

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gratis-Kochbuch**

**Roth, M. Alex**

**Pforzheim, [Mai 1907]**

117. Dicke Erbsen

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

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 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 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

„ 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