

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Kochbuch "Liebling"**

**Davidis, Henriette**

**Karlsruhe ; München, [1914]**

IV. Dunstfrüchte.

**urn:nbn:de:bsz:31-54694**

entsteinte Pflaumen darin gekocht sind, läßt man alles zusammen nochmals aufkochen und nimmt die Früchte heraus. Der Saft muß mäßig dick einkochen und wird über die Früchte gegossen.

69. Rhabarber in Zucker. Man schält die Rhabarberstiele, die möglichst kurz und dick sein müssen, schneidet sie in fingerlange Streifen, wäscht und trocknet sie dann ab. Nun läßt man sie mit fein gemahlenem Zucker, wobei man Kilogramm auf Kilogramm rechnet, an einem kühlen Orte zugedeckt 24 Stunden stehen. Dann gießt man den Saft ab, fügt 1—2 Eßlöffel Zitronensaft hinzu und kocht ihn zu einem dicklichen Sirup ein. Hierin läßt man den Rhabarber ein paarmal hochkochen, füllt ihn, etwas abgekühlt, in die Gläser, gießt den Saft darauf und behandelt die Gläser weiter nach Vorschrift.

#### IV. Dunstfrüchte.

70. Dunstfrüchte in Strenzucker. Man schichtet die gereinigten Früchte in Gläser mit nicht zu weiter Öffnung, streut zwischen jede Schicht fein gemahlene Zucker und läßt oben einen fingerbreiten Raum. Die Früchte müssen dicht liegen, dürfen aber einander nicht drücken. Nun bindet man gut gereinigte, feuchte Schweinsblase darüber, doch nicht zu fest, da sie sonst beim Kochen platzt. Die Gläser stellt man in einen Kessel, auf dessen Boden man Heu legt, wie man auch zwischen die Gläser Heu packt, damit sie nicht aneinander stoßen. Nun gießt man von der Seite so viel kaltes Wasser in den Kessel, daß die Gläser ungefähr 3—4 Finger breit über das Wasser hinausragen; man läßt das Wasser langsam zum Kochen kommen und dann ebenfalls langsam weiter kochen und zwar so lange, bis die Früchte in den Gläsern etwa um  $\frac{1}{4}$  eingesunken sind, jedoch nicht länger. Dann nimmt man den Kessel vom Feuer und läßt die Früchte im Kessel auskühlen. Das während des Kochens eingekochte Wasser muß durch neues kochendes ersetzt werden. — Man nimmt nur reife Früchte hierzu, mit Ausnahme der Stachelbeeren, die man auch unreif einmachen kann. Es eignen sich hierzu am besten sämtliche Beerenfrüchte, von den Kernfrüchten nur die Birnen, ferner Pfirsiche, Aprikosen, Kirschen und Meineclauden.

71. Dunstfrüchte mit geläutertem Zucker. Bei diesem Verfahren werden die Früchte nach Vorschrift vorbereitet, in die Gläser gefüllt und mit so viel erkaltetem geläuterten Zucker übergossen, daß sie gerade damit bedeckt sind. Alsdann behandelt man die Gläser nach voriger Nummer. Hierzu eignen sich beiseit, ziehen, worauf man sie in kaltem Wasser auskühlt, ehe man sie in die Gläser bringt. Feigen werden nicht geschält, sondern einigemal durch sich Himbeeren und Erdbeeren, Pfirsiche, Aprikosen und Ananas. Tomaten schält man und läßt sie einige Zeit in heißem Wasser, dem man etwas Maun\* stochen und dann ebenso behandelt wie die Tomaten.

72. Obst, eingemacht wie frisches Kompott. Man legt reifes Obst, wie Zwetschen, Aprikosen, süße oder saure Kirschen, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Heidelbeeren usw. in ein Einmacheglas und streut etwa auf 1 Kilogramm desselben, je nachdem das Obst viel oder wenig Säure hat, 200—250 Gramm geriebenen Zucker lagenweise dazwischen, wobei man nach Belieben auch einige Stückchen Bimt hineingibt. Dann bindet man das Glas mit einer vorbereiteten Blase zu, setzt die Gläser mit kaltem Wasser an und läßt das

Wasser  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  Stunde kochen. Ein in Franzbranntwein getränktes Papier, das man vor dem Verschließen der Gläser auf die Früchte legt, macht sie schmackhafter und haltbarer.

73. Heidelbeeren in Flaschen. Reife Heidelbeeren werden in geschwefelte Flaschen, die eine weite Öffnung haben, gefüllt und diese hierauf unverkorkt in einem Kessel mit kaltem Wasser auf helles Feuer gestellt (siehe Nr. 70). Man läßt sie vom Kochen an  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen und im Kessel kalt werden. Da die Heidelbeeren beim Kochen sehr zusammenfallen, so nimmt man eine der Flaschen und füllt damit die anderen bis auf 2 Finger breit voll, gibt 1 Teelöffel voll Arrak oder Rum darauf, verkorkt die Flaschen mit neuen Korken, versiegelt sie oder bindet ein Stück Blase über den Kork und bewahrt sie, aufrecht stehend, im Keller an einem dunkeln Orte. — Beim Gebrauch rührt man entweder etwas Zucker dazu, oder man läßt das Kompott mit etwas Zucker und Zimt durchkochen.

74. Stachelbeeren in Flaschen. Man entfernt von halbreifen Stachelbeeren Stiel und Blume, ohne sie zu verletzen, und verfährt nach voriger Nummer, jedoch bedürfen sie etwas mehr Zeit zum Kochen.

75. Kirschen in Flaschen. Die Kirschen, saure oder süße, müssen reif sein, dürfen aber nicht aufgesprungen sein. Man entfernt die Stiele und verfährt weiter nach voriger Nummer.

76. Duntfrüchte ohne Zucker. Die in Nr. 71 aufgeführten Früchte, auch Heidelbeeren, werden ohne Zucker ziemlich dicht in die Gläser verpackt, diese werden mit Schweinsblase zugebunden und dann ebenso behandelt wie die Konserven in Nr. 70. Vor dem Gebrauch bestreut man die auf diese Weise eingemachten Früchte mit Zucker, oder man läßt sie mit Zucker aufkochen. Sie bilden ein sehr angenehmes erfrischendes Kompott, das frischem geschmorten Obst vollständig gleich schmeckt. Aber nur wer über einen sehr trockenen, kühlen, luftigen Raum zum Aufbewahren der Konserven verfügt, dem ist diese Art des Einmachens anzuraten, denn so wohlschmeckend und verhältnismäßig wohlfeil diese Kompotte auch sind, so sind sie doch nicht sehr dauerhaft und deshalb ist das in Nr. 71 beschriebene Verfahren mehr zu empfehlen.

77. Früchte in Blechbüchsen oder luftdicht verschlossenen Gläsern. Zum Einmachen in Blechbüchsen oder Gläsern nimmt man Zwetschen, Reineclauden, geschält oder ungeschält, Aprikosen, Pfirsiche, Mirabellen, Erdbeeren, Stachelbeeren, Kirschen oder auch Ananas. Man bereitet sie vor, wie in den vorhergehenden Nummern beschrieben. Reineclauden und Mirabellen durchsticht man mit einer Nadel. Dann kocht man Zucker nach Nr. 6 klar, wobei man auf 500 Gramm Zucker etwa  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser nimmt. Vom Zucker nimmt man die gleiche Menge wie von den Früchten und schichtet die Früchte lose in die Blechbüchsen oder Gläser ein. Dann gießt man den kochenden Zucker darüber, läßt die Büchsen zulöten, wie beim Einmachen der Gemüse beschrieben ist, kocht sie  $\frac{1}{2}$  Stunde in einem großen Kessel mit Wasser und stellt die Büchsen an einen kalten, trockenen Ort. Beim Einfüllen in die Büchsen achte man darauf, daß über den Früchten und dem Saft ein etwa fingerbreiter Raum frei bleibt. Beim Gebrauch gießt man den Saft ab, kocht ihn noch etwas ein, schüttet ihn kochend über die Früchte und bringt sie erkaltet zur Tafel. Die Gläser werden verschlossen und, wie bei Nr. 70 beschrieben, gekocht.