

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die gelehrige Hauswirthin

Bürger, Amalie Clementine

Mannheim, 1836

Verschiedene Sulzen, Eingesottenes und Geleen, welchen man auf Spaziergängen selbst verfertigen kann.

urn:nbn:de:bsz:31-54791

Caffee schnell hell zu machen.

Wenn der Caffee beim Einschenken sich noch nicht gesetzt hat, und nicht hell ist, so thue man eine Hand voll Salz auf den Tisch, stelle den Krug darauf, so wird er in kurzem hell seyn.

Mittel, womit man bewirken kann, daß die Milch bey heißer Witterung nicht so geschwind sauer werde.

Leute in grossen Städten, die weder Keller noch kühle Gewölbe haben, können gewöhnlich an schwülen Tagen nicht verhüten, daß die frische Milch vom Morgen bis auf den Abend nicht sauer werde. Einige setzen den Topf mit der Milch in einen Eimer frisches Wasser ein und schlagen ein nasses Tuch darüber; aber auch das hilft nicht immer. Hier ist eine bessere und nützlichere Methode, die schon viel seltener fehl schlägt. Man zerläßt ein halbes Loth Sal Tartari in einer halben Kanne heißen Wassers und hebt die Mischung zu folgendem Gebrauch auf.

Wenn einer am Morgen gute Milch hat, die er bis auf den Abend, oder auch bis zum andern Morgen gerne frisch erhalten will, so gießt man einen Löffel voll von obiger Mixtur unter eine Flasche voll Milch und füllt sie ein oder zwey mal in ein anderes Gefäß über. Auf diese Art wird sie sich unverändert halten, und der Rahm weniger steigen.

Verschiedene Sulzen, Eingesottenes und Geleen, welches man auf Spaziergängen selbst verfertigen kann.

Der Schadoo.

Nimm auf einen Schoppen, guten Wein 10 Eyerdotter, ein gutes Stück Zucker, ein Stück ganzen Zimmt, eine



ganze Citronenschäale; dieses alles thue in einen sehr reinen Hafen, sprudle es gut durch einander, setze es zu Kohlen und sprudle es, bis es zu steigen und dick zu werden anfängt; thue es in einen Becher oder auf eine Schüssel, sie wird auch über den Dudding gegeben.

Limonien-sulze.

Nimm 10 Stück saftige Limonien, (Citronen,) reibe von vier die Schaale mit Zucker ab, hernach reibe es durch ein Haarsieb, thue den auf Limonien geriebenen Zucker hinein, und wenn die Sulze nicht süß genug ist, so thue noch mehr Zucker dazu. Hernach nimm einen halben Schoppen Milch, und giesse die Hälfte unter die Sulz und lasse es eine Weile stehen, bis die Milch zum Kopsen wird, nimm sodann eine dicke Serviette, giesse die Sulze darauf und laß es schön langsam durchseihen; hernach thue 2 Loth feine aufgeldste Hausblasen darunter, mische sie mit einem silbernen Löffel wohl unter einander, giesse sie in die gehörigen Sulzschalen und lasse es auf dem Eis oder sonst an einem kalten Ort sulzen.

Gesulzter italienischer Salat.

Man nimmt Essig, Wein und Wasser, vom Essig mehr, ganzes Gewürz, Neglein, Zimmt, Pfeffer, Ingwer, ganze Citronenschalen, Kudelkraut und Lorbeerblätter, dieses läßt man sieden, hernach löset man Hausblasen auf und thut solche auch hinein. Man probieret vorher, ob es sich sulzet; alsdann gießt man die Hälfte in den Model. Wenn sich das gesulzet hat, giebt man italienischen Sallat darauf, jedoch ohne Essig und Del, und die übrige Sulze darüber. Einen Karpfen oder andern Fisch kann man auch so sulzen; man siedet ihn vorher blau ab und legt ihn in die Sulze.

Gesulzte Milch.

Man läßt eine Maas Rahm sieden, davon thut man

etwas in einen Hasen; wenn es kühl ist, schlägt man 4 ganze Eyer und von 8 das Klare daran, und macht es mit Zucker sehr süß. Man gießt den übrigen Rahm hinein, und rührt es wohl unter einander, setzt es so lange auf Kohlen bis es dick wird; man muß es aber beständig rühren, damit es nicht anbrenne oder bröcklicht werde. Nun sprudelt man es gut ab; gießt es in eine Schaale, läßt es sulzen und bestreuet es mit gehakten Pistazien.

Die gestockte Milch.

Auf einen Schoppen Rahm nimmt man 3 ganze Eyer und einen Dotter, Zucker so viel, bis es genug ist, und Citronenschaalen darauf gerieben. Man sprudelt es in einem Hasen gut ab, setzt es mit dem Hasen in siedendes Wasser und läßt es drey Viertelstunden sieden, gießt es alsdann an die Schaale, streuet Zucker darauf und bräunet es mit einer heißen Schaufel.

Geschäumter Schnee mit Milch.

In einer Nain oder Rachel läßt man eine halbe Maas Milch sieden, dann schlägt man einen festen Schnee von Eyerklar, und wenn die Milch siedet, legt man den Schnee Löffel voll weiß, so viel man Platz hat, hinein, man läßt ihn auffieden, kehrt ihn um, und giebt ihn auf eine Schüssel, Zucker und Zimmt darauf. Den übrigen Schnee kocht man ein, wie den ersten, und giebt ihn mit klein geschnittenen Pistazien bestreuet auf die Tafel.

Creme von Caffee.

Man siedet es mit zuckerfüßsem Rahm, brennt ein halbes Viertelpfund Caffee schön braun, und wirft ihn in den Rahm, man dekret es zu, läßt es kalt werden, und schlägt es durch, daß der Caffee zurück bleibt.

Limonienmilch.

Man nimmt eine Maas Milch, das Gelbe von 12 Eyern, die von einer Limonie abgeriebene Schaale und etwas Zucker, und sprudelt dieses kalt zusammen. Alsdann setzet man es auf ein Kohlenfeuer, sprudelt es aber beständig. Wenn es anfängt zu kochen, so thut man es in eine Schüssel, bestreuet es mit klein geschnittenen Pistazien und läßt es kalt werden.

Eyweißmilch.

Man nimmt das Weiße von 12 Eyern, welches von der Limonienmilch erhalten, und sprudelt es in einer Maas kalten Milch mit ein wenig Zucker. Dieses setzet man auf ein gelindes Kohlenfeuer, und sprudelt es, bis es anfängt zu kochen. Alsdann gießt man es in eine Schüssel, schneidet abgeschälte Mandel in länglichte Stücke und streuet sie darüber.

Ein guter Schnee.

Man nimmt von 10 Eyern das Gelbe, Rosenwasser und klein gestoffenen Zucker, rührt dieses in eine halbe Maas Milch, setzet es in einem Kessel auf das Feuer, daß es stark heiß und etwas dick wird. Es muß immer gerührt und alsdann in eine Schüssel gethan werden. Zu dem Weissen von 10 Eyern nimmt man eine halbe Maas Milch, setzet sie auf das Feuer, daß sie anfängt zu kochen. Hierauf nimmt man auch Zucker und Rosenwasser, klopft es recht stark mit einem Besenreiser samt dem Eyerklar, thut es in die gekochte Milch, und läßt es noch einmal aufkochen: es muß aber immer geschlagen werden bis es dick genug ist, worauf man einen Löffel nimmt und den Schnee um das Gelbe her auf den Rand herum legt. Alsdann wäscht man kleine Zibeben, kochet sie etwas auf, und streuet sie auf das Essen. Hierauf setzet man es in

den Keller und bestreuet es, ehe es gegessen wird, mit Zucker und Zimmt. Diese Masse ist zu einer grossen Schüssel. Will man nur eine kleine haben, so kann man einen Schoppen Milch und 6 Eyer nehmen.

Eyerschaum.

Man nimmt 6 bis 8 Eyer, schneidet das Weisse von dem Gelben, und schlägt es so lange, bis es Schaum wird. Alsdann läßt man Milch kochen; thut etwas Schaum Löffel voll weis in dieselbe, nimmt ihn heraus, legt wieder andern hinein und fährt so fort. Alsdann rühret man das Gelbe in die Milch, schüttet solches auf eine Schüssel, legt den Schaum darüber und bestreuet es mit Zucker und Zimmt.

Schnee von Sago.

Man wäscht ein Pfund Sago etliche mal im Wasser, kocht es hernach mit Milch, einem ganzen Stück Zimmt, Citronenschaalen und einem Stück Zucker zu einem dicken Br-y, so lange bis der Sago ganz aufgeschwollen ist, thut denselben in eine grosse Form oder Theetasse, und richtet ihn, wenn er kalt wird, auf eine Schüssel an. Die Brühe darüber muß auch kalt seyn, und wird von Milch, Zucker und Citronenschaalen gemacht, durchgekocht und mit dem Gelben von 10 Eyern abgezogen; wenn sie kalt ist, thut man etwas vom Orangewasser hinzu, und richtet es über den Sago an.

Caffeemus.

Man kocht Caffeé recht dick, klärt ihn ab, und quirlt ihn in eine halbe Maas Wasser oder Milch, wozu 12 Eyer kommen. Alles wird kalt eingequirlt. Wenn es über dem Feuer zu steigen anfängt, wird es in eine Schüssel gegossen und kalt mit Zucker und Zimmt bestreut.

Chocolademuß.

Man thut in eine halbe Maas Milch so viel Chokolade, daß sie dick wird, dazu quirlt man 12 Eyer, (alles klar) und setzt es aufs Feuer; es muß aber beständig gerührt werden. Wenn es anfängt zu steigen, schüttet man es in eine Schüssel, und kalt bestreut man es mit Zucker und Zimmt. Man kann statt der Milch auch Wasser nehmen.

Von Käsen.

Von Zubereitung der Käse.

Der Magen der Kälber wird zum Laben der Käse gebraucht, und damit folgendermaßen verfahren: sobald das Kalb geschlachtet ist, reinigt und wäscht man ihn und den darin sitzenden kleinen Magen oder Roggen nebst dem darin enthaltenen Kern (d. i. der darin enthaltenen Milch), legt den Kern auf einen Teller, thut eine kleine Hand voll Salz hinzu und läßt ihn dann eine oder zwey Stunden stehen. Auch in den Magen selbst wird eine Hand voll Salz gegeben und solcher damit in und auswendig gerieben. Hierauf wird nun der Kern nebst dem Salz hinzu gegeben, dann der Magen zugebunden, und in einem Schornstein zum Räuchern aufgehangen. Ist er ganz schwach geräuchert, so hängt man ihn auf den Boden, oder in einer luftigen Kammer auf. Der so bereitete Magen ist nun geschickt, das Lab daraus zu bereiten.

Gewöhnlicher Kuh- oder Quart-Käs.

Aus der dicken Milch, von welcher die Sahne abgenommen ist, wird Käs bereitet, und dabey auf folgende Weise verfahren.