

**Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

**Praktisches Kochbuch für alle Stände**

**Droste, Charlotte**

**Oldenburg, 1880**

Frühstücks.

**urn:nbn:de:gbv:45:1-7740**

diesen Guß einen Messerrücken dick über die Torten und läßt ihn langsam trocknen; doch darf er ja nicht dicker sein, damit er sich von selbst egal zieht. Man verziert ihn mit dem in Nr. 1 angegebenen Guß und belegt ihn mit Früchten.

**3. Rother.** 125 gr fein gesiebten Zuckers, den Saft von  $\frac{1}{2}$  Citrone, das Weiße von  $1\frac{1}{2}$  Eiern und 1 Theelöffel voll Saft von rohen, geriebenen Rothebeeten rührt man zusammen 15 Minuten und benutzt dann den Guß, wie bei Nr. 2.

Man kann auch statt 1 Theelöffels voll rohen Rothebeetensaft den Essig von gekochten Rothebeeten benutzen, muß dann aber  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel voll nehmen.

**4. Rother anderer Art.** 125 gr fein gesiebten Zuckers, das Weiße von 2 Eiern, einige Tropfen Kirschsaft und den Saft von 1 Citrone rührt man zusammen 15 Minuten.

**5. Villa.** 125 gr fein gesiebten Zuckers, das Weiße von 1 Ei, den Saft von 1 Citrone und  $\frac{1}{4}$  Theelöffel voll Birkbeeren-saft rührt man zusammen 15 Minuten, und benutzt dann den Guß, wie bei Nr. 2.

---

## F r ü h s t ü c k s .

---

**1. Croquettes.** Man nimmt etwas Kalbsbraten, Zunge und Fleisch von Geflügel, schneidet Alles in kleine Würfel und giebt Trüffeln und Champignons hinzu; dann kocht man von einer kräftigen Kalbsfleischbrühe eine dicke, weiße Sauce, welche gut auskochen muß, weil sie sonst mehlig schmeckt, thut das Geschnittene und etwas Gelatine hinein und läßt es kalt werden; davon nun formt man Croquettes, planirt sie und backt sie in gutem, heißem Fett. Bei Tisch giebt man eine kalte Sauce dazu.

**2. Eierkäse.** 1 Liter Milch und 12 ganze Eier werden mit einer Ruthe geschlagen; dann giebt man etwas Salz und ein bißchen Zucker in eine Kanne, die man mit Butter ausgestrichen hat, setzt dieselbe in einen Topf mit kochendem Wasser, und läßt es so lange kochen, bis es steif ist; auch kann man einen Deckel mit etwas Feuer darauf geben. Der Eierkäse wird mit frischer Milch und einer feinen Obst-Sauce gegessen.



**3. Omelettes (auf französische Weise).** Einige fein gehackte Zwiebeln setzt man mit Butter zu Feuer und läßt sie langsam, ohne daß sie braun werden, gar braten; nimmt dann 3 ganze Eier, schlägt sie in eine Kanne, und giebt 3 Löffel voll Mehl, etwas fein gestoßenen, schwarzen Pfeffer, Muskatblüthe und Salz hinzu; dieses giebt man in eine Pfanne, backt Kuchen, recht dünn und hellgelb, von der Größe eines kleinen Tellers, und giebt sie warm zu Tisch.

## G e t r ä n k e.

**1. Punsch-Extract.** 1 Flasche Citronensaft, 1 Flasche Brunnenwasser, 3 kg Zucker und die von 2 Citronen dünn abgeschälten Schalen läßt man in einer Casserole zusammen aufkochen, nimmt es vom Feuer, schäumt es ab, giebt 6 Flaschen Rum dazu und füllt es in Flaschen, welche man fest zukorkt und verlackt.

Den Citronensaft läßt man zuvor durch ein Lämpchen laufen, welches man mit dem angegebenen Wasser nachspült; die Citronenschalen nimmt man heraus, wenn es vom Feuer kommt. Will man diesen Extract gebrauchen, so rechnet man auf 1 Theil Extract 3 Theile kochenden Wassers.

**2. Arrac-Punsch.**  $1\frac{1}{2}$  kg Zucker setzt man mit  $\frac{2}{3}$  Liter Brunnenwasser zu Feuer und läßt es aufkochen, schäumt es ab, giebt 6 Flaschen Weißwein hinzu, setzt es auf's Feuer, läßt es gut heiß werden, und giebt dann 1 Flasche Arrac und 1 Glas Rothwein hinzu; darauf füllt man diesen Punsch in Flaschen; will man ihn gebrauchen, so erwärmt man ihn auf Kohlen oder in einem Gefäß mit kochendem Wasser.

**3. Arrac-Punsch anderer Art.**  $1\frac{1}{2}$  kg Zucker läßt man mit 1 Flasche Weißwein eben aufkochen, schäumt es ab, giebt 3 Flaschen Rheinwein und  $\frac{1}{2}$  Flasche Arrac hinzu und füllt es in Flaschen.

**4. Madeira-Punsch.**  $1\frac{1}{4}$  kg Zucker läßt man mit  $\frac{1}{3}$  Liter Brunnenwasser eben aufkochen, schäumt es ab, giebt dann 4 Flaschen Weißwein hinzu, setzt es auf's Feuer, läßt es gut heiß werden, giebt dann 1 Flasche Madeira hinzu und füllt es in Flaschen.

Man kann auch zu diesem Punsch 1 Weinglas voll Arrac geben.