

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Karlsruher Geschenk-Kochbuch für junge Ehen

Aretz & Cie, Gummi-Waaren-Fabrik

Stuttgart, 1930

Nachtrag und Anhang

[urn:nbn:de:bsz:31-137728](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-137728)

Blau färbt man mit Indigo, Lacamus oder Veilchensaft. Die beiden ersten Farben reibt man auf einer Porzellanplatte mit etwas Wasser ab.

Den Veilchensaft bereitet man auf folgende Weise: 1 Pfund abgezapfte Blütenblätter werden mit $\frac{1}{2}$ Liter siedendem Wasser begossen und, nachdem sie 24 Stunden zugedeckt darin gelegen haben, durch ein Tuch gepreßt. Nun läutert man auf 1 Pfund Veilchensaft 1 Pfund Zucker mit etwas Wasser, kocht ihn mit dem Saft etwas dicklich und füllt ihn in Flaschen, die man verkorkt und versiegelt.

Grün färbt man mit Spinatmatte, mit Saftgrün oder einer Mischung aus Gelb und Blau.

Die Spinatmatte wird folgendermaßen bereitet: Nimm zwei Handvoll reingewaschenen Spinat, stoße ihn roh im Mörser, presse ihn durch ein Tuch, erwärme den dadurch gewonnenen Saft in einer Kasserolle, bis er geronnen ist, schütte dies nun auf ein Haarsieb, vermische das im Sieb Zurückgebliebene mit Zucker und verwahre es bis zum Gebrauch in gut verkorkten Fläschchen.

Rot färbt man mit Himbeersaft, aufgelöster Cochenille oder Berberisensaft.

Orange färbt man mit Orlean oder einer Mischung aus Gelb und Rot.

Braun färbt man mit Schokolade oder recht starkem Kaffee.

Schwarz färbt man mit eingekochtem Saft von Walderdbeeren oder schwarzen Kirschchen.

Diese unschädlichen Farben sind auch beim Händler käuflich.

Nachtrag und Anhang

Eier in Kalk aufzubewahren

Zur Aufbewahrung von etwa 100 Stück Eiern nimmt man ein faustgroßes Stück gebrannten, ungelöschten Kalk, legt es in einen fest zugebundenen und gut verpichteten Kübel oder großen Topf, gießt Wasser daran, rührt es auf, legt die Eier vorsichtig hinein und bedeckt das Gefäß. Dieses wird nun im Keller auf ein Holzlager gestellt, damit der Boden des Kübels nicht fault. Wenn der Kalk trocken wird, muß man frisches Wasser aufgießen und den Kalk aufrühren.

Zerspringt eines der Eier durch unvorsichtiges Berühren, so fault es und steckt alle die anderen an.

Ehe man die Eier in den Kalk setzt, müssen sie untersucht werden, indem man sie gegen das Licht hält; frische sind klar und durchsichtig, verdorbene dagegen trüb.

Man mischt
Wasser und gießt d
in einem Kübel auf
Keller aufbewahrt.

Man legt die
sie aufgetaut si

Seife, fette B
eine Schüssel, gießt
und arbeitet sie mit
die Buttermilch aus
in Steinlöse mit d
braut, zugebunden
zu Ende des M
Küchlen.

60 Gramm Sa
änder werden fein
gepulvert. Wenn die
eine Kopfe, umbin
im Keller stehen.

Jit
Seiner Sand wi
ungehörliche Lage in
menge, in feines, r
bedeckt wird. Man
bedeckt sind, und be
liegen Orte auf. I
in Rindschmalz

Seife von junge
und kochte sie in sie
normal auf, nimm si
sehe sie im Badofe
in Schichten unter
werden. Sie müssen

Man bringt rech
schönen und fest

Eier in Wasserglas aufzubewahren

Man mischt in einem Wassereimer $\frac{1}{2}$ Eiter Wasserglas mit 5 Eiter Wasser und gießt dies über die Eier, die man zuvor genau untersucht und in einem Kübel auf die Spitze gestellt hat. Sie werden wie die vorigen im Keller aufbewahrt. — Die angegebene Menge reicht für 160—180 Eier.

Gefrorene Eier auftauen zu lassen

Man legt die Eier in laues Wasser oder in gesalzenes Brunnenwasser, bis sie aufgetaut sind.

Butter aufzubewahren

Frische, fette Butter, wie sie zu Markte gebracht wird, bringt man in eine Schüssel, gießt frisches Brunnen- oder noch besser Regenwasser daran und arbeitet sie mit einem Kochlöffel durch, wodurch sich die Käseteile und die Buttermilch ausscheiden. Das Wasser wird dann abgegossen, die Butter in Steintöpfe mit dem Kochlöffel fest eingedrückt, oben etwas mit Salz bestreut, zugebunden und im Keller aufbewahrt, wo sie sich sehr gut hält.

Zu Ende des Monats Mai ist die Butter am besten und im Herbst am billigsten.

Butter einzufalzen

60 Gramm Salz, 30 Gramm gereinigter Salpeter und 30 Gramm Zucker werden fein gestoßen, vermengt und unter 3 Pfund frische Butter geknetet. Wenn diese gehörig durchgearbeitet ist, bringt man sie in steinerne Töpfe, umbindet sie fest mit doppeltem Papier und läßt sie 3 Wochen im Keller stehen.

Zitronen und Orangen aufzubewahren

Feiner Sand wird an der Sonne oder im Backofen getrocknet und eine fingerdicke Lage in ein passendes Gefäß getan, worauf die Zitrone oder Orange, in feines, reines Papier eingewickelt, hineingelegt und mit Sand bedeckt wird. Man fährt so fort, bis alle Zitronen oder Orangen mit Sand bedeckt sind, und bewahrt das Gefäß im Keller oder an einem anderen kühlen Orte auf. Wenn nur wenige aufzubewahren sind, so kann man sie, in Rindschmalz gelegt, im Keller aufbewahren.

Bohnen zu dörren

Ziehe von jungen Speckbohnen die Fasern ab, schneide sie einmal durch und koche sie in siedendem Wasser mit Salz und einem Stückchen Soda einmal auf, nimm sie schnell vom Feuer und lasse sie auf Sieben ablaufen, dörre sie im Backofen oder reihe sie auf einen starken Faden und hänge sie im Schatten unter einem heißen Ziegeldach auf, wo sie am schönsten werden. Sie müssen an einem trockenen Orte aufbewahrt werden.

Zwetschgen zu dörren

Man bringt recht reife Zwetschgen auf die in der Dörre angebrachten Brettchen und setzt eine neben die andere; sie müssen öfters ausgelesen

werden, wobei man die dünnen wegnimmt und die weichen liegen läßt, bis sie ebenfalls dünn geworden sind. — Man kann die Zwetschgen auch im Backofen dörren.

Birnen zu dörren

Man schneidet die Birnen in vier Teile und behandelt sie wie die Zwetschgen.

Mirabellen, Prünellen und Pflaumen zu dörren

Die Früchte werden geschält, ausgesteint und wie die Zwetschgen gedörrt.

Kirschen zu dörren

Man entfernt die Stiele und dörrt die Kirschen wie die Bohnen.

Das Transchieren

Zum Transchieren des Fleisches braucht man eine große Gabel und ein schmales, spitziges Messer mit gut geschärfter Klinge; seit neuerer Zeit bedient man sich auch der namentlich beim Zerlegen von Geflügel sehr praktischen „Transchierschere“. — Die Schlachtbraten und englischen Braten werden in dünne Scheibchen geschnitten und diese wieder genau und möglichst dicht aneinander in ihre vorherige Lage gebracht. — Um gefüllte Kalbsbrust transchieren zu können, wendet man die Brust um, schneidet sie der Länge nach einmal und der Quere nach in fingerdicke Scheiben durch, wobei man darauf zu achten hat, daß in keiner Schnitte die gehörige Fülle fehle; soll die Brust jedoch in größere Portionen geteilt werden, so unterläßt man den Längsschnitt und zerlegt das Fleisch nur quer in dicke Scheiben. — Der Nierenbraten wird vom Bindfaden befreit und die Niere abgelöst; dann zerteilt man die Rippen der Länge nach in einzelne, nicht zu dicke Koteletten, legt die Schnitten auf gewärmte Platten und fügt die in kleine Stückchen geschnittene Niere bei. Der Nierenbraten muß sehr heiß serviert werden. Deshalb erwärmt man ihn, nachdem er transchiert wurde, noch einmal ordentlich und reicht recht heiße Teller dazu. — Bei Hirsch-, Reh-, Hammel- und Kalbskeulen wird zuerst das Fleisch dem Knochen entlang und oben herüber losgetrennt, der Knochen auf die gut durchwärmte Fleischplatte gelegt und das in schräge, dünne Stückchen transchierete Fleisch in seine frühere Lage wieder an den Knochen gesetzt. — Von Hirsch-, Reh-, Hammel- und Kalbsrücken wird das Fleisch durch einen tiefen Einschnitt längs des Rückgrates und einen ebensolchen an der Seite ganz vom Knochen losgetrennt, in schräge Scheiben geschnitten und diese wieder so auf den Knochen gelegt, daß der Rücken sein voriges Aussehen erhält. — Am Hasenbraten haut man die Schlegel ab, zerlegt diese sowie den Ziemer