

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

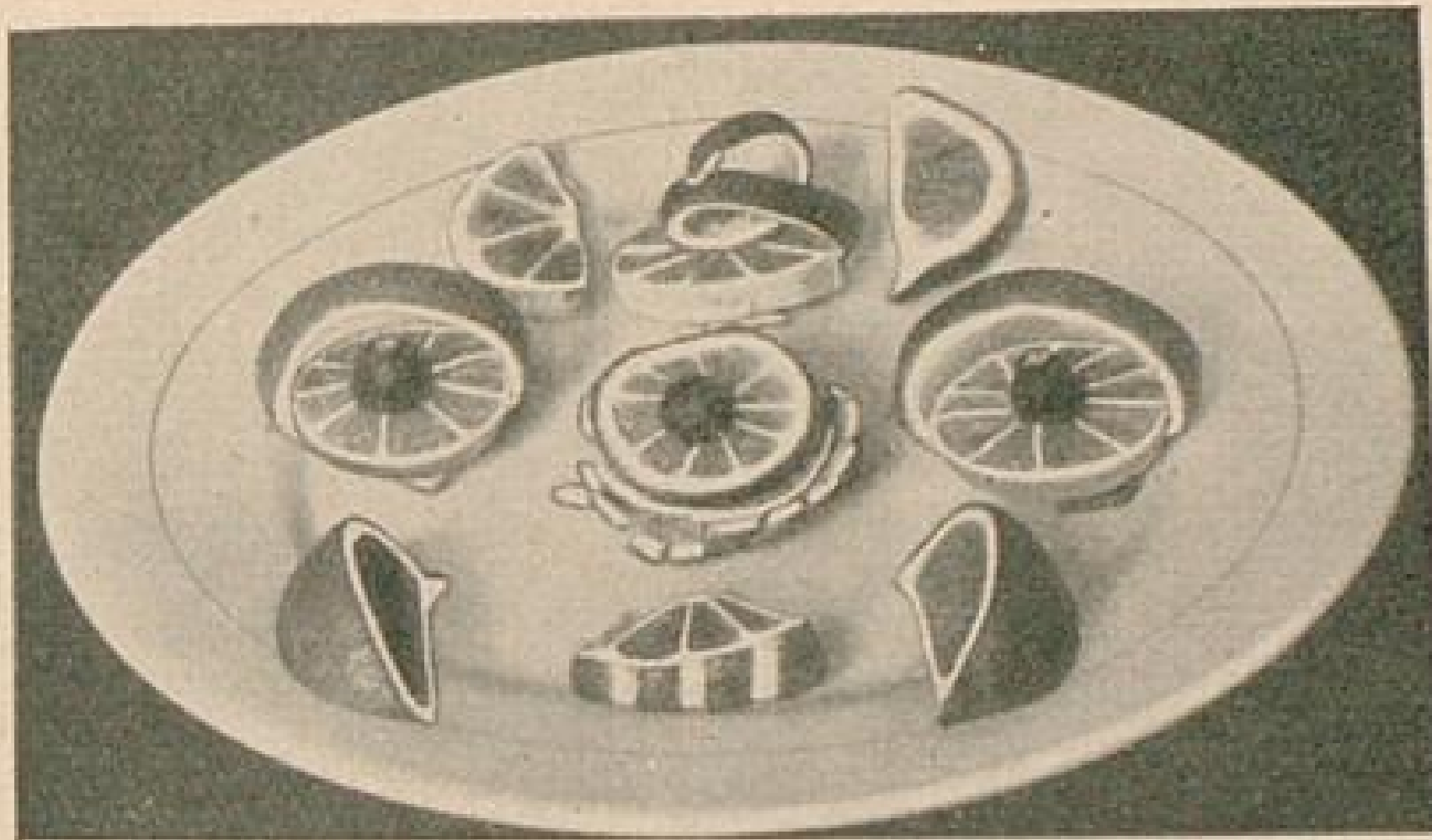
Haushaltungskurs

Sunlicht-Institut für Haushaltungskunde <Mannheim>

Mannheim, [ca. 1915]

Die Vorbereitung der Zutaten

urn:nbn:de:bsz:31-106241



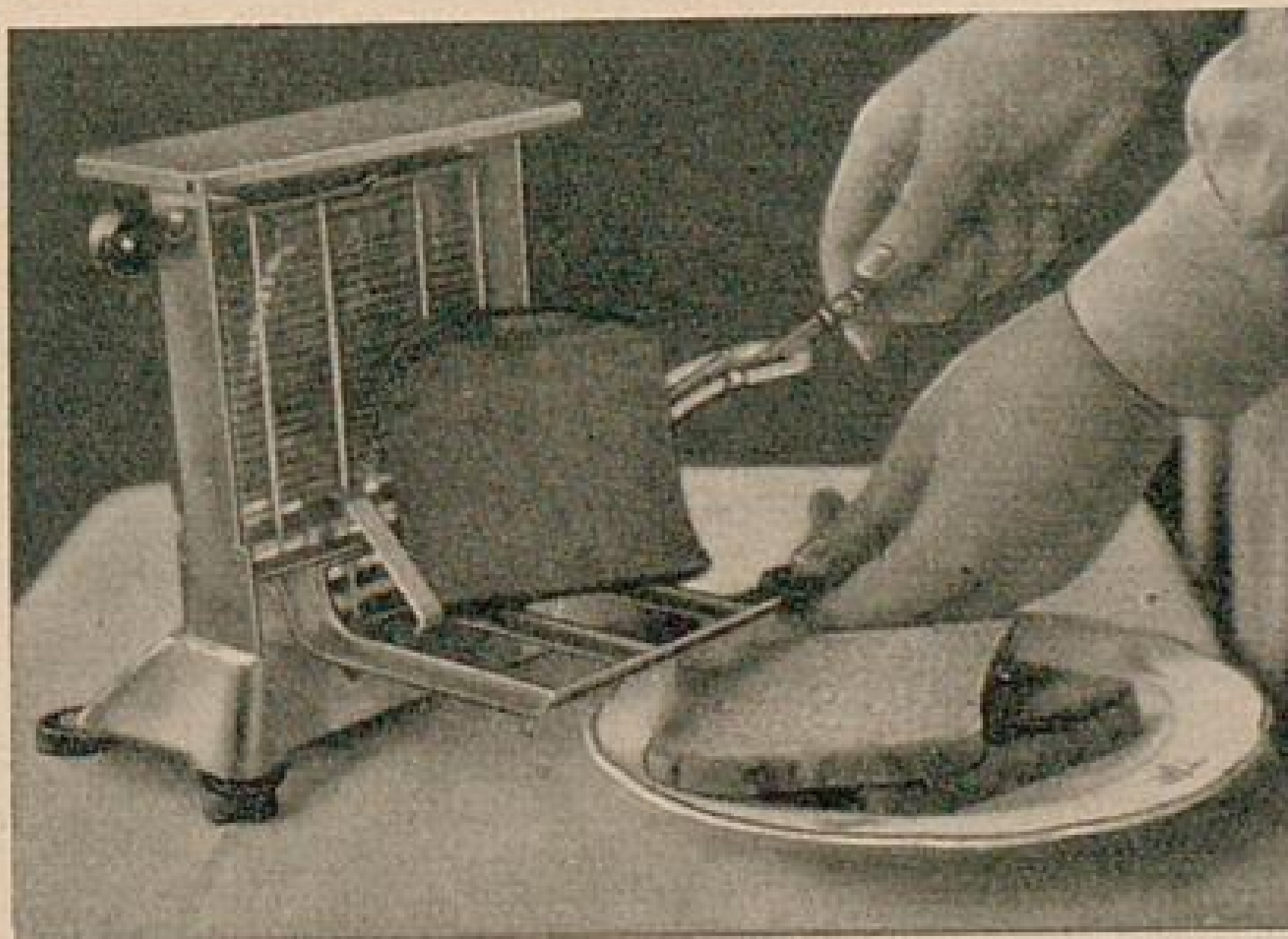
Phot. A. Matzdorff, Berlin

Die Zitrone läßt sich in allerlei Formen schneiden zur Verzierung.

Die Vorbereitung der Zutaten.

Bevor wir die Zubereitung der einzelnen Speisen selbst besprechen, wollen wir uns zunächst wieder darüber klar werden, was man wissen muß, wenn man schöne Vorspeisen zu Tisch bringen will.

Wie wir schon in der Einleitung erwähnten, sei auf hübsches Anrichten ganz besonders Wert gelegt. Zierlich geschnittene Zitrone, frische grüne Petersilie, schönes, unter Umständen farbiges Fleischgelee, tadelloses Geschirr spielen daher bei der Vorspeise eine große Rolle, doch ist jede Uebertreibung in der Ausschmückung unbedingt zu vermeiden. Zu warmen Vorspeisen reicht man gerne Salzstengel oder winzige Brötchen, zu kalten meist geröstetes Brot (Toast) und frische Butter.

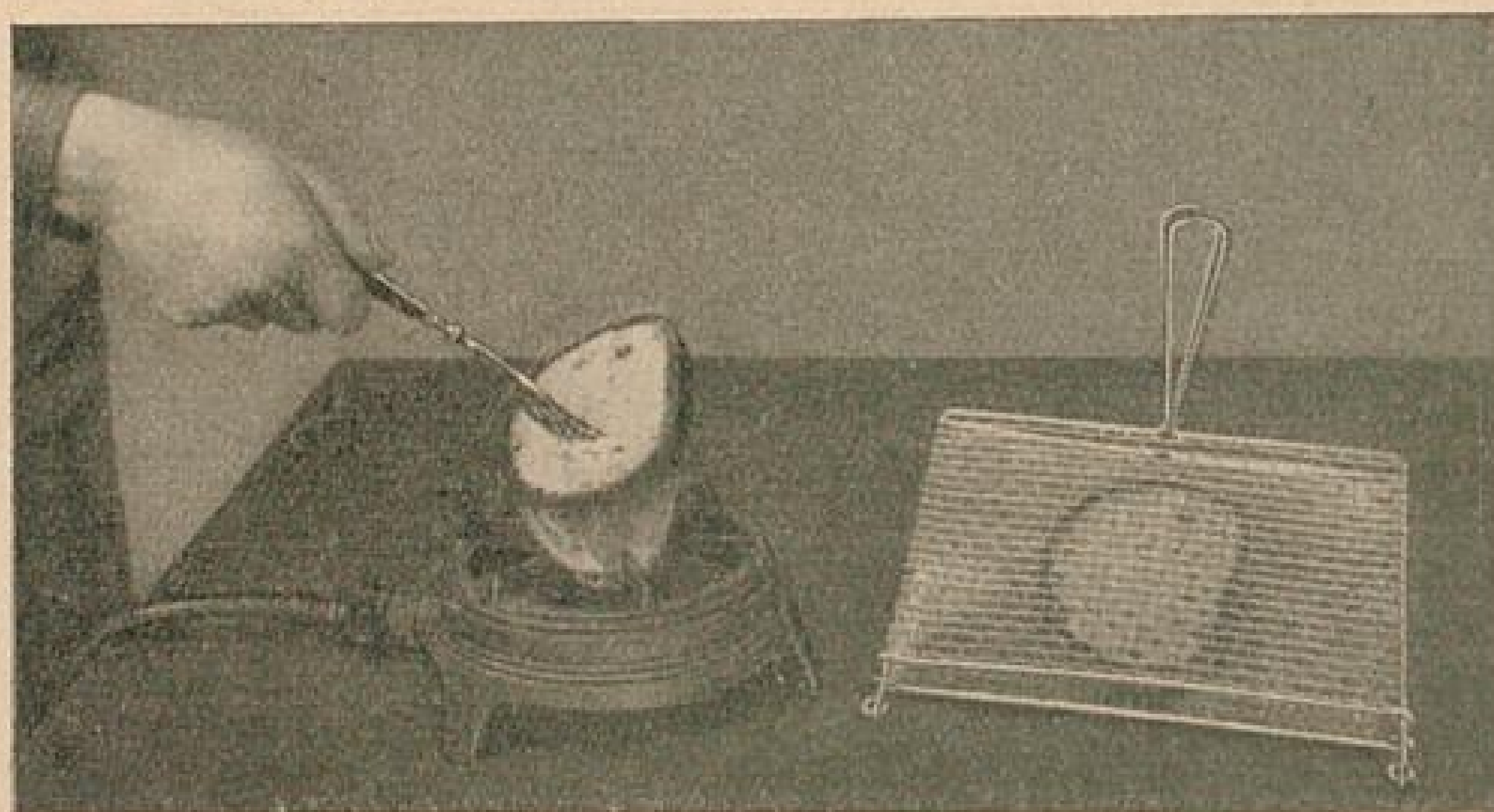


Phot. A. Matzdorff, Berlin

Brotrösten mit dem elektrischen Toaströster.

Das Rösten von Brot. (Toast).

Brot muß stets auf heller Flamme geröstet werden. Man verwendet weißes Kapselbrot dazu, das man in etwa 1 cm dicke Scheiben schneidet. Außen muß das Brot gut knusperig sein, innen aber noch schön weich. Beliebtest sind die elektrischen Toaströster, die aber noch etwas teuer sind. Dagegen sind die Drahtrahmen, die sowohl für Gas- als für Kohlenfeuer zu gebrauchen sind, billig und durchaus praktisch. In Ermangelung eines solchen kann man das Brot jedoch auch schon mit Hilfe einer Gabel rösten. Etwaige schwarze Stellen werden vor dem Anrichten abgekratzt.



Brot rösten an der Gabel; Drahtrahmen.

Das Vorrichten der Butter.

Die Butter muß ebenfalls hübsch angerichtet auf den Tisch kommen, wenn nicht das ganze Bild zerstört werden soll.

Die bekannten Butterfugeln werden mit zwei gerillten Brettchen hergestellt. Die Brettchen müssen zunächst in kaltes Wasser getaucht werden; dann legt man ein nicht zu großes Stückchen Butter dazwischen und dreht das obere Brettchen solange auf dem unteren, bis aus der Butter ein schönes Kügelchen geworden ist.

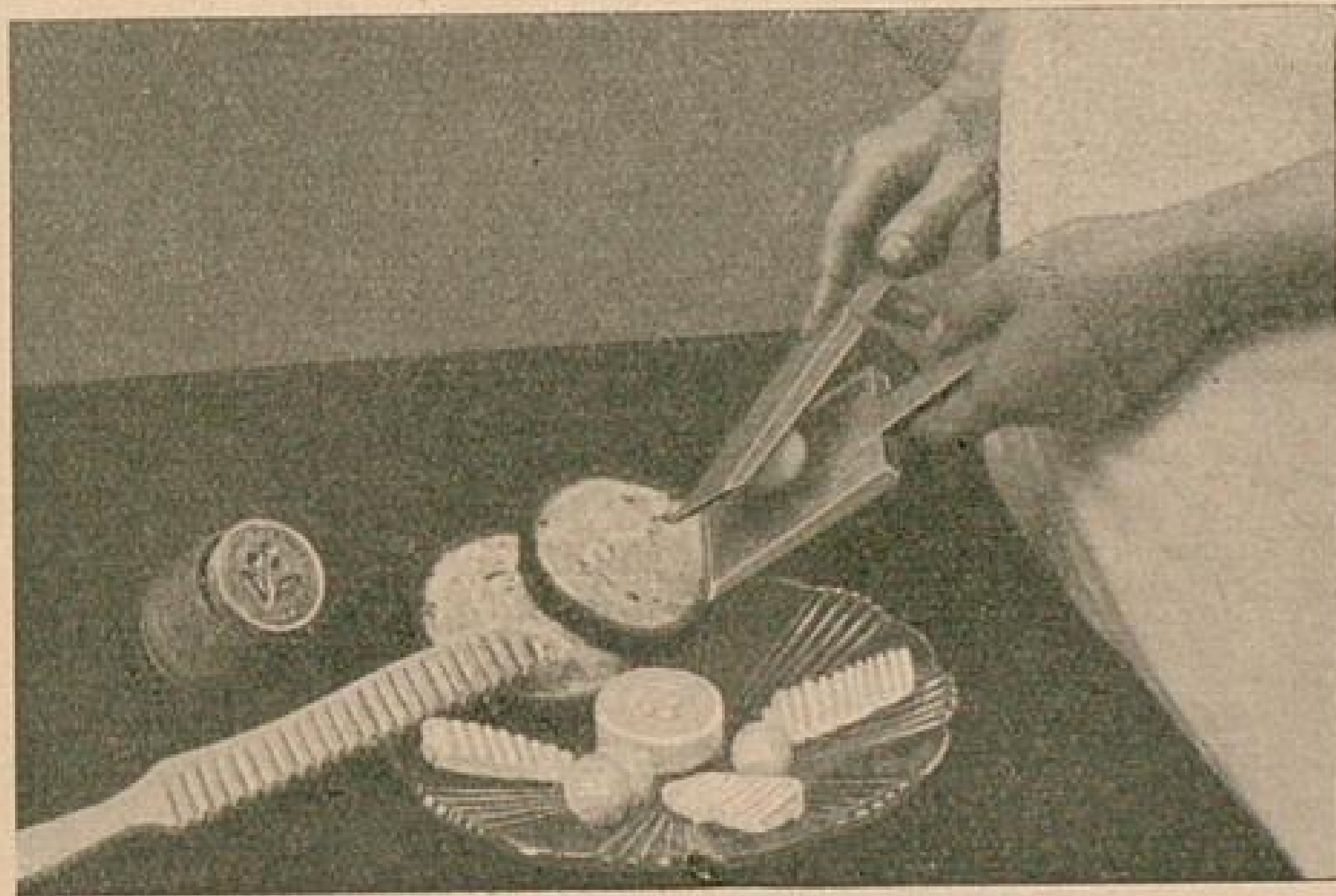
Butterförmchen werden ebenfalls zunächst mit kaltem Wasser ausgespült. Dann wird die durch Kneten geschmeidig gemachte Butter eingepreßt und sofort wieder ausgeklopft.

Am einfachsten ist das Abschneiden der Butterstreifen mit dem Buttermesser. Nur muß die Butter hierzu recht hart sein und unter Umständen vorher auf Eis gelegt werden. Die gerichtete Butter hebt man bis zum Gebrauch am besten in frischem Wasser auf.

Manche Vorspeisen werden durch Zugabe von Kräuter- oder Sardellenbutter verfeinert. Beide Buttermischungen sind auch als Brotaufstrich beliebt.

Um gute Kräuterbutter zu erzielen, vermischt man $\frac{1}{4}$ Pfd. schaumig gerührte Butter mit 1 Teel. Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Pr. Muskatnuß, 1 Teel. Zitronensaft, 2 fein verhackten Schalotten und 2 Eßl. fein verwiegten Kräutern, wie Petersilie, Kerbel, Estragon, Pimpinelle und Schnittlauch. Damit die Butter wieder hart wird, stellt man sie einige Zeit auf Eis.

Zu Sardellenbutter rührt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter schaumig und mischt 4 bis 5 fein verwiegte, durch ein Sieb getriebene Sardellen und 1 Teel. Zitronensaft darunter. Selbstverständlich kann solche Butter nach dem Erkalten genau wie frische Butter geformt werden.



Buttermesser und Butterförmchen. Die Butterflügelchen werden zwischen 2 Brettchen gedreht.

Sülze oder Aspik. Einfache Art.

Sülze stellt man am einfachsten her, indem man in $\frac{1}{2}$ Liter klare, warme Fleischbrühe 10 bis 12 Blatt weiße oder rote Gelatine gibt, die man vorher in kaltem Wasser ausgedrückt und in ganz wenig heißem Wasser aufgelöst hat. Auch Wurzel- oder Knochenbrühe, die man durch etwas Fleischextrakt und Zitronensaft noch würziger macht, kann dazu verwendet werden. Nach dem Erkalten muß das Aspik so steif sein, daß man es schneiden kann. Durch Erwärmen kann es jederzeit wieder flüssig gemacht werden.

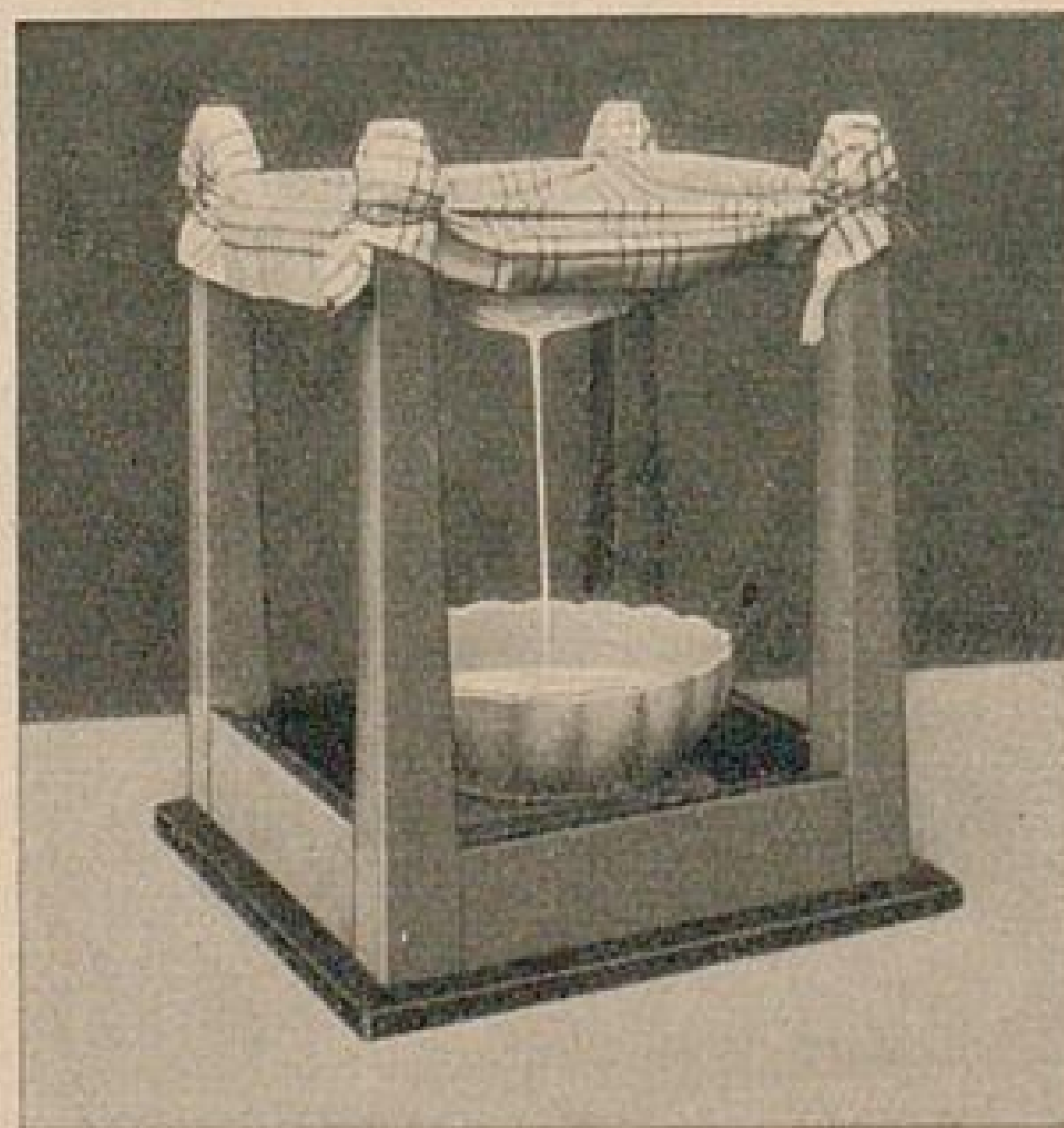
Das Aspik kann auch prächtig zur Verwendung von Resten dienen. Man gibt je nach Bedarf in eine große oder mehrere kleinere Schüsseln (Tasse, Pudding- oder Kastenform und ähnliches) zuerst etwas von dem flüssigen Aspik, läßt dieses halbsteif werden, belegt es dann mit kleinen Fleisch-, Fisch-, Eier-, Wurst- oder Gemüsestückchen (Mohrrüben, Erbsen, saure Gurken usw.), gießt wieder etwas flüssiges Aspik darüber und fährt so fort, bis die Form gefüllt ist. Das Aspik darf nur halbsteif sein, wenn

man es belegt. Ist es zu steif geworden, so teilt sich die Speise beim Stürzen. Wenn das Aspik völlig erstarrt ist, wird es gestürzt und mit Petersilie, Zitronenscheibchen und dergleichen auf hübscher Platte angerichtet.

Aspik aus Kalbsfüßen.

Zutaten: 2 Kalbsfüße, $\frac{1}{2}$ Pfd. Knochen, 1 Pfd. Ochsenfleisch, 5 Etr. Wasser, 1 Gelbrübe (Möhre), 1 Zwiebel, 3 Nelken, 5 Pfefferkörner, 1 Selleriewurzel, 3 Eßl. Essig, $\frac{1}{4}$ Etr. Wein, 2 Eßl. Salz, $\frac{1}{2}$ Teel. Fleischertrakt, 3 Eiweiß.

Knochen und Fleisch werden zerkleinert, gewaschen und mit kaltem Wasser und den übrigen Zutaten (außer Salz, Essig, Wein, Eiern und Fleischertrakt) beige stellt. Die Brühe muß auf mäßigem Feuer etwa 3 Stunden kochen, dann gibt man die übrigen Gewürze zu und läßt nochmals 1 bis 2 Stunden langsam ziehen. Jetzt wird die Brühe durch ein Sieb gegeben und bis zum nächsten Tage kaltgestellt. Die Fettschicht, die sich oben gebildet hat, wird nun sorgfältig abgenommen und die Brühe erhitzt. Um sie zu klären, werden die 3 Eiweiß schaumig gerührt, mit 2 bis 3 Eßl. Wasser vermischt in die heiße Brühe gegeben. Diese wird mit dem Schneebesen solange geschlagen, bis sie steigt, dann wird der Topf zugedeckt und die Brühe bei gelinder Hitze ganz langsam 10 Minuten gekocht. Nun wird das Aspik durch ein Tuch gegossen. Man legt ein weißes Tuch über die Füße eines umgekehrten Küchensockers, bindet es fest und stellt auf das Sitzbrett eine Schüssel. Das Aspik wird langsam auf das Tuch gegossen und fließt vollkommen klar in die Schüssel.



Das Aspik wird durch ein Tuch gegossen.