

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

A. Straßer's deutsches Preis-Kochbuch

Straßer, A.

Freiburg i. B. ; Leipzig, 1894

Die praktische Verwertung der Speisenreste und Abfälle in Küche und Haushalt.

urn:nbn:de:bsz:31-56535

Die praktische Verwertung
der
Speiserefte und Abfälle in Küche und
Haushalt.

Von Lonny von Bülow, geb. von Brittwitz und Gaffron.

(Preisgekrönt.)

Eine tüchtige Hausfrau läßt in ihrem Reich nichts unkommen, sie giebt vielmehr jedem Dinge seinen rechten Platz und die passendste Verwendung. Auch in der Kochkunst ist es ihr eifriges Bestreben, aus den mancherlei Überresten der Tafel, wie aus den sonstigen Abfällen Gutes und Brauchbares zu schaffen. Sie bewahrt einen jeden Rest so auf, daß er sich möglichst lange frisch erhält und fertigt aus den Resten, von denen man oft ganz mit Unrecht sagen hört, daß aus ihnen nur einfache Speisen zu bereiten seien, die feinsten und wohlschmeckendsten Gerichte an.

In einem wohlgeordneten Hause darf kein Brotrest unkommen; sorgsam gesammelt, geben solche Reste schmackhafte Brotsuppen, Brotpuddings, Brotausläufe in mannigfacher Zubereitung.

Auch das Wasser, worin Blumenkohl und Spargeln gekocht wurden, darf niemals weggegossen werden, mit etwas Butter und Mehl und mit einem Ei abgezogen, giebt es für sich allein schon eine gute Suppe, wenn man es nicht vorzieht, das Blumenkohl- und Spargelwasser zur Verlängerung von Brühsuppen zu gebrauchen, denen es einen sehr feinen Geschmack verleiht. Man darf es aber nicht länger als einen, höchstens zwei Tage aufheben, da es andernfalls verderben würde.

Gemüsereste, je verschiedener desto besser, geben in einer Mehlspeisen- (Auslauf-) Form, am besten mit Zwischenlagen von Fleischfarce, fest eingelegt und gebacken, prächtige Chartreusen. Auch lassen sich von allen Arten von Gemüsen Suppen herstellen; ganz besonders giebt Welchkohl eine schöne Suppe. Man kocht ihn mit Wasser und etwas Wurzelwerk durch, verdickt die Suppe, wenn

nötig, mit etwas Butter und Mehl, was aber oft unterbleiben kann, weil das Gemüse schon mit Mehl bündig gemacht worden ist, und serviert sie mit oder ohne in Butter geröstete Semmel. Aus übrigen Linsen und Erbsen macht man gute Püree-Suppen oder fügt den nicht durchgestrichenen Linsen etwas Wein und Wurzelwerk, auch wohl ein Stengelchen Pfefferkraut bei, kocht ein Stückchen Hasengerippe oder sonstige Wildknochen darin durch und giebt diese gute „Jägersuppe“ dann zu Tisch. Natürlich kann diese Suppe auch ohne Wildknochen und ohne jegliche Brühe bereitet werden, wenn man nichts derartiges vorrätig hat. Die Erbsen-, Linsen- und Bohnensuppen sind auch ohne Fleischzuthat kräftig und gehaltreich und sollten besonders da, wo man der hohen Preise wegen mit Fleisch sparen muß, recht oft in Anwendung kommen.

Aus Resten von Hülsenfrüchten und Wurzeln bereitet man ferner die Wurzel Püreesuppe, zu der man Kartoffeln, Bohnen, Sellerie, Mohrrüben (hiervon nicht zu viel, damit es nicht süßlich wird), Porree, Zwiebeln, Erbsen, Linsen, Schoten u. a. m. verwendet. Alles zusammen muß tüchtig mit einander durchkochen und wird sodann durch ein Haarsieb gestrichen, muß, mit einer Mehlschwitze gebunden, nochmals aufkochen und wird mit in Butter gerösteten Dreiecken oder Streifen von Semmel zu Tische gegeben.

Die Schalen der Spargeln und die Hülsen der Schoten werfe man niemals fort, sondern trockne sie, um sie im Winter zur Würze an Suppen zu benützen. Sind sie etwas braun geröstet, so geben sie außerdem der Suppe eine gute Farbe.

Selbst das Wasser, worin Klöße gekocht wurden, ergiebt, entweder mit Ei abgezogen oder mit einem Stück Butter und feinem Gries aufgekocht, eine annehmbare Abendsuppe.

Rindfleisch aus der Suppe kann in den mannigfachsten Gestalten wieder auf den Tisch gebracht werden. Läßt es sich noch in ansehnliche Scheiben schneiden, so wendet man diese in Ei und Semmel, bratet sie in Butter braun und giebt sie als „grilliertes Rindfleisch“ mit Gemüse und Mostich zur Tafel. Ausgezeichnet schmeckt es als Gulhas, indem man es mit halb so viel Speck in Würfel schneidet und mit Kümmel, Butter und fein geschnittener Zwiebel in eine Kasserolle thut und etwa 5 Minuten schmoren läßt. Ist das Gericht fast gar, so fügt man einen großen Löffel voll Senf, sowie etwas Jus oder Fleischextract bei und serviert es gewöhnlich in einem Reisrand, während man nebenbei Salzkartoffeln reicht.

Eine andere Bereitungsweise ist es, die Rindfleischscheiben etliche Stunden in Essig zu legen und dann mit Butter und Zwiebel aufzubraten.

Ist ein größeres Stück Rindfleisch übrig geblieben, so kann man es mit Kartoffelüberzug servieren. Man macht dazu einen nicht zu festen Teig aus etwas zu Sahne geriebener Butter, der man Mehl, etliche Gelbeier und 1—2 Weißeier, sowie abgekochte, geriebene Kartoffeln beifügt, streicht diesen Teig über das Fleisch und bratet oder bäckt ihn in einer Pfanne mit Butter hübsch braun.

Ferner lassen sich von Rindfleisch- und Rindssbratenresten feine Haschées bereiten; auch ist es eine gute Verwendung des Rindfleisches, wenn man es fein wiegt, einen fein gehackten Sering, eine Zwiebel und saure Sahne hinzufügt und dies zusammen eine Weile kochen läßt. Es schmeckt mit Salzkartoffeln zum Abendbrot ausgezeichnet. Dies einfache Gericht kann auch von jeder andern Fleischart bereitet werden.

Sehr saftiges Rindfleisch kann man auch in Eierkuchenteig tauchen und in Fett ausbacken; noch besser schmecken Kalbfleischscheiben, wenn sie in dieser Art ausgebacken werden.

Rindfleisch sowie Hammelfleisch geben ferner, fein geschnitten, mit Öl, Essig, Senf und Zwiebeln vermenget, einen herrlichen Fleischsalat, den man noch auf die verschiedenste Art verfeinern kann. Man streicht ihn gern, besonders wenn er noch mit Sardellen und Kapern, auch mit etwas Wein vermischt worden, auf in Butter oder nur in der Röhre leicht geröstete Semmelschnitten und giebt dieses als Entrée nach der Suppe.

Ferner schmecken Rindfleischscheiben, welche man mit Remoladen- oder Mayonnaïsenauce oder mit Sauce à la diable übergossen hatte, ganz ausgezeichnet. Mit Salat- oder Endivienblättern umkränzt, machen sie eine hübsche Schüssel aus.

Fischreste sowie Kalbsbratenreste schmecken ebenfalls ganz vorzüglich in dieser Sauce; gerade aus Kalbsbraten bereitet die aufmerksame Wirtschafterin eine lange Reihe der herrlichsten Speisen. Wer äße nicht gern ein Kalbshaschée mit Sezeiern belegt! Freilich muß es ausgezeichnet bereitet sein und mit ein wenig Senf, Zus, Essig und Öl abgeschmeckt werden, nicht aber in einer grauen Brühe schwimmen, welche weder Saft noch Kraft hat.

Einer tüchtigen Köchin gerät eben alles! Sie weiß aus verschiedenen gemengten Fleischresten ausgezeichnete Schüsselpasteten herzustellen, indem sie dieselben mit etwas frischem Schweinefleisch zerkleinert und kuppelförmig, nach sorgfältigem Würzen, auf eine Schüssel drückt, in der man backen kann, sie darauf mit einem Blätter- oder Butterteigdeckel bedeckt und gar bäckt. Sie wird warm mit Sardellen-, Kapern-, Champignons- und anderen Pilzbeigüssen, kalt zum Butterbrot am besten mit etwas Aspice verspeist. Schöne

Ragout fins von Kalbsbratenresten, wozu man besonders gern ein Stückchen Kalbsmilch oder Niere mit benutzt, versteht wohl jede Köchin herzustellen, da sie aber oft für größere Familien nicht ausreichen, so darf wohl an die Beimischung von ganz klein geschnittenen Maccaronis oder Maccaronellis erinnert werden.

Das Ragout fin ist nun wieder auf die mannigfachste Weise zu gebrauchen, man füllt es in Muscheln oder Blätterteig-Pastetchen, thut es in Farce-Krapfen und füllt es in Plinsen, welche man entweder in kleinere oder größere Stücke schneidet und paniert, oder nur in der Bratpfanne nochmals bäckt, bis sie Krusten bekommen. Sie sind eine feine Beilage zu Spinat, Rosenkohl, Schnittbohnen und anderen guten Gemüsen.

Kalbsbratenreste können paniert und wie Schnitzel gebraten werden, auch macht man schöne Frikassees davon; ebenso von allen Fischresten, welchen man noch etwas Krebsbutter zusetzen kann.

Übrigen Schweinebraten giebt man gern kalt. Um ihn zu einem feineren Gericht zu gestalten, überzieht man dicke Scheiben davon, besonders von Rippespeer, mit gutem Aspic und serviert sie mit diesem. Auch legt man Scheiben von Schweinebraten mit Zitronenscheiben, Sardellen, auch wohl etwas Farce, in Butter geschwitzte Zwiebel zc. in eine Schüssel, gießt die Sauce des Bratens, mit etwas Wasser und Kartoffelmehl verlängert, darüber, belegt alles mit einem Teigdeckel und bäckt es etwa eine halbe Stunde. Auch kann man über beliebige, mit Parmesankäse, Pilzen zc. in einer Schüssel geordnete Bratenreste Sezeier schlagen und den Braten in der Röhre stehen lassen, bis die Eier fest sind.

Scheiben von Kalbs- und Schweinsbraten geben auch ohne Teigüberlage das pikante Schüssel-Ragout. Man ordnet sie mit Butter, Jus, Kapern und Zitronenscheiben auf einer flachen Schüssel, bestreut sie mit geriebenem Parmesankäse und geriebener Semmel und bäckt das Gericht 20 Minuten bis $\frac{1}{2}$ Stunde. Man giebt es gern mit Kartoffelbrei und Essiggurken oder Mixed-Pickles zu Tisch.

Von Geflügel- und Wildresten lassen sich vortreffliche Salmis und Wild- oder andere Knochensuppen bereiten. Man stößt dazu die Knochen fein im Mörser und verwendet sie nach Vorschrift, indem man sie in Butter schwitzt, mit reichlich Mehl abrührt, mit Wasser oder Bouillon auffüllt und mit Wein und Jus versetzt, nachdem man sie, durch ein Haarsieb gerührt, zur Tafel giebt. Wildreste und solche von Gans und Ente, sowie von Hecht giebt man ferner gern in Sauerkraut. Dieses Gericht ist besonders bei

Herren sehr beliebt und wird auch noch recht schmackhaft und ansehnlich, wenn es auch nur wenig Fleischüberbleibsel sind. Bei den Fleischarten versäume man nicht, auch die übrige Sauce an das Kraut zu thun, überhaupt muß das Gericht ja nicht zu trocken gemacht werden, etliche Löffel saure Sahne dürfen daran nicht fehlen. Oben bestreut man es mit viel Parmesankäse und wenig geriebener Semmel, läßt es wohl dreiviertel Stunden schmoren und serviert es in der Form.

Ein wundervolles Essen dieser Art ist Fasanenkraut mit Aустern. Man bereitet es von Fasanenresten ganz in oben angegebener Weise nur schichtet man zwischen die Fasan- und Sauerkrautlagen noch eine Lage Aустern ein. Auch sparsamen Hausfrauen ist diese vorzügliche Speise nicht ganz unerreichbar, da sie auch von eingelegten Aустern, welche nicht so teuer sind, wie die frischen, angefertigt wird. Man thue das mit Fett und Zwiebel ganz tafelfertig gemachte Sauerkraut recht heiß in die Form, halte auch, falls das Gericht von frischem Braten gemacht werden sollte, den Fasan in der Sauce recht heiß. Vor dem Backen beträufelt man das Gericht mit zerlassener Butter.

Von übrig gebliebenen oder am Tage vorher abgekochten Kartoffeln lassen sich unzählige Speisen bereiten. Kartoffelfuchen, Kartoffelpuffer und kleine Croquets geraten sogar viel besser, ebenso Kartoffellöße, wenn die dazu bestimmten Kartoffeln vom vorhergehenden Tage stammen. Dasselbe gilt von eingebrannten Kartoffeln, Prinzesskartoffeln, Heringskartoffeln u. s. w.

Man macht aus übrigem Kartoffelbrei Suppen und Croquets, Ränder um Fleischgerichte, welche man mit Ei bestreicht, und anderes mehr. Man sollte aus Kartoffeln die verschiedenartigsten Gerichte herstellen, einmal saure Kartoffeln, dann wieder Lorbeer- und Zwiebelkartoffeln u. s. w. Ganz besonders empfehlenswert sind Béchamel-Kartoffeln, welche ebenfalls aus am Tage vorher abgekochten und leicht angebratenen Kartoffeln hergestellt werden, welche man mit einer Béchamel-Sauce übergießt, mit Parmesankäse bestreut und gar bäckt. Man kann sie sowohl in einer Schüssel als auch in einer Auflaufform backen. Sie sind so sättigend, daß sie selbst mit einer leichten und nicht sehr reichlichen Fleischbeilage für den einfachen Mittagstisch genügend sind.

Sehr gute Aufläufe, Puddings und Torten lassen sich von abgekochten Kartoffeln herstellen.

Aus Puddingresten aller Art macht man einen Trifle-Pudding nach englischer Manier, indem man sie in Scheiben schneidet, mit Bisquit und verschiedenem Eingemachten in eine Puddingform fest

einschichtet und sie gut mit einer Eiermilch begießt, welche man aus etwa vier Stück ganzen Eiern und Milch unter Zusatz von Zucker sowie etwas Reis- oder Kartoffelmehl gequirlt hatte.

Aus übrig gebliebenem Milchreis formt man Reiskbirnen, indem man die Reiskstücke in der Hand zu länglicher Form dreht, sie oben mit einer Blüte aus einer Gewürznelke, unten mit einem Stiel von Zimt versieht, in Ei und Semmel wendet und sie mit Obstbeiguß zur Tafel giebt.

Übrig gebliebenes Kompott von feiner Art mengt man unter Rahmschnee und serviert es mit kleinem Gebäck oder zieht es unter Eiweißschnee, welchen man bergig einrichtet und leicht gebacken serviert.

Käsereste lassen sich reiben und zu Fondue, Käseschnittchen und ähnlichem verwenden; hierzu eignen sich alle trockneren Käsearten, man glaube ja nicht, daß nur immer Parmesankäse verwendet werden darf. Die Käsekrusten kocht man in Bouillon- oder Brotsuppen aus, sie geben denselben einen äußerst feinen Geschmack. Ist eine Fleischsuppe oder eine Wassersuppe einmal nicht besonders schmackhaft geraten, so dienen 1—3 Theelöffel voll geriebenem Käse auf das Beste dazu, den Geschmack wesentlich zu heben.

Zerlaufene Reste von Vanillen- oder Schokoladeneis, auch von anderen Arten von Gefrorenem, lassen sich gut unter Cremes verkochen. Überbleibsel von Fruchtis thue man in rote Grütze.

Obstschalen geben noch einen guten Essig, wenn man sie mit den Kerngehäusen und sonstigen Abfällen in ein Faß bringt und dasselbe halb voll Wasser füllt. Man thut immer wieder Obst- abfälle, selbst das Angefaulte, hinzu und kostet von Zeit zu Zeit, ob das Wasser schon Essigsäure hat. Dann füllt man Flaschen mit demselben und stellt diese noch acht Tage in die Sonne, füllt aber gleich die Tonne wieder halb voll Wasser. So fährt man den ganzen Sommer hindurch fort. Im Winter muß das Faß in der Küche stehen. Diesen kostenlosen, wohlschmeckenden Essig sich zu bereiten, sollte keine Hausfrau versäumen.

Alle Abfälle und Reste, welche für den eigenen Gebrauch nicht mehr tauglich sind, sollte man an das Vieh verfüttern. Hat man kein Vieh, so trockne man die Kartoffelschalen und Gemüseabgänge in der Röhre und verkaufe oder verschenke sie. Manche Landbewohnerin liefert der Stadthausfrau den ganzen Sommer hindurch umsonst ihre Buttermilch, wenn dieselbe ihr dafür das Spüllicht aus der Küche überläßt, womit sie ihre Schweine, Ziegen und Kühe füttern kann.

Hühner- und Entenfedern, besonders letztere, welche beim Schlachten zu sammeln sind, lassen sich gut verwerten. Man bekommt für Entenfedern 1.20 Mark für das halbe Kilo, in ungünstigen Jahren 1 Mark. Man vermengt die Entenfedern auch wohl mit den großen Schlachtfedern der Gänse, während man die Flaumfedern einer Schlachtgans sehr wohl mit den Rauffedern zugleich verbrauchen resp. verkaufen kann; sie sind selten oder nie schmutzig und erzielen daher, wenn sie gleich beim Rupfen der geschlachteten Gänse in besondere Gefäße gethan werden, denselben Preis, wie geraufte Flaumfedern.

Die Knochen, welche sich im Haushalte ansammeln, verkauft zumeist die Köchin an den Lumpensammler und darf sich den geringen Erlös dafür behalten, wo aber Federvieh gehalten wird, sollten sie im eisernen Mörser gestoßen und unter das Hühnerfutter gemengt werden, was den Hühnern sehr zuträglich ist und das Eierlegen befördert. Bevor man die Knochen so verbraucht, werden sie im spar samen Haushalte erst sehr gut, oft zweimal, ausgekocht.

Auch die Einnahme für die Hasenfelle fällt wohl meistens der Köchin zu, obwohl sich, besonders auf dem Lande, wo viel Wild konsumiert wird, eine durchaus nicht unbedeutende Einnahme daraus erzielen läßt. Das Hasenfett hebt man zur Heilung von Wunden auf.

Das Fett von Spickgänsen giebt eine sehr annehmbare Zuthat zu Bratkartoffeln. Das Fett von gekochtem Schinken schneidet man in Würfel und läßt es aus, gießt es mit den Grieben in Gefäße und verbraucht es als Aufstrich auf Brot.

Alles Fett von Puten wird sorgfältig ausgelassen und kann statt Butter an Suppen und feine Ragouts Verwendung finden.

Gänse- und Schweinesfett kann man nicht zu den Abfällen rechnen, weshalb seiner vielseitigen Brauchbarkeit hier nur vorübergehend Erwähnung geschieht. Dagegen sei noch bemerkt, daß jegliches Bratenfett nicht nur zum Frühstücksbrot angenehme Verwendung findet, sondern auch zum Färben und Kräftigmachen von Suppen und Saucen ausgezeichnet ist. In hervorragender Weise gilt dies von Rinds- und Kalbsbratenjus.

Die geneigte Leserin sieht aus Vorstehendem, wie vielseitig sie ihren Speisezettel auch nach der Seite der Restertüche hin gestalten, wie viel Nutzen sie auch aus anderen Abfällen noch ziehen kann, möge sie nun fleißig in ihrem Hausstande die Hände rühren und manchen der gegebenen Ratschläge benützen.