

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbüchlein für Soldaten

Badischer Frauenverein

Karlsruhe i.B., 1916

Getränke.

[urn:nbn:de:bsz:31-126220](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-126220)

9. Pfannkuchen.

Auf 1 Pfd. Mehl verwendet man 4 Eier, 1 Eßl. Salz, $\frac{3}{4}$ l Milch und so man hat 10 g Backpulver oder 1 Messerspitze Natron.

Dem Mehl gibt man das Salz und nach und nach die Milch sowie die Eier zu. Es muß ein glatter Teig sein. Das Backpulver oder Natron wird zuletzt zugegeben. Von dieser Masse bäckt man in heißem Fett 6—8 Pfannkuchen.

Unter den Pfannkuchenteig kann man auch in Stückchen geschnittenen Schinken oder gekochtes Fleisch geben.

10. Dürrobst.

Das Dürrobst wird am Abend zuvor gründlich gewaschen und mit soviel kaltem Wasser eingeweicht bis es reichlich bedeckt ist. Man stellt es mit dem Einweichwasser und Zucker auf und kocht es langsam weich. (Kochfiste.)

Getränke.

1. Bohnenkaffee.

Zutaten: 25 g Kaffee, 1 Kaffeel. Zichorie, 1 l Wasser.

Das Wasser wird mit der Zichorie zum Kochen gebracht, der gemahlene Bohnenkaffee zugegeben, rasch mit wenig kaltem Wasser abgeschreckt und zugedeckt auf die Seite des Herdes gestellt, bis er klar ist.

2. Schwarzer Tee.

Zutaten: 1 l Wasser, 1 Kaffeel. schwarzer Tee.

Der Tee wird in einen erwärmten Topf gegeben, mit kochendem Wasser überbrüht, gut zugedeckt und nach 5 Min. durchgeseiht.

3. Kakao.

Zutaten: 25 g Kakao, $\frac{1}{2}$ l Milch, $\frac{1}{2}$ l Wasser, 2 Eßl. Zucker.

Der Kakao wird mit kaltem Wasser glatt gerührt und zum Kochen gebracht. Dann gibt man die kalte Milch und den Zucker zu und läßt das Ganze nochmals aufkochen.

4. Brusttee.

(Gegen Husten.)

Zutaten: 2 Eßl. Brusttee, $\frac{1}{2}$ l Wasser, 15 g Sandisucker.

Tee, Wasser und Zucker stellt man in einem gut schließenden Töpfchen auf und läßt ihn langsam $\frac{1}{2}$ Std. kochen.

5. Pfefferminztee.

(Gegen Magen- und Leibschmerzen.)

6. Wermuttee.

(Gegen Magenschmerzen.)

7. Flieder- oder Holundertee.

(Zum Schwitzen.)

8. Eindenblütentee.

(Zum Schwitzen.)

Für jeden Tee verwendet man zu einem gehäuften Eßl. Blätter oder Blüten $\frac{1}{4}$ l Wasser. — Der Tee wird in ein erwärmtes Töpfchen gegeben, mit kochendem Wasser überbrüht, gut zugedeckt und nach etwa 5 Min. abgegossen.

9. Heißes Zitronenwasser.

Zutaten: $\frac{1}{4}$ l kochendes Wasser, 2 Eßl. Zucker, Saft 1 Zitrone.

Der Zitronensaft, worunter keine Kerne sein dürfen, wird mit Zucker und dem kochenden Wasser vermischt. Das Zitronenwasser muß so heiß wie möglich getrunken werden.

Dieselben Zutaten werden für kaltes Zitronenwasser verwendet, welches durst- und fieberstillend wirkt.

10. Glühwein.

(Gegen Durchfall und bei Erkältung.)

Zutaten: $\frac{1}{4}$ l guter alter Rotwein, 1 Eßl. Zucker, 1 Nelke,
1 Stück Zimt.

Der Wein wird mit den Zutaten bis ans Kochen gebracht, durchgeseiht und heiß getrunken.