

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Hausfrauen-Kochbuch

Thoma, Frieda

Lahr, [1905]

3. Über Verwendung des Fettes in der Küche.

urn:nbn:de:bsz:31-57335

Es verlangt viel Arbeit, es muß täglich eingehend mit irgend einer Säure oder Puzpulver blank gerieben und innen öfters verzinnt werden; sonst wird es leicht grünspanig, d. h. giftig. Im übrigen aber ist es sehr haltbar und dadurch, daß es sehr dick ist, eignet es sich vorzüglich zu Speisen, die langsam und stetig kochen sollen. Wenn es schön gehalten wird, ist es zudem ein Schmuck in der Küche.

Aus allem, was wir über die Vorzüge und Nachteile der besprochenen Geschirrarten angedeutet haben, geht hervor, daß Email-, Aluminium- und feuerfestes Tongeschirr das empfehlenswerteste Kochgeschirr ist.

3. Über Verwendung des fettes in der Küche.

Das Fett ist in der Küche ein äußerst wichtiger Faktor, wichtiger, als die meisten Hausfrauen anzunehmen scheinen. Es ist nicht nur zu beachten, daß die Speisen nicht zu fett und nicht zu mager zubereitet sein sollen, sondern auch, daß nur gutes Fett genommen werde. Unter gutem Fett verstehen wir: 1. gute frische Butter, 2. ausgekochte Butter, 3. Schweine- oder Gänsefett, 4. Luftspeck, der an der Luft getrocknet ist, zum Spicken und zum Umwickeln von Geflügel aller Art. Alles andere Fett, die in den letzten zehn Jahren aufgekommene Pflanzenfette, sowie das Zusammenkochen von Nierenfett, Butter und Milch möchte ich nicht empfehlen. Das zu verdauen bedarf es eines guten, widerstandsfähigen Magens, den unser schwaches Geschlecht nur in den wenigsten Fällen noch besitzt.

Mit voller Begeisterung kann ich nur für das erste Fett, die Butter, eintreten; denn sie allein ist dem Magen wahrhaft zuträglich und hat eine reinigende Wirkung auf die Blutbildung. Die Butterküche zeigt sich im Aussehen aller Hausgenossen: die Gesichtsfarbe ist hell und etwas rosig angehaucht, während alles andere Fett graue, speckige Haut bei den Menschen erzeugt. Besonders Personen, die durch

ihren Beruf viel ins Zimmer und zum Sitzen verurteilt sind, sollten nur Butterküche haben und auch viel Butterbrot essen. Wohl ist die Butterküche teurer als alles andere, aber wenn der Hausmutter das Wohlbefinden ihrer Familie Gemissenssache ist, so muß sie Mittel und Wege dafür finden.

Wie manch ein armer Magenleidender könnte von seinem Leiden befreit werden, wenn er, ehe das Übel zu sehr vorgeschritten ist, die Butterküche zu genießen hätte. Darum ist es eine der allerwichtigsten Pflichten jeder Hausfrau, daß sie kein Mittel unversucht läßt, eine gute, fettreiche Landbutter aufzutreiben. Die jetzt in den Molkereien zubereitete Süßrahmbutter eignet sich doch nur zu Butterbrot; zum Kochen ist sie nicht schmackhaft und nicht fettreich genug. Gemüse aller Art, Ochsen- und Kalbsbraten (Hammel- und Schweinefleisch brät sich im eigenen Fett), weiße und braune Tunken, Wasserjuppen und vor allen Dingen das Gebäck sollten nur mit guter, frischer Butter bereitet sein.

Die ausgekochte Butter ist sehr dienlich zum Schmalzgebäckenen. Die Butter wird in eine dazu taugliche Pfanne aus Eisen oder Email gelegt, auf schwaches Feuer gestellt und unter öfterem Umrühren so lange gesotten, bis der Bodensatz dunkelgelb aussieht. Sofort wird sie vom Feuer genommen und kaltgestellt. Noch flüssig wird das klare Fett in einen dazu bereitstehenden Steintopf gegossen, der Bodensatz aber zum Kartoffelrösten, wer es liebt, verwendet.

Schöner jedoch als in Butter bäckt sich alles in Schweinefett. Aber auch da wird jede Hausfrau einen Unterschied finden in dem Fett, das sie selbst bereitet, und in dem, das sie ausgekocht kauft. Der Schmer in kleine Würfel geschnitten und so lange langsam gekocht, bis die Grieben gelb sind: das gibt ein gutes, reines Schweineschmalz, das sich verwenden läßt.

Mit Überlegung und richtiger Einteilung muß es jeder Hausfrau gelingen, die Hauptspeisen mit frischer Butter zu

bereiten, und wenn mein Buch auf diesem Gebiet fördernd, belehrend und bessernd auf unsere Hausfrauen einzuwirken vermöchte, so wäre es schon dieses einen Kapitels wegen nicht umsonst geschrieben.

4. Über Einkauf, Verwendung und Aufbewahrung der Eier.

Im Frühjahr, von März an, wo die Eier billig und frisch sind und das Stück 4 und 5 Pfg. kostet, muß die Hausfrau für ihren Eievorrat für Herbst und Winter sorgen. Den Bedarf für den täglichen Gebrauch deckt sie in der Weise, daß sie billigere Eier zum Kochen und frische, die etwas teurer sind, zum Sieden, zu feinem Gebäck und zu feinen Speisen einkauft. Das gute Ei läßt sich vom schlechten nicht ohne weiteres unterscheiden. Wenn wir die Eier an einem dunkeln Ort vor ein brennendes Licht halten, erkennen wir, was gut und schlecht ist.

Eier, über die man Suppen anrichtet, dürfen klein sein, zumal auch die kleinen feiner schmecken, als die großen. Die Suppe wird sehr leicht durch ein geringeres Ei verdorben. Man bewahrt die Eier entweder in Wasserglas auf oder in Kaltwasser.

Zur Aufbewahrung der Eier bedarf es eines großen Blechgefäßes, einer großen irdenen Schüssel oder auch eines verbrauchten Fäßchens, an dem man den einen Boden herausnimmt. Zuerst werden die Eier in das dazu bestimmte Gefäß gesetzt. Will man die Eier in Wasserglas aufbewahren, so mische man 8 l frisches Wasser und 1 l Wasserglas und gieße das über die Eier. Will man die Eier in Kaltwasser, das billiger ist, aufbewahren, so nehme man 1½ Kilo abgelöschten Kalk, rühre ihn mit 16—17 l Wasser durch und gieße ihn über die Eier.

Durch den lebhaften Handelsverkehr zwischen Deutschland und Italien stehen uns auch im Winter annähernd