

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Hausfrauen-Kochbuch

Thoma, Frieda

Lahr, [1905]

Über das Obst und seine Verwendung.

urn:nbn:de:bsz:31-57335

N. Obst und eingemachte Gemüse.

Über unsrer Thür sind allerlei edle Früchte. Mein Freund, ich habe dir beide, heurige und fernige, behalten.

Hohes Lied 7, 14.

Über das Obst und seine Verwendung.

Das Obst ist eine herrliche Gottesgabe. Es ist, wie's schon im Paradies heißt: „lustig anzusehen und gut zu essen“, d. h. schön und gesund und zwar im „Naturzustand“, wie in der Zubereitung durch die Hand der Hausfrau. Das wissen besonders diejenigen, die dem Naturzustand am nächsten stehen: die Kinder; das sagen aber auch unsere Ärzte. Und es ist dem Obstzüchter eine Freude, es zu ernten, und der Hausfrau, es zuzubereiten.

Fast mühelos fällt das Obst dem vielgeplagten, nimmer rastenden Landmann in den Schoß, und Freude und Glück herrscht in unseren heimatlichen Gauen, wenn der Herbst einen reichen Obstsegen bringt. Das ganze Jahr hindurch dürfen wir ihn genießen. Vom Frühsommer bis zum Herbst, von der Kirsche und Erdbeere bis zum Pfirsich und zur Weintraube dürfen wir uns an den herrlichen Früchten laben. Und ist die Zeit des frischen Obstes vorbei, dann greifen wir zu dem, was wir in die Vorratskammer gestellt haben. Daß aber diese Vorratskammer in obstreichen Jahren nicht leer bleibe, dazu sollen auch diese Blätter uns Hausfrauen Anregung geben.

In den schönen Sommermonaten, wenn alles wächst und reift, da müssen sich der Hausfrau Hände emsig regen, daß sie Obstvorräte ansammelt für die Winterzeit. Wir müssen also Früchte einmachen und zwar auf verschiedene Weise. Doch eine Regel gilt für alle: wir müssen schöne, reife, insbesondere frische, soeben vom Baum gepflückte Früchte haben, die wir sehr pünktlich vorbereiten und die auch in peinlich reinen Gefäßen aufbewahrt werden und luftdicht verschlossen sein müssen.

Mit den Kirschen wird begonnen, mit den Trauben und Zwetschgen wird aufgehört. Ist man im Besitz von Einmachgläsern alten Systems, so verschließt man sie mit Schweinsblase. Schafft man sich aber neue an, so nimmt man von den sehr bewährten und beliebten Patent-schraubengläsern, die gar nicht viel teurer, aber viel praktischer sind als die althergebrachten. Man reinigt die Gläser mit heißem und kaltem Wasser tags zuvor, trocknet sie gut ab und legt sie einige Stunden in die Sonne, damit alle Gefahr einer Pilzbildung ausgeschlossen ist. Nun kocht man das betreffende Obst nach Vorschrift, läßt es etwas abkühlen und schöpft es mit dem silbernen Löffel in die bereitgestellten Gläser. Auf die eingemachten Früchte legt man, auch bei Patentgläsern, ein in Kirschenwasser getauchtes, rund geschnittenes weißes Briespapier, streut 1 Messerspitze Salizylpulver darüber und schraubt das Glas zu.

Bedient man sich der Schweinsblase zum Verschließen eines Glases, so legt man dieselbe erst 1 Stunde in laues und einen ganzen Tag in kaltes Wasser und wechselt das Wasser, so oft als nur möglich. Auch die innere Seite der Blase muß man nach außen kehren und sie tüchtig auswässern, denn Blasen haben einen sehr scharfen Geruch. Nur frische Blasen sollte man verwenden. Kurz vor dem Gebrauch wird die Blase aus dem Wasser genommen und mit einem trockenen Tuch auf beiden Seiten abgerieben.

Die Patentgläser sind nicht nur für die ganz süß eingekochten Früchte, sondern auch für Dunst- und Schwefelobst gut zu gebrauchen.

Eingekocht werden die Früchte ganz süß, d. h. Regel ist beim Einkochen: man nimmt (aufs Gewicht) ebensoviel Zucker als Früchte.

Zum Einkochen nimmt man gern Kristall- oder sog. Kolonialzucker, er soll mehr Zuckerstoff besitzen als der Hutzucker, der wohl teurer ist, aber auch feiner schmeckt. Er ist etwas unreiner als der Hutzucker, und darum ist es ratsam, ihn vor dem Gebrauch zu läutern. Der Hutzucker ist immer feiner. Auf 1 kg Zucker nimmt man etwa $\frac{3}{4}$ l Wasser. Der Zucker wird in eine Emaillepfanne geschüttet und das Wasser kalt darübergegossen. Nun setzt man die Pfanne übers Feuer und rührt mit einem silbernen Löffel langsam in der Flüssigkeit. Wenn sie anfängt zu kochen, steigt Schaum auf, den man pünktlich mit dem Löffel abnimmt und entfernt. Unter beständigem Umrühren der Flüssigkeit läßt man sie so lange kochen, bis sie beim Aufheben des Löffels nicht mehr in Tropfen herabfällt, sondern sich als lange zähe Fäden vom Löffel löst.

Anders als bei den süß eingekochten Früchten verfahren wir bei Dunstobst. Wir kaufen uns entweder einen „Weck“-Apparat, oder wenn wir diese Ausgabe nicht machen wollen und können, suchen wir entweder alle verfügbaren Steingutkrüge zusammen, oder nehmen Patent-schraubengläser, reinigen sie sehr eingehend und lassen sie einen Tag umgestürzt an der Sonne austrocknen.

Die Früchte, die man eindünsten will, müssen gut ausgelesen und die Stiele abgezupft werden, wie z. B. bei Heidelbeeren und Kirschen. Hingegen bei Zwetschgen verfährt man anders. Man reibt sie mit einem reinen Tuch gut ab, schneidet sie entzwei und nimmt die Steine heraus.

Die Früchte werden nun ganz fest in die Krüge und Gläser eingefüllt und werden, damit sie sich gut setzen, öfters auf den Boden aufgestoßen; dazu legt man ein Tuch auf den Tisch. Sind die Gefäße ganz voll und ist kein leerer Raum mehr zwischen den Früchten, dann streut man in jeden Krug 4—5 Löffel gestoßenen Zucker, forkt ihn fest zu und bindet den Kork noch mit Pergamentpapier zu. Die Dunstgläser schraubt man zu.

Eine zweite Art Früchte einzudünsten ist die, daß man die Früchte auf schwaches Feuer stellt, sie einigemal aufkochen läßt und sie erst dann in Krüge oder Gläser füllt, die man fest zukorft und siegelt. Vor dem Zukorfen müssen sie erkaltet sein.

Nun stellt man einen großen Blechtopf zurecht, legt ihn ziemlich dicht mit Heu aus, am Boden etwas dicker als an den Wänden, stellt Krüge oder Dunstgläser hinein, steckt auch zwischen die Gläser Heu, damit sie nicht aneinander stoßen, und gießt kaltes Wasser in den Blechtopf, das aber nicht über die Krüge und Gläser gehen darf. Nun stellt man den Topf aufs Feuer und läßt das Wasser langsam zum Kochen kommen. Heidelbeeren und Kirschen müssen 20 Minuten etwa kochen, Zwetschgen 30—40 Minuten. Man zieht den Blechtopf vom Feuer und läßt die Krüge oder Gläser darin stehen, bis sie erkaltet sind. Dann werden sie herausgenommen, abgetrocknet und aufbewahrt.

Einfacher als das Eindünsten der Früchte ist das Einschwefeln.

Die Gläser, darin das Obst eingeschwefelt werden soll, müssen zuvor rein gewaschen, mit einem reinen Tuch gut abgetrocknet und an die Sonne gelegt werden. Die zum Zubinden nötige Schweinsblase (keine Rindsblase, diese riecht zu stark) wird nach obiger Angabe behandelt und dann Schwefelband und Bindfaden zurechtgelegt.

Auf ein Brettchen legt man ein Stückchen brennendes Schwefelband, stülpt das Glas darüber, füllt die vorbereiteten Früchte heiß und rasch in das ausgeschwefelte Glas, hält auch oben darüber das brennende Schwefelband, zieht rasch die Schweinsblase darüber und bindet sie fest. Zieht sich die Blase nach unten, so ist es gut, und die Früchte halten sich lange. Das Einschwefeln in Patentgläser ist natürlich einfacher, weil die Schweinsblase wegbleibt.

Und nun das Dörren der Früchte, das eine Hausfrau ebenfalls selbst besorgen kann in obstreichen Jahren. Nur schönes, reifes, tadelloses Obst kann man zum Dörren verwenden.

Kirschen und Heidelbeeren, auch Mirabellen werden an heißen Sommertagen im Schatten gedörri. Man lege sie auf Darren und bedecke sie mit alten Vorhängen oder sonstigen Mulltüchern. Sobald man Heidelbeeren und Kirschen in die Sonne legt, laufen sie aus. Zwetschgen und Apfelschnitze dörri man im abgekühlten Backofen. Die Zwetschgen setzt man so auf die Darren, daß die Stiele alle nach oben sehen, und wo die Stiele fehlen, muß auch die Stelle, wo der Stiel abfiel, oben sein. Sobald die Zwetschgen etwas eingetrocknet sind, setzt man sie näher zusammen und wiederholt das so oft, bis sie ganz trocken sind.

In freihängenden Säckchen hält sich das Dörrobst am besten.

Daß wir auch Obstweine und Liköre aller Art aus unsern schönen Früchten bereiten können, besagen eine große Anzahl hier angegebener Rezepte. (800 ff., 926 ff.)

Alle Früchte, die wir eingekocht, eingedünstet und eingeschwefelt haben, müssen wir an einen lustigen, kühlen Ort stellen, auf Schäfte, etwa auf ausgebrauchte Regale; ein festgeschlossener Schrank eignet sich nicht dazu. Wenn

die Vorratskammer kühl und luftig ist, stellen wir sie hinein, andernfalls muß ein Fliegenschrank, den man in den Keller stellt und der vor Ratten und Mäusen schützt, verwendet werden. Auf jedem Glas muß sein Inhalt, sowie die Jahreszahl, in dem die Frucht eingemacht wurde, angegeben sein. Dazu schreibt man kleine weiße Zettel klar und leserlich und klebt sie mit arabischem Gummi auf die Gläser.

So mit dieser Vorbereitung ausgerüstet können wir ohne weiteres an die Ausführung der nachstehenden Aufgaben gehen.

I. Kompotte.

Frische reife Früchte: Kirschen, Johannisbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Pflaumen, Aprikosen, Reineclauden, Mirabellen, Birnen, Äpfel und Zwetschgen,

und

Getrocknete Früchte (Dürrobst): Kirschen, Heidelbeeren, Birnen, Äpfel, Aprikosen, Zwetschgen, werden zu Kompott verwendet.

a. Die frischen Früchte werden sauber ausgelesen. Die Johannisbeeren werden abgezupft und gleich den Heidelbeeren in kaltem Wasser gewaschen und auf einen Ablauf gelegt. Sie werden mit etwas Wasser beigestellt und weichgekocht. Die Himbeeren hingegen werden nur sauber gelesen, nicht gewaschen und in der eigenen Brühe gekocht. Steinobst wird ausgesteint, die Kirschen werden, wenn die Hitze schon sehr groß und die Haupternte vorüber ist, 1 Stunde ins kalte Wasser gelegt, damit sich etwaige Würmer herausziehen. Die Birnen werden geschält, und wenn sie nicht zu groß sind, nicht zerschnitten. Die Stiele bleiben daran. Die Äpfel werden ebenfalls geschält und in 2 Hälften geschnitten. Je größer die Apfelschnitze sind,