

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Constanzer Kochbuch

Kümicher, Caroline

Constanz, 1835

Vorwort

[urn:nbn:de:bsz:31-106880](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106880)

Vorwort zur ersten Auflage.

Vielfältige Aufforderungen, sowohl von Personen, denen ich früher durch mein Kochen diente, mehr noch, denen ich durch mündliche Belehrung in Zubereitung der schwachsten Speisen nützlich war, sind die Veranlassung, dieses praktische Kochbuch herauszugeben. Ohne solche schmeichelhafte Aufmunterungen hätte ich es nie gewagt, mich der allgemeinen Kritik auszusetzen. Ich habe es ganz nach meiner Art niedergeschrieben, ohne das Mindeste aus andern Kochbüchern auszuziehen oder nachzuschreiben.

Jede verständige Hausfrau und gute Köchin wird mir das Zeugniß geben, daß alles deutlich und ohne irgend einen Rückhalt in den Vortheilen der Kochkunst geschrieben ist. Alles ist nach hiesigem Maß und Gewicht angeführt, und ich bin versichert, wenn man jedes Recept pünktlich nach meiner Vorschrift gebraucht, daß nichts verdorben werden kann.

Kann mein Buch dazu beitragen, junge Frauenzimmer zu guten, geschickten Köchinnen zu bilden, dann ist der theuerste Wunsch meines Herzens erreicht.

Constanz, am 1. Januar 1824.

Die Verfasserin.

Vorwort zur zweiten Auflage.

Was mündliche und schriftliche Aeußerungen mir über diese vorliegende Arbeit sagten, darf ich wohl auch im schnellen Absatze der ersten starken Auflage bestätigt finden, denn kaum 9 Monate nach deren Erscheinung bestimmte mich die Aufforderung des Herrn Verlegers bereits zur Bearbeitung der zweiten Auflage, die ich wohl mit Recht eine durchaus verbesserte und vermehrte nennen darf.

Freilich besitze ich noch so viele, wichtige, oft seither ganz verborgen gehaltene Vorschriften, sowohl die Küche, noch mehr aber das gesammte Hauswesen umfassende, die ich, zum größern Theil wenigstens, hier gerne mitgetheilt hätte; doch bei dem jetzt gewählten größern Druck wäre das Buch zu stark und dadurch zu kostspielig geworden.

Ich bin daher entschlossen, im nächsten Jahre den zweiten Band des Constanzer Kochbuchs, oder mein Haus- und Wirthschafts-Buch herauszugeben, und werde dasselbe mit allem möglichen Fleiße ausarbeiten.

Dem fortwährenden Wohlwollen ihrer weitverbreiteten Gönnerinnen und der Nachsicht des Publikums empfiehlt sich
Am 21. Dezember 1824.

Die Verfasserin.

Vorwort zur dritten Auflage.

Nachdem nun auch die dritte Auflage meines Kochbuches nöthig geworden, übergebe ich solche hier meinen Gönnerinnen und Freundinnen in einer durchaus verbesserten Gestalt. Jede der gegebenen Vorschriften ist genau durchgegangen worden, und die bessernde Hand fand Arbeit genug. Auch sind bedeutende Vermehrungen hinzugekommen, wodurch indessen das Buch nicht stärker geworden, weil durch eine ökonomischere Einrichtung des Drucks viel Raum gewonnen wurde.

Die von mir im Vorwort zur zweiten Auflage gemachte Zusage, mein Haus- und Wirthschafts-Buch oder den zweiten Band des Constanzer Kochbuches herauszugeben, habe ich bereits vor zwei Jahren erfüllt. Wenn meine Leserinnen sich die Mühe nehmen, und das am Schlusse dieses Buches beigefügte vollständige Inhalts-Verzeichniß des Haus- und Wirthschafts-Buches durchgehen wollen, so werden sie finden, daß darin ein wahrer Schatz niedergelegt ist, denn durch eigene Anwendung einer Menge von dort mitgetheilte Erfahrungen können jährlich in jeder Haushaltung bedeutende Summen erspart werden.

Freiburg im Breisgau, im Herbst 1829.

E. K.

Vorwort zur vierten Auflage.

Der immer fortwährende starke Absatz meines Kochbuches sowohl, als des Haus- und Wirthschafts-Buchs hat nun von Ersterem die vierte und von Letzterem die zweite Auflage zu Tage befördert. — Ich habe beide Theile abermals fleißig durchgesehen, verbessert und vermehrt, und hoffe darum von meinen Gönnerinnen und Freundinnen, daß sie auch diese neue Ausgabe eben so freundlich aufnehmen werden, als dieses mit den früheren Ausgaben der Fall war.

Um nun aber auch den weniger Bemittelten meiner Freundinnen die Anschaffung sowohl des Kochbuches, als des Haus- und Wirthschafts-Buchs möglich zu machen, ist es dem jetzigen Herrn Verleger durch die Einrichtung des Drucks gelungen, durch Vereinigung der beiden Bände in einen Band, das Ganze für den gewiß äußerst billigen Preis von 1 fl. 36 kr. geben zu können. — Die durch diese Einrichtung dem Herrn Verleger vergrößerten Kosten für Druck und Papier verpflichten mich zum Danke und lassen mich hoffen, daß derselbe durch einen bedeutenderen Absatz einige Entschädigung finden werde.

Constanz, im April 1835.

Die Verfasserin.

Vorbereitende Bemerkungen.

Viele Köche und Köchinnen glauben, den Speisen durch fremde Gewürze die meiste Kraft und Schmackhaftigkeit geben zu können, welches nicht richtig ist, und überdies sind sie deßhalb nicht anzurathen, weil sie erhitzen und also der Gesundheit nachtheilig sind.

Die vorzüglichsten Gewürze sind Gartengewürze, z. B. gelbe Rüben, Sellerie, Kräuter &c.

Das Rindfleisch muß langsam und bei gleicher Hitze gekocht werden, auf was für eine Art es auch zubereitet werden möge; denn nur dadurch wird es kräftig und schmackhaft. Auch soll es mit ganz frischem Wasser zugesetzt werden, weil es, mit kochendem Wasser zugesetzt, gerne schwarz wird. Kräftiger wird es, wenn man es gleich mit Salz zusetzt, die Suppe aber wird besser und besser und das Fleisch früher weich, wenn es erst nach dem Verschäumen gesalzen wird.

Um die Fleischsuppe recht hell zu haben, lege man beim Zusetzen ein Stück Rindermilz darein; und wenn das Fleisch recht fleißig abgeschäumt ist, und das Grüne darin gelegt wird, so kann die Zwiebel sammt den Schelfen hinein gethan werden, weil Zwiebelschelfen hell machen.

Um die Suppe ganz kräftig zu haben, kann ein Stück Rinderleber, Kalbsknochen und ein Ochsenzehen dazu gelegt werden; wenn das Fleisch einmal anfängt zu kochen, so muß es nur langsam fortsieden und der Hafen halb zugedeckt seyn; besonders muß man im Schaumen recht fleißig seyn.

Ist man genöthigt, die Küche auf einige Zeit zu verlassen, so bestreiche man den obern Rand der Fleischtöpfe, um das Ueberlaufen derselben zu verhindern, mit frischer Butter. Oder man lege ein Stückchen Zieger (grünen Käse) in den Topf, dann darf man ohne Sorge weggehen.

Constz. Kochb. 4. Aufl.

Im Fall eine Speise versalzen ist, lege man eine zarte, doch feste Leinwand auf den Topf, und bedecke diese mit etwas Salpeter und Salz. Auf diese Art zieht sich das Salz aus den Speisen an die Leinwand. Dann muß mit der Leinwand öfter gewechselt werden.

Das Kalbfleisch muß, wenn es gedämpft wird, langsam, und nur bis es zur Hälfte gar ist, ganz zugedeckt werden. Auch muß das Kalbfleisch so gekocht seyn, daß sich die Knochen leicht davon lösen, aber im Tranchiren darf es nicht zerfallen, besonders gebratene Schlegel und Bügge. Je öfter es beim Braten begossen wird, desto brauner wird es.

Ragouts von Kalbfleisch dürfen nicht zu stark gekocht, doch gehörig weich seyn und müssen schön weiß aussehen. Wenn man das Kalbfleisch zum Ragout weiß haben will, so darf man nur, ehe man es zum Feuer setzt, kochende süße Milch darauf gießen und das Fleisch zugedeckt etliche Minuten stehen lassen, dann durch eiliche Wasser waschen, mit einem reinen Tuche wieder abtrocknen und es alsdann gleich zum Feuer setzen.

Das Schaf- und Schweinfleisch darf nicht zu sehr ausgekocht seyn; es muß beim Schneiden eine röthliche Brühe herausfließen lassen.

Rothes Wildpret muß mürbe und wohl ausgekocht seyn, ohne zu zerfallen. Eben so auch Gänse, Enten, Rebhühner, Schnepfen und dergleichen.

Junge Hühner müssen nicht zu weich gebraten seyn, damit sie den Saft nicht verlieren.

Fische sollen besonders wohl ausgekocht seyn, sonst sind sie sehr ungesund und sehen eckelhaft aus.

Um ihnen den oft unangenehmen Geschmack zu benehmen, darf man sie nur noch lebend in frischem, mit einer Handvoll Salz und $\frac{1}{2}$ Trinkglas voll Essig vermischem Brunnenwasser recht abschwemmen. Dann werden sie noch eine Stunde in frisches Wasser gelegt.

Viele behaupten, daß die Fische allen unangenehmen Geschmack verlieren, wenn man sie, bevor man sie in die Sauce legt, blau absiedet; viel schmackhafter aber werden die Saucen, wenn man die Fische nach dem Putzen stark

einsalzt und eine Stunde liegen läßt, sodann gleich in die zubereitete Sauce legt, und sie fertig kochen läßt. Uebershaupt ist bei Fischen sehr gut, wenn man während dem Kochen öfters frisches Fließpapier auf den Topf legt, denn dasselbe wird den Moosgeschmack an sich ziehen, besonders wenn man es mit Zitronensaft naß macht.

Bei allen Speisen, wo der Gebrauch des Oels angegeben ist, kann auch statt diesem frische Butter oder Schmalz genommen werden, doch giebt das Del solchen Speisen, besonders von Fleisch oder Fischen, einen sehr angenehmen Geschmack.

Alle Saucen, welche mit Mehl gemacht sind, sollen, ehe das Fleisch, Fische und dergleichen hineingebracht wird, in einem reinen Geschirr wohl ausgekocht werden; denn nur durch langes Kochen werden sie gut und milde. Besonders Wildpretsaucen müssen wenigstens 2 bis 3 Stunden kochen, und dann durch ein Haarsieb getrieben werden.

Aufläufe müssen ganz langsam und bei gelinder Hitze sehr gut ausgebacken werden; denn durch schnelle Hitze bekommen sie äußerlich gleich Farbe, während sie in der Mitte schwer bleiben und gerne fallen.

Bei Knöpfe, und überhaupt Speisen, welche auf Dampf und kochendem Wasser gut werden sollen, muß das Wasser stark kochen, und sie dürfen nicht eher auf das kochende Wasser gebracht werden, als gerade so lange vor dem Anrichten, wie sie Zeit zum Kochen brauchen. Wenn sie zu frühe fertig werden, bekommen sie beim Stehen einen unangenehmen Geschmack, werden schwer und verlieren das Ansehen.

Torten, Kuchen, und überhaupt solche Sachen, die aus einer gerührten Masse bestehen, müssen langsam und gut ausgebacken werden, besonders brauchen Biscuits und Mandel-Torten leichte Hitze. Buttermig muß eine starke Hitze haben, damit er schön aufgeht. Sollte das, was gebacken wird, zu frühe Farbe bekommen, so muß, während es im Ofen ist, Papier darauf gelegt werden. Gerührte Gugelhöpfe müssen bei leichter Hitze langsam ausgebacken werden, sonst bekommen sie zu frühe Farbe und setzen sich.

Kleines Confect wird am schönsten, wenn man es nach dem Brod backt.

Bei allen im Schmalz gebackenen Sachen muß man beobachten, daß man nicht zu viel Zucker in den Teig nimmt, weil das Schmalz davon bald schwarz wird, und das Backwerk davon eine unangenehme Farbe bekommt; auch muß man das Schmalz, wenn es heiß geworden ist, von dem Feuer abheben, und den meisten Dampf herauslassen, bevor das Backwerk hineingelegt wird, denn durch langsames Backen geht es höher auf.

Bei allen Sulzen ist zu bemerken: 1) daß man beim Zusetzen der Sulz ein Stück Rindsleber und Milz damit kochen muß, weil die Milz sehr hell und die Leber kräftig macht; 2) können auch die Eier, nachdem sie abgewaschen sind, ganz aufgeschlagen, die Schale zerdrückt und mit der Sulz gescheiden werden. Es kann mit jeder Sulz ein Hinglein Hausenblase gekocht werden; weil aber die Hausenblase im Magen unverdaulich und der Gesundheit wirklich schädlich ist, so kann sie weggelassen, und ohne dieselbe die Sulzen auf angegebene Art doch sehr hell gemacht werden.

Beim Einkäufen aller Gemüse muß man besonders darauf sehen, daß sie noch jung sind und frisch aus den Gärten kommen.

Grüne Gemüse, und überhaupt Gartengewächse, müssen alle schnell in Wasser abgekocht werden, wenn sie keinen unangenehmen Geschmack annehmen sollen. Grüne Bohnen, Spinat, Kohlraben, Blumenkohl, Spargeln und Salat werden sehr gut, wenn man sie auf dem Dampf gut werden läßt. Um die Gemüse recht schön grün zu kochen, nimmt man ein wenig recht reine Asche in eine Schüssel, gießt heißes Wasser darauf und läßt sie so lange stehen, bis das Wasser wieder hell ist; dann nimmt man die helle Lauge unter das Wasser, worin man die Gemüse siedet, wovon sie nicht nur schön grün, sondern auch viel früher weich werden, als sonst.

Die weißen oder Winter-Erbse sollte man jedesmal in einer kleinen Sehlange, wie hartgesottene Eier übersieden, dann abgießen und sie mit den Händen recht untereinan-

der rühren; dann geben die Häute gern davon. Nach diesem setzt man sie mit lauem Wasser zum Feuer, und läßt sie weich kochen.

Der Reis muß so gekocht seyn, daß er, obwohl recht weich, doch schön ganz bleibe. Der Sago und die Gerste müssen 3 bis 4 Stunden kochen.

Beim Kochen muß so viel als möglich aller Rauch vermieden werden.

Auch hat man besonders darauf zu sehen, daß weder Reis, Gerste, Erbsen noch Sago und dergleichen, ja nicht in eisernen Töpfen gekocht werde, sonst wird es schwarz.

Die Güte der Muskatnüsse erkennt man an der Schwere. Die runden sind besser als die länglichten.

Muskatblütbe muß recht glänzend und roth aussehen. Wenn sie mehr gelb als roth ist und den Glanz verloren hat, nützt sie in den Speisen nichts mehr.

Zimmitriinde ist gut, wenn sie recht dünn und etwas dunkelbraun ist. Auch darf der Zimmt, wenn man ein Stückchen davon verkauft, nicht scharf seyn, sondern er muß einen gelinden Gewürzgeschmack haben und gerne brechen.

Der weiße Pfeffer ist besser, als der schwarze, nur darf man nicht zu viel davon in die Speisen thun, denn er ist sehr stark und erbitzend.

Die Gewürznelken sollen niemals allein zu den Speisen gelegt, sondern jedesmal in eine Zwiebel oder Brodrinde gesteckt werden; eben so die Pfefferkörner. Sobald die Speisen einen angenehmen Geschmack vom Gewürz angenommen haben, müssen diese, wenn man sie ganz hineingelegt, wieder herausgenommen werden, sonst werden die Speisen widrig.

Keine Methode unter allen bei der Kochkunst ist empfehlenswerther als die, auf dem Dampf zu kochen, denn dadurch werden nicht nur die Speisen viel schneller fertig, sondern sie werden viel schmackhafter, verlieren weniger das Ansehen und behalten viel besser ihre Kraft. Hierzu gehören die sogenannten Dampfmaschinen, welche von Blech

Journal u. Zeit-
schriften.

verfertigt, innwendig, nach Verhältniß ihrer Größe, einen durchlöchernten Boden haben, auswendig aber mit einem 2 Fingerbreiten Rand und einem Deckel versehen seyn müssen. Will man nun in diesen Maschinen kochen, so stellt man die Formen, in welchen Ausläufe, Knöpfe und dergleichen gegossen sind, in diese Maschine, deckt sie zu, stellt sie auf den dazu passenden Topf, den man zuvor halb voll mit heißem Wasser füllt, und wenn dieses auf gleichem Feuer 1/2 Stunde fortwährend siedet, so ist es gewöhnlich genug.

Bei grünen Gemüsen ist es sehr gut, wenn man statt Wasser eine reine helle Sehlauge in den Topf gießt, die Dampfmaschine darauf stellt, und es so anstatt auf dem Wasser kochen läßt, weil sie auf diese Weise schöner grün und geschwinder fertig werden, nur muß man frühzeitig darnach zusehen, damit das Gemüse nicht verkoche. Kartoffeln mit der Schale werden auch sehr gut in diesen Maschinen und zerfallen nicht.

Wenn das Wasser gesalzen wird, worauf man die Maschine stellt so wird das Gemüß schneller weich und bleibt grün.

1. S u p p e n.

1. **Apfel-Suppe.** Etliche Borsdorfer = Äpfel schält man und dämpft sie in einem Stückchen Butter weich, treibt sie durch ein Haarsieb, rührt das durchgestriebene Mark mit Wein an, daß es aber weder zu dick noch zu dünne wird, nimmt Zucker und Zimmt dazu, läßt es noch einige Minuten kochen und richtet es über im Schmalz gebackene Brodschnitten an.

2. **Aprikosen-Suppe,** kalt zu geben. Von einer verhältnißmäßigen Anzahl Aprikosen wird die Hälfte geschält und nachdem die Steine herausgenommen, in weißem Wein gekocht, daß sie weich werden, jedoch ganz bleiben. Dann nimmt man die Hälfte der Kerne aus den Steinen, schält sie, schneidet sie klein und mischt sie hinzu. Die andere Hälfte der Aprikosen zerdrückt man, treibt

sie
eine
es
auf
und
3
Per
Sal
Käse
brod
läßt
man
mit
die
drück
rühr
es
man
berci
Käse
4.
Aust
ganz
Kalb
stößt
lange
Niere
heiß
liche
daran
langsa
von
sieb d
Würf
um;
Supp
der
nen a
5.