

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

17. Syrupe.

urn:nbn:de:bsz:31-56983

17. S y r u p e.

1. Kirschensaft.

Man nimmt hiezu schöne Weichselfirschen; man kann auch eine kleine Hand voll gute schwarze Kirschen hinzu thun, thut sie dann in einen neuen irdenen Topf, welcher aber zuvor wohl ausgekocht seyn muß, stellt ihn auf ein Kohlenfeuer, rührt in den Kirschen, damit sie nicht anbrennen, und läßt sie eine kleine Weile kochen. Man drückt hernach den Saft durch ein leinenes Tuch, thut, wenn man will, die Steine in einen Mörser, zerstößt sie und drückt sie durch ein Tuch. Man nimmt dann auf ein Pfund Saft ein halbes Pfund Zucker, thut beides mit einander in eine gelbe Pfanne, sammt einem halben Glas voll Wasser, schäumt es wohl ab und läßt es kochen, bis es einen Faden zieht.

2. St. Johannisbeersaft.

Man zupft die Beeren ab, zerdrückt sie mit den Händen, oder stellt sie in einem saubern irdenen Topf auf heiße Asche, bis der Saft alle daraus gezogen ist, gießt ihn dann durch ein Haarsieb und läßt den Saft über Nacht stehen. Den andern Tag gießt man das Helle davon ab, nimmt zu einem Pfund Saft ein halbes Pfund Zucker, thut den Saft mit dem Zucker übers Feuer, schäumt es sauber ab und läßt es eine gute Viertelstunde kochen. Alsdann wird der Saft, wenn er kalt ist, in kleine Bouteillen gefüllt.

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

3. Maulbeersaft.

Man preßt die Maulbeeren, so wie sie sind, durch ein sauberes Tuch, damit der Saft heraus kommt. Man nimmt zu einem Pfund Maulbeeren ein halbes Pfund Zucker, kocht den Zucker mit Wasser zu einem dicken Syrup, schäumt ihn wohl ab, thut den Maulbeersaft hinzu, und läßt es kochen, bis es einen Faden zieht. Man füllt dann kleine Bouteillen damit.

4. Himbeeren-saft.

Man zerdrückt die Himbeeren wohl, und drückt den Saft durch ein Tuch. Auf ein Pfund Saft nimmt man ein Pfund Zucker, kocht denselben zu einem dicken Syrup, thut den Himbeeren-saft hinzu, und läßt es eine halbe Viertelstunde mit einander kochen.

5. Violen-saft.

Man pflückt die Violenblätter alle ab, so daß nichts Grünes darunter kommt; thut sie in einen porzellanenen Topf, gießt kochendes Wasser darauf, bis es darüber zusammengeht, läßt es an einem kühlen Ort 4 bis 5 Tage stehen, und ringt hernach die Violen durch ein reines leinenes Tuch. Man nimmt dann auf ein Pfund Saft ein Pfund Zucker, kocht denselben zu einem dicken Syrup, thut den Violen-saft darein, und läßt ihn eine gute Viertelstunde kochen.

6. Nelken-saft.

Von den Nelken werden die Blätter abgepflückt; man thut solche in einen zinnernen Topf, bis er voll ist, gießt dann kochendes Wasser darüber, bis es oben zusammengeht, und läßt es 24 Stunden stehen. Hernach wird es durch ein feines leinenes Tuch gedrückt. Man nimmt so viel Zucker am Gewicht, als Saft, stößt ihn rein, rührt ihn unter den Saft, bis er zergangen ist, setzt dann Zucker und Saft mit einander übers Feuer, schäumt ihn während dem Kochen fleißig ab und läßt ihn kochen, bis er einen Faden zieht.

7. Kornrosen-saft.

Wird auf die gleiche Art bereitet, wie der Nelken-saft.

8. Syrop de Capillaire.

Man nimmt zwei gute Hände voll Capillär-Kraut, thut es in einen porzellanenen Topf, gießt kochendes Wasser darüber, bis es oben zusammengeht, und läßt es 24 Stunden

stehen. Den andern Tag schüttet man den Saft durch ein leines Tuch. Man nimmt dann zu einem Schoppen Saft ein Pfund Zucker, kocht ihn, bis er Perlen wirft, gießt den Saft hinein und läßt ihn kochen, bis er einen Faden zieht.

9. Syrop de Framboises oder Himbeerensyrup.

Zu einem Teller voll Himbeeren nimmt man ein Glas voll guten Weinessig, thut die Himbeeren in einen neuen irdenen Topf, der aber zuvor recht ausgekocht worden ist, gießt den Essig über die Himbeeren, rührt beides wohl durch einander, stellt den Topf in den Keller und läßt es fünf oder sechs Tage stehen. Es muß aber täglich ein oder zwei Mal aufgerührt werden. Am vierten Tage gießt man den Essig von den Himbeeren und schüttet ihn durch ein sauberes Tuch. Die Himbeeren dürfen nicht ausgedrückt werden. Man nimmt dann zu einem Pfund Saft ein Pfund Zucker, läßt denselben kochen, bis er Perlen wirft, thut den Himbeerenssig hinzu und läßt ihn vier oder fünf Mal aufkochen; man thut ihn wieder in den irdenen Topf, der aber sauber ausgeputzt seyn muß, läßt ihn darin kalt werden und füllt sodann die Bouteille damit. Die Bouteille darf vor vierzehn Tagen oder drei Wochen nicht zugebunden werden, denn sonst zerspringt sie. Von einem Pfund Saft und einem Pfund Zucker gibt es eine gute Bouteille voll.

10. Eine andere Art.

Man nimmt Himbeeren, thut sie in einen neuen irdenen Topf, nimmt einen neuen Kochlöffel, zerrührt die Himbeeren wohl damit, stellt sie in den Keller, läßt den Nührlöffel darin, rührt sie des Tags einige Male auf, und läßt sie so neun bis zehn Tage stehen. Hernach wird der Syrup auf die gleiche Art gemacht, wie der vorhergehende.

11. Citronensyrup.

Man nimmt anderthalb Pfund Zucker. Reibt sechs saftige Citronen an einem halben Pfund Zucker wohl ab, und thut

dann die anderthalb Pfund Zucker mit drei Schoppen Wasser in einer gelben Pfanne zum Feuer und läßt den Zucker kochen, bis er einen Faden zieht. Man preßt den Saft von den sechs Citronen wohl aus, gießt ihn durch ein feines Tuch in den Zucker und läßt es zusammen eine gute halbe Viertelstunde kochen. Wenn der Syrup kalt ist, wird er in Bouteillen gefüllt und darin aufbewahrt. Er wird anstatt Limonade gebraucht. Man mischt nur ein Viertelglas voll Syrup unter ein Glas voll Wasser, so hat man Limonade.

12. Zippokras.

Man füllt eine Maas guten rothen Wein in eine Flasche, thut ein halbes Pfund gestoßenen Zucker, ein halbes Quentchen Zimmet und acht Nelken hinzu, nebst dem achten Theil einer abgeriebenen Muskatnuß. Man mischt es alles zusammen in den Wein und läßt es 8 Tage stehen. Die Flasche muß täglich umgerüttelt werden. Man legt dann ein Tuch in einen Trichter und schüttet es dadurch, so ist es gut.

13. Katafia von Kirschen.

Man zupft Weichselkirschen, thut sie in eine große Maas-Bouteille mit einem weiten Hals, gießt eine Maas Wein-Branntwein oder Kirschenwasser darüber und läßt es vier bis fünf Wochen stehen. Hierauf wird er durch ein Tuch gepreßt und wieder in die nämliche Bouteille verwahrt, wozu noch ein halbes Pfund Zucker, ein halbes Loth Zimmet und ein Quentchen Nelken hinzu kommt, welches alles zusammen gestoßen und unter den Branntwein vermengt wird. Man läßt es noch drei Wochen an der Sonne stehen, rüttelt es öfters um und filtriert es durch einen Filtrier-Trichter. Man kann die Kirschen auch zerstoßen, anstatt sie ganz unter den Branntwein zu thun.

14. Katiffa von Quitten.

Die Quitten werden sauber abgeputzt und auf einem Reibeisen abgerieben. Man stellt sie über Nacht in den

Keller, und wenn man keine eigene Presse hat, um sie selbst auszupressen, so gibt man sie hernach in die Apotheke. Alsdann wird zu einer Maas Quittenwasser eine Maas schwacher Branntwein genommen, und ein halbes Pfund gestoßenen Zucker hinzugethan, nebst 30 bittern Mandeln, welche man zerstößt. Man läßt es sechs bis acht Wochen an einem temperirten Orte stehen, läutert es hernach durch einen Filtrier-Trichter und verwahrt es in Bouteillen.

15. Katafia von Erdbeeren.

Man thut eine halbe Maas Erdbeeren in eine große Bouteille, die eine weite Oeffnung hat, gießt eine halbe Maas Wein-Branntwein darüber und läßt es 3 Wochen an einem temperirten Orte stehen. Alsdann wird es durch ein Tuch gepreßt und wieder in der Bouteille verwahrt, nebst einem halben Pfund gestoßenen Zucker, einem halben Quentchen Zimmet und einem Quentchen Nelken, alles grob gestoßen. Man läßt es sechs Wochen stehen und filtriert es hernach.

16. Katafia von Citronen.

Man nimmt drei große Citronen und schneidet die gelbe Schaale davon ab, aber so, daß nichts von dem Weißen daran bleibt. Die Schaale thut man in eine gläserne Bouteille, die eine weite Oeffnung hat, gießt eine Maas schwachen Wein-Branntwein darüber und läßt es so vierzehn Tage an der Sonne oder an einem warmen Orte stehen. Man nimmt dann noch eine Citrone, reibt auf einem Stückchen Zucker das Gelbe davon ab und thut den Zucker in den Branntwein, nebst noch so viel anderm Zucker, bis es süß genug ist. Man läßt ihn noch ungefähr acht Tage stehen, und gebraucht ihn dann nach Belieben.

17. Mandelsaft oder Orgeade.

Man nimmt ein halbes Pfund süße und ein halbes Viertelpfund bittere Mandeln, schält sie und legt sie in

frisches Wasser. Wenn sie aus dem Wasser kommen, werden sie mit einem Tuch sauber abgetrocknet. Man stößt sie dann in einem Mörser so fein als möglich; während dem Stoßen gießt man öfters einige Tropfen Kirschwasser darüber, damit die Mandeln nicht öligt werden. Wenn sie gestossen sind, so rührt man einen Schoppen einfaches Kirschwasser daran, und preßt es so stark als möglich durch ein leinenes Tuch. Man kocht dann ein Pfund Zucker mit Wasser zu einem dicken Syrup, thut die Mandelmilch dazu und läßt sie zwei bis vier Mal aufkochen. Den Saft stellt man vom Feuer, schüttet ihn in einen Topf und läßt ihn kalt werden. Wenn er kalt ist, kann man ihn in Boucillen ziehen und mit Papier zubinden. Dieses Safts bedient man sich im Sommer anstatt der Mandelmilch. Man thut zwei bis drei Löffel voll in ein Glas voll Wasser und rührt es um, so hat man eine recht gute Mandelmilch.

18. Punsch zu machen.

Man nimmt zu einem Schoppen Arak oder Rhum sechs Citronen und etwa drei Viertelpfund Zucker; zwei oder drei Citronen werden auf dem Zucker abgerieben. Der Saft von den Citronen wird über dem Zucker wohl ausgepreßt. Man gießt dann etwa zwei Maas kochendes Wasser darüber. Will man den Punsch besser haben, so gießt man nur eine Maas Wasser und eine Maas Theewasser darüber. Man thut dann eine halbe Boucille Rhum oder Arak hinzu, rührt alles wohl durch einander und trinkt es warm. Man kann den Punsch auch ganz mit Theewasser machen, ohne sonstiges Wasser.

19. Bischoff zu machen.

Man nimmt schöne gelbe Pomeranzen, schält sie mit einem scharfen Messer recht sauber ab, daß nichts Bettes an den Schaalen bleibt, und legt diese an einen warmen Ort, damit sie ein wenig dürr werden. Usdann stößt man sie mit einem halben Pfund Zucker in einem Mörser recht fein, und drückt den Saft aus den Pomeranzen dazu.

Man gießt dann anderthalb Maas Pontackwein daran, thut noch ein halbes Pfund Zucker hinzu und läßt es 25 Stunden in einem irdenen Topfe stehen. Man schüttet es hernach durch ein sauberes Tuch. Statt dem Pontack kann man auch französischen Branntwein nehmen.

20. Auswasser.

Zu einer Maas Brauntwein werden ein Pfund grüne Nüsse genommen, die von Johannis- bis Jakobi-Tage brauchbar sind. So wie sie vom Baum kommen, werden sie sammt den grünen Schaaßen in kleine Stückchen zerschnitten, in einem Mörser gröblich gestochen, in eine große Flasche gethan und mit dem Branntwein übergossen. Man stellt es 14 Tage an die Sonne, damit es distillirt. Hernach wird es durch ein Tuch geseiht und in eine andere Flasche versezt. Zu einer Maas Branntwein thut man dann ein Loth Zimmet und ein halbes Loth Gewürz-Nelken, gröblich mit einander gestochen. Man läßt es wieder 8 Tage stehen, nimmt dann ein halbes Pfund Zucker und kocht ihn mit einem Schoppen Wasser, bis alles Schaumige davon ist. Wenn der Zucker erkaltet ist, gießt man ihn in den Branntwein und läßt ihn noch ein oder zwei Tage stehen. Alsdann wird er durch einen Filtrier-Trichter filtrirt. Der Saß, so in der Bouteille sichtbar ist, wird in ein leinenes Tuch gelegt und ausgepreßt, damit alle Kraft heraus kommt.

21. Katafia von Pfirschenkernen.

Man nimmt ein Viertelpfund klein gestochene Pfirschenkernen, ein halbes Loth Zimmet und ein Quentchen Nägelein, gröblich mit einander gestochen. Man gießt eine Maas Branntwein darüber, bis es den Geruch von Pfirschenkernen hat. Alsdann stößt man ein Viertelpfund Zucker und thut ihn dazu, läßt es noch 8 Tage stehen und filtrirt es hernach wie andern Katafia.

weiß
eina
rech
beru
sie i
legt

Sch
ser
aufg
daß
Kap
darii
die
Erbs
Zuck
bind
in f
gen
ein
mem
tet d

aus
dami
bleib
aber
reint