

Mispel
Mespilus germanica

Rosengewächse
Rosaceae

Die Früchte der Mispel wurden bis ca. Mitte des 19. Jh. vom Konditor und in der Privatküche verarbeitet. Rezepturen finden sich in den Rezeptbüchern dieser Zeit aber nur sehr selten, eher noch in den Kochbüchern als in den Konditorei-Fachbüchern. Dies läßt darauf schließen, daß diese Frucht nie eine große Rolle in Küche oder Konditorei gespielt hat. Nach 1850 ist in den einschlägigen Konditorei - Fachbüchern über Mispeln überhaupt nichts mehr zu finden. In den alten Rezeptbüchern wurden Mispeln auch „Dörrlitzten“, Dürrlitzten“ oder „Dürgen“, auch „Hespelein“ genannt.

Mispeln oder Hespelein einzumachen ¹

Nehmet Mispeln oder Hespelein die noch ein wenig hart und nicht gar zeitig seyn / wischet sie ab und stechet oben etliche Löchlein mit einem Pfriemen darein / doch daß sie nicht durchaus gehen; legets alsdann in einen Tiegel oder Glas / gießet einen geläuterten und übersottenen Zucker darüber / beschwerets / und lassets also stehen; wollte nach etlichen Tagen der Zucker wässericht werden / kann man ihn noch zwey oder dreymahl übersieden / wie bereits vielfältig erinnert worden.

Mispeln oder Hespelein einzumachen / auf andere Art.

Wann die Mispeln oder Hespelein / so annoch zimlich hart sind / durchstochen worden / giesset ein siedend Wasser darüber / last es nur ein wenig daran stehen / oder auch einen einigen wall darinnen aufthun / alsdann seyhet es davon ab; schlichtets / wann sie wohl ertrocknet / nachmal in einen Tiegel oder Glas / und giesset den geläuterten Zucker / wann er zuvor ein wenig erkaltet / darüber.

Mispel in Candit ²

Wenn solche nicht gar weich, werden sie mit Zitronath, Orang.Schalen, Zimt et Nelchen bestuckt, in ein kalt lind Zucker gelegt, solchen etlich mal dicker gesotten, u: immer kalt darüber gethan, zuletzt läßt man die Mispeln ein wenig mit aufsieden.

Mispeln (Dörrlitzten, Dürrlitzten) einzumachen. ³

Zu 2 Pfund Mispeln oder Dörrlitzten läutert man 1 Pfund Zucker, legt die Dörrlitzten darein, schäumt sie während des Kochens fleißig ab, läßt den Saft dicklicht einkochen, thut sie mit einem Schaum=Löffel in ein Porzellan=Geschirr, gießt den Saft darüber, läßt sie kalt werden, und bindet sie fest zu. Diese Frucht ist zu den gebackenen Wiener=Gipfeln am besten zu gebrauchen. *Siehe folgendes Rezept.*

Wiener=Gipfel (mit Mispeln)

Man nimmt ein halbes Pfund gesiebten Zucker, 3 Viertelpfund feines Mehl, ein Zuckerlöffelein Zimmet, 8 gestoßene Nägelein und die auf dem Reibeisen abgeriebene Schale von einer halben Zitrone, schneidet anderthalb Viertelpfund frische Butter darein, rührt dieß mit 2 ganzen Eyern und dem Gelben von 3 anderen zu einer dicken Masse, würgt den Taig, wällt ihn eines Messerrückens dick aus, schneidet dreyeckigte Stücklein davon, füllt in jedes derselben 3 bis 4

¹ Aus: „Vollständiges Nürnbergisches Koch=Buch“, verlegt bei Wolfgang Moritz Endters 1691

² Aus: „Verschiedene Bachwerke oder Confecturen“ von E.A.Hofmann. Handschrift 415 Seiten. Augsburg 1810

³ Aus: „Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung“ von F.L. Löfflerin. Erster Teil, 8. Auflage o.J. ca. 1824

eingemachte Mispeln (oder auch Dörlitzen), schlägt das mittlere Stück über das Eingemachte, die 2 anderen Enden dagegen, legt die Gipfel auf ein mit Mehl besäetes Blech, und läßt sie langsam backen.

Dürrlitzzen=Mark⁴

Die Dürrlitzzen werden mit halb Wasser und Wein so lange gekocht, bis sie weich sind. Alsdann werden sie durch einen Suppenseiher oder Haarsieb getrieben, und zu 1 Pfund Mark 3 Vierling Zucker geläutert; das Mark so lange darin gekocht, bis es ganz dick ist, etwas kleingeschnittene Citronenschalen darunter gethan und wenn es kalt ist, in einen Zuckerglas aufbewahrt.

Walter Poganietz

⁴ Aus: „Neuestes Augsbürgisches Kochbuch“ von Weiler / Rosenfeld. 12. Auflage o.J. ca. 1850