

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch "Liebling"

Davidis, Henriette

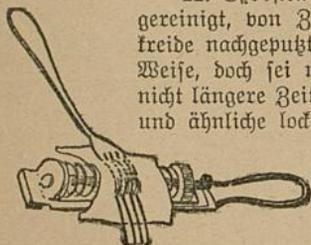
Karlsruhe ; München, [1914]

Vom Einkauf der Vorräte.

urn:nbn:de:bsz:31-54694

Porzellan wird mit heißem Wasser gewaschen, dem man etwas Soda zugesetzt hat; dann spült man es mit klarem Wasser nach und trocknet es.

22. **Echbestefe.** Silberne Löffel werden in derselben Weise gereinigt, von Zeit zu Zeit aber mit fein geschabter Schlemmkreide nachgeputzt. Messer und Gabeln reinigt man in derselben Weise, doch sei man beim Waschen vorsichtig, damit die Schalen nicht längere Zeit im Wasser liegen bleiben, denn silberne Schalen und ähnliche lockern sich dadurch, weil der Kitt, mit dem sie im Innern gefüllt sind, sich in heißem Wasser auflöst, während Holzgriffe, selbst gute aus Ebenholz, grau und unansehnlich werden.



Gabelputzer.

23. **Nickelgeschirre** reinigt man wie Porzellan, trocknet sie sauber ab und putzt sie mit einem ganz weichen, trockenen Leder

ohne jedes weitere Putzmittel nach.

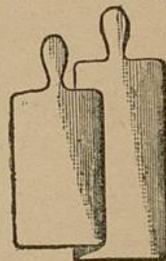
24. **Rüchenbretter und Holzwaren**, von denen die besten die aus Hornholz gefertigten sind, weil dieses am weißesten ist, scheuert man mit heißem Wasser, Seife und Sand, jedoch ohne Soda, weil das Holz sonst grau wird.

25. **Kupfergeschirre** werden mit heißem Essig und Salz oder mit Bierneigen gescheuert, danach mit kaltem Wasser klar gespült und gut getrocknet. Hierauf reibt man sie mit feinem, trockenem Sande und Zeitungspapier, bis sie vollständig trocken sind. Auf diese Weise gereinigte Kessel bleiben längere Zeit blank, ohne anzulaufen.

26. **blechgeschirre** scheuert man mit Soda, Seife und Sand, doch darf der letztere nur sparsam verwendet werden, weil er die Verzinnung angreift.

27. **Emaillierte Geschirre** dürfen überhaupt nicht mit Sand gescheuert werden, weil hierdurch die Emaile rauh und unansehnlich wird. Wenn man derartige Geschirre geleert hat, so muß man sie sofort bis zum Rande mit lauwarmem Wasser füllen, damit die Speisereife nicht antrocknen; später reinigt man sie in warmem Wasser mit Soda und Seife.

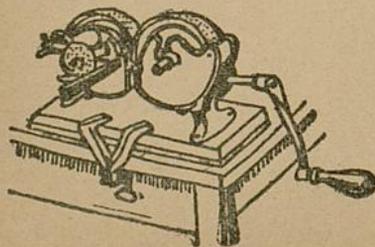
28. **Silbergeschirr**, das nicht täglich gebraucht wird, reinigt man zuerst mit Silberseife und reibt es hierauf mit Ammoniak und Schlemmkreide nach, bis es vollständig blank ist. Zum Putzen verwende man ganz weiches Leinen oder besser noch Leder.



Rüchenbretter aus Hornholz.

Vom Einkauf der Vorräte.

29. **Gute Rohstoffe.** Will man gute gesunde Speisen bereiten, so muß man hierzu gute Rohstoffe verwenden. Deshalb ist es von großer Wichtigkeit, sich mit den Merkmalen vertraut zu machen, an denen man gute oder schlechte Ware erkennt. Im allgemeinen gilt der Grundsatz „Frische Fische — gute Fische!“ nicht nur von Fischen, sondern von sämtlichen Rohstoffen. „Frische Ware — gute Ware!“



Messerskala.

30. **Fische.** Lebend gekaufte Fische

sind allen anderen vorzuziehen. Seefische oder andere Eiszische müssen auch auf jeden Fall frisch sein. Sie müssen glänzende, pralle Augen, feste Haut und dunkelrote Kiemen haben.

31. Das Fleisch soll von nicht zu alten gesunden Tieren herrühren und muß von einer gewissen Fettschicht umgeben sein, die fest, kernig und weiß sein muß. Gutes Rind- und Hammelfleisch ist kräftig rot gefärbt. Gutes Kalb- und Schweinefleisch ist rosa, jedoch nicht zu bleich. Ehe man das Fleisch zubereitet, läßt man es im Winter 5—6, im Sommer 2—3 Tage an einem kühlen, luftigen Orte liegen oder besser hängen. Ganz frisch geschlachtetes Fleisch wird, selbst bei bester Zubereitungsweise, nicht weich. In größeren Städten erhält man gewöhnlich das Fleisch schon altgeschlachtet. — Auch Wild muß einige Tage vor der Zubereitung geschossen sein; man läßt es am besten im Fell hängen, jedoch nicht etwa so lange, daß sich sein Alter schon durch scharfen Geruch verrät.

32. Gute Butter muß fest und geschmeidig sein, sie darf auch bei kaltem Wetter nicht krümelig erscheinen; auch lasse man sich nicht etwa durch dunkelgelbe Farbe über die Güte der Butter täuschen, da diese Farbe meist auf künstlichem Wege hervorgerufen ist.

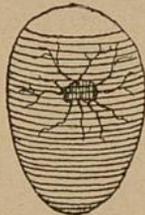
33. Frische Eier erkennt man daran, daß sie beim Schütteln nicht schwappen. Auch müssen sie im Eierprüfer klar erscheinen. — Da man sich



Eierprüfer.



frisch



Hühnerei

angebrütet.

kaum mit Sicherheit davon überzeugen kann, ob ein Ei auch wirklich frisch sei, so empfiehlt es sich, die Eier stets einzeln in einen Tassenlopf zu schlagen, ehe man sie verwendet.

34. Mehl und Kolonialwaren sollte man stets nur bei guten Lieferanten kaufen. — Gutes Mehl hat einen angenehmen süßlichen Geschmack und ballt sich beim Pressen zwischen den Fingern nur leicht zusammen. Weizenmehl ist fast reinweiß und hat nur einen gelblichen Schimmer, während Roggenmehl etwas dunkler gefärbt ist. Guter Reis zeigt ganze, längliche Körner, die etwas eckig und von mattweißer Farbe sind. — Auch Grieß und Graupen sollen eine klare weiße und nicht graue Farbe haben, sie dürfen keinen mehligten Bodensatz zurücklassen. — Guter Zucker ist ebenfalls weiß und hat eher einen Schein ins Gelbliche als ins Blaue. Um den Zucker zu prüfen, wirft man ein Stück in Wasser; dieses muß, wenn sich der Zucker aufgelöst hat, völlig klar bleiben und rein süß schmecken, nur dann ist der Zucker frei von fremden Beimischungen.

Vom Aufbewahren der Vorräte.

35. Der Eisschrank. Der beste Aufbewahrungsort für die meisten Vorräte ist ein kühler, luftiger Keller, und wo es daran mangelt, der Eisschrank. Dieser muß ebenfalls gute Ventilation haben. Der Eisraum muß täglich mit frischem Eis gefüllt werden, und für den Abfluß des Eiswassers muß regelmäßig gesorgt werden. Die Lebensmittel dürfen niemals unmittelbar mit dem Eis in Berührung kommen und sollen auch nicht ohne Unterlage auf die Kührokosten gelegt werden. — Sauberkeit im Eisschrank ist ebenfalls unbe-