

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]

Verschiedene nachgebrachte Artikel.

urn:nbn:de:bsz:31-56421

Verschiedene nachgebrachte Artikel.

Ein welscher Hahn mit Trüffeln. Man hängt einen fetten jungen Hahn 4 oder 5 Tage, je nachdem die Witterung ist, in die Luft, damit er mürber wird, rupft ihn sorgfältig, zieht, wenn er ausgenommen und sauber gewaschen ist, die Beine nach hinten und steckt ein Spießlein von Eisen durch, dressirt ihn mit einer Nadel mit starkem Bindfaden, und bindet diesen auf dem Rücken fest zusammen. Zur Fülle dämpft man eine gute Handvoll zerschnittener Schalotten, Petersilie und Schnittlauch in frischer Butter, bis die Schalotten weich sind, hackt die Leber vom Hahn mit einigen Hühner- oder Gänselebern, vermischt sie mit den Schalotten mit noch zwei Eiern, Salz und Gewürz, kocht zuvor 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) sauber gewaschene Trüffeln in 3 Viertelliter ($\frac{1}{2}$ Maß) rothen Wein mit einigen Speckschwarten, Salz, Gewürz und Zwiebeln eine halbe Stunde und schält sie fein; sind es große Trüffeln, so schneidet man sie in zwei oder drei Theile, thut sie mit dem Saft einer Citrone zur Fülle, thut diese in den Hahn, näht ihn zu, dressirt ihn wieder, bindet die Beine mit Bindfaden über dem Burzel zusammen und schneidet die Füße davon; dann wird er schön gespiect, mit Papier wohl umwickelt in 2 Stunden gebraten. Hat man viel Trüffeln, so kocht man sie eine halbe Stunde, ehe der Hahn gebraten wird, reibt diesen inwendig mit Salz und Pfeffer und thut die Trüffeln warm hinein, daß der Hahn den Geschmack davon annimmt. — Alles Geflügel kann auf diese Weise mit Trüffeln gefüllt werden.

Trüffeln mit Sauce. Man wäscht und bürstet die Trüffeln, schneidet die schwarze Schale fein davon, läßt sie, in Scheiben zerschnitten, in einigen Eßlöffeln voll feinem Baumöl mit einigen Schalotten, fein zerschnittener Petersilie, einem Stück magern Speck, Salz und Gewürz dämpfen,

bis das Del wieder klar ist, kocht sie mit einem Glas voll rothem Wein und Fleischbrühe noch eine halbe Stunde und garnirt sie mit glasirtem Kalbsmilchlein.

Trüffeln in Papier. Wenn die Trüffeln gereinigt sind, kocht man sie in einem hohen engen Topf mit 3 Viertel-liter ($\frac{1}{2}$ Maß) rothem Wein, Fleischbrühe, einigen Speckschwarten, auf welchen noch ein wenig Speck ist, Salz, Lorbeerblättern, Gewürz und drei Zwiebeln eine halbe Stunde, stellt sie wohl zugedeckt vom Feuer, damit kein Dampf davonkomme, wickelt jede in kraus geschnittenes Papier und giebt sie in einer Serviette warm auf den Tisch.

Trüffeln eingemacht zu erhalten. Man reinigt und kocht sie wie die vorhergehenden, läßt sie zugedeckt in der Sauce kalt werden, legt sie in einen steinernen Topf, gießt feines Baumöl darüber, bindet den Topf mit einer Blase zu und stellt ihn in einen kühlen Keller. In weiten Flaschen erhalten sie sich auch gut, man braucht hiezu weniger Del.

Welschkorn einzumachen. Man bricht den Kolben von der Pflanze, wenn er ungesähr einen halben Finger lang ist und man nur die fleischige Lehre und noch nichts von den Körnern sieht, putzt sie sauber ab, legt sie 4 Stunden in frisches Wasser und eben so lang in Salzwasser, legt sie in einen steinernen Topf, kocht so viel Weinessig, daß die Lehren damit bedeckt werden können, mit einem Eßlöffel voll ganzem Pfeffer, halb so viel Nägelein, einem Stück Zimmet und einer Handvoll Salz, schüttet ihn, wenn er kalt ist, über die Lehren und bindet den Topf mit einer Blase zu; wenn sie 4 bis 5 Wochen im Keller gestanden haben, sind sie zum Gebrauch gut; sie werden wie Gurken oder kleine Kuttummern zu Rindfleisch oder kaltem Braten servirt.

Sardellenbutter zu Rindfleisch. Man wäscht 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) Sardellen zu 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) frischer Butter, backt sie fein, zerdrückt Butter und Sardellen zusammen und drückt sie durch ein Haarsieb oder feines Tuch.

Salmen in Baumöl aufzubewahren. Man zerschneidet den Salmen nach Belieben, zerrührt Salz und Pfeffer mit

feinem Baumöl, legt den Salmen einige Stunden hinein, indem man ihn öfters umwendet, brät ihn auf dem Kof auf beiden Seiten gelb, kehrt ihn während dem Braten mehrmals im Del um, läßt ihn im Del erkalten, legt ihn in einen steinernen Topf, gießt 2 Finger hoch Baumöl darüber und beschwert ihn mit einem runden Brett und einem Stein.

Braunschweiger Würste. Man schneidet von 3 Kilog. (6 Pfd.) Schweinefleisch vom Bug alles Hautige und die Schwarte ab, hackt es mit $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfd.) Schweineschmalz fein, stößt $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfd.) Salz, 4 Gr. (1 Quintlein) Mustathenblüthe und Nägelein, 8 Gr. ($\frac{1}{2}$ Loth) Salpeter und eben so viel weißen Pfeffer, verarbeitet es gut mit dem Gehackten, stopft es so fest als möglich in gereinigte Rinderdärme, bindet sie fest zu, legt sie 48 Stunden in eine Salzlacke und hängt sie 4 Tage in Rauch; wenn sie einige Wochen an der Luft gehangen sind, kann man sie lange aufbewahren.

Göttinger Würste. Man schneidet von einem Stück Rindfleisch vom Lendenstück alles Hautige ab, läßt es, mit Salz und Salpeter stark eingesalzen, 4 Tage liegen, hackt es mit eben so viel Schweinefleisch fein, schneidet zu 5 Kilog. (10 Pfd.) Fleisch $1\frac{1}{2}$ Kilog. (3 Pfd.) Speck in feine Würfel, stößt nach Belieben Pfeffer und Nägelein, drückt die gut verarbeitete Masse fest in Rinderdärme, legt sie einen Tag in Salzlacke, hängt sie in Rauch und dann an die Luft.

Schwartenmagen. Man reinigt einen Schweinsmagen, schabt das inwendige Fett rein davon ab, hackt Schweinefleisch vom Hals oder Bugstück, kocht den vierten Theil frischen Speck halb weich, thut ihn, in kleine Würfel zerschnitten, zum Fleisch mit gehörig Salz, Pfeffer, Nägelein, Majoran, Cardemonen und ein wenig Salpeter, alles fein gestoßen, füllt, wenn alles gut vermischt ist, den Magen damit, bindet ihn zu, befestigt ihn mit einem hölzernen Spießlein, läßt ihn in der kochenden Brühe, in welcher die Schwarten und der Speck gekocht worden sind, langsam aufgedeckt kochen, sticht mit einer Nadel darein, nimmt ihn, wenn keine Brühe

und nur wenig Fett herausläuft, heraus, preßt ihn über Nacht zwischen zwei Brettern und Gewicht, hängt ihn 6 Tage in den Rauch, dann an die Luft, und giebt ihn in dünne Scheiben zerschnitten auf den Tisch.

Würste über den Sommer aufzubewahren. Wenn die Würste geräuchert und einige Wochen an der Luft gewesen sind, legt man sie, gut gereinigt, so dicht als möglich in einen steinernen Topf, schüttet zergangenes, aber nicht mehr warmes Schweineschmalz darüber und stellt sie zugebunden an einen kühlen Ort.

Schinken aus dem Lack zu essen. Zu einem Schinken vermischt man 31 Gr. (2 Loth) Salpeter mit einer Handvoll Salz, reibt ihn damit ein, streut das Uebrige darauf und beschwert ihn mit einem Brett und Steinen; sollte er in einigen Tagen keinen Lack haben, so kocht man eine Handvoll Salz in 4 Deciliter (1 Schopp.) Wasser, schüttet es, wenn es kalt ist, über den Schinken. Er hält sich 6 Wochen im Salz, doch kann man ihn schon nach 3 Wochen kochen; er muß langsamer gekocht werden als geräucherter Schinken. Auf gleiche Weise kann man Rinds-, Schweinszungen und Kalbschlegel einsalzen.

Harte Eier roth zu machen. Die gesottene Eier werden gleich geschält und noch warm eine Stunde in rothen Essig gelegt.

Eingesalzene Bohnen. Man zieht jungen Bohnen, je kleiner desto besser, die Fäden ab; sind sie schon breit, so schneidet man sie der Länge nach entzwei, legt sie ungewaschen und fest auf einander in einen steinernen Topf, streut auf 10 Handvoll Bohnen eine Handvoll Salz darüber und legt ein weißes Tuch darauf, dann kleine Bretter mit Steinen beschwert; wenn sich das Salz nicht auflöst, so thut man ein wenig Wasser mit Salz dazu. Vor dem Kochen wäscht man sie 3 bis 4 Mal, legt sie, wenn sie weich gekocht sind, noch eine Stunde in frisches Wasser und salzt sie beim Auskochen nicht eher, als bis man sie probirt hat. Das Tuch,

mit dem sie bedeckt sind, muß, wenn man davon genommen hat, wieder ausgewaschen werden; ist kein Salzwasser mehr dabei, thut man welches nach.

Spanische Kresse als Kapern zu gebrauchen. Man sammelt die Knöpfe der Kresse, wenn sie so groß wie Kapern sind, schneidet die Blumen davon, legt sie 4 Tage in frisches Wasser, das man alle Tage erneuert, kocht so viel Weinessig, daß sie damit bedeckt werden können, mit einem Eßlöffel voll ganzem Pfeffer, einigen Nägelein und einer Handvoll Salz, legt die Knöpfe in den kochenden Essig, nimmt sie gleich vom Feuer und bewahrt sie in wohlverstopften Flaschen im Keller auf; in einigen Wochen kann man sie wie Kapern brauchen.

