Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues praktisches Koch-Buch für die badische Küche

Faißt, Emma

Karlsruhe, [1905]

A. Früchte in Zucker.

urn:nbn:de:bsz:31-54786

Visual Library

cylsäure zusetzt. Die Einmachtöpfe werden mit einem gut genäßten, doppelten Stück Pergamentpapier bedeckt und gut zugebunden. Das Aufbewahren geschieht am besten an einem trockenen kühlen Orte, doch nicht im Keller. Von Zeit zu Zeit muß nachgesehen werden, um einer etwa entstehenden Gärung durch wiederholtes aufkochen mit Zucker vorzubeugen. Das Einmachen der Früchte in Dunst geschieht teilweise in Büchsen oder in Gläsern mit Patentverschluß oder in Flaschen. Die Früchte werden roh oder halbgekocht eingefüllt, mit Zuckersyrup übergossen und gut verschlossen. Die Gefäße umwickelt man mit Heu oder Stroh, stellt sie bis zum Rand mit kaltem Wasser in ein breites Geschirr oder in einen besonders dafür bestimmten Apparat (siehe Inseratenteil: Weck'sche Apparate), ohne sie zu umwickeln, und läßt sie die bestimmte Zeit kochen. Alsdann nimmt man sie vom Feuer und läßt sie im Wasser erkalten.

A. Früchte in Zucker.

1. **Zucker zu läutern.** 1 Pfund Zucker wird zerbröckelt und in $^1/_2$ Liter Wasser in einer Messingpfanne auf dem Feuer aufgelöst. Wenn er anfängt zu kochen und in die Höhe steigt, schreckt man ihn mit etwas kaltem Wasser ab, zieht ihn vom Feuer und schäumt das Unreine ab. 1 Eiweiß wird mit 2—3 Eßlöffeln Wasser geschlagen und zu dem Zucker gegeben; dieser wird wieder aufs Feuer gesetzt und zum kochen gebracht. Nun wird das Eiweiß, in welches sich alle Unreinlichkeiten des Zuckers während des Kochens setzen, und das als Schaum an die Oberfläche tritt, sorgfältig weggenommen, bis der Zucker vollständig klar ist.

Andere Art. 1 Pfund zerbröckelten Zucker läßt man mit $^1/_2$ Liter Wasser in einer Messingpfanne zergehen. Fängt er an zu kochen, so nimmt man den unreinen Schaum von der Oberfläche ab und zieht den Zucker rasch vom Feuer.

2. **Zucker zum Breitlauf.** Der geläuterte Zucker wird solange fortgekocht, bis der siedende Zuckersaft große Blasen wirft und vom Löffel breite Tropfen herunterfallen.

3. **Zucker zum kleinen Faden.** Nachdem der zuvor zum Breitlauf gekochte Zucker noch einige Minuten fortgekocht hat, taucht man den Zeigefinger rasch in einen Probelöffel und preßt Zeigefinger und Daumen zusammen. Bildet sich beim Öffnen der Finger ein kleiner Faden, der aber sogleich wieder bricht, so ist der Zucker zum kleinen Faden gekocht.

4. **Zucker zum großen Faden.** Man läßt den Zucker zum kleinen Faden noch eine Weile fortkochen; bildet sich dann bei der gleichen Probe ein langer Faden, welcher nicht sogleich bricht, so hat der Zucker den Grad des großen Fadens erreicht.

5. **Zucker zur Perle.** Hat der nun großfädige Zucker noch einige Minuten fortgekocht, so wird ein Löffel hineingetaucht und wieder herausgenommen. Zieht sich ein Faden an demselben herunter, an dessen Ende sich eine Perle bildet, und reißt der Faden gleich wieder ab, so hat der Zucker den Grad der kleinen Perle erreicht. Bleibt nach weiterem kochen des Zuckers der Tropfen an dem Faden hängen, ohne daß dieser zerreißt, so nennt man dies die große Perle.

6. **Syrup zu Dunstobst.** Der über die rohen, in Gläser eingefüllten Früchte gegossene Syrup wird bereitet von 2 Pfund Zucker und $^1/_2$ Liter Wasser; oder auch 1 Pfund Zucker und $^1/_2$ Liter Wasser. Wasser und Zucker wird zusammen gekocht bis zum Breitlauf unter sorgfältigem Abschäumen und erkaltet darübergegossen. Nach einfacherem Verfahren wird der Zucker im Wasser bloß aufgelöst und darübergegossen.

7. **Himbeeren.** 1 Pfund gelesener Himbeeren vermischt man mit 1 Pfund gestoßenem Zucker und läßt sie in einer Schüssel an einem kühlen Orte stehen bis der Zucker geschmolzen ist und sich Saft gebildet hat. Dann stellt man sie auf gelindes Feuer und läßt sie langsam 10 Minuten kochen. Sie werden dann eingefüllt und nach dem Erkalten die Gefäße zugebunden.

8. **Himbeeren anderer Art.** Auf 1 Pfund Beeren wird $^3/_4$ Pfund Zucker mit $^1/_4$ Liter Wasser geläutert, gut

abgeschäumt und zum Breitlauf gekocht. Dann gibt man die Beeren hinzu, läßt sie 5—10 Minuten darin kochen und nimmt sie vorsichtig, damit sie ganzbleiben, mit dem Schaumlöffel heraus. Den Zuckersaft kocht man zu dickem Syrup ein, läßt dann die Beeren nochmals 5—10 Minuten darin kochen, legt sie hiernach in Gläser und gibt den Saft darüber.

9. **Brombeeren.** Die gut reifen Beeren werden sorgfältig gelesen, schnell gewaschen und gut abtropfen lassen. Man rechnet auf 1 Pfund Beeren 1 Pfund Zucker. Nachdem letzterer geläutert und schon gut dickgekocht ist, gibt man die Beeren hinein und läßt sie etwa $^1/_2$ Stunde kochen, wobei man fleißig abschäumen muß. Die Beeren müssen gut weichgekocht werden, dürfen jedoch nicht zerfallen. Dann nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, füllt sie noch heiß in reine trockene Gläser (Vorsicht) und gießt dann den noch dicker eingekochten Saft nachher darüber. Da diese Früchte sehr viel Flüssigkeit enthalten, so kann man von dem Saft durch ein feines Sieb oder Tuch in Flaschen abgießen, welche man gut zugepfropft aufbewahrt. Dieser Brombeersaft ist wie jeder andre Fruchtsaft verwendbar, und wegen seiner milden und kühlenden Eigenschaften besonders für Kranke sehr angenehm.

10. **Brombeeren anderer Art.** Auf 1 Pfund gelesener Brombeeren läutert man $^3/_4$ Pfund Zucker und siedet ihn zur großen Perle. Dann gibt man die Beeren hinzu und kocht sie, bis sie zu einem dicklichen Brei geworden sind, füllt sie in einen Steintopf, bindet diesen nach dem Erkalten zu und bewahrt ihn auf.

11. **Erdbeeren.** Auf 1 Pfund gelesener Erdbeeren nimmt man $^3/_4$ Pfund Zucker, läutert und kocht ihn zur großen Perle. Dann gibt man die Erdbeeren dazu und bereitet sie wie Brombeeren.

12. **Erdbeeren in Rum.** Reife, sehr trockene Erdbeeren werden möglichst dicht und mit reichlich dazwischengestreutem Zucker in weithalsige Glasflaschen geschichtet und mit soviel feinem altem Rum übergossen, daß dieser die Beeren

völlig bedeckt. Die Gläser werden nun luftdicht verschlossen und aufbewahrt.

13. **Erdbeeren, roh.** Die sauber gelesenen Erdbeeren werden fest in ein enghalsiges Glas gefüllt, mit Zuckerlösung von 1 Liter Wasser und 300 g Zucker übergossen, gut verkorkt und mit Paraffin überzogen. Das Glas wird nun in feuchten Sand, der später nicht mehr feucht gemacht werden darf, gestellt und darin aufbewahrt.

14. **Johannisbeeren.** Man streift die Beeren sorgfältig mittelst einer kleinen Gabel von den Stielen, um sie nicht zu zerquetschen, wäscht sie und läßt sie abtropfen. Auf 1 Pfund Beeren wird 1 Pfund Zucker zum Breitlauf gekocht, die Beeren werden dazugegeben und gekocht, bis sie zusammenfallen. Man muß sehr fleißig abschäumen. Dann nimmt man die Beeren heraus, kocht den Saft zur großen Perle und läßt die Früchte nochmals 5 Minuten mitkochen, füllt sie in Gläser und bindet sie nach dem Erkalten zu.

15. **Johannisbeeren anderer Art.** Die Johannisbeeren werden mittelst einer Gabel abgestreift, gewaschen und zum abtropfen auf ein reines Tuch in ein Sieb gelegt. Auf 1 Pfund gelesener Beeren rechnet man 1 Pfund Zucker. Die Beeren werden pfundweise mit dem gestoßenen Zucker vermischt und ebenso in einer Messingpfanne auf dem Feuer geschüttelt, bis sie anfangen zu kochen. Hierauf läßt man sie noch etwa 10 Minuten kochen, füllt sie in reine Gläser, belegt sie mit in Rum getränktem Papier und bindet die Gläser gut zu. — Erdbeeren können ebenso zubereitet werden.

16. **Schwarze Johannisbeeren.** Die Beeren werden von den Stielen abgestreift, gewaschen und gut abgetropft. Auf 1 Pfund Beeren läutert man $^3/_4$ Pfund Zucker, kocht die Beeren darin weich, füllt sie in Gläser und übergießt sie mit dem noch mehr eingedickten Saft.

17. **Kirschen.** Auf 1 Pfund ausgesteinte Kirschen wird $^1/_2$ Pfund Zucker geläutert, zu dünnem Syrup gekocht und abgeschäumt. Man gibt die Kirschen hinein und kocht sie

darin weich, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und gibt sie in einen Steintopf. Von den aufgeschlagenen Kirschenkernen bindet man einen Teil in ein reines Leinwandläppchen und kocht sie mit dem Saft, bis dieser genügend dick ist. Dann gießt man ihn über die Kirschen und läßt sie erkalten. — Man kann auch zu gleichen Teilen Johannisbeeren und Himbeeren oder auch Stachelbeeren mitkochen.

18. **Weichselkirschen.** Auf 2 Pfund entsteinte Kirschen werden 2 Pfund Zucker zum Faden geläutert, dann läßt man die Kirschen 10—15 Minuten mitkochen und schäumt sie gut ab. Mit dem Schaumlöffel nimmt man sie heraus und läßt den Saft noch etwas dicker einkochen. Anderntags werden die Kirschen nochmals 10 Minuten gekocht, dann eingefüllt und zugebunden.

19. **Sauerkirschen.** Die Kirschen werden ausgesteint und über Nacht in Weinessig gelegt. Am andern morgen läßt man sie auf einem Sieb gut abtropfen, füllt sie lagenweise mit Zucker in einen Steintopf, belegt sie mit einem getränkten Papier, bindet sie zu und läßt sie bis zum Gebrauch stehen. Auf 1 Pfund Kirschen rechnet man 1 Pfund Zucker.

20. **Äpfel in Zucker.** Geschälte Äpfel werden in der Mitte durchgeschnitten und, nachdem das Kernhaus entfernt, in kochendem Wasser mit etwas Zimt einigemale aufgekocht und auf einem Sieb abgetropft. Auf 4 Pfund Äpfel wird 1 Pfund Zucker mit $^1/_2$ Liter Wasser gekocht und abgeschäumt, den Saft und die feinverwiegte Schale von 2 Zitronen gibt man mit den Äpfeln dazu und kocht letztere darin weich. Dann füllt man die Äpfel in Gläser, kocht den Saft zu dickem Syrup ein und gibt ihn darüber.

21. **Heidelbeeren.** Die Beeren werden gelesen, gewaschen und gut abgetropft. Unterdessen wird auf 2 Pfund Heidelbeeren $1^1/_2$ Pfund Zucker mit $^1/_2$ Liter Wasser oder $^1/_4$ Liter Wasser und $^1/_4$ Liter Rotwein gekocht, bis der Zucker Blasen wirft. Dann gibt man die Beeren hinzu und kocht sie unter fleißigem abschäumen, bis sie dick sind. Man füllt sie

in Gläser oder Steintöpfe, belegt sie nach dem Erkalten mit einem getränkten Papier und bindet sie zu.

22. **Heidelbeeren anderer Art.** Auf 15 Pfund gelesene und gewaschene Heidelbeeren werden 4 1/2 Pfund Zucker mit 1/4 Liter Weinessig und 1/2 Liter Wasser geläutert, heiß über die Beeren geschüttet und über Nacht stehengelassen. Anderntags werden sie in Gläser gefüllt, mit Rumpapier belegt und zugebunden aufbewahrt. Als Kompott werden sie serviert.

23. **Reineclauden.** Die Früchte werden sorgfältig abgewischt, ohne jede Zutat in eine Kasserolle gegeben und vom Augenblick des Kochens an 25 Minuten gekocht. Dann gibt man auf je 1 Pfund Früchte 3/4 Pfund gestoßenen Zucker und läßt sie, sobald sie anfangen zu kochen, 10 Minuten unter stetem schütteln und rühren kochen. Man füllt sie dann in Gläser, bindet diese mit einem Mulläppchen zu und bewahrt sie auf.

Johannisbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren werden auf dieselbe Weise zubereitet.

24. **Birnen.** Die Birnen werden geschält, halbiert und in Wasser halbweich gekocht. Auf 1 Pfund Birnen wird 1 Pfund Zucker geläutert und zu einem dünnen Syrup gekocht, wozu man das Birnenwasser nehmen kann. Die Birnen werden dazugegeben und darin vollends weichgekocht. Hierauf gibt man sie in Gläser, kocht den Saft dick ein und gießt ihn, nachdem er verkühlt, darüber. Am dritten Tage wird der Saft nochmals abgegossen, eingekocht und erkaltet wieder über die Birnen gegossen. Die Gläser werden zugebunden und aufbewahrt.

25. **Pfirsiche.** Nicht zu reife Früchte werden abgebrüht, um ihre Schale leicht zu lösen, dann geschält, geteilt und, nachdem die Kerne herausgenommen, gewaschen und auf einem Sieb gut abgetropft. Hierauf läutert man auf 1 Pfund Früchte 1 Pfund Zucker, läßt die Pfirsiche darin langsam fast weichkochen, gibt sie in einen Topf und gießt den Saft darüber. Folgendentags wird der Saft wieder abgegossen, dicker ein-

gekocht und halb verkühlt darübergeschüttet. Am dritten Tag wird der Saft bis zu einem dicken Syrup eingekocht, man siedet die Früchte flüchtig darin auf und füllt sie, etwas verkühlt, in die Gläser.

26. **Melonen.** Eine schöne Melone wird sauber abgeschält und in fingerlange Stücke geschnitten. Auf 1 Pfund Melonenstücke wird 1 Pfund Zucker in $^1/_4$ Liter Wasser und $^1/_2$ Glas Weißwein zum Breitlauf gekocht und gut abgeschäumt. Die Melonen gibt man dann hinzu, läßt sie darin halbweich sieden und gibt sie in einen Steintopf. Der Saft wird noch dicker eingekocht und darübergegossen. Am folgenden Tag gießt man ihn wieder ab, kocht ihn auf und gießt ihn wieder darüber. Am dritten Tage wird alles zusammen aufgekocht, die Melonenstücke werden in den Topf gelegt und der dick eingekochte Saft darübergegossen. Nach dem Erkalten werden die Töpfe zugebunden und aufbewahrt.

27. **Trauben einzukochen.** 2 Pfund Trauben werden abgezupft, gewaschen und abgetropft. Nun wird 1 $^1/_2$ Pfund Zucker geläutert und dieser über die Trauben in eine reine Schüssel geschüttet und zugedeckt. Folgendentags wird der Saft abgeschüttet, aufgekocht, abgeschäumt und wieder darübergeschüttet. Dieses Verfahren wird noch zweimal wiederholt, zuletzt gibt man die Trauben hinzu, läßt sie einigemal damit aufkochen und füllt sie dann in Einmachgläser oder Töpfe.

28. **Rhabarber in Zucker.** Geschälte dicke Rhabarberstengel schneidet man in fingerlange Streifen, wäscht sie und läßt sie abtropfen. Auf 1 Pfund Rhabarber streut man 1 Pfund gestoßenen Zucker und läßt sie über Nacht stehen. Dann gießt man den Saft ab, gibt den Saft einer Zitrone dazu, kocht ihn zu Syrup ein und läßt den Rhabarber einigemale darin aufkochen. Sodann wird er in Gläser eingefüllt und diese nach dem Erkalten zugebunden.

29. **Grüne Feigen.** Schöne grüne, nicht ganz reife Feigen werden mehrmals mit einem Federmesser durchstochen und in heißes Wasser gegeben, bis sie anfangen zu kochen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Man gibt sie dann zum abkühlen in kaltes Wasser, stellt sie folgendentags nochmals mit Wasser auf und kocht sie darin weich. Im kalten Wasser abgekühlt und abgetropft, füllt man sie in einen Topf. Auf 1 Pfund Feigen wird $1^1/_4$ Pfund Zucker geläutert und halberkaltet darübergegossen. Am folgenden Tag wird der Zucker abgeschüttet, aufgekocht und wieder darübergegossen. Dieses Verfahren wird am 3. und 4. Tage wiederholt, dann bindet man den Topf zu und bewahrt ihn auf.

30. **Mirabellen.** 2 Pfund nicht ganz reife Mirabellen gibt man in kochendes Wasser und läßt sie darin, bis sie aufsteigen, aber nicht kochen; alsdann läßt man sie gut abtropfen und gibt sie in eine Schüssel. $1^1/_2$ Pfund Zucker wird geläutert über die Mirabellen gegossen und diese 48 Stunden darin stehengelassen. Man füllt sie dann in ein Einmachglas, kocht den Zucker ein und gießt ihn mit Kognak vermischt darüber, sodaß die Früchte damit bedeckt sind.

31. **Pflaumen.** 5 Pfund reife Pflaumen werden mit einem Tuche abgerieben und ausgekernt. Dann bestreut man sie mit 1 Pfund gestoßenem Zucker und kocht sie damit eine Weile unter rühren. Man füllt sie dann in gut geschwefelte Gläser ein und bindet sie nach dem Erkalten zu.

32. **Zwetschen-Marmelade.** Auf 12 Pfund geschälte, ausgesteinte Zwetschen werden $^3/_4$ Liter Weinessig mit 3 Pfund Zucker geläutert, die Zwetschen dazugegeben und $^3/_4$—1 Stunde gekocht. Vor dem anrichten rührt man $^1/_8$ Pfund verwiegtes Zitronat darunter, füllt sie in einen Steintopf und bindet diesen nach dem Erkalten gut zu

Anderes Verhältnis: 6 Pfund Zwetschen, 2 Pfund Zucker, $^3/_4$ Liter Weinessig, 5 g ganzer Zimt, 3 g ganze Nelken. — Die geschälten Zwetschen werden mit dem geläuterten Zucker $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde langsam gekocht, sodaß dieselben möglichst ganzbleiben.

33. **Pflaumen-Marmelade.** Recht reife Pflaumen werden von Stielen und Kernen befreit, mit sehr wenig Wasser zum Feuer gesetzt, weichgekocht und durch ein grobes Haarsieb

getrieben. Auf 2 Pfund Pflaumenmus nimmt man 700 g gestoßenen Zucker, etwas gestoßenen Zimt, kocht die Marmelade unter stetem rühren dick ein, läßt sie verkühlen und füllt sie in Steintöpfe. Zwetschen können auf dieselbe Weise bereitet werden.

34. **Hagebutten-Mark.** Reife Hagebutten werden geputzt, halbiert und von den Kernen befreit. Dann legt man sie in eine Schüssel, befeuchtet sie mit wenig Wasser oder Wein und stellt sie zugedeckt 6—8 Tage in den Keller, während man sie täglich umwendet, damit sie gleichmäßig erweicht werden. Hierauf treibt man sie durch ein Haarsieb, sodaß nur die Schalen zurückbleiben. Auf 1 Pfund Mark wird 1 Pfund Zucker zum Faden gekocht, man gibt ihn kochend zu dem Hagebuttenmark und rührt das Ganze 1 Stunde lang nach einer Seite hin. Ist es vollständig erkaltet, so wird es eingefüllt und zugebunden. Man kann auch das Hagebuttenmark zum geläuterten Zucker gießen und unter tüchtigem umrühren alles noch 1—2 Wall zusammen kochenlassen. Hat es einander gut angenommen, so ist dann genügend gerührt.

35. **Kirschen in Dunst.** Reife, aber noch feste Kirschen werden entstielt, durch frisches Wasser gezogen und auf einem Seiher gut abgetropft. Dann füllt man sie in reine Krüge oder Flaschen, bis diese fast voll sind, und gibt obenauf 1 Eßlöffel Zucker. Hierauf korkt und bindet man sie gut zu, umbindet sie mit Schweinsblase oder siegelt sie zu, umwickelt sie einzeln mit Heu oder Tüchern, stellt sie bis an den Hals mit kaltem Wasser aufs Feuer und läßt sie zum kochen kommen. Nach 15—20 Minuten nimmt man sie weg, läßt sie im Wasser erkalten und bewahrt sie an einem trockenen, kühlen Orte auf. — Johannisbeeren und Heidelbeeren können auf dieselbe Weise zubereitet werden.

36. **Pflaumen in Dunst.** Pflaumen oder auch Zwetschen werden abgerieben und in Büchsen oder Gläser gefüllt. Darüber gießt man geläuterten Zucker von $^1/_2$ Liter Wasser und 2 Pfund Zucker, schließt das Gefäß und kocht sie 25—30 Minuten.

37. **Birnen in Dunst.** Schöne, reife Birnen werden geschält, in Hälften geschnitten, in Wasser halbweich gekocht und zum abkühlen in Wasser gelegt. Sind sie abgetropft, so füllt man sie in Gläser oder Büchsen ein, gießt Zuckersyrup darüber und kocht sie etwa 25 Minuten.

38. **Erdbeeren in Dunst.** Die rein gelesenen Erdbeeren füllt man in Gläser ein, gibt Zuckersyrup darüber und kocht sie 15 Minuten.

Himbeeren und Johannisbeeren werden ebenso zubereitet.

39. **Heidelbeeren in Flaschen.** Nachdem die Heidelbeeren sauber gelesen und gewaschen, stellt man sie mit nur wenig Wasser aufs Feuer und läßt sie einen Wall aufkochen. Dann füllt man sie noch warm in Flaschen, verschließt diese luftdicht und bewahrt sie an einem reinluftigen, trockenen und kühlen Orte liegend auf.

B. Gelee.

1. **Kirschengelee.** Süße und saure Kirschen, von jedem die Hälfte, werden entstielt, ausgesteint und über Nacht an einem kühlen Orte stehengelassen. Folgendentags preßt man sie durch ein Tuch, solange der Saft klarbleibt. Auf $^1/_2$ Liter Saft läutert man 325 g Zucker mit $^1/_4$ Liter Wasser, gibt den Saft hinzu, nebst einigen geschälten Kirschkernen, welche man mitkochen läßt. Ist das Gelee fertig, so seiht man es durch in die dazu bestimmten Gläser, läßt es völlig erkalten und bindet die Gläser gut zu.

2. **Johannisbeergelee.** Die Beeren werden mittelst einer Gabel abgestreift, mit einem Löffel zerdrückt und in einer Messingpfanne unter rühren kurz aufgekocht. Dann seiht man sie durch ein Tuch und läutert auf $^1/_2$ Liter ausgepreßten Saft 1 Pfund Zucker mit $^1/_4$ Liter Wasser zum Faden, gibt den Saft hinzu und läßt ihn unter sorgfältigem abschäumen etwa 20 Minuten kochen. Sobald ein Tropfen, den man auf einen Teller fallen läßt, beim erkalten erstarrt, ist das Gelee fertig.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg