

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Basler Kochschule**

**Schneider-Schlöth, Amalie**

**Basel, 1903**

2. Abteilung.

**urn:nbn:de:bsz:31-60983**

davon ab, koche ihn wieder auf, lege die Melonen hinein und koche sie etwa 10 Minuten darin, indem man den Schaum abnimmt. Wenn erkaltet, fülle man sie in Gläser und überbinde sie mit Papier oder Blase.

## 2. Abteilung.

In Branntwein eingemachte Früchte.

**1673. Erdbeeren in französischen Branntwein einzumachen.** Erdbeeren werden schichtenweise mit so schwer Staubzucker als man Beeren hat, in Gläser eingefüllt, mit französischem Branntwein übergossen, daß derselbe die Erdbeeren überragt, mit Blase zugebunden und 1 bis 3 Wochen an die Sonne gestellt.

**1674. Kirschen in Branntwein einzumachen.**  $1\frac{1}{2}$  Kilogramm saure Kirschen, 1 Kilogr. Zucker, 6 Deciliter französischen Branntwein (Reis-Branntwein), 1 Stück Zimmt. — Man fülle die Kirschen je mit einer Schichte gestoßenen Zuckers in ein Glas, gieße den Branntwein darüber, stelle es mit einer Blase gut zugebunden, 14 Tage bis 3 Wochen an die Sonne und rüttle sie von Zeit zu Zeit ein wenig, damit der Zucker besser schmilzt.

**1675. Weichselbeeren in Branntwein einzumachen.**  $1\frac{1}{2}$  Kilogr. Weichseln, 1 Kilogr. Zucker, soviel französischen Branntwein, daß derselbe die Weichseln zwei- bis dreifingershoch überragt. — Gestoßenen Zucker und die abgestielten Weichseln fülle man schichtenweise in ein Glas mit luftdichtem Gummiverschluß, gieße französischen Branntwein darüber, schließe daselbe gut zu, stelle sie 14 Tage bis 3 Wochen an die Sonne und rüttle sie öfters untereinander.

**1676. Heidelbeeren in französischen Branntwein einzumachen.**  $1\frac{1}{2}$  Kilogr. Heidelbeeren, 1 Kilogr. Zucker und so viel französischen Branntwein, daß derselbe über den Beeren zusammengeht. — Die erlesenen Heidelbeeren fülle man nebst dem Zucker schichtenweise in ein Glas, gieße den Branntwein darüber, stelle das mit einer Blase gut zugebundene Glas einige Wochen an die Sonne.

**1677. Zwetschgen in Branntwein einzumachen.**  $1\frac{1}{2}$  Kilogr. Zwetschgen,  $\frac{3}{4}$  Kilogr. Zucker, 4 Deciliter französischen Branntwein, 8 Gr. Zimmt, einige Stücke Gewürznelken. — Die reifen aber noch festen Zwetschgen steche man mit einer starken Nadel oder mit hölzernem Zahnstocher, lege sie in eine Schüssel,

gieße zum Faden gekochten Zucker darüber, und lasse sie zugedeckt bis zum andern Tag stehen, wo dann der Zucker abgeschüttet und aufgekocht, nochmals über die Zwetschgen gegossen wird. Am dritten Tag setze man alles auf das Feuer, auch das in ein feines Tüchlein eingebundene Gewürz, koche es auf, schütte dann die Zwetschgen in einen Topf und rühre, wenn sie abgekühlt sind, den Branntwein darunter, fülle sie in Gläser, belege sie mit einem rundgeschnittenen Papier und überbinde sie mit Papier oder Blase.

**1678. Trauben in Branntwein einzumachen.**  $1\frac{1}{2}$  Kilogr. Trauben,  $\frac{1}{2}$  Kilogr. Zucker, 6 Deciliter französischen Branntwein. — Die Trauben teile man in kleine Zweige von je 4 bis 5 zusammenhängenden Beeren, thue sie in Gläser, streue gestoßenen Zucker darüber, gieße den französischen Branntwein dazu, binde die Gläser mit Blasen fest zu, stelle sie einige Wochen an die Sonne und rüttle sie von Zeit zu Zeit untereinander, damit der Zucker sich völlig auflöst.

**1679. Aller Arten Früchte in Branntwein einzumachen.** Tutti frutti. Hierzu verwende man alle Sorten Früchte, von den Kirschen an bis zu den Trauben, und rechne auf jedes  $\frac{1}{2}$  Kilogr. Obst, ebenso viel Zucker und 2 Deciliter Kirschwasser oder französischen Branntwein. — Man lege  $\frac{1}{2}$  Kilogr. schwarze von den Stielen abgezapfte Kirschen in einen großen irdenen oder steinernen Topf, streue  $\frac{1}{2}$  Kilogr. gestoßenen Zucker darüber und gieße eine Flasche Branntwein daran; nach einigen Tagen kann man ein zweites Pfund (es können auch saure Kirschen sein) nebst dem nötigen Zucker dazuthun (doch kein Branntwein); den Topf stelle man in den Keller und fülle ihn nach und nach mit den verschiedenen Obstsorten: erlesenen Himbeeren, abgezapften Johannisbeeren, Brombeeren, Mirabellen, reifen Koseletten, gebrühten und geschälten Aprikosen, geschälten Zwetschgen, ebenso mit geschälten und in Stücke getheilten Pfirsichen, Traubenbeeren u. s. w. an.

Wenn dann Branntwein notwendig ist, so gieße man solchen zu; die Früchte müssen viel Saft haben und von Zeit zu Zeit umgerührt werden. Man kann jeder Zeit davon Gebrauch machen. Weiche Birnen und zarte Äpfel werden geschält und in Stücke geschnitten; will man Quittenschnitze dazu thun, so koche man sie vorerst weich.

### 3. Abteilung.

**1680. Allgemeines über das Sterilisieren.** Durch das Conservieren, d. h. durch das Sterilisieren, können Früchte und Ge-