

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur
schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks,
des Confekts, des Gefrorenen und des Eingemachten**

Löffler, Friederike Luise

Stuttgart, 1811

Warme Getränke.

urn:nbn:de:bsz:31-55066

W a r m e G e t r ä n k e .

Chocolade mit Wasser.

Zu 3 Tassen schneidet man 4 Loth gute Chocokolade entweder in die dazu bestimmte Kanne oder in ein reines Häselein, gießt 2 Tassen siedendes Wasser daran, stellt es auf Kohlen, und fangt gleich mit dem Chocoladespriegel (Querl) an zu spriegeln. Sobald es Schaum hat, wird derselbe gleich in eine Tasse mit einem saubern Löffel abgeschöpft, und, wenn die Tasse voll ist, gleich mit geröstetem Brod aufgetragen, dann wieder gespriegelt, bis man wieder eine Tasse füllen kann. Die Chocokolade kann auf diese Art nicht anders als Tassenweise gemacht, und muß gleich gegeben werden.

Chocolade mit Milch.

Zu einer halben Maas Milch nimmt man 4 auch 6 Loth Chocokolade, zerschneidet sie nur, gießt in einem hohen halben Maas-Geschirr ein wenig siedende Milch daran, daß die Chocokolade weich wird, macht dann in einer Kastrol eine halbe Maas Milch mit einem Stücklein Zucker und etwas Zimmet siedend, rührt die eingeweichte Chocokolade damit an, kocht sie wieder in der Kastrol ein wenig auf, läßt es durch ein Haarsieb laufen, gießt nun die Chocokolade an 6 zuvor stark verrührte Eyer gelb, spriegelt dies zusammen mit dem Chocoladespriegel rechtschaffen auf Kohlen, füllt die Cho-

colade in die bestimmte Kanne, und giebt entweder geröstetes oder mürbes Brod dazu. Noch besser ist es, wenn das geschnittene Brod auf Niederländische Art mit frischer Butter bestrichen und gelb geröstet wird.

Mandelade.

Ein Viertelfund Mandeln reibt man mit einem Tuch ab, röstet sie wie den Kaffee, reibt die Mandeln nach dem Rösten wieder ab, stoßt sie im Mörstel fein, macht eine halbe Maas Milch mit einem kleinen Stück Zucker und einem Stücklein ganzem Zimmet siedend, nimmt die gestoßenen Mandeln dazu, läßt es eine Zeitlang zusammen kochen, preßt es dann durch eine reine Serviette, verrührt 5 Eyer gelb stark, macht das Durchgepreßte wieder siedend, gießt es langsam an die Eyer, spriegelt es stark mit dem Chocolasdespiegel, füllt es in die Kanne, und stellt geröstetes Brod dazu auf.

Kaffee in der Milch.

Man röstet den Kaffee nicht so dunkelbraun wie zu dem Wasser-Kaffee, und nimmt zu einem Schoppen Milch 3 Loth Kaffee. Sobald er gemahlen ist, wird er in das gehörige Geschir mit etwas Hirschhorn oder Hausblasen gethan, die siedende Milch darüber gegossen, etwas länger als ein anderer Kaffee gekocht, und, wenn er hell ist, wie ein anderer Kaffee getrunken. Nur muß die Milch recht gut dazu seyn. Es kann auch etwas weniger Kaffee genommen werden, wenn man ihn nicht so stark haben will.

Reis-Content.

Zu 5 Schoppen Milch werden 4 Loth Reis ein wenig zerstoßen, und mit der Milch, einem kleinen Stück Zucker, einem gebröckelten Stücklein Zimmet, 6 zerschnittenen Nägelein und der grob geschnittenen Schale von einer halben Zitrone so lang gekocht, bis der Reis weich ist. Alsdann läßt man's durch ein Haarsieb laufen, verrührt 6 Eyerweiß mit etwas Rahm oder Milch, gießt die durchgesehene Reismilch daran, läßt es noch ein wenig über dem Feuer unter beständigem Rühren anziehen, schüttet es in ein hohes Geschirr, spriegelt es stark mit einem Chocoladespriegel, füllt es in die Kanne, und stellt es als ein Abendgetränk auf.

Das Pulver zum Reis-Content zu machen.

Man nimmt ein Pfund vom besten Reis, welcher zuvor verlesen, und wohl getrocknet seyn muß, 6 Loth feinen Zimmet, ein halbes Loth Muscarblüthe, 1 Quint Nägelein, 1 Quint Kardemunen, und ein halbes Loth schönen weißen Aron. Alle diese Stücke werden zu einem feinen Pulver gestoßen und gesiebt. Alsdann vermischt man mit der Masse noch 60 Tropfen schwarzen Indianischen Balsam, thut ihn in ein Glas, und verwahrt es wohl. Wenn man nun das Getränk machen will, nimmt man 2 Loth von dem Pulver in eine Maas siedend gemachte Milch, 4 oder 6 Loth Zucker dazu. Wenn es ein wenig gekocht hat, wird das Gelbe von 6 Eiern in einem Hasen verrührt, der gekochte

Content langsam daran gegossen, und mit dem Chokolade-Spiegel stark auf Kohlen gespiegelt, ohne es weiter kochen zu lassen, dann gleich warm getrunken.

Pulver zum Reis-Content auf andere Art.

Ein halbes Pfund Caroliner Reis wird wohl verlesen und getrocknet, dann gestoßen, und nebst einem Viertelpfund ebenfalls gestoßnem Zucker durch ein Haarsieb geseibt, 1 Loth Zimmet, 1 Quint Nägelein, beides auch fein gestoßen, und 2 Loth zuvor am Reibeisen abgeriebene Chokolade kommen noch dazu. Dieß alles wird untereinander gemengt und aufgehoben. Zu 3 Schoppen Milch nimmt man 2 bis 3 Eßlöffel voll Pulver, verrührt, wenn es ein wenig gesotten hat, 5 Eyer gelb, gießt die gesottene Milch langsam daran, spriegelt den Content wie eine Chokolade, und giebt ihn als Abend-Getränk.

Reformirter Thee.

Man macht eine halbe Maas Milch siedend, thut so viel Thee, als zwischen 4 Fingern gefaßt werden kann, nebst einem Stücklein ganzem Zimmet, etwas Zitronenschalen und so viel Zucker darein, bis es seine gehörige Süße hat. Wenn es so lang als ein paar weiche Eyer gesotten hat, wird das Gelbe von 5 bis 6 Eiern verrührt, die gekochte Milch durch ein Haarsieb gegossen, langsam an die Eyer gelb geschüttet, und mit dem Chokoladespiegel stark gespiegelt, dann gleich in die Kanne gefüllt.

Mandelmilch zum Aufbehalten.

Zu 3 Schoppen Mandelmilch schält man 3 Viertelpfund süße und 3 Loth bittere Mandeln, reibt sie zart, nimmt ein halbes Pfund gestoßenen Zucker dazu, thut dieß zusammen in eine Kastrol oder messingene Pfanne, rührt es mit 4 Schoppen Wasser an, läßt es über dem Feuer unter beständigem Rühren eine Zeitlang kochen, preßt es dann durch ein reines Tuch, füllt es kalt in Boutheillen, macht diese fest zu, und stellt sie in den Keller. Will man nun eine Mandelmilch haben, so thut man 3 bis 4 Eßlöffel voll von der gekochten Mandelmilch in eine Boutheille, füllt sie mit frischem Wasser auf, und so hat man sogleich eine Mandelmilch.

Warmes Bier.

Eine halbe Maas Bier wird über das Feuer gesetzt, mit einem Stücklein Zucker, ein wenig ganzem Zimmet und einem Stücklein Zitronenschale ein wenig gekocht, dann das Gelbe von 6 Eiern wohl verrührt, das gekochte Bier unter beständigem Rühren langsam daran gegossen, ein wenig gespriegelt, und gleich in die bestimimte Kanne gefüllt. Wird aber das warme Bier für einen Kranken gemacht, so kann einer Nuß groß frische Butter darein gethan, und statt des Zuckers ein Eßlöffel voll Honig dazu genommen werden.

Chaud' Eau (Schodo.)

Zwei Zitronen reibt man am Zucker ab, macht eine halbe Maas guten Wein siedend,

nimmt das von der Zitrone Abgeriebene nebst dem Saft derselben dazu, auch ein Viertelpfund Zucker darein, schlägt dann in einen hohen Hasen 8 Eyer gelb, gießt den gekochten Wein langsam daran, setzt den Hasen auf Kohlen, spriegelt es stark, bis es recht schaumig ist, füllt es nun gleich in Schokoladebecher, und giebt es zum Frühstück. Das eigentliche Chaud' Eau wird von Champagner Wein gemacht, und es kommen zur halben Maas von diesem Wein 10 Eyer gelb und eine Zitrone. Man kann es auch zu einem Abendgetränk gebrauchen.

Einen Punsch zu machen.

Zu einer Maas Punsch reibt man 8 Zitronen am Zucker leicht ab, nimmt das Abgeriebene in eine Schüssel, drückt den Saft von den Zitronen fest aus, preßt ihn durch ein Tüchlein zu dem Abgeriebenen aus, brüht hierauf ein halbes Loth von dem besten Thee mit einer Maas siedendem Wasser ab, läßt es ein wenig stehen, gießt dann den Thee durch eine Serviette an die Zitronen, thut einen starken halben Schoppen Rack dazu und so viel Zucker darein, bis es seine gehörige Süße hat, rührt nun den Punsch untereinander, und giebt ihn warm in Gläsern.

Punsch auf englische Art.

Zu einer Maas Punsch werden von 8 bis 10 Zitronen, 3 leicht am Zucker abgerieben, die übrigen geschält, die Zitronen fest ausgedrückt, die Schelfen in eine Schüssel gethan, und mit einer Maas siedendem Wasser (nicht Thee) über-

gossen. Wenn es eine Zeitlang gestanden ist, thut man den ausgebrückten Saft nebst dem von den Zitronen Abgeriebenen und einem Stück Zucker in das Wasser, läßt es hierauf durch eine reine Serviette laufen, nimmt einen starken halben Schoppen auch noch mehr Ruck dazu, rührt es untereinander, und stellt den Punsch warm auf. Ist kein Ruck zu haben, so wird statt dessen vom besten Kirschegeist genommen. — Neuerlich nimmt man auch zum Punsch siedend gemachten Wein, ohne oder zur Hälfte mit Wasser oder Thee.

Bischof.

Zu einer halben Maaß Burgunder Wein werden 5 bis 6 bittere Pomeranzen rings herum gekerbt oder Schnitten hineingemacht, und auf dem Rost gebraten. Den Wein setzt man über das Feuer, siedet die gebratenen Pomeranzen mit einem Stücke Zucker, ziemlich ganzem Zimmet und 6 ganzen Nägelein eine Zeitlang in dem Wein, gießt ihn dann in eine Terraine (Terräne), und stellt ihn wie den Punsch auf, so daß er ganz warm getrunken wird. Statt des Burgunders kann auch sonst guter rother Wein dazu genommen werden. Oder will man den Bischof als eine Suppe geben, so wird der gekochte Wein durch ein Tuch gepreßt, und über geröstete Weißbrod, oder Beckschnitten angerichtet. Auf großen Tafeln, wo 2 Terrainen aufgesetzt werden, ist es sehr üblich.

Nöthige Bemerkung wegen der messingenen
oder kupfernen Geschirre.

Wenn etwas in einer messingenen
Pfanne gekocht wird, so muß das Gekochte
sogleich nach der Wegnahme vom Feuer in ein
irdenes Geschirr gethan werden, bis es gebraucht
wird, denn ist es nach der allgemein gemachten
Erfahrung für die Gesundheit äußerst schäd-
lich, wenn eine Speise in einem messingenen
oder kupfernen Geschirre stehen bleibt.

Anhang von Kräutern.

Ich habe es schon in diesem Buch angezeigt,
zu welchen Speisen man sich der Kräuter bedie-
nen kann. Nun will ich nur noch etwas weniz-
ges über ihren Gebrauch anführen, und einige
allgemeine Bemerkungen darüber machen.

Die besten Kräuter zu feinen Saucen sind:
1) Basilikum, 2) groß- und kleinblättriges
Zitronenkraut, und 3) Esdragon. Diese kann
man zu allen Fleisch-Saucen gebrauchen. Der
Esdragon ist am stärksten, und es dürfen daher
nur einige Blättelein dazu genommen werden.
Zu jeder feinen Fleisch-Sauce, zum Beispiel:
zu einer Frikassee, zu Geflügel, es sey von
welcher Art es wolle, zu geklopftem Kalbfleisch
oder zu einem weißsoßigen Ragout wird von
jeder Art der hier oben angeführten Kräuter
gethan, wäre es auch nur von einer Sorte,
nebst etwas Petersilie, einer halben zerschnitt-
nen Zwiebel, einem Lorbeerblatt und 2 Zitro-
nen-Rädlein, in ein zartes Tüchlein gebunden.