

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks, des Confekts, des Gefrornen und des Eingemachten

Anhang

Löffler, Friederike Luise

Stuttgart, 1809

Gefrornes und eingemachte Früchte.

urn:nbn:de:bsz:31-55082

warm ist, in beliebige Stückchen, und bewahrt ihn an einem warmen Orte auf.

Gefrorenes und eingemachte Früchte.

Gefrorenes von Rahm und Maraskon.

Man siedet eine Maas Rahm mit 12 Loth Zucker, verrührt das Gelbe von 12 Eiern mit ein wenig kaltem Rahm, gießt den siedenden Rahm langsam daran, und treibt es durch ein Tuch, inzwischen verklopft man Eis, macht es nebst vielem Salz in einem dazu gehörigen Ständer zurecht, füllt die obige Creme in eine zimmerne Gefrierbüchse, deckt sie zu, stellt sie in das zurechtgemachte Eis, deckt es vollends mit Eis zu, dreht so lang an dem Büchsendeckel, bis es anfangt an der Seite zu gefrieren, stoßt es dann mit einem schmalen hölzernen Löffel an den Seiten ab, rührt so lang darinn, bis es so dick wie ein Zaig geworden ist, alsdann gießt man ein Trinkglas voll Maraskon darunter, und läßt die Büchse bis zum Aufragen im Eis. Es wird entweder in obern Tassen oder in dazu bestimmten Gläsern aufgetragen.

Anmerk. Maraskon ist ein feiner italienischer Liqueur (Liquör), dessen man sich auch an Mehlspeisen und Cremes bedienen kann, indem er einen angenehmen Geschmack giebt.

Gefornes von Zitronen.

Man läutert ein halbes Pfund Zucker, reibe 5 bis 4 Zitronen am Zucker, rührt das Abgeriebene nebst dem Saft der Zitronen und 5 Schoppen Wasser zu dem Zucker, kocht es recht durch, und treibt es durch ein Tuch in die Gefrierbüchse. Wenn es beynahе steif ist, so gießt man ein Glas weißen Wein dazu, und läßt es vollends recht gefrieren.

Gefornes von Punsch.

Einen guten Punsch, dessen Verfertigung jedem bekannt ist, läßt man, wenn er erkaltet ist, in der Gefrierbüchse gefrieren.

Gefornes von bittern Makronen.

Hiezu siedet man ebenfalls eine Maas Rahm mit 12 Loth Zucker und einem Viertelpfund bittern Makronen eine Zeitlang, verrührt hierauf das Gelbe von 10 Eiern mit etwas kaltem Rahm recht stark, gießt den gekochten Rahm langsam daran, treibt es durch ein feines Haarsieb, füllt es, wenn es kalt geworden ist, in die Gefrierbüchse, und läßt es, wie das vorhergehende, gefrieren.

Gefornes von Vanille.

Dieses wird wie das vorhergehende gemacht, nur mit dem Unterschied, daß in den Rahm statt der Makronen eine Stange zerschnittene oder gestoßene Vanille gethan, und damit gekocht wird.

Anmerk. Bey allem Gefornen ist zu merken, daß das Rühren eine Hauptsache dabey ist, daß es noch einmal so viel werden soll, als man Creme dazu genommen hat, und daß es ganz leicht und schaumig aussehen muß.

Gefornes von Pfersichen (Pärschen) oder
Aprikosen.

Man schält gute reife Pfersiche, bricht die Kerne heraus, und treibt das Fleisch durch ein Haarsieb. Zu 3 Viertelsfund Mark kocht man hierauf 3 Viertelsfund Zucker mit einem starken halben Schoppen Wasser so lange, bis er spinnt, thut das durchgetriebene Pfersichfleisch nebst dem Saft und der am Zucker abgeriebenen Schale von 2 Zitronen und einem Glas voll Rheinwein dazu, und läßt es gefrieren.

Anmerk. Von Aprikosen wird es eben so gemacht.

Hägen (Hagenbuzen, Sandbuden) einzumachen.

Man schneidet schöne reife Hägen oben auf oder von einander, macht die Kerne heraus, kocht hierauf auf ein Pfund ausgepuckte Hägen ein Pfund Zucker mit einem starken halben Schoppen ($\frac{1}{2}$ Boutheille) Wasser so lange, bis er Fäden spinnt, thut alsdann die Hägen, wenn sie zuvor aus frischem Wasser gewaschen und wieder abgelaufen sind, in den Zucker, läßt sie langsam kochen, nimmt, wenn sie recht abgeschäumt sind, die klein geschnittene Schale von einer Zitrone dazu, läßt sie vollends weich und kurz einkochen, und verwahrt sie, wenn sie abgekühlt sind, in Gläsern oder Porzellantöpfen.

Johannisbeere zu überzuckern.

Man kocht ein Viertel- oder halbes Pfund gestoßenen Zucker mit einem Glas Wasser so lange, bis er dick ist, bindet immer 5 bis 4 Träublein zusammen, taucht sie in den gekoch-

ten Zucker, kehrt sie in feinem gestiebtem Zucker um, hängt sie an einem warmen Orte auf, und und läßt sie trocknen. Sie müssen aber gleich gebraucht werden.

Johannisbeersaft mit Zucker.

Wenn die Beere abgezopft sind, setzt man solche in einer wohlverzinnnten Kastrol auf ein schwaches Kohlfeuer, läßt sie einigemal aufkochen, preßt sie durch ein dünnes Tuch, läßt den Saft 2 Stunden stehen, gießt ihn dann noch einmal durch ein Tuch, nimme auf jeden Schoppen Saft ein halbes Pfund Zucker, setzt es auf ein starkes Kohlfeuer, schäumt es fleißig ab, und läßt es so lang kochen: bis es gesteht, wenn man einen Tropfen davon auf einen Teller fallen läßt. Nun wird der Saft, wenn er abgekühlt ist, in Porzellantöpfe gefüllt, ein Blatt Papier in Brantwein getaucht, darüber gelegt, mit einer Schweins- oder Rindsblase zugebunden und aufbewahrt. Sollte der Saft nach einiger Zeit nachlassen, so wird er mit einem Stückchen Zucker noch einmal abgekocht.

Johannisbeersaft ohne Zucker.

Man preßt den Saft auf eben die Art, wie den vorigen durch, kocht und verschäumt ihn ohne Zucker auf die nehmliche Art, füllt ihn in Bouteillen, und bewahrt ihn im Keller.

Noch eine Art Johannisbeersaft.

Man zopft die Beere ab, stellt sie in einem reinen saubern Fußhasen auf heiße Asche, daß sich der Saft herauszieht, treibt sie durch ein Haarsieb oder engen Seiher, läßt den Saft

über Nacht stehen, und gießt den andern Tag das Helle ab, thut dann, so viel Pfund Beere es gewesen sind, so viel Viertelpfund Zucker dazu, läßt es eine Viertelstunde sieden, und behandelst es ebenso, wie bey der vorhergehenden Art.

Mandelsaft.

Man schält 12 Loth süße und 8 Loth bittere Mandeln, legt sie in frisches Wasser, trocknet sie nachher mit einem Tuche sauber ab, stoßt sie so fein wie möglich, gießt öfter, damit sie nicht öligt werden, einige Tropfen einfaches schwarzes Kirschwasser daran, rührt sie, wenn sie alle gestoßen sind, mit anderthalb Schoppen einfachem Kirschwasser an, und preßt sie recht stark durch ein weiß-leinenes Tuch. Nun nimmt man diesen Mandelsaft nebst einem Pfund Zucker in eine messingene Pfanne, setzt es auf Kohlen, und läßt den Zucker langsam darinn vergehen. Wenn der Saft ein- oder 2 mal aufgestiegen ist, nimmt man ihn vom Feuer weg, treibt ihn durch ein sauberes Tuch in eine Schüssel, und läßt ihn nur halb kalt werden, thut dann 2 Loth Pomeranzenwasser dazu, rührt ihn mit einem Löffel um, bis er ganz kalt ist, füllt ihn in ein Zuckerglas, bindet ihn zu, sicht oben mit einer Stecknadel Löchlein darein, und behält ihn an einem temperirten Orte auf. Diesen Saft gebraucht man, wenn man nicht Zeit hat, Mandelmilch zu machen, dann werden etliche Löffel voll davon in ein Glas gethan, mit Wasser aufgefüllt und ein wenig umgerührt; auf diese Art ist es so gut als Mandelmilch.

Lingemachte Trauben in Zucker.

Zu 5 Pfund Traubenbeeren nimmt man drey Viertelpfund Zucker, läutert ihn, gießt ihn über die abgezopften Beere, läßt es über Nacht stehen, gießt den andern Tag den Saft ab, läßt ihn sieden, thut alsdann die Beere darein, siedet sie ein wenig mit, nimmt sie mit dem Schaumlöffel wieder heraus, kocht den Saft vollends ein, bis er dick genug ist, und gießt ihn über die Trauben.

Veilchen: (Violen:) Saft.

Man brüht 10 Loth Veilchenblätter in einem irdenen Geschirr mit einem Schoppen siedendem Wasser an, läßt sie über Nacht stehen, preßt sie den andern Tag aus, nimmt das Ausgepreßte in eine tiefe runde Zinnschüssel, thut ein Pfund Zucker dazu, und läßt es unter beständigem Rühren eine Stunde auf Kohlen stehen. Die Kohlen dürfen nicht stärker seyn, als daß es immer siedend heiß ist, aber nie ganz zum Kochen kommt. Wenn es in der Dicke wie ein Saft ist, läßt man es erkalten, und füllt es in ein Glas.

Weinkirschen in Bouteillen aufzubewahren.

Man bricht die Weinkirschen von den Stielen ab, füllt sie in trocken grüne Bouteillen, ganz voll, propft solche fest zu, verpicht sie und stellt sie in einen Keller in den Sand. Diese Kirschen können im Winter zu Suppen und Saucen gebraucht werden.

Gesälz von Birnen.

Man' schält Zucker: oder andere gute Birnen, schneidet das Steinige heraus, macht sie zu ganz dünnen Schnitzen, und nimmt auch einige Quitten dazu. Soviel man nun deren einmachen will, thut man in einen hohen Hasen oder eine Kachel. Hat man süßen Weinmost, so wird soviel, als man dazu nöthig hat, vorher in einem andern Geschir nur so lang gesforten, bis der Schaum davon genommen ist, dann über die Schnitze gegossen, und die Birnen so lange gekocht, bis sie ganz dick sind. Wenn es anfangt dick zu werden, muß man sehr behutsam seyn, daß es nur auf schwachen Kohlen ausgekocht wird, weil er sich sehr gerne anhängt. Zu einer ziemlich großen Kachel (Fußhasen) stoßt man ein halbes Loth Zimmet und 1 Quint Nägelein gröblich, schneidet die Schale von einer Zitroue fein, rührt beydes unter das Gesälz, thut es, wenn es fertig ist, in ein steinernes oder Porzellangefäß, legt ein in Brauntwein getauchtes Blatt weißes Papier darüber, bis es recht kalt ist, bindet es dann erst zu, sticht oben einige Löcher hinein, und bewahrt es im Keller oder sonst an einem temperirten Orte auf. Hat man keinen süßen Most, so werden die Birnen mit Wasser und einem Schoppen auch nach Verhältniß mit etwas mehr Wein auch einem halben Pfund Zucker zugesetzt, übrigens aber auf die vorbeschriebene Art gemacht.

Zwetschgen: Gesälz (oder Latwerge).

Man steint sehr reife Zwetschgen aus, nimmt sie in einen neuen Fußhasen oder Kachel, gießt etwas

etwas Most, oder in Ermanglung dessen, gar nichts daran, weil sie selbst hinlänglich Saft haben, setzt sie auf Kohlen, bis die Zwetschgen zusammengefallen sind, dann erst dürfen sie recht kochen. Wenn sie nun recht weich sind, verzührt man sie, treibt sie durch einen Seiber, läßt sie auf Kohlen vollends recht dick einkochen, thut gestoßenen Zimmet, Nägelein und kleingeschnittene Zitronenschalen (alles nach Verhältniß der genommenen Zwetschgen) darein, rührt sie mit einem hölzernen Löffel fleißig um, und bewahrt sie in Gläsern auf.

Anmerk. Die Kohlen dürfen ja nicht zu stark seyn, weil es sehr gern anbrennt.

Junge Erbsen einzumachen.

Hiezu nimmt man ganz junge Erbsen, Kerne sie aus, vermengt die Kerne stark mit Salz, läßt sie einige Tage stehen, füllt sie dann samt der Lacke in Boutheillen, propft und picht solche zu, und verwahrt sie im Keller. Wenn sich gekocht werden sollen, so legt man sie über Nacht in frisches Wasser.

Rosen-Honig.

Man zopft ohngefähr ein paar hundert Sammet- oder Zuckerrosen, schneidet das Weiße von den Blättern ab, brüht sie mit einem Schoppen siedendem Wasser an, und läßt sie über Nacht stehen, gießt hierauf den Saft ab, nimmt ihn in ein messingenes Pfännchen, thut einen Schoppen Honig dazu, läßt es so lang sieden, bis die Brühe ohngefähr eingesotten seyn mag, thut alsdann die Rosenblätter auch dazu, läßt sie noch ein wenig mit-sieden, und preßt sie durch ein Tuch.