Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

4. Abteilung.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

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

man bei Wildbretsaucen anwendet, indem man, je nach Quantum derselben, einen oder zwei Eßlöffel voll Kirschenpüree vor dem Anrichten beifügt.

1688. Himbeeren einzumachen. 2 Kilogr. erlesene Himbeeren, 2 Kilogr. Zucker. Den Zucker koche man unter Abschäumen zum Faden, Zuckerwage 36° (siehe Nr. 1633a), koche dann die Himbeeren einige (etwa 5) Minuten darin, indem man den aufsteigenden Schaum abnimmt, schütte sie auf ein Sieb, welchem eine Schüssel unterstellt ist; den durchgeflossenen Saft koche man noch ungefähr 1/2 Stunde bis zur Gallerte (siehe 1634 Breitlauf oder Geleeprobe) ein, rühre, wenn derselbe etwas abgekühlt ist, die Himbeeren darunter, doch nicht auf dem Feuer, fülle das Eingemachte in ein Glas, belege es, wenn völlig erkaltet, mit in Kirschwasser getauchtem Papier und überbinde es mit Blase oder Papier. Will man die Himbeeren nicht herausnehmen, so lasse man sie mit dem zum Faden gekochten Zucker so lange unter Abschäumen kochen, bis sich kein Schaum mehr zeigt. Man nehme sich aber sehr in Acht, daß man sie nicht zu lange kocht, damit sie nicht hart werden (was bei jeglicher Fruchtart gilt).

1689. Weiße und rote Johannisbeeren einzumachen. 2 Kilogr. vom Stiel gezupfte Johannisbeeren, 2 Kilogr. Zucker. — Den Zucker koche man unter Abschäumen zum Faden, Zuckerwage heiß gewogen 36° (siehe Nr. 1633a), koche die Beeren 4 bis 5 Minuten darin, schütte sie auf ein Sieb, koche den durchgeflossenen Saft noch ungefähr 1/4 bis 1/2 Stunde bis zur Gallerte (siehe 1634 Breitlauf oder Geleeprobe) ein, stelle ihn ab, gieße ihn, wenn er ein wenig abgekühlt ist, an die Beeren und rühre etwa 2 Stunden darin, bis dieselben wieder schön rund und gefüllt sind. Belege sie dann in Gläser gefüllt mit Kirschwasserpapier und überbinde sie mit eingeweichter Blase oder Papier.

1690. Stachelbeeren einzumachen. 1 1/2 Kilogr. unreife Stachelbeeren, 1 1/2 Kilogr. Zucker. — Die Stachelbeeren reinige man, indem man ihnen den Stiel und die Blüte abzupft, koche den Zucker mit 3 Deciliter Wasser unter Abschäumen zum schwachen Faden, Zuckerwage heiß gewogen 36° (siehe Nr. 1633a), koche die Beeren 7 bis 12 Minuten darin, indem man den aufsteigenden Schaum abnimmt und fülle sie, sobald sich kein Schaum mehr bildet, in ein Glas oder Topf, läßt sie noch bis zum andern Tag stehen und bindet Papier darüber. Nach 4 bis 5 Tagen gieße man den Saft davon ab, koche ihn wieder zum Faden, füge die Stachelbeeren bei, lasse einen Wall darüber gehen und schütte sie wieder in den Topf, welchen man andern Tags mit Papier überbindet.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1691. Heidelbeeren einzumachen. 2 Kilogr. Heidelbeeren, 2 Kilogr. Zucker. — In dem zum Faden, Zuckerwage heiß gewogen 36° (siehe Nr. 1633a), eingekochten Zucker koche man die Heidelbeeren unter Abschäumen so lange, bis sich kein Schaum mehr zeigt, was etwa 7 bis 15 Minuten dauern kann, fülle sie ein wenig abgekühlt in ein Glas, belege sie mit in Kirschwasser getauchtem Papier und binde Blase oder Papier darüber. Wenn 1/2 Flasche Rotwein damit gekocht wird, so werden sie sehr kräftig.

1692. Brombeeren einzumachen. 2 Kilogr. Brombeeren, 2 Kilogr. Zucker. — In dem zum Faden, Zuckerwage heiß gewogen 36° (siehe Nr. 1633a), eingekochten Zucker koche man die Brombeeren 3 bis 4 Minuten, schütte sie auf ein Sieb und koche den Saft 1/2 Stunde, rühre ihn, wenn er ein wenig abgekühlt ist, zu den Beeren und fülle sie in Gläser.

1693. Preißelbeeren einzumachen. 2 Kilogr. Preißelbeeren, 1 Kilogr. oder nach Belieben bloß 1/2 Kilogr. Zucker. — Die Preißelbeeren werden erlesen, in die Pfanne oder Hafen gethan und so lange darin liegen gelassen bis sie Saft gezogen haben; dann fügt man den Zucker bei, schäumt sie ab und kocht sie so lange bis sich kein Schaum mehr zeigt, etwa 15 bis 20 Minuten (sie sollen noch schön rund sein). Man füllt sie dann in einen steinernen Topf und überbindet sie andern Tags mit Papier.

Preißelbeeren halten sich auch gut, wenn man sie ganz ohne Zucker einkocht. In diesem Fall läßt man sie auf gelindem Feuer ziehen bis sie so viel Saft haben, daß sie darin liegen, und verwahrt sie wie oben. Man kann sie auch mit soviel Zucker kochen als man Beeren hat.

1694. Nüsse einzumachen. Man pflücke die Nüsse gegen Ende Juni, wenn sie noch grün und weich sind, stupfe sie mit einer Nadel, lege sie 6 Tage in kaltes Wasser, welches man täglich abschüttet und frisches daran gießt. Am siebenten Tage lasse man die Nüsse auf einem Sieb vertropfen, stecke 2 bis 3 Nelken in eine jede, koche ebensoviel Zucker als die Nüsse wiegen zum Faden Nr. 1635, koche dieselben darin bis der Saft auf einem zinnernen Teller gesteht, fülle sie, wenn sie abgekühlt sind, in Gläser, lege ein in Kirschwasser getauchtes Papier darauf, und binde sie mit Papier oder Blase zu. Statt Zucker kann auch Honig verwendet werden. Man gebraucht sie zur Verzierung der Torten.

1695. Eingemachte Mirabellen. Werden wie Zwetschgen nach Nr. 1700 behandelt, mit dem vierten Teil weniger Zucker, als dort genommen wird.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1696. Eingemachte Reineclaudes. Werden wie Zwetschgen nach Nr. 1700 eingemacht.

1697. Ganz eingemachte Mirabellen. Nach Art der Zwetschgen Nr. 1700 mit dem vierten Teil weniger Zucker als dort genommen wird.

1698. Ganz eingemachte Reineclaudes. Auf gleiche Weise wie Zwetschgen Nr. 1700.

1699. Kornelkirschen (Tierlein) einzumachen. 2 Kilogr. Kornelkirschen, 2 Kilogr. Zucker. — Den Zucker setze man mit Wasser zum Feuer, koche ihn unter Abschäumen zum Faden Nr. 1635 und lasse dann die Früchte ungefähr 5 Minuten darin mitkochen, bis sie nicht mehr steigen noch schäumen; wenn sie abgekühlt sind, fülle man sie in Gläser, lege ein rundgeschnittenes, in Kirschwasser getauchtes Papier darauf, binde die Gläser mit Papier oder Blase zu.

1700. Eingemachte Zwetschgen. 2 Kilogr. Zwetschgen, 2 Kilogr. Zucker. — Den Zucker koche man unter Abschäumen zum Faden, Zuckerwage heiß gewogen 36° (siehe Nr. 1633a), thue die ausgekernten Zwetschgen hinein, schäume ferner ab bis sich kein Schaum mehr zeigt (was etwa 20 bis 25 Minuten dauern wird). Zuckerwage heiß gewogen 36°, fülle die Früchte ein wenig abgekühlt in Gläser, lege, wenn sie kalt sind, ein in Kirschwasser getauchtes Papier darüber und binde sie mit Papier oder Blase zu. Die Zwetschgen können mit kochendem Wasser gebrüht, geschält und ausgesteint auf obige Weise gekocht werden.

1701. Geschälte Zwetschgen einzumachen. 2 Kilogr. Zwetschgen, 2 Kilogr. Zucker. — Den Zucker koche man mit 3 Deciliter gutem Weißwein unter Abschäumen zum Faden, Zuckerwage heiß gewogen 36° (siehe Nr. 1633a), koche die gebrühten und geschälten Zwetschgen 5 Minuten darin und schütte sie in eine Schüssel. Nach einigen Tagen, wenn der Saft dünn geworden, gieße man ihn ab, koche ihn nochmals zum Faden, lege die Früchte hinein und lasse sie so lange (einige Minuten) bis die Brühe wieder zum Faden gekocht ist, fülle sie dann in Gläser, lege andern Tags ein rundgeschnittenes, in Kirschwasser getauchtes Papier darauf und binde sie mit Blase oder Papier zu.

1702. Roselettenbirnen einzumachen. 2 Kilogr. Birnen, 2 Kilogr. Zucker. — Man schäle die Birnen, schneide die Stiele nur halb ab, koche sie in viel Wasser weich, schütte sie auf ein Sieb und lege sie, sobald der Saft durchgeflossen ist, in eine Schüssel; den Saft koche man nebst Zucker zum Faden Nr. 1635 und gieße ihn kalt über die Birnen. Den andern Tag schütte man den Saft

davon ab, lege, sobald er kocht, die Birnen hinein, koche sie 5 bis 10 Minuten unter Abschäumen mit, ziehe sie mit dem Schaumlöffel heraus, koche den Zucker wieder zum Faden und schütte ihn erkaltet über die Birnen, rühre 3 Deciliter Kirschwasser darunter und fülle sie in ein Glas, lege ein in Kirschwasser getauchtes Papier darüber und überbinde sie, nachdem sie völlig erkaltet sind, mit eingeweichter Blase oder Papier.

1703. Quittenschnitze einzumachen. 2 Kilogr. Quitten, 2 Kilogr. Zucker. — Man reibe die Quitten mit einem Tuche ab, wasche und schäle sie, schneide die Kerne aus, teile sie in nicht zu dünne Schnitze, welche man in kaltes Wasser legt. Die abgeschnittenen Schalen und Kernhäuser (letztere enthalten hauptsächlich viel Gallertstoff) werden in 2½ Liter Wasser weichgekocht und auf ein Sieb zum Vertropfen geschüttet; das durchgeflossene Wasser lasse man nebst dem Zucker wieder aufkochen, lege die Quittenschnitze hinein, lasse sie weich werden und ziehe sie dann heraus.

Den Saft koche man zur Gallerte, Zuckerwage 32° heiß gewogen (siehe Nr. 1633a), ein, füge die Schnitze bei und koche sie mit, bis der durch Einlegen der Schnitze verdünnte Saft wieder den Gallertgrad erreicht hat und fülle sie in erwärmte Gläser oder in einen Topf, lege ein weißes, rundgeschnittenes Papier darauf, beschwere es mit beliebigem Gewicht (damit die Schnitze mit der Gallerte bedeckt bleiben), welches man, sobald die Gallerte etwas Festigkeit hat, nebst dem Papier wieder entfernt. Andern Tags legt man ein in Kirschwasser getauchtes, rundgeschnittenes Papier darauf und überbindet den Topf oder das Glas mit Papier oder Blase.

1704. Aprikosen ganz einzumachen. 2 Kilogr. Aprikosen, 2 Kilogr. Zucker. — Die Aprikosen brühe man mit kochendem Wasser, schäle sie, koche sie dann 2 bis 3 Minuten im Wasser und ziehe sie heraus. In dem nämlichen Wasser koche man den Zucker zum Faden, Zuckerwage 36° heiß gewogen (siehe Nr. 1633a), und schütte ihn abgekühlt über die Aprikosen. Tags darauf gieße man den Saft ab, bringe ihn wieder zum Faden, koche die Aprikosen darin auf, fülle sie in Gläser, lege in Kirschwasser getauchtes Papier darauf und überbinde sie mit Blase oder Papier.

1705. Pfirsiche ganz einzumachen. 2 Kilogr. Pfirsiche, 2 Kilogr. Zucker. — Die Pfirsiche werden gebrüht, geschält, in kochendes Wasser geworfen und samt Citronenschalen 2 bis 3 Minuten gekocht, dann ziehe man sie rasch heraus, lasse sie auf einem Sieb vertropfen, koche den Zucker in demselben Wasser zum Faden, Zuckerwage 36° heiß gewogen (Nr. 1633a), und gieße ihn kalt über

die Pfirsiche. Tags darauf schütte man den Saft ab, bringe ihn nochmals zum Faden und koche die Pfirsiche 5 bis 6 Minuten mit, fülle sie in ein Glas und gieße, sobald sie kalt sind, 4 Deciliter Kirschwasser darüber, lege ein rundgeschnittenes Papier darauf und überbinde es mit eingeweichter Blase oder Papier.

1706. **Rote Pfirsiche einzumachen.** 2 Kilogr. Pfirsiche, 2 Kilogr. Zucker. — Die Pfirsiche werden gebrüht, geschält, in kochendem Wasser auf das Feuer gesetzt, 2 Minuten gekocht und wieder herausgezogen. Dann koche man den Zucker im nämlichen Wasser zum Faden, Zuckerwage 36° heiß gewogen (siehe N. 1633a), lasse die Pfirsiche auch einige Minuten mitkochen, fülle sie, wenn sie abgekühlt sind in ein Glas und binde dasselbe mit Papier oder Blase zu. Sollte nach einigen Tagen die Brühe zu flüssig sein, so schütte man sie ab, bringe sie nochmals zum Faden Nr. 1635, koche die Pfirsiche darin auf und gieße, sobald sie kalt sind, nach Belieben 4 Deciliter Kirschwasser darüber.

1707. **Eingemachte Hagebutten zur Verzierung von Torten.** 1/2 Kilogr. halbierte und reingeputzte, frische, schöne, rote Butten, welche noch hart sein sollen, 375 Gr. Zucker. — Den Zucker koche man mit 4 Deciliter Wasser unter Abschäumen zu einem dünnen Syrup und gieße ihn über die Butten, decke ein weißes Papier darauf und beschwere es ein wenig, damit der Zucker über ihnen steht. Nach 2 oder 3 Tagen gieße man den Saft davon ab, koche ihn zum Faden, Zuckerwage 36° heiß gewogen (siehe Nr. 1633a), indem man den Schaum abnimmt, legt die Butten hinein und läßt sie so lange mitkochen, bis der Saft wieder obigen Grad erreicht hat. Dann füllt man sie in ein Glas, legt Tags darauf ein in Kirschwasser getauchtes Papier darauf und überbindet sie mit Papier. Man gebraucht sie nebst andern Früchten zur Verzierung der Torten.

1708. **In Zucker eingemachte grüne Bohnen zur Verzierung von Torten.** 1/2 Kilogr. schöne, grüne breite Bohnen ohne Samen, 625 Gr. Zucker. — Die von den Fäden befreiten Bohnen thue man in kochendes Wasser, lasse einen Wall darüber gehen und schlage sie in ein Tuch bis sie kalt sind. Den Zucker koche man nebst 3 Deciliter Wasser zu einem dünnen Syrup und gieße ihn heiß über die Bohnen. Andern Tags gießt man den Saft davon, kocht ihn mit 1/2 Deciliter Wasser auf und schüttet ihn wieder auf die Bohnen, dieses wiederholt man noch zweimal. Am fünften Tag kocht man Bohnen und Zucker bis der Saft zum Faden, Zuckerwage heiß gewogen 36° (siehe Nr. 1633a), ist, füllt sie in ein Glas und überbindet es Tags darauf mit Papier oder Blase. Der Zucker soll über die Bohnen hinausgehen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg