

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

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

Süße Saucen.

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

## Süße Saucen.

### 105. Vanillesauce.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch . . . . .	10	½ Pfg.
1 Bäckchen Vanille . . . . .	10	"
2 Eier . . . . .	14	"
50 Gramm Zucker, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Mehl	$2\frac{1}{2}$	"
	<hr/>	
	$36\frac{1}{2}$	½ Pfg.

Die Milch wird mit dem Zucker zum Kochen gebracht. Dann rührt man 2 Eigelb mit  $\frac{1}{2}$  Kaffeelöffel Mehl glatt und gibt es unter ständigem Schlagen in die Milch. Man läßt die Sauce unter stetem Schlagen an's Kochen kommen. Dann schlägt man noch rasch den steifen Schnee der Eiweiß leicht darunter und gibt sie sofort zu Tisch.

### 106. Chaudesauce.

(Geschlagene Weinsauce.)

$\frac{1}{4}$ Liter Wein . . . . .	20	½ Pfg.
100 Gramm Zucker . . . . .	6	"
2 Eier . . . . .	14	"
$\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Mehl . . . . .	$\frac{1}{5}$	"
	<hr/>	
	$40\frac{1}{5}$	½ Pfg.

Man gibt dem Wein 2 Eigelb das mit kaltem Wasser angerührte Mehl und nach Geschmack Zucker zu und rührt alles tüchtig untereinander. Nun stellt man die Schüssel auf einen Topf mit heißem Wasser und schlägt die Masse mit dem Schneebesen so lange, bis sie recht dick und schaumig ist.

### 107. Weinsauce.

(Andere Art.)

$\frac{1}{4}$ Liter Wein . . . . .	20	½ Pfg.
2 Eier . . . . .	14	"
1 Stückchen ganzen Zimmt, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Mehl	3	"
Zucker (nach Geschmack) . . . . .	5	"
	<hr/>	
	42	½ Pfg.

Die Eier werden mit  $\frac{1}{2}$  Theelöffel Mehl zu einem dünnen Teigchen angerührt und, wenn nötig, mit noch etwas Wasser verdünnt. Dann gibt man die verrührten Eier dem Wein bei, gibt ein Stückchen Zimmt nach Geschmack zu und läßt die Sauce unter ständigem Rühren auf schwachem Feuer zum Kochen kommen.

## Kartoffelspeisen.

### 108. Kochregeln für die Kartoffeln.

Die Kartoffel besteht zum größten Teil aus Stärkemehl, welches beim Kochen auf die beste Art zum Quellen gebracht werden soll. Zu diesem Zweck muß das Gewebe, welches das Stärkemehl umgibt, gelockert werden. Dies geschieht, indem man die Kartoffel mit kaltem Wasser aufsetzt und allmählich erwärmt. Wollte man sie mit heißem Wasser aufsetzen, so würde die äußere Fläche verkleistern und die Hitze könnte nicht eindringen. Doch gilt diese Regel nicht für alle Fälle und die Erfahrung hat gelehrt, daß manche Sorten Kartoffeln eine entgegengesetzte Behandlung erfordern, worüber sich keine bestimmte Regel aufstellen läßt.

Neue Kartoffeln setzt man mit möglichst wenig Wasser auf, weil sie sehr wasserhaltig sind; doch in allen Fällen muß das Salzwasser die Kartoffeln bedecken.

Die größeren Kartoffeln verwendet man zu Salzkartoffeln und zum Reiben, die kleinen zu Pellkartoffeln und Salat.

Die Kartoffeln müssen vor dem Schälen gut gewaschen werden. Schon aus Sparsamkeitsrücksichten schäle man die Kartoffeln so dünn als möglich, noch mehr aber, weil sich das wenige Eiweiß, das die Kartoffel enthält, direkt unter der Schale befindet.

Die geschälte rohe Kartoffel muß sogleich in kaltes Wasser gelegt werden, da sie sonst gleich braun wird.

Die Kartoffeln müssen rasch gekocht werden, sonst verlieren sie an Wohlgeschmack.

Mit einer Gabel probiert man, ob die Kartoffeln weich