

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Die Kunst zu kochen**

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

**Freiburg im Breisgau, 1907**

V. Gedörrte Früchte und Gemüse.

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

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 verkorkt.

### 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,

der nach Belieben geheizt werden kann. Während des Dörrrens muß fleißig nachgesehen werden, indem man die bereits gedörrten jeweils herausnehmen muß. Als genügend gedörrt gelten jene Zwetschgen, die hart sind und sich nur schwer von den Steinen lösen. Nach dem Dörren kommen die Zwetschgen in einem reinen Korbe einige Tage an die Sonne und dann noch einige Wochen an einen luftigen Ort, worauf sie in einer Kiste oder in einem Kasten an einem trockenen Orte 2—3 Jahre aufbewahrt werden können.

Auf gleiche Weise wie Zwetschgen werden die Mirabellen gedörrt.

## 2. Äpfel.

Die Äpfel sollen gut reif und einige Zeit abgelegen sein. Zum Dörren schneidet man sie in der Mitte durch, nimmt das Kernenhäus heraus und teilt jedes Stück je nach der Größe des Apfels in 4 oder 6 Teile. Die Schnitze werden nun auf ein Blech oder ein Dörrbrett gelegt und in einen nicht mehr zu heißen Ofen gebracht so lange, bis sie ganz fest sind. — Man kann die Äpfel zum Dörren auch schälen; sie werden dadurch viel feiner, besonders wenn eine gute Sorte verwendet wird.

Gut gedörrte Äpfel halten sich Jahre lang, wenn sie an einem trockenen warmen Orte aufbewahrt werden.

## 3. Birnen.

Birnen erfordern die gleiche Behandlung wie Äpfel. Kleinere Sorten Birnen werden auch ganz gedörrt (Kugeln). Trocken aufbewahrt bleiben richtig gedörrte Birnen ebenfalls Jahre lang gut.

## 4. Kirschchen.

Saure oder süße Kirschchen mit den Stilen legt man auf ein mit Papier bedecktes Dörrbrett und läßt sie während einiger Tage an der Sonne und an der Luft völlig

dürr werden. Nach dem Dörren entfernt man die Stiele und bewahrt die Kirschen an einem trockenen Orte auf.

### 5. Zuckerfrüchte.

In Zucker eingekochte Früchte, wie Birnen, Kirschen, Meineclauden und Aprikosen, nimmt man nach einiger Zeit aus dem Zuckersaft heraus, läßt sie auf einem Sieb abtropfen, legt sie auf das mit weißem Papier belegte Brett und bestreut sie mit gestoßenem Zucker. Dann bedeckt man sie mit einem weißen feinen Tuche oder Papier und stellt sie an die Sonne oder sonst an einen warmen Ort, aber nicht in den Ofen. Sind sie auf einer Seite trocken, so wendet man sie um, bestreut sie wieder mit Zucker und trocknet sie weiter. Mit Ummenden und Zuckerstreuen fährt man fort, bis die Früchte gut getrocknet sind. — Sie werden in Büchsen zwischen Papier gelegt aufbewahrt.

### 6. Grüne Erbsen.

Junge und frisch ausgeschotete Erbsen legt man auf ein mit Papier bedecktes Dörrbrett und trocknet sie langsam in mäßig warmem Ofen. Aufbewahrt werden sie, indem man sie in einem leinenen Säckchen aufhängt. Vor dem Gebrauche weicht man sie über Nacht in lauwarmem Wasser auf.

### 7. Grüne Bohnen.

Junge zarte Bohnen werden entgrätet, in Stücke geschnitten oder auch ganz gelassen und in schwach gesalzenem Wasser halb weich gekocht. Hierauf schlägt man sie zum Abtropfen und Erfalten in ein Tuch, bringt sie dann auf das Dörrbrett und dörret sie bei gelinder Hitze, indem man sie dabei öfters umwendet. Aufbewahrt werden sie wie die Erbsen.

