

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die elegante Welt

Leipzig, 1819

In Branntwein und Zucker eingemachte Früchte.

urn:nbn:de:bsz:31-60997

In Branntwein und Zucker eingemachte Früchte.

1. Aprikosen in Branntwein.

Raum reife Aprikosen werden zweimal gebrüht und wieder abgekühlt; hernach legt man sie auf ein Sieb, damit sie gehörig ablaufen. Auf 12 Pfd. Früchte werden 3 Pfd. Zucker zu Perlzucker eingekocht, dann läßt man die Aprikosen fünf bis sechs Mal darin aufkochen, nimmt sie heraus, läßt sie abtropfen und legt sie behutsam in Gläser; den Zucker kocht man wieder zum Perlzucker ein, schäumt ihn ab und vermischt ihn mit 1 Kanne Franzbranntwein. Man gießt ihn dann über die Aprikosen, verschließt die Zuckergläser mit Kork und bindet sie gut zu.

2. Kirschen in Franzbranntwein.

Man nimmt mehrere Pfunde schöne Kirschen, schneidet die Stiele etwas kurz ab, rangirt sie in große Gläser, streuet feingestossenen Candiszucker

dazwischen, auch etwas ganze Nellen und Zimmt, füllt so viel des besten und stärksten Franzbranntweins darauf, daß sie ganz damit bedeckt sind, thut einen passenden Kork auf die Gläser und bindet sie mit Blasenhaut zu. Das Gewicht des Zuckers bestimmt man, nachdem man sie süß haben will; $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker auf ein Pfund Kirschen ist das gewöhnlichste.

3. Reine Claudes in Zucker, auch in Branntwein.

Diese werden noch hart und nicht völlig reif mit den Stielen gepflückt. Man setzt sie wie die Aprikosen aufs Feuer, kocht sie mit Aufmerksamkeit, daß sie ganz bleiben, hebt die weich werdenden in kaltes Wasser, kocht auf jedes Pfd. $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker gehörig dick, gibt ihn lauwarm auf die Früchte, läßt sie 24 Stunden stehen, kocht den Zucker dick und gibt ihn nochmals lauwarm auf die Pflaumen. Den dritten Tag kocht man den Zucker zuvor wieder dick, macht die Früchte darin heiß, läßt sie aber nicht kochen, und füllt sie in die Gläser. Sollen sie mit Branntwein gemacht werden, so verfährt man eben so wie mit den Aprikosen.

4. Drangen einzumachen.

Man durchsticht die Drangen entweder mit einer Gabel, oder schneidet sie mit einem Federmesser façonmäßig ein bis auf den Saft, und kocht sie dann in vollem Wasser so weich, daß man sie mit einem Strohhalm durchstechen kann. Je weicher sie sind, desto besser; nur müssen sie ganz bleiben. Dann hebt man sie in kaltes Wasser, läßt sie 24 Stunden stehen und hebt sie dann in einen steinernen Napf. Auf 8 Stück große Drangen nimmt man 1 Pfd. Zucker, läutert und kocht ihn zu einem dicken Syrup, gießt ihn auf die Drangen und läßt sie bis den andern Tag stehen. Dann gießt man den Zucker wieder ab, kocht ihn wieder dick, thut die Drangen hinein, läßt sie einmal damit durchkochen, setzt sie wieder bis den andern Tag zurück, kocht den Zucker wieder dick, läßt die Drangen darin aufkochen und setzt sie dann einige Tage zurück. Findet man, daß der Zucker nicht wieder dünn geworden ist, so thut man sie in Töpfe oder Gläser und bindet sie gehörig zu. Ist es aber nicht der Fall, so kocht man den Zucker noch einmal dick und gibt ihn über die Drangen.

Eine Hauptregel für alle in Zucker eingemachte Früchte ist, sie so wenig als möglich in Zucker zu kochen, weil sie darin wieder hart werden.

5. Johannisbeeren in Zucker.

Man pflückt recht große Johannisbeeren von den Stielen ab, läutert auf jedem Pfunde derselben $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, kocht ihn ganz dick, läßt die Johannisbeeren darin einigemal durchkochen, setzt sie bis den andern Tag zurück, gießt den Saft wieder davon, läßt ihn ganz dick und kurz kochen, thut die gut abgelaufenen Johannisbeeren dazu, läßt sie damit kochen, bis alles Wässerige davon ist, und thut etwas auf einen Teller, daß es kalt wird. Wenn man findet, daß es Gelée-artig ist, füllt man sie in Gläser und verwahrt sie wie die Kirschen. Auf diese Art behandelt man auch die Himbeeren, wozu man aber bloß die großen anwenden kann, und wegen der in denselben sich befindenden Würmer vorsichtig im Verlesen seyn muß, weswegen man sie auch häufig nicht ganz einmacht, sondern mehr zur Gelée gebraucht.

6. Weiße Rüben, Mohrrüben, Kapsel und Birnen gleich Indischem Ingwer einzumachen.

Man schneidet von schönen rothen Herbstmohrrüben und von weißen Rüben Façons nach Willkühr, so auch von geschälten Reinetten und von großen Birnen, kocht jedes für sich in Wasser recht

weich, doch nicht entzwei, schneidet ganzen weißen Ingwer in Stücke, gießt heißes Wasser darauf und läßt ihn ausziehen. In dieses Wasser legt man die abgekochten Rüben, Nessel u. s. w. und läßt sie zwei Tage darin liegen. Dann kocht man nach Quantität der Frucht so viel Zucker zum dicken Syrup, drückt den Saft von 2 Citronen dabei, wie auch die Schaafe davon, die aber zuvor im Wasser weich gekocht und in filets geschnitten ist, gibt den Zucker gleich heiß auf die gut abgelaufenen Früchte, läßt sie damit wieder 2 Tage stehen, gießt sie wieder ab, kocht den Zucker recht dick, thut noch einige Stückchen ganzen Ingwer dabei, macht die Frucht damit kochend und füllt sie dann in Gläser. Der Zucker muß besonders dick darauf seyn, daher man nach einiger Zeit wieder nachsieht, ob er etwas dünn geworden ist, in welchem Falle man ihn abgießt und wieder dick kocht, auch wenn es nöthig seyn sollte, etwas frischen Zucker zuthut, indem er die Frucht ganz bedecken muß.

7. Melonen auf Schweizer Art einzumachen.

Die Melonen schält man, schneidet zwei Finger breite Stücke davon und kocht sie im Wasser gahr. Dann schneidet man ganze Nellen in der Mitte durch, etwas Zimmt und Citronenschaafe in

feine Streifchen und steckt in jedes Stück Melone 2 bis 3 Stückchen. Dann läßt man nach Quantität der Melonen Weinessig aufkochen, thut auf jede Kanne $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker hinzu, läßt die Melonen darin aufkochen, setzt sie bis den andern Tag zurück, nimmt sie aus dem Syrup, läßt diesen etwas einkochen, thut die Melonen dazu, läßt sie so kurz einkochen, daß sie nur noch gut damit bedeckt sind, rangirt sie in Gläser, legt ein rund geschnittenes Blatt Papier darauf und bindet sie fest zu.

8. Pflaumen in Essig einzumachen.

Schöne große reife mit Stielen abgeplückte Pflaumen werden mit einem Tuche abgewischt und mit einer Nadel einigemal durchstoßen. Dann nimmt man zu jeder Kanne Weinessig ein Pfund, auch, wenn man sie sehr süß haben will, $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, läßt ihn damit aufkochen, schäumt ihn gut ab, thut etwas in Stücke gebrochenen Zimmt und ganze Nelken dazu, thut so viel Pflaumen hinein, daß sie darin bedeckt liegen, läßt sie auf dem Feuer stehen, bis sie zu kochen anfangen, zieht sie dann vom Feuer ab, und hebt die, welche anfangen weich zu werden, nämlich sobald sie sich nur etwas drücken lassen, auf ein Haarsieb. Sie dürfen nicht aufplagen, sonst sind sie zu weich. Wenn man sie auf

diese Art alle herausgenommen hat (man kann die Pflaumen nicht alle mit einem Male darin gahr kochen), so thut man die übrigen noch in den Essig, macht sie eben so gahr und hebt sie heraus. Den durch die Pflaumen vermehrten Essig läßt man einkochen, bis er dick wird und im Kochen große Blasen macht, rangirt die kalt gewordenen Pflaumen in Gläser oder Töpfe, gießt den Essigsyrup kalt darauf, bindet sie fest zu, sieht nach einiger Zeit nach, ob der Essig etwa zu dünn geworden, kocht ihn alsdann wieder dick und gießt ihn wieder kalt darauf, doch so, daß auch die Pflaumen ganz damit bedeckt sind.

9. Stachelbeeren, Kirschen, Johannisbeeren und Himbeeren zu Compotes oder Gélées einzumachen.

Von ganz jungen Stachelbeeren pflückt man die Stiele ab, trocknet sie mit einem Tuche, thut sie trocken in Champagner-Bouteillen, pfropft sie fest zu, setzt sie zwischen Heu in einem Kessel mit kaltem Wasser aufs Feuer, doch so, daß das Wasser den Pfropf nicht erreicht, läßt sie damit gute fünf Minuten kochen, nimmt sie, wenn das Wasser etwas verschlagen ist, heraus, läßt sie ganz

kalt werden, überbindet den Pfropf noch mit Blasen-
 haut, oder besser noch, verpicht sie, welches allen-
 falls schon geschehen kann, ehe man sie kocht, und
 stellt sie in den Keller. Auf diese Art behandelt
 man die kleinen sauren Kirschen, Johannis- und
 Himbeeren, auch die Heidelbeeren. In England
 verwahrt man sie eben so in Bouteillen, ohne sie
 vorher damit zu kochen, und zwar eben so gut. Nur
 ist dahin zu sehen, daß sie immer kühl und trocken
 stehen, welches bei den gekochten ebenfalls zu beob-
 achten ist, weil Wärme sie leicht in Gährung bringt.
 Will man Compote davon machen, so kocht man
 etwas Zucker mit Wasser, einem Glase Wein, et-
 was Zimmt und Citronenschale zum dicken Syrup,
 gießt die Frucht, nebst dem darauf befindlichen Saft,
 dazu, läßt sie damit durchkochen und verfährt mit
 ihnen eben so, als wenn es frische Früchte wären.
 Will man Gelée damit versehen, so bereitet man
 den Hirschhornstand mit Wein, Zucker und Citro-
 nensaft, wie bei Gelée gezeigt worden ist, nimmt
 den Pfropf von der Bouteille, hält ihn vor die Oeff-
 nung und läßt den Kirsch-, Johannis- oder Him-
 beerensaft zur Gelée laufen. Die zurückbleibenden
 Früchte kann man im Mörser stoßen, und zu Pud-
 ding-Saucen Gebrauch davon machen.

10. Welsche Nüsse in Zucker einzumachen.

Gegen Johannis, wenn die Nüsse noch nicht holzartig sind, durchsicht man sie einigemal mit einer Spicknadel, läßt sie in einem Kessel in recht vielem Wasser ganz weich kochen, gießt das Wasser davon ab, und eben so viel kaltes Wasser wieder darauf, läßt sie 3 bis 4 Tage darin stehen, wechselt aber jeden Tag das Wasser mit frischem, um das Bittere herauszuziehen. Dann steckt man in jede Nuß eine halbe gespaltene Nelke, etwas Zimmt, auch wohl Citronat; läutert auf ungefähr 60 Stück Nüsse 1 $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, kocht ihn zum dicken Syrup, thut die Nüsse hinein, läßt sie damit durchkochen und bis den andern Tag stehen. Dann läutert man wieder auf jedes Schock Nüsse $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, thut den auf den Nüssen befindlichen Zucker dazu, läßt ihn recht dick kochen, kocht die Nüsse wieder darin auf und setzt sie zwei Tage zurück. Findet man, daß der Zucker nicht wieder dünn geworden ist, so thut man sie in Gläser und bindet sie mit Kork und Blasenhaut zu. Auf eine andere Art lassen sie sich gar nicht erhalten; versetzt man sie aber mit Franz-Brantwein, dann kann der Zucker dünn darauf seyn, weil sie nicht so viel Zucker bedürfen. Die Hauptsache dabei ist, daß die Nüsse vorher im Wasser recht weich gekocht sind, sonst

schrumpfen sie im Zucker zusammen und werden härter.

Eingemachte trockene Früchte.

1. Eingemachte Aprikosen.

Schon gelbe, aber noch nicht ganz reife Aprikosen werden unten eingeschnitten und oben gedrückt, daß der Kern herausgeht. Dann legt man sie in frisches Wasser, brüht sie hernach im siedenden, und so wie sie darin erweichen, nimmt man sie heraus, legt sie wieder in frisches Wasser, zieht sie auf ein Haarsieb und läßt sie gehörig abtropfen.

Man kocht geläuterten Zucker zum Faden, nimmt ihn vom Feuer, läßt ihn lau werden, thut die Früchte hinein, setzt sie über das Feuer und läßt den Zucker ein paarmal aufwallen. Nach 24 Stunden nimmt man die Aprikosen wieder aus dem Zucker, kocht diesen ein und gießt ihn über die Früchte. Am dritten Tage wird der Zucker zum Perlen eingekocht und die Früchte hineingethan, mit dem man sie einmal aufkochen läßt. Sie bleiben