

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Süddeutsches Kochbuch

Rohr, Emma

Mannheim, [ca. 1888]

4. In Flaschen und Krügen aufbewahrte Früchte.

urn:nbn:de:bsz:31-54776

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