

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]

Saucen zu Kuchen und gekochtem Obst, Zuckerbackwerk.

urn:nbn:de:bsz:31-56421

Blech, doch so, daß kein Apfel den andern berührt, im Ofen oder in der Tortenpfanne.

40. Kirschbrod. Man verkocht 1 Kilog. (2 Pfd.) schwarze, gewaschene und von den Stielen befreite Kirschen mit 2 Gläsern voll rothem Wein, einem halben Glas voll Wasser, Zucker, in kleine Stücke gebrochenem Zimmet und etwas Brodrinde, schneidet Milchbrod in runde, zweifingerdicke Stücke, läßt sie, in Milch eingeweicht, eine Stunde stehen, kehrt sie in zerklopften Eiern und geriebenem Brod um, backt sie in heißer Butter gelb, legt sie zum Abfließen auf Papier und schüttet die Kirschen durch ein Haarsieb darüber, indem man sie so viel als möglich ausdrückt. Man kann diese Sauce zu allen Kuchen mit Früchten geben.

Saucen zu Kuchen und gekochtem Obst, Zuckerbackwerk.

41. Sauce von Wein. Man läßt weißen Wein, je nachdem man Sauce braucht, mit ein wenig Wasser, der an Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone, dem Saft davon und Zucker kochen, bis er nicht mehr nach Wein riecht, zerrührt 4 Eigelb mit etwas Wasser, bis sie weiß sind, rührt den Wein dazu, setzt es zusammen auf's Feuer, indem man die Sauce rührt, bis sie kocht, und schüttet sie durch ein Haarsieb.

42. Sauce von Milch. Man setzt 3 Viertelliter ($\frac{1}{2}$ Maß) gute Milch mit 62 Gr. (4 Loth) fein gestoßenen Mandeln und einem Stück Zucker auf's Feuer, läßt sie, indem man darin rührt, einige Male aufkochen, gießt sie, in 4 mit 3 Löffel voll Rosenwasser zerrührte Eigelb, setzt

alles zusammen auf's Feuer, schüttet die Sauce, wenn sie anfängt zu kochen, durch ein Haarsieb und drückt die Mandeln so viel als möglich aus.

43. Sauce von Rahm mit Vanille. Man kocht 3 Viertelliter ($\frac{1}{2}$ Maß) Rahm mit einem Stängelchen Vanille auf, läßt ihn 2 Stunden stehen, damit er den Geruch der Vanille bekommt, setzt ihn wieder mit Zucker auf's Feuer, rührt ihn, wenn er kocht, in 3 mit Milch verrührte Eigelb, läßt ihn wieder kochen, und nimmt, bevor man die Sauce auf den Tisch giebt, die Vanille heraus. Man kann dieser Sauce jeden beliebigen Geruch geben.

44. Gekochte Pfirsiche. Man legt nicht ganz weiche, geschälte, mitten entzwei geschnittene und vom Stein befreite Pfirsiche in einem breiten Topfe neben einander, kocht sie in Wein mit gestoßenem Zucker bestreut und einem Stück Zimmt weich, legt sie auf ein Haarsieb, läßt den Saft dick einkochen, klopft die Steine sorgfältig auf, damit die Kerne ganz bleiben, kocht diese mit ein wenig Wasser, schält sie, legt zu jedem halben Pfirsich einen halben Kern und gießt den Saft durch's Haarsieb darüber.

45. Gekochte Aprikosen. Wie Nr. 44; nur müssen die Früchte härter sein, weil sie leicht verkochen.

46. Gekochte Maulbeeren. Man kocht 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Zucker, 2 Decil. ($\frac{1}{2}$ Schopp.) rothen Wein und ein Stück Zimmt zu einem dicken Syrup ein und läßt $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfd.) schwarze Maulbeeren auf starkem Feuer schnell einige Mal darin überkochen; ist der Saft zu dünn, so läßt man ihn wieder kochen, bis er einen Faden zieht, gießt ihn über die Maulbeeren und giebt sie kalt auf den Tisch.

47. Gekochte Stachelbeeren. Man bricht sie, wenn sie so groß wie Erbsen sind, pflückt die Blumen und Stiele ab, wäscht sie, legt sie einige Minuten in kochendes Wasser, kocht sie dann in Wasser weich, schüttet sie in's Haarsieb, kocht ein Stück Zucker mit Wasser und der halben Schale einer fein und länglich geschnittenen Citrone zu einem dicken Syrup ein, läßt die Beeren darin heiß werden, aber nicht

Kochen, hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus, kocht den Syrup nochmals dick ein und schüttet ihn über die Beeren.

48. **Gefochte Johannisbeeren.** Wie Nr. 47.

49. **Zuckerbrod mit Hefenteig.** Man rührt in der Mitte von 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Mehl mit 2 Eßlöffeln voll Bierhefe und 4 Löffeln voll Milch einen kleinen Teig an, stellt ihn zum Gähren an einen warmen Ort, zerrührt 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) frische Butter mit 2 Eiern und 8 Eigelb zu einem dicken Schaum, thut 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) gesiebten Zucker und die abgeriebene Schale einer Citrone dazu, verarbeitet dies mit dem aufgegangenen Teig eine Viertelstunde, rührt den Schnee von 8 Eiweiß dazu, formirt von gutem Schreibpapier 30 kleine Kapseln, füllt sie, wenn sie mit geschmolzener Butter bestrichen und mit Zucker und fein zerschnittenen Mandeln bestreut sind, halb mit Teig, läßt sie an einem warmen Ort aufgehen, backt sie in einem nicht zu heißen Ofen in drei Viertelstunden und nimmt das Papier davon.

50. **Brioche.** Man rührt $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfd.) feines Mehl mit heißem Wasser zu einem Teig an, verarbeitet 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) frische Butter, 5 Eier, eine kleine Handvoll Zucker, eben so viel Salz und einen Löffel voll Bierhefe gut mit dem Mehl, läßt den Teig während der Nacht an einem warmen Ort aufgehen, kehrt ihn am Morgen 2 Mal um und thut ihn in die Formen.

51. **Chokoladebröddchen in Kapseln.** Man schlägt 6 Eiweiß mit $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfd.) gestoßenem, fein gesiebttem Zucker zu Schnee, reibt so viel Chokolade dazu, als nöthig ist, daß es eine braune Farbe bekommt, füllt papierne Kapseln nicht ganz voll damit, und backt sie im Backofen nach dem Brod.

52. **Italiänische Bröddchen in Kapseln.** Man schwingt 5 Eiweiß mit $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfd.) Zucker wohl durcheinander, thut geschälte und geschnittene Mandeln und fein zerschnittene Citronenschale dazu, bis es genug ist, füllt Kapseln und backt sie wie Nr. 51.