Kochbuch

zur

Zubereitung verschiedener Speisen

aus

Zea.

Verfaßt von

Louise Seleskowitz,

Gründerin des I. Wiener Kochlehr-Institutes.
Verfasserin des Wiener Kochbuches.

Herausgegeben von

Brüder Hirschfeld & Comp.,
k. k. priv. Zea-, Rollgerste- und Schälerbsenfabrik,
Wien, II., Untere Augartenstraße 18.

Wien 1890.
Im Selbstverlage der Herausgeber.

Druck von Jos. Bayer & Comp., I., Wollzeile 25.

A-349048

IN:DS-2017-9356

Vorrede.

Wir möchten uns erlauben, den Zweck dieses Büchleins in wenigen Worten auseinander zu setzen.

Als wir seinerzeit mit unserer Zea auf den Markt traten, waren wir, offen gestanden, selbst überrascht über den großen Anklang, den dieses neue Nahrungsmittel fand. In kürzester Zeit war die Zea in allen Hotels, Restaurants, öffentlichen und Privat-Instituten, in vornehmen und einfachen Küchen zu Hause und überall wurde sie außerordentlich gelobt. Doch erhoben sich auch einzelne unzufriedene Stimmen und da wir nicht die Mehrheit, sondern die Gesammtheit für unsere Zea gewinnen wollen, forschten wir nach den Gründen der Unzufriedenheit. Nachdem nun die Zea von der k. k. Versuchsstation als eminent nahrhaft erkannt, vom österreichischen Gastwirthe-Verband als eines der besten Nahrungsmittel bezeichnet, von den Aerzten als sehr gesund empfohlen wurde,

konnte nur eine unrichtige Zubereitung die Ursache der einzelnen ungünstigen Urtheile bilden.

Und so war es auch. Um nun dem abzuhelfen, ersuchten wir die Frau Louise Seleskowitz, Inhaberin des ersten Wiener Kochlehr-Institutes Freyung Nr. 1 in Wien, unsere Zea in allen möglichen Arten zu versuchen und das Resultat dieser Versuche in Form von Kochrecepten zusammenzufassen.

Diese Kochrecepte nun legen wir in diesem Büchlein vor und hoffen, daß dieselben, von einer Capacität auf dem Gebiete der Kochkunst verfaßt, jeder Küche eine willkommene Handhabe sein und, woran wir nicht zweifeln, bewirken werden, daß nunmehr Jedermann unserer Zea, vorausgesetzt, daß er sie in der vorgeschriebenen Zubereitung genießt, uneingeschränktes Lob zollen werde.

Wien, im November 1890.

Brüder Hirschfeld & Comp.

Zea kommt als:

Z 0 für Suppe
Z 1 für Mehl- und Milchspeisen
Z 2 für Gemüse

sowie als Zeagries in den Handel und ist in allen Mehl- und Specereihandlungen erhältlich.

---

1. Zea-Suppe.

10 Deka Zea Nr. 0 werden in ¼ Liter Suppe mit etwas Salz, zugedeckt, langsam gekocht. Vor dem Anrichten gibt man 1 Liter kochende Suppe dazu.

---

2. Zea-Suppe (feinere Art).

10 Deka Zea Nr. 0 werden in 1¼ Liter Suppe eingerührt und zugedeckt langsam 1 Stunde gekocht. Sollte die Suppe zu dick sein, so verdünnt man sie nach Bedarf mit heißer, klarer Suppe. Nach Belieben können zwei Eidotter mit etwas Citronensaft oder sauerem Rahm abgesprudelt und der gekochten Zea-Suppe zugesetzt werden.

---

3. Erdäpfelsuppe mit Zea.

8 Deka Butter werden mit einem Häuptel geschnittenen Zwiebel in einer Casserolle geröstet. Dazu gibt man 10 Deka Zea Nr. 0, gießt sie mit 1 Liter Suppe auf, salzt und läßt das Ganze ½ Stunde kochen. Nach dieser Zeit gibt man dreiwürfelig geschnittene Erdäpfel dazu und läßt das Ganze noch ½ Stunde kochen. Man kann auch Champignons beisetzen.

4. Gansselsuppe mit Zea.

Ein rein geputzter Ganselkopf, der geputzte Magen, die abgehäuteten Füße und von Stifteln befreiten Flügel werden ausgewaschen und in Fleischsuppe weich gekocht. Unterdessen gibt man in eine Casserolle 10 Deka Zea Nr. 0 mit 1 Liter Suppe und läßt sie zugedeckt 1 Stunde kochen. Ist die Zea weich gedünstet, so gibt man das in nette Stücke geschnittene Gansel dazu, übergießt das Ganze mit 1 Liter heißer Suppe und servirt es.

5. Gedünstete Zea.

10 Deka Zea Nr. 2 werden mit 3 Deka Butter oder Schmalz und ½ Liter kalten Wassers 1 Stunde zugedeckt gedünstet. Dann gibt man eine kleine, fein geschnittene, in

Fett geröstete Zwiebel zu der weich gedünsteten Zea, salzt und läßt sie offen noch einige Minuten rösten. Wenn man will kann man auch Champignon beisetzen.

6. Rostbraten mit Zea und Paradeis.

In eine Casserolle gibt man 2 Stück geklopfte nicht zu stark gesalzene Rostbraten, dazu eine fein geschnittene Zwiebel, ein Sträußchen Kuttelkraut oder etwas Knoblauch und läßt sie braun dünsten. Dann streut man 2 Löffel Bröseln von Schwarzbrot darüber und gibt entweder 1/8 Liter Rindsuppe oder 1/8 Liter Wein dazu. Ist der Rostbraten etwas weich, so gibt man 6 Deka Zea Nr. 2 und 1 Löffel Paradeis-Marmelade dazu und läßt das Ganze 1 Stunde dünsten.

7. Rindsgoulasch mit Zea.

Zu 1 Häuptel fein geschnittene in 8 Deka heißem Fett geröstete Zwiebel gibt man 1/2 Kaffeelöffel Paprika, 1 Löffel kaltes Wasser und läßt es etwas anpassiren. Hiezu gibt man dann 1/2 Kilo würfelgeschnittenes, mageres Rindfleisch, 1/2 Kaffeelöffel Kümmel, ebensoviel Majoran und Salz, übergießt es mit 1/8 Liter Wasser und läßt es 1/2 Stunde dünsten. Nach dieser Zeit gibt man dazu 10 Deka Zea Nr. 2

und läßt es 10 Minuten offen dünsten, gießt es dann mit ½ Liter kalten Wassers auf und läßt es zugedeckt 1 Stunde dünsten.

8. Zea-Fleisch.

In eine Casserolle gibt man 8 Deka würfelgeschnittenen Speck, Zwiebel und Champignons, röstet es ein wenig, gibt dazu ½ Kilo in Stücke geschnittenes Kalbfleisch und gießt 1 Schöpflöffel Suppe darauf. Ist das Fleisch halbweich, so gibt man dazu 10 Deka Zea Nr. 2, gießt im Ganzen ½ Liter Suppe dazu und läßt es ganz weich dünsten.

9. Hühner mit Zea.

Man belegt eine Casserolle mit 3 Deka Fett, geschnittener Zwiebel, Champignons und ganzem Gewürz, gibt darauf ein gereinigtes Huhn und dünstet es zugedeckt. Nach ¼ Stunde gießt man ½ Liter Suppe dazu und läßt das Huhn weich dünsten. Unterdessen werden 10 Deka Zea Nr. 2 in ½ Liter Wasser zugedeckt langsam 1 Stunde gekocht. Dann nimmt man das Huhn heraus, schneidet es in Stücke und richtet es in der Mitte einer Schüssel an. Ein Theil des Saftes wird mit der gedünsteten Zea durcheinander gerührt und das Huhn damit garnirt.

10. Zea à la Risotto.

6 Deka heiße Butter und 1 fein geschnittene Zwiebel werden mit 1 geputzten und geschnittenen Champignon geröstet doch so, daß er nicht braun wird. Dazu gibt man dann 10 Deka Zea Nr. 2 und läßt es 4 Minuten unter öfterem Rühren rösten. Dazu gibt man 1/4 Liter Rindsuppe und läßt es zugedeckt 1/2 Stunde dünsten. Nach dieser Zeit gibt man noch 1/4 Liter Rindsuppe dazu, ferner einen Kaffeelöffel Salz und läßt es noch 1/2 Stunde kochen. Dann gibt man zu der Zea 3 Löffel geriebenen Parmesankäse und rührt es gut durcheinander. Nun gibt man mittelst eines Backlöffels einen Theil des Risotto auf eine Schüssel, belegt es mit Stücken von gebratenem oder gedämpftem Fleisch, Würsten oder Geflügel, gibt darauf wieder Risotto und dann noch eine Lage Fleisch und Risotto.

Das Ganze drückt man nun mit 2 Backlöffeln so zusammen, daß es kugelförmig aussieht, bestreut es mit geriebenem Parmesankäse und servirt es mit starker, brauner Suppe.

Das Risotto kann auch ohne Fleisch servirt werden.

11. Zea mit Erbsen.

1/4 Liter gedünsteter oder gekochter Erbsen, werden mit 10 Deka gedünsteter Zea Nr. 2 gut vermengt und angerichtet.

12. Zea mit Paradeis.

4 große Paradeisäpfel, werden auseinandergebrochen und mit einigen dünnen Zwiebelscheiben zugedeckt gedünstet, worauf man sie zu 10 Deka gedünsteter Zea passirt und gut durcheinanderrührt.

---

13. Zea mit Kraut.

Man schneidet ein kleines Krauthäuptel nudelig, salzt es und läßt es in 6 Deka feingeschnittenem heißen Speck, braun dünsten. Unterdessen dünstet man 10 Deka Nr. 2, vermengt sie mit dem Kraut und richtet sie an.

---

14. Zea in Milch gekocht.

In 1 Liter siedende Milch gibt man unter beständigem Rühren 20 Deka Zea Nr. 1, läßt sie halbweich verkochen und gibt dann 8 Deka Zucker, 6 Deka Butter und 1 Messerspitze Salz dazu. Das Ganze rührt man gut durch einander, läßt es 1 Stunde zugedeckt kochen und bestreut es dann mit Zucker und Zimmt.

Wenn die Zea zu dick ist, verdünnt man sie mit siedender Milch.

---

15. Zea-Auflauf.

In ¾ Liter siedende Milch gibt man unter beständigem Rühren 10 Deka Zea Nr. 1 sowie 1 Messerspitze Salz und läßt sie 1 Stunde zugedeckt kochen und hierauf auskühlen. Unterdessen rührt man 8 Deka Butter mit 10 Deka Citronenzucker und 6 Eidotter ½ Stunde, gibt dazu die ausgekühlte Zea, rührt sie durcheinander und mischt zuletzt den Schnee von 6 Eierklar leicht ein. Dann gibt man das Ganze in eine mit Butter bestrichene und mit Mehl ausgefehte Form und läßt es zugedeckt ¾ Stunden in Dunst kochen oder in der Röhre backen.

Im ersten Falle kann man den Auflauf kurz vor dem Anrichten mit heißem Uebergus versehen, im letzteren Falle auch mit Zucker bestreuen.

16. Zea-Pudding.

Es werden 6 Deka Butter flaumig abgetrieben und in diese 4 Eierdotter, 10 Deka Zea Nr. 1, etwas Salz eingerührt, der Schnee von 4 Eierklar leicht eingemischt und sodann in eine mit Butter ausgeschmierte mit Mehl ausgefehte Reifform eingefüllt. Hierauf läßt man es eine Stunde in Dunst kochen, stürzt den Pudding auf ein Brett, läßt ihn überkühlen, schneidet ihn in beliebige Stücke, übergießt diese mit kochender Suppe und läßt sie zugedeckt 10 Minuten stehen.

17. Zea-Gries-Suppe.

10 Deka Zea-Gries werden unter beständigem Rühren in 1 Liter siedende Suppe eingekocht, ½ Stunde kochen gelassen, gesalzen und dann servirt.

18. Zea-Gries-Schöberl.

In ½ Liter kochende Milch rührt man 10 Deka Zea-Gries ein, läßt ihn 1 Stunde kochen, gibt etwas Salz dazu und gibt es in eine tiefe Schüssel. Unterdessen rührt man 4 Deka Butter flaumig ab, schlägt 4 Dotter ein, gibt den ausgekühlten Gries dazu, rührt dies Alles gut durcheinander, mischt den Schnee von 4 Eierklar leicht ein und gibt es in eine flache mit Butter ausgeschmierte und Mehl ausgestreute Casserolle und läßt es 1 Stunde backen. Dann schneidet man es in Stücke oder sticht es aus.

19. Zea-Gries-Nockerln.

4 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, 3 Eier nach und nach dazugerührt, nach jedem Ei 1 Löffel Zea-Gries gegeben, im Ganzen 10 Deka, mit 3 Löffel Milch vermischt und der Teig zugedeckt, 2 Stunden stehen gelassen. Mittelst eines Eßlöffels, der in siedendes Wasser getaucht wird, legt man den Teig stückweise in die Suppe oder in Salzwasser.

20. Zea-Gries-Knödeln.

In eine Schüssel gibt man ½ Liter Zea-Gries, gießt darüber ¼ Liter siedendes Wasser, gibt dazu eine würfelgeschnittene in 3 Deka Butter geröstete Semmel, nebst einem ganzen Ei und ½ Kaffeelöffel gerösteter Petersilie und rührt das Ganze so lange bis es einen festen Teig bildet, aus dem man Knödel formt und in Salzwasser kocht.

21. Zea-Gries-Schmarren.

1 Liter Milch wird zu 80 Deka Gries langsam gerührt, ½ Kaffeelöffel Salz dazugegeben und 2 Stunden zugedeckt stehen gelassen. Nach dieser Zeit läßt man in einer Casserolle 20 Deka Fett heiß werden, gießt die Gries-Masse dazu und läßt es in Fett rösten.

22. Zea-Gries in Milch.

Man gibt in eine Casserolle 1 Liter Milch, 8 Deka Zucker, 1 Messerspitze Salz; gießt unter beständigem Rühren ¼ Liter Zea-Gries dazu, läßt ihn dick verkochen und bestreut ihn mit Zucker und Zimmt.

23. Zeagries-Auflauf mit Aepfeln.

Von ungefähr 20 Aepfeln kleinerer Sorte wird das Kerngehäuse beseitigt, die Aepfeln dann geschält und der leere Raum mit Marmelade gefüllt.

Unterdessen läßt man 10 Deka Zea-Gries in ¼ Liter kochender Milch dick verkochen, gibt 5 Deka Butter und 1 Messerspitze Salz dazu, rührt es untereinander und läßt es auskühlen.

Nun rührt man 10 Deka Citronenzucker mit 5 Eidottern ¼ Stunde, gibt den Gries und 5 Eierklar Schnee dazu, füllt das Ganze in eine Form und drückt die Aepfel hinein, worauf man es ¾ Stunden in der Röhre bäckt.

Vorstehende Kochrecepte habe ich auf Ersuchen der Herren Brüder Hirschfeld & Comp. verfaßt und kann ich auf Grund der hiebei gemachten Erfahrungen die Zea Jedermann als ein außerordentlich gutes und wohlschmeckendes Nahrungsmittel empfehlen.

Louise Jeleskowitz.

Inhalts-Verzeichniss.

Seite

Vorrede 3
1. Zea-Suppe 5
2. Zea-Suppe (feinere Art) 5
3. Erdäpfelsuppe mit Zea 6
4. Ganselsuppe mit Zea 6
5. Gedünstete Zea 6
6. Rostbraten mit Zea und Paradeis 7
7. Rindsgollasch mit Zea 7
8. Zea-Fleisch 8
9. Hühner mit Zea 8
10. Zea à la Risotto 9
11. Zea mit Erbsen 9
12. Zea mit Paradeis 10
13. Zea mit Kraut 10
14. Zea in Milch gekocht 10
15. Zea-Auflauf 11
16. Zea-Pudding 11
17. Zea-Gries-Suppe 12
18. Zea-Gries-Schöberl 12
19. Zea-Gries-Nockerln 12
20. Zea-Gries-Knödeln 13
21. Zea-Gries-Schmarren 13
22. Zea-Gries in Milch 13
23. Zeagries-Auflauf mit Aepfeln 14

Gutachten

der Prüfungs-Commission des österreichischen Gastwirthe-Verbandes über das von der Firma Brüder Hirschfeld & Co., Wien, II., Untere Augartenstraße 18 vorgelegte neue Nahrungsmittel

„Zea".

Die Prüfungs-Commission des österreichischen Gastwirthe-Verbandes hat auf Grund mehrfacher und durch längere Zeit angestellter Versuche in der am 14. October 1890 stattgehabten Sitzung bezüglich des obigen neuen Nahrungsmittels erkannt, daß „Zea" unbestritten eines der besten Nahrungsmittel ist, welches insbesonders in Folge des billigen Preises leicht beschafft, somit bestens empfohlen werden kann.

Wien, am 14. October 1890.

Für die Prüfungs-Commission des österreichischen Gastwirthe-Verbandes

Josef G. Wieninger,
Obmann und Präsident
des österreichischen Gastwirthe-Verbandes.