

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kalte Küche

Brown, Boveri und Cie. <Mannheim>

Mannheim, [1939]

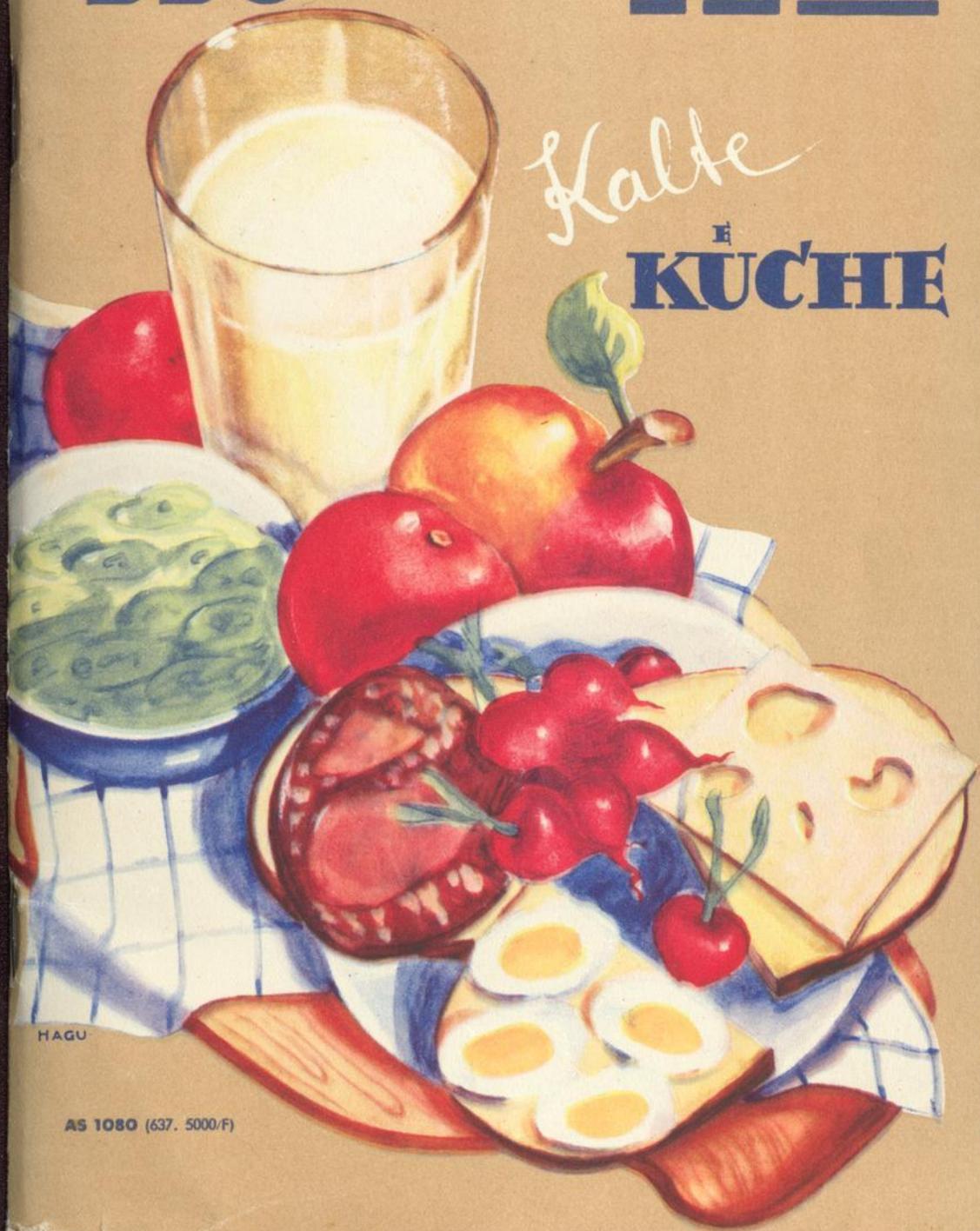
urn:nbn:de:bsz:31-56610

BBC

Sigma

Kalte

KUCHE



HAGU

AS 1080 (637. 5000/F)



Kalte Küche

Kühle Speisen und Getränke
im elektrisch-vollautomatischen

Sigma-Kühlschrank

BBC

Brown, Boveri & Cie A.G., Mannheim
Abteilung Kältemaschinen

AS 1080 (637. 5000/F)

ak

MS E 1003



Vorwort.

„Lebe gesünder durch Frischhaltung der Speisen und Getränke im elektrisch vollautomatischen BBE-Sigma-Kühlschrank“.

Mit wenig Worten ist hiermit gesagt, wozu der Sigma-Kühlschrank hauptsächlich dient. Aber nicht nur für die Erhaltung der Gesundheit ist der Sigma-Kühlschrank wichtig: vorbei ist auch der Aerger über verdorbene Speisen, die mit gutem Geld ersetzt werden müssen. Und welche Entlastung bringt es der Hausfrau, wenn sie im Sigma-Kühlschrank Vorräte lagern oder Vorratsspeisen halten kann!

Das Leben wird auch froher mit dem Sigma-Kühlschrank, denn Eiswürfel für Erfrischungsgetränke, Gefrorenes, gut gekühlte Getränke zum Feierabend, wunderbar kühle Salate und Sülzen zum Abendbrot, alles dies gehört zu den großen Annehmlichkeiten, die der elektrische Sigma-Kühlschrank bietet. Guter Appetit und frohe Gesichter bei Tisch sind schönster Lohn und Dank der Hausfrau.

Möge der Sigma-Kühlschrank allen seinen Benutzern ein guter Freund werden und dazu beitragen, das Leben gesünder und froher zu gestalten. So soll das vorliegende Büchlein, das neben einer Rezeptauslese für kalte Speisen und Getränke eine leicht verständliche Anleitung für die richtige und wirtschaftliche Anwendung des Sigma-Kühlschranks enthält, als guter Berater zur Seite stehen.

Inhaltsübersicht

Kalte Suppen und Kaltschalen	5
Süße Soßen	8
Salatsoßen	10
Eiersoßen und Mayonnaisen	11
Vorspeisen und Abendgerichte	14
Aspik	19
Salate	22
Obstsalate	24
Fisch- und Fleischsalate	25
Kalte Süßspeisen	27
Brotaufstriche	36
Kühle Mischgetränke	38
Gefrorenes	46
Gebäck	49
Anleitung für die richtige Benutzung des elektrisch-vollautomatischen Sigma-Kühlschranks	53
Stichwortverzeichnis	57

Kalte Suppen und Kaltschalen

Obstsuppe

500—700 Gramm frisches Obst: Rhabarber, Erdbeeren, Kirschen, Pflaumen, Apfel u. dgl. oder 250 Gramm Dörrobst	1 Liter Wasser $\frac{1}{4}$ Liter saure Sahne 1 Stückchen Zitronenschale Zucker und Zitronensaft nach Geschmack etwa 10 Gramm Kartoffelmehl
--	--

Die gewaschenen Früchte mit etwas Wasser und der Zitronenschale weich kochen, durch ein Sieb streichen und mit Kartoffelmehl andicken. Nach Belieben mit Zucker, Zitronensaft oder Zimt abschmecken und den Rest des Wasserquantums und die Sahne zugeben. Recht kalt aus dem elektrischen Kühlschrank reichen.

Apfelfaltschale

750 Gramm Apfel 1 Liter Wasser 1 Stückchen Zitronenschale 1 Stückchen ganzer Zimt	Zucker nach Geschmack $\frac{1}{8}$ Liter Apfel- oder Weißwein als Einlage: leicht angekochte Apfelscheiben
--	--

Die Äpfel mit Wasser, Zitronenschale und Zimt weich kochen, durch ein Sieb streichen, mit Zucker und Apfel- oder Weißwein abschmecken. Kalt mit Apfelscheiben reichen.

Apfelsinensaltschale

80 Gramm Reis (Seite 29) Wasser zum Aufquellen 1 abgeriebene Apfelsinenschale	Saft von 3 Apfelsinen Zucker nach Geschmack 1 Liter leichter Weißwein
---	---

Reis waschen, in reichlich sprudelnd kochendes Wasser geben und weich kochen. In ein Sieb gießen, kalt überbrausen und im Sieb in der heißen Bratröhre abtropfen lassen. Den Reis, der auf diese Weise schön ganz bleibt, in eine Schüssel geben und mit den übrigen Zutaten, außer Wein, zugedeckt im elektrischen Kühlschrank kalt stellen. Nach 2 Stunden den Weißwein darübergießen. Abschmecken und recht kalt reichen.

Sauerkirsch-Kaltschale

500 Gramm Sauerkirschen $\frac{3}{4}$ Liter Wasser Zucker nach Geschmack 1 Stückchen ganzer Zimt	Schale einer halben Zitrone $\frac{1}{8}$ Liter Rotwein als Einlage: Suppenmakronen
---	---

Die entkernten Kirschen (einige als Einlage zurückbehalten) mit einigen aufgeschlagenen Kernen und den Gewürzen in Wasser kochen und durch ein Haarsieb streichen. Mit Zucker und Rotwein abschmecken, die restlichen Kirschen zugeben. Erkalten lassen. Gut kalt aus dem elektrischen Kühlschrank mit Suppenmakronen reichen.

Zitronensuppe

100 Gramm Zucker	$\frac{1}{2}$ Liter Weißwein
1 abgeriebene Zitronenschale	10 Gramm Kartoffelmehl
Saft von 2 Zitronen	1—2 Eigelb
$\frac{1}{2}$ Liter Wasser	als Einlage: Biskuits

Die abgeriebene Zitronenschale mit Wasser, Wein, Zucker und dem Zitronensaft einmal aufkochen lassen. Mit Kartoffelmehl binden, durch ein feines Sieb geben, abschmecken und 1—2 Eigelb daranrühren. Gut kalt aus dem elektrischen Kühlschrank mit Biskuiteinlage anrichten.

Biersuppe

$\frac{1}{2}$ Liter süßes Bier	1 Stückchen ganzer Zimt
$\frac{1}{2}$ Liter Milch	1 Stückchen Zitronenschale
50 Gramm Zucker	20 Gramm Kartoffelmehl
2 ganze Nelken	1—2 Eigelb; etwas Sahne

Bier, Milch und Zucker mit den Geschmackszutaten kochen. Mit dem kalt angerührten Kartoffelmehl noch einmal aufkochen, dann die mit Sahne angerührten Eigelb zugeben. Gut gekühlt aus dem elektrischen Kühlschrank reichen.

Weinfalttschale mit Reis

100 Gramm Reis (Seite 29)	$\frac{1}{2}$ Liter Wasser
1 Liter Wasser zum Ausquellen	1—2 Zitronen oder Apfelsinen
etwa 200 Gramm Zucker	1 Flasche Apfel- oder Weißwein

Den gewaschenen Reis in sprudelndem Wasser ausquellen lassen, in ein Sieb gießen und kalt überbrausen. Im Sieb in der heißen Bratröhre abtrocknen und dann erkalten lassen. Einige Stücke Würfelzucker an der Zitrone oder Apfelsine abreiben und mit dem übrigen Zucker in einem halben Liter Wasser auflösen. Dann mit dem Zitronen- oder Apfelsinensaft und dem Wein über den Reis gießen. Gut kalt aus dem elektrischen Kühlschrank reichen.

Milchkaltschale mit Früchten

250 Gramm Erd- oder Himbeeren Zucker nach Geschmack
1 Liter Milch

Früchte waschen, Erdbeeren entstielen, Gartenerdbeeren zerkleinern, gut einzuckern und zugedeckt kühl stellen. Die ebenfalls im elektrischen Kühlschranks kalt gestellte Milch zum Anrichten über die Früchte geben.

Milchkaltschale mit Reis

100 Gramm Reis (Seite 29) Zucker nach Geschmack
1½ Liter Milch 1 Prise Salz
3 abgezogene bittere Mandeln 2 Eigelb; Johannisbeergelee

Die Milch mit den geriebenen bitteren Mandeln zum Kochen kommen und den gut gewaschenen Reis darin ausquellen lassen. Mit Zucker und Salz abschmecken. Vom Herd nehmen und zwei verquirlte Eigelb unterziehen. Recht kalt aus dem elektrischen Kühlschranks auftragen. Beim Anrichten auf jeden Teller einen Teelöffel Johannisbeergelee geben.

Kakaosuppe

1 Liter Milch 10 Gramm Kartoffelmehl
50—60 Gramm Zucker nach Geschmack nach Belieben Eigelb
30 Gramm Kakao Eiweiß für Schneeklößchen

In die kochende Milch den mit kalter Milch verrührten Kakao, das Kartoffelmehl und Zucker nach Geschmack geben. Einmal aufkochen lassen. Nach Belieben Eigelb unterziehen. Die Suppe kalt stellen und mit Schneeklößchen als Einlage reichen.

Kalte Kraftbrühe

500 Gramm mageres Rindfleisch 2 Eßlöffel klein geschnittenes Suppengrün
ohne Knochen 1 Liter Wasser

1. Art: Das sehr klein geschnittene oder durch die Hackmaschine gedrehte Fleisch mit Suppengrün kalt ansetzen. Langsam zum Kochen kommen und 2 bis 3 Stunden leise kochen lassen.

2. Art: Fleisch, Suppengrün und Wasser in ein Eindunstglas mit Deckel geben und im Wasserbad kochen lassen.

Fertige Brühe durch ein Tuch seihen und erkalten lassen (eventuell entfetten). Gut kalt aus dem elektrischen Kühlschranks mit fein gehackter Petersilie oder Dill in Tassen anrichten.

Süße Soßen

Fruchtmarksoße

250 Gramm Früchte der Jahreszeit $\frac{1}{4}$ Liter süße Sahne

60–80 Gramm Vanillenzucker oder Rum 5 Gramm Kartoffelmehl

Das Kartoffelmehl mit kalter Sahne anrühren, aufkochen lassen und kalt stellen. Die gesäuberten Früchte durch die Fleischmaschine mit feinem Einsatz drehen bzw. die Beeren durch ein Sieb streichen, mit dem Zucker verrühren und kalt stellen. Wenn beides recht kalt ist, mischen und bis zur Mahlzeit im elektrischen Kühlschrank durchziehen lassen.

Aprikosensoße

125 Gramm getrocknete Aprikosen

etwas Zitronenschale

$\frac{3}{4}$ Liter Wasser

10 Gramm Kartoffelmehl

Zucker nach Geschmack

Die gewaschenen Aprikosen über Nacht kalt einweichen, mit dem Einweichwasser und der Zitronenschale weich kochen, durch ein Sieb streichen und Zucker zugeben. Nochmals erwärmen, das angerührte Stärkemehl zugeben und einmal aufkochen lassen. Kalt aus dem elektrischen Kühlschrank auftragen.

Apfelsinenssoße

4 Apfelsinen

etwas Apfelsinenschale

$\frac{1}{4}$ Liter Wasser

5–10 Gramm Kartoffelmehl

Zucker nach Geschmack

Die sorgfältig von Schalen und Kernen befreiten Apfelsinen mit Zucker, Wasser und einigen Streifen fein abgeschälter Schale weich kochen. Nun durch ein feines Sieb streichen und nach Belieben mit Kartoffelmehl nochmals aufkochen lassen. Kalt aus dem elektrischen Kühlschrank reichen.

Schokoladenssoße

$\frac{1}{2}$ Liter Milch

1 Prise Salz

50 Gramm Schokolade oder

10 Gramm Kartoffelmehl

20 Gramm Kakao

2 Eiweiß zu Schnee

30–50 Gramm Zucker

Die Zutaten mischen, mit der Milch glatt verrühren und unter festem Schlagen einmal aufkochen lassen. Schlagen, bis die Soße nur noch lauwarm ist, den Eiweißschnee unterziehen und das Ganze im elektrischen Kühlschrank kalt stellen.

Banillensoße

$\frac{1}{2}$ Liter Milch	1 Prise Salz
$\frac{1}{4}$ Stange Vanille oder	10 Gramm Kartoffelmehl
1 Päckchen Vanillenzucker	1—2 Eigelb
30 Gramm Zucker	1—2 Eiweiß zu Schnee

Eigelb und Zucker schaumig rühren, das Kartoffelmehl und ein wenig Milch dazu rühren, in die kochende restliche Milch unter festem Schlagen einlaufen und das Ganze einmal aufkochen lassen. Schlagen, bis die Soße nur noch lauwarm ist, dann den steifen Eiweißschnee unterziehen und im elektrischen Kühlschränk kalt stellen.

Karamelsoße

60 Gramm Zucker	2 Eigelb
$\frac{1}{8}$ Liter Wasser	2 Eiweiß zu Schnee
$\frac{1}{4}$ Liter Milch	$\frac{1}{8}$ Liter Sahne
1 Päckchen Vanillenzucker	5 Gramm Kartoffelmehl

Zucker erst vorsichtig bräunen, dann mit dem Wasser ablöschen und zu Karamel glattkochen. Eigelb und Zucker schaumig rühren. Mehl, Milch und Karamel zugeben und unter festem Schlagen einmal aufkochen lassen. Schlagen, bis die Soße nur noch lauwarm ist, dann den Eiweißschnee unterziehen. Im elektrischen Kühlschränk kalt stellen.

Rum- oder Arraksoße

$\frac{1}{4}$ Liter Milch oder Weißwein	2 Eigelb oder ganze Eier
Saft einer halben Zitrone	5 Gramm Kartoffelmehl
Zucker nach Geschmack	später 2—3 Eßlöffel Rum oder Arrak

Die Eier mit dem Zucker verrühren. Dann die übrigen Zutaten untermischen. Auf dem Elektroherd auf Stufe 2 (sonst im Wasserbad) unter ständigem Schlagen erhitzen. Kurz vor dem Aufkochen wegsetzen und weiterschlagen, bis die Masse nur noch lauwarm ist. Im elektrischen Kühlschränk kalt stellen. Rum oder Arrak erst vor dem Auftragen einrühren.

Weinschaumsoße

$\frac{1}{2}$ Liter Weiß- oder Apfelwein	40—60 Gramm Zucker
2—3 Eigelb	2 Eßlöffel Zitronensaft
2 Eiweiß zu Schnee	15 Gramm Kartoffelmehl

Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Kartoffelmehl, Zitronensaft und Wein zugeben. Auf dem Elektroherd auf Stufe 2 (sonst im Wasserbad) unter ständigem Schlagen bis zum Aufkochen erhitzen. Wegsetzen und weiterschlagen, bis die Masse nur noch lauwarm ist. Dann den Eiweißschnee unterziehen. Im elektrischen Kühlschränk kalt stellen. (Die Soße darf, damit sie nicht grau wird, nicht in Aluminiumgeschirr abgeschlagen werden!)

Salatsoßen

Salatsoße mit Essig (Grundrezept)

2—3 Eßlöffel Del	wenig Salz
1—2 Eßlöffel Essig	nach Belieben etwas Zucker

Das Del und Salz mit dem Schneebesen gut verrühren, den Essig zugeben. Eine halbe Stunde im elektrischen Kühlschrank kalt stellen.

Salatsoße mit Zitronensaft (Grundrezept)

2—3 Eßlöffel Del	wenig Salz
1—2 Eßlöffel Zitronensaft	nach Belieben etwas Zucker

Del und Salz mit dem Schneebesen gut verrühren, Zitronensaft zugeben. Eine halbe Stunde im elektrischen Kühlschrank kalt stellen.

Salatsoße mit Ei und Senf

Zutaten wie Grundrezept (siehe oben), dazu 1 hartgekochtes Ei und $\frac{1}{2}$ Teelöffel Senf (Mostsch)

Das durch ein Sieb gestrichene Eigelb mit Del oder Sahne und Salz verrühren, Senf und Essig oder Zitronensaft und das klein gehackte Eiweiß zugeben.

Salatsoße mit Kräutern

Zutaten wie Grundrezept (siehe oben), dazu $\frac{1}{2}$ Eßlöffel gehackte Kräuter: Schnittlauch, Petersilie, Pimpinelle, Borretsch, Dill, Estragon, Kresse

Die Soße nach dem Grundrezept herstellen, einen halben Eßlöffel gehackte Kräuter unterrühren, im elektrischen Kühlschrank ziehen lassen.

Sahnesoße (Rahmsoße)

2—3 Eßlöffel dicke saure Sahne	wenig Salz
1—2 Eßlöffel Essig oder Zitronensaft	nach Belieben etwas Zucker

Sahne und Salz mit dem Schneebesen gut verrühren. Essig oder Zitronensaft zufügen.

Kräutersoße

$\frac{1}{4}$ Liter saure Sahne	2 Eßlöffel gehackte Kräuter wie:
1 Teelöffel Zitronensaft	Schnittlauch, Petersilie, Borretsch,
1 kleiner Teelöffel Salz	Pimpinelle, Portulak,
1 Teelöffel Zucker	wenig Thymian

Die Zutaten ohne die Kräuter mit dem Schneebesen gut vorschlagen, dann Kräuter untermischen.

Kräutersoße gibt man zu Fleisch, Fisch, harten Eiern u. a.

Petersiliensoße

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| 1 Eßlöffel Butter | $\frac{1}{4}$ Liter saure Milch |
| 2 Eßlöffel geriebene Semmel; Salz | 2 Eßlöffel gehackte Petersilie |

Geriebene Semmel in Butter andünsten, erkalten lassen. Salz, saure Milch und gehackte Petersilie dazugeben.

Petersiliensoße gibt man über halbierte hartgekochte Eier.

Eiersoßen und Mayonnaisen

Eiersoße

- | | |
|--|--|
| 2 hartgekochte Eier | 1 Prise Zucker |
| 2 in Milchwasser eingeweichte Brötchen | Zitronensaft oder Essig nach Geschmack |
| 1 Eßlöffel Del oder Butter | 1 Teelöffel Senf (Mostsch) |
| Salz, Paprika | 1 Eßlöffel gehackter Schnittlauch |

Die Eigelb und die fest ausgedrückten Brötchen durch ein Sieb streichen und mit Del oder Butter gut verrühren. Salz, Paprika, Zucker, Senf und Essig oder Zitronensaft nach Geschmack, zuletzt das fein gehackte Eiweiß und den Schnittlauch zugeben.

Kalte Eiersoße

- | | |
|----------------------|---------------------------------|
| 3 hartgekochte Eier | $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz |
| 3 Eßlöffel gutes Del | 2—3 Eßlöffel Weinessig |
| 1 Prise Zucker | fein geschnittener Schnittlauch |

Die Eigelb durch ein Sieb streichen, mit Zucker, Salz und Del verrühren. Essig nach Geschmack, dann das fein gehackte Eiweiß und den Schnittlauch zugeben. Im elektrischen Kühlschrank kalt stellen.

Madeirasoße

- | | |
|----------------------------------|--------------------------|
| 1 Eßlöffel Mehl | 1 Lorbeerblatt |
| $\frac{1}{4}$ Liter Fleischbrühe | 1 Nelke |
| 2 kleine Tomaten | Jus oder Kalbsbratensoße |
| Salz, Paprika | 2—3 Eßlöffel Madeira |

Das Mehl braun rösten und mit Brühe auffüllen, 2 klein geschnittene Tomaten und die Gewürze zugeben. 1— $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen lassen. Nach und

nach Jus oder Kalbsbratensoße nachfüllen und die letzte halbe Stunde Madeira mitkochen. Durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen. Die Soße darf nicht zu dünnflüssig sein. Im elektrischen Kühlschrank kalt stellen. Madeira-soße gibt man über Eierbrötchen oder verlorene Eier auf Toast.

Mayonnaise (Grundrezept)

2 Eigelb oder 2 ganze Eier	$\frac{1}{2}$ Teelöffel geriebene Zwiebel
1 Messerspitze Salz	$\frac{1}{4}$ Liter gutes Del
1 Prise Zucker	2—3 Eßlöffel Sahne
eine kleine Messerspitze Paprika	oder Büchsenmilch
2 Eßlöffel Wasser oder	1 Teelöffel Senf (Mostsch)
kalte entfettete Fleischbrühe	1—2 Eßlöffel Essig

Die recht kalten Eigelb oder ganzen Eier, Salz, Zucker und Paprika mit dem Schneebesen verrühren. Unter ständigem Rühren Wasser, die geriebene Zwiebel und löffelweise das kalte Del, dann nach Belieben Senf, Sahne und Essig zugeben. Im elektrischen Kühlschrank kalt stellen.

Mayonnaise ohne Eier

2 Eßlöffel Büchsenmilch	1 Teelöffel Senf (Mostsch)
$\frac{1}{8}$ Liter Del	1 Prise Zucker
etwas geriebene Zwiebel	1 Eßlöffel Essig oder Zitronen-
Salz	nach Belieben gewiegte Kräuter

Die im Kühlschrank gekühlte Milch mit dem Schneebesen steif schlagen. Unter ständigem Weiterschlagen das Del, die Gewürze und zuletzt Essig zugeben und mit den gewiegten Kräutern abschmecken. Im elektrischen Kühlschrank kalt stellen.

Falsche Mayonnaise

1 Eßlöffel Del	$\frac{1}{2}$ Liter Milch
20 Gramm Butter	1 Eßlöffel Senf (Mostsch)
$\frac{1}{4}$ Teelöffel geriebene Zwiebel	1 Eßlöffel Essig
40 Gramm Mehl; Salz	1 Eßlöffel gehackte Petersilie

In der Butter Zwiebel anschwitzen, Mehl zugeben, die Masse mit Milch auffüllen und gut durchkochen lassen. Die Mehlschwitze zum Erkalten so in kaltes Wasser stellen, daß das Wasser über der Masse steht. Dadurch bildet sich keine Haut. Sodann alle übrigen Geschmackszutaten untermischen und abschmecken. Bis zum Gebrauch in den elektrischen Kühlschrank stellen. Verwendung: zu allen Salaten, besonders Kartoffelsalat, gebackenem Fisch u. a.

Kräutermayonnaise

Zutaten siehe Grundrezepte Seite 12,
dazu Senf nach Geschmack, 2 Eßlöffel feingewiegte Kräuter wie: Schnittlauch,
Petersilie, Borretsch, Dill, Estragon, Kerbel, Sauerampfer, Zitronenmelisse,
Meerrettich, 3 Tomaten

Nach einem Grundrezept Mayonnaise herstellen, die fein gewiegten Kräuter
unterrühren.

Remouladensoße

2 rohe Eigelb	1 Eßlöffel fein gewiegte Kapern
2 gekochte Eigelb	2 fein gewiegte Sardellen
Salz	1 Eßlöffel Senf (Mostsch)
1 Prise Zucker	1 Eßlöffel fein gewiegte Kräuter:
$\frac{1}{2}$ Teelöffel geriebene Zwiebel	Schnittlauch, Petersilie, Dill, Estragon
$\frac{1}{4}$ Liter gutes Del	2 Eßlöffel in kleine Würfel
2—4 Eßlöffel süße Sahne	geschnittene Essiggurken
oder Büchsenmilch	2 hartgekochte Eiweiß
2—4 Eßlöffel Essig	in kleinen Würfeln

Die hartgekochten Eigelb durch ein Sieb streichen, mit dem rohen Eigelb,
Zucker, Salz, Paprika mit dem Schneebesen verrühren, unter festem Schla-
gen das Del und nach und nach alle flüssigen, dann alle festen Zutaten zu-
geben. Die Soße abschmecken und im elektrischen Kühlschrank kalt stellen.
Remouladensoße gibt man zu kaltem Braten, Aufschnitt, Roastbeef, Filet,
Lachsfleisch u. a.

Gemischt mit kleinen Würfeln aus Bratenresten und Wurst kann sie als
Aufstrich für Brötchen Verwendung finden.

Pikante Soße

2 hartgekochte Eigelb	Salz
etwas geriebene Zwiebel	Capennepfeffer
1 Teelöffel Senf (Mostsch)	1 Eßlöffel gehackte Kapern
2—3 gewiegte Sardellen	1 Eßlöffel saure Sahne
1 Teelöffel Zucker	2 Teelöffel Zitronensaft

Die Eidotter durch ein Sieb streichen, alle Zutaten zusammenrühren und
abschmecken. Im elektrischen Kühlschrank kalt stellen.

Zu kaltem Fleisch, kalten Eiern, Tomaten u. a. reichen.

Vorspeisen und Abendgerichte

Das Anrichten

Appetitlich angerichtete Speisen geben dem Eßtisch ein freundliches Aussehen. Besonders an heißen Sommertagen wird die kluge Hausfrau die Gerichte so zu Tisch bringen, daß sie den Appetit anregen.

Kalte Platten kann man durch Spritzen verziern, wobei die zu spritzende Masse dick und sehr glatt sein muß. Darum eignet sich zum Spritzen hervorragend Mayonnaise.

Mit einigem Geschick lassen sich Platten auch durch farbfreudige Garnierungen verschöner. Hierzu eignen sich:

alle Arten grüner Salat, Tomaten, rote Rüben, Mohrrüben, Eier, Cornichons, Mixerpickles, Petersilie, Schnittlauch, Radieschen, Zitrone und viele kleine Gemüse.

Fischmayonnaise

750 Gramm Fisch (Schellfisch,
Kabeljau, Lachs, Hecht, Karpfen,
Zander, Dorsch)
1 Eßlöffel Del
1 Prise Paprika

Salz nach Geschmack
1—2 Eßlöffel Essig
Mayonnaise (Grundrezepte Seite 12)
zum Garnieren: Pfeffergurken,
Tomatenscheiben, grüner Salat

Der auf dem Elektroherd im eigenen Saft gedünstete (sonst gekochte) Fisch muß vorsichtig mit Del, Essig und Gewürzen mariniert werden und mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank gut durchziehen. Inzwischen eine Mayonnaise nach Grundrezept herstellen und ebenfalls im Kühlschrank gut erkalten lassen. Dann den Fisch auf einem Sieb gut abtropfen lassen, lagenweise mit Mayonnaise bergartig anrichten und im elektrischen Kühlschrank nochmals durchziehen lassen. Kurz vor dem Gebrauch mit dem Rest Mayonnaise überziehen, mit Gurkenscheiben, grünem Salat und Tomatenscheiben oder mit hartgekochten Eiern, Kapern und Krebschwänzen garnieren.

Krabbensalat

250—375 Gramm Krabben
1 Eßlöffel Kapern
1—2 rohe oder gekochte Eigelb
 $\frac{1}{2}$ Teelöffel geriebene Schalotten
1—2 Eßlöffel Del

1 Eßlöffel Senf (Mostich)
1 Eßlöffel gehackte Petersilie
Salz
1 Prise Zucker
Essig nach Geschmack

Aus den Zutaten eine Salatsoße herstellen. Mit den frischen geschälten und gespülten oder Dosenkrabben und den Kapern mischen und 1—2 Stunden im elektrischen Kühlschrank kalt stellen.

Geflügelsalat

Reste von Hühnern oder Teile eines Huhnes Kräutermayonnaise (Seite 13)	zum Garnieren: Tomaten, Salatblätter, harte Eier
--	--

Die von den Knochen gelösten Teile der Hühner klein schneiden und mit wenig Essig im Kühlschrank durchziehen lassen. Kräutermayonnaise herstellen, mit dem Hühnerfleisch anrichten, garnieren und 1—2 Stunden im elektrischen Kühlschrank kalt stellen.

Falscher Hase (Hackbraten)

500 Gramm Hackfleisch (Rind- und Schweinefleisch)	1 geriebene Zwiebel
2 altbackene Brötchen (einweichen)	gewiegte Petersilie
1 Ei	Fett zum Ausbraten
Salz	1 hartgekochtes Ei oder 1 Gewürzgurke zum Füllen

Das Hackfleisch, die fest ausgedrückten Brötchen nebst Ei und Gewürzen gut durchkneten. Das hartgekochte Ei oder die Gewürzgurke so mit der Masse umgeben, daß ein länglich geformter Fleischteig entsteht. Diesen in der Bratröhre oder im Topf braten, abkühlen lassen und einige Stunden im elektrischen Kühlschrank kalt stellen. Zum Anrichten den Braten kalt aufschneiden.

Kalte Schweinsroulade

1 Schweinsnierenstück	1 große fein geschnittene Zwiebel
Salz	Kapern
Paprika	1 Liter Wasser
50 Gramm feingehackte Sardellen	Weißwein und Essig zu gleichen Teilen

Das sorgfältig von den Knochen befreite Nierenstück mit Salz und Paprika einreiben, mit fein gehackten Sardellen, Zwiebeln und reichlich Kapern bestreichen, fest zusammenrollen und binden. Dann in der Flüssigkeit gar kochen, danach herausnehmen und erkalten lassen. Nun die Roulade zwischen 2 Bretter legen, beschweren und über Nacht im elektrischen Kühlschrank kalt stellen. Anderntags Bindfaden entfernen und die Roulade fein aufschneiden. Mit Bratkartoffeln, Salat, Eiersoße oder auch als feinen Ausschnitt zu Tee, Bier oder Wein zu Tisch geben.

Gänseleberpastete

250 Gramm Gänseleber	1/2 Teelöffel Pastetengewürz
1 Gänseherz	1 Teelöffel geriebene Zwiebel
250 Gramm Kalbschnitzel	Majoran
150 Gramm Rückenfett	3 Eßlöffel Madeira
1 Ei	1 kleine Dose Trüffeln

Speck zum Auslegen der Form

Gänseleber, Fleisch und Fett dreimal durch die Hackmaschine drehen, durch ein Sieb streichen und mit Gewürzen und Madeira abschmecken. Die klein geschnittenen Trüffeln untermischen. In eine mit dünnen Speckscheiben ausgelegte Pudding-, Kuppel- oder Kastenform füllen, 1 Stunde im Wasserbad kochen, dann stürzen. Die Pastete im elektrischen Kühlschrank kalt werden lassen.

Pastetchen aus Fleischresten

Fleischreste	geriebener Parmesan- oder Schweizerkäse
1 großes Stück Butter	20 Gramm würfelig geschnittener Speck
Salz	zum Bräunen:
Paprika	Zwiebel, Butter
entfettete Bratensoße	zum Garnieren: hartgekochte Eier,
einige Sardellen	Tomaten, grüne Petersilie

Bratenreste in kleine Würfel schneiden, Butter geschmeidig rühren, Sardellen fein wiegen. Alle Zutaten gut mischen und abschmecken. Die Masse in kalt ausgespülte Formen fest eindrücken, 1 Stunde im elektrischen Kühlschrank kalt stellen, stürzen, mit Tomaten, Eiern und grüner Petersilie garnieren. Dazu Remoulade (Seite 13) oder eine andere pikante kalte Soße und nach Belieben grünen Salat reichen.

Schinkenpastetchen

250 Gramm magere Schinkenreste	5 Eßlöffel Büchsenmilch
oder Reste von Kassler	2 Blatt weiße Gelatine

Fleischreste fein wiegen oder durch die Maschine geben. Die einige Minuten mit dem Schneebesen steif geschlagene Büchsenmilch untermischen. Die aufgelöste Gelatine dazugeben. In kleine mit Del ausgepinselte Förmchen oder Tassen füllen, einige Stunden in den elektrischen Kühlschrank stellen. Vor dem Anrichten stürzen, mit Salat reichen.

Gefüllte Eier (1. Art)

6—8 hartgekochte Eier	1 Eßlöffel Kapern
50 Gramm gekochte geräucherte Junge	20 Gramm Sardellen
	Mayonnaise (Seite 12)



Die hartgekochten Eier schälen und der Länge nach halbieren. Eidotter herausnehmen, durch ein Haarsieb streichen, mit Mayonnaise und den klein geschnittenen Zutaten mischen und abschmecken. Die Eihälften bergartig füllen und im elektrischen Kühlschrank kalt stellen. Auf Salatblättern anrichten.

Gefüllte Eier (2. Art)

6—8 hartgekochte Eier	etwas Zitronensaft
1—2 Eßlöffel fein gewiegte Kräuter	zum Garnieren: 50 Gramm Sardellen,
Salz	1 Teelöffel Kapern

Die hartgekochten Eier schälen und der Länge nach halbieren, Eigelb herausnehmen, durch ein Sieb streichen, mit den fein gewiegten Kräutern, Salz, Zitronensaft mischen, bergartig in das Eiweiß füllen, mit Sardellenstreifen und Kapern garnieren und anrichten. Im elektrischen Kühlschrank kalt stellen.

Gefüllte Eier (3. Art)

6—8 hartgekochte Eier	geriebener Käse
Senf (Mosfrisch)	20 Gramm schaumig gerührte
Sardellenpaste	Butter

Die hartgekochten Eier schälen und der Länge nach halbieren. Eigelb herausnehmen, durch ein Sieb streichen und mit der schaumigen Butter verrühren. Masse abteilen, teils mit Senf, teils mit Sardellenpaste, teils mit geriebenem Käse mischen und abschmecken. In jede Eiweißhälfte eine andere Mischung füllen. Mit Salatblättern und Radieschen anrichten und im elektrischen Kühlschrank kalt stellen.

Verlorene Eier mit pikanter Soße

4—8 Eier	Butter zum Aufstreichen
Salz, Essigwasser	pikante Soße (Seite 13)
4—8 geröstete Weißbrotscheiben (Toast Seite 49)	

Die vorsichtig in kochendes Essig-Salzwasser geschlagenen Eier 4 Minuten kochen, dann herausnehmen und erkalten lassen. Auf geröstete, mit Butter bestrichene Weißbrotscheiben legen und mit gut gekühlter pikanter Soße begießen.

Heringseier

4—8 hartgekochte Eier	Toastscheiben (Seite 49)
2—3 gewässerte Heringe	Del, Essig, Paprika nach Geschmack

Die sehr fein gewiegten oder durch die Maschine gegebenen Heringe mit den fein gehackten Eiern mischen, mit Essig, Del und Paprika abschmecken. Auf kalte mit Butter bestrichene Toastscheiben eine dicke Lage der Mischung geben. Mit Eischeiben garnieren und einige Stunden zum Durchziehen in den elektrischen Kühlschrank stellen.

Gefüllte Tomaten mit Gemüsesalat

glatte, runde, ausgehöhlte
Tomaten

Gemüsesalat (Seite 23)

Tomaten füllen und einige Stunden in den Kühlschrank stellen.

Gefüllte Tomaten mit italienischem Salat

glatte, runde, ausgehöhlte
Tomaten

Italienischer Salat (Seite 26)

Tomaten füllen und einige Stunden im elektrischen Kühlschrank kalt stellen.

Gefüllte Tomaten mit Krabben

5 Tomaten
Salz
Krabben zum Füllen

Remouladensoße (Seite 13)
frische Salatblätter

Tomaten halbieren, aushöhlen, wenig salzen, mit frischen oder Büchsenkrabben füllen und mit Remouladensoße übergießen. Auf frischen Salatblättern anrichten.

Gefüllte Tomaten mit Schinken

Tomaten zum Füllen
200 Gramm Butter
1 Eßlöffel Mehl
 $\frac{1}{2}$ Tasse Milch
1 Eigelb

Salz, Paprika
 $\frac{1}{2}$ geriebene Zwiebel
70 Gramm roher Schinken
3 Eßlöffel geriebener Käse
1 Eiweiß zu Schnee

Aus Butter, Mehl und Milch cremartige Soße herstellen, würzen, abkühlen und Eigelb zugeben. Dann mageren, feinwürfelig geschnittenen Schinken mit geriebenem Käse mischen und den Eiweißschnee unterziehen. Deckel von den Tomaten abschneiden, die Tomaten aushöhlen, Masse einfüllen. Im elektrischen Kühlschrank durchziehen lassen. Als Vorgericht oder zu kaltem Braten reichen.

Aspik

Vorbereiten der Formen für gestürzte Speisen

Man verwendet möglichst glatte Formen mit nicht zuviel Ausbuchtungen, weil sich solche schlecht stürzen lassen. Alle Formen, die gestürzt werden sollen, müssen vor dem Einfüllen mit kaltem Wasser ausgespült, noch besser aber mit gutem Speiseöl ausgestrichen werden. Vor dem Stürzen werden die Ränder der Speise etwas gelockert. Dann wird ein heißes Tuch auf die Form gelegt, oder dieselbe einige Sekunden in warmes Wasser gestellt.

Füllen der Form für Aspikgerichte

Mit kaltem Wasser ausgespülte oder mit Del ausgestrichene Form 1 cm hoch mit flüssigem Aspik ausgießen. Dieses im elektrischen Kühlschrank erstarren lassen. Nun die Garnierung einfüllen, die aus Eis-, Tomaten-, Gurkenscheiben, ausgestochenen Scheiben von Mohrrüben u. a. bestehen kann. Beim Stürzen ist diese Garnierung oben sichtbar, deshalb wird sie exakt und zu hübschem Muster zusammengesetzt eingefüllt. Mit dem Löffel nun wieder flüssiges Aspik einfüllen und zum Erstarren in den Kühlschrank stellen. Dann lagenweise abwechselnd die gewünschten Zutaten (z. B.: Fleisch, Zunge, Geflügel, Fisch, Gemüse, Krabben) und Aspik einfüllen und immer wieder im Kühlschrank erstarren lassen.

Das Klären von Aspik oder Gölze

Zum Klären werden 2—3 Eiweiß, die etwas verschlagen sind, sowie fein zerdrückte Eierschalen in die heiße Brühe gegeben und diese unter leichtem Schlagen mit dem Schneebesen langsam zum Kochen gebracht. Beim Elektroherd Platte ausschalten, wenn die Brühe anfängt zu kochen. Sobald sich das Eiweiß in Flocken absetzt, die Brühe zudecken und auf der warmen Platte stehen lassen. Nach 10—15 Minuten hat sich die Brühe geklärt und wird nun ein- oder zweimal durch ein Säckchen (Kartoffelsack für die Bereitung von rohen Klößen) oder durch ein über 4 Stuhlbeine gebundenes Tuch gegossen.

Gelatine

Gelatine wird eine halbe Stunde vor Gebrauch in kaltem Wasser eingeweicht, ausgedrückt und in einigen Tropfen heißem Wasser im Wasserbad

(Expresßkocher), oder bei kleinen Mengen in einem Schöpflöffel, der über kochendes Wasser gehalten wird, aufgelöst. Sie darf niemals aufkochen, da sie sonst an Bindefähigkeit verliert.

Für 1 Liter nicht gestürzte Flüssigkeit rechnet man 10 Blatt, gleich 5 Gramm Gelatine, für 1 Liter gestürzte Flüssigkeit 12 Blatt, gleich 6 Gramm Gelatine. Den einzelnen Speisen darf nur soviel Gelatine zugegeben werden, als unbedingt notwendig ist, weil das Hervorschmecken der Gelatine den Geschmack der Speisen verdirbt. Bei Benutzung des elektrischen Kühlschranks ist es aber möglich, die Menge der benötigten Gelatine auf das geringste Maß zu beschränken. Für das Gelingen von Gelatinespeisen ist die Anwendung der richtigen Reihenfolge unbedingt erforderlich. Zuerst wird immer die Gelatine — am besten durch ein Sieb — zur Speise gerührt. Erst wenn die Speise anfängt dick zu werden, wird der Eiweißschnee oder die Schlagfahne untergemischt. Dadurch wird verhindert, daß sich der Krenm absetzt. Wird Dr. Detkers Regina-Gelatine (gemahlen) oder Pif As verwendet, so richte man sich nach der dafür herausgegebenen Vorschrift.

Fisch in Gelee

Lachs, Karpfen, Schleie, Forelle,
Maifisch, Schellfisch oder Kabeljau
Suppengrün
Zwiebel
Zitronenscheiben
Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
1—2 Liter Wasser

zum Abschmecken: Weinessig,
Zitronensaft, Weißwein oder Madeira
zum Steifen: auf 1 Liter Brühe
12 Blatt Gelatine
zum Garnieren: Tomaten- und
Zitronenscheiben, Champignons
oder Morcheln, grüne Petersilie,
nach Belieben Leipziger Allerlei

Fisch im eigenen Saft auf dem Elektroherd dünsten.

Aus den Zutaten Brühe kochen. Den beim Dünsten des Fisches entstandenen Saft zur Brühe geben. Die Brühe kräftig abschmecken, durch ein Haarsieb gießen (nötigenfalls klären, Seite 19). Auf 1 Liter Brühe 12 Blatt gut eingeweichte Gelatine unterrühren.

Bei anderen Kochmethoden: Wasser mit den Zutaten zum Kochen kommen lassen. Den Fisch darin gar ziehen lassen, dann vorsichtig herausnehmen. Nun Brühe wie oben zu Aspik verwenden. Einfüllen, wie auf Seite 19 angegeben, und garnieren.

Gemüsesalat mit Pilsen in Aspik

1—1½ Kilo Schnittspargel,
Karotten, grüne Erbsen
Salz
Del
Weinessig

Steinpilze
Zum Abschmecken der Aspikbrühe:
Weinessig, Zitronensaft,
gehackte Petersilie

Die vorbereiteten Gemüse weich dünsten. Aus Spargel, Karotten und Erbsen Gemüsesalat herstellen und diesen abwechselnd mit den gedünsteten Pilzscheiben und dem Aspik einfüllen.

Einfache Gölze oder Aspik

1 frisches Eisbein mit Spitzbein
(oder Schweinshaxe mit Knöchel)

1 Kalbsfuß

1/2 Schweinsohr

Salz

Suppengrün

1 Zwiebel

1 Lorbeerblatt

1 Nelke, 3 Gewürzkörner

einige Zitronenscheiben

2 Liter Wasser

Essig nach Geschmack

nach Belieben zum Klären:

2 Eiweiß, 1 zerteilte Eierschale

Die Fleischteile gut waschen, mit allen Zutaten kalt zusetzen und weich kochen. Dann das Fleisch von den Knochen lösen, in kleine Stücke schneiden und in tiefe Teller, Platten oder Aspikformen legen. Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb geben, abkühlen, entfetten. Nach Belieben mit Eiweiß und Eierschale klären (Seite 19) und nochmals durch ein Tuch gesiebt über das Fleisch geben. Im elektrischen Kühlschrank erstarren lassen.

Gölzfoteletten

1/2—1 Kilo Kotelettenstück

Suppengrün

Dillgurken

Salz

Zwiebel

Lorbeerblatt

Gewürz

1—1 1/2 Liter Wasser

nach Geschmack Essig

Das Fleisch ganz oder geteilt in die kochende Brühe geben und langsam weich kochen. Die Brühe abseihen, klären (siehe Seite 19), abschmecken und mit den Kotelettenstücken in dazu passende Formen füllen. Im elektrischen Kühlschrank erstarren lassen, dann stürzen.

Gestürzter Aspik von geräucherter Zunge

Geräucherte oder gepökelte Rinderzunge

zum Garnieren: Ei-, Tomaten-, Gurkenscheiben

Die weich gekochte Rinderzunge abziehen, in Scheiben schneiden und in eine Form schichten. Zungenbrühe mit Gelatine dicken (siehe Aspik, Seite 19). Aspik im elektrischen Kühlschrank erstarren lassen, dann stürzen.

Gölze von Fleischresten oder Schinken

Fleischreste oder Schinken

Ei- und Tomatenscheiben

Gewürzgurken, Kapern

kräftig abgeschmeckte Brühe

Form mit Eis und Tomatenscheiben und Kapern auslegen, schichtweise Aspik (siehe Seite 19) und klein geschnittene Fleischreste oder Schinken einfüllen.

Huhn in Aspik

1 Huhn
Suppengrün
Salz
Zum Abschmecken:
Zitronensaft, Weißwein

zum Garnieren:
Eisheiben, Spargel, Krebschwänze
zum Steifen:
auf 1 Liter Brühe 12 Blatt Gelatine

Das gesäuberte Huhn in leicht gesalzenem Wasser mit Suppengrün weich kochen. Nach dem Erkalten zerteilen. Aus der Brühe Aspik herstellen (Seite 19), in die Form füllen und im elektrischen Kühlschrank erstarren lassen.

Lauben in Aspik

1—2 Lauben
Suppengrün
Salz

zum Abschmecken:
Weißwein oder Madeira
zum Garnieren: Eisheiben,
Tomaten, grüne Erbsen

Lauben kochen und vierteilen. Aus der Brühe mit Gelatine Aspik herstellen, in die Form füllen. Im elektrischen Kühlschrank erstarren lassen.

Salate

Allgemeines

Die Erfahrung hat gelehrt, daß der Salat ein ungemein gesundheitsförderndes Genußmittel ist. Im allgemeinen verstehen wir unter Salat Kopf- oder Blattsalat. Daß man aber auch aus gekochten oder rohen Gemüsen und Obst wohlschmeckende Salate herstellen kann, ist leider noch viel zu wenig bekannt.

Besonders im Winter bieten Salate aus eingekochten oder Büchsengemüsen und aus rohen Gemüsen eine willkommene Abwechslung. Die Herstellung solcher Salate ist denkbar einfach (siehe Rezepte). Wichtig für den Wohlgeschmack von Gemüsesalat aus Einmachgläsern oder Büchsen ist, daß die Gemüse auf einem Sieb gut abgelaufen sein müssen (die Brühe für Suppen oder Soßen verwenden), weil durch das Wasser nicht nur die Salatsoße verdünnt, sondern auch der Geschmack stark beeinträchtigt würde. Müssen Gemüse vorgekocht werden, so geschieht das nur durch Dünsten im eigenen

Saft oder mit ganz wenig Wasser ($\frac{1}{8}$ Liter bei 1 Kilo Gemüse auf dem Elektroherd), oder durch Dünsten im Dampfeinsatz, damit keine wertvollen Salze verloren gehen. Ob man zum Anmachen der Salate Essig oder Zitronensaft nimmt, bleibt dem Geschmack des Einzelnen überlassen. Wenn der Arzt aus bestimmten Gründen nichts anderes vorschreibt, schadet ein guter Speiseessig (Weinessig) nicht. Die Beigabe von Zucker ist lediglich eine Geschmacksfrage, kann aber auch zur Erhöhung des Wohlgeschmackes beitragen. Alle rohen oder gekochten Salate kann man mit gewöhnlicher Salatsoße, mit Kräutern oder mit einer Mayonnaise zubereiten (siehe Rezepte).

Rohkostplatte

Rohe Salate von: Grünem Salat, Gurken, Tomaten, Mohrrüben, Spargel, Erbsen, Rettich, Meerrettich, Wirsing, Kohlrabi, roten Rüben, Weißkohl, Rotkohl u. a. werden je nach Jahreszeit, Farbe und Art als Rohkostplatte mit einer Salatsoße (Seite 10) oder einer Mayonnaise (Seite 12) angerichtet.

Gemüsesalat

500 Gramm Kartoffeln	}	oder Büchsengemüse
1 Selleriefknolle		
1 Kohlrabi		
125 Gramm Bohnen		
250 Gramm Karotten oder Mohrrüben		
einige Stangen Spargel	}	oder Mayonnaise (Seite 12)
1 kleine Büchse Erbsen		
2—3 Gewürzgurken		
5—8 Äpfel		
$\frac{1}{4}$ Liter saure Sahne		
Saft einer Zitrone		
einige Eßlöffel Essig		
Salz, Zucker		
zum Garnieren: hartgekochte Eier, Tomatenscheiben, gewiegte Petersilie, grüne Salatblätter		

Alle Gemüsezutaten in wenig Wasser weich kochen oder dämpfen. Mit den Äpfeln und Gurken in Würfel oder feine Streifen schneiden. Nun Sahne, Essig, Zitronensaft, Salz und Zucker untermischen oder das Gemüse nur mit etwas Zitronensaft oder Essig und Salz durchziehen lassen und sodann Mayonnaise untermischen. Das Ganze im elektrischen Kühlschrank gut durchziehen lassen und hübsch verziert anrichten.

Silvesterplatte

Kartoffelsalat mit Mayonnaise	Lachsschinken oder Hartwurst
6 hartgekochte Eier	zum Verzieren: saure Gurken, Lachsrollchen, Kapern, Gurkenscheiben

Eine nicht zu tiefe Schüssel mit Kartoffelsalat füllen, die 6 hartgekochten Eier halbieren und mit der gelben Seite nach unten gleichmäßig um den Rand verteilen. Aus dünnen Streifen von Lachschinken oder harter Wurst Uhrziffern schneiden und auf die weißen Eihälften legen. In die Mitte ein Gurkenköpfchen legen, zwei aus Gurke geschnittene Zeiger so anordnen, daß sie auf „12“ zeigen. Den Rand der Schüssel mit Lachsrollchen, Gurkenscheiben und Kapern garnieren.

Obstsalate

Obstsalate werden je nach Jahreszeit aus den verschiedensten Früchten zusammengestellt. Man schält die Früchte, entkernt sie, schneidet sie mundgerecht meist in feine Scheiben und zuckert sie. Oder man läutert den Zucker mit etwas Wasser und gibt ihn, nachdem er im elektrischen Kühlschrank gut abgekühlt ist, über die Früchte. Nach Belieben kann man Zitronensaft, Obstsaft, Obstwein, Rum, Kirschwasser oder Maraschino zufügen.

Folgende Früchte eignen sich zu Obstsalat:

Apfel	Apfelsinen	Kirschen
Birnen	Bananen	Rosinen; Sultaninen
Aprikosen	Trauben	grob gehackte Hasel- und Walnüsse
Pfirsiche	Ananas	Feigen

reife Beeren, wie Johannis-, Erd- und Himbeeren.

Der fertige Salat wird in eine Glasschale gefüllt und muß einige Stunden im elektrischen Kühlschrank stehen.

Nach Belieben mit Schlagsahne garnieren.

Oder der Obstsalat wird mit einer Mayonnaise zubereitet, die mit Zucker, Zitronensaft, einer Spur Paprika und wenig Salz abgeschmeckt und mit etwas Schlagsahne vermischt ist. Der Fruchtensaft der eingezuckerten Früchte wird mit etwas gelöster Gelatine gebunden, bevor die Mayonnaise untergemischt wird.

Mischobstsalat

250 Gramm Johannisbeeren	einige geschälte, klein geschnittene
250 Gramm Erdbeeren	Mandeln
250 Gramm Himbeeren	Zucker nach Geschmack
250 Gramm Kirschen	etwas Zitronensaft
250 Gramm Stachelbeeren	oder flüssige Sahne

Die geäuberten Früchte mit Zucker bestreuen, mit den fein geschnittenen Mandeln und dem Zitronensaft mischen. Den Salat im elektrischen Kühl-

schränk einige Zeit ziehen lassen, von Zeit zu Zeit vorsichtig durchschütteln. (Statt Zitronensaft kann man auch kurz vor dem Servieren tief gekühlte Sahne übergießen.)

Fisch- und Fleischsalate

Salat von Aal

Einige kleine oder ein großer Aal	1 Scheibe Zitrone
1 Lorbeerblatt	1 nußgroßes Stück Butter
wenig Salbei	Wasser oder Brühe
Petersilie	Essig nach Geschmack
Salz	Mayonnaise (Seite 12)
Pfeffertörner	

Die abgezogenen, gefäulerten und geteilten Aale in einen Topf mit einem nußgroßen Stück zerlassener Butter geben. Die übrigen Zutaten hinzufügen, darüber Wasser und Essig geben. Nun den Aal dünsten, bis er weich geworden ist. Den Aal in der Brühe erkalten lassen und wie Fischsalat anmachen. Bergartig anrichten, mit Mayonnaise überziehen, garnieren, dann einige Stunden in den elektrischen Kühlschrank stellen. Man kann den Aalsud mit Gelatine zu Aspik verarbeiten und das gehackte Aspik zum Garnieren verwenden.

Fischsalat

1 Kilo gekochter Fisch oder Fischreste	2 fein geschnittene Zwiebeln
Salz	1—2 Gewürzgurken
Paprika	Salatsoße (Seite 10) oder Mayonnaise (Seite 12)

Den gekochten Fisch von Gräten und Haut befreien, in Stücke teilen, würzen, mit klein geschnittenen Zwiebeln und Essig vermengen und im elektrischen Kühlschrank gut durchziehen lassen. Dann mit Salatsoße oder Mayonnaise mischen und nochmals durchziehen lassen.

Heringsalat

2 Salzheringe	1 gekochte rote Rübe
Milch zum Einlegen	1/2 gekochte Sellerieknolle
6—8 gekochte Kartoffeln	Heringsmilch
50 Gramm geräucherter Fleisch oder Wurst	einige Eßlöffel Zitronensaft oder Essig
1 geriebene Zwiebel	Salatsoße oder Mayonnaise
1—2 Gewürzgurken	Zum Garnieren:
1 Pfeffergurke	harte Eier, Tomatenscheiben,
2—3 Äpfel	Radieschen, Gurkenscheiben

Die gepuhten, entgräteten Salzheringe über Nacht in Milch legen. Alle Zutaten in Würfel schneiden, mischen, mit Essig gut befeuchten und einige Stunden im elektrischen Kühlschrank durchziehen lassen. Mit Salatsoße (Seite 10) oder Mayonnaise (Seite 12) mischen, nochmals durchziehen lassen und hübsch garniert anrichten.

Hummeralat

Frischer oder Büchsenhummer
Salatherzen
in Salatsoßen mariniert

Mayonnaise (Seite 12)
zum Garnieren:
harte Eier, Aspik, Trüffeln

Die Hummerstückchen in Mayonnaise wenden, dann bergartig schichten und mit Mayonnaise überziehen. Mit in Salatsoße marinierten Salatherzen umlegen und zum Anrichten mit harten Eiern, Aspik und Trüffeln garnieren. Einige Stunden im elektrischen Kühlschrank kalt stellen.

Italienischer Salat

500 Gramm gekochte Kartoffeln
375 Gramm Bratenreste
250 Gramm Apffel
120 Gramm gekochter Schinken,
Käfler oder Junge
125 Gramm Gewürzgurken
2 gekochte Mohrrüben
nach Belieben gekochte
grüne Erbsen

Zwiebel nach Geschmack
2 Eßlöffel Kapern
Mayonnaise (Seite 12)
zum Befeuchten:
Essig, Zitronensaft
Salz, Senf
zum Verzieren, Gurken, harte Eier,
grüner Salat, rote oder gelbe
Rüben, Tomaten

Alle Zutaten in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel reiben. Das Ganze mit Essig, Zitronensaft, Salz und Senf gut durchmischen und einige Zeit im elektrischen Kühlschrank durchziehen lassen. Dann die Mayonnaise untermischen. Den Salat nochmals durchziehen lassen und garniert anrichten.

Fleischalat

500 Gramm mageres, gekochtes
Rindfleisch
2 Gewürzgurken
1 kleine Zwiebel

1 Eßlöffel Kapern
1 Teelöffel Senf (Mostich)
Salz
Salatsoße (Seite 10)

Das Fleisch und die Gurken in Streifen schneiden, die klein geschnittene Zwiebel untermischen. Das Ganze mit der Salatsoße sorgfältig verrühren und einige Zeit im elektrischen Kühlschrank durchziehen lassen.

Geflügel- oder Fleischalat

500 Gramm Hühnerfleisch
oder Bratenreste
Salatsoße (Seite 10)
Mayonnaise (Seite 12)
zum Anrichten: Spargel,

Trüffeln, Krebschwänze, Tomaten,
harte Eier
zum Strecken: 4—5 Eßlöffel gekochte
rote Rüben; 1 gekochte
Sellerieknolle; 2 Apffel

Das Fleisch vorsichtig von den Knochen lösen, in Stücke schneiden, mit Salatsoße marinieren und einige Stunden im elektrischen Kühlschrank durchziehen lassen. Dann das Ganze mit Mayonnaise mischen und nochmals im Kühlschrank auf Eis ziehen lassen. Mit Spargel, Trüffeln, Krebschwänzen, Tomaten und harten Eiern hübsch anrichten. Zum Strecken das Fleisch und die angegebenen Zutaten in kleine Würfel schneiden und gut mischen.

Kalte Süßspeisen

Allgemeines über Flammeri

Flammeris sind gestürzte kalte Speisen, die mit Grieß, Sago, Hirse oder Kartoffelmehl gebunden werden. Zu ihrer Herstellung rechnet man durchschnittlich auf 1 Liter Flüssigkeit 60 Gramm Grieß oder 40 bis 50 Gramm Kartoffelmehl. Kartoffelmehl darf nur so lange kochen, bis es glasig ist. Entweder wird es mit Eigelb, Zucker und wenig kalter Flüssigkeit verrührt und unter festem Schlagen in die kochende Flüssigkeit gegeben, oder alle festen Zutaten werden zuerst gut verrührt, die Flüssigkeit zugegeben und auf dem Elektroherd bei Stufe 2 (sonst bei gelindem Feuer) unter ständigem Schlagen zum Kochen gebracht.

Flammeri (Grundrezept)

1 Liter Milch
etwa 60 Gramm Zucker
Geschmackszutat
2—3 Eigelb

zum Binden: 80—100 Gramm Kartoffelmehl, Grieß, Sago u. a.
2—3 Eiweiß zu Schnee
ein nußgroßes Stück Butter

Die Geschmackszutat in der Milch glatt verrühren und aufkochen lassen. Das mit wenig kalter Flüssigkeit und dem Eigelb verrührte Kartoffelmehl unter ständigem Schlagen unterrühren. Weiterschlagen, bis die Masse lauwarm ist. Dann den steifen Eiweißschnee unterziehen und in einer Glasschale im elektrischen Kühlschrank erkalten lassen.

Mandelflammeri

Geschmackszutat: 100 Gramm geriebene Mandeln, darunter einige bittere
Sonstige Zutaten und Zubereitung siehe Grundrezept.

Schokoladenflammeri

Geschmackszutat: 60 Gramm Kakao oder 150 Gramm geriebene Schokolade
Sonstige Zutaten und Zubereitung siehe Grundrezept.

Banillenflammeri

Geschmackszutat: $\frac{1}{2}$ Stange Vanille oder 2 Päckchen Vanillenzucker
Sonstige Zutaten und Zubereitung siehe Grundrezept.

Karamelflammeri

200 Gramm Zucker	100 Gramm Kartoffelmehl
$\frac{1}{8}$ Liter Wasser	2 Eigelb
1 Liter Milch	2 Eiweiß zu Schnee
1 Päckchen Vanillenzucker	

Den Zucker zu Karamel bräunen und in kochendem Wasser auflösen lassen. Die Milch mit dem Vanillenzucker aufkochen, die Zuckerlösung zugeben, das mit wenig Milch und dem Eigelb verrührte Kartoffelmehl unterrühren und die Masse unter ständigem Schlagen abkühlen lassen bis sie lauwarm ist. Dann den steifen Eiweißschnee unterziehen und im elektrischen Kühlschrank erkalten lassen.

Rote Grütze

$\frac{3}{4}$ Liter Fruchtjast oder Fruchtmark aus Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren oder Kirschchen oder eine Mischung hieraus	abgeriebene Schale einer halben Zitrone
$\frac{1}{4}$ Liter Wasser	etwas Zitronensaft
80—150 Gramm Zucker	80 Gramm Kartoffelmehl oder 100—120 Gramm Sago oder Gries Vanillensoße (Seite 9)

Den Fruchtjast oder das Fruchtmark süßen und zum Kochen aufsetzen. Zum Dicken kalt angerührtes Kartoffelmehl, Grieß oder Sago in die kochende Flüssigkeit einlaufen lassen. Den dicken Brei in eine kalt ausgespülte Form oder Glaschale füllen. Gut kalt aus dem elektrischen Kühlschrank mit Vanillensoße reichen.

Rhabarbergrütze

1 Kilo Rhabarber	etwas Zitronen- oder Apfelsinen- schale oder Vanille
$\frac{1}{8}$ Liter Wasser	etwa 80 Gramm Kartoffelmehl
etwa 300 Gramm Zucker	

Rhabarber mit Zucker und Wasser gut verkochen und verrühren. Auf 1 Liter etwa 80 Gramm kalt angerührtes Kartoffelmehl einlaufen und aufkochen lassen. In eine kalt ausgespülte Form oder Glaschale füllen und gut gekühlt aus dem elektrischen Kühlschrank mit kalter gesüßter Milch oder Vanillensoße reichen.

Stachelbeergrüze

1 Kilo unreife Stachelbeeren	etwa 300 Gramm Zucker
$\frac{1}{8}$ Liter Wasser	Vanillenzucker
einige Eßlöffel Weißwein oder Wasser	etwa 80 Gramm Kartoffelmehl

Zubereitung wie Rhabarbergrüze (Seite 28), jedoch die weich gekochten Stachelbeeren durch ein Sieb streichen.

Schwedische Grüze

$\frac{1}{4}$ Kilo Himbeeren oder Johannisbeeren oder beides gemischt	1 Liter Wasser Zucker nach Geschmack 250 Gramm Sago
---	---

Die Früchte mit Wasser kochen und den Saft auspressen. Den Sago unter festem Rühren in den kochenden, gezuckerten Fruchtfaß einlaufen und aufkochen lassen. In einer Glasschale erkalten lassen und gut gekühlt mit kalter Milch reichen.

Reis vorbereiten und Kochen

Reis wäscht man zwischen den Händen in Wasser, das man so lange erneuert, bis es klar bleibt, also das dem Reis anhaftende Stärkemehl restlos entfernt ist. Auf einem Sieb läßt man die Körner abtropfen und kocht sie in sprudelndem Wasser etwa 15 Minuten lang. Oder: man setzt den vorbereiteten Reis mit kalter Flüssigkeit auf und läßt ihn langsam aufquellen. Schreibt das Rezept nichts anderes vor, läßt man den Reis auf einem Sieb abtropfen und schiebt ihn auf dem Sieb zum Trocknen in die Backröhre. Damit er nicht klumpig wird und die Körner ganz bleiben, wird er mehrmals umgeschüttelt. Wenn man den Saft einer halben Zitrone ins Kochwasser gibt, erhält man besonders schöne weiße Körner. So zubereiteter Reis ergibt, vermischt mit Früchten, Gemüse, Fleisch (Fleischresten) oder Salatsoße, Mayonnaise, Käsesoße, schmackhafte Gerichte.

Reis mit Fruchtsoße

250 Gramm Reis	Vanillenzucker
Zitronenschale	$\frac{3}{4}$ —1 Liter Fruchtfaß
80—100 Gramm Zucker nach Geschmack	

Den vorbereiteten Reis in den kochenden Fruchtfaß einlaufen und ausquellen lassen. Zucker nach Geschmack zufügen. In eine kalt ausgespülte Form füllen, im elektrischen Kühlschranks steif werden lassen, mit Fruchtfaß reichen.

Gestürzter Apfelreis

150 Gramm Reis
 $\frac{1}{2}$ Liter Milch
1 Prise Salz
etwa 50 Gramm Zucker
1 abgeriebene Zitronenschale
30 Gramm geriebene Mandeln
500 Gramm Apfel

80—100 Gramm Zucker nach Geschmack
zum Weichdünsten:
Wasser und Wein
Zitronenschale
zum Verzieren:
rotes Gelee oder Marmelade
nach Belieben kalte Weinsosse

Den vorbereiteten Reis (Seite 29) mit Milch, Salz, Zucker und Zitronenschale, die geschälten, klein geschnittenen Apfel mit Wasser, Wein, Zucker und Zitronenschale weich kochen. In eine kalt ausgespülte Form abwechselnd Reis und die in einem Sieb abgelaufenen Apfel schichten. Im elektrischen Kühlschrank fest werden lassen. Dann stürzen und mit Apfelweinsaft oder kalter Weinsosse reichen.

Apfelsinenreis

125 Gramm Reis
 $\frac{3}{8}$ Liter (2 Tassen) Milch
1 Prise Salz
etwa 30 Gramm Zucker

Saft und Schale von 2 Apfelsinen
3 Blatt Gelatine
 $\frac{1}{4}$ Liter Kaffeesahne
zum Verzieren: Apfelsinenscheiben

Den vorbereiteten Reis (Seite 29) in Milch mit Salz, Zucker, Apfelsinensaft und dem Abgeriebenen einer Apfelsinenschale weich kochen. Dann die aufgelöste Gelatine und die Sahne untermischen. Die Masse in eine mit Del ausgestrichene und mit den sehr fein geschnittenen Schnitzeln einer Apfelsinenschale bestreute Form füllen. Im elektrischen Kühlschrank erstarren lassen, dann stürzen und mit gekühlten Apfelsinenscheiben verzieren.

Pfirsich- oder Aprikosenreis

200 Gramm Reis
knapp $\frac{3}{4}$ Liter Milch
1 Prise Salz
ein nußgroßes Stück Butter

50—60 Gramm Zucker nach Geschmack
500 Gramm Pfirsiche oder Aprikosen
1 Glas Weißwein
 $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ Liter Schlagahne

Den vorbereiteten Reis (Seite 29) in Milch mit Salz, Butter und Zucker weich kochen, in eine ausgespülte Form füllen und im elektrischen Kühlschrank gut erkalten lassen. Die halbierten Pfirsiche oder Aprikosen in Wein mit Zucker nicht zu weich dünsten und ebenfalls kalt stellen. Den gestürzten Reis mit den Pfirsich- oder Aprikosenhälften belegen und mit Schlagahne verziert anrichten.

Aprikosenreis

250 Gramm Reis
 $\frac{3}{4}$ —1 Liter Milch
1 nußgroßes Stück Butter
1 Prise Salz
80—100 Gramm Zucker nach Geschmack

etwas Zitronenschale
2 Päckchen Vanillenzucker
Aprikosenmarmelade
Weinschaumsoße (Seite 9)

Den vorbereiteten Reis (Seite 29) in Milch mit Butter, Salz, Zucker, Zitronenschale und Vanillenzucker weich kochen und in einer gut ausgespülten Form im elektrischen Kühlschrank fest werden lassen. Dann stürzen, dick mit Aprikosenmarmelade bestreichen und mit kalter Weinschaumsoße reichen.

Erdbeerreis

100 Gramm Reis
 $\frac{1}{3}$ Liter Milch
1 Prise Salz
Zucker nach Geschmack
1 Päckchen Vanillenzucker
 $2\frac{1}{2}$ Blatt Gelatine

$\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ Liter Schlagsahne
500 Gramm frische, gezuckerte oder eingekochte Erdbeeren
250 Gramm frische, verrührte Erdbeeren oder Erdbeermarmelade
Fruchtmarksoße (Seite 8)

Den vorbereiteten Reis (Seite 29) in Milch mit Salz, Vanillenzucker und Zucker weich kochen, die aufgelöste Gelatine unterrühren. Wenn der Reis lauwarm ist, die steif geschlagene Sahne unterziehen. Eine ausgespülte Form mit den abgetropften Früchten auslegen, Reis und verrührte Erdbeeren schichtweise einfüllen und im elektrischen Kühlschrank sehr steif werden oder frieren lassen. Dann stürzen und mit Fruchtmarksoße reichen.

Schokoladenreis

125 Gramm Reis
 $\frac{1}{3}$ Liter Milch
etwa 80 Gramm Zucker
2 Päckchen Vanillenzucker

150 Gramm Schokolade
1 Prise Salz
 $\frac{1}{2}$ Liter Schlagsahne
3 Eiweiß

Den vorbereiteten Reis (Seite 29) in die kochende Milch einlaufen und ausquellen lassen. Die Schokolade in etwas Sahne weich werden lassen und mit Zucker und Vanillenzucker unter den heißen Reis mischen. Das Eiweiß und die übrige Sahne mit dem Schneebesen dick schlagen und unterheben. In einer kalt ausgespülten Form im elektrischen Kühlschrank fest werden lassen.

Reis Trautmannsdorf

100 Gramm Reis
 $\frac{1}{2}$ Liter Milch
Etwa 50 Gramm Zucker
1 Prise Salz
 $\frac{1}{4}$ Liter Schlagsahne
3 Blatt Gelatine

zum Gelee: $\frac{1}{4}$ Liter Wasser
Saft einer halben Zitrone
80 Gramm Zucker
 $2\frac{1}{2}$ —3 Blatt Gelatine
gedünstetes Obst
Kirschsaft

Den vorbereiteten Reis (Seite 29) in Milch mit Salz und Zucker weich kochen. Dann die aufgelöste Gelatine einrühren und, wenn er lauwarm ist, die steife Sahne unterziehen. Aus einem Viertel Liter Wasser, Zitronensaft, Zucker und Gelatine ein Gelee bereiten und in eine ausgespülte Form gießen. Im Kühlschrank fest werden lassen, dann eine Schicht gut abgetropftes, gedünstetes Obst und eine Schicht Reis darübergeben und im elektrischen Kühlschrank gut durchziehen lassen. Stürzen und mit Kirchschaft anrichten.

Reistorte

125 Gramm Reis
 $\frac{1}{3}$ Liter Milch
 1 Prise Salz
 Vanillenzucker
 Zucker nach Geschmack
 6 Äpfel
 etwas Wein

2 Eßlöffel geriebene Nüsse
 oder Semmelbrösel
 zu Mürbeteigboden:
 200 Gramm Mehl
 100 Gramm Butter
 50 Gramm Zucker
 1 Ei

zum Bestreichen: Marmelade

Den vorbereiteten Reis (Seite 29) in Milch mit Salz und Zucker weich kochen, die geschälten, in Scheiben geschnittenen Äpfel in wenig Wasser mit etwas Zucker und Wein gar dämpfen und in einem Sieb abtropfen lassen. Mürbeteig herstellen und im Kühlschrank eine halbe Stunde kühl stellen. Dann eine Springform mit dem Mürbeteigboden belegen und hellgelb anzbacken, geriebene Nüsse oder Semmelbrösel darüberstreuen, die abgetropften Äpfel einschichten, zuletzt den Reisbrei darübergeben. Bei mittlerer Hitze 40 bis 50 Minuten backen, dann mit Marmelade bestreichen, auskühlen lassen und im elektrischen Kühlschrank steif werden lassen.

Allgemeines über Krems

Krems, die Eier enthalten und warm zubereitet werden, erwärmt man auf dem Elektroherd auf Stufe 2 (sonst im Wasserbad) unter ständigem Schlagen. Sie dürfen jedoch nicht aufkochen, da sonst die Eier gerinnen.

Banille- oder Zitronenkrem

1 Liter Milch
 3 Eigelb
 80 Gramm Zucker
 2 Päckchen Vanillenzucker
 oder $\frac{1}{2}$ Stange

oder abgeriebene Zitronenschale
 oder Zitronensaft
 3 Eiweiß zu Schnee
 50 Gramm Kartoffelmehl
 nach Belieben 1—2 Eßlöffel Arrak



Eigell
Geich
Locher
mit A

2

1/
1/
12

Die A
gelb r
und er
schaun

20
3
75

Zucker
Stufe
Unter
geben
mische
anrich

1
2

Hajel
schüle
einm
unter
ständ
schlag
schwar

Eigelb und Zucker gut schaumig rühren, Kartoffelmehl, Milch und die Geschmackszutaten zugeben, unter festem Schlagen die Masse einmal aufkochen lassen, lauwarm den steifen Eiweißschnee unterziehen, nach Belieben mit Arrak abschmecken. Im elektrischen Kühlschrank kalt werden lassen.

Vanillenkrem (für Speisen- und Tortenfüllungen)

$\frac{1}{2}$ Liter Milch
 $\frac{1}{2}$ Stange Vanille
125 Gramm Zucker

2 ganze Eier oder 2—3 Eigelb
60 Gramm Mehl
etwa 100 Gramm Butter

Die Milch mit der Vanillenzange zum Kochen bringen. Die Eier oder Eigelb mit Zucker und Mehl verrühren, unter Schlagen in die Milch geben und einmal aufwallen, dann unter ständigem Schlagen abkühlen lassen. Die schaumig gerührte Butter unter den kalten Krem rühren.

Schokoladenkrem

200 Gramm Zucker
3 Eigelb
75 Gramm Kakao

$\frac{1}{2}$ Liter Milch
10 Blatt Gelatine
 $\frac{1}{2}$ Liter Schlagsahne

Zucker, Eigelb, Kakao und Milch verrühren, auf dem Elektroherd auf Stufe 2 (sonst im Wasserbad) zu Krem schlagen (nicht aufkochen lassen!). Unter ständigem Schlagen abkühlen lassen, die aufgelöste Gelatine dazugeben und, wenn die Masse anfängt steif zu werden, die Schlagsahne untermischen. Im elektrischen Kühlschrank kalt werden lassen, mit Schlagsahne anrichten.

Haselnußkrem

125 Gramm Haselnüsse
200 Gramm Zucker
1 Päckchen Vanillenzucker

1 Liter Milch
70 Gramm Kartoffelmehl
 $\frac{1}{4}$ Liter Schlagsahne

Haselnüsse trocken in der Pfanne oder der Backröhre rösten, bis sie sich schälen lassen, dann reiben. Die Milch mit den Haselnüssen und dem Zucker einmal aufkochen lassen. Das in kalter Milch verrührte Kartoffelmehl unterschlagen. Die Masse noch einmal aufkochen lassen. Den Krem unter ständigem Schlagen abkühlen lassen. Wenn er lauwarm ist, die steif geschlagene Sahne unterziehen. In Glasschalen gefüllt im elektrischen Kühlschrank einige Stunden kalt werden lassen. Mit Nüssen verzieren.

Kaffeebrenn

3—4 Eigelb	6 Blatt Gelatine
80 Gramm Zucker	2—4 Eiweiß zu Schnee
1/8 Liter Milch	nach Belieben 1/8 Liter Schlagsahne
Kaffeeaufguss aus 40 Gramm Kaffee und 1/2 Liter Wasser	

Eigelb und Zucker schaumig rühren, mit dem durchgeseihten kalten Kaffee und der Milch auf dem Elektroherd auf Stufe 2 (sonst im Wasserbad) abschlagen, bis die Masse einmal aufkocht. Unter ständigem Schlagen abkühlen lassen, lauwarm die aufgelöste Gelatine unterrühren und, wenn die Masse steif wird, den Eiweißschnee und die Schlagsahne unterziehen. Im elektrischen Kühlschrank kalt werden lassen und mit Schlagsahne verziert reichen.

Erdbeerbrenn

500 Gramm Garten- oder Walderdbeeren	3 Blatt weiße Gelatine
50—100 Gramm Zucker	1 Blatt rote Gelatine
1 Päckchen Vanillezucker	1/8 Liter Schlagsahne

Die gewaschenen Erdbeeren entstielen, durch ein Haarsieb streichen und den Zucker zugeben. Die Masse mit dem Schneebesen schaumig schlagen, die aufgelöste Gelatine unterrühren und, wenn die Masse lauwarm ist, die steife Schlagsahne unterziehen. Im elektrischen Kühlschrank erstarren lassen und mit Erdbeeren und Schlagsahne garniert auftragen.

Pfirsichbrenn

3—4 Eigelb	oder eingedünsteten Früchten
Zucker nach Geschmack	1/4 Liter Schlagsahne
4 Eßlöffel Pfirsichbrei aus frischen	4 frische oder eingedünstete Pfirsiche

Eigelb, Zucker und den Pfirsichbrei auf dem Elektroherd auf Stufe 2 (sonst im Wasserbad) zu Krenn schlagen. Unter ständigem Schlagen abkühlen lassen. Wenn der Krenn lauwarm ist, die steife Schlagsahne unterziehen und die in kleine Würfel geschnittenen Pfirsiche untermischen. In eine Glasschale füllen und im elektrischen Kühlschrank kalt stellen.

Weinbrenn

3—4 Eigelb	5 Blatt weiße Gelatine
80—100 Gramm Zucker	4 Eiweiß zu Schnee
1/3 Liter Weißwein	nach Belieben 1/8 Liter Schlagsahne
Saft einer halben Zitrone	

Eigelb und Zucker schaumig rühren, Wein und Geschmackszutaten zugeben und abschmecken. Die aufgelöste Gelatine unterrühren und, wenn die Speise

anfängt fest zu werden, den steif geschlagenen Eiweißschnee und nach Belieben etwas Schlagsahne untermischen. Den Krem mit Schlagsahne verziert im elektrischen Kühlschrank steif werden lassen.

Fruchtschnee

250 Gramm frische, reife Erdbeeren,	2 Eiweiß zu Schnee
Himbeeren, Aprikosen oder	50—80 Gramm Zucker
eingefochte Preiselbeeren	nach Belieben $\frac{1}{8}$ Liter Schlagsahne

Die Früchte durch ein Sieb streichen, mit Eiweißschnee und Zucker sehr schaumig schlagen, zuletzt die steif geschlagene Sahne unterziehen. Recht gut gekühlt aus dem elektrischen Kühlschrank reichen.

Obstspeise

$\frac{1}{4}$ Liter Fruchtmus von Äpfeln,	1 Gläschen Rum
Aprikosen, Birnen,	4 Eiweiß zu Schnee
Erdbeeren oder Himbeeren	oder $\frac{1}{4}$ Liter süße Sahne
5 Blatt Gelatine	Milch oder Vanillensoße (Seite 9)

Das Fruchtmus abschmecken, die aufgelöste Gelatine untermischen und den Rum zugeben, den festen Eiweißschnee oder die steifgeschlagene Sahne unterziehen. In einer mit Wasser ausgespülten Form im elektrischen Kühlschrank kalt stellen. Dann stürzen und mit Milch oder Vanillensoße reichen.

Erdbeerspeise

$\frac{1}{2}$ Liter Schlagsahne	4 Eßlöffel Maraschino
20 Gramm Zucker	500 Gramm Garten-
5 Blatt Gelatine	oder Walderdbeeren
100 Gramm Biskuit	Zucker nach Geschmack

Die gelöste Gelatine unter die steif geschlagene Sahne rühren. In eine Glasschüssel abwechselnd mit Maraschino getränkte Biskuits, gezuckerte Erdbeeren und Schlagsahne in mehreren Lagen geben. Mit Erdbeeren und Sahne verziert im elektrischen Kühlschrank steif werden lassen.

Obstgelee

1 Liter Saft von Johannisbeeren,	Saft einer Zitrone
Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen,	nach Belieben $\frac{1}{16}$ Liter Weißwein
Stachelbeeren oder Rhabarber	8—10 Blatt weiße Gelatine
Zucker nach Geschmack	zum Verzieren: $\frac{1}{8}$ Liter Schlagsahne

Den Obstsaft mit Zucker, Zitrone und Wein verrühren, abschmecken und die aufgelöste Gelatine untermischen. In eine Glasschale oder in Weingläser füllen, im elektrischen Kühlschrank steif werden lassen, mit steifer Schlagsahne verziert reichen.

Saure Sahnespeise

1/2 Liter saure Sahne	Saft und Schale einer halben Zitrone
etwa 250 Gramm Zucker	4 Blatt weiße Gelatine
1/4 Liter Milch oder roter Obstsaft	4 Blatt rote Gelatine

Sahne und Zucker mit dem Schneebesen etwa 10 Minuten schaumig schlagen, Milch oder Obstsaft, Zitronensaft und das abgeriebene einer halben Zitrone zugeben und die aufgelöste Gelatine unterrühren. In eine Glaschale gefüllt im elektrischen Kühlschrank steif werden lassen.

Brotaufstriche

Käsebutter

125 Gramm Butter	150-200 Gramm Holländer-, Schweizer-, Chester- oder Roquefortkäse
------------------	--

Den geriebenen Käse unter die schaumig gerührte Butter mischen. Dann abschmecken und im elektrischen Kühlschrank erkalten lassen.

Kräuterbutter

125 Gramm Butter	wenig Zitronenmelisse
Salz	oder geriebener Kräuterkäse
feingewiegte Kräuter wie: Schnittlauch, Petersilie, Dill, Borretsch	

Die gewaschenen, fein gewiegten Kräuter oder den geriebenen Kräuterkäse durch ein Sieb streichen, unter die schaumig gerührte Butter mischen und im elektrischen Kühlschrank kalt werden lassen.

Meerrettichbutter

125 Gramm Butter	60-80 Gramm sehr fein geriebener Meerrettich
------------------	---

Die schaumig gerührte Butter mit geriebenem Meerrettich abschmecken. Im elektrischen Kühlschrank erkalten lassen.

Nußbutter

125 Gramm Butter	50 Gramm Haselnüsse
------------------	---------------------

Die Haselnüsse rösten, die Haut entfernen. Nun fein reiben und unter die schaumig gerührte Butter mischen. Daraus eine Rolle formen und im elektrischen Kühlschrank fest werden lassen. In dünne Scheiben geschnitten zwischen Salzkekeln gelegt zu Tee reichen.

Sardellenbutter

125 Gramm Butter
50 Gramm Sardellen

1—2 hartgekochte Eigelb

Die schaumig gerührte Butter mit den fein gewiegten und durch ein Sieb gestrichenen Sardellen und dem Eigelb mischen. Im elektrischen Kühlschrank erkalten lassen.

Senfbutter

125 Gramm Butter
Senf nach Geschmack

Salz

Die schaumig gerührte Butter mit Senf und Salz abschmecken. Im elektrischen Kühlschrank fest werden lassen.

Tomatenbutter

125 Gramm Butter

50—80 Gramm dickes Tomatenmark

Die schaumig gerührte Butter mit dem Tomatenmark abschmecken. Im elektrischen Kühlschrank fest werden lassen.

Bunte Butter

125 Gramm Butter
20 Gramm Sardellen
oder Senf mit gewiegter Petersilie
1—2 hartgekochte Eigelb
1—2 Gewürzgurken

60 Gramm gekochte Junge,
Schinken oder Bratenreste
1 Teelöffel Kapern
Salz
Zitronensaft

Die fein gewiegten Sardellen und die Eigelb durch ein Sieb streichen. Die Gurken und das Fleisch in sehr feine Würfel schneiden. Alle Zutaten unter die schaumig gerührte Butter mischen und gut abschmecken. In eine ausgehöhlte Weißbrotstange füllen und im elektrischen Kühlschrank einige Stunden fest werden lassen. In feine Scheiben geschnitten auftragen.

Käseschichtschnitten

2 Scheiben Pumpernickel
2 Scheiben Weißbrot
2 Scheiben Schwarz- oder Graubrot

Butter zum Bestreichen
Kräuterbutter (Seite 36) oder Käse
Radieschen

Die Brotscheiben mit Butter, dann dick mit Kräuterbutter bestreichen oder mit Käse belegt aufeinanderschichten und einige Stunden beschwert im elektrischen Kühlschrank kalt stellen. Dann in längliche viereckige oder dreieckige Schnitten zerteilen und mit Radieschen reichen.

Kühle Mischgetränke

Unter Limonade verstand man meist ein Mischgetränk mit Zitronen- oder Himbeergeschmack. Heute kennt man Mischgetränke vielfältiger Geschmacksrichtung mit und ohne Alkohol.

All diese Getränke erfüllen ihren Zweck jedoch nur, wenn sie recht kühl sind. Hervorragende Dienste leistet auch hier der elektrische Kühlschrank. Alle Zutaten, die wir zu Erfrischungsgetränken verwenden, werden im Kühlschrank kalt gestellt. Zur Kühlhaltung der Getränke bereiten wir aus Leitungswasser in Eischalen appetitliche und keimfreie Eiswürfel, die auch in Krankheitsfällen hervorragende Dienste leisten.

Eisgekühlte Getränke sollen immer in kleinen Schlüßchen oder durch den Strohhalm getrunken werden. Die durststillende Wirkung ist so am größten. Kindern und Kranken will im Sommer reine Milch nicht recht schmecken. Als Milch-Mischgetränk bereitet wird sie zu einem begehrten Erfrischungsgetränk, das durch Beigabe eines frischen Eigelbs besonders nahrhaft wird. Hervorragend schmeckt auch schaumig geschlagene Sauermilch mit etwas Zitronensaft.

Zubereitung der Milch-Mischgetränke:

Die Milch wird mit dem Schneebesen tüchtig geschlagen und der Fruchtsaft unter stetem Schlagen langsam zugegeben, damit die Milch nicht gerinnt. Kühle Mischgetränke reicht man in hohen Limonadengläsern, die man vorher mit Eiswürfeln gekühlt hat, und gibt Keks, Mürbeteigplätzchen oder belegte Brotschnitten dazu.

Kühle Früchtegetränke

Ausgezeichnete durststillende Wirkung haben kühle Früchtegetränke, die man aus dem Saft frischer Früchte und Wasser oder Selter (kohlenensäurehaltiges Wasser) herstellt. Es eignen sich hierzu alle safthaltigen Früchte, z. B.: Apfelsinen, Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Pampelmusen (Grape fruit), Weintrauben, Zitronen.

Zubereitung:

Die Früchte auspressen, den Saft nach Belieben zuckern und mit im elektrischen Kühlschrank kalt gestelltem Wasser auffüllen. Einige Eiswürfel zugeben.

Eis-Mischgetränke

Durststillende Getränke erhält man auch, wenn man an Stelle des fruchtfares Speiseeis verwendet, das man mit gut gekühltem kohlenensäurehaltigem

Wasser (aus Flasche oder Syphon) verrührt. Einige frische Früchte kann man des Aromas wegen zugeben.

Vorschläge für Mischungen:

Vanilleneis	— Erdbeeren	— Selter
Vanilleneis	— Sauerkirschen	— Selter
Vanilleneis	— Ananas	— Selter
Vanilleneis	— Kaffee	— Selter
Zitroneneis	— Erdbeeren	— Selter
Erdbeereis	— Erdbeeren	— Selter

Fruchtsaft mit Früchten

Frische gekühlte gezuckerte Früchte — je nach der Jahreszeit — in ein Glas geben und mit unverdünntem eisgekühltem Fruchtsaft auffüllen.

Vorschläge für Mischungen:

Erdbeeren	— Apfelsinensaft
Johannisbeeren	— Himbeersaft
Himbeeren	— Kirschsaf

Apfeltrank

500 Gramm säuerliche Äpfel	$\frac{1}{8}$ Liter Weißwein
50—80 Gramm Zucker nach Geschmack	1 Eßlöffel Zitronensaft
$\frac{1}{2}$ Liter Wasser	

Die gewaschenen Äpfel von Stiel und Blüte befreien, klein schneiden, in Wasser mit Zucker weich kochen und erkalten lassen. Den Saft durch ein Sieb laufen lassen, Wein und Zitronensaft zugeben. Gut gekühlt aus dem elektrischen Kühlschrank mit Eisstückchen reichen.

Bananentrunk

3—4 Bananen	Saft von 1—2 Zitronen
Zucker nach Geschmack	1—2 Eßlöffel Rum

Die geschälten, zerschnittenen Bananen mit dem Zucker und Zitronensaft in wenig Wasser aufkochen, durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen. Recht kalt mit Rum vermischt mit Eisstückchen aus dem elektrischen Kühlschrank reichen.

Pfefferminzlimonade

1 Liter Wasser	Saft von 2 Zitronen
Pfefferminze	etwas abgeriebene Zitronenschale
etwa 125 Gramm Zucker	Saft von 1—2 Apfelsinen

Pfefferminztee herstellen, abseihen und auf Eis stellen. Den Zucker, den Zitronen- und Apfelsinensaft und das Abgeriebene der Zitronenschale zufügen. Mit Eisstückchen reichen.

Geeister Kaffee

$\frac{1}{8}$ Liter sehr starker Kaffee
 $\frac{3}{4}$ Tasse Wasser

etwa 50 Gramm Zucker nach Geschmack
Schlagsahne

Den Zucker in dem Wasser aufkochen, Kaffee zugießen, kalt stellen. Zum Anrichten in hohe Gläser füllen, einige Eisstückchen zugeben und Schlagsahne aufspritzen.

Eierkaffee

1 Eigelb
20 Gramm Zucker
1 Eßlöffel Wasser

$\frac{1}{8}$ Liter starker Kaffee
1 Eßlöffel Kognak

Das Eigelb mit Zucker und dem Wasser schaumig schlagen, nach und nach den eisgekühlten Kaffee zugeben, zuletzt den gekühlten Kognak unterrühren.

Geeister Kakao

Knapp $\frac{1}{4}$ Liter Wasser
Zucker nach Geschmack
2 Eßlöffel Kakao

einige Eßlöffel Wasser zum Anrühren
1 Päckchen Vanillenzucker
gefüßte Schlagsahne

Den kalt angerührten Kakao und den Vanillenzucker in das kochende, gezuckerte Wasser geben, aufkochen lassen, dann kalt stellen. Den gut gekühlten Kakao in hohe Gläser füllen, einige Eisstückchen hineingeben und etwas gefüßte Schlagsahne aufspritzen.

Milch mit Früchten

$\frac{3}{8}$ Liter Milch
etwa 30 Gramm Zucker

125 Gramm frische Erdbeeren,
Himbeeren oder Aprikosen

Die durch ein Sieb gestrichenen Früchte mit dem Zucker und der tiefgekühlten Milch mischen. Im elektrischen Kühlschrank kalt stellen.

Kalter Punsch

1 Liter Wasser
3 Gramm feiner Zimt
1 Stückchen Vanille
250 Gramm Würfelzucker (auf Zitrone abreiben); Saft von 4 Zitronen

4 Apfelsinen in Achteln
1 Ananas in feinen Scheiben
1 Flasche Rotwein
 $\frac{3}{4}$ Flasche Arrak
1 Flasche Sekt

Wasser mit Zimt, Vanille und Zucker aufkochen, dann das Gewürz herausnehmen. Den Zitronensaft, die Apfelsinenachtel und die Ananas zugeben

und gut kalt stellen. Sodann den im elektrischen Kühlschrant gekühlten Rheinwein und Arrak, zulezt den Sekt zugießen.

Kalte Ente

Schale von 2 Zitronen
1 Flasche Sekt

2 Flaschen Mosel-
oder Rheinwein

Die hauchdünn geschälte Zitronenschale einige Minuten in den Wein hängen. Dann entfernen und den Sekt zugießen. Gefäß in Eismwürfel packen.

Rheinischer Mischfrug

Etwa 10 Stückchen Würfelzucker
Saft einer kleinen Zitrone
1 Flasche Weißwein

1 kleines Glas Burgunder
2 Flaschen Selter

Den Zucker im Zitronensaft auflösen lassen, dann in die im elektrischen Kühlschrant gut gekühlten Getränke geben. Mit Eismwürfeln reichen.

Bowlen

Für festliche Stunden das rechte Getränk ist die Bowle. Eine gute Bowle zu brauen will verstanden sein. Hier einige Winke: Man verwende nie minderwertige Weine. Sie sind meist die Ursache von Kopfschmerzen, die die Erinnerung an einen froh verlebten Abend trüben. Gute, leichte Moselweine, frische Früchte oder Kräuter und — besonders bei Verwendung von Fruchtconserven — wenig Zucker geben immer eine gute Bowle. Zum Süßen verwendet man am besten in Stücke geschlagenen Hutzucker oder in wenig Wasser gelösten, abgeschäumten Zucker. Die Verwendung von Streuzucker vermeide man tunlichst, da er die Bowle trübt. Besonders prickelnd schmeckt die Bowle, wenn man eine Flasche Sekt (auch Apfelspekt) zugibt. Alle Zutaten müssen gut gekühlt sein. Das Bowlengefäß stelle man in Eismwürfel, auch gebe man, damit die Bowle schön kühl bleibt, einige Eismwürfel zu.

Ansetzen der Bowle:

Früchte, Kräuter oder Geschmackszutaten klein schneiden und zuckern (sonst nach Rezept behandeln). Dann mit etwas Wein übergießen und zugedeckt im elektrischen Kühlschrant einige Stunden ziehen lassen. Den für die Bowle bestimmten Wein und Sekt im Kühlschrant gut kühlen und kurz vor dem Auftragen hinzugießen. Zu sehr ausgezogene Früchte durch frische ersetzen. Eismwürfel zugeben.

Bowle für 6 Personen (Grundrezept)

500 Gramm Früchte
Zucker nach Geschmack
 $\frac{3}{4}$ Liter Wasser (Eis) oder 1 Flasche Selter

2—3 Flaschen Moselwein
1 Flasche Sekt

Zubereitung siehe Seite 41.

Ananasbowle

Grundrezept (siehe oben)
eine halbe frische Ananas
oder 1 Kilo Büchsenananas

1 Glas Madeira
nach Belieben
 $\frac{1}{4}$ Flasche Rotwein

Die frische Ananas schälen und in kleine Stücke geschnitten mit Zuckerlösung und einem Glas Madeira begossen 24 Stunden zugedeckt ziehen lassen. Oder: Die Scheiben der Büchsenananas zerkleinern und einige Stunden vor dem Gebrauch mit etwas Wein und dem Fruchtsaft ziehen lassen. Vor dem Reichen den übrigen gut kalten Wein und Sekt zugeben.

Apfelsinenbowle

2—3 Apfelsinen
2— $2\frac{1}{2}$ Flaschen Mosel

$\frac{1}{2}$ Flasche Selter
Zucker nach Geschmack

Die geschälten Apfelsinen in feine Scheiben schneiden, den auf einer Apfelsine abgeriebenen Zucker zugeben. Das ganze kalt stellen, bis sich der Zucker gelöst hat. Dann die im elektrischen Kühlschrank kalt gestellten Getränke zugießen. Mit Eiswürfeln reichen.

Erdbeerbowle

Zutaten wie Grundrezept

500 Gramm frische Walderdbeeren

Die Walderdbeeren mit Zuckerlösung übergießen und gut zugedeckt im elektrischen Kühlschrank ziehen lassen. Die Bowle mit einer Flasche Wein ansetzen, vor dem Reichen den übrigen gut gekühlten Wein und Sekt zugeben.

Pfirsichbowle

Zutaten wie Grundrezept
Rhein- oder Moselwein

500 Gramm frische Pfirsiche

Die Pfirsiche abziehen und das unmittelbar am Kern sitzende Fleisch entfernen. Sodann die Früchte klein schneiden, mit Zuckerlösung übergießen und mit Wein bedeckt 6 bis 12 Stunden zugedeckt im elektrischen Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem Reichen den übrigen gut kalten Wein und Sekt zufügen.

Kullerpfirsich

Frische, schöne Pfirsiche (je Glas 1 Stück)
Sekt

Die gewaschenen und gut gekühlten Pfirsiche mit einer Gabel oder einem Holzstäbchen mehrfach einstechen, in hohe, möglichst breite Gläser geben und mit gut gekühltem Sekt übergießen.

Waldmeisterbowle

Zutaten wie Grundrezept
(Seite 42)

2 Handvoll Waldmeister
wenig Apfelsinenschalen

Ganz jungen Waldmeister sorgfältig aussuchen, von Stielen und den unteren Blättern befreien und etwas welk werden lassen. Mit wenig Zucker und dem gut gekühlten Wein ansetzen. Schon nach einigen Minuten das Kraut herausnehmen. Vor dem Eingießen den Sekt zufügen. Die Beigabe von wenig feingeschälten Apfelsinenschalen verfeinert den Geschmack.

Cocktail

Cocktails sind eisgekühlte, alkoholische Mischgetränke amerikanischen Ursprungs. Sie haben sich ihren Wohlgeschmacks wegen die ganze Welt erobert. Unzählige Möglichkeiten für Mischungen gibt es. Ein selbsterfundenes Cocktail-Rezept wird ebenso ängstlich gehütet wie manche im Familienbesitz befindlichen Backrezepte.

Eine kleine Sammlung Schnäpse und Liköre muß allerdings vorhanden sein. Weinbrand, Gin, Whisky, italienischer Bitter, Rum, Angostura bitter und Orange bitter dürfen ebensowenig fehlen wie gut gekühlte Selter. An Geschmackszutaten finden Zitrone, Apfelsine, Olive, Kirsche, Muskatnuß u. ä. und Zuckerlösung Verwendung. Zum Mischen braucht man nicht unbedingt einen Mischbecher, er kann durch ein hohes Glas und einen langstieligen Löffel ersetzt werden. Ein Likörglas als Maß, eine Zitronenpresse, ein Sieb, ein kleines Reibeisen und klein geschlagene Eiswürfel aus dem elektrischen Kühlschrank sind unentbehrliche Hilfsmittel.

Zubereitung: Einige Eisstückchen in den Mischbecher geben, die gut gekühlten Zutaten nach Rezept zugeben. Alles tüchtig umrühren oder schütteln.

Brandy Cocktail

$\frac{1}{2}$ Glas Madeira
 $\frac{1}{2}$ Glas Weinbrand
einige Tropfen Zuckerrwasser

5 Tropfen Angostura
Zitronenschale

Alles gut mischen, über das Glas die Zitronenschale auspressen.

Kaffee Cocktail

1 Teelöffel Zucker
1 frisches Eigelb
 $\frac{1}{2}$ Glas Portwein

Alles gut mischen.

$\frac{1}{4}$ Glas Weinbrand
1 Schuß Curaçao
etwas geriebene Muskatnuß

Tip-Top Cocktail

$\frac{3}{4}$ Glas Wermut
 $\frac{1}{2}$ Glas Benediktiner

Alles gut mischen.

4 Tropfen Angostura

Garten Cocktail

2 Schuß Curaçao
 $\frac{1}{4}$ Glas Gin

Alles gut mischen.

$\frac{1}{2}$ Glas italienischer Wermut

Tanz Cocktail

$\frac{1}{2}$ Glas Gin
 $\frac{1}{4}$ Glas Wermut

Alles gut mischen.

1 Glas Brandy

Cobbler

Der Cobbler ist ein alkoholisches, mit Früchten garniertes Mischgetränk. Zum Garnieren verwendet man in Scheiben oder Würfel geschnittene Äpfel, Birnen, Ananas, Kirschen, Pfirsiche, Apfelsinen u. a. Da das Obst mitgegessen wird, reicht man dazu außer einem Strohhalm einen Limonadenlöffel. Zubereitung: In ein hohes Kelchglas zu drei Viertel zerkleinertes Eis füllen, dann die Zutaten dazugeben, den Inhalt gut mit dem Löffel verrühren und die Früchte darübergarnieren.

Königs-Cobbler

Einige Eisstückchen
1 Teelöffel Maraschino
1 Teelöffel Curaçao
1 Teelöffel Benediktiner

Alles gut verrühren, mit den Früchten garnieren.

1 Teelöffel Weinbrand
1 Weinglas Bordeaux
etwas Sekt
verschiedene Früchte

Champagner-Cobbler

$\frac{1}{4}$ Eßlöffel feiner Zucker
wenig Angostura
Sekt
Eisstückchen

zum Garnieren:
Apfelsinenscheiben,
Ananaswürfel, Pfirsichwürfel,
Kirschen

Ueber das Eis einen Schuß Angostura geben, mit Sekt auffüllen, gut mischen. Die Früchte darüber garnieren und mit feinem Zucker bestreuen.

Flip

Flip ist ein Schaumgetränk, das unter Verwendung von Eigelb hergestellt wird. Man füllt den Mischbecher zunächst ein Drittel mit Eisstückchen, gibt Eigelb, Zuckerlösung und die übrigen Zutaten hinzu und schüttelt nun das Getränk, bis es schäumt. Der Flip wird in einem Becherglas mit darüber geriebenem Muskat gereicht.

Portweinflip

Eisstückchen
1 Eigelb
2 Teelöffel Zuckerlösung
1 Schuß Weinbrand

1 Schuß Cordial Medoc
 $\frac{1}{3}$ Becher Portwein
geriebene Muskatnuß

Zubereitung siehe oben.

Fizz

Zu Fizz wird fast immer das Eiweiß, seltener das Eigelb verwendet. Man füllt den Mischbecher zur Hälfte mit Eisstückchen und gibt dann Eiweiß, Zuckerlösung und die übrigen Zutaten hinzu. Das Getränk muß sehr gut geschüttelt werden und wird durch ein Sieb in ein breites Kelchglas gegossen. Das Glas wird mit Selter aufgefüllt und sofort gereicht, weil sonst der Schaum leicht zusammenfällt, wodurch der Fizz an Ansehen verliert.

Ginfizz

1 Eiweiß
1 Teelöffel Zuckerlösung
Saft einer halben Zitrone

1 Glas Gin
Selter
1 Schuß Bordeaux

Eiweiß, Zucker, Zitrone, Gin gut mit Eis schütteln, durch ein Sieb in ein Glas gießen, mit Selter auffüllen, obenauf vorsichtig ein wenig Bordeaux geben (soll sich nicht vermischen!)

Crusta

Für dieses Getränk wird das Cocktailglas von innen mit Zitronensaft eingerieben und in Puderzucker getaucht, wodurch es eine Zuckerkruste erhält. In dieses so vorbereitete Glas wird der gemischte Cocktail vorsichtig eingefüllt.

Gefrorenes

Klares Eis

Klare Eiswürfel aus dem elektrischen Kühlschrank verwendet man zur Bereitung von Speiseeis, zur Kühlung von Wein, Bier und Bowle, zu Erfrischungsgetränken aller Art und zur Kühllhaltung von Salaten, Fischen usw. Zum Garnieren verwendet man vielfach auch

gefärbte Eiswürfel. Diese erhält man durch Beimischen von roter oder grüner Zuckerfarbe oder von farbigen Fruchtäften unter das Wasser in der Gefrierschale des elektrischen Kühlschranks.

Garnierte Eiswürfel. Man füllt die Fächer der Gefrierschale zur Hälfte mit Wasser und läßt es gefrieren. Nun legt man als Verzierung Viertelseiben Zitrone, kandierte Früchte, Maraschinokirschen, kandierte Beilschen, einige Beeren oder Blüten in die Fächer, läßt sie mit einigen Tropfen Wasser anfrieren, füllt dann mit Wasser auf und läßt gefrieren.

Eisblöcke bevorzugt man zum Anrichten von Butter, Heringsfilets u. dgl. Man stellt sie in der Gefrierschale ohne Einsatz her. Auch hier können zum Garnieren Blumen oder Früchte eingefroren werden. Garnierte Eisblöcke verwendet man auch zum Einlegen in Limonaden- und Bowlengefäße.

Speiseeis

Herstellung im Kühlschrank

Man gibt die Masse in die Gefrierschale des Kühlschranks und läßt sie in den Fächern der Kühlschlange oder unmittelbar unter ihr langsam gefrieren. Durch langsames Festwerden wird die Bildung von Eiskristallen vermieden. Auch die Beimischung von Gelatine (bis 2 Blatt auf einen halben Liter Masse) verhindert zu starke Kristallbildung. Schlagahneeis und Halbgefrorenes eignen sich zur Herstellung im Kühlschrank besonders. Gefrorene Schlagahne verwendet man mit Vorliebe zu süßen, warmen Nachspeisen und zu Kuchen.

Eismischungen, die öfteres Umrühren erfordern, lassen sich besser in der Gefriermaschine herstellen.

Herstellung in der Gefriermaschine

Das für die Kältemischung erforderliche Noheis liefert der elektrische Kühlschrank. Man läßt die Gefrierschalen mehrmals gefrieren und bewahrt die fertigen Eiswürfel unmittelbar unter der Kühlschlange auf. Alle Teile der Gefriermaschine sind vor Gebrauch zu reinigen. Nun füllt man die Masse in die Büchse und setzt diese ein. Um die Gefrierbüchse gibt man die Kältemischung (abwechselnd 3 bis 4 Tassen zerkleinertes Eis und 1 Tasse Viehsalz). Man dreht nun, bis die Masse cremartig wird, füllt steifen Eiweißschnee oder Schlagsahne zu und dreht dann weiter, bis sich festes Speiseeis gebildet hat. Beim Öffnen der Gefrierbüchse achte man darauf, daß kein Salzwasser eindringt. Ist das Eis fest, entfernt man den Rührer und verschließt den Deckel mit einem Korken oder füllt das Eis in eine Gefrierform. Das Eis gewinnt an Wohlgeschmack, wenn es nun noch einige Zeit in der Kältemischung stehen bleibt („reift“).

Anrichten von Speiseeis

Zum Stürzen taucht man Büchse, Form oder Schale kurz in heißes Wasser und stürzt dann auf eine Glasplatte oder in eine Glasschale. Nun garniert man mit Schlagsahne, Früchten, Waffeln u. dgl. Auch kann das Eis portionsweise in Bechern angerichtet werden. In den Becher gibt man erst gut gekühlte Früchte und einen Schuß Maraschino oder Rum und füllt nun das Eis ein, das man mit Schlagsahne verziert.

Sahneneis (Grundrezept)

1/4 Liter Schlagsahne
30 Gramm Zucker
etwas Vanillenzucker

Geschmackszutaten:

3—4 Eßlöffel Arak
oder 3—4 Eßlöffel Kaffeeextrakt
oder 3—4 Eßlöffel Fruchtsaft
oder 3—4 Eßlöffel Fruchtmark
oder würfelig geschnittenes Zitronat

oder Sultaninen
oder in Rum getränkte Brötchen
oder Kuchenreste
oder 60 Gramm aufgelöste Schokolade
oder 60 Gramm grob gehackte gebrannte Mandeln
oder 60 Gramm zerkleinerte kandierte Früchte
oder in Würfel geschnittene Ananas
oder Saft von 2 Zitronen

Die Geschmackszutaten mit Wasser verrühren und unter die sehr fest geschlagene Sahne mischen. Nun die Masse in die Gefrierschale füllen und 5 bis 6 Stunden im elektrischen Kühlschrank frieren lassen.

Gefrorene Früchte mit Schlagsahne

250—375 Gr. Früchte wie Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Pfirsiche, Aprikosen, Ananas oder Melone

50—100 Gramm Zucker nach Geschmack
 $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Liter Schlagsahne
1—2 Blatt Gelatine

Die Früchte zerdrücken oder fein schneiden, mit Zucker abschmecken und mit der sehr steifen Sahne mischen. Dann die aufgelöste Gelatine zugeben. Beim Gefrieren in der Gefrierschale mehrmals gut durchrühren. (Bei Verwendung eingemachter Früchte Zucker weglassen!)

Pumpernickel-Halbgefrorenes

60 Gramm Zucker
3 Eßlöffel Milch
60 Gramm geriebener Pumpernickel

2 geriebene Zwiebäcke
 $\frac{1}{2}$ Liter Schlagsahne
2 Eßlöffel Rum

Den Zucker in der lauwarmen Milch auflösen. Dann erkalten lassen. Alle Zutaten unter die recht steif geschlagene Sahne mischen und in der Gefrierschale frieren lassen.

Karamel-Halbgefrorenes

150 Gramm Zucker
3—4 Eßlöffel Wasser
 $\frac{1}{4}$ Liter Milch

2—3 Eigelb
2 Blatt Gelatine
 $\frac{1}{4}$ Liter Schlagsahne

Den Zucker zu Karamel bräunen, das heiße Wasser zugeben. Wenn sich alles gut gelöst hat, die warme Milch langsam zugießen. An die verquirlten mit wenig Milch verrührten Eigelb langsam die erkaltete Karamelflüssigkeit gießen. Nun unter beständigem Schlagen zum Kochen kommen lassen. Dann die aufgelöste Gelatine zufügen und, wenn die Masse etwas abgekühlt ist, die Schlagsahne unterheben. In der Gefrierschale im Kühlschrank gefrieren lassen.

Fürst Pückler-Eis

$\frac{1}{2}$ Liter Schlagsahne
50 Gramm Zucker
2—3 Eßlöffel Maraschino

2—3 Eßlöffel Himbeersaft
und rote Speisefarbe
50 Gramm Schokolade

Ein Drittel der Sahne mit 2 bis 3 Eßlöffeln Maraschino würzen, ein Drittel mit rotem Saft und roter Speisefarbe färben und ein Drittel mit aufgelöster Schokolade mischen. In der Gefrierschale erst die braune Masse gefrieren lassen, dann darüber die rote und schließlich die weiße.



zu
ba
ge
ph
3
3
3
mi

Zu
un
m
8
et
Zu

D
gel
D
m
die
au
B
im
we
lan
30
D
fo
du
D
U

Gebäck

Geröstete Weißbrotscheiben (Toast)

Zu Toast eignen sich am besten Weißbrote, die in einer Kastenform gebacken sind. Toast soll möglichst frisch zubereitet und recht heiß zu Tisch gegeben werden. Man reicht ihn zum Frühstück, zu Tee und zu kalten Abendplatten.

Zubereitung:

Zentimeterdicke Weißbrotscheiben mit dem elektrischen Brotröster auf beiden Seiten goldbraun rösten. Sofort in ein Mundtuch einschlagen, damit sie nicht kalt werden.

Echter Blätterteig

Zu echtem Blätterteig verwende man gut trockenes, fein gesiebtes Mehl und im elektrischen Kühlschrank fest gewordene Butter. Den Teig bereitet man am besten an einem kühlen Ort auf einer Marmorplatte. Vor dem Backen ist es ratsam, das Backblech mit dem ausgestochenen Blätterteig etwa 25 Minuten im Kühlschrank kalt zu stellen.

Zubereitung:

zum Teig:	50 Gramm Butter
250 Gramm Mehl	zum Einschlagen:
$\frac{1}{8}$ Liter kaltes Wasser	200 Gramm Butter

Das Mehl auf eine Platte geben. Das Wasser und 50 Gramm zerpflückte, gekühlte Butter in eine Grube in das Mehl geben und alle Zutaten mischen. Den Teig gut durchkneten bis er beim Ziehen nicht mehr abreißt. Dann mit einem leicht mit Mehl bestäubten Rollholz rechteckig etwa 1 Zentimeter dick ausrollen. 200 Gramm kalte Butter länglich und flach drücken und auf die Teigplatte legen. Den überstehenden Teigrand zur Mitte über die Butter schlagen und mit dem Rollholz gut andrücken. Etwa 10 Minuten im Kühlschrank kalt stellen, dann vorsichtig 1 Zentimeter dick ausrollen, wobei man das Rollholz nur in einer Richtung bewegt. Nun dreifach zusammenschlagen, ausrollen, dasselbe wiederholen und wiederum (20 bis 30 Minuten) im Kühlschrank kalt stellen. Diesen Vorgang (die sogenannte Doppeltour) zwei- bis dreimal wiederholen. Schließlich ausrollen und die Formen ausstechen. Auf dem Blech vor dem Backen im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

Die Bleche mit etwas Wasser begossen im Elektroherd bei Oberhitze 3 und Unterhitze 3 abbacken.

Falscher oder Quark-Blätterteig

250 Gramm Mehl
250 Gramm Butter oder Margarine

250 Gramm frischer, trockener Quark
Salz oder Zucker je nach Gebäckart

Das Mehl sieben und zu einem Kranz auseinanderziehen. Im elektrischen Kühlschrank gekühlten Quark und Butter in Stückchen zerpfückt in die Mitte geben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig einschlagen oder zugedeckt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Am nächsten Tag zwei- bis dreimal dünn ausrollen und übereinanderschlagen. Vor dem Abbacken im Kühlschrank etwa 1 Stunde durchkühlen lassen. Verwendung zu Pastetchen, Fleurons, Kaffeegebäck, zum Einhüllen von Würstchen usw.

Mürbeteig

Mürbeteig muß an einem kühlen Ort aus tief gekühlten Zutaten bereitet werden. Man verarbeite ihn schnell, da er durch zu langes Kneten hart wird. Nach dem Kneten muß er etwa eine halbe Stunde im elektrischen Kühlschrank durchkühlen. Mürbeteig verwendet man zu Tortenböden, Kleingebäck usw.

Zubereitung:

250 Gramm Mehl
70 Gramm Zucker
1 Ei oder 2 Eigelb

150 Gramm Butter
1 Prise Salz

Auf einem Brett oder in einer Schüssel im gesiebten Mehl eine Mulde bilden. Ei und Zucker in der Mulde mit etwas Mehl gut verschlagen, dann die gekühlte Butter in Stückchen dazufügen. Nun etwas Mehl darübergeben und unterkneten. Nach und nach das Mehl vom Rand her gut unterkneten. Aus dem Kühlschrank weiterverarbeiten. Im Elektroherd bei Oberhitze 3 und Unterhitze 3 abbacken.

Käsegebäck

250 Gramm Mehl
250 Gramm Butter oder Margarine

250 Gramm geriebener Schweizer Käse
zum Bestreichen: 1 Eigelb

Aus den Zutaten Mürbeteig herstellen (siehe oben) und im elektrischen Kühlschrank kalt werden lassen. Dann aus dem dünn ausgerollten Teig runde oder rechteckige Formen ausstechen und auf einem Blech im Kühlschrank 20 bis 30 Minuten durchkühlen lassen. Dann mit Eigelb bestreichen und im Elektroherd bei Oberhitze 3 und Unterhitze 3 hellgelb backen.

S-Formen

250 Gramm Butter
125 Gramm Zucker

375 Gramm Mehl
1 Päckchen Vanillenzucker

Aus den Zutaten Mürbeteig herstellen (siehe Seite 50). Mit der Backspritze Ringe oder S-Formen auf ein Blech setzen, diese etwa eine halbe bis eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen und dann im Elektroherd bei Oberhitze 3 und Unterhitze 3 abbacken. Nach Belieben in Vanillenzucker wälzen.

Mafronen

3 Eiweiß
250 Gramm Zucker

250 Gramm Nüsse, Mandeln
oder Kokosnuß

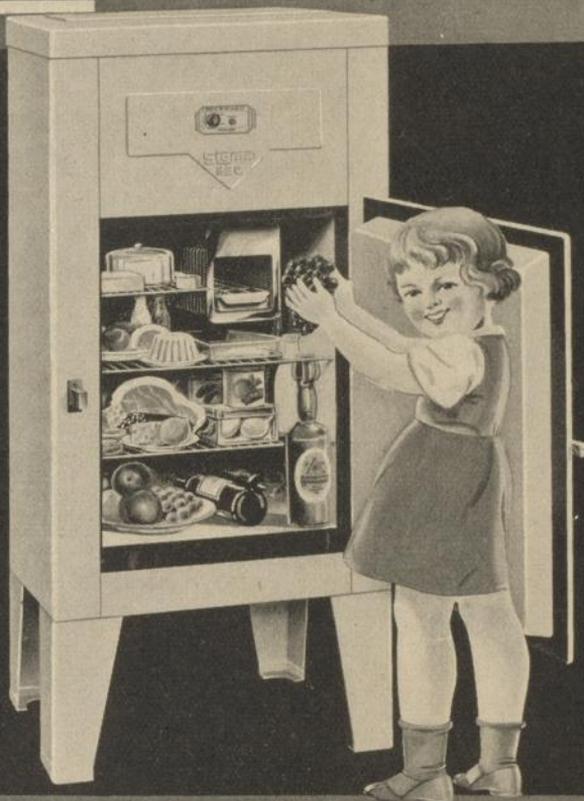
Das im Kühlschrank gekühlte Eiweiß sehr steif schlagen, Zucker untermischen, eine halbe Stunde rühren, dann die gemahlene Nüsse, Mandeln oder Kokosnuß unterziehen. Nun auf Oblaten auf ein Blech setzen und im Elektroherd bei Oberhitze 2 und Unterhitze 3 abbacken.

BBC
ELEKTROKÜHLUNG
Sigma - Kühlschränke

Kühlschränke
von 90 — 2400 Liter
Kühlrauminhalt

Kühlmöbel
aller Art

**Raum-
kühlanlagen**
für jeden Bedarf



BBC D 5079 A I

Lebe gesund durch
BBC-Elektrokühlung

Anleitung

für die richtige

Benutzung des elektrisch-vollautomatischen Sigma-Kühlschranks.

Aufstellungsort

Der Kühlschrank ist in einem gutbelüfteten Raum so aufzustellen, daß seine Kompressionswärme auch ohne Ventilator rasch und ungehindert an die oberhalb des Kühlschranks befindliche Luft abfließen kann.

Der Kühlschrank darf nur für die auf dem Typenschild angegebene Stromart und Spannung verwendet werden.

Für den Anschluß des Kühlschranks wird eine etwa 1,5 Meter lange dreidradrige Gummischlauchleitung mit Erdungsstecker mitgeliefert. Der vorschriftsmäßige Anschluß muß an eine Erdungssteckdose erfolgen, damit eine einwandfreie Erdung des Kühlschranks gewährleistet ist. Für die Doppelschränke mit zwei Kühlmaschinen erfolgt der Anschluß an zwei geerdete Steckdosen.

Erste Inbetriebsetzung

Vor Inbetriebnahme muß der Kühlschrank wenigstens 24 Stunden in einem Raum mit mindestens 15 Grad Celsius Raumtemperatur aufgestellt werden. Es ist nicht zulässig, die Maschine bei kälterer Temperatur erstmalig in Betrieb zu setzen.

Vor Inbetriebnahme ist der Kühlschrank-Innenraum gründlich zu reinigen. Es empfiehlt sich, die emaillierte Wanne, die Verdampferoberfläche und Roste mit lauwarmem Soda- oder Essigwasser (1 Eßlöffel Essig oder Soda auf etwa 3—5 Liter Wasser) abzuwaschen alsdann sind alle Teile mit klarem Wasser nachzuspülen und gut abzutrocknen.

Ehe der Stecker in die Steckdose eingeführt wird, drehe man den Schaltknopf ganz nach links auf „Aus“.

Das Einschalten erfolgt durch Rechtsdrehen des Schaltknopfes. Die weitere Schaltung des Kühlautomaten erfolgt selbsttätig durch den eingebauten Temperaturregler.

Während der beiden ersten Betriebsstunden soll der Kühlschrank nicht beschickt werden, auch ist kein Wasser in die Würfeleischale zu füllen. Das Ausschalten erfolgt durch Linksdrehen des Schaltknopfes auf Stellung „Aus“.

Der Kühlschrank soll jedoch nur ausgeschaltet werden, wenn er längere Zeit außer Betrieb sein soll, z. B. während desurlaubes; es empfiehlt sich dann auch den Stecker herauszunehmen. Die Kühlschranktür soll dann einen kleinen Spalt geöffnet bleiben. Die Tropfwasserschale ist zu entleeren.

Temperaturverstellung

Durch Rechtsdrehen des Schaltknopfes in Richtung „Kälter“ wird die Schalttemperatur des Thermostaten verstellt. (Man beachte die dem Kühlschrank beigelegte ausführliche Betriebsanweisung, in der die Handhabung des Temperaturreglers genau beschrieben ist.)

Beschickung des Kühlschranks

Die Anordnung des Verdampfers im Kühlschrank-Innenraum ist so gewählt, daß eine selbsttätige Luftzirkulation gewährleistet ist. Zu diesem Zweck dürfen die Auflageroste nicht zu dicht belegt werden. Geruchempfindliche und geruchabgebende Lebensmittel müssen gegenseitig abgedeckt werden. Es empfiehlt sich, solche Kühlgüter in geschlossenen Gefäßen aufzubewahren.

Speisen und Getränke sollen nie heiß in den Kühlschrank gestellt werden, sie sind vorher auf Raumtemperatur abzukühlen.

Der Schrank soll jeweils nicht länger geöffnet werden, als für die Beschickung oder Entnahme unbedingt notwendig ist.

Würfeleisbereitung

Der Eisschieber wird bis auf einige Millimeter an die Oberkante mit Wasser gefüllt. Das Einsatzgitter wird in der Schale belassen. Der Schieber gefriert in einigen Stunden aus, wenn ein inniger Kontakt zwischen dem Boden des Eisschiebers und der Verdampferinnenfläche vorhanden ist. Um dies zu erreichen, soll der Boden des Eisschiebers leicht angefeuchtet werden.

Für die größeren Schrankmodelle werden je Maschine zwei Würfeleischieber geliefert.

Von zwei in den Verdampfer eingesetzten Würfeleischiebern gefriert der untere Schieber zuerst aus und kann nach dem Ausgefrieren gegen den oberen Schieber ausgewechselt werden. Während der Gefrierdauer empfiehlt es sich nicht, die Würfeleischieber umzustellen. Wenn der Schieber festgefroren ist, wird er durch einen Ruck nach oben gelöst. Notfalls ist der Verdampfer kurzzeitig abzutauen.

Zur schnelleren Würfeleisbereitung wird der Kälteregler für die Gefrierdauer in die „Kaltstellung“ gebracht.

Die Eismwürfel sind aus der Schale leicht herauszunehmen, wenn der Boden des Eisschiebers kurz unter die Wasserleitung gehalten wird. Es empfiehlt sich nicht, das Würfeleis mehrere Tage in den Eisschiebern zu belassen. Der Würfeleischieber wird nach Gebrauch gut abgetrocknet und soll nicht im Schrank bleiben.

Zur Bereitung von Eispeisen ist der Gittereinsatz aus den Schiebern herauszunehmen.

Der Innenraum des Verdampfers eignet sich auch zum Tiefkühlen von Wein usw.

Abtauen

Hat der Verdampfer eine Eisschicht von etwa $\frac{1}{2}$ Zentimeter, so ist diese abzutauen. Zu diesem Zweck wird der Temperaturregler auf „Abtauen“ gestellt. (Siehe auch ausführliche Betriebsanweisung, die jedem Kühlschranks beigelegt ist).

Nach dem Abtauen soll die Tropfschale sofort entleert werden.

Reinigen des Kühlschranks

Wöchentlich einmal muß der Kühlschrank gründlich gereinigt werden. Diese Reinigung wird zweckmäßig sofort nach dem Abtauen des Verdampfers vorgenommen, da zur gründlichen Reinigung auch das Abwaschen der Verdampferoberfläche gehört. Alle Innenteile des Schrankes sind wöchentlich einmal mit lauwarmem Essig- oder Sodawasser abzuwaschen, mit klarem Wasser nachzuspülen und alsdann zu trocknen. Hierdurch wird eine Geruchbildung innerhalb des Schrankraumes unterbunden.

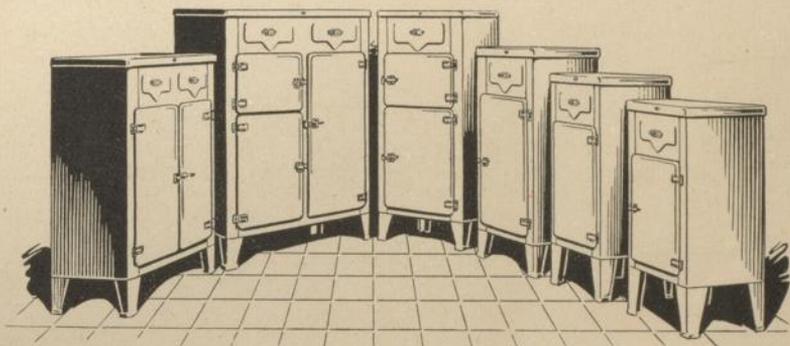
Soll der Kühlschrank für längere Zeit außer Betrieb gesetzt werden, so ist der Verdampfer abzutauen, der Schrank gründlich zu reinigen und auszutrocknen. Die Schranktür bleibt während der Stillstandszeit ein wenig geöffnet.

Die äußere Stahlblechverkleidung des Schrankes wird mit einem weichen Tuch abgerieben und gegebenenfalls von Zeit zu Zeit mit Seifenwasser und klarem Wasser abgewaschen und nachpoliert.

Störungen

Schaltet die Maschine nicht ein, so sind zunächst die Sicherungen nachzusehen; nötigenfalls sind diese zu erneuern.

Ist der Schrank nicht in einwandfreien Betrieb zu bringen, so ist ein Installateur zu Rate zu ziehen oder der nächsten, für den Sigma-Kühlschrank zuständigen Störungsstelle (siehe Vermerk auf Garantieschein) Meldung zu machen.



Stichwortverzeichnis

	Seite		Seite
Kal, Salat von	25	Bowlen	41
Abendgerichte und Vorspeisen	14	Brandy Cocktail	43
Allgemeines über Flammeri	27	Brotaufstriche	36
Allgemeines über Krems	32	Bunte Butter	37
Allgemeines über Salate	22	Champagner-Cobbler	45
Ananas-Bowle	42	Cobbler	44
Anleitung für die richtige Benutzung des elektrisch-vollautomatischen Sigma-Kühlschranks	53	Cocktail	43
Anrichten, Das	14	Crusta	46
Anrichten von Speiseeis	47	Echter Blätterteig	49
Apfelkaltshale	5	Eier, Gefüllte	16, 17
Apfelreis, Gefürzter	30	Eierkaffee	40
Apfelsinbowle	42	Eier mit pikanter Soße, Verlorene	17
Apfelsinentaltshale	5	Eiersoße	11
Apfelsinenreis	30	Eiersoße, Kalte	11
Apfelsinsoße	8	Eiersoßen und Mayonnaisen	11
Apfeltrank	39	Einfaches Aspik	21
Aprikosenreis	30	Einfache Sülze	21
Aprikosensoße	8	Eis-Mischgetränke	38
Araksoße	9	Erdbeerbowle	42
Aspik	19	Erdbeerkrem	34
Aspik, Das Klären von	19	Erdbeerreis	31
Aspik, Einfacher	21	Erdbeerspeise	35
Aspik, Gemüsealat mit Pilzen in	20	Falsche Mayonnaise	12
Aspikgerichte, Füllen der Form für	19	Falscher Blätterteig	50
Aspik, Huhn in	22	Falscher Hase (Hackbraten)	15
Aspik mit geräucherter Zunge	21	Fisch in Gelee	20
Aspik, Tauben in	22	Fischmayonnaise	14
Bananentrank	39	Fischalat	25
Biersuppe	6	Fisch- und Fleischsalate	25
Blätterteig, Echter	49	Fizz	45
Blätterteig, Falscher oder Quark-	50	Flammeri, Allgemeines über	27
Bowle für 6 Personen (Grundrezept)	42	Flammeri (Grundrezept)	27
		Fleischresten, Pastetchen aus	16
		Fleischresten, Sülze von	21

	Seite		Seite
Fleischsalat	26	Hummersalat	26
Fleisch- und Fischsalate	25	Italienischer Salat	26
Flip	45	Käsebutte	36
Formen für gestürzte Speisen vorbe-		Käsegebäck	50
reiten	19	Käseschichtschnitten	37
Form für Aspikgerichte, Füllen der .	19	Kaffee-Cocktail	44
Fruchtmarksoße	8	Kaffee krem	34
Fruchtsaft mit Früchten	39	Kakaosuppe	7
Fruchtschnee	35	Kalte Eiersoße	11
Früchtegetränke, Kühle	38	Kalte Ente	41
Früchte mit Schlagsahne, Gefrorene	48	Kalte Kraftbrühe	7
Füllen der Form für Aspikgerichte .	19	Kalter Punsch	40
Fürst-Pückler-Eis	48	Kalte Schweinsroulade	15
Gänseleberpastete	16	Kalte Süßspeisen	27
Garten-Cocktail	44	Kalte Suppen und Kaltschalen . . .	5
Gebäck	49	Karamelflammeri	28
Geeister Kaffee	40	Karamel-Halbfrorenes	48
Geeister Kakao	40	Karamelsoße	9
Geflügelsalat	15	Klares Eis (Gefrorenes)	46
Gefrorene Früchte mit Schlagsahne .	48	Klären von Aspik oder Sülze, Das .	19
Gefrorenes (Klares Eis)	46	Königs-Cobbler	44
Gefüllte Eier	16, 17	Krabben, Gefüllte Tomaten mit .	18
Gefüllte Tomaten mit Gemüsesalat .	18	Krabbensalat	14
Gefüllte Tomaten mit italienischem		Kraftbrühe, Kalte	7
Salat	18	Kräuterbutte	36
Gefüllte Tomaten mit Krabben . . .	18	Kräutermayonnaise	13
Gefüllte Tomaten mit Schinken . . .	18	Kräutersoße	10
Gelatine	19	Kremz, Allgemeines über	32
Gelee, Fisch in	20	Kühle Früchtegetränke	38
Gemüsesalat	23	Kühle Mischgetränke	38
Gemüsesalat mit Pilzen in Aspik . .	20	Kullerpfirsich	43
Geröstete Weißbrotscheiben (Toast) .	49	Kühlschrank, Reinigung und Instand-	
Gestürzter Apfelreis	30	haltung	55
Gestürzter Aspik mit geräucherter Zunge	21	Madeirassoße	11
Gestürzte Speisen, Vorbereiten der		Makronen	51
Formen	19	Mandelflammeri	27
Ginizz	45	Mayonnaise, Falsche	12
Hackbraten (Falscher Hase)	15	Mayonnaise (Grundrezept)	12
Haselnußkrem	33	Mayonnaise und Eiersoßen	11
Heringseier	17	Mayonnaise ohne Eier	12
Heringssalat	25	Meerrettichbutte	36
Huhn in Aspik	22	Milchkaltschale mit Früchten	7

	Seite		Seite
Milchkaltschale mit Reis	7	Salatsoße mit Ei und Senf	10
Milch mit Früchten	40	Salatsoße mit Essig (Grundrezept)	10
Mischgetränke	38	Salatsoße mit Kräutern	10
Mischgetränke, Kühle	38	Salatsoße mit Zitronensaft (Grundrezept)	10
Mischkrug, Rheinischer	41	Salatsoßen	10
Mischobstsalat	24	Salat von Aal	25
Mirbeteig	50	Sardellenbutter	37
Mußbutter	36	Sauerkirsch-Kaltschale	5
Obstgelee	35	Saure Sahnen Speise	36
Obstsalate	24	Schichtschnitten, Käse	37
Obstspeise	35	Schinkenpastetchen	16
Obstsuppe	5	Schinken, Sülze von	21
Pastetchen aus Fleischresten	16	Schokoladenflammeri	27
Peterfiliensoße	11	Schokoladenkrem	33
Pfefferminzlimonade	39	Schokoladenreis	31
Pfirsichbowle	42	Schokoladensoße	8
Pfirsichkrem	34	Schwedische Grüze	29
Pfirsichreis	30	Schweinsroulade, Kalte	15
Pikante Soße	13	Senfbutter	37
Pilze mit Gemüsesalat in Aspik	20	S-Formen	51
Portweinflip	45	Silvesterplatte	23
Pumpnickel-Halbgefrorenes	48	Soße, Pikante	13
Punsch, Kalter	40	Speiseeis	46
Quark-Blätterteig	50	Speiseeis, Anrichten von	47
Rahmsoße	10	Stachelbeergrüze	29
Reinigung und Instandhaltung des Kühlschranks	55	Sülze, Das Klären von	19
Reiskochen	29	Sülze, Einfache	21
Reis mit Fruchtsoße	29	Sülze mit Gelatine	19
Reistorte	32	Sülze von Fleischresten	21
Reis Trauttmannsdorf	31	Sülze von Schinken	21
Reis vorbereiten und kochen	29	Sülzkoteletten	21
Remouladensoße	13	Süße Soßen	8
Rhabarbergrüze	28	Süßspeisen, Kalte	27
Rheinischer Mischkrug	41	Tanz-Cocktail	44
Rohkostplatte	23	Tauben in Aspik	22
Rote Grüze	28	Tip-Top-Cocktail	44
Rumsoße	9	Toast (Geröstete Weißbrotscheiben)	49
Sahneneis (Grundrezept)	47	Tomatenbutter	37
Sahnensoße	10	Tomaten mit Gemüsesalat, Gefüllte	18
Sahnen Speise, Saure	36	Tomaten mit italienischem Salat, Gefüllte	18
Salate, Allgemeines	22		

	Seite		Seite
Tomaten mit Krabben, Gefüllte	18	Vorspeisen und Abendgerichte	14
Tomaten mit Schinken, Gefüllte	18	Waldmeisterbowle	42
Vanillenflammeri	28	Weinkaltschale mit Reis	6
Vanillenkrem (für Speisen und Tortenfüllungen)	33	Weinkrem	34
Vanillenkrem	32	Weinschaumsoße	9
Vanillensoße	9	Weißbrotscheiben (Toast), Geröstete	49
Verlorene Eier mit pikanter Soße	17	Zitronenkrem	32
Vorbereiten der Formen für gestürzte Speisen	19	Zitronensuppe	6

Notizen

A series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page.

Notizen

A series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page.

Notizen

A series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning most of the page width.

Notizen

Blank page with horizontal dotted lines for writing.

