

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Kochbüchlein für den praktischen Haushaltungsunterricht  
an Volks- und Fortbildungsschulen**

**Specht, Mathilde**

**Leipzig, 1912**

VIII. Obst

**urn:nbn:de:bsz:31-58620**

### VIII. Obst.

#### 106. Dürrobst.

Für 2 Personen:

1/2 K Dürrobst . . . . .	0,12 M
Wasser . . . . .	—
Zucker und Zimt . . . . .	0,02 "
	<hr/>
	0,14 M

Das am Abend vorher gewaschene und eingeweichte Obst wird mit dem Einweichwasser aufgestellt und mit Zugabe von etwas ganzem Zimt langsam weich gekocht. Kurz vor dem Anrichten nimmt man den Zimt heraus und gibt, wenn nötig, etwas Zucker daran.

Kochzeit: 3/4—1 Stunde.

#### 107. Gekochte Kirschen.

Für 2 Personen:

1 K Kirschen . . . . .	0,15 M
1/2 Glas Wasser . . . . .	—
2 Eßlöffel Zucker . . . . .	0,02 "
	<hr/>
	0,17 M

Die Kirschen werden abgestielt, rasch gewaschen, mit Zucker und wenig Wasser aufgestellt und einmal aufgekocht.

Ebenso werden Mirabellen gekocht.

Kochzeit: 1/4 Stunde.

#### 108. Gekochte Heidelbeeren.

Für 2 Personen:

1 K Heidelbeeren . . . . .	0,12 M
2 Eßlöffel Zucker . . . . .	0,02 "
	<hr/>
	0,14 M

Die Heidelbeeren werden belesen, rasch gewaschen und mit Zucker aber ohne Wasser aufgestellt und einen Wall aufgekocht.

Sollten die Heidelbeeren sehr viel Brühe haben, so kann man sie über Zwieback oder gebähte Weißbrotschnitten anrichten, damit die Flüssigkeit etwas aufgesaugt wird.

Kochzeit: 10 Minuten.

### 109. Gekochte Birnen.

Für 2 Personen:

1 A Kochbirnen . . . . .	0,16 M.
$\frac{1}{4}$ l Wasser . . . . .	—
Zucker und Zimt . . . . .	0,02 "
	<hr/>
	0,18 M.

Die Birnen werden geschält, kleinere ganz gelassen, größere einmal durchgeschnitten und gewaschen. Läßt man sie ganz, so schabt man den Stiel ab und verkürzt ihn, wenn er zu lang ist. Nun werden sie mit Wasser, Zucker und Zimt aufgestellt und ganz langsam weich gekocht, daß sie schön rot werden.

Zubereitungszeit:  $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden.

### 110. Gekochte Zwetschgen.

Für 2 Personen:

1 A Zwetschgen . . . . .	0,10 M.
$\frac{1}{2}$ Glas Wasser . . . . .	—
Zucker und Zimt . . . . .	0,02 "
	<hr/>
	0,12 M.

Die Zwetschgen werden mit einem Tuche abgerieben, ausgesteint und mit Wasser, Zucker und Zimt weich gekocht. Sie dürfen nicht gerührt werden, damit sie möglichst ganz bleiben.

Zubereitungszeit:  $\frac{3}{4}$ —1 Stunde.

### 111. Apfelbrei.

Für 2 Personen:

1 A Apfel . . . . .	0,16 M.
1 Glas Wasser . . . . .	—
Zucker und Zimt (Zitronen) . . . . .	0,03 "
	<hr/>
	0,19 M.

Die Äpfel werden geschält, in Schnitze geschnitten, ausgeputzt, gewaschen, mit Wasser, Zucker und Zimt oder etwas Zitronenschale aufgestellt und langsam, ohne umzurühren, weich gekocht. Erst wenn man sich überzeugt hat, daß sie ganz weich sind, werden sie mit einem Kochlöffel glatt gerührt.

Zubereitungszeit: 1 Stunde.

## IX. Beigüße.

### 112. Meerrettichbeigüß.

Für 2 Personen:

Meerrettich . . . . .	0,03 <i>M.</i>
1 Stück Butter . . . . .	0,04 „
1 Eßlöffel Mehl . . . . .	0,01 „
$\frac{1}{2}$ Tasse Fleischbrühe . . . . .	—
1 Prise Salz, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Zucker .	0,01 „
	<hr/>
	0,09 <i>M.</i>

Der Meerrettich wird gepuzt, gewaschen, auf dem Reibeisen gerieben und mit Zucker und Salz bestreut. Von Butter und Mehl macht man eine helle Mehlschwitze, gibt den Meerrettich zu, löscht mit Fleischbrühe ab und läßt den Beigüß noch kurze Zeit kochen.

Zubereitungszeit:  $\frac{1}{2}$  Stunde.

### 113. Saurer Beigüß.

Für 2 Personen:

1 Eßlöffel Fett . . . . .	0,04 <i>M.</i>
2 Eßlöffel Mehl . . . . .	0,02 „
1 Tasse Wasser . . . . .	—
1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, $\frac{1}{2}$ Zwiebelchen, 1 Kaffeelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, 2 Eßlöffel Essig . . . . .	0,02 „
	<hr/>
	0,08 <i>M.</i>

Das Mehl wird in heißem Fett hellbraun geröstet, mit etwas kaltem Wasser abgelöscht und sodann mit warmem Wasser oder