

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Hausfrauen-Kochbuch

Thoma, Frieda

Lahr, [1905]

5. Über Gewürze.

urn:nbn:de:bsz:31-57335

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.

Anders als mit den vorstehenden Gewürzen verhält es sich mit dem Zucker. Währenddem alle Gewürze und Reizmittel, in großen Mengen an Speisen verwendet, der Gesundheit schädlich sind, gilt der Zucker als ein gutes Nahrungsmittel. Dennoch aber können die Speisen durch Zusatz von zu viel Zucker ungenießbar werden.

Also Maß halten mit allen Gewürzen!

6. Wasser.

Das Wasser ist in der Küche der unentbehrlichste Stoff. Es darf daran nicht gespart werden, und es sollte stets heißes und auch siedendes Wasser vorhanden sein, damit man nie in die Lage kommt, warten zu müssen, bis es heiß ist. Die Küchenarbeit erleichtert man sich wesentlich dadurch, daß man während des Kochens stets das gebrauchte Geschirr wegspült. Eine Nachlässigkeit, die man in vielen Küchen trifft, ist das, wenn auch nur vorübergehende, Stehenlassen des benutzten Geschirrs; aber es ist auch ein Nachteil für dieses selbst; denn es wird dadurch hart und krustig und ist dann sehr schwer zu reinigen. Sobald es morgens heißes Wasser gibt, spült man das Kaffeegeschirr, und hat sich durch das Beistellen der Speisen abermals eine Anzahl gebrauchtes Geschirr angesammelt, dann findet sich immer wieder eine Viertel- oder eine halbe Stunde, die man zum Ausspülen benutzen kann. In einer geordneten, gut geleiteten Küche dürfen keine Stöße von ungespültem Geschirr herumstehen; sie erschweren die Vorbereitungen und das Kochen selber, weil sie den Platz versperren. Das Eßgeschirr muß sehr pünktlich gespült und ganz trocken und glänzend gerieben werden.

Beim Kochen selbst ist häufig warmes und heißes Wasser nötig, und wenn, wie es an vielen Orten der Fall ist, das Wasser hart und sehr kalkhaltig ist, läßt man es gerne vor dem Gebrauch einige Minuten aufkochen, damit sich der Kalk etwas vom Wasser scheidet und abgenommen werden kann.