Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

A. Straßer's deutsches Preis-Kochbuch

Straßer, A.

Freiburg i. B. ; Leipzig, 1894

3. Die Aufbewahrung der rohen Speisen und anderer Vorräte.

urn:nbn:de:bsz:31-56535

Visual Library

3. Die Aufbewahrung der rohen Speisen und anderer Vorräte.

Das Fleisch.

Das Fleisch bewahrt man an einem kühlen Orte hängend auf und es soll womöglich nicht eingesalzen werden — ausgenommen Wildpret und Schweinefleisch. Da aber durch Einsalzen das Fleisch rot wird, ist es vorzuziehen, dasselbe in sauere, sogenannte Schlickermilch oder Buttermilch zu legen, so daß das Fleisch damit bedeckt ist; es hält sich in der Milch selbst bei warmer Witterung 3—4 Tage. Man kann alle Fleischsorten auf diese Weise aufbewahren, ausgenommen das zur Fleischbrühe bestimmte Rindfleisch.

Kalbsgekröse, Kälberfüße, Lungen 2c. müssen weich gekocht, dann abgekühlt und mit Salz, Essig, Gewürz und Lorbeerblättern versetzt, in den Keller gestellt werden.

Lebern kann man nur über Nacht ungesalzen aufbewahren; vor dem Gebrauch legt man sie in Milch.

Speck, geräuchertes oder gesalzenes Fleisch kann man vor dem Anlaufen bewahren, indem man es in scharfe Buchenlauge eintaucht und dieselbe eintrocknen läßt.

Grüne Würste bewahrt man mit dazwischen gelegtem Gewürz und Lorbeerblättern, zwischen zwei flache Teller gepreßt, auf.

Spanferkel, sorgsam gebrüht und geputzt, halten sich höchstens 2 Tage.

Älteres Schweinefleisch kann man in irdenen Töpfen, mit Salz und Wachholderbeeren eingeschmort, mehrere Wochen erhalten.

Rind-, Kalb- und Lammfleisch ist am besten trocken aufzubewahren; die Suppen werden schmackhafter und der Braten saftig und weiß.

Wildpret muß sorgfältig vom Blute (Schweiß), besonders an der Schußwunde gereinigt werden und hält sich in ein reines Tuch fest eingeschlagen ein paar Tage ganz gut; je jünger das Wildpret ist, desto schmackhafter ist es und das weibliche stets am zartesten; das Hochwild ist von September bis Ende Oktober mager und unschmackhaft und ist der Genuß dann der Gesundheit nicht zuträglich.

Gemüse und anderes.

Dasselbe wird am besten vor dem Welken im Keller bewahrt.

Eingemachte Rüben, Sauerkraut und Bohnen müssen öfters abgewaschen werden.

Von Zwiebeln, Knoblauch und Schalotten darf man die äußere Schale nicht abnehmen; sie müssen vor Feuchtigkeit geschützt und in kleinen Büscheln aufgehängt werden.

Mehl muß an trockenem Ort aufbewahrt, öfters umgekehrt oder gesiebt werden, damit es nicht stockig und klumperig wird.

Schmalz ist in irdenen Töpfen, Butter in Porzellangeschirr an kühlem Ort aufzubewahren, jedoch nicht starker Zugluft auszusetzen.

Eier halten sich über Winter am besten, wenn man die im August und September gelegten, unverletzten Eier luftdicht in Fließpapier wie die Citronen eindreht, sie mit der Spitze nach unten in eine Holzkiste reihenweise übereinander stellt, bis dieselbe gefüllt ist, dann mittelst eines Tuches gut zudeckt, mit dem Holzdeckel abschließt und sie an kühlem, trockenem Orte aufbewahrt.

Milch. Wenn man die Milch völlig süß erhalten und vor dem Sauerwerden schützen will, so läßt man sie nur heiß werden, nicht kochen und bewahrt sie dann bis zum Gebrauche in gutem Keller zugedeckt auf; ebenso stellt man den süßen Rahm kühl.

Butter aufzubewahren. Unter die gut ausgewaschene Butter mischt man 1 Teil Zucker, 1 Teil Salpeter und 2 Teile Salz, drückt sie fest in steinerne Töpfe ein und streut Salz darüber.

Honig bewahrt man am besten in fest abgeschlossenen Gläsern an kühlem Ort auf, wo er sich Jahre lang gut erhält.

Die Vanille muß an trockenem Ort, hermetisch verschlossen aufbewahrt werden.

Citronen. Zum Aufbewahren eignet sich die harte blaßgelbe Art am besten; man reibt sie mit einem feuchten Tuche ab, dreht sie in weiches Papier fest zu und stellt sie in dem Keller auf Gläsern frei auf.

Mandeln dürfen nur an trockenem Orte aufbewahrt werden.

Rosinen und Korinthen müssen luftdicht aufbewahrt werden; das Einwirken von Luft und Wärme nimmt ihnen den angenehmen Geschmack.

Kapern müssen luftdicht verschlossen bewahrt werden.

Fleischextrakt. Derselbe braucht trockenen Ort und festen Verschluß.

Thee. Dazu braucht man weithalsige Glasgefäße, die mit gut schließendem Stöpsel versehen sind; nur so erhält man ihm sein Aroma.

Kaffee conserviert man am besten in Blechbüchsen, bedeckt ihn mit einem weißen dicken Flanelllappen und schließt ihn mit fest sitzendem Blechdeckel luftdicht ab.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg