

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

6. Ausg.

Spörlin, Margareta

Mülhausen, 1840

12. Gekochtes Obst.

urn:nbn:de:bsz:31-56983

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

8. Schnecken-Salat.

Man puzt die Schnecken, wie bei den Suppen angegeben ist, und legt sie dann schön neben einander auf eine Platte. Man hackt Zwiebeln oder Schalotten ganz fein, nebst vier oder sechs Anchois, macht aus diesem um die Schnecken einen Kranz, streuet ein wenig Citronenschaale und ein wenig Kapern darüber, zerklopft in einem kleinen Geschirr Essig und Baumöhl 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 l o c h t e s O b s t.

1. Compoten zu Fochen.

Zu Compoten sind im Spätjahr die Vorstorfer-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 hinein legen, als deren 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 ab 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 zwei Löffel voll Himbeerengelee oder von St. Johannis-Trauben, 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, wie sie geschält werden, und ehe man sie in die Casserolle thut. Man thut sie dann in eine wohl verzinnte oder irdene Casserolle, nebst ein wenig Wasser. Zerreibt an einem Stückchen Zucker eine halbe Citrone, thut das Zerriebene zu den Aepfeln, und läßt 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 in-

wendig höher ist, als am äußern Rande. Man nimmt ferner ein halbes Pfund Rosinen oder kleine Weintrauben, wäscht und reinigt sie sauber, und thut sie in eine Casserolle, samt einem Schoppen rothen Wein und ein Glas voll Wasser, wie auch Zucker und Zimmet, läßt dieß einkochen bis etwa auf ein Glas voll Sauce, und gießt es mitten in den Ring; man 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, damit 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, so bald das Aepfelmus gekocht ist, und rührt ihn darein. Man thut es auf die Platte, auf welcher man es zu Tische tragen will. Man nimmt vier Loth Mandeln, die man schwellt und abschält, thut sie in frisches Wasser, schüttet das Wasser davon ab, thut die Mandeln in etne Serviette und trocknet sie sauber ab; man schneidet jede Mandel in der Breite von einander, und legt sie schön auf die Aepfel. Wenn nun das Mus ein wenig kalt ist, so nimmt man eine kleine Feuerschaufel, wäscht sie wohl ab, und legt sie ins Feuer, bis sie ganz glühend ist. Man streuet Zucker auf das Aepfelmus, und hebt die feurige Schaufel darauf, damit 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.

Man wäscht und reinigt ein Viertelpfund Rosinen sauber, und thut sie unten in die Casserolle, in welcher man die Aepfel kochen will. Man legt die Aepfel oben

Darauf, thut eine Theeschaale voll Wasser dazu, und läßt sie dämpfen, bis sie weich sind. Man thut ferner Zucker hinzu, je nachdem man das Aepfelmus gern süß haben will, wie auch Zimmet oder Citronen, welches man am liebsten hat. Wenn man gern Mandeln dabei 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 Aepfel nicht mehr viel Saft haben, so thut man in die Casserolle ein Stückchen Butter, läßt sie zergehen, legt die Aepfel hinein, und läßt sie ein wenig dämpfen. Man schüttet alsdann anstatt einer Tassenschale voll Wasser, zwei daran. Die Aepfel müssen auch noch einmal so lang kochen, als im Spätjahr.

5. Ein Aepfel-Mus ohne Zucker.

Man läßt in einer Pfanne eingesottene Butter heiß werden, wirft die Aepfel hinein, und läßt sie dämpfen, bis sie ein wenig weich sind. Man gießt ein wenig Wasser daran, und läßt sie mitkochen. Man zerrührt die Aepfel wohl, thut sie auf eine Platte, röstet in Butter eine gute Hand voll Brosamen und streuet sie darüber. Will man die gleichen Aepfel mit Milch kochen, welches man eine Aepfel-pappe nennt, so nimmt man einen kleinen Kochlöffel voll Mehl, und rührt es mit einem Schoppen Milch zart an. Wenn die Aepfel ganz weich gedämpft sind, rührt man die Milch darein, läßt sie noch eine kleine Viertelstunde kochen, und trägt sie zu Tische.

6. Aepfelschnize.

Man nimmt süße Aepfel, und schneidet jeden in vier Theile. Die Kern-Häuser aber macht man ganz daraus. Will man die Aepfel recht schön und gut haben, so schält man sie. Man läßt dann in einem Topf oder Hasen einen halben Kochlöffel voll eingesottene Butter heiß werden,

legt die Aepfel hinein und läßt sie ein wenig dämpfen. Man schüttet Wasser darüber, bis 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 zwei Stunden kochen.

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

7. Gefüllte Aepfel.

Zu solchen Aepfeln nimmt man Borstorfer 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 spitzen Messer oder mit einem kleinen Löffel, mit welchem man die Erdäpfel aushöhlt, heraus, nimmt ein Viertelpfund Manteln, schält sie und stößt sie fein, thut 6 Loth gesiebten Zucker dazu und den Saft von einer halben Citrone. Die Haut zerreibt man auf dem Reibeisen und thut sie auch dazu, rührt ein ganzes Ei darein nebst 3 Löffel voll Milchrahm, und füllt die Aepfel damit. Man streicht ein Blech oder eine Tortenpfanne mit frischer Butter an, stellt die Aepfel darauf, aber nicht zu dicht neben einander, streuet über jeden ein wenig Zucker, und läßt sie bei einem ganz gelinden Feuer backen. Sind sie in einer Tortenpfanne, so darf man oben und unten nur ein wenig Blut machen. Das Zwischendesein darf auch nicht wärmer sein als ein gutes Ofenrohr. Sie müssen immer drei Viertelstunden backen. Man stellt sie dann auf eine Platte, und gießt 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 Aepfel, nur muß man noch einmal soviel 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 zwei 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 Zimmt und ein Stückchen Zucker. Man läßt sie beinahe 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 (man findet sie in den Apotheken), 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 Haut aufspringt, nimmt sie dann aus dem Wasser, legt sie auf eine Platte und zieht ihnen die Haut ab, nimmt mit einem Löffel alles Mark von dem Kernhaus 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 Aepfelmuß zu kochen hat und eine so geschwellte Quitte darunter thut, so wird es sehr gut und kräftig.

11. Ein Apfelmuß mit geschwungenem Ei.

Man kocht ein Apfelmuß wie zu einem Apfeling, und thut es auf dasjenige Geschirr, auf welchem man es servieren will. Eine Viertelstunde bevor man es zu Tische giebt, nimmt man das Weiße von 3 oder 4 Eiern, schwingt es ganz satt und streicht es auf die Äpfel, jedoch in der Mitte ein wenig höher als nebenzu. Man streut gesiebten Zucker darüber, und stellt es in ein warmes Zwischenbfelein. Hat man kein warmes Deselein, 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, 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 sein.

13. Kirschen mit Brod oder Kirschsuppen.

Man nimmt schöne schwarze Kirschen, zupft die Stiele davon und legt die Kirschen ins Wasser, nimmt zu zwei Pfund Kirschen 14 Loth Weißbrod, schneidet es würflicht und röstet es schön gelb in ausgelassener Butter; man thut das Brod in einen Schaumlöffel oder Siebbeden, 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 Zwetschen ohne Zucker kochen, so kocht man sie auf gleiche Art wie die Kirschen.

14. Zwetschen zu kochen.

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

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

15. Eine andere Art Zwetschen.

Man nimmt Zwetschen 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 Zwetschen kochen bis die Haut auffpringt. Alsdann nimmt man jede Zwetsche 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 Zwetschen und giebt diese 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 sein. 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 nebst einer kleinen Theeschale voll Wasser 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.

Man schält von einigen Citronen die gelbe Schale ab, zerschneidet das Inwendige in dünne Scheiben, thut mit einem spitzigen Messer die Kernen daraus, legt die Citronen auf eine porzellanene Platte, bestreut sie dick mit Zucker und schneidet die Schalen in fingerlange Streifen so schmal als möglich. Man thut in eine Casserolle ein Stückchen Zucker und Wasser, legt die Citronenschalen hinein und läßt sie eine Viertelstunde kochen; dann legt man die Schalen über die geschnittenen Citronen, thut den Saft von den Citronen, so auf der Platte liegt, in die Casserolle, und läßt es einkochen bis etwa auf 6 Eßlöffel voll. Hernach gießt man es über die Zitronen, und wenn es kalt ist, so giebt man es zu Tische.