

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Oberrheinisches Kochbuch oder Anweisung für junge Hausmütter und Töchter

die in der Kunst zu kochen und einzumachen einige Geschicklichkeit erlangen wollen

Spörlin, Margareta

Basel ; Mülhausen, [ca. 1880]

Was man täglich in der Küche braucht.

urn:nbn:de:bsz:31-56421

Recht schön werden auch Schösser, Leuchter und dgl. durch Mehl von Ziegeln oder Backsteinen; das Mehl muß aber durchaus fein gesiebt sein. Vermitteltst eines wollenen Lappens putzt man sie damit trocken.

Messingene Leuchter reinigt man zuvor von allem Fett dadurch, daß man etwas Berg anzündet und damit die Leuchter rein abreibt, bis nicht das Geringste davon mehr daran ist. Hierauf putzt man sie mit Trippel oder Asche, wie die Schösser.

Was man täglich in der Küche braucht.

Salz, zweierlei Mehl, Weißmehl für die weißen Saucen und Brodmehl für braune zu rösten. Gewürz, Lorbeerblätter, Zwiebeln, Schalotten, alle Morgen frisches Grünes zum Rindfleisch, Petersilie und Schnittlauch; hat man Morcheln, so thut man sie in papierne Kapseln und hängt sie in die Küche zu dem Kamin, damit Rauch dazu kommt, welcher verhütet, daß Milben daran kommen und sie zerfressen. Auch gestoßenes Brod muß man im Vorrath haben. Man nimmt dasjenige Weißbrod oder anderes Brod, das man übrig hat, thut es in einen Backofen oder Zwischenöfelein und läßt es schön gelb werden; wenn es kalt ist, so stößt man es recht fein und verwahrt es dann in einer Schachtel, welche immer mit Papier überzogen ist; wenn es schön gelb ist, so kann man es auch zu Saucen gebrauchen, zu welchen man sonst das Brod in Butter zu rösten pflegt.

Weil man nicht in allen Küchen Jus hat, so braucht man nur die braune Brühe aus der Bratenpfanne abseits zu stellen; man hält sich dazu einen besondern Topf; die Brühe hält sich 8 bis 9 Tage.