

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Süddeutsches Kochbuch

Rohr, Emma

Mannheim, [ca. 1888]

Obst in Rum, Weingeist und Franzbranntwein.

urn:nbn:de:bsz:31-54776

Weißer und Welke von den Blättern ab, brühe sie mit $\frac{1}{2}$ Liter siedendem Wasser an und lasse sie über Nacht stehen. Gieße sodann den Saft wieder ab, nimm ihn in eine Messingpfanne, gib $\frac{1}{2}$ Liter feinen, zerlassenen Honig dazu und lasse es so lange kochen, bis die Brühe etwas eingekocht ist, gib alsdann die Rosenblätter auch dazu, lasse sie noch ein wenig mitsieden und presse das Ganze nochmals durch ein Tuch.

1951. Orangenblütensaft.

120 Gr. frisch gepflückte Orangenblüten werden, in $\frac{1}{2}$ Kilo zum Breitlauf geläuterten Zucker einmal aufgekocht, in eine Porzellan-schüssel gegeben, zugedeckt, und 2 Stunden stehen gelassen. Sodann gibt man den Saft in eine befeuchtete Serviette, preßt ihn durch, füllt ihn in Flaschen ein und bewahrt diese an einem trockenen Orte auf.

Obst in Rum, Weingeist und Franzbranntwein.

1952. Erdbeeren in Rum.

Schöne, reife Walderdbeeren werden sauber belesen, mit feinem Puderzucker dick bestreut, in ein großes Einmachglas gelegt und hierauf mit Rum bis zum Rande begossen. Sodann bindet man das Glas mit Papier zu, durchsticht dieses öfters mit einer Nadel, stellt das Glas einige Wochen in die Sonne und bewahrt es bis zum Gebrauche an einem kühlen Orte auf.

1953. Aprikosen oder Pfirsiche in Rum oder Franzbranntwein.

Frisch gepflückte, feste Aprikosen durchsticht man öfters mit einer Nadel, bringt sie mit kaltem Wasser bis zum Kochen, hierauf nimmt man sie heraus, läßt sie auf einem Sieb abrinnen, legt sie in eine Porzellan-schüssel, rechnet auf jedes $\frac{1}{2}$ Kilo Früchte 250 Gr. Zucker, läutert denselben und gießt ihn über die Aprikosen oder auch Pfirsiche. Den nächsten Tag läßt man sie einmal mit dem Zuckersyrup aufkochen, schäumt sie heraus, kocht den Saft noch etwas weiter und gießt ihn über die Früchte. Hierauf legt man diese in die Einmachgläser, kocht den Saft recht dick ein, vermischt ihn, wenn er verköhlt ist, mit etwas mehr Rum oder Franzbranntwein, als es Zuckersyrup ist, verrührt dies gut und übergießt die Aprikosen damit, bindet das Glas gut zu und bewahrt es auf.

1954. Aprikosen oder Pfirsiche in Rum anderer Art.

Uebergieße 1 Kilo schöne, reife Aprikosen oder Pfirsiche mit heißem Wasser, ziehe ihnen die Haut ab, kerne sie aus, lege sie in frisches Wasser, lasse sie auf einem Sieb abrinnen, lege sie in eine Porzellan-schüssel und bestreue sie lagenweise mit 1 Kilo feinem Puder-

zucker, träufe etwas Citronensaft darüber und lasse sie zugedeckt über Nacht stehen. Gib sie dann den folgenden Tag schichtenweise in ein Einmachglas, gieße Rum oder guten Franzbranntwein bis an den Rand darüber und lasse dieses 5—6 Wochen in der Sonne stehen. Auch kann man das Obst einige Minuten kurz aufkochen und dann erst einlegen.

1955. Pfirsiche in Weingeist.

Die zwar reifen, aber noch festen Pfirsiche werden rund herum mit einer Stecknadel bis auf den Stein gestochen und mit Wasser auf's Feuer gesetzt. Sind sie auf dem Punkte des Kochens angelangt, nimmt man sie vom Feuer zurück und läßt sie an der Seite des Feuers so lange ziehen, bis sich das Obst weich anfühlt. Hierauf gibt man sie in kaltes Wasser, läßt sie abkühlen und sodann in einem Sieb abrinnen, läutert unterdessen auf je $\frac{1}{2}$ Kilo Obst $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker mit etwas Wasser zum Breitlauf, läßt die Aprikosen darin einmal aufkochen, gibt sie in eine Porzellanschüssel, bedeckt sie mit Papier und läßt sie über Nacht stehen. Den folgenden Tag gießt man den Zucker wieder ab, kocht ihn zur kleinen Perle, gibt die Früchte hinzu, läßt sie einmal aufkochen, schäumt sie heraus, legt sie auf ein Sieb und läßt sie abrinnen. Lege nun die Früchte in ein Glas, vermische den Zuckersyrup mit halbsoviel Weingeist, gieße diesen dann durch einen Filtriersack über die eingelegten Früchte und binde das Glas mit einer Blase zu.

1956. Kirschen in Franzbranntwein.

Von schönen, großen Schwarz- oder auch Glaskirschen schneidet man die Stiele zur Hälfte ab, gibt sie alsdann mit einem Stückchen ganzem Zimmt und einigen Nelken in ein Einmachglas oder in eine weithalsige Flasche, vermischt hierauf auf $\frac{1}{2}$ Kilo Kirschen 250 Gr. Zucker mit $\frac{1}{2}$ Liter Branntwein, gießt ihn über die Kirschen, verschließt die Flasche oder das Glas mit Pfropfen und darüber gebundene Blase und läßt die Früchte darin in der Sonne 4—5 Wochen destillieren.

1957. Heidelbeeren in Weingeist.

Die Heidelbeeren behandelt und beendet man auf die gleiche Weise wie die oben angegebenen Kirschen und bewahrt sie an einem trockenen Platze gut auf.

1958. Reineclauden in Franzbranntwein.

Nimm schöne, sich fest anfühlende Reineclauden von schöner grüner Farbe, schneide die Stiele zur Hälfte ab, durchstich sie mit einer Nadel lege sie in kaltes Wasser, gib sie mit diesem dann zum Feuer und lasse sie einmal aufwallen, lege hierauf die Früchte in kaltes Wasser,

überstreue sie mit einer Hand voll Tafelsalz und lasse sie zugedeckt über Nacht an einem kühlen Orte stehen. Den nächsten Tag kocht man auf $\frac{1}{2}$ Kilo Obst 250 Gr. Zucker dick ein, gießt ihn kochend heiß über das abgeronnene Obst, läßt es damit über Nacht stehen, legt die Reineclauden in ein dazu passendes Glas, vermischt den Zuckersyrup mit gutem Franzbranntwein, gießt dies über das Obst und bindet das Glas mit einer Blase zu.

1959. Zwetschen in Rum.

Schöne frische Zwetschen werden mit kochendem Wasser übergossen und geschält, läutere unterdessen auf $2\frac{1}{2}$ Kilo ausgesteintes Obst $1\frac{3}{4}$ Kilo Zucker mit etwas Wasser zum Breitlauf, gib das Obst hinein, lasse es einmal aufkochen, schäume das Obst heraus, lasse es verkühlen und lege es in ein Glas, koche nun den Saft zu einem dicken Syrup ein, lasse ihn etwas erkalten und gieße unter beständigem Rühren $\frac{3}{4}$ Liter Rum dazu, bestreue die Zwetschen mit etwas Zimmt und Nelken, gieße den Zuckersyrup mit dem Rum darüber und binde das Glas mit Pergamentpapier oder mit einer Blase zu.

1960. Mirabellen in Rum.

200 noch nicht ganz reife Mirabellen wirft man in kochendes Wasser, kommen sie wieder in die Höhe, nimmt man sie heraus, läßt sie in kaltem Wasser abkühlen und dann auf einem Sieb abrinnen. Läutere nun 1 Kilo Zucker zum Breitlauf, schäume ihn fleißig ab und gib ihn heiß über die in einer Porzellanschüssel liegenden Mirabellen und beende sie wie die Zwetschen in Rum.

1961. Quitten in Franzbranntwein.

Die vorher geschälten Quitten werden in Wasser ziemlich weich gekocht. Zu $\frac{1}{2}$ Kilo Quitten kocht man 250 Gr. Zucker mit $\frac{1}{8}$ Liter Wasser auf, schäumt ihn ab und läßt die abgetropften Früchte einmal darin aufkochen. Den folgenden Tag gießt man den Zucker ab, kocht ihn kurz ein und gießt ihn heiß über die Quitten, die man nun über Nacht stehen läßt, am dritten Tage läßt man diese auf einem Sieb abrinnen, kocht den Zucker syrupartig ein, vermischt ihn nach dem Erkalten mit etwas mehr Franzbranntwein, gießt den Saft über die in Gläser eingelegten Früchte und bindet die Gläser zu.

1962. Tutti-Frutti oder auch Charivari in Araf.

Lege in einen Topf schichtenweise $\frac{1}{2}$ Kilo entkernte Kirschchen und $\frac{1}{2}$ Kilo Puderzucker, hierauf $\frac{1}{4}$ Liter gepflückte Johannisbeeren und $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker, $\frac{1}{2}$ Liter oder $\frac{1}{2}$ Kilo Walderdbeeren und $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter Himbeeren und $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker, $\frac{1}{4}$ Kilo geschälte, fleingechnittene Aprikosen und ebensoviel Zucker, Pfirsiche, Stachel-

beeren, Quitten, kleingeschnittene Nüsse, entkernte Reineclauden, geschälte, ausgesteinte und in Viertel geschnittene Zwetschen, Mirabellen, Brombeeren und Trauben, begieße nun das Ganze mit Arak, binde den Topf gut zu, stelle ihn in eine Vorratskammer, rühre das Ganze einigemal um und binde ihn sofort wieder zu. Zu jedem Gewichte Obst nimmt man das gleiche Gewicht Zucker.

1963. Tutti-Frutti anderer Art.

$\frac{1}{2}$ Kilo Schwarzkirschen und $\frac{1}{2}$ Kilo Sauerkirschen steint man aus, verliert hierauf $\frac{1}{2}$ Liter rote, ebensoviele weiße Johannisbeeren, Erdbeeren und Himbeeren, befreit $\frac{1}{2}$ Kilo Stachelbeeren vom Stengel und sticht sie mehrmals mit einer Nadel. Von all' diesen Früchten nimmt man das gleiche Gewicht Zucker, kocht diesen mit Wasser und etwas Rum klar, gibt jede Sorte Obst kurze Zeit hinein, vermischt zum Schlusse das Ganze, kocht es so lange, bis es feimig ist und die richtige Dicke hat. Sind die Früchte verkühlt, legt man sie in Einmachgläser, bindet diese gut zu und bewahrt sie auf. Man kann auch auf diese Weise alle übrigen, noch kommenden Früchte in dem gleichen Gewichte Zucker aufkochen und unter das Ganze mischen.

1964. Früchte in Arak auf französische Art.

Hierzu beginnt man mit der ersten Frucht, die uns die Jahreszeit bietet, z. B. mit den Johannisbeeren, Erdbeeren und Himbeeren, dabei nimmt man immer das gleiche Gewicht Zucker, als das Obst schwer ist. Sodann nimmt man das Obst mit dem feingestossenen Zucker in eine Porzellanschüssel mit einem gut passenden Deckel oder in eine weithalsige Flasche, übergießt es mit gutem Arak und dem Saft einer Citrone, stelle die Schüssel oder Flasche an einen kühlen Orte und gibt in jeder Saison eine frische Gattung Obst mit dem gleichen Gewicht Puderzucker hinein, als: Kirschen, Weichseln, Amarellen, Reineclauden, Mirabellen, Pflaumen, Zwetschen, grüne Nüsse, Brombeeren, Ananasstückchen, Aprikosen, Pfirsiche, Quitten und Orangenscheibchen, ist soviel Arak daran, daß er über die Früchte geht, dann braucht nicht frischer nachgegossen zu werden. Diese Früchte in Arak werden als Kompott im Winter zu Braten aufgetragen.

1965. Trauben in Zucker und Rum.

Zu $1\frac{1}{2}$ Kilo abgezapften Trauben nimmt man $\frac{3}{4}$ Kilo Zucker, läutert ihn und gießt ihn über die Beeren, läßt dies über Nacht stehen, gießt am folgenden Tag den Saft ab, läßt ihn sieden, gibt die Beeren hinein, siedet sie ein wenig mit, nimmt sie mit dem Schaumlöffel wieder heraus, kocht den Saft vollends dick ein, vermengt ihn mit Rum und gießt ihn über die Trauben, bindet das Glas oder die Flasche gut zu und bewahrt sie an einem kühlen Platze auf.

1966. Gartenerdbeeren in Zucker und Rum.

Läutere auf 1 Kilo schöne, große Gartenerdbeeren 375—500 Gr. Zucker, gib die Frucht kurze Zeit hinein, schäume sie wieder heraus, lasse sie verkühlen und lege sie in das Einmachglas. Koche unterdessen den Zucker dick ein, lasse ihn etwas verkühlen, gieße $\frac{1}{4}$ Liter guten Rum darunter, vermenge das Ganze mit dem Obst und bewahre dieses gut auf.

Früchte in Essig.**1967. Kirichen in Essig.**

Läutere auf $\frac{1}{2}$ Kilo schöne Schwarz- oder Weichselkirichen 250 Gr. Zucker mit 1 Liter Weinessig, gib die Kirichen mit 5 Gr. gebröckeltem Zimmt und 3 Gr. Nelken kurze Zeit hinein, lasse sie aufkochen, schäume sie fleißig ab, lege sie in die dazu bestimmten Gläser, lasse den Essig verkühlen und gieße ihn darüber. Binde hierauf die Gläser zu und bewahre sie gut auf. Man gibt die Kirichen zu Schensfleisch.

1968. Kirichen in Essig anderer Art.

Hierzu kann man jede große Sorte Kirichen nehmen, die man mit Zimmt und Nelken in Einmachgefäße legt. Man rechnet auf 2 Kilo Obst 1 Kilo Zucker, kocht diesen mit 1 Liter Weinessig auf und gießt ihn heiß über die Kirichen. Den folgenden Tag gießt man den Essig wieder ab, kocht und schäumt ihn nochmals und gießt ihn wieder heiß über die Früchte. Den dritten Tag kocht man die Kirichen 10 Minuten damit auf, schäumt sie heraus, legt sie in eine Porzellschüssel, läßt den Essig verkühlen und gibt das Ganze in dazu passende Einmachgläser, bindet sie gut zu und bewahrt sie auf.

1969. Derlizen in Essig.

Die Derlizen bereitet man auf die gleiche Weise wie die eben angegebenen Kirichen und gibt sie zu Rindsfleisch und Braten.

1970. Johannisbeeren in Essig.

Man zupft 2 Liter schöne Johannisbeeren sauber ab, gibt sie in Einmachgläser, bestreut sie dick mit Zucker, gießt guten Weinessig darüber und läßt sie über Nacht stehen. Den folgenden Tag kocht man das Ganze mit einem Stückchen ganzem Zimmt und einigen Nelken kurz auf, schäumt die Johannisbeeren in eine Schüssel, läßt den Essig etwas verkühlen und gießt ihn über die Früchte. Nach 3 Tagen gießt man den Essig wieder ab, siedet ihn nochmals, legt die Beeren wieder hinein, kocht sie 5 Minuten mit, schüttet das Ganze dann in eine Porzellschüssel, läßt es abkühlen und füllt es in Gläser