

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Kochbüchlein für den praktischen Haushaltungsunterricht
an Volks- und Fortbildungsschulen**

Specht, Mathilde

Leipzig, 1912

6. Mehl.

urn:nbn:de:bsz:31-58620

darunter liegenden Eiweiß oder Kleber, weshalb die feineren Mahlerzeugnisse nicht so nahrhaft sind, wie die gröberen; dagegen sind die feineren leichter verdaulich.

Man bewahrt die ganzen Körner und die gröberen Mahlerzeugnisse in Säckchen hängend, die Mehlarthen in Holzkasten, Porzellan- oder Steinguttöfen an luftigen trockenen Orten auf.

6. Mehl.

Das feinste und in der Küche am häufigsten verwendete Mahlerzeugnis ist das Mehl. Außer den verschiedenen Getreidemehlen benutzt man auch Buchweizen-, Kartoffel- und Hülsenfruchtmehle.

Das Mehl dient uns vor allem zur Bereitung des Brotes und wird hierzu hauptsächlich Weizen- und Roggenmehl verwendet; jedoch wird in manchen Gegenden auch Gersten-, Hafer- und Buchweizenmehl zur Bereitung des Brotes genommen. Aus Hafer- und Gerstenmehl werden Schleimsuppen, aus Reis- und Maismehl feinere Backereien bereitet.

Am meisten verbraucht man in der Küche jedoch das Weizenmehl und zwar als Bindemittel bei Klößen und dergl., zum Sämigmachen von Suppen, Gemüse und Beigüssen, zu Mehlspeisen und Kuchen.

Rohes Mehl ist ungenießbar, es wird erst durch Kochen, Backen und Rösten wohlgeschmeckend und verdaulich. Gebackene Mehlspeisen sind verdaulicher als gekochte, geröstetes Mehl ist am verdaulichsten.

Mehl wird mitunter mit Gips, Kreide, Knochenmehl, Schwefelspat und dergl. verfälscht oder auch mit geringeren Mehlsorten vermischt. Gutes Mehl sieht gelblich, nicht grau aus; es hat kräftigen Geruch und soll beim Zusammenballen mit der Hand nicht zerstäuben, die Fingerabdrücke sollen bleiben.

Größere Vorräte müssen von Zeit zu Zeit umgeschaufelt werden, damit das Mehl nicht stickig wird.

7. Eier.

Es kommen in der Küche meist Hühnereier, seltener Enten- und Gänseeier zur Verwendung.