und zwei Zentimeter stark, viereckig flachgedrückte, gute ungesalzene Molkereibutter. Der Teig wird nun von allen vier Seiten über die Butter geschlagen, das Ganze mit Nudelholz etwas breitgedrückt und eine Stunde kaltgestellt, im Sommer am besten im Keller oder Eisschrank. Nach dieser Zeit legt man den Teig so, daß die untere Seite nach oben kommt, rollt ihn ein Zentimeter stark im Quadrat aus (jedoch vorförmig, damit die Butter nicht ausgedrückt wird), schlägt ihn wieder viermal übereinander und stellt ihn nochmals eine Stunde kalt. Dies Verfahren wiederholt sich noch zweimal, im ganzen also viermal, und dann ist der Teig fertig zum Gebrauch. Blätterteig wird stets auf ungeschmierten Blechen und Formen gebacken, und damit der Teig besser liegenbleibt, werden diese leicht mit Wasser angefeuchtet.

Mander und sonstige Abfälle, die beim ausgerollten Blätterteig entstehen, können nicht wie bei anderen Teigen wieder der Masse beigelegt werden; man überstreicht diese mit Eigelb, bäckt sie schon gelbgelb und benutzt sie als Fleurons zum Garnieren von Fleisch und anderen Speisen.

Zu den gefüllten Pasteten wird der Blätterteig zu einer einhalb Zentimeter starken Platte ausgerollt und mit einem Glase von beliebiger Größe die Pastetenböden bei Vermeidung größerer Abfälle ausgeföhren. Mit Wasser leicht angefeuchtet, wird in die Mitte ein Kaffeeöffel vorgereinigtes Pastetenfleisch gelegt und darüber als Decke ein zweiter Boden, der in der Mitte etwas gezogen wird. Nachdem die Decke mit in wenig Milch verdünntem Eigelb überstrichen, werden die nun fertigen Pasteten in ziemlich heißem Ofen gebacken.

Beim Überstreichen der Pasteten mit Eigelb darf der Schnitttrand an dem Oefen nicht mehr mitgestrichen werden, da sich die Pasteten sonst

Pasteten in Körbchen: Diese Art Pasteten werden in den kleinen Torten-Blechförmchen gebacken, indem man diese mit kleinen runden Blätterteigböden auslegt und bäckt. Kurz vor dem Servieren werden diese dann nach Wunsch gefüllt und gereicht.

Als gefüllte Pasteten werden sie vor dem Backen gefüllt, eine Decke darübergelegt, mit in wenig Milch verdünntem Eigelb überstrichen und dann gebacken.

### Windbeutel

1. Allgemeines: Ein in unseren Konditoreien sehr begehrtter Artikel und ein allgemein beliebtes Dessertgebäck sind die „Windbeutel“ (auch unter dem Namen Eierkränze bekannt), die mit Schlag-Sahne gefüllt in der Familie als auch bei Gästen stets ihre dankbaren Abnehmer finden. Da deren Herstellung sehr viel einfacher ist als sehr oft angenommen, wird für die Hausfrau die Bekanntgabe einiger sachmännlicher Massen sicher von Interesse sein.

Zu einer Windbeutelmasse wird über einem schwachen offenen Feuer das in den Rezepten vermerkte Quantum Butter oder dergleichen mit der Milch oder dem Wasser aufgelöst, mit dem Holzöffel ganz schnell Mehl und Kartoffelmehl daruntergezogen und das Ganze unter stetem flotten Rühren abgeröstet (Vorsicht, nicht anbrennen lassen!), bis sich die Masse vom Gefäß und Löffel löst.

Wenn möglich, gebraucht man zum Kochen der Masse einen Kessel. Vom Feuer genommen, kommt die Masse in eine Schüssel und werde nach dem Erkalten allmählich die Eier, erst  $\frac{1}{2}$ , nach 5 Minuten flotten Rührens mit dem Holzöffel wieder  $\frac{1}{2}$  und nach abermals 5 Minuten das letzte Drittel zusammen mit dem Backpulver daruntergebeitet; auch kann, falls der Teig noch zu fest sein sollte, noch etwas Ei mehr gebraucht werden. Es ist aber besonders darauf zu achten, daß, obwohl die Masse nur mittelfest gehalten, doch wiederum die Windbeutel nicht breitleuten dürfen, was durch ein fleißiges Anschlägen mit der Rute oder dem Holzöffel erreicht wird. Durch ein flottes Rühren mit dem Holzöffel (circa 30 Minuten) wird die Masse dann trocken gearbeitet, d. h. so lange rühren, bis diese an Löffel und Schüssel nicht mehr kleben bleibt. Mit dem Eißöffel kleine runde Häufchen auf gut geschmierte Bleche gesetzt und mit in Milch verdünntem Eigelb überstrichen, werden dann die Windbeutel in ziemlich heißem Ofen gebacken, nach dem Erkalten waagrecht aufgeschliffen, mit einem Löffel Schlaglabne gefüllt, mit Staubzucker überstiebt und dann gereicht.

2. Windbeutel I. Zu Zutaten werden hier bei der unteren Menge angeführten Butter statt 60 Gramm Schmalz, eben Schmalzbutter,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch oder Sahne, 125 Gramm Mehl, 25 Gramm Kartoffelmehl,  $\frac{1}{2}$  Packchen Backpulver, 1 Pinte Salz und 6, eventuell 7 Eier gebraucht.

Zu den ungesalzten Pasteten werden die Hälfte der Böden als Decke vorbestrichen, indem man dieselben mit einem eimeren Glase

Zu den gefüllten Pasteten wird bei Blättern zu einer einhalb Zentimeter starken Platte ausgebreitet und mit einem Glase von beliebiger Größe die Pastetenböden bei Vermehrung in größerer Abfälle ausgeschieden. Mit Wasser leicht angefeuchtet, wird in die Mitte ein Kaffeeblech vorgerichteter Pastetenfleisch gelegt und darüber als Decke ein zweites Zeben, bei in der Mitte etwas gezogen wird. Nachdem die Decke mit An wenig Milch verbrühtem Eigelb überstrichen, werden die Pasteten in einem Ofen gebacken.

2. **W i n d b e u t e l.** Zu Pasteten werden hier bei bei unter vier- angeführten Hautierung 60 Gramm Schmalz oder Schmelzbutter, ¼ Liter Milch oder Wasser, 125 Gramm Mehl, 25 Gramm Kartoffelmehl, ¼ Päckchen Backpulver, 1 Prise Salz und 6, eventuell 7 Eier gebraucht.

3. **W i n d b e u t e l II.** 125 Gramm Butter, ½ Liter Milch oder Wasser, 200 Gramm Mehl, 50 Gramm Kartoffelmehl, 30 Gramm Zucker, ½ Päckchen Backpulver, 1 kleine Messerspitze Salz und 8, eventuell 9 Eier werden hier an Zutaten gebraucht.

4. **W i n d b e u t e l a u f a n d e r e A r t.** 50 Gramm Zucker werden mit 10 Gramm Salz und 5 Eier gut schaumig gerührt, sowie 125 Gramm Mehl daruntergearbeitet. Die Masse wird dann mit ¼ Liter Milch und dem noch nötigen Mehl allmählich so verdünnt, daß diese ein dünner Brei wird, jedoch keine Klümpchen entstehen. Die Masse wird mit dem Eikloßel in die gut geschürmten kleinen Blech-Formen gebacken, nicht ganz bis an den Rand gefüllt, bei ziemlich heißem Ofen gebacken, nach dem Erkalten ebenfalls aufgeschnitten, mit einer beliebigen Creme oder Schlaglabne gefüllt und mit Staubzucker überstreut.

5. **W a f f e l - W i n d b e u t e l.** Diese werden ebenfalls in Zörtchen-Formen gebacken und derselben Behandlung wie bei Nr. 4: 125 Gramm Zucker, 5 Eier, 1 kleine Messerspitze Salz, ¼ Liter Milch, 200 Gramm Mehl mit 50 Gramm Kartoffelmehl und ¼ Päckchen Backpulver untermischt, gebraucht.

6. **W i n d b e u t e l o h n e B a d p u l v e r** und ebenfalls in Zörtchen-Formen gebacken: 125 Gramm Zucker werden mit 8 Eier gut schaumig gerührt, damit sich keine Klümpchen bilden werden, 10 Gramm Salz und 250 Gramm Mehl in die Schaummasse gearbeitet und diese dann mit Knapp ½ Liter Milch allmählich verdünnt, so daß ein dünner Brei (wie Pfirsicht) entsteht, der durch flottes Rühren mit dem Holzlöffel (circa 30 Minuten) gut trocken gearbeitet wird. Sollte die Masse eventuell zu weich werden, gebraucht man noch etwas Mehl. Nach dem Erkalten aufschneiden und mit Schlaglabne füllen oder ungefüllt mit einer Weinschaumlosse servieren.

**S c h l a g l a b n e** wird am besten aus einer Konditorei oder Milch-Geistfertigkeit bezogen; wo aber nicht zu haben, wird Schlaglabne auf Eis gefestigt und wenn diese genügend erkalte, mit der Schärre flort angeschlagen, bis sie so dick und steif geworden wie Eiweißschnee. Ganz nach Wunsch und Geschmack wird zuletzt Vanillesünder mit noch etwas feingesteibtem Staubzucker daruntergegeben und das nötige Quantum durch Abschmecken festgestellt.

Zu den ungefüllten Pasteten werden die Hälfte der Böden als Ränder vorgerichtet, indem man dieselben mit einem kleineren Glase noch einmal ausricht, so daß ein ein Zentimeter breiter Rand entsteht. Die vollen Böden werden mit Wasser angefeuchtet, die Ränder daraufgelegt (man kann auf Wunsch auch zwei Ränder übereinanderlegen), diese mit in wenig Milch verdünntem Eigelb überstrichen und dann schon hellbraun gebacken.

Ungefüllte Pasteten sind im Geschmack am schönsten, wenn diese, frisch gebacken, kurz vor dem Gebrauch mit dem vorgerichteten Pastetenfleisch gefüllt werden; auch als Frühstücksbrötchen mit gut abgetropftem eingelegetem Obst gefüllt sehr beliebt, reicht man diese mit einem Eßlöffel Schlaglabne.

Nachstehend ein paar sehr schmackhafte Füllungen:  
1. **E i n f a c h e P a s t e t e:** 125 Gramm gehacktes Kalb- und 125 Gramm Schweinefleisch werden mit einem eingeweichten und darauf gut ausgedrückten Stückchen Semmel sowie nach Geschmack mit gehackten Sardellen, Zwiebeln, Kapern und einer Prise Pfeffer gut durchgearbeitet.

2. **K i n d f l e i s c h - P a s t e t e:** Behandlung und Zutaten wie bei Nr. 1, nur daß man hier frischgebackenes Rindfleisch verwendet.

3. **G ä n s e l e b e r - P a s t e t e:** Einen Tag in Milch gelegt, wird die Leber in Butter weichgedünstet, nach dem Erkalten fein gewiegt und mit der gedünsteten Butter sowie den unter Nr. 1 angeführten Zutaten gut durchgearbeitet.

4. **S a r d e l l e n - P a s t e t e:** 125 Gramm gebratenes Kalbfleisch werden nach Wunsch und Geschmack mit Sardellen, Zwiebeln und Zitronenschale fein gewiegt; mit Salz, Muskatnuß und Zitronensaft gewürzt werden dann noch zwei Eigelb daruntergearbeitet.

5. **N o t w i l d - u n d H a s e n - P a s t e t e:** Hier wird feingewiegtes Reh-, Hirsch- oder Hasenfleisch (Nücken) genommen; etwas Maderamein dazugegeben, sind Zutaten und Behandlung wie bei Nr. 1 angeführt.

6. **E n g l i s c h e P a s t e t e:** 125 Gramm Sultaninen und 125 Gramm Korinthien werden gereinigt, getrocknet und fein gewiegt; nach Wunsch und Geschmack Rindermark, Rum und Gewürz daruntergearbeitet, füllt man die Pasteten und bäckt sie schön goldgelb. Vor dem Servieren die Pasteten mit Rum begießen, anzünden und dann reichen.



137  
32



139  
33



147  
34



149  
35



151

36



153  
37



155  
38



157  
39



159

40



*N.*

161

41



163

42



165  
43



167

44



169

45



175  
46



177  
42



179

48

Salz

Zwetschgenmarmelade

6 lb ausgesteinte Zwetschgen mit  $\frac{1}{2}$  l ~~Wasser~~ leichtem Weinessig  
1 lb Zucker über Nacht stehen lassen. Messerspitze Zimt  
Kerben gewiegte Pomeranzenschale und Intronat 1 Stunde  
kochen lassen ohne zu rühren. Wenn fertig gekocht 20-30  
Minuten rühren.

Johannisbeere, Stachelbeere u. Rabarber

je ein lb Frucht u. 1 lb Zucker. Rabarber in kleine Würfelschneiden  
Zusammen kochen lassen bis Marmelade genügend dick

Himbeersaft

auf  $\frac{1}{2}$  l Saft 3 lb Zucker kochen lassen bis dickflüchtig

Epfelgelee

auf  $\frac{1}{2}$  l Saft 1 lb Zucker Vanille nach Geschmack. Kochen  
lassen bis geliert.

Sauerkraut einmachen

auf 1 Str. Weißkraut ein lb Salz. etwas guten Wein. Gut  
einbrühen in Steinlopf alle 8 Tage abwaschen.

Tomatenmark

5 lb reife Tomaten 2 Tassen Essig 8 Epföffel Zucker 2 Epföffel  
Salz 1 qt. Zwiebel 1 Kaffeelöffel Ingwer zusammen kochen  
(etwa 3 Stunden kochen lassen) durchpassieren nochmals gut kochen  
lassen 2 Messerspitzen Salzzit drangeben. Steinlopf füllen gut zubinden.

Durchtreiber einkochen lassen bisganz steif, In Stein-  
kopf aufgehoben mit Galyzil bestreut gut zubinden.

Zwetschgenkompott

100 Zwetschgen 1/2 Zucker überkocht stehen lassen. Ander-  
Tage 10 Minuten kochen. 5gr Galyzil in Schnaps auflösen  
und wenn fertig gekocht hinein rühren. In Steinkopf aufbe-  
waren Schnapspapier auflegen gut zubinden

Süßsaurer Gurken

Die Gurken werden sauber gewaschen von den Kerne mit Silber-  
löffel befreit in fingerlange Stücke geschnitten.

In leichtem Essigwasser (3l Wasser & 1 Essig) 4-5 Minuten kochen  
lassen, abschütten auf einem Tuch trocknen lassen.

Zucker Essig Zitronenscheiben ganze Zimt und Nelken  
mit einander kochen lassen (auf 10 Gurken 6/8 Zucker  
4 Schoppen guten Essig) Wenn erkaltet über die Gurken  
gießen. Dem andern Tag Essig wieder kochen und kalt  
drüber giesen. Den dritten Tag schüttet man den Essig  
wie der ab. läßt zum Kochen kommen gibt die  
Gurken hinein läßt sie etwas mitkochen doch so daß  
sie nicht zu ~~weiß~~ weich werden. Nehme sie dann mit

Dem Geheimtöffel heraus, lasse den Saft einkochen bis  
 er Dick ist und leere ihn dann kalt über die Gurken  
 gut zubinden kühl aufbewahren.

### Johannistraubengelee

Johannistrauben werden ohne Wasser auf Feuer gestellt  
 damit sie aufspringen. und Saft ziehen. Dann gut  
 ausgepresst auf ein Pfd. Saft ein Pfd. Zucker. Dem  
 den Saft auf Feuer gestellt und im Moment des  
 Aufwallens vom Feuer genommen und den Zucker  
 welcher ganz fein gestossen sein muss hineingerührt  
 heiß in Gläser gefüllt und 24 Stunden offen stehen lassen  
 Zuletzt wird auf jedes Glas ein Päckchen Papier, welches  
 in Franzbranntwein getunkt, gelegt und mit Salicyl  
 bestreut. Die Gläser werden mit Pergamentpapier  
 zugebunden und an einem trockenen Ort aufbewahrt.

### Erdbeeren einkochen

Die Erdbeeren werden abgezupft über Nacht gezuckert und  
 am andern Tag 20 Minuten unter ständigem rühren gekocht, wobei  
 man sie immer gut abschäumt. Auf 100 Erdbeeren rechnet man  
 100 Zucker. Sie werden nach dem Kochen direkt in die Gläser gefüllt.

Grüne Haselbeeren als Beigabe zum Wein  
 Auf 10 Haselbeeren rechnet man 3/4 lb Zucker derselbe wird  
 in etwas Wein eigig gut geläutert. Die Haselbeeren einen  
 Wall Darm aufkochen lassen.

### Haselbeer-Marmelade

Die Haselbeeren werden gewogen und auf 2 lb Beeren  
 1 lb Zucker gerechnet dann werden Thiel und Blüten abge-  
 zupft gewaschen und gekocht ca. 10 Minuten bis sie  
 weich sind. Dann nimt man sie vom Feuer und treibt sie  
 durch ein Haarsieb. Man kocht man sie noch 1/2 Stunde mit dem  
 Zucker. Man füllt die Marmelade direkt in die Gläser

### Kirschen-Königskoll.

Kirschen werden abgezupft gewaschen und direkt ins  
 Glas gefüllt. Man nimt 1 lb Zucker in 1 lb Wasser gelöst und  
 darüber gefüllt. Die Gläser gut zu verbrühen u. in einem Wopf  
 20 Minuten gekocht.

### Kirschen-Königskoll.

Die Kirschen werden gefüllt und mit Wasser. Daran hinterher  
 man 2 lb Zucker in 2 Glas Wasser. Lässt in Wasser 2 lb  
 Kirschen 1-2 Wall kochen aufkochen. Minnt für je 1 lb

### Bohnen:

Nur zarte, frische, nicht überreife Bohnen wie üblich vorrichten, bedeckt aufs Feuer bringen, etwas Salz hinzufügen, garkochen, noch  $\frac{1}{2}$  Stunde auf schwachem Feuer weiterkochen, auf ein Sieb ablaufen und abkühlen lassen, dicht in die Gefäße füllen (bis fingerbreit unter den Rand). Die heiße Einmach-Lösung, auf 5 kg Frucht 1 Beutel „Einmach-Fix“, ohne Salz und Zucker über Eingemachtes gießen, mit Brett und Stein beschweren.

### Erbsen:

5 kg Erbsen 1 Beutel „Einmach-Fix“. Junge, zarte Erbsen mit Wasser bedeckt aufs Feuer bringen, etwas Salz und Zucker zugeben, garkochen,  $\frac{1}{2}$  Stunde auf schwachem Feuer weiterkochen lassen, eine Tasse voll entnehmen, den Beutelinhalt „Einmach-Fix“ gut umrührend darin auflösen, den übrigen Erbsen zugießen, in Gläser füllen und verschließen. Sollte sich nach einigen Tagen die Brühe trüben, sodann abgießen und die Erbsen mit neuer, heißer Einmach-Lösung ohne Salz übergießen.

### Tomaten:

Nur frischgepflückte, nicht überreife Früchte verwenden, in abgekochtem Wasser waschen, auf sauberem Tuch abtropfen lassen, dann  $3\frac{1}{2}$  Liter Wasser zum Sieden bringen und, solange noch heiß, einen Beutelinhalt „Einmach-Fix“ zuschütten, gut verrühren, alsdann über die Tomaten gießen, mit einem Brett oder Stein beschweren und sofort mit Pergamentpapier oder Cellophan zubinden.

Frischgedüngte und Treibhausfrüchte eignen sich nicht zu Einmachzwecken.

### Salzspargel:

10 kg Spargel in heißem Wasser so lange kochen, bis der Spargel biegsam ist, sodann mit einer auf ca. 60 Grad abgekühlten Lösung von 2 kg Salz und 10 Liter Wasser, in der dann 4 Beutel „Einmach-Fix“ aufgelöst verrührt werden, übergießen.

Derartige Spargel muß vor endgültiger Verarbeitung bzw. Verwertung kräftig gewässert werden.

### Salzgurken:

Mittlere, fleckenlose Gurken sorgfältig waschen, putzen, schichtweise mit Salz, Dill, Lorbeerblätter, etwas Weinlaub in Töpfen einlegen, mit Salzwasserlösung (auf  $4\frac{1}{2}$  Liter Wasser  $\frac{1}{2}$  kg Salz aufgekocht) übergießen. Nach einigen Tagen Salzwasser abgießen, aufkochen und abgekühlt wieder über die Gurken gießen. Die eingangs beschriebene Einmach-Lösung, und zwar auf  $2\frac{1}{2}$  kg Gurken 1 Beutel „Einmach-Fix“ heiß den eingelegten Gurken langsam zugießen, dabei wieder das Ganze gut durchrühren oder durchschütteln.

Eingelegte Gurken mit Brett und Stein so beschweren, daß Gurken stets von der Flüssigkeit überdeckt sind.



Das bewährte Einmachmittel für Gurken

1 Beutel reicht für 5 Liter Gurken

### Essiggurken:

Kleine, feste, fehlerfreie Gurken sorgfältig waschen und über Nacht ins Salzwasser legen. Am nächsten Tag mit reinem Tuch abreiben und mit Kräutern, wie Dill, Lorbeerblätter usw. in gut gereinigten Steinguttopf oder Gläser einschichten.

Man läßt sodann für etwa 5 Liter Gurken 3—4 Liter Weinessig kurz aufkochen, nimmt ihn hernach vom Feuer, löst in dem noch heißen Weinessig 1 Beutel Waldmann's Gurkenschutz durch Umrühren gut auf und übergießt nach Abkühlung die eingelegten Gurken. Nach Zugabe von Gurkenschutz darf nicht mehr aufgekocht werden.

Auch kann je 1 gehäufte Eßlöffel voll Zucker und Salz zugegeben werden.

Es muß darauf geachtet werden, daß die Flüssigkeit die Gurken stets übersteigt. Die Gefäße werden sodann zugebunden und an kühlem Ort aufbewahrt.

Auf Wunsch weitere kostenlose Beratung durch Alleinhersteller:

**Waldmann's**  
Chemische Fabrik

Spezialfabrik für Konservierungsmittel

**Wiesensch**  
Konservierungsmittel

## REZEPTE

für zeitgemäßes Einmachen mit



Das bewährte Einmachmittel für den Haushalt

Der Inhalt eines Einmach-Beutels reicht für:  
etwa 5 kg gesunkener Früchte und dergl., oder  
etwa  $2\frac{1}{2}$  kg ungesunkener Früchte oder dergl.

### Zubereitung der Einmach-Lösung:

Die Lösung des Konservierungsmittels muß in abgekochter, noch heißer Aufgußflüssigkeit (Wasser, Zuckerwasser oder Saft der einzumachenden Frucht) unter kräftigem Umrühren erfolgen.

Es empfiehlt sich daher, das Einmachgut zuerst vollkommen zubereitet fertig zu stellen. Von der noch heißen Aufgußflüssigkeit nehme man eine große Tasse und löse darin den Inhalt des Einmach-Beutels oder die dem vorgesehenen Einmachgut erforderliche Menge gut auf.

Die so hergestellte Einmach-Lösung füge man dann unter kräftigem Umrühren dem vorbereiteten Einmachgut bei. Nach Zugabe von „Einmach-Fix“ darf nicht mehr aufgekocht werden. Die aufgefüllten Gefäße, wobei die Flüssigkeit das Einmachgut stets übersteigen soll, sind sodann mit Cellophan oder Pergamentpapier abzubinden, und der ganze Konservierungsvorgang ist fertig.

## Bei Konservierungen grundsätzlich beachten:

Zum Einmachen nehme man stets nur frische, gesunde möglichst ungedrückte Früchte während der richtigen Einmachzeit. Frischgedüngte und Treibhausfrüchte eignen sich für Einmachzwecke nicht.

Die Früchte müssen in abgekochtem Wasser gewaschen werden und sind auf trockenem Tuch abtropfen zu lassen. Beim Entstielen Obstkerne nicht herausreißen, vorsichtig herausdrehen. Nur saubere und mit Einmach-Lösung gespülte Kochtöpfe, Einmachgefäße, Holzlöffel, Cellophan, Pergamentscheiben und Gummiringe verwenden. Gläser beim Einfüllen heißer Flüssigkeit zur Vermeidung des Platzens vorsorglich auf ein feuchtes Tuch stellen.

## Einkoch-Konservierung:

Früchte, die vor dem Genuß gekocht werden, wie üblich mit Zucker oder Salz kochen. Für 5 Liter (etwa 5 kg Einmachgut) den Beutelinhalt, für 2 1/2 Liter den halben Beutelinhalt verwenden. Von der abgekochten noch heißen Frucht- oder Gemüseflüssigkeit eine Tasse nehmen, sofort je nach einzumachender Menge „Einmach-Fix“ darin auflösen, gut verrühren, bis keine Rückstände mehr vorhanden sind, dann dem Einmachgut zugießen, umrühren, in Gefäße abfüllen und diese mit Cellophan oder Pergamentpapier zubinden.

## Konservierung roher Früchte mit Zucker:

Für 5 kg (etwa 5 Liter) Frucht, 2 1/2 kg Zuckerlösung, 1 Beutel „Einmach-Fix“ verwenden (mindestens jedoch 1 1/4 kg Zucker).

Einmach-Beutelinhalt in die Zuckerlösung schütten, mit dieser heißen Zucker- und Einmach-Lösung die Einmachgefäße bis fingerbreiter Überdeckung der eingelegten Früchte anfüllen, die nach oben steigenden Früchte mit ausgekochten, in Einmach-Lösung getauchte Porzellanscherven so beschweren, daß Flüssigkeit stets deckt, alsdann mit Cellophan oder Pergamentpapier zubinden.

## Konservierung roher Früchte ohne Zucker:

Für 2 1/2 kg Frucht, etwa 2 1/2 Liter Wasser, 1 Beutel „Einmach-Fix“ verwenden.

Einmach-Beutelinhalt in abgekochtes noch heißes Wasser schütten und auflösen, gut umrühren, in lauwarmem Zustand Gefäße anfüllen und wie oben beschrieben sofort abdecken.

## Beerenobst

(Erdbeeren, Himbeeren, Johannis-, Blau- oder Stachelbeeren)

### Einkochen mit Zucker:

3 1/2 kg Beeren, etwa 1 1/2—2 kg Zucker, 1 Beutel „Einmach-Fix“. (Zucker jeweils nach dem natürlichen Zuckergehalt und dem gewünschten Geschmack.) Beeren gut waschen, sauber waschen und in wenig Wasser 10-15 Minuten kochen. „Einmach-Fix“ heiß auflösen, in gut gespülten Topf gießen, nacheinander erst 1/4, dann den Rest des Eingemachten zugießen und mit der Einmach-Lösung gut verrühren und mischen.

### Einkochen ohne Zucker:

2 1/2 kg Beeren und 1 Beutel „Einmach-Fix“, sonst genau wie vor.

## Kernobst

(Äpfel, Birnen und dergl.)

**Einkochen mit Zucker:** 3 1/2 kg Obst, 1—1 1/2 kg Zucker, 1 Beutel „Einmach-Fix“.

Obst und Zucker gar kochen, nicht zu weich, damit Fruchtform erhalten bleibt. Die Einmach-Lösung wie vorbeschrieben herstellen, in gut gespülten Topf gießen und dieser nacheinander erst 1/4 des gekochten Obstes mit Saft, dann den Rest zugießen und durch Umrühren mit der Einmach-Lösung vermischen.

**Einkochen ohne Zucker:** Nur 2 1/2 kg Obst und 1 Beutel „Einmach-Fix“, sonst genau wie mit Zucker verfahren.

**Rohkonservierung mit und ohne Zucker:** Genau wie eingangs unter „Konservierung roher Früchte“ beschrieben verfahren.

## Steinobst

(Kirschen, Pflaumen, Aprikosen, Pfirsiche usw.)

**Einkochen mit Zucker:** 4 kg Obst, 1 1/4—2 kg Zucker, 1 Beutel „Einmach-Fix“ (Zucker jeweils nach dem natürlichen Zuckergehalt und gewünschten Geschmack.) Obst gut waschen, sauber waschen, in wenig Wasser etwa 20 Minuten kochen, sonst genau wie Beerenobst mit Zucker.

**Einkochen ohne Zucker:** 2 1/2 kg Obst, 1 Beutel „Einmach-Fix“, sonst wie mit Zucker.

## Rohkonservierung von Pflaumen:

Früchte halbieren, entsteinen, mit Zucker in Gefäße einschichten, 24 Stunden stehen lassen, alsdann den gewonnenen Saft aufkochen, auf je 5 Liter Saft 1 Beutel „Einmach-Fix“ zuschütten, gut verrühren, etwas abgekühlt (60° C) Früchte nur in gut gespülte Gefäße schütten, mit dem heißen Zucker-Einmach-Saft bis fingerbreiter Überdeckung übergießen. Früchte mit ausgekochten Porzellanscherven, oder bei größeren Gefäßen Teller mit Stein, beschweren. Der Saft muß eben stets die Früchte überstehen. Gefäße zubinden.

## Beerenobst-Marmelade und Gelees

(aus Stachel-, Johannis-, Himbeeren und Erdbeeren)

**Einkochen mit Zucker:** 4 kg Beeren, 1—2 kg Zucker, 1 Beutel „Einmach-Fix“ (Früchte mit höherem Säuregehalt sollten etwas mehr Zucker erhalten). Beeren gut reinigen, in etwas Wasser völlig weich kochen, Zucker begeben, nochmals gut aufkochen lassen. Die Einmach-Lösung wie eingangs beschrieben herstellen, solange noch heiß, in gut gespülten Topf gießen, dieser nacheinander erst 1/4 des gekochten Obstes mit Saft, dann den Rest zugießen, gut umrühren.

**Einkochen ohne Zucker:** Nur 2 1/2 kg Beeren und 1 Beutel „Einmach-Fix“, sonst genau wie mit Zucker verfahren. Beeren fast zu Mus kochen.

## Steinobst-Marmelade

(aus Kirschen, Pflaumen, Pfirsichen, Aprikosen usw.)

**Einkochen mit Zucker:** 4 kg Obst, 1 1/2 kg Zucker, 1 Beutel „Einmach-Fix“ (Zucker je nach dem natürlichen Geschmack und Säuregehalt der Früchte). Obst gut waschen, entsteinen, in etwas Wasser zu Mus kochen, sonst genau wie bei Marmelade aus Beerenobst mit Zucker.

**Einkochen ohne Zucker:** Nur 2 1/2 kg Obst auf 1 Beutel „Einmach-Fix“ nehmen, sonst genau wie mit Zucker verfahren.

## Gelee aus Beeren- und Steinobst:

Auf 5 kg Gelee 1 Beutel „Einmach-Fix“ und auf 1 1/2 kg Saft 3/4 kg Zucker. Aus gekochten Früchten abgeseihten Saft mit Zucker, bis er syrupartig vom Löffel läuft, kochen. Nacheinander erst 1/4, dann den Rest des heißen Saftes der Einmach-Lösung, die wie eingangs beschrieben herzustellen ist, zugießen und gut umrühren.

## Spezial-Rezept für Zwetschgen:

5 kg Zwetschgen, 1 kg Zucker, 1 Beutel „Einmach-Fix“. Zwetschgen entsteinen, durch Hack- oder Fleischmaschine drehen, mit Zucker verrühren, bis am nächsten Tag stehen lassen, inzwischen einigemal umrühren. Am anderen Tage unter fortwährendem Rühren etwa 3/4 Stunden kochen lassen. 1 Beutel „Einmach-Fix“ in einer Tasse heißer Marmelade gut auflösen, unter die Marmelade mischen, dann die Marmelade noch etwa eine halbe Stunde rühren, bis sie kalt ist, alsdann in Gläser abfüllen und erst am folgenden Tage zubinden. Marmelade ist alsdann gut steif, steht gut aus, hält sich mehrere Jahre und ist sehr ausgiebig.

## Fruchtsäfte

### Himbeersaft mit Zucker:

5 Liter Saft, 5 kg Zucker und 1 1/2 Beutel „Einmach-Fix“. Aus frischen, reifen Beeren gedrückten Saft bei Zimmertemperatur 3 Tage stehen lassen, mit Holzlöffel öfter umrühren. Den abgesetzten Saft alsdann durch gewaschenes feuchtes Leinentuch drücken. Saft mit Zucker aufkochen lassen, dann den heißen Saft in die Einmach-Lösung, die wie eingangs erwähnt herzustellen ist, gießen, mit Holzlöffel gut umrühren. Nicht umgekehrt verfahren.

### Kirschsaft mit Zucker:

5 Liter Saft, 5 kg Zucker, 1 1/2 Beutel „Einmach-Fix“. Frische, reife, saubere Kirschen zerstoßen, Kerne entfernen, sonst genau wie bei Himbeeren mit Zucker verfahren.

### Apfel-Süßmost (alkoholfreier Süßmost):

8 Liter Rohsaft, 1 Beutel „Einmach-Fix“. Sauerliche, sogenannte Mastäpfel, mit einigen Tafeläpfeln mischen (schlechte Früchte zuvor entfernen), waschen, Saft abpressen, durch gewaschenes feuchtes Leinentuch, dann in heißer Einmach-Lösung gießen (nicht umgekehrt), alsdann mit Holzlöffel gut umrühren. Bei Birnenmost, Weintraubenmost genau wie bei Apfelsüßmost verfahren.

Chemische Konservierungen können bekanntlich nur dann gelingen, wenn die Voraussetzung peinlichster Sauberkeit der Gefäße wie des Einmachgutes selbst beachtet wird.

und sich andere fimmern. Es fasset man sich bis in my wische 10 St getrockt  
sind. Messer nicht man 2 Lit Holzgel und löset es in einem Kumpel  
auf und sich es davon fülle in Glas und bindet es zu.

Gärten als Vorber für den Winter

Gärten werden geseiht und gut eingepulzen und  
einige Zeit stehen lassen. Darin gut überdecken und in  
einem feinenen Topf fällen. Große gute abgekochten und  
wider erhalten Binassig darüber und zuletzt 2 fingerdick  
gutes Öl. Ingebunden von diesem trocken Öl erlassen sich.  
selben für sich den ganzen Winter hoch muß das Öl immer  
2 fingerdick darüber stehen.

Lochan stein.

Zweite feine Lochan werden geseiht geseiht und zimlich  
weil geloch abgekochet und ein Topf abgekochet worauf man  
für gut überdecken und erhalten läßt. Dann gibt man für  
in einem Kumpel und wofür stein wie bei diesen.

Ganze Formstein in Holzschiffen

das Messer wird abgekochet und wider erhalten lassen. Dann gibt  
man Holz davon ein feines fei darin pulverisirt. Formstein legt man  
ganz in den Kumpel fället das Messer darüber legt ein Linnen lüchsen  
darüber und bindet zu.

## Heidelbeeren

Auf 8 lb welschen Heidelbeeren nicht mehr 1 lb Zucker mit  
 4 l Wasser 4 l rothem Wein und Kerse ihn bis zur Klarem  
 geben die Laven fein zerreiben fleißig ab und wieder fein  
 gut rein und laß sie Kerse bis sie auf der Oberseite kein  
 Kerse mehr zusammen zieht

## Kaiserbeeren

Auf 1 1/2 lb Laven mit 500gr Zucker kochen siegen mit  
 4 l Wasser und 4 l rothem Wein Kerse ihn bis zur Klarem  
 geben, gib dann die Laven fein zerreiben sie ab und wieder  
 fleißig rein. Sobald sie kühlig zusammen setzen nicht  
 ferner und Kerse den Kerse weg im die so dick ist dann  
 wieder über die Laven gießen

## Heidelbeerenkompott

1 lb Heidelbeeren 1 lb Zucker richtig durchkochen  
 heiß einfüllen zubinden

## Hogenmark gelee

1 lb schwarze Johannisbeeren - 400gr Wasser etwa 4 Unzen Pfaffen  
 lassen durchkochen auf 1 lb Johannisbeeren - 1 lb geliebten  
 Zucker unter wäsem kochen zugeben

### Melonen einzumachen.

Die Melonen werden abgeschält, ausgekernt, in Stücke geschnitten und 2 bis 3 Tage in Essig gelegt; dann wird  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker auf 1 Pfd. Melone genommen. Der Zucker wird aufgesetzt und ausgeschäumt; Zimt und Nägelchen müssen mitkochen; die Melone wird hineingetan und eben aufgekocht, dann mit dem Schaumlöffel herausgenommen und in die Gläser gefüllt; der Saft muß ein wenig noch einkochen und wird kalt über die Melone geschüttet.

### Hagebutten marmelade

Zur Herstellung einer solchen Marmelade  
sind die wilden Hagebutten am  
Besten, die sie in einem sauren oder weinigen  
Saft. Dieselben müssen vorher  
mit 2-3 mal Wein. Man zerquetscht sie  
mit einem Fein Sieb ab,  
entfernt viel d. Kernen  
zerquetscht sie das Linsen mit

dem  
und nimmt die Kerne heraus zerquetscht sie nochmals  
ab und laßt sie 3-4 Tage in einem mit  
einem Fein Sieb bedeckten Feß an einem warmen Ort  
stehen und rührt 3-4 mal täglich mit einem  
holzernen Rührlöffel um. Dann wird man sie  
durch ein Mittel feines Sieb. Hiermit kocht  
man 1 lb Zucker mit 2 lb Wasser  
bis zur Verdampfung und gießt diese Lösung über das  
Hagebutten saft und rührt sorgfältig zusammen  
und rührt über Feuer bis zum Sieden, wenn man die  
fertige Marmelade sofort in Gläser füllt und verschließt

## Tomaten ganz eingemachen

40 feste Tomaten werden ganz erfunden abgezuckt  
 n. in eine kleine aufrecht. Kasserolle wenn sie mit einem  
 spitzen Holzspan geschnitten durchgehren fort, über  
 fort wenn sie mit 2 Löffel Salz, wenn  
 wenn sie 24 Stück haben best. Um wieder Salz  
 pficht wenn sie in einem Weinlopf oder Glase, wenn man  
 die Lücken mit 120 Pfefferkörnern 1 Löffel Salz Körnern  
 n. Zisabahn und füllt. 1 lb Weinlopf Kasse wenn mit  
 1 Löffel Zucker und n. gießt ihn auf absetzen über  
 die Tomaten, die Vollständig bedeckt sein müssen

## Feines Dänischer Kompott auf nordische Art

5 gute Grotzkyrken werden zerhackt in Hälften geteilt, am  
 besten besetzt und in wasser gelbemerd fönige stück eingewickelt  
 zerhackt geschnitten. Apfel und Limon werden zerhackt, in  
 Obstal geschnitten und zerhackt. Kürbis wird abgesetzt besetzt  
 halt. Wenn zerhackt auf ja 1 lb Kürbis n. Limon ja 2 lb  
 Zucker n. Apfel. In ja 2 lb gutem Weinlopf n.  
 Pfeffer werden 125 gr n. abgesetzt genig stück genig

Zimmt, P Zitroneaufsatz, ein fingerglied lang in Honig  
 Ingwer wüßgekost und in dem Saft sintweinender  
 die feinsten zude Korte für sich wüßgekost. die  
 gekosten feinstschiben werden in ein groß. feinnetz  
 glast oder Hintopf geschichtet u mit dem wüßmalz  
 wüßgekosten inkalteten Saft übergossen. dieses  
 Wasser ist noch zweimal zu wüßgefolen. Zum  
 letzten Mal laßt man Dr. Oelkes feinnetzsilfa  
 in dem wüß wüßman Saft auflösen gut zubinden

### Himbeermarmelade

1 lb Frucht - 1 lb Zucker. Himbeeren 5 Minuten  
 kochen lassen, -kochend über den Zucker leeren  
 und zusammen 1 Stunde rühren.

110

111

112

113

gen, ein  
ustelle  
n Rege  
ie gleia  
sich lan  
itig halte  
Bachp  
er Locke

ndern

Auf

aller

orden.

n i

Kohl ungefähr 50 g Salz, wenn man zuviel Salz nimmt, wird der Kohl nicht sauer. Im übrigen behandelt man den Kohl wie Schnippelbohnen.

Wenn man Kohl aus dem Topfe holt, muß man ihn recht stark ausdrücken, damit genug Brühe auf dem Sauerkraut bleibt. Wenn das Sauerkraut weich werden will, muß man 1 kleines Gläschen guten Branntwein darauffschütten.

Einige Hausfrauen schneiden rohe Apfel auf und zwischen das Kraut und legen anstatt eines Tuches saubere Weinblätter auf das Eingemachte.

#### 4. Tomaten.

Tomaten sind im September oft billig zu haben. Wenn sie noch nicht recht rot sind, legt man sie in die Sonne ans Fenster.

Man kann sie sehr gut für Suppen zum Winter aufbewahren. Sie werden sauber abgeputzt, in einen Steintopf gelegt und mit scharfem, kaltem Salzwasser begossen. Man beschwert sie mit einem Brettchen oder Schiefer und legt auch, wie bei Bittbohnen, ein Tuch darüber. Den Topf bindet man zu.

#### 5. Eierfrischhaltung mit Wasserglas.

Nach vielfach gemachten Erfahrungen ist diese Frischerhaltung als eine der besten, zuverlässigsten und billigsten Verfahren zu bezeichnen. Die Frischerhaltung mit Wasserglas, das als eine dickflüssige Masse in jeder Drogerhandlung erhältlich ist, wird am besten in folgender Weise ausgeführt: Man stellt eine Mischung von 10 l Wasser und 1 l Wasserglas her. Das Eingießen der Wasserglasflüssigkeit in das Wasser erfolgt des besseren Durchmischens halber unter beständigem Umrühren. Diese 11 l Flüssigkeit genügen für etwa 200 Eier, und man kann unter Zugrundelegung dieses Mischungsverhältnisses sich leicht die nötigen Mengen Wasserglasflüssigkeit für eine größere oder geringere Anzahl Eier herstellen.

Die frisch zu erhaltenden Eier werden, aufs peinlichste gesäubert, in ein Steingut- oder überlastes Tongefäß oder in eine hölzerne Tonne von entsprechender Größe eingelegt, worauf dann die Wasserglasflüssigkeit langsam darüber gegossen wird. Die Flüssigkeit muß über der obersten Eierschicht noch mindestens zwei Finger breit stehen. Ein luftdichter Verschluss ist nicht not-

wendig, und es genügt, wenn auf die Öffnung der Gefäße ein ringsherum festausliegender Deckel gelegt wird, den man, damit er nicht ohne weiteres verschoben werden kann, etwas beschwert. Ist die Öffnung nicht zu groß, so verschließt man sie wohl auch mit mehreren Lagen Zeitungspapier, die am Rande herum festgebunden werden, wonach man dann noch eine starke Pappe oder einen Holzdeckel auslegen kann. Die Gefäße mit den Eiern müssen an einem kühlen Ort, am besten im Keller, aufgestellt werden, und zwar auf den Fußboden.

Das Einlegen der Eier erfolgt am besten im Frühjahr zur Zeit der niedrigsten Preise; die Eier halten sich dann ganz gut bis in den Winter. Nur muß, wie bereits gesagt, streng darauf geachtet werden, daß nur ganz frische Eier, oder nur wenige Tage alte saubere Eier, sowie solche ohne den geringsten Sprung in der Schale zur Verwendung gelangen.

#### 6. Apfelsinen- und Zitronenschale.

Diese läßt sich zu süßen Speisen, Backwerk und dergl. vielfach verwenden. Man kann stets einen kleinen Vorrat haben. Apfelsinenschale schält man dünn ab, so daß von der weißen Schale nichts sitzen bleibt und schüttet seinen Zucker darauf. Man schüttelt beides gut durcheinander in ein Glas hinein und bindet mit Pergamentpapier zu. Zitronenschale kann man auch abreiben und mit Zucker mischen. Jedemfalls muß sie von der Luft abgeschlossen werden.

#### 7. Petersilie, Schnittlauch.

Diese werden gewaschen, an der Luft getrocknet, geschnitten oder gehackt, mit Salz vermischt, fest eingestampft und zugebunden.

Sellerieknollen und Porree, auch Petersilienwurzeln pflanzt man im Keller in angefeuchteten Sand.

#### XI. Dr. Detkers Ginnache-Hilfe.

(Ersatz für Salicyl) für die Küche.

Eine große Rolle für die Ernährung des Menschen spielen die Obst- und Beerenfrüchte. Einesteils als Nahrungsmittel wegen ihres Gehaltes an Zucker

*Wasserglas*

*Wasserglas  
ger als  
und*

und andererseits als Genussmittel wegen ihres Gehaltes an aromatischen Stoffen und Säuren neben Zucker.

Da die Obst- und Beerenfrüchte nur während einer kurzen Zeit des Jahres (im Sommer) frisch zu haben sind, so ist man von jeher bemüht gewesen, sie durch zweckmäßige Verfahren haltbar zu machen.

Das einfachste, billigste und trotzdem ausgezeichnete Verfahren ist die Haltbarmachung mit Dr. Detkers Einmachehilfe.

Ein Päckchen reicht aus für 10 Pfd. eingemachte Früchte, Gallert, Frucht- mus, Fruchtsäfte, Gurken usw.

### Die erfahrene Hausfrau

benutzt daher die richtige Zeit zum Einmachen und beachtet dabei folgende Grundsätze:

1. Zum Konservieren (Haltbarmachen) des Eingemachten verwende man stets Dr. Detkers Einmachehilfe.

2. Als Zucker verwende man stets ungebläuten Zucker, am besten Griesszucker.

3. Das Obst muß von bester Beschaffenheit sein; es darf keine angefrorenen Stellen haben und muß rein gewaschen sein.

4. Das Eingemachte lasse man niemals in den Kochgeschirren erkalten, vielmehr fülle man es heiß in Glas-, Porzellan- oder Steingutgefäße, die sehr sauber und trocken sein müssen.

Gläser müssen vorher in warmem Wasser angewärmt werden.

5. Auf jedes Gefäß schreibe man den Inhalt, sowie Tag und Jahreszahl, damit man stets die älteren Früchte usw. zuerst gebraucht.

6. Das Aufbewahren geschehe an einem trockenen, kühlen, der Zugluft zugänglichen Orte.

Beachtet man genau diese Grundsätze und arbeitet man nach der Gebrauchsanweisung, welche auf der Rückseite des Einmachehilfe-Päckchens steht, so hält sich das Eingemachte tadellos.

### 1. Himbeersaft auf kaltem Wege mit Zitronensäure und Dr. Detkers Einmachehilfe herzustellen.

2 $\frac{1}{2}$  kg (5 Pfd.) reife Himbeeren, frei von Blättern und ungewaschen, gibt man in eine irdene Schüssel, streut 50 g Zitronensäure darüber und fügt 1 $\frac{1}{2}$  Liter kaltes Wasser hinzu. Man

bedeckt die Schüssel mit einem Deckel und läßt sie einen Tag stehen; während dieser Zeit rührt man einigemal vorsichtig mit einem Holzlöffel um.

Dann gießt man den Saft durch ein wollenes oder leinenes, vorher ausgewaschenes noch feuchtes Tuch in eine irdene Schüssel, ohne jedoch die Früchte zu drücken.

Man erhält ungefähr 5 Pfd. Saft und löst hierin durch öfteres Umrühren mit einem Holzlöffel 5 Pfd. ungebläuten, gemahlener Zucker und 1 Päckchen Dr. Detkers Einmachehilfe zu 10 Pfg.

Hat sich der Zucker vollständig gelöst, so wird der fertige Himbeersaft noch durch ein angefeuchtetes, wollenes oder leinenes Tuch gegossen, dann sofort in saubere und trockene Flaschen gefüllt und mit abgebrühten Korken verschlossen.

Dieser so hergestellte Himbeersaft hat einen wundervollen Duft, prächtige Farbe und ist von großer Haltbarkeit. Er eignet sich für den Küchengebrauch ausgezeichnet und gibt mit Wasser verdünnt ein sehr erquickendes durstlöschendes Getränk.

### 2. Erdbeersaft auf kaltem Wege mit Zitronensäure und Dr. Detkers Einmachehilfe herzustellen.

2 kg (4 Pfd.) sauber verlesene, ganz reife Erdbeeren werden mit einer Lösung von 60 g Zitronensäure in 2 Liter Wasser übergossen und einen Tag beiseite gestellt.

Nach dieser Zeit sind die Erdbeeren vollständig ausgezogen, und man gießt den Saft durch ein angefeuchtetes, wollenes oder leinenes Tuch, ohne jedoch die Erdbeeren zu zerdrücken. Man läßt den Saft abtropfen, mißt ihn mit einem Litermaß und löst in ihm durch öfteres Umrühren die gleiche Menge Zucker und 1 Päckchen Dr. Detkers Einmachehilfe auf.

Obige Menge Erdbeeren geben etwa 2 $\frac{1}{2}$  l (5 Pfd.) Saft; es sind in ihm also 2 $\frac{1}{2}$  kg (5 Pfd.) Zucker aufzulösen.

Nachdem der Zucker und die Einmachehilfe sich vollständig gelöst haben, wird der Erdbeersaft noch durch ein angefeuchtetes wollenes oder leinenes Tuch gegossen, dann sofort in saubere, trockene Flaschen gefüllt und mit abgebrühten Korken fest verschlossen.

Der Saft hä. Ach vorz. und  
befält seinen vollen W. hle. und

Anmerkung. Bei der Bereitung dieses Erdbeersaftes dürfen nur Porzellan- oder Steingutgefäße benutzt werden. Das Röhren zum Lösen des Zuckers darf nur mit einem Holzlöffel geschehen. Die auf dem Tuche zurückgebliebenen Erdbeeren können noch mit Zucker und etwas Zitronensaft zu Kompott verarbeitet werden.

### 3. Kirschen.

8 Pfd. recht reife, gewaschene und von den Stielen befreite Kirschen, 2 Pfd. Zucker und  $\frac{1}{8}$  l (125) g Wasser werden in einem blanken kupfernen Kessel oder Emailletopf langsam unter vorsichtigem Röhren zum Kochen gebracht und darin 15 Minuten erhalten. Vom Feuer genommen, rührt man 1 Päckchen Dr. Detkers Einmachehilfe darunter und füllt sofort in saubere und trockene Gläser.

Nach dem Erkalten legt man ein Stück reines Papier auf die Kirschen, befeuchtet mit Rum, Arrak oder reinem Spiritus und streut etwas Einmachehilfe darauf; dann überbindet man sie noch mit Pergamentpapier.

### 4. Stachelbeermus

(Marmelade).

5 kg (10 Pfd.) recht reife Stachelbeeren werden sauber gewaschen, von Blüte und Stiel befreit in einem Einmachekessel unter beständigem Röhren erhitzt und auf etwa  $\frac{2}{3}$  eingedampft. Dann fügt man 2,5 kg (5 Pfd.) Zucker allmählich hinzu, läßt unter Röhren noch einmal aufwallen und nimmt die Masse vom Feuer. Unter das Mus rührt man dann ein Päckchen Dr. Detkers Einmachehilfe und füllt es sofort in saubere und trockene Gläser. Am nächsten Tage legt man ein mit Rum, Arrak oder reinem Spiritus angefeuchtetes Stück Papier darauf, streut etwas Einmachehilfe darüber und überbindet die Gläser noch mit Pergamentpapier.

### 5. Johannisbeer-Himbeer-gelee.

7 Pfd. gewaschene und von Stielen abgestreifte Johannisbeeren, 3 Pfd. ungewaschene Himbeeren werden zerdrückt und in einem unversehrten Emailletopf oder blanken, kupfernen Kessel

336  
197  
54  
unter Amrühren langsam bis zum Kochen erhitzt. Dann schüttet man den heißen Brei auf ein angefeuchtetes leinenes oder wollenes Tuch, welches man über eine Schüssel gespannt hat und läßt unter Röhren den Saft ablaufen. Sowie der Saft aufhört zu tröpfeln, preßt man den Rest tüchtig aus. Sehr zweckmäßig, um den Saft ablaufen zu lassen und den Brei auszupressen ist ein Spitz- oder Seihbeutel. (Den Seihbeutel näht man in passender Größe aus lose gewebtem weißen Leinen, sogenanntem Seihtuch. Auf beiden Seiten der Öffnung näht man starke Bandösen an, damit ein starker Stock sich bequem durchschieben läßt; dieser wird quer über einen großen Steintopf gelegt und an den Henkeln festgebunden.)

Den erhaltenen Saft mischt man mit einem Litermaß (obige Menge Früchte gibt etwa  $2\frac{1}{2}$  l) und bringt ihn in einem blanken kupfernen Kessel zum Kochen. Sowie der Saft aufkocht, schüttet man  $2\frac{1}{2}$  kg Zuckerpulver unter fortwährendem Röhren mit einem Holzlöffel hinein und läßt dann nochmals aufkochen. Sobald die Masse hochkommt, nimmt man den Kessel vom Feuer, schäumt gut ab und löst in der heißen Flüssigkeit 1 Päckchen Dr. Detkers Einmachehilfe zu 10 Pfg. unter Amrühren auf und füllt in saubere und trockene Gläser. Nach dem Erkalten legt man ein Stück reines Papier auf das Gelee, befeuchtet mit Rum, Arrak oder reinem Spiritus und streut etwas Einmachehilfe darauf; dann überbindet man es noch mit Pergamentpapier.

Nach dieser Anweisung erhält man ein schönes, klares, wohlschmeckendes und haltbares Gelee.

Anmerkung. Auf 1 l Saft kommt 1 kg (2 Pfd.) Zucker. Als Zucker verwende man stets ungebläuten, gemahlten Zucker, am besten Grießzucker. Bei der Gelee-Bereitung ist es sehr wichtig, daß man die Früchte zunächst zerdrückt, den Brei zum Kochen erhitzt und dann erst den Saft auspreßt, da die geleebildenden Stoffe sich vorwiegend unmittelbar unter der Fruchtschale befinden.

Will man dagegen aus dem Saft, den man aus den rohen Früchten erhalten hat, Gelee kochen, so kommt es sehr oft vor, daß der Saft überhaupt nicht geliert und alle Arbeit ist umsonst gewesen.

roh Weizenmehl

nd abtropfen  
langer als  
hat und

Es ist zu empfehlen, stets zwei Drittel Johannisbeeren und ein Drittel Himbeeren zu nehmen; denn Himbeersaft allein geliert sehr schwer und Johannisbeergelee allein hat einen etwas zu herben Geschmack.

Niemals darf man Fruchtsäfte, Gelees usw. im Messing- oder Kupferkessel erkalten lassen, sondern sie müssen immer sofort nach dem Kochen ausgefüllt werden, da sich sonst sehr leicht giftige Kupfersalze bilden können.

### 6. Heidelbeeren (Vickbeeren) mit Dr. Detkers Einmachehilfe in Flaschen einzumachen.

10 Pfd. gut verlesene und gewaschene Heidelbeeren werden nach dem Ablausen in einem blanken kupfernen Kessel oder in einem Emailletopf zum Kochen gebracht. Nachdem sie unter vorsichtigem Rühren einigemal aufgewallt sind, nimmt man sie vom Feuer, mischt ein Päckchen Dr. Detkers Einmachehilfe darunter und füllt sie sofort mit Hilfe eines Trichters in weithalsige, saubere und trockene Flaschen, welche man mit abgebrühten Korken gut verschließt. Die Flaschen werden aufrechtstehend im Keller aufbewahrt. Die Heidelbeeren werden zum Gebrauch nur mit feingestobenem Zucker nach Geschmack vermischt und geben ein vorzügliches erfrischendes Kompott besonders zu Eierpfannkuchen.

### 7. Preiselbeeren oder Kronsbeeren.

7 Pfd. sauber verlesene und gewaschene Preiselbeeren gibt man in einen Durchschlag und übergießt sie zweimal mit kochendem Wasser. Nachdem sie abgetropft sind, gibt man sie in einen blanken kupfernen Kessel, fügt  $3\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker hinzu und läßt beides zusammen unter stetem Rühren zum Kochen kommen. Man erhält die Masse nach 15 Min. in langsamem Kochen, wobei man immer weiter rührt, nimmt die Masse vom Feuer und schüttet die ganze Menge in eine Steingutschale.

Nachdem die Preiselbeeren etwas abgekühlt sind, rührt man ein Päckchen Dr. Detkers Einmachehilfe zu 10 Pfg. darunter und füllt sie sofort in saubere und trockene Gläser. Nachdem Erkalten legt man ein Stück reines Papier auf die Preiselbeeren,

befeucht, mit etwas Arrak oder Spiritus befeuchtet und streut etwas Einmachehilfe darauf; dann überbindet man sie noch mit Pergamentpapier.

Auf diese Weise eingemacht, behalten die Preiselbeeren ihre schöne rote Farbe und geben ein vorzügliches, sehr erfrischendes und haltbares Kompott.

### 8. Zwetschen.

8 Pfd. recht reife, mit einem Luche abgeriebene Zwetschen werden entsteint, mit 2 Pfd. Zucker bestreut und in einem bedeckten Gefäße einen Tag an einem kühlen Orte beiseite gestellt.

Sie werden dann in einem blanken kupfernen Kessel oder Emailletopf gargekocht, vom Feuer genommen und mit einem Päckchen Dr. Detkers Einmachehilfe vermischt und sofort in saubere und trockene Gläser gefüllt.

Nach dem Erkalten legt man ein Stück reines Papier auf die Zwetschen, befeuchtet mit Rum, Arrak oder reinem Spiritus und streut etwas Einmachehilfe darauf. Dann überbindet man sie noch mit Pergamentpapier.

### 9. Pflaumen- oder Zwetschenmus.

30 Pfd. Pflaumen werden sauber abgerieben und entsteint. In einem blanken, kupfernen Kessel oder in einem Emailletopf läßt man sie zum Kochen kommen und rührt dann fortwährend mit einem langen, hölzernen Spatel, bis die Masse die gehörige Dichte angenommen hat. Das Feuer darf nicht zu stark sein, muß aber gleichmäßig brennend erhalten werden, so daß die Früchte unter beständigem Umrühren immer im Kochen bleiben. Man gibt dann 3 Pfd. Zucker hinzu, rührt noch einigemal um, bis er sich gelöst hat, und nimmt den Kessel vom Feuer. Nachdem man noch 2 g gemahlene Nelken, 6 g gemahlene Zimt und ein Päckchen Dr. Detkers Einmachehilfe unter Umrühren hinzugefügt hat, füllt man in saubere und trockene Steintöpfe oder Gläser und streicht die Oberfläche recht glatt.

Nach dem Erkalten legt man ein Stück reines Papier auf das Mus, befeuchtet mit Rum, Arrak oder reinem Spiritus und streut etwas Einmachehilfe darauf; dann überbindet man es noch mit Pergamentpapier und bewahrt es an einem kühlen, luftigen Ort. Man erhält etwa 10 Pfd. fertiges Zwetschenmus.

... sich vorzählen  
... Ahlaer

... etwas Einmache-  
... überbindet man  
... papier.  
... eingemacht, behalten  
... ihre schöne rote Farbe  
... vorzügliches, sehr er-  
... haltbares Kompott.

Zwetschen.  
... reise, mit einem Tuche  
... schen werden entfeint,  
... bestraut und in einem  
... einen Tag an einem  
... gestellt.

... dann in einem blanken  
... oder Emailtopf  
... Feuer genommen und  
... schen Dr. Delfers  
... e vermischt und sofort  
... trockene Gläser gefüllt.  
... erhalten legt man ein  
... pier auf die Zwetschen,  
... zum Arral oder reinem  
... treut etwas Einmache-  
... Dann überbindet man  
... papier.

... nmen- oder  
... chennus.

... nmen werden sauber  
... entfeint. In einem  
... enen Kessel oder in  
... pf läßt man sie zum  
... und rührt dann fort-  
... einem langen, hölzernen  
... Masse die gehörige  
... hat. Das Feuer  
... hart sein, muß aber  
... nend erhalten werden.  
... ichte unter beständigem  
... er im Kochen bleiben.  
... n 8 Pfd. Zucker hinzu,  
... igemal um, bis er sich  
... nimmt den Kessel vom  
... man noch 2 g ge-  
... 6 g gemahlten Zimt  
... schen Dr. Delfers  
... lfe unter Umrühren  
... füllt man in saubere  
... teintöpfe oder Gläser und  
... erfläche recht glatt.  
... Erhalten legt man ein  
... papier auf das Mus, be-  
... um Arral oder reinem  
... treut etwas Einmache-  
... dann überbindet man es  
... papier und bewahrt  
... fählen, luftigen Ort  
... etwa 10 Pfd. fertiges

Preiselbeeren mit Wein

3 50 gr Zucker - 1 kg Beeren - 1 Glas Rot oder Weißwein  
5 Minuten kochen.

Preiselbeeren werden nach dem Waschen und abtropfen  
ohne Wasser aufs Feuer gegeben und nicht länger als  
10 Minuten gekocht, wobei ständig gerührt und  
abgeschäumt werden muß

## \* Das Kochendeinfüllen von Obstmark in gewöhnlichen Flaschen

Vom Bad. Landesaussschuß für gärungslose Früchteverwertung,  
Karlsruhe, Durlacher Allee 58

**Die Vorbereitungen:** Leere Flaschen sind fast in jedem Haushalt zu finden, oftmals so viele, daß sie zur Last werden. Alle diese Flaschen sollten mit Vorräten von Obst und Gemüse gefüllt werden. Auch neue Flaschen stellen sich billig.

Die Flaschen werden zunächst in starkes warmes Sodawasser gelegt und einen Tag darin gelassen, mit dem Flaschenpinsel gut gereinigt und mit kaltem Wasser gut nachgespült. Nun werden die Flaschen nach ihrer Halsweite sortiert, die enghalsigen genügen zum Saft; weithalsige werden für das Kochendeinfüllen und Haltbarmachen ganzer Kleinfrüchte zur Seite gestellt. Nach diesen Halsweiten kauft man sich auch die Korke. Dieselben sind am besten von gerader Form (spitze Korke sind nicht so sicher). Sie müssen einige Millimeter weiter wie der Flaschenhals und von gutem Material sein. Für die meisten Flaschen genügt der Kork von 42 Millimeter Länge und 22 Millimeter Dicke. Er wird halbiert, so daß jeder Flaschenverschluß samt Paraffin sich billig stellt. Für Flaschen mit über 18 Millimeter Halsweite nimmt man breitere Korke.

Zum Eintreiben gerader Korke verwendet man eine Korkmaschine aus einem Stück. In der Drogerie kauft man sich etwas Paraffin, 125 Gramm reichen weit.

In jedem Haushalt findet sich auch ein Trichter mit Rille. Das Auslaufrohr desselben soll aber für unsere Zwecke nur 2 Zentimeter lang sein und nicht enger wie 16 Millimeter. Lange Trichterrohre läßt man beim Schlosser, Blechner oder Schmied abschneiden. Der Trichter muß auf die Flaschen passen. Vorher ausprobieren!

**Das Vorbereiten und Vorlochen der Früchte.** Saubere Früchte: Erdbeeren, entsteintes Steinobst, Kernobst usw. werden in einem Kupfer-, Aluminium- oder Emailtopf zum Kochen gebracht. Zur Haltbarkeit ist kein Zucker nötig. Die Früchte brauchen auch nicht passiert zu werden. Ja, sie bleiben sogar viel aromatischer, wenn man sie samt der Schale einfüllt. Zweckdienlich kann man letztere dadurch zerreißen, daß man die Früchte durch die ausgebrühte Fleischmaschine treibt. Bei Kernobst müssen natürlich Kernhaus und Stiel in diesem Falle vorher entfernt und das Obst gedämpft werden.

Die kochenden Früchte werden so lange auf dem Feuer gelassen, bis sie gut zu einem gleichmäßigen Brei zerfallen. Weiteres Eindicken wie beim Mus ist unnötig. Bei saftarmen Früchten gibt man, um das Anbrennen zu verhüten, vorher soviel Wasser in den Topf, daß der Boden etwas bedeckt ist; sehr saftige Früchte brauchen keine Wasserzugabe. Die Früchte müssen gut und überall kochen, daher gerührt werden.

**Das Vorwärmen der Flaschen.** Während dieser Zeit richtet man im Herdschiff oder einem Kübel reines Wasser von ca. 60

Grad C (stark handwarm), legt hier die Flaschen hinein und schüttet nach einiger Zeit nochmals heißes Wasser nach, jedoch man die Hand nicht mehr hinhalten kann (ca. 70 Grad C.) — (Auch im Bratröhrchen des Herdes kann man die Flaschen vorwärmen.)

**Vorbereiten der Korke, der Korkmaschine und des Trichters.** Etwa 15 Minuten vor dem Einfüllen des Fruchtmarkes in die Flasche wirft man die nötigen Korke in einen Topf mit kochendem Wasser, deckt zu, halbiert sie nach ein paar Minuten und dämpft sie weiter. Es ist sehr wichtig, die Korke richtig zu dämpfen, jedoch genügt eine Viertelstunde in richtig kochendem Wasser. Korkmaschinen und Trichter werden untersucht, ob nirgends Schimmel oder Unreinlichkeiten! Vor der Verwendung hält man sie (mit dem unteren Teile) einen Augenblick über eine Flamme.

**Das Einfüllen und Verschließen.** Eine Hauptsache für schnelles Arbeiten ist, daß beim Einfüllen die Luft aus der Flasche leicht entweichen kann. Ist keine Nille im Anlaufrohr des Trichters, dann klemmt man zu diesem Zwecke das Ende einer Schnur zwischen Trichter und Flaschenhals. Luftzug ist zu vermeiden und werden daher Fenster und Türen geschlossen. Ein Handtuch wird durch heißes Wasser gezogen, zusammengefalzt und in einen Topf auf einen Küchenstuhl, der am Herde steht, gelegt. Darauf stellt man eine vorgewärmte Flasche, setzt den Trichter auf und füllt das Fruchtmark rasch, kochend heiß ein, so daß noch ca. 3 Zentimeter Raum frei bleibt. Sofort kommt der Kork auf die Flasche, und diese wird in einen bereitstehenden Korb auf den Kopf gestellt. So füllt und verkorkt man eine Flasche nach der andern. Es geht sehr rasch, wenn das Fruchtmark nicht zu dick ist. Dieses ist eventuell mit Wasserzusatz schon beim Kochen zu regulieren. Schon nach einmaliger Uebung findet man die richtige Konsistenz heraus. Beim Zukorken achte man darauf, daß der Flaschenhals sauber ist, ehe man den Kork eintreibt oder den Verschuß bei Bierflaschen zuklappt. Die ganze Arbeit muß flink vor sich gehen.

**Das langsame Abkühlen und Paraffinieren.** Ein sauberer Korb oder eine saubere Kiste wird mit sauberem Tuch oder dick mit Papier ausgelegt. Dahinein werden die gefüllten Flaschen umgekehrt gestellt. Wenn nun alle fertig sind, wird noch ein sauberes, dickes Tuch darüber geworfen. Nach zirka einer Stunde, wenn die Korke trocken sind, schmilzt man etwas Paraffin in einem Schälchen oder Pfännchen auf der heißen Herdplatte, nicht auf offenem Feuer. Man nimmt Flasche um Flasche aus dem Korbe, schneidet etwa überstehende Korke eben und taucht den Flaschenlopf eine Sekunde in das Paraffin. Es ist nicht nötig, daß die Paraffinschicht dick ist.

**Aufbewahren der gefüllten Flaschen.** Nachdem die paraffinierten Flaschen gut trocken sind, werden sie im Keller oder in einem andern nicht zu warmen Raum auf Stellagen oder Bretter gelegt. **Niemals gestellt!**

**Anfänger**, bei denen die Sache das erstemal zu langsam ging, stellen die Flaschen sofort nach dem Verkorken nochmals in einen Kessel mit heißem Wasser und sterilisieren sie noch 20 Minuten bei 90 Grad C.

**Der Verbrauch des Obstmarkes.** Man öffnet die Flasche und stellt sie eine Stunde im Herdschiff in heißes Wasser. Ist zumeist nicht nötig, außer man hat zu dick eingekocht. Dann geht das Mark leicht heraus. Es wird verwendet zum Aufstreichen auf Brot und hat in dieser fettarmen Zeit schon so mancher Familie teure Butter zweckmäßig und billig ersetzt. Sollte Anfängern das Mark zu dünn geraten sein, so kann es jezt noch etwas eingekocht werden. Ferner findet das Fruchtmark Verwendung als Beilage zu Mehlspeisen, zu Fleisch, zur Herstellung von Kuchen und Füllung von Pfannkuchen. Vor der Verwendung mischt man saure Früchte mit süßen, oder setzt etwas Zucker zu.

**Vorteile dieses Verfahrens.** 1. Billige Gefäße, 2. Gegenüber dem Museinkochen große Zeitersparnis. 3. Hier genügt zirka eine Stunde Feuer, bei Mus braucht man einen Tag und mehr. 4. Erhaltung des Aromas, das beim Museinkochen das ganze Haus erfüllt, also zum größten Teil entweicht. 5. Die Bestandteile der Früchte erleiden auf diese Weise keine Veränderung durch zu langes Kochen. 6. Die Haltbarkeit ist sicherer wie beim Mus, weil letzteres doch oftmals nicht genügend eingedickt wird und dann gärt und schimmelt. 7. Zuckersparnis gegenüber den Marmeladen und insolgedessen Erhaltung der natürlichen Zusammensetzung der Früchte.

**Die einzelnen Früchte.** Alle, ausgenommen die weichen Erd-, Him- und Brombeeren, werden zuerst gewaschen. 1. **Kirschen.** Sie brauchen nicht gebrochen, sondern können gestreift, d. h. ohne Stiele abgenommen werden. Auch vom Regen aufgesprungene Kirschen können auf diese Art Verwendung finden, nur dürfen sie nicht verschimmelt sein. Im Haushalte entsteinen Kinder von Hand oder mit Entsteinern. Bei recht reifen Kirschen dient auch ein Salatsieb, in welchem das Fleisch durchgetrieben wird, während die Steine zurückbleiben. Beim Aufkochen ist etwas Wasserzugabe in den Topf nötig. Die Kirschen stehen in bezug auf Zuckergehalt gleich hinter der Weintraube, sind daher nicht nur gesund, sondern auch nahrhaft.

2. **Erdbeeren.** Sie werden vom Kelch befreit. Wasserzugabe ist unnötig. Erdbeeren enthalten unter den Nährsalzen verhältnismäßig viel Eisen und Kalk und sind deshalb wertvoll gegen Bleichsucht und für Kinder.

3. **Beeren aller Art.** Himbeeren, Hollunder, Brombeeren usw. geben sowohl für sich allein als auch mit anderen Früchten gemischt sehr duftreiches Obstmark. Preiselbeeren eignen sich besonders als Beilage zu Fleisch und Mehlspeisen. Gesundheitlicher Wert kommt dem Hollunder zu. Die Beeren haben nach Senepp eine vorzügliche Wirkung zur Blutreinigung und empfehlen sich für Leute mit sitzender Lebensweise.

4. Pflaumen und Zwetschgen. Sie müssen gut reif sein. Die überreifen, geschrumpften Früchte, die oft billig sind, sind hier gerade die besten. Man braucht bei ihnen auch beim Verbrauch nur wenig Zucker. Das Mark schmeckt aus den Flaschen noch nach Jahren wie die Früchte frisch vom Baum. Werden die Zwetschgen ohne vorheriges Durchtreiben (entsteint) aufs Feuer gesetzt, so muß zunächst soviel Wasser in den Topf, daß dessen Boden bedeckt ist. Sind sie durch die Fleischmaschine getrieben, so ist ein Anbrennen nicht zu befürchten und Wasserzuzug daher überflüssig.

5. Kernobst. Es wird geschnitten, vom Kernhaus, Kelch und Stiel befreit, aufgekocht, durch ein Salatsieb oder eine saubere Fleischmaschine getrieben und zum Einfüllen nochmals gut zu Brei gekocht.

6. Spinat. Wird gar gekocht, eingefüllt, die gefüllten Flaschen aber in bedecktem Topf noch eine Stunde bei 100 Grad C. nachsterilisiert; erst dann wird zugekorkt und paraffiniert. Wie bei allem Gemüse, so ist auch hier rätlich, nach 24 Stunden nochmals nachzusterilisieren. Es genügt eine halbe Stunde 80 Grad C. bei langsamem Feuer. Dann bleiben die Kerle, ohne Ueberbinden sitzen.

Auch der Spinat ist wegen seines Eisengehaltes geschätzt. Rneipp sagt vom Spinat: „Von den Gemüsearten, die vorzüglich nützlich und blutbildend sind, möchte ich den Spinat zuerst nennen.“

7. Tomaten. Man verlockt die Früchte, passiert das Mark durch ein Salatsieb und füllt es, wieder aufgekocht, in die Flaschen. Zur Vorsicht können die verschlossenen Flaschen anderen Tags nochmals auf 80 Grad C. langsam erhitzt werden.

Leere reine Flaschen bewahrt man mit dem Kopf nach unten stehend, auf.



#### Brotknödel.

Zutaten: Sechs Weißbrötchen,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, gewiegte Petersilie, eine kleine Zwiebel, zwei Eßlöffel Fett, zwei Eier, Salz, Muskatnuß, eine Tasse Grieß.

Man schneidet die Weißbrötchen recht feinklättrig, übergießt sie mit  $\frac{1}{2}$  Liter kochender Milch und läßt sie zugedeckt 1 Stunde stehen. Dann verreibt man sie recht fein und vermischt sie hierauf mit den Eiern, der Petersilie, der gewiegten Zwiebel, Salz und Muskatnuß sowie der Tasse Grieß und dem Fett. Von dieser Masse formt man Knödel, die man in Salzwasser  $\frac{1}{2}$  Stunde kocht.

sohen sagt.

#### Als der Großvater die Großmutter nahm.

Zutaten: Nicht zu große Goldreinetten, Vanillezucker, gewaschene und gebrühte Korinthen.

Die Äpfel werden abgerieben; dann entfernt man das Kernhaus so, daß unten am Äpfel ein Boden stehenbleibt. Die Öffnung wird oben sternförmig eingekerbt, mit dem Vanillezucker und den Korinthen gefüllt, und dann werden die Äpfel in der heißen Mühle gebraten. Sind sie weich geworden, so begießt man sie mit unverdünntem Himbeersaft und reich Zwiebad dazu.

Wie erkennt man die verschiedenen Grade des  
Zuckerkochens?

Wenn in den Recepten von Läuterzucker oder Zucker zum Faden zu kochen die Rede ist, stehen oft unerfahrene Hausfrauen ratlos da. Aus diesem Grunde seien nun die verschiedenen Grade des Zuckerkochens besprochen. 1. Der Läuterzucker. Man setzt den Zucker mit soviel Wasser, so daß er eben bedeckt ist, aufs Feuer und läßt ihn kurz aufkochen, so daß er klar ist. Den sich gebildeten Schaum nimmt man mit dem Schaumlöffel ab. 2. Zum Breitlauf. Man setzt den Zucker wie vorstehend mit Wasser auf und läßt ihn noch einen

Augenblick weiterkochen. Sobald er breit vom Löffel treibt, so hat man den Breitlauf erreicht. 3. Zum Faden. Auch hierzu setzt man den Zucker wie beim Läuterzucker auf und läßt ihn klarkochen. Es ist jedoch notwendig, die sich am Topfrand angelegte Zuckerkruste mit einem Pinsel mit kaltem Wasser abzuwaschen. Während des Kochens nimmt man häufiger etwas mit dem Löffel heraus und taucht den Zeigefinger hinein. Nun drückt man den Zeigefinger mit dem Daumen zusammen und zieht die Finger auseinander. Zieht sich der anhaftende Zucker als Faden, so nimmt man ihn vom Feuer. Zu diesem Grad gekocht verwendet man ihn gewöhnlich zu Kuchen- glasuren. 4. Zur Perle. Den zum Faden gekochten Zucker läßt man noch einen Augenblick weiterkochen und läßt dann etwas vom Löffel fallen. Bildet sich nun ein Faden, an dem eine Perle hängt, sodann ist auch dieser Grad erreicht. 5. Zum Flug. Nach kurzem Weiterkochen taucht man eine Drahtschlinge in den kochenden Zucker und bläst durch die Schlinge. Sobald der Zucker zum Flug gekocht ist, wird er in Flocken davonfliegen. 6. Krach- oder Karamelzucker. Den zum Flug gekochten Faden kocht man noch einen Augenblick, dann taucht man einen sauberen Feuerhaken hinein und dann schnell in ein Gefäß mit kaltem Wasser. Man wird nicht nur ein leises Krachen vernehmen, sondern der Zucker wird sich nachdem auch von der Stange abbrechen lassen.

### Praktisches fürs Haus

#### Herstellung von Johannis- und Heidelbeerwein

Zehn Pfund Beeren werden zerstampft, mit 25 Liter Wasser vermischt und zwei Tage unter öfterem Umrühren stehengelassen; hierauf wird durchgeseiht und der Rückstand abgepreßt. In die abgepreßte Flüssigkeit bringt man  $\frac{1}{2}$  Pfund zerstampfte Beeren und 10 Pfund Zucker. Diese Mischung füllt man in ein ausgeschwefeltes Weinfäßchen, das mit ihr fast vollgefüllt sein muß, und überläßt sie bei 15—18 Grad der Gärung, von Zeit zu Zeit die ausgestoßenen Unreinigkeiten am offen zu haltenden Spundloche entfernend; sobald keine Unreinigkeiten sich mehr zeigen und eine vorsichtig herausgezogene Probe klar und durchsichtig ist, so ist die Gärung ziemlich beendet. Füllt man nun den Wein jezt in Champagnerflaschen, die gut verkorkt und mit dem bekannten Champagnerknoten versehen werden müssen, so gärt er in diesen weiter, und man erhält auf diese Weise einen Schaumwein. Andernfalls zieht man den Wein nach der Gärung in ein anderes ausgeschwefeltes Fäßchen ab, dessen Spundloch mit einem Sandfäßchen verschlossen wird. Dieses Abziehen wiederholt man einige Male, bis der Wein tadellos klar ist; ist er dieses, so verschließt man das vollgefüllte Fäßchen fest mit einem Spunde.

Die Fäßchen, in die der Wein vorher abgezogen wird, müssen ebenfalls stets voll sein; man gieße nötigenfalls übriggebliebenen klaren Saft oder Zuckersaft nach. Nun läßt man den Wein solange wie möglich, monate- und jahrelang lagern. Je länger er lagert, um so alkoholreicher und wohlshmedender wird er. Je weniger Wasser man statt der angegebenen 25 Liter

nimmt, um so kräftiger wird der Wein natürlich. Wer in einer Weingegend lebt, dem sei dringend empfohlen, dem Wein gleich anfangs vor der Gärung etwas Weinhese zuzusetzen; ein auf diese Weise hergestellter Wein ist von echtem Wein kaum zu unterscheiden. In ähnlicher Weise kann man auch aus Äpfeln, Birnen (beide auch gemischt), Kirschchen, Rhabarberstengeln, ja aus Hagebutten ganz vorzüglichen Wein herstellen. Stachelbeeren liefern einen madeiraähnlichen, Apfel einen portweinähnlichen Wein. Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren sind ebenfalls zu verwenden, geben aber wie Kirschchen einen weniger haltbaren Wein. Diese Selbstherstellung ist sehr lohnend und macht außerordentlich viel Freude. Obst muß ordentlich zerquetscht werden. Frühobst gibt einen angenehmen, aber weniger halt-

baren, Herbstobst den schönsten, Spätobst den haltbarsten Wein. Bei Mischung von Birnen und Äpfeln ist zu empfehlen, recht süße, saftige Birnen zu herben Äpfeln oder süße weiche Äpfel zu rauhen, ungenießbaren Birnen zu nehmen. P. W.

### Praktische Winke

Um das zeitige Nadeln des Weihnachtsbaumes zu verhindern, stellen wir denselben, statt die gebräuchlichen Holzkreuze oder eisernen Ständer zu benutzen, in einen kleinen Eimer oder ein dementsprechendes Gefäß, das wir mit feuchtem Sand füllen. Von Zeit zu Zeit gießen wir ein wenig Wasser nach; so werden wir uns freuen, trotz unserer hoffentlich warmen Stuben, den Weihnachtsbaum längere Zeit frisch zu erhalten.

Einen netten, billigen Schmuck unseres Weihnachtsbaumes stellen wir uns auf folgende Weise her. Wir sammeln im Wald eine Anzahl der bekannten Nienäpfel, nur müssen wir darauf achten, daß sie einen kleinen Stiel zum Befestigen der Schlinge haben. Nachdem sie gehörig getrocknet sind, bringen wir sie in eine starke Alaunlösung, in der wir sie  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen, um sie dann über Nacht in dieser Mischung stehenzulassen. Am folgenden Tage nimmt man die Tannenzapfen heraus, befestigt schwarze Fadenschlingen an denselben und läßt sie, über einen Besenstiel gezogen, frei hängend trocknen. Auf diese Weise erhalten wir einen hübschen, kristallisierten Schmuck für den Weihnachtsbaum.

### Im Kampfe gegen Fliegen

Eine neue Anregung zur Vertilgung der als Krankheitsübertrager so schädlichen Fliegen bietet ein französischer Gelehrter. Seiner Ansicht und Beobachtung nach hassen Fliegen die blaue Farbe. Ein blau tapezier tes Zimmer mit blauen Möbeln, Über- und Sonnengardinen wird von den Fliegen gemieden. Da andererseits gerade die blaue Farbe auf das menschliche Auge sehr angenehm und



Einfaches Kleid für ein junges Mädchen, das an Stelle des gar zu verbreiteten Dirndlkostüms getragen werden kann

Phot. Werkstätte Werb, Nürnberg

wohltuend wirkt, könnte dies Mittel wohl recht sein, wenn es sich nicht in den meisten Fällen um Neuanschaffungen dabei handelte, die in unserer Zeit absolut vermieden werden müssen. Diesen und jenen Fingerzeig vermögen wir aber vielleicht trotzdem für uns herauszunehmen. Zum Beispiel wir vermöchten weiße Vorziehgardinen stark zu bläuen, so daß sie ein ziemlich dunkles Blau erhielten. Mit ihrer Hilfe vermöchten wir bereits ein blauegedämpftes Licht im Zimmer zu erzielen, das bei vollem Sonnenschein weit sympathischer wirkt wie das grelle weiße durch die hellen Gardinen. Dann hassen die Fliegen auch den Geruch

## gesellschaft



von Lavendelöl. Eine gleiche Mischung Wasser und Lavendelöl, mit einem Zerstäuber im Zimmer oder in von Fliegen heimgesuchten Räumen verteilt, hilft sie ebenfalls vertreiben. Nicht minder unangenehm ist den Fliegen der Geruch der wohlriechenden Wiede, der Reseda, des Geißblattes, des Geraniums, des Heliotrop und der Hopfenblüte. Dies ist in erster Linie für Krankenzimmer von großer Wichtigkeit, denn gerade in diesen wirken die Fliegen nicht allein doppelt lästig und ruhestörend, sondern sie tragen auch die Keime zur Ansteckung anderer Menschen aufs schnellste weiter. Beherzigen wir indes diese Winke, soweit sie irgend in unserem Machtbereich liegen, dabei ohne in ein Übermaß zu verfallen und mit besonderer Rücksicht auf die Abneigung mancher Menschen gegen den einen oder anderen Geruch, so werden wir in unserem Teil Sieger über die Fliegenplage und -gefahr bleiben.

J. R. S.

### Toilettentisch und Wäscheschrank

#### Ein hübscher Ersatz für das allzu beliebte Dirndlkleid

Wir zeigen auf unserem Bilde ein sehr praktisches hübsches Jungmädchenkleid, das durchaus geeignet ist, das Dirndlkleid zu ersetzen. Es hat einen einfachen Schnitt, paßt sowohl für volle als auch für schlanke Figuren und wirkt in seiner Schlichtheit außerordentlich reizvoll und jugendlich. Das Modell wurde in der Nürnberger Werkstätte für deutsche Frauenkleidung unter der Leitung der bekannten Kleiderkünstlerin Magda Egermann entworfen und ausgeführt. Es zeigt indessen keine bizarren, kunstgewerblichen Linien, es ist ganz schlicht aus hellblauem Batist hergestellt, der Kragen und die Ärmelstülpchen sind weiß. Wer das feine Kleidchen als Arbeitstracht verwenden will, wird vielleicht die Ärmel beliebig kürzen, doch sollte solche Veränderung des Originals stets sehr sorgfältig vorgenommen werden, damit keine störenden Linien hineinkommen. Der einfache, geschmackvolle Schnitt eignet sich auch für dunkle Stoffe. Dieses Modell ist ein Beweis dafür, daß selbst bei aller Stoffteuerung ein technisch und ästhetisch einwandfreies Kleid hergestellt werden kann, wenn ein kultivierter Geschmack die Arbeit diktiert.

E. L.

# Die goldenen Regeln fürs Einkochen

1. Verwende nur Obst und Gemüse, das frisch und von tadelloser Beschaffenheit (nicht überreif) ist! Es darf nicht zu stark gedüngt sein, zumal nicht mit Fäkalien und Jauche. Laß es nicht lange lagern, vor allem nicht in der Sonne oder in heißem Raum! Fleisch muß unbedingt gut und frisch sein und genügend abgehangen haben.

2. Benutze ältere **Adler-Progress-Gläser** und Deckel nur dann, wenn sie keine schadhafte Stellen aufweisen! Reinige die Gläser gut mit heißem Sodawasser, spüle sie mit klarem Wasser nach und stelle sie die Öffnung nach unten, zum Auslaufen auf saubere Tücher.

3. **Adler-Progress-Gummiringe** sind in heißem Sodawasser sorgfältig zu säubern, zum Abtrocknen auf ein nicht faserndes Tuch zu legen und mit einem solchen zu bedecken. Beim Einfüllen darf weder Zuckerkristalle noch Fett darauf tropfen.

4. Obst und Gemüse dürfen bis in den Rand hinein, die Flüssigkeit jedoch nur bis einen Finger breit unter dem Rand eingefüllt werden.

5. Bügel und Spanner sind daraufhin zu prüfen, ob sie nicht zu schlapp oder zu straff sind. Sie müssen genügend Druck geben, dürfen jedoch nicht zu stramm sitzen, damit die Luft beim Kochen aus den Gläsern entweichen kann, da andernfalls kein luftdichter Verschluss zustande kommen kann.

6. Die vorgeschriebenen Temperaturen und Kochzeiten halte genau ein!

7. Koche gleichzeitig nur Früchte oder Gemüse, welche die gleiche Kochdauer beanspruchen!

8. Nach dem Sterilisieren laß die Gläser mit Spanner oder Bügeln stehen, bis sie vollständig erkaltet sind! Verhüte Zugluft und plötzlichen Temperaturwechsel! Stelle die Gläser nie auf Steinfliesen oder ähnliches!

9. Bewahre Konserven in dunklem Raum kühl und vor Frost geschützt auf!

10. Verwende stets die seit vielen Jahren bewährten, nach einem besonderen Verfahren hergestellten haltbaren und widerstandsfähigen

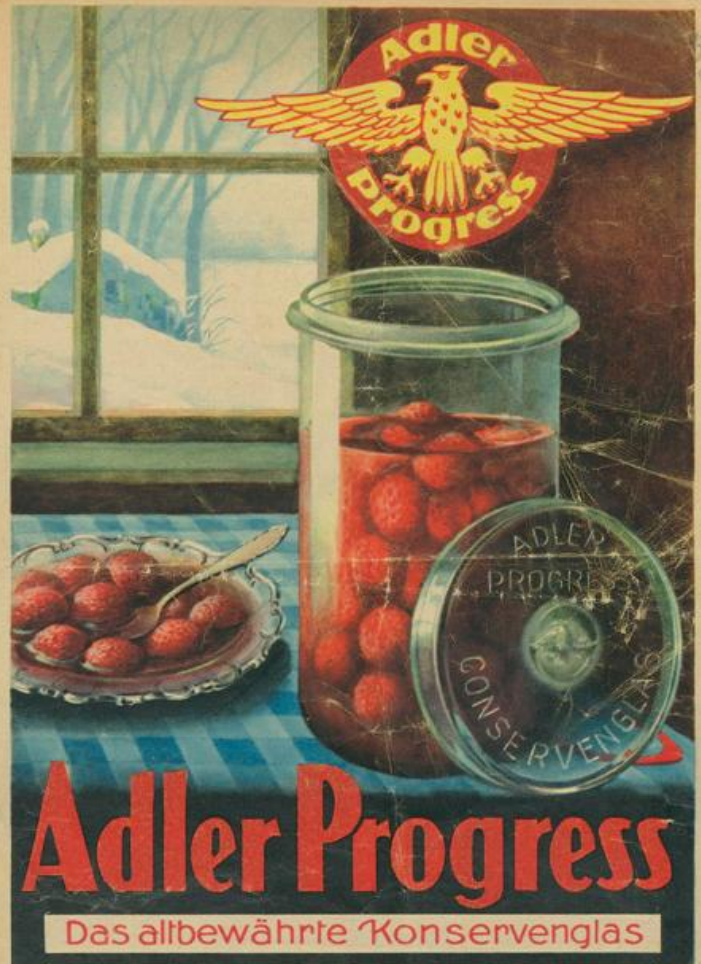
**Adler-Progress-Konservengläser und Gummiringe,**  
erkennbar an dem Stempel



## Tabelle der Zuckerzugaben und Sterilisierzeiten:

(Entweder ... g Zucker auf je 1 l Wasser oder nur ... g Zucker auf je 1 kg Frucht!)

Fruchtsorte	g Zucker	auf je l	Min.	Grad
<b>Obst:</b>				
Apfel	500-600	l Wasser	30	80
Aprikosen	500	"	30	75
Birnen	400	"	50	90
Brombeeren	500	kg Frucht	25	75
Erdbeeren	250	"	25	75
Heidelbeeren (Wald- Blaubeeren)	300	"	25	80
Himbeeren	500-800	l Wasser	25	75
Johannisbeeren	1000	"	25	75
Kirschen	300-750	"	30	80
Mirabellen oder Pflaumen	250-750	kg Frucht	30	90
Pflaumen	500	l Wasser	30	90
Preiselbeeren	250	kg Frucht	30	90
Quitten	500-700	l Wasser	35	75
Stachelbeeren	400	kg Frucht	30	80
Nüsse (grüne) Mandeln	500	l Wasser	30	90
Maulbeeren (wie Himbeeren)	750	"	25	90
Säfte Mus (Marmelade) Gelee			25	75
			25	90
<b>Gemüse:</b>				
Rhabarber	250 g Zucker je 1 kg Rhab.		25	80
Gurken			25	70
Rote Rüben			30	80
Tomaten			25	90
Tomatenbrei			30	90
Tomatensalat			15	75
<b>Vorgekochte Gemüse:</b>				
Blumenkohl			60-90	98
Puffbohnen				
Rotkraut Weißkraut				
<b>Roh eingefüllte Gemüse:</b>				
Kohlrabi			90-	98
Rosenkohl			110	
Spinat				98
Wirsing				
Bohnen				
Erbsen				
Karotten Mangoldstiele Spargel			100- 120	
<b>Fleisch aller Art:</b>				
ger- aber nicht fischfertig weich- gekocht, -gedämpft oder -gebraten			40	98



# Adler Progress

Das allbewährte Konservenglas

25 Jahre nahtlos

Hermann Seifert

Glas und Porzellan



## Sehr verehrte Hausfrau!

Es sind jetzt über 25 Jahre verflossen, seit zum erstenmal die Original ADLER-PROGRESS-Konservengläser in der nahtlosen Ausführung und in der gegenwärtigen Form auf den Markt gebracht wurden.

In den Kreisen der Hausfrauen haben die Original ADLER-PROGRESS-Konservengläser bei ihrem Erscheinen begeisterte Aufnahme gefunden. Der Bedarf steigerte sich mit der Zeit auf Millionen Stück jährlich und entwickelte sich auch heute immer weiter aufwärts. Kann es einen besseren Beweis für die Beliebtheit und die Zuverlässigkeit der Original ADLER-PROGRESS-Konservengläser geben?

Die erfahrene Hausfrau, die einmal ADLER-PROGRESS-Konservengläser benützt hat, hält treu an diesem Marken-Konservenglas fest und benützt zur Herstellung ihrer Eigenkonserven die altbewährten, ihr als zuverlässig und kochfest bekannten Markengläser ADLER-PROGRESS, kurz „PROGRESS“ oder „ADLER-Gläser“ genannt, denn als überlegende Hausfrau lehnt sie Nachahmungen ab und vertraut die kostbaren Früchte und Gemüse gern den millionenfach bewährten Konservengläsern Marke ADLER-PROGRESS an.

Die ADLER-PROGRESS-Konservengläser sind nach einem besonderen patentierten Verfahren nahtlos hergestellt (DRP. 142251 und 261889) und äußerst widerstandsfähig. Sorgfältige Auswahl der Rohstoffe, die patentierte Herstellung durch eine bewährte, zuverlässige Belegschaft, scharfes Sortieren, Kochproben und genaue Ueberwachung in der eigenen Versuchstation geben unbedingte Gewähr für tadellose, gleichmäßige, kochfeste und sprungsichere Beschaffenheit der Konservengläser Marke ADLER-PROGRESS.

Das kristallweiße Aussehen, die glatten, immer gleich starken, nahtlosen Wandungen in Verbindung mit der praktischen Form und den bequemen Halsweiten sind weitere große Vorteile des ADLER-PROGRESS-Marken-Konservenglases.

Jeder Deckel des ADLER-PROGRESS-Konservenglases trägt die Inschrift: ADLER-PROGRESS-KONSERVENGLAS und unsere Adler-Schutzmarke. Die Unterteile sind gekennzeichnet mit den Patentnummern und der Schrift „Original ADLER-PROGRESS“. Achten Sie daher stets darauf, daß Sie die Marke ADLER-PROGRESS erhalten!

So wie der Name eines Menschen Auskunft gibt über seine Herkunft und über den Ruf seiner Familie, so sagt der Name ADLER-PROGRESS, daß wir die Verantwortung für die Güte der Gläser tragen. Die für ganz Deutschland einheitlich festgesetzten Ladenverkaufspreise sind so niedrig, daß jede Hausfrau sich die Gläser ADLER-PROGRESS anschaffen kann.

Zu jedem Original ADLER-PROGRESS-Konservenglas gehört ein Original ADLER-PROGRESS-Gummiring! Wir können nur dann die Garantie für die Haltbarkeit der Konserven übernehmen, wenn Sie zu unseren Gläsern die mit ADLER-PROGRESS gestempelten Gummiringe verwenden.

Alle Hausfrauen, die unsere Gläser benutzen, haben den Vorteil, daß sie unsere Beratungsstelle in Anspruch nehmen können. Es wird Ihnen unentgeltlich über alle Fragen, die das Einkochen betreffen, Auskunft gegeben.

Bitte machen Sie von dieser Einrichtung regen Gebrauch und wenden Sie sich an

**Adler-Glashüttenwerke, Verkaufsgesellschaft m. b. H.**  
Öflingen - Baden

## Laden-Verkaufspreise für Adler-Progress-Gläser ab 17. Januar 1939



Halsweite	Inhalt Ltr.	Halsweite 85 mm						
		1/4	1/2	3/4	1	1 1/2	2	1 für Spargel
85 mm	Glas RM	-.21	-.23	-.26	-.27	-.33	-.37	-.29
	Deckel "	-.10	-.10	-.10	-.10	-.10	-.10	-.10
85 mm	zus. RM	-.31	-.33	-.36	-.37	-.43	-.47	-.39
	Ring "	-.04	-.04	-.04	-.04	-.04	-.04	-.04
RM		-.35	-.37	-.40	-.41	-.47	-.51	-.43
Halsweite	Inhalt Ltr.	Halsweite 112 mm						
		1/2	3/4	1	1 1/2	2		
112 mm	Glas RM	-.23	-.26	-.29	-.35	-.38		
	Deckel "	-.13	-.13	-.13	-.13	-.13		
112 mm	zus. RM	-.36	-.39	-.42	-.48	-.51		
	Ring "	-.05	-.05	-.05	-.05	-.05		
RM		-.41	-.44	-.47	-.53	-.56		
Halsweite	Inhalt Ltr.	Halsweite 95 mm						
		1/2	3/4	1	1 1/2	2		
95 mm	Glas RM	-.23	-.26	-.29	-.35	-.37		
	Deckel "	-.11	-.11	-.11	-.11	-.11		
95 mm	zus. RM	-.34	-.37	-.40	-.46	-.48		
	Ring "	-.04	-.04	-.04	-.04	-.04		
RM		-.38	-.41	-.44	-.50	-.52		
Halsweite	Inhalt Ltr.	3	Saft- und Früchteflasche	Halsweite 50 mm				
				1/4	1/2	3/4	1	
148 mm	Glas RM	-.77	-	-.20	-.22	-.25	-.27	
	Deckel "	-.35		-.10	-.10	-.10	-.10	
148 mm	zus. RM	1.12	-	-.30	-.32	-.35	-.37	
	Ring "	-.07		-.02	-.02	-.02	-.02	
RM		1.19	-	-.32	-.34	-.37	-.39	

In den obigen Gläserpreisen ist der 1 1/2%ige Verpackungszuschlag und der 2%ige Ausgleichszuschlag enthalten.

Die Ringpreise erhöhen sich um folgende vom Reichskommissar für die Preisbildung festgesetzten Zuschläge:

Flaschenringe	85 mm	95 mm	112 mm	148 mm
% RM	-.15	-.27	-.28	-.49

Etiketten zum Aufkleben pro Hundert ... RM -20 Rezeptbuch ... RM -15

Maalificium von yonim solzen.

Dies ist wird darobher gehalten, das die Maalificium  
solzen nicht gefaltten solten oder sonst gar worden sein  
der Korn derselben, weil garoch bei diesen Gemischen  
daranf geachtet werden muß, daß man sie ganz  
Leipfa, in den Küsten durch anstunder geßlichen solzen  
durchwunden kann n. sie sofort durchwunden. Wenn  
letztes nicht möglich so bracht man sie in Küsten  
Korn und einander. Wennpollerung nimmelt große  
und kleine solzen zusammen einmischen, die diese nicht  
gleichmäßig gar werden. Diejenigen, die beim Reizen  
nicht <sup>sollig</sup> gut geworden sind, werden denn leicht fern und  
durchwunden den ganzen Tuffel des Glases. Wenn ist es  
notwendig, daß die solzen so feiß wie möglich in die  
Gläser gefüllt werden und sofort Maalificiert werden. Wenn  
kriß die solzen in weißlich Wasser mit etwas Salz n. ein wenig Zink  
geißelt sie über ein Tieb und füllt sie denn feiß in die Gläser,  
dunkel oder fast duffelgrün muß vermieden werden. Man geißelt mundes  
feißer Porzellan oder davor stellt die gefüllten Gläser in feißes  
Wasser in dem Bogen und wisset sie 1/2 Stunde bei 96-98

Alcins. Grad

## Essigzwattpflege.

Eine große Kasse mit Stielen wasserwaße Feuchte  
 4 St über dem mit einem zugespitztem Holzst  
 4-5 X gestrichelt. 2 lb Essig, 4 lb Wasser & Mengen feinst.  
 und 2 lb Zucker werden aufgekocht und in 2 St über  
 die Zwattpflege gegossen. Am 3ten Tag wird der  
 Kessel abgegossen wieder aufgekocht und leinwollen  
 über die Feuchte gegossen. Am 4. Tag wird der  
 Kessel wieder aufgekocht und 8-10 Zwattpflege  
 einmal hinein aufgekocht, diese in einem  
 Topf gelagert und eine zweite Partie aufgekocht  
 und alle Feuchte fertig bisserl gerührt man den  
 abgekochten Kessel darüber und ~~er~~ bindet  
 mit feinem darüber

die Beeren. Dieses Kompott kann in gut verschlossenen  
aufbewahrt werden.

#### Himbeersaft, Himbeergelee, Himbeermarmelade

Ein vorzüglicher Zusatz zum Trinkwasser ist Himbeersaft, der auf folgende Art bereitet wird: Frische Himbeeren werden durch ein Tuch ausgepresst. Der Saft bleibt einige Stunden stehen, wird vorsichtig vom Bodensatz abgeseiht und dann aufs Feuer gestellt. Auf 1 Kilogramm Saft werden 500 Gramm Zucker unter ständigem Rühren hineingetan und diese Mischung unter fortwährendem Abschäumen solange gekocht, bis sie klar geworden sind. Dann fülle man den Saft in Flaschen und verschließe sie gut.

Zum Himbeergelee erhitze man die Beeren, ohne sie jedoch zu kochen, schütte sie in einen Leinenbeutel und lasse den Saft 30 bis 36 Minuten abtropfen. Dann setze man den Saft aufs Feuer, füge unter stetem Rühren auf jedes Pfund Saft ein Pfund Zucker hinzu und nehme den Saft wieder vom Feuer, sobald er aufkocht. Er bleibt jetzt 30 Minuten ruhig stehen, dann wird die Haut, die sich gebildet hat, entfernt und der Saft in Gläser gefüllt. Nach 48 Stunden bedecke man das Gelee mit Salzpapier und verschließe die Gläser.

Zu Himbeermarmelade verwende man ungewaschene oder nur ganz leicht gewaschene Beeren, da das Waschen für die Haltbarkeit von Schaden ist. 1 Pfund Früchte erfordert 1 Pfund Zucker. Man bringe den Zucker zum Kochen, schäume ihn ab und gebe die Früchte hinein. Nach dem Aufkochen nehme man die Marmelade vom Feuer, rühre sie bis zum Erkalten und fülle sie in Gläser, die gut verschlossen werden. R. G.

Erdbeere mit rosa Obst: Sind 30 g gelber Beeren gibt man 30 g Zucker u. 30 g  
 Schokolade, mischt hierin munter und kocht 24 Stunden. Nach abkühlen. Sind 100 g  
 100 g Zucker. Hierin die Rosin. Zucker und Schokolade munter mischen.  
 Zucker hierin nicht mehr mischen.

### Grundreis und Eisgetränke

Im Haushalt Grundreis herzustellen, gilt heute durchaus nicht mehr als ein Kunststück, und da dasselbe in jeder Beziehung als ein sehr preiswerter Nahrungsmittel resp. Ersatzmittel an warmen Sommertagen anzuempfehlen ist, dessen Herstellung für die Hausfrau keine Schwierigkeiten, wohl aber sehr nennenswerte Vorteile hat, haben wir unter allen Grundreismitteln diesem schonen Konbitione-Erzeugnis etwas näher zu befehen.

Wenn man keine Getreidemühle besitzt, kann man sich auch mit einer gewöhnlichen verjähnten Mehlküchle oder mit einem Aluminiumblech befehen, die in einen beliebigen Eimer gestellt und mit drei Zellen ganz feingeflagertem Rohreis und einem Teil Weisbrot vermischt, fest eingeseht werden.

Die Destilliertheile von Grundreis sind hauptsächlich Grundreis, Zucker und Wasser; und da dieses Eis naturgemäß sehr leicht schmilzt, fügt man einer Masse von 1/2 Liter Wasser vor dem Gefrieren drei Blatt aufgelöste Pektinlactate hinzu. Grundreis wird nach Wohl der Gründe mit den giftfreien Zuckersorten (Drogere) hart gefacht und dann in der Mühle oder Mühle getrennt.

In einer für circa 6 Personen berechneten Grundreismühle werden als Grundmasse 250 g Zucker mit 1/2 Liter Wasser unter fleißigem Rührn auf 17 Grad eingeseht und dann kaltgestellt. In diese Grundmasse arbeiten wir die beim Erwärmen des gemüthlichsten Grundreises entsprechenden Zutaten mit drei Blatt aufgelöster Pektinlactate, fügen das Ganze in die vorbereitete Mühle oder Mühle und bringen durch fleißiges Hin- und Herdrehen derselben die Masse zum Gefrieren. Damit das Salzwasser nicht so leicht in die Mühle oder Form einbringt, empfiehlt es sich, den Deckel mit Fett zu überstreichen; auch darf man eine Eisenplatte nie auf einen geschlossenen Glasdeckel setzen, da derselbe beim Aufschrauben der Weile umgewerfelt zerbricht.

1. Zum Grundreis rühren wir unter die eiskalte Grundmasse 60-75 g Erdbeermarmelade, färbt man Grundreis etwas nach und lassen die Masse dann gefrieren.

2. Zum Himbeereis werden 75 g Himbeermarmelade (sagt) oder, wenn es herzhafter schmecken soll, 50 g Himbeer- und 25 g Johannisbeermarmelade unter die Grundmasse gerührt, etwas rot nachgefärbt und dann gefrieren lassen.

3. Johannisbeereis wird in derselben Weise hergestellt, nur nimmt man hier 75 g Johannisbeere und 25 g Himbeermarmelade oder -saff.

4. Bei Knausreis fommen 75 g Knausmarmelade und 125 g feingehackte Knausstücke in die Grundmasse; etwas sarsigels gefacht, wird der feste Schnee von drei Eimern baruntergegeben und dann schon fest gefrieren lassen.

5. Beim Pfefferis wird genau wie bei Nr. 4 verfahren, nur werden hier 50-60 g Pfeffermarmelade oder -saff in die Grundmasse gerührt, sarsigels gefacht und dann gefrieren.

6. Dasselbe Verfahren wie bei Nr. 4 kommt auch bei Pfefferis in Anwendung; hier werden 75 g Pfeffermarmelade in die Grundmasse gerührt und diese dann hart mandelbrenn gefacht.

Eine Spezialität für sich ist das Gurst-Pfeffer-Eis, das aus getrennter Schlagsahne besteht. Einen Liter Schlagsahne schlagen mit der Schneerente im Kessel schon fest an, färbt davon 1/2 mit Gelsolabrennraum Pfefferan, 1/2 mit Grundreis hartrosa, lassen 1/3 ganz weiß und füllen alle drei Farben schichtweise übereinander in die Gurst-Pfeffer-Form. In ein Gefäß gestellt, ringsum bis an den Rand und darüber hinaus mit feingehacktem Mohrens und Salz umgeben, bleibt die Form 2 1/2 bis 3 Stunden darin stehen, wird darnach einen Augenblick in lauwarmes Wasser gehalten, gefügt, mit recht kalter Schlagsahne (mit dem Spritzenbeutel, Sternstille) garniert und dann serviert.

Außer den allgemeinbekanntesten, gefächten Zitronen-, Himbeer- und anderen Grundgetränken sehen Eis-Saffee, Eis-Schokolade oder Eis-Saffee wohl an erster Stelle und werden diese gewöhnlich so hergerichtet, daß man eine halbe Tasse des sarsigels Getränkes mit Vanille-Eis füllt, obenauf einen Eisschiffel Schlagsahne gibt und dann serviert.

Gleichfalls hochfein im Geschmack ist das Orbet-Grundreismittel. Hier rührt man unter ein beständiges Grundreis kurz vor dem Gebrauch ganz nach Wunsch Champagner oder anderen schmecken Wein, nicht ebenfalls nach Belieben eine Daisermasse darunter und reicht Orbet dann in Gläsern.

## Zuſerlei Föſtiche Speiſen von Erdbereen

1. **Salter Erdbereepudding.** Man ſetzt von einem Pfund gereinigter Erdbereen die Stiele und zerſetzt die Frucht mit einem ſilbernen Löffel in Stücken. Man legt ſie in eine Glaſchüffel, beſtreut ſie mit 2—3 Eſlöſſel voll feinem Zucker und ſchmeckt dieſe öfters hin und her. Solange die Erdbereen nun mit dem Zucker Gaſt ſtehen, be- reitet man die Puddingmaſſe auf folgende Weiſe: Ein halbes Liter Milch wird mit einem wohnunggroßen Stück Butter, zwei Eſlöſſeln Zucker und einem guten Stück Manille zum Kochen gebracht. Dann dikt man mit Maigamehl, das ſalt angerührt in die ſiedende Milch unter anhalten- dem Rühren gegeben wird. Dieſer Puddingbrei wird dann vom Feuer genommen und mit zwei zerquillten Eiern abgezogen. Iſt die Maſſe etwas abgekühlt, ſo rührt man die zu Schnee geſchlagenen Eiweiße dar- unter und gibt das Ganze über die Erdbereenſtücken in der Glaſſchale. Die Speiſe wird ſaltgeſetzt und beim Zerwicken mit ſchönen, roten Erb- bereen verziert.

2. **Roſenrote Erdbereereine.** Man gibt ein Pfund ge- reinigte Erdbereen durch ein grobes Sieb und befreit ſie mit 125 g feinem Zucker. Dieſe Maſſe wird eine Viertelſtunde gerührt. Nachdem man 12 Blatt rote Gelatine in einer Oberlaſſe Maſſer ſtatt aufgelöſt hat, gießt man ſie über die gerührten Erdbereen und ſtellt dieſe ſalt zum Erthverben. Bevor die Maſſe aber ganz feiſt wird, mißt man vor- ſichtig  $\frac{1}{2}$  Liter geſüßte Schlagſahne darunter und ſüllt ſie in eine Glas- ſchale. Man ſerviert dieſe ſchöne Speiſe mit Schlagſahne und Erdbereen.

3. **Erdbereen-Auflauf.** Man zerbrüt ein Pfund gereinigte Erb- bereen mit einem ſilbernen Löffel, befreit ſie mit zwei Eſlöſſeln Zucker und läßt dieſe Maſſe eine Stunde Gaſt ſtehen. Eine geſetzte Aufſauf- form wird mit zerbröckelten Ruchentrefen, Mehlſtutts ober Cakes aus- geglegt und die Erdbereen darübergelassen. Creme: drei Eiboter, ein Dä- chen Manillezucker, etwas Zucker und eine Oberlaſſe Milch ſchlägt man in einer dieſigen Creme und gibt dieſen über die Ruchentrefen, die man mit den zerbröckelten Erdbereen und ihrem Gaſt beſetzt hatte. Die zwei Eiweiße werden feiſtgeſchlagen, mit etwas Zucker vermiſcht über die Creme gegeben, die man ſo lange in den Backofen ſchickt, bis der Ei- ſchnee gelb gefärbt iſt. Die Speiſe wird warm ſerviert.

4. **Erdbereegelée.** 500 g reife Erdbereen gibt man in eine ſaubere Porzellanſchüffel, befreit ſie mit 500 g feinem Zucker, bebedt ſie mit einem Tuch und läßt ſie über Nacht ſtehen. Am anderen Morgen

ſchüttet man das Ganze auf ein angefeuchtetes Tuch. (Am beſten ſteht man zu dieſem Zweck einen Ruchentrefen mit dem Eis auf einen weichen, ſo daß beſſen Reine in die Luft ragen. Das ſaubere Tuch wird mit ſieben vier Ecken an die vier Ecken der ſiegegebunden, ſo daß es geſpannt iſt. Die Schüffel wird unter das Tuch geſtellt.) Iſt der Erb- bereelaſt reiflos durchgelauten, ſo gibt man halb ſo viel, als er nicht, Meißwein hinzu und löſt auf ein Liter dieſer Flüſſigkeit 50 g Gelatine, halb rote, halb weiße. Nach einmal durch das ausgeſpannte Tuch ge- goſſen, ſüllt man dieſes ſeine Gelee in eine mit Öl beſtrichene Form. Geſtügt wird ſie mit Schlagſahne ſerviert. — Statt beſſen kann man auch Manillezucker dazu geben.

5. **Erdbereen in dieſem Gaſt:** Dieſe prachtvoll in Farbe und Aroma bleibenden Erdbereen behandelt man zuerſt, indem man ſie trocken reinigt und reichlich zuckert. Über Nacht ruhig zugebedt ſehen läßt — nicht umrühren —, andern Tages gießt man den Gaſt vor- ſichtig ab und ſocht ihn bis er ſüß, ſchüttet dann die Deeren hinein und läßt ſie bis zum Aufwallen darin ſtehen, worauf man ſie in trodene, erwärmte Gläſer füllt, verſchließt und 10 Minuten ſteht.

6. **Erdbereen mit gefrorenen Schlagſahne.** Man be- freit ſchöne, große Quans-Erdbereen mit feinem Zucker. Nachdem ſie eine Stunde gegogen haben, gießt man den Gaſt ab, den man zur Zim- mer nahe verworren kann. Die Erdbereen mißt man mit gequellter Schlag- ſahne und ſüllt ſie in die Gefrierſchale. Man kann dieſe Speiſe als Eis- form füngen oder auch in Gläſern ſervieren. In dieſem Falle verziert man den oberen Rand des Gefrorenen mit einigen Erdbereen.

7. **Erdbereelée.** In ein ſauberes Einmachglas gibt man je eine Schicht gereinigte, am beſten friſch geſchnittene Quans-Erdbereen und eine Schicht feinen Zucker. In einigen Tagen hat ſich ein beſſerer Gaſt gebildet, den man mittels leiudem Drücken abſtreifen läßt. Dieſer Gaſt wird ſtark aufgeſocht. Iſt er erkalte, ſo mißt man ihn wie folgt: 4 Zelle Erdbereelaſt, 4 Zelle Meißhol und 5—4 Zelle Waſſer, je nachdem man den Eſſer ſchwächer oder ſtärker haben will. Dann füllt man ihn in ſaubere Glaſen, ſtellt ihn an einen ſchlagelchüſſigen Ort, iſtfa drei Mo- ſaten lang. Zuletzt wird er filtriert und in ſaubere, trodene Glaſen ge- füllt, die man gut verkorkt. — Den Reſt Erdbereen mißt man in gleichen Teilen mit Johannisbeeren und ſocht dieſe zuſammen mit Zucker (die Hälfte des Gewichts) in Marmelade ein.

Kuchenspieße mit roter Ort: Auf 3 1/2 Liter getrocknete Erdbeeren gibt man 2 1/2 Liter Wasser in 3 1/2  
 Stunden kochen, nachher kochen in Wasser 2 1/2 Stunden kochen. Nachher kochen in Wasser  
 1 1/2 Stunden. Nachher die Masse. Nachher mit Wasser kochen und Wasser kochen. Nachher  
 kochen kochen mit Wasser kochen.

# Die Herstellung von Beereneinen

En den Döfageuden werden fast in jedem Gange Beereneine nach altbewährten Recepten hergestellt. Die natürlichen Deseu, die an den Schalen der Beeren haften, führen die Gärung herbei. Jeder Döfwein hat seine ganz bestimmte Eigenart, seine besondere Blume, die man nicht durch Umgärung mit sogenannten Gesehosen verändern, meist verbeßern soll. Die Beeren sind bei trockenem Wetter zu plüßen; sie sollen nicht überreift sein. Ein Gesehen soll auf jeden Fall vermieden werden, da man dadurch die Gärstoffe zerstört. Durch Pressen oder Bequetzen gewinnt man den Mostsaft, den man durch Seimwand filtriert. Den Rest der zurückgebliebenen Treber übergieße man mit Wasser und schütte

nach 24 Stunden die Auslaugung zum Mostsaft noch hinzu. Der Zucker ist stets vorher mit dem erforderlichen Quantum Wasser aufzulösen, und dann dem Muttermost zuzufügen. Die Gärung hat unter Gärerichluß in einem Fass, in einer Gärtrufe oder in einer Flasche zu erfolgen. Sowie die Gärung beendigt ist, zieht man den Most vorsichtig von der Dese ab, reinigt das Gärgefäß und bringt den Wein zur stillen Gärung wieder hinein. Man setzt ihn das Gärgefäß unter Verschluß zu halten. Im Monat November ist der Most auf Flaschen abzuschießen. Die Flaschen sind im Keller kühl zu lagern. Nur gefühlter Wein bekommt gutes Aroma und Blume.

Auf 10 Liter Muttermost kommen bei:

Frischtact	Wasser	Haubkraut zucker	Tischwein zucker	Akcorwein zucker
Josamskraut	25 Liter	8 Pfund	14 Pfund	24 Pfund
Saurekraut	8 Liter	4 Pfund	6 Pfund	8 Pfund
Saurekraut	20 Liter	3 Pfund	4 Pfund	5 Pfund
Krautkraut	5 Liter	4 Pfund	6 Pfund	10 Pfund
Reisalkraut	30 Liter	12 Pfund	18 Pfund	30 Pfund
Grünkraut	15 Liter	5 Pfund	9 Pfund	16 Pfund
Haubkraut	20 Liter	8 Pfund	12 Pfund	20 Pfund

## Die letzte Grundt des Jahres!

Ehe die ersten Grösse übers Land gehen, werden die **Quitten** gerernt. Die „Birquitten“ haben ein feineres Aroma als die „Apfelsquitten“. Mandeln Menschen sind **Cast**, **Selee**, **Mus** und **Passe** davon aber zu süß. Dem kann abgeholfen werden, indem man auf je 5 Pfund **Cast**, ohne **Zucker** getrogen, den **Cast** einer großen **Zitrone** gibt, wenn fast das Ende der **Reichzeit** erreicht ist. Auch der frisch ausgepreßte **Cast** der **Berberige**, einem **Zierstrauch**, kann an Stelle von **Zitrone** genommen werden, und zwar die gleiche Menge.

Die beste Einteilung ist:  $\frac{2}{3}$  Quitten,  $\frac{1}{3}$  säuerliche **Spätäpfel**. Beides wird gewaschen, schlechte Stellen entfernt, die Gruchte mit **Schale** und **Kernhaus** zerhackt und in wenig **Wasser** langsam **gargesocht**. Nicht zerfallen lassen! Statt später den **Cast** von **Zitronen** könnte man beim **Sortieren** dickflüssige, ausgepreßte **Zitronen** mit **Rechen**, die nicht bitter machen, aber ihren **Pektinstoff** und die ätherischen **Öle** abgeben. Den **Cast** läßt man durch einen **Beutel** ablaufen. Die fast trocknen zurückbleibenden **Gruchte** werden sehr durchgeschlagen und sollen **Mus** und **Passe** geben.

Auf 1 Pfund **Cast** genügen 200—250 g **Zucker**, der geläutert und fleißig abgeschäumt

wird, bis der **Cast** rötlich ist. In sauberen Gläsern **verfortt** und **gelacht** aufbewahren!

Für **Selee** sind 400 g **Zucker** auf 1 Pfund **Cast** nötig. Wenn hier das **Mitteln** der **Zitrone** vorher nicht genügt, das **Selee** angenehm zu machen, dann muß zu Ende der **Reichzeit** etwas **frischer Zitronensaft** zugefügt werden. Das **Selee** ist bald gut, eine schöne **Farbe** ist notwendig. Kocht man den **Cast** mit 500—600 g **Zucker** auf 1 Pfund **Cast**, so wird das **Selee** blaß wie **Rapskorn** und ist ebenso süß wie **diefer**. Es ist, auch **dickflüssig** bleibend, schon **haltbar**, aber es wird hauptsächlich **Kindern** eine **Leckerei** auf Brot sein.

**Mus** oder **Marmelade** stellt eigentlich eine etwas zu kurz gekochte **Passe** dar. Es genügen 400 g **Zucker** auf 1 Pfund **Masse**, die unter fleißigen **Mühren** rasch zu **Muschide** eingekocht werden. **Daselbe** muß breit vom **Löffel** fallen. Auch ein **Zusatz** von **Simbeerfrucht** ist gut. Er wird zu **Anfang** der **Reichzeit** darangegeben und **müßigen**. Auf dieses **Gewicht** genügen 375 g **Zucker** auf 1 Pfund **diefer Masse**.

Die **Passe** braucht so viel **Zucker** wie **Pfund Cast**. Man muß **abgeben**, daß sie trotz **stetem Mühren** nicht **anbrennt**. Sie muß **glänzen** und **dick** werden, dann ist sie gut. Ohne **Zitronen-** oder

**Berberigensaft** ist solche **Passe** nur ein **Vergnügen** für **Kinder**. Der **Säurezusatz** macht sie in **hoher** **Grade** **angenehm** und **erfrischend**! **Berberigen** **frühen** **schön** **rot**, man kann auch etwas **Rüchensfarb** oder **„roten Zucker“** nehmen. **Sehr** **fein** **wird** **die** **Passe**, wenn man in die **Kochend** **heiße**, **fertige** **Masse** auf jedes **Pfund** **fertiger** **Masse** (**Reis** **vorher** **leer** **wiegen**)  $\frac{1}{4}$  **Pfund** **grobgehackte** **Müsse**, **Mandeln** oder **ausgehülste** **Kürbisse** **gibt**. — Auch die **feine** **Mandel** oder **Muschfrucht** kann im gleichen **Gewichtsverhältnis** wie die **Musch** **untergerührt** werden. Das ist dann **feinestes** **Roset**, denn der **Musch** oder **Mandelgeschmack** **ist** **schon** **in** **der** **Passe** **mit** **Reis** **kochend** **heiß** **wird** **entweder** **in** **mit** **Ol** **ausgepöfelte** **Pastetenform** **gegossen** **oder** **in** **Deckel** **von** **Reisstäben** (**viereck** **und** **ähnlichen** **flachen** **Messern** **zum** **Essen** **gegeben**. Nach einigen **Tagen** wird die **Masse** **mit** **Pudergucker** **und** **etwas** **Kartoffelmehl** (**ein** **nisch**) **bestreute** **Platten** **gestürzt**. Man muß **n** **nachmal** **abtrocknen** **lassen**. Dann **zwischen** **P** **gamentpapier** **in** **gut** **schließenden** **Dosen** **ab** **bewahren**. Bei **Bedarf** **in** **beliebige** **Größen** **schneiden** **oder** **ausstechen**, **sofern** **nicht** **eig** **Schnecken** **benutzt** **wurden**. **Th.**

## Die Herstellung von Beerenweinen

Um den Ertrag zu erhöhen, werden fast in jedem Jahre nach 24 Stunden die Mustung zum Stößel noch hinan-

# Sommersegen im Glas



**Quitten werden zu Marmelade verarbeitet**  
 Reife, birnenförmige Quitten werden abgerieben, in 4 Teile geschnitten, in Wasser weich gekocht und zum Abtropfen in einen Durchschlag gelegt, dann durch ein feines Sieb geschrien. Auf ein Pfund Markt rechnet man 370 g Zucker und gibt dann unter behändlgem Rühren noch den Saft einer Zitrone dazu

**Etwas für Feinschmecker**  
 Die fertige Quittenmarmelade kommt in den Vorratsbehälter  
 Phot.: Dr. Dieh/Bavaria (2)



Kiefel...  
 ...ten Stellen Mus gestoßen und reiben sie d...

... in re be ie ge tet tie ue us in 2) sie us alt sie en 1) en auf ge an er- af- die me B.

# Rose- marie



Bei Tisch hilft sie  
der Mutter fleißig  
beim Auftragen

Aus dem  
Tageslauf  
eines  
Jungmädels

Die kleineren Ge-  
schwister haben ihre  
Mühe mit dem  
Anziehen  
Auch hier ist Rose-  
marie „zur Stelle“,  
wenn es gilt, die  
Haare durchzu-  
kämmen



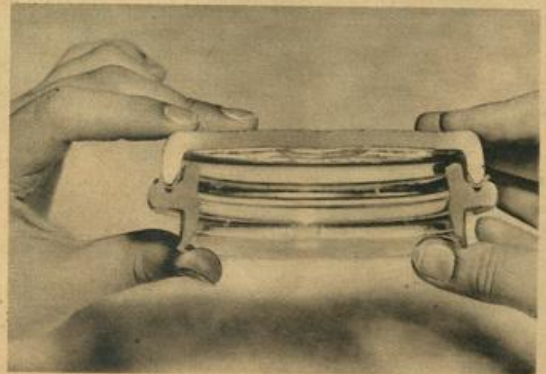


**Der Rumtopf gilt als Potpourri des Sommers**

1/2 Pfund Zucker wird mit ebensoviele Wasser durchgeseigt und nach dem Abkühlen mit 1/2 Pfunde besten Rum vermischt. In weithelligen Gläsern schichtet man die Früchte des Sommers aufeinander und gibt über jede Fruchtart von der Rumlösung. Reines Obst verwendet man ungetrocknet, während Pflaumen, Birnen usw. vor dem Einlegen entkernt, geschnitten und überdünstet werden. Die Gläser werden gut verschlossen und kühl aufbewahrt.



**Dieser neue Einfülltrichter** aus Porzellan oder Emaille findet beim Einlösen gute Verwendung. Er verhindert, daß Einfüllgut auf den rauh geschliffenen Glasrand fällt und so unter Umständen Luft unter dem Gummiring Zutritt zum Glasinhalt erhält und das Einmachre verdirbt.



Ein Sommer ohne Einmachereist ist kein Sommer! Berlegt die Hausfrau das Einkochen in die frühen Morgenstunden, so wird mehr ein heiteres Fest, als eine anstrengende Arbeit daraus. Das ganze Haus duftet nach Süßigkeit, wenn sich nach und nach Flaschen und Gläser rolleuchtend füllen.

Das Sterilisieren in Gläsern ist die beliebteste Form des Einmachens. Richtig zubereiteter Obstsaft hält sich den ganzen Winter. Die Früchte werden gewaschen, gut abgetropft und durch die Presse getrieben. Den did herausquellenden Saft läßt man in eine tiefe Schüssel fließen. Ein Saffbeutel wird an den beiden Zipseln befestigt und ein Aluminiumtopf darunter gestellt. Die Flüssigkeit wird in den Beutel gegossen und muß langsam abtropfen. Dann läßt man sie langsam heiß werden, schäumt gut ab, läßt einige Male aufwallen und zieht den Topf zurück, sowie der Saft klar ist. Dann füllt man ihn in gut gereinigte Flaschen, und verschließt mit dem hygienisch einwandfreien Wattenverschlus.

**Selbstbereiter Obstsaft in Flaschen**

**Doppelter Verschlus für Einkochgläser** Dieser Verschlus mit zwei von einander unabhängigen Dichtungsfächen ist fast 100%ig garantiert. An Stelle der früher vorhandenen Schleiffläche ist jetzt am Glasrand eine kräftige Rinne vorgesehen, in die sich während des Einkochens der Gummiring — zwischen Glas und Deckel — hineinsaugt (Archiv Sennwig)

Photos: Schoopfe (3)





Kojemarie  
hat eine Vor-  
liebe für Bücher  
So ist sie in der  
Bibliothek ein oft  
und gern gesehener  
„Kunde“ — — —



— — Und abends im Heim  
liest sie dann ihren B.M.-  
Kameradinnen vor, weil  
sie es so gut wie keine  
andere, kann



Aufn.: Otto Haedel, Berlin

Apfelgelee mit wenig Zucker: Sauerliche Apfel — hierzu werden unreife Falläpfel verwendet — schneidet man quer durch und in recht dünne Scheiben (ungeschält, nur Stiel, Blüte und schlechte Stellen entfernt). Mit wenig Wasser werden sie schnell sehr weich gekocht. Den Saft läßt man durch ein Mulltuch ablaufen und eine Weile stehen, ohne ihn umzurühren. Der Saft wird gewogen, auf je ½ kg nimmt man 125 g Zucker und kocht auf heller Flamme 12 Minuten lang (vom Kochen ab gerechnet). Das ergibt ein rötlich-zartes, klares Apfelgelee; denn Fallobst, wenn es noch nicht reif ist, enthält viel Pektinstoffe und geliert darum vorzüglich. Der Rückstand wird durch ein Sieb gestrichen und zur Marmeladenstreckung (von anderen Obstsorten) verwandt oder frisch als Brotaufstrich gegessen. Zum frischen Verbrauch süßt man ihn nach dem letzten Aufkochen mit Süßstoff (nach Geschmack). Hebt man ihn auf, kocht man ihn dicker ein und, falls man ihn später mit anderen Marmeladen vermischen will, süßt man mit Zucker.

Apfelmus gerät wundervoll, wenn es aus unreifem — oder auch sehr reifem — Fallobst bereitet wird: die Äpfel werden ungeschält (Geschmack sowie Nährwert steigen durch die mitverwendeten Schalen) in Viertel oder Achtel zerteilt; selbstverständlich werden vorher Blüten, Stiel, faule und wurmige Stellen entfernt. Das Kerngehäuse wird aber mit verwendet! Die Äpfelstücke werden mit sehr wenig Wasser unter Rühren gargedünstet, durch ein Sieb gestrichen, mit Zucker und etwas Zitrone abgeschmeckt und in Gläser gefüllt, in denen man das Mus sterilisiert. Will man es in Steintöpfe füllen, muß es stark eingekocht werden. Birnenmus wird ebenso bereitet, doch nimmt man hierzu sehr reife Fallbirnen, wodurch man den Zucker einsparen kann. Apfelmus, mit Birnen gemischt, erspart ebenfalls einen Teil Zucker, da die reifen Birnen sehr süß sind.

Pflaumenmus — aus reifem Fallobst — erfreut uns deshalb so sehr, weil es ohne Zucker eingekocht wird. Die Pflaumen werden mit einem Tuch abgerieben, entkernt und in einen großen flachen Topf gegeben. Sie werden während der Kochzeit tüchtig gerührt. Man füllt es in Steintöpfe und stellt es zum Zweck der besseren Haltbarkeit — ebenso macht man es mit dem Apfel- und Birnenmus — 5 bis 10 Minuten nach dem heißen Einfüllen in den warmen Badofen, damit sich obenauf eine feste Kruste bildet. Soll das Mus gestreckt werden, kocht man von Anfang an 2½ kg gargekochte, geschälte und zerkleinerte rote Rüben (Rotebeete) mit. Vorteilhaft ist es auch, das Mus in einer großen flachen Pfanne in der Badröhre zu kochen.

Hat man sehr große Mengen Mus einzukochen, legt man auf den Boden des Kochtopfes ein paar große saubere Kieselsteine, um das Anbrennen zu vermeiden. Sie werden beim Umrühren nämlich immer wieder an die sich festgesetzten Stellen Mus gestoßen und reiben sie dadurch los. Charlotte Till-B.



227

63



229  
64



231

65



233

66



235  
67



241

88



243

69



245

70



247

71



251

72



253

73



255  
74



261

75



263

76



Krausalat

1 Kopf Kraus wird geschnitten mit  $\frac{1}{2}$  l kochender Flüssigkeit halb Essig halb Wasser übergossen unter fortwährendem Stampfen zum Kochen gebracht und gesalzen. Wenn erkaltet mit Öl vermengt. Nach Belieben kann auch roh geriebene Zwiebel beigelegt werden.

Lunge und Herz

Das Herz aufschneiden u. vom Blut befreien Die Lunge gut waschen Mit Wasser befeuchten damit zu wenig Wasser 1 Zwiebel in Scheiben schneiden etwas Gebirgen Lorbeerblatt Nelken, Pfefferkörner u. weichgekocht. Wenn weich, herausnehmen in Würfel schneiden.

$\frac{1}{2}$  Eßlöffel Fett mit Mehl u. feingeschnittener Zwiebel gut gelb geröstet und mit der Lungenbrühe abgelöscht Lunge u. Herz hineingeben u. aufkochen lassen.

Kalbsgekröse.

Nachdem das Gekröse gut gewässert etwa 2-3 mal gut brühen vorher immer fest mit Salz einreiben. Dann mit Lorbeerblatt Nelken Pfefferkörner Zwiebel u. Salz weichkochen. Herausnehmen in Stückchen geschnitten. Dann eine helle

Mehlschwitze machen mit der Perle ablöcher und mit Wein oder Essig abschmecken.

### Bratbeuf.

1 Stk Butter gut heiß werden lassen. Den gesalznen Braten hineintun gut anbraten lassen. Zwiebel gelbruben Tomaten hinzutun gut dämpfen lassen 1 Stunde Braten nicht zudecken. Dann nimmt man den Braten heraus läßt es aufkochen und seiht Gause durch

### Majonaise

Majonaise von einem Eidotter sei ergiebig wenn außer dem nötigen Öl u. Essig zuletzt noch eine Tasse Rahm oder mild melk Genf Suppenwürze u. ähnliches hinzugefügt wird. Durch mehrstündiges stehen ist die Majonaise wieder ganz dick und zum Anmachen aller Sorten Salate sehr gut zu gebrauchen.

### Marinierte Heringe.

Heringe möglichst milchne werden 24 Stunden gewässert dann von den Gräten befreit. Das Milchne durch ein Paarsieb getrieben mit Rahm Öl u. Essig vermischt Zwiebel Essiggürkchen Lorbeerblätter Pfefferkörner ganze Kälken bei und Zitronen scheiben beigegeben über die Heringe geschüttet und stehen

lassen. Je länger desto besser.

### Hirschragout.

Man nimmt den Hals und das Blau dazu, wäscht sie gut ab  
schneidet sie in Stücke und legt sie mit Wurkeln, gelben  
Rüben Sellerie Lorbeer Nelken Pfeffer und Salz in ein  
passendes Gefäß übergießt die Stücke halb mit guter Fleisch-  
brühe und halb mit Rotwein und dampft sie langsam  
weik. Dann läßt man das Fleisch abtropfen röstet  
Mehl und etwas Zucker in Butter braun verkocht dies  
mit der durchgeschlagenen Brühe fügt Kapern  
Perlzwiebeln und kleine Gurken zu und dünstet das Fleisch  
noch 10 Minuten. Das Ragout wird mit Kartoffelbajette  
angerichtet.

### Heringssalat.

Gewässerten in kleine Stücke geschnittenen Hering, Kar-  
toffel, rote Rüben, Gurken Hartgekochte Eier werden mit Pfeffer  
Salz, Essig, Öl und Rahm angemacht. Man kann auch  
etwas Kapern begeben und mit den Eiern garnieren.

Gardellenanée

3 hartgekochte Eigelb gut verührt mit 4 Löffeln Olivenöl  
gibt das harte Eiweiß mit 10 Stk Gardellen zusammen  
fein gewiegt dazu und noch 2 Eßlöffel Senf, 1 Eßlöffel  
Kapern 1 Prise Salz und Essig nach Belieben.

**Eskalops von Rindfleisch  
aux fines herbes.**

Ein Kilo ausgewähltes und fein gewiegtes Rindfleisch (Schabefleisch) wird mit 1/2 Kilo ebenfalls ganz fein gewiegtem Luftbrot, für 5 Pfennig eingeweicht und wieder ausgedrückter Semmel, dem nötigen Salz und wenig gestoßenem Pfeffer gut vermischt. Von dieser Masse formt man mit wenig Wasser runde, etwa 6 cm im Durchmesser, 1 1/2 cm starke Eskalops und rangiert diese auf ein flaches Geschirr in welchem man Butter zerlassen, fein geschnittene Petersilie und Schnittlauch oder Schalotte getan, und säufert dieselben 1-2 Minuten vor dem Anrichten auf schnellem Feuer. In die Kräuterbutter gibt man einige Löffel gehackte Kapern und Champignons nach Belieben, wenig Sardellenbutter und aufgelösten engl. Senf und gibt diese über die angerichteten Eskalops.

**Bücklingsspeise.**

Zehn bis zwölf recht schöne Bücklinge werden behutsam von Haut und Gräten befreit und mit Salz und wenig pulverisiertem Pfeffer bestreut. Von einem frisch gebackenen, abgeschälten, englischen Weißbrot schneidet man egal große viereckige, 1/2 cm starke Scheiben, röstet diese auf beiden Seiten hellbraun, legt eine Schicht davon auf eine Randschüssel, welche die Ofenhitze verträgt und die dick mit Butter bestrichen worden, streut geriebenen Parmesankäse darauf, beträufelt diesen mit etwas Butter, rangiert den Bückling auf, gibt dick Parmesankäse und abermals Semmelscheiben darüber. 1/4 Liter recht schöne saure Sahne quirlt man mit 3 Eigelb und einem ganzen Ei, überzieht damit die ganze Speise, bestreut sie mit Parmesankäse, träufelt Butter darauf an, backt sie 1/2-3/4 Stunde in mäßig heißem Ofen.

□□□□□□□□□□□□□□ Für Küche

**Bratwurstspeisen.** Bratwurst ist in jeder Zubereitung verlockend, am besten und saftigsten wird sie jedoch am Spieß, der ja in größeren Küchen jetzt wieder überall vorhanden sein wird. Man darf den Spieß nicht durch die Wurst stechen, sondern muß sie daran festbinden, sie soll jedoch sehr dick sein, zwei- bis dreimal so dick als gewöhnlich. Man kann sie anfangs mit etwas Wasser oder Bier begießen, später mit ihrem eigenen Saft. Ganz vorzüglich ist Kastanienbratwurst, besonders zu Grünkohl. Unter das Wurstfleisch mischt man ein Drittel so viel gekochte, zerbröckelte Kastanien, füllt wie gewöhnlich ein und brät die Wurst. Ein passendes zweites Frühstück für Kinder ist Bratwurstsemmel, die auch Jäger und Touristen gerne mitnehmen. Ein guter, aber nicht gefälschter Hefenteig wird ausgerollt, in länglich-viereckige

Stücke geschnitten, mit diesen kleinen Bratwürsten umhüllt und die Semmeln im Ofen gebacken. Sie eignen sich auch mittags nach der Suppe zu geben, dann aber warm. Bratwurst schmeckt auch mit Senfsauce sehr gut. Sie wird in wenig Wasser erst 10 Minuten lang gekocht, dann auf beiden Seiten gebraten. Von dem Fett nebst einem Stückchen Butter macht man eine dunkle Mehlschwitze, gießt Fleischbrühe an und läßt einen Teelöffel voll Senf darin verkochen. Nimmt man statt Fleischbrühe saure Sahne und statt Senf eine Prise Paprika, so hat man zur Abwechslung ungarische Bratwurst. In leichtem Bier kann man die Wurst gleichfalls kochen, ist sie fast gar, so gibt man eine Handvoll dunkles Reibbrot dazu, läßt es mit kochen, treibt die Sauce durch ein Sieb und schmeckt mit Zitronensaft ab.

und Haus. □□□□□□□□□□□□□□

**Polnische Bratwurst.** 1 1/2 Pfd. dicke, frische Bratwurst kocht man 10 Minuten lang und brät sie dann in Butter schön braun. In diese Butter reibt man reichlich dunkles Brot und röstet es darin bräunlich, gießt Fleischbrühe an, siedet die Sauce dicklich ein, gibt einige Zitronenscheiben, 1 Eßlöffel voll Kapern, 1 Teelöffel voll Senf und 1 Stückchen Zucker dazu und kocht alles zusammen mit der Bratwurst noch etwas auf. Hierzu paßt als Beigabe abgeriebene Grüze. 1 Pfund feine Buchweizen Grüze wird über ganz gelindem Feuer mit 4 Eigelb so lange gut umgerührt, bis sie ganz trocken und recht heiß ist. Dann gibt man 1/2 Pfund Butter dazu, salzt etwas und mischt dies gut unter, darauf wird die Grüze mit brausend kochendem Wasser übergossen. Man muß sorgfältig umrühren, daß es überall

hinkommt. Es werden noch 125g zehrbühte Korinthen und 1 Eßlöffel voll Zucker zugefügt und der Topf in die heiße Röhre gestellt, wo die Grüze schön aufquellen und leicht abbacken muß, daß jedes Korn einzeln und lose bleibt. Schmeckt ausgezeichnet.

**Bratwurst mit Äpfeln.** Geschälte zerteilte, säuerliche Äpfel bestreue man mit Zucker und Zimt und lasse sie so mehrere Stunden lang stehen. Ein 1/2 Pfund Bratwurst lege man in eine gut gebutterte Pfanne, dazu die Äpfel nebst einer Handvoll gebrühter Korinthen und ein wenig Zitronenschale, und lasse es zugedeckt langsam schmoren. Die Äpfel werden herausgenommen, ehe sie zerfallen. An die Sauce gibt man ein Glas Wein. Zu all diesen Rezepten soll die Wurst frisch, nicht geräuchert sein. B. A.

□□□□□□□□□□□□□□□□ Für Küche

**Blumenkohl auf verschiedene Art.** Von allen Gemüßen, die man den ganzen Winter frisch erhält, ist der Blumenkohl wohl eines der billigsten, doch mögen ihn viele Leute nicht gerne, weil sie ihn mit der meist üblichen Eiersauce etwas weichlich finden. Durch ein Prischen Paprika, Curry oder einer anderen guten Würze, läßt dieser Uebelstand sich leicht mildern. Kräftiger schmeckt er schon, wenn man ihn nur mit brauner Butter übergießt, in der eine Handvoll Semmelkrume geröstet ist. Auch Tomaten- oder Krebsauce empfiehlt sich sehr dazu, wer etwas Schärferes liebt, mag Pfeffergurkensauce vielleicht vorziehen. Eine helle Mehlschwitze kocht man mit Fleischbrühe auf und läßt in einem besonderen Töpfchen einige ganz klein geschnittene Pfeffergurken kochen bis sie weich sind, gießt nun beides zusammen und gibt ein Stückchen Zucker dazu.

Zur Krebsauce werden 2 Eßlöffel voll Krebsbutter nebst einem kleinen Stückchen frischer Butter und etwas Mehl hell aufgeschwitzt, dazu gibt man etwas Salz, weißen Pfeffer und Muskatblüte, und kocht dies alles mit guter Fleischbrühe ziemlich dick ein. Alsdann quirlt man 2 Eidotter in einem Eßlöffel voll süßer Sahne, gießt die kochende Sauce, beständig rührend, dazu und gibt es über den Blumenkohl. Von den verschiedenen Tomatensaucen ist folgende, weil herzhast, zu Blumenkohl besonders passend: Vier große reife Tomaten werden mit einer kleinen gehackten Zwiebel und einem Eßlöffel voll kleingewürfeltem, rohem Schinken in einem Eßlöffel voll Butter gut durchgedünstet, dann durchs Sieb gestrichen. Eine helle Mehlschwitze läßt man mit Fleischbrühe aufkochen, kocht es einige Zeit mit dem Tomatenbrei, gibt einen Guß Weißwein nebst

und Haus. □□□□□□□□□□□□□□□□

einem Stückchen Zucker dazu und macht es mit Zitronensaft pikant. Der Blumenkohl wird zu all diesen Saucen im Ganzen gekocht, doch lege man ihn vorher einige Zeit in kaltes Wasser, damit Raupen, die etwa darin verborgen sind, herauskriechen, sonst gibt es bei Tisch leicht unliebsame Überraschungen.

Auch eine Backschüssel von Blumenkohl mit Tomaten ist sehr schmackhaft. Schöne gekochte Blumenkohlröschen und zerteilte, in Butter leicht gedünstete Tomaten schiebt man abwechselnd in eine gebutterte Porzellanischüssel, darüber wird fingerdick Parmesan- oder Schweizerkäse gerieben, dieses mit Semmelkrume und kleinen Butterflöckchen bestreut, und die Speise im Ofen abgebacken.

**Pariser Blumenkohl.** Der Blumenkohl darf nicht ganz weich gekocht sein. Man bestreicht ihn mit einer dicken Masse aus schaumig gerührter Butter, saurer Sahne,

Eiern, Salz und geriebenem Parmesankäse, und streut Semmelkrume darüber. Von dem Wasser, in dem er gekocht ist, gießt man eine Tasse voll unter den Blumenkohl und stellt ihn in den heißen Ofen, bis er eine goldbraune Kruste hat.

**Amerikanischer Blumenkohl.** Man legt ihn eine Stunde lang in kaltes Wasser, das mit einem Eßlöffel voll Essig vermischt ist, und kocht ihn dann in Salzwasser. Eine helle Mehlschwitze siedet man mit einer Tasse voll Sahne auf, würzt mit Pfeffer und Salz, und läßt dies mit einer halben Tasse geriebenem Schweizerkäse dick kochen; dann gießt man es über den Blumenkohl.

**Gebackener Blumenkohl.** Kleine gekochte Blumenkohlröschen taucht man in Ausbackteig, bäckt sie in siedender Butter und träufelt Zitronensaft darauf oder reicht Zitronenscheibchen dazu.



## Gefüllte Rulbbrosch.

Zu einer Rulbbrosch erfordert man 3-4 Stück. In Rulb werden eingewickelt und wie gewöhnlich. 1 Lorbeerblatt Pfeffer Salz Knoblauch  
 eine Zwiebel Petersilie zerhackt in 3 Teile zu einem Teig  
 gemacht. Die Rulbbrosch mit Pfeffer in Salz eingewickelt und  
 die Brosch gefüllt gemacht und wie Rulbbroschen gebraten.

Haschee von Kalbslunge  
mit Minuten-Eiern.

Eine recht schöne, weiße Kalbslunge, aus welcher so viel wie möglich die darin enthaltene Luft herausgedrückt, wird in etwa 6 cm grosse Stücke geschnitten, wobei die knorpeligen Teile entfernt werden, gewaschen und mit dem nötigen Wasser, Salz, einer Zwiebel, Wurzelwerkscheiben, einem Lorbeerblatt, einigen Gewürz- und Pfefferkörnern und einigen Nelken weich gekocht. Die Lungenstücke werden herausgenommen und, nachdem die faserigen Teile entfernt, nicht zu fein gewiegt. Die durchgegossene Lungenbouillon wird mit einem Stück Butter und 2 Löffeln Mehlschwitze zu etwa  $\frac{1}{2}$  Liter dickflüssiger Sauce eingekocht, mit der haschierten Lunge, fein gewiegt und in Butter geschwitzter Petersilie vermischt und noch einmal erhitzt. Die dazu zu gebenden Eier sind in kochendem Wasser 5 Minuten gekochte, abgekühlte abgezogene und halbierte.

## Hammelsuppe.

Eine kleine Hammelbrust wird mit zwei Liter Wasser, dem nötigen Salz, Wurzelwerk, Gewürz, Lorbeerblatt weich gekocht. Herausgenommen werden die Knochen entfernt und leicht gepreßt. Vollständig kalt geworden, wird die Brust gepulvert und in 1 cm lange, 1 cm starke Stücke geschnitten. Eine starke recht rote Mohrrübe, eine Petersilienwurzel, ein Stück Sellerie, eine Porree, in  $\frac{1}{2}$  cm lange und  $\frac{1}{2}$  cm starke Filets geschnitten, werden in Butter geschwitz, in der durch eine Serviette gegossenen Hammelbouillon, unter öfterem Abnehmen des Fettes, eine Stunde gekocht.  $\frac{1}{2}$  Kilo recht weich gekochte und klare Graupen, und die Hammelstücke werden kurz vor dem Anrichten in die Suppe gegeben und nach Begeben einiger Tropfen Zuckercouleur (auch etwas Fleischessenz) mit dieser noch einmal aufgekocht.

## Hammelfleisch mit Lorbeer &amp; Hartweizen

Hammelfleisch gelb oder weiß wird gelb weiß gebraten, Lorbeer  
 bis geben. Wenn zusammen mit Salz Petersilienwurzel

**Matelote von Kal.** Zunächst röftet man Weißbrot, das man in längliche Scheiben schneidet, in 125 g heißer Butter schön gelb und nimmt sie dann heraus. Hierauf gibt man an ihrer Stelle ein paar Duzend kleine Zwiebeln in die Butter, läßt sie leicht andämpfen und entfernt sie ebenfalls wieder aus der Butter. Auch den in Stücke geschnittenen Kal läßt man nur leicht anbraten und nimmt ihn wieder heraus. Aus der zurückgebliebenen Butter und einem Teelöffel voll Mehl macht man eine braune Einbrenne, gibt Salz und etwas Cavenneypfeffer, ein Glas Rotwein und ebensoviel Bouillon hinzu, und läßt alles mehr ziehen als kochen; zuletzt wird der Kal hinzugefügt, der eine halbe Stunde zum Garwerden gebraucht. Während des Kochens gibt man nach Bedarf, ... und nach etwas Bouillon hinzu, worauf, die Kalstücke gehäuft, angerichtet wird. Die Sauce gibt man darum, ebenso die Brot-

schnitten, die man im Ofen noch einmal heiß werden läßt.  
**Saure Eier.** Man schneidet frischen oder geräucherter Speck in feine Würfel und bratet diese in einer Pfanne; hierauf gießt man etwa 3—4 Löffel voll ausgebratenes Fett und ebensoviel Essig hinzu (Vorsicht, daß das Fett nicht ins Feuer spritzt). In die brodelnde Sauce schlägt man die Eier nach Art der Setzeier hinein, bringt ein Ei neben das andere, streut Pfeffer darüber, läßt es fünf Minuten lang brodeln, natürlich ohne umzuwenden, achte jedoch darauf, daß die Eier nicht ansetzen und lasse das Gericht auf die Platte gleiten.  
**Entfernung des Hautgout beim Fleisch.** Ein einfaches Mittel besitzen wir in dem manganfauren Kali. Man löst davon 20 g in einem Liter Wasser auf; diese Lösung hält sich bei gutem Verschluss der Flasche jahrelang. Das zu behandelnde Fleisch legt man in

und Haus. □□□□□□□□□□□□□□□□

ein Gefäß und übergießt es mit reinem Wasser so weit, daß es ganz bedeckt ist. Diesem Wasser fügt man, je nach der Größe des Fleischstückes, mehr oder weniger Tropfen bei, bis das Wasser eine rötliche Färbung erhält. Man läßt das Fleisch 10—15 Minuten lang darin liegen, wobei es von außen eine weißliche Farbe annimmt, die sich beim späteren Kochen oder Braten wieder verliert. Der üble Geruch jedoch ist verschwunden.  
**Seringscreme.** Mageres, übriggebliebenes Suppenfleisch wird auf dem Reibeisen gerieben und mit einer feingewiegten Zwiebel in Butter heiß gemacht, wobei beide Teile gut miteinander zu vermengen sind. Hierauf legt man die Masse in eine Schüssel, mischt einige entgrätete und feingewiegte Heringe darunter, gibt dem Ganzen durch entsprechenden Essig einen angenehmen, säuerlichen Geschmack und fügt einige Löffel voll feines Öl

dazu. Vor dem Anrichten vermischt man den Salat mit Petersilie.  
**Makkaroni mit Tomaten.** Die Makkaroni (die feinen, italienischen sind die besten) werden zerbrochen und in kochendem Salzwasser langsam weich gekocht, worauf man sie mit kaltem Wasser blanchiert und abtropfen läßt. Nach dem Abtropfen füllt man sie in eine Auslaufform, gibt etwas Butter und halbweich gekochte Tomaten, und zuletzt geriebenen Parmesan- oder Schweizerkäse dazu. Man schiebt die Schüssel in den Backofen, rührt anfangs tüchtig um und läßt die Makkaroni leicht anbäcken. Will man den Backofen nicht benutzen, dann gebraucht man einen der hübschen, irdenen Töpfe und stellt ihn zugedeckt auf schwaches Feuer. Die Makkaroni werden im Topf zu gebratenem Fleisch angerichtet. Man kann auch einen Teil der Butter durch Schinken- oder Speckwürfel ersetzen.

## Sardellenbrötchen nach der Suppe (sehr fein).

In Scheiben geschnittenes Milchweißbrot wird geröstet und mit reingemachten Sardellen belegt. Dann legt man in die Mitte einer Schüssel verorene Eier und rund herum die Sardelenschnitten und überschüttet das Ganze mit folgender Kräutersauce: 4 hartgekochte Eier, klein gerührt, dann  $\frac{1}{2}$  Schoppen Bouillon, 2 Löffel Baumöl, 2 Löffel Essig, Senf, Pfeffer, Kapern und etwas feingehacktem Dragun und Petersilie.

---

## Eskalops von Wild.

Das Fleisch von einem starken Rehblatt wird von allen Sehnen und der Haut befreit, ganz feingewiegt,  $\frac{1}{4}$  Kilo Luttspeck, ebenfalls ganz fein gewiegt, wird mit 5 Pfg. eingeweichter und wieder ausgedrückter Semmel, dem nötigen Salz und wenig pulverisiertem weißen Pfeffer gut vermischt. Aus dieser Farce egal große,  $1\frac{1}{2}$  bis 2 cm starke, ovale oder runde Eskalops geformt und diese in hellbrauner Butter schnell auf beiden Seiten gebraten. Um das Gemüse gelegt, werden sie mit dem Fond, in welchem ein Stück Tafelbouillon aufgelöst worden, überfüllt.

---

Schinkenpaste als Abendessen mit  
Man bringt etwas von dem Schinken  
die man von dem Schinken  
mit der gleichen Menge bester Butter sowie 2 frische  
Kartoffeln, die in die geschwemmte Suppe etwas  
eingewickelt sind und 1 Löffel geriebenen  
Käse.

## Romoldenpuße (4 Personen)

2 roße Eyer, 1 Löffel Öl, einen Löffel Pfeffer, 1/2 Löffel  
 Lorbeer Öl, Pfeffer, Salz werden miteinander im  
 Mörser klein zerrieben, wobei man darauf achtet  
 sich nicht aufzufressen. Nach dem  
 Zerreiben wird das Ganze mit einigen Löffeln  
 feinem Mehl oder dickem Milch zerrieben und  
 was es leicht feingewaschene Körner aufgeschwemmt  
 Salz, Pfeffer und eine kleine Prise Zucker zugefügt

### Hohenlohe Hafer-Flocken-Flammerl mit Früchten. (Für 4 Personen)

Zutaten: 100 gr Hohenlohe Hafer-Flocken, 50 gr Zucker, 2 Eier,  
 1 Liter Milch (2 Eßlöffel davon zum Zerquirren des Eigelbs), 1 kl.  
 Prise Salz, 3 mittelgroße Bananen oder 1/2 Pfd. gekochtes oder  
 1 Pfd. frisches Obst, etwas abgeriebene Zitrone. (An frischem  
 Obst eignen sich besonders Erdbeeren, Himbeeren, entsteinte  
 Kirschen und Apfelscheiben, mürbe gemacht nach Rezept 13).  
 Zubereitung: In 2 Eßlöffel kalter Milch werden 2 Eigelb zer-  
 quirrt. Dann kocht man den Rest der Milch, fügt Zucker und  
 Salz hinzu und schüttet die Hohenlohe Hafer-Flocken unter  
 Umrühren in die kochende Milch. Man läßt sie 8-10 Minuten  
 zu einem dicken Brei kochen, zieht die zerquirrten Eigelb da-  
 runter und läßt alles nochmals kurz aufkochen. Ist die Masse  
 ein wenig abgekühlt, zieht man sie mit dem zu Schnee ge-  
 schlagenen Eiweiß ab. Man füllt eine kalt ausgespülte Form  
 mit dem dritten Teil der fertigen Masse, legt darauf einen  
 Kranz Bananenscheiben, füllt hierauf lagenweise Brei und  
 Bananenscheiben in die Form und schließt mit einer Brei-  
 schicht ab. Man stellt die Form in kaltes Wasser, stürzt die  
 Speise nach dem Erkalten auf einen flachen Teller und garniert  
 mit einigen der verwendeten oder mit anderen Früchten.

## Gallerei!

In Salzlauge 3 Tage liegen lassen!  
Schweinekopf kalbs.- und Schweinefüsse  
kieren.

Lauge: Salzwasser viel Knoblauch Pfeffer  
Coriander Zwiebel Lorbeerblatt und Nelken  
In kochenden Sud geben, langsam kochen  
lassen, nicht sprudeln - nur ziehen lassen.  
Zum Schluss Eierschalen mitkochen  
lassen und öfter abschäumen.

Das Fleisch rausnehmen, Krühe abgießen -  
erkalten lassen - Fett abnehmen.

Nochmal erhitzen etwas Gelatine zugeben

Auf den Teller noch gekochte Karottenähnliche  
gekochte Eierscheiben und Petersilie legen

n!  
Kürne  
Pfeffer  
Wasser  
Kocher  
Lassen  
chen  
ben-  
zelen  
möglich  
egen



291  
84



295

85

1891. 1900. 1910. 1920. 1930. 1940. 1950. 1960. 1970. 1980. 1990. 2000.

# Back-Rezepte



**Rosetten-Waffeln**

## Gebrauchs-Anweisung!

Man schraube den Griff in eines der beiden Eisen und lege die Rosette in heißes Fett, Oel oder Palmin, um sie zu erhitzen, bevor sie in den Teig getaucht wird. Der Teig darf nicht über den Rand des Eisens hinausgehen; dann tauche man die Rosette mit dem anhaftenden Teig wieder in das heiße Fett und lasse dieselbe zirka 20-25 Sekunden darin, bis die Waffel leicht angebräunt ist.

Man nehme: 2 Eier, 2 Teelöffel Zucker, 1 Prise Salz, 1 Tasse Milch, 1 Tasse Mehl (wenn nötig etwas mehr), schlage die Eier leicht mit Zucker und Salz, füge Milch und Mehl hinzu und schlage das Ganze, bis es eine flüssige, glatte Masse ist. Diese Masse gibt zirka 40 Rosetten.

### Rosettenwaffeln mit Erdbeeren und Schlagrahm.

Auf die gebackenen Waffeln werden Erdbeeren gut gezuckert mit Schlagrahm dick gestrichen und sind vorzüglich im Geschmack.

**Rosettenwaffeln mit Nussecreme.** Man nehme  $\frac{1}{2}$  Liter geschlagene Creme, füge 2 Eßlöffel feinen Zucker dazu und 5 Tropfen Mandelextrakt, bedecke die Waffel dick mit dieser Creme und überstreue das Ganze mit geriebener Mandel. - Diese Waffeln serviere man mit Kaffee, Tee oder Schokolade.

### Rosettenwaffeln mit Marmelade oder Gelee gefüllt, z. B.

Kirschen-, Erdbeer-, Himbeer-, Johannisbeer- od. Äpfelgelee, Orangemarmelade. Dieselben können kalt serviert werden oder warm, im Backofen angewärmt und sind auch dann ausgezeichnet.

**Rosettenwaffeln mit Spinat und Spiegeleiern.** Waffeln in gleicher Weise wie mit Spargelspitzen, nur ohne Petersilie und ohne Cremesofe.

**Rosettenwaffeln mit Tomaten** oder anderem Gemüse sind ebenfalls ohne Creme zu servieren.

**Rosettenwaffeln mit Blumenkohl** müssen mit einer dicken Cremeschicht bedeckt werden.

### Fleisch-Rosetten-Waffeln.

**Rosettenwaffeln mit Hühnerfleisch.** Das Hühnerfleisch wird klein gehackt auf die Rosettenwaffeln gestrichen und mit einer holländischen Soße zugedeckt.

**Rosettenwaffeln mit Kalbfleisch** in derselben Weise.

Alle nachfolgenden Rosettenwaffeln sind ohne Zucker herzustellen.

Rosettenwaffeln mit Beefsteak à l'Anglais. Das gebackene

Alle nachfolgenden Rosettenwaffeln sind ohne Zucker herzustellen.

**Rosettenwaffeln mit Spargelspitzen.** Wenn die Waffel fertig, lege man Spargelspitzen darauf und bedecke diese mit dicker Creme (holl. Soße), drücke 1-2 harte Eier klein, streue diese darüber und über das ganze klein geschnittene Petersilie.



### Neujahrs-Zimmertrollchen oder Eiskuchen.

1. 1 Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter oder Margarine, 5 Eier und Zimmt oder abgeriebene Zitronenschale nach Geschmack. Man reibe die kaltgewordene Butter zur Sahne, rührt nach und nach abwechselnd Eier und Zucker hinzu, mischt das Gewürz und danach das Mehl durch, formt von dieser Masse kleine Bälle, welche ein Zimmt-Kucheneisen füllen. Das Kucheneisen wird erwärmt und mit Speck bestrichen, ein Bällchen in die Mitte gelegt, langsam zgedrückt, in einigen Minuten auf beiden Seiten gelb gebacken und sofort trichterförmig oder über ein dünnes Rollholz gebogen. (Die Masse ergibt ca. 60 Röllchen.)

2.  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{2}$  Lit. Wasser,  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, 1 Ei, 25 Gramm Butter, 1 Eßlöffel Zitronenzucker und 1 Prise Salz. Der Zucker wird in Wasser aufgelöst; Mehl, Ei, Butter, Zitronenzucker und Salz werden gut vermischt und mit dem Zuckerswasser zu einem glatten Brei verrührt, den man bis zum folgenden Tage stehen läßt und wenn nötig, noch mit etwas warmem Wasser bis zur Dünnsflüssigkeit verrührt. Das Zimmt-Kucheneisen wird mit Speck abgerieben, erhitzt und mit Teig begossen, geschlossen, schnell gedreht und geöffnet; die Kuchen werden schnell zusammengerollt und vor dem Auftragen nach Belieben mit Schlagsahne oder Früchten gefüllt.

### Deutsche Waffeln



1. 1 Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, 5 Eier,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch,  $\frac{1}{2}$  Päckchen Backpulver, 1 Eßlöffel Vanillezucker, Zitronen oder Rum nach Geschmack. Die Butter wird weich gerührt; Eier, Zucker, Mehl und Zitronenzucker werden darunter gerührt. Man gibt  $\frac{1}{2}$  Teelöffel zerlassenes Schmalz auf jede Waffelöffnung und verteilt 3 Löffel Teig auf dem Waffeleisen, schließt dasselbe und backt den Teig bei ausgeglühtem Feuer unter 3maligem Wenden der Platte in ungefähr 4-6 Min. zu guter Farbe. Die gelbbraun gebackenen Waffeln kippt man aus dem geöffneten Waffeleisen auf ein mit einem Bogen Papier belegtes Brett, besiebt die Waffeln mit Vanillezucker und serviert sie warm oder kalt. Die Waffeln halten sich in einem Blechkasten, sie lassen sich auch wärmen.

2. **Vorzügliche Waffeln von saurer Sahne.**  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{4}$  Lit. saure Sahne, 5 Eier, Zimmt oder Zitronen nach Geschmack. (Backweise wie zu 1)

2 1/2 Mehl - 1,5 l Milch - 6 - 8 Eier - 3/4 lb Butter - 20 g Soße

**Rosettenwaffeln mit Beefsteak à la Tatare.** Das gehackte Ochsenfleisch ist mit etwas Salz, Pfeffer und klein geschnittener Zwiebel zu würzen.

**Rosettenwaffeln an Stelle von geröstetem Brot sind sehr zu empfehlen.**

299  
Pflanzen  
in Laskaris  
Linsenkorn  
von als Salat  
Linsenkorn  
mit Pfeffer  
mit Pfeffer  
mit Pfeffer

**Rezepte:**

**Eiweiß-Schnee**  
Das Eiweiß in den Behälter mit 1 Eßlöffel Wasser gegeben und mit dem Kolben schlagen. Der so hergestellte Schnee ist sehr fest.

**Schlag-Sahne**  
Frische Sahne in den Behälter geben, mit dem Kolben vorsichtig schlagen, bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist.

**Butter verdoppeln**  
2 Eßlöffel Margarine, 1 Eiweiß zu Schnee schlagen, 1 Eigelb durchschlagen,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butterstück weise zugeben.

**Schlag-Creme**  
2 Eßlöffel Margarine, 1 Eiweiß, 6-7 Tropfen Zitronensaft, 2 Teelöffel Staubzucker.

**Bier-Creme**  
Das Ganze vom Ei schlagen, bis Eiweiß und Eigelb verbunden sind. Die so gewonnene Bier-Creme läßt sich nach Belieben verwenden.

**Eier-Kognak**  
2 Eigelber, 100 gr. Staubzucker, 5 gr. Vanillenzucker gibt man in den Apparat, ca.  $\frac{1}{4}$  Liter Weizenkeim dazu und 1-2 Minuten schlagen. Es ergibt ein vorzügliches Getränk. In einer sauberen Flasche gut verkorkt aufbewahren.

**Russische Creme**  
3 Eigelb, 3 Eßlöffel Zucker und 1 Löffel Anis oder Rum werden zusammen in den Apparat geschlagen und Schlaghahn und Bierhahn hinzulegen.

**Mayonnaise von Eigelb**  
1 oder 2 Eigelb in den Apparat, jetzt nach Geschmack Pfeffer, Salz und Essig hinzu. Das Ganze schlagen, dann tropfenweise Öl zugeben, bis die Mayonnaise die gewünschte Festigkeit erreicht hat.

**Mayonnaise vom ganzen Ei**  
Eiweiß zu Schnee schlagen, Eigelb hinzulegen, dann nach Geschmack Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronen-Saft und Öl beilegen. Das Ganze schlagen, bis es steif wird.

**Rührteig**  
Das ganze Ei mit etwas Salz, 1 Eßlöffel Milch im Apparat schlagen. Alles in einer gut gefetteten heißen Pfanne rühren.

**Omelette**  
Eiweiß zu Schnee schlagen, Eigelb dazu geben, nach Wunsch säßen oder zuckern. Die Mischung gut durchschlagen und in einer Pfanne mit Fett backen.

**Bauern-Frischkäse**  
Bratkartoffeln von gekochten Kartoffeln. Eiweiß zu Schnee schlagen, Eigelb durchschlagen. Das Ganze über die Bratkartoffeln gießen, von beiden Seiten backen lassen. Speck- oder Wurststücken abgeben, erhitzen den Geschmack.

**Ordnung-Küchlein**  
Das Ganze eines Eies, 2 Eßlöffel Ordnung, einige Stückchen Butter oder Schmalz in Waalgröße dazu, 1 Prise Salz, etwas Pfeffer. Das Ganze so in kleine Stücke schneiden, bis es sich gut verbinden hat. Diese Masse einige Minuten stehen lassen und Küchlein in Mäkelgröße ausstechen. In Fleischbrühe oder Suppen gekocht ergibt eine vorzügliche Speise.

**Frucht-Sahne**  
Eiweiß zu Schnee schlagen,  $\frac{1}{4}$  Tasse Frucht und  $\frac{1}{4}$  Tasse Staubzucker, Frucht und Zucker gleichmäßig mit dem Bierhahn durchschlagen vermengen. Als Dörnung für Fruchtorten zu verwenden.

**Bei der Zubereitung der Kuchen, welche die Verwendung von Eiern voraussetzen wird, empfiehlt es sich, die Eier vorher zu waschen, um sie von allen Keimen zu befreien. Der Erfolg ist überraschend.**

962  
**ORIGINAL -**

**Küchenwunder**

D. R. G. M.

Weitere Schutzrechte angemeldet.

## **Die neueste Kombination**

**Schnee-, Sahne- und Mayonnaise-Schläger,  
Garnierspritze, Meißbecher in einem Gerät**

**100 prozentige Ausnutzung des Eies garantiert!**

### **Gebrauchsanweisung:**

Zum Schlagen **Lochplatte** verwenden! Durch Auf- und Abwärtsbewegen des Kolbens wird die zu verarbeitende Masse gleichmäßig geschlagen. Nach dem Schlagen der Eiweißmenge wird die weiße Kappe am Boden des Apparates entfernt. Durch den Lufteintritt kann die Masse restlos mit dem Kolben aus dem Behälter gezogen werden. —

Zum Garnieren (Spritzen) wird die **extra lange Tülle** am Boden mit dem weißen Schraubring aufgesetzt, die **Lochplatte vom Kolbenstab entfernt** und durch die **Garnierplatte ersetzt**. — Apparat sofort nach Gebrauch sorgfältig reinigen und trocknen. —  
Rezepte unsertig.

Das fadnähnlich geprüfte Material ist **jahrelang haltbar**, geruch- und geschmackfrei und entspricht garantiert den gesundheitspolizeilichen Vorschriften!

**Unzulängliche Nachahmungen zurückweisen!**

**Nur ORIGINAL-Küchenwunder**





41 Lihornurusklauf

34 Lihornurusklauf

82 44 fanglispur Kinnur

198 44 fanglispur Kinnur

33

56 Lihornurusklauf

44 " mit fanglispur

58 fanglispur

84 86 fanglispur

35

197 Lihornurusklauf

83 Lihornurusklauf

" fanglispur mit fanglispur

86 fanglispur

42

86 Lihornurusklauf

194 Lihornurusklauf

189 fanglispur

86 fanglispur

44

Lihornurusklauf

86 Lihornurusklauf

197 fanglispur

279 fanglispur

84

42 Lihornurusklauf

86 fanglispur

188

210 fanglispur

" fanglispur

191

213 fanglispur

" fanglispur

196

86

G

H

I

|     |                    |     |                |     |                 |     |                |
|-----|--------------------|-----|----------------|-----|-----------------|-----|----------------|
| 33  | Großgülding        | 26  | Großalm/Spitze | 196 | Grimmbergspitze | 46  | Türenschnitten |
| 35  | Großklippen        | "   | Großflorkopf   | "   | Walden          | 189 | Türenschnitten |
| 42  | Großkopf           | "   | Großgülding    | 275 | Großkopf        | 81  | Türenschnitten |
| 44  | Großkopf           | 34  | "              | "   | Großkopf        |     |                |
| 89  | Großklippen (fain) | 36  | Großalm/Spitze | 283 | "               | rem |                |
| 188 | Großkopf           | "   | "              | 274 | "               | rem |                |
| 191 | "                  | 50  | "              | 280 | Großkopf        |     |                |
| 196 | "                  | 57  | Großkopf       | "   | Großkopf        |     |                |
| 86  |                    | "   | "              | 283 | Großkopf        |     |                |
|     |                    | "   | "              |     | Großkopf        |     |                |
|     |                    | 59  | Großkopf       |     | Großkopf        |     |                |
|     |                    | 40  | Großkopf       |     | Großkopf        |     |                |
|     |                    | 41  | Großkopf       |     | Großkopf        |     |                |
|     |                    | "   | Großkopf       |     | Großkopf        |     |                |
|     |                    | 43  | Großkopf       |     | Großkopf        |     |                |
|     |                    | 44  | Großkopf       |     | Großkopf        |     |                |
|     |                    | 187 | Großkopf       |     | Großkopf        |     |                |
|     |                    | 192 | Großkopf       |     | Großkopf        |     |                |
|     |                    | "   | Großkopf       |     | Großkopf        |     |                |
|     |                    | 193 | Großkopf       |     | Großkopf        |     |                |

Ug

U

G

30188

|     |                        |     |                |     |                |
|-----|------------------------|-----|----------------|-----|----------------|
| 33  | Griibymling            | 26  | Gyrfalms/3yrir | 46  | Tingarsfjallan |
| 35  | Griib Klöpp            | "   | Gyrfalmsflötun | 189 | Tingarsfjallan |
| 42  | Gryggh fib             | "   | " gyngy        | 81  | Tingal         |
| 44  | Gyrfurmbrot            | 34  | " bib          |     |                |
| 84  | Griib Klöpp (fain)     | 36  | Gyrfalms       |     | " vren         |
| 188 | Gyrtan fíflsunn        | "   | "              |     | " inninnast    |
| 191 | " vlt. Kalat f. Nindur | 50  | "              |     | " inninnast    |
| 196 | " ffling               | 57  | Gyrdalbrunn    |     | " inninnast    |
| 86  |                        | "   | "              |     | " inninnast    |
|     |                        | "   | "              |     | " inninnast    |
|     |                        | "   | "              |     | " inninnast    |
|     |                        | 59  | Gyrfalms       |     | " inninnast    |
|     |                        | 40  | Gyrdalbrunn    |     | " inninnast    |
|     |                        | 41  | Gyrdalbrunn    |     | " inninnast    |
|     |                        | "   | "              |     | " inninnast    |
|     |                        | 43  | Gyrdalbrunn    |     | " inninnast    |
|     |                        | 44  | Gyrdalbrunn    |     | " inninnast    |
|     |                        | 18  | Gyrdalbrunn    |     | " inninnast    |
|     |                        | 192 | Gyrdalbrunn    |     | " inninnast    |
|     |                        | "   | "              |     | " inninnast    |
|     |                        | 193 | Gyrdalbrunn    |     | " inninnast    |



|                               |              | L           | M          | N  |
|-------------------------------|--------------|-------------|------------|----|
| 127 <sup>302</sup> Riefenring |              |             |            |    |
| 24 Riefenring                 | 196 Riefen   | 23 Linhart  | 60 Markom  | 70 |
| 26 Riefenring                 | 265 Riefen   | 69 Labring  | 41 Markom  | 86 |
| 27 Riefenring                 | 273 Riefen   | " fein      | 82 Markom  |    |
| Riefenring                    | 280 " Riefen | 85 " Riefen | 85 Markom  | 86 |
| 28 Riefenring                 |              | 86 Linhart  | 86 Markom  | 86 |
| 33 " Riefen                   |              | " Labring   | 193 Markom |    |
| 33 Riefen                     |              | 273 Linhart | 274 Markom |    |
| 46 Riefenring                 |              | 86 Leherli  | 283 Markom |    |
| 48 Riefenring                 |              |             |            |    |
| 50 Riefenring                 |              |             |            |    |
| 50 Riefenring                 |              |             |            |    |
| 67 Riefenring                 |              |             |            |    |
| 68 Riefenring                 |              |             |            |    |
| 82 Riefenring                 |              |             |            |    |
| Riefenring                    |              |             |            |    |
| 83 Riefenring (fein)          |              |             |            |    |
| 86 Riefenring                 |              |             |            |    |
| Riefenring                    |              |             |            |    |
| Riefenring                    |              |             |            |    |
| " Riefen                      |              |             |            |    |
| " Riefen                      |              |             |            |    |

16

Boorn

Boorn: Kijzen

Boorn: I-II

Boorn: Kijzen

Boorn: Kijzen

Boorn

Boorn: Kijzen

Boorn: Kijzen

N

70 Nijfgebied

86 Nijfgebied

Nijfgebied

68 Nieren van Rind

86 Nieren van Rind

M

N

O

30329

304 P

Pasteten 134

88 R  
Rosinenbrötche 88

Y

T  
90 Forten gefund.

Hauptwerk Bielefeld



*Dr. August Oetker*  
BIELEFELD

*Rezente für Dr. Oetker's*  
**GUSTIN**

Dr. Oetker's „Gustin“

ist ein sehr feiner Stärkepuuder, der aus edelstem Mais hergestellt wird. „Gustin“ ist ein Erzeugnis von höchstem Nährwert, größter Verdaulichkeit und hervorragendem Geschmack.

„Gustin“ dient zur Herstellung von Puddings, Flammeris, Cremes, Kuchen und Süßspeisen aller Art und hat sich sehr bewährt bei der Herstellung von Kinder- und Krankenspeisen. Zum Sämigmachen von Suppen und Soßen eignet es sich gleich gut.

Man rührt „Gustin“ mit kalter Flüssigkeit (Wasser, Milch etc.) glatt an und verarbeitet es weiter nach den gegebenen Vorschriften.



## Flammeris und

## Kinderspeisen:

### Milchbrei für Kinder.

Zutaten:  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 75 g = etwa 3 Eßlöffel voll Dr. Oetker's „Gustin“, 1 Eßlöffel voll Zucker, etwas Salz.

Zubereitung: Die Milch läßt man mit dem Zucker und etwas Salz kochen, unterdes rührt man das „Gustin“ mit 6 Eßlöffel voll kalten Wassers glatt, gibt es vorsichtig in die kochende Milch und läßt die Masse 5 Minuten unter öfterem Umrühren kochen.

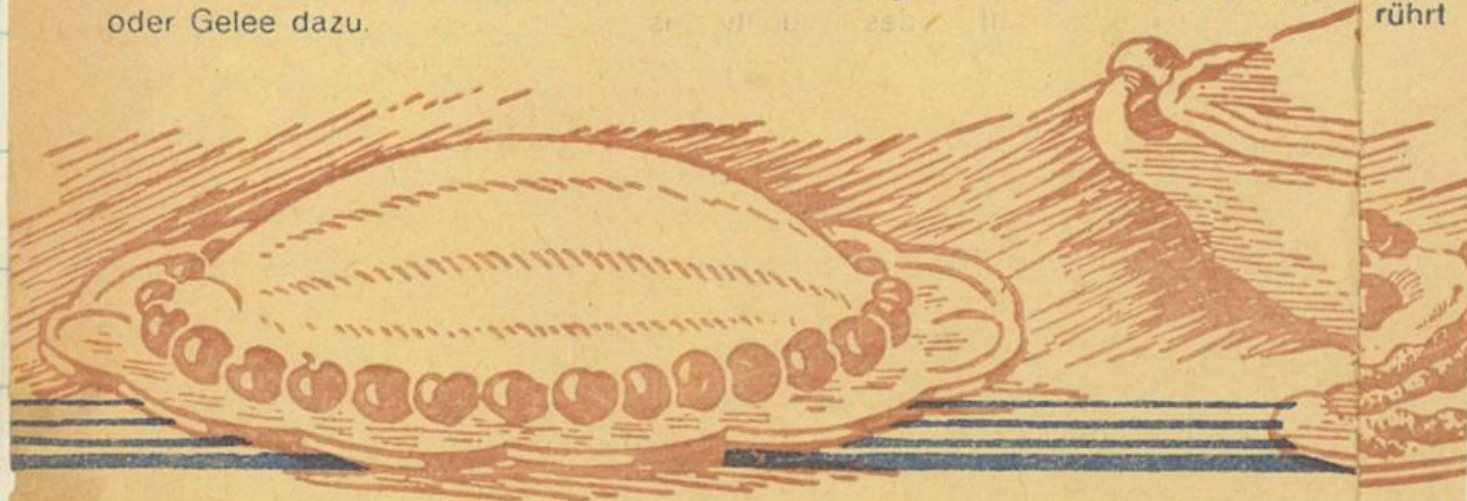
### Kinderspeise.

Eine Porzellanschüssel legt man am Boden dicht mit kleinen Zwiebäcken oder einfachem Keks aus und schüttet auf diese ein beliebiges Obstkompott je nach der Jahreszeit. 1 Liter Milch bringt man mit etwas Zucker, einer Prise Salz und wenig feinem Zimt zum Kochen, rührt 75 g = etwa 3 gehäufte Eßlöffel voll angerührtes Dr. Oetker's „Gustin“ daran, kocht einen dicken Brei davon und schüttet ihn über das Obst. Nach dem Erkalten streut man vor dem Auftragen Zucker und Zimt über den Brei.

### Gustin-Flammeri.

Zutaten: 50 g Zucker, 2 Eier,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, etwas Butter, 50 g = 2 gehäufte Eßlöffel voll Dr. Oetker's „Gustin“.

Zubereitung: Das „Gustin“ rührt man mit 6 Eßlöffel voll kalten Wassers an. Gleichzeitig verrührt man Zucker und Eigelb, fügt die Milch hinzu und ein walnußgroßes Stück Butter und bringt alles zum Kochen. In die kochende Milch gibt man das angerührte „Gustin“ und läßt unter Umrühren noch einmal aufkochen. Unter die fertige Masse schlägt man den steifen Eiweißschnee und füllt den Flammeri in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form. Nach dem Erkalten kann man ihn stürzen und reicht eingemachte Früchte, Fruchtsaft oder Gelee dazu.





896

### Apfelsinen-Creme.

Zutaten: 25 g = etwa 1 gehäuften Eßlöffel voll Dr. Oetker's „Gustin“, 65 g Zucker, 2 Eier, 6–8 Apfelsinen, 1/8 Liter Wasser

Zubereitung: Der Apfelsinensaft wird mit Wasser, Zucker und dem Gelben von den 2 Eiern zum Kochen gebracht. Mit 1–2 Eßlöffel voll kalten Wassers wird das „Gustin“ angerührt, in die kochende Masse getan und einige Male aufgekocht. Dann schlägt man das Eiweiß zu steifem Schnee und gibt diesen unter die Masse. Man gibt die Creme in eine Glasschale und reicht sie nach dem Erkalten mit Gebäck oder Schlagsahne

### Suppen:

#### Vanille-Milch-Suppe.

Zutaten: 1 Liter Milch, 50 g = etwa 2 gehäufte Eßlöffel voll Dr. Oetker's „Gustin“, 2 Eier, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, etwas Salz.

Zubereitung: Die Milch bringt man mit dem Vanillinzucker und etwas Salz zum Kochen und rührt unterdes das „Gustin“ mit 3 Eßlöffel voll kalten Wassers glatt. Die Mischung gibt man in die kochende Milch und läßt die Suppe einige Male aufkochen; die Eier verquirlt man mit etwas kalter Milch und gibt sie in die fertige Suppe.

#### Rote Weinsuppe.

Zutaten: 1/2 Flasche roten Fruchtwein, etwas Zimt und Zitronenschale, 50 g = etwa 2 gehäufte Eßlöffel voll Dr. Oetker's „Gustin“, 1/4 Liter Wasser, 2 Eiweiß und 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker

Zubereitung: Man würzt die Hälfte des Fruchtweins mit Zimt und Zitronenschale, bringt zum Kochen, fügt das mit Wasser angerührte „Gustin“ und Zucker (abschmecken) hinzu, kocht einige Male auf und rührt die zweite Hälfte des Fruchtweins unter. Aus 2 Eiweiß schlägt



man steifen Schnee, sticht kleine Klößchen davon auf die kochende Suppe, bestreut sie mit Dr. Oetker's Vanillinzucker und läßt sie auf der Suppe garziehen.

### Grüne Suppe (Julienne-Suppe).

Man setzt einen tiefen Teller voll junger, kleingeschnittener Gemüse wie: Spargel, Erbsen, Mairüben, Kohlrabi, Karotten, Mailauch, Blumenkohlröschen mit 200 g Kalbfleischabfällen und 1½ Liter Wasser auf, kocht langsam alles weich und streicht dann die Suppe durch. Man bindet die wieder ins Kochen gebrachte Suppe mit 50 g = etwa 2 Eßlöffel voll kalt angerührtem Dr. Oetker's „Gustin“ und gibt zuletzt 2 Eßlöffel gehackten Spinat und einen Teelöffel gewiegte Petersilie an die Suppe.

## Soßen:

### Vanille-Soße.

Zutaten: 20 g = 1 schwach gehäufter Eßlöffel voll Dr. Oetker's „Gustin“, 1 Eßlöffel voll Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, ½ Liter Milch.

Zubereitung: Das „Gustin“ rührt man mit 3 Eßlöffel voll Wasser an, unterdes bringt man die Milch mit Zucker und Vanillinzucker zum Kochen, gibt die angerührte Mischung hinzu und läßt unter Rühren noch einige Male aufkochen. Während des Erkalts rührt man die Soße noch einige Male um, damit sie recht sämig wird.

### Schokoladen-Soße.

Zutaten: 25 g = etwa 1 gehäufter Eßlöffel voll Dr. Oetker's „Gustin“, 1 Eßlöffel voll Kakao, 1—2 Eßlöffel voll Zucker, ½ Liter Milch.

Zubereitung: Die Milch bringt man mit dem Zucker zum Kochen, unterdes rührt man „Gustin“ und Kakao mit 4 Eßlöffel voll kalten Wassers glatt, gibt diese Mischung in die Milch und läßt unter Umrühren einige Male aufkochen. Während des Erkalts wird die Soße noch öfter durchgerührt, wodurch sie recht sämig wird.

### Weinschaum-Soße.

Zutaten: ¼ Liter Weißwein, ¼ Liter Wasser, 25 g = etwa 1 gehäufter Eßlöffel voll Dr. Oetker's „Gustin“, 100 g Zucker, ½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 3 Eier.

896

Zubereitung: Das „Gustin“ rührt man mit etwas kaltem Wasser an, gibt dann alle Zutaten hinzu und schlägt die Masse auf gelindem Feuer mit dem Schneebesen schaumig bis zum Kochen.

### Sardellen-Soße.

Zutaten:  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 20 g Butter, 10 g = etwa 1 gestrichener Eßlöffel voll Dr. Oetker's „Gustin“, etwas Muskatnuß, 5-6 gehackte Sardellen, etwas Salz.

Zubereitung: Die Milch wird mit der Butter zum Kochen gebracht, das „Gustin“ mit etwas kalter Milch oder Wasser angerührt, in die kochende Milch hineingegeben und abgekühlt. Die feingehackten Sardellen werden daruntergerührt, wenn nötig mit etwas Salz und einer Prise Muskatnuß abgeschmeckt. Wenn die Sardellen zugegeben werden, darf die Soße nicht mehr kochen. (Bereitungszeit 20 Minuten.) Man gibt sie zu gekochtem Rindfleisch oder zu Sülze.

### Rosinen-Soße.

Zutaten: 1 Liter Wasser, 50 g Rosinen, 1-2 bittere Mandeln, Zucker nach Geschmack und 25 g = etwa 1 gehäufter Eßlöffel voll Dr. Oetker's „Gustin“, 1 Eigelb, etwas Zimt.

Zubereitung: Die gut gereinigten Rosinen werden in dem Wasser garkochend. Das „Gustin“ wird mit etwas Wasser aufgelöst und unter Rühren in die kochende Suppe gegeben. Nachdem man alles einmal aufgekocht hat, wird die Suppe mit etwas Zucker und Zimt fein abgeschmeckt und mit dem Eigelb, das mit ein wenig kaltem Wasser klar gerührt ist, abgezogen. Man reicht sie zu Rindfleisch und zu gekochten Flußfischen.

## Gebäcke:

### Gustinkuchen.

Zutaten: 125 g Dr. Oetker's „Gustin“, 375 g Weizenmehl, 200 g Zucker, 250 g Butter, 3 Eier, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin“, knapp  $\frac{1}{4}$  Liter Milch.

Zubereitung: Die Butter rührt man schaumig, gibt Zucker, Eigelb, Vanillinzucker und das mit dem „Backin“ gemischte Mehl, „Gustin“, Milch und zuletzt den Eierschnee hinzu. Man füllt die Masse in eine gefettete Form und backt etwa eine Stunde.



## Creme-Speisen:

### Vanille-Creme.

Zutaten: 75 g = etwa 3 gehäufte Eßlöffel voll Dr. Oetker's „Gustin“, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 3 Eier, 75 g Zucker,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch.

Zubereitung: In einem Emailtopf rührt man das Eigelb mit dem Zucker und Vanillinzucker schaumig und gibt nach und nach das mit 6 Eßlöffel voll Wasser angerührte „Gustin“ hinzu. Zuletzt gießt man die Milch hinzu und bringt das Ganze unter fortwährendem Rühren zum Kochen. Wenn die Masse einige Male aufgekocht ist, nimmt man sie vom Feuer, läßt sie unter Rühren etwas abkühlen und mischt dann mit dem Schneebesen das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß darunter. Die fertige Vanille-Creme wird in eine Glasschale gefüllt und zum Erkalten beiseite gestellt. Vor dem Anrichten kann man mit Makronen, Gelee oder Früchten einfassen. — Diese Creme eignet sich auch sehr gut zum Füllen von Törtchen und Creme-Schnittchen.

### Zitronen-Creme.

Zutaten: 50 g = etwa 2 gehäufte Eßlöffel voll Dr. Oetker's „Gustin“, 30 g Weizenmehl, 75 g Zucker, 2 Eier,  $\frac{4}{10}$  Liter Milch,  $\frac{4}{10}$  Liter Wasser, 1 Zitrone.

Zubereitung: 2 Eigelb werden mit 3 gehäuften Eßlöffeln voll Zucker (75 g) schaumig gerieben, 2 Eßlöffel voll Mehl (30 g) und das „Gustin“ werden teelöffelweise dazu gerührt. Inzwischen kocht man 2 Glas Milch ( $\frac{4}{10}$  Liter) mit 2 Glas Wasser auf, gibt unter Umrühren 10—12 Eßlöffel voll von der heißen Flüssigkeit in die angerührte Masse und fügt diese der verbliebenen Flüssigkeit unter Umrühren zu. Das Ganze bringt man nochmal aufs Feuer und läßt unter ständigem Umrühren einige Male aufkochen. Man läßt die Masse etwas abkühlen, rührt den Saft und das Abgeriebene einer Zitrone und zuletzt den Eierschnee darunter



Waffeln 277

89d



### Fruchtsaft-Flammeri (Rote Grütze).

Zutaten  $\frac{1}{4}$  Liter Himbeer-, Johannisbeer- oder gemischten Fruchtsaft,  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser, 50 g = etwa 2 gehäufte Eßlöffel voll Dr. Oetker's „Gustin“, Zucker nach Geschmack

Zubereitung: Man bringt Wasser, Saft und Zucker zum Kochen, rührt inzwischen das „Gustin“ mit etwas kaltem Wasser glatt und gibt es unter Rühren in die kochende Masse. Man läßt unter Umrühren einige Male aufkochen und füllt die Puddingmasse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form. Man reicht den Flammeri mit Vanille-Soße aus Dr. Oetker's Soßenpulver mit Vanille-Geschmack oder mit Milch, die man mit Dr. Oetker's Vanillinzucker würzt

### Rhabarber-Grütze mit Vanille-Creme.

Zutaten: 375 g Rhabarber,  $\frac{1}{10}$  Liter Wasser, Schale von einer viertel Zitrone, 35 g Dr. Oetker's „Gustin“, Zucker nach Geschmack

Zutaten zur Creme:  $\frac{1}{2}$  Päckchen Dr. Oetker's Puddingpulver mit Vanille-Geschmack,  $\frac{1}{10}$  Liter Milch, 60 g Zucker.

Zubereitung des Kompottes: Der Rhabarber wird gewaschen, geschält, in kleine Stücke geschnitten, mit der abgeriebenen Zitrone weichgekocht, durch ein feines Sieb gegeben und mit Zucker abgeschmeckt. Inzwischen rührt man das „Gustin“ mit wenig kaltem Wasser an, fügt es dem Rhabarber unter Rühren hinzu und läßt einige Male aufkochen. Man gibt die Masse in eine kalt gespülte Form und dann Vanille-Creme darüber.

Zubereitung der Creme: Aus den oben angegebenen Zutaten bereitet man nach Vorschrift von Dr. Oetker's Puddingpulver mit Vanille-Geschmack eine Creme, unter die man den steifen Schnee eines Eiweißes zieht.



## Sandtorte.

Zutaten: 250 g Butter, 250 g Zucker, 6 Eier, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 100 g Dr. Oetker's „Gustin“, 250 g Weizenmehl, einige Tropfen Rum-Aroma, 1 gehäufte Teelöffel Dr. Oetker's „Backin“.

Zubereitung: Die Butter wird mit dem Zucker zu Sahne gerührt, die übrigen Zutaten abwechselnd mit den ganzen Eiern und den geschmackgebenden Zutaten mindestens  $\frac{3}{4}$ —1 Stunde verrührt. Bei der Zubereitung der Sandtorte ist es wichtig, die Zutaten erst dann zuzugeben, wenn die Masse jedesmal vollständig schaumig gerührt ist. Das Backen muß vorsichtig geschehen und dauert 1—1 $\frac{1}{4}$  Stunde.

## Sandtortenplätzchen.

Zutaten: 125 g Butter, 125 g Zucker, (ganz fein) 125 g Dr. Oetker's „Gustin“, 125 g feinstes Weizenmehl, 1 Ei, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 1 Messerspitze Dr. Oetker's „Backin“, etwas Salz.

Zubereitung: Die Butter wird mit dem Zucker zusammengerührt und nach und nach alle übrigen Zutaten unter tüchtigem Schlagen dazugegeben. Auf ein gefettetes Blech werden mit einem Teelöffel Häufchen gesetzt und bei guter Hitze hellgelb gebacken.

## Liebesknochen.

Zutaten: 250 g fein durchgesiebtes Mehl, 50 g Dr. Oetker's „Gustin“,  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, 200 g Butter, 6 Eier, 1 Eßlöffel voll Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker,  $\frac{1}{2}$  Päckchen Dr. Oetker's „Backin“.

Zubereitung: Wasser und Butter bringt man zum Kochen, streut unter ständigem Rühren das Mehl hinein, rührt solange, bis sich die Masse vom Topfe löst und gibt ein ganzes Ei dazu. Nachdem die Masse abgekühlt ist rührt man nach und nach die anderen ganzen Eier hinein, gibt dann Zucker, Vanillinzucker und das „Backin“ hinzu, füllt die Masse in einen Spritzbeutel und spritzt auf ein gefettetes Blech fingerlange Streifen, die bei mäßiger Hitze goldgelb gebacken werden. Nach dem Backen werden die Liebesknochen aufgeschnitten und mit Vanille-Creme gefüllt, die nach Vorschrift aus Dr. Oetker's Cremespeisepulver „Dibona“ und einem Blatt Dr. Oetker's Regina-Blattgelatine weiß, das vorher in wenig lauwarmem Wasser aufgelöst, hergestellt wird. Man überzieht sie mit Schokoladenglasur.

Schokoladenglasur: 25 g geriebene Schokolade werden mit einem halben Teelöffel Kakaopulver, 2 Eßlöffel warmem Wasser und 40 g Puderzucker gut verrührt. Mittels eines Holzspatels wird die Glasur aufgetragen.

U

V

W 30530

Windbeutel 134

Waffeln 294

Sandtorte.

250 g Butter, 250 g Zucker, 6 Eier, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Gustin“, 250 g Weizenmehl, einige Ma, 1 gehäufte Teelöffel Dr. Oetker's „Backin“.

Die Butter wird mit dem Zucker zu Sahne gerührt, die abwechselnd mit den ganzen Eiern und den geschmackvollsten mindestens  $\frac{1}{2}$ —1 Stunde verrührt. Bei der Zubereitung ist es wichtig, die Zutaten erst dann zuzugeben, wenn die Mischung vollständig schaumig gerührt ist. Das Backen muß vorsichtig etwa 1-1 $\frac{1}{2}$  Stunde.

Sandtortenplätzchen.

125 g Butter, 125 g Zucker, (ganz fein) 125 g Dr. Oetker's Weizenmehl, 1 Ei, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin“, etwas Salz.

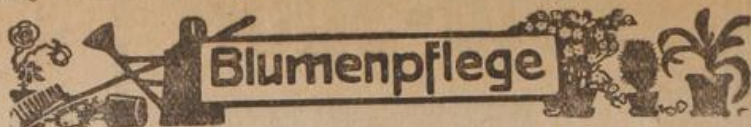
Die Butter wird mit dem Zucker zusammengerührt und die übrigen Zutaten unter tüchtigem Schlagen dazugegeben. Das Blech werden mit einem Teelöffel Häufchen gesetzt und gelb gebacken.

Liebesknochen.

fein durchgesiebtes Mehl, 50 g Dr. Oetker's „Gustin“, 100 g Butter, 6 Eier, 1 Eßlöffel voll Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin“, 1/2 Päckchen Dr. Oetker's „Backin“.

Wasser und Butter bringt man zum Kochen, streut unter das Mehl hinein, rührt solange, bis sich die Masse vor ein ganzes Ei dazu. Nachdem die Masse abgekühlt ist und nach die anderen ganzen Eier hinein, gibt dann Zucker und das „Backin“ hinzu, füllt die Masse in einen Spritzbeutel ein gefelltes Blech fingerlange Streifen, die bei mäßiger gebacken werden. Nach dem Backen werden die Liebesknochen mit Vanille-Creme gefüllt, die nach Vorschrift des Cremespeisepulver „Dibona“ und einem Blatt Dr. Oetker's Blattgelatine weiß, das vorher in wenig lauwarmem Wasser hergestellt wird. Man überzieht sie mit Schokoladenglasur. Die Glasur: 25 g geriebene Schokolade werden mit einem Eßlöffel Kakao, 2 Eßlöffel warmem Wasser und 40 g Puderzucker. Mittels eines Holzspatels wird die Glasur aufgetragen.

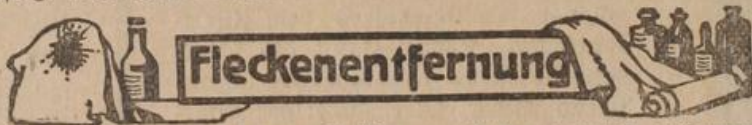
zeitig unter den Rauch des Tieres geschoben wird.



## Blumenpflege

Fuchsien blühen um so voller und schöner, wenn man ihre Topferde reichlich mit Hornspänen vermengt, oder sie zur Zeit des Knospenansatzes öfters mit Blumendünger bedenkt. Sodann trägt ein recht sonniger und nahe am Fenster gewählter Standplatz sowie tägliches mehrmaliges Spritzen ganz erheblich zu ihrer Wachstumfreudigkeit und zur Entwicklung vieler Knospen bei. Man hüte sich jedoch, in Knospen stehende Fuchsien plötzlich im Standort zu wechseln, oder einem jähen Temperaturwechsel auszusetzen, da ein sofortiges Abwerfen der Knospen die unausbleibliche Folge wäre. Auch das Wasserbedürfnis der Fuchsien ist zur Zeit der Blüte ziemlich groß, ein völliges Austrocknen der Topferde verursacht ebenfalls das Abwerfen der Blüten.

Von dem ausgereiften Holze der Edelrosen kann man durch Stecklinge leicht wurzelechte Rosenstöcke für die Zimmergärtnerei heranziehen. Zu diesem Zwecke werden die von den Mutterpflanzen geschnittenen Rosenzweige mit zwei Augen Länge und unter Belassung der Blätter zu Stecklingen geschnitten und zwar so, daß der Schnitt am oberen Auge mit diesem in gleicher, am unteren Ende aber dem Auge entgegengesetzt verläuft und zum Zwecke der besseren Kallusbildung eine möglichst lange Schnittfläche darstellt. Die Stecklinge werden dann zu mehreren beieinander in nur zur Hälfte mit Sand oder sandiger Erde angefüllte Töpfe oder Kästen so gesteckt, daß das untere Auge ganz in der Erde sitzt und eine Glascheibe oder Glasglocke darüber gedeckt werden kann, damit die Stecklinge von der Luft abgeschlossen bleiben. Die Bewurzelung erfolgt in einigen Wochen.



## Fleckenentfernung

**Beschlecke** lassen sich aus Stoffen am besten dadurch entfernen, daß man sie in etwas Terpentinöl oder Petroleum weicht und die zurückbleibende Fleckstelle mit Benzin oder Benzinosform nachreibt.

**Wasserflecke** auf polierten Möbeln lassen sich nicht anders als durch Behandeln mit Möbelpolitur entfernen. Man nimmt davon ein wenig auf ein Leinentüppchen und poliert damit die schadhafte Stelle.

**Klammerflecke** entfernt man in leichten Fällen mit einem Teelöffel Weinsäure, die in einem halben Liter Wasser gelöst ist. Darin weicht man die Flecken ein, läßt über Nacht stehen und wäscht dann aus. Genügt dieses Mittel nicht, so bleicht man mit Wasserstoffsperoxyd, das mit der gleichen Menge Wasser verdünnt ist, wozu dann noch soviel Salmiakgeist gesetzt wird, daß die Lösung deutlich danach riecht.



Neue Rezepte für  
kalte Süßspeisen aus  
**MONDAMIN**

18911 1900 Sommerp.

## Flammeri mit Obst

*Zutaten: 1 Liter Milch, 75 g Mondamin, 50 g Zucker, 1 kleine Prise Salz, 2 Eigelb, 2 Eiweiß, abgeriebene Zitronenschale und 2 Päckchen Mondamin-Vanillinzucker.*

Das Mondamin mit  $\frac{1}{4}$  Liter kalter Milch und 2 Eigelb klar quirlen und in  $\frac{3}{4}$  Liter kochende Milch gießen, der man vorher Zucker, Salz, Vanillinzucker und abgeriebene Zitronenschale zugefügt hat. Das Ganze unter ständigem Rühren noch 3 Minuten kochen lassen, vom Feuer nehmen und die zu Schnee geschlagenen 2 Eiweiß schnell darunter rühren. Dann wird die Masse in eine mit Milch ausgespülte Form gefüllt, nach zweistündigem Erkalten gestürzt und mit frischem oder eingemachtem Obst angerichtet.

## Rote Grütze

*Zutaten: 1 Liter Wasser, 1 Pfund Johannisbeeren (oder zu gleichen Teilen Johannisbeeren, Himbeeren und saure Kirschen), 75 g Mondamin, 150–200 g Zucker.*

Die entstielteten und gewaschenen Früchte in  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser zu Saft garkochen. diesen durch ein feines Sieb geben, zuckern und aufkochen. Inzwischen das Mondamin in  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser glatt quirlen und langsam in den kochenden Saft gießen. Das Ganze unter ständigem Rühren noch 3 Minuten durchkochen. Nun kommt die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form. Nach vierstündigem Erkalten stürzen, mit frischer Milch oder Vanillesoße aus Mondamin-Soßenpulver übergießen und mit Schlagsahne (auch in ausgehöhlter Apfelsine) verzieren.

## Rhabarber-Flammeri

*Zutaten: 1 Liter Wasser, 1 $\frac{1}{2}$  Pfund Rhabarber, 120 g Mondamin, 125 g Zucker, 1 Stückchen Zitronenschale, Saft von 1 Zitrone, 2 Blatt rote Gelatine u. auf Wunsch 1 Stückchen Zimt.*

Den Rhabarber in Scheiben schneiden, waschen, gründlich abtropfen lassen und in  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser garkochen. Nun durch ein Sieb geben und wieder aufsetzen. Mit Zucker, Zitronensaft, Zitronenschale und Zimt zum Kochen bringen. Dann Zitronenschale und Zimt wieder herausnehmen, die kleingeschnittene rote Gelatine zusetzen und etwas später in die kochende Masse das in  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser klargequirlte Mondamin gießen. Das Ganze unter ständigem Rühren durchkochen lassen, in eine kalt ausgespülte Form füllen und nach dem Erkalten stürzen. Mit Vanillesoße aus Mondamin-Soßenpulver, auf Wunsch auch mit Schlagsahne, servieren. — Auf gleiche Weise läßt sich auch ein Flammeri von Stachelbeeren oder Äpfeln herstellen.

## Bananen-Flammeri

*Zutaten: 1 Liter Milch, 4 Bananen, 4 Eßlöffel guten Kognak oder Rum, 75 g Mondamin, 50 g Zucker, 1 kleine Prise Salz, 2 Eigelb, 2 Eiweiß, abgeriebene Zitronenschale und 2 Päckchen Mondamin-Vanillinzucker.*

4 feste Bananen in Scheiben schneiden, mit wenig Zucker bestreuen und 4 Eßlöffel gutem Kognak oder Rum beträufeln. In zugedektem Teller ziehen lassen. Inzwischen nach dem ersten Rezept dieser Seite einen Flammeri kochen. Nun einen Teil der Flammerimasse in die ausgespülte Form gießen und dicht mit den Bananenscheiben belegen. Darüber kommt die zweite Schicht Flammeri, wieder Bananenscheiben und darüber die dritte Flammerischicht. Nach zweistündigem Erkalten stürzen. Dann oben mit den restlichen Bananenscheiben sowie einem Sternchen aus Johannisbeergelee und unten mit Preiselbeeren garnieren. — Statt Bananen können auch Erdbeeren verwendet werden.

### Apfelsinen-Speise

Zutaten: 1/2 Liter Wasser, 2 Apfelsinen, 1 Zitrone, 40 g Mondamin, 3 Stück Würfelzucker, 1/4 Pfund feinen Zucker.

2 Apfelsinen und 1 Zitrone auf je 1 Stück Würfelzucker abreiben. Die 3 Würfel und knapp 1/4 Pfund feinen Zucker in knapp 1/2 Liter Wasser aufkochen lassen. In die kochende Flüssigkeit den ausgedrückten Saft der Apfelsinen und der Zitrone sowie das in etwas Wasser klar gequirlte Mondamin gießen. Das Ganze noch einige Male unter ständigem Rühren aufkochen lassen, in eine kalt ausgespülte Form füllen und nach dem Erkalten stürzen. Mit Schlagsahne und Waffeln anrichten.

### Tutti-frutti-Creme

Zutaten: 1 Liter Milch, Obst, 80 g Mondamin, 150 g Zucker, 3 Eigelb, 3 Eiweiß, 2 Päckchen Mondamin-Vanillinzucker.

Den Boden einer Glasschale mit eingezuckertem oder eingemachtem Obst in beliebiger Mischung belegen (Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, Johannisbeeren, Kirschen, Pfirsiche, Aprikosen, Ananas, Reineclauden oder Pflaumen mit Äpfeln und Birnen). Darüber gießt man eine warme Vanille-Creme nach folgendem Rezept: Die kalte Milch mit den 3 Eigelb, dem Mondamin, Zucker und Vanillinzucker klar quirlen, dann auf kleiner Flamme unter Schräghalten des Topfes und ständigem Durchschlagen mit dem Schneebesen langsam zum Kochen bringen. Einige Male aufkochen lassen, vom Feuer nehmen und die zu Schnee geschlagenen 3 Eiweiß schnell darunter rühren.

### Schaum im Glas

Zutaten: 1/2 Liter Wasser, 1 Zitrone, 30 g Mondamin, 75 g Zucker, 2 Eigelb, 2 Eiweiß.

In etwas Wasser das Mondamin, die 2 Eigelb und den Zitronensaft glatt quirlen und in das übrige, kochende Wasser gießen, in dem Zitronenschale und Zucker mitkochen. Unter Schräghalten des Topfes die Masse mit dem Schneebesen recht locker schlagen. Den Topf vom kleinen Feuer ziehen und sofort die zu Schnee geschlagenen 2 Eiweiß unter die Speise rühren, bis sie durch und durch schaumig wird. Dann den zartgelben Schaum in Gläser füllen und obenauf in die Mitte einen halben enthäuteten Pfirsich oder eine schöne Erdbeere oder eine andere eingezuckerte Frucht legen.

### Eiercreme im Glas

Zutaten: 1/2 Liter Milch, 4 Eigelb, 4 Eiweiß, 25 g Mondamin, 15 g Butter, 50 g Zucker, etwas Rum.

In 3 Eßlöffel Milch das Mondamin klar quirlen. Die übrige Milch mit der Butter aufkochen, das aufgelöste Mondamin zugeben und das Ganze unter fortwährendem Umrühren etwa 8 Minuten dick kochen lassen. Vom Feuer nehmen, unter die abgekühlte Masse die mit dem Zucker und Rum schaumig gerührten 3 Eigelb und die zu Schnee geschlagenen 4 Eiweiß rühren. Dann nochmals unter ständigem Rühren aufkochen und die fertige Creme in die Gläser füllen. Garnieren mit eingezuckerten Erdbeeren oder Kirschen oder eingemachten Früchten.

Abbildungen zu diesen acht Rezepten auf der nächsten Seite!

**MONDAMIN** Gesellschaft mit beschränkter Haftung **BERLIN**

3e

e  
s  
e  
f  
f  
j  
:



Flammeri mit Obst



Rote Grütze



Rhabarber-Flammeri



Bananen-Flammeri



Apfelsinen-Speise



Tutti-frutti-Creme



Schaum im Glas



Eiercreme im Glas

307<sup>21</sup>

93



...e Grütze



...en-Flammeri



...anti-Creme



...im Glas



6 . . .

100  
100

91a

R E I C H E L

REZEPTBUCHLEIN



Zur Selbstbereitung von  
Likören u. Branntweinen

von Dr. Otto Reichel

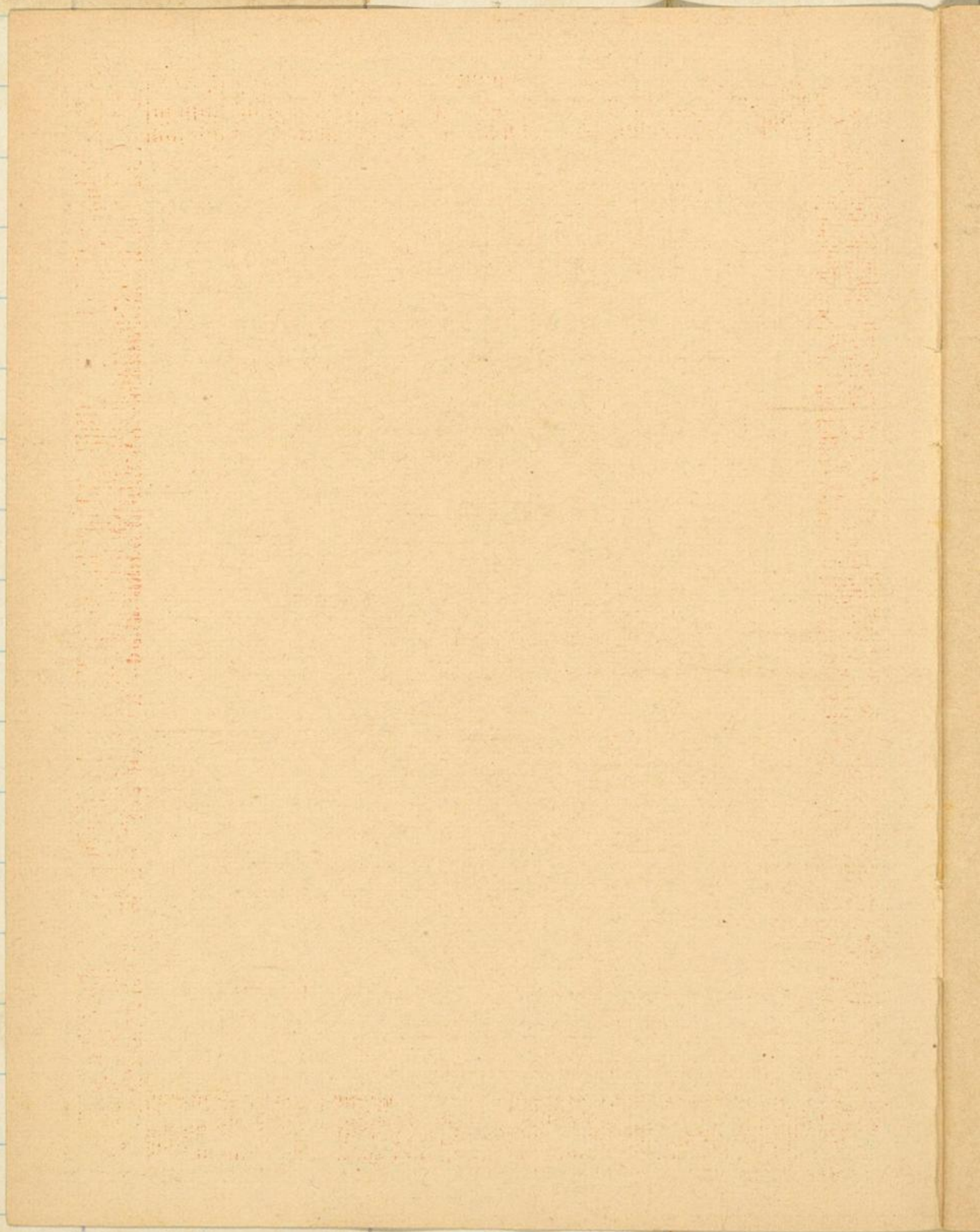
R E I C H E L

REISEN

REISEN



ZOOZ  
MANN



516

# REZEPT- BÜCHLEIN

ENTHALTEND ERPROBTE VORSCHRIFTEN  
ZUR SELBSTBEREITUNG VON

BRANNTWEINEN  
EDELLIKÖREN  
UND LIKÖREN MIT  
REICHEL-ESSENZEN  
VON DR. OTTO REICHEL

NOVEMBER 1927

OTTO REICHEL / ESSENZENFABRIK  
BERLIN SO, EISENBAHNSTRASSE 4  
WERKE: NEUKÖLLN, ELBESTRASSE 26-29  
DÜSSELDORF \* HAMBURG

NACHDRUCK WIRD STRAFRECHTL. VERFOLGT. GES. v. 19. JUNI 1901

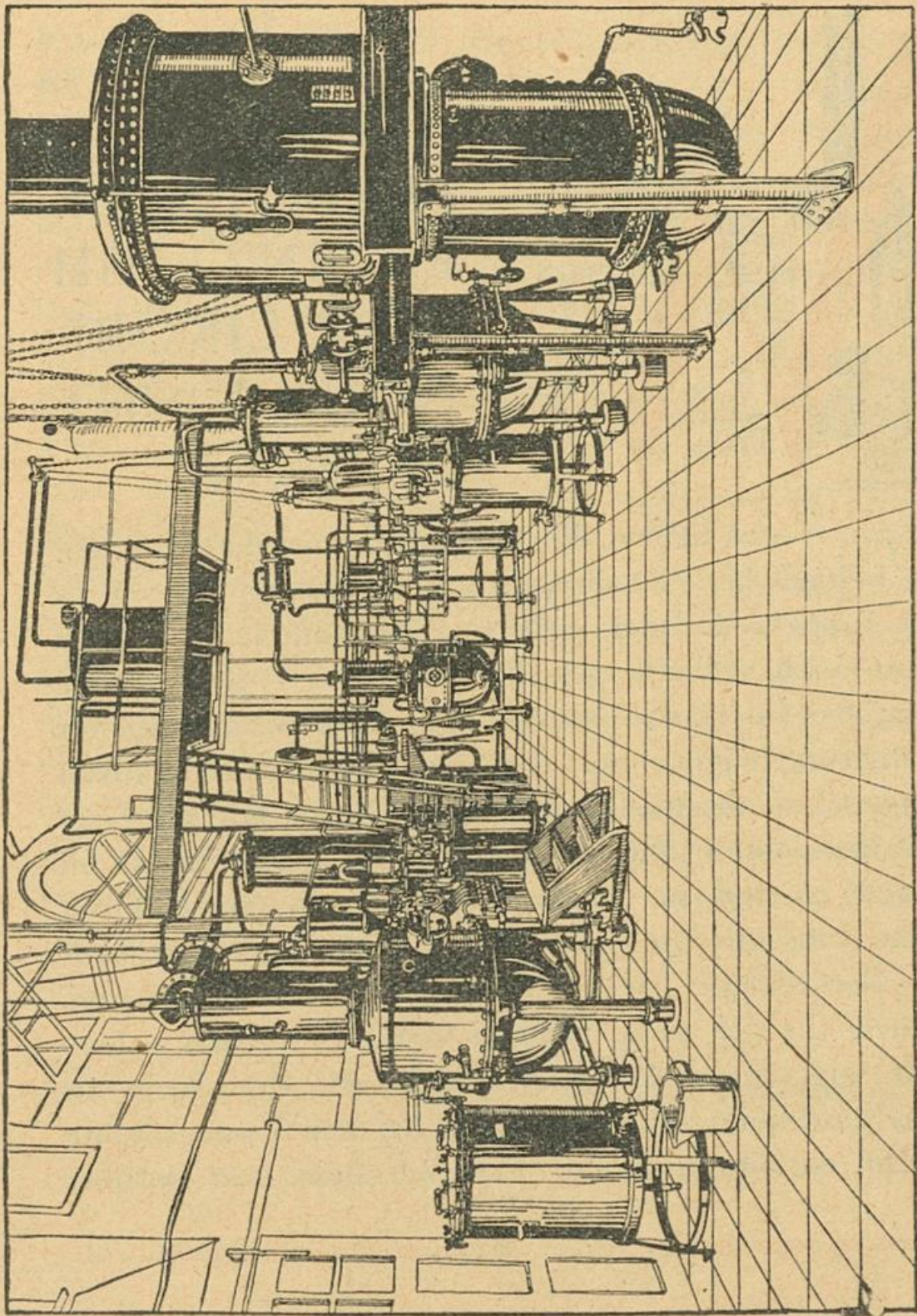
# INHALT

---

|   | Seite |
|---|-------|
| Warum bereiten Sie eigentlich Ihre Liköre<br>noch nicht selbst? . . . . . | 4     |
| Geschichtliches über Branntweine und Liköre                               | 6     |
| Was sind Reichel-Essenzen? . . . . .                                      | 11    |
| Die Selbstbereitung, ein Reiz für sich . . . .                            | 12    |
| Edelliköre aus Reichel-Essenzen . . . . .                                 | 18    |
| Rezepte . . . . .   | 19    |
| Limonaden . . . . .   | 27    |
| Der Rumtopf . . . . .   | 28    |
| Die Bowle zu jeder Jahreszeit . . . . .                                   | 29    |
| Die 10 Gebote bei der Bowlenbereitung . . . .                             | 31    |
| Der Punsch . . . . .  | 32    |
| Grog brauen . . . . .   | 33    |
| Sachverständige . . . . .   | 34    |
| Die Bar im Hause . . . . .  | 36    |
| Über die Wirkung des Alkohols . . . . .                                   | 40    |
| Überzeugende Urteile . . . . .  | 44    |
| Die Heimbrauerei . . . . .  | 48    |

PROBIEREN GEHT  
ÜBER STUDIERN

910



Teilansicht eines Destillierraumes der Essenzenfabrik Otto Reichel



## WARUM BEREITEN SIE EIGENTLICH IHRE LIKÖRE NOCH NICHT SELBST?

Wenn Sie es lieben, die kurzen Stunden der Erholung in behaglicher Häuslichkeit zu verbringen — sei es als Junggeselle oder im Kreise der Familie —, sollten Sie einen selbsthergestellten Likör — Ihre eigene Marke — im Hause haben. Sie werden aus eigener Erfahrung wissen, wie ein guter Likör die Mahlzeit angenehm abschließt. Überhaupt ist es gut, als erste Medizin einen „Bittern“ oder etwas „Gebranntes“ im Hause zu haben. Ist es nötig, zu erinnern, daß der gute Hausvater für seine Gäste stets einen guten Schluck in Bereitschaft hat? Dieses sind nicht Argumente, durch die Sie zum Trinken verleitet werden sollen. Die angeführten Gelegenheiten könnte man sogar als das Mindestmögliche bezeichnen, bei denen man Alkohol nicht entbehren kann. Erst bei dem, was darüber

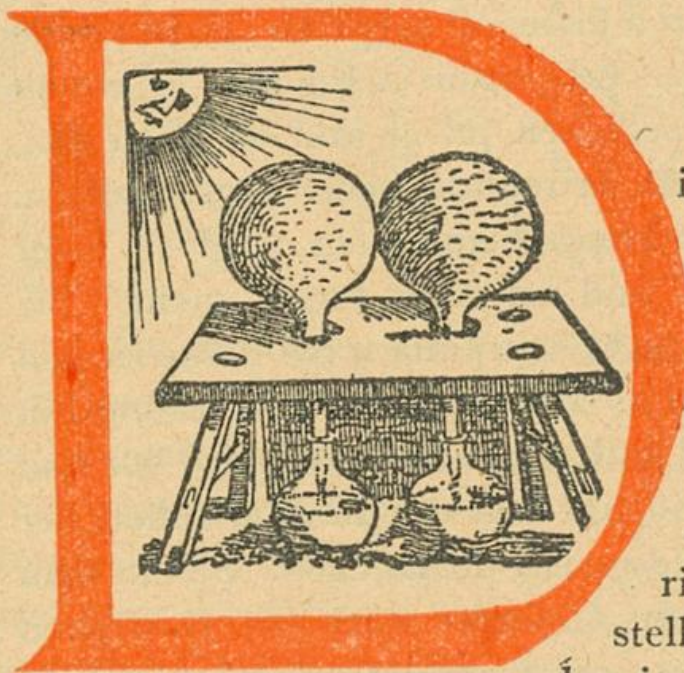
hinaus geht, beginnt die Genußfreudigkeit, und von da zum „Trinken“ ist noch ein weiter Weg. Machen Sie aber Ihre Liköre selbst, so kontrollieren Sie am besten, was Sie trinken und wieviel Sie trinken! Die Selbstbereitung macht Ihnen auch Freude und — nicht zuguterletzt: Sie sparen dabei oft mehr als das Doppelte und Dreifache. Diese Erkenntnis wird sich in einem Hause, das gern Geselligkeit pflegt und oft Gäste hat, schon in kurzer Zeit erfreulich bemerkbar machen. Aber auch für den Minderbemittelten wird so jeder Likör erschwinglich und ist kein Luxus mehr. Sie glauben vorher gar nicht, wie einfach die Sache ist und immer so leicht gelingt. Man nimmt die Mischung mit eigenen Händen und nach eigenem Geschmack vor und kann sich von Grund auf von der Beschaffenheit der einzelnen Bestandteile genau überzeugen. So hat man neben der Freude am Gelingen auch die Gewißheit für Reinheit und Güte der Getränke. Kenner wissen dies zu beurteilen und machen sich längst schon diese Vorteile zunutze. Bereiten Sie also von jetzt an Ihre Liköre selbst —

wohlgemerkt:

aber nur mit den echten Reichel-Essenzen!

**DIE MARKE DER KENNER**

# GESCHICHTLICHES ÜBER BRANNTWEINE UND LIKÖRE

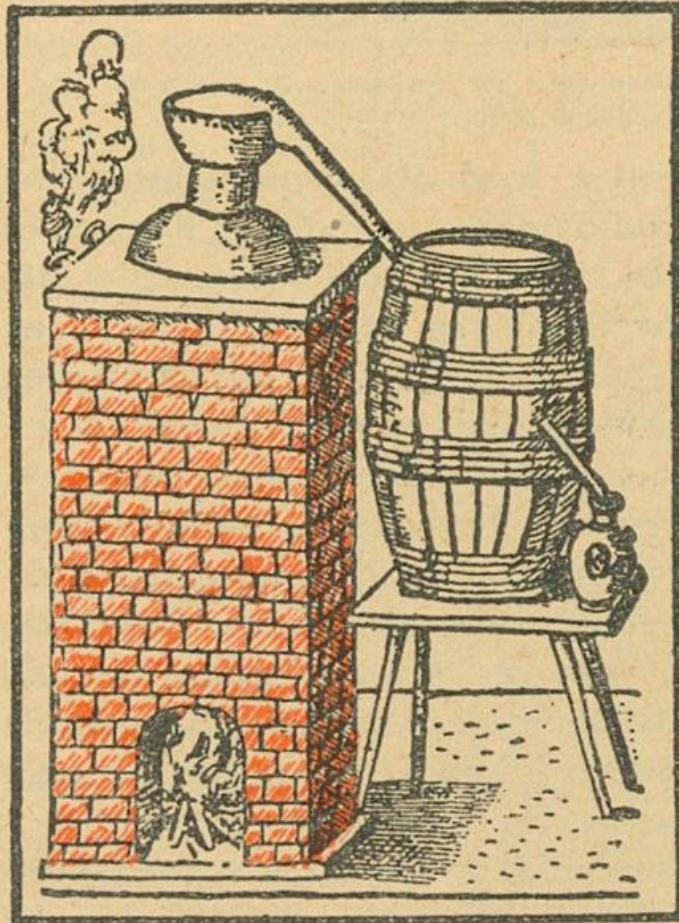


Die Grundlage eines jeden Likörs und somit aller Likör- und Essenzenfabrikation bildet der Spiritus (Weingeist). Die ersten einwandfreien Nachrichten über die Darstellung des Spiritus fallen in das 11. Jahrhundert.

Die einen schreiben sie italienischen Mönchen zu, was wohl am wahrscheinlichsten ist, während ein anderer Wissenschaftler behauptet, daß die Entdeckung des Alkohols schon in den Anfängen unserer Zeitrechnung, etwa 200 n. Chr., zu suchen sei. Es soll ein Rezept eines alten Kirchenvaters vorliegen, demzufolge griechisch-ägyptische Magier sich zu jener Zeit des Alkohols für mystische Kultzwecke bedient haben. Jedenfalls war der damals hergestellte Branntwein ein kost-

91e

bares Gut, das zunächst nur als Arzneimittel Anwendung fand und dessen Darstellung auf lange Zeit geheim gehalten wurde und nur der Kunst Weniger vorbehalten blieb. Als Genußmittel dürfte der Branntwein in der



Erstes Wasserbad (balneum Mariae)  
Erfinder war der Bologneser Arzt und Alchemist  
Johann Castaceus v. Sodl.

zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts mehr und mehr in Aufnahme gekommen sein. Bereits im 14. Jahrhundert wird er in Modena vielfach gehandelt.

Eines der ältesten deutschen Bücher, in denen des Branntweins Erwähnung getan wird, ist ein Buch von einem Doktor Michael Schrick, welches 1483 erstmalig in Augsburg erschien. Der Verfasser empfiehlt den Branntwein als Mittel gegen

Husten, Heiserkeit, Blasenstein und Gedächtnisschwäche. Als Konservierungsmittel für rohes und gekochtes Fleisch, wie zum Klären von trüben Weinen, sollte er



Versuche des 14. Jahrhunderts zur Veredlung der Getränke durch Sonnenbäder mittels Brennspiegel.

gleichgute Dienste leisten. Auch als kosmetisches Mittel fand der Alkohol schon damals Anwendung, denn nach den Angaben Schricks sollte man bei Behandlung des Hauptes mit Branntwein allweg schön und lang jung bleiben, auch sollten „Milben und Nüsse“ auf demselben getötet werden. Es ist interessant zu sehen, welche Allergeweltswirkung man dem Branntwein damals zuschrieb.

Ein anderer Zeitgenosse, der bekannte Mönch Savonarola (um 1400), ergeht sich in den höchsten Lobpreisungen des Alkohols, wie „gesegnet, himmlisch, überirdisch, göttlich, wie das bessere Leben, wie ein neues Sakrament“, so daß die Annahme, Savonarola und die Seinen haben den Alkohol nicht nur als Medizin gekannt und angewendet, berechtigt ist.

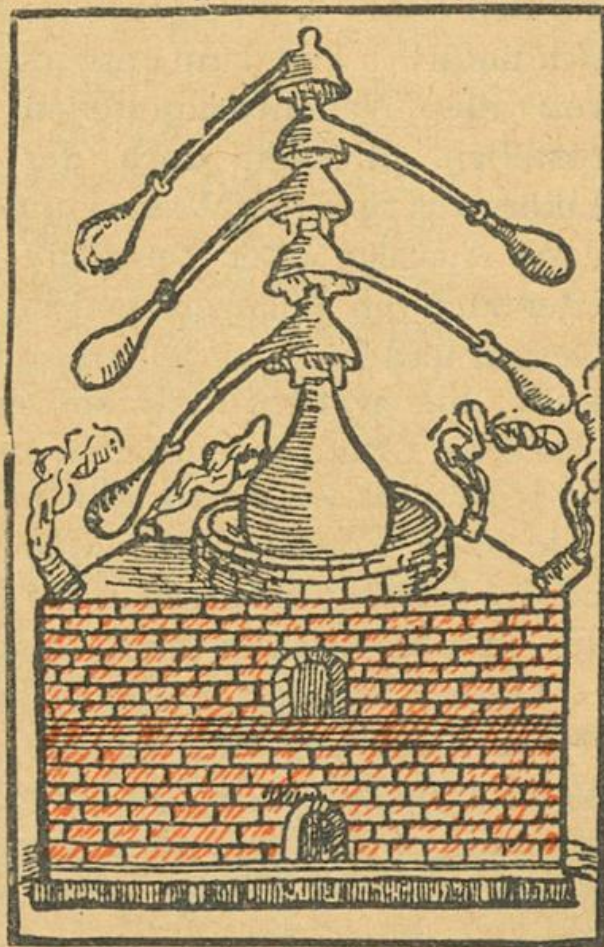
In den nun folgenden Jahrhunderten erwuchs aus dem Branntweinhandel ein Gewerbe, das sich bis auf unsere Tage in ständig aufsteigender Linie bewegt hat, zumal die Tendenz in der Entwicklung der Brennerertechnik stetig aufwärts ging und die Wissenschaft uns mit der Aufdeckung der physiologischen Zusammenhänge in dem Prozeß der Spiritusgewinnung die

Grundlage schuf, die für eine fabrikatorische und rationelle Erzeugung von Spiritus erforderlich ist.

Mit fortschreitender Verfeinerung des Geschmacks genügte nun der gewöhnliche Branntwein, der aus Getreide oder besonders zuckerhaltigen Früchten hergestellt wurde, nicht mehr. Man hatte weiter erkannt, daß dieser Branntwein ein vorzügliches Lösungsmittel für alle möglichen

aromatischen und wohlschmeckenden Kräuter, Wurzeln oder Früchte darstellte und ging dazu über, dem gewöhnlichen Branntwein durch Aufsetzen mit solchen wohlschmeckenden und -riechenden Ingredienzien einen besonderen Geschmack zu verleihen. Man hatte den Likör erfunden.

Das Wort „Liqueur“ ist französischen Ursprungs. Die Franzosen ihrerseits haben es aber nur von den Italienern übernommen, indem sie das italienische „liquori“ übersetzten. „Liquori“



Tönerner Apparat für fraktionierte Destillation des Mittelalters (nach Abul Qasim.)

bedeutet eigentlich nichts weiter als Flüssigkeiten. Die Herstellung dieser „Liquori“ war eine Spezialität der Venezianer, welche einen berühmten Rosenlikör fabrizierten. Als Erfinder der Liköre gilt der bekannte Arzt und Gelehrte Paracelsus. Die Likörherstellung blieb zunächst nur ein Geheimnis Weniger. Die Rezepte wurden ängstlich behütet und vererbten sich vom Vater auf den Sohn. Eine eigentliche Likörfabrikation konnte sich natürlich erst dann entwickeln, als es gelang, reinen, von allen Nebenbestandteilen befreiten Spiritus herzustellen. Besteht doch der „Körper“ eines jeden Likörs aus Spiritus, Wasser und Zucker. Dazu kommen dann Auszüge oder Destillate aus Kräutern, Wurzeln oder anderen Pflanzen, welche dem Likör Geschmack, Geruch und Farbe verleihen und für ihn charakteristisch sind. Sie werden Extrakte oder Essenzen genannt.

Diese Essenzen enthalten nun die für die einzelne Sorte Branntwein oder Likör charakteristischen Bestandteile stark konzentriert. Man wird also sein eigener Likörfabrikant, indem man die Essenz mit dem Körper, der Spiritus-Wasser-Zuckerlösung, einfach vermischt.

Doch ist bei der Herstellung guter Spirituosen vor allem reiche Erfahrung und genaue Kenntnis der zur Verwendung gelangenden Drogen nötig. Auch bietet ihre Verarbeitungsweise für den Laien unüberwindbare Schwierigkeiten, die den Erfolg seiner ganzen Bemühungen in Frage stellen. Da waren es die Original-Reichel-Essenzen, welche die bisher bestehende Lücke in der glücklichsten Weise auszufüllen bestimmt waren.

319

# WAS SIND REICHEL-ESSENZEN?

Reichel-Likör-Essenzen sind die hochwertigen Geruchs- und Geschmacksträger des entsprechenden Likörs in stärkster Konzentration. Sie sind aus edelsten Rohstoffen und Naturprodukten gewonnene Erzeugnisse hoher Klasse. Sie stellen etwas Vollendetes dar und ergeben mustergültige Fabrikate, originalgetreu und von ausgeprägtem Charakter, die jede Probe mit den renommiertesten Marken bestehen und ihnen durchaus gleichwertig sind. Der Begriff der Echtheit eines Likörs bedingt keine Herkunft aus dieser oder jener Fabrik oder aus dem Auslande, sondern lediglich auf die Echtheit der verwandten Bestandteile kommt es an. Denn nur aus solchen können echte Liköre gewonnen werden und Reichel-Essenzen enthalten im richtigen Verhältnis die gleichen echten Urstoffe, aus denen auch die teuersten Liköre bestehen oder zusammengesetzt werden.

## REICHEL - ESSENZEN BERGEN SOMIT DIE GEHEIMNISSE DER LIKÖRFABRIKATION

## DIE SELBSTBEREITUNG, EIN REIZ FÜR SICH

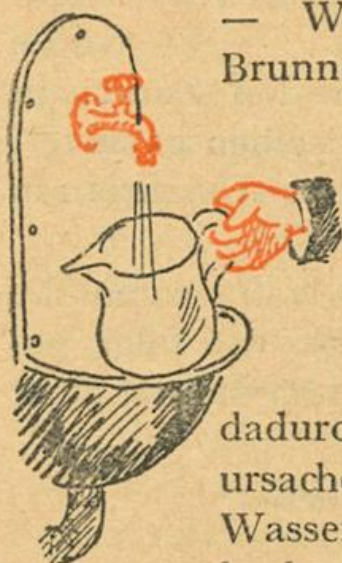
Die Grundstoffe eines jeden Likörs bestehen, wie schon eingangs erwähnt, aus Alkohol, Wasser und Zucker. In Verbindung mit den entsprechenden Zusätzen in Form des Extraktes oder der Essenz werden die verschiedenen Liköre gebildet, denen die Essenz Charakter, Geschmack, Aroma und Farbe verleiht. Der Alkohol (reiner Weingeist oder Spirit) ist nächst den Extrakten oder den Essenzen der wichtigste Bestandteil zur Likörbereitung.

Reiner Weingeist (Spiritus vini) soll doppelt rektifiziert, also völlig rein und fuselfrei sein und eine Stärke von ca. 96% haben. Reiner Weingeist hat nicht den geringsten Beigeschmack oder irgendwelchen anderen Geruch. Dieser ist für die Herstellung aller guten Branntweine und Liköre am geeignetsten und derselbe wie ihn auch das Reichsarzneibuch zur Bereitung aller alkoholischen Arzneimittel vorschreibt.

Ein solcher ist der von der Reichsmonopol-Verwaltung gelieferte Weingeist, der heute wieder in allen Drogerien und Apotheken, auch in vielen Kolonialwarengeschäften zu haben ist.



Das Wasser muß vollkommen rein, klar und geruchlos sein, und zwar ist weiches Trinkwasser — Wasserleitungs- oder gutes weiches Brunnenwasser — am besten, da dieses auch unabgekocht verwendbar ist.



Quell- oder gewöhnliches Brunnenwasser eignet sich weniger gut, da beide zumeist größere oder kleinere Mengen Kalk und Salze enthalten, welche das Wasser hart machen und dadurch leicht Trübung der Liköre verursachen. Es ist durchaus nötig, derartiges Wasser vor dem Gebrauch  $\frac{1}{2}$  Stunde zu kochen und nach dem Abkühlen nur  $\frac{2}{3}$  des

behutsam vom Bodensatz abgossenen Wassers zu verwenden.

Der Zucker ist ein weiterer Bestandteil der Liköre, Punschextrakte usw. Wo solcher zur Verwendung gelangt, nehme man entweder Hutzucker, oder ungeblauten feinen Raffinadezucker, welchen man mit einem bestimmten Teile oder der ganzen Menge des vorgeschriebenen Wassers kalt aufsetzt, alsdann bis zur völligen Lösung kocht und kurze Zeit aufwallen läßt. Erscheint die Lösung nicht ganz klar, so schäume man während des Kochens sorgfältig ab oder gieße diese nötigenfalls durch ein reines Tuch (Serviette oder dergl.), worauf man alsbald —



sofern die auf der Flasche befindliche Vorschrift nicht anders lautet — das Ganze unter Umrühren noch lauwarm mit dem Weingeist vermischt. — Es würde allenfalls auch genügen, wenn man den Zucker in heißem Wasser auflösen läßt oder denselben gepulvert dem Likör zusetzt und durch öfteres Durchrühren oder Umschütteln zur Lösung bringt.

Man erzielt durchweg blanke Fabrikate, wenn die Mischung in der richtigen Reihenfolge, wie folgt, geschieht, sofern dieselbe auf dem Flaschen-Etikett nicht anders angegeben ist:

1. Weingeist mit dem vorgeschriebenen
2. Wasser vermischen. Dann
3. Zucker in vorgeschriebenem
4. Wasser aufkochen, abschäumen und verkühlen lassen.

Hierauf alles noch lauwarm zusammengiessen und dann erst wird der Extrakt bzw. die Essenz zugesetzt, worauf man nochmals das Ganze gut durchmischt.

Das ist die ganze Arbeit!

Niemals gieße man die Essenz zuerst in den Weingeist, ausgenommen bei Eiskümmel, Tafel-Aquavit (Dänischer), Genever-, Steinhäger- und Wachholder-Art (Machandel). Bei diesen Branntweinen wird die Essenz zuvor mit dem Spiritus gemischt und dann erst das Wasser zugesetzt.

Die entsprechenden Rezepte befinden sich auf den Flaschenetiketten.

Die Mischung nehme man nur in einem reinen Gefäße vor, wozu sich am besten ein Porzellan-, Stein- oder emaillierter Topf oder Eimer eignet und rühre den Inhalt gut um. Aluminiumbehälter sind tunlichst zu vermeiden. Sofort nach der Bereitung sind die Getränke zum Genusse fertig und werden in Flaschen abgefüllt, die man gut verkorkt. Trübung oder etwaiger Bodensatz bei einem Likör liegt in den meisten Fällen am Wasser oder an unrichtiger Mischung, dasämtliche Reichel-Essenzen bereits abgelagert zum Verkauf gelangen und nicht trübend sind. Durch einfaches Filtrieren mittels Filtrierpapier wird solche Trübung leicht behoben, auch klärt sich der Likör meist nach einigen Tagen Ruhe, indem die trüben Teile von selbst zu Boden fallen und man den Likör dann vom Rückstand vorsichtig abgießt und nur den Rest zu filtrieren braucht, was in Ermangelung von Filtrierpapier durch eine doppelt gelegte Serviette geschehen kann.

Es gibt gewisse Liköre und Branntweine, die nicht zu kalt gelagert werden dürfen, da sonst leicht eine Trübung entsteht. Dieses sind folgende Sorten:

|                          |                        |
|--------------------------|------------------------|
| Tafelaquavit (Dänischer) | Berliner Kümmel        |
| Genever-                 | Curaçao, weiß und grün |
| Steinhäger- und          | Danziger Goldwasser    |
| Wachholder-Art           | Ingwer, weiß           |
| (Machandel)              | Pfefferminz            |
| Allasch                  |                        |

Solche durch Kälte etwa eingetretene Trübung beseitigt man schnell, indem man die geöffnete Flasche vorsichtig in lauwarmem Wasser erwärmt. Die Aufbewahrung erfolgt bei normaler Zimmertemperatur.

Das vorgeschriebene Gewicht an Zucker steht im richtigen Verhältnis zum üblichen Zuckergehalt eines jeden Likörs, wünscht man aber einen solchen mehr oder weniger süß, so vermehrt oder vermindert man den Zuckerzusatz nach eigenem Geschmack oder man braucht nur nach einem der Menge nach gleichen Rezept zu verfahren, welches man sich nach dem Zuckergehalt auswählt.

Die Liköre und Branntweine sind möglichst gekühlt zu trinken, was den Wohlgeschmack erhöht.

Man bewahre den Vorrat an mäßig warmen, lichtgeschützten Orten auf, da Wärme bei dem Prozeß der Ablagerung ein wesentlicher Faktor ist und sie beschleunigt.

Original-Etiketten zur Ausstattung für die fertigen Liköre liegen jeder Flasche bei und sind auch in größerer Anzahl zum Selbstkostenpreis von der Fabrik erhältlich.

Man beurteile den Geschmack nicht gleich nach Fertigstellung. Die Qualität entwickelt sich nach Lagerung immer mehr und mehr. Je älter der Likör, um so feiner und abgerundeter wird er im Geschmack.

Bei Verwendung von Reichel-Essenzen ist die stete Gleichmäßigkeit und Güte der daraus hergestellten Fabrikate gewährleistet.

**JEDER VERSUCH EIN MEISTERSTÜCK**

# 37 JAHRE LANG

wurde unablässig an der Vervollkommnung und Veredelung der Original-Reichel-Essenzen gearbeitet, um sie auf ihre jetzige Qualitätshöhe zu bringen. Durch dieses stetige Bemühen, durch strenge Sorgfalt und Gewissenhaftigkeit in der Fabrikation sowie durch Verwendung der edelsten Rohstoffe stehen diese Erzeugnisse heute

## AUF DEM GIPFEL DER VOLLKOMMENHEIT

Die Tatsache, daß Reichel-Essenzen in der ganzen Welt verbreitet sind und ihr ständig aufsteigender Verbrauch sind ein überzeugender Beweis für ihren Wert.

### DURCH QUALITÄT ZUM ERFOLG

## EDELLIKÖRE AUS REICHEL-ESSENZEN

Im Nachstehenden folgt eine schematische Übersicht über die Rezepte bei Verwendung von reinem Weingeist oder Weinsprit (96 prozentigen Spir. vini). Die nach diesen Vorschriften bereiteten Getränke haben prozentual den gebräuchlichen Alkoholgehalt, den man ebenso höher als auch niedriger halten kann, indem man entsprechend weniger oder mehr Wasser nimmt.

Sämtlichen Rezepten ist selbstverständlich nur die Verwendung der Original-Reichel-Essenzen zugrunde gelegt. Man hat bei Zuhilfenahme fremder Erzeugnisse keine Gewähr mehr, dieselben Erfolge zu erzielen.

Bei der Wahl von Essenzen achte man also weniger auf den Preis, als auf eine erprobte Marke und gebe lieber einer solchen den Vorzug, deren altbegründeter Ruf Qualität und Gleichmäßigkeit der Güte gewährleistet. Die berühmte Marke „Lichtherz“ verbürgt diese Eigenschaften in vollem Maße und schließt jeden Mißerfolg aus. Gewöhnliche Essenzen entwerten den kostbaren Alkohol und sind selbst geschenkt noch zu teuer. Millionen und Abermillionen wurden überzeugt und sind seither begeisterte Anhänger der Selbstbereitung.

Die Anerkennungen im Laufe der Jahre würden ganze Bände füllen. — Man lese die wenigen von den vielen auf Seite 34, 35, 44 bis 47.

## MAN PRÜFE UND URTEILE SELBST DER GESCHMACK ENTSCHIEDET

314

| Nr. | Rezepte und Ergebnisse für<br>1 Original-Flasche Reichel-Essenz<br>(manche Sorten ergeben etwas mehr,<br>einige etwas weniger)                        | Sprit | Zucker  | Wasser     | Er-<br>gebnis |
|-----|---|-------|---|------------|---------------|
|     |   | Ltr.  | Pfd.  | Ltr.       | Ltr.          |
| 1   | ** Marke „Einstern“ . . . . .<br>Weindestillathaltig, rein u. kräftig schmeckend  | 1     | Bei den mit * bezeichneten<br>Branntweinen erhält man durch<br>Zusatz von 1 Teelöffel, bei den<br>mit ** versehenen durch Zusatz<br>von 2 Teelöffel Zucker sofort<br>einen abgerundeten Geschmack | 1 1/4      | 2 1/4         |
| 2   | * Marke „Dreistern“ . . . . .<br>mit Weindestillat-Grundlage<br>gehaltvoll und von kräftigem Bukett   | 1/2   |   | 1/2 u. 1/8 | 1 1/4         |
| 2a  | * Marke „Fünfstern“ . . . . .<br>Mit erhöhtem Weindestillatgehalt von voll-<br>blumigem Aroma und feingeistigem Wein-<br>brandgeschmack               | 1/2   |   | 1/2 u. 1/8 | 1 1/4         |
| 3   | ** Marke „Einkron“ m. „Jamaica“-Rum<br>Fein aromatisch und geschmackskräftig  | 1     |   | 1 1/8      | 2 1/4         |
| 4   | * Rum-Verschnitt „Marke Dreikron“<br>Feiner Rumverschnitt mit kräftig aro-<br>matischem Rumgeschmack, allgemein zur<br>Tee- und Grogbereitung beliebt | 1/2   |   | 1/2 u. 1/8 | 1 1/4         |
|     | * dto. „Hochprozentig“ . . . . .  | 1/2   |   | 1/2        | 1             |
| 4a  | * Jamaica-Rum-Verschnitt<br>„Fünfkron“ . . . . .<br>Jamaica-Rum-Verschnitt m. hochentwickelt.<br>echtem Rumaroma in starker Duftfülle                 | 1/2   |   | 1/2 u. 1/8 | 1 1/4         |
|     | * dto. „Hochprozentig“ . . . . .  | 1/2   |   | 1/2        | 1             |
| 5   | * Marke „Einherz“ m. Batavia-Arrak<br>Angenehm kräftiger Geschmack und feines<br>Arrakaroma   | 1/2   |   | 1/2 u. 1/8 | 1 1/4         |
| 6   | * Marke „Dreiherz“ m. Batavia-Arrak<br>Besitzt das zartduftige echte Arrakaroma<br>und vollkräftigen Geschmack. Vorzüglich<br>zur Grogbereitung       | 1/2   |   | 1/2 u. 1/8 | 1 1/4         |
|     | * dto. „Hochprozentig“ . . . . .  | 1/2   | 1/2   | 1          |               |
| 6a  | * Marke „Fünfherz“ m. Batavia-Arrak<br>Extraqualität von vollem, natürlichem<br>Aroma und starkem Arrakgeschmack                                      | 1/2   | 1/2 u. 1/8  | 1 1/4      |               |
|     | * dto. „Hochprozentig“ . . . . .  | 1/2   | 1/2   | 1          |               |

| Nr.   | Rezepte und Ergebnisse für<br>1 Original-Flasche Reichel-Essenz<br>(manche Sorten ergeben etwas mehr,<br>einige etwas weniger) | Sprit | Zucker   | Wasser     | Er-<br>gebnis |   |
|---|--|-------|--|------------|---------------|---|
|   |  | Ltr.  | Pfd.   | Ltr.       | Ltr.          |   |
| <b>Feinbranntweine</b>  |  |       |  |            |               |   |
| 10  | Enzian Art . . . . .   | 1/2   | Bei den mit * bezeichneten Branntweinen erhält man durch Zusatz von 1 Teelöffel, bei den mit ** versehenen durch Zusatz von 2 Teelöffel Zucker sofort einen abgerundeten Geschmack | 1/2 u. 1/8 | 1 1/4         |   |
| 22  | * Whisky Art . . . . .<br>Nach amerikanischem Geschmack  | 1/2   |  | 1/2 u. 1/8 | 1 1/4         |   |
| 177   | ** Weinhefe . . . . .  | 1     |  | 1 1/4      | 2 1/4         |   |
| 23  | * Kirschwasser Art . . . . .   | 1/2   |  | 1/2 u. 1/8 | 1 1/4         |   |
| 25  | * Zwetschenwasser (Slivovitz) Art . . .  | 1/2   |  | 1/2 u. 1/8 | 1 1/4         |   |
| 150   | Franzbranntwein . . . . .  | 1     |  | 1 b. 1 1/4 | 2 1/4         |   |
| <b>Land-Branntweine</b>   |  |       |  |            |               |   |
| Unter Verwendung von reinem Getreide-<br>Mutterkorn hergestellt und daher von mark-<br>tigem Korngeschmack und brodigem Aroma |  |       |  |            |               |   |
| 7   | ** Breslauer . . . . .   | 1     |  |            | 2             | 3 |
| 8   | ** Cottbuser . . . . .   | 1     |  |            | 2             | 3 |
| 9   | ** Tafel-Aquavit, Dänischer . . . . .  | 1     |  | 1 1/2      | 2 1/2         |   |
| 171   | ** Deutsche Kraft (Name ges. gesch.) .<br>Extraktkräftiger Doppel-Branntwein (Spezialit.)                                      | 1     |  | 1 1/2      | 2 1/2         |   |
| 11  | ** Genever Art . . . . .   | 1     |  | 1 1/4      | 2 1/4         |   |
| 12  | ** Kümmelbranntwein Koem . . . . .<br>(Lütjenburger)   | 1     |  | 2          | 3             |   |
| 14  | ** Münsterländer . . . . .   | 1     |  | 2          | 3             |   |
| 15  | ** Nordhäuser . . . . .  | 1     |  | 2          | 3             |   |
| 17  | ** Richtenberger . . . . .   | 1     |  | 2          | 3             |   |
| 18  | ** Rostocker . . . . .   | 1     |  | 2          | 3             |   |
| 19  | ** Steinhäger Art . . . . .<br>Reiner, kräftiger Wachholdergeschmack   | 1     |  | 1 1/4      | 2 1/4         |   |
| 20  | ** Stralsunder . . . . .   | 1     |  | 2          | 3             |   |
| 21  | ** Wachholder (Machandel) Art . . . . .  | 1     |  | 1 1/2      | 2 1/2         |   |

SM

| Nr.           | Rezepte und Ergebnisse für<br>1 Original-Flasche Reichel-Essenz<br>(manche Sorten ergeben etwas mehr,<br>einige etwas weniger)   | Sprit | Zucker           | Wasser     | Er-<br>gebnis |
|---------------|--|-------|------------------|------------|---------------|
|               |  | Ltr.  | Pfd.             | Ltr.       | Ltr.          |
| <b>Liköre</b> |  |       |                  |            |               |
| 26            | Abricot-Brandy . . . . .<br>Von edler Würze und zartem<br>Fruchtaroma  | 1/2   | 3/4              | 1/2 u. 1/8 | 1 1/4         |
| 38            | Abteilikör (nach Art der Benediktiner)   | 1/2   | 3/4 b. 1         | 1/2        | 1 1/4         |
| 28            | Allasch . . . . .<br>Hat den kräftigen, russischen voll-<br>kommen gleichen Allaschgeschmack                                     | 1     | 1 1/4            | 1          | 2 1/2         |
| 29            | Alpenkräuter-Bitter . . . . .  | 1     | 1                | 1 1/4      | 2 1/2         |
| 30            | Alter Provisor (Apotheker-Bitter) . . . . .<br>Der echte Apothekerschnaps von mildem,<br>gewürzigem Bittergeschmack              | 1/2   | 1/2              | 3/4        | 1 1/2         |
| 32            | Ananas-Aromalikör . . . . .  | 1/2   | 1 1/8            | 3/4        | 1 1/2         |
| 33            | Angostura-Bitter . . . . .<br>Aus dem Extrakt der kostbaren Angostura-<br>rinde und von hochgeistiger Stärke                     | 1/2   | 1/8              | 1/2        | 1 1/8         |
| 34            | Anisette . . . . .   | 1/2   | 3/5 b. 3/4       | 3/4        | 1 1/2         |
| 35            | Annaberger Klosterbitter . . . . .   | 1     | 1                | 1 1/4      | 2 1/2         |
| 36a           | Apfelsinen (Gold-Orangen) . . . . .  | 1/2   | 1                | 1/2 u. 1/8 | 1 1/2         |
| 37            | Aromatique, Thüringer . . . . .<br>Stark gewürzig und geschmackskräftig  | 1/2   | 1/4              | 1/2 u. 1/8 | 1 1/4         |
| 38            | Benediktiner, nach Art der . . . . .<br>Siehe Gutachten Seite 35   | 1/2   | 3/4 b. 1         | 1/2        | 1 1/4         |
| 39            | Bergamotte (Birngeschmack) . . . . .   | 1/2   | 3/4              | 3/4        | 1 1/2         |
| 40            | Dr. Bergelt's Magenbitter . . . . .  | 1/2   | 3/8              | 3/4        | 1 1/2         |
| 42            | Blackberry-Brandy . . . . .  | 1/2   | 3/4              | 3/4        | 1 1/2         |
| 36            | Blut-Orangen . . . . .<br>Köstlich und edel wie die Frucht   | 1/2   | 1                | 1/2 u. 1/8 | 1 1/2         |
| 43            | Boonekamp Edelbitter, vollschwere<br>Qualität mit allen typischen dem Boone-<br>kamp eigentümlichen Merkmalen.<br>Siehe Seite 34 | 1/2   | 1 Tee-<br>löffel | 1/2        | 1             |

| Nr. | Rezepte und Ergebnisse für<br>1 Orig.-Flasche Reichel-Essenz<br>(manche Sorten ergeben etwas mehr,<br>einige etwas weniger)   | Sprit | Zucker         | Wasser     | Er-<br>gebnis |
|-----|---|-------|----------------|------------|---------------|
|     |   | Ltr.  | Pfd.           | Ltr.       | Ltr.          |
| 74  | Magenbitter (Pirnaischer) . . .   | 1/2   | 1/8            | 1/2 u. 1/8 | 1 1/4         |
| 81  | Dr. Reichels Magenrevisor<br>(Pepsin-Chinabitter)<br>Auszug der heilkräftigen Königs-<br>Chinarinde mit Pepsin. Ein Magen-<br>bitter von hoher medizinischer<br>Wirksamkeit | 1/2   | 1/4            | 1/2 u. 1/8 | 1 1/4         |
| 76  | Maraschino con di Zara . . .<br>Ein Likör voll Sonne, der den<br>Duft der Blüte und den zart-<br>aromatischen Geschmack der Wild-<br>edelkirsche Dalmatiens verkörpert      | 1/2   | 1              | 1/2 u. 1/8 | 1 1/2         |
| 76a | Maraschino . . . . .  | 1/2   | 1              | 1/2 u. 1/8 | 1 1/2         |
| 77  | Nalewka . . . . .   | 1/2   | 3/4            | 3/4        | 1 1/2         |
| 78  | Nuß-Likör . . . . .   | 1/2   | 1              | 3/4        | 1 1/2         |
| 36  | Orangen-Likör . . . . .<br>(s. Blut- und Goldorangen)   | 1/2   | 1              | 1/2 u. 1/8 | 1 1/2         |
| 80  | Pepermunt (Pfefferminz grün) .  | 1     | 1 1/4 b. 1 1/2 | 1 1/8      | 2 1/2         |
| 80  | Pfefferminz grün } erfrischend  | 1     | 1 1/4 b. 1 1/2 | 1 1/8      | 2 1/2         |
| 83  | „ weiß } belebend   |       |                |            |               |
| 82  | Persico . . . . .   | 3/4   | 1              | 1          | 2             |
| 84  | Pomeranzen braun . . . . .  | 1/2   | 3/4            | 1/2 u. 1/8 | 1 1/4         |
| 85  | „ grün, 00 . . . . .  | 1/2   | 1/2 b. 3/4     | 1/2 u. 1/8 | 1 1/4         |
| 86  | Prünelle . . . . .<br>Ein Edellikör von zartem Duft<br>und Fruchtgeschmack  | 1/2   | 3/4            | 1/2 u. 1/8 | 1 1/4         |
| 151 | Sobieski . . . . .<br>(Altpolnischer Reiterlikör)   | 1/2   | 2/3            | 1/2 u. 1/8 | 1 1/4         |

212

| Nr.                 | Rezepte und Ergebnisse für<br>1 Orig.-Flasche Reichel-Essenz<br>(manche Sorten ergeben etwas<br>mehr, einige etwas weniger)   | Sprit<br>Ltr.   | Zucker<br>Pfd.                            | Wasser<br>Ltr. | Er-<br>gebnis<br>Ltr. |
|---------------------|---|---|---|----------------|-----------------------|
| 89                  | Stonsdorfer Bitter . . . .<br>Nach meinem Originalrezept<br>aus echten Gebirgskräutern her-<br>gestellt. Wegen seines vollen,<br>kräftigen, abgerundeten Ge-<br>schmacks, verbunden mit einem<br>naturrellen Aroma, einer der<br>berühmtesten Kräuterschnäpse | 1/2   | 3/4                                       | 1/2 u. 1/8     | 1 1/4                 |
| 166                 | Waldmeister-Likör . . . .<br>(aus frischen Kräutern)  | 1/2   | 3/4                                       | 3/4            | 1 1/2                 |
| 138                 | Vino Vermouth . . . . .<br>(aus Turiner Kräutern)   | 1/4 Ltr. Spirit<br>u. 3 Flaschen<br>Weißwein  | 3/4 b. 1                                  | —              | 2 1/2                 |
|                     | Vino Vermouth . . . . .<br>mit Süßwein  | 3 Flaschen<br>Süßwein   | —   | —              | 2 1/4                 |
|                     | Vermouth Fruchtwein . . . .   | 3 Fl. süßer<br>Beerenwein<br>(Johannis-<br>beer-,<br>Stachelbeer-,<br>Hagebutten-<br>Wein). | nach<br>Geschmack                         | —              | 2 1/2                 |
| <b>Crème-Liköre</b> |   |   |   |                |                       |
| (Vollsüß)           |   |   |   |                |                       |
| 95a                 | Crème de Menthe . . . .<br>(Eispfefferminz)   |   |   |                |                       |
| 95                  | Gingembre-Likör . . . . .   |   |   |                |                       |
| 93                  | Kaffee-Likör . . . . .<br>(Crème de Mocca)  |   |   |                |                       |
| 92                  | Kakao-Likör braun . . . .   | 1/2   | 1 1/2                                     | 1/2 u. 1/8     | 1 1/2                 |
| 92a                 | " " weiß . . . . .  |   |   |                |                       |
| 78                  | Nuß-Likör (Crème de Noisette)   |   |   |                |                       |
| 97                  | Rosen-Likör . . . . .   |   |   |                |                       |
| 94                  | Schokoladen-Likör . . . .   |   |   |                |                       |
| 98                  | Vanille-Likör . . . . .   |   |   |                |                       |
| 132                 | Eier-Crème-Likör . . . . .<br>(holländische Manier)   | 1/2   | 1 1/2 Pfd.<br>Zucker<br>u. 20 Ei-<br>gelb | 1/2 u. 1/8     | 1 3/4                 |

| Nr.   | Rezepte und Ergebnisse für<br>1 Original-Flasche Reichel-Essenz<br>(manche Sorten ergeben etwas mehr,<br>einige etwas weniger) | Sprit | Zucker | Wasser | Er-<br>gebnis |
|---|--|-------|--------|--------|---------------|
|   |  | Ltr.  | Pfd.   | Ltr.   | Ltr.          |
| <b>Punsch- u. Grog-Extrakte<br/>Glühextrakte<br/>mit Geschmack von:</b> |  |       |        |        |               |
| 99a   | Ananas-Punsch . . . . .  | } 1/2 | 1 1/4  | 1/2    | 1 1/2         |
| 100   | Burgunder-Punsch (Kaiser-Punsch) . .   |       |        |        |               |
| 102   | Glüh-Punsch . . . . .  |       |        |        |               |
| 106   | Schlummer-Punsch . . . . .   |       |        |        |               |
| 107   | Schweden-Punsch . . . . .  |       |        |        |               |
| 103   | Grog-Essenz . . . . .  | 1/2   | 1 1/4  | 1/2    | 1 1/2         |
| 170a  | Rum-Punsch (Jamaica) . . . . .   | 1/2   | 1 1/4  | 1/2    | 1 1/2         |
| 107a  | Caloric (Schwedischer Punsch) . . . .<br>(Kaltgetränk)   | 3/8   | 3/4    | 1/2    | 1             |

### Bowlen-Essenzen

zur jederzeit schnellen Bereitung wohlschmeckender  
Bowlen von Weißwein (Rhein-, Mosel- oder Apfel-  
wein) für ca. 4 Liter Bowle

**mit Geschmack von:**

|  |  |                 |
|--|--|-----------------|
| 119 Ananas   |  | 130 Kardinal    |
| 121 Erdbeer  |  | 123 Maitrank    |
| 122 Pfirsich   |  | 123 Waldmeister |
| 130 Bischof <sup>(wird mit Rotwein<br/>bereitet)</sup> |  | 120 Orangen     |



DAS TÄGLICHE  
TISCHGETRÄNK

REICHEL  
LIMONADEN

**Mehr Früchte** — ist das Schlagwort unserer Zeit. Der Saft der Früchte ist der wertvollste Bestandteil eines Erfrischungsgetränkes. Doch ist die Verwendung der frischen Früchte umständlich und immerhin kostspielig, besonders, wo Kinder im Haus sind und daher viel getrunken wird. Haben Sie einmal Reichels Himbeer- oder Orangenlimonade-Essenzen probiert? Eine Flasche ergibt ca. 3 1/2 Pfund Limonaden-Sirup, der das volle Aroma und den natürlichen Geschmack der frischen Frucht enthält und als Beiguß zu Puddings, süßen Nachspeisen usw. ebenfalls zu verwenden ist. Denken Sie an Ihre Kinder und an sich selbst. Sie können Ihrem Wohlbefinden keinen größeren Dienst erweisen, als wenn Sie sich Ihre Limonaden aus Reichel-Essenzen selbst bereiten. Die ökonomische Frau ist von der Billigkeit und Einfachheit der Bereitung — Sie brauchen nur den nötigen Zucker aufkochen — überrascht.

Folgende Geschmacksarten:

- |                  |                  |
|------------------|------------------|
| 111 Erdbeer      | 114 Orangen      |
| 108 Himbeer      | 118 Waldmeister  |
| 110 Johannisbeer | (Maiweiße-Sirup) |
| 109 Kirsch       | 115 Zitronen     |
| 118a Limetta     |                  |

Rezept:  
Man koche 2 Pfd. Zucker in 1/2+1/8 Ltr. Wasser auf u. mische nach Abschäumen und Erkalten mit der Essenz. Nach dieser Vorschrift werden sämtlich. Limonadensirupe bereitet

Eine Flasche ergibt ca. 3 1/2 Pfund Limonaden-Sirup.

# DER RUMTOPF

EIN HERZHAFTES KOMPOTT,  
VON JEDER HAUSFRAU  
LEICHT HERZUSTELLEN

Zur Herstellung sind alle Früchte, von den zeitigen Erdbeeren bis zu den späten Pflaumen mit Ausnahme von Heidelbeeren und Äpfeln, geeignet. Die Früchte müssen selbstverständlich tadellos sein.

Die sauber gewaschenen und möglichst trockenen Früchte werden mit gutem Einmachезucker schichtweise in einen sauberen Steintopf gelegt. Auf 1 Pfund Frucht gehört  $\frac{3}{4}$ —1 Pfund Zucker, je nachdem der Geschmack süßer oder herber sein soll. Nun gießt man soviel Rum auf die Früchte, bis sie bedeckt sind. Nach einigen Tagen kann man schon davon essen. Der Topf wird mit Pergamentpapier zugebunden. Der Rumtopf hat den Vorzug, daß man die Früchte, je nachdem sie reifen, nachlegen kann. In der ersten Zeit rührt man die Früchte mit einem Holzlöffel behutsam um. Ist der Saft zu sehr eingezogen, und bedeckt die Früchte nicht mehr, wird neuer Rum darübergegossen.

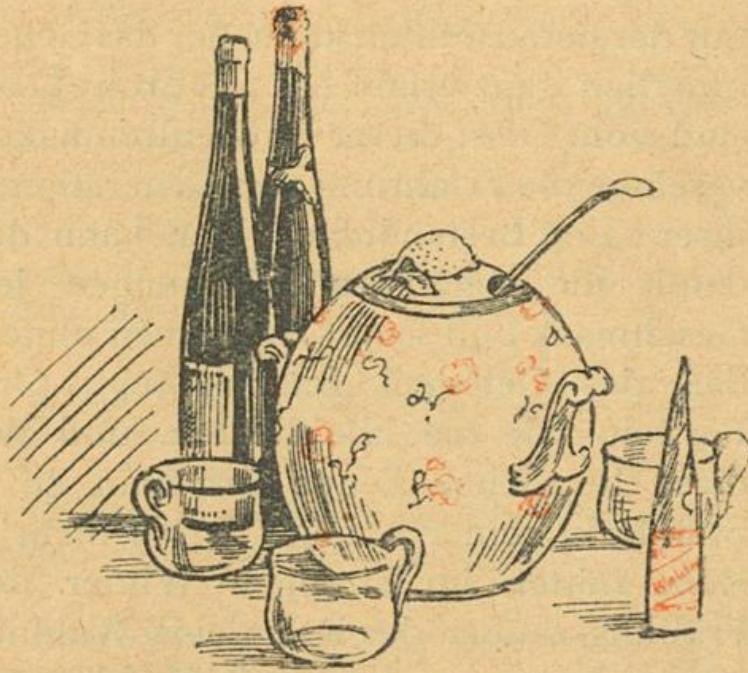
Ein gutes Gelingen ist von der Güte des Rums abhängig. Am besten verwendet man Rumverschnitt aus Reichel-Essenzen, „Dreikron“ oder „Fünfkron“, nach der Vorschrift „Extra stark“ hergestellt.

91P

## DIE BOWLE ZU JEDER JAHRESZEIT

Es verlohnt  
sich, etwas  
bei diesem Kapi-  
tel zu verweilen.  
Was für eine  
Welt verbirgt  
sich hinter dem  
scheinbar be-  
langlosen Wort  
Bowle!

Bezeichnet es  
(engl. Bowl)  
nichts weiter als  
eine tiefe Schüs-  
sel, das auf ein



germanisches Wort mit der Bedeutung „Kugel“ zurück-  
geht, so ist mit dieser Wissenschaft für den, der nicht Philo-  
loge ist, nicht viel gewonnen. Wer aber kennt nicht das alte  
ehrwürdige Bowlengefäß, das in träumender Behäbigkeit  
den Ehrenplatz einnimmt unter allem Hausrat. Wer kennt  
nicht die Zauberkraft, die dieser „Kugel“ innewohnt.  
Frohsinn und Freude, das sind die Mächte, die in ihr  
schlummern und die angetan sind, den Menschen hinaus-  
zuheben aus der Unrast seines Alltags in eine Stunde voll  
wundersamer Poesie und fröhlichen Genießens.

Eine Bowle richtig bereiten zu lernen, dazu reicht ein Menschenalter kaum aus. Wieviele Feinheiten gibt es da und wieviele Punkte sind zu beachten, die man nicht aus Büchern lernen kann, sondern die wie ungeschriebene Gesetze sich vom Vater auf den Sohn vererben und die nur der herausfühlen kann, der das Geheimnis der Bowle innerlich ganz erfaßt hat. Reichel-Bowlen-Essenzen sind vom Geist dieser Bowlenfreudigkeit getragen. Sie vereinen die Erfahrung von Generationen mit dem Wert ihrer edlen Bestandteile. Nun kann der Einzelne sich damit die schönsten Mischungen je nach seinem Geschmack und seiner Art brauen ohne Sorge zu haben, daß das Gelingen fraglich sei. Orangen, Ananas, Pfirsich, wie sie alle heißen, und Waldmeister, alle diese herrlichen Dinge hat man zu jeder Zeit und Stunde in seiner Macht. Ist es nicht ein eigenartiger Reiz, mitten im strengen Winter den sprudelnden Frühlingszauber des Kräutleins Waldmeister frisch erstehen lassen zu können? Waldmeister! Man sollte dieses Wort immer ganz langsam sprechen, damit die Poesie und die Musik, die darin liegen, voll herausklingen. Hier sind die ganzen Kräfte, das zartduftende Aroma und der würzige Geschmack der frischen Pflanze in unveränderter Lieblichkeit der Naturfrische gebunden, um jederzeit wieder zu lebendigem Sein zu erstehen.

.....  
Bowlen-Sortenverzeichnis befindet sich auf Seite 26  
.....

919

## DIE 10 GEBOTE BEI DER BOWLENBEREITUNG

### § 1.

Du sollst nicht am Wein sparen. Denke nicht, daß der schlechteste Wein zur Bowle gerade gut genug sei. Der Wein soll weder fade noch zu sauer sein. Korkgeschmack schließt von vornherein jedes Gelingen aus.

### § 2.

Am besten eignet sich ein leichter, aber reiner Weißwein.

### § 3.

Wer zwei Sorten mischen will, muß eine gute Zunge haben.

### § 4.

Hüte dich vor Beerenwein. Eine Flasche dazwischen kann kräftigen, kann aber auch alles verderben.

### § 5.

Rotwein oder ein Schuß Cognac dazwischen macht die Bowle kräftiger, desgleichen süßer Wein, aber mit Vorsicht.

### § 6.

Der Zucker muß im Verhältnis zur Säure des Weines stehen. Zu süße Bowlen verderben den Geschmack.

### § 7.

An Wasser nehme man möglichst nie Selters, am besten einen Mineralsprudel.

### § 8.

Sektzusatz gibt der Bowle das richtige Temperament.

### § 9.

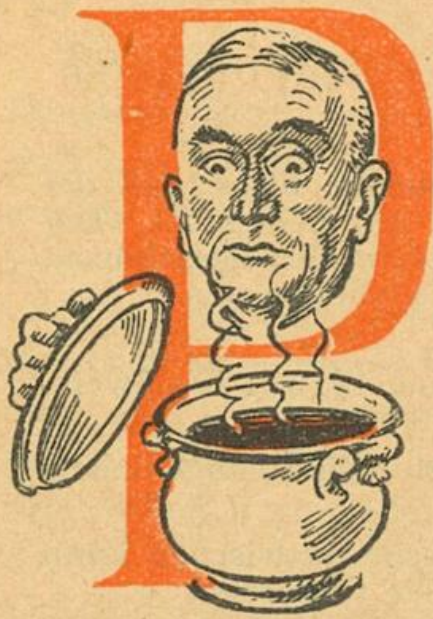
Die Temperatur ist zu beachten. Weine und Wasser, die zur Verwendung kommen, müssen schon vorher gekühlt sein. Die fertige Bowle ist ebenfalls kühl zu stellen.

### § 10.

Den Zusatz von Eis in die Bowle vermeide man. Will man schnell kühlen, fülle man ein Weckglas mit Roheis und setze dieses in die Bowle.

### § 11.

Ist wohl bekannt!



## DER PUNSCH

Nicht erst, wenn die Fensterscheiben vor Kälte klingen, ist es Zeit, einen Punsch zu brauen. Wenn Oktoberstürme über das Land fegen, verträgt man einen heißen Schluck schon recht gut. Die Urelemente des Punsch sind Rum, Wasser, Tee oder Gewürz, Zitrone und Zucker. Im Laufe der Zeiten haben sich daraus die verschiedenen Spielarten gebildet, die wir heute als Schweden-, Schlummer-, Glüh-Punsch usw. kennen. Reichel-Glühextrakte enthalten alle nötigen Ingredienzien und Zutaten, vom schweren kräftigduftenden Aroma echten Jamaica-Rums bis zur feinen Säure der Zitrone. Man kann sich aus ihnen in den gebräuchlichsten Geschmacksarten ein die Geister belebendes, die Körper erwärmendes Getränk schnell und wohlbekömmlich bereiten. Zum Ende befolge man das Dichterwort:

Eh' es verdüftet, schöpfe es schnell,  
Nur wenn er heiß ist, labet der Quell!

AUSSER DEN PÜNSCHEN NACHFOLGEND NOCH

### **EINIGE WARMER GETRÄNKE**

die notwendige und bekömmliche Feuchtigkeit, die man nicht nur an Wintertagen, sondern auch an kühleren Sommerabenden und zur Herbstzeit oder auch sonst als wohlig erwärmend ganz gut verträgt.



## ROG BRAUEN

ist eine stimmungsvolle Sache. Drei Dinge sind's. Rum ins Glas, darauf den Zucker, dann sprudelnd heißes Wasser. Sonst nichts. — Der sich verbreitende Duft erweckt das Gefühl wohligen Behagens, heimeliger Geborgenheit. Der flammende Trank durchströmt die Adern mit feuriger Giut und entrückt die Seele aus des Alltags grauem Finerlei. Eine Feierstunde stillen Genießens, Herz und Gemüt labend.

**Heizpeter** 1—2 Eidotter mit Zucker verrühren, dann 2—3 Gläschen Rumverschnitt Fünfkron oder Arrakverschnitt Fünfherz. Das Ganze mit  $\frac{1}{4}$  Liter heißer Milch auffüllen.

**Holländischer Grog** im Glase zu bereiten. Glas zuvor anwärmen Löffel ins Glas, dann  $1\frac{5}{8}$ — $1\frac{1}{3}$  des Glasinhalts Rumverschnitt Fünfkron oder Dreikron, ein Gläschen-Curaçao braun, Zucker in Stücken nach Geschmack, darauf springend kochendes Wasser.

**Eier-Grog** 2 Eigelb mit 2 Eßlöffel Zucker und  $\frac{1}{6}$  Liter Wasser auf mäßigem Feuer schaumig schlagen, daran ca.  $\frac{1}{3}$  (für Kraftnaturen nach oben unbegrenzt) Rum oder Arrak-Verschnitt.

**Landrat** Für einen Pokal: 2 Eigelb, 1 Eßlöffel Zucker, reichlich  $\frac{1}{8}$  Liter Weißwein, halb so viel Wasser und ein wenig Zitronenschale über gelindem Feuer schaumig schlagen. — Während des Schlagens gibt man den Saft  $\frac{1}{4}$  Zitrone hinzu und zuletzt etwa  $\frac{1}{2}$  Weinglas voll Maraschino oder Nußlikör. Vor dem Trinken nimmt man die Zitronenschale wieder heraus.

**Geglühter Wein**, der als Grundstoff aus schäumend aufgekochtem Apfelwein besteht, ist infolge der natürlichen Obstsäure dem Körper sehr zuträglich. — Man rechne auf eine Flasche Apfelwein 1 Glas Wasser als Zugabe beim Aufkochen, Zucker nach Geschmack. Gläser müssen unbedingt heiß ausgeschwenkt oder sonstwie vorgewärmt werden. Die heiß — nicht nur warm oder gar lauwarm — servierten Gläser fülle man nun mit dem Grundstoff und überlasse jedem Gast, sich nach Belieben, Rum, Arrak oder Punsch selbst hinzu zu gießen. Ein solches Heißgetränk ist übrigens nicht einmal zu teuer.

**IN DER ABWECHSLUNG LIEGT DER GENUSS!**



**SACHVERSTÄNDIGE**  
der Spirituosenbranche sowie öffentlich angestellte und  
vereidigte Chemiker untersuchten und begutachteten  
mehrfach Reichel-Essenzen. Ihre Urteile waren überein-  
stimmend. So äußerte sich der gerichtliche Sach-  
verständige der Likör- und Spirituosenbranche Alwin  
Philipp, Berlin, gutachtlich:

„Aus dem feinen Aroma und der Geschmacksprobe  
konnte man die Überzeugung gewinnen, daß hier ein  
Produkt vorliegt, welches spirituösen Auszug derjenigen  
Kräuter enthält, aus welchem der französische Bene-  
diktinerlikör hergestellt wird.“

**Chartäuser** beurteilte er folgendermaßen:

„Die vorgenommene Mischung ergab das Aroma und  
den Geschmack des echten Likörs der GrandeChartreuse  
und demnach die Verwendung derselben Kräuter, wie  
sie von den Karthäuser Mönchen verwendet werden.“

**Boonekamp-Extrakt:**

„Der aus dem Extrakt hergestellte Boonekamp war  
im Geruch und Geschmack dem Underberg Boone-  
kamp gleichwertig.“

Der beeidete und öffentlich angestellte Handels- und Nahrungsmittel - Chemiker Dr. W. Lohmann, Berlin, sagt über „die Art der Benediktiner“ aus Reichel-Essenzen:

„Es entspricht nur der Wahrheit und ist nicht zuviel gesagt, wenn ich feststelle, daß das Aroma und der Geschmack des fertigen Reichel-Benediktiners dem echten (gemeint ist der französische) geradezu ebenbürtig ist.“

Fachleute der Branche äußern sich ebenso lobend über Reichel-Essenzen:

„Sie haben Tausende Danksagungen und Zeugnisse Ihrer Kunden über Ihre vorzüglichen Fabrikate von Essenzen, und deshalb will ich auch als Sachverständiger loben, was nur zu loben ist. Als alter erprobter Destillateur, denn über 40 Jahre habe ich persönlich fabriziert und Gelegenheit gehabt, Ihre Fabrikate zu prüfen, gestehe ich gern, daß dieselben in jeder Beziehung vorzüglich sind.“

Wenn Sie auch bereits einen großen Umsatz erzielen, so müßte dieser sich kolossal vergrößern, wenn vielen bekannt wäre, wie leicht und billig man sich eine Punsch-Essenz, Rum, oder Likör herstellen kann.

Alfred L., Destillateur in Ch.“

**SO ODER ÄHNLICH LAUTEN DIE TÄGLICH  
UNAUFGEFORDERT EINGEHENDEN  
ANERKENNUNGEN**

Man lese die wenigen von den vielen auf Seite 44-47.

# DIE BAR IM HAUSE



Der Vater der Bar ist der Amerikaner. Spricht man von Bargetränken, bringt man diese Gedanken unwillkürlich mit Gedanken an Amerikanisches in Verbindung, trotz allem Alkoholverbots. Die Bar ist der Ausdruck unserer Zeit. Ihre Seele ist der „Mixer“, eine gewichtige Persönlichkeit. Er gebietet über Batterien von Flaschen, alle erdenklichen Früchte, Sirupe, Würzen und Berge von Eis, aus denen er, ein moderner Zauberer, jede Mischung nach dem Geschmack des Einzelnen bereiten und — treffen muß.

Es gibt viele Hundert „mixed drinks“, die alle sehr kompliziert sind. Sie nur annähernd aufzuführen mit ihren genauen Bereitungsvorschriften würde allein ein Buch füllen.

Im nachstehenden einige erprobte Mischungen, die im Glase vorgenommen werden. Man beachte, daß das Eis bei allen eine sehr große Rolle spielt. Das Glas wird vor der Mischung mit gehacktem Roheis ausgeschüttelt.

## EINFACHE MISCHUNGEN

### Schrotschuß

#### Durch und Durch

ein Teil Rum-Verschnitt, zwei Teile Ingwer-Likör.

### Knickebein

1 Likörglas halbvoll mit Rosen-, Vanillelikör oder Maraschino gefüllt, darüber 1 Eigelb oder 1 Eierlikör.

### **Gemischte Ehe**

je ein Teil Maraschino, Pomeranzen grün, Karthäuser gelb.

### **Kuß mit Liebe**

je ein Teil Eiercognac, Kakao mit Vanille, Nalewka.

### **Goldkirsch**

ein Teil Rum-Verschnitt, zwei Teile Cherry Brandy.

### **Nikolaschka**

1 Glas Fünfstern, darauf 1 Scheibe Zitrone mit Zucker.

## **COBBLER**

### **Sherry-Cobbler**

4 Teile Sherrywein, 1 Teil Maraschino, 1 Teil Zitronensirup, einige Tropfen „Fünfstern“ oder Whisky.

### **Imperial-Cobbler**

1 Teil Cherry Brandy, 1 Teil Erdbeersirup, 1 Teil Maraschino, 2 Teile „Fünfstern“ oder Whisky, 1 Teelöffel Zitronensaft, einige Tropfen Angosturabitter.

### **Portwein-Cobbler**

2 Teile Portwein, 1 Teil Goldorangen-Likör, 1 Teil Benediktiner, 1 Teil „Fünfstern“ oder Whisky.

### **Erdbeer-Cobbler**

2 Eßlöffel Erdbeersirup, etwas Weinbrand und Zitronensaft, Wein, einige frische Erdbeeren darauf.

Die Cobbler sind „long drinks“, d. h. mit Wasser und Wein verlängert. Zu obigen Mischungen gibt man also noch etwas Sodawasser und einen Spritz Wein oder Sekt. Eis! Cobbler schmecken am besten aus schmalem Stengelglas und Strohhalm.

944

## COCKTAILS

### Chocoladen-Cocktail

2 Teile Vanillelikör, 1 Teil Eiercognac werden mit 1 Eßlöffel Kakaopulver verrührt.

### Erdbeer-Cocktail

2 Teile Erdbeersirup, 1 Teil Abricot-Brandy, einige Tropfen „Fünfstern“ oder Whisky mit einigen frischen oder konservierten Erdbeeren.

### Orangen-Cocktail

3 Teile Creme d'Orange, 1 Teil Abricotine, 1 Teil „Fünfstern“ oder Whisky, einige Stückchen Apfelsine zerdrückt zusetzen.

### Curaçao-Cocktail

1 Eßlöffel Zitronensirup, 1 Teil Weinbrand, 2 Teile Curaçao, 1 Schuß Angostura.

## FLIPS

### Curaçao-Flip

1 Teil Curaçao, 1 Schuß Angostura.

### Batavia-Flip

1 Schuß Rotwein, 2 Teile Arrak.

### Portwein-Flip

1 Schuß Portwein, etwas Selters.

Zweckmäßig bereitet man sich folgende Urmischung, zu der man obige Mischung hinzugibt. 1 Glas Wein oder 1/2 Weinglas Cognac, 2 Eßlöffel Zitronensirup, 1 rohes Ei werden mit ca. 1/2 Weinglas Roheis geschüttelt, durchgeseiht und in einem mit etwas Roheis gefüllten, zierlichen Glas serviert.

# ÜBER DIE WIRKUNG DES ALKOHOLS

auf den menschlichen Organismus mögen die Ansichten verschieden sein. Das Eine steht jedenfalls fest, daß ein mäßiger Genuß nie schädlich sein kann und daß die Abstinenzbewegung mit dem gehässigen Ton, den sie gegen jeden anschlägt, der nicht ihrer Meinung ist, unbedingt abzulehnen ist. Nimmt eine solche Bewegung Formen an, wie z. B. in Amerika, wo sie zur Aufstellung von Gesetzen führt, die in die persönlichen Rechte des Menschen eingreifen, so kann man gegen solche Antialkoholfanatiker nicht scharf genug Stellung nehmen. Gelehrte von Rang, die berufen sind, über solche Fragen zu urteilen, haben sich in diesem Sinne geäußert.

So schreibt Geh. Rat Prof. Dr. v. Leyden:

„Daß die alkoholischen Getränke die Freude am Leben erhöhen, ja auch den Appetit, die Lust zum Essen reizen und die Verdauungskraft sowie die motorische Kraft des Magens anregen, kann wohl nicht bezweifelt werden. Sie sind ferner unstreitig das wichtigste Mittel gegen alle Zustände von plötzlich eintretender Herzschwäche.“

Geh. Mediz.-Rat Prof. Schmidt-Rimpler:

„Mäßig und zu rechter Zeit genossen gehört der Alkohol zu den alimentären Arzneimitteln, deren sich die Menschheit seit Jahrtausenden bedient.“

Ebenso Prof. Dr. Klemperer:

„Der Alkohol ist zweifellos als Nahrungsmittel anzusehen . . . für Fieberkranke ist Alkohol ein unschätzbares Nahrungsmittel.“

Geh. Rat Dr. Ernst Zucker sagt in einer Abhandlung in Heft 4 der Zeitschrift „Das Leben“ unter dem Titel „Genuß und Enthaltbarkeit“:

„Mit Rücksicht darauf, daß die modernen Genußmittel (darunter Branntwein, Liköre usw.) für die Ökonomie unseres Körpers unbedingt notwendig geworden sind, halte ich die gegen diese gerichtete Abstinenzbewegung für absolut unberechtigt.“

Univ.-Prof. Dr. Bernheim:

„Den Mißbrauch, nicht den Gebrauch muß man bekämpfen.“

Wollte man den Menschen vor jedem Reizmittel bewahren, so dürfte man außer dem Alkohol aber auch das Coffein und Nikotin nicht vergessen. Auch diese letzten beiden können gefährlich sein, sind aber, wie der Alkohol, bei vernünftigem Gebrauch, wertvolle Genußmittel, die bei den großen Anforderungen, die das Leben an den modernen Menschen stellt, ihm wohl zu gönnen sind. Wohlverstanden, es soll hier nicht schrankenlosem Genuß, der die Leistungsfähigkeit des Menschen herabsetzt, das Wort geredet werden, andererseits wird wohl niemand ernstlich behaupten wollen, daß etwa das deutsche Volk, das in der ganzen Welt nicht gerade als alkoholfreundlich bekannt ist, durch diese Eigenschaft an Kraft und Tüchtigkeit eingebüßt habe.

Ist es noch nötig, den bekannten Ausspruch des Fürsten Otto v. Bismarck zu zitieren, der doch in beneidenswerter körperlicher und geistiger Frische 83 Jahre alt geworden ist und in puncto bibamus eine gute Klinge schlug:

**WIR NORDISCHEN VÖLKER  
BEDÜRFFEN EINES AUFGUSSES**

# TAUSENDE ÄRZTE

darunter Universitäts-Professoren  
haben seit Jahrzehnten

# REICHEL-ESSENZEN

für eigenen Bedarf im Gebrauch. Gewiß ein ehrendes Anerkennnis für ihre einzigartige Güte und ihren inneren Wert. Das auf 40 Jahre langen Erfahrungen beruhende Herstellungsverfahren und die richtige Zusammenstellung der Urstoffe bilden die Grundlage, auf der sich der Weltruf der Reichel-Essenzen aufbaut.

# IMMER DIE GLEICHEN

Die Anfertigung der Reichel-Essenzen unterliegt der ständigen Kontrolle eines öffentlich angestellten und vereidigten Chemikers sowie eines staatlich geprüften Nahrungsmittel-Chemikers.

31V

Man verlange und bestehe nur auf

# REICHEL-ESSENZEN

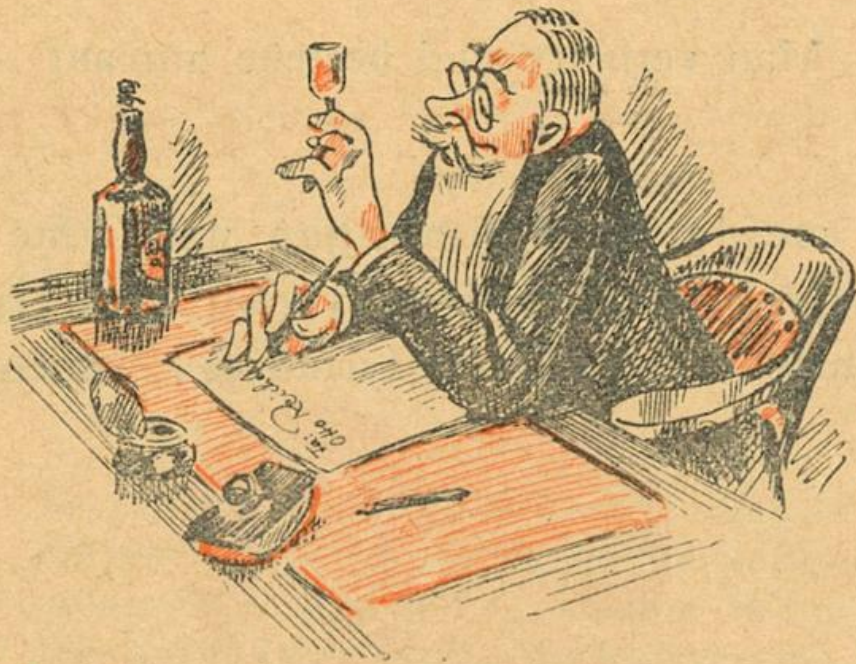
Man meide Nachahmungen und achte auf  
die drei Wahrzeichen der Echtheit  
Originalpackung / Marke Lichtherz / Namenszug



*Orlo Reichel*

Die Marke Lichtherz bürgt und schützt  
vor Schaden und Enttäuschung.

Wer dieses Rezeptbüchlein besitzt und es gern  
anderen überlassen möchte, dem stehen dafür auf  
Wunsch weitere Exemplare jederzeit umsonst zur  
Verfügung. Auch erfolgt an aufgegebene Adressen  
von Bekannten kostenfreie Zusendung überallhin.



## ÜBERZEUGENDE URTEILE

Die Konkurrenz vermag Ihnen nicht gleichzukommen.  
Dr. Fr. Sch. in Recklinghausen.

Nicht genug rühmen kann ich Ihre vorzüglichen Fabrikate, die an Güte und Wohlgeruch von den käuflichen, auch unter ähnlichem Namen und als wertvoller angepriesenen Essenzen bei weitem nicht erreicht werden. Paul H., Hauptlehrer in O.

Über jede Anerkennung erhaben. Durch Annoncen hiesiger Zeitungen veranlaßt, einen Versuch mit Ihren Fabrikaten zu machen, kam ich mit Ihrer Benediktiner-Essenz, sowohl was meine Wenigkeit als auch meine Bekannten betrifft, zu einem Resultat, welches über jede Anerkennung erhaben ist. Eugen Sch. in Hamburg.

Keine besseren und in Qualität gleichmäßigeren Extrakte. Seit einer Reihe von Jahren verwende ich zur Selbstherstellung meiner Brantweine und Liköre nur Ihre Original-Essenzen. Ich habe in dieser Zeit die Erfahrung gemacht, daß es keine besseren und in Qualität gleichmäßigeren Extrakte gibt als die Ihrigen. W. K. in W.

91 W

**Welt-Konkurrenz.** Ich bin, wie man in Berlin zu sagen pflegt, ein echter alter Seebär und habe schon so manches gute Getränk im In- und Ausland, ja sogar in den entferntesten Winkeln der Welt, hinter meine Binde gegossen. Aber aufrichtig gesagt, können Sie mit Ihren Erzeugnissen der ganzen Welt Konkurrenz bieten.

Robert Sch. in H.

**Besser als von der Konkurrenz.** Ich habe schon viel Cognac-Essenz (jetzt genannt Weinbrand-Verschnitt-Essenz) von einer anderen Firma gebraucht; neulich habe ich nun zufolge Ihrer Annoncen mit Ihren Extrakten versucht und auch einen Freund trinken lassen, demselben sowie mir gefällt dieser besser als von der Konkurrenz.

Wilhelm K., Eigentümer in G.

**Einfach fabelhaft.** Hatte schon früher anderweitige Kräuter bezogen und Liköre gemacht, doch Ihre Essenzen sind einfach fabelhaft, das ist ein Getränk, so einfach in der Bereitung, so vorzüglich im Geschmack, daß es kein Wunder ist, wenn sich Liebhaber dafür finden.

Gustav B., Verleger der T. Zeitung in T.

**Ganz erstaunt** sind meine Abnehmer über Ihre Essenzen und haben von den bereiteten Branntweinen verschiedener Art wie von einem Wunder gesprochen. Ich werde Ihre Essenzen weiter empfehlen.

Heinrich J. in W.

**Erwartungen weit übertroffen.** Es freut mich, Ihnen mitteilen zu können, daß die von einem Kollegen während seines Berlinerurlaubes . . . . für mich entnommenen Essenzen ganz ausgezeichnet ausgefallen sind und meine Erwartungen weit übertroffen haben. Ich habe nicht unterlassen, durch Verabreichung von Proben und durch Verbreitung der Prospekte in meinem Bekanntenkreise für Ihr Geschäft Propaganda zu machen.

Aug. L. in W.

**Äußerst zufrieden.** Seit Jahren stelle ich aus Ihren Essenzen für den Hausbedarf Liköre und Schnäpse her und bin mit dem Produkt äußerst zufrieden. Sogar Kenner können keinen Unterschied zwischen den selbst hergestellten und den fertig gekauften Likören oder Schnäpsen feststellen.

H. G., Dipl.-Ingenieur in Berlin.

**Jahrelang mit der größten Zufriedenheit** benutze ich Ihre vorzüglichen Essenzen, habe auch schon versuchsweise eine andere Marke probiert, bin aber sofort wieder zu dem altbewährten „Lichterz“ zurückgekehrt. E. K. in D.

**Mit anderen Fabrikaten gar nicht zu vergleichen.** Ich hatte Gelegenheit, in letzter Zeit andere Essenzen kennenzulernen, dieselben sind mit Ihrem Fabrikat gar nicht zu vergleichen. Bei denen soll es anscheinend nur die (äußere) Reklame machen. W. B. in Westeregeln (Bez. Magdeburg).

**Schon vor 17 Jahren . . . in Eisenach** war ich als Reichel-Schnaps-Fabrikant in Kameradenkreisen bestens bekannt, besonders abends nach den Rodelpartien fand mancher Kamerad noch den Weg zu meiner Bude. Eben besinnt man sich wieder auf die preiswerte Art der Bereitung und wir haben kürzlich im Freundeskreis beschlossen, um die Wette à la Reichel zu brauen. E. S. in Frankfurt a. M.

**Nur die allergünstigste Beurteilung** können wir Ihren Essenzen zuteil werden lassen und bemühen uns in unserem Bekanntenkreise, Ihnen neue Kunden zuzuführen.

Edith F. in W.

**Wohl das Beste** sind Ihre Essenzen, was es in Likör-essenzen gibt. Ich kann Ihnen sogar sagen, daß Liköre und Brantweine, welche ich letzten Sommer in Freienwalde a. O. aus Ihren Essenzen herstellte, bevorzugt wurden von den zwei Fabrikaten, die ich führte. (Ich hatte außer meinem Fabrikat nur noch K. . . . . .) Abgesehen davon, daß ich mit meinem Fabrikat aus Ihren Essenzen billiger sein konnte, die Liköre waren sich nicht nur gleichwertig, sondern einige von mir (selbstbereitete) sogar besser. Bruno F. in Bad K.

**Schon seit vielen Jahren** verwende ich Ihre Essenzen auch zur Bereitung von Creme, war immer äußerst zufrieden. Frau Prof. Felix F. in Schneeberg.

**Die Besten.** Ihre Essenzen sind und bleiben einmal die Besten. Frau von G. in Breslau.

**Seit etwa 30 Jahren** bin ich Verbraucher Ihrer vorzüglichen (Rum-, Arrak-, Likör- usw.) Essenzen. St., Postrat in Minden.

Volle Anerkennung für die von Ihnen bezogenen Likör-essenzen spreche ich Ihnen aus. Ich habe einen Versuch gemacht und bin zu der Überzeugung gekommen, daß Reichel-Essenzen die besten sind, die ich bis jetzt kennengelernt habe. H. U. in M.

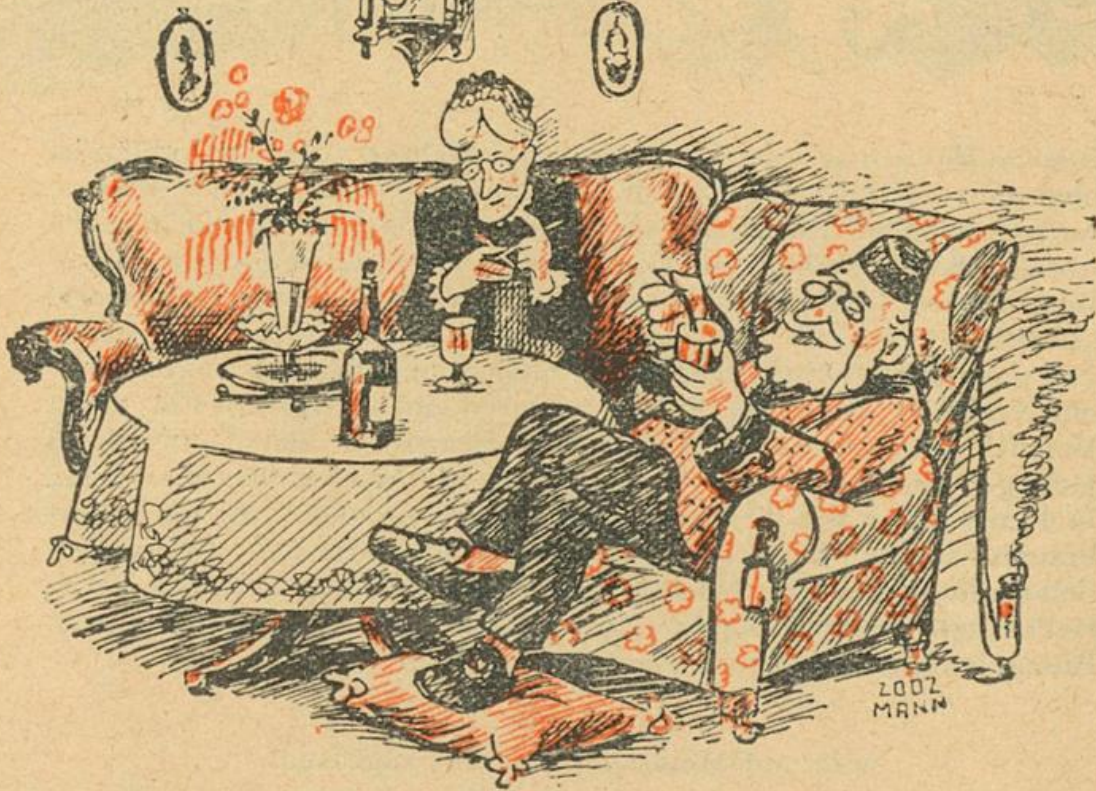
Er gelang ausgezeichnet und schmeckt herrlich. . . . Eins steht fest: Ein Wohlbehagen ohne Grenzen. B. R., Lehrer in J.

. . . . daß ich ganz besonders mit Ihren Essenzen zufrieden war. Etwas besseres gibt es nicht. C. W., Mühlenbes. in Sch.

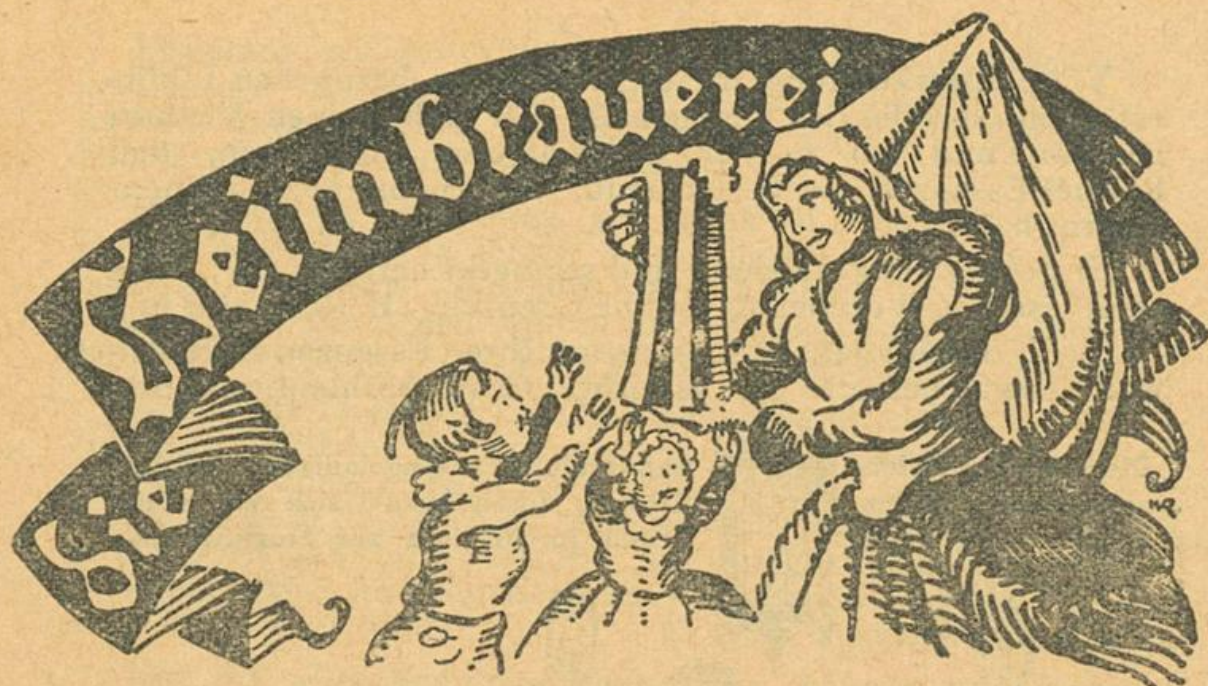
Die unendlich vielen, anerkennungs-vollen Tage vergrößert,



unaufgefordert eingelaufenen, höchst Atteste, deren Anzahl sich mit jedem liegen im Original zur Einsicht aus.



SCHON DIE GROSSELTERN  
HIELTEN AUF REICHEL-ESSENZEN



Bier im Hause nach der Sitte unserer Vorfahren selbst zu brauen ist eine ganz natürliche Sache mit „Braukraft“ — Hopfen und Malz — notwendige und richtige Braustoffe nach dem Reinheitsgebot und die nötige Gärhefe enthaltend. Das hausgebraute Bier ist ein obergäriges Bier, dessen Güte für sich selbst spricht. Kräftig im Geschmack, gehaltvoll, nahrhaft und infolge seines hohen Kohlensäuregehalts von prickelnder Frische und voll moussierend. Die erste Bierprobe — ein Ereignis! Man macht sich vorher keinen Begriff. Ein erster Versuch — und man bleibt dabei. „Braukraft“ sichert tadelloses Gelingen und bringt hohe Geldersparnis. In Amerika längst familiär. In Deutschland seit 30 Jahren wieder im Gebrauch. Mit dem Bierbrauen für den Hausbedarf lebt ein Jahrhunderte alter Brauch der Selbsthilfe wieder auf. Erhältlich in Originalpackungen für Braunbier, Helles und Dunkles „Extra“ für je 10 Liter mit leichtverständlicher Brauanleitung. Die interessante Druckschrift

### „DIE HEIMBRAUEREI“

wird auf Wunsch kostenfrei zugesandt.

SACHVERSTÄNDIGEN-GUTACHTEN UND AN-  
ERKENNUNGS-SCHREIBEN AUS ALLEN KREISEN

91y

9/14



Vorfahren selbst zu brauen ist  
 kraft\* - Hopfen und Malz -  
 ch dem Reinheitsgebot und die  
 ebraute Bier ist ein obergäriges  
 icht. Kräftig im Geschmack,  
 es hohen Kohlensäuregehalts  
 ierend. Die erste Bierprobe -  
 er keinen Begriff. Ein erster  
 Braukraft\* sichert tadelloses  
 In Amerika längst familiär.  
 im Gebrauch. Mit dem Bier-  
 Jahrhunderte alter Brauch der  
 iginalpackungen für Braunbier,  
 Liter mit leichtverständlicher  
 chschrift

**BAUEREI\***  
 endrei zugesandt.

**UTACHTEN UND AN-  
 AUS ALLEN KREISEN**

### Kleine Ratschläge für das Haus

Es ist nun einmal im Gang des täglichen Lebens unerlässlich, daß unser Heim nicht dauernd den spiegelnden Glanz der Neuheit behält, den es bei seiner Einrichtung besitzt und der auf uns selber unwillkürlich ein festliches Gefühl überträgt. Mit der Zeit nutzen sich die Sachen ab, werden alt, verlieren ihre Schönheit. Das erfüllt die Hausfrau mit Bedauern, und sie möchte gern tun, was in ihren Kräften steht, um ihre Besitztümer gut zu erhalten, auch wenn sie den Jahren nach nicht mehr neu sind. Dit bedarf es nur kleiner Eingriffe, um die verderblichen Wirkungen des Zahns der Zeit auszutilgen. Der große Kampf der Hausfrau gilt den Motten, diesen schlimmsten Schädlingen aller Polstermöbel und Vorhänge. Da gilt es allerlei einfache und erprobte Mittel. Vor der Sommerreise müssen alle Sachen gründlich geklopft und ausgebürstet werden, dann streut man reichlich gemahlene Pfeffer in alle Falten und Ritzen; ebenio wertvoll sind dünngeschälte, getrocknete Apfelsinenschalen, die man, leicht in Seidenpapier eingeschlagen, zwischen die Polster schiebt; alle Insekten meiden die Apfelsinen. Dieses Mittel ist ebenio billig wie wirksam. Natürlich müssen die Schalen wirklich vollkommen ausgetrocknet sein. Alle Polsterjachen dicht mit Zeitungspapier zu bedecken, ist ebenfalls eine gute Vorbeugungsmaßnahme. Ferner kann man in die Nähe der Polstermöbel Schalen mit Wasser stellen; das Licht spiegelt sich in der Oberfläche des Wassers, und die glänzende Fläche lockt die Motten an, die man bei der Rückkehr in großen Mengen ertrunken im Wasser findet. Auch die käuflichen Mottentöten sollte man in Decken, Möbel und Pelze hineinstreuen — der Schaden, den die Motten anrichten, ist so groß, daß wir alles tun müssen, ihn zu verhindern.

Sind Ledermöbel unansehnlich und fleckig geworden, so reibt man sie mit einer Mischung von lauem Wasser und etwas Obstessig (auf  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser 3 Eßlöffel Obstessig) mittels eines Schwämmchens ab. Man darf immer nur kleine Flächen abreiben, die man dann mit einem wollenen Lappen trocken reibt. Ist das Leder vollständig trocken, so taucht man einen wollenen Lappen in

Verfilzte Wollen wird wieder weiß und geschmeidig.  
 Auf  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser von  $30^{\circ}$  gibt man  $\frac{1}{2}$  Paket Kirschenflorfen  
 und 1 kleine Tasse Karminerkraut. In dieser Lösung brüht  
 man das wollene Stück längere Zeit lang und hebt es  
 ab in Wasser. Hiermit die Wollene abwaschen, damit  
 es nicht wieder verfilzt

eine Mischung von Terpentin und Eiweiß (1 Löffel Terpentin, 1 Eiweiß) und reibt das Leder gut damit ab. Zum Schluß muß mit einem Leinentuch nachpoliert werden. Will man lackierte Möbel etwas auffrischen, so reibt man sie mit einem mit Baumöl angefeuchteten Lappen gut ab und mit einem trockenen, weichen Tuche nach. Wasser und Seife darf zur Reinigung lackierter Möbel nicht verwendet werden. Haben polierte Möbel durch daraufgestellte heiße Gefäße weiße Ränder und Flecke bekommen, so reibt man die Flecke mit einem weichen Korke, der in Del und Zigarrenasche getaucht ist. Die Farben der Teppiche bleiben leuchtend und frisch, wenn man die Teppiche vor dem Ablehren mit feuchtem Salz bestreut; auch Sauerkrouten, feuchte Teesblätter tun die gleichen Dienste, ebenso im Winter, wenn der Teppich mit Schnee bedeckt ist.

Trüb gewordene Spiegel sollen mit Benzin (zu gleichen Teilen mit Wasser vermischt) abgerieben werden, ebenso Prismen, Porzellangegegenstände und allerlei Verzierungen, die zu veräbnelt sind, um sie mit einem Tuch abwischen zu können. Wenn man sie mit der Benzinjösung reinigt, werden sie tadellos sauber. Für die Reinigung aller mit Delfarbe gestrichenen Gegenstände (wie Fensterbretter, Paneelungen, lackierte Waschtische usw.) nimmt man Salmiakgeist mit lauwarmem Wasser vermischt (1 Eßlöffel Salmiak auf 1 Liter Wasser), diese Lösung reinigt, ohne Anwendung von Seife, tadellos. Eine Mischung von Salmiak und Benzin ist mit Vorteil, zum Abreiben fleckig gewordener Parkettfußböden anzuwenden; diese Methode ist weniger mühsam als das Abziehen mit Stahlpänen und ebenso wirksam. Unansehnlich gewordene Balkenmöbel wäscht man mit starkem Seifenwasser, dem man reichlich Spiritus zugesetzt hat, gründlich ab und bestreut das Geblech so lange es noch naß ist, dick mit Schwefelpulver. Die Säure bleibt so lange liegen, bis das Geblech vollkommen trocken ist und wird dann abgebürstet.

Eine weitere Plage der Hausfrau sind die unvermeidlichen Flecke aller Art, die aber auch leicht und mühelos zu entfernen sind, ohne häßliche Spuren zu hinterlassen, wenn man nur das richtige Mittel anwendet. Obstflecke müssen gleich, wenn sie frisch sind, behandelt werden, indem man die fleckige Stelle über eine Schüssel spannt und kochend heißes Wasser darauf träufelt. Im Umsehen ist der Fleck verschwunden. Kaffeeflecke verschwinden, indem man sie mit Eiszucker betupft und sie dann in lauwarmem Wasser auswäscht. Die sehr häßlichen Stockflecke aus der Wäsche entfernt man, indem man die betreffenden Stücke in Buttermilch einweicht. Auf 3 Liter Buttermilch gibt man den Saft einer halben Zitrone, 3 Eßlöffel Benzin und 2 Eßlöffel Borax. Der Stoff muß wenigstens 2 Tage in dieser Beize liegen und wird dann in warmem Seifenwasser ausgewaschen. Rostflecke aus weißer Wäsche werden leicht und sicher entfernt, indem man die Flecke in kochendem Zitronensaft taucht. Schmutz- und Fettflecke aus Kleidern beseitigt man, indem man den Fleck mit der Schnittfläche einer rohen, durchgeschnittenen Kartoffel reibt, bis er verschwunden ist; dieses Verfahren hinterläßt keine Ränder. Delflecken behandelt man mit heißem Kartoffelmehl, das mittels eines Wattedäuschens auf den Stoff verrieben und dann mit sauberer Bürste vorsichtig herausgeklopft werden muß. Tintenflecke verschwinden am schnellsten, wenn man den Fleck, möglichst frisch, in Milch legt. — Wenn auch die Tage des Grobreinmachens merkwürdigerweise keine „reine“ Freude sind, können doch die Ergebnisse erfreulich sein, denn nichts steht einem Heim besser zu Gefüge als wenn es blitzblank ist und in allen Einzelheiten wirklich den Eindruck der Wohlgepflegtheit macht.

### Kultur-Anweisung für Begonien in Töpfen.

Mit dem Anreiben der Begonien kann man schon im Februar anfangen, aber auch zu jeder späteren Zeit, bis in den Juni hinein, können Begonienknollen angetrieben werden, weil sie sehr schnell wachsen und vorankommen. Man nimmt einen Topf von 9—10 cm Durchmesser und pflanzt in eine Erde, die etwa aus  $\frac{1}{4}$  Sand,  $\frac{1}{4}$  Kompost und  $\frac{1}{2}$  Teil zersettem Laub aus dem Walde gemischt ist, es kann auch Torfmull dabei verwendet werden. Die Knolle wird mit dem Keim nach oben in die Erde hineingedrückt und mit etwa 2 cm Erde bedeckt. Die Erde muss regelmässig feucht gehalten werden und zum Giessen nimmt man stets Wasser in einer Temperatur, die der Zimmertemperatur entsprechend ist. Wenn die Pflanze gut durchgewurzelt ist, pflanzt man sie nun in einen größeren, etwa 15 cm großen Topf, und setzt der Erdmischung etwas Hornspäne als Dünger hinzu. Die Vorkultur hat in einem warmen Raum bis Mitte Mai zu erfolgen. Später eingelegte Knollen haben ja ohnedies dann schon die warme Zimmertemperatur. Um reich blühende Begonien zu erzielen, achte man darauf, dass die Erde durch die Mittagssonne nicht ausgetrocknet wird, da sonst gefüllte Blumen nicht voll zur Entwicklung kommen und nur kleine, einfache Blumen hervorbringen. Deshalb vermeide man das Trockenwerden der Erde, damit der volle Erfolg nicht in Frage gestellt wird. Mitte bis Ende Mai können die Begonien unbedingt, wenn die Tage wärmer sind, ins Freie gestellt werden. Gegen starke Sonnenstrahlen sind die jungen Pflanzen in den ersten Tagen zu schützen. Sind die Pflanzen nach einigen Tagen abgehärtet, so ist die Sonne gut für die Kultur. Ein Dungguß, alle 14 Tage verabreicht, ist sehr zuträglich, und so behandelt, wird man viele Freude an diesen schönen Blumen haben. Besonders reiches Blühen erreicht man, wenn man alle 8 Tage mit übermangansaurem Kali hellroter Lösung gießt. Die Lösung muss aussehen wie dünne Limonade.

Nach dem Flor lässt man allmählig mit Giessen nach und hört damit ganz auf, wenn die Blütenstiele vertrocknet sind. Im Oktober November werden die Knollen aus der Erde genommen, von Erde und Wurzeln befreit und in trockenen sandigen Torfmull oder in sandige Erde eingeschlagen und bis zum neuen Antreiben bei 10—15 Grad C. trocken aufbewahrt. Die Knollen dürfen jedoch nicht welken.

Wichtig!

Wichtig!

**Nachtrag  
zur Gebrauchsanweisung.**

Bei dem Mangel an Rohstoffen sind zur Herstellung von Geweben oft minderwertige Faserstoffe verwendet worden. Diese lassen sich nicht so leicht und fehlerfrei färben, wie die Friedensgewebe. Besonders tritt diese Erscheinung bei **Wolle und Seide** auf. Sollte daher am Schluß des Kochens die Wolle oder Seide nicht genügend gefärbt sein, so setze man unter Umrühren dem Farbbade

**einen Tassenkopf voll Essig zu,**

kochte den Stoff darin noch einmal auf, nehme vom Feuer ab und lasse ihn, von der Farbröhre gut bedeckt, erkalten. Hierauf wird der Stoff gespült und getrocknet.

**Baumwollene Strümpfe**, die durch langes Tragen hart geworden sind, färben sich sehr schwer. In diesem Falle setze man dem Farbbade außer Kochsalz einen Eßlöffel Soda oder geschnittene Seife zu.

Ergibt sich nach dem Trocknen bei **Schwarz und Dunkelblau** eine bronzierende braune Färbung, so ist der Stoff überfärbt, d. h. es ist zu viel Farbstoff genommen worden. Man wasche ihn dann in reichlich warmem Wasser, dem man etwas Soda oder Seife zugesetzt hat.

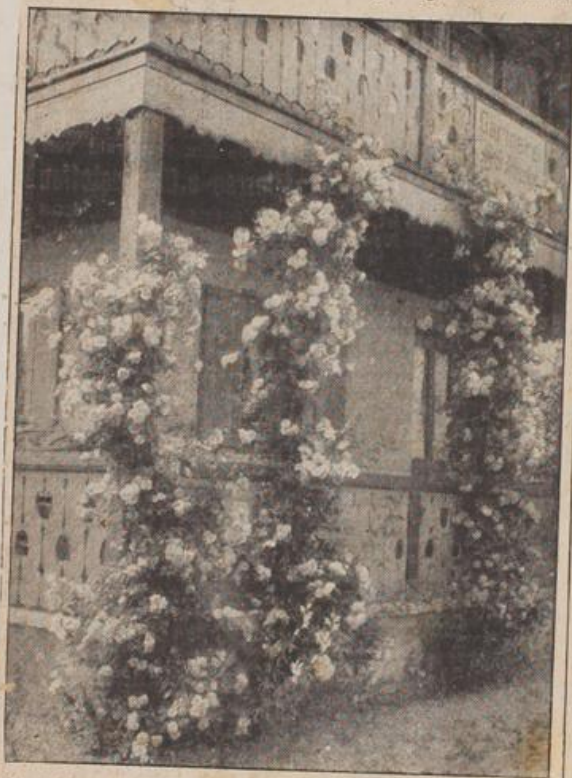
**Braunsche Farben** garantieren bei fehlerfreien Geweben und vorschriftsmäßiger Anwendung fehlerfreie Färbungen. Man weise daher alle während des Krieges aufgetauchten Nachahmungen zurück.

Lose alte guttunkalte und unangefüllte geworbene Parquetböden befeuchtet man mit einer Lösung von 1 Teil Soda 1 Teil gelöschtem Kalk und 5 Teile Wasser die zuvor 45 Minuten kochen muß. 1/2 des festen Werts gelöst färbt man mit Lössel Sand und Kesseln. Dann wird der Boden mit einer Lösung von 1 Teil Konzentriertes Natriumchlorid in 8 Teilen Wasser befeuchtet, wieder gefeuchtet und dann getrocknet wie üblich gewirkt.

# Züchter und Gartenfreund

## Gartenwinke

Wenn die kühlen Mainächte vorüber sind, sät man im Gemüsegarten als Freilandsaaten auf etwas schattigen Saatbeeten die Spätobstsaamen aus. Nachdem nun der Boden genügend erwärmt



ist, keimen diese Saaten schnell auf und liefern ein ausgezeichnetes Pflanzmaterial, viel besser als jenes, das zu frühzeitig im Mistbeet herangezogen wurde; es ist lang- und schwarzbeinig und wurzelt schwer an. Man sät jetzt Spätblumentohl, Spät-

wirsing, Rot- und Weißtohl, Spätkohlrabi, besonders Goliath, Kopfsalat, Rosenkohl, Endivien, Kohlrüben, Erbsen, Karotten, Radieschen (alle 14 Tage), legt Gurkenkerne, Kürbisse, Bohnen, Roterübenkerne, Sommerrettich. Man sät auch Spinat, aber pflanzt noch keinen Grünkohl, das hat Zeit bis Juni-Juli.

Im Mistbeet hatte man wohl seine Frühgemüsepflanzen herangezogen, und die Kästen werden jetzt leer. Nun hat man sich aber auch eine Anzahl Gurkenpflanzen herangezogen. Diese pflanzt man jetzt im Mistbeet aus und hat so schon vom Juni ab frische Gurken eigener Ernte.

Die Freilandsaaten sind jetzt ständig feucht zu halten, denn ein einmaliges Trockenwerden der Beete stellt das ganze Aufkeimen in Frage. Um den Singvögeln, die den aufkeimenden Saaten sehr nachstellen, das Herausspicken der Keimlinge zu wehren, überspannt man die Saatbeete mit dünner Schattenleinwand oder alten Fenstergardinen, leichten Strohmatte und ähnlichen Schutzdecken. Auch Reisig kann man kreuzweise über die Saatbeete legen, muß aber darauf achten, daß kurz nach dem Aufkeimen all diese Schutzmittel sofort entfernt werden, weil sonst die Pflanzen lang und schwach werden. Da man hier in Reihensaaten sät, ist mit der Gartenhacke der Boden zwischen den Saatreihen leicht aufzulockern, damit Wärme, Licht und Luft in den Boden hineingelangen.

\* Die Bekämpfung der Obstschädlinge darf niemals ruhen. Das ganze Jahr hindurch, selbst im tiefsten Winter muß man bestrebt sein, die Schädlinge und ihre Brut zu vernichten. Im Mai-Juni erscheint der Maikäfer, den man in den frühesten Morgenstunden von den Bäumen schüttelt und auffammelt. Diese Käfer wirft man den Hühnern, Enten und Schweinen zum Fraß vor. Auf untergelegte Tücher schüttelt man in den frühen Morgenstunden auch den Blütenstecher, einen Rüsselkäfer, von den Bäumen, um ihn in heißes Wasser zu schütten, wodurch er sofort abgetötet wird.

# Der Hausgarten

## Frishgemüse im Winter

In den letzten und ersten Monaten des Jahres fehlen die jungen frischen Gemüse, die uns im Sommer so delikate Gerichte liefern. Sie auch im Winter stets frisch zu haben, ist der Wunsch jeder Hausfrau, denn die Konservengemüse bilden geschmacklich einen kümmerlichen Notbehelf. Die im Keller verwahrten Wurzel- und Rübenarten können wir auch nicht als „frische“ Gemüse bezeichnen. Was wir meinen, sind die verschiedenen frischgewachsenen Blattgemüse (Salate, Kohlarten) und die frisch „vom Beet“ geernteten Wurzelgemüse, deren besondere Geschmackseigenschaften einfach unerkennbar sind.

Der Gartenbesitzer ist leicht in der Lage, durch geeignete Kulturmaßnahmen und Einrichtungen einfacher Art Vorräte von Frishgemüsen in die gemüsfearme Winterzeit hinüberzuretten. Für die Späntanzucht ist meistens auch die Sorte von Bedeutung.

**Spinat** (scharfjämiger, langblättriger Winter) sät man im August, September in Reihen, umgibt das Beet bei Winterseintritt mit niedrigen Bretträndern und dreht auf Stangen Reifig darüber. Die Ernte dauert, bis die erste Frühjahrsaat neuen Spinat liefert.

**Kapuziner** ersehen im ganzen Winter, bis April, den gewöhnlichen Salat. Damit sie im Winter zart sind, sät man nicht vor Ende Juli aus. Deckung ist nur insoweit nötig, um auch bei Frost und Schnee ernten zu können. Unter ähnlichen Verhältnissen kultivieren wir die pikante Winterkresse, einen der besten Winterkresse.

**Kopfsalat** läßt sich von Spätkulturen mindestens bis über Neujahr hinaus tadellos frisch und zart erhalten. Manche Sorten, wie Steinkopf, Rudolf's Liebling, Nanzen oder Nordpol liefern bei Herbstkultur meistens bessere Köpfe als im Sommer. Allerdings verträgt Kopfsalat scharfe Fröste und auch lange Herbstregen nicht. Für den Winterverbrauch schlägt man die mit starkem Ballen ausgehobenen Köpfe in leere Mistbeetkästen ein, die man besser eindecken kann, oder kultiviert Salat für den Winter gleich im Kasten. Bei fleißiger Lüftung hält er sich lange in ausgezeichneter Güte. Noch besser ist das Bepflanzen der Mistbeetkästen im August-September mit einer Sorte für kalte Kästen.

**Kohlrabi**. Dieses köstliche Feingemüse ist bis ins Frühjahr stets frisch und zart zu ernten, wenn man bei Eintritt starker Fröste die Stöcke aushebt und in einen frostfreien Raum stellt. Der halbhöhe ist der beste. Krauskohl (Braun- und Grünkohl) erfriert selten und kann auch unter Schnee im ganzen Winter geschnitten werden.

**Blumenkohl** schmeckt frisch geschnitten am besten. Für den Winter sät man frühen Frankfurter oder Dänischen Export Anfang Juni, oder Schneeball Ende Juni aus. Die im Herbst noch blumenlosen Stauden schlägt man erst, wenn stärkere Fröste drohen, mit Ballen recht tief in einen leeren Mistbeetkasten ein und schützt durch Fensterauflegen und Laubpackung, oder man richtet eine tiefe, bedeckte Erdgrube ein. Man erntet von Anfang Dezember an über den ganzen Winter frische zarte Blumen. Stauden, welche bis Ende Dezember nicht angesetzt, bringt man in einen hellen Keller und gießt öfter mit angewärmtem Wasser.

**Kohl rabi** (gute Sorten: König der Frü-

hen, Delikat) wird ähnlich behandelt. Er liefert bis März, April feine zarte Knollen. Alte überständige, selbst holzige Knollen gewinnen wieder die Güte und Zartheit junger Kohlrabi, wenn man sie im Herbst ganz entblättert und in Erdgruben wie Rüben einwintert.

Alle Rüben- und Wurzelgemüse schmecken bekanntlich frisch vom Beet bedeutend besser und feiner als aus dem Kellereinschlag. Karotten (verbeizte Kantalle) von einer späten Ausaat, Schwarzwurzeln u. dgl. können im Herbst ganz gut auf dem Beet stehen bleiben. Man bedeckt sie mit einer Lage Torfmull und darüber mit Reifig und erntet dann auch bei Frostwetter. Rote Rüben in der Größe eines kleinen Apfels sind im Winter ein delikates, gesundes Salatgemüse. Man erhält sie, wie auch alle anderen Rübenarten, in ausgezeichneter Frische und Zartheit, wenn man sie draußen in tiefen, abgedeckten Erdgruben verwahrt.

## Ausfaat schwerkeimender Samen

Zuerst müssen die Samen gesät werden, die eine lange Zeit zum Keimen brauchen. Man muß darum sobald wie möglich die schwerkeimenden Samen aussäen. Der Spinat liebt gutgedüngten fräftigen Boden. Die Winterspinatbeete müssen anfangs April gesäubert, gelodert und gedüngt werden. Am empfehlenswertesten ist ein leichter Düngganz. Der Sommerpinat wird Ende März oder Anfang April besät. Als Nachfrucht von Spinat kommen besonders Stangen- oder Buchshöhnen und schließlich Kapuziner in Betracht. Nach Sommerpinatorten kommen Kohlgemüse. Gelbe Rüben verlangen freien sonnigen Standpunkt und solches Land, das in guter Düngtraft steht. Ist das Land mit frischem Düng versehen und nur flach umgegraben worden, so gibt es viele Seitenwurzeln. Unter Bäumen dagegen lassen Form und Farbe der Rüben viel zu wünschen übrig. Die Zwiebeln lieben leichten, humusreichen, warmen Boden und vertragen ebenfalls keinen frischen Stallung, da sie sonst madig werden. Die Petersilie braucht ganz besonders nahrhaften Boden und viel Feuchtigkeit. Die Melde wird leider noch zu wenig angebaut, obgleich sie ebenjagut schmeckt wie der Spinat, besonders wenn sie noch mit Sauerrampfer gemischt wird. Am besten sät man den Samen dünn in Reihen zwischen andere Gemüse. In den Gärten fehlen meist viele nützliche Gewürzkräuter. Diese können jetzt beim Ebenhaden einzetreut werden. Besonders empfehlenswert ist die Ausaat von Dill, den man zum Einmachen braucht, Bohnentraut zur Verbesserung des Salates, Fenchel zu Tee und Schnittsalat. Außerdem pflanzt man Knoblauch, Siedzwiebeln, Schalotten, Artischocken, Sauerrampfer. Auch die echten Erbsen und dicken Bohnen werden gelegt. Von Salat sät man stets einige Sorten aus, da der Bedarf recht groß ist und der Garten für lange Zeit Vorrat gewähren soll.

**Etwas vom Gemüsebau.** Unter allen gärtnerischen Betriebsarten ist der Gemüsebau einer der lohnendsten, sofern die dazu erforderlichen Bedingungen erfüllt sind, nicht allein der beständigen Nachfrage wegen nach diesen Produkten, sondern auch deshalb, weil dieselben in kurzer Zeit erzeugt werden können und der Boden imstande

ist, innerhalb einer Vegetationsperiode mehrere Ernten zu liefern, ohne daß eine übermäßige Erschöpfung desselben eintritt. Die Grundbedingungen zur Rentabilität des Gemüsebaues sind: geeigneter Grund und Boden; passende Lage des Grundstückes; genügend Arbeitskräfte, Wasser und Dünger; die Möglichkeit, einen zeitlichen Fruchtwechsel innezuhalten; zünftige Abwärrhältnisse; genügende Fachkenntnis des Betriebsleiters.

**Aubau im Mistbeet.** Im Mistbeet werden gewöhnlich mehrere Gemüse nebeneinander gebaut, um den wertvollen Platz recht auszunutzen. Die Standfrucht ist meist eine mit längerer Entwicklung, der eine schnell fertige Zwischenfrucht gegeben wird. Solange beide Kulturen im Beet stehen, gilt die ganze Pflege eigentlich nur der Zwischenfrucht; sobald aber diese geerntet ist, soll das Augenmerk auf die Hauptfrucht gerichtet sein. Man lodert den Boden mehrfach, gibt eventuell einen Düngerganz und paßt sich vornehmlich mit der Lüftung ihren Bedürfnissen an.

**Standort für Rhododendronpflanzen.** Rhododendron pflanzt man am besten an die Ost- oder Westseite des Hauses. Sie blühen dann selbst dort noch reich und dankbar, wo wenig Sonne hingelangt. Stehen sie an sehr sonnigen Plätzen, so muß man sie einbinden, weil sie sonst bei Eintritt des Frühlings noch Frostschäden nehmen. Die Blüten verbrennen auch sehr leicht und verbühen sehr schnell. Dieser Uebelstand kann durch reichliche Wassergaben im Herbst und zeitigen Frühlings gemildert werden.

**Vorteimen der Kartoffeln.** Das Vorteimen der Frühkartoffeln ist unerlässlich, wenn ungunstige Bodenverhältnisse und unvorteilhafte Lage zeitiges Legen des Saatguts nicht gestatten. Vor Mitte Februar hat das Anteimen aber keinen Zweck. Die fräftigsten Keime erhält man, wenn die Kartoffeln bei einer durchschnittlichen Wärme von etwa 8 Grad Celsius getrieben werden. Man legt die Knollen mit den Augen nach oben in einfacher Schicht in mit Sand gefüllte Kästen. Das beste Saatgut sind Kartoffeln von mittlerer Größe.

**Vermehrung von Blumenbeetpflanzen.** Zur zeitigen Vermehrung von Fuchsia, Heliotrop, Fregesia, Achyranthos, Coleus, Lobelien, Alternantheren und ähnlichen Blumenbeetpflanzen muß man jetzt Vorproze für das Stecklingsmaterial tragen. Die Mutterpflanzen hole man aus dem Ueberwinterungsraum und stelle sie nach leichtem Anziehen mäßig warm. Mit der Wärme sei man sparsam. Zu viel davon erzeugt vergebliche, sogenannte spitterige Triebe, die als Stecklinge wertlos sind, weil sie höchst selten Wurzeln bilden.

**Dünger für Treibrosen.** Ein wirksamer Dünger für Treibrosen besteht aus einer Mischung von Latrine mit Stallmiste in zehnfacher Verdünnung, der man noch auf den Liter in Gramm Knochenmehl zusetzt. Hornmehl oder Chilesalpeter sind bei angegebener Mischung überflüssig, da in der Stallmiste der Stickstoff zur Genüge vorhanden ist. Es würde unnützer Holztrieb erzeugt werden.

**Behandlung überwinternder Hortensien.** Ueberwinterter Hortensien neigen leicht zum Faulen, weshalb die Kästen gerade um die festige Jahreszeit — besonders nach längerer Frostperiode — zu lüften und die Pflanzen durchzulüften sind. Geht das nicht, so stochen die Endknospen und der nächste Blütenfuss fällt aus. Zu etwas Einschlachten oder Einstellen ins Licht ist wesentlich zum Faulen bei.

Die schöne Handarbeit *Filet-Häkelarbeit*



01604 u. 01605. Unterleibchen u. Taschentuch mit Hoblnäht und Häkelverzierung. (S. Abb. 01612 u. 01613).



01606. Scheibenschleier mit Hoblnähten und häkelten Ecken. (Siehe Abb. 01612.)

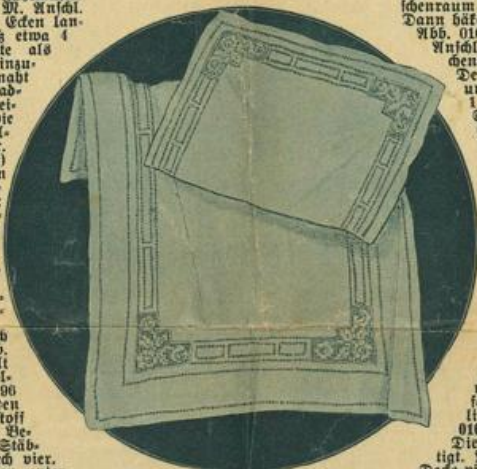


01607 u. 01608. Mitteldecke und Tischtischdecken mit Häkelarbeit. (Siehe Abb. 01614 u. 01615.)

01604 u. 01605. Unterleibchen und Taschentuch. Das gerade Unterleibchen in Schlussform arbeitet man aus feinem Wäschstoff. Der obere Saum ist mit Stäbchenhoblnäht gehalten. Für den Vorderteil häkelt man 2 Ecken wie Abb. 01612 nach dem Zählmuster 01612a mit Glanzhäfelgarn Nr. 150 auf 96 M. Anschl. Die an den geraden Seiten  $7\frac{1}{2}$  Ztm. langen Ecken langgetürrt man dem oberen Rand so auf, daß etwa 4 Ztm. überstehen. Schmale Stäbchenhoblnähte als Verzierungen sind waagrecht und senkrecht einzuarbeiten. Die Träger bilden schmale, mit Hoblnäht verzierete Stoffstreifen. — Das 28 Ztm. im Quadrat große Taschentuch ist aus Batist gearbeitet und in einer Ecke mit dem Häkelmotiv wie Abb. 01613 geschmückt. Man häkelt nach Zählmuster Abb. 01612a mit Glanzhäfelgarn Nr. 150 die geraden Seiten sind 6 Ztm. lang auf 75 M. Anschl. und langgetürrt die Ecken ein. Den Stoff links fortstreifen. Dann behäkelt man den Rand mit einem Spitzchen: 1 Stbch. in den Stoffsaum, in etwa 4 Millimeter Entfernung 1 Doppelstbch., 3 De., jede De.: 4 Stm. 1 f. M. in die 1. Stm., 1 Doppelstbch. in dieselbe Einflechtstelle wie vor. Doppelstbch. und nach 4 Millimeter Entfernung vom Anfang wiederholen. Das Spitzchen kann auch an einen Stoffrand angearbeitet werden, der nur durch dicke f. M. gesichert ist.

01606. Brille-Brille. Reizend und ausnehmend vornehm wirken die gehäkeltten Ecken Abb. 01612 an dem Scheibenschleier. Man häkelt mit Glanzhäfelgarn Nr. 150 nach dem Zählmuster Abb. 01612a auf einem Anschl. von 96 M. Die geraden Seiten messen  $7\frac{1}{2}$  Ztm. Den Scheibenschleier arbeitet man aus Schleierstoff oder Batist 46 Ztm. breit. Die Höhe ist nach Belieben festzusetzen. Ein 2 Ztm. breiter, mit Stäbchenhoblnäht gehaltener Saum ist oben durch vier, etwa 8 Ztm. über dem Rand liegenden Ecken unterbrochen, die aneinanderstößend dem Stoff einlanggetürrt sind. Vom Treffpunkt der Ecken id. i. in 10 $\frac{1}{2}$  Ztm. großen Entfernungen) laufen schmale Stäbchenhoblnähte nach dem unteren Rande, wo ebenfalls gehäkelte Ecken einlanggetürrt sind. Den Stoff unter den Ecken fortstreifen und den oberen Ecken Beiringe annähen.

01607 u. 01608. Mitteldecke und Tischtischdecken. Die reizende, 48 Ztm. im Quadrat große Mitteldecke ist durch Stäbchenhoblnähte in 4 Felder ac-

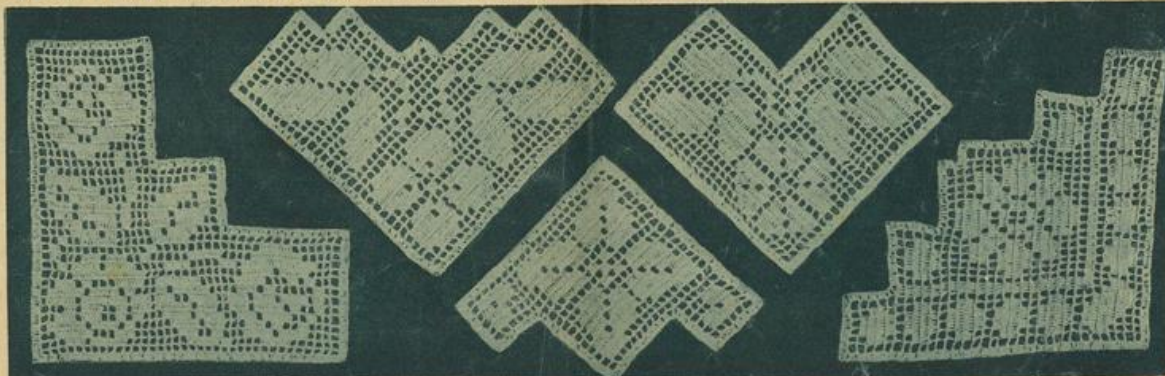


01609 u. 01610. Bagenflissen und Bagenbede mit Hoblnähten und Häkelarbeit. (Siehe Abb. 01611.)

abschließende Stbch.-Hoblnäht Vorder- u. Rückseite des Kissens fäst. Die 78 zu 60 Ztm. große Bagenbede ist mit 1 Zentimeter br. Saum u. Hoblnäht begrenzt. Nach 6 Ztm. folgt eine Hoblnäht und nach 2 Ztm. die gehäkeltten Ecken mit Hoblnähtante.

teilt. Man fertigt sie aus feinem, weißen Seilen und zieht zunächst 3 Ztm. von jeder Schnittkante entfernt in jederader Richtung gemessen  $\frac{1}{2}$  Ztm. großes Quadrat, von dem nach allen 4 Seiten weitere 2 Hoblnähte laufen. Diese sind dem Zwischenraum in gleichmäßigen Abständen einzuarbeiten. Dann häkelt man mit Glanzhäfelgarn Nr. 150 die Ecken Abb. 01614 nach dem Zählmuster Abb. 01614a (84 M. Anschl.) und langgetürrt sie der Abbildung entsprechend ein (die geraden Seiten messen  $8\frac{1}{2}$  Ztm.). Den Rand befestigt man durch eine Ab. 1. M. und häkelt dann das ganze Spitzchen an. 1. M.: 1 Doppelstbch. in 1 f. M., 3 Stm., 1 dreifaches Stbch. in dieselbe f. M. wie 1. Stbch., ein dreif. Stbch. in die fünffolgende f. M. oder in 7 Millimeter Entfernung, 3 Stm., 1 Doppelstbch. in dieselbe f. M. wie letztes Stbch., 3 Stm. und in der fünffolgenden f. M. vom Anfang wdh. 2. M.: 1 Stbch. auf das 1. Doppelstbch., auf die dreif. Stbch. 2 durch 8 Stm. getrennte Doppelstbch., 1 Stbch. auf das Doppelstbch., 3 Stm., 1 f. M. in die 3. Stm., 3 Stm. und vom Anfang wdh. — Das mit gehäkeltter Verzierung verzierete Tischtischdecken ist 80 zu 40 Ztm. groß. Zur Verkleinerung verwendet man Batist oder feines Veilchen u. häkelt mit Glanzhäfelgarn Nr. 150, und zwar arbeitet man jede Ecke für sich nach dem Zählmuster Abb. 01615a auf 125 M. Anschl. Daran messen die geraden Seiten 8 Ztm. Danach arbeitet man nur das Zählmuster als Verbindung der Ecken und schlingt zuletzt die einzelnen Teile aneinander, daß die zusammenhängende Verzierung entsteht. Diese befestigt man dem Stoff sabengerade auf, langgetürrt sie ein und schneidet links den übrigen Stoff fort.

01609 u. 01610. Bagenflissen und Bagenbede. Die duftigen Gegenstände sind aus Batist gefertigt. Man häkelt für das Kissens zwei und für die Bede vier Ecken wie 01611 mit Glanzhäfelgarn Nr. 150 nach dem Zählmuster Abb. 01611a auf einem Anschl. von 114 M. Die geraden Seiten der Ecken messen  $8\frac{1}{2}$  Ztm. Das 44 zu 34 Ztm. große Kissen begrenzt ein 3 Ztm. breiter Saum, dessen



01611. Gehäkelte Ede. verwendet am Bagenflissen und Bagenbede. Abb. 01609 und 01610.

01612. Gehäkelte Ede. verwendet am Unterleibchen und Scheibenschleier. Abb. 01604 u. 01606.

01613. Gehäkelte Ede. verwendet am Taschentuch. Abb. 01605.

01614. Gehäkelte Ede. verwendet an der Mitteldecke. Abb. 01607.

01615. Gehäkelte Ede. verwendet am Tischtischdecken. Abb. 01608.

Abplätt- und Zählmuster können zu Originalpreisen plus 30 Rv. Porto durch den Verlag der „Woche im Bild“, Postfach Hauptbahnhof 47, Zürich 1, bezogen werden.

## Zeit der Erdbeeren

Köstlicher Fruchtgeschmack mit Vitaminen

Man kann allerlei daraus machen

Nachdem die ganze Vegetation in diesem Jahr um rund vier Wochen zurück ist, kamen auch Erdbeeren sehr viel später auf den Markt als in früheren Jahren. Doch jetzt werden wir die Gelegenheit wahrnehmen, frische Vitamine auf den Tisch zu bringen.

Die gemeine Erdbeere aus der Familie der Rosifloren, zu denen die Himbeere, die Brombeere, die Kirsche, der Pflirsich, der Apfel und einige Tropenfrüchte gehören, ist mit kleinen, aber würzigen Früchten durch ganz Europa, Amerika und Asien verbreitet. Aus Asien, genauer vom Himalaja, holten sich die Holländer die nicht sonderlich aromatische Schwester der Walderdbeere, kreuzten hin und kreuzten her und entwickelten so die anbauwürdigsten, klimafesten Sorten, deren es immer gab. Die verschiedenen Spielarten zählten am Anfang unseres Jahrhunderts nach Hunderten, rund vierhundert verschiedene Erdbeersorten gab es, die sich über alle Länder unseres Kontinents verteilten. Längst reichten die holländischen, französischen und deutschen Ernten nicht aus, so bauten Italien, Bulgarien, Jugoslawien weite Erdbeerefelder an.

Erdbeeren haben einen außerordentlich hohen Vitamin-C-Anteil (50 mg je 100 g Früchte). Außerdem enthält die Erdbeere noch andere wertvolle Vitamine sowie Kalium, Kalzium, Magnesium und Natrium. Auf den Gehalt an Eisen ist die günstige Wirkung zurückzuführen, die der Genuß von Erdbeeren bei Blutarmut hat. Apfel- und Zitronensäure erhöhen den aromatischen Geschmack der Früchte.

Für viele ist die Erdbeere die Königin der Sommerfrüchte. Mit ihrem edlen aromatischen Geschmack stellt sie eine Delikatesse dar. Was man mit Erdbeeren alles anfangen kann, verraten die folgenden Rezepte:

### Tuttifrutti

500 g Erdbeeren, 1 große Dose Ananasscheiben, Vanillezucker,  $\frac{1}{2}$  Liter Weißwein,  $\frac{1}{8}$  Liter Sahne. — Die Erdbeeren waschen und je nach Größe teilen oder zerkleinern. Die Ananasscheiben in kleine Stücke schneiden und zusammen mit den Erdbeeren in eine Glasschale geben. Reichlich Vanillezucker darüberstreuen, Weißwein zugeben und kaltstellen. Zuletzt die Speise mit Schlagsahne garniert anrichten.

### Feine Erdbeercreme

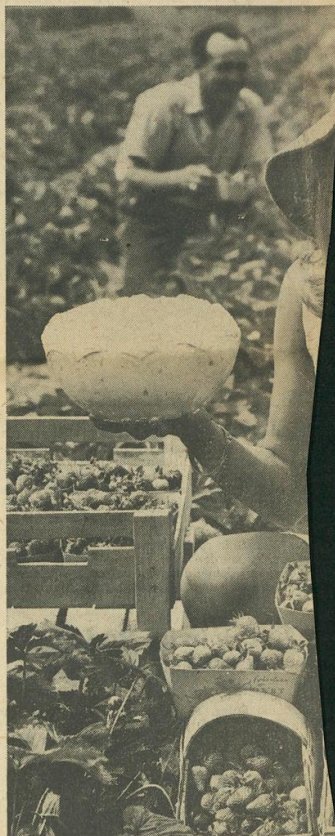
4 Eier, 5 Eßlöffel Puderzucker, 5 Teelöffel Mehl,  $\frac{3}{8}$  Liter Milch, 90 g Butter, 375 g Erdbeeren. — Eigelb mit Zucker und Mehl gut verrühren, nach und nach die Milch dazugeben und alles im Wasserbad oder auf Dampf unter ständigem Rühren dickkochen. Dann den festen Eischnee unterheben, Butter schaumig rühren, mit der Creme und geviertelten Erdbeeren vorsichtig vermischen.

### Erdbeerschiffchen

180 g Mehl, 150 g Butter, 50 g Puderzucker, 1 Eigelb, Abgeriebenes einer Zitrone, 250 g Erdbeeren,  $\frac{1}{4}$  Liter Sahne, 50 g Zucker. — Mehl auf ein Backbrett sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, das Eigelb hineingeben, Zucker, Butterflöckchen und Zitronenschale darüberstreuen und alle Zutaten mit trockenen, kühlen Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig etwa zwei Stunden kalt stellen. Dann messerrückendick ausrollen und Plätzchen in der Größe der Schiffchenformen ausstechen, die gebutterten Formen damit auslegen, eine zweite Schiffchenform hineinsetzen und abbacken. Oder die mit Teig ausgelegten Schiffchen mit Erbsen füllen, die nach dem Backen wieder herausgenommen werden. Die abgekühlten Teigschiffchen mit steifgeschlagener, gesüßter Sahne füllen und dick mit gequarkten Erdbeeren belegen. Sofort anrichten.

### Erdbeer-Baiser-Torte

750 g Erdbeeren, 4 Eiweiß, 120 g Puderzucker und 120 g Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Liter Sahne. Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen, Puderzucker und abgezogene, gemahlene Mandeln untermischen. Den Boden einer Springform mit Pergamentpapier



Wie im Schlaraffenland fühlt sich diese Dame, der frischen Erdbeeren nebst zugehöriger Sahne nennt man so etwas.

oder Alufolie auslegen, dünn mit Eiweißmasse bestreichen und im Ofen mehr trocknen als backen. Auf diese Weise von der Masse drei bis vier Böden abbacken. Erdbeeren säubern und halbieren. Zwischen die ausgekühlten Baiserböden Erdbeeren und Schlagsahne geben. Die Torte mit Schlagsahne und schönen Früchten verzieren. Sofort servieren. Backzeit je Boden: 40 Minuten.

### Erdbeersahne

500 g Erdbeeren,  $\frac{1}{4}$  Liter Sahne, 100 g Zucker, 1 Vanillezucker. — Erdbeeren mit einer Gabel zerdrücken oder im Mixer pürieren. Sahne mit Zucker zu steifem Schnee schlagen und mit Vanillezucker abschmecken. Die Sahne unter die zerquetschten Früchte ziehen, in Gläser füllen, kurze Zeit auf Eis stellen und sofort anrichten.

### Erdbeer-Bowle

500 g Erdbeeren (schöne Früchte), 4 Eßlöffel Zucker, 1 Glas Weinbrand, 2 Flaschen Weißwein, 1 kleine Flasche Sekt. — Erdbeeren gut säubern und in ein Bowlengefäß geben, Zucker darüberstreuen und etwa eine halbe Stunde Saft ziehen lassen. Dann Weinbrand und eine Flasche Wein daraufgießen und weitere drei Stunden ziehen lassen. Vor dem Auftragen weiteren Wein und Sekt auffüllen und nach Wunsch mit Staubzucker nachsüßen.



Gebackenes mit Erdbeeren macht sich jetzt gut auf einer gepflegten Kaffeetafel. An Stelle der herkömmlichen Torte werden hier Schiffchen mit Sahne und Erdbeeren angeboten. Das Rezept dazu lesen Sie auf dieser Seite. Foto: Essen & Trinken

FÜR TEENAGER

Was ist Liebe?

Eine Seite aus Susis Tagebuch

Früher, als unsere Mütter und Großmütter noch zur Schule gingen, war die Fragestellung in Sachen Liebe wesentlich unkomplizierter. Da stand der Oberstudienrat vor der Mädchenklasse und examinierte: „Fräulein Susi, erklären Sie mir mal, was die Liebe ist!“ Worauf Susis Ahne brav zu repetieren hatte: „Also – die Liebe ist ein Nebenfluß der...“ Von was, weiß ich heute nicht mehr. Es ist irgendwas rechts oben auf der Landkarte, da wo in unserem Schulatlas noch „Vorübergehend unter polnischer Verwaltung“ steht. Jetzt heißt diese „Liebe“ bestimmt anders und unaussprechbar für deutsche Teenager. Und die Lehrer hüten sich vor so dummen Fragen.

Aber darauf gekommen bin ich, weil mich doch tatsächlich ein Knabe – gar nicht unsympathisch übrigens – fragte, was „Liebe“ sei. Ich empfahl ihm, im Brockhaus nachzulesen. Er tat's und kam mir mit der „ursprünglichsten menschlichen Gemeinschaftsbindung. In natürlichen Triebstrukturen, die bis in die Tierwelt reichen, vorgeformt, bildet sie das Fundament für den Bau des menschlichen Soziallebens. Von der L. zu unterscheiden ist der Geschlechtstrieb...“ Na, und so weiter. Kurzum, mit Brockhaus war auch kein Staat zu machen, und tiefer in die Theorie einsteigen wollte ich auch nicht. Susi denkt da eher praktisch: Entweder es ist, oder es ist nicht. Warum gleich ein Buch darüber schreiben?

Jetzt stelle ich fest, daß die Frage offenbar „in“ ist: Sobald auf einer Party die Musik ausgeht, breitet sich Tiefsinn aus, und nach spätestens zehn Minuten kommt einer auf das Thema Liebe. Da gibt's Jungens, die bekommen sonst nicht die Zähne auseinander, weil sie dauernd mit den Händen beschäftigt sind, und die tun auf einmal, als hätten sie sich mit dem Problem geradezu philosophisch beschäftigt. Vielleicht ist das eine neue Masche, unbedarfte Mädchen zu killen – aber doch nicht bei Susi...

PS: Ich habe die Gegenwaffe – mitdiskutieren! Von der Mystik des islamischen Sufismus bis zum platonischen Wert der buddhistischen Metta. Da sind die Knaben sauer und ziehen ungebildet ab.

Teens verschenken Wahlrecht

Einen hübschen Reifall erleben Englands Jugendliche mit der vorverlegten Volljährigkeit. Mit 18 darf jetzt jeder Inselbewohner wählen. Jetzt stellt sich heraus, daß rund eine Million stimmberechtigte junge Leute bei den bevorstehenden allgemeinen Wahlen nicht zur Wahlurne gehen dürften, weil sie vergessen oder versäumt haben, sich beizeiten in die Wahllisten einzutragen. Schuld daran sind das komplizierte englische Wahlrecht, die Jugendlichen selbst, aber hauptsächlich die Eltern, die sich am Wahlrecht ihrer Kinder gänzlich uninteressiert zeigten.

Physikstunde im Atomreaktor

Zehn Oberprimaner des Otto-Hahn-Gymnasiums in Geesthacht erhalten einen Teil ihrer Physikstunden im Reaktorenzentrum von Geesthacht. Sie werden hier bereits als Schüler in der Steuerung und sonstiger Arbeit an den Reaktoren unterwiesen. Staatssekretär von Dohnanyi vom Bundesministerium für Bildung und Wissenschaft beauftragte diesen wertvollen Unterricht ausdrücklich. Allerdings wurde sichergestellt, daß die Oberprimaner keiner unzulässigen Strahlenbelastung ausgesetzt sind.



Erlaubte Pausenschlachten kann sich jetzt eine frankfurter Schulkasse leisten. Nachdem es immer wieder Ärger mit den Lehrern gegeben hatte, ließen die Spuren von nassen Schwämmen, Kreide und Obstresten auf den grau getünchten Wänden die Schüler zur Selbsthilfe. In Do-it-yourself-Manier tünchten sie ihr Klassenzimmer mit atmungscharakteriger Tapete in rustikalem Holzdekor aus. Flecken jeder Art werden nun kurz vor dem Klingelzeichen mit dem Schwamm entfernt. – Vielleicht macht dieses Beispiel „Schule“. Foto: Metro-Press

Sinnsinn beim Baden

Immer als Nichtschwimmer ertrinken

dem Maße versorgt wird. Eine jähe Ohnmacht ist dann die Folge. Tausende von Menschen ertrinken Jahr um Jahr, nur weil sie glauben, daß sie auf eine solche „Kleinigkeit“ nicht zu achten brauchen!

„Ein bißchen Wasser in den Ohren schadet nichts!“ Richtig und falsch: Normalerweise macht Wasser in den Ohren nichts aus; man schüttelt tüchtig den Kopf oder hüpf auf einem Bein, bis das Wasser wieder aus dem Ohr ist. Hat man jedoch ein Loch in der Trommelfell, dann kann das Wasser in das Mittelohr eindringen und das Gleichgewichtsorgan stören. Auch daran ertrinken immer wieder Menschen, die offenbar nicht wußten, daß schon ein kleiner Pfropfen gut gefetzter Watte, fest ins Ohr gestopft, ein zuverlässiger Schutz ist.

„Wenn man blaue Lippen bekommt, muß man sich eben warm schwimmen!“ Falsch: Blaue Lippen sind ein Alarmzeichen. Sie machen uns wie die „Gänsehaut“ darauf aufmerksam, daß wir schon viel zu lange im Wasser sind und uns daher schleunigst an Land gut abfrottieren und anschließend in die Sonne legen sollten. Der Wärmeverlust des Körpers muß wieder ausgeglichen werden.

„Nach dem Sonnenbad kopfüber ins kalte Wasser, daß es zischt!“ Falsch: Immer wieder trägt es sich auch in Freibädern zu, daß Schwimmer nicht mehr auftauchen. Durch die plötzliche Abkühlung verengen sich die blutüberfüllten Gefäße der Körperoberfläche; dadurch fließt eine übernormale Blutmenge dem Körperinneren zu und führt zu Kreislaufstörungen. Wer sich also nach einem Sonnenbad, ehe er ins Wasser steigt, nicht genügend abkühlt, spielt mit seinem Leben!

Fred Sprinter



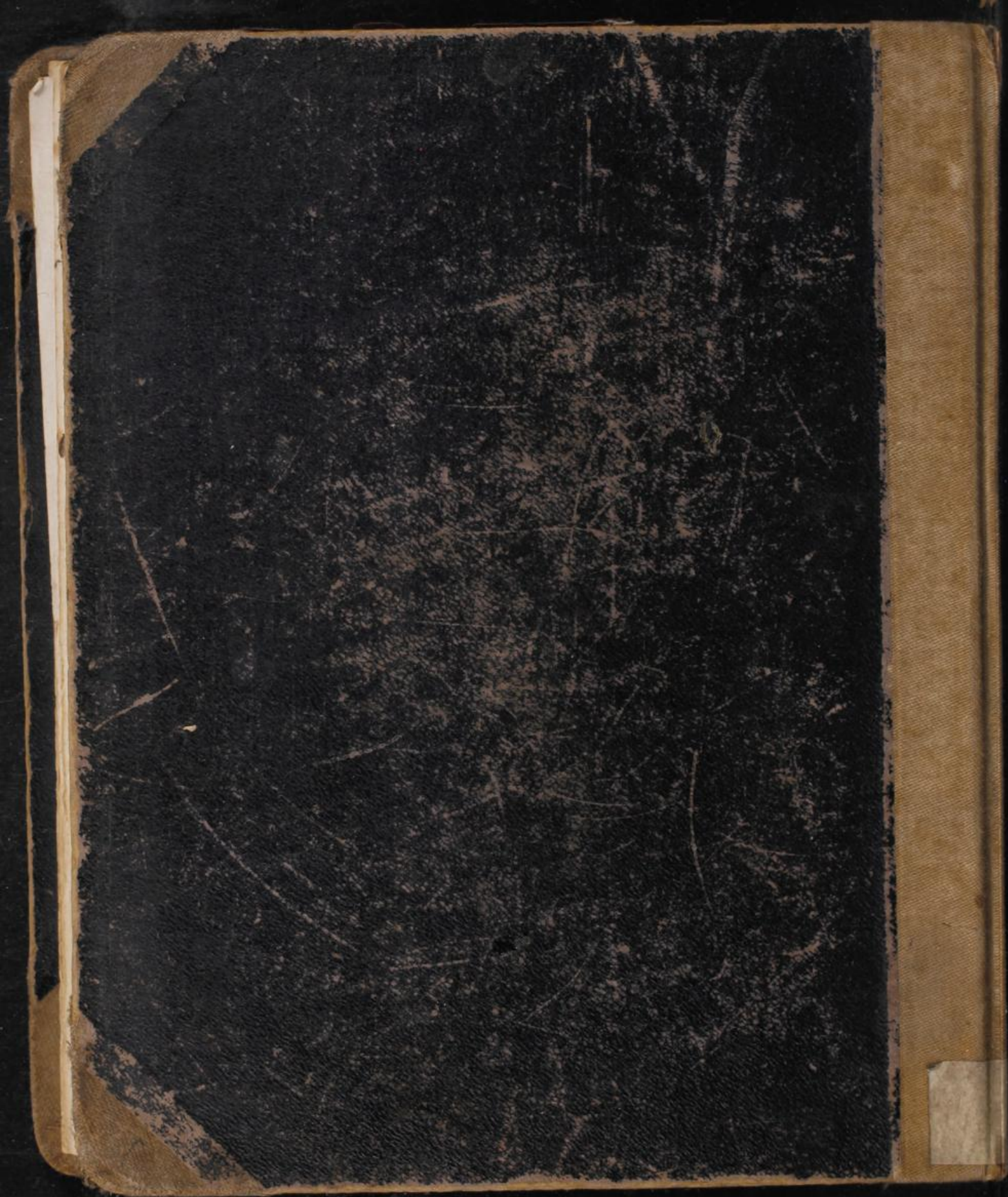
o

en-  
pi-  
(e),  
en-  
der  
bis

fe-  
en-  
ihl  
m  
ni

ht  
er  
m  
de  
qu  
er  
n,  
n,  
te  
m  
nt  
b  
r  
n  
ft

16  
2



# Colour & Grey Control Chart

Danes Picta



*juv*  
Paula Körner  
Hochschule, Mannheim 19<sup>13</sup>/<sub>14</sub>

