

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Die Küche des Friedrich-Stifts**

**Gruben, Lina von  
Hartdegen, Luise**

**Karlsruhe, 1896**

XX. Dunstobst

**urn:nbn:de:bsz:31-106093**

## XX. Dunstobst.

### 542. Aprikosen in Gläsern.

Schöne reife, aber noch feste Aprikosen werden halbiert, die Kerne herausgenommen und vorsichtig geschält, dann in gut gereinigte, geschwefelte Einmachgläser mit Patentverschluß gelegt, mit geläutertem erkaltetem Zucker übergossen und die Gläser fest geschlossen. Der Zucker darf hierzu nicht zu stark eingekocht werden und rechnet man auf  $\frac{3}{4}$  Pfd. Zucker etwa  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser. Lasse Zucker und Wasser kochen bis er ganz klar und kein Schaum mehr aufsteigt, letzterer muß immer gut abgenommen werden. Man bedeckt nun den Boden eines Topfes mit Heu, stellt die Gläser nebeneinander hinein und thut zwischen die Gläser soviel Heu, daß dieselben sich beim Kochen nicht berühren. Der Topf wird vorsichtig mit kaltem Wasser gefüllt, bis es  $\frac{3}{4}$  hoch an die Gläser geht, stellt ihn zum Feuer und läßt das Wasser allmählig heiß werden; sobald dasselbe siedet, kocht man die Früchte 15—20 Minuten darin, dann abstellen und im Wasser erkalten lassen, desgleichen Pfirsiche.

### 543. Mirabellen.

Diese Früchte werden, nachdem sie mit einem Tuch abgerieben und mit einer Gabel oder Nadel einigemal hineingestochen ist, auf gleiche Art wie vorhergehende in Gläser gelegt, mit geläutertem Zucker übergossen und 15—20 Minuten gekocht. Desgleichen Reineclauden und geschälte Zwetschgen.

### 544. Johannisbeeren.

Abgezupfte Johannisbeeren werden in Gläser gefüllt, mit geläutertem Zucker übergossen und wie vorhergehende 15 Min. gekocht; desgleichen Himbeeren.

### 545. Sauerkirschen.

Gute reife Sauerkirschen werden abgerieben, ausgesteint und in Gläser gelegt, auf 1 Pfund Kirschen rechnet man  $\frac{1}{2}$  Pfund

Zucker und läutere denselben mit  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser. Sobald der Zucker erkaltet ist, gebe man ihn auf die Kiraschen, die Gläser werden geschlossen und im Heu wie vorhergehende 25 Minuten gekocht.

#### 546. Schwarze Kiraschen.

Nachdem schöne große Kiraschen abgerieben und entstielt sind, werden sie in saubere Einmachgläser mit schmaler Öffnung, besser noch in weite Flaschen gelegt, streut 1—2 Eßlöffel Zucker in das Glas, giebt eine Lage Kiraschen darauf, wieder Zucker und so fort, bis das Glas gefüllt, schüttelt die Früchte, damit viel in die Gläser geht und bindet sie mit einer Blase oder doppeltem Pergamentpapier fest zu. Die Gläser werden nun wie vorhergehende in Heu gestellt und so lange gekocht, bis der Saft beinahe über die Kiraschen geht, was ungefähr  $\frac{3}{4}$ —1 Stunde brauchen wird, man läßt die Gläser im Wasser erkalten und bewahrt sie abgetrocknet an einem kühlen Ort auf.

#### 547. Birnen in Gläsern.

Schöne gute Birnen, wie Bergamottebirnen und andere, werden geschält, halbiert und vom Kernhaus befreit, gleich in dünnes Zuckerwasser gelegt, damit sie schön weiß bleiben. Sobald alle geschält, werden sie beinahe weich gekocht, dann vorsichtig mit dem Schaumlöffel herausgenommen, in Gläser gefüllt und mit erkaltetem, geläutertem Zucker übergossen, das Glas fest zugemacht, in Heu gestellt und wie vorhergehende 20 Minuten gekocht.

#### 548. Kiraschen als Kompott einzumachen.

Trockene große schwarze Kiraschen werden mit einem Tuch abgerieben oder leicht gewaschen und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Man rechne auf 6 Pfund Kiraschen  $1\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, koche denselben mit gut 1 Liter Wasser klar, gebe die Kiraschen hinein und lasse dieselben etwa 5—10 Minuten kochen. Währenddem müssen die Einmachgläser bereit stehen und gut ausgeschwefelt sein. Die Kiraschen werden nun kochend heiß eingefüllt, der

Saft muß über die Früchte gehen und sofort mit doppeltem Pergamentpapier fest zugebunden, wenn es Patent-Einmachgläser sind, diese nur fest geschlossen. Desgleichen sanere Kirschen, diese werden entsteint.

#### 549. Zwetschgen als Kompott.

Schöne reife, aber feste Zwetschgen werden mit einem Tuch abgerieben, dann entkernt. Auf 6 Pfund ausgesteinte Zwetschgen  $1\frac{1}{2}$  Pfund Zucker gerechnet, dieser mit  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser klar gekocht und die Zwetschgen hineingegeben, 5—10 Min. kochen lassen, dann wie vorhergehendes kochend heiß in die geschwefelten Gläser einfüllen und fest zubinden.

#### 550. Aprikosen als Kompott.

Noch feste, nicht zu reife Aprikosen halbiert, geschält und die Kerne herausgenommen, dann auf gleiche Art wie Kirschen eingemacht, nur nehme man  $1\frac{1}{4}$  Liter Wasser. Desgleichen Pfirsiche.

#### 551. Birnen als Kompott.

Um Birnen auf diese Art einzumachen, rechne man auf 3 Pfund etwa  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, je nachdem sie süß sind, kochte denselben mit  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser und gebe die geschälten, halbierten und vom Kernhaus befreiten Birnen hinein. Man lasse sie so lange kochen, bis sie weich sind, fülle sie kochend heiß, wie vorhergehendes, in die geschwefelten Gläser ein und schließe diese sofort.

#### 552. Erdbeeren.

Schöne Gartenerdbeeren werden abgezapft, wenn sie sandig sind gewaschen und zum Abtropfen auf ein Sieb gethan. Hierauf wird zu 1 Pfund Erdbeeren 1 Pfund feiner Zucker genommen. Die Erdbeeren mit dem Zucker in einer Schüssel vermischt, einige Stunden stehen gelassen, dann nimmt man die Erdbeeren samt dem Zucker in einen Einmachkessel, stellt diesen zuerst auf gelindes Feuer, bis die Erdbeeren genügend Saft gezogen haben und zu

kochen anfangen, kocht sie dann 30—35 Minuten unter öfterem Abschäumen, giebt sie zum Erkalten in eine Porzellanschüssel, bis sich die Beeren wieder mit Saft gefüllt, rührt sie vorsichtig um und füllt sie in kleine Gläser. Die Erdbeeren müssen ihre schöne, rote Farbe behalten und der Saft geleeartig sein, sie halten sich auf diese Art eingemacht sehr gut. Den andern Tag werden sie mit einem in Kirchwasser getauchten Papier bedeckt und mit Pergamentpapier zugebunden.

### 553. Johannisbeeren als Schüttelobst.

Bei dieser Art des Einmachens darf man stets nur portionenweise 1 Pfund Früchte auf  $\frac{3}{4}$ —1 Pfund Zucker zusammen Einkochen. Schöne, große, reife Johannisbeeren werden mit einer Gabel von den Stielen gerupft, dann auf 1 Pfund Früchte  $\frac{3}{4}$ —1 Pfund feingesiebter Zucker genommen. Früchte und Zucker werden vermischt, in einen Einmachkessel gegeben und auf dem Feuer 10 Minuten geschüttelt nicht gerührt, die Früchte brauchen nur etwa 5 Minuten dabei zu kochen, müssen aber währenddem abgeschäumt werden. Man fährt so fort, bis man die einzumachende Frucht auf diese Weise behandelt hat, leert jedesmal das Einkochte in eine Schüssel und füllt es dann heiß in Einmachgläser, den andern Tag bedeckt man es mit einem in Rum getauchten Papier und bindet es mit Pergamentpapier zu.

### 554. Himbeeren.

Himbeeren sind auf gleiche Art wie vorhergehende einzumachen. Dergleichen Brombeeren.

### 555. Mirabellen als Schüttelobst.

Schöne reife, aber noch feste Mirabellen reibt man mit einem Tuch ab und entkernt sie. Auf 1 Pfund Mirabellen rechnet man  $\frac{3}{4}$  Pfund feinen Zucker, vermischt die Früchte damit und schüttelt sie gleich Vorhergehendem auf dem Feuer, dabei müssen die Mirabellen 8—10 Minuten kochen und gut abgeschäumt werden. Man fährt so fort bis alle Früchte gekocht und füllt

sie noch heiß in Gläser; den andern Tag mit einem in Kirchwasser getauchten Papier bedeckt und mit Pergamentpapier zugebunden.

### 556. Sauere Kirschchen als Schüttelobst.

Schöne Sauerkirschen mit einem Tuch abgerieben und entkernt; auf 1 Pfund Kirschchen  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker gerechnet. Früchte und Zucker gemischt und gleich Vorhergehendem 15 Minuten auf dem Feuer geschüttelt und gekocht; den folgenden Tag zugebunden.

### 557. Aprikosen als Schüttelobst.

Nachdem die Aprikosen geschält und entkernt sind, werden sie auf gleiche Art wie saure Kirschchen eingemacht, doch nehme man auf 1 Pfund Frucht 1 Pfund Zucker. Desgleichen Pfirsiche.

### 558. Fünfspfund-Früchte.

5 Pfund Früchte wie: 1 Pfund Kirschchen, 1 Pfund Johannisbeeren, 1 Pfd. Himbeeren, 1 Pfd. Erdbeeren, 1 Pfd. Stachelbeeren. Die Kirschchen werden entsteint, die sauber ausgelesenen anderen Früchte von den Stielen gerupft und wenn nicht sandig, besser nicht gewaschen. Hierauf läutere man 4 Pfund Zucker mit  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser, bis der Zucker gut eingekocht, klar ist und große Blasen zieht; giebt die Früchte dazu und läßt dieselben unter fleißigem Abschäumen 30—35 Min. kochen, leert sie in eine Schüssel, rührt die Früchte nach einem Weilschen um, füllt sie noch heiß in Gläser und läßt sie 1—2 Tage offen stehen. Die Früchte müssen mit dem Saft geleeartig sein, andernfalls sollten sie noch mehr eingekocht werden. Man bedeckt sie mit einem in Rum getauchten Papier und bindet sie gut mit Pergamentpapier zu.

### 559. Himbeeren und Johannisbeeren.

1 Pfund Himbeeren, 1 Pfund Johannisbeeren. Dieselben von den Stielen gezupft, mit  $1\frac{1}{2}$  Pfund feinem Zucker über-

streut und über Nacht stehen gelassen. Hierauf die Früchte mit dem Zucker in einen Einmachkessel gegeben, 7 Minuten gekocht und abgeschäumt. Die Früchte noch heiß in Gläser gefüllt, den andern Tag mit einem in Rum getauchten Papier bedeckt und mit Pergamentpapier zugebunden.

### 560. Preiselbeeren.

Schöne große, reife Preiselbeeren liest man sauber auf einem Tuch aus, dieselben zu waschen ist nicht ratsam. Hierauf nehme man auf 1 Pfund Beeren  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, läutere denselben nach Vorschrift bis er Blasen zieht, gebe die Preiselbeeren zuerst in den Einmachkessel, den heißen Zuckerlast darüber und stelle sie aufs Feuer; sobald dieselben anfangen zu kochen, läßt man sie noch 8—10 Minuten weiter kochen und schäumt dabei gut ab. Man schüttet die Preiselbeeren in eine Schüssel, läßt sie einige Stunden stehen, rührt sie zuweilen um, bis die Beeren mit Saft gefüllt sind. Dann in Steintöpfe einfüllen, den nächsten Tag mit einem Rumpapier bedecken und mit Pergament- oder anderem weißen Papier zubinden.

### 561. Eingemachte Nüsse.

Die Nüsse werden gleich nach Johanni gebrochen, abgerieben und mit einem Spießchen oder einer Gabel durchstoichen und 8 Tage lang in kaltes, möglichst hartes Wasser gelegt; das Wasser muß jeden Tag erneuert werden. Nach Verlauf dieser Zeit werden die Nüsse in einem mit Wasser gefüllten Kessel aufs Feuer gestellt und so lange gekocht, bis sie weich sind und sich leicht mit einem Spießchen durchstechen lassen. Man läßt sie dann erkalten, giebt sie auf ein Sieb zum Abtropfen, läutert auf 1 Pfund Nüsse 1 Pfund Zucker recht dickfließend, giebt den Zucker erkaltet über die Nüsse, einige Nelken und etwas ganzen Zimmt nach Belieben dazu und läßt sie 24 Stunden stehen. Den andern Tag nimmt man die Nüsse auf ein Sieb und läßt den Zucker ablaufen, giebt dann noch etwas Zucker dazu, daß er wieder dickfließend wird, läßt ihn unter gutem

Abzuschäumen eine Zeit lang kochen und schüttet ihn wieder erkaltet über die Rüsse, fährt so 4—5 Tage lang fort; das letzte Mal werden die Rüsse mit dem Zucker eben aufgekocht, mit einem Schaumlöffel herausgenommen, in die Gläser gelegt, der Zucker noch ein wenig eingekocht, dann erkaltet über die Rüsse gegeben und mit Pergamentpapier zugebunden.

### 562. Heidelbeeren.

Die Heidelbeeren, welche schön groß und trocken sein müssen, werden sauber ausgelesen, leicht durch Wasser gezogen und auf ein Sieb zum Abtropfen gethan. Auf 15 Pfund Heidelbeeren nehme man gut  $\frac{1}{4}$  Liter Weinessig,  $4\frac{1}{2}$ —5 Pfund Zucker; der Zucker wird mit  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser und dem Essig geläutert, die Heidelbeeren dazu gethan und 10—15 Minuten darin gekocht. Die Heidelbeeren werden in eine Schüssel geleert, 1 Stückchen ganzer Zimmt dazu gethan und öfters vorsichtig umgerührt, bis die Beeren sich mit Saft gefüllt haben. Den nächsten Tag werden sie in Gläser gefüllt, mit einem Rumpapier bedeckt und mit Pergamentpapier zugebunden. Sie halten sich so sehr gut und schmecken wie frisch.

### 563. Heidelbeeren in Flaschen.

Die Heidelbeeren werden, nachdem sie sauber ausgelesen und durch Wasser gezogen, mit soviel Zucker, daß sie gut süß sind, auf gelindes Feuer gesetzt, einigemal gut durchgekocht, dann heiß in Champagnerflaschen gefüllt, gut verkorkt und noch mit Blase fest zugebunden oder gestiegelt.

### 564. Melonen in Zucker und Essig.

Schöne, völlig reife Melonen teilt man in 2 Hälften, schält sie ab, entfernt mit einem silbernen Löffel sorgfältig die Kerne, schneidet die Melone der Länge nach in zwei fingerbreite Scheiben, legt sie in eine Schüssel, schüttet soviel guten Weinessig darüber, daß sie davon bedeckt sind und läßt sie über



Nacht stehen. Den andern Tag werden die Melonen auf ein Sieb gethan, läßt den Essig ablaufen und giebt ihn, nachdem er gemessen, in einen Einmachkessel, rechne auf jeden Liter etwa 2 Pfund Zucker, kocht denselben mit Essig klar und gebe die Melonen hinein; man läßt sie kochen bis sie halb weich sind, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie in eine Schüssel. Den Saft läßt man noch ein wenig einkochen und giebt ihn erkaltet über die Melonen. Den nächsten Tag werden die Melonen samt dem Essig nochmals gekocht, bis sie weich sind. Die Melonen dann vorsichtig herausgenommen, der Saft erkaltet darüber geschüttet. Dies wiederholt man dreimal. Die Melonen alsdann wieder vorsichtig herausgenommen, in Gläser gelegt, dem Saft noch etwas Zucker zugefügt, gut abgeschäumt und soviel eingekocht, bis man annimmt, daß die Melonen noch gerade davon bedeckt werden, giebt noch einige Nelken und ein Stückchen ganzen Zimmt dazu und schüttet den erkalteten Saft über die Frucht, legt ein in Rum getauchtes Papier darüber und bindet die Gläser mit Pergamentpapier zu. Auf dieselbe Art sind Melonen auch nur in Zucker einzumachen; man rechne auf 1 Pfund Melonen  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, läutere denselben mit Wasser und lasse die Melonen darin weich kochen, verfare im übrigen wie bei den Essigmelonen.

### 565. Kürbis in Essig und Zucker.

Hierzu wähle man die grünen Melonen-Kürbisse. Man teilt dieselben in 2 Hälften, schält sie, entfernt mit einem silbernen Löffel die Kerne und schneidet den Kürbis der Länge nach in egale längliche Scheiben, wiegt dieselben und legt sie portionsweise in Wasser, welches mit soviel Essig vermischt sein muß, daß es säuerlich ist, dann halbweich kochen; man rechne auf 6 Pfund geschnittene Kürbisse, 2 Liter guten Weinessig und  $4\frac{1}{2}$  Pfund Zucker. 4 Pfd. in Stücke geschlagener Zucker werden mit  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser und dem Essig klar gekocht, die gekochten Kürbisse wieder portionsweise aus dem Essigwasser in den Zucker und Essig gegeben und noch so lange gekocht, bis sie klar und durchsichtig

aussehen, dann mit einem Schaumlöffel herausgenommen. Man fährt so fort, bis alle Frucht gekocht ist und legt sie in eine Schüssel, läßt den Saft noch etwas einkochen und giebt ihn kalt darüber; den nächsten Tag wird der Saft von den Kürbissen abgeschüttet, nochmals aufgekocht,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker zugefügt, damit der Saft wieder dickfließend ist. Dieses Verfahren wiederholt man noch 2 Tage. Das letzte Mal werden die Kürbisse mit dem Saft nochmals 5—10 Minuten gekocht, hierauf einige Nelken und etwas ganzen Zimmt dazu, die Kürbisse vorsichtig herausgenommen, in Gläser gelegt, den Saft, wenn nötig, noch ein Weilchen gekocht und kalt darüber geschüttet, dann mit einem mit Rum oder Kirchwasser befeuchteten Papier bedeckt und mit Pergamentpapier zugebunden.

### 566. Eßigzwetschgen.

Schöne, große, vom Baum gepflückte Zwetschgen, doch nicht zu reif, werden mit einem Tuch abgerieben, die Stiele zur Hälfte abge schnitten und einigemal mit einer Gabel oder Nadel in die Frucht gestochen, dann lege man sie in Steintöpfe, welche etwa 5 Liter enthalten, gebe 1 Liter guten, abgekochten Weinessig heiß darüber und lasse sie über Nacht stehen. Den nächsten Tag werden die Zwetschgen auf ein Sieb gegeben, der abgelauene Eßig mit  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser und  $2\frac{1}{2}$  Pfund Zucker klar gekocht, etwa 15—20 Zwetschgen hineingelegt und dieselben so lange kochen lassen, bis sie eben aufspringen, alsdann mit einem Schaumlöffel vorsichtig herausgenommen und in den Steintopf gethan. Man fährt so fort, bis alle Zwetschgen gekocht sind. Den Saft läßt man unter öfterem Abschäumen noch eine Zeit lang kochen und giebt ihn kalt über die Zwetschgen. Den nächsten Tag wird der Saft vorsichtig abgeseigt, nimmt noch etwas Zucker dazu, damit er wieder dickfließend wird, dann läßt man denselben eine Zeit lang kochen und schüttet ihn erkaltet über die Zwetschgen. Dies Verfahren wiederholt man den nächsten Tag und giebt einige Nelken und 1 Stückchen ganzen Zimmt

dazu. Der Saft muß die Zwetschgen im Topf gerade bedecken, dann legt man ein in Rum getauchtes, rundes Papier darauf und bindet sie mit Pergamentpapier zu. — Auf dieselbe Art sind Kirschen in Essig einzumachen.

## XXI. Marmeladen.

### 567. Aprikosenmarmelade.

Gute, reife Aprikosen werden entkernt, nicht geschält, einen Moment in kochendem Wasser aufgekocht und herausgenommen, dann durch ein feines Sieb passiert. Man wiege das Fruchtmark und rechne auf 1 Pfund Mark  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker. Der Zucker wird geläutert, bis er Blasen schlägt, die Aprikosen dazu gegeben und sobald sich Schaum zeigt unter beständigem Rühren abgeschäumt, dann läßt man die Marmelade etwa  $\frac{3}{4}$  Stunden kochen, bis sie dick wird, füllt sie heiß in kleine Gläser, läßt sie 2—3 Tage stehen, bedeckt sie dann mit einem in Kirschwasser getauchten Papier und bindet sie mit Pergamentpapier zu. Desgleichen Pfirsiche.

### 568. Aprikosenmarmelade anderer Art.

Auf 1 Pfund reife, geschälte und ausgesteinte Aprikosen nimmt man 1 Pfund feinen Zucker. Aprikosen und Zucker läßt man einige Stunden stehen, dann werden sie in einem Einnachkessel aufs Feuer gestellt, man schäumt die Früchte gut ab und läßt sie unter öfterem Rühren 15 Minuten kochen, dann heiß in Gläser gefüllt, einige Tage offen stehen lassen und wie vorhergehende zugebunden.

### 569. Keineclaudenmarmelade.

Schöne, grüne, nicht zu reife Keineclauden reibt man mit einem Tuch ab, entkernt sie und legt sie einen Moment in