Koch-Recepte

Vorwort.

Ein neues Oetker-Backbuch! Ein Buch, in dem die reichen Erfahrungen der letzten Jahre niedergelegt sind.

Das Erscheinen der „Dr. Oetker-Rezepte, Ausgabe F" hat außerordentlich belebend auf die ganze Hausbäckerei eingewirkt. Von allen Seiten kamen beachtliche Ratschläge und Wünsche, ebenso brachte die praktische Beschäftigung mit den Rezepten in den seither entstandenen Dr. Oetker-Back-Schulen manche neuen Erkenntnisse.

Was ist in dem Buche neu?

Zunächst eine große Zahl noch nicht veröffentlichter, wohlausprobierter Rezepte und viele Abbildungen — vor allem eine Reihe besonders billig herzustellender Gebäcke, die jeweils am Kopf der einzelnen Abschnitte zu finden sind. Die von früher übernommenen Rezepte sind überarbeitet, vereinfacht und verbessert worden. Durch die Anordnung der Zutaten genau in der Reihenfolge der Verarbeitung ist eine bessere Übersicht und größere Sicherheit des Gelingens gewährleistet.

Die Gebäcke sind nach ihrer Zusammengehörigkeit geordnet. Bei einzelnen Gebäckgruppen ist auf beachtenswerte Punkte für die Verarbeitung besonders hingewiesen. Die Sondergruppe „Weihnachtsgebäcke" wird sehr willkommen sein.

Die „Wichtigen Regeln fürs Backen" bringen eine Menge wertvoller Winke und Kniffe, die der Hausfrau die Arbeit erleichtern und wesentlich zum guten Gelingen beitragen werden.

Den vielen Hausfrauen, die durch Einsendung von Rezepten und zahlreiche Anregungen zur endgültigen Gestaltung dieses wirklich grundlegenden Backbüchleins beigetragen haben, sei hier noch besonders gedankt. Sie haben damit sicherlich auch ihren Mitschwestern einen guten Dienst erwiesen.

Alles in allem soll und wird das Büchlein ein treuer Berater der Hausfrau in allen Fragen der Hausbäckerei sein. So helfe es zu fröhlichem Schaffen!

Dr. August Oetker.

Verlag: Dr. August Oetker, Bielefeld * Preis 20 Pfennig

Etwas über Triebmittel.

Die von alters her geübte Kunst des Backens dient dazu, die nötige Abwechslung in die tägliche Kost zu bringen und durch den Anblick und Genuß guter Backwerke Freude und Behagen ins menschliche Dasein zu tragen.

Das Backen hat den Zweck, den Teig in ein schmackhaftes und leichtbekömmliches Nahrungsmittel zu verwandeln. Hierzu ist gute Lockerung nötig, die durch Verwendung von Triebmitteln erreicht wird. Das bekannteste und heute hauptsächlich angewandte ist Dr Oetker's Backpulver „Backin". Es hat viele Vorteile gegenüber der Hefe, die dem gleichen Zwecke dienen soll.

Bei der Bereitung eines Hefeteiges ist es zum Gelingen des Gebäcks unbedingt notwendig, daß alle Zutaten lauwarm sind und der Teig in einem warmen Raum hergestellt wird. Der Teig muß dann noch zum Aufgehen 2—3 Stunden in dem warmen Raum stehen und kann hierauf erst gebacken werden. Ganz anders bei Verwendung von Dr. Oetker's Backpulver „Backin"! Man braucht keine Rücksicht auf die Temperatur des Raumes und der Zutaten zu nehmen. Wenn der Teig fertig ist, kann er sofort gebacken werden; man kann ihn aber auch dank der vorzüglichen Zusammensetzung von Dr. Oetker's „Backin" ohne Nachteil für das Gelingen mehrere Stunden in der Form stehen lassen, ehe man ihn bäckt. Aus diesem Grunde kann man den Backpulverteig auch beim Bäcker backen lassen, was besonders dann zu empfehlen ist, wenn man keinen geeigneten Ofen hat oder den Backofen nicht besonders für diesen Zweck heizen will und den Back-Apparat „Küchenwunder" (siehe Seite 93) nicht besitzt.

Sehr vorteilhaft ist weiterhin, daß man bei Verwendung von Dr. Oetker's „Backin" an Eierschnee sparen kann. Ein halbes Päckchen „Backin" ersetzt den Schnee von 3—4 Eiern in der Triebkraft.

Außer zum Backen findet Dr. Oetker's „Backin" auch sonst noch mancherlei gute Verwendung in der Küche z. B. für Mehlspeisen aller Art, wie Klöße, Eierpfannkuchen usw., die damit lockerer, größer und leichter verdaulich werden; ferner zum Weichkochen von Hülsenfrüchten, auch von Gemüsen, die schlecht weich werden wollen. Auf ein Pfund rechnet man dann 2—3 Messerspitzen „Backin".

Die außerordentliche Beliebtheit und Verbreitung,

deren sich Dr. Oetker's Backpulver „Backin" erfreut, hat also ihre gute Begründung. Jede Hausfrau weiß, daß sie damit die Sicherheit des Gelingens hat und ihre wertvollen Kuchenzutaten nicht aufs Spiel setzt. Alle mit

Dr. Oetker's Backpulver „Backin" bereiteten Gebäcke werden sehr locker und groß, haben eine schöne Farbe, schmecken ausgezeichnet, sind leicht verdaulich und bekömmlich und bleiben lange frisch.

Dr. Oetker's „Backin" wird nach wissenschaftlichen Regeln aus den besten Rohstoffen bereitet und hat stets die gleiche, sichere Wirkung. Trocken aufbewahrt, hält es sich lange Zeit. Man kann es also stets im Haushalt vorrätig halten.

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

Wichtige Regeln fürs Backen.

Ehe man mit der Teigbereitung beginnt, soll man sich alle Gerätschaften zurechtlegen.

Als Arbeitsmaterial eignen sich am besten:

Für das Anrühren von Teigen eine Ton-, Steingut- oder Porzellanschüssel, doch kann man auch Emailleschüsseln verwenden, muß dann aber vorsichtig sein, daß die Emaille nicht abblättert. Unter die Teigschüssel legt man ein nasses Tuch oder man nimmt Dr. Oetker's Teigschüsselhalter, damit die Schüssel beim Rühren feststeht. Zum Rühren ein „Patentrührlöffel", der in den meisten Haushaltungsgeschäften zu haben ist.

Zum Schneeschlagen eine Schneerute oder ein Schneebesen.

Bleche in einer Größe von ungefähr 30×45 cm.

Springformen in einer Größe von 24 cm Durchmesser. Alle Formen (Back- und Ausstechformen) und Bleche sollen nach jedesmaligem Gebrauch noch warm mit weißem, möglichst weichem Papier sorgfältig abgerieben werden, damit man sie so selten wie möglich waschen muß, um das Rosten der Formen zu verhindern. Wie die Formen für die einzelnen Gebäcke vorzubereiten sind, ist jeweils bei den Rezepten angegeben. Sollen sie gefettet werden, so bedient man sich eines Pinsels und verwendet am besten gute Butter dazu, da diese einen besseren Geschmack verleiht, das Gebäck sich leichter stürzen läßt und eine schönere Rinde erzielt wird. Es ist vorteilhaft, die gebutterte Form mit Semmelbröseln oder feinem Grieß, nach Wunsch auch mit geriebenen oder auch fein gehackten Mandeln, auszustreuen. Bei kleinem Weihnachtsgebäck kann man das Blech etwas erwärmen, dann ganz dünn mit Wachs, (welches in ein weißes Tuch gewickelt ist),

einreiben und mit etwas Mehl bestäuben. Vor jedem weiteren Einreiben mit Wachs wird das Blech noch heiß mit weißem Papier abgerieben. — Ist keine bestimmte Angabe gemacht, dann werden die Formen oder Bleche lediglich gut gesäubert.

Beim Bereitstellen der Zutaten soll man unbedingt: die benötigten Zutaten genau abwiegen und in der Reihenfolge zurechtstellen, wie sie lt. Rezept verwendet werden.

Das „Backin" fast ausnahmslos mit dem Mehl mischen und sieben, damit es gut im Mehl verteilt ist und der Trieb beim Backen im Teig sich gleichmäßig auswirkt. Ist in den Rezepten ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin" vorgeschrieben, so teilt man das „Backin" am besten, indem man es auf ein sauberes Stück Papier schüttet, mit einem Messer glatt streicht und in der Mitte durchteilt. Das restliche „Backin" gibt man wieder in die trockene und saubere Tüte und schließt dieselbe durch Umknicken.

Butter schmelzen oder Honig erhitzen (wenn es im Rezept vorgeschrieben ist), ehe man mit der Teigbereitung beginnt, damit diese Zutaten wieder auf Handwärme erkalten können.

Eier niemals direkt in den Teig schlagen, ganz gleich, ob sie ganz oder geteilt verwandt werden. Es könnte ein Ei schlecht sein und den ganzen Teig unbrauchbar machen. Am besten öffnet man sie über einem Tassenkopf.

(Anmerkung: Das Gewicht eines Eies rechnet man etwa 50—60 g.)

Möglichst feinkörnigen Zucker verwenden, da sich dieser beim Backen besser löst.

Rosinen und Korinthen vor Beginn der Arbeit reinigen. Man kann sie zu dem Zweck mit Mehl bestäuben und dann in einem Tuch fest rubbeln oder erst mit warmem, dann mit kaltem Wasser waschen, auf ein Sieb zum Abtropfen geben und hernach noch mit einem Tuch abtrocknen. Feuchte Früchte sinken an den Boden des Gebäcks und können auch den Teig zu dünn machen. Die zuerst angegebene Reinigungsart ist also vorteilhafter, auch insofern, als alle Nähr- und Geschmacksstoffe erhalten bleiben.

Mandeln, die abgezogen verwandt werden sollen, in kochendes Wasser geben, gut zudecken und einige Minuten ziehen lassen. Dann gießt man das Wasser ab und enthäutet die Mandeln. Es ist nicht ratsam, sie mit aufkochen zu lassen, da sie dann an Geschmack verlieren.

Fleisch-
speisen

Fische

Braten

Wildpret
und
Geflügel

Zwischengericht

Reis Suppe gebrühtes Rindfleisch Zwiebel beigericht Kartoffeln. 6 Eßl Reis frisches Wasser ein Stückchen Butter 2½ l Fleischbr.

Der Reis wird gewaschen zweimal mit kochendem Wasser gebrüht ~~[illegible]~~ das Butter bei um frischem Wasser beigestellt. Man läßt ihn langsam weich kochen Nach und nach füllt man die Suppe mit Fleischbrühe auf. Zubereitungszeit 1 Std. 1½ Pfd Rindfleisch Suppengrünes 3 Lit Wasser 1½ Eßl Salz

Das gewaschene zerkleinerte Fleisch wird mit kaltem Wasser aufgesetzt. Ist das Wasser heiß legt man das gewürzte gewaschene ein. Das rasch gewaschene geschälte Fleisch wird mit Salz und den kochenden Brühe beigegeben. Das Fleisch muß

Suppen
Gemüse
Fleischspeisen
Fische
Braten
Pudding und Gefluge

Zeitpunkt langsam kochen bis es weich ist. Dann
Anrichten wird es in schöne Scheiben geschnitten
auf einer vorwärmten Platte gelegt mit Salz
bestreut und etwas heißer Fleischbrühe
begossen. Zum Kochen eignet sich Leberblatter
Lungenflugger Dorsteiner Hofrieger oder Schwanzstück
Kochzeit 2 – 2½ Std. Zwiebelbrüh
6 Eßlöffel Fett. 6 Eßl Mehl 2 Tassen Wasser
oder Fleischbrühe 1 Lorbeerblatt 2 Nelken 1
Zwiebel 1 Eßl Salz weiße Pfeffer 3-4 Eßl Essig
Das Mehl wird in heißem Fett hellbraun
geröstet die fein geschnittene Zwiebel zu
gegeben mit kaltem Wasser abgelöscht
und mit warmem Wasser aufgefüllt. Der
Brüh wird mit Salz Pfeffer Nelken Lorbeer
blatt und Essig gemischt und ½ Std.
gekocht. Kurz vor dem Anrichten nimmt
man die Gewürze heraus.
Salzkartoffeln

Gemüse
Fleisch-speisen
Fische
Braten
Pilzspeisen und Beilagen

Pyrisznttall

Grosstenfugger Schweinbraten Kleiesing
gewüstete Kartoffeln. Grosstenfugger 6 Eßlöf
Grosse Kalte Klösse ein Viertelpfd Butter
3 l Fleischbrühe: Die gewaschene Gerste
mit wenig kalten Wasser und ein
Viertelpfd Butter beigestellt und langsam
weich gekocht. Nach und nach füllt man
die Fugger mit Fleischbrühe auf und
gibt eine Winterlauch so wie Gewürz
ein dünnes Teiglein von Mehl und
Milch oder Wasser zu Zubereitungszeit
Schweinbraten 1½ Pfd Schweinbraten 2 Eßl Fett 2 Mk
1½ Eßl Salz Pfeffer Zwiebel Lorbeer 1 Eßl
Mehl Eier Butter. Ein schönes Stück
Schweinfleisch am besten Kamstück od
Schlegel wird mit einem reinen Tuch
abgerieben geklopft gesalzen und ge-
schwelt und wenn nötig mit einer Schwe-
(gewicht

Nun gibt man es mit der Bratenwürze in
heißes Fett und läßt es auf beiden Seiten
braun anbraten. Nun gibt man wenig
heißes Wasser zu stellt es in den heißen
Backofen und läßt es unter fleißigem
Begießen etwa 2 Stunden braten. Auch
Leberbraten kann man ½ halbe Stunde vor
dem Anrichten etwas saurer Rahm
angewärmt als Mehl und Kleie zugeben.
Auf diese Weise wird auch Rind- und Kalb-
braten zubereitet. Ist das Schweinefleisch
fett so stellt man es mit wenig kaltem
Wasser bei und läßt es in eigenem Fett
braten. Bratenzeit 2 – 2½ Stunden
Klöße. Wasser u. Salz 2 Eßl. Fett 4 Eßl.
Mehl Salz Muskat Wasser oder Fleischbrühe.
Der Klößteig wird gewürzt gesalzen in
Salzwasser weich gekocht abgeschüttet und abgeschr

Dann wird es fest ausgedrückt und hier wenig mit Wasser in heißes Fett gegeben und längere Zeit gedünstet. Nun löscht man mit Kalbs- oder Fleischbrühe ab und läßt das Gemüse noch kurze Zeit ~~dünsten~~ Zubereitungszeit 1 Std.

Geriebener

Geröstete Grießsuppe. Fleischklößchen mit Gelbrüben. geröstete Grießsuppe. 3 Eßl Grieß Gelbrüben Lauch Pellwurz 2 Eßl Fett. 2½ Eßl Wasser 1½ Eßl Salz. Der Grieß wird in heißem Fett hellbraun geröstet mit kaltem Wasser abgelöscht, das fein geschnittene Suppengemüse hinzugegeben. Nun füllt man die Suppe mit heißem Wasser auf salzt sie und läßt sie ¾ Stunden kochen. Beim Anrichten kann man sie mit Ei und Reibe abbrühen (Zubereitungszeit 1 Stunde

Kirschkuchen 1 Pfd Zuckerkirsch 3 Brödchen 2 Eier Salz Pfeffer
Muskat Zwiebel Petersilie Butterschmalz
3 Eßl Fett. Kirschen der Art werden fein
zerwiegt dann gibt man die zingemischten gut
ausgedrückten Brödchen Eier Salz Pfeffer
Muskat in Buttergemachte Zwiebel u. Petre-
silie zu und verarbeitet die Masse
tüchtig. Nun formt man schön runde
Brödchen davon wendet sie in Butterschmalz
um dreht sie mit dem Messerrücken hübsch
um und bäckt sie in heißem Fett schön braun
Zubereitung 1 Std. Selbrüben.

2 Pfd Selbrüben 2 Eßl Fett 3 Eßl Mehl Salz
Pfeffer ein Kaffeelöffel Zucker 1 Pfd Kartoffel Pet-
silie. Die Selbrüben werden gewaschen ganz
und in feine gleichmäßige Streifen geschnitten
Abdann bereitet man eine helle Mehlschwitze
läßt mit Wasser aufgießt Salz Pfeffer Zucker und
die Selbrüben zu und läßt sie langsam

weich dünsten. Kurz vor dem Anrichten streut man etwas fein geschnittene Petersilie darüber. Auch kann man eine halbe Stunde vor dem Anrichten einige geschälte in Stücken geschnittene Kartoffel dazugeben. Zubereitungszeit 2 Stunden

Zwischengerichte

Gemischtes Fastnachtsküchlein mit Birnen Gemischtes Kleingebäck Kleiststreuselkuchen Pillerin Gebäck Lebkuchen Blumenkohl Kartoffel

2 Eßl Fett 2½ l Wasser 1½ Eßl Salz Zucker

Die Gemüse wie sie die Jahreszeit bietet werden gezupft gewaschen und in feine gleichmäßige Streifen geschnitten und in heißem Fett kurze Zeit gedünstet. Nun füllt man die Tiegel mit warmem Wasser und salzt sie ein läßt die Gemüse nach kochen wo in kleine Röschen zerteilte Blumenkohl und die in Würfel geschnittenen Kartoffeln gibt man erst 20 Minuten vor dem Anrichten zu. Man kann das Tiegel mit größtem Gelingen zu Tisch geben. Zubereitungszeit 1½ Stunden

Sahnebäckchen 1½ Pfd Mehl etwas Salz 3 Eßl
Butter 2 Eßl Fett oder Butter ¼ l Milch Hefe
5 Pfg Hefe 1 Pfd Fett Butter u Zimt. Dem mei-
nen Mehl gibt man mit Butter und Salz bei
macht hinauf in die Mitte eine Vertiefung
rührt die mit lauwarmer Milch aufgelöste Hefe
hinzu und nach die übrigen erwärmten Butter
Fett u. Eier hinzu und schlägt den Teig über sich
wo der Schüssel läßt. Nun stellt man
ihn zum gehen in die Wärme. Ist er genug
gegangen nimmt man ihn auf das erwärmte Well
brett wellt ihn 1 cm dick aus und sticht mit
einem Glas runde Küchlein aus. Diese werden
nachdem sie nochmals gegangen sind in heißem
Fett schwimmend gebacken und mit Butter u
Zimt bestreut Zubereitungszeit 3 – 3½ Std.
Die Eier werden geschält und einmal
durchgeschnitten und gewaschen. Nun werden
sie mit Butter und Zimt ganz beigestellt
und langsam noch gekocht bis sie schon weich sind
Zubereitungszeit 1½ – 2 Stunden

Hafergrützsuppe.

Zutaten:
6 EßLöffel Hafergrütze:
2 " Fett:
Wasser oder Fleischbrühe:
Ei und Rahm:

Die Hafergrütze wird in heißem Fett gelblich geröstet mit kaltem Wasser abgelöscht und mit heißem Wasser oder Fleischbrühe aufgefüllt. Leser Aufsicht kann man sie mit Ei und Rahm abrühren. Für Kranke muß die Suppe durchgeschlagen werden. Zubereitungszeit ½ Std.

Kartoffelsuppe.

Zutaten:
Suppengrünes
2 EßKartoffel
2 EßL. Fett
3 l Wasser ½ EßL. Salz
Rahm.

Die Kartoffeln werden gewaschen, geschält und in kl. Würfel geschnitten. Das Gehörte, gewaschene und zerkleinerte Suppengrün wird in Fett gedünstet dann gibt man d. Kart. mit Salz mit Wasser bei, kocht sie bis sie weich sind und zerdrückt dieselben mit dem Kartoffelstampfer. Nun setzt man heißes Wasser zu, kocht sie nochmals und tut beim Aufsitzen feinen Rahm hinzu. Zubereitungszeit 1–1½ Std.

2 Eßl. Fett ~~mit~~ Butter. Pannenkuchen:
2 Brötchen:
1 Löffel Mehl mit Milch.
1 Ei

In die zerlassene Butter gibt man die in Würfel geschnittenen Brötchen und röstet sie mit einem Löffel Mehl hellgelb. Dann gibt man das etwas mit Milch verrührte Ei darüber, füllt die Tunke mit Wasser oder Fleischbrühe auf, salzt sie und läßt sie noch einmal aufkochen. Beim Anrichten kann man feingeschnittenen Schnittlauch oder Muskat darüber geben. Zubereitungsz. 2 Std.

Zutaten. Kartoffelsuppe:
Kartoffeln und Petersilie.
2 Eßl. Fett
" Mehl.
2 Eßl Kartoffelbrühe.
Ei und Rahm.
1 Brötchen.

Kartoffeln und Petersilie zusammen in Teller voll Wasser gekocht und fein zerkleinert.

In heißem Fett oder Butter dünstet man das Zerkleinerte etwa 5 Min. gibt das Mehl zu läßt noch 5' mitdünsten löscht es alldann mit Kartoffelbrühe auf. Nun läßt man die Tunke kochen und sie muß gut sämig sein. Beim Anrichten reicht man sie mit Eigelb und Rahm ab. Man garniert sie mit Schnittlauch.

Wirsing.

Wirsing 0,15 ℳ Wasser und Salz

2 Eßl. Fett 0,10 ℳ 4 Eßl. Mehl, Salz, Muskat 0,09 ℳ

Wasser od. Fleischbrühe.

Der Wirsing wird gezupft, gewaschen in Salzwasser weich gekocht abgeschüttet und abgeschreckt. Dann wird er fest ausgedrückt und fein zerschnitten mit Mehl in heißes Fett gegeben und längere Zeit gedünstet. Hier löscht man mit Wasser od. Fleischbrühe ab und läßt das Gemüse noch kurze Zeit dünsten.

Zubereitungszeit: 1 Std.

Weißkraut.

Weißkraut	
Wasser u. Salz	0,15 ℳ
2 Eßl. Fett	0,10 ℳ
4 " Mehl	0,09 "
Salz, Muskat	0,01 "
Wasser od. Fleischbrühe	0,29 ℳ

Das Kraut wird gezupft gewaschen in kochendes Salzwasser gelegt und in offenen Töpfen weich gekocht. Dann wird es auf einem Seiher geschüttet mit kaltem Wasser übergossen und klein geschnitten. Aus Fett und Mehl bereitet man eine gelbe Mehlschwitze lässt es. lässt es noch kurze Zeit dünsten. Auf dieselbe Weise können Wirsing und essbare Rosenkohlblätter zubereitet werden. Nach Belieben kann man etwas Kümmel dazu geben. Zubereitungszeit 1/2 St.

Rothkraut gemüse.

Das Kraut wird gewaschen und gezupft und fein geschnitten oder gehobelt. Alsdann gibt man etwas Essig und Wein darüber. Hierauf wird das Kraut und lässt es über Nacht stehen. In heißem Fett dünstet man die geschnittenen Zwiebeln gibt das Kraut samt der Brühe dazu serviert das Gewürz zu und lässt es langsam weich kochen. Kurz vor dem Anrichten streut man etwas Mehl darüber. Nach Belieben kann man Äpfelschnitzen und Wein darüber geben. Zubereitungszeit eine 2–3 Stunden.

Zulagen. Reisgemüse.

3/4 ℔ Reis, der Reis wird in kochendes Salzwasser eingestreut und in offenem Topf weich gekocht. Darauf schüttet man in auf einem Sieb und läßt in gut abtropfen. In einem Topf läßt man Fett zergehen und schüttet den Reis hinzu und dünstet in unter öfterem Umschütteln einige Minuten. Beim Anrichten schwenkt man in mit Fett gewöhnlichen Markbrösmen ab. Auch kann man gewöhnlich Schweizerkäse darüberstreuen.

Zubereitungszeit 3/4 Std.

Zulagen. Rosenkohlgemüse.

Der Rosenkohl wird gehackt gewaschen und in kochendem Salzwasser weich gekocht. Darauf läßt man zwei Eßl. Fett heiß werden, gibt 3—4 Eßl. Mehl hinzu und dünstet das kurz zu. Zeitdrücken. Nun läßt man mit Wasser ab und gibt den Rosenkohl zu, würzt mit Salz, Pfeffer, Muskat und läßt ihn noch 5 Minuten mitdünsten. Die Rosen müssen ganz bleiben.

Zubereitungszeit 2 Std.

Rotkraut. Mit Fett angesetzt, geschmolzen Zwiebeln und Mehl darin. Mit Essig gar gekocht. Zum Kraut mit Essig darin verrührt und aufkochen lassen. Zuletzt nach Belieben.

Reisgemüse. 1½ Pfd Reis, Pfeffer, Butter, Kümmel & Salz gekocht, 1/2 ℔ Backobst die Nacht geweicht, geschmort in ausgestrichene Form. Am Boden Rand mit Reis belegt, mit Backobst gefüllt, noch eine Reislage. Zuletzt Zimmt Reis mit 1 Ei darüber gegossen & gar Butterflöckchen darauf gebracht.

Fleisch-
speisen

Fische

Braten

Wildpret
und
Geflügel

Fleisch-
speisen

Fische

Braten

Wildpret
und
Geflügel

Fleisch-
speisen

Fische

Braten

Wildpret
und
Geflügel

Leberschwarz. Leber geschnitt, etwas Speck etwas Salz und Pfeffer würzen

Markklößchen

Zusammensetzung. Auf 100 g Rindermark rechnet man 3 geriebene Brötchen 2 fein gehackte Petersilie Pfeffer Salz einen Eßlöffel Wasser eine Prise Muskat und wenn man etwas Morgenmünza nimmt werden sie besonders schmackhaft. Man läßt das Mark langsam zergehen, tut die Zutaten hinzu und läßt sie gerinnen. die Masse muß aber kalt, wenn sie hineinkommen

Leberklöße gebacken.

100 Rindsleber 100 geriebene Brötchen 2 Eier 2 Eßlöffel Pfeffer Salz 1/2 Tasse Butter

Zubereitung. die gut gewaschene Leber entfettet man und hackt sie fein dann gibt man die übrigen Zutaten hinzu sticht mit einem Löffel ab und backt sie schnell in heißem Fett

Fleischspeisen

Fische

Braten

Wildpret und Geflügel

Einsäuren.

10 - 15 Früchte, 2 l mit scharfem Weinessig, 1/2 l Pulverzucker, 2 Eßl. Pfeffer, 1 Eßl. Nelken, 100 g Senfkörner, Lorbeerblätter und Dille. Die Früchte schält und halbiert man und befreit sie vom Kernhause. Dann salzt man sie und läßt über Nacht stehen. Dann trocknet man sie ab und schneidet sie in lange Streifen, die man abwechselnd mit den Zwiebeln und Gewürzen in ein Glas, welches man über Nacht stehen läßt, dann dreimal aufkocht und es kalt durchzieht. Bei einmaligem 10 Min. bei 80°

---

zum Schmelzen. Auf 1 l Saft 1 kg Früchte.
Apfelbaumgelee. " 1 l " 1 1/2 kg "
Himbeergelee " 1 kg Beeren 1 kg Früchte (Saft)
Erdbeergelee " 1 l Saft 1 kg Früchte.
Brombeergelee. " 1 l " 400 g Früchte
Apfelgelee. " 1 l " 400 g Früchte

Bei Bereitung der Fruchtlösung nehmt man 1/3 des Gleichgewichts.

Mixed Pickles

Gemüse, Salz, Alba-Einmachgewürz, Weinessig, Salz, Zucker, 1 P. Alba-Gurkendoktor, Alba-Einmachhaut.

Junge verschiedenartige Gemüse, wie Blumenkohl, grüne Bohnen, junge Maiskolben, Perlzwiebeln, Radieschen, Rosenkohl, kleine Gurken, Meerrettich, grüne Erbsen, Möhren, Sellerieschei̇ben, säubern, Blumenkohl in kleine Röschen teilen, jedes Gemüse mit Ausnahme der Gurken, Zwiebeln und Radieschen in stark gesalzenem, kochendem Wasser halbweich kochen, herausnehmen, abtropfen lassen und abtrocknen, Sellerieschei̇ben und Möhren mit dem Buntmesser schneiden, Radieschen, Gurken und Zwiebeln waschen, Nacht über mit Salz bestreut stehenlassen, abtropfen lassen und abtrocknen und dann mit den abgekühlten übrigen Gemüsen und dem Alba-Einmachgewürz (1 Eßl. des gut gemischten Gewürzes reicht für einen 2½-l-Topf) in Gefäße einschichten. Essiglösung (auf 1 l Weinessig 1 l Wasser, 1 Eßl. Salz und 2 Eßl. Zucker) aufkochen, vom Feuer nehmen, Alba-Gurkendoktor unter Umrühren darin auflösen und heiß über die Mixed Pickles gießen. Nach dem Erkalten beschweren und mit Alba-Einmachhaut zubinden.

Mixed Pickles indisch

Gemüse, Weinessig, Salz, Zucker, 25 g Knoblauch, 50 g Salz, 25 g gemahlener Alba-Ingwer, 15 g Alba-Senfkörner, 15 g schwarze Alba-Pfefferkörner, 10 g Alba-Piment, 2 Alba-Gewürznelken, ½ Teelöffel weißer gemahlener Alba-Pfeffer, 1 P. Alba-Gurkendoktor, Alba-Einmachhaut.

Die vorbereiteten Gemüse, wie Blumenkohl, feingeschnittenes Weißkraut, Bohnen, Radieschen, Perlzwiebeln, kleine Gurken, grüne saure Äpfel, kleine Paprikaschoten, Sellerieschei̇ben und Möhren (Sellerieschei̇ben und Möhren mit dem Buntmesser schneiden), mit reichlich Salz bestreut drei Tage stehenlassen, herausnehmen, abtropfen lassen, abtrocknen, in Gefäße einschichten. Essiglösung (auf 1 l Weinessig 1 l Wasser, 1 Eßl. Salz und 2 Eßl. Zucker) mit den gut miteinander vermischten Gewürzen aufkochen, vom Feuer nehmen, Alba-Gurkendoktor unter Umrühren darin auflösen und heiß über die eingelegten Gemüse gießen. Nach dem Erkalten beschweren und mit Alba-Einmachhaut zubinden.

Bohnen

Bohnen, Alba-Einmachgewürz, Schalotten, Estragon und Pfefferkraut, Weinessig, Salz, Zucker, Alba-Gurkendoktor, Alba-Einmachhaut.

Wachsbohnen oder grüne fadenlose Bohnen 5 Minuten kochen lassen, herausnehmen, abtropfen lassen und abtrocknen. Mit Alba-Einmachgewürz (1 Eßl. des gut vermischten Gewürzes reicht für einen 2½-l-Topf) und Schalotten, Estragon und Pfefferkraut in ein Gefäß einschichten, Essiglösung (auf 1 l Weinessig 1 l Wasser, 1 Eßl. Salz und 2 Eßl. Zucker) aufkochen, vom Feuer nehmen, Alba-Gurkendoktor unter Umrühren darin auflösen und heiß über die Bohnen gießen. Nach dem Erkalten beschweren und mit Alba-Einmachhaut zubinden.

Polnische Gurken

Nicht ausgewachsene Gurken, Salz, Zwiebeln, Alba-Einmachgewürz, Weinessig, Salz, Zucker, 1 P. Alba-Gurkendoktor, Alba-Einmachhaut.

Gurken schälen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Salz bestreut 12 Stunden stehenlassen. Gurkenscheiben herausnehmen, gut abtropfen lassen und mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und Alba-Einmachgewürz (1 Eßl. des gut gemischten Gewürzes reicht für ein 2½-l-Glas) in Gläser schichten. Weinessig und Wasser zu gleichen Teilen aufkochen, Salz und Zucker in die kochende Essiglösung schütten (auf 1 l Weinessig 1 l Wasser, 1 Eßl. Salz und 2 Eßl. Zucker), vom Feuer nehmen, Alba-Gurkendoktor unter Umrühren darin auflösen und heiß über die Gurken gießen. Nach Abkühlen beschweren und mit Alba-Einmachhaut zubinden.

HRING & NEIWEISER BIELEFELD

Alba Gurkendoktor der echte

Alba Rezepte

die Sie auch einmal ausprobieren sollten

Essiggurken-Gewürzgurken

Kleine frische Gurken, Salz, Zwiebeln, Alba-Einmachgewürz, Weinessig, Salz, Zucker, 1 Päckchen Alba-Gurkendoktor, Alba-Einmachhaut.

Gurken gründlich säubern, in Salzwasser 12 Stunden liegenlassen, herausnehmen und einzeln gründlich abtrocknen. Mit kleinen Zwiebeln und Alba-Einmachgewürz (1 Eßl. des gut gemischten Gewürzes reicht für ein 2½-l-Glas) in Gläser schichten. Weinessig und Wasser zu gleichen Teilen aufkochen, Salz und Zucker in die kochende Essiglösung schütten (auf 1 l Weinessig und 1 l Wasser: 1 Eßl. Salz und 2 Eßl. Zucker), vom Feuer nehmen, Alba-Gurkendoktor unter Umrühren darin auflösen und heiß über die Gurken gießen. Nach Abkühlen beschweren und mit Alba-Einmachhaut zubinden.

Salzgurken

Grüne frische Gurken, Salz, frischer Dill, Sauerkirsch- und Weinblätter; 1 Päckchen Alba-Gurkendoktor, Alba-Einmachgewürz, Alba-Einmachhaut.

Mittelgroße, nicht zu reife Gurken (ohne gelbe Flecken und gelbe Spitzen) 24 Stunden wässern, gut abtrocknen und mit reichlich frischem Dill und Blättern von Sauerkirschen und echtem Wein schichtweise in einen Steintopf legen. Auch Estragon eignet sich zum Einlegen von Salzgurken. Mit einer Lage der Blätter Gurken abdecken und mit kalter Salzlösung übergießen (auf 1 l Wasser 40—50 g Salz) bis die Flüssigkeit die Gurken ganz deckt. Mit einem Holzbrettchen und einem gesäuberten Stein beschweren, ein kleines Tuch darüberlegen und kühl stellen (am besten im Keller). Nach erfolgter Gärung und guter Durchsäuerung der Gurken den Kahm abschöpfen und Kräuter und Blätter entfernen; die Lake durch ein Sieb gießen, aufkochen, vom Feuer nehmen, unter Umrühren Alba-Gurkendoktor (4 l Lake: 1 Päckchen) darin auflösen und erkaltet über die mit Alba-Einmachgewürz (1 Eßl. des gut gemischten Gewürzes reicht für einen 2½-l-Topf) eingeschichteten Gurken gießen. Die in dem Alba-Einmachgewürz enthaltenen Senfkörner verhüten eine Trübung des Wassers. Nach Erkalten wieder mit Holzbrett und Stein beschweren und mit Alba-Einmachhaut zubinden.

Ein guter Rat, den Sie unbedingt beachten sollten! Alle Gefäße, die ihr Einmachgut aufnehmen sollen — wie Einmachgläser, Steintöpfe, Flaschen usw. — spülen Sie nach der Reinigung mit einer Alba Gurkendoktor-Lösung aus. (½ Packung in 2 Liter heißem Wasser auflösen). Sie werden sehen, Ihr Einmachgut hält sich besser!

Senfgurken

Dicke, ausgewachsene Gurken, Salz; Zwiebeln, Alba-Einmachgewürz, Weinessig, Salz, Zucker, 1 Päckchen Alba-Gurkendoktor, Alba-Einmachhaut.

Gurken schälen, Kerngehäuse mit Löffel entfernen, Gurkenfleisch in fingerlange, 2 cm breite Streifen schneiden. Mit Salz bestreut 12 Stunden stehenlassen. Dann Gurkenstreifen herausnehmen, zwischen 2 Tüchern gut abtrocknen und mit Zwiebeln und Alba-Einmachgewürz (1 Eßl. des gut gemischten Gewürzes reicht für ein 2½-l-Glas) in Gläser schichten. Weinessig und Wasser zu gleichen Teilen aufkochen, Salz und Zucker in die kochende Essiglösung schütten (auf 1 l Weinessig und 1 l Wasser: 1 Eßl. Salz und 2 Eßl. Zucker), vom Feuer nehmen, Alba-Gurkendoktor unter Umrühren darin auflösen und heiß über die Gurken gießen. Nach Abkühlen beschweren und mit Alba-Einmachhaut zubinden.

Tomatenmark

Zutaten: 5—6 kg Tomaten, 1 Päckchen Alba-Gurkendoktor, Alba-Einmachhaut.

5 bis 6 kg Tomaten werden gewaschen, in 4 Teile geschnitten, ohne Wasserzugabe weich gekocht und dann durch ein Sieb gegeben. Danach kocht man nochmals auf, nimmt vom Feuer, gibt ein Päckchen Alba-Gurkendoktor hinzu, rührt gut durch und füllt das Ganze in Gläser, Steintöpfe oder Flaschen. Zum Zubinden Alba-Einmachhaut benutzen. Jedes benötigte Quantum Tomatenmark kann aus dem Glas oder Steintopf, so wie es gebraucht wird, herausgenommen werden. Es hält sich Monate und ist in Farbe, Geschmack und Verwendbarkeit wie frische Tomaten. Da der ganze Saft der Tomaten bleibt, hat dieses Tomatenmark mehr Flüssigkeit, als man bei Tomatenpüree gewohnt ist. Die festen Bestandteile setzen sich nach unten ab. Man rührt vor dem jeweiligen Gebrauch mit einem sauberen Löffel gut durch. Flaschen gut durchschütteln.

Dillgurken

Kleine fingerlange Gurken, 1 P. Alba-Einmachgewürz, Dill, Weinblätter, Kirschblätter, Estragon, kleine Zwiebeln, Weinessig, Salz, Zucker, 1 P. Alba-Gurkendoktor, Alba-Einmachhaut.

Frische grüne Gurken waschen und Nacht über in Wasser legen. Am anderen Tag sorgsam abtrocknen, lagenweise mit Alba-Einmachgewürz (1 Eßl. des gut gemischten Gewürzes reicht für einen 2½-l-Topf) und den Blättern, Estragon und Zwiebeln in ein Gefäß einschichten. Essiglösung (auf 1 l Weinessig 1 l Wasser, 1 Eßl. Salz und 2 Eßl. Zucker) aufkochen, vom Feuer nehmen, Alba-Gurkendoktor unter Umrühren darin auflösen und heiß über die Gurken gießen. Nach Abkühlen die Gurken beschweren (mit einem Teller und kleinem gut gesäuberten Feldstein), mit Alba-Einmachhaut zubinden.

Gefüllte Gurken

Fingerlange grüne Gurken, Salz, weißer gemahlener Alba-Pfeffer, Alba-Senfkörner, fein geriebener Meerrettich, Zwiebelwürfel, 1 P. Alba-Einmachgewürz, Weinessig, Salz, Zucker, 1 P. Alba-Gurkendoktor, Alba-Einmachhaut.

Gurken waschen und einige Stunden in Salzwasser legen. Abtrocknen, der Länge nach einen Streifen der Schale dick abschneiden, mit einem Teelöffel eine kleine Aushöhlung in die Gurke machen, diese mit Alba-Pfeffer, Alba-Senfsaat, Meerrettich und Zwiebeln füllen, den abgeschnittenen Streifen mit einem Faden daraufbinden, mit Alba-Einmachgewürz (1 Eßl. des gut gemischten Gewürzes reicht für einen 2½-l-Topf) lagenweise in ein Gefäß schichten. Die Essiglösung (auf 1 l Weinessig 1 l Wasser, 1 Eßl. Salz und 2 Eßl. Zucker) aufkochen, vom Feuer nehmen, Alba-Gurkendoktor unter Umrühren darin auflösen und heiß über die Gurken gießen. Nach Abkühlen die Gurken beschweren und mit Alba-Einmachhaut zubinden.

Teufelsgurken

Mittelgroße Gurken, Salz, Alba-Einmachgewürz, Schalotten, Meerrettich, Pfefferkraut, Alba-Kümmel, 1 Knoblauchzehe, Dill, Estragon, Weinessig, Salz, Zucker, 1 P. Alba-Gurkendoktor, Alba-Einmachhaut.

Mittelgroße grüne Gurken schälen, der Länge nach in vier Teile schneiden, Kerne herausnehmen, mit Salz bestreut zwei Tage stehenlassen. Dann abtrocknen, mit Alba-Einmachgewürz (1 Eßl. des gut gemischten Gewürzes reicht für einen 2½-l-Topf) und den übrigen Kräutern in ein Gefäß einschichten. Essiglösung (auf 1 l Weinessig 1 l Wasser, 1 Eßl. Salz und 2 Eßl. Zucker) aufkochen, vom Feuer nehmen, Alba-Gurkendoktor unter Umrühren darin auflösen und heiß über die Gurken gießen. Nach dem Erkalten beschweren und mit Alba-Einmachhaut zubinden.

Zuckergurken

2 kg Gurken, Salz, ½ l Weinessig, ½ l Wasser, 750 g Zucker, 1 Stückchen Alba-Canehl, 6 Alba-Nelken, Alba-Ingwer, Alba-Muskatblüte, 1 P. Alba-Gurkendoktor, Alba-Einmachhaut.

Gurken wie zu Senfgurken vorbereiten, wenig salzen, Nacht über stehenlassen, herausnehmen, gut abtropfen lassen und abtrocknen. Weinessig mit Wasser und Zucker und den in einem Beutelchen eingebundenen Alba-Nelken und Alba-Canehl aufkochen, Gewürzbeutel herausnehmen, und kochend über die Gurken gießen. Drei Tage durchziehen lassen, abgießen, Alba-Ingwer und Alba-Muskatblüte zu den Gurken geben; Zucker-Essiglösung nochmals aufkochen, vom Feuer nehmen, Alba-Gurkendoktor unter Umrühren darin auflösen und heiß über die Gurken gießen. Nach Abkühlen beschweren und mit Alba-Einmachhaut zubinden.

Gurken-Salat auf Schweizer Art

Große Schlangengurken, Salz, Alba-Einmachgewürz, Weinessig, Salz, Zucker, 1 P. Alba-Gurkendoktor, Alba-Einmachhaut.

Gurken schälen, fein hobeln, salzen und 24 Stunden zugedeckt stehenlassen. Saft abgießen, Scheiben mit Alba-Einmachgewürz (1 Eßl. des gut gemischten Gewürzes reicht für einen 2½-l-Topf) in ein Gefäß einschichten. Essiglösung (auf 1 l Weinessig 1 l Wasser, 1 Eßl. Salz und 2 Eßl. Zucker) aufkochen, vom Feuer nehmen, Alba-Gurkendoktor unter Umrühren darin auflösen und heiß über die Gurken gießen. Nach Abkühlen mit Alba-Einmachhaut zubinden.

Grüne Tomaten

Tomaten, Weinessig, Zucker, Alba-Stangencanehl, 1 P. Alba-Gurkendoktor, Alba-Einmachhaut. (Auf 1 kg Tomaten ¼ l Weinessig, 500 g Zucker, ein Stückchen Alba-Stangencanehl.)

Essig und Zucker klarkochen, Alba-Zimt (Canehl) hinzufügen; die gewaschenen Tomaten nacheinander in dieser Lösung weichkochen. In eine Schale schütten und in der Flüssigkeit Nacht über stehenlassen. Tomaten herausnehmen, abtropfen lassen, in Gläser legen. Den abgestandenen Saft aufkochen, vom Feuer nehmen, Alba-Gurkendoktor unter Umrühren darin auflösen und heiß über die Tomaten gießen. Nach Abkühlen beschweren und mit Alba-Einmachhaut zubinden.

Rote Tomaten

Feste Tomaten, Weinessig, Salz, Zucker, 1 P. Alba-Gurkendoktor, Alba-Einmachhaut.

Tomaten waschen, trocknen, sorgsam in Gläser legen. Essiglösung (auf 1 l Weinessig 1 l Wasser, 1 Eßl. Salz und 2 Eßl. Zucker) aufkochen, vom Feuer nehmen und Alba-Gurkendoktor unter Umrühren darin auflösen und erkaltet über die Tomaten gießen. Zwei Holzstäbchen kreuzweise über die Tomaten legen, damit diese von der Flüssigkeit gut bedeckt bleiben, und mit Alba-Einmachhaut zubinden.

Kürbis

Kürbis schälen, Kerne und das weiche Innere sorgsam entfernen; das feste Kürbisfleisch in fingerlange 2 cm breite Streifen schneiden und weiter zubereiten wie Senfgurken.

136

Ihre Fleischerei empfiehlt:

Schweinebraten
in Orangen-Pfeffersauce

zum Mitnehmen

Das Rezept vom Fleischer: Schweinebraten in Orangen-Pfeffersauce

Man braucht dazu:

- 750 g Schweineschulter
- 2 TL Schweinebratenwürzung
- 1 TL Thymian
- 3 EL Öl
- 200 ml Orangensaft
- 2 cl Rum
- 2 EL eingelegten grünen Pfeffer
- Schalen einer ½ ungespritzten Orange
- 1 Beutel Feine Sauce Hell
- Zucker, Würzado

Schweineschulter mit Schweinebratenwürzung und Thymian einreiben. Fleisch in Öl von allen Seiten anbraten. Zwiebel schälen, würfeln, mit Orangensaft, Rum und grünen Pfefferkörnern zum Braten geben. Schale der Orange abwaschen, dünn schälen und die Schale in Streifen schneiden, mit 300 ml Wasser zum Fleisch geben und zugedeckt bei kleiner Hitze 90 Minuten schmoren. Fertigen Braten aus dem Topf nehmen. Bratensaft auf 600 ml einstellen und Feine Sauce Hell einrühren, aufkochen, mit 1 Messerspitze Zucker und Würzado abschmecken. Braten in Scheiben schneiden; mit Semmelknödeln und der Sauce servieren.

Rezeptur für 4 Personen

40 verschiedene Würzungen und Fix-Produkte nur beim Fleischer

... damit's besser schmeckt!

Schleie

Frische Schleie werden geschabt und 24 Std. in Salzwasser gelegt, das so stark sein muß, daß die Eier darin schwimmen. Die Schale muß gekocht sein.

Fische

Braten

Wildpret und Geflügel

16

Fische

Braten

Wildpret und Geflügel

17

Fische

Braten

Wildpret und Geflügel

Fische

Braten

Wildpret und Geflügel

Fische

Braten

Wildpret und Geflügel

Braten

Wildpret und Geflügel

Braten

Wildpret und Geflügel

Braten

Wildpret und Geflügel

Braten

Wildpret und Geflügel

Braten

Wildpret und Geflügel

Braten

Wildpret und Geflügel

Hase im Topf

Der Hase wird gemacht und klein
Stücken geschnitten. Dann nimmt man
unseren Hasen in Schmalz Schweinefleisch
Speckflagen und etwas Pfeffer, Salz dann
noch etwas Butter in den Topf dann eine
Lage klein geschnittes Fleisch dann eine
Lage Hase und etwas Pfeffer zwischen
immer Lage weise bis es alle ist
dann thut man einen Bogen
Feller voll geröstes Brot oben
darauf begießt es mit viel
Bier und läßt es 2 – 2½ halbe
Stunden fest zugedeckt kochen.
Pulz Pfeffer und ein Lorbeerblatt
Zimmet

Gans geschmort.

Mit Kartoffeln geschält indem man kleine Scheibchen unter die Haut steckt. Man legt etwas Butter auf den Boden der Bratpfanne, Weinbeerschaben, ein Lorbeerblatt, Pfeffer, Salz, Gewürznelken etwas Wein 1/2 l Wasser mit Citronenschale. Die Gans muß auf dem Rücken liegen. Gut zudecken und häufig begießen 1-1/2 Std. dünsten lassen. Wenn der Braten nimmt man das Fett ab, gießt sie durch ein Sieb, läßt sie etwas einkochen und verdickt sie mit Mehl. Vielleicht etwas Maggi darunter.

Gänsebraten

Nachdem sie gebrüht und gerupft mit Wasser aufgesetzt, Salz, Weinbeerbeerchen, Pfefferkörner, gewürfelte Äpfel und gedrehte Birne abgeschüttet und gebraten.

Mandelkuchen Kuchen.

3/4 ℔ Butter & 3/4 ℔ Zucker 1/2 Pfd gut rühren, dann noch und noch 1 ℔ Mehl 1 Kreuzer & 8 Eigelb zu, dann 3 Wasserlöffel Kirschkernsalz, das Abgeriebene einer Zitrone & den Schnee von 10 Eier. Aber die Zucker und geschnitzte Mandeln.

Gefüllte Kuchen aus Mürbeteig.

2 1/2 ℔ Mehl 5 Eier 1 ℔ Zucker 1 ℔ Butter. Etwas Rum in den Teig tun. Zur Fülle braucht man Mandeln, Kaltmus, Kreinbeere Zwiebeck und kaltes Butter

Pfefferkuchen ohne Butter.

4 Eiweiß steif mit 3/4 ℔ Zucker 1/4 Stunde quirlen 1 Eßl. Kakao bei mäßiger Hitze backen.

Waffeln.

1 kg Mehl 65 g Hefe 3/4 l Milch 75 g Fett 200 g Zucker
1/2 ℔ Vollkornmehl & Zitronat. Zitronen

Gewürzkuchen.

1 ℔ Zucker 400 g Zucker 1 kg Mehl 1 Ei 10 g
Natron Milch & Pfefferkuchengewürz.

Pfingstding.

4 Eier 1/2 ℔ Zucker, 200 g Schmalz 3/4 ℔ Mehl
100 g Weizenmehl Grieß Salz 1 ℔ Rosinen & Korinthen
100 g Zitronat & Orangeat, Zimmt, Nelken,
Nelken, 1/4 l Milch 1/8 l Rum. Das Gebäck
5 Stunden im Wasserbad kochen, Zwei
Teilchen mit Rum übergießen und
brennend auf den Tisch bringen.

Schlagsahne halbf.

1 Tasse Apfelbrei 1 Tasse Zucker 1 Eiweiß & 1 Päckch. Vanillin werden zusammen schaumig geschlagen bis die Masse steif ist. Vanillschaum.

1/4 Milch 1 Vanillzucker 2 Dottern & 1/2 Tbl. Kartoffelmehl zusammen aufkochen & warm körnig gerührt kalt stellen. Weinschaum

3/4 l Apfelwein 1/4 l Wasser Saft 1/2 Citrone Zucker nach Geschmack 1/2 Blatt rote Gelatine gibt alles durch ein Sieb und kühl erkalten. Grüne Suppe. 1 Sorte Fi fein gehackt 1 Dotter zusammengerührt Essig, Öl, Salz und Pfeffer, Schnittlauch & Kräuter nach Geschmack Kräuter für Kartoffelsalat: Alle Kräuter wie Z. Tbl. Öl 1/2 Tbl. Essig & 1 Dotter Senfsoße rühren und darüber geben & noch etwas Öl Mayonnaise. 1 Ei 2 Tbl. Öl 1 Tbl. Senf, Salz Essig nach Belieben Senf Essig Kräuter wenn erkaltet fein gehackten Schnittlauch Kräuter rühren

Käse Reibe. 1/4 ℔ Schweizer Käse gerieben
2 eingemachte zerhackte. Brödchen 1 Eßl. Butter
1 Ei 1 Tee. Kartoffelmehl, Salz, Pfeffer & in einem
gut geschmierten Form backen

Apfelgründling.

1/2 ℔ Apfelstückchen in wenig Wasser 1 Tag
geweicht, dann in Butter geschmort, wenn
aber kühlt 2 Eier süße Mandeln gerieben
1 Grand Rosinchen Citronenschale 1 Kleinen
Teller voll Semmelbrösel 2 Eier 1 Teelöffel
Kartoffelmehl in Form backen.

Rheinsauce: In Wasserbad ein hohes
Weinglas Rheinwein 1 Eßl. & Zucker geschlagen
bis es ganz schaumig ist. Apfelsinensaft

3 Apfelsinen 1/2 Citronen Saft & Schale
Zucker, 2 Eiweiß 1 Teelöffel Kartoffelmehl
in Milch aufkochen. Citronen Klöße.

Einzuhaltes Fett 2 geweichte Brödchen
geweicht mit Wasser etwas geriebene bittere
Mandeln zu Klößen geformt und mit
halbbraten Citronen in überstehenden
Wasser kurzer Zeit gekocht.

Fisch Pudding

Petersilienwurzel & Zwiebel in Scheiben zerschnitten werden gekocht 2 Löffel Mehl mit kaltem Milch mit Salz und Pfeffer aufkochen lassen bis Zuckt Butter beigeben die Fischreste dazu.

Himbeerspeise.

3 Weißweine 200g Himbeersaft 10 Blatt Gelatine wenig etwas Zitronensaft solange schlagen bis steif dazu Schlagsahne oder Vanillesauce.

Rote Grütze.

1 ℔ Himbeeren 1/2 ℔ Johannisbeeren in 2 l Wasser aufgekocht, wenn die Frucht durchgesiebt mit Weinmost aufgekocht dick rot kalt und mit Vanillesauce gereicht.

Hühnerfricassee.

Nachdem das Hühnerkleid wird es zerteilt selbe Einbrennen, 1 Tasse Wein, Pfeffer, Kurzgeschnittene Champignons. Morcheln mit Sahne abgekocht das Hühnerfleisch aufgekocht.

Warmwurstkuchen.

200g Fett 3 Eier, 1/2 ℔ Zucker, 1 ℔ Mehl, 1 Backpulver, 1/4 l Milch 2 Eßl. Kakao Löffelweise Rotweinbeere (1 ℔ Backzeit.

3 Eier 3-4 Eßl. Wasser 150g Zucker ~~Vanille~~ 100g Mandeln 100g Mehl 3 gestrichene Teelöffel Backpulver Schaumzucker vorsichtig unterziehen 8 Min. 30-40 Min. backen.

Kugel mit Äpfel. Äpfel roh, reife fein geschnitten und mit Zucker gemischt, Rosinen, süße Mandeln, Zucker und Zimmt, abger. Citrone. Zum Teig: 1 Pfd. Zucker und feines Fett, Mehl, Zucker, Zimmt ger. bittere Mandeln in abgesondertes Wasser mit Citrone.

Kugel von Semmel.

10 gewichte Semmeln 4–5 feine Citrone 8 Zucker Preise Korb geschnitten süße Mandeln die Masse in abgesondertes Fett gelassen zu jeder Seite mäßig 1 Stunde backen. die Weißwein können zu Schaum geschlagen werden.

Kugel von Kartoffeln.

Roh reife Kartoffeln geriebt, geschält und gewiegen 5 feine 1/4 Zucker zu Teig 8 Eier 1 Citrone süße Mandeln etw. Vanille Weißwein zu Schaum in kochendem Fett gebacken. Kugel gebacken.

1/2 ℔ feingeschabtes Fett 5 gem. Brödchen, Rosinen Preise Korb 1/2 ℔ Mehl 2 bis 3 Äpfel geschnitten alles gemischt 3 Stunden backen.

Blätterkugel.

5 feine 1 ℔ Mehl wie Mürbe aufgerollt in Scheiben geschnitten in Backmasse getaucht im Durchschlag mit kalten Wasser geschwenkt 1 Pfund ℔ Korb geschwenkt in Schmalz Fett gebacken.

Kartoffelgerichte. Trotz weder gequellt geschält werden gerieben, Salz, Gewürze, Mehl, 35
darin und schön braun backen lassen.

Essigzwetschen.

15 ℔ Zwetschen kochen mit etwas Zucker 1/2 ℔
über Nacht stehen lassen dann aufkochen
mit 1/4 ℔ Weinessig 3/4 Pfeffer Salizyl
wirken lassen den Rest Salizyl darüber
streuen mit Pergament zubinden.

Kartoffelklöße

4 ℔ Kartoffeln gekocht heiß geschält
und auch heiß durch die Maschine gedreht
oder gerieben vermischt man mit 2
Eier, Salz und 1 ℔ bis 1 1/2 ℔ Mehl. dann
backt man ungefähr 1/4 ℔ Speck aus röstet
zwei Semmel schön goldbraun und mischt
sie darunter und kocht in Salzwasser
bis sie schwimmen. Man gibt dazu Sauerkraut
oder Kalbsbraten. Auch zu Gulasch schmecken
sie sehr fein

Anis.

1 ℔ Zucker mit 4 Eier gut warm schlagen, dann kalt schlagen. 1 ℔ Mehl 1 Messerspitze Hirschhornsalz. Alles Mehl in warmer Rosine stehen lassen und langsam backen.

Gefrorchlotten Mutterkuchen.

1 ℔ Gefrorchlotten, abgeriebene Citronen 1 ℔ Zucker, 2 Pfund Vanillezucker, 1/2 ℔ Mehl 200 g Butter, 2 Eier, etwas Milch und 1/2 Teelöffel Backpulver. Bei guter Hitze backen.

Lebkuchen ohne Fett.

2 ℔ Mehl, 3/4 ℔ Zucker mischen. 1 ℔ Kunsthonig heiß machen, wenn abgekühlt 1 Päckchen Honigkuchengewürz, 1 Pr. Salz, 1/4 ℔ gehackte Mandeln

deln und ein gerne bittere Mandeln, 1/4 ℔ Zitronat, Saft & Schale einer Zitrone und 3 Eier vermischen. 10 g Pottasche und 10 g Hirschhornsalz in einer Kl. Tasse Rosenwasser auflösen, das ganze durchkneten und etwa 1/2 cm dick auf geb. Blech ausrollen. Schwarzbrotkuchen heiß den Guß darauf gießen, heiß schneiden und vom Blech lösen.

Guß: 3/4 ℔ Puderzucker Saft 1/2 Zitr. 1 Eiweiß, 1/2 Tasse Rosenwasser schlagen bis glatt ist und sich nicht streichen läßt.

Kakotorte

1/2 ℔ Palmin & 2 Tassen Zucker 1 Tasse Kakao 1 Pkt. 2 Eier Kaffeepulver 20 Kaffe. Eier & Zucker schaumig rühren, Kakao & Kaffee ersicht untermischen und das heraus warmes Palmin löffelweise zugeben.

Palmin-Trüffeln.

2 Eier
125 gr. Zucker
3 Eßl. Kakao
1 Päckchen Vanillin
30 gr. geriebene Mandeln
200 gr. Palmin
1 Essl. Rum
60 gr. Trüffelschokolade.

Eier und Zucker schaumig rühren. Kakao, Vanillin, Mandeln und flüssiges Palmin unterrühren. Wenn etwas abgekühlt, Rum hinzufügen, Masse fest werden. Kugeln daraus formen und in Trüffelschokolade wälzen

Himbeersaft

3 kg Himbeeren, 85 g zitronensaure Weinsteinsäure 2 l Wasser 3 Zucker. Zusammen zerstampfen und gewähren 8 24 Std stehen lassen. dann 2 l Wasser zugießen und durchseihen lassen. Auf 1 l Saft 1250 g Zucker auflösen lassen, und in Flaschen füllen. Mit Drahtkäppchen zubinden und in Keller stellen.

Brautschweig.

3 ℔ Zucker, 1 3 ℔ Brautschweig, kochen, auf Feuer setzen und 4 Std kochen, vom Feuer nehmen und dann oft rühren bis zum Erkalten.

Schaffstollen nach Frau Wittsieb aus Gelb.

Zutaten: 4 ℔ Mehl, 1 ℔ Zucker, 3/4 Butter oder Marg. 1/4 ℔ Rindfett, 1 ℔ Kultorinen. 1/2 ℔ süße & 1/4 bitter. Mandeln, Zitr. & Compot nach belieben, 2 Zitronen 3 Vanillezucker 1 Messerspitze Muskat, 1 kl. Tasse Rum. Im Gefrieren Salz. 1/4 ℔ Hefe.

Zubereitung: Die andere Schmalzigen, nur Butter Rindfett soll sie verschmolzen frisch erhalten, das gewiegte Obst etwas wenig 2 Stellen. Lange rühren lassen. Fest mit reichlich Fett bestreichen und Puderzucker bestreuen.

Schweinefleisch.

10 l Wasser 2 ℔ Rauchfleisch 2 ℔
grüne Erbsen 1/2 ℔ Kalmirsk 2 ℔
Weder 1/2 Pfd. Bohnen kochen

Schokoladentorte. 1 ℔ 200 g Zucker durch Tasse
Milch 1/2 ℔ Mehl, Vanillezucker 3 Eßl. Kakao Lebkuchen
oder backen, teilen mit Vanillecreme füllen
Pfefferkuchen: 1 ℔ Mehl 1/4 Milch 60 g Citronen
ganze Mandeln feinen 140 g Zucker 1 Messerspitze
Anis Pommeranzen Nelken Zimmt, Pfeffer
2 Eßl. Kakao 1 Tasse Rotwein 1 Päckchen Lebkuchen
Gelbei Soda gut schmieren 1 Stunde backen.
Plätzchen. 100 g Butter 3/4 ℔ Zucker 1 ℔ verreiben
dann 2 ℔ Mehl nach & nach 3 Messerspitzen Natron
1 Vanillezucker 1 Tasse Milch & backen.
— 1/2 Lot Ammonium 2 Eigelb 100 g Butter 1/4 ℔
Zucker 3 Eiweiß zu Schaum schlagen erkalten das
Ammonium mit 4 Eßl. Milch & 1 ℔ Mehl verreiben
mit Eigelb bestreichen Backen hellbraun backen.
— 1/2 ℔ Kunsthonig 1/2 Wasserglas 1/2 ℔ Zucker
werden aufgekocht. Etwas abgekühlt kommt
12 g Natron 12 g Anis 6 g gem. Nelken 6 g
Kottesche 1/4 ℔ Kristallzucker dazu. 2 ℔ Mehl
dazu die Masse gut kneten zerschneiden
auf gut geschmierten Blech aufgehoben
15 Minuten backen

1 Lebkuchen

Mandelgebäckchen. 1/4 Hirschhornsalz fein gestoßen 1/4 Zucker 1/2 ℔ Mehl 2 Eier 1/4 Butter in kleine Stücke geteilt schnell und kalt zu platten Tag trocken dünne Stangen rollen.

Lebkuchen. 1 Pfund Kunsthonig 1/4 l Milch zum Kochen gebracht wenn kalt 1 Tasse Kaffee 2 Tasse Zimmt 10 ₰ gemischtes Gewürz 1/2 ℔ Zucker 10 ₰ Hirschhornsalz 2 5g Natron 2 1/2 ℔ Mehl kneten zum ersten Tag schneiden und backen. Lebkuchen 2.

1 ℔ Kunsthonig oder Tiefe wird mit 3/4 ℔ Zucker 1/4 l Milch unter kocht, läßt erkalten. dann 2 Tassen Zimmt 1 Teelöffel geh. Kaffee 1 Teelöffel Anis 1 guter Tee. Natron, etwas Nußöl und soviel Mehl wird eingerührt. Glasur: 2 Eiweiß mit feinem Zucker gerührt bis es ganz weiß und etwas Rum davon. Schokoladentorte 1 ℔ 2 70g Zucker kurzer Teig Milch 1/2 ℔ Mehl etwas Vanillezucker 3 Löffel Kakao mit Lebkuchen backen schöne Rand, Vanillecreme füllen.

Schokoladen Teufel.

160 g ~~Butter~~ Schokoladenguß 2 Eßlöffel Butter 1 Eßlöffel Zucker 1 Gelbei 1/5 ℔ ~~Butter~~ zergehen lassen 1-2 Eßlöffel Cognac 24 Minuten kalt stehen lassen formen und in geriebener Schokolade wälzen. Mürbe Brezeln.

280 g Mehl 210 g Butter 100 g süße Mandeln mit Schale gerieben 1 Päckchen Vanillezucker. Nach dem Backen in Vanillezucker wälzen.

Süße Torte.

3/4 ℔ Mehl 1/4 ℔ Zucker 1/4 ℔ Butter 1 Gelbei geriebene Citronenschale und den Saft einer Citrone 1 Backpulver. – 1 1/2 ℔ Süße Rosinen Mandeln 1/4 ℔ Zucker das Abgeriebene & den Saft 1 Citrone 1 Gelbei 2 Eßl. Milch zu dicken Brei kochen. Teig in die Springform mit Rand Füllung darauf tun und backen. Einmal zu Schaum treiben & nach backen.

Pfannigkätzchen.

1/4 ℔ feines Mehl gesiebt 200 g Zucker Prise Salz 3 frische abgeriebene Citronen v. Vanille. Eier und Zucker dick schaumig rühren Mehl dazu langsam zu glatten Teig löffelweise auf gefettetes Blech. Mit Backpulver backen.

Heidetorte. 1/4 ℔ Butter 1/2 ℔ Zucker
Vanillezucker etwas Citrone 2 Eier 1 ℔
Mehl 1/2 P. Backpulver Eier schaumig rühren
Butter hinzu
Hafergrützchen. 1/8 ℔ Butter 1 Tasse Mehl 1 Tasse
Hafer 3/4 P. Vanillezucker 1/2 Tasse Zucker 1 Tee.
Backpulver 2 1/2 Eßl. Milch braun backen

Gemüsetorte.

4 Eier 2 Teelöffel Zimmt 2 Teelöffel Kümmel
2 Teelöffel gemahlene Nelken
Muskat 2 Eßlöffel Butter 1 Tasse Milch
1/2 ℔ Zucker
2 Päckchen Vanillezucker 2 Päckchen Backpulver
Mehl soviel als es annimmt ca. 1/4 ℔ Butter.
Zubereitung: Eigelb schaumig mit Zimmt
Muskat und Butter dann Milch und Mehl
zuletzt bis der Teig ist Vanillezucker und Back-
pulver darunter mischen und 1 Stunde bei
guter Hitze backen bis er glänzt. Einen
1/4 Stunde zu lang, sonst fällt er zu-
sammen

Mokkaroon.

200 g süsse Mandeln 25 g bittere Mandeln 200 g Zucker 4 Eier 1/2 Pfd. Lorbeer Zubereitung. die geriebenen Mandeln mit 1 Eiweiß und Zucker gerührt bis Bindung bekommt und zusammenhält. dann den Schaum dazu und in Kleine mit Mürbeteig ausgelegte Förmchen gefüllt und gebacken. Will man eine Torte haben so mischt man das ganze mit dem Mürbeteig

Amoßbäckchen.

100 Zucker 3 Eier 3 Messerspitzen Kakaoo 1 Messerspitze Amoniaco die Schale einer 1/2 Zitrone Mehl soviel als nimmt Kakaoo Butter also nicht viel Mehl dazu und so lange rührt man damit die aufgeschlagenen Eigelben erhalten bleiben. Die Kakaoo Plätzchen liegen lassen zum Ob-

Aussehen vor dem Backen. Sie dürfen nicht
ofen gebacken werden, als bis sie rasch fest sind.
Man läßt sie 3 bis 4 Tage warm nicht ausdo
gen. Unten müssen sie hellbraun sein nach dem Back.

Butterkuchenteig

Zutaten: Weiz. 100 g Weizenmehl 100 g Kartoffelmehl
200 g Zucker 3 Eier 1 Eßlöffel Butter um die Schale einer Zitro
1/2 l Milch 1 Päckchen Vanille Frühlingsblüten 150 g Zucker
Lauge 175 g Butter 30 g Hefe 25 g Geriebene Mandeln
Zutaten

Zubereitung. Die Eigelb werden mit dem dem Zucker
4 Eßlöffeln Wasser der Zitrone schaumig gerührt. Auf 3 mal
gibt man die mit Butterlauge gemischte Mehl hinzu und
wie oft zu schlagen. Zig gibt man das Ganze hinzu
imbrickt bei Gelinder Hitze. Wenn gebacken schneidet
ganze ist in der Scheiben. Vor dem abkühlen
Kuchen bestreicht man mit Zitrone bestreicht die einzelnen
Kuchenböden und setzt sie aufeinander. Die Oberfläche
garnieren man ebenfalls mit der Lauge und in Butter
rein Zucker brauen geröstete Mandeln.

(Mandelmakronen.

250 g Zucker wird mit zwei Eiweiß schaumig
gerührt mit 1/4 U Gebrühten geschälten und fein
geschnittenen Mandeln gemischt. Davon sticht man
mit dem Löffel kleine runde Kugeln ab und
bringt bei mäßiger Hitze blaßgelb.

englische Puddings.

3/4 ℔ Mehl 1/4 ℔ Butter 3/4 ℔ Zucker 1½ P. Backpulver, Vanillezucker mischt man durcheinander, gießt 1 Tasse Milch, die man mit 4 Eiern gut zerschlagen hat, hinzu und macht noch einmal tüchtig. 3/4 Stunden backen.

Gebackene Kirschpfannen.

Man schneidet eine Backpfanne mit reichlich Fett aus, gibt eventuell noch einige Butterflocken dazu, streut mit geriebenem Semmel aus. Trockene Semmel schneidet man in Stücke und legt etwa 2 cm hoch die Form aus und füllt mit roher Kirschen. Dann reibt man 1/4 ℔ Mehl, ein ½ Paket Backpulver, 2 Eßl. Zucker etwas Salz und Milch einen steifen Eierteig, der man über die Kirschen gießt. Ist die Teigmasse fest, dann ist die Pfanne gar. Einige Minuten bevor sie fertig ist bestreicht man mit Butter und zuckert.

Gebackene Nudeln mit Kirschen

18 ℔ Nudeln kocht man in Salzwasser halb gar, läßt sie ablaufen, dann legt man in eine gut gefettete Form mit zweimal aufgeschnitten – abwechselnd eine Schicht Nudeln und Schicht entsteinte Kirschen und s. w. mit Butter zum Schluß 1/2 – 3/4 ℔.

Warmer Apfelkuchen.

18 ℔ Mehl 1/4 ℔ Zucker 1/4 ℔ Butter ¼ l Milch etwas Salz gemischt, 40 g Hefe eine steife Teig. Darunter mischt man 3 Pfund geschälte Apfelstückchen, läßt aufgehen, sticht mit dem Löffel kleine Kuchen ab, bestreicht schnell mit Fett und gibt sie warm zu Kaffee oder hinstich.

Sie mit Milch anzuwalken, Salz und Butter in Mehl anbrennen.

Zitronenessenz

Zum Gebrauch

2. Zitronen, ½ Glas Essig, 1½ Glas Wasser
2 Eßlöffel Weinsteinzucker nach Geschmack
3. Eier

Pilzgewürz.

1 l Wasser, ¼ ℔ Pilz, Lorbeerblatt, 1 Eßl. Gewürz bestehend aus Pfefferkörnern, Ingwer, Pfeffer, Kümmel, ganze Nelken und Pfefferkörner. Dreimal aufkochen und durchgießen.

Honigkuchen.

3 ℔ Mehl 600 g Zucker 600 g Honig 125 g Butter, 125 g geriebene Mandeln, Orizbaum 1 Liter, 1 Tasse geh. Zimt 1 Messerspitze Nelken, Kardamom, Ingwer 20 g Rosenwasser 1 Tasse Pottasche. Butter, Honig, Zucker zusammen aufkochen, dann das Andere dazu, kühlig durchkneten und den Teig 3 Tage ruhen lassen. Dann ausrollen und große Stücke Stücke schneiden die man mit Mandeln verziert. Hellbraun backen

Weinaufbewahrung.

½ ℔ Mehl 100 g Butter, 70 g Zucker 2 Eigelb, ¼ Kaffeelöffel Milch ¼ ℔ Butterbohnen fein mahlen Teig. Darauf kommen 2 ℔ Weintrauben und dann folgendes Gemisch. ½ ℔ Mehl, ½ ℔ Zucker, 4 Eiweiß, ¼ Butterbohnen.

Zunge.

In Wasser gar gekocht, dann geschält, Zwiebel, Lorbeerblätter gebraten. Gulasch Fett mit fein geschnittene Zwiebel gebräunt Mehl, Wasser dann in Würfel geschnittenes Fleisch darin mit Pfeffer recht tüchtig gar geschmort.

Rostbraten. 3 kurze Rippen werden ausgeschält, geklopft, Salz & Pfeffer, Fett heiß gemacht und auf 1 lb nehmt man 1/4 Pfd. zu braten bei beständigem Begießen.

Rindsbraten: Am besten Rennstück in kochend Fett Zwiebel, Lorbeerblätter ganzen Pfeffer & Salz. Zunge.

(In Wasser gar gekocht, dann geschält, Zwiebel, Lorbeerblätter, Salz und Pfeffer gebraten.)

1 Wasser
1 Tropf.
nüchtern
und
und
Wasser

1 Wasser
1 Tropf.
aufbr
und da
und y
Wim

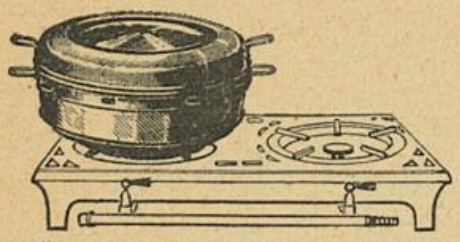
1 Wasser
1 Tml.
nüchtern
und da
und y
Wasser

1 Wasser
1 Tuch.
nüchtern
und da
und g
Wam

1 Wasser
1 Tml.
aufbe
und da
und g
Wass

Die modernen Backapparate.

Früher konnte man im Hause nur backen, wenn man einen geeigneten Backherd besaß. Heute ermöglichen die neuen Backapparate wie „Küchenwunder" und „Jauberglocke" jeder Hausfrau, auf dem einfachen Gasherd, ja selbst auf dem Spirituskocher und in neuester Zeit auch elektrisch die schönsten Kuchen und Torten zu backen. Beide Apparate wurden 1925 in der Versuchsküche der Firma Dr. Oetker eingehend geprüft und konnten infolge des günstigen Prüfungsbefundes zur Verwendung im Haushalt bestens empfohlen werden.



Gas-Backapparat „Küchenwunder"

Kuchen und andere Gebäcke nach Dr. Oetker-Rezepten gelingen im „Küchenwunder" usw. ausgezeichnet. Man muß nur beachten, daß dem Teig möglichst wenig Flüssigkeit hinzugesetzt wird, so daß ein recht fester (gut reißender) Teig entsteht.

Man kann zu diesen Teigen die ganzen Eier verwenden. (Schneeschlagen erübrigt sich).

Napf- oder Topfkuchen läßt man 20—25 Minuten mit Unterhitze (halber Ventilationsöffnung) und 20 Minuten mit Oberhitze, also ganz geöffneten Ventilationsschlitzen backen. Die Flamme bleibt während der ganzen Backzeit klein bis mittelgroß gestellt. Eine genaue Angabe läßt sich in dieser Beziehung leider nicht machen, da die Brenner der einzelnen Herde verschieden groß sind. Der Apparat muß nach 10 Minuten, mit nassem Finger berührt, leise zischen. — Für Brenner, bei denen die Flammen in das Mittelrohr der Form, anstatt seitlich an die Wölbung des eisernen Untersatzes schlagen, wird neuerdings zur besseren Hitzeverteilung ein Ergänzungsfuß geliefert, wodurch zu starkes Bräunen der Kuchen um das Mittelrohr verhindert wird.

Flaches Gebäck, Keks usw. wird nur bei Oberhitze, (d. h. bei vollkommener Ventilationsöffnung) und mittlerer Flammengröße etwa 20 Minuten gebacken.

Bei der Herstellung von Streuselkuchen und Honigkuchen zum Aufschneiden nimmt man für die Normal-Küchenwunder-Form, Größe II, nur die Hälfte der angegebenen Zutaten, bei Sandtorte 1½ Rezeptmenge und ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin".

Die Apparate eignen sich weiterhin vorzüglich zum Braten und Dünsten von Fleisch, Gemüse, Fisch usw. Auf dem Grillrost ohne Fett gebratene Fleischstücke bleiben groß und saftig. Fisch, Gemüse und Reis werden stets mit Dünsteinsatz und bei ganz geschlossener Ventilation und mittelgroßer Flamme gedünstet. Das Bräunen und Anbraten von Fleisch erfolgt ohne Dünsteinsatz und mit Oberhitze, also ganz geöffneten Schlitzen.

Beachten Sie: Beim „Küchenwunder" sind im Rand des Deckels und im Rand der Kasserolle Ventilationslöcher angebracht, die durch Drehen des Deckels beliebig geöffnet oder geschlossen werden können und dadurch die Hitzeregulierung bewirken. Diese Vorrichtung zur Hitzeregulierung ist durch Deutsches Reichs-Patent geschützt. Es ist wichtig, sich vor Nachahmungen mit ähnlichen Namen zu hüten.

Die Gas-Back-Apparate „Küchenwunder" und „Jauberglocke" sind in verschiedenen Größen unter Beigabe einer allgemeinen Gebrauchsanweisung in den meisten Haushaltungsgeschäften zu haben; wo nicht, wende man sich um Nachweis einer Bezugsquelle an die

Küchentechnik G. m. b. H., Berlin W 57, Kurfürstenstraße 15-16

Inhaltsverzeichnis.

* Die mit Sternchen versehenen Rezepte erfordern einige Vorkenntnisse. Man richte sich hierbei besonders genau nach den gegebenen Vorschriften.

Süßigkeiten.

3 Eier gut verrühren mit 1/2 Tee. Weizenmehl 150 g Zucker 20 Min schaumig rühren 1/4 Vanillezucker 2 Eßlöffel Weizenmehl 100 g Kartoffelm. v. Weizen. 1/4 Backpulver gut gefettete Form backen.

Berliner Pfannkuchen

2 ℔ Mehl 60 g Hefe 1/4 l Milch zu Hefestück. Wenn gegangen gibt man 2 Eier 100 g Zucker 1/4 l Milch schlägt den Teig gibt 1/4 ℔ geschmolzene Butter hinzu schlägt bis Blasen gibt. Stehen lassen, aufrollen 1 cm dick bestreichen mit Aprikosenmarm. Legt auf die Hälfte Stück Marmelade und sticht aus. Die andere Hälfte des Teiges obenauf legt darauf und andrückt den Rand fest damit die Marmelade nicht herausfällt läßt luftig gehen und backt in schwimmendem Fett schön zu backen schön goldbraun

Aufbewahrung.

1/2 ℔ Mehl 1/2 Zucker 1/8 Butter
2 Eier Vanillezucker 1 Backpulver
vermischt auf gefettetem Form 2 Std. Ofen
aufstreuen & backen.

Kalbsbrüstchen

250 g Mehl 65 g Butter Salz 20 g Hefe etwas
lauwarme Milch zu mischen Teig schlagen zudecken
1 Stunde gehen lassen, 2 Eingerührte Mürbe
Teigrolle eingerollt mit Eiweiß bestreichen
und mit Kümmel & Salz bestreut schön
gelb backen. Brunsbüchsen

1/2 ℔ geriebene Kartoffel 1/2 ℔ Mehl
200 g Zucker 1 Ei 1 Vanille 2 Backpul.
40 g Butter. Alle diese Zutaten werden
zwischen den Händen leicht zu Krümel
gerieben und in eine eingefettete Form
getan ohne daß man die Masse eindrückt
sondern sie nur lose hineinschüttet. Die
Butter bildet sich dann unten wie Teig und
oben bleiben wichtige Krümel. Kalbsbrüstchen

250 g Mehl 65 g Butter Salz 20 g Hefe
etwas lauwarme Milch zu mischen Teig

In der nachstehenden Tabelle sind die wichtigsten Fruchtsorten angeführt, sowie die Dauer der Entsaftungszeit und die als Zusatz benötigte Zuckermenge. Diese kann sich jedoch je nach Reifegrad der verwendeten Früchte (möglichst ausgereifte Früchte verwenden!) nach der einen oder anderen Seite hin etwas verändern, so daß die angegebenen Zahlen nur einen ungefähren Anhalt geben können.

Fruchtsorte	4 kg Frucht erfordern einen Zuckerzusatz von	Ungefähre Ausbeute in ¾-Liter-Flaschen	Entsaftungsdauer
Äpfel	ca. 150 g	3—3,5 Fl.	60 Min.
Aprikosen	ca. 250 g	3—3,5 Fl.	50 Min.
Birnen	ca. 100 g	4 Fl.	40 Min.
Brombeeren	ca. 300 g	4 Fl.	45 Min.
Erdbeeren	ca. 200 g	4 Fl.	45 Min.
Heidelbeeren	ca. 400 g	4—4,5 Fl.	45 Min.
Himbeeren	ca. 200 g	4 Fl.	35 Min.
Holunderbeeren	ca. 400 g	4 Fl.	45 Min.
Johannisbeeren	ca. 400 g	4 Fl.	60 Min.
Kirschen	ca. 400 g	3—3,5 Fl.	60 Min.
Kürbis	ca. 400 g	3 Fl.	60 Min.
Pfirsich	ca. 400 g	4 Fl.	50 Min.
Pflaumen und Zwetschgen	ca. 300 g	3,5—4 Fl.	60 Min.
Preiselbeeren	ca. 450 g	4 Fl.	60 Min.
Quitten	ca. 400 g	3—3,5 Fl.	70 Min.
Rhabarber	ca. 500 g	4 Fl.	70 Min.
Stachelbeeren	ca. 300 g	4 Fl.	60 Min.
Weintrauben	ca. 80 g	4 Fl.	60 Min.

ZU BEZIEHEN DURCH:

Druck: Lappe & Sommler, Niederense/Westfalen

Der ideale Dampfentsafter für alle Früchte

Beschreibung und Gebrauchsanweisung für den FRUCHT-ENTSAFTER

Gerade in der heutigen Zeit, in der die Menschen nervös, überhastet und bis zum Äußersten angespannt leben müssen, ist die Gesundheit das höchste Gut, welches zu bewahren stets oberste Pflicht sein und bleiben sollte. In den letzten Jahren hat sich immer mehr die Erkenntnis durchgesetzt, daß nur die naturgemäße Lebensweise, die unsere Vorfahren uns vorgelebt haben, auf die Dauer unsere Gesundheit erhalten kann.

Die wissenschaftliche Erkenntnis über die Heilwirkung der Vitamine ist Allgemeingut der Menschen geworden, und es ist jedermann bekannt, daß in den naturreinen Obstsäften die Vitamine enthalten sind, die der Gesundheit am zuträglichsten sind.

Diese Säfte der menschlichen Ernährung weitgehend nutzbar zu machen, ist daher Hauptaufgabe des auf das zweckmäßigste eingerichteten Fruchtentsafters.

Früher haben unsere Hausfrauen in mühseliger Arbeit umständlich und zeitraubend die begehrten Fruchtsäfte herstellen müssen. Heute werden alle diese Arbeitsgänge, wie Erhitzen, Rühren, Pressen und Filtern durch den einzigartigen, zweckmäßig eingerichteten FRUCHT-ENTSAFTER erspart und die Hausfrau erhält außer einer sehr viel weitgehenderen Ausnutzung der Früchte und einer wesentlichen Ersparnis an Heizung und Zuckerzusätzen vor allem mehr Zeit, um ihren anderweitigen Hausarbeiten nachgehen zu können.

Außerdem sind infolge der Vielseitigkeit des FRUCHT-ENTSAFTERS sehr viele Möglichkeiten geboten, den winterlichen Tisch durch wohlschmeckende Gelees, Fruchtsäfte aller Art, aber auch durch Gemüsesäfte etc. anzureichern.

Wie arbeitet nun der FRUCHT-ENTSAFTER?

Mit dem FRUCHT-ENTSAFTER wird der Hausfrau ein Gerät zur Verfügung gestellt, welches infolge seiner zweckmäßigen Konstruktion, gestützt auf die Erfahrung vieler Jahre, kaum übertroffen werden kann.

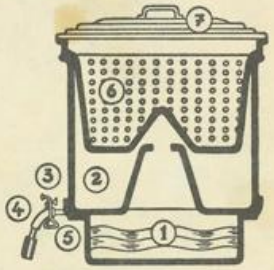
Es besteht aus folgenden Einzelteilen: (siehe auch nebenstehende Zeichnung)

Wassertopf (1), in den das zum Dämpfen benötigte Wasser eingefüllt wird.

Safttopf (2) in dem sich der Obstsaft nach dem Dämpfen sammelt. An diesem Safttopf befindet sich das Ablaufröhrchen (3) mit Abfüllschlauch (4) und abschließender Schlauchklemme (5)

Fruchtkorb (6), in den die zu entsaftenden Früchte eingefüllt werden.

Deckel (7) der das ganze Gerät abschließt.



Die Arbeit mit dem FRUCHT-ENTSAFTER geht nun folgendermaßen vor sich:

Nachdem die Hausfrau die zu entsaftenden Früchte (siehe Tabelle) gut gereinigt und faule Stellen ausgeschnitten hat, füllt sie diese unter gleichzeitiger Zuckerbeigabe (Tabelle) in den Fruchtkorb ein. Sehr weiche Früchte wäscht man möglichst nicht, um keinen Saft zu verlieren. Beerenfrüchte werden möglichst entstielt, um ein Bitterwerden des Saftes zu vermeiden. Kernobst wird in Stücke geschnitten. Will man die Rückstände von Steinobst (Pflaumen, Kirschen, Zwetschgen) noch als Mus verwenden, empfiehlt sich die vorherige Entsteinung, andernfalls ist es jedoch nicht erforderlich. Rhabarber braucht nicht geschält zu werden, ist jedoch möglichst in kleine Stücke zu schneiden

In den Wassertopf füllt man das zum Entsaften benötigte Wasser ein. Es ist darauf zu achten, daß stets genügend Wasser im Wassertopf vorhanden ist und man füllt gegebenenfalls heißes Wasser nach.

Der Dampfprozeß dauert je nach Fruchtart etwa 45-60 Minuten, dabei muß unbedingt auf den richtigen Verschluß der Schlauchklemme geachtet werden, um keinen Saft zu verlieren.

Nach der auf der letzten Seite angegebenen Zeit kann der Saft entnommen werden. Hierbei sind folgende Dinge zu beachten: Die Flaschen oder Gläser, die den Saft auffangen sollen, müssen gut gesäubert und möglichst vorher schon in heißem Wasser aufbewahrt werden, um ein Zerspringen zu vermeiden. Zum Verschließen empfehlen sich die überall erhältlichen Gummikappen, die ebenfalls vorher in heißem Wasser keimfrei gemacht werden müssen. Dann umwickelt man die zu füllende Flasche mit einem feuchten Tuch und öffnet mit der anderen Hand die Schlauchklemme, bis die Flasche bis obenhin gefüllt ist. Man kann auch den Saft zunächst in ein Litermaß oder ähnliches Gefäß füllen und dann in die Flasche umgießen. Den Schaum läßt man überfließen und verschließt die Flasche sofort mit der bereitgehaltenen Gummikappe. Wenn die Flasche mit einem Korken verschlossen wird, darf sie nicht ganz gefüllt werden, sondern man läßt etwa 3 cm frei. Die vorher entkeimten Korken werden eingeführt und nach erfolgter Abkühlung möglichst mit Paraffin oder flüssigem Wachs vollkommen abgedichtet. Mit Gummikapseln verschlossene Flaschen sind stehend, mit Korken verschlossene liegend aufzubewahren.

Wenn man die entsafteten Obstrückstände zu Kompotten oder Mus verwenden will, so sind die heißen Obstreste **sofort** in Einmachgläser oder Dosen zu füllen und gut zu verschließen.

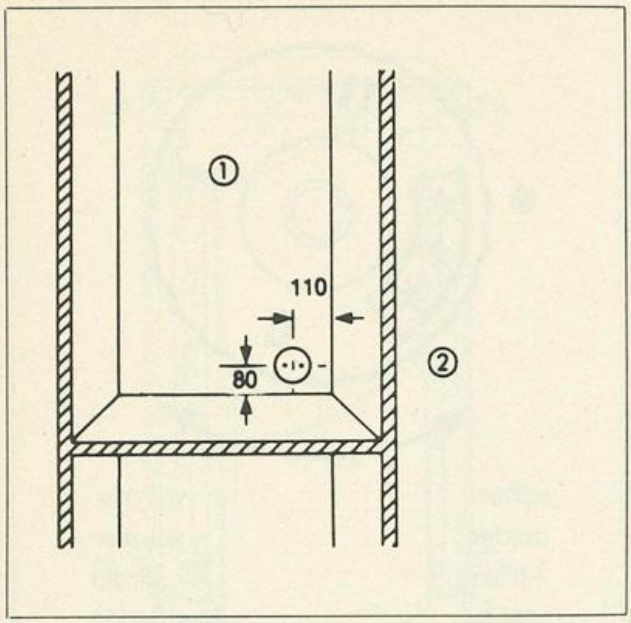
Selbstverständlich lassen sich auch von den bekannten Gemüsearten hervorragende Säfte gewinnen. So eignen sich vor allem Tomaten, Möhren, Sellerie, rote Rüben und Zwiebeln dazu. Hierbei entfällt natürlich der Zuckerzusatz, jedoch kann man je nach Geschmack mit etwas Salz würzen.

Der FRUCHT-ENTSAFTER besteht durch und durch aus Rein-Aluminium und wird durch keinerlei Fruchtsäfte angegriffen. Mit diesem Gerät von höchster Qualität wird die Hausfrau viel Freude haben und bald erkennen, daß sie bei richtiger Handhabung eine wertvolle Bereicherung ihres Speisezettels gefunden hat. Abgesehen von dem wirklich erstaunlich niedrigen Preis des Gerätes sind aber auch die hohen sonstigen Ersparnisse zu berücksichtigen. Durch die restlose Aktivierung aller im Obst enthaltenen Kräfte ist die Ersparnis an Zucker ganz erstaunlich, aber auch die Obstrückstände sind infolge der hygienisch einwandfreien Verarbeitung restlos zu verwenden, so daß sich schon nach kurzer Zeit die Anschaffung des FRUCHT-ENTSAFTERS bezahlt gemacht hat.

NEFF

Kühlautomaten
Automatic refrigerators
Réfrigérateurs automatiques
Neveras automáticas
Frigoriferi automatici
Automatische koelkasten

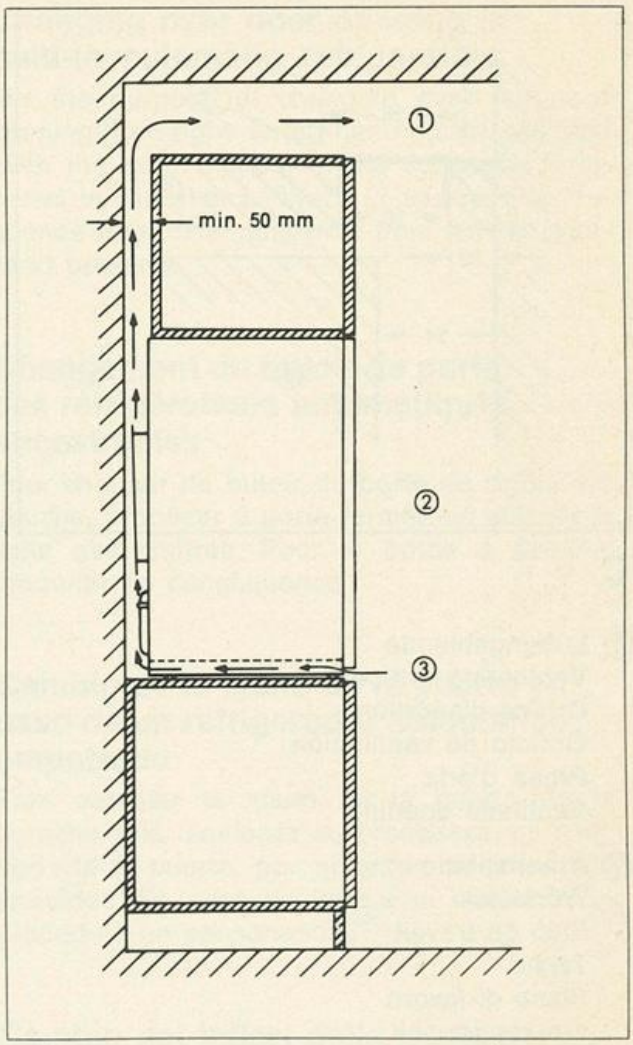
Bedienungsanleitung
Operating instructions
Mode d'emploi
Modo de empleo
Istruzioni per l'uso
Gebruiksaanwijzing



A

① Einbaunische
Mounting Recess
Niche de montage
Nicho para el montaje
Incastellatura di sostegno
Inbouwnis

② Unterputz-SCHUKO-Steckdose
Absicherung 10 A/16 A
Recess earthing contact socket.
Fusing 10 A/16 A.
Prise de mise à la terre
Fusibles 10 A/16 A
Enchufe de toma a tierra
Fusible de 10 A./16 A.
Spina di contatto con messa
a terra incassata
Fusibile 10 A/16 A
Verzonken stopcontact met randaarde
Zekeringen 10 A./16 A.

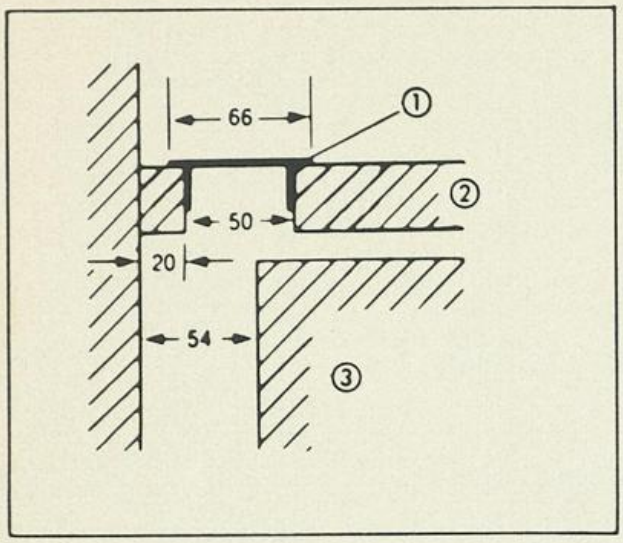


B

① Luftaustritt
Air vent
Sortie d'air
Respiradero para el aire
Sfiatatoio
Luchtafvoer

② Kühlautomat
Automatic Refrigerator
Réfrigérateur automatique
Refrigerador automático
Frigorifero automatico
Automatische Koelkast

③ Lufteintritt
Air intake
Admission d'air
Entrada para el aire
Presa d'aria
Lucht toevoer

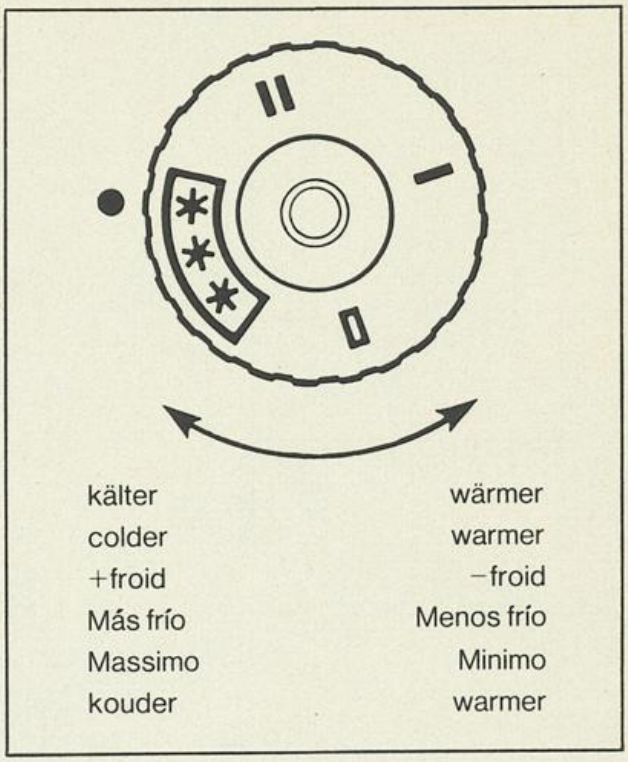


C

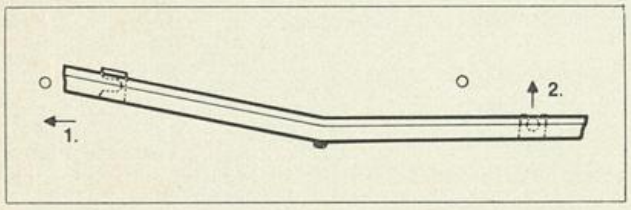
① Lüftungsblende
Ventilating orifice
Orifice d'aération
Orificio de ventilación
Presa d'aria
Ventilatie opening

② Arbeitsplatte
Work-top
Plan de travail
Techo
Piano di lavoro
Werkoppervlak

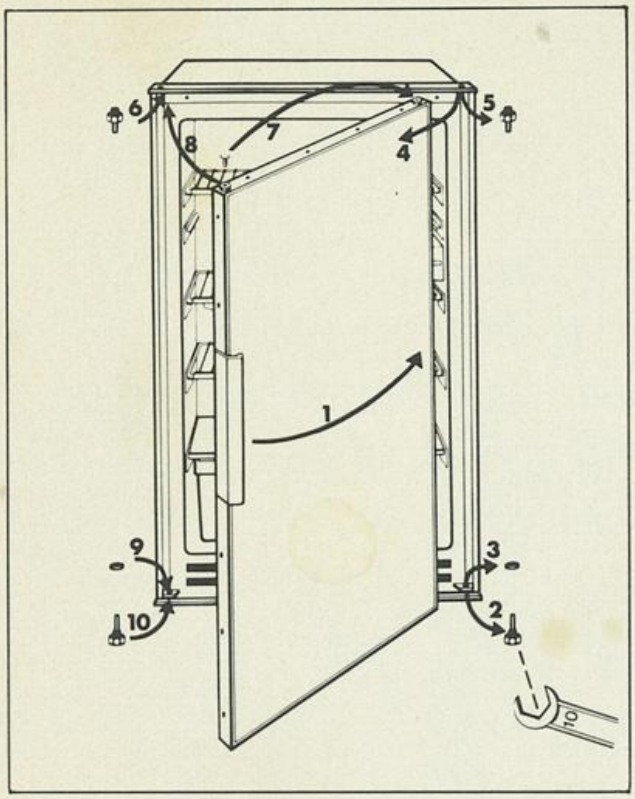
③ Kühlautomat
Automatic refrigerator
Réfrigérateur automatique
Refrigerador automático
Frigorifero automatico
Automatische koelkast



E



D



Wechsel des Türanschlages bei Einbau-Kühlautomaten

Zum Wechsel des Türanschlages von rechts auf links gehen Sie bitte bei geschlossener Tür in der Reihenfolge der eingetragenen Zahlen vor. Bei Linksanschlag sinngemäß.

1 = Türgriff an gegenüberliegender Seite befestigen

2 = Unteren Lagerzapfen herausschrauben

3 = Distanzbuchse abnehmen

4 = Tür öffnen und nach unten herausnehmen

5 = Oberen Lagerzapfen herausdrehen und bei

6 = einschrauben

7 = Kunststoffniet herausheben und in gegenüberliegende Buchse einstecken

8 = Tür in Lagerzapfen einhängen

9 = Distanzbuchse einlegen

10 = Lagerzapfen eindrehen

Changing over door opening in built-in automatic refrigerators

For the purpose of changing over the door opening from right- to left-hand please proceed (with the door closed) in the sequence numbered in the sketch. Work in the reverse sequence when changing over from left- to right-hand opening.

Changement du butoir de porte des réfrigérateurs automatiques encastrables

Pour changer de butoir de porte de droite sur gauche, procéder à porte fermée en suivant la suite des chiffres. Pour le butoir à gauche, procéder en conséquence.

Cambio de la mano de la puerta en caso de un refrigerador automático empotrado

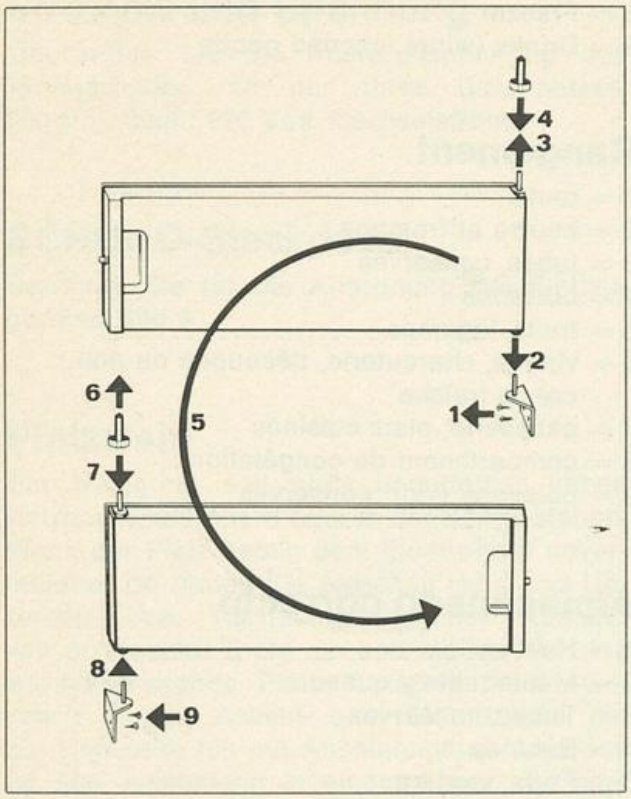
Para cambiar la mano de la puerta de la derecha a la izquierda se procederá, estando cerrada la puerta, por el orden de las cifras anotadas. En caso de tope a la izquierda se procederá en consonancia.

Cambio dei infissi della porta per frigoriferi automatici da incasso

Per il cambio della battuta della porta da destra a sinistra procedere a porta chiusa secondo la successione dei numeri qui di seguito riportati. Per la battuta a sinistra in sintesi.

Het omzetten van de deur bij ingebouwde koelkasten

Als U de deur van rechts naar links wilt omzetten handelt U, terwijl de deur gesloten is, in de volgorde van de onderstaande cijfers. Als U de deur van links naar rechts wilt omzetten handelt U in omgekeerde volgorde.



Wechsel der Gefrierfachtür bei Einbau-Kühlautomaten

Bei Kühlautomaten mit Gefrierfach kann unter Umständen auch ein Wechsel der Gefrierfachtür erforderlich werden. Beachten Sie auch hier die Reihenfolge der eingetragenen Zahlen.

1 = Unteres Lager abschrauben

2 = Gefrierfachtür öffnen und nach unten abnehmen

3 = Oberen Lagerstift herausziehen

4 = Obere Lagerbuchse herausnehmen

5 = Gefrierfachtür umdrehen

6 = Obere Lagerbuchse einstecken

7 = Oberen Lagerstift einstecken

8 = Gefrierfachtür oben einhängen

9 = Unteres Lager anschrauben

Changing over freezer compartment door in built-in automatic refrigerators

If the refrigerator is equipped with a freezer compartment it may in certain circumstances also be necessary to change over the freezer compartment door. Here too we ask you to observe the sequence as numbered in the sketch.

Changement de la porte du compartiment de conservation des réfrigérateurs automatiques encastrables

Il est peut-être nécessaire de changer de côté la porte du compartiment de conservation. Veuillez observer ici la suite des chiffres.

Cambio de la puerta del congelador en caso de un refrigerador automático empotrado

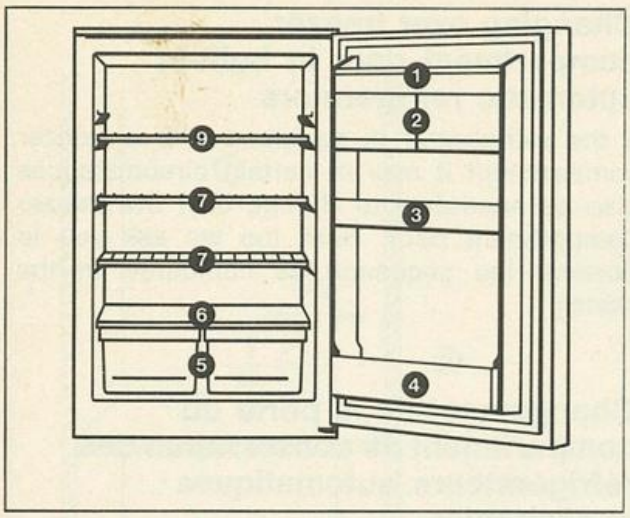
En los refrigeradores automáticos con congelador puede ser que en determinados casos haya que cambiar también la puerta del congelador. También para ello se ha de observar el orden de las cifras anotadas.

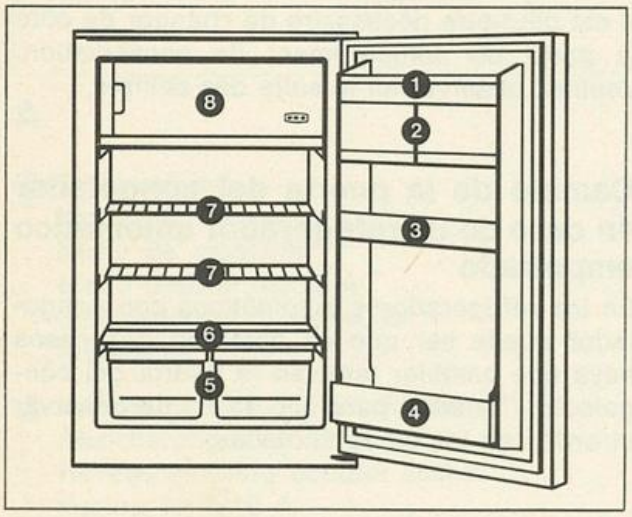
Cambio della porta del compartimento di congelazione per frigoriferi da incasso

In apparecchi automatici frigoriferi con congelatore può presentarsi la necessità di dover cambiare anche la porta del congelatore. Anche in questo caso osservare la successione dei numeri qui di seguito riportati.

Het omzetten van het deurtje van het diepvriesvak bij ingebouwde koelkasten

Bij automatische koelkasten met diepvriesvak kan het onder bepaalde omstandigheden nodig zijn het deurtje van het diepvriesvak om te zetten. Wilt U ook daarbij wel op de volgorde van de getallen letten.





Richtig lagern

1 = Eier
2 = Butter und Käse
3 = Tuben, Konserven
4 = Getränke
5 = Obst, Gemüse
6 = Fleisch, Wurst, Aufschnitt, Sahne
7 = Backwaren, fertige Speisen
8 = Gefrierfach
9 = Getränke (Wein), Konserven

Correct storage

1 = Eggs
2 = Butter and cheese
3 = Tubes and canned goods
4 = Drinks
5 = Fruit and vegetables
6 = Meat, sausages, sliced meat, cream
7 = Bread and cakes, ready-to-eat dishes
8 = Freezer
9 = Drinks (wine), canned goods ·

Rangement

1 = œufs
2 = beurre et fromage
3 = tubes, conserves
4 = boissons
5 = fruits, légumes
6 = viande, charcuterie, découpée ou non, crème fraîche
7 = pâtisserie, plats cuisinés
8 = compartiment de congélation
9 = boissons (vin), conserves

Almacenado correcto

1 = Huevos
2 = Mantequilla y queso
3 = Tubos, conservas
4 = Bebidas
5 = Fruta, verdura
6 = Carne, embutido, fiambres, nata
7 = Pasteles, comidas preparadas
8 = Heladora
9 = Bebidas (Vino), conservas

Tutto al suo giusto posto

1 = Uova
2 = Burro e formaggio
3 = Tubetti, barattoli
4 = Bevande
5 = Frutta, verdura
6 = Carne, salami, affettati, panna
7 = Dolciumi, cibi pronti
8 = Cella frigorifera
9 = Bevande (vino), barattoli

Juist opbergen

1 = eieren
2 = boter en kaas
3 = tubes, conserven
4 = dranken
5 = vruchten, groente
6 = vlees, worst, room
7 = bakkerswaar, gereedzijnde spijzen
8 = diepvriesvak
9 = dranken (wijn), conserven

Stromart und Spannung

Überprüfen Sie die Anschlußspannung des Typenschildes mit der Ihres Stromnetzes. 220 V ~ heißt 220 Volt Wechselstrom.

SCHUKO-Steckdose

Beachten Sie für die Anordnung bei Einbaugeräten Bild A.

Platzwahl

Ein Kühlgerät soll nicht unmittelbar neben Heizung, Elektroherd oder in der Sonne stehen. Wenn der Platz neben dem Elektroherd unvermeidbar ist, halten Sie zwischen Herd und Unterbau- bzw. Tischkühlgerät einen Abstand von mindestens 5 cm ein und stellen Sie eine wärmeisolierende Platte zwischen beide Geräte z. B. eine Asbest- oder Eternitplatte, die zur Herdseite hin mit Aluminiumfolie versehen ist. Die Aufstellung in einem Raum, der eine Temperatur unter 10 °C erreichen kann, ist zu vermeiden.

Ihr Kühlgerät braucht Luft

Die Kühlmaschine arbeitet wartungsfrei. Das Einzige, woran es nie fehlen darf, ist ihre Be- und Entlüftung. Die Luftzuführung erfolgt unter der Tür. Zur Entlüftung dürfen Lüftungsgitter nicht abgedeckt werden. Bei Einbaugeräten muß für Entlüftung hinter dem Schrank nach oben bauseitig gesorgt werden, siehe Bild B. In einem Hochschrank sollte an der Raumdecke eine Luftaustrittsöffnung von mindestens 200 cm², in der Arbeitsplatte hinten eine Luftaustrittsöffnung von mindestens 100 cm² vorgesehen werden. Lüftungsgitter sind als Sonderzubehör für Unterbaugeräte lieferbar. Siehe Bild C.

Befestigung

An der Oberseite der Einbau-Kühlautomaten befinden sich zwei Befestigungskrallen. Das Gerät wird in die Nische gestellt und soweit nach hinten geschoben, bis der überstehende Gehäuserahmen dicht am Schrankumbau anliegt. Unter Andrücken des Gerätes an den Umbau werden die Stellschrauben gleichmäßig verstellt. Die Krallen greifen in den Umbau ein.

Vor Inbetriebnahme

Zubehörteile und das Schrankinnere reinigen. Die Zubehörteile sind wie folgt einzuordnen:

1. Ablaufrinne für das Tauwasser in die Halterungen unter der Verdampferplatte einstekken, siehe Bild D.
2. Einlegeroste immer mit Bügel nach oben einsetzen. Vollroste unten, geteilte Roste oben.
3. Glasplatte über die Gemüseschalen einlegen.

Inbetriebnahme und Temperaturregelung

Am Drehknopf die gewünschte Kühltemperatur einstellen. Der Temperaturregler sorgt dafür, daß die eingestellte Temperatur eingehalten wird. Bei Stellung 0 ist das Kühlgerät ausgeschaltet. Bei Drehung in Richtung I schaltet sich die Kühlmaschine ein; sie arbeitet dann automatisch. Stellung I bedeutet höchste Temperatur, wärmste Einstellung. Stellung [***] oder III tiefste Temperatur, kälteste Einstellung. Leicht verderbliche Lebensmittel sollten im unteren Bereich des Kühlraumes auf der Glasplatte gelagert werden.

Einstellung des Drehknopfes

a) bei Normalkühlung ohne Gefriergut Stellung I. Bei sommerlichen Temperaturen oder sofern eine tiefere Temperatur gewünscht wird, drehen Sie den Knopf mehr in Richtung nach Stellung II bzw. III oder in den Dreisterne-Bereich.

b) bei Lagerung von Gefriergut im Dreisterne-Fach, Stellung [***], siehe Bild E.
Sie haben dann die Gewähr, daß die Temperatur im Gefrierfach bei –18 °C und tiefer liegt.

c) Einfrieren im Dreisterne-Fach. Frieren Sie nicht mehr als 1 bis 2 kg gleichzeitig ein. Stellen Sie den Drehknopf auf den dritten Stern (Maximal-Einstellung). Ist die Ware durchgefroren, stellen Sie den Drehknopf auf Lagertemperatur zurück. Das Gefriergut

ist auf die kälteführenden Metallflächen des Gefrierfaches zu legen.

Achten Sie darauf, daß frisch eingelegte Lebensmittel nicht mit dem vorhandenen Gefriervorrat in Kontakt kommen.

Abtauen

Das Abtauen der Verdampferplatte an der Rückwand des Kühlabteils erfolgt automatisch. Das Wasser verdunstet selbsttätig. Das Gefrierfach braucht nur selten abgetaut zu werden. Hierzu ist der Stromkreis spannungsfrei zu machen (Absicherung). Zusätzliche Wärmequellen sind aus Sicherheitsgründen nicht zu verwenden. Bei einigen Modellen kann das Tauwasser in einem Gefäß unter dem Gefrierfach aufgefangen werden. Der Stopfen unterhalb der Zwischendecke rechts hinten, muß herausgezogen werden. Wenn die Reifschicht abgeschmolzen ist, trocknen Sie die Flächen gut ab.

Reinigung und Pflege

Ein Kühlgerät darf grundsätzlich nicht am Stromnetz angeschlossen sein, während der Reinigung. Tiefkühlgut kann während der Reinigung in mehreren Lagen Zeitungspapier eingewickelt an einem kühlen Ort gelagert werden. Achten Sie darauf, daß die Ablauföffnung der Tropfrinne stets frei ist.
Zur regelmäßigen Reinigung aushängen. Siehe Bild D. Gewisse organische Lösungsmittel greifen ebenso wie ätherische Öle (z. B. Saft von Zitronen- oder Apfelsinenschalen) oder Buttersäure die Kunststoffteile an.

Funktioniert die Innenbeleuchtung nicht

Eine defekte Glühlampe können Sie selber auswechseln. Hierzu Netzstecker herausziehen bzw. Stromkreis spannungsfrei machen (Absicherung). Drücken Sie von oben und unten auf das weiße Gehäuse der Beleuchtungskombination und ziehen Sie dabei die Lampenabdeckung ab. Nur Ersatzlampen 15 Watt verwenden. Abdeckung ohne Druck aufschieben.

Austausch von Kunststoffteilen

Einige Teile der Innentür können Sie selbst austauschen. Die Halteleisten sind mit Haken, seitlich und in der Mitte eingehängt. Zum Austausch der oberen Leiste – Eierablagen herausnehmen – und Fachklappen öffnen. Leiste links und rechts gleichzeitig anheben, an der Unterkante nach vorn herausziehen und nach unten abnehmen. Die untere Leiste wird nur nach oben ausgehängt. Ersatzteile können vom Kundendienst bezogen werden.

Störungen

Störungen am Stromnetz werden durch Ihren Elektrofachmann behoben. Bei anderen Störungen am Gerät benachrichtigen Sie bitte umgehend die nächste Kundendienststelle. Um unnötige Wege zu vermeiden, geben sie gleich Typ, E-Nummer bzw. Ident-Nr. Ihres Gerätes an. Das Typenschild befindet sich am Innenbehälter.

Montage von Frontdekorplatten

Bei Geräten mit Türrahmen kann eine Dekorplatte bis 3 mm Stärke montiert werden.
Arbeitsgänge:

1. Längsleiste der Tür abschrauben.
2. Weitere Befestigungsschrauben des Türrahmens lockern und Rahmen nach vorn drükken.
3. Bei frontmontierten Griffen Verschlußkappen herausheben. Darunter sind die Befestigungsschrauben zugänglich. Bohrungen für Griff in Dekorplatte bohren.
4. Dekorplatte von der Seite einschieben, Türrahmen andrücken und Befestigungsschrauben anziehen. Längsleiste anschrauben, Griff montieren.

Bei der Montage dünner Dekorplatten empfiehlt sich die Verwendung eines Doppelklebebandes.

Abmessungen der Dekorplatten:
Die Platten sind in Breite und Höhe 3 mm kleiner als die Türabmessungen zuzuschneiden.

Type of current and voltage

Compare the voltage shown on the rating-plate with that of your power supply. 220 V ~ means 220 Volt alternating current (a.c.)

Earthing contact socket

For built-in appliances see fig. A for position.

Choice of location

Never install a refrigerator next to a radiator, a cooker, or in direct sunlight. If installation next to the cooker cannot be avoided, a gap of at least 5 cm width must be left between cooker and refrigerator, into which a thermally insulated panel of either asbestos or "Eternit", covered with aluminium foil on the side facing the cooker, is to be inserted. Installation in a room where the temperature may drop below 10 °C is to be avoided.

Your refrigerator needs air

The refrigeration unit does not require maintenance. All what is needed is constant ventilation. The air intake is to be found below the door, and ventilating grilles must always remain unobstructed. In the case of built-in appliances, provision must be made by the customer for upwards ventilation behind the cabinet, see fig. B. Floor-to-ceiling cabinets require an air vent of minimum 200 cm^2 in the ceiling, and another of minimum 100 cm^2 at the back of the work-top to be provided for. For units to be built in below a working surface, ventilation grilles are obtainable as optional extras. See fig. C.

Mounting

Built-in automatic refrigerators are equipped with two fixing-claws at the top. The appliance is placed into the recess and pushed back until the projecting edge of its casing rests against the recess-frame. The appliance is now firmly pressed into place, and the set-screws are being evenly adjusted. The fixing-claws will now be embedded in the frame.

Before use

Clean the inside of the refrigerator and the accessories. Fit the accessories as follows:

1. Fit the drainage channel for water from defrosting in the fixtures below the evaporator plate, as shown in Figure D.
2. Always fit the shelf grids with the retaining bar on top. The full grids fit at the bottom, the split grids at the top.
3. Insert the glass plate over the vegetable drawers.

Start-up and thermostatic control

Turn the control-knob to the required setting. The thermostat will ensure that the selected temperature is maintained.
In the "0" position, the refrigerator will be switched off. Turning the control-knob to "1" will switch the refrigerator on, which will then continue to operate automatically. Position 1 indicates maximum temperature and therefore the warmest setting. Position [***] or III indicates the lowest temperature, and therefore the coldest setting. Perishable foods should be stored on the glass plate in the bottom part of the refrigerator compartment.

Setting the control-knob

a) Position 1 is used for normal refrigeration, when frozen food is not present in the freezing compartment. In summer, or if a lower temperature is required at any time, turn the controlknob towards position II or III, or even towards the 3-star position.

b) For storage of frozen food in the 3-star compartment, select position [***] (see fig. E) which guarantees a temperature of approximately −18 °C or lower in the freezing compartment.

c) Freezing in the 3-star compartment. Never freeze more than 1 to 2 kg of food at a time. Set the control-knob to the third star (maximum setting). When freezing has been completed, return the control-knob setting to storage temperature. Take care to place the frozen food well in contact with the cold metal surfaces of the freezing compartment.

Take care, when putting in fresh food, that it does not come into contact with frozen goods already in the refrigerator.

Defrosting

Defrosting of the evaporatorplate at the back of the freezing compartment, and evaporation of the defrost-water are effected automatically. Only rarely will it become necessary to defrost the freezing compartment. When the occasion arises, remove the plug from the mains socket, or disconnect the circuit (Fusing). For reasons of safety, supplementary sources of heat must not be used. In some appliances, the defrost water is collected in a container beneath the freezing compartment. For this purpose, pull out the plug situated in the back on the right, just below the dividing plate. Dry the surfaces thoroughly after the frost deposits have melted.

Cleaning and care

Disconnect the refrigerator from the mains supply when cleaning. This is essential. Frozen food can be wrapped in several layers of newspaper and stored in a cool place during cleaning. The outlet of the drainingchannel must remain unobstructed at all times. Remove channel for cleaning. Certain organic solvents, as well as volatile oils (such as contained in the peel of citrus fruit), or butyric acid, are harmful to plastics.

Failure of the interior light

You can yourself replace a defective bulb. First disconnect the refrigerator by removing the plug from the power point, or disconnect the circuit (Fusing). Squeeze top and bottom of the white light-fitting housing, and simultaneously remove the light-cover. Use only 15 Watt replacement bulbs. Replace cover without exerting pressure.

Replacement of plastic parts

You can yourself replace some of the inner door fittings. The retaining strips are nested by means of hooks at side and centre. To exchange the upper strip – remove egg-rack and open compartment flaps. Raise the strip left and right simultaneously, pull lower edge forward and down, and remove. The bottom strip is simply lifted upwards and removed. Replacement fittings are obtainable at the Service-Centre.

Faults

Mains failures must be rectified by a competent electrician; all other faults should be immediately reported to the nearest Service-Centre, mentioning type, E-number or identification-number of your appliance at the same time, in order to avoid unnecessary delays. The rating plate is mounted inside the compartment.

Mounting of decorative front panels

Appliances that have a doorframe can be fitted with a decorative panel of up to 3 mm thickness.

Procedure is as follows:

1. Unscrew longitudinal batten of door.
2. Slacken door-frame fixing screws and ease the frame forward.
3. With front-mounted handles, lift of the screw-caps to gain access to the fixing-screws below. Drill decorative panel for fixing handle.
4. Slide the decorative panel in sideways, press down doorframe and tighten screws. Replace longitudinal batten and handle.

When mounting thin decorative panels, the use of double splicing tape is recommended.

Decorative panel dimensions

must be 3 mm less in width and height than those of the doors.

Nature du courant et tension

Vérifier avant la mise en service si votre alimentation électrique correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique. 220 V ~ signifie une alimentation en courant alternatif 220 Volts.

Prise de mise à la terre

Voir l'emplacement à la fig. A pour les réfrigérateurs à encastrer.

Choix de l'emplacement

Un réfrigérateur ne doit jamais être installé à proximité d'un radiateur ou d'une cuisinière, ni être exposé au soleil. Si le positionnement à côté d'une cuisinière est inévitable, laisser entre cette dernière et le réfrigérateur une distance d'au moins 5 cm pour l'installation d'une plaque isolante d'asbeste ou «Eternit» recouverte d'une feuille d'aluminium du côté cuisinière. Eviter d'installer le réfrigérateur dans une pièce où la temperature peut tomber au-dessous de +16 °C.

Votre réfrigérateur a besoin d'air

Le groupe frigorifique ne demande aucun entretien, ce qui importe, c'est son aération constante. L'admission d'air est située sous la porte; les grilles d'aération ne doivent jamais être obstruées. Les propriétaires de réfrigérateurs à encastrer doivent prévoir une aération montante à l'arrière de l'élément (voir fig. B). Si le réfrigérateur est incorporé dans un élément allant du sol au plafond, il faut prévoir au plafond une sortie d'air d'au moins 200 cm² et une autre de 100 cm² à l'arrière du plan de travail. Des grilles d'aération peuvent être obtenues comme accessoires spéciaux pour les appareils à encastrer sous un plan de travail. (Voir fig. C).

Mise en place

Les réfrigérateurs à encastrer sont équipés de deux griffes de fixation à la partie supérieure. Placer l'appareil dans la niche, le pousser en arrière jusqu'à ce que le bord saillant arrive au niveau du cadre de la niche. Appuyer fermement sur l'appareil pour le positioner, ajuster les vis de réglage. Les griffes de fixation sont maintenant scellées dans le cadre uniformément.

Avant la mise en service

Nettoyer les accessoires et l'intérieur du réfrigérateur. Les accessoires doivent être disposés comme suit:

1. Introduire le dispositif d'écoulement pour l'eau de condensation dans les supports se trouvant sous la plaque de l'évaporateur; voir figure D.
2. Toujours introduire les clayettes de rangement avec la partie coudée vers le haut. Les clayettes complètes en bas, les clayettes divisées en haut.
3. Mettre la plaque de verre sur les bacs à légumes.

Mise en service et contrôle thermostatique

Tourner le bouton de contrôle jusqu'à la position requise. Le thermostat veille à ce que la température de réglage soit observée. Sur la position «0» l'appareil est hors tension. Si l'on tourne en direction de «1», le réfrigérateur se met en marche et continue à fonctionner automatiquement. La position 1 indique la température maximale et par conséquent le réglage le moins froid. La position [***] ou III indique la température la plus basse et par conséquent le réglage le plus froid. Prière de conserver les denrées périssables sur la plaque de verre, située en bas du compartiment réfrigérateur.

Réglage du bouton de contrôle

a) Position 1 pour la réfrigération normale en l'absence d'aliments surgelés dans le compartiment de conservation. En été, ou pour obtenir une température plus basse, tourner le bouton vers la position II ou III ou même vers la position trois étoiles.
b) Pour stocker des aliments surgelés dans le compartiment 3 étoiles, choisir la position [***] (voir fig. E) qui assure une température d'environ −18 °C ou au-dessous dans le compartiment conservateur.

Veillez à ce que les aliments frais n'entrent pas en contact avec les denrées déjà congelées.

Dégivrage

Le dégivrage de la plaque d'évaporateur à l'arrière du compartiment conservateur et l'évaporation de l'eau provenant du dégivrage sont automatiques. Le compartiment conservateur a rarement besoin d'être dégivré. S'il y a lieu, débrancher le réfrigerateur en enlevant la fiche de la prise de courant ou déconnecter le circuit (fusibles).
Pour des raisons de sécurité, ne pas utiliser des sources de chaleur extérieures. Dans certains appareils, l'eau provenant du dégivrage est reçue dans un collecteur placé sous le compartiment conservateur. Pour le vider, enlever l'obturateur situé, à l'arrière, du côté droit, juste en-dessous de la plaque séparatrice. Bien sécher les surfaces quand le givre a fondu.

Nettoyage et entretien

Débrancher le réfrigérateur de sa source de courant électrique avant de le nettoyer. C'est une précaution indispensable. Emballer les aliments conservés dans plusieurs couches de papier journal et placer un endroit frais pendant la durée du nettoyage. La sortie du conduit de drainage doit rester dégagée. Déposer le conduit pour le nettoyage.
Le décrocher pour effectuer un nettoyage à intervalles réguliers. Voir figure D.
Certains solvants organiques, les huiles essentielles (jus de zeste de citron ou d'orange notamment) et l'acide butyrique, attaquent les parties en matière plastique.

Défaillance de l'éclairage intérieur

Vous pouvez changer vous-même une ampoule défectueuse. Débrancher le réfrigérateur en retirant la fiche de la prise de courant ou en déconnectant le circuit (fusibles). Appuyer sur la partie supérieure et la partie inférieure du logement du dispositif d'éclairage et enlever le capot simultanément. Remplacer l'ampoule défectueuse par une ampoule neuve de 15 Watts. Remettre le capot en place sans appuyer.

Echange des pièces en matière plastique

Vous pouvez changer vous-même certaines pièces en matière plastique de la porte intérieure. Les garnitures de fixation sont maintenues à l'aide de crochets placés sur les côtés et au centre. Pour changer la garniture supérieure, enlever l'étagère à œufs et ouvrir les volets de compartiment. Soulever légèrement la garniture simultanément à gauche et à droite; tirer le bord inférieur vers l'avant et vers le bas et l'enlever. Pour enlever la garniture inférieure, il suffit de la décrocher en la soulevant vers le haut. Les pièces de rechange sont vendues au centre de service après-vente.

Autres défaillances

Une panne de réseau doit être réparée par un électricien compétent. En cas d'autres défaillances, prévenir immédiatement le service après-vente le plus proche en indiquant le type, le numéro E ou le numéro d'identification de l'appareil pour éviter les retards inutiles. La plaque signalétique est fixée sur la cuve.

Montage d'un panneau décoratif frontal

Les appareils dont la porte comporte un cadre peuvent être munis d'un panneau décoratif, jusqu'à 3 mm d'épaisseur comme suit:

1. Dévisser la baguette longitudinale de la porte.
2. Desserrer les vis de fixation du cadre de porte et dégager celui-ci vers l'avant.
3. S'il y a des poignées à l'avant, enlever les capuchons de vis pour avoir accès aux vis de fixation. Percer le panneau décoratif pour monter la poignée.
4. Glisser le panneau en place latéralement, appuyer sur le cadre de la porte et resserrer les vis. Remettre en place la baguette longitudinale et la poignée.

L'utilisation d'un ruban de jointage double est recommandé pour le montage des panneaux décoratifs minces.

Dimensions du panneau décoratif

Les dimensions des panneaux doivent avoir 3 mm de moins, en largeur et en hauteur, que celles des portes.

Tipo de corriente y voltaje

Comparar el voltaje en la chapa de capacidad de funcionamiento con el voltaje de su suministro eléctrico. 220 V ~, significa, 220 voltios corriente alterna (c.a.).

Enchufe de toma a tierra

Para su posición en neveras empotradas, ver fig. A.

Elección del emplazamiento

Nunca instalar un aparato refrigerador al lado de un radiador, una cocina, o expuesta directamente a los rayos solares. Si no se pudiera evitar la instalación al lado de la cocina, hay que dejar entre la cocina y un aparato refrigerador una separación de no menos de 5 cms. o introducir en este hueco una plancha aisladora térmica de amianto o de «Eternit», cubierta con papel de aluminio en el lado que esté de cara a la cocina. Debe evitarse la instalación de un aparato refrigerador en una habitación donde la temperatura puede que descienda más allá de los 10 °C.

Su aparato refrigerador necesita aire

El grupo frigorífico no necesita entretenimiento. Todo lo que requiere es ventilación constante. La entrada del aire se encuentra debajo de la puerta, y las rejillas de ventilación tienen que permanecer siempre sin obstrucción alguna. En el caso de aparatos empotrados, el cliente debe de tener en cuenta el proveer detrás del mueble ventilación ascendente, ver fig. B. Muebles que sean de suelo-a-techo, necesitan un respiradero de aire en el techo de 200 cms² como mínimo y otro de no menos de 100 cms² tiene que proveerse al respaldo del techo. Para unidades que se vayan a montar debajo de una meseta o mostrador, el cliente tiene opción a obtener, como extras, rejillas de ventilación. Ver fig. C.

Montaje

Las neveras automáticas empotradas van provistas con dos garras de sujeción en la parte de arriba. El aparato se pone en el nicho y se empuja hacia atrás hasta que el borde sobresaliente de la caja del mismo, se apoye contra el bastidor del nicho. Entronces se empuja firmemente el aparato en su sitio y los tornillos de reglaje se ajustan por igual. Las garras de sujeción se incrustarán ahora en el bastidor.

Antes de la puesta en marcha

Limpiar todos los accesorios y el interior de la nevera. Los accesorios deben colocarse como sigue:

1. Poner en los dispositivos de sujeción por debajo de la placa evaporadora la canaleta prevista para el desagüe de las escurriduras del agua del deshielo, véase figura D.
2. Colocar las rejillas siempre con el estribo hacia arriba. Enrejados completos abajo, enrejados partidos arriba.
3. Colocar la placa de vidrio por encima de las bandejas para verdura.

Arranque y control termostático

Girar el control de la temperatura hasta la graduación requerida. El termostato asegurará que la temperatura que se ha seleccionado es mantenida. En la posición «0» aparato refrigerador deja de funcionar. Cuando la manilla de control se gira en la dirección de «1» la refrigeración actuará de nuevo y continuará operando automaticamente.
La posición «1» indíca la máxima temperatura, es decir, la graduación menos fría. La posición [***] o III indica la temperatura más baja, y por lo tanto la graduación más fría. Los alimentos que tienden a echarse a perder con rapidez deberían guardarse preferentemente en la zona inferior de la cámara refrigeradora y depositarse encima de la bandeja de vidrio.

Qué graduación escoger en la manilla de control

a) La posición 1 se usa para refrigeración normal, cuando no hay alimentos congelados en el compartimiento de congelación. En verano o en cualquier tiempo que se

necesitase una temperatura más baja, girar el disco de control hacia la posicion II o III, o hasta la posición 3-estrellas.

b) Para conservar alimentos congelados en el compartimiento 3-estrellas escoger la posición [***] (ver fig. E.), que garantiza una temperatura en el compartimiento de congelación de –18 °C o más baja.

c) Congelación en el compartimiento de las 3-estrellas. Nunca congelar más de 1 a 2 kgs. de víveres a un tiempo. Graduar el pomo de control a la tercera estrella (la graduación más alta). Cuando la congelación haya sido completada girar el pomo del control de temperatura de vuelta a una graduación de temperatura de almacenaje. Procurar el poner las vituallas congeladas bién en contacto con el metal frio de las superficies del compartimiento de congelar.

Ponga Vd. atención en que los alimentos frescos nuevamente colocados no entren en contacto con los alimentos congelados existentes.

Deshielo

El deshielo de la placa-evaporadora de la parte de atrás del compartimiento de congelar y la evaporación del agua del deshielo se efectúan automáticamente. Solamente en raras ocasiones será necesario el deshelar el compartimiento de congelar. Cuando esta ocasión haya llegado, desenchufar aparato refrigerador de la instalación general o interrumpir el circuito (Fusible). Por razones de seguridad, no se deben usar focos de emanación de calor suplementarios. En algunos aparatos, el agua del deshielo es recogido en un receptáculo situado debajo del compartimiento de congelar. Con este propósito, sacar el tapón situado en la derecha de la parte de atrás, justamente debajo de la placa de división. Secar concienzudamente las superficies después de que los residuos depositados por la congelación se hayan derretido.

Limpieza y cuidado.

Para limpiar aparato refrigerador hay que desconectarla de la instalación eléctrica. Esto es de importancia primordial. Productos alimenticios congelados se pueden envolver en varias hojas de periódico y guardarlos durante la limpieza en un lugar fresco. La salida de la canaleta de desagüe tiene que permanecer siempre sin obstrucción alguna. Ciertos disolventes orgánicos, como también acéites volátiles (del tipo de los contenidos en la cáscara de los frutos agrios) o ácido butírico, son perjudiciales para las materias plásticas.

Fallo de la luz interior

Usted mismo puede reemplazar una bombilla defectuosa. Primeramente, desconectar aparato refrigerador sacando el enchufe de la toma de corriente o interrumpir el circuito (Fusible). Apretar entre los dedos por arriba y abajo, el porta lámparas y al mismo tiempo quitar el cubre lámparas. Usar bombillas de recambio de 15 watios solamente. Reemplazar el cubrelámparas sin aplicar fuerza.

Renovación de las partes de plástico

Usted mismo puede reemplazar algunos de los accesorios del interior de la puerta. Las tiras sujetadoras están embutidas y sostenidas por medio de ganchillos al lado y centro. Para cambiar la tira de arriba quitar el estante de los huevos, y abrir las portezuelas del compartimiento. Levantar la tira izquierda y derecha simultáneamente; tirar del borde de abajo hacia adelante y abajo. Sacarla. La tira de abajo simplemente se quita levantando. Los accesorios de recambio se pueden obtener en el Centro de Servicio.

Averías

Fallos de la instalación general deben de ser rectificados por un electricista competente; todos los demás fallos o averías deberán ser comunicados inmediatamente al «Centro de Servicio» más cercano, dando a conocer al mismo tiempo, el tipo, número-E o número de identificación del aparato y de este modo se evitarán demoras inecesarias. La chapa de capacidad de funcionamiento se encuentra fijada en el interior del compartimiento.

Montaje de paneles o entrepaños decorativos

Paneles decorativos de hasta 3 mms. de espesor se pueden poner a los aparatos refrigeradores con puerta de bastidor.
El procedimiento es como sigue:

1. Desatornillar el liston longitudinal de la puerta.
2. Aflojar los tornillos que sujetan el bastidor de la puerta y sacar un poco hacia adelante, dicho bastidor.
3. Con manilla montada al frente, quitar los tapones de los tornillos para ganar acceso a los tornillos sujetadores de debajo. Taladrar el entrepaño decorativo para sujetar la manilla.
4. Meter este entrepaño devorativo deslizándolo de lado. Apretar el bastidor y atornillarlo bién. Atornillar el listón longitudinal y la manilla.

Cuando se monten entrepaños decorativos delgados, se recomienda el uso cinta doble de juntas.

Dimensiones de los entrepaños decorativos

La anchura y la altura de los entrepaños tienen que ser 3 mms. menos que las medidas de la puerta.

Tipo di corrente e voltaggio

Assicurarsi che il voltaggio indicato sulla targhetta dei dati di funzionamento del frigorifero corrisponda a quello dell'impianto elettrico installato. 220 V ~ significa 220 Volt a corrente alternata.

Spina di contatto con messa a terra

Per i frigoriferi d'incasso vedere la posizione come a Fig. A.

Posizione per l'installazione

Il frigorifero non deve essere installato vicino al calorifero, cucina economica nè esposto alla luce diretta del sole. Se l'installazione accanto alla cucina economica non può essere evitata, bisognerà lasciare fra le due apparecchiature uno spazio di almeno 5 cm., dove inserire un pannello termoisolante di amianto oppure di Eternit ricoperto da una lamina di alluminio sul lato rivolto verso la cucina economica. Si dovrà evitare l'installazione in un ambiente dove la temperatura possa scendere al disotto dei 10 °C.

Circolazione dell'aria del frigorifero

Il frigorifero non necessita manutenzione. L'unica cosa di cui ha bisogno è una ventilazione costante. La presa d'aria si trova al disotto della porta e le griglie di ventilazione non devono mai venire ostruite. Presso apparechi da incasso bisogna provvedere per una ventilazione verso l'alto dietro del mobile (vedi Fig. B). I mobili alti da terra al soffitto devono avere una apertura di un minimo di 200 cm² all'altezza del soffitto. Rispettivamente una apertura di almeno 100 cm² sul retro del piano di lavoro. Per le apparecchiature da incasso sotto al piano di lavoro, le griglie di ventilazione sono disponibili come accessorio a parte (vedi Fig. C).

Supporti

I frigoriferi automatici a muro sono dotati di due ganci a griffa da ancorare al piano. L'apparecchiatura viene incassata nella nicchia e spinta verso il fondo fino a che il bordo sporgente della sua carcassa appoggerà contro l'intelaiatura della nicchia. Il frigorifero si trova ora solidamente incastrato in posizione ed i piedini registrabili vengono regolati e bilanciati A questo punti i ganci a griffa verranno incassati nell'incastellatura.

Prima della messa in funzione

Pulire i pezzi accessori e l'interno del frigorifero. I pezzi accessori sono disposti come segue:

1. Sistemare il canale di scarico per l'acqua di disgelo nei dispositivi di fissaggio al di sotto della piastra dell'evaporizzatore, vedere figura D.
2. Montare le griglie sempre con staffe verso l'alto. Griglie intere sotto, griglie suddivise sopra.
3. Inserire la piastra di vetro sopra le vaschette per la vedura.

Messa in funzione e controllo termostatico

Ruotare la manopola del regolatore sulla posizione desiderata. Il termostato assicurerà il mantenimento della temperatura voluta. In posizione «0» il frigorifero non funzionerà. Portando la manopola in posizione «1» il frigorifero entrerà in funzione e continuerà a funzionare automaticamente. La posizione 1 indica temperatura massima e quindi Freddo Minimo. La posizione [***] o III indica temperatura più bassa e quindi Freddo Massimo. Viveri facilmente deperibili dovrebbero essere depositati sulla pistra di vetro nell'ambito inferiore della camera di refrigerazione.

Regolazione della manopola

a) La posizione 1 viene mantenuta per refrigerazione normale, quando il congelatore non è in uso. D'estate, oppure quando è necessaria una temperatura più fredda, portare la manopola verso le posizione II o III oppure anche su quella con le 3 stelle.

b) Per conservare cibi surgelati nel congelatore [***] portare il regolatore in posizione [***] (vedi Fig. E), che assicura una temperatura di circa −18 °C od inferiore nel congelatore.

c) Congelamento nell'apposito reparto. Mai congelare più di 1 o 2 kg. di cibi alla volta. Portare il regolatore sulla terza stella (Freddo Massimo). A congelamento avvenuto, riportare il regolatore sulla temperatura di conservazione. Assicurarsi di avere sistemato i cibi surgelati bene a contatto con le superfici metalliche del congelatore.

Aver cura che generi alimentari messi in frigorifero da poco non siano in contatto con generi alimentari già congelati.

Sbrinamento

Lo sbrinamento della piastra dell'evaporatore sul retro del congelatore e l'evaporazione dell'acqua sgelata avvengono automaticamente. Solo raramente si renderà necessario il disgelamento del congelatore. Nel caso ciò fosse necessario, togliere la spina dalla presa di corrente, oppure interrompere il circuito (Fusibili). Per ragioni di sicurezza non dovranno essere usate altre fonti di calore. In alcune apparecchiature l'acqua sgelata viene raccolta in un recipiente collocato al disotto dello scomparto di congelazione. A tale scopo, togliere la spina collocata sul retro a destra, immediatamente sotto alla piastra divisoria. Asciugare perfettamente tutte le superfici dopo che i depositi di ghiaccio si saranno sciolti.

Pulizia e manutenzione

E' essenziale che durante la pulizia il frigorifero venga disinnestato dalla presa di corrente. Nel contempo i cibi surgelati dovranno essere avvolti in diversi fogli di carta da giornale e tenuti in luogo fresco. Il canaletto scolagocce, il cui sbocco di uscita non deve mai essere ostruito, potrà venire rimosso per la puliza. Certi solventi organici, olii essenziali (come quelli contenuti nelle scorze degli agrumi), acido butirrico, ecc. danneggiano le materie plastiche.

Mancato funzionamento della luce interna

Potrete sostituire da soli la lampadina bruciata. Prima di tutto togliete la spina dalla presa di corrente, oppure interrompete il circuito (Fusibili). Premete delicatamente la parte superiore e quella inferiore del portalampada togliendo contemporaneamente il coprilampada. Usate soltanto lampadine da 15 Watt. Rimontate il coprilampada senza esercitare pressione.

Sostituzione di parti in plastica

Potrete sostituire voi stessi alcune parti interne della porta. Le guarnizioni di tenuta sono trattenute per mezzo di ganci al centro ed ai lati. Per sostituire la guarnizione superiore, togliete la vaschetta porta-uova ed aprite gli sportelli a cerniera dello scomparto. Sollevate contemporaneamente la guarnizione a destra ed a sinistra, tirate il bordo inferiore in avanti e verso il basso e toglietela. La guarnizione inferiore viene soltanto sollevata e quindi tolta. Le parti di ricambio sono reperibili presso il Centro di Riparazione e Manutenzione.

Guasti

I guasti alla linea di alimentazione della corrente devono essere riparati da un'elettricista competente. Tutti gli altri guasti vanno riportati immediatamente al più vicino Centro di Riparazione e Manutenzione, indicando: modello, E-numero potenziale o numero d'identificazione del frigorifero, onde evitare inutili ritardi. La targhetta dei dati di funzionamento si trova nello scomparto interno del frigorifero.

Montaggio di pannelli decorativi frontali

I frigoriferi aventi la porta con bordatura possono montare un pannello decorativo dello spessore fino a 3 mm. La procedura è la seguente:

1. Svitare il listello longitudinale della porta.
2. Allentare le viti di fissagio della cornice della porta e spostare leggermente in avanti la cornice stessa.

3. Se la maniglia è montata frontalmente, togliete il cappellotto coprivite per avere accesso alle viti di fissaggio interne. Forate il pannello decorativo all'altezza della maniglia per poterla poi rimontare.
4. Fate scorrere lateralmente il pannello decorativo, rimettete in posizione la cornice con lieve pressione e serrate le viti. Rimontate il listello longitudinale e la maniglia.

Nel montaggio di pannelli decorativi sottili, si raccomanda l'uso di un nastro di fissaggio doppio.

Dimensioni del pannello decorativo

Le dimensioni dei pannelli devono essere di 3 mm. inferiore in altezza e larghezza rispetto alle dimensioni delle porte.

Stroomsoort en voltage

Vergelijk de voltage op de kenplaat met die van Uw electriciteits voorziening. 220 V ~ betekent 220 Volt wisselstroom.

Stopcontact met randaarde

Voor opstelling van ingebouwde apparaten zie afb. A.

Plaatskeuze

Plaats een koelkast nooit naast een radiator, een kookfornuis, of in direct zonlicht. Wanneer installatie naast een kookfornuis niet vermeden kan worden, moet tenminste 5 cm ruimte worden opengelaten tussen het kookfornuis en de koelkast, waarin een warmte isolerende asbest- of eterniet plaat moet worden geplaatst, die aan de kant van het kookfornuis met aluminium foelie moet worden bekleed. Installatie in een ruimte waar de temperatuur tot beneden 10 °C kan dalen dient te worden vermeden.

Uw koelkast heeft lucht nodig

Het koelapparaat behoeft geen onderhoud. Alleen voortdurende ventilatie is noodzakelijk. De luchttoevoer bevindt zich onder de deur en de ventilatie roosters moeten altijd worden vrijgehouden. Bij een ingebouwde kast moet de gebruiker er voor zorgen dat achter de kast gelegenheid moet zijn voor ventilatie naar boven, zie afb. B. Vloer tot plafond kasten hebben een luchtopening van minstens 200 cm^2 in het plafond nodig en een andere luchtopening aan de achterkant van het werkoppervlak van tenminste 100 cm^2. Voor kasten die onder een werkoppervlak worden ingebouwd zijn ventilatie roosters extra verkrijgbaar. Zie afb. C.

Opstelling

Ingebouwde automatische koelkasten zijn aan de bovenkant voorzien van twee bevestigingshaken. De kast wordt in de nis geplaatst en teruggeduwd tot de uitstekende rand van de kast tegen het geraamte van de nis staat. De kast wordt nu stevig op zijn plaats gedrukt en de bevestigingsschroeven gelijkmatig afgesteld. De bevestigingshaken zijn dan verzonken in het nisgeraamte.

Voor het in gebruik nemen

Losse delen en de binnenzijde van de kast schoonmaken. De losse delen worden als volgt aangebracht:

1e Afvoergootje voor het condenswater in de steunen onder de verdamperplaat doen, zie afb. D.

2e Inlegroosters steeds met de beugel naar boven aanbrengen. Volledige roosters beneden, gedeelde roosters boven.

3e Glasplaat boven de groenteschalen leggen.

Aanzetten en thermostaat regeling

Draai de controle knop op de gewenste stand. De thermostaat zorgt er voor dat de gekozen temperatuur blijft gehandhaafd. Als de knop op »0« staat is de koelkast afgezet. Wanneer de knop op »1« wordt gedraaid begint de koelkast te werken en blijft automatisch doorwerken. De maximum temperatuur is 1, dit is dus de warmste stand. Stand [***] of III geen de laagste temperatuur aan, dit is dus de koudste stand. Levensmiddelen die spoedig verderven, moeten in 't onderste bereik van de koelruimte op de glasplaat opgeslagen worden.

Stand van de controle knop

a) Stand 1 wordt gebruikt voor normale koeling, wanneer er geen bevroren voedsel in het vriesvak aanwezig is. In de zomer, of wanneer een lagere temperatuur wordt gewenst, de controle knop naar stand II of III draaien, of zelfs naar de 3-sterren stand.

b) Voor het opslaan van bevroren voedsel in het 3-sterren vak, stand [***] kiezen (zie afb. E), waardoor een temperatuur van ongeveer −18 °C of lager wordt gegarandeerd.

c) Bevriezen in het 3-sterren vak. Bevries nooit meer dan 1 tot 2 kg voedsel tegelijk. Draai de controle knop naar de derde ster (maximum stand). Wanneer het bevriezen is voltooid de controle knop terûgdraaien naar opslag temperatuur. Zorg er voor dat het bevroren voedsel goed in contact is met de koude metalen oppervlakken van het vriesvak.

U dient erop te letten, dat vers ingebrachte levensmiddelen niet in contact komen met de reeds aanwezige, bevroren voorraad.

Ontdooien

Het ontdooien van de verdampings plaat aan de achterkant van het vriesvak en het verdampen van het dooiwater worden automatisch tot stand gebracht. Het zal slechts zelden voorkomen dat het vriesvak moet worden ontdooid. Wanneer dit nodig zou zijn, de stekker uit het stopcontact trekken of de stroom uitschakelen. Om veiligheids redenen mogen geen aanvullende warmtebronnen worden gebruikt. Bij sommige kasten wordt het dooiwater vergaard in een vergaarbak onder het vriesvak. Hiervoor moet de stop, die zich rechts aan de achterkant juist onder de afscheidingsplaat bevindt, worden uitgetrokken. Nadat de vorstafzetting is gesmolten de oppervlakken zorgvuldig drogen.

Schoonmaken en onderhoud

De stekker uit het stopcontact trekken als de koelkast schoongemaakt wordt. Dit is noodzakelijk en belangrijk. Bevroren voedsel kan in diverse lagen krantenpapier worden gewikkeld en tijdens het schoonmaken op een koele plaats worden bewaard. De uitlaat van het gootje moet steeds vrij worden gehouden. Sommige organische oplosmiddelen, zowel als vluchtige oliën (zoals b. v. vocht in de schil van citrusvruchten), of boterzuur, zijn schadelijk voor plastics.

Storing van het licht in de koelkast

U kunt zelf een defect lampje vervangen. Haal eerst de stekker uit het stopcontact, of schakel de stroom uit. De boven- en onderkant van het omhulsel van de lampfitting naar elkaar toedrukken en tegelijkertijd het lampekapje verwijderen. Gebruik alleen een 15-Watt vervangingslampje. Het kapje zonder druk uit te oefenen terugplaatsen.

Vervanging van plastic delen

U kunt zelf sommige van de delen aan de binnenkant van de deur vervangen. De steunstroken zijn door middel van haken aan de zijkant en het midden bevestigd. Voor het vervangen van de bovenste strook – het eierrek verwijderen en de vakkleppen openen. De strook aan de linker- en rechterkant gelijktijdig oplichten, de onderkant naar voren en omlaag trekken en verwijderen. De onderste strook wordt eenvoudig opgelicht en verwijderd. Onderdelen zijn bij onze service verkrijgbaar.

Storingen

Storingen in de hoofdleiding moeten door een erkend electricien worden hersteld; alle andere defecten moeten onmiddelijk bij de dichtsbijzijnde Service worden gemeld, onder gelijktijdige opgave van het type, E-nummer of identificatie nummer van Uw apparaat, teneinde onnodige vertraging te vermijden. De kenplaat is aan de binnenzijde van het vak aangebracht.

Aanbrengen van decoratieve frontpanelen

Apparaten die een deuromlijsting hebben kunnen worden voorzien van een decoratief paneel van hoogstens 3 mm dikte. De werkwijze is als volgt:

1. Schroef de overlangse lijst van de deur af.
2. Draai de schroeven van het deurkozijn los en breng het voorzichtig naar voren.
3. Met aan de voorkant aangebrachte handvaten de schroefdoppen oplichten om bij de bevestigingsschroeven eronder te kunnen komen. Gaatjes boren in het decoratieve paneel om het handvat aan te brengen.
4. Het decoratieve paneel er zijwaarts inschuiven, het deurkozijn neerdrukken en de schroeven aandraaien. De overlangse lijst en het handvat terugplaatsen.

Wanneer dunne decoratieve panelen worden aangebracht is het gebruik van dubbel verbindingsband aan te bevelen.

Afmetingen van decoratieve panelen

De lengte en breedte van de panelen moeten beide 3 mm minder zijn dan die van de deuren.

H 271 245 000 - 0175 20./03 -
Änderungen vorbehalten
Imprimé en république
fédérale d'Allemagne
Aumüller KG Regensburg

Kokos Makronen. (Konfekt)

2 Eßl. Mehl 4 Eiweiß 400 g Zucker 1 Pck. Vanillezucker 50 g Butter, 400 g Kokosraspel 75 g Weizenmehl 75 g Mandeln 1/2 Pckchen Backpulver. Die Masse wieder Mehl & Backpulver aufkochen. Auf dem Oblaten das Mehl & Backpulver darunter mischen & bei heißer Hitze 10-20 Min. backen.

Rosettenpfannen.

Eisenhaltig machen, Fett & Zucker aufsetzen. Dann eintauchen darauf setzen, das sich nicht darüber geht. Fest schon sie nicht runter.

Grießtorte

300 gr Butter 60 gr Mandeln 7 Eier 1 halbe Citrone
200 " Grieß. Die Eigelb werden mit dem Zucker
und der abgeriebenen ½ Citronen Schale schaumig gerührt.
Hierauf gibt man geschälten geriebenen Mandeln den Grieß
und den steifen Schnee der Eiweiß hinzu füllt den Teig
in eine Form mit Butter bestrichen mit Grieß bestreut
bestreut und bäckt den Torte in nicht zu heißem Ofen
etwa 1 Stunde nach Belieben.

Grießtorte

1/4 Butter 1/2 Zucker Vanillezucker
nach Belieben Citronenschale 2 Eidotter
1 ℔ Grieß 2 Backpulver Einrühren
Hellbraun backen. Guß.

2 00 g Mehl 1/4 ℔ Butter
3 Eier 1/2 ℔ Zucker 1 Backpulver
Butterplätzchen.

1/2 ℔ Butter 1/2 Zucker 1 Mehl
1 Ei 1 Messerspitze Zimmt gut
2 Messerspitzen Backpulver

49

Saucen

50

51

Compots
und
Salate

52

Compots
und
Salate

53

Compots
und
Salate

54

Compots
und
Salate

55

Compots
und
Salate

Küchen Dr. Stabenmeier.

1/2 lb Kartoffelmehl
1/2 " Puderzucker
4 Eier
1 Vanillezucker

1/2 Pfund gelbe Rosinen
lange rühren bis
Rammig je länger je besser

Rosettenmehlen.

2 Eier, 2 Tasl. Zucker 1 Prise Salz 1 Tasse Milch
glatter Teig rühren, und darauf rühren daß Teig
nicht über den Rand läuft. In schwimmendem
Fett backen. Lufthaum.

1/2 l Milch 1 Päckchen Puddinggelbes Zucker nach
Geschmack 200 g Butter vom Mark. Farbstoff
gleich gut rühren.

Rote Grütze. Ein Liter Fruchtsaft wird mit einem vierteln Pfund klar gerührten Kartoffelmehl aufgekocht und in einen Glasschüssel gefüllt. Kalt geworden, wird die Grütze von Tragantellen mit kaltem ungekochtem Milch gegessen. Der Fruchtsaft wird bereitet aus so einem zusammengesetzten Teller Himbeeren und Johannisbeeren, die mit einem halben Liter Wasser ausgekocht werden. Alsdann gießt man sie durch ein Tuch und kocht den Saft mit einem viertel Pfund Zucker und einem halben Löffel geriebener bitterer Mandeln auf.

Man nehme auf 1 l Fruchtsaft 60 g Kartoffelmehl.

Rote Rüben

Gekocht und abgezogen schneidet man sie in dünne Scheiben, dann kocht man nicht zu scharfen Essig mit Kümmel und Zucker gießt heiß darüber.

Gurkensalat einzumachen.

Schneiden und salzen, einige Stunden stehen lassen, dann legt man sie auf ein Tuch damit das Salz wieder abgeht, legt sie ab und legt schichtweise mit gem. Pfeffer & gehr. Zwischen jeder Lage gießt kalter Essig darüber und zuletzt eine dünne Schicht Pfeffer und hinaufgetan

Compots und Salate

Warme Puddings

Bei allen warmen Puddings ist die Hauptsache reichlich einfetten und ausstreuen.

1. **Waffelpudding.** Für 6–8 Pers.

100 g Mehl und 100 g Butter verrührt man bis man kein Mehl mehr sieht, gibt dann unter darunter Rosen Kreuz ½ l Milch zu. Rührt es dann auf dem Feuer bis der Schaum bläst und dick ist, dann tut man geriebene Zitronenschale, Mandeln nach Geschmack und 6 Eier zu. Eiweiß zuletzt. Kochzeit ½–2 Std. Kirschsauce dazu.

Semmelpudding.

4–5 Brötchen reibt man, drückt sie dann fest aus. Verrührt sie alsdann mit 100 g Butter die man schaumig rührt, 3 Eier, geriebene Zitronenschale, 3–4 Eßl. Zucker, Mandeln und Rosinen nach Geschmack, mischt alles 1 Teelöffel Backpulver und backt 1 Std. (Durch oder Weinsauce.)

Kirschpudding

Man reibt 1–2 Pfennigbrötchen zu Krümel, 80 g Butter, 100 g Zucker, Zitronenschale gerieben, und

1 Pfd entsteinte und gut ausgedrückte Pflaumenmus.

Kochzeit 1 Std.

Zubereitung.

Man kocht 1/2 l Milch mit 30 g Butter, 1 Prise Salz, einer halben Tonge Vanille und 1/4 Pfd Grieß so lange bis sich 6 vom Gefäß löst. Wenn etwas erkaltet, rührt man 3-4 Löffel Zucker, 3-5 Eier darunter und stellt auf die Seite für diesen Fuddinge mit Zucker aus. Kochzeit 1 1/2-2 Std.

Himbeer- oder Johannisbeerform.

Kartoffelpudding.

3/4 Pfd Kartoffeln kocht man am Tage vorher, damit sie sich besser reiben. Dieselben vermischt man mit 80 g Butter, 100 g Zucker, geriebener Mandeln, geriebener Zitronenschale, 1 Prise Salz und 5 Eiern. Nach Belieben etwas Zimt. Kochzeit 1 1/2 Std. Dazu eine saure Obstsauce. Füllt leicht zusammen.

Jeder Pudding ist so selbstverständlich, daß das hinweg geschlossen wird.

Die Kirschenpflaster wasche man zur Probe 10 g Kirschen. Die Zwei 1 Eßlöffel Kr. zu Pudding

Für Kirsch rechnet man auf 1 Flasche | 2 Teelöffel Zucker
1 " Zucker.

Rheinwein.

In einem irdenen Topf kocht man 2 Flaschen Rotwein mit 1/2 Pfd Zucker, 36 Nelken und der Schale einer 1/2 Zitrone und gießt sofort in Gläser, in welche man 1 Scheibe ungeschälte Apfelsine gelegt hat.

Bei Grog rechnet man auf 1/4 l Rum 1/4 Pfd Zucker.

Punsch.

1 Pfd Kleinhandzucker legt man in eine Terrine gießt den Saft von 2 Zitronen hinzu, dann 2 l kochendes Wasser und 1/2 l Rum darüber. Läßt an warmer Stelle ziehen.

Mayonnaise.

3 rohe Eigelbe, 1 Prise Salz, 1 Teel. Zitronensaft oder Essig und 1/4 weißen Pfeffer schlägt man in einer Porzellanschüssel schaumig. Nach und nach gießt man gutes Salatöl und 2 Löffel Essig hinzu. Die Sauce muß ganz steif sein. Man muß fast eine Stunde rühren. Man kann auch 1-2 L. Weißwein dazumischen.

59

60