

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Neues practisches badisches Kochbuch, oder vollständige
und bewährte Anleitung zur schmackhaftesten und
wohlfeilen Zubereitung aller Suppen, Gemüse, Fleisch- ...
u.S.w.**

Karlsruhe, 1845

Schmalzgebackenes.

urn:nbn:de:bsz:31-54756

in einen Hasen, verschaffe ihn mit lauem Wasser, alsdann wird 1 Mäplein Mehl in eine Schüssel gethan, rühre den Sauerteig und für 3 Kreuzer Essighefe dazu und lasse den Teig an der Wärme gehen. Während der Zeit werden die gekochten Schnitze in einen Kübel gethan, auf die andere Hälfte 4 Mäplein Schwarzmehl; wenn der Vorteig schön gegangen ist, wird er zum Mehl gethan, nach und nach zu den Schnitzen geschafft; wenn die Masse gut unter einander geschafft ist, werden 1 Pfund gekochte Zibeben, 1 Pfund geschnittene Mandeln, Nüsse nach Belieben, $\frac{1}{4}$ Pfund Citronat, $\frac{1}{2}$ Pfund Pomeranzenschale, 2 Loth Zimmt, $\frac{1}{2}$ Loth Nelken, für 4 Kreuzer Anis, für 2 Kreuzer Fenchel, 2 Loth Salz, (doch die Gewürze alle gestoßen) dies Alles unter die Masse geschafft; ist Alles gut unter einander, so wird es an die Wärme gestellt und 3 Stunden lang gehen gelassen. Wirke alsdann nach Belieben Laibchen daraus, setze sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech und laß sie gehen, dann werden sie in einem gut geheizten Ofen gebacken.

Schmalzgebäckenes.

627. Zucker-Sträublein oder goldene Häublein.

Rühre 4 Loth Zucker, 8 Loth Mehl, 2 Löffelvoll Wein, 2 Löffelvoll Rosenwasser unter einander, schlage Eierweiß zu Schnee daran, bis es dünn genug ist, durch den Trichter zu laufen, lasse Schmalz heiß werden, gieße den Teig durch den Trichter hinein, lasse es schön gelb backen. Man nimmt gewöhnlich ein kleines Geschirr dazu und läßt eines nach dem

andern backen; wenn die Sträublein aus dem Schmalz kommen, werden sie über das Wellholz gekrümmt und mit Zucker bestreut.

628. Sträublein.

Laß einen Schoppen Milch nebst einem Eicross Butter kochend werden, rühre 6 Kochlöffelvoll Mehl hinein, nimm es wieder vom Feuer und laß es erkalten, rühre es alsdann mit Eiern ab, bis es läuft, alsdann werden sie gebacken wie oben.

629. Fastnacht = Röchlein.

1 Pfund Mehl wird in eine Schüssel gethan, in der Mitte von 1 Eßlöffelvoll Essighese und etwas Milch ein Vortieg gemacht; laß ihn an der Wärme gehen; wenn er reis ist, laße $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zergehen, 2 ganze und 6 gelbe Eier, 1 Glas Milch, 2 Löffelvoll Essighese und etwas Salz, schaffe es in den Vortieg; wenn die Masse gut geschafft ist, laß ihn gehen, dann welle den Teig fingerdick aus, schneide mit einem Rädchen viereckige Stückchen daraus, setze sie auf ein mit Mehl bestreutes Brett und laß sie noch ein wenig gehen. Laß alsdann Schmalz in einem hohen Geschirr heiß werden, stopfe die Röchlein mit einer Stricknadel 3 bis 4 Mal und lege sie verkehrt in die Pfanne; während dem Backen müssen sie öfters gerüttelt werden; wenn sie auf beiden Seiten gelb sind, werden sie auf einen Seiber gelegt, alsdann auf die Platte und mit Zucker und Zimmt bestreut.

630. Fastnacht = Röchlein oder Scherben.

Verrühre $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch mit 2 ganzen Eiern und 3 Löffelvoll sauerem Rahm, nimm Mehl auf das Nudelbrett und rühre die verrührte Milch hinein, bis der Teig zum Wellen ist, dann wird er ausgewellt, 8 Loth Butter darauf geschnitten, der Teig überschlagen

und wieder gewellt, wenn er 2 bis 3 Mal überschlagen ist, wird er messerrückendick ausgewellt, mache mit einem Rädchen viereckige Stückchen und backe sie in Schmalz gelb.

631. Reis = Würstlein.

Brühe 8 Loth Reis 3 Mal mit kochendem Wasser ab, damit er ganz aufquillt, alsdann schütte Milch daran, laß ihn weich und recht dick kochen; damit er aber ganz bleibt, thue 8 Loth Butter hinein und stelle ihn vom Feuer, wenn er erkaltet ist, rühre feinen Zucker, Zimmt, abgeriebene Citrone, etwas Salz und 1 Eiergelb hinein; wenn die Masse verrührt ist, mache lange Würstlein daraus, kehre sie in verkleppertem Ei, alsdann in geriebenem Milchbrod um, hierauf wieder in Ei und Brod, damit man gar nichts mehr vom Reis sieht, laß alsdann Schmalz heiß werden, lege die Würstlein hinein und backe sie schön gelb, richte sie auf die Platte und bestreue sie mit Zucker. Gib eine Wein = oder Himbeer = Sauce dazu.

632. Fingerlein.

Nimm $\frac{1}{4}$ Pfund gesiebten Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund geschälte und zart gestoßene Mandeln, 4 Loth Citronat, 2 Loth Pomeranzenschale, Zimmt und Nelken nach Belieben, 1 Pfund Mehl, 8 Loth Butter, 3 Eier, dies Alles wird auf dem Radelbrett zu einem Teig geschafft, alsdann lange Wargeln daraus gemacht und fingerlange Stückchen geschnitten; lasse Schmalz heiß werden und backe sie dunkelgelb.

633. Apfel = Ruchlein.

Schäle 6 Backäpfel, schneide, so groß der Apfel ist, fingerdicke, runde Scheiben, und mache alsdann folgenden Teig: $\frac{1}{2}$ Maßlein Mehl rühre mit Wein zu einem dicken Teig an, mache ein Kaffeeköpfchenvoll

Rindschmalz heiß und brühe den Teig damit, verdünne ihn alsdann mit Wein, daß er die Dicke eines Omeletten-Teiges bekommt, thue auch etwas Salz dazu, schneide die Kerne aus den Äpfeln, lege sie in den Teig, lasse alsdann Schmalz heiß werden, drehe die Äpfel im Teig um, lege sie in's heiße Schmalz, und backe sie gelb.

634. Apfel-Knöpflein.

10 bis 12 gute Äpfel werden geschält, die Kerne herausgenommen und dann auf einem Brett fein gehackt, rühre hierauf 4 bis 5 Löffelvoll Mehl, mit 6 Eiergelb glatt an, thue feinen Zucker, Zimmt, das Abgeriebene einer Citrone dazu, schlage das Weiße der Eier zu Schnee, menge ihn nebst den Äpfeln und 8 Loth rein gewaschenen Rosinen darunter, lege sie mit einem Löffel in's heiße Schmalz, laß sie schön gelb backen, richte sie an und gib eine Himbeer- oder Hegen-Sauce dazu.

635. Mandel-Knöpflein.

Weiche 2 Weck, wovon die untere Kruste weggeschnitten, in Milch ein, wenn sie geweicht, drücke sie wieder aus, rühre sie mit feinem Zucker, 12 Loth geschälten und mit einem Ei gestoßenen Mandeln, 2 Loth Citronat, 2 Loth Pomeranzenschale, abgeriebener Citrone und Zimmt, rühre dies Alles mit 2 ganzen und 2 gelben Eiern, lege sie alsdann mit einem Eßlöffel in heißes Schmalz und backe sie schön gelb, richte sie auf die Platte und gib eine Hegen-Sauce dazu.

636. Blutpflirsche in Dunst einzumachen.

Man nimmt ziemlich reife Blutpflirsche, schält und feint sie aus, doch so, daß die Frucht beisammen

bleibt, legt sie nun behutsam in nicht zu weite Gläser, thut so viel feingestohlenen Zucker als man hinein bringen kann, dazu, so daß alle Lücken ausgefüllt sind, bindet die Gläser zuerst mit Leinwand und dann mit Blasen so fest als möglich zu, umwindet sie mit Heu, damit sie nicht so leicht zerbrechen, stellt sie in ein Casserol, füllt dasselbe bis an den Hals der Flaschen mit kaltem Wasser, deckt die Casserol zu, stellt sie auf schwaches Feuer und läßt sie langsam kochen bis der Zucker ganz vergangen ist, lasse sie noch im Wasser stehen, bis das Wasser kalt ist, dann nimm sie heraus, verpache sie mit Pech und bewahre sie an einem lustig trockenen Ort. Auf diese Weise kann man alle Früchte in Zucker einmachen, nur behalten die Reineclaudes, Mirabellen und ähnliche ihre Haut und Steine, wobei zu bemerken ist, daß wenn Luft in die Gläser kommt, sie sich nicht halten.

637. Saucere Rahm - Würstlein

Laß 1 Schoppen sauern Rahm kochend werden, rühre Mehl hinein, bis der Teig dick genug ist, schaffe ein Stück Butter hinein und laß den Teig auf dem Feuer trocken werden; hierauf schütte ihn in eine Schüssel, laß ihn erkalten, rühre alsdann Eier hinein, bis der Teig die Dicke eines Spagenteiges hat; nimm den Teig auf ein Brett, mache Würstchen daraus und backe sie in heißem Schmalz schön gelb, gib eine Milch-Sauce dazu. (Siehe Sauce n.)

638. Crème in Schmalz gebacken.

Rühre 3 Kochlöffelvoll Weismehl mit 1 Schoppen süßem Rahm glatt an, rühre 8 ganze Eier nebst 4 Löffelvoll feinem Zucker, das Abgeriebene einer Citrone und etwas Salz dazu, stelle es auf's Feuer und laß es unter beständigem Rühren zu einem dicken Crème kochen, bestreue alsdann eine Platte mit Mehl, streiche

den Crème fingerdick darauf und laß ihn steif werden, schneide alsdann fingerlange und zweifingerbreite Stückchen daraus, kehre sie in Mehl um, backe sie in heißem Schmalz gelb, und bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

639. Spiegel = Brod.

Ein altgebackenes Milchbrod wird gerieben, mit siedender Milch angebrüht, 8 Loth Mandeln geschält und fein gestoßen, 4 Loth Zucker, das Abgeriebene einer Citrone wird mit dem Milchbrod gerührt, 3 bis 4 Eier daran geschlagen, daß der Teig die Dicke eines Straubenteiges bekommt; alsdann werden von Oblaten viereckige Stückchen geschnitten, auf die Mitte dieser Oblaten eine eingemachte Kirsche oder Himbeere gelegt, gib wieder eine Oblate darauf, fasse das Gefüllte rings herum mit der Masse, backe es in heißem Schmalz schön gelb und bestreue es mit Zucker und Zimmt.

640. Reis = Schnitten.

8 Loth Reis werden 3 Mal abgebrüht, daß er ganz aufquillt; alsdann wird er mit Milch dick und weich gekocht, laß ihn erkalten, rühre Zucker nach Belieben, nebst Citronat, Pomeranzenschale, Zimmt und 4 Eier daran, wenn die Masse gut gerührt ist, nimm sie auf ein Brett, schneide zweifingerbreite Schnitten, kehre sie in Brod, in Ei und wieder in Brod um und backe sie in heißem Schmalz.

641. Mandel = Schnitten.

$\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln werden geschält und fein gestoßen, 2 Milchbrode gerieben und mit siedender Milch angebrüht, die Mandeln dazu gethan, nebst Zucker, Zimmt, Citronen- und Pomeranzenschale, rühre die

Masse mit 3 bis 4 Eiern ab, streiche sie auf in Milch eingeweichte Weichschnitten und backe sie schön gelb. Man kann auch eine beliebige Sauce dazu geben.

642. Schneeballen.

Nimm 3 Eier, 3 Löffelvoll süße Milch, 1 Eigröß Butter, ein wenig Salz, und Mehl, bis der Teig sich wirken läßt, welle alsdann in der Größe eines Tellers Kuchen daraus, schneide mit dem Backrädlein fingerbreite Riemen, doch nicht ganz hinaus, damit sie auf beiden Seiten an einander bleiben, fasse alsdann mit dem Kochlöffel den ersten Riemen, dann den dritten, so fahre fort, auf die Art hänge sie in's heiße Schmalz, doch wende sie gleich um, daß sie nicht zu viel Farbe bekommen, richte sie auf die Platte, bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

643. Crème-Schnitten.

Thue 3 Löffelvoll Mehl nebst 2 Löffelvoll Zucker in eine Schüssel, rühre es mit süßer Milch glatt, schlage 5 Eier hinein, dazu das Abgeriebene einer Citrone, verdünne es mit Milch, doch etwas dicker wie ein Flädleinsteig, zerlasse ein Stückchen Butter in einem Auflaufblech, fülle die Masse hinein, stelle das Blech auf ein Geschirr mit heißem Wasser, laß es stehen, bis es dick ist, schneide alsdann lange schmale Stückchen, kehre sie in Mehl um, und backe sie in heißem Schmalz, bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

644. Tabacks-Rollen.

Mache einen Buttermteig, welle ihn aus, schneide weiffingerbreite Riemen und mache folgende Fülle: Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte und gestoßene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund gewaschene Rosinen, schneide von einer Citrone die Schale klein, thue Zucker dazu, bis es süß genug

ist, rühre dies mit Eiern, bis es zum Streichen wird, streiche die Riemen Buttermig mit der Fülle, schneide zwei daumendicke Hölzchen, bestreiche sie mit Butter, rolle den Teig darum, binde sie mit Faden zu und backe sie in heißem Schmalz; wenn sie hellgelb sind, nimm sie heraus, nimm den Faden und die Hölzchen davon, lege sie noch ein wenig hinein, nimm sie alsdann heraus und bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

645. Zimmt-Frollen.

Nimm 1 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 8 Loth geschälte und feingestößene Mandeln, 8 Loth feinen Zucker, das Abgeriebene einer Citrone, eine Messerspitze Nelken, 1 Loth Zimmt, dies Alles schaffe mit einem ganzen und 2 gelben Eiern, 3 Löffelvoll sauerem Rahm, 3 Löffelvoll Wein, wirke den Teig zusammen, welle und überschlage ihn einigemal, welle ihn zweimeßerrückendick aus, schneide Stückchen davon, schneide daumendicke Hölzlein, bestreiche sie mit Butter, rolle den Teig darauf, binde Faden darum und backe sie wie oben. Man kann, wenn die Hölzchen herauskommen, Eingemachtes hinein thun.

646. Pfeutelein.

Lasse $\frac{1}{2}$ Maß Milch siedend werden, mit einem Eißgroß Butter, rühre 6 Löffelvoll Mehl hinein, laß es dick kochen und erkalten. Rühre alsdann Eier hinein, bis es wie ein Spazenteig ist, lasse alsdann Schmalz heiß werden, lege mit einem Löffel den Teig hinein und backe sie schön gelb.

647. Kartoffel-Pfeutelein.

Schäle und schneide 12 Kartoffeln in kleine Blättchen, stelle sie mit Wasser und Salz auf's Feuer und laß sie weich kochen, schütte das Wasser ab, verrühre

die Kartoffeln und laß sie erkalten, rühre alsdann halb so viel Mehl wie Kartoffeln hinein, nebst 6 Eiern, Zucker, bis es süß genug ist, auch ein wenig Brantwein, lege sie wie oben in's heiße Schmalz.

648. Holder = Kuchlein.

Mache einen Strauben-Teig (siehe Strauben), zopfe ein Holder-Sträußchen, lege es in den Teig, lege es dann mit dem Löffel in's heiße Schmalz und so fahre fort; wenn sie gebacken sind, werden sie mit Zucker bestreut.

649. Gebackener Mond.

Rühre 4 Eier mit $\frac{1}{2}$ Pfund gesiebtem Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde, lasse 8 Loth Butter zergehen, rühre sie nebst Mehl, bis es dick genug ist, hinein, nimm den Teig alsdann auf das Nudelbrett, welle ihn und formire Stücke in Gestalt eines Halb-Mondes daraus und backe sie in heißem Schmalz gelb.

650. Sprizengebackenes.

Lasse einen Schoppen Wasser, ein Eicgroß Butter mit etwas Salz kochend werden, rühre Weiszmehl hinein, bis der Teig dick ist, laß ihn trocken werden, thue ihn in eine Schüssel, rühre 12 Eier, eines nach dem andern, hinein, auch 3 Löffelvoll Rosenwasser, 2 Löffelvoll Brantwein, doch so, daß der Teig nicht zu dünn wird, fülle die Syringe damit, drücke sie in's heiße Schmalz und laß sie gelb backen.

651. Gebackene Grundeln.

Rühre 8 Eidotter mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und 2 Löffelvoll Rosenwasser, dem Abgeriebenen einer Citrone, etwas Nelken und 1 Loth Zimmt $\frac{1}{2}$ Stunde, menge

1 Pfund Mehl und 8 Loth Butter darunter, der Teig muß ganz fest seyn, formire Grundeln daraus, fehre sie in Ei und geriebenem Brod um und backe sie in heißem Schmalz.

652. Mandel - Körbchen.

1 Pfund Mandeln werden geschält und fein geschnitten, schlage 4 Eierweiß zu Schnee, nimm $\frac{3}{4}$ Pfund gestiebten Zucker, das Abgeriebene einer Citrone, menge dies Alles untereinander, setze mit einem Löffel runde Kugeln davon in heißes Schmalz und backe sie schön gelb, nimm sie wieder heraus, thue sie einzeln in einen kleinen Mörser, stoße mit dem Stößel so darauf, daß es Körbchen werden, fülle geschlagenen Rahm hinein.

653. Gebackene Mandeln.

4 Loth feiner Zucker wird mit 4 Eiern gelb und Zitronenschale $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, rühre Mehl hinein, bis der Teig zum Wellen wird, welle ihn fingerdick aus, stich mit der Form Mandeln daraus und backe sie in Schmalz gelb. Man kann auch ganze Mandeln hineinlegen.

654. Gebackene Mandeln anderer Art.

Es werden $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln geschält und fein gestoßen, $\frac{1}{2}$ Pfund feiner Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl auf's Nudelbrett genommen, mit 2 ganzen und 2 gelben Eiern gut untereinander gemacht, welle die Masse messerrückendick aus, stich den Teig mit dem Mandel-Model aus, backe sie alsdann in heißem Schmalz gelb, bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

655. Kirschen - Büschlein.

Nimm saure und süße Kirschen, binde sie in Büsch-

lein und schneide die Stiele egal; nimm 3 bis 4 Kochlöffelvoll Mehl, rühre es mit Wein zu einem dicken Teig an, mache alsdann 3 Löffelvoll Schmalz heiß, brühe den Teig damit, verdünne ihn mit Wein, daß er die Dicke eines Straubenteigs bekommt, kehre die Büschlein darin um, und backe sie in heißem Schmalz schön gelb, bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

656. Gebackene Zwetschgen.

Die Zwetschgen werden mit halb Wein und halb Wasser, ein Stückchen Zucker, Zimmt und Citronenschale weich gekocht; wenn sie erkaltet sind, werden die Steine herausgenommen und geschälte Mandeln hinein gelegt, alsdann werden sie in obigem Teig umgekehrt (siehe Kir sch en) und in heißem Schmalz gebacken.

657. Apfel = Schnitze.

Die Äpfel werden geschält und in 4 Theile geschnitten; nachdem die Kerne herausgenommen, kehre sie in Ei und geriebenem Brod um und backe sie in heißem Schmalz, alsdann bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

658. Gebackene Zibeben.

Sie werden mit halb Wasser und halb Wein gekocht; wenn sie weich sind, laß sie erkalten, alsdann werden 6 bis 8 Zibeben in einen Faden gefaßt, in dem Teig umgekehrt (siehe Kir sch en b ü sch le in), der Länge nach in heißes Schmalz gelegt und gelb gebacken, alsdann nimm die Fäden davon und bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

659. Groß = Eier.

Es werden 4 Eier hart gesotten und geschält, hierauf in einem gebrühten Teig umgekehrt (siehe Strauben) und in heißem Schmalz gebacken, wieder im Teig umgekehrt und wieder gebacken, so fahre 3 bis 4 Mal fort; sie können mit einer Kirschen- oder Hege-Sauce gegeben werden.

660. Hobelspane.

Nimm 2 Eier, eine Nußgroß Butter, etwas feinen Zucker und Salz auf das Nudelbrett, wirke Mehl dazu, bis der Teig zum Wellen wird, welle ihn so dünn wie einen Nudelfuchen aus und laß ihn ein wenig abtrocknen, rädle alsdann zweifingerbreite Rienen, backe sie in Schmalz gelb und bestreue sie mit Zucker.

661. Pfälzer Röchlein.

4 Loth Butter werden weiß gerührt, rühre das Gelbe von 4 Eiern hinein, nebst 2 Eßlöffelvoll Bierhefe, einem Glas lauer Milch, einem Löffelvoll Zucker und etwas Salz, schaffe unter die gerührte Masse ein Pfund weißes Mehl, welle den Teig zweimeßerrückendick aus, laß ihn bei gelinder Wärme gehen, schneide vierckige Röchlein davon und backe sie in heißem Schmalz.

662. Pflirsche zu füllen und zu backen.

Nimm 8 bis 10 Pflirsche, schäle und schneide sie in 2 Theile, nimm die Kerne heraus und mache mit dem Messer den Raum etwas größer, schäle alsdann 6 bis 8 Pflirsche, nimm die Steine heraus, koche sie in Zucker und Wein; wenn sie weich sind, verrühre sie, thue Zimmt und Rosinen dazu, fülle das Innere der Pflirsche damit, lege sie wieder zusammen, kehre sie

in verührtem Eierweiß und Weizmehl herum und backe sie in heißem Schmalz.

663. Strauben.

6 Kochlöffelvoll Mehl rühre mit kuhwarmer Milch dick an, thue einige Löffelvoll sauern Rahm nebst 4 bis 5 Eiern, auch ein wenig Rosenwasser dazu, laß es durch einen Trichter in's heiße Schmalz laufen; wenn sie schön gebacken, richte sie auf die Platte und bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

Kleines Backwerk.

664. Belgrader Brod.

$\frac{1}{2}$ Pfund gesiebter Zucker wird mit 2 ganzen und 2 gelben Eiern recht schäumig gerührt, dann wird $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte und überzwerch geschnittene Mandeln, $\frac{1}{2}$ viertel Pfund Citronat, $\frac{1}{2}$ viertel Pfund Pomeranzenschale fein geschnitten, 1 Loth Zimmt, 1 Quintchen Nelken und etwas Potasche daran gerührt, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl in die Masse geschafft und dann auf dem Wellbrett ausgewellt, in viereckige Stückchen geschnitten, und auf einem mit Mehl bestreuten Blech in einem gelinden Ofen gebacken.

665. Kleien - Küchlein.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 4 Loth gesiebten Zucker, 3 Eiergelb und schaffe dieses auf dem Birkbrett zu einem glatten Teig, welle ihn und stich ihn mit einem runden Model in der Größe eines Thalers aus, und mache folgenden Guß darauf: $1\frac{1}{2}$

10 . .