

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Die Kunst zu kochen**

**Mädcheninstitut St. Agnes <Freiburg im Breisgau>**

**Freiburg im Breisgau, 1907**

b. Einmachen von Beeren.

**urn:nbn:de:bsz:31-54713**

## b. Einmachen von Beeren.

### 14. Erdbeeren.

Beim Zurichten der Erdbeeren ist darauf zu achten, daß das Hütchen in den Beeren bleibt und nur das Grüne mit der Scheere entfernt wird. Über  $\frac{1}{2}$  kg Erdbeeren streut man  $\frac{1}{2}$  kg gestoßenen Zucker und läßt es über Nacht stehen. Den andern Tag werden die Erdbeeren in einer Pfanne langsam heiß gemacht, dürfen aber nur bis zum Kochen kommen, weil sie sonst bitter werden. Hierauf nimmt man sie sorgfältig heraus und kocht den Saft ein, der erkaltet über die Beeren geschüttet wird. Am folgenden Tage wird dann der Saft noch einmal gekocht.

Die Erdbeeren können auch mit Essig eingekocht werden. Auf  $\frac{1}{2}$  kg Beeren nimmt man  $\frac{1}{2}$  kg Zucker,  $\frac{1}{8}$  l Wein,  $\frac{1}{8}$  l Wasser und  $\frac{1}{8}$  l Essig. Die Behandlung ist wie oben. — Zum Aufbewahren werden die Erdbeeren in Gläser gefüllt, mit einem in Kirschwasser getauchten weißen Papiere belegt, mit Pergament zugebunden und an einen kühlen Ort gestellt.

### 15. Johannisbeeren.

Die Beeren werden, solange sie noch an den Stielen sind, gewaschen und nach dem Abtropfen abgebeert, am besten mit einer hölzernen oder silbernen Gabel. Dann bringt man die Beeren in einen Kochtopf und zwar je eine Lage Beeren und je eine Lage Zucker, worauf man sie einige Stunden stehen läßt. Auf  $\frac{1}{2}$  kg Beeren rechnet man  $\frac{1}{2}$  kg gestoßenen Zucker. Nachher bringt man sie auf schwaches Feuer, bis sie Brühe gezogen haben, dann auf stärkeres Feuer, bis sie kochen, worauf man sie auf schwächerem Feuer unter sorgfältigem Abschäumen 10 Minuten weiter kochen läßt. Dabei dürfen sie nicht durch-

einander gerührt werden, damit sie nicht zerfallen und das Aroma verlieren. Noch warm, aber nicht heiß, werden sie nun in ein Glas gefüllt. In 1—2 Tagen soll der Saft gesulzt sein, sonst halten sich die Beeren nicht lange.

### 16. Stachelbeeren.

Zu 750 g reifen, aber nicht überreifen Beeren läutert man  $\frac{1}{2}$  kg Zucker mit  $\frac{1}{8}$  l Wasser und einigen Stückchen Zimt zu kurzem Faden, gibt die Beeren, nachdem man Blüte und Stiel abgezupft hat, hinein. Wenn sie einige Male aufgekocht haben, wobei man den Schaum abnimmt, werden sie herausgenommen, während man den Zucker noch 10 Minuten einkochen läßt. Hierauf füllt man die Beeren in ein Glas oder in einen Topf und gießt nach deren Erkalten den Zucker darüber. Nach 4—5 Tagen gießt man den Saft wieder ab und kocht ihn nochmals zum Faden, gibt dann die Stachelbeeren dazu und läßt sie wiederum aufkochen. Erst am andern Tage bindet man das Glas zu.

### 17. Himbeeren.

Ganz trockene Himbeeren werden vorsichtig zerlesen. Auf  $\frac{1}{2}$  kg Himbeeren rechnet man 375 g Zucker und  $\frac{1}{2}$  l Flüssigkeit, bestehend in Essig, Wasser und Wein. Der Zucker wird zum kurzen Faden geläutert und lauwarm an die Beeren gegossen. Andern Tags wird der Saft abgeschüttet und unter Abschäumen aufgekocht, worauf man die Beeren hinzu gibt und einige Wall darüber läßt. Nun werden die Beeren wieder herausgefischt, der Saft zum Erkalten gestellt und lauwarm über die Beeren gegossen.

### 18. Brombeeren.

Zu  $1\frac{1}{2}$  kg Brombeeren rechnet man  $1\frac{1}{2}$  kg Zucker,  $\frac{1}{4}$  l Rotwein und  $\frac{1}{2}$  l Wasser. Ist der Zucker geläutert,

so werden einige Ball über die Beeren gelassen. Dann fischt man sie wieder heraus, läßt aber den Saft unter Beigabe von Zimt und Nelken weiter einkochen. Erfaltet wird er nun an die Beeren gegossen. Ist er nicht dick genug, so wird er andern Tags noch einmal gekocht. — Statt  $\frac{1}{2}$  l Wasser kann auch  $\frac{1}{4}$  l Wein und  $\frac{1}{4}$  l Essig genommen werden.

### 19. Heidelbeeren.

Auf  $4\frac{1}{2}$  kg Heidelbeeren rechnet man  $1\frac{1}{2}$  kg Zucker und  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  l Rotwein. Nachdem der Zucker geläutert ist, werden die Beeren mitgekocht. Da Heidelbeeren sehr viel Saft ziehen, ist es gut, sie herauszunehmen, sobald sie weich sind und nicht mehr schäumen. Den Saft läßt man aber noch einige Zeit weiter kochen. Andern Tags wird er nochmals aufgekocht und erfaltet an die Beeren gegossen.

### 20. Schwarze Johannisbeeren.

Auf  $\frac{1}{2}$  kg Beeren rechnet man  $\frac{1}{2}$  kg Zucker und  $\frac{1}{2}$  l Wasser. Ist der Saft geläutert, so werden die Beeren längere Zeit mitgekocht wie die Heidelbeeren.

### 21. Preiselbeeren.

Die Beeren müssen sorgfältig ausgelesen und gut reif sein. Zuerst werden sie gewaschen und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Man kocht nun Zucker mit etwas Rotwein auf (auf  $\frac{1}{2}$  kg Beeren rechnet man 250 g Zucker), gibt die Beeren dazu und kocht sie unter öfterem Umrühren und fleißigem Abschäumen ganz weich, aber nicht breiartig. Hierauf läßt man sie bis zum andern Tage stehen, rührt sie nochmals gut durch und füllt sie in ein Glas oder in einen Steinguttopf.

## 22. Preiselbeeren mit Äpfeln einzukochen.

Preiselbeeren werden mit Wein weich gekocht. Dann schüttet man sie durch ein Sieb in eine große Schüssel, den Saft gießt man aber in die Pfanne zurück, wo er unter Beigabe von einer Portion Apfel und ein wenig Zitronenschale weiter gekocht wird. Zuletzt kommen auch die Preiselbeeren dazu nebst Zucker (zu 5 kg Beeren rechnet man  $1\frac{1}{2}$ —2 kg Zucker) und einer Flasche Rotwein, worauf alles miteinander verkocht wird.

## 23. Trauben.

a.

Zu  $\frac{1}{2}$  kg Trauben nimmt man 250 g Zucker und  $\frac{1}{8}$  l Rotwein. Zuerst beert man die Trauben ab, bringt sie in ein Glas und gibt den Zucker und den Wein daran. So läßt man es einige Zeit stehen, gießt den Saft wieder ab und kocht ihn, worauf er wieder über die Trauben geschüttet wird. Nach 3 Tagen wird der Saft mit Zimt und Nelken nochmals ziemlich dick eingekocht und heiß über die Trauben gegossen. Wenn sie kalt geworden sind, tut man ein wenig Kirschwasser daran und füllt alles in ein Einmachglas, das mit Pergamentpapier gut zugebunden wird. Zur Verwendung kommen gewöhnlich große rote Trauben.

b.

Reife, sauber gewaschene Trauben, gleichviel welcher Sorte, werden abgezapft und mit geläutertem Zucker (auf  $\frac{1}{2}$  kg Beeren kommen 375 g Zucker und 1 Stange Zimt) wie Himbeeren eingekocht, nur müssen bei den Trauben, wenn sie bald fertig gekocht sind, die obenauf schwimmenden Traubenkörnchen mit einem Teeseiherchen abgeschöpft werden, bis alle Körnchen heraus sind. Am sichersten fischt man sie heraus, wenn man die Pfanne öfters in die

Selle stellt, wobei die Körnchen obenauf schwimmen. Die fertigen Trauben werden lauwarm in Gläser gefüllt.

c.

Nach der neueren Art, Trauben einzukochen, wird der Zucker nicht geläutert, sondern man bringt je eine Lage Trauben und je eine Lage Zucker (auf  $\frac{1}{2}$  kg Traubenbeeren 375 g Stampfzucker) nebst ganzem Zimt in eine Kochpfanne und läßt alles bei leichtem Umrühren so lange kochen, bis die Körnchen obenauf schwimmen und herausgefischt werden können. Auch den Zimt nimmt man nach dem Kochen heraus.

Solche Trauben sind sehr fein auf Kuchen, die dann noch einen leichten Schneeguß erhalten.

### c. Einmachen von Kern- und Steinobst.

#### 24. Ausgesteinte Kirschen.

Man wählt gut ausgereifte, aber noch frische Kirschen, befreit sie von Stielen und Kernen, am besten mit dem Kirschentkerner oder mit einer neuen Haarnadel, die man mit den Spitzen an einem Hölzchen befestigt und mit der Rundung den Kern an der Stielseite der Kirsche herausholt. Auf  $\frac{1}{2}$  kg ausgesteinte Kirschen kommt  $\frac{1}{2}$  kg Zucker und  $\frac{1}{2}$  l Flüssigkeit (Wein, Essig und Wasser). Nachdem der Zucker geläutert ist, gießt man ihn erkaltet an die Kirschen. Andern Tags wird der Saft wieder gekocht, abgeschäumt und erkaltet an die Kirschen gegossen. Nachdem am dritten Tag der Saft noch einmal gekocht ist, gießt man etwas Salizylsäure darunter und schüttet ihn lauwarm über die Kirschen. Der Wohlgeschmack der Kirschen läßt sich dadurch erhöhen, daß man einen Teil der Steine aufklopft und die darin enthaltenen Kerne, in ein Mullläppchen eingebunden, am zweiten Tage mitkocht; sie dürfen aber nicht mit in die Gläser gebracht werden.