Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

3. Abteilung.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

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. 1½ Kilogr. Trauben, ½ 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. Hiezu verwende man alle Sorten Früchte, von den Kirschen an bis zu den Trauben, und rechne auf jedes ½ Kilogr. Obst, ebenso viel Zucker und 2 Deciliter Kirschwasser oder französischen Branntwein. — Man lege ½ Kilogr. schwarze von den Stielen abgezupfte Kirschen in einen großen irdenen oder steinernen Topf, streue ½ 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, abgezupften Johannisbeeren, Brombeeren, Mirabellen, reifen Roseletten, gebrühten und geschälten Aprikosen, geschälten Zwetschgen, ebenso mit geschälten und in Stücke geteilten 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-

müse, ohne Einbuße an Geschmack und Aroma, für den Winter aufbewahrt werden, was nicht zu unterschätzende Vorteile bietet, da auf diese Weise selbst im Winter billige Früchte und Gemüse auf den Tisch gebracht werden können. Hiedurch sind wir in den Stand gesetzt, eine größere Mannigfaltigkeit in unsere Speisezettel zu bringen, was auch für unsern Appetit und besonders für unsere Verdauung von großem Nutzen ist, weil Gemüse und Obst viel wertvolle Salze und Säuren, auch Eisenoxyd und Kalk enthalten, welch letzterer besonders für den Knochenbau und die Zahnbildung der Kinder über 1½ Jahr wichtig ist.

Die Früchte und das Gemüse sollen eingekauft werden, wenn sie billig sind, jedoch dürfen nur ganz junge, tadellose Gemüse und bei trockenem Wetter ganz frisch gepflückte Früchte erster Güte verwendet werden.

Die Früchte dürfen nicht überreif sein, weil sie sonst während dem Kochen zerfahren.

Unter allen Conservierungsarten nehmen unzweifelhaft die vorzüglich konstruierten Weck'schen und Schildknecht'schen Conservengläser mit Gummiring, die ganz hermetisch schließen, den ersten Rang ein. Mit verhältnismäßig geringer Mühe können hier alle Arten Früchte, selbst Pfirsiche, kleinere Birnen, Aprikosen 2c. ganz eingemacht werden. Sie ergeben eine delikate, gesunde Compote und erfreuen das Auge durch ihr hübsches Aussehen.

Gewöhnlich wird, je nach Liebhaberei und je nach der Säure der Frucht, eine leichtere oder stärkere erkaltete Zuckerlösung an die in die Gläser gefüllten Früchte gegossen und zwar nur bis zur halben Höhe des Glases.

Um eine leichte Zuckerlösung herzustellen, wird 1 Liter Wasser mit 300 Gr. Zucker aufgekocht. Zu stärkeren Lösungen können bis zu 1 Kilogr. Zucker auf 1 Liter Wasser genommen werden. Jedoch ist zu bemerken, daß die Früchte in leichtem Syrup weniger steigen als in schwerem. Wenn gewünscht, kann der Syrup beliebig mit einem Stückchen Vanille, etwas Citronenschale, einem Stückchen Zimmtstengel oder einigen Nelken gewürzt werden. Die Früchte können auch ganz ohne Zucker und ohne Zuckerlösung eingemacht werden, um nachher zu Fruchtomeletten oder Fruchtkuchen verwendet zu werden.

Die Gläser und Deckel müssen mit warmem Sodawasser gereinigt, hernach mit lauem Wasser nachgespült werden und vertropfen.

Die Gläser sollen so dicht als möglich gefüllt sein, doch dürfen die Früchte nicht beschädigt werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Nun werden die Schliffflächen der Gläser und Deckel, die beide fehlerfrei sein müssen, sowie die ebenfalls sauber gereinigten Gummiringe mit einem reinen Tuche gut abgerieben, die Gläser mit den Federn geschlossen und im Wasserbad, je nach Beschaffenheit der Frucht, während 10 bis 30 Minuten gekocht. Vergleiche Nr. 1681 bis 1684d.

Ist kein eigentlicher Sterilisierkessel vorhanden, so muß der Topf so hoch sein, daß die Gläser bequem Platz finden und zugedeckt werden können, sei es mit gutschließendem Deckel, einer tiefern umgekehrten Pfanne oder Schüssel.

Zu unterst sollte ein mit Löchern und mit 2 Leisten versehenes Brettchen oder ein zu diesem Zweck erstelltes Draht- oder Blechgestell kommen. Sind diese Artikel nicht vorhanden, so müssen alte Tücher, Heu oder Stroh zu unterst in den Kessel gelegt werden.

Beim Kochen kann das Wasser von 1/2 bis 3/4 der Höhe der Gläser reichen. Dasselbe darf schon etwas warm, doch nicht zu heiß sein.

Die Kochzeit der Früchte wird vom Siedepunkt an berechnet, der an dem herausströmenden Dampf ersichtbar ist.

Während dem Kochen muß das Wasser beständig, aber nicht zu stark aufwallend sieden und das Kochgeschirr muß gut verschlossen bleiben. Um den Conserven ein möglichst schönes Aussehen zu geben und um den wärmeligen Geschmack zu vermeiden, müssen die Gläser so rasch als möglich auskühlen. Um das zu erzielen, wird abwechselnd sorgfältig etwas heißes Wasser herausgeschöpft und mit der größten Vorsicht kaltes Wasser nachgegossen (das kalte Wasser soll hiebei die heißen Flaschen nicht streifen). Sollte ausnahmsweise ein Glasdeckel nicht fest schließen, so wird das Glas nochmals in den Topf gebracht und 10 Minuten sterilisiert. Der Grund liegt meistens darin, daß sich zwischen Glasrand und Ring oder zwischen Ring und Deckel Wasser oder Fruchtsäfte befinden, die dann entfernt werden müssen.

Die fertigen Conserven können an jedem Orte aufbewahrt werden, nur schütze man sie vor Sonnenstrahlen und großer Wärme; vor allem ist ein trockener Keller vorzuziehen. Die Conserven müssen acht Tage überwacht werden, ob alle Deckel geschlossen bleiben. Zum Öffnen der Gläser wird ein Messer, das vorn nicht spitzig ist, genommen, damit der Gummiring nicht verletzt wird. Die dünne Messerklinge wird sorgfältig zwischen die Schliffläche des Glases und des Gummirings eingeführt und der Deckel bedächtig weggehoben, wobei zu achten ist, daß nicht zwischen Ring und Deckel gelöst wird, damit der geschliffene Rand des Deckels nicht beschädigt

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

werde. Liebt man im Winter die Conserven nicht ganz kalt, so werden die Gläser vor dem Öffnen einige Stunden in einen temperierten Raum gestellt. In der Pfanne sollen sie nicht aufgewärmt werden, da die Compote hiedurch verschlechtert würde.

1681. **Kirschen sterilisiert.** Schwarze, rote oder Herzkirschen werden, wenn nötig, gewaschen, entstielt, roh in die Gläser gefüllt und mit einer dünnen oder stärkern Zuckerlösung (für den gewöhnlichen Hausbedarf sind die dünnen mehr zu empfehlen, da hiebei das Aroma der Früchte am meisten zur Geltung kommt), siehe Nr. 1680, bis zur Hälfte übergossen.*) Sterilisierdauer 15 Minuten.

1681a. **Pfirsiche, Aprikosen** werden in gleicher Weise behandelt. Sie werden geschält oder ungeschält verwendet. Zum Schälen werden sie mit kochendem Wasser übergossen und von der Haut befreit. Sterilisierdauer 20 Minuten.

1682. **Zwetschgen,** geschält oder ungeschält, werden gleich bereitet wie die Pfirsiche. Hier kann anstatt Zuckerlösung auch nur gestoßener Zucker genommen werden. Zu oberst muß dann jedoch eine dicke Schicht von Zwetschgen sein. Sterilisierdauer 20 Minuten.

1682a. **Heidelbeeren** werden mit oder ohne gestoßenen Zucker in die Gläser gefüllt (siehe Zwetschgen). Zuckerguß wird hier nicht angewandt. Sterilisierdauer 15 Minuten.

1683. **Rhabarber.** Junge, saftige Stengel werden geschält, in Würfel geschnitten, in die Gläser eingefüllt mit einer Zugabe von viel gestoßenem Zucker. Sterilisierdauer 30 Minuten.

1683a. **Birnen und Aepfel** können geschält oder ungeschält eingelegt werden.

In gleicher Weise können alle Beeren, Stein- und Kernobstarten conserviert werden und richtet sich, wie die Beispiele angeben, die Sterilisierdauer ganz nach der Beschaffenheit der Frucht. Bei Früchten, die leicht Saft ziehen und viel Wasser enthalten, wird gestoßener Zucker angewandt, bei solchen, die dagegen fester sind, eine Zuckerlösung.

1683b. **Früchte in gewöhnlichen Flaschen sterilisiert.** In einfachen Haushaltungen, wo es nicht immer möglich ist, ein großes Quantum von Gläsern zu beschaffen, werden die Früchte in Flaschen eingemacht und zwar werden zu diesem Zweck möglichst weithalsige ausgesucht. Werden diese Flaschen verkorkt und ver-

*) Sollen die Früchte zu Kuchen 2c. verwendet werden, so werden sie ohne jegliche Zuthat von Zucker oder Zuckerlösung sterilisiert. Siehe Nr. 1680.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

siegelt, wie bei den Fruchtsäften siehe Nr. 1727 angegeben, so können auch hier prächtige Resultate erzielt werden. Kirschen, Heidelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren werden mit Hülfe einer langen, starken, hölzernen Häkelnadel bei einiger Übung mit Leichtigkeit aus den Flaschen genommen, während die größern Früchte wie Zwetschgen entweder zu fertigem Püree gekocht, sterilisiert oder auch nur zu dünnern Schnitzchen geschnitten, eingefüllt und dann roh sterilisiert werden. Sehr zu empfehlen ist das vorherige Ausschwefeln der Flaschen, was eine kleine Mühe ist und geringe Auslagen verursacht. Auf diese Weise werden sogenannte Gährungserreger, die sich in den Flaschen befinden könnten, unschädlich gemacht.

1684. **Für das Sterilisieren der Gemüse** gilt das nämliche Verfahren, nur daß dieselben ihrer härtern Zellengewebe wegen erst vorgeschwellt und länger, 1 bis 1½ Stunden, sterilisiert werden müssen. Siehe die nachfolgenden Rezepte.

Die Gemüse verlieren etwas ihre schöne Farbe beim Sterilisieren. Jedoch ist das Färben mit chemischen Mitteln, weil gesundheitsschädlich, nicht anzuraten. Das Sterilisieren der Gemüse ist sehr einfach, nur muß ihnen die gehörige Aufmerksamkeit geschenkt werden. Zeigen sich z. B. beim ruhigen Stehen der Conserven Luftbläschen, die vom Boden her nach oben steigen, oder beginnt der Saft in den Gläsern von unten her trübe zu werden, so ist dies das Zeichen beginnender Gährung. Diese Gläser sind sofort noch 20 bis 25 Minuten zu sterilisieren und das Übel wird beseitigt sein.

1684a. **Blumenkohl.** Tadellose, weiße Köpfe werden in Röschen geteilt, diese von den harten Bestandteilen befreit und während dem Rüsten in Salzwasser gelegt; nun werden die Röschen ganz kurze Zeit in siedendes Salzwasser gegeben, diese sorgfältig in die Gläser gelegt, mit frischem Wasser aufgefüllt, eine Messerspitze Salz beigefügt und im übrigen verfahren wie in Nr. 1680 angegeben. Sterilisierdauer 60 bis 80 Minuten. Beim Gebrauch wird der Blumenkohl herausgenommen, das Wasser abgeschüttet und das Gemüse einige Stunden in kaltes Wasser gelegt und dann erst zubereitet.

1684b. **Bohnen.** Die Bohnen werden gewaschen, die Fäden abgezogen und die Bohnen in siedendem Salzwasser abgedeckt halb weich geschwellt. Nun werden sie warm, möglichst dicht in die angewärmten Gläser gefüllt, warmes Wasser und eine Messerspitze Salz beigefügt. Sterilisierdauer 1½ Stunden. Bei der Zubereitung wird der Saft nicht verwendet.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1684c. Erbsen, ganz junge frische, werden ausgehülst, rasch abgebrüht, erkaltet in die Gläser gefüllt, Wasser sowie eine Messerspitze Salz beigegeben. Sterilisierdauer 2 Stunden.

1684d. Spargeln werden wie üblich gereinigt, in Bündel zusammengebunden, und während einigen Minuten in kochendem Salzwasser abgedeckt vorgeschwellt. Nun werden die Bündel gelöst, die Spargeln, die Köpfchen nach unten, zu gleicher Länge geschnitten, möglichst dicht eingefüllt, Wasser nebst einer Prise Salz beigefügt. Sterilisierdauer 1½ Stunden.

4. Abteilung.

In Zucker eingemachte Früchte (Konfitüre).

1685. Erdbeeren einzumachen. So viel Wald- oder Gartenerdbeeren wie Staubzucker nehme man in die gelbe Pfanne (nicht über halb voll) und rühre über schwachem Feuer langsam darin herum bis der Zucker daran zerschmolzen ist; die Erdbeeren dürfen aber ja nicht zum Kochen kommen, da sie sonst bitter werden; dann fülle man sie in Gläser und überbinde sie nach einigen Stunden mit Blase oder Papier. Sie müssen an kühlem Ort aufbewahrt rasch aufgebraucht werden.

1686. Schwarze Kirschen einzumachen. 2 Kilogr. Kirschen, 2 Kilogr. Zucker. Die Stiele der Kirschen werden abgezupft, die Kerne dagegen nach Belieben gelassen; wenn der Zucker mit ein wenig Wasser zum Faden, Zuckerwage heißgewogen 36° (siehe Nr. 1633a), gekocht ist, lege man die Kirschen hinein, koche sie unter Abschäumen bis sie nicht mehr steigen und sich kein Schaum mehr zeigt, etwa 5 bis 15 Minuten, schütte sie in eine Schüssel, und nachdem sie abgekühlt sind in Gläser; sollte nach einigen Tagen der Saft sich verdünnt haben, so schütte man ihn ab, koche ihn nochmals zum Faden und koche die Kirschen so lange darin bis man keinen Schaum mehr bekommt. Man kann zu gleichen Teilen schwarze und saure Kirschen nehmen. Herzkirschen werden auf dieselbe Weise eingemacht.

1687. Püree von schwarzen Kirschen. 3 Kilogr. schwarze saftreiche Kirschen werden von den Stielen gezupft, in einer Pfanne ohne Zucker mit 8 Deciliter Wasser 1 Stunde gekocht, dann tüchtig verrührt und mit dem Löffel durch ein feines Haarsieb getrieben. Oder statt durch ein Sieb füllt man einen unten spitz zulaufenden Sack halbvoll und treibt sie durch denselben, so daß nichts mehr darin zurückbleibt als Haut und Kernen (Steine). Das Durchgetriebene kocht man endlich noch zu einem dickflüssigen Brei ein, welchen