

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neuestes praktisches Kochbuch oder vollständige Anleitung zur Zubereitung der schmackhaftesten ... Speisen ...

Trieb, Magdalena

Karlsruhe, 1860

Ratavia.

urn:nbn:de:bsz:31-57037

von einem Eiweiß und 2 Trinkgläservoll Wasser, läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde auf schwacher Gluth langsam kochen, bis der Zucker sich ganz klar gekocht hat; dann gießt man den Zucker zu der klar gekochten Hausenblase und 5 Trinkgläservoll alten, guten, weißen Wein, nebst einem halben Trinkglasvoll guten Maraskino und den Saft einer Citrone dazu, rührt es unter einander, läßt es durch ein reines Tuch laufen, füllt es in die dazu bestimmten Geléebecher und setzt es in Eis.

800. Gelée von Vanille.

Hierzu legt man in ein Geschir $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 2 Trinkgläservoll Wasser, eine Stange Vanille in kleine Stücke geschnitten und das Halbe eines Eiweißes, läßt es mit einander $\frac{1}{2}$ Stunde auf schwacher Gluth kochen, bis der Zucker schön klar geworden ist; dann nimmt man es vom Feuer; zu gleicher Zeit thut man in ein anderes Geschir 3 Loth klein geschnittene Hausenblase und 3 Trinkgläservoll Wasser, läßt es so lange kochen, bis die Hausenblase aufgelöst und hell wie Wasser geworden ist. Nach diesem gießt man den Zucker sammt der Vanille dazu, 5 Trinkgläservoll guten alten Wein und den Saft von 2 Citronen darunter, zieht es mit dem Löffel auf und läßt es dann durch ein Tuch laufen, sodann füllt man damit die Geléebecher oder eine dazu bestimmte Form und stellt es in Eis.

Ratavia.

801. Von vielerlei Früchten.

20 Pfund Kirschen, 10 Pfund Johannisbeeren, 5 Pfund Himbeeren und 3 Pfund schwarze Johannisbeeren werden mit einander in einer Presse ausgepreßt und zu je einer Bouteille Saft werden 12 Loth fein gestoßener Zucker aufgelöst, und eben soviel guter Brantwein, 1 Quentchen Gewürznelken und $\frac{1}{2}$ Quentchen Muskatblüthe zugesetzt, dann alles in ein dazu passendes Geschir gefüllt und dieß gut zugebunden, an einen sicheren Ort gestellt, bis es sich gesetzt hat und klar geworden ist; dann wird es sorgfältig in Bouteillen abgelassen, gut zugestopft und aufbewahrt.

802. Von Himbeeren.

Dazu nehme 8 Bouteillen guten Brantwein, 4 Schoppen ausgepreßten Himbeersaft, 1 Schoppen Kirschsafft und 4 Pfund Zucker; nachdem der Zucker in dem Saft gut aufgelöst oder ge-

schmolzen ist, gieße den Branntwein dazu, und wenn er in einem dazu passenden Geschirr oder einer großen Flasche gut zugebunden, geruht und schön hell geworden ist, binde ihn wieder auf, und gieße ihn in Bouteillen; diese werden zugestopft und aufbewahrt.

803. Von Pfirsichen.

Dazu nimmt man 9 Bouteillen guten Branntwein, 4 Schoppen Pfirsichsaft und 4 Pfund klein gehackten Zucker; die recht reifen und mürben Pfirsiche werden von den Steinen befreit und in einer starken ungebleichten Serviette ausgepreßt; der ausgepreßte Saft wird nun mit dem Branntwein in einer dazu passenden großen Flasche zugebunden, 5 bis 6 Wochen ruhig gestellt, nach dieser Zeit wird der vorher gut aufgelöste oder geschmolzene Zucker dazu gegeben, dann alles filtrirt und in Bouteillen gefüllt, welche zugestopft und aufbewahrt werden.

804. Von Quitten.

Dazu nimmt man 6 Bouteillen guten Branntwein, 3 Schoppen Quittensaft, 3 Pfund klein gehackten Zucker und klein gebröckelten Zimmt und Gewürznelken, von jedem ein Quentchen. Die Quitten werden auf einem Reibeisen gerieben, unterdessen aber Gewürz und Zimmt in den Branntwein gebracht; die geriebenen Quitten läßt man dann 24 Stunden zugebedekt stehen und preßt sie nach dieser Zeit durch eine starke ungebleichte Serviette, bis aller Saft heraus ist, diesen gießt man nun unter den Branntwein und läßt ihn einen Monat zugebunden in der Flasche stehen, nach dieser Zeit wird die Flasche aufgemacht und der vorher aufgelöste Zucker hinein gegossen, das Ganze wird dann gut filtrirt, in Bouteillen gefüllt und gut zugestopft aufbewahrt.

805. Von Wachholderbeeren.

Dazu nimmt man 8 Bouteillen guten Branntwein, 2 Pfund Zucker, 1 Schoppen Flußwasser, 24 Loth schöne Wachholderbeeren, Anis, Zimmt, Coriander und Gewürznelken, von jedem 1 Quentchen, zerstößt die Wachholderbeeren und das übrige Gewürz etwas und gibt es mit dem Branntwein in eine große Flasche; in dieser läßt man es 3 Wochen zugebunden stehen, nach dieser Zeit läßt man es durch ein Haarsieb laufen und gibt den Zucker, welcher vorher in Flußwasser aufgelöst wurde, dazu, filtrirt das Ganze und füllt es in Bouteillen, welche zugestopft aufbewahrt werden.

806. Von schwarzen Johannisbeeren.

Dazu nehme 6 Bouteillen 22grädigen Branntwein, eine Bouteille Flußwasser, 2 Pfund schwarze Johannisbeeren, 3 Pfund klein gehackten Zucker, 1 Pfund schöne Heidelbeeren, 12 Loth Blätter von schwarzen Johannisstrauben, 1 Quentchen Zimmt und eben so viel Gewürznelken; dieses alles wird fein zerdrückt und zerbrochen

und sammt dem Brantwein in ein dazu passendes Geschir ge-
füllt, in welchem man es, gut zugebunden einen Monat stehen
läßt; nach dieser Zeit öffne das Geschir und gebe den vorher in
Wasser aufgelösten oder verschmolzenen Zucker dazu, dann lasse
alles durch einen Filtrirbeutel laufen, fülle es in Bouteillen und
bewahre es zugepfropft auf.

Früchte einzumachen und aufzubewahren.

807. Trüffeln für den Winter.

4 bis 6 Pfund schöne große Trüffeln werden gewaschen,
mit einer Bürste in frischem Wasser rein abgebürstet und noch-
mals ausgewaschen, worauf sie auf folgende Art zubereitet werden:
man gibt auf den Boden eines dazu passenden Geschirrs so viel
Speckbatten, daß solcher ganz bedeckt ist und die Trüffeln darauf,
dazu einen Büschel Thymian, 6 Lorbeerblätter, eine Handvoll ge-
schälte Charlottenzwiebeln, etwas ganzen Pfeffer, 4 Gewürznelken,
 $\frac{1}{2}$ Pfund fetten rohen Schinken in Scheiben geschnitten, einen
halben Spößelvoll Salz und so viel rothen Wein, daß er drei
Fingerbreit darüber geht, dieß deckt man wieder mit Speckbatten zu
und stellt es auf das Feuer; fängt es an zu kochen, schäumt man
es ab, gibt einen passenden Deckel darauf und verklebt diesen
ringsherum mit Papier; nun läßt man das Ganze auf schwacher Gluth
langsam 3 Stunden dämpfen, zieht es dann vom Feuer zurück
und läßt es über Nacht zugedeckt stehen; den andern Tag gießt
man alles auf ein Sieb, reinigt die Trüffeln von dem Anhän-
genden, gibt sie in ein dazu passendes Einmachglas und die durch-
gelaufene Brühe wieder darüber; sollte solche nicht ganz darüber
gehen, dann gibt man noch etwas rothen Wein darauf. Zu dem zurück-
gebliebenen Fett und Speck hackt man noch ein weiteres Pfund Speck,
läßt ihn auf dem Feuer vergehen und heiß werden, dann durch
ein Sieb laufen und gibt auch diesen über die Trüffeln, damit
er Fingerbreit darüber geht; ist das Fett gut und fest darauf ge-
worden, dann wird das Glas mit eingeweichter Rindsblase zuge-
bunden und an einem kühlen Ort aufbewahrt.

808. Trüffeln in Dampf.

Die Trüffeln werden in frischem Wasser vermittelst einer Bürste
gebürstet und rein gewaschen; dann werden sie mit rothem
Wein $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. Wenn sie gekocht sind, werden sie in
blecherne Büchsen gefüllt und etwas Fett darüber gegossen;