

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

Specht, Mathilde

Leipzig, 1912

25. Zubereitung des Fleisches.

urn:nbn:de:bsz:31-58620

Aus Kakao wird durch Beifügung von Zucker und Gewürzen die Schokolade bereitet.

Kakao und Schokolade sind einer Menge Fälschungen ausgesetzt. Sie dürfen nur an trockenen, kühlen Orten aufbewahrt werden.

24. Das Einmachen.

Da uns die Natur im Winter nichts liefert, so müssen wir suchen, die Nahrungsmittel, die wir nicht frisch aufbewahren können, wie z. B. Kartoffeln, für den Winter einzumachen.

Wir können Gemüse und Obst auf mancherlei Arten einmachen: mit Hilfe verschiedener Konservierungsmittel wie Salz, Essig, Zucker oder durch Tötung der Fäulniserreger durch hohe Hitzegrade oder durch Wasserentziehung, welsch letzteres beim Dörren angewendet wird.

Die eingemachten Gemüse, welche für einfache Haushaltungen hauptsächlich in Betracht kommen, sind Sauerkraut, Bohnen und weiße Rüben. (Siehe Nr. 137 und 138! Seite 89.) Außerdem können Gurken, Tomaten, Zwiebelchen u. s. w. in Essig eingelegt werden.

Beim Einmachen des Obstes ist eine Hauptsache, daß man nur trockene, ausgereifte und unbeschädigte Früchte verwendet.

Das Obst wird als Gelée, Marmelade, Mus, Dunstobst oder Fruchtsaft eingekocht. Gelée, Marmelade und Fruchtsaft verlangen viel Zucker, während zu Mus und Dunstobst wenig oder kein Zucker nötig ist.

Alles eingemachte Obst muß fest verschlossen an trockenen, luftigen Orten aufbewahrt werden. Eingemachte Gemüse stellt man in den Keller.

25. Zubereitung des Fleisches.

Bei der Zubereitung des Fleisches hat man zu beachten, daß es nicht sofort nach dem Schlachten verwendet werden darf, sondern erst 24—36 Stunden in luftigem Raume aufbewahrt werden muß. Eine Ausnahme hiervon macht das Wellfleisch. Das Fleisch darf nicht längere Zeit auf Holzbrettern liegen; um die Fasern zu lockern, wird es leicht geklopft.

Kocht man das Fleisch, so muß man in Betracht ziehen, ob man eine kräftige Brühe oder ein saftigeres Stück Fleisch haben will. Im ersten Fall stellt man das Fleisch mit kaltem Wasser auf, läßt es langsam und lange kochen und salzt es zuletzt. Will man aber ein saftigeres Fleisch haben, so legt man nur die Knochen ins kalte Wasser, gibt das Fleisch erst der kochenden Brühe zu und salzt sofort beim Einlegen des Fleisches. Zur Verbesserung der Brühe gibt man in das lauwarme Wasser zerkleinertes Suppengrün. Das Fleisch soll immer zugedeckt und nie zu stark kochen.

Will man das Fleisch braten, so muß es in heißes Fett gelegt und rasch auf allen Seiten angebraten werden, damit möglichst wenig Säfte verloren gehen; deshalb darf man auch nicht mit der Gabel hineinstecken, sondern wendet es mit einem Schöpfelchen. Auch hier wird zur Verbesserung des Beigusses Suppengrün mitgebraten. Der Braten wird öfters mit dem Fett übergossen; der eingetrocknete Saft wird durch heißes Wasser ersetzt. Der Beiguß kann durch eine Brotrinde oder mit Mehl sämig gemacht werden.

Kleinere Fleischstücke wie Schnitzel, Koteletten, Leberschnitten u. s. w. werden vor dem Braten mit Mehl oder Ei und Weckmehl umhüllt.

Ein Mittel Ding zwischen Kochen und Braten ist das Dämpfen. Das meist in kleine Stücke geschnittene Fleisch wird in heißem Fett leicht angebraten und dann mit Hinzufügung von Wasser oder Fleischbrühe in zugedektem Topfe mit Hülfe des entwickelten Dampfes erweicht. Gedämpftes Fleisch braucht längere Zubereitungszeit als gebratenes.

26. Waschen.

Von großer Wichtigkeit beim Waschen sind weiches Wasser und gute trockene Seife. Wenn kein Fluß- oder Regenwasser zu haben ist, muß man mehr Soda verwenden.

Am Tage vor dem Waschen wird die Wäsche verlesen und gezählt, farbige und wollene Wäsche beiseite gelegt. Man seift die Wäsche ein, legt sie sortenweise in den Waschzuber, die schmutzigsten Stücke, wie Leibwäsche, Taschentücher u. s. w. zuunterst, übergießt sie mit heißem Sodawasser und läßt sie über Nacht stehen.