

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Karlsruher Geschenk-Kochbuch für junge Ehen

Aretz & Cie, Gummi-Waaren-Fabrik

Stuttgart, 1930

Vorwort

[urn:nbn:de:bsz:31-137728](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-137728)

Vorwort

In Luise Schäfers praktischem Kochbuch findet die angehende und die erfahrene Köchin Rat und Hilfe. Die Zubereitung einer kräftigen, sparsamen Hausmannskost und auch die feine Küche, das Backen und Einmachen sind in zahlreichen Beispielen erläutert.

Die Rezepte sind in der Regel für 6 bis 8 Personen berechnet.

Eine Erklärung der Fachausdrücke und ein ausführliches alphabetisches Verzeichnis, das das rasche Auffinden jedes gewünschten Rezeptes ermöglicht, finden sich am Schluß des Buches.

Vorbemerkung für alle Kochrezepte

Für das Kochen mit der Kochkiste, das aus vielen Gründen zu empfehlen ist (die Hausfrau kann besser über ihre Zeit verfügen, die Duftstoffe bleiben den Speisen erhalten, Ersparnis an Brennmaterial u. a.) ist für alle Speisen mit einer längeren Zeit bis zum Garwerden zu rechnen. Beschreibung einer Kiste, und Anleitung zur Vorbereitung der Speisen für das Garmachen in der Kiste unter „Die Küche“ Seite 300.

Um ei
kaltem Wa
kochende W
Satz nicht
beiden fällt

2 1/2 bis
Knochen un
gebracht; m
einem Bind
wendet: 2
Selleriekra
Tomate (Ei
oder Milz.
topf mit ein
Brühe durch
bleibende S
dann noch
zu Gemüsen
Das Alt
Kraut verlor

Lege in
altes Huhn
kochen. Süß
weik wie
kochen, seife

2 Pfund
1/2 Pfund Butter
Wasser und
kochen, gießt

Diese die
Schensfleisch,
Kochfleisch