

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch "Liebling"

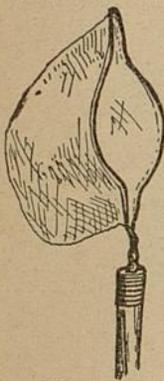
Davidis, Henriette

Karlsruhe ; München, [1914]

II. Früchte in Weingeist.

urn:nbn:de:bsz:31-54694

vorzuziehen. — Auch der Essig muß vom besten sein. Es ist nicht zu empfehlen, daß man aus Essenz hergestellten Essig hierzu verwendet, sondern je nach Vorschrift nimmt man guten Bieressig oder guten Weinessig. — Die Gewürznelken, welche man bei manchen Früchten verwendet, rufen leicht bei hellen Früchten schwarze Flecke hervor. Dieses kann man dadurch verhindern, daß man die Köpfchen herausbricht. — Der bei manchen Früchten verwendete Ingwer wird auf folgende Weise vorbereitet: Man legt ihn eine Nacht hindurch in kaltes Wasser, das man am anderen Morgen wieder abgießt. Nachdem man ihn nun mit einem Messer abgeschält hat, wäscht man ihn nochmals klar und schneidet ihn in Scheiben. Als Weingeist, den man zum Einmachen verwendet, nehme man besten Franzbranntwein, Kognak, Jamaïkarum oder Arrak de Goa, jedenfalls also nur beste echte Fabrikate.



Obstpfänder

6. Das Klären oder Läutern des Zuckers. Zum Einmachen der Früchte darf man keinen schlechten Zucker gebrauchen, Prima Mehlis ist der schwereren Raffinade vorzuziehen. Das Läutern geschieht auf folgende Weise: Der Zucker wird in Stücke geschlagen und 1—2 Kilogramm desselben mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser in einem recht sauberen Kochgeschirr auf Feuer gestellt und klar gekocht, während der etwa entstehende Schaum abgenommen wird. — Wünscht man ihn ferner bis zum Perlen zu kochen, so geschieht das auf schwachem Feuer; doch ist hierbei ein glasierter Topf zu vermeiden, da die Glasur springt.

7. Das Aufbewahren der Konserven. Nachdem die Konserven fertig eingemacht und geschlossen sind, versieht man die Gläser mit einer Aufschrift, die Art der Frucht und Datum des Einmachens angibt. Man hebt die Konserven an einem kühlen trockenen Orte auf. Macht man die Bemerkung, daß sich der Verschluß der Büchsen nach einiger Zeit nach oben wölbt, so ist Gärung eingetreten; der Inhalt der Büchsen muß dann nochmals aufgekocht werden, wobei man etwas in Essig frisch aufgekochten Zucker hinzufügt oder auch etwas Franzbranntwein mit Zucker aufkocht und aufgießt. Es ist alsdann am besten, daß man die Gläser mit den Früchten, nachdem man, wie oben erwähnt, Zucker hinzugetan hat, offen in einem Gefäß mit Wasser auf das Feuer bringt und sie siedend heiß werden läßt. Hierauf werden die Gläser wieder nach Vorschrift geschlossen. — Sollte sich auf den Früchten Schimmel gebildet haben, so entfernt man ihn vorsichtig, aber gründlich mit einem silbernen Löffel, wäscht die Gläser bis zu den Früchten hinunter mit einem in schwache Salzlösung getauchten Tuche aus und verfährt alsdann mit dem Eingemachten wie eben beschrieben.



Ingwer.

II. Früchte in Weingeist.

8. Reineclauden in Branntwein. Zu je 500 Gramm Frucht 375 Gramm feiner Zucker. — Man nehme die Früchte reif, aber unaufgesprungen, läutere den Zucker, lege die sorgfältig abgeriebenen Früchte hinein, indem man sogleich das Geschirr vom Feuer nimmt und den Saft darüber schwenkt. Nach

48 Stunden kochte man den Saft sirupähnlich ein, fülle ihn kalt mit den Früchten in Einmachegläser, gieße so viel echten Franzbranntwein hinzu, daß sie bedeckt sind, und verfähre weiter nach Vorschrift. Sobald die Früchte sich senken, ist der Branntwein eingezogen, und sie sind zum Gebrauch gut.

9. Aprikosen in Branntwein. Siehe vorige Nummer.

10. Pfirsiche in Branntwein. Siehe Nummer 8.

11. Quitten in Branntwein. Man schält die Quitten, befreit sie vom Kerngehäuse, wäscht sie in kaltem Wasser ab und kocht sie dann in Wasser ziemlich weich. Nachdem man sie herausgenommen und auf einem Siebe hat abtropfen lassen, wiegt man sie ab und rechnet auf 1 Kilogramm Früchte 750 Gramm Zucker. Man klärt den Zucker, kocht ihn mit Quittenwasser etwas dicklich ein, gießt ihn heiß über die Quitten und läßt sie 48 Stunden damit stehen. Dann nimmt man sie heraus, legt sie in Einmachegläser und fügt ein wenig Zitronenschale und Zimt hinzu. Nachdem man den Zucker ziemlich dick hat einkochen lassen, mengt man etwa $\frac{1}{2}$ Liter Kognak darunter und gießt den Saft über die Quitten; sollten sie noch nicht ganz bedeckt sein, so kann man noch Kognak hinzufügen. Wünscht man den Quitten rote Färbung zu geben, so kocht man Kerngehäuse und Schalen im Wasser mit. Man gießt das Wasser, ehe man es zum Klären des Zuckers verwendet, durch ein Haarsieb.

12. Kirschen in Branntwein. 2 Kilogramm süße Glaskirschen, 1 Kilogramm bester Zucker, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Liter guter Franzbranntwein, Zimt und Nelken. Die Kirschen werden vorsichtig abgewischt, worauf man die Stiele zur Hälfte abschneidet, darnach in ein Einmacheglas legt und mit etwas Zimt und Nelken bestreut. Dann läutert man den Zucker, rührt den Franzbranntwein dazwischen und füllt ihn über die Kirschen. Völlig erkaltet bindet man das Glas mit Schweinsblase zu.

13. Zwetschen in Franzbranntwein. 2 Kilogramm abgezogene Zwetschen oder blaue Pflaumen, 1 Kilogramm Zucker, 10 Gramm in Stücke gebrochener Zimt, 12 Nelken, einige Stückchen Ingwer und 8 Eßlöffel Franzbranntwein. Die Zwetschen werden abgestielt, in kaltem Wasser gewaschen und portionsweise in kochendes Wasser geworfen, aus dem man sie mit dem Schaumlöffel sehr schnell wieder herausnimmt, worauf man sie häutet und in Einmachegläser legt. Man bestreut sie dabei mit dem Gewürz. Der Zucker wird geläutert, mit dem Franzbranntwein verrührt und beides kochend auf die Zwetschen gegossen. Nach Verlauf von einigen Tagen schüttet man den Saft ab, kocht ihn etwas ein, gießt ihn wieder kochend auf die Früchte und wiederholt dies auf gleiche Weise noch einmal.

14. Mispeln in Franzbranntwein. 500 Gramm Mispeln, 500 Gramm Zucker, 2 Tassen echter Franzbranntwein, Zitronenschale und Zimt. — Man schneidet von den reifen Mispeln das Rauhe, reibt sie mit einem Tuche ab, kocht sie in Wasser, bis sie sich durchstechen lassen, schüttet sie zum Abtröpfeln auf einen Durchschlag und sticht Stückchen Zitronenschale und Zimt hinein. Dann kocht man den Zucker klar, rührt den Branntwein durch und gießt ihn heiß auf die Mispeln. Am nächsten Tage kocht man den Saft wieder auf, gießt ihn ebenfalls heiß auf die Früchte und kocht solche am



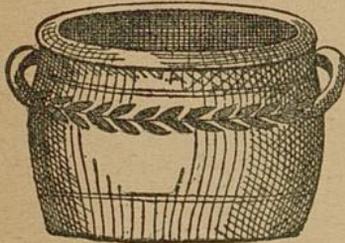
Netheclande.



Mirabelle.

dritten Tage in dem Saft vollends gar, doch nicht zu weich, füllt sie in Gläser, läßt den Saft nachkochen und gibt ihn über die Früchte. Nach Vorschrift werden die Gläser verschlossen und aufbewahrt.

15. Mirabellen in Kognak. Zu 1 Kilogramm Frucht nimmt man $\frac{3}{4}$ Kilogramm feinen Zucker und besten Kognak. — Man schüttet die Mirabellen in kochendes Wasser und läßt sie einige Augenblicke darin, bis sie steigen; sie



Einmachtopf für Rumfrüchte.

dürfen aber nicht aufspringen. Darnach lege man sie auf ein Sieb zum Ablaufen, läutere den Zucker, gieße ihn in eine Porzellanschale, lege die abgetropften Mirabellen in den heißen Zucker und lasse sie 48 Stunden darin liegen. Dann nimmt man die Früchte heraus, legt sie in ein Einmacheglas, läßt den Zuckersaft dicklich einkochen und schüttet ihn, mit so viel Kognak vermischt, wie nötig ist, um die Mirabellen zu bedecken, daran.

16. Verschiedene Früchte in Rum, Tutti frutti oder Rumtopf. Johannisbeeren, Erd- und Himbeeren müssen sauber gewaschen und darnach wieder abgetrocknet sein, ehe man sie einlegt; die anderen Früchte werden sauber abgewischt. Man rechnet auf je 1 Kilogramm Früchte 1 Kilogramm fein gestoßenen Zucker und zuerst $\frac{1}{2}$ Liter Kognak oder Rum, später so viel, daß die Früchte stets bedeckt sind. Man gibt zuerst Erdbeeren in einen Steintopf, streut den nötigen Zucker darüber und gießt $\frac{1}{2}$ Liter Kognak dazu, verbindet den Topf mit Schweinsblase, schwenkt ihn leicht durch und läßt ihn stehen, bis die Kirschen reif sind. Nun legt man auf die Erdbeeren ausgesteinte Kirschen mit Zucker, schwenkt sie durch und gibt, wenn nötig, noch Kognak dazu, bindet den Topf wieder zu und läßt ihn am kühlen Orte stehen. Auf diese Weise schichtet man nach und nach Pfirsiche, Johannisbeeren, Aprikosen, Pflaumen und Himbeeren dazu. Man muß immer nur darauf achten, daß der Saft übersteht. Nachdem man die letzten Früchte hinzugegeben hat, läßt man das Eingemachte etwa 3 Tage stehen, schwenkt es gut durcheinander, füllt es in Gläser und verfäbrt mit diesen nach Vorschrift.

III. Früchte in Zucker.

17. Aprikosen in Zucker. Zu 500 Gramm Aprikosen 500 Gramm feiner Zucker. — Die Aprikosen werden geschält oder mit einem weichen Tuche abgeputzt und entsteint. Dann legt man die Aprikosen in ein porzellanenes Gefäß, daß die offene Seite nach oben liegt und streut lagenweise geriebenen Zucker dazwischen. Am anderen Tage läßt man sie auf gelindem Feuer eben heiß, doch ja nicht zu weich werden, legt sie zum Abtröpfeln auf einen porzellanenen Durchschlag, darnach mit den abgeschälten Aprikosenkernen in ein Einmacheglas, kocht den Saft ein, bis er dicklich wird, und gießt ihn kalt über die Früchte. Nach Verlauf von 8 Tagen wird der Saft nachgekocht und wieder kalt übergegossen, was zur Vorsicht noch einmal geschieht.

18. Aprikosenmarmelade. 1 Kilogramm Aprikosen, 1 Kilogramm Zucker und 5 Gramm in Stücke gebrochener Zimt. Die Früchte werden geschält, auf-