

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i. B., 1924

48. Mandeln zu stoßen

urn:nbn:de:bsz:31-106702

44. Ausbacketeig von Eiern.

$\frac{3}{8}$ Liter frische Milch werden mit $\frac{1}{4}$ Pfund feinem Mehl, 4 Eidottern und etwas Salz zerrührt, dann das von diesen Eiern zu Schaum geschlagene Weiß mit einem Eßlöffel Rum darunter gemischt, das Bestimmte hineingetunkt und in kochender Schmelzbutter oder Schmalz gebacken.

45. Ausbacketeig von Wein.

$\frac{1}{6}$ Liter Wein, 30 Gr. Butter, 30 Gr. Zucker werden heiß gemacht, 90 Gr. Mehl darin auf dem Feuer abgerührt, etwas abgekühlt, der steife Schnee von 4 Eiern nach und nach darunter gemischt, das Bestimmte hiermit dick bestrichen und in Schmelzbutter oder Schmalz gebacken.

46. Eiweiß zu schlagen.

Um recht steifen Schaum zu bekommen, von dem das Gelingen mancher Backwerke sehr abhängt, nehme man recht frisches Eiweiß, lasse aber ja nicht das geringste von den Dottern dazu kommen. Mit einem losen Schneebeßen oder einer Gabel schlägt man es an einem kühlen Orte oder in mäßiger Zugluft auf einer flachen Schüssel von Blech oder Zinn, immer von einer Seite un-aufhörlich und gleichmäßig, bis der Schaum so dick und steif ist, daß man ihn umwenden kann, welches eine Zeit von 10 bis 15 Minuten erfordert. Etwas Zitronensaft, sogleich ins Eiweiß geträufelt, befördert das Steifwerden sehr. Man darf den Schaum, nachdem er geschlagen ist, keinen Augenblick stehen lassen, da er andernfalls wässerig wird.

Ist der Schaum zu Klößchen auf Milch- oder Biersuppen bestimmt, so schlage man geriebenen Zucker darunter.

47. Mandeln zu reiben.

Um beim Gebrauch der Mandeln sich nicht mit dem zeitraubenden Stoßen zu befassen und viel besser seinen Zweck zu erreichen, ist die Mandelreibe zu empfehlen.

48. Mandeln zu stoßen.

Die Mandeln werden in einen Topf gelegt, worin sie, mit kochendem Wasser übergossen, eine kleine Weile liegen bleiben. Dann gießt man das Wasser ab, drückt die Mandeln aus den braunen Schalen, wäscht sie ab und stößt sie in kleinen Partien in einem Mörser mit etwas Wasser oder Eiweiß oder Arrak, je nachdem es in den Rezepten vorgeschrieben ist. Trocken gestoßen wer-

den die Mandeln ölig. Wird man beim Stoßen unterbrochen, so muß man jedenfalls zur Vermeidung des Grünspans vorher die Mandeln herausnehmen und den Mörser, ehe er wieder gebraucht wird, auswaschen.

49. Butter schäumig zu rühren.

Ist die Butter stark gesalzen, so muß man sie vorher auswachen und in kalter Jahreszeit am heißen Ofen oder auf kochendem Wasser etwas weich werden lassen (käfige Butter aber langsam schmelzen und abgießen), dann rührt man dieselbe mit einem hölzernen Löffel schäumig.

50. Mehl zu schwitzen.

Man läßt einen Stuch Butter in einem eisernen Topfe kochen, gibt einen Löffel Mehl hinein und rührt es so lange, bis es kraus wird und sich hebt. Es muß gar sein, aber nur gelblich werden. Wasser oder Bouillon, was hinzugerührt wird, muß kochend sein. Soll das geschwitzte Mehl zu Fleischsuppen, Hasenpfeffer, Ragout oder Frikassee gebraucht werden, so kann man solches, wenn es vom Feuer kommt, nach dem Ausschäumen des Fleisches, ohne es erst zu zerrühren, zu der kochenden Speise schütten, da es sich durch längeres Kochen völlig auflöst.

51. Mehl braun zu machen.

Man rührt ein reichliches Stück Butter in einem eisernen Topfe bis zum Braunwerden, gibt Mehl hinzu und rührt es fortwährend, bis dasselbe eine schöne bräunliche Farbe erhalten hat. Brenzlich darf es aber ja nicht werden.

Auch kann man das Mehl zu einigen Speisen, z. B. zu einer braunen Mehlsuppe, zu Ragouts von Wild u. dgl. ohne Butter braun machen und für vorkommende Fälle aufbewahren. Das Mehl wird alsdann in einem eisernen Löffchen aufs Feuer gestellt, und nachdem es heiß geworden, fortwährend bis zum Braunwerden gerührt.

52. Hefe zu wässern.

Die flüssige Hefe wird mit Wasser durchgerührt und durch ein Sieb gegossen, damit alles Unreine zurückbleibe. Hat sie sich gesenkt, so gießt man das braune Wasser davon ab und frisches darauf und rührt sie nochmals, wodurch sie das Bittere verliert und weiß wird. Man kann sie einige Tage aufbewahren, wenn man täglich das Wasser wechselt, ohne sie wieder durchzurühren; beim Gebrauch gießt man das Wasser davon ab. Die Wirksam-