

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neuestes praktisches Kochbuch oder vollständige Anleitung zur Zubereitung der schmackhaftesten ... Speisen ...

Trieb, Magdalena

Karlsruhe, 1860

Compotes.

urn:nbn:de:bsz:31-57037

streut man Mehl darüber und gibt Fleischbrühe, Petersilie, Salz, Wein, Muskatnuß und Jus dazu. Will man die Champignons in eine andere Sauce thun, so puzt, wäscht und Blanchirt man sie und dämpft sie in Butter und Zwiebeln, dann kann man sie in jede Sauce thun oder allein geben.

654. Spargel-Sauce.

4 Kochlöffelvoll Mehl werden mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter geknetet, dann 4 Eiergelb dazu gethan und ebenso geknetet, nun rührt man ungefähr $\frac{1}{2}$ Maaß Fleischbrühe nach und nach dazu, es muß aber immer wieder glatt gerührt werden; wenn dieß geschehen ist, stellt man sie zum Feuer, thut etwas Salz, Muskatnuß und Citronensaft dazu und rührt darin, bis sie kocht. Man nimmt, um diese Sauce recht piquant zu machen, etwas Rum und Wein dazu.

655. Spargel-Sauce anderer Art.

Man macht eine Butter-Sauce, thut Salz, Muskatnuß und Citronensaft dazu, und wenn es kocht, legirt man sie.

656. Blumenkohl-Sauce.

Wird wie die Spargel-Sauce gemacht.

Compotes.

657. Apfel-Compot.

Man schält Borsdorfer- oder Renetten-Aepfel, schneidet sie in der Mitte von einander, macht die Kernhäuser heraus, und stellt folgenden Sud zu: man nimmt halb Wasser und halb Wein, Zucker nach Gutdünken, und ein Stückchen Zimmt, wenn dieß kocht, thut man so viel Aepfel hinein, als bequem schwimmen können, jedoch so, daß die Theile, wo man die Kerne heraus geschnitten hat, in die Höhe kommen, dann deckt man es zu und läßt sie weich kochen, stellt sie dann zurück und läßt sie ungefähr 5 Minuten ruhig stehen, nimmt sie dann heraus und läßt den Sud wieder kochen und fährt so fort, bis man alle Aepfel gekocht hat, nun gibt man noch etwas Zucker in den Sud und läßt es einkochen, bis er Fäden zieht.

658. Apfel-Compot auf andere Art.

Dazu nimmt man ganz kleine Borsdorfer-Aepfel, sticht ohne sie zu zerbrechen oder zu zerschneiden, das Kernhaus heraus, läßt sie dann gerade wie die vorigen kochen, wenn man sie angerichtet hat, füllt man sie mit Singemachtem.

659. Birnen-Compot.

Wenn die Birnen klein sind, schält man sie zu Schnitzgen, gibt sie dann in eine Casserole, thut halb Wasser und halb Wein, daß es gerade darüber geht, daran, dazu Zucker, ein Stückchen Zimmt und einige fein gestoßene Cochenillen, wenn sie weich sind, nimmt man sie heraus, gibt Zucker in den Saft und läßt ihn noch mehr kochen.

660. Mirabellen-Compot.

Die Mirabellen werden aufgeschnitten, die Steine heraus gemacht und dann im Sud wie Aepfel verfertigt, wenn es kocht, thut man die Mirabellen hinein, läßt einige Wallungen darüber gehen und nimmt sie dann heraus, gibt noch etwas Zucker in den Sud und läßt ihn noch mehr kochen.

661. Aprikosen-Compot.

Damit sich die Aprikosen leicht schälen lassen, schüttet man heißes Wasser darüber; dann schält man sie, schneidet sie auf und nimmt die Steine heraus, dann verfertigt man sie gerade wie die Mirabellen.

662. Pfirsich-Compot.

Wird wie Aprikosen-Compot gemacht.

663. Pflaumen-Compot.

Ebenso.

664. Himbeeren-Compot.

Man läßt $\frac{1}{2}$ Schoppen Wasser, $\frac{1}{2}$ Schoppen Wein, Zucker und ein Stückchen Zimmt kochen, dann kommt 1 Schoppen Himbeeren dazu, läßt einen Wall darüber gehen, nimmt sie dann mit einem Schaumlöffel heraus, gibt etwas Zucker in den Sud und läßt ihn kochen.

665. Erdbeeren-Compot.

Wie Himbeeren.

666. Quitten-Compot.

Wird wie Birnen-Compot gemacht, die Quitten werden geschnitzt und kleine Cochenillen dazu gethan.

667. Quitten-Compot anderer Art.

Man schält die Quitten, schneidet sie in Schnitze und kocht sie in kochendem Wasser weich, legt sie auf ein Haarsieb und macht einen Aepfelsud, wenn dieser kocht, thut man die Schnitze hinein und läßt sie noch einigemal unterstoßen, thut sie dann heraus, gibt noch etwas Zucker in den Sud und läßt ihn kochen.

668. Frischer Kirschen-Compot.

Man zupft die Kirschen von den Stielen, seint sie aus und macht einen Apfelsud, jedoch ist es besser, wenn man statt weissen rothen Wein nimmt, wenn der Sud kocht, thut man die Kirschen hinein und läßt einige Wallungen darüber gehen, nimmt sie dann heraus und läßt den Sud recht einkochen; wenn man sie nicht austeinen will, macht man sie wie Birnen-Compot, aber ohne Cochenillen.

669. Kirschen-Compot in Franzbranntwein.

Dazu nimmt man Weichselkirschen, macht die Stiele und die Steine heraus, läutert zu jedem Pfund Kirschen $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, gibt davon einige Böffelvoll in ein Glas oder in einen steinernen Hasen, läßt ihn darin herumlaufen und thut dann die Kirschen hinein, gibt den übrigen Zucker, wenn er kalt ist, dazu, dann so viel Franzbranntwein oder Kirschenwasser, bis es darüber geht, sodann legt man ein rundes Papier darauf, bindet es fest mit Papier, worin kleine Löchlein gestochen sind, zu und bewahrt sie auf.

670. Compot von durren Zwetschgen.

Die Zwetschgen werden mit lauem Wasser recht gewaschen, dann wie Kirschen mit den Steinen verfertigt.

671. Compot von durren Zwetschgen anderer Art.

Wenn die Zwetschgen recht gewaschen sind, thut man sie in einen neuen Hasen, schüttet zu einem Meßlein gedörreten Zwetschgen $\frac{1}{2}$ Maas rothen Wein, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und ein Stückchen Zimmt, deckt dieß recht fest zu, und läßt es 3 bis 4 Tage im Keller stehen.

672. Compot von Heidelbeeren.

$\frac{1}{2}$ Schoppen Wasser, 1 Schoppen rothen Wein, 1 Schoppen Heidelbeeren, 8 Loth Zucker und ein Stückchen Zimmt läßt man kochen, bis es dick ist.

673. Eingemachtes Aprikosen-Compot.

Man thut die Aprikosen in eine Schüssel, schüttet heißes Wasser daran und läßt sie zugedeckt einen Augenblick stehen, nun schält man sie, schneidet sie auf und nimmt die Steine heraus, dann nimmt man zu jedem Pfund Aprikosen $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker und zu jedem Pfund Zucker 1 Schoppen Wasser; wenn dieß recht gekocht hat, läßt man es ein wenig abkühlen, thut die Aprikosen, ein Stückchen Zimmt und etwas fein verwiegte Citronenschale hinein und läßt ein paar Wallungen darüber gehen, legt sie dann auf ein Haarsieb und kocht den Zucker noch so lange, bis er ganz zäh ist, läßt ihn dann ganz kalt werden, thut die Aprikosen in ein Glas, oder in einen steinernen Hasen und schüttet den Zucker dazu, er muß aber darüber gehen; dann taucht man ein rund geschnittenes

Papier in Kirchenwasser, legt es darauf und bindet es mit einem Papier recht fest zu, sticht mit einer Stecknadel einige Löchlein hinein und bewahrt es an einem kühlen und lustigen Ort auf; sollten die Aprikosen im folgenden Frühjahr in die Höhe gehen oder vergähren, dann thut man noch etwas Zucker dazu und kocht es noch einmal auf, auch kann man statt $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker für 1 Pfund Aprikosen 1 Pfund Zucker nehmen.

674. Eingemachtes Pflirsich-Compot.

Wird ebenso gemacht wie eingemachtes Aprikosen-Compot.

675. Eingemachtes Zwetschgen-Compot.

Wird auch so gemacht; bei den Zwetschgen kann man die Steine mit einem spitzigen Hölzchen herausstechen, daß sie ganz bleiben, wenn man dies nicht will, schneidet man sie auch auf.

676. Eingemachtes Reineclauden-Compot.

Wird ebenso gemacht.

677. Eingemachtes Pflaumen-Compot.

Wird ebenso gemacht.

678. Eingemachtes Mirabellen-Compot.

Ebenso, nur werden die Mirabellen nicht geschält.

679. Eingemachtes Kirchen-Compot.

Ebenso, brauchen aber nur per Pfund $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker.

680. Eingemachtes Compot von grünen Nüssen.

An Johanni werden die Nüsse vom Baume genommen, dann werden sie 8 Tage in frisches Wasser gelegt, müssen aber jeden Tag frisches Wasser bekommen, nun sticht man sie ein wenig mit einer Stecknadel, thut sie in kochendes Wasser und läßt einige Wallungen darüber gehen, schüttet das Wasser ab und läutert zu jedem Pfund Nüsse $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, wenn er recht gekocht hat, legt man die Nüsse hinein, und macht sie gerade wie die vorigen Früchte.

681. Eingemachtes Compot von Birnen.

Man nimmt schöne Muskateller- oder Zuckerbirnen frisch vom Baume, schält sie, wäscht sie aus mit frischem Wasser, legt sie dann auf ein Tuch und läßt sie abtrocknen, nimmt dann auf jedes Pfund Birnen $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, läutert ihn und läßt die Birnen wie hartgesottene Eier darin sieden, nimmt sie wieder heraus, legt sie in ein Geschir und läßt den Zucker so lange einkochen, bis er recht dick ist, sobald er abgekühlt ist, gießt man ihn über die Birnen in ein Zuckerglas; wenn sie nach einigen Tagen wässrig wer-

den, wird der Saft mit einem Stückchen Zucker abgekocht und darüber gegossen.

682. Eingemachtes Zwetschgen-Compot.

Wenn die Zwetschgen noch recht blau und weich sind, nimmt man sie von dem Baume, legt sie in einen steinernen Hafen; zu 50 bis 60 Zwetschgen nimmt man $\frac{1}{2}$ Maas Wasser, 2 Schoppen recht reinen Honig und das Weiße von einem Ei, läßt es wohl kochen und schäumt es fleißig ab, wenn es anfängt dick zu werden, nimmt man es vom Feuer, läßt es abkühlen und gießt es über die Zwetschgen, deckt alsdann einen hölzernen Teller darauf, beschwert sie mit einem kleinen Stein und läßt sie einige Wochen so stehen, dann nimmt man den Teller weg, bindet das Geschir mit Papier zu und sticht mit einer Stecknadel Löchlein hinein. Auf diese Art halten sie sich lange wie vom Baume.

683. Eingemachte Quittenschnitze zu Compot.

Man schält die Schnitze, macht die Kernen heraus, stellt die Quittenschnitze mit kochendem Wasser zu und läßt sie weich kochen, dann läßt man sie trocken werden und läutert zu jedem Pfund Quittenschnitze $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, dazu nimmt man von dem Wasser, worin die Quitten gekocht worden sind; wenn der Zucker geläutert ist, kommen die Quittenschnitze hinein und man läßt sie noch 6 bis 8 Mal aufstoßen, schüttet sie auf ein Haarsieb, und läßt sie noch recht einkochen, füllt sie dann in Gläser, thut ein in Kirschwasser getauchtes Papier darauf, bindet es zu und bewahrt es auf.

684. Eingemachte gelbe Rüben.

Man kocht schöne junge gelbe Rüben schön hell, dann kocht man sie in Wasser weich, läßt sie wieder trocken werden und läutert zu jedem Pfund gelbe Rüben $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, thut die gelben Rüben hinein, läßt sie einmal aufstoßen und füllt sie in Gläser; man kann sie als Compot gebrauchen; für Kranke sind sie sehr gut und zum Garniren sehr schön,

685. Eingemachte Himbeeren.

Zu jedem Pfund Himbeeren läutert man $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker; wenn er geläutert ist, läßt man ihn etwas abkühlen, schüttet dann die Himbeeren dazu und läßt sie kochen bis sie untersinken, schüttet dann alles auf ein Haarsieb, läßt es durchlaufen und noch $\frac{1}{2}$ Stunde einkochen; gibt es wieder an die Himbeeren und füllt sie dann in ein Glas oder in einen steinernen Hafen, thut ein in Kirschwasser getauchtes Papier darauf, bindet es mit Papier zu, sticht kleine Löchlein hinein und bewahrt es auf.

686. Eingemachte Johannisbeeren.

Die Johannisbeeren werden von den Stielen abgezupft, und gerade wie die Himbeeren gemacht.

687. Aprikosen-Marmelade.

Wird gerade wie eingemachtes Aprikosen-Compot gemacht, nur daß man sie langsam in dem Zucker verkochen lassen muß.

688. Pfirsich-Marmelade.

Wird ebenso gemacht.

689. Reineclaudes-Marmelade.

Wird ebenso gemacht.

690. Zwetschgen-Marmelade.

Wird ebenso gemacht.

691. Zwetschgen-Marmelade anderer Art.

Wird ebenso gemacht, nur braucht man sie nicht zu schälen, und kann 4 Pfund Zwetschgen auf 1 Pfund Zucker nehmen.

692. Kirschen-Marmelade.

Wird ebenso gemacht.

693. Quitten-Marmelade.

Wenn man die Quitten geschält hat, thut man sie in kochendes Wasser, aber immer nur so viel, als schwimmen können, und läßt sie weich kochen, legt sie auf ein Haarsieb und wenn sie kalt sind, reibt man sie, läutert zu jedem Pfund Quitten $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker und verfertigt sie dann wie Hagemark, nur daß man es unter beständigem Rühren $\frac{1}{2}$ Stunde kochen lassen muß.

694. Marmelade von verschiedenen Früchten.

Dazu nimmt man Himbeeren, rothe und schwarze Johannisbeeren, Aprikosen und Zwetschgen, die beiden letzten werden geschält und ausgesteint, dann wird zu jedem Pfund Früchten $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker geläutert, und solche verfertigt wie die andere Marmelade.

695. Marmelade von blauen Trauben.

Man nimmt 3 Pfund gezupfte Traubenbeeren, legt sie in eine neue messingene Pfanne, schüttet eine Maas süßen neuen Wein von dem Vorlauf daran und läßt ihn $\frac{3}{4}$ Stunden sieden, wenn sie anfangen zu sieden und zu steigen, nimmt man einen Schaumlöffel und hebt die Trauben damit auf, damit sich die Kernen an dem Schaumlöffel ansetzen. Auf diese Art kann man alle Kernen herausbringen; wenn dies geschehen, legt man $\frac{1}{2}$

Pfund Zucker darcin, läßt es eine gute halbe Stunde aufkochen, rührt fleißig darin, damit sie nicht ansitzen, nimmt sie dann vom Feuer, gießt sie in ein anderes Geschir und wenn sie erkaltet sind füllt man sie in Gläser.

696. Marmelade von weißen Trauben.

Man nimmt gute weiße reife Traubenbeeren, schneidet sie auf und nimmt die Kernen heraus, nimmt auf ein Pfund Traubenbeeren 1 Pfund Zucker und kocht dieß zu einer Marmelade ein; es kann auch Gewürz, Zimmt, Nelken und Citrone dazu gegeben werden.

697. Zucker zu läutern.

Man zerklöpft den Zucker zu kleinen Stückchen; auf 1 Pfund Zucker rechnet man 1 Schoppen Wasser, läutert denselben auf dem Feuer so lange, bis er große Blasen wirft und Fäden spinnt; auf diese Art kann er zu allen eingemachten Früchten gebraucht werden.

698. Apfel-Scharlotte.

Man schält und schneidet ungefähr einen Tellervoll Äpfel zu dünnen Scheiben, dann thut man auf einen anderen Teller 4 Loth gewaschene Rosinen, eben so viel Zibeben, 4 Loth ungeschälte gestoßene Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und 1 Caffelöffelvoll Zimmt, alles unter einander, dann streicht man eine runde glatte Form mit Butter aus, schneidet einige Milchbrode der Länge nach in 4 bis 6 Theile von einander, schneidet die Rinde ein wenig davon und taucht dann jedes Stückchen in verlassene Butter, aber recht schnell, damit es nicht zu fett wird, und stellt damit die Form ganz aus; auf den Boden der Form kann man einen schönen Stern legen; dann kommt eine Lage von den Äpfeln und eine Lage von dem andern, und so fort, bis die Form ganz voll ist, dann gibt man 2 bis 3 Löffelvoll Wein darauf und deckt es mit dem Brod zu, nun wird sie in den Ofen gethan und gebacken. Man kann es auch anstatt in eine Form in eine Casserole geben, und einen Deckel mit Kohlen darauf, und kann sie auf dem Herde fertig machen.

699. Hagen-Mark (Hagenbutten).

Von 12 Schoppen Hagen macht man die Kernen heraus, gibt sie in eine große Schüssel, schüttet 1 Schoppen Essig oder 2 Schoppen Wein daran und stellt sie zugedeckt 6—8 Tage lang in den Keller, jeden Tag müssen sie mit einem neuen Kochlöffel aufgerührt werden. Nun streicht man sie durch ein Haarsieb, wiegt sie und läutert zu jedem Pfund Hagenmark 1 Pfund Zucker auch ein Stückchen Zimmt und etwas fein verwiigte Citronenschale dazu,

wenn der Zucker geläutert und recht im Kochen ist, dann schüttet man das Hagenmark dazu und läßt es einige Male aufstoßen, dann stellt man es zurück und rührt darin, bis es ganz kalt und glatt ist, sodann füllt man es in ein Glas oder in einen steinernen Hafen, thut ein in Kirschwasser getauchtes Papier darauf, bindet es mit Papier zu, sticht kleine Löcherlein hinein und bewahrt es auf.

Crème.

700. Chocolate-Crème.

Einen Casselöffelvoll Mehl und 3 Täfelchen Chocolate, fein gerieben, werden mit $1\frac{1}{2}$ Schoppen abgekochter kalter Milch glatt gerührt; dann 6 Eiergelb und $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker dazu gegeben und dieses auf dem Feuer gerührt bis es dick wird, kochen darf es aber nicht, dann läßt man es erkalten. Man kann es mit Zuckerbrod garniren.

701. Caffee-Crème.

1 Casselöffelvoll Mehl wird mit ein wenig Milch glatt gerührt, dann kommen 6 Eiergelb, 2 Theile abgekochte kalte Milch und 1 Theil fertigter Caffee, zusammen 1 Schoppen und $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker dazu, dieß rührt man auf dem Feuer bis es zum Kochen kommt, es darf aber nicht kochen; dann läßt man es erkalten.

702. Caffee-Crème auf andere Art.

Wird gerade wie das Vorhergehende fertigert, nur kommen statt fertigem Caffee, 2 Loth rohe Caffeebohnen, 6 Loth Zucker, ein Stückchen Zimmt oder Vanille dazu, dieß läßt man einige Minuten kochen, schüttet es dann durch ein Haarsieb, rührt 6 Eiergelb und 1 Casselöffelvoll von Mehl mit $\frac{1}{2}$ Schoppen kalter Milch glatt, gibt es zu der gekochten Milch und rührt es noch bis es zum Kochen kommt.

703. Mandel-Crème.

$\frac{1}{4}$ Pfund gestoßene und fein verwiegte Mandeln und $\frac{1}{2}$ Schoppen abgekochte kalte Milch stellt man zum Feuer und läßt es heiß werden, dann preßt man es durch ein Tuch und rührt damit 6 Eiergelb an, dazu $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 1 Stückchen Zimmt oder Vanille, stellt es dann zum Feuer und rührt darin bis es zum Kochen kommt, kochen darf es aber nicht, dann läßt man es kalt werden.