

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Constanzer Kochbuch

Kümicher, Caroline

Constanz, 1827

Dreizehnter Abschnitt. Vom Brotbacken.

urn:nbn:de:bsz:31-56284

wenn man ihn in ein mit Bier oder Wein angefeuchtetes Tuch einschlägt, und so in den Keller legt. Der grüne Käse muß an einem kühlen, jedoch trocknen Orte aufbewahrt werden.

9. Alle Arten von Käse zu verbessern.

Man gießt guten weissen Wein über gereinigte Potasche oder Weinsteinsalz so lange, bis die Mischung nicht mehr aufbraust. Alsdann benezt man damit leinene Tücher, schlägt diese um die Käse, und legt solche in den Keller. Nach 24 Stunden benezt man die Tücher von Neuem, kehrt die Käse um, und so fährt man nach Beschaffenheit der Käse etwa einen Monat lang fort. Ganz trockene und verdorbene Käse werden dadurch verbessert und schmackhaft gemacht.

Dreizehnter Abschnitt.

Vom Brotbäcken.

1. Vom Brot und Mehl im Allgemeinen.

Das Brot, als gewöhnlichstes Nahrungsmittel des Menschen, hat vor allen aus Mehl bereiteten und gebackenen Speisen den Vorzug, daß vor seiner Berei-

tung eine Gährung vorangeht, daß die feinsten Theile des Mehles dadurch aufgelöst werden, daß ein Theil der fixen Luft dadurch ausgestoßen ist, und daß es den Magen gelinde reizt. — Das Brot aus reinem Roggenmehl gebacken, empfiehlt sich dadurch, daß es weich ist, lange saftig bleibt und kräftiger ist, als das von Gerste oder einer andern Frucht. Es ist denen zu empfehlen, die leicht an Verstopfung leiden, so wie es hinwieder jene meiden müssen, die leicht Säure in den Magen bekommen. Weizenbrot ist milder, auch wohl nahrhafter, allein es verschleimt eher den Magen und die Eingeweide. Gerstenbrot ist das schlechteste, es verursacht Blähungen, läßt sich nicht gut ansäuern und kneten, wird auch nicht so leicht gahr. Kartoffelbrot läßt sich von starken Personen recht gut genießen, schwächlichen hingegen möchte es zu schwer zu verdauen seyn.

Das Mehl muß, sobald es aus der Mühle kommt, ausgesiebt und in möglichst lockeren Zustand gesetzt werden. Am besten sichtet man es in einer luftigen Kammer auf ein reines feines Tuch, läßt es einige Tage so liegen, schüttet es oft um, und verwahrt es dann im Mehlkasten. In kleinern Haushaltungen, wo dies nicht immer seyn kann, oder wo auch das Quantum kleiner ist, muß doch das Mehl in den Mehlkasten eingesiebt und wöchentlich umgeschaufelt werden. Um die Milben abzuhalten, ist es gut, wenn man einige unabgeschälte Haselnußstäbchen hineinstellt, die jedesmal beim Umrühren so lange herausgenommen werden. Ist das Mehl verbraucht, so muß der Kasten, besonders die Ecken, mit Fleiß gereinigt werden, damit keine Milben entstehen.

2. Haus-Brot zu backen.

Das erforderliche Mehl muß am Abend im Backtrog in ein warmes Zimmer gebracht, und ein Vorteig darin gemacht werden, wozu man nach Verhältniß, auf ein Sester Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Sauerteig und 6 bis 8 Maas warmes Wasser nimmt. Mit diesem Vorteig läßt man das Mehl die Nacht über stehen. Am Morgen wird nun, wenn ein Theil von dem zum Brotbacken bestimmten Holze, wie ich angeben werde, in dem Backofen verbrannt ist, das Mehl geknetet. Man muß beim Kneten aber beobachten, daß das Wasser weder zu warm noch zu kalt ist; dann auch darf das Wasser nicht plötzlich in den Vorteig geschüttet werden, sondern der Vorteig muß zuerst in dem Mehl herum verrührt, und das Wasser nach und nach hinein gegossen werden. Hat man Mehl, welches gerne nachgiebt, so muß zuletzt, ehe man mit Kneten aufhört, noch eine Schüssel voll von dem gleichen Mehl eingeknetet werden, damit sich der Teig austrocknet. Ist dieses geschehen, so läßt man den Teig zuge deckt an einem warmen Orte stehen und gehörig aufgehen. Wenn nun der Ofen fertig geheizt und ausge reinigt ist, so bricht man große Laibe aus, schüttelt sie in der Brotwanne und bringt sie einen nach dem andern in den Ofen. Um den Backofen recht gut und jedesmal gleich heizen zu können, nehme man weiches und nicht hartes Holz, auch muß dieses Holz gedörret und klein gespaltен seyn, und damit man immer gleich gutes Brot bekomme, so müssen die Holzstücke abgezählt und von gleicher Größe seyn. Zum Roggen- und Gersten-Brot muß der Ofen immer 2 Stunden geheizt werden. Ist das Holz abgebrannt, so müssen die Kohlen so gleich als möglich in dem Ofen herum gezogen werden, und wenn

diese sich zu kleinen Kohlen abgelegen haben, und die Hitze im Ofen nicht mehr zu stark ist, welches man daran erkennt, wenn der Ofen oben und in der Zugröhre weiß ist, kann das Brot in den Ofen gebracht werden. Auch kann man, wenn der Ofen sauber gereinigt ist, eine Hand voll Mehl hinein werfen; verbrennt dieses schnell, so ist es ein Beweis, daß der Ofen noch zu viel Hitze hat, bleibt es aber nur braun, so kann das Brot eingeschoben werden. Sollte das Brot, wie es oft der Fall ist, oben zu schnell Farbe bekommen, so ist es gut, wenn man vorne im Ofen einige Kieselsteine legt, und sie nach einer Viertelstunde wieder heraus nimmt, denn diese ziehen die ärgste Hitze weg. Wäre es aber der Fall, daß das Brot nicht genug Farbe erhielte, so muß mit einem kleinen Vorfeuer nachgeholfen und die Ofenthüre etwas geöffnet werden, damit sich die Flamme hincinzieht.

Brot von grober Frucht soll 2 Stunden im Ofen bleiben, hingegen von Kernen oder Weizenmehl nur $1\frac{1}{4}$ Stunde, wobei ohnedies der Ofen auch gelinder geheizt seyn muß.

Den gewöhnlichen Sauerteig nimmt man, wenn das Kneten beendigt ist, und bewahrt ihn in einer Schüssel an einem temperirten Orte auf. — Alle Mittel, die Bierhese oder den Sauerteig in eine gewisse Gährung zu bringen, damit das Brot recht aufgetrieben wird, sind verwerflich. Die einfachste Behandlung ist auch die der Gesundheit zuträglichste. — Die Bierhese muß jedoch immer einige Tage gewässert werden. — Die Hab oder Hebi, welche man zum Semmel- und Milchbrotbacken braucht, nehme man immer beim Bäcker, wo sie am besten ist.

3. Semmelbrot.

Will man Semmelbrot backen, so muß zuerst auf recht gutes Mehl gesehen werden, weil geringes Mehl hierzu durchaus nicht taugt. Man nimmt nach Verhältniß Mehl, stellt es an einen temperirten Ort, und macht am Abend zuvor einen Vorteig in die Mitte des Mehls. Man nimmt nämlich für 3 Kreuzer Hab (Hebi) vom Bäcker, einige Löffel voll Bierhese und laues Wasser, macht eine Höhlung in die Mitte des Mehls und rührt den Teig damit an, doch nehme man davon nicht zu viel, daß das Brot nicht sauer werde; dann deckt man das Mehl zu und läßt es über Nacht stehen. Am andern Morgen wird dann der Teig mit lauem Wasser und dem nöthigen Salze recht locker angemacht. Nun bildet man Brötchen von beliebiger Größe, legt sie auf ein mit einer Leinwand bedecktes Brett und läßt sie gehörig aufgehen. Wenn der Ofen gut geheizt ist und nicht mehr zu viele Hitze hat, so wird er sauber ausgepuzt, und die Brötchen, nachdem sie mit Ei bestrichen sind, schnell hineingesetzt und schön gelb gebacken.

4. Milchbrot.

Man macht eine Höhlung in die Mitte des Mehls für den Vorteig, ganz wie bei den Semmeln, nur mit dem Unterschiede, daß man statt Wasser lauwarme Milch nimmt, auch etwas weniger Hab, damit die Brötchen nicht sauer werden; so läßt man's die Nacht über stehen. Am andern Morgen zerläßt man je auf 2 Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Pf. Butter mit Milch, macht den Teig ganz locker damit an, und thut das nöthige Salz dazu; nun werden kleine Brötchen daraus gebildet, und dieselben auf

ein mit Mehl bestreutes Tuch auf ein Brett gelegt, die man sodann in der Wärme sehr aufgehen läßt. Wenn der Ofen gehörig geheizt und ausgereinigt ist, werden die Brötchen mit dem Gelben vom Ei bestrichen und eine Stunde langsam gebacken.

5. Gutes Kaffe=Brodt.

Man nimmt 2 Pfund Mehl auf ein Brett und schneidet $\frac{1}{4}$ Pf. Butter darein, reibt dieses so lange untereinander, bis von der Butter im Mehl nichts mehr zu sehen ist, und thut das nöthige Salz hinzu. Dann macht man mit diesem und Milch, oder noch besser, mit süßem Rahm, 4 Eiern und einer Messerspitze voll Potasche, nebst 3 bis 4 Eßlöffel voll guter dicker Bierhefe, einen etwas lockeren Teig an; diesen würt man auf dem Brette so lange, bis er ganz glatt wird und große Blasen wirft; dann legt man ihn, in ein Tuch geschlagen, in den Keller, und läßt ihn über Nacht liegen. Am Morgen wird er wieder sehr stark, und zwar eine ganze Stunde lang, gearbeitet, wornach man ihn wieder 3 Stunden in den Keller legt. Eine halbe Stunde bevor er in den Ofen kommt, muß man ihn wieder $\frac{1}{2}$ Stunde lang recht arbeiten, dann bildet man ganz kleine Brezeln daraus, und läßt sie, nachdem sie mit Ei bestrichen sind, langsam backen.

6. Kaffe=Brodt auf andere Art.

Man nehme etwa 16 Pfund Mehl, und bereite darin den Vorteig in einem warmen Zimmer, wie oben gezeigt, nur läßt man ihn nicht über Nacht stehen, sondern sobald der Vorteig recht aufgegangen ist, macht man

mit Milch und 1 Pfund recht guter frischer Butter, untereinander warm gemacht, den Teig an, thut das nöthige Salz hinzu, württ ihn lange, und formirt Brezeln oder Brötchen daraus. Wenn sie recht aufgegangen sind, werden sie mit Eigelb bestrichen und langsam gebacken.

7. Kartoffel-Brot.

Kartoffeln müssen hiezu weiß oder mehlig seyn, die, nachdem sie sauber gewaschen sind, am Reibeisen gerieben und über Nacht in ein Tuch gehängt werden müssen, damit das rohe Wasser davon ablaufen kann. Am Morgen thut man sie in ein Gefäß und gießt ganz kochendes Wasser darüber, rührt es recht untereinander, und läßt es wohl zugedeckt stehen. Am Abend wird gutes Mehl in das Zimmer gestellt und ein Sauerteig gemacht. Zu 2 Theilen Erdäpfel nimmt man gewöhnlich einen Theil Roggen- oder Gerstenmehl. Mit den zubereiteten Erdäpfeln knetet man nun am andern Morgen das Mehl, und behandelt es wie andern Brotteig, doch muß dieser recht fest seyn, denn er giebt gewöhnlich gerne nach. Wenn der Teig wie gewöhnlich gegangen ist, so werden große Brotlaibe daraus gemacht, und diese in einem stark geheizten Ofen gebacken. Nach 2 Stunden kann es herausgenommen und verkehrt auf Bretter gelegt werden.

Man kann die Erdäpfel auch kochen, und wenn sie kalt sind, am Reibeisen reiben, und dieselben unter das Mehl rühren.

8. Erbsen-Brot.

Man nimmt Mehl, aus sauber erlesenen Erbsen zube-

reitet, und macht im warmen Zimmer den Vorteig, der über Nacht stehen bleibt. Am andern Morgen wird es gehörig gesalzen, und der Teig mit Wasser und einigen Eiern recht dick angemacht. Wenn derselbe recht gegangen ist, werden Laibe von beliebiger Größe daraus gebildet, und diese dann in starker Hitze gebacken. — Dieses Erbsenbrot ist zum Kochen sehr gut anzuwenden, besonders zu Speisen von Erbsen oder Linsen, auch zu Wildpret, Fischen, Saucen u. dgl. — Auch zum Mästen des Geflügels ist es sehr zu empfehlen, doch können dann die Eier weggelassen werden.

Vierzehnter Abschnitt.

Speisen und Getränke für Kranke.

1. Suppen-Kräuter-Bouillon.

Man reiniget die von dem Arzt vorgeschriebenen Suppenkräuter, schneidet sie ganz fein, wirft sie in kochendes Wasser, und läßt sie eine halbe Stunde auf dem Feuer; dann nimmt man den Topf vom Feuer weg, seiht die Brühe durch, und thut nach Erforderniß Butter und Salz dazu. Davon wird nun dem Kranken nach Erfordern der Umstände, besonders beim Purgieren,