

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

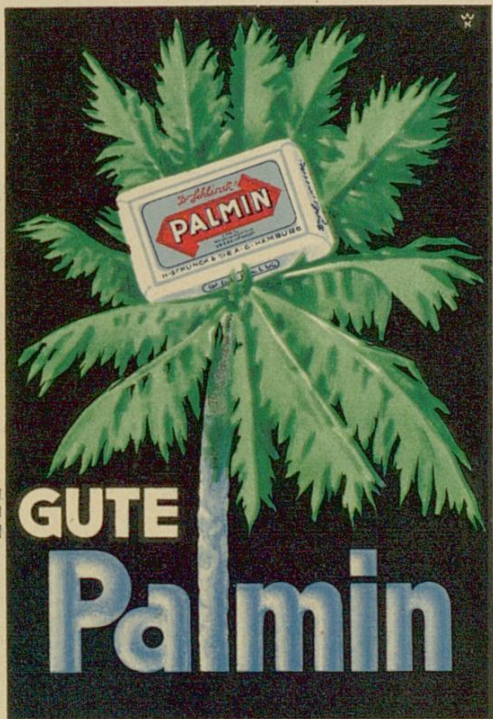
Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die gute Palmin Küche

H. Schlinck & Cie. <Hamburg>

Hamburg, [1925?]

urn:nbn:de:bsz:31-55704



DIE GUTE
Palmin
KÜCHE

Alleinige Hersteller des echten Palmin H. Schlinck & Cie. A.-G., Hamburg

ak

115 H 1019

Inhalt.

	Seite
Wie koche, brate, backe ich sparsam mit „Palmin“?	3
Was bei Verwendung von „Palmin“ zu beachten ist	5
Was ist „Palmin“ und wie wird es gewonnen... ..	6
Urteile über „Palmin“	7
Man hüte sich vor Nachahmungen	8
Koch- und Backrezepte	9

Inhalt

1	Wie kam es zu den ersten „Tafeln“?
2	Was ist die Verwendung von „Tafeln“ zu Zwecken?
3	Wie ist „Tafeln“ und was wird es geworden?
4	„Tafeln“ als „Tafeln“
5	Was sind die von „Tafeln“
6	Kurz- und Belegbeispiele

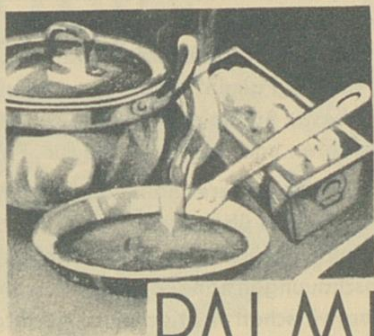
WIE

KOCHE, BRATE

und BACKE ich gut

und

sparsam mit



PALMIN

Als wir vor einer Reihe von Jahren mit unserem „Koch-, Brat- und Backbüchlein“ vor die Öffentlichkeit traten, fand dieses eine über alles Erwarten günstige Aufnahme. Aus den Zuschriften, die in der Folgezeit in großer Zahl bei uns eingingen, ersahen wir mit Genugtuung, daß die von wirklichen Fachleuten der Kochkunst mit viel Sorgfalt und Sachkenntnis zusammengetragenen Rezepte den Anforderungen der täglichen Küchenpraxis besonders entsprachen. Der Gedanke, von dem wir uns bei der Herausgabe des Büchleins hatten leiten lassen: schmackhafte, dabei aber nicht kostspielige Bereitung der täglichen Mahlzeiten, erwies sich als richtig.

Seitdem wurde immer wieder der Wunsch nach einer womöglich erweiterten Neuauflage des „Palmin“-Kochbüchleins in dem sich ständig vergrößernden Kreise unserer Freunde, Anhänger und Anhängerinnen rege, sodaß wir mit dessen Herausgabe nur den vielfach an uns ergangenen Aufforderungen Rechnung tragen.

Möge dieses Büchlein eine gleich günstige Aufnahme finden wie sein Vorgänger, und möge es dazu beitragen, daß alle, die uns heute noch fernstehen, sich veranlaßt sehen, dem seit einem Menschenalter bewährten „Palmin“ ihre Aufmerksamkeit zuzuwenden. Alle diejenigen aber, denen „Palmin“ längst unentbehrlich geworden ist, möge dieses Büchlein bestärken, uns ihre Gefolgschaft zu bewahren und neue Freunde für „Palmin“ zu werben.

Wir lassen an anderer Stelle dieses Heftes einige Urteile aus Fachkreisen über „Palmin“ folgen, deren Wert um so höher einzuschätzen ist, als es sich dabei durchgängig um Anschauungen handelt, die, in bewährten Lehrbüchern der Hauswirtschaft und Kochkunst niedergelegt, ohne jede Reklameabsicht zustandegekommen sind.

Bei diesen Urteilen ist bemerkenswert, daß Wissenschaft und Praxis zu gleich günstigen Ergebnissen gelangen. Neben der gegebenen Ersparnismöglichkeit wird die Bekömmlichkeit und Leichtverdaulichkeit des Kokosfettes „Palmin“ für Gesunde und Kranke rühmend hervorgehoben und immer wieder die Tatsache erwähnt, daß Speisen, bei deren Zubereitung „Palmin“ Verwendung fand, im Geschmack von Gerichten, die mit teurem Schmalz oder mit kostspieliger Molkereibutter zubereitet wurden, nicht im geringsten zu unterscheiden sind.



WAS BEI DER VERWENDUNG VON **PALMIN** ZU BEACHTEN IST!



„Palmin“ enthält kein Salz! Man salze daher die Speisen etwas mehr als bei der Verwendung von gesalzenen Fetten.

„Palmin“ brodelt nicht! Man warte also nicht darauf und beachte, daß „Palmin“ nicht überhitzt wird, da es sonst dunstet. „Palmin“ ist heiß genug, wenn sich ein Kartoffelschnitz darin bräunt.

Den Geschmack von Milchbutter erzielt man durch Zugabe eines kleinen Stückchens Margarine „Rama im Blauband“ zu „Palmin“. Sehr zu empfehlen!

Will man „Palmin“ schaumig rühren, so zerkleinere man die erforderliche Menge, gieße etwas kochende Milch unter ständigem Rühren darüber, füge den Zucker hinzu, und wenn das Gemisch völlig erkaltet ist, Eidotter, Gewürze und den Rest kalter Milch.

Was ist „Palmin“ und wie wird es gewonnen?

„Palmin“ ist ein reines Pflanzenfett, das aus dem Fleisch der Kokosnuß gewonnen wird.

Die Kokosnuß besteht, wie bekannt, aus einer harten, mit Bast umgebenen Schale; in der Schale befindet sich das sogenannte Fleisch, wie es bei uns in Deutschland vielfach auf den Jahrmärkten verkauft wird. Dieses Fleisch bildet im Innern einen Hohlraum, der mit Pflanzenmilch (Kokosmilch) gefüllt ist.

Die Kokosnuß ist die Frucht der Kokospalme (*Cocos nuzifera*), die hauptsächlich in Indien, Niederländisch-Indien und auf den ehemals deutschen Südsee-Inseln (Samoa usw.) vorkommt. Dort werden die Kokosnüsse, nachdem sie durch die Eingeborenen als reife Frucht von den Palmen heruntergeholt worden sind, von dem Bast und der harten Schale befreit. Die Milch wird herausgegossen und von den Eingeborenen als Erfrischungsgetränk verwendet. Das Fleisch wird in der Sonne getrocknet und dann, in Säcke verpackt, nach Europa gesandt. Aus diesem getrockneten Fleisch der Kokosnuß, das im Handel den aus dem Holländischen stammenden Namen Kopro trägt, wird nun zunächst durch eine einfache hydraulische Pressung Kokosöl gewonnen. In dieser Form ist aber das Produkt noch nicht zu menschlichem Genuß geeignet, es enthält einen kleinen Prozentsatz freier Fettsäuren und weist einen allerdings nicht unangenehmen Geruch nach Kokos auf. Die freien Fettsäuren und der Geruch werden deshalb durch einen Reinigungsprozeß beseitigt, als dessen Produkt man das aus 100% reinem Fett bestehende „Palmin“ gewinnt.

Urteile über „Palmin“.

Aus dem „Hygienischen Kochbuch“ zum Gebrauch für ehemalige Kurgäste des Dr. Lahmannschen Sanatoriums, zusammengestellt von Elise Starker.

„Die Kokosnußbutter, die bei uns vielfach anstatt der Kuhbutter verwendet wird, ist ein sehr reinliches, appetitliches Pflanzenfett, das vor der Kuhbutter eine weit größere Verdaulichkeit voraus hat. Seines geringen Wassergehaltes wegen ist es bedeutend ausgiebiger, auf welchen Umstand man beim Kochen Rücksicht nehmen muß. Zum Backen und Braten ist es ganz vorzüglich, da sich während des Bratens weniger verdauungsstörende Fettsäuren entwickeln als bei Kuhbutter und Schmalz.“

Aus dem „Grabnerhof-Kochbuch“. Verfasserin Institutsvorsteherin Ida Schuppli und Betty Hinterer.

„Durch das Kochen aber wird die Butter schwer verdaulich, verändert auch ihren feinen Geschmack und kann ganz gut durch anderes, viel billigeres Fett, besonders durch Pflanzenfett (gereinigtes Kokosnußfett, das unter dem Namen „Palmin“ bekannt ist), ersetzt werden. Es ist eine durchaus verkehrte Anschauung, daß Pflanzenfett keine Kraft gäbe. Das sind Vorurteile, die im Interesse unseres Geldbeutels zu bekämpfen sind.“

Aus „Das Buch der Hausfrau“. Von Klara Ebert, Verlag Strecker & Schröder.

„Einen wichtigen Industriezweig bildet die Herstellung von Kokosnußbutter, deren feinste und reinste Marke das „Palmin“ darstellt. Dieses wird aus dem Kokosfett durch Reinigen hergestellt und aus den fettreichen Teilen der Kokosnuß, der Kopra, gewonnen. Durch ein besonderes Reinigungsverfahren wurde es den Palmin-Werken H. Schlink & Cie. in Hamburg möglich, in dem „Palmin“ ein geradezu ideales, sehr haltbares, nahezu chemisch reines Speisefett herzustellen, das sich selbst nach jahrelanger Aufbewahrung nicht zersetzt, fast keimfrei und leicht verdaulich ist.“

Man hüte sich vor Nachahmungen.

Daß ein Erzeugnis wie „Palmin“, welches sich seit Jahrzehnten steigender Beliebtheit erfreut und in den Großküchen gepflegter Gaststätten, in Hotels, Sanatorien, Heilanstalten usw. ebenso geschätzt wird wie in den Küchen des Bürgertums und in den Wohnküchen der Landbevölkerung, nicht ohne Nachahmungen bleiben konnte, war vorauszusehen, wenn diese auch der Beliebtheit des Originalerzeugnisses keinen Abbruch tun konnten.

In der Tat sind Nachahmungen des ersten und ältesten Kokos-Pflanzenfettes „Palmin“ aufgetaucht und unter den verschiedensten Bezeichnungen in den Handel gebracht worden.

Die sachgemäße Aufschließung und Gewinnung des Kokosfettes setzt langjährige Erfahrung, modernste Apparatur, einen in jeder Beziehung leistungsfähigen Großbetrieb und die sorgfältigste Auswahl der Rohprodukte voraus.

Nur ein Kokosnußfett, das aus feinsten, nicht feuergetrockneter Kopra und aus einem ohne Erhitzung, also auf kaltem Wege durch Pressung gewonnenen Kokosnußöl hergestellt wurde, besitzt jene natürliche reinweiße Farbe, jenen angenehmen Geruch und milden Geschmack, den „Palmin“ aufweist.

Unsere überaus zahlreichen Freunde und Anhänger, die seit Jahr und Tag „Palmin“ verwenden, wissen, weshalb sie trotz auftauchender Nachahmungen dem echten „Palmin“ treu bleiben. Sie haben bei „Palmin“ die Gewähr einer gleichmäßig guten, absolut reinen Ware von höchster Bekömmlichkeit und Ausgiebigkeit.

SUPPEN

4–5 Personen



Französische Suppe. Hierzu benötigt man einen Suppenteller voll vorbereiteter Gemüse, als Schotenkerne, Mohrrübenwürfel, Selleriescheiben, Blumenkohlrischen, Porree, Zwiebelwürfel und etwa drei mehligere Kartoffeln. Dieses Gemüsegemisch läßt man in wenig Wasser mit 50 Gramm „Palmin“ und Salz weichkochen, worauf man es durch ein Sieb treibt.

Nun bereitet man eine helle Mehlschwitze von einem Eßlöffel „Palmin“ und einem Eßlöffel Weizenmehl. Beides wird mit $1\frac{1}{4}$ Liter Fleischbrühe, welche man aus Knochen oder Fleischextrakt bereiten kann, zu einer bündigen Suppe gekocht. Hierzu gibt man den Gemüsebrei, schmeckt die Suppe mit Salz ab und richtet sie mit gewiegter Petersilie an.

Morgenrotsuppe. 3 gewaschene Tomaten werden in Stücke geschnitten und mit einer in Würfel geschnittenen Zwiebel in einem Eßlöffel „Palmin“ zehn Minuten gedünstet, worauf man sie durch ein Sieb treibt. Nun schwitzt man einen gehäuften Eßlöffel Weizenmehl in etwa 50 Gramm „Palmin“ und zieht dieses mit $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser oder Fleischbrühe auf, gibt das Tomatenmark hinzu und läßt die Suppe kurz aufkochen. Sie wird mit

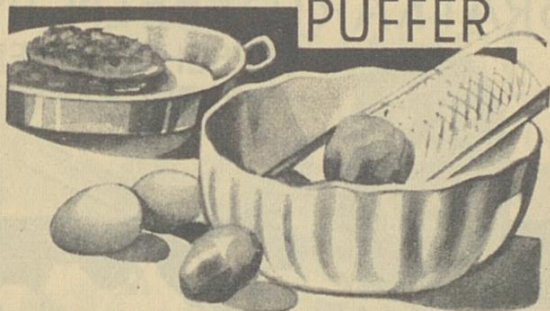
Salz und einigen Tropfen Suppenwürze abgeschmeckt. Als Einlage sind passend kleine Fleischklößchen oder geröstete Semmelbröckchen.

Suppe von Frühlingskräutern. Eine feste Hand voll gemischter Kräuter, wie: Sauerampfer, Kopfsalat, Kerbel, Petersilien- und Selleriekraut werden gewaschen und fein gewiegt. Dieses Kräutergemisch läßt man in 50 Gramm „Palmin“ 15 Minuten langsam dämpfen. Inzwischen bereitet man eine helle Mehlschwitze von einem gehäuften Eßlöffel Weizenmehl und 50 Gramm „Palmin“. Diese wird mit einer Tasse Milch und 1 1/2 Liter Wasser oder Fleischbrühe aufgekocht, mit Salz abgeschmeckt und das Kräutergemisch hineingeschüttet. Die Suppe wird nach Belieben mit einem Eidotter abgezogen und mit gewiegtem Schnittlauch angerichtet. Kleine Fleischklößchen oder geröstete Semmelbröckchen sind als Einlage sehr passend.

Weißkohlsuppe. Von einem kleinen Kopf Weißkohl werden die äußeren Blätter entfernt und der Kohlkopf auf einem Schnitzelreibeisen gehobelt. Die Kohlschnitzel werden mit einer Tasse Wasser und einem Eßlöffel „Palmin“ eine Stunde langsam gedämpft. Nun läßt man eine in Würfel geschnittene Zwiebel in 50 Gramm „Palmin“ hell dämpfen und gibt dann 50 Gramm Weizenmehl hinein. Nach kurzem Hin- und Herrühren zieht man die Suppe mit 1 1/2 Liter Wasser auf und läßt sie mit den Kohlschnitzeln aufkochen. Die Suppe wird mit Pfeffer und Salz, sowie einigen Tropfen Suppenwürze abgeschmeckt.



KARTOFFEL= PUFFER



auf verschiedene Arten gebacken.

Kartoffelpuffer nach Art der Mecklenburgerin.

3 Pfund geschälte rohe Kartoffeln werden gerieben und das obenaufstehende Wasser abgefüllt. Man vermengt sie mit einem kleinen Eßlöffel Salz, zwei Eiern und 2 Eßlöffeln Zwiebackkrumen. In der Stielpfanne wird ein Stück „Palmin“ erhitzt und je drei Puffer von beiden Seiten goldbraun gebacken.

Vogtländischer Kartoffelpuffer. 2 Pfund geschälte Kartoffeln werden auf dem Reibeisen gerieben und einige Löffel von dem sich gebildeten Wasser abgeschöpft. Nun mengt man einen kleinen Eßlöffel Salz und 1 Pfund gekochte und geriebene Kartoffeln, sowie einige Eier darunter. In der Stielpfanne wird ein Stückchen „Palmin“ erhitzt und je drei Plätzchen darin von beiden Seiten groß gebacken. Man reicht die Puffer mit Zucker bestreut zu Kaffee.

Kartoffelpuffer nach hannoverischer Art. 3 Pfund geschälte Kartoffeln werden gerieben und nachdem das obenaufstehende Wasser abgeschöpft. Man vermischt die Kartoffeln mit einer geriebenen Zwiebel, 3 Eiern und 1 kleinen Eßlöffel voll Salz. In der Stielpfanne wird ein Stück „Palmin“ erhitzt und je 4 kleine Puffer von beiden Seiten goldbraun gebacken.

BRATKARTOFFELN IN VERSCHIEDENEM GESCHMACK



Bratkartoffeln mit Zwiebeln. Ein Stückchen „Palmin“ wird erhitzt und darin eine in Würfeln geschnittene Zwiebel gedünstet. Die in Scheiben geschnittenen Salz- oder Pellkartoffeln werden hineingeschüttet, leicht mit Salz bestreut und unter öfterem Umwenden gebraten.

Bratkartoffeln mit Äpfeln. Ein Stückchen „Palmin“ läßt man in der Stielpfanne heiß werden und darin ein Unterschälchen voll Apfelschnitzel dämpfen. Die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln werden hineingeschüttet, leicht mit Salz bestreut, und unter öfterem Umwenden gebraten.

Bratkartoffeln mit Eierflocken. In der Stielpfanne wird ein Stückchen „Palmin“ geschmolzen, und die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln leicht mit Salz bestreut und unter öfterem Umwenden gebraten. Inzwischen verquirlt man 1—2 Eier mit einigen Eßlöffeln Milch und gießt dieses recht gleichmäßig auf die gebratenen Kartoffeln. Sie werden auf dem Feuer so lange gerührt, bis das Ei gestockt ist.



GEMÜSE

4-5 PERSONEN

Spinat. 3 Pfund verlesener Spinat wird mehrmals gewaschen und in kochendes Wasser geworfen, worin man ihn kurz aufwallen läßt. Nun nimmt man ihn mit dem Schaumlöffel heraus und wiegt ihn fein. In einem Schmortopf läßt man 2 Eßlöffel Zwiebackbrösel in 75 Gramm „Palmin“ dämpfen und gibt den Spinat hinzu. Man läßt ihn mit einigen Eßlöffeln Spinatwasser 15 Minuten langsam kochen und schmeckt ihn dann mit Salz und einer Prise geriebener Muskatnuß ab. Beim Anrichten garniert man ihn mit hartgekochten Eierscheiben.

Rübstielgemüse. Hierzu benötigt man etwa drei Pfund Stiele von Rübenblättern. Sie werden gereinigt, in kleine Stücke geschnitten und in Wasser kurz abgewellt. Nun werden sie in so viel Salzwasser, daß sie gerade bedeckt sind, gar gekocht. Inzwischen bereitet man von 2 Eßlöffeln Weizenmehl und 50 Gramm „Palmin“ eine helle Mehlschwitze, welche man mit der Kochbrühe zu einer bündigen Tunke verkocht. Sehr verfeinert wird die Tunke durch einen Guß Milch. Die Rübstiele werden hineingeschüttet und mit Salz und einer Prise Muskatnuß abgeschmeckt.

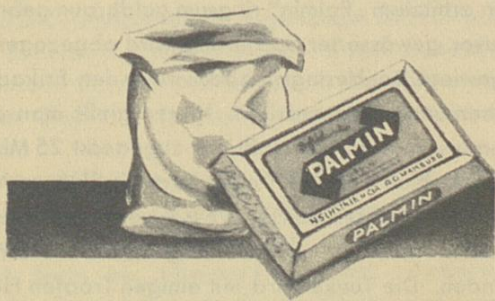
Kohlrüben nach Berliner Art. Eine große, recht zarte Kohlrübe wird geschält und stiftelig geschnitten, worauf man sie in kochendes Wasser wirft und kurz abwallen läßt. Nun setzt man sie in Salzwasser auf und läßt sie weichkochen. Inzwischen bereitet man eine helle Mehlschwitze von 75 Gramm „Palmin“ und 2 Eßlöffeln Weizenmehl und zieht sie mit dem Kochwasser zu einer bündigen Tunke auf. Hierin läßt man die Rüben noch einen Augenblick schmoren und schmeckt sie dann mit Salz, Pfeffer, Würze und einem Guß Zuckerbräune ab.

Kohlrabi in Milchtunke. 8—10 Kohlrabiknollen werden geschält und in Scheiben geschnitten. Sie werden mit so viel kochendem Wasser und einer Prise Salz aufgesetzt, daß sie gerade damit bedeckt sind. Während sie garkochen, bereitet man eine helle Mehlschwitze von 75—100 Gramm „Palmin“ und einem gehäuften Eßlöffel Weizenmehl, welche man mit der Gemüsekochbrühe, sowie einem Guß Milch aufzieht und zu einer bündigen Tunke verkocht. Die Kohlrabischeiben werden hinzugeschüttet und mit Salz, einer Prise Pfeffer und einigen Tropfen Würze abgeschmeckt. Das Gemüse wird mit gewiegter Petersilie angerichtet.

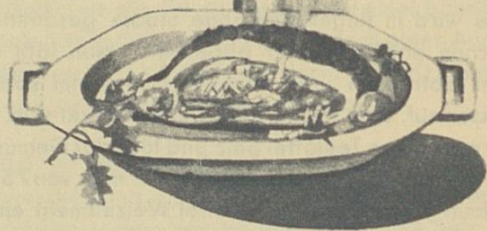
Linsengemüse. Ein Pfund Linsen werden verlesen, gewaschen und über Nacht in kaltem Wasser eingeweicht. In diesem Wasser werden sie kalt aufgesetzt und kurz abgewellt. Nun werden sie abgegossen und mit kochendem Wasser aufgesetzt. Hierzu gibt man eine Prise Salz, sowie ein Stückchen Sellerie oder Petersilienwurzel und läßt sie langsam garkochen. Nun bereitet man eine helle Mehlschwitze von 75—100 Gramm „Palmin“ und einem gehäuften Eßlöffel Weizenmehl, diese wird mit der Linsenkochbrühe aufgezogen und zu einer bündigen Tunke verkocht. Sie wird mit einem Schuß Essig, Salz,

Pfeffer und einer Prise Zucker abgeschmeckt. Wenn man den Geschmack liebt, dann kann man noch eine kleine in Würfel geschnittene Zwiebel verwenden. Das Gemüse wird mit gewiegter Petersilie angerichtet.

Lauchgemüse. 10 Stangen Lauch (Porree) werden geputzt und die Blattspitzen abgeschnitten. Das untere Ende wird in fingergliedlange Stücke geschnitten, gewaschen und in Wasser abgewellt. Nun läßt man sie leicht abtropfen und setzt sie mit so viel kochendem Wasser auf, daß sie gerade damit bedeckt sind. Hierzu gibt man einen Teelöffel Salz und läßt das Gemüse langsam gar werden. Inzwischen bereitet man von 75 Gramm „Palmin“, sowie einem Eßlöffel Weizenmehl eine helle Mehlschwitze und löscht diese mit der Gemüsebrühe und einem Guß Milch zu einer bündigen Tunke ab; sie wird mit Salz, einer Prise Pfeffer, sowie einigen Tropfen Suppenwürze abgeschmeckt und das Gemüse darin erhitzt. Das Gericht wird noch bedeutend feiner im Geschmack, wenn man kurz vor dem Anrichten ein Stückchen Margarine „Rama im Blauband“ darin schmelzen läßt.



FLEISCH- GERICHTE



Heringsfrikadellen. Ein Pfund gekochtes Suppenfleisch wird fein gewiegt und mit 250 Gramm frischem Schweinemett, einer gehackten Zwiebel, einer Prise Salz und Pfeffer, einem Ei sowie einem Kochlöffel Zwiebackbröseln vermischt. Es werden eigroße Bällchen daraus geformt, in Zwiebackkrumen gewendet und im Schmortopf in erhitztem „Palmin“ ringsum goldbraun gebraten. Ein zuvor gewässerter Salzhering wird abgezogen und fein gewiegt. Das Heringsgebäck wird zu den Frikadellen gegeben und im Fett verrührt. Hierzu gießt man etwas kochendes Wasser und läßt sie zugedeckt 25 Minuten schmoren. Nun wird die Tunke durch ein Sieb gegossen und mit dem nötigen heißen Wasser vermischt. Sie wird ins Kochen gebracht und mit aufgelöstem Weizenmehl gebunden. Die Tunke wird mit einigen Tropfen Fleisch-Extrakt flüssig abgeschmeckt und die Frikadellen darin angerichtet. Hierzu reicht man Salzkartoffeln.

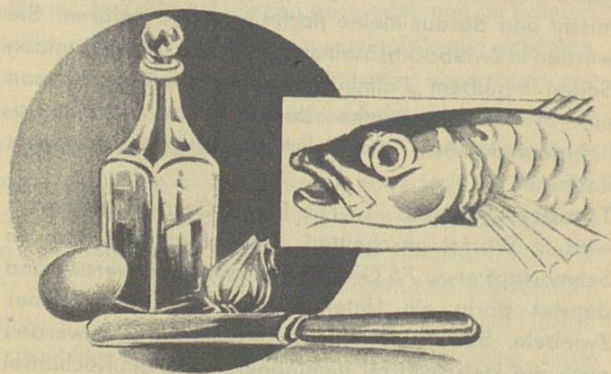
Paprikaschnitzel. 5 Kalbsschnitzel werden geklopft und leicht mit Salz bestreut. Sie werden in Weizenmehl umgewendet und in der Stielpfanne in heißem „Palmin“ gebraten. Nachdem werden sie in eine Puddingform gelegt und mit folgender Tunke begossen. In dem in der Pfanne zurückgebliebenen Fett läßt man einen Eßlöffel Margarine „Rama im Blauband“ braun werden und darin einen Eßlöffel Weizenmehl hellbraun anlaufen. Diese Einbrenne wird mit einem halben Liter Wasser abgelöscht und mit einer Tasse saurer Sahne verrührt. Die Tunke wird mit einer Messerspitze Paprika und Salz abgeschmeckt und über die Schnitzel gegossen. Die Form wird geschlossen und die Schnitzel im Wasserbade 30 Minuten gekocht. Hierzu Salzkartoffeln. Paprikaschnitzel sind als Sonntagsgericht sehr zu empfehlen, da man sie schon am Sonnabend in die Form oder besser in ein Einmachglas geben kann und sie am Sonntagmorgen nur zu kochen braucht.

Bratlinge von Suppenfleisch. Ein Pfund gekochtes Suppenfleisch wird fein gehackt und mit einem Ei, einer gehackten Zwiebel, einer Prise Salz und Pfeffer, 2 eingeweichten und fest ausgedrückten Weißbrötchen vermischt und daraus kleine flache Bratlinge geformt. Sie werden in Zwiebackbröseln umgewendet und von beiden Seiten in heißem „Palmin“ gebacken. Hierzu reicht man eine braune Grundtunke oder auch eine solche zu beliebigem Gemüse. Vorzüglich zu grünen Bohnen oder Rotkraut.

Tomatengulasch. 1—1½ Pfund Gefrier-Rindfleisch wird in Würfel geschnitten. Inzwischen läßt man im Schmortopf etwa 75 Gramm „Palmin“ heiß werden und dünstet darin ein Unterschälchen voll geschnittener Zwiebeln. Sobald sie hellgelb angelauten sind, werden auch die Fleischwürfel hineingelegt und ein Kochlöffel Weizenmehl darübergestreut. Das Fleisch läßt man

unter recht häufigem Umwenden hellbraun werden und gießt dann erst etwas kochendes Wasser hinzu. Man streut einen Teelöffel Salz darüber und legt ein Stückchen Paprikaschote hinein. Das Gericht muß zugedeckt langsam schmoren. Nach und nach wird heißes Wasser zugegossen. Sehr verfeinert wird die Tunke, wenn man zuletzt einen Schuß Rot- oder Fruchtwein und eine Tasse saure Sahne darangießt. Die letzte halbe Stunde läßt man 3 abgezogene und in Stücke geschnittene Tomaten mit dem Fleisch zusammen schmoren. Die Tunke wird mit Salz abgeschmeckt.

Hammelbraten mit Zwiebeln. Etwa 2 Pfund Hammelfleisch aus der Keule wird leicht geklopft und von allen Seiten im Schmortopf in heißem „Palmin“ angebraten. Hierzu gibt man eine große, in Scheiben geschnittene Zwiebel, einen Teelöffel Salz und eine Prise Kümmelkörner, sowie so viel Wasser, daß das Fleisch eben bedeckt ist. Sobald das Fleisch gar geworden ist, wird die Tunke mit Mehl gebunden und abgeschmeckt.



Schmackhafter Brotaufstrich.

Vorzüglich. (Ersatz für Gänseschmalz.)

250 Gramm „Palmin“ läßt man heiß werden und darin 250 Gramm Margarine „Rama im Blauband“ schmelzen. Sobald das Fett beginnt zu erstarren, wird ein Teelöffel voll Fleisch-Extrakt flüssig damit verrührt, bis sich alles miteinander verbunden hat.

Künstliches Bratenschmalz. Es ist nicht jedermanns Geschmack, Schmalzschnitten zu essen; doch wenn es Bratenschmalz gibt, dann sind alle gern dabei. Diesen Hochgenuß kann die Hausfrau den Ihren verschaffen, ohne sich deshalb in große Unkosten zu stürzen. Man kann einen köstlichen Brotaufstrich auf folgende Weise billig herstellen: 250 Gramm Margarine „Rama im Blauband“ läßt man heiß werden und darin eine in Würfel geschnittene Zwiebel hellgelb anlaufen. Hiermit läßt man 250 Gramm „Palmin“ heiß werden, und sobald das Fett beginnt zu erstarren, rührt man einen Teelöffel voll Fleisch-Extrakt flüssig dazu und rührt das Fett so lange, bis sich alles miteinander verbunden hat.

Dieser köstliche Brotaufstrich sollte in kinderreichen Familien stets vorrätig sein; er ist billig, wohlschmeckend und appetitanregend.

Apfelfett als Brotaufstrich. Drei schöne Äpfel werden geschält und in kleine Stücke geschnitten. Sie werden in 250 Gramm „Palmin“ zu Mus gekocht und dann mit 125 Gramm Margarine „Rama im Blauband“ verrührt. Dieser Brotaufstrich ist äußerst wohlschmeckend und bekömmlich und wird von Kindern besonders gern gegessen.

KLEINE SÜSSE BRATLINGE

FÜR 4-5 PERSONEN



Arme Ritter. 10 lange Zwiebäcke werden auf flache Teller gelegt und mit einem Gemisch von $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1 Ei, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Prise Salz und 3 Tropfen Bittermandelöl übergossen. Nachdem dieses eingezogen ist, werden die Zwiebäcke in geriebenem Zwieback umgewendet und in der Stielpfanne in heißem „Palmin“ von beiden Seiten goldbraun gebacken. Zu den warmen „Armen Rittern“ reicht man einen Fruchtbeiguß.

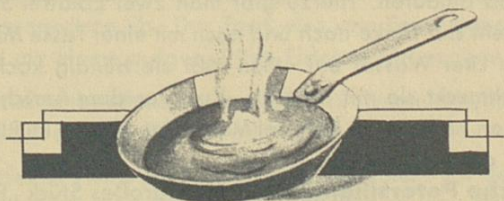
Semmelbratlinge. 6—8 altbackene Weißbrötchen werden in Wasser vollständig aufgeweicht und dann fest ausgedrückt. Nun werden sie mit 2 Eiern, dem Abgeriebenen einer Zitrone, 3 Eßlöffeln Zucker und einigen Eßlöffeln geriebenem Zwieback vermengt. Auf einem mit Zwiebackbröseln bestreuten Brett werden fingerdicke runde Bratlinge geformt und in der Stielpfanne in heißem „Palmin“ von beiden Seiten goldgelb gebacken. Die Bratlinge werden heiß aufgetragen und ein Fruchtbeiguß dazu gereicht.

Krimmel. 6—8 altbackene Weißbrötchen werden in Wasser vollständig aufgeweicht und dann fest ausgedrückt. Sie werden mit 2 Eiern, einer Prise Salz,

2 Eßlöffeln Zucker, 1 Eßlöffel gewiegten Mandeln, Zwiebackbröseln, 1 Eßlöffel gereinigten Sultaninen und 1 Eßlöffel Korinthen vermengt. Auf einem mit Zwiebackbröseln bestreuten Brette werden fingerdicke runde Bratlinge geformt und diese in der Stielpfanne in heißem „Palmin“ von beiden Seiten hellbraun gebacken. Man bestreut sie mit einem Gemisch von Zucker und feinem Zimt, oder man reicht einen Fruchtbeiguß dazu.

Apfelküchlein. 1 Pfund mehligere Kartoffeln werden tags zuvor in der Schale gekocht, heiß abgezogen und kurz vor dem Gebrauch gerieben. Man verknetet sie mit 100 Gramm Weizenmehl, 2 Eßlöffeln Zucker, geriebener Zitronenschale, 1 Ei, 1 Prise Salz, 1 Eßlöffel Grieß und 1 Pfund geschnittenen rohen Äpfeln. Von der Teigmasse legt man mit einem Eßlöffel kleine Küchlein in die Stielpfanne, in welcher man „Palmin“ erhitzt hat.

Kartoffelsterne. Zwei Pfund mehlhaltige Kartoffeln werden in der Schale gekocht und heiß abgezogen. Am nächsten Tage werden sie gerieben und mit 300 Gramm Weizenmehl, einer Prise Salz und zwei Eiern geknetet. Der Teig wird auf einem bemehlten Brett kleinfingerdick ausgerollt, mit kleinen Blechausstechern werden Sterne ausgestochen und diese in der Stielpfanne in heißem „Palmin“ von beiden Seiten schön goldgelb gebacken. Die heißen Sterne werden in Zucker umgewendet und heiß aufgetragen.



TUNKEN



Braune Grundtunke. Ein eigroßes Stück „Palmin“ läßt man heiß werden und röstet darin einen gehäuften Eßlöffel Weizenmehl. Sobald dieses hellbraun ange-laufen ist, zieht man die Tunke nach und nach mit etwa $\frac{3}{8}$ Liter Wasser auf. Man läßt die Tunke bündig kochen und schmeckt sie dann mit Salz und einigen Tropfen Würze ab. Sehr verfeinert wird die Tunke, wenn man zuletzt noch ein Stückchen Margarine „Rama im Blau-band“ darin schmelzen läßt.

Senftunke. Ein eigroßes Stück „Palmin“ läßt man heiß werden und darin einen gehäuften Eßlöffel Weizenmehl hellgelb anlaufen. Hierzu gibt man zwei Eßlöffel Senf und zieht die Tunke nach und nach mit einer Tasse Milch und $\frac{3}{8}$ Liter Wasser auf. Man läßt sie bündig kochen und schmeckt sie mit Salz ab. Kurz vor dem Anrichten läßt man noch einen Eßlöffel Margarine „Rama im Blau-band“ darin schmelzen.

Einfache Petersilientunke. Ein eigroßes Stück „Pal-min“ wird geschmolzen und darin ein gehäufter Eßlöffel

Weizenmehl gedünstet. Man rührt dieses mit einer Tasse kalter Milch und $\frac{3}{8}$ Liter Wasser nach und nach auf dem Feuer zu einer bündigen Tunke. Nachdem diese ungefähr 8 Minuten gekocht hat, schmeckt man sie mit Salz und Suppenwürze ab, richtet sie mit viel gewiegter Petersilie an und läßt einen Eßlöffel Margarine „Rama im Blauband“ darin schmelzen. — Bemerkung: Will man die Tunke zum Fisch reichen, dann verwendet man das Fischkochwasser anstatt Wasser.

Zwiebeltunke. Drei große Zwiebeln werden gepellt und in Scheiben geschnitten. Sie werden in einem eigroßen Stück „Palmin“ mit einer Prise Kümmelkörner zehn Minuten gedünstet. Hierzu gibt man einen gehäuften Eßlöffel Weizenmehl, rührt gut durch und zieht dann die Tunke mit einer Tasse Milch und $\frac{3}{8}$ Liter Wasser oder Fleischbrühe auf, läßt sie an der Herdseite fünf Minuten langsam ziehen und schmeckt sie mit Salz ab.

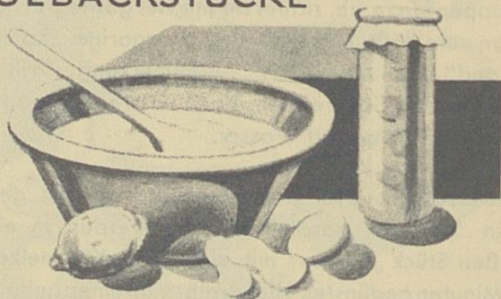
Die Tunke ist sehr beliebt zu Pellkartoffeln, gekochtem Rindfleisch und auch zu Seefischen.

Muskattunke. Ein eigroßes Stück „Palmin“ wird geschmolzen und mit einem gehäuften Eßlöffel Weizenmehl verrührt. Man zieht mit einer Tasse Milch und $\frac{3}{8}$ Liter Wasser oder Fleischbrühe auf, läßt die Tunke an der Seite des Herdes fünf Minuten langsam ziehen und schmeckt sie dann mit Salz, geriebener Muskatnuß und Suppenwürze ab. Der Topf wird vom Feuer genommen und mit einem aufgequirlten Eidotter abgezogen.

Muskattunke schmeckt vorzüglich zu Blumenkohl, Spargel, gekochtem Kalbfleisch und auch zu Fischen.

Verfeinert wird die Tunke, wenn man kurz vor dem Anrichten noch einen Eßlöffel voll Margarine „Rama im Blauband“ darin zergehen läßt.

IN FETT AUSGEBACKENE KLEINE GEBÄCKSTÜCKE



Berliner Pfannkuchen. Man bereitet einen Vorteig aus $\frac{1}{4}$ Liter lauwärmer Milch, 35 Gramm Hefe und 125 Gramm Weizenmehl. Nachdem derselbe genügend aufgegangen ist, verknetet man ihn mit 2 Eiern, 150 Gramm Zucker, 200 Gramm geschmolzener Margarine „Rama im Blauband“, einer Prise Salz, geriebener Zitronenschale, einer Messerspitze Kardamom und etwa 500 bis 600 Gramm Weizenmehl. Der Teig muß tüchtig durchgearbeitet werden, damit er recht locker wird. Er darf nicht kleben, doch darf er auch nicht zu fest sein.

Nun rollt man ihn kleinfingerdick aus und markiert auf der Hälfte des Teiges mit einem Weinglase runde Scheibchen. Auf jedes derselben wird ein halber Kaffeelöffel Marmelade gelegt. Mit dem gleichen Glase werden Scheibchen ausgestochen und mit diesen die belegten Scheibchen zugedeckt, fest angedrückt und ausgestochen. Sie werden auf ein leicht bemehltes Brett gelegt und mit einem sauberen Tuche bedeckt. Sobald die Pfannkuchen genügend aufgegangen sind, werden sie schwimmend in heißem „Palmin“ gebacken. Die noch warmen Pfannkuchen werden in Streuzucker umgewendet.

Schmalzkringel. Es wird ein Teig nach vorstehender Vorschrift bereitet. Eigroße Teigstücke werden auf einem leicht mit Mehl bestaubten Brett zu einer langen Rolle geformt und diese zu einem Kringel geschlungen. Sie werden auf ein bemehltes Brett gelegt, mit einem Tuche bedeckt und nachdem sie aufgegangen sind, schwimmend in heißem „Palmin“ gebacken und sofort in feinem Zucker umgewendet.

Braunschweiger Prillken. In $\frac{1}{4}$ Liter lauwarmer Milch löst man 35 Gramm Hefe restlos auf und verrührt damit 125 Gramm Weizenmehl. Sobald der Vorteig genügend aufgegangen ist, werden 175 Gramm Margarine „Rama im Blauband“ zu Sahne gerührt und abwechselnd 3 bis 4 Eier, 175 Gramm Zucker, eine Prise Salz, Abgeriebenes einer halben Zitrone, ein Päckchen Vanillezucker hinzugefügt. Unter die schäumige Masse rührt man den aufgegangenen Vorteig, 125 Gramm Korinthen und 550 Gramm Weizenmehl. Der Teig muß mit dem Rührlöffel tüchtig durchgearbeitet werden und wird dann mit einem Tuch bedeckt in einen warmen Raum gestellt. Sobald der Teig gut aufgegangen ist, sticht man mit einem Eßlöffel kleine Bällchen ab und bäckt sie schwimmend in heißem „Palmin“ schön goldbraun. Sie werden noch heiß in Zucker umgewendet.

Schmalznüsse. 125 Gramm Margarine „Rama im Blauband“ werden 10 Minuten gerührt und dann 5 Eier, 175 Gramm Zucker, 2 Eßlöffel gewiegte süße Mandeln und 380 Gramm Weizenmehl verrührt. Mit dem letzten Mehl vermischt man $\frac{1}{2}$ Teelöffel Hirschhornsalz. Nachdem man den Teig etwa 45 Minuten gerührt hat, sticht man mit einem Teelöffel kleine Klößchen ab und bäckt sie in heißem „Palmin“ schwimmend schön goldgelb.



Einfacher Kasten Kuchen. In $\frac{1}{4}$ Liter lauwarmer Milch löst man 40 Gramm Hefe restlos auf und verrührt darin 125 Gramm Weizenmehl. Diesen Vorteig bedeckt man mit einem sauberen Tuch und läßt ihn in warmem Raum genügend aufgehen. Ist dieses geschehen, dann verknetet man den Teig mit 2 ganzen Eiern, 1 Prise Salz, 175 Gramm Zucker, 400 Gramm Weizenmehl; geriebener Zitronenschale und 200 Gramm geschmolzenem „Palmin“. Nachdem alle Zutaten innig miteinander verbunden sind, werden noch 2 Eßlöffel gereinigte Korinthen und Sultaninen hinzugefügt. — Der Teig muß tüchtig geknetet werden und wird dann in eine gefettete Kastenform gelegt. Nachdem er genügend gegart hat, wird der Kuchen etwa 45 Minuten in mäßiger Hitze gebacken.

Abgerührter Hefetopfkuchen. In $\frac{1}{4}$ Liter lauwarmer Milch werden 40 Gramm frische Hefe aufgelöst und damit 125 Gramm Weizenmehl verrührt. Der Vorteig wird mit einem sauberen Tuch bedeckt und zum Garen in einen warmen Raum gestellt. Sobald der Teig genügend aufgegangen ist, rührt man in einem Rührnapf 150 Gramm geschmolzenes „Palmin“ und 125 Gramm Margarine

„Rama im Blauband“ sahnig und fügt dann 3 ganze Eier und 200 Gramm Zucker hinzu. Als Gewürze werden das Abgeriebene einer Zitrone, 1 Prise Salz, 2 Eßlöffel gehackte süße Mandeln und eine Messerspitze gestoßener Kardamom verwendet. Zu der schaumigen Masse gibt man den aufgegangenen Vorteig und 375 Gramm Weizenmehl. Der Teig muß mit dem Rührlöffel noch tüchtig geschlagen werden und wird dann in eine gefettete Topfkuchenform gefüllt. Nachdem der Teig genügend aufgegangen ist, bäckt man den Kuchen in mäßiger Hitze etwa 45 Minuten.

Weinbeerkrantz. In $\frac{1}{4}$ Liter lauwarmer Milch werden 35 Gramm Hefe aufgelöst und darin 125 Gramm Weizenmehl verrührt. Nachdem dieser Vorteig genügend aufgegangen ist, verknetet man 2 Eier, eine Prise Salz, 125 Gramm Zucker, 1 Eßlöffel Süßstofflösung, geriebene Zitronenschale, 200 Gramm geschmolzenes „Palmin“ und 425 Gramm Weizenmehl. Nachdem der Teig tüchtig geknetet wurde, rollt man ihn fingerdick aus, bestreicht ihn mit Margarine „Rama im Blauband“ und streut recht dicht gewaschene Sultaninen und gewiegte Mandeln darauf. Nun rollt man den Teig auf und dreht die Rolle um sich. Sie wird auf einem gefetteten Blech zu einem Kranz geschlungen und mit Milchei bestrichen. Sobald der Teig gut aufgegangen ist, wird der Kranz gebacken und noch heiß mit Zuckerglasur bestrichen.

Pflaumenkuchen. Es wird ein Hefeteig nach vorstehender Vorschrift vorbereitet und kleinfingerdick ausgerollt. Man bringt ihn auf eine gefettete Backplatte, belegt ihn recht dicht mit entsteinten Herbstpflaumen und streut ein Gemisch von Zucker und einer Prise Zimt darüber. Nachdem der Teig genügend aufgegangen ist, wird der Kuchen gebacken.

TORTEN



Vanille-Cremetorte. 100 Gramm Margarine „Rama im Blauband“ und 50 Gramm geschmolzenes „Palmin“ werden zusammen sahnig gerührt und dann 3 Eidotter und 175 Gramm Zucker nach und nach zu einer schaumigen Masse gerührt. Hierzu gibt man ein Päckchen Vanillezucker, die geriebene Schale einer halben Zitrone, einen Eßlöffel Zitronensaft, 125 Gramm Mondamin, 375 Gramm Weizenmehl und $\frac{1}{4}$ Liter kalte Milch. Nachdem man die Masse etwa 45 Minuten gerührt hat, gibt man ein Päckchen Backpulver und den Schnee der Eiweiße darunter. Nun füllt man den Teig in eine gefettete Springform und bäckt ihn in guter Mittelhitze gar. Erkalte wird der Boden in zwei Scheiben geteilt und mit folgender Creme zusammengesetzt:

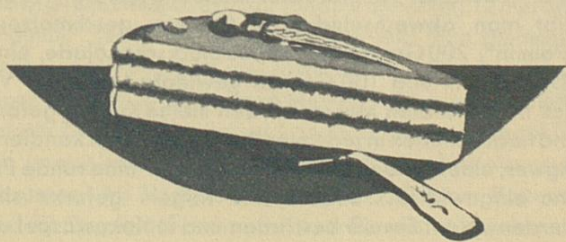
Vanillecreme: Man bereitet eine Creme von einem halben Liter Milch, 2 Eßlöffeln Zucker und einem Päckchen Vanillepuddingpulver und zieht sie mit einem Eidotter ab. Nun werden 125 Gramm Margarine „Rama im Blauband“ und 75 Gramm geschmolzenes „Palmin“ zu Sahne gerührt und nach und nach mit der Creme verrührt.

Die beiden Böden werden mit einem Teil der Creme zusammengesetzt und mit einem Teil obenauf recht glatt bestrichen. Der Rest wird in einen Spritzbeutel gefüllt und die Torte in hübschen Mustern damit verziert.

Schokoladen-Cremetorte. Es wird ein Tortenboden wie vorstehend gebacken, aufgeteilt, mit Schokoladencreme zusammengesetzt und garniert.

Schokoladencreme. Diese wird genauso wie Vanillecreme bereitet, nur werden noch 1—2 Eßlöffel voll Kakao damit verrührt. — Nach Belieben kann man die garnierte Torte mit geraspelter Tafelschokolade oder gewiegten Mandeln bestreuen.

Rhabarbertorte. 100 Gramm Margarine „Rama im Blauband“ und 75 Gramm geschmolzenes „Palmin“ werden sahnig gerührt und abwechselnd 100 Gramm Zucker, 2 ganze Eier, etwas geriebene Zitronenschale, Vanillezucker, sowie 2 Eßlöffel Sahne und das nötige Weizenmehl zu einem mittelfesten Teig geknetet. Als Triebmittel wird ein Päckchen Backpulver verwendet. Die Masse wird in eine gefettete Springform gedrückt und sofort gebacken. Sobald die Torte erkaltet ist, schneidet man mit einem breiten Messer aus der Mitte flache Scheiben aus und legt hiervon einen Rand um die Torte. Die ausgehöhlte Fläche wird mit Rhabarberkompott ausgefüllt und nach dem Erkalten des Kompotts mit Vanillecreme recht glatt übergossen. Nach Belieben kann man die Torte obenauf noch mit Vanillecreme in schönen Mustern garnieren.



ALLERLEI NASCHWERK

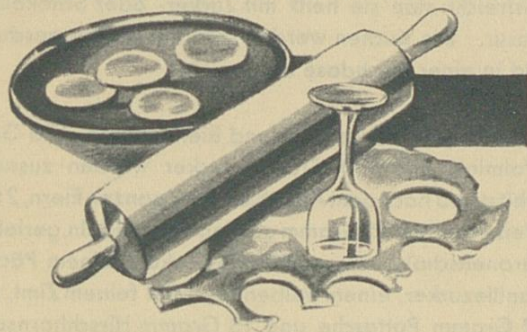


Trüffeln. 2 Eier werden mit 125 Gramm Zucker schaumig gerührt und dann 3 Eßlöffel Kakao, 200 Gramm geschmolzenes „Palmin“ und 3 Eßlöffel gewiegte Mandeln, sowie 1 Eßlöffel Rum hinzugegeben. Von der noch etwas weichen Masse werden Kugeln geformt und diese in geraspelter Schokolade gewendet. Falls letztere nicht haftet, wendet man die Kugeln zuvor in Eiweiß leicht um. Sie werden zum Trocknen auf einen Teller gelegt.

Nougatstangen. 2 Eier werden mit 3 Eßlöffeln Zucker schaumig gerührt. Hierzu gibt man abwechselnd 150 Gramm geschmolzenes „Palmin“, 1 Eßlöffel Rum, 1 Päckchen Vanillezucker und 125 Gramm geriebene Tafelschokolade. Die noch flüssige Masse wird kleinfingerdick auf ein weißes Papier gestrichen, und sobald die Masse hart zu werden beginnt, schneidet man sie in kleinfingerlange und daumenbreite Streifen.

Nougatkugeln. 2 Eier werden mit 3 Eßlöffeln Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker schaumig gerührt. Hierzu gibt man abwechselnd 200 Gramm geschmolzenes „Palmin“, 200 Gramm geriebene Blockschokolade, einen Eßlöffel Rum und 100 Gramm gewiegte Mandeln. Von der noch weichen Masse werden kleine Kugeln geformt und nach Belieben in jede eine Rosine, ein Stück kandierter Ingwer, eine Mandel, eine Haselnuß oder eine runde Praline eingewickelt. Sobald alle Kugeln geformt sind, werden sie mit Eiweiß bestrichen und in Kokosraspel umgewendet.

FÜR DIE WEIHNACHTSZEIT



Weihnachtsgebäck. Ein Pfund Bienenhonig, 100 Gramm „Palmin“ und 125 Gramm Zucker werden erhitzt und als Gewürze das Abgeriebene einer Zitrone, 1 Teelöffel Zimt, 3 gestoßene Nelken und 1 Päckchen Vanillezucker verwendet. Unter die abgekühlte Masse rührt man 2 ganze Eier, 2 Pfund Weizenmehl, 12 Gramm Hirschhornsalz, sowie 12 Gramm Pottasche. Der Teig wird tüchtig geknetet und dann kleinfingerdick ausgerollt. Man sticht mit einem Weinglase Scheibchen aus und bäckt sie auf gefetteten Blechen gar. Man überzieht sie nach Belieben mit einer Schokoladen- oder Zuckerglasur.

Honig-Blechkuchen. Ein Pfund Bienenhonig, 125 Gramm „Palmin“, sowie 150 Gramm Zucker läßt man zusammen heiß werden und gibt als Gewürze die geriebene Schale einer Zitrone, 3 gestoßene Nelken und einen Teelöffel feinen Zimt hinein. Sobald der Honig etwas abgekühlt ist, knetet man 3 Eier und etwa 2 Pfund Weizenmehl darunter. Als Triebmittel werden 12 Gramm Pottasche und 13 Gramm Hirschhornsalz verwendet. Nachdem der Teig gut vermengt ist, teilt man ihn in zwei Teile und knetet

den einen Teil mit 2 Eßlöffeln Kakao durch. Beide Teige bringt man fingerdick auf eine gefettete Backplatte und bäckt sie gar. Sobald die Kuchen aus dem Ofen kommen, bestreicht man sie heiß mit Zucker- oder Schokoladenglasur. Die Kuchen werden sofort in Stücke geschnitten und in einer Blechdose aufbewahrt.

Mandelplätzchen. 1 Pfund Bienenhonig, 125 Gramm „Palmin“, und 100 Gramm Zucker werden zusammen erhitzt und nach dem Abkühlen mit 2 ganzen Eiern, 2 Pfund Weizenmehl, 125 Gramm gewiegten Mandeln, geriebener Zitronenschale, einem Eßlöffel Kakao, einem Päckchen Vanillezucker, einem halben Teelöffel feinem Zimt, sowie 12 Gramm Pottasche und 13 Gramm Hirschhornsalz zu einem glatten Teig verknetet. Man rollt ihn kleinfingerdick aus und sticht mit einem Weingläse Scheibchen aus. Sie werden auf gefetteten Blechen gebacken, mit Zucker- glasur bestrichen und mit gewiegten Mandeln bestreut.



BLB Karlsruhe



53 47093 3 031

MAN HÜTE SICH VOR NACHAHMUNGEN

Unsere überaus zahlreichen Freunde und Anhänger, die seit Jahr und Tag „Palmin“ verwenden, wissen, weshalb sie trotz auftauchender Nachahmungen dem echten „Palmin“ treu bleiben.



Sie haben bei „Palmin“ die Gewähr einer gleichmäßig guten, absolut reinen Ware von höchster Bekömmlichkeit und Ausgiebigkeit. Man achte im eigenen Interesse auf den Namenszug

Dr. Schinck