

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

173. Dunstobst in Gläsern einzumachen

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

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-

Eugen Schwarz

Weingrosshandlung

Telefon 1425 Lammstrasse No. 6 Telefon 1425

KELLEREIEN:

Lammstrasse 6, 6a, 11 u. 19 || Bohnenberger-Schlösschen
Brüderstrasse 6 || Marktplatz 9

GROSSES LAGER in Markgräfler-, Kaiser-
stühler-, Elsässer-, Rhein-, Mosel-,
Bordeaux- und Burgunder-Weine.

Spezialität:

Affentaler, Durbacher und Zeller Rotweine,
feine Ortenauer und Varnhalter Rieslinge.

LAGER

versch. Champagner-Kellereien:

G. H. Mumm & Cie., Reims || Kupferberg & Cie., Mainz
Röderer in Longeville || J. Opmann in Würzburg
Mercier in Epernay || Schulz in Rudesheim
Henkell & Cie., Mainz

Cognac, Kirschwasser, Südweine

den. Aus dem Wasser werden sie erst herausgenommen, wenn dieses ganz erkaltet ist, was ebenfalls langsam erfolgen muß und nicht etwa durch Zugießen kalten Wassers beschleunigt werden darf.

174. **Stachelbeeren.** Zu $\frac{1}{2}$ Liter kleiner, nicht ganz reifer Stachelbeeren ist $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und $\frac{1}{4}$ Liter Wasser erforderlich; das Ganze wird in ein Glas von ungefähr $\frac{1}{8}$ Liter Inhalt getan und 1 Stunde gekocht.

175. **Reineclauden.** Zu einem Schock nicht ganz reifer Reineclauden sind bis 2 Pfund Zucker und 1 Liter Wasser erforderlich und 5 Gläser von $\frac{3}{4}$ Liter Inhalt. Die Reineclauden dürfen höchstens $\frac{1}{2}$ Stunde kochen.

176. **Pflaumen.** Zu einem Schock ungeschälter, ausgesteinter, nicht zu reifer Pflaumen sind erforderlich: $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker mit $\frac{3}{8}$ Liter Wasser und 2 Gläser von $\frac{3}{4}$ Liter Inhalt. — Zu einem Schock geschälter, aber nicht ausgesteinter Pflaumen sind ebenfalls $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker mit $\frac{3}{8}$ Liter Wasser sowie 2 Gläser von $\frac{1}{2}$ Liter Inhalt erforderlich. — Gekocht werden beide Sorten Pflaumen $\frac{1}{2}$ Stunde. Das Schälen derselben wird dadurch erleichtert, daß man sie ungefähr 5 Minuten in kochendes Wasser legt; die Schale läßt sich hernach leicht ablösen. Geschälte Pflaumen auszusteinen, empfiehlt sich nicht, weil sie sonst musig werden.

177. **Kirschen-Gelee mit Himbeeren.** Man nehme 280 Gr. süße Kirschen, die entfernt werden, und 560 Gramm schöne Himbeeren, koches dies zusammen auf gelindem Feuer, treibe es durch ein Haarsieb und gebe zu dem Saft $\frac{1}{2}$ Pfund geläuterten Zucker, setze dann alles wieder aufs Feuer und lasse es kochen, bis es sich hoch aufbläht. Hierauf läßt man das Gelee erkalten und bewahrt es gut in luftdicht verschlossenen Gläsern.

178. **Quitten-Marmelade.** Gleichviel reife Quitten, Äpfel und Birnen durcheinander werden rein gewaschen, in Wasser weich gekocht, dann aus dem Wasser genommen und abgeschält, auf dem Reibeisen gerieben und durch ein Sieb gedrückt. Die Schalen der Quitten werden in Wasser gekocht und das Wasser zum Zuckerläutern verwendet, was ihm eine schöne Farbe gibt. Auf 560 Gramm Mark läutert man 560 Gramm Zucker, in welchem man das Mark unter fleißigem Umrühren kochen läßt, bis der Zucker eine schöne rote Farbe hat.