

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

Spörlin, Margareta

Mülhausen, 1840

Saucen zu Kuchen und gekochtem Obst.

urn:nbn:de:bsz:31-56998

Saucen zu Kuchen und gekochtem Obst.

40. Sauce von Wein.

Man nimmt eine Boutheille oder weniger weißen Wein, je nachdem man Sauce braucht, thut ihn in eine Casserolle mit ein wenig Wasser, reibt die Schale von einer Citrone am Zucker ab, den Saft davon drückt man in den Wein, legt den Zucker dazu und läßt ihn kochen bis er nicht mehr nach Wein riecht. Indem der Wein kocht, zerrührt man vier Eiergelb mit ein wenig Wasser bis sie weiß sind, rührt den Wein dazu, thut ihn wieder aufs Feuer und rührt darin, bis die Sauce kocht; dann schüttet man sie durch ein Haarsieb in eine Sauciere und stellt sie zum Kuchen auf den Tisch.

41. Sauce von Milch.

Man nimmt eine halbe Maas gute Milch, thut 4 Loth feingestosene Mandeln und ein Stück Zucker dazu, und wenn die Milch anfangen will zu kochen, so rührt man darin, bis daß sie etliche Mal aufkocht; man zerrührt das Gelbe von 4 Eiern mit 3 Löffel voll Rosenwasser, rührt die Milch dazu, thut sie wieder aufs Feuer und wenn sie anfängt zu kochen, so schüttet man sie durch ein Haarsieb in eine Sauciere und drückt die Mandeln so viel als möglich aus.

42. Sauce von Rahm mit Vanille.

Eine halbe Maas Rahm wird mit einem Stänglein Vanille aufgekocht, in einen Topf geschüttet, etwa 2 Stunden stehen gelassen, damit er den Geruch von der Vanille bekommt; dann thut man ihn wieder in eine Casserolle mit Zucker, zerrührt 3 Eiergelb mit ein wenig Milch, und wenn der Rahm kocht, so rührt man ihn in die Eier und läßt ihn wieder kochen; dann thut man ihn in eine Sauciere; und wenn man die Sauce auf den Tisch gibt, so nimmt man die Vanille daraus. Man kann der Sauce jeden beliebigen Geruch geben.

43. Gekochte Pfirsiche.

Man nimmt Pfirsiche, die noch nicht ganz weich sind, schält und schneidet sie mitten von einander, nimmt den Stein davon, legt sie in eine breite Casserolle neben einander, streut gestoßenen Zucker darüber, etliche Stücke Zimmt und Wein, deckt sie wohl zu und läßt sie kochen bis sie weich sind. Dann nimmt man sie mit einem Löffel aus dem Saft, legt sie auf ein Haarsieb, damit der Saft abläuft. Hernach legt man sie auf eine Platte; den Saft läßt man dick einkochen; sollte nicht genug Zucker daran seyn, so thut man mehr dazu. Die Kerne von den Pfirsichen klopft man sorgfältig auf, so daß sie ganz bleiben; man kocht sie ein wenig im Wasser, schält sie und legt in jeden halben Pfirsich einen halben Kern; den dick eingekochten Saft schüttet man durch ein Haarsieb über die Pfirsiche und gibt sie kalt auf den Tisch.

44. Gekochte Aprikosen.

Sie werden wie die Pfirsiche gekocht, nur muß man sie etwas härter nehmen, weil sie leicht verkochen.

45. Gekochte Maulbeeren.

Zu einem halben Pfund Zucker nimmt man einen halben Schoppen rother Wein, ein Stück Zimmt und kocht ihn zu einem dicken Syrup. Dann thut man ein Pfund schwarze Maulbeeren darein, läßt sie auf einem starken Feuer schnell etliche Mal überkochen und schüttet sie in eine Schüssel; ist der Saft zu dünn, so schüttet man ihn wieder in die Casserolle und läßt ihn kochen, bis er Faden zieht; die Maulbeeren thut man auf die Platte, auf welcher man sie zu Tische gibt; den Syrup schüttet man darüber und gibt sie kalt auf den Tisch.

46. Gekochte Stachelbeeren.

Man bricht sie, wenn sie so groß wie Erbsen sind, pflückt die Stiele und Blumen ab, wäscht sie, legt sie in kochen-

des Wasser, deckt sie zu und läßt sie etliche Minuten darin liegen, damit sie nicht zerfallen. Dann läßt man sie im Wasser weich kochen, schüttert sie in ein Haarsieb, damit das Wasser davon komme; man kocht mit Wasser ein Stück Zucker, die halbe Schale von einer Citrone fein und länglicht geschnitten, zu einem dicken Syrup; die Beeren legt man darein und läßt sie nur heiß werden, nicht kochen, wodurch der Syrup wieder dünner wird, hebt die Beeren vorsichtig mit einem Schaumlöffel heraus, den Syrup kocht man wieder dick, schüttert ihn über die Beeren, und wenn sie kalt sind, so garnirt man sie mit Anisbrod.

47. Gekochte Johannistrauben.

Wenn die Trauben von den Stielen gepflückt sind, so werden sie wie die Stachelbeeren gekocht. Man servirt sie kalt und garnirt sie mit Zuckerbrod.

48. Zuckerbrod mit Zefenteig.

Man thut ein halbes Pfund Mehl in eine irdene Schüssel, rührt in der Mitte des Mehls mit 2 Eßlöffel voll Bierhefe und 4 Löffel voll Milch einen kleinen Teig an, stellt die Schüssel an einen warmen Ort, damit der Teig aufsteigt, zerrührt ein halbes Pfund gute frische Butter mit dem Gelben von acht Eiern und 2 ganzen zu einem dicken Schaum, thut 1 Viertelpfund gesiebten Zucker und die abgeriebene Schale von einer Citrone dazu; den aufgegangenen Teig mit dem Mehl rührt man auch dazu und bearbeitet ihn eine Viertelstunde; das Weiße von den acht Eiern schlägt man zu einem satten Schnee und rührt ihn langsam darunter. Zuvor formirt man von gutem Schreibpapier 30 kleine Kapseln, ungefähr 10 oder 12 von einem Bogen, streicht sie mit geschmolzener Butter an, streut gesiebten Zucker und in feine Filet geschnittene Mandeln darüber, stellt die Kapseln auf das Blech, auf welchem man sie in den Ofen thut; füllt sie halb voll

von dem Teig, stellt sie an einen warmen Ort und läßt sie in die Höhe gehen bis die Kapseln voll sind; man stellt sie in einen nicht zu heißen Ofen und läßt sie schön gelb backen. In einer halben oder drei Viertelstunden sind sie gut; dann nimmt man das Papier davon.

49. * *Brioche*s.

Ein Pfund feines weißes Mehl wird mit heißem Wasser zu einem Teig angerührt; man nimmt alsdann ein halbes Pfund frische Butter und fünf Eier, verarbeitet die Eier wohl mit der Butter und mischt mit dem Teig nebst einer kleinen Hand voll Salz, eben so viel Zucker und einen Löffel voll guter Bierbefe. Man muß diesen Teig den Tag vorher anmachen und die Nacht über an einem warmen Orte aufgehen lassen. Den andern Morgen wird er zweimal umgekehrt, in die Formen gethan und in einem Ofen gebacken.

50. * *Schokolade-Bröddchen* in Kapseln.

Man nimmt das Weiße von 6 Eiern und 1 Pfund gestoßenen und feingesiebten Zucker, schwingt beides mit einander zu Schnee und reibt so viel Schokolade dazu als nöthig ist, bis daß es eine braune Farbe bekommt; man füllt alsdann papierne Kapseln damit, doch nicht ganz voll, und backt sie in einem Backofen nach dem Brod.

51. * *Italienische Bröddchen* in Kapseln.

Zu 1 Pfund Zucker nimmt man das Weiße von 5 Eiern, schwingt dies wohl unter einander, schneidet abgeschälte Mandeln und thut dazu, bis es genug ist, dann feingeschnittene Citronenschale, füllt Kapseln damit und backt sie wie die obigen.