

**NEUESTES SÜDDEUTSCHES KOCHBUCH
FÜR ALLE STÄNDE: EINE SAMMLUNG
VON MEHR ALS ACHTHUNDERT IN
VIERZIGJÄHRIGER ERFAHRUNG
ERPROBTER RECEPTE DER FEINEN UND
BÜRGERLICHEN KOCHKUNFT**

Published @ 2017 Trieste Publishing Pty Ltd

ISBN 9780649093106

Neuestes süddeutsches Kochbuch für alle Stände: Eine Sammlung von mehr als achthundert in vierzigjähriger Erfahrung erprobter Recepte der feinen und bürgerlichen Kochkunst by Viktorine Schiller

Except for use in any review, the reproduction or utilisation of this work in whole or in part in any form by any electronic, mechanical or other means, now known or hereafter invented, including xerography, photocopying and recording, or in any information storage or retrieval system, is forbidden without the permission of the publisher, Trieste Publishing Pty Ltd, PO Box 1576 Collingwood, Victoria 3066 Australia.

All rights reserved.

Edited by Trieste Publishing Pty Ltd.
Cover @ 2017

This book is sold subject to the condition that it shall not, by way of trade or otherwise, be lent, re-sold, hired out, or otherwise circulated without the publisher's prior consent in any form or binding or cover other than that in which it is published and without a similar condition including this condition being imposed on the subsequent purchaser.

www.triestepublishing.com

VIKTORINE SCHILLER

**NEUESTES SÜDDEUTSCHES KOCHBUCH
FÜR ALLE STÄNDE: EINE SAMMLUNG
VON MEHR ALS ACHTHUNDERT IN
VIERZIGJÄHRIGER ERFAHRUNG
ERPROBTER RECEPTEN DER FEINEN UND
BÜRGERLICHEN KOCHKUNST**

Neuestes

Süddeutsches Kochbuch

für alle Stände.

Eine Sammlung

von mehr als achthundert in vierzigjähriger
Erfahrung erprobter Recepte der feinen und
bürgerlichen Kochkunst,

herausgegeben

von

Viktorine Schiller.

Stuttgart.

E. Schweizerbart'sche Verlagsbandlung.

1843.

Vorwort.

Von vielen Seiten bin ich aufgefordert worden, meine Erfahrungen in der feineren Kochkunst, die ich mir in mehr als vierzigjähriger Praxis, sowohl bei Herrschaften als in großen Gasthöfen, in der Schweiz, in München, Augsburg, Ulm, Stuttgart, Frankfurt a. M., Heidelberg, Heilbronn &c. gesammelt habe, durch den Druck bekannt zu machen; ich beschäftigte mich daher schon seit mehreren Jahren damit, und habe jetzt die Freude, dem verehrlichen Publikum eine Sammlung Recepte der schmackhaftesten Speisen &c. übergeben zu können.

Alles, was ich hier beschrieben habe, ist hundert Mal durch mich selbst erprobt worden; stets habe ich darauf Rücksicht genommen, daß meine Speisen nichts der Gesundheit Nachtheiliges enthalten.

Ich habe mir zwar hauptsächlich die feinere Kochkunst zur Aufgabe gewählt, doch ist die bürgerliche Küche keineswegs ausgeschlossen, so daß das Buch in jeder Haushaltung mit Nutzen gebraucht werden kann.

Nicht durch unzweckmäßige Anhäufung von Rezepten, sondern durch gute Auswahl derselben soll sich dieses Süddeutsche Kochbuch vor anderen auszeichnen.

Viktorine Schiller.

Vorkenntnisse.

I. Kenntniß der Kochgeschirre.

Da man die Kochgeschirre nicht immer so, wie man wünscht, haben kann, so wird es nicht überflüssig erscheinen, wenn wir eine kurze Beschreibung derselben vorangehen lassen.

1) Verzinnte Kupfergeschirre.

Verzinnte Kupfergeschirre sind oft verfälscht und der Gesundheit nachtheilig. Diese erkennt man an der Farbe der Verzinnung, die stark ins Bläuliche spielt und matten Glanz hat. Man probirt sie durch Reiben mit einem Finger; wird dieser schwärzlich davon gefärbt, so ist der Verdacht auf falsche Verzinnung schon sehr gegründet. Am sichersten aber geht man zu Werke, wenn man Weinessig und Wasser zu gleichen Theilen in das Gefäß gießt und zum Sieden bringt. Sodann gebe man Acht, ob sich der Geruch ändert; ist dies der Fall, so ist das erste Zeichen falscher Verzinnung vorhanden. Darauf wirft man ein wenig Salz hinein, wovon die Flüssigkeit trübe wird, wenn die Verzinnung unächt ist; gute Verzinnung behält ihren silberartigen Glanz bei und die Flüssigkeit bleibt hell. Siedet man endlich obige Mischung in dem Geschirre, so muß die Farbe eines eisernen Nagels, den man in dieselbe hält, unverändert bleiben, und die Flüssigkeit darf keinen Kupfergeschmack angenommen haben, wenn die Verzinnung ächt seyn soll. Gießt man dann die Flüssigkeit aus, so sieht eine gute Verzinnung wie neu aus.

Bei dem Gebrauche der verzinneten Geschirre aber hat man stets darauf Bedacht zu nehmen, daß sich kein Grünspan ansetzt, was von zurückgebliebener Feuchtigkeit beim Reinigen derselben, auch nur von hinzugekommener feuchter Luft leicht geschehen kann; daher ist es nothwendig, daß die Geschirre vor dem Gebrauche jedesmal sauber gereinigt werden.

2) Eiserne Kochgeschirre.

Eine andere Gattung von metallenen Kochgeschirren sind die eisernen, die aber den verzinneten Kupferne weit nachstehen. Sie

sehen leicht Rost an, wenn nur die geringste Feuchtigkeit, ja nur feuchte Luft dazu kommt; in diesem Falle sind sie der Gesundheit nachtheilig und müssen mit dem größten Fleiße und großer Mühe wieder gereinigt werden.

Ein anderer Nachtheil der Eisengeschirre ist der, daß manche Speisen darin die Farbe verlieren, daß z. B. sonst weiß ansiehende Speisen eine schwärzliche Färbung annehmen. Dieses geschieht besonders bei sauren Speisen oder bei solchen, die aus dem Pflanzenreiche genommen sind.

Zu bemerken ist ferner, daß die eisernen Geschirre kein so starkes Feuer wie die kupfernen aushalten, ohne zu springen.

3) Erdene Geschirre.

Die irdenen Geschirre (Töpfergeschirre) sind bei uns am meisten im Gebrauche, und man hält sie für die unschädlichsten.

Das Erdengeschirr ist jedoch sehr verschieden, und fast überall hört man klagen, theils über die Schädlichkeit, theils über die Zerbrechlichkeit desselben.

Eine geringe leichtauflöbliche Glasur macht, daß das Erdengeschirr der Gesundheit sehr nachtheilig wird, und über kurz oder lang auch die derbste Natur, die beste Gesundheit zu untergraben und zu zerstören im Stande ist.

Die Glasur des Töpfergeschirrs soll eine so konsistente Masse seyn, daß sie nicht nur in sich, sondern auch mit dem Geschirre, welches sie überzieht, einen Körper bildet und unauflöslich ist. In holzarmen Gegenden aber, welche hauptsächlich von dem Vorwurfe, schlechtes Töpfergeschirr zu produziren, betroffen werden, wird die Waare nicht gehörig gebrannt, sondern gleichsam nur gebacken. Zugleich werden häufig nur solche Glasuren angewendet, welche selbst bei geringerem Hitzegrade in Fluß gerathen, nachher aber einen, von jeder Säure auflösblichen, nur dem äußern Scheine nach glasartigen Körper bilden, der manchmal sogar in Blätchen abspringt und auf diese Weise sogar auf mechanischem Wege verlegend wirken kann. Diefem Uebelstande vorzubengen oder abzuweichen, ist auch kein anderes Mittel vorhanden, als daß die Polizeibehörden ein wachsames Auge darauf richten und den Verkauf und Gebrauch eines Geschirres, das erwiesenermaßen nachtheilig auf die Gesundheit einwirken kann, durchaus hemmen.

Uebrigens kann man sich leicht von der Schädlichkeit der Töpferwaaren überzeugen, wenn man guten und scharfen Weinessig in einem derartigen Gefäße über Nacht stehen läßt, und der Essig beim Abgießen, statt seine natürliche Weinfarbe behalten zu haben, trüb und grau erscheint. Dieß wird bei schlecht glasiertem Geschirre noch mehr der Fall seyn, wenn man eine Hand voll Salz dazu thut, wie dieses Mittel auch schon oben bei Prüfung der Verzinnung der Kupfergeschirre empfohlen worden ist. Am sichersten aber führt folgendes Mittel zur Gewißheit von dem Vorhandenseyn eines schädlichen

Metalls in der Glasur: man nehme aus der Apotheke etwas Bleiprobe, gieße einige Tropfen davon in den über Nacht in dem glasierten Gefäße gestandenen Weinessig, worauf, wenn die Glasur wirklich schlecht ist, die Farbe des Essigs schwarz oder dunkelbraun wird. Bei gutgebrannten und gut glasierten Gefäßeren werden diese Proben nicht ansetzbar und der Essig wird weder Farbe, noch Geruch, noch Geschmack ändern.

Was die Zerbrechlichkeit des Irdenengeschirres betrifft, so ist wohl das Beste, recht behutsam damit umzugehen. Auch das Einflechten desselben mit Draht hat wesentliche Vortheile, und die kleine Ausgabe, die es verursacht, wird reichlich durch die größere Dauerhaftigkeit des Geschirres ersetzt. Wenn man aber keinen Drahtflechter (Drahtbinder, Hasenbinder) zur Hand hat, so nehme man seine Zuflucht zu andern Mitteln, seinem Irdeneschirre größere Dauerhaftigkeit zu geben, z. B. man überstreiche mit einem Pinsel das Geschirre einige Male mit dünnem Lehm, und wenn der Lehm trocken ist, mit Leinöl oder mit Eiweiß. Dieser Ueberzug erhält am Feuer eine ungemeine Härte.

Ehe man aber ein neues irdenes Kochgeschirre gebraucht, mit Draht einflechten läßt, oder ihm den Lehmüberzug gibt, ist nothwendig, ihm zuvor den erdigen Geschmack zu nehmen, weil sonst die ersten Speisen, die darin gekocht werden, ungenießbar wären. Man lege es nämlich einen Tag lang in frisches Wasser und koche es dann bei gelindem Feuer aus.

Diejenigen irdenen Gefäße, welche am meisten zum Dämpfen und Braten gebraucht werden, lassen sich am leichtesten reinigen, wenn man sie, noch warm, mit eichenen oder buchenen Sägespähnen (Sägmehl), oder, in Ermangelung derselben, mit Weizenkleie ausreibt.

Es ist oben gesagt, daß holzarme Gegenden das schlechteste Irdeneschirre liefern, weil das gehörige Brennen desselben zu viel Holz erfordere und das Geschirre zu sehr vertheuere. Die Töpfer in solchen Gegenden nehmen daher leichtflüssige Glasur und brennen ihre Waare schlecht, damit sie dieselbe doch zu dem verlangten wohlfeilen Preise abgeben können. Wer aber gutes Töpfergeschirre haben will, darf nicht vom wohlfeilsten nehmen. Die Mehrausgabe wird durch die Dauerhaftigkeit und Unschädlichkeit des Geschirres wieder gut eingebracht.

Eine andere Gattung irdenen Geschirres ist das sogenannte

S t e i n g u t ,

welches sich seiner Dauerhaftigkeit und Reinlichkeit wegen besonders empfiehlt. Da es von Säuren nicht im mindesten angegriffen wird, auch bei gehöriger Reinlichkeit nichts von scharfen Substanzen sich ansetzen kann, so taugt das Steingut vor allen andern Gefäßen gut zum Ansetzen und Aufbewahren des Essigs, so wie zum Aufbewahren von Milch und Butter. Bevor man aber ein Steingutgefäß zum Kochen verwendet, ist nothwendig, daß man Milch darin siedet, was