

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gratis-Kochbuch**

**Roth, M. Alex**

**Pforzheim, [Mai 1907]**

102. Gelbe Rüben

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

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 gemahlten 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 hervorragend 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