

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Kunst zu kochen

Mädcheninstitut St. Agnes <Freiburg im Breisgau>

Freiburg im Breisgau, 1907

IV. Frucht-Gelee und -Säfte.

urn:nbn:de:bsz:31-54713

IV. Frucht-Gelee und =Säfte.

1. Johannisbeergelee.

a.

Die Beeren, welche recht reif sein müssen, werden zerdrückt und dann ausgepreßt. Auf $\frac{1}{2}$ l Saft nimmt man 375 g Zucker, läutert diesen, bis er klar und dick ist, worauf der Saft dazu geschüttet und unter fleißigem Abschäumen so lange gekocht wird, bis er ziemlich dick ist. Hernach schüttet man das Gekochte in eine Schüssel und füllt es, wenn es etwas gekühlt ist, in Gläser.

b. Von roten Beeren.

Man streift rote Johannisbeeren ab, bringt sie mit etwas Wasser zum Feuer, läßt sie einigemal aufkochen, bis sie gesprungen sind, und gießt sie dann, damit der Saft ganz klar wird, zweimal durch ein Sieb oder preßt sie durch ein leinenes Tuch. Hierauf kocht man so viel Kilogramm Zucker zu kurzem Faden, als es Kilogramm Saft sind, nimmt diesen zum Zucker und läßt es bei fleißigem Abschäumen zu Gelee einkochen, wozu ungefähr 20 Minuten nötig sein werden.

Als Getränk für Kranke sehr gut, indem man 1 Eßlöffel voll Gelee mit $\frac{1}{4}$ l Wasser vermischt. Das Getränk darf aber nur mit Erlaubnis des Arztes gereicht werden.

c. Von schwarzen Beeren.

Wird zubereitet wie Nr. 1, nur darf das Kochen bloß 5 Minuten dauern. Gutes Heilmittel gegen Husten und Heiserkeit, indem man 1 Eßlöffel voll Gelee mit $\frac{1}{4}$ l kochendem Wasser vermischt und öfters davon warm trinkt.

Wie Johannisbeergelee wird auch das Gelee aus Himbeeren, Birnen und Quitten bereitet.

2. Stachelbeergelee.

Halbreife Stachelbeeren werden gepuzt, gewaschen und auf schwaches Feuer mit so viel Wasser gesetzt, daß dieses über die Beeren geht. Nachdem man es einige Zeit hat kochen lassen, gießt man den Saft ab und gibt auf $\frac{1}{2}$ kg Saft 375 g geläuterten Zucker. Saft und Zucker werden nun zu einem steifen Gelee eingekocht, das man etwas erkaltet in Gläser füllt.

3. Preiselbeergelee zum Verzieren kalter süßer Speisen.

Die Beeren werden zuerst gekocht, dann der Saft abgegossen und mit Zucker aufs Feuer gesetzt (auf $\frac{1}{8}$ l Saft kommt $\frac{1}{2}$ kg Zucker), wo er bei fortwährendem Schäumen 15 Minuten gekocht wird. Nachher setzt man den Topf vom Feuer ab, nimmt den Schaum weg und füllt das Gelee in Gläser. Durch zu langes Kochen verliert es seine rote Farbe, doch muß es so fest werden, daß man es in feine Blättchen schneiden kann.

4. Apfelgelee.

Von abgefallenen Äpfeln wird das Kerngehäuse entfernt und jeder Apfel in 4 Teile geschnitten, aber nicht geschält. Dann nimmt man die Hälfte Wein und die Hälfte Wasser in dem Maße, daß es über den Äpfeln zusammengeht, und bringt es über das Feuer, wo man es einige Zeit kochen läßt. Nachher schüttet man alles in ein leinenes Tuch, damit der Saft abtropfen kann. Zuletzt nimmt man auf $\frac{1}{2}$ l Saft $\frac{1}{2}$ kg Zucker und kocht es nun zu dickem Gelee ein.

5. Himbeer- und Brombeerjast.

Man stellt die Himbeeren oder Brombeeren in einem irdenen Geschirre, gut zugedeckt oder zugebunden, so lange

in den Keller, bis sie anfangen zu steigen, und preßt sie dann fest aus. Den andern Tag läutert man auf 1 l Saft 750 g Zucker und $\frac{1}{8}$ l Wasser zu kurzem Faden, gibt den Saft dazu und kocht ihn unter fleißigem Abschäumen bis er hell ist. Darauf läßt man ihn erkalten und füllt ihn in Flaschen, die aber erst nach einigen Wochen fest zugemacht werden dürfen.

Wird zu Pudding gegeben und ist mit Wasser verdünnt für Kranke sehr erfrischend.

6. Sterilisierter Himbeer-saft.

Die Himbeeren werden sauber verlesen und mit dem gleichen Gewicht Zucker vermischt, dann gut zerdrückt und so in große Konservengläser gefüllt, worauf sie fest verschlossen 2 Stunden im Wasserbad gekocht werden. Wenn die Gläser etwas abgekühlt sind, filtriert man die Früchte durch ein feines Haarsieb, auf welches noch eine Serviette ausgebreitet wurde. Ist der Saft, in welchem nicht gerührt werden darf, durchgelaufen und erkaltet, so wird er in Flaschen gefüllt, die man verkorkt und versiegelt im Keller aufbewahrt. Die zurückgebliebenen Himbeeren werden mit Zucker und etwas Wasser nochmals aufgekocht und wie gewöhnliche eingemachte Himbeeren verwendet.

7. Kirschensaft.

Schwarze Sauerkirschen werden entsteint und 4—5 Tage zugedeckt in den Keller gestellt. Dann preßt man den Saft durch ein Tuch und läßt ihn über Nacht stehen. Hierauf gießt man ihn sorgfältig ab, so daß der Bodensatz zurückbleibt. Nun gibt man 375—500 g Zucker auf $\frac{1}{2}$ kg Saft in den Saft zum Auflösen, worauf man ihn auf das Feuer bringt, bis er kocht. Nachdem man ihn abgeschäumt hat, läßt man ihn über schwachem Feuer langsam weiterkochen, bis er klar ist. Erkalten wird er

in geschwefelte Flaschen gefüllt. Damit der Saft sich besser hält, kann man die Flaschen vor dem Versiegeln im Wasserbade 10 Minuten kochen.

8. Guter Pomeranzenschalenjirup.

Man nimmt von der äußeren Rinde ausreiferer Pomeranzen 80 g, schneidet sie ganz klein und gießt $\frac{1}{2}$ l Rheinwein darüber oder in Ermangelung dessen sonst einen alten guten, abgelagerten Wein, preßt das Ganze nach 2 Tagen aus, setzt 750 g gepulverten weißen Zucker hinzu und bringt es in einem Messinggeschirr aufs Feuer, wo man es einmal, aber nicht mehr, aufkochen läßt. Nachdem man es vom Feuer abgenommen hat, gießt man es in eine Porzellanschüssel und läßt es darin kalt werden. Hierauf wird es in eine weithalsige Flasche gefüllt, die man gut verkorft.

9. Johannisbeerjirup.

Auf 500 g Johannisbeerjirup kommen 900 g Zucker. Den Zucker läßt man auf dem Feuer nur vergehen, bis er schäumen will, und bringt den Saft hinein, den man aber nicht kochen läßt. Nachdem man ihn vom Feuer genommen hat, wird er zum Erfalten gestellt und dann in Flaschen gefüllt.

V. Gedörrte Früchte und Gemüse.

1. Zwetschgen.

Gut reife Zwetschgen, die am Stiele schon etwas runzlig sind, eignen sich zum Dörren am besten. Man stellt eine neben die andere, die Stielseite nach oben, auf ein Blech oder Brett, das einen 4 cm hohen Rand hat, bringt es über Nacht oder am Tage, wenn das Feuer nicht mehr brennt, in den Bratofen, die übrige Zeit aber in den Warmhalter. Am besten eignet sich ein Backofen,