

Desgleichen werden kalte Fische garniert, warme dagegen erhalten grüne Petersilie als Schmuck, Cotelettebeinchen besteckt man mit kleinen Papierkrausen, Schinken, Schlegel und Rücken ziert man mit Silberspießen oder man umwickelt das Rohrbein hübsch mit einer Manschette von Papier.

Gansherzchen, Hammelnieren, Hahnenkämme und andere pikante Kleinigkeiten von Fleisch serviert man auf kleinen zierlichen Spießchen.

Würste, Krebse, Erdäpfel und Eier werden in einer Serviette serviert.

Näheres über Garnieren der einzelnen Speisen siehe diverse Receptangaben.

Praktische Winke

zur Vorbereitung der Backgeschirre für Mehlspeisen, über
Schneefschlägen, Mandelstoßen, Abziehen &c.

Von Wichtigkeit für eine Köchin ist, dass sie wisse, welcher Vorbereitungen es bedarf, um Backformen &c. richtig in den Stand zu setzen, so dass die Speisen, fertig gebacken oder gekocht, sich leicht loslösen, und somit ihr schönes Ansehen behalten.

Wird Buttergebäck auf das Backblech gesetzt, so bestreue man letzteres nur ganz leicht mit Mehl.

Zu Zuckerware aber muss das Blech erst heiß gemacht, mit weißem Wachs bestrichen, dann mit reinem Papier abgewischt werden, worauf man das Blech wieder erkalten lässt und erst dann die Bäckereien darauf gibt.

Man achte sehr, dass die Ofenhitze dem Gebäck entspricht.

Deffertbäckereien dürfen in nur mittelmäßig heißer Röhre gebacken oder in abgekühlter Röhre getrocknet werden.

Bäckereien mit Backpulver, Hirschhornsalz (Ammonium) &c., z. B. mürber Teig, verlangen beim Backen eine gut vorgeheizte (nicht übermäßig heiße) Röhre. Backpulver und alle Salze treiben das Gebäck in die Höhe. Für je $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl rechnet man für 10 bis 12 Heller Backpulver von Hirschhornsalz nur eine Messerspitze voll, zerdrückt letzteres gut wie feines Pulver, verrührt es mit etwas Eidotter, oder man mischt es sonst unter die Teigmasse dem Mehle bei.

Tortenformen müssen gut geschuirt und mit Zucker oder Mehl, oder beides gemischt, leicht ausgestaubt sein. (Eine neue praktische Tortenform ist bei den Recepten für die Bereitung der Torten beschrieben und abgebildet.) Es ist zu beachten, dass die Formen nur bis zur halben Höhe mit Masse eingefüllt werden, dasselbe gilt auch für Dunstformen (Puddings); diese letzteren müssen nebstbei noch sehr gut verschlossen sein; man gibt sie in einen Topf mit siedendem Wasser, das bis zur Hälfte der Form hinaufreichen muss. Ist das Wasser zu stark eingesotten, so fülle man heißes nach. Kleine Puddings brauchen 20—30 Minuten, große 1—1½ Stunden bis sie fertig gekocht sind.

Salz- und Aspikformen werden mit Mandelöl ausgestrichen. Über das Stürzen geben die einzelnen Recepte Aufschluss.

Mandeln, Haselnüsse, Pistazien werden, wenn sie geschält verwendet werden, in kochendem Wasser abgebrüht, einige Minuten abstehen gelassen, abgeseiht, worauf sich die Schale leicht abziehen lässt. Werden diese Früchte mit der Schale verarbeitet, so durchsucht man sie erst sorgfältig, entfernt alles Schlechte, reibt sie zwischen einem Tuche ab, reibt oder schneidet sie sodann nach Bedarf.

Zum Stoßen von Mandeln nimmt man stets einen kleinen Zusatz von Eiweiß, Wasser oder Rosenwasser.

Zum Schneeschlagen bedient man sich am besten einer Schneeruthe aus verzinnem Draht und eines Beckens aus Metall. Eine kleine Prise Salz unter das zu schlagende Eiweiß gemischt beschleunigt das Steifwerden des Schnees. Man klopfe und öffne die Eier vorsichtig, ebenso achte man, dass kein Gelb von dem Dotter zu dem abgelassenen Weiß kommt, da dann der Schnee nicht gelingt, ebenso sei man bemüht, den Schnee an einem zühlen Orte möglichst nach einer Seite zu schlagen, bis er so fest ist, dass er steht. Will man eine Torte aber schnell schaumig haben, so bediene man sich statt des Kochlöffels zum Abbrühren ebenfalls eines Schneebesens.

Zucker wie Mehl für feine Bäckereien siebe man stets durch ein Haarsieb, da oft Haare vom Sacke darin sind.

Germ oder Hefe zu Backwerk muss stets frisch sein, die Milch zum Auflösen der Hefe darf nur lauwarm sein.

Man nimmt circa 25—30 gr Presshefe auf 500—750 gr

Aufläufe müssen in die gut durchhitze Röhre gestellt werden, und man erhalte ein gleichmäßiges Feuer während des Backens derselben im Ofen. Ist die Röhre überhitzt, so verbrennt die Speise auf der Außenseite, indes sie innen noch roh ist.

Gibt man Citronensaft in eine Speise, so achte man darauf, daß keine Kerne hineinfallen, da diese herben Geschmack machen.

Genauigkeit ist eine Hauptbedingung für ein Gelingen der Speisen.

Etwas über Backpulver.

Schon vor langer Zeit wurden in England Versuche vorgenommen, Brot ohne Anwendung eines Gährungsmittels herzustellen.

Im Jahre 1838 empfahl Whiting, in dem Teig durch Zusatz von kohlensaurem Alkali und Salzsäure die Gasentwicklung hervorzurufen, welche das Aufgehen bewirken sollten.

Die Versuche wurden fortgesetzt, und Liebig lenkte dann die Aufmerksamkeit auf die Entwicklung der Kohlensäure im Teig durch Zersetzung von doppeltkohlensaurem Natrium mit phosphorsaurem Kalk. Man erreicht dadurch den Vortheil, daß dem Gebäck die für die Ernährung so wichtige Phosphorsäure, welche bei der Mehلبereitung zum größten Theil in die Kleie übergeführt wird, ersetzt wird, und erzielt, namentlich wenn man nach Liebigs Vorschlag außerdem noch Chlorkalium zusetzt, ein Brot, welches in Bezug auf den Gehalt an Nährstoffen dem aus dem ganzen Korn dargestellten gleichzustellen ist.

Später wandte man als Backpulver kohlensaures Ammonium (Hirschhornsalz) an, das man jedoch heute nur noch für ganz feine Backwaren beibehalten hat.

Dafür aber kamen die sogenannten Backpulver in den Handel (Trocken- oder Dauerhefe). Diese sind chemische Präparate, welche in dem Teige Kohlensäure entwickeln und denselben genau so auftreiben, wie die aus der Hefe entwickelte Kohlensäure. Besonders in der Haus- und Kuchenbäckerei hat das Backpulver einen sehr großen Eingang gefunden. Das Pulver ersetzt bei manchen Gebäckstücken nicht nur ganz die Hefe, die oft schwer oder in minder guter Qualität für die Hausfrau zu beschaffen war, es läßt sich auch mit vielem Erfolg in geringer Menge verwendet zu allen Mehlspeisen und feinen Bäckereien verwenden.