

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**

Anhang

Löffler, Friederike Luise

Stuttgart, 1840

Anhang.

urn:nbn:de:bsz:31-55098

U n h a n g.

Einige Kochregeln.

Alle grünen Gemüse werden mit kochendem Wasser, alle dörren Gemüse (Erbsen, Linsen) mit kaltem oder weichem Wasser, doch die stockdörren und grün gedörren Bohnen, weil sie zuvor abgebrüht werden, auch mit kochendem Wasser zugelegt.

Soll das Schens- oder Rindfleisch kräftig werden, so muß es zuvörderst ein ziemlich großes Stück seyn. Auf jede Person rechnet man ein halbes Pfund, klopft es, schabt es mit einem Messer rein ab, oder wäscht es ab, setzt es in keinem zu großen Hasen oder Geschirr mit kaltem Wasser zu, läßt es, wenn es recht verschäumt ist, nur immer langsam sieden, und wirft von allen Arten Wurzeln nebst ein paar Zwiebeln darein. Das gehörige Salz ist nicht zu vergessen. Auch darf das Fleisch nicht zu weich werden, damit es seine Kraft nicht verliert. — Auf 1 Pfund Fleisch wird 1 Maas Wasser gerechnet.

Gefrorne Eier kann man, wenn es ohne Zeitverlust geschieht, dadurch retten, wenn man sie in eiskaltes Wasser legt, aber ja nicht in die Wärme bringt, weil das kalte Wasser den Frost auszieht.

Geflügel, als: Gänse, Enten, Hühner, Vögel, müssen immer wenigstens Tags zuvor getödtet, und über Nacht — bei günstiger Witterung aber, wie die hiernach folgende Tabelle zeigt, länger — aufbewahrt werden. — Mehreres, besonders wildes Ge-

flügel muß wenigstens einige Tage in Essig gelegt werden, sonst bleibt bei allem Kochen das Fleisch zäh und schmeckt übel.

Das rohe Fleisch folgender Thiere und nachsiehenden Geflügels hält sich bei nicht zu warmer Witterung und an einem kühlen Aufbewahrungsort ungefähr die beigefetzten Tage:

	Im Sommer.	Im Winter.
Auerhahn	hält sich 6 Tage.	14 Tage.
Fasan	4 —	10 —
Gans	3 —	8 —
Hase	3 —	6, 8 —
Hühner (alte)	3 —	6 —
Kalb- u. Lammfleisch	2 —	4 —
Kapaun	2 —	6 —
Keb- oder Haselhühner	2 —	6, 8 —
Schöpfen- oder Ham-		
melfleisch	2 —	4 —
Schweine- Fleisch	2 —	6 —
Tauben	2 —	4 —
Welscher Hahn	3 —	8 —
Wildbret (rothes)	4 —	8 —
— — (schwarzes)	6 —	10 —

wobei jedoch auf Verschiedenheit der Größe, und ob es junge oder alte Thiere oder Vögel sind, Rücksicht zu nehmen, auch nicht zu vergessen ist, daß alles Geflügel ausgenommen, und innen mit Salz und grob gestoßenem Pfeffer gestreut werden muß.

Damit Rahm im Sommer nicht gerinne oder zusammenklumpe, thut man zu einem Schoppen 4 bis 5 Tropfen Weinsteinöhl, und macht ihn dann siedend.

Aal abzustreifen.

Man schlägt ihm einen starken eisernen Nagel durch den Kopf, oder man bindet ihm einen starken

Bindsaden unter die festen Flossfedern am Kopf, hängt ihn daran an einen starken Nagel, macht ihm unter dem Bindsaden einen Schnitt rings herum durch die Haut, löst diese ein wenig mit dem Messer ab, nimmt Salz in die bloße Hand oder in ein Tuch, und streift die Haut ab, schneidet das Haarige auf beiden Seiten mit der Scheere weg, nimmt das Eingeweide heraus, wirft Kopf und das äußerste Ende weg, schneidet den Nal in beliebige Stückchen, klopft sie auf beiden Seiten, dann kann er gebrüht werden, je nachdem er zubereitet werden soll.

Die ganz kleinen Nale von drei Viertel- oder 1 Pfund werden nicht abgestreift, sondern sammt der dünnen Haut gesotten oder gebraten.

Einige Arten Käse zu machen.

Von süßer Milch.

Zu dieser Art Käse wird von einem Kalb der Magen genommen, so wie er aus dem Kalb kommt, nur von seiner Milch oder den Klumpen gereinigt, und aus frischem Wasser abgeßßt, sogleich aufgeblasen und zum Trocknen aufgehängt. Die Kälbermagen vom Spätjahr oder Winter hält man für besser als die vom Sommer, weil sie sich besser aufheben lassen. Will man nun Käse machen, so schneidet man einen solchen Kalbsmagen mitten von einander, thut so viel Salz, als 3 Finger fassen können, in den halben Magen, wickelt denselben ordentlich ein, umbindet ihn mit einem Faden leicht, thut ihn in ein neues völliges Schoppen-Häfelein oder einen Topf, gießt frisches Wasser darüber, und läßt es 3 bis 4 Tage an einem kühlen Orte stehen. Alsdann nimmt man 2, 3, auch mehrere Maaß süße Milch, die eine Hälfte ohne, die andere Hälfte mit dem Rahm (die Milch dazu kann auch frisch von der

Kuh genommen werden), macht solche am Feuer etwas wärmer als Kuhwarm, gießt sie in eine große Schüssel, und von dem Magenwasser 3 bis 4 Eßlöffel voll darein, rührt mit einem hölzernen Eßfel einmal darin herum, und läßt sie dann stehen. Die Milch wird sogleich ganz dick wie eine gestandene Milch seyn. Nun schneidet man mit dem Eßfelstiel ein Kreuz durchaus darein, und läßt sie noch eine Zeit lang stehen, wo sich alsdann das Wasser ganz hell zeigen wird. Hierauf wird mit der Hand der Klumpen in die dazu bestimmte Käseform gethan, fest zusammen gedrückt, mit einem Brettchen belegt und mit einem Stein beschwert, dann 2 Tage so stehen gelassen, bis das Wasser rein davon ist, hernach auf ein sauberes Brett gestürzt, und so viel Salz darüber gestreut, als 3 Finger fassen können, hierauf in eine Kammer gestellt, welche Luft hat. Am andern Tage wird der Käse umgekehrt, wieder so viel Salz darüber gestreut, und so alle Tage fortgemacht. Wenn das Salz gleich Tropfen oben stehen bleibt, ist der Käse fertig. Er wird nun auf Stroh vollends trocken gemacht, und hierauf in einem hölzernen, steinernen oder irdenen Gefäß im Keller aufbewahrt. Im Fall ein solcher Käse einen Anfaß von Schimmel bekommt, wäscht man ihn mit einem in Wein, Essig oder Bier getauchten leinenen Tuche ab, läßt ihn wieder trocknen, und thut ihn in's Geschirr. Auf diese Art können Käse lange erhalten werden und sind sehr gut.

Käse von saurer Milch.

Wann die Milchen recht fest gestanden sind, und der Rahm abgenommen ist, legt man in ein reines weißes Körbchen ein leinenes Tuch, schüttet die Milchen, ohne sie an's Feuer zu setzen, darein, läßt sie einen Tag oder über Nacht stehen, bis der

Käse ganz fest ist, nimmt nun denselben in eine Schüssel, Salz und Kümmel daran, rührt ihn damit tüchtig untereinander, und zuletzt noch etwas süße Milch oder Rahm darunter, daß er nicht so dick ist. — Diese Art wird auf's Brod gestrichen, und Herbstkäse genannt.

Auf nachstehende Art den Käse gemacht, heißt auch eine aufgeschüttete Milch. Man rührt dazu die Klumpen in einer Schüssel recht fein ab, dann immer nach und nach süße Milch daran, bis er in der Dicke wie eine gewöhnliche eingebrochte gestandene Milch ist, stellt sie dann in den Keller, und gibt sie des Abends zu Tische. Der Käse auf diese Art gemacht ist besser und feiner zu Kuchen, als wenn man ihn am Feuer zusammen gehen läßt.

Noch eine Art Käse von saurer Milch.

Die abgerahmten Milchen schüttet man zusammen in einen großen Haufen, setzt denselben auf heiße Asche, oder wenn das Feuer vom Heerde ist, auf die heiße Platte, daß sich das Wasser ganz langsam davon scheidet, nimmt dann den Käse mit einem Schaumlöffel heraus in irdene Käseformen mit Füßen, wie man sie vom Häfner (Edpfer) hat, bis sie voll sind, läßt sie über Nacht ablaufen, streut dann etwas Salz darüber, legt ein Brett darauf, und beschwert es mit einem Stein, stürzt sie nach zwei Tagen auf ein Brett, stellt sie in die Luft, und überstreut sie oben wieder mit Salz. Zu dieser und der folgenden Art Käse gehört es, daß man vor einem Fenster ein Kästchen fest machen läßt, ringsum mit Drath vergittert, oben und unten aber mit einem Holzboden, inwendig mit zwei oder drei Brettern, auf welche man Stroh legt, die Käse darauf trocknet, und sie alle zwei Tage mit Salz bestreut, bis sie ganz trocken sind, dann werden sie im Keller

aufbewahrt. Diese Käse halten sich lange, und werden immer besser, wenn sie zuweilen mit Essig oder Bier abgewaschen, und im Geschirr wegen der Fliegen fest zugedeckt werden.

Kleine Sandkäse.

Zu diesen wird dick gestandene Milch in ein Tuch, wie schon angezeigt, geschüttet, bleibt aber 2 Tage darin, bis sie recht fest abgelaufen ist. Hat man viel, so thut man sie in ein hölzernes dazu bestimmtes Geschirr oder in eine große Schüssel, Salz, Pfeffer und etwas Kümmel daran, und schafft sie dann mit den Händen eine Viertelstunde durch. Unter dem Schaffen muß versucht werden, ob es recht im Salz ist. Nun werden runde Käse in der Größe eines kleinen Balls gemacht, auf ein Brett gesetzt, zwei Tage darauf gelassen, dann in das sogenannte Käse-Reis auf Stroh gesetzt, und so lange darin gelassen, bis sie recht trocken sind. Zu diesen Käsen gehört ein hölzerner Ständer wie ein Stippich, mit einem passenden Deckel darauf. In diesen legt man nun die Käse dicht neben einander, und sieht nach einigen Wochen, ob sie stark Schimmel haben, in welchem Fall sie mit Bier abgewaschen und wieder hineingelegt werden. Sie halten sich ein halbes Jahr, und schmecken besonders zum Bier sehr gut.

Eine Bechemelle zu machen.

In eine Kastrol nimmt man ein gutes (ziemlich großes) Stück Butter, etliche blattweise geschnittene Zwiebeln, von jeder Art Wurzeln 3 bis 4 Stücke, ein wenig Thymian, Basilikum, auch etwas Schinken und einige Champignons (gute eßbare Erdschwämme) dazu, läßt dieß Alles zusammen auf Kohlen ein wenig dämpfen, und streut nun 2 starke Kochlöffel voll feines Mehl darüber. Es kann etwas

was weniger, auch mehr seyn, je nachdem man viel oder wenig gebraucht. Sobald das Mehl nur ein wenig mit dem Uebrigen verrührt ist, füllt man es mit süßem Rahm (ungefähr 1 Maaf) auf, läßt es eine Zeit lang miteinander kochen, bis kein Mehl mehr gespürt wird, und treibt es dann mit einem hölzernen Löffel durch ein Haarsieb. Es muß ein wenig dick seyn, wie ein leichter Rindsbrei.

Man bedient sich hievon zu großen und kleinen Pasteten, auch zu weißen Ragouts. Zu Fischen, besonders zu Stockfischen, wenn davon zu einer Speise genommen wird, verdünnt man sie mit Jus oder guter Fleischbrühe, auch mit süßem Rahm, und es gehört sich bei großen Tafeln, sie den Tag zuvor fertig zu machen, da sie eine große Hülfe ist, die Speisen bald und gut zu verfertigen; auch zu Salsen kann sie gebraucht werden.

Jettinger Rüben.

Wenn die Rüben sauber gepuzt und gewaschen sind, wird ein gutes (ziemlich großes) Stück Schweine- oder Rindschmalz (doch ist ersteres besser) heiß gemacht, dann ein Kochlöffel voll Mehl nebst einem kleinen Stückchen Zucker recht schön braun darin geröstet, und mit Fleischbrühe abgelscht, daß es wie eine dünne Butterbrühe ist; dann werden die Rüben hinein gethan und so lange gekocht, bis sie ganz weich sind, und nur noch ganz wenig Brühe daran ist. Geräuchertes Fleisch ist am besten dazu.

Vom Blanschiren.

Dies geschieht vorzüglich bei den Fleischspeisen, welche mit einer weißen Sauce gekocht werden sollen, um dem Fleisch ein schöneres Ansehen zu geben, und wird auf folgende Art gemacht:

Man setzt das Fleisch, welches blanschirt werden soll, je nachdem es nöthig ist, ganz oder in Stück-

chen zerschnitten, in einer Kastrol oder messingener Pfanne mit kaltem Wasser über recht starkes Feuer (denn bei schwachem Feuer würde zu viel Kraft aus dem Fleisch gezogen), nimmt es, wann es eben anfangen will zu kochen, heraus, und wäscht es mit kaltem Wasser ab. Auf diese Art blanschirt man Kalbschlegel, welche gespickt werden, junge Hühner (ganze oder zerschnittene), Lammfleisch, Kalbfleisch und Brieslein (Kalbsmilchen). Diese letztern müssen aber ein wenig kochen, damit man sie besser bearbeiten kann. Gefüllte Fleisch-Speisen, als: Kalbs- oder Hammelsbrust, Tauben, Hühner u. dgl. setzt man mit siedendem Wasser zu, und läßt es einige Mal überkochen, damit nicht zu viel Wasser in die Fülle zieht. Ueberhaupt ist es für keine Art Fleisch gut, wenn es lange in kaltem Wasser liegen bleibt, es verliert zu viel Kraft.

Butter auszufieden.

Man nimmt die Butter, welche man auslassen will, in einen Kessel, eiserne Pfanne oder in einen irdenen Fußhafen (nur in kein messingenes Geschirr). Jedes Geschirr, worein die Butter gethan wird, muß so groß seyn, daß wenigstens einer Hand hoch Raum übrig bleibt, weil die Butter steigt, und sehr leicht ein Unglück entstehen könnte. Man setzt nun dasselbe auf's Feuer, gießt die Butter, wann sie zergangen ist, mit einem Schaumlöffel langsam auf und ab, macht das Feuer schwächer, und läßt es langsam fortfließen, bis es hell wird. Sobald die Butter, wenn man den Schaumlöffel in die Höhe hebt, recht hell herunter läuft, und man den Boden von dem Geschirr hell durchsieht, dann ist sie fertig. Nun wird das Schmalz vom Feuer weggenommen, wenn es sich ein wenig gesetzt hat, das Schaumige abgenommen, und durch einen engen Seiher in das

dazu bestimmte Geschirr gegossen, sobald es abgekühlt ist, fleißig gerührt, bis es fest ist, zugebunden und an einem kühlen aber nicht feuchten Orte aufbewahrt, weil es in diesem Fall einen schimmlichten Geschmack bekommen würde.

Butter einzufalzen.

Man nimmt die Butter, welche man falzen will, je nachdem es viel oder wenig ist, in eine Schüssel oder saubere Eölte, gießt frisches Wasser darauf, schafft es recht durch, gießt das Wasser wieder ab, und noch 2 bis 3 Mal frisches darauf, bearbeitet es so lange, bis alle Milch und alles Unreine heraus ist, trocknet dann auf jedes Pfund Butter 2 Loth Salz, stößt oder zerdrückt es mit einem Wällholz, schafft es unter die Butter, läßt es 2 bis 3 Tage an einem kühlen Orte stehen, arbeitet es dann noch einmal durch, daß sich die Springe an der Butter verlieren, stampft sie in steinerne Häfen fest ein, steckt einige ganze Gewürznelken darauf, gießt einer halben Hand hoch Wasser darüber, bindet sie fest mit Papier zu, und bewahrt sie an einem kühlen aber nicht feuchten Orte auf. Auf diese Art kann die Butter ein ganzes Jahr aufgehoben werden.

Bemerkung. Das Wasser kann zu wiederholten Malen abgegossen, und frisches mit etwas Salz verrührt darüber gegossen werden.

Schinken zu falzen.

Die Schinken dürfen unten am Knochen nicht aufgeschnitten werden; man nimmt 2 Theile gutes Kochsalz und ein Theil Salpeter, mengt es unter einander, reibt die Schinken recht wohl damit ein, legt sie wohl gepackt in eine Stände (hat man Fleisch dazwischen zu legen, so ist es noch besser), nimmt einige Pfefferkerne dazu, kocht alsdann eine starke Hand voll Salz in einer halben Maaß Was-

ser eine Zeit lang, läßt es wohl erkalten, thut es an die Schinken, und preßt sie zu, daß das Wasser oder die Lacke nach und nach darüber geht. Gegen das Ende preßt man sie nicht mehr stark. Wenn sie 4 Wochen gelegen haben, werden sie in den Rauch gehängt.

Schinken aus der Lacke zu essen.

Zu 2 Schinken nimmt man 6 Loth Salpeter, vermengt denselben mit 2 Händen voll Salz, reibt die Schinken damit ein, legt sie in ein Geschirr, daß sie dicht neben einander zu liegen kommen, streut alles Salz darüber, bedeckt sie mit Brettern, und beschwert sie wohl. Sollten sie in einigen Tagen keine Lacke haben, so siedet man eine Hand voll Salz mit einem Schoppen Wasser, läßt es dann recht kalt werden, und gießt es an die Schinken. Nach 3 Wochen kann schon einer derselben mit kaltem Wasser und Kräutern zugesetzt werden. Er wird nun langsam gesotten, wenn er kalt ist, gleich andern Schinken aufgeschnitten, zum Salat gegeben, oder Pfeffer, Dehl und Essig dazu aufgestellt.

Auch Rindszungen und Kalbschlegel können eben so verfertigt und aufgeschnitten werden. Nur muß man beim Sieden wohl Acht geben, daß sie nicht zu weich werden. Schinken auf diese Art sind viel zärter als geräucherte Schinken.

Speck zu räuchern.

Man reibt die Stücke, wie man sie in der Größe haben will, recht mit Salz ein, nimmt dann 2 gleiche Bretter, streut auf das untere Salz, macht ein Geleg Speck darauf, überstreut denselben stark mit Salz, wieder ein Geleg Speck und Salz darüber, legt das andere Brett darauf, und beschwert es dann recht stark. Nach 14 Tagen wird jedes Stück mit Papier nur leicht umbunden, dann mit einer

Schnur, wie gewöhnlich, in kalten Rauch gehängt. In 14 Tagen ist der Speck hinlänglich geräuchert. Auf diese Art bleibt der Speck schön und fest, nur darf er an keinem feuchten Orte aufgehängt werden.

Zungen besonders zu räuchern.

Man reibt die Zungen recht stark mit Rosmarin, Majoran, Thymian und Basilikum ein, legt sie sammt den Kräutern in Salz, welches halb Salpeter und halb Kochsalz seyn muß, läßt sie 8 bis 10 Tage darin liegen, nimmt sie alsdann heraus, steckt sie mit den Kräutern in einen weiten Kindsdarm, bindet sie zu, und läßt sie räuchern.

Harde Eier roth zu machen.

Sobald die Eier gesotten sind, werden sie sogleich geschält, und eine Stunde, oder auch nur eine halbe Stunde, warm in Rothrüben-Essig gelegt. Wenn alsdann der Salat angemacht ist, er sey, von welcher Sorte er will, schneidet man die Eier in 4 Theile, und garnirt den Salat damit.

Fisch-Blasen zu benützen.

Diese wirft man gewöhnlich als unnütz weg, man kann sie aber sehr gut zum Hellmachen des Kaffees statt der Hausblasen und des Hirschhorns gebrauchen. Man nimmt sie nehmlich, ohne sie zu zerdrücken, sammt den Eingeweiden aus den Fischen heraus, wäscht sie, und schält die feine Haut ab, womit die Blase überzogen ist, wirft diese weg, wäscht die Blasen noch einmal, und hängt sie zum Trocknen an einem Zwirnfaden auf; wenn sie trocken sind, nimmt man zu einer Maaß Kaffee eines Sechs-Kreuzerstücks groß von einer Blase, und läßt es mitkochen. Die Blasen sind von allen Fischen zu gebrauchen.

Zitronen zu erhalten.

Man wickelt jede Zitrone in Papier ein, macht in einem steinernen Hasen eine Lage von trockenem Salz, legt von den eingewickelten Zitronen darauf, wieder Salz darüber, und macht so fort, bis der Hasen voll ist; dann deckt man einen Deckel, der gut schließt, darauf, und bindet den Hasen fest zu, daß keine Luft dazu kann. Auf diese Art halten sich die Zitronen sehr gut.

Zitronenschalen aufzubewahren.

Hat man viele Zitronenschalen, ohne sie sogleich zu gebrauchen, was öfters der Fall ist, wenn man viel Saft braucht, so schneidet man sie, wenn sie abgeschält sind, gewürfelt, läutert ein Stückchen Zucker mit Wasser, nimmt, wenn es recht geläutert ist, die geschnittenen Zitronenschalen darein, läßt sie ein wenig darin kochen, thut sie in ein Porzellan-Geschirr, und stellt es in den Keller.

Quitten-Liqueur (Liför).

Man nimmt dazu zwei Maas ausgepreßten Quittensaft, 1 Maas guten Zwetschgen-Branntwein oder Kirschengeist, 1 Loth guten Zimmet, 3 Quint ungestoßene Gewürznelken, 8 Loth bittere Mandeln (geschnitten), von 2 Zitronen und von einer frischen Pomeranze die Schalen gleichfalls geschnitten. Dieß Alles zusammen läßt man in einem Glaskolben etliche Monate stehen, gießt es hierauf ab, läutert anderthalb Pfund Zucker (in Ermanglung von frischem Quittensaft) mit einem Glas voll Wasser, und mischt es noch warm dem Liqueur bei, welcher noch einige Tage stehen muß, ehe er filtrirt (durch Löschpapier geseiht), und alsdann aufbewahrt werden kann.