

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Süddeutsches Kochbuch

Rohr, Emma

Mannheim, [ca. 1888]

Ueber Aufgezogenes, Aufläufe und Mehlspeisen.

urn:nbn:de:bsz:31-54776

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 Schneebeßen 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.

Benutzt man zu den Bäckereien roh gestoßene Mandeln, so müssen sie vorher verlesen und mit einem reinen Tuche abgerieben werden. Die geschälten Mandeln brühe man mit siedendem Wasser an, lasse sie eine Weile darin liegen, streife die Hülsen ab und stoße sie mit Eiweiß, indem man die Masse fleißig mit einem silbernen Löffel auflodert, in einem Porzellanmörser, niemals in einem Messingmörser, da sich in einem solchen Gefäße leicht Grünspan bildet, recht fein. Die neuen Mandelreidmaschinen sind sehr zu empfehlen.

Die Rosinen, Korinthen (Gibeben) werden von den Stielen und Steinchen befreit, in einer Schüssel mit lauem Wasser übergossen und in einen Seiber zum Abdrinnen gegeben.

Die Gewürze, wie Zimmt, Nelken und dergl., müssen stets von der feinsten Sorte sein, sowie man auch immer nur die schönsten und festesten Citronen und Orangen wählt. Sind diese auch teurer als die geringeren, so enthalten sie auch um so mehr Saft. Zum Auspressen des Saftes ist eine Citronenpresse sehr praktisch.

Beim Backen der Mehlspeisen darf die Ofenhitze stets nur eine mäßige sein. Kommen diese Speisen aus der Backröhre, so lasse man sie einige Minuten sich setzen und stürze sie ja niemals sogleich, da sie in warmem Zustande leicht zerreißen. Auch vergesse man nie, das Aufgußblech dick mit Butter zu bestreichen und mit Weckmehl zu bestreuen.

Viele Mehlspeisen werden, wenn sie in die Form eingefüllt sind, mit derselben in heißem Wasser gekocht, was man Marienbad nennt. Man verfährt damit wie folgt: Soll die Speise in Dunst gekocht werden, so füllt man eine Kasserolle fingerhoch mit kochendem Wasser an, stellt die gut geschlossene Form hinein, belegt den Deckel mit einigen glühenden Kohlen, damit sich keine Wassertropfen bilden, stellt die Kasserolle übers Feuer und erhält das Wasser in fortwährendem Sieden. Man öffne dabei so wenig als möglich den Deckel. Werden die Speisen nicht gestürzt, sondern in der Form aufgetragen, so unwickelt man sie mit einer frischen Serviette. Die meisten Aufläufe serviert man mit einem süßen Beiguß (Sauce); auch eingemachte Früchte passen gut dazu.

Pudding.

Die Puddinge werden meist in gut schließenden Formen in heißem Wasser stehend abgekocht, auch in Servietten eingebunden, in siedendes Wasser gehängt, abgekocht. Kocht man die Puddinge in Servietten, so müssen letztere vor dem Einfüllen gut mit Butter bestrichen und mit Weckmehl bestreut werden. Beim Zubinden beachte man wohl, daß dies nicht zu fest oder zu lose geschehe. Wird die Serviette zu fest gebunden, kann sich die Masse nicht ausdehnen und bleibt fest, im zweiten Falle bekommt der Pudding ein unschönes Aussehen.