

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i. B., 1924

52. Hefe zu wässern

urn:nbn:de:bsz:31-106702

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-

Zeit der Gese läßt sich dadurch erproben, daß man ein wenig von derselben in heißes Wasser fallen läßt, steigt sie, so kann Gebrauch davon gemacht werden, andernfalls hat sie ihre Kraft verloren.

Um auch trockene Gese reinschmeckender zu machen, lege man sie über Nacht in kaltes Wasser, stelle sie an einen kalten Ort und gieße vor dem Gebrauch das Wasser davon ab.

Ein reichlicher Eßlöffel voll Gese ersterer Art ist in ihrer Wirkung gleich trockener Gese. Hierher gehört auch die jetzt meist in Gebrauch genommene Preßhese. Bei Benützung derselben rechnet man auf 1 Kilo Mehl, je nachdem man mehr oder weniger Butter zu dem betreffenden Gebäck verwendet, 50—60 Gramm.

Flüssige Bierhese rechnet man aufs selbe Quantum Mehl 3—4 Eßlöffel voll, doch ist es nötig, sie wie im vorhergehenden Absatz zu behandeln.

53. Semmel zu braten für Suppen und Klöße.

Man setzt Butter aufs Feuer, läßt sie gelb werden, gibt dann das in Würfel, Streifen oder Figuren geschnittene Weißbrot hinein und bäckt solches solange, bis es gelb geworden ist.

54. Korinthen zu reinigen.

Nachdem Steine und größere Stiele herausgesucht sind, gibt man sie in ein Sieb, stellt dies in eine tiefe Schüssel mit kaltem Wasser und reibt die Korinthen zwischen den Händen. Die kleinen Stielchen werden dadurch von denselben entfernt und teilen sich dem Wasser mit; doch muß dies einige Mal wiederholt werden.

55. Reis zu reinigen und zu blandieren (abzubrühen).

Man sucht die hülfigen Körner heraus, reibt den Reis im Wasser zwischen den Händen, gießt ihn ab, setzt ihn mit kaltem Wasser aufs Feuer und schüttet ihn vor dem Kochen auf ein Sieb. Diese Behandlung ist besonders dann nötig, wenn man den Reis zu Kranken- oder zu Milchspeisen benutzen will, da er dann alle Säure, die er manchmal enthält und welche die Milch zum Gerinnen bringt, verliert.

56. Echten Sago zu reinigen.

Das Unreine wird herausgesucht, der Sago gewaschen, mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, und nachdem er warm geworden, auf ein Sieb geschüttet; dies noch einmal wiederholt, ist er zum Gebrauch fertig.