

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Diätetisches Koch-Buch**

**Wiel, Josef**

**Freiburg, 1873**

Kennzeichen der frischen Eier.

**urn:nbn:de:bsz:31-56696**

Gesulztes Schwarzwildpret, nach den Kochbüchern bereitet, zeichnet sich zwar durch einen ausserordentlich pikanten Geschmack aus, ist aber so sehr überwürzt, dass es dem Magen arg zusetzt. Etwas milder ist das auf ähnliche Art bereitete gesulzte Geflügel, weniger nahrhaft aber fein die gesulzten Fische, namentlich Aal in Gelée. Der Presskopf ist wegen dem allgemein üblichen Zusatz von Speckbröckelchen und der Einhüllung in Speckschwarten ein rechter Magenverderber. Das Gleiche gilt vom (minder feinen, regelmässig überpfefferten) Schwartenmagen.

Als leimstoffreiche Speisen, welche bereits in andern Capiteln besprochen sind, mögen hier noch erwähnt werden:

Fleischbrühe,  
Bratenjus,  
Kalbsfüsse, Kalbskopf,  
Schweinsfüsse, -Ohren,  
Kutteln,  
Ochsenmaul,  
Schnecken.

---

## 16. Capitel.

---

### Eier.

Die Küche verwendet die Eier von Hühnern, Gänsen und Enten. Als eine sehr grosse Delicatesse werden in neuester Zeit die Kiebitz- und die Kräheneier betrachtet und — schwer bezahlt, namentlich von den Reichstagsabgeordneten! Ueber die verschiedenen Fischeier — Rogen — ist im 12. Capitel die Rede gewesen.

#### Kennzeichen der frischen Eier.

1) Die Eierhändler sehen gewöhnlich auf kein anderes Zeichen als auf das Durchscheinen. Sie setzen sich in einen dunklen Hausgang und halten ein Licht hinten an das Ei. Nur frische Eier sind transparent.

2) Frische Eier sind specifisch schwerer als das Wasser. Ein Ei, das über 8 Tage alt ist, sinkt schon nicht mehr unter und wenn es noch älter ist, schwimmt es flott oben auf.

3) Ein frisches Ei gibt an beiden Enden der anleckenden Zunge das Gefühl von Kälte.

4) Ein gutes Ei schwappt nicht.

5) Wenn man frisch gelegte Eier in kochendes Wasser bringt, so bekommen sie Sprünge; später kommt dies nicht mehr so leicht vor.

6) „Eine gewandte Köchin, welche viele Jahre bei einer Herrschaft treu gedient hat und die besten Zeugnisse aufweisen kann“ braucht alle diese Kennzeichen nicht; sie riecht einfach daran. Der Geruch eines faulen Ei's ist unvergesslich; er rührt her von dem bekannten Schwefelwasserstoff, der sich noch bei vielen anderen Naturereignissen bemerkbar macht.

#### Conservirung der Eier.

Die Conservirung der Eier macht viel zu denken; noch immer ist die Methode nicht gefunden, welche keine Mängel hat. Es handelt sich darum, zu verhüten, dass durch die Poren der Schale Luft eindringt. Am häufigsten ist das Einlegen der Eier in Kalk. Dies schützt allerdings vor Fäulniss; allein das Eiweiss der auf solche Art conservirten Eier lässt sich nicht zu dem in der Küche so oft nöthigen Schaum schlagen und die Schalen springen gern im kochenden Wasser. Die Aufbewahrung in Salzwasser hat den Nachtheil, dass die Eier einen widerlichen Geschmack bekommen. Zweckmässiger ist Asche, Sägspähne, Spreu und Aehnliches; doch trocknen die Eier schneller aus als im Kalk und halten überdies nicht so lange. Weniger bekannt ist, dass man die Eier durch einen Ueberzug mit Leinöl sehr lange gut erhalten kann. Der Schutz, den eine Oelschicht gewährt, ist zwar nicht so gründlich, wie jener der Kalkdecke, allein das Verfahren ist viel einfacher und hat weniger Einfluss auf den Geschmack der Eier. Des Verfassers eigene Versuche sprechen sehr zu Gunsten dieser Methode. Die Erfahrung hat gelehrt, dass die Eier schneller verderben, wenn man sie auf dem gleichen Flecke liegen lässt; sie müssen desshalb alle 8 Tage gekehrt werden. Auf trockenem Stroh halten sie sich am besten.

#### Küche-Regeln.

Für die Kochkunst ist die Gerinnung des Eiweisses bei 60° R. das wichtigste Ereigniss und für den Magen wäre es am besten, wenn es bei keiner Eierspeise ganz zu diesem Ereignisse käme; denn geronnenes Eiweiss ist schwer zu verdauen — aus mechanischen Gründen. Der Magensaft dringt nicht so leicht in grobe Klumpen ein, wie in weiche Massen.

Die einfachsten Eierspeisen sind rohe, weichgesottene, wachsweiße und harte Eier. Da die rohen Eier Vielen