

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Hausfrauen-Kochbuch

Thoma, Frieda

Lahr, [1905]

b. Eingedünstetes.

urn:nbn:de:bsz:31-57335

rechnet man $1\frac{1}{2}$ l Wasser, schüttet dies über sie und läßt das Ganze über Nacht stehen. Den andern Tag werden die Früchte mit dem Wasser $2\frac{1}{2}$ Stunden gekocht und abermals über Nacht stehen gelassen. Alsdann wird die ganze Masse gewogen und auf $\frac{1}{2}$ kg davon 625 g Kristallzucker gerechnet. Der Zucker wird zuvor geläutert, die Drangen mit dem Wasser dazugegeben und, sobald es kochend ist, gut abgeschäumt.

Man läßt die Marmelade unter öfterem Rühren abermals kochen und zwar $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden und füllt sie noch heiß in Gläser ein.

Eine in England sehr beliebte Marmelade.

NB. Die Marmelade wird nach diesen Angaben für manche vielleicht zu süß sein. Sie wird wohl auch halten, wenn auf das kg Frucht nur 1 kg Zucker genommen wird.

b. Eingedünstetes.

864. Eingedünstete Heidelbeeren.

Die Heidelbeeren werden ausgelesen, alsdann in Krüge oder besser in Patenteindünstgläser gefüllt. Beim Einfüllen müssen die Krüge oder Gläser öfters behutsam aufgestoßen werden, damit sich die Beeren fest zusammensetzen und keine leeren Zwischenräume im Gefäß entstehen. Ist ein Krug oder ein Glas gefüllt, so streut man 2 Teelöffel gestoßenen Zucker hinein, pfropft den Krug fest zu und bindet Pergamentpapier fest über den Pfropfen. Beim Glas wird der Deckel fest geschlossen. Auf diese Weise müssen zunächst alle Heidelbeeren eingefüllt sein und bereit stehen.

Nun legt man einen recht großen Kochtopf mit breitem Boden reichlich mit Heu aus, stellt die Krüge oder Gläser hinein und steckt dazwischen wieder Heu, damit sich die Krüge gegenseitig nicht berühren, da sie sonst zerspringen. Jetzt gießt man langsam kaltes Wasser in den Topf, stellt ihn auf das

Feuer und bringt das Wasser langsam ins Kochen. Dabei ist zu beachten, daß das Wasser nicht über die Krüge sprudeln soll. Mit heißem Wasser muß von Zeit zu Zeit das verdunstete Wasser im Topf ersetzt werden, damit es immer in der gleichen Höhe bleibt. Man läßt die Krüge in dem Wasser 20 Minuten kochen und stellt dann den Wassertopf zurück; die Krüge aber müssen darin stehen bleiben, bis das Wasser ganz abgekühlt ist.

Beim Gebrauch werden die Heidelbeeren in eine Schüssel geschüttet und schmecken vorzüglich gleich frisch. Erwärmt dürfen diese Heidelbeeren nicht werden.

Wer sie sehr süß liebt, schüttet von der Heidelbeerbrühe eine Tasse ab, löst einige Löffel Zucker darin auf und mischt das unter die Heidelbeeren.

865. Eingedünstete Zwetschgen.

Schöne reife Zwetschgen werden sauber abgerieben, ausgesteint und der Länge nach in 4 Teile geschnitten. Sie werden in Krüge oder in Patentdünstgläser gefüllt, wie die Heidelbeeren, mit 2 Teelöffel voll gestoßenem Zucker überstreut und damit wie bei eingedünsteten Heidelbeeren weiter verfahren, nur daß Zwetschgen $\frac{1}{2}$ Stunde kochen müssen.

Beim Gebrauch werden die Zwetschgen in die Kompottschüssel geschüttet. Sie schmecken vorzüglich. Erwärmt dürfen sie nicht werden. Auch die Zwetschgen können nachgezuckert werden.

866. Eingedünstete Kirschen.

Diese werden wie Heidelbeeren eingefüllt und ebenso behandelt. Auch sie werden kalt gegessen, so wie sie aus dem Krug kommen.

Kirschen halten sich weniger lang als andere Früchte und sollten schon zu Anfang des Winters aufgebraucht werden.