

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 ; Nebst einem Anhang von Speisen für Kranke

Spörlin, Margareta

Mülhausen, 1840

Was man täglich in der Küche braucht.

urn:nbn:de:bsz:31-56998

gleich wieder Grünspan ansetzt, im Fall durch sorgfältiges Abspülen nicht alle Säure weggeschafft wird, und die Gefäße gleich wieder anlaufen, wenn sie nicht gut abgetrocknet werden.

Messingene Schösser können auf folgende Art sehr schön gepußt werden: man gießt auf fein geschabten Trippel Baumöhl oder Brantwein, bringt den daraus gebildeten Teig auf die Schösser und reibt sie mit einem wollenen Lappen tüchtig ab. Hierauf nimmt man einen andern trockenen Lappen, reibt damit und mit trockenem Trippel die Schösser nochmals und wischt sie mit einem reinen leinenen Tuche wohl ab. Anstatt des Trippels kann man auch gesiebte Asche nehmen und übrigens eben so verfahren.

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

Messingene Leuchter reinigt man zuvor von allem Fette dadurch, daß man etwas Werk anzündet, und damit die Leuchter rein abreibt, bis daß nicht das Geringste davon mehr daran ist. Hierauf pußt 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 kömmt, welcher verhütet, daß Milben dazu kommen und sie zerfressen. Auch gestofenes Brod muß man im Vorrath haben. Man nimmt dasjenige Weißbrod oder anderes Brod, das man übrig hat, thut es in einen Backofen

oder Zwischenbfelein, 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 Sauceen gebrauchen, zu welchen man sonst das Brod in Butter zu rösten pflegt.

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

Von Fleisch-Speisen.

Das meiste Fleisch, das wir in unsern Küchen brauchen, ist das zahme Fleisch, worunter das Rindfleisch das erste ist, weil es täglich auf den Tisch kömmt. Es ist das ganze Jahr von gleicher Güte. Doch ist junges Rindfleisch besser als altes, obschon die Brühe vom alten viel besser ist, so bleibt doch bei aller angewandten Mühe das Fleisch zäher. Das Fleisch von einem jungen Ochsen hat eine schöne frische Röthe, das Fett ist weiß und die Muskelfasern sind hart, bei einem alten hingegen ist das Fleisch von einer matten Farbe und das Fett gelblich.

Das Kalbfleisch ist wie das Rindfleisch das ganze Jahr gut; gutes Kalbfleisch muß schön weiß sein und die Nieren mit Fett überzogen. Wenn das Kalb zu jung ist, so ist sein Fleisch roth, unappetitlich und unschmackhaft.

Das Hammelfleisch ist vom März oder April bis Oktober gut, dann ist das Fleisch mager und zähe und bekömmet einen übeln Geruch. Gutes Hammelfleisch muß fett und von einer frischen Fleischfarbe sein, und wenn man es zwischen die Finger drückt, sich weich anfühlen lassen.

Das Fleisch von einer alten Ziege ist nie gut; junge sind vom Hornung bis im Mai gut, nur muß eine Ziege 2 bis 3 Wochen alt sein, sonst ist es eine matte Speise.

Schweinefleisch ist immer gut; doch ist es im Winter besser als im Sommer, weil es besser ausgemästet ist: auch giebt man es im Sommer auf keine große Tafel. Spanferkel hingegen giebt man das ganze Jahr auf den Tisch.