

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

172. Essig-Pflaumen oder Zwetschgen einzumachen

[urn:nbn:de:bsz:31-106111](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106111)

167. **Kirschen-Kompott.** 1 Liter ausgesteinte saure Kirschen — süße eignen sich weniger gut dazu — werden in $\frac{1}{8}$ Etr. Wasser, welches vorher mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker gekocht wurde, $\frac{1}{2}$ Stunde langsam geschmort. Nachdem noch 1 gestrichener Teelöffel Weizenmehl angerührt und mit durchgekocht wurde, ist das Kompott fertig.

168. **Heidelbeer-Kompott.** $\frac{1}{8}$ Eiter Wasser und $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker werden gekocht, bis der Zucker sich gelöst hat. Dann schüttet man 1 Eiter gereinigte Heidelbeeren hinein, läßt diese ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde langsam schmoren und rührt einen Teelöffel Mehl daran.

169. **Geschmorte Stachelbeeren.** $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker werden mit $\frac{3}{4}$ Eiter Wasser aufgekocht, bis der Zucker zergangen ist. Alsdann wird in das Zuckerwasser 1 Eiter nicht zu großer (etwa Bohnengröße) unreifer Stachelbeeren geschüttet und in 20—25 Minuten langsam geschmort, nachdem dieselben zuvor mit kochendem Wasser abgerührt sind.

170. **Birnen-Kompott.** 15 mittelgroße Birnen (ungefähr 1 Eiter) werden geschält und in je 4 Teile geschnitten. Dann werden die Birnen mit $\frac{1}{2}$ Eiter Wasser, $\frac{1}{16}$ Eiter Zucker und 1 Stückchen Zimmt von $\frac{1}{2}$ Fingerlänge aufs Feuer gebracht und 1—2 Stunden langsam geschmort; Birnen sind nach 1 Stunde schon gar, schmecken aber besser, wenn sie noch länger auf dem Feuer bleiben. Kurze Zeit vor Beendigung des Kochens kann man noch 1 gestrichenen Teelöffel Mehl anrühren und mit aufkochen.

171. **Pflaumen-Kompott.** $\frac{1}{4}$ Eiter Wasser wird mit 100 Gramm Zucker zum Kochen gebracht, 1 Eiter ausgesteinte Pflaumen hineingeschüttet und je nach ihrer Reife $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Stunde langsam gekocht. Wenn die Pflaumen gar sind, kann man 10 Gramm Mehl anrühren und das Ganze noch einmal aufkochen lassen.

172. **Essigpflaumen oder Zwetschgen einzumachen.** Man nehme etwa 5 Pfund reife Pflaumen oder Zwetschgen, gebe sie, nachdem selbe etwa 5 Minuten in reinem Wasser gewaschen wurden, in ein entsprechend großes Dunstobstglas. Sodann nehme man $\frac{1}{2}$ Eiter guten Weinessig, löse in demselben $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker auf, füge dem Essig sodann ein Stück Zimmt von etwa 10 Centimeter Länge, das in kleine, etwa 1 Centimeter lange Stückchen zerbrochen wird, 8—10 Gewürznelken und 3—4 Lorbeerblätter bei, koche diese Mischung, bis sie einmal richtig



H. Schönsiegel

Zerrennerstrasse 9 und 11

empfiehlt

— hervorragende —
Neu-Einrichtungen
in Spezialitäten von:

Heisswasser-Automaten

mit Gasfeuerungen

für Küchen, Badezimmer, Toiletten,
Schlafzimmer etc.

(jeden Moment heisses Wasser zur Verfügung).

Bade-Einrichtungen

für Gas- und Kohlenfeuerungen,
sowie Herdheizungen.

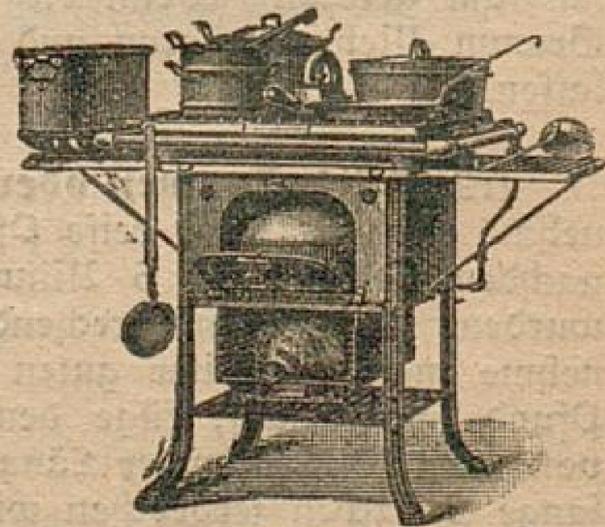
Gaskochherde □ Gaskoch-Apparate

in reicher Auswahl,

beste bewährte
Systeme

.....
Reelle prompte
Bedienung.

Billigste Preise.



aufwallt, und gieße dieselbe sodann, nachdem sie etwas abgekühlt ist, über die im Glase enthaltenen Pflaumen oder Zwetschgen. Sollte die Flüssigkeit das Obst nicht mindestens 1—2 Finger hoch überdecken, so kann man noch etwas heißes Wasser beifügen. Wenn die Flüssigkeit im Glase ganz abgekühlt ist, verbinde man das Glas möglichst luftdicht mit Pergamentpapier und stelle dasselbe 8—10 Tage an einen sonnigen Platz. Bei Entnahme eines Teiles des Obstes aus dem Glase braucht dasselbe einfach nur mit einem Papier oder Deckel bedeckt zu werden, jedoch sehe man darauf, daß das Obst immer möglichst mit Essig bedeckt ist, da es sonst schimmelig werden kann.

173. **Dunstobst in Gläsern gekocht.** Beim Einmachen von Obst und Beeren handelt es sich darum, dieselben, nachdem sie tüchtig gekocht oder genügend erhitzt sind, durch Einlegen in Essig oder in eine Zuckerlösung von dem Zutritt der Luft abzuschneiden, sodaß Fäulnis erregende Pilze an die Früchte nicht gelangen können. Demselben Zweck dient auch das Ausschweifeln der Einmachgläser, das in der Weise vorgenommen wird, daß Schwefelfäden angesteckt und unter die umgekehrten Gläser gehalten werden, damit der Schwefeldampf in dieselben hineinzieht. In verschiedenen Einmachvorschriften findet sich der Ausdruck: „Zucker läutern“. Man versteht darunter, Zucker in einer verhältnismäßig geringen Menge Wasser ($\frac{1}{8}$ Liter auf $\frac{1}{4}$ bis $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker) zu lösen, was nur durch Kochen geschehen kann, weil sich so viel Zucker in kaltem Wasser nicht löst. Diese Lösung ist als eine vollständige anzusehen, wenn das Zuckerwasser ganz klar ist; daher die Bezeichnung: „klären“ oder „läutern“. Wie viel Wasser jedesmal auf eine bestimmte Menge Zucker genommen werden soll, findet sich in den betreffenden Einmachvorschriften angegeben. — Früchte in Zucker kann man auf zwei verschiedene Weisen einmachen; einmal, indem dieselben mit dem nötigen Zucker gekocht und nachher in Gläser oder Töpfe gebracht werden, oder aber so, daß man die ungekochten Früchte mit dem nötigen geläuterten oder geklärten Zucker (siehe die einzelnen Vorschriften), zusammen in Einmachgläsern und diese sodann in einen Kochtopf mit kaltem Wasser bringt, sodaß die Gläser fast ganz in Wasser stehen; läßt man nun das die Gläser umgebende Wasser kochen, so werden die Früchte wie man sagt „sterilisiert“, d. h. die Hitze tötet die vorhandenen Pilze und verhindert so das Schimmeln. (Dauer des Kochens $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden.) Dabei ist, um das Zerspringen der Gläser zu vermeiden, unten in den Kochtopf ein Tuch zu legen oder der Boden des Topfes dicht mit Stroh auszulegen, damit die Gläser nicht auf dem eisernen Topfboden stehen; ferner dürfen sich die Gläser nicht berühren, weshalb man auch zwischen dieselben Stroh zu schieben pflegt, und müssen schließlich vor Zugluft geschützt wer-