

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gesegnete Mahlzeit!

**Kromer, Emma
Neumeier, Hedwig**

Mannheim ; Berlin ; Leipzig, 1919

Vor- und Garkochzeit für die Kochkiste.

urn:nbn:de:bsz:31-56541

Vor- und Garzeit für die Kochliste.

I. Suppen.

	Vorzeit Minuten	Garzeit Stunden
1. Gerstensuppe	3	2-3
2. Grünersuppe	3	2-3
3. Reissuppe	3	1-2
4. Nagergrühsuppe	3	2-3
5. Grießsuppe	3	1-2
6. Sago-suppe	3	1-2
7. Brotsuppe	3	1-2
8. Kartoffelsuppe	5-8	1-2
9. Bohnen-, Erbsen- und Linsensuppe	5-8	2-3
10. Teigwarensuppe: Nudeln, Eiergerste, Sternchen, Buchstaben	5-8	1-2
11. Fleisch-, Knochen- und Wurzelbrühe	10	3-4
12. Suppen aus Suppentafeln u. Erbswürst	5	2-3
13. Leber- und Milzsuppe	5-8	1-2

II. Gemüse.

1. Spinat	5-10	1-2
2. Wirjing	8-10	2-3
3. Rosenkohl	5-10	2-3
4. Spargel	5-10	2-3
5. Blumenkohl	5-10	2-3
6. Römisch-Kohl (Wangold)	8-10	2-3
7. Selleriegemüse	10-20	2-3
8. Rot-, Weiß- und Bayrisch-Kraut	15	3-4
9. Sauerkraut	15-20	3-4
10. Kastanien	15-20	3-4
11. Reiskemüse	1-3	1-2
12. Gelbe Rüben	8-10	2-3
13. Grüne Bohnen	15-20	3-4
14. Kohlrabi	10-15	2-3
15. Junge Erbsen und Karotten	3-5	1-2
16. Schwarzwurzeln	10-15	3-4
17. Eingemachte Bohnen	20-25	3-4
18. Weiße Rüben	10-15	2-3
19. Erdkohlraden	10-15	2-3
20. Deltower Rübchen	10-15	2-3

III. Kartoffelspeisen.

1. Salzkartoffeln	5-10	1/2-1
2. Schal-, Pell- und Quellskartoffeln	5-10	1-2
3. Kartoffelgemüse (Rahmkartoffeln)	8-10	1-2
4. Heringskartoffeln	8-10	1-2

IV. Fleischspeisen.

1. Kochfleisch	10-25	3-4
2. Braten	15-20	1-2

4*

	Vorfochzeit*) Minuten	Garfochzeit Stunden
3. Gedämpfetes Fleisch	20—30	2—3
4. Gulasch, Fritassee, Ragout	15—20	2—3
5. Frisch Stew	15—20	2—3
6. Pökel- oder Solberfleisch	10—20	3—4
7. Ganzer Schinken	40	3—4
8. Schmor- und Sauerbraten	20—30	2—3
9. Geflügel je nach Größe	15—20	1—3
10. Suppen- und Ragouthühner (zerteilt)	10—15	1—2
11. Wild: Mehrpündige Rehkeule	15—20	2—3
12. Hasen	10—15	1—2
13. Ochsenzunge	20—30	3—5

V. Fische.

1. Schellfisch, 2. Kabeljau oder Stockfisch, 3. Maifisch, 4. Stein- und Heilbutt, 5. Salm, 6. Hecht, 7. Schollen	1—2	1
--	-----	---

wenn in Scheiben geschnitten, nur 20 Minuten.

VI. Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

1. Alle Sorten Klöße (je nach Größe)	3—5	1
2. Reisbrey	1—2	1
3. Grießbrey	1—2	1
4. Sagopudding	1—5	1
5. Nudeln	5—10	1
6. Maffaroni	5—10	1
7. Puddings im Wasserbade	30—40	1—2

VII. Süßensrüchte.

1. Grüne Erbsen	5	2—3
2. Gelbe Erbsen	5	2—3
3. Linsen	5	2—3
4. Weiße Bohnen	5	3—4

VIII. Obst.

1. Frisches Obst	3—5	1
2. Dörrobst	3—5	2—3

Erprobte Flüssigkeitsverhältnisse:

Auf 1 Tasse Reis	4—4½	Tassen Flüssigkeit
Auf 1 Pfund Reis	2½	Liter Flüssigkeit
Auf 1 Pfund Maffaroni	1½—2	" "
Auf 1 Pfund Nudeln	2½	" "
Auf 1 Pfund Gerste	2	" "

*) Stets vom Augenblick des Aufwallens an gerechnet.