

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Einfach und gut**

**Trunk-Kälble, Lina**

**Karlsruhe, 1947**

Kräuterkäse

[urn:nbn:de:bsz:31-305205](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-305205)

weise in das Tuch geben. Rhabarber läßt sich mit fast allen Früchten verwenden.

Bei Apfel, Birnen und Trauben darf kein Wasser zugesetzt werden, nur bei säurehaltigen Früchten, wie Johannisbeeren, Brombeeren, Holunder, Rhabarber. Hauptsache ist Pünktlichkeit, Reinlichkeit und rasches Arbeiten.

#### **Johannisbeersaft.**

25 Pfd. Beeren werden durch den Wolf gedreht. Auf jeden Liter Mark ist 1 Liter Wasser zuzufügen und durch ein Tuch auszupressen. Auf 1 Liter Mischung werden etwa 60 g Zucker in eine Schüssel gegeben und der Saft durch ein Tuch einlaufen lassen. (Man befestigt das Tuch hierfür am besten an einem umgestürzten Küchenhocker.) Man rührt den Saft gut durch und füllt ihn in Flaschen, wenn der Zucker vollständig aufgelöst ist. Die Flaschen werden im Wasserbad auf 85° erhitzt, die abgebrühten Korken aufgesetzt, mit Wasserglas abgeschlossen und liegend im Keller aufbewahrt. Hat man Gummikappen statt der Korken, so müssen die Flaschen ganz bis oben gefüllt sein. Die Flaschen mit Gummikappen werden stehend aufbewahrt. Dieses Verfahren kann auch ohne Zucker angewendet werden.

#### **Fruchtmilchgetränke.**

Die erste Vorbedingung für diese Getränke ist, daß sie bei der Herstellung recht kalt gemischt und tüchtig geschlagen werden, damit die leicht eintretende Flockung verhindert wird. Diese Milchmischgetränke werden auch gerne von denen genommen, die sonst Milch nicht vertragen oder nicht gerne trinken.

In  $\frac{1}{4}$  Liter sehr kalte Milch wird  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  Liter Saft solange geschlagen, bis beide Flüssigkeiten ganz vermischt sind.

#### **Erdbeer- oder Johannisbeermilch.**

Man quirlt die Bestandteile miteinander, bis das Getränk schaumig gebunden ist. — Reife, gewaschene Erdbeeren zupft man ab, zerkleinert sie, gibt etwas Zucker daran und mengt die kalte Milch darunter. Johannisbeeren werden gewaschen, entstielt und etwas zerdrückt.

### **13. Teil:**

## **Verschiedenes**

#### **Kräuterkäse.**

Man knetet Rahmkäse durch und vermischt ihn mit etwas pulverisiertem Thymian und nach Belieben Rosmarin. Verwendet man frische Gewürze, so werden diese zuerst etwas getrocknet und der Käse

damit eingerieben. Man läßt ihn etwa 8 Tage liegen, damit er gut gewürzt ist.

#### **Deutscher Cervais oder Camenbert.**

Der Käse wird gut verrührt, 2—3 Eßlöffel dickes Tomatenmark zugefügt und die Masse auf Butterbrote gestrichen.

#### **Quark mit Tomatenmark.**

1 Tasse durchgetriebener Quark, 2 Eßlöffel süße oder saure Milch, 2—3 Eßlöffel dickes Tomatenmark, etwas Salz werden vermengt und dick auf Brotschnitten gestrichen.

#### **Quark mit Rettichen.**

2 Eßlöffel durchgetriebener Quark, etwas Salz, 1 Eßlöffel geriebener Rettich und 1 Eßlöffel Milch werden gut verrührt, die Masse dick auf Brote gestrichen und mit Schnittlauch verziert.

#### **Liptauer Käse.**

1 Tasse durchgetriebener Quark, 2 Eßlöffel süße oder saure Milch, 2 Eßlöffel geriebener Hartkäse, 2 fein verwierte Essiggurken, 1 Eßlöffel fein verwierte Zwiebel, etwas Salz vermengt man gut und streicht die Masse dick auf die Vollkornbrote, die noch mit fein verwiertem Schnittlauch verziert werden können.

#### **Käsecreme als Brotaufstrich.**

50 g Butter werden mit 65 g geriebenem Parmesan- oder Schweizerkäse gerührt und 1 Eigelb,  $\frac{1}{8}$  Liter Milch, etwas Salz und Gewürzpulver oder fein verwierte Kräuter zugegeben. Nach Belieben kann man das Ei auch weglassen, und, wenn nötig, etwas mehr Flüssigkeit zugeben. Auch einige fein geschnittene Essiggurken können mitverwendet werden.

#### **Frühlingsbrötchen.**

Schwarzbrotsschnitten werden mit Butter bestrichen, mit in feine Scheiben geschnittenen Radieschen, Gurken oder Tomaten belegt und mit Kresse oder Schnittlauch bestreut. Radieschen, Gurken und Kresse werden zuvor in Salatbeiguß getaucht.

#### **Kunstbutter oder gestreckte Butter.**

Man läßt  $\frac{1}{4}$  Pfd. frische Butter in einem Emaille- oder Aluminiumgeschirr zergehen, gibt unter beständigem Rühren 70 g Weizenmehl oder Hartweizengrieß zu, gießt nach und nach  $\frac{3}{8}$  Liter Vollmilch daran und läßt die Masse unter starkem Rühren etwa 10—15 Min. schwach kochen. Nachdem sie ziemlich abgekühlt ist, fügt man etwas Salz und 1 gut verrührtes Eigelb hinzu und füllt die Masse in eine