

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Hausfreundin

ein Buch für alle

Bender, Auguste

Bühl (Baden), 18XX

Süddeutsche Mehlspeisen

[urn:nbn:de:bsz:31-94284](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-94284)

pers, des Bettes und der Wohnung, zweckmäßige Nahrungsmittel. — Wenn außerdem auch noch Medicin nothwendig sein sollte, so lasse man dieselbe nur durch einen Arzt verschreiben, denn es einzig und allein um das Wohl des Kranken, nicht aber um seinen eigenen heilkünstlerischen Glorienschein zu thun ist. Vor allem aber gilt es, den Wahlspruch zu beherzigen, daß Krankheiten verhüten ungleich besser und sicherer ist, als Krankheiten zu heilen; wenn sie aber einmal aufgetreten sind, so gilt es vor allem, ihre Ursachen zu erforschen und die Natur in ihrem eingeleiteten Wiederherstellungsprozeß, als welcher jede Krankheit anzusehen ist, nach Kräften zu unterstützen, oder ihr wenigstens nicht entgegen zu arbeiten. Der beste Arzt ist folglich nicht der, welcher die meisten Rezepte verschreibt, sondern der, welcher ihrer am meisten zu entrathen weiß; denn Gesundheit läßt sich in keiner Apotheke kaufen, wenn es zuweilen auch nothwendig sein sollte, sich der Medizin als eines Instrumentes zu bedienen, um mittels desselben die Krankheitsstoffe zu entfernen, durch welche die Heilung verzögert und beeinträchtigt wird.



Süddeutsche Mehlspeisen.

Dampfnudeln.

Ein Pfund Mehl giebt man mit nöthigem Salz in eine Schüssel macht in der Mitte eine Vertiefung, rührt mit 20–30 gr Hefe und lauer Milch einen Vorteig an und läßt ihn an einem warmen Ort gehen. Alsdann gibt man 2–3 Eier, 60 gr zerlassene Butter, etwas Zucker und $\frac{1}{4}$ l. lauwarmer Milch dazu, schafft den Teig, bis er sich von der Schüssel löst und läßt ihn dann 2–3 Stunden gehen. Hierauf nimmt man den Teig auf ein Nudelbrett, sticht mit einem Glas Dampf- nudeln aus und läßt sie nochmals gehen. In eine gut schließende

Pfanne gibt man ein Stückchen Butter, $\frac{1}{2}$ Tasse Milch, Salz, läßt dies gut durchkochen, setzt die Dampfnudeln hinein und läßt sie gut zugebedt 15—20 Minuten backen. Das Abheben des Deckels muß sehr vorsichtig geschehen, damit keine Dampftropfen darauf kommen.

Schneckenudeln.

Ein Pfund Mehl, 80 gr Butter, 15—20 gr Hefe, 1—2 Eier, 10 gr Salz, 2 Löffel Zucker und die nöthige Milch. Mit diesen Zuthaten macht man einen Hefenteig und läßt ihn gut gehen. Alsdann wellt man ihn messerdicke aus, bestreicht ihn mit zerlassener Butter und saurem Rahm und bestreut ihn mit Zucker, Zimmt und Rosinen; mit einem Rädchen oder Messer schneidet man 15—20 cm lange, 4—5 cm breite Streifen, rollt sie zusammen, setzt sie auf ein gut gestrichenes Blech und läßt den Teig nochmals gehen. Nun bestreicht man sie mit Eigelb und läßt sie in mittelheißem Ofen schön backen. Man kann sie auch nach dem Backen mit einer Glasur überziehen.

Schupfnudeln.

Uebrig gebliebene Kartoffeln werden gerieben und mit Eier, Salz, Muskatnuß und dem nöthigen Mehl zu einem zarten Teig verarbeitet. Auf 3 Pfund Kartoffeln rechnet man 3—4 Eier und das nöthige Mehl. Ist der Teig fertig, wellt man 1 cm dicke und fingerlange Nudeln davon, kocht sie in kochendem Salzwasser ab und backt sie wenn sie ganz abgetropft sind, in einer Omeletpfanne auf beiden Seiten schön gelb.

Weckflöschchen.

Für eine Person rechnet man ein Brötchen. Dasselbe wird fein geschnitten, in Milch eingeweicht; dann werden feine, geschnittene Zwiebeln und Petersilie in Butter gedämpft und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und einem Ei unter die ausgedrückten Wecken gethan und gut unter einander geschafft. Dann macht man ein Probeflöschchen, und wenn es beim Kochen auseinanderfällt, so thut man Weckmehl dazu, legt sie mit einem Löffel in kochendes Salzwasser und läßt sie etwa fünf Minuten kochen. Hierauf werden sie auf einer gewärmten Platte angerichtet und mit Weckmehl abgeschmälzt.

Griesflöße.

Ein L. Milch wird mit etwas Salz und Zucker und 60 gr Butter siedend gemacht, dann rührt man 250 gr Gries hinein und kocht dies zu einem steifen Brei. Die Masse wird alsdann halb fingerdicke auf

nasse Brettchen gestrichen, erkalten lassen und darauf viereckige Stüchchen daraus geschnitten. Dann bacht man sie im Fett schön gelb und streut Zucker darauf. Man kann die Masse auch mit 2—3 Eier abrühren.

Kartoffelklöße.

Drei Pf. gekochte Kartoffeln werden gerieben, 3—4 Eier, in Würfel geschnittene und in Butter geröstete Brötchen, 150 gr Mehl, Salz Pfeffer, feine Zwiebeln und Petersilie — alles wird zu einem Teig verarbeitet. Alsdann formt man walnußgroße Klöße und läßt sie fünf Minuten im Salzwasser kochen. Angerichtet überstreut man sie mit Weismehl und überschmälzt sie mit heißer Butter.

Hefenkartoffelklöße.

Ein Hefenteig wird wie zu Dampfnudeln gemacht, zu 2 Pf. Mehl nimmt man $\frac{1}{4}$ Pfund geriebene gekochte Kartoffeln. Ist der Teig gegangen, sticht man mit einem Löffel Klöße aus, bacht sie in schwimmendem Fett schön gelb und läßt sie abtropfen.

Obige Mehlspeisen eignen sich freilich nur für solche Leute, deren Verdauungskraft sich in normalem Zustande befindet. Wo dieselbe jedoch vermindert ist — sei es infolge acuter Krankheiten oder chronischer Schwächezustände, da dürfen dem Körper nur solche Stoffe zugeführt werden, welche in ihrer Zusammensetzung und Zubereitung bei möglichst geringer Belastung der Verdauungsorgane einen möglichst hohen Nährwerth enthalten. Die allbekanntten Präparate von **C. H. Knorr u. Söhnen in Heilbronn** haben dieses Problem gelöst — und zwar nicht allein zu Gunsten von Kranken und Reconvalescenten, sondern auch für Kinder und Säuglinge. Ueberhaupt hat diese Firma in ihrer Nahrungsmittelindustrie dem deutschen Forschungsgeiste und deutschen Gewerbefleiß bis dahin ungeahnte Absatzgebiete erschlossen. Freuen wir uns dieses Fortschrittes als eines Faktors in der Stärkung unserer nationalen Industrie, damit wir als kinderreichstes Volk der Erde uns auch des ausgiebigsten Verbrauchs an vaterländischen Produkten rühmen dürfen.

Kennen Sie schon die vorzüglichen Knorr'schen Praeparate?

Für äusserst wohlschmeckende Schleimsuppen:
Knorr's Haferpraeparate,
Knorr's Hafergrütze,
Knorr's Haferflocken oder Plathhafer,
Knorr's Hafermark.

Knorr's Hafermehl, ein bekanntes, altbewährtes
besonders geeignet zur Herstellung feiner Schl.imsuppen, Kindernährmittel, aber auch

Knorr's Hafercacao, gesundes Frühstücksgetränk für
Jung u. Alt.

Knorr's Haferbiscuits, sehr nahrhaft, besonders für
zahnende Kinder zu em-
pfehlen.

Knorr's Suppenmehle, wie Grünkernmehl, Gersten-
mehl, Reismehl, Linsenmehl,
Bohnenmehl, Erbsenmehl, etc. zur raschen und bequemen Her-
stellung wohlschmeckender Suppen und Purées.

Knorr's Maismehl für Auflauf, Puddings, kalte Schalen
Flammerie, zum Verdicken von
Saucen etc.

Knorr's Tapioca aus echtem brasilianischem Tapioca
präparirt, sehr leicht, verdautlich und
für Magenleidende infolge dessen sehr geeignet.

Knorr's Blitzsuppen, für 2—3 Personen genügend,
zur raschen Bereitung kräf-
tiger und sehr schmackhafter Suppen, nur unter Zusatz von
Wasser.

Knorr's Erbswurst, ohne Speck, mit Speck, mit
Schinken, mit Schweinsohren.
mit Julienne, zur Herstellung delicateser Erbsensuppen nach Haus-
macherart.

Knorr's Fabrikate sind in allen besseren Colonial-
waren-, Delicatessen, Droguen etc. Handlungen
erhältlich.

alte
abge
der
alle

selbe
auf
stelle
ung
mit
Zeit
„h
zw
Wo
lich
gen
gan
jeit
Th

wel
Gel
zog
hun
leb
soll
fie

ha
ein
ber
Ze
da