

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Süddeutsches Kochbuch**

**Rohr, Emma**

**Mannheim, [ca. 1888]**

Zubereitung der Gemüse.

**urn:nbn:de:bsz:31-54776**

sam umgekehrt werden; man probiere ein Stück, ob es gar ist, und lasse die Fische nicht zu trocken, aber doch gar und hellbraun ausbacken.

### Vom Wildpret im allgemeinen.

Kauft man einen Hasen, so suche man vor allen Dingen die Schußwunde, um überzeugt zu sein, daß das Tier nicht erschlagen oder krepirt ist, da nur das Fleisch von geschossenen Hasen angenehm schmeckt. Die jungen Hasen sind stets schwachhafter als die alten und lassen sich daran erkennen, daß das Fell beim Auseinanderziehen sich lockert und die Löffel (Ohren) sich leicht zerreißen lassen, während dies bei alten Hasen, denen das Fell bereits festgewachsen ist, nicht der Fall ist. Ein schöner, nicht verschossener Hase wird abgezogen, der Kopf mit dem Hals, die Vorderläufer und die Brust abgetrennt, so zwar, daß nur die Schlegel am Ziemer bleiben, die Haut vorsichtig abgezogen und mit länglich geschnittenen Speckstreifen schön gespickt und über Nacht in die Beize oder in ein Essigtuch gelegt. Den folgenden Tag wird er gesalzen, gepfeffert und, wie später folgt, gebraten.

Ein junger Hase muß  $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden, ein alter  $2\frac{1}{2}$  Stunden und oft noch darüber braten. Eine Hauptbedingung, um guten Wildbraten zu bereiten, ist das fleißige Begießen mit dem gewonnenen Fett und mit Rahm.

Das Abgetrennte bereitet man sodann mit Beigabe von Schweinefleisch zum Ragout oder Pfeffer vor.

Die Rehschlegel werden gehäutelt, gespickt, über Nacht gebeizt, sodann mit Salz und Pfeffer eingerieben und wie die Hasen gebraten.

Das Wildpret darf nicht gar zu lange aufbewahrt werden, da es viel gestocktes Blut enthält und demzufolge bald in Fäulnis übergeht.

Der Ziemer oder Rücken ist das vorzüglichste Stück, ihm folgen die Schlegel. Mit Ausnahme des Wildschweinkopfes, ist bei allem Wildpret der Kopf das schlechteste Stück und wird daher mit dem Halse, der Brust und den Blättern nur zu Ragout verwendet.

### Zubereitung der Gemüse.

Frische ist ein Haupterfordernis für den Gebrauch von Gemüse; dieselben dürfen nicht vergilbt, welk oder runzlig sein. Die Wurzelgemüse müssen sich fest anfühlen lassen und ein frisches, saftiges Fleisch zeigen. Man lasse die frischen Gemüse, nachdem sie verlesen oder gepuht sind, nicht lange wässern, sondern wasche sie öfters durch frisches Wasser ab; durch das Wässern verlieren sie an Geschmack.

Zum Abkochen bringe man die betreffenden Gemüse in siedendes Salzwasser, dem man eine Messerspiße voll kohlensaures Natron beigefügt hat. Das Gemüse wird bei diesem Verfahren rascher weich und behält seine Naturfarbe bei.

Große Portionen Spinat, Kohl u. c. kochte man in zwei

Malen ab; kocht das Wasser ein, so gieße man niemals kaltes, sondern stets nur kochendes Wasser zu, welches man sich bereit halte.

Soll das Gemüse recht schön, frisch und grün bleiben, so decke man nie den Deckel fest auf den Topf, sondern man lege einen Kochlöffel zwischen Deckel und Topf, damit der Dampf herauskann.

Einige Gemüse werden mit Mehl, Weckmehl oder Eidotter feimig gemacht, es darf dies jedoch erst dann geschehen, wenn die Gemüse völlig gar geworden sind.

Ist ein Gemüse angebrannt, so versuche man nicht durch Aufguß von Wasser den Schaden zu verbessern, sondern schütte ohne Zeitverlust dann sogleich das Gemüse in ein anderes sauberes Gefäß und lasse den angebrannten Saß ganz unberührt. War das Gemüse noch nicht gar, so koche man es mit anderem heißen Wasser vollends weich; war es jedoch weich, so bereite man sofort einen anderen Beiguß (Sauce) mit Fleischbrühe und schwenke das noch gerettete Gemüse darin um.

Gemüse, die ganz bleiben sollen, wie Blumenkohl, Rosenkohl, Bohnen, Karotten &c. rühre man nicht mit dem Kochlöffel um, sondern schwenke sie bloß einigemal in ihrem Gefäße.

Die Hülsenfrüchte weiche man stets Abends vor dem Gebrauche in etwas Wasser ein und setze sie sodann mit möglichst wenig kaltem Wasser, dem eine Messerspitze kohlensaures Natron beigegeben wurde, zum Feuer. Das Salz füge man den Hülsenfrüchten erst bei, wenn sie weich sind.

Erbsen, Bohnen und Linsen werden schmackhafter und verdaulicher, treibt man sie nach dem Weichsieden durch ein Sieb, so daß die Hülsen zurückbleiben. Diese Art der Zubereitung nennt man Püree.

Kartoffeln behandle man in der Vorbereitung nicht wie eine Bagatelle. Erstlich geht bei unachtsamem Schälen viel verloren. Jede Kartoffel muß fein, rund und sehr rein geschält werden, Flecken, welche sich etwa noch vorfinden, werden hübsch rund herausgedreht und die geschälten Kartoffeln sauber gewaschen. Vor dem Gebrauche lasse man die geschälten Kartoffeln mehrere Stunden in reinem Wasser ausziehen, wobei sie jeden Erdgeschmack verlieren. Mit dem Schaumlöffel herausgehoben, werden sie meistens kalt, auch in hochwallendem Wasser, oder auch in Dampf gar gekocht.

Bei Quellskartoffeln oder Kartoffeln in der Schale ist es gut, ein reines Tuch fest zwischen Topf und Deckel einzupressen, damit sie in dem heißen Dampfe weich werden, ohne zu verfallen. Der Verschuß durch Deckel und Tuch muß jedoch so fest sein, daß auch gar kein Dampf entweichen kann. Die Kartoffeln werden sodann mit kaltem Wasser, etwas Salz und Kümmel in einer halben Stunde gar gekocht. Ist das Wasser abgegossen, werden sie in dem bedeckten Topfe gelassen, einmal der Deckel gelüftet, damit der erste Dampf entweichen kann, und dann wieder zugedeckt, wodurch sie noch nachkochen.

Beim Anrichten bringt man sie in eine Glockenschüssel, gibt zerlassene oder ein Stückchen frische Butter, Heringe oder eine Preßsülze dazu. Kartoffeln in der Schale können auch in glühender Asche oder im Ofen gebraten werden, nur muß man es sich zur Regel dienen lassen, daß man die Kartoffeln, sobald sie gar sind, sogleich zu Tische bringt, denn längeres Stehen bringt ihnen im Geschmacke nur Nachteile.

Eine wichtige Sache ist der Einkauf der Winterkartoffeln, es ist daher anzuraten, womöglich vorher eine Kochprobe vorzunehmen. Für den Winter hält sich nur die Spätkartoffel. Die Einkäufe im großen mache man daher erst im Oktober oder anfangs November. Die rauhschaligen Kartoffeln sind im allgemeinen mehreicher, als die mit dünner glatter Schale. Man achte auch darauf, daß die Kartoffeln völlig reif sind, was man an den ausgebildeten Grübchen oder Keimstellen erkennt, daß sie sich fest anfühlen, keine braunen oder grünen Flecken, pockenartige oder angenagte schlechte Stellen zeigen. Gegen das Frühjahr thut man gut, die Kartoffeln vor dem Gebrauche über Nacht in frisches Wasser zu legen.

### Ueber Aufgezogenes, Ausläufe und Mehlspeisen.

Alle Ausläufe oder aufgezogenen Speisen müssen sofort nach der Zubereitung zu Tisch gegeben werden. Durch längeres Stehen setzt sich die Speise und verliert dadurch an Aussehen und Güte. Auch spare man niemals an dem Mehle, indem man eine billigere Sorte nimmt; je feiner das Mehl, desto schöner und ausgiebiger wird das Gebäck. Der Zucker soll fein gestoßen sein, sich jedoch rauh anfühlen lassen. Besondere Sorgfalt verwende man auf die Eier, daß kein auch nur unbedeutend übelriechendes in den Teig gerate und dadurch das Gebäck verderbe. Enteneier verwende man zu feineren Gerichten nie, dagegen zu Nudeln und Schmalzbäckereien.

Müssen die Eier erwärmt werden, so lege man sie kurze Zeit in laues Wasser.

Einen guten festen Schnee schlägt man am besten in einer gut ausgetrockneten, reinen und nicht fetten Schüssel oder einem verzinneten Kesselfchen mit einer Drahrute, einem Beschen oder einer Salatgabel zuerst langsam und sodann immer schneller, bis das Eiweiß schneeartig und so fest ist, daß man die Schüssel umwenden kann oder der Schneebesen darin stehen bleibt, was nach 6—8 Minuten anhaltendem Schlagen der Fall sein wird. Ist der Schnee geschlagen, muß er sofort in den Teig eingerührt werden, da er bei längerem Stehen rasch wässerig wird. Auch vermische man ihn nur leicht mit der Masse und rühre diese damit nicht mehr lange um. Träufelt man sogleich anfangs etwas Citronensaft ein oder fügt eine Prise Salz in das Eiweiß, so befördert dies das Steifwerden sehr.