

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Praktisches Kochbuch für alle Stände

Droste, Charlotte

Oldenburg, 1880

Nützliches für die Küche.

urn:nbn:de:gbv:45:1-7740

Nützliches für die Küche.

1. Die Salicylsäure. Dieses neue vorzüglichste Mittel gegen Fäulniß, welches vor Kurzem von Professor Dr. Kolbe in Leipzig erfunden wurde, greift so mächtig in alle unsere Verhältnisse ein, daß einige Worte darüber hier willkommen sein werden. Sie findet nicht allein in der Medicin bei äußeren und inneren Schäden ihre Anwendung, sondern hat sich auch als gutes Desinfectionsmittel und in diätetischer Beziehung als Fußwasser und Streupulver gegen starken Schweiß, sowie als Mundwasser für reinen Geschmack und Athem sehr bewährt. Als Zahnpulver oder Zahnwasser sind wegen zu starken Angreifens der Zähne in letzter Zeit Bedenken gegen die Salicylsäure laut geworden. Vor allem aber sind es Haushalt und Küche, welche dieser neuen Erfindung sehr dankbar sein können.

Die reine Salicylsäure stellt ein weißes, geruchloses Pulver dar; sie ist in der Form und Verdünnung, in welcher sie angewandt wird, auch geschmacklos und ohne jeden nachtheiligen Einfluß auf den menschlichen Körper, hat aber die höchst wichtige Eigenschaft, zersetzungshindernd zu wirken und Fäulniß, unzeitige Gährung — die schlimmsten Feinde unserer Küche — entweder zeitweise unschädlich zu machen, oder deren Entstehung überhaupt zu hindern. Man bekommt die Salicylsäure in jeder Apotheke, 1 gr für etwa 10 \mathfrak{S} , und macht sich aus ihr für den Küchengebrauch zwei verschiedene Auflösungen, eine wässerige und eine weingeistige. Die wässerige Auflösung bereitet man, indem man 3 gr Salicylsäure in eine leere Weinflasche schüttet und diese voll lauwarmes Wasser füllt; beim Umschütteln wird sich die Säure lösen, und wenn beim Erkalten sich ein wenig weißes Pulver niederschlägt, kann dieses durch Einstellen der Flasche in warmes Wasser wieder in Lösung gebracht werden. Zur Herstellung der weingeistigen Auflösung übergießt man 6 gr Salicylsäure mit $\frac{1}{2}$ Liter reinem Weingeist oder Cognac, worin sie sich leicht auflöst.

Die nutzbringende Anwendung der Salicylsäure für Haus und Küche können wir nicht erschöpfend mittheilen; einige Andeutungen mögen hier Platz finden. Da ist vor allem das Fleisch, welchem man, wenn es nicht mehr frisch ist, durch kurzes Einlegen in die Salicyl-Auflösung den guten Geschmack wiedergeben, und das man in derselben Weise, oder durch Bestreichen mit der Auf-

lösung vor Fäulniß schützen kann. Zur längeren Aufbewahrung und Conservirung von Milch, frisch gekochtem Compot, Fruchtsäften, eingemachten Früchten, angebrochenen Flaschen Wein und Bier, Wurst, Schinken 2c. 2c. ist Salicylsäure ein probates Mittel. Auch beim Brühen der Korke für Weinflaschen setze man dem Liter Wasser $1\frac{1}{2}$ gr Salicylsäure zu, wodurch das Schimmeln und Stockigwerden der Korke — der unangenehme „Geschmack nach dem Korke“ — verhindert wird. Eine gute Hausfrau wird durch beständiges Ausprobiren die großen Tugenden der Salicylsäure für Haus und Küche sehr bald ausfindig machen und schätzen lernen.

2. Das Kochgeschirr. Da die irdenen Geschirre leicht zerbrechen, so sind die glasierten eisernen Töpfe für ökonomische Haushaltungen sehr zu empfehlen, da dieselben sehr dauerhaft und der Gesundheit nicht nachtheilig sind; nur muß man auf die Glasur derselben möglichst bedacht sein und deshalb das Abkühlen des heißen Gefäßes durch kaltes Wasser zu vermeiden suchen. Um die Glasur recht weiß zu erhalten, müssen die Töpfe oder sonstigen eisernen Geschirre alle 8 Tage mit Buchenholz-Asche ausgekocht werden. Erkalten muß man die Speisen in metallenen Geschirren nicht lassen, noch weit weniger dieselben darin vielleicht tagelang aufbewahren. Jedes neue Geschirr muß man, ehe man dasselbe in Gebrauch nimmt, auf's Feuer setzen und tüchtig auskochen, oder vor dem Gebrauch mit Molken füllen, 48 Stunden darin lassen, dann auswaschen, trocknen lassen und die Seiten mit Fett einreiben. Dieses Mittel ist bei Kochgeschirren von Eisenblech besonders zu empfehlen, welche, wenn zum ersten Mal in ihnen gekocht wird, die Speisen leicht schwarz machen. Die Molke löst hier die anhängenden Eisentheile auf. Statt Molken kann man auch Essig nehmen, den man so sehr mit Wasser verdünnt, daß er nur säuerlich ist. Oder man kocht in ihnen zuerst nur Kartoffelschalen, und läßt die Töpfe dann erkalten und gut auswaschen. Mit Sand muß man eiserne Töpfe nicht reinigen, sondern mit Kleie oder reinen Sägespänen.

Fleischbrühe und Braten gerathen am besten in irdenen Töpfen und Pfannen, doch sind dieselben bei starker Hitze dem Zerspringen mehr ausgesetzt. Um dieselben dauerhafter zu machen, wässert man sie zuerst mit kaltem Wasser, füllt dann wieder frisches Wasser ein und läßt sie ein paar Tage, einer mäßigen Hitze ausgesetzt, im Ofen oder auf dem Heerd stehen, damit sie sich allmählig an stärkere Hitze gewöhnen; man kann in das Wasser auch etwas Kochsalz thun und die Geschirre, nachdem sie gut getrocknet sind, außen mit einer Speckschwarte einreiben.

Zum Aufbewahren von gekochten Speisen darf man nur steinerne oder sehr gut glisirte irdene Gefäße verwenden.

Kupferne Geschirre werden nicht nachtheilig, so lange das Kupfer auf der Oberfläche nicht durch Säuren aufgelöst wird. Indessen theilt sich selbst in spiegelblank polirten und vorher gereinigten kupfernen Gefäßen dem Wasser etwas Kupfer mit, was durch den Geruch zu erkennen ist. Jede schwache Säure ist im Stande, das Kupfer aufzulösen, und daher ist es gefährlich, saure Speisen, Fett, das etwas ranzig ist, in kupfernen Geschirren zu kochen oder Speisen jeder Art darin stehen zu lassen. Man hat vor Allem darauf zu sehen, daß sowohl kupferne als messingene Geschirre immer sorgfältig verzinnt werden, weil im Unterlassungsfalle die Gesundheit zu leicht dabei gefährdet wird. Um dieselben recht lange brauchbar zu erhalten, muß man ein verzinntes Geschirr nie auf das Feuer stellen, ohne daß der Boden desselben hinlänglich mit Flüssigkeit, es sei nun Fett oder Wasser, bedeckt ist, weil sonst das Zinn, wenn sich die leere Casserole erwärmt, zusammenläuft, und man das Geschirr dann wieder von Neuem verzinnen lassen muß. Um kupfernes Gefäß zu scheuern, bediene man sich des Branntweinspüllichts, Essigs oder auch der saueren Milch, reibe dasselbe mit einem wollenen Lappen, spüle es mit reinem, warmem Wasser ab und lasse es an einem warmen Orte trocknen. Das Messinggeschirr scheure man mit Lehm und Essig, spüle es dann ab, nachdem dasselbe ebenfalls mit einem wollenen Lappen tüchtig gerieben worden ist, und lasse es ebenfalls an einem warmen Orte trocken werden.

3. Das Spicken. Der Zweck des Spickens ist theils, dem Fleische die fehlenden Fetttheile zu ersetzen und dadurch dem Braten einen größeren Wohlgeschmack zu geben, theils das bessere Aussehen des Bratens; um dies aber wirklich zu erzielen, muß das Spicken auch sauber ausgeführt werden. Es ist dazu nöthig, daß man guten, festen Speck habe, womöglich Luftspeck oder nur schwach geräucherten; den oberen, weicheren Theil schneidet man zu anderer Verwendung ab und nimmt nur den unteren an der Schwarte sitzenden Theil zum Spicken. Man schneidet mit einem feinen, schmalen und scharfen Messer erst gleiche Stücke von der nöthigen Länge ab, theilt diese in gleiche Scheiben und trennt diese dann wieder so, daß ganz gleichmäßige vierkantige Speckfäden entstehen.

In der Haushaltung muß man einige Spicknadeln von verschiedener Größe haben, und sind die von Stahl oder verzinntem Messing am besten, auch muß man sehr auf deren gute Reinhaltung sehen.

Der zu spickende Gegenstand wird sauber gepuzt auf ein reines Brett oder Tuch gelegt, man nimmt nun die Spicknadel in die rechte Hand, steckt mit der linken Hand die Speckfäden immer $\frac{1}{4}$ der Länge in die Nadel und hält dann das Fleisch, während man mit der rechten Hand die Nadel durch dasselbe sticht, so, daß $\frac{1}{3}$ des Speckfadens im Fleische steckt und auf jeder Seite $\frac{1}{3}$ herausreicht; man sticht möglichst gleichmäßig einen Speckfaden neben den anderen und in gleichen, gleichmäßig entfernten Reihen, auch muß man darauf sehen, daß die Speckfäden in gleicher Richtung mit den Fleischfasern durchgezogen und folglich auch beim Tranchiren quer durchschnitten werden.

4. Hausenblase aufzulösen. Man nimmt die zusammengerollte Hausenblase, klopft sie breit und locker, schneidet sie mit einem Messer fein, thut sie in einen Topf oder Casserole, welche aber nicht fettig sein dürfen, läßt sie einige Stunden darin in Wasser weichen, stellt sie zum Feuer und läßt sie 20 bis 25 Minuten langsam kochen, worauf sie wie helles Wasser aussteht, gießt sie dann durch ein leinenes Lappchen, damit alles nicht Aufgelöste zurückbleibt, und verbraucht sie dann nach Vorschrift.

5. Hefen. Wenn man die Hefen vom Brauer bekommt oder sie selbst von dem abgegohrenen Biere von den Fässern nimmt, muß man sie in einen irdenen Topf thun und kaltes Wasser darauf gießen; dann gießt man sie durch ein Sieb in ein anderes Gefäß und läßt sie einen Tag über ruhig stehen; das Wasser benimmt ihnen das Bittere und macht sie weiß. Will man die Hefen gebrauchen, so gießt man das Wasser rein ab, nimmt die bestimmten Löffel solcher dicken Hefen nach Vorschrift zu dem Backwerk und gießt wieder etwas frisches Wasser auf die noch übrigen Hefen, ohne sie jedoch umzurühren, indem sie sonst zu sehr auswässern und ihre Kraft verlieren würden. Will man wissen, ob sie nach einiger Zeit noch gut sind, so thue man einen Theelöffel voll Hefen in recht heißes Wasser; kommen sie gleich in die Höhe, so sind sie noch brauchbar, bleiben sie aber am Boden liegen, so ist ihre Kraft ausgewässert und man thut sie dann lieber weg, als daß man sich das Backwerk verdirbt. Die beste und sicherste Hefe ist die Pfundhefe oder Bärme. Man löst sie mit lauer Milch auf, und verfährt im Uebrigen damit, wie mit der Bierhefe.

6. Zu Schnee geschlagenes Eiweiß. Das Eiweiß muß frisch und rein von dem Gelbei geschieden sein, auch darf das Gefäß, wie das Instrument zum Schlagen weder feucht noch fettig sein, da sonst kein guter Schnee wird. Das Eiweiß muß zuerst

langsam und dann schneller geschlagen werden, auch wenn es fertig ist, möglichst bald verbraucht werden, da der Schnee durch's Stehen wässerig wird und seine Festigkeit verliert; sollte der Schnee während des Schlagens gerinnen, so kann man etwas fein gestoßenen Zucker beifügen, wodurch er wieder fester wird.

7. Eier für den Winter aufzubewahren. Sie werden in Stroh, Häcksel oder Asche gelegt und an einem trockenen Orte aufbewahrt. Man kann auch die Eier in Kalkwasser legen, in dessen halten sie sich nicht so gut, als die in der vorigen einfachen Weise aufbewahrten. Eine andere Aufbewahrungsmethode ist noch die folgende: Man wasche die Eier, wenn sie schmutzig sind, rein, trockne sie ab und nehme dann eine fette Materie, Butter, Del, Fett, eine Schwarte oder dergl., und bestreiche damit das Ei so, daß nicht der geringste Fleck unüberzogen sei, damit alle Löcher der Schale vor dem Zugange der Luft geschützt sind; das dicke Ende des Eies behandle man am sorgfältigsten. Sind sie so behandelt, so kann man sie zur Aufbewahrung hinlegen, wo sie nur vor Frost oder vor einer starken Hitze geschützt sind; kann man sie so stellen, daß nichts vom Fett abgewischt werde, so ist es desto besser; so sind die Eier keiner Veränderung ausgesetzt und bleiben länger als ein Jahr selbst zum Weichsieden gut; nur dürfen die mit Fett überzogenen Eier nicht bereits gebrütet worden sein. Aber auch die so aufbewahrten Eier taugen zum Ausbrüten nicht mehr, denn das Fett entfernt sich nie so ganz von der Schale wieder, daß sie zur Empfänglichkeit der Wärme und Ausdünstung geschickt wären.

8. Abgeklärte Butter. Man nimmt Butter so viel, als man schmelzen will, thut sie in eine Casserole und setzt sie an's Feuer, läßt sie langsam 15 Minuten kochen, bis sie hell und klar aussieht und sich das Salz zu Boden gesetzt hat; dann gießt man das Klare durch ein Sieb ab, ohne etwas von dem Satz darunter laufen zu lassen, und bewahrt sie in einem Gefäß zum Ausbacken und Ausstreichen der Formen auf, auch muß man darauf achten, daß sie nicht braun wird. Gute frische Butter giebt den Ton zu allen Speisen, daher muß stets für gute, fettige Butter gesorgt werden.

9. Das Zusammenlaufen der Milch, welches im Sommer so häufig vorkommt, verhütet man, wenn man beim Abkochen derselben ein wenig krystallisiertes kohlensaures Natron beigiebt; auf 1 Liter Milch genügt ein Stück von der Größe eines Hirse- oder Pfefferkorns.

10. Unschädliche Färbemittel für Speisen, z. B. für Gelée und Gefrornes, sind zu:

Roth: Cochenille, Cremor tartari, Sal tartari und Alaun zu gleichen Theilen und gepulvert wird unter Umrühren mit Wasser angefeuchtet und, wenn es gut aufgelöst ist, durch ein Lämpchen geseiht; man nimmt auch Himbeersaft oder Berberizensaft.

Orange: Safran mit Alkermes gemischt.

Grün: Saftgrün von junger Saat, Spinatmatte oder Safran mit Indigo gemischt.

Blau: Indigo oder Lachmus.

Gelb: Safran, Möhren oder gebrannter Zucker.

Braun: Chocolade oder starker Caffee.

Schwarz: Schwarze Kirschen oder Bickbeeren (Heidelbeeren).

Ueber die Größe der Portionen im Verhältniß zur Personenzahl.

Der bequemeren Uebersicht wegen lassen wir hier eine ungefähre Angabe folgen, wie viel man von verschiedenen Gerichten auf die Person rechnet; es ist natürlich, daß diese Angaben nur annähernd richtig sein können, da hier die Größe des Appetites wesentlich ist, wie auch, ob die Mahlzeit aus einem oder mehreren Gerichten besteht.

Suppe. Man rechnet auf die Person ein reichliches $\frac{1}{4}$ Liter und hierzu, wenn es eine kräftige Bouillon sein soll, 250 gr Rindfleisch; bei großen Dinern nimmt man noch etwas mehr, wenn nicht ein oder einige alte Hühner mit gekocht werden.

Fleisch resp. Braten rechnet man, wenn dieses das Hauptgericht bildet, pro Person 250 bis 375 gr.

1 Rehziemer reicht, wenn derselbe stark ist, als Hauptgericht für 12—15 Personen, bei größeren Dinern für 16 bis 18 Personen.

1 große Rehkeule reicht als Hauptgericht für 14—16 Personen, giebt es mehrere Gänge, für 18—20 Personen.

1 Hirschziemer reicht bei größeren Essen für 20—24 Personen, 1 große Hirschkeule für 20—25 Personen, und wenn sie das einzige Fleischgericht ist, für 10—12 Personen.

1 großer Hase reicht bei mehreren Gerichten für 7—8 Personen, sonst nur für 5—6 Personen.

1 Rindszunge reicht als Hauptspeise für 8—9 Personen.