

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Lehrbuch der Kochkunst oder neuestes praktisches Berliner Kochbuch**

für junge Köche und für Frauen und Fräulein des gebildeten Standes

**Sametzky, C. W.**

**Berlin, 1819**

VII. Abschnitt. Von der Zubereitung der Kalteschalen.

**urn:nbn:de:bsz:31-55110**

er gebracht und mit Zucker, Citronenschale, Zimmt und 2 Stück Nelken verkochen lassen. Man schäume es gut ab und streiche es durch ein Haarsieb. Man verseze diese Suppe mit weißem Wein, so bekömmet sie ein schönes Roth. Man gibt hier auch gerösteten Zwieback dazu.

### 156. Apfelsuppe.

Man schäle gute Äpfel, schneide sie in Stücke lasse sie im Wasser weich kochen und rühre sie durch einen Durchschlag. Man verseze diese Äpfel mit so viel Wasser, daß es die Hälfte der Suppe ausmacht und seze es mit Zimmt, Zucker und Citronenschale, auch ein wenig Weismehl wieder zum Feuer, giesse so viel weißen Wein dazu, daß man Suppe genug hat und legire es mit einem Lefon von 6 Ethern ab. Man gibt hierzu kleine Bisquits, Zwieback oder geröstete Semmel.

## VII. Abschnitt.

### Von der Zubereitung der Kalteschalen.

#### 157. Kirsch = Kalteschale.

Man seze frische, von den Steinen entblöste, Kirschen, mit Zucker, Zimmt und Citronenschale auf das Feuer zum Compot; stoße, oder zerquetsche die Steine in einem Mörser, lasse sie mit Wasser abkochen und giesse es auf den Compot. Man verseze die Masse mit rothem Wein und gebe geröstete Semmel dazu.

#### 158. Kalteschale von Pflaumen.

Die Steine werden aus den frischen Pflaumen geschnitten, diese dann gut gewaschen, mit etwas Wasser, Zimmt und Citronenschale aufs Feuer gesetzt und

langsam gar gekocht. Man streiche sie dann durch ein Haarsieb, verlese die Masse mit rothem Wein und gehdrigem Zucker und gebe geröstete Semmel oder Zwiesack dazu.

### 159. Kalteschale von Heidelbeeren.

Die Heidelbeeren werden gewaschen, mit Wasser zum Kochen aufgesetzt, und wenn sie gar sind, durch ein Haarsieb gelassen, damit Haut und Kerne zurückbleiben. Man verlese es nun mit Citronenzucker, gestoßenem Zimmt, gehörig andrem Zucker und ein paar Gläsern Wein, und richte sie in einer Terrine an. Man gibt geröstete Semmel dazu.

### 160. Kalteschale von Pfirsichen.

Man schäle die Pfirsichen, schneide sie halb durch und lege sie mit weißem Wein, Zucker und Zimmt zum Compot. Die Kerne aus den Steinen brühe man ab und thue sie hinzu. Wenn man diese Kalteschale essen will, so verlese man sie mit weißem Wein und mit dem Saft von zwei Citronen; auch verführe man sie gehörig mit Zucker. Hierzu gibt man weiß getrocknete Semmel in Croutons oder Scheiben Auf dieselbe Weise macht man sie von Aprikosen.

### 161. Kalteschale von Ananas.

Man schäle die Ananas, schneide sie in feine Stücke in der Länge eines Fingeraltedes und markire sie mit gestoßenem Zucker. Die Schale koche man mit Wasser aus. Wenn die Kalteschale gegessen werden soll, so verlese man sie mit Champagner oder Rheinwein und gieße das abgekochte Wasser hinzu.

Man richtet sie in der Terrine an und thut, ganz wie die Ananas geschnittenes, Mundbrod hinzu.

### 162. Kalteschale von Apfelsinen.

Man reibe drel oder vier Stück Apfelsinen leicht auf Zucker ab, so daß man eine gute Portion hat. Die Apfelsinen müssen abgeschält und die feine Haut so viel als möglich abgemacht werden. Man hebe dann die Zellen heraus und marinire sie mit dem abgeriebenen Zucker. Wenn man sie zur Tafel geben will, muß sie mit weißem Wein, Wasser und Citronensaft versetzt und Semmel, Croutons hineingeschnitten werden.

### 163. Kalteschale von Himbeeren oder Erdbeeren.

Die Himbeeren müssen gut nachgesehen und gewaschen werden, weil sich öfters kleine Würmer darin versteckt halten; dann schütte man sie in eine Terrine, versüße sie mit Zucker und verdünne sie mit weißem Wein und Wasser; thue aber keine Gewürze dazu. Der Saft von zwei Citronen ist zur Kühlung sehr gut.

### 164. Kalteschale von Perlgraupe.

Die Perlgraupe wird gut gewaschen und mit Wasser weich gekocht; dann wasche man sie so lange in Wasser, bis dieses so klar bleibt, wie es aus dem Brunnen kommt. Man marinire nun die Perlgraupe mit Zucker, Zimmt, Citronenzucker und dem Saft von zwei Citronen, und rühre sie gut untereinander. Wenn man sie zur Tafel gibt, wird eine Boutelle Wein darauf gegossen und sie in einer Terrine angerichtet. Man gibt fein würflig geschnittenes Mundbrod, von dem die Kruste abgeschnitten worden, dazu.

## 165. Kalteschale von Reiß oder Sago.

Man reinige und verlese den Reiß sehr gut und koche ihn mit Wasser, Zucker und Zimmt, so daß er ganz bleibt, ab. Man thue nun den Saft von zwei Citronen und ein wenig auf Zucker abgeriebene Citronenschale hinzu, damit er einen angenehmen Geschmack erhält. Man fülle dann weißen Wein darauf und gebe die Kalteschale zur Tafel. Alle diese Kalteschalen müssen so viel als möglich in kaltem Wasser oder Eis frisch erhalten werden.

## 166. Kalteschale von Pumpernickel.

Man reibe den Pumpernickel leicht auf einem Reibeisen, schütte kleine, gut gewaschene und recht aufgequollne Rosinen in eine Terrine, thue den Saft von 2 bis 3 Citronen und hinlänglichen Zucker hinzu und versetze es gehörig mit weißem Wein.

## 167. Kalteschale von Brod und Bier.

Man reibe schwarzes Brod, nehme Corinthen, die abgeriebene Schale von einer Citrone, wie in Nr. 165, Zucker, so viel als nöthig ist, und gesse Weißbier oder Cottbuser, gleichviel welche Sorte, mit ein paar Gläsern Wein versetzt, darauf.

## 168. Kalteschale von Milch oder Mandelmilch.

Man koche Milch und nehme aufs Quart 3 Loth süße und 2 oder 3 Stück bittere Mandeln, welche vorher abblanchirt und gestoßen worden, ein Stück Zimmt und Zucker; legire es mit einem Lefon von 4 Eiern aufs Quart ab und gesse es durch ein Haarsieb. Hierzu gibt man

ausgestochene Eyerklöße, wie in Nr. 45, oder Schneeklöße, Bisquit oder Zwieback. Man kann diese Kalteschale durch Marasquin oder Pfirsichblätter, von welchen man nicht zu viel nehmen darf, verändern.

169. Kalte Milch mit Marasquin und ausgestochnen Eiern.

Man koche die Milch mit Zucker und Stimmt ab; rühre dann 2 Löffel Kartoffelmehl mit kalter Milch klar und thue es dazu. Mache von 15 Eiern ein Pesson mit kalter Milch, damit das Ganze abgelegt, durch ein Haarsieb in eine Terrine gelassen und an einen kühlen Ort gesetzt. Wenn man sie zur Tafel gibt, wird der Marasquin unter die Milch gehan und gut aufgezogen, damit er sich gehörig mit derselben vermischt. In diese Milch werden Eyerklöße, wie in Nr. 45, mit einem Löffel abgestochen, gethan.

170. Kalte Fliedermilch.

Man nehme zur abgekochten Milch aufs Quare zwei aufgeblähte Fliederstauden; pflücke die Sternchen von den Stängeln ganz rein ab und koche diese reinen Blüthen mit 2 Eßlöffel klar gerührtem Kartoffelmehl in der Milch. Man thue nun so viel Zucker als nöthig ist hinzu, legire es mit einem Pesson, wie in Nr. 168, gut ab und lasse es durch ein Haarsieb lausen. Hierzu gibt man Schneeklöße, Nr. 46, oder geröstete Semmel.

171. Kalte Milch mit Drangenblüthe

Man koche die Milch ab, rühre drei Löffel Kartoffelmehl mit Milch klar, thue Zucker und Stimmt dazu, legire das Ganze mit 15 Eiern ab und lasse

es dann mit der überzogenen Orangenblüthe aufkochen. Wenn man sie zur Tafel gibt, muß sie durch ein Haarsieb in die Terrine gegossen werden. Man gibt Bisquit oder Makronen dazu.

172. Kalte Milch mit Vanille oder Orangenblüthe.

Man koche die Milch mit einer Stange Vanille, Zucker und 2 Eßlöffel Kartoffelmehl aufs Quart ab; dann mit einem Löffel, wie in Nr. 160, gut ablegel. Die Vanille bleibt bis zum Anrichten in der Milch. Hierzu gibt man Besees oder Makronen, auch Bisquit.

173. Kalte Milch von Reiß oder Sago.

Man lasse den, nach Nr. 31, gereinigten Sago mit Milch langsam auskochen, versehe ihn mit Zucker, Zimmt, und Citronenschale, und legte es mit 2 Eyeru aufs Quart Milch gehörig ab. Zu dieser kalten Milch gibt man weiter nichts.

174. Kalte Milch mit Pumpernickel.

Man koche die Milch mit Zucker, Zimmt und Citronenschale ab, und legire sie mit 2 Eyeru aufs Quart. Wenn die Milch halbkalt ist, thne man den Pumpernickel oder das Schwarzbrot gerieben hinzu, so kann man sie zur Tafel geben. Wenn man den Pumpernickel zu früh hinzuzut, so gerinnt die Milch.

175. Kalteschale von Rosenblättern.

Man pflücke die Rosenblätter von dem Kelch der

Rosen rein ab; lasse dann erst die Milch mit Zucker, und 2 Eßlöffel aufs Quart Kartoffelmehl gut verkochen, legte es mit 4 Eiern, wie in Nr. 168, ab, thue dann die Rosenblätter dazu und lasse sie vor dem Anrichten durch ein Haarsieb laufen. Hierzu gibt man Disquitt, ausgekochene Klöße, wie in Nr. 45, oder verlorene Eyer.

## VIII. Abschnitt.

### Von den Gemüsen und Gartengewächsen.

#### 176. Sauerkohl mit Ragout von Austern und Fischen.

Man koche den Sauerkohl in Wasser weich und so, daß er nicht zu viel Saft behält; dann nehme man Zwiebeln, schneide sie vor der Hand in der Mitte durch, schwitze sie in Butter oder Schmalz recht weich, aber nicht braun, thue den gut verlesenen Sauerkohl auf die Zwiebeln und koche ihn so kurz ein, daß kein Saft mehr zu sehen ist und er wohlschmeckend wird. Viele thun auch Mehl hinzu, es ist aber zu widerrathen, weil der Kohl Nahrung aus dem Ragout an sich ziehen muß. Man nehme nun ein paar Schalotten, schwitze sie in Butter ab, nehme von dem weißen Coulis, Nr. 3, und koche es auf. Jetzt nehme man Hecht, Karpfen oder Zander, gleich viel von welcher Fischgattung, gräte und schäle den Fisch aus, schneide die Hälfte in der Form einer Auster und koche es in Salzwasser ab. Von dem Rest mache man eine Farce, wie in Nr. 34, rolle von dieser einige Stücke vor der Hand wie Würste rund, und koche diese in Wasser ab. Sobald sie gar sind, ziehe man sie auf ein Haarsieb und lasse sie