

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Winke für gesunde Ernährung und Kochbuch besonders für Nudel- und Maccaronispeisen**

**Silbermann, Marie**

**Dresden, 1911**

Kochvorschriften für Dr. Klopfer-Nudeln und -Maccaroni und wichtige  
Vorbemerkungen.

**urn:nbn:de:bsz:31-56576**

## Kochvorschriften für Dr. Klopfer-Nudeln und -Maccaroni

### und wichtige Vorbemerkungen.

Sollen Nudeln und Maccaroni ansehnlich bleiben, so müssen sie in reichlich Wasser gekocht werden (z. B. zu 1 Pfund 3—4 Liter Wasser). Auf jeden Liter Wasser rechnet man einen abgestrichenen Eßlöffel Salz, welches man diesem gleich beim Aufsetzen zusetzt.

Dr. Klopfer-Nudeln und -Maccaroni müssen, nachdem sie in beliebig große Stücke gebrochen, die Nudeln zerdrückt sind, in das sprudelnd kochende Wasser geworfen, einigemal aufgerührt und dann langsam so lange gekocht werden, bis sie gar sind, was man am besten durch Kosten wahrnimmt. (Nudeln 12—15, Maccaroni 25—35 Minuten, vom Kochen an gerechnet.)

Die fertigen Dr. Klopfer-Nudeln und -Maccaroni werden auf einen Durchschlag geschüttet, mit frischem Wasser übergossen, wodurch sich die gelockerten Außenwände wieder straffen und der feine Geschmack erhalten bleibt.

Warm gehalten werden Nudeln und Maccaroni nicht im Kochwasser, sondern im Durchschlag auf einem Topf stehend, worin sich kochend heißes Wasser befindet; sie werden kurz vor dem Gebrauch nochmals mit kochendem Wasser begossen und aufgeschüttelt, können aber auch, in eine Pfanne gegeben, mit Butter umgeschwenkt werden.

Nachsalzen nimmt den Nudeln und Maccaroni den feinen Geschmack; macht sich dieses aber doch einmal nötig, so muß das Salz jedenfalls in kochendem Wasser aufgelöst werden.

Zum Würzen der Dr. Klopfer-Nudel- und -Maccaronigerichte eignet sich vorzüglich die altbekannte Maggiwürze, welche aber ihrer großen Würzkraft halber recht sparsam angewendet werden muß. — Statt Butter können auch Pflanzenfette, z. B. Palmona, in Anwendung kommen. Da man beim Gebrauch von Dr. Klopfer-Nudeln und -Maccaroni, die selbst nahrhaft wie Fleisch sind, dieses tatsächlich entbehren kann, das Verlangen nach Bouillongeschmack aber oft da ist, hilft man sich mit Maggi-Bouillonwürfeln oder Fleischextrakt.

Will die sorgende Hausfrau und Mutter ihrer Familie eine besondere Wohltat erweisen, sie gedeihen sehen, so setze sie den Suppen und anderen Gerichten immer noch Lecithin-Eiweiß Dr. Klopfer zu, indem sie dies einfach in ein wenig warmem Wasser anrührt und dem Essen beimischt, was den Geschmack der Gerichte in keiner Weise beeinträchtigt.

Mit blutarmen, bleichsüchtigen Töchtern und schnell wachsenden Söhnen, sowie schulpflichtigen Kindern, bei denen mit Beginn der Schulzeit die Nerven immer mehr oder weniger alteriert und geschwächt werden, wodurch die Empfänglichkeit für Krankheiten steigt, kann eine fürsorgende, kluge Mutter mit **Lecithin-Eiweiß Dr. Klopfer** die besten Kuren durchführen, wenn sie dafür konsequent sorgt, daß auf jede Person mindestens täglich drei gehäufte Teelöffel kommen und die Kur längere Zeit durchgeführt wird.

### Lecithin-Eiweiß Dr. Klopfer

wirkt dann am besten, wenn es nicht gekocht, sondern — fein in lauwarmen Flüssigkeit angerührt — fertigen warmen und kalten Gerichten und Getränken beigemischt wird.

Besondere Belehrungen über die Anwendung des „**Lecithin-Eiweiß Dr. Klopfer**“, dessen hohen Wert für die Ernährung, gibt **das Lecithin-Eiweiß-Dr.-Klopfer-Rezeptebuch**.

Nachfolgende Originalrezepte sind immer für eine bestimmte Personenzahl eingerichtet, welche am Anfang eines jeden Kapitels angegeben wurde.

Die Verfasserin.



Zut  
Dr. Klop  
1 Teelöffel  
Zub  
Kochen g  
Suppe mi

Zut  
6 gehäuf  
würze, na  
Zub  
geschnitte  
kocht, dur  
Suppe, w  
Butter un

Zut  
Erbfen. 1 W  
2 1/2 l Waff  
Bouillonw  
Tropfen M  
Zub  
in feine Sch  
gelatzenen  
vorbereitete  
den man in  
gedämpft. I  
chen zufam  
Die Dr. Klop