

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gratis-Kochbuch**

**Roth, M. Alex**

**Pforzheim, [Mai 1907]**

111. Teltower Rübchen

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

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. **Roterrüben-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 geschwitzt, 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 hinzugesetzt, 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