

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Süddeutsches Kochbuch

Rohr, Emma

Mannheim, [ca. 1888]

pudding.

urn:nbn:de:bsz:31-54776

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.

Der Serviettenpudding wird erst dann in das zum Abkochen bestimmte Gefäß eingelegt, wenn das etwas gezalzene Wasser vollständig siedet.

Kocht man jedoch Puddinge in der Form, so bestreicht man diese sowie den Deckel gut mit Butter, streut sie mit Weckmehl aus und füllt sie nur zu dreiviertel an, damit dem Pudding noch Platz zur Ausdehnung bleibt. Die Kasserolle oder der Topf, in welche die Form gestellt wird, darf nicht zu viel Wasser enthalten, damit es während des Siedens nicht in die Form eindringt oder solche durch die Bewegung des kochenden Wassers umgeworfen wird. Um dies zu verhindern, beschwert man den Deckel der Form mit Bügelsteinen oder Gewichten, läßt das Wasser nur langsam kochen und deckt den Topf fest zu, damit die Wasserdämpfe nicht entweichen. Ist der Pudding gar gekocht, so stelle man ihn einige Minuten in kaltes Wasser, er läßt sich hiedurch leichter stürzen. Man serviert die Puddinge mit Staubzucker und bestreut mit einem süßen Beiguß.

Schmalzbäckereien.

Zu Speisen, die in Schmalz gebacken werden, nehme man nur ausgelassene Butter (Schmalzbutter) oder, ist dieses für einen größeren Haushalt zu teuer, halb Butter und halb reines Schweineschmalz. Das Schmalz muß zum Backen recht heiß sein und darf keinen Schaum mehr haben. Nimmt man zu wenig Schmalz in die Pfanne, daß die Speise nicht gehörig schwimmen kann, so geht dieselbe nicht schön auf und zieht auch bedeutend mehr Fett ein. Auch achte man, daß das Schmalz am Boden nicht anbrenne, die Pfanne muß somit stets in einer kleinen Bewegung bleiben. Wird die gutausgebackene Speise aus dem Schmalz genommen, gibt man sie zum Abbrinnen auf einen Seiber oder auch auf Brotschnitte, damit das eingedrungene Fett wieder herauszieht. Mit Zucker bestäubt, wird sie dann zu Tisch gebracht.

Kuchen und Hefenbackwerk.

Bei Zubereitung von Kuchen und Hefenbackwerk hat man hauptsächlich auf gute reine Hefe zu sehen, man achte darauf, daß sie leicht, rein, nicht sauer und von angenehmem Geschmack ist. Hat man verdächtige Hefe, so träufle man einige Tropfen in siedendes Wasser, ist sie gut, so bleibt sie oben und gerinnt wie Fett in kaltem Wasser; sinkt sie dagegen unter, ist sie zu Bäckereien untauglich.

Preß- oder trockene Hefe rührt man $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Gebrauch mit lauwärmer Milch klar an. Geht der Teig recht auf und löst derselbe sich beim Stürzen der Schüssel leicht los, so ist die Hefe rein und gut.