

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochbuch für den einfachen und gutbürgerlichen Haushalt mit Berücksichtigung der vegetarischen und Krankenkost**

**Silbermann, Marie**

**Hamburg ; Mannheim, 1910**

Delikateßbutter.

**urn:nbn:de:bsz:31-55749**

482. **Banilleeis.**

Man bereitet Vanillecrème nach Vorschrift, verwendet  $\frac{3}{8}$  Liter Milch oder Milch und Sahne, 1 Blatt Gelatine, 75 Gramm Zucker.

Die fertige Crème wird in die Eisbüchse gefüllt, die sehr sauber sein muß und 30 Minuten langsam gedreht.

483. **Schokoladeneis.**

Schokoladencrème wird bereitet (siehe da), in die Eisbüchse gefüllt und 30–40 Minuten gedreht.

484. **Ananaseis.**

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  Pfund Ananas, 200 Gramm Zucker, 2 Eiweiß oder 4 Eßlöffel Schlagsahne, 2 Eßlöffel Zitronensaft,  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser.

Zubereitung: Die Ananas wird geschält und gerieben, mit Zucker in einem Napf fein verrieben, mit Schlagsahne oder Eiweiß, Zitronensaft und Wasser vermischt und in der Eismaschine durch 30 Minuten Drehen zum Gefrieren gebracht.

485. **Apfelgefrorenes.**

1 Pfund feines Apfelmus statt  $\frac{1}{2}$  Pfund Ananas, sonst ebenso wie Ananaseis.

486. **Fruchteis.**

1 Liter gut abgeschmeckter Fruchtsaft wird mit 2 Eiweiß in die Eisbüchse gefüllt, wie Ananas weiter behandelt.

## Delikateßbutter.

487. **Haushofmeisterbutter.**

100 Gramm Palmona, 100 Gramm Butter werden zu Sahne gerührt, mit einem gehäuften Teelöffel blanchierter, getrockneter, gewiegter Petersilie, 1 Teelöffel Zitronensaft, 1 Messerspiße feinem Salz, 1 Prise Muskat vermischt, kalt gestellt.

**488. Sardellenbutter.**

5 gewaschene, entgrätete Sardellen werden mit 20 Gramm Palmona in einem Mörser gestoßen, durch ein Haarsieb gestrichen mit 150 Gramm zu Sahne gerührter Palmona und Butter vermischt, kalt gestellt.

**489. Krebsbutter.**

Aus 15 gekochten Krebsen wird das Fleisch herausgebrochen, die Leibe entfernt, die Augen ebenfalls und alle roten Schalen samt den Scheren zerstoßen. In einer Kasserolle werden 200 Gramm Palmona und Butter zerlassen, die Schalen solange darin geschwitzt, bis die Butter eine rote Farbe angenommen hat, dann  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser daraufgegeben, dies einige Minuten gekocht, durch ein feines Haarsieb gegossen, kalt gestellt, die Butter abgehoben und beliebig verwendet.

**490. Anchovisbutter.**

Wie Sardellenbutter, anstatt Sardellen aber Anchovis verwenden.

**491. Kräuterbutter.**

Wie Haushofmeisterbutter, nur mit verschiedenen Kräutern: Kerbel, Estragon, Schnittlauch, Pimpernell, welche man vorher blanchiert, vermischt, mit Zitronensäure verrührt.

Sie wird auch Karigotebutter genannt. Sie paßt zu Hammel- und Lammfleisch.

**492. Käsebutter.**

50 Gramm Schweizer- und 50 Gramm Parmesankäse werden gerieben, mit 100 Gramm Palmona, 100 Gramm Butter, die zu Sahne gerührt wurden, und 1 Prise Pfeffer vermischt.

**493. Worcesterbutter.**

100 Gramm Palmona und 100 Gramm Butter werden zu Sahne und 1 Eßlöffel Worcestersauce dazugerührt.

**494. Senfbutter.**

Zutaten: 125 Gramm Palmona und Butter, 3 hartgekochte Eigelb, 2 Eßlöffel guten Senf, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: Die hartgekochten Eigelb werden durch ein Drahtsieb gestrichen, mit dem Senf, Salz und Pfeffer glatt gerührt, mit der zu Sahne gerührten Palmona und Butter vermischt.

## Gebäck.

### Hefeteig.

Die Vorbedingungen für das Gelingen des Hefeteiges sind, daß alle Zutaten warm sind, das Mehl gut trocken und die Hefe frisch ist, sowie daß er in einem warmen Raume zubereitet wird. Ein fertiges Gebäck, zumal solches aus Hefeteig und gerührte Kuchen, dürfen nicht der kalten Temperatur ausgesetzt werden nach dem Backen, sondern müssen im warmen Raum in der Nähe des Herdes erst vollständig abkühlen, andernfalls verwandelt sich der in dem Gebäck enthaltene Dampf durch rasche Abkühlung in Wasser, welches das Gebäck niederreißt, fest und klebrig macht.

### 495. Weißbrot.

Zutaten: 1 Pfund Mehl, 1 Teelöffel Salz,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 20 Gramm Palmona, 30 Gramm Hefe.

Zubereitung: Das Mehl wird gesiebt, von der Mitte aus ein Teig mit der Milch, in welcher die Hefe aufgelöst wurde, angerührt, der gut geknetet wird und aufgehen muß. Dann wird er nochmals geknetet, kleine Brötchen daraus geformt, die aufgehen müssen. Sie werden mit Eigelb, welches man mit etwas Milch verrühren kann, bestrichen, in mäßiger Hitze 15–20 Minuten gebacken.

### 496. Teig zu Blechkuchen.

Zutaten: 1 Pfund gutes, trockenes Mehl,  $\frac{1}{8}$  Liter Milch, 2 Eier, 125 Gramm Zucker, 100 Gramm Palmin, 50 Gramm Palmona, die abgeriebene Schale  $\frac{1}{2}$  Zitrone, 40 Gramm Hefe, 1 Eßlöffel Rum, 1 Teelöffel Salz.

Zubereitung: Das Mehl wird in eine Schüssel gesiebt, die Hefe in der Milch aufgelöst, von der Mitte aus ein Brei – ein Hefestück – angerührt, welches aufgehen muß. Das Palmin wird geschabt, mit einem Löffel Milch, der Pal-