

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Koch-Buch

Wiel, Josef

Freiburg, 1873

II. Austrocknen.

urn:nbn:de:bsz:31-56696

von Nahrungsmitteln häufiger Gläser mit eingeriebenen Stöpseln zu verwenden. Bis jetzt sieht man solche Gläser fast nur in den Apotheken. In den Küchen stehen alte Häfen u. dgl. herum, welche höchstens mit einem Deckel zugedeckt oder mit einer Schweinsblase zugebunden sind, so dass die Luft beikommen kann, wie sie will.

Apicius meldet, dass die Alten das Fleisch durch eine Honigdecke vor dem Einflusse der Luft zu schützen gesucht. Das gleiche Princip wird jetzt noch befolgt, wenn man gemästete Gänse, Enten, halbfettes Schweinefleisch, grössere Fische (Lachs, Stör, Hausen) in gesäuertem und gewürztem Gelée einkocht und Alles bei einander unter der Fettdecke lässt.

Das berühmte Appert'sche Verfahren zur Conservirung von Nahrungsmitteln besteht darin, dass man die Speisen abkocht und nachher in luftdicht zugelöthete Blechbüchsen einschliesst. Die Sache wird zwar im Grossen, fabrikmässig, betrieben und es sind derartige Nahrungsmittel im Handel genug zu bekommen; allein es dürfte trotzdem für manche grössere Wirthschaft gerathen sein, selbst Hand anzulegen. Man weiss dann auch, was man hat und fährt jedenfalls billiger.

Wir empfehlen folgendes Verfahren:

Das Gemüse und Obst, welches man dazu ausgelesen hat, wird in kochendes Wasser gelegt und so lange gekocht, bis es genügend weich ist. Dann wird es in die Blechbüchsen gegeben; die Brühe randvoll, das Feste einen halben Zoll unter dem Rande. Noch bevor es kalt geworden, müssen die Büchsen vom Flaschner hermetisch zugelöthet werden. Wenn dies geschehen, kommen sie wieder ins siedende Wasser und es wird nochmals 2 Stunden gekocht.

Die Grösse der Büchsen richtet sich nach der Haushaltung; der Inhalt einer Büchse soll für einen Tag reichen. Das Auflöthen besorgt man selbst, schafft sich also einen Löthkolben an. Die Sauce in der Büchse wird weggeschüttet, das Gemüse nur flüchtig aufgekocht, entsprechend gewürzt und zu Tische gegeben. Es schmeckt fast so gut wie frisches, selbst wenn es Jahr und Tag aufbewahrt wurde; auch behält es die Farbe bei. Nur wenn eine Büchse nicht gut verlöthet wird, verdirbt der Inhalt und bekommt einen so üblen Geruch, dass sich schwerlich mehr Jemand daran versündigt.

II. Das Austrocknen.

Diese Conservirungsmethode ist alt, einfach und gut. Die Nahrungsmittel behalten den Nährwerth, den arthafter Geschmack und die beliebte Farbe so ziemlich bei. Die Sache wird auf 3 Arten gemacht: durch Dörren im Ofen, durch Aufhängen an der Zugluft und durch Auspressen des Wassers.

Auf die eine oder die andere Art werden Aepfel, Birnen, Zwetschgen, Kirschen, Pflaumen, viele Gemüse und selbst Fleisch haltbar gemacht.

Aepfel und Birnen werden gewöhnlich in Schnitze zerschnitten und im Ofen gedörst. Zwetschgen, Kirschen und Pflaumen werden theils ganz, theils entsteint gedörst, in gewöhnlichen Backöfen, auf Blechen oder auf Hürden, welche aus Weiden geflochten sind. Bevor man gedörstes Obst verpackt, muss es längere Zeit an der Luft gelegen haben, da es sonst leicht schimmelig wird. Aus Frankreich kommen getrocknete Pflaumen in den Handel, die zum Delicatesten gehören, was man in diesem Artikel haben kann. Bohnen, Erbsen etc. werden gewöhnlich nur an der Luft getrocknet.

Bekannt sind die comprimierten Gemüse. Der Wassergehalt ist einfach durch Pressen entfernt. Auf diese Art conservirt bekommt man im Handel: Kohl, Spinat, die Kräuter zur französischen Suppe und noch viele andere Gemüse. Alle haben Nährwerth, Wohlgeschmack und sogar die Farbe fast unversehrt. Die Fabrication eignet sich nicht für Privathäuser, da grosse Pressen, complicirte Trockenräume etc. nothwendig sind.

Ein ganz wichtiger Handelsartikel ist das luftgetrocknete Fleisch. In Amerika trifft man solches Fleisch ungemain häufig, sogar in den Gegenden, in welchen das frische Fleisch kaum 3—5 Cts. kostet. Hierlands ist dasselbe, mit Ausnahme einiger hochgelegener Alpenthäler (Engadin, Davos), noch viel zu wenig bekannt. Da es die Schattenseiten nicht hat, welche das Pöckelfleisch öfters zu einer ungesunden Speise machen, so gebührt ihm eine weit grössere Verbreitung.

Streng genommen muss hier auch die condensirte Milch und das Fleischextract genannt werden; beiden ist der Gehalt an Wasser entzogen — durch Eindampfen, Pressen etc.

III. Abhalten der Wärme.

Dass sich eine Menge von Nahrungsmitteln an kühlen Orten länger halten, ist eine allbekannte Sache; Milch, verschiedene Gemüse, namentlich aber das Fleisch wird desshalb alsbald in den Keller gethan. Glücklicherweise das Haus, welches einen guten Keller hat! Die meisten sind im Sommer nicht kühl genug. Etwas lässt sich dadurch nachhelfen, dass man einen Eiskasten einrichtet.

Die grösste Sorge macht die Aufbewahrung des Fleisches, namentlich der Fische. Es gehört dazu ein luftiger, trockener Raum, der nie über $+ 4^{\circ}$ R. hat. Ein feines Drahtgitter muss vor Insecten und anderem thierischen Raubgesindel schützen.