Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues praktisches Koch-Buch für die badische Küche

Faißt, Emma

Karlsruhe, [1905]

Obst.

urn:nbn:de:bsz:31-54786

Visual Library

vermengt. Nachdem der Salat einige Zeit gestanden, wird er serviert.

28. **Schneckensalat.** Die Schnecken werden zuerst reingewaschen und in kochendem Salzwasser gekocht, bis sich die Deckel am Häuschen entfernen lassen. Dann nimmt man die Schnecken heraus, löst die Schweife und Galle ab und wäscht sie mit Salz und warmem Wasser recht rein. Alsdann macht man sie mit der Salatsauce und feingeschnittenen Zwiebeln gut an.

Obst.

Man teilt das Obst ein in: Kern-, Stein-, Beeren- und Schalenobst. Das Obst hat keinen großen Nährwert; es ist daher mehr Genuß- als Nahrungsmittel. Es besteht größtenteils aus Wasser; außerdem enthält es noch etwas Eiweiß und Stärkemehl, Säuren und Zucker, Zellstoffe, Pflanzenleim und flüchtige Öle. Am meisten Wasser enthält das Beerenobst, weshalb diesem bei der Zubereitung zu Kompott nur wenig Wasser beigegeben wird. Zu Kompott lassen sich fast ausnahmslos alle Früchte verwenden. Man versteht unter Kompott jede Art frisches oder gedörrtes Obst, das mit Wasser oder Wein und Zucker, Zimt oder Zitronenschale weichgekocht ist. Zum Kochen des Obstes soll kein eisernes Geschirr genommen werden, da dieses sowohl die Farbe als auch den Geschmack verdirbt. Am Besten eignet sich hiezu gut glasiertes irdenes; auch gut verzinntes oder Messinggeschirr wird dazu verwendet; doch darf Obst in letzterem nicht erkalten, da sich auf Messing Grünspan entwickelt, der gesundheitsschädlich wirkt. Obst wird meistens kalt serviert als Beigabe zu Milch- und Mehlspeisen und Braten, oder auch als Nachtisch.

1. **Apfelkompott.** Die Äpfel werden geschält, geteilt und das Kernhaus herausgeschnitten. Mit ganzem Zucker, Zimt oder Zitronenschale und wenig Wasser stellt man sie auf,

kocht sie weich und verrührt sie gut, oder man treibt sie durch ein Sieb.

2. **Apfelkompott anderer Art.** Gute Äpfel werden geschält, geteilt und gewaschen. Dann wird Zucker in Wasser und wenig Wein und Zitronenschale geläutert. Die Äpfel werden nach und nach darin weichgekocht und mit dem Schaumlöffel herausgenommen, damit sie nicht zerfallen. Den Saft gibt man darüber.

3. **Gedämpfte Äpfel.** Gleichmäßiggroße Borsdorfer oder andere feine Äpfel werden geschält und, nachdem oben ein Deckelchen weggeschnitten, ausgehöhlt und mit gestoßenem Kandiszucker gefüllt. Dann legt man sie in eine irdene Kasserolle, gibt Zucker und 1 Glas Wein darüber und läßt sie zugedeckt weichdämpfen. Man setzt sie dann auf eine Platte und gießt die Sauce darüber.

Oder: Man schneidet die Äpfel in Stücke, gibt Zucker, Zitronenschale, halb Wasser, halb Wein dazu und läßt sie weichdämpfen.

4. **Kirschenkompott.** Die Kirschen werden entstielt, gewaschen, mit wenig Wasser, Zucker und Zimt und 1 Glas Wein weichgekocht und mit dem Schaumlöffel herausgenommen. Der Saft wird noch dicker eingekocht und darübergegossen. Man kann auch 1 Löffel mit Wasser angerührtes Stärkemehl mit dem Saft aufkochen und durch ein Sieb über die Kirschen gießen. Zu Kompott können saure und süße Kirschen miteinander vermengt werden.

5. **Weichselkirschen** (Sauerkirschen). Reife Weichselkirschen werden entstielt, gewaschen und entsteint, doch so, daß sie ganzbleiben. Auf 1 Pfund Kirschen streut man 400 g gestoßenen Zucker und läßt sie über Nacht stehen. Dann gibt man etwas Wasser hinzu, kocht sie damit weich und läßt sie erkalten.

6. **Heidelbeerkompott.** Die Beeren werden gelesen, gewaschen, mit wenig Wasser, einem geriebenen Milchweck, Zucker und Zimt aufgestellt und gekocht, bis sie dickflüssig sind.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

7. **Heidelbeeren anderer Art.** 3 Liter gelesene und gewaschene Heidelbeeren stellt man mit $^1/_2$ Liter Wasser auf und läßt sie eine Weile kochen. Alsdann nimmt man sie heraus, kocht die Brühe mit 1 Pfund Zucker dicker ein, läßt die Beeren nochmals damit aufkochen und richtet sie an.

8. **Himbeerkompott.** Die Himbeeren werden gut gelesen, nicht gewaschen. Zu 1 Liter Himbeeren wird $^1/_2$ Pfund Zucker mit $^1/_4$ Liter Wasser geläutert; die Beeren werden darin aufgekocht und mit dem Schaumlöffel herausgenommen. Den Saft kocht man noch etwas dicker ein und gibt ihn darüber. Oder man gießt den geläuterten Zucker über die Beeren und läßt sie zugedeckt erkalten. Der Saft wird dann abgegossen, nochmals eingekocht und wieder darübergegeben.

9. **Erdbeerkompott** wird zubereitet wie Nr. 8.

10. **Johannisbeerkompott.** Die Johannisbeeren werden von den Stielen abgestreift, dann gelesen, gewaschen und, nachdem sie gut abgetropft sind, zubereitet wie obige. Man kann nach Belieben einige Nelkenkörner mitkochen.

11. **Traubenkompott.** Nicht ganz reife Trauben werden abgepflückt, gewaschen und zubereitet wie Johannisbeerkompott.

12. **Stachelbeerkompott.** Nicht ganz reife Stachelbeeren werden von den Stielchen und Köpfchen befreit, gewaschen und mit reichlich Zucker, etwas Wein und ganzem Zimt weichgekocht. Oder man kocht die Beeren in geläutertem Zucker, richtet sie an und gibt danach dicken eingekochten Syrup darüber.

13. **Rhabarberkompott.** Die Rhabarberstengel werden geschält, in 3 Zentimeter lange Stücke geschnitten, mit wenig Wasser und reichlich Zucker weichgedämpft. Das Kompott wird erkaltet serviert.

Oder: Man übergießt die in Stückchen geschnittenen Stengel mit kochendem Wasser und läßt sie abtropfen. Auf 1 Pfund Rhabarber läutert man 300 g Zucker, gibt den Rhabarber nebst Zitronenschalen hinzu und läßt ihn darin ziehen, bis er weich ist. Man nimmt ihn mit dem Schaumlöffel heraus, läßt den Saft dick einkochen und gibt ihn darüber.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

14. **Birnenkompott.** Birnen von mittlerer Größe werden geschält und halbiert; dann werden die Butzen oben und die Stiele zur Hälfte weggeschnitten. Nachdem die Birnen gewaschen sind, stellt man sie mit Wasser, Zucker, Zimt oder Zitronenschale aufs Feuer und kocht sie langsam weich und rot. Sie werden dann mit dem Schaumlöffel angerichtet. Die Brühe wird noch etwas eingekocht und darübergeseiht. Sollen die Birnen beim Kochen weißbleiben, so gibt man Zitronensaft dazu.

15. **Quittenkompott.** Birnquitten werden geschält, in 2—3 Teile geschnitten, das Kernhaus entfernt und die Schnitze in Wasser halb weich gekocht. $^3/_4$ Liter Wein, $^1/_4$ Pfund Zucker, ganzer Zimt, Zitronenschale, einige Nelken werden zusammen gekocht und gut abgeschäumt. Die Quittenschnitze gibt man hinein und läßt sie darin weichkochen. Beim Anrichten seiht man die Sauce darüber.

16. **Orangenkompott.** Orangen werden rein abgeschält, in Schnitze gebrochen und, nachdem die Kerne entfernt, mit Zucker bestreut einige Stunden stehengelassen. Auf $^1/_2$ Liter Wasser läutert man $^1/_4$ Pfund Zucker, kocht die Orangen kurz darin auf, gibt den noch dicker eingekochten Syrup darüber und läßt sie erkalten.

17. **Melonenkompott.** Eine noch nicht zu weiche Melone wird geschält, in längliche Stücke geschnitten und in Zucker, Wasser, ganzem Zimt und Nelken weichgekocht. Man nimmt sie dann vorsichtig heraus und gibt den eingekochten Saft darüber.

18. **Zwetschenkompott.** Die Zwetschen werden mit einem Tuch abgerieben, entsteint und mit wenig Wasser, reichlich Zucker, $^1/_2$ Zitronenschale und einigen Nelkenkörnern weichgekocht (etwa $^1/_2$ Stunde). Dann nimmt man sie heraus, kocht den Saft dicker ein und gibt ihn darüber.

Oder: Man übergießt die Zwetschen mit kochendem Wasser, zieht die Haut ab, nimmt die Steine heraus und bereitet sie zu wie obige.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

19. **Zwetschen, gedämpft.** Nachdem die Zwetschen abgerieben sind, nimmt man die Steine heraus, legt die Zwetschen nebeneinander in eine Kasserolle, gibt reichlich Zucker darüber und 1 Glas Wasser, deckt sie zu und läßt sie weichdämpfen.

20. **Mirabellen** können zubereitet werden wie Nr. 19.

21. **Dürrobst.** Gedörrte Äpfel- und Birnenschnitze werden gut gewaschen und über Nacht in kaltes, frisches Wasser eingeweicht. Dann stellt man sie mit dem Einweichwasser, Zucker, Zimt und Zitronenschale auf, gibt wenn nötig noch mehr Wasser hinzu und läßt sie langsam weichkochen. Beim Anrichten seiht man die eingekochte Brühe darüber.

Oder: Man verdickt die Brühe leicht mit Mehl, gießt 1—2 Löffel Wein hinzu und läßt die Sauce schön sämigkochen.

22. **Gedörrte Zwetschen.** Die Zwetschen werden gewaschen und in einer Schüssel oder Kasserolle mit Wasser und etwas Wein übergossen. Dann gibt man ganzen Zimt, Zitrone und Zucker dazu und läßt sie auf der Seite des Herdes aufquellen, nicht kochen.

23. **Prünellen** werden zubereitet wie Nr. 22.

Saucen.

Eine gutzubereitete Sauce darf nicht knollig und weder zu dick, noch zu dünn sein. Das Würzen derselben muß mit Vorsicht geschehen, damit nicht das eine oder andere der Gewürze vorherrscht. Wird eine Sauce mit Eigelb legiert (abgerührt), so muß dasselbe mit etwas Rahm, Wasser oder etwas Sauce verrührt und erst kurz vor dem Anrichten der Sauce beigegeben werden. Letztere darf dann nicht mehr zum kochen kommen, damit das Eigelb nicht gerinnt. Vor allem soll eine Sauce kräftig sein. Durch Zusatz von Jus oder Fleischbrühe oder einer kleinen Menge Fleischextrakt und