

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere Küche**

**Davidis, Henriette**

**Karlsruhe i. B., 1924**

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

**urn:nbn:de:bsz:31-106702**

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.