

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]

B. Getrocknete Früchte.

urn:nbn:de:bsz:31-56409

B. Getrocknete Früchte.

1. **Getrocknete Kirschen.** Diese werden heiß abgewaschen, mit Wasser und Wein, Zucker, ganzem Zimmet in reichlicher Brühe wie Zwetschgen langsam weich gekocht, die Brühe etwas eingekocht und angerichtet.

2. **Getrocknete saure Aepfel.** Sie werden einigemal mit heißem Wasser, indem man sie mit den Händen reibt, gewaschen, in einem Geschirr mit Wein und Wasser oder nur mit Wasser ganz reichlich bedeckt, auf's Feuer gesetzt, mit etwas Zucker, Zimmet, auch wenn man sie gerade hat, mit etwas in Zucker eingelegter Apfelsinenschaale langsam weich gekocht. Ist dies geschehen, so nimmt man sie aus der Brühe, läßt solche, wenn sie dünn ist, noch so lange nachkochen, bis sie sämig geworden, oder gibt eine Kleinigkeit aufgelöste Stärke hinzu und gießt die Brühe durch ein Siebchen über das zierlich angerichtete Obst.

3. **Getrocknete Birnen.** Werden wie getrocknete saure Aepfel gekocht.

4. **Getrocknete Zwetschgen.** Man lasse die Zwetschgen 1—2 Stunden in heißem Wasser liegen, und koche sie dann mit Zucker, bis sie weich sind.

XII. Alle Arten Cremen.

1. **Schokolade-Creme I.** Man koche 3 Viertelliter (eine halbe Maß) Milch, 62 Gram. (4 Loth) würflich geschnittene Schokolade und Zucker nach Belieben; unterdessen verrühre man wohl 6 Eigelb, bis sie weiß sind, schütte 4 Deciliter (1 Schoppen) Milch oder 2 Deciliter Rahm darein, giesse ganz langsam unter beständigem Rühren die Schokolade zu