

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

Davidis, Henriette

Karlsruhe i. B., 1924

72. Anwendung echter Vanille

urn:nbn:de:bsz:31-106702

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

2¼ Gr. mit Zucker fein gestoßen, hinreichend sein. Man kann die gestoßene Vanille lose in ein Mullläppchen binden, damit die schwarzen Körnchen sich nicht der Speise mittheilen; indes macht es nichts, wenn man sie auch findet.

Wo man nicht zu sparen nötig hat, kann man auch statt gestoßener Vanille ein kleines Stück in der Milch ausziehen lassen.

73. Beachtenswertes über Zitronen.

Da häufig bittere Zitronen in den Handel gebracht werden, wird hier aufmerksam darauf gemacht, sie vor dem Gebrauch zu versuchen, was ganz besonders notwendig ist, wenn Zitronen zu Gelees, Cremes und Blancmangers, sowie auch zu Suppen und Getränken angewendet werden sollen. Auch versäume man nicht, die Zitronen vor dem Gebrauche zu waschen und abzutrocknen und die Kerne sammt der weißen Haut zu entfernen, welche ebenfalls einen bitteren Geschmack mittheilen.

Zum Aufbewahren wickle man die Zitronen in dünnes, weiches Papier und lege sie an einen kalten, luftigen Ort.

Um Zitronenschale zum Gebrauch frisch zu erhalten, reibe man die ganze Zitrone auf Zucker ab, schabe das Gelbe des Zuckers fein ab und bewahre diesen Zitronenzucker in einem verschlossenen Glase mit weiter Halsöffnung, wie sie in den Apotheken zu dicklichen Medikamenten ausgegeben werden.

74. Vom Anwenden und Aufbewahren der Apfelsinenschalen.

Es läßt sich durch Apfelsinenschalen in manchen Fällen die Zitronenschale ersetzen. Sie ist besonders zu Kompott eine angenehme und — da beim Genuß der Apfelsine die Schale wertlos ist — zugleich eine wenig kostende Würze, selbst dann, wenn die Apfelsine, welche eine große Quantität Schale liefert, dieferhalb gekauft würde.

Um sie eine lange Zeit aufzubewahren, schäle man sie mit einem scharfen Messer möglichst fein, schneide sie in feine Streifen oder hacke sie möglichst fein, vermische sie mit zwei Eßlöffel geriebenem Zucker und bewahre sie in einem wohlverstopften Glase zum Gebrauch auf. Mit der Zeit bildet sich ein Zuckersaft, welcher die Würze der Schale aufgenommen und daher ganz wie diese anzuwenden ist; übrigens kann auch später etwas Zucker hinzugefügt werden.