

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollkommenes Kochbuch oder Anleitung zur ökonomischen und geschmackvollsten Zubereitung von Speisen, Backwerk, Gefrorenem, so wie zum Einmachen und Trocknen der Früchte

Willet, Joseph

Karlsruhe, 1844

Getränke.

urn:nbn:de:bsz:31-55155

829. Kapuziner-Kresse.

Von dieser werden die Samentörner genommen, wenn sie noch grün sind; dann mache man guten Weinessig mit etwas Pfeffer kochend und giesse denselben heiß darüber; ist er verfühlt so thue man sie in Gläser, binde diese zu und bewahre sie im Keller auf.

830. Gurken in Essig.

Man wähle dazu die sehr kleinen Gurken, diese werden, nachdem man sie am Stengel und an der Spitze sehr dünn gestutzt hat, in's frische Wasser gelegt; wenn dieselben rein gewaschen sind, werden sie auf ein Tuch gelegt, von da in steinerne Töpfe gethan und mit Weinessig ganz voll übergossen; nach 4 Tagen wird der Essig abgeseiht, um ein Drittel vermehrt, dann bis auf die erste Quantität eingekocht und kochend über die Gurken gegossen; nach 4 Tagen wird der Essig abermals abgeseiht, dann aber mit gehörigem Salz, einigen Charlotten, etwas Zucker, Pfeffer, Nelken und Meerrettig aufgekocht und über die Gurken gegossen; den andern Tag werden sie in Gläser gefüllt, gut zugesperrt und hierauf an einem kühlen Orte aufbewahrt.

831. Grüne Bohnen in Essig.

Man wähle die Bohnen, welche noch ganz klein sind; diese werden dann mit einem feinen Tuch behutsam abgerieben, an den Stengeln und an der Spitze leicht gestutzt und alsdann wie die Gurken bei Nr. 830 behandelt.

Getränke.

832. Mandelmilch-Essenz.

Man nehme 24 Loth süße und 4 Loth bittere Mandeln, giesse kochendes Wasser dazu und schäle sie, dann werden

ſie mit 2 Schoppen Waſſer im Mörſer recht fein geſtoßen. Hierauf laſſe man die dadurch entſtandene Milch durch ein Tuch laufen, preſſe die Mandeln gut aus, thue an die Milch 2 Pfund geſtoßenen Zucker und koche ſie damit auf. Dann ſeihe man ſie noch ein Mal durch ein Tuch und fülle ſie, wenn dieſelben kalt geworden, in Flaſchen, verpſropfe dieſe gut und bewahre ſie an einem feuchten Orte auf. Beim Gebrauch vermenge man ſie mit Waſſer.

833. Prauß-Waſſer.

Man nehme eine Maß Waſſer, daren thue man ein Loth ganzen Ingwer, von 2 Citronen die dünn abgeſchnittene Schale nebst dem Saft derſelben, 10 Loth Zucker und 2 Kaffeelöffel voll Eſſighefe. Dieß zuſammen laſſe man nun 24 Stunden ſtehen, ſeihe es dann ab und fülle es in kleine Krüge, verpſropfe und verpiche dieſe gut, bewahre ſie im Keller auf, ſo hat man im Sommer einen guten kühlenden Trank.

834. Himbeer-Saft.

Man zerknete friſche Himbeeren, laſſe ſie einen Tag lang ſtehen, preſſe den Saft durch ein Tuch und nehme zu jeder Maß Saft 4 Pfund Zucker, laſſe dieß zuſammen einige Mal aufkochen, ſeihe es durch ein Tuch, fülle es in Boutheillen und bewahre daſſelbe im Kalten auf.

835. Eier-Wein.

Man gieße zu 8 Stück zerklopften Eiern 1 Pfund Zucker, den Saft von 2 Citronen, eine Maß ſiedenden weißen Wein, rühre alles gut durcheinander, ſeihe es durch ein feines Sieb und ſervire daſſelbe warm.

836. Gute Chokolade zu kochen.

Man nehme 4 Loth Chokolade, 4 Loth Zucker und eine halbe Maß Waſſer, laſſe dieß eine Stunde lang kochen.

Während dem sprudle man dasselbe mit dem Sprudel stark ab, nehme den Schaum immer davon ab und lege denselben in die Tassen. (Die Tassen müssen aber warm gehalten werden.)

837. Chaudeau.

Man nehme 4 Eiergelb, 4 Loth fein gestoßenen Zucker, worauf man etwas Citrone oder Orange abgerieben hat, ein halbes Trinkglas voll weißen Wein, dann sprudle man es mit dem Chocoladesprudel ab auf gelindem Feuer bis es dick wird und servire es warm. Diese Masse muß 4 Tassen geben.

838. Kirschchen-Wein.

Man nehme hierzu schöne große Kirschchen, befreie sie von den Stielen, zerstoße dieselben im Reibstein oder Mörser und lasse sie über Nacht in einem Kübel stehen. Den andern Tag presse man sie durch ein Tuch und thue dieselben in ein Fäßchen, bis die Gährung vorüber ist. Dann hebe man die Hefe ab und fülle den Saft in Bouteillen. Beim Genuß desselben versüße man ihn nach Belieben mit Zucker.

839. Johannisbeer-Wein.

Man presse eine Maß Johannisbeeren durch ein Tuch, dann thue man 2 Maß Wasser und 1 Pfund Zucker dazu, menge alles gut durcheinander, thue es in ein Fäßchen, lasse ihn 4 Monate liegen und fülle dann denselben in Bouteillen.

840. Wein-Punsch.

Man nehme 1 Pfund Zucker mit einem halben Schoppen Wasser zum Feuer und lasse ihn klar kochen; dann gieße man eine Maß weißen Wein darein und lasse alles zusammen den höchsten Grad der Hitze erreichen, aber nicht kochen, dann gieße man nach Belieben Rum oder Arac dazu und servire ihn.

841. Punsch.

Man nehme eine große Punschschale und brücke 4—6 Citronen darein aus; dann seihe man diesen Saft durch eine Serviette, über diesen wird hierauf eine Maß heißer Thee und eine halbe Flasche feiner Rhum gegossen. Hierauf lege man über die Schale zwei silberne Spieschen und darauf $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, begießt diesen mit dem übrigen Rhum und hält ein brennendes Papier darunter. Der Zucker fängt nun an zu brennen und zu schmelzen und tropft in die Masse, die man unrührt und immer wieder über den Zucker gießt. Will man den Punsch stark haben, so gieße man den Zucker brennend in die Gläser, soll er schwächer werden, so lasse man ihn länger brennen, oft so lange als er es vermag.

842. Birnen-Champagner.

Man reibe auf einem Reibeisen Zuckerbirnen und presse sie durch feine Leinwand in einer nicht zu starken Presse, der vorher noch ein Mal geseihter Saft wird nun in ein Fäßchen gethan. In 3 Tagen fängt er an zu gähren und die Hefe entflieht dem Faß. Wenn nun alles wieder ruhig ist, füllt man das Fäßchen mit weißem Wein wieder voll, im Fall noch kein gegohrener Saft vorhanden ist. Dann verspundet man das Fäßchen und läßt es 6 Wochen ruhig liegen. Nach diesem ist der Wein ganz hell, diesen füllt man nun in Champagnerflaschen, verpfropft, verbindet und verpicht diese gut und nach 2 Monaten mouffirt er. Dieser gewährt nun einen wahren Genuß, indem man ihn manchmal nicht von dem ächten Champagner zu unterscheiden vermag.

843. Grod.

Man brühe eine halbe Maß guten Thee an, dann nehme man eine halbe Maß guten weißen Wein, versüße ihn mit

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und lasse denselben auf dem Feuer recht heiß werden, aber ja nicht kochen, gieße beides Thee und Wein zusammen, seihe es durch ein reines feines Sieb, setze es wieder auf das Feuer und lasse es heiß werden, gieße einen Schoppen Rum dazu nebst fein gestoßenem Zimmt und Vanille und servire ihn heiß.

844. Bischoff.

Man nehme eine Maß guten rothen Wein, versüße ihn mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker. Dann nehme man 4 bittere Orangen und schneide die Schale fein ab, durchspicke sie mit $\frac{1}{4}$ Loth ganzem Zimmt und $\frac{1}{4}$ Loth Gewürznelken und brate sie auf glühenden Kohlen. Ist das geschehen, so werden sie warm in den Wein geworfen, 12 Stunden stehen gelassen, dann durch ein feines Sieb gelassen und servirt.

845. Kräuterstand oder sogenannter Kräuterwein.

Dieser Kräuterwein wird im Monat Mai gemacht und folgende Kräuter, welche man vorher gereinigt und dann wieder abgetrocknet hat, dazu genommen: schwarze Johannisbeerblätter, Waldmeister, Lungenkraut, Gundelreben, Ehrenpreis, Edelleberkraut, Erdbeerkraut sammt Wurzel, Wermuth, Sauerflee, Tausendguldenkraut, Löwenzahn, Aron und Zimmt. Von diesen Kräutern nehme man von jedem eine kleine Hand voll, nur von Wermuth, Aron und Zimmt etwas weniger, gebe alles zusammen in eine Flasche, welche 6 Maß enthält, gieße die Flasche mit beliebigem weißen Wein voll und lasse ihn 48 Stunden stehen; dann gieße man ihn ab, versüße denselben mit gekochtem weißem Zucker nach Belieben, filterire ihn durch einen Filterirsack und servire denselben in Stengelgläsern.

846. Kalter Punsch von Champagner.

Man nehme 1 Pfund Zucker, darauf reibe man 4 Orangen ganz leicht ab und gebe den Saft derselben dazu; dann

setze man $\frac{1}{2}$ Maß Wasser zum Feuer und wenn es kocht, gieße man dasselbe zu dem Zucker, gebe 2 Flaschen guten Champagner und einen Schoppen Rum dazu, seihe die ganze Masse durch ein feines Tuch, in ein passendes Geschir gethan und in das Eis gesetzt. Wenn er nun erkaltet ist, servire man ihn in Champagner- oder anderen Gläsern.

847. Kalter Punsch anderer Art.

Wie der obige, nur vertreten die Stelle des Champagners 2 Flaschen Rheinwein.

848. Noch eine andere Art kalter Punsch.

Man nehme $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker und behandle ihn wie bei Nr. 847 und gebe an die Stelle des Rheinweins eine Flasche Malaga und eine Flasche Rheinwein.

849. Weitere Art kalter Punsch.

Wie Nr. 846 und gebe an die Stelle der 2 Flaschen Champagner eine Bouteille Bordeaux und eine Bouteille Champagner. Zu bemerken ist, daß diese Arten kalten Punsch sehr kalt servirt werden müssen.

850. Eier-Punsch.

Man nehme $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, reibe 3 Orangen leicht darauf ab, gebe den Saft dazu, mache eine halbe Maß Wasser kochend und gieße es auf den Zucker, ferner gebe man dazu 3 Schoppen weißen Wein und 1 Schoppen Nrac, seihe es durch und in eine Gefrorensbüchse gefüllt. Dieser Punsch muß gleich einem andern Gefrorenen in mit Salz versetztem Eis getrieben werden. Will man ihn bald gebrauchen, so schlage man von 4 Eierweiß einen steifen Schnee, menge 6 Loth fein gestoßenen Zucker darunter, dann die ganze Schneemasse unter den Punsch umgerührt

und in Gläsern servirt. Beim jedesmaligen Gebrauch muß jedoch der Punsch gut untereinander geschafft werden.

Verschiedenes.

851. Limonade-Pulver.

Man reibe auf einem Pfund Zucker 4 Orangen gut ab und stoße ihn fein. Dann begieße man ihn mit Citronensaft so lange, bis er einen dicken Brei gibt. Hierauf setze man ihn zum Feuer, bis er ganz flüssig ist, doch kochen darf er nicht; alsdann gieße man ihn auf eine Marmorplatte, lasse ihn erkalten und stoße denselben nochmals. Ist dieß geschehen, so bewahre man ihn in Schachteln auf und in $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Gebrauche begieße man denselben mit einer halben Maß Wasser.

852. Süßen Rahm in Bouteillen aufzubewahren.

Zum Aufbewahren muß natürlich der beste genommen werden. Dieser wird nun in einer verzinnten Casserole abgekocht und bei Seite gesetzt. Nachdem er kalt geworden, wird derselbe durch ein feines Sieb geseiht und in Bouteillen aber nicht weiter als bis an den Hals, gefüllt. Eine jede Bouteille wird nun gut verpfropft und verbunden und in einen großen Topf, der zur Hälfte mit Wasser angefüllt ist, gethan, so daß das Wasser bis an den Ring der Bouteille reicht. Der Topf wird alsdann zum Feuer gestellt und das Wasser zum Kochen gebracht. Wenn nun das Wasser kocht, so lasse man es eine volle Stunde fortkochen, setze es dann vom Feuer zurück und lasse es kalt werden. Nachdem es nun völlig erkaltet ist, werden die Bouteillen sorgsam verpicht und in einem kalten aber trockenen Keller aufbewahrt. Geschiehet diese Behandlung mit aller Aufmerksamkeit, so hält