

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

Spörlin, Margareta

Basel ; Mülhausen, [ca. 1880]

A. Frische Früchte.

urn:nbn:de:bsz:31-56409

154. Hippen. 250 Gram. ($\frac{1}{2}$ Pfund) Zucker und ein halbes Kilog. (1 Pfund) Mehl, 1 Ei, 4 Gram. (1 Quentchen) gestoßener Zimmet oder eine abgeriebene Citronenschaale. Man lasse den Zucker unter beständigem Rühren in warmem Wasser vergehen, rühre das Mehl zart mit dem Wasser an, schlage ein Ei darein, und thue Zimmet auf eine Citronenschaale darein. Der Teig muß nur so dick sein, daß er von dem Löffel laufe. Man gieße einen Löffel voll Teig in das gewärmte Hippen Eisen, backe es gelb und rolle es über ein Holz. Diese Portion gibt 48 Hippen.

155. Marons Glacés. Die gekochten und geschälten Maronen lege man einen Augenblick in einen dicken Zuckersyrup, der mit Drangenblüthenwasser und Gummi gekocht ist, nehme sie wieder aus dem Syrup heraus und lege sie auf eine Platte oder ein mit Baumöl angestrichenes Papier.

XI. Gekochtes Obst.

A. Frische Früchte.

1. Compoten zu kochen. Zu Compoten sind im Spätjahr die Vorstorfser-Aepfel am besten, hernach Renetten und Rheinäpfel. Die Compoten von Rheinäpfeln werden weiß und die von den Renetten gelb. Die Aepfel müssen fein geschält werden, damit sie glatt bleiben. Man schneide sie in der Mitte entzwei, nehme den Kern oder Puzen heraus, gebe aber wohl Acht, daß man nicht zu tief darein schneide, damit die Aepfel nicht zerfallen. Man lege sie in frisches Wasser, und thue in einer messingenen Pfanne Wasser zum Feuer, nebst einem Stückchen Zucker. Wenn das Wasser kocht, lege man die Aepfel nebeneinander darein, und nicht mehr als sie in dieser Weise Platz haben, lasse sie kochen, bis man sieht, daß sie klar oder weich sind, nehme jeden

halben Apfel besonders aus der Pfanne, und lege sie auf eine Platte. Auf diese Art verfahre man, bis alle Äpfel gefocht sind. Hernach zerschneide man eine Citrone in dünne Scheiben, lege sie in die Brühe, nebst einem Stückchen Zucker, und lasse diese kochen, bis sie so dick ist als eine Gallerte. Die Citronenscheiben lege man auf die Äpfel, und wenn die Gallerte dick ist, gieße man sie darüber. Will man die Gelee roth haben, so nehme man einen oder zwei Böffel voll Himbeeren- oder St. Johannis-Trauben-Gelee, und thue sie darein.

2. Ein Äpfel-Ring. Man nehme Äpfel, die sich recht verkochen lassen, und schön weiß bleiben. Um sie weiß zu erhalten, ist es gut, sie nach dem Schälen in frisches Wasser zu legen. Man koche die Äpfel in einer verzinnten oder irdenen Casserolle zu einem Mus, reibe eine $\frac{1}{2}$ Citrone an einem Stück Zucker ab und gebe es dazu. Während dem Kochen rühre man in den Äpfeln, sobald man merkt, daß die obern weich werden; sind sie gut, so lege man sie auf eine Porzellanplatte, mache einen Ring daraus, dessen äußerer Umfang niedriger ist als der inwendige. Sodann koche man eine Sauce von 250 Gram. ($\frac{1}{2}$ Pfund) Rosinen oder Weintrauben, 4 Deciliter (1 Schoppen) rothen Wein, ein Glas Wasser, Zucker und Zimmet. Ist dies alles etwa bis auf ein Glas Sauce eingekocht, so schütte man sie über den Ring, den man mit 62 Gram. (4 Loth) geschälten und länglich geschnittenen Mandeln spickt.

3. Ein gebranntes Äpfel-Mus. Man koche ein Äpfel-mus, richte es auf eine Platte an, spicke es mit länglich geschnittenen und geschälten Mandeln, und wenn es etwas kalt ist, so streue man Zucker darauf und fahre mit einer glühenden Schaufel darüber, bis der Zucker braun ist. Man hat sich aber wohl in Acht zu nehmen, daß man die Schaufel nicht darein drücke, sondern nur darauf halte.

4. Ein Äpfel-Mus mit Rosinen. Man wasche und reinige 125 Gram. (ein Viertelpfund) Rosinen und thue sie unten in die Casserolle, in welcher man die Äpfel kochen will, lege die Äpfel darauf, thue eine Theeschaale voll Wasser

dazu und lasse sie dämpfen, bis sie weich sind; ferner thue man Zucker, Zimmet oder Citronen nach Gutdünken daran, und sobald man die Aepfel angerichtet, rühre man geschälte und geschnittene Mandeln darein. Haben die Aepfel wenig Saft, so gebe man 2 anstatt 1 Glas Wasser dazu, sowie ein Stückchen Butter; auch müssen sie dann länger kochen.

5. Ein Aepfel-Mus ohne Zucker. Man dämpfe die Aepfel in heißer, gesottener Butter, gieße etwas Wasser daran und zerrühre die Aepfel wohl, thue sie auf eine Platte, röste eine gute Hand voll Brosamen und streue sie darüber. Will man die gleichen Aepfel mit Milch kochen, so rühre man einen Kochlöffel voll Mehl mit 4 Deciliter (einem Schoppen) Milch an und schütte es langsam unter die Aepfel; wenn diese weich sind, lasse man sie noch eine Viertelstunde kochen, und trage sie zu Tische.

6. Aepfelschnitz. Man schäle und zerschneide süße Aepfel, jeden in 4 Theile, nehme die Kernhäuser heraus und lasse in einem Hasen einen halben Kochlöffel voll gesottene Butter heiß werden, lege die Aepfel darein und lasse sie ein wenig dämpfen. Man schütte Wasser darüber, bis es oben über die Aepfel zusammenlaufe und koche sie etwa 2 Stunden lang, bis gar keine Brühe mehr daran ist.

Auf die gleiche Art kocht man kleine Api-Aepfel. Man lasse sie ganz, thue mit dem Wasser ein Glas Wein, ein Stückchen Zucker und ein wenig ganzen Zimmet dazu. Man lasse sie einprägeln, bis sie schön gelb sind, lege sie auf eine Platte und gebe sie warm auf den Tisch.

7. Gefüllte Aepfel. Zu diesem Gericht nehme man Borstorer oder Renetten von mittlerer Größe, und lasse sie ungeschält. Man schneide oben am Stiel einen Deckel aus, und nehme mit einem spitzigen Messer das Kernhaus heraus; man schäle und stoße 125 Gram. ($\frac{1}{4}$ Pfund) Mandeln und thue 93 Gram. (6 Loth) gesiebten Zucker, den Saft einer halben Citrone und die abgeriebene Schale derselben dazu, rühre ein Ei, drei Löffel Milchrahm in die Fülle und thue diese in die Aepfel. Man streiche ein Blech mit frischer Butter an, stelle die Aepfel darauf, aber nicht zu dicht neben-

einander, streue über jeden ein wenig Zucker, und lasse sie bei einem ganz gelinden Feuer etwa $\frac{3}{4}$ Stunden backen. Man richte sie auf die Platte an und gieße die Sauce über jeden Apfel.

8. Ein Apfelmus mit geschwungenem Ei. Man koche ein Apfelmus und thue es auf dasjenige Geschirr, auf welchem man es serviren will. Eine Viertelstunde bevor man es zu Tische gibt, schwinde man 3 oder 4 Eiweiß zu Schnee, und streiche es auf die Apfel, in der Mitte ein wenig höher als nebenzu. Man streue gesiebten Zucker darüber, und stelle es in ein warmes Zwischendöflein.

9. Compoten von Quitten. Die Quitten koche man wie Apfel, nur gebe man noch einmal so viel Zucker dazu. Man kann nur im Spätjahr nach dem Herbst Compoten von Quitten machen, später hinaus werden sie nicht mehr weich und auch ganz gelb.

10. Quitten-Mus. Man reibe die Quitten ab, lasse sie mit Wasser in einem eisernen aufgedeckten Hasen weich kochen, bis die Haut aufspringt, sodann ziehe man die Haut ab, nehme das Kernhaus heraus, und koche es nochmals mit Zucker, Wasser und einer abgeriebenen Zitronenschale; ist das Mus recht dick eingekocht, so richte man es an. Wenn man Apfel-Mus zu kochen hat und eine so geschwellte Quitten darunter thut, so wird es sehr gut und kräftig.

11. Gefochte Birnen. Man schäle Birnen, die nicht zu saftig sind, große schneide man entzwei, kleine kann man ganz lassen. Man thue sie in einen irdenen Topf oder in eine wohl verzimnte Casserolle, und schütte Wasser daran, bis es darüber zusammenläuft, und ein Glas voll rothen Wein, 6 bis 8 Nägelein, ganzen Zimmet und ein Stückchen Zucker. Man lasse sie beinahe 4 Stunden kochen, bis sie schön roth sind. Wollen sie nicht roth werden, so binde man Marnist-Kernen (Kermes- oder Scharlachbeeren) in ein Tuch und lasse sie mitkochen. Man findet sie in den Apotheken.

12. Gefochte Kirschen. Man nehme saure Kirschen, schneide die Stiele halb davon, thue sie nebst Zucker, Zimmet

und ein wenig Wasser auf's Feuer, und lasse sie weich kochen. Man nehme sie dann mit einem Schaumlöffel heraus und thue sie auf dasjenige Geschirr, auf welchem man sie zu Tische geben will. Die Brühe lasse man kochen, bis sie ein wenig dick ist, und gieße sie über die Kirschen.

13. Kirschen mit Brod oder Kirschsuppen. Man nehme schwarze Kirschen, zupfe die Stiele davon und lege die Kirschen in's Wasser. Zu 1 Kilog. (2 Pfund) Kirschen schneide man 218 Gram. (14 Loth) Weißbrod würflich und röste es in zerlassener Butter; ist das Brod gelb, so nehme man es mit dem Schaumlöffel aus der Casserolle, gebe die Kirschen darein sammt Zucker und einem $\frac{1}{2}$ Glas rothen Wein; sind die Kirschen weich gekocht, so richte man sie an, gebe das Brod dazu, und decke das Gefäß gleich zu, damit das Brod anziehe. Den Zucker kann man weglassen, sowie bei Mirabellen- und Zwetschgen-Suppen.

14. Gefochte Zwetschgen. Man kocht die Zwetschgen auf zweierlei Art. Wenn man sie als Compoten haben will, so müssen sie geschält werden. Man gieße siedendes Wasser darüber, lasse sie eine Weile stehen, ziehe ihnen die Haut ab, schneide sie entzwei und mache die Steine daraus; hernach thue man in eine messingene oder irdene Casserolle Wasser, ein Stückchen Zucker und ganzen Zimmet, und sobald das Wasser kocht, lege man die Zwetschgen darein und lasse sie weich kochen. Man nehme sie mit einem silbernen Löffel heraus und lege sie auf die Platte, auf welcher man sie zu Tisch geben will, so daß sie wie Compoten zu liegen kommen. Man nehme die Kerne aus den Steinen, häute sie, und lege auf jede Zwetschge einen Kern; thue noch ein Stückchen Zucker in die Brühe und lasse sie dick werden; hernach gieße man sie durch einen Schaumlöffel über die Zwetschgen.

Auf gleiche Art kocht man auch Aprikosen, nur thut man keinen Zimmet daran.

15. Gefochte Zwetschgen auf andere Art. Man thue Zwetschgen mit kleinen Stielen in eine Casserolle mit Wasser, einem Stückchen Zucker, einigen Stückchen ganzen Zimmet,

6—8 Gewürznügelein und 2 oder 3 Löffel voll Essig, und lasse die Zwetschgen kochen, bis die Haut aufspringt. Alsdann nehme man jede Zwetschge besonders aus der Casserolle, stelle sie auf eine Platte, lege noch ein gutes Stückchen Zucker in die Brühe und lasse sie dick einkochen. Hernach gieße man sie über die Zwetschgen und gebe diese kalt auf den Tisch.

16. Mirabellen zu kochen. Man kann die Mirabellen aussteinen oder ganz lassen, nach Belieben; schöner sind sie, wenn man sie noch etwas hart nimmt, und sie ganz läßt mit einem kleinen Stiel. Man thue sie mit etwas Wasser und Zucker auf's Feuer, koche sie weich, lege sie schön auf eine Platte, koche die Brühe dick ein, gieße sie darüber und gebe sie zu Tische.

17. Himbeeren zu kochen. Man thue die Himbeeren in eine Casserolle nebst einer kleinen Theeschale voll Wasser und Zucker. Man lasse sie einige Minuten schnell kochen, schütte sie dann in eine Schüssel, gieße die Brühe davon ab, lege noch ein Stückchen Zucker daren und lasse sie dick einkochen. Man thue die Brühe über die Himbeeren und gebe sie kalt auf den Tisch.

18. Citronen mit gebratenem Fleisch aufzustellen. Man schäle die gelbe Schale von den Citronen ab, zerschneide das Inwendige in dünne Scheiben, thue mit einem spitzigen 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. Man thue in eine Casserolle Wasser und ein Stückchen Zucker, lege die Citronenschalen daren und lasse sie eine Viertelstunde kochen; dann lege man die Schalen über die zerschnittenen Citronen, thue den Saft derselben, der auf der Platte liegt, in die Casserolle, und lasse es bis auf etwa 6 Eßlöffel voll einkochen. Hernach gieße man es über die Citronen, und wenn es kalt ist, gebe man es zu Tische.