

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Süddeutsches Kochbuch**

**Rohr, Emma**

**Mannheim, [ca. 1888]**

In Flaschen und Krüge eingedünstetes Obst.

**urn:nbn:de:bsz:31-54776**

davon nehmen, wäscht man sie, kocht sie in Wasser ohne Salz weich und gibt eine Spargelsauce dazu. Die beste Zeit zum Einmachen der Spargeln ist Johanni.

#### 2009. Spargeln in Essig.

Junge Spargeln werden soweit sie weich sind, abgebrochen, rein gepuzt, in Salzwasser halb weich gekocht, in kaltes Wasser gelegt, sodann auf ein Sieb oder Tuch zum Abbrinnen gegeben. Hierauf werden die Spargeln lagenweise mit Pfefferkörnern, etwas gepuztem Knoblauch, einem Lorbeerblatt und einer kleinen, feingeschnittenen, weißen Zwiebel in ein Glas gegeben, mit abgekochtem, verköhltem Essig aufgefüllt, das Glas fest umbunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

#### 2010. Junge Erbsen einzumachen.

Hierzu nimmt man junge ausgehülste Erbsen, vermengt sie stark mit Salz, läßt sie einige Tage damit stehen, füllt die Erbsen mit der Salzlake in gut gereinigte Flaschen oder Gläser, bindet sie mit Blase und Papier zu und verwahrt sie im Sande. Man mengt auf 4 Teile Erbsen 1 Teil Salz. Beim Gebrauche werden sie mit reichlichem Wasser aufgekocht und wie frische behandelt.

#### 2011. Rotrüben in Essig.

Man wäscht die Rotrüben recht rein, kocht sie in Wasser weich, befreit sie von der Haut und legt sie, in Scheibchen geschnitten, schichtenweise mit grobgestoßenem Pfeffer, ein wenig Salz, etwas kleingeschnittenem Meerrettig, Zwiebelscheibchen und Nelken in einen Steintopf und gießt so viel guten mit ein wenig Salz gekochten und wieder erkalteten Essig darüber, daß die Rotrüben vollständig damit bedeckt sind und bindet den Topf gut zu.

### In Flaschen und Krüge eingedünstetes Obst.

#### 2012. Kirschen in Dunst einzukochen.

Frischgepflückte, schöne, reife Kirschen, sowohl süße als Sauerkirschen, werden von den Stielen befreit, behutsam ausgekernert oder auch mit den Kernen fest in mit Zucker ausgestreute Flaschen oder Krüge gefüllt. Die Früchte müssen so fest als möglich in den Flaschen oder Krügen liegen; man stößt deßhalb beim Füllen der Flaschen den Boden derselben öfters auf ein mehrfach zusammengelegtes Tuch und rüttelt auf diese Art die Früchte recht dicht zusammen. Zum Abschluß des Obstes gibt man noch 1—2 Eßlöffel voll Puderzucker darauf, verschließt die Flaschen mit neuen Pfropfen und bindet sie mit einer Blase fest zu. Hierauf bedeckt man den Boden eines Kessels

mit ein wenig Heu, setzt die Flaschen darauf, umgibt sie von allen Seiten mit Heu, damit sie nicht zusammenstoßen können, gießt soviel kaltes Wasser in den Kessel, daß es mit den Früchten in der Flasche gleichsteht, läßt es langsam zum Sieden kommen und dann noch  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen. Alsdann nimmt man den Kessel vom Feuer und läßt die Flaschen in dem Wasser erkalten, trocknet sie ab, verpicht sie gut und bewahrt sie an einem kalten, trockenen Platze gut auf. Beim Gebrauche schüttet man die Kirschen aus der Flasche, bestreut sie stark mit Zucker und gibt sie zu Mehlspeisen. Man kann sie auch wie die frischen Kirschen mit Zucker und Zimmt noch kurz aufkochen.

#### 2013. Kirschen in Flaschen anderer Art.

Pflücke von schönen, reifen Schwarzkirschen die Stiele ab und fülle sie in dazu passende  $\frac{1}{2}$  Literflaschen mit breitem Halse. Auf 12 solcher Flaschen berechnet, kocht man  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker mit  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser dick ein und gießt dies nach dem Erkalten über die Kirschen bis zum Rande der Flaschen. Verforke nun die Flaschen gut und koche sie wie die Kirschen mit Heu umbunden 15 Minuten und bewahre sie an einem trockenen Platze auf.

#### 2014. Heidelbeeren.

Nimm gut gereinigte, getrocknete Flaschen, streue sie mit Puderzucker aus, fülle die Heidelbeeren ein und behandle sie auf die gleiche Weise wie die Kirschen.

#### 2015. Reineclauden in Flaschen.

Diese Frucht wird in 4 Teile geschnitten, wie die Kirschen eingefüllt und gekocht, feiner jedoch wird das Obst, fügt man jeder größeren Flasche 1—2 Eßlöffel voll feinen Rum und 1 Eßlöffel voll Zucker bei. Verwendet man breithalsige Flaschen, so schneidet man die Reineclauden nur in 2 Teile.

#### 2016. Aprikosen und Pfirsiche in Flaschen.

Reife aber noch feste Aprikosen oder Pfirsiche werden geschält, mit einem Hornmesserchen in 2 oder 4 Teile geschnitten, sodann rasch in kaltes mit Zitronensaft vermisches Wasser gelegt. Nun übergießt man die Aprikosen mit heißem, sodann mit kaltem Wasser, legt sie zum Abtinnen auf ein Sieb und trocknet sie mit einem Tuche ab. Gib sie hierauf in  $\frac{1}{2}$  Literflaschen, koche nun auf 4 Flaschen berechnet  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker mit 1 Liter Wasser dick ein und gieße dies abgekühlt über das Obst, verforke die Flaschen gut und koche sie mit Heu umbunden wie die Kirschen.

#### 2017. Mirabellen in Krügen.

Bestreue saubere Krüge recht stark mit Puderzucker, presse sodann schöne, reife aber noch feste, mit einem Tuche gut abgeriebene Mira-

bellen fest in die Krüge ein, bestreue die obere Schicht stark mit Zucker, gieße einen guten Eßlöffel voll Rum oder Cognac darüber, setze neue Pfropfen darauf, versiegle die Krüge und lasse sie mit Heu umwunden langsam kochen, sodann wieder verkühlen und bewahre sie gut auf. Man kann auch den Mirabellen in den Krügen etwas Wasser begeben, es verhindert dies das Braunwerden der oberen Obstlage.

#### 2018. Zwetschen in Flaschen oder Krügen.

Die Zwetschen werden wie die Mirabellen abgerieben, sodann in 2 oder 4 Teile geschnitten, mit Zucker in die Flasche oder in den Krug eingefüllt und gekocht.

#### 2019. Zwetschen in Flaschen anderer Art.

Uebergieße große, nicht ganz reife Zwetschen mit siedendem Wasser, schäle sie vorsichtig ab, lege sie der Farbe wegen rasch in frisches Wasser, dann zum Abirinnen auf ein Sieb und trockne sie mit einem Tuche ab. Koche nun auf  $1\frac{1}{2}$  Kilo Obst  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker mit  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser dick ein, gieße diesen über die Zwetschen, verforke die Flaschen gut und beende sie wie die Kirichen.

#### 2020. Muskatbirnen in Flaschen.

Schöne Muskatbirnen werden sauber geschält und die Stiele abgeschnitten, sodann nimmt man das Kernhaus heraus, kocht das Obst mit Wasser und etwas Wein kurze Zeit auf, läßt es verkühlen und gibt es in die Flaschen. Koche nun auf  $\frac{1}{2}$  Kilo Birnen 250 Gr. Zucker mit  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser und 2 Eßlöffeln gutem Weinessig dick ein, gieße dies erkaltet über die Birnen und behandle sie wie die Kirichen.

#### 2021. Stachelbeeren in Krügen.

Streue starke Krüge innen mit Zucker aus, fülle sie mit halb-reifen Stachelbeeren bis zum Rande an, belege die obere Obstlage mit Zucker, verforke und versiegle die Krüge gut, umbinde sie mit Heu und siede sie, wie bei den Kirichen angegeben, im Wasser stehend  $\frac{1}{4}$  Stunde recht langsam.

#### 2022. Johannisbeeren in Flaschen.

Die reifen aber nicht zu festen Johannisbeeren werden sauber abgepflückt, mit Zucker in die Flaschen gefüllt, gut verforkt aber nur 8—10 Minuten gekocht, zum Verkühlen hingestellt, und an einem trockenen Orte aufbewahrt.

#### 2023. Himbeeren in Flaschen.

Fülle 3 Liter schöne, reife Himbeeren wie die Johannisbeeren in Flaschen ein, koche unterdessen  $\frac{1}{4}$  Kilo Zucker mit  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser dick ein, lasse ihn erkalten, gieße ihn über das Obst, verschließe die Flaschen und lasse sie 8—10 Minuten langsam kochen.

**2024. Walderdbeeren in Flaschen oder Krügen.**

Streu gut gereinigte Flaschen oder Krüge mit Puderzucker aus, fülle das verlesene Obst hinein, streu über die obere Schicht nochmals Zucker, verkork und siegle die Flaschen, koche sie mit Heu umbunden in einem Kesselchen Wasser, lasse sie erkalten, trockne die Flaschen ab und bewahre sie an einem trocknen Plage auf.

**2025. Gartenerdbeeren in Flaschen.**

Schöne, gut gereinigte Gartenerdbeeren bestreut man stark mit Puderzucker, läßt sie über Nacht stehen, füllt sie in Flaschen ein und behandelt sie wie die Kirschchen. Die Erdbeeren bedürfen nur 8—10 Minuten Kochzeit.

**2026. Brombeeren in Krügen.**

Recht frische Brombeeren überstreue stark mit Zucker, lasse sie 24 Stunden damit stehen, fülle sie in Krüge ein und koche sie mit Heu umbunden wie die Erdbeeren.

**2027. Preiselbeeren in Krügen.**

Beries die Preiselbeeren wie die Heidelbeeren und fülle sie in die Krüge ein, läutere unterdessen, auf 6—10 Krüge berechnet,  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker mit  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser auf, gieße dies über die Preiselbeeren, binde die Krüge gut zu und koche sie mit Heu umbunden langsam 25 Minuten.

**Obst in Schwefeldämpfen einzumachen.****2028. Mirabellen einzuschwefeln. (Originalrezept.)**

Koche auf 1 Kilo Mirabellen berechnet 625 Gr. Zucker mit  $\frac{5}{4}$  Liter Wasser zum Breitlauf, gib die Mirabellen kurze Zeit hinein, lasse sie einmal aufwallen und nimm dann die Messingspfanne vom Feuer. Unterdessen bereitet man das Einmachglas auf folgende Weise vor: Man befestigt ein Stückchen Schwefel an Draht, zündet ihn an, hält ihn in das Einmachglas und bedeckt dieses mit Papier, damit die Schwefeldämpfe nicht entweichen können. Ist das Glas gut mit Schwefeldampf angefüllt, zieht man den Draht mit dem brennenden Schwefel heraus, füllt die Mirabellen mit dem Zucker ein, bedeckt diese mit einem entsprechend zugeschnittenen weißen Papier, legt auf dieses ein Stückchen angezündeten Schwefel, bindet das Glas mit nassem Pergamentpapier luftdicht zu und bewahrt es in einem trocknen Raume auf. Auf diese Art kann man alles feine Obst einschwefeln; außer Mirabellen eignen sich am bestem dazu Pflirsche, Aprikosen, Reineclauden und gute Birnen.