

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kräftig, schmackhaft, billig

Haarbeck, Lina

Berlin, 1914

Wichtige Winke

[urn:nbn:de:bsz:31-294694](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294694)

Wichtige Winke.

Bei allen Gerichten ist diejenige Menge von Flüssigkeit angegeben, die zum Aufsetzen nötig ist, weil die meisten Anfängerinnen leicht zu viel Wasser usw. nehmen. Es ist aber ganz unmöglich, die Menge der Flüssigkeit, welche eine Speise braucht, festzustellen. Es kommt zu sehr darauf an, ob sie stark oder schwach, kurz oder lang kocht und auch darauf, ob sie lange stehen muß oder nicht. Wird die Speise nach und nach zu dick, dann gebe man langsam immer wieder wenig Flüssigkeit hinzu.

Mehlteigchen. (Zum Sätmigmachen der Tunken usw.) Berrühre einen Eßlöffel voll Mehl oder Kartoffelmehl mit kalter Milch oder kaltem Wasser auf folgende Weise: Gieße zuerst nur ganz wenig Flüssigkeit an das Mehl und verarbeite es vollständig. Dann wieder ein klein wenig Flüssigkeit und so fort, bist du einen dicken Teig hast, so daß also alles Mehl verarbeitet ist. Nun kann man die Flüssigkeit etwas schneller dazugeben, weil sich jetzt keine Klümpchen mehr bilden können. Wenn das Teigchen fertig ist, soll es so dünnflüssig sein, daß es sich ausgießen läßt, ohne an dem Schüsselchen hängen zu bleiben. Es soll aber auch nicht zu dünn und wässrig sein.

Mehlschwitze. Lasse Fett, oder ein Stückchen in kleine Würfel geschnittenen Speck oder ein Stückchen Butter in einem Topfe zergehen. Soll es eine weiße Mehlschwitze werden, dann darf sich das Fett nicht färben, soll sie hellbraun werden, dann laß das Fett nur gelb, soll sie dunkel werden, dann laß es richtig braun werden. Streue unter fleißigem Rühren einen Eßlöffel Mehl

hinein und röste es noch ein wenig mit dem Fett, bis es die richtige Farbe hat. Achtgeben! Das Mehl brennt leicht an, dann schmeckt es bitter und ist ungenießbar! Gieße nun unter ständigem Rühren die Flüssigkeit, sei es Wasser oder Fleischbrühe, langsam hinzu und lasse es sämig kochen. Sollten sich Mehklümpchen bilden, dann ist das kein Unglück. Man lasse dann die Schwiße gut kochen und rühre häufig darin, dann wird sie bald schön glatt werden. Vergiß nicht, eine kleine Prise Salz daranzugeben.

Mehl wird genau so gebräunt wie das Fett bei der Mehlschwitze.

Klöße müssen während des Kochens immer zugedeckt werden.

Reibbrot zu machen. Man trocknet im Backofen übriggebliebenes Schwarz- und Weißbrot und reibt es, oder stampft es im Mörser fein. Reibbrot sollte immer vorrätig sein in der Küche, denn man braucht es zu den verschiedensten Zwecken.

Alle Rezepte sind für 3—4 Personen berechnet.

1. Suppen.

Koche alle Suppen zugedeckt, langsam und gleichmäßig, damit sie schön glatt und sämig werden. Setze für jede Person etwa ein halbes Liter Flüssigkeit auf, dann wird die Menge ungefähr genügen. Ein Ei ist durchaus nicht in jeder Suppe nötig. Eine klare Fleischbrühsuppe ist z. B. für viele ein besonderer Genuß. Ich rühre die Suppen nur dann mit einem Ei ab, wenn sie, aus etwaigen Resten hergestellt, noch zu dünn sind, oder, was in jeder Haushaltung vorkommt, wenn mir die