Nußkrapferl, glasiert.

12 Dgr. Zucker, 12 Dgr. geriebene, mit etwas Milch gestoßene Nüsse, 5 Eier, 4 Dgr. Semmelbrösel.

Zucker und Dotter rührt man ½ Stunde und nach Zugabe der Nüsse abermals ½ Stunde, dann gibt man den fest geschlagenen Schnee und die Semmelbrösel dazu und bäckt die Masse in einer viereckigen, ausgeschmierten Form. Man schneidet von der überkühlten Masse, die zirka 2 Zentimeter hoch sein soll, gerade oder schiefe Vierecke, klebt auf jedes mit Eiklar einen halben Nußkern und überzieht sie mit Kaffeeglasur. Man kann den Krapfen auch vor dem Glasieren spalten und mit Schlagobers füllen.

Non plus ultra.

35 Dgr. Butter, 35 Dgr. Mehl, 5 Dgr. Zucker, 4 Dotter, etwas Vanille verarbeitet man auf dem Brett zu einem glatten Teig, walkt ihn 1 Millimeter dick aus und sticht kleine Formen aus, doch immer paarweise, damit man sie zusammensetzen kann.

Vom festen Schnee der 4 Eiklar und 20 Dgr. Vanillezucker rührt man Eis, bestreicht damit die ausgestochene Formen, legt sie auf ein bemehltes Blech und bäckt sie gelb. Wenn sie ausgekühlt sind, streicht man auf die Backseite eines Stückchens Marmelade und legt ein zweites darauf.

Negerküsse.

14 Dgr. mit der Schale gemahlene Mandeln gebe man aufs Brett, mische 7 Dgr. Staubzucker, Zitronenschale, Gewürznelken nur etwas, mache mit einem Einklar einen Teig daraus, rolle diesen aus und steche ganz kleine runde Platten aus, welche man auf reichlich gebuttertem Blech im kühlen Bratrohr bäckt. Ausgekühlt füge man je zwei mit Marmelade zusammen und überziehe sie mit Schokoladeglasur. Für die Mehlspeise wird die Schokolade im Butter warm gemacht und abgetrieben, bis sie glänzt.

Torten

Cremetorte.

Von 4 Eidottern, 14 Dgr. Zucker, vier Eiklar Schnee, 6 Dgr. Mehl eine Torte backen. Wenn sie kalt ist, in der Mitte durchschneiden und mit nachfolgender Creme füllen. Creme: Vier Eidotter, vier Löffel Zucker, 2 Dezi Milch eine Creme kochen; solange sie noch lauwarm ist, zwei Blatt Gelatine hineinrühren und von 2½ Dezi Obers den festen Schaum. 14 Dgr. Datteln, Feigen und Zibeben in kleine Würfel geschnitten, läßt man mit wenig Rum befeuchtet, einige Stunden stehen, damit sie den Rum aufsaugen. Nun mengt man das Obst in die eine Hälfte der Creme und füllt damit die Torte, mit der zweiten Hälfte der Creme wird die Torte oben und seitlich überzogen und dicht mit gebräunten, grob gehackten Haselnüssen bestreut. Statt Südfrüchten kann man auch in Würfel geschnittenes Zuckerobst geben, natürlich ohne Rumgeschmack.

Französische Torte.

10 Dgr. Zucker rührt man mit 4 Dottern und mischt langsam den Saft einer Zitrone, 10 Dgr. geschälter und gestoßener Mandeln oder Haselnüsse dazu und mengt noch leicht den festen Schnee von 4 Klar und 3½ Dgr. Mehl darunter. Man bäckt die Masse in einem mit Butter bestrichenen Tortenreifen. Nachdem sie erkaltet ist, durchschneidet man die Torte der Quere nach, füllt sie mit beliebiger Fülle und beeist sie mit Ruhm-Eis, welches aus etwas Klar, Zitronensaft, Zucker und Ruhm, gerührt wurde.

Nußtorte.

21 Dgr. Zucker, mit 6 Dottern schaumig rühren, dann 21 Dgr. gestoßene Nüsse mit dem festen Schnee von 6 Klar leicht darunter mischen, 3—4 Blätter backen. Fülle: 2 Dgr. Kakao mit wenig heißer Milch gut auflösen, 7 Dgr. Butter sehr schaumig mit zwei Eidottern rühren, dann den Kakao mit 8 bis 10 Dgr. Zucker dazu mischen. Die Torte füllen und mit Schokoladeeis überziehen.

Oder: 6 Eidotter mit 15 Dgr. Zucker schaumig rühren, von 6 Klar den Schnee und 15 Dgr. geriebene Nüsse leicht darunter mischen. In 3 bis 4 Blätter backen. Fülle: 4 Löffel Nüsse mit 4 Löffeln Milch aufkochen und kalt stellen, unterdessen 10 Dgr. Nüsse und 2 Löffel Rum dazumischen, die Blätter füllen und mit Rumglasur überziehen.

Punschtorte.

Von 8 Eiklar wird fester Schnee geschlagen, dann rührt man 8 Dotter, 24 Dgr. Zucker, 16 Dgr. Mehl hinein. Mehr als die Hälfte wird in einem mit Fett bestrichenen und mit Mehl bestäubten Tortenmodel gebacken. Der zweite, kleinere Teil, wird in zwei Teile geteilt; hievon wird der eine mit Preton ganz licht rot gefärbt, der zweite mit einer Tafel geriebener Schokolade braun und in zwei Blätter gebacken. Wenn die Torte ausgekühlt ist, wird sie in drei Blätter geschnitten, das mittlere Blatt, ebenso das rote und braune, schneidet man in Würfel, die anderen zwei bestreicht man auf der Schnittfläche leicht mit einer dünneren Marillenmarmelade. Nun mischt man ½ Tasse sehr stark gezuckerten Tee mit dem Saft und der fein geriebenen Schale von einer Zitrone und einigen Löffeln Rum, befeuchtet mit diesem Tee die Würfel gut, jeder Farbe auf einen anderen Teller, wendet sie mitunter, damit sie gleichmäßig feucht werden. Nun nimmt man das eine Blatt, legt auf die mit Sulz bestrichene Seite ganz dicht die

roten Würfel, auf diese die gelben, dann die braunen, legt nun das zweite Blatt mit der bestrichenen Seite auf die Würfel und beschwert die Torte. Nächsten Tag wird sie mit Fondantrumguß überzogen.

Will man sie einfacher machen, so teile man die ganze Tortenmasse in fünf Teile, hievon backe man drei gelbe Blätter, ein rotes und ein braunes. Man schneidet nun nicht Würfel, sondern befeuchtet ein gelbes und die zwei gefüllten als ganze Blätter gut mit dem Tee, die andern zwei gelben Blätter bestreicht man auf der anderen Seite mit Marmelade und stellt dann die Torte in derselben Reihenfolge der Farben wie oben angegeben ist, zusammen, beschwert sie und überzieht sie.

Stefanie-Torte.

5 Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, 13 Dgr. Zucker, ebensoviel aufgeschwellte Mandeln, fein gemahlen, von einer halben Zitrone Saft und Schale, zwei Eßlöffel Semmelbrösel in zwei Tortenblätter backen.

Fülle: 5 Eidotter, 5 Eßlöffel Vanillezucker über einem Topf mit heißem Wasser mit dem Schneeschlager rühren bis es fest ist. 7 Dgr. Butter abtreiben, 1 Tafel in Milch erweichte Schokolade dazu und dann in die ausgekühlte Torte die Creme füllen. Die Torte von außen auch mit der Creme glasieren oben mit ein wenig gerösteten, feingehackten Mandeln bestreuen.

Polnische Torte

25 Dkg. Staubzucker, 8 Eidotter, 12 Dkg. Mehl, den Schnee von 8 Klar vermengen und backen. Fülle: 10 Dkg. Zucker mit 4 Eßlöffel starkem Kaffee aufkochen, dann 6 Dkg. Butter abtreiben dazugeben.

Französische Kaffee-Creme-Torte.

8 Dgr. abgezogener Mandeln stößt man sehr fein mit 3 Klar, gibt sie nebst 14 Dgr. fein gesiebtem Zucker zu festem Schnee und 4 Klar und mischt alles gut untereinander. Dann belegt man zwei Backbleche mit weißem Papier, zeichnet darauf 3 gleich große, runde Platten, in der Größe eines mittleren Tortenreifes, teilt die obige Masse in 3 Teile, streicht sie mittelst eines Messers auf das bezeichnete Papier und bäckt sie bei mittlerer Hitze ¼ Stunde. Unterdessen rührt man 4 Dotter mit 10 Dgr. Zucker und 3 Eßlöffeln voll nicht sehr starken, schwarzen Kaffees in einem Schneekessel auf gelindem Feuer, bis die Masse dick wird, doch darf sie nicht kochen. In einem Weidlinge hat man schon vorher 16 Dgr. Butter sehr flaumig abgetrieben, nun gibt man die überkühlte, gelbliche Kaffeemasse dazu und rührt so lange, bis sie vollkommen erkaltet ist. Die Kaffeemasse muß gelblich bleiben und darf nicht durch zu starken Kaffe etwa braun werden. Von den gebackenen Platten löst man das Papier ab; sollte dies schwer fallen, so befeuchtet man das Papier mit laum Wasser, dreht die Platten um und zieht nun mit Leichtigkeit das Papier von denselben herab. Man füllt mit der größeren Hälfte der Crememassen die Platten, bestreicht sie auch noch mit dem Reste obenauf und macht am Rande mittelst einer Spritze zierliche Arabesken aus derselben. Oder man bestreut obenauf die Creme mit grobem Zucker und fein blätterig geschnittenen Mandeln. Bevor man die Torte zu Tische gibt, soll man sie mit einem in heißes Wasser getauchten Messer in gleichmäßige Stücke schneiden.

Torte der Zeit — oder Torte 1933.

6 Dotter, 14 Dgr. Zucker rühren, ¼ Dgr. Haselnüsse gemahlen, 2 Eßlöffel Rum, ½ Zitrone Saft, ein Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel Semmelbröfel, 6 Klar der Schnee. Fülle: ¼ Liter Obers geschlagen, 6 Eßlöffel gemahlene Haselnüsse und etwas Vanille.

Schokolade-Creme-Torte.

7 Dgr. Butter treibe man mit 14 Dgr. fein gestoßenen Zuckers und 6 Dottern recht gut ab und gebe während des Abtreibens 14 Dgr. erweichter Schokolade dazu. Wenn alles recht flaumig geworden ist, menge man den festen Schnee von 6 Klar bei und staube noch 8 Dgr. Mehl darunter. Man füllt die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Tortenform und läßt sie langsam backen. Ausgekühlt oder erst am nächsten Tage schneide man die Torte in 3—4 Blätter und fülle sie mit folgender Creme: 7 Dgr. Zucker, 15 Dgr. Schokolade und ein Zehntel Liter Wasser koche man recht dicklich ein und rühre die Masse bis zum Erkalten, dann menge man 3 Dotter und ¼ Liter zu Schaum geschlagenen Obers hinzu. Mit dieser Creme füllt man nicht nur die einzelnen Blätter, die man aufeinandersetzt, sondern man bestreicht auch die ganze Torte außen damit und spritzt auch etwas mit der Spritze als Verzierung darauf.

Mohn-Torte.

14 Dgr. Staubzucker werden mit 7 Dottern gut abgetrieben, 7 Dgr. mit den Schalen geriebene Mandeln, 7 Dgr. geriebenen Mohn, 1 gestoßene Nelke, etwas Zimt und Zitronenschalen werden dann beigemengt und zuletzt der feste Schnee von 6 Klar. Die Masse wird in einem mit Butter bestrichenen Tortenmodel gebacken.

Bröfel-Torte

4 ganze Eier, 15 Dkg. Butter oder Fett, ¼ Kilo Zucker, ¼ Kilo Mehl, Gewürz, etwas geriebene Zitronenschale, Zimmt, 1 Messerspitze Sodabikarbonat hinein, tüchtig rühren und braun backen. Nach dem Erkalten durchschneiden und mit beliebiger Marmelade füllen.

Fondante-Torte.

½ Kgr. Zucker wird mit 1 Glas Wasser befeuchtet, in einen neuen Topf gegeben und auf dem Herde gekocht. Sobald der Zucker zu kochen beginnt, schäumt man ihn ab, deckt den Topf mit einem Tuche und Deckel fest zu und läßt ihn ziemlich lange kochen, bis er sehr dick wird und bei der Probe auf einem Porzellanteller teigartig sich verrühren läßt. Ist er so weit, so stellt man den Topf, immer gut zugedeckt, in kaltes Wasser und läßt ihn so lange darin, bis der Zucker lauwarm wird. Dann rührt man ihn zuerst im Topfe mit einem Löffel gut ab, gibt ihn hierauf in einen Weidling und knetet ihn mit den Händen tüchtig durch, bis er ganz fein und glänzend wird. Man gibt nun etwas Zitronensäure (aus der Apotheke) nach Geschmack dazu, und nachdem diese gut vermengt ist, teilt man die Masse in 3 gleiche Teile. Einen Teil färbt man mit geriebener Schokolade braun, einen Teil mit Breton- oder Alkermessaft rosa und zum dritten Teile gibt man sehr fein würfelig geschnittene, eingesottene Ananasstückchen. Jeden Teil streicht man extra in runder Tortenform auf Papier dünn auf und läßt alle 3 Teile 2 Stunden trocknen, worauf man sie aufeinander setzt und sachte aneinander drückt. Obenauf ziert man die Torte mit beliebigen, eingesottenen Früchten oder schneidet sie in Schnitten.

Kastanien-Torte mit mürbem Teig.

Man arbeitet auf dem Brette 7 Dgr. Zucker, 14 Dgr. Butter und 21 Dgr. Mehl zu einem Teige zusammen und formt daraus ein rundes Blatt, welches man im Tortenmodel halb backen läßt. Dann bestreicht man es mit Eingesottenem und auf dieses streicht man einen Abtrieb von 28 Dgr. Zucker mit 8 Dottern und Vanillegeruch, dem 28 Dgr. gekochter, grob passierter Kastanien beigemengt wurden. Man gibt den Tortenmodel nochmals ins Rohr und bäckt den Inhalt langsam.

Buren-Torte.

Ein ganzes Ei, 3 Eidotter werden mit 14 Dgr. Zucker mit Zitronengeruch flaumig gerührt, dann werden 14 Dgr. gebrühte gemahlene Mandeln dazu gerührt, den Schnee der drei Eiweis. In einer Tortenform bei mäßiger Hitze gebacken. Gleichzeitig bereitet man 28 Dgr. feines Apfelpüree, gibt etwas Zitronenschale und Saft und 38 Dgr. Zucker, rührt den Zucker solange, bis er von Zitronensaft durchfeuchtet ist, fügt unter beständigem Rühren das Apfelpüree dazu, dazu zwei Dgr. rote Gelatine, welche in einem achtel Liter Weißwein aufgelöst noch warm dazugemengt wird. Nun wird eine gleichgroße Tortenform mit Oel ausgestrichen, das Apfelpürre eingefüllt, 3—4 Stunden kalt gestellt, das Gelee muß gut steif sein, wird hernach auf die gebackene Torte gestürzt, mit ein achtel Liter geschlagenem süßem Schlagobers gleich einer Glasur glatt gestrichen, mit rotem Zucker-Streusand besät.

Erdbeertorte.

Zu sechs Eiklar festem Schnee rührt man sechs Eidotter, 14 Dgr. Zucker und Dgr. Mehl; wird in der Tortenform gebacken. Erkaltet wird die Torte durchgeschnitten, mit Schlagobers, in welchem man frische Erdbeeren gemischt hat, gefüllt; über die Torte gibt man auch einen hübschen Berg davon und bestreut die ganze Torte noch mit frischen Erdbeeren.

Drucksorten Schreibwaren
Geschäftsbücher für deutsche
Genossenschaften
liefert rasch und billig die
Deutsche Buchhandlung
Timişoara I., Bratianuplatz

Blätter-Torte.

21 Dgr. Mehl werden mit 14 Dgr. Butter abgebröselt, dann fügt man 7 Dgr. Zucker und etwas Zitronensaft hinzu und arbeitet den Teig auf dem Brette, bis er geschneidig ist und nicht mehr bricht, worauf man ihn rasten läßt. Nach ½ Stunde teilt man ihn in 6—8 runde Kugeln, walkt jede einzeln rund aus und beschneidet sie alle nach einem Tortenblatte gleichmäßig. Man legt sie auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestaubtes Blech und bäckt sie nacheinander sehr licht bei gelinder Hitze. Erkaltet, schiebt man die Blätter auf flache Holzbrettchen und füllt sie mit folgender noch warmer Fülle, welche man gut aufdrückt: 20 Dgr. Zucker taucht man in Wasser und läßt ihn, mit 3 Dgr. geriebener Schokolade vermischt, kochen bis er spinnt. Indessen werden 8 Dgr. geschälter Mandeln im Rohre etwas gebräunt, dann fein gerieben, dem gesponnenen Zucker beigemengt, und gut verrührt und die Torte schnell damit gefüllt. — Oder man macht die Fülle auf folgende Art: Man kocht 5—6 Dgr. Schokolade mit gesponnenem Zucker und rührt dann die Masse zu 14 Dgr. abgeriebener Butter. Die Mandeln bleiben weg.

Dobos-Torte.

Vorerst bäckt man 8—9 Blätter im Tortenreifen aus folgender Masse. Man rührt 14 Dgr. Zucker mit 8 Dottern sehr schaumig, mengt noch den festen Schnee von 6 Klar und schließlich 10½ Dgr. Mehl bei. Dann schlägt man zur Fülle im Schneebecken 6 ganze Eier mit 21 Dgr. Zucker mit Vanillegeruch, stellt das Becken in eine mit siedendem Wasser gefüllte Kasserolle und rührt solange, bis die Masse dicklich wird, worauf man sie auskühlen läßt. 4 Tafeln oder 14 Dgr. Schokolade läßt man mit 4 Löffeln Wasser aufkochen und mengt diese Lösung löffelweise in obige Creme hinein. Dann rührt man 21 Dgr. Butter flaumig ab, vermengt sie mit der Schokolademasse und streicht sie messerrückendick auf jedes Biskuitblatt. Das oberste Blatt überzieht man mit folgender Caramel-Glasur. Einige Stücke Zucker, im Gewichte von 8—10 Dgr. überstößt man grob, läßt sie in einer Pfanne lichtbraun werden, vergießt dann mit etwas Wasser, mengt noch 15 Dgr. weißen Zuckers hinzu, läßt die Masse so lange kochen, bis sie dickflüssig wird und streicht diese Glasur mit einem heißen Messer über die Torte.

2. Man bäckt 10 dünne Biskuitblätter auf einem mit Butter bestrichenen Tortenblatte. Jedes dieser Blätter muß heiß abgelöst werden. Die Biskuitmasse besteht aus Folgendem: 18 Dgr. Zucker rührt man mit 7 Dottern ½ Stunde lang, dann mischt man den Schnee der 7 Klar und 11 Dgr. Mehl dazu. Die Fülle wird wie die der Dobos-Torte Nr. 1 bereitet, nur nimmt dazu statt 6 ganzen Eiern nur die 6 Dotter und zum Auflösen der Schokolade statt Wasser 3 Löffel heißen Obers. Butter, Zucker und Schokolade werden eben so viel wie bei der obigen Torte genommen.

Kaffee-Torte.

14 Dgr. Zucker werden mit 5 Dottern durch ½ Stunde fein abgetrieben, dann verrührt man 14 Dgr. geschälter, geriebener Mandeln mit dem Abtriebe. Hierauf reibt man 1 Dgr. gebrannten Kaffees auf der Mühle, stößt ihn noch mit etwas Vanillezucker im Mörser recht fein, mischt ihn nebst dem festen Schnee der 5 Klar zu obiger Masse, füllt damit einen mit Butter bestrichenen Tortenreifen und bäckt sie durch ¾ Stunden im Rohre. Erkaltet, schneidet man die Torte in 2 oder 3 Blätter, füllt sie mit gezuckertem Obersschaume, welchem man nach Geschmack einige Löffel starken Kaffees beimengt und beeist sie mit Kaffee-Eis. Auch kann man folgende Creme einfüllen: Man schlägt 2 Klar mit 7 Dgr. fein gestoßenem Zucker im Schneebecken über heißem Wasser zu einem festen Schaume, gibt einige Löffel sehr starken und klaren Kaffees dazu und füllt damit die Torte.

Praline-Torte.

Man vermischt 15 Dgr. gestoßenen Zuckers mit 15 Dgr. geriebenen Mandeln und läßt dies bei mäßigem Feuer unter fortwährendem Rühren zu einer gelblichen Masse verschmelzen. Inzwischen rührt man 15 Dgr. Zucker mit 2 ganzen Eiern schaumig, gibt nach und nach 8 Dotter, 15 Dgr. geschälter, geriebener Mandeln, 15 Dgr. zerlassener Butter und zum Schlusse 6 Dgr. von den oben erwähnten, gebrannten Mandeln, die man ausgekühlt noch überstoßen hat, dazu, sowie 6 Dgr. Mehl, etwas Zitronenschale und den festen Schnee von 6 Klar. Aus dieser Masse bäckt man drei dünne Blätter, die man, erkaltet, mit nachfolgender Fülle zusammensetzt: Von den noch übrigen gebrannten Mandeln nimmt man beiläufig 6 Dgr., vermengt sie mit ½ Liter gezuckerten Obersschaums und füllt damit die Torte, überstreicht sie auch außen glatt damit und bestreut sie obenauf dicht mit dem Reste der gebrannten Mandeln, welche etwas gröber sein können. Statt Mandeln kann man auch Haselnüsse zu dieser Torte verwenden.

Schokoladetorte ohne Ei.

14 Dgr. Mehl, 14 Dgr. Butter, 10 Dgr. Zucker, 3 Dgr. mit etwas Milch befeuchteter Kakao, eine Messerspitze Soda-Bicarbona, auf dem Brett rasch zusammenarbeiten, drei Blätter walken und einzeln backen. Fülle: 10 Dgr. geriebene Schokolade in 2 Deziliter Milch mit einigen Löffeln Zucker, ein Stückchen Vanille, drei Löffel Mehl zu einer dicken Creme kochen. Wenn sie ganz ausgekühlt ist, gibt man den festen Schaum von 2 Deziliter Obersschaum hinein, vermischt es gut, füllt und überzieht die Torte damit auch seitwärts. Streut obenauf grob gehackte Nüsse. Will man statt Schokolade in die Fülle Kakao nehmen, so genügen dazu 3 Dgr. Kakao. Erst nach 3 bis 4 Tagen servieren.

Schokoladeschaum-Torte.

14 Dgr. Zucker werden mit 6 Dottern gut abgetrieben, dann gibt man sehr wenig Zimt, Nelken und Zitronenschale, von 4 Klar festen Schnee, 5 Dgr. Brotbröfel und 15 Dgr. gestoßener, brauner Mandeln dazu. Man bäckt hievon im Tortenblatt 3 bis 4 Blätter und füllt sie, ausgekühlt mit folgender Masse: 9—10 Dgr. mit etwas Wasser gekochter Schokolade rührt man mit vier Zehntel Liter fest geschlagenem Obersschaume, den man genügend gezuckert hat und mengt 6 Blätter in wenig Wasser aufgelöster Gelatine darunter. (Gelatine ist nicht unbedingt nötig.) Obenauf spritzt man gezuckerten Obersschaum in zierlichen Arabesken.

Rumänische Creme-Torte.

6 Eidotter, ein ganzes Ei, 18 Dgr. Zucker, den Saft einer halben Zitrone werden schaumig gerührt, dann 10 Dgr. Nullermehl, 10 Dgr. Reismehl beigefügt, den festen Schnee der 5 Eier. Man bäckt diese Masse in Tortenform, erkaltet schneidet man sie in drei Teile, bestreicht sie mit folgender Fülle: 1½ Liter Milch rührt man mit 10 Eidotter und Vanillezucker auf dem Feuer zu einer dicken Creme, läßt auskühlen, mischt dann ½ Liter Schlagobers darunter. Jedes Blatt der Torte wird mit Fülle bestrichen, mit gehacktem Zitronat und gehackten, kandierten Orangenschalen bestreut, ebenso der obere Teil der Torte.

Dejaline und Pupline für Herrenhemden u. Pyjamas
Ausländische und inländische Sorten in den neuesten
Saisondessins u. zu den billigsten Tagespreisen nur im
Volkswarenhaus J. Koch
Timişoara, I. Bezirk, Piaţa Unirii Nr. 13

Gries-Torte.

21 Dgr. fein gestoßenen Zuckers, welcher vorher an einer ganzen Zitrone abgerieben wurde, treibt man mit 6 Dotter recht schaumig ab, dann gibt man 25 Stück geschälter, fein geriebener Mandeln und den Saft einer Zitrone dazu, und verrührt noch 10½ Dgr. feinsten Kindergries und zuletzt den festen Schnee von 6 Klar damit. Einen Tortenmodel bestreicht man gut mit Butter, bestreut ihn sehr fein mit Mehl, füllt die Masse ein und bäckt sie im Rohre. Man serviert die Torte noch heiß aus dem Rohre kommend als warme Mehlspeise mit Chaudeau, Vanillecreme oder Früchten-Ueberguß. Oder man läßt die Torte auskühlen, schneidet sie quer durch in 2 Teile, füllt sie mit Marillen- oder Himbeer-Marmelade und beeist sie beliebig. Statt des Eises kann man sie auch mit ⅛ Liter zu festem Schaume geschlagenem Obers, mit Vanillezucker vermengt, überziehen.

Kastanientorte.

21 Dgr. Zucker, sieben Eidotter sehr gut rupren, dann 21 Dgr. gekochte passierte Kastanien und den festen Schnee der sieben Eiklar leicht darunter mengen, drei Blätter backen. Fülle: 24 Dgr. passierte Kastanien, 14 Dgr. Vanille-Zucker, mit kaltem Obers mischen, so daß man die Masse gut streichen kann. Die Blätter füllen, mit dem Rest die Torte ganz überziehen.

Nußtorte mit ganzen Nüssen.

Nehme 8 Eidotter, 25 Dgr. Zucker, rühre eine halbe Stunde flaumig, 12½ Dgr. ganze Nüsse, 12½ Dgr. Rosinen, etwas gehacktes Zitronat und kandierte Orangenschalen, etwas Vanillezucker, ein Gläschen Rum, Zimt und gestoßene Gewürznelken, den festen Schnee der 8 Eiweis, 3 Eßlöffel feine Semmelbröfel. In gut warmer Röhre die Torte lichtbraun backen.

Nuß-Torte mit Schokolade ohne Butter

28 Dgr. Zucker werden mit 12 Dottern ¼ Stunde lang gerührt, dann 16 Dgr. gestoßener und passierter Haselnüsse, 16 Dgr. gewöhnlicher, gestoßener Nüsse und 3 Dgr. geriebener Schokolade beigemengt und schließlich der feste Schnee von 8 Klar hineingerührt. Man füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen Tortenmodel und bäckt sie im nicht zu heißen Rohre. Nach dem Backen wird die Torte auseinander geschnitten, mit Marmelade gefüllt und mit Kaffee-Eis überzogen. Dieses Eis wird bereitet, indem man ein Zehntel Liter schwarzen Kaffees mit 8 Stück Würfelzucker kocht, bis die Masse dick wird, dann verrührt man sie mit einer guten halben Schale voll Staubzuckers bis sie fein wird und überzieht die Torte. Nach Belieben kann man auch 1 Klar zum Eise mengen. Statt Marmelade kann man eine Fülle aus Schnee von 2 Klar, 8 Dgr. Zucker, 3 Dgr. Schokolade und 1 Eßlöffel voll gestoßenen Nüssen bereiten.

Wirtschafts-Torte.

13 Dgr. Butter, 10 Würfel Zucker, ein Ei und Mehl, soviel man zu einem nicht zu festen Teig brauch. Der Teig wird nun in 5 Laibe geteilt, walkt sie aus und bäckt jedes Blatt separat. Nach dem Backen wird jede Platte mit einer andern Marmelade bestrichen, eine auf die andere gesetzt und die Torte zuletzt mit Vanillezucker gut bestreut.

Gut und billig kochen u. heizen
Sie nur mit dem Brennholze von
Mixich & Grimmeisen
Timişoara, 2. Bezirk, Strada Telegrafului Nr. 1.
Telefon 36-80. Telefon 36-80.
Größte Auswahl! Billigste Preise!

Haselnuß-Torte mit mürbem Teig.

14 Dgr. Haselnüsse mit 7 Dgr. Mandeln werden samt den Schalen gerieben. Dann taucht man 14 Dgr. Zucker in Wasser, spinnt ihn und schüttet die Haselnüsse und Mandeln nebst etwas Zitronenschale dazu und läßt hierauf noch alles etwas dünsten. Dies ist die Fülle. Nun macht man aus 17½ Dgr. Butter, 21 Dgr. Mehl, 5 Dgr. Zucker, 3 rohen Dottern und etwas Zitronensaft auf dem Brette einen mürben Teig, teilt denselben in 2 Teile, walkt beide Teile in der Form eines Tortenblattes aus, gibt einen Teil in den Tortenmodel und streicht die obige Fülle darauf, dann streut man noch 5 Dgr. Sultaninen darüber, legt den zweiten Teil des Teiges darauf und bäckt die Torte im Rohre. Sobald die Torte ausgekühlt ist, bestreicht man sie gleichförmig mit gezuckertem, festem Schnee von 3 Klar, welchem man etwas Vanillegeruch beigesetzt hat, gibt sie nochmals in das Rohr und läßt den Schnee gelblich werden.

Panama-Torte.

7 Dotter werden mit 7 Dgr. Zucker und 9 Dgr. erweichter Schokolade abgetrieben, dann gibt man 14 Dgr. mit den Schalen geriebene Mandeln dazu und zuletzt den festen Schnee von 7 Klar. Man füllt die Masse in einen großen, mit Butter bestrichenen Tortenmodel ein und bäckt sie eine Stunde bei mäßiger Hitze. Ausgekühlt teilt man die Torte der Quere nach in zwei Hälften und füllt sie mit folgender Creme: Am Feuer rührt man 2 ganze Eier mit 6 Dgr. erweichter Schokolade und 14 Dgr. Zucker, bis die Masse etwas aufgekocht hat. Dann nimmt man sie vom Feuer weg und rührt sofort 14 Dgr. feiner Butter hinein. Etwas ausgekühlt, füllt man die Torte und bestreicht mit der Creme auch die zusammengesetzte Torte oben und seitlich. Obenauf streut man dann abgezogene, grob geschnittene und mit Zucker geröstete Mandeln. Die Torte soll einen Tag vor dem Gebrauche gemacht werden.

Mikadotorte.

Von sechs Eiklar wird fester Schnee geschlagen, dann rührt man leicht hinein sechs Eidotter, 15 Dgr. Zucker, etwas Vanille, 1 Dgr. Kakao, 7 Dgr. geriebene Nüsse, 7 Dgr. Mandeln, einen Kinderlöffel voll gemahlenen Kaffee in zwei Blätter gebacken und kalt mit nachfolgender Creme füllen und überziehen. Drei Eidotter werden mit 10 Dgr. gestoßenem Vanillezucker und drei Eßlöffel starkem schwarzen Kaffee vermischt und unter fortwährendem Rühren zur Creme gekocht. Ausgekühlt mischt man die Creme zu 15 Dgr. sehr schaumig gerührter Butter. Man kann die Torte auch mit Kakaoeis überziehen und die Creme ganz zur Fülle verwenden.

Rumtorte.

Von sechs Klar wird fester Schnee geschlagen, dann rührt man sechs Eidotter, 18 Dgr. Zucker, 12 Dgr. Mehl hinein; langsam backen. Kalt wird die Torte quer in drei Teile geschnitten, der mittlere Teil wird in kleine Stückchen zerzupft, nun rührt man den Saft von einer Zitrone und der fein geriebenen Schale, einige Löffel nicht zu feste Marmelade, 1 Dgr. Kakao und einige Eßlöffel Rum dazu, vermischt es gut, füllt damit die zwei Blätter, beschwert sie ein wenig und überzieht sie nächsten Tag mit Schokoladeeis.

Rhabarbertorte

Man bereitet einen Teig aus 14 Dkg. Mehl, 10 Dkg. Butter, 1 Dotter, 1 Eßlöffel Zucker und 1 Kaffeelöffel Milch. Die Tortenform wird mit dem Teig belegt, so daß ein erhöhter Rand entsteht, und gebacken. Die erkaltete Torte wird mit gedünstetem, stark gesüßtem Rhabarber belegt. In einer Schale durchgeseihten Kompottsaft löst man etwas Gelatine auf und gießt es über den Rhabarber.

Astoria-Torte.

¼ Kgr. Butter, ¼ Kgr. Zucker, wird eine halbe Stunde gerührt, hierauf werden nach und nach 6 Eidotter dazugemengt. Ferner 6 Tafel erweichte Schokolade noch eine viertel Stunde rühren. Nun rührt man von 6 Eiweiß den Schnee und ein achtel Kgr. feines Mehl leicht bei. Füllt die Masse in Tortenform, bäckt sie vorsichtig bei mäßiger Hitze eine halbe Stunde. Am nächsten Tag wird die Torte in 3 Teile geteilt und mit folgender Fülle gefüllt: ¼ Kgr. passierte Kastanien, die mit Vanillezucker, 3 Dzl. Schlagobers vermengt werden. Zum Schluß treibt man 10 Dgr. Butter und 10 Dgr. Zucker flaumig, fügt 1½ Tafel Schokolade hinzu und spritzt damit ein Gitter auf den obersten Teil der Torte und streut gehackte Mandel darauf.

Brot-Torte.

8 Dotter werden mit 14 Dgr. fein gestoßenem Zucker ½ Stunde gut abgetrieben, dann 14 Dgr. mit den Schalen geriebene Mandeln, 14 Dgr. geriebene Schokolade und 7 Dgr. mit Rum befeuchtete, feine Schwarzbrotbrösel dazugegeben und schließlich der feste Schnee von 6 Klar leicht hineingemischt. Man füllt die Masse in einen gut mit Butter ausgestrichenen und mit Mehl bestäubten Tortenmodel und bäckt sie ½ Stunde im mäßig heißen Rohre.

Nußtorte mit Rum.

Sechs Eidotter mit 15 Dgr. Zucker schaumig rühren, den festen Schnee der sechs Klar und 15 Dgr. geriebene Nüsse leicht dazu mischen, in vier bis sechs Blättern backen. Fülle: 7 Dgr. sehr frische Butter, vier Eßlöffel Zucker gut abtreiben, vier Eßlöffel Nüsse mit 4 Eßlöffel Milch aufkochen, dann sehr kalt werden lassen und mit der Butter vermischen, 2 bis 3 Löffel Rum auch darunter mischen, die Blätter füllen und mit Rumglasur überziehen.

Gefüllte Haselnuß-Torte.

Man rührt 9 Dotter mit 15½ Dgr. Zucker ½ Stunde sehr gut, gibt 15½ Dgr. geriebener Haselnüsse hinein, schließlich den sehr festen Schnee von 9 Klar und bäckt die Masse schön semmelfarben in drei Blättern. Der Model muß mit Butter bestrichen werden. Oder man bäckt die Masse nur in einem Model, doch muß sie in diesem Falle ausgehöhlt werden. Man füllt die drei Blätter oder das ausgehöhlte Blatt mit folgender Fülle: 14 Dgr. Zucker werden mit 14 Dgr. Haselnüssen vermengt, dann Vanillegeruch und so viel dickes Obers oder Obersschaum beigement, als nötig ist, damit die Masse die Dicke einer Salbe bekommt. Die Torte füllt man erst kurz vor dem Anrichten und ziert sie obenauf mit spanischen Windbusserln.

Isabellen-Torte.

25 Dgr. süße Butter, 20 Dgr. Zucker, 5 Eidotter, sehr schäumig abtreiben, diesem Abtriebe mengt man den Schnee der 5 Eiweiß, welcher mit 5 Dgr. Zucker gemischt wird, nach und nach der schäumig gerührten Butter bei. Nun wird der Boden einer Tortenform mit Biskuit- oder Biskotten belegt, die Creme eingefüllt, dann wieder mit einer Schicht Biskuit oder Biskotten belegt, leicht beschwert aufs Eis gestellt, wo sie mehrere Stunden bleiben muß. Vor dem Servieren häuft man mit Vanillzucker gemischten Schlagobers auf die Torte.

Kanevasse
Zefiere
Kelsche
Frenche
für Bett- u. Leibwäsche
ständig grosse Auswahl im
Volkswarenhaus JOSEF KOCH
Timişoara I., Piaţa Unirii No. 13

Karmeliter-Torte.

Man treibt 9 Dotter mit 21 Dgr. fein gestoßenen Zuckers ab, gibt 15 Dgr. geschälter, fein geriebener Mandeln, Schnee von 5 Klar, 10½ Dgr. Mehl, zuletzt 6 Dgr. geriebener Schokolade und 5 Dgr. klein geschnittener Datteln, 5 Dgr. ebenso geschnittener Feigen und 5 Dgr. Malaga-Trauben dazu. 5 Dgr. stiftlich geschnittener Mandeln streut man im Model darauf. Man füllt die Masse in einen Tortenreif, welcher mit Butter ausgestrichen und mit Zucker ausgefeht ist und bäckt sie bei mäßiger Hitze im Rohre. Sie wird nach dem Backen mit Zucker bestreut. Die obenauf gestreuten Mandeln sind dann ganz bräunlich geworden.

Gefüllte Kakaotorte.

5 Dgr. Kakao stellt man mit 10 Dgr. Butter in heißes Wasser zum Zerfließen, nimmt es dann heraus, verrührt es sehr gut und gibt nach und nach sechs Eidotter, 18 Dgr. Zucker dazu und rührt es sehr schaumig, mischt dann den festgeschlagenen Schnee der sechs Eiklar und 10 Dgr. Mehl leicht darunter. Langsam backen. Wenn die Torte schon ganz kalt ist, wird sie durchgeschnitten, gefüllt und oben so auch seitlich mit der Fülle bestrichen. Fülle: 5 Dgr. zerlassener Kakao mit 10 Dgr. Butter, 10 Dgr. Zucker sehr schaumig rühren. Auch wohl einige Löffel festen Obersschaum dazu rühren.

Gute Nußtorte.

Sechs Eidotter, 14 Dgr. Zucker schaumig rühren, dann den Schnee von sechs Eiklar, 14 Dgr. geriebene Nüsse, 1 Löffel Mehl, eine Messerspitze Soda-Bicarbona hineinmischen, backt es in zwei Teilen, füllt es und gibt Schokolade- oder Rumglasur. Fülle: 12 Dgr. geriebene Nüsse, 12 Dgr. Zucker, zwei Milchschöpfer Obers und wenig Vanille gut aufkochen, Rum nach Geschmack. Wie es kalt ist, füllen.

Brasilianer-Torte.

Man schüttet auf ein Nudelbrett 42 Dgr. Mehl, schneidet 42 Dgr. Butter geblättert darunter, drückt sie mit einem Messer mit dem Mehle zusammen, mengt noch 21 Dgr. geschälter, fein geriebener Mandeln, 21 Dgr. fein gestoßenen Zuckers und 1 Ei dazu und macht daraus einen glatten Teig. Diesen teilt man nun in 4 Teile. Aus 3 Teilen bäckt man runde Blätter und vom 4. Teile macht man ein Gitter auf das oberste Blatt; die Torte muß im kühlen Rohre backen. Nach dem Backen füllt man die Blätter mit Eingesottenem und ziert sie auch obenauf damit.

Schwarze Kastanientorte.

6 Eier treibt man mit ¼ Kgr. Zucker fein ab, ¼ Kgr. Kastanien, die vorher geröstet und gerieben wurden. Zu dem Schnee der 6 Eier mengt man eine geriebene Tafel Schokolade, gibt die Kastanien hinein, Saft und Schale einer Zitrone und bäckt die Torte langsam. Wenn sie gebacken ist, wird sie dick mit Marillenmarmelade bestrichen und eingezuckert serviert.

Pischingertorte.

12 Dgr. frische Butter mit drei Eidottern, 7 Dgr. Zucker flaumig abgerührt, 7 Dgr. im Rohr erweichte Schokolade darunter mischen, zuletzt 8 Dgr. feingeriebene Haselnüsse. Damit bestreicht man vier Karlsbader Oblatten, legt ein fünftes Blatt darauf und überzieht die Torte mit Schokolade oder Kakaeis.

Wer über alle Tagesereignisse unterrichtet sein will, liest die

Banater Deutsche Zeitung

Nußtorte ohne Ei.

14 Dgr. Butter, 14 Dgr. Zucker, 2 Dezi geriebene Nüsse, 1 Dezi Mehl, Zimt. Zitronenschale nach Geschmack, eine Messerspitze Koda-Bicarbona, 2 bis 3 Eßlöffel Rahm, auf dem Brett anmachen und in drei Blättern lichtgelb backen. Fülle: In 3 Dezi gut gezuckerte siedende Milch, rührt man 3 Dezi fein geriebene Nüsse und drei Löffel Rum. Wenn es kalt ist, wird die Torte gefüllt und überzogen, man kann die Fülle auch ganz zwischen die Blätter streichen und mit Schokoladeeis überziehen. Erst nach 2 bis 3 Tagen servieren.

Trisler-Torte.

14 Dgr. Butter, 5 Dotter, 1 Ei, 11 Dgr. Zucker, 11 Dgr. Mandeln, 3 Dgr. Schokolade, 2 Dgr. Citronat, 2 Dgr. Arancini, 7 Dgr. Bröfel, 10 Dgr. Marmelade.

Rezept: Die Butter wird flaumig gerührt, nach und nach mit Dotter und Ei vermischt, dann mit den übrigen Zutaten flaumig gerührt, zum Schluß Bröfel und den festgeschlagenen Schnee vermischt, in Tortenform gegeben und bei mäßiger Hitze gebacken. Die Torte wird mit Fondantglasuren überzogen und mit kandiertem Obst serviert.

Frankfurter Torte.

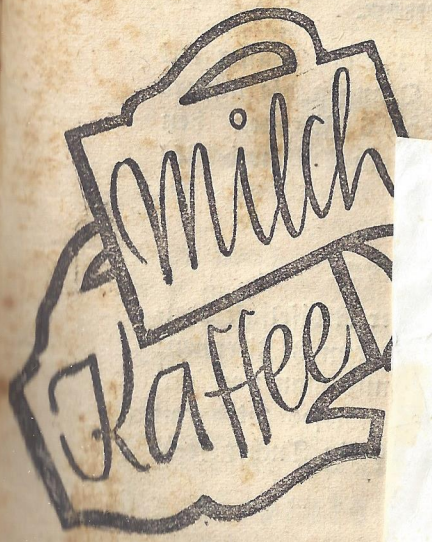
18 Dgr. Zucker werden mit 5 ganzen Eier mit der Schneerute eine halbe Stunde dicklich geschlagen, dann mischt man 18 Dgr. gemahlene Mandeln oder Nüsse, 18—20 Körner gebrannten, gemahlenen Kaffee dazu, läßt die Torte langsam backen. Nach dem Erkalten wird sie in 2 Teile geschnitten und mit folgender Fülle gefüllt: 10—12 Dgr. Butter schäumig abtreiben, 3 Eidotter, Zucker nach Geschmack, 2 Zeltel erweichte Schokolade dazu geben und damit die Torte füllen. Obenauf gibt man auch von der Fülle, mit gebrannten Mandeln bestreuen.

Indianerforte.

21 Dgr. Zucker mit sechs Eidottern flaumig rühren, dann von sechs Eiklar den festen Schnee, zuletzt 12 Dgr. Mehl leicht darunter mischen. Die Tortenform mit Fett bestreichen, mit Mehl bestäuben und langsam backen. Wenn sie ausgekühlt ist, in der Mitte quer durchschneiden, beide Teile aushöhlen, mit süßem festem Obersschaum füllen, die beiden Teile übereinanderlegen und mit Schokoladeeis überziehen.

Schaumtorte.

Man macht denselben Biquitteig, wie für die Erdbeertorte. Ausgekühlt in kleine Würfel schneiden, mit Rum befeuchten und mit in Würfel geschnittenem Zuckerobst und etwas Obersschaum gut vermengen, auf eine Schüssel eine schöne Spitzform richten und mit Obersschaum gut zweifingerdick überziehen.



Rezeptvorschlag

Schokoladenkranz mit Nüssen

Rührmasse: 300 g AURORA-Mehl, 2 gestr. Teel. Backpulver, 250 g Zucker, 150 g Butter, 4 Eier, 1 Prise Salz, 3 Eßl. Rum, 150 g Haselnüsse, gemahlen, 100 g bittere Schokolade, gehackt.

Bestreichen: Schokoladen-Glasur.

Herstellung: Butter und Zucker schaumig rühren. Dann Eier und AURORA-Mehl mit den übrigen Zutaten zugeben, dabei Nüsse und Schokolade zum Schluß. In einer gefetteten Kranzform backen. Nach dem Backen mit Schokoladen-Glasur überziehen.

Backzeit: Im vorgeheizten Backofen. Elektroherd: 65 Min./180° C oder OH 2/UH 2. Gasherd: Stufe 3 oder kleine Flamme.

Marillengefrorenes.

5½ Dzl. durchpassierte Marillen, ebensoviel Wasser und 56 Dgr. gestoßenen Zucker rührt man heiß, dann seiht man es erkaltet durch ein feines Sieb und gänzlich erkaltet füllt man es in die Gefrierbüchse.

Zitronengefrorenes.

28 Dgr. Zucker setzt man in einen Schneebecken mit 1 Glas Wasser auf das Feuer und läßt ihn so lange kochen, bis er sich spinnt. Einstweilen reibt man 2 kleine Stücke Zucker auf 2 Zitronen gut ab, legt diese in eine Schale und gießt den Saft von 2 Zitronen und 2 Orangen, sowie den Zucker dazu, rührt es gut ab und seiht es in die Gefrierbüchse.

Kaffeegefrorenes.

7 Dgr. frischgebrannte heiße Kaffeebohnen gibt man in ½ Liter kochenden Obers und läßt es zugedeckt erkalten. Dann seiht man den Kaffeeobers zu 6 Eidottern und 21 Dgr. Zucker und rührt es auf dem Feuer, bis es heiß wird; erkaltet kommt es in die Gefrierbüchse.

Haushaltungsbücher

Frauenzeitschriften

in großer Auswahl in der

Deutschen Buchhandlung

Timişoara-Temeswar I., Piaţa Sft. Gheorghe.

Praktische Winke

Köche, Puddings, Aufläufe usw. müssen sofort nach Fertigstellung serviert werden, sonst fallen sie zusammen.

*

Eierschnee wird leichter fest, wenn man ein paar Tropfen Zitronensaft darunter mischt. Man soll anfangs langsam und erst wenn er fester zu werden beginnt, rascher schlagen und den Schnee immer zum Schluß — wenn Mehl verwendet wird, gleichzeitig mit diesem — leicht einrühren.

*

Germ erhalten sich auch durch 8 Tage frisch und gut, wenn sie in ein kleines Glas fest eingepreßt und dieses dann mit der offenen Seite auf ein mit Wasser gut bespritztes Tellerchen gestürzt wird. Hat man mehr als 2—3 Dgr. Germ, so muß man dementsprechend ein größeres Glas nehmen, da das Wasser die Germ nicht berühren darf.

*

Stürzen von Mehlspeisen. Um eine Dunst oder gebackene Mehlspeise aus der Form zu stürzen, löst man zuerst den Rand der Speise mit einem Messer von der Form ab, legt hierauf die Schüssel auf die Form, dreht sie miteinander um, läßt beides ein paar Minuten so ruhig stehen und hebt dann erst vorsichtig die Form in die Höhe.

*

Um sehr salzige Schinken oder Selchfleisch milder zu machen, kocht man 1 Eßlöffel Zucker mit.

Hülsenfrüchte zu sieden. Bohnen, Linsen, Erbsen müssen mit weichem, kaltem und ungesalzenem Wasser zum Kochen gebracht werden. Wenn sie schon kochen, darf man auch kein kaltes Wasser nachgießen, falls viel Wasser verdampft wäre. Salzen darf man erst, wenn die Hülsenfrüchte schon ganz weich sind. Es ist gut, wenn man dieselben schon abends wäscht und in kaltes Wasser zum Weichen gibt und in demselben Wasser, mit wenig Soda-Bikarbona, zum Kochen stellt.

*

Um die Temperatur eines Ofens, das heißt des Backrohres zu erkennen, wenn man einen Kuchen usw. backen will, legt man ein Stückchen Papier ins Rohr. Wenn es Feuer fängt oder schwarz wird, so ist es zu heiß; nimmt das Papier eine bräunliche, der Schokolade ähnliche Färbung an, so kann man kleine Butterteig-Pasteten hineingeben; nimmt das Papier die Farbe einer Zigarre an, kann man ruhig den Kuchen einschieben; hat dagegen das Papier eine dunkelgelbe Farbe wie das Tannenholz, so ist die Hitze für Braten, Fleischpasteten, Brot und größere Kuchen gut; für Biskuits oder Torten darf das Papier nur blaßgelb sein. Für Backwerk von Eiweiß, spanische Winde usw. darf man nur das kühle Rohr benützen, das Papier muß dabei lange weiß bleiben. Auch ist es ratsam, beim Backen von Speisen, die Pfanne auf einen Rost zu stellen. Die Hitze ist in der Mitte gleichmäßiger. Hat eine Speise zu viel Oberhitze, so bedeckt man dieselbe oben mit Papier.

*

Eisengeschirre werden, nachdem sie in Lauge gewaschen wurden, mit fein gesiebtem Mörtel oder Reibsand gerieben, nochmals in klarer Lauge abgespült und gleich getrocknet, weil sie sonst rosten. Berußte Töpfe reibe man vor dem Waschen mit Papier fest ab.

Um Gelatine gut und rasch aufzulösen, legt man die Blätter kurz vor dem Gebrauch in kaltes Wasser, nimmt sie dann heraus, läßt das Wasser abtropfen, gibt sie in ein kleines Bechreindel und reibt dies auf der heißen Sparherdplatte sehr rasch hin und her, bis sich die Gelatine ganz aufgelöstt hat, was sehr schnell der Fall ist; nun mischt man es noch heiß rasch in die Creme. Kochen darf Gelatine nicht.

*

Holzgefäße reinigt man mit klarer Lauge und reibt sie mit einem Strohwisch oder einer Bürste mit feinem Mörtel oder nur mit guter, reiner Seifenlauge.

*

Um Zitronen und Orangen frisch zu erhalten, pinselt man dieselben mit Eiklar gut ein und hält sie an einem trockenen Ort. Die Schale trocknet langsam ein, der Saft erhält sich sehr lange. Eine angeschnittene halbe Zitrone hält sich durch längere Zeit ganz frisch, wenn man auf ein Tellerchen wenig Essig gibt und die Zitrone mit der Schnittfläche darauf legt. Zitronen- und Orangenschalen fein gerieben mit gleichen Teilen gestoßenem Zucker vermischt, in Gläser eingelegt, gut verbunden, halten sich auch sehr gut.

*

Erfrorene Erdäpfel wieder genießbar zu machen. Man legt die Erdäpfel in kaltes Wasser, stellt diese dann an einen kalten, frostfreien Ort, worin sie in einigen Stunden aufgetaut sein werden und breitet sie in einem warmen Raume zum Trocknen aus; wenn sie nach einigen Tagen völlig trocken sind, legt man sie einige Stunden in Salzwasser und trocknet sie hierauf bei gelinder Ofenwärme. Die Erdäpfel verlieren durch dieses Verfahren den unangenehm süßlichen Geschmack, müssen aber rasch verwendet werden.

Eier kochen. Weiche Eier brauchen 3 Minuten, wenn man sie in siedendes Wasser gibt und ununterbrochen fortkochen läßt. Kernweiche Eier brauchen ebenso gekocht 4 Minuten und hartgekochte 6 bis 7 Minuten. Will man sie zum Verbrauch gleich schälen, so zerbricht man die Schale gleich beim Herausnehmen, solange die Eier noch heiß sind, legt sie dann gleich in kaltes Wasser, wo sie bleiben, bis sie kalt sind. Sie lassen sich dann sehr leicht abschälen.

*

Will man statt Butter Fett nehmen, so nimmt man 6 Dgr. Fett statt 10 Dgr. Butter bei mürbem Teig, bei Butterteig statt 10 Dgr. Butter 7 bis 8 Dgr. Fett. 1 Kilo Butter gibt ungefähr 75 bis 85 Dgr. Rindschmalz.

*

Bereitung von Kartoffelmehl. Große, mehlige Kartoffeln wäscht und schält man und gibt sie in frisches Wasser. Man nimmt sie einzeln aus demselben heraus und reibt sie auf einem Reibeisen in frisches Wasser hinein. Wenn alle gerieben sind, treibt man das Geriebene samt Wasser durch ein großes Haarsieb, wobei man stets noch Wasser zugießt. Man läßt alles über Nacht stehen, schüttet des Morgens das rote Wasser ab und verrührt den Bodensatz mit viel frischem Wasser; dieses Verfahren wiederholt man täglich einige Male, so lange, bis das Wasser klar bleibt und der Bodensatz schneeweiß ist. Derselbe wird nun auf Schüsseln oder Brettchen an einem warmen Orte, am besten aber durch Sonnenwärme getrocknet, worauf man dieses Kartoffelmehl fein zerdrückt und siebt.

*

Milchgefäße, worin Milch gekocht und aufbewahrt wird, sollen häufig, — wenn nicht täglich nach dem Ausspülen, — mit Asche oder klarer Sodalauge ausgekocht werden, ebenso die emaillierten Kochtöpfe und Kasserollen.

Tafelsalz zu bereiten. Zu einhalb Kgr. Kochsalz nimmt man 1 Liter Brunnenwasser. Das Salz rührt man mit dem Wasser zusammen und läßt es mehrere Tage ruhig stehen, damit sich das Salz auflöst. Hierauf gießt man das klare Salzwasser vorsichtig von dem trüben Bodensatze ab, seiht es durch ein feines Tuch in eine gut emaillierte oder verzinnte Kasserolle und läßt es einkochen. Während des Kochens entfernt man öfters das auf dem Boden angesetzte Salz mit einem Schaumlöffel und gibt es auf ein reines, aufgespanntes Tuch. Am andern Tag breitet man das Salz auf große Schüsseln aus und läßt es im l a u e n Rohre vollkommen trocknen. Im heißen Rohre wird das Salz gelb. Dann stößt man es im Mörser noch fein.

*

Mit dem Wasser von gekochten Erdäpfeln können schwarze Strümpfe und andere schwarze Satin- und Wollstoffe gewaschen werden.

*

Ranzige Butter zu verbessern. Die ranzig gewordene Butter sticht man in Scheiben aus, knetet sie in einem Weidling tüchtig durch und gießt 2—3-mal etwas heißes Wasser zu, fügt noch frische Milch bei und fährt mit dem Durchkneten recht lange fort. Man läßt die Butter einige Stunden ruhig stehen, gießt die Milch ab, wäscht die Butter mit kaltem Wasser recht rein aus und salzt sie ein wenig.

*

Obstflecke, noch frische, streicht man mit frischer Butter ein und wäscht sie mit kaltem Wasser und Seife aus, oder man spannt den Stoff straff über ein Sieb und gießt sprudelnd kochendes Wasser in starkem Strahl darauf. Beide Verfahren können auch bei färbiger Wäsche angewendet werden. Man kann auch die fleckigen Stellen gut einfetten und das Wäschestück bis zur großen Wäsche liegen lassen.

Nur leicht überfrorene Kartoffeln und Aepfel läßt man in kaltem Wasser auftauen, ohne sie in die Wärme zu bringen und verwendet sie rasch.

*

Gerüche von den Händen zu entfernen. Nach Zwiebel- und Knoblauchschneiden, Heringzubereiten, oder nach Hantieren mit Petroleum und dergleichen wasche man sich die Hände in warmem Wasser und Senfmehl.

*

Geruch aus dem Mund nach Zwiebelessen und dergleichen vergeht, wenn man 4—5 Bohnen gebrannten Kaffee ißt.

*

Zigarrenasche ist ein vorzügliches Putzmittel für alle Metalle, sogar feine Gold- und Silbergegenstände können damit gereinigt werden. Man feuchtet die Asche mit einigen Tropfen reinen Petroleums an, bestreicht damit die Flecken des Metalls und läßt es einige Augenblicke einwirken, reibt dann die Flecken gut ab, spült den Gegenstand in lauwarmem Wasser rein und poliert ihn mit weichen, reinen Leinen- und Flanelltüchern.

*

Kaffeeflecke entfernt man durch Auswaschen in starkem Salzwasser und spült sie in reinem Wasser gut aus.

*

Dunstköche und Puddings muß man immer mit kaltem Wasser zustellen und dafür sorgen, daß das Wasser niemals so hoch steht, daß es beim Aufwallen am Ende in die Form eindringen könnte. Es darf auch nicht vergessen werden, den Deckel einzufetten, damit, wenn der Pudding aufgeht, die Masse sich nicht an den Deckel anhängt. Niemals ganz voll anfüllen, sondern soviel Platz lassen, daß der Inhalt in der Hitze „steigen" kann.

Auf ein Dgr. Gelatine nehme man 6 Blätter, wenn sie fein und dünn ist, weniger feine nur 4 Blatt.

*

Rost- oder Tintenflecke. Man tauche die fleckige Stelle in mäßig verdünnte Salzsäure und wäscht dieselbe nach Verschwinden des Fleckens sofort in Wasser mit Seife gründlich aus.

*

Porzellan- und Glasgefäße mit Goldverzierung dürfen nicht mit Lauge, sondern nur mit warmem Wasser gewaschen werden.

*

Kupfer und Messing putzt man, indem man von Weizenkleie oder Kukuruzmehl und Essig einen Brei anrührt, die Gefäße damit gut einreibt, bis alle Flecke verschwunden sind, dann in reinem warmem Wasser abspült und mit einem trockenen Tuch abreibt, bis sie überall gleichmäßig glänzen. Oder man reibt sie mit Sauerampferblätter und Kleie oder Paradeisäpfel ein, reibt sie mit sehr fein gesiebtem Mörtel oder Reibsand ab und spült sie mit weichem Wasser ab. Oder man verwendet die bekannte Putzpasta, welche nebst Anweisung in allen Kolonialwarenhandlungen zu erhalten ist.

*

Fettflecke aus weißer Wäsche entfernt man durch Waschen in kaltem Wasser und reichliches Einreiben mit gewöhnlicher Waschseife, dann Auswaschen in warmem Wasser und nachfolgendem Auskochen oder Sechteln der Wäsche.

*

Glänzend getragene, sogenannte speckige Wollstoffe lassen sich auffrischen, indem man Salz und Salmiak mit Wasser gut mischt und, wenn das Salz gelöst ist, mit einer damit befeuchteten Kleiderbürste die Stoffe gut abbürstet und sie links überbügelt.

Noch frische, durch Oelfarbe entstandene Flecke reibt man erst mit frischer Butter oder einem anderen festen Fett ein, reibt den Flecken bis die Oelfarbe aufgelöst ist und wäscht ihn dann mit Seife und Wasser, dem man auch etwas Kalilauge (obiges Fleckwasser) beimischen kann, aus.

*

Frische Teer- und Wagenschmierflecke reibt man ebenfalls erst mit Fett ein; letztere Flecke kann man auch in Milch einlegen und darin ausreiben, was einigemale wiederholt wird, bis der Flecken entfernt ist; dann wäscht man ihn in Benzin oder sehr verdünntem Schwefeläther, oder auch nur in kaltem Wasser mit Seife aus.

*

Heidelbeer- oder Kirschflecke entfernt man aus weißer Wäsche durch Schwefeldampf, indem man den Flecken anfeuchtet, oder bei größeren Fleckpartien das ganze Wäschestück naß macht und über angezündeten Schwefel hält. Bei kleinen Flecken genügt das Anzünden eines ordinären Schwefelhölzchens. Ist das Wäschestück sehr fleckig, so daß es ganz geschwefelt werden muß, so nimmt man ein großes Schaff, schlägt 2 spannhoch vom Rande ringsum mehrere Nägel ein, zieht quer über das Schaff ein irdenes Schüsselchen mit einigen glühenden Kohlen, legt ein kleines Stückchen Schwefel darauf, gibt das befeuchtete Wäschestück rasch auf die gespannten Spagatfäden und deckt ein dickes Tuch über das Schaff; doch achte man darauf, daß der brennende Schwefel dem Stoff nicht zu nahe komme und dieser genügend feucht sei, um nicht statt des Fleckes ein Loch zu erhalten.

*

Bei frischen Tintenflecken hilft oft das sofortige Einweichen und wiederholtes Auswaschen in Milch, bei Wollstoffen muß man nach Entfernung der Tinte den Flecken mit Benzin gut nachreiben; die Leinenstoffe werden nur in reinem Wasser ausgewaschen.

Schimmelflecke entfernt man aus der Wäsche, wenn diese noch nicht zu sehr davon angegriffen ist, durch Bleichen, das heißt, die Wäsche wird eine Zeit lang jeden Morgen in Wasser getaucht und der stärksten Sonne ausgesetzt, wenn möglich flach auf reinen Rasen gebreitet und tagsüber, sobald sie nicht mehr genügend feucht ist, mit frischem Wasser übergossen.

Auch Sauermilch, Buttermilch und Molke kann man gegen Schimmelflecken anwenden. Die Milch wird aufgekocht, heiß über die Wäsche geschüttet und diese einige Zeit darin liegen gelassen, dann mit Wasser und Seife gut ausgewaschen.

*

Fleckwasser für hellfarbige Seiden- und Wollstoffe. Man löst in ½ Liter 90-prozentigen Spiritus 5 Gramm Boraxpulver auf, gießt dazu 15 Gramm Salmiakgeist und 2 Gramm Benzin.

*

Fleckige Finger nach Obstschälen etc. reinigt man durch festes Reiben mit den Apfelschalen, worauf sie nicht gleich oder doch wenigstens nur ohne Seife gewaschen werden dürfen. Oder man reibt die Finger mit reifen oder grünen Paradeisäpfeln, mit Sauerampferblättern oder Zitronensaft gut ab. Am raschesten wirkt verdünnte Schwefelsäure, doch ist dieselbe vorsichtig anzuwenden, damit nicht verwundete Hautstellen davon betroffen werden.

*

Stearin-, Parafin- oder Wachstropfen aus Kleiderstoffen zu entfernen. Erst versucht man den Tropfen vorsichtig mit einem feinen Messer abzulösen, legt dann auf den Flecken eine mehrfache Lage Löschpapier und bügelt mit einem heißen Bügeleisen leicht darüber; doch darf man dabei weder aufdrücken, noch das Eisen auf dem Flecken stehen lassen. Das Papier wechselt man dabei so oft, als es Fett aufgenommen hat; wenn das Papier ganz rein bleibt, so reibt man mit starkem Spiritus die Stelle gut ab.

Auf Rostflecke streicht man einen Brei von mit Wasser angefeuchtetem Weinsteinpulver und wäscht den Stoff nach dem Verschwinden des Fleckens mit lauwarmem Wasser gründlich aus.

*

Fettflecken aus Samt entfernt man mit fein gesiebtem, rein gewaschenem Sand, den man wieder getrocknet auf der Herdplatte erhitzt, einen Teil davon in ein reines Leinenläppchen bindet und damit die schmutzige Stelle leicht reibt. Sand und Läppchen werden mehrmals gewechselt.

*

Oelflecke aus Holz zu entfernen. Man bestreicht den Flecken dick mit grüner Seife, läßt diese 24 Stunden einwirken und wäscht sie dann mit kaltem Wasser ab.

*

Rotweinflecke können durch Einweichen in Milch, die man solange darüber stehen läßt, bis sie sauer wird, entfernt werden. Oder man behandelt sie mit Fett, wie es bei „Obstflecken" angegeben ist.

*

Aeltere Tinten- oder Rostflecke in weißer Wäsche befeuchtet man mit Wasser, streut Kleesalz darauf und läßt es einige Zeit wirken, dann wäscht man den Stoff gründlich aus, da das Kleesalz die Gewebe angreift.

*

Erfrorene Erdäpfel (Kartoffeln) wieder genießbar zu machen. Man legt die Erdäpfel in kaltes Wasser, stellt diese an einen kalten, frostfreien Ort, worin sie in einigen Stunden aufgetaut sein werden und breitet sie in einem warmen Raume zum Trocknen aus; wenn sie nach einigen Tagen völlig trocken sind, legt man sie einige Stunden in Salzwasser und trocknet sie hierauf bei gelinder Ofenwärme. Die Erdäpfel verlieren durch dieses Verfahren den unangenehm süßen Geschmack, müssen aber rasch verwendet werden.

Angebrannte Speisen zu retten. Ist das Anbrennen noch nicht zu weit vorgeschritten, so stelle man den Topf oder die Kasserolle so rasch wie möglich in ein Gefäß mit kaltem Wasser und ersetze dieses so oft mit frischem, als es warm geworden ist. Dadurch wird die am Boden angesetzte Kruste gelöst und der üble Geruch teilt sich der Speise nicht weiter mit, die man dann in ein reines Gefäß umleert. Gelingt da-

Hollunderlimonade

5 l. Wasser
100 gr Blüten
250 Zucker
5 Essl. Essig
2 Zitronen
1–2 Tage

*

Eisen- und Sahlgeräte (Eßbestecke) gegen Rost zu schützen. 10 Dkg. Vaselin verreibt man gut mit 1 Dkg. gebrannter Magnesia, bis sie gut miteinander verbunden sind und streicht davon eine dünne, kaum merkliche Schichte auf die Metallfläche derjenigen Gegenstände, die nicht häufig im Gebrauche sind und durch längeres Liegen, vielleicht in feuchter Luft, der Gefahr des Rostens ausgesetzt sind.

Weiße Filzhüte, Kindermützchen, Schafwollblusen etc. zu reinigen. Es wird ein Brei von gebrannter Magnesia mit Benzin angerührt (nicht zu vergessen, daß Benzin sehr feuergefährlich ist). Der zu putzende Gegenstand wird mit dem Brei gut eingerieben. Wenn der Anstrich vollkommen getrocknet ist, daß er sich leicht ablöst, so bürstet man ihn mit einer reinen Bürste gut ab.

*

Um das Rosten von Eisenwerkzeugen zu verhüten, bereitet man einen Firnis aus 3 Teilen Speck und 1 Teil Harz (Pech), indem man beide Substanzen bei geringer Hitze zusammenschmilzt, und trägt von dieser Mischung mit einem Pinsel oder Läppchen eine dünne Schichte auf die Eisengeräte auf.

*

Gerüche von den Händen zu entfernen. Nach Zwiebel- und Knoblauchschneiden, Heringzubereiten, oder nach Hantieren mit Petroleum u. dgl. wasche man sich die Hände in warmem Wasser und Senfmehl.

*

Um locker gewordene Gardinenhalter oder Nägel in der Wand wieder fest zu machen, taucht man einen Wattebausch in heißen, dickflüssigen Leim oder Dextrin, und stopft damit das Loch rings um den Nagel so fest, daß er der schwersten Last widersteht.

*

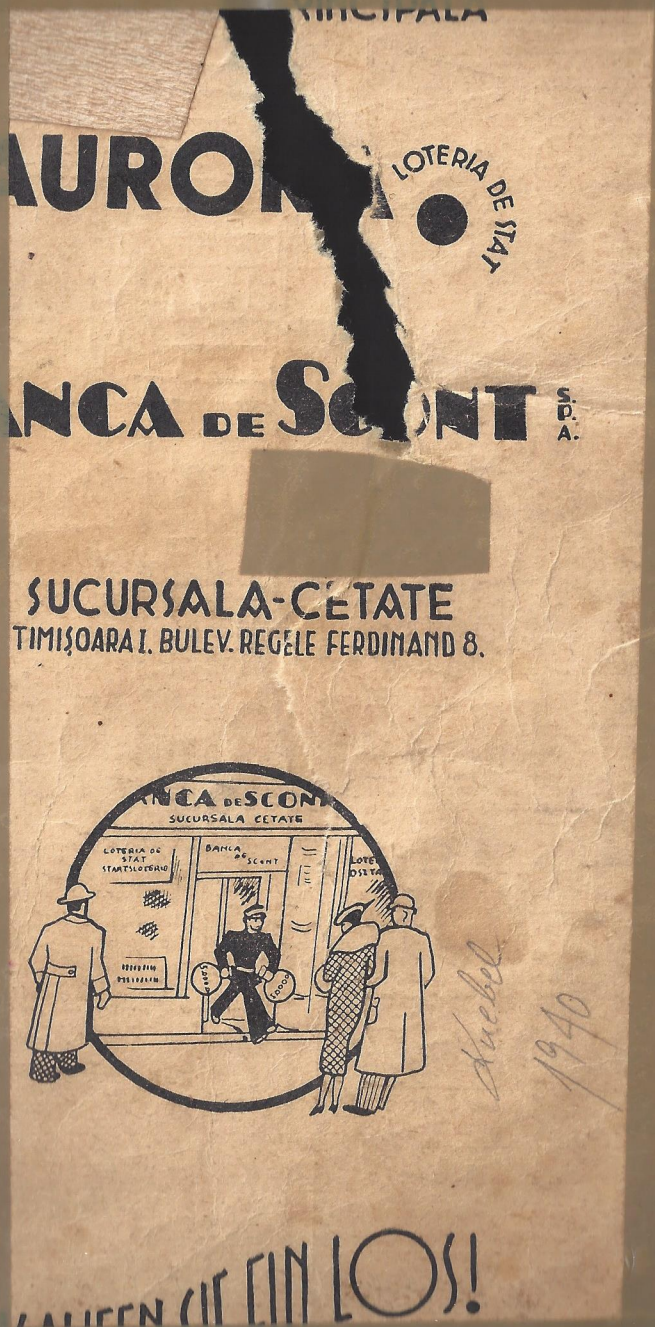
Fensterglas und Spiegel lassen sich mit leichter Mühe spiegelblank reinigen, wenn man in dem Waschwasser ein wenig gewöhnliches Waschblaupapier auflöst.

*

Lackierte Blechwaren zu reinigen. Ein fettes Leinenläppchen befeuchtet man mit Oel, taucht es in Mehl und reibt die Gegenstände damit ab.

*

Nur leicht überfrorene Kartoffeln und Aepfel läßt man in kaltem Wasser auftauen, ohne sie in die Wärme zu bringen und verwendet sie rasch.



Gute
für die
Hausfra
ESCHENKAUSGABE
der Ja.
Volkswarenhau
Koch