

# **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, 1791**

Erläuterungen und Verbesserungen einiger eingeschlichener Druckfehler.

**urn:nbn:de:bsz:31-55047**

## Erläuterungen

### und Verbesserungen einiger eingeschlichener Druckfehler.

Seite 3. Oben Anmerkung. Mit **Eiergelb** **abgezogen** heißt: Zum Eiergelb wird, wenn es zu einer Fleisch- oder überhaupt zu einer gesalzenen Sauce kommt, ein wenig von der Sauce genommen, stark damit gerührt, und die übrige bestimmte Sauce langsam daran gegossen. — Kommen die Eiergelb aber an eine Milch- oder Wein-Sauce, so wird davon ein wenig zu dem Gelben gethan, und ohne die Sauce mehr kochen zu lassen, dieselbe unter beständigem Rühren so lang auf Kohlen gelassen, bis die Sauce dickleht ist, und über die Speise angerichtet werden kan.

Seite 5. **Durchschlag-Suppe** lese man: rühre es in einer Schüssel mit Milch glatt an. Der Taig muß in der Dike eines Flädleinstaug seyn.

12. **Kartoffeln-Suppe**, Linie 7 kocht sie weiter statt wieder

15. **Krebsuppe mit Rahm**. Da diese nicht deutlich genug beschrieben ist, und einige wesentliche Mängel hat, so will ich hier ein paar andere Krebsuppen anführen, und ist also die auf der angezeigten Seite vorkommende Krebsuppe ganz beim Gebrauch wegzulassen.

Krebs

## Verbesserungen.

### Krebs = Suppe.

Für 8 Personen wird ein Viertel (25) Edelkrebse genommen, von Steinkrebsen können's 50 Stüke seyn. Wann sie gesotten und gebuyt sind, werden die Schwänze aufbehalten, die Schalen, nachdem zuvor die Galle herausgenommen ist, mit einem Stücklein Butter klein gestossen, und in einem halben Bierling Butter gedämpft. Ein Milch = oder das Innere von einem Weisbrod wird dazu geschnitten, und gute Fleischbrühe daran gegossen. Hat es eine Zeitlang gekocht, so treibt man's durch ein Haarsieb, nimmt den Butter oben ab, setzt die Brühe wieder auf Kohlen, thut Muscaten und klein gehackten Petersilien dazu, auch die zurückbehaltene Schwänze daren. In den abgeschöpften Krebsbutter werden 6 Eiergelb gerührt. Sobald nun die Suppe über geröstes Weisbrod angerichtet ist, zieht man die Eiergelb mit der übrigen Brühe ab, gießt diß an die Suppe und legt die Schwänze oben darauf. Es können von allen Arten Klöße dazu gemacht werden.

### Krebsuppe mit Raam.

Diese wird wie die vorstehende gemacht, nur daß man zum halben Theil der Suppe gute süße Milch nimmt, und die Schalen damit durchpreßt. Die Suppe wird nach dem Durchreiben mit Milch nicht mehr gekocht, sondern nur heiß erhalten, das Gelbe von den Eiern

## Verbesserungen.

Eiern hingegen mit einem halben Schoppen süßem Raum abgezogen, und unter beständigem Rühren an die Suppe gethan, daß sie nicht gerinnt.

Seite 16. Ist zu lesen: Zu einer Lebersuppe halt man eine Kalbsleber mit einem Stück ungeräuchertem Speck und etlich grossen Zwiebeln, dämpfe diß alles in einem Stück Butter, nimme einer Hand gros Brodrinde dazu, gießt gute Fleischbrühe darüber 2c. 2c.

Seite 32. Ochsenfleisch mit einer Kruste Linie 7 eine Handvoll Semmel- oder Mutschelmehl statt eine Handvoll geriebenes schwarzes Brod  
Linie 9 Mehl statt Brod

35. gebacktes Ochsenfleisch Linie 22 Pasteten: Deckel statt passenden Deckel

42. Gerührte Pastetlein Linie 5 und rührt sie an die Butter und Eier statt rührt sie mit der Masse noch eine halbe Stunde

43. Pappier-Pasteten von Kalbsfüßen Linie 6 eine statt die verferrigte

48. Krebs-Pastetlein Der Ragout zu diesem Pastetlein ist auf folgende Art verändert zu lesen:

Man siedet 2 Kalbsbrieslein und eben so viel Euter im Salzwasser, in deren Ermanglung kan auch von einem Kalbsniern genommen werden, vorher wird eine Handvoll Morchen im Wasser verwelt und ein halbes Loth Trisseln im Wein gesotten. Alle diese Stücke schneidet man nebst den Krebschwänzen zusammen ganz klein, läßt ein Stücklein Butter in einer Kaströl oder Kachel vergehen, röstet 2 Messerspiße voll Mehl lichtgelb darinn, dämpft dar-

## Verbesserungen.

Darinn das geschnittene nebst ein wenig Petersilien, thut von der Krebsbrühe etliche Eßlöffel voll daran, den Wein von den Trisseln dazu, Muscatenblüte und Salz darein.

Das übrige Seite 48 ist richtig.

Seite 66. Rothkraut Linie 14 Stein statt Stern von diesen Eiern

Zusatz. Wann kein Raum zu haben ist, wird ein halber Schoppen Wein genommen.

76. Weegwarten oder Detel genannt, welcher im Frühjahr abgeschnitten wird, wann er gelb ist.

78. 79. gefüllte Kohlraben Linie 3 und 4 ist zu lesen, oben wo das Herz ist, wird ein Deckel abgeschnitten. Das Herz muß an dem Deckel bleiben.

Zusatz. Wann die Kohlraben wieder zugebekt werden, heftet man die Deckel mit einem Stekelein darauf an, daß keiner abfällt.

85. Weiße Rüben Linie 15 Nachtgenuß statt Nachtgemüß

90. Selleri Lin. 1. gehakt statt gebuzt

92. Linie 5. 5 Krebse statt 25 Krebse

95. Grüne Bohnen mit Kernen Lin. 1 angemachte statt eingemachte

96. Lin. 2 geschält statt abgezogen

130. Mandelwürste L. 13. ein wenig heißes Eierweiß statt ein wenig Eierweiß

145. Nudeln a la Palki L. 12. Zucker oder Zimmet statt Zucker und Zimmet

146. Gebäckener Brei L. 12 ist zu lesen: kehrt solche in weißem Mehl um, bakt sie gelb im Schmalz und macht ic. ic.

172. Mandelmus L. 2 ein halbes Pfund statt Vierling

195. Buttertalg. Anmerkung. Weil der Butter im Sommer mehr Fette hat, nimmt man in dieser Jahreszeit zum halben Schoppen

