

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch "Liebling"

Davidis, Henriette

Karlsruhe ; München, [1914]

Vom Aufbewahren der Vorräte.

urn:nbn:de:bsz:31-54694

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.

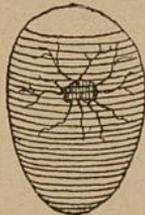
33. Frische Eier erkennt man daran, daß sie beim Schütteln nicht schwappen. Auch müssen sie im Eierprüfer klar erscheinen. — Da man sich



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.

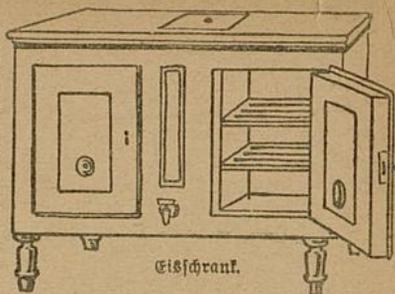
34. Mehl und Kolonialwaren sollte man stets nur bei guten Lieferanten kaufen. — Gutes Mehl hat einen angenehmen süßlichen Geschmack und ballt sich beim Pressen zwischen den Fingern nur leicht zusammen. Weizenmehl ist fast reinweiß und hat nur einen gelblichen Schimmer, während Roggenmehl etwas dunkler 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.

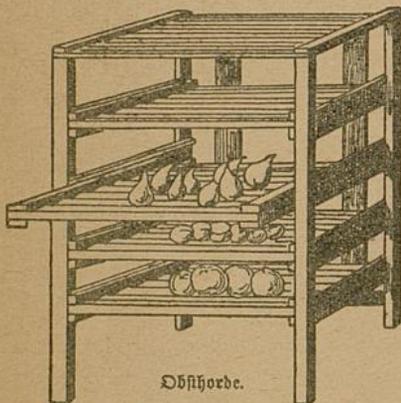
35. Der Eisschrank. Der beste Aufbewahrungsort für die meisten Vorräte ist ein kühler, luftiger Keller, und wo es daran mangelt, der Eisschrank. Dieser muß ebenfalls gute Ventilation haben. Der Eisraum muß täglich mit frischem Eis gefüllt werden, und für den Abfluß des Eiswassers muß regelmäßig gesorgt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

dingtes Erfordernis für das Frischbleiben der Ware.

36. Fleischwaren. Frisches Fleisch hält sich am besten hängend an einem kalten luftigen Orte. Will man ein Stück Rindfleisch längere Zeit zum Braten vollkommen frisch erhalten, so tunke man es, wie es im 7. Abschnitt bei Sauerbraten beschrieben ist, in kochendes Fett und hänge es dann an einen kalten luftigen Ort. — Wild bewahrt man, nachdem es ausgeweidet,



Eisschrank.



Obsthorde.

im Fell hängend auf. Auch Geflügel hält sich am besten ungerupft.

37. Gemüse, Früchte und Obst. Das starke Auskeimen benimmt den Kartoffeln den guten Geschmack. Um dies zu verhindern, nimmt man sie im Februar oder Anfangs März aus ihrer Lage und bringt sie an eine andere Stelle. — Von Mohrrüben bringe man einen Teil in ein Kartoffellager und schütte Kartoffeln darauf. Sind diese im Frühjahr verbraucht, so wird man die Rüben saftig und wohlschmeckend finden. Ebenso kann man auch Steckrüben und Kohlrüben aufbe-

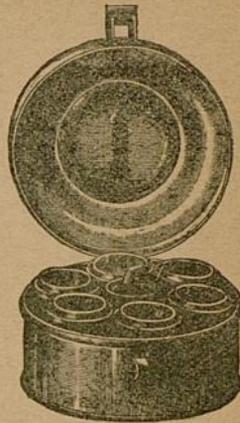
wahren. — Roter und weißer Kohl (Kappus) bewahrt sich, solange es nicht friert, am besten auf dem Boden (Speicher) auf, später im Keller. — Zwiebeln erhalten sich vorzüglich, wenn sie im Herbst einige Wochen zum Abtrocknen dünn auseinander gelegt werden. Vor dem Frost tut man sie in einen Korb und bedeckt sie reichlich mit Heu.

Gute Äpfel halten sich am besten, wenn man sie an einem trockenen Tage vorsichtig pflückt, damit sie keine Druckflecke bekommen. Man bringt sie erst nach einigen Tagen in den Keller, legt sie gut auseinander und sieht von Zeit zu Zeit sorgfältig nach, daß jeder angefaulte Apfel gleich weggenommen wird. — Frische Pflaumen (Zwetschen) pflückt man an einem sonnigen Tage mit Handschuhen, legt sie mit den Stielen in einen neuen steinernen Topf, der ganz trocken sein muß, bindet ihn mit Blase zu, stellt ihn in den Keller und legt einen platten, ganz trockenen Stein darauf. Hierauf bedeckt man den Topf noch mit trockenem Sande. Die Pflaumen sind dann zu Weihnachten noch ganz frisch, halten sich aber, nachdem der Topf geöffnet ist, nicht mehr lange, weshalb man gut tut, einige kleine Töpfe auf die oben beschriebene Weise zu füllen. — Bei abgeschnittenen Trauben verklebt man den Abschnitt mit Wachs und hängt sie an einem kühlen zugigen Orte auf, so daß die Trauben einander nicht berühren. Wer größere Obstvorräte aufzubewahren hat, sollte die Anschaffung einer Obsthorde nicht versäumen.

38. Eier. Zum Aufbewahren eignen sich am besten März-, April- und Septembereier. Sie dürfen aber nicht bebrütet sein, denn angebrütete Eier verderben sehr schnell. Man legt die Eier in

einen steinernen Topf und übergießt sie mit dünnem Kaltwasser, das mehrere Zentimeter über den Eiern stehen muß. Der Topf muß zugedeckt, am besten im Keller, aufbewahrt werden.

39. Mehl- und Kolonialwaren. Die Aufbewahrung ist eine sehr einfache. Das Hauptfordernis zu ihrer Konservierung ist Trockenheit. Am trockenen Orte aufbewahrt, am besten in offenen Kästen oder Steintöpfen, die man nur zugedeckt, wenn die Speisekammer gereinigt wird, halten sie sich sehr lange. Man tut jedoch gut, größere Vorräte von Mehl und ähnlichen Stoffen wöchentlich einmal mit einer Kelle umzurühren, wodurch das Dampferwerden verhindert wird. Von Kaffee und Tee empfiehlt es sich, nicht große Vorräte einzukaufen, weil sie an Aroma einbüßen. Man bewahrt Kaffee und Tee am besten in einer Glas- oder Porzellanbüchse mit luftdichtem Patentverschluß auf.



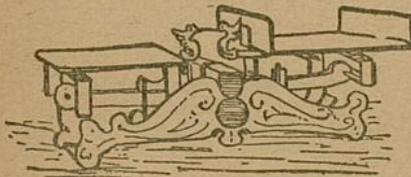
Gewürzdose.

Maße, Gewichte und Menge der Zutaten.

40. Abkürzungen. Beim Einkauf sowohl wie bei der Verwendung der Rohstoffe ist es von Wichtigkeit, daß man über die gebräuchlichsten Maße und Gewichte genau orientiert sei. Als Abkürzungen, die durchweg in den Rezepten gebraucht sind, merke man sich:

Hektoliter = hl, Liter = l, Schock = Schk., Mandel = Mdl., Groß = Grob, Dugend = Dhd., Stück = Stk., Zentner = Zt., Kilogramm = kg, Gramm = g.

41. Wage und Maße. Um das richtige Gewicht eingekaufter Waren kontrollieren zu können, und um die zum Kochen erforderlichen Mengen festzustellen, hält man sich in der Küche eine Wage mit den dazu gehörigen Gewichten. An Hohlmaßen sollte man wenigstens $\frac{1}{2}$ und $\frac{1}{4}$ Litermaß haben; damit kann man sich gut ausshelfen. Man braucht in bezug auf die zu verwendenden Mengen nicht allzu ängstlich zu sein.



Brückenwage.

42. Praktisches Abmessen. Es wird keiner Hausfrau oder Köchin einfallen, jede Kleinigkeit mit der Wage abzuwiegen. Sie benutzt vielmehr die Maße, die ihr bequem zur Hand sind, nämlich Löffel, Gläser und Teller. Wie Maße und Gewichte sich hierzu verhalten, das geht aus folgender Aufstellung hervor: 1 l = 4 Wassergläser oder 6 bis 8 kleine Obertassen oder 8 bis 9 Weingläser.

- 1 Weinflasche oder 6 Weingläser = $\frac{3}{4}$ l. 1 Weinglas = 6 Eßlöffel.
- 1 gestrichener Eßlöffel = 3 gestrichene Teelöffel.
- 1 Suppenteller = $\frac{1}{4}$ l. 1 kleiner Tassenkopp = $\frac{1}{8}$ l.
- 1 Weinglas = $\frac{1}{8}$ l. 1 l Wasser oder Milch wiegt 1000 g.
- 1 gewöhnliche Kaffeetasse hält 100 g Mehl, 75 g geriebene Semmel, 150 g Grieß, 150 g Zucker, 175 g Reis, 175 g Saago.