

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Neues praktisches badisches Kochbuch, oder vollständige
und bewährte Anleitung zur schmackhaftesten und
wohlfeilen Zubereitung aller Suppen, Gemüse, Fleisch- ...
u.S.w.**

Karlsruhe, 1852

Warme und kalte Getränke.

urn:nbn:de:bsz:31-54735

mit Schweinsblasen gut zu, bindet sie in Heu ein und stellt sie mit kaltem Wasser auf's Feuer; wenn sie anfangen zu kochen, läßt man sie $\frac{1}{4}$ Stunde fortkochen, thut sie dann vom Feuer, wenn sie erkaltet sind picht man die Flasche zu und stellt sie an einen kühlen trockenem Ort.

830. Champignons zum Rindfleisch einzumachen.

Ganz kleine Champignons werden gepußt und gewaschen, im Salzwasser weich gekocht, dann das Wasser abgeschüttet und auf ein Tuch gelegt, damit sie trocken werden, nun wird Essig kochend gemacht und abgeschäumt. Lege die Champignons in ein Glas, schütte den Essig, wenn er erkaltet ist, nebst etwas Gewürz darüber, gieße ein wenig Del darauf, binde die Gläser fest zu und bewahre sie an einem kühlen Ort.

Warme und kalte Getränke.

831. Chokolade mit Milch.

6 Täfelchen Chokolade werden in Stücke gebrochen, in ein Casserol gethan und etwas Milch daran gegossen, lasse es alsdann ganz verkochen, so daß man keine Stückchen mehr darin sieht, schütte $\frac{1}{2}$ Maß Milch daran und laß es unter immerwährendem Sprügeln kochen; wenn es $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht hat, verrühre 6 Eiergelb in einem Hasen mit etwas kalter Milch, rühre die Chokolade daran und sprüggle es auf dem Feuer, bis sie dick ist, gieße sie hierauf in die Kanne und servire sie.

832. Chocolate mit Wasser.

12 Tafelchen Chocolate werden in Stücke gebrochen, mit etwas Wasser auf's Feuer gestellt, laß die Chocolate recht gut verkochen, schütte alsdann 1 Maß Wasser daran, lasse sie 1 bis $1\frac{1}{2}$ Stunden langsam kochen, bis es auf $\frac{1}{2}$ Maß eingekocht ist; sollte sie nicht süß genug sein, so thue noch Zucker dazu.

833. Grüner oder schwarzer Thee.

Eine kleine Handvoll Thee wird mit etwas kochendem Wasser 4 bis 5 Minuten angebrüht, alsdann das Wasser wieder abgeschüttet, thue dann nach Belieben Vanille an den Thee, gieße 3 Schoppen kochendes Wasser darauf und laß ihn $\frac{1}{4}$ Stunde stehen, gieße ihn in die Kanne, servire ihn mit kaltem oder warmem Rahm.

834. Reformirter Thee.

Brühe 1 Loth grünen Thee mit $\frac{1}{2}$ Glas Wasser an, lasse ihn einige Minuten stehen, lasse alsdann $\frac{1}{2}$ Maß Milch, etwas Vanille und ein Stück Zucker kochend werden, gieße das Wasser vom Thee dazu, wenn es einigemal aufgekocht ist, verrühre 4 bis 6 Eiergelb in einem Hafen, gieße den Thee daran, sprügle ihn recht schäumig und gieße ihn in die Kanne.

835. Kaffee mit Milch.

Der Kaffee muß hell gebrannt werden, mahle hierauf 3 Loth Kaffee, thue ihn in einen Hafen nebst einem Stückchen Hausenblase, gieße $\frac{1}{2}$ Maß siedende Milch daran und laß ihn $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, stelle ihn vom Feuer und laß ihn hell werden, gieße ihn in die Kanne.

836. Mandelade.

Reibe 8 Loth Mandeln mit einem Tuch ab und röste sie dunkelgelb, stoße sie alsdann in einem Mörser, laß $\frac{1}{2}$ Maß Milch mit einem Stückchen Zucker und ganzem Zimmt kochend werden, thue die gestohlenen Mandeln hinein und laß es $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, laß es alsdann durch eine Serviette laufen, und wieder kochen, verrühre 4 bis 5 Eiergelb, schütte unter beständigem Strudeln das Gefochte daran, gieße es in die Kanne und servire es.

837. Reis = Content.

$\frac{1}{2}$ Pfund Reis wird gelesen und fein gestoßen, 8 Loth Zucker auch gestoßen, alsdann wird beides durch ein Haarsieb gesiebt, menge 1 Loth gestohlenen Zimmt, 1 Duint Nelken, 2 Täfelchen Chocolate am Reibeisen gerieben darunter (man kann dies Pulver $\frac{1}{2}$ Jahr aufheben). Zu 2 Schoppen Milch nimm 3 Eßlöffelvoll von dem Pulver und laß es einigemal aufkochen; beim Anrichten rühre 3 Eiergelb daran.

838. Reis = Content, anderer Art.

Röste 4 Loth Reis hochgelb, hierauf wird er fein gestoßen und gesiebt, laß alsdann 2 Schoppen Milch mit einem Stückchen Zucker kochen, rühre den feinen Reis hinein, laß ihn eine Zeitlang kochen, richte ihn mit 3 Eiergelb an.

839. Hoppel = Poppel.

Stoße 4 Loth Candis recht fein, rühre 4 Eiergelb daran, nebst einigen Löffelvoll Kirschenwasser. Man kann auch Wollblumenthee, Wein oder Rum nehmen. (Es ist ein gutes Mittel gegen Heiserkeit.)

840. Warmes Bier.

$\frac{1}{2}$ Maas Bier, eine Ruchgroß Butter, $\frac{1}{2}$ Glas Milch, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, etwas ganzer Zimmt wird auf's Feuer gestellt; laß es unter beständigem Rühren kochen, verrühre alsdann 4 Eiergelb, rühre das Bier daran und gib es in Gläser.

841. Punsch von Drangen.

Läutere 3 Pfund Zucker mit 2 Schoppen Wasser, brühe etwas grünen Thee an, thue den Zucker, den abgeseihteten Thee, 6 Schoppen Wein, 4 Schoppen Wasser zusammen in ein Casserol, und lasse dies zusammen kochen, gieße es in die Schüssel, den Saft von 8 Drangen nebst 1 Orange am Zucker abgerieben, und eine Bouteille Arac daran.

842. Champagner = Punsch.

$1\frac{1}{2}$ Pfund gestoßener Zimmt, das Abgeriebene einer Citrone und einer Orange, den Saft von 3 Drangen und 1 Citrone stelle mit 2 Schoppen Wasser und 2 Flaschen Champagner auf's Feuer, wenn es recht heiß ist, schütte es in eine Schüssel und thue einen Schoppen Rum dazu.

843. Schotto.

4 ganze und 6 gelbe Eier werden mit 1 Schoppen Wein, Zucker bis es süß genug ist und der-Schale einer Citrone in einem Kessel recht geschlagen, dann auf's Feuer genommen und mit dem Schneebesen fort geschlagen, bis es anfängt zu kochen, dann vom Feuer genommen und zu beliebigen Speisen verwendet.

844. Glühwein.

2 Schoppen guter rother Wein wird mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Loth ganzem Zimmt, 3 ganzen Nelken auf's Feuer gestellt und heiß gemacht, giesse dies durch ein Haarsieb und richte es in Gläser an.

845. Bischoff.

Nimm 4 süße und 2 bittere Drangen und brate sie auf dem Rost, stelle eine Boutheille Burgunder oder andern starken rothen Wein auf's Feuer, stufse die Drangen mit einer Nadel, lege sie in den Wein, nebst Zucker, Zimmt und Nelken, wenn es eine Zeitlang gekocht hat, schütte den Wein in eine Schüssel; der Zimmt, die Nelken und Drangen bleiben zurück.

846. Pabst.

1 Boutheille Champagner, 1 Boutheille Rheinwein (Deidesheimer oder Nierensteiner), 3 in Schnitze geschnittene Citronen nebst Zucker, Zimmt und Nelken werden gekocht, schütte es in eine Schüssel nebst 1 Schoppen Arac.

847. Mandelmilch.

$\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln wird geschält und fein gestoßen, hierauf in eine Schüssel gethan nebst zwei Schoppen Wasser durcheinander gerührt und durch eine reine Serviette gepreßt, stoße alsdann die Mandeln mit etwas Wasser noch einmal und presse sie wieder durch das Tuch, thue Zucker nach Belieben daran.

848. Mandelmilch = Essenz.

1 Pfund geschälte und feingestohene Mandeln werden mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und 4 Schoppen Wasser auf's Feuer gestellt, laß es unter beständigem Rühren kochen, laß es durch ein reines Tuch laufen, fülle es in Bouteillen, mache sie fest zu und stelle sie in den Keller; beim Gebrauch wird ein Eßlöffelvoll der Essenz in ein Trinkglas frisches Wasser gethan.

849. Limonade.

Drücke den Saft von 4 bis 5 Citronen durch ein reines Tuch, schütte alsdann 1 Maß (4 Schoppen) frisches Wasser daran, nebst Zucker, bis es süß genug ist; man kann auch Drangensaft nehmen.

850. Johannisbeer = Wein.

Von sehr reifen rothen Johannisstrauben werden die Beeren abgezupft, mit der Hand in einem Gefäß zerdrückt, presse sie alsdann durch ein reines Tuch. Zu 1 Maß Saft wird $\frac{1}{2}$ Maß Quellwasser genommen, auf 3 Schoppen von diesem Saft 1 Pfund Zucker (wenn man den Wein einige Jahre gut erhalten will, sonst könnte auch 1 Pfund Zucker zu einem guten Getränk wirken) darin aufgelöst, dieser Saft wird in ein Fäßchen gethan (doch muß von dem Saft 1 bis 2 Maß zurückbehalten werden), wegen der Gährung darf es aber nicht ganz voll gemacht werden, lege es in den Keller auf ein festes Lager und verspunde es leicht; den nächsten Tag wird der Most zu gähren anfangen, hat der Most völlig ausgegohren, dann gieße den zurückgelassenen Saft darauf, spunde das Fäßchen nicht ganz fest zu, bis die Gährung ganz vorüber ist. Dieser Wein bleibt bis in's nächste Jahr im Fäßchen, und in der

Mitte oder Ende Februar gießt man ihn in Cham-
pagner-Flaschen und legt sie auf ein Holzlager; das
Trübe wird durch doppeltes Fließpapier filtrirt.
Dieser Wein kann Morgens getrunken werden und
hat den Geschmack von Malaga.

851. Himbeerfaß in Zucker.

Die Himbeeren werden in ein Gefäß gethan und
2 bis 3 Tage in den Keller gestellt; jeden Tag
müssen sie geschüttelt werden, bis sie sich aufwerfen,
alsdann werden sie durchgepreßt und wieder 24
Stunden in den Keller gestellt, dann läßt man sie
durch ein Tuch laufen; auf den Schoppen Himbeer-
saft wird $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker genommen, mit einander
auf's Feuer gestellt, der Schaum abgehoben und eine
Zeitlang eingekocht, bis der Saft etwas dick ist; hier-
auf laß ihn erkalten, fülle ihn in Boucillen, binde
ein Papier darauf und durchlöchere es mit einer
Nadel. Zu 1 Glas frischem Wasser werden 2 bis
3 Löffelvoll Saft genommen.

852. Himbeer = Eßig.

So viel Maß Himbeeren, so viel Maß guter
Weinessig werden zusammen 3 bis 4 Tage in ein
Gefäß gestellt, das Geschirr fest zugebunden; alsdann
werden sie durch ein Tuch gepreßt, 24 Stunden wie-
der in den Keller gestellt, das Helle davon abge-
schüttet; miß alsdann den Saft. Nimm zu jedem
Schoppen $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, stelle ihn zusammen auf's
Feuer, schäume ihn fleißig ab und laß ihn $\frac{1}{2}$ Stunde
kochen; den andern Tag wird er in Boucillen ge-
gossen und wie Champagner verpicht und aufbewahrt.

853. Kirschchen = Saft.

Nimm halb schwarze und halb saure Weichsel-

Kirschen, stoße sie mit den Kernen recht fein, presse sie durch ein dichtes, reines Tuch und lasse sie über Nacht im Keller stehen, laß alsdann den Saft durch ein gespanntes Tuch laufen; zu 1 Maß Saft wird 1 Pfund Zucker genommen; stelle den Saft und den Zucker miteinander auf's Feuer, schäume ihn ab, und laß ihn nebst $\frac{1}{2}$ Loth ganzen Zimmt und 1 Quint Nelken $\frac{1}{4}$ Stunde kochen; wenn er erkaltet, fülle ihn in Bouteillen und bewahre ihn im Keller auf.

854. Maulbeer = Saft.

Die Maulbeeren werden durch ein Tuch gepreßt, stelle den Saft über Nacht in den Keller, schütte das Helle ab, läutere alsdann auf 1 Schoppen Saft $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit 1 Glas Wasser, gieße den Saft hinein und laß ihn durch öfteres Schäumen dick kochen, schütte ihn in ein Gefäß von Porzellan, laß ihn erkalten und fülle ihn in Bouteillen. Dieser Saft ist als ein sehr auflösendes Mittel beim Husten zu empfehlen. Es ist auch ein angenehmer Trank mit Wasser vermischt.

855. Nuß = Liqueur.

Die Nüsse müssen gerade um Johanni gebrochen werden. Zu 1 Maß Zwetschgenwasser werden 30 bis 40 Nüsse in kleine Würfel geschnitten, 2 Loth ganzen Zimmt, 1 Loth Nelken, 1 Loth Muskatblüthe, dies zusammen wird in eine große Flasche gethan und 6 Wochen in die Sonne gestellt, läutere alsdann 1 Pfund Zucker in 1 Schoppen Wasser, das Zwetschgenwasser schütte alsdann von den Nüssen ab, menge den Zucker darunter, filtrire ihn durch einen Filzbut, schütte ihn alsdann in Bouteillen nebst etwas süßer Milch, die Milch macht den Liqueur hell. Nach einigen Tagen wird der Liqueur behutsam abgeschüttet, so daß das Saßige in der Bouteille bleibt.

856. Quitten = Liqueur.

Man nimmt Quitten, reibt solche sammt der Schale auf dem Reibeisen, preßt sie durch eine Serviette und thut zu 1 Schoppen Saft 1 Schoppen Zwetschgenwasser, und zu einer Maß von dieser Mischung die Schale von einer Citrone und Pomeranze fein geschnitten, 40 bittere Mandeln fein geschnitten, 1 Pfund gestoßener Kandiszucker, einige Nelken und 1 Loth feinen Zimmt; thue dies in eine gut gestöpselte Flasche und lasse es 4 Wochen stehen. Rühre es jeden Tag mit einem Kochlöffel und filtrire es nach 4 Wochen durch ein Fließpapier.

857. Reis = Pudding, beste Art.

Man brüht $\frac{1}{4}$ Pfund Reis dreimal ab, thut $\frac{1}{2}$ Maß Milch nebst einer Nußgroß Butter daran, läßt ihn ganz weich und dick kochen, nimmt dann $\frac{1}{2}$ Viertel pfund Butter an's Feuer, dämpft 1 starken Kochlöffelvoll Mehl darin, rührt es mit Milch glatt bis es die Dicke eines Spätzleiteiges hat, thut es vom Feuer, läßt es erkalten, rührt 1 Eigelb daran nebst etwas abgeriebener Citrone, Zucker bis es süß genug ist, verrührt den Reis mit dem Teig, schlägt das Weiße von 1 Eiern zu Schnee, mengt es darunter, bestreicht eine Form mit Butter, füllt die Masse hinein, stellt es mit kochendem Wasser an's Feuer und läßt es $1\frac{1}{2}$ Stunde langsam kochen.