

Man bedient sich endlich auch solcher Sockel, welche aus Fett bereitet werden, und zwar gießt man weiß ausgelassenes Lammfett, Rindsfett und Kalbsfett, alle drei heiß gemischt, in eine beliebige Form, läßt das Fett vollkommen fest und hart werden und stürzt sie dann, nachdem man sie zuvor einen Moment in heißes Wasser getaucht hat, in die hiezu bestimmte Schüssel. Muß immer einen Tag früher gemacht werden. Nach meiner Ansicht sind die vorher angegebenen Sockel jenen aus Fett bereiteten vorzuziehen. — Stearinsockel werden auch zu solchem Zwecke benützt und bekommt man solche zu kaufen. Es kann auch ein Sockel aus Holz geschnitzt sein, beliebiger Form, mit weißem Papier überzogen und wie erstgenannter mit Butter verziert werden.

2221. Brot-Sockel in Form eines Korbes.

Ein nach obiger Angabe zugerichteter Brotsackel, welcher nicht mit Butter bestrichen, sondern dessen Wand in heißem Fett gebacken ist, wird hiezu verwendet, und zwar: man bindet auf Draht 3 gleichgroße Guirlanden, bestehend aus Brunnenkresse, abwechselnd mit kleinen Röschen von Rettig oder geschnittenen gelben und weißen Rüben. Statt Gemüse können auch frische kleine Blumen oder aber auch in Zucker getunkte Früchte hiezu verwendet werden. Solcher gebundener Guirlanden werden zwei an den Rand der Oberfläche des Sockels angelegt und die Enden der Guirlanden in den Sockel gesteckt, damit sie festhalten. Der hiezu bestimmte Braten, wie junges Gansl, gefüllte, gebratene oder gebackene Hühner oder jeder beliebige Braten wird tranchiert, auf den Sockel angerichtet und zuletzt die dritte Guirlande so angebracht und befestigt, daß sie gleichsam den Henkel zum Korb bildet. Zu berücksichtigen ist, daß der Braten erst kurz vor dem Servieren angerichtet werden darf. — Anstatt einen Korb zu imitieren, kann jede beliebige Figur hiezu gewählt werden, beispielsweise die Form eines Schiffes, eines Füllhorns und dergleichen. Der Braten kann auch auf eine Schüssel angerichtet und auf einen Sockel gestellt werden.

A n h a n g.

2222. Margarin (reinstes Kochfett)

wird aus Rindsfett erzeugt und eignet sich besser zum Ausbacken und kommt billiger wie Schweinfett, weil die Speisen dieses nicht so sehr an sich ziehen, wie anderes Fett, daher ist es jedem Haushalt bestens anzuempfehlen. Ebenso kann man Margarin anstatt Fett oder Butter zum Braten, Backen, Dünsten, Kochen, sowie auch zu Beefsteaks, Coteletten, Schnitzeln u. verwenden, nur nehme man immer $\frac{1}{4}$ Theil weniger, als von anderem Fett, da Margarin viel ausgiebiger ist. Um die Verwendung desselben zu verschiedenen Speisen zu zeigen, gebe ich in Folgendem eine Anzahl von Kochrecepten für Gerichte, bei welchen Margarin in Anwendung kommt, und hoffe damit mancher Hausfrau einen Dienst zu erweisen.

Nachdem es jedoch ganz wesentlich ist, nur ein reines, sorgfältiges Product von Margarin zu verwenden, kann ich aus eigener Erprobung das Fabricat der „Wiener Fleischhauer-Compagnie“ vorzüglich empfehlen. Margarin kann sich jedermann selbst bereiten. Herzfett und Lungenbratenfett vom Rinde werden fein geschnitten und zusammen gekocht, durch ein Sieb geseiht, kalt gestellt und dann verwendet.

2223. Cinnach-Suppe (mit Margarin).

In 10 Deka heißes Margarin giebt man ungefähr 14 Deka Mehl, läßt es rösten und gießt es mit 2 Liter kalter Rindsuppe auf, verrührt diese gut, gibt

Salz nach Bedarf dazu und läßt es aufkochen. Man gibt mittelst Petersilie, Champignons oder Morcheln derselben einen beliebigen Geschmack. In diese Suppe, welche zu allen anderen Suppen verwendet wird, kann man entweder Kalbskopf, beliebige kleine oder Einmachknödel, grüne Erbsen, gebähte Semmeln oder dieses alles gemischt dazugeben.

2224. Butter-Sauce von Margarin.

5 Defa Margarin gibt man in eine Casserolle und rührt 8 Defa Mehl hinein. $\frac{1}{2}$ Liter weiße Rindsuppe wird nach und nach dazugegossen und solange gerührt, bis sie kocht, dann passiert man sie durch ein Sieb und verwendet sie zu verschiedenen Saucen und Gemüsen.

2225. Spinat (mit Margarin).

8 Handvoll geputzten, gewaschenen Spinat gibt man in kochendes Salzwasser, kocht ihn unzugedeckt, damit er die grüne Farbe behält, seigt ihn ab, gibt ihn hierauf in kaltes Wasser, drückt ihn gut aus und schneidet ihn fein oder passiert ihn. Von 5 Defa Margarin und 10 Defa Mehl wird eine Einbrenn gemacht, etwas fein geschnittene Zwiebel und, wenn man will, ein wenig zerdrückter Knoblauch eingerührt. Der Spinat wird dazugegeben, mit $\frac{1}{2}$ Liter Suppe aufgegossen, nach Bedarf gesalzen, gewürzt und solange gerührt, bis er kocht.

2226. Beefsteaks (mit Margarin).

Selbe werden ebenso bereitet, wie in Nr. 585 angegeben, nur gibt man statt Fett oder Butter Margarin, welches sehr heiß sein muß, bevor man die Beefsteaks darauflegt. Ebenso werden Rostbraten, Coteletten, Schnitzel, überhaupt jedes Fleisch mit Margarin bereitet.

2227. Buttermteig (mit Margarin).

Die Bereitung ist dieselbe wie bei Buttermteig Nr. 1165, nur nimmt man statt 56 Defa Butter 35 Defa Margarin.

2228. Gugelhupf (Germteig mit Margarin).

Man treibt 12 Defa Margarin flaumig ab, rührt nach und nach 2 Dotter, 1 ganzes Ei dazu und nach diesem 2 Defa feingestochenen Zucker und 2 Gramm Salz. 5 Minuten vor dem Gebrauche gibt man in $\frac{1}{3}$ Liter kalte Milch 2 Defa Pressgerm und rührt dies an einem warmen Orte solange, bis die Germ ganz aufgelöst und lauwarm ist. Dies gibt man nun gleichzeitig mit 28 Defa Mehl zu dem Abgetriebenen und schlägt den Teig solange ab, bis er sich vom Löffel löst. Sollte die Masse zu fest sein, so kann man noch etwas Milch nachgeben. Zuletzt mischt man noch 6 Defa Rosinen gut ein. Nun wird eine Gugelhupf-form mit Margarin gut bestrichen, mit Mehl ausgefüllt und mit dem Teig gefüllt, worauf man auf die Form 2 Kochlöffel legt und darüber ein Tuch breitet, damit keine Luft dazu dringen kann. Der Teig bleibt nun solange an einem warmen Orte stehen, bis er noch einmal so hoch geworden ist, als er anfänglich war. Hierauf stellt man ihn in die mittelmäßig heiße Röhre, wo man ihn $\frac{3}{4}$ Stunden baden läßt, dann stürzt man den Gugelhupf auf ein Sieb und bestreut ihn, wenn er kalt geworden, mit gestochenen Zucker. Dieselbe Masse, aber ohne Rosinen, kann man auch messerründend auswallen, auf ein mit Margarin bestrichenes Blech legen, an einen warmen Ort stellen und wenn der Teig noch einmal so hoch geworden ist, mit aufgeklopften Eiern bestreichen, mit Kirschen oder beliebigem Obst belegen und in der Röhre baden. Oder man kann den Teig in eine mit Margarin bestrichene Tortenform füllen und an

einen warmen Ort stellen. Wenn der Teig noch einmal so hoch geworden ist, läßt man nach Belieben Kirschen einsinken, bestreicht ihn dann mit aufgeklopften Eiern und bäckt ihn $\frac{3}{4}$ Stunden in der Röhre. Man kann den Teig auch mit Topfen oder Mohn füllen.

2229. Mürber Teig zu Theebäckereien (mit Margarin).

Man gibt auf ein Brett 10 Defa Mehl und 7 Defa Margarin, welches man mit dem Mehl fein abreibt, macht hierauf in die Mitte eine Grube, gibt in diese 1 Eßlöffel Milch, 1 ganzes Ei, 3 Defa Zucker und von $\frac{1}{2}$ Citrone die fein geschnittene Schale, rührt es mit dem Messer untereinander und bearbeitet es zu einem glatten Teig, welcher messerrückendick ausgewälkt, in 2 fingerbreite und fingerlange Streifen geschnitten wird. Diese Streifen werden auf ein mit Margarin bestrichenes Blech gelegt, in der Röhre gelb gebacken und wenn sie ausgekühlt sind, mit beliebiger Marmelade bestrichen.

2230. Mürber Teig zu Brezeln und Stangeln (mit Margarin).

Man gibt auf ein Brett 10 Defa Mehl und 3 Defa Margarin, welches man mit dem Mehl fein abreibt, macht hierauf in die Mitte derselben eine Grube, gibt in diese 1 Eßlöffel Obers, 1 ganzes Ei, 2 Defa gestoßenen Zucker, 1 Messerspitze gestoßene Gewürznelken, ebensoviel fein geschnittene Citronenschalen, mischt es mit einem Messer untereinander und bearbeitet es zu einem glatten, festen Teig. Hierauf werden aus dem Teig Brezeln, Stangeln, Ringeln oder beliebige Figuren geformt, diese auf ein mit Margarin bestrichenes Blech gelegt, mit aufgeklopften Eiern bestrichen und in der ziemlich heißen Röhre gelb gebacken.

2231. Sand-Torte (mit Margarin).

Man treibt 8 Defa Margarin $\frac{3}{4}$ Stunden flaumig ab, rührt dann nach und nach 14 Defa Zucker, die feingeschnittene Schale von $\frac{1}{2}$ Citrone und $\frac{1}{2}$ Orange und den Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone dazu, mischt den fest geschlagenen Schnee von 3 Eierklar leicht ein und rührt zuletzt 14 Defa Mehl dazu. Diese Masse wird in eine mit Margarin bestrichene, mit Mehl ausgefachte Tortenform gefüllt und in nicht allzuheißer Röhre $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken. Nach dieser Zeit wird die Torte auf ein Sieb gelegt und wenn sie ausgekühlt ist, mit beliebiger Glasur überzogen. Davon kann man auch Obstkuchen machen, indem man Kirschen, Weichseln, Ribiseln oder beliebiges Obst vor dem Backen in den Teig einsinken läßt.

2232. Salicyl-Säure im Haushalte zu verwenden.

Um Eier längere Zeit frisch zu erhalten, gibt man in 1 Liter kaltes Wasser $1\frac{1}{2}$ Gramm pulverisierte Salicylsäure. Nachdem es aufgelöst ist, gibt man die frisch gelegten erkalteten Eier in das Wasser und läßt sie $1\frac{1}{2}$ Stunden darin liegen. Nach dieser Zeit gibt man die Eier unabgetrocknet auf einen Behälter und läßt sie so trocknen. So werden die Eier ihre Frische durch Monate erhalten. Bei Fleisch rechnet man für 1 Liter Wasser 2 Gramm Salicyl. Wenn ein Fleisch übel riecht, wäscht man es in Salicylwasser und es wird seinen frischen Geschmack wieder erhalten. Wenn man $\frac{1}{2}$ Gramm Salicyl in 1 Liter erkaltete Milch gibt, so hält sie sich 8 Tage, ohne daß sie gerinnt. Wenn man Salicyl zu Compot oder anderen Conserven verwendet, nimmt man für ein Glas eine Messerspitze Salicyl, so wird es von allen Unreinlichkeiten befreit sein. Alles, was einen schlechten Geschmack hat, kann durch Salicyl verbessert werden.

2233. Kohlensaures Natron in der Hauswirtschaft.

Um das Sauerwerden der Milch zu verhüten, setzt man derselben auf je 1 Liter 1 Gramm von diesem Salze zu. Sauergewordene Gemüse und Fleischbrühen sind wieder genießbar zu machen, wenn man sie mit kohlensaurem Natron aufkocht. (Zu 1 Liter 1 Gramm in kaltem Wasser aufgelöstes Natron.) Ranziger Butter, wie auch ranzigen Fetten kann man den vollkommen frischen Geschmack dadurch zurückgeben, daß man die eine sowie die andern mehrmals in Wasser auswäscht, worin ein Eßlöffel kohlensaures Natron aufgelöst ist. Wollen Hülsenfrüchte trotz längeren Kochens nicht weich werden, so braucht man denselben nur ein wenig Natron zusehen. Schüttet man endlich kohlensaures Natron in das Wasser, womit man Kaffee oder Thee bereitet, so werden beide Getränke stärker und besser. (Auf $\frac{1}{2}$ Liter $\frac{1}{2}$ Gramm Natron.)

2234. Saccharin.

Ersatz für Zucker von Fahlberg, List & Comp., Saccharin-Fabrik, Salzte, Westerhusen a. d. Elbe.

Saccharin wird von vielen gelehrten Fachmännern als der Gesundheit zuträglich anerkannt und ist besonders jenen Personen zu empfehlen, denen der Zuckergenuss aus Gesundheitsrücksichten schädlich ist.

Ich habe mich bemüht, das richtige Verhältnis in Bezug auf dessen Verwendbarkeit zu bestimmen, und glaube im Nachfolgenden praktische Fingerzeige geben zu können.

Um die Verwendung des Saccharin im Haushalte zu erleichtern, hält man in einer Flasche das aufgelöste Saccharin bereit. (Zu diesem Zwecke ist eine weiße Flasche vorzuziehen, um die Klarheit der Flüssigkeit beobachten zu können.) In eine Flasche gibt man 1 Liter kaltes Wasser mit $3\frac{1}{2}$ Gramm leichtlöslichem Saccharin (die Auflösung erfolgt sofort), schüttelt es gut untereinander, stopft die Flasche gut zu und hebt sie auf bis zum Gebrauch.

Die Flüssigkeit kann mehrere Wochen aufbewahrt werden.

Dieses aufgelöste Saccharin kann zu nachfolgenden in meinem Kochbuche angeführten Speisen statt Zucker verwendet werden, und zwar: zu kalten und warmen Getränken, zu kalten und warmen Saucen, Gemüsen, Salaten, zu Gerichteisen, Torten ohne Glasur, Auflauf, Puddings, kleinen Bäckereien (Soufflés ausgenommen), und rechnet man statt 1 Deka Zucker 1 Löffel aufgelöstes Saccharin, wobei zu bemerken ist, daß bei allen Speisen, wo Butter in Verwendung kommt, das aufgelöste Saccharin zum Abtrieb beigegeben wird. Weiter zu Übergüssen für Mehlspeisen, klaren Sulzen, Obst in Dunst und Compots. Saccharin eignet sich auch für jedes Gefrorne, Punsch à la glace, alle Arten Crèmes etc., und zwar bereitet man z. B.:

Obst=Gefrorenes mit Saccharin auf folgende Weise: Man löst in 4 Löffel kaltem Wasser 1 Gramm leichtlösliches Saccharin, rührt die Lösung gut unter $\frac{1}{2}$ Liter Pfirsich-, Marillen- oder Apfelmark und den Saft einer Citrone und läßt dies wie das Gefrorne Nr. 1853 gefrieren.

Kaffee-Crème: In $\frac{1}{4}$ Liter Kaffee-Essenz gibt man 1 Gramm in 2 Löffel kaltem Wasser aufgelöstes, leichtlösliches Saccharin, mischt es zu 2 Deka in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser aufgelöster Gelatine und verfährt weiter, wie in Nr. 1830 angegeben ist.

Beim Servieren aller mit Saccharin bereiteten Speisen gibt man statt der Zuckerdose eine Flasche mit der oben angegebenen Saccharinauflösung.