

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Geschenk-Kochbuch für junge Ehen

Fischer, F. L.

Stuttgart, [ca. 1930]

Einkochen des Zuckers

urn:nbn:de:bsz:31-106191

Einkochen des Zuckers

Zucker zu klären

Man nehme auf je 2 Pfund in Stücke zerschlagenen Zucker schwach ein halbes Liter Wasser, rühre darin während des Schmelzens des Zuckers ab und zu mit einem silbernen Löffel, nehme mit einem Schaumlöffel den auf die Oberfläche steigenden Schaum dadurch ab, daß man, sobald der Zucker aufwallt, ein wenig kaltes Wasser hineingießt und die Pfanne rasch vom Feuer nimmt, wodurch sich der Zucker setzt und der unreine Schaum aufsteigt. Nun wird der Zucker mit zwei mit etwas Wasser zerquirten Eiweiß wieder aufs Feuer gegeben, worauf nach und nach das Eiweiß alles Unreine anzieht, in die Höhe steigt und abgenommen werden kann. Dann kann der Zucker, je nachdem, wie er verwendet werden soll, auf sieben verschiedene Grade, wie folgt, eingekocht werden:

1. Grad: Breielauf

Man kocht den auf vorstehende Art geläuterten Zucker langsam so lange ein, bis er in breiten Tropfen von dem eingetauchten Schaumlöffel läuft, und der kochende Zucker große Blasen wirft.

2. Grad: Der kleine Faden oder die kleine Perle

Den bis zum ersten Grad eingekochten Zucker läßt man noch einige Minuten kochen, hebt dann mit einem Schaumlöffel etwas davon in die Höhe; wenn der Zucker feine Fäden zieht, an denen eine Perle zu hängen scheint, die jedoch gleich wieder reißt, oder zwischen dem hineingetauchten Zeigefinger und Daumen sich ein kurzer, bald abreisender Faden bildet, so ist der zweite Grad erreicht.

3. Grad: Die große Perle

Nach etwas längerem Kochen fängt der Zucker an, in der Pfanne kleine Blasen wie Perlen zu werfen; wenn sich dann an einem eingetauchten Löffel an dem daranhängenden längeren Faden eine Perle bildet, oder der Zucker, zwischen die Finger genommen, einen langen Faden zieht, der nicht abreißt, so ist der dritte Grad erreicht.

4. Grad: Der leichte Flug oder die kleine Blase

Wenn der Zucker den dritten Grad erreicht hat, läßt man ihn noch einige Augenblicke fortkochen. Man nimmt dann etwas davon auf einen Schöpflöffel heraus und bläst den Zucker durch die Löcher, worauf dann an der Rückseite des Schaumlöffels kleine runde Bläschen entstehen müssen, oder man taucht einen Kochlöffel in kaltes Wasser, dann in den kochenden Zucker und gleich wieder in kaltes Wasser, worauf der Zucker steif an dem Holz sitzen bleiben muß.

5. Grad: Der große Flug oder die große Blase

Wenn der Zucker einige Minuten länger als im vierten Grade gekocht hat und man ihn nun durch die Löcher eines Schaumlöffels bläst, müssen erbsengroße Blasen abfliegen.

6. Grad: Der Bruch

Der Zucker des fünften Grades wird noch einige Minuten gekocht; wenn man einen Holzlöffelstiel hineinsteckt und der Zucker augenblicklich hart wird und beim Abmachen zerbricht, so ist der sechste Grad erreicht. Noch sicherer erkennt man dies, wenn man etwas von dem Zucker in kaltes Wasser nimmt und er sich zerbeißen läßt, ohne daß er noch klebrig an den Zähnen hängen bleibt.

7. Grad: Karamel

Um diesen Grad zu erreichen, kocht man den Zucker so lange, bis er eine hellbraune Farbe erhält und einen angenehm süßen Geruch verbreitet. Sobald dies eingetreten ist, nimmt man den Zucker vom Feuer, setzt die Pfanne, um eine dunklere Färbung des Karamels zu vermeiden, auf ein zuvor mit kaltem Wasser getränktes Tuch, bis sich der Boden der Pfanne etwas abgekühlt hat.

Wenn man Karamel zum Färben verwenden will, wird der Zucker, nachdem er den siebenten Grad erreicht hat, so lange gekocht, bis er ganz dunkelbraun ist. Dann übergießt man ihn mit etwas Wasser, läßt ihn wieder kochen und sich auflösen, wodurch man einen schwarzbraunen Sud erhält, mit dem man im Notfall Bratentunken eine bessere Farbe gibt. Man muß aber beim Färben mit gebranntem Zucker sehr vorsichtig sein und sich so wenig als möglich damit helfen, weil eine feine Zunge den gebrannten Zucker leicht herauschmeckt.

Eingemachte Früchte

Bemerkungen

Beim Einkauf der zum Einmachen bestimmten Früchte hat man darauf zu achten, daß die Frucht nicht reif, sondern noch etwas fest und makellos ist. Zum Umrühren der Früchte darf kein Blechlöffel benützt werden, ebensowenig zum Abschäumen und Einfüllen; man bedient sich hierzu silberner Löffel, Porzellan- oder Messinglöffel. Einzumachende Früchte, die man nicht auf einmal fertig kocht, bewahrt man über Nacht in gut zugedeckten Porzellanschüsseln auf.

A. Dünsten in Patentgläsern

Das neuerdings am häufigsten angewendete Einmachverfahren geschieht mit den überall käuflichen Patentgläsern, die nebeneinander in