

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i. B., 1924

70. Über die richtige Anwendung des Kartoffelmehls

urn:nbn:de:bsz:31-106702

beiden Seiten des Rückens, vom Kopf bis zum Schwanz hin, die Haut durchgeschnitten, wobei aber das Fleisch unverfehrt bleiben muß; danach wird die Haut abgezogen, doch darf dabei das Fleisch nicht im geringsten zerfehrt werden. Dann wird ein feines Streifchen am Leibe herunter abgeschnitten, der Hering nochmals abgospült, mit der Hand das Wasser abgestreift, auf das abgospülte Rückenbrett gelegt und ganz schräg, nach Gefallen sehr fein, oder fingerdick geschnitten. Im ersten Falle wird der Kopf auseinander gebogen, auf die bestimmte Schüssel gesetzt und die feinen Scheibchen, die runde Seite nach außen, zu beiden Seiten schräg daran gelegt, und zwar nach der Reihenfolge, wie sie geschnitten sind, bis der Schwanz den Schluß bildet. So schön die Heringe auf solche Weise gelegt werden können, so wird man sie doch appetitlicher finden, wenn weniger Kunst dabei angewandt worden ist, man wird mich schon verstehen. Im zweiten Fall, nachdem der Hering ganz schräg in dicke Scheiben geschnitten ist, wird derselbe so auf die Schüssel gelegt, daß er ganz seine vorige Gestalt wieder einnimmt und nur eine Seite zu sehen ist. Es können zwei bis drei auf eine Schüssel gelegt werden. Der Rand der Schüssel wird mit Petersilienblättchen verziert. Einzelne Heringe legt man auch wohl auf Dessertteller, wo sie alsdann eine runde Form erhalten.

Zum Butterbrot werden die Heringe entgrätet wie folgt: Es wird ein Schnitt am Rückgrat herunter gemacht, der Hering beim Schwanz durchgerissen, wobei mit dem Daumen nachgeholfen werden muß. Das Fleisch wird alsdann in Form der Sardellen geschnitten, schrägwinkelig auf ein Tellerchen gelegt und mit feinem Öl und etwas Essig übergossen. Überhaupt verwendet man die Heringe häufig noch als Zutaten zu Salaten oder marinirt dieselben in verschiedenen Saucen und endlich bereitet man sie noch zu Kollmops auf allerlei Arten.

70. Über die richtige Anwendung des Kartoffelmehls.

So sehr ich das Kartoffelmehl zur guten Zubereitung mancher Speise für unentbehrlich halte, so sehr habe ich mich davon überzeugt, daß manche durch unrichtige oder übertriebene Anwendung desselben die Speisen zu Mehlkleister machen, weshalb ich es für nötig halte, über den richtigen Gebrauch einige Worte zu sagen.

Das Kartoffelmehl dient vorzüglich als Bindungsmittel zu Kraft- und Bratensaucen, doch dürfen sie dadurch nur gebunden, nicht breiig gemacht werden. Ferner ist solches beim Kochen getrockneten Obstes zu empfehlen, indem zuletzt eine kleine oder größere Messerspitze mit kaltem Wasser zu der Obstbrühe gerührt

wird, etwa so viel, als wenn sie stärker eingekocht wäre; auch kann man dasselbe mit Nutzen beim Kochen der Gemüse anwenden, indem man, wenn das Gemüse gar ist, eine Kleinigkeit mit etwas kaltem Wasser zerrührt und hinzufügt. Die Brühe wird dadurch gebunden und das Gemüse saftiger. Doch rate ich allen Angeübten, lieber einmal erst mit einer Kleinigkeit zu versuchen, als der Speise zu viel Konsistenz zu geben, und stets herbei die Messerspitze zu gebrauchen.

Zur Vereitung der Blancmangers, Schaumsuppen und Schaumsaucen nehme man jedoch kein Kartoffelmehl, sondern jedes andere feine Mehl, weil Kartoffelmehl das Schäumen verhindert und also dadurch solche Speisen ganz und gar mißraten. Zu Blancmangers oder sonstigen kalten Süßspeisen, wie Rote Grütze und zu Fruchtsaltschalen verwendet man am besten das Maizena, Mondamin, Arrowroot, welches wie Kartoffelmehl angewendet wird.

71. Reismehl zu Milchspeisen.

Da der Reis so häufig etwas Säuerliches enthält, wodurch die Milch, mit demselben gekocht, gerinnt und also die Speise mißraten muß, so tut man gut, selbst eine beliebige Quantität Reismehl zu machen und zum Gebrauch aufzubewahren.

Der Reis wird, nachdem vorkommende gelbe Körner herausgesucht sind, in heißem Wasser gewaschen und gerieben, dieses abgegossen und kochendes Wasser darauf gegeben, der Reis, so lange das Wasser noch recht warm ist, auf einen Durchschlag getan und kaltes darüber gegossen. Dann reibe man in einem sauberen Küchentuch die Masse davon ab, lege ihn, auf einer flachen Schüssel oder einem Papier dünn ausgebreitet, in einen Ofen und lasse ihn, bei öfterem Nachsehen, damit er nicht gelblich werde, völlig trocknen. Hat man zum Mahlen keine Reis- oder Gerstenmühle, so kann eine nicht mehr gebrauchte Kaffeemühle dazu dienen, auf der man zuvor etwas Salz, danach einige Körner mahlen und die Schublade sauber auswaschen muß.

72. Anwendung echter Vanille.

Um die Vanille kräftig zu erhalten, muß sie in Bleipapier gewickelt und in einem verschlossenen Glase aufbewahrt werden.

Der ungleiche Grad von Stärke macht es unmöglich, bei den Speisen ein ganz bestimmtes Maß anzugeben und es ist anzuraten, gewöhnliche mit Zucker feingestößene Vanille nach Geschmack anzuwenden. Von echter Vanille wird zu einem Blancmanger oder einer Creme von einem ½ Liter Milch ungefähr