

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere Küche**

**Davidis, Henriette**

**Karlsruhe i.B., 1924**

VI. Kalteschalen.

**urn:nbn:de:bsz:31-57041**

## 111. Hafersgrüze mit Rosinen oder Korinthen.

Die Grüze wird gekocht und durchgeseiht, wie im Vorhergehenden gesagt worden. Dann gebe man für jede Person ungefähr 20 Gr. ausgesuchte und gewaschene Rosinen oder Korinthen, ein Stückchen Zimt, etwas Salz und 1 Zitronenscheibe hinzu, lasse die Rosinen recht weich kochen und rühre die Suppe mit einem Eidotter und etwas Zucker ab. Auch kann man derselben zuletzt einen Geschmack von weißem Wein geben; auch einige saure Äpfel in der Grüze kochen und mit durchreiben.

## 112. Hagebutten-Suppe, auch für Kranke.

Die Hagebutten werden in Wasser mit etwas Zwieback oder Weißbrot weich gekocht, durch ein Sieb gerührt, wieder zum Kochen gebracht, Zucker und Zimt und, wenns dem Kranken erlaubt ist, auch etwas Wein durchgerührt.

## 113. Auf andere Art.

Einige Handvoll Hagebutten nebst einer Handvoll Rosinen und einer Tasse voll Hafersgrüze werden ganz weich gekocht, durch einen Durchschlag gerührt, wieder zum Kochen gebracht, mit Wein, Zucker, Zimt und einem Eidotter abgerührt und Zwieback dazu gegeben.

## VI. Kalteschalen.

## 114. Wein-Kalteschale.

Man gibt eine Stunde vor dem Anrichten Makronen oder kleinen feinen Zwieback (große bricht man in Stücke) in eine Terrine und fügt hinzu: Zitronenscheiben, einige Stück Zimt, halb weißen Wein, halb Wasser mit Zucker versüßt.

## 115. Apfelsinen-Kalteschale.

Verschiedene Fruchtstücke, halb Wein, halb Wasser, reichlich Zucker und einige Stücke Zimt nebst Apfelsinen, welche man nach dem Abziehen der Schale in 8 Teile schneidet und in Zucker umdreht. Die Zwieback hierzu werden mit etwas Wein angefeuchtet, doch dürfen sie nicht weich werden, mit Zucker bestreut, auf einander gelegt und dazu gegeben.

## 116. Aprikosen-Kalteschale.

Die Haut der Aprikosen zieht man ab, macht die Steine heraus und kocht sie mit einigen Aprikosenkernen, Zimt und vielem

Zucker in Wasser nicht zu weich, legt die Hälfte derselben in die Terrine und rührt die übrigen Aprikosen mit der Brühe durch ein Haarsieb, gibt eben soviel weißen Wein hinzu, versüßt es reichlich mit Zucker und gießt es auf die Aprikosen. Es wird Bisquit oder Zwieback dazu gegeben.

#### 117. Kirsch-Kalteschale.

Aus einem Suppenteller voll saurer Kirschchen werden die Steine entfernt und in  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser mit  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel voll gestoßener Kirschkerne und 2—3 Stück Nelken  $\frac{1}{4}$  Stunde gekocht, durch ein feines Sieb gerieben und  $\frac{1}{3}$  roter Wein, gehörig Zucker und Zimt dazu gegeben. Es werden Zwieback hinein gebrochen oder dazu gereicht.

Auch kann man einen Sahneschaum (siehe Abt. M. Nr. 28) darauf legen.

#### 118. Erdbeer- und Himbeer-Kalteschale.

Die Erdbeeren werden leicht abgespült, Himbeeren nicht. Man gießt sie in die Suppenterrine, streut viel Zucker darüber und läßt sie 1 Stunde stehen, dann mischt man halb weißen Wein, halb Wasser, mit Zucker, Saft einer Zitrone und feinem Zimt und gießt es über die Früchte.

#### 119. Sago- oder Reis-Kalteschale.

$\frac{1}{4}$  Pfund Sago oder Reis wird abgerührt mit Wasser, ohne ihn zu rühren, weich und dick gekocht (die Körner müssen ganz bleiben) und in die Terrine gefüllt. Darüber gibt man reichlich Zucker, Zimt, abgeriebene Zitronenschale und gut gewaschene und aufgekochte Korinthen mit ihrer Brühe. Nach einer Stunde wird 1 Flasche Rotwein und 1 Flasche Wasser, mit dem nötigen Zucker versüßt, hinzu gegeben.

#### 120. Bier-Kalteschale.

Altes geriebenes Schwarzbrot, reichlich gewaschene und aufgekochte Korinthen mit der Brühe, Zimt, Zitronenscheiben, Bier, welches nicht bitter sein darf, wenn es stark ist, mit Wasser gemischt, gehörig Zucker und Zwieback hinein gebröckelt.

#### 121. Westfälische Kalteschale.

Man reibe altes Schwarzbrot, schlage mit einem Schneebesen dicke saure Sahne, rühre braunes, nicht bitteres Bier, Zucker, Zimt und das Schwarzbrot hinzu.

## 122. Kalte Hollundermilch.

1½ Liter Milch wird mit 2 Hollunderblüten ein wenig gekocht, diese herausgenommen, 1 Eßlöffel voll Kartoffelmehl, Zucker und etwas Salz hinzugetan und mit 2—3 Eidottern abgerührt. Dann gieße man die Suppe, falls Blüten abgekocht wären, schnell durch ein Sieb in die Terrine und lege von dem mit Zucker zu Schaum geschlagenen Eiweiß Klößchen darauf, bestreue sie mit Zucker und Zimt und decke die Terrine rasch zu, damit sie gar werden.

## 123. Milch-Kalteschale.

Diese wird gemacht wie die vorhergehende Kalteschale, doch lasse man statt Hollunderblüten gestoßene süße und 2—3 bittere Mandeln oder 1—2 frische Pfirsichblätter darin auskochen, oder gebe nebst Zucker und Zimt abgeriebene Zitronenschale hinzu.

## 124. Kalteschale von Buttermilch.

Hierzu wird Schwarzbrot gerieben und in der Kuchenpfanne etwas geröstet, dann kommen zu 4 Löffel Brot 2 Löffel Zucker, wo nun das Ganze unter beständigem Rühren noch etwas geröstet wird. Darauf rührt man die Buttermilch mit etwas süßer Sahne oder süßer Milch an, bröckelt kurz vor dem Auftragen Zwieback oder Weißbrot hinein und streut zuletzt das abgekühlte Schwarzbrot darüber.

Diese Kalteschale ist sehr wohlschmeckend und erfrischend.

## 125. Geschlagene Sahne.

Süße dicke Sahne wird mit einem Schaumbesen schäumig geschlagen, indem man immer den Besen auf der Oberfläche gleichmäßig hin und her bewegt, am besten auf Eis oder in irgend einem kühlen Raum, und wenn sie steif ist, mit Vanillzucker versüßt nach Belieben.

Anmerk. Die Vanille kann man einige Stunden vorher in der Sahne ausziehen lassen, oder mit Zucker fein stoßen, wodurch man wenig gebraucht.

## 126. Geschlagene saure Milch.

Die Milch wird hierzu dick genommen, doch muß die Sahne noch ganz glatt sein. Sie wird mit derselben nach Vorhergehendem geschlagen und mit Zucker und Zimt durchgemischt.

## 127. Fisch-Suppen.

Eine gute Fisch-Coulis wird von minderwertigen Fischen, auch Abfällen von großen Fischen, gemacht, durchpassiert mit Ei und Rahm abgezogen und feine, in 1 Ztm. lang geschnittene Makaroni, welche vorher in Salzwasser abgekocht sind, dazugegeben.

## 128. Reis-Suppen.

Der Reis wird angebrüht und mit heißer Fleischbrühe aufgestellt, läßt ihn langsam kochen, füllt ihn nach und nach mit Fleischbrühe auf; der Reis darf nicht viel gerührt werden, rührt dann Eigelb und Rahm oder etwas Milch, und gießt die Suppe langsam darüber.

## 129. Geröstete Gries-Suppe.

Man gibt in eine Kasserole Butter oder gutes Fett, läßt es recht heiß werden und röstet 100 Gr. Gries hellgelb darin, gibt etwas gehackten Petersilie oder auch im Julienne geschnittener Sauerampfer dazu, füllt den Gries auf mit Wasser oder auch Fleischbrühe, läßt sie nochmals gut kochen, legiert sie mit Ei und saurem Rahm und richtet sie über geröstetes Brot an.

## 130. Einlauf-Suppe.

6 Löffel Mehl rührt man mit Milch zu einem dicken Teig, gibt nach und nach 3 Eier dazu, bis der Teig dickflüssig ist noch Milch dazu. Läßt mit einem Löffel das Teigchen in Fleischbrühe oder Wasser da einlaufen, wo es am meisten kocht (sprudelt). Ist daselbe mit Wasser gemacht, so kann man die Suppe mit heißer Butter und Semmelmehl abschmelzen.

## 131. Gemüse-Suppe.

Allerlei Gemüse werden nach ihrer Art in längliche Streifen geschnitten. In einem Kasserole wird gutes Fett oder Butter heiß gemacht und eine in Scheiben geschnittene Zwiebel darinne gelb gedämpft. Hernach die Kräuter darauf getan, mit Fleischbrühe aufgefüllt und vorsichtig langsam unter mehrmaligem Abschäumen und Abfetten gekocht. Hat man Spargel, kocht man denselben extra und tut sie dazu, ebenso der Blumenkohl oder Rosenkohl.

## 132. Kaltshale.

Die Kaltshalen sind eigentlich kalte Suppe, welche besonders im Sommer ein beliebtes Essen bildet und besonders von Wein

oder Obstjäften, wie von Bier oder Milch hergestellt sind. Zu Weinkaltschalen wird ein Zusatz von Sago, Reis, Gries, Brot, den Bierkaltschalen meistens mit Schwarzbrot und Korinthen — Sultaninen, und den Milchkaltschalen von Schwarz- od. Weißbrot mit Einlagen von Beerenobst bereitet. Es verbleibt für die Hausfrau immer in der Herstellung ein großer Spielraum, nach den Waren, die gerade zu Hause sind.

## C. Gemüse und Kartoffelspeisen.

### I. Gemüse.

#### 1. Zur größeren Schmachhaftigkeit und zum raschern Weichkochen der Gemüse.

Um die Gemüse recht schmachhaft zu kochen und zugleich ein schnelleres Garwerden zu befördern, wolle man folgendes beachten. Soll das Gemüse mit Butter gekocht werden, so gebe man zur Ersparnis derselben die Hälfte der Butter ins kochende Wasser, die andere Hälfte ins Gemüse, wenn der Topf vom Feuer genommen wird, wodurch der Buttergeschmack stärker hervortritt und die Brühe sich mehr rundet.

#### 2. Schwarzwurzeln.

Man wirft die Wurzeln, sobald sie gereinigt sind, in Wasser, worin etwas Mehl gerührt und Essig ist; sie behalten dadurch ihre weiße Farbe. Nun blanchiert man sie in kochendem Wasser, gießt sie ab setzt sie mit Fleischbrühe und Butter aufs Feuer und läßt sie in kurzer Brühe bei späterem Hinzugeben des Salzes, was nicht zu viel sein darf, gar kochen. Alsdann macht man von der vorhandenen Brühe eine weiße Butter Sauce und zieht sie mit Eigelb ab.

#### 3. Rosenkohl.

Die grünen geschlossenen Rosen (Knospen) werden abgeplückt, die welken Blätter nebst den harten Knoten am Stiele abgesehnitten, doch so, daß die kleinen Rosen ganz bleiben, in kochendem Wasser und Salz langsam gar abgekocht und mit dem Schaumlöffel auf einen Durchschlag gelegt, damit sie nicht zerfallen. Dann läßt man Butter gelbliß werden, ein wenig Mehl darin anziehen, rührt etwas Fleischbrühe oder Wasser, wenig Muskatnuß nebst einigen Körnchen Salz hinzu und läßt das Gemüse einige