

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Der "Elektro-Oekonom"

Freiburg-Littenweiler (Baden), [ca. 1930]

IX. Speisefolgen, die für den B-Apparat zusammengestellt und darin erprobt sind

urn:nbn:de:bsz:31-106177

IX. Speisefolgen, die für den **B**-Apparat zusammengestellt und darin erprobt sind

110 Volt 0,5 Kwh., bei 220 Volt 0,7 Kwh. verkürzt sich dementsprechend die Kochzeit.

1. Klare Fleischbrühe mit Nudeln, Ochsenfleisch als Einheitsgericht, Schneeballen mit Vanillesoße

Bemerkung: Die Kochzeit ist so berechnet, daß um $\frac{1}{2}$ Uhr Tischzeit ist. Beginn morgens 9 Uhr.

Ochsenfleisch: $1\frac{1}{2}$ —2 Pfund Flachrippe oder sonst ein saftiges Kochstück, 180 g Gelberüben in längliche Stückchen geschnitten, 125 g zarte weiße Rüben in Scheiben, ein kleiner Wirsing oder weißer Kohl (Kappus) in 4 Teilen, abgebrüht und abgeschreckt, 25 g Sellerie, eine kleine Zwiebel mit einem Lorbeerblatt und einer Nelke gespickt, 1 Gewürzsträußchen, 10 g grobes Salz, zwei Pfefferkörner und die Knochen in kleine Stücke zerschlagen. Sämtliche Zutaten setzt man mit $1\frac{1}{2}$ Liter kaltem Wasser im tiefen Topf als untersten auf die Bodenplatte.

NB. Legt man besonderen Wert auf ein saftiges Stück Ochsenfleisch, hebe man die Haube nach dem erstmaligen Ausschalten ab und gebe das Ochsenfleisch und die Kartoffeln in die kochende Brühe, setze alles auf gleiche Weise wieder ein und schalte auf „Ein“. Nach etwa 5—10 Minuten schaltet der Automat aus und die Speisen kochen nun ohne Strom gar.

Den flachen Topf setzt man mit 1 Liter Salzwasser für die Nudeln darauf.

Für die Schneebälle gibt man in den halbtiefen Topf 1 Liter Milch mit 100 g Zucker, eine Handvoll geriebene Mandeln oder Haselnüsse, ein Stückchen Vanille und setzt dieselbe als obersten Topf in den Apparat. Nun stülpt man die Haube über und schaltet ein.

Milch zu kochen: Es ist ratsam, die Milch auf der Heizplatte mit dem Zwischenstecker zu kochen. Stellt man die Milch mit andern Speisen zusammen in den Apparat, dann läßt man sie dort im obersten Topf heiß werden.

Eine halbe Stunde vor dem Anrichten rührt man die Suppennudeln in das kochendheiße Wasser, setzt den Topf zum Auf-

kochen auf die Heizplatte, die anderen Töpfe darauf, die Haube darüber und schaltet auf „Ein“. In ca. 5—8 Minuten kochen die Nudeln. Nun ziehe man den Stecker aus der Haube (man warte also nicht das Ausschalten ab) und lasse sie ohne Strom gar kochen.

Um $\frac{1}{2}$ 1 Uhr serviert man die passierte Fleischbrühe mit den Nudeln und setzt den Suppentopf mit dem Fleisch zum Heißhalten unter die Haube.

Schneeballen: Unterdessen hat man 5 Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, setzt den Topf mit der Milchsoße auf die Heizplatte, unter Benützung des Zwischensteckers; kocht die Milch, sticht man von dem geschlagenen Eiweiß Bällchen ab, legt sie ein und läßt sie einmal zugedeckt aufkochen. Dann nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, gibt andere hinein bis alle gekocht sind und stellt sie zum Erkalten auf die Seite. 5 Eigelb werden vorsichtig mit der Vanillemilch verrührt und darin unter stetem Schlagen aufgekocht. Die Soße wird so um die Schneeballen gefüllt, daß diese nicht gelb werden. Die Vanillesoße kann warm oder kalt serviert werden. Sobald die Soße fertig ist, zieht man den Wandstecker heraus.

Unterdessen wird das Rindfleisch auf einer heißen Platte angerichtet und mit den verschiedenen Gemüsen garniert.

Fleischbrühe und Suppen. Alle Suppen, klare und gebundene, können im „Elektro-Oekonom“ gekocht werden. Dieselben sind im „Elektro-Oekonom“ durch das gleichmäßige Kochen viel schmackhafter und die Fleischbrühe klarer, als auf offenem Feuer gekocht.

Die Fleischbrühe, welche man für verschiedene Suppen verwendet, wird auch für Sauce, Kraftbrühe und Ragouts gebraucht. Deshalb ist es wichtig, daß die Fleischbrühe sehr schmackhaft ist und dieselbe im „Elektro-Oekonom“ nicht mehr und nicht weniger als 3 Stunden kocht.

Zu einer guten Kraftbrühe rechnet man auf 1 Liter Wasser 500 g Ochsenfleisch, vom Schwanzstück, das Unterteil der Nuß, Vorderbug oder Flachrippe.

Das Fleisch wird ausgebeint und alle Knochen in kleine Stücke geschlagen. (Die Knochen sind im Gewicht nicht inbegriffen.)

Die nahrhaften und aromatischen Beigaben auf 1 Liter Wasser sind:

Ochsenfleisch	500 g
Junge Gelberüben	90 „
Zarte weiße Rübchen (im Herbst auch die Mohrrüben)	70 „
Pastinate	20 „
Lauch	50 „
Zwiebeln	25 „
Sellerie	15 „
Petersilie	1 Sträußchen
Knoblauch	$\frac{1}{2}$ Zinke
Nelken	1 kleine
Thymian	1 Zweigchen
Lorbeer	$\frac{1}{8}$ Blatt
Grobes Salz	6 g

Kochvorschrift: Man setzt das Fleisch mit den, in kleine Stückchen zerschlagenen Knochen, mit kaltem Wasser im Einheitstopf auf die Heizplatte. Darauf kann man noch andere Speisen setzen. Nach dem Ausschalten hebt man die Haube ab, entfettet die Brühe, salzt und gibt das Gemüse mit den Gewürzen hinein, so daß der Topf $\frac{3}{4}$ voll ist.

Die Haube wird darüber gestülpt und der Automat nochmals eingeschaltet.

Nach kurzer Zeit schaltet derselbe selbsttätig aus und die Suppe bleibt noch 5 Stunden im Apparat.

Kraftbrühe von Geflügel. Man verfährt nach vorhergehender Vorschrift und gibt ein Suppenhuhn mittlerer Größe hinein.

Anstatt eines Huhnes kann man Geflügelklein in entsprechender Menge verwenden.

Abklärung der einfachen Fleischbrühe: Auf 2 Liter passierte Fleischbrühe rechnet man ein zerklopftes Eiweiß, gibt dieses unter Umrühren in die Brühe, läßt sie einige Zeit im „Elektro-Oekonom“ ziehen und gießt sie durch ein Haarsieb.

In diese Fleischbrühe können als Einlage verschiedene Teigwaren, wie Suppennudeln, Grieß, Sago, Tapioka, Reis, Gerste, verschiedene Gemüse, in feine Streifen geschnitten, gegeben, und im „Elektro-Oekonom“ gar gekocht werden.

Eierstich, Fleischklößchen von Kalb, Geflügel oder Wildbret können ebenfalls in dieser Kraftbrühe aufgekocht werden.

Gebundene Suppen: Kartoffelsuppe mit Lauch und Gelberüben, Spargeln, Artischocken, Erbsen, weiße Bohnen, Linsen, Gerste, Haferflocken können zu gebundenen Suppen im „Elektro-Oekonom“ weich gekocht werden; am besten als mittlerer Kochtopf eingesetzt. Nachdem sie gut weich gekocht sind, werden sie durchgeschlagen, je nach Geschmack mit Fleischbrühe oder mit Milch aufgekocht und mit Eigelb und Rahm abgezogen.

2. Gerstensuppe in Fleischbrühe
Geschmortes Ochschwanzstück nach bürgerlicher Art
mit Hartgrieß-Makkaroni

1. Man spickt ein Schwanzstück von 1½ kg mit großen gewürzten Speckstreifen, welche man vorher mit einigen Tropfen Kognak getränkt und mit gehackter Petersilie bestreut hat.

2. Würze das Ochsenstück mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und Muskat; lege es in eine tiefe Schüssel, bedecke es mit einer großen, in Scheibchen geschnittenen Zwiebel und einer großen in Scheiben zerschnittenen Gelberübe, begieße es mit ¼ Liter Weiß- oder Rotwein und einem Gläschen Kognak. Lasse das Fleisch in dieser Lacke 2 Stunden ziehen. Wende es öfters um, damit die aromatischen Säfte gut durchdringen.

Richte Gemüse zur Garnitur: Schäle 150 g Perlzwiebeln, lasse sie in einer Pfanne mit einem Eßlöffel Butter, einer Messerspitze Salz und Zucker goldbraun werden. Schneide 250 g zarte Gelberübchen in Scheiben, blanchiere sie in Salzwasser und lasse sie abtropfen.

4. Lasse das Ochschwanzstück gut abtropfen und trockne es ab; brate es im eisen inoxyd. Bräter mit einem Löffel Bratenfett auf der Heizplatte auf allen Seiten braun an.

Zum Anbraten des Fleisches und zum Dämpfen des Gemüses verwende man den kurzgeschlossenen Stecker. Nehme das Fleisch aus dem Bräter heraus und lasse in dem gleichen Fett die abgetropften und abgetrockneten Gemüse der Beize leicht Farbe nehmen. Lege auf den Boden des Einheitstopfes 100 g Speckschwarte, auf diese das Gemüse, die Knochen und das Ochsenstück. Füge ein Büschel Grünes und nach Geschmack ein wenig Knoblauch hinzu. Gieße den Wein der Beize darüber und füge die kleinen Zwiebeln und Karotten hinzu und gieße bis zur Fleischhöhe gut gebundene Ochsen- oder Kalbsbrühe bei.

Setze auf den Einheitstopf den halbtiefen Topf mit 5 gehäuften Eßlöffeln gewaschener Gerste in Fleischbrühe und den zweiten halbtiefen mit Salzwasser für die Makkaroni als obersten Topf.

Jetzt entfernt man den kurzgeschlossenen Stecker und schaltet den Apparat durch den Automaten ein.

Der Braten bleibt vom Ausschalten an wenigstens 2 Stunden zum Weiterdämpfen auf der Heizplatte.

$\frac{3}{4}$ Stunden vor dem Essen setze man den Topf mit Wasser auf die Heizplatte und die Suppe als oberste Speise. Bringe das Wasser auf der Heizplatte zum Kochen, indem man nochmals einschaltet. In einigen Minuten kocht das Wasser, gib die Makkaroni hinein und lasse sie im „Elektro-Oekonom“ schön weich kochen. Der Apparat schaltet nach kurzer Zeit aus. Beim Anrichten werden die kleinen Zwiebeln und Karotten um das Ochsenschwanzstück garniert. Die Soße wird entfettet und noch etwas eingekocht, passiert und über das Fleisch gegossen.

NB. Dieses oben beschriebene Kochverfahren für das Ochsenschwanzstück wird im allgemeinen zu allen großen, geschmorten Fleischstücken angewendet; je nach der Fleischart erhöht oder vermindert sich die Kochzeit im „Elektro-Oekonom“. Man kann auch diese Stücke nur mit dem gewöhnlichen Gemüse der Beize kochen und kann in diesem Falle in einem andern Sparkochtopf verschiedene Gemüse, wie Sellerie, Endivie, Kraut, Lattich usw. kochen. Die Makkaroni werden abgessen und mit, in heißer Butter geröstetem, Weckmehl oder mit geriebenem Parmesankäse bestreut.

Das Ochsenschwanzstück nach obigem Rezept schmeckt kalt ganz vorzüglich. Das Kochen von Ochsenschwanz ist ganz besonders im „Elektro-Oekonom“ zu empfehlen.

Hierzu nehme man klein zerhackte Knochen (auch Bratenknochen), sowie rohe Fleischausschnitte und aromatische Zutaten wie: Gelberübe, Zwiebeln und Suppenwürze. Das Ganze wird im Bräter braun geröstet, mit klarer Bouillon oder Wasser übergossen, zum Kochen gebracht und 3—4 Stunden in den „Elektro-Oekonom“ gestellt.

3. Tomatenreissuppe, Kalbsbraten mit Kartoffeln und Karotten gemischt, Apfeltorte

Bemerkung: Die Kochzeit ist so berechnet, daß um $\frac{1}{2}$ Uhr Tischzeit ist. Beginn morgens 8¹⁵ Uhr.

Um 8¹⁵ Uhr setzt man den Backapparat nach Vorschrift in Betrieb (siehe Gebrauchsanweisung Seite 13 bei Obstkuchen). Derselbe schaltet nach 35—50 Minuten aus und der Kuchen muß alsdann sofort eingesetzt werden.

Tomatenreissuppe: In den halbtiefen Topf gebe man 125 g gewaschenen Reis, eine gespickte Zwiebel, 2 Pfefferkörner, 3 Eßlöffel Tomatenpüree, Salz und fülle mit Wasser voll auf (unter Beifügung von ca. 500 g klein zerhackten Knochen).

Karotten und Kartoffeln: Erstere werden in Scheibchen geschnitten und die Kartoffeln in kleine Würfel. Dieses gibt man zusammen in den Einheitstopf mit einem Stückchen Butter, einem Löffel voll gehackter Petersilie, Salz und etwas Wasser und stellt es auf die Heizplatte, dann die Suppe mit dem Deckel und den eisen inoxyd. Bräter ohne Inhalt oben drauf, die Haube wird darüber gestülpt und der Apparat in Betrieb gesetzt.

$1\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Essen hebt man die Haube ab, setzt den eisen inoxyd. Bräter mit dem Bräterdeckel auf die Heizplatte und die beiden andern Töpfe (den halbtiefen auf dem Einheitstopf) darauf, stülpt die Haube darüber und stellt die elektrische Verbindung mit dem Zwischenstecker wie auf Seite 14 (Braten und Kochen zu gleicher Zeit) angegeben, her, brät den Braten in dem vorerhitzten Bräter nach Vorschrift an, legt einige Perlzwiebeln und zwei in Stückchen geschnittene Gelberüben bei. Alsdann setzt man die auf die Seite gestellten Töpfe auf den Bräterdeckel, stülpt die Haube wieder darüber und läßt den Braten, je nach Größe und Voltstärke, 10—20 Minuten unter Strom. Nach Verlauf dieser Zeit ziehe man den Stecker aus der Wanddose und lasse den Braten in der aufgespeicherten Hitze fertig braten, ohne daß derselbe an Gewicht verliert.

Apfeltorte: Man bereitet von 350 g Mehl, 125 g Butter, 80 g Zucker und 1 Ei, einer Prise Salz und etwas Milch sowie $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver einen Mürbeteig am Tag zuvor oder gleich morgens in der Frühe. Alsdann legt man die Aluminium-Springform mit zwei Drittel des Kuchenteiges aus, gibt in Scheiben geschnittene, mit Zimt und Zucker bestreute Äpfel dick darauf, legt den übrigen Teig in Streifen geschnitten darüber und streicht den Teig mit zerrührtem Eigelb an. Sobald der Apparat ausgeschaltet hat, backt man die Torte 30 Minuten darin. Nach Gebrauch wird die Haube ausgetrocknet und kurze Zeit zum Auslüften auf die Seite gelegt und das Mittagessen eingesetzt.

4. Ochsenschwanzsuppe, Tomatenreis mit Kartoffeln in Speck Apfel-Kompott

Bemerkung: Die Kochzeit ist so berechnet, daß um $\frac{1}{2}$ Uhr Tischzeit ist. Beginn morgens 8 Uhr.

Ochsenschwanzsuppe. Der Ochsenschwanz wird gliedweise in Stücke geschlagen, gewaschen und mit reichlichem Wurzelwerk, Pfefferkörnern und Salz und $2\frac{1}{2}$ Liter Wasser im Einheitstopf als untere Speise 3 Stunden im „Elektro-Oekonom“ gekocht.

Tomatenreis: 250 g abgebrühten oder nur gewaschenen Reis setzt man mit $1\frac{1}{2}$ Liter Bouillon und 3 Eßlöffel Tomatenpüree im flachen Topf als oberste Speise ein. In Ermanglung von Bouillon nimmt man Wasser, Salz, eine halbe Zwiebel mit einem Lorbeerblatt und einer Nelke gespickt, ein Petersiliensträußchen, 50 g Butter und etwas Maggiwürze,

Um 11 Uhr richtet man das Kompott an, spült den Topf aus und stellt die beiden andern Töpfe auf den Tisch unter die Haube.

Kartoffeln in Speck: Im halbtiefen Topf läßt man 100 g Speck von der Brust, in Würfel geschnitten, auf der Heizplatte zergehen, läßt in Fett 10 Perlzwiebeln goldgelb werden und bestäubt diese mit einem Löffel Mehl, löscht mit $\frac{1}{10}$ Liter Fleischbrühe oder Wasser ab und läßt es zugedeckt aufkochen. Dann gibt man einen weiteren Liter Brühe hinzu, würzt und fügt ein Gewürzsträußchen bei. In diese Soße legt man 2 Pfd. Kartoffeln in Scheiben geschnitten, mischt durcheinander und nimmt die Ochsenchwanzsuppe heraus. Alsdann bräunt man die Ochsenchwanzstücke in Fett im zweiten halbtiefen Topf und macht eine dunkle Mehlschwitze. Diese füllt man mit etwas Brühe auf, läßt sie zugedeckt aufkochen, zerquirlt gut, fügt ein Gläschen Weißwein oder Madeira hinzu und gießt dieses in die Suppe. Jetzt stellt man die Töpfe so in den Apparat, daß die Kartoffeln auf die Heizplatte, die Suppe in die Mitte und der Reis zu oberst kommt und stülpt die Haube über das Ganze. Nach kurzer Zeit löst der Apparat selbsttätig aus und die Speisen verbleiben noch ca. 40 Minuten oder mehr im Apparat.

Beim Servieren gibt man in jeden Teller Suppe 2—3 Stückchen Fleisch.

Kompott: Äpfel, Birnen u. dgl. werden zugerichtet, in vier Teile geteilt und mit etwas Wasser, Wein oder Zitronensaft, Zucker und Zimt im flachen Topf als mittlere Speise eingesetzt.

5. Linsensuppe, Schweinskarree mit Rotkraut als Einheitsgericht, Kartoffelbrei, Roter Flammerl

Bemerkung: Die Kochzeit ist so berechnet, daß um $\frac{1}{2}$ 1 Uhr Tischzeit ist. Beginn morgens 9 Uhr.

750 g Schweinskarree werden gesalzen und gepfeffert, in dem Bräter, der nach Vorschrift erhitzt wurde, mit einem Löffel Fett gut gebräunt. Dazu fügt man einen Kopf in Streifen geschnittenes Rotkraut, würzt dies und gibt Zwiebel, ein Lorbeerblatt, ein Stückchen Apfel und $\frac{1}{10}$ Liter Wasser daran. Diesen

Topf stellt man als untersten Topf auf die Heizplatte; in den mittleren Topf die Linsensuppe: 125 g Linsen mit Schweinsohren, ein Stückchen fetten Speck, Sellerieknollen, Lauch, Zwiebel und Wasser; in den dritten Topf die knapp mit Wasser bedeckten Kartoffeln. Darüber stülpt man die Haube. $\frac{1}{4}$ Stunde nach dem ersten Ausschalten wechselt man um, daß die Linsen auf die Heizplatte und das Schweinskarree auf den Linsentopf zu stehen kommt; die Kartoffeln bleiben oben. Jetzt wird nochmals eingeschaltet. Nach kurzer Zeit schaltet der Apparat wieder aus. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Essen wird in Butter auf der Heizplatte mit dem Zwischenstecker eine dunkle Mehlschwitze gemacht, mit Suppenbrühe und einem Löffel Essig abgelöscht, dies unter die Linsensuppe gerührt, jetzt erst gesalzen, das Schweinskarree daraufgestellt, die Haube darübergestülpt und die Linsen nochmals durchkochen lassen, dann die Kartoffel abgegossen, durchgedrückt und mit heißer Milch und Butter verrührt.

Roter Flammeri: Zutaten: $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 50 g Zucker, einige gestoßene bittere Mandeln, etwas Vanille oder Zitronenschale und 20 g rote Gelatine. Die ersten vier Teile werden im halbtiefen Topf unter der Haube zum Kochen gebracht. Auf diesen Topf setzt man das Schweinskarree und als obersten Topf die Linsensuppe. Die Milch kocht schon in 10 Minuten und muß dann sofort herausgenommen werden. Dann wird die in wenig kaltem Wasser aufgeweichte Gelatine in die heiße Milch gerührt und die Masse in eine mit Wasser ausgespülte Form gegossen und kalt gestellt. Man reiche hierzu Fruchtsaft.

6. Blumenkohlsuppe, Salzkartoffel, Kabeljau, nach Portugieser-Art Schokoladenpudding

Hierzu sind 1 Einheitstopf, 1 tiefer und 1 halbtiefer Topf nötig.
Bemerkung: Die Kochzeit ist so berechnet, daß um $\frac{1}{21}$ Uhr Tischzeit ist. Beginn morgens $\frac{1}{29}$ Uhr.

Blumenkohlsuppe: 125 g Mehl werden in 80 g Butter im Einheitstopf hell geschwitzt, mit etwas Wasser begossen und zum Aufkochen gebracht. Erst nachdem die Soße gekocht hat, fülle man dieselbe mit $1\frac{3}{4}$ Liter Fleischbrühe auf. Einen mittleren Blumenkohl, der mindestens 10 Minuten in kaltem Wasser gelegen haben muß, zerteilt man und legt ihn in die Brühe, gibt ein Stück Zitrone dazu und setzt ihn als mittleren Topf in den Apparat. (Die Suppe wird vor dem Anrichten gesalzen.)

Salzkartoffel: Salzkartoffel werden im halbtiefen Topf leicht mit Wasser bedeckt und kommen als oberste Speise in den Apparat.

Um 10¹/₂ Uhr nimmt man den Pudding heraus, stürzt ihn um und stellt ihn kalt. Dazu serviere man eine weiße Schaum- oder Weißweinsosse. Die beiden andern Speisen läßt man im Apparat (ohne Strom) weiterkochen.

Fisch: Unterdessen richte man folgendes zu: 750 g Kabeljau werden in Scheiben geschnitten, 4 Löffel durchschnittene Tomaten, 2 Löffel gehackte Petersilie und 1 Löffel fein geschnittene Zwiebeln. (In Ermangelung frischer Tomaten kann man auch Tomatenpüree nehmen.)

Um ³/₄12 Uhr nehme man die Haube ab, setze die Töpfe auf den Küchentisch und stülpe die Haube darüber. Nun bereite man die Fischsoße: Tomaten, Petersilie und Zwiebeln werden im halbtiefen Topf auf der Heizplatte unter Verwendung des Zwischensteckers in Butter gedämpft und mit einem Löffel Weißwein und geriebenen Knoblauch aufgekocht. In diese Soße legt man den Kabeljau, würzt denselben, streut eine abgeriebene Brotkruste darauf und gießt noch etwas zerlassene Butter darüber.

Auf diesen Topf setzt man die beiden andern Töpfe, die Kartoffeln abgegossen, ohne Deckel als obersten Topf zum Abdämpfen wieder unter die Isolierhaube. Alsdann entferne man den Zwischenstecker und schalte den Automat ein. Der Automat schaltet nach etwa 10 Minuten aus und der Fisch dämpft dann ohne Strom in der aufgespeicherten Hitze gar.

Beim Anrichten gibt man die Röschen des Blumenkohls in die erwärmte Suppenschüssel, schlägt den übrigen Kohl mit der Suppe durch ein Sieb und zieht mit Eigelb ab. Den Fisch serviert man im Topf und streut gehackte Petersilie darüber.

Schokoladenpudding: 80 g Butter, 125 g Grießzucker, 5 Eier, ¹/₄ Pfund gemahlene Mandeln oder Haselnüsse, 80 g geriebene Schokolade, etwas mit Zucker fein gestoßene Vanille oder Zitrone. Die Butter wird zu Sahne gerührt, nach und nach werden die Eidotter, Mandeln, Schokolade und Vanille hinzugefügt und eine Viertelstunde stark gerührt. Das zu Schnee geschlagene Eiweiß wird leicht durchgemischt, die Masse in die mit Butter bestrichene Form gefüllt und in den tiefen Topf gesetzt, dieser mit kochendem Wasser bis unter den Rand aufgefüllt und als untersten Topf in den Apparat gestellt.

7. Kasseler Rippenspeer, Sauerkraut, Kartoffelbrei

750 g Kasseler Rippenspeer werden gewaschen, vorsichtig gesalzen (wenn genügend salzig, ungesalzen), mit etwas Wasser, in das man eine Zwiebel, ein Lorbeerblatt, einige Gewürzkörner legt, im halbtiefen Topf auf die Heizplatte gesetzt.

Als zweiten Topf setzt man das Sauerkraut mit Schweinefett, etwas Wasser, einer mit Nelken gespickten Zwiebel und einem Stückchen Apfel ein, zuletzt reibt man eine rohe Kartoffel zum Binden darunter und rührt gut durch.

Zu oberst werden die Kartoffeln gestellt. Vor dem Anrichten werden sie abgossen, durchgedrückt und mit etwas heißer Milch und einem Stückchen Butter aufgekocht.

8. Eisbein, Erbsenbrei, Meerrettig, Salzkartoffeln

2 Pfund Eisbein mit Wasser, Zwiebel und Gewürz im Einheits- topf als untersten Topf einsetzen. In den halbtiefen Topf, in die Mitte, kommen $\frac{3}{4}$ Pfund ungeschälte Erbsen. Der oberste Topf wird mit Salzkartoffeln, ganz mit Wasser bedeckt, eingesetzt.

Kurz vor dem Anrichten werden die Töpfe zur Seite gestellt, die Isolierhaube darübergestülpt, daß alles heiß bleibt.

Nun benutze man den kurzgeschlossenen Stecker und bereite auf der Heizplatte eine helle Einbrenne mit reichlich Butter, salze, gebe den geriebenen Meerrettig hinein und lasse ihn mit etwas Fleischbrühe oder Milch gut durchkochen.

Jetzt gieße man die Erbsen ab, salze und zerdrücke sie mit einigen heißen gekochten Kartoffeln und koche sie mit etwas Wasser vom Eisbein auf.

9. Selleriesuppe, Hackbraten, Kohlrabi, Salzkartoffel, Götterspeise

Sellerie-Suppe.

Zwei große Sellerieknollen werden geschabt und in dünne Scheiben geschnitten, etwas Butter, Zwiebeln, Petersilie und zwei kleine, geschälte, geriebene rohe Kartoffeln, sowie 2 Liter Knochenbrühe werden beigefügt und in den „Elektro-Oekonom“ gebracht. Man kann auch etwas sauern Rahm dazu geben.

Hack-Braten.

Weiche 150 g Brot in Wasser ein, drücke es gut aus, verrühre es mit zwei Eiern, dem nötigen Gewürz, Zwiebeln und Petersilie und gib 1 Pfund Hackfleisch dazu. Sollte der Teig etwas zu weich sein, gib etwas Grieß oder Mehl daran, forme einen Braten daraus, brate ihn im Bräter von allen Seiten schön an und lasse ihn nach dem Ausschalten eine Stunde braten.

Kohlrabi.

Die jungen Kohlrabi schält man und schneidet sie in Scheiben, dämpft eine Zwiebel in frischer Butter, löscht mit Fleischbrühe ab, gibt einen Löffel Rahm oder Milch daran. In dieser Soße kocht man die Kohlrabi weich.

Götter-Speise.

Zwei Eiweiß schlägt man zu Schnee, mischt ihn mit 4 Blatt weißer, in wenig warmem Wasser gelöster Gelatine, gibt 2 Eßlöffel Zucker hinein und rührt nun vorsichtig $\frac{1}{4}$ Pfund eingemachte süße Preiselbeeren dazu. Man gibt die Speise in eine Kristallschale und stellt sie eine Stunde kühl.

Kochverfahren.

9 Uhr Kohlrabi (nach Rezept) als unterste Speise einsetzen, darauf die Selleriesuppe (nach Rezept), dann den leeren Bräter. Automat einschalten.

Braten. $1\frac{1}{2}$ Stunden vor dem Essen, den Braten mit Zwischenstecker nach Vorschrift anbraten, darauf im kleinen Topf die Salzkartoffel (nach Rezept), dann die übrigen Speisen, die inzwischen unter der Haube beiseite gestanden waren.

10. Wecksuppe, Spinatpudding, Salzkartoffeln, Schokolade-Creme

Weck-Suppe.

Man schneide zwei Semmeln in dünne Scheibchen, röste sie in frischer Butter hellgelb, gieße genügend Wasser darüber, salze und stelle sie in den Apparat. Vor dem Anrichten wird sie mit Eigelb überzogen, mit Petersilie bestreut.

Spinat-Pudding.

Man dämpft 2 Pfund Spinat in wenig kochendem Wasser im „Elektro-Oekonom“ weich, treibt ihn durch die Maschine, gibt ihn in eine Buttersoße, die nicht zu dünn sein darf, fügt Salz, Parmesankäse nach Geschmack (ca. 3 Eßlöffel), 4 gehäufte Eßlöffel gewaschenen und wieder getrockneten Reis, 3 Eigelb und zuletzt den Eierschnee dazu, schüttet die Masse in die gut mit Butter ausgestrichene Puddingform, stellt sie in die Bundform, mit Wasser gefüllt, und läßt den Pudding 2 Stunden im „Elektro-Oekonom“ kochen, als unterste Speise. Als mittlere Speise kommen die knapp mit Wasser bedeckten Kartoffeln, als oberste die Wecksuppe.

Schokolade-Creme.

60 g Schokolade werden mit etwas Wasser glatt gerührt, dann rührt man aus 5 Eigelb und $\frac{1}{4}$ Liter Milch ein Teiglein an, gibt die Schokolade dazu und schlägt die Masse, bis sie dickflüssig ist auf der Heizplatte und schüttet sie in eine mit Wasser gespülte Schüssel.

Kochverfahren.

9 Uhr Schokolade-Creme. Gib die Mischung zur Schokolade-Creme auf die mit dem Zwischenstecker erhitzte Heizplatte und verfähre weiter nach Rezept.

Wecksuppe. Semmel rösten zur Wecksuppe unter der Haube, kaltes Wasser daran geben, nach Rezept weiter.

Spinatpudding. 2 Pfund Spinat in den Apparat setzen (nach Rezept), Wecksuppe darauf, Zwischenstecker entfernen, Automat einschalten. Kurz nach dem Ausschalten Spinat herausnehmen, Suppe unter der Haube beiseite stellen, Spinat-Pudding nach Rezept fertig machen, als untersten Topf einsetzen, in den zweiten die knapp mit Wasser bedeckten Kartoffel, als dritten die Wecksuppe.

11. Gerstensuppe, Kohlrollen, Salzkartoffeln, Heidelbeerspeise

Gersten-Suppe.

4 Löffel gute Gerste werden gewaschen und mit $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser und einem Stück Butter in den „Elektro-Oekonom“ gesetzt. Vor dem Anrichten mit Eigelb überziehen.

Kohlrollen.

Von einem Kohlkopf werden die Blätter vorsichtig losgelöst und in wenig Wasser halb gar gekocht. Zwei Blätter werden aufeinandergelegt, die groben Rippen herausgenommen und auf dieselben ein länglicher Kloß von gehacktem Fleisch, der mit Salz, Pfeffer und Zwiebeln gewürzt ist, gelegt.

Die zusammengerollten Blätter werden mit einem weißen Bindfaden umwickelt, in dem Bräter auf beiden Seiten braun angebraten, mit Fleisch- oder Gemüsebrühe übergossen und $1\frac{1}{2}$ Stunden als unterster Topf in den Apparat gesetzt. Als zweiter Topf kommen die knapp mit Wasser bedeckten Salzkartoffeln und obenauf die Suppe.

Heidelbeerspeise.

Man mischt geriebenes Schwarzbrot nach Bedarf mit etwas Zucker, gibt darüber Heidelbeerkompott, läßt dies gut einziehen

und zieht kurz vor dem Auftragen Schlagrahm darunter. Ein Rest Schlagrahm wird überbehalten und zum Verschönern oben aufgespritzt.

Kochverfahren.

9 Uhr Kohlblätter abbrühen.

Kohlrollen (nach Rezept) zurichten.

Suppe zurichten, Kohlrollen anbraten, als untersten Topf einsetzen. Salzkartoffel als zweiten, Gerstensuppe obendrauf. Haube überstülpen, einschalten.

12. Kerbelsuppe, Hasenragout, Kartoffelklöße, Apfelkompott

Kerbel-Suppe.

Man gibt frische Butter in einen Topf, dämpft feingewiegten Kerbel mit etwas Mehl darin, füllt mit Wasser auf, rührt zwei Löffel guten sauern Rahm daran und setzt die Suppe, als oberste Speise, in den Automat.

Hasenragout.

Brate die Stücke vom Hasenragout im Bräter schön an, lege sie in den Einheitstopf, röste Mehl und Gelberübchen, Zwiebeln in dem Fett, lösche mit der Beize vom Hasenragout ab, bringe die Stücke hinein, schütte noch $\frac{1}{4}$ Liter Rotwein dazu und setze es als unterste Speise in den Apparat.

Kartoffelklöße.

Schäle 3 Pfund frisch gekochte Kartoffel noch heiß, reibe sie auf der Maschine, gib in Butter geröstete Weckwürfel, Zwiebel und Petersilie in Butter gedämpft, Salz, Pfeffer, wenig Muskat, 2 Eier und soviel Mehl dazu, daß sich Klöße von der Masse formen lassen, die in kochendem Salzwasser in den „Elektro-Oekonom“ gebracht werden. Man kann die Klöße auch von kalten Schalkartoffeln machen, die tags zuvor im „Elektro-Oekonom“ gekocht werden und beginnt dann erst um $\frac{1}{2}$ 10 Uhr.

Apfelkompott.

2 Pfund gewaschene Äpfel werden geschält, vom Kernhaus befreit und in dünne Scheiben geschnitten, mit Zucker und wenig Wasser in den Apparat gestellt.

Kochverfahren.

8 Uhr: Schalkartoffel für Klöße in den Apparat setzen (falls sie nicht schon tags zuvor gekocht wurden). Äpfel zu Kompott obenaufstellen.

$\frac{1}{2}$ 10 Uhr: Hasenragout nach Vorschrift anbraten, als untersten Topf einsetzen, darauf die Suppe (nach Rezept), dann das Wasser für die Kartoffelklöße. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Essen Hasenragout und Suppe herausnehmen, unter der Haube beiseite stellen. Das Wasser für die Klöße auf der Heizplatte mit Zwischenstecker zum Kochen bringen, Klöße einlegen, die übrigen Speisen darauf setzen, einschalten und bis zum Essen drin lassen.

13. Kaltes Gericht von Eiern, Hammelbraten mit gedämpften Bohnen Rhabarber-Pudding

Kaltes Gericht von Eiern.

Von fünf tags zuvor hart gekochten Eiern schneidet man die Spitze ab, nimmt vorsichtig das Gelbe heraus, wovon man unter Zusatz von Öl, Essig, Pfeffer, Salz, Charlotten, englischem Seuf eine dicke Mayonnaise rührt. Krebsschwänze und Spargeln werden in 1 cm lange Stücke geschnitten, mit etwas Mayonnaise angemacht und in die Eier gefüllt. Die übrigen Krebsschwänze und Spargelköpfe werden mit der Mayonnaise gemischt, auf eine Platte gesetzt und die Eier darum garniert.

Hammelbraten mit gedämpften Bohnen.

Bringe gutgewaschene junge Bohnen mit einem Stück Butter in einen Topf, wenig Wasser, Salz und stelle es zu unterst auf die Heizplatte. In den zweiten Topf kommen die knapp mit Wasser bedeckten Kartoffeln, als obersten Topf der eiserne Bräter zum Heißwerden. $1\frac{1}{2}$ Stunden nach dem Ausschalten setze die Speisen wie üblich beiseite, brate ein schönes, saftiges Hammelstück, wie angegeben, von allen Seiten schön an und setze die Bohnen nochmals darauf, schütte das Wasser von den Kartoffeln ab und stelle sie ohne Deckel als oberste Speise in den Apparat zum Verdampfen. Beim Anrichten drücke sie durch die Presse.

Rhabarber-Pudding.

(Am Abend zuvor machen.)

2 Pfund kleingeschnittener Rhabarber werden mit $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, der Schale und dem Saft einer halben Zitrone und ein paar bittern Mandeln verkocht, 12 Blatt Gelatine werden gewaschen und darunter gemischt, tüchtig umgerührt und die Masse in eine gut mit Wasser gespülte Schüssel gegeben und am nächsten Tag gestürzt.

Kochverfahren siehe bei Rezept Hammelbraten.

14. Brotsuppe, Tiroler Knödel, Apfelsinenpudding

Brotsuppe.

Brotreste, reichlich Suppengrün, Zwiebel, ein Stückchen Butter, Salz und das nötige Wasser werden in den „Elektro-Oekonom“ gestellt, die Suppe nach dem Kochen durchgetrieben, ein Mehlteiglein darangerührt, und als oberste mit den folgenden Speisen eingesetzt.

Tiroler Knödel.

(Original-Rezept.) 4 Brötchen, etwa 100 g Speck, ebensoviel Rind- oder Schweinefleisch werden in kleine Würfel geschnitten, 4 Löffel Mehl, das nötige Salz werden unter die Brotwürfel gemengt, 2 Eier in 6 Löffel Milch gut gequirlt, alles zu einem Teig gearbeitet und ca. 1 Stunde stehen gelassen. Hierauf werden große Knödel geformt, dieselben in kochendes Salzwasser gelegt und nachträglich 20—30 Minuten, je nach der Größe, als oberster Topf in den „Elektro-Oekonom“ gestellt. Man serviert die Knödel in Fleischbrühe, und die übrigen schmecken, in Butter gebraten, vorzüglich zu gemischtem Salat am Abend.

Apfelsinen-Pudding.

$\frac{1}{2}$ Pfund altbackenes Biskuit oder Weißbrot in dünne Scheiben schneiden, in Milch einweichen und mit 3 ganzen Eiern, 80 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin, 50 g Reismehl, 60 g Butter und dem Saft von 3 Apfelsinen gut verrühren. Die Masse in eine gut gestrichene Puddingform füllen, und als unterste Speise im Wasserbad in den „Elektro-Oekonom“ einsetzen.

Kochvorschrift.

9 Uhr: Suppe nach Vorschrift einstellen. Unterdessen die Tiroler Knödel (nach Rezept) vorrichten, den Apfelsinen-Pudding (nach Rezept) zubereiten. 2 Stunden vor dem Essen Suppe durchtreiben, Mehlteiglein drangeben, alle Speisen wie folgt einsetzen:

Apfelsinen-Pudding im Wasserbad,
Tiroler Knödel,
Suppe.

15. Lauchsuppe, Schweinebraten, Spätzle, Zwetschenkompott

Lauchsuppe.

Schneide frischgewaschenen Lauch in feine Streifen, dämpfe ihn in Butter, gib Knochenbrühe dazu, salze und würze und setze die Suppe in den Automat.

Schweinebraten.

2 Pfund schönes, saftiges Schweinefleisch werden nach Vorschrift gut angebraten, gewürzt und in den „Elektro-Oekonom“ als unterste Speise eingesetzt.

Spätzle.

1 Pfund Mehl, 3 Eier, etwas Salz und Milch werden zu einem dicken Brei angerührt und 1 Stunde stehen gelassen. Auf ein mit Wasser abgspültes Brettchen gibt man etwas Teig und schabt mit einem großen Messer dünne Streifen in kochendes Wasser. Wenn sie an die Oberfläche kommen, also fertig sind, werden sie mit einem Schaumlöffel herausgeholt und auf eine erwärmte Platte gelegt und gut abtropfen lassen. Vor dem Auftragen mit gerösteten Semmelbrösel abschmelzen.

Zwetschenkompott.

2 Pfund reife Zwetschen werden gewaschen, in 4 Teile geschnitten, mit Zucker, etwas ganzem Zimt und wenig Wasser in den Apparat gesetzt.

Kochverfahren.

9 Uhr: Suppe einsetzen, darauf Zwetschenkompott, dann Spätzlewasser. 1 $\frac{1}{2}$ Stunden vor dem Essen Zwetschenkompott zum Kaltwerden beiseite setzen, auf der Heizplatte den Bräter erhitzen, Braten nach Vorschrift anbraten, darauf Spätzlewasser, Suppe obenauf. Kurz vor dem Essen die Speisen herausnehmen, unter der Haube beiseite stellen, Spätzlewasser auf der Heizplatte mit Zwischenstecker zum Kochen bringen, Spätzle nach Rezept fertig machen.

16. Haferflockensuppe, Kalbsleber auf italienische Art, Kartoffelbrei Zwetschenkuchen

Haferflockensuppe.

In 1 $\frac{1}{2}$ Liter Wasser werden 40 g Haferflocken mit Suppengrün und etwas Salz weich gekocht, dann durch ein Sieb getrieben und ein Stückchen Butter dazugegeben.

Kalbsleber auf italienische Art.

Man schneidet 1 $\frac{1}{2}$ Pfund gehäutete Kalbsleber in Scheiben, salzt und dämpft sie im erhitzten Bräter mit Butter, Champignons, Petersilie, gewiegter Zwiebel, daß sie innen noch rosa ist. Man nimmt sie heraus, stellt sie heiß und kocht mit $\frac{2}{10}$ Rotwein,

Zitronensaft, einigen Löffeln Tomatenbrei, Pfeffer und frischer Butter eine Soße, mit der man die Leber übergießt.

Kartoffelbrei.

(Wie üblich.)

Zwetschen-Kuchen.

Aus 150 g Mehl, 70 g Butter, etwas Backpulver und der nötigen Milch wird ein Teig gemacht, die Obstkuchenform damit ausgelegt und mit in Vierteln geschnittenen rohen Zwetschen belegt. Den Teig kann man schon am Abend zuvor bereiten, läßt ihn über Nacht liegen, rollt ihn aus und bäckt den Kuchen eine Stunde ehe man das Mittagessen einsetzt.

Kochverfahren.

1/29 Uhr: „Elektro-Oekonom“ zum Backen vorerhitzen, nach dem Ausschalten Zwetschenkuchen (nach Rezept) einsetzen (siehe Backvorschrift). Nach dem Backen Haube austrocknen und ausdünsten lassen.

10 Uhr: Kartoffel zum Kartoffelbrei als untersten Topf einsetzen, darauf die Suppe, einschalten. Eine Stunde vor dem Essen Suppe durchtreiben (nach Rezept), Kartoffel dergleichen, mit Butter und Milch verrühren. Als untersten Topf den eisernen Bräter mit der Kalbsleber (nach Rezept) einsetzen, darauf den Kartoffelbrei und dann die Suppe. Vor dem Anrichten alle Speisen unter der Haube beiseite setzen, die Soße zur Kalbsleber auf der Heizplatte (nach Rezept) machen und den Kartoffelbrei unter tüchtigem Rühren einmal aufkochen lassen.

17. Nudelsuppe, Englische Hammelkeule mit Capernsoße, Salzkartoffeln, Fruchtsalat

Englische Hammelkeule mit Capernsoße.

Die Hammelkeule wird entbeint, in einen Topf gelegt und so viel Wasser daran gegeben, daß sie bedeckt ist. Man gibt geschnittene Mohrrüben mit einer mit Nelken gespickten Zwiebel, ein Kräuterbündel und Knoblauch dazu, stellt sie zu unterst auf die Heizplatte. Als zweiten Topf die knapp mit Wasser bedeckten Kartoffeln.

Capernsoße. Verrühre 15 g Butter mit Mehl, gieße 1/4 Liter kochendes Wasser dazu, salze es und gib unter lebhaftem Rühren 60 g Butter und den Saft einer Zitrone, sowie einige Tropfen Essig, Maggiwürze und Capern darunter.

In die Hammelbrühe rührt man dünne Nudeln ein, läßt aufkochen und gibt sie als Suppe.

Salzkartoffel.

(Wie üblich.)

Fruchtsalat.

Äpfel, Apfelsinen und Bananen werden geschält, fein geschnitten, mit dem nötigen Zucker bestreut und mit Maraschino beträufelt, mehrmals durchgeschüttelt und kalt gestellt.

Kochverfahren.

9 Uhr: Wasser im Apparat heiß machen, Hammelkeule (nach Rezept) hineingeben, Wasser für die Kartoffel aufsetzen, 1 $\frac{1}{2}$ Stunden vor dem Essen Salzkartoffeln auf die Hammelkeule. Kurz vor dem Essen von der Hammelkeule Brühe für die Suppe wegnehmen, Nudeln einrühren, aufkochen lassen, alle Speisen unter der Haube beiseite setzen und die Capernsoße auf der Heizplatte (nach Rezept) bereiten.

18. Kartoffelsuppe, Käsepudding, Pfifferlinge, Salzkartoffel

Kartoffelsuppe.

1 $\frac{1}{2}$ Pfund Kartoffeln werden geschält, gewaschen, in Würfel geschnitten, mit kleinen Gelberüben, einem Stückchen Butter und dem nötigen Wasser in den „Elektro-Oekonom“ gebracht. Später wird die Suppe durch ein Sieb getrieben, mit in Butter gerösteten Zwiebeln übergossen, nochmals aufgekocht.

Käsepudding.

Man läßt auf der Heizplatte mit Zwischenstecker ca. 100 g Butter vergehen, gibt 100 g Mehl, nach und nach $\frac{1}{2}$ Liter Milch dazu, schlägt den Teig, bis er sich vom Topfe löst. Dann nimmt man den Topf weg, rührt nach und nach 4 Eigelb, $\frac{1}{2}$ Pfund geriebenen Schweizerkäse, etwas geriebenen Parmesankäse, wenig Salz und Zucker und zuletzt den Schnee von 4 Eiweiß darunter. In die gut ausgestrichene Puddingform gibt man diese Masse und kocht sie eine Stunde vom Ausschalten ab im Wasserbad.

Hierzu kann man die Bundform verwenden, indem man die Puddingform in die Bundform stellt und diese mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser auffüllt.

Pfifferlinge.

In einen Topf kommen gut gewaschene und getrocknete Pfifferlinge, ein Stück Butter, gewürzt nach Belieben, stellt ihn in

den „Elektro-Oekonom“ und gibt vor dem Anrichten gewiegte Petersilie darunter.

Salzkartoffel.
(Wie üblich.)

Kochverfahren.

$\frac{1}{2}$ 9 Uhr: Kartoffeln zur Suppe aufsetzen (nach Rezept), darauf das Wasser für den Pudding. Unterdessen den Käsepudding (nach Rezept) vorrichten und die Pfifferlinge putzen.

$\frac{1}{2}$ 11 Uhr: Suppe herausnehmen und durchtreiben, Käsepudding im Wasserbad als untersten Topf auf die Heizplatte, darauf die Pfifferlinge (nach Rezept), dann die Salzkartoffel und oben auf die Suppe.

19. Käsesuppe, Königsberger Klopse, Kartoffelschnee, Makronenpudding

Käsesuppe.

Man röstet 120 g geriebene Semmel in Butter, bringt 120 g geriebenen Schweizerkäse dazu, mischt gut durch und schüttet dies in $1\frac{1}{2}$ Liter leicht gesalzene Fleischbrühe, läßt gut durchkochen und zieht vor dem Anrichten mit Eigelb ab.

Königsberger Klopse.

$\frac{3}{4}$ Pfund gehacktes Schweinefleisch, $\frac{1}{2}$ Pfund gehacktes Rindfleisch, 60 g Butter, 1—2 Eier, nach Belieben 10 Eßlöffel Weckmehl oder 5 eingeweichte, ausgedrückte Brötchen, Salz, Pfeffer, $\frac{1}{8}$ Pfd. gewiegte Sardellen, 60 g Butter, 80 g Mehl, Fleischbrühe oder Wasser, 1 Eßlöffel gehackte Sardellen.

Die Butter wird schaumig gerührt, Eier, Sardellen, Brot, das Gewürz und das Fleisch dazugegeben und Klöße geformt. Von Butter und Mehl bereitet man eine weiße Mehlschwitze, löscht mit der nötigen Flüssigkeit ab, gibt die Klöße hinzu und läßt alles $\frac{3}{4}$ Stunden im „Elektro-Oekonom“ dämpfen.

Kartoffelschnee.
(Wie üblich.)

Makronenpudding.

Gut $\frac{1}{4}$ Liter Milch wird mit 150 g Mehl und 50 g Butter glatt verrührt. Man verkocht diese Masse auf der Heizplatte mit dem Zwischenstecker unter Rühren zu einem Brei, nimmt sie weg und rührt weiter bis zum Erkalten. Nach und nach kommen 100 g Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, die abgeriebene Schale einer halben

Zitrone, 80 g geriebene, zum Teil süße, zum Teil bittere Makronen, 4 Eidotter und den Schnee der vier Eiweiß dazu. Alles wird gut durchgemengt, in die Puddingform gefüllt und in der Backform im Wasserbad gekocht.

Kochverfahren.

$\frac{1}{2}$ 10 Uhr: Königsberger Klopse (nach Rezept) als unterste Speise einsetzen, darauf die mit Wasser bedeckten Salzkartoffel zum Kartoffelschnee, dann die Suppe.

$\frac{1}{2}$ 11 Uhr: Den früh morgens vorgerichteten Makronenpudding im Wasserbad als untersten Topf einsetzen, im mittleren Topf die Klopse, in einem flachen Topf die Suppe und obenauf die abgessenen Kartoffeln ohne Deckel zum Abdampfen. Kartoffel vor dem Anrichten durch die Presse geben als Kartoffelschnee.

X. Back-Rezepte

Natrongugelhopf.

Zutaten: 5 Eier, ein halbes Päckchen Vanillezucker, 100 g Zucker, 125 g Butter, eine Prise Salz und 400 g Mehl.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Eier und Zucker tüchtig damit geschlagen, nach und nach rührt man das Mehl, welches man mit einem Päckchen Backpulver gemischt hat, darunter und zieht den steifen Schnee der 5 Eiweiß leicht unter die Masse. Den halbfesten Teig füllt man in die gut ausgestrichene Backform und backt ihn 45 Minuten im „Elektro-Oekonom“.

Gugelhopf.

Zutaten: 500 g Mehl, 100 g Zucker, 100 g Butter, eine Handvoll Sultaninen, 20 g Hefe, 1—2 Eier, eine Messerspitze Salz und knapp $\frac{2}{3}$ Liter Milch.

Zuerst wird der Vorteig gemacht. Nachdem derselbe gut gegangen ist, wird er tüchtig mit den obigen Zutaten geschlagen, bis der Teig sich von der Schüssel löst, doch muß er fest sein.

Alsdann läßt man ihn in der gut bestrichenen Form in der Wärme gehen und backt ihn 1 Stunde im „Elektro-Oekonom“. (Siehe Anweisung.)

Mandeltorte.

200 g Zucker, 200 g Mandeln, der Saft und die Schale einer Zitrone, 8—10 Eigelb und etwa 50 g weiße Semmelbrösel.