

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Oberrheinisches Kochbuch oder Anweisung für junge Hausmütter und Töchter

die in der Kunst zu kochen und einzumachen einige Geschicklichkeit erlangen wollen ; Nebst einem Anhang von Speisen für Kranke

4. aufs neue verb. Ausg.

Spörlin, Margareta

Mülhausen, 1825

12. Gekochtes Obst.

urn:nbn:de:bsz:31-56462

Eyer, schneidet jedes Ey in acht Theile, legt sie schön auf die Kartoffeln herum, streuet Pfeffer und Salz darüber, nebst Essig und Baumöl, und macht den Salat an wie jeden andern. Man muß aber das Baumöl an diesem Salat nicht sparen, wenn er gut seyn soll.

8. Schnecken-Salat.

Man puzt die Schnecken wie sie bey den Suppen beschrieben sind, und legt sie dann schön neben einander auf eine Platte. Man hackt Zwiebeln oder Schalotten ganz fein, nebst vier oder sechs Anchois dazu, macht aus diesem um die Schnecken einen Kranz, streuet ein wenig Citronenschale und ein wenig Kapern darüber, zerklöpft in einem kleinen Geschirr Essig und Baumöl nebst Pfeffer und Salz, gießt es über die Schnecken und trägt sie zu Tische.

Die Kraut- und Kopfsalate, wie auch andere Salate, die man täglich braucht, sind unnöthig, anzuführen.

12. G e k o c h t e s O b s t.

1. Compoten zu Kochen.

Zu Compoten sind im Spätjahr die Borstorfer-Aepfel am besten, hernach Renetten oder Rheinäpfel. Die Compoten von den Rheinäpfeln werden weiß, und die von den Renetten gelb. Man muß immer Acht geben, daß man schöne Aepfel hat, die nicht wurmicht sind. Sie müssen auch fein geschält werden, damit sie schön glatt bleiben. Man schneidet sie mitten von einander und nimmt den Kern oder den Puzen heraus, giebt aber wohl Acht, daß man nicht zu tief hineinschneidet, damit die Aepfel

nicht zerfallen. Man legt sie in frisches Wasser und thut in einer messingenen Pfanne Wasser zum Feuer, samt einem Stückchen Zucker. Wenn das Wasser kocht, legt man die Aepfel hinein. Man muß nicht mehr Aepfel hineinlegen, als so viel neben einander Platz haben, läßt sie kochen bis man sieht, daß sie klar werden oder bis sie weich sind, nimmt jeden halben Aepfel besonders aus der Pfanne und legt sie auf eine Platte, damit das Wasser alles davon tropft. Auf diese Art verfährt man, bis alle Aepfel gekocht sind. Hernach nimmt man eine Citrone, zerschneidet sie in dünne Scheiben und legt sie in die Brühe, samt einem Stückchen Zucker, und läßt diese kochen bis sie so dick ist als eine Gallerte. Man nimmt die Compoten von der Platte und legt sie schön auf einen Teller. Die Citronenscheiben legt man oben darauf, und wenn die Gallerte dick ist, so gießt man sie darüber. Will man die Gelee roth haben, so nimmt man einen oder zwey Löffel voll Himbeeren-Gelee oder von St. Johannisstrauben, und thut sie darein.

2. Ein Aepfel-Ring.

Man nimmt gute Aepfel, die sich schön verkochen lassen und weiß bleiben. Wenn sie aber im Kochen schön weiß bleiben sollen, so müssen sie in frisches Wasser gelegt werden, sobald sie geschält sind und ehe man sie in die Casserolle thut. Thue sie dann in eine wohl verzinnte oder irdene Casserolle, nebst ein wenig Wasser. Zerreib über einem Stückchen Zucker eine halbe Citrone, thue sie zu den Aepfeln und laß diese kochen bis sie ganz vermust sind. Man muß Sorge tragen, daß sie unten nicht ansitzen. Die Aepfel müssen auch nicht eher zerrührt werden, als bis man sieht, daß die obern ganz weich sind. Man zerrührt sie dann zu einem Mus, legt sie auf eine porzellanene Platte, und macht einen Ring daraus, so daß in der Mitte eine Oeffnung bleibt, und daß der Ring inwendig höher ist als auswendig am Rande. Man nimmt ferner ein halbes Pfund

Rosinen oder kleine Weintrauben, wascht und reiniget sie sauber, und thut sie in eine Casserolle, samt einem Schoppen rothen Wein und ein Glas voll Wasser, wie auch Zucker und Zimmet, läßt dies einkochen bis etwa auf ein Glas voll Sauce, und gießt es mitten in den Ring; nimmt vier Loth Mandeln, schwellt sie ab, legt sie in frisches Wasser, zerschneidet sie in feine lange Stücke, und spickt den Ring damit in schönster Ordnung, daß er gut ins Auge fällt.

3. Ein gebranntes Aepfel-Mus.

Man kocht die Aepfel wie zu einem Aepfelmus. Wenn man die Citronen nicht liebt, so nimmt man gestoßenen Zimmet, sobald das Aepfelmus gekocht ist, und rührt ihn darein. Man thut sie auf die Platte, auf welcher man es zu Tische tragen will, nimmt 4 Loth Mandeln, die man schwellt und abschält, thut sie in frisches Wasser, schüttet das Wasser davon ab, thut die Mandeln in eine Serviette und trocknet sie sauber ab, schneidet jede Mandel in der Breite von einander, und legt sie schön auf die Aepfel. Wenn nun das Mus ein wenig kalt ist, so nimm eine kleine Feuerschaufel, wasche sie wohl ab, und lege sie ins Feuer, bis sie ganz glühend ist. Streue Zucker auf das Aepfelmus, und hebe die feurige Schaufel darauf, daß der Zucker ganz braun wird. Ist es eine große Platte, so muß man die Schaufel wieder ins Feuer legen, wenn das Mus halb gebrannt ist, und sie noch einmal glühend machen. Man hat sich aber wohl in Acht zu nehmen, daß man die Schaufel nicht darein drückt, sondern nur darauf hält.

4. Ein Aepfel-Mus mit Rosinen.

Nimm ein Viertelpfund Rosinen, wasche und reinige sie sauber. Thue sie unten in die Casserolle, in welcher man die Aepfel kochen will, lege die Aepfel oben darauf, thue

eine Theeschale voll Wasser dazu, und lasse sie dämpfen, bis sie weich sind. Thue Zucker hinzu, je nachdem man das Apfelmus gern süß haben will, wie auch Zimmt oder Citronen, welches man am liebsten hat. Wenn man gern Mandeln dabey hat, so schneidet man sie länglicht und fein, und rührt sie darein, sobald das Mus gekocht und vom Feuer genommen ist. Wenn es auf das Frühjahr geht, und die Apfel nicht mehr viel Saft haben, so thut man in die Casserolle ein Stückchen Butter, läßt es zergehen, legt die Apfel hinein, und läßt sie ein wenig dämpfen. Man schüttet alsdann anstatt einer Tassenschale voll Wasser 2 daran. Die Apfel müssen auch noch einmal so lang kochen, als im Spätjahr.

5. Ein Apfel-Mus ohne Zucker.

Man läßt in einer Pfanne eingefottene Butter heiß werden, wirft die Apfel hinein, und läßt sie dämpfen, bis sie ein wenig weich sind. Gieße ein wenig Wasser daran, und laß sie mitkochen. Zerrühre die Apfel wohl, thue sie auf eine Platte, röste in Butter eine gute Hand voll Brosamen und streue sie darüber. Will man die gleichen Apfel mit Milch kochen, welches man eine Apfelpappe nennt, so nimmt man einen kleinen Kochlöffel voll Mehl, und rührt es mit einem Schoppen Milch zart an. Wenn die Apfel ganz weich gedämpft sind, rührt man Milch darein, läßt sie noch eine kleine Viertelstunde kochen, und trägt sie zu Tische.

6. Apfelschnitze.

Man nimmt süße Apfel, und schneidet jeden in vier Theile. Die Kern-Häuser macht man aber wohl davon. Will man sie recht schön und gut haben, so schälet man die Apfel. Man läßt dann in einem Topf oder Hafen einen halben Kochlöffel voll eingefottene Butter heiß

werden, legt die Aepfel hinein und läßt sie ein wenig dämpfen. Man schüttet Wasser darüber, daß es oben über die Aepfel zusammengeht, und läßt sie einkochen bis gar keine Brühe mehr daran ist. Wenn sie sollen gut werden, müssen sie immer zwey Stunden kochen.

Auf die gleiche Art kocht man kleine Api-Aepfel. Man läßt sie ganz nimmt aber keine wurmichten. Will man sie auf einen Tisch servieren, so thut man, sobald das Wasser daran ist, noch ein Glas voll Wein hinzu, ein Stückchen Zucker und ein wenig ganzen Zimmet. Man läßt sie einprägeln, daß sie schön gelb werden, legt sie auf eine Platte und giebt sie warm auf den Tisch.

7. Gefüllte Aepfel.

Zu solchen Aepfeln nimm Borsforfer oder Renetten. Man schneidet oben, wo der Stiel ist, einen Deckel aus. Die Aepfel werden nicht geschält. Man nimmt Aepfel von mittlerer Größe, und zieht das Kernhaus mit einem spitzigen Messer oder mit einem kleinen Löffel, mit welchem man die Erdäpfel aushöhlt, heraus, nimmt ein Viertelpfund Mandeln, schlägt sie und stößt sie fein, thut 6 Loth gesiebten Zucker dazu und den Saft von einer halben Citrone. Die Hülse zerreibt man auf dem Reibeisen und thut sie auch dazu, rührt ein ganzes Ey darein nebst 3 Löffel voll Milchrahm, füllt die Aepfel damit, streicht ein Blech oder eine Tortenpfanne mit frischer Butter an, stellt die Aepfel darauf, aber nicht zu dicht neben einander, streut über jeden ein wenig Zucker, und läßt sie bey einem ganz gelinden Feuer backen. Sind sie in einer Tortenpfanne, so darf man oben und unten nur ein wenig Blut machen. Das Zwischenöfelein darf auch nicht wärmer seyn als ein gutes Ofenrohr. Sie müssen immer drey Viertelstunden backen. Man stellt sie dann auf eine Platte, und giebt die Sauce oder den Jus, so in der Pfanne liegt, mit einem Löffel über jeden besonders.

8. Compoten von Quitten.

Sie werden auf die gleiche Art gekocht, wie die Äpfel, nur muß man noch einmal so viel Zucker daran thun als zu andern Compoten. Man kann nur im Spätjahr nach dem Herbst Compoten von Quitten machen; später hinaus werden sie nicht mehr weich und auch ganz gelb.

9. Gekochte Birnen.

Man nimmt Birnen, die nicht zu saftig sind, und schält sie. Wenn es große Birnen sind, so werden sie in zwey Theile geschnitten, sind sie aber klein, so läßt man sie ganz. Man thut sie in einen irdenen Topf oder in eine wohlverzinnte Casserolle, und schüttet Wasser daran bis es darüber zusammengeht, und ein Glas voll rothen Wein, 6 oder 8 Nägelein, ganzen Zimmet und ein Stückchen Zucker. Man läßt sie bey 4 Stunden kochen, bis sie schön roth sind. Wollen sie nicht roth werden, so nimmt man Marnist-Kernen (Kermes- oder Scharlachbeeren), die in ein Tuch gebunden werden, und die man in den Apotheken findet, thut sie dazu und läßt sie mitkochen.

10. Quitten-Muß.

Man nimmt schöne große Quitten, reibt sie mit einem Tuch sauber ab, thut in eine Pfanne Wasser und legt die Quitten hinein. Sie dürfen nicht zugedeckt werden. Man läßt sie kochen bis die Hülse aufspringt, nimmt sie dann aus dem Wasser, legt sie auf eine Platte und zieht ihnen die Hülse ab, nimmt mit einem Löffel alles Mark von dem Puz sauber hinweg und thut es in eine irdene Casserolle, samt Zucker und Wasser. Auf dem Reibeisen reibt man eine halbe Citrone dazu, läßt es kochen bis es dick ist, und thut es auf eine Platte. Wenn man Äpfelmuß zu kochen hat und eine so geschwellte Quitte darunter thut, so ist es sehr gut und kräftig.

11. Ein Apfelmuß mit geschwungenem Ey.

Man kocht ein Apfelmuß wie zu einem Apfelring, und thut es auf dasjenige Geschirr, auf welchem man es servieren will. Eine Viertelstunde zuvor, ehe man es zu Tische giebt, nimm das weiße von drey oder vier Eiern, schwinde es ganz satt und streiche es auf die Äpfel, jedoch in der Mitte ein wenig höher als nebenzu. Streue gesiebten Zucker darüber, und stelle es in ein Zwischenlöfelein, das warm ist. Hat man kein warmes Defelein, so macht man Feuer auf einem Tortendeckel und stellt das Apfelmuß darunter bis es oben auf gelb ist, dann trägt man es gleich zu Tische.

12. Gekochte Kirschen.

Man nimmt saure Kirschen, schneidet die Stiele halb davon, thut sie nebst Zucker und Zimmt und ein wenig Wasser aufs Feuer und läßt sie kochen bis sie weich sind. Man nimmt sie dann mit einem Schaumlöffel heraus und thut sie auf dasjenige Geschirr, auf welchem man sie zu Tische geben will. Die Brühe läßt man kochen bis sie ein wenig dick ist, und gießt sie über die Kirschen. Es darf aber nicht zu viel Brühe seyn.

13. Kirschen mit Brod, oder Kirschsuppen.

Man nimmt schöne schwarze Kirschen, zupft die Stiele davon und legt die Kirschen ins Wasser, nimmt zu zwey Pfund Kirschen 14 Loth Weißbrod, schneidet es würflicht und röstet es schön gelb in ausgelassener Butter, thut das Brod in einen Schaumlöffel oder Siebbecken, damit die Butter daraus vertropfen kann, und legt die Kirschen in die Casserolle, in welcher das Brod geröstet worden ist. Will man sie gut haben, so thut man ein halbes Glas voll rothen Wein dazu und ein Stückchen Zucker, läßt die Kirschen kochen bis sie weich sind, legt das Brod in eine Schüssel oder Salatiere, richtet die Kirschen darüber

an und deckt sie gleich zu, damit das Brod anzieht. Will man das Brod weich haben, so läßt man es eine Minute mit den Kirschen kochen. Im Allgemeinen kocht man die Kirschsuppen ohne Zucker und ohne Wein. Will man Mirabellen und Zwetschgen ohne Zucker kochen, so kocht man sie auf gleiche Art wie die Kirschen.

14. Zwetschgen zu kochen.

Man kocht die Zwetschgen auf zweyerley Art. Wenn man sie als Compoten haben will, so müssen sie geschält seyn. Man gießt siedendes Wasser darüber, läßt sie eine Weile stehen, und zieht ihnen die Hülsen ab. Hernach schneidet man sie von einander und macht die Steine daraus, thut in eine messingene oder irdene Casserolle Wasser, ein Stückchen Zucker und ganzen Zimmet. Sobald das Wasser kocht, legt man die Zwetschgen hinein und läßt sie weich kochen. Man nimmt sie mit einem silbernen Löffel heraus und legt sie auf eine Platte, auf welcher man sie zu Tische geben will, so daß sie wie Compoten zu liegen kommen. Die Steine zerdrückt man und nimmt die Kernen daraus, gießt siedendes Wasser darüber und macht die Hülsen hinweg, legt dann auf jede Zwetschge einen Kern, thut noch ein Stückchen Zucker in die Brühe, und läßt sie dick werden. Hernach gießt man sie durch einen Schaumlöffel über die Zwetschgen.

Auf gleiche Art kocht man auch Aprikosen, nur mit dem Unterschied; daß man keinen Zimmet daran thut.

15. Eine andere Art Zwetschgen.

Man nimmt Zwetschgen mit kleinen Stielen, thut in eine Casserolle Wasser, ein Stückchen Zucker, einige Stückchen ganzen Zimmet, 6 oder 8 Gewürznägelein, 2 bis 3 Löffel voll Essig, und läßt die Zwetschgen kochen bis die Hülsen aufspringen. Alsdann nimmt man jede Zwetschge besonders aus der Casserolle, stellt sie auf eine Platte,

legt noch ein gutes Stückchen Zucker in die Brühe und läßt sie dick einkochen. Hernach gießt man sie über die Zwetschgen und giebt sie kalt auf den Tisch.

16. Mirabellen zu kochen.

Man kann die Steine herausnehmen oder sie ganz lassen, wie man will. Sie sind aber schöner, wenn man sie ganz läßt, und man Mirabellen mit Stielen haben kann, die nicht ganz weich sind. Man thut sie mit Wasser und Zucker aufs Feuer; es muß nicht zu viel Wasser daran seyn. Man läßt sie kochen bis sie weich sind, legt sie schön auf eine Platte, kocht die Brühe dick ein, gießt sie darüber, und giebt sie zu Tische.

17. Himbeeren zu kochen.

Man thut die Himbeeren in eine Casserolle und thut eine kleine Theeschale voll Wasser dazu und Zucker. Man läßt sie einige Minuten schnell kochen, schüttet sie dann in eine Schüssel, gießt die Brühe davon ab, legt noch ein Stückchen Zucker darein und läßt sie dick einkochen. Man thut die Brühe über die Himbeeren und giebt sie kalt auf den Tisch.

18. Citronen mit gebratenem Fleisch aufzustellen.

Schäle von einigen Citronen die gelbe Schale ab, zerschneide das Inwendige in dünne Scheiben, thue mit einem spizigen Messer die Kernen daraus, lege die Citronen auf eine porzellanene Platte, bestreue sie dick mit Zucker, und schneide die Schalen in fingerlange Streifen, so schmal als möglich. Thue in eine Casserolle ein Stückchen Zucker und Wasser, lege die Citronenschalen hinein und lasse sie eine Viertelstunde kochen. Lege dann die Schalen über die geschnittenen Citronen, thue den Saft von den Citronen, so auf der Platte liegt, in die Casserolle, und laß es einkochen bis etwa auf 6 Eßlöffel voll. Hernach gieße es über die Citronen, und wenn es kalt ist, so gieb es zu Tische.