

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Kräftig, schmackhaft, billig**

**Haarbeck, Lina**

**Berlin, 1914**

[Einführung]

[urn:nbn:de:bsz:31-294694](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294694)

teilt, in Salzwasser gar gekocht und einige Male tüchtig geschüttelt. Nachdem sie auf der heißen Herdplatte noch etwas abgedampft haben, gibt man sie heiß zu Tisch. Langes Stehen schadet ihnen. *Beilagen*: Alles Fleisch und alle Gemüse. Auch nur Brot und Kaffee. In diesem Fall gibt man grünen Salat oder Gurken oder eine Speck-, Zwiebel-, Milch-, Mehl-, Butter- oder Senftunke dazu. Auch Butter, ausgebratener Speck und heißes Speiseöl.

**18. Zwiebelkartoffeln.** 3—3½ Pfund Kartoffeln werden gewaschen, geschält, in ziemlich dicke Scheiben geschnitten und in kaltes Wasser gelegt. Ein sehr großer Eßlöffel voll Fett oder besser gewürfelter Speck wird sehr heiß gemacht und eine gute Tasse voll kleingeschnittener Zwiebeln darin nur ganz hellgelb gedämpft. Dann gibt man die Kartoffeln mit einer Handvoll Salz, fünf Pfefferkörnern und knapp  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser hinein, deckt zu und läßt die Kartoffeln weich kochen, was etwa eine halbe Stunde dauert. *Beilagen*: Frikandellen, jede Wurst und Suppenfleisch.

---

## 5. Milch-, Mehl-, Eier-, Brot-, Reis-, Griechspeisen und dergl.

Eier müssen vor dem Gebrauch immer geprüft werden. Man stelle sich ein Schüsselchen zurecht und schlage die Eier zuerst da hinein. Süße Speisen salze man immer mit einer Prise Salz.

**Vorteig mit Hefe oder Hefenstück.** Mehl und alle Zutaten müssen angewärmt werden. Die Hefe wird mit lauwärmer Milch und etwas Zucker zu einem dünnen,

glatten Teigchen verrührt. Das Mehl wird in eine Schüssel getan. Dann macht man eine Grube, gießt die aufgelöste Hefe hinein und vermischt sie mit etwas Mehl zu einem Brei. Nun stäubt man etwas Mehl darüber, deckt alles gut zu und läßt es an einem warmen, zugfreien Ort gehen, bis es fast noch einmal so viel geworden ist, als es war. Jetzt kann der Teig fertig gemacht werden.

### a) Mehlspeisen.

**1. Dampfnudeln.** Man mache am Tag zuvor in einem Pfund erwärmtem Mehl mit 15–20 Gramm Hefe, die man in  $\frac{1}{4}$  Liter lauwarmer Milch aufgelöst hat, einen Vorteig und bringe ihn an einen warmen Ort. Am andern Tag läßt man einen Eßlöffel voll Butter zergehen und verarbeitet damit den Vorteig mit 2–3 Eßlöffel Zucker, einem Kaffeelöffelchen Salz, einem Ei und soviel lauwarmer Milch, daß es einen ziemlich festen Teig gibt, der tüchtig geschlagen wird, bis er Blasen wirft. Diesen Teig läßt man noch einmal gehen. Nun formt man auf dem Nudelbrett mit Hilfe von etwas Mehl hühnereigroße Dampfnudeln, die man noch einmal  $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$  Stunden gehen läßt. In einer eisernen Kasserolle, die gut schließen muß, läßt man dann einen Eßlöffel voll Fett in 6–8 Eßlöffeln süßer Milch zergehen und streut eine Handvoll gestoßenen Zucker hinein. Wenn dies tüchtig kocht, setzt man die Dampfnudeln hinein und deckt sie mit dem heißgemachten Deckel der Kasserolle zu. Das Feuer darf nicht zu stark sein, sonst verbrennen die Nudeln leicht. Nach etwa 10 Minuten sind sie gar.

**2. Dampfnudeln, gebacken.** Der Teig wird genau so vorbereitet wie bei Nr. 1. Man setzt jedoch die Dampfnudeln auf ein gut mit Butter bestrichenes Blech und läßt sie im Ofen backen.

**3. Fettwaffeln.** 200 Gramm Butter werden schaumig gerührt, dann gibt man 1–2 Eßlöffel voll Zucker und nach und nach 6 Eigelb hinein. Es wird alles schön glatt