

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Oberrheinisches Kochbuch oder Anweisung für junge Hausmütter und Töchter

die in der Kunst zu kochen und einzumachen einige Geschicklichkeit erlangen wollen ; Nebst einem Anhang von Speisen für Kranke

Guter Rath für angehende Hauswirthinnen zu ökonomischer Einrichtung einer Haushaltung - die Bereitung mehrerer Speisen, nur für größere Haushaltungen bestimmt

Spörlin, Margareta

Mülhausen, 1820

Saucen zu Kuchen und gebackenem Obst.

urn:nbn:de:bsz:31-56459

Saucen zu Kuchen und gekochtem Obst.

38. Sauce von Wein.

Man nimmt eine Bouteille oder weniger weißen Wein, nachdem man Sauce braucht, thue ihn in eine Casserolle mit ein wenig Wasser, reibe die Schale von einer Citrone an einem Stück Zucker ab, den Saft drücke in den Wein, lege den Zucker dazu und lasse ihn kochen bis er nicht mehr nach Wein riecht. Indem der Wein kocht verrühre 4 Eyer gelb mit ein wenig Wasser bis sie weiß sind, rühre den Wein dazu, thue ihn wieder aufs Feuer und rühre darin, bis die Sauce kocht, dann schütte sie durch ein Haarsieb in eine Sauciere und stelle sie zum Kuchen auf den Tisch.

39. Sauce von Milch.

Man nimmt eine halbe Maas gute Milch, thut 4 Loth feingestohene Mandeln und ein Stück Zucker dazu und wenn die Milch anfangen will zu kochen, so rühre darin, daß sie etliche mal aufkocht; verrühre das Gelbe von 4 Eiern mit 3 Löffel voll Rosenwasser, rühre die Milch dazu, thue sie wieder aufs Feuer, und wenn sie anfangt zu kochen, so schütte sie durch ein Haarsieb in eine Sauciere, drücke die Mandeln so viel als möglich aus.

40. Sauce von Rahm mit Vanilje.

Eine halbe Maas Rahm wird mit einem Stänglein Vanilje aufgekocht, in einen Topf geschüttet, etwa zwey Stunden stehen gelassen, daß er den Geruch von der Vanilje bekommt; dann thue ihn wieder in eine Casserolle mit Zucker, verrühre 3 Eyer gelb mit ein wenig Milch und wenn der Rahm kocht, so rühre ihn in die Eyer,

lasse ihn wieder kochen, dann thue ihn in eine Sauciere und wenn man die Sauce auf den Tisch giebt, so nimmt man die Vanille daraus. Man kann der Sauce einen Geruch geben, welchen man liebt.

41. Gekochte Pfersiche.

Nimm Pfersiche die noch nicht ganz weich sind, schäle und schneide sie mitten voneinander, nimm den Stein daraus, lege sie in eine breite Casserolle neben einander, streue gestossenen Zucker darüber, etliche Stücke Zimmt und Wein, decke sie wohl zu und laß sie kochen bis sie weich sind. Dann nimm sie mit einem Löffel aus dem Saft, lege sie auf ein Haarsieb daß der Saft ablaufft. Hernach lege sie auf eine Platte, den Saft lasse dick einkochen, sollte nicht genug Zucker seyn, so thue mehr dazu. Die Kerne von den Pfersichen klopfe vorsichtig auf daß sie ganz bleiben, koche sie ein wenig im Wasser, schäle sie und lege in jeden halben Pfersich einen halben Kern, den dick eingekochten Saft schütte durch ein Haarsieb über die Pfersiche und gieb sie kalt auf den Tisch.

42. Gekochte Aprikosen.

Sie werden wie die Pfersichen gekocht, nur muß man sie etwas härter nehmen, weil sie leicht verkochen.

43. Gekochte Maulbeeren.

Zu einem halben Pfund Zucker nimmt man einen halben Schoppen rothen Wein, ein Stück Zimmt und kocht ihn zu einem dicken Syrop. Dann thue 1 Pfund schwarze Maulbeeren darein, laß sie auf einem starken Feuer schnell etliche male überkochen, und schütte sie in eine Schüssel, ist der Saft zu dünn so schütte ihn wieder in die Casserolle und laß ihn kochen bis er Faden zieht, die Maulbeeren thue auf die Platte auf welcher man sie

zu Tische giebt, den Syrop schütte darüber und gieb sie kalt auf den Tisch.

44. Gekochte Stachelbeeren.

Man bricht sie wenn sie so groß wie Erbsen sind, pflückt die Stiele und Blumen ab, wascht sie, legt sie in kochendes Wasser, deckt sie zu und laßt sie etliche Minuten darin liegen, damit sie nicht zerfallen. Dann lasse sie im Wasser weich kochen, schütte sie in ein Haarsieb damit das Wasser davon kommt; koche mit Wasser ein Stück Zucker, die halbe Schale von einer Citrone fein und länglicht geschnitten, zu einem dicken Syrop, die Beeren lege darein und laß sie nur heiß werden, nicht kochen, wodurch der Syrop wieder dünner wird, hebe die Beeren vorsichtig mit einem Schaumlöffel heraus, den Syrop koche wieder dick, schütte ihn über die Beeren, und wenn sie kalt sind so garniere sie mit Anisbrod.

45. Gekochte Johannisstrauben.

Wenn die Trauben von den Stielen gepflückt sind, so werden sie wie die Stachelbeeren gekocht. Man serviert sie kalt und garniert sie mit Zuckerbrod.

46. Zuckerbrod von Hefenteig.

Thue ein halbes Pfund Mehl in eine irdene Schüssel, rühre in der Mitte des Mehls mit 2 Eßlöffel voll Bierhefe und 4 Löffel voll Milch ein kleiner Teig an, stelle die Schüssel an einen warmen Ort, daß der Teig auftreibt, verrühre ein halbes Pfund gute frische Butter mit dem gelben von 8 Eiern und 2 ganzen zu einem dicken Schaum, thue 1 Viertelpfund geseibten Zucker und die abgeriebene Schale von einer Citrone dazu, der aufgegangene Teig mit dem Mehl rühre dazu und bearbeite ihn eine Viertelstunde, daß weiße vom Ey rühre zu ei-

nem fatten Schnee und rühre ihn langsam darunter. Zuvor formiere von gutem Schreibpapier dreßzig kleine Kapseln, ohngefehr 10 oder 12 von einem Bogen, streiche sie mit geschmolzener Butter an, streue gesiebten Zucker und in feine Filet geschnittene Mandeln darüber, stelle die Kapseln auf das Blech auf welchem man sie in den Ofen thut, fülle sie halb voll von dem Teig, stelle sie an einen warmen Ort und laß sie in die Höhe gehen bis die Kapseln voll sind, stelle sie in einen nicht zu heißen Ofen und laß sie schön gelb backen. In einer halben oder 3 Viertelstunden sind sie gut, dann nimmt man das Papier davon.

Im oberrheinischen Kochbuch befinden sich alle Braten und alles, was sich vom Braten sagen läßt, bis auf Geflügel mit Trüffeln gefüllt.

Ein wälscher Hahn mit Trüffeln.

Man nimmt ein fetter junger Hahn, schlachtet ihn 4 oder 5 Tage vorher, nachdem die Witterung kalt oder warm ist, hängt ihn in die Luft, daß er mürber wird, dann wird er sorgfältig gerupft; wenn er ausgenommen und sauber gewaschen ist, so werden die Beine hinterwärts gezogen und ein Spießlein von Eisen durchgesteckt; man dressirt ihn mit einer Nadel, in welche man eine starke Schnur thut und bindet die Schnur satt auf dem Rücken zusammen.

Zur Fülle schäle und schneide eine gute Handvoll Schalotten, Petersilie und Schnittlauch, dische dies in einem Stück frischer Butter, bis die Schalotten weich sind: hacke die Leber vom Hahn mit etlichen Hühner- oder Gänselebern fein, thue sie zu den Schalotten mit zwey Eiern, Salz und Gewürz, und rühre alles wohl durcheinander. Koche zuvor ein Viertel- oder halbes Pfund sauber gewaschene Trüffeln in einer halben Maas rothem Wein mit einigen Speckschwarten, Salz, Gewürz und Zwiebeln, lasse sie eine halbe Stunde kochen, dann schäle sie fein. Sind es große Trüffeln, so schneide sie in 2 oder 3 Theile, die kleinen läßt man ganz, thue sie zur Fülle mit dem Saft von einer Citrone, thue die Fülle in den Hahn und nähe ihn zu, dressiere ihn wieder, die Beine binde ihm mit Bindfaden über dem Burzel zusammen und schneide die Füße davon, dann wird er schön gespickt, mit Papier wohl umwickelt und in 2 Stunden gebraten.

Hat man viel Trüffeln, so werden sie eine halbe Stunde vorher gekocht ehe der Hahn gebraten wird. Der

Hahn wird mit Salz und Pfeffer inwendig gerieben, dressirt, gespiet und nur die Beine zusammengebunden, dann werden die Trüffel warm darein gethan, die Oefnung zugenäht, die Beine gebunden und gleich gebraten, dieß giebt dem Hahn den Geschmack von den Trüffeln.

Alles Geflügel kann man auf diese Weise mit Trüffeln füllen.

Trüffeln mit Sauce.

Wenn die Trüffel gewaschen und gebürstet sind, so wird die schwarze Schale fein davon geschnitten, die Trüffel werden dann in Scheiben geschnitten. Thue in eine Casserolle etliche Eßlöffel voll feines Baumöhl, etliche Schalotten, Petersilie feingeschnitten, ein Stück mageren Speck, Salz und Gewürz. Die Trüffel thue auf ein nicht zu starkes Feuer, lasse sie dämpfen bis das Öl klar wird, dann thue ein Glas voll rothen Wein und Fleischbrühe dazu, lasse sie eine halbe Stunde lang kochen, richte sie an und garniere sie mit glacierten Kalbsmilchlein.

Trüffel in Papier.

Wenn die Trüffel gereinigt sind, so thue sie in eine hohe, enge Casserolle oder in einen irdenen Topf mit einer halben Maas rothem Wein, Fleischbrühe einige Speckschwarten, auf welchen noch ein wenig Speck ist, Salz, Lorbeerblätter, Gewürz und 3 Zwiebeln, lasse sie eine gute halbe Stunde kochen, dann stelle sie vom Feuer wohl zugedeckt, damit kein Dampf davon kommt, schneide so viel Papier an beyden Enden kraus, als Trüffel sind, wickle jede in ein Papier, richte auf eine Platte eine geschickt gebrochene Serviette, lege die Trüffel darein und gieb sie warm auf den Tisch.

Trüffel eingemacht zu erhalten.

Sie werden gereinigt und gekocht, wie die vorhergehenden, lasse sie zugedeckt in der Sauce kalt werden, dann lege sie in einen steinernen Topf, gieße gutes feines Baumöhl darüber, binde den Topf mit Blase zu und stelle ihn in einen kühlen Keller; in weithäligen Bouteillen sind sie auch sehr gut, man braucht nicht viel Dehl.

Wälschkorn einzumachen.

Man bricht den Kolben von der Pflanze, wenn er ohngefähr einen halben Fingers lang, noch nichts als die fleischigte Lehre sichtbar ist und man noch nichts von den Körnern sieht, pugt sie sauber ab, legt sie 4 Stunden in frisches Wasser und so lang in Salzwasser, rangirt sie in einem steinernen Topf, dann koche so viel Weinessig, daß die Lehren damit bedeckt werden, mit einem Eßlöffel voll ganzem Pfeffer, halb so viel Nägelein, einem Stück Zimmet und einer Handvoll Salz, lasse den Essig kalt werden und schütte ihn über die Lehren, binde den Topf mit Blase zu, stelle ihn in den Keller, wenn sie 4 bis 6 Wochen gestanden haben, so sind sie zum Gebrauch gut, sie werden wie die Gurken oder kleine Kukurmern zum Rindfleisch oder kalten Braten servirt; sie sind sehr gut und schön.

Sardellen-Butter zum Rindfleisch.

Wasche ein Viertelpfund Sardellen zu einem halben Pfund frischer Butter, hacke sie fein, dann nimm die Butter und Sardellen oder Anchois in eine Schüssel, zerdrücke beides zusammen bis es weich ist, drücke es durch ein Haarsieb oder feines Tuch, gieß ihm eine schöne Form und stelle es zu Rettigen zum Rindfleisch auf den Tisch.

Salmen zu salzen und zu räuchern.

Man spaltet den Salmen der Länge nach voneinander, schneidet den Grat vorsichtig heraus und den Kopf ab, legt ihn auf ein Bret und salzt ihn auf beyden Seiten ein, das Salz wird wohl eingerieben und eine Handvoll Rosmarin und so viel Lorbeerblätter darauf gelegt, lasse ihn 48 Stunden liegen, während welchen er etliche mal umgewendet wird, dann hänge ihn am Schwanz in den Rauch, lasse ihn 2 oder 3 Tage hangen, nachdem der Rauch stark ist, daß er ja nicht zu trocken wird. Alsdann verwahre ihn an einem trockenen Ort. Zum Gebrauch schneidet man nur Messerrückendicke Stücke davon und giebt ihn kalt auf den Tisch, nur mit Essig und Dehl oder mit einer kalten Sauce.

Salmen im Baumöhl aufzubewahren.

Der Salmen wird in Stücke geschnitten, so groß als man glaubt ihn nöthig zu haben, thue wohl Salz und Pfeffer auf eine Platte und feines Baumöhl, nachdem man viel oder wenig Salmen hat, verrühre das Salz mit dem Dehl wohl, lege den Salmen dazu und wende ihn wohl darin um, lasse ihn etliche Stunden so liegen, indem er öfters umgewendet wird, dann lege ihn auf einen Rost und lasse ihn auf Kohlen auf beyden Seiten schön gelb braten, die Stücke müssen während dem Braten etliche mal im Dehl umgewendet werden; hernach lege sie wieder auf die Platte ins Dehl und lasse sie darin kalt werden; wenn sie kalt sind, so thue sie in einen steinernen Topf, decke ein rundes Bret darauf, beschwere es mit einem Stein, daß der Salmen nicht in die Höhe kommt, und giese etwa 2 Finger hoch Baumöhl darüber. Auf diese Weise kann man ihn kalt oder warm in einer Sauce geben. Der Salmen ist auf diese Art besser als geräuchert.

Braunschweiger Würste.

Nimm zu 6 Pfund Schweinefleisch vom Bugstück 1 Pfund Schweineschmalz, schneide alles Häutige und die Schwarte davon, hacke alles fein, stoße 1 Pfund Salz, Muskatblüthe und Nägelein zusammen ein Quintlein, ein halbes Loth Salpeter, ein halbes Loth weißen Pfeffer, streue alles über das Fleisch, knette es wohl durcheinander, stopfe es in wohlgereinigte Rinderdärme so fest als möglich, binde sie fest zu, lege sie 48 Stunden in eine Salzlacke, trockne sie ab und hänge sie 4 Tage in Rauch. Sie lassen sich sehr lange halten, nur muß man sie etliche Wochen in die Luft hängen. Sie werden kalt oder ungekocht in dünne Scheiben geschnitten und zum Rindfleisch servirt.

Göttinger Würste.

Nimm ein Stück Rindsfleisch vom Lendenstück, schneide alles Häutige davon, salze es mit Salz und Salpeter stark ein und lasse es 4 Tage liegen; nimm dann so viel Schweinefleisch als Rindsfleisch, hacke beydes fein, schneide zu 10 Pfund Fleisch 3 Pfund frischen Speck in feine Würfel, stoße Pfeffer und Nägelein, nachdem man das Gewürz liebt, sollten sie nicht genug gesalzen seyn, so muß man noch gestoßenes Salz dazu thun; ist alles wohl durcheinander geknetet, so thue das Fleisch so fest als möglich in Rinderdärme, lege sie einen Tag in eine Salzlacke, dann hänge sie in den Rauch, lasse sie schön räuchern und hänge sie in die Luft; sie lassen sich sehr lange halten.

Schwartemagen.

Nimm einen Schweinsmagen, wenn er wohl gereinigt ist, so schabe das inwendige Fett rein davon ab, nimm so viel Schweineschwarte, daß es ungefähr die Hälfte

Des Magens ausfüllt, kochte sie weich, nimm so viel Schweinefleisch vom Hals oder Bugstück, hacke es zusammen fein, nimm den vierten Theil frischen Speck, kochte ihn halb weich, schneide ihn in kleine Würfelchen, thue ihn zum Fleisch mit gehörig Salz, Pfeffer, Nägelein, Majoran, Cardamomen, ein wenig Salpeter, alles feint gestossen, mische alles wohl durcheinander, fülle es in den Magen, binde ihn zu und befestige ihn noch mit einem hölzernen Spießlein, lege ihn in die kochende Brühe, in welcher die Schwarten und Speck gekocht worden sind, lasse ihn eine Stunde langsam ungedeckt kochen, steche mit einer kleinen Nadel darein, und wenn keine Brühe und nur ein wenig Fett herausläuft, so ist er gut; nimm ihn aus dem Topf, lege ihn auf ein Bret, thue noch eines darauf und Gewicht, laß ihn so über Nacht stehen, hänge ihn 6 Tage in den Rauch, dann an die Luft und er wird sich sehr lange halten. Der Magen wird nicht mehr gekocht, man schneidet dünne Scheiben davon, rangirt sie auf Teller und servirt sie kalt.

Wer das Gewürz nicht liebt kann es weglassen.

Würste über den Sommer aufzubewahren.

Wenn die Würste geräuchert und etliche Wochen an der Luft gewesen sind, so werden sie mit einem Tuch so rein als möglich gereinigt und in einen steinernen Topf so satt als möglich gelegt. Man laßt Schweineschmalz vergehen, und wenn es nicht mehr warm ist, so wird es über die Würste geschüttet, daß sie ganz mit Schmalz bedeckt sind, der Topf wohl zugebunden und an einen kühlen Ort gestellt.

Schinken aus dem Lack zu essen.

Zu einem Schinken nimmt man 2 Loth Salpeter, vermengt ihn mit einer guten Handvoll Salz, reibt den Schinken wohl ein, legt ihn in ein Geschir, thut das

Salz alles darüber, legt ein Bret darauf und beschwert ihn mit Steinen wohl, sollte er in etlichen Tagen keinen Lack haben, so siedet man eine Handvoll Salz in einem Schoppen Wasser, laßt es kalt werden und schüttet es über den Schinken; in 3 Wochen kann man ihn kochen, er haltet sich auch 6 Wochen im Salz. Diese Schinken müssen langsamer gekocht werden als die eingenähten und geräucherten, weil sie viel mürber sind. Auch Rindszungen sind nur gesalzen viel besser als geräuchert, so wie Schweinszungen; Kalbschlegel sind auf diese Weise gesalzen sehr gut, sie müssen nur 14 Tage im Salz liegen.

Sarte Eyer roth zu machen.

Wenn die Eyer gesotten sind, so werden sie gleich geschält, und weil sie noch warm sind, in rothen Essig gelegt, wenn sie eine Stunde darin liegen, so sind sie gut; man schneidet sie in 4 Theile und garnirt den Salat damit.

Obst in Bouteillen mit Zucker und Kirchenwasser aufzubewahren.

Im ersten Theil des oberrheinischen Kochbuchs findet man, wie alles Obst in Bouteillen gekocht wird. Wenn die Früchte in den Bouteillen sind, so thut man auf eine Maasbouteille 3 Eßlöffel voll gestohlenen Zucker und so viel gutes Kirchenwasser dazu, und kocht die Früchte, wie die andern; Kirchen, Pflaumen, Zwetschen, Mirabellen und Aprikosen sind auf diese Art die besten; man giebt diese Früchte auf den Tisch, ohne sie weiter zu kochen; sie halten sich sehr gut; man öffnet die Bouteillen nicht, bis man an den Tisch gehet, nur muß man Sorge tragen, daß sie keine Luft bekommen.

Lingefalzene Bohnen.

Man nimmt junge Bohnen; je kleiner je besser. Sollten sie schon breit seyn, so zieht man sie ab, doch müssen noch keine Bohnen darin seyn, und schneidet sie der Länge nach von einander. Sobald sie gereinigt sind, so lege sie, aber nicht gewaschen und nicht gekocht, in einen steinernen Topf. Auf 10 Hände voll Bohnen nimmt man eine Handvoll Salz, drücke die Bohnen satt zusammen, streue das Salz darüber, lege ein weißes Tuch darauf, dann kleine Bretter und beschwere sie mit Steinen, stelle sie in den Keller, und wie man wieder frische Bohnen hat, so hebe alles ab, lege wieder alles darauf, und beschwere sie wieder, sehe nach ob das Salz sich aufgelöst hat, wo nicht, so thue ein wenig Wasser mit Salz dazu. Will man davon kochen, so nimm so viel als man braucht aus dem Topf, wasche sie durch 3 oder 4 Wasser und koche sie weich, nachher lege sie wieder in frisches Wasser und lasse sie eine Stunde darin liegen; doch müssen sie einmal in anderes Wasser gethan werden. Wenn sie ausgekocht werden, so muß man kein Salz dazu thun, ehe man findet, daß es nöthig ist. Auf diese Art Bohnen einzumachen, ist viel besser, als die so zuerst gekocht werden; sie geben im Keller keinen übeln Geruch und die obern sind so gut als wie die untern. Hat man davon genommen, so wascht man das Tuch sauber aus und deckt sie wieder zu. Sollte kein Salzwasser mehr darauf seyn, so thut man wieder dazu. Sie werden gekocht wie frische Bohnen, und wenn sie gut gewässert sind, so schmecken sie wie frische.

Spanische Kresse als Kapern zu brauchen.

Sammele die Knöpfe von der Kresse, wenn sie nur so groß als Kapern sind, schneide die Blumen davon und lege sie 4 Tage in frisches Wasser. Alle Tage thut man

frisches Wasser dazu. Dann koche so viel Weinessig, daß sie damit bedeckt werden, mit einem Eßlöffel voll ganzem Pfeffer, etlichen Nägelein und eine Handvoll Salz. Wenn der Essig kocht, so lege die Knöpfe darein und nimm sie gleich vom Feuer, lasse sie kalt werden, dann thue sie in Bouteillen und stopfe sie wohl zu, stelle sie in den Keller und nach etlichen Wochen kann man sie wie Kapern brauchen.

