

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Süddeutsches Kochbuch

Rohr, Emma

Mannheim, [ca. 1888]

3. Früchte in Branntwein oder Weingeist.

urn:nbn:de:bsz:31-54776

der Früchte in verschiedenem Grade gekocht. (Siehe Zucker zum Breitlaufkochen, Rept. 1807 und folgende.) Läßt man das Obst öfters kochen und somit über Nacht stehen, so muß dasselbe in gut bedeckten Schüsseln von Steingut oder steinernen Töpfen mit Papier zugebunden aufbewahrt werden; ist dasselbe fertig eingekocht, so wird es in Gläsern oder Steintöpfen eingefüllt mit in Rundung geschnittenem weißen Papier, das in Branntwein getaucht wurde, belegt, mit doppeltem Papier oder Pergamentpapier gut zugebunden und an einem kühlen, nicht feuchten Orte verwahrt. Eine trockene Vorratskammer, in der es nicht friert, ist immer dem Keller als Aufbewahrungsort vorzuziehen. Sollte das eingekochte Obst während der Aufbewahrung in Gärung geraten, so koche man dasselbe unter Zuthat von etwas geläutertem Zucker nochmals kurze Zeit auf.

Angefügt muß noch werden, daß man zum Einmachen wenn möglich nur von der zweiten Frucht verwendet, da diese mehr Süßigkeit und Wohlgeschmack hat. Man rechnet gewöhnlich auf $\frac{1}{2}$ Kilo Frucht $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker.

2. Früchte in Essig.

In Essig eingemachte Früchte müssen nach Verlauf von einigen Wochen wieder nachgesehen werden; sollte der Essig gären oder zu dünn sein, so schüttet man denselben ab, kocht ihn nochmals kurze Zeit ein und gießt ihn wieder über die Früchte. Man verwende nur Weinessig dazu, da dieser sich besser hält und seltener in Gärung gerät. Ist das Obst jedoch nicht vollständig mit Essig bedeckt und angelauten oder der Essig schlecht geworden, so seigt man die Früchte ab und kocht nochmals neuen Essig mit Zucker im Verhältnisse zu einander 18 Minuten, läßt ihn vollständig erkalten, gießt ihn hiernach über die Früchte und bindet die Gläser wieder gut mit Papier zu. In Essig ohne Zucker würzt man mit verschiedenen Gewürzen, wie z. B. mit grünem Senfmehl, Meerrettig, Cayennepfeffer, Ingwer, Nelken &c.

Der Essig wird mit dem beigegebenen Zucker, Ingwer &c. kurze Zeit aufgekocht und, wenn vollständig erkaltet, über die dazu bestimmten Früchte gegossen und das Ganze wohl verwahrt.

3. Früchte in Branntwein oder Weingeist.

Bei dieser Art des Einmachens achte man darauf, daß die Früchte stets von dem Branntwein oder Weingeist überspült und die Gläser so angefüllt sein müssen, daß der Stopfen auf der Flüssigkeit aufliegt. Zum Einmachen ist nur echter Franzbranntwein zu nehmen, in welchem verderben die darin befindlichen Früchte. Das zwar reife, aber noch feste Obst wird mit einer Nadel mehrere Male durchstochen. Dann ordnet man es in Flaschen mit weitem Halse, überstreut jede Lage dick mit Zucker, übergießt das eingelegte Obst dann mit Franzbranntwein

oder Weingeist, verschließt die Flaschen mit guten Stopfen, bindet sie mit Blase luftdicht zu und läßt die Früchte darin einige Wochen in der Sonne destillieren. Vielsach wird auch das durchstochene Obst mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt, worin es so lange verbleibt, bis es sich weich anfühlt; das Wasser darf nicht kochen, sondern nur heiß werden. Man seihet darnach die Frucht wieder vorsichtig ab, füllt sie in Gläser ein, überstreut sie mit Zucker, gießt den Weingeist durch einen Filtriersack darüber und bindet die Gläser fest zu. Will man in Zucker eingemachte Früchte in Weingeist aufbewahren, schüttet man den Zuckersyrup ab, vermischt den dritten Theil des Syrups mit dem nötigen Weingeist (ungefähr halb soviel Weingeist, als es Zuckersyrup ist) filtriert den Saft einige Male, bis er krystallhell abläuft, und übergieße die Früchte damit. Nach Verlauf von zwei Monaten kann man das Obst in Gebrauch nehmen.

4. In Flaschen und Krügen aufbewahrte Früchte.

Hierzu verwende man nur schönes und vollständig ausgereiftes, aber noch festes Obst, achte aber wohl darauf, daß sich keine angestoßene oder geplatze Frucht darunter befindet. Zum Einfüllen verwende man Flaschen mit weitem Halse, wobei man solche, damit sich das Obst fest setzt, mehrere Male über ein zusammengelegtes Tuch leicht und vorsichtig aufstößt. Die Flaschen oder Krüge werden sofort nach dem Einfüllen mit neuen Stopfen, die fest einzupressen sind, gut verschlossen und mit Rindsblase, welche vorher in lauem Wasser gelegen hat, umbunden. Sodann bedeckt man den Boden eines Kessels oder Topfes, welcher reichlich die Höhe der Flaschen hat, mit ein wenig Heu, setzt die mit Heu, Stroh oder Leinwand umwickelten Flaschen darauf, der sich zwischen den Flaschen bildende Raum wird mit Heu ausgefüllt, damit sie beim Kochen nicht zusammenstoßen können, gießt so viel kaltes Wasser in den Kessel, daß es mit den Früchten in den Flaschen gleichsteht, setzt den Kessel aufs Feuer, läßt das Wasser aufkochen und dann noch eine halbe Stunde sehr langsam kochen, nimmt den Kessel vom Feuer und läßt die Flaschen in dem Wasser vollständig erkalten. Nach dem Erkalten werden sie aus der Umhüllung herausgenommen, der Verschuß nochmals gut versiegelt und an einem kalten, trockenen Platze aufbewahrt.

Gefrorenes.

Die Gerätschaften zur Bereitung von Gefrorenem bestehen aus einer Maschine oder einer starken, zimmernen, gut schließenden Büchse, ferner einem hölzernen Gefrierkübel, welcher unten an der Seite zum Ablauf des sich bildenden Eiswassers mit einem Spund versehen sein muß, und einem Spaten aus hartem Holz mit langem Stiel. Will