

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbüchlein für die Benützung der Kochkiste

Badischer Frauenverein

Karlsruhe, 1903

VI. Obst.

urn:nbn:de:bsz:31-54768

69. Maccaroni.

Für 2 Personen:		Für 6 Personen:	
100 g Maccaroni	8 ₰	300 g Maccaroni	24 ₰
Wasser und Salz		Wasser und Salz	1 "
Butter	4 "	50 g Butter	10 "
Rahm	4 "	Rahm	10 "
Milch	2 "	Milch	5 "
	<u>18 ₰</u>		<u>50 ₰</u>

Die Maccaroni werden in fingerlange Stücke gebrochen, in kochendem Salzwasser 5 Minuten vorgekocht und zum Aufquellen in die Kochkiste gestellt. Kurz vor dem Anrichten schüttet man sie auf einen Seiser und läßt sie in zerlassener Butter, der man Milch und Rahm zugibt, noch kurze Zeit aufziehen.

Zum Vorkochen: 5 Min. Zum Garwerden in der Kiste: 2—6 Std.

VI. Obst.

70. Gekochte Birnen.

Für 2 Personen:		Für 6 Personen:	
500 g Kochbirnen, Wasser	10 ₰	1500 g Kochbirnen, Wasser	30 ₰
Zucker, ganzer Zimt	2 "	Zucker, ganzer Zimt	5 "
	<u>12 ₰</u>		<u>35 ₰</u>

Die Birnen werden geschält und in gleichmäßige Schnitze geschnitten. Kleine Birnen läßt man ganz und ein Stück des Stieles daran. Nachdem die Birnen rasch gewaschen wurden, stellt man sie mit Wasser, Zucker und ganzem Zimt auf und läßt sie 10 Minuten vorkochen. Sodann stellt man sie in die Kochkiste.

Zum Vorkochen: 10 Min. Zum Garwerden in der Kiste: 2—6 Std.

71. Apfelbrei.

Für 2 Personen:		Für 6 Personen:	
500 g Apfel	12 ₰	1500 g Apfel	36 ₰
Wasser, Zucker	2 "	Wasser, Zucker	4 "
ganzer Zimt od. Zitronenschale	1 "	ganzer Zimt od. Zitronenschale	2 "
	<u>15 ₰</u>		<u>42 ₰</u>

Die geschälten Apfel werden in Schüßle geschnitten, das Kerngehäuse daraus entfernt, rasch gewaschen, mit Wasser, Zucker und Zimt oder Zitronenschale 5 Minuten vorgekocht und in die Kochkiste gestellt. Vor dem Anrichten wird das Gewürz herausgenommen und die Apfel zu einem Brei verrührt.

Zum Vorkochen: 5 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 2—6 Std.

72. Dürrobst.

Für 2 Personen:

167 g Dürrobst	10 ℥
Wasser	
1 Kaffeel. Zucker, Zimt . . .	1 "
	11 ℥

Für 6 Personen:

500 g Dürrobst	30 ℥
Wasser	
1 Eßl. Zucker, Zimt	3 "
	33 ℥

Das gut gewaschene Dürrobst wird 8—12 Stunden in Wasser eingeweicht. Sodann kocht man es mit dem Einweichwasser, Zucker und Zimt 15 Minuten vor und stellt es einige Stunden in die Kochkiste.

Zum Vorkochen: 15 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 2—6 Std.

VII. Beigüffe.

73. Meerrettichbeigüß.

Für 2 Personen:

Meerrettich	4 ℥
Butter	3 "
1 schw. Eßl. Mehl	
Fleischbrühe oder Wasser, Salz,	
1 Prise Zucker	1 "
	8 ℥

Für 6 Personen:

Meerrettich	12 ℥
30 g Butter	6 "
2 Eßl. Mehl	1 "
Fleischbrühe od. Wasser, Salz,	
1 Prise Zucker	
	19 ℥

Der gepuzte, gewaschene Meerrettich wird auf dem Reibeisen gerieben und mit Zucker, Salz und 1 Eßlöffel Mehl überstreut, damit er nicht schwarz wird. Von der Butter und dem übrigen