

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Hausfrauen-Kochbuch

Thoma, Frieda

Lahr, [1905]

4. Über Einkauf, Verwendung und Aufbewahrung der Eier.

urn:nbn:de:bsz:31-57335

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 Eiervorrat 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

frische und verhältnismäßig billige Eier zur Verfügung, die wir zum Sieden und Kochen benutzen können. Wir sind also nicht absolut gezwungen, Eier einzufalken.

Bei richtiger Behandlung bedeuten aber die Kalteier immerhin eine Ersparnis.

5. Über Gewürze.

Alle Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Nelken, Vanille, Kümmel, Anis, Ingwer, Zucker u. müssen mit großer Vorsicht verwendet werden.

Feines Salz ist dem groben in der Küche vorzuziehen, weil es leichter in die Speisen eindringt. Das Salz macht im allgemeinen die Speisen rau, wenn gleich zu Anfang des Kochens der ganze Bedarf eingestreut wird. Man salze deshalb die Speisen, wenn man sie beistellt, nur ganz leicht und füge erst beim Auskochen hinzu, was noch nötig ist. Sauerkraut mache man nur mit wenig Salz ein, Rotkraut stelle man ohne Salz bei und salze es erst beim Auskochen. Alle Gemüse, die in Salzwasser abgekocht werden, salze man leicht. Auch das Fleisch darf nicht zu scharf gesalzen werden, besonders das Kochfleisch. Die Fleischbrühe, die uns für den kommenden Tag übrig bleibt, hält sich besser, wenn sie leicht gesalzen ist. Auch die Braten werden, wenn sie zu reichlich gesalzen sind, leicht rau. Man salze sie mäßig und salze sie beim Ausbraten etwas nach.

Pfeffer nehme man äußerst wenig oder gar nicht, er erhitzt das Blut. Ein altes Sprichwort sagt: „Er bringt den Mann aufs Pferd und die Frau unter die Erd.“

Auch Muskat nehme man wenig. Nelken können ganz wegbleiben, denn sie parfümieren die Speisen; Zimt und alle andern Gewürze nehme man nur nach Vorschrift. Auch mit Vanille muß man vorsichtig sein. Am besten und gleichmäßigsten verteilt sie sich im Vanillezucker. Derselbe wird mit Vanille gestoßen.