

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 Viertelstunden 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 Mar, 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-Omeletten.

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 Omeletten. Crete Balboa.

Pudding.

1 Päckchen Dr. Detters Puddingpulver und 2 Eidotter mit 8 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 Schonta.

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. Detlers 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. Detlers 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. Detlers 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 beredete Sachverständige für Nahrungs- und Genussmittel beim I. I. Landesgericht in Wien.