Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues praktisches Koch-Buch für die badische Küche

Faißt, Emma

Karlsruhe, [1905]

A. Warme Getränke.

urn:nbn:de:bsz:31-54786

Visual Library

66. **Haselnußmakronen.** 1/2 Pfund Puderzucker wird mit dem Schnee von 5 Eiweiß gut gerührt; dann mengt man 1/2 Pfund geriebene Haselnüsse und etwas Vanillezucker darunter und setzt mit 1 Löffel längliche Makronen auf ein mit Zucker bestreutes Papier oder auf Oblaten. In ziemlich starker Hitze werden sie gebacken.

67. **Meringenschalen.** 6 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und mit 1/2 Pfund Zucker vermischt. Mit einem Eßlöffel werden längliche Häufchen auf ein mit Papier belegtes Blech gesetzt und im abgekühlten Ofen gebacken oder vielmehr getrocknet. Zum ablösen vom Papier legt man sie auf ein nasses Brett, wonach sie sich leicht vom Papier abheben lassen. Die flache Seite der Meringen wird mit der Hand leicht eingedrückt, mit Creme oder Schlagrahm gefüllt und eine zweite Schale daraufgesetzt.

68. **Backwerk zu Eis.** 3 Eier schwer Zucker, 2 Eier schwer Mehl und 3 Eier. Zucker und Eier rührt man gut schaumig und siebt das Mehl unter rühren dazu, streicht dann die Masse dünn auf ein gutbestrichenes Blech und backt sie in heißem Ofen gelb. Dann schneidet man messerbreite Streifen davon und wickelt sie noch heiß um ein rundes Holz.

69. **Hippen.** 90 g geriebene Mandeln, 90 g Zucker, 30 g Mehl und etwas Zitronensaft werden untereinandergemengt und mit 6 Eiweiß verrührt. Davon streicht man dünne runde Blättchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, backt sie rasch gelb und biegt sie noch heiß über ein rundes Holz.

Warme und kalte Getränke.

A. Warme Getränke.

1. **Kaffee.** Der rohe Kaffee wird 1—2 mal durch lauwarmes Wasser gewaschen und dann zwischen 2 Tüchern gut getrocknet. Hierauf gibt man ihn in einen Kaffeebrenner oder

eine geschlossene Pfanne und röstet ihn unter gleichmäßigem Umrühren über schwachem Feuer, bis er leise zu knistern anfängt. Von Zeit zu Zeit wird die Pfanne vom Feuer genommen und durchgeschüttelt. Gegen Schluß des Brennens wird der Deckel geöffnet, damit der Dampf entweichen kann. Beginnt der Kaffee zu knistern, so gibt man 1—2 Eßlöffel feinen Zucker hinzu, was das Entweichen des Aromas verhindert. Haben die Bohnen eine gleichmäßig braune Farbe, so schüttet man sie zum schnellen Erkalten in ein flaches Geschirr und schüttelt den Kaffee gut um, damit die Schalen abfliegen. Die gebrannten Bohnen sollen eine schöne kastanienbraune Farbe haben. — Zur Bereitung wird der feingemahlene Kaffee in eine Filtriermaschiene getan, mit etwas kochendem Wasser übergossen und zugedeckt, bis dieses durchgelaufen ist. Das übrige noch nötige Wasser gibt man nach und nach darüber, läßt es gut ablaufen und serviert den Kaffee sogleich. — Vielfach verwendet man bei der Kaffeebereitung verschiedene Zusätze, welche dem Bohnenkaffee eine dunklere kräftigere Farbe geben, ihm die aufregenden Eigenschaften nehmen und das Getränk sehr bekömmlich, aromatisch und infolge seines hohen Zuckergehaltes sehr nahrhaft machen. Zu beachten ist jedoch, daß nicht jeder Zusatz diese Vorzüge enthält, da die Herstellung eine wesentlich verschiedene ist. Als bester Kaffeezusatz kann der seit Jahrzehnten stets gleichbewährte Echte Andre Hofer's Feigen-Kaffee empfohlen werden. Auch der Freiburger-Früchtenkaffee von Kuenzer & Cie. eignet sich als Kaffeezusatz vorzüglich. Es empfiehlt sich, diesen Früchten-Kaffee für sich allein 3 Minuten zu kochen, alsdann den gemahlenen Bohnenkaffee zuzusetzen und noch etwa 5 Minuten stehen zu lassen, oder nach oben angegebener Weise den gemahlenen Kaffee in der Filtriermaschiene damit zu übergießen.

2. **Tee.** Auf die Person rechnet man einen Kaffeelöffel voll Tee. Man gibt diesen in die bereits erwärmte Teekanne, übergießt ihn mit etwas kochendem Wasser und läßt ihn zugedeckt einige Minuten stehen, bis die Teeblätter aufgegangen

sind. Dann gibt man das noch nötige kochende Wasser hinzu, läßt ihn noch eine Weile ziehen und serviert ihn mit kalter Milch, Rahm oder geschlagenem Rahm. Man kann auch dem Tee ein Stückchen Vanille beifügen, oder man läßt in dem für den Tee bestimmten Wasser zuvor Hagenbuttenkerne tüchtig kochen, was ihm einen Vanilleähnlichen Geschmack verleiht und sehr gesund ist. Im übrigen hängt die Güte des Tees hauptsächlich von der Qualität der Teeblätter ab.

3. **Ostfriesisches Teerezept.** Der Tee beansprucht eine trockene, aber nicht warme Lagerung (Vanille darf nicht beigelegt werden). Zu einer Portion von 5 Tassen (gewöhnlicher Größe) genügt das Gewicht von 10 g Tee. Man spüle vorher den Teetopf gehörig mit heißem Wasser aus, schütte den abgewogenen Tee hinein und gieße soviel vollständig kochendes Wasser auf, daß der Tee damit eben bedeckt ist; sodann stelle man den Topf auf ein gelindes Flämmchen (zum ziehen, ja nicht kochen). Nach Verlauf von 5 Minuten gieße man soviel vollständig kochendes Wasser hinzu, als für 5 Tassen nötig; darauf lasse man den Tee noch 5 Minuten auf dem Lämpchen ziehen. Je weicher das Wasser, desto besser der Tee. (Originalrezept, mitgeteilt von Max Müller, Tee-Import Freiburg i. B., Karlstraße 47. Siehe Inserat.)

4. **Tee von Hagebuttenkernen.** Die gewaschenen und getrockneten Kerne von Hagebutten werden mit Wasser einige Zeit gekocht, bis der Tee eine schöne dunkelrote Farbe hat. Mit Milch und Zucker wird er zu Tisch gegeben.

5. **Reformierter Tee.** 1 Kaffeelöffel voll Tee, die Schale von 1 Zitrone und ein Stückchen Zimt bindet man in ein Säckchen und läßt dieses in 1 Liter versüßter Milch kurz aufkochen. Unterdessen verrührt man 4 Eigelb, gießt die kochende Milch daran und rührt es gut durch, bis es schäumt.

6. **Kaisertee.** 20 g feingestoßener Kandiszucker wird mit 1 Eigelb schaumiggerührt, dazu gibt man 1 Tasse kochendes Wasser und serviert ihn sofort.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

7. **Kakao.** 1 Kaffeelöffel voll Kakaopulver wird mit $^1/_3$ Tasse kochendem Wasser glatt angerührt und mit $^1/_4$ Liter kochender, versüßter Milch aufgefüllt und serviert. — Der entölte Kakao ist verdaulicher und der Gesundheit zuträglicher als der gewöhnliche.

8. **Schokolade mit Milch.** Zu einer Tasse werden etwa 30 g Schokolade zerbröckelt und in einem Pfännchen mit $^1/_3$ Tasse Wasser glattgerührt. Dann gibt man 1 Tasse Milch dazu und läßt die Schockolade unter rühren einigemale aufkochen.

9. **Schokolade mit Wasser.** Auf 2 Tassen werden 50 g Schokolade gerieben, mit $1^1/_2$ Tassen kochendem Wasser übergossen und auf dem Feuer mit dem Schneebesen geschlagen, bis sie aufschäumt. Man füllt sie in Tassen und serviert sie sofort.

10. **Mandelmilch.** $^1/_2$ Pfund geschälte und gestoßene Mandeln werden mit $1^1/_2$ Liter Wasser zusammen verrührt, durch eine Serviette gepreßt und nach Belieben mit Zucker versüßt.

11. **Grog.** $^3/_4$ Pfund gestoßener Kandiszucker wird mit 2 Liter Wasser aufs Feuer gestellt und einigemale aufgekocht. Dann gibt man das Ganze in eine Schüssel, gießt $^1/_4$ Liter Arrak oder Rum dazu und füllt den Grog in Gläser.

12. **Eiergrog.** Zucker und Wasser werden gekocht wie zu Nr. 11. Einige Eigelb werden mit dem Rum verrührt. Das siedende Wasser wird unter rühren hinzugegossen und der Grog sofort serviert.

13. **Glühwein.** Man läßt 2 Liter alten Rotwein mit $^3/_4$ Pfund Zucker, 1 Stück Zimt, 6 Nelken, der dünn abgeschälten Schale von $^1/_2$ Zitrone aufkochen, seiht ihn durch ein Sieb und serviert ihn heiß.

14. **Bischof** wird bereitet wie Glühwein, nur gibt man 1 Eßlöffel bittere Orangenessenz dazu, oder man läßt zwei zerschnittene Orangen damit aufkochen. Das Getränk kann auch kalt gegeben werden.

15. **Punsch.** 10 g feinen schwarzen Tee übergießt man mit $1^1/_2$ Liter kochendem Wasser, reibt das Gelbe von 4 Zitronen

am Zucker ab und gibt diesen nebst dem Safte der 4 Zitronen und dem durchgeseihten Tee in eine Messingpfanne, gießt 1/4 Liter Arrak dazu und läßt das Ganze zugedeckt auf dem Feuer zum kochen kommen, seiht es durch eine Serviette und serviert den Punsch sogleich.

16. **Russischer Punsch.** 2 Eigelb schlägt man mit 1/4 Liter warmem süßem Rahm gut schaumig, gibt den nötigen Zucker und 1/8 Liter Rum dazu und serviert ihn sogleich.

17. **Weinpunsch.** 250 g Zucker, der Saft von 3 Zitronen und die am Zucker abgeriebene Schale von 1 Zitrone übergießt man mit 3/4 Liter kochendem Wasser und läßt es zugedeckt stehen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Alsdann gießt man 1/2 Liter kochendheißen weißen Wein und 1/4 Liter Arrak dazu und läßt ihn noch eine Weile anziehen.

18. **Rotweinpunsch.** 1/4 Liter Wasser, 1/4 Liter Rotwein und 1 Pfund Zucker läßt man kochendwerden, schäumt es gut ab und gibt eine in Scheiben geschnittene Orange, eine Zitrone und 1/2 Flasche Rum hinzu, vermengt alles gut und trägt ihn auf.

19. **Schaum-Punsch.** 1 Flasche roter Wein, 300 g Zucker, ganzer Zimt und Vanille werden zusammen aufgekocht; nach etwa 1/4 Stunde wird das Gewürz herausgenommen. 6 Eigelb und 1/4 Liter kalter Wein werden zusammen verrührt, zu dem andern gegeben und auf dem Feuer geschlagen, bis er heiß und schaumig ist.

20. **Warmer Wein.** 1/2 Liter guten weißen Wein läßt man mit 60 g Zucker und etwas Zimt zum sieden kommen. Unterdessen werden 3 Eigelb tüchtig verrührt, man gießt den Wein dazu und trinkt ihn so heiß als möglich. Bei Erkältungen sehr zu empfehlen.

21. **Warmes Bier.** 1/2 Liter gutes Bier läßt man mit 40 g Zucker, 1 Stückchen Zitronenschale und etwas ganzem Zimt aufkochen, richtet es über 3 verrührte Eier an, schlägt das Ganze noch ein wenig und füllt es in Gläser.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

22. **Reismilch.** 80—100 g Reis werden grob gemahlen und in 2 Liter Milch mit Vanille weichgekocht. Die Milch wird dann durchgeseiht, mit Zucker versüßt und mit 4 verrührten Eiern auf dem Feuer geschlagen, bis es zum sieden kommt.

23. **Zitronen-Limonade, warme.** Die Schale von 2 Zitronen gibt man in eine Teekanne, das übrige schneidet man in Scheiben, entfernt die Kerne und die weiße Schale und gibt es ebenfalls dazu; dann übergießt man dies mit 1 Liter kochendem Wasser, läßt es $^1/_4$ Stunde ziehen und serviert die Limonade mit Zucker.

B. Kalte Getränke.

1. **Zitronen-Limonade.** Zu 1 Liter Wasser gibt man den Saft von 3 Zitronen und soviel Zucker, bis die Limonade süß genug ist.

2. **Orangen-Limonade.** Sie wird bereitet wie Nr. 1. Um ihr einen kräftigeren Geschmack zu geben, kann man eine zeitlang etwas Orangenschale hineinlegen.

3. **Kardinal.** Von 2—3 Orangen schält man die Schale recht dünn ab, gibt dieselbe nebst etwas Wasser, 1 Flasche Rheinwein, einem Stück Zucker und dem Saft von 4—5 Orangen in eine Schüssel und läßt es 1—2 Stunden stehen. Dann wird es durchpassiert, in Eis gestellt und kurz vor dem servieren wird eine Flasche Champagner hinzugegossen.

4. **Erdbeerbowle.** Von $^1/_2$ Pfund Zucker und etwas Wasser bereitet man $^1/_2$ Liter Syrup, läßt ihn erkalten, gibt 2 Flaschen Wein und 1 Pfund Erdbeeren dazu und stellt dieses womöglich auf's Eis. Vor dem servieren gießt man 1 Flasche Selterswasser und wenn man will noch $^1/_2$ Flasche Champagner hinzu. Die Erdbeeren werden im Glas mitserviert.

5. **Pfirsichbowle.** Sehr reife Pfirsiche werden geschält und feingeschnitten. Im übrigen wird die Bowle bereitet wie obige. Die Schnitzchen werden hinzugegeben und in den Gläsern mitserviert.