Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

9. Abteilung.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

9. Abteilung.

Gekochtes Obst.

1826. **Aepfelmus (Püree).** Saure weichkochende Äpfel werden geschält, halbiert und die Kernhäute völlig ausgeschnitten. Hierauf setze man sie mit so viel Wasser (oder, je nach Verordnung, mit Wasser oder Weißwein) auf das Feuer, daß dasselbe mit den Äpfeln in gleicher Höhe steht, und koche sie zugedeckt, bis sie sehr weich sind, ohne darin zu rühren. Dann schütte man die Brühe von den Äpfeln ab, zerdrücke und verrühre sie zu Brei (oder besser treibe sie durch das Sieb nach Nr. 1157), setze dann die Brühe und die zerdrückten Äpfel samt 125 Gr. Zucker nochmals mit oder ohne gut gereinigte Rosinen zum Feuer und koche es bis die Rosinen rund und das Mus genug eingekocht ist.

1827. **Aepfelcompote** siehe Nr. 1414. Die Äpfel können bloß mit Wasser (oder mit Wasser und Weißwein) wie dort angegeben ist gekocht werden, Gewürz hingegen wird weggelassen.

1828. **Gekochte Kirschen** siehe Nr. 1138.

1829. **Gekochte Heidelbeeren** siehe Nr. 1140.

1830. **Gekochte gedörrte Zwetschgen** siehe Nr. 1144.

1831. **Gekochte gedörrte Kirschen** siehe Nr. 1145.

10. Abteilung.

Backwerk zu Wein oder gekochtem Obst zu geben.

1832. **Leichte Zuckerbrot oder Maultäschli** siehe Nr. 1612.

1832a. **Englische Bisquit,** siehe Nr. 1607.

1833. **Anisschnitten** siehe Nr. 1597.

1834. **Bisquit-Gugelhopf, -Torte oder -Törtchen** siehe Nr. 1436, 1511, 1516 oder 1548.

1835. **Konstanzer Trietschnitten** siehe Nr. 1570.

11. Abteilung.

Getränke.

1836. **Milch mit Wasser vermischt.** Gut frischgekochte heiße Milch gebe man mit ebensoviel Wasser und Zucker vermischt, um den Durst zu stillen.

1837. **Saure (dicke) Milch.** Frisch gemolkene Milch lasse man in einer Schüssel bei Sommerszeit an einem kühlen Ort ohne