

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushaltungs-Buch

Freiburg i.Br., 1897

Obst zu dörren.

urn:nbn:de:bsz:31-56793

XVII. Verschiedenes.

Obst zu dörren.

1. Zwetschgen.

Gut reife Zwetschgen, die am Stiele schon etwas runzlig sind, eignen sich am besten.

Man stellt sie, eine neben die andere, die Stielseite nach oben, auf ein Blech oder Brett, das einen 4 Centimeter hohen Rand hat, stellt es über Nacht oder am Tage, wenn das Feuer nicht mehr brennt, in den Bratofen, die übrige Zeit in den Warmhalter.

Am besten eignet sich ein Backofen, der nach Belieben geheizt werden kann.

Es muß fleißig nachgesehen und die gut gedörrten Zwetschgen herausgenommen werden.

Gut gedörrt sind sie, wenn sie hart sind und sich nur schwer von dem Steine lösen.

Wenn sie gedörrt sind, kommen sie in einem reinen Korbe einige Tage an die Sonne und noch einige Wochen an einen luftigen Ort; dann kann man sie in einer Kiste oder einem Kasten 2—3 Jahre an einem trockenen Orte aufbewahren.

2. Mirabellen.

Ist die gleiche Behandlung wie Zwetschgen.

3. Äpfel.

Die Äpfel sollen gut reif, auch einige Zeit abgelegen sein, werden in der Mitte durchgeschnitten, das Kernenhäus heraus genommen und jedes Stück, je nach der Größe des Apfels, in 4 oder 6 Theile geschnitten, auf ein Blech oder Dörrbrett gelegt und wenn der Ofen nicht mehr zu heiß ist, so lange hinein gethan, bis sie ganz fest sind.

Halten sich gut, Jahre lang, wenn sie an einem trockenen, warmen Orte aufbewahrt werden.

Man kann die Äpfel auch schälen; sie werden viel feiner, besonders wenn eine gute Sorte Äpfel dazu verwendet wird.

4. Birnen.

Gleiche Behandlung wie bei den Äpfeln.

Kleinere Sorten Birnen werden ganz gedörrt, ohne dieselben durchzuschneiden; es sind dies die sogenannten „Suzeln“.

Wenn diese gut ausgetrocknet sind und trocken aufbewahrt werden, bleiben sie Jahre lang gut.

5. Vorzügliches Fett.

2 Pfund Nierenfett werden über Nacht in frisches Wasser gelegt, nachher in Würfel geschnitten, mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch ausgelassen bis das Fett klar wird; dann wird noch $\frac{1}{2}$ Pfund ausgelassene Butter zugefetzt und, wenn dieses vergangen, das Fett gleich durch ein Haarsieb gegossen.

Hauptsächlich für die Zubereitung der Gemüse sehr gut.

6. Weicher Käse zum Frischessen.

Man gießt um den Rand von einem Topf dicker Sauermilch langsam kochendes Wasser, worauf die Ausscheidung der Käsmasse augenblicklich erfolgt, siebt die

Masse durch einen Schaumlöffel, gibt einige Eßlöffel dicken Sauern sowie ebenso viel süßen Rahm oder Milch, 1 Theelöffel voll Kümmel und 1 kleiner Eßlöffel voll Salz daran, mengt Alles gut durcheinander und serviert ihn zu Kartoffeln in der Schale.

7. Verzierte Butter.

Man formt ein Stück ganz frische Butter, das man öfters in heißes Wasser hält, zu einem kleinen Berge, sticht denselben mit der Messerspitze in kleinen Zwischenräumen und zieht es etwas gegen sich, fährt reihenweise so fort, daß das Ganze wie eine Ananas erscheint. Oben wird ein Petersilienzweig hinein gesteckt, dann wird die Butter, mit kleinen Rettigen umlegt, zu Kartoffeln in der Schale gegeben.

8. Monatrettige als Röschen.

Frische, rothe Monatrettige werden rein gewaschen; sodann entfernt man Wurzelfasern und Blätter bis auf die jungen Herzblättchen, welche daran bleiben müssen, schneidet mit einem kleinen spizigen Messer die Schale von der Spitze an in kleine Blättchen herunter, aber nicht ganz ab, wodurch die Rettige wie Röschen erscheinen und belegt damit die Butter von Nr. 7.

9. Trauben aus Kirschen.

Man nehme einen großen Trichter, fülle ihn mit Kirschen, dicht eine an die andere gelegt und die Stiele nach innen verschränkt, belegt einen Teller mit Reblaub, stürzt die Kirschen vorsichtig darauf und steckt oben eine Weinranke hinein.

Recht hübsch zu Dessert.

10. Getrocknete, gelbe Rüben.

Große, gelbe Rüben werden sauber gewaschen, der Quere nach dreimal durchschnitten, jedes Stück dreimal durchspalten und langsam im Brat- oder Backofen getrocknet.

Wenn sie durch und durch trocken sind, lassen sie sich zum Gebrauche für die Fleischbrühe Wochen lang halten, welche sie an Kraft und Farbe sehr verbessern. Wenn das Fleisch ungefähr 1 Stunde kocht, gibt man einige Stücke hinein und läßt sie bis zum Anrichten mitkochen.

11. Gebrannte Zwiebeln zum Färben der Fleischbrühe.

Ganz kleine Zwiebeln werden mit der Schale in einen heißen Bratofen gelegt und bleiben so lange darin, bis sie durch und durch schwarz sind. Nachdem die Fleischbrühe abgeschäumt ist, gibt man 1 Stück dieser Zwiebeln hinein und läßt sie bis zum Anrichten mitkochen, was der Brühe eine schöne Farbe beibringt; die gebrannte Zwiebel ist jedoch geruchlos geworden und ohne Einfluß auf den Geschmack der Fleischbrühe.

