

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Maizena-Kochbüchlein**

**Maizena-Gesellschaft <Hamburg>**

**Hamburg, [ca. 1930]**

[Rezepte]

**urn:nbn:de:bsz:31-106124**

## Budding- u. Sommer Speisen-Rezepte.

### Nr. 1. **Eierrahmbrei**, speziell für kleine Kinder (6 Personen).

2 Liter Milch, 90 Gramm „Maizena“, 2 Eier, 6 Eßlöffel Zucker, etwas Salz.

In 2 Liter kochende gute Milch rührt man 3 Eßlöffel in kalter Milch aufgelöstes „Maizena“, gibt 2 gut geschlagene frische Eier hinzu, ebenso etwas Salz und 6 Eßlöffel feinen Zucker und rührt mit dem Schneebesen beständig, bis der Brei zu kochen beginnt (aufwallen).

### Nr. 2. **Rhabarber-Flammeri** (6 Personen).

12 Stangen Rhabarber, 1½ Pfund Zucker, 1 Zitrone, ein Stück Zimt, 120 Gramm „Maizena“.

Von 12 Stangen Rhabarber werden die Blattstiele abgezogen und in recht feine Scheiben geschnitten, mit 1 Liter Wasser, 1½ Pfund Zucker, der Schale einer Zitrone und mit Zimt verkocht; man nimmt die beiden letzteren dann wieder heraus und gibt unter die kochende Masse 4 Löffel in Wasser aufgelöstes „Maizena“, läßt ordentlich durchkochen und gibt die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form. Der Flammeri wird mit einer kalten Vanillesauce serviert.

### Nr. 3. **Original-Maizena-Flammeri** (6 Personen).

1 Liter Milch, 70 Gramm Zucker, eine Stange Vanille, 90 Gramm „Maizena“.

1 Liter Milch mit 70 Gramm Zucker und ¼ Stange Vanille oder Vanillezucker kocht man auf und läßt die Milch zugedeckt erkalten, feiht sie durch und gibt die Milch wieder auf das Feuer. Sobald sie anfängt zu kochen, zieht man 3 Eßlöffel voll „Maizena“, welches man in kalter Milch aufgelöst, darunter, ebenso eine kleine Prise Salz, und läßt das Ganze unter beständigem Umrühren noch etwa 3 Minuten kochen. Dann schüttet man die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form, läßt den Flammeri an kaltem Ort erstarren und serviert ihn mit einer ObstsaUCE. Um den Flammeri zu verfeinern, gibt man unter die Masse einen Schuß Likör (Maraschino), auch etwa 10 geriebene Mandeln.

#### Nr. 4. Bananen-Rezept.

Drei bis vier große recht reife Bananen werden in Scheiben geschnitten und mit wenig Zucker und 2 Glas gutem Cognac oder Arrac beträufelt beiseite gestellt. Nun macht man den bekannten Maizena-Pudding und gießt in die ausgespülte Form einen Teil der Masse, läßt dieselbe etwas abkühlen und belegt die Bleche mit den marinierten Bananenscheiben. Dann kommt eine neue Schicht und so fort, bis der Vorrat erschöpft ist. Einige Scheiben behält man zurück, um sie auf die ausgestülpte fertige Speise zu legen. Außerdem werden zur Garnierung der Speise noch kleine Herzchen oder andere Formen aus Johannisbeeren-Gelee verwandt. Die Speise recht kalt geben ohne Beiguß. Statt Bananen sind auch Erdbeeren zu verwenden.

#### Nr. 5. Flammeri von Kirschen (6 Personen).

2 Liter Kirschen,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 1 Zitrone, 1 Nelke,  $\frac{1}{4}$  Liter Apfel- oder Rheinwein, 120 Gramm „Maizena“.

2 Liter sehr reife Sauerkirschen werden ohne sonstige Zutaten solange gekocht, bis man die Kerne herauslösen kann, dann passiert man durch ein Haarsieb, gibt  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, das Abgeriebene einer sauberen Zitrone, 1 Nelke und  $\frac{1}{4}$  Liter Wein hinzu, kocht durch und rührt während des Kochens 4 Eßlöffel „Maizena“, in Wasser aufgelöst, darunter. Dann schüttet man die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und gibt beim Servieren eine Vanillesauce dazu.

#### Nr. 6. Flammeri mit Backobst (6 Personen).

1 Pfund gemischtes Backobst, ein Päckchen Vanillezucker,  $\frac{1}{8}$  Liter Rahm, 120 Gramm „Maizena“.

1 Pfund gemischtes Backobst wird mit einem Päckchen Vanillezucker und einem Gläschen Rahm in 1 Liter Wasser weichgekocht, durch ein Sieb passiert und 4 Eßlöffel „Maizena“ in kaltem Wasser aufgelöst, darunter gegeben. Dann schüttet man die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und serviert den Flammeri mit einer Fruchtsauce.

#### Nr. 7. Vanillecreme (6 Personen).

1 Liter Milch, eine Stange Vanille, 6 Eier, 1 Eßlöffel „Maizena“,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker.

In 1 Liter Milch gibt man eine Stange Vanille oder ein Päckchen Vanillezucker; wenn ersteres, Zucker, nach Belieben. 6 Ei-

doiter werden mit kalter Milch und 1 Eßlöffel „Maizena“ ordentlich gequirlt in die heiße Milch eingerührt. Man schlägt die Masse bis zum Aufstoßen (kurz vor dem Kochen) mit dem Schneebesen auf, läßt die Masse etwas abstehen und gibt sie in bereitstehende Porzellan- oder Gläschüsseln zum Erkalten an kühlem Ort. Man serviert dazu eine kalte Fruchtsauce.

#### Nr. 8. Weincreme (6 Personen).

$\frac{1}{2}$  Flasche Mosel- oder Apfelwein, 1 Zitrone, 3 Eier,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, 1 Teelöffel „Maizena“.

$\frac{1}{2}$  Flasche Mosel- oder Apfelwein, den Saft einer Zitrone, das Abgeriebene einer halben Zitrone, 3 Eigelb,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker und einen Teelöffel voll „Maizena“, in etwas kaltem Wasser aufgelöst, zusammen in den Kessel und auf schwachem Feuer bis zum Aufwallen, nicht kochen. Mit dem Schneebesen aufschlagen, etwas abkühlen und den Schnee von den 3 Eiweiß unterziehen. In Gläschalen eingießen, an kaltem Ort aufbewahren und mit kleinen Dessertmatronen servieren.

#### Nr. 9. Schokoladencreme (6 Personen).

$\frac{1}{4}$  Pfund Kakao, 200 Gramm Zucker, ein Päckchen Vanillezucker, 1 Liter Milch, 45 Gramm „Maizena“.

$\frac{1}{4}$  Pfund Kakao mit 200 Gramm Zucker und ein Päckchen Vanillezucker in 1 Liter Milch kochen.  $1\frac{1}{2}$  Eßlöffel „Maizena“ löst man in etwas kalter Milch auf, zieht schnell von der kochenden Schokoladenmilch einige Löffel unter, gießt dies zu der kochenden Masse und läßt das Ganze ordentlich aufkochen. Behandelt wie vorher und serviert mit kalter Vanillesauce.

#### Nr. 10. Mandelflammeri.

$1\frac{1}{4}$  Liter Milch, 130 Gramm Zucker, 6 Eier, 60 Gramm geriebene süße Mandeln, eine Prise Salz, 80 bis 90 Gramm „Maizena“.

Die Mandeln müssen nebst dem Zucker erst einige Zeit mit der Milch auf heißer Herdstelle ausziehen, dann bringt man sie nebst der Prise Salz ins Kochen, rührt das Maizena mit  $\frac{1}{4}$  Liter kalter Milch glatt, quirlt die Eigelb hinein und verkocht hiermit die Mandelmilch zu dicker Masse, unter welche man zuletzt den steifen Eiweißschnee zieht. Der Flammeri wird in eine ausgespülte Form gefüllt, er muß erkalten, wird gestürzt und mit Fruchtsaft serviert.

### Nr. 11. Hamburger rote Grütze (6 Personen).

1 Pfund Johannisbeeren, 2 Pfund Himbeeren, eine Stange Vanille, 1 Pfund Zucker,  $\frac{1}{2}$  Pfund „Maizena“.

1 Pfund Johannisbeeren und 2 Pfund Himbeeren gebe man nach dem Entstielen und Waschen in 1 Liter kaltes Wasser, gebe 1 Stange Vanille und 1 Pfund Zucker dazu und lasse dieses zusammen  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam kochen. Nun gießt man die Masse durch einen Saftbeutel, rührt  $\frac{1}{2}$  Pfund „Maizena“ in  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser glatt, gibt dieses in den durchgeseihten Saft und läßt ihn unter stetem Umrühren noch einmal gut aufkochen. Dann füllt man ihn in gut mit kaltem Wasser ausgespülte Schüsseln.

### Nr. 12. Stachelbeergrütze (6 Personen).

3 Pfund Stachelbeeren, 1 Zitrone, 1 Pfund Zucker,  $\frac{1}{2}$  Pfund „Maizena“.

3 Pfund unreife Stachelbeeren gibt man nach dem Waschen in 1 Liter kaltes Wasser, etwas Zitronenschale und 1 Pfund Zucker und läßt dieses  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen. Nun streicht man das Ganze durch ein Sieb oder einen Fruchtbeutel, quirlt  $\frac{1}{2}$  Pfund „Maizena“ in  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser glatt, gibt dieses unter die Masse und beendet wie Hamburger rote Grütze.

## Mehlspeisen mit Backobst.

### Nr. 13. Apfelklöße (6 Personen).

100 Gramm Butter\*), 8 Brötchen, 4 Eier, 1 Teelöffel Salz, 2 Eßlöffel Zucker,  $\frac{1}{2}$  Pfund frische oder getrocknete Äpfel, 100—150 Gramm „Maizena“.

100 Gramm Butter, 8 geschälte in Milch geweichte Rundstücke oder Milchbrote, 4 Eier, 1 Teelöffel Salz, 2 Eßlöffel Zucker,  $\frac{1}{2}$  Pfund Äpfel. Die Butter wird schaumig gerührt, die Brötchen gut ausgedrückt und mit den Eiern, Salz, Zucker und den zu Stückchen geschnittenen Äpfeln dazu gegeben und gut verrührt. Nun gibt man soviel „Maizena“ hinzu, daß man mit einem Löffel kleine Klöße abstechen kann, die man in kochendes Wasser legt, bis zum Schwimmen kochen läßt, auf ein Sieb zum Abtropfen legt, dann mit Zucker und Zimt bestreut und mit brauner Butter übergossen zu Tisch gibt.

\*) oder Rahma-Margarine buttergleich

### Nr. 14. Birnenklöße.

100 Gramm Butter\*), 8 Brötchen, 4 Eier, 1 Teelöffel Salz, 2 Eßlöffel Zucker,  $\frac{1}{2}$  Pfund frische oder getrocknete Birnen, 100—150 Gramm „Maizena“.

Wie Apfelflöße, nur Birnen statt der Äpfel.

### Nr. 15. Pflaumenklöße.

40 Gramm Hefe,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 100 Gramm Butter, 6 Eier, 600 Gramm Mehl, 200 Gramm „Maizena“, 100 Gramm Zucker, 1 Teelöffel Salz, 1 Pfund getrocknete Pflaumen.

40 Gramm Hefe löst man in  $\frac{1}{4}$  Liter lauwarmen Milch auf, gibt etwas Zucker und erwärmtes Mehl dazu, macht ein Hefenstück davon und läßt es aufgehen. Nun nimmt man 100 Gramm Butter, rührt diese schaumig, gibt 6 Eigelb, 600 Gramm Mehl, 200 Gramm „Maizena“, 100 Gramm Zucker, 1 Teelöffel Salz und das aufgegangene Hefenstück dazu und gibt zum Schluß den steifen Schnee der 6 Eier darunter. Man läßt den Teig an warmer Stelle noch einmal aufgehen, formt kleine Klöße davon, steckt in jeden eine entsteinte getrocknete Pflaume, läßt sie nochmals aufgehen und kocht sie dann in Salzwasser 15 Minuten. Man gibt dazu Frucht- oder Weinsauce.

### Nr. 16. Original Maizena-Pudding.

1 Liter Milch, 150 Gr. „Maizena“, 100 Gr. Zucker, 50 Gr. Butter\*), 4 Eier, 1 Teelöffel Salz, 100 Gr. Rosinen, 100 Gr. gehackte Mandeln, 3 Eßlöffel Kirchwasser oder Kognak.

In 1 Liter Milch quirlt man 150 Gramm „Maizena“, 100 Gramm Zucker und 50 Gramm Butter, verrührt solange über dem Feuer, bis sich die Masse vom Topf löst. Nach dem Auskühlen schlägt man 4 Eier, 1 Prise Salz, 100 Gramm Traubenrosinen, 100 Gramm gehackte Mandeln und 3 Eßlöffel Kirchwasser oder Kognak hinzu, füllt die Masse in eine gebutterte Form und läßt sie  $\frac{3}{4}$  Stunde im Wasserbad kochen. Man reicht dazu Vanille- oder Fruchtsauce.

### Nr. 17. Buttercreme.

120 Gramm Zucker,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 4 Eigelb, 1 Eßlöffel „Maizena“, 120 Gramm Butter\*).

Es wird eine Creme von 120 Gramm Zucker,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 4 Eigelb, 1 Eßlöffel „Maizena“ am Feuer abgerührt, die man dann abkühlen läßt. Man rührt 120 Gramm Tafelbutter schaumig und meliert sie mit der bereits kalt gewordenen abgerührten Creme.

\*) oder Rahma-Margarine buttergleich

### Nr. 18. Einfacher Zitronenpudding.

1 Liter Wasser, 250 Gramm Zucker, 80—90 Gr. „Maizena“, 6 Eier, abgeriebene Schale einer halben, Saft von 2 Zitronen, Fruchtjaft.

Von dem Wasser behält man ein Drittel zurück, um das Maizena damit glatt anzurühren, das übrige Wasser bringt man mit dem Zucker und Zitronenschale und Saft ins Kochen, gibt das Maizena, das man mit den 6 Eigelb verquirlte, hinein und kocht davon eine gleichmäßige Masse, unter die man den steifen Schnee von 6 Eiweiß zieht. Man läßt den Pudding in glatter Form erkalten und stürzt ihn beim Anrichten. Er wird mit Fruchtjaft serviert.

## Torten und Kuchen.

### Nr. 19. Mürbteig.

375 Gr. Wiener Mehl, 125 Gr. „Maizena“,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter\*), 200 Gr. Zucker, 2 Eier, eine Tasse Milch, eine Prise Salz. 375 Gramm Wiener Mehl, 125 Gramm „Maizena“,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, 200 Gramm Zucker, 2 Eier, das Abgeriebene einer Zitrone, eine Prise Salz,  $\frac{1}{2}$  Tasse Milch. Die Butter wird schaumig gerührt, mit dem Zucker und den Eiern aufgerieben, dann das Übrige langsam dazu getan und fest durchgearbeitet.

### Nr. 20. Apfeltorte von Mürbteig.

6 Apfel,  $\frac{1}{4}$  Pfund kleine Rosinen, ein Stück Zitronat, zwei Päckchen Vanillezucker, ein Schuß Arrak oder Rum. 6 geschälte Apfel werden in Scheiben geschnitten, gewaschen und mit  $\frac{1}{4}$  Pfund kleinen Rosinen, einem Stück Zitronat und zwei Päckchen Vanillezucker weich gedämpft. Unterdessen backt man von Mürbteig (siehe Nr. 19) in einer Tortenform einen Mürbteigboden, legt die gedämpften Apfel und Rosinen darauf, schneidet von dem Rest Teig 1 cm breite Streifen, legt diese gitterförmig darüber und backt die Torte bei Mittelhize gut durch. Zum Schluß gibt man noch etwas feinen Zucker und etwas Arrak oder Rum darüber. Damit die Apfel beim Backen nicht hart und braun werden, lege man ein mit Butter bestrichenes Papier darauf.

### Nr. 21. Erdbeertorte mit Schlagsahne.

$\frac{1}{2}$  Pfund Erdbeeren, Zucker, Schlagsahne. Gut gewaschene Erdbeeren werden in eine Schüssel gelegt und mit

\*) oder Rahma-Margarine buttergleich

aufgekochtem Zucker übergossen. Nun legt man ein gut mit Butter ausgestrichenes Tortenblech mit Mürbteig (siehe Nr. 19) aus, drückt ihn gut an, steckt kleine Löcher hinein und backt den Teig ungefähr 25—30 Minuten bei mittlerer Hitze. Nach dem Erkalten wird der Tortenboden mit den unterdessen kalt gewordenen Erdbeeren belegt und mit Schlagsahne serviert.

### Nr. 22. Original Maizena-Ruchen.

$\frac{1}{2}$  Pfund Butter\*),  $\frac{1}{2}$  Pfund Weizenmehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund „Maizena“,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 4 Eier,  $\frac{1}{2}$  Tasse Milch, ein Päckchen Backpulver, 1 Zitrone.

$\frac{1}{2}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfund Weizenmehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund „Maizena“,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 4 Eier,  $\frac{1}{2}$  Tasse Milch, Saft und Schale einer Zitrone, ein Päckchen Backpulver. Die Butter wird schaumig gerührt, alles andere löffelweise hinzugetan und gut verarbeitet, eine gut gebutterte Pufferform  $\frac{3}{4}$  gefüllt und bei gleichmäßiger Hitze 1 Stunde gebacken.

### Nr. 23. Datteltorte.

6 Eiweiß, 250 Gramm Zucker, 80 Gramm Mandeln, ein Päckchen Vanillezucker, 50 Gramm „Maizena“, 150 Gramm Datteln. Einen Tortenring füllt man  $\frac{1}{2}$  cm dick mit Mürbteig aus (siehe Nr. 19), 6 Eiweiß schlägt man zu steifem Schnee, gibt 250 Gramm Zucker, 80 Gramm feingestoßene Mandeln, ein Päckchen Vanillezucker, 50 Gramm „Maizena“ und 150 Gramm kleingeschnittene Datteln darunter und verarbeitet dieses gut durcheinander. Nun füllt man die Masse in den Tortenring und backt sie bei schwacher Hitze. Nach dem Abkühlen bestreicht man die Torte mit Hagebuttenmarmelade und reicht sie mit Schlagrahm.

### Nr. 24. Englischer Käse.

250 Gramm Butter\*), 200 Gramm Mehl, 100 Gramm „Maizena“, 5 Eier, 250 Gramm Zucker, Zitronenschale, 200 Gramm Rosinen, 200 Gramm Zitronat und Orangeat.

250 Gramm Butter, 200 Gramm Mehl, 100 Gramm „Maizena“ werden recht schaumig gerührt. Nun schlägt man 5 Eier mit 250 Gramm Zucker recht schaumig, gibt etwas Zitronenschale, 200 Gramm Rosinen, 200 Gramm gehacktes Zitronat und Orangeat dazu, rührt beides gut zusammen, füllt es in eckige, mit Butter ausgestrichene und mit Papier ausgelegte Formen und läßt es bei mäßiger Hitze 1 Stunde backen.

\*) oder Rahma-Margarine buttergleich

### Nr. 25. Sandtorte.

1 Pfund Butter\*), 1 Pfund Zucker, 10—12 Eier, 1 Teelöffel Backpulver, 1 Pfund „Maizena“, 1 Zitrone, 2 Löffel Arrak. 1 Pfund Butter wird zu Sahne gerührt, indem man 1 Pfund Zucker, 10—12 Eier mit 1 Teelöffel Backpulver zusammenmengt, 1 Pfund „Maizena“, Saft und fein abgeriebene Schale einer Zitrone und 2 Löffel Arrak bereitstellt. Nachdem die Butter weichgerührt ist, gibt man abwechselnd 1 Eigelb, 1 Löffel Zucker und etwas „Maizena“ daran und rührt, bis sich alles verbunden hat. Alsdann wird der Zitronensaft durchgemischt und das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß leicht durchgezogen und die Masse in eine vorgerichtete Form gefüllt und bei mäßiger, jedoch stets gleicher Hitze 1½ Stunde gebacken.

### Nr. 26. Einfacher Napfkuchen.

1½ Pfd. Weizenmehl, ½ Pfd. „Maizena“, ½ Pfd. Zucker, 3 Eier, 4 Lot Hefe, ½ Liter Milch, ¾ Pfund Rosinen und Korinthen. 1½ Pfund Weizenmehl, ½ Pfund „Maizena“, ½ Pfund Zucker, 3 Eier, 4 Lot Hefe, die vorher in Milch aufgelöst ist, ½ Liter Milch, ¾ Pfund Rosinen und Korinthen werden tüchtig miteinander durchgerührt, in eine mit Butter gut ausgestrichene Form gefüllt und eine gute Stunde gebacken.

### Nr. 27. Sitterkuchen.

250 Gramm Butter\*), 200 Gramm Mehl, 50 Gramm „Maizena“, 250 Gramm grober Zucker, 1 Eßlöffel gestoßener Zimt. Diese Masse wird zusammen durchgehakt und zu einem Teig zusammengedrückt, aber nicht durchgearbeitet. Von diesem Teig werden auf ein Blech kleine Klümpchen gelegt, die in einem nicht zu heißen Ofen ganz hell gebacken werden. Dieselben müssen aber auf dem Blech etwas erkalten, bevor sie abgehoben werden dürfen, da sie erst dann Festigkeit erlangen.

### Nr. 28. Löffelbiskuit.

8 Eier, 250 Gramm Zucker, 125 Gramm Mehl, 100 Gramm „Maizena“, etwas Vanille. 7 Eiweiß werden zu festem Schnee und 8 Eigelb mit 250 Gramm Zucker darunter geschlagen. Hierauf gibt man 125 Gramm Mehl, 100 Gramm „Maizena“ und etwas Vanille darunter, setzt mit einem Löffel Häufchen auf ein mit Papier belegtes Blech und backt sie in nicht zu heißem Ofen.

\*) oder Rahma-Margarine buttergleich

## Kleines Backwerk.

### Nr. 29. Schokoladenpudding (6 Personen).

100 Gramm Butter\*), 120 Gramm „Maizena“,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 100 Gramm Schokolade, 7 Eigelb, 60 Gramm Zucker.

100 Gramm Butter werden mit 120 Gramm „Maizena“ zu einem Teig verrührt, den man dann in  $\frac{1}{2}$  Liter kochende Milch tut, der man 100 Gramm Schokolade zugesetzt hat und solange über dem Feuer rührt, bis sich die Masse vom Topf löst. Nach dem Abkühlen schlage man 7 Eigelb, 60 Gramm Zucker und die abgeriebene Schale einer Zitrone in die Masse, gebe zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter und beende die Speise wie Maizena-Pudding.

### Nr. 30. Linzer Gebäck.

250 Gramm Butter\*), 175 Gramm Zucker, 4 Eier, 50 Gramm „Maizena“, 350 Gramm Mehl, Hagelzucker, Mandeln.

250 Gramm Butter, 175 Gramm Zucker, das Abgeriebene einer Zitrone, 4 ganze Eier, 50 Gramm „Maizena“, 350 Gramm Mehl und etwas Salz werden zu einem glatten Teig verarbeitet und  $\frac{1}{2}$  Stunde kaltgestellt. Dann rollt man den Teig aus, formt davon Kränze, Sterne, Herzchen, Brezeln usw., streicht diese mit Ei an, streut Hagelzucker und geschnittene Mandeln darauf und backt sie in mittelheißem Ofen hellgelb.

### Nr. 31. Seegebäck.

180 Gr. Butter\*), 6 Eigelb, 100 Gr. Mandeln, 180 Gr. Zucker, 10 Gr. Zimt, eine Prise Nelken, 200 Gr. „Maizena“, 6 Eier.

180 Gramm zerlassene Butter, 6 Eigelb, 100 Gramm geschälte, geriebene Mandeln, 180 Gramm Zucker, 10 Gramm Zimt und eine Prise gestoßene Nelken werden gut verrührt, dann 200 Gramm „Maizena“ dazugesetzt und zuletzt mit dem zu festem Schnee geschlagenen Eiweiß von 6 Eiern zu einem glatten Teig verarbeitet. Von dieser Masse setze man auf ein mit Oblaten belegtes Backblech Häufchen, bestreiche sie mit Eigelb, streue gehackte Mandeln und Zucker darüber und backe sie bei leichter Hitze.

### Nr. 32. Hirschhörner.

$\frac{1}{4}$  Pfund Butter\*), 4 Eßlöffel Zucker, eine Prise Salz, 1 Ei,  $\frac{1}{4}$  Zitronenschale, eine Prise Hirschhornsalz, 1 Eßlöffel Milch, 100 Gr. „Maizena“, 400 Gr. Mehl,  $1\frac{1}{2}$  Pfund Schmalz.

\*) oder Rahma-Margarine buttergleich

Man muß  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter mit 4 bis 5 Eßlöffeln Zucker und etwas Salz verrühren, 1 Ei,  $\frac{1}{4}$  geriebene Zitronenschale, 1 Messerspitze Hirschhornsalz, 1 Eßlöffel Milch, 100 Gramm „Maizena“ und 400 Gramm Mehl zu einem festen Teig verarbeiten, fingerdick ausrollen und Hörnchen daraus formen,  $1\frac{1}{2}$  Pfund Schmalz zum Kochen bringen und die Hörnchen darin schön braun backen.

### Nr. 33. Zimtsterne.

Aus dem ausgerollten Linzer Teig (Nr. 30) werden mit einem kleinen blechernen Ausstecher Sternchen ausgestochen, mit Eigelb bestrichen und mit Zucker und Zimt bestreut. Man gibt sie auf ein mit Butter bestrichenes Backblech und backt sie bei mittlerer Hitze goldgelb.

### Nr. 34. Sandkränzchen.

200 Gr. Butter\*), 200 Gr. Zucker, 3 Eier, eine Messerspitze Hirschhornsalz, 50 Gr. „Maizena“, 300 Gr. Wiener Mehl.

200 Gramm Butter und 200 Gramm Zucker werden mit 3 ganzen Eiern, dem Saft einer halben Zitrone und einer Messerspitze Hirschhornsalz gut verrührt. Dann gebe man 50 Gramm „Maizena“ und 300 Gramm Wiener Mehl dazu und arbeite alles tüchtig durch. Von dieser Masse werden mittels Spritze und Sterntülle Kränzchen, S'chen, Schleifen usw. angefertigt und diese in Mittelhitze gebacken.

### Nr. 35. Vanillehörnchen.

300 Gr. Butter\*), 150 Gr. Zucker, 150 Gr. Mandeln, zwei Päckchen Vanillezucker, 50 Gr. „Maizena“, 250 Gr. Mehl.

300 Gramm Butter mit 150 Gramm Zucker schaumig rühren. Dann 150 Gramm feingeriebene Mandeln, zwei Päckchen Vanillezucker, 50 Gramm „Maizena“ und 250 Gramm Mehl dazugeben. Man formt Hörnchen davon und backt sie in mäßig heißem Ofen.

### Nr. 36. Butterbiskuit.

$\frac{1}{2}$  Pfund Butter\*),  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 5 Eier, 300 Gr. „Maizena“.

$\frac{1}{2}$  Pfund Butter wird schaumig gerührt.  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker wird mit 5 ganzen Eiern und dem Abgeriebenen einer halben Zitrone tüchtig aufgeschlagen, dann zu der Butter getan und noch 15 bis 20 Minuten gerührt. Zum Schluß gibt man 300 Gramm „Maizena“ darunter. Nun streicht man den Teig auf ein gebuttertes, mit Mehl bestreutes Backblech zu einer  $\frac{1}{2}$  cm dicken Platte und backt in mittelheißem Ofen zu hübscher Farbe. Nun sticht man, solange der Kuchen noch warm ist, mit einem runden glatten Ausstecher Küchelchen aus.

\*) oder Rahma-Margarine buttergleich

### Nr. 37. Salzplätzchen.

200 Gr. Butter\*), 60 Gr. Vanillezucker, 250 Gr. Mehl, 50 Gr. „Maizena“, 1 Eßlöffel Salz,  $\frac{1}{4}$  Liter rohe Sahne.

Nachdem man hiervon einen glatten Teig gearbeitet, läßt man ihn ruhen, bis er kalt ist. Dann werden Plätzchen ausgestochen, auf Papier und Bleche gesetzt und mittelheiß gebacken.

### Nr. 38. Mürbe-Schnecken.

175 Gr. Butter\*), 200 Gr. Zucker, 400 Gr. Mehl, 100 Gr. „Maizena“, 8 Eigelb, etwas Zitrone und Amomum.

Diese Masse wird leicht angewirkt, zur Hälfte dünn ausgerollt und davon werden Rosetten ausgestochen. Von der andern Hälfte werden schmale Streifen geschnitten und diese schneckenartig auf die Rosetten gelegt, leicht gebacken, bestäubt und dann wird ein Häufchen Marmelade darauf gespritzt.

### Nr. 39. Bischofsmützen.

1. 200 Gramm Butter\*), 200 Gramm Zucker, 7 Eigelb, 400 Gramm Mehl, 100 Gramm „Maizena“, 1 Zitrone.

2. 175 Gramm Mandeln, 450 Gramm Zucker, Eiweiß und etwas Zitronat.

Hiervon wird ein leichter glatter Teig angewirkt, den man ruhen läßt. Dann sticht man etwa 80 kleine dünne Rosetten aus und füllt diese mit einer Makronenmasse von 175 Gramm mit Eiweiß geriebenen Mandeln, 450 Gramm Zucker und etwas Zitronat. Dann werden sie im Dreispitz zusammengeschnitten und nicht zu kalt gebacken.

### Nr. 40. Mailänder Mandelplätzchen.

200 Gramm Butter\*), 175 Gramm Zucker, 2 Eier, 1 Zitrone, 250 Gramm Mehl, 100 Gramm „Maizena“.

200 Gramm Butter, 175 Gramm Zucker, 2 Eier, Saft und Schale einer Zitrone, 250 Gramm Mehl und 100 Gramm „Maizena“ werden zu einem guten Teig verarbeitet und kaltgestellt. Hiervon muß man kleine Rosetten ausstechen, mit Eigelb anstreichen und auf ein jedes eine Mandel legen und heiß backen.

### Nr. 41. Pariser Kränze.

200 Gramm Butter\*), 200 Gr. Staubzucker, Vanille, 5 Eier, 250 Gramm Mehl, 150 Gramm „Maizena“, Salz.

200 Gramm Butter, 200 Gramm Staubzucker und etwas Vanille werden schaumig gerührt, nach und nach 3 ganze Eier und 2 Eigelb,

\*) oder Rahma-Margarine buttergleich

250 Gramm Mehl, 150 Gramm „Maizena“ und eine Prise Salz tüchtig verarbeitet. Mittels Spritze und Sterntülle muß man dann ovale Kränze auf ein gut ausgestrichenes und mit Mehl bestaubtes Blech dressieren, diese eine Stunde antrocknen lassen und recht heiß backen.

#### Nr. 42. Regentenbiskuit.

$\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 8 Eier, 1 Zitrone, 300 Gramm Mehl, 100 Gramm „Maizena“, etwas Amomum.

$\frac{1}{2}$  Pfund Zucker wird mit 3 ganzen Eiern und 5 Eigelb kalt geschlagen, das Abgeriebene einer Zitrone sowie eine Messerspitze Amomum daran getan und mit 300 Gramm Mehl und 100 Gramm „Maizena“ glattgerührt. Die fertige Masse wird in eine ausgestrichene Biskuitform getan, mit gehackten Mandeln bestreut und bei guter Hitze gebacken.

#### Nr. 43. Friedländer.

1. 250 Gramm Mehl, 50 Gramm „Maizena“, 80 Gramm Zucker, 200 Gramm Butter\*), von 6 hartgekochten Eiern das Eigelb, etwas Zitrone. 2. Aprikosenmarmelade.

Von 6 hartgekochten Eiern wird das Gelbe durch ein Sieb gestrichen und mit den oben angegebenen Zutaten zu einem Teig leicht angewirkt. Nach dem Erkalten werden kleine runde Stückchen ausgestochen, nach dem Backen mit Aprikosenmarmelade bestrichen, zusammengeleckt und weiß glasiert.

#### Nr. 44. Hefekuchen mit Maizena.

$\frac{3}{4}$  Pfund Weizenmehl, 200 Gramm Butter\*), 2 Eier, 25 Gramm Hefe,  $\frac{1}{4}$  Pfund „Maizena“,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, abgeriebene Zitrone.

Das mit „Maizena“ vermengte Mehl in eine Schüssel schütten. Die in ca. 3 Eßlöffeln lauwarmen Milch aufgelöste Hefe in die Mitte des Mehles gießen und zu einem weichen Hefenstück verrühren. An einen warmen Ort stellen und „gehen“ lassen. Wenn es eine Zeitlang gegangen ist, wird das Hefenstück wieder durch lauwarme Milch vergrößert und abermals stehen gelassen. Unterdessen Butter, Zucker, Eier, wie üblich, schaumig rühren, die Gewürze dazu geben und das Ganze unter Hinzufügen der übrigen lauwarmen Milch mit dem gut gegangenen Hefenstück zu einem mäßig festen Teig verrühren oder kneten. Den Teig 2 cm dick auf ein Blech auftragen und mit Streuseln oder Mandeln bestreuen.

\*) oder Rahma-Margarine buttergleich

## Suppen.

### Nr. 45. Apfelsuppe (6 Personen).

8 Apfel, 2 Liter Wasser, Zucker, Zimt, bittere Mandeln, 1 Eßlöffel „Maizena“, ein Stück Butter\*).

8 große süßsaure Apfel werden geschält und in Stücke geteilt, das Kernhaus entfernt, dann mit 2 Liter Wasser, Zucker, Zimt, einigen bitteren Mandeln und 1 Zitronenschale weichgekocht und durch ein Sieb gestrichen. Hierauf wird die Suppe noch einmal aufgekocht, indem man einen Eßlöffel voll „Maizena“, das man in Wasser aufgelöst, hinzugibt. Vor dem Servieren kann man die Suppe, um sie zu verfeinern, mit einem Stück Butter aufziehen. Ebenso kann als Einlage ein Quantum Semmelwürfel mit serviert werden.

### Nr. 46. Hamburger Nalsuppe (6—10 Personen).

Diverse Gemüse, Kräuter, Gewürze, junge Erbsen, 2 Löffel „Maizena“, 2 Pfund Nal, Essig, Wasser, Mehlklößchen, Birnen. Karotten, Sellerie und Petersilienwurzel werden in kleine Würfel geschnitten, etwas junge Erbsen zugegeben und in Wasser beinahe gar blanchiert. Dies gibt man mit ganz feingehacktem Basilikum, Pimpernelle, Dragon, Kerbel, Krauseminze, Petersilie, Majoran, Dill und Thymian in einen aus „Maizena“ hergestellten weißen Suppenfonds und läßt kochen, bis die Gemüse weich sind. 2 Pfund Nal werden hierauf in 5 cm lange Stücke geschnitten, mit Gewürzkräutern, Essig und Wasser weichgekocht, ein Teil des Nalfonds zur Suppe gegeben, alles Fett rein abgenommen, die Suppe mit Essig, Zucker und Pfeffer gewürzt, Mehlklößchen hineingegeben und die Nalstücke sowie eine Schüssel gekochte Birnen, von denen man auch einige in die Suppe tut, extra dabei serviert.

### Nr. 47. Kirschensuppe (6 Personen).

1 Liter Sauerkirschen, 2½ Liter Wasser, ¼ Flasche Weißwein, 120 Gramm Zucker, 1 Eßlöffel „Maizena“, Semmelwürfel. 1 Liter gereinigte Sauerkirschen werden ausgekernt, die Kerne zerstoßen und mittels ¼ Liter Wasser eine Infusion gewonnen. Die ausgekernten Kirschen werden mit der Infusion, 1¼ Liter Wasser, ¼ Flasche einfachem Weiß- oder Rotwein und 120 Gramm Zucker zum Kochen gebracht. Sobald die Kirschen weich sind, rührt

\*) oder Rahma-Margarine buttergleich

man 1 Eßlöffel voll „Maizena“, in kaltem Wasser aufgelöst, unter  
stetem Rühren unter die Kirschen, die kochen müssen.

Wer die Suppe verfeinern will, legt noch geröstete Semmelwürfel  
oder in Würfel geschnittenen gerösteten Zwieback oder steifgemachte  
Schneeklößchen von Eiweißschnee in dieselbe.

#### Nr. 48. Preiselbeersuppe (6 Personen).

1½ Liter Preiselbeeren, 1½ Liter Wasser, Zitronenschale,  
ein Stück Zimt, 1½ Eßlöffel „Maizena“, 160 Gramm feiner  
Zucker, 1 Gläschen Weißwein.

1½ Liter verlesene und gewaschene Preiselbeeren werden mit  
1½ Liter Wasser, etwas Zitronenschale und einem Stück Zimt  
weichgekocht und durch ein Sieb gestrichen. Das Durchgestrichene  
wird aufs neue zum Kochen gebracht und mit 1½ Eßlöffel in Wasser  
aufgelöstem „Maizena“ während des Kochens unterzogen. Zu  
gleicher Zeit werden 160 Gramm feiner Zucker dazugegeben und  
mit etwas Weißwein abgeschmeckt; letzteres jedoch nur, wenn die  
Suppe verfeinert werden soll.

#### Nr. 49. Kürbissuppe (6 Personen).

Kürbis, 2 Liter Milch, 1½ Eßlöffel „Maizena“, eine Prise Salz,  
Pfeffer, Zucker, ein Stückchen Butter\*).

Ein Suppenteller voll kleingeschnittener vorbereiteter Kürbisstücke  
werden in Salzwasser weichgekocht, auf einen Durchschlag gegeben,  
damit die Stücke, die zu Brei gekocht sein müssen, gut abtropfen,  
dann gibt man nach und nach 2 Liter Milch dazu und verquirlt  
beides zusammen. Darauf wird die Suppe durch ein Sieb gegeben  
und während des Kochens in dem Topf 1½ Eßlöffel „Maizena“,  
in etwas Wasser aufgelöst, eingerührt. Abgewürzt wird die Suppe  
mit Salz, weißem Pfeffer, wenig Zucker und einem Stückchen  
Butter. Letzteres ist nicht nötig und soll nur die Suppe verfeinern.

#### Nr. 50. Erdbeersuppe (6 Personen).

1 Liter Walderdbeeren, 1½ Liter Wasser, ½ Zitronenschale,  
eine Prise Salz, 1 Eßlöffel „Maizena“, ¼ Liter Rotwein,  
150 Gramm Zucker.

1 Liter gewaschene und verlesene Walderdbeeren werden mit 1½  
Liter Wasser, Zitronenschale und einer kleinen Prise Salz gekocht  
und durch ein Sieb gestrichen, wieder aufgekocht und während des  
Kochens ein Eßlöffel in Wasser aufgelöstes „Maizena“ eingerührt

\*) oder Rahma-Margarine buttergleich

und ebenso  $\frac{1}{4}$  Liter Rotwein und 150 Gramm feiner Zucker dazu gegeben. Einen kleinen Teller voll leicht gewaschener Walderdbeeren gibt man in die Terrine und schüttet die heiße Suppe darüber.

#### Nr. 51. Zitronenkaltschale (6 Personen).

$1\frac{1}{2}$  Liter Wasser,  $\frac{1}{4}$  Liter Rotwein, 250 Gr. Zucker,  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel „Maizena“, 2 Eidotter,  $\frac{1}{2}$  Zitronenschale, Saft einer Zitrone.  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser läßt man mit  $\frac{1}{4}$  Liter Weißwein aufkochen, gibt 250 Gramm feinen Zucker dazu, rührt während des Kochens  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel voll in Wasser aufgelöstes „Maizena“ unter, dann 2 in kaltem Wasser zerquirte Eidotter, worauf man die Flüssigkeit durch ein Sieb gießt, mit der auf Zucker abgeriebenen Schale einer halben Zitrone und dem Saft einer ganzen Zitrone vermischt und recht kalt stellt. Man kann beim Anrichten noch kleine Makronen in die Kaltschale geben.

#### Nr. 52. Original Maizena-Schleimsuppe, vorzüglich für Kinder (6 Personen).

Kalbstocken, 3 Eßlöffel „Maizena“, 2 Eidotter,  $\frac{1}{2}$  Tasse Milch. Von Kalbstocken (40 Pf.) kocht man eine Brühe (Behandlung wie für Fleischbrühe). Nachdem die Brühe durchpassiert, rührt man auf 2 Liter kochende Brühe 3 Löffel in Milch oder Sahne aufgelöstes „Maizena“. Zum Schluß legiert man mit 2 in Milch oder Sahne zerquirten Eidottern. Nicht mehr kochen lassen.

#### Nr. 53. Spargelschleimsuppe, bekommt Kranken und Kindern vorzüglich (6 Personen).

2 Pfund Spargel, 2 Eßlöffel „Maizena“, Kalbstockenbrühe, 2 Eidotter,  $\frac{1}{2}$  Tasse Milch. Von 2 Pfund Spargel schneidet man die Köpfe ab, die in wenig Salzwasser abgekocht als Garnitur für die Suppe benutzt werden. Die andern Spargel kocht man in Kalbstockenbrühe weich, wie beim vorhergehenden Rezept angegeben, passiert alles durch ein Sieb, rührt unter die kochende Suppe 2 Eßlöffel in Milch oder Wasser aufgelöstes „Maizena“ und legiert mit 2 in Milch oder Sahne zerquirten Eidottern. Nicht mehr kochen lassen.

#### Nr. 54. Hirnsuppe (6 Personen).

2 Kalbshirne, 1 Zwiebel, Petersilie, ein Stückchen Butter\*), 2 Lit. Fleischbrühe,  $1\frac{1}{2}$  Eßlöffel „Maizena“, 1 Eidotter,  $\frac{1}{2}$  Tasse Milch.

\*) oder Rahma-Margarine buttergleich

2 Kalbshirne werden in laues Wasser gelegt und sorgsam abgehäutet. Sodann werden sie mit einer Zwiebel und etwas Petersilie feingewiegt, in Butter oder Kalbsnierenfett gedämpft, mit 2 Liter Fleischbrühe oder Kalbsknochenbrühe (wie oben) aufgefüllt, während des Aufkochens mit 1½ Eßlöffel aufgelöstem „Maizena“ abgerührt, durchpassiert und mit einem in Milch oder Sahne zerquirten Eigelb gebunden. Nicht mehr kochen lassen.

#### Nr. 55. Bürgerliche Kerbelsuppe (6 Personen).

Schinkenknochen, 4 Kartoffeln, 1 Stange Lauch, ¼ Selleriewurzel, 3 L. Wasser, 1 Eßlöffel „Maizena“, 1 Eigelb, ½ Tasse Milch. Schinkenknochen und Schinkenabfälle, 3 bis 4 Kartoffeln, eine Stange Lauch, ¼ Selleriewurzel schwitzt man in dem Kochtopf hellgelb an und läßt das Ganze in 3 Liter Wasser weichkochen, passiert durch ein Sieb, kocht auf, rührt einen Eßlöffel „Maizena“, in Wasser aufgelöst, unter und legiert zum Schluß mit einem in Milch oder Sahne zerquirten Eigelb. Wenn die Suppe angerichtet, gibt man je nach Geschmack feingewiegtten Kerbel hinein, ebenso kleine geröstete Brotwürfel. Zu den Brotwürfeln verwendet man übriggebliebene Brötchen.

#### Nr. 56. Tomatensuppe (6 Personen).

1 Pfund Tomaten, 1 Zwiebel, Petersilie, Lauch, 2 Liter Kalbsknochenbrühe, 1½ Eßlöffel „Maizena“, ein Stückchen Butter\*). 1 Pfund reine Tomaten werden in Viertel geschnitten und mit einer kleinen Zwiebel, etwas Petersilie und Lauch in Wasser, das die Zutaten gerade überdeckt, ganz weichgekocht. Die Masse wird durch ein Sieb passiert und mit 2 Liter Kalbsknochenbrühe aufgekocht, mit 1½ Eßlöffel in Wasser aufgelöstem „Maizena“ während des Kochens verrührt und mit einem Stückchen Butter vor dem Servieren unterzogen.

#### Nr. 57. Tomaten-Vorspeise.

1½ Pfund Tomaten werden ausgehöhlt, das Mark mit Salz und etwas Fleischextrakt aufgekocht und mit einem Teelöffel „Maizena“ sämig gemacht. In ½ Liter Fleischbrühe kocht man 2 Eßlöffel „Maizena“ auf und mischt damit klein geschnittenes Gemüse jeder Art, nur nicht Kohlsorten, füllt damit die Tomaten, beträufelt sie mit zerlassener Butter, streut Parmesankäse darauf und stellt sie dicht nebeneinander in eine feuerfeste Form. Man läßt sie im

\*) oder Rahma-Margarine buttergleich

Bratofen weich werden, was etwa 20 Minuten dauert, und gibt die Tünke heiß darüber.

#### Nr. 58. Molken-suppe (6 Personen).

2 Liter Buttermilch, 1 Eßlöffel „Maizena“, ein Stückchen Butter\*), eine Prise Salz, 18 kleine Eierkartoffeln.

2 Liter sogen. Buttermilch läßt man aufkochen, verdickt sie mit einem Eßlöffel in Milch aufgelöstem „Maizena“, gibt ein Stückchen frische Butter nebst Salz dazu und serviert die Suppe mit einer Einlage von extra gekochten kleinen Eierkartoffeln. (Billig und nahrhaft.)

#### Nr. 59. Königin-suppe (6 Personen).

2 Liter Kalbsknochenbrühe, ½ Pfund Kalbfleisch, 3 Eßlöffel „Maizena“, ¼ Liter Milch, 1 Eigelb, ein Schuß Sahne.

2 Liter fertige Kalbsknochenbrühe mit etwas Kalbfleisch darin gekocht, unterzieht man mit 3 Eßlöffel „Maizena“, das in ¼ Liter kalter Milch aufgelöst wurde, legiert mit in etwas Sahne gequirktem Eigelb und gibt das in kleine Würfel geschnittene Kalbfleisch als Einlage.

#### Nr. 60. Krebs-suppe (6 Personen).

24 Suppenkrebse, Gemüse, ein Stückchen Butter\*), 1 Glas Kochwein, 1 Gläschen Kognak, 3 Liter Kalbsknochenbrühe, 3 Eßlöffel „Maizena“, Einlage.

24 Suppenkrebse, die gut gewaschen sind, werden in kochendem Wasser gebrüht, herausgenommen, mit kleingeschnittenem Gemüse in der Kasserole mit Butter schwach angebraten, mit 1 Glas Weißwein und 1 Gläschen Kognak abgelöscht und mit 3 Liter Kalbsknochenbrühe etwa 10 Minuten gekocht. Dann werden die Krebse herausgenommen, ausgebrochen und die ausgebrochenen Schwänze und Scheren für die Beilage beiseite gelegt. Die Schalen werden im Mörser gestoßen, in Butter geröstet, mit der Krebsbrühe aufgefüllt und ½ Stunde gekocht. Die Suppe wird dann passiert, abgeschmeckt, aufgekocht und mit 3 Eßlöffel in Wasser aufgelöstem „Maizena“ gebunden. Neben den Schwänzen und Scheren gibt man noch Schwemmkloßchen, Schoten und Spargel als Einlage.

#### Nr. 61. Möhren-suppe.

2 Pfund gelbe Rüben, 1 Zwiebel, 100 Gramm Butter\*), 3 Liter Fleischbrühe, 2 Eßlöffel „Maizena“, eine Prise feinen Zucker.

2 Pfund gelbe Rüben und eine Zwiebel werden in Scheiben geschnitten und mit 100 Gramm Butter geschwitz. Dann füllt man

\*) oder Rahma-Margarine buttergleich

sie mit 3 Liter Bouillon auf, gibt etwas Zucker hinzu und läßt alles langsam weichkochen. Man streicht die Suppe nachdem durch ein feines Sieb, kocht sie noch einmal auf, bindet mit zwei Eßlöffeln „Maizena“, schäumt ab, richtet sie an und gibt weichgekochten Reis als Einlage hinein.

#### Nr. 62. Westfälische Gräupchensuppe.

30 Gramm Butter\*), 25 Gramm rohen Schinken, 3 Eßlöffel Gräupchen, 2 Eßlöffel „Maizena“, 5 Kartoffeln, ein Stück Sellerie, eine kleine Mohrrübe.

Man nimmt 30 Gramm Butter nebst 25 Gramm feingehacktem rohen Schinken, gibt 3 Eßlöffel mittelfeine Gräupchen dazu und läßt die Masse leicht schmelzen. Unterdessen werden kleiner Sellerie und Möhrchen, ganz feingewiegt, zu der Gerste gegeben, 5 Minuten lang mitgedünstet, mit einer guten passierten Bouillon aufgefüllt und unter beständigem Rühren zum Sieden gebracht. Alsdann schneidet man 4—5 Kartoffeln in kleine Würfel, kocht sie ab und läßt sie alsdann in der Suppe gar werden. Man bindet man die Suppe mit zwei Eßlöffeln in Wasser aufgelöstem „Maizena“.

#### Nr. 63. Queen-Victoria-Suppe.

3 Rhabarberstengel, Gemüse, eine Prise weißen Pfeffer, ein Eßlöffel „Maizena“, 6 Eßlöffel gekochten Reis.

Drei starke Rhabarberstengel werden geschält und in Stücke geschnitten. Inzwischen hat man aus Fleischextrakt mit Wurzelwerk und Zwiebeln eine kräftige Brühe gekocht, diese gesalzen und eine Prise weißen Pfeffer darangegeben. In diese Flüssigkeit tut man den Rhabarber und läßt die Stückchen in der Brühe weich kochen. Die Suppe wird mit einem Eßlöffel „Maizena“ durch ein Sieb gestrichen und über körniggekochten Reis in die Suppenterrine geschüttet.

#### Nr. 64. Rhabarbersuppe.

3 Rhabarberstengel, 3 Eßlöffel Zucker,  $\frac{1}{4}$  Zitronenschale,  $\frac{1}{4}$  Zimt, ein Schuß Kochwein, ein Stückchen frische Butter\*).

Die abgezogenen Rhabarberblattstiele werden in feine Scheibchen geschnitten, in dem erforderlichen Wasser, Zucker, etwas Zitronenschale und ganzem Zimt weichgekocht, dann durch ein Sieb gestrichen, der erhaltene Brei mit einem Eßlöffel „Maizena“ in wenig Weißwein aufgelöst, noch einmal aufgekocht, mit einem Stückchen frischer Butter aufgezogen und über geröstete Zwiebackstückchen angerichtet.

\*) oder Rahma-Margarine buttergleich

### Nr. 65. Ochschwanzsuppe.

Knochen,  $\frac{3}{4}$  Pfund Ochsenfleisch, Gewürze, Gemüse,  $\frac{1}{2}$  Flasche Wein, 3 Eßlöffel „Maizena“, 2 Eßlöffel Tomatenpüree.

Die Knochen von Kalb und Ochse werden in Stücke zerhackt und mit ziemlich Pfefferkörnern, 1 Lorbeerblatt und Wurzelwerk scharf angebraten. Dann gießt man das Fett ab, läßt mit einigen Löffeln Wasser glasieren. Haben die Knochen schöne dunkle Farbe erhalten, füllt man mit dem nötigen Wasser auf, gibt noch  $\frac{1}{2}$  Flasche Wein daran und etwas Tomatenpüree. Man läßt die Suppe alsdann 5—6 Stunden unter vielem Abschäumen kochen, passiert durch ein Passiertuch, bindet mit 3 Eßlöffeln „Maizena“ und schmeckt die Suppe mit  $\frac{1}{10}$  Liter Madeira und  $\frac{1}{4}$  Eßlöffel Worcester sauce ab. Als Einlage gibt man eine Gemüsebrunoise von 2 Karotten, einem kleinen Sellerie, einer weißen Rübe und  $\frac{3}{4}$  Pfund magerem Ochsenfleisch, welches man angebraten, in der Suppe mitgekocht und in kleine Würfel geschnitten hat.

### Nr. 66. Hagebutten Suppe (6 Personen).

$\frac{1}{4}$  Liter getrocknete Hagebutten, 2 Liter Wasser. Zitronenschale, Zimt, 2 Eßlöffel „Maizena“, 90 Gramm Zucker, eine Obertasse voll Weißwein, ein Stückchen Butter\*).

Hierzu verwendet man auch getrocknete Hagebutten.  $\frac{1}{4}$  Liter getrocknete Hagebutten werden eine Stunde gewässert; man schüttet sie dann in 2 Liter heißes Wasser mit Zitronenschale und Zimt und läßt sie zugedeckt 2 Stunden kochen, streicht dies durch ein Sieb und legiert mit 2 Eßlöffeln in Wasser aufgelöstem „Maizena“, gibt 90 Gramm Zucker, eine Obertasse voll Weißwein, ein Stückchen Butter und eine Prise Salz dazu und richtet die Suppe über Semmelwürfeln an.

### Nr. 67. Muschelsuppe (6 Personen).

50 Muscheln, 250 Gramm mageren Speck, 250 Gramm Kalbfleisch,  $2\frac{1}{2}$  Liter Wasser, 2 Eßlöffel „Maizena“.

Man säubert 50 Muscheln recht sorgfältig, macht sie in der Schale gar, nimmt sie aus den Schalen und befreit sie von den Härten, während man das Muschelwasser durch ein Tuch feiht und beiseite stellt, dann schneidet man 250 Gramm mageren rohen Speck und 250 Gramm derbes Kalbfleisch in Würfel, schwitzt dies in Butter, gießt  $2\frac{1}{2}$  Liter Wasser und  $\frac{1}{2}$  Liter Muschelwasser an, läßt alles langsam kochen, bis das Fleisch völlig weich ist, streicht die Brühe

\*) oder Rahma-Margarine buttergleich

durch ein Sieb und legiert mit 2 Eßlöffeln „Maizena“, in Wasser aufgelöst, legt die aus den Schalen genommenen Muscheln hinein, läßt sie warm werden, aber nicht mehr kochen, und richtet die Suppe an.

#### Nr. 68. Makkaronisuppe (6 Personen).

2½ Liter Bouillon, 3 Eßlöffel „Maizena“, 10 Stangen Makkaroni, 2 Eßlöffel geriebenen Käse.

2½ Liter weiße Bouillon werden gekocht und mit 3 Eßlöffeln „Maizena“, das in etwas Milch aufgelöst wurde, legiert. Einlage: 10 Stangen Makkaroni in 2 cm große Stückchen geschnitten und in Salzwasser weichgekocht. Geriebener Parmesankäse extra dabei.

#### Nr. 69. Ostersuppe (6 Personen).

2½ Liter Weißbiersuppe, 2 Eßlöffel „Maizena“, 6 Eierschneeklöße. Unter diesem Namen versteht man in Norddeutschland eine Weißbiersuppe, die mit 2 Eßlöffeln in Wasser aufgelöstem „Maizena“ gebunden wird. 6 Eierklöße, die man in der Suppe gekocht hat, dienen als Einlage.

#### Nr. 70. Kaiser Wilhelm-Suppe

ist eine Original „Maizena“-Schleimsuppe. Einlage: Kalbfleischklößchen und junge Gemüse.

#### Nr. 71. Kronprinzessin Cecilie-Suppe.

Eine Königinssuppe mit folgender Einlage: Spargelköpfe, Kaiserfischoten und in Würfel geschnittenes Kalbfleisch.

#### Nr. 72. Prinzessinsuppe.

Eine Königinssuppe mit Spargel als Einlage.

#### Nr. 73. Regentensuppe.

Eine Königinssuppe mit folgender Einlage: Gekochter Reis und Geflügelklößchen mit Krebsbutter gefärbt.

#### Nr. 74. Victoria Luise-Suppe.

Eine Original „Maizena“-Schleimsuppe mit folgender Einlage: Schwemmklößchen und in Streifen geschnittenes Kalb- oder Geflügelfleisch.

### Nr. 75. Apfelsinensuppe (6 Personen).

4 Eier, 120 Gramm Zucker, 1 Zitrone, 1 Apfelsine,  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, eine Obertasse voll Kochwein, ein Stückchen Butter\*), eine Prise Salz.

4 ganze Eier, 120 Gramm Zucker, 2 Eßlöffel „Maizena“, der Saft einer Zitrone und einer Apfelsine, ein walnußgroßes Stück Butter und eine Prise Salz werden mit  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser und einer Obertasse voll Kochwein oder Apfelwein mittels eines Schneebesen in einer Kasserole auf dem Feuer zu einer dicklichen Suppe bis kurz vor dem Kochen abgeschlagen und sofort zu Tisch gegeben. Sollte die Suppe zu dick erscheinen, füge man noch etwas heißes Wasser hinzu.

### Nr. 76. Biersuppe (6 Personen).

2 Liter Bier, 100 Gramm Zucker, 1 Nessel, ein Stückchen Zimt, ein Stückchen Zitronenschale, 2 Eier, 100 Gramm „Maizena“.

2 Liter Bier werden mit 100 Gramm Zucker, einer Nessel, einem Stückchen Zimt und einem Stückchen Zitronenschale aufgekocht. Nun quirlt man 100 Gramm „Maizena“ in etwas Wasser glatt, gibt dieses unter stetem Rühren dazu und läßt das Ganze noch einmal aufkochen. Vor dem Anrichten gibt man dann 2 Eigelb, in etwas Rahm zerquirlt, daran.

### Nr. 77. Milchsuppe (6 Personen).

2 Liter Milch, 50 Gramm Zucker, ein Stück Kaneel, ein Stückchen Zitronenschale, 100 Gramm „Maizena“.

In 2 Liter Milch läßt man 50 Gramm Zucker, ein Stück Kaneel und ein Stückchen Zitronenschale gut durchkochen, gibt dann 100 Gramm in etwas Milch verquirltes „Maizena“ daran, das man unter stetem Umrühren gut aufwallen läßt.

### Nr. 78. Weinsuppe (6 Personen).

6 Eier, 1 Teelöffel „Maizena“, 30 Gramm Butter\*), 1 Liter weißen Kochwein, etwas Zitronenschale, 100 Gramm Zucker.

6 Eigelb, 1 Teelöffel „Maizena“ und 30 Gramm Butter werden mit 1 Liter weißen Kochwein glattgerührt, mit 100 Gramm Zucker versüßt, sodann gibt man etwas Zitronenschale daran und läßt es unter stetem Rühren zum Kochen kommen. Die Suppe wird durch ein Haarsieb passiert und über geröstete Brotwürfel angerichtet.

\*) oder Rahma-Margarine buttergleich

### Nr. 79. Rotweinsuppe (6 Personen).

$\frac{1}{2}$  Liter Rotwein,  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, 50 Gramm Zucker, 2 Eßlöffel Schwarzbrot, 20 Gramm „Maizena“.

$\frac{1}{2}$  Liter Rotwein,  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, 50 Gr. Zucker, 2 Eßlöffel voll geriebenes Schwarzbrot werden unter stetem Rühren gekocht und dann 20 Gr. in etwas Wasser gequirktes „Maizena“ hinzugegeben.

### Nr. 80. Selleriesuppe (6 Personen).

2 große Köpfe Sellerie, 100 Gramm Butter\*), 60 Gramm „Maizena“, 2 Eier, 1 Teelöffel Salz.

2 große Köpfe Sellerie werden geschält, gewaschen, in kleine Stücke geschnitten und mit 100 Gramm Butter leicht angeröstet. Dann gibt man 2 Liter Wasser darauf, 1 Teelöffel Salz und läßt es gut weichkochen. Nun streicht man dies durch ein Haarsieb, gibt 60 Gr. in etwas Wasser aufgelöstes „Maizena“ daran und läßt es unter stetem Rühren gut durchkochen. Zum Schluß quirlt man 2 Eigelb mit etwas Sahne, gibt dieses dazu und würzt mit etwas Suppenwürze.

### Nr. 81. Gemüse-Vorspeise.

$\frac{1}{2}$  Liter kräftige Knochenbrühe,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, in welcher 6 Eßlöffel „Maizena“ aufgelöst werden, dazu 1 Eßlöffel Butter\*), alles zum Kochen bringen, dann zugedeckt warm stellen. Eine 2 Pfund-Büchse feines gemischtes Gemüse heiß werden lassen in der Brühe, die mit Salz abgeschmeckt wird, dann auf das Sieb schütten, und dieses in der Röhre, damit es heiß bleibt, abtropfen lassen. Eine kleine Büchse Krebschwänze und 1 Kopf Blumenkohl, der vorher in Salzwasser weich gekocht wird, auch abgetropft warm halten. Eine feine holländische Tunke mit 2 Eigelb abquirren und aus Krebschalpulver mit guter Margarine etwas Krebsbutter herstellen. Nun auf erwärmter Schüssel eine Schicht „Maizena“-brei (den man mit einem Eßlöffel etwa in Klößengröße absticht) ausbreiten, darüber eine Schicht vom Gemüse, dann erneut eine Schicht „Maizena“, bis die Menge erschöpft ist. Den Blumenkohl in kleine Röschen teilen und abwechselnd mit den Krebschwänzchen das möglichst hoch aufgerichtete Gericht damit belegen. Auf jedes Blumenkohlröschen mit dem Teelöffel heiße Krebsbutter füllen und die dickliche Tunke um den Fuß gießen, ebenfalls etwas Krebsbutter darüber füllen.

Anmerkung: Wer es liebt, würzt mit etwas geriebener Muskatnuß; das Gericht kann auch nur mit Spargel zubereitet werden.

\*) oder Rahma-Margarine buttergleich

## Saucen, warme und kalte.

Zu sämtlichen Saucen rührt man aufgelöstes „Maizena“ kochend ein. „Maizena“ mit Butter zu schweben ist nicht notwendig; auf diese Weise wird viel Butter gespart. Die Saucen müssen stets ihren Charakter bewahren, man soll z. B. für eine Gemüsesauce keine Fleischsauce verwenden und ebenso umgekehrt. Da sich die Saucen mit „Maizena“ im allgemeinen ziemlich ähnlich herstellen lassen, bringen wir die bekanntesten und meistgebrauchlichsten. Für 6 Personen gebraucht man  $\frac{1}{4}$  Liter Flüssigkeit.

### Nr. 82. Blumenkohlsauce.

$\frac{1}{2}$  Eßlöffel „Maizena“, ein Stückchen frische Butter\*), 1 Eidotter,  $\frac{1}{4}$  Tasse Milch.

Unter das kochende Blumenkohlwasser rührt man  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel in Wasser aufgelöstes „Maizena“ und zieht etwas frische Butter unter. Wenn die Sauce verfeinert werden soll, so legiert man noch mit einem in etwas Milch zerquirten Eidotter.

### Nr. 83. Fischsauce.

1 Eidotter, Saft einer viertel Zitrone.

Wie Blumenkohlsauce, statt Blumenkohlwasser die kräftig gewürzte Fischbrühe und in das zerquirte Eigelb statt Milch etwas Zitronensaft, teilweise auch einen Schuß Weißwein.

### Nr. 84. Sauce zu Hühnerfrikassee.

Die kräftige Hühnerbrühe wird wie oben behandelt, nur wird es nötig sein, einen Eidotter mehr zu nehmen, damit die Sauce recht geschmeidig und sämig wird. Eine kleine Messerspitze spanischer Pfeffer hebt wesentlich den Geschmack der Sauce.

### Nr. 85. Kapernsauce.

Die Zubereitung wie für Fischsauce. Als Einlage Kapern.

### Nr. 86. Sardellensauce zu Fisch.

Wie Fischsauce, nur wird unter die pikant abgeschmeckte Sauce ein kleines Quantum Sardellenbutter gezogen, die in jedem Delikatessengeschäft zu haben ist.

\*) oder Rahma-Margarine buttergleich

### Nr. 87. Bratenfsauce.

Die Jus, die von Ochsen-, Hammel-, Schweine- oder Kalbsbraten durchpassiert wird, muß mit  $\frac{1}{2}$  Löffel in kaltem Wasser aufgelösten „Maizena“ beim Aufkochen gebunden werden.

### Nr. 88. Tomatenfsauce.

$\frac{1}{4}$  Liter Kalbsknochenbrühe wird mit  $\frac{1}{2}$  Löffel „Maizena“ gebunden und mit  $\frac{1}{8}$  Liter konserviertem oder frischem Tomatenpüree vermischt, mit Salz, Pfeffer und einer Idee Zucker gewürzt, durch ein feines Haarsieb passiert und aufgekocht. Vor dem Servieren gibt man in die Sauce ein Stückchen feinste Butter.

### Nr. 89. Krebsfsauce zu Fisch.

Unter fertige Fischfsauce zieht man konservierte Krebsbutter nach Belieben.

### Nr. 90. Senfsfsauce zu Fisch.

Unter die Fischfsauce gibt man 1 Eßlöffel scharfen Senf und eine Prise Zucker.

### Nr. 91. Braune Kraftfsauce.

$\frac{3}{4}$  Bratenjus und  $\frac{1}{3}$  Tomatenpüree solange kochen, bis die Sauce glatt und sämig ist.

### Nr. 92. Madeirafsauce.

Wie braune Sauce. Als Einlage Madeira nach Belieben.

### Nr. 93. Trüffeljsauce.

In die Madeirajsauce eine Einlage von gehackten oder in Scheiben geschnittenen konservierten Trüffeln.

### Nr. 94. Champignonsfsauce.

Frisch gekochte oder konservierte Champignons ganz oder in Scheiben geschnitten in die braune Kraftfsauce eingelegt.

### Nr. 95. Melbafsauce (6 Personen).

1 Schalotte, 1 Eßlöffel Tomatenpüree, ein Schuß Weinessig, ein Stückchen Butter\*).

\*) oder Rahma-Margarine buttergleich

Gehackte Schalotte wird in einem Schuß Weinessig eingedämpft, mit Fischsauce aufgefüllt und mit Tomatenpüree rötlich gefärbt. Vor dem Servieren schlägt man ein Stückchen frische Butter langsam unter. Auch kann dieselbe mit 1 Eigelb legiert werden.

#### Nr. 96. Weiße Sardellensauce (6 Personen).

Unter eine pikant abgeschmeckte Fischsauce wird ein Quantum Sardellenbutter gezogen.

#### Nr. 97. Braune Sardellensauce (6 Personen).

Einige Löffel voll brauner Sauce werden mit Fleischbrühe verdünnt und mit Maggimwürze gekräftigt. Dann zieht man Sardellenbutter nach Geschmack unter. Nach Belieben kann man auch einige Sardellen grob hacken, in Butter anrösten und mit brauner Sauce, Fleischbrühe usw. auffüllen. Wenn die Sauce passiert ist, gibt man etwas frische Butter unter.

#### Nr. 98. Krabbensauce.

Die Fischsauce wird mit frischer und Krabbenbutter aufgezogen. Ausgebrochene Krabbenschwänze gibt man in die Sauce als Einlage.

#### Nr. 99. Kaviarsauce zu Fisch (6 Personen).

Unter die Fischsauce mischt man kurz vor dem Anrichten 1 Eßlöffel russischen Kaviar. Die Qualität des Kaviars richtet sich nach den Verhältnissen. Meistens verwendet man zu der Kaviarsauce billigste Qualität.

#### Nr. 100. Abendrottsauce zu Fisch.

Unter die Fischsauce mischt man intensiv rotes Tomatenpüree und schlägt die Sauce im Wasserbad mit einem Stückchen frischer Butter glatt. Die Sauce muß eine leicht mattrote Farbe haben.

#### Nr. 101. Margotsauce (für 6—10 Personen).

1 Zwiebel, ein Stückchen Butter\*), 1 Gläschen Kochwein,  $\frac{1}{8}$  Liter Schlagsahne.

Eine sehr feingehackte Zwiebel wird in Butter angeschwitzt, mit 1 Gläschen Kochwein begossen und zur Hälfte eingekocht, dann mit  $\frac{1}{2}$  Liter Fischsauce verrührt, und wenn die Sauce extra fein sein soll, mit  $\frac{1}{8}$  Liter Schlagsahne vor dem Servieren leicht unterzogen.

\*) oder Rahma-Margarine buttergleich

## Süße Saucen

(für 6—10 Personen).

### Nr. 102. Hagebuttenauce.

$\frac{1}{4}$  Liter Hagebutten, Zimt,  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser,  $\frac{1}{4}$  Zitronenschale, 1 Obertasse Rotwein, 100 Gramm Zucker, eine Prise Salz, 1 Eßlöffel „Maizena“.

$\frac{1}{4}$  Liter getrocknete oder  $\frac{1}{2}$  Liter frische, gut gepuhte Hagebutten werden sauber gewaschen, mit  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser, etwas ganzem Zimt und Zitronenschale zum Feuer gebracht und 2 Stunden gekocht, dann durch ein feines Sieb gestrichen, mit einer Obertasse voll Weißwein, 100 Gramm Zucker und einer Prise Salz aufgekocht und mit 1 Eßlöffel „Maizena“, das man in wenig Wasser angerührt hat, abgezogen.

### Nr. 103. Himbeersauce für feine Ansprüche.

1 Liter frische Himbeeren, 1 Glas Rotwein, 80 Gramm Zucker, 1 Eßlöffel „Maizena“.

1 Liter frische Himbeeren werden durch ein Sieb gestrichen. Den erkalteten Saft kocht man mit 1 Glas Rot- oder Weißwein, 80 Gramm Zucker und etwas Zitronenschale auf und verdickt den Saft mit einem Eßlöffel „Maizena“, das man zuvor in kaltem Wasser oder Wein gequirlt hat.

### Nr. 104. Himbeersauce für einfache Ansprüche.

Dazu kann man Himbeersaft, Gelee oder Marmelade verwenden, die man mit Wasser verdünnt und mit einem Löffel in Wasser aufgelöstem „Maizena“ verkocht.

### Nr. 105. Johannisbeersauce zu Flammeri.

$\frac{1}{4}$  Liter Johannisbeeren,  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser, 175 Gramm Zucker,  $\frac{1}{4}$  Zitronenschale, 1 Teelöffel „Maizena“.

$\frac{1}{4}$  Liter frischen Johannisbeersaft und  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser kocht man mit 175 Gramm Zucker und etwas Zitronenschale auf, entschäumt gut und verdickt mit einem Teelöffel „Maizena“ in Wasser aufgelöst.

### Nr. 106. Erdbeersauce.

Wie Himbeersauce, statt Himbeeren Erdbeeren.

### Nr. 107. Vanillesauce.

$\frac{1}{4}$  Liter Milch,  $\frac{1}{4}$  Stange Vanille, 1 Teelöffel „Maizena“, 2 Eidotter.

In  $\frac{1}{4}$  Liter Milch läßt man den Rahm, gibt  $\frac{1}{4}$  Stange Vanille oder Vanillenzucker zu, bringt die Milch zum Kochen, fügt 1 Teelöffel „Maizena“, in etwas Milch abgerührt und mit 2 Eidottern zerquirlt, hinzu und rührt mit dem Schneebesen das Ganze bis zum Aufstoßen auf, passiert durch ein feines Sieb und läßt erkalten, indem man häufig mit einem Holzlöffel umrührt, damit keine Klümpchen entstehen.

### Nr. 108. Chaudeau oder Weinschaum.

$\frac{3}{10}$  Liter Rheinwein, 2 ganze Eier, 1 Teelöffel „Maizena“, Saft einer Zitrone, 6 Kaffeelöffel Zucker,  $\frac{1}{4}$  Zitronenschale.

$\frac{2}{10}$  Liter Rheinwein, 2 ganze Eier, 1 Teelöffel „Maizena“, der Saft einer Zitrone, etwas von der Zitronenschale und 6 Kaffeelöffel Zucker werden mit dem Schaumbesen verrührt, auf das Feuer gebracht und bis zum Hochgehen, nicht Kochen, ständig geschlagen und sofort serviert. Die Zitronenschale muß selbstverständlich vorher entfernt werden.

### Nr. 109. Rote Weinsauce.

$\frac{1}{2}$  Liter Rotwein,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, Saft einer Apfelsine, 1 Nelke, 1 Kaffeelöffel „Maizena“, Saft  $\frac{1}{4}$  Zitrone.

$\frac{1}{2}$  Liter Rotwein kocht man mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, dem Saft einer Apfelsine und mit einer Nelke, zugedeckt. 1 Kaffeelöffel „Maizena“ mit etwas Zitronensaft und kaltem Wasser aufgelöst wird unter die kochende Sauce gegeben und vom Feuer gestellt. Die Sauce wird warm oder kalt serviert.

### Nr. 110. Schokoladensauce.

$\frac{1}{2}$  Liter Milch, 1 Eßlöffel Kakao, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Teelöffel Vanillezucker, 1 Teelöffel „Maizena“.

In  $\frac{1}{2}$  Liter kochende Milch gebe man 1 Eßlöffel Kakao, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Teelöffel Vanillezucker und lasse dieses 5 Minuten kochen. Unterdessen quirlt man einen gehäuften Teelöffel „Maizena“ mit etwas kaltem Wasser und gibt es in die kochende Masse, die man unter stetem Rühren noch 2 Minuten kochen läßt.

### Nr. 111. Karamelsauce.

Die Zubereitung ist dieselbe wie für Schokoladensauce, nur werden statt Schokolade 100 Gramm Zucker zu Karamel gerührt.

### Nr. 112. Rumsauce zu Plumpudding.

Man bereitet ganz nach Art des Chaudeau eine Sauce, nur gebe man zu dieser in obigem Verhältnis ein Schnapsglas guten alten Jamaika-Rum, Cognak oder Arrak und lasse dafür ebensoviel Wein weg. Die übrige Behandlung ist dieselbe.

### Nr. 113. Pflaumensauce.

1 Pfund Pflaumen, 125 Gramm Zucker, ein Stückchen Zimt,  $\frac{1}{4}$  Zitronenschale, 1 Kaffeelöffel „Maizena“, ein Schuß Rotwein, ein Stückchen Butter\*), eine Messerspitze Salz.

1 Pfund reife Pflaumen wird gewaschen, ausgesteint und mit wenig Wasser, einem Teil der aufgeschlagenen, grobgestoßenen Kerne, 125 Gramm Zucker und wenig ganzem Zimt und Zitronenschale sehr weichgekocht, dann durch ein Sieb gestrichen, worauf man die Sauce aufs neue zum Kochen bringt, und zwar mit 1 Löffel voll „Maizena“, das man in Rotwein glattgerührt, nebst einem Stückchen frischer Butter und einer Messerspitze Salz.

### Nr. 114. Preiselbeersauce.

1 Eßlöffel „Maizena“, Wasser, ein Schuß Kochwein, 2 Eßlöffel Zucker, ein Stückchen Butter\*).

Ein vorbereiteter Brei, wie bei Preiselbeersuppe angeführt ist, wird mit einem Löffel voll in Wasser klargerührtem „Maizena“ verdickt und mit Wein, gestoßenem Zucker und einem Stückchen Butter gewürzt.

### Nr. 115. Apfelsauce.

$\frac{1}{4}$  Liter Saft von zu Kompott gekochten Äpfeln kocht man mit einer Nelke und etwas Zitronenschale auf und rührt 1 Teelöffel in Wasser oder Kochwein aufgelöstes „Maizena“ hinzu. Die Sauce kann warm oder kalt serviert werden.

### Nr. 116. Apfelsinensauce.

2 Apfelsinen,  $\frac{1}{2}$  Zitrone,  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel „Maizena“.

Der Saft von 2 Apfelsinen wird mit  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser, dem Saft einer halben Zitrone, 2 Eßlöffeln Zucker aufgekocht und mit 1 Eßlöffel in Wasser aufgelöstem „Maizena“ gebunden.

\*) oder Rahma-Margarine buttergleich

## „Raro“

feinster brauner Tafel-Mais-Syrup.

## „Sironig“

goldgelber Tafel-Mais-Syrup mit Zusatz von echtem Honig.

Neben „Maizena“ stehen besonders Mais-Syrup als Nahrungsmittel an erster Stelle. Auch diese enthalten u. a. die für die menschliche Ernährung so überaus notwendigen Kohlehydrate, von denen Kinder beispielsweise täglich zu ihrer Ernährung bis 250 Gramm bedürfen, gegenüber 100 Gramm Eiweiß und Fett. Außer ihren eigentlichen Bestimmungen als Brotaufstrich finden die Syrupe eine ausgedehnte Verwendung zur Herstellung von delikatem Gebäck.

Auf den folgenden Seiten dieses Büchleins gestattet sich die Deutsche Maizena-Gesellschaft A. G., Hamburg 15, den verehrten Hausfrauen eine Anzahl Rezepte zu unterbreiten, durch welche die beste Gelegenheit geboten ist, sich von der vielseitigen Verwendung und Vorzüglichkeit des „Raro-“ und des „Sironig-Syrups“ zu überzeugen.

## „Karo“

### brauner Tafel-Mais-Syrup.

#### Nr. 117. Braune Plätzchen.

1 Pfund „Karo“, 125 Gramm Butter\*), 125 Gramm Fett, 200 Gramm Zucker, 2½ Pfund Weizenmehl, 2 Eier, ¼ Stange Vanille (gestoßen), 1 Eßlöffel gehackte Mandeln, Schale einer Zitrone, 1 Prise Muskatblüte, 2 Teelöffel Natron.

„Karo“, Butter, Fett und Zucker, werden mit dem Gewürz zusammen erhitzt. Man rührt es etwas zum Abkühlen und gibt dann das Mehl, Eier und das Natron hinzu. Die Masse wird tüchtig durchgeknetet und sobald sie nicht mehr klebt, strohhalmdick ausgerollt. Mit Ausstechformen sticht man Figuren aus, die man auf gefetteten Blechen abbäckt. Die Plätzchen halten sich in einer Blechbüchse sehr lange frisch.

#### Nr. 118. Weihnachtstorte.

275 Gramm „Karo“, 150 Gramm Zucker, 3 Eier, 150 Gramm „Maizena“, 750 Gramm Weizenmehl, 175 Gramm Butter\*), ¼ Liter Milch, Schale einer Zitrone, 1½ Paket Backpulver. Die Butter wird sahnig gerührt und nach und nach der Zucker, Eidotter, Zitronenschale und „Karo“ verrührt. Darauf gibt man abwechselnd „Maizena“, Milch und Mehl hinzu. Nachdem der Teig 45 Minuten stark gerührt wurde, zieht man den Schnee des Eiweißes sowie das Backpulver darunter. Die Masse wird in eine gefettete Springsform gefüllt und abgebacken. Die Torte wird mit Schokoladenglasur bezogen und mit Tannengrün umlegt.

#### Nr. 119. Gemandelter Weihnachtstuchen.

2 Pfund „Karo“, 2—2½ Pfund Weizenmehl, 150 Gramm süße gehackte Mandeln, 250 Gramm Zucker, 1 Teelöffel Zimt, 3 gest. Nelken, 100 Gramm Butter\*), Schale einer halben Zitrone, 15 Gramm Pottasche. Zur Auflage ganze Mandeln und Zitronat.

„Karo“, Zucker und Butter werden zusammen erhitzt und die Gewürze hinzugegeben. Nach dem Abkühlen verknetet man Mehl und Pottasche. Der Teig wird kleinsingerdick ausgerollt und in Blättchen geschnitten. Die Ecken belegt man mit geschälten Mandeln und

\*) oder Rahma-Margarine buttergleich

Zitronatscheiben und backt sie auf gefetteten Blechen ab. Inzwischen bereitet man eine dünne Stärke mit „Maizena“. Hiermit werden die heißen Kuchen bestrichen.

### Nr. 120. Lebkuchen.

1 Pfund „Karo“, 200 Gramm Zucker, 125 Gramm süße Mandeln, 100 Gramm Zitronat,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Zimt, 3 gest. Nellen, Schale 1 Zitrone,  $1\frac{1}{2}$  Pfund Weizenmehl, 20 Gramm Pottasche, 1 Teelöffel Rosenwasser.

Zucker und „Karo“ werden zusammen erhitzt. Erst die Gewürze und dann das Mehl hinzugeknetet. Zuletzt verknetet man die in dem Rosenwasser aufgelöste Pottasche. Der Teig wird dünn ausgerollt, Scheibchen ausgestochen und diese auf einem gefetteten und mehlbestäubten Blech gebacken. Die noch heißen Kuchen werden mit Zuckerglasur bestrichen.

### Nr. 121. Steinpflaster.

750 Gramm „Karo“, 100 Gramm Zucker, 125 Gramm Butter\*), 1 Teelöffel Zimt, 5 gemahlene Nellen, Schale einer Zitrone, 5 Eßlöffel Wasser, 15 Gramm Pottasche, 8 Gramm Hirschhornsalz, 1 Eßlöffel Rum, Mehl nach Bedarf.

„Karo“, Zucker, Wasser und Butter werden zusammen aufgekocht und die Gewürze, Hirschhornsalz und die in dem Rum aufgelöste Pottasche mit soviel Mehl, bis der Teig fest genug ist, verknetet. Es werden lange Rollen geformt, in Stücke geschnitten und in gefettete Steinpflasterringe gelegt. Sie werden auf gefetteten Blechen abgebacken. Die Steinpflaster werden nach dem Backen mit Zuckerglasur bestrichen.

### Nr. 122. Karo-Pudding.

250 Gramm „Karo“, 100 Gramm Butter\*), 2—3 Eier, 175 Gramm Weizenmehl,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 3 Eßlöffel Zucker, 1 Teelöffel Natron,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Zimt, Schale einer Zitrone.

Die Butter wird sahnig gerührt und die Eidotter und Zucker hinzugegeben. Sobald dieses glatt gerührt ist, gibt man auch die Gewürze, den leicht erwärmten „Karo“, Milch und Mehl, sowie das Natron hinzu. Zuletzt wird der Eierschnee unter die Masse gezogen und dann in eine gefettete Auflaufform getan und  $\frac{3}{4}$  Stunden in der Bratröhre gebacken. Zu dem warmen Pudding reicht man nach Belieben Weinsauce oder einen Vanillebeiguß.

\*) oder Rahma-Margarine buttergleich

## „Sironig“

goldgelber Tafel-Mais-Syrup mit Zusatz von echtem Honig.

### Nr. 123. Sironig-Plätzchen.

1 Pfund „Sironig“, 125 Gramm Butter\*), 50 Gramm Zucker, 1 Teelöffel Zimt, 3 gest. Nellen, Schale einer Zitrone, 75 Gramm gehackte Mandeln, 1–1½ Pfund Weizenmehl, 1 Eßlöffel Rosenwasser, 1 Teelöffel Pottasche.

Butter, Zucker und „Sironig“ werden erhitzt und die Gewürze hinzugegeben. Nun verknetet man das Mehl und die in dem Rosenwasser aufgelöste Pottasche. Der Teig wird ausgerollt und Scheibchen ausgestochen. Sie werden auf gefettetem Blech gebacken.

### Nr. 124. Christbaum-Plätzchen.

250 Gramm „Sironig“, 125 Gramm Butter\*), 250 Gramm Zucker, 150 Gramm Schokolade, 200 Gramm Mandeln, Schale einer Zitrone, 2 Eier, 100 Gramm Zitronat, 1 Päckchen Backpulver, etwa 625 Gramm Weizenmehl.

„Sironig“, Butter und Zucker läßt man zusammen aufkochen und gibt die geriebene Schokolade und die Gewürze hinzu. Unter die abgekühlte Masse werden die Eier, Backpulver und soviel Mehl geknetet, bis der Teig nicht mehr klebt. Man rollt ihn aus und sticht mit Formen Figuren aus. Aus jeder Figur sticht man ein Loch mit dem Fingerhut aus. Die Figuren werden auf gefetteten Blechen gebacken. Sie werden abwechselnd mit Schokoladen- und Zuckerglasur bestrichen. Auf die heiße Glasur streut man bunten Zucker, Kokosraspel oder bunten Mohn.

### Nr. 125. Nußplätzchen.

125 Gramm „Sironig“, 225 Gramm Haselnüsse, 150 Gramm Zucker, 1–2 Eßlöffel Mehl, 2 Eiweiße, 1 Eßlöffel Kakao.

„Sironig“ und Zucker läßt man heiß werden und gibt dann den Kakao und die gehackten Nüsse hinzu. Sobald die Masse abgekühlt ist, verrührt man das Mehl und den Eiweißschnee. Es werden Häufchen auf ein gefettetes Blech gesetzt und abgebacken.

\*) oder Rahma-Margarine buttergleich

### Nr. 126. Thorner Lebkuchen.

350 Gramm „Sironig“, 350 Gramm Zucker, 2—2½ Pfund Mehl, 3 Eier, Schale einer Apfelsine, 5 gest. Nekteln, Schale einer Zitrone, 1 Messerspiße Kardamom, 1 Teelöffel Zimt, Milch, 2 Eßlöffel Fett, 2 Eßlöffel gehackte Nüsse, 18 Gramm Pottasche.

„Sironig“, Fett und Zucker werden erhitzt und dann alle Zutaten verknetet. Die Pottasche wird in der Milch aufgelöst. Sobald der Teig nicht mehr klebt, rollt man ihn strohhalmdick aus und sticht runde Scheibchen aus. Sie werden auf gefetteten Blechen gebacken und sofort glasiert.

### Nr. 127. Zimtringel.

¼ Pfund „Sironig“, 2 Eßlöffel Butter\*), 1 Ei,  $\frac{1}{10}$  Liter Milch, 1 Teelöffel Zimt, 3 Eßlöffel Zucker, 500 Gramm Weizenmehl, ½ Päckchen Backpulver.

Von allen Zutaten wirft man einen Teig und formt kleine Ringel. Sie werden mit Zucker und Zimt bestreut und auf gefetteten Blechen gebacken.

### Nr. 128. Baseler Leckerli.

200 Gramm „Sironig“, 125 Gramm Zucker, Schale einer Apfelsine, 2 Eßlöffel geh. Zitronat, 1 Teelöffel Zimt, 3 gest. Nekteln, 3 Eßlöffel gehackte Nüsse, 5 Eßlöffel Wasser, 1½ Teelöffel Hirschhornsalz, Mehl nach Bedarf.

„Sironig“, Wasser und Zucker werden zusammen aufgekocht und dann die Gewürze hinzugegeben. Nun verknetet man Mehl und Hirschhornsalz. Sobald der Teig nicht mehr klebt, rollt man ihn strohhalmdick aus und sticht mit dem Weinglas Scheibchen aus. Sie werden auf gefetteten Blechen abgebacken und sogleich mit Zuckerglasur überstrichen.

\*) oder Rahma-Margarine buttergleich.

---

Kunstdruckerei Künstlerbund Karlsruhe A.-G.  
Karlsruhe in Baden.