

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Grundzüge der Haushaltungslehre

Kühn, Elise

Leipzig, 1912

a) Ausländische Gewürze.

urn:nbn:de:bsz:31-58632

Stoffwechsels bei. Es wird aber nicht nur als Würze bei unseren Speisen benutzt, sondern auch zum Aufbewahren pflanzlicher und tierischer Nahrungsmittel, um sie vor dem Verderben zu schützen. Kochsalz wird durch Sieden der Quellssole in den Salinen gewonnen. Gutes Salz ist weiß, trocken, krystallhell und muß sich in kaltem, wie in heißem Wasser vollständig auflösen. Salz soll trocken und zugedeckt in hölzernen, irdenen oder steinernen Gefäßen aufbewahrt werden. Metallgefäße sind ungeeignet.

Die den Speisen zuzusetzende Salzmenge läßt sich durch den Geschmack ziemlich genau bestimmen; ist aber einmal aus Versehen eine Speise versalzen, so läßt sie sich durch folgendes Mittel wieder genießbar machen: Man kaufe einen kleinen Schwamm für diesen Zweck, klopfe ihn gut aus, wasche ihn, bis er ganz sauber ist und lasse ihn trocknen. Ist es nun einmal vorgekommen, daß eine Suppe, Gemüse usw. versalzen ist, so werfe man den Schwamm in die Flüssigkeit und koche ihn eine Viertelstunde. Man wird finden, daß der Schwamm fast das ganze Salz eingesogen hat. Er wird darnach wieder gereinigt und zur nächsten Benutzung getrocknet.

Wie das Salz bei den einen, so bestimmt der Zucker bei den anderen Speisen den Geschmack; daher die mit Zucker gewürzten Speisen gewöhnlich süße Speisen genannt werden.

Der Zucker ist nicht nur ein Reizmittel, sondern auch ein fettbildendes Nahrungsmittel; er befördert außerdem die Verdauung der eiweiß-, eisen- und kalkhaltigen Nahrungsmittel. Zucker wird vorwiegend aus dem Saft des Zuckerrohres und der Zuckerrübe gewonnen. Er ist nächst dem Salz das verbreitetste und beliebteste Gewürz; außerdem ist er sehr wertvoll beim Einmachen der Früchte, da er, in genügender Menge zugegeben, die Gärung verhindert und dadurch die Haltbarkeit bedingt. In manchen Fällen dient er wegen seiner lösenden und reizmildernden Wirkung auch als Heilmittel.

Der Zucker kommt in Form von „Hüten“ oder „Brotten“, Würfeln und als gestoßener und sog. Puderzucker in den Handel.

Letzterer ist sehr häufig durch Gips, Mehl oder dergl. gefälscht, darum sollte man möglichst nur krystallisierten oder ganzen Zucker in der Küche verwenden. Dieser muß funkelnd weiß, rein und hart sein; je härter er ist, desto besser und süßer ist er. Zucker ist, wie Salz, am besten verschlossen an einem trockenen Ort aufzubewahren, da er leicht Feuchtigkeit anzieht und schmilzt.

a) Ausländische Gewürze.

Alle eigentlichen Gewürze sollten nur in ganzem Zustand gekauft werden, da die gemahlene häufig verfälscht sind; man stoße oder mahle sie vor dem Gebrauch selbst in kleinen Gewürzmühlen.

Schwarzer und weißer Pfeffer. Ersterer, welcher scharfer ist als letzterer, besteht aus den unreifen getrockneten, dieser aus den geschälten reifen Beeren des in Ostindien wachsenden Pfeffer-

strauches. Im Haushalt verbraucht man meist weißen Pfeffer, während schwarzer vorzugsweise von Meßgern beim Einsalzen des Fleisches und bei der Herstellung von Würsten benützt wird.

Der Zimt ist die getrocknete innere Rinde des Zimtbaumes. Guter Zimt besteht aus langen, dünnblättrigen Röhrchen von heller Farbe und von angenehm würzigem Geruch und Geschmack. Die beste Sorte ist der Ceylon-Zimt.

Die Gewürznelke ist die getrocknete Blütenknospe des auf den Molukken wachsenden Gewürznelkenbaumes. Sie soll dunkelbraun aussehen und einen scharfen Geruch haben.

Muskatnüsse müssen hart, schwer und dicht, außen glatt und von grauer Farbe, innen bräunlich geädert sein. Die wurmförmigen und runzligen Früchte sind schlecht.

Lorbeerblätter sind die getrockneten Blätter des edlen Lorbeerbaumes; sie sollen grünlich, nicht gelb oder braun aussehen.

Vanille, die schotenförmige Frucht der in Südamerika wachsenden Vanillestaude, wird als feine Würze bei Saucen und süßen Speisen verwendet. Sie soll glänzend braun aussehen und einen angenehmen Geruch haben.

Schale und Saft der Zitrone, Rosinen und Korinthen werden wie Vanille gebraucht.

b) Einheimische Gewürze.

Von Kümmel, Senf, Wachholder, Koriander, Anis und Fenchel gebrauchen wir die Körner.

Von dem aus dem Senffamen gemahlten Senfmehl kann man sich unter Zugabe von Essig, etwas Salz und ein wenig gestoßenem Zucker Senf selbst herstellen, er ist rein und billiger als der fertig gekaufte.

Senf darf nicht mit Metall in Berührung kommen; er ist vielmehr in Porzellan- oder Steingeschirren aufzubewahren und mit Holz- oder Hornlöffeln zu schöpfen, da sich an Metall Grünspan bildet.

Von Sellerie, Lauch und Zwiebel gebraucht man die Wurzeln, seltener die Blätter, als Würze. Da sie roh einen scharfen Geruch und Geschmack haben, werden sie mitgekocht, gebraten oder gedämpft, wodurch sie zuträglicher werden. Die Blätter gebrauchen wir von Bohnenkraut, Petersilie, Majoran, Esdragon.

Gewürzkörner sind, da die in ihnen enthaltenen Stoffe sich schnell verflüchtigen, in geschlossenen kleinen Dosen oder Gläsern aufzubewahren. Aus diesem Grunde sollen die Gewürze zu solchen Speisen, welche offen gekocht werden, auch erst zugegeben werden, wenn sie beinahe fertig sind.

Der beste Essig wird aus Wein, Obst und Branntwein oder Bier hergestellt. Die Bereitung von Wein oder Obstmost kann, namentlich auf dem Lande, in der eigenen Haushaltung geschehen, während Bier-essig und der am meisten gebrauchte sogen. Holz- oder Schnellessig in Fabriken gewonnen werden.