

Bea kommt als:

Z 0 für Suppe

Z 1 für Mehl- und Milchspeisen

Z 2 für Gemüse

sowie als Beagries in den Handel und ist in
allen Mehl- und Specereihandlungen erhältlich.

1. Bea-Suppe.

10 Deka Bea Nr. 0 werden in $\frac{1}{2}$ Liter Suppe
mit etwas Salz, zugedeckt, langsam gekocht. Vor dem An-
richten gibt man 1 Liter kochende Suppe dazu.

2. Bea-Suppe (feinere Art).

10 Deka Bea Nr. 0 werden in $1\frac{1}{2}$ Liter Suppe
eingerührt und zugedeckt langsam 1 Stunde gekocht.
Sollte die Suppe zu dick sein, so verdünnt man sie
nach Bedarf mit heißer, klarer Suppe. Nach Belieben
können zwei Eidotter mit etwas Citronensaft oder
sauerem Rahm abgesprudelt und der gekochten Bea-
Suppe zugefetzt werden.

3. Erdäpfelsuppe mit Zea.

8 Deka Butter werden mit einem Häufel geschnittenen Zwiebel in einer Casserolle geröstet. Dazu gibt man 10 Deka Zea Nr. 0, gießt sie mit 1 Liter Suppe auf, salzt und läßt das Ganze $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Nach dieser Zeit gibt man dreiwürfelig geschnittene Erdäpfel dazu und läßt das Ganze noch $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Man kann auch Champignons beisetzen.

4. Ganselsuppe mit Zea.

Ein rein geputzter Ganselkopf, der gepuzte Magen, die abgehäuteten Füße und von Stiftern befreiten Flügel werden ausgewaschen und in Fleischsuppe weich gekocht. Unterdessen gibt man in eine Casserolle 10 Deka Zea Nr. 0 mit 1 Liter Suppe und läßt sie zugedeckt 1 Stunde kochen. Ist die Zea weich gedünstet, so gibt man das in nette Stücke geschnittene Gansel dazu, übergießt das Ganze mit 1 Liter heißer Suppe und servirt es.

5. Gedünstete Zea.

10 Deka Zea Nr. 2 werden mit 3 Deka Butter oder Schmalz und $\frac{1}{2}$ Liter kaltem Wassers 1 Stunde zugedeckt gedünstet. Dann gibt man eine kleine, fein geschnittene, in

Fett geröstete Zwiebel zu der weich gedünsteten Zea, salzt und läßt sie offen noch einige Minuten rösten. Wenn man will kann man auch Champignon beisehen.

6. Rostbraten mit Zea und Paradeis.

In eine Casserolle gibt man 2 Stück geklopfte nicht zu stark gesalzene Rostbraten, dazu eine fein geschnittene Zwiebel, ein Sträußchen Ruttelkraut oder etwas Knoblauch und läßt sie braun dünsten. Dann streut man 2 Löffel Bröseln von Schwarzbrot darüber und gibt entweder $\frac{1}{8}$ Liter Rindsuppe oder $\frac{1}{8}$ Liter Wein dazu. Ist der Rostbraten etwas weich, so gibt man 6 Deka Zea Nr. 2 und 1 Löffel Paradeis-Marmelade dazu und läßt das Ganze 1 Stunde dünsten.

7. Rindsgollasch mit Zea.

Zu 1 Häuptel fein geschnittene in 8 Deka heißem Fett geröstete Zwiebel gibt man $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Paprika, 1 Löffel kaltes Wasser und läßt es etwas anpassiren. Hierzu gibt man dann $\frac{1}{2}$ Kilo würfelgeschnittenes, mageres Rindfleisch, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Kümmel, ebensoviel Majoran und Salz, übergießt es mit $\frac{1}{8}$ Liter Wasser und läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde dünsten. Nach dieser Zeit gibt man dazu 10 Deka Zea Nr. 2

und läßt es 10 Minuten offen dünsten, gießt es dann mit $\frac{1}{2}$ Liter kalten Wassers auf und läßt es zugedeckt 1 Stunde dünsten.

8. Bea-Fleisch.

In eine Casserolle gibt man 8 Deka würfelig geschnittenen Speck, Zwiebel und Champignons, röstet es ein wenig, gibt dazu $\frac{1}{2}$ Kilo in Stücke geschnittenes Kalbfleisch und gießt 1 Schöpflöffel Suppe darauf. Ist das Fleisch halbweich, so gibt man dazu 10 Deka Bea Nr. 2, gießt im Ganzen $\frac{1}{2}$ Liter Suppe dazu und läßt es ganz weich dünsten.

9. Hühner mit Bea.

Man belegt eine Casserolle mit 3 Deka Fett, geschnittener Zwiebel, Champignons und ganzem Gewürz, gibt darauf ein gereinigtes Huhn und dünstet es zugedeckt. Nach $\frac{1}{2}$ Stunde gießt man $\frac{1}{2}$ Liter Suppe dazu und läßt das Huhn weich dünsten. Unterdessen werden 10 Deka Bea Nr. 2 in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser zugedeckt langsam 1 Stunde gekocht. Dann nimmt man das Huhn heraus, schneidet es in Stücke und richtet es in der Mitte einer Schüssel an. Ein Theil des Saftes wird mit der gedünsteten Bea durcheinander geführt und das Huhn damit garnirt.

10. Zea à la Risotto.

6 Deka heiße Butter und 1 fein geschnittene Zwiebel werden mit 1 gepuzten und geschnittenen Champignon geröstet doch so, daß er nicht braun wird. Dazu gibt man dann 10 Deka Zea Nr. 2 und läßt es 4 Minuten unter öfterem Rühren rösten. Dazu gibt man $\frac{1}{2}$ Liter Rindsuppe und läßt es zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde dünsten. Nach dieser Zeit gibt man noch $\frac{1}{2}$ Liter Rindsuppe dazu, ferner einen Kaffeelöffel Salz und läßt es noch $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Dann gibt man zu der Zea 3 Löffel geriebenen Parmesankäse und rührt es gut durcheinander. Nun gibt man mittelst eines Backlöffels einen Theil des Risotto auf eine Schüssel, belegt es mit Stücken von gebratenem oder gedämpfem Fleisch, Würsten oder Geflügel, gibt darauf wieder Risotto und dann noch eine Lage Fleisch und Risotto.

Das Ganze drückt man nun mit 2 Backlöffeln so zusammen, daß es kugelförmig aussieht, bestreut es mit geriebenem Parmesankäse und servirt es mit starker, brauner Suppe.

Das Risotto kann auch ohne Fleisch servirt werden.

11. Zea mit Erbsen.

$\frac{1}{2}$ Liter gedünsteter oder gekochter Erbsen, werden mit 10 Deka gedünsteter Zea Nr. 2 gut vermengt und angerichtet.

12. Zea mit Parabeis.

4 große Parabeisäpfel, werden auseinandergebrochen und mit einigen dünnen Zwiebelscheiben zugedeckt gedünstet, worauf man sie zu 10 Deka gedünsteter Zea passirt und gut durcheinanderrührt.

13. Zea mit Kraut.

Man schneidet ein kleines Krauthäuptel nudelig, salzt es und läßt es in 6 Deka feingeschnittenem heißen Speck, braun dünsten. Unterdessen dünstet man 10 Deka Nr. 2, vermengt sie mit dem Kraut und richtet sie an.

14. Zea in Milch gekocht.

In 1 Liter siedende Milch gibt man unter beständigem Rühren 20 Deka Zea Nr. 1, läßt sie halbweich verkochen und gibt dann 8 Deka Zucker, 6 Deka Butter und 1 Messerspitze Salz dazu. Das Ganze rührt man gut durch einander, läßt es 1 Stunde zugedeckt kochen und bestreut es dann mit Zucker und Zimmt.

Wenn die Zea zu dick ist, verdünnt man sie mit siedender Milch.

15. Bea-Auslauf.

In $\frac{1}{2}$ Liter siedende Milch gibt man unter beständigem Rühren 10 Deka Bea Nr. 1 sowie 1 Messerspitze Salz und läßt sie 1 Stunde zugedeckt kochen und hierauf auskühlen. Unterdessen rührt man 8 Deka Butter mit 10 Deka Citronenzucker und 6 Eidotter $\frac{1}{2}$ Stunde, gibt dazu die ausgekühlte Bea, rührt sie durcheinander und mischt zuletzt den Schnee von 6 Eierklar leicht ein. Dann gibt man das Ganze in eine mit Butter bestrichene und mit Mehl ausgefehlte Form und läßt es zugedeckt $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst kochen oder in der Röhre backen.

Im ersten Falle kann man den Auslauf kurz vor dem Anrichten mit heißem Heberguß versehen, im letzteren Falle auch mit Zucker bestreuen.

16. Bea-Pudding.

Es werden 6 Deka Butter flaumig abgetrieben und in diese 4 Eierdotter, 10 Deka Bea Nr. 1, etwas Salz eingerührt, der Schnee von 4 Eierklar leicht eingemischt und sodann in eine mit Butter ausgeschmierte mit Mehl ausgefehlte Reifforn eingefüllt. Hierauf läßt man es eine Stunde in Dunst kochen, stürzt den Pudding auf ein Brett, läßt ihn überkühlen, schneidet ihn in beliebige Stücke, übergießt diese mit kochender Suppe und läßt sie zugedeckt 10 Minuten stehen.

17. Bea-Gries-Suppe.

10 Deka Bea-Gries werden unter beständigem Rühren in 1 Liter siedende Suppe eingekocht, $\frac{1}{2}$ Stunde kochen gelassen, gesalzen und dann servirt.

18. Bea-Gries-Schöberl.

In $\frac{1}{2}$ Liter kochende Milch rührt man 10 Deka Bea-Gries ein, läßt ihn 1 Stunde kochen, gibt etwas Salz dazu und gibt es in eine tiefe Schüssel. Unterdessen rührt man 4 Deka Butter flaumig ab, schlägt 4 Dotter ein, gibt den ausgekühlten Gries dazu, rührt dies Alles gut durcheinander, mischt den Schnee von 4 Eierklar leicht ein und gibt es in eine flache mit Butter ausgeschmierte und Mehl ausgefetzte Casserolle und läßt es 1 Stunde backen. Dann schneidet man es in Stücke oder sticht es aus.

19. Bea-Gries-Nockerln.

4 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, 3 Eier nach und nach dazugerührt, nach jedem Ei 1 Löffel Bea-Gries gegeben, im Ganzen 10 Deka, mit 3 Löffel Milch vermischt und der Teig zugedeckt, 2 Stunden stehen gelassen. Mittelft eines Eßlöffels, der in siedendes Wasser getaucht wird, legt man den Teig stückweise in die Suppe oder in Salzwasser.

20. Zea-Gries-Knödeln.

In eine Schüssel gibt man $\frac{1}{2}$ Liter Zea-Gries, gießt darüber $\frac{1}{2}$ Liter siedendes Wasser, gibt dazu eine würfelgeschnittene in 3 Deka Butter geröstete Semmel, nebst einem ganzen Ei und $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel gerösteter Petersilie und rührt das Ganze so lange bis es einen festen Teig bildet, aus dem man Knödel formt und in Salzwasser kocht.

21. Zea-Gries-Schmarren.

1 Liter Milch wird zu 80 Deka Gries langsam gerührt, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz dazugegeben und 2 Stunden zugedeckt stehen gelassen. Nach dieser Zeit läßt man in einer Casserolle 20 Deka Fett heiß werden, gießt die Gries-Masse dazu und läßt es in Fett rösten.

22. Zea-Gries in Milch.

Man gibt in eine Casserolle 1 Liter Milch, 8 Deka Zucker, 1 Messerspitze Salz; gießt unter beständigem Rühren $\frac{1}{2}$ Liter Zea-Gries dazu, läßt ihn dick verkochen und bestreut ihn mit Zucker und Zimmt.

23. Zeagries-Auflauf mit Äpfeln.

Von ungefähr 20 Äpfeln kleinerer Sorte wird das Kerngehäuse beseitigt, die Äpfeln dann geschält und der leere Raum mit Marmelade gefüllt.

Unterdessen läßt man 10 Deka Zea-Gries in $\frac{1}{4}$ Liter kochender Milch dick verkochen, gibt 5 Deka Butter und 1 Messerspitze Salz dazu, rührt es untereinander und läßt es auskühlen.

Nun rührt man 10 Deka Citronenzucker mit 5 Eidottern $\frac{1}{2}$ Stunde, gibt den Gries und 5 Eierklar Schnee dazu, füllt das Ganze in eine Form und drückt die Äpfel hinein, worauf man es $\frac{3}{4}$ Stunden in der Röhre bäckt.

Vorstehende Kochrecepte habe ich auf Ersuchen der Herren Brüder Hirschfeld & Comp. verfaßt und kann ich auf Grund der hiebei gemachten Erfahrungen die Zea Jedermann als ein außerordentlich gutes und wohl schmeckendes Nahrungsmittel empfehlen.

Louise Feleskowitz.