

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Koch-Buch

Wiel, Josef

Freiburg, 1873

Pasteten.

urn:nbn:de:bsz:31-56696

Ammoniak, welches die Conditoren zu vielen Luxusbäckereien, namentlich zu den Bisquits verwenden.

Die Bisquits, welche nur aus Zucker, Mehl, Eiern und Eierschnee bereitet und mehrere Tage alt sind, kann man als das zutrüglichsste Backwerk bezeichnen. Zu jung machen sie gerne Sodbrennen. Sonst gelten die Bisquits, mirabile dictu, beim Volke als Mittel gegen dieses Uebel! Die englischen Bisquits zeichnen sich durch einen geringeren Zuckergehalt aus und sind desshalb zutrüglicher als die unsrigen.

Torten. Ein Kochbuch nach dem rechten Schnitt muss mindestens 50 Arten haben. Das unsere hat blos die Bemerkung: Der ganze Plunder belästigt den Magen und macht gerne Sodbrennen.

Kuchen. Etwas leichter zu verdauen sind die frischen Obstkuchen: Aepfel-, Zwetschgen-, Kirschen-, Erdbeerkuchen.

Hefenbackwerk. Dieses Backwerk ist am leichtesten zu verdauen. Als der ruhmreichste Repräsentant dieser Gattung steht der Kugelhupf da.

Schmalz-Backwerk. Zu den in Schmalz gebackenen Mehlspeisen gehören manche sehr berühmte Nationalgerichte, so z. B. die Fastnacktküchle, die Schneeballen, die Zuckerstrauben, die Dampfnudeln u. s. w. Alle diese Dinge sind dann besonders nachtheilig für den Magen, wenn sie zu stark gefettet sind. Nichts ist ekelhafter und ungesunder, als wenn diese Dinge förmlich in Fett schwimmen oder, kalt geworden, eine ganze Fettdecke auf sich haben.

Pasteten. Eine sehr wichtige Gattung von Küchenprodukten! Das Wesen der Pastetenbäckerei besteht darin, dass man Fleisch, Lebern u. dgl. in einer Teighülle mit allerlei Würzen und Fett langsam gar macht. Es würde zu weit führen, wollten wir alle Ingredienzien für Pasteten nennen. Die gewöhnlichsten sind auch die besten: Kalbfleisch, Schinken, Geflügel, Speck, Kalbslebern, die Lebern von Seefischen. Die beste Würzzugabe sind Trüffeln, Morcheln, Zwiebeln, Citronensaft, Kräuternessig. Die weltberühmten Strassburger Gänseleberpasteten haben als Hauptbestandtheil möglichst grosse und fette Gänselebern. Ausserdem kommt Kalbfleisch und fettes Schweinefleisch oder Speck dazu. Als Würze dient das s. g. Strassburger Pastetenpulver, welches früher als Geheimmittel behandelt wurde, jetzt aber, namentlich in Frankreich, beinahe in jedem Gewürzladen zu bekommen ist. Es besteht aus: Piment 75 Grm., Ingwer 25 Grm., Zimmt 15 Grm., Lorbeeren 5 Grm., weisser Pfeffer 30 Grm., Muscatnuss 15 Grm.

Fassen wir das Urtheil über die Pasteten zusammen, so müssen wir anerkennen, dass dieselben wegen ihres Gehaltes

an Fleisch jedenfalls nahrhafter sind als alle anderen Mehlspeisen; dagegen trifft alle der Vorwurf, dass sie zuviel Gewürze enthalten. Trotz des feinen Pastetenteiges eignen sie sich deshalb nur für gute Mägen und werden höchstens in kleinen Quantitäten ohne Sturm ertragen.

24. Capitel.

Mehlspeisen.

Eigentlich sollte man auch das Brod und das Backwerk zu den Mehlspeisen rechnen. Da aber ungefähr schon seit Esau's linsenmüssiger Zeit nur folgende Artikel diesen Namen führen, wäre es gewagt, eine Revolution anzufangen: Wasserteige (Knöpfe, Nudeln, Polenta), Milchmehlspeisen, Aufläufe und Puddings bleiben nach wie vor was sie sind.

Ueber diese Eintheilung möchten wir selbst ganz entschieden jene Verurtheilung wiederholen, welche im vorigen Capitel über die Eintheilung des Backwerks ausgesprochen ist. Die Wandelbarkeit in der Wahl der Stoffe zu diesen Dingen lässt nichts Rechtes zuweg bringen. Uebrigens hat hier eine schlechte Eintheilung keine Gefahr: „die thut's noch lang!“

Die **Wasserteige** stehen auf dem niedersten Standpunkt der Kochkunst. Ein sehr bekannter Artikel der Art, an welchem sich wahrscheinlich schon Adam und Eva erfreut haben, sind die Knöpfe und die Nudeln (die sog. Schwabenspätzle wurden bereits im 2. Capitel, bei den Suppen, besprochen, da sie seltener für sich — gebraten — wie als Suppenstoff verwendet werden).

Bayern ist das Vaterland der **Knödel**. In jeder Gegend von Altbayern gibt es eine besondere Sorte. Die gewöhnlichste besteht aus Semmelwürfeln (von denen ein Theil in Butter angebraten wurde), Eiern, Mehl und Milch. Aus diesem Teige formt man Kugeln, welche, nachdem sie in trockenem Mehle umgedreht sind, entweder im Wasser oder (besser) in Fleischbrühe gesotten werden. Man hat wohl zu beachten, dass das Wasser strudelt, denn sonst gehen Saft und Kraft in die Brühe ab. Zu dem genannten Grundtypus von Knödelteig kommt manchmal noch Speck oder Kalbsleber. Die Speck- und Leber-