

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Hausfrauen-Kochbuch

Thoma, Frieda

Lahr, [1905]

I. Kompotte.

urn:nbn:de:bsz:31-57335

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,

je rascher werden sie weich, und je kleiner sie sind, je schwerer dämpfen sie durch.

Man stelle den Topf mit dem Obst nicht auf die heiße Herdplatte, sondern auf eine weniger heiße und bedecke ihn zu. Durch den Dampf zerfällt das Obst. Es braucht etwa 1 Stunde, bis es weich ist.

Der Zucker wird zuletzt beigegeben und zwar nach Belieben. Wünscht man die Brühe sämig, so rührt man $\frac{1}{2}$ Teelöffel Stärkemehl oder Mondamin mit Wasser an und läßt es mitkochen. Auch ein Stückchen ganzen Zimt kann man dazugeben.

b. Das getrocknete Obst wird in lauem Wasser sauber gewaschen und mit halb soviel lauem Wasser, als das Obst ist, in einen unverletzten Emailtopf getan und zugedeckt auf die warme Herdplatte gestellt. Man rüttelt den Topf öfters, rührt aber nicht, damit das Obst nicht zerfällt. Etwas Zucker, 2 Eßlöffel Wein, $\frac{1}{2}$ Teelöffel in Wasser aufgelöstes Stärkemehl verbessern Obst und Brühe.

Alles Kompott sollte warm gegessen werden, es ist wohlschmeckender und bekömmlicher.

827. Rhabarberkompott.

Die Stengel werden gewaschen, abgezogen und in kleine Stücke geschnitten. Sie werden mit wenig Wasser weichgedämpft und durchgetrieben.

Man nimmt ebensoviele Frucht als Zucker.

828. Gemischtes Beerenkompott.

(Sehr aromatisch und erfrischend.)

Man kocht zusammen Kirschen, weiße und rote Johannisbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren. Zuerst werden die Kirschen $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, dann kommen die abgezupften Johannisbeeren dazu, darauf die Heidelbeeren und zuletzt die

Himbeeren, zusammen muß dies noch weitere $\frac{3}{4}$ Stunden kochen.

Dieses Kompott erfordert viel Zucker.

829. Apfelpompott von ungeschälten Äpfeln.

Die Äpfel werden gewaschen, in 4 Teile geschnitten, Büxen, Kerngehäuse und Stiele entfernt und mit Wasser, das noch einmal so hoch geht, als die Früchte gehen, weichgekocht. Man deckt den Topf zu. Es muß öfters darin gerührt werden. Nun wird das Obst durchgeschlagen und noch $\frac{1}{4}$ Stunde mit nicht zu viel Zucker weichgekocht.

Das ungeschälte Kompott befördert die Verdauung mehr, als das geschälte.

II. In Zucker eingemachte Früchte.

a. Einkochen (nach der Jahreszeit).

830. Rhabarbergelee.

Die Rhabarberstengel werden rein gewaschen, unabgezogen in Stücke geschnitten und mit wenig Wasser weichgekocht.

Nun werden sie durch ein Tuch gedrückt. Zu $\frac{1}{2}$ l Saft nimmt man 450 g Zucker, löst ihn im Saft auf und kocht ihn unter beständigem Abschäumen ein.

831. Erdbeeren in Zucker einzumachen.

Zu 1 kg schöner Garten- oder ausgelesener reifer Walderdbeeren nimmt man 1 kg Kristall- oder Hutzucker. Der Zucker wird mit wenig Wasser zum Faden geläutert und heiß über die Beeren gegossen. 2mal wird das wiederholt.