

# **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

**Spörlin, Margareta**

**Basel ; Mülhausen, [ca. 1880]**

XV. Einmachen von Fleischwaaren.

**urn:nbn:de:bsz:31-56409**

**18. Punsch.** 4 Decil. (1 Schop.) Araf oder Rhum, 6 Citronen in Scheiben geschnitten, 375 Gram. (3 Viertelpf.) Zucker, 3 Liter (2 Maß) starken schwarzen Thee, eine Weile stehen lassen, und wenn man den Punsch stark wünscht, schüttet man noch Rhum nach. Anstatt Thee kann man nur heißes Wasser nehmen.

**19. Bischof.** 1 Kilogr. (2 Pfd.) Zucker, 9 Viertelliter (anderthalb Maß) Pontackwein, Drangenschaalen. Die Drangenschaalen schneide man so dünn als möglich ab, lasse sie ein wenig ausdörren, und stoße sie mit der halben Portion Zucker, drücke den Saft der Drangen dazu, gieße den Pontackwein darüber und gebe den Rest des Zuckers noch dazu, lasse dies Getränk 24 Stunden stehen, und schütte es durch ein Tuch in Flaschen. Anstatt Pontackwein kann man französischen Brantwein nehmen.

**20. Nußwasser.** Underthalb Liter (1 Maß) Brantwein, ein halbes Kilogr. (1 Pfd.) grüne Nüsse, von Juni bis Ende Juli gepflückt, 16 Gram. (1 Loth) Zimmet, 8 Gram. (ein halbes Loth) Nelken, 250 Gram. (ein halbes Pfund) Zucker mit 4 Decil. (1 Schop.) Wasser geläutert. Die Nüsse stoße man fein, und lasse sie 14 Tage lang in Brantwein an der Sonne stehen, schütte sie durch ein Tuch in eine andere Flasche, gebe die gestoßenen Gewürze dazu, gieße endlich den Zuckerjast dazu und filtrire das Getränk.

## XV. Einmachen von Fleisch.

**1. Speck einzusalzen.** Man löse an dem noch warmen Speck alles Fleisch weg, reibe ihn mit Salpeter und Salz tüchtig ein, streue einige Hände voll Salz auf den Boden eines Fäßchens, das unten eine Oeffnung hat, und lege eine Speckseite darauf, die Schwarten am Boden des Fäßchens; streue dann Salz darüber, lege eine zweite Speckseite entgegengesetzt auf die erste, lege alle Knochen und was man sonst

nicht zum Braten und zu den Würsten braucht, auf den Speck oder daneben in Salz, streue noch einige Hände voll Salz darüber und decke das Büttig zu. Das Salzwasser muß alle Tage abgezogen und wieder über den Speck gegossen werden. Alle 3 oder 4 Tage müssen die Speckseiten umgekehrt und die zu unterst liegenden oben auf gelegt werden. Wenn man will, kann man fein zerschnittenen Knoblauch zwischen die Speckseiten streuen. Die Knochen lasse man nur 3 oder 4 Tage in Salz liegen, und hänge sie hernach in den Rauch; dickes Fleisch, das man räuchern will, lasse man 8 Tage liegen; eingenähte Schinken nur 2—3 Tage. Un-  
eingenähte Schinken reibe man stark mit Salz und Salpeter, ehe man sie auf den Speck thut, und lasse sie 12—14 Tage liegen. Den Speck lasse man wenigstens 4 Wochen im Salz liegen. Man muß reichlich Salz und Salpeter zugeben, da es kein anderes Mittel gibt, das Fleisch aufzubewahren. Speck und Schinken muß man 3—4 Wochen in den Rauch hängen, und zwar so, daß der Speck nur kalt hindringe. Bei kaltem Wetter ist es hinreichend, wenn man 8 Tage räuchert, bei warmem Wetter 14 Tage. Alsdann braucht man aber nicht mehr besonders Rauch zu machen.

**2. Schinken einzunähen.** Man nehme das obere Bein heraus, und reibe den Schinken mit einem halben Kilogr. (1 Pfd.) Salz, 31 Gram. (2 Loth) Salpeter und 8 Gram. (einem halben Loth) fein gemahlten Pfeffer, mache alles wohl durcheinander und stoße inwärts Salz um das Bein herum, so weit man kann. Mit dem übrigen Salz reibe man den ganzen Schinken wohl ein, nähe mit Zwirn die Haut oben zu und knöpfe den Zwirn oben und unten zusammen, damit man den Schinken aufhängen könne. Man lege ihn hernach 2 oder 3 Tage auf den Speck, hänge ihn dann in den Rauch auf und lasse ihn 3—4 Wochen darin hängen.

**3. Leberwürste zu machen.** Man nehme Leber und Lunge des Schweines. Die Lunge kochte man ungefähr eine halbe Stunde, die Leber hingegen ziehe man nur ein oder zwei Mal durch kochendes Wasser. Sie darf nicht kochen, sonst wird sie hart. Man hacke dann beide so fein wie

möglich, und mische sie mit einer dicken Milchsuppe von einem halben Kilogr. (1 Pfd.) Brod, 12 Decil. (3 Schop.) Milch, 4 Gram. (1 Quentchen) gelbe Wurzeln, die man ganz fein zerdrückt hat. Das Fett, die Griffel, die man unter dem Bauch des Schweines abgeschnitten und mit dem Fleisch gekocht hat, schneidet man würflich und gibt sie sammt 6 bis 7 feingeschnittenen oder gehackten und gedämpften Zwiebeln zur übrigen Masse, 6 Eier, Salz, Pfeffer, gestoßene Nägelein und nach Belieben auch gestoßene Muskatblüthe dazu, und rührt alles mit dem Fleisch durcheinander. Man lasse dann von der Brühe, in welcher das Fleisch kocht, kalt werden. Je fetter die Brühe, desto besser ist sie. Rühre sie unter die Masse, bis sie so dünn ist, daß sie von der Hand läuft, nehme Gedärme vom Schwein, fülle sie mit der Masse und mache Würste daraus.

**4. Blutwürste zu machen.** Wenn das Schwein gestochen wird, so rühre man in dem Blut, damit es nicht knollig werde, schütte es in ein Seihebecken in eine Schüssel, wo man schon Salz, Pfeffer, Ingwer und gedörrten feingeriebenen Majoran, von welchem die Stengel abgefondert werden, gethan hat, rühre alles wohl durcheinander, damit das Salz zergerhe, ehe man das Fett daren thut. Man gieße so viel Milch als Blut durch das Seihebecken in die Schüssel, und thue 7—8 geböchte Zwiebeln und das Fett zur Masse. Man nehme das Netz vom Schwein sammt dem Fett, das an der Leber und den Lungen hängt, lasse es in dem Topf, in welchem das Fett kocht, eine halbe Viertelstunde kochen, und zerschneide es dann klein und länglich. Vom Fett nehme man die fetten Riemen, die daran sind, und zerschneide sie ganz fein. Man thue es zusammen in das Blut, nebst dem Gehirn des Schweines, welches man zerzupft, fülle dann die Gedärme damit, und mache Würste daraus. Hernach schwelle man die Würste ganz langsam in dem Topf, in welchem man das Fett gekocht hat. Die Leberwürste müssen ein wenig länger gekocht werden als die Blutwürste. Wenn die Würste gekocht sind, lege man sie einige Augenblicke in frisches Wasser, und dann in einen Korb auf ein reines Tuch.

**5. Schweinemagen zu füllen oder Schwartenmagen I.**

Man nehme hiezu von dem gleichen Schweinefleisch, das man zu den Bratwürsten braucht, und hache es eben so fein. Man zerschneide dann zu einem Magen ungefähr 250 Gram. (ein halbes Pfund) Speck würflich und klein, ein Schweinsohr länglich, thue dies unter das Fleisch, nebst ein wenig Salpeter, Salz, Pfeffer und gestoßene Nägelein, und knete es wohl durcheinander. Wenn der Magen recht gereinigt ist, binde man die zwei kleineren Oeffnungen mit einem Zwirn fest zu, fülle ihn mit dem Fleisch, drücke es recht an, damit es in den Schlund des Magens komme, stecke dann oben und unten in den Magen ein hölzernes Spießlein, binde ihn zu und lasse den Zwirn so lang vorschießen, daß man ihn in den Rauch aufhängen kann; ferner koche man den Magen in Wasser bei sehr gelindem Feuer eine Viertelstunde lang. Dann lasse man ihn ein oder zwei Tage in dem Bütten auf dem Speck liegen, hänge ihn in den Rauch auf, und lasse ihn 3—4 Wochen hängen.

Diese Magen werden, nachdem sie gefüllt sind, auch folgendermaßen behandelt: man koche sie sogleich eine gute Stunde, oder man kann sie zuvor einen Tag auf dem Salz liegen lassen, damit der Salpeter und das Salz besser in das Fleisch ziehen, thue sie in einen Topf mit kaltem Wasser und lasse sie eine Stunde aufgedeckt kochen; dann nehme man sie aus dem Wasser, thue sie zwischen zwei Bretter und beschwere sie stark. Man lasse sie eine Nacht so stehen, thue dann die Magen in Rinderblasen und hänge sie 14 Tage lang in Rauch. Man braucht ihn nicht mehr zu kochen, um ihn zu essen, und kann ihn sehr lange aufbewahren.

**6. Schwartenmagen. II.** Man hache Fleisch wie zu dem ersten, und thue würflich zerschnittenes Fett von den Griffeln oder von demjenigen, welches man zu den Leberwürsten braucht, dazu, ein Löffel voll gehackte Leber, ein kleines Glas voll Blut, Salz, Pfeffer und gestoßene Nägelein. Man mache den Magen wie den ersten und lasse ihn 14 Tage im Rauch hängen, und esse den Magen, sobald er von dem Kamin genommen wird, nachdem man ihn folgendermaßen gekocht hat: Man wasche ihn recht, lege ihn in einen Topf mit frischem Wasser nebst einer Hand voll Salz, einigen

Lorbeerblättern, einer Ingwerwurzel und zwei Zwiebeln, und lasse ihn 2 Stunden kochen. Der Topf darf während dem Kochen nicht zugedeckt werden, sonst springt der Magen auf. Man nehme ihn dann aus dem Wasser, lege ihn zwischen zwei Bretter und beschwere ihn stark mit Steinen.

**7. Schinken zu fieden.** Will man die Schinken gut mürbe haben, so muß man sie einen Tag, bevor man sie kocht, in frischem Wasser einweichen. Man thue sie dann in einen großen Topf, in welchem sie wohl Platz haben, mit frischem Wasser, thue eine Hand voll Salz, Lorbeerblätter, Ingwerwurzeln, Selleri, Lauch und ganzen Pfeffer dazu, und lasse sie 4 Stunden kochen. Man thue sie hernach in ein Geschirr, in welchem sie bequem liegen können, lege ein Brett darauf, beschwere sie mit einigen Steinen, gieße die Brühe darüber, und lasse sie darin kalt werden. Wenn man sie essen will, nehme man die Serviette davon weg, schneide das Fett vorn heraus, mache die Haut los und ziehe sie hinterwärts. Man lege die Schinken auf eine Platte und streue gestoßenes Brod und Petersilie darüber.

**8. Serbelatwürste oder Rauchwürste.** Man hacke Schweinefleisch, Herz, Nieren und alle Schwarten, die von dem Schwein abfallen und die man zuerst ein wenig gekocht hat. Das Gehackte thue man in ein Geschirr nebst Salz, ein wenig Salpeter, Pfeffer und nach Belieben ein wenig Kümmel, und wenn es nöthig ist, ein kleines Glas voll Wasser; es ist aber besser, das Wasser zu unterlassen. Man drücke es dann durch eine Spritze in Rinderdärme, mache Würste daraus, hänge diese in den Rauch und lasse sie ungefähr 8 Tage darin hängen, aber nicht länger, sonst werden sie trocken. Man kann sie schon am dritten oder vierten Tage aus dem Rauch nehmen und essen.

**9. Serbelatwürste.** Man hacke hinteres Schweinefleisch gröblich, lasse die Ohren und alle Haut, die vom Schwein abgeschnitten wird, weich kochen, zerschneide sie in der Länge eines kleinen Fingers und so fein als möglich, thue sie unter das gehackte Fleisch, nebst Salz, Pfeffer und gestoßenen Nägelein. Man knete alles wohl durcheinander,

fülle weite Rinderdärme damit und mache daraus ungefähr 30 Centimeter (eine halbe Elle) lange Würste, und so satt als möglich. Diese Würste werden an jedem Ende mit Zwirn fest zugebunden, dergestalt, daß man sie aufhängen kann. Wenn sie fertig sind, thue man sie in einen mit Wasser angefüllten eisernen Topf, und lasse sie eine gute Viertelstunde darin sieden. Man lege sie dann zwischen zwei Bretter, beschwere sie mit Steinen und lasse sie so über Nacht liegen. Am folgenden Tag hänge man sie in den Rauch und lasse sie 4 oder 5 Tage hängen. Auf diese Art sind sie gleich gut, und man braucht sie nicht mehr zu kochen.

**10. Pöckelfleisch.** Man nehme Fleisch vom Schenkel, in der Dicke einer Handhöhe, und schneide Stücke daraus, so groß man sie haben will. Um es warm zu essen oder in Gemüsen zu kochen, nehme man Brustkernen. Das Fleisch wird recht gewaschen und einige Stunden in frisches Wasser gelegt, jedes Stück besonders mit Salpeter und Salz stark gerieben. Sodann streue man eine rechte Hand voll Salz, eine kleine Hand voll fein zerschnittene Schalotten oder Zwiebeln, Lorbeerblätter, gedörrten Basilikum, Gewürznelken und ganzen Pfeffer auf den Boden eines Beizkübels. Man lege das Fleisch so dicht neben und aufeinander als möglich, streue wieder eine Hand voll Salz, Schalotten und Gewürz darüber, decke es mit einem Brett, welches gut darauf paßt, zu, und beschwere es wohl mit Steinen. Alle 2 Tage kehre man es um, und lasse es so 3 Wochen in Salz liegen; dann kann man es brauchen. Will man das Fleisch im Gemüs kochen, so muß es 1 oder 2 Stunden, bevor man es zu dem Gemüs thut, in frisches Wasser gelegt werden, damit die Schärfe herausgezogen werde. Will man es kalt essen, so koche man es in frischem Wasser weich.

**11. Gejalzenes Rindfleisch.** Man nehme Rindfleisch vom Schenkel, das wenig fett ist, schneide die Stücke so groß, als man sie haben will, von anderthalb bis 2 Kilog. (3 bis 4 Pfund), lege sie ungefähr 4 Stunden in frisches Wasser; nach einer Stunde schütte man das Wasser davon ab und thue frisches dazu. Man nehme dann jedes Stück

aus dem Wasser, ohne es abzutrocknen, reibe es mit Salpeter und Salz, thue auf den Boden des Geschirrs eine Hand voll Salz, lege das Fleisch darauf, streue wieder eine Hand voll Salz darüber, decke es mit einem Brett zu, und beschwere es stark mit Steinen. Man kehre es täglich um, und nach 10 oder 14 Tagen kann man es kochen. Man thue es dann in einen Topf mit frischem Wasser, sammt einigen Lorbeerblättern, einer Selleriwurzel und einer mit einigen Gewürznelken besteckten Zwiebel, und lasse es weich kochen. Man kann dieses Fleisch 4 bis 6 Wochen im Salz halten, allein wenn man es so lange darin läßt, so muß man es einige Stunden in frisches Wasser legen, ehe man es kocht.

**12. Zungen einzufalzen.** Man wasche die Zungen recht ab und reibe sie stark mit Salz und Salpeter; hernach thue man in ein Geschirr eine Hand voll Salz, gedörrten Basilikum und Thimian, lege die Zungen darauf, streue wieder Salz darüber, thue ein Brett darauf und beschwere es mit Steinen. Man kehre sie täglich um und lasse sie 3 Wochen im Salz liegen, ehe man sie braucht. Will man sie länger behalten, so muß man sie räuchern, wozu man sie in eine Rinderblase bindet, und in den Rauch hängt.

**13. Geräucherte und gefalzene Gänse.** Wenn die Gans geschlachtet, ausgenommen und das Gefrös davon abgehauen ist, wird solche auf dem Rücken aufgeschnitten und ganz von den Knochen gelöst, so daß das Gerippe allein bleibt. Alsdann wird sie mit Salz und Salpeter gerieben, und gestoßene Nägelein und Pfeffer dazwischen gestreut. Die beiden Hälften werden zusammengeslagen, mit einem starken Zwirn ungewunden, damit die Gans satt ist. Man lege sie dann in eine Schüssel, streue viel Salz darüber, thue ein Brett darauf, und beschwere sie mit Steinen. Man lasse sie so 10 Tage im Salz liegen, stecke sie dann in eine Rindsblase und hänge sie 4 oder 5 Tage in den Rauch. Ehe man sie kocht, nehme man sie aus der Blase. Diese Gänse sind sehr gut im Sauerkraut; um sie kalt zu essen, muß man sie in Wasser abkochen.

## Anhang.

---

**14. Süßen Senf zu kochen.** Man lasse süßen Weinstock bis auf die Hälfte einkochen. Während er kocht, rühre man den Senf damit an, so dick man ihn haben will, und thue ihn hernach in Einmach-Gläser; er läßt sich das ganze Jahr hindurch halten.

**15. Eine andere Art Senf.** Man thue 3 oder 5 Knoblauchzwiebeln in 3 Viertelliter (eine halbe Maß) Wasser, nebst ein wenig Pfeffer und Salz, und lasse es bis zur Hälfte einkochen; man nehme den Knoblauch aus dem Wasser und rühre den Senf darein, während das Wasser noch kocht. Diese Art Senf ist sehr gut und läßt sich gar lange halten.

**16. Eier aufzubewahren.** Man thue trockene Asche in ein hölzernes Geschirr und stelle die Eier auf die Spitzen darein. Hernach lege man wieder Asche darüber und fahre so fort, bis das Geschirr voll ist. Man kehre dann die Eier alle 3 bis 4 Wochen um, halte sie gegen das Licht, und findet man trübe darunter, so verbrauche man sie gleich. Ist die Asche feucht, so wechsle man sie mit trockener. Auf diese Art kann man die Eier den ganzen Winter hindurch erhalten, ohne daß man nöthig hat ein einziges wegzuworfen. Die Eier vom Monat September sind besser zum Aufbewahren, als die vom Monat August. Hat man gefrorne Eier, so lege man sie in frisches Wasser, bis sie aufgefroren sind. Man muß sie aber dann gleich verbrauchen.

**17. Ausgelaßene Butter.** Man thue frische Butter in einen reinen irdenen Topf, in welchem noch nichts gekocht worden ist, und stelle ihn mit der Butter in lauwarmes Wasser. Der Topf, in welchem die Butter ist, wird zugedeckt und beschwert, damit er im Wasser gerade stehen bleibe. Wenn das Wasser kalt geworden ist, muß man wieder warmes nachschütten, und so die Butter 1 oder 2 Stunden darin stehen lassen. Man nehme dann einen steinernen recht ausgetrockneten Topf, lege eine weiße Serviette auf

denselfben und gieße die zergangene Butter so langsam als möglich dadurch, man gebe aber wohl Acht, daß keine von den Molken, die unten in dem Topf liegen, in die Butter kommen. Man muß die Butter erst durchgießen, wenn das Wasser, worin sie steht, ganz kalt geworden ist. Sobald die Butter wieder dick oder gestanden ist, so wird der Topf mit Papier fest zugebunden. Wenn man solche Butter während dem Sommer einschmelzt, so hält sie sich den ganzen Winter hindurch, und man kann sie an Saucen, statt ganz frischer Butter, gebrauchen. Man muß aber alsdann nicht so viel Butter nehmen als frische, weil die Saucen sonst zu fett werden.

**18. Gesottene Butter.** Man fülle einen Kessel halb mit frischer Butter, und stelle sie auf's Feuer. Wenn die Butter zergangen ist, und anfängt in die Hitze zu kommen, so rühre man sie fleißig auf. Sollte die Butter so stark aufwallen, daß sie in Gefahr ist in's Feuer zu laufen, so lege man geschwind eine zinnerne Schüssel daren. Man lasse sie dann kochen, bis sie ganz klar ist. Die zuverlässige Probe ist diese: Wenn man davon in den Anrichtlöffel nimmt und die Butter darin kocht, so ist sie gut. Man stelle sie dann vom Feuer und lasse sie eine gute halbe Stunde stehen. Man lege auf die Gefäße, in welchen man sie aufbehalten will, eine weiße Serviette und schütte sie dadurch. Sobald die Butter kalt ist, so zerrühre man sie mit einem hölzernen Kochlöffel, bis sie dick wird. Diese Butter hält sich ungefähr zwei Jahre. Von 50 Kilogram. (100 Pfund) Butter, die gut gesotten worden ist, bleiben noch 40 Kilog. (80 Pfund) übrig.

---