

# **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**

Verschiedenes.

**urn:nbn:de:bsz:31-55155**

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. Geschieht diese Behandlung mit aller Aufmerksamkeit, so hält

er sich zwei oder mehrere Jahre lang so frisch, als den ersten Tag.

### 853. In Dunst eingemachte Kirschen.

Dazu wähle man große schwarze Kirschen, welche trocken sein müssen, zupfe sie von den Stielen ab und gebe sie in Boutheillen, welche weite Mündungen haben; sind die Boutheillen angefüllt, so werden sie zugespöpft und mit einer Blase überbunden. Dann nehme man einen Kessel, welcher die Höhe einer Boutheille hat und stelle dieselben hinein. Dazwischen gebe man Heu, damit sich die Boutheillen nicht zerstoßen können. Hierauf fülle man den Kessel mit frischem Wasser an, setze ihn zum Feuer und lasse das Wasser einige Mal aufkochen, dann vom Feuer genommen und kalt werden lassen, nachdem herausgenommen und an einem kühlen Orte aufbewahrt. So halten sie sich Jahre lang und können im Winter zu Kuchen verwendet werden.

### 854. Häringe zu mariniren.

Die Häringe werden, je nachdem sie stark oder wenig gesalzen sind, mehrere Tage gewässert, abgeschuppt und dann ausgenommen. Dann werden sie an den Schwänzen aufgehängt, recht getrocknet und auf dem Rost gebraten. Hierauf lege man sie lagenweise in Töpfe, dazwischen Zwiebel, Pfeffer, Lorbeer und Citrone, darauf gieße man Essig und etwas Del und so kann man sie den nächsten Tag gebrauchen.

### 855. Rindfleisch einzubökeln.

Man nehme zu 25 Pfund Fleisch 2½ Pfund Salz und 3 Loth Salpeter. Das Fleisch wird mit Salz und Salpeter stark eingerieben; dieses Fleisch darf aber nicht zu frisch noch zu alt sein, im Winter 2 Tage, im Sommer 1 Tag. Hierauf wird das Fleisch stark beschwert und nach 10 Tagen kann es benutzt werden; nämlich: man wäsche es rein, koche es im Wasser langsam weich und servire es kalt. Jedes Fleisch

kann auf diese Art zubereitet werden, selbst Geflügel, welches man nach 6 Tagen aus dem Salz nimmt und in Rauch hängt; will man es gebrauchen, so lege man es einen Tag ins frische Wasser und koche es dann weich. Das Geflügel darf man nicht zu lange im Rauch hängen lassen.

### 856. Nürnberger Würste.

Dazu nehme man schönes Fleisch von einem frischen Schinken, sehe es aus und hacke es mit etwas feinem Speck, blanchire nach der Proportion des Fleisches grünen Speck, schneide ihn würflicht, gebe ihn nebst etwas fein geriebenem Majoran zu dem Fleisch, Pfeffer und Salz dazu gethan und gut durcheinander gemengt. Hierauf treibe man dieß mit der Wurstspritze in dünne Hammels- oder Schweinsdärme, binde sie ab und lege sie über Nacht in Majoran. Den andern Tag brate man sie in papiernen Kapseln auf dem Roßf.

### 857. Geräuchertes Schwarzwild.

Dazu sind die Schlegel am besten. Man nimmt Salpeter, Salz, Rosmarin, Salbei, gestoßene Nelken, Pfeffer, Wachholderbeeren und Knoblauch, fein gehackt, mengt dieß gut durcheinander und reibt damit das Schwarzwild tüchtig ein. Hierauf lege man es in ein anderes Geschirr, beschwere es gut und lasse es so 14 Tage liegen. Dann nehme man es heraus, hänge es eben so lang in Rauch und wenn man es gebrauchen will, siede man dasselbe gleich einem andern Schinken in Wasser ab.

### 858. Getrocknete Birnen.

Man koche 24 Stück schöne Zuckerbirnen einige Minuten lang im Wasser auf; dann thue man sie in kaltes Wasser zum Abkühlen, endlich Stück für Stück rein geschält und in ein Casserol gethan, worin 1 Pfund Zucker mit einer Maß Wasser aufgelöst ist; wenn nun die Birnen alle in das

Casserol gelegt sind, so decke man dasselbe gut zu und gebe es zum Feuer, bringe die Birnen in's Kochen und lasse sie zwei Stunden lang kochen. Während dem werden nun andere 24 Stück Birnen eben so vorgerichtet; dann werden die ersten 24 Stück nach einigem Auskühlen aus ihrem Zucker herausgehoben, auf ein Paar Schüsseln gelegt, mit etwas Flachem bedeckt und beschwert, um sie breit und etwas dünn zu pressen. Wenn nun die folgenden 24 Stück in demselben Zucker ebenso weich gekocht sind, so werden sie kalt gestellt und andere 24 Stück vorgerichtet; dann werden die ersten 24 Stück von der Schüssel in einen Wärmkasten gethan und so fährt man so lange fort, als man Birnen trocken will, das Pfund Zucker reicht auf mehrere hundert Birnen, denn derselbe ist nur Anfangs nothwendig, um ihnen ihren eigenen Zuckerstoff nicht zu entziehen und am Ende kann man den Zucker noch zu etwas anderem verwenden. Hierauf bewahre man diese Birnen an einem trockenen Orte auf.

### 859. Getrocknete Zwetschgen oder Reineclaudes.

Beide Gattungen Obst werden auf die vorhergehende Weise behandelt. Man wähle nämlich das schönste und reifste von diesem Obst, schiebe die Kerne mittelst eines Hölzchens heraus, lege es in den Syrup von 1 Pfund Zucker und  $\frac{1}{2}$  Maß Wasser und lasse es darin ein Paar Mal aufkochen; dann wird Stück für Stück auf ein verzinntes Blech gelegt und beschwert bis es breit gepresst und abgetrocknet ist; hierauf lege man sie über einen feinen Rost und trockne sie im Wärmofen. Nach einiger Zeit wende man sie um und wenn sie auf beiden Seiten trocken sind, lege man sie in Schachteln und bewahre sie an einem trockenen Orte auf. Das Pfund Zucker reicht zu einer ganzen Menge, nur muß man Sorge tragen, daß kein Saft verloren geht.

### 860. Kirschen einzuschwefeln.

Man richte sich schöne Einmachgläser, dann nehme man

schöne schwarze Kirschen, zupfe sie von den Stielen und thue sie in die Gläser. Hierauf nehme man ein Stückchen Schwefel, zünde es an, halte es in das Glas und lasse es darin abbrennen. Pflropfe alsdann die Gläser, binde sie gut zu und bewahre sie im Keller auf; so kann man im Winter frischen Kirschenfuchen bereiten.

### 861. Zwetschgen einzuschwefeln.

Werden gemacht wie die Kirschen Nr. 860.

### 862. Bouillon-Tafeln.

Man lege 4 Pfund Ochsenfleisch, 6 Pfund Kalbsbug und ein altes Huhn in einen gut verzinneten kupfernen Kessel oder in ein noch wenig gebrauchtes irdenes Geschir, gieße Wasser darüber, setze es so zum Feuer und schäume es rein ab. Dann lasse man dasselbe gut verdeckt und verklebt mit Papier, damit kein Dunst heraus kann, 6—8 Stunden fortwährend langsam kochen. Hierauf nehme man den Deckel weg, selbe die Bouillon durch ein feines Tuch, hebe das Fett ganz rein ab, aber so, daß gar keine Alder von Fett mehr zu sehen ist, setze es wieder zum Feuer und lasse dasselbe rasch einkochen, gleich einem dicken Syrup. Ist dieß geschehen, so gieße man die Bouillon in der Dicke eines Fingers auf die dazu gerichteten Bleche, lasse sie kalt werden, bis sich die Masse schneiden läßt, dann in beliebige Stückchen geschnitten und getrocknet. Hierbei ist aber zu bemerken, daß man kein Salz noch Wurzelwerk hinein thun darf. Beim Gebrauch derselben nehme man ein beliebiges Stückchen, gieße kochendes Wasser darauf und salze sie ab. Hat man aber eine leichte frische Bouillon, so kann man dieselbe damit verstärken.