

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

Karlsruhe, 1849

Warme und kalte Getränke.

urn:nbn:de:bsz:31-54742

milch heraus kömmt, überschütte die Champignons ganz, damit die Butter darüber geht, binde nun die Gläser fest zu und bewahre sie vor Feuchtigkeit; statt der Butter kann man auch Salatöl nehmen, sie darin kochen und darüber gießen.

820. Champignons zum Rindfleisch einzumachen.

Ganz kleine Champignons werden gepußt und gewaschen, im Salzwasser weich gekocht, dann das Wasser abgeschüttet und auf ein Tuch gelegt, damit sie trocken werden, nun wird Essig kochend gemacht und abgeschäumt. Lege die Champignons in ein Glas, schütte den Essig, wenn er erkaltet ist, nebst etwas Gewürz darüber, gieße ein wenig Del darauf, binde die Gläser fest zu und bewahre sie an einem kühlen Ort.

Warme und kalte Getränke.

821. Chocolate mit Milch.

6 Täfelchen Chocolate werden in Stücke gebrochen, in ein Casserol gethan und etwas Milch daran gegossen, lasse es alsdann ganz verkochen, so daß man keine Stückchen mehr darin sieht, schütte $\frac{1}{2}$ Maß Milch daran und laß es unter immerwährendem Sprügeln kochen; wenn es $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht hat, verrühre 6 Eierzelt in einem Hasen mit etwas kalter Milch, rühre die Chocolate daran und sprügle es auf dem Feuer, bis sie dick ist, gieße sie hierauf in die Kanne und servire sie.

822. Chocolade mit Wasser.

12 Täfelchen Chocolade werden in Stücke gebrochen, mit etwas Wasser auf's Feuer gestellt, laß die Chocolade recht gut verkochen, schütte alsdann 1 Maß Wasser daran, lasse sie 1 bis 1½ Stunden langsam kochen, bis es auf ½ Maß eingekocht ist; sollte sie nicht süß genug seyn, so thue noch Zucker dazu.

823. Grüner oder schwarzer Thee.

Eine kleine Handvoll Thee wird mit etwas kochendem Wasser 4 bis 5 Minuten angebrüht, alsdann das Wasser wieder abgeschüttet, thue dann nach Belieben Vanille an den Thee, gieße 3 Schoppen kochendes Wasser darauf und laß ihn ¼ Stunde stehen, gieße ihn in die Kanne, servire ihn mit kaltem oder warmem Rahm.

824. Reformirter Thee.

Brühe 1 Loth grünen Thee mit ½ Glas Wasser an, lasse ihn einige Minuten stehen, lasse alsdann ½ Maß Milch, etwas Vanille und ein Stück Zucker kochend werden, gieße das Wasser vom Thee dazu, wenn es einigemal aufgeköcht ist, verrühre 4 bis 6 Eigelb in einem Hasen, gieße den Thee daran, sprügle ihn recht schäumig und gieße ihn in die Kanne.

825. Kaffee mit Milch.

Der Kaffee muß hell gebrannt werden, mahle hierauf 3 Loth Kaffee, thue ihn in einen Hasen nebst einem Stückchen Hausenblase, gieße ½ Maß siedende Milch daran und laß ihn ¼ Stunde kochen, stelle ihn vom Feuer und laß ihn hell werden, gieße ihn in die Kanne.

826. Mandelade.

Reibe 8 Loth Mandeln mit einem Tuch ab und röste sie dunkelgelb, stoße sie alsdann in einem Mörser, laß $\frac{1}{2}$ Maß Milch mit einem Stückchen Zucker und ganzem Zimmt kochend werden, thue die gestoßenen Mandeln hinein und laß es $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, laß es alsdann durch eine Serviette laufen, und wieder kochen, verrühre 4 bis 5 Eiergelb, schütte unter beständigem Strudeln das Gefochte daran, giesse es in die Kanne und servire es.

827. Reiß = Content.

$\frac{1}{2}$ Pfund Reiß wird gelesen und fein gestoßen, 8 Loth Zucker auch gestoßen, alsdann wird beides durch ein Haarsieb gestiebt, menge 1 Loth gestoßenen Zimmt, 1 Quint Nelken, 2 Täfelchen Chocolate am Reibelsen gerieben darunter (man kann dies Pulver $\frac{1}{2}$ Jahr aufheben). Zu 2 Schoppen Milch nimm 3 Eßlöffelvoll von dem Pulver und laß es einigemal aufkochen; beim Anrichten rühre 3 Eiergelb daran.

828. Reiß = Content, anderer Art.

Röste 4 Loth Reiß hochgelb, hierauf wird er fein gestoßen und gestiebt, laß alsdann 2 Schoppen Milch mit einem Stückchen Zucker kochen, rühre den feinen Reiß hinein, laß ihn eine Zeitlang kochen, richte ihn mit 3 Eiergelb an.

829. Hoppel = Poppel.

Stoße 4 Loth Candis recht fein, rühre 4 Eiergelb daran, nebst einigen Löffelvoll Kirschwasser. Man kann auch Wollblumenthee, Wein oder Rum nehmen. (Es ist ein gutes Mittel gegen Heiserkeit.)

830. Warmes Bier.

$\frac{1}{2}$ Maß Bier, eine Nußgroß Butter, $\frac{1}{2}$ Glas Milch, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, etwas ganzer Zimmt wird auf's Feuer gestellt; laß es unter beständigem Rühren kochen, verrühre alsdann 4 Eiergelb, rühre das Bier daran und gieß es in Gläser.

* 831. Punsch von Drangen.

Läutere 3 Pfund Zucker mit 2 Schoppen Wasser, brühe etwas grünen Thee an, thue den Zucker, den abgeseihteten Thee, 6 Schoppen Wein, 4 Schoppen Wasser zusammen in ein Casserol, und lasse dies zusammen kochen, gieße es in die Schüssel, den Saft von 8 Drangen nebst 1 Orange am Zucker abgerieben, und eine Boutheille Arac daran.

832. Champagner = Punsch.

$1\frac{1}{2}$ Pfund gestoßener Zimmt, das Abgeriebene einer Citrone und einer Orange, den Saft von 3 Drangen und 1 Citrone stelle mit 2 Schoppen Wasser und 2 Flaschen Champagner auf's Feuer, wenn es recht heiß ist, schütte es in eine Schüssel und thue einen Schoppen Rum dazu.

833. Schotto.

4 ganze und 6 gelbe Eier werden mit 1 Schoppen Wein, Zucker bis es süß genug ist und der Schale einer Citrone in einem Kessel recht geschlagen, dann auf's Feuer genommen und mit dem Schneebesen fort geschlagen, bis es anfängt zu kochen, dann vom Feuer genommen und zu beliebigen Speisen verwendet.

834. Glühwein.

2 Schoppen guter rother Wein wird mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Loth ganzem Zimmt, 3 ganzen Nelken auf's Feuer gestellt und heiß gemacht, giesse dies durch ein Haarsieb und richte es in Gläser an.

835. Bischoff.

Nimm 4 süße und 2 bittere Drangen und brate sie auf dem Rost, stelle eine Bouteille Burgunder oder andern starken rothen Wein auf's Feuer, stopfe die Drangen mit einer Nadel, lege sie in den Wein, nebst Zucker, Zimmt und Nelken, wenn es eine Zeitlang gekocht hat, schütte den Wein in eine Schüssel; der Zimmt, die Nelken und Drangen bleiben zurück.

836. Papst.

1 Bouteille Champagner, 1 Bouteille Rheinwein (Weidesheimer oder Nierensteiner), 3 in Schnitze geschnittene Citronen nebst Zucker, Zimmt und Nelken werden gekocht, schütte es in eine Schüssel nebst 1 Schoppen Arac.

837. Mandelmilch.

$\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln wird geschält und fein gestoßen, hierauf in eine Schüssel gethan nebst zwei Schoppen Wasser durcheinander gerührt und durch eine reine Serviette gepreßt, stoße alsdann die Mandeln mit etwas Wasser noch einmal und presse sie wieder durch das Tuch, thue Zucker nach Belieben daran.

838. Mandelmilch-Essenz.

1 Pfund geschälte und feingestohene Mandeln werden mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und 4 Schoppen Wasser auf's Feuer gestellt, laß es unter beständigem Rühren kochen, laß es durch ein reines Tuch laufen, fülle es in Bouteillen, mache sie fest zu und stelle sie in den Keller; beim Gebrauch wird ein Eßlöffelvoll der Essenz in ein Trinkglas frisches Wasser gethan.

839. Limonade.

Drücke den Saft von 4 bis 5 Citronen durch ein reines Tuch, schütte alsdann 1 Maß (4 Schoppen) frisches Wasser daran, nebst Zucker, bis es süß genug ist; man kann auch Orangensaft nehmen.

840. Johannisbeer-Wein.

Von sehr reifen rothen Johannisstrauben werden die Beeren abgezupft, mit der Hand in einem Gefäß zerdrückt, presse sie alsdann durch ein reines Tuch. Zu 1 Maß Saft wird 1 Maß Quellwasser genommen, auf jede Maß dieser Mischung wird $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker (wenn man den Wein einige Jahre gut erhalten will, sonst könnte auch 1 Pfund Zucker zu einem guten Getränk wirken) darin aufgelöst, dieser Saft wird in ein Fäßchen gethan (doch muß von dem Saft 1 bis 2 Maß zurückbehalten werden), wegen der Gährung darf es aber nicht ganz voll gemacht werden, lege es in den Keller auf ein festes Lager und verspunde es leicht; den nächsten Tag wird der Most zu gähren anfangen, hat der Most völlig ausgegohren, dann gieße den zurückgelassenen Saft darauf, spunde das Fäßchen nicht ganz fest zu, bis die Gährung ganz vorüber ist. Dieser Wein bleibt bis ins nächste Jahr im Fäßchen, und in der

Mitte oder Ende Februar gießt man ihn in Champagner-Flaschen und legt sie auf ein Holzlager; das Trübe wird durch doppeltes Fließpapier filtrirt. Dieser Wein kann Morgens getrunken werden und hat den Geschmack von Malaga.

841. Himbeersaft in Zucker.

Die Himbeeren werden in ein Gefäß gethan und 2 bis 3 Tage in den Keller gestellt; jeden Tag müssen sie geschüttelt werden, bis sie sich aufwerfen, alsdann werden sie durchgepreßt und wieder 24 Stunden in den Keller gestellt, dann läßt man sie durch ein Tuch laufen; auf den Schoppen Himbeersaft wird $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker genommen, mit einander auf's Feuer gestellt, der Schaum abgehoben und eine Zeitlang eingekocht, bis der Saft etwas dick ist; hierauf laß ihn erkalten, fülle ihn in Bouteillen, binde ein Papier darauf und durchlöchere es mit einer Nadel. Zu 1 Glas frischem Wasser werden 2 bis 3 Löffelvoll Saft genommen.

842. Himbeer-Eßig.

So viel Maß Himbeeren, so viel Maß guter Weinessig werden zusammen 3 bis 4 Tage in ein Gefäß gestellt, das Gefäß fest zugebunden; alsdann werden sie durch ein Tuch gepreßt, 24 Stunden wieder in den Keller gestellt, das Helle davon abgeschüttet; miß alsdann den Saft. Nimm zu jedem Schoppen $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, stelle ihn zusammen auf's Feuer, schäume ihn fleißig ab und laß ihn $\frac{1}{2}$ Stunde kochen; den andern Tag wird er in Bouteillen gegossen und wie Champagner verpicht und aufbewahrt.

843. Kirschchen = Saft.

Nimm halb schwarze und halb saure Weichsel-

Kirschen, stoße sie mit den Kernen recht fein, presse sie durch ein dichtes, reines Tuch und lasse sie über Nacht im Keller stehen, laß alsdann den Saft durch ein gespanntes Tuch laufen; zu 1 Maß Saft wird 1 Pfund Zucker genommen; stelle den Saft und den Zucker miteinander auf's Feuer, schäume ihn ab, und laß ihn nebst $\frac{1}{2}$ Loth ganzen Zimmt und 1 Quint Nelken $\frac{1}{3}$ Stunde kochen; wenn er erkaltet, fülle ihn in Bouteillen und bewahre ihn im Keller auf.

844. Maulbeer = Saft.

Die Maulbeeren werden durch ein Tuch gepreßt, stelle den Saft über Nacht in den Keller, schütte das Helle ab, läutere alsdann auf 1 Schoppen Saft $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit 1 Glas Wasser, gieße den Saft hinein und laß ihn durch öfteres Schäumen dick kochen, schütte ihn in ein Gefäß von Porzellan, laß ihn erkalten und fülle ihn in Bouteillen. Dieser Saft ist als ein sehr auflösendes Mittel beim Husten zu empfehlen. Es ist auch ein angenehmer Trank mit Wasser vermischt.

845. Nuß = Liqueur.

Die Nüsse müssen gerade um Johanni gebrochen werden. Zu 1 Maß Zwetschgenwasser werden 30 bis 40 Nüsse in kleine Würfel geschnitten, 2 Loth ganzer Zimmt, 1 Loth Nelken, 1 Loth Muskatblüthe, dies zusammen wird in eine große Flasche gethan und 6 Wochen in die Sonne gestellt, läutere alsdann 1 Pfund Zucker in 1 Schoppen Wasser, das Zwetschgenwasser schütte alsdann von den Nüssen ab, menge den Zucker darunter, filtrire ihn durch einen Filzhut, schütte ihn alsdann in Bouteillen nebst etwas süßer Milch, die Milch macht den Liqueur hell. Nach einigen Tagen wird der Liqueur behutsam abgeschüttet, so daß das Saßige in der Bouteille bleibt.

846. Quitten-Liqueur.

Man nimmt Quitten, reibt solche sammt der Schale auf dem Reibeisen, preßt sie durch eine Serviette und thut zu 1 Schoppen Saft 1 Schoppen Zwetschgenwasser, und zu einer Maß von dieser Mischung die Schale von einer Citrone und Bomeranze fein geschnitten, 1 Pfund gestoßener Kandiszucker, einige Nelken und 1 Loth feinen Zimmt; thue dies in eine gut gestöpselte Flasche und lasse es 4 Wochen stehen. Rühre es jeden Tag mit einem Kochlöffel und filtrire es nach 4 Wochen durch ein Fließpapier.
