

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Koch-Rezepte zur Verwendung von Palmin

Hannemann, Elise

Berlin, [ca.1910]

urn:nbn:de:bsz:31-55173

KOCH- REZEPTE

ZUR
VERWENDUNG
VON



PALMIN

HERGESTELLT VON

FRL. E. MANNEMANN

VORSTEHERIN d. KOCHSCHÜLERLEHREVEREINS.

BERLIN.

ak

MS E 995



30

P. P.

Wir erlauben uns, im folgenden den geehrten Hausfrauen eine Zusammenstellung von Kochrezepten zu übersenden, die wir der Liebenswürdigkeit und Mühe des Fräulein E. Hanne mann, Vorsteherin der Kochschule des Berliner Lettevereins, verdanken. Der Name der rühmlichst bekannten Verfasserin, deren treffliches Kochbuch (Oswald Seehagens Verlag [Martin Höfer] Berlin 1899) die weiteste Verbreitung gefunden hat, sowie der Umstand, dass den Rezepten eine lange Reihe von Versuchen mit unserem Palmin zu Grunde liegt, bürgt am besten für den Wert des Büchleins.

Der Zweck desselben ist nicht der, die Verwendung von Palmin bei einzelnen besonderen Speisen darzuthun, sondern vielmehr zu zeigen, wie allseitig es gebraucht werden kann, und zu beweisen, dass sowohl Speisen, zu deren Herstellung ausschliesslich Butter verwendet, als auch solche, die nur in Schmals oder sonstigen Fetten gebacken oder gebraten wurden, mit Palmin hergestellt werden können.

Besondere Vorschriften für die Verwendung von Palmin zu geben, ist nicht erforderlich. Eine jede erfahrene Hausfrau weiss, dass man beim Beisetzen der Speisen alle Fette erst gut heiss werden lässt, und kann auch den Moment beurteilen, wenn das Fett genügend erhitzt ist.

Das einzige, was bei der Verwendung von Palmin beachtet werden muss, ist, dass von demselben stets ein Fünftel bis ein Viertel weniger genommen werden muss, als bei Butter oder sonstigen Speisefetten. Dies ist speziell bei Backwerk aller Art nicht ausser acht zu lassen. Diese Vorschrift hat ihren Grund in dem grösseren Fettreichtum des Palmin. Denn nicht alle Fette bestehen ausschliesslich aus Fett, sondern die meisten, und dar-

unter namentlich die Kuhbutter, enthalten nur vier Fünftel bis drei Viertel Fett und ein Fünftel bis ein Viertel andere Stoffe, wie hauptsächlich Wasser, etwas Kasein u. s. w. Palmin aber besteht vollständig aus reinem Fett. Hier müssen wir auch erwähnen, dass bei Backwerken, bei welchen die Kuhbutter schaumig gerührt (zu Sahne geschlagen) wird, bei Verwendung von Palmin demselben das fehlende Wasser beim Rühren zugesetzt werden muss und zwar erfahrungsgemäss 8 Esslöffel Wasser auf 500 g oder 1 Pfd. Palmin. Zweckmässig ist es, das Palmin vor dem Wasserzusatz durch eine gewöhnliche kleine Fleisch-Hackmaschine laufen zu lassen.

Ausser der Ersparnis, welche durch die Verwendung von Palmin erzielt wird, sind auch die mit demselben zubereiteten Speisen viel leichter verdaulich und werden deshalb von Kranken sowohl, wie solchen Personen, deren Magen empfindlich ist, gut vertragen, worüber von diätetischen Anstalten und bedeutenden Aerzten die empfehendsten Zeugnisse uns ausgestellt worden sind.

Das von uns fabrizierte Produkt, welches unter der gesetzlich geschützten Bezeichnung **Palmin** in den Handel gebracht wird, ist dargestellt nach dem Verfahren des Herrn Dr. H. Schlinck, unter dessen persönlicher Leitung das Etablissement steht.

Möge die nachfolgende Zusammenstellung von Rezepten bei den Hausfrauen gute Aufnahme finden und zu einem Versuch mit unserem Palmin ermuntern; wir sind überzeugt, dass derselbe in jeder Hinsicht befriedigend ausfallen wird.

Zum Schlusse bemerken wir noch, dass es sich empfiehlt, zu Palmingeback „**Liebig's Backpulver**“ zu verwenden, welches sich vor allen anderen ähnlichen Fabrikaten am besten für diesen Zweck bewährt hat.

H. Schlinck & Cie.

Palmin ist für **65 Pfg.** per Pfd. in allen einschlägigen Geschäften zu haben.

Kochrezepte

FÜR

Verwendung von Palmin.

Suppen.

No. 1. Frühlingssuppe für 4 Personen.

Bereitungszeit: 1 Stunde.

1 Esslöffel fein gehackten Dill, 1 Esslöffel fein gehackten Kerbel, 1 Esslöffel fein gehackten Schafgarben, 2 Esslöffel Sauerkraut, 2 Esslöffel Pimpernelle, 2 Esslöffel Gundermann, 2 Esslöffel Erdbeerblätter, 2 Esslöffel Petersilie, $\frac{1}{2}$ Esslöffel Schnittlauch, 1 Esslöffel gehackten Spinat, 50 Gramm Mehl, 60 Gramm Palmin, $1\frac{1}{4}$ Liter Wasser, darin 10 g Liebig's Fleischextrakt gelöst sind, Salz, 1 Esslöffel süsse Sahne, 1 Eigelb. Mehl wird in Palmin gelb geröstet und mit dem gesalzenen Fleischextrakt-Wasser angerichtet und aufgekocht, die fein gehackten Kräuter hinzugefügt, 1 Minute mitgekocht. Alsdann mit dem Eigelb und der Sahne legiert. Nach Belieben mit gekochten Eiern serviert.

No. 2. Kartoffelsuppe für 4 Personen.

Bereitungszeit: 1 Stunde.

750 g Kartoffeln, 1 grosse Zwiebel, 1 Petersilienwurzel, 1 Stück Sellerie, 1 Prise Pfeffer, 10 g Mehl, 60 g Palmin, 1 Theelöffel geriebenen Majoran, Salz. Das Palmin wird recht heiss gemacht, alsdann die mit Mehl bestreuten Kartoffelscheiben, die Zwiebel und das Suppengemüse darin angebräunt, die Zuthaten hinzugefügt und mit $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser übergossen, eine halbe Stunde kochen lassen und durch ein Sieb gestrichen.

No. 3. Geröstete Griesuppe für 4 Personen.

Bereitungszeit: $\frac{3}{4}$ Stunden.

80 g Gries, $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser, Salz, 40 g Palmin, $\frac{1}{2}$ Esslöffel gehackte Zwiebeln, 1 Theelöffel gehackte grüne Petersilie, 8 g Liebigs Fleischextrakt, 1 Prise Muskatnuss. Das Palmin wird gut heiss gemacht, der Gries hineingestreut und gelb geröstet, die Zwiebeln hinzugefügt, 2 Minuten unter Rühren mitgeröstet, alsdann das Wasser hinzugegossen, Salz zugefügt, und die Suppe eine halbe Stunde langsam kochen lassen, zuletzt Liebigs Fleischextrakt, sowie Muskatnuss und Petersilie hinzugefügt.

No. 4. Geschälte grüne Erbsensuppe für 4 Personen.

Bereitungszeit: 3 Stunden.

250 g grüne Erbsen, 1 kleine Zwiebel, 250 g Mohrrüben in kleine Würfel geschnitten, 60 g Palmin, 1 Esslöffel klein geschnittenes Suppengemüse, Salz. Die Erbsen werden mit 1 Liter Wasser und 1 Prise Natron zum Feuer gebracht, einmal aufgekocht, das Wasser abgessen, mit kaltem Wasser abgespült, alsdann in 2 Ltr. Wasser gar gekocht; nachdem sie eine Stunde gekocht haben, fügt man das klein geschnittene Suppengemüse, sowie die in kleine Würfel geschnittenen Mohrrüben und die feingehackten Zwiebeln hinzu, die in dem Palmin gelb geröstet werden, lässt alles gar kochen und schmeckt die Suppe mit Salz ab; etwas gehackte grüne Petersilie giebt dieser Suppe einen frischen Geschmack.

Saucen.

No. 5. Grundsauce.

50 g Palmin, 60 g Mehl, 2 Esslöffel klein geschnittene Suppengemüse, 1 Gewürzdosis wie oben, 1 Zwiebel, Salz nach Geschmack, $\frac{3}{4}$ Liter Brühe (oder Wasser, worin 10 g Liebigs Fleischextrakt gelöst sind). In das heisse Palmin kommt das Mehl und die Zwiebel, wird gelb geröstet, die Brühe oder das Wasser hinzugegossen, ebenso alle anderen angegebenen Zuthaten. Die Sauce muss $\frac{1}{4}$ Stunde langsam kochen und wird dann durch ein Sieb gestrichen. Soll es eine braune Grundsauce werden, ist es gut, wenn man dem Palmin und Mehl $\frac{1}{2}$ Theelöffel Zucker zufügt, wodurch eine leichtere Bräunung erzielt wird, oder die Zwiebel im Palmin bräunt, ehe man das Mehl zusetzt.

No. 6. Kapern-Sauce.

Weisse Grundsauce, abgeschmeckt mit Kapern, Zitronensaft oder feinem Essig nach Geschmack mit Eigelb legiert. In dieser Weise kann die Sauce durch verschiedene Zuthaten geändert werden.

Anwendung von braunen Grundsaucen.

No. 7. Mostrichsauce.

Braune durchgestrichene Grundsauce, aufgekocht mit einer Messerspitze gehackter Zwiebel, abgeschmeckt mit feinem Essig, 1 Prise Zucker, Salz, Paprika und ungefähr 60 g Mostrich.

No. 8. Pilzsauce.

Die braune Grundsauce wird durchgestrichen mit 50 g getrockneten Pilzen, die vorher abgewaschen, einmal aufgekocht, fein gehackt worden sind, und das Ganze durchgekocht. Nach Geschmack 2 Esslöffel süsse Sahne hinzugefügt. Auf diese Weise kann die Grundsauce durch die verschiedensten Zuthaten verändert werden.

No. 9. Dillsauce (Trachantsauce).

Die weisse Grundsauce, welche mit 75 g Mehl nach Angabe bereitet wird, nach dem Durchstreichen mit 2 Esslöffel feingehacktem Dille (Trachant) und $\frac{1}{2}$ Liter saurer Sahne untermischt. Besonders gut zu Fischen.

Fleisch.

Zur Zubereitung von Fleisch eignet sich Palmia ausserordentlich und hat den Vorzug, dass es, ohne einen brennlichen Geschmack anzunehmen, einen hohen Hitzeegrad verträgt. Man verwende es genau wie Butter oder sonstige Fette und erhitze es stark, ehe man das Fleisch hineinlegt. Dadurch bleibt letzterem alle Kraft erhalten.

No. 10. Nierschmerbraten mit Gemüse für 6 Personen.

Bereitungszeit: $3\frac{1}{2}$ Stunden.

80 g Palmin, $1\frac{1}{2}$ kg Fleisch, 250 g Karotten, 1 saure Gurke, 250 g Kartoffeln, 4 Stück Kohlrabi mit Grün, 50 g Wachs- oder grüne Bohnen, 150 g Blumenkohl oder Spargel, Rosenkohl, Fische usw.

Das Fleisch muss mit mehr Palmin geschmort werden, wie gewöhnlich, da die Gemüse einen grossen Teil desselben aufnehmen. Das Fleisch wird zuerst wie immer geschmort, die Gemüse werden nach und nach hinzugefügt, zuerst das, welches am längsten kocht. Man verwendet recht verschiedene Gemüse, wie sie die Jahreszeit bringt, im Winter Präserven und Konserven. Die letzten 5 Minuten kommt die saure Gurke, in sehr dünne Scheiben geschnitten, hinzu, ebenso lang müssen die gehackten Pilze schmoren. Will man das Gericht recht zeit auf den Tisch bringen, dann ist es gut, wenn man etwas von den Gemüsen in Salzwasser besonders abkocht. Das Fleisch wird in Scheiben geschnitten, die Gemüse herumgelegt, die Sauce darüber gegossen, obenauf thut man die in Salzwasser gargekochten Gemüse, aussenherum einen Rand von Makkaroni. Sehr gut passen einige gefüllte Tomaten dazwischen. Hierzu ist es wichtig, etwas Liebigs Fleischextrakt hinzuzufügen, der Geschmack wird dadurch ganz bedeutend erhöht.

No. 11. Gulasch für 6 Personen.

Bereitungszeit: 2 Stunden.

1 $\frac{1}{2}$ kg Fleisch ohne Knochen, 80 g Palmin, 15 g Salz, 50 g Zwiebeln, 15 g Mehl, 2 Prisen Pfeffer, $\frac{1}{2}$ Prise Paprika.

Das Fleisch wird in 2 cm grosse Würfel geschnitten, kommt dann mit Mehl bestäubt, in das gebräunte Palmin und muss sich anbräunen. Dann gießt man etwas Wasser hinzu, wie bei allen Schmorfleisch, fügt Zwiebeln, Salz, Pfeffer, etwas gestossenen Kümmel und Paprika dazu und lässt es garschmoren unter Zugießen von Wasser, was jedesmal geschieht, wenn die Sauce verkocht ist.

No. 12. Kalbsleber in Scheiben gebraten

für 6 Personen.

Bereitungszeit: $\frac{3}{4}$ Stunden.

$\frac{3}{4}$ kg Kalbsleber, 1 Theelöffel geriebenen Majoran, 15 g Salz, 2 Prisen Pfeffer, 100 g Palmin, etwas Mehl.

Die Leber wird in $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben geschnitten, etwas mit dem Rücken des Messers auf der einen Seite der Länge nach, auf der andern der Quere nach geklopft, mit Salz, Pfeffer und Majoran bestreut, in Mehl gedreht und 4 Minuten auf der Pfanne in dem gebräunten Palmin unter zweimaligem Wenden gebraten. Man kann auch die Leberscheiben in Mehl, Ei und Semmel panieren.

No. 13. Kalbs-Herz für 6 Personen.

Bereitungszeit: 1 1/2 Stunden.

3 Kalbsherzen, 50 g ~~Salz~~, 1/2 Ltr. saure Sahne mit 6 g Weizenmehl klargequirlt, Salz, etwas Suppengemüse, 60 g Speck, 1/2 Ltr. Brühe.

Die Herzen werden aufgeschnitten, gewaschen, mit Speck durchzogen und mit Salz bestreut. Das Palmin wird gebräunt, das Herz hineingegeben und mit Suppengemüse und der Brühe gargeschmort. Zuletzt kommt saure Sahne hinzu. Die Sauce wird durch ein Sieb gestrichen. Man gibt Puréekartoffeln, Salzkartoffeln und Salat dazu.

Fische.

No. 14. Fisch-Koteletts.

(Schellfisch, Zander, Dorsch, Seehecht.)

Der aus Haut und Gräten gelöste Fisch wird in beliebige Stücke geschnitten, mit Salz eingerieben, mit einer Prise Pfeffer bestreut, mit Zitronensaft beträufelt und eine Stunde hingestellt. Dann werden die Stücke mit Mehl, Ei und Semmel paniert und mit Palmin gebraten.

No. 15. Gehackener Fisch mit Kräutern.

(Zander, Schellfisch, Dorsch oder Hecht.)

Für 6 Personen. Bereitungszeit: 2 1/2 Stunden.

2 1/4 kg Zander oder Hecht oder 2 1/2 kg Schellfisch oder Dorsch, 80 g Palmin, 60 g geriebenen Parmesankäse, 5 Esslöffel Zitronensaft, 1 Messerspitze Paprika, 1 Esslöffel gehackte Saucenkräuter, 1 Theelöffel englisches Senfmehl, 30 g Salz.

Der Fisch wird geschuppt, gewaschen, gut abgetrocknet, entgrätet und in 4 cm breite Streifen geschnitten. Dieselben werden mit dem Salz, worunter der Paprika gemischt ist, gehörig eingerieben, mit Zitronensaft beträufelt und 1/2 Stunde kalt gestellt. In eine feuerfeste Schüssel giebt man 40 g flüssiges Palmin, in das man 30 g Parmesankäse und die Hälfte der Kräuter, worunter das Senfmehl gemischt worden ist, streut. Dann werden die Fischstücke hineingelegt und die übrigen Kräuter und Parmesankäse darüber gestreut; dann wird das Palmin abgegossen. In den heißen Bratenofen gestellt, wird der Fisch 1/4 Stunde gebacken.

Dieses Fischgericht kann verändert werden durch Zusatz von 4 Esslöffeln Tomatenpurée oder auch durch 80 g feingehackte Sardellen und $\frac{1}{8}$ Liter saure Sahne, die mit 5 g Mehl klargequirlt ist.

No. 16. Seezunge gebacken.

150 g für 1 Person. Bereitungszeit: $2\frac{1}{2}$ Stunden.

Seezungen zum Braten oder Backen werden immer abgezogen. Nachdem der Fisch, wie vorher beschrieben, abgezogen ist, werden der Kopf, die Seiten- und Schwanzflossen abgeschnitten. Die kleineren Fische werden ganz gelassen, die grösseren in etwa 6 cm breite Stücke geschnitten, diese, je 1 kg Fisch mit 20 g Salz eingesalzen, mit einer Prise Pfeffer überstreut und mit etwas Zitronensaft überhäufelt, 1 Stunde kingestellt. Dann wird der Fisch mit Mehl, Ei und geriebener Semmel paniert und schwimmend in Palmia auf der Pfanne gebacken.

Der Fisch wird mit Zitronenscheiben garniert und feiner Salat dazu gegeben.

Rotszunge wird ebenso wie Seezunge gebacken.

Gemüse.

Bei allen frischen Gemüsen, wie Erbsen, Karotten, Bohnen, Blumenkohl, Weisskraut etc. verwende man das Palmin ganz ebenso, wie man sonst die Butter oder sonstiges Fett zugegeben hat.

No. 17. Saure Linsen für 4 Personen.

Bereitungszeit: 3 Stunden.

500 g Linsen, 80 g Palmin, 1 Liter Wasser, 10 g Mehl, Salz, 1 Zwiebel, 1 ganze Mohrrübe, 1 Stück Sellerie, Essig, Zucker, 1 Prise Natron.

Die über Nacht eingeweichten Linsen werden mit $1\frac{1}{2}$ Liter kaltem Wasser zum Kochen gebracht und 10 Minuten gekocht. Alsdann das Wasser abgossen und mit 1 Liter Salzwasser oder Brühe unter Hinzuthun der ganzen Zwiebel, Mohrrübe, Sellerie und 40 g Palmin gargekocht. 40 g Palmin werden mit 1 Esslöffel Zucker und dem Mehl gebräunt, damit die Linsen angekömmt, dieselben mit Essig und Zucker, Salz abgeschmeckt, sodann Zwiebel, Mohrrübe und Sellerie entfernt.

Sehr wohlschmeckend ist es, wenn unter die Linsen 250 g Backpflaumen gekocht werden. Saure Bohnen werden ebenso wie Linsen zubereitet.

No. 18. Kohlrüben für 4 Personen.

Bereitungszeit: $2\frac{1}{2}$ Stunden.

$\frac{2}{3}$ kg Kohlrüben, 60 g Palmin, 20 g Mehl, $\frac{3}{4}$ Liter Brühe, 10 g Zucker, 1 Stengel Majoran, Salz, 1 Prise Pfeffer, Wasser, Natron.

Nachdem die Kohlrüben geschält und in 2 cm grosse Würfel geschnitten, kommen dieselben in 2 Liter kochendes Wasser mit einer Messerspitze Natron, kochen einmal auf und werden auf einen Durchschlag gegeben, 20 g Mehl werden mit dem Palmin und dem Zucker gebräunt, $\frac{3}{4}$ Liter Brühe zugegossen, aufgekocht, die Kohlrüben hinzugefügt, sowie 1 Prise Pfeffer und 1 Stengel Majoran. So müssen die Kohlrüben langsam garschmoren, wenn nötig, noch etwas Brühe nachgefüllt.

No. 19. Roh gebackene Kartoffeln (pommes frites).

500 g rohe Kartoffeln, 500 g Palmin.

Die in lange Scheiben oder sonst beliebig messerrückendick geschnittenen und mit einem Tuch abgetrockneten Kartoffeln kommen in das heisse Palmin, bis dieselben gar sind, d. h. hellbraun gebacken; werden alsdann herausgenommen und noch heiss mit ganz feinem Salz bestreut.

No. 20. Pommes soufflées

werden ebenfalls in messerrückendicke Scheiben geschnitten, in nicht zu heissem Palmin gargekocht, herausgenommen, abgekühlt, alsdann wieder in das sehr heisse Palmin gegeben, die Kasserole geschüttelt, bis die Kartoffeln auflaufen, herausgenommen, auf ein Lüschiblatt gelegt und mit feinem Salz bestreut. Das Palmin ist nach dem Backen der Kartoffeln ebenso klar wie vorher und kann zu allen Speisen weiter verbraucht werden.

Pudding und Auflauf.

No. 21. Mannheimer Brot-Pudding für 6 Personen.

Bereitungszeit: $2\frac{1}{2}$ Stunden.

250 g geriebene Schwarzbrot, 150 g Palmin, 200 g Zucker, 1 Theelöffel Zimmt, 5 ganze Eier, 1 Theelöffel geriebene Zitronenschale, $\frac{1}{30}$ Liter Milch, 1 Theelöffel Salz, 1 Haselnuß Arak.

Das drei Tage alte Brot wird recht fein gerieben. Das Palmin wird schaumig gerührt, Zucker und Eier werden hinzugefügt und alles wird $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt; dann werden Zimmt, Zitronenschale, Salz und Arak hinzugefügt und abwechselnd das geriebene Brot und die Milch hineingerührt. Die Masse wird in eine vorbereitete Puddingform gefüllt und $1\frac{1}{2}$ Stunden im Wasserbade gekocht. Der Pudding wird mit einer Weinschaumsauce oder mit warmem Apfelsauce serviert.

No. 22. Weihnachts-Pudding für 6 Personen.

Bereitungszeit: $2\frac{1}{2}$ Stunden.

250 g geriebenes Schwarzbrot, 100 g Palmin, 200 g Zucker, 250 g in sehr kleine Würfel geschnittene Äpfel, 50 g gehackte Walnusskerne, 1 Theelöffel Salz, 5 ganze Eier, 8 Esslöffel Milch, 125 g Korinthen, 8 gestossene Nelken.

Das Palmin wird schaumig gerührt und der Zucker und die ganzen Eier werden hinzugefügt. Nachdem dieses $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt ist, kommen nach und nach Milch, Walnüsse und Brot hinein; und wenn alles gut verrührt ist, gibt man zuletzt die gut gereinigten Korinthen, sowie die Äpfelwürfel darunter. Die Masse wird in eine mit Palmin ausgestrichene Form gefüllt und eine Stunde im Wasserbade gekocht. Nachdem der Pudding gestärkt ist, wird er mit Zucker stark bestreut und aufgetragen. Es wird eine Hagenbutten-, Wein- oder Vanillensauce dazu gereicht.

No. 23. Äpfel-Auflauf für 4 Personen.

Bereitungszeit: 1 Stunde.

6—8 schöne Äpfel, 200 g Zucker, 100 g gestossene, geschälte Mandeln, 4 ganze Eier, 1 abgeriebene Zitrone, 1 Zwieback, 80 g Palmin.

Die Äpfel werden geschält und mit 100 g Zucker, Wasser nach Belieben, etwas Wein weich gekocht, jedoch nicht verrührt, 100 g Zucker werden mit 4 Eigelb schaumig gerührt, die Mandeln, die abgeriebene Zitronenschale, der geriebene Zwieback und der Schnee von den 4 Eiweiss hinzugefügt. In die mit dem Palmin ausgestrichene Auflaufform legt man zuerst die Äpfel, gießt die Mandelmasse darüber und bäckt den Auflauf 25 Minuten im Backofen.

No. 24. Zitronen-Auflauf für 6 Personen.

Bereitungszeit: $1\frac{1}{2}$ Stunden.

60 g Palmin, 80 g Mehl, 80 g Zucker, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Salz, $\frac{1}{3}$ Liter Milch, 6 Eigelb, 6 Schnee, 4 Esslöffel Zitronensaft, etwas abgeriebene Zitronenschale.

Mehl, Milch und Palmin werden wie vorher zu einem Kloss abgebrannt. Die 6 Eigelb werden mit dem Zucker, der Zitronenschale und dem Saft schaumig gerührt und mit dem Salz unter den abgekühlten Kloss gerührt. Nun wird der Masse der Schnee leicht unterzogen und dieselbe in die vorbereitete Form gefüllt und $\frac{3}{4}$ Stunden langsam gebacken.

Gebäck.

No. 25. Napfkuchen mit Liebigs-Backpulver.

150 g Palmin, 150 g Zucker, 500 g Weizenmehl, 150 g Hoffmanns Speisemehl, 15 g Liebigs Backpulver, 4 Eigelb, 4 Schnee, $\frac{1}{8}$ Liter kalte Milch, 60 g süsse und 10 Stück bittere Mandeln, 1 Theelöffel Salz.

Palmin wird zerlassen, etwas kalt gestellt und schaumig gerührt, in warmer Temperatur das Rühren mit dem Eigelb fortgesetzt. Während dem wird das Liebigs Backpulver dem Mehl untergerührt und durchgeseiht (was stets beim Backen mit Backpulver geschehen muss), die Mandeln und Salz in das schaumig gerührte Palmin gegeben, dann abwechselnd Milch und Mehl hineingethan und zuletzt der Schnee darunter gezogen, sofort in die ausgeschmierte Form gefüllt und 1 Stunde gebacken.

No. 26. Berliner Pfannkuchen. (Krapfen.)

1 Kilo Mehl wird in eine Schüssel gegeben, mit 1 Packet Liebigs Backpulver und lauwarmer Milch ein Vorteig gemacht, sodann werden 125 g Palmia mit 2 Löffel Wasser leicht gerührt, 36 g Zucker, 2 ganze Eier und 2 Eigelb dazu gethan und zu einem leichten Teig verarbeitet; wenn der Teig aufgegangen ist, nimmt man ihn aufs Nudelbrett, wälzt ihn 2 Messerrücken dick aus und sticht mit einem runden Ausstecher Blättchen aus, füllt je in eines derselben Eingemachtes, drückt ein zweites fest am Rand darauf; alsdann werden sie in heissem Palmin schwimmend gebacken, hernach warm mit Zucker bestreut.

Besonders empfehlenswert ist zu allen Schmalzbäckereien Palmin, da das Backwerk nicht so viel Fett aufsaugt, wie bei Kubbuttel oder Schweineschmalz.

No. 17. Hefenteig für Obstkuchen.

350 g Mehl, eine Tasse Milch, 1 Packet Liebig's Backpulver (Trockenhefe), die in der ersteren aufgelöst sind, 75 g Palmin, 2 ganze Eier, etwas Salz, 2 Esslöffel gestossenen Zucker werden zu einem glatten Teig verarbeitet und gut geschlagen. Man rollt den Teig fein aus, bringt ihn auf ein Blech und belegt ihn nach Belieben mit Obst.

No. 23. Kaiserin Friedrich-Torte mit Palmin.

Zum erstenmal in der Ausstellung des Lettevereins im März 1898 zusammengestellt und gebacken.

350 g Palmin, 125 g feingeschnittenes Zitronat, 10 Eigelb, 10 Schnee, 1 Theelöffel Salz, 1 Packet Liebig's Backpulver, 350 g Weizenmehl, 80 g Kartoffelmehl, 350 g Zucker, 3 Esslöffel Arak oder Rum, 1 Schote Vanille, 6 bittere Mandeln; zum Guss: 250 g Puderzucker, 3 Esslöffel Zitronensaft, 50 g gehacktes Zitronat, 1 Esslöffel Eiweiss, 1 Messerspitze Ingwer.

Das Palmin wird, nachdem es zerlassen ist, auf kalter Stelle schaumig gerührt und dann in lauer Temperatur mit Eigelb und Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde recht schnell weiter gerührt. Dann giebt man Arak, die fein gestossene Vanille, Zitronat, Mandeln und Salz hinein und rührt hierauf das mit dem Backpulver vermischte Kartoffel- und Weizenmehl und mit dem Rest des Mehls zuletzt den Schnee darunter. Die Masse wird sofort in eine mit Palmin ausgestrichene und mit geriebener Semmel ausgestreute Form gefüllt und 1 Stunde gebacken.

Nach dem Stürzen wird die Torte sogleich glasiert. Zum Guss werden Zucker, Eiweiss, Ingwer und Zitronensaft einige Minuten gerührt. Dies wird auf die noch warme Torte gestrichen und mit dem feingehackten Zitronat überstreut.

No. 29. Krachkuchen.

180 g Palmin werden mit 2 Löffel Wasser schaumig gerührt, 300 g Zucker, 1 Ei, 2 Löffel Wein und 300 g Mehl zu einem festen Teig verarbeitet. Dieser Teig rollt man sogleich auf ein

Blech (von ca. 28×45 cm) aus und bestreicht den Kuchen mit dem Eigelb. Unterdessen hat man 60 g geschälte Mandeln grob gestossen, dieselben mit ebensoviel Zucker vermengt. Diese Mischung streut man auf den Kuchen. Im Backofen hübsch dunkelgelb gebacken, wird der Kuchen gleich nach dem Herausnehmen in kleine längliche Stückchen geschnitten.

No. 30. Pfandkuchen.

250 g Palmin werden leicht erwärmt, alsdann mit 250 g Zucker gut schaumig gerührt, 6 Eier damit vermischt, 250 g geschälte geschnittene Mandeln, 250 g Sultaninen und 250 g Mehl dazu gethan. Der Teig, der noch flüssig sein muss, wird in eine mit Palmin bestrichene, längliche Form gefüllt und bei mässiger Hitze 1 Stunde gebacken.

No. 31. Gerührter Butterteig.

(Sehr gut zu allen Obstkuchen.)

Zu 2 Kuchen werden 200 g Palmin schaumig gerührt, 125 g Zucker dazu gegeben; dann kommen nach und nach 5—6 Eigelb nebst $\frac{1}{2}$ kg Mehl und etwa $\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{4}$ Liter saurer Rahm dazu, je nachdem der Teig noch Feuchtigkeit nötig hat, um ausgewellt werden zu können. Man kann ihn auch bereits einen Tag, ehe man ihn braucht, machen.



Frau Nyer, Mannheim.

? Was ist Palmin?

Palmin ist reines Naturprodukt, wird aus dem Marke ausgereifter und sorgfältig ausgesuchter Cocosnüsse dargestellt (enthält keinerlei Beimischung, fällt nicht unter die Bestimmungen des Margarine-Gesetzes).

Palmin ist das gesündeste Speisefett, enthält keine die Verdauung störende Fettsäuren, wie alle anderen Fette.

Palmin ist das ausgiebigste Speisefett, 15 pCt. und mehr fettreicher, wie alle anderen Fette, enthält kein Wasser und Mineralstoffe. (Man vergleiche unsere Nutzwert-Tabellen.)

Palmin ist monatelang haltbar, ohne seinen reinen Wohlgeschmack zu verlieren.

Palmin ist gleichgeignet zum Kochen, Backen, Braten. Palmin bräunt.

Palmin ist das Billigste. 65 Pfg. pro Pfund.

Palmin ist in folgenden Packungen erhältlich:

Packete zu 1 Pfd. in Pergamentpapier 65 Pfg.

Probetafeln in Pergamentpapier per Stück zu 30 und 10 Pfg.

Blechdosen à $\frac{1}{2}$, 1, $2\frac{1}{2}$ u. $4\frac{1}{2}$ kg brutto. Holz- bezw. Blechkübel

à $12\frac{1}{2}$, 25 und 50 kg netto Inhalt.

In den heißen Sommermonaten wird Palmin nur in Dosen und Blechständen versandt.