

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]

XIV. Warme und kalte Getränke, Syrupe.

urn:nbn:de:bsz:31-56409

so viele der Früchte hinein, als neben einander liegen können, und koche sie vollends weich, doch müssen sie ganz und ansehnlich bleiben, dürfen nicht im geringsten zerkothen, so daß jede Hagebutte ihre Form behält. Man lege sie mit dem Schaumlöffel auf eine flache Schüssel und andere hinein, fülle sie abgekühlt in Gläser und binde sie fest zu, nachdem man ein Papier in der Form des Glases, durch Kirschwasser gezogen, darüber gegeben hat.

63. Hagebutten in Zucker und Essig. 2 Pfund Hagebutten, ein halber Liter (eine halbe Maß) Essig, 750 Gram. (anderthalb Pfund) Zucker, 4 Gram. (1 Viertelloth) Zimmt und etwas Nellen.

Die Hagebutten werden nach vorhergehender Vorschrift vorgerichtet und ebenfalls halb gar gekocht. Dann schäume man Essig und Zucker, gebe die Früchte nebst dem Gewürz hinein, und richte sich übrigens nach der vorigen Nummer.

64. Hagebuttenmus oder Buttenmark. Ein halbes Kilogr. (1 Pfund) Hagebutten, ein halbes Kilogr. (1 Pfd.) Zucker. Der Zucker wird mit einem Glas Wasser geläutert; wenn er Perlen wirft und etwas erkaltet ist, rühre man das Buttenmus darein, und lasse es unter beständigem Rühren kochen, bis die Marmelade nicht mehr wässerig ist. Man kann beim Anrichten eine fein zerschnittene Citronenschaale darunter rühren.

XIV. Warme und kalte Getränke, Syrupe.

1. Kirschensaft. Man koche eine kleine Weile Weichselkirsch mit einem kleinen Theil schwarzen Kirsch, rühre beständig darin, damit sie nicht anbrennen, drücke sie durch ein leinenes Tuch, und auf ein halbes Kilogr. (1 Pfund)

Saft läutere man 250 Gram. (ein halbes Pfund) Zucker in einem halben Glas Wasser, schütte den Obstsaft dazu, und koche diesen, bis er einen Faden zieht. Man kann die Kerne schälen, stoßen, durch ein Tuch drücken und mit dem Saft kochen.

2. Johannisbeeren-saft. Nachdem der Saft wie zu Johannisbeeren-Gelée ausgepreßt ist, koche man ihn mit geläutertem Zucker. Auf ein halbes Kilogr. (1 Pfund) Saft 250 Gram. (ein halbes Pfund) Zucker. Während dem Kochen schäume man ihn ab, und wenn er kalt ist, schütte man ihn in Flaschen. Zeit des Kochens: 1 Viertelstunde.

Man muß bei allen Säften und Syrupen sich in Acht nehmen, daß man sie erst 14 Tage nachher zupropfe.

3. Maulbeeren-saft. Man presse die Maulbeeren durch ein reines Tuch. Zu einem halben Kilogr. (1 Pfd.) Maulbeeren koche man einen dicken Saft von 250 Gram. (einem halben Pfund) Zucker, schäume ihn wohl ab, thue den Maulbeeren-saft dazu, und lasse es kochen, bis es einen Faden zieht. Man fülle dann kleine Flaschen damit.

4. Himbeeren-saft. I. Man zerdrücke die Himbeeren wohl, und drücke den Saft durch ein Tuch. Auf ein halbes Kilogr. (1 Pfd.) Saft nehme man eben so viel Zucker, koche denselben zu einem dicken Syrup, thue den Himbeeren-saft dazu, und lasse es eine halbe Viertelstunde miteinander kochen.

5. Himbeeren-saft II. Ein halbes Kilogr. (1 Pfund) Himbeeren, 1 Pfund Zucker geläutert. Die Himbeeren ein paar Mal in dem Zucker aufkochen lassen, durch ein Tuch schütten und in Flaschen gießen.

6. Ausgegohrener Himbeeren-saft I. Ein halbes Kilogr. (1 Pfd.) Saft, ein halbes Kilogr. (1 Pfd.) Zucker, 1 Liter (4 Schop.) Weinessig, 5½ Liter (5 Maß) Himbeeren. Essig und Himbeeren stelle man 5—6 Tage in den Keller, nachdem sie gut durcheinander verrührt wurden. Den sechsten Tag werden die Himbeeren ausgepreßt und mit dem geläuterten Zucker gekocht. Fülle den Himbeeren-saft in die Flaschen und binde diese nach 14 Tagen zu.

7. Himbeeren-saft II. Die Himbeeren lasse man 10 Tage

im Keller stehen, indem man täglich darin rührt, presse sie aus, und verfähre im Uebrigen nach Nr. 6.

8. Citronensyrup. Man reibe 6 saftige Citronen an 250 Gram. (einem halben Pfund) Zucker ab, läutere 3 Viertelskilogr. (anderthalb Pfund) Zucker mit 12 Deciliter (3 Schop.) Wasser, und lasse denselben kochen, bis er einen Faden zieht. Man presse den Saft der 6 Citronen wohl aus, gieße ihn durch ein feines Tuch in den Zucker, und lasse es zusammen eine gute halbe Viertelstunde kochen. Wenn der Syrup kalt ist, wird er in Flaschen gegossen und darin aufbewahrt. Er wird anstatt Limonade gebraucht. Man mische nur ein Viertelglas voll Syrup unter ein Glas voll Wasser, so hat man Limonade.

9. Violensaft. Man gieße siedendes Wasser über die abgezupften Violensblätter, so das es darüber zusammengehe, lasse sie 4—5 Tage an einem kühlen Ort stehen, drücke die Violon durch ein leinenes Tuch, und koche diesen Saft mit geläutertem Zucker, Kilogr. auf Kilogr.

10. Syrop de Capillaire. Man brühe 2 Hände voll Capillaire-Kraut mit siedendem Wasser an, lasse es 24 Stunden stehen, drücke es durch ein Tuch und koche 4 Deciliter (1 Schop.) Saft mit einem halben Kilogr. (1 Pfd.) geläuterten Zucker.

11. Hippogras. Anderthalb Liter (1 Maß) rothen Wein, 250 Gram. (ein halbes Pfund) gesiebten Zucker, 2 Gram. (ein halbes Quentchen) Zimmet, 8 Nelken, ein wenig abgeriebene Muskatnuß. 8 Tage lang miteinander in einer Flasche stehen lassen und durch ein Tuch schütten.

12. Natassia von Kirschon. Weichselfirschen, anderthalb Liter (1 Maß) Weinbrauntwein oder Kirschonwasser, 250 Gr. (ein halbes Pfund) Zucker, 8 Gram. (ein halbes Loth) Zimmet, 4 Gram. (1 Quent.) Nelken fein gestossen. Kirschon und Brauntwein lasse man in einer weitgeöffneten Flasche 4—5 Wochen stehen, drücke es durch ein Tuch, gieße den Saft wieder in dieselbe Flasche, und gebe Zucker und Gewürze hinzu. Lasse es nochmals 3 Wochen an der Sonne stehen, rüttle es öfters um und filtrire es durch einen Filtrir-

trichter. Man kann die Kirschen auch zerstoßen, anstatt sie ganz unter den Branntwein zu thun.

13. Natafia von Quitten. Die abgeriebenen Quitten stelle man eine Nacht in den Keller, lasse sie in der Apotheke auspressen, falls man keine eigene Presse hat. Zu anderthalf Liter (1 Maß) Quittenwasser gebe man anderthalf Liter Branntwein, 250 Gram. (ein halbes Pfund) gesiebten Zucker, 30 zerstoßene, bittere Mandeln. Lasse es 6—8 Wochen stehen und schüttele es durch einen Filtrirtrichter.

14. Natafia von Pfirsichkernen. 125 Gram. (1 Viertel-pfund) kleingestößene Pfirsichkerne, 8 Gram. (ein halbes Loth) Zimmet, 4 Gram. (1 Quent.) Nägelein, gröblich gestoßen, anderthalf Liter (1 Maß) Branntwein, 125 Gram. (ein Viertelpfund) gesiebten Zucker. Pfirsichkerne, Gewürze und Branntwein lasse man ein paar Tage stehen. Wenn der bittere Geschmack der Kerne vergangen, gebe man den Zucker dazu, lasse das Getränk noch 8 Tage stehen und filtrire es.

15. Natafia von Erdbeeren. 3 Viertelliter ($\frac{1}{2}$ Maß) Erdbeeren und Branntwein lasse man 3 Wochen lang in einer weitgedöfneten Flasche stehen, presse es durch ein Tuch, gebe 250 Gram. (ein halbes Pfund) gesiebten Zucker, 2 Gram. (ein halbes Quent.) Zimmet, 4 Gram. (1 Quent.) Nelken, alles gestoßen, dazu, lasse es 6 Wochen stehen, und filtrire es.

16. Natafia von Citronen. 3 Citronenschaalen, anderthalf Liter (1 Maß) Weinbranntwein, 14 Tage an der Sonne stehen lassen, gebe noch eine abgeriebene Citronenschaale dazu und Zucker nach Belieben; nach etwa 8 Tagen wird das Getränk brauchbar sein.

17. Mandelsaft oder Orgeade. 250 Gram. (ein halbes Pfund) süße und 62 Gram. (4 Loth) bittere geschälte Mandeln, 4 Decil. (1 Schop.) Kirschwasser, ein halbes Kilogr. (1 Pfd.) Zucker. Die Mandeln werden gewaschen, abgetrocknet und mit einigen Tropfen Kirschenwasser gestoßen, mit dem Kirschenwasser durch ein Tuch gepreßt, und mit dem Zuckersaft einige Minuten lang gekocht. 2—3 Löffel dieses Saftes in einem Glas Wasser ersetzt ganz wohl Mandelmilch.

18. Punsch. 4 Decil. (1 Schop.) Araf oder Rhum, 6 Citronen in Scheiben geschnitten, 375 Gram. (3 Viertelpf.) Zucker, 3 Liter (2 Maß) starken schwarzen Thee, eine Weile stehen lassen, und wenn man den Punsch stark wünscht, schüttet man noch Rhum nach. Anstatt Thee kann man nur heißes Wasser nehmen.

19. Bischof. 1 Kilogr. (2 Pfd.) Zucker, 9 Viertelliter (anderthalb Maß) Pontackwein, Drangenschaalen. Die Drangenschaalen schneide man so dünn als möglich ab, lasse sie ein wenig ausdörren, und stoße sie mit der halben Portion Zucker, drücke den Saft der Drangen dazu, gieße den Pontackwein darüber und gebe den Rest des Zuckers noch dazu, lasse dies Getränk 24 Stunden stehen, und schütte es durch ein Tuch in Flaschen. Anstatt Pontack- kann man französischen Brantwein nehmen.

20. Nußwasser. Underthalb Liter (1 Maß) Brantwein, ein halbes Kilogr. (1 Pfd.) grüne Nüsse, von Juni bis Ende Juli gepflückt, 16 Gram. (1 Loth) Zimmet, 8 Gram. (ein halbes Loth) Nelken, 250 Gram. (ein halbes Pfund) Zucker mit 4 Decil. (1 Schop.) Wasser geläutert. Die Nüsse stoße man fein, und lasse sie 14 Tage lang in Brantwein an der Sonne stehen, schütte sie durch ein Tuch in eine andere Flasche, gebe die gestoßenen Gewürze dazu, gieße endlich den Zuckerjast dazu und filtrire das Getränk.

XV. Einmachen von Fleisch.

1. Speck einzusalzen. Man löse an dem noch warmen Speck alles Fleisch weg, reibe ihn mit Salpeter und Salz tüchtig ein, streue einige Hände voll Salz auf den Boden eines Fäßchens, das unten eine Oeffnung hat, und lege eine Speckseite darauf, die Schwarten am Boden des Fäßchens; streue dann Salz darüber, lege eine zweite Speckseite entgegengesetzt auf die erste, lege alle Knochen und was man sonst