

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

Specht, Mathilde

Leipzig, 1912

18. Salz.

urn:nbn:de:bsz:31-58620

Der echte Sago wird aus dem Mark der Sagopalme, Tapioka aus der Wurzel der Cassavapflanze und der deutsche Sago aus der Kartoffel gewonnen.

Alle 3 Sorten werden auf ähnliche Weise hergestellt: das Stärkemehl wird ausgeschwemmt und mit Wasser zu einem Brei verarbeitet, welcher getrocknet, zerkleinert, gesiebt und geröstet wird. Der ostindische und der deutsche Sago kommen in Form von runden Perlen, der Tapioka als Flocken in den Handel.

Sago wird hauptsächlich zu Suppen, mitunter auch zu Pudding u. dergl. verwendet.

Echten Sago und Tapioka stellt man mit kaltem Wasser auf und läßt ihn lange kochen, Kartoffelsago dagegen wird in die kochende Brühe gegeben und ist in 15—20 Minuten gar.

18. Salz.

Das Salz ist nicht nur das wichtigste und angenehmste Gewürz sondern auch ein unentbehrliches Nahrungsmittel. Außerdem wird es seiner säulnshemmenden Wirkung wegen zum Aufbewahren pflanzlicher und tierischer Nahrungsmittel benutzt.

Man unterscheidet Meer-, Stein- und Quellsalz.

Gutes Salz ist grobkörnig, glänzend weiß und muß sich im Wasser vollständig lösen. Es darf keinen bitteren Geschmack und unangenehmen Geruch haben.

Salz darf nie in Metallgefäßen aufbewahrt werden.

19. Essig.

Ein sehr wertvoller Speisezusatz ist der Essig. Er wird aus Wein, Branntwein und Obstwein hergestellt.

Der beste, aber zugleich teuerste ist der Weinessig; minderwertige Sorten sind Obst- und Bieressig. Am meisten kommt der Branntwein- oder Schnelleffig in den Handel. Der schärfste Branntweinessig, der bei der Verwendung verdünnt werden muß, heißt Dopelessig oder Essigsprit. Er hat den Vorzug, daß er sich länger hält als gewöhnlicher Essig.

Essig dient nicht nur zum Würzen mancher Speisen, sondern auch wie das Salz zum Aufbewahren verschiedener Nahrungsmittel.