

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Koch- & Backrezepte zur Verwendung von Palmin

H. Schlinck & Cie. <Hamburg>

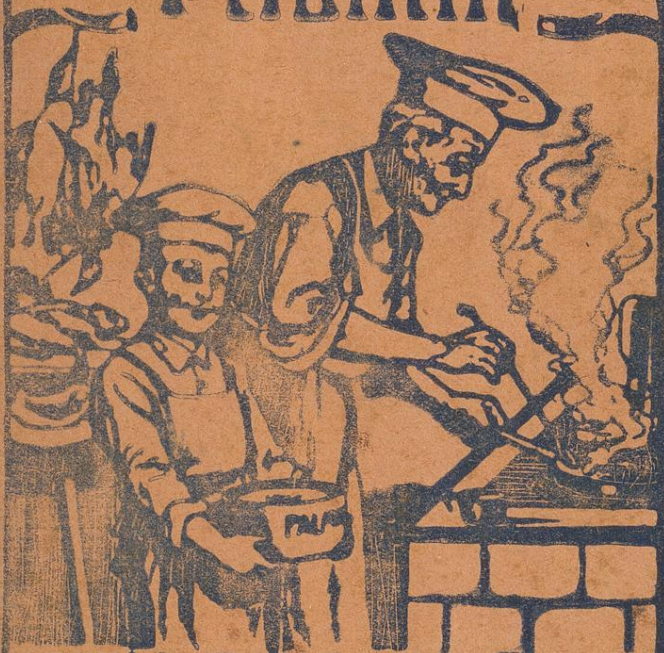
Mannheim, [ca. 1905]

urn:nbn:de:bsz:31-57548

KOCH & BACKREZEpte

zur Verwendung von

PALMIN



H. Schlinck & Co.
MANNHEIM.

ak

115 H 1179



W

tigung

Die

braucht

Herstell

die nur

braten

Die

nur ist

überhitz

oder rol

Die

des Pal

nur $\frac{1}{4}$ b

Palmin

wir auch

butter s

wendun

setzt v

Wasser

Auf

erzielt

ändern

Palmin

von Pe

rüber u

zahlrei

Die

Nachahr

angebot

Jed

Mö

Aufnahm

muntern

befriedig

Zu

sind wir

Wir erlauben uns den geehrten Hausfrauen hier eine Zusammenstellung von Koch- und Backrezepten zu übergeben, die uns meistens von Frauen, welche Palmin ausschließlich in ihrer Küche verwenden, zur Verfügung gestellt worden sind.

Die Zusammenstellung zeigt, wie vielseitig das Palmin gebraucht werden kann und beweist, daß sowohl Speisen, zu deren Herstellung ausschließlich Butter verwendet, als auch solche, die nur in Schmalz oder sonstigen Fetten gebacken oder gebraten wurden, mit Palmin zubereitet werden können.

Die Verwendung ist die gleiche wie bei jedem andern Fett, nur ist darauf zu achten, daß man Palmin in der Pfanne nicht überhitzt. Sobald ein dem Palmin beigegebenes Stück Zwiebel oder rohe Kartoffel schön braun wird, ist das Fett genügend heiß.

Diese Vorschrift hat ihren Grund in dem höheren Fettgehalt des Palmin. Die meisten Speisefette, auch Kuhbutter, enthalten nur $\frac{3}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Fett und $\frac{1}{8}$ bis $\frac{1}{4}$ andere Stoffe; hauptsächlich Wasser. Palmin aber besteht vollständig aus reinem Fett. Hier müssen wir auch erwähnen, daß bei Backwerken, bei welchen die Kuhbutter schaumig geführt (zu Sahne geschlagen) wird, bei Verwendung von Palmin das fehlende Wasser beim Rühren zugesetzt werden muß und zwar erfahrungsgemäß acht Esslöffel Wasser auf ein Pfund Palmin.

Außer der Ersparnis, die durch die Verwendung von Palmin erzielt wird, ergibt sich ein weiterer Vorzug gegenüber allen andern Speisefetten durch die leichtere Verdaulichkeit. Die mit Palmin zubereiteten Speisen werden deshalb von Kranken sowie von Personen mit empfindlichen Magen leichter vertragen, worüber uns von Krankenanstalten und ersten ärztlichen Autoritäten zahlreiche Zeugnisse zur Verfügung stehen.

Die Marke „Palmin“ ist gesetzlich geschützt, man weise daher Nachahmungen mit ähnlich klingenden Namen, die als Palmin angeboten werden, zurück und verlange nur das echte Palmin.

Jede Packung trägt unsere volle Firma.

Mögen die nachfolgenden Rezepte bei den Hausfrauen gute Aufnahme finden und zu einem Versuch mit unserm Palmin ermuntern; wir sind überzeugt, daß derselbe in jeder Hinsicht befriedigend ausfallen wird.

Zu jeder erwünschten Auskunft sowie zu Probesendungen sind wir gerne bereit.

H. Schlinck & Cie., Mannheim.

Kochrezepte

zur Verwendung von Palmin.

Suppen.

Es lassen sich alle Suppen, zu deren Bereitung Fett nötig ist, mit Palmin herstellen, nur ist immer genau zu beachten, daß ein Viertel bis ein Fünftel weniger Fett genommen werden darf, wie von gewöhnlicher Butter oder Schmalz. Außerdem ist zu empfehlen, daß bei Wassersuppen, wie Linsen-, Erbsen-, Bohnensuppen man das Fett dazu nicht allein verwendet, sondern eine sog. Einbrenn macht.

No. 1. Einbrenn, Buttermehl.

Man nimmt ein nußgroßes Stück Palmin und nachdem dasselbe genügend erhitzt ist, gibt man nun einen reichlichen Eßlöffel voll Mehl hinein, das man unter beständigem Rühren je nach Belieben mehr oder weniger bräunen läßt.

No. 2. Einfache Wurzelsuppe.

Zwei Molrrüben, eine halbe Sellerieknolle, eine Petersilienwurzel und ein Löffel Kümmelskörner werden mit $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser und einem Löffel Salz eine Stunde gekocht. Dann gießt man die Brühe durch ein Sieb, verkocht sie mit einem bräunlichen, nach No. 1 bereiteten Buttermehl und richtet sie über in Palmin geröstete Brodwürfel an.

No. 3. Suppe von Bratenknochen.

Man röstet von einem Kalb-, Reh- oder Hasenbraten Knochen, nachdem sie klein gehackt, in wenigen Eßlöffeln voll Palmin, gießt einige Liter Wasser dazu, fügt Suppenwurzeln, Salz und einen halben eingeweichten Semmel hinzu und läßt die Suppe 2 Stunden lang kochen, alsdann gießt man sie durch ein Sieb und richtet sie über Klößchen oder weichgekochten Maccaronistücken an.

— 4 —

No. 8. Teigerbsen.

2 Eidotter, ein ganzes Ei, 2 bis 3 Löffel Milch, ein halber Löffel Salz und 3 Löffel Mehl werden zu einem glatten Teigtropfen verquirlt und dieser durch einen großlöcherigen Durchschlag langsam in siedendes Palmin geschüttet. Während man den Teig auf diese Weise eintropft, muß das Palmin von einer zweiten Person geführt werden. Die Teigtropfen werden bald fest und sehen wie Erbsen aus; wenn sie schön gelb sind, nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus und läßt das Fett gut abtropfen.

No. 9. Einfache Suppenklöße.

Ein Stück Palmin von der Größe einer Walnuß wird mit einem Teelöffel Wasser zu Sahne gerieben (schaumig geführt), nach und nach ein ganzes Ei, ein Eidotter, drei Löffel Weizenmehl und etwas fein gewiegte Petersilie, sowie das nötige Salz dazu gegeben, der Teig 10 Minuten geschlagen und davon kleine flache Klößchen in siedendes Salzwasser gesetzt, in welchem sie 10 Minuten langsam kochen müssen.

No. 10. Griesklößchen.

In einen halben Liter Milch kommen 50 Gramm Palmin, wenn diese kocht, werden 125 Gramm Griesmehl darein geführt und solange auf dem Feuer geschlagen, bis sich die Masse von der Kasserole löst. Nachdem sie erkaltet ist, gibt man das nötige Salz und 4 ganze Eier dazu, rührt den Teig glatt und sticht mit dem Löffel kleine Klöße ab, welche man in Salzwasser gar kocht. Man kann die Klöße auch in schwimmendem Palmin schön hellbraun backen und, mit Zucker bestreut, als süße Speise servieren.

No. 11. Weckklöße.

4 Semmel werden in Wasser eingeweicht und mit etwas Petersilie und Zwiebel, nachdem sie fest ausgedrückt sind, in heißem Palmin gedämpft, solange bis sich die Masse von der Kasserole löst. Wenn sie erkaltet ist, gibt man 4—5 Eier Salz und Muskatnuß dazu und legt kleine Klöße in siedendes Wasser oder Fleischbrühe, worin man sie 10 Minuten kochen läßt.

No. 12. Fleischklößchen in brauner Bouillon.

40 Gramm Palmin werden mit einem Löffel Wasser und mit einem ganzen Ei geführt, 125 Gramm fein geschabtes Rind- oder

Kalb-
fleisch
Semmel,
Petersilie
welche
die Supp

Zur
Kartoffel

Man
dasselbe
blatt und
legt man
hinein und
kochen.

N
Man
heiß ver
und eine
Löffel M
noch 2
Masse
(Sahne)
etwas Sa
man noch
Sauce 10

Man
10 Minu
ein flüssi
Tasse sü
gibt fein
Nachdem
2 in kle
Teller v
Pasteten
im Backo

No. 4. Französische Suppe. (Jullienne).

Drei gelbe Rüben (Möhren), eine Partie Erbsen, ein kleiner Kopf Kraut, zwei kleine Sellerieknollen, drei Petersilienwurzeln, eine Zwiebel und etwas Lauch, sowie vier mittelgroße Kartoffeln werden sauber geputzt, klein geschnitten und gewaschen. Man dampft alsdann die Gemüse unter wiederholtem Schütteln eine halbe Stunde in ungefähr 100 Gramm Palmin und gießt hierauf die nötige Bouillon oder Wasser, dem Fleischextrakt zugefügt ist, nach und nach hinzu. Wenn die Gemüse ganz weich gekocht sind, treibt man die Suppe durch ein feines Sieb.

No. 5. Milchbrotsuppe.

Man schneidet 2 Milchbrötchen in kleine Würfel. Zugleich verquirlt man 2 ganze Eier mit 3 Löffel saurem Rahm (Sahne) und gießt die Mischung über die Milchbrotwürfel. Wenn sie ganz davon durchzogen sind, röstet man sie in 50 Gramm Palmin goldgelb und verkocht sie mit Bouillon zu einer glatten Suppe.

No. 6. Mehlsuppe.

Man röstet 2 Kochlöffel voll Mehl in einem guten Stück Palmin gelbbraun, löscht dies mit 2 Liter Wasser langsam ab, gibt Salz und Muskat darein und läßt es aufkochen.

Desgleichen kann man mit Griesmehl verfahren.

No. 7. Hirnsuppe.

Ein Kalbshirn wird in laues Wasser gelegt und gehäutet; dann wird Zwiebel und Petersilie fein gewiegt, das Hirn zerkleinert, und dies alles in 50 Gramm Palmin mit einem Eßlöffel voll Mehl gedämpft. Mit der nötigen Fleischbrühe abgelöscht, über gebähte Schnitten oder Klößchen angerichtet.

Suppeneinlagen und Klöße.

Sämtliche Klöße können mit Palmin zubereitet werden, nur muß immer ein Viertel bis ein Fünftel weniger als Butter genommen werden. Soll Palmin schaumig gerührt werden, so muß man dasselbe warm stellen und, auf das Pfund 8 Löffel Wasser gerechnet, schön leicht rühren. Die Klöße, mit Palmin bereitet, mißraten viel weniger als mit Butter.

— 4 —

No. 8. Teigerbsen.

2 Eidotter, ein ganzes Ei, 2 bis 3 Löffel Milch, ein halber Löffel Salz und 3 Löffel Mehl werden zu einem glatten Teigtropfen verquirlt und dieser durch einen großlöcherigen Durchschlag langsam in siedendes Palmin geschüttet. Während man den Teig auf diese Weise eintropft, muß das Palmin von einer zweiten Person geführt werden. Die Teigtropfen werden bald fest und sehen wie Erbsen aus; wenn sie schön gelb sind, nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus und läßt das Fett gut abtropfen.

No. 9. Einfache Suppenklöße.

Ein Stück Palmin von der Größe einer Walnuß wird mit einem Teelöffel Wasser zu Sahne gerieben (schaumig geführt), nach und nach ein ganzes Ei, ein Eidotter, drei Löffel Weizenmehl und etwas fein gewiegte Petersilie, sowie das nötige Salz dazu gegeben, der Teig 10 Minuten geschlagen und davon kleine flache Klößchen in siedendes Salzwasser gesetzt, in welchem sie 10 Minuten langsam kochen müssen.

No. 10. Griesklößchen.

In einen halben Liter Milch kommen 50 Gramm Palmin, wenn diese kocht, werden 125 Gramm Griesmehl darein geführt und solange auf dem Feuer geschlagen, bis sich die Masse von der Kasserole löst. Nachdem sie erkaltet ist, gibt man das nötige Salz und 4 ganze Eier dazu, rührt den Teig glatt und sticht mit dem Löffel kleine Klöße ab, welche man in Salzwasser gar kocht. Man kann die Klöße auch in schwimmendem Palmin schön hellbraun backen und, mit Zucker bestreut, als süße Speise servieren.

No. 11. Weckklöße.

4 Semmel werden in Wasser eingeweicht und mit etwas Petersilie und Zwiebel, nachdem sie fest ausgedrückt sind, in heißem Palmin gedämpft, solange bis sich die Masse von der Kasserole löst. Wenn sie erkaltet ist, gibt man 4—5 Eier Salz und Muskatnuß dazu und legt kleine Klöße in siedendes Wasser oder Fleischbrühe, worin man sie 10 Minuten kochen läßt.

No. 12. Fleischklößchen in brauner Bouillon.

40 Gramm Palmin werden mit einem Löffel Wasser und mit einem ganzen Ei geführt, 125 Gramm fein geschabtes Rind- oder

Kalb-
fleisch
Semmel,
Petersilie
welche
die Suppe

Zur
Kartoffel-

Man
dasselbe
blatt und
legt man
hinein und
kochen.

N
Man
heiß ver
und eine
Löffel M
noch 2
Masse
(Sahne)
etwas Sa
man noch
Sauce 10

Man
10 Minu
ein flüssi
Tasse sü
gibt fein
Nachdem
2 in kle
Teller v
Pasteten
im Backo

Kalbfleisch, 70 Gramm eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel, etwas Pfeffer, das nötige Salz und etwas feingehackte Petersilie dazugegeben, aus dem Teig kleine Klößchen geformt, welche man in siedendem Palmin backt und beim Anrichten in die Suppenterrine legt.

Kartoffelspeisen.

Zur Bereitung von gebackenen und einer Reihe von anderen Kartoffelspeisen eignet sich Palmin ganz vortrefflich.

No. 13. Saure Kartoffeln.

Man bereitet nach No. 1 ein braunes Buttermehl, verkocht dasselbe mit Bouillon, fügt einige Pfefferkörner, Salz, ein Lorbeerblatt und etwas Essig dazu. Wenn die Sauce klar gekocht ist, legt man frisch gekochte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln hinein und läßt dieselben darin noch 5 Minuten mehr ziehen als kochen.

No. 14. Bechamelkartoffeln (Schinkenkartoffeln).

Man läßt ein Stück Palmin von der Größe eines Hühnerlei's heiß werden und dämpft darin 100 Gramm fein gehackten Schinken und eine geriebene Zwiebel 10 Minuten lang, rührt alsdann einen Löffel Mehl dazu. Wenn das Mehl durchdämpft ist, schüttet man noch 2 Löffel geriebenen Parmesankäse daran und verkocht die Masse mit einer Tasse saurem und 2 Tassen süßem Rahm (Sahne) zu einer dicklichen Sauce und schmeckt dieselbe mit etwas Salz und gestoßenem weißem Pfeffer ab, alsdann schneidet man noch heiße Kartoffeln in Scheiben hinein und läßt sie in der Sauce 10 Minuten ziehen.

No. 15. Straßburger Heringskartoffeln.

Man dämpft zwei geriebene Zwiebeln in 100 Gramm Palmin 10 Minuten lang, rührt dann soviel Weizenmehl dazu, daß man ein flüssiges Buttermehl erhält und verkocht dasselbe mit einer Tasse süßer Sahne und einer Tasse Bouillon zu einer Sauce, gibt fein gehackte Heringsmilchner, Salz und etwas Pfeffer dazu. Nachdem die Sauce durchgetrieben ist, vermischt man sie mit 2 in kleine Würfel geschnittenen Heringen und einem tiefen Teller voll heißer Kartoffelscheiben, füllt die Masse in eine Pastetenform oder in einen Teigrand und backt sie eine Stunde im Backofen.

No. 16. Gebratene (geröstete) Kartoffeln.

Man kann dazu übrig gebliebene Kartoffeln vorteilhaft verwenden; man läßt ein wenig Zwiebeln in Palmin dämpfen, nimmt sie alsdann heraus und schüttet die in Würfel oder dicke Scheiben geschnittenen Kartoffeln hinein, bestreut sie mit Salz und läßt sie goldgelb braten.

No. 17. Pommes de terre frites.

Große rohe Kartoffeln werden geschält, in schmale längliche Stückchen geschnitten. Nachdem sie rein gewaschen einige Minuten auf Eis oder in Eiswasser gelegt, werden sie schnell mit einem Tuch abgetrocknet und schwimmend in Palmin gebacken. Wenn sie hellgelb sind, nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie auf ein Sieb oder Löschpapier und bestreut sie noch recht heiß mit feinem Salz.

No. 18. Kartoffelcroquettes.

6 große, frisch gekochte, heiße Kartoffeln werden durch ein Sieb getrieben und mit einer halben Tasse Milch und 80 Gramm flüssigem Palmin verrührt. Nach und nach gibt man zwei ganze Eier, 2 Eidotter und 2 Eßlöffel Mehl hinzu, fügt etwas Salz und ein wenig Muskatnuß bei. Man läßt den Teig einige Zeit kalt stehen, formt kleine Würstchen daraus, oder sticht mit dem Löffel kleine Klöße aus, die man in heißem Palmin schwimmend backt.

Gemüse.

Die Frühlings- und Sommergemüse, welche in den meisten Fällen gedämpft werden müssen, wie Gelbrüben, Erbsen, Zuckerschoten (Zuckerschäfen), Bohnen und dergleichen, schmecken sehr gut mit Palmin. Man legt ein Stück Fett in die Kachel, läßt fein gewiegte Zwiebel und Petersilie einen Augenblick dämpfen, das Gemüse wird dann mit etwas Fleischbrühe dazu getan, wenn dies weich ist, ein wenig Mehl darüber gestreut und vollends mit guter Fleischbrühe zurechtgemacht.

Gemüse, welche eine sogenannte Buttersauce brauchen, können statt mit Butter ebenso mit Palmin zubereitet werden, oder auch, wer durchaus Kuhbutter verwenden will, möge halb und halb nehmen.

- 7 -

Zu Bayrisch Kraut, Sauerkraut, Erbsen, Bohnen, Linsen, Winterkohl und dergl. ist Palmin besonders sehr fein, nur muß immer darauf geachtet werden, daß das Fett wohl sehr heiß, aber nicht zu heiß wird.

Palmin erreicht viel schneller als andere Fette den Erhitzungsgrad, weil es weder Wasser noch freie Fettsäuren enthält, somit kein Dampf entsteht.

Saucen.

No. 19. Heringsauce.

Man bereitet nach No. 1 ein braunes Buttermehl, verkocht es mit Fleischbrühe zu einer glatten Sauce, gibt etwas Zitronenschale, Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner und einen klein gehackten Hering dazu, schmeckt die Sauce mit Salz ab, gießt sie durch ein Sieb und zieht sie mit einem Eidotter ab.

No. 20. Mostrichsauce.

Man rührt in einen engen Topf 2 Löffel flüssiges, aber nicht heißes Palmin mit einem Eidotter schaumig, gibt nacheinander 2 Löffel geriebenen Zucker, einen kleinen Löffel Mehl, 2 Löffel Weinmostrich (Senf) dazu. Wenn die Masse glatt geführt ist, gießt man nach und nach $2\frac{1}{2}$ Tassen kaltes Wasser dazu, man kann auch Fleischbrühe nehmen, und läßt die Sauce auf mäßigem Feuer bis zum Kochen kommen.

No. 21. Russische Sauce.

Ein Stück Schinken von 150 Gramm und 6 Schalotten werden fein gehackt und in einem Löffel flüssigem Palmin bräunlich gedämpft. Nun fügt man etwas Mehl hinzu, läßt dieses mitdämpfen und löscht es alsdann mit Fleischbrühe ab; gibt der Sauce noch 6 feingehackte Sardellen dazu und nachdem man alles 15 Minuten gekocht, treibt man die Sauce durch ein Sieb, nochmals auf das Feuer gesetzt, gibt man etwas Essig, einen Löffel Capern und ein wenig Zucker dazu und rührt sie kurz vor dem Anrichten mit 2 Löffeln saurem Rahm ab.

Fische.

No. 22. Gebackene Fische.

Ein jeder beliebiger Fisch, nachdem er geputzt und gewaschen ist und je nach der Größe ganz oder in Stücken geschnitten,

abgetrocknet, mit Pfeffer und Salz eingerieben, in zerschlagenes Ei und Weckmehl getaucht, wird in schwimmendem Palmin schön gelb gebacken; je langsamer der Fisch backt, desto besser wird er.

No. 23. Gebratener Hecht (Badischer Hecht).

Ein großer, gut gereinigter und gesalzener Hecht wird, nachdem ihm auf dem Rücken die Haut abgezogen, auf einer Seite fein mit Speck und auf der anderen Seite mit Sardellenstreifen gespickt. Dann schiebt man ein kleines Holzstäbchen oder die Spicknadel durch die Bauchlappen und setzt den Fisch mit dem Rücken nach oben auf eine Porzellanplatte. Unterdessen läßt man in einer Kachel eine gute Portion Palmin heiß werden, dämpft darin 3 feingehackte Sardellen, eine kleine Zwiebel, etwas Tragant (Estragon) und zwei Löffel voll Mehl, gießt das flüssige Ganze heiß über den Fisch, gibt noch 3 Löffel sauren Rahm und etwas geriebenen Käse darauf und schiebt alles in den Backofen; später fügt man noch einige Löffel Bouillon der Sauce zu. Der Fisch wird auf der Platte, auf der er gebraten, serviert.

Schellfische und Eiszander werden auf die gleiche Art ebenso vortrefflich.

Auch Seezungen kann man so zubereiten, jedoch ohne sie zu spicken.

Braten und Ragouts.

Alle Braten und Ragouts von Ochsen, Kalb, Hammel und Wildpret lassen sich vorzüglich mit Palmin bereiten, und ist man viel weniger wie bei anderen Fetten der Gefahr ausgesetzt, daß ein Braten anbrennt. Sie bekommen stets eine schöne gelbe Farbe. Da jedoch ein jeder Braten viel Fett verlangt und um ihn gut begießen zu können, wird, nachdem die in der Kasserole liegenden Zwiebeln schön braun sind und ehe die Sauce mit Fleischbrühe abgelöscht wird, das übrige Palmin in einen eigens dafür gehaltenen steinernen Topf abgegossen. Dieses abgegossene Fett läßt sich dann sehr gut bei allen Fleischspeisen sowie bei grünen Gemüsen statt frischem Palmin wieder verwenden.

Geflügel.

Zu sämtlichem Geflügel läßt sich Palmin verwenden, je nachdem man es backen oder dämpfen will. Soll eine Fülle in

das Geflügel gemacht werden, so dämpfe man diese ja mit Palmin, da die Fülle dadurch viel leichter wird.

Verschiedene Fleischspeisen.

No. 24. Beefsteak.

Nachdem die Beefsteaks gut gehäutet, mit Salz und etwas Pfeffer eingerieben sind, backt man dieselben in recht heißem Palmin, in das man einige Scheiben Zwiebel geschnitten hat, auf beiden Seiten auf starkem Feuer schön hellbraun.

No. 25. Kalbskoteletten.

Die Kotelettes werden hübsch gehäutet und geklopft, geformt, dann gesalzen, in zerschlagenes Ei und Weckmehl getaucht und in Palmin schwimmend schön gelb gebacken.

No. 26. Gebackene Kalbs- oder Rindsleber.

Man häutet die Leber und schneidet sie in längliche, flache, fingerdicke Stücke. Dann wiegt man fein: 2 Sardellen, eine Zwiebel, etwas Tragant, Petersilie oder sonstige Kräuter, bestreicht mit der fein gewiegten Masse die einzelnen Stücke Leber, träufelt etwas Zitronensaft darauf und legt sie alsdann in unterdessen heiß gewordenes Palmin. Man rührt noch 2 Kochlöffel voll Mehl in die Pfanne und nachdem die Leber auf beiden Seiten hellbraun gebacken ist, gibt man einige Löffel Bouillon dazu, deckt die Pfanne zu und läßt die Leber noch ein paar Minuten dämpfen. Die ganze Zubereitung darf aber nicht länger als 10 Minuten dauern.

Eier- und Mehlspeisen.

No. 27. Eier- oder Pfannkuchen.

3 Eidotter werden mit einer halben Tasse Milch und 1 Eßlöffel Zucker leicht schaumig geschlagen, dann gibt man nach und nach 100 Gr. Mehl, 1 Tasse Milch und zuletzt den steifen Schaum von 3 Eiweiß unter den Teig und backt davon in einer flachen Pfanne mit heißem Palmin 2—3 Eierkuchen.

Muß zum Backen noch Fett nachgegeben werden, so verwendet man dazu etwas in einem kleinen Pfännchen bereit gehaltenes heißes Palmin, welches löffelweise je nach Bedarf zugesetzt wird.

No. 28. Kartoffeleierkuchen.

60 Gramm Palmin werden schaumig geführt und nach und nach 90 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 5 Eidotter, 3 Eßlöffel Mehl, 2 Löffel geriebene Semmel, ein Viertelpfund gekochte, nach dem Erkalten geriebene Kartoffeln dazu gegeben und der Teig zuletzt mit dem Schaum von 5 Eiweiß vermischt, dann backt man in einer flachen Pfanne dünne Eierkuchen in Palmin und bestreut dieselben, so lange sie noch heiß sind, mit geriebenem Zucker.

No. 29. Lothpudding.

80 Gramm Palmin, ein viertel Liter Milch, ein viertel Pfund Kartoffelmehl werden zusammen so lange auf dem Feuer geführt, bis sich der Teig von der Kasserole löst; wenn derselbe erkaltet ist, verarbeitet man 8 Eidotter, etwas abgeriebene Zitronenschale, ein viertel Pfund Zucker und den Schaum von 8 Eiweiß damit, füllt den Teig in eine Form und kocht den Pudding 1½ Stunde. Man kann die Masse auch in eine Auflaufform füllen und im Backofen backen.

No. 30. Kastanienpudding.

Man nimmt ein Pfund Kastanien, röstet sie und reibt sie auf dem Reibeisen (man kann sie auch weich kochen). Indessen werden 200 Gramm Palmin mit 4 Löffel voll Wasser zu Sahne geführt, dann werden 10 Eigelb, 250 Gramm Zucker mit den Kastanien dazugegeben und 72 Gramm Makronen fein gestoßen, sowie der Schnee von 5 Eiweiß unter die Masse gemengt und der Teig in eine Form gefüllt, eine halbe Stunde kochen lassen.

Backwerk.

Bei allen Backwerken mit Palmin müssen die Teige etwas weicher gearbeitet und immer im heißen Backofen gebacken sein.

No. 31. Berliner Pfannkuchen (Krapfen) mit Hefe.

1 Kilo Mehl wird in eine Schüssel gegeben, für 3 Pfennig Hefe mit lauwarmen Milch ein Vorteig gemacht, sodann werden 125 Gramm Palmin mit 2 Löffel Wasser leicht geführt, 36 Gramm Zucker, 2 ganze Eier und 2 Eigelb dazu getan und zu einem leichten Teig verarbeitet; wenn der Teig aufgegangen ist, nimmt man ihn auf's Nudelbrett, wellt ihn 2 Messerrücken dick aus, füllt je in eines derselben Eingemachtes, drückt ein zweites fest

am Rand darauf; wenn diese aufgegangen, werden sie in heißem Palmin schwimmend gebacken, hernach warm mit Zucker bestreut.

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

No. 32. Berliner Pfannkuchen (Krapfen) mit Backpulver.

150 Gramm Palmin lasse man zergehen, aber nicht heiß werden und füge demselben 100 Gramm Zucker 2 ganze Eier $\frac{1}{2}$ Liter lauwarme Milch und das Abgeriebene einer Zitronenschale zu. Ist diese Masse gut verrührt, so mische man 1 Pfund feines Mehl darunter. In ein weiteres Pfund menge man 2 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver und vereinige beide Massen. Durchschnittlich wird 1 Kilo Mehl genügen, um den Teig möglichst dünn ausrollen zu können. Inzwischen erhitzt man Palmin in einer Pfanne, bis ein hineingeworfenes Kartoffelstückchen gelb geworden ist, und backt die aus dem ausgerollten Teig ausgestochenen Pfannkuchen in dem heißen, aber ja nicht überhitzten Palmin, bis sie auf beiden Seiten schön braun geworden sind.

No. 33. Hefekranz.

200 Gramm Palmin werden mit 4 Eßlöffel Wasser und 2 Eigelb tüchtig verrührt. In 1 Kilo Mehl menge man alsdann $\frac{1}{4}$ Liter Milch, das verrührte Palmin, 200 Gramm Zucker, eine Prise Salz, 4 ganze Eier (das Weiße zu Schnee geschlagen), etwas Zitrone, 100 Gramm Sultaninen und 2 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver oder Trockenhefe. Nachdem der Teig tüchtig geknetet ist, wird er zu einem Kranz geflochten, mit Ei bestrichen und mit langen geschnittenen Mandeln und grobem Zucker bestreut, im heißen Backofen gebacken.

No. 34. Dampfnudeln.

Man nimmt ein Pfund Mehl, gibt dazu 100 Gramm zerlassenes Palmin, 4 ganze Eier, ein achteil Liter Milch, etwas Salz, 2 Eßlöffel gestossenen Zucker und für 3 Pfennig Presshefe. Nachdem alles gut vermischt und eine Viertelstunde tüchtig geschlagen ist bis sich der Teig von der Schlüssel löst, stellt man ihn an einen warmen Ort und läßt ihn 2—2 $\frac{1}{2}$ Stunden gehen. Ist dieses geschehen, nimmt man ihn auf das Backbrett und sticht von der Masse mittelst eines kleinen Glases oder Eierbechers kleine Kuchen aus, die man nochmals eine halbe Stunde gehen läßt. Als dann zerläßt man in einer eisernen Kasserole mit gut ver-

schließbarem Deckel soviel Palmin, daß der Boden reichlich mit Fett bedeckt ist, gibt ein paar Körner Salz und ein Weinglas voll Wasser dazu, und wenn diese Mischung kocht, setzt man die Dampfnudeln dicht nebeneinander in die Kasserole, deckt rasch den Deckel zu und läßt dieselben 10 Minuten fest zugedeckt backen. Sie müssen alsdann unten schön gelb gebacken sein und darf man, wenn dies beim Aufdecken noch nicht der Fall ist, die Kasserole ja nicht mehr zudecken. Man kann die Dampfnudeln nach Belieben auch statt mit Wasser und Salz, mit Milch und Zucker backen.

No. 35. Gugelhopfen.

Gramm Palmin werden mit 3 Eßlöffel voll Wasser leicht gerührt, dann werden nach und nach ein Löffel voll Mehl und ein Ei zugefügt, bis ein halbes Kilo Mehl und 7 Eier darin sind, etwa ein achtel Liter Milch, 25 Gramm Zucker und 35 Gramm Hefe, etwas Salz dem Teig zugefügt und ihn dann 2 bis 3 Stunden an einem warmen Orte gehen lassen. Dann wird der Teig in kleine Formen, die bis zur halben Höhe gefüllt werden, bei guter Mittelhitze im Backofen gebacken.

No. 36. Altdeutscher Napfkuchen.

Man schlägt 9 Eidotter mit 3 Tassen geriebenem Zucker schaumig und gibt die abgeriebene Schale einer Zitrone, ein und eine halbe Tasse flüssiges Palmin, 4 und eine halbe Tasse feines Mehl, 70 Gramm süße und einige bittere Mandeln dazu. Wenn der Teig gut verbunden ist, mischt man zuletzt noch 1 Teelöffel Dr. Oetkers Backpulver unter denselben, füllt ihn sogleich in gut vorbereiteten Förmchen und backt den Kuchen bei guter Mittelhitze.

No. 27. Weihnachtsstriezel oder Stollen.

Man rührt ein Pfund Palmin mit 8 Löffeln Wasser zu Schaum, gibt dazu ein Pfund geriebenen Zucker und 8 Eidotter und eine Tasse lauwarmer Milch. Gleichzeitig verrührt man 4 Pfund Mehl und ein Liter Milch, etwas Salz und ein Glas Kognak zu einem Teig, vermischt denselben mit der Butter und dem Zucker, gibt nach Belieben etwas gestoßenen Zimmt dazu und schlägt den Teig bis er Blasen wirft; zuletzt verarbeitet man 150 Gramm in einer Tasse lauwarmer Milch aufgelöste Preßhefe mit dem Teig und läßt denselben warm stehen. Wenn der Teig aufgegangen ist, knetet man ihn auf einem Backbrett, nimmt, wenn es nötig

ist, noch etwas Mehl dazu. Nachdem der Teig in drei gleiche Portionen geteilt ist, wird jede Portion in der Dicke des kleinen Fingers ausgerollt, mit geschmolzenem Palmin bestrichen und $\frac{3}{4}$ der ganzen Fläche mit einer Füllung von Mohn oder Rosinen bestrichen, sodaß ein Drittel der Teigfläche in schräger Ecke unbelegt bleibt. Zuletzt rollt man den Teig von der gefüllten Ecke aus zusammen und schlägt die gegenüberliegende unbedeckte Teigecke darüber. Nachdem die Striezel mit Butter bestrichen und mit grob gehackten Mandeln und Zucker bestreut sind, backt man sie bei starker Mittelhitze gelbbraun.

Mohnfüllung. Ein Pfund blauer Mohn wird gebrüht, fein gerieben, mit einer kleinen Tasse dicker, süßer Sahne, $\frac{3}{4}$ Pfund geriebenen Zucker, der abgeriebenen Schale einer Zitrone, $\frac{1}{4}$ Pfund fein gehackten Mandeln und Zucker und $\frac{1}{4}$ Pfund gereinigten trockenen Sultaninen vermischt.

Rosinenfüllung. Man mischt $\frac{3}{4}$ Pfund geriebenen Zucker, ein Pfund gereinigte Sultaninen, $\frac{3}{4}$ Pfund feingehackte Mandeln, 2 Teelöffel voll feingestoßenen Zimmt, die abgeriebene Schale einer Zitrone untereinander und streut die Mischung auf den ausgerollten Teig.

No. 38. Ein Hefeteig für Obstkuchen.

250 Gramm Mehl, eine Tasse Milch, für 5 Pfennig Hefe, die in der ersteren aufgelöst ist, 75 Gramm Palmin, 2 ganze Eier, etwas Salz, 2 Eßlöffel gestoßenen Zucker werden zu einem glatten Teig verarbeitet, gut geschlagen und an einem warmen Orte ungefähr 2 Stunden gehen lassen. Ist der Teig genügend gegangen, rollt man ihn fein aus, bringt ihn auf ein Blech und belegt ihn nach Belieben mit Obst.

No. 39. Sandtorte.

250 Gramm Zucker werden mit 4 Eiern schaumig gerührt, dann läßt man 200 Gramm Palmin ziemlich warm werden, tut dies mit etwas Zitronenschale, dem Schnee von 4 Eiern und 250 Gramm feinem Mehl in die Masse, bestreicht eine Form mit Palmin und backt die Masse in guter Hitze.

No. 40. Gerührter Buttermix.

(Sehr gut zu allen Obstkuchen.)

Zu 2 Kuchen werden 200 Gramm Palmin schaumig gerührt 125 Gramm Zucker dazugegeben; dann kommen nach und nach

5—6 Eigelb nebst einem halben Kilo Mehl und etwa ein Achtel bis ein Viertel saurem Rahm dazu, je nachdem der Teig noch Feuchtigkeit nötig hat, um ausgewellt werden zu können. Man kann ihn auch bereits einen Tag, ehe man ihn braucht, machen.

No. 41. Blätterteig (Spanischer Teig).

275 Gramm Mehl, 2 Eigelb, 4 Löffel sauren Rahm, 3 Löffel Wein, etwas Salz werden, nachdem man ungefähr $\frac{1}{3}$ des Mehles zurückgelassen hat, zu einem festen Teig geknetet.

185 Gramm Palmin werden mit 2 Löffel Wasser schaumig geführt und mit dem zurückgelassenen Drittel des Mehles vermischt. Diese Masse stellt man kühl, damit sie wieder fest, jedoch nicht hart wird. Ist dies der Fall, so rollt man den zuerst gemachten Teig fingerdick aus, legt die Buttermasse darauf und schlägt den Teig von beiden Seiten zu, rollt die Masse vorsichtig aus, schlägt sie wieder doppelt übereinander und verfäbrt so drei Mal. Nach abermaligem Kühlstellen wird dreimal das gleiche Verfahren mit dem Teig ausgeführt. Der Teig kann mehrere Tage, ja selbst 8 Tage lang stehen, ehe er verbraucht werden muß; je länger er steht, desto besser blättert er sich. Er kann sowohl als Unterlage von Obstkuchen verwandt werden, sowie auch zu Pastetenhäusern oder sonstigem kleinen Backwerk.

No. 42. Krackkuchen.

180 Gramm Palmin werden mit zwei Löffel Wasser schaumig geführt, 200 Gramm Zucker, ein Eigelb, 2 Löffel voll Wein und 300 Gramm Mehl zu einem festen Teig verarbeitet. Diesen Teig rollt man sogleich auf einem Blech (von ca. 28×45 Zentimeter) aus und bestreicht den Kuchen mit einem Eigelb. Unterdessen hat man 60 Gramm geschälte Mandeln grob gestoßen, dieselben mit ebensoviel Zucker vermengt. Diese Mischung streut man auf Kuchen. Im Backofen hübsch dunkelgelb backen, wird der Kuchen gleich nach dem Herausnehmen in kleine längliche Stückchen geschnitten.

No. 43. Buttergebäck.

125 Gramm Palmin werden mit 125 Gramm Zucker und zwei Eigelb schaumig geführt, die Schale einer abgeriebenen Zitrone und 30 Gramm geschälte und gestoßene Mandeln dazugefügt und zuletzt noch 250 Gramm Mehl der Masse beigegeben. Den Teig läßt man über Nacht zugedeckt stehen, dann wird er fein ausgewellt, mit kleinen Blechformen ausgestochen und im Backofen schön gelb gebacken.

No. 44. Windbeutel.

Ein halber Liter Wasser wird zum Kochen gebracht, 200 Gramm Palmin und 250 Gramm feines Mehl hineingerührt und so lange auf dem Feuer gelassen, bis sich die Masse von der Kasserole löst, alsdann, wenn sie erkaltet ist, gibt man 8 Eier, etwas Salz dazu und verrührt den Teig schön glatt. Man kann die Masse in kleinen Blechformen im Backofen backen, noch besser sind jedoch die Windbeutel, wenn man sie mit Teelöffel ausgestochen in schwimmendem Palmin backt. Als dann empfiehlt es sich aber, in die Masse nur 100 Gramm Palmin zu geben.

No. 45. Mürbteig.

160 Gramm Palmin werden mit 3 Löffel Wasser und etwas Salz zu Sahne gerieben, alsdann verarbeitet man damit 2 Eidotter, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und $\frac{3}{4}$ Pfund Weizenmehl, läßt den Teig an einem kühlen Ort fest, aber nicht ganz hart werden, rollt ihn dann in der Dicke eines Fünfmärkstüekes auseinander und schneidet nach Bedürfnis kleine oder große Kuchenböden aus.*

No. 46. Kleine Dauerkuchen.

Die fein abgeschälte Schale einer Zitrone wird mit einer Tasse kaltem Wasser übergossen und bleibt eine Viertelstunde stehen. Zugleich rührt man 400 Gramm flüssiges, aber nicht wirklich warmes Palmin mit $1\frac{1}{4}$ Pfund Zucker schaumig, gibt nach und nach 3 Eidotter und 2 ganze Eier, das Zitronenwasser, ein Viertelpfund geriebene Mandeln und 2 Teelöffel trockenes Salz dazu und knetet die glatt geführte Masse mit einem Pfund Weizenmehl und einem Pfund Kartoffelmehl zu einem derben Teig, welchen man 2 Stunden in einer kühlen Stube liegen läßt. Nach Ablauf dieser Zeit verarbeitet man ein Weinglas Arak mit dem Teig, teilt denselben in vier Teile, ebenso teilt man für 10 Pfennig pulverisiertes Hirschhornsalz in 4 Teile. Ein Viertel des Teiges wird dann möglichst rasch mit dem Viertel des Hirschhornsalzes zusammen geknetet, möglichst fein ausgerollt, mit Blechformen Sterne, Herzen oder sonst andere beliebige Figuren ausgestochen, dieselben auf ein mit Palmin bestrichenes Backblech gelegt, mit zerklopftem Ei bestrichen, mit einem Gemisch von gröblich gestoßenen Mandeln, Zucker und Zimmt bestreut und schnell bei guter Mittelhitze gebacken. Nach einander werden die übrigen 3 Viertel des Teiges ebenso behandelt. Der Teig muß aber, sobald das Hirschhornsalz darunter geknetet ist, so schnell wie möglich in den Ofen kommen.

No. 47. Zuckerkränze.

75 Gramm Palmin reibt man mit einem Löffel Wasser zu Sahne. Zugleich schlägt man 4 ganze Eier mit einem halben Pfund Zucker schaumig, vermischt dieselben nach und nach mit dem Palmin, mischt eine halbe Stange mit Zucker gestoßene Vanille und zuletzt ein halbes Pfund Weizenmehl dazu, formt von dem Teig kleine Rollen, welche man zu Kränzen verbindet, etwas flach drückt, in gröblich gestoßenem Zucker umwendet und auf einem mit Fett bestrichenen Blech bräunlich backt.

No. 48. Braune Pfeffernüsse.

Man kocht $\frac{3}{4}$ Pfund weißen Zucker und 1 Pfund besten braunen Zuckersyrup, zieht ihn vom Feuer und rührt ihn mit 150 Gramm flüssigem Palmin so lange bis die Mischung so viel abgekühlt ist, daß man die Hand nicht mehr verbrennt. Dann verarbeitet man damit 460 Gramm Weizenmehl, 1 Pfund Roggenmehl, 2 ganze, gut verquirte Eier, 5 Gramm gestoßene Nelken, 2 Gramm Cordemon und 3 Eßlöffel Rosenwasser, nebst $1\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz zu einem derben Teig und stellt denselben verdeckt an einen mäßig warmen Ort. Nach 6 bis 7 Tagen formt man aus dem Teig fingerdicke Rollen, schneidet dieselben in kleine Stücke und dreht aus letzteren kleine Kugeln, welche man auf einem mit Wachs oder Fett bestrichenen Blech bei mäßiger Hitze backt.

No. 49. Kleine Honigkuchen.

Man läßt 2 Pfund dunkeln Honig mit 180 Gramm Palmin 10 Minuten kochen, zieht ihn dann vom Feuer und rührt 1 Pfund Weizenmehl und 1 Pfund Roggenmehl, welches man vorher gut miteinander vermischt hat, 200 Gramm gewaschene, mit der Schale grob gehackte Mandeln und die abgeriebene Schale einer Zitrone hinzu, läßt die Masse etwas abkühlen, mischt 30 Gramm in etwas lauwarmem Wasser aufgelöste Pottasche unter den Teig und stellt denselben in eine warme Stube. Nach 24 Stunden rollt man den Teig etwa fingerdick aus, schneidet ihn mit einem Kuchenrädchen in viereckige Stücke, drückt in jede Ecke eine geschälte gespaltene Mandel und in die Mitte ein Stückchen Zitronat, bestreicht die Honigkuchen schnell mittelst eines Pinsels mit kaltem Wasser und backt sie bei Mittelhitze.



Außer diesen Koch- und Backrezepten haben
wir noch ein größeres, elegant gebundenes

Koch- u. Haushaltungsbuch

herausgegeben, das gratis gegen Franko-Ein-
sendung von 100 Stück unserer Serienbilder (ohne
Rücksicht auf die Vollständigkeit der einzelnen
Serien) verabfolgt wird.

Gegen Einendung von 200 Serienbildern liefern
wir ein elegantes

Sammel-Album gratis.

Dasselbe enthält sämtliche ausgegebene Serien.
Man verlange deshalb zu jedem Pfund Palmöl
eines unserer Original-Serienbilder, die in Sammler-
kreisen hohe Anerkennung gefunden.

H. Schlinck & Co., Mannheim.

Georg Wehner, Buchverleger in El.

Nachdruck verboten!

Lütküllus

250 gr. flüssig gemacht Poluine

1 Ei

3 Schöpfe Kakao

4 " Zucker

2 1/2 Pk Leibniz Keks

1 Tisfale rote Milch, Imperial Krm.



Alle Zutaten werden mit dem Poluine auf warmem

Feuerteller eingedampft, dann bis dickflüssig abgekühlt.

Die Hälfte davon in einer Kastenform gegossen, die

mit Papier ausgelegt und mit Poluine gut eingestrichen ist

Auf diese Masse legt man die Keks, gibt die übrige

Halbe darüber und stellt es kalt. Wenn die Masse

ganz fest ist, werden Tisfale davon geschnitten.

Guten Appetit !!!

zu: 115 H 1179

