

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

Warme Getränke.

urn:nbn:de:bsz:31-55047

man nun von der Sulz, und läßt sie stehen, bis sie ganz fest ist. Dann wird sie mit Zitronens-Külein aus geschnittenem Lorbeerlaub und halben geschälten Mandeln belegt, der Schlegel darauf gethan, und die übrige heile Sulz voll darüber gegossen. Wann es recht fest zusammen gestanden ist, wird das Geschirr in's heisse Wasser gestossen, auf eine Platte gestürzt und mit Laubwerk garnirt.



Warme Getränke.

Chocolade mit Wasser.

Zu 3 Tassen schneidet man 4 Loth gute Chocolade entweder in die dazu bestimmte Rante oder in ein reines Häsele, gießt 2 Tassen siedendes Wasser daran, stellt es auf Kohlen, und fangt gleich mit dem Chocoladespiegel, (Querl) an zu spriegeln. So bald es Schaum hat, wird derselbe gleich in eine Tasse mit einem saubern Löffel abgeschöpft, und, wenn die Tasse voll ist, gleich mit geröstem Brod aufgetragen, dann wieder gespriegelt, bis man wieder eine Tasse füllen kan. Die Chocolade kan 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 Chocolade, verschneidet sie nur, gießt in einem hohen halb Maas = Geschirr ein wenig siedende Milch daran, daß die Chocolade erweicht, macht dann in einer Kastrol eine halbe Maas Milch mit einem Stücklein Zucker und etwas Zimmet siedend, rührt die eingeweichte Chocolade damit an, kocht sie wieder in der Kastrol ein wenig auf, läßt es durch ein Haarsieb laufen, gießt nun die Chocolade an 6 zuvor stark verrührte Eiergelb, spriegelt diß zusammen mit dem Chocoladespriegel rechtschaffen auf Kohlen, füllt die Chocolade in die bestimmte Kante und gibt entweder geröstes oder mürbes Brod dazu. Noch besser ist es, wenn das geschnittene Brod auf Niederländische Art mit frischem Butter bestrichen und gelb geröstet wird.

Mandelate.

Einen Vierling Mandel reibt man mit einem Tuch ab, röstet sie wie den Kaffee, stoßt sie im Mörsel fein, macht eine halbe Maas Milch mit einem kleinen Stück Zucker und einem Stücklein ganzen Zimmet siedend, nimmt die gestoffene Mandel dazu, läßt es eine Zeitlang zusammen kochen, preßt es dann durch eine reine Serviette, verrührt 5 Eiergelb stark, macht das Durchgepreßte wieder siedend, gießt es langsam an die Eier, spriegelt es stark mit dem Chocoladespriegel, füllt es in die Kante, und stellt geröstes Brod dazu auf.

Kaffee

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. So bald er gemahlen ist, wird er in das gehörige Geschirr mit etwas Hirschhorn oder Hausblasen gethan, die siedende Milch darüber gegossen, etwas länger als ein anderer Kaffee gekocht, und, wann er hell ist, wie ein anderer Kaffee getrunken. Nur muß die Milch recht gut dazu seyn. Es kan auch etwas weniger Kaffee genommen werden, wenn man ihn nicht so stark haben will.

Reis-Content.

Zu 3 Schoppen Milch werden 4 Loth Reis ein wenig verstoßen, und mit der Milch, einem kleinen Stück Zucker, einem gebröckelten Stücklein Zimmt, 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 4 Eigelb mit etwas Raum oder Milch, gießt die durchgeseihene 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 Chocولاتe spriegel, füllt es in die Rante und stellt es als ein Abendgetränk auf.

Reformirter Thee.

Man macht eine halbe Maas Milch siedend,
thut

thut so viel Thee, als zwischen 4 Fingern gefaßt werden kan, nebst einem Stücklein ganzen Zimmet, etwas Zitronenschalen und so viel Zucker darein, bis es seine gehörige Süsse hat. Wann es so lang als ein paar weiche Eier gesotten hat, wird das Gelbe von 5 bis 6 Eiern verrührt, die gekochte Milch durch ein Haarsieb gegossen, langsam an die Eiergelb geschüttet, und mit dem Chocoladepriegel stark gespriegelt, dann gleich in die Kante gefüllt.

Mandelmilch zum Aufbehalten.

Zu 3 Schoppen Mandelmilch schält man 3 Vierling süsse und 3 Loth bittere Mandel, stößt sie zart, nimmt ein halb Pfund gestrossenen Zucker dazu, thut diß zusammen in eine Kastrol oder mögliche 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 Bouteillen, 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 Bouteille, füllt sie mit frischem Wasser auf, und so hat man gleich eine Mandelmilch.

Warm Bier.

Eine halbe Maas Bier wird über das Feuer gesetzt, mit einem Stücklein Zucker, ein wenig ganzem Zimmet und einem Stücklein Zitronenschale eine Viertelstunde gekocht, dann das Gelbe von 6 Eiern

Eiern wohl verrührt, das gekochte Bier unter beständigem Rühren langsam daran gegossen, ein wenig gespriegelt, und gleich in die bestimmte Kante gefüllt. Wird aber das warme Bier für einen Kranken gemacht, so kan einer Nuß groß frischer Butter darein gethan, und statt des Zuckers ein Löffel Honig dazu genommen werden.

Chaud Eau (Schodo).

Zwey Zitronen reibt man am Zucker ab, macht eine halbe Maas guten Wein siedend, nimmit das von der Zitrone Geriebene nebst dem Saft derselben dazu, auch einen Vierling Zucker darein, schlägt dann in einen hohen Hasen 8 Eiergelb, gießt den gekochten Wein langsam daran, setzt den Hasen auf Kohlen, spriegelt es stark, bis es recht schaumigt ist, füllt es nun gleich in Chocobadebescher, und gibt es zum Frühstück. Das eigentliche Chaud Eau wird von Champagner Wein gemacht, und es kommen zur halben Maas von diesem Wein 10 Eiergelb und eine Zitrone. Man kan es auch zu einem Abendgetränk gebrauchen.

Einen Punsch zu machen.

Zu einer Maas Punsch reibt man 8 Zitronen am Zucker leicht ab, nimmit das Abgeriebene in eine Schüssel, drukt den Saft von den Zitronen fest aus, preßt ihn durch ein Tüchlein zu dem Abgeriebenen aus, brüht hierauf ein halb Loth von dem besten Thee mit einer Maas siedendem Wasser ab, läßt es ein wenig stehen, gießt dann den
Thee

Thee durch eine Serviette an die Zitronen, thut einen starken halben Schoppen Kaff dazu und so viel Zucker darein, bis es seine gehörige Süsse hat, rührt nun den Punsch untereinander und gibt ihn warm in Gläsern.

Punsch auf andere Art.

Zu einer Maas Punsch werden von 8 bis 10 Zitronen 3 leicht am Zucker abgerieben, die übrige geschält, die Zitronen fest ausgedruckt, die Schelfen nebst einem halben Loth Thee in eine Schüssel gethan, und mit einer Maas siedendem Wasser übergossen. Wann es eine Zeitlang gestanden ist, thut man den ausgedruckten Saft nebst dem von den Zitronen Abgeriebenen und einem Stük Zucker in das Wasser, läßt es hierauf durch eine reine Serviette laufen, nimmt einen starken halben Schoppen auch noch mehr Kaff dazu, rührt es untereinander, und stellt den Punsch warm auf. Ist kein Kaff zu haben, so wird vom besten Kirschengeist genommen.

Bischof.

Zu einer halben Maas Burgunder Wein werden 5 bis 6 bittere Pomeranzen rings herum gekerft oder Schnitten hineinaemacht, und auf dem Rost gebraten. Den Wein setzt man über das Feuer, siedet die gebratene Pomeranzen mit einem Stük Zucker, zimlich ganzen Zimmet und 6 ganzen Nägelein eine Zeitlang in dem Wein, gießt ihn dann in eine Terraine (Terräne) und

und stellt ihn wie den Punsch auf, so daß er ganz warm getrunken wird. Statt dem Burgunder kan auch ächter 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 geröste Weisbrod, oder Weßschnitten angerichtet. Auf grossen Tafeln, wo 2 Terränen aufgesetzt werden, ist es sehr üblich.

Wiener = Gipsel.

Man nimmt ein halbes Pfund gesiebten Zucker, eben so viel fein Mehl, ein Zuckerlöfflein Zimmet, 8 gestoffene Nägelein und die auf dem Riebeisen abgeriebene Schale von einer halben Zitrone, schneidet einen Vierling frischen Butter darein, rührt diß mit 2 ganzen Eiern und dem gelben von 2 andern zu einer dicken Masse, würgt den Zaig, wället ihn eines Messerrücken diß aus, schneidet dreieckigte Stüklein davon, füllt in jedes derselben 3 bis 4 eingemachte Dörrlizen, schlägt das mittlere Stük über das Eingemachte, die 2 andere Ende dagegen, legt die Gipsel auf ein mit Mehl besätzes Blech, und läßt sie langsam backen.

An.