

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die deutsche Hausfrau im Weltkrieg

Brenneke, Rosa

Leipzig, [1915]

d) Was eine sparsame Hausfrau zur Hand haben soll

urn:nbn:de:bsz:31-90556

Diese Fische gibt man mit Butter und Meerrettich, ordnet auf eine Schüssel und verziert mit grüner Petersilie. Der Kal muß etwas länger kochen. Als Beilage passen Kartoffeln, Salat jeder Art und Zitronenscheiben.

Was eine sparsame Hausfrau zur Hand haben soll.

1. Eine kräftige Suppenwürze, die den Wohlgeschmack, schönes Aussehen und gute Verdaulichkeit jeder, selbst der billigsten Wassersuppe, erhöht.

Selbstgefertigt aus getrocknetem Petersilien- und Selleriekraut, das zerdrückt durch ein Sieb geschlagen wird. Dazu feingewiegte getrocknete Pilze, Beilchenwurzelpulver. Messerspitze roten Pfeffer. Messerspitze Senfmehl. Messerspitze Ingwerpulver.

Tahsia Suppenmehle und Würzen.

Suppenwürfel aus Fleischextrakt, Maggiwürfel.

Suppenwürfel aus Pflanzen-Fleischextrakt, Ochsen-Würfel, 100 Stück 2 Mk., sehr kräftig in Farbe und Geschmack.

Fertiges Mehl zum Bräunen von Lunkern, Suppen und Gemüse. Dazu eignet sich ganz hervorragend die sogenannte „Schildkrötensuppe“ von Maggi.

Zum Bohnenkaffee als Zusatz eignet sich vorzüglich der nährsalzreiche Hämatakaffee von J. Hensel, Paket 30 Pf.

Salatöl, geruch- und geschmackfrei, statt jedem anderen Fett zu benützen.

II. Teil.

Fleischlose Kost.

Beginnt mit S. 9.