

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Verbindung deutscher und französischer Kochkunst nach
bewährten Vorschriften und eigener Erfahrung**

Straßburg, 1822

Office

[urn:nbn:de:bsz:31-263604](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263604)

der Schwarte, ist fetter aber nicht so fest, und ist meistens durch eine Ader getrennt; der untere ist fester und schmelzt weniger, deswegen nimmt man den obern um Varden davon zu schneiden, und den untern zum spicken. Man schneidet ihn mit einem dünnen scharfen Messer, das bis auf die Schwarte dringt. Sobald die Varden geschnitten sind, so streicht man den Speck mit dem Messer gerade: schneidet auch mit dem Rücken des Messers vor, damit der Schnitt immer gleichartig wird; legt dann den ersten Schnitt auf einen Deckel oder auf ein Papier, und gibt wohl acht, daß die andern ganz ähnlich werden.

Die Art zu spicken.

Das Fleisch, das man spicken will, muß gut zubereitet und gereingt werden, so daß weder Haut noch Nerve die Spicknadel hindert; ist es Geflügel oder Wildpret, so muß man es entweder rupfen, abziehen, oder auf einem Kohlenfeuer flambiren, aber daß das Fleisch nicht zerreißt; die Speckriemlein müssen in der nemlichen Dicke und Länge an beyden Enden hervor stehen, damit das Fleisch wohl bedeckt und überall gleich geziert seye; denn wie das erste Stückchen Speck angefangen ist, sollen alle aufs genaueste folgen; auch muß man den nemlichen Zwischenraum bey den Reihen beobachten; beim zwayten Reihen sicht man die Riemlein dazwischen hinein, damit sie sich kreuzen; und fährt so fort bis zum Ende.

OFFICE.

Anweisung, wie man nachfolgendes in einer Partikular-Haushaltung selbst zubereiten kann.

Der Zucker, den man zum Confekt-Kochen brauchen will, muß vom feinsten, weißesten und härtesten seyn: dieser wird sehr leicht hell; der Cassonnade-Zucker kommt eben so theuer, weil er viel Abgang hat: man braucht mehr Wasser dazu, und muß ihn daher länger einkochen lassen.

1. Weißes Wasser den Zucker zu läutern.

Man schlägt 3 Eyer in eine erdene Schüssel, zerpeißt sie gut,

gießt nach und nach Wasser daran, bis es anderthalb Maas sind; man bedient sich dieses Wassers den Zucker zu läutern.

Man zerschlägt hernach den Zucker in Stücke und nimmt verhältnismäßig von obigem Wasser dazu, läßt ihn kochen und schäumt ihn mit einem kupfernen Schaumlöffel, gießt von Zeit zu Zeit von dem weißen Wasser hinein, und gibt wohl acht daß, so wie er schäumt, man den Schaum wegnimmt; wenn er etliche Male so angefeuchtet, und man sieht daß der Schaum weiß wird, so gibt man ihm hernach im kochen den Grad, den man haben will.

2. Grad des Zuckers à la Nappe.

Man nimmt ein Eyerweiß in eine erdene Schüssel mit etwas Wasser; indem man es zerschlägt, thut man nach und nach noch mehr Wasser dazu, bis es ein Glas voll ist: dieses gibt ein weißes Wasser; verrührt hernach mit der Hälfte dieses Wassers, in einer erdenen Schüssel, 10 Pfund zerschlagenen Zucker, und stellt ihn aufs Feuer; wenn er steigt, so schüttet man ein wenig von dem weißen Wasser hinein, damit er wieder falle: wiederholt dieses zweymal, und schäumt ihn nur alsdann, wenn er zum zweiten Male gestiegen ist: fährt fort ihn so zu schäumen, bis der Schaum ganz weiß wird; gießt hernach ein Glas voll frisches Wasser hinein, um noch den letzten Schaum davon zu nehmen: läßt ihn dann fortkochen, bis er am Schaumlöffel, den man hinein taucht und schnell wieder heraus zieht, hängen bleibt; man gießt ihn alsdann durch ein wollen Tuch.

Will man noch einigen Nutzen von diesem Schaum ziehen, so stellt man ihn wieder aufs Feuer, und thut jedesmal, wenn er steigt, etwas weißes Wasser dazu; nach dem dritten Male nimmt man ihn von dem Feuer, gießt ein wenig frisches Wasser darein, und läßt ihn eine Weile ruben; nimmt hernach den schwarzen Schaum davon, der sich losmacht, und läßt das Flüssige durch ein Tuch laufen; weil er aber nicht genug gekocht hat, so läßt man ihn fortkochen bis er den Grad erreicht, wie der vorige, und gebraucht ihn dann als Syrup.

3. Grad des Zuckers au Lissé.

Nachdem man den Zucker geläutert und ihn wieder aufs Feuer gestellt hat, so taucht man bloß mit dem Fingerspizzen hinein, um zu sehen ob er au Lissé ist: man drückt den Finger beym

herausziehen an den Daumen und öffnet ihn wieder; zieht er schwache Fäden, so ist er au petit Lissé; hält er sich aber länger und wird etwas stärker, so ist er au grand Lissé.

4. Grad des Zuckers au Perlé.

Man kocht den Zucker etwas länger als den vorhergehenden, macht den nemlichen Versuch damit, und wenn man die Finger öffnet und der Faden, den der Zucker zieht, von einem Finger zum andern hält und perlenartig wird, dann ist er au Perlé.

Der Grad vom großen Perlé ist der: wenn man die Finger noch weiter von einander macht und er sich hält; im Kochen bildet er kleine runde Blasen oder Perlen, und dadurch kann man diesen Grad auch erkennen.

5. Grad des Zuckers au petit Boulé.

Man läßt den Zucker etliche Male aufsieden, nimmt einen Schaumlöffel, schüttelt ihn ein wenig, indem man damit auf den Rand des Kessels klopft, und bläst in die Löcher des Schaumlöffels im hin und her wenden; wenn hernach Funken oder kleine Fläschchen heraus kommen, so ist der Zucker was man heißt au Soufflé oder au petit Boulé.

6. Grad des Zuckers à la Plume oder grand Boulé.

Nachdem der Syrup eine Zeitlang gekocht hat, so bläst man durch den Schaumlöffel; wirft er größere Funken von sich, oder sieht man daß sich inwendig kleine Blasen aufwerfen, so ist er à la Plume oder federartig; läßt ihn hernach noch eine Zeitlang kochen, und bläst wieder darein; sind diese Bläschen größer und in einer Menge, so daß mehrere an einander hängen bleiben, und es einem Spinnewebe ähnlich sieht, so nennt man es à la grande Plume oder grand Boulé.

7. Grad des Zuckers au Cassé.

Um zu erkennen ob der Zucker au Cassé ist, muß man einen Krug mit frischem Wasser neben sich stellen, taucht den Spizzen des Fingers in das Wasser, dann sehr geschickt in den Zucker, und eben so schnell in das frische Wasser zurück, daß man sich nicht brennt, und nimmt mit den zwey andern Fingern den Zucker davon; wenn er sich, ohne zu krachen, zerbrechen läßt und stark an den