

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gratis-Kochbuch**

**Roth, M. Alex**

**Pforzheim, [Mai 1907]**

Kuchenbäckerei

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

Gewürzkörner, 10 Gramm in Würfel geschnittener roher Meerrettig, die Blätter von  $\frac{1}{2}$  bis 1 ausgewachsenen Estragonstengel, 1 Lorbeerblatt, 5 Gramm Senfkörner gestreut. Das Ganze wird übergossen mit kochendem Essig ( $\frac{1}{8}$  Liter auf 1 Pfund eingelegte Gurken), welcher nach 3—4 Tagen wieder abgegossen, nochmals gekocht und kochend wieder über die Gurken gegeben wird. —

Finden sich beim Einlegen der Gurken in die Einmachgläser bezw. Töpfe weiche Stücke vor, so entferne man dieselben; es dürfen nur harte Gurken eingelegt werden.

## Kuchenbäckerei.

183. **Blechbuchen** (Butterbuchen). Zur Herstellung eines Butterbuchs von ungefähr 1 Meter Länge und 50 Centimeter Breite macht man einen Teig aus 3 Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 1 gestrichenen Eßlöffel Salz,  $\frac{3}{4}$  Liter Milch und 90 Gramm Hefe (oder 50 Gramm Backpulver), welche Stoffe (mit Ausnahme des Backpulvers) nicht kalt sein dürfen. Die Hefe wird vorher mit  $\frac{1}{8}$  Liter Milch aufgelöst und mit  $\frac{1}{16}$  Liter Mehl vermengt an einem warmen Orte (mindestens  $\frac{1}{2}$  Stunde) zum Aufgehen gebracht. Währenddessen werden Mehl, Butter, Zucker, Salz und Milch ( $\frac{3}{4}$  Liter) zusammen geknetet; ist die Hefe aufgegangen, so wird sie dem Teige zugesetzt und mit demselben so lange durchknetet, bis der Teig nicht mehr an den Fingern klebt. Der fertige Teig wird nun 3 Stunden in einem warmen Raum in der Nähe des Ofens, mit einem Tuch bedeckt, zum Aufgehen hingestellt. Ist dies erfolgt, dann wird der Teig ausgerollt und auf ein, mit einer Speckschwarte abgeriebenes Blech gebracht, auf welchem er gut aufgehen muß, bevor er in den Ofen kommt; in der Backstube beim Bäcker ist dazu ungefähr  $\frac{1}{2}$  Stunde erforderlich. Dann wird der Kuchen mit zerlassener Butter leicht bestrichen, mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker und  $\frac{1}{2}$  Pfund geriebenen Mandeln oder nur mit Zucker allein bestreut und wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt und noch warm ist, wird noch etwas zerlassene Butter übergewiselt. Der Kuchen schmeckt am besten, wenn er nicht sehr dick gemacht wird. Stellt man aus 3 Pfund Mehl einen Kuchen in der angegebenen Größe her, dann wird er ungefähr  $1\frac{1}{2}$  Centimeter stark.

184. **Teig zu Obstbuchen.** Man nehme 250 Gramm Mehl, 10 Gramm Backpulver, wie man es in der Regel zu kaufen bekommt, 50—60 Gramm Schmalz, ebenso viel Butter und  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser, knete alles zu dichtem Teig, lasse ihn an kühlem

# S. Sigmann

## Pforzheim

Zerrennerstr. 2

Zerrennerstr. 2

### Spezial-Geschäft

für fertige

**Herren-, Damen-, Kinder-, Tisch-,  
Bettwäsche und Betten.**



Grosse Auswahl in Kragen,  
Krawatten, Trikotagen, sowie  
Damen- und Kinderschürzen  
..... aller Art. ....



Uebernahme komplette Aussteuern  
von dem einfachsten bis  
zu dem feinsten Genre  
zu den **billigsten Preisen.**

**Anfertigung nach Mass.**

Orte  $\frac{1}{2}$  Stunde ruhen, rolle ihn aus, belege mit Obst und backe bei guter Hitze.

185. **Widelluchen.** Hierzu sind erforderlich: 2 Pfund Mehl,  $\frac{3}{4}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 75 Gramm Hefe (oder ca. 20 Gramm Backpulver),  $\frac{1}{2}$  Eiter Milch,  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßene süße Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Pfund Sultanrosinen,  $\frac{1}{4}$  Pfund feingeschnittenes Citronat, sowie 8 Gramm gestoßener Zimmt. Alle diese Stoffe müssen  $\frac{1}{2}$  Tag oder 1 Nacht vorher in einem warmen Raume gestanden haben. Die Hefe wird mit einem Teil der Milch ( $\frac{1}{8}$  Eiter) aufgelöst und mit  $\frac{1}{16}$  Eiter Mehl vermengt an einem warmen Ort zum Aufgehen gebracht, die übrige Milch wird mit dem Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker und 1 Teelöffel Salz zu einem Teig verknetet, welcher, nachdem ihm noch die Hefe zugesetzt worden und er damit durchknetet wurde, 3 Stunden an einem warmen Orte mit einem Tuch bedeckt zum Aufgehen stehen muß. Dann wird der Teig fingerdick ausgerollt, der Kuchen auf der Oberfläche mit zerlassener Butter bestrichen, mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pfund Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Pfund Sultanrosinen,  $\frac{1}{4}$  Citronat und 8 Gramm Zimmt bestreut und lose aufgewickelt. Hierauf wird der zusammengewickelte Kuchen auf ein Blech gelegt (in Form eines einfachen Brotes, oder als Kranz oder Halbmond), zum Aufgehen noch ungefähr 1 Stunde an einem warmen Ort gestellt und darauf gebacken.

186. **Topf- oder Napfkuchen.** 50 Gramm Hefe werden, mit  $\frac{1}{8}$  Eiter Milch aufgelöst, an einen mäßig warmen Ort  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrühren des Kuchens zum Aufgehen gestellt. Dann wird die Hefe (oder ca. 30 Gramm Backpulver) mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, welche zu Sahne geschlagen wurde, 6 Eidottern,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker,  $\frac{3}{8}$  Eiter Milch — sodaß im ganzen  $\frac{1}{2}$  Eiter Milch zur Verwendung kommt —, 10 Stück geriebenen Mandeln, der Schale von einer Citrone und  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl zu einem Teig zusammengerührt. Wenn dieser so lange gerührt ist, bis er Blasen schlägt, wird noch  $\frac{1}{4}$  Pfund Sultanrosinen und das zu Schnee geschlagene Eiweiß von 6 Eiern zugerührt und der Teig alsdann in eine mit Butter ausgestrichene Kuchenform (Topf oder Napf) getan, in derselben in 1— $\frac{1}{2}$  Stunde zum Aufgehen gebracht und ungefähr 1 Stunde in ziemlich heißem Ofen gebacken.

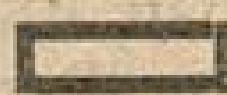
187. **Mürbteigkuchen.** Aus 1 Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Butter (oder  $\frac{1}{4}$  Pfund Schweineschmalz und  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter),  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 2 ganzen Eiern, 1 Eßlöffel Sahne oder Milch, 1 Prise Salz und nach Belieben 1 Stückchen zerstoßener Vanille



# **GEBRÜDER STRIEDER**

Inh.: JULIUS NOPPER

Zerrennerstr. 8 **PFORZHEIM** Telefon No. 1015



Grosse Auswahl in  
**Spiel-, Galanterie-  
und Leder-Waren**

Reise-Andenken

▪ Sport-Artikel ▪



**Rabattmarken : Rabattmarken**



(von fingerlänge) wird ein Teig geknetet, ausgerollt auf Bleifeder-Dicke und in ungefähr 50 Stück kleine Kuchen zerstoßen (mit Hilfe eines Weinglases oder sonst geeigneter Blechformen). Gebacken werden dieselben in einem Back- oder Bratofen, bis sie hellbraun sind. Die Kuchen werden noch mürber, wenn statt zwei ganzen Eiern 4 Eidotter genommen werden. Auf die schnelle Bearbeitung an einem kühlen Orte ist Wert zu legen, weil der Teig sonst nicht zusammenhält.

188. **Faschingkrapsen.** Man nehme 1 Pfund Mehl, 20 Gramm Backpulver, 100 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, 1 Prise Salz, 2—3 Eier, 1 Messerspitze Citronat und  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, mische einen recht glatten Teig, nachdem die Butter wenig gerührt, mit allen übrigen Zutaten, dann rolle man den Teig dünn aus, steche runde Blättchen davon aus, setze in die Mitte eine beliebige Marmelade, bestreiche den umstehenden Rand mit Eiweiß, decke ein anderes Blatt darüber, drücke die Ränder leicht an und backe in heißem Schmalz langsam gar. Die Krapsen werden einmal gewendet und während des Backens zugedeckt, wenn fertig, mit Zucker bestreut.

189. **Matronen.** 1 Pfund Mandeln werden gerieben und mit 1 Pfund Zucker und 7 Eiweiß zusammengerührt. Aus der Masse werden mit einem Teelöffel auf ein Kuchenblech kleine Häufchen gelegt, die so lange gebacken werden, bis sie gelb sind.

190. **Kleines Badwerk.** Man gibt zu 500 Gramm geschälten und geriebenen Mandeln 1 Eigelb, dann 500 Gramm Zucker, 100 Gramm Mehl, 3 Gramm Backpulver, etwas Citronen- oder Orangenschale. Den Teig sticht man mit kleinen Förmchen aus, bestreicht mit Eigelb und bäckt denselben, bis das Gebäck gelb ist.

191. **Vanilleplätzchen.** 3 ganze Eier,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und gestoßene Vanille (1 Stück von der Länge eines kleinen Fingers) werden zusammen  $\frac{3}{4}$  Stunden gerührt. Dann wird unter fortwährendem Rühren  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl zugesetzt und aus der so entstandenen Masse auf ein Kuchenblech mit einem Teelöffel ungefähr 40 Stück kleine Häufchen gelegt, welche zu runden Kuchen auseinanderlaufen und die deshalb nicht zu nahe an einander gebracht werden dürfen. Sie werden gebacken, bis sie hellgelb sind.

# Gustav Sommer

westl. Karl-Friedr.-Str. 17. Telefon 1190

Tuche und Burkin  
Damenkleiderstoffe, Sammt  
Trauer-und Halbtrauerwaren  
Unterröcke, Aussteuerartikel  
Bettfedern und Flaum  
Gardinen, Teppiche, Tisch-,  
Schlaf-, Reise- und Steppdecken,  
Felle, Bettvorlagen, Läuferstoffe.

Spezialität: —————  
Komplette Brautausstattungen.

Eigene Fabrikation mit  
elektrischem Kraftbetrieb

192. **Bisquit-Zorte.** 1 Pfund Zucker wird mit 14 Eigelb  $\frac{3}{4}$  Stunden gerührt, dann wird  $\frac{1}{2}$  Pfund feines Weizenmehl löffelweise zugefügt und noch  $\frac{1}{4}$  Stunde gerührt. Hierauf wird der Saft und die geriebene Schale einer Citrone, 1 Weinglas Rum oder Arrac und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß der vorerwähnten 14 Eier angerührt und der so entstandene Teig in einer mit Butter ausgestrichenen und mit geriebenem Weißbrot ausgestreuten Form  $\frac{3}{4}$  Stunden in mäßiger Ofenhitze gebacken.

193. **Englischer Kuchen.** Man hat zum englischen Kuchen eine längliche Kastenform, in der man ihn bäckt. Zum Teige rührt man 400 Gramm Butter zu Schaum, fügt 8 Eigelb, 500 Gramm mit 1 Gramm Vanille gestoßenen Zucker, 125 Gramm süße und 4 Gramm bittere geriebene Mandeln, 280 Gramm Korinthen, 80 Gramm feingeschnittene Citronat, etwas Citronenschale und 600 Gramm mit 15 Gramm Backpulver vermischtes Mehl hinein und zieht den steifen Eierschnee durch die Masse. Man bäckt den sehr wohlschmeckenden Kuchen beinahe 2 Stunden bei gleichmäßiger gelinder Hitze.

194. **Pfefferkuchen (Honigkuchen).** 1 Pfund warm gemachter Honig,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pfund süße Mandeln, fein gehackt, 10 Gramm Zimmt (gestoßen), 5 Gramm gestoß. Nelken, 100 Gramm Citronat in kleine Würfel geschnitten, 10 Gramm in Rum gereinigte Pottasche,  $1\frac{1}{2}$  Pfund Weizenmehl und 2 Eier werden zusammengemischt und zu einem Teige verarbeitet, der, nachdem er tüchtig durchgearbeitet worden, 24 Stunden ruhig stehen bleibt. Dann wird der Teig auf ein Blech gestrichen, mit Mandeln ausgepußt und braun gebacken. Kommt er wieder aus dem Ofen, so wird der fertige Kuchen in Stücke geschnitten.





Stets frische Waren zu mässigen Preisen.

# Schweizer Chocoladenhaus Carl Unglenk

Leopoldstrasse 5

Spezial-Geschäft für:  
feine Chocoladen und  
Zuckerwaren, Cacao,  
Waffeln, Biscuits.

Grosse Auswahl in- und ausländischer  
Fabrikate erster Firmen.

**Alleinige Niederlage für  
Pforzheim u. Umgebung**

des weitaus berühmten:

- Schepelers Kaffee
- Schepelers Tee
- Schepelers Südweine und
- Schepelers Cognac

von **GEORG SCHEPELER**, Hoflieferant,  
**FRANKFURT a. Main.**

.....  
Auf sämtliche Einkäufe Rabattmarken des  
Allgemeinen Rabatt-Spar-Vereins.