

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Hausfrauen-Kochbuch

Thoma, Frieda

Lahr, [1905]

O. Verschiedene Rezepte und Regeln.

urn:nbn:de:bsz:31-57335

O. Verschiedene Rezepte und Regeln.

Viel Rezepte brauch't's und Regeln
In der Küche und im Haus,
Immer neue zu den alten,
Denn die Meist'r'in lernt nicht aus.

I. Gemüsekonserven.

Die Gemüse werden jetzt, wo uns die praktischen Patentgläser zur Verfügung stehen, im Haushalt meist darin und nicht mehr in Blechbüchsen eingekocht. Man muß die Gläser vor dem Gebrauch sehr sorgfältig mit heißem Sodawasser reinigen und dann mit klarem, warmem und dann mit kaltem Wasser nachspülen.

Bevor man ans Kochen geht, müssen die Gemüse ganz sorgfältig vorbereitet werden, d. h. man muß sie rein waschen, nicht am Wasser sparen und sehr sorgfältig zurichten. Sie werden in leichtem Salzwasser einige Minuten vorgekocht und in die erwärmten Gläser, wenn sie etwas abgekühlt sind, eingefüllt. Zu viel Salz macht die Gemüse hart. Das Wasser, in dem die Gemüse gekocht sind, wird gleichmäßig verteilt und durch ein Tuch über dieselben gegossen. Die Gläser müssen vollständig gefüllt sein und werden dann mit Gummiring und Deckel fest geschlossen. Nun werden sie in einen mit Heu oder Holzwolle ausgelegten Topf gestellt, in den man Wasser gießt, das dieselbe Temperatur hat, wie dasjenige in den

Gläsern. Das Wasser muß über die Gemüse gehen. Man stellt den Topf nicht auf das Feuer, sondern mehr auf die Seite des Herdes, damit das Kochen nur ganz allmählich und sehr langsam geschehen kann. Die Kochzeit beginnt mit dem Augenblick, wo das Wasser im Heutopf anfängt zu kochen, und nicht mit dem Augenblick, wo der Topf auf den Herd gestellt wird. Sobald die dazu vorgeschriebene Kochzeit vorüber ist, stellt man den Topf vom Herd und läßt die Gläser darin erkalten.

Es gibt allerlei Apparate, um Konserven einzukochen, z. B. von J. Weck, von Schiller u. a. Das alles läßt sich am besten in einem Haushaltungsgeschäft erfahren.

Alle Gemüsekonserven werden beim Gebrauch abgeschüttet, in frischem Wasser kurz aufgekocht und dann in frischer Butter vollends weichgedämpft.

894. Spargelkonserven.

Die Spargel werden ziemlich dick abgeschält, gleichmäßig geschnitten, sauber gewaschen und in leichtem Salzwasser, in Bündel gebunden, 3 Minuten vorgekocht. Sie müssen sehr vorsichtig herausgenommen werden, damit die Köpfe nicht abbrechen, und werden dann in die Gläser gestellt mit den Köpfen nach oben. Nun gießt man das Wasser, in dem die Spargel vorgekocht wurden, durch ein Tuch in die Gläser. Sie müssen ganz voll sein. Darauf werden sie in einen mit Heu oder Holzwolle ausgelegten Topf gestellt und wie oben angegeben, weiter verfahren.

Die Kochzeit für Spargel beträgt etwa 1½ Stunde.

895. Erbsen als Konserven.

Die Erbsen werden aus den Hülsen ausgemacht, gewaschen und 5 Minuten in leichtem Salzwasser vorgekocht, dann in die Gläser gefüllt.

Die Kochzeit für Erbsen beträgt etwa 2 Stunden.

Wenn sie im Heutopf erkaltet sind, werden sie an einen dunkeln Ort gestellt, damit sie nicht vom Licht gebleicht werden.

896. Karotten als Konserven.

Nur junge, zarte Karotten können zu Konserven verwendet werden. Man schabt sie sauber, wäscht sie rein und kocht sie in leichtem Salzwasser 5—6 Minuten vor. Dann werden sie in Gläser gefüllt.

Die Kochzeit im Heutopf beträgt $1\frac{1}{2}$ Stunde.

897. Schnittbohnen als Konserven.

Sie werden auf dem Bohnenhobel abgezogen, fein geschnitten und gewaschen und 5 Minuten vorgekocht.

Kochzeit im Heutopf $1\frac{1}{2}$ Stunde.

898. Blumenkohl als Konserve.

Der Blumenkohl muß frisch, schön und weiß sein und wird in kleine Teile zerschnitten; dann läßt man ihn etwa 1 Stunde im kalten Wasser liegen, damit sich alles Ureine herauszieht. Er muß 5—6 Minuten in leichtem Salzwasser vorgekocht werden und wird dann in Gläser gelegt.

Die Kochzeit im Heutopf beträgt etwa $1\frac{1}{2}$ Stunde.

II. Gemüse einmachen.

899. Erbsen in Flaschen.

Zarte, junge Erbsen werden gleich Bohnen (Nr. 900) in Flaschen gefüllt. Man nimmt auf 1 Tasse Erbsen 1 Tasse Salz, mischt das durcheinander und läßt es in einer Schüssel über Nacht im Keller stehen. Des andern Tags werden die Erbsen zusammengeschüttelt und in die sorgfältig gereinigten Flaschen eingefüllt. Das Salzwasser, das sich gebildet hat, wird auf die Flaschen verteilt. Es wird in dem Flaschenhals ein freier Raum gelassen, wie bei einer gefüllten

Weinflasche. Die Flaschen werden zugefokt, Pergamentpapier wird mit Eiweiß bestrichen und darübergebunden.

Die Erbsen halten 2 Jahre lang. Sie müssen an einen dunkeln Ort gestellt werden.

Wenn die Erbsen aus den Flaschen herausgenommen sind, werden sie kurz in kaltes Wasser gelegt, dann etwa 1 Stunde in heißem Wasser abgekocht, auf einen Seiher gelegt und in Butter vollends weichgedämpft.

900. Bohnen in Flaschen.

Die feingeschnittenen Erbsenbohnen werden gesalzen und über Nacht in einer Schüssel in den Keller gestellt. Auf 5 kg Bohnen kommt $\frac{1}{2}$ kg Salz, das man zwischen und auf die Bohnen streut. Den folgenden Morgen werden die Bohnen in gut gereinigte Champagnerflaschen gefüllt und entweder mit einem Eisenstäbchen oder mit einem dünnen Kochlöffel eingedrückt. Das Salzwasser, das sich durch das Einsalzen bildet, verteilt man auf sämtliche Flaschen. Die Bohnen müssen so fest eingedrückt werden, daß gar kein leerer Raum sich in der Flasche zeigt, sie müssen steinfest sein, wie das Sauerkraut. Die Flaschen werden nun zugefokt. Am leichtesten lassen sich die Korken eindrücken, wenn man sie vor dem Gebrauch abbrüht.

Für einen kleinen Haushalt von drei Personen ist es praktisch, wenn man die Bohnen in halbe Champagnerfläschchen füllt. Angebrochene große Flaschen halten sich nicht, sie werden schimmelig.

Beim Gebrauch werden die Bohnen mit dem Stäbchen oder dem Kochlöffel herausgezogen, kurz in kaltes Wasser gelegt und dann in heißes Wasser und weichgekocht. Man läßt sie auf einem Sieb ablaufen und dämpft sie in heißer Butter weich.

Auch Bohnensalat läßt sich aus diesen Bohnen machen, wenn sie weichgekocht sind.

901. Eingemachte oder saure Bohnen.

Man nimmt dazu am besten von den Erstlingsbohnen solange sie noch recht markig und zart sind, und zwar Schwert- oder Speckbohnen.

Wenn möglich, richtet man sofort die ganze Menge vor, die man einmachen will, und bedient sich der bekannten Maschinen: Hobel- und Schneidmaschine. Es ist gut, wenn sie fein geschnitzelt sind. Sie werden auf verschiedene Weise eingemacht; für beide Fälle aber muß der Ständer, den man dazu verwenden will, sehr gut ausgebrüht und gereinigt sein.

I. Art. Unten auf den Boden des Ständers legt man einige Krautblätter (es geht aber auch ohne das), darauf eine Lage Bohnen mit etwas Salz, einigen Pfefferkörnern und etwas Bohnenkraut. So wird fortgefahren und dabei jede neue Lage mit der Hand hinuntergedrückt. Ist der Ständer voll, so breitet man über die Bohnen ein reines Tuch, legt Brettchen darauf und beschwert diese mit einem entsprechend großen Stein.

II. Art. Die zugerichteten Bohnen werden in einen sauberen weißen Korb getan und etwa 3 Minuten in einen Kessel mit kochendem Wasser gehängt, so daß die Bohnen einmal aufkochen. Man läßt sie erkalten und salzt sie ein, wie die vorhergehenden I.

902. Bohnen zu dörren.

I. Zarte Bohnen werden zugerichtet und einmal durchgeschnitten, in kochendes Wasser gebracht, rasch einen Wall aufgekocht und auf einem reinen Brett auseinandergelegt, so daß sie gut ablaufen können. Dann werden die Bohnen in abgekühltem Ofen gedörret und schließlich in Leinwandtäschchen aufbewahrt. Diese müssen frei hängen. Am Abend vor dem Gebrauch sind die Bohnen gut durchzuwaschen und über Nacht in kaltes Wasser zu legen.

II. Man kann auch die Bohnen dörren, ohne daß

man sie abkocht, auf folgende Weise: Sie werden zugerichtet, auf Darren in den warmen Backofen gestellt, damit sie weß werden, und dann in der Sonne gedörft.

905. Sauerkraut einzumachen.

Schöne Krautköpfe (am besten Silberkraut) werden fein eingeschnitten. Der Krautständer, der dazu benutzt werden soll, muß sehr sauber vorgerichtet sein, erst mit kaltem Wasser ausgewaschen und gebürstet, dann ausgebrüht werden. Ist das Wasser abgekühlt, so wird es ausgeschüttet und der Ständer nochmals mit kaltem Wasser gefüllt. Man kann abermals das Wasser einen Tag darin stehen lassen. Nun wird das Wasser ausgeleert, der Boden des Ständers mit den abgefallenen Krautblättern belegt und angefangen mit dem Einlegen des geschnittenen Krautes: immer eine Lage Kraut und $\frac{1}{2}$ Handvoll Salz darübergestreut u. s. f. Dabei muß das Kraut, so oft frisches dazu kommt, immer wieder sehr fest mit den Fäusten gedrückt werden, es soll steinfest werden.

Je weniger Salz man nimmt, desto leichter verdaulich ist das Sauerkraut. Ist der Ständer voll, so werden abermals Krautblätter darübergelegt, darauf die Brettchen und zuletzt der Stein. Nach 14 Tagen, wenn die Gärung im Gange ist, wird der Schaum und alles Unreine abgenommen, die Krautblätter entfernt, ein reines leinenes Tuch über das Kraut gelegt und dann Brettchen und Steine wieder darauf. In 3—4 Wochen ist das Sauerkraut gar zum Kochen. Es muß alle 8 Tage abgewaschen werden.

904. Saure Rüben einzumachen.

Große Rüben — die gelblichen Rüben sind den weißen vorzuziehen, sie schmecken feiner — werden etwa im November frisch vom Acker genommen, dick geschält und mit einem Hobel (es gibt jetzt einen vortrefflichen Hobel, den man an den Tisch anschraubt) fein geschnitten.

Der Ständer wird behandelt wie beim Sauerkrauteinmachen. Man legt ebenfalls Krautblätter auf den Boden des Ständers, legt immer 1 Handvoll Rüben darauf, streut etwas Salz darüber und drückt sie etwas fest, aber nicht zu sehr. So wird fortgefahren. Ist der Ständer voll, so legt man abermals Krautblätter darüber, darauf die Brettchen und dann den Stein. Nach 14 Tagen wird der Schaum und alles Unreine abgenommen, die Krautblätter fortgetan und ein reines Leinentuch darübergelegt. Darauf kommen die Brettchen und der Stein. Nach weiteren 14 Tagen kann man von den Rüben kochen. Sie müssen alle 8 Tage abgewaschen werden.

In Gegenden, in denen nur hartes Wasser zu haben ist, muß man nach dem Abwaschen jeweils etwas gekochtes Salzwasser daraufgießen. Man macht Wasser kochend, brüht etwas Salz an, läßt es erkalten und gießt es kalt über die abgewaschenen Gemüse.

III. Allerlei.

905. Gedörrte Heidelbeeren.

(Gutes Mittel gegen Darmkatarrh.)

2 Handvoll Heidelbeeren werden in einem reinen Tuch abgerieben und in $\frac{1}{8}$ l Rotwein und $\frac{1}{2}$ Eßlöffel gestoßenem Zucker zugedeckt bis zur Hälfte eingekocht.

906. Trauben aufzubewahren.

Frische Trauben lassen sich lange Zeit aufbewahren, wenn man dieselben zunächst pünktlich nachsieht, etwa unreife oder angefaulte Beeren vorsichtig mit einer Schere entfernt und jede Traube besonders an einen starken Faden bindet, aber nicht am Stiel, sondern umgekehrt bei den obersten

Beeren. Wenn man die Traube so in der Hand hält, sieht man sogleich, daß die einzelnen Beeren viel freier hängen und sich weniger berühren, und das ist die Hauptsache, wenn es sich um die Haltbarkeit der Trauben handelt. Die so mit Fäden versehenen Trauben werden an eine freigespannte starke Schnur gebunden und ziemlich weit voneinander aufgehängt, so daß sie sich nicht berühren. Man kann die Traubentiele zuerst mit Siegellack verwahren, damit dieselben nicht austrocknen, doch ist das richtige Aufhängen der Trauben die Hauptsache.

907. Tomatenextrakt.

750 g Tomaten werden mit reichlich $\frac{1}{2}$ l gutem Essig, 2 roten spanischen Pfefferschoten, 1 Teelöffel gestoßenem Pfeffer und einigen Gewürznelken, sowie zerriebener Muskatnuß und Salz weichgekocht. Dann wird die Masse durch ein Haarsieb gestrichen, dem gewonnenen Brei 50—60 g Zucker zugesetzt und die Mischung nochmals aufgekocht, nicht heiß in kleine Flaschen gefüllt und sehr gut verschlossen.

908. Schwämme zuzubereiten.

Sommer- und Herbstschwämme finden wir überall in unseren Wäldern; es sind: Steinpilz, Pfifferling, Reizker, Parasol, Champignon, die zu Suppen, Gemüse und Tunken sich verwenden lassen. Gleich der Morchel werden auch diese Schwämme zubereitet.

909. Morcheln

werden mit sehr warmem Wasser 2mal tüchtig gewaschen, dann mit etwas Fleischbrühe, Butter und dem Saft von 1 Zitrone gekocht und zu Tunken verwendet.

910. Kunstbutter.

2 $\frac{1}{2}$ kg Nierenfett, 1 $\frac{1}{2}$ kg Schweineschmer werden feinstwürfelig geschnitten und über Nacht in reichliches kaltes

Wasser gelegt. Andern Tags wird das Wasser gut abgesehen, in einen Topf 2 Trinkgläser Milch gegeben, das Fett dazugesetzt und zuletzt 500 g Butter. Das Ganze wird zusammen gekocht, bis das Schmalz klar ist.

911. Backfett zu nochmaligem Gebrauch.

Fett, welches bereits zum Backen verwendet worden ist, läßt sich nach folgender Zubereitung nochmals für die Küche gebrauchen. Man läßt das Fett in einem breiten Topf zergehen und gibt ebensoviel kochendes Wasser dazu, als der Topf Fett enthält, läßt beides zusammen etwa 20 Minuten kochen, wobei man das Fett mit dem Schöpflöffel hoch zieht. Ist das Fett abgekühlt, so gießt man es durch einen Seiver in eine breite Schüssel und läßt es fest werden. Dann wird die Fettschicht abgenommen, die anhaftende feuchte Schicht weggeschabt, das feste Fett nochmals flüssig gemacht, um es in den zum Aufbewahren bestimmten Topf gießen zu können.

912. Kräuterbutter.

Butter wird mit Salz, gehackter Petersilie, Schnittlauch und Zitronensaft gut verarbeitet. Sie wird zu Fisch, Beefsteak oder kaltem Fleischschnitt als Zugabe gereicht.

913. Sardellenbutter.

Man nimmt gute, frische Butter und gute, feine Sardellen zu gleichen Teilen.

Die Sardellen werden abgewaschen, ausgegrätet und etwas gewässert. Dann werden sie zu einem Brei gewiegt und mit der Butter vermengt.

914. Krebsbutter.

Die Krebse werden mit Zwiebeln, Petersilie, Thymian, ganzem Pfeffer und Butter abgekocht, gestoßen, mit Butter geröstet, mit kaltem Wasser aufgefüllt und die Butter, die oben aufschwimmt, abgenommen.

915. Weißer Käse mit Kümmel und Rahm.

Gut gebrühten Käse (Bibbelestäs, Matte, Quarf) rührt man mit saurem Rahm glatt und gibt ein wenig Salz, Kümmel oder auch Schnittlauch dazu. Zu Kartoffeln in der Schale, oder auf Schwarzbrot gestrichen, schmeckt er sehr gut und ist auch sehr nahrhaft als Vesperbrot oder Abendbrot.

916. Jus nach Dr. Wiel.

Man läßt 100 g Butter in einem großen Emailtopf zergehen und legt darein 500 g mageren, in Scheiben geschnittenen Schinken, darauf 2 kg rohes Rindfleisch und ebensoviel rohes Kalbfleisch, sowie etwaige Abfälle von Geflügel. Schniges Rindfleisch ist am besten für diese Jus. Das Kalbfleisch soll vom Schlegel sein. Rind- und Kalbfleisch muß quer in Scheiben geschnitten werden.

Als Kräuterwerk fügt man hinzu: 1 Gelbrübe, 1 Selleriekopf, 3 große, mit Gewürznelken gespickte Zwiebeln, einige Esdragonblätter, 1 Teelöffel weiße Pfefferkörner und etwas Salz.

Man läßt alles zusammen $\frac{1}{2}$ Stunde unter fleißigem Hin- und Herrühren schmoren. Wenn es sich auf dem Boden hellbraun ansetzt, wird so viel Wasser zugegossen, daß es über dem Fleisch steht. Nun wird das Ganze auf stetigem, gelindem Feuer gründlich gekocht, etwa 5 Stunden. Man muß die Jus abschäumen und später durch eine Serviette filtrieren.

Die Jus kann länger im Keller aufbewahrt werden. Man kann Tunkte zu allerlei Braten davon machen, auch Suppen und Gemüse damit verbessern. Zu kaltem Aufschnitt ist sie ebenfalls sehr angenehm.

917. Gute Fleischlake.

Zu 5 kg Rind- und Schweinefleisch, in passende Stücke geschnitten, nimmt man 500 g Salz, 2 Flaschen Wasser, 1

starken Teelöffel gestoßenen Zucker, 1 Teelöffel Salpeter und läßt das zusammen kochen. Das rohe Fleisch wird in ein irdenes Kochgeschirr gelegt und die Lake nach dem Erkalten darübergeschüttet. Bedeckt die Lake das eingelegte Fleisch nicht vollständig, so muß das Fleisch zuweilen herumgedreht werden.

Nach etwa 8 Tagen ist das Fleisch schon zu gebrauchen. Es muß mit Deckel oder Tuch zugedeckt werden.

918. Schweinefleisch einzusalzen.

Zu 2½ kg Schoßstück vom Schwein nimmt man 150 g feines Salz, 1 Messerspitze Salpeter, 1 Teelöffel gestoßenen Zucker, etwas gestoßenen Pfeffer, 1—3 Nelken, 1 Zinken Knoblauch und einige Eßlöffel Wasser dazu.

Der Knoblauch wird fein gehackt unter die anderen Gewürze gemischt und damit das Fleisch auf allen Seiten eingerieben. Es kann 8 Tage in dieser Lake bleiben, muß aber jeden Tag umgewendet werden.

919. Guter Senf.

350 g gelbes Senfmehl, 150 g grünes Senfmehl, 250 g Farinzucker, 1 l Weinessig, ½ l Wasser.

Essig und Wasser werden mit einer großen zerschnittenen Zwiebel, 12 Nelken und 12 Pfefferkörnern, der Schale einer ganzen Zitrone und 8 Stück Würfelzucker ¼ Stunde gekocht, dann durch ein Sieb getrieben und damit, wenn es etwas erkaltet ist, das Senfmehl samt dem Farinzucker angerührt.

8—14 Tage läßt man die Mischung stehen, bis sie verwendet werden kann.

920. Gebrannter Zucker.

Gestoßenen Zucker löst man in einer kleinen Pfanne in ein wenig Wasser bei starkem Feuer auf und läßt ihn hellbraun werden. Wenn er recht aufkocht, löscht man ihn mit

ein wenig kaltem Wasser ab, läßt ihn nochmals kochen und füllt ihn in eine Flasche.

Man kann den Zucker auch ohne Wasser rösten.

921. Ketschap.

(Würze zu Tunken und Ragout.)

1½ kg Tomaten, 125 g Zwiebeln, 1 Stück Sellerie, ½ Stück roten Pfeffer, 2 Löffel Salz, 2 Löffel englisches Senfmehl, 93 g braunen Kandis, 5 g Pfeffer, ½ Löffel allerlei Gewürz, 3 g Muskatblüte, ¼ l Weinessig.

Dies alles koche man 3 Stunden und treibe es durch ein Haarsieb. Nach 3—4 Tagen kocht man es nochmals, aber nur kurz auf und füllt es heiß in kleine Flaschchen.

Zur Zubereitung einer Tunke oder eines Ragouts nimmt man 1—2 Kaffeelöffel davon. Die Gewürze müssen gestoßen werden.

922. Weiße Flaschen und Lampenugeln aus mattem Glas zu reinigen.

Geringer, sehr bissiger Essig wird in die zu reinigende Flasche gegossen, dazu 1—2 wollige alte Papierdüten in Stücke zerrissen und mit einem dünnen langen Kochlöffel hineingestopft. Das getränkte Papier wird mit dem Kochlöffel in der ganzen Flasche herumgerieben, und wo der Kochlöffel unzulänglich ist, nimmt man die Finger oder einen gebogenen starken Draht. Die Flaschen werden auf diese Weise tadellos.

923. Kochsalz als Universalmittel.

I. Kochsalz, in Spiritus, Brauntwein oder Salmiakgeist aufgelöst, entfernt Fettflecken.

II. Zur Beseitigung von Rost- und Tintenflecken läßt man Salz in Zitronensaft unter der Einwirkung voller Sonnenwärme zergehen und reibt damit die Flecken weg.

III. Teppiche halten sich frisch in der Farbe, wenn man sie vor dem kehren mit feuchtem Salz bestreut oder sie nach dem klopfen mit Lappen abwischt, die in Salzwasser oder Essig getränkt sind.

IV. Strohmatte und Korbwaren, auch geflochtene Stuhlsetze nehmen nach dem abbürsten mit Salzwasser ein neues Aussehen an.

V. Schwarzes Tuch bleibt bei der Wäsche in Salzwasser unbeschädigt in der Farbe und läuft nicht ein.

VI. Will man irdene oder gläserne Gefäße schnell abkühlen, so setzt man sie in kaltes Salzwasser.

VII. Um Holzkohlen in Kohlenbügeleisen besser erglühen zu machen, streut man ein wenig Salz darauf.

VIII. Frische Rosen, überhaupt Blumen in kaltes leichtes Salzwasser gestellt, halten sich länger schön, namentlich wenn man alle Tage unten die Stiele ein wenig abschneidet.

927. Essig mit Essigmutter zu bereiten.

500 g Korinthen, schöne, frische, von denen, die man zu Korinthenwein nimmt, 2½ l laues Wasser, beides in eine Gutter getan und warmgestellt.

Die Essigmutter kommt erst dann dazu, wenn das Ganze in Gärung ist. Sie soll mit der Luft in Berührung sein, und deshalb bindet man über die Öffnung der Gutter ein Stückchen dünne Leinwand.

Alles andere besorgt die Natur und die Essigmutter. Von Zeit zu Zeit gießt man Weinreste, die es in jedem Haushalt gibt, lau daran.

Dieser Essig ist für den täglichen Gebrauch sehr zu empfehlen und der Gesundheit nicht nachteilig, wie es manchmal der sog. Weinessig sein kann.

925. Über Hausenblase, Gelatine und Agar-Agar.

Hausenblase, Gelatine und Agar-Agar verwenden wir in der Küche als Bindemittel zur Bereitung von Gelee und Creme. Hausenblase ist das älteste Bindemittel. Das billigere und einfachere zu bereiten ist die Gelatine, das appetitlichste und wohlgeschmeckendste ist Agar-Agar.

Hausenblase ist eine Abkochung aus Kalbsfüßen. Gelatine wird aus Knochen (Kalbsfüßen) gewonnen und ist in 15—20 cm langen und 8—10 cm breiten Blättern, die verschiedene Farben haben: weiß, gelb, rot, zu haben. Agar-Agar ist ein ostindisches Seegewächs, das im Naturzustand gelblich aussieht, das aber durch chemische Behandlung ein weißes, durchsichtiges, appetitliches Aussehen erhält. Es ist zu kaufen in dicken Stangen und auch in dünnen Fäden. Die Fäden lassen sich leichter auflösen, darum sind sie den Stangen vorzuziehen. Agar-Agar ist im Ankauf etwas teurer als Gelatine. Doch gleicht sich das beim Gebrauch aus, weil Agar-Agar mehr Gallertstoff besitzt und man darum ein kleineres Maß ansetzen darf.

Die Hausenblase kommt in Blättern in den Handel. Diese werden mit der Schere zerschnitten, Abends in ein Töpfchen gelegt, je nach dem Gebrauch mit Wasser oder Wein übergossen, damit sie aufweichen können, über Nacht stehen gelassen und am folgenden Morgen auf der nicht zu heißen Herdplatte so lange gekocht, bis sie völlig aufgelöst sind. Gelatine aufzulösen ist einfacher. Sie wird in Stücke geschnitten, in ein Töpfchen gelegt, etwas kaltes oder laues Wasser darübergegossen und dann auf eine heiße Herdplatte gestellt. In $\frac{3}{4}$ —1 Stunde ist sie aufgelöst. Man nimmt den aufsteigenden Schaum ab und kann sie sofort gebrauchen. Agar-Agar weiche man in reichliches Wasser oder Wein ein, je nach dem Gebrauch; wird er zu Milchspeisen gebraucht, dann weiche man ihn nur in Wasser

ein, etwa $\frac{3}{4}$ Stunde. Dann drücke man die schwammige Masse aus, zerpfücke sie in kleine Stücke, gieße Wasser oder Wein darüber und stelle es auf eine heiße Herdplatte, wo man es kochen läßt bis zur völligen Auflösung. Alle drei Bindemittel gieße man, nachdem sie aufgelöst sind, durch ein Mullläppchen in die Gelee- oder Crememasse.

NB. Anstatt dieser 3 Bindemittel werden für Fleischgelee auch Schweineschwarten benutzt.

926. Wie man Zucker läutert

siehe Seite 347.

927. Reifelimonade.

Für die Reife nimmt man 1 Dose Zitronensäure und 1 Dose doppeltkohlensaures Natron mit und einen Becher. Den füllt man mit Wasser, tut 1 Messerspitze voll Zitronensäure und dann 1 Messerspitze von dem Natron hinein. Das gibt eine billige, gesunde und wohlschmeckende Limonade.

928. Knäckebröt. (Schwedenbrot.)

12 $\frac{1}{2}$ kg ungesiebtes Roggenmehl (Schrot), 5—5 $\frac{1}{2}$ l Wasser, 1 Handvoll Salz, 50 g Preßhefe.

Vor dem Gebrauch wird der Roggenschrot in einem warmen Zimmer 1—2 Tage bereitgestellt, damit er durchwärmt wird. Das Wasser wird mit dem Salz angewärmt, aber es darf nur so warm sein, daß man die Hand gut darin halten kann. Nun vermengt man das Salzwasser und Mehl zu einem Teig, verarbeitet ihn tüchtig, gibt zuletzt die aufgelöste Hefe dazu und streut etwas Mehl darüber. Der Teig wird mit einem Leinentuch bedeckt und darüber noch ein wollenes gelegt. Man stellt ihn so lange in ein warmes Zimmer, bis er gut aufgegangen ist, und legt ihn dann auf einen Tisch, wo er nochmals tüchtig bearbeitet wird, und zwar muß dabei immer etwas Mehl auf den Tisch gestreut

werden. Wenn der Teig wieder anfängt zu gehen, wird er in dünne runde Kuchen (40 cm im Durchmesser) ausgewalzt. Die Kuchen müssen noch einmal aufgehen und werden dann im Backofen gut ausgebacken. Nachdem das Brot kalt geworden, wird es zum Trocknen aufgehängt. Man kann dem Teig Kümmel oder Fenchel zusetzen, so man das liebt.

Das Knaetebrot kann wochenlang aufbewahrt werden. Es ist knusperig und schmeckt sehr angenehm.

IV. Beerentweine.

(Vgl. Nr. 806—808.)

Bier vorzüglich erprobte Rezepte von Frau Dr. Geiger auf Schloß Tübingen.

929. Wein von roten Johannisbeeren.

Aus 50 kg Johannisbeeren gewinnt man bei guter Frucht etwa 35 l Saft. Zu 4 l Saft nimmt man 8 l Wasser und 3 kg Zucker.

Die Beeren werden samt den Stämmen zerquetscht, die Hälfte des vorgeschriebenen Wassers darangegossen und an kühlem Ort 1—2 Tage stehen gelassen. Dann werden die Beeren ausgepresst, der Saft gemessen und das noch fehlende Wasser an die Trester geschüttet, die abermals 1 Tag stehen bleiben und nochmals ausgepresst werden. Nun wird der Zucker (am besten gestoßener Kristallzucker) ohne Erwärmung im Saft aufgelöst und alles zusammen ins Faß gefüllt. Im Januar oder Februar wird der Wein abgelassen und bleibt womöglich bis zum Herbst im Faß. Nach einjähriger Lagerung kommt der Wein an Geschmack einem kräftigen Landwein gleich und erreicht im 2. und 3. Jahr seine volle Güte.

950. Wein von schwarzen Johannisbeeren.

Aus 50 kg Beeren gewinnt man etwa 30 l Saft. Zu 1 l Saft nimmt man 2 l Wasser und 1 kg Zucker.

Die Beeren werden von den Kämmen gezupft, zerquetscht und ganz wie die roten Beeren gefeltert. Der Wein wird sehr kräftig und schmeckt nach 2- oder 3-jähriger Lagerung sehr gut.

951. Wein von weißen Johannisbeeren.

Aus 50 kg Beeren gewinnt man etwa 35 l Saft. Zu 1 l Saft nimmt man 2 l Wasser und 1 kg Zucker.

Die Beeren werden mit den Kämmen zerquetscht und wie die roten Beeren gefeltert. Der Wein wird nach 1 Jahr auf Flaschen abgezogen und zeichnet sich durch feinen, dem Champagner ähnlichen Geschmack aus.

952. Stachelbeerwein.

Zu 30 kg Stachelbeeren, welche halbreif gepflückt, von den Stielen befreit und zerquetscht werden, kommen 20 l Wasser. Nach 2 oder 3 Tagen wird die Masse gepreßt, den Trebern noch 5 l Wasser zugesetzt und dieselben tags darauf wieder gepreßt. Nun werden 9 kg Zucker ohne Erwärmung in dem Saft aufgelöst und alles zusammen ins Faß gefüllt. Das Faß sollte bis nach der stürmischen Gärung in einem Raum von 16° R. stets spundvoll gehalten werden, und kann nach 4 Wochen auf kühleres Lager gebracht werden. Im Januar oder Februar wird der Wein abgelassen und kann, sobald er klar ist, auf Flaschen abgezogen werden.

V. Die Kochliste.

Die Kochliste ist eine ebenso merkwürdige, als einfache Erfindung, welche nicht neu ist, aber in den letzten Jahren eine immer größere Verbreitung und weitere Verwendung findet.

Ursprünglich brauchte man zum „Heutkochen“ eine selbstgemachte, mit dürrtem Gras ausgefüllte Kiste.

Seit mehreren Jahren aber hat sich die Industrie ihrer bemächtigt und sie steht jetzt schön ausgepolstert mit 3–4 gut verschließbaren Töpfen versehen, als ein fast unentbehrliches Küchengeräte vor uns.

Die Kochkiste, im Verein mit dem Gasherd, hat unter den Hausfrauen eine große Anzahl begeisterter Anhängerinnen gefunden. Ja sogar Forstleute, die bisher auf ihren Höhentouren jegliche warmen Speisen entbehren mußten, sind jetzt bewaffnet mit einer kleinen Kochkiste und können um die Mittagszeit eine warme Mahlzeit im Freien abhalten.

Die Speisen werden nach den Vorschriften — wie sie in den gekauften Kochkisten sich finden, oder in den Kochschulen gelernt, oder von Bernhard Reichenbächer in Gera kostenfrei bezogen werden — mit dem Feuer (Gas-, Petroleum- oder Kohlenherd) vorgekocht, dann in den Töpfen, in denen sie vorgekocht wurden, ohne den Deckel zu öffnen, sehr rasch in die Kochkiste gestellt und darin belassen, bis die Speisen ganz durchgedämpft sind.

Die Kochkiste bedeutet im Haushalt eine große Ersparnis an Geld, an Zeit und Arbeit; es bedarf nur des geringen Brennmaterials zum Vorkochen, dann kocht sich die Speise von selber fertig. Dies Kochen ist absolut nicht zeitraubend, denn man kann außerordentliche Hausgeschäfte daneben bewältigen, ja man kann stundenlang abwesend sein und doch zur Zeit ein gutes schmackhaftes Mittagessen haben.

Die Kochkiste ist für große Familien und für alleinlebende Personen eine wahre Wohltat, besonders für solche, die während des Vormittags in irgend einer Tätigkeit abwesend sein müssen.