



**Kriegs-Mehlspeisen
und -Bäckereien**



Süßes Backwerk
gewinnt an Güte wenn dazu
Dr. Oetker's BACKPULVER u.
VANILIN-ZUCKER
mit dem hellen Kopf verwendet wird

Rezepte
für
Kriegsmehlspeisen
und
Bäckereien

die mit den vorhandenen Mehlsorten und den zurzeit zur Verfügung stehenden Zutaten leicht und sicher in der eigenen Küche hergestellt werden können und bei deren Zusammenstellung von erfahrenen Hausfrauen der größte Wert gelegt worden ist auf Nährwert, Wohlbekömmlichkeit und Preiswürdigkeit.

Preis 20 Seller.

Als Manuscript gedruckt für Dr. A. Deller, Baden-Wien.
Nachdruck gemäß § 26 des Gesetzes, betreffend das Urheberrecht, untersagt.

Wie im Leben überhaupt, so sind auch jetzt in dieser schweren über die Völker hereingebrochenen Kriegszeit der Frau die äußerlich weniger beachteten, in Wirklichkeit aber bei weitem schwerer zu erfüllenden Pflichten auferlegt.

Während der Mann in stolzem Bewußtsein, Gut und Blut fürs Vaterland einzusetzen, unvergänglichen Ruhm und Ehre erwirbt, hat die Frau die große Aufgabe, den Kampf mit den wirtschaftlichen Verhältnissen so zu führen, daß das Volk als Ganzes nicht Gefahr und Not leidet, ohne dafür auf besondere Anerkennung rechnen zu können. Sie erfüllt wie so oft im Leben auch in dieser Zeit still und ohne viel Aufhebens davon zu machen ihre Pflicht, sich an dem Bewußtsein, Gutes und Segensreiches gewirkt zu haben, genügen lassend.

Die nachfolgenden Rezepte haben den Zweck, in ihrem kleinen bescheidenen Teil der Hausfrau eine Hilfe in der Küche zu sein. Mögen sie ihren Zweck zur Zufriedenheit der Leserinnen erfüllen.



Zu den Rezepten selbst wäre zu bemerken:

Es ist in denselben versucht worden, was bisher für Mehlspeisen und Bäckereien benützte reine Weizenmehl zu ersetzen durch Mehlmischungen von Weizenmehl mit Gerstenmehl oder durch solche mit Reis-, Mais- oder Erdäpfelmehl oder verschiedenen, dieser Art und für sich für Nahrungsmittel sehr gut geeigneten Mehle untereinander und man kann sagen, daß der Versuch gelungen ist. Es steht aber der Hausfrau auf diesem Gebiet ein großes Feld offen und läßt sich jedes einzelne Rezept in der Regel auch mit einem anderen Mehl herstellen als angegeben ist.

Die oben angegebenen Ersatzmehle verlangen aber mehr wie das feine griffige Weizenmehl einen Zusatz von Dr. Detkers Backpulver, um sie weicher und leichter verdaulich zu machen. Sind Mehlspeisen aus Weizenmehl mit Garm zubereitet in der Regel schwer verdaulich, so ist das in noch höherem Maße der Fall bei den Mehlspeisen, die aus den schwereren gemischten Mehlen hergestellt werden. Es hat sich deswegen gerade jetzt ganz besonders die Wichtigkeit von Dr. Detkers Backpulver für Mehlspeisen ergeben und ist ein Mißlingen bei Verwendung dieses besten Triebmittels vollkommen ausgeschlossen.

Die veröffentlichten Rezepte sind zumeist Originalrezepte und entweder in der eigenen Versuchsstiche ausprobiert oder aber mir von Verehrerinnen meiner Präparate zur Verfügung gestellt. Ich habe die Absicht, dieses Büchel zu ergänzen und bin ich den Verbraucherinnen meiner Präparate für Einsendung guter Rezepte sehr verbunden. Den Mitarbeiterinnen spreche ich an dieser Stelle meinen verbindlichsten Dank aus und bitte, mir ihr geschätztes Wohlwollen auch fernerhin bewahren zu wollen.

Dr. A. Detker

Institut für Küchenchemie.

Verschiedenes über die Mehlsorten.

Die Behandlung der verschiedenen Mehlsorten, die bis jetzt im Haushalt nicht verbraucht wurden, ist uns etwas Ungewohntes, und verwöhnt durch die fortwährende Verwendung des Weizenmehles, das besonders gut backfähig ist, werden wir uns nur schwer an die Verwertung der verschiedenartigen Mehlsorten gewöhnen. Es ist wohl anzunehmen, daß, ehe wir uns dessen versehen, die Mehlnot wieder ein Ende hat; nichtedestoweniger ist es von dauerndem Vorteil, die Behandlung und Verwendungsart aller im Handel befindlichen Mehlsorten sich zu eigen zu machen, um daraus Nutzen ziehen zu können. Durch mannigfaltige Versuche sind wir zu der Schlussfolgerung gelangt, daß Gerstenmehl zu den meisten gewöhnlichen, gekochten, respectibe gebackenen Mehlspeisen nicht so gut brauchbar ist, wie viele andere Mehlsorten, die bei uns derzeit reichlich vorhanden sind, und es ist nicht anzunehmen, daß wir uns an den Geschmack von Gerstenmehl — speziell bei Mehlspeisen — so reich gewöhnen werden. Dagegen eignet es sich vortreflich für die Vereitung von Einbrenn, die jetzt mehr denn je einen wichtigen Factor der Speisenzusammensetzung bildet, weil sehr viel falsche Suppen an der Tagesordnung sind, die doch zumeist mit Einbrenn hergestellt werden. Für diese sollte man das Gerstenmehl immer ohne jeden Zusatz in einer Kasserolle auf der Herdplatte vorerst eine Weile rösten lassen, bis es den ihm eigenen unangenehmen Geruch verändert. Wenn dies geschehen ist, wird erst das Fett hineingegeben und dann allmählich kaltes Wasser (durch warmes Wasser bilden sich Klümpchen) und zuletzt die vorbereitete Suppe. Die Gerstenmehleinbrenn, auf diese Weise den Suppen oder Gemüsen beigegeben, fällt keineswegs unangenehm auf und hat keinen Beigeschmack, während gebackene Mehlspeisen, zu deren Vereitung Gerstenmehl verwendet wird, nicht nur nicht gut ausgehen, sondern einen dumpfen, unangenehmen Geruch haben. Ich empfehle zur Vereitung von Mehlspeisen den so vorzüglichen Reisgrieff, von dem größere Mengen vorhanden sind, ferner Reis oder *P o l e n t a*. Speziell Reisgrieff läßt sich sowohl zu gesalzenern als auch süßen Speisen verwenden. Er ist überdies ein vorzügliches Nahrungsmittel, im Geschmack und Geruch tadellos und man wird die daraus gefertigten Speisen gerne genießen. Im nachfolgenden Kochbüchlein wird eine Reihe

von Anleitungen für aus Meisgrieß hergestellte Speisen angeführt. Es soll nicht zu vergessen bleiben, daß es rarischer ist, ungewohnte, aber raschlos gute Mehlspeisen zu bereiten, als die althergebrachten mit einem uns unangenehmen Beigeichmack. Nachdem der Einkauf von Weizenmehl, soweit davon überhaupt die Rede sein kann, zugleich zum Einkauf von Gerstennmehl verpflichtet, rathen wir, dieses mehr zur Herstellung der eingebrannten Suppen, Gemüse, Erdäpfel u. s. w. zu verwenden. Wird das Gerstennmehl dennoch zur Anfertigung von Nudelspeisen gebraucht, so muß man immer ein entsprechendes Auslöschungsmittel (Backpulver), das den Teig hebt, dazugeben. Sehr zu empfehlen ist auch *Po. l. e. n. t. a. m. e. h. l.*, das in verschiedener Art zubereitet werden kann. (Anleitungen hezu folgen.) Es ist übrigens als sicher anzunehmen, daß *Po. e. n. t. a. m. e. h. l.*, dessen Wert man jetzt erkennen lernt, in Zukunft einen viel größeren Platz in unserer Ernährung einnehmen wird, denn es ist nicht nur billig, sondern auch nahrhaft und sehr wohlschmeckend und wir widmen deshalb den verschiedenen Zubereitungsmöglichkeiten dieses Mehles auch einen größeren Raum. Verschiedene Mehlspeisen sind auch aus gedrückten Erdäpfeln sowie Erdäpfelmehl herzustellen. Bei unserem guten Willen — und daran mangelt es unseren Hausfrauen sicher nicht — ist es ein leichtes, aus den hier angeführten Mehlsorten vorzügliche Speisen zu bereiten; man muß sich nur daran gewöhnen, auf das Altgewohnte Verzicht zu leisten und das Neue, aber darum nicht minder Gute in die Speisefolge einzurufen, das heißt: diese anders zu gestalten als es bisher der Fall war.

Das in dem Büchlein oft angeführte Kriegsmehl ist eine Mehlmischung, die man sich selbst zusammenstellen muß, je nach seinen Vorräten. Die Mischung soll immer aus Mais-, Weizen- und Gerstennmehl bestehen. Man bekommt auch schon gemischtes Kriegsmehl, welches man zu den angegebenen Speisen verwendet.

Dieser fürchterliche Krieg wird ebenso wie mit Pulver und Blei, volkswirtschaftlich geführt. Den Frauen fällt eine große Aufgabe zu, und die heißt: mit den vorhandenen Lebensmitteln bis Ende des Krieges auszukommen. Wir sind mit unserer Lebensmittelversorgung weit weniger gut daran, als es anfänglich den Anschein hatte. Wir haben Mehlknappheit an allen Orten und werden lange, lange

Zeit mit dem Vorhandenen auskommen müssen. Dagegen haben wir Zucker überreichlich im Lande und da Zucker im Körper dieselbe Rolle in der Ernährung spielt wie das Mehl, so müssen wir uns an einen reichlicheren Zuckergenuss als früher gewöhnen. Da man aber den Zucker nicht allein verzehren kann, sondern nur in Form von Mehlspeisen, so wollen wir auf diese nicht verzichten, im Gegenteil, sondern von nun ab viel mehr davon essen. Der Körper kann doppelt soviel Zucker vertragen, als wir es bisher zu genießen gewohnt waren. Dadurch aber, daß wir die gewohnten Mehlsorten nicht zur Verfügung haben und wir aus den gewohnten Mehlen auf die bei uns eingeführten Mehlspeisen verzichten müssen, so müssen wir eben anders kochen, als wir es bis jetzt getan haben. Es ist wahrlich ein kleines Opfer, welches von uns verlangt wird, wenn wir anders kochen sollen, als wir es bis nun getan!

Da man aber nicht leicht selbst neue Rezepte zusammenstellen kann, so folgt in diesem Büchlein eine große Anzahl wirklich vorzüglicher zeitgemäßer Mehlspeisen, die alle erprobt und für gut befunden wurden.

Es wurde dabei Rücksicht genommen auf die jetzt im Handel geführten Mehle und daß die Eier nicht billig zu haben sein werden. Alle Rezepte entsprechen völlig dem Wiener Geschmack und sind darauf berechnet, daß sie eine kleine Mahlzeit ganz ersetzen sollen. Getreu nach den Anordnungen, die uns gegeben sind, wollen wir viel Zucker, keine Germ, sondern nur Backpulver verwenden. Germ ist ein Nahrungsmittel und wird dem Lebensmittelmarkte entzogen, wenn es als Auftriebmittel verwendet wird.

Wir sollen viel mit Zucker kochen, wir werden es tun.

Wir Frauen wollen uns fest und treu zusammenschließen, wollen statt des Schwertes wieder den Kochlöffel schwingen und so ein großes und kräftiges Regiment bilden, das für Kaiser und Vaterland kämpft.

Marianne Stern

Inhaberin der Neuen Wiener Koch- und Haushaltungsschule.
Gerichtlich beeidete Sachverständige für Lebensmittel.

Apfelschnitten.

Aus 20 Delagramm Butter, 16 Delagramm Weizenmehl, 7 Delagramm Mais- oder Erdäpfelmehl, etwas Salz, 2 Eidotter, einem halben Päckchen Dr. Detkers Backpulver und einem halben Liter kaltes Wasser wird ein zarter Teig gemacht, der so lange geschlagen wird, bis er Blasen macht. Dann wird der Teig dünn ausgewalzt, in zwei Teile geteilt, mit Apfelspitzen gefüllt, der zweite Teil darübergelegt, mit Eiweiß bestrichen und gebacken.

Apfel-Kuflauf.

Zutaten: 1 halbes Kilogramm Kriegsmehl, 25 Delagramm Rindsfett, zirka 6 Stück in seine Scheiben geschnittene, gezuckerte Äpfel, 1 Prise Salz, 4 Eßlöffel Zucker, 1 Päckchen Dr. Detkers Backpulver, zirka 3 Achseliter Wasser. Mehl, Zucker und Salz werden mit dem Backpulver vermischt, darauf das Fett mit dem Messer fein darüber geschabt und alles mit der Hand trocken durcheinander gemengt. Nachdem dabei alle Klümpchen, sowohl vom Backpulver als auch vom Fett sorgfältig zerdrückt sind, wird unter Hinzufügung des Wassers ein nicht zu nasser Teig angerührt, von dem man zwei Drittel zu einer großen Platte ausrollt. Mit dieser belegt man Boden und Seitenwände einer gut gefetteten und erwärmten Puddingsform (ohne innerer Erhöhung) oder eines Topfes bis zu zwei Drittel der Höhe, gibt die vorher in seine Scheiben geschnittenen und gezuckerten Äpfel hinein und rollt von dem Teigrest einen Deckel, den man darüberlegt. 3 bis 4 Stunden im verdeckten Wasserbade kochen. Wird gestürzt mit warmer Milch und Zucker gegessen. Schmeckt auch kalt gut. Für den Teig ist ein 2 Liter-Topf erforderlich, der gut im Wasserbade Platz haben muß.

Apfelstrudel.

8 Delagramm Butter werden am Brett mit 30 Delagramm Kriegsmehl fein abgerieben, dann 1 Ei, 1 Dotter, 5 bis 7 Delagramm Staubzucker (je nach Geschmack, wer Mehlspeisen mehr oder weniger süß liebt), 5 Eßlöffel Milch, 1 Päckchen Dr. Detkers Backpulver dazugegeben und das Ganze zu einem glatten Teig abkneten. Dieser Teig wird dann in die Hälfte geteilt, messerrückenbildig ausgerollt in einem Streifen von der Länge und halben Breite eines Back-

Blech. Dann wird dieser Streifen an den Rändern gerade geschnitten, auf ein mit Butter beschmiertes, mit Mehl bestaubtes Blech gelegt, die Mitte mit dickem, gutem Apfelfkompott gefüllt, so daß auf jeder Seite zwei Finger breit Teig frei bleibt und dieser wird gegen die Mitte umgeschlagen, so wie es auch bei Apfelfbutterteig gemacht wird. Der zweite Teil des Teiges wird ebenso verwendet, dann der oben zu liegende Teig mit Eigelb beschmiert, schön goldgelb gebacken, nach dem Erkalten in beliebige Stücke schneiden und mit Dr. Detters Vanillinzucker bestreuen. Diese Mehlspeise ist sehr einfach und schnell fertig, dabei sehr gut und billig, selbstredend zur Zeit, wo die Äpfel billig sind, in Ermangelung solcher lassen sich sehr gut getrocknete, sogenannte Ringäpfel verwenden, jedoch muß in diesem Falle das fertig gekochte Kompott durch ein Haarsieb passiert werden, da sonst das Gehäufte, welches bei diesen nicht entfernt ist, darin bleibt und entschieden stört.

Biskuit-Creme.

In eine Kasserolle gebe man 10 Dekagramm gestoßenen Zucker, 1 Päckchen Dr. Detters Dibona-Creme, 1 Wertelliter aufgelöste Trockenmilch oder Vollmilch, 5 Dotter und rühre es gut ab. Anfangs wird nur wenig Milch genommen, während des Abtreibens kommt sie nach und nach dazu. Dann setzt man es aufs Feuer oder Wasserbad und rührt so lange, bis es dick wird. Indessen wird von dem Eiweiß fester Schnee geschlagen, die Kasserolle vom Feuer genommen und der Schnee hineingerührt, bis alles vermischt ist und etwas überkühlt. Nun werden 12 Biskuits mit Eingefottetem bestrichen, 12 andere darübergelegt, so daß das Eingefottene jetzt in der Mitte der Biskuits ist. Dann kommt die Hälfte der Masse auf eine Porzellan-schüssel, die gefüllten Biskuits schön darauf geordnet, hernach die ganze übrige Masse, so daß die Biskuits überzogen sind. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten stellt man die Schüssel auf ein Blech, läßt es langsam backen, verzuckert es und gibt es auf den Tisch.

Biskuit-Rolle.

3 Eier, 70 Gramm Zucker, 40 Gramm Erdbäpelmehl, 1 Messerspitze Dr. Detters Backpulver, Marmelade, Butter oder Margarine. 3 Dotter werden mit 70 Gramm Zucker recht flaumig gerührt, der festgeschlagene Schnee von

3 Eiklar leicht eingemengt und 40 Gramm Erdäpfelmehl mit 1 Messerspitze Dr. Detkers Backpulver in die Mischung hineingesiebt. Ein Backblech wird mit Butter oder Margarine bestrichen, mit Erdäpfelmehl bestreut und nun der Biskuitteig gleichmäßig kleinfingerhoch daraufgestrichen. Die Masse wird beiläufig 12 Minuten überbacken, aus dem Rohr genommen, unten vom Blech gelöst und oben mit Marmelade bestrichen, dann zusammengerollt und nochmals beiläufig 8 Minuten im Rohr gebacken. Die Rolle wird noch heiß mit Dr. Detkers Vanillinzucker bestreut und in Scheiben geschnitten zu Tisch getragen.

Biskuitschnittchen.

4 ganze Eier werden mit 6 Dekagramm zerlassener Butter oder Speisefett, 10 Dekagramm Weizen- und 6 Dekagramm Erdäpfelmehl zu einem glatten Teig verrührt. Zum Schluß arbeitet man 1 Messerspitze voll Dr. Detkers Backpulver und Vanillinzucker darunter. Dann kommt die Masse auf ein Blech und wird bei mäßig heißem Rohre gebacken, in die Hälfte geschnitten und mit Marmelade gefüllt. Obenauf wird gleichfalls Marmelade geschmiert.

Schnelle Biskuittorte.

Masse: 4 Eier, 10 Dekagramm Zucker, 5 Dekagramm Dr. Detkers Gustin, 1 Messerspitze Vanillinzucker, ein halbes Päckchen Dr. Detkers Backpulver. Guß: 15 Dekagramm Zucker, 1 Eiklar, eine halbe Zitrone Saft werden eine halbe Stunde gerührt. 4 Klar Schnee werden fest geschlagen, schnell kommen die Dotter dazu, das Gustin, Backpulver, Vanillinzucker und zum Schluß die zerlassene Butter. Eine Tortenform wird geschmiert, die Masse kommt hinein, wird bei kühler Röhere gebacken. Inzwischen bereitet man den Guß. Der Zucker wird mit dem Klar und dem Zitronensaft eine halbe Stunde abgetrieben. Wenn die Torte erkaltet ist, so wird sie aus der Form genommen, die Torte verkehrt auf ein Brett gelegt und mit dem Guß überzogen. Nach Belieben kann man die Torte ein- oder zweimal auseinander schneiden und sie mit Marmelade, einer beliebigen Creme oder mit geschlagenem Schlagobers, welches man nach Geschmack mit Vanillinzucker versüßt hat, füllen. Man kann auch oben auf den Guß, bevor er vollständig trodnet, nach Belieben Erdbeeren oder Himbeeren streuen.

Blickfuchen.

10 Dekagramm Butter, 15 Dekagramm Zucker, 10 Dekagramm Kriegsmehl, 3 Eier, etwas Zitronenschale, ein halbes Päckchen Dr. Detkers Backpulver, etwas Vanillinzucker. Die Butter wird etwas erwärmt und nach und nach alles übrige dazugegeben und tüchtig abgetrieben. Eine Tortenform wird gut ausgeschmiert, die Masse kommt hinein und wird obenauf mit Ei bestrichen, klein gestüßte Mandeln kommen daraufgestreut. Der Kuchen wird im Rohre zirka eine Stunde gebacken.

Burenkipfel.

25 Dekagramm Erdäpfel, 6 Dekagramm Butter, 4 Dekagramm Zucker, 1 Ei, 1 Eidotter, 1 Paket Dr. Detkers Backpulver, Mehl, Zucker, eine Prise Salz, ein halbes Kilogramm Weizenbrotmehl, Marmelade, Fett. Die Erdäpfel, die am Tage vorher gekocht wurden, werden gerieben. Dann treibt man die Butter mit dem Zucker, einem ganzen Ei und einem Eidotter flaumig ab, gibt die Erdäpfel und das mit dem Backpulver vermischte Mehl hinzu und arbeitet den Teig ordentlich ab, wälkt ihn aus, schneidet ihn zu Vierecken, die man mit beliebiger Marmelade füllt und zu Kipfeln formt. Diese werden in heißem Schmalz goldgelb gebacken und noch heiß mit Zucker bestreut. Will man die Kipfel in der Rohre backen, dann muß man in den Teig anstatt 6 Dekagramm 12 Dekagramm Butter geben.

Cremspise mit Vanillegeschmack.

10 Dekagramm Zucker, 10 Dekagramm Dr. Detkers Crempulver und 1 Liter Milch der aufgelösten Trockenmilch. Das Cremepulver wird gerührt und bringt man den Rest der Milch mit einem Stückchen Butter zum Kochen. Erst dann schüttet man das gerührte Pulver schnell in die kochende Milch und kocht nochmals unter fortwährendem Rühren alles auf. Die Masse wird dann in eine zuvor mit kaltem Wasser ausgespülte Form gegeben und kann nach dem Erkalten gestürzt werden. Man verfeinert den Pudding sehr, wenn man das Gelbe von 3 Eiern tüchtig unter die Masse rührt, gleichfalls das geschlagene Eiweiß. Vanillesauce, mit Vanillinzucker hergestellt, gibt man warm dazu.

Dattelftangen.

(Gute Verwendung von Eiweißresten.)

4 Eiweiß, 12 Dekagramm Zucker, 12 Dekagramm Datteln, 3 Dekagramm Zitronat, 4 Dekagramm Mandeln, 4 Dekagramm Haselnüsse, Oblaten. Man schlägt die Eiweiß zu festem Schnee und rührt den Zucker, die feingeschnittenen Datteln, das feingehackte Zitronat, die abgezogenen geriebenen Mandeln und die geriebenen Haselnüsse leicht bei. Es muß alles gleichmäßig verteilt sein. Dann gibt man weiße Oblaten (eventuell doppelt) in eine mit Butter ausgestrichene Form und streicht die Masse zirka 1 bis 1½ Zentimeter hoch darauf. Nun läßt man sie hell backen. Noch warm schneidet man sie zu Stangerln, die man mit Zitroneneis überzieht. Zitroneneis wird bereitet, indem man ein halbes Eiweiß, Zucker und Zitronensaft dick verrührt. Nach dem Aufstreichen müssen die Stangerln noch in der Mähre übertrocknen.

Eiernockerln.

20 Dekagramm Maismehl, 8 Dekagramm Butter oder Speisefett, 4 Eier, 1 Sechzehntelliter Milch, Salz, ein halbes Päckchen Dr. Detkers Backpulver. Man rührt in einer Schüssel 2 Eidotter mit 5 Dekagramm Fett ab, mengt dann zirka 1 Sechzehntelliter Milch, eine Prise Salz und das mit Backpulver vermischte Mehl bei und mischt den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß dazu. Von diesem Teige, der leicht sein muß, ohne im Wasser auseinanderzugehen, legt man mit einem Löffel Nockerln in siedendes Wasser, das man etwas salzt, und läßt sie kochen. Abgeseiht gibt man die Nockerln in eine Pfanne, in der man 3 Dekagramm Fett heiß werden ließ, läßt sie ein wenig rösten, gibt dann zwei gut abgeschlagene Eier darüber und läßt dies stocken, worauf man die Nockerln gleich zu Tisch gibt.

Eierkuchen (Omelette).

25 Dekagramm Maismehl, 1 halber Biter Milch, eine Prise Salz, 2 Eier, 5 Dekagramm Zucker, zirka 10 Dekagramm Fett, 1 Päckchen Dr. Detkers Backpulver. Man schlägt das Maismehl, das Backpulver mit der Milch und einer Prise Salz glatt ab, mengt dann die mit dem Zucker abgetriebenen Eidotter dazu und zuletzt den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß. Der Teig muß so dünn

sein, daß er beim Hochheben des Kochlöffels erst zusammenhängend abläuft und dann in Tropfen abfällt. Aus diesem Teig läßt man in üblicher Weise Eierkuchen backen, indem man stets einen Schöpflöffel Teig in das heiße Fett gießt. Die fertigen Eierkuchen werden gezuckert und mit Kompott gereicht. Man kann die Eierkuchen auch nur anbacken, dann mit feingeschnittenen Äpfeln belegen und hierauf erst fertigbacken.

Erdäpfelknödel.

1 Kilogramm Erdäpfel werden weich gekocht, geschält und auf dem Nudelbrett fein zerrieben. 1 ganzes Ei, eine Prise Salz, 25 Dekagramm Mehl und 1 Päckchen Doctor Detkers Backpulver knetet man mit den Erdäpfeln ab, schneidet kleine Stückchen, die man plattbrückt, mit Powidl füllt und zu Knödeln formt. Diese werden in Wasser gekocht und in gerösteten Semmelbröseln gewälzt, oben auf wird Zucker gestreut. Infolge des Backpulvers gehen die Knödeln sehr schön auf und werden ganz locker.

Erdäpfelknödeln.

25 Dekagramm Erdäpfel, 12 Dekagramm Maismehl, 1 Ei, 3 Dekagramm Butter, Salz, 6 Dekagramm Butter und 3 Eßlöffel Semmelbröseln zum Bestreuen, 1 Viertel Päckchen Dr. Detkers Backpulver. Man läßt die Erdäpfel in der Schale weich kochen, schält sie rasch ab und treibt sie durch ein Erdäpfelsieb. Dann gibt man sie auf ein Brett, fügt das mit dem Backpulver gemischte Mehl, 1 Ei, die Butter und 1 Prise Salz hinzu und bereitet daraus einen Teig, den man gut abknetet. Die Nudeln werden in bekannter Art auf dem mit Mehl bestäubten Brett geschnitten und gerollt, dann in Salzwasser abgekocht, mit kaltem Wasser leicht überspült und mit den gerösteten Semmelbröseln vermischt, worauf man sie noch etwas durchdünsten läßt.

Kleines Gebäck zu Butter.

14 Dekagramm Maismehl, 1 Deziliter Wasser, 1 Kaffeelöffel Milch, 1 Dekagramm Fett, 1 halbes Päckchen Dr. Detkers Backpulver, Anis, Salz, 14 Dekagramm Maismehl werden mit 1 Deziliter kaltem Wasser, 1 Kaffeelöffel kalter Milch, 1 Dekagramm zerlassenem aber ausgefühltem Fett und 1 halben Päckchen Dr. Detkers Backpulver sowie etwas Salz

und Meis, am Brette zu einem glatten Teig verarbeitet, kleine Stangerln in Kralieform daraus gemacht, mit Zuckersarbe bestrichen und auf einem mit Fett bestrichenen Blech im Rohr gebacken. Dieses kleine Gebäck ist mit Butter oder Käse gegessen vorzüglich.

Gebackene Mäuse.

1 Ei, 2 Dotter, 27 Dekagramm Kriegsmehl, 1 Teelöffel Rum, 5 Dekagramm Butter oder Margarine, 1 Deziliter Milch, 3 Dekagramm Zucker, 1 Päckchen Dr. Detkers Backpulver, 1 Päckchen Dr. Detkers Vanillinzucker. 5 Dekagramm Butter oder Margarine werden mit 1 ganzen Ei und 2 Dotter schaumig abgetrieben, 1 Deziliter Milch, 3 Dekagramm Zucker, 1 Teelöffel Rum und zuletzt 27 Dekagramm Gerstenmehl mit 1 Päckchen Dr. Detkers Backpulver vermischt, zu dem Abtrieb gegeben und der Teig rasch glatt abgeschlagen. In das heiße Fett werden mit dem Eßlöffel Mäuse eingelegt, welche goldbraun gebacken werden und wenn sie fertig sind auf ein Sieb gelegt und noch heiß mit Zucker, mit Dr. Detkers Vanillinzucker vermischt, bestreut werden und die man mit verdünnter Marmelade zu Tisch gibt.

Gesundheitsguglhupf.

Zutaten: 15 Dekagramm Maismehl, 5 Dekagramm Erdäpfelmehl, 3 Dotter, 3 Klar Schnee, 1 Achtelliter Milch eventuell etwas mehr, etwas Vanillinzucker, 1 Drittelpäckchen Dr. Detkers Backpulver, 10 Dekagramm Zucker, etwas Zitronensaft und Schale. Die Butter wird sehr schaumig abgerührt, dann die Dotter, der Zucker, Vanillin, das Backpulver, Zitronensaft und Schale, Mehl und Milch dazugegeben und alles zusammen verarbeitet. Dann wird eine Guglhupfform geschmiert, die Masse hineingetan und sofort in die Röhre gestellt und gebacken.

Gesundheitskuchen.

Masse: 11 Dekagramm Butter, 11 Dekagramm Zucker, 1 Messerspiße Vanillinzucker, 1 Sechzehntelliter Milch, 1 ganzes Ei, 3 Dotter, 15 Dekagramm Reismehl, etwas Salz, 1 Löffel Rum, 1 halbes Päckchen Dr. Detkers Backpulver. Die Butter, Zucker und Dotter werden miteinander verrührt, dann kommt alles übrige dazu. Ein Backblech wird geschmiert,

die Masse kommt darauf und wird mit Dotter beschmiert, mit geschälten, feingeschnittenen Mandeln bestreut und im Rohr gebacken.

Grazer Zwieback.

3 Eiklar, 6 Defagramm Zucker, 7 Defagramm Erdäpfelmehl, 3 Defagramm Butter, 1 Messerspitze Dr. Detkers Backpulver, 1 halbes Päckchen Dr. Detkers Vanillinzucker. Von 3 Eiklar wird sehr fester Schnee geschlagen, 6 Defagramm Zucker werden eingerührt, 7 Defagramm Gerstenmehl mit 1 Messerspitze Dr. Detkers Backpulver vermengt, ebenfalls dazugerührt. Zuletzt mischt man 3 Defagramm zerlassene, nur mehr lauwarme Butter ein und wird die ganze Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit Mehl ausgestreute Zwiebackform gegeben und darin beiläufig 1 halbe Stunde gebacken. Am nächsten Tage wird der Zwieback in dünne gleichmäßige Stücke geschnitten, gut mit Zucker bestreut und 1 Stunde zugedeckt stehen gelassen. Dann wird der Zwieback überhäht und nochmals mit Dr. Detkers Vanillinzucker verbesserten Zucker leicht gezuckert. Sät sich in Blechbüchsen wochenlang.

Griekauflauf.

3 Viertelliter Milch, 10 Defagramm Grieß, 6 Defagramm Butter, 10 Defagramm Zucker, 3 Defagramm weiße geriebene Mandeln, 3 Eier, eine Messerspitze Dr. Detkers Backpulver, etwas Zitronenschale und etwas Salz. Die Milch wird kochend gemacht, der Grieß hineingeschüttet und gerührt, bis es ein dicker Brei wird, den man nun auskühlen läßt. Indessen rührt man die Butter flaumig, gibt die Eier, den Zucker, das Backpulver und alle übrigen Zutaten dazu. Das alles wird nun mit dem Grieß vermengt, in eine Backschüssel gegeben und in heißem Rohr gebacken.

Griekauflauf auf andere Art.

10 Defagramm Butter (Speisefett) wird mit 4 Dottern, 25 Defagramm Zucker 1 halbe Stunde gerührt. Dann mischt man 1 Viertelliter feinen Grieß (Kündergrieß) dazu und den Schnee der 4 Eiklar. In eine gut ausgestrichene, mit Bröseln bestreute Form füllen, goldbraun backen und mit 1 Viertelliter, mit einem Löffelchen Dr. Detkers Vanillin-

zu einer versüßter Milch nach dem Baden begießen. Wenn die Milch eingesaugt, in Stücke schneiden und mit Vanillesauce (Dr. Detkers Vanille-Saucepulver) servieren.

Griechstrudel.

Man macht einen Strudelteig aus 12 Dekagramm Weizen- und 12 Dekagramm Gerstenmehl, einem Ei, etwas warmem Wasser, 2 Dekagramm Butter und etwas Salz. Den Teig läßt man eine halbe Stunde rasten. Fülle: 5 Dekagramm Butter, 10 Dekagramm Grieß, etwas Salz, 10 Dekagramm Zucker, ein halbes Päckchen Dr. Detkers Backpulver, 5 Dekagramm Rosinen, ein halber Liter Milch und 2 Eier. Der Grieß (man kann ebenso Reisgrieß wie Weizengrieß verwenden) wird mit der Milch übergossen und dann eine halbe Stunde stehen gelassen; alles übrige mengt man zusammen, gibt den Grieß hinein und mischt die Masse gut durch. Dann wird der Strudelteig ausgezogen, mit vorstehender Fülle belegt, zusammengerollt und spiralförmig in eine mit Butter geschmierte Pfanne gegeben, mit 1 Viertelliter Milch übergossen und im Rohr gebacken. Man kann dazu Dr. Detkers Vanillin zu einer geben.

Griechstrudel.

Man macht einen Strudelteig aus 10 Dekagramm Weizenmehl, 10 Dekagramm Erbsenmehl, 1 Dotter, etwas warmem Wasser und 3 Dekagramm Butter und schlägt den Teig so lange ab, bis er sich vollständig vom Brette löst. Dann läßt man ihn eine Stunde unter einer gewärmten Kasserolle rasten. Inzwischen übergießt man 20 Dekagramm Reisgrieß mit 1 Liter Magermilch und läßt dies so lange kochen, bis der Grieß die Milch vollständig aufgenommen hat. Dann treibt man 6 Dekagramm Butter flaumig ab, gibt ein Achtelliter Rahm dazu, den erkalteten Reisgrieß, 2 ganze Eier, 1 Viertelliter Topfen, 1 halbes Päckchen Dr. Detkers Backpulver und 10 Dekagramm Zucker. Der gerastete Strudelteig wird nun auf einem mehlobstäubten Tuch ausgewalzt und mit der Reisgrießfülle belegt. Nun wird eine irdene Pfanne mit Butter geschmiert, der zusammengerollte Strudel spiralförmig in die Pfanne gelegt und mit einem halben Liter Milch übergossen im Rohr gebacken.

Griechforte*.

(Einfache Torte ohne Mehl.)

4 Dotter werden schaumig gerührt und 18 Delagramm Zucker, 1 Messerspitze Dr. Dettlers Backpulver, Saft und Schale von 3 Vierteln einer Zitrone, 5 Delagramm geriebene weiße Mandeln, 10 Delagramm roher Reisgriech und 4 Klar Schnee dazugemengt. Diese Tortenmasse wird langsam gebacken und dann mit Zucker bestreut oder mit Marillen- oder anderem Obstmus übergossen.

Griechwürstchen.

Zutaten: 15 Delagramm Griech, 1 Viertelliter Milch, 4 Delagramm Zucker, etwas Vanillin, 6 Delagramm Butter, 3 Eier. — Der Griech wird in die siedende Milch eingekocht, dann gibt man den Zucker und die Butter dazu, läßt alles dicht einkochen und gibt es zum Auskühlen in eine Schüssel. Wenn die Masse kalt ist, rührt man 2 Dotter und 2 Klar Schnee dazu und formt Würstchen. Sodann wird ein Ei aufgeschlagen und mit etwas Wasser verquirlt, die Würstchen in dem Ei und den Semmelbröseln eingekrustet und in Schmalz herausgebacken.

Kalter Griechpudding.

In 3 Viertelliter kochende Milch schüttet man unter fleißigem Rühren 10 Delagramm feinen Griech und 8 Delagramm Staubzucker und kocht dies zu einem ziemlich festen Brei. Diesen nimmt man vom Feuer, vermennt ihn noch heiß mit dem steifen Schnee von 5 Klar und einem Päckchen Dr. Dettlers Vanillinzucker, kocht die Masse, immer rührend, noch eine Weile, um sie dann in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form zu füllen und auf 1 bis 2 Stunden auf Eis oder in kaltes Wasser zu stellen. Man servirt den Pudding gestürzt mit Himbeersaft. Diese sehr einfache, billige und gesunde Speise ist besonders im Sommer und bei Kindern sehr beliebt.

Guglhupf.

Zutaten: 12 Delagramm Butter, 4 Eier, 12 Delagramm Zucker, 12 Delagramm Kriegsmehl, 12 Delagramm Gersten-

* Rezept aus Sterns „Kriegs-Kochbuch der Wiener Mode“. ~~Satz~~
der Gesellschaft für graphische Industrie, Wien VI.

; mehl, 1 Staeffelöffel Rumm, 1 Viertelliter Milch, 3 Defagramm Rosinen, etwas geriebene Zitronenschale, etwas Salz und ein halbes Bäckchen Dr. Detters Backpulver. — Die Butter wird schaumig abgetrieben, dann der Zucker und die ganzen Eier sowie alles übrige hineingerührt. Hernach schlägt man den Teig so lange ab, bis er glatt ist, dann wird eine Form mit Butter ausgeschmirt, mit Semmelbröseln bestäubt, der Teig hineingegeben und im Rohr gebacken.

Guglhupf aus Erdäpfelmehl.

Man löst 10 Defagramm Fett in 1 Achtelliter Milch auf und rührt 3 Eidotter darunter. Dann gibt man nach und nach hinzu: 10 Defagramm Zucker und 15 Defagramm Erdäpfelmehl, dem man vorher 1 halbes Bäckchen Dr. Detters Backpulver und etwas Vanillinzucker zugemischt hat, zieht zuletzt den Schnee der 3 Eiklar durch die Masse, gibt sie in die gewöhnlich zugerichtete Form und bäckt zirka 1 Stunde.

Gustin-Budding.

Zutaten: 10 Defagramm Dr. Detters Gustin, 3 Viertelliter Milch, 1 Achtelkilogramm Mandeln, 1 Achteilogramm Zucker, 3 Klar Schnee, 1 halber Liter Milch wird mit den grobgestoßenen Mandeln und dem Zucker gekocht und der Rest der Milch mit dem Stärkemehl angerührt und langsam erwärmt, bis die Masse unter fortgesetztem Rühren dick ist. Hernach wird die übrige kochende Milch dazugeschüttet, etwas feingeschnittener Quittenkase oder eingefochte Marillen daruntergemischt und die Masse gerührt, bis sie kalt ist. Zuletzt schlägt man 3 Klar Schnee und mengt sie darunter.

Haselnuß-Zorte.

5 Eier, 25 Defagramm Zucker, 25 Defagramm Haselnüsse, 2 Defagramm Erdäpfelmehl, 1 Messerspiße Dr. Detters Backpulver und Dr. Detters Vanillinzucker. 5 Dotter werden mit 25 Defagramm Zucker schaumig gerührt, dann kommen 25 Defagramm geröstete geriebene Haselnüsse und der festgeschlagene Schnee von 5 Eiklar dazu. Als letztes rührt man 2 Defagramm Erdäpfelmehl mit 1 Messerspiße Dr. Detters Backpulver ein und füllt die Tortenmasse in eine mit Butter ausgestrichene und mit

Mehl ausgestreute Tortenform. Die Torte muß langsam gebacken werden. Sie kann entweder mit Dr. Detkers Vanillecremesauce warm zu Tische gegeben werden, oder wenn sie erkaltet ist, der Quere nach durchgeschnitten und mit Marmelade gefüllt werden. Die Torte wird, ob warm oder kalt gegessen, mit Zucker, welcher mit Dr. Detkers Vanillinzucker gemischt, bestreut.

Heidenmehl-Torte.

Man rührt 6 Dotter mit 14 Defagramm Zucker gut ab, mengt 5 Defagramm geriebene Schokolade (allenfalls verschiedenes Gewürz und etwas Zitronenschale) sowie den Schnee der 6 Eifar hinein und zuletzt 7 Defagramm feinstes Heidenmehl, mit 1 halben Päckchen Dr. Detkers Backpulver vermischt, dazu. Eine Stunde backen. Kalt durchgeschnitten mit Marillensalse füllen und mit Zitroneneis überziehen.

Zitroneneis: Sa't einer halben Zitrone wird mit 14 Defagramm Staubzucker abgerührt, dann nimmt man 8 Defagramm Zucker, gibt den mit Zitrone abgerührten Zucker dazu und überzieht die Torte mit dem Eis.

Hindenburg-Schnitten.

Man vermischt 14 Defagramm Mehl mit einem halben Paket Dr. Detkers Backpulver, gibt 8 Defagramm Zucker, 10 Defagramm Butter und 2 Eidotter hinzu und macht daraus einen glatten Teig, wälzt ihn aus, gibt ihn aufs beschmierte Blech und bäckt ihn schön lichtgelb. Nach dem Backen bestreicht man die Schnitten noch am Blech mit Marmelade und folgender Fülle: Man rührt 10 Defagramm geriebene Nüsse, 20 Defagramm feinen Zucker, 1 halbes Päckchen Dr. Detkers Vanillinzucker, etwas Zitronensaft gut durcheinander und arbeitet zuletzt den Schnee von 4 Eifar darunter. Das Blech kommt nochmals ins Rohr, um zu trocknen. Wenn erkaltet, in Schnitten schneiden.

Hökendorf-Schnitten.

15 agramm Butter werden mit 15 Defagramm Schokolade (ihm Rohr erweicht), 15 Defagramm feinem Zucker und 6 Dotter flaumig abgetrieben und sehr gut verrührt. Dann wird der Schnee der 6 Klar mit 15 Defagramm Maismehl und einem halben Päckchen Dr. Detkers Back-

pulver vermischt, langsam dazugerührt. Die Masse wird in die mit Bröseln ausgestaubte lange Form gegeben und gut gebacken. Wenn sie gebacken und ausgekühlt ist, schneidet man sie in der Mitte durch und füllt sie mit folgender Creme: 14 Dekagramm Butter, 14 Dekagramm erweichte Schokolade, 14 Dekagramm Staubzucker, 2 Eidotter werden gut miteinander verrührt, dann aufgestrichen und die beiden Teile zusammengesetzt und mit Schokoladeglasur überzogen.

Solzhackerknödel.

10 Dekagramm Brot, 15 Dekagramm Maismehl, 1 Ei, 1 Knackwurst, Salz, einen halben Teelöffel Dr. Detkers Backpulver, $1\frac{1}{2}$ Deziliter Milch, 6 Dekagramm Fett, 3 Stück Weißgebäck werden kleinvürfelig geschnitten und zum Erweichen mit einem Deziliter Milch übergossen. Ein halber Deziliter Milch wird mit 1 Ei abgesprudelt, 6 Dekagramm Fett werden gut abgetrieben, mit dem abgesprudelten Ei vermischt und mit dem erweichten Brot zusammengegeben. Dann gibt man 15 Dekagramm Gerstenmehl darunter, arbeitet mit dem Kochlöffel den Knödelteig gut ab und läßt denselben einige Stunden stehen. Dann wird ein halber Teelöffel Dr. Detkers Backpulver unter den Teig gemischt und Knödel geformt, die mit etwas gehackter Knackwurst gefüllt werden. Die nicht zu großen Knödel kochen beiläufig 12 Minuten im Salzwasser und werden mit Bröseln, welche in Butter geröstet sind, zu Tisch gegeben.

Kaffeegebäck.

Zutaten: Ein halbes Kilogramm Kriegsmehl, 10 Dekagramm Erdäpfelmehl, 15 Dekagramm Gerstenmehl, 3 Viertel-liter Milch, ein Päckchen Dr. Detkers Backpulver, Salz und etwas Kümmel. Das Mehl und das Backpulver werden auf ein Brett geschüttet, in der Mitte zu einer Grube vertieft, nach Bedarf etwas Wasser dazugeschüttet und das Ganze zu einem glatten, nicht zu festen Teig verarbeitet. Nun schmiebt man eine Form mit Butter aus, staubt sie mit etwas Semmelbröseln, füllt den Teig hinein und bäckt die Masse bei langsamem Feuer.

Kaiserbrot.

2 Eier, 10 Delagramm Zucker, 3 Delagramm Mandeln, 12 Delagramm Erdäpfelmehl, 1 Teelöffel Dr. Detkers Backpulver. Fett und Butter, 2 ganze Eier werden mit 10 Delagramm Zucker schaumig gerührt. 3 Delagramm Mandeln werden geschält, feinsttellig geschnitten und darunter gemengt. 12 Delagramm Erdäpfelmehl mit 1 gestrichenen Teelöffel Dr. Detkers Backpulver vermengt, werden zuletzt eingerührt. Eine Zwiebackform mit Butter oder Margarine ausgestrichen, mit Erdäpfelmehl ausgestreut, die Zwiebackmasse eingefüllt und heiläufig 40 Minuten langsam gebacken. Am nächsten Tag erst wird der Zwieback in Schnitten geschnitten und hellgelb gebräht. Dieser Zwieback hält sich vorzüglich.

Kaiserbrot auf andere Art.

10 Delagramm Butter mit 2 Dotter, Zitronenschale und 10 Delagramm Zucker flaumig abtreiben, dazu 1 Eßlöffel Jamaika-Rum, 2 Klar Schnee und ein halbes Päckchen Dr. Detkers Backpulver geben und 8 Delagramm Reismehl. Die Form mit Butter schmieren und ausbröseln, kühl backen. Noch heiß mit Rum begießen. Dazu Schokoladensauce oder Chaudeau.

Kaiserschmarren.

3 Eier, 3 Eßlöffel Zucker, 3 Eßlöffel Mais- oder Weizenbrotmehl, 4 Delagramm Butter, 6 Eßlöffel Milch, 3 Eßlöffel voll Weizenmehl, 2 Delagramm Rosinen, eine Prise Salz, abgeriebene Zitronenschale, 4 Delagramm Fett in die Pfanne und ein halbes Päckchen Dr. Detkers Backpulver. Man treibt die Eidotter mit dem Zucker und der Butter gut ab, mischt die Rosinen bei und mengt dann unter fleißigem Umrühren langsam die Milch bei. Nun fügt man eine Prise Salz und etwas abgeriebene Zitronenschale sowie den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß bei und zum Schluß löffelweise das mit dem Backpulver vermengte Mehl. In ein kleines Kuchen- oder größeres Zwiebackblech wird die andere Butter gegeben. Man läßt sie heiß werden, füllt den Teig ein und läßt ihn in der Röhre backen. Hierauf schneidet man ihn rasch mit einem Messer in viereckige Würfel, mengt diese durcheinander und läßt sie auf der Herdplatte noch ein wenig durchdünsten.

Erdäpfelauflauf.

Zutaten: 3 Eier, 20 Dekagramm Zucker, Saft einer Zitrone, 15 Dekagramm gekochte Erdäpfel, etwas Dr. Oetters Vanillinzucker. Man treibt die Dotter, den Zucker, den Zitronensaft eine halbe Stunde fein ab, dann gibt man die durchgedrückten ausgekühlten Erdäpfel dazu und zuletzt den Schnee. Eine Auflaufform wird mit Butter fein ausgeschmiert, die Masse zur Hälfte hineingefüllt, dann eine Lage gedünsteter Äpfel und die zweite Hälfte des Teiges darüber. Das Gericht wird im Rohr gebacken. Der Äpfelsaft wird dick eingekocht und dazu gereicht.

Erdäpfelauflauf.

12 mittelgroße Erdäpfel werden im Rohr gebraten und nach dem Schälen durchgedrückt. Dann rührt man sie mit 10 Dekagramm frischer Butter an, fügt einen flachgestrichenen Kaffeelöffel voll Salz und einen Deziliter guten, sauren Rahm hinzu, den man mit 3 Dotter glattgesprudelt hat, dazu rührt man noch 3 gehäufte Eßlöffel voll Mehl und 5 Dekagramm gehackte Extrawurst und zieht den Schnee der Eier leicht darunter, füllt das Ganze in die gut mit Butter ausgestrichene Form und bäckt den Auflauf 45 bis 50 Minuten lang.

Erdäpfelauflauf mit Schinken.

Man rührt 9 Dekagramm Butter, 3 Dotter flaumig ab, 12 Dekagramm kalte, gekochte, geriebene Erdäpfel dazu und mengt 14 Dekagramm Schinken oder Selchfleisch und 2 Klar Schnee bei. Eine Stunde im Dunst kochen, stürzen, mit heißer Butter übergießen, mit Parmesan bestreuen und recht heiß auftragen.

Erdäpfelmehlaufauf.

5 Dekagramm Erdäpfelmehl, 10 Dekagramm Zucker, 3 Viertelliter Milch, etwas Vanillin, 5 Dekagramm Butter, 3 Eier, etwas gedünstete Zwetschen. — Die Milch wird zum Kochen gebracht, dann das Kartoffelmehl hineingeschüttet und mit dem Zucker und dem Vanillin am Herde sehr gut verrührt. Wenn diese Masse erkaltet ist, mengt man 3 Dotter, die abgetriebene Butter, den Schnee von 3 Klar, sowie die getrockneten Zwetschen hinein, gibt das Ganze in eine feuerfichere Schüssel und bäckt es im Rohr zu schöner goldgelber Farbe.

Erdäpfelkudeln.

1 Teller voll gekochter, geriebener Erdäpfel wird mit 2 Eiern, 1 Eßlöffel voll feinem Reiszgriech, 1 Eßlöffel voll Mehl, 1 Messerspiße voll Salz und 2 Messerspißen voll Dr. Detkers Backpulver gut verarbeitet, kurze Würstchen daraus geformt und aus heißem Fett gebacken.

Erdäpfelpuffer.

Zutaten: 10 dicke, rohe Erdäpfel, 50 Dekagramm Mehl, 1 Viertelliter Milch, 4 Eier, 3 gehäufte Eßlöffel voll (75 Gramm) Zucker, 10 Dekagramm Rosinen, 1 Päckchen Dr. Detkers Backpulver. Zubereitung: Die Erdäpfel werden gerieben, das Wasser abgegossen. Dann gibt man nach und nach Eier, Zucker, Milch, Rosinen und zuletzt das mit dem Backpulver gemischte Mehl hinzu. Von dem Teig bäckt man kleine Kuchen in heißem Backfett goldgelb. Man kann die Puffer sowohl heiß als auch kalt vorsetzen.

Erdäpfelpfannkuchen.

Zutaten: 1 Kilogramm rohe Erdäpfel, 1 Kaffeelöffel voll Salz, 2 Eier, 1 Päckchen Dr. Detkers Backpulver. Zubereitung: Die Erdäpfel werden geschält und gerieben, dann süßt man die beiden Eier, Salz und Backpulver hinzu und bäckt in einer Pfanne auf dem Herd in heißem Fett auf beiden Seiten schön goldgelb. Man bäckt je nach Größe der Pfanne immer 5 bis 6 kleine Pfannkuchen auf einmal. Ein vorzügliches, billiges Gericht, schmeckt mit Brot oder gedünstetem Obst, Preiselbeeren, Heidelbeeren u. s. w. ausgezeichnet und ist sehr leicht herzustellen.

Gefüllte Erdäpfelpfannkuchen (Dimeletten).

Birka ein halbes Kilogramm Erdäpfel, 3 Eier, 1 Eßlöffel Mehl, eine Prise Salz, etwas Muskatnuß, 30 Dekagramm Kalbleber oder Nieren, 5 Dekagramm Fett, einige Tropfen Maggi's Würze, Pfeffer, Salz, 1 Messerspiße Dr. Detkers Backpulver, Fett zum Backen. Die Erdäpfel werden geschält, gekocht und gerieben. Dann verrührt man sie mit den Eidottern, einer Prise Salz, etwas Muskatnuß, mengt den Schnee der 3 Eiweiß und 1 Messerspiße Dr. Detkers Backpulver bei und läßt daraus in üblicher Weise dünne

Pfannkuchen (Omeletten) backen. Inzwischen läßt man die Leber oder Nieren in Fett dünsten, hackt sie fein, salzt und pfeffert sie, vermengt sie mit Maggis Würze. Man streicht dies auf die Omeletten, rollt diese rasch ein und bringt sie schnell zu Tisch. Sehr gut schmeckt Salat dazu. Man kann auch Rindsleber oder Rindsnieren u. s. w. als Fülle verwenden.

Billige Erdäpfelspeise.

8 Stück schöne Erdäpfel werden weich gekocht, kalt gerieben, 10 Dekagramm Butter, eine in Milch geweichte, gut ausgedrückte Semmel dazugegeben und gut abgetrieben. Nach und nach kommen dazu: 1 Päckchen Dr. Detkers Vanillinzucker, 4 Dotter, 1 Prise Salz, Zitronenschale, 4 Löffel Staubzucker und eine geriebene Semmel, der Schnee von dem Eiweiß und 1 Päckchen Dr. Detkers Backpulver. Eine gut ausgeschmierte Form wird damit gefüllt und gebacken. Jedes Kompott dazu verwendbar, eventuell auch Dr. Detkers Vanillesauce.

Erdäpfel-Torte. (Originalrezept.)

28 Dekagramm Erdäpfel, 5 Eier, 14 Dekagramm Zucker, 1 halbe Zitrone, 7 Dekagramm Mandeln, 1 Teelöffel Dr. Detkers Backpulver, 1 Päckchen Dr. Detkers Vanillinzucker, Butter, Mehl, 28 Dekagramm am Vortage gekochte, dann geschälte, mehlig Erdäpfel werden gerieben und zwei Stunden an einen luftigen Ort gestellt. 5 Dotter, 14 Dekagramm Zucker, Saft und Schale von einer halben Zitrone werden schaumig gerührt. Es werden nun 7 Dekagramm geschälte, geriebene Mandeln, der festgeschlagene Schnee von 5 Eiklar und zuletzt die geriebenen Erdäpfel und 1 Teelöffel Dr. Detkers Backpulver gut untermischt. Die Tortenmasse wird in eine mit Butter ausgestrichene und mit Erdäpfelmehl ausgestreute Form eingefüllt und gleich in das Rohr gestellt. Die Torte wird bei mittlerer Hitze gebacken und noch heiß mit Zucker, mit Dr. Detkers Vanillinzucker vermengt, bestreut.

Erdäpfel-Torte. (Resteverwertung.)

1 halbes Kilogramm Kriegsmehl, 1 Vierteltogramm Rindsfett, 1 Liter gekochte, in Scheiben geschnittene Erdäpfel, 1 Eßlöffel Salz, eine Prise Muskatnuß, Pfeffer, 1 Päckchen

Dr. Dettlers Backpulver, knapp 3 Achtelliter Wasser übrig gebliebenes, durch die Maschine getriebenes Fleisch, Butter. — Mehl, Salz und Muskatnuß werden mit dem Backpulver vermischt, darauf das Fett mit dem Messer fein darübergeschabt und alles mit der Hand trocken gut durcheinander gemengt. Nachdem dabei alle Klümpchen, sowohl vom Backpulver als auch vom Fett, sorgfältig zerdrückt sind, wird unter Beifügung des Wassers ein nicht zu lockerer Teig angerührt, von dem man die größere Hälfte zu einer großen Platte ausrollt. Mit dieser belegt man Boden und Seitenwände einer feuerfesten Form, legt eine Schicht in seine Scheiben geschnittener Erdäpfel darauf, die man mit Salz und Butterstückchen bestreut, darauf eine Schicht Fleisch, wieder Salz und Butter, dann wieder Erdäpfel mit Salz und Butter, nun möglichst ein Nestchen Bratenauce, zuletzt eine Deckelplatte aus Teig. Im Bratofen eine Stunde backen. Mit passender Kapern-, Sardellen-, Majoran-, Petersilien-Sauce (je nach der Fleischsorte) servieren.

Kastanien-Torte.

Man schneidet 1 Viertellkilogramm rohe Kastanien ein und gibt sie 5 Minuten in die Bratröhre, damit die Schalen leicht heruntergehen. Dann schälen und reiben. Nun gibt man hinzu: 7 Desagramm geschälte und geriebene Mandeln, 14 Desagramm Zucker und treibt alles mit 5 Eidotter schaumig ab. Sodann gibt man den festen Schnee von 5 Eifar dazu und zuletzt 1 halbes Püchchen Dr. Dettlers Backpulver, das unter den Teig gut verrührt wird. Backzeit zirka 3 Viertelstunden. Als Ueberguß benutzt man folgende Masse: Man läßt 8 Würfel Zucker spinnen, mischt den Saft einer Zitrone mit 6 Desagramm Staubzucker und einer Messerspitze Dr. Dettlers Vanillinzucker und gießt den spinnenden Zucker dazu, rührt gut ab und gießt über die Torte.

Reis.

10 Desagramm Weizen- und 10 Desagramm Kriegsmehl, 6 Desagramm Zucker, 4 Desagramm Butter, 1 Ei, 1 Messerspitze Dr. Dettlers Backpulver, werden auf dem Brett zu einem Teig verknetet, ausgewalzt und daraus Formen gestochen. Ein Blech wird mit Butter geschmiert, mit Mehl bestreut, der ausgestochene Teig daraufgelegt und schön goldgelb gebacken.

Alberts-Keks.

50 Defagramm Kriegsmehl, 17 $\frac{1}{2}$ Defagramm Butter, 7 $\frac{1}{2}$ Defagramm Zucker, 1 Päckchen Dr. Detkers Backpulver, 1 Päckchen Dr. Detkers Vanillinzucker, 2 Eier und 5 Eßlöffel voll Wasser. Butter, Zucker, Vanillinzucker und Eier werden verrührt, Wasser, Mehl und Backpulver damit zu einem glatten Teig gemischt, gut durchgeknetet, ziemlich ausgerollt, mit einem Weinglas ausgeflochen und mit einer Gabel oder dünnem Reibeisen kleine Vertiefungen eingedrückt und auf gefettetem Blech hellgelb gebacken. (Lange haltbar.)

Soldaten-Keks.

Man macht aus 1 halben Kilogramm Kriegsmehl, 1 Viertelkilogramm Zucker, 10 Defagramm Butter, 2 Eier, 1 Päckchen Dr. Detkers Backpulver, 1 halbes Päckchen Dr. Detkers Vanillinzucker, etwas Salz und etwas Milch (nach Bedarf) einen festen, gleichmäßigen Teig, rollt ihn messerrückendick aus, schiebt daraus beliebig kleine Formen (auch mit Wasser- oder Weinglas). Man bäckt auf einem gebutterten oder mit Wachs bestrichenen Blech goldgelb. In Blechdosen trocken aufbewahrt, halten sich die Keks monatelang knuiperig. Für Verwundete und Reformateszente eine zweckmäßige und nahrhafte Zugabe zu Milch, Tee u. s. w.

Wiener Kipfel.

25 Defagramm Kriegsmehl, 10 Defagramm ungeschält geriebene und gesiebte süße Mandeln, 20 Defagramm Butter, 3 Eidotter, 5 Defagramm Zucker und 1 halbes Päckchen Dr. Detkers Backpulver werden zu einem Teig verarbeitet, kleine Kipfel daraus geformt, langsam hellbraun gebacken und noch warm in 10 Defagramm feinem, mit einem Päckchen Dr. Detkers Vanillinzucker vermischtem Zucker umgewendet. (Hält sich in Blechdosen sehr lange mürb.)

Kirschen-Kuchen.

Masse: 10 Defagramm Zucker, 4 Dotter, 8 Defagramm weiße geriebene Mandeln, 3 Defagramm mit Rum befeuchtete Bröseln, 10 Defagramm Dr. Detkers Gustin und der Schnee von 4 Kar. Aus dieser Masse wird ein Teig gerührt und in ein beschmiertes Tortenblech gegeben. Rum

legt man eine gespaltene Backblate darauf und 1 Viertelkilogramm Kirichen ohne Stengel. Die Masse kommt ins Rohr und wird bei mäßiger Hitze gebacken.

Kirichen-Kuchen.

5 Eier, 15 Delagramm Mandeln, 15 Delagramm Zucker, 2 Delagramm Erdäpfelmehl, 1 Messerspiße Dr. Detkers Backpulver, Lunstkirichen oder Weichseln, Butter, Mehl, 5 ganze Eier werden schaumig geschlagen, dann erst der Zucker eingemischt und mit dem Zucker wieder etwas geschlagen. 15 Delagramm Mandeln werden gerieben in den Abrieb gegeben und zuletzt 2 Delagramm Erdäpfelmehl, mit 1 Messerspiße Dr. Detkers Backpulver vermischt, beigemengt. In eine gut mit Butter ausgestrichene und mit Mehl ausgestreute Form wird nun die Kuchenmasse eingefüllt und in dieselbe Kuchen, gleichmäßig gut abgetropft, versenkt. Der Kirichenkuchen bäckt bei langsamem Feuer beiläufig 3 Viertelstunden und wird gut mit Zucker bestreut zu Tisch gegeben.

Delikater Kirichenschmarren.

Schneide 3 altbackene Kriegssemeln in feine Scheibchen und lasse sie in Milch aufquellen, eine Prise Salz und etwas Zucker dazu. Wenn die Semeln gut eingeweicht sind — es soll jedoch keine überflüssige Milch dabei sein — rühre man 3 Dotter daran, streue 1 halbes Päckchen Dr. Detkers Backpulver darüber (durchsieben), menge 1 Viertelkilogramm vollreife, saftige Kirichen darunter und menge den Schnee der 3 Klar leicht dazu. Man macht einen Löffel Schmalz heiß, füllt den Teig ein und läßt ihn in der Röhre schön braun backen. In Stücke zerrissen, wird der Schmarren mit Zucker bestreut serviert.

Kriegs-Gesundheitsbrot (Grahambrod).

Zutaten: 37½ Delagramm Weizenschrotmehl, 12½ Delagramm Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Detkers Backpulver, 1 gehäuter Teelöffel voll (5 Gramm) Salz, 3 Achteliter Milch, 1 Teelöffel voll Butter. Zubereitung: Man mischt das Mehl mit dem Backpulver, gibt Salz und Butter hinzu und dann allmählich die Milch. Wenn alles innig miteinander verbunden ist, füllt man den Teig in eine mit Butter ausgestrichene längliche Form und stellt diese in die

Röhre. Während der ersten halben Stunde bedeckt man die Form mit einem Deckel oder mit einem Stück Papier. — Backzeit zirka 1½ Stunden.

Ausgiebiger Kuchen.

Zutaten: 10 Dekagramm Butter, 5 Dekagramm Zucker, 3 Dotter, 1 Achtelliter Milch, 1 halbes Päckchen Dr. Detkers Backpulver, etwas Salz und 10 Dekagramm Erdäpfelmehl, 3 Klar Schnee. Die Butter wird mit dem Zucker flaumig abgetrieben, dann kommen die Dotter hinein, etwas Vanillinzucker sowie die übrigen Zutaten, zum Schlusse das Mehl und der Schnee. Diese Masse wird auf ein Blech gestrichen und obenauf mit Butter beschmiert im Rohr gebacken.

Kriegsknödel.

7 Dekagramm Fett (oder Butter), 1 Ei, Zwiebel, Petersilie, 2½ Dekagramm Semmelbrösel, 25 Dekagramm Selchfleisch, 12 Dekagramm Reisgrieß, zirka 1 Achtelliter Magermilch, Salz, etwas Fett zum Dünsten der Kräuter, 1 Messerspitze Dr. Detkers Backpulver. Man verrührt das Fett recht schaumig, mengt das Ei, eine Prise Salz, etwas in Fett gedünstete, feingeschnittene Zwiebel, Petersilie und Schwammerl dazu, ferner die Semmelbrösel, das Backpulver, das feingewiegte Selchfleisch und zuletzt den in Milch erweichten Reisgrieß. Aus der Masse werden Knödel geformt, die man in kochendes Salzwasser einlegt und lochen läßt. Zu diesen Knödeln reicht man Kraut oder ein anderes Gemüse. Statt Selchfleisch kann man auch gebratene Fleischreste verwenden und eine Zwiebel- oder Sardellensauce dazu reichen.

Maismehlbrei.

6 Dekagramm Maismehl, 1 Liter Milch, 2 Eidotter, zirka 3 Dekagramm Zucker, abgeriebene Zitronenschale und etwas Dr. Detkers Vanillinzucker. Man verquirlt das Mehl mit der Hälfte Milch, mit der man vorher die Eidotter versprudelt hat, recht glatt, läßt die andere Milch mit Zucker und Vanillinzucker (nach Geschmack) und abgeriebener Zitronenschale kochen, rührt den Mehlbrei hinein und läßt dies unter stetem Umrühren zirka 6 Minuten kochen, bis der Brei ziemlich dick geworden ist. Man kann auch nur 1 Eidotter und dafür um zirka 2 Dekagramm mehr Maismehl verwenden. In gleicher Weise kann man auch Reismehlbrei bereiten.

Waistuchen.

4 Eier, 14 Delagramm Zucker, 1 Zitrone, 14 Delagramm Maismehl, 1 Messerspiße Dr. Detkers Backpulver, Marmelade, Mandeln und Zucker. Man treibt die Eidotter mit dem Zucker gut ab, mengt dann den Saft der Zitrone und die abgeriebene Schale dazu, fügt das Maismehl und den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß bei und zuletzt das Backpulver. Man läßt den Kuchen in einer mit Fett bestrichenen, mit Bröseln bestreuten Form langsam backen, schneidet ihn erkaltet durch, füllt ihn mit Marmelade und bestreut ihn oben mit feingeschnittenen mit Zucker vermischten Mandeln.

Maismehlauflauf.

12 Delagramm Maismehl, 1 halber Liter Milch, 1 halber Liter Wasser, 2 Eier, 8 Delagramm Butter, 6 Delagramm Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 1 Kaffeelöffel Dr. Detkers Backpulver. Man kocht das Maismehl unter stetem Rühren langsam in die siedende, mit dem Wasser vermengte Milch ein und läßt diesen Brei dann erkalten. Hierauf treibt man die Eidotter mit der Butter gut ab, mengt den Zucker, die Zitronenschale, den Brei und den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß und das Backpulver bei, füllt dies in eine mit Butter bestrichene Backschüssel ein und läßt es bei mäßiger Hitze in der Röhre backen.

Maismehltuchen.

3 Eier, 12 Delagramm Zucker, 1 Zitrone, 14 Delagramm Maismehl, 2 Eßlöffel Milch, 1 halbes Päckchen Dr. Detkers Backpulver, Marmelade, Mandeln und Zucker. Man treibt die Eidotter mit dem Zucker gut ab, mengt dann den Saft der Zitrone und die abgeriebene Schale dazu, fügt die Milch, das Maismehl und den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß bei und zuletzt das Backpulver. Man läßt den Kuchen in einer mit Fett bestrichenen, mit Bröseln bestreuten Form langsam backen, schneidet ihn erkaltet durch, füllt ihn mit Marmelade und bestreut ihn oben mit feingeschnittenen, mit Zucker vermischten Mandeln.

Milchbrot.

Man treibt 10 Delagramm Butter, 10 Delagramm Zucker und 1 Ei gut ab, gibt dann 1 Kilogramm Mais-

mehl, das mit 1 Päckchen Dr. Detkers Backpulver vermischt wurde, 1 halben Liter kalte Milch, 2 gekochte geriebene Erdäpfel und etwas Salz dazu und arbeitet alles recht gut ab. Nun formt man einen Becken oder Raib und bäckt bei mäßiger Hitze. (Schmeckt sehr gut.)

Mürber Kuchen.

20 Decagramm Kriegsmehl, 14 Decagramm Butter oder Margarine, 7 Decagramm Zucker, 1 Teelöffel Dr. Detkers Backpulver, 1 Teelöffel kaltes Wasser, etwas Zimt, Weichsel- oder Kirschensfleisch, Dr. Detkers Vanillinzucker. Auf ein Brett werden 20 Decagramm Gerstenmehl gegeben und mit 14 Decagramm Butter oder Margarine abgerührt; dann werden 7 Decagramm Zucker, 1 Teelöffel Dr. Detkers Backpulver, etwas Zimt und 1 Teelöffel kaltes Wasser zugegeben und die ganze Masse rasch zu einem glatten Teig verarbeitet. Der Teig wird nun in drei Teile geteilt. Von einem Drittel wird der Boden einer Tortenform belegt, von einem Drittel ein Rand gemacht. Nun wird auf den Teigboden eine Schichte Weichsel- oder Kirschensfleisch gegeben, darüber der Rest des Teiges gelegt und der Kuchen langsam im Rohr gebacken. Der Kuchen muß vorsichtig aus der Form genommen werden und noch heiß mit Zucker bestreut werden, dem Dr. Detkers Vanillinzucker beigemischt ist.

Rudelauf.

1 Ei, 40 Decagramm Kriegsmehl, Salz, einige Löffel Wasser, 2 Eier, 6 Decagramm Butter, 2 Eßlöffel Marmelade, 3 Eßlöffel Zucker, 1 halbes Päckchen Dr. Detkers Backpulver. Man gibt das mit dem Backpulver vermischte Mehl auf ein Brett, macht in der Mitte eine Vertiefung, gibt das Ei, eine Prise Salz und so viel Wasser dazu, daß man einen festen Teig gewinnt, den man gut abknetet. Dann teilt man ihn in zwei Teile, wälkt jeden davon dünn aus, läßt diesen Teig auf einem mit Mehl bestäubten Tuch trocknen und schneidet ihn dann in bekannter Weise zu Rudeln. Diese läßt man in etwas leicht gesalzenem Wasser kochen und auskühlen. Nun treibt man die Butter mit den Dottern gut ab, mengt den Zucker bei, vermischt die Rudeln damit und fügt zum Schluß den festgeschlagenen

Schnee der Cirweiß bei. Man streicht eine Auslausschüssel mit etwas Fett aus, gibt die zweite Hälfte der Nudelmasse hinein, streicht die eventuell mit etwas Wasser glattverührte Marmelade darauf, gibt oben einige Butterstückchen und läßt den Auflauf in der Röhre backen.

Auß- oder Mohnkiffel.

10 Dekagramm Dr. Detters Gustin, 10 Dekagramm Butter, 5 Dekagramm Zucker, 1 Achtelliter Milch, 1 halbes Päckchen Dr. Detters Backpulver, etwas Salz, 1 Ei. Die Butter wird mit dem Ei und dem Zucker flaumig abgerührt, dann kommt das Backpulver und etwas Salz, die Milch und das Mehl dazu. Die Milch gibt man nicht auf einmal, da es möglich ist, daß der Teig weniger Milch faßt. Dieser Teig wird auf einem Brett geknetet, ausgewalzt, sechsmal wie Buttermilch zusammengeschlagen, dann messerrückendick ausgerollt, viereckige Stücke geradelt, mit Mohn- oder Ruffhülle bestrichen, Kiffel geformt, mit Ei bestrichen und gebacken.

Obsttorte.

15 Dekagramm Butter, 17 Dekagramm Dr. Detters Gustin, 3 Dekagramm weiße geriebene Mandeln, 2 gekochte Dotter, Saft einer halben Zitrone, etwas Vanillinzucker, 2 Dekagramm Zucker, etwas Salz. Aus diesen Ingredienzien macht man einen Teig, legt den größten Teil auf die Tortenplatte und macht aus dem restlichen Teig eine dicke Rolle, die man um die Torte legt; nun wird die Torte leicht gebacken, erlaltet wird sie mit eingekochten Erdbeeren, Ribisel, halben Pflirsichen oder Marillen belegt und mit folgender Masse begossen: 5 Dekagramm Zucker spinn man mit 1 Sechzehntelliter Wasser, gibt 1 halbes Päckchen Regina-Speisegelatine dazu und gießt diese Flüssigkeit halbgestockt über die Früchte. Nach Belieben kann man auch die durchsichtige Schichte auf der Torte aus der doppelten Masse machen, die sehr gut schmeckt, wenn man zu dieser Torte geschlagenes Schlagobers serviert.

Palatschinken.

2 ganze Eier werden mit 5 Dekagramm Kriegs- und 5 Dekagramm Maismehl vermengt, 1 Messerspitze von

Dr. Detters Backpulver, Milch nach Bedarf, 3 Defagramm Zucker. Das Ganze wird dann verquirt, so daß der Teig eine schaumige Masse bildet. In eine Pfanne kommt etwas zerlassenes Fett. Mit einem Schöpflöffel kommt etwas von der Masse in die Pfanne. Die Omelette wird gebacken, umgedreht und auf einen warmen Teller gelegt. Dann kommt in die Pfanne wieder etwas Fett und wieder etwas von dem Teig hinein und so fort, bis die Masse verbraucht ist. Die Omelette wird dann nach Belieben mit Marmelade oder Topfen gefüllt, etwas in die Röhre gestellt und überzuckert serviert.

Parmesan-Omelette (Originalrezept).

4 Eier, 5 Eßlöffel Milch, 6 Defagramm Erdäpfelmehl, 3 Defagramm Parmesankäse, Salz, Butter oder Fett. Fülle: 4 Eier, 4 Eßlöffel Milch, 3 Defagramm Parmesankäse, 1 Messerspitze Dr. Detters Backpulver, Salz, Butter oder Fett. Von 4 Eidottern, 5 Eßlöffel Milch, dem festgeschlagenen Schnee von 4 Eiklar, etwas Salz, 6 Defagramm Erdäpfelmehl sowie 3 Defagramm geriebenem Parmesankäse und 1 Messerspitze voll Dr. Detters Backpulver wird eine Omelette gebacken. Man kann von dieser Masse auch zwei Stücke machen. Von 4 ganzen Eiern, 4 Eßlöffel Milch und etwas Salz werden Rühreier gemacht, in die Omelette gefüllt und dieselbe mit 3 Defagramm geriebenem Parmesankäse übersreut. Man kann die Omelette auch mit Schwammerlsauce oder Spinat füllen.

Zinmaner Polenta.

1½ Defagramm Salz bringt man mit 1½ Liter Wasser zum Sieden und schüttet dann, mit einem Kochlöffel fleißig rührend, 50 Defagramm Polenta (Kukuruzmehl oder -Grieß) hinein. Nun siedet man es unter Umrühren etwa 20 Minuten, in welcher Zeit es zu einem dicken, fast steifen Brei geworden ist. Von diesem faßt man mit dem in heißes Fett getauchten Eßlöffel große Rocken heraus und bringt sie, mit heißem Fett begossen und mit braun gerösteter Zwiebel oder geriebenem Parmesankäse bestreut, zu Tisch. Sie werden entweder auf eine Schüssel für sich gehäuft angerichtet oder es wird Kinds-, Matrosen-, Lungen- oder Schöpfenbraten damit umgeben.

Polenta in Scheiben.

25 Decagramm Polentamehl wird in 3 Viertelliter siedendem, mit $1\frac{1}{2}$ Decagramm Salz gemischtem Wasser so lange unter Umrühren gekocht, bis es ein ganz fester Brei wird, in dem der Kochlöffel aufrecht stehen bleibt. Nun stürzt man es auf das Fleischbrettchen aus, streicht es zu glatter runder Form und wenn es ein wenig überkühlt ist, schneidet man mit einem Spagatfaden Scheiben.

Polentatorte.

4 Dotter treibt man recht schaumig mit 16 Decagramm Zucker ab, fügt Schale und den geseihten Saft einer Zitrone, 2 Löffel besten Rum und 1 Löffel Dr. Detters Vanillinzucker nebst 12 Decagramm Polentamehl bei. Zuletzt mengt man den festen Schnee von 4 Eiklar darunter und bäckt es langsam im Rohr gar. Ausgeteilt wird die Torte in der Mitte durchgeschnitten, also in zwei Blätter geteilt, diese werden mit Marillenmus bestrichen, aufeinander=gesetzt und mit Rumglasur überzogen.

Buffer auf Berliner Art.

(Für 4 Personen.)

20 große, rohe Erdäpfel werden gerieben und zum Ab=laufen des überflüssigen Wassers auf ein Sieb getan, dann sofort mit 3 bis 4 Eigelb und 1 halben Teelöffel Salz vermischt. Das Weiße der Eier wird zu Schnee geschlagen, mit der Masse und 1 Teelöffel Dr. Detters Backpulver vermenget. Die Masse gibt man löffelweise in eine Pfanne mit heißem Fett und bäckt kleine, goldgelbe Buffer im Durchmesser von zirka 10 bis 12 Zentimeter. Billig und nahrhaft, in wenigen Minuten zu bereiten.

Rahmdalken im Rohr.

6 Decagramm Butter, 3 Eier, 4 Eiklar, Fett, 1 Viertel=liter Rahm, 16 Decagramm Erdäpfelmehl, etwas Salz, 1 Viertel Päckchen Dr. Detters Backpulver, 1 halbes Päckchen Dr. Detters Vanillinzucker. 6 Decagramm Butter werden schaumig abgetrieben. Nach und nach werden 3 Eidotter und ein bißchen Salz, jedoch ja kein Zucker

ingerührt. Nun werden 16 Dekagramm Erdäpfelmehl, dann 1 Viertelliter Rahm in den Abtrieb gemengt. Zuletzt kommt der festgeschlagene Schnee von 7 Eiklar und 1 Viertel Päckchen Dr. Detkers Backpulver hinein. Mittlerweile wird Fett erhitzt und der Dalkenmodel warm gestellt. Das heiße Fett wird in den Model gegeben und dann der Teig mit dem Eßlöffel eingegossen. Diese Dalken werden im Rohr beiläufig 15 Minuten gebacken. Sie dürfen während des Backens nicht umgedreht werden. Bis zur Essenszeit werden sie im offenen Rohr warm gehalten, sodann gut mit Dr. Detkers Vanillinzucker, dem gewöhnlicher Zucker beigemengt ist, überstreut. Auf jedes Dalkerl wird 1 halber Kaffeelöffel Marmelade gegeben.

Reisgriek.

Sehr vorteilhaft und mannigfach läßt sich auch Reisgriek in der Küche verwenden. Er wird am besten verarbeitet, wenn man über 10 Dekagramm Reisgriek 5 Eßlöffel Milch gießt (allenfalls Milchpulver und etwas Wasser) und ihn darin aufquellen läßt. Aus dieser Masse kann man die verschiedensten Mehlspeisen machen, zum Beispiel:

Griekauflauf*.

Zutaten: 1 halber Liter Milch, 20 Dekagramm Griek, 3 Eier, 12 Dekagramm Butter, 15 Dekagramm Zucker, etwas Zitronensaft und Schale. — Der Griek wird in der Milch gekocht. Die Butter mit den Dottern abgetrieben, dann der Zucker hineingeführt, hernach der erkaltete Griek und zuletzt der Schnee. Die Masse wird in eine Form gefüllt und im Rohr gebacken.

Griekauflauf.

Zutaten: 3 Viertelliter Milch, 10 Dekagramm Griek, 6 Dekagramm Butter, 10 Dekagramm Zucker, 3 Dekagramm weiße geriebene Mandeln, 3 Eier, 1 Messerspitze Dr. Detkers Backpulver, etwas Zitronenschale und etwas Salz. — Die Milch wird zum Kochen gebracht, der Griek hineingeschüttet und gerührt, bis er sich zu einem Brei verdickt. Diesen läßt man auskühlen. Inzwischen rührt man die Butter saumig ab und gibt die Eier, den Zucker, das Backpulver und alle übrigen

* Dieses und die kommenden 6 Rezepte aus Sterns „Kriegs-Kochbuch der Wiener Mode“. Verlag der Gesellschaft für graphische Industrie, Wien VI.

Zugewandien dazu. Das alles wird nun mit dem Grieß vermengt in eine Backschüssel gegeben und im heißen Rohr gebacken.

Griechereme.

Zutaten: 1 halber Liter Milch, 15 Desagramm Grieß, 10 Desagramm Zucker, 1 Viertelliter Himbeerjast, 1 halbes Kilogramm gedünsteter Aepfel, 2 Eier, 2 Tafeln Schokolade. Wenn die Milch gekocht ist, wird der Grieß hineingeschüttet und weich gekocht. Dann werden 2 Dotter dazugemengt und der Schnee von 2 Klar, der Himbeerjast und Zucker nach Geschmack. Die Hälfte von dieser Masse wird in eine mit Wasser ausgeschwenkte Puddingform eingefüllt und mit einer Lage kleingeschnittener Aepfel bedeckt. Die übrige Griechermasse wird mit 2 Tafeln mit in etwas Milch erweichter Schokolade dunkel geärbt und darübergeschichtet. Man stellt die Form für 2 Stunden in die Kälte (eventuell ins Eis), stürzt sie dann und reicht einen beliebigen Fruchtjast dazu.

Doppelfärbiger Griechpudding.

1 Viertelliter Weisgrieß wird in 3 Viertelliter Milch eingekocht, etwas Salz dazugegeben und die Masse kaltgestellt. Dann wird etwas Zitronenzucker, 2 Dotter dazugegeben und zuletzt der Schnee von 2 Eiklar. Nun teilt man das Ganze in 3 Teile. In ein Drittel mischt man 2 gehäufte Eßlöffel geriebener Schokolade, in das zweite Drittel mengt man einige Tropfen Breton oder Alkermesjast. Das dritte Drittel wird ohne Beimengung in eine Puddingform gegossen, darüber die rosa gefärbte Masse und zum Schluß die mit Schokolade gefärbte Masse geschichtet. Man kann dieses Koch in einem Wasserbad 1 Stunde kochen lassen oder auch im Rohr backen.

Griechereme.

Man macht die Masse wie zum doppelfärbigen Griechpudding, läßt jedoch die Eier fort und füllt die gefärbte Masse in eine Form, die für 3 Stunden ins Eis gestellt wird, läßt sie dort stocken und richtet die Creme gestürzt mit einem Fruchtjast an.

Pudding aus der gleichen Masse.

Die oben angegebene Masse wird in eine Puddingform gefüllt und 1 Stunde im Wasserbade gekocht, dann gestürzt und mit Himbeerjast aufgetragen.

Griechdallertl aus Weisgriech.

1 Viertelliter Griech wird in 3 Viertelliter Milch eingekocht und kalt gestellt. Dann mengt man 2 Dotter, 2 Eßlöffel Rahm, 2 Mar Schnee und etwas Dr. Detkers Backpulver dazu. In einer Augenspfanne wird nunmehr ein kleines Stückchen Fett aufgelöst und darin 1 Eßlöffel der Griechmasse erst auf einer, dann auf der zweiten Seite gebacken. Je zwei werden dann mit etwas Zwetschenröster oder einer beliebigen Marmelade bestrichen, aneinandergelegt und heiß mit Zucker und Zimt bestreut.

Griechfleckerln.

Man macht einen Nudelteig aus 10 Dekagramm Weizenmehl und 15 Dekagramm Gerstenmehl, 1 Ei, 1 Messerspitze von Dr. Detkers Backpulver, etwas Wasser und Salz. Aus dieser Masse wird ein Teig geknetet, dieser ausgewalzt und getrocknet und zu Fleckerln geschnitten, die man in Salzwasser kocht und mit kaltem Wasser übergießt. Inzwischen röstet man 10 Dekagramm Griech in 10 Dekagramm Fett hübsch braun, schüttet die Fleckerln hinein und stellt sie auf eine Viertelstunde in das Rohr.

Weisgriech-Äpfeltorte.

1 Kilogramm Äpfel, 6 Dekagramm Zucker, 6 Dekagramm Weisgriech, 6 Dekagramm Butter, 3 Eier, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 3 Eßlöffel Milch, 1 Kaffeelöffel Dr. Detkers Backpulver. Man befeuchtet den Weisgriech mit der Milch und läßt ihn mindestens 1 halbe Stunde stehen. Die Äpfel werden geschält, fein geschnitten und mit etwas Wasser, dem Zucker und der Zitronenschale gedünstet; wenn sie weich geworden sind, wird das Flüssige weggegossen. Dann treibt man die Eidotter mit der Butter ab, mengt den Apfelbrei und den Weisgriechbrei dazu, ferner den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß und zuletzt das Backpulver, füllt diese Masse in eine Tortenspringform ein, läßt sie backen und hebt die Torte erst nach dem Erkalten vorsichtig aus dem Reizen, damit sie nicht zerfalle.

Weismehlauflauf.

1 halber Liter Milch, 1 Viertelliter Wasser, 18 Dekagramm Weismehl, 10 Dekagramm Butter, 8 Dekagramm Zucker,

3 Eier, 2 Decagramm Zitronat, 1 halbe Zitrone, 1 Kaffeelöffel Dr. Detkers Backpulver. Man verrührt das Reismehl mit der Hälfte der kalten Milch sehr glatt, läßt inzwischen den Rest der Milch, mit Wasser vermischt, kochen, gibt den Reismehlbrei, die Butter und Zucker dazu und läßt dies kochen, bis sich die Masse vom Gefäß ablöst, wobei man stets umrühren muß. Dann treibt man die Dotter flaumig, mengt das feingeschnittene Zitronat, die abgeriebene Schale und den Saft einer halben Zitrone und den Brei dazu, verrührt alles gut, fügt den festgeschlagenen Schnee der Cirweiß und zuletzt das Backpulver dazu und läßt die Masse in einer mit Butter bestrichenen Schüssel bei mäßiger Hitze backen.

Reismehl-Blickfuchen.

Zutaten: 20 Decagramm Butter, 15 Decagramm Zucker, 10 Decagramm Mehl, 3 Eier, etwas Zitronenschale, 1 halbes Päckchen Dr. Detkers Backpulver. Die Butter wird abgetrieben, alles übrige bis auf das Mehl dazugegeben und 1 halbe Stunde fest gerührt. Dann schüttet man das Mehl und etwas Dr. Detkers Vanillinzucker dazu. Hernach wird eine Tortenform gut ausgeschmiert, die Masse hineingegeben und oben auf mit Ei bestrichen sowie mit klein geschnittenen Mandeln bestreut. Der Kuchen wird im Rohr zirka 1 Stunde lang gebacken.

Sandfuchen.*)

Zutaten: 2 ganze Eier, 2 Dotter, 17 Decagramm Zucker, 2 Klar Schnee, 10 Decagramm Erdäpfelmehl, 1 halbes Päckchen Dr. Detkers Backpulver, 15 Decagramm zerlassene Butter. Die ganzen Eier, der Dotter und der Zucker werden mit der Schneerute schaumig geschlagen. Dann wird der Schnee von 2 Klar mit dem mit dem Backpulver vermengten Mehl hineingerührt und zum Schluß die zerlassene Butter. Eine lange Pfanne wird geschmiert, die Masse hineingetan und im Rohr gebacken.

Schinkenleckerl.

1 Ei, 18 Decagramm Weizenbrotmehl, 8 Decagramm Weizenmehl, 1 Prife Salz, zirka 1 Drittel Glas Wasser, 2

*) Rezept aus Sterns, „Kriegs-Kochbuch der Wiener Mode“. Verlag der Gesellschaft für graphische Industrie, Wien VI.

Messerspißen Dr. Detkers Backpulver, 30 Dekagramm
Selchfleisch, 6 Dekagramm Schinkenspec. Man bereitet aus
dem Ei, Mehl, Salz und Wasser in üblicher Weise (wie bei
Suppennudeln angegeben) einen Teig, der möglichst hart
sein soll. Dann läßt man ihn zugedeckt stehen, bis er etwas
weicher geworden ist. Jetzt erst wälzt man ihn aus und
schneidet ihn zu Fleckern. Das Selchfleisch wird feingeschnitten
und in dem zerlassenen Schinkenspec etwas geröstet. Die
Fleckerl werden in Salzwasser gekocht, mit kaltem Wasser
übergossen und mit dem Selchfleisch vermischt. Durchdünsten
lassen. Will man die Schinkenspeckerl backen, dann treibt
man 2 Eidotter mit 5 Dekagramm Fett ab, mengt das
Selchfleisch, ein Achtelliter sauren Rahm und den Schnee
der Eiweiß bei und vermischt damit die gekochten und über-
spülten Fleckerl. Dann füllt man die Masse in eine mit
Fett bestrichene Backschüssel ein, gibt etwas Fett darauf und
läßt sie backen, bis sie eine braune Kruste bekommt.

Schmarren.

Zu 10 Dekagramm aufgeweichtem Weisgriß kommen 2
ganze Dotter, ein bißchen zerlassene Butter, etwas von Dr.
Detkers Backpulver, 2 klar Schnee, nach Bedarf ein
wenig Milch, eventuell einige Dekagramm Rosinen. In eine
Pfanne kommt etwas Butter, die Masse darauf, wird in der
Höhre halb gebacken, dann zerrissen und fertiggebacken. Man
kann dazu eingekochten Zwetschenröster auftragen.

Schneeballen.

Masse: 14 Dekagramm Butter, 1 Achtelliter Rahm, 3
Dotter, 1 Dekagramm Zucker, 1 Löffel Rum, etwas Salz,
15 Dekagramm Dr. Detkers Gustin und 10 Dekagramm
Weizenmehl, 1 Messerspiße Dr. Detkers Vanillin-
zucker. Aus dieser Masse macht man auf dem Brett einen Teig.
Diesen wälzt man messerrückenbroad aus und radelt Bierdecke
(zirka 10 Zentimeter groß) aus. Diese Bierdecke werden mit
dem Nadel in kleine Zentimeterstreifen eingeradelt, doch läßt
man vom oberen und unteren Rande zirka 2 Zentimeter im
ganzen. Rum gibt man auf einen Kochlöffel diese einge-
radelten Streifen, indem man einen aufnimmt und einen
liegen läßt und gibt das Ganze mit dem heißen Kochlöffel
in kochendes Schmalz. Man backt sie darin goldgelb, legt

sie auf Seidenpapier, damit sie nicht fett schmecken, und zuckert sie an, solange sie heiß sind.

Schnee-Eier.

4 Eiweiß werden mit etwas Dr. Detkers Vanillin-zucker zu steifem Schnee geschlagen, ein Päckchen Dr. Detkers Vanillesoßpulver aufgelöst, mit 1 Biter guter Milch zum Kochen gebracht und mit einem Eßlöffel vom Eierschnee Eier daraufgesetzt und vorstichtig angerichtet, damit die Eier nicht zerreißen.

Suppennudeln, Fleckerl, Reibgerstel.

4 Eßlöffel Kriegsmehl, 1 Ei, eine Prise Salz, 1 Messerspiße Dr. Detkers Backpulver. Man gibt das Mehl auf das Nudelbrett, macht in der Mitte eine Grube und schlägt das Ei hinein. Nachdem man noch das Salz und Backpulver beigelegt hat, knetet man dies zu einem sehr festen Teig, den man in zwei Laibchen formt, die man zugedeckt etwas rasten läßt. Dann walzt man sie zu dünnen Blättern aus, läßt diese trocknen, schneidet sie zu dreifingerbreiten Streifen, legt diese aufeinander und schneidet sie zu feinen Nudeln oder Fleckerln. Der Teig muß so hart als möglich sein, um nicht in der Suppe zu zerfließen; dies ist besonders zu beachten. Zur Bereitung von Reibgerstel wird der Teig auf dem Reibeisen gerieben. Es ist empfehlenswert, die Gersteln in 1 Decagramm Fett in der Röhre braunrösten zu lassen, wodurch sie schmackhafter werden.

Suppennudeln auf andere Art.

Man nimmt zu gleichen Theilen Gersten- wie Weizenmehl, eine Messerspiße Dr. Detkers Backpulver und zu 25 Decagramm Mehl 1 Decagramm Butter, 1 Ei, Wasser nach Bedarf, knetet den Teig und beendet die Nudeln wie gewöhnlich. Der Butterzusatz verhindert das Brüchigwerden des Teiges.

Leebäckerei. (Aus gekochten Erdäpfeln.)

10 Decagramm Butter, 10 Decagramm Erdäpfeln, 18 Decagramm Reismehl, 1 Dotter, 1 Ei, eine Messerspiße Dr. Detkers Backpulver, Salz und Kümmel zum Bestreuen, Butter, die gekochten, durch ein Sieb getriebenen Erdäpfel,

sowie Mehl, Salz, die Eidotter und das Backpulver werden zu einem Teig verarbeitet, zu Stangerln geformt, mit einem Eißlar bestrichen, mit Salz und Kümmel bestreut und schnell gebacken. Man kann den Teig auch in verschiedenen Formen ausstechen. Will man Schinkenklipferl daraus bereiten, dann sticht man runde oder ovale Formen aus, die man nach dem Belegen mit der Fülle zusammendreht und auf einem mit Papier belegten Blech backen läßt, nachdem man sie vorher mit Ei bepinselt hat. Zur Fülle hackt man Schinken recht fein und vermischt ihn mit Eidotter und allenfalls mit etwas geschlagenem Obers.

Seebrot.

4 Dotter werden flaumig gerührt, 10 Desagramm Zucker dazugemengt, nebst Zitronensaft und Zitronenschale und 7 Desagramm Dr. Detkers Gustin. Die Masse wird in einer Biskuitform gebacken, erkaltet durchgeschnitten und dreimal mit folgender Creme gefüllt, die man auch oben aufstreicht: 10 Desagramm Butter werden mit 12 Desagramm Zucker gerührt, dann kommen 2 Löffel Maraschino und 1 Löffel Chartreuse dazu. Oben auf wird dunkelroter Quittenkäse in dreis- und viereckigen Scheiben aufgelegt.

Einfaches Seegebäck.

3 Eidotter rührt man mit 18 Desagramm Zucker recht flaumig ab, gibt ein halbes Päckchen Dr. Detkers Backpulver und ein halbes Päckchen Dr. Detkers Vanillinzucker dazu, dann den Schnee der 3 Eißlar und 18 Desagramm Mehl nach und nach. In einer ausgeschmierzten länglichen Form etwa zwei Finger hoch bei mäßiger Hitze gebacken, schneidet man nach dem Erkalten in dünne Scheiben.

Tiroler Guseisen.

25 Desagramm Butter werden mit 3 ganzen Eiern und 3 Eidottern zu Schaum gerührt. $3\frac{1}{2}$ Desagramm feiner Zucker, 1 Achtelliter süße Sahne, abgeriebene Zitronenschale, eine Prise Salz, 20 Desagramm feines Mehl, 2 Desagramm Dr. Detkers Backpulver darunter gemischt. Diesen Teig rollt man auf einem Brett 1 Zentimeter dick aus, schneidet 20 Zentimeter lange und 10 Zentimeter breite Streifen daraus, belegt die Hälfte derselben der Länge nach

dünn mit fester Obstmarmelade, rollt sie in den Teig ein und bringt diese länglichen Rollen in Hufeisenform. Auf ein Backblech gelegt, mit Eiweißschaum bestrichen, mit Zucker und grob gewiegten Mandeln bestreut, läßt man sie bei mäßiger Hitze in der Röhre hellbraun backen.

Tiroler Strudel.

20 Decagramm Mehl (Weizen- und Gerstennmehl gemischt), 10 Decagramm Butter, ein halbes Päckchen Dr. Detkers Backpulver, 1 Ei, 1 Achtelliter Rahm, etwas Salz werden auf dem Breit zu einem Teig verarbeitet, dann messerrückendick ausgewälzt und mit folgender Fülle belegt: 10 Decagramm Zucker, 2 Eier, Schale und Saft einer halben Zitrone, 8 Decagramm weiße geriebene Mandeln und eine Messerspiße Dr. Detkers Vanillinzucker werden miteinander schaumig verrührt. Die Fülle wird in den Teig eingefüllt, dieser wird sodann auf ein Blech gelegt und gebacken.

Topsenschnitten.

2 Eier, 1 Eiklar, 14 Decagramm Zucker, 25 Decagramm Topfen, 2 Decagramm Mandeln, 3 Decagramm Kofinen, 7 Decagramm Butter oder Margarine, 2 Teelöffel Dr. Detkers Backpulver, 1 Deziliter Milch, 1 Zitrone, 8 Decagramm Brösel, ein halbes Päckchen Dr. Detkers Vanillinzucker, Fett und Brösel. 7 Decagramm Butter oder Margarine werden mit 2 Dottern und 14 Decagramm Zucker saunig abgetrieben. 25 Decagramm Topfen werden passirt, 2 Decagramm Mandeln werden geschwells und stiftelig geschnitten, 3 Decagramm Kofinen gepuht und alles gut mit dem Abtrieb vermengt. Nun gibt man 1 Deziliter kalte Milch, Schale und Saft einer halben Zitrone sowie 8 Decagramm Brösel dazu. Zuletzt wird der sehr fest geschlagene Schnee von 3 Eiklar und 2 Teelöffel Dr. Detkers Backpulver leicht, aber gut in die ganze Mischung eingerührt; dieselbe wird in eine gut mit Fett ausgestrichene und mit Bröseln ausgestreute Bratpfanne gefüllt und langsam gebacken. Die Topfenmasse wird noch heiß mit Zucker bestreut, welchem von Dr. Detkers Vanillinzucker beigemengt wurde, und in Schnitten zu Tische gegeben. Vorzüglich ist dazu Creme mit Dr. Detkers Vanillecremepulver gemacht.

Topfenstrudel.

Man macht einen Strubelteig aus 1 Drittel Weizen- und 2 Drittel Gerstenmehl, etwas Butter und warmem Wasser, 1 Dotter und Salz und läßt ihn rasten. Inzwischen macht man folgende Fülle: 25 Delagramm Topfen werden passirt, 5 Delagramm Butter werden abgetrieben, dann kommen 10 Delagramm Zucker dazu, 5 Delagramm in Milch geweichter Grieß, 1 Ei, etwas Zitronensaft, Dr. Detkers Vanillinzucker, eine Messerspiße Dr. Detkers Backpulver. Der Teig wird mit der Fülle gefüllt. Eine runde Tonkasserolle wird mit Butter bestrichen, der Strudel wird schneckenförmig zusammengerollt, in die Kasserolle hineingelegt, mit 3 Viertel Liter Milch begossen und im Rohr gebacken. Der Strudel wird in der Kasserolle aufgetragen.

Topsentascherln.

2 Eier, 40 Delagramm Gerstenmehl, 2 Messerspitzen Dr. Detkers Backpulver, zirka ein halbes Glas Wasser, 25 Delagramm Topfen, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel Rosinen, Salz, Zimt. Ein ganzes Ei, das Wasser, eine Prise Salz und das Mehl werden auf dem Brett zu einem harten Teig verarbeitet, dem man zum Schlusse das Backpulver beifügt, dann zugedeckt eine Weile stehen läßt, um ihn hierauf auszuwalken und zu schneiden. Den geriebenen Topfen vermischt man mit dem ganzen Ei, den Rosinen, Zucker und etwas Zimt. Nun legt man auf die Hälfte des ausgewalkten Teiges kleine Häuichen von der Topfenfülle, schlägt die andere Teighälfte darüber, schneidet dann den Teig zwischen den Erhöhungen in viereckige Stücke, drückt die Ränder gut zusammen und läßt die Tascherln kochen. Abgeseiht, werden die Tascherln mit gerösteten Semmelbröseln bestreut. In gleicher Weise kann man auch Povidltascherln, Mohntascherln u. s. w. bereiten.

Swige Torte.

25 Delagramm Butter wird zu Sahne gerührt, 25 Delagramm Zucker dazugegeben und 3 ganze Eier. Nachdem dies tüchtig zu einer glatten Masse verrührt ist, kommt die abgeriebene Schale einer Zitrone dazu, etwas Dr. Detkers Vanillinzucker und 1 Teelöffel voll feiner Zimt sowie 25 Delagramm Sultaninen. Nachdem gießt man 1 Viertel Liter kochende Milch über den Teig, rührt gut durch und

gibt nun 50 Dekagramm Mehl dazu und zuletzt 1 Päckchen Dr. Detlers Backpulver. Der Kuchen muß sofort in den Backofen kommen und braucht 5 Viertelstunden zum Garwerden. Er ist sehr wohlschmeckend und lange Zeit haltbar.

Trockenes Gebäck.

12 Dekagramm Weizen- und 10 Dekagramm Gerstenmehl, 20 Dekagramm Zucker, 7 Dekagramm Butter, 8 Dekagramm geröstete, geschälte Haselnüsse, 2 ganze Eier, etwas Dr. Detlers Backpulver, etwas Dr. Detlers Vanillinzucker und etwas Gewürznelken. Die Masse wird am Brett zu einem Teig verarbeitet, ausgewalzt und schließlich Streifen geschnitten, mit Eiweiß bestrichen und im Rohr auf geschmiertem Blech gebacken.

Orienter Torten.

25 Dekagramm Weizenmehl, 15 Dekagramm Zucker, 1 Ei, 5 Dekagramm Butter, 3 Eßlöffel Milch, gestoßenen Zimt, abgeriebene Zitronenschale, 1 Kaffeelöffel Dr. Detlers Backpulver, 1 halbes Kilogramm Kastanien, 2 Eßlöffel Zucker. Man gibt das Mehl und den Zucker auf ein Brett, macht in der Mitte eine Grube, schlägt das Ei hinein und bereitet daraus unter Hinzufügung von etwas Zimt und Zitronenschale sowie der Milch einen Teig, den man zum Schluß noch rasch mit dem Backpulver vermischt. Der größere Teil von dem Teig wird ausgewalzt und auf eine mit Butter bestrichene Tortenform gelegt. Inzwischen läßt man die Kastanien kochen, schält und zerdrückt sie, streicht sie durch ein Sieb und vermischt sie mit einem Sirup, den man aus 2 Eßlöffeln Zucker, etwas Wasser und einem Stückchen Vanille kochen und auskühlen läßt. Diese Kastanienfülle wird auf den Teig gestrichen, dann werden aus dem Teigreste Rollen gedreht, die man gitterartig auf die Torten legt. Sie wird bei mäßiger Hitze gebacken.

Wiener Gröppeln.

15 Dekagramm Gerstenmehl, 1 Ei, 3 Dekagramm Butter oder Margarine, 2 Eßlöffel Milch, etwas Salz, 3 Dekagramm Zucker, ein halbes Päckchen Dr. Detlers Backpulver, Zimtzucker. 15 Dekagramm Gerstenmehl werden am Brett mit 3 Dekagramm Butter gut abgerieben, etwas gesalzen, 3 Dekagramm Zucker dazugegeben und mit 2 Eßlöffel Milch sowie

1 ganzen Ei am Brett rasch zu einem glatten Teig verarbeitet. Der Teig wird gut messerrückenbild am Brett ausgerollt, mit dem Nadel werden Dreiecke ausgeradelt und aus heißem Schmalz ausgebacken. Die Pfanne, in welcher die Gröppeln backen, muß während des Backens etwas bewegt werden, weil die Gröppeln dadurch unvergleichlich mehr aufgehen. Noch heiß mit Zimtzucker bestreut. Ist eine sehr gute, aber etwas fette Mehlspeise.

Wiener Guglhupf.

15 Defagramm Butter, 15 Defagramm Staubzucker, 4 Eier, ein Viertelliter Milch, 30 Defagramm Erdäpfelmehl, 1 halbes Päckchen Dr. Detters Backpulver, Zitronenschale, Butter, Semmelbröseln und Mandeln zum Vorbereiten der Backform. Man rührt die Butter recht schaumig ab, mengt dann den Zucker, die Eier, etwas feingeriebene Zitronenschale (oder Vanillinzucker), das Erdäpfelmehl, die Milch und zuletzt das Backpulver dazu, verrührt die Masse gut, füllt sie in einen mit Butter bestrichenen, mit gesiebten Semmelbröseln und feingeschnittenen Mandeln ausgestreuten Model ein und läßt den Guglhupf in der heißen Röhre backen.

Diätetischer Zwieback.

2 Eier, 12 Defagramm Zucker, 30 Defagramm Erdäpfelmehl, ein Teelöffel Dr. Detters Backpulver, 1 halbes Päckchen Dr. Detters Vanillinzucker, Mehl, 12 Defagramm Zucker mit 1 halben Päckchen Dr. Detters Vanillinzucker gemischt, werden mit 2 ganzen Eiern schaumig geschlagen. Dann werden 30 Defagramm Erdäpfelmehl mit 1 gehäuften Teelöffel Dr. Detters Backpulver untermischt, zu den geschlagenen Eiern mit Zucker gegeben, die ganze Mischung am Brett rasch zu einem glatten Teig verarbeitet und in zwei Teile geteilt. Die zwei Teile werden jeder zu einem Wecken geformt, in größeren Abständen auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt und oben mit verdünntem gebranntem Zucker bestrichen. Der Zwieback wird langsam beiläufig 30-40 Minuten im Rohr gebacken, noch ziemlich heiß geschnitten und nur ganz leicht im Rohr überbäht. Dieser Zwieback hält ~~sehr~~ lange und ist besonders vorzüglich zu Wein oder Tee.

Banketen = eintrüsten, passieren = durchpressen,
blanchieren = abbrühen.

Rezepte aus dem Preisausfchreiben der „Wiener Mode“.

Bröselauflauf mit Vanilletunke.

8 Decagramm Butter (Kofasbutter) werden mit 3 Dottern verrührt, 6—7 Löffel Zucker, 1 Handvoll geriebene Mandeln, 1 Löffel Backpulver und die mit warmer Milch zu einem Brei verrührten Bröseln von 5 Äpfeln oder Semmeln mit dem Schnee von 3 Eiern dazu gemengt. In einer gut ausgefärbenen Form 3 Viertelsunden langsam backen. Man serviert ihn mit Vanilletunke, bereitet von Dr. Detkers Vanilletunkepulver.

Dukowinaer Auflauf.

Zutaten: 1 Drittelliter saure Sahne, 1 Drittelliter geriebenen irischen Topfen, 1 Drittelliter Maismehl, 1 halbes Päckchen Dr. Detkers Backpulver, 1 Päckchen Dr. Detkers Vanillinzucker, 6 Eier, 1 Meißerispize Salz. — Zubereitung: Die Dotter werden schaumig gerührt, dann gibt man die Sahne, das Maismehl, das Backpulver und den Vanillinzucker sowie Topfen und Salz dazu. Alles gut durchrühren, zuletzt den Schnee von 6 Eiern. Die Masse wird in eine mit Butter gut ausgestrichene und mit Semmelbröseln ausgestreute Form gefüllt und 1 Stunde gebacken. Dazu serviert: 1 Liter saure Sahne mit 1 Päckchen Vanillinzucker zu Schaum geschlagen. Gulawa Czchowsti.

Wiener Kriegsbrösel.

Vollwertiger Ersatz für Semmelbrösel.

Man vermengt 50 Decagramm feines Polentamehl, 25 Decagramm Kriegsmehl (gemischtes Weizenmehl), 1 Maßteliter Milch, 1 Päckchen Dr. Detkers Backpulver, gibt nach Bedarf noch etwas Milch oder Wasser dazu, bis ein fester Teig daraus wird. Gibt ihn dann in eine geschmierte Pfanne und backt ihn zirka eine Stunde im Rohr. Schneidet ihn in Scheiben und bähst dies. Wenn erkaltet, reibt man die Scheiben auf der Bröselmaschine oder auf dem Reibeisen zu Brösel. — Will man Semmel-

Inödel (wie bisher aus Schneidesemmeln) als Beilage zu
irgen einer Speise machen, so verwendet man die Schnittzen
ungebäht. (Ausgezeichnetes Rezept.)

Marianne Stern.

Frühstücksbrot.

Aus 50 Decagramm gemischtem Mehl, 1 Ei, 1 Achtel-
liter Milch, 6 Decagramm Zucker, 1 Päckchen Dr. Detters
Backpulver und etwas Salz macht man einen festen
Teig, formt einen Laib und bäckt ihn in der Mähre in un-
gefähr einer Stunde.

Gutes Frühstücksbrot.

Aus 50 Decagramm Kriegsmehl, 5 Decagramm Butter
oder Schmalz, 5 Decagramm Zucker, 5 Decagramm Wein-
berlin, 1 Achtelliter bis 1 Viertelliter Milch, 1 Päckchen
Dr. Detters Backpulver und etwas Salz macht man
einen festen Teig, formt einen Laib und bäckt ihn in der
Mähre in ungefähr einer Stunde. Sehr gut zum Frühstück
und zur Pause anstatt Semmeln oder Rapseln.

Saftiger Kirschenkuchen.

20 Decagramm geschnittenes, trockenes Milchbrot be-
feuchtet man mit Milch. Dann treibt man 14 Decagramm
Butter mit 6 Dottern ab, gibt 20 Decagramm Zucker und
ein Päckchen Dr. Detters Vanillinzucker dazu,
mischt die Bröseln, den Schnee der 6 Eier, ein Päckchen
Dr. Detters Backpulver und 1 Liter ausgelöster
schwarzer Kirschen dazu und bäckt den Kuchen 1 bis
1½ Stunden. Der Tortenreif muß ziemlich groß sein, da
die Masse sehr ergiebig ist.

g. Weinberger.

Gutes Kuchenbrot für unsere Feldgrauen.

(Als Sendung ins Feld sehr geeignet.)

12 Decagramm Butter oder Fett werden mit 4 Ei-
dottern und 25 Decagramm Zucker schaumig gerührt. Ein
Eßlöffel voll Zimt, 1 Kaffeelöffel voll Nelken, 5 Decagramm
Weinberlin und 1 Achtelliter lauwärmer, schwacher, schwarzer
Kaffee wird daran gerührt. Zuletzt kommen 50 Decagramm
Roggenmehl, mit einem halben Päckchen Dr. Detters

Backpulver vermischt und der Schnee der 4 Eier darunter. Man gibt alles in eine Form, die gut ausgeschmiert sein muß und backt bei guter Hitze $1\frac{1}{2}$ Stunden.

Griechische Speise mit Dr. Detters Backpulver und Dr. Detters Vanillinzucker.

Man nimmt 10 Delagramm feingeseihten Zucker, rührt denselben mit 10 Delagramm Obstmarmelade und 2 Eiweiß recht schaumig. Von 4 Eiern schlage man das Weiße zu steifem Schnee, ziehe ihn unter die Masse. Mache in einer Bratpfanne Milch kochend und setze mit einem Kindereszlöffel kleine Häuschen in die Milch, welche man auf beiden Seiten aufkochen läßt, gibt sie auf ein Sieb, damit die Milch abläuft und mache folgenden Ueberguß mit Dr. Detters Backpulver: Rühre 1 Kaffeelöffel Mehl mit 1 halben Päckchen Dr. Detters Backpulver und ein Stückchen Butter ab, dann nach und nach 6 Eidotter, gestoßener Zucker nach Belieben, 1 Päckchen Dr. Detters Vanillinzucker und einen halben Liter weißen Wein. Bringe es aufs Feuer zum langsamen Kochen und schlage es mit der Schneerute, bis es die gehörige Dicke hat. Wenn es etwas abgekühlt ist, gieße es über die Speise.

Schokolade-Dmeletten.

4 Dotter mit 6 Eßlöffel Staubzucker saumig abtreiben, dann 4 Mar Schnee, 2 Eßlöffel geriebene Schokolade, 2 Eßlöffel Mehl, 1 Kaffeelöffel Dr. Detters Backpulver dazu. Diese Masse ergibt 3 Dmeletten. Crete Balboa.

Pudding.

1 Päckchen Dr. Detters Puddingpulver und 2 Eidotter mit 6 Löffel Zucker verrühren. 5 Delagramm Butter. 1 Prise Salz, 15 Delagramm Zucker, 1 Päckchen Dr. Detters Vanillepuddingpulver in einem halben Liter Milch aufkochen lassen, wegziehen, obige Mischung langsam beimengen, wieder etwas aufkochen lassen, ein Gläschen Rum oder Likör zugeben, in eine Puddingform geben, einige Stunden auf Eis stellen, stützen.

Wizzi Skonta.

Brotpudding.

Nachdem man 18 Delagramm gestoßenen Zucker mit 4 ganzen Eiern gut gerührt hat, fügt man 125 Gramm geriebene Haselnüsse, 25 Delagramm gebähtes, geriebenes, in Butter geröstetes Schwarzbrot, welches mit 1 Viertelliter Milch befeuchtet wurde, bei, ferner 1 Kaffeelöffel gestoßenen Zimt und zum Schluß 125 Gramm mit einem Päckchen Dr. Detters Backpulver vermischtes Mehl bei. Wird in eine gut geschmierte, mit Zucker bestreute Puddingform gefüllt und 1 Stunde in Dunst gekocht.

Crempudding.

1 Viertelliter lauwarme Milch wird mit 1 Dotter, 5 Delagramm Butter und 7 Delagramm Kriegsmehl am Feuer gerührt, bis sich die Masse vom Löffel löst. Dann gibt man sie in einen Weilling und läßt sie auskühlen. In die überkühlte Masse rührt man nun 5 Dotter, ein Päckchen Dr. Detters Vanillinzucker, ein bißchen Salz und den festen Schnee von 5 Eilar. Hierauf füllt man die Masse in eine mit Butter ausgestrichene, mit Zucker ausgestreute Puddingform, locht den Pudding 1 Stunde im Dunst, stürzt ihn und serviert ihn mit Himbeersaft übergossen.

Marianne Feyerell.

Leebückeri. (Sehr ausgiebig und gut.)

10 Delagramm Staubzucker mit etwas Vanillinzucker werden mit 35 Delagramm feinsten Leebutter, 1 ganzen Ei und 1 Dotter schaumig gerührt, sodann auf schwachem Feuer zu einer dicklichen Creme geschlagen, dann in eine Schüssel geschüttet und weitergerührt bis zum Erkalten. Nun werden 25 Delagramm Kriegsmehl, 1 Viertelliter Milch, 1 halbes Päckchen Dr. Detters Backpulver, 7 Delagramm geschnittene Pignolen und 2 Delagramm Mandeln hinzugefügt und das Ganze gut verrührt. Ein Backblech wird mit Papier belegt, dieses gut mit Butter bestrichen und nun werden mit 2 Löffeln Häufchen geformt, welche bei ziemlich starker Hitze gebacken werden. *aus Edle v. Pärzla.*

Dr. Gratos Honigseele à 15 Heller

ist gewissermaßen der Extrakt eines feinen Kunsthonigs, den man sich selbst in der eigenen Küche zubereitet aus

einem halben Kilogramm Zucker, wie man ihn im Haushalt braucht, und 1 Palet Dr. Gratos Honigseele à 15 Heller. Die Herstellung ist sehr leicht, dauert fünf Minuten und mislingt nie. Diese Mischung ergibt zirka 60 Decagramm feinen Kunsthonig oder Nährhonig, der auch von Kennern kaum von echtem Bienenhonig unterschieden werden kann. Er besitzt im wesentlichen die dem Bienenhonig nachgerühmten gesundheitsfördernden Eigenschaften, ist aber unvergleichlich billiger als dieser, also **der ideale Brotaufstrich besonders für Kinder.**

Zeitgemäßer Ersatz für Butter, Marmeladen usw. — Gebrauchsanweisung auf jedem Palet. Ueberall vorrätig.

Dr. Dettlers Puddingpulver.

Vorzügliche Mehlspeisen ohne Benützung von Mehlern kann man aus den Puddingpulvern von Dr. Dettler herstellen. Sie werden aus feinstem Reismehl hergestellt. Man zerbricht sich oft vergeblich den Kopf, welche süße Speise man machen soll, denn unsere Mehllorräte sind aufs knappste berechnet.

Ein besonders glücklicher Ausweg ist gefunden, um ein gleichzeitig gutes, billiges und besonders gesundes Nahrungsmittel zu schaffen. Dieses Puddingpulver enthält nämlich phosphorsauren Kalk, welcher zum Aufbau der Knochen von größter Wichtigkeit ist. Bei der reduzierten Nahrung, die wir jetzt zu uns nehmen, ist es von großem Wert, daß besonders der wachsende Organismus der Kinder völlig gekräftigt wird; denn was hilft das Sparen mit den Lebensmitteln, wenn bei den Menschen eine Unterernährung eintritt, die die Leistungsfähigkeit hindert?

Diese Puddings lassen sich sehr einfach durch Einlocken in Milch und Zugabe von etwas Zucker herstellen. Wenn man sie noch nahrhafter machen will, kann man noch Dotter und Schnee einrühren.

Diese Puddings sind mit verschiedenem Geschmack zu haben. Schokolade, Vanille, Mandeln, Himbeeren usw. Ein Palet, ausreichend für sechs Personen, kostet bloß 20 Heller.

Diese Speise sieht fertig auch sehr hübsch aus. Es ist sehr wichtig, daß besonders Kinder abends Milchspeisen essen, und da Reis und Grieß schwer zu haben sind, so kann man sich dieser Puddings bedienen, die einfach eine ideale Speise bilden. Kindern jedes Alters über sechs Monate sind sie sehr bekömmlich.

Bei aller Sparsamkeit in der Küche ist zu bedenken, daß ein richtig ernährter Körper gegen jede Krankheit widerstandsfähiger ist als ein schwächerer Körper. Daher kann man Dr. Dettlers Puddingpulver nicht eindringlich genug zum Gebrauch empfehlen.

Die in diesem Büchlein enthaltenen Rezepte sind geprüft und empfohlen von Marianne Stern, gerichtlich vereidete Sachverständige für Nahrungs- und Genussmittel beim I. I. Landesgericht in Wien.



Drei
wichtige Helfer
einer jeden Hausfrau sind
Dr. Oetker's BACKPULVER
VANILIN-ZUCKER
PUDDING-PULVER



„Koche mit Geist“

Das ist die neueste Devise im Reiche der Küche. Die altbewährten Geheimrezepte kommen für die Kriegszeit wenig in Betracht. Heute gilt es, den veränderten Verhältnissen gemäß, gute und zweckmäßige Küche zu führen. Darum verwenden kluge Hausfrauen

**„Dr. Oetkers“ Backin Backpulver
Pudding-Pulver
Vanillin-Zucker**

Es hilft ihnen sparen an Zeit, an Arbeitskraft, an Geld. Der „helle Kopf“ ist das schönste und beste Symbol dieser unentbehrlichen Küchenbehelfe. Es ruft uns zu: **„Koche mit Geist!“**