

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Mannheimer Koch-Buch

Mannheim, [ca. 1890]

XVIII. Der Einlauf der Lebensmittel

[urn:nbn:de:bsz:31-300395](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-300395)

XVIII. Der Einkauf der Lebensmittel.

Nachdem sowohl mit Rücksicht auf eine vernünftige Sparsamkeit als auch mit Rücksicht auf die Güte und Zuträglichkeit der Speisen viel darauf ankommt, daß in der Küche nur durchaus gute und unverfälschte Nahrungsmittel angewendet werden, so dürfte es nicht überflüssig sein, die Merkmale anzuführen, an welchen die gute Beschaffenheit der wichtigsten und gebräuchlichsten unter ihnen ersichtlich ist.

Die verschiedenen Fleischsorten: 1. Rindfleisch hat einen schönen frischen Geruch und zeigt eine gleichmäßige dunkelrothe Farbe. Sein Fett soll fest und schwach gelblichweiß sein: bläulich schimmerndes Fett, welches weichlich und lose erscheint, läßt auf ein schlecht gemästetes Thier schließen. Die besten Stücke sind diejenigen, die einen mittelstarken Fettbelag besitzen oder mäßig mit Fett durchwachsen sind, aber weder zu zahlreiche Fasern noch Hauttheile aufweisen. Lenden- und Nierenbraten wie überhaupt alle derberen Stücke müssen mindestens 6—8 Tage abgehangen haben, wenn sie eine angenehme, mürbe Speise liefern sollen.

2. Kalbfleisch sei weiß und zart, doch keinesfalls fett. Das Fleisch soll sich fest anfühlen und von dichtem Gewebe sein; wenn es von Thieren unter 4 Wochen stammt, ist es geschmacklos und ungesund; letzteres namentlich im Sommer, weshalb kleinen Nierenbraten, Keulen u. s. w. ein gewisses Mißtrauen entgegenzubringen ist. Bei gemästeten Milchfälsbern sind die Knochen im Verhältnis zur Fleischmasse zart.

3. Hammelfleisch ist viel dunkler wie Kalb-, doch bedeutend heller als Rindfleisch und spielt leicht in's Bräunliche. Zu dunkles Hammelfleisch rührt meist von alten Hammeln her, ist zähe und hat einen widrigen Beigeschmack. Das Fett ist schön weiß, soll aber bei einem gut verwendbaren Stücke nicht zu reichlich sein. Von den Knochen gilt dasselbe wie beim Kalbfleisch.

4. Schweinefleisch muß gleichfalls sehr weiß sein, festes und weißes Fett besitzen. Wird es samt der Haut (Schwarte) gekauft, so sehe man darauf, daß auch diese von heller Farbe und sehr sauber gereinigt ist.

5. Pöckelfleisch muß gut von dem Pöckel durchzogen sein. Daß dies der Fall ist, erkennt man an einer schönen rothen Farbe, die keine weißlichen oder grauen Flecken aufzuweisen hat.

6. Rauchfleisch ist viel dunkler roth gefärbt, als obiges; wenn es zu stark geräuchert ist, giebt es einen harten Ton von sich, wenn man mit einem Holze darauf schlägt, und sieht auch trocken und spröde aus. Viele lieben jedoch hartgeräuchertes Fleisch mehr, als das nur kurze Zeit dem Rauch ausgesetzt. — Beim Einkauf von Schinken achtet man auf die gleichen Merkmale wie auch darauf, daß das Bein nicht zu derb ist und die Schwarte keine Schimmelflecken zeigt.

Die Wildpretarten: 1. Hirsch- und Rehwild auf sein Alter zu prüfen, ist nur Sachverständigen möglich; in dieser Hinsicht wird man sich stets auf die Redlichkeit des Verkäufers verlassen müssen, weshalb es rathsam ist, nur bei einem als reell bekannten Händler zu kaufen, wenn gleich man einen vielleicht etwas höheren Preis dafür bezahlen muß. —

Ob ein Thier schon lange Zeit liegt, darüber belehrt uns der Geruch am besten; stark riechendes Fleisch zu nehmen oder solches, welches an manchen Stellen bereits grünlich schimmernde Flecken aufweist, empfiehlt sich nicht; namentlich aber ist letzteres zu vermeiden.

2. Wildschweinfleisch soll ebenfalls im Geruche frisch sein und nicht allzuviel Fett besitzen.

3. Hasen. Junge Hasen besitzen ein zartes dünnes Häutchen. Wird der Hase im Balg gekauft, so faßt man ihn an einem der Vorderläufe und hält ihn frei schwebend von sich; bricht dabei das Bein, so ist er jung. Thiere, die stark zerschossen sind, namentlich wenn dies am Rücken der Fall ist, kauft man nur, wenn eine bedeutende Preisermäßigung bewilligt wird; ebenso magere Thiere.

Hirschwild kauft man von Mitte September bis Weihnachten; Rehwild von Mitte Juni bis Mitte Januar; Hasen von September bis Februar; Wildschwein zuerst im November und Dezember, auch Januar.

Geflügelarten: 1. Puter. Hennen gelten für zarter als Hähnen, doch liefert ein junger Puter immerhin einen sehr angenehmen Braten. Junge Thiere haben grauweiße Beine und die Fleischlappen auf dem Kopfe und am Halse sind kleiner, feiner; sobald die Beine roth gefärbt sind, ist das Thier alt. Von Mitte September bis März.

2. Gänse haben, solange sie jung sind, hellgelbe Beine, dünne Schwimnhäute und einen biegsamen, schwach gefärbten Schnabel. Die Gurgel muß sich leicht eindrücken lassen. Von Oktober bis nach Neujahr.

3. Enten. Wie Gänse. Fast das ganze Jahr.

4. Hühner. Ihre Haut muß weiß und fein sein, namentlich frei von groben Poren, die Beine sind zart, hell und das Schnäbelchen läßt sich leicht entzwei brechen. Die Federn lassen sich leicht ausziehen, die Kiele sind fein. Bei lebenden Hühnern bläst man in die Federn, um sich von der Beschaffenheit der Haut zu überzeugen; ob sie gut genährt sind, muß das Gefühl lehren. Namentlich im Sommer; Kapannen und Pouarden vorwiegend im Winter.

5. Tauben. Wie Hühner. Von April bis Neujahr.

6. Wildgeflügel. Wie bei zahmem Geflügel dient auch hier die hellere Farbe der Beine und Schnäbel, die verhältnismäßige Feinheit der Haut, die leichte Zerbrechlichkeit der Schnäbel und Füßchen in den Gelenken zur Beurtheilung ihres Alters, doch sind hier alle diese Kennzeichen nicht so sicher. — Die Frische erkennt man am Geruche wie auch daran, daß die Bauchhaut trocken ist. — Stark zerschossene und magere Thiere kauft man ebenfalls nur, wenn sie billig sind. — Besonders im Herbst und Winter. Die Zeit des Wildgeflügels beginnt etwa im August und endet so ziemlich im März.

Fische und Wasserthiere etc.: 1. Fluß- und Seefische. Wenn man die Fische lebend einkauft, so hat man vor allem darauf zu sehen, ob ihre Bewegungen muntere und elastische sind, denn in diesem Falle sind sie noch gesund und liefern ein ebenso schmackhaftes als auch nährendes und zuträgliches Gericht; zeigen sie sich hingegen leblos, sind ihre Bewegungen matte, bleiben sie auch gegen Verührung mehr oder minder unempfindlich, so ist dies ein Zeichen, daß sie entweder krank oder doch

schon abgestanden sind. — Bei Fischen, die man tod't kauft, was besonders bei Flußfischen nach Möglichkeit zu vermeiden ist, beachtet man den Geruch, sieht hinter den Flossen und unterhalb derselben nach, ob die Haut da nicht blaß ist, ob die Kiemen noch kräftig geröthet sind, wie auch, ob das Fleisch des ganzen Fisches sich noch kernig anfühlt. Fische, bei denen das eine oder das andere nicht der Fall wäre, nehme man unter keiner Verbindung, denn der Genuß verdorbenen Fischfleisches kann schwere Vergiftungen herbeiführen. Von Ende Oktober bis Ostern.

2. Hummer oder Seekrebs wird meist tod't gekauft und ist bei ihm der Geruch das maßgebende Kennzeichen seiner Güte; ein fauliger Duft ist unschwer zu unterscheiden. Die kalten Monate.

3. Krebse. Auf muntere Bewegungen ist auch hier zu achten; auch vermeidet man alle Krebse, die eine gelockerte Schale haben, also im Begriffe stehen, dieselbe abzuwerfen. Beim Oeffnen beseitigt man diejenigen, in welchen sich sogenannte Krebssteine oder Würmer finden. Am besten in den Monaten ohne r, jedoch auch im April und September gut.

4. Mätern und Muscheln sind gut, wenn ihre Schale noch fest verschlossen ist und sie ein weißes festes Fleisch besitzen. Nur im Winter, namentlich bei kalter Witterung.

5. Schnecken sind für die Küche verwendbar, solange die Oeffnung des Häuschens fest verschlossen ist, so daß man sie selbst nicht sehen kann. Am besten Dezember und Januar. Diejenigen, von welchen nach dem Kochen ein übler Geruch ausgeht, werden fortgeworfen.

6. Geräucherte, gesalzene Fische dürfen weder zu hart noch zusammengeschrumpft sein, sondern müssen sich im Fleische voll anfühlen und weißes Fleisch haben. Auch soll die Haut keine Schimmelspuren zeigen.

7. Stockfisch ist nur gut, wenn er sehr weiß ist, weder durch Schimmel verunreinigt wird, noch sich klebrig anfühlt.

8. Heringe und Sardellen im Salz sollen groß und fleischig sein und nicht gelblich gefärbt erscheinen.

Gemüse: Kohl und Krautköpfe sollen frisch, fest geschlossen und hart, auch nicht von Insekten angenagt sein, worauf besonderes Gewicht zu legen ist, wenn sie zum Einwintern bestimmt sind.

Rothkohl. Wie oben. Auf eine schöne blauröthe Farbe ist zu sehen.

Rüben jeder Art nimmt man nur, wenn sie sich durchaus fest anfühlen, nicht fleckig noch ausgewachsen sind. Junge Rüben erkennt man an der verhältnißmäßig geringen Größe, dem zarten Kraut und der Feinheit der Schale.

Petersilie, an welcher sich das Kraut befindet, ist leicht erkennbar an dem angenehmen würzigen Dufte desselben; die Wurzel soll sehr weiß sein. Beim Einkauf von Petersilienkraut ohne Wurzel Vorsicht, damit man nicht Hundsschierling, eine Giftpflanze, erhält, die ähnlich aussieht, doch des aromatischen Duftes entbehrt.

Schwarzwurzeln wie Rüben; die fingerdicken sind die besten.

Blumenkohl muß eine weiße, fest geschlossene Blumenkrone besitzen und sein Stiel wie seine Blätter dürfen weder wurmförmig noch angefault sein.

Spargel sei dick, weiß, glänzend und am Schnitte nicht holzig, die Köpfe dürfen nicht ausgewachsen erscheinen; bei dünnem oder Brechspargel ist nur auf letzteres zu achten.

Gurken sollen gerade gewachsen, nicht zu kurz und nicht zu dick sein, da diese gewöhnlich recht körnerreich sind, und entweder schön dunkelgrün oder weißlich, keinesfalls aber gelb gefärbt erscheinen. Die weißlichen Gurken gelten vielfach für die besten.

Salat ist zart, wenn er gelblich aussieht und fest geschlossene Köpfechen besitzt.

Grüne Bohnen und Erbsen dürfen weder weck aussehen noch schwarze oder faule Flecken haben.

Spinat und ähnliche Gemüse sollen helle, zarte Blättchen besitzen und recht frisch aussehen.

Sauerkraut (Sauerkohl). Wer schon Eingemachtes kauft, sehe auf einen nicht zu feinen Faden und eine schöne weiße Farbe, die einen milden Goldschimmer haben soll, endlich aber auch auf einen angenehmen Geruch. Kleberiger Kohl ist zu vermeiden.

Zwiebeln müssen sich glatt und voll ansehen, dürfen weder weich noch anderweitig beschädigt sein.

Kartoffeln. Die mittelgroßen, blauen oder gelben Sorten, deren Schale aussieht als ob sie angesprungen wäre und sich stellenweise ablösen wollte, sind die besten. Solche, die aus einem sandigen Boden kommen, sind allen andern vorzuziehen, da sie mehltreich sind und sich trocken kochen. Schadhafte oder keimende Kartoffeln sind ungesund.

Hülsenfrüchte nehme man stets von der letzten Ernte. Sie müssen voll und frisch aussehen wie auch von möglichst equaler Größe und Farbe sein. Verunreinigte sind unvortheilhaft; besser ist es, sie etwas theurer zu bezahlen, dafür aber schon einmal gelesene zu verlangen.

Getreideprodukte. Mehl soll weiß und trocken sein, sich in der Hand zu jeder Form zusammenballen lassen, aber keine Klümpchen enthalten, und ganz geruchlos sein. Der Grad der Weiße wird natürlich durch die Feinheit des Mehles bestimmt, das feinste ist Stärkemehl von Kartoffeln oder Weizen hergestellt.

Graupen, von welcher es drei Sorten giebt und außerdem noch Perlgraupen, sollen weiß und egal groß, nicht verunreinigt und geruchlos sein, worauf sehr zu achten ist, da man oft dumpfige bekommt.

Gries wie Mehl. Er soll glatt laufen, trocken und geruchlos sein, ist aber natürlich niemals so weiß wie Mehl. Weizengries ist der feinste; für Suppen verwendet man den ganz feinen, für Brei, Flammeri und andere süße Speisen zieht man in der Regel den Körnergries vor, doch ist das Geschmacksache.

Grütze ist gröber als Gries, soll aber gleich diesem trocken sein. Hafengrütze dient häufig zur Bereitung schleimiger Getränke und Suppen für Kranke.

Hirse ist sehr gut, wenn sie ein schönes Goldgelb zeigt und schwer ist.

Reis. Großkörniger ist dem kleinen vorzuziehen. Er muß weiß und spröde sein, darf auch nicht durch Nässe gelitten haben. Der Karolinenreis ist unter den feinen Sorten der beliebteste. Manche ziehen jedoch

Veroneser und Mailänder Reis vor, der jedoch bedeutend theurer ist und nicht so schön aussieht.

Sago ist von bräunlicher Farbe und ungleicher Größe, wenn er echt ist. Er muß geruchlos und darf nicht weich sein. Kartoffel- oder Perlsgago ist weiß, doch giebt es auch davon künstlich gefärbten, der vom echten schwer zu unterscheiden ist.

Fettorten und Eier. Butter. Gute Butter erkennt man weniger an der Farbe, obwohl zu gelbe entweder alt oder mit Safran gefärbt ist, als an dem süßen, guten Geschmack. Schlecht gearbeitete Butter, aus der noch Buttermilch dringt, hält sich nicht gut. Gesalzene Butter ist ihrer Haltbarkeit wegen vortheilhaft, doch verliert man am Gewichte, da Salz schwer wiegt.

Eingemachte Butter (Dauerbutter) soll sehr schön dunkelgelb und von angenehmem Geruch sein.

Schweinefett muß weiß und zart sein. Wenn es fest ist, sich schwer rühren läßt, ohne daß Kälte diese Erscheinung erklärt, ist es verfälscht.

Speiseöle. Je feiner ein Del, um so heller, durchsichtiger, klarer und geruchloser ist es. Die feinsten Oele sind beinahe wasserhell und ohne jeden Geruch; natürlich ist der Preis ein entsprechender. Auch das beste gereinigte Küßöl sieht dunkel aus und ist nicht frei von Beigeschmack.

Eier müssen, wenn man sie gegen das Licht hält, hell und durchscheinend sein, dürfen auch beim Rütteln kein klapperndes Geräusch hören lassen. Das sicherste Prüfungsmittel bleibt ein Eierspiegel, der für wenig Geld in jedem Küchenwaarenmagazin erhältlich ist.

XIX. Ueber das Aufbewahren von Lebensmitteln.

Rindfleisch und Hammelfleisch läßt sich am längsten frisch erhalten. Derbe Stücke können bis zu 14 Tagen, im Winter noch länger aufbewahrt werden, wenn man sie von einem frischgeschlachteten Thier bekommt und für gute Reinlichkeit besorgt ist. Man schlage die Stücke im Sommer in ein öfter zu wechselndes, reines und trockenes Tuch ein, hänge sie dann so auf, daß sie nirgends einen andern Gegenstand berühren; im Winter ist das Einhüllen weniger öthig. — Ein Förderungsmittel der Haltbarkeit ist einerseits das Auslösen der Beine, andererseits das Tränken des Tuches in ozonisirtes Magnesiawasser, welches in keinem Hause fehlen sollte. Noch haltbarer wird das Fleisch, wenn man es $\frac{1}{4}$ Stunde in diesem Wasser liegen läßt und dann darin gut auswäscht. — In Essig hält es sich ebenfalls lange.

Kalb- und Schweinefleisch soll selbst in kalter Jahreszeit nicht über 8 Tage aufbewahrt werden. Im Sommer ist es gut, schon älteres, d. i. nicht ganz frischgeschlachtetes Kalbfleisch, welches man nicht gleich verwenden kann, in saure Milch zu legen, wodurch es auch sehr zart und