Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

11. 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

sie abzurahmen 2 bis 3 Tage ganz ruhig stehen, bis sie fest gestanden ist, worauf man dann den Rahm abnimmt. Im Winter stellt man sie zum Fest- und Sauerwerden an einen warmen Ort, z. B. in die Küche.

1838. Eiermilch. 2 Deciliter frischgekochte Milch gieße man ein wenig abgekühlt in 1 bis 2 verklopfte Eier nebst einem Löffel voll Zucker, rühre sie auf dem Feuer bis sie anfängt dick zu werden, und richte sie dann an ehe sie kocht, damit die Eier in derselben nicht gerinnen.

1839. Thee. Von jeder beliebigen Art Thee, welcher bloß angebrüht werden soll, thue man so viel als nötig in die Kanne, gieße anfangs ganz wenig stark kochendes Wasser darüber, etwa nach 2 Minuten, wenn Blüten oder Blätter sich geöffnet haben, fülle man mit ebenfalls kochendem Wasser auf und gieße ihn dann nach 5 Minuten von Blüten oder Blättern ab.

1840. Schokolade siehe Nr. 1654. Soll Schokolade bloß mit Wasser gekocht werden, so lasse man die Milch weg und nehme an ihrer Stelle nur Wasser und etwas mehr Schokolade.

1841. Mandelmilch. Da gewöhnliche Mandeln nicht zu bekommen sind ohne daß bittere darunter vorkommen, welche für Kranke oft nachteilig sind, so nehme man an deren Stelle die Schalenmandeln und zwar so viel mehr als die Schalen ausmachen. — Im übrigen bereite man die Mandelmich wie sie Nr. 1664 angegeben ist.

1842. Limonade siehe Nr. 1662—1662a.

1843. Aepfelwasser. Zu 1/2 Kilogr. mürben sauren Äpfeln rechne man 125 Gr. Zucker und so viel Wasser, daß es mit denselben in gleicher Höhe steht. Die Äpfel werden zu kleinen Schnitzen geschnitten, nebst dem Zucker in eine Schüssel gethan, mit dem kochenden Wasser begossen und zugedeckt stehen gelassen bis es kalt ist. Alsdann seiht man das Äpfelwasser durch ein Sieb von den Äpfeln ab. Die Äpfel können nachher zu einfachem Püree verwendet werden.

1844. Himbeersaft. Himbeersaft Nr. 1727 wird mit reichlich Wasser vermischt genossen.

1845. Reiswasser. 3 bis 4 Eßlöffel voll Mailänderreis wird mit 8 Deciliter kochendem Wasser übergossen, 1/2 Stunde zugedeckt stehen gelassen und dann abgeseiht. Auch wird oft der Reis in kochendes Wasser gethan, 2 bis 3 Minuten darin gekocht und dann passiert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1846. Kleien-(Krüsch-)Wasser. 3 Eßlöffel voll Kleie (Krüsch) wird in 8 Deciliter kochendes Wasser gethan, 1—2 Minuten darin gekocht und abgeseiht. Mit 45 Gr. Zuckerkandel wird es nochmals beigesetzt und so lange gelassen bis sich derselbe darin aufgelöst hat, hernach ein wenig abgekühlt über 2 mit etwas kaltem Wasser zerklopften Eigelb unter beständigem Rühren so behutsam angerichtet, damit die Eier darin nicht gerinnen. Krüschwasser wird warm gegen Husten genommen und muß jeden Tag frisch bereitet und bei gelinder Wärme gehalten werden.

12. Abteilung.

Saft, Syrup gegen Husten.

1847. Eibischsaft. 15 Gr. zu kleinen Stückchen geschnittene Eibischwurzeln thue man nebst 1 bis 2 Löffel voll Zucker in 2 Deciliter frisches Wasser, lasse sie unter jeweiligem Rühren so lange liegen bis der Saft gallericht ist und seihe ihn dann von den Wurzeln ab.

1848. Weißrübensaft. Eine ungeschälte reingewaschene große weiße Rübe wird ausgehöhlt (indem man die Wände und den Boden noch ziemlich dick läßt), mit gestoßenem Zuckerkandel gefüllt und in einem Gefäß auf den mäßig warmen Ofen gestellt. Sobald sich der Zucker mit dem Saft der Rübe aufgelöst hat, kann von Zeit zu Zeit kaffeelöffelvollweise davon genommen werden.

1849. Hauswurzelsaft. Saftige Hauswurzelblätter werden im Porzellanmörser oder in einem dicken Glas mit dem Holzstößel zu einem dünnen Brei gestoßen, durch ein Tüchlein in ein Glas gepreßt, in welchem man so viel gestoßenen Zuckerkandel füllt, daß derselbe mit dem Saft in gleicher Höhe steht. Diesen stellt man in die Nähe des Ofens nnd nimmt von Zeit zu Zeit einen Kaffeelöffel davon.

13. Abteilung.

Grog.

1850. Grog siehe Nr. 1650.

1851. Weingrog. 1 Deciliter angebrühter schwarzer Thee, 1 Deciliter kochenden Weiß- oder Rotwein, nebst 2 Eßlöffel voll Cognac und ebensoviel gestoßenen Zucker gieße man zusammen in ein Glas und genieße es so heiß als möglich gegen Erkältung.