

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Die fleischlose Küche in der Kriegszeit nebst einfachen
Fischgerichten**

Birke, Käthe

Karlsruhe, [1917]

Früchte ohne Sterilisieren einkochen

urn:nbn:de:bsz:31-34718

Früchte ohne Sterilisieren einzukochen.

575. Heidelbeeren ungekocht in Flaschen.

Man füllt die Beeren, die unbedingt frisch und trocken gepflückt sein müssen, in gesäuberte Flaschen, gießt soviel kaltes Wasser darauf, daß die Beeren bedeckt sind, und verkorft und versiegelt die Flaschen.

So behandelte Beeren sind allerdings etwas härzlich und müssen vor Gebrauch etwas länger als frische Beeren mit Zucker gekocht werden.

576. Heidelbeeren gekocht in Flaschen.

Die Beeren werden in einem Einkochkessel ohne Wasserzutut gedämpft, mit oder ohne Zucker. Man füllt die erkalteten Beeren in Flaschen und gießt in jede zweifingerbreit kaltes Wasser. Die Flaschen werden dann verkorft und verlackt und sind kühl und trocken aufzuheben.

Die Schimmelhaut, die sich auf dem Wasser bildet, schadet den Früchten nicht und kann bei Gebrauch leicht abgenommen werden.

577. Kürbis.

Ein fester Kürbis wird geschält, in Stücke geteilt und das schwammige Innere entfernt. Dann schneidet man ihn in Würfel, gießt guten Einnachseeßig darüber und läßt die Stücke 12 Stunden so stehen. Nach dieser Zeit wird jedes Kürbisstück mit einem reinen Leintuch abgetrocknet. Auf jedes Pfund Kürbis rechnet man $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, der geläutert wird, d. h. man taucht die Zuckerstücke in Wasser, läßt sie in einem Gefäß auf nicht zu starkem Feuer zergehen und nimmt beim Aufkochen den sich oben bildenden Schaum ab. In diesem Zuckersaft werden die Kürbisstücke gekocht, bis sie glasig sind, dann werden sie mit der Schaumkelle herausgehoben und in Steinguttöpfe gefüllt. Ist aller Kürbis gekocht, so gießt man den Saft darüber und bindet die Töpfe zu. Sollte der Saft zu reichlich sein, so kocht man ihn noch ein Weilchen ein.

Vielfach ist eine Zutat von guter Vanille oder von Ingwer beliebt.

578. Kürbis auf andere Art.

Der Kürbis wird in Würfel geschnitten, in kochendes Wasser geschüttet, dem ein kleiner Löffel Salz beigegeben ist, und einmal aufgekocht. Auf jedes Pfund Frucht rechnet man $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, läutert ihn und kocht darin die Kürbisstücke glasig; eine kleine Beigabe von gepulbertem Ingwer oder von Vanille hebt den Geschmack. Die Kürbisstücke werden mit dem Schaumlöffel herausgenommen, in Gläser oder Steingutköpfe gefüllt und der Saft stark eingekocht, ehe man ihn über den Kürbis füllt. Nach einigen Tagen wird der Saft abgegossen, nochmals gut durchgekocht und nach dem Erkalten über die Kürbisstücke gegeben.

579. Melonen.

Melonen werden geschält, in Scheiben und dann in Streifen teilt und, mit feinem Zucker bestreut, einen Tag fortgestellt. Auf jedes Pfund Frucht rechnet man 300 g Zucker. Der Saft, den die Früchte ziehen, wird zum Kochen gebracht, die Stücken darin gekocht, doch nicht zu weich, und in Hasen oder Gläser gefüllt. Der Saft wird noch etwas eingekocht, darübergeschüttet und mit Pergamentpapier verbunden.

Da Melonen sich oft nicht so gut halten als z. B. Kürbis, ist es gut, wenn man sie, noch warm in Gläser gefüllt, mit Pergament verbindet, in einen größeren Topf mit Wasser setzt, dieses zum Kochen bringt und so eine halbe Stunde erhält. Die Melonen dürfen dann aber vorher nur halbweich gekocht sein.

580. Preiselbeeren.

Die Beeren werden sauber verlesen und gewaschen. Man rechnet das halbe Gewicht Zucker, also auf 1 Pfund Beeren 250 g. Sind die Beeren jedoch gut ausgereift und hochrot, so genügen 225 g. Der Zucker wird geläutert, die Beeren hineingetan und langsam zum Kochen gebracht. Während sie weichkochen, was etwa 20 Minuten dauert, nimmt man den sich bildenden Schaum sauber fort, füllt die fertigen Beeren in Töpfe und verbindet sie.

581. Preiselbeeren mit Birnen.

Man verwendet möglichst süße und saftreiche Birnen und zwar 1 Teil Birnen, 3 Teile Preiselbeeren. Die Zuckerzutat ist nach der Süße der Birnen zu bemessen, auf das Pfund Frucht etwa 200—250 g Zucker.

Beeren und die in Viertel oder Achtel geteilten, geschälten Birnen können gleich zusammen gekocht werden, oder man kocht zunächst die Beeren, hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus und läßt in dem Saft die Birnen weich werden. Danach legt man die Früchte miteinander vermischt in Töpfe und gießt den Saft darüber.

582. Preiselbeeren mit Kürbis

ist ebenfalls eine gute Mischung. Der Kürbis wird, wie in Nr. 577 beschrieben, in Essig gelegt, nach dem Abtrocknen in dem Preiselbeer-saft glasig gekocht, mit den Beeren vermischt und der Saft darüber geschüttet.

Zucker 225 g auf 1 Pfund. Verhältnis der Früchte wie bei Mischung mit Birnen.

583. Preiselbeeren mit Melonen

kocht man ebenso ein wie bei Birnen angegeben.

584. Preiselbeeren in Gallert.

Von den Beeren werden die reifsten, hochroten ausgefucht und beiseite gestellt. Die übrigen, etwa die Hälfte bis zwei Drittel der Gesamtmenge, stellt man ohne Wasser auf gelindes Feuer und läßt sie unter Umrühren Saft ziehen, alsdann eine halbe Stunde kochen. Dann treibt man die Beeren durch ein Haarsieb, bringt das Mark wieder zum Feuer und kocht es mit dem halben Gewicht Zucker durch, also auf jedes Pfund Mark 250 g. Die zurückgelassenen Beeren werden nun hineingeschüttet, alles zusammen zum Kochen gebracht, 5 Minuten unter behutsamem Umrühren gekocht und in Gefäße gefüllt.

Diese Art ist besonders bei hartschaligen und nicht gut ausgereiften Beeren zu empfehlen.

585. Quitten.

Man unterscheidet nach der Form Apfel- und Birnquitten. Hat man die Wahl, so sind letztere als Kompottfrucht vorzuziehen, während die Apfelquitten zu Mus oder Gallert benutzt werden.

Zunächst werden die Quitten mit einem rauen Tuch fest abgerieben, um das Wollige an der Schale zu entfernen, dann geschält und das Kernhaus entfernt. Die Quittenstücke werden dann, samt den Schalen und Kernhaus, in Wasser halbweich gekocht und herausgehoben, während man das übrige noch eine Stunde kochen läßt. Dann gießt man den Saft durch ein Haarsieb und fügt Zucker dazu, auf 1 Pfd. Quitten 350 g. In dem kochenden Zuckersaft läßt man die Früchte vollends weich werden, legt sie in Gläser und gibt den noch etwas eingekochten Saft darüber.

Zur Vorsicht ist Nachdinsten im Wasserbade zu empfehlen; siehe das unter „Melonen“ Gesagte.

B. Obstmus (Marmeladen).

Es eignen sich hierzu alle Fruchtarten; manche entwickeln erst in einer geeigneten Mischung ihren vollen Wohlgeschmack. Mischungen sind schon deshalb zu empfehlen, um die Herbheit der einen Frucht durch die Süße der anderen auszugleichen und so an Zucker zu sparen.

Betreffs des Zuckers ist auf das bereits Gesagte (siehe Seite 193) hinzuweisen. Gerade das übermäßige Zuckern erweckt oft Widerwillen gegen jede Art Marmelade!

Härtere Früchte sind mit Vorteil vorher zu zerkleinern, indem man sie durch die Hackmaschine dreht. Man verkürzt so die Kochzeit und erhält dem Mus mehr Geschmack und schöne Farbe. Die Hackmaschine muß vorher mit heißem Sodawasser abgewaschen und dann noch mit kochendem Wasser übergossen werden.

Sehr saftreichen Früchten entzieht man einen Teil Saft und kocht ihn gesondert ein. Es ist dies bei den Anweisungen näher ausgeführt.

Zum Einkochen sind einfache irdene Töpfe am besten; auf Gas sind solche allerdings nicht zu verwenden, hier nimmt man