

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gratis-Kochbuch**

**Roth, M. Alex**

**Pforzheim, [Mai 1907]**

148. Gebackener Reis

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

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  $1\frac{1}{2}$  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  $1\frac{1}{2}$  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. **Note Grütze.**  $\frac{1}{4}$  Liter Kirschsafft,  $\frac{1}{4}$  Liter Himbeersafft,  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser und Zucker nach Geschmack werden in einem Topfe 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. Wengleich 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. Himbeers- 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 Eß- 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