

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Geschenk-Kochbuch für junge Ehen

Fischer, F. L.

Stuttgart, [ca. 1930]

A. Dünsten in Patentgläsern

urn:nbn:de:bsz:31-106191

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

passende Drahtgeflechte gesetzt und so zusammen in einem fest zu verschließenden Topf gekocht werden. Die ganze Einrichtung ist auch in fertigen Apparaten bei den Haushaltungsgeschäften zu kaufen, die über die verschiedenen Systeme Auskunft geben. Bis zu $\frac{3}{4}$ Höhe der Gläser wird der Topf mit Wasser gefüllt und so lange verschlossen gehalten, bis die Früchte fertig gekocht und im Topf erkaltet sind. Das Verfahren baut sich auf dem bekannten Prinzip auf, daß Wärme die Luft ausdehnt. Beim Kochen wird im Glas die Luft gedehnt und teilweise hinausgetrieben. Beim Erkalten zieht sich die verdünnte Luft zusammen und kann dem Druck der äußeren Luft keinen größeren Widerstand leisten. So drückt die Außenluft den mit Gummiring versehenen Glasdeckel fest auf das Glas und verhindert das Eindringen von Fremdkörpern. Die Kochzeit und Zubereitungsweise ist bei den einzelnen Frucht- und Gemüsesorten verschieden. Man unterrichtet sich am besten in den Anleitungsbüchern, die den Einmachapparaten beigegeben werden. (Siehe Abschnitt Dunstobst.)

B. Das gewöhnliche Einkochverfahren

Die Zubereitung der einzelnen Fruchtarten wird in den nachfolgenden Rezepten erklärt. Zu beachten ist noch das Folgende:

Die fertiggekochten Früchte werden in Gläser gefüllt, in die man beim Einfüllen der heißen Frucht einen silbernen Löffel stellt, damit das Glas nicht zerspringt, worauf man das Eingefüllte, leicht mit einem Papier zugedeckt, erkalten läßt. Dann wird es oben mit einem, nach der Form des Gefäßes geschnittenen, in Kirschengeist getauchten und mit pulverisiertem Salizyl bestreuten Papier zugedeckt und das Glas mit Pergamentpapier und Bindfaden verschlossen. Durch Ausschwefeln der Gläser wird das Eingemachte haltbarer. Man bricht von einer Schwefelstange ein Stückchen herunter, legt es auf ein flaches, altes Geschirr, zündet das Schwefelstückchen an, stellt das Fruchtglas umgestürzt darauf, so daß es ganz mit Schwefeldampf angefüllt wird, stellt es wieder auf, schüttet die Frucht hinein und bindet das Gefäß rasch zu, damit der Schwefel nicht entweicht. Es ist notwendig, ab und zu nachzusehen, ob das Eingemachte nicht gärt, worauf man durch erneutes Aufkochen des Saftes mit Zucker nachhelfen kann; hat es zu wenig Saft, so kocht man noch etwas Zucker zur kleinen Perle, wie früher angegeben, und mischt ihn darunter.

Reineclauden einzumachen

Nimm recht schöne Reineclauden, die noch etwas hart sind, stich sie mit Stecknadeln, die man durch einen Kork steckt, mehrfach ein, gieße kochendes Wasser darüber, decke sie zu, lasse sie eine halbe Stunde darin stehen und gib sie dann auf ein Sieb zum Abtropfen. Hierauf koche auf 1 Pfund Reineclauden $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker bis zum Breitlauf und gieße ihn an die Reineclauden; nach 1 Stunde schütte man den Zucker davon ab und koche