

1992

A

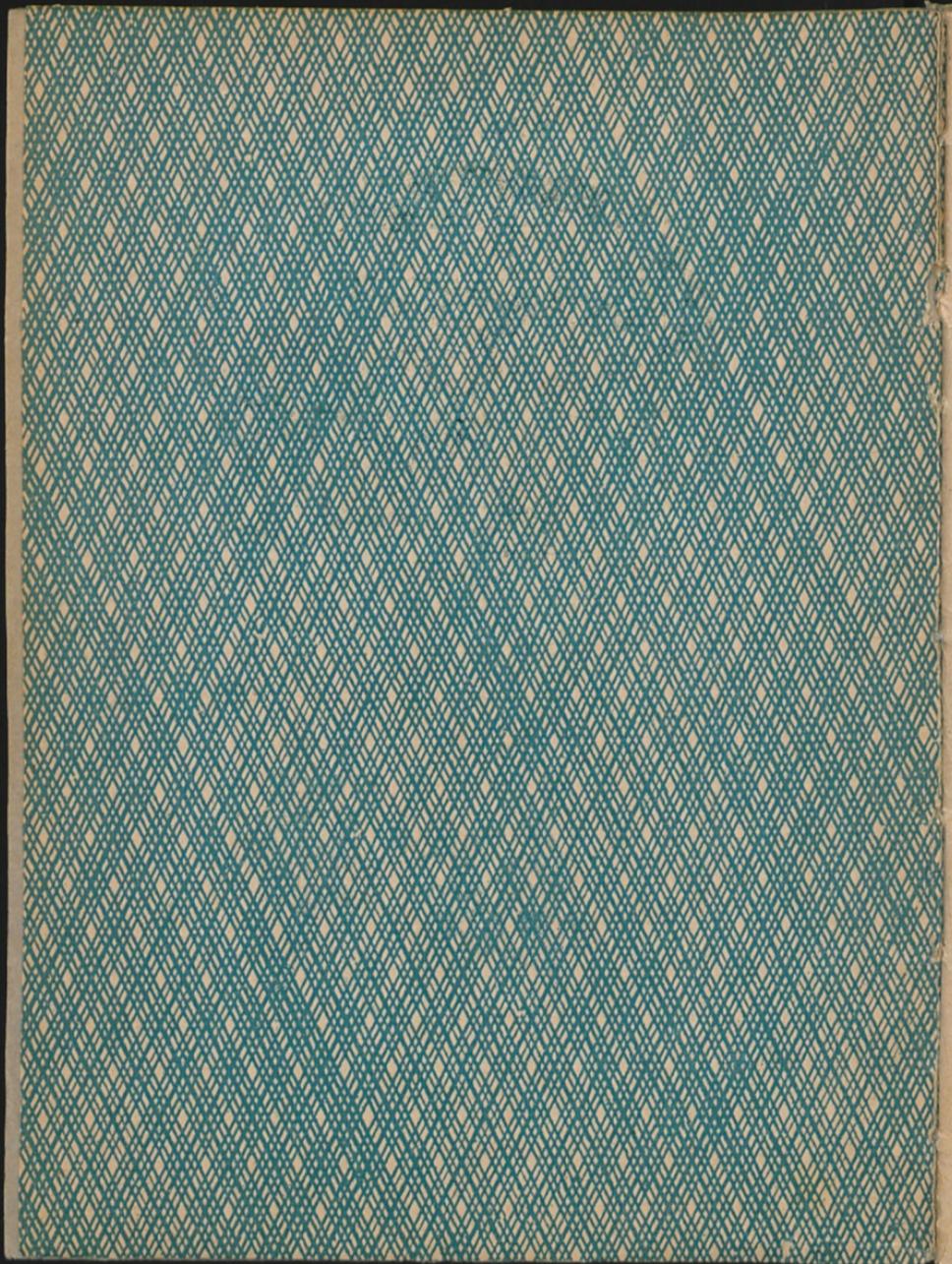
4889





Kochbuch
für
Nudeln u. Makkaroni
von
Max Emmerling Zeitz





Kochbuch

von

Max Emmerling

Telefon
Nr. 58.

Zeitz.

Telefon
Nr. 58.

Nährzwieback-, Teigwaren
Makkaroni- u. Panirmehl-Fabrik

Eigenes Lagerhaus mit Kellertor
::: und Gleisanschluss
Dortmund, Telefon 2557



Königl. Preussische
Staats-Medaille

Ehrenpreis der
Stadt Zeitz

Goldene Medaillen, Ehren-Diplome.



1. Auflage. — Nachdruck verboten.
1411500000.

[nach 1910]

Sauberste ..
mustergültige
Fabrikation ..



Sub. 16
Hr

92 A 4889

4

Rotationsdruck von C. Brendel in Zeitz

Vorwort.

Das Bewußtsein, als Fabrikant in der Nahrungsmittelbranche Gutes, ja vielleicht das Beste und Vollkommenste zu leisten, befriedigt in der heutigen anspruchsvollen Zeit, gerade im Ernährungsgebiete insofern nicht mehr, als auch großer Absatz durchaus noch keine Garantie für die rationelle Nutzenwendung eines vollwertigen Nahrungsmittels zu Gunsten weiter Kreise, speziell breiter Volksschichten bietet.

Rückhaltlose Anerkennung verdient insolgedessen wohl erst derjenige Produzent, welcher sich auch noch über den Rahmen seines eigentlichen Wirkungskreises hinaus betätigt, indem er seinen Fabrikaten den rechten Geleitbrief mit auf den Weg gibt, welcher dem Konsumenten in jeder Beziehung zum Segen gereicht.

Es ist in diesem Falle eine Serie von Originalrezepten für selbständige Nudel- und Makkaronigerichte, welche sich durch Feinheit im Geschmack, durch Nahrhaftigkeit und Billigkeit sowie durch leichte, praktische Ausführung auszeichnen, und den verschiedenen Bedürfnissen angepaßt wurden.

Ausgearbeitet und praktisch erprobt von einer ersten Kraft auf dem Gebiete des Nahrungsmittel- und Ernährungswesens, sollen die Rezepte die verehrten Hausfrauen darüber belehren, in welcher mannigfaltiger und billiger Weise ein vollwertiges Nahrungsmittel, wie es gute Fabrikate darstellen, für den täglichen Tisch Anwendung finden können und wurde auch für ausführliche Aufstellung solcher Rezepte für Fleischgerichte gesorgt, zu welchen mit größtem Vorteil für Geschmack und Nahrhaftigkeit Makkaroni und Nudeln gegeben werden können.

Die belehrende Form, in welcher der Inhalt vorliegenden Werkes geboten wird, soll der verehrten Leserin die praktische Ausnützung desselben zu Gunsten ihrer Wirtschaftskasse und einer rationellen Ernährung noch besonders erleichtern.

Der Herausgeber.

Belehrende Plauderei.

Die Erfahrung lehrt, daß da, wo Belehrung und Aufklärung über wirtschaftliche, besonders über Ernährungsfragen gegeben werden, Frauen, zumal solche, die selbst tätig sind, immer Interesse zeigen und ein williges Ohr leihen.

Der heutige Zeitgeist, die verschärften Lebensbedingungen sorgen schon mit dafür, daß sich auch die bescheidenste Hausfrau ihrer Verantwortung der Familie gegenüber bewußt und der Drang in ihr nach besserem Wissen und Können immer stärker wird.

Genau besehen, sind es durchaus keine kleinen Aufgaben, welche an eine Frau und Mutter gestellt werden. Sie soll die Familie durch richtige Verköstigung gesund und bei Kräften erhalten, soll dem Gaumen gerecht werden, aber auch mit bestimmten Mitteln auskommen. —

Da ist es nicht mit mechanischen Fertigkeiten abgetan; da heißt es sich denkend auch mit solchen Dingen befassen, welche anscheinend außerhalb des wirtschaftlichen Wirkungskreises liegen.

Wir leben eben nicht, um zu essen, sondern wir müssen essen, um leben zu können.

In diesem „Müssen“ aber ruht der Schwerpunkt, um den sich das ganze werktätige Leben dreht. Er gipfelt in der Beschaffung der zum Leben nötigen Mittel, in ihm liegt das Motiv zur Auffassung der Kulturfrage als Magenfrage.

Das klingt nicht besonders lieblich. Man möchte lieber hören, daß die Freude am Dasein und das Interesse für die Dinge den Menschen in jeder Beziehung vorwärts brachte. Dem ist leider nicht so — die Natur sorgte wohl mit der Hervorbringung lebender Wesen zugleich für Mittel und Wege zu deren Existenzfähigkeit, doch diese Mittel zu finden, überließ sie ihnen selbst.

Der Erhaltungstrieb, der jedem Einzelwesen inne wohnt, wurde zur besten Gewähr für die Ausnutzung aller gebotenen Möglichkeiten zur Fristung des Daseins, durch ihn wurde im Menschen endlich eine geistige Reife und Intelligenz gezeitigt, welche besonders dem 19. Jahrhundert den Stempel der Größe aufdrückt.

Der freundlichen Leserin an dieser Stelle auch nur ein schwaches Bild von den Anfängen zu geben, aus welchen heraus sich mit unendlicher Mühe und Ausdauer unsere heutige Kultur entwickelte, wäre nicht möglich. — Sie soll nur erinnert werden an die Zeit, wo die deutsche Hausfrau, während der Hausvater der Jagd oblag, mit den primitivsten Werkzeugen den dem Urwald abgerungenen Boden bearbeitete, um zur Zeit, nach der Ernte, das kümmerliche Getreide, resp. das Korn eigenhändig zwischen Steinen zu mahlen, woraus dann ein Gebäck entstand, dessen idealste Form wir Brot nennen.

Im Anblick saftiger Gemüseanlagen und wogender Getreidefelder erscheint uns dergleichen freilich wie ein Märchen. Unsere Vorfahren überlieferten eben die Nährpflanzen, unter denen das Getreide die erste Stelle einnimmt, in einer der Kultur angepassten, völlig ausgebildeten Form und nun entnehmen alle Kulturvölker nachweislich den größten Teil ihrer Nahrung den Getreidearten. Wo Getreidebau möglich war, machten sich wandernde Völker sesshaft, deshalb wird er als Anfang des eigentlichen Kulturlebens betrachtet.

Um uns der Vorteile bewußt zu werden, welche uns der findige Menscheng Geist mit Hilfe der Chemie und Maschinentechnik auch für die Küche schaffte, brauchen wir nur etwas mehr wie ein Menschenalter zurückzugreifen, wo z. B. die Nudelfabrikation mit kleinen Handmaschinen einsetzte, um dem Bedürfnis nach den damals schon beliebten Hausmachernudeln abzuhelpen, welche die Hausfrau und Kochbesessene im Schweiß ihres Angesichtes — wie in einzelnen Fällen auch noch heute — selbst verfertigte, während nun schon längst die bekannnten Teigwaren in den verschiedensten Formen fabriksmäßig hergestellt werden.

Wohl weiß jede praktische Hausfrau, daß nicht jedem Fabrikat Vertrauen geschenkt werden kann, da auch recht minderwertige in den Handel kommen. Desto lieber geleitet Verfasserin die verehrten Leserinnen im Geiste einmal in eine Musterfabrik der Teigwarenbranche, in das

Fabriketablissement der Fa. Max Emmerling, Zeitz,

von welchem Sachverständige mit Recht behaupten, daß wohl nach einem zweiten Werke in dieser Branche mit Bezug auf Bauartlichkeit und innere Einrichtung in Deutschland zu suchen sein dürfte

Aus kleinen Anfängen hervorgegangen, machten sich immer wieder von neuem Vergrößerungen im Betriebe nötig, bis im Jahre 1902 ein vollständig neues Fabriketablisement in der Nähe der Bahn in freier, im Frühling und Sommer durch frisches Grün verschönerten Lage entstand, welchem 1910 noch ein bedeutender Erweiterungsbau angegliedert wurde, sodas das Werk zu denjenigen gehört, welche in der Branche mit als tonangebend gelten. (Benutzte Bodenfläche 10 500 □ Mtr.)

Wir treten durch das moderne, mit weißen Glasuren und verziertem Stuck schneeweiß ausgestattete wichtige Stein-Portal nun in das stattliche Etablisement ein, lassen uns aber durch das maschinelle Getriebe vorläufig nicht stören, sondern streben nach den Vorratsräumen, in welchen die Rohmaterialien aufgespeichert lagern.

Hier bekommen wir schon einen Begriff von der Qualität der Ware, welche wir bald vor unseren Augen entstehen sehen werden.

Mit Vergnügen lassen wir das herrliche Material, welches durch nochmaliges Sieben von allen Staubfäherchen cc. befreit, und wohl kaum dadurch in solcher Sauberkeit und solch guter Qualität einer Hausfrau zur Verfügung steht, durch unsere Finger gleiten und verlangen logischerweise daraufhin zuerst die Behälter, die Misch- und Knetmaschinen zu sehen, worin der Teig bereitet wird. Was wir da sehen, muß uns in hohem Maße befriedigen, denn wir warten vergeblich auf den Moment, wo eine menschliche Hand mit der weichen appetitlichen Masse in Berührung kommt, und gespannt, wie wir auf alles sind, nehmen wir auch bald die Körbe wahr, aus denen uns die schönsten Eier in großen Mengen entgegenlachen.

Ohne uns an der eigentlichen Herstellung der verschiedenen Maffaroni- und Nudelsorten erfreut zu haben, ist uns schon zum Bewußtsein gekommen, daß zwischen Fabrikaten gleichen Artikels doch ein gewaltiger Unterschied ist, der, da er nicht äußerlich sichtbar ist, der Einkaufenden entgeht.

Ebenso, wie uns das herrliche Rohmaterial, die Unmengen Eier, die äußerst peinliche Zubereitung des Teiges, das Verkneten und Ausrollen desselben durch blitzsaubere Walzen imponierte, ergötzt uns das Verarbeiten des Teiges zu den sogenannten Hausmachernudeln verschiedener Breite, den verschiedenen Sorten Maffaroni und den zierlichen und schmucken Suppeneinlagen, wie

sie wohl nur bei einer maschinellen Einrichtung allerersten Ranges ausgeführt werden kann.

Die riesigen Räume, die hastenden Maschinen, hydraulische Pressen, durch Akkumulatorenbetriebe mit 350 Atm. mit mächtigen Pumpwerken betätigt, die vielen Menschen beiderlei Geschlechts, bei denen jeder Handgriff die Schulung im Fach und die gewohnte Disziplin verrät, alles atmet Reinlichkeit und peinlichste Makkaroni-je.

Wir sehen uns noch hochbefriedigt die Einrichtung zur Herstellung des auch mit der Preuß. Staatsmedaille, Ehrendiplom, Goldenen Medaillen ausgezeichneten Nährwiebads, welcher durch das kaiserl. Patentamt als „Emmerlinge“ geschützt ist, an, die genau in den Rahmen des Musterbetriebes paßt, werden aber noch einmal durch den Anblick der Eierteller, in welchen jährlich Unmengen frischer Eier ihrer Bestimmung warten, in höchstem Maße überrascht; sehen wir doch, daß durch die Füllung der Gefäße mit ausgeschlagenen Eiern kaum eine Lücke in den großen Vorräten sichtbar ist.

Nachdem wir noch einen Einblick in die gediegen, jetzt im Neubau (1910) eingerichteten Kontore modernster Art (mit einem Flächenraum von über 600 □ Mtr.) genommen und einen Rundgang durch die Nebenbetriebe — mechanische Werkstellen, Kartomagenfabrik — gemacht haben, verabschieden wir uns nicht allein an Kenntnissen bedeutend bereichert, sondern wir wissen nun, daß wir in Zukunft keine anderen Nudeln und Makkaroni sowie Suppeninlagen mehr kaufen als die Marken „Elite“ mit der Schutzmarke Windmühle aus der ersten und ältesten Zeißer Kindernährwiebad-, Teigwaren- (Nudel- und Makkaroni) und Paniermehl-Fabrik von Max Emmerling, Zeiß.

Die Verfasserin.

Einiges über den Nährwert der Emmerlingschen Eier-Nudeln- und Makkaroni-Marken „Elite“.

Als nahrhaft sind alle diejenigen Nahrungsmittel zu bezeichnen, welche mindestens einen wertvollen Nahrungsstoff in größeren oder mehrere in mäßigen Mengen aufzuweisen haben, wie dies in vollkommener Weise bei der Milch der Fall ist.

Neben Eiweiß, welches den wertvollsten Teil des Blutes ausmacht mit Hilfe des Wassers, das zum Fuhrwerke im Körper dient, die Zellen immer wieder von neuem aufbaut und Salzen, die das Knochengestüst erhalten, sowie wichtige Funktionen im Blute verrichten, spielen die Kohlehydrate, worunter man Stärkemehl und Zucker versteht, bei der Ernährung eine der wichtigsten Rollen.

Sie liefern neben Fett das Material zur Erzeugung der Körperwärme, sorgen für den Fettansatz im Innern und Außern des Körpers, ohne den eine Rundung der Formen, welche die Schönheit ausmacht, nicht möglich wäre.

Der Bedarf an Kohlehydraten wird in der Hauptsache durch Mehl, das uns ja im wahren Sinne des Wortes unser täglich Brot liefert, und durch Kartoffeln gedeckt.

Um den Nährwert beider Nahrungsmittel festzustellen, müssen wir sie auf der Höhe des Gehaltes an Kohlehydraten prüfen.

Nach chemischen Untersuchungen enthalten 100 Gramm Weizenmehl ca. 73—80% Kohlehydrate, 12—14% Eiweiß, 1,3% Salze, 13% Wasser; dagegen enthalten Kartoffeln nur ca. 18—20% Kohlehydrate, 2% Eiweiß, 1,0% Salze, aber 75—76% Wasser.

Wenn die freundliche Leserin bedenkt, daß das Rohmaterial, aus denen die Emmerlingschen Fabrikate hergestellt werden, den edelsten Weizenforten entstammen und jährlich noch frische Eier nach Millionen angewendet werden, bedarf es für sie keiner Frage, daß besagte Eiernudeln und Makkaroni-Marken mehr als den dreifachen Nährwert der Kartoffel repräsentieren.

Diese bildet wohl noch heute in verschiedenen Gegenden ein Hauptnahrungsmittel der ärmeren Volksklassen, doch wurde auch

des öfteren festgestellt, daß da, wo man beinahe ausschließlich auf Kartoffelnahrung angewiesen war, die Sterblichkeit einen hohen Prozentsatz erreichte.

Welcher Frau besserer Stände, welche sich um die Wohlfahrt der ärmeren Volksklassen bemüht, hat nicht schon bei ihren Armenbesuchen das Herz weh getan, wenn sie kleine Kinder, deren Nahrung eigentlich nur aus Milch und mehllhaltigen Substanzen bestehen sollte, sich mit Kartoffeln stopfen sah?! —

Daß die einfache, kurze Klarlegung des Nährwertes vollwertiger Nahrungsmittel, wie sie uns in den Nudel- und Makkaroni-Marken „Elite“ geboten werden und die Anleitung zur Herstellung selbstständiger, schmackhafter und billiger Nudel- und Makkaronigerichte auch mit zur besseren Ernährung weiter Volkskreise beitragen möge, liegt im Wunsche

der Verfasserin.

Kochvorschriften

für

Emmerlings Nudel- u. Makkaroni-Marken „Elite“.

Beim Kochen von Nudeln und Makkaroni ist die Hauptbedingung, daß man reichlich Wasser verwendet und daß man dieses erst zum Sieden bringt, bevor man die Nudeln oder Makkaroni hineingibt.

Wird zu wenig Wasser angewendet, so reiben sich diese aneinander, wodurch sie unansehnlich werden.

Tut man sie in Wasser, welches noch nicht kochte und obendrein noch durch das Einlegen der Nudeln usw. abgekühlt wurde, so wird das Äußere erweicht und ebenfalls unansehnlich. Man kann zu 1 Pfund Nudeln oder Makkaroni Marken „Elite“ 4 Liter Wasser rechnen. Jeder Liter Wasser wird mit 1 Eßlöffel Salz versehen.

Nachdem das vorher gesalzene Wasser sprudelnd kocht, gibt man die in beliebige Stücke gebrochenen Makkaroni oder die Nudeln hinein, sorgt dafür, daß das Wasser rasch wieder zum leisen Kochen kommt. Sobald dies der Fall ist, rührt man mit einem Holzlöffel die auf den Boden gesunkenen Makkaroni usw. auf, läßt sie dann langsam so lange kochen (Makkaroni 25—30 Minuten, Eiernudeln 10—15 Minuten), bis sie gar sind, was man am besten daran erkennt, wenn sie sich zwischen den Fingerspitzen leicht zerdrücken lassen. (Nicht Nägeln.) Breite Nudeln, die zu Gemüse, d. h. zu selbstständigen Nudel- und Makkaronigerichten verwendet werden sollen, begießt man, nachdem sie auf den Durchschlag zum Ablaufen geschüttelt wurden, mit frischem kaltem Wasser, wodurch sie sich wieder straffen, ansehnlich und im Geschmack feiner werden.

Nudeln und Makkaroni, welche zu Puddings und süßen Speisen Verwendung finden, können etwas weicher gekocht werden.

Warm hält man gekochte Makkaroni nicht in Kochwasser, sondern man stellt den Durchschlag, worin sich diese befinden, auf

einen Topf mit heißem Wasser, begießt sie, bevor man sie aufträgt, mit heißem Wasser, schüttelt sie auf oder schwenkt sie in ein wenig Butter oder Palmona.

Zur Bouillonsuppe kocht man feinere Nudeln und sonstige zarte Einlagen gleich in der Bouillon.

Zur Herstellung von künstlicher Bouillon verwendet man am vorteilhaftesten Maggi-Bouillonwürfel.

Der Geschmack der Nudelgerichte wird durch das Würzen mit der allbewährten Maggiwürze, die wohl kaum einer Hausfrau unbekannt blieb, sehr gehoben, doch darf diese immer nur den fertigen Gerichten zugesetzt und in kleinen Mengen — z. B. 1 Teelöffel auf 1 Pfund Nudeln oder Makkaroni — angewendet werden, da sie eine ganz vorzügliche Würzkraft hat. Makkaroni und Nudeln sollen nie nachgesalzen werden, da sonst der feine Geschmack leidet. — Wer sie schärfer gesalzen liebt, soll dem Kochwasser mehr Salz beifügen.

Über Suppen.

In der feineren Küche, wo der Mittagstisch aus mehreren Gängen besteht, dient die Suppe gewöhnlich nur als Anreger und wird deshalb meist aus einer guten Fleischbrühe hergestellt, in welcher die Einlagen das einzige Nahrhafte sind. Anders steht es mit dem bürgerlichen und ganz einfachen Tische, wo nach der Suppe nur ein Gang folgt, oder wo diese überhaupt das ganze Mittagsbrot ausmacht.

In beiden Fällen ist eine kluge und sorgsame Hausfrau wohl in der Lage, eine Suppe herzustellen, welche beiden Zwecken dient.

In letzterem Falle muß die Suppe besonders kräftig und dicklich zubereitet werden, wozu sich ganz ausnehmend die vorzüglichsten, nahrhaften Eiernudeln- und Mataroni-Marken „Elite“ eignen, die in verschiedenen Preislagen zu haben sind.

Sie können in Erbsen-, Linsen- und Bohnensuppen ebenso gut mitgekocht werden (Österreich, Bayern) wie mit Gemüse und Kartoffeln, sowie in Obstsuppen (Mittel- und Norddeutschland).

Wo es an Zeit zum Fleischlochen oder an Mitteln für dasselbe mangelt, ist mit Maggi-Bouillonwürfeln, die man auch auf dem Lande bekommt, rasch eine gute Fleischbrühe hergestellt, welche mit den prächtigen Hausmacher-Eiernudeln Marke „Elite“, die man nur reichlich anwenden muß, in ganz kurzer Zeit die schönste und kräftigste Nudelsuppe herstellt, der man noch fein geschnittenes abgekochtes Gemüse beifügen und mit Maggiwürze würzen kann.

Nachstehende Originalrezepte sollen den Hausfrauen, welchen es auf eine nahrhafte, schmackhafte und sättigende Suppe ankommt, zur Muster dienen und zum Weitererfinden von Suppen anregen. 1 Liter Suppe gibt 3 gute Teller und läßt sich das Quantum da, wo auf eine Person mehr als ein Teller kommt, leicht nach den Rezepten einrichten.

8 Originalrezepte für sehr nahrhafte, schmackhafte Suppen.

1. Rahmsuppe für 6 Personen.

Siehe Abbildung Nr. 31

Zutaten: 6 gehäufte Eßlöffel Vogelzungen Marke „Elite“, 40 Gramm Butter oder Palmone, 40 Gramm Mehl, 1½ Liter

Wasser, 2 Eigelb, $\frac{1}{2}$ Liter leicht angesäuertes oder süßer Rahm, 10 Gramm geriebener Schweizerkäse, 1 abgetrichener Eßlöffel Salz.

Zubereitung: Aus Butter oder Palmona und Mehl wird eine helle Mehlschwitze hergestellt, welche mit 1 Liter Wasser aufgefüllt, mit dem Salz $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht wird. Die Suppeneinlage, Vogelzungen, werden in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, zu welchem man von dem angegebenen Salz 1 Teelöffel gibt, gar gekocht und mit der Schwitze verbunden, beides noch einigemal zusammen aufgekocht. Eigelb und Käse werden mit dem Rahm tüchtig verquirlt, in die etwas abgekühlte Suppe gerührt. Nach Belieben kann mehr Käse verwendet, er kann aber auch fortgelassen werden.

2. Hörnchen-Milchsuppe.

Siehe Abbildung Nr. 23.

Zutaten: 8 gehäufte Eßlöffel kleine Hörnchen Marke „Elite“, 2 Liter Milch, 20 Gramm Butter, 20 Gramm Mehl, 1 Teelöffel Salz.

Zubereitung: Die Butter wird zerlassen, das Mehl darin angeröstet (es muß weiß bleiben), mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch aufgefüllt, dann die übrige kochende Milch, Salz und die in leicht gesalzenem Wasser gar gekochten Hörnchen hinzugegeben und noch einigemal aufgekocht.

Anmerkung: Die Suppe, welche an sich schon sehr nahrhaft ist, kann noch mit einem Ei abgerührt werden; ebenso bleibt das stärkere Salzen dem jeweiligen Geschmacke überlassen.

3. Pilzsuppe mit Muscheln.

Siehe Abbildung Nr. 23.

Zutaten: 8 gehäufte Eßlöffel Muscheln Marke „Elite“, 2 Liter Bouillon, ev. aus 4 Maggi-Bouillonwürfeln, 2 Hände voll Pilze, Pfefferlinge (Gelbschwämmchen), 1 Eßlöffel fein gewiegte Petersilie, 30 Gramm Palmona, 30 Gramm Mehl, einige Tropfen Maggiwürze, 2 Prisen Pfeffer, 10 Gramm Butter, 1 kleine Zwiebel.

Zubereitung: Das Mehl wird in Palmona gelb geröstet, mit Bouillon aufgefüllt und $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht. Die Pilze werden gepulvt, gut gewaschen, abgetropft, grob gewiegt, in der Butter 5 Minuten mit der fein gewiegten Zwiebel gedünstet, mit den in leicht gesalzenem Wasser gar gekochten Muscheln an die Suppe getan und alles noch 10 Minuten gekocht. Die Suppe wird mit

Maggiwürze, Pfeffer, dem nötigen Salz und der in 1 Teelöffel Butter angerösteten Petersilie abgeschmeckt.

Anmerkung: Man kann zu dieser wohlschmeckenden Suppe übriggebliebenes Pilzgemüse verwenden.

4. Marksuppe mit Suppeneinlauf (Riebele)

für 6 Personen.

Siehe Abbildung Nr. 28.

Zutaten: 8 gehäufte Eßlöffel Suppen-Einlauf Marke „Elite“, 100 Gramm Knochenmark, 1 Zwiebel, 1 kleiner, fester Kopf Sellerie, 1 Weißbrot, 20 Gramm Mehl, 2 Liter Knochenbrühe, 2 Maggi-Bouillonwürfel, 1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: Das Rindermark wird gewässert, zerhackt, die fein gewiegte Zwiebel, das in feine Würfel geschnittene Weißbrot darin angeröstet, das Mehl daraufgestreut, nochmals mit diesem umgewendet, die Knochenbrühe, der in wenig Wasser weich gekochte Selleriekopf samt dem Wasser hinzugegeben und alles 20 Minuten gekocht, durch einen Durchschlag getrichen, mit den Maggi-Bouillonwürfeln gekräftigt, mit den in leicht gesalzenem Wasser gar gekochten Suppeneinlauf nochmals aufgekocht, mit Pfeffer, nach Belieben mit Maggiwürze abgeschmeckt.

5. Kohl-Graupensuppe

für 6 Personen.

Siehe Abbildung Nr. 20.

Zutaten: 6 gehäufte Eßlöffel Eiergraupen Marke „Elite“, ½ kleiner fester Weißkohlkopf, 1½ Liter Bouillon aus 4 Maggi-Bouillonwürfeln, 1 kleine Zwiebel, 2 Prisen Pfeffer, einige Tropfen Maggi-Würze, 1 Eßlöffel Petersilie, 20 Gramm Butter oder Palmona, 20 Gramm Mehl.

Zubereitung: Die Eiergraupen werden mit dem Mehl in Butter angeröstet, mit der Bouillon aufgefüllt, der in ½ Liter leicht gesalzenem Wasser gar gekochte, fein gewiegte Weißkohl, die fein gewiegte, geschwixte Zwiebel hinzugegeben und alles 15 Minuten gekocht, mit Maggiwürze, Pfeffer und Petersilie abgeschmeckt.

Anmerkung: Man kann die Suppe natürlich aus übriggebliebenem Gemüse jeder Art herstellen.

6. Bandnudel-Tomatensuppe

für 6 Personen.

Siehe Abbildung Nr. 10.

Zutaten: 100 Gramm Bandnudeln mit Rand Marke „Elite“, 2 Liter leichte Bouillon, ev. aus 4 Maggi-Bouillonwürfeln, 30 Gr. Butter oder Palmona, 4 große, reife Tomaten, 1 Zwiebel, 60 Gr. Rauchfleisch oder Schinkenreste, 20 Gramm Mehl, 1 Prise Pfeffer, einige Tropfen Maggiwürze.

Zubereitung: Schinken und Zwiebel werden fein geschnitten, in der Butter gedünstet, das Mehl hinzugegeben und angeröstet, dann mit Bouillon aufgefüllt, die abgewaschenen, vom Stiel befreiten, zerteilten Tomaten hinzugetan und alles 20 Minuten gekocht, durch einen Durchschlag getrieben, die in leichtem Salzwasser gar gekochten, in kleine, gleichmäßige Stücke geschnittenen Bandnudeln hinzugefügt, nochmals aufgekocht, die Suppe mit dem nötigen Salz, Maggiwürze und Pfeffer abgeseht.

7. Frühlingsuppe

für 6 Personen.

Siehe Abbildung Nr. 23.

Zutaten: 6 gehäufte Eßlöffel kleine Sterne Marke „Elite“, reichlich $\frac{1}{2}$ Liter fein geschnittene Gemüse: grüne Erbsen, Karotten, Sellerie, Wirsing, Kohlrabi usw., 2 Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz, 3 Maggi-Bouillonwürfel oder 1 Liter Wasser, 1 Liter Fleischbouillon, einige Tropfen Maggiwürze, 1 Eßlöffel fein gewiegte Petersilie, 20 Gramm frische Butter.

Zubereitung: Die Gemüse werden fein geschnitten, in 1 Liter Salzwasser gar gekocht. In 1 Liter Bouillon werden die Sternchen gar gekocht, beides zusammengegeben und nochmals aufgekocht, mit Würze, Petersilie und Butter, ev. Salz abgeseht.

8. Apfelsuppe

für 6 Personen.

Siehe Abbildung Nr. 31.

Zutaten: 100 Gramm Vogelkungen Marke „Elite“, 1 Pfund Kochäpfel, 60 Gr. Zucker, 1 kleines Stückchen Zitronenschale, 2 Nährzwiebacke, Messerspitze Zimt, 2 Liter Wasser.

Zubereitung: Die Äpfel werden gewaschen, von Stiel und Blüte befreit, zerteilt, in 1 Liter Wasser mit Zitronenschale weich gekocht, durchgeschlagen, das übrige Wasser, Zwiebad und Zucker, sowie die in ganz leicht gesalzenem Wasser gar gekochten Vogelzungen oder andere Façonnudeln Marke „Elite“ hinzugegeben und einigemal aufgekocht, mit Zucker und Zimt abgeschmeckt.

Anmerkung: Nach obigem Muster können Suppen aus jeder Obstart hergestellt werden. Durch Einlagen von Nudeln usw. werden diese Suppen nicht allein viel nahrhafter, sondern die Magenwände werden vor zu starkem Reiz, den die Obstsäure auf sie ausübt, geschützt. Durch Hinzugabe von Emmerlings Nährzwiebacken „Emmerlinge“ nehmen die Suppen einen sehr lieblichen Geschmack an. Für die süddeutsche Küche, in welcher Obstsuppen weniger Anklang finden, lohnt es sich, das Obst kürzer einzukochen mit Nudeln und dergl. und die so eingedickte Suppe, die sehr gut schmeckt, zum Nachfrisch zu geben.

Original-Rezepte für Nudel- und Makkaroni-Gerichte.

9. Makkaroni und Nudeln naturell für 3 Personen.

Siehe Abbildungen Nr. 1—6, 37—39.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfund Makkaroni oder Nudeln Marke „Elite“, 2 Liter Wasser, 2 abgestrichene Eßlöffel Salz.

Zubereitung: Die Makkaroni oder Nudeln werden in feinfingerlange Stücke gebrochen, in das sprudelnd kochende Wasser, welches man vorher salzte, geworfen, nachdem sie einigemal aufgekocht, mit einem Kochlöffel vom Boden abgehoben, damit sie nicht anhängen und je nach der Sorte langsam gekocht, bis sie gar sind. Sie werden auf einem Durchschlag abgeseigt, mit kaltem Wasser übergossen und zu Salaten, Gemüse und Fleisch gegeben. Nach Belieben erst in Butter geschwenkt und mit Käse, auch mit geriebenem Weißbrot bestreut.

10. Gebädene Maffaroni oder Nudeln

für 3 Personen.

Siehe Abbildungen Nr. 1—6, 37—39.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfund Maffaroni oder Nudeln Marke „Elite“, 40 Gramm Butter, nach Belieben 2 Eßlöffel Parmesanläse.

Zubereitung: Die nach obiger Nummer fertig behandelten Maffaroni und Nudeln werden, nachdem sie recht gut abgelaufen sind, in die Butter, welche man in einer breiten Pfanne anbräunen läßt, gelegt und unter Wenden goldgelb, aber nicht zu hart gebaden. Nach Belieben mit Käse bestreut angerichtet.

11. Gebädene Maffaroni oder Nudeln mit Ei

für 3 Personen.

Siehe Abbildungen Nr. 37—39.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfund Maffaroni Marke „Elite“, 40 Gramm Butter, 2 Eier, $\frac{1}{2}$ Liter Rahm, 2 Eßlöffel Parmesan- oder Schweizerkäse.

Zubereitung: Maffaroni oder Nudeln werden wie in den vorigen Nummern gekocht, in die angebräunte Butter oder Palmona gelegt, einige Minuten unter Wenden angebraten. Die Eier werden mit dem Rahm gut verrührt, über die Nudeln gegossen, diese nochmals gut gewendet, damit sich das Ei an alle anhängt. Sobald es geronnen, sind die Nudeln usw. fertig, sie können nach Belieben ebenfalls mit Käse bestreut zu Tisch gegeben werden.

12. Bouillon-Maffaroni

für 3 Personen.

Siehe Abbildungen Nr. 37—39, 5 und 6.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfund Maffaroni oder breite Nudeln Marke „Elite“, $\frac{1}{2}$ Liter sehr kräftige Bouillon, 20 Gramm Butter.

Zubereitung: Die Maffaroni oder Nudeln werden in ungesalzenem Wasser ziemlich weich gekocht, abgegossen und in der Bouillon vollends gar gedämpft. Nach Belieben mit Käse oder fein gewiegter, in etwas Butter angerösteter Petersilie bestreut.

13. Sardellenbutter-Nudeln.

Siehe Abbildungen 5 und 6.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfund breite Nudeln Marke „Elite“, 3 große, frische Sardellen, 40 Gramm frische Butter, 1 Teelöffel Zitronensaft, 1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: Die Sardellen werden gut gewaschen, indem man sie einzeln auf die linke Hand legt und mit der rechten Hand frisches Wasser darüber spült, dabei reibt, bis die silberfarbene Schuppenhaut verschwunden und das rohe Fleisch zu sehen ist. Dann werden sie in zwei Hälften auseinandergelegt, entgrätet, mit etwas Butter zusammen in einem Mörser zerstoßen, durch ein Drahtsieb gerieben, mit der zu Sahne gerührten Butter, dem Zitronensaft und Pfeffer gut verrührt, die fertig gekochten Nudeln darin geschwenkt, bis alle Butter an den Nudeln hängt.

14. Senfbutter-Makkaroni

für 3 Personen.

Siehe Abbildungen Nr. 37—39.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfund Makkaroni Marke „Elite“, 4 Gramm frische Butter, 1 Eßlöffel feiner Tafelsenf, 1 Teelöffel Zitronensaft, 1 Prise Pfeffer, 1 hartgekochtes, 1 rohes, ganz frisches Eigelb.

Zubereitung: Das hartgekochte Eigelb wird durch ein Drahtsieb gestrichen, mit dem rohen Eigelb, dem Senf, Pfeffer und Salz glatt gerührt, dann mit der zu Sahne gerührten Butter, dem Zitronensaft gut verrührt, mit den nach Vorschrift gekochten, gut abgelaufenen Makkaroni, welche noch heiß sein müssen, gut vermischt.

15. Makkaroni à la reine Gesellschaftsschüssel

für 6 Personen.

Siehe Abbildungen Nr. 37—39.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfund Makkaroni Marke „Elite“, 1 Pfund weißes Geflügelfleisch, 80 Gramm Butter, 20 Gramm Mehl, $\frac{3}{4}$ Liter gute Geflügelbrühe, 5 Krebse, kleinste Büchse Champignons, 2 Eßlöffel Weißwein, 2 Eßlöffel Madeira, kleinste Büchse Krebsbutter oder 5 Suppenkrebse, $\frac{1}{2}$ Kalbshirn, 1 Prise Cayennepfeffer.

Zubereitung: Die Butter wird halbbraun gemacht, das Mehl einmal darin aufgetocht, mit $\frac{1}{2}$ Liter Geflügelbrühe aufgefüllt, glatt gekocht. Mit der übrigen Brühe wird die Krebsbutter glatt gerührt, zur Geflügelsauce gegeben, die man mit den Weinen, dem Pfeffer und dem nötigen Salz abschmeckt. Das gekochte oder gebratene Geflügelfleisch wird in feine Blättchen geschnitten oder grob gewiegt, mit den fein geschnittenen Pilzen, die in ein wenig Butter gedünstet wurden, an die Sauce gegeben, dann alles mit den fertig

gekochten, heißen Makkaroni vermischt, die man im Wasserbade heiß hält. Das Gericht wird auf runder, halbtiefer Schüssel bergig angerichtet, mit Hirnstücken, Champignons und Krebschwänzen, die man ebenfalls zu kaufen bekommt, belegt. Verwendet man Krebse, so werden diese nach Vorschrift gekocht (siehe da), das Fleisch aus den Scheren gelöst. Nachdem die Eingeweide vom Bauch gelöst, der Darm herausgezogen ist, setzt man die Bäuche mit etwas Geflügelbrühe an und kocht sie aus. Die Schalen werden zerstoßen, mit der Hälfte der angegebenen Butter geschwitzt, bis diese rot aussieht, dann mit $\frac{1}{2}$ Liter Geflügelbrühe ausgekocht, die man, nachdem sie durch ein feines Sieb gegossen, zum Auffüllen der Schwiße benutzt, ebenso die Brühe, worin die Bäuche gekocht wurden. Das ausgelöste Scheren- und Schwanzfleisch wird zum Belegen der Schüssel verwendet.

16. Krebse zu kochen.

Die noch lebenden Krebse (in toten entwickelt sich Gift) werden gebürstet, zu welchem Zwecke man sie mit zwei Fingern von oben hinter den Scheren packt, was ihnen das Aneifen unmöglich macht, in frischem Wasser nochmals gespült, in solches wieder gelegt. Je nach der Zahl der Krebse wird das Wasser pro Liter mit 1 gestrichenen Eßlöffel Salz gesalzen auf sehr scharfem Feuer zum Kochen gebracht, inzwischen wird ein Feuerhaken in die Glut gelegt. Sobald das Wasser, dem man 1 Teelöffel Kümmel zusetzen kann, tüchtig wallt, gibt man die Krebse auf einen Durchschlag und sofort in das kochende Wasser, in welches man sogleich den glühenden Haken hält, damit es gleich wieder kocht. Auf diese Weise ist jede Qualerei der Tiere ausgeschlossen. Nachdem die Krebse 5 Minuten gekocht haben, müssen sie noch auf heißer Stelle 10 Minuten ziehen und können dann beliebig verwendet werden. Größere, z. B. Tafelkrebse müssen entsprechend länger kochen.

17. Hirn zu kochen.

Das Hirn wird gewässert, je nach der Zeit, die man hat, mit kaltem Wasser aufgesetzt, ans Kochen gebracht und abgeseigt. In $\frac{3}{4}$ Liter Wasser, dem man 1 Teelöffel Zitronensäure, 1 Teelöffel Salz zusetzt, 8—10 Minuten gar gezogen, dann mit einem spitzen Messer die Haut abgelöst und beliebig verwendet.

18. Speck-Makkaronischüssel

für 3 Personen.

Siehe Abbildungen Nr. 37—39.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfund Makkaroni Marke „Elite“, 150 Gramm mageren Speck, 1 Zwiebel, 3 Eßlöffel frisch geriebenes Weißbrot, 30 Gramm Schweizertäse, 10 Gramm Palmona oder Butter.

Zubereitung: Der Speck wird in feine Würfel geschnitten, gelb gebraten, auf einen kleinen Durchschlag, welchen man auf ein trockenes Schüsselchen setzt, gegossen. In dem abgelassenen Fett läßt man die fein geschnittene Zwiebel gelb werden, gibt diese samt Fett und die Hälfte des geriebenen Käses über die frisch gekochten, noch heißen Makkaroni, schwenkt alles gut durch, richtet sie auf halbtiefer Platte an. Das geriebene Weißbrot wird in Palmona oder Butter geröstet, die Speckwürfel darin gewendet und mit beidem und dem übrigen Käse die Schüssel bestreut.

19. Tomaten-Makkaronischüssel

für 3 Personen.

Siehe Abbildungen Nr. 37—39.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfund Makkaroni Marke „Elite“, 6—8 reife Tomaten, 2 Zwiebeln, 30 Gramm Butter, 30 Gramm Palmona, 50 Gramm Schinken oder Rauchfleisch, 1 abgetrichener Eßlöffel Salz, 1 Messerspitze Pfeffer, Maggiwürze, 30 Gramm Parmesantäse, 3 Eßlöffel Bratensauce oder Bouillon aus Maggi-Bouillonwürfeln.

Zubereitung: Schinken und Zwiebeln werden fein geschnitten, in Palmona gedünstet, dann die Hälfte der abgewaschenen Tomaten, die man in Stücke bricht, hinzugegeben und alles $\frac{1}{2}$ Stunde unter Hinzugabe der Sauce oder Bouillon, der Hälfte des Salzes geschmort, durch einen Durchschlag gestrichen, mit Salz, Pfeffer, Maggiwürze abgeschmeckt, mit den nach Vorschrift gekochten Makkaroni vermischt. Die übrigen Tomaten werden in Scheiben geschnitten, in die heiße Butter oder Palmona gelegt, mit Salz bestreut, gar gebraten, die auf halbtiefer Schüssel angerichteten Makkaroni damit unlegt, der Bratenfond darüber gegossen, das Gericht mit dem geriebenen Käse bestreut.

20. Pilz-Makkaronischüssel

für 3 Personen.

Siehe Abbildungen Nr. 37—39.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfund Makkaroni Marke „Elite“, $1\frac{1}{2}$ Pfund Pfefferlinge (Eierschwämmchen), 30 Gramm Speck, 30 Gramm Butter, einige Tropfen Maggiwürze, 1 Messerspitze Pfeffer, 2 Eßlöffel gewiegte Petersilie, 1 Eßlöffel Salz, 20 Gramm Parmesan- oder Schweizertäse, 1 Eßlöffel Mehl.

Zubereitung: Die Pilze werden gut gepuht, klein geschnitten, sauber gewaschen und auf einem Durchschlag zum Ablaufen gegeben. Der Speck wird in Würfeln geschnitten, ausgebraten, bis die Speckwürfel gelb sind, die Butter, dann die Pilze hinzugegeben und diese 15—20 Minuten unter öfterem Wenden geschmort. Nachdem ein Eßlöffel Mehl und das Salz auf die Pilze gestreut, diese nochmals gewendet, durchgefocht und mit Pfeffer und Petersilie abgeschmeckt sind, werden die frischgekochten Makkaroni hinzugegeben und gut mit den Pilzen vermischt.

Das Gericht wird mit Maggiwürze abgeschmeckt, auf halbtiefer Schüssel angerichtet, mit Pilzen umlegt, mit Parmesantäse bestreut, zu Tisch gegeben.

21. Spargel-Makkaroni

für 3 Personen.

Siehe Abbildungen Nr. 37—39.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfund Makkaroni Marke „Elite“, 1 Pfund Spargel, 2 Eigelb, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, $\frac{1}{4}$ Liter Spargelwasser, 1 Messerspitze Pfeffer, 30 Gramm Parmesan- oder Schweizertäse, 20 Gramm Butter, 20 Gramm Mehl, 1 Eßlöffel fein gewiegte Petersilie.

Zubereitung: Der frische Spargel wird gewaschen, geschält, in 3 Zentimeter lange Stücken gebrochen in $\frac{1}{2}$ Liter leicht gefalzten Wassers gar gekocht.

Die Butter wird zerlassen, das Mehl darin angeröstet, mit Milch und Spargelwasser aufgefüllt, glatt gekocht, die Sauce, nachdem sie etwas abgekühlt, mit 2 Eigelb und der Hälfte des Käses abgerührt, mit Salz, Pfeffer, der Hälfte Eigelb und der Petersilie abgeschmeckt. Spargel, Sauce und Makkaroni werden gut vermischt, auf tiefer Schüssel angerichtet, mit dem übrigen Käse und der übrigen Petersilie bestreut zu Tisch gegeben.

22. Blumenkohl-Makkaronischüssel für 3 Personen.

Siehe Abbildungen Nr. 37—39.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfund Makkaroni Marke „Elite“, 1 kleiner, fester, weißer Blumenkohlkopf, 1 Liter Wasser, 1 Teelöffel Salz, 30 Gramm Butter, 20 Gramm Mehl, 2 Eigelb, 1 Messerspitze Pfeffer, 1 Eßlöffel fein gewiegte Petersilie, 30 Gramm Parmesan-Pö'.

Zubereitung: Der Blumenkohl wird in Köschen zerlegt, die man beputzt und in dem angegebenen Wasser gar, aber nicht zu weich kocht, auf einen Durchschlag gibt. Aus Butter und Mehl wird eine helle Mehlschwitze hergestellt, welche man mit $\frac{3}{8}$ Liter des Blumenkohlwassers auffüllt, mit Pfeffer, der Hälfte der Petersilie, der Hälfte des geriebenen Käses abschwenkt, mit den 2 Eigelb abrührt, mit den fertiggekochten Makkaroni, dem Blumenkohl gut vermischt. Auf halbtiefer Schüssel angerichtet, umlegt man das Gericht mit einem Teile des Blumenkohles, den man sich zurückhält, bestreut es mit dem übrigen Käse und der Petersilie.

23. Curry = Nudeln für 3 Personen.

Siehe Abbildung 5 und 6.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfund breite Nudeln Marke „Elite“, $\frac{1}{2}$ Liter gute Kalbsbrühe, 1 reichliche Messerspitze Currypulver (ein englisches Pulver, in welchem alle resp. viele feine Gewürze vereinigt sind, das man in kleinen Fläschchen in feineren Geschäften zu kaufen bekommt), nach Belieben 2 Eßlöffel Schweizerkäse.

Zubereitung: Die in ungesalzenem Wasser ziemlich gar gekochten Nudeln werden in der Kalbsbrühe, in welcher man das Currypulver verrührt, gar gedämpft, nach Belieben mit Käse bestreut zu Tisch gegeben.

24. Makkaroni-Heringschüssel, garniert für 3 Personen.

Siehe Abbildungen Nr. 37—39.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfund Makkaroni Marke „Elite“, 2 milcherne Salzheringe, 3 Milchbröddchen, 1 mittelgroße Zwiebel, 1 getrocknetes,

geriebenes Weißbrot, 50 Gramm Butter oder Palmona, 2 Eier, 1 Prise Pfeffer, 3 Eßlöffel Emmerlings Paniermehl, 30 Gramm Parmesankäse, Salz nach Bedarf.

Zubereitung: Die Heringe werden am Abend vor dem Gebrauch gut gewaschen, die Nacht durch in frischem Wasser belassen. Nachdem sie nochmals gewaschen, abgezogen und sauber entgrätet sind, werden sie sehr fein gewiegt.

Die Weißbrote werden abgerieben, in Milch oder Bouillon, die man sich aus Maggis Bouillonwürfel herstellt, eingeweicht, ausgebrückt, mit der fein gewieigten, in ein wenig Butter geschwitzten Zwiebel, dem geriebenen Weißbrot, den Eiern, der Hälfte des gewieigten Herings, der Hälfte des geriebenen Käses, dem nötigen Salz gut vermischt, abgeschmeckt, kleine Klößchen daraus geformt, die man in Emmerlings Paniermehl, welches mit dem Abgeriebenen von Weißbrot vermischt, auf flacher Platte umhergerollt, in Palmona unter öfterem Schütteln der Pfanne goldgelb bäckt. Die 2. Hälfte des Herings wird in der übrig zerlassenen Butter, 1 Löffel Bouillon verrührt, über die fertiggekochten, gut abgetropften Makkaroni gegeben, alles gut umgeschwenkt, heiß auf eine halbtiefe Schüssel angerichtet, mit den Heringsklößchen umlegt und belegt, mit dem übrigen Käse bestreut zu Tisch gegeben.

25. Rindfleisch-Sacheemakkaroni

für 3 Personen.

Siehe Abbildungen Nr. 37—39.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfund Makkaroni Marke „Elite“, $\frac{1}{2}$ Pfund übriggebliebenes Rindfleisch, 30 Gramm Butter oder Palmona, 20 Gramm Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter Bouillon, 2 Prisen Pfeffer, 1 Dillgurke, einige Tropfen Maggiwürze, 20 Gramm geriebener Parmesankäse.

Zubereitung: Übriggebliebenes Rindfleisch, auch Bratenreste werden fein gewiegt. Aus Butter oder Palmona und Mehl wird eine hellgelbe Mehlschive (Einbrenne) hergestellt, die mit Bouillon aufgefüllt, mit der geschälten und fein geschnittenen Dillgurke, dem Fleisch 5 Minuten gekocht, mit Pfeffer und Maggiwürze abgeschmeckt und mit den fertig gekochten Makkaroni gut vermischt wird. Auf halbtiefer Schüssel wird das Gericht bergig angerichtet, mit geriebenem Käse bestreut zu Tisch gegeben.

26. Makkaroni in Leberhachee

für 3 Personen.

Siehe Abbildungen Nr. 37—39.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfund Makkaroni Marke „Elite“, $\frac{3}{4}$ Pfund Kalbs- oder Rindsleber, 1 Zwiebel, 30 Gramm Butter oder Palmona, 2 Teelöffel Salz, 1 Messerspitze Pfeffer, $\frac{3}{8}$ Liter Bouillon aus 2 Maggi-Bouillonwürfeln, 2 Teelöffel Mehl, einige Tropfen Maggiwürze, 2 Eßlöffel in Butter oder Palmona geröstetes Graubrot.

Zubereitung: Die Leber wird gewaschen, gehäutet, in Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Mehl bestäubt, rasch auf beiden Seiten in Palmona angebraten, dann fein gewiegt. Die Zwiebel wird fein geschnitten, in Palmona oder Butter in derselben Pfanne gelb gedünstet, die Leber hinzugegeben, das Mehl darüber gestreut, einigemal umgewendet, dann mit der Bouillon einmal aufgekocht, mit Salz und Maggiwürze abgeschmeckt, mit den fertig gekochten Makkaroni vermischt. Auf halbtiefer Schüssel angerichtet, wird das Gericht mit geröstetem Graubrot bestreut zu Tisch gegeben, kann auch nach Belieben mit Käse bestreut werden.

27. Bratwursthachsel-Makkaroni

für 3 Personen.

Siehe Abbildungen Nr. 37—39.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfund Makkaroni Marke „Elite“, 3 Bratwürste (Stück 15 Pfg.), 30 Gramm Butter oder Palmona, $\frac{1}{4}$ Liter Bouillon aus 1 Maggi-Bouillonwürfel, 1 Teelöffel Mehl, einige Tropfen Maggi, 2 Eßlöffel in Butter geröstetes Weiß- oder Graubrot, 1 Prise Pfeffer, Salz nach Bedarf.

Zubereitung: Die Bratwürste werden gewaschen, mit reichlich $\frac{1}{4}$ Liter kochenden Wassers einigemal aufgekocht, abgetrocknet, vorsichtig abgezogen und in Butter oder Palmona gar gebraten, dann in feine Ringel geschnitten oder grob gewiegt. In die Bratbutter wird das Mehl gestreut, einen Moment angeröstet, mit der Bratwurstbrühe aufgefüllt, aufgekocht, mit 1 Bouillonwürfel gekräftigt, mit Maggiwürze und Pfeffer abgeschmeckt. Über die fertigen Makkaroni gegeben, die man $\frac{1}{4}$ Stunde ziehen läßt und einigemal wendet, sodann mit der Bratwurst vermischt, angerichtet

und mit geröstetem Brot bestreut zu Tisch gibt. Man kann auch die Schüssel mit Bratwurstingeln garnieren.

28. Schlachtfest-Makkaronischüssel

für 6 Personen.

Siehe Abbildungen Nr. 37—39.

Zutaten: 1 Pfund Makkaroni Marke „Elite“, $\frac{3}{4}$ Liter Wurstsuppe, Füllsel aus einer frisch gelochten Blutwurst (1 Pfund), 2 Eßlöffel geriebenen Kräuterkäse, 2 Eßlöffel geröstetes Graubrot.

Zubereitung: Die Makkaroni werden in Salzwasser gar, aber nicht zu weich gekocht, abgetropft, in einen Topf und die Wurstsuppe darüber gegeben, welche auf warmer Stelle des Herdes in die Makkaroni ziehen muß, die man einigemal umschwenkt resp. wendet.

Das frische Blutwurstfüßsel wird unter die heißen Makkaroni gemischt, angerichtet, mit Käse und Brot bestreut, warmer Kartoffelsalat, Weißkrautsalat oder Sauerkraut dazu gegeben.

29. Schinkennudel-Schmarren

für 3 Personen.

Siehe Abbildung Nr. 3.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfund mittelbreite Hausmachernudeln Marke „Elite“, $\frac{1}{4}$ Pfund halbfetten Schinken, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 4 Eier, 1 Eßlöffel geriebenen Parmesan- oder Schweizerkäse, 40 Gramm Butter oder Palmöle, 1 abgestrichenen Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Mehl.

Zubereitung: Die Hausmachernudeln „Elite“ werden in kleine Stücken zerdrückt, in leicht gesalzenem Wasser 10 Minuten gekocht, dann abgeseigt, in eine Schüssel, und die mit den Eiern, dem Käse, dem Salz und dem Mehl gut verquirlte Milch, sowie der Schinken darauf gegeben und alles gut vermischt. In einer glatten Pfanne läßt man die Butter oder Palmöle hellbraun werden, gibt die Masse gleichmäßig darauf, wendet sie, nachdem sie angebraten ist, in kleinen Teilen um, zerstößt sie, nachdem sie auch auf der anderen Seite angebraten ist, mit der Schaufel, wendet sie dann nochmals und bringt sie, auf warmer, flacher Schüssel aufgehäuft, nach Belieben mit Käse bestreut zu Tisch. Noch besser macht es sich, wenn die Masse in 3 Teilen in einer Stielpfanne gebaden wird. Es passen alle Salate, Gemüse und Sauerkraut dazu.

30. Rudel-Fleischomeletten

für 3 Personen.

Siehe Abbildung Nr. 30.

Zutaten: 200 Gramm feine Hausmacher-Suppennudeln Marke „Elite“, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 1 Teelöffel Mehl, 1 Messerspitze Salz, $\frac{1}{4}$ Pfund gekochte Fleisch- oder Bratenreste, 1 Schalotte, 40 Gramm Butter oder Palmöle.

Zubereitung: Das Fleisch wird fein gewiegt, in 10 Gramm Butter mit der geriebenen Schalotte gedünstet. Eier, Milch, Mehl und Salz werden gut verquirlt und samt Fleisch mit den fein gebrochenen, nach Vorschrift gekochten Nudeln vermischt. Aus der Masse werden kleine Omeletten gebacken, die man zu feinen Gemüsen, Salaten, geschmorten Tomaten usw. reicht.

31. Gefüllte Rodelomeletten

für 3 Personen.

Siehe Abbildungen Nr. 1 und 31.

Zutaten: 200 Gramm schmale Hausmacher-Eiernudeln oder Vogelzungen Marke „Elite“, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 4 Eier, 1 Teelöffel Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Schinken, 40 Gramm Butter, Bratenreste oder Fleisch, 2 Eßlöffel Schweizerkäse, 1 Teelöffel Petersilie.

Zubereitung: Milch, Eier, Mehl und Salz werden gut verquirlt, mit den fertig gekochten Eiernudeln oder Vogelzungen vermischt, aus der Masse mittelgroße Omeletten gebacken. Schinken oder Fleisch werden gewiegt, in etwas Butter mit der Petersilie ein wenig angebraten, die Omeletten damit bestreut, gewickelt, nebeneinander auf die heiße Platte gelegt, mit Käse bestreut zu Tisch gegeben.

Puddings und Aufläufe.

32. Rahmnudelpudding.

Siehe Abbildung Nr. 2.

Zutaten: 150 Gramm schmale Nudeln Marke „Elite“, $\frac{3}{8}$ Liter leicht ungesäuerter Rahm, 3 Eier, 1 abgestrichener Teelöffel Salz, 20 Gramm geriebener Schweizer oder Parmesankäse, 30 Gramm Butter.

Zubereitung: Die Butter wird schaumig, Eigelb, Salz und Käse dazu und schaumig gerührt, dann der Rahm gut untergemischt und alles gut mit den kurz gebrochenen, nach Vorschrift gekochten Nudeln vermischt, die Masse auf Salz geprüft, der fast geschlagene Schnee der Eier daruntergezogen. Eine große Puddingform wird mit Butter oder Palmona ausgestrichen, mit Emmerlings Paniermehl oder mit geriebenem Weißbrot ausgestreut, die Nudelmasse hineingefüllt, im Wasserbade 1 Stunde langsam gekocht, vor dem Anrichten einen Moment abgekühlt, dann gestürzt und sofort zu Tisch gegeben.

33. Spargelmakkaroni-Pudding.

Siehe Abbildungen Nr. 37—39.

Zutaten: 120 Gramm Makkaroni Marke „Elite“ 1 Pfund frischer oder $\frac{1}{2}$ Pfund Büchenspargel, 30 Gramm Butter, 10 Gramm Mehl, 1 Prise Pfeffer, $\frac{1}{4}$ Liter Spargelwasser, 3 Eier, 10 Gramm geriebener Schweizerkäse, nach Belieben 1 Teelöffel fein gewiegte, in Butter angeröstete Petersilie.

Zubereitung: Die Makkaroni werden in 3 Zentimeter lange Stücke gebrochen, in Salzwasser gar gekocht, mit kaltem Wasser übergossen und zum Ablaufen hingestellt. Die Spargeln werden gewaschen — weil man die Schalen für Suppen-Bouillonzwecke getrocknet verwendet — geschält, in 2 Zentimeter lange Stücke gebrochen oder geschnitten, in reichlich $\frac{1}{2}$ Liter leicht gesalzenen (1 Teelöffel) Wassers gar gekocht, abgossen, das Spargelwasser aufgefangen. Die Butter läßt man nun zergehen, röstet das Mehl

leicht darin ein, sodas es weiß bleibt, füllt mit $\frac{1}{4}$ Liter Spargelwasser auf und schmeckt die Sauce mit Pfeffer ab. Sobald sie etwas abgekühlt ist, verrührt man sie tüchtig mit den 3 Eigelb, vermischt sie mit Spargel und Makkaroni, gibt dabei die Petersilie hinzu, zieht den festgeschlagenen Eiweißschnee unter die Masse, füllt diese in die gut ausgestrichene, ausgestreute Form und kocht den Pudding 1 Stunde im Wasserbade, stürzt ihn, nachdem er in der Form einige Minuten abgekühlt ist und bringt ihn sofort zu Tisch. Verwendet man Büchsenpargel, so wird die Brühe zur Sauce benötigt.

34. Schinkennudel-Pudding.

Siehe Abbildung Nr. 3.

Zutaten: 150 Gramm mittelbreite Nudeln Marke „Elite“, 100 Gramm Schinken, 1 kleine Zwiebel, 20 Gramm Parmesankäse, reichlich $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 3 Eier, 30 Gramm Butter oder Palmone, einige Tropfen Maggi-Würze, 1 Teelöffel Salz.

Zubereitung: Die Zwiebel wird fein gewiegt, in ein wenig Butter gedünstet. Der Schinken wird fein geschnitten. Die Butter wird mit Salz zu Sahne, das Eigelb dazu und salbig, dann die Milch, Zwiebel, Schinken, Käse und die gut zerdrückten Nudeln dazu gerührt, der Schnee der Eiweiß darunter gezogen, die Masse in eine mit Butter oder Palmone ausgestrichene Puddingform gefüllt, im Wasserbade 1 Stunde gekocht, kurz vor dem Auftragen die Form aus dem Wasser genommen, 2 Minuten abgekühlt, dann gestürzt und sofort aufgetragen.

35. Schinkennudel-Auflauf.

Siehe Abbildung Nr. 3.

Zutaten und Zubereitung wie oben. Die Masse wird in eine gut mit Butter oder Palmone ausgestrichene Auflaufform gefüllt, mit fein gewiegtem Schinken und geriebenem Weißbrot bestreut, mit Butter beträufelt, $\frac{3}{4}$ Stunde in mäßiger Hitze gebacken.

36. Makkaroni-Fleischpudding.

Zutaten: 120 Gramm Makkaroni oder Nudeln Marke „Elite“, $\frac{1}{4}$ Pfund gekochtes Fleisch oder Bratenreste, 1 Zwiebel, 1 Eßlöffel Kapern, 1 Messerspitze Pfeffer, einige Tropfen Maggiwürze, wenn

keine Bouillon vorhanden, $\frac{1}{4}$ Liter solcher aus 1 Maggi-Bouillonwürfel, 40 Gramm Butter oder Palmona, 1 Teelöffel Petersilie, 3 Eier.

Zubereitung: Das Fleisch wird fein gewiegt, mit der gewiegtten Zwiebel, die man erst einige Minuten verschwitzt, in der Hälfte der Palmona angebraten. Eigelb und Butter werden glatt, dann Bouillon, Petersilie, die gewiegtten Kapern, Fleisch und Makkaroni, die man nach Vorschrift gar kochte, hinzugerührt, mit Maggiwürze und Pfeffer, ev. noch mit fehlendem Salz abgeschmeckt, den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß unter die Masse gezogen, diese in eine gut ausgestrichene, ausgestreute Puddingform gefüllt, im Wasserbade 1 Stunde gekocht, nachdem die Form etwas abgekühlt ist, gestürzt und sofort zu Tisch gegeben. Es passen zu diesem Pudding Kapern, Sardellen oder Tomatenauce, auch alle Salate und Gemüse.

37. Tomatenmakkaroni-Pudding.

Siehe Abbildungen Nr. 37—39.

Zutaten: 125 Gramm Makkaroni Marke „Elite“, 3 Eier, 1 Zwiebel, 30 Gramm magerer Schinken oder Rauchfleisch, 40 Gramm Butter, $\frac{1}{4}$ Liter Bouillon aus 1 Maggi-Bouillonwürfel, 1 Messerspitze Pfeffer, 4 schöne, reife Tomaten.

Zubereitung: Zwiebel und Schinken werden fein geschnitten, in der Butter gedünstet, die abgewaschenen, vom Stiel befreiten Tomaten gebrochen und hinzugegeben, $\frac{1}{2}$ Stunde unter Rühren geschmort, mit der Bouillon aufgekocht, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt, durch einen feinen Durchschlag getrieben. Nachdem die Sauce etwas abgekühlt, wird sie gut mit den Eigelb verrührt, die fertig gekochten Makkaroni darunter gemischt, nochmals pikant abgeschmeckt, der festgeschlagene Schnee der Eiweiß unter die Masse gezogen, diese in die gut ausgestrichene, ausgestreute Puddingform gefüllt, eine Stunde im Wasserbade gekocht, nachdem die Form einen Moment abgekühlt, gestürzt und der Pudding sofort zu Tisch gegeben.

38. Tomatenmakkaroni-Auflauf.

Abbildungen Nr. 37—39.

Zutaten: 125 Gramm Makkaroni Marke „Elite“, 5 mittelgroße, nicht zu überreife Tomaten, 75 Gramm magerer

Schinken, 1 Zwiebel, 30 Gramm Butter, 30 Gramm Palmin, $\frac{1}{8}$ Liter Bouillon aus 1 Maggi-Bouillonwürfel, 1 Ei, einige Löffel in Butter oder Palmiona geröstetes, frischgeriebenes Weißbrot, 1 Eßlöffel feines Salz.

Zubereitung: Die Makkaroni werden nach Vorschrift gar gekocht, auf einem Durchschlag bereit gehalten. Die Tomaten werden abgewischt, quer durch in dünne ($\frac{3}{4}$ Zentimeter) Scheiben geschnitten, die man nebeneinander in das heiße Palmin legt, mit Salz, wenig Pfeffer und Zwiebel bestreut und auf beiden Seiten rasch angebraten.

Eine Auflaufform wird gut mit Butter ausgestrichen, eine Schicht Makkaroni, dann Tomatenscheiben darauf gelegt, worauf nochmals Makkaroni und dann wieder Tomaten kommen, bis die Form knapp gefüllt ist; obenauf legt man, wenn Tomaten die letzte Schicht bilden, eine dünne Schicht Makkaroni. Der Bratenfond wird mit der Bouillon aufgeköcht, gut abgeschmeckt, abgekühlt, mit dem Ei verquirlt und über die Makkaroni gegeben. Man überbäckt die Speise $\frac{1}{2}$ Stunde, bestreut sie dann mit in Butter geröstetem Weißbrot, nach Belieben auch mit 1 Eßlöffel geriebenen Parmesantäse und gibt sie in der Form heiß zu Tisch.

39. Wildsalmi-Nudelpudding.

Siehe Abbildung Nr. 1.

Zutaten: 150 Gramm feine Eiernudeln Marke „Elite“, 30 Gramm Butter, 1 kleine Zwiebel, 150 Gramm Bratenreste von Wild jeder Art, 1 Messerspitze Pfeffer, 25 Gramm Speck, 3 Eier, $\frac{1}{8}$ Liter Rotwein, $\frac{1}{8}$ Liter gute Bouillon, ev. aus 1 Maggi-Bouillonwürfel, 1 gestoßene Nette.

Zubereitung: Der Speck wird in Würfel geschnitten, angebraten, die Zwiebel darin gelb gedünstet — nachdem sie fein geschnitten, dann das in Stückchen geschnittene Fleisch darin angebraten und fein gewiegt, oder auch vorher gewiegt und dann leicht angebraten, mit dem Rotwein unter Rühren aufgeköcht, mit Salz, Pfeffer und der gestoßenen Nette abgeschmeckt, mit der Bouillon, in welcher die Eigelb verquirlt wurden, den fertig gekochten Nudeln vermischt, nochmals pikant abgeschmeckt, der Schnee der Eiweiß darunter gezogen, die Masse in die gut ausgestrichene, ausgestreute Puddingform gefüllt, mit der übrigen Butter belegt, 1 Stunde im Wasserbade gekocht, nachdem die Form einige Minuten

abgekühlt, gestürzt, sofort zu Tisch gegeben. Es passen dazu Madeira, Champignon, Trüffelsaucen, auch Sauerkohl und grüne Salate.

40. Wildsalmi-Auflauf.

Siehe Abbildung Nr. 1.

Zu diesem wird die Masse in die ausgestrichene, ausgestreute Auflaufform gefüllt, mit feinen Speckplatten belegt, $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken, heiß in der Form zu Tisch gegeben.

41. Schinken-Makkaronipastete.

Siehe Abbildungen Nr. 37—39.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfund Makkaroni, Marke „Elite“, 1 Pfund dickes Schweinefleisch, $\frac{1}{2}$ Pfund Schinken, 1 Eßlöffel Kapern gewiegt, 1 kleine, fein gewiegte, geschwitzte Zwiebel, 1 Messerspitze Pfeffer, 1 Eßlöffel Salz, 1 Prise Mustat, $\frac{3}{8}$ Liter Rahm, 2 Eßlöffel geriebener Parmesanläse, 100 Gramm Butter, Pasteteig, 1 Eßlöffel Mehl.

Zubereitung: Das Schweinefleisch wird in kleine Portionsstücke geschnitten, mit Salz bestreut, mit Mehl bestäubt, in einem Teil der Butter angebraten, 2 mal durch die Fleischmaschine genommen, mit 1 Ei, Zwiebel, Mustat, Pfeffer zu einer wohl-schmeckenden Farre vermischt. Rahm, Eier und Käse werden gut verquirlt, mit den in fingerlange Stücke gebrochenen, nach Vorschrift gekochten Makkaroni vermischt. Eine mittelgroße Springform wird mit Pasteteig ausgelegt. Untenauf kommt eine Schicht Fleischfarre, dann werden die Makkaroni darauf gelegt, zwischen welche man den Schinken und die gewiegten Kapern streut. Obenauf kommt die zweite Hälfte Fleisch, welche man recht glatt streicht. Nun wird der Teigdeckel, den man mit einem Schornstein (Loch) versah, aufgelegt, mit einem Rand verziert, mit verrührtem Eigelb bepinselt und die Pastete 1 Stunde in guter Hitze gebacken. Nachdem sie $\frac{1}{4}$ Stunde abgekühlt ist, wodurch sie sich von der Form löst, wird sie von dieser, da, wo sie noch anhängt, mit einem Messer losgelöst, der Rand vorsichtig geöffnet, fortgenommen, die Pastete mit dem Blechboden auf eine runde Tortenplatte gelegt. Man kann sie auch mit einem Tranchiermesser vom Boden lösen und vorsichtig auf die Platte schieben. Der Deckel wird abgelöst, die Pastete vorsichtig tranchiert und wieder aufgelegt.

Die Pastete wird als selbständiges Gericht zu Salaten oder feineren Gemüsen als Braten, oder bei größeren Essen als Zwischen-gericht gegeben.

42. Makkaroni-Wildpastete.

Siehe Abbildungen Nr. 37—39.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfund Makkaroni Marke „Elite“, 1 Pfund Wildfleisch, Bratenreste, $\frac{1}{2}$ Pfund geräucherter Speck, 3 Eier, $\frac{1}{8}$ Liter saurer Rahm, 1 gestohene Nessel, 1 Messerspitze Pfeffer, 2 Eßlöffel Kapern, 2 Eßlöffel Kräuterkäse, einige Eßlöffel Bratensauce, einige Tropfen Maggiwürze, 1 kleine, fein gewiegte Zwiebel, 50 Gramm Butter.

Zubereitung: Das Wildfleisch wird in dünne Blättchen geschnitten, in dem in würflich geschnittenen, gelb gebratenem Speck, in dem man schon die Zwiebel mitdünstete, leicht angebraten.

Eier, Rahm und Gewürze werden gut verrührt, der Bratenfond mit der Sauce aufgekocht, diese und Rahm mit den fertig gekochten Makkaroni vermischt. Indem man letztere in die mit Pastetenteig ausgelegte Form löffelweise legt, verteilt man das Wildfleisch und die gewiegten Kapern dazwischen, bedeckt die Masse, garniert wie in voriger Nummer den Teigdeckel, bepinselt ihn mit Eigelb und bäckt die Pastete in guter Hitze 1 Stunde. Sie wird genau so angerichtet wie Schinkenpastete. Sie kann ebenso als Fleischgang für den Mittagstisch dienen, oder für Festlichkeiten als Zwischengericht. Es paßt zu ihr gedämpfter Sauertohl, Schmor- tohl sowie grüne Salate.

Anmerkung: Man kann nach vorstehender Art auch Geflügel- pastete herstellen, dann verwendet man statt Wildfleisch Geflügel- fleisch, ev. einige Eßlöffel Champignons.

Fleischgerichte

zu denen Nudeln und Makkaroni Marken „Elite“ vorzüglich schmecken

43. Rinderbraten mit Makkaroni

für 6 Personen.

Siehe Abbildungen Nr. 37—39.

Zutaten: 1 Pfund Makkaroni Marke „Elite“, 2½—3 Pfund Rindfleisch (Bratenstück), ¾ Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz, 1 Schmeißers Saucenwürfel, 30 Gramm Butter oder Palmona, 1 kleine Tomate, 1 Zwiebel, 1 geröstete Brotrinde, einige Tropfen Maggiwürze, 1 Teelöffel Kartoffelmehl, 60 Gramm Speck.

Zubereitung: Das Fleisch, welches ohne Knochen berechnet ist, wird gewaschen, mit einem Fleischtuche abgetupft, gut geklopft, gespickt, mit ½ Eßlöffel Salz eingerieben, mit Mehl bestäubt, in der Butter oder Palmona von allen Seiten angebraten, der in wenig Wasser verrührte, vorher zerdrückte Saucenwürfel, das kochende Wasser, Salz, Brot, Tomate und Zwiebel an das Fleisch gegeben und dies unter öfterem Begießen 2—2½ Stunden in guter Hitze gebraten. Die Sauce wird durch einen Durchschlag gegeben, das Kartoffelmehl in einigen Löffeln kalten Wassers angerührt, die Sauce damit feinig gemacht, auf Salz geprüft, mit Maggiwürze abgeschwenkt.

Die Makkaroni werden in reichlich Wasser mit Salz nach Vorschrift gar gekocht, auf einen Durchschlag abgegossen, mit kaltem Wasser besprengt, ohne weitere Zutaten zum Braten gegeben.

44. Marinierter Rinderbraten mit Makkaroni

Siehe Abbildungen Nr. 37—39.

Zutaten: 1 Pfund Makkaroni Marke „Elite“, 2½ Pfund Rindfleisch ohne Knochen, ¼ Liter Essig, 1 Nelke, einige Pfefferkörner, ½ Schmeißers Grünzeug, ½ Saucenwürfel, 50 Gramm Butter oder Palmona, 1 Zwiebel, 1 Tomate, ¾ Liter Wasser,

1 Eßlöffel Salz, 60 Gramm Speck, einige Tropfen Maggiwürze, 1 Teelöffel Kartoffelmehl.

Zubereitung: Das Fleisch wird 2 Tage vor dem Gebrauche gewaschen und gellopft. Der Essig wird verdünnt, mit Nelke, Pfefferkörnern und dem $\frac{1}{2}$ Grünzeugwürfel aufgelocht, das Fleisch hineingelegt und bis zum Gebrauch einigemal gewendet. Dann wird es aus der Marinade genommen, gespickt, mit Salz bestreut, mit Mehl bestäubt, von allen Seiten gut angebraten, in den Schmortopf mit den übrigen Zutaten gebracht und unter einmaligem Wenden 2—2 $\frac{1}{2}$ Stunden geschmort, wobei man, falls man die Sauce pikant liebt, von der Marinade während des Schmorens hinzufügen kann. Die Sauce wird durchgeschlagen, feinig gemacht, mit dem nötigen Salz und Maggiwürze abgeschmeckt.

45. Rinderschmorbraten

für 6 Personen.

Dieser wird genau behandelt wie in voriger Nummer, nur nicht vorher mariniert.

46. Schmorbraten II Beef á la mode mit Makkaroni

für 6 Personen.

Siehe Abbildungen Nr. 37—39.

Zutaten: 1 Pfund Makkaroni Marke „Elite“ 3 Pfund Ochsenfleisch, Mittelschwanzstück, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, $\frac{1}{4}$ Liter Rotwein, $\frac{1}{2}$ Schmeißers Saucenwürfel, 1 Stückchen Sellerie, 1 Zwiebel, 1 Brotrinde, 1 Tomate oder 2 Eßlöffel Tomatenpüree, 1 Eßlöffel Salz, 50 Gramm Butter oder Palmona, 60 Gramm Speck, 1 Teelöffel Kartoffelmehl, einige Tropfen Maggiwürze, 1 Prise Paprika.

Zubereitung: Das Fleisch wird vorbereitet — es muß ein rundliches Stück sein — gut gellopft, mit Speckfäden durchzogen, mit Salz bestreut, mit Mehl bestäubt, von allen Seiten gut angebraten, mit den anderen Zutaten in den Schmortopf gelegt, in dem man es auch anbraten kann, Wasser und die Hälfte des Weines hinzugefügt und unter einmaligem Wenden in gut verschlossenem Topfe geschmort (2—2 $\frac{1}{2}$ Stunden). Die Sauce wird durch-

geschlagen, feinig gemacht, mit Rotwein, Paprika, ev. Salz nochmals erhitzt, dann mit Maggiwürze abgeschmeckt.

Anmerkung: Der Braten kann gut als Hauptgang bei Gesellschaftessen dienen. Er wird zu diesem Zwecke recht akkurat geschnitten, wieder zu seiner Form zusammengesetzt, am besten gleich auf die Bratenplatte, mit einigen Löffeln Sauce, die man extra diente, übergossen, einige Minuten in den heißen Bratofen gestellt, wodurch er Glanz bekommt (Glasur), dann abwechselnd mit Makaroni, Kastanien oder ausgestochenen, gerösteten Kartoffeln, feinen Salaten oder Gemüsen belegt serviert. Die übrigen Makaroni werden nebenher gereicht.

47. Englischer Braten. Roastbeef mit Makaroni für 6 Personen.

Siehe Abbildungen Nr. 37—39.

Zutaten: 4 Pfund Roastbeef, 100 Gramm Palmin, 50 Gramm Butter, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, einige Eßlöffel Rotwein, $\frac{1}{2}$ Schmeißers Saucenwürfel, 1 Eßlöffel Salz, einige Tropfen Maggiwürze, 1 Teelöffel Kartoffelmehl, 1 Pfund Makaroni.

Zubereitung: Das gut abgelagerte Roastbeef löst man aus den Knochen und setzt diese gleich mit Salz und Suppengrün mit 2 Liter Wasser an. Das Fleisch wird von der Fetthaut, dann von der Sehnenhaut befreit, lange aber leicht geklopft, mit $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Salz eingerieben, mit Mehl eingepudert, in die Bratpfanne gelegt. Das Palmin wird sehr heiß gemacht, über das Fleisch gegossen, 10 Minuten in sehr heißem Ofen unter 2 maligem Begießen gebraten. Es wird dann schnell aus dem Fett genommen (Schaufeln), dieses bis auf den Bratensatz abgegossen, das Fleisch wieder hinein, Butter, der aufgelöste Saucenwürfel sowie $\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe, die man aus Knochen und Sehnen gewonnen hat, rasch hinzugefügt und unter Begießen noch 15—20 Minuten in scharfer Hitze gebraten.

Die Sauce wird feinig gemacht, mit Wein, Maggiwürze, nach Belieben mit einer Prise Paprika abgeschmeckt. Das Fleisch muß, bevor es tranchiert wird, 15 Minuten ruhen, wodurch der Saft zurücktritt. Der ausgetretene Fleischsaft wird zur Sauce gegeben.

Wer es nicht zu einem sehr heißen Bratofen bringt, bratet das Fleisch am besten in einer breiten Pfanne 10 Minuten unter fortwährendem Wenden an und weitere 20 Minuten im Bratofen.

Anmerkung: Der Braten kann ebenso wie Beef a la mode zu Gesellschaftszwecken dienen, mit Makkaroni, Salaten, feinen Gemüsen usw. garniert werden.

48. Lendenbraten mit Makkaroni

für 6 Personen.

Siehe Abbildungen Nr. 37—39.

Zutaten: 1 Pfund Makkaroni Marke „Elite“, 3 Pfund Lende, sonst alle Zutaten bis auf Palmin wie in voriger Nummer.

Zubereitung: Die Lende wird gewaschen, leicht geklopft, gehäutet, nach Belieben fein gespickt, in der Butter angebraten und fertig gebraten, tranchiert und nach Belieben garniert wie Roastbeef.

49. Rinderrouladen mit Makkaroni

für 6 Personen.

Siehe Abbildungen Nr. 37—39.

Zutaten: 1 Pfund Makkaroni Marke „Elite“, 2½ Pfund Schensfleisch ohne Knochen, 75 Gramm Speck, 50 Gramm Butter, 1 Zwiebel, 4 Eßlöffel leicht geröstetes, geriebenes Graubrot, einige Prisen Pfeffer, ¼ Schweißers Saucenwürfel, ¾ Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz, einige Tropfen Maggiwürze, 1 Eßlöffel Mehl.

Zubereitung: Das Fleisch wird in gleichmäßige Scheiben geschnitten, diese werden geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Speckfäden und gewiegter Zwiebel belegt, mit geriebenem Brot bestreut, aufgerollt, mit einem Faden umbunden, in Mehl eingehüllt, in Butter angebraten, in einen Schmortopf gelegt, Wasser, Salz hinzugefügt und 2 Stunden in gut verschlossenem Topfe geschmort. Die Rouladen werden dann mit einem Schaumlöffel aus der Sauce genommen, die Fäden abgewickelt, dann schräg in 2—3 Teile, je nachdem sie groß sind, geschnitten, in die durchgeseigte, feinig gemachte, gut abgeschmeckte Sauce zurückgelegt, mit dieser zu Tisch, die Makkaroni nebenher gegeben.

Anmerkung: Tomate und Rotwein verfeinert die Sauce sehr, beides kann bei dunklem Fleisch in Anwendung kommen.

50. Einfache Schweine-, Kalbs- und Hammelbraten
werden ebenso vorbereitet und zubereitet wie Rinderbraten, nur mit geringerer Bratzeit.

51. Marinierte Hammelkeule mit Makkaroni

für 8—10 Personen.

Siehe Abbildungen Nr. 37—39.

Zutaten: 1—1 $\frac{3}{4}$ Pfund Makkaroni Marke „Elite“, 1 Hammelkeule (4—7 Pfund), 1 $\frac{1}{2}$ Liter halb Essig halb Wasser, Gewürz, eine Hand voll Suppengrün, $\frac{3}{4}$ —1 $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz, 1 Schmeißers Saucenwürfel, $\frac{1}{4}$ Liter saurer Rahm, 80 Gramm Butter oder Palmöle, 1 Eßlöffel Mehl, einige Tropfen Maggiwürze, 1—2 Teelöffel Kartoffelmehl, 1 Tomate.

Zubereitung: Die Hammelkeule wird gut gewaschen, abgetrocknet, von den Häuten befreit, gut geklopft, das Beinchen gestutzt, d. h. bis auf 3 Finger breit abgebackt. Der Essig wird mit 1 Nelke, 1 Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern und dem Grünen $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, abgekühlt, die Keule in ein tiefes, nicht zu breites Gefäß gelegt, die Marinade darüber gegossen und 3 Tage lang unter täglichem Wenden mariniert. Sie wird in die Bratpfanne gelegt, mit Salz bestreut, mit brauner Butter übergossen, mit Mehl bestäubt, 15 Minuten unter Begießen mit Butter und Rahm gebraten, dann werden Wasser, Salz, der aufgelöste Saucenwürfel und die übrigen Zutaten hinzugegeben und die Keule unter öfterem Begießen 2 $\frac{1}{2}$ —3 $\frac{1}{2}$ Stunden, je nach der Größe gebraten, wobei auch einige Löffel Marinade hinzugefügt werden können. Die Sauce wird durchgeseiht, feinig gemacht, gut abgeschmeckt.

Die Keule kann tranchiert, wieder zusammengekehrt, mit dicklicher Sauce glasiert, mit Makkaroni, ausgestochenen Kartoffelchen, Salaten und Kastanien unlegt auf den Tisch gebracht werden.

52. Senfhammel mit Makkaroni

für 8—10 Personen.

Siehe Abbildungen Nr. 37—39.

Zutaten: 1—1 $\frac{1}{4}$ Pfund Makkaroni Marke „Elite“ 1 Hammelkeule von 4—7 Pfund, 1 Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz, $\frac{1}{2}$ Schmeißers Saucenwürfel, 1 Zwiebel, 1 Brotkruste, einige

Tropfen Maggiwürze, 80 Gramm Butter oder Palmona, 1 Teelöffel Kartoffelmehl, 2 Eßlöffel Senf.

Zubereitung: Die Hammelkeule wird gut gewaschen, abgetrocknet, der Knochen aus-, die Häute abgelöst. Nachdem sie gut geklopft, wird sie mit Senf bestrichen, mit dem sie 2 Tage liegen muß. Sie wird dann in die Pfanne gelegt, mit Salz bestreut, mit Mehl bestäubt, mit brauner Butter übergossen, der aufgelöste Saucenwürfel und die anderen Zutaten hinzugegeben und $2\frac{1}{2}$ bis $3\frac{1}{2}$ Stunden unter öfterem Begießen fertig gebraten. Die Sauce durchgeseiht, feimig gemacht und gut abgeschmeckt.

Anmerkung: Zu diesem Braten schmecken Makkaroni und breite Nudeln, die man nur in Salzwasser abkocht, besonders gut.

53. Hammelrücken mit Makkaroni

für 8 Personen.

Siehe Abbildungen Nr. 37—39.

Zutaten: 1— $1\frac{1}{2}$ Pfund Makkaroni, 5—6 Pfund Hammelrücken, $\frac{1}{4}$ Liter saurer Rahm, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz, $\frac{1}{4}$ Schmeißers Saucenwürfel, 60 Gramm Butter, 60 Gramm fester Speck, einige Tropfen Maggiwürze, 1 Teelöffel Kartoffelmehl.

Zubereitung: Der Hammelrücken wird vorgerichtet, was am besten der Fleischer (Mezger) besorgt, gut gewaschen, abgetupft, geklopft, nach Belieben fein gespidt, mit Salz bestreut, mit Mehl bestäubt, in die Bratpfanne gelegt, mit brauner Butter übergossen, mit dieser und Rahm 20 Minuten, dann mit den anderen Zutaten, immer unter öfterem Begießen fertig gebraten (1— $1\frac{1}{4}$ Stunde). Die Sauce wird durchgeseiht, feimig gemacht, gut abgeschmeckt.

Man löst mit einem biegsamen, langen Tranchiermesser der Länge nach das Fleisch von jeder Seite des Rückens, indem man das Messer der ganzen Länge nach am Rückgrat ansetzt, scharf mit einer Wendung nach innen an diesem nach unten schneidet, dann das Messer nach außen wendet und damit scharf auf den Rippen nach rechts und abwärts gleitet, wodurch man das Fleisch beifammen behält. Die Fleischhälften werden schräg tranchiert, wieder auf das Knochengerüst gelegt, nach Belieben glasiert, mit Makkaroni, Kastanien, Salaten usw. garniert, die übrigen Makkaroni daneben zu Tisch gegeben.

54. Kalbsrücken mit Makkaroni

für 8 Personen.

Siehe Abbildungen Nr. 37—39

Zutaten: 5—6 Pfund Kalbsrücken, sonst dieselben Zutaten wie bei Hammelrücken, auch dieselbe Zubereitung und daselbe Anrichten. Für festliche Zwecke können bei diesem Braten 3 Eßlöffel fein geschnittene Büschenchampignons, welche man 5 Minuten in Butter dünstete, zur Sauce gegeben werden.

55. Kalbsfrikandeaux mit Makkaroni oder Nudeln

für 6 Personen.

Siehe Abbildungen Nr. 37—39 oder Nr. 1—11 und 32—36.

Unter Kalbsfrikandeaux versteht man die mehr oder weniger großen Mustelbündel, Nüsse, aus denen die Kalbssteule besteht. Sie sind durch Häute mit einander verbunden, stellenweise miteinander verwachsen. Die einzelnen Kalbsnüsse geben feine, zusammenhängende Braten, aus ihnen werden die Kalbschnitzel geschnitten.

Man rechnet für Gesellschaftszwecke ehe 3 Pfund schwere Ruß. Der Braten wird zubereitet wie Kalbsrücken.

56. Kalbschnitzel naturell.

Makkaroni und Nudeln wie vor.

Zu diesen rechnet man pro Person 100—130 Gramm Schnitzelfleisch in $1\frac{1}{2}$ Zentimeter dicke Scheiben geschnitten. Diese werden geklopft, mit einigen Prisen Salz, 1 Prise Pfeffer bestreut, mit Mehl bestäubt, in reichlich Palmona oder Palmin, in dem man eine Messerspitze Butter bräunen läßt, auf beiden Seiten je 3 Minuten scharf angebraten, in eine breite Pfanne mit einem Stückchen Butter nebeneinander gelegt und noch 5—8 Minuten im Bratofen oder auf weniger heißer Stelle nachgedünstet mit Buttersauce und Makkaroni oder Nudeln, welche man zu diesem Zwecke in wenig Butter schwenken und mäßig mit Käse bestreuen kann, serviert.

57. Kalbschnitzel, paniert.

Makkaroni oder Nudeln wie vor.

Man quirlt 1 Ei, 1 Eßlöffel feines Tafelöl oder auch Milch mit einigen Prisen Salz tüchtig, wendet die vorbereiteten

Schnitzel darin, dann in Emmerlings Paniermehl um und bäckt sie wie oben, belegt sie beim Anrichten mit Sardellenraupen und 2 Zitronensechzehnteln.

58. Schnitzel á la Holstein.

Makkaroni oder Nudeln wie vor.

Die fertigen Schnitzel werden je mit einem Spiegelei (Häsenauge) belegt, auf welches in die Mitte ein Sardellenringel mit Kapern und daneben ein Gurkensächer- und Zitronenscheibe gelegt werden.

59. Koteletten, gebratene.

Makkaroni oder Nudeln siehe Abbildung 1—11 oder 32—39.

Zu diesen schmecken Nudeln und Makkaroni ebenfalls vorzüglich, zumal, wenn Salat daneben gereicht wird.

Man rechnet pro Person ein Kotelett zu 25 Pfg.

Das Fleisch wird von den Rippchen abgelöst, nach dem dicken Fleisch zu geschoben, die Rippchen sauber nachgeschabt. Sie werden dann bis auf 4 Zentimeter gestutzt (abgehackt), ein Schnitt in den abgelösten Fleischstreifen gemacht durch welche die Rippe gesteckt wird. Das Kotelett wird geklopft, hübsch rund gefornit und weiter behandelt wie Kalbschnitzel, mit Butter Sauce und Makkaroni oder Nudeln Marke „Elite“ und Salaten zu Tisch gegeben.

60. Geschmorte Schweinekoteletten mit Nudeln

für 6 Personen.

Siehe Abbildung Nr. 6 oder Nr. 10 und 11.

Zutaten: 1 Pfund breite Bandnudeln Marke „Elite“ mit Rand, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Salz, 6 Prisen Pfeffer 1 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel Zitronensaft, 1 Teelöffel Senf, $\frac{1}{6}$ Liter Wasser, 2 Maggi-Bouillonwürfel, $\frac{1}{4}$ Schweißers Saucenwürfel, 1 kleine Tomate oder 1 Eßlöffel Tomatenpüree, 60 Gramm Butter oder Palmona, 6 gleichmäßig geschnittene, magere Schweinekoteletten, 1 Zwiebel, einige Tropfen Maggiwürze

Zubereitung: Die Koteletten werden wie in voriger Nummer vorgerichtet, geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, in Mehl gewendet, in Butter oder Palmona auf beiden Seiten scharf angebraten, in einen Schmortopf geschichtet, Zwiebel, Tomate,

Salz, Saucenwürfel, Wasser und Bouillonwürfel hinzugegeben und $\frac{1}{2}$ Stunde geschmort.

Sie werden dann mit einer Schaufel herausgenommen, die Sauce durch ein Sieb getrieben, wenn nötig feinig gemacht, mit Senf, den man im Zitronensaft verrührt, dem nötigen Salz und Maggiwürze pikant abgeschmeckt.

Anmerkung: Da die Sauce äußerst pikant ist, gibt man die Nudeln ohne jede weitere Zutat dazu.

61. Geschmorte Hammelkoteletten mit Nudeln

für 6 Personen.

Siehe Abbildung Nr. 6 oder 10, 11, 32—36.

Zutaten: 6 große, vom Fett befreite, gleichmäßig geschnittene Hammelkoteletten, sonst die übrigen Zutaten und Zubereitung wie in voriger Nummer. Zu Hammelkoteletten kann man $\frac{1}{8}$ Liter Rotwein zum Schmoren mitverwenden, zu Kalbskoteletten, die ebenso vor- und zubereitet werden, einige Eßlöffel Rahm, auch Pilze.

62. Kalbsfrikasse mit Nudeln

für 6 Personen.

Siehe Abbildungen Nr. 6—11.

Zutaten: 3 Pfund Kalbsbrust, 2 Sardellen, 1 Zwiebel, $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz, 1 Eßlöffel Zitronensaft, 50 Gr. Butter, 40 Gramm Mehl, nach Belieben 1 Eßlöffel Kapern, 2 Priesen Pfeffer.

Zubereitung: Das Kalbsfleisch wird gewaschen, mit heißem Wasser über- und wieder abgegossen, mit Wasser, Salz, Zwiebeln und Sardellen, die man wäscht und in ein Mulläppchen bindet, gar, aber nicht zu weich gekocht.

Aus Butter und Mehl wird eine helle Mehlschwitze hergestellt, die man mit 1 Liter der durchgeseihten Brühe auffüllt, glatt kocht, mit Zitronensaft, Pfeffer und Kapern abschmeckt. Das Fleisch wird in kleine Portionsstücke zerlegt, in die Sauce gelegt, worin es 10 Minuten ziehen muß. Das Gericht hält man am besten im heißen Wasserbade warm, schmeckt es kurz vor dem Anrichten nochmals gut ab.

Die breiten Bandnudeln mit Rand Marke „Elite“ werden nur in Salzwasser gar gekocht, ohne weitere Zutaten zu Tisch gegeben.

Anmerkung: In Süddeutschland nennt man das Gericht „eingemachtes Kalbsfleisch“, zu dem man gleich vom Metzger das Fleisch zugehakt bekommt.

63. Fleischragout mit Nudeln

für 6 Personen.

Siehe Abbildungen Nr. 37—39 oder 10, 6, 11, 32—36.

Zutaten: 2 Pfund Fleisch, gekocht oder gebraten, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, $\frac{1}{8}$ Liter Rotwein, 1 kleine Tomate, 2 Maggibouillonwürfel, 1 Eßlöffel Kapern, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Zitronensaft, $\frac{1}{4}$ Schmeißers Saucenwürfel, 1 Zwiebel, 30 Gramm Butter oder Palmöle. 30 Gramm Mehl, einige Tropfen Maggiwürze, Salz nach Bedarf.

Zubereitung: Das Fleisch wird in Scheiben, dann in kleine Stücken geschnitten, mit Salz bestreut, mit Rotwein begossen. Die Zwiebel wird fein geschnitten, in der Butter gedünstet, das Mehl hinzugegeben und gelb geröstet, mit Wasser aufgefüllt, der zerrührte Saucen-, die Bouillonwürfel und Tomate hinzugefügt und 10 Minuten gekocht, dann das Fleisch mit Wein, Zitronensaft, Kapern hinzu, 10 Minuten ziehen lassen und gut abgeschmeckt.

Anmerkung: Das Ragout kann aus Rind-, Hammel-, Kalb-, Geflügel- und Wildfleisch hergestellt werden, ebenso von verschiedenenlei gekochten oder gebratenen Fleischresten, von denen man bedeutend weniger zu dem angegebenen Quantum Sauce verwenden kann. Es passen Makkaroni, aber auch breite Bandnudeln Marke „Elite“ vorzüglich dazu.

64. Geschmorte Leber mit Nudeln

für 6 Personen.

Siehe Abbildungen Nr. 6, 10 oder 11.

Zutaten: 1 Pfund breite Hausmachernudeln Marke „Elite“ mit Rand, $2\frac{1}{2}$ Pfund Rinder- oder 2 Pfund Kalbsleber, $\frac{1}{2}$ Schmeißers Saucenwürfel, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, $\frac{1}{8}$ Liter Rotwein, 1 Messerspitze Fleischextrakt, 30 Gramm Butter oder Palmöle, 10 Gramm Mehl, 2 Prisen Paprika, 1 Eßlöffel Salz, einige Tropfen Maggiwürze, 1 kleine Zwiebel.

Zubereitung: Die Leber wird gewaschen, gehäutet, in gleichmäßige $1\frac{1}{2}$ Zentimeter dicke Stücke geschnitten, mit Salz bestreut, mit Mehl bestäubt, auf beiden Seiten in Butter oder Palmona angebraten, mit der fein geschnittenen Zwiebel in einen Schmortopf geschichtet, Wasser, Salz und die Hälfte des Rotweins dazugegeben und in gut verschlossenem Topfe 15 Minuten geschmort, die Sauce, wenn nötig, feimig gemacht, mit Paprika, Maggiwürze, dem übrigen Wein abgeschmeckt.

Die Leber wird in der Sauce, die Nudeln nebenher serviert.

65. Gulasch mit Makkaroni oder Nudeln

für 6 Personen.

Siehe Abbildung Nr. 1—11, 32—39.

Zutaten: 2 Pfund Ochsenfleisch, 2 Zwiebeln, 1 Messerspiße Paprika, $\frac{1}{4}$ Schmeißers Saucenwürfel, 30 Gramm Butter oder Palmona, 1 Eßlöffel Salz, $\frac{3}{4}$ Liter Wasser, 2 Eßlöffel Rotwein, einige Prisen Pfeffer, 1 Eßlöffel Mehl, einige Tropfen Maggiwürze.

Zubereitung: Das Fleisch wird gewaschen, in Scheiben geschnitten, diese geklopft, dann in Würfel geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Mehl bestäubt, in der Butter oder Palmona auf allen Seiten angebraten. Die Zwiebel wurde inzwischen geschält, in Scheibchen geschnitten, mit ein wenig Butter im Schmortopf gedünstet. Das Fleisch wird dazu gelegt samt aufgekochtem Bratensatz, Wasser, Salz und Paprika hinzugefügt und gut verschlossen $1\frac{1}{2}$ Stunden geschmort, wenn nötig, mit Kartoffelmehl feimig gemacht, mit Salz, Maggiwürze und Wein abgeschmeckt.

Die Nudeln oder Makkaroni werden gekocht und ohne weitere Zutaten zum Gulasch gereicht.

Dieser kann auch aus Rind-, Hammel- und Kalbfleisch zu gleichen Teilen bereitet werden, zu diesem Zwecke läßt man aber das Rindfleisch und Hammelfleisch, sobald letzteres nicht zart ist, $\frac{3}{4}$ Stunden verschmoren, gibt nach Belieben 1 Teelöffel verlesenen Rümml daran.

Süsse Speisen.

66. Züngerle-Pudding.

Siehe Abbildung Nr. 31.

Zutaten: 100 Gramm Vogelzungen (Suppeneinlage) Marke „Elite“, 4 Eier, 70 Gramm Zucker, 20 Gramm süße, 2 bittere Mandeln, 2 Messerspitzen abgeriebene Zitronenschale, 10 Gramm Butter, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1 Prise Salz.

Zubereitung: Die kleinen Teigfiguren werden in kochendem, ganz leicht gesalzenem Wasser (1 Liter $\frac{1}{2}$ Teelöffel) einigemal übergewellt, dann in die kochende Milch gegeben und ausgequollen. Inzwischen rührt man Zucker und Eigelb schaumig, gibt den Züngerlebrei, Mandeln, Salz und Gewürz und die geriebenen Mandeln hinzu, rührt alles gut durch, zieht den Schnee der 4 Eiweiß unter die Masse, füllt sie in die gut mit Butter ausgestrichene, mit geriebenem Zwieback ausgestreute Puddingform und kocht den Pudding im Wasserbade $\frac{3}{4}$ —1 Stunde. Man läßt die Form nach dem Herausnehmen 2 Minuten abkühlen, stürzt den Pudding und gibt ihn sofort zu Tisch. Es paßt dazu Vanille-, Mandel- und auch Weinsauce.

Anmerkung: Der Pudding kann aus allen Suppeneinlagen mit der Schutzmarke Windmühle „Elite“ hergestellt werden.

Die Eiergräupchen, Sternchen, Buchstaben usw. gibt man gleich in die Milch und quillt sie in dieser unter Rühren auf.

67. Fadennudel-Pudding.

Siehe Abbildung Nr. 13—19.

Zutaten: 100 Gramm feine Fadennudeln Marke „Elite“, 4 Eier, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1 Eßlöffel Zitronenzucker, 75 Gramm Staubzucker, 5 bittere Mandeln, 1 Prise Salz, 1 Teelöffel Vanillezucker, 20 Gr. Butter.

Zubereitung: Die Fadennudeln werden gut gebrochen, in der Milch 5 Minuten unter Rühren gekocht. Zucker, die Hälfte der Butter und Eigelb werden schaumig, Mandeln, Vanillezucker und Zitronenzucker, dann der Nudelpulver hinzugerührt, der festgeschlagene Schnee der Eiweiß unter die Masse gezogen, in die gut vorbereitete Form gefüllt, der Pudding $\frac{3}{4}$ —1 Stunde im Wasserbade gekocht, mit Milch- oder Weinsaucen serviert.

68. Gefüllter Fadennudelpudding.

Siehe Abbildungen Nr. 13—19.

Zu den Zutaten wie in voriger Nummer kommen noch 6 Eßlöffel Kompott, wie Kirschen, Mirabellen usw.

In die gut ausgestrichene, ausgestreute Form wird die Hälfte der Nudelmasse gefüllt, darauf legt man das Kompott, gibt die zweite Hälfte der Nudelmasse darauf, bestreut mit geriebenem Zwieback, beträufelt mit Butter und bäckt den Auflauf $\frac{3}{4}$ Stunden.

69. Abgebrannte Nudelspeise.

Siehe Abbildung Nr. 1.

Zutaten: 100 Gramm schmale Eiernudeln Marke „Elite“, $\frac{3}{8}$ Liter Milch, 80 Gramm Korinthen, 75 Gramm Zucker, $\frac{1}{2}$ abgeriebene Zitronenschale, 1 Prise Salz, 4 Eier, 20 Gramm Butter,

Zubereitung: Die Nudeln werden in leicht gesalzenem Wasser einigemal überwellt, gut abgetropft, in der Milch, zu welcher man die Butter gab, unter Rühren zu einem Kloß abgedaden. Eigelb und Zucker werden schaumig, Salz, Zitrone, dann der Nudelkloß recht glatt unter gerührt, die gewaschenen, wieder getrockneten Korinthen unter die Masse gemischt, der fest geschlagene Schnee der Eiweiß durchgezogen, in eine mit Butter ausgestrichene, gut ausgestreute Puddingform gefüllt, $\frac{3}{4}$ Stunden im Wasserbade gekocht oder in einer Auflaufform in guter Hitze gebacken.

70. Nudel-Eierkuchen.

Siehe Abbildung Nr. 30 oder 31 oder 13—19.

Zutaten: 120 Gramm feine Suppen- oder Fadennudeln Marke „Elite“, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1 Teelöffel Weizenpuder, 20 Gramm Zucker, 10 Gramm Butter, 4 große oder 5 kleinere Eier, Butter oder Palmona zum Backen, 2 Prisen Salz.

Zubereitung: Die Nudeln werden in leicht gesalzenem Wasser einigemal übergewellt, Suppennudeln 2—3 Minuten gekocht, in die kochende Milch gegeben und auf nicht zu heißer Stelle des Herdes unter öfterem Umrühren ausgequollen. Nachdem sie etwas abgekühlt, werden sie zu den inzwischen mit Zucker schaumig gerührten Eigelben gegeben, gut verrührt, die zerlassene Butter, der Weizenpuder, dann der feste Schnee der Eiweiß untergerührt. Eine Eierkuchenpfanne, welche immer ganz blank sein muß, wird

erwärmt, 1 Teelöffel Butter oder Palmona hineingegeben, welche man gut heiß werden und in der Pfanne sich überall verteilen läßt, bevor man je einen Schöpfer von der Nudelmasse darauf verteilt. Ist der Kuchen unter öfterem Schütteln der Pfanne schön goldgelb auf der einen Seite gebacken, so gibt man nochmals einen Teelöffel Butter oder Palmona darauf und wendet ihn, bäckt ihn auf der anderen Seite ebenso schön, schiebt ihn auf eine Platte, klappt ihn zusammen, bestreut ihn mit Zucker, nach Belieben auch mit Zimt und reicht Kompott dazu.

71. Gefüllte Nudel-Eierkuchen.

Siehe Abbildung Nr. 30 oder 31 oder 13—19.

Zutaten: Wie bei Eierkuchen, dazu rechnet man noch für jeden Eierkuchen 2 gehäufte Eßlöffel Kompott oder eingemachte Früchte ohne Brühe. Auf die Mitte der fertigen Eierkuchen legt man je 2 Eßlöffel fertiges Kompott oder Früchte, klappt sie zusammen, bestreut die Kuchen mit Zucker und wenig Zimt und serviert sie gut warm.

72. Nudel-Schmarren (Grundform).

Siehe Abbildung Nr. 3.

Unter Schmarren (Schmarrn) versteht man eine speziell in Österreich und Bayern beliebte Mehlspeise, welche man in sehr mannigfaltiger Weise, was Extrazutaten anbetrifft, herstellen kann.

Zutaten: 150 Gramm mittelbreite Eiernudeln Marke „Elite“, ½ Liter Milch, 5 Eier, 50 Gramm Zucker, 2 Messerspitzen abgeriebene Zitronenschale, 2 Messerspitzen Salz, 20 Gramm Butter, Zucker ev. Fimt zum Bestreuen, Butter oder Palmona zum Backen.

Zubereitung: Die Nudeln werden gut zerdrückt, in leicht gesalzenem Wasser 2—3 Minuten vorgekocht, in die kochende Milch gegeben, in welcher sie an heißer Stelle des Herdes vollends ausquellen müssen, worauf man sie etwas abkühlen läßt.

Die Butter wird zu Sahne, dann Zucker, Salz, Eier und Zitronenschale dazu und glatt gerührt, die Nudeln recht gut untergemischt.

In einer großen, flachen Stielpfanne läßt man 20 Gramm Butter oder Palmona heiß werden, gibt die Nudelmasse darauf, läßt sie goldgelb backen, wobei man die Pfanne öfters schüttelt, wendet den Schmarren, wenn es im Ganzen nicht möglich ist,

stückweise, gibt dabei nochmals Butter hinzu. Sobald er auch auf der zweiten Seite gebacken ist, wird er mit der Schaufel in Stücke zerstoßen, welche nochmals gewendet, auf einer angewärmten Platte angerichtet, mit Zucker und Zimt bestreut werden.

73. Zitronen-Nudelschmarren.

In die Grundmasse Nr. 72 mischt man Saft und Schale einer schönen Zitrone und stellt den Schmarren fertig wie oben.

74. Haselnuß-Nudelschmarren.

An Stelle von Mandeln verwendet man 100 Gramm Haselnüsse, die in die fertige Masse gemischt werden. Der Schmarren kann ebenfalls mit einer Mischung von Zucker und Haselnüssen bestreut werden.

Süsse Saucen.

75. Mandelsauce.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 1 Teelöffel Kartoffelmehl, 2 Eigelb, 60 Gramm süße, 2 Bittere Mandeln, 60 Gramm Zucker.

Zubereitung: Alle Zutaten werden auf dem Feuer geschlagen bis zum Kochen (nicht kochen).

76. Vanillesauce

für 6 Personen.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 3 Zentimeter Vanille, 60 Gramm Zucker, 1 Teelöffel Kartoffelmehl, 2 Eigelb.

Zubereitung: Vanille wird in der Milch aufgekocht, sobald diese abgekühlt, wird sie mit den anderen Zutaten auf dem Feuer geschlagen bis zum Kochen.

77. Weinsauce

für 6 Personen.

Zutaten: $\frac{3}{8}$ Liter Weißwein, 1 Eßlöffel Zitronensaft, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 70 Gramm Zucker, 1 Stückchen feiner Zimt, 1 kleines Stückchen Zitronenschale, 1 Teelöffel Kartoffelmehl.

Zubereitung: Alle Zutaten außer dem Kartoffelmehl und Wein werden 5 Minuten gekocht, das Kartoffelmehl im Wein angerührt, hinzugefügt und unter Rühren einmal aufgekocht.

Über Emmerlings Nährzwieback.

Unter Nahrungsmitteln sind im allgemeinen solche Nahrungsmittel zu verstehen, welche die wichtigsten Nährstoffe in konzentrierter und sehr leicht verdaulicher Form enthalten, so daß sie dementsprechend auch nur in kleinen Quantitäten genossen werden brauchen.

Die meisten Nahrungsmittel sind in Geschmack und Form meist derart beschaffen, daß sie rein genommen nicht allein dem Gaumen wenig zusagen, sondern nicht selten überhaupt Widerwillen verursachen.

Man setzt sie deshalb Speisen und Getränken zu, deren Nährwert sie wohl erhöhen; leider aber nicht selten auf Kosten des Geschmacks und des Aussehens derselben.

Eine Ausnahmestellung nimmt daher jedenfalls in vieler Beziehung

Emmerlings Nährzwieback

ein. Er entspricht in seiner chemischen Zusammensetzung und Herstellung nach den von vereidigter, autoritativer Seite angestellten Untersuchungen allen denjenigen Anforderungen, welche heute an ein Nahrungsmittel allerersten Ranges gestellt werden können.

Seine sonstigen Vorzüge, die geschmackvolle äußere Form, in welcher er geboten wird, die überaus leichte Verdaulichkeit, der feine, liebliche Geschmack stempeln

Emmerlings Nährzwieback

aber auch zugleich zu einem Nahrungs- und Nahrungsmittel, welches Kranken, Schwachen, Rekonvaleszenten, alten Leuten und Gesunden neben seinem hohen Nährwert als willkommene Ledereidient, die wegen des sehr mäßigen Preises, für die sie zu haben ist, auch den Minderbemittelten zu Gute kommen kann.

So nahrhaft seine Kuchen, Torten usw. auch ihrer Zutaten nach sind, dürfen sie für Menschen mit schwacher Verdauung, zumal für Magen- und Darmkranke garnicht in Betracht kommen.

Emmerlings Nährwieback

der mit der Preuß. Staatsmedaille, Ehrendiplom, Goldenen Medaillen ausgezeichnet und durch das kaiserliche Patentamt durch das Wortzeichen „Emmerlinge“ geschützt ist, von denen täglich unzählige Mengen hergestellt werden, ersetzt die feinsten Kuchen, Torten, kleinen Gebäcke usw. in vollem Maße, er kann zu Kaffee, Tee, Schokolade, Kakao und Milch, sowie zu Kompotten mit gleichem Vorteil für Geschmack und Ernährung von Kranken, Schwachen und Gesunden genossen, er kann aber auch dem Säugling vom dritten Monat an in Form von flüssigen Süppchen, die man mit einwandfreier Kuhmilch, Wasser, abwechselnd auch mit leichtem Fencheltee herstellt, oder auch nur mit heißem Wasser aufgebrüht, oder auch in trockenem Zustande neben der Brust und ohne diese verabreicht werden.

Soweit der Raum es zuläßt, sollen nachfolgende Originalrezepte den verehrten Leserinnen auch beweisen, daß man aus

Emmerlings Nährwieback

feine, äußerst schmackhafte und zugleich billige, süße Speisen für den einfachen, feinen und Krankentisch herstellen kann.

Original-Rezepte für Emmerlings Nährwiebackspeisen.

78. Einfache Zwiebackspeise

für 6 Personen.

Zutaten: 1 Paket Nährwiebäck „Emmerlinge“ a 30 Pfg., $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 2 Eßlöffel Zucker, 2 Eier, 2 Zuderwürfel, welche man an frischer Zitronenschale gelb riebt, 10 Gramm Butter.

Zubereitung: Die Zwiebäck werden nebeneinander in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform in zwei Schichten gelegt, sodaß die zweite Schicht quer auf der ersten liegt. Milch, Eier, Zucker und Zitronenzucker werden gut verquirlt, über die Zwiebäck gegossen. Mit einigen Löffeln zerlassener Butter beträufelt wird die Speise in mäßiger Hitze 30—35 Minuten gebacken.

79. Nährzwiebad-Pudding.

Zutaten: 18 Nährzwiebäde „Emmerlinge“, 3 Eier, 2 Eßlöffel Zucker, 3 bittere Mandeln, 1 Eßlöffel Vanillezucker, $\frac{3}{8}$ Liter Milch.

Zubereitung: Die Nährzwiebäde werden in die Milch gebrocht, in dieser öfter gewendet. Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, Mandeln und Zwiebäde gut darunter gemischt, der Schnee der Eier darunter gezogen, die Masse in eine mit Butter ausgestrichene, mit feinem Zwiebad ausgestreute Puddingform gefüllt, im Wasserbade $\frac{3}{4}$ Stunden gekocht, dann gestürzt und sofort serviert.

80. Fruchtpudding.

Zutaten: 10 Nährzwiebäde „Emmerlinge“, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, $\frac{1}{2}$ Pfund Kirschen, 3 Eßlöffel Zucker, 1 Messerspitze Zitronenschale, 3 Eier.

Zubereitung: Die Kirschen werden entsteint, in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser mit der Zitronenschale weich geschmort, durch ein Sieb gestrichen. Zucker und Eigelb werden schaumig, das abgekühlte Kirschenpüree dazugerührt, der Schnee der Eiweiß daruntergezogen.

In eine gut mit Butter ausgestrichene, mit zerstoßenem Nährzwiebad ausgestreute Puddingform füllt man die Masse abwechselnd mit Nährzwiebadstücken, richtet es so ein, daß oben und unten eine Schicht von letzterem zu liegen kommt und kocht den Pudding $\frac{3}{4}$ Stunden im Wasserbade, stürzt ihn dann und trägt ihn sofort auf.

81. Nährzwiebad-Apfelspeise für 6 Personen.

Zutaten: 15 Nährzwiebäde „Emmerlinge“, 1 Pfund feine, säuerliche Apfel, 3 Eßlöffel Zucker, 2 Eier, 1 Teelöffel Zitronensaft, 1 kleines Stückchen Zitronenschale, 2 Eßlöffel Wasser.

Zubereitung: Die Apfel werden gewaschen, von Stiel und Blüte befreit, zerschnitten, mit Wasser und Zitronenschale weichgeschmort, durch ein Sieb gestrichen, sobald das Mus etwas abgekühlt, mit Eigelb, Zucker und Zitronensaft gut vermischt, der Schnee der Eier darunter gezogen.

Eine feuerfeste Schüssel oder Auflaufform wird mit Butter ausgestrichen, die Masse abwechselnd mit dem in kleine Stücke gebrochenen Nährzwiebad hineingefüllt, mit gestoßenem Nährzwiebad bestreut und 20–35 Minuten in mäßiger Hitze gebacken.

82. Kirschenjodel (Süddeutsch).

Zutaten: 30 Nährzwiebäde „Emmerlinge“, 1 Pfund saftige Sauerkirschen, 4 Eßlöffel Zucker, 1 Messerspitze Zimt, $\frac{3}{8}$ Liter Milch, 5 Eßlöffel frisch geriebenes Weizbrot, 3 groÙe, frische Eier, 1 Teelöffel Zitronenzucker, 1 Prise Salz, 30 Gramm Butter.

Zubereitung: Die Zwiebäde werden in Stücke gebrochen, mit der Milch übergossen. Die Butter wird zu Sahne, Zucker und Eigelb dazu und schaumig gerührt, die geweichten Zwiebäde, die geriebene Semmel, das Salz, dann die gewaschenen, entsteinten Kirschen hinzugerührt, der Schnee der EiweiÙ unter die Masse gezogen, in gut ausgestrichener, ausgestreuter Form gefüllt, $\frac{3}{4}$ Stunden in mäßig heißem Ofen gebacken.

83. Erdbeerspeise

für 6 Personen.

Zutaten: 12 Nährzwiebäde „Emmerlinge“, 1 Liter Schlag-
sahne, 1 Pfund groÙe Walderdbeeren, 1 Eßlöffel Staubzucker.

Zubereitung: Die Erdbeeren werden gewaschen, abgetropft und auf einer Platte getrocknet. Der Zwiebad wird in gleichmäßige Stücke geschnitten. In eine Glasschale fällt man die recht steifgeschlagene Sahne abwechselnd mit Erdbeeren und Zwiebadstücken. Obenauf legt man im Kranz Erdbeeren und Zwiebad, spritzt nach Belieben mit Schlagsahne und bestreut das ganze mit feingesiebttem Staubzucker.

84. Gefüllter Nährzwiebad-Auflauf.

Zutaten: 15 Nährzwiebäde „Emmerlinge“, $\frac{3}{8}$ Liter Milch, 3 Eier, 2 gehäufte Eßlöffel Zucker, 1 Messerspitze Zitronenschale, Eingemachtes ohne Saft, oder feine Marmelade.

Zubereitung: Der Zwiebad wird in der Milch eingeweicht, in dieser einigemal unter Rühren aufgekocht, abgekühlt, Eigelb und Zucker werden schaumig, der Zwiebadbrei und Zitronen hinzugerührt, der Schnee der EiweiÙ darunter gezogen.

In eine gut mit Butter ausgestrichene, mit gestoßenem Nährzwiebad ausgestreute Form füllt man die Hälfte der Zwiebadmasse, legt darauf eine Lage Eingemachtes ohne Saft, auf dieses die zweite Hälfte der Masse, streut obenauf Zwiebadmehl und bäckt die Speise in mäßig heißem Ofen $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ Stunden, je nach der Hitze, serviert in der Form.

85. Mandelspeise.

Zutaten: 15 Nährzwiebäde „Emmerlinge“, 100 Gramm süße, 5 bittere Mandeln, $\frac{3}{8}$ Liter Milch, 3 gehäufte Eßlöffel Zucker, 3 Eier, 1 Teelöffel Vanillezucker.

Zubereitung: Die Zwiebäde werden in die Milch gegeben, unter Rühren einigemal aufgekocht, etwas abgekühlt. Zucker und Eigelb werden schaumig, Mandeln, Zwiebadbrei und Vanillezucker dazugerührt, der Schnee der Eier darunter gezogen, die Masse in eine gut ausgestrichene, ausgestreute Auflaufform gefüllt, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken oder in einer Puddingform $\frac{3}{4}$ Stunden im Wasserbade gekocht.

86. Nährzwiebadcreme.

Zutaten: 10 Nährzwiebäde „Emmerlinge“, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel Zitronenzucker, $\frac{1}{8}$ Liter süßer, frischer Rahm, 4 Eier.

Zubereitung: Zucker und Eigelb werden schaumig, die Milch dazu und in heißem Wasserbade dick, dann in kaltem Wasserbade kalt, dabei den sehr fein gestoßenen Zwiebad daruntergerührt, den sehr festgeschlagenen Eierschnee und später die mit 1 Eßlöffel Zucker festgeschlagene Sahne daruntergezogen. In einer Glasschale mit Früchten eingelegt serviert.

87. Apfelschalotte.

Zutaten: 25 Nährzwiebäde „Emmerlinge“, 3 Eßlöffel Sultaninen, 4 Eßlöffel Korinth, 30 Gramm Butter, 3 Eßlöffel Zucker, 1 Messerspitze Zimt, 1 Pfund säuerliche Apfel.

Zubereitung: Die Sultaninen und Korinth werden verlesen, gewaschen, in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser ausgequollen, abgegossen. In diesem werden die geschälten, in tantige Stücke geschnittenen, von den Kernen befreiten Apfel halb weich gedämpft. Eine Auflaufform wird gut mit Butter ausgestrichen, mit geriebenem Weißbrot ausgestreut. Die Zwiebäde werden einigemal durchgebrochen, mit den gedämpften Äpfeln abwechselnd in die Form gefüllt, die Rosinen und Zucker, unter den man den Zimt mischte, dazwischen gestreut. Die Speise wird mit Butter beträufelt, $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken, in der Form warm serviert.

88. Kabinettpudding, warm.

Zutaten: 75 Gramm gutes Mehl, 15 Nährzwiebacke „Emmerlinge“, 4 Eßlöffel Zucker, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 60 Gramm Butter, 4 Eier, 15 Gramm Zitronat, 15 Gramm Orangenschale, 20 Gramm bittere Mandeln, 50 Gramm Korinthen, 50 Gramm Sultaninen, 2 Prisen Salz.

Zubereitung: Butter, Eigelb und Zucker werden zu Schaum gerührt. Das Mehl wird in die heiße Milch gestreut, unter Rühren zum Kochen gebracht und zu einem Kloß abgedeckt. Der Mehlsloß wird mit den anderen Zutaten verbunden, zuletzt der steife Eierschnee darunter gezogen. Die Masse füllt man in eine gut ausgestrichene, ausgestreute Puddingform und läßt sie 1—1 $\frac{1}{2}$ Stunden im Wasserbade kochen.

89. Kabinettpudding, kalt.

Zutaten: 12 Nährzwiebacke „Emmerlinge“, 15 Gramm weiße und 15 Gramm rote Gelatine, $\frac{1}{8}$ Liter Kirchwasser, $\frac{3}{4}$ Liter Milch, 125 Gramm Zucker, 4 Eigelb, 60 Gramm Sultaninen, 1 Teelöffel Vanillezucker.

Zubereitung: Die Milch wird mit dem Vanillezucker aufgekocht und muß abkühlen. Die Sultaninen werden verlesen, gewaschen, ausgequollen. Die Gelatine wird in dem Kirchwasser aufgelöst.

Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt, die abgekühlte Milch dazugegeben, in heißem Wasserbade dick gerührt, die aufgelöste Gelatine durch ein Sieb hinzugegeben und in kaltem Wasserbade kalt gerührt, der Schnee der Eier darunter gezogen.

Eine Form wird gut ausgespült, eine Schicht Creme hineingefüllt, Nährzwiebackstüchchen darauf verteilt, Sultaninen dazwischen gestreut, abwechselnd so fort, bis die Form voll ist. Der Pudding wird kalt gestellt, gestürzt.

90. Charlottros

Man versteht darunter eine feine Creme, welche in Nährzwieback erstarren muß.

Man legt dazu eine Form mit weißem Papier aus, belegt den Boden und die Seitenwände mit Nährzwiebacken „Emmerlinge“, füllt die Creme hinein, läßt sie erstarren, stürzt sie und garniert die Speise mit Gelee und Schlagahne.

[Tb Bl 101^a verso]

Hausmacher - Nudeln.



Abbildung 1.

Hausmacher: $1\frac{1}{2}$ mm Schnittbreite.

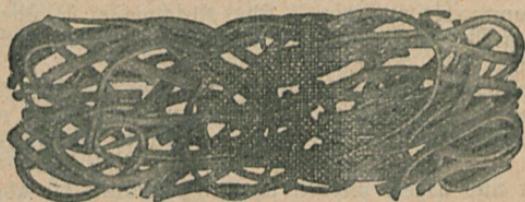


Abbildung 2.

Hausmacher: $2\frac{1}{2}$ mm Schnittbreite.



Abbildung 3.

Hausmacher: 3 mm Schnittbreite.



Abbildung 4.

Hausmacher: 4 mm Schnittbreite.



Abbildung 5.

Hausmacher: 6 mm Schnittbreite.

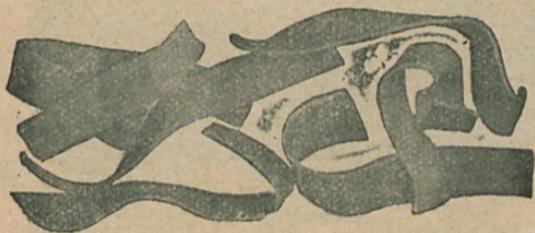


Abbildung 6.

Hausmacher: 10 mm Schnittbreite.

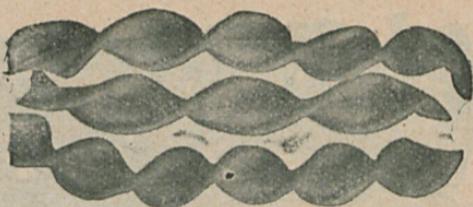


Abbildung 7.

Manschetten in 12 mm breit: „geschnitten“.

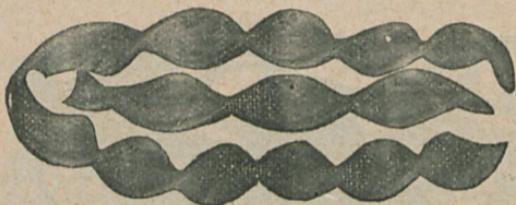


Abbildung 8.

**Manschetten in 12 mm breit:
„in Locken“.**



Abbildung 9.

**Bandnudeln ohne Rand, in Locken
4 mm breit, können auch in 6 mm breit
geliefert werden.**



Abbildung 10.
Bandnudeln mit Rand in Locken
6 mm breit.

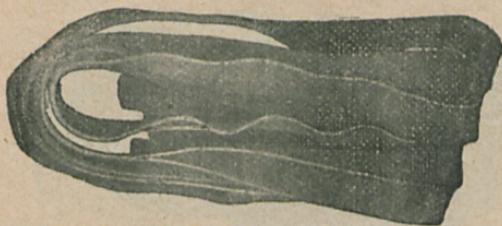


Abbildung 11.
Bandnudeln mit Rand in Locken
12 mm breit.

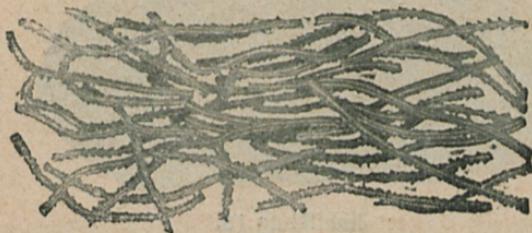


Abbildung 12.
Straußnudeln.

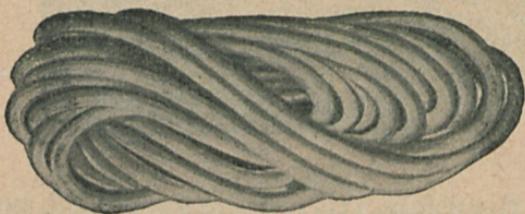


Abbildung 13.
Fadennudeln. Stärke Nr. 4 = 3 mm.



Abbildung 14.
Fadennudeln. Stärke Nr. 3 = 2 mm.

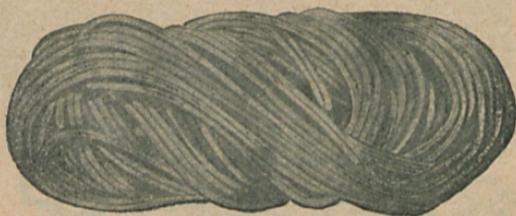


Abbildung 15.
Fadennudeln. Stärke Nr. 2 = 1,2 mm.



Abbildung 16.

Fadennudeln. Stärke Nr. 1 = 1 mm.



Abbildung 17.

Fadennudeln. Stärke Nr. 0 = 0,8 mm.

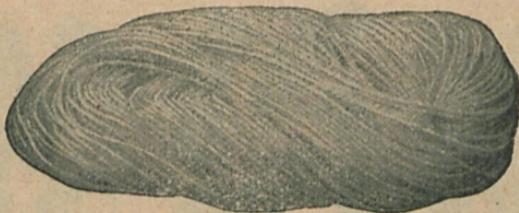


Abbildung 18.

Fadennudeln. Stärke Nr. 00 = 0,5 mm.

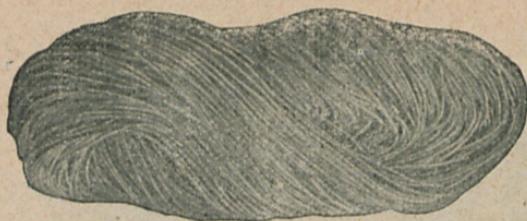
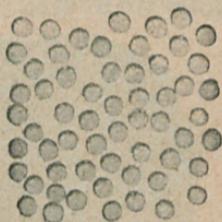


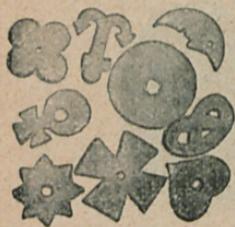
Abbildung 19.
Fadennudeln. Stärke Nr. 000 = 0,3 mm.

Abbildung 20.
 Diese Abbildung zeigt
 Graupenform in Original-
 gröÙe.



Nachstehende Abbildungen zeigen die Formen in
 Originalgröße.

Abbildung 21.



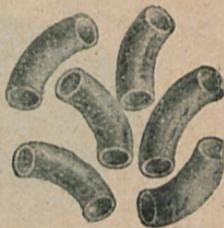
Façons.

Abbildung 22.



GroÙe Hörnchen.

Abbildung 23.



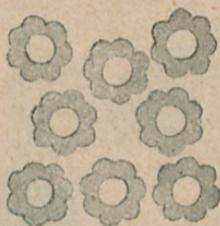
Kleine Hörnchen

Abbildung 24.



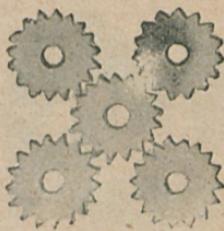
Kleine Sterne.

Abbildung 25.



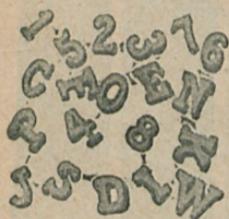
Mittlere Sterne.

Abbildung 26.



Große Sterne.

Abbildung 27.



Buchstaben u. Zahlen.

Abbildung 28.



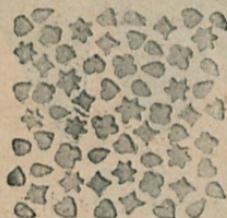
Suppen-Einlauf.

Abbildung 29.



Muscheln.

Abbildung 30.



Quodlibet.

Abbildung 31.



Vogelzungen.

Diese Abbildungen zeigen die Formen in Originalgröße.

Abbildung 33.



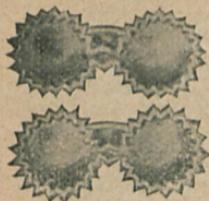
Schoten.

Abbildung 32.



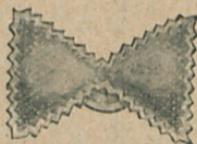
Riesenhörnchen.

Abbildung 34.



Körbchen.

Abbildung 35.



Schleifchen.

Abbildung 36.



Blättchen.

Maffaroni.

Gefärbt und ungefärbt.

Abbildung 37.



Maffaroni 7 mm Stärke.

Abbildung 38.



Maffaroni 5 mm Stärke.

Abbildung 39.



Maffaroni 3 mm Stärke.



Gegründet 1888, neuerbaut 1902, bedeutend vergrößert 1909/10.
Benutzte Bodenfläche der Fabrikräume ca. 10500 □ mtr.
Fabrikanlage nach der Natur aufgenommen.

Vorderansicht.



- 6. März 1996

92 A 4889

ULB Halle

3

000 644 110



Inches 1 2 3 4 5 6 7 8

Centimetres 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19

B.I.G.

Black 3/Color White Magenta Red Yellow Green Cyan Blue

Farbkarte #13



Kochbuch
 für
Nudeln u. Makkaroni
 von
Max Emmerling Zeitz

