

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

6. Abteilung.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

ingelegt, andern Tags sauber gehäutet, die Butter zerlassen oder das Fett rauchheiß gemacht, die Kastanien hierin gedämpft, das Mehl darüber gestäubt, das Wasser sowie etwas Salz zugefügt, die Kastanien während 2—2½ Stunden auf ganz schwachem Feuer weichgekocht und zu Rotkraut, einem saftigen Gemüse oder zu Obst serviert.

6. Abteilung.

1130. Allgemeines über das Obst. Das Obst wird eingeteilt in Kern-, Stein- und Beerenobst. Es kann nicht als ausschließliches Nahrungsmittel betrachtet werden, da es sehr wenig Eiweiß (nur etwa 0,2 bis 0,8%) enthält. Hingegen ist es, dank seiner großen Mannigfaltigkeit als Beigericht und Genußmittel eine jederzeit gern gesehene Speise. Auch sind die darin enthaltenen Fruchtsäuren, wenn das Obst gekocht, oder roh gut reif und in mäßigen Mengen genossen wird, für unsere Verdauung sehr nützlich. Besonders ist erstere Art zu empfehlen.

Werden Schalen von Früchten zur Bereitung von Gelee verwendet, so müssen die Früchte vor dem Schälen erst gewaschen werden. Auch dürfen Früchte, wegen dem Auslaugen, nicht zerkleinert ins Wasser gelegt werden. Das hiezu benützte Einlegwasser wird mit der richtigen Menge Zucker zum Kochen der Früchte verwendet.

Obstgemüse.

1131. Grüne Apfel- und Birnenschnitze. Quartiers de pommes et de poires. Als Zugemüse zu Mehlspeise oder Kartoffeln für 6 Personen. 1½ Kilogr. Apfel erfordern 2 Stunden Kochzeit. Zu Apfelschnitzen verwendet man süße Äpfel, unter welchen Benzler und süße Lederäpfel die besten sind. Unter den sauren können nur die kleinen, sehr festen sauren Lederäpfel zu Schnitzen verwendet werden, da sie wegen ihrer Festigkeit nicht leicht verkochen.

Man wasche sie, schneide sie in 4 bis 6 Teile (Schnitze), und entferne die Kernhäute, Büxen und Stiele. Dann lasse man 40 Gr. süße Butter zergehen oder eingekochte heiß werden, lege die Äpfel hinein, wanne sie untereinander, gieße ½ bis 1 Glas Wasser dazu und lasse sie zugedeckt weich dämpfen, indem man sie von Zeit zu Zeit untereinander warrt. — Nach Belieben lasse man die Brühe mehrmals einkochen, damit die Äpfel gelb anbraten, doch ergänze man die Flüssigkeit bald wieder, damit sie nicht anbrennen. Beim Anrichten sollen sie etwas ziemlich dicken, gelben Syrup haben.

Grüne Birnenschnitze. Quartiers de poires. Als Zugemüse zu Mehlspeise oder Kartoffeln 1¼ Kilogr. Birnen für 6 Personen. Birnenschnitze werden wie Apfelschnitze zubereitet; kleine

Birnen läßt man ganz, der halbe Stiel und Schale bleiben dann daran. Geschälte ganze Birnen, von welchen man die Stiele halb abschneidet, kocht man in 4 Deciliter Wein, 1 Liter Wasser und 125 Gr. Zucker weich, samt einem Stückchen Zimmt und 2 Nelken, oder man röste den Zucker mit einigen Löffeln Wasser hellbraun, wobei der Wein wegbleibt und die Birnen ebenfalls sehr kräftig werden. Beim Anrichten soll viel Brühe daran sein.

1132. Gedörrte süße Apfelschnitze. Quartiers de pommes et de poires douces séchées. $\frac{3}{4}$ Kilogr. Schnitze für 6 Personen. Kochzeit 3 bis 4 Stunden. Die süßen ungeschälten Apfelschnitze wäscht man rein in einigen lauen Wassern, bürste sie auch wenn nötig, bis das letzte Wasser klar bleibt. Dann brühe man sie mit kochendem Wasser an und lasse sie über Nacht zugedeckt weichen.

Beim Zusetzen zieht man die Schnitze aus dem Wasser, schütte es dann, so lange es nicht trübe kommt, wieder an die Schnitze und kocht beides zusammen während 2 Stunden, wonach man gut gereinigtes, mageres Federstück (Speck) hineinlegt und es darin weichkochen läßt. Will man kein Fleisch in den Schnitzen kochen, so füge man ihnen statt dessen ein Stück süße Butter bei oder lasse gesottene heiß werden, schütte etwaige noch vorhandene Brühe ab, dämpfe die Schnitze während einer Viertelstunde darin, gieße die Brühe wieder daran und lasse die Schnitze noch 1 Stunde kochen, indem man fleißig nachsieht, ob etwas nachgegossen werden muß. Beim Anrichten sollen sie ganz wenig Saft haben. Will man Kartoffeln mitkochen, so lege man diese roh geschält und zu Stücken geschnitten 1 Stunde vor dem Anrichten darauf und wann sie, sobald sie weich sind, beim Anrichten unter die Schnitze.

1133. Gedörrte Birnen oder Birnenschnitze (Quartiers de poires) werden wie gedörrte Apfelschnitze gekocht.

Gekochtes Obst.*)

1134. Gekochte Äpfel (Apfelmus). Purée de pommes. Als Zugemüse gibt man für 6 Personen 1 bis $1\frac{1}{2}$ Kilogr. Äpfel. Jede Art saure Äpfel kann hiezu verwendet werden, doch ist ihre Kochzeit verschieden. Weiße und rote Gallwylser sind am schnellsten weich, dann Reinetten. Borsdorfer und Rümenschrüslischer (Hebeläpfel), sowie Lederäpfel brauchen mehr Zeit und werden mehr zu Compotes verwendet. — Man schäle die Äpfel unmittelbar bevor man sie kochen

*) Die von hier an folgenden Obstarten werden zu Mehl-, Eierpeisen und Backwerk gegeben.

will, der Farbe wegen (daß sie weiß bleiben), halbiere sie, höhle die Kernhäute vollständig heraus, schneide Büxen und Stiele ab und lege sie in mit Citronensaft gesäuertes Wasser, damit sie schön weiß bleiben, koche sie in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser auf starkem Feuer zugedeckt weich. Dann zerstoße man die Äpfel in der Pfanne mit einem hölzernen Stößel, treibe sie durch ein Haarsieb oder durch eine sogenannte amerikanische Kartoffelpresse (was am schnellsten geht), füge 2 Deciliter weißen Wein nebst 250 bis 300 Gr. Zucker,*) 1 Stückchen Zimmt, nach Belieben Citronenschale bei, koche das Durchgetriebene so lange bis es die gehörige Dicke hat und richte es an, streue nach Belieben in Butter gelb gebackene Brofamen darüber oder man röste einige Löffel voll gestoßenen Zucker hellbraun und gieße ihn auf das angerichtete Apfelmus. Dick eingekochte Äpfel können auf eine flache Platte in der Mitte erhöht angerichtet werden, worauf man sie dicht mit gestoßenem Zucker bestreut und mit einem glühenden Eisenstäbchen (in Ermanglung hievon Omelettenschäufelchenstiel) Vierecke darauf brennt. Gekochte Äpfel serviert man zu Schweine- oder andern Braten, auch zu Mehl- und Eierspeisen.

1135. Gekochte Äpfel mit Quitten. Pommes et coings en purée. Unter 1 Kilogr. Äpfel kann man etwa 2 Stück Quitten nehmen und sie samt den Äpfeln weichkochen. Auch können gereinigte Rosinen damit gekocht werden.

1135 a. Rhabarbermus. Purée de rhubarbe. Für 6 Personen werden 1 Kilogr. Rhabarberstengel gewaschen, geschält und in ungefähr 1—2 Cm. lange und 1 Cm. dicke Stückchen geschnitten. Diese werden in eine Messingpfanne auf ganz schwaches Feuer gegeben und, wenn sie etwas Saft gezogen haben, je nach Liebhaberei 500—600 Gr. Zucker, sowie nach Belieben ein Stückchen Zimmtstengel oder ein Stück Citronenschale beigelegt und das Mus während etwa 30 Min. auf schwachem Feuer gekocht. Wird der vorgeschriebene Zucker mit einigen Löffeln Wasser hellgelb geröstet, so wird der geröstete Zucker mit $\frac{1}{2}$ Glas kaltem Wasser abgelöscht und die Rhabarberstückchen hierin weichgekocht. Ganz junge Rhabarber werden nur sauber gewaschen und brauchen nicht geschält zu werden.

1136. Gekochte Birnen. Compote de poires. Für 6 Personen 1 bis $1\frac{1}{2}$ Kilogr. erfordern 1 bis $1\frac{1}{2}$ Stunden Kochzeit. Die Birnen, am besten Roseletten, werden geschält, ganz gelassen, der Büxen ausgebohrt, die Stiele halb abgeschnitten, in 2 bis 3 Liter Wasser,

*) Wird der vorgeschriebene Zucker mit einigen Löffeln Wasser hellgelb geröstet, so bleibt der Wein weg und sind die auf diese Weise gekochten Früchte ebenfalls sehr kräftig und leichter verdaulich.

2 Deciliter Wein und 250 bis 300 Gr. Zucker*) sehr weich gekocht. Nach Belieben kann man 1 Stück Zimmt, ganz wenig Nelken und Citronenschale mitkochen, nimmt sie jedoch beim Anrichten wieder heraus. Man soll ziemlich viel Brühe an den Birnen haben.

1137. Gekochte Zwetschgen. Prunes. Für 6 Personen 1½ Kilogr. erfordern 1 Stunde Kochzeit. Die Zwetschgen werden ausgesteint, mit 300 bis 350 Gr. Zucker,*) 2 Deciliter Wein, 4 Deciliter Wasser weichgekocht, ohne sie zu verrühren. Man kann sie nach Belieben über geröstete Brotwürfelchen anrichten, oder wenn man eine dicke Sauce liebt, eine Messerspitze voll Kartoffelmehl oder Maizena mit Wasser angerührt, unter die weichgekochten Zwetschgen rühren und dieselben noch einige Minuten weiterkochen.

1138. Gekochte Kirschen. Cerises. Für 6 Personen 1 bis 1½ Kilogr. Kirschen erfordern 1 bis 1¼ Stunden Kochzeit. Süße schwarze oder auch saure Kirschen oder beiderlei Sorten zusammen werden ohne Stiele aber samt den Kernen (Steinen) wie Zwetschgen mit 8 Deciliter Wasser und 250 Gr. Zucker weich gekocht (saure Kirschen bedürfen mehr Zucker). Eine besonders gute saure Kirschensart sind die Weichseln; man erkennt sie daran, daß sie an den Stielen grüne kleine Blätter haben, was bei gewöhnlichen Kirschen nicht vorkommt.

1139. Gekochte Kirschen mit Brotwürfeln. Cerises en compote aux croûtons. 1 bis 1½ Kilogr. schwarze Kirschen für 6 Personen setze man mit 8 Deciliter Wasser, 250 Gr. Zucker*) und einem Stückchen Zimmt zum Feuer und lasse sie 1 Stunde oder länger kochen, richte sie über geröstete kleine Brotwürfel Nr. 5 von einem 5 Eis. Becken an.

1140. Gekochte Heidelbeeren. Myrtilles. 1 Kilogr. Heidelbeeren für 6 Personen erfordern ½ Stunde Kochzeit. Man erlese und wasche die Heidelbeeren, koche sie wie Zwetschgen; da sie sehr saftig sind, kann man weniger Wein oder Wasser nehmen. Auf ½ Kilogr. Heidelbeeren 100 bis 150 Gr. Zucker.*)

1141. Gekochte Himbeeren. Framboises. 1 Kilogr. Himbeeren für 6 Personen erfordern ¼ Stunde Kochzeit. Himbeeren werden wie Heidelbeeren mit Zucker und Wasser gekocht, nach Belieben mit oder ohne geröstete Brotschnitten angerichtet (zu 1 Kilogr. Himbeeren 4 Deciliter Wasser).

1142. Gekochte Preiselbeeren. Airelles rouges. Für 8 Personen. Zu 1 Kilogr. Preiselbeeren nehme man 250 Gr.

*) Siehe Anmerkung auf Seite 363.

Zucker und ein wenig Wasser. Die Preiselbeeren thue man allein in der gelben Pfanne aufs Feuer; lasse sie Saft ziehen; dann füge man Zucker und ein wenig Wasser bei und koche sie $\frac{1}{4}$ Stunde.

1143. Gekochte gedörrte Apfelschnitze. Quartiers de pommes sèches. $\frac{3}{4}$ Kilogr. für 6 Personen. Saure Äpfel werden geschält gedörrt. Bevor man sie kochen will wasche man sie in lauem Wasser rein, gieße nochmals laues daran und lasse sie 1 oder mehrere Stunden darin weichen. — Dann setze man sie samt $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser, in welchem sie geweicht worden, nebst 2 Deciliter Wein, 200 bis 350 Gr. Zucker*), 1 Stückchen Zimmt auf das Feuer, koche sie während einer Stunde oder länger sehr weich, doch reichlich mit Brühe versehen. Schweinebraten oder Kotelettes sind passend dazu, auch gibt man sie zu Mehl- oder Eierspeisen. — Amerikanische, geschälte, in Scheiben geschnittene gedörrte Apfelschnitze, welche in neuerer Zeit viel importiert werden und billiger und dennoch sehr schmackhaft sind, werden auf gleiche Weise zubereitet. Für 6 Personen genügen 250 Gr.

1144. Gekochte gedörrte Zwetschgen. Pruneaux en compote. Für 6 Personen $\frac{3}{4}$ Kilogr. Zwetschgen erfordern $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden Kochzeit. Man wasche die Zwetschgen in lauem Wasser, weiche sie in solchem 1 Stunde ein, oder brühe sie mit siedendem Wasser an und lasse sie zugedeckt 1 Stunde stehen. $\frac{1}{4}$ Stunde bevor man sie kochen will, nehme man sie aus dem Wasser, schütte dasselbe (doch ohne Bodensatz) nebst Weiß- oder Rotwein (2 bis 4 Deciliter auf das Pfund Zwetschgen berechnet) und 100 bis 150 Gr. Zucker*), 1 Stückchen Zimmt und nach Belieben Citronenschale wieder an die Zwetschgen und koche sie weich. Damit man eine dickflüssige Sauce erhält, kann eine Messerspiße mit Wasser angerührtes Kartoffelmehl oder Maizena darin aufgekocht werden. — Türkische Zwetschgen, welche sehr süß sind, erfordern keinen Zucker. — Man gibt gekochte Zwetschgen zu gebratenem Fleisch, zu Mehl- oder Eierspeisen.

1145. Gekochte gedörrte Kirschen. Cerises sèches en compote. Für 6 Personen $\frac{3}{4}$ Kilogr. Kirschen erfordern 2 Stunden Kochzeit. Sie werden wie Zwetschgen mit Zucker gekocht.

1146. Gekochte gedörrte Heidelbeeren. Myrtilles sèches en compote. Für 6 Personen $\frac{3}{4}$ Kilogr. Heidelbeeren erfordern 2 bis 3 Stunden Kochzeit. Sie werden wie Zwetschgen gekocht, müssen aber, bevor man sie wascht, rein erlesen werden und bedürfen 375 bis 400 Gr. Zucker.*)

*) Siehe Anmerkung auf Seite 363.