Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues praktisches Koch-Buch für die badische Küche

Faißt, Emma

Karlsruhe, [1905]

Anhang. Sehr zu empfehlen ist, die jeweils den verschiedenen Abschnitten vorangehenden allgemeinen Regeln durchzulesen.

urn:nbn:de:bsz:31-54786

Visual Library

Anhang.

Sehr zu empfehlen ist, die jeweils den verschiedenen Abschnitten vorangehenden allgemeinen Regeln durchzulesen.

Wie im ganzen Haushalt, so ist in noch erhöhtem Maße in der Küche Reinlichkeit und Pünktlichkeit Grundbedingung. Reinlichkeit ist vor allem nötig im Gebrauch der Küchengerätschaften. Das Hauptgerät der Küche, der Herd, muß während des Kochens stets saubergehalten und darf nicht unnötig mit Töpfen u. s. w. belagert werden. Jeder Gegenstand soll vor und besonders nach dem Gebrauch sorgfältig gereinigt werden, hauptsächlich die Kochtöpfe und Kasserollen, da hievon wesentlich der Wohlgeschmack und die Bekömmlichkeit der Speisen abhängt. Aus dem gleichen Grunde benutze man auch nie dieselben Töpfe zu grundverschiedenen Speisearten, z. B. Fleisch oder Obst, sondern halte sich für jede Speisengattung eigenes Geschirr. Auch sollte man keine Speise ohne Salz auf das Feuer stellen, selbst nicht Schalenkartoffeln, da das beigegebene Salz verhindert, daß die Nährsalze in das Kochwasser übergehen. Ebenso soll nichts unnötig in offenem Topfe gekocht werden; das entweichende Aroma mangelt sonst den Speisen und füllt die Räume mit Kochdunst. Gefäße, in welchen Fleischbrühe oder Milch aufbewahrt wird, müssen von Zeit zu Zeit mit kochendem Wasser ausgebrüht und eine zeitlang der Luft oder besser noch der Sonne ausgesetzt werden.

Das beste Kochgeschirr ist wohl das kupferne, doch ist es für den bürgerlichen Haushalt meist zu teuer. Auch ist große Vorsicht geboten sowohl beim Gebrauch, als auch beim reinigen desselben. Die Verzinnung muß gut und echt sein, darf nicht bläulich aussehen und beim reiben nicht abfärben. Man darf auch, wie beim Messinggeschirr, keine Speisen darin erkalten lassen oder aufbewahren. Das irdene Geschirr eignet sich gut für solche Speisen, die mehr geschmort werden, doch ist es seiner geringen Haltbarkeit wegen

weniger zu empfehlen, auch kann die Glasur manchmal gesundheitsschädlich wirken. Eine große Dauer vermag man irdenen Töpfen zu geben, indem man sie auswendig mit soviel Leinöl tränkt, als das Geschirr aufschluckt, sie hierauf im Backofen austrocknet und dann einigemale mit Wasser auskocht. Das Geschirr bekommt dadurch große Festigkeit. Außer dem eisernen Kochgeschirr nimmt heutzutage das Emailgeschirr einen großen Platz ein. Man findet es in den verschiedensten Qualitäten und Preislagen. Ehe es in Gebrauch genommen wird, muß es mit Salz- und Essigwasser gereinigt werden. Weiter ist große Vorsicht geboten, da Email leicht Risse bekommt und abspringt und sich dadurch den Speisen mitteilt. Beim reinigen der Töpfe vermeide man das Reiben mit Sand; man füllt sie vielmehr alsbald nach Gebrauch mit lauem Wasser, läßt dieses auf dem Herd erhitzen und reinigt sie dann mit einer Bürste. Ebenso wichtig ist die Pünktlichkeit bei der Zubereitung der Speisen, die genaue Befolgung der angegebenen Maße, Gewichte und Regeln. Man nehme sich stets die genügende Zeit, um mit Ruhe sich dem Kochen widmen zu können. Vorsicht ist geboten im würzen der Speisen, da zuviel Gewürz auch die beste Speise eher verschlechtern als verbessern wird. Ein großes Hilfsmittel, um gesalzene Speisen schmackhafter zu machen, ja geradezu ein Ersatz für Fleischbrühe, ist guter Fleischextrakt; selbst wenn man gar keine Fleischbrühe im Hause hat, ist mit einer Messerspitze Extrakt, kochendem Wasser und dem noch nötigen Salz schnell eine Tasse kräftiger Fleischbrühe hergestellt. Sehr zu empfehlen ist es, allen gesalzenen Speisen für Kranke etwas Fleischextrakt beizufügen, da dieser den Appetit anregt.

Als angenehme und wohlschmeckende Würze für schwache Fleischbrühen und Saucen, sowie auch zum Verlängern derselben, kann man mit bestem Erfolg Maggi's Suppenwürze verwenden, indem man beim Anrichten wenige Tropfen hinzufügt. Doch genügt es nicht, die Speisen gut und schmackhaft in der Küche herzustellen, man muß es auch verstehen,

alles hübsch und zierlich angerichtet auf den Tisch zu bringen, sodaß die Speisen dem Auge einen gefälligen Anblick bieten und schon dadurch den Appetit reizen. Aufgehäufte Platten und überfüllte Schüsseln machen einen schlechten Eindruck, man nehme daher genügend große Geschirre. Fleischspeisen legt man mit der schönsten Seite nach oben und garniert die Platte, wie auch bei Fischen, mit Petersilie, Zitronenscheiben und harten, durchschnittenen Eiern. Gemüse werden glattgestrichen und am Rand mit Koteletten oder Würstchen belegt. Spinat im besonderen wird mit Spiegel-Eiern, Kohl mit Kastanien oder mit gerösteten Semmelschnitten garniert. Salat wird mit hartgekochten Eiern belegt, Frikassees und Ragouts mit Halbmonden oder anderen Figuren von gebackenem Butterteig. Beim garnieren muß man jedoch sehr vorsichtig sein, damit knusperige Beigaben nicht aufgeweicht oder gebratene Fleischstücke oder dergl. durch die Berührung mit den Gemüsen nicht unansehnlich werden. Wo solches zu befürchten, richtet man auf getrennten Platten an und verziert diese in entsprechender Weise, also Koteletten oder Beefsteaks z. B. mit gekochten, ganzgebliebenen Karotten, Blumenkohlröschen, Petersilienzweigchen, Essiggurken, Pilzen, Mixed-pickles 2c., während man Pastetchen, Halbmonde (Spanisch Brot) zu Ragouts schön aufeinandergeschichtet auf besonderer Platte zu Tische bringt.

Einkauf und Vorräte. Bei solchen Nahrungsmitteln, die durch langes stehen oder liegen an Güte verlieren, ist es ratsam, keine größeren Vorräte zu halten. Schmalz, Butter, Mehl, Kaffee hingegen können gut längere Zeit aufbewahrt werden und sind auch, in größerer Menge eingekauft, billiger. Gleiches gilt von den in vielen Fällen geeigneten und bewährten Eierteigwaren, die oft aus der Verlegenheit helfen. (Bekannte Bezugsquellen derselben findet man im Anzeigenteil.) Zum Einkauf und Einsieden des Schweineschmalzes ist die Zeit vom November bis Februar die beste, weil da die Schweine am fettesten sind. Zum auslassen der Butter dagegen Mai und Juni. Bei den Fischen richte man das

Hauptaugenmerk darauf, daß man sie der Jahreszeit entsprechend, nach deren Wechsel sie von größerer oder geringerer Güte sind, einkauft. Aal ist das ganze Jahr hindurch genießbar, Hecht mit Ausnahme der Monate März, April und Mai, Salm (Lachs) mit Ausnahme der Monate November, Dezember, Januar und Februar, Zander mit Ausnahme der Monate März, April, Mai und Juni, Karpfen, Kabeljau und Schellfisch nur in der kühleren Jahreszeit, Forellen vom März bis September, Krebse im Mai bis August, Seezungen im Mai, Juni und Juli, Steinbutt im April bis September, Stockfisch im Februar, März und April.

Wasser. Man unterscheidet hartes und weiches Wasser; Brunnen- und Quellwasser ist hart, Fluß- und Regenwasser weich. Hartes Wasser ist kalkhaltiges Wasser. Es löst die Seife nicht, sondern läßt sie in Flocken zu Boden fallen; dagegen ist es ein gutes Trinkwasser. Hartes Wasser kann in weiches umgewandelt werden, indem man es abkocht oder doppelkohlensaures Natron oder Soda zugibt oder es über Holzasche gießt. Abgekochtes Wasser schmeckt fade, weil es keinen freien Sauerstoff mehr enthält. Beim Abkochen des harten Wassers bildet sich Bodensatz, der nicht verwendbar ist. Weiches Wasser wird verwendet zum einweichen und abkochen der Hülsenfrüchte, Gemüse und zum reinigen der Wäsche. Sowohl Gemüse als Fleisch dürfen nicht länger als nötig im Wasser liegen, weil Wasser mehr als man gewöhnlich annimmt die Kraft besitzt, die Nährstoffe auszusaugen. Je mehr das Wasser Salze enthält, desto größer ist auch die Einwirkung auf die damit behandelnten Stoffe; auch trägt der mehr oder weniger große Kalkgehalt des Wassers dazu bei, die Tier- und Pflanzenfasern hart zu machen.

Hat man einen Schinken abzukochen, so wird derselbe über Nacht in frisches Wasser gelegt, dann rein gewaschen und mit reichlich kaltem Wasser zum Feuer gesetzt. Beginnt er zu kochen, so zieht man ihn vom Feuer zurück und läßt

ihn nur noch ziehen, bis er weich ist, was man daran erkennt, daß die Haut sich ablösen läßt.

Will man Butter auskochen, so stellt man gute, frische Butter mit etwas Wasser in einer nicht zu kleinen Kasserolle auf gelindes Feuer und läßt sie langsam kochen, bis sie klar ist. Steigt die Butter während des Kochens zu sehr in die Höhe, so hebt man den Topf einen Augenblick vom Feuer weg. Um sich zu überzeugen, ob die Butter genügend gekocht hat, nimmt man davon in einen Löffel; kocht sie darin weiter, so ist sie fertiggekocht. Der Schaum wird dann abgehoben und die Butter durch ein reines Tuch in den Topf gegossen. Hierauf wird sie gerührt, bis sie dick ist.

Um gutes Kochfett herzustellen, werden 2 Pfund Nierenfett und 2 Pfund Schweinefett sehr fein geschnitten oder geschabt und einen Tag in frisches Wasser gelegt, damit dieses das Blut herauszieht und das Fett weiß wird. Dann stellt man es mit $^1/_4$ Liter frischem Wasser, $^1/_4$ Liter Milch und $^1/_2$ Zwiebel auf schwaches Feuer und läßt es unter rühren auskochen. Das klare Fett wird durchgeseiht in den Topf und dann ein Pfund ausgelassene Butter daruntergemischt. Ist das Fett halb erkaltet, wird es schaumiggerührt.

Mehr und mehr bürgern sich auch in der Küche anstelle von Naturbutter andere Fette ein, so z. B. Palmin. Wer solches verwendet, rechnet bei Herstellung der in diesem Kochbuch erwähnten Rezepte nur $^3/_4$ bis $^4/_5$ Pfund Palmin anstelle von 1 Pfund Butter oder Schmalz, da Palmin ausgiebiger sei, als diese Fette.

Um unreines, schon gebrauchtes Fett zu verbessern, stellt man es mit ebensoviel Wasser auf's Feuer und läßt es 10—15 Minuten kochen, während man es gut abschäumt und mit dem Schöpfer einigemal in die Höhe hebt. Dann schüttet man es in eine Schüssel und läßt es darin unberührt stehen und erkalten. Das klare Fett steigt nun in die Höhe, während sich das unreine unten ansetzt. Ist es vollständig erstarrt, so nimmt man die Fettscheibe heraus und schabt

den unreinen Bodensatz ab, wonach das Fett wieder zu verwenden ist.

Zum Einlegen der Eier verwende man nur solche, die in der kühleren Jahreszeit gelegt werden und nur ganz frische Eier. Zur Feststellung der Frische dienen verschiedene Proben: Frische Eier gegen das Licht gehalten, sind durchscheinend und hell. Bringt man sie in die Nähe des Feuers, so schwitzen sie, legt man sie in frisches Wasser, so sinken sie darin unter, während alte, in denen ein Teil des Wassers verdunstet ist, obenauf schwimmen.

Eine Hauptbedingung beim Aufbewahren der Eier ist, die Luft möglichst davon abzuschließen. Das einfachste Verfahren ist, die frischen Eier eine halbe Stunde in eine Lösung von Salicylsäure zu legen und sie dann in einem Eierhalter aufzustellen. Um die Eier in Kalk einzulegen, rührt man abgelöschten Kalk mit Wasser zu einem dünnflüssigen Brei an. Die Eier stellt man mit der Spitze nach unten lagenweise mit dem Kalk in einen Ständer und übergießt sie zuletzt nochmals mit der Kalkmasse. Von Zeit zu Zeit muß etwas Wasser aufgegossen werden, damit der Kalk feucht bleibt.

Ein einfacheres, neueres Verfahren ist das Einlegen in Wasserglas. Letzteres, in jedem Drogengeschäft erhältlich, wird mit Wasser verdünnt (1 Liter Wasserglas zu 7 Liter Wasser). Die Eier werden lagenweise in den Ständer eingelegt und mit der Flüssigkeit übergossen. Nach einiger Zeit verdichtet sich dieselbe zu einer stärkeartigen Masse.

Kartoffeln aufzubewahren. Der Wintervorrat wird an einen kühlen, luftigen Ort gebracht, der aber frostfrei sein muß. Es ist ratsam, die Kartoffeln von Zeit zu Zeit durcheinander zu rütteln, um das vorzeitige Keimen zu verhüten. Fangen sie jedoch an zu keimen, so breche man die Triebe ja nicht ab, wie dies vielfach geschieht, weil die Kartoffeln hierdurch schwarz werden.

Um Kartoffeln im Frühjahr, wenn sie ihren Wohlgeschmack verlieren, diesen wieder zu geben, stellt man sie wie gewöhn-

lich mit kaltem Salzwasser auf und kocht sie halbgar. Alsdann schüttet man das Wasser ab, gießt kochendes Wasser darüber und kocht sie vollends weich.

Obst aufzubewahren. Beim Einkauf achte man darauf, die Spätsorten zu wählen, welche dauerhafter sind, da nicht jedes Obst sich zum aufbewahren eignet. Man legt das Obst an einen luftigen, kühlen frostfreien Ort, am besten auf Hürden, doch so, daß es einander nicht berührt. Man muß fleißig nachsehen und angesteckte Stücke sogleich entfernen.

Gedörrtes Obst, gedörrtes Gemüse, auch gedörrte Pilze hebt man an luftigem Ort in leinenen Säckchen zugebunden auf.

Um Zitronen längere Zeit aufzuheben, müssen diese vor allem vor Wärme und vor Luftzutritt geschützt werden. Jede wird einzeln in feines Papier gewickelt und bei größerem Vorrat in Gefäße oder Kisten mit feinem, gut getrocknetem Sande eingeschichtet, so daß keine die andere berührt. Oder man steckt die guteingewickelten Zitronen in aufrechtstehende Büschel oder Besen von Birkenreis.

Auch gebranntes Mehl zu Suppen und Saucen kann man einige Zeit aufbewahren. Nachdem dasselbe gebrannt und verkühlt ist, wird es in einem gutverschlossenen Gefäß an einem luftigen und trockenen Ort aufbewahrt.

Ebenso halte man sich einen kleinen Vorrat von gebranntem Zucker, der auch zum Färben benutzt wird. Zur Herstellung desselben röstet man etwa 70 gr grobgestoßenen Zucker mit $^1/_3$ Glas Wasser in einer eisernen oder messingnen Pfanne zu ganz dunkelbrauner Farbe, löscht ihn mit $^1/_4$ Liter Wasser ab und läßt ihn darin auflösen. Erkaltet wird er in eine Flasche eingefüllt, verkorkt und zum Gebrauch aufgehoben.

Besser und schmackhafter als gebrannter Zucker, ist Braten-Jus, welches zugleich mit der Farbe der Speise auch einen kräftigeren Geschmack gibt und imstande ist, schwacher Fleischbrühe 2c. aufzuhelfen.

Natron und Salicylsäure finden ebenfalls in der Küche vielfach Verwendung. Gibt man z. B. beim kochen von Fleischbrühe oder Milch, die schon etwas säuerlich geworden, etwas Natron hinzu, so verschwindet die Säure. Butter in Natronlösung gewaschen, bleibt längere Zeit frisch; auch wenn sie bereits ranzig geworden, verbessert Natron den Geschmack. Beim kochen von Obst spart man Zucker, wenn man etwas Natron beifügt. Von Salicylsäure, einem weißen geruchlosen Pulver, nimmt man zu einer weingeistigen Lösung 6 g Salicylsäure und $^1/_2$ Liter Weingeist. Wenn man frischgekochtes Obst in ein passendes Gefäß füllt und nach dem Erkalten ein mit dieser Salicyllösung getränktes Papier darauflegt, sodaß es überall an den Rand dicht anschließt, und obendarauf noch etwas Lösung träufelt, so läßt sich das Obst, gut zugebunden, eine zeitlang gut aufbewahren. Ebenso legt man auf die Gefäße mit eingemachten Früchten ein mit dieser Lösung getränktes Papier, wodurch sich der Inhalt sehr gut hält. Mit Zucker eingekochte Fruchtsäfte, denen man auf 1 Kilo Saft $^1/_2$ g Salicylsäure zusetzt, werden vor Schimmel und Gärung bewahrt. Gibt man in eine angebrochene Flasche Wein einen Teelöffel voll Salicylsäurelösung, so läßt sich der Wein ebenfalls einige Zeit aufbewahren.

Küchenkräuter zu dörren. In der wärmeren Jahreszeit, Juni und Juli ist es zu empfehlen, von den verschiedenen, zumteil unentbehrlichen Küchenkräutern, wie Dill, Thymian, Majoran, Pfefferkraut, Petersilie, einen Vorrat für den Winter zu sammeln. Die Blätter werden von den Stielen abgepflückt, auf reinem Papier im Schatten getrocknet und in Düten oder Säckchen an einem trockenen Orte aufbewahrt.

Erbsenschoten werden im Ofen zu dunkelbrauner Farbe gedörrt und aufbewahrt; man verwendet sie zum Färben von Suppen und Saucen, indem man einige davon in der betreffenden Speise mitkochen läßt.

Das Einkochen (Einmachen) der Früchte soll nur in Messingpfannen oder in eigens dazu bestimmten Geschirren

geschehen; man darf nur mit silbernen oder besonders dazu gehaltenen reinen Holzlöffeln darin rühren. Die fertiggekochten Früchte sollen nicht in dem Kochgeschirr, besonders nicht in Messing erkalten. Während des Einkochens der Früchte dürfen weder saure noch fette Speisen daneben auf dem Herde gekocht werden.

Versalzene Speisen kann man wieder genießbar machen, indem man über das Gefäß ein reines nasses Tuch spannt und dieses von Zeit zu Zeit in frischem kaltem Wasser ausringt (je öfter, je besser) und so die Speise weiterkochen läßt.

Angebrannte Speisen müssen zunächst in einen reinen Topf umgeschüttet werden. Man stellt diesen dann in kaltes Wasser und spannt darüber ein nasses Tuch, bis der Brandgeruch ausgezogen ist.

Beim Kuchenbacken schützt man die Oberfläche der Kuchen vor dem Verbrennen durch Auflegen von weißem, nicht bedrucktem Papier.

Maße und Gewichte:

Ein	mäßig	gehäufter	Eßlöffel	Mehl	wiegt 15 g
"	"	"	"	Zucker	" 20 "
"	"	"	"	Grieß	" 15 "
"	"	"	"	Salz	" 15 "
"	"	"	"	Butter	" 30 "
"		„Stück"		Butter	" 50 "

Ein Schöpflöffel enthält 2 Weinglas.