

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Koch- und Haushaltungsbuch für den einfachen Haushalt**

**Amberg, Lina  
Rost, Clara  
Schubert, Margarete  
Saarbrücken, 1905**

Warme Milch und Mehlspeisen.

**urn:nbn:de:bsz:31-57534**

## Warme Milch und Mehlspeisen.

### 219. Pfannkuchen.

(Eierkuchen, Omletten.)

$\frac{1}{2}$ Pfund Mehl . . . . .	10	Pfg.
3 Eier . . . . .	21	"
Salz . . . . .	$\frac{1}{2}$	"
Milch . . . . .	5	"
1 Eßlöffel Palmin . . . . .	6	"
	<hr/>	
	42 $\frac{1}{2}$	Pfg.

Von dem Mehl, Milch, Salz und den Eigelb macht man einen dünnfließenden Teig, dem man kurz vor dem Backen das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß leicht beimengt.

In einer Omelettenpfanne läßt man für jeden Kuchen schwach nußgroß Palmin heiß werden, gibt soviel Teig zu, daß die Pfanne gut bedeckt ist. Man backt den Kuchen auf einer Seite schön gelb, wendet ihn um, backt ihn auf der andern Seite und gibt, wenn nötig, noch etwas Palmin zu. Die Kuchen dürfen erst kurz vor Tisch zubereitet werden, da sie sonst an Geschmack und Schönheit verlieren. Bei größeren Portionen kann man gut einige Eier sparen, ohne daß die Kuchen an Geschmack sehr viel verlieren.

### 220. Pfannkuchen

(mit Hefe).

$\frac{1}{2}$ Pfund Mehl . . . . .	10	Pfg.
2 Eier . . . . .	14	"
$\frac{1}{4}$ Liter Milch . . . . .	5	"
1 Kaffeelöffel Salz . . . . .	$\frac{1}{5}$	"
Hefe . . . . .	3	"
$1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Palmin . . . . .	9	"
	<hr/>	
	41 $\frac{1}{5}$	Pfg.

Die Hefe wird mit etwas lauwarmer Milch aufgelöst. Mit dem erwärmten Mehl der lauwarmen Milch, Salz und Eier wird ein dickflüssiger Teig bereitet und dieser so lange

geschlagen, bis er Blasen bekommt. Dann stellt man ihn, mit einem reinen Tuche zugedeckt, zum Gehen in die Wärme, ca. 1—1½ Stunde. Hierauf backt man in heißem Palmin schöne Kuchen und legt sie auf eine erwärmte Platte. Zubereitungszeit 3 Stunden.

### 221. Pfannkuchen

(mit Fleischfülle.)

Die Nr. 219 angegebenen Pfannkuchen werden mit übriggebliebenem Fleisch, aus welchem man Haschee bereitet hat, gefüllt.

### 222. Griesbrei.

½ Liter Milch (Magermilch)	5	Pfg.
½ Pfund Gries . . . . .	10	"
Zucker à 50 Gramm . . . . .	2 <sup>8</sup> / <sub>10</sub>	"
Zimmt, 1 Prise Salz . . . . .	1	"
	<hr/>	
	18 <sup>8</sup> / <sub>10</sub>	Pfg.

Die Milch läßt man zum Kochen kommen und gibt unter ständigem Rühren den Gries zu, daß man einen dickflüssigen Brei erhält, den man unter stetem Rühren steif einkochen läßt. Dann gibt man nach Geschmack Zucker und eine Prise Salz zu und gibt den Brei mit Zimmt bestreut zu Tisch.

### 223. Gebakene Griesklöße.

½ Liter Milch (Magermilch)	5	Pfg.
½ Pfund Gries . . . . .	10	"
50 Gramm Zucker . . . . .	2 <sup>8</sup> / <sub>10</sub>	"
2 Eier . . . . .	14	"
1½ Eßlöffel Palmin . . . . .	9	"
Semmelbröseln . . . . .	10	"
	<hr/>	
	50 <sup>8</sup> / <sub>10</sub>	Pfg.

Man bereitet einen Griesbrei; mengt, wenn dieser steif, rasch 2 Eigelb unter die Masse, sowie den nötigen Zucker und etwas Salz. Gibt die Masse sofort auf das naßgemachte Nudelbrett, wellt sie fingerdick mit dem naßgemachten Wellholz aus, schneidet, wenn die Masse etwas verköhlt, verschobene Vierecke, wendet sie in dem mit Wasser verrührten Eiweiß

und Semmelbröseln um und backt sie in einer offenen Pfanne in heißem Palmin goldgelb.

### 224. Griesknopf.

1 Liter Milch (Magermilch) . . . . .	10	Pfg.
1 Pfund Gries . . . . .	20	"
Rußgroß Palmin . . . . .	3	"
Zucker, Zimmt (ganzen), einen Tropfen Citronenöl . . . . .	4	"
	<hr/>	
	37	Pfg.

Man läßt die Milch mit dem Palmin, Zucker, Zimmt und 1 Tropfen Citronenöl zum kochen kommen; schüttet den Gries zu und läßt den Gries steif einkochen. Dann mengt man rasch 3 Eier darunter, schüttet die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgeschwenkte Schüssel, läßt sie eine zeitlang 10—15 Minuten darin auf warmer Stelle stehen und stürzt sie.

### 225. Reisbrei.

(Milchreis.)

$1\frac{1}{2}$ Liter Milch (Magermilch) . . . . .	15	Pfg.
$1\frac{1}{2}$ Liter Wasser (zum Brühen des Reises) . . . . .		
1 Pfund Bruchreis . . . . .	14	"
2—3 Eßlöffel Zucker . . . . .	3	"
Salz . . . . .	$\frac{1}{5}$	"
Zucker und Zimmt zum Bestreuen . . . . .	3	"
	<hr/>	
	$35\frac{1}{5}$	Pfg.

Der Reis wird, nachdem er gewaschen, mit kaltem Wasser aufgestellt, 1 mal aufgekocht und abgeschüttet, oder 3 mal mit kochendem Wasser überbrüht. Nach und nach gibt man die heißgestellte Milch zu und läßt ihn ganz auf der Seite des Herdes weichkochen. (Darf nicht viel gerührt werden). Dann mengt man nach Geschmack Zucker darunter, gibt eine Prise Salz zu, läßt ihn noch kurze Zeit dämpfen und gibt ihn mit Zucker und Zimmt bestreut zu Tisch.

### 226. Reisflöße

werden, nachdem man einen steifen Reisbrei gekocht hat, weiter behandelt wie die gebackenen Reisflöße. Man kann die Klöße von übriggebliebenem Reisbrei bereiten.

**227. Schupfnudeln.**

(Fingerli.)

3 Pfund Kartoffeln . . .	9	Pfg.
1 Eßlöffel Salz . . .	$\frac{1}{5}$	"
2 Eier . . .	14	"
$\frac{1}{4}$ Pfund Mehl . . .	5	"
$1\frac{1}{2}$ Liter Salzwasser		
2 Eßlöffel Palmin . . .	12	"
	$40\frac{1}{5}$	Pfg.

Die Kartoffeln werden gekocht, geschält und mit dem Wellholz zerdrückt. Dann mengt man die Eier, Salz und Mehl zu. Man formt das ganze zu einem länglichen Stollen, schneidet kleine Stücke ab und rollt fingerlange Nudeln davon. Diese kocht man in Salzwasser ab, nimmt sie, wenn sie an die Oberfläche kommen, mit einem Schaumlöffel heraus und läßt sie erkalten. Dann backt man sie in heißem Palmin auf allen Seiten schön gelb.

**228. Spätzle.**

(Schwäbisches Gericht.)

$\frac{3}{4}$ Pfund Mehl . . .	15	Pfg.
3 Eier (1 in den Teig), 2 zum Ueberbacken	21	"
$\frac{1}{8}$ Liter Milch, $\frac{1}{4}$ Liter lauwarmes Wasser	3	"
1 Kaffeelöffel Salz in den Teig, $1\frac{1}{2}$ } bis 2 Liter Wasser, Salz zum Kochen }	$\frac{1}{2}$	"
1 Eßlöffel Palmin . . .	6	"
	$45\frac{1}{2}$	Pfg.

Das Salzwasser zum Abkochen der Spätzle wird aufgestellt. Mit Mehl, Milch, Salz, Wasser und 1 Ei rührt man einen ganz dickflüssigen Teig an, den man mit dem Löffel so lange schlägt, bis er Blasen wirft; dann läßt man ihn  $\frac{1}{2}$  Stunde ruhen. Alsdann nimmt man einen Teil des Teiges auf ein mit kaltem Wasser befeuchtetes Brett und schabt mit einem scharfen Messer kleine Teile in das kochende Salzwasser. Wenn sie an die Oberfläche kommen, nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus und gibt sie in eine Pfanne, in der man etwas Fett heiß werden ließ. Sind die Spätzle alle geschabt, so gibt man 2 mit etwas Milch verührte Eier darüber und läßt sie nochmal kurz aufbacken. Man kann die

geschabten Spätzle auch, nachdem man sie mit dem Schaumlöffel herausgeholt, direkt auf eine erwärmte Platte geben und mit in Butter gerösteten Semmelbröseln abschmelzen.

**229. Nudeln.**

3 Eier . . . . .	21	Pfg.
$\frac{1}{2}$ Pfund Mehl . . . . .	10	"
$\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz, $1\frac{1}{2}$ —2 Liter Salzwasser	$\frac{1}{2}$	"
Butter und Semmelbröseln . . . . .	8	"
	<hr/>	
	39 $\frac{1}{2}$	Pfg.

Die Eier werden mit dem Salz in einer Schüssel gut verrührt. Dann gibt man so viel Mehl bei um einen Teig zu erhalten, den man auf dem Wellbrett wirken kann. Nun wirkt man den Teig so lange, bis er beim Durchschneiden kleine Bläschen zeigt. Dann teilt man den Kuchen in 3 kleine Teile und wellt jeden derselben so dünn aus, daß man durchlesen kann. Sodann legt man die ausgewellten Kuchen zum Trocknen auf ein über einen Tisch ausgebreitetes Tuch. Sind sie trocken, doch dürfen sie sich auch nicht spröde anfühlen, so teilt man die Kuchen in zwei Teile, rollt sie leicht und schneidet sie zu Gemüse in  $\frac{1}{2}$ —1 cm Breite, zu Suppen aber in ganz feine Streifchen, die man auseinander gemacht, noch völlig abtrocknen läßt. Die Gemüsenudeln gibt man 10—15 Minuten vor Tisch in kochendes Salzwasser, läßt sie 10—15 Minuten kochen, schüttet sie auf den Seiher und gibt sie mit in Butter gerösteten Semmelbröseln abgeschmelzt sofort zu Tisch.

**230. Quäker Oats-Pfannkuchen.**

3 Tassen Quäker Oats . . . . .	12	Pfg.
2 Tassen Mehl ca. 160 Gramm	7	"
1 Ei . . . . .	7	"
2 Eßlöffel Palmin . . . . .	12	"
Salz und Zucker . . . . .	5	"
	<hr/>	
	43	Pfg.

Die Quäker Oats werden  $\frac{1}{2}$  Stunde in ca.  $\frac{1}{2}$  Liter kaltem Wasser aufgeweicht, dazu kommt das Ei, Salz, Zucker und das Mehl und arbeitet alles gut untereinander. Nachdem man in der Pfanne das Palmin heiß werden läßt gibt man den Teig löffelweise hinein und bakt ihn auf beiden Seiten schön gelb und bestreut mit Zucker und Zimmt oder serviert mit Obst.

**231. Weckfratze.**

6—8 Brötchen (trocken) . . . . .	20	Pfg.
$\frac{1}{2}$ Liter Milch (Magermilch) . . . . .	5	"
3 Eier . . . . .	21	"
Salz . . . . .	$\frac{1}{4}$	"
Rußgroß Palmin . . . . .	3	"
	<hr/>	
	49 $\frac{1}{4}$	Pfg.

Die Brötchen werden in feine Scheiben geschnitten und mit heißer Milch übergossen, daß sie vollständig weich werden. Alsdann verrührt man 2—3 Eier mit Salz und gibt sie den Brötchen bei. In einer Bratpfanne läßt man etwas Palmin heiß werden, gibt die Masse zu, bakt sie auf beiden Seiten schön braun und zerstampft sie dann mit dem Schäufelchen. Man kann nach Belieben Zucker nach Geschmack begeben und gibt sie mit Dürrobst zu Tisch.

**232. Wecksnitten.**

3 Brötchen . . . . .	9	Pfg.
$\frac{1}{2}$ Liter heißes Wasser . . . . .		
$\frac{1}{4}$ Liter Milch . . . . .	5	"
$\frac{1}{4}$ Pfund Mehl (stark) . . . . .	5	"
2 Eier, 1 Eßlöffel Salz . . . . .	14 $\frac{1}{2}$	"
1 $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Palmin . . . . .	9	"
	<hr/>	
	42 $\frac{1}{2}$	Pfg.

Die Brötchen werden in Scheiben geschnitten. Diese taucht man rasch in kochendes Wasser und legt sie zum Abtrocknen auf ein reines Tuch. Von dem Mehl, Salz, Eier und Milch bereitet man einen Pfannkuchenteig (das Weiße nicht zu Schneefschlagen). Dann wendet man die Schnitte gut im Teig um und bakt sie in heißem Palmin goldgelb.

**233. Weißer Käse.**

1 Käse . . . . .	15	Pfg.
$\frac{1}{8}$ Liter Milch . . . . .	2 $\frac{1}{2}$	"
1—2 Eßlöffel Wasser . . . . .		
1 Kaffeelöffel Salz, Kümmel . . . . .	$\frac{1}{2}$	"
	<hr/>	
	18	Pfg.

Der Käse wird durch einen Seiber gegeben und mit der Milch, dem nötigen Salz und nach Belieben Kümmel und 1 bis 2 Eßlöffel kaltem Wasser tüchtig nach einer Seite 10—15 Minuten gerührt.

## Hefenbackwerk.

### Allgemeine Bestimmungen.

#### 234. Hefenbackwerk.

Vor allem hat man bei der Zubereitung eines Hefenteiges darauf zu achten, daß alle Zutaten gleichmäßig erwärmt sind. Die Hefe wird mit Zucker oder mit lauwarmen Flüssigkeit aufgelöst und zu einem dünnen Brei verrührt, alsdann dem erwärmten Mehl zugegeben. Man verwendet flüssige Bier- und Essighefe und Preß- und Kunsthefe. Die Bierhefe wird bei der Bierbereitung, die Essighefe beim Essigsieden gewonnen. Die Preßhefe wird aus stärkehaltigen Nahrungsmitteln, wie Kartoffeln oder Getreide hergestellt. Dieselbe ist haltbarer und auch zuverlässiger als die flüssige Hefe.

Gute Hefe soll gelblich weiß, nicht grau, aussehen. Sie soll feuchtbrüchig sein, und nicht in Pulver zerfallen. Sie muß einen obstartigen, nicht sauern Geruch haben. Sie muß sich leicht verrühren lassen. Um die Güte der Hefe zu erproben und ein rasches Aufgehen des Hefenteiges zu bewirken, macht man gewöhnlich von ca.  $\frac{1}{3}$  des Mehles einen Vorteig. Man macht ihn dünner als den eigentlichen Hefenteig, da der wasserreiche Teig schneller gährt, als der wasserarme.

Den eigentlichen Teig macht man etwas fester als bei der Verwendung erforderlich ist, da er durch das Gehen weicher wird. Zum Aufgehen des Teiges mit Vorteig rechnet man  $1\frac{1}{2}$ —3 Stunden, ohne Vorteig 2—4 Stunden, im Winter länger als im Sommer. Der Teig muß vor jeder Zugluft bewahrt und nicht zu kalt gestellt werden. Doch muß man sich auch hüten durch zu viel Wärme den Teig zu verderben. Wenn möglich, stellt man die Zutaten schon am Abend vor Gebrauch in ein erwärmtes Zimmer. Man stellt den Teig