

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Kochbüchlein für den praktischen Haushaltungsunterricht
an Volks- und Fortbildungsschulen**

Specht, Mathilde

Leipzig, 1912

I. Suppe

urn:nbn:de:bsz:31-58620

vom Feuer genommen und in die passenden Löcher gestellt. Das Rissen wird fest darauf gedrückt und der Deckel geschlossen. Die Kiste sollte nicht mehr geöffnet werden, bis die Speisen daraus genommen werden, deshalb muß alles, was darin bereitet wird, zugleich eingesetzt werden. Da aber eine Speise, die länger in der Kiste bleibt, als für ihr Garwerden notwendig ist, weder an Aussehen noch an Wohlgeschmack verliert, so kann man gut mehrere Gerichte mit verschiedener Zubereitungszeit einstellen. Wird eine Speise vor dem Anrichten durchgetrieben, so muß man den Topf etwas früher schnell herausnehmen und die Speise dann auf dem Feuer fertig machen. Teiglein oder Mehlschwitzen können schon vor dem Einsetzen in die Kochkiste beigegeben werden, weil in derselben die Speise nicht mehr anbrennt.

Statt Holzvolle kann man zum Stopfen der Kiste auch Heu nehmen, nur muß dasselbe häufiger erneuert werden, da es in geschlossenem Raum leicht einen unangenehmen Geruch bekommt.

Koch-Rezepte.

I. Suppen.

1. Rahmsuppe.

Für 2 Personen:

$\frac{1}{2}$ l Wasser	—	<i>℥</i>
$\frac{1}{4}$ l Milch (schwach)	0,04	"
$\frac{1}{2}$ Eßlöffel Salz	—	"
$\frac{1}{2}$ Brötchen oder Brot	0,02	"
3—4 Eßlöffel saurer Rahm	0,05	"
	<hr/>	
	0,11	<i>℥</i>

Das Brötchen oder Brot wird in feine Scheiben geschnitten, dem kochenden Wasser mit Salz und Milch zugegeben und aufgekocht. Beim Anrichten wird der Rahm in die Suppenschüssel gegeben und die Suppe unter stetem Rühren langsam nachgefüllt.

Kochzeit: $\frac{1}{4}$ Stunde.

2. Wassergrießsuppe.

Für 2 Personen:

$\frac{3}{4}$ l Wasser	—	ℳ
$\frac{1}{2}$ Eßlöffel Salz	—	
40 g Grieß (3 Eßlöffel)	0,02	"
1 Stückchen Butter	0,05	"
$\frac{1}{2}$ Ei	0,04	"
	<hr/>	
	0,11	ℳ

Der Grieß wird langsam unter stetem Rühren in das kochende Salzwasser eingestreut und mit der Butter $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht. Beim Anrichten wird das Ei in der Suppenschüssel gut verkleppert und die Suppe unter stetem Rühren langsam nachgefüllt.
Kochzeit: $\frac{1}{2}$ Stunde.

3. Geröstete Grießsuppe.

Für 2 Personen:

40 g Grieß (3 Eßlöffel)	0,02	ℳ
1 Eßlöffel Fett	0,04	"
1 l Wasser, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Salz	—	
	<hr/>	
	0,06	ℳ

Der Grieß wird in heißem Fett hellbraun geröstet und mit kaltem Wasser abgelöscht. Sodann wird die Suppe mit heißem Wasser aufgefüllt, gesalzen und muß etwa $\frac{3}{4}$ Stunden kochen.
Zubereitungszeit: $1-\frac{5}{4}$ Stunden.

4. Hafergrüßsuppe.

Für 2 Personen:

40 g Hafergrüße	0,02	ℳ
1 Stückchen Butter	0,06	"
1 l Wasser, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Salz	—	
1 Eßlöffel saurer Rahm ($\frac{1}{2}$ Ei)	0,03	"
	<hr/>	
	0,11	ℳ

Die Hafergrüße wird in die heiße Butter gegeben, hellgelb geröstet und mit kaltem Wasser abgelöscht. Sodann füllt man

die Suppe mit heißem Wasser auf, salzt sie, läßt sie etwa eine Stunde kochen und richtet sie mit saurem Rahm oder Ei an.

Zubereitungszeit: $\frac{3}{4}$ Stunden.

5. Gebrannte Mehlsuppe.

Für 2 Personen:

1 Eßlöffel Fett	0,04	ℳ
3 Eßlöffel Mehl	0,02	„
$\frac{1}{2}$ Zwiebelchen, Brot	0,01	„
1 l Wasser, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Salz	—	
	<hr/>	
	0,07	ℳ

Das Mehl wird in heißem Fett hellbraun geröstet, die fein geschnittene Zwiebel zugegeben, mit kaltem Wasser abgelöscht und glatt gerührt. Nun füllt man die Suppe mit heißem Wasser auf, gibt Salz und in feine Scheiben geschnittenes Brot zu und läßt sie noch $\frac{1}{2}$ Stunde kochen.

Zubereitungszeit: 1 Stunde.

6. Kartoffelsuppe.

Für 2 Personen:

$\frac{3}{4}$ ℔ Kartoffeln	0,03	ℳ
Suppengrüns: Lauch, Sellerie, Gelb- rübe, Zwiebel	0,03	„
1 Eßlöffel Fett	0,04	„
1 l Wasser, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Salz	—	
1 Eßlöffel saurer Rahm	0,03	„
	<hr/>	
	0,13	ℳ

Die Kartoffeln werden gewaschen, geschält, in Würfel geschnitten und in kaltes Wasser gelegt. Das gepuzte, gewaschene und klein geschnittene Suppengrüns wird in heißem Fett gedämpft. Sodann gibt man die Kartoffeln mit Salz und wenig kaltem Wasser zu, kocht sie weich und treibt sie durch ein Sieb oder zerdrückt sie im Topf mit dem Kartoffeldrucker. Nun füllt man die Suppe mit heißem Wasser auf, läßt sie nochmals kochen und richtet sie mit saurem Rahm an.

Zubereitungszeit: 1— $1\frac{1}{2}$ Stunden.

7. Bohnensuppe.

Für 2 Personen:

$\frac{1}{4}$ A weiße Bohnen	0,04 <i>M</i>
Wasser	—
1 schwacher Eßlöffel Fett	0,04 "
1 Eßlöffel Mehl, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Salz	0,01 "
	<hr/>
	0,09 <i>M</i>

Die am Abend zuvor verlesenen, gewaschenen und in weiches Wasser eingeweichten Bohnen werden herausgewaschen und mit kaltem, weichem Wasser aufgestellt. Wenn das Wasser heiß ist, wird es abgossen, frisches heißes Wasser nachgefüllt und die Bohnen darin weichgekocht. Hierauf werden sie durchgetrieben. Sodann bereitet man von Fett und Mehl eine helle Mehlschwitze, gibt die durchgetriebenen Bohnen hinein, füllt die Suppe mit heißem Wasser auf, salzt sie und läßt sie nochmals aufkochen.

Zubereitungszeit: $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden.

8. Erbsensuppe.

Für 2 Personen:

$\frac{1}{2}$ A Erbsen	0,06 <i>M</i>
Wasser	—
1 schwacher Eßlöffel Fett	0,04 "
1 Eßlöffel Mehl, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Salz	0,01 "
$\frac{1}{2}$ Brötchen, 1 Stück Butter	0,04 "
	<hr/>
	0,15 <i>M</i>

Die am Abend zuvor gewaschenen und in weiches Wasser eingeweichten Erbsen werden mit dem Einweichwasser aufgesetzt und langsam weichgekocht. Von Fett und Mehl bereitet man eine gelbe Mehlschwitze, gibt diese zu den Erbsen und treibt sie alsdann durch. Nun füllt man die Suppe mit heißem Wasser auf, salzt sie und läßt sie noch kurze Zeit kochen. Man kann hierzu kleine Weckwürfelchen in etwas Butter hellgelb rösten und über die angerichtete Suppe geben.

Zubereitungszeit: 2— $2\frac{1}{2}$ Stunden.

9. Linsensuppe mit Würstchen.

Für 2 Personen:

$\frac{1}{4}$ \mathcal{L} Linsen	0,08 \mathcal{M}
Wasser	—
1 Eßlöffel Fett	0,04 "
1 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel Essig, $\frac{1}{2}$ Zwiebelchen	0,01 "
$\frac{1}{2}$ Eßlöffel Salz	—
2 Wienerwürstchen	0,14 "
	<hr/>
	0,27 \mathcal{M}

Die am Abend zuvor verlesenen und in weiches Wasser eingeweichten Linsen werden heraus gewaschen und mit kaltem, weichem Wasser aufgestellt. Wenn das Wasser heiß ist, wird es abgeschüttet und frisches heißes Wasser nachgefüllt. Darin werden die Linsen weich gekocht und dann gesalzen. Von Fett und Mehl bereitet man eine dunkle Mehlschwitze, gibt das fein geschnittene Zwiebelchen zu, löscht mit etwas kaltem Wasser ab und rührt diese Einbrenne unter die Suppe, die man noch etwa 10 Minuten kochen läßt. 5 Minuten vor dem Anrichten gibt man die in Scheiben geschnittenen Würstchen und etwas Essig zu.

Zubereitungszeit: $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden.

10. Gerstensuppe.

Für 2 Personen:

40 g Gerste (2 Eßlöffel)	0,02 \mathcal{M}
$\frac{1}{2}$ Tasse kaltes Wasser	—
1 Stückchen Butter	0,04 "
1 1 Wurzel- oder Knochenbrühe	0,08 "
2—3 Eßlöffel Milch (oder Wasser), 1 Kaffeel. Mehl	0,01 "
	<hr/>
	0,15 \mathcal{M}

Die gewaschene Gerste wird mit wenig kaltem Wasser und etwas Butter aufgestellt und langsam weich gekocht. Nach und nach füllt man die Suppe mit Wurzel- oder Knochenbrühe auf

und gibt eine Viertelstunde vor dem Anrichten ein dünnes Teiglein von Mehl und Milch oder Wasser zu.

Zubereitungszeit: 1 $\frac{1}{2}$ —2 Stunden.

11. Sago Suppe.

Für 2 Personen:

30 g Sago (2 Eßlöffel)	0,02	ℳ
$\frac{3}{4}$ l Knochen- oder Wurzelbrühe	0,08	„
$\frac{1}{2}$ Ei	0,04	„
1 Eßl. saurer Rahm	0,03	„
	<hr/>	
	0,17	ℳ

Man rührt den Sago in die kochende Knochen- oder Wurzelbrühe ein und läßt ihn etwa 20 Minuten kochen. Beim Anrichten rührt man die Suppe mit Ei und Rahm ab.

Zubereitungszeit: $\frac{1}{2}$ Stunde.

12. Reissuppe.

Für 2 Personen:

40 g Reis (2 Eßlöffel)	0,02	ℳ
Heißes Wasser	—	
1 Stückchen Butter	0,04	„
$\frac{3}{4}$ l Knochen- oder Wurzelbrühe	0,08	„
	<hr/>	
	0,14	ℳ

Der Reis wird gewaschen und zweimal mit kochendem Wasser gebrüht; sodann stellt man ihn mit wenig heißem Wasser und etwas Butter bei und läßt ihn langsam weich kochen. Nach und nach füllt man die Suppe mit Knochen- oder Wurzelbrühe auf.

Zubereitungszeit: 1 Stunde.

13. Nudelsuppe.

Für 2 Personen:

$\frac{3}{4}$ l Fleischbrühe	—	
Nudeln (Siehe Nr. 87)	0,08	ℳ

Die Nudeln werden in die kochende Fleischbrühe eingelegt und etwa 10 Minuten gekocht.

Zubereitungszeit (mit Nudeln): 2¹/₂—3 Stunden.

14. Gemüsesuppe.

Für 2 Personen:

Wirsing, Weißkraut	0,03	<i>ℳ</i>
Lauch, Sellerie, Gelbrüben	0,04	"
Erbisen (Blumenkohl), 1 Kartoffel	0,04	"
1 Eßlöffel Fett	0,04	"
¹ / ₂ Weck, 1 l Wasser, ¹ / ₂ Eßl. Salz	0,02	"
	<hr/>	
	0,17	<i>ℳ</i>

Das Gemüse wird gepuht, gewaschen, in feine Streifen geschnitten und in heißem Fett kurze Zeit gedünstet. Alsdann füllt man die Suppe mit warmem Wasser auf, salzt sie und läßt sie weich kochen. Der in kleine Stückchen zerteilte Blumenkohl und die in Würfel geschnittene Kartoffel werden erst 20 Minuten vor dem Anrichten zugegeben. Man kann die Suppe mit gebähten Weckstücken zu Tisch geben.

Zubereitungszeit: 1¹/₂—2 Stunden.

15. Wurzelbrühe.

1 Eßlöffel Fett	0,04	<i>ℳ</i>
1 Stück Leber oder Milz	0,05	"
Suppengrün: Lauch, Sellerie, Zwiebel, Gelbrübe, Petersilie, Weißkrautblätter	0,04	"
2 l Wasser, 1 Eßlöffel Salz	—	
	<hr/>	
	0,13	<i>ℳ</i>

Das gepuhte und zerschnittene Grün, sowie die in feine Streifen geschnittene Leber oder Milz werden in heißem Fett gedämpft. Alsdann füllt man mit warmem Wasser auf, gibt Salz zu und läßt die Brühe lange kochen. Die durchgeseigte Brühe kann für Suppen, Gemüse, Beigüsse usw. verwendet werden.

Zubereitungszeit: 2—3 Stunden.

16. Knochenbrühe.

$\frac{1}{2}$ \mathcal{L} Knochen	0,10 \mathcal{M}
Suppengrüns	0,04 "
2 l Wasser, 1 Eßlöffel Salz	— "
	<hr/>
	0,14 \mathcal{M}

Die zerkleinerten, gewaschenen Knochen werden mit kaltem Wasser aufgestellt und langsam zum Kochen gebracht. Das gepuzte, gewaschene Grüns wird der warmen, das Salz erst der kochenden Brühe zugegeben. Sie muß lange Zeit kochen und kann statt Fleischbrühe verwendet werden.

Kochzeit: 2—3 Stunden.

II. Fleischspeisen.

17. Rindfleisch.

Für 2 Personen:

$\frac{1}{2}$ \mathcal{L} Rindfleisch	0,40 \mathcal{M}
Suppengrüns	0,04 "
1 l Wasser, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Salz	— "
	<hr/>
	0,44 \mathcal{M}

Die gewaschenen, zerkleinerten Knochen werden mit kaltem Wasser aufgestellt. Ist das Wasser warm, so legt man das gepuzte Suppengrüns ein; das rasch gewaschene, geklopfte Fleisch wird mit dem Salz erst der kochenden Brühe zugegeben. Das Fleisch muß zugedeckt langsam kochen, bis es weich ist; dann wird es auf die Seite gestellt. Beim Anrichten wird das Fleisch in schöne Scheiben geschnitten, auf eine erwärmte Platte gelegt, mit Salz bestreut und mit etwas heißer Fleischbrühe begossen. Die Brühe wird zu Suppen, Gemüsen Beigüssen u.s.w. verwendet.

Kochzeit: $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden.