

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

Gemüse

[urn:nbn:de:bsz:31-106111](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106111)

Das Rühren muß sehr rasch und das Zugießen des Oeles sowie des Essigs in ganz feinen Strahlen oder tropfenweise geschehen, damit die Mayonnaise nicht gerinnt. Zum Schluß streut man je nach Geschmack in Prisen etwas Salz und Pfeffer zu, muß aber auch hierbei gut durchrühren. Nach etwa $\frac{1}{2}$ oder $\frac{3}{4}$ stündigem Rühren ist die Mayonnaise gut. Mit einem Drahtquirler oder einer Mayonnaise-Maschine, wie man solche in allen Haushaltungsgeschäften erhält, geht das Herstellen der Mayonnaise natürlich leichter und schneller.

90. **Forellen blau gekocht.** Hat man die Forelle ausgenommen und inzwischen rein gewaschen, legt man sie in den nötigen kochenden Fischsud und läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde oder noch länger zugedeckt, je nachdem die Forelle groß oder klein ist, ziehen, ohne daß dieselbe zum Kochen kommt. Der aufsteigende Schaum wird abgenommen und die Forelle auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gelegt und mit ganzer Petersilie garniert. Entweder gibt man eine Buttersauce oder eine holländische Sauce extra dazu.

91. **Sardellenbutter.** $\frac{1}{4}$ Pfund Sardellen wird abgewaschen, von den Gräten befreit und sehr fein gehackt. Ferner wird $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zerrührt und zu dieser werden die Sardellen gegeben und gut mit der Butter vermischt. Die Masse ist ausreichend für 12 Stück ungefähr handgroße Brotschnitten.

Gemüse.

92. **Stangenspargel.** Nachdem die Spargel, von denen man $\frac{1}{2}$ Pfund für jede Person rechnet, geschält und gewaschen sind, werden sie in kleine Bündel gebunden und in reichlich — sodaß die Spargel ganz bedeckt sind — kochendem Salzwasser in $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde weichgekocht. Sie bleiben bis zum Anrichten im Wasser stehen, werden dann aus demselben herausgenommen und auf eine Schüssel gelegt, wonach die Fäden zerschnitten und abgelöst werden. Die Spargel werden mit brauner Butter oder mit einer Buttersauce gegeben.

93. **Spargelgemüse.** $1\frac{1}{2}$ Pfund Spargel werden, nachdem sie geschält sind, in fingerlange Stücke geschnitten und in 1 Liter (knapp) Salzwasser in ungefähr $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde weichgekocht. Dann wird $\frac{1}{8}$ Liter Mehl in 1 Eßlöffel (50 Gramm) Butter gelb geschwitz und mit dem Spargelwasser verkocht; die so entstandene Sauce wird mit Citronensäure oder Essig und Zucker gewürzt und mit 2 Eidottern abgerührt. Die Spargel werden in die Sauce gebracht und aufgetragen. Am besten werden dazu Eierfuchen gegeben; gibt man Fleisch dazu, dann muß weniger Sauce (vielleicht die Hälfte) gemacht werden. Dieses

Emil Hauer - Pforzheim

Telefon 950

Weinessigfabrik

Telefon 950

Spezialität:

Feine Weinessige und Qualitätseessige wie: Mayonaisen, Esdragon und Wild-essig (Maile-Imitation), Bordeaux- und Burgunderessige, echt und Façon. Feinste konservierte Essig- und Salzgurken, Mixed-Pickles, Piccalilli, Perlzwiebeln in Glas, Dosen und Fasspackungen. Import echter französischer Kapern und Oliven.

Meine Weinessige geben Salaten, Mayonaisen und Saucen einen feinen, angenehmen Geschmack und konservieren eingemachte Früchte auf längere Zeit.

Für die kommende Salat- und Einmachezeit verwendet jede Hausfrau, die auf einen reinen, gutschmeckenden Essig Hauptwert legt, nur noch



Dieser patentamtlich geschützte Essig ist nur in Flaschen mit obigem Etikett erhältlich und in jedem Colonialwarengeschäft am hiesigen Platze zu haben. Für Magenleidende ist diese Spezialität meiner Firma bestens zu empfehlen. Die Flasche kostet 30 Pf.

Erprobte Rezepte zum Einlegen von Essigkonserven wie: Gurken, Mixed-Pickles, Zwiebeln, Teufelsgurken, Zwetschgen etc. können von mir jederzeit direkt bezogen werden.

Spargelgemüse wird zweckmäßig dann gekocht, wenn man viel schwache Spargel hat, die als Stangenspargel nicht verwendet werden können.

94. **Kohlrabi** (mit Fleischbrühe). 6 Stück zerschnittene mittelgroße Kohlrabi (am besten blaue, weil zarter) werden in $1\frac{1}{2}$ Liter Salzwasser in $\frac{1}{2}$ bis 1 Stunde gar gekocht und auf einen Durchschlag zum Abtropfen gebracht. Sodann nimmt man 1 Eßlöffel Fett oder Butter, 2 Eßlöffel Mehl und bräunt dasselbe in dem Fett, schüttet die Kohlraben hinein und gießt ein halbes Trinkglas heißes Wasser hinein. Nach gutem Aufkochen ist das Gemüse fertig. Vorsichtshalber salzt man das Gemüse, nachdem dasselbe fertig ist, je nach Geschmack.

95. **Blumenkohl**. Ein Kopf Blumenkohl von der Größe eines kleinen Tellers bezw. zwei kleinere werden sauber gepuzt (namentlich auch zwischen den Stengeln, wo sich Raupen gern verstecken) und mit Wasser bedeckt noch eine Weile stehen gelassen, um etwa noch im Kohl sitzende Raupen herauszubringen. Als dann wird der Kohl in gut gesalzenem Wasser langsam $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, doch dürfen die Blumen nicht zerfallen. Auch beim Abgießen des Wassers und beim Anrichten muß man die Blumen möglichst vor dem Auseinanderfallen hüten. Entweder wird der Blumenkohl mit brauner Butter gegeben, die aber fortbleiben kann, wenn gebratenes Fleisch — Karbonade zc. — mit genügender Sauce dazu gegeben wird, oder man gibt dazu eine besondere Buttersauce, welche beim Anrichten über den Blumenkohl gegossen wird.

96. **Salat von Blumenkohl**. Ein mittelgroßer Kopf Blumenkohl wird in kleine Stücke zerschnitten, in $1\frac{1}{2}$ Liter Salzwasser in ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde gargekocht, zum Abtropfen auf ein Sieb getan und mit einer Sauce aus $\frac{1}{16}$ Liter Essig, $\frac{1}{16}$ Liter von dem Kochwasser und 2 Eßlöffeln Öl begossen und mit dieser vorsichtig durchgeschwenkt, damit die Blumen nicht zerbrechen. Beim Anrichten wird der Kohl mäßig mit etwas Pfeffer bestreut.

97. **Grüne Erbsen und Mohrrüben**. $\frac{3}{4}$ Liter Erbsen — aus 4—6 Liter Schoten — und $\frac{1}{2}$ Liter fein geschnittene Mohrrüben — wozu ungefähr 16 Stück junge Rüben erforderlich sind — werden mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 1 Teelöffel Butter, 1 kleinen Teelöffel Zucker und Salz (ungefähr 1 Teelöffel voll) $1\frac{1}{2}$ Stunden langsam gekocht. Dann wird eine gute Messerspitze Mehl angerührt, sowie eine Messerspitze fein gehackte Petersilie beigefügt.

98. **Grüne Erbsen**. 1 Liter Erbsen (aus 7—8 Liter Schoten) werden mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 1 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Zucker, 20 Gramm Butter ungefähr 1 Stunde langsam gekocht. Dann wird entweder 1 gute Messerspitze Mehl angerührt oder in 20 Gramm Butter 10 Gramm Mehl gelb geschwitz und mit dem Wasser, welches sich auf den Erbsen befindet, verköcht.

P. & J. Heinz

Pforzheim

Installationsgeschäft • westl. Karl-Fr.-Str. 92

Reichhaltiges Lager

in

Beleuchtungsgegenständen für Gas

als:

Hall-, Wohnzimmer- u. Schlafzimmer-Lampen,
Lüster etc.

Gaskocher in Ia. Systemen.

Komplette Badeeinrichtungen

von billigst bis feinst.

Sitzbadewannen — Kinderbadewannen.

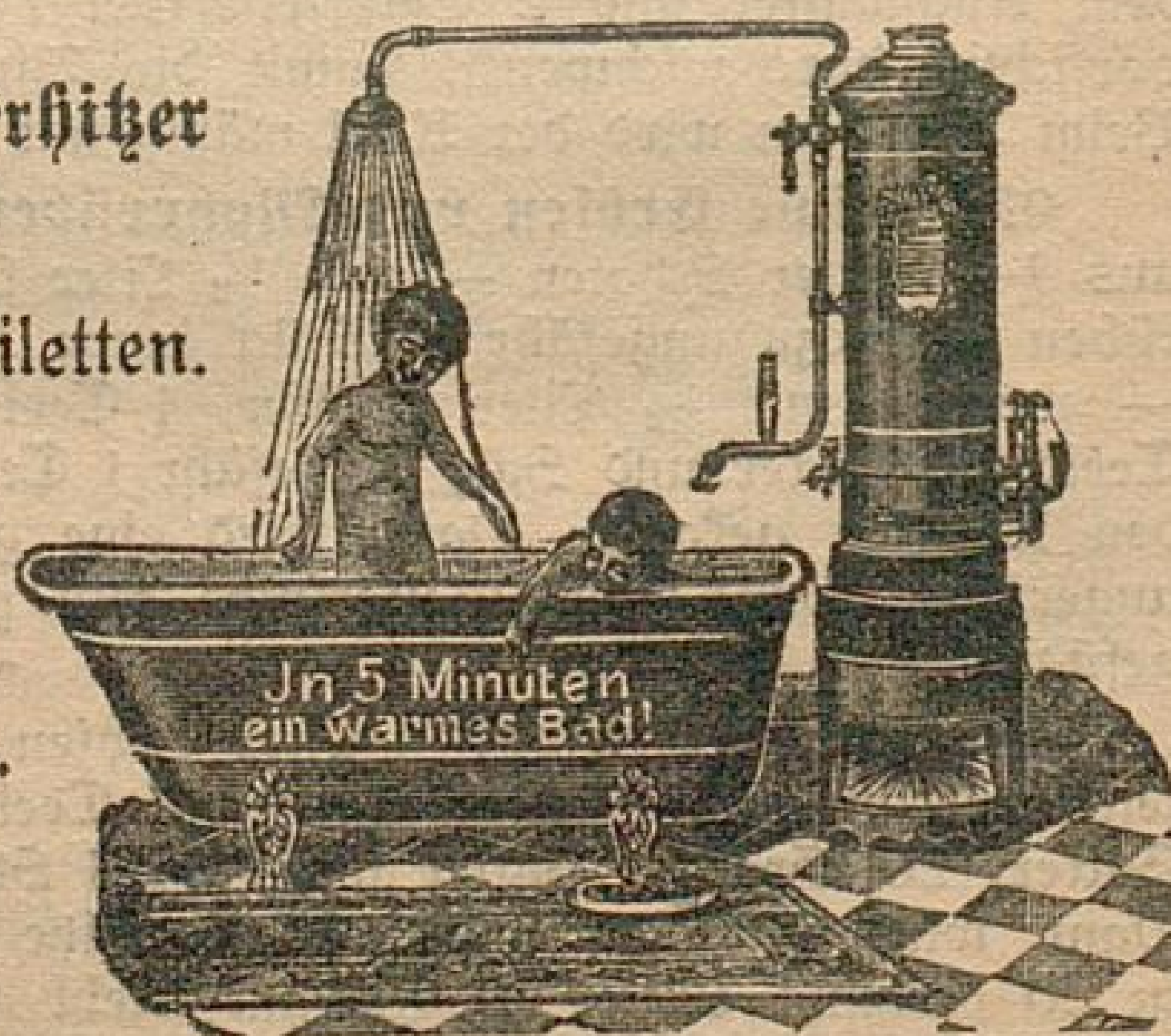
Schnellwasser-Erhitzer

für

Küchen und Toiletten.

Billige Preise.

Prompte Bedienung.



Man lasse aber, um Klumpigwerden des Mehls zu verhindern, das Wasser erst ein wenig abkühlen. Beim Anrichten wird eine Messerspitze fein gehackte Petersilie zugesetzt. Zu den Erbsen kann man separat auch in Wasser gekochten, mit 1 Löffel Butter übergossenen Reis mitservieren, was vorzüglich schmeckt und bei den feinsten Tafeln gerne gegessen wird.

99. **Spinat.** Der Spinat muß gut gepuht, d. h. von den Wurzeln befreit und nur die Blätter allein genommen werden. Diese dämpft man etwa 1 Stunde in kochendem Wasser, bis selbe ganz weich geworden sind, schüttet das Wasser mit einem Sieb ab und hackt denselben mit einem Wiegemesser ganz fein oder treibt ihn mit einem Holzstößel durch ein Blechsieb, was natürlich viel schneller als das Wiegen geht. Sodann bräunt man $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mehl mit 1 Eßlöffel Fett oder Butter, schüttet den gemahlenen Spinat in diese Einbrenn und läßt das Ganze 1—2mal gut aufkochen. Salz und Pfeffer setze man nach Fertigstellen nach Bedarf zu.

100. **Schwarzwurzeln.** $1\frac{1}{2}$ Pfund Schwarzwurzeln werden in Milch, die zur Hälfte mit Wasser verdünnt ist, gelegt, sauber gepuht, in Salzwasser 1 Stunde gekocht, und nachdem das Wasser abgegossen, entweder mit brauner oder zerlassener Butter angerichtet oder mit einer Milch- oder einer Buttersauce.

101. **Kopfsalat.** Der Salat ist am schönsten, wenn die Köpfe recht fest und geschlossen sind, die rotgefleckte Sorte ist der ganz grünen vorzuziehen. Nicht zu lange vor dem Gebrauch werden die Köpfe von den äußern, harten Blättern befreit; die zarteren Blätter werden in 2 Teile geschnitten (den Rippen nach), das innere, kleine Köpfschen ganz gelassen. Nachdem der Salat gewaschen ist (dabei soll er so wenig wie möglich gedrückt werden), wird er auf ein Sieb zum Abtropfen und dann in eine Sauce gebracht, welche man erhält, wenn man $\frac{1}{16}$ Liter Essig, $\frac{1}{16}$ Liter Wasser, 2 Löffel Zucker, 1 Teelöffel Salz, 2 Löffel Öl (Mohnöl oder Olivenöl), 4 Blätter vom Gurkenkraut (Boratsch), 6 Stengel Schnittlauch, 6 Stengel Estragon — alle Blätter fein gehackt — zusammen mischt. Der Salat darf weder längere Zeit im Wasser liegen, noch längere Zeit vor dem Auftragen auf den Tisch angerichtet werden, sondern soll am besten unmittelbar vor dem Verbrauch angemacht werden, weil er sonst welk wird.

102. **Gelbe Rüben** werden vor dem Kochen gut abgewaschen, sodann der Länge nach mit einem Messer gut abgeschabt (abgekratzt), in Würfelstückchen geschnitten und sodann in etwas gesalzenem Wasser etwa $\frac{1}{2}$ Stunde oder nach Erfordernis auch etwas länger, weichgekocht. Hierauf wird das überflüssige Wasser durch ein Sieb abgegossen, eine Einbrenn von 2 Eßlöffeln Mehl und 1 Eßlöffel Butter, worin das Mehl gebräunt wird,

J. HILTNER, Pforzheim

Leopoldstrasse 3a — Fernsprecher 718

Spezial-Geschäft

für

Strick- u. Häkelgarne, Strumpf-
——— waren, Trikotagen ———

und

Sport-Artikel

empfiehlt:

Strick- und Häkelgarne jeder Art in unerreichter Auswahl.
Kinder- und Damen-Strümpfe, seit Jahren in Qualität
anerkannt und beliebt.

Herren-Socken, in Qualitäts- und Farben-Sortiment von
keinem hiesigen Geschäfte erreicht.

Trikot-Unterkleider jeder Art und System von den billigsten
bis zu den besten Qualitäten.

Trikot-Hemden mit bunten und weissen Piqué-Einsätzen,
nur ganz vorzügliche Trikot-Qualitäten verarbeitet, in her-
vorragend reicher Auswahl.

Knaben-Sweater und Sport-Hemden in grosser
Auswahl!

Reformbeinkleider für Kinder und Damen in jeder Grösse,
anerkannt vorzügliche Qualitäten, nur aus Trikotstoff,
auch für Sommer.

Untertailen für Mädchen und Damen jeder Grösse.

Touristen- und Sport-Artikel wie: Gamaschen, Strümpfe,
Hemden, Sweater, Sweater-Hemden, Handschuhe, Mützen,
Trink-Flaschen, Becher, Essbestecke, Koch-Apparate,
Schnee-Brillen, Eispickel, Kletter-Eisen, Kletter-Seil,
Laternen etc. etc. in grosser Auswahl.

Davoser Sport-Schlitten und Schneeschuhe nebst
allem Zubehör, in nur anerkannt vorzüglichem Fabrikat
und guter Verarbeitung, zu Original-Fabrikpreisen (ohne
jeden Zuschlag für Fracht- oder Verpackungs-Spesen,
Rein netto, ohne Rabattmarken.)

hergestellt, die Gelberüben dazugeschüttet und 1—2mal aufgekocht. Salz und Pfeffer wird zum Schluß nach Geschmack zugesetzt.

103. **Schnittbohnen mit Kartoffeln.** $1\frac{1}{2}$ Liter feingeschnittene Bohnen — wozu ungefähr 2 Liter ungeschnittene erforderlich sind — werden in $1\frac{1}{2}$ Liter Salzwasser 1—2 Stunden gekocht und wenn sie gar sind, auf ein Sieb getan, zur Entfernung des Kochwassers. Dann werden 100 Gramm geräucherter Speck ausgebraten (bis die Speckwürfel gelb geworden) und in dem Fett, in welchem die Würfel verbleiben, wird $\frac{1}{16}$ Liter Mehl gelb geschwitz. Wenn darauf das Mehl mit $\frac{5}{8}$ Liter Wasser verkocht, $\frac{1}{16}$ Liter Essig, 2 gestrichene Eßlöffel Zucker und Salz nach Geschmack angerührt wird, erhält man eine Sauce, in welche die Bohnen und $\frac{1}{2}$ Liter vorher in Salzwasser abgekochte Kartoffeln hineingetan werden. Das Ganze kocht man nochmals auf und läßt es vor dem Anrichten noch $\frac{1}{4}$ Stunde an heißer Stelle stehen.

104. **Grüne Bohnen mit Fleischbrühe.** 2 Liter gebrochene oder geschnittene Bohnen werden in $1\frac{1}{2}$ Liter Salzwasser mit 1—2 Stengeln Pfefferkraut (Bohnenkraut) gar gekocht (in 1—2 Stunden); dann wird das Pfefferkraut entfernt und die Bohnen auf ein Sieb getan. In 1 Eßlöffel Butter wird 1 gehäufte Eßlöffel Mehl gelb geschwitz und mit $\frac{1}{4}$ Liter Fleischbrühe verkocht und in die entstandene Sauce bringt man die Bohnen nebst 1 Eßlöffel gehackter Petersilie, schwenkt sie ordentlich durch, worauf sie noch $\frac{1}{4}$ Stunde bis zum Anrichten an warmer Stelle, jedoch ohne zu kochen, stehen bleiben.

105. **Bohnensalat.** 1 Liter in halb fingerlange Stücke gebrochene Bohnen, wozu ungefähr $1\frac{1}{2}$ Liter ganze Wachs- oder andere Salatbohnen erforderlich sind, werden in 2 Liter Salzwasser ungefähr 1 Stunde gekocht, bis sie gar sind, doch dürfen dieselben nicht verkochen. Aus $\frac{1}{16}$ Liter Essig und 2 Eßlöffeln Oliven- oder Mohnöl wird eine Sauce gemacht, in welche die Bohnen, die mittelst eines Siebes aus dem Kochwasser genommen werden, geschüttet werden und in der sie vor dem Anrichten 1 Stunde stehen müssen.

106. **Gurkensalat.** 2—3 mittelgroße Salatgurken werden, nachdem sie geschält und auf Bitterkeit geprüft sind, in feine Scheiben zerschnitten (wozu man sich am besten eines Gurkenhobels bedient) und mit 1 Teelöffel Salz vermengt, 1 Stunde stehen gelassen. Dann werden 2—3 Eßlöffel Essig (je nach Geschmack) und 2 Eßlöffel Öl zu dem auf den Gurken angesammelten Saft getan, alles ordentlich durchgemengt und mit gemahlenem Pfeffer bestreut. Liebt man den Gurkensalat mit saurer Sahne, dann werden die zerschnittenen Gurken, nachdem sie gestanden und der Saft sich abgesetzt hat, auf ein Sieb behufs Entfernung des Saftes getan. Dann wird $\frac{1}{8}$ Liter saure Sahne mit 2 Eßlöffeln Essig (und nach Belieben auch mit ein wenig



Jos. Hogg ☒ Pforzheim

Ecke Bahnhof- und westliche Karl-Friedrichstrasse.

Telefon No. 1272.

Spezial-Geschäft

für

Hotel- und Haushalt-Einrichtungen

in Glas-, Porzellan- und Steingutwaren etc.

Grösste Auswahl in

Kaffee- und Tee-Servicen. Waschgarnituren,
Gläsergarnituren, Eis- und Kompot-Servicen
in ff. Schliff und gepresst.

Blumenvasen, Figuren, Solinger u. versilberte
Bestecke, Luxusgegenstände zu Geschenken.

Stets Eingang von Neuheiten.

Billigste Preise.

Rabattmarken.

Rabattmarken.



Zucker) vermischt und die Gurken in die entstandene Flüssigkeit geschüttet, ordentlich mit derselben durchmengt und beim Anrichten der Salat mit gemahlenem Pfeffer bestreut.

107. **Rosenkohl.** $1\frac{1}{2}$ Eiter Rosenkohl läßt man in 1 Eiter gesalzenem Wasser 15 Minuten kochen und gibt ihn dann auf ein Sieb zum Abtropfen. Nun schwitz man in 2 Eßlöffeln Butter 30 Gramm Mehl dunkelgelb, verkocht es mit $\frac{1}{2}$ Eiter Wasser oder Fleischbrühe und würzt die so entstandene Sauce mit Salz, 1 Messerspitze Zucker und einer Prise geriebener Muskatnuß. In diese Sauce wird der abgetropfte Kohl gegeben, in welcher er an einer heißen Stelle des Herdes noch $\frac{1}{2}$ Stunde schmorend, ohne jedoch zu kochen, stehen bleibt.

108. **Wirsing.** Drei mittelgroße Köpfe werden von den äußeren groben Blättern befreit, gevierteilt und die Strünke herausgeschnitten. Dann wird der Kohl in 2 Eiter Salzwasser in 1—2 Stunden weichgekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet; in 2 gehäufte Eßlöffel Butter wird $\frac{1}{16}$ Eiter Mehl dunkelgelb geschwitz und mit $\frac{1}{2}$ Eiter Fleischbrühe verkocht, in die entstandene Sauce, welche mit dem nötigen Salz, 1 Messerspitze Zucker und 1 Prise geriebener Muskatnuß gewürzt wird, der gut abgetropfte Kohl geschüttet und noch $\frac{1}{4}$ Stunde auf heißer Stelle stehen gelassen.

109. **Rotkohl.** 2 Pfund Rotkohl (etwa 3—4 kleine Köpfe) werden fein geschnitten, gebrüht und mit $\frac{1}{4}$ Eiter Wasser, $\frac{1}{8}$ Eiter Weinessig, 2 gehäuften Eßlöffeln Zucker, 2 Eßlöffeln Schweineschmalz und 1 Eßlöffel Salz in einem irdenen oder einem eisernen Topf, dessen Emaille noch unversehrt ist, etwa 2—3 Stunden langsam gekocht (geschmort). Nachdem dann noch 1 Teelöffel Mehl angequirt worden, ist der Kohl zum Anrichten fertig.

110. **Weißrüben.** 10 mittelgroße Rüben werden geschält, in Würfel oder dünne Scheiben geschnitten, gewaschen und mit etwas Butter und Wasser, von Wasser bedeckt, weichgekocht. Einige Minuten vor dem Anrichten werden sie mit Pfeffer, Salz, etwas Zucker und einer weißen Einbrenne verdickt und noch 5 Minuten gekocht.



III. **Teltower Rübchen.** $1\frac{1}{2}$ Pfund Teltower Rübchen werden, nachdem sie gepuzt sind, in kochendes Salzwasser gebracht, $1\frac{1}{2}$ Stunden lang gekocht und dann zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet. Dann werden die Rübchen 1 Stunde in einer Sauce geschmort, welche man erhält, wenn man in 30 Gramm Butter einen gestrichenen Eßlöffel Zucker bräunt und dies mit $\frac{1}{2}$ Eiter Fleischbrühe, oder in Ermangelung derselben mit $\frac{1}{2}$ Eiter Wasser, in welchem $\frac{1}{2}$ Teelöffel Liebigs Fleischextrakt und 1 gestrichener Eßlöffel Salz gelöst wurde, verkocht. Sind die Rübchen gar, dann schwitz man in 20 Gramm Butter einen gestrichenen Eßlöffel Mehl, verkocht dies mit der auf den

Die
Trockenfütterungs-Milchkuranstalt

von

Franz Snanen

Brettenerstraße 22 * * * Telefon 929

 unter staatlicher Kontrolle 

beehrt sich hiermit die **verehrl. Familien und Haus-**
frauen zum Bezug seiner bekannt vorzüglichen

Kur- und Kinder-Milch

ergebenst einzuladen.

Meine **Kur- und Kinder-Milch** wird ärztlicherseits nicht nur für Kinder, sondern auch für **Blutarme, Lungenleidende, Nervöse**, sowie **Rekonvaleszenten**, überhaupt für **Leidende jeder Art**, als stärkend und kräftigend in hervorragender Weise empfohlen und bitte ich deshalb mich mit schätzbaren Aufträgen beehren zu wollen, welche pünktlichst erledigt werden.

Vom 1. Mai ab kann

morgens von 5—8 Uhr,

abends von 5—8 Uhr



frische Milch, warm von der
Kuh weg

in meiner Milchkur-Anstalt getrunken werden.

Rüben befindlichen Sauce, sodaß eine dickflüssige Sauce entsteht, in welcher die Rübchen auf den Tisch gebracht werden.

112. **Roterüben-Salat.** Etwa $1\frac{1}{2}$ Pfund rote Rüben werden in Salzwasser gekocht, in feine Scheiben geschnitten und mit $\frac{1}{16}$ Liter Essig und 6 Eßlöffeln Öl übergossen und gemengt, $\frac{1}{2}$ Zwiebel hineingeschnitten sowie 2—3 Nelken dazugesetzt.

113. **Sellerie-Salat.** Eine große Sellerieknolle (ungefähr 1 Pfund) wird gut abgewaschen und dann von gesalzenem Wasser reichlich bedeckt, $1\frac{1}{2}$ Stunden gekocht. Nachdem der Sellerie etwas abgekühlt ist, wird er geschält, in Scheiben geschnitten, mit $\frac{1}{16}$ Liter Essig und 1 Eßlöffel Öl übergossen und mit Pfeffer bestreut. Der Salat muß mindestens 1 Stunde vor dem Verbrauch angemacht werden.

114. **Sauerkraut.** Hat man selbst Sauerkraut eingemacht, so drücke man das Quantum, das man braucht, über dem Fasse fest aus; bei dem Sauerkraut, wie man es in Städten in der Regel kauft, ist dies nicht nötig. Ehe man das Kraut zum Kochen aufsetzt, koste man es; ist es zu sauer, dann gieße man heißes Wasser darüber, das man sofort wieder abgießt; ist es nicht zu sauer, so wird es ohne weiteres zum Kochen angesetzt. Man nehme 1 Pfund Sauerkraut und setze es mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser und 1 Eßlöffel Schmalz aufs Feuer, auf welchem es fest zugedeckt langsam 3—4 Stunden zu schmoren hat. Zuletzt ist nötigenfalls noch ein wenig Salz, sowie 1 Messerspitze Mehl anzurühren.

115. **Linsen.** 1 Pfund Linsen werden verlesen, mit kochendem Wasser abgebrüht, in $1\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser gebracht, 2—3 Stunden langsam gekocht und darauf auf ein Sieb getan. In 1 Eßlöffel Butter wird sodann $\frac{1}{16}$ Liter Mehl dunkelgelb geschwitz, mit $\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe oder $\frac{1}{2}$ Liter von dem Kochwasser der Linsen verkocht und mit 1 gestrichenem Eßlöffel Salz gewürzt. In die entstandene Sauce werden die Linsen geschüttet; sie können in derselben noch $\frac{1}{4}$ Stunde, ohne zu kochen, an heißer Stelle stehen.

116. **Weißer Bohnen.** 1 Pfund Bohnen werden verlesen, mit kochendem Wasser abgebrüht, in kochendem Wasser zum Feuer gebracht und $2\frac{1}{2}$ bis 3 Stunden langsam gekocht. Dann macht man eine Sauce folgendermaßen: $\frac{1}{4}$ Pfund geräucherter, in Würfel geschnittener Speck wird mit einer großen Zwiebel braun gebraten, 2 Eßlöffel Mehl angerührt (braune Einbrenne) und so viel der Bohnenbrenne hinzugefügt, daß die Sauce gebunden ist; dann würzt man mit Salz und etwas gestoßenem Pfeffer, gießt das überflüssige Wasser von den Bohnen ab und rührt die Sauce an die Bohnen.

117. **Dicke Erbsen.** 1 Pfund Erbsen und zwar am besten von den Kleinen, ungeschälten, grünlich aussehenden, werden abgebrüht und in 1 Liter kochendes Wasser geschüttet, in welchem

„ Strengste Diskretion „

Für Brautleute und Haushaltungen!

Ehe Sie Ihren Bedarf in **Möbeln, Betten** und **Polsterwaren** decken, bitte ich in Ihrem eigenen Interesse um Besichtigung meiner reichhaltigen Läger ohne Kaufzwang! — Ich unterhalte stets **Riesen-Auswahl** in kompletten

Wohnungs-Einrichtungen für jeden Stand, sowie einzelne **Möbelstücke, Spiegel, Bilder, Kinderwagen, — Gardinen, Teppiche etc. —**

Spezialität: —

Ganze **Brautausstattungen**

Kredit an Jedermann ohne Preiserhöhung!
Anzahlung ist bei mir Nebensache!
Die Höhe der Raten bestimmt der Käufer selbst!

J. Ittmann Nachf.

westl. K.-Fr.-Str. 42. Telephon 1396.

Einziges Möbel- und Warenhaus mit
■ Kreditbewilligung am Platze. ■

Reelle Bedienung

- Versand nach
auswärts franko -

Eigene Polsterwerkstätte

sie langsam in ungefähr 3 Stunden weichgekocht werden. Dann werden die Erbsen durch ein grobes Sieb oder Durchschlag gerührt und der Brei mit 75 Gramm frischer Butter und 10 Gramm Salz vermischt. Sollte der Brei noch zu dick sein (dicker Brei stopft sehr und schmeckt schlecht), so muß nach oder bei dem Durchlöchen noch entsprechend heißes Wasser zugegossen werden.

118. **Gekochte Kartoffelstücke.** Nach dem Schälen müssen die Kartoffeln sogleich in gesalzenes Wasser gelegt werden, da sie sonst schwarz und unansehnlich werden. Das Wasser muß die Kartoffeln überdecken. Dann werden sie auf lebhaftes Feuer gebracht und 15—20 Minuten gekocht. Dabei wird der Topf zugedeckt, aber an einer Stelle etwas Luft gelassen, damit der Dunst von den Kartoffeln abziehen kann. Sind die Kartoffeln gar, was man durch das Einstecken mit einer Gabel untersucht, so wird das Kochwasser sauber abgeschüttet und der Topf nochmals an eine heiße Stelle des Ofens gestellt, damit das den Kartoffeln noch anhaftende Wasser verdunstet; dann werden die Kartoffeln nochmals leicht durchgeschüttelt; bei mehligem Kartoffeln aber nur ganz vorsichtig, damit sie nicht zerfallen.

119. **Kartoffelbrei.** 1 Liter Kartoffeln werden geschält und wie gewöhnliche Salzkartoffeln gekocht und behandelt. Sind die Kartoffeln gar und trocken, dann werden dieselben fein zerstampft und darauf mit 1 Löffel Butter, 1 Teelöffel Salz und $\frac{1}{4}$ Liter kochender Milch zu Brei verrührt.

120. **Bouillon-Kartoffeln.** 1 Liter Kartoffeln werden geschält, in je 4 Teile geschnitten und in etwa 10—15 Minuten halb gar gekocht; dann werden dieselben aus dem Wasser heraus und in $\frac{1}{2}$ Liter kochende Fleischbrühe gebracht und in dieser völlig gar gekocht. Ist dies der Fall, dann werden die Kartoffeln auf ein Sieb getan, die zurückbleibende Brühe (zu welcher man nötigenfalls Wasser gießen muß, damit im ganzen $\frac{1}{2}$ Liter vorhanden ist), mit $\frac{1}{16}$ Liter Mehl, das in 20 Gramm Butter geschwitz wurde, verkocht. In die so gewonnene Sauce werden die Kartoffeln wieder hineingeschüttet und heiß gemacht.

121. **Saure Kartoffeln.** 1 Liter Pellkartoffeln werden geschält, in Stücke oder Scheiben geschnitten und in die nachstehend angegebene Sauce getan, in welcher man sie vor dem Anrichten noch ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde an einem nicht zu heißen Platze des Herdes ruhig schmoren läßt. Zur Herstellung der Sauce werden 50 Gramm Speck mit einer kleinen Zwiebel ausgebraten, darin 20 Gramm Mehl geschwitz und mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser verkocht. Nachdem man noch mit (1 Knappen Eßlöffel) Salz und mit $\frac{1}{16}$ Liter Essig und Zucker (nach Geschmack) gewürzt hat, ist die Sauce fertig.

122. **Kartoffelsalat.** 1 Liter möglichst kleine, nicht mehlig, Kartoffeln werden in der Schale gekocht, sodann recht heiß abgeschält und in nachstehende Sauce geschnitten, mit der sie

Carl Jung

Aussteuer-Geschäft

== im Rathaus ==



— in —
kompletter,
garantiert
tadelloser
≡ Selbst- ≡
anfertigung

Spezialität
in
Vorhängen

...

Steter Eingang geschmackvoller Neuheiten.

Bekannt gute Qualitäten.

Grösste Auswahl in Englisch-Tüll ☒ Erbs-
tüll ☒ Spachtelgardinen ☒ Stores ☒ Bettdecken

Rouleaux und Zug-Vitragen jeder Art.

..... Brise-bise samt Zutaten.

vorsichtig, aber gut vermengt, jedoch nicht gerührt werden. Die Sauce wird aus $\frac{1}{4}$ Liter lauwarmem Wasser, 1 kleinen fein geschnittenen oder geriebenen Zwiebel, $\frac{1}{16}$ bis $\frac{1}{8}$ Liter Essig (je nach Geschmack und Schärfe des Essigs), 1 gestrichenen Eßlöffel Salz, 1 Teelöffel Zucker und 2 Eßlöffeln Öl gemischt. Will man einen guten Kartoffelsalat haben, so kommt es hauptsächlich auf die Wahl der Kartoffeln an; am besten sind gelbe, harte, längliche, sogenannte Mäuschenkartoffeln.

123. **Kartoffelpuffer.** Hierzu eignen sich am besten große Kartoffeln und tut man daher gut, von den eingekauften Kartoffeln die größeren zurückzulegen, um sie gelegentlich zu Puffer zu verwenden. Zu einem Puffergericht sind ungefähr 14 große Kartoffeln erforderlich, welche, nachdem sie geschält und gerieben sind, 1 Liter Masse geben. Zu 1 Liter geriebenen Kartoffeln werden 1 gehäufte Eßlöffel Salz, 2 ganze Eier und $\frac{1}{16}$ Liter geriebenes Weißbrot gerührt. Von dem so entstandenen Brei werden in einer Eierkuchentpfanne kleine, kaum handgroße, dünne Kuchen in Schmalz — ungefähr 200—250 Gramm — hellbraun gebacken. Es ist dabei darauf zu achten, daß auf nicht zu lebhaftem Feuer gebacken wird, weil sonst die Puffer innen noch roh sind, während sie außen zu hart werden. Ferner ist zu bemerken, daß die Puffer unansehnlich schwarz werden, wenn man die Kartoffeln nicht alsbald nach dem Zerreiben verbäckt. Schlechte graue Farbe erhalten die Puffer stets im späten Frühjahr, wenn die Kartoffeln schon alt sind; am schönsten dem Aussehen und Geschmack nach geraten sie von neuen Kartoffeln im Sommer.

124. **Kartoffelklöße von gekochten Kartoffeln.** Die zu diesen Klößen erforderlichen Kartoffeln müssen am Tage vor der Verwendung in der Schale gekocht sein. Ein gehäufte Liter rohe Kartoffeln gibt $1\frac{1}{2}$ Pfund gekochte und geriebene. Aus diesen $1\frac{1}{2}$ Pfund geriebenen Kartoffeln stellt man mit $\frac{3}{8}$ Liter Mehl einen Teig her, in welchen man $\frac{1}{4}$ Pfund würflich geschnittenen, auf der Pfanne gelbbraun gebratenen Speck, ferner 50 Gramm in Würfel geschnittenes und in dem aus dem Speck ausgebratenen Fette gelbbraun geröstetes Weißbrot, sowie 2 Eier und das erforderliche Salz hineinknetet. Aus dem Teige formt man Bälle von der Größe großer Äpfel, wälzt dieselben in Mehl und kocht sie in 2 Liter stark kochendem Salzwasser in etwa 15 Minuten gar. Will man sparen, so kann man, ohne den Geschmack der Klöße sehr zu beeinträchtigen, die vorstehend angegebenen Eier fortlassen. Sind die Klöße, wie in manchen Gegenden üblich, bestimmt, statt Kartoffeln zum Braten gegessen zu werden, so kann man auch noch das Weißbrot und den Speck fortlassen. Beim Anmengen des Teiges darf dieser nicht sehr zusammengeknetet, sondern nur leicht zusammengemengt werden, weil sonst die Klöße fest statt locker werden.



Otto Just

prakt. Zahntechniker

5 Metzgerstr. 5

— im Hause des Herrn —
Fr. Breusch, Manufakturwaren


Atelier für
Zahn-Operationen

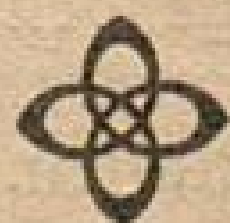
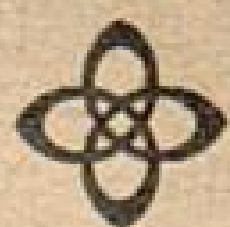
Künstlicher Zahnersatz

Zahnpflege ::: Plombieren

Schmerzlose Zahn-Operation

:::::: in der Narcose :::::

 Bitte genau auf Haus-
nummer und Vorname zu
achten.



125. **Kartoffelklöße von rohen Kartoffeln** (Thüringer Klöße). 1 Liter geschälte und geriebene Kartoffeln (wozu ungefähr $1\frac{1}{2}$ Liter ungeschälte, ganze Kartoffeln erforderlich) werden in einen Beutel getan, so fest wie möglich ausgepreßt und mit $\frac{1}{8}$ Liter Gries, welcher in $\frac{3}{8}$ Liter Milch (in ungefähr 10 Minuten) gut gar gekocht wurde, und mit 1 Eßlöffel Salz zu einem Teige gemischt, aus welchem man mit nassgemachten Händen Klöße (ungefähr 8 Stück) formt. Diese werden dann sofort in 2 Liter kochendes Salzwasser gebracht und von dem Zeitpunkt ab, wo das Wasser wieder zu kochen anfängt, noch 20 Minuten gekocht, um dann möglichst rasch zu Tisch gebracht zu werden. Die Kartoffeln müssen nach dem Auspressen gleich verarbeitet werden, sonst werden dieselben und somit auch die Klöße grau und unansehnlich. Aus demselben Grunde empfiehlt es sich auch, nur weiße Kartoffeln zu solchen Klößen zu verwenden.

126. **Kastanien-Gemüse.** $\frac{1}{2}$ bis 1 Pfund Kastanien werden roh geschält, mit kochendem Wasser begossen und darin 10 Minuten auf heißer Stelle belassen; die Haut läßt sich dann leicht entfernen. Dann schüttet man in 30 Gramm zerlassene Butter 30 Gramm Zucker, läßt dies zusammen ganz dunkelbraun werden, tut eine Messerspitze Salz und $\frac{1}{8}$ bis $\frac{1}{4}$ Liter Wasser hinzu und läßt darin die Kastanien $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden langsam kochen, wobei die Sauce fast gänzlich einkochen kann.

127. **Steinpilz-Gemüse.** Nachdem die Pilze durch Entfernen der unbrauchbaren Teile hergerichtet sind, werden sie in kleine Stücke geschnitten und mehrfach tüchtig gewaschen, weil sie sonst sandig bleiben. Darauf werden sie auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben und wenn sie vom Wasser befreit sind, in einem zugedeckten Topfe ohne Wasser, mit 100 Gramm Butter und Salz 2—3 Stunden geschmort. Vor dem Anrichten wird etwas Pfeffer, 1 Eßlöffel Petersilie und, wenn das Gericht besonders wohlschmeckend werden soll, 1 Ei zugesetzt. Dabei wird letzteres einfach auf die Pilze geschlagen und mit den übrigen Zutaten verrührt. Erforderlich für 3—4 Personen sind 2 Liter Pilze im zerschnittenen Zustande.

Mehlspeisen und Bäckereien.

128. **Arme Ritter.** Zwieback oder 1 Tag altes Weißbrot wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch begossen und so ungefähr 10 Minuten stehen gelassen, dann werden die einzelnen Scheiben in Ei — 3 ganze Eier zusammen mit $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz tüchtig geschlagen — gewälzt und mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter dunkelgelb gebacken. Nach Herausnahme aus der Pfanne werden die fertigen „Armen Ritter“ von beiden