

# Kochbuch



**MONTAGUZZI & MIN**  
Gesellschaft für... er Nahrung  
**HEILBRUNNEN BERLIN**

Die **MONDAMIN-GESELLSCHAFT** Heilbronn a.N.  
fabriziert neben dem seit Jahrzehnten bekannten

# MONDAMIN

in der gleichen Sorgfalt folgende Produkte:

## MONDAMIN-BACKPULVER



## MONDAMIN-PUDDING-PULVER

(Vanille, Mandel, Himbeer, Zitrone, Schokolade)



## MONDAMIN-FEINKOST-PUDDING

(Makronen, Haselnuß, Nußschokolade, Delikateß, Mokka)



## MONDAMIN-VANILLE-SOSSENPULVER



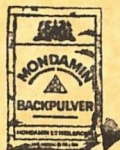
## MONDAMIN-VANILLIN-ZUCKER



An diesen  
Packungen  
erkennen Sie die  
Erzeugnisse  
der

**MONDAMIN-  
GESELLSCHAFT**

Niemals lose!



# Was ist **MONDAMIN**

**Mondamin** ist ein aus allerbestem Mais gewonnener Blütenweißer Puder, also ein Stärkemehl, das in die Gruppe der Kohlehydrate gehört. Kohlehydrate sind von großer Bedeutung für die Ernährung, weil sie neben wesentlichen Aufbaustoffen dem Körper durch Verbrennungsprozeß auch Wärme zuführen.

Stärkemehl, gleichviel von welcher Pflanze es gewonnen wird, ist in seinem organischen Verhalten immer gleich; es quillt erst in kochender Flüssigkeit zu einer gallertartigen Masse auf. Dagegen weichen Geschmack und Ergiebigkeit der verschiedenen Stärkemehle teilweise erheblich voneinander ab.

Das unter dem Namen Mondamin wohlbekannte Maisstärkemehl ist ganz besonders fein und reinschmeckend, es zeichnet sich auch durch große Ergiebigkeit und Wohlgeschmack aus. Mondamin ist sehr nahrhaft und dabei leicht bekömmlich; für Kinder- und Krankenpeisen muß es als unerseßliches Kräftigungsmittel bezeichnet werden. Aufläufe, Backwerke und Kuchen werden bei Gebrauch von Mondamin zart und locker und sind deshalb leicht verdaulich. Alle mit Mondamin gebundenen Tunken und Suppen kochen sich glatt und werden in keiner Weise in ihrem Eigengeschmack beeinträchtigt, wie es sonst bei Verwendung von Kartoffelmehl oder Weizenmehl leicht vorkommt.

Die Verwendung von Mondamin zu den verschiedensten Speisen ist denkbar leicht und einfach, wenn folgende Regeln beachtet werden: Mondamin muß erst in kalter Flüssigkeit glatt angerührt und dann allmählich in die

kochende Flüssigkeit hineingerührt werden; sodann soll Mondamin in der kochenden Masse langsam etwa 3—5 Minuten durchkochen, nicht etwa nur kurz aufkochen. So angewendet, entwickelt Mondamin seine ganze Ergiebigkeit und seinen vollen Wohlgeschmack. Die richtige Bindung der Flüssigkeiten kann nicht nach Gutdünken durch Beigabe von Mondamin erzielt werden, sondern man muß sich an bestimmte und erprobte Mengen halten. Auch ist es sehr wesentlich, daß Mondamin seine genügend lange Kochzeit hat, damit es völlig aufquellen und sich mit der Flüssigkeit innig verbinden kann; wird zu kurz gekocht, trennt sich das Bindemittel von der Flüssigkeit, und die erst dicke Speise oder Tunke wird wieder dünn.

Für **warme Suppen** rechnet man auf das Liter 30 bis 40 Gramm Mondamin; es genügen jedoch 25—28 Gramm, wenn man die Suppe mit Ei abzieht. Für **kalte Suppen** rechnet man 35—40 Gramm auf das Liter, für **Tunken** 15—30 Gramm, für **Flammeri** 80—90 Gramm, für **Breie**, **Grützen** und dergleichen 100—120 Gramm.

Von derselben Firma, welche den Hausfrauen das schöne Mondamin liefert, werden noch eine Anzahl andere für die Küche unentbehrlicher Erzeugnisse in den Handel gebracht.

Wenn die Eier knapp und teuer sind und der sehr in Anspruch genommenen Hausfrau außerdem die Zeit fehlt, so können die **Mondamin-Puddingpulver**, die gebrauchsfertig mit Vanille-, Mandel-, Himbeer-, Zitrone- und Schokolade-Geschmack geliefert werden, ein Retter in Nöten sein. Ihre Verwendung ist schnell und einfach, der Geschmack der aus diesen Mondamin-Puddingpulvern hergestellten Süßspeisen ein außerordentlich feiner. Für jeden Gaumen wird man unter den verschiedenen Mondamin-Puddingpulver-Sorten etwas Zufagendes finden.

Für die Sonntags- und Feiertagsküche wie für den verwöhnteren und feinen Geschmack aber sind die **Mondamin-Feinkost-Puddings** (Geschmacksforten Makronen-, Haselnuß-, Delikateß-Pudding, Nußschokoladenspeise), welche keine Hausfrau wieder in ihrer Küche wird entbehren mögen, wenn sie dieselben einmal ausprobiert hat. Ebensovienig dürfte in ihrer Küche der **Mondamin-Vanillin-Zucker** fehlen, der in so bequemer Weise und in so vorzüglicher Art allen Suppen, Tunken, Süßspeisen, Kompotten und Gebäcken einen feinen ausgesprochenen Vanillegeschmack gibt, wie auch das **Mondamin-Vanille-Soßenpulver** rasch die Bereitung einer wohlschmeckenden Vanilletunke von feinstem Geschmack mit richtiger Bindung ermöglicht.

Fehlen darf endlich auch nicht das nie versagende, völlig reinschmeckende **Mondamin-Backpulver**, welches alles Gebäck, das den Zusatz eines Triebmittels verlangt, ohne daß der feine Eigengeschmack dieses Backwerks irgendwie beeinträchtigt wird, lockert und hebt. Trocken aufbewahrt, verliert Mondamin-Backpulver seine Triebkraft nicht; es kann deshalb unbesorgt in einer größeren Anzahl Päckchen gekauft werden.

Jede Hausfrau, die mit Umsicht, Nachdenken und Verständnis kocht, wird vielseitige Möglichkeiten haben, mit Hilfe von Mondamin und den übrigen Mondamin-Erzeugnissen ihren Angehörigen nahrhafte und abwechslungsreiche Speisen aufzutischen. Eine kleine Anzahl solcher Speisen, welche die intelligente Hausfrau in ihrer Küchenpraxis noch erweitern und vermehren kann, bringt dieses kleine Büchlein. Es will die Hausmütter, jung und alt, locken, die verschiedenen Speisen zu erproben, und es wird ihnen zeigen und beweisen, daß jede Hausfrau gut fährt, wenn sie die bewährten Mondamin-Erzeugnisse in ihrer Küche verwendet.

## Suppen jeglicher Art

Für alle Suppen, die gebunden werden sollen, ganz gleich, ob es sich um Wasser-, Obst-, Milch-, Gemüse- oder Fleischsuppen handelt, ist Mondamin das beste Bindemittel. Die mit Mondamin gebundenen Suppen sind nicht kleisterhaft, wie sie es manchmal bei Kartoffelmehl-Verwendung werden, sie zeigen auch keine mehr oder minder große oder kleine Klümpchen, die bei nicht ganz geschickter Hand vorkommen, wenn Weizenmehl oder Roggenmehl zur Bindung verwendet werden. Bei Anwendung des vorher mit kaltem Wasser glatt gerührten Mondamin werden diese Übelstände vermieden, man erhält stets wohlschmeckende Suppen, von denen die nachfolgenden Vorschriften eine allerdings nicht erschöpfende Auswahl geben.

### 1. Karamelsuppe

bei allen Freunden süßer Suppen besonders beliebt. In eiserner sauberer Pfanne muß man auf gelindem Feuer unter stetem Rühren 100 Gramm Zucker zu lichtbrauner Farbe rösten,  $\frac{1}{4}$  Liter heißes Wasser langsam an den Zucker gießen und ihn einige Minuten damit kochen. Der Karamelzucker wird unter Quirlen in  $1\frac{1}{2}$  Liter mit Zitronenschale und Zimt gewürzte kochende Milch gegeben, eine Prise Salz und ein nußgroßes Stück Butter hineingerührt und dann mit 60 Gramm angerührtem Mondamin zu gebundener Suppe gekocht. Die Suppe wird über kleingebrochenem Zwieback angerichtet.

## 2. Süße Abendsuppe aus Kloßwasser

Die Kochbrühe von Spätzle oder Klößen gibt eine süße Abendsuppe, die besonders den Kindern mundet. Für die süße Suppe bindet man die Kochbrühe mit Mondamin, würzt sie mit Zimt und Zitronenschale, süßt sie und zieht sie mit einem verquirlten Eigelb ab. Hat man reichlich Spätzle, läßt man davon vor der Zubereitung einige Löffel von diesen zurück, schneidet sie in Stückchen und gibt sie in die fertige Suppe. Wenn die Spätzle fehlen, röstet man einige Löffel voll kleine Semmelwürfel in Fett lichtbraun, wendet sie in Zimtzucker und richtet die Suppe über diesen Bröckchen an.

## 3. Eiersuppe

Etwa 1 Liter leichte Knochenbrühe, an die man einen halben Teelöffel Knorr-Würze gibt, wird zum Kochen gebracht. 40 Gramm Mondamin verrührt man mit etwas Milch, verquirlt 3 ganze Eier gut in der Masse, läßt sie unter Schlagen in die kochende Brühe einlaufen, schmeckt sie mit Salz und etwas Muskatnuß ab und würzt sie zuletzt noch mit gehackter Petersilie. Die Suppe muß sofort über gerösteten Brotwürfeln angerichtet werden.

## 4. Most- oder Weinsuppe

1 Liter Wasser, 50 Gramm Zucker und etwas Zitronenschale kocht man zusammen gut auf, fügt eine halbe Flasche Wein oder Most zu, bringt alles wieder zum Kochen und rührt dann 50 Gramm mit Wasser aufgelöstes Mondamin hinzu; kocht die Suppe gut auf und rührt sie vor dem Anrichten mit einem Eigelb an.

Diese Suppe kann auch als Krankensuppe gereicht werden.

## 5. Polnische Biersuppe

$\frac{1}{4}$  Liter nicht bitteres Bier und  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser bringt man mit 125 Gramm Zucker und etwas Zimt zum Kochen. 50 Gramm Mondamin rührt man mit  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser glatt, gibt es an die Suppe, kocht sie sämig und zieht sie mit einem Eigelb, das man mit einem Glas Apfelwein vermischt hat, ab. Kleine Zwiebäcke gibt man gern zu der Suppe.

## 6. Rhabarber-Suppe

4 Stangen geschälten, kleingeschnittenen Rhabarber kocht man kurz mit Wasser und einer Prise Schlammkreide, um die übermäßige Säure zu entfernen, auf, läßt ihn abtropfen, setzt ihn mit 1 Liter Wasser nebst etwas Zitronenschale und einer Prise Salz von neuem auf, kocht ihn weich und streicht ihn durch. 50 Gramm Mondamin rührt man mit leichtem Wein glatt, kocht es mit der Suppe durch, süßt diese Suppe und rührt sie mit einem Eigelb ab.

## 7. Winterpflaumensuppe

250 Gramm Dörripflaumen weicht man am Abend vorher ein, setzt sie am andern Morgen mit ihrem Weichwasser und einer verschnittenen Zitrone, wenig Salz und 100 Gramm Zucker aufs Feuer und rührt darauf  $\frac{1}{3}$  Flasche Apfelwein an die Suppe. Sie wird mit 50 Gramm glatt gerührtem Mondamin gebunden und kann noch über kleinen zerbröckelsten Kinderplätzchen angerichtet werden.

## 8. Kindersuppe

$\frac{1}{4}$  Liter Milch kocht man mit einer Prise Salz auf, rührt drei Eßlöffel Kakao und den nötigen Zucker, sowie 45 Gramm mit etwas kalter Milch glatt gerührtes Mondamin daran. Man kocht eine leichtgebundene Suppe und richtet sie über zerbrochenen kleinen Zwiebäcken an.



### 9. Mondamin-Milchsuppe

45 Gramm Mondamin wird mit etwas kalter Milch verdünnt,  $\frac{3}{4}$  Liter Milch mit Salz und Zimt (oder Mondamin-Vanillin-Zucker) aufgekocht, das verdünnte Mondamin unter Umrühren der Milch zugeschüttet, das Ganze gut umgerührt und 10 Minuten gekocht. Dann süßt man die Suppe nach Geschmack. Man kann unter die Suppe auch zuletzt noch ein verquirktes Eigelb rühren, oder eingezuckerte Erdbeeren oder Himbeeren beim Auffüllen in die Suppe legen, die dann von Kindern besonders gern gegessen wird. Mondamin-Milchsuppe läßt sich auch gut und schnell von Mondamin-Vanille-Puddingpulver mit doppelter Flüssigkeitsmenge bereiten.

### 10. Buttermilchsuppe mit Klößchen

2 Liter Buttermilch kocht man mit 50 Gramm Knorr-Tapioka, einer Prise Salz, 4 Löffeln Sirup und etwas abgeriebener Zitronenschale nebst dem nötigen Zucker unter wiederholtem Umrühren eine knappe Stunde. Inzwischen werden die kleinen Klößchen bereitet. 250 Gramm kalte, geriebene Kartoffeln vermischt man mit einem Ei, 30 Gramm Butter, einem halben Teelöffel Mondamin-Backpulver und 40 Gramm Mondamin, so daß eine glatte, geschmeidige Kloßmasse entsteht, aus der man kleine, runde Klößchen formt. Sie müssen für sich in Salzwasser garziehen und werden beim Anrichten in die fertige Suppe gelegt.

### 11. Schöne Frühlingsuppe

In 2 Liter leichte Knochenbrühe gibt man 40 Gramm Butter und 2 Teller voll verlesenen Spinat, der mit etwas Sauerampfer, Kerbel und Petersilie vermischt wurde, auch eine Handvoll junge Salatblätter kommen in die Suppe. Sie muß etwa 15 Minuten langsam kochen und dann durch-

gestrichen werden. In die fertige Brühe rührt man 40 Gramm Mondamin und kocht die Suppe leicht bündig, schmeckt sie mit Salz und Pfeffer ab, gibt 1 Teelöffel Knorr-Würze daran und richtet die Suppe über kleinen Spargelstücken und gerösteten Semmelwürfeln an.

## 12. Tomaten-suppe

In 30 Gramm Fett wird eine Zwiebel und Suppengrün gedämpft, dann 300 Gramm geschnittene Tomaten hinzugegeben, alles zusammen weich gekocht und durch ein Sieb gestrichen. Man gibt 1 Liter Wasser daran, bringt es wieder zum Kochen und fügt 40 Gramm mit kaltem Wasser angerührtes Mondamin unter fortwährendem Rühren zu und läßt es gut aufkochen. Zuletzt wird der Suppe ein Löffel Knorr-Würze zugefetzt.

## 13. Blumenkohl-suppe

Nachdem ein kleiner Kopf Blumenkohl zerteilt und in 1½ Liter Salzwasser weich gekocht ist, nimmt man ihn heraus und kocht 50 Gramm mit kaltem Wasser angerührtes Mondamin, sowie ein Stückchen Margarine oder Butter in dem Gemüswasser auf. Beim Anrichten wird die Suppe mit Eigelb oder Rahm abgezogen und die Blumenkohlröschen in die fertige Suppe zurückgelegt.

## 14. Kanzler-Suppe

Aus mehreren Knorr-Fleischbrühwürfeln bereitet man 1½ Liter Fleischbrühe, gibt in die Fleischbrühe 6 Eßlöffel voll gekochte Spargelstücken, 4 Eßlöffel voll gekochte Selleriewürfel und einen Eßlöffel voll gehackte junge Frühlingskräuter. In einem Glas Apfelwein rührt man 50 Gramm Mondamin glatt, gibt es an die kochende Suppe, die man

damit aufkocht, damit sie sämig wird, und dann sofort anrichtet.

### 15. Ostpreußische grüne Suppe

2 Liter Wasser setzt man mit einem Suppenteller voll kleingeschnittenen Suppenwurzeln und einer großen Stange Porree zu Feuer, kocht alles 1 Stunde und entfernt dann die Suppenwurzeln, die man fein wiegt und mit drei Eßlöffel voll gehacktem Spinat, etwas gewiegtem Sauerampfer, Schnittlauch, Korbrel und jungem Salat mischt und in die Brühe zurückgibt. Die Suppe wird mit drei Eßlöffeln voll kalt glatt gerührtem Mondamin gebunden, mit wenig Pfeffer und Muskatnuß gewürzt und mit einem mit einem Löffel Milch verrührtem Eigelb abgezogen. Kleine geröstete Brotwürfel legt man in die Suppenschüssel und rührt zuletzt ein Stückchen frische Butter an die Suppe, bevor man sie über die Brotwürfel gibt.

### 16. Warme Aprikosensuppe

Die Suppe kann man aus reifen, entsteinten, frischen Aprikosen oder auch aus gedörrten Aprikosen, die man vorher gut einweichen muß, bereiten. Man muß die Früchte mit halb Wasser, halb Apfelwein, einer Prise Salz und dem nötigen Zucker weich kochen, damit sie sich leicht durchtreiben lassen. Dann wird die Suppe mit Mondamin — 1 Liter Suppe 40 Gramm Mondamin — bündig gekocht und mit 1 Eigelb abgezogen. Zwei Eiweiß werden mit 1 Paket Mondamin-Vanillin-Zucker zu steifem Schnee geschlagen und von ihm kleine Klößchen abgestochen, die verdeckt auf der kochend heißen Suppe garziehen müssen, die dann sofort angerichtet werden muß. — Sie ist auch von frischen oder gedörrten Pflaumen oder Sauerkirschen zu bereiten.

## 17. Holländische Käsesuppe

Zwei feingeschnittene Zwiebeln schmort man in 50 Gramm Fett, ohne daß sie sich bräunen dürfen, gibt  $1\frac{1}{2}$  Liter Fleischbrühe dazu und kocht die Suppe mit 60 Gramm Mondamin, das man in einer Tasse Milch glatt rührt, bündig. Man gibt einen kleinen Teller voll weichgekochte Brechspargel oder Blumenkohlröschen an die Suppe und zuletzt 100 Gramm geriebenen Käse. Nach Belieben kann die Suppe noch mit einem verquirlten Eigelb abgezogen werden.

## 18. Pommerische Suppe

Man braucht zur Suppe einen Teller voll streifig geschnittene verschiedene Suppenwurzeln, die man mit einer klein geschnittenen Zwiebel in Fett durchbrät, dann mit 2 Liter leichter Brühe aus Knorr-Fleischbrühwürfel überfüllt, 10 Minuten kocht, mit 50 Gramm Knorr-Tapioka vermischt und dann 2 Stunden in die Kochkiste stellt. An die fertige Suppe gibt man zuletzt den Inhalt einer kleinen Dose eingemachter Champignons, die man feinscheibig schneidet und außerdem Vierecke von Suppenbiskuit. Zu den letzteren muß man 2 Eigelb mit wenig Salz und gestoßenem Kümmel schaumig rühren, leicht 45 Gramm mit etwas Mondamin-Backpulver vermisches Mondamin zusetzen und zuletzt den steifen Schnee der beiden Eiweiß durchziehen. Der Teig wird auf ein kleines, gut eingefettetes Tortenblech gestrichen, muß in mäßiger Hitze backen und dann sofort in schräge Vierecke geschnitten werden.

## 19. Kirschensuppe

375 Gramm Sauerkirschen entsteint man, schlägt einige Kerne entzwei, kocht sie mit den Kirschen und einem Stückchen Zitronenschale nebst einigen Nelken mit 1 Liter Wasser

weich und streicht sie durch. Man gibt 1 Glas roten Fruchtwein und den nötigen Zucker an die Suppe und bindet sie mit 40 Gramm kalt angerührtem Mondamin, mit dem man sie durchkocht. Man richtet die Suppe über kleinen Suppen schwämmchen (siehe Vorschrift 25 unter Breie u. Ähnliches) an.

### 20. Apfelsuppe

Etwa 500 Gramm säuerliche Äpfel schält man, befreit sie vom Kernhaus, schneidet sie in Scheiben und setzt sie mit 1 Liter Wasser und  $\frac{1}{4}$  Liter Apfelsaft, mit Zucker, Zimt, einer Prise Salz und einigen Zitronenscheiben zu Feuer. Wenn die Äpfel ganz verkocht sind, wird die Suppe durchgetrieben, mit 35 Gramm glattgerührtem Mondamin gebunden und mit kleinen Schneeflößchen, die mit Zucker und Zimt bestreut werden, angerichtet.

### 21. Kaltschale

Man rühre 25 Gramm Mondamin mit  $\frac{1}{8}$  Liter kaltem Wasser an. Ein weiteres Achtelliter Wasser, sowie 1 Liter Milch lasse man nach Zugabe von 50 Gramm Zucker, 1 Päckchen Mondamin-Vanillin-Zucker und 2 Eigelb aufkochen, gieße das eingerührte Mondamin hinzu und lasse unter Rühren noch einigemal aufkochen. Hierauf schütte man die fertige Kaltschale in eine Schüssel und lasse sie erkalten, nachdem man sie mit Bällchen von dem Eiweißschnee garniert und mit Zimt und Zucker bestreut hat.

---

## Breie und Ähnliches aus Mondamin

### 22. Mondamin-Brei mit Milch

Für jeden Teller Brei rechnet man 1 Eßlöffel Mondamin, mit etwas Milch und einem verquirlten Ei dünnflüssig an-

gerührt.  $\frac{1}{4}$  Liter Milch muß mit wenig Zucker und Salz aufkochen, der Mondamin-Eibrei unter stetem Rühren damit aufkochen und dann nach Gefallen mit etwas Mondamin-Vanillin-Zucker, Zimt oder abgeriebener Zitronenschale gewürzt werden. Man kann das Mondamin auch nur allein mit Milch anrühren und den fertigen Brei nur mit einem verquirlten Eigelb vor dem Anrichten abziehen. Ganz einfach gestaltet man den Mondamin-Brei, wenn man Gewürz und Ei fehlen läßt.

### 23. Sonnenbrei

$\frac{1}{4}$  Liter Milch bringt man mit einer Prise Salz, 75 Gramm Zucker und einem Päckchen Mondamin-Vanillin-Zucker ins Kochen, rührt 75 Gramm mit kalter Milch angerührtes Mondamin daran und kocht dieses unter Rühren zu Brei, unter den man einige Eigelb schlägt. Der Brei muß auf einer Schüssel erkalten und wird beim Auftragen mit Johannisbeermarmelade bestrichen.

### 24. Salzburger Schmarren

Aus 1 Liter Milch und 250 Gramm in kalter Milch glattgerührtem Mondamin und einer Prise Salz wird unter ständigem Rühren über gelindem Feuer ein dicker Brei gekocht, rasch ein Ei zugerührt und dann in eine große Pfanne in siedendes Fett geschüttet. In diesem muß er auf der Unterseite eine braune Farbe annehmen, dann dreht man den Schmarren um, zerreißt ihn mit zwei Gabeln in große Stücke, die dann auf beiden Seiten eine goldbraune Farbe annehmen müssen. Mit Obst oder auch mit Obsttunke wird der Schmarren zu Tisch gegeben.

## 25. Suppenschwämmchen

Man bringt  $\frac{1}{4}$  Liter Milch mit 25 Gramm Butter zum Kochen, gibt 50 Gramm mit etwas Milch angerührtes Mondamin zu und kocht es unter fortwährendem Rühren 5 Min. Nach kurzem Abkühlen mengt man ein Ei, etwas gehackte Petersilie und  $1\frac{1}{2}$  Eßlöffel Grieß gut darunter. In kochendes Salzwasser werden kleine Klößchen mit dem Löffel eingelegt und 3 Minuten langsam gekocht. Man gibt sie in Fleischbrühe oder in einer gebundenen Suppe zu Tisch. Dieselbe Masse kann man auch mit etwas Zimt, Zitronenschale oder Mondamin-Vanillin-Zucker würzen und mit etwas Zucker süßen, um die Schwämmchen dann in Obstsuppen als Einlage zu geben.

---

## Süße und würzige Tunken mit Mondamin

Mondamin ist ein wirklich ideales Bindemittel für Tunken, die ihren ganzen Eigengeschmack, sei es, welcher es auch sein mag, bewahren, denn Mondamin hat nicht den geringsten Nebengeschmack. Niemals zeigen die mit Mondamin gebundenen Tunken eine ungleichmäßige Beschaffenheit, wenn man nur Mondamin vorher glatt mit der zur Tunke passenden Flüssigkeit kalt anrührt. Es können in diesem Büchlein natürlich nur eine Anzahl Musterbeispiele für verschiedene Tunken gegeben werden.

## 26. Hagebuttentunke

$\frac{1}{4}$  Liter Wasser,  $\frac{1}{8}$  Liter Apfelwein oder leichter Weißwein, zwei Eßlöffel Hagebuttenmarmelade mit 50 Gramm Zucker werden zusammen zum Kochen gebracht und 10 Gramm angerührtes Mondamin langsam zugegeben und noch einige Minuten gekocht.

## 27. Milchtunke mit Rum zu Mehlpudding

$\frac{1}{2}$  Liter Milch bringt man mit 50 Gramm Zucker und einer Prise Salz ins Kochen, rührt 15 Gramm Mondamin kalt an, gibt es an die Milch, kocht eine gebundene Tunke und gibt 2 Eßlöffel Rum und 20 Gramm Butter zuletzt an die Tunke.

## 28. Kirchtunke

375 Gramm Sauerkirschen muß man im Marmormörser mit den Kernen stoßen, mit  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser aufsetzen, langsam eine halbe Stunde kochen und dann durchtreiben. Die Masse wird treffend gesüßt, und die Tunke mit 15—20 Gramm glattgerührtem Mondamin bündig gekocht.

## 29. Karameltunke

In sauberer eiserner Pfanne rührt man 50 Gramm feinen Zucker, bis er lichtbräunlich ist, worauf man den Zucker mit  $\frac{1}{4}$  Liter heißer Milch rasch verrührt und aufkocht. 15 Gramm Mondamin rührt man mit wenig kalter Milch an, schlägt es an die kochende Tunke und kocht es einige Minuten damit durch.

## 30. Schokoladentunke

Man bereitet aus Mondamin-Vanille-Soßenpulver eine Tunke und gibt zuletzt noch 15 Gramm Kakaopulver dazu.

## 31. Safttunken

Man kann jeden frischen oder eingemachten Fruchtsaft nehmen, den man nach Belieben mit etwas Wasser verdünnen oder mit leichtem Obstwein noch versetzen kann. Man bringt den Saft — frischen mit Zucker, eingemachten ohne Zuckerzusatz — ins Kochen, rührt für  $\frac{1}{2}$  Liter Saft 15 Gramm



Mondamin mit Wasser glatt, gibt dies an den Fruchtsaft und kocht eine gebundene Tunke davon.

### 32. Löffertunke

20 Gramm Mondamin werden mit etwas Wasser glatt gerührt,  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser und ein bis zwei Glas Apfelwein bringt man ins Kochen, fügt eine Prise Salz und den nötigen Zucker bei, bindet die Flüssigkeit mit dem Mondamin, das man damit mehrere Minuten kocht, und gibt zuletzt ein Weinglas kräftig, 1 Löffel daran.

### 33. Weintunke

kann aus leichtem Weißwein oder Rotwein, auch aus Apfelwein und rotem Fruchtwein bereitet werden. Man rechnet  $\frac{1}{2}$  Liter Wein, der mit  $\frac{1}{3}$  Wasser gemischt sein kann, süßt den Wein, gibt Zucker, eine Prise Salz und etwas Zitronenschale daran und bringt ihn ins Kochen. 25 Gramm Mondamin rührt man mit etwas zurückbehaltener Flüssigkeit glatt, gibt es an den kochenden Wein und kocht eine gebundene Tunke.

### 34. Tomatentunke

250 Gramm Tomaten werden zerschnitten, mit  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser oder Fleischbrühe gut verkocht, dann durchpassiert. 30 Gramm Butter werden geschmolzen, darin etwas feingehackte Zwiebel gedämpft, 15 Gramm angerührtes Mondamin hinzugefügt, nach und nach die Tomatenbrühe dazu gegeben und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Die Tunke wird gut durchgekocht. Beim Anrichten kann 1 Löffel süße oder saure Sahne zugegeben werden.

### 35. Weiße Tunke

$\frac{1}{4}$  Liter Milch wird mit 20 Gramm Margarine oder Butter zum Kochen gebracht, 8 Gramm mit Wasser oder Milch angerührtes Mondamin vorsichtig eingerührt, etwas Muskatnuß zugegeben und 5 Minuten gekocht. Durch Zugabe von 1 Eßlöffel dicker Sahne oder 1 Eigelb kann die Tunke verfeinert werden; sie darf dann nicht mehr kochen.

### 36. Petersilientunke

Man füge der „Weißen Tunke“ Nr. 35 einen Kaffeelöffel feingehackte Petersilie zu und lasse sie nochmals aufkochen.

### 37. Fischtunke

Man bereitet eine Tunke wie die „Weiße Tunke“ Nr. 35, nimmt aber statt der Milch Fischkochbrühe, schärft die Tunke außerdem mit einem Teelöffel Zitronensaft und hebt den Geschmack noch durch Zusatz von etwas Anorr-Würze.

### 38. Würzige Rotweintunke

250 Gramm ganz kleine Zwiebeln werden geschält, mit kochendem Wasser überbrüht, abtropfen gelassen und dann mit 250 Gramm Schinkenwürfeln in Fett bräunlich gebraten, worauf man  $\frac{1}{2}$  Liter leichte Fleischbrühe und 3 Löffel dicke, saure Sahne dazu tut. Alles muß langsam knapp 2 Stunden kochen und durchgetrieben werden, man gibt  $\frac{1}{4}$  Liter Rotwein an die Tunke, kocht sie mit 30 Gramm kalt angerührtem Mondamin bündig und würzt sie zuletzt mit Salz und Pfeffer und einem Teelöffel Anorr-Würze.

### 39. Bratentunken

werden stets am wohlschmeckendsten, wenn man den Braten-saft mit einem Teelöffel glatt gerührtem Mondamin bindet

und nach Bedarf noch mit etwas Wasser versetzt. Verändern kann man solche Bratentunken im Geschmack durch Zusatz von gehackten Kräutern, gewiegten Pilzen, Anrühren des Mondamin mit saurer Sahne, Rotwein oder Rheinwein, Zugabe von etwas Südwein oder Kapern, Perlzwiebeln oder Gurkenwürfeln.

#### 40. Kalte Eier-Kräutertunke

Man bereitet eine „Weiße Tunke“ Nr. 35 und läßt sie erkalten. Zwei Eier kocht man hart, streicht das Eigelb durch ein Sieb und hackt das Weiße fein. Ebenso wiegt man Schnittlauch, Estragon, Kerbel, Boretsch, Kresse feinstens. Das durchgetriebene Eigelb wird mit zwei Löffeln gutem Salatöl vermengt und dieses mit dem Eiweiß und den Kräutern an die kalte weiße Tunke gerührt, der man durch Zusatz von Essig oder Zitronensaft die nötige Schärfe geben muß.

#### 41. Apfel-Meerrettichtunke

Fünf Äpfel schält man, entfernt das Kernhaus, schneidet sie in Würfel, kocht sie mit einem Glas Apfelwein und 2 Teelöffel Zitronensaft weich und streicht sie durch. Man kocht dann davon mit 15 Gramm mit Wasser glattgerührtem Mondamin eine dicke Masse, die man nach dem Abkühlen mit vier Löffeln geriebenem Meerrettich, etwas Salz, Zucker, zwei Löffel Salatöl und etwas Essig verrührt. Die kalte Tunke wird besonders zu Sulzen und Rindsfleisch gegeben.

#### 42. Remoladentunke

(zu Rollmops, Hering u. dergl.)

In  $\frac{1}{2}$  Liter kochende Milch gibt man 15 Gramm kalt angerührtes Mondamin, kocht eine bündige Tunke und läßt

sie abkühlen. Einen Löffel Mostrich verrührt man mit der gleichen Menge Salatöl, gibt gehackte Perlzwiebeln und Kapern, Zitronensaft oder Essig, Pfeffer und Salz hinein und mischt alles mit der abgekühlten Tunke. Man schlägt alles gründlich durcheinander, damit die Tunke glatt und eben ist.

---

## Kalte Süßspeisen

Nichts ist bekömmlicher und feinschmeckender als eine Süßspeise, die mit dem feinen, ausgiebigen Mondamin bereitet ist. Man kann groß und klein nichts Besseres bieten als solche Nachspeisen, wie sie in den folgenden Vorschriften in mannigfacher Auswahl zu finden sind.

### 43. Familienflammeri mit Mondamin

In  $\frac{3}{4}$  Liter kochende, mit 80 Gramm Zucker gesüßte, mit 1 Päckchen Mondamin-Vanillin-Zucker gewürzte und einer Prise Salz versetzte Milch rührt man 80 Gramm mit etwas kalter Milch angerührtes Mondamin, kocht die Masse dick und rührt zuletzt zwei vorher recht schaumig gerührte Eier darunter. Der Flammeri wird in eine kalt umgespülte Form gefüllt und nach dem Erkalten gestürzt. Man gibt Fruchttunke dazu.

### 44. Urraf-Flammeri

Man kocht 1 Liter Milch mit Zucker und etwas abgeriebener Zitronenschale auf, rührt 80 Gramm mit wenig kalter Milch glatt gerührtes Mondamin hinein und läßt es

noch gut durchkochen. Zuletzt gibt man ein Weinglas Arrak hinzu, ohne ihn mitkochen zu lassen, füllt den Pudding in eine Kristallschale und reicht ihn nach dem Erkalten mit Vanilletunke, die aus Mondamin-Vanille-Soßenpulver bereitet wurde.

#### 45. Mondamin-Creme

75 Gramm Mondamin werden mit etwas Milch angerührt,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch zum Kochen gebracht, das angerührte Mondamin zugegeben und 5 Minuten gekocht. Drei Eigelb, 75 Gramm Zucker und Mondamin-Vanillin-Zucker oder Zitronen werden schaumig gerührt, vorsichtig zu der kochenden Mondamin-Masse gegeben und zuletzt der Eierschnee, mit dem die Creme noch einen Augenblick geschlagen wird, durchgemischt. — Die Speise kann warm oder kalt gereicht und auch zum Füllen von Gebäck verwendet werden.

#### 46. Elgaspeise (Festtagsgericht)

Auf passende Kristallplatten legt man Makronen und beträufelt sie mit etwas feinem Likör, über jede Makrone legt man einen abgetropften halben eingemachten Pfirsich, worauf man alles mit einer eben erkalteten Vanillecreme überzieht. Zu dieser bringe man  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 75 Gramm Zucker,  $\frac{1}{2}$  Päckchen Mondamin-Vanillin-Zucker und eine Prise Salz zum Kochen. 70 Gramm Mondamin rührt man in  $\frac{1}{4}$  Liter kalter Milch glatt, kocht dies zirka 3 Minuten unter Rühren zur Creme, quirlt 4 Eigelb durch und schlägt den steifen Schnee der Eiweiß darunter. Die Creme muß während des Erkaltes wiederholt umgerührt werden, sie muß die Makronenpfirsiche völlig überziehen, darf also nicht herabfließen.  $\frac{1}{4}$  Liter Pfirsichsaft vermischt man mit einem Glas Weißwein und etwas Zitronensaft, fügt noch eine

Kleinigkeit Zucker bei und rührt 8 Gramm rote aufgelöste Gelatine darunter. Die Sulz muß erkalten, sie wird dann gehackt und als Rand um die überzogenen Pfirsichmakronen gelegt. Rasch und doch gut kann die Creme einfach auch aus Mondamin-Vanille-Pudding-Pulver mit reichlicher Flüssigkeit, wie angegeben ist, bereitet werden.

#### 47. Schöne Birnenspeise

Eingemachte Birnenhälften läßt man, nachdem man sie in ihrem Fruchtsaft erhitzt hat, abtropfen. Aus  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 35 Gramm Zucker, 20 Gramm kalt angerührtem Mondamin und zwei Eigelb wird eine dicke Creme auf gelindem Feuer gerührt, die man nach dem Abkühlen erhöht auf die Mitte einer flachen Schüssel füllt und mit feinem Zucker bestreut. Die abgetropften Birnenhälften legt man um sie herum und überzieht sie mit erwärmter Johannisbeermarmelade. Die Speise sieht hübsch aus und schmeckt vorzüglich. Auch zu dieser Speise läßt sich als Creme Mondamin-Vanille-Pudding-Pulver verwenden.

#### 48. Schokoladenei mit weißer Creme

1 Liter Milch bringt man mit 120 Gramm Zucker, 1 Prise Salz und einer halben ganz feingeschnittenen Zitronenschale ins Kochen, rührt an die Masse 30 Gramm Kakao und 80 Gramm mit Milch glattgerührtes Mondamin und kocht einen Flammeri davon, den man in eine große, vorher kalt ausgespülte Melonenform füllt, so daß sich beim Stürzen eine große halbe Eiform ergibt.  $\frac{1}{2}$  Liter Milch wird gesüßt, mit etwas Bittermandelextrakt oder Mondamin-Vanillin-Zucker gewürzt, ins Kochen gebracht und mit 6 Blatt weißer aufgelöster Gelatine vermischt. Wenn die Masse anfängt dicklich zu werden, schlägt man sie bis zum Erkalten, so daß

eine schaumige Creme entsteht. Sie wird beim Anrichten über die Schokoladenspeise gefüllt, und kleine, beliebige Plätzchen herumgelegt. Das Schokoladenei kann man auch rasch und vorzüglich mit Mondamin-Schokolade-Pudding herstellen.

#### **49. Schwimmende Insel aus Stachelbeeren**

Zu ihr nimmt man kleine Biskuitplätzchen, taucht sie in leichten Süßwein und bestreicht sie mit etwas weichgerührter Orangenmarmelade oder auch Aprikosenmarmelade, worauf man immer zwei Plätzchen aufeinander legt. Die gefüllten Plätzchen werden übereinander in eine Glasschale geschichtet und dann mit einer Creme bedeckt. Zu dieser rührt man 40 Gramm Mondamin mit etwas kalter Milch glatt, gibt es in  $\frac{3}{4}$  Liter kochende, gesüßte und mit Mondamin-Vanillin-Zucker gewürzte Milch, kocht es dicklich und rührt drei verquirlte Eigelb daran. Inzwischen hat man 375 Gramm perlesene unreife Stachelbeeren mit einer halben Messerspitze gereinigter Schlammkreide abgekocht, dann in dickem Zuckersaft gargeschmort. Wenn das Kompott erkaltet ist, wird es bis zur halben Höhe um die mit der erkalteten Creme bedeckten Biskuitplätzchen gefüllt. Die Oberfläche wird beim Anrichten mit kleinen Tupfen von rotem Obstmus verziert.

#### **50. Bratäpfel mit Vanillecreme**

500 Gramm gleichgroße, mürbe Äpfel werden gewaschen, abgetrocknet, von Stiel und Blüte befreit, das Kernhaus ausgestochen, Die Äpfel werden in eine mit Butter bestrichene Form gelegt. In die Höhlung des Kernhauses kommt ein Stückchen Butter. Mit Zucker bestreut, werden die Äpfel in der Röhre oder im Backofen gargedämpft. Von  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 1 Eigelb, 70 Gramm Zucker, 1 Päckchen Mondamin-

Banillin-Zucker, 20 Gramm Margarine und 55 Gramm Mondamin wird eine geschmeidige Creme gekocht, die über die auf einer Schüssel angerichteten Bratäpfel gleichmäßig gefüllt wird. Beim Anrichten nach völligem Erkalten verzieren man die Oberfläche mit Johannisbeergelee.

### 51. Reis mit Schokoladenguß

150 Gramm Reis wäscht man, kocht ihn in gesüßtem, mit Zitronenschale gewürztem Wasser oder Milch weich und dick und rührt unter den fertigen Reis 3 Eßlöffel voll für sich ausgequollene Rosinen und ein bis zwei verquirlte Eier. Man drückt den Reis in eine kalt ausgespülte runde Schüssel, stellt ihn darin 10 Minuten in einen warmen Ofen und stürzt ihn auf eine heiße Schüssel. Man übergießt ihn mit dem inzwischen bereiteten Schokoladenguß. Diesen bereitet man mit 40 Gramm Kakao und 50 Gramm Zucker, die man in  $\frac{1}{8}$  Liter kochende Milch rührt; 10 Gramm Mondamin und eine Prise Salz werden mit etwas kalter Milch angerührt, damit durchgekocht und sofort zum Überguß verwendet.

### 52. Fruchtteier

Man bringt 1 Liter mit etwas Apfelwein verdünnten Fruchtsaft zum Kochen, gibt noch etwa nötigen Zucker und eine Prise Salz dazu, rührt 100 Gramm mit kaltem Apfelwein angerührtes Mondamin daran und kocht einen dicken Flammeri davon. Vorher kalt ausgespülte Eierbecher füllt man mit der Fruchtmasse, läßt sie erkalten und stürzt die halben Fruchtteier dann auf eine Schüssel. Man gibt einen Kranz von Vanillecreme, die man aus einem halben Päckchen Mondamin-Vanille-Pudding-Pulver bereitet hat, beim Anrichten um sie herum.



### 53. Rotgelbe Osterspeise

Aus einem halben Liter gesüßter, mit Zitronenschale gewürzter Milch, die man ins Kochen bringt, und 35 Gramm kalt angerührtem Mondamin bereitet man eine Creme, vermischt sie mit 4 Eigelb und schlägt sie noch eine kurze Zeit, bevor man sie mit 10 Gramm weißer aufgelöster Gelatine vermischt. Man streicht die Masse gleichmäßig wie einen Tortenboden auf eine Glasschale, läßt sie erstarren. Kurz vor dem Anrichten muß man aus 4 Eßlöffeln durchgetriebener Preiselbeeren und 4 Eiweiß nebst 4 Eßlöffeln Zucker einen ganz steifen Schaum rühren, von dem man rote Eier absticht, die man franzförmig auf dem gelben Cremeboden ordnet.

### 54. Vanillecreme

bereitet man von 1 Liter Vollmilch mit 3 Eigelb, 80 Gramm Mondamin, 150 Gramm Zucker, und 1—2 Päckchen Mondamin-Vanillin-Zucker, und schlägt sie auf dem Feuer bis zum Kochen; dann wird rasch der steifgeschlagene Eierschnee daruntergeschlagen. Es ist gut, sie recht kalt, am besten aufs Eis zu stellen. Man richtet sie mit geriebenem Pumpernickel lagenweise an. Obenauf kann man beim Anrichten Schlagfahne häufen.

### 55. Blitzsüßspeise

Zwei Tassen Obstsaft und eine Tasse Wasser mit Zucker gesüßt, läßt man kochen und gibt, ständig rührend, 60 Gramm kalt angerührtes Mondamin hinein. Die Masse läßt man in einer kalt ausgespülten Form erstarren, stürzt sie dann und gibt gesüßte Milch dazu.

### 56. Schneeweißchen-Flammeri

1 Liter Milch bringt man mit einer Prise Salz, der Schale einer halben Zitrone und 150 Gramm Zucker ins Kochen,

gibt 80 Gramm kalt angerührtes Mondamin hinein, kocht eine Flammerimasse davon und zieht den steifen Schnee von 4 Eiweiß durch, sodaß die Speise ganz schaumig wird. Man füllt sie in kalt ausgespülte Formen und gibt beim Anrichten beliebigen Fruchtsaft dazu.

### 57. Verhüllte Schöne

1 Kilodose eingemachte Pfirsiche und  $\frac{1}{2}$  Kilodose eingemachte Sauerkirschen müssen abtropfen, die Pfirsiche werden bergförmig angerichtet und die Sauerkirschen im Kranz herumgelegt. Man rührt 30 Gramm Mondamin mit dem abgetropften Fruchtsaft glatt, gibt  $\frac{1}{4}$  Liter Apfelwein, 1 Eigelb und 2 ganze Eier dazu und schlägt von der Masse einen dicken Schaum auf gelindem Feuer, schlägt diesen, wenn er vom Feuer kommt, noch ein Weilchen weiter und gibt drei Blatt weiße, aufgelöste Gelatine daran. Der Schaum kommt über die Früchte, die man beim Austragen noch mit gestoßenen Makronen bestreut.

### 58. Roter Schaumpudding

$\frac{3}{4}$  Liter Johannisbeersaft bringt man ins Kochen, rührt 70 Gramm Mondamin mit einem Glas roten Fruchtwein glatt, gibt es in den kochenden Saft und kocht einen Flammeri, unter den man den steifen Schnee von 3 Eiweiß zieht. Der rote Schaumpudding muß in kalt ausgespülter Form erkalten, gestürzt und mit einer Vanilletunke gereicht werden, die man aus Mondamin-Vanille-Soßenpulver rasch und gut bereitet.

### 59. Schokoladenspeise

In  $\frac{3}{4}$  Liter Milch löst man 150 Gramm kleingebrochene Schokolade, gibt eine Prise Salz und etwas Zucker dazu,

rührt 75 Gramm kalt angerührtes Mondamin daran und kocht eine steife Speise davon. Sie muß in kalt ausgespülter Form erkalten und beim Anrichten gestürzt werden. Man umlegt sie mit kleinem Eiweißgebäck (Baifers) und gibt gesüßte Milch dazu.

### 60. Rote Grütze mit Sauerkirschen

375 Gramm Sauerkirschen entsteint man, 375 Gramm Sauerkirschen aber stößt man mit ihren Kernen, kocht sie in  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser 30 Minuten, preßt sie aus, gibt ein Glas Apfelwein, eine Prise Salz und etwas abgeriebene Zitronenschale daran. Man bringt die Flüssigkeit ins Kochen, kocht sie mit 75 Gramm kalt angerührtem Mondamin dick und mengt die entsteinten Kirschen durch, mit denen die Speise noch einige Minuten unter Rühren kochen muß. Sie muß in kalt ausgespülter Form erkalten und dann gestürzt werden. Man gibt kalt gesüßte Milch oder eine Vanilletunke dazu.

### 61. Rhabarber mit Vanillecreme

In England wird das Rhabarber-Kompott meistens mit einer süßen Vanillecreme gereicht. Diese Zusammenstellung ist sehr empfehlenswert, da der etwas herbe Geschmack des Rhabarbers dadurch erheblich gemildert wird. Außerdem wird das Gericht auf diese Weise auch viel nahrhafter und ausgiebiger. Für 6 Personen genügen zwei Eier, 80 Gramm Zucker,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch und 30 Gramm Mondamin, das feinste aller Stärkemehle. Mondamin wird mit kalter Milch angerührt, dann kommen die Eier, der Zucker und die noch verbleibende Milch daran. Die Masse wird gut verquirlt und mit einer halben Stange Vanille auf dem Feuer so lange gerührt, bis die Creme dicklich und glatt ist. Noch warm, wird sie in ein Rännchen gegeben, mit dem Rhabarber-Kompott

zu Tisch gebracht und nach eigenem persönlichem Geschmack und Ermessen mit dem Rhabarber-Kompott vermischt.

## 62. Großer Mohrenkopf

Zutaten: Biskuit; Vanillecreme:  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, ein Päckchen Mondamin-Vanillinzucker, 2 Eßlöffel Mondamin, 2 Eßlöffel Zucker; Schokoladenguß: 2 Löffel Kakao, 3 Löffel Zucker und ganz wenig Wasser zum Aufkochen. — Auf eine flache Schüssel legt man lagenweise einfache Kekse oder Biskuits, dazwischen streicht man eine steife Vanillecreme, so daß die Speise die Form eines großen Mohrenkopfes annimmt. Das Ganze wird mit einem sehr dicklichen Schokoladenguß überstrichen. Es ist ratsam, die Speise 2 Stunden vor dem Gebrauch zusammenzustellen.

## 63. Bekömmlicher einfacher Saftflammeri

$\frac{3}{4}$  Liter beliebigen, frischen oder eingemachten Fruchtsaft, der treffend gesüßt sein muß, bringt man mit einer Prise Salz ins Kochen, rührt 80 Gramm Mondamin glatt an, gibt es in den kochenden Saft und kocht unter Rühren einen guten Flammeri. Er wird in ausgespülte Formen gefüllt. Nachdem er recht kalt geworden ist, wird er mit kalter, mit Mondamin-Vanillin-Zucker gesüßter Milch nach dem Stürzen zu Tisch gegeben.

---

## Warme Süßspeisen

Auch für mancherlei warme Süßspeisen ist die Verwendung und Ausnutzung von Mondamin nur anzuraten, da diese Speisen dann von besonderer Zartheit des Teiges sind;

auch ist Mondamin durch seine große Aufquellfähigkeit sehr ergiebig. In den folgenden Vorschriften finden die Hausfrauen eine reiche Anregung.

## 64. Förmchenspeise

60 Gramm Mondamin rührt man mit  $\frac{1}{4}$  Liter Milch glatt, gibt eine Prise Salz, 125 Gramm Zucker, 5 ganze Eier, 75 Gramm laue zerlassene Butter und etwas abgeriebene Zitronenschale daran. Im Wasserbade rührt man von den angegebenen Zutaten einen dicken Brei, unter den man zuletzt noch 60 Gramm gestoßene Semmelkrumen mischt. Kleine eingefettete Obertassen oder Backförmchen muß man zu  $\frac{2}{3}$  mit der Masse füllen und im Ofen 15 Minuten backen. Die kleinen Förmchen füllt man beim Anrichten mit geschmortem beliebigem Obst und bringt die Speise in den Förmchen zu Tisch.

## 65. Feine Apfelförtchen

100 Gramm Mehl vermischt man mit 80 Gramm Mondamin und 1 Teelöffel Mondamin-Backpulver. Man rührt 50 Gramm Margarine mit 4 Eigelb, 150 Gramm Zucker, einer Prise Salz und etwas abgeriebener Zitronenschale schaumig, mischt die Mehlmischung unter kräftigem Schlagen darunter und zieht zuletzt den steifen Eiweißschnee durch. Kleine Tortenförmchen muß man zu  $\frac{3}{4}$  mit dem Teig füllen, der im Ofen lichtbraun gebacken wird. Inzwischen wird ein feines Apfelmus bereitet, unter das man einige Löffel voll eingemachte abgetropfte Himbeeren mischt. Die fertigen Törtchen überfüllt man mit dem steifen Apfelmus, das man mit warm gerührter Aprikosenmarmelade beim Anrichten beträufelt.

## 66. Dreipfann

Man vermischt 75 Gramm Mondamin mit 175 Gramm Mehl und 50 Gramm Margarine weich, gibt 100 Gramm Zucker, etwas Salz, Zitronenschale, 2 ganze Eier, 75 Gramm Korinthen und 15 Gramm Hefe, die man in lauwarmer Milch gelöst hat, hinzu, so daß ein dickflüssiger Teig entsteht. Er muß verdeckt an warmem Ort aufgehen. Von ihm werden löffelweise je drei Kuchen zur Zeit in einer Pfanne in heißem Fett gebacken, auf beiden Seiten lichtbraun. Die fertigen Kuchen werden mit Zucker bestreut, man gibt sie mit Obsttunke zu Tisch.

## 67. Dörrapfelkranz

Man rührt 2 Eigelb mit 90 Gramm Zucker und einer Prise Salz recht schaumig, würzt die Eierschaummasse mit einem Päckchen Mondamin-Vanillin-Zucker und mischt löffelweise 50 Gramm Weizenmehl, 100 Gramm Mondamin und 2 Löffel Milch, sowie  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Mondamin-Backpulver darunter. Zuletzt zieht man den steifen Schnee der beiden Eiweiß durch und füllt nun den Teig in eine eingefettete Randform. Der Kuchenrand wird bei mäßiger Hitze gebacken, nach kurzem Auskühlen gestürzt und dann während des Abkühlens allmählich mit  $\frac{1}{4}$  Liter rotem Fruchtsaft getränkt. Vorher hat man schöne vorgeweichte Ringäpfel in leichtem Zuckersaft weich geschmort und abtropfen lassen, sie werden beim Anrichten in den getränkten Kranz gefüllt und hier und da mit kleinen Tupfen von Erdbeermarmelade belegt. Feiner ist es statt der Dörräpfel eingemachte Pfirsiche zu nehmen.

## 68. Nahrhafter Nudelauflauf

375 Gramm Rädchen-Nudeln kocht man, überspült sie auf dem Durchschlag mit kaltem Wasser, damit sie nicht an-

einanderkleben, und läßt sie abtropfen. Aus  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 50 Gramm Margarine oder Butter, die man mit einer Prise Salz ins Kochen bringt, und in die man unter Rühren 50—70 Gramm mit kalter Milch glattgerührtes Mondamin gibt, kocht man eine cremeartige Tunke, rührt 2 Eigelb daran und mischt die gut abgetropften Nudeln damit. Man vermengt sie zuletzt noch mit dem steifen Schnee der Eiweiß und 50 Gramm geriebenen Kräuterkäse, füllt sie in eine eingefettete Form und bäckt die Speise in Mittelhitze etwa 40 Minuten. Sie wird in der Form und mit grünem Salat oder Spinat-Gemüse oder auch mit gut vorbereitetem Wildgemüse zu Tisch gegeben.

### 69. Warme Nudelspeise mit Schokolade

200 Gramm kleingebrochene Rädchen-Nudeln müssen in  $\frac{1}{4}$  Liter gesüßter Magermilch langsam dick und weich aufquellen mit Milchreis. Man mischt 60 Gramm geriebene Mandeln, 1 Eigelb, 1 Päckchen Mondamin-Vanillin-Zucker und den steifen Eiweißschnee unter die heißen Nudeln, drückt sie fest in eine vorher kalt ausgespülte glatte Form und stellt sie 20 Minuten in ein kochendes Wasserbad. Inzwischen löst man 75 Gramm bittere Schokolade in  $\frac{1}{4}$  Liter Vollmilch auf heißer Herdstelle auf, rührt 30 Gramm Zucker und 20 Gramm kalt angerührtes Mondamin dazu und kocht einen Cremeuß. Man stürzt die Speise auf eine Schüssel und bedeckt sie völlig mit dem Schokoladenguß. Dieselbe Speise kann auch aus Reis bereitet werden.

### 70. Kirschepolster

5—6 Semmeln werden abgerieben, in Stückchen geschnitten, mit Milch übergossen und öfter umgerührt, daß alles gut angefeuchtet wird. 3 Eigelb rührt man mit  $\frac{1}{4}$  Pfund

Zucker sehr schaumig, gibt zu den fein verrührten Semmeln noch etwas Zucker, 1 Kaffeelöffel Zimt, 1 Pfund ausgesteinte schwarze Kirschen, den Schnee der Eier, die Semmelbrösel und  $\frac{1}{2}$  Päckchen Mondamin-Backpulver zu, füllt die Masse in eine gut gestrichene Form und läßt sie bei guter Hitze backen. Die Speise kann kalt oder warm gegeben werden. Eine gute Vanille- oder Zitronencreme, die man von einem halben Liter Milch, 2—3 Eßlöffel Mondamin und ebensoviel Zucker, Vanille oder Zitronengelb, 1—2 Eigelb auf Feuer geschlagen, herstellt, wird dazu gereicht.

### 71. Gefüllte Birnen

10 gleichmäßig große Birnen werden geschält, halbiert, vom Kernhaus befreit und vorsichtig in Apfelwein und Zucker nicht zu weich geschmort. Man muß sie verdeckt bis zum Füllen auf heißem Wasser warm halten. Inzwischen läßt man etwas Zitronenschale in  $\frac{1}{2}$  Liter Milch ausziehen, würzt noch mit etwas Mondamin-Vanillin-Zucker, gibt 45 Gramm Zucker und 1 Prise Salz hinzu und bringt die Milch ins Kochen. Man verdickt sie mit 40 Gramm glattgerührtem Mondamin und zieht sie zuletzt mit 2 Eigelb ab. Diese Vanillecreme bringt man auf den Boden einer Backschüssel, ordnet die abgetropften heißgehaltenen Birnen auf ihr und füllt sie mit gezuckerten Himbeeren. Die beiden Eiweiß schlägt man zu steifem Schnee, streicht ihn über die Birnen, bestreut die Oberfläche mit Vanille gewürztem Zucker und bäckt die Speise im Ofen, bis der Schaumüberzug lichtbraune Farbe zeigt.

### 72. Warme Heidelbeerspeise

500 Gramm gut verlesene Heidelbeeren wäscht man und vermischt sie mit 150 Gramm Zucker, stellt sie solange in



einem verdeckten Gefäß ins Wasser, bis sie gar sind und genügend Saft gezogen haben, den man mit etwa 30 Gramm kalt angerührtem Mondamin zu cremeartiger Beschaffenheit kocht. Etwa 20 Stück kleine Zwiebacke weicht man kurz in gefüßter Milch, wendet sie in geriebener Semmel, brät sie in Fett lichtbraun und legt die Hälfte auf den Boden einer Schüssel, worauf man sie mit den Heidelbeeren bedeckt und die übrigen Zwiebacke obenauf legt.

### 73. Omelette

2 Eigelb, 70 Gramm Mondamin und 1 Prise Salz werden mit  $\frac{1}{8}$  Liter Milch verrührt, dann die zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß darunter gemischt. In einer Omelettenpfanne zerläßt man Fett, gießt die Teigmasse hinein. Die Omelette müssen auf der Unter- und Oberseite leicht bräunen, werden zusammengelegt und auf einer heißen Platte angerichtet.

### 74. Plinzen

Man rührt 50 Gramm Mondamin und 20 Gramm Mehl mit  $\frac{1}{8}$  Liter Magermilch glatt, gibt 3 Eigelb, 3—4 Löffel saure Sahne, etwas Salz und wenig geriebene Muskatnuß daran und schlägt alles recht kräftig. Dann mischt man den steifen Schnee der Eiweiß durch und bäckt von dem Teig dünne Plinzen, die man aufrollt und mit Zucker und Zimt bestreut zu Tisch gibt.

---

## Großes und kleines Backwerk

Es gibt zahlreiche große und kleine Kuchen, die mit Mondamin zubereitet, ungleich feiner schmecken, auch lockerer und

bekömmlicher werden, als wenn man sie mit reinem Weizenmehl backen würde. Gerade bei Kuchen tritt ein wesentlicher Vorzug des Mondamin klar in die Erscheinung, die Tatsache und locker sind. Das wird jede Hausfrau erkennen, welche nämlich, daß die mit ihm bereiteten Gebäcke besonders zart die folgenden Kuchen und Küchlein bäckt. Als bestes Lockerungsmittel wird dem Teig das nie versagende Mondamin-Backpulver zugesetzt.

---

## A. Große Kuchen und Torten

### 75. Mondamin-Kuchen

150 Gramm Fett werden schaumig gerührt, zwei Eigelb, 200 Gramm Zucker und etwas abgeriebene Zitrone und Zitronensaft, dann 500 Gramm Mondamin und  $\frac{1}{4}$  Liter Milch nach und nach eingerührt. Zuletzt ein Päckchen Mondamin-Backpulver und der Eierschnee leicht darunter gemengt. Man füllt die Masse in eine mit Fett bestrichene Backform und bäckt den Kuchen 40—50 Minuten.

Der Kuchen kann auch zur Hälfte mit Weizenmehl hergestellt werden, dann setzt man etwas mehr Milch zu.

### 76. Napfkuchen oder Gugelhupf

200 Gramm Margarine (oder 125 Gramm Butter) mit 2 Eiern, 200 Gramm Zucker, dem Abgeriebenen einer halben Zitronenschale und einer Prise Salz schaumig einrühren. Dann 125 Gramm Mondamin und 375 Gramm Mehl, gemischt mit 1 Päckchen Mondamin-Backpulver und einem

knappen  $\frac{1}{4}$  Liter Milch beigegeben und das Ganze gut durcharbeiten. Die Kuchenform mit Butter gut ein fetten und den Teig etwa 1 Stunde in mittlerer Hitze backen lassen.

## 77. Nufkuchen

Zum Kuchen werden 160 Gramm Zucker mit 3 Eigelb fchaumig gerührt, 250 Gramm Mondamin mit 100 Gramm geriebenen Nüssen und 1 Eßlöffel Milch vermifcht, der fteifgeschlagene Schnee der Eiweiß, etwas Vanille und  $\frac{1}{2}$  Päckchen Mondamin-Backpulver dazu gerührt und alles in vorgerichteter Springsform gebacken. Ift der Kuchen abgekühlt, wird er vorfichtig durchgefchnitten und mit Nufcreme gefüllt. Dazu wird ein Eßlöffel Mondamin, 100 Gramm geriebene Nüsse,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, Wein- oder Fruchtsaft, nebst 25 Gramm Zucker aufgekocht. Die Füllung wird auf die untere Platte des Kuchens geftrichen und die obere Platte darüber gedeckt und mit kleinen Nufkernen verziert. Die Nüsse können durch durchgedrehte Knorr-Haferslocken erfetzt werden.

## 78. Gerührter Streufelkuchen

200 Gramm Butter rührt man fchaumig, gibt 4 Eigelb und 200 Gramm Zucker und  $\frac{1}{2}$  Päckchen Mondamin-Vanillin-Zucker nach und nach zu, ebenfo 250 Gramm Mondamin, 250 Gramm Mehl und  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, fo daß die Maffe immer schön leicht bleibt, ferner die Schale einer halben Zitrone, fowie ein Paket Mondamin-Backpulver. Man zieht den fteifen Eierschnee leicht darunter, gibt alles in eine gefettete Springsform und ftreut den Streufel darauf. In gutem Ofen muß der Kuchen  $\frac{3}{4}$  Stunden schön goldbraun backen.

## 79. Obstkuchen mit Guß

60 Gramm Butter werden mit 2 Eigelb, etwas Zitronenschale und 100 Gramm Zucker schaumig gerührt, alsdann abwechselnd 250 Gramm Mehl (oder 150 Gramm Mehl und 100 Gramm Mondamin) mit  $\frac{1}{8}$  Liter Milch beigegeben. Hierzu kommt der steife Eierschnee und zuletzt  $\frac{1}{2}$  Päckchen Mondamin-Backpulver. Den fertigen Teig bringt man auf ein mit Fett bestrichenes Blech, versieht ihn mit einer Lage Obst (Beeren, Apfelschnitte usw.) und gibt darüber einen Guß nach folgendem Rezept: 2 Eigelb werden mit 2 Eßlöffel Zucker schaumig gerührt und mit 2 Eßlöffel Mondamin nebst dem steifen Eierschnee vermengt. Backzeit 30—40 Minuten.

## 80. Apfelmuchen mit Guß

Aus 125 Gramm Mondamin, ebensoviel Mehl, 70 Gramm Margarine, 60 Gramm Zucker, 1 Ei, 3 Löffel Milch oder Wasser, etwas Salz, Zitronenschale und  $\frac{1}{2}$  Paket Mondamin-Backpulver bereitet man rasch einen mürben Teig, läßt ihn 1 Stunde kalt stehen und rollt davon einen Kuchenboden aus, den man gleichmäßig mit dünnen eingezuckerten Apfelscheiben belegt. Die Äpfel werden mit einem inzwischen bereiteten Guß überzogen. Zu diesem rührt man 20 Gramm Mondamin mit  $\frac{1}{4}$  Liter Milch glatt, gibt 25 Gramm Zucker und ebensoviel Butter daran, kocht einen Brei und gibt 1 Eigelb darunter und zieht zuletzt den steifen Eiweißschnee durch. Man bäckt den Kuchen bei Mittelhitze 30—40 Minuten.

## 81. Marmorkuchen

Unter 125 Gramm schaumig gerührte Butter gibt man 250 Gramm Zucker und 4 Eigelb und rührt dieses gut schaumig. Dann mengt man nach und nach 250 Gramm

Mondamin, ebensoviel Mehl,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, etwas Mandel-  
extrakt und Vanille, 1 Paket Mondamin-Backpulver und  
zuletzt den Eierschnee leicht darunter, diese Masse teilt man  
in zwei Hälften, unter die eine Hälfte zieht man leicht  
50 Gramm Kakao. In eine mit Fett bestrichene Torten-  
oder Gugelhupfform läßt man beide Massen schichtweise ein-  
laufen. In mäßig heißem Ofen 1 Stunde backen.

### 82. Schneefuchen

Man muß 5 Eiweiß mit einer Prise Salz, 1 Paket Mon-  
damin-Vanillin-Zucker und 125 Gramm Zucker etwa 15  
Minuten rühren, bis die Masse ganz dickschaumig ist, worauf  
man 100 Gramm zerlassene Butter, die nur ganz lauwarm  
sein darf, darunter rührt und 50 Gramm Mehl, ebensoviel  
Mondamin und  $\frac{1}{2}$  Paket Mondamin-Backpulver unter-  
mischt. Der Teig muß sofort in die bereitstehende vor-  
gerichtete Kastenform kommen und dann etwa 45 Minuten  
bei sehr mäßiger Hitze backen.

### 83. Fünf-Uhr-Teefuchen

125 Gramm Butter rührt man zu Schnee, gibt 3 ganze  
Eier, eine Prise Salz, 125 Gramm feinen Zucker und etwas  
abgeriebene Zitronenschale, sowie 50 Gramm Marzipanback-  
masse hinzu. Alles wird gerührt, bis man eine dickschaumige  
Masse hat, unter die man 100 Gramm Mondamin, 30 Gramm  
Mehl und  $\frac{1}{2}$  Paket Mondamin-Backpulver rührt. Der Teig  
muß in einer gut eingefetteten, mit bebuttertem Papier aus-  
gelegten Kastenform bei mäßiger Hitze 30 bis 40 Minuten  
backen.

### 84. Einfaches Osterbrot

Man gibt in eine Obertasse Milch 1 Ei, eine Prise Salz  
und 1 Paket Mondamin-Vanillin-Zucker, verquirlt dieses gut

und mengt damit  $\frac{1}{2}$  Obertasse Mondamin,  $2\frac{1}{2}$  Obertassen Mehl und eine Obertasse Zucker zu glattem Teig an, unter den man zuletzt ein Paket Mondamin-Backpulver mischt. Man füllt den Teig in eine vorgerichtete Kastenform und bäckt das Osterbrot bei mäßiger Hitze eine knappe Stunde. Beim Aufstischen schneidet man das Osterbrot in feine Scheiben, zwischen je 2 Scheiben streicht man entweder eine beliebige feine Marmelade oder eine Schokoladenbuttercreme. Zu dieser rührt man 50 Gramm Margarine mit 75 Gramm Butter dickschäumig, löst 3 Eßlöffel geriebene Schokolade mit Wasser zu dickem Brei und vermischt diesen mit Butterzucker-  
masse.

### 85. Biskuitrolle

4 Eigelb muß man mit 90 Gramm Zucker, etwas Salz und abgeriebener Zitronenschale ganz dickschäumig rühren, darunter 70 Gramm mit etwas Mondamin-Backpulver vermischtes Mondamin und zuletzt den steifen Schnee der 4 Eiweiß leicht durchmischen und die Masse rasch auf ein mit gut gefettetem Papier belegtes Blech streichen. Man bäckt den Kuchen lichtgelb, löst ihn möglichst rasch von dem Papier, wendet ihn, bestreicht ihn mit erwärmtem Johannisbeer-Gelee und rollt ihn auf. Die Biskuitrolle wird nach dem Erkalten in Scheiben geschnitten.

### 86. Geschwindkuchen

4 Eigelb werden mit einer Prise Salz und  $\frac{1}{2}$  Päckchen Mondamin-Vanillin-Zucker schaumig gerührt, mit 80 Gramm Mondamin und 180 Gramm Weizenmehl, 6—8 Eßlöffeln Milch, 100 Gramm Zucker,  $\frac{1}{2}$  Paket Mondamin-Backpulver vermengt und mit dem Eiweißschnee verrührt. Der Kuchen muß in vorgerichteter Springsform gar backen. Er wird nach dem Erkalten mitten durchgeteilt, die eine Hälfte mit

Aprikosenmus bestreichen und mit Kokosraspel oder feingeriebenen Mandeln oder Nüssen bestreut und der andere halbe Kuchen darauf gelegt. Die Oberfläche kann mit Zuckerguß überzogen werden.

### 87. Sandtorte

250 Gramm Butter oder 375 Gramm Margarine werden zu Sahne gerührt. Dann werden löffelweise 375 Gramm Mondamin, das mit 1 Teelöffel Mondamin-Backpulver gemischt wird, 250 Gramm feingesiebter Zucker, das Abgeriebene einer Zitrone, 1 Eßlöffel voll Rum (oder 1 Päckchen Mondamin-Vanillin-Zucker) und 4 Eier unter fortwährendem Rühren hinzugefügt, bis das Ganze nach etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde gut verrührt ist. Man füllt die Masse in eine gutgestrichene Form und bäckt eine knappe Stunde in mäßiger Hitze. Besonders ist darauf zu achten, daß die Torte nach Fertigstellung des Teigs sofort geschoben wird.

### 88. Käsekuchen

Aus 125 Gramm Mehl, verrührt mit 75 Gramm Margarine 1 Ei und 1 Päckchen Mondamin-Vanillin-Zucker, bereitet man zunächst den Mürbeteigboden, den man auf den Boden der Springform legt. Dann verrührt man 1 Pfd. weißen Käse zu Sahne, die nach und nach mit 1 Eßlöffel Butter,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker, 2 Eiern, 50 Gramm Mondamin und dem Abgeriebenen einer Zitrone vermengt wird. Die glatt gerührte Masse wird auf den Teigboden gegossen. Backzeit: in mäßiger Hitze etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde.

### 89. Apfeltorte mit Mondamin

100 Gramm Mondamin, 100 Gramm Mehl, 150 Gramm Schmalz, 40 Gramm Zucker, 1 Ei, etwas Salz, einige Löffel

Milch und  $\frac{1}{2}$  Paket Mondamin-Backpulver werden rasch zu glattem Teig zusammengewirkt, der einige Zeit in kühlem Raum rasten muß. Inzwischen werden gute Äpfel geschält, fein geschnitten und eingezuckert. Der Teig wird ausgerollt, eine eingefettete Springform mit ihm ausgelegt und die Apfelscheiben obenauf gelegt. Man bäckt die Torte dreiviertel gar und gießt dann den folgenden Guß darüber: 2 Eigelb muß man mit 100 Gramm feinem Zucker und etwas Mondamin-Banillin-Zucker schaumig rühren, 20 Gramm Mondamin dazu tun, ein Gläschen Kirschwasser zugießen und zuletzt den steifen Schnee der beiden Eiweiß durchziehen. Die Torte wird noch etwa 20 Minuten weiter gebacken, so daß der Guß lichtbraun wird.

### 90. Dattelfuchen

Aus 100 Gramm weichgerührter Butter, 3 Eigelb, einer Prise Salz, 125 Gramm Zucker und etwas abgeriebener Zitronenschale rührt man eine dickschaumige Masse. 200 Gramm Mehl siebt man durch und vermischt es mit einem halben Paket Mondamin-Backpulver, worauf man es unter die schaumige Masse gibt und diese zuletzt noch mit dem steifen Schnee der drei Eiweiß unterzieht. Der Teig kommt in eine gut vorgerichtete Springform und muß in mäßiger Hitze halb garbacken. Inzwischen schneidet man 250 Gramm entsteinte Datteln klein, mengt sie unter 100 Gramm fertig käufliche Marzipanmasse, gibt ein Gläschen Maraschino oder Portwein an die Masse und zieht den steifen Schnee von 4 Eiweiß darunter. Diese Dattelmasse füllt man auf den halb gargebackenen Teig und bäckt nun den Kuchen fertig.

### 91. Opferliebestorte

125 Gramm Margarine rührt man mit 250 Gramm Zucker, 1 Prise Salz und etwas abgeriebener Zitronenschale



zu einer dickschaumigen Masse, der man 3—4 Eigelb ansetzt. Man gibt löffelweise 100 Gramm Mondamin und 250 Gramm Mehl dazu, die man zusammen mischt und mit  $\frac{1}{4}$  Paket Mondamin-Backpulver mengt, und zieht zuletzt den steifen Schnee der beiden Eiweiß durch. Der Teig wird in eine vorgerichtete Springsform gefüllt und am Tage vor dem Gebrauch lichtbraun gebacken. Die Torte wird am folgenden Tage durchgeschnitten. Der Boden wird dicht mit abgetropften sauren Kirschen belegt und darüber eine vorherbereitete Vanillebuttercreme gefüllt. Zu dieser rührt man 125 Gramm Margarine und 50 Gramm Zucker in 20 Minuten zu dick-schaumiger Masse, die man löffelweise mit einem erkalteten, aus einem Mondamin-Pudding-Pulver bereiteten Vanillepudding vermischt, bis alles zu einer cremeartigen gleichmäßigen Masse geworden. Die zweite Hälfte des Tortenteiges legt man darauf, bestreicht die Oberfläche und den Rand gleichmäßig mit für diesen Zweck zurückgehaltener Creme, bestreut sie leicht mit geriebener Schokolade und drückt kleine rosa Marzipaneierchen als Kranz in die Mitte.

## 92. Pfingsttorte

Man rührt aus 375 Gramm weichgerührter Margarine oder Butter, 375 Gramm Zucker, 3 ganzen Eiern eine dick-schaumige Masse, gibt 1 Paket Mondamin-Vanillin-Zucker und 1 Prise Salz daran und mischt zuletzt 125 Gramm Mondamin, das mit 250 Gramm Mehl und 1 Teelöffel Mondamin-Backpulver vermengt wird, darunter. Von der Teigmasse werden auf eingefettetem Tortenboden 5 strohhalmdicke Platten gebacken. Eine Stunde vor dem Anrichten bestreicht man die Platten abwechselnd mit Himbeermarmelade und Vanillecreme. Zu dieser rührt man 20 Gramm Mondamin

oder Mehl mit  $\frac{1}{4}$  Liter Milch glatt, gibt 50 Gramm Zucker, 2 Eigelb und 1 Paket Mondamin=Vanillin=Zucker daran und rührt alles kräftig bis zum Kochen, schüttet die Creme in eine Schale und zieht, wenn sie etwas abgekühlt ist, den zum Schneiden steifen Schnee der beiden Eiweiß durch. Beim Anrichten bestreicht man die Oberfläche der Torte mit einfachem Zuckerguß, den man mit einigen Tropfen roter Speisefarbe lichtrosa gefärbt hat. Die Torte muß kurze Zeit im lauwarmen Ofen übertrocknen. Man kann sie noch in Sternform mit schmalen Streifen von eingemachtem Kürbis belegen und wie ein Perlenkranz um den Rand geschmorte, abgetropfte Stachelbeeren legen.

### 93. Gefüllte Schokoladentorte

200 Gramm Zucker rührt man mit 4 Eigelb, 1 Prise Salz und etwas abgeriebener Zitronenschale dickschäumig. Man gibt 125 Gramm geriebene bittere Schokolade und 175 Gramm mit  $\frac{1}{4}$  Paket Mondamin=Backpulver durchgearbeitetes Gemisch Mondamin und Mehl zu der schaumigen Masse, zieht den steifen Schnee des Eiweiß und 100 Gramm geschmolzene Nussbutter unter die Masse und füllt sie in eine Springform, in der man sie langsam 45 Minuten bäckt. Am folgenden Tag wird der Kuchen in 3—4 gleichmäßige Scheiben geschnitten, zwischen die man eine Vanillecreme nach Rezept 54 füllt, die nahezu abgekühlt sein muß.

### 94. Schöne Birnentorte

Aus 100 Gramm Margarine, 2 Eigelb, 125 Gramm Zucker, 50 Gramm Mondamin, 100 Gramm Mehl, 1 Löffel Rum und einer Prise Salz wirkt man rasch einen glatten Teig zusammen, den man rund ausrollt und mit dem man

ein Tortenblech belegt. Vorher hat man Birnen geschält, vom Kernhaus befreit, in Hälften geschnitten und in Zucker mit etwas Wein und Zitronensaft halb weich geschmort. Die Birnen müssen abtropfen; sie werden dicht auf den Teig gelegt, wenn dieser halb gargebacken ist. 3 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, der mit Mondamin-Vanillin-Zucker gesüßt wird. Man streicht den Schnee über die Birnen und bäckt die Torte bei gelinder Hitze fertig. Sie schmeckt am besten, wenn sie lauwarm gegeben wird.

### 95. Mondamin-Creme mit Obst

2 ganze Eier werden mit 70 Gramm Zucker schaumig gerührt und mit  $\frac{1}{4}$  Liter Milch verdünnt. 40 Gramm Mondamin wird mit kalter Milch zu einem dünnen Teig verrührt und an die Eiermilch gegeben, ebenso  $\frac{1}{2}$  Päckchen Mondamin-Vanillinzucker zur Verbesserung des Geschmacks. Die Masse wird in eine Pfanne gegossen und auf dem Feuer solange gerührt, bis sie am Rande zu kochen beginnt. Vorher hat man 2 Blatt Gelatine mit der Schere klein geschnitten und in wenig heißem Wasser aufgelöst. Die Eiermilch wird vom Feuer genommen und die aufgelöste Gelatine darunter gemischt, alles zusammen noch kurz gerührt, bis die Masse ganz fein und glatt aussieht. Noch warm wird sie auf eine Porzellanplatte gestrichen, gleichmäßig, ungefähr fingerdick. Nach dem Erkalten kann sie entweder mit sterilisierten Früchten belegt oder mit einer guten Marmelade bestrichen werden. Sie läßt sich leicht von der Porzellanplatte lösen und in beliebig große oder kleine Stücke schneiden.

## B. Allerlei Kleingebäck

### 96. Allgäuer gewalzte Küchlein

100 Gramm Mondamin, 220 Gramm Mehl, 2 Eier, 2 Eßlöffel Zucker, etwas Salz, 50 Gramm Fett und  $\frac{1}{2}$  Läßchen saurerer Rahm werden zu einem festen Teig zusammengeknetet. Dieser wird dann mit einer Schüssel zugedeckt, damit er ausruhen kann. Er kann auch ganz gut schon einen Tag vor der Verwendung hergestellt werden. Nach einiger Zeit wird er messerrückendick ausgewalzt, und es werden viereckige Stückchen ausgeschnitten. Diese werden in Fett gelegt, daß sie schwimmen. Sie gehen hoch auf und bilden kleine Rissen, die auf beiden Seiten hellbraun herausgebacken und mit Zucker und Zimt bestreut werden.

### 97. Pfeffernüsse

500 Gramm Zucker und 4 Eier rührt man  $\frac{1}{2}$  Stunde, gibt 1 Päckchen Mondamin-Backpulver, 1 Zitrone, 15 Gramm Zimt,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Nelken,  $\frac{1}{4}$  Teelöffel Pfeffer, 400 Gramm Mehl und 100 Gramm Mondamin darunter und arbeitet den Teig auf dem Wellbrett zusammen. Darauf wird der Teig 1 cm dick ausgewellt, mit einer kleinen Ringform im Durchmesser von etwa 2 cm ausgestochen und die Nüsse auf ein vorgerichtetes Blech gesetzt und über Nacht trocknen gelassen. Vor dem Backen wird der ausgestochene Teig mit der abgetrockneten Seite auf das Blech gesetzt, die Oberfläche mit Kirschwasser betupft und die Pfeffernüsse in mäßig heißem Ofen 35—40 Minuten gebacken.

### 98. Sandtortenplätzchen, die lange frisch bleiben

100 Gramm Margarine oder besser Butter und 2 ganze Eier verrührt man mit 180 Gramm feinem Zucker und etwas

abgeriebener Zitronenschale zu einer dickschaumigen Masse, an die man abwechselnd löffelweise 80 Gramm Mondamin und 200 Gramm gesiebtes Mehl, das mit  $\frac{1}{2}$  Päckchen Mondamin-Backpulver vermischt wurde, rührt. Der Teig muß 20 Minuten kräftig gerührt werden, worauf man von ihm nicht zu dicht beieinander kleine Häufchen auf ein eingefettetes Blech setzt und sie in mäßiger Hitze dunkelgelb bäckt.

### 99. Einfache Osterbrottschnitten

Man gibt in eine Obertasse Milch ein Ei, eine Prise Salz und ein Paket Mondamin-Vanillin-Zucker, verquirlt dies gut und mengt  $\frac{1}{2}$  Obertasse Mondamin und  $2\frac{1}{2}$  Obertassen Mehl und 1 Obertasse Zucker zu einem glatten Teig an, unter den man zuletzt ein Paket Mondamin-Backpulver mischt. Man füllt den Teig in eine vorggerichtete Kastenform und bäckt das Osterbrot bei mäßiger Hitze eine knappe Stunde. Beim Auftischen schneidet man das Osterbrot in feine Scheiben, zwischen je zwei Scheiben streicht man entweder eine beliebige feine Marmelade oder eine Schokoladenbuttercreme. Zu dieser rührt man 50 Gramm Margarine mit 75 Gramm Butter dickschaumig, löst drei Eßlöffel geriebene Schokolade mit Wasser zu dickem Brei und vermischt diesen mit der Butterzuckermasse. Die gefüllten Osterbrottschnitten schmecken wie feiner Kuchen.

### 100. Mondaminconfekt

Unter 125 Gramm schaumig gerührte Butter gibt man 2 Eier, 125 Gramm Zucker,  $\frac{1}{2}$  Päckchen Mondamin-Vanillin-zucker, sodann allmählich eine Mischung von 150 Gramm Mondamin und 250 Gramm Mehl und 3 Eßlöffel Milch, sowie  $\frac{1}{2}$  Paket Mondamin-Backpulver. Vom Teig spritzt

man durch die Kuchen spritze Kränzchen oder Hörnchen auf ein gut eingefettetes Blech und bäckt sie schön goldgelb.

### 101. Süße Brötchen auch Hildabrötchen genannt

Man muß 175 Gramm Margarine oder Butter mit 150 Gramm Zucker, etwas Vanille, 125 Gramm Mondamin, 250 Gramm Mehl und 1 Ei auf dem Nudelbrett verarbeiten, den Teig dünn auswellen, mit einem Weinglas Ruchlein ausstechen und gelb backen. Dann wird sofort jedes Ruchlein auf einer Seite mit Gelee bestrichen, die Ruchlein immer je zwei aufeinandergelegt und in feinem Zucker umgewendet.

### 102. Buttergebäck

375 Gramm Butter werden schaumig gerührt, 375 Gramm Zucker, 4 Eier, das Abgeriebene einer Zitrone, 1 Messerspitze Mondamin-Backpulver und zuletzt eine Mischung von 375 Gramm Mondamin und ebensoviel Mehl zugegeben. Den glatten Teig muß man auf dem Nudelbrett auswellen, in Formen ausstechen und in heißem Ofen gelb backen.

### 103. „S“-Konfekt

250 Gramm Fett oder Butter muß man schaumig rühren, 125 Gramm Zucker, 5 Eigelb, das Abgeriebene einer Zitrone, 150 Gramm Mondamin und 250 Gramm Mehl damit vermengen. Sodann schöne „S“ formen, mit dem Eiweiß bestreichen, mit geriebenen Mandeln oder Nüssen bestreuen und gelb backen.

### 104. Kokosnußringe

250 Gramm Kokosnußflocken werden mit 175 Gramm Butter, 250 Gramm Zucker und etwas Zimt, einer Prise Salz,

125 Gramm Mondamin und 250 Gramm Mehl nebst 2 Eiern auf dem Backbrett zu glattem Teig verarbeitet,  $\frac{1}{2}$  Zentimeter dick ausgewellt, ausgestochen und in mäßiger Hitze gebacken.

### 105. Zimtkonfekt

3 Eier, 250 Gramm Zucker und 70 Gramm Butter muß man schaumig rühren, 1 gestrichenen Teelöffel Mondamin-Backpulver, 300 Gramm Mondamin und 300 Gramm Mehl zugeben, ebenso 25 Gramm Zimt, etwas gewiegtes Zitronat und Nelken. Der Teig wird ziemlich dick ausgerollt, in beliebige Formen ausgestochen und in mäßiger Hitze gebacken.

### 106. Schokoladeneier

Aus 225 Gramm Mondamin, 100 Gramm Mehl, 125 Gramm Schmalz, ebensoviel Zucker, 1 Ei, 1 Teelöffel Mondamin-Backpulver und einer Prise Salz wirkt man einen geschmeidigen Teig zusammen, der eine Stunde an kühlem Orte ruhen muß. Unter den Teig knetet man dann leicht 60 Gramm geriebene Schokolade, so daß der Teig marmoriert aussieht. Aus ihm werden kleine Eier geformt, die man in einer Mischung von Kristallzucker und Mondamin-Vanillin-Zucker umdreht. Sie werden auf ein gut eingefettetes Backblech gesetzt und im Ofen in sehr gelinder Hitze langsam gebacken.

### 107. Haferflockenbrötchen

Man muß aus 50 Gramm Mondamin, 50 Gramm Mehl, 120 Gramm Zucker, 120 Gramm Knorr-Haferflocken, 2 Eiern,  $\frac{1}{2}$  Päckchen Mondamin-Backpulver und 70 Gramm zerlassener Butter zusammen mit  $\frac{1}{8}$  Liter Milch einen Teig an-

rühren und über Nacht stehen lassen. Dann wird der Teig dünn ausgewellt, kleine Brötchen ausgestochen, mit Ei bestrichen, mit Kristallzucker bestreut und in heißem Ofen schön goldgelb gebacken.

### 108. Springerle

4 Eier rührt man mit 500 Gramm Zucker  $\frac{1}{4}$  Stunden, gibt dann 1 Teelöffel Anis, 2 Gramm Ammonium, 150 Gramm Mondamin und 350 Gramm gesiebtes, trockenes Mehl zu und arbeitet auf dem Backbrett einen glatten Teig. Er wird 1 Zentimeter dick ausgewellt und auf leicht bestäubter Holzform abgedrückt. Darauf sind die Springerle auszuschnneiden oder abzurädeln und über Nacht auf mehlbestäubtem Brett im warmen Zimmer zu trocknen. Vor dem Backen bestreiche man die Springerle auf der unteren Seite leicht mit Wasser, setze sie auf ein bestrichenes Blech und backe sie langsam im mäßig heißen Ofen.

### 109. Mandelplätzchen

200 Gramm weiche Margarine oder Butter, 2 Eier, 250 Gramm Zucker, 300 Gramm Mondamin, 50 Gramm Knorr-Haferflocken, etwas abgeriebene Zitrone und 200 Gramm geriebene Haselnüsse, Mandeln oder Kokosnuß rührt man gründlich untereinander, worauf man vom Teig kleine Plätzchen auf ein eingefettetes Backblech setzt und bei Mittelhitze bäckt.

### 110. Zimfränze

Man knetet aus 250 Gramm Margarine oder Butter, 1 Ei, 20 Gramm Zimt, 180 Gramm Zucker, 250 Gramm Mondamin, 250 Gramm Mehl und  $\frac{1}{2}$  Paket Mondamin-Backpulver einen geschmeidigen Teig. Er wird ausgerollt, zu



kleinen Ringen ausgestochen, mit verquirktem Ei bestrichen und mit Zucker und geriebener Kokosnuß oder Mandeln bestreut. Die Kränze müssen bei Mittelhitze gebacken werden.

### 111. Anischnitten

250 Gramm Zucker, 80 Gramm Butter, 2 Eier werden schaumig gerührt. Nun werden 225 Gramm Mondamin, 300 Gramm Mehl,  $\frac{1}{10}$  Liter Milch, 1 Eßlöffel gestoßener Anis, 1 gestrichener Teelöffel Mondamin-Backpulver nach und nach dazugerührt, alles tüchtig geknetet und in gebutterter, gemehlter Kapsel zirka 45 Minuten gebacken. Sobald der Kuchen erkaltet ist, schneidet man ihn in Scheiben, die man auf beiden Seiten in heißem Ofen hellgelb röstet.

### 112. Anisplätzchen

Man rührt 4 Eier und 250 Gramm Zucker auf der Seite des Herdes dick schaumig, mengt darunter 1 Eßlöffel verlesenen Anis und 100 Gramm Mondamin, das mit 200 Gramm gesiebttem Mehl vermischt ist, setzt mit einem kleinen Löffel Häuflein auf ein gestrichenes Blech und läßt sie über Nacht trocknen. Am anderen Tage bäckt man sie in gelinder Hitze hellgelb.

### 113. Keks

Man rührt 125 Gramm Butter schaumig, gibt 250 Gramm Zucker und 4 Eier dazu und rührt eine schaumige Masse davon. Zu dieser gibt man etwas Vanille, abgeriebene Zitrone und eine Prise Salz, außerdem 250 Gramm Mondamin und 500 Gramm mit 1 Paket Mondamin-Backpulver vermischtes Mehl. Der Teig muß, nachdem er gut zusammengearbeitet ist, an kühlem Ort rasten, wird  $\frac{1}{3}$  Zentimeter dick ausgerollt und zu runden Keks ausgestochen, die bei Mittelhitze gebacken werden. — Leichter wird der Teig, wenn man nur 3 Eier, dafür aber noch 2—3 Eßlöffel Milch nimmt.

### 114. Hobelspäne

Man rührt 2 Eier mit 125 Gramm Zucker schaumig und gibt 125 Gramm Mondamin hinzu. Der Teig wird in 6 Zentimeter breiten Streifen auf ein gut gefettetes Backblech sehr dünn ausgestrichen und rasch gargebacken — ja nicht zu lange —, damit der Teig nicht hart wird. Man muß die Streifen zu 3 Zentimeter Breite zerschneiden und dann schnellstens um einen Löffelstiel drehen. Die Hobelspäne können im Ofen noch etwas nachgebräunt werden. — Man kann Hobelspäne auch nur mit Eiweiß backen. Man schlägt in diesem Falle 2 Eiweiß zu Schnee, rührt 100 Gramm Zucker und etwas Vanille und dann 100 Gramm Mondamin durch, worauf man in der vorstehenden Weise die Hobelspäne bäckt.

### 115. Weiße Lebkuchen

4 Eier und 500 Gramm Zucker rührt man 1 Stunde schaumig, gibt 60 Gramm Mandeln, 60 Gramm feingeschnittenes Zitronat, 60 Gramm Orangeat, 20 Gramm Zimt, 5 Gramm feine Nelken, zuletzt 300 Gramm Mehl, 200 Gramm Mondamin, sowie 1 Päckchen Mondamin-Backpulver zu und arbeitet die Masse auf dem Nudelbrett leicht zusammen. Sodann wellt man den Teig  $\frac{1}{2}$  Zentimeter dick aus, schneidet etwa 4 Zentimeter breite und 7 Zentimeter lange Streifen davon, setzt diese auf ein vorgerichtetes Blech und bäckt sie in mäßig heißem Ofen hellgelb. Nach Belieben kann man die Streifen vor dem Backen auch über Nacht trocknen lassen. Die Lebkuchen werden nach dem Backen mit Wasserglasur überzogen.

### 116. Honiglebkuchen

400 Gramm Honig, auch Kunsthonig, macht man flüssig, gibt ihn in die Backschüssel, würzt ihn mit einem Teelöffel ge-

stoßener Nelken, ebensoviel Zimt, etwas Muskat und Zitronenschale. Man gibt 1 verquirktes Ei, 200 Gramm Mondamin, ebensoviel Mehl und 1 Paket Mondamin-Backpulver dazu und rührt von allen Zutaten einen glatten Teig. Er wird auf ein eingefettetes Backblech gestrichen, bei guter Hitze gebacken und nach dem Abkühlen in beliebig große Lebkuchen geschnitten.

### 117. Mondaminschnitten

In  $\frac{1}{4}$  Liter kochende Milch muß man 100 Gramm mit etwas kaltem Wasser angerührtes Mondamin und 150 Gramm Grieß nebst einer Prise Salz einlaufen lassen, die Masse über gelindem Feuer rühren, bis sie sich vom Topfe löst, und abkühlen lassen. Dann rührt man 1 Ei und 50 Gramm Zucker darunter, läßt den Teig ruhen, sticht Stücke ab, formt sie zu flachen Scheiben und bäckt sie auf gefettetem Blech lichtbraun. Sie werden warm mit Obstsaft gereicht, können auch gekrustet und in Fett gebacken werden.

### 118. Apfelsküchlein

500 Gramm Apfel werden geschält und entkernt, in dicke Scheiben geschnitten und eingezuckert. Dann rührt man 50 Gramm Mondamin und 25 Gramm Mehl mit einer großen Tasse Milch glatt, gibt 30 Gramm Butter, eine Prise Salz und 30 Gramm Zucker dazu und rührt die Masse über gelindem Feuer, bis sie sich vom Topfe löst. Man rührt nach und nach 2 Eier und einen halben Teelöffel Mondamin-Backpulver unter den Teig. Die Apfelscheiben mischt man unter den fertigen Teig und bäckt von ihm kleine Küchlein in einer großen Pfanne in Fett, die beim Anrichten leicht mit Zimtzucker bestreut werden.

## 119. Windbeutel

$\frac{1}{8}$  Liter Wasser wird mit 100 Gramm Butter und etwas Salz zum Kochen gebracht, 50 Gramm Mondamin und 75 Gramm Mehl auf einmal zugegeben und alles solange gekocht, bis sich der Teig zu einem Kloß zusammenballt und vom Topfe löst; alsdann sofort 1 Ei zugegeben. Nach dem Abkühlen der Masse rührt man 2 weitere Eier nach und nach darunter. Ein mit Fett bestrichenes Backblech wird mit Mehl bestreut, von dem Teig kleine Häufchen daraufgesetzt und in guter Hitze etwa 25 Minuten gebacken. Die erkalteten Windbeutel schneidet man an einer Seite auf und füllt sie mit Schlagsahne. Sie werden mit feinem Zucker bestreut.

## 120. Waffeln

50 Gramm Fett muß man zergehen lassen, mit 20 Gramm Zucker, 2 Eiern, 125 Gramm Mondamin, ebensoviel Mehl, 1 Teelöffel Mondamin-Backpulver und  $\frac{1}{4}$  Liter Milch zu glattem Pfannkuchenteig verrühren. In das gut mit einer Speckschwarte bestrichene Waffeleisen gibt man jedesmal einen kleinen Schöpflöffel Teig und bäckt die Waffeln auf beiden Seiten gelb. Sie werden beim Anrichten mit Zucker und Zimt bestreut.

## 121. Korinthenbällchen

125 Gramm Margarine und 125 Gramm Zucker rührt man zu schaumiger Masse, gibt 2 Eigelb, 1 Prise Salz, 75 Gramm Mondamin, ebensoviel Mehl, 75 Gramm Korinthen, 1 Löffel Milch und 1 Teelöffel Mondamin-Backpulver dazu, so daß ein geschmeidiger Teig entsteht, unter den man den steifen Schnee der beiden Eiweiß zieht. Man setzt runde

Häufchen von der Masse auf ein eingefettetes Backblech und bäckt die Röchlein bei Mittelhitze.

### 122. Käseföchlein

$\frac{1}{2}$  Liter Milch wird mit 60 Gramm Margarine, etwas Salz und geriebener Muskatnuß zum Kochen gebracht, 90 Gramm glatt gerührtes Mondamin hineingetan und eine dicke Masse davon gekocht, unter die man 75 Gramm geriebenen Hartkäse und nach dem Auskühlen etwas Mondamin-Backpulver mischt. Der Teig wird dann 1 Zentimeter dick auf ein eingefettetes Backblech gestrichen; erkalten lassen. Dann werden runde Röchlein ausgestochen, auf ein anderes Blech gelegt, leicht mit Margarine beträufelt und mit geriebenem Käse leicht bestreut. Die Röchlein bäckt man goldbraun, sie werden heiß zum Tee gereicht.

### 123. Kleine Schokoladentuchen

125 Gramm Margarine rührt man schaumig, gibt zwei ganze Eier, 125 Gramm Zucker, 100 Gramm geriebene Schokolade und etwa 90—100 Gramm Mondamin nebst einer Prise Salz dazu, so daß ein glatter Teig entsteht, der sich ausrollen läßt. Von ihm muß man mit kleinen Ausstechformen kleine Röchlein ausstechen und auf gefettetem Backblech bei mäßiger Hitze backen.

---

## Gemüse und Fleischgerichte

Vorteilhaft und den Geschmack der Tunken von Gemüse und Fleischgerichten noch in ihrer Eigenart verbessernd, er-

weist sich die Bindung durch Mondamin, das sehr glatte Tunken liefert. Die folgenden Vorschriften sollen nur eine kleine Anzahl Musterbeispiele geben.

### 124. Spargelköpfe in Weintunke

1 Kilogramm Spargelkopfstücke kocht man in leicht gesalzenem siedenden Wasser weich. Man nimmt  $\frac{1}{4}$  Liter Spargelwasser und ebensoviel leichten Weißwein, gibt den Saft einer halben Zitrone hinzu, bringt es zum Kochen, rührt 35 Gramm Mondamin glatt, gibt es dazu, quirlt 3 Eigelb daran und schlägt die Tunke, bis sie dick und schaumig ist. Sie muß dann sofort über die inzwischen über kochendem Wasser heiß gehaltenen Spargelköpfe gefüllt werden.

### 125. Überkrusteter Blumenkohl.

Ein Kopf Blumenkohl wird vorsichtig weich gekocht, gut abtropfen gelassen, dann in eine feuerfeste, mit Butter bestrichene Schüssel gelegt und mit nachstehender Tunke bedeckt. Die Oberfläche wird mit geriebener Semmel, geriebenem Käse und einigen Butterflöckchen bestreut und die Speise 15 Minuten in gut heißem Ofen gebacken.

Zur Tunke muß man in 30 Gramm Butter 30 Gramm Mondamin kurz durchschmoren, dann allmählich  $\frac{1}{4}$  Liter Blumenkohlwasser und  $\frac{1}{4}$  Liter Milch zugießen und gut durchkochen. Man gibt Salz, etwas Pfeffer, mehrere Löffel geriebenen Käse und 10 Tropfen Knorr-Würze darunter und zieht die Tunke mit einem Eigelb ab.

Auf die gleiche Weise lassen sich auch andere, junge Gemüse, wie grüne Erbsen, Bohnen, Kohlrabi usw. sehr schmackhaft zubereiten.

## 126. Spargelkartoffeln mit Rührei

Man kocht die gleiche Menge Spargelstücke und Kartoffeln, jedes für sich allein, schneidet dann die Kartoffeln in Scheiben und mischt sie mit den Spargelstückchen.  $\frac{1}{4}$  Liter Milch und  $\frac{1}{4}$  Liter Spargelwasser bringt man zum Kochen, rührt 30 Gramm Mondamin mit kalter Milch glatt und bindet damit die Flüssigkeit, die mit geriebener Muskatnuß und gewiegter Petersilie gewürzt wird. In dieser Tunke muß man Spargel und Kartoffeln durchziehen lassen und das Gericht dann in einer Schüssel anrichten, auf welcher man es mit einem dicken Kranz von Rührei umgibt, das man mit lichtgelb gebratenen Speckwürfeln bestreut.

## 127. Wirsingkohlgemüse

Aus einigen Köpfen schönem Wirsingkohl schneidet man die Mittelstrünke und dicken Rippen, teilt ihn in Achtel, schmort ihn mit 50 Gramm Margarine, einer kleinen gehackten Zwiebel, etwas kochendem Wasser, in dem 10 Tropfen Knorr-Würze gelöst wurden, gut weich auf langsamer Flamme. Dann rührt man 15 Gramm Mondamin glatt, gibt es an den Kohl, kocht ihn damit durch, daß er ein glänzendes Aussehen erhält, und schmeckt ihn mit Salz und gehackter Petersilie ab.

## 128. Pilze und Kartoffeln

375 Gramm gepuzte Pfifferlinge überbrüht man kurz mit kochendem Wasser, schmort sie mit etwas Fett mit einer gehackten Zwiebel gar, gibt  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser, in dem man 1 Knorr-Fleischbrüh-Würfel gelöst hat, dazu, schmort die Pilze weich und bindet die Tunke mit einem Löffel glatt gerührtem Mondamin. Unter die Pilze gibt man die gleiche Menge für sich gekochter Kartoffelstückchen und streut gehackte Petersilie beim Anrichten darüber.

## 129. Altengländler Gemüſegericht

Junge Erbsen, kleine Karotten, Blumenkohlröschen und die ersten jungen Brechböhnchen nimmt man zu diesem Gemüse. Die verschiedenen geputzten Bestandteile müssen gesondert in Salzwasser gar kochen, abtropfen und dann noch mit 250 Gramm kleinen eingemachten Champignons vermischt werden. Erbsen, Karotten und Bohnen werden nur in zerlassener Butter mit gehackter Petersilie durchgeschmort, während man für den Blumenkohl aus  $\frac{1}{2}$  Liter Blumenkohlwasser und Brühwürfelbrühe mit 30 Gramm glatt gerührtem Mondamin und 40 Gramm Butter eine bündige Tunke kocht, die mit wenig Muskatnuß und Pfeffer gewürzt und mit einem verquirkten Eigelb abgezogen wird. In diese Tunke gibt man auch die kleinen Champignons mit. Das Blumenkohlgemüse mit den Pilzen kommt in die Mitte der Schüssel, die anderen Gemüse legt man im Kranz herum. Kleine Bratkartoffeln und gebratene Fleischschnitzel werden zu dem Gemüsegericht gegeben.

## 130. Schinkenkartoffeln

250 Gramm Schinkenreste werden fein gehackt, ebenso ein gewässerter Hering, dann 750 Gramm gekochte Kartoffeln in Scheiben geschnitten. Eine gefettete Auflaufform wird mit Anorr-Paniermehl bestreut, dann folgen abwechselnd Kartoffelscheiben, mit wenigen Margarineflöckchen belegt, dann eine Lage Schinken, mit Hering und gedämpften Zwiebeln vermengt, und als Abschluß der Rest der Kartoffeln. Darüber wird die Tunke nach dem Rezept 125 „überkrusteter Blumenkohl“ gegossen und das Gericht  $\frac{3}{4}$  Stunden in heißem Ofen gebacken.



### 131. Kartoffelsalat

Nachdem 1 Kilogramm Kartoffeln mit der Schale weich gekocht, geschält und eingeschnitten ist, wird ein Eßlöffel Mondamin mit etwas kaltem Wasser angerührt und aufgekocht. Den Kartoffeln gibt man fein geschnittene Zwiebeln, Salz, Pfeffer, den nötigen Essig und den heißen Mondaminbrei zu, zuletzt 1 Eßlöffel Salatöl und mengt alles gut. Die Zugabe des Mondaminbreis macht den Salat sehr saftig und erspart einen großen Teil des teuren Salatöls.

### 132. Meerrettich-Äpfel

Wenig bekannt sind die wohlschmeckenden Meerrettich-Äpfel, die man als hübsche Abendsschüssel zu Bratkartoffeln gibt. Man muß rund geschälte, ausgestochene kleine Äpfel einer Sorte dazu nehmen, welche beim Schmoren in mit etwas Zitronensaft angesäuertem Wasser nicht zerfallen, die weichen Äpfel müssen abtropfen und auf kochend heißem Wasser auf einer Schüssel heiß gehalten werden. Man gibt nun an  $\frac{1}{2}$  Liter des abgetropften Äpfelkochwassers 4 Eßlöffel voll geriebenen Meerrettich, eine Prise Salz, Pfeffer und Zucker und zur leichten Bindung 1 Eßlöffel voll glatt angerührtes Mondamin. Die Tunke wird kurz aufgekocht, man gibt sie über die Äpfel, die man auf dünne, kurz überbratene Speckscheiben stellen kann. Um die Äpfel herum richtet man im dichten Kranz die Bratkartoffeln an.

### 133. Wurzeln und Äpfel

750 Gramm gepuzte rote Wurzeln werden feinstreifig geschnitten, in  $\frac{1}{4}$  Liter Salzwasser fast weich gekocht. Dann legt man 500 Gramm geschälte Äpfelviertel auf die Wurzeln, gibt 40 Gramm Fett, etwas Pfeffer und Zucker daran und

dünstet beides weich. Man bindet die Tunke mit einem Eßlöffel kalt angerührtem Mondamin, richtet das Gemüse an und legt kleine Bratkartoffeln im Kranz herum.

### 134. Ostfriesisches Hammelgericht

Vom Hammelfleisch nimmt man ein Beinstück mit dickem Fleisch, schlägt es zweimal durch und legt es in die Mitte eines passenden, eingefetteten Kochtopfes, umgibt es ringsum mit rohen Kartoffelscheiben, die mit kleingeschnittenen Zwiebeln vermischt und mit Salz und Pfeffer durchstreut wurden, und überfüllt es dann mit Knorr-Würfelbrühe, die nicht ganz gleich mit dem Inhalt des Kochgeschirres stehen darf. Das Gericht wird 15 Minuten angekocht und dann 2 Stunden in die Kochkiste gestellt. Beim Anrichten wird es mit glatt angerührtem Mondamin gebunden.

### 135. Streckschnitten mit Senftunke

Man nimmt 375 Gramm Fleisch, das man aus einem Stück Rindfleisch schneidet. Das Fleisch wiegt man ganz fein, gibt die gleiche Menge kalte, geriebene Kartoffeln, ein halbes Ei, Salz, Pfeffer und mehrere Löffel Wasser daran, worauf man kleine Schnitten von ihnen formt, die man in Fett auf beiden Seiten rasch braun brät. An das Bratfett gibt man eine Tasse Knorr-Fleischbrühwürfelbrühe und zwei Löffel voll geriebene Zwiebeln, rührt 20 Gramm Mondamin an die Tunke, daß sie gebunden wird, und schmort die Schnitten noch kurze Zeit darin, sie sollen innen noch rötlich sein. Zuletzt gibt man 2 Teelöffel Traubenmoststrich an die Tunke, der nur eben damit aufkochen darf. Die Streckschnitten werden in der Tunke angerichtet, zu ihnen gibt man Salzkartoffeln, Brühreis oder Glanzgrauen.

### 136. Fleischspeise mit Reis

Man brät 375 Gramm fettdurchwachsenes Rindfleisch und 50 Gramm Schinkenspeckwürfel mit 250 Gramm roten Wurzelscheiben und einer kleingeschnittenen Zwiebel in Fett durch, gibt 2 Liter Wasser daran, kocht dieses 15 Minuten an und stellt das Gericht drei Stunden in die Kochkiste. Dann wird das Fleisch in Stückchen geschnitten und die Brühe selbst durchgestrichen. Man kocht sie mit 40 Gramm kalt angerührtem Mondamin leicht bündig, schmeckt sie mit Salz, Pfeffer und etwas Rotwein ab und richtet sie über einem Reisberg an, den man mit geriebenem Parmesankäse bestreut.

### 137. Sächsisches Bauerngericht

500 Gramm fettdurchwachsenes Rindfleisch wird nebst einer Zwiebel in große Würfel geschnitten und in Speckfett von allen Seiten bräunlich gebraten. Zu dem Fleisch kommen 500 Gramm feingeschnittener Weißkohl und 500 Gramm rohe Kartoffelstückchen, sowie  $\frac{1}{4}$  Liter kochendes Wasser nebst dem nötigen Salz. Das Gericht muß 15 Minuten ankochen und dann drei Stunden in die Kochkiste gestellt werden. Vor dem Anrichten kocht man die Speise mit 15 Gramm kalt angerührtem Mondamin bündig und streut beim Anrichten gehackte Petersilie darüber.

### 138. Jagdspeise

Eine Backform wird eingefettet und in sie zuerst eine dicke Schicht roher Kartoffelscheiben gegeben, über die man eine Mischung von würfelig geschnittenem, gut entwässertem Salzhering und gröblich gewiegtes Büchsenfleisch verteilt. Dies wird je nach Größe der Form noch ein- bis zweimal wieder-

holt.  $\frac{1}{2}$  Liter saure Milch verquirlt man gut mit 2 Eiern und verrührt mit ihr 25 Gramm Mondamin, worauf man die Mischung über die eingeschichteten Zutaten gibt, die mit einer Mischung von geriebener Semmel und geriebenem Parmesankäse bestreut werden. Obenauf legt man kleine Fettflöckchen, schiebt die Speise in einen heißen Ofen und bäckt sie eine Stunde. Sie kommt in der Form zu Tisch mit einer Beigabe von Würztomaten.

### 139. Makkaroni mit Kalbsfleisch

500 Gramm Kalbsfleisch wird gewiegt, in 50 Gramm Fett rasch durchgeschmort, mit 1 Löffel Mehl bestreut und mit drei Löffeln leichter Knochenbrühe gefüllt, worauf das Fleisch kurze Zeit schmoren muß, bis es gar ist. 500 Gramm reife kleingeschnittene Tomaten werden mit einem Stückchen Butter im eigenen Saft gargeschmort, durchgestrichen, mit 15 bis 20 Gramm kalt angerührtem Mondamin bündig gekocht und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Außerdem werden 500 Gramm kleingebrochene Hahn-Makkaroni in Salzwasser weichgekocht und vor dem Anrichten mit Butter und geriebenem Parmesankäse durchgeschwenkt. Die Makkaroni kommen in die Mitte der Schüssel, werden im Kranz mit dem Fleischmus umgeben und das Gericht dann mit der Tomatentunke überfüllt.

### 140. Würziges Kalbsherz

Ein schönes Kalbsherz legt man einen Tag in eine Beize von etwas mildem Essig mit einigen Zwiebelscheiben, einem Lorbeerblatt und einigen Pfefferkörnern. Man trocknet es am folgenden Tage und spickt es, nachdem man es mit Salz eingerieben hat. Das Kalbsherz wird in Fett angebraten

und unter Nachgießen von verquirelter saurer Milch und etwas Beizflüssigkeit gargeschmort. Die Tunke muß mit glattgerührtem Mondamin gebunden werden. Salzkartoffeln reicht man nebenher.

### 141. Eierkuchenrollen mit Fisch

In  $\frac{1}{4}$  Liter Milch verquirlt man 2 Eier gut, rührt damit 50 Gramm Mehl und 70 Gramm Mondamin nebst etwas Salz zu einem guten Eierkuchenteig, aus dem man einen großen oder zwei kleinere Pfannkuchen bäckt. Inzwischen wird eine Fischfülle bereitet. Für diese wiegt man 250 Gramm gekochten Fisch — Reste sind gut zu verwenden — fein, brät 2 kleingeschnittene Zwiebeln in Fett gar, gibt 3 Löffel Wasser, in das man einige Tropfen Knorr-Würze gab, dazu, rührt 10 Gramm angerührtes Mondamin daran, daß eine dicke Tunke entsteht, und vermischt damit den gewiegten Fisch. Die Masse wird mit gehackter Petersilie gewürzt, gleichmäßig auf die kalten Eierkuchen gestrichen und diese aufgerollt. Die großen Rollen werden in zweifingerbreite Stücke geschnitten, die man auf den Schnittseiten langsam lichtbraun brät. Die Eierkuchenrollen können in gleicher Weise auch mit Füllsel aus Fleischresten gefüllt werden.

### 142. Fischklöße mit Senfstunke

375 Gramm gekochte Fischreste werden mit der gleichen Menge kalter geriebener Kartoffeln durch die Maschine getrieben und die Masse mit 1 Ei, Pfeffer, Salz und einer geriebenen Zwiebel vermischt. Man formt längliche Klöße von der Masse, die man in Fett schön braun brät. Inzwischen wird die Senfstunke bereitet. Man brät eine kleingeschnittene Zwiebel in Fett braun, gibt  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser, in dem ein

Knorr-Fleischbrühwürfel gelöst wurde, daran, dickt mit 1 Eßlöffel voll in Wasser aufgelöstem Mondamin, schmeckt die Tunke mit Salz, Pfeffer und etwas Essig ab und rührt zuletzt 1 Eßlöffel Senf darunter.

### 143. Mondamin-Käseauflauf

¼ Liter Milch wird mit 50 Gramm Butter zum Kochen gebracht, 60 Gramm mit etwas kalter Milch angerührtes Mondamin vorsichtig eingerührt und gekocht, bis es sich verdickt und alles kurz abkühlen gelassen. Man rühre darauf 3 Eigelb, 50 Gramm geriebenen Käse, etwas Salz und Pfeffer darunter, zuletzt den steifen Eierschnee, gieße die Masse in eine gefettete Auflaufform und backe sie in gleichmäßiger Hitze 30—40 Minuten.

### 144. Fisch im roten Frack

Aus jedem beliebigen fleischigen Fisch kann man die Speise bereiten. Der Fisch wird roh entgrätet, gehäutet und in gleichmäßige Scheiben geschnitten, die man mit Zitronensaft leicht beträufelt, mit Salz und Pfeffer bestreut und dann auf eine gut eingefettete flache Backschüssel legt. Weich geschmorte Tomaten kocht man, nachdem man sie durchgestrichen hat, mit einem Löffel voll mit einem Glas Apfelwein kalt angerührtem Mondamin zu cremeartiger Beschaffenheit und zieht zuletzt unter diese Creme ein verquirktes Ei. Die Tomatencreme wird dick und gleichmäßig über den Fischscheiben verteilt, mit geriebenem Parmesankäse besiebt und mit kleinen Butterflöckchen belegt. Im Ofen müssen die Fischscheiben garbacken, sie werden vorsichtig auf eine heiße Platte geschoben und mit einem jungen Erbsengemüse im Kranz umgeben. Kleine Bratkartoffeln reicht man nebenher.

### 145. Makkaroni-Auflauf

200 Gramm Knorr-Hahn-Makkaroni werden in Stücke gebrochen und in Salzwasser gargekocht, dann abtropfen lassen. 25 Gramm Mondamin rührt man mit etwas Milch an, bringt weiter  $\frac{1}{3}$  Liter Milch zum Kochen, gibt den Mondamin-Brei zu und kocht dies 3 Minuten. Dann mischt man Makkaroni, 60 Gramm geriebenen Käse, Pfeffer und Salz und geriebene Muskatnuß darunter und füllt alles in eine gefettete Auflaufform. Der Auflauf muß 30 Minuten langsam backen.

Der Makkaroni-Auflauf kann statt mit Käse auch mit 100 Gramm gekochtem Schinken gemacht werden. Man gibt gern einen grünen Salat, bei dem Auflauf mit gekochtem Schinken auch wohl Backobst dazu.

### 146. Mondamin als Mehlerbesserungsmittel

Graues und unansehnliches Mehl, das man zumal in den letzten Monaten vor der neuen Ernte bekommt, verbessert man wesentlich, wenn man diesem Mehl auf das  $\frac{1}{2}$  Kilo 125 Gramm Mondamin zusetzt. Solches mit Mondamin verbessertes Mehl hat eine äußerst günstige Wirkung auf Aussehen und Lockerheit jedes Backwerks, das mit ihm bereitet wird. Auch für Mehl, das bei längerer Aufbewahrung sich klumpt und zusammenballt, dadurch nicht mehr so aufquillt bei seiner Verwendung und deshalb weniger ausgiebig wird, empfiehlt sich eine Beimischung mit der angegebenen Mondamin-Menge. Mondamin ist sehr trocken und bleibt es auch, wie lange man es aufheben mag; deshalb nimmt es viel Flüssigkeit in sich auf und ist darum sehr ausgiebig. Der Preis des Mondamin ist mit Rücksicht auf seine große Ausgiebigkeit nur mäßig; es kann darum auch aus Sparlichkeitsgründen empfohlen werden.

## Inhaltsverzeichnis.

---

Nr.		Seite	Nr.		Seite
2	Abendsuppe aus Kloßwasser	5	66	Dreipfann	28
	Auerlei Kleingebäck	42	40	Eiertäutertunte, Kalte	17
96	Allgäuer gewalzte Ruchlein	42	141	Eiertuchrollen mit Fisch	59
	Allgemeines über Mondamin	1	3	Eiersuppe	5
129	Altensländer Gemüsegericht	54	99	Einfache Osterbrotschnitten	43
112	Anisplätzchen	47	62	Einfacher bekömmlicher Saft- flammeri	26
111	Anischnitten	47	84	Einfaches Osterbrot	35
80	Apfeltuchen mit Guß	34	46	Elgaspeise (Festtagsgericht)	19
118	Apfeltuchlein	49	43	Familienflammeri	18
132	Apfelmeerrettich	55	65	Feine Apfeltörtchen	27
41	Apfelmeerrettichtunte	17	46	Festtagsgericht (Elgaspeise)	19
133	Apfel mit Wurzeln	55	144	Fisch im roten Saft	60
20	Apfelsuppe	11	142	Fischklöße mit Senftunte	59
65	Apfeltörtchen, Feine	27	141	Fisch mit Eiertuchrollen	59
89	Apfeltorte mit Mondamin	37	37	Fischtunte	16
16	Aprikosensuppe, Warme	9		Fleischgerichte mit Gemüse	51
44	Arrat-Flammeri	18	136	Fleischspeise mit Reis	57
	Badwerk, Großes und kleines	31	64	Förmchenspeise	27
137	Bauerngericht, Sächf.	57	52	Fruchtteier	22
63	Bekömmlicher einfacher Saft- flammeri	26	11	Frühlingsuppe, Schöne	7
5	Biersuppe, Polnische	6	83	Fünf-Uhr-Teetuchen	35
71	Birnen, Gefüllte	30	71	Gefüllte Birnen	30
47	Birnenpeise, Schöne	20	93	Gefüllte Schokoladentorte	40
94	Birnentorte, Schöne	40	129	Gemüsegericht, Altensländer	54
85	Biskuitrolle	36		Gemüse und Fleischgerichte	51
55	Blit süßpeise	23	78	Gerührter Streuseltuchen	33
13	Blumentohlsuppe	8	86	Geschwindtuchen	36
125	Blumentohl, überkrusteter	52	96	Gewalzte Ruchlein, Allgäuer	42
50	Bratäpfel mit Vanillecreme	21		Große Kuchen und Torten	32
39	Bratentunken	16	62	Großer Mohrentopf	26
	Breie und Ähnliches	11		Großes und kleines Badwerk	31
22	Brei mit Milch	11	15	Grüne Suppe (Lstpreeßische)	9
101	Brötchen, Süße	44	60	Grüke mit Sauerkirschen, Rote	25
102	Buttergebäck	44	75	Gugelhupf oder Napftuchen	32
10	Buttermilchsuppe mit Klößchen	7	107	Häferslodenbrötchen	45
45	Creme aus Mondamin	19	26	Hagebuttentunte	13
90	Datteltuchen	38	134	Hammelgericht, Ostfriesisches	56
67	Dörrapfelkranz	28	72	Heidelbeerpeise, Warme	30



Nr.		Seite	Nr.		Seite
101	Hildabrötchen	44	75	Mondamin-Ruchen	32
114	Hobelspäne	48	9	Mondamin-Milchsuppe	7
17	Holländische Käsesuppe	10	117	Mondamin-Schnitten	49
116	Honigkuchen	48		Mondamin-Tunken	13
138	Jagdspeise	57	4	Most- oder Weinsuppe	5
49	Insel aus Stachelbeeren	21	68	Nachhafter Nudelaufguss in der Form	28
140	Kalbsherz, Würziges	58	76	Napfkuchen oder Gugelhupf	32
40	Kalte Eierträutertunke	17	69	Nudelspeise mit Schokolade	29
	Kalte Süßspeisen	18	77	Nußkuchen	33
21	Kaltschale	11	79	Obstkuchen mit Guß	34
14	Kanzler-Suppe	8	73	Omelette	31
1	Karamelsuppe	4	84	Osterbrot, Einfaches	35
29	Karameltunke	14	90	Osterbrotschnitten, Einfache	43
128	Kartoffeln und Pilze	53	91	Osterliebsterorte	38
131	Kartoffelsalat	55	53	Osterspeise, Rotgelbe	23
143	Käseaufguss	60	134	Ostiriesches Hammelgericht	56
88	Käsekuchen	37	15	Ostpreussische grüne Suppe	9
122	Käseküchlein	51	36	Peterskientunke	16
17	Käsesuppe, Holländische	10	97	Pfeffernüsse	42
113	Kets	47	92	Pfingsttorte	39
8	Kindersuppe	6	128	Pilze und Kartoffeln	53
70	Kirschenpolster	29	74	Pflinsen	31
19	Kirschen-Suppe	10	5	Polnische Bier-Suppe	6
28	Kirschtunke	14	18	Pommersche Suppe	10
123	Kleine Schokoladentuchen	51	51	Reis mit Schokoladenguß	22
	Kleines und großes Badewert	31	42	Remoladentunke	17
	Kleingebäck	42	61	Rhabarber mit Vanillecreme	25
2	Kloßwasser-Abendsuppe, Süße	5	6	Rhabarber-Suppe	6
104	Kokosnußringe	41	60	Rote Grühe mit Sauerkirschen	25
121	Korinthenbällchen	50	58	Roter Schaumpudding	24
4	Krankensuppe	5	53	Rotgelbe Eierspeise	23
	Kuchen und Torten, Große	32	38	Rotweintunke, Würzige	16
96	Küchlein, Allgäuer, gewaltige	42	123	Rührei mit Spargelkartoffeln	53
115	Lebkuchen, Weiße	48	137	Säch. Bauerngericht	57
32	Likörtunke	15	63	Saftflammeri	26
139	Makkaroni und Kalbsfleisch	58	31	Safttunken	14
145	Makkaroniaufguss	61	24	Salzburger Schmarren	12
109	Mandelpfäbchen	46	98	Sandortenpläbchen	42
81	Marmortuchen	34	87	Sandtorte	37
132	Meerrettich-Apfel	55	60	Sauerkirschen mit roter Grühe	25
41	Meerrettichtunke	17	58	Schaumpudding, Roter	24
27	Milchtunke mit Rum zu Mehlpudding	14	130	Schintekartoffeln	54
62	Möhrenkopf	26	82	Schneekuchen	35
	Mondamin	1	56	Schneeweißchen-Flammeri	23
143	Mondamin als Mehlsver- besserungsmittel	61	48	Schokoladenei mit weißer Creme	20
22	Mondamin-Brei mit Milch	11	106	Schokoladeneier	45
45	Mondamin-Creme	19	51	Schokoladenguß mit Reis	22
95	Mondamin-Creme mit Obst	41	69	Schokolade mit warmer Nudelspeise	29
143	Mondamin-Käseaufguss	60	123	Schokoladentuchen, Kleine	51
100	Mondamin-Konjett	43			

Nr.	Seite	Nr.	Seite
59	24	54	23
93	40	50	21
30	14	61	25
47	20	57	24
94	40	120	50
11	7	16	9
49	21	72	30
135	53	69	29
103	44		26
23	12		1
126	53	4	5
124	52	33	15
108	46	121	52
135	56	48	20
78	33		48
25	4	115	16
2	13	119	50
101	5	7	6
	41	127	53
	13	133	55
	13		13
	23	38	16
12	8	140	58
34	15	105	45
125	52	110	46



zzz

zzz

