

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gratis-Kochbuch**

**Roth, M. Alex**

**Pforzheim, [Mai 1907]**

Mehlspeisen und Bäckereien

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

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



Medaille 1878  
Ehrendiplom  
Karlsruhe 1881



Medaille 1878  
Ehrendiplom  
Karlsruhe 1881



Fortwährender Eingang  
von  
**Neuheiten**  
aller Stoffe, Stöcke  
und Gestelle.

Anfertigung  
**neuer Schirme**  
auf Wunsch  
in einigen Stunden.

Ueberziehen und Reparieren prompt und billig.

Hochachtend **Robert Katz.**

Auswahlsendungen nach auswärts stehen jederzeit gerne zur Verfügung.

Seiten mit Zucker und Zimmt bestreut. Man gibt dieselben mit Obstsaucen oder Kompott.

129. **Französische Heidelbeerspeise.** 4—5 frische Semmeln werden der Länge nach in einige Stücke zerteilt; dann kocht man einen Liter Heidelbeeren, ordnet in einer Porzellanschüssel eine Lage Semmel, gießt einen Teil der kochend heißen Beeren darüber, darauf wieder Semmeln und sofort. Das Ganze muß vor dem Gebrauch eine Stunde ziehen.

130. **Apfelplätzchen.**  $\frac{1}{16}$  Liter Milch,  $\frac{1}{4}$  Liter Mehl und 2 Eier werden zu einem Teig verarbeitet. 4 ziemlich große Äpfel in Scheiben von 5—7 Millimeter Stärke geschnitten und 5 Minuten vor dem Braten eingezuckert. Alsdann werden diese Scheiben einzeln (mit einer Gabel) in vorgenannten Teig getaucht und in einer Pfanne in Schmalz gebacken. Sobald die Plätzchen aus der Pfanne kommen, werden sie mit feinem Zucker bestreut.

131. **Flammry von Gries.** In  $\frac{1}{2}$  Liter kochende Milch schüttet man unter fortwährendem Rühren 80 Gramm Gries, 50 Gramm Zucker, ein fingerlanges Stückchen Zimmt und 15 Stück geriebene Mandeln und läßt das Ganze unter unausgesetztem Unrühren 10 Minuten kochen. Dann quirlt man 2 Eidotter daran und wenn die Speise darauf wieder bis zum Kochen gekommen, wird der steife Schnee von 2 Eiweiß dazugerührt. Nachdem die Masse nochmals wieder gut heiß geworden, wird sie vom Feuer genommen und in eine naßgemachte Form gegossen, aus der sie nach vollständigem Erkalten ausgestürzt wird. Will man sparsam verfahren, so kann man sich auch schon mit 1 Ei behelfen, ohne befürchten zu müssen, daß die Speise mißrät. Die Speise wird mit einer Fruchtsauce gegeben.

132. **Feinere Semmelklößchen.** 25 Gramm Butter wird zu Sahne gerührt, worauf derselben 1 ganzes Ei, 1 Eigelb, 75 Gramm geriebenes Weißbrot (von etwa 1—2 Tage alten Brötchen, die von der Rinde befreit werden), Salz und etwa 1—2 Würfel Zucker (letztere natürlich zerstoßen) beigelegt werden. Aus dem entstandenen Teig werden kleine Klößchen geformt, in kochendes Salzwasser gebracht und 5—8 Minuten gekocht.

133. **Mehlklöße.** Aus 1 Pfund Mehl, 2 Eiern, 1 Wasserglas voll Milch und 1 Kaffeelöffel voll Salz wird zunächst ein Teig gemacht, der so lange gerührt und geklopft werden muß, bis er völlig vom Löffel und der Schüssel abläßt. Dann wird  $\frac{1}{4}$  Pfund geräucherter Speck ausgebraten, in dem fett 70 Gr. trockene Brötchen, in Würfel geschnitten, geröstet und dann diese Weißbrotwürfel, sowie die ausgebratenen Speckwürfel dem Teige beigelegt. Wenn alles gut vermischt ist, werden löffelgroße Klöße abgestochen, in 3 Liter kochendes Salzwasser getan und darin 15 Minuten gekocht. Die Klöße werden mit geschmortem Obst oder mit Backobst aufgetischt.

★ ★ Gegründet im Jahre 1868 ★ ★

Konditorei & Café

Ph. Koch

Leopold-  
strasse 14

Pforzheim

Telephon  
No. 1183



**Spezialität:**

Eigene Fabri-  
kation von

Schokolade-Dessert



**Gefrorenes**

Kaffee-Gebäck

Back- und Konditoreiwaren

■ in anerkannt vorzüglicher Güte ■



**AUSSCHANK**

feiner Liköre u. Dessertweine

Bestellungen werden pünktl. erledigt

134. **Hefenklöße.** Dazu sind erforderlich: 1 Pfund Mehl, 15 Gramm Hefe, 1 Ei,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch und 1 Teelöffel Salz. Die Hefe wird  $\frac{1}{2}$  Stunde, bevor man den Teig machen will, mit  $\frac{1}{16}$  Liter von dem Mehl und mit  $\frac{1}{8}$  Liter von der Milch zusammengerührt und an einem lauwarmen Ort zum Aufgehen hingestellt. Dann mengt man alle Zutaten zu einem Teige zusammen, aus dem man, nachdem er gut durchgeknetet wurde, ungefähr 15 Stück runde Bälle formt. Die Bälle oder Klöße werden auf ein mit Mehl bestreutes Brett — damit sie nicht ankleben — gelegt und in der Nähe des Herdes in ungefähr 1 Stunde zum Aufgehen gebracht. Dann werden dieselben in kochendes Wasser getan und darin 5 Minuten gekocht, wobei sie einmal gewendet werden müssen. Zum Kochen muß ein großer Topf benutzt werden und es dürfen nicht mehr als 4 Klöße auf einmal in 2 Liter Wasser gebracht werden, damit die Klöße frei schwimmen können.

135. **Griesklöße.**  $\frac{1}{8}$  Liter Gries,  $\frac{1}{8}$  Liter Milch, 1 Ei und 2—3 Prisen Salz werden zusammengerührt und so lange gekocht, bis aus der Masse ein fester Brei entstanden ist. Wenn dieser ein wenig abgekühlt, aber noch warm ist, werden demselben noch 1—2 ganze Eier zugerührt und dann mit einem Löffel Teile abgestochen, die in Suppen oder in kochendes Wasser gelegt, noch 5 Minuten kochen müssen. Aus der vorangegebenen Menge lassen sich ungefähr 8 löffelgroße Klöße herstellen. Sollen dieselben mit Kompott gegessen werden, kann dem obigen Teige noch 1 Eßlöffel Zucker beigelegt werden.

136. **Schwemmklöße.**  $\frac{1}{8}$  Liter Mehl,  $\frac{1}{8}$  Liter Milch, 1 Ei, 1 kleiner Teelöffel Salz, 1 Eßlöffel Zucker und nach Belieben 1 Messerspitze Muskatblüte werden zusammengerührt und solange gekocht, bis aus der Masse ein fester Brei entstanden. Wenn der Brei ein wenig abgekühlt, aber noch warm ist, werden demselben noch 2 ganze Eier zugerührt und dann mit einem Löffel Teile abgestochen, die in Fleischbrühe oder in kochendes Wasser gelegt, noch 5 Minuten kochen müssen. Aus der vorangegebenen Menge lassen sich ungefähr 12 löffelgroße Klöße herstellen.

137. **Makkaroni zu kochen.** Will man Makkaroni nicht als selbständiges Gericht, sondern statt Kartoffeln oder Reis zum Braten geben, dann werden dieselben wie nachstehend angegeben gekocht.  $\frac{3}{4}$  Pfund Makkaroni werden in fingerlange Stücke gebrochen, in 1 Liter kochendes Salzwasser geschüttet und 10—15 Minuten gekocht, wobei sie, da sie sich leicht am Boden des Topfes ansetzen, öfters geschwenkt werden müssen. Dann werden dieselben auf ein Sieb gegeben und schnell mit kaltem Wasser übergossen, worauf sie zum Gemüsse fertig sind. Sollen die Makkaroni zu Fleisch gegessen werden, zu welchem es keine



Prompte  
und saubere  
Ausführung

Billigste Preise

# Otto Kümmerle

Inh.: S. Kümmerle

::::: Tapezier :::::

Pforzheim

östl. Karl-Friedr.-Strasse 47

Ausführung aller Tapezier-

:: Arbeiten ::

Aufarbeiten von Polstermöbeln

Übernahme ganzer Neubauten

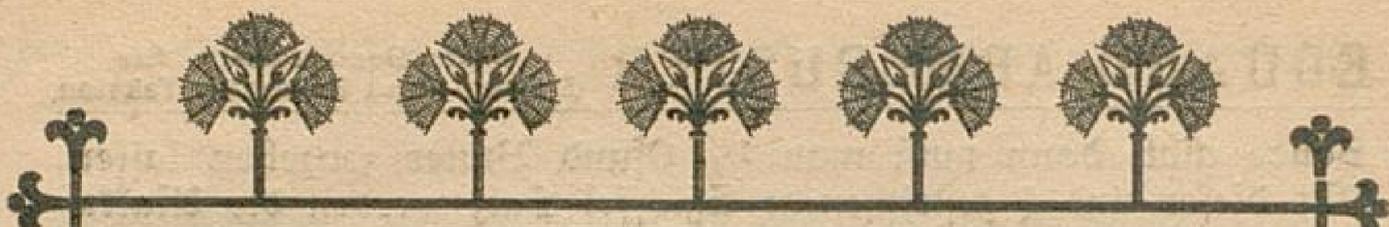


Sauce gibt, dann muß man  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter zergehen lassen. Mit dieser und 1 gestrichenem Eßlöffel Salz werden die Makkaroni durchgeschwenkt. Auch kann man selbe noch mit 50 Gramm geriebenem Parmesankäse bestreuen.

138. **Makkaroni mit Schinken oder Pöckelfleisch.**  $\frac{3}{4}$  Pfd. Makkaroni werden in 1 Liter Salzwasser  $\frac{1}{4}$  Stunde gekocht, wobei sie, da sie sich leicht am Boden des Topfes ansetzen, öfters geschwenkt werden müssen. Nächst dem werden dieselben auf ein Sieb geschüttet und mit kaltem Wasser abgespült. Nun wird in eine Porzellanschüssel schichtenweise Butter, Makkaroni, gekochter und gehackter Schinken oder Pöckelfleisch sowie geriebener Parmesankäse getan und das Ganze einige Zeit in den Bratofen gesetzt, bis die Speise an der Oberfläche leicht (bis hellgelb) gebacken ist. Man kann den Käse, statt ihn zwischen das Fleisch und die Makkaroni zu streuen, auch besonders auf den Tisch bringen. Erforderlich zu der Speise sind  $\frac{1}{2}$  Pfund Fleisch,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter und 50 Gramm Käse.

139. **Nudeln.** Aus  $\frac{1}{2}$  Liter Mehl, 2 Eiern, 2 Eßlöffeln Milch und 1 gestr. Eßlöffel Salz wird mit den Händen ein fester Teig gemacht. Dieser wird ganz dünn, wie starkes Papier, ausgerollt, wobei man sowohl das Brett, auf welchem man ausrollt, als auch die Oberfläche des Teiges mit etwas Mehl bestreuen muß, damit der Teig nicht an Brett und Rolle anfleht. Nachdem der ausgerollte Teig  $\frac{1}{2}$  Stunde lang in der Nähe des Herdes gestanden, um etwas zu trocknen, wird er zu einer Rolle zusammengewickelt und in strahlenbreite Streifen geschnitten. Die so entstandenen Nudeln werden in mindestens 2 Liter Salzwasser  $\frac{1}{4}$  Stunde gekocht, auf einen Durchschlag geschüttet und, um das Zusammenkleben zu verhüten, schnell mit kaltem Wasser übergossen. Die Nudeln werden entweder zu Fleischbrühe oder als besonderes Gericht gegessen. Im ersteren Falle genügt für 3—4 Personen die Hälfte der vorstehend angegebenen Menge. Falls die Nudeln als besonderes Gericht gegessen werden sollen, werden sie mit 1 Eßlöffel zergangener heißer Butter übergossen und durchgerührt, sodann kann man, entweder gestoßenen Zucker mit Zimmt — oder mit gestoßenem Zucker und Nüssen — oder mit geröstetem und gezuckertem Mohnsamen — oder mit Topfen (Bibelskäs, der mit Butter, Zucker und Zimmt und ganz wenig Milch durchrührt ist), vermisch und so anrichten.

140. **Windbeutel.**  $\frac{1}{4}$  Liter Mehl,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 30 Gr Butter werden zusammengerührt und so lange gekocht, bis der Teig vom Topfe gut abläßt und einen Kloß bildet. Nachdem derselbe etwas abgekühlt ist, verrührt man ihn mit 3 Eidottern und dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß von 3 Eiern, nebst



S. Sederer

Größte Auswahl bei  
billigsten Preisen in

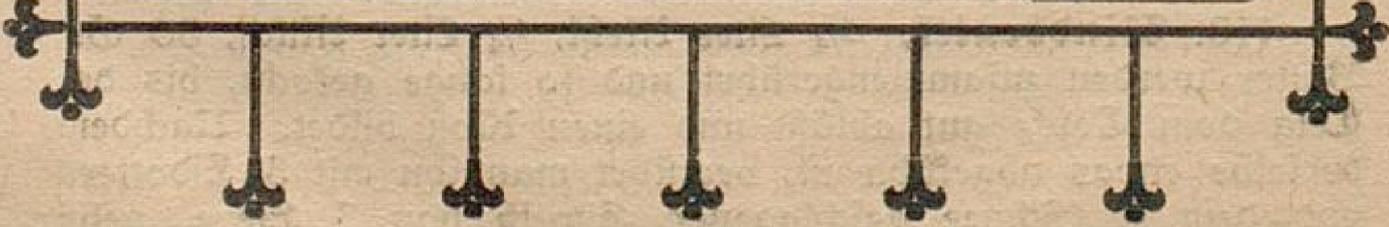
Herrn-

Damen-

Kindern-

Konfektion

S. Sederer



1 Prise Salz. Dann läßt man 1 Pfund Schweineschmalz kochen (aber nicht braun werden), sticht von dem Teige mit dem Löffel Klöße ab und läßt sie in dem Fette bei nicht zu starkem Feuer kochen, bis sie hellbraun sind. Die entstandenen Hohlkuchen, ungefähr 15 Stück, müssen nach dem Herausnehmen aus dem Fette möglichst bald gegessen werden, weil sie sonst zusammenfallen und unansehnlich werden. Sie werden mit Zucker oder mit einer Wein- oder Obstsaucе gegessen. Von dem Schmalz werden nur 150 Gramm verbacken, das übrig gebliebene kann man nach dem Erkalten beliebig verwenden.

141. **Semmelpudding.** Zu einem Semmelpudding ist erforderlich: 200 Gramm (ungefähr  $\frac{1}{2}$  Liter) geriebene Semmel,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, 5 Eidotter, Schnee von 5 Eiweiß,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 60 Gramm Zucker, 30 Gramm feingehackte Mandeln und  $\frac{1}{4}$  Pfund (125 Gramm) Sultanrosinen. Die Butter wird zu Sahne gerührt, der nach und nach die übrigen Zutaten unter Umrühren zugesetzt werden. Die ganze Masse wird alsdann in eine mit Butter ausgestrichene Form getan und 2 Stunden gekocht. Der Pudding wird mit einer Obst- oder einer Weinschaumsauce gegeben.

142. **Mehlpudding.** Man rühre 125 Gramm Mehl, 150 Gramm Butter,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch und 125 Gramm Zucker zusammen und koche die ganze Masse so lange, bis sie vom Löffel und Kochtopf gut losläßt. Nachdem sie überkühlt ist, wird eine abgeriebene Zitronenschale, 10 geriebene Mandeln, 9 Eidotter und der Schnee von 9 Eiweiß hinzugerührt und das Ganze in eine Puddingsform gebracht, welche zuvor mit Butter ausgestrichen und mit geriebenem Weißbrot ausgestreut wurde. Die mit dem zugehörigen Deckel verschlossene Form wird in einen Topf mit kochendem Wasser gesetzt, in welchem sie 2—2 $\frac{1}{2}$  Stunden unter fortwährendem Kochen des Wassers verbleibt.

143. **Blumpudding.**  $\frac{1}{2}$  Pfund Nierenfett wird von der Haut befreit, sehr fein gehackt und mit  $\frac{1}{4}$  Pfund geriebenem Weißbrot,  $\frac{1}{4}$  Pfund Weizenmehl, 4 ganzen Eiern,  $\frac{3}{8}$  Etr. Milch,  $\frac{1}{2}$  Pfund sehr gut verlesenen und gewaschenen Korinthen,  $\frac{1}{2}$  Pfund Sultanrosinen, 50 Gramm fein geschnittenem Citronat,  $\frac{1}{2}$  geriebenen Muskatnuß, 20 Gramm gestoßenem Zimmt, 12 Stück gestoßenen Nelken, 200 Gramm Zucker, 1 Teelöffel Salz und  $\frac{1}{16}$  Liter Rum zu einem Teig zusammengerührt, welcher in einer mit Butter ausgestrichenen Puddingsform 4—5 Stunden gekocht wird. Der Pudding wird in einer Weinschaumsauce gegeben. Er wird brennend auf den Tisch gebracht, indem er beim Anrichten mit  $\frac{1}{16}$  Liter feinem Rum übergossen und dieser angezündet wird.

# Blasbergs Schnell-Garkocher



75%  
Erspar-  
nis

an Zeit  
und Brenn-  
Material

Zum Kochen gebrachte Speisen  
— werden in 2 Stunden —  
ohne Feuer

:: gar und wohlschmeckend ::

Für Haushalt, Landwirte,  
Jäger, Automobilisten etc.  
— unentbehrlich —

:: Tausende im Gebrauch ::

von Mk. 8.50 an erhältlich bei:  
**F. A. Madlener, Pforzheim**

144. **Himbeer- oder Erdbeer-Auflauf.** 1 Liter schöne reife Himbeeren oder Erdbeeren werden durch ein feines Sieb getrieben; dieses Mark wird mit 8 Eßlöffeln voll Zucker schaumig gerührt, alsdann mit dem zu festem Schnee geschlagenen-Eiweiß von 3 Eiern vermischt, in eine Auflaufform gefüllt und  $\frac{1}{2}$  Stunde gebacken. Es empfiehlt sich, den Auflauf mit Vanillen-, Citronen- oder Orangenzucker zu bestreuen.

145. **Schlagsahne.**  $\frac{1}{4}$  Liter besonders gute süße Sahne wird geschlagen, bis sie steif ist. Dann wird derselben 50 Gramm Zucker und ein Stückchen Vanille, fein gestoßen, beigemischt. Die Schlagsahne darf nicht zu lange vor der Verwendung hergestellt werden; im Sommer vergeht dieselbe schon nach einer Stunde. Schlagsahne läßt sich nur herstellen, wenn die Sahne kalt ist; deshalb muß im Sommer die Sahne auf Eis gestellt werden. Bei niedrigeren Wärmegraden (in der Nähe des Gefrierpunktes) dauert das Schlagen nur 5—10 Minuten.

146. **Milchreisbrey.**  $\frac{1}{2}$  Pfund Reis wird zweimal mit kochendem Wasser abgebrüht und darauf in  $\frac{1}{2}$  Liter kochende Milch gegeben, in welcher er ungefähr 2 Stunden ganz langsam, ohne umgerührt zu werden, quellen muß. Mit dem Reis wird der Milch auch gleich ein knapper Eßlöffel Salz zugesetzt. Ist der Reis gar, so wird er angerichtet, mit brauner Butter übergossen — wozu 1 Eßlöffel Butter erforderlich — und mit Zucker und Zimmt bestreut. Will man sparsam verfahren, so genügt statt  $\frac{1}{2}$  Liter Milch ein Gemisch aus 1 Liter Milch und  $\frac{1}{2}$  Ltr. Wasser. Der Reis muß vor dem Kochen mit kochendem Wasser abgebrüht werden, weil er etwas Säure enthält, welche sonst die Milch gerinnen macht.

147. **Gebadener Gries.** In 1 Liter kochende Milch werden 12 Stück fein geriebene Mandeln, bis 80 Gramm Zucker und 250 Gramm Gries langsam unter fortwährendem Rühren geschüttet und 10 Minuten lang gekocht. Wenn der Griesbrey vom Feuer genommen und ein wenig abgekühlt ist, werden 4 ganze Eier gut verquirlt und mit 1 Teelöffel Salz dem Gries angerührt, der darauf in einer mit Butter ausgestrichenen Form im Ofen 1 Stunde gebacken und mit einer Obstsaucе aufgetischt wird.

148. **Gebadener Reis.**  $\frac{1}{2}$  Pfund Reis wird, nachdem er ordentlich abgebrüht ist, in 1 Liter Milch und 50 Gramm Butter in  $\frac{3}{4}$  bis 1 Stunde langsam ausgequollen. Wenn derselbe dann vom Feuer genommen und ein wenig abgekühlt ist, werden 4 ganze Eier gut verquirlt und mit dem erforderlichen Salz und Zucker (beides nach Geschmack) dem Reis angerührt, der darauf in einer mit Butter ausgestrichenen Form im Ofen 1 Stunde ge-



# Mechanische Schnellsohlerei

mit Kraftbetrieb

von

**Gust. Meermann  
& Wilhelm Blum**

Hauptgeschäft: Gymnasiumstr. 2.

.....

## Filialen:

Oestliche Karl-Friedrichstrasse 81,  
Dillsteinerstrasse 20,  
Baumstrasse 4,  
Calwerstrasse 59,  
Westliche Karl-Friedrichstrasse 156.

.....

Grösstes und leistungsfähigstes  
Spezialgeschäft dieser Art.



backen und sodann mit einer Obstsaucе oder mit Kompott gegessen wird.

149. **Rote Grütze.**  $\frac{1}{4}$  Liter Kirschsaft,  $\frac{1}{4}$  Liter Himbeersaft,  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser und Zucker nach Geschmack werden in einem Topf zum Kochen gebracht. Dann wird der Topf vom Feuer genommen, damit das Kochen unterbrochen wird, während man unter lebhaftem Umrühren langsam  $\frac{1}{4}$  Liter Gries zu der Flüssigkeit schüttet. Ist dies geschehen, dann wird der Topf wieder zum Feuer gebracht, in 10 Minuten die Grütze unter stetem Umrühren gar gekocht und darauf der entstandene Brei in eine mit Wasser angefeuchtete Form getan. Nach dem Erkalten wird dieselbe ausgestürzt und mit Vanillensauce gegeben. Bemerkenswert ist, daß sich beim Einschütten der Grütze in die Flüssigkeit, wenn diese noch sehr kocht oder wenn nicht ordentlich gerührt wird, leicht Klümpchen bilden. Ist dies wider Erwarten einmal geschehen, dann kann man sich damit helfen, daß man den Brei durch einen Durchschlag gibt. Wenngleich die Grütze am besten aussieht und schmeckt, wenn zu derselben Saft in obiger Mischung genommen wird, so kann man doch auch andere Mischungen oder eine Saftart allein verwenden, z. B. Himbeer- und Johannisbeersaft oder nur Himbeersaft zc.

150. **Eier zu kochen.** Eier können auf zwei Arten gekocht werden:

1. Art (die gebräuchlichste Art): Der Topf — am besten Blech- oder Emailtopf — wird mit 1 Liter Wasser gefüllt, welches man zum Kochen bringt. Wenn es sprudelt, gibt man die Eier behutsam mit einem Eg- oder Schaumlöffel hinein, damit selbe keinen Sprung bekommen. — Weiche Eier, wie man sie zumeist den Kindern gibt, brauchen 3 Minuten Kochzeit. — Wachsweiße (auch fernweiche) Eier, bei welchen das Weiße hart und das Dotter flüssig ist, benötigen  $4\frac{1}{2}$  bis 5 Minuten Kochzeit; wenn die Eier länger als 6 Minuten kochen, dann sind selbe hart.

2. Art: Man setzt die zu kochenden Eier direkt mit dem kalten Wasser übers Feuer. Wenn das Wasser kocht, sind die Eier weich; bei  $1\frac{1}{2}$  Minuten Kochzeit sind die Eier wachsweiß; bei 3 Minuten Kochzeit sind die Eier hart. — Die 2. Kochart hat den Vorzug, daß das Kochen der Eier rascher geht; ferner können, namentlich im Winter, durch das Zusetzen mit kaltem Wasser viel weniger Eier platzen, als wenn sie ganz kalt ins heiße Wasser getan werden.

151. **Eier-Pfannkuchen.** 4 Eier (Eiweiß und Dotter),  $\frac{1}{4}$  Liter Mehl,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch und 1 Eßlöffel Salz werden zusammengetan und gut gequirlt, wobei darauf zu achten ist, daß alles in der vorstehend angegebenen Reihenfolge in den Topf gegeben

# Konsum-Rabatt-Geschäft

von

## Mettler & Gengenbach

Telefon 27 ■ Pforzheim ■ Telefon 27

==== Verkaufsstellen: =====

Marktplatz, (Ecke Deimlingstrasse)		Ecke Durlacher- und Ispringerstr.
Westliche Karl- Friedrichstr. 7		Parkstrasse 1.

Haupt-Geschäft in Stuttgart.

==== 11 eigene Verkaufsstellen. =====

==== Spezialitäten: =====

Kaffee, Cacao, Tee, Chocolate, Cigarren und  
Cigaretten. Weine, Champagner, Liköre  
==== und Spirituosen. =====

||| Infolge direkten Imports verschiedener  
Waren aus den Produktions-Ländern  
sind wir in der Lage, bei Waren aller-  
besten Güte die billigsten Preise stellen  
zu können. |||

Rabattmarken auf alle Waren

und ordentlich durchgequirlt wird, ehe Neues hinzukommt. Aus der so erhaltenen Flüssigkeit werden in der Pfanne mit 2 Eßlöffel voll Fett (Butter oder Schmalz) 4 Stück mächtig dicke Kuchen gebacken. Da der Pfannkuchen auf beiden Seiten gleichmächtig gebacken sein muß, ist es nötig, denselben in der Bratpfanne umzudrehen. — Viele Köche verstehen es, den Pfannkuchen in der Pfanne einfach durch Umwerfen zu drehen; es gehört dazu aber eine große und langjährige Übung. Einfacher ist es, den Pfannkuchen mit einem Fischlöffel in der rechten Hand aufzuschieben und mit einer Gabel in der linken Hand beim Umdrehen zu halten, oder man läßt den Pfannkuchen in einen flachen Teller gleiten und dreht dann den Teller behutsam um, sodaß die noch zu backende Hälfte des Pfannkuchens in der Pfanne am Boden liegt. Die Backzeit beträgt in der Regel  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Minuten; bei lebhaftem Feuer geht es natürlich noch schneller.

152. **Omelette.** Von 6 Eiern wird das Eiweiß stark zu Schnee geschlagen, bis es recht steif wird; dann mischt man das Gelbe langsam hinein, fügt etwa 2—3 Prisen Salz dazu und schüttet die ganze Mischung in eine Pfanne, in der vorher 2—3 Eßlöffel Butter gut zerlassen wurden. Das Umdrehen der Omelette, welche bei dieser Zubereitungsart ziemlich hoch wird, ist etwas schwierig, läßt sich aber am allerbesten machen, wenn man das Omelett gerade so wie Pfannkuchen auf einen großen flachen Teller gleiten läßt und so in die Pfanne hinein umkehrt. Soll das Omelett sparsamer, d. h. billiger und ausgiebiger hergestellt werden, kann man nach Schlagen des Schnees  $\frac{1}{2}$  Liter Milch und 2—3 Eßlöffel Mehl mit hineinrühren. Das Omelett kann naturell oder au confiture, d. h. mit Obstgelee oder Catwerge gegessen werden, die man auf eine Seite des Omeletts mit einem Messer aufstreicht und dann das Omelett in der Hälfte zusammenklappt.

153. **Rühreier.** 6 Eier werden mit  $\frac{1}{8}$  Liter Milch und 1 Teelöffel Salz verquirlt und in eine Pfanne gegossen, in welcher 20 Gramm Butter zuvor heiß gemacht worden sind. Bei gelindem Feuer und unter beständigem Umrühren wird die Masse langsam dickbreiig und muß dann sogleich aus der Pfanne in eine Schüssel getan werden, damit sie durch Stehen in der Pfanne nicht hart wird. Nach Belieben wird kurz vor dem Ausschütten des Rühreis aus der Pfanne ein Teelöffel feingehackter Schnittlauch beigeführt. Rührei setzt sich leicht an der Pfanne an und muß deshalb bei dem Umrühren der Pfannenboden mit dem Löffel (oder Eierkuchenmesser) gut abgekratz werden. Will man sparsamer verfahren, dann kann 1 Ei weniger und dafür 30 Gramm Weizenmehl genommen werden, welches zunächst mit der Milch verquirlt wird, ehe die Eier zugefügt werden.

Den verehrlichen Damen

empfehle hiermit die von mir  
geführten

Colonial- und  
Viktualien-Waren

aller Art in nur besten Qualitäten.  
Gleichzeitig bringe ich meine so sehr  
beliebten

Flaschenbiere

aus der

Stvlt-Brauerei Stuttgart

hell und dunkel,

sowie das rühmlichst bekannte

Ketterer-Bier

höflichst in Erinnerung und bitte um  
recht zahlreichen Besuch.

Emil Rohinger

Stephanienstraße 3

Mitglied des Rabatt-Spar-Vereins.

154. **Spiegeleier.** 6 Eier werden vorsichtig, daß der Dotter nicht zerdrückt wird, auf einen flachen Teller geschlagen und dann zusammen in eine Pfanne geschüttet, in welcher man vorher 50 Gramm Butter heiß, aber nicht braun gemacht hat. Auf schwachem Feuer werden die Eier so lange gebacken, bis das Eiweiß fest geworden ist, die Dotter aber noch ganz weich sind. Nachdem die Eier in der Pfanne von einander getrennt sind, sodaß das Gelbe möglichst immer in der Mitte eines Stückes Eiweiß sitzt, nimmt man sie vorsichtig aus der Pfanne heraus und streut Salz und Pfeffer darüber.

155. **Bratenfüllsel** für Kalbsbrust. Man nehme 2 harte Brötchen, weiche selbe in Wasser und presse sie, wenn sie gut durchweicht sind, von allem Wasser aus. Sodann verrühre man die Brötchen mit 2 ganzen Eiern und 2—3 Eßlöffeln Mehl, füge 1 Teelöffel Salz, 2—3 Prisen Pfeffer und ganz wenig Muskatnusspulver bei, welche Mischung man in einer Pfanne, in welcher vorher 2 Eßlöffel voll Schmalz oder Butter gebräunt wurden, etwa 10 Minuten rösten läßt. Hiernach lasse man das Füllsel kalt werden und fülle es in die Kalbsbrust.

Für Gansbraten kann man das gleiche Füllsel nehmen; man pflegt aber in dasselbe auch noch die Gansleber, den Magen und das Herz, fein gehackt, mit zu verrühren, in welchem Falle man noch 1 Ei mehr und 1 Eßlöffel voll Fett mitrührt, damit das Füllsel recht saftig und recht schmackhaft wird.

Für Tauben kann man ebenfalls das gleiche Füllsel nehmen, wie für Kalbsbrust, nur daß man natürlich hierzu, je nach der Anzahl der zu füllenden Tauben, entsprechend weniger Brötchen und weniger Mehl beizufügen hat; außerdem soll man, wenn die Tauben für leidende Personen bestimmt sind, nur recht wenig Salz und Pfeffer nehmen, letzteren sogar in vielen Fällen ganz fortlassen.

## Saucen.

156. **Braune Sauce.** Man macht in 100 Gramm Butter oder Rinderfett  $\frac{1}{8}$  Liter Mehl dunkelbraun, verkocht es mit  $\frac{1}{2}$  Liter Fleischbrühe oder Wasser mit Fleischertrakt und fügt Salz, Essig und Zucker nach Geschmack hinzu. Liebt man Gewürze, so kann man in dem Wasser vorher 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt und 10 Pfefferkörner  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen lassen.

157. **Holländische Sauce.** In 1 Eßlöffel Butter werden 2 Eßlöffel Mehl gelb geschwitzt; dazu gießt man  $\frac{1}{2}$  Etr. Fleischbrühe (oder Wasser, in welchem Gemüse gekocht wurde, mit