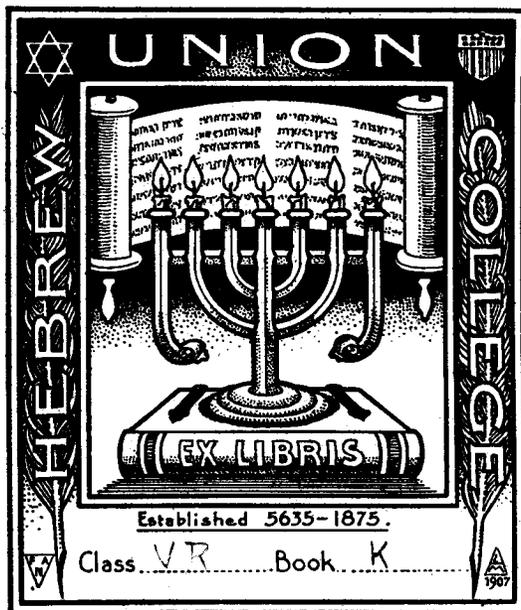


**Jewish
Cultural Reconstruction**



GIFT OF
MR. JULIUS H. COHN
S. ORANGE, N. J.

**DER
ISRAELITISCHE
HAUSFRAU
ZUR ERLEICHTERTEN
FUHRUNG DER RELIGIÖSEN
JÜDISCHEN KOCHKUNST
GEWIDMET**

**VON
VAN DEN BERGH'S
MARGARINENGESELLSCHAFT
M. B. H. CLEVELAND, OHIO
ABTEILUNG SANA**

Der jüdischen Küche ist durch Religionsgesetz der Gebrauch von Naturbutter für Milchspeisen erlaubt und für Fleischspeisen verboten. Für Fleischspeisen standen der jüdischen Küche früher nur Rinderfett, Gänsefett und harte, beim Erkalten der Speisen bald erstarrende Pflanzenfette zur Verfügung, die jedoch nicht zu allen Zwecken verwendbar sind, auch den Speisen nicht annähernd Würze und Geschmack, wie die Naturbutter, verleihen.

Margarine, die für den allgemeinen Verbrauch hergestellt wird, scheidet für die rituelle Lebenshaltung vollständig aus, weil sie den Speisegesetzen nicht entspricht.

Es lag daher der Gedanke nahe, einen koscheren, wirklichen Ersatz für Naturbutter zu schaffen, der auch für Fleisch- und Milchspeisen zugleich verwendbar ist und so einem früher immer vorhanden gewesenen, allgemein sehr unangenehm empfundenen Mangel abhilft.

Dieser koschere, fleischig und milchig verwendbare vollwertige Ersatz für Naturbutter wurde im Jahre 1904 in unserer koscheren

**Mandelmilch-Pflanzenbutter-Margarine
„TOMOR“**

geschaffen.

Ihre Qualität wurde oft nachgeahmt, jedoch nie erreicht, und die jüdische Hausfrau, die TOMOR einmal versucht hat, verwendet sie dauernd in der Küche.

TOMOR wird aus feinstem Pflanzenfett, Pflanzenspeiseöl und Mandelmilch gewonnen, ist rein pflanzlichen Ursprungs, in jeder Hinsicht fleischig und milchig **כשר** und entspricht den strengsten rituellen Vorschriften.

Die Herstellung erfolgt unter ständiger Anwesenheit und Leitung eines von Sr. Ehrwürden Herrn Rabbiner Dr. B. Wolf in Köln angestellten und inspizierten, streng religiösen Aufsichtsbeamten. (Siehe beigefügtes Attest.)

Alle Packungen sind mit Siegelverschluß, der die Rabbinatsbeglaubigung trägt, versehen. Für die Peßachzeit wird TOMOR **כשר על פסח** (koscher für Peßach) hergestellt und so auf dem Siegelverschluß gekennzeichnet.

TOMOR gleicht in Gehalt, Geschmack, Aroma und Streichbarkeit bester Naturbutter und ist ihr an Nährwert nach Gutachten namhafter Gelehrter vollkommen ebenbürtig. Gegen-

Die in dieser Broschüre enthaltenen Kochrezepte sind entnommen dem in 13. Auflage erschienenen Kochbuch für israelitische Frauen von Rebekka Wolf (J. Kauffmann, Verlag, Frankfurt a. M.).

über Naturbutter — die nur für Milchspeisen verwendet werden darf — hat TOMOR aber außerdem noch die unschätzbare vorteilhafte Eigenschaft, daß man mit TOMOR Milch- und Fleischspeisen zubereiten kann. Daher bietet TOMOR denn auch in der rituellen Küche und im rituellen Haushalte, sowohl beim Kochen, Braten und Backen, wie zum Essen auf Brot, alle Verwendungsmöglichkeiten, was bei Naturbutter nicht der Fall ist. Zudem kostet TOMOR nur halb soviel wie Naturbutter.

*

Wie allgemein bekannt, sind durch die mit der Verwendung von Naturbutter verbundenen Trennung von Fleisch- und Milchspeisen dem jüdischen Haushalt größere Umständlichkeiten und Aufwendungen auferlegt. Das Verbot der Thora, Fleisch und Milch zusammen zu genießen, hat durch seine Ausführungsbestimmungen dem jüdischen Haushalt, mehr als die anderen Speisegesetze, den Stempel aufgedrückt:

Der rituell lebende Jude muß durch die Trennung der Fleisch- und Milchküche einen doppelten, mit größeren Ausgaben verbundenen Haushalt führen.

Nicht allgemein bekannt aber ist es, daß TOMOR eine epochemachende Umwälzung im jüdischen Haushalt hervorgerufen hat, seitdem TOMOR statt Naturbutter fleischig und milchig verwendet werden kann.

Man kann also heute alle Speisen ohne Unterschied mit TOMOR zubereiten und essen.

TOMOR hat in der rituellen Küche eine umfassende Vereinfachung und Verbilligung herbeigeführt, denn die bei Verwendung von Naturbutter vorgeschriebene Trennung der Fleisch- und Milchküche fällt beim Gebrauch von TOMOR größtenteils weg.

Welch große Erleichterungen und Annehmlichkeiten TOMOR bei Beachtung der Vorschriften in der rituellen Küche und im rituellen Haushalt bewirkt hat, geht beispielsweise aus folgendem hervor:

Solange man entweder fleischig, oder mit Naturbutter milchig, kochen mußte, lag die Gefahr nahe, daß durch Überkochen oder Spritzen zweier nebeneinander stehender Speisen, von denen die eine fleischig und die andere milchig ist, sowohl Speisen wie Geschirre unbrauchbar wurden.

Wird aber TOMOR an Stelle von Naturbutter zum Kochen, Braten und Backen verwendet, ist diese Gefahr zum größten Teil beseitigt.

Früher durfte man in Naturbutter gebackene Fische nicht an der Fleischtafel anrichten.

Seitdem es TOMOR gibt, kann man Fische in TOMOR gebraten zu Fleisch- und Milchspeisen genießen.

Früher mußte sich der rituell lebende Jude den Genuß versagen, in Naturbutter gebratenen Kalbsrücken oder Beefsteak zu genießen.

Seitdem es TOMOR gibt, kann er den Tisch auch mit diesen mit TOMOR zubereiteten Speisen bereichern.

Früher konnte man Torte mit Buttercreme nur zum Kaffeetisch verwenden.

Seitdem es TOMOR gibt, kann man mit dieser den feinsten Buttercreme herstellen, ebenso Tortenböden und Kuchen in Vorrat backen und das Gebäck zu jeder fleischigen Mahlzeit servieren.

Wenn früher die Hausfrau Brot mit Fleisch belegen wollte, mußte das Brot trocken bleiben.

Seitdem es TOMOR gibt, kann man das Fleischbrot mit TOMOR bestreichen.

Früher konnten es sich nur wenige leisten, Mazzos mit Butter zu bestreichen.

Seitdem es TOMOR gibt, kann man Mazzos mit TOMOR bestreichen und zur Delikatesse machen.

Nach dem Genuß von Fleischspeisen muß man eine gewisse Zeit warten, bis man Milch oder Butter enthaltende Speisen genießen darf.

Seitdem es TOMOR gibt, kann man gleich nach der Fleischmahlzeit mit TOMOR bestrichenen Brot und jedes andere mit TOMOR hergestellte Gebäck essen.

Fleischige und milchige Geschirre müssen getrennt aufgewaschen werden. Wenn nun z. B. beim Spülen unter fleischiges Geschirr ein für Naturbutter benutztes Messer oder anderes Geschirr geraten sollte, kann unter Umständen das Messer und das ganze im Spülnapf sich befindende Geschirr unbrauchbar werden.

Seitdem es TOMOR gibt, kann ein für TOMOR benutztes, beim Spülen zum fleischigen Geschirr geratenes Messer oder anderer Gegenstand keinen Schaden anrichten.

Darum wird es auch für Sie von unschätzbarem Vorteil sein, an Stelle von Naturbutter regelmäßig TOMOR zu verwenden. Sie schaffen sich dadurch große Erleichterungen in Küche und Haushalt und sparen viel Geld.

TOMOR ist in den einschlägigen Geschäften zu haben; wo nicht erhältlich, wende man sich an unsere Firma.

Van den Bergh's
Margarine-Gesellschaft m. b. H.
Abteilung: S a n a in Cleve.

Nachdruck verboten.

Brühsuppe mit Mehlschöberl.

125 Gramm „Tomor“ werden flaumig abgeschlagen, 2 ganze Eier und 4 Dotter nach und nach hinzugerührt und mit Mehl zu einem leichten Teig gemacht, dann den Schnee von 4 Eiweiß hinzu und etwas Salz. Nun legt man in eine flache Pfanne etwas „Tomor“, läßt dies heiß werden, gibt den Teig hinein und bäckt ihn schön gelb, legt ihn dann auf ein Brett und sticht ihn mit einem kleinen Ausstecher zierlich aus. Diese Stückchen legt man in eine Terrine und gießt gute Fleischbrühe, in der viel Blumenkohl gekocht wurde, darüber.

Fleischsuppe mit gebackenen Grießklößchen.

In $\frac{1}{4}$ Liter Wasser und etwas Salz wird Grieß dick eingekocht. Nachdem er abgekühlt, rührt man 2 Eier, Zucker und abgeriebene Zitronenschale dazu. Nun wird Mehl auf ein Brett gestreut und ein Teil des Grießteiges darauf hin und her gewälzt und davon eine fingerdicke Rolle gemacht, diese in längliche Stückchen geschnitten und in heißer „Tomor“ goldgelb gebacken, in die Terrine gelegt und die Fleischbrühe darüber gegossen.

Blumenkohlsuppe.

Ein Blumenkohlkopf wird in schwachem Salzwasser weichgekocht, auf ein Sieb gelegt und abgegossen. Die besten Röschen legt man in die Terrine, das übrige wird durchgerührt und mit dem Blumenkohlwasser vermischt. Nachdem man die Suppe mit in „Tomor“ geschwitztem Mehl gebunden und mit Eigelb abgezogen hat, wird sie über die Blumenkohlroschen gegossen und mit Fleischextrakt abgeschmeckt.

Suppenklöße zum Peßachfest.

Für 4 Personen weicht man 2 Mazzos ein, drückt sie entweder durch einen leinenen Lappen aus oder läßt sie im Durchschlage ablaufen, bis sie nicht mehr tropfen. Nun tut man „Tomor“ in eine eiserne Pfanne, legt, sobald dies heiß ist, die Mazzos hinein und drückt und rührt so lange mit einem Löffel, bis sie sich trocken von der Pfanne ablösen, jetzt werden sie in eine Schüssel getan, mit etwas Salz, einer Prise Pfeffer und einer feingeschnittenen oder in „Tomor“ geschwitzten Zwiebel vermischt und, sobald die Mazzos abgekühlt sind, mit 2 Eiern tüchtig durchgerührt, dann noch so viel gestoßene Mazzos dazugetan, daß man daraus in der Hand Klößchen formen kann, ohne daß der Teig klebt. Die Brühe muß sprudeln, wenn die Klöße eingelegt werden, welches frühestens eine halbe Stunde vor Tische zu geschehen braucht.

Gestoßene Fischsuppe.

Man dünstet Suppengrünes in „Tomor“, gießt Wasser oder Erbsensuppe dazu und läßt dies zusammen kochen. Nun röste man etwas Mehl und ein Stück zerpfückten gebackenen Fisch gleichfalls in „Tomor“ und gießt obige Suppe durch ein Sieb darüber, läßt diese noch eine Weile kochen, legt in „Tomor“ gebackene Semmelschnitten in den Suppenapf und gibt die Suppe darüber. Man kann sie auch zuvor mit einigen Gelbeiern abquirlen oder auch feingeschnittene Champignons, die in „Tomor“ geschmort werden, hineingeben.

Gedämpfte Karpfen.

Dazu nimmt man Mittelkarpfen. Zu einem solchen, der für 3 Personen hinreicht, gehören 125 Gramm „Tomor“, eine kleine Tasse Weinessig, 65 Gramm Zucker, eine Zwiebel, etwas Gewürz und Salz. Der Karpfen wird geschuppt, abgewaschen und ausgenommen, das Blut läßt man in den Essig laufen. Unzerschnitten wird der Fisch nun in einen irdenen Tiegel getan, die halbe Tasse Essig mit dem Blute hinzugegossen. Nun läßt man ihn fest zugedeckt auf gelindem Kohlenfeuer oder einer nicht zu heißen Platte $\frac{3}{4}$ Stunde dämpfen. Wenn gleich hierzu gar kein Wasser kommt, hat er doch nachher eine schöne Sauce.

Gebackener Hecht.

Dazu nimmt man gewöhnlich kleine Hechte, die nur geschuppt, gewaschen und ausgenommen, in Semmelkrume oder Mehl mit Salz gemischt, gewälzt und dann in „Tomor“ gebacken werden, so daß sie überall braun sind. Hat man aber große Hechte, müssen sie gespalten, zerschnitten und in Salzwasser einmal aufgekocht werden, dann erst verfährt man damit, wie oben angegeben. Kartoffeln in Salzwasser oder mit der Schale gekocht, sind immer gut zu gebackenen Fischen, auch Mostrich.

Fisch-Gulasch (Paprika-Fisch).

Man schneidet von geschuppten, ausgenommenen und gewaschenen Fischen Bröckchen, bestreut sie mit Salz und Paprika und gibt sie zu vieler, gehackter, gelb angelaufener Zwiebel in heiße „Tomor“, läßt das Fleisch darin aufschwitzen, gibt dann so viel Wasser dazu, daß es davon bedeckt ist, und läßt es, ohne darin zu rühren, zu einer suppigen Speise kochen. Mehrerlei, besonders fette Fische zusammengenommen, sind hierzu zu empfehlen, weil die Speise dadurch wohlschmeckender wird. Die Stücke müssen in der Größe eines Zweimarkstückes sein.

Fisch-Bouletten.

Dazu nimmt man kleine Fische, Hechte oder Barsche, schuppt sie, wäscht sie rein, schabt das Fleisch von der Gräte herunter, mischt es mit Semmelkrume, „Tomor“, Eiern, einer feingehackten Zwiebel, Salz und Pfeffer, knetet es tüchtig durch, daß die „Tomor“ sich ganz damit verbinde, formt Klöße davon, die dann breitgedrückt werden und bäckt sie in „Tomor“ goldbraun.

Fischpudding.

150 Gramm „Tomor“ werden gerührt. Gewiegte Petersilie, Schalotten, Kapern werden in wenig „Tomor“ gedämpft, dann nebst 7 Eigelb, 100 Gramm Käse mit der gerührten „Tomor“ vermischt. Gekochter, kalter Fisch wird fein gewiegt zu der Masse getan und das Ganze mit dem Schnee der 7 Eier vermischt. Der Pudding muß in einer mit „Tomor“ ausgestrichenen Form 1 Stunde lang kochen. Er muß auf Salz und Pfeffer richtig abgeschmeckt werden; eine Champignonsauce (milchig) paßt dazu.

Helle „Tomor“-Sauce.

Ein gutes Stück „Tomor“ wird so lange gerührt, bis es ganz weich und sahnig geworden, alsdann rührt man so viel Mehl dazu, daß es ein weicher Brei wird, tut dies in einen Tiegel, gießt kochendes Wasser, worin man eine Zwiebel und Petersilienwurzel abgekocht hat dazu, setzt es aufs Feuer, tut Salz und etwas gestoßenen Pfeffer daran und läßt es unter beständigem Rühren eine Weile kochen, bis die Sauce ganz sämig ist. Diese Sauce ist über mancherlei Fischen gut.

Geschmortes Rindfleisch (nach Wiener Art).

Man nehme ein derbes Stück Röhrrbraten, ohne Knochen, etwa 750 Gramm, schneide es in fingerdicke Scheiben, klopfe diese auf beiden Seiten mürbe. Jede Scheibe wird nun mit streifiggeschnittenem rohen Fett durchzogen und mit etwas Salz und Pfeffer eingerieben und dünn mit Mehl bestreut. 40 Gramm „Tomor“ tut man in einen tiefen Tiegel, die Fleischscheiben darauf, dann wieder etwas „Tomor“, wieder Fleischscheiben und wieder „Tomor“ und gießt nun ein Glas Wein oder Wasser darüber. So muß das Fleisch 3 Stunden langsam schmoren. Den Tiegel muß man von Zeit zu Zeit rütteln. Auch muß es in dieser Zeit einmal umgewendet werden. Ist das Fleisch weich, wird die Brühe durch ein Sieb gestrichen, Zitronensaft und Kapern daran getan, zurückgegossen und mit dem Fleisch nochmals aufgekocht. Geschälte, kleine, abgewellte und dann in „Tomor“ gebratene Kartoffeln passen hierzu.

Österreichischer Rinderbraten.

Ein längliches Stück Rinderbraten wird unter Beigabe von „Tomor“ gebraten. Dann wird ein Füllsel bereitet aus kleingeschnittenem Rindermark, Salz, Pfeffer, Kapern, geriebener Zwiebel, Zitronenschale, geweichter, fest ausgedrückter Semmel, alles gut miteinander vermischt. Das gebratene Fleisch wird in Scheiben geschnitten, die Hälfte der Scheiben mit obiger Füllung belegt, die andere Hälfte darüber gedrückt. So legt man sie nun in einen geräumigen Schmortopf, läßt sie in „Tomor“ leise ausdünsten und begießt sie dann mit der inzwischen sämig gemachten Braten-Sauce.

Gefüllte Rinderzunge.

Die Zunge wird in Wasser mit Salz, ganzem Pfeffer und Gewürz gar gekocht und abgezogen. Das am Schlunde sitzende Fleisch wird gehackt, 2 Eier, Muskatblüte, für 5 Pfennig geriebene Semmel, Zitronenschale und etwas Salz darunter gerührt. Nun schneidet man die Zunge der Länge nach auseinander, bestreicht beide Hälften mit dem Füllsel, übergießt sie mit geschmolzener „Tomor“, bäckt sie in der Pfanne braun und gibt folgende Sauce darüber: Fleischbrühe und Wein wird mit Zucker, Zitronenscheiben und Kapern aufgesetzt und hat dies eine Viertelstunde gekocht, mit in „Tomor“ geröstetem Mehle sämig gemacht.

Brägen (Hirn) mit Zitronensäure.

Nachdem der Brägen in Salzwasser abgekocht und in mehrere Stücke geschnitten ist, wendet man jedes derselben in zerquirtem Ei herum, dann in Mehl, welches mit etwas Salz und Semmelkrume gemischt ist, und bäckt sie in „Tomor“ gelbbraun. Hierzu macht man folgende Sauce: 1 Löffel Mehl wird in heißer „Tomor“ gerührt, mit Fleischbrühe verdünnt und mit einer durchgeschnittenen Zwiebel aufgekocht. Nach 15 Minuten nimmt man die Zwiebel wieder heraus, tut Zitronenschale und Saft hinzu, legt die gebratenen Hirnstückchen hinein und läßt sie einmal darin aufstoßen.

Grilliertes Kalbfleisch.

Das Kalbfleisch wird in Stücke geschnitten, mit heißem Wasser abgewaschen, naß in geriebener Semmel gewälzt und in reichlicher „Tomor“ gelbbraun gebraten, damit das Fleisch recht saftig wird.

Gulasch (Ungarisch).

Man schneidet recht reichlich Zwiebel in Würfel und macht sie in zwei Löffel „Tomor“ im Schmortopf gar, gibt das rohe in Würfel geschnittene Rind- oder Kalbfleisch hinzu und dünstet es gelbbraun. Salz und Paprika so viel, daß der Geschmack recht pikant wird. Sobald das Fleisch einkocht, gießt man ein bißchen kochendes Wasser nach. Ist es gar, streut

man ein wenig Weizenmehl darüber, schüttelt es durch und läßt es noch damit durchkochen. Man kann das Gulasch auch mit Kartoffeln garnieren, nimmt dazu dann aber recht kleine.

Beefsteaks.

Dünne Scheiben Fleisch werden tüchtig geklopft, mit Salz, Pfeffer und gehackten Zwiebeln auf beiden Seiten bestreut und fest angedrückt. Jedes Stück wird nur einige Minuten in reichlich „Tomor“ gebacken. Das Fleisch wird oft umgewendet. Man macht die Beefsteaks auch von gehacktem Fleisch.

Lungenmus oder Hachée.

Die Lunge wird gar gekocht, fein mit etwas Zwiebeln zusammengelackt, etwas von der Brühe daraufgegossen, Salz, gestoßener Pfeffer und „Tomor“ daran getan und durchkochen lassen. Dann 2 oder 3 geweichte Semmeln daran und tüchtig gerührt, daß die Semmeln sich gut vermischen. Es muß ein dicker, glatter Brei werden, den man bei kleinem Feuer anröstet. Will man das Gericht verfeinern, legt man Scheiben von in „Tomor“ gebratener Kalbsleber darauf.

Gebackene Hähndel. Wiener Küche.

Junge, reingeputzte Hühnchen werden zergliedert. Wenn sie eine Weile im Wasser gelegen haben, kehrt man ein Stück nach dem andern in Mehl um, taucht sie in zerquirktes Ei, bestreut mit Bröseln und backt sie in „Tomor“ schön lichtbraun. Man verziert mit gebackener Petersilie.

Craquets.

Es wird zunächst von einem Ei, 4 gehäuften Löffeln Mehl und Wasser mit ganz wenigem Salz, eine Eierkuchengläre gemacht und davon ein Eierkuchen in „Tomor“ gebacken. Eine Farce aus gehacktem Kalb- und Rindfleisch, geweichter und ausgedrückter Semmel, Zwiebel, Salz, Pfeffer und Ei wird, erkaltet, fingerdick daraufgestrichen und damit zusammengerollt. Diese Rollen werden nun mit einem scharfen Messer in Scheiben geschnitten und in „Tomor“ gebacken. Sie passen sehr gut zu jungem Gemüse.

Leberklöße.

Auf 500 Gramm geschabte Kalbsleber rechnet man 200 Gramm schaumig gerührte „Tomor“. Nun mengt man Leber und „Tomor“ mit folgendem zusammen: 200 Gramm gewechtes und gut ausgedrücktes Weißbrot, 3 ganze Eier und 3 Dotter, feingeschnittener Schnittlauch, gehackte Petersilie, etwas Majoran und Salz, und knetet noch so viel Mehl hinein, bis sich weiche Klöße daraus formen lassen, die in gesalzenem Wasser gekocht, herausgenommen und mit „Tomor“ und braunen Zwiebeln übergossen werden.

Saure Kartoffeln.

Kleine Kartoffeln werden abgekocht und abgossenen. Nun läßt man Zwiebel in reichlicher „Tomor“ schwitzen, rührt Mehl hinzu, verdünnt mit halb Essig, halb Wasser, tut dazu Sirup oder Zucker, etwas gestoßenes, englisches Gewürz, ein Körnchen gestoßenen Pfeffer und etwas Salz, läßt dies unter Rühren aufkochen, gießt die Sauce über die Kartoffeln und läßt sie damit durchkochen.

Prinzeßkartoffeln.

Dazu gehören: 2 Teller in der Schale gekochte Kartoffeln, 70 Gramm „Tomor“, 200 Gramm geriebener Käse, 4 Eier, 1 Liter Milch und etwas Salz. Man schneidet die gekochten Kartoffeln in Scheiben und legt sie möglichst glatt in eine vorher mit „Tomor“ ausgestrichene Speiseform. Darüber kommt „Tomor“ und Käse und dann wieder eine Schicht Kartoffeln und so abwechselnd. Obenauf müssen Kartoffeln und „Tomor“-Stückchen liegen. Nun quirlt man die Eier mit der Milch und etwas Salz zusammen klar und gießt dies über die Kartoffeln her. So läßt man es in mäßiger Wärme im Bratofen backen.

Spinat.

Der Spinat wird geputzt und mehrmals gewaschen, dann wird er in Wasser abgekocht, in einen Durchschlag geschüttelt, wo das Wasser in einen reinen Napf laufen muß. Nun wird der Spinat feingehackt in den Topf zurückgetan, dann kommt etwas Salz, „Tomor“, Zucker und etwas von der abgossenen Spinatbrühe dazu. Er wird mit in „Tomor“ geschwitztem Mehl angeröstet. Hält er zusammen und ist er süß und fett genug, so ist er fertig. Eine geschnittene Zwiebel macht ihn kräftig. Hierüber gehören entweder hartgekochte, in Scheiben oder Viertel geschnittene Eier oder in „Tomor“ gebratene Semmelbröckchen oder Kartoffeln.

Brechbohnen sauer und süß.

Diese werden erst in etwas Wasser, „Tomor“ und Salz gar gekocht und dann Essig, Zucker oder Sirup, englisches Gewürz, Zitronenschale und ein klein wenig Pfeffer daran getan und zuletzt angeröstet. Kommen Kartoffeln daran, so müssen diese gar sein, bevor der Essig dazukommt.

Geschmorte Gurken.

Rohe große Gurken werden geschält, mehrere Male der Länge nach durchgeschnitten, die Körner herausgeschabt, mit etwas Fleischbrühe, Essig, „Tomor“, Zucker und Salz aufgesetzt und darin weich geschmort. Zuletzt gibt man Semmelkrume daran. Man kann sie auch anrösten. Die Sauce gewinnt,

wenn man sie mit Eigelb abzieht. Sie schmecken zu Fleisch recht gut. Will man sie zu Milchspeisen nehmen, muß statt der Fleischbrühe Wasser genommen werden.

Weißer Bohnen mit Äpfeln.

Die Bohnen werden gar gekocht. Äpfel werden geschält, geschnitten, das Kernhaus herausgenommen, in einen Schmortopf mit etwas Wasser, reichlich „Tomor“, Zucker, Zimt, Zitronenschale und ein wenig englisches Gewürz getan, die abgossenen Bohnen darauf, hierüber etwas Salz gestreut muß dies nun zusammen zugedeckt kochen. Später wird das Gericht einige Male geschwenkt. Es muß tief einschmoren und recht fett sein.

Italienische Nudeln (Makkaroni).

Die Nudeln kauft man oder bereitet sie selber. Nachdem sie in Salzwasser gekocht und abgossenen sind, bestreut man eine Schüssel mit geriebenem Käse, legt darauf eine Lage Nudeln und gießt heiße „Tomor“ darüber her. Nun wieder Käse, dann Nudeln und „Tomor“ und dies so lange, bis der Vorrat zu Ende ist. Auf 1000 Gramm Makkaroni rechnet man 375 Gramm Käse und 250 Gramm „Tomor“.

Plinsenspeise.

Für 6 Personen backt man aus 3 Eiern, Milch, Mehl, Zucker und etwas Salz mit „Tomor“ 3 dünne Eierkuchen (Plinsen). Jetzt werden sie auf ein Brett gelegt, und wenn sie abgekühlt sind, von irgendeinem Fruchtgelee auf jede Plinse ein vierfingerdicker Streifen getan, zusammengerollt, in Stücke geschnitten, in eine dick mit „Tomor“ ausgestrichene Speiseform gelegt und 65 Gramm „Tomor“ dazwischengepfückt. Nun quirlt man in $\frac{1}{4}$ Liter Milch 6 bis 7 Eier, etwas Mehl, Zucker und Zimt, und gießt dies, wenn die Speise eben in den Ofen kommen soll, darüber. Man bestreut mit Zucker und Zimt und gibt heiß zu Tisch.

Zwiebackspeise.

Man streicht eine Speiseform dick mit „Tomor“ aus, legt eine Schicht gerösteter ganzer Zwiebäcke hinein, pfückt ausgewaschene „Tomor“ darauf und streut Zucker und Zimt, auch abgeriebene Zitronenschale und Korinthen darüber. Nun kommen wieder Zwiebäcke, so belegt und bestreut wie die erste Schicht, und sofort, bis die Speiseform über halb voll ist. Jetzt quirlt man einige Eier in so viel Milch, wie sich ungefähr berechnen läßt, daß die Zwiebäcke einsaugen können, und läßt sie backen. Noch heiß wird die Speise mit Zucker und Zimt bestreut.

Mazzospise.

Nachdem man etwa 6 Mazzos gewiecht und ordentlich hat durchziehen lassen, drückt man sie recht trocken in eine Schüssel hinein, tut dazu 250 Gramm Zucker, 250 Gramm große, 250 Gramm kleine Rosinen, 125 Gramm süße Mandeln, einige bittere, beide fein gewiegt. Das Abgeriebene und den Saft einer Zitrone, 1 Prise Zimt, 1—2 Löffel „Tomor“, 10 ganze Eier, vorher tüchtig gequirlt und ein bißchen Salz. Wenn die Masse tüchtig durchgerührt ist, tut man sie in eine Form, die mit „Tomor“ ausgestrichen und mit geriebenen Mazzos bestreut ist und bäckt sie im Ofen.

Mürbekuchen (kleine).

Man rührt 500 Gramm „Tomor“ zu Sahne, vermischt diese mit 125 Gramm Zucker, 4 ganzen Eiern, 2 Dottern, 8 Eßlöffel Milch, etwas Vanille- oder Zitronenzucker und 875 Gramm feinem Mehl. Man rollt den Teig dünn aus, sticht ihn mit Ausstechern in Sternform aus, bestreicht die Kuchen mit Ei, bestreut sie reichlich mit Zucker und Mandelstreifen und backt sie auf einem Kuchenblech in mäßig heißem Ofen.

Eiermazzos.

Eine Mazzos wird durch kaltes Wasser einmal gezogen, dann in heiße „Tomor“ gelegt, mit zerquirlten Eiern, worunter etwas Salz und Zucker sein kann, übergossen, ein wenig gebacken und gewendet, nun wieder begossen, gebacken und gewendet, bis die Eier alle darauf und von beiden Seiten schön gelbbraun gebacken sind. Mit Zucker und Zimt bestreuen. Man kann zu einer solchen Mazzo bis 15 Eier verbrauchen, denn je öfter sie begossen wird, desto höher wird sie.

Apfelkugel.

Hierzu wird von Mehl, einigen Eiern, „Tomor“, Sirup, einigen bitteren Mandeln und ein wenig Salz ein mürber Teig gemacht, davon die größte Hälfte zu einer Platte gerollt, die sowohl den Boden als auch die Wände eines dick mit „Tomor“ ausgestrichenen Kugeltopfes bedecken und noch daumenbreit überhängen kann. Ist dies hergerichtet, streut man Semmelkrume auf den Boden und tut nun eine Füllung von in „Tomor“ etwas gedämpften Äpfeln, gemischt mit Zucker, Zimt, Zitronenschale, großen Rosinen, grobgestoßenen süßen Mandeln, bis in die Hälfte des Topfes. Dann legt man wieder eine dünn ausgerollte Platte darüber, tut nun die übrige Füllung, nachdem man auf diese Platte Semmelkrume dick gestreut hat, hinein, legt wieder einen Deckel von Teig darauf und schlägt den überhängenden Teigrand über den Deckel, bestreicht diesen noch mit „Tomor“ und schickt den Topf, verdeckt, zum Bäcker.

Schaletkugel.

Diese wird von gewichteten Semmeln, Mehl, vielem Fett („Tomor“), Sirup, gestoßenem Gewürz und etwas gestoßenem Pfeffer, einigen Eiern, großen Rosinen, ein paar gestoßenen bitteren Mandeln, abgeriebener Zitronenschale und Salz bereitet. Zu $1\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl läßt man 2 Semmeln weichen und im Durchschlag gut ablaufen; dazu nimmt man 250 Gramm „Tomor“, 250 Gramm Sirup und 125 Gramm große Rosinen. Dies alles rührt man mit den übrigen Zutaten nun gut durcheinander, streicht einen Kugelpopf oder Napf tüchtig mit „Tomor“ aus, gibt die Masse hinein, deckt den Topf zu und schickt ihn am Freitag zum Bäcker. Sonnabendmittag ist dies eine schöne braungebackene Kugel geworden. In eine solche Kugel kann man auch etwas abgebrühte Hirse oder gehackte Äpfel tun, dann muß die Semmel aber fester ausgedrückt werden. Man kann auch weißen Mohn unter das Mehl nehmen. Zum Pefschfest nimmt man statt des Mehles gestößene und statt der Semmel gewichtete Mazzos, dazu gehören aber mehr Eier.

Barches mit „Tomor“.

Man nimmt auf 2 Pfd. Mehl etwa 250 Gramm Zucker, 65 Gramm „Tomor“, abgeriebene Zitronenschale und was man von feinen Gewürzen noch daran nehmen will, dazu die nötige Milch und Hefe. Zunächst wird die Hefe, nachdem sie zuvor mit lauwärmer Milch aufgelöst ist, in das Mehl gerührt, dann alle übrigen Zutaten hinzugefügt. Man stellt den Teig verdeckt warm, bis er noch einmal so groß als er war, aufgegangen ist. Dann teilt man ihn in 3 kleinere und 3 größere Teile und flechtet daraus 2 Zöpfe. Den kleineren Zopf legt man auf den größeren, drückt die Enden gut zusammen, bestreicht mit „Tomor“, bestreut mit weißem Mohn und bäckt nach dem nochmaligen Aufgehen den Barches zu schöner Farbe.

Geschwinder Kaffeekuchen.

4 Eidotter werden mit 125 Gramm Zucker, 125 Gramm „Tomor“, 125 Gramm Mehl und einer Prise Salz zusammengeknetet, ausgerollt, mit Ei bestrichen, mit Zucker, Zimt und Mandeln bestreut und auf einem Blech im Ofen gelbbraun gebacken und warm zerschnitten, weil der Kuchen leicht bricht.

Napfkuchen.

1 Pfund Mehl, 200 Gramm Zucker, 200 Gramm „Tomor“, 30 Gramm Hefe, $\frac{1}{5}$ Liter Milch, 3 Eier, 65 Gramm Sultaninen, 65 Gramm Korinthen, 50 Gramm Zitronat, 1 Zitrone.

Von $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, 1 Eßlöffel Zucker und der Hefe setzt man mit der Milch ein Hefestück an und läßt es 15 Minuten gehen. Dann fügt man die übrigen Zutaten hinzu, zuletzt die Rosinen und das Zitronat. Die Rosinen wälzt man erst in Mehl,

damit sie recht trocken in den Teig kommen, läßt diesen gut aufgehen und bäckt ihn in $\frac{3}{4}$ —1 Stunde zu schöner Farbe.

Blechkuchen.

Aus 1 Pfund Mehl, 30 Gramm Hefe, 100 Gramm Zucker, 100 Gramm „Tomor“, 2 Eiern, abgeriebener Zitronenschale und etwas Milch macht man, wie bekannt, einen Hefeteig und belegt ihn mit „Tomor“-Bröseln. Man gibt dazu: $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl in eine Schüssel, gut gekühlt $\frac{1}{4}$ Pfund „Tomor“, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und etwas gestoßenen Zimt hinein. Das Ganze verarbeitet man leicht mit den Händen zu dicken Bröseln, mit denen man die aus Hefeteig aufgerollte Platte bestreut, nachdem man sie mit geschmolzener „Tomor“ bestrichen hat. Dann setzt man den Streuselkuchen zum Aufgehen an einen warmen Ort und bäckt ihn im Ofen zu goldgelber Farbe.

Bienenstich.

Man macht den Teig, wie zum Blechkuchen, und belegt ihn mit folgendem: $\frac{1}{2}$ Pfund grobgehackte Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund „Tomor“, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 4 Eßlöffel Milch läßt man auf dem Feuer gut durchrösten. Nach dem Abkühlen gibt man die Masse auf den Kuchen und bäckt ihn bei Mittelhitze zu schöner Farbe.

Mustorte.

Man bereitet einen mürben Teig von 250 Gramm „Tomor“, 2 Eiern, wenig Salz, 5 Eßlöffeln Zucker, Kardamom und dem nötigen Mehl, um einen fetten, nicht zu festen Teig kneten zu können. Nun rollt man von einem Teil des Teiges eine runde Platte aus, bestreicht eine Tortenform innen mit „Tomor“ und streut geriebene Semmeln hinein, legt die Platte hinein, drückt ringsherum einen hochstehenden Rand und füllt Mus, das man mit etwas Rum oder Wein verdünnt und mit grob gestoßenen Mandeln, Zimt und geriebener Zitronenschale vermischt hat, darauf. Aus dem übrigen Teig schneidet man mit dem Rädchen Streifen und legt sie kreuzweise über die Torte. Jetzt wird diese mit zerlassener „Tomor“ bestrichen und im Ofen zu schöner Farbe gebacken. Noch heiß mit Zucker bestreuen.

Äpfeltorte.

Äpfeltorte bereitet man, wie zuvor angegeben, nur nimmt man anstatt Mus in „Tomor“ gedämpfte Aepfelschnitten mit Rosinen und geriebenen Mandeln bestreut.

Pflaumentorte.

Der Teig, wie zuvor angegeben. Man belegt mit halbierten, gebrühten, abgezogenen Pflaumen und bestreut mit Zucker und Zimt und geriebenen süßen Mandeln.

Stachelbeertorte.

Man macht einen mürben Teig, wie zuvor angegeben, brüht unreife Stachelbeeren und gibt sie gut abgelaufen mit reichlich Zucker, etwas geriebener Zitrone und Zimt auf die Torte. Weiteres Verfahren, wie bei der Mustorte angegeben.

Sandtorte.

500 Gramm „Tomor“ werden schaumig gerührt, alsdann nach und nach 5 Eidotter und 5 ganze Eier dazugetan und glatt verrührt. Hierauf rührt man löffelweise 500 Gramm Puderzucker und 500 Gramm Mehl (halb Weizen-, halb Kartoffelmehl), Vanille und eine abgeriebene Zitrone dazu. Zum Geraten dieses Kuchens trägt das Rühren hauptsächlich bei. Er muß eine volle Stunde nach derselben Richtung gerührt werden. Man bäckt die Masse in einer Randform, die gut mit „Tomor“ ausgestrichen ist, in sehr mäßiger Hitze. — Auch darf man den Kuchen während des Backens nicht anrühren oder hin und her schieben, da er sonst streifig wird.

Linzertorte.

8 gekochte Eidotter werden fein verrieben, dahinein gibt man 150 Gramm „Tomor“, 200 Gramm Zucker, etwas Muskatblüte, die abgeriebene Schale einer Zitrone und den Saft, 2 rohe Eier und zuletzt löffelweise 330 Gramm Pudermehl (für Peßach Kartoffelmehl). Von der Hälfte der Masse wird in eine Springform fingerhoch ein Boden gestrichen, auf dem man ein festes Fruchtgelee gibt, man lasse jedoch einen fingerbreiten Rand frei. Von dem Rest des Teiges spritzt man ein Gitter und einen Rand auf die Torte, die nun eine Stunde gebacken wird. Ausgekühlt, wird sie mit Puderzucker überstreut.

Käseschnitten.

$\frac{1}{8}$ Pfund Käse feingerieben und $\frac{1}{4}$ Pfd. „Tomor“ werden gut verrührt und durch ein Drahtsieb gegeben. Man streicht die Masse auf dünne Schwarzbrotsschnitten.

Vorzügliche Herings- oder Sardellencreme.

Ein gut gewässerter Matjes-Hering oder entsprechend Sardellen werden gereinigt und feingehackt und mit dem doppelten Quantum „Tomor“ durch ein feines Drahtsieb gerührt, sodaß die Creme ganz glatt wird. Nach Geschmack kann man etwas geriebene Zwiebel beifügen. Ein guter Hering reicht gewöhnlich für $\frac{3}{8}$ — $\frac{1}{2}$ Pfund „Tomor“. Man kann dazu Weißbrotsschnitten in „Tomor“ goldbraun rösten.

Lachscreme und Bücklingscreme.

Diese Creme lassen sich in gleicher Weise herstellen, doch gebe man hierzu noch 1—2 hartgekochte Eigelb.

100% COTTON
MADE BY HENDER
Manufactured by
HENDERSON, Inc.
New York
New York, U.S.A.