

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Constanzer Kochbuch**

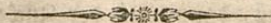
**Kümicher, Caroline**

**Constanz, 1830**

XXI. Etwas für die Haushaltung.

**urn:nbn:de:bsz:31-56302**

strudelt es mit dem Chocolate-Strudel in einen saubern Hasen, bis es recht schäumt, und giebt es zur Tafel.



## XXI. Etwas für die Haushaltung.

1. Bohnen zu dörren. Man nimmt junge Bohnen, zieht sie ab, faßt sie an einen Faden, läßt sie in gesalzenem Wasser ein paar Sud thun, das Wasser davon ablaufen, und hängt sie an einen trockenen Ort; wenn sie abgetropfet sind, hängt man sie in das Kamin, aber doch so, daß nicht zu viel Rauch daran kommt, und läßt sie so lange hängen, bis sie recht schön dürr sind. Wenn sie gekocht werden sollen, werden sie den Abend vorher mit siedendem Wasser angebrüht.

2. Junge grüne Erbsen aufzubewahren. Man nimmt grüne Erbsen, welche noch jung sind, fernert sie aus, läßt in kochendem Wasser einen Wall darüber gehen, schüttet sie in einen Seier, läßt sie ablaufen, belegt ein Blech mit Papier, stellt einen Reif darum, legt die Erbsen darauf, und trocknet sie sodann in einem Ofen, der gar nicht mehr warm ist; dann bewahrt man sie in Zuckergläsern auf.

3. Gansleber zu räuchern. Man nimmt eine recht frische Gansleber, legt ein Kalbsnez auseinander, überstreut dieses stark mit verwiegter Zitronenschale, zu Pulver verriebenem Esdragon, Thimian und Majoran, auch etwas Zwiebeln, und nur wenig Salz; dann tunkt man die Leber in Essig, nimmt sie aber schnell



wieder heraus, legt sie auf das Netz, streut wieder von dem Gesagten darüber, bindet das Netz zusammen, und hängt die Leber zwei Tage in den Rauch; sie wird sehr gut, wenn man nach diesem etliche Eßlöffel voll rothen Wein, ein wenig Essig und etwas Fleischbrühe in eine Rachel thut, die Leber darein legt, 1 Lth. verwiegte Sardellen, etliche Kapern, ein wenig Salz dazu thut, und die Leber weich kochen läßt; man muß aber Acht geben, daß sie nicht hart wird. Dann giebt man sie kalt mit Essig und Del.

4. Rindfleisch recht mürbe zu machen. Will man recht mürbes Rindfleisch haben, so muß man das Stück, sey es so groß es wolle, sauber abreiben, dasselbe mit Papier einbinden, und wenigstens 24 Stunden in dem Keller unter die Erde graben; vor dem Zusehen nimmt man es heraus, schwenkt es mit frischem Wasser ab, und trocknet es mit einem saubern Tuch. Auf diese Art können gepuzte Hennen, Kapaunen und überhaupt Geflügel mürbe gemacht und lange frisch erhalten werden.

5. Rosen-Zucker. Man nimmt rothe Rosen, schneidet das Weiße von den Blättern ab, nimmt auf 1 Lth. Rosen 4 Lth. Zucker, brüht die Rosen mit siedendem Wasser, bis das Wasser in dem Kessel grün ausseht; dann schüttet man die Rosen auf Papier, läßt sie 1 oder 2 Tage stehen, bis sie trocken sind, nimmt sodann den Zucker, läutert ihn, und läßt ihn sieden, bis er ganz dick ist, stößt mit demselben die Rosen, läßt es einen Sud thun, nimmt es vom Feuer und läßt es erkalten; hernach thut man von 2 Zitronen den Saft darein, läßt es noch einen Sud thun, füllt es in Flaschen oder Gläser, und stellt es an die Sonne, bis ein Eis kommt.

6. Schinken einzusalzen. Man nimmt einen



frischen Schinken, welcher gehörig geschnitten seyn muß, reibt ihn mit Salpeter und anderm Salz, miteinander vermischet, recht stark ein, legt ihn in einen Kübel, und läßt ihn 2 bis 3 Tage so liegen; dann reibt man ihn noch einmal mit Salz ein, verwiegt eine halbe Handvoll geschälten Knoblauch, thut diesen in eine Schüssel, mit einer starken Handvoll Salz und so viel Wasser, daß es zur Hälfte an den Schinken herauf geht; das Wasser läßt man 1 Stunde stehen, gießt es dann an den Schinken, und wendet ihn alle Tage fleißig um; wenn er 3 Wochen so gelegen ist, wird er mit Kalbsnetzen eingehunden und in den Rauch gehängt.

7. Trauben aufzubewahren. Die Trauben schneidet man, wenn sie recht gesund sind, vom Stock ab, perschirt sie sogleich an den Stielen zu, und hängt sie in ein Faß, oder an einen Ort, wo sie gar keine Luft haben; im Winter, bevor sie auf den Tisch gegeben werden, werden sie  $\frac{1}{2}$  Stunde lang in Wein gelegt, damit sie recht frisch aussehen.

8. Trisenet zu machen. 1 Pf. Zucker,  $\frac{1}{4}$  Lth. Nägelein,  $\frac{1}{2}$  Lth. Zimmt,  $\frac{1}{4}$  Lth. Anis,  $\frac{1}{4}$  Lth. Muskatblüthe,  $\frac{1}{2}$  Muskatnuß,  $\frac{1}{2}$  Lth. rother Sandel, dieses zusammen wird fein gestossen, durch ein Haarsieb recht fein durchgeseiht, und der Trisenet in einem Zuckerglas aufbewahrt.

9. Besonders guten Trisenet zu verfertigen. Zu 2 Pf. gestossenem Zucker nimmt man 2 Lth. gestosene Nägelein, 4 Lth. Zimmt, 1 Lth. Muskatnuß,  $\frac{1}{2}$  Lth. Muskatblüthe, 1 Lth. Kartommele, 1 Lth. Kubeben, 4 Lth. Zitronat, 4 Lth. Pomeranzenschale, 1 Lth. rothen Sandel. Dieses alles wird wohl untereinander gemengt, und in Gläsern aufbewahrt. Auf jedes Viertelpfund von diesem Trisenet kann man, wenn man Schnitten davon machen will, noch  $\frac{1}{2}$  Pf. Zucker nehmen.



10. *Wermuth-Zucker*, sehr gut für den Magen. Man nimmt vom besten Wermuth, wenn er noch keinen Saamen angefaßt hat, bröckelt ihn von den Stengeln ab, und verwiegt ihn ganz klein; läßt unterdessen 3 Mal so viel Zucker als Wermuth sieden, bis er stark spinnt, schüttet ihn heiß auf den Wermuth, vermischt es untereinander, füllt es in Gläschen, läßt es 9 Tage an der Sonne stehen, und rührt ihn alle 3 Tage auf. — Auf diese Art macht man ihn auch mit Honig, nur daß man statt des Zuckers im Gewicht eben so viel geläuterten Honig nimmt; diesen kann man aber kalt an den Wermuth schütten, und dann an der Sonne stehen lassen.

11. *Gute Wildpret-Beize*. Wenn das Wildpret abgehäutelt und mit einem Tuch sauber abgerieben ist, reibt man es stark mit Salz ein, legt in ein hölzernes Gefäß eine Lage Lorbeerblätter, Thimian, Basilikum, Esdragon, zerschnittene Zwiebeln und zerstoßene Wachholderbeeren; dann legt man das Wildpret darauf, streut wieder alles das Obige darüber, und gießt halb Essig und halb Wein, bis es über das Wildpret herauf geht, daran, deckt sodann das Geschire gut zu, und beschwert es mit einem Stein, wenn man keine Presse hat, und so läßt man es im Keller einige Tage stehen; alsdann gießt man den Essig davon ab, wendet die obern Stücke von dem Wildpret darin um, gießt den Essig wieder darauf, läßt es wieder einige Zeit stehen, und so kann es öfters gemacht werden; hernach kann man das Wildpret sehr lange erhalten. — Das Wildpret kann auch in die nämlichen Gewürze trocken gelegt werden, nur daß man dieses mit Papier umwickelt, und in dem Keller in die Erde gräbt, dann muß aber fleißig darnach gesehen werden, und auf diese Art wird es sehr mürb und bekommt keinen Geschmack.



12. Recht gute Würste. Man nimmt ein Stück Rindfleisch vom Backenstück oder abgedeckten Hochrücken, schneidet dieses zu kleinen Bröckelchen, und verwiegt es sammt einer Zwiebel recht fein; wenn es bald fein ist, thut man zu 4 Pf. Fleisch 6 Lth. Sardellen und einen Häring; dieses zusammen, wenn es recht fein verwiegt ist, stößt man noch in einem Mörsel, daß es ein ganzer Teig wird; hernach nimmt man sauber gewaschene Ninder-Därme, legt dieselben auf ein Tuch, damit sie abtrocknen; das gestoßene Fleisch thut man in eine Schüssel, etwas gestoßenen Pfeffer, ziemlich Salz, Esdragon, Majoran und ein wenig Thimian, miteinander zu Pulver zerrieben, dazu, füllt damit die Därme fest ein, und hängt sie dann 4 bis 6 Tage in den Rauch. Von Kalbsleber können die Würste auf die nämliche Art gemacht werden.

13. Zunge auf besondere Art zu räuchern. Man nimmt eine Rindszunge, wäscht sie recht sauber, legt sie in ein Geschirr, und reibt sie stark mit Salz und Pfeffer ein; dann thut man  $\frac{1}{2}$  Maas Essig über's Feuer, und läßt darin etwas Majoran, Thimian, Esdragon, Basilikum, Zwiebeln und etwas Zitronenschale  $\frac{1}{4}$  Stunde lang kochen, gießt es über die Zunge, deckt das Geschirr zu, und stellt es 8 bis 10 Tage lang in den Keller, wendet aber die Zunge alle Tage um; dann steckt man sie in einen Hinterdarm, und hängt sie 8 bis 14 Tage in den Rauch.

