

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1862

No 80. Von den unangenehmen Zufällen der eingemachten Früchte und
wie man solche verbessern kann

[urn:nbn:de:bsz:31-107296](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107296)

N^o 79. Quittenschnee.

Passire $\frac{1}{2}$ Pfund schönes weißes Quittenmark durch ein Sieb, röste es auf ein Feuer und bedecke es mit Papier, damit es keine Haut zieht; läutere und koche 1 Pfund Zucker zu starkem Flug, rühre ihn nach und nach unter das geröstete Mark, laß es recht heiß werden, aber nicht kochen; hebe es sodann vom Feuer und rühre es so lange bis es kalt wird; thue von 3 Eier das Weiße zum Schnee geschlagen dazu, rühre es auf dem Feuer damit es immer warm bleibt, bis es recht weiß ist; dressire den Schnee pyramidenförmig auf einen Teller und bedecke ihn, damit er keine Haut zieht; garnire ihn alsdann mit Quittenkäs und Quittenbrod.

N^o 80. Von den unangenehmen Zufällen der eingemachten Früchte, und wie solche zu verbessern sind.

Man könnte zwar sagen, daß alle Früchte, wenn sie gut eingemacht sind, dem Verderben nicht unterworfen sein können noch dürfen, und daß bloß die Unwissenheit des Arbeiters oder ein unrichtiges Verfahren am Verderben Schuld sei; dessen ungeachtet und ob ich gleich die sicherste und gewisseste Art und Weise die Früchte gut einzumachen, im Vorhergehenden gezeiget habe, so könnte es sich doch zutragen, daß je zuweilen die Früchte anfangen zu graniren (wo der Zucker wie Candis ansetzet) oder zu gähren; durch ersteres verlieren sie zwar nichts an Güte und Geschmack, sondern bloß an Ansehen, durch letzteres aber nicht nur beides, sondern werden gänzlich unbrauchbar. Es ist also höchst nöthig, daß man erstlich wisse wodurch beides entsteht, und dann, wie man es wieder verbessern kann.

Die Gährung der eingemachten Früchte entsteht dadurch, daß die Früchte ihr von Natur bei sich führendes Wasser nicht genugsam haben fahren lassen, welches dann der Zucker nach und nach herauszieht, sich dadurch verdünnt und die Fermentation verursacht. Man muß daher die in Saft liegenden Früchte zuweilen besehen, solche wenn sich Blasen auf demselben zeigen, sogleich auf den Durchschlag schütten und abtropfen lassen, den Zucker aber nebst wenigem frischen geläu-

terten Zucker unter öfterem Abschaumen zu starker Perle kochen, dann die Früchte selbst darin einigemal gelinde aufkochen lassen, wohl abschäumen und hernach wieder in die Gefäße füllen.

Was das Graniren oder auch Candiren der flüssig eingemachten Früchte betrifft, wo sich nämlich der Zucker wie Candiszucker ansetzt, oder weiß und körnigt wird, so ist solches wie gesagt kein Zeichen des Verderbens der Früchte, man ist vielmehr versichert, daß sie sich lange gut erhalten. Es rührt aber daher, daß der Zucker ein wenig zu stark ist gekocht worden. Man darf also nur die Früchte sammt Gefäßen ein wenig ans Feuer stellen und ringsherum warm werden lassen, wo sich dann der candirte Zucker ablöst, den man nebst den Früchten im wenigen Wasser wieder zu starker Perle kochen läßt. Bei den Geleen trägt es sich öfters zu, daß sich oben eine granirte oder auch wohl candirte Haut beim Gebrauch ansetzt; es ist aber ebenfalls kein Uebel und man darf nur diese Haut beim Gebrauch abmachen, oder mit wenigem warm darüber gegossenen Wasser abweichen lassen und sodann wieder abgießen. Es giebt Früchte, die leicht graniren und fermentiren, z. B. grüne und gelbe Aprikosen, Pfirschen u. dgl.; diese Früchte im nämlichen Zucker wieder aufgekocht, lassen sich nicht trocknen, man muß daher frischen Zucker läutern, zur Perle kochen, die auf einen Durchschlag abgelaufenen Früchte einigemal gelinde damit aufkochen lassen und sodann trocken legen.

N^o 81. Kastanien oder Maronen (größte Art von Kastanien) einzumachen.

Mache die äußerste Schale von den Maronen herunter, laß sie im kochenden Wasser einigemal aufkochen und dann noch in einem andern kochenden Wasser so lange kochen, bis sie weich genug sind und angespießt von der Nadel fallen. Ziehe dann die zweite Haut oder Schale ebenfalls ab und thue sie in lauliches Wasser, worin der Saft von einer Zitrone gedrückt ist; sind sie darin erkaltet, so laß sie in geläutertem Zucker ganz gelinde aufkochen und stelle sie mit einem Bogen Papier bedeckt auf die heiße Asche. Folgenden Tag koche den Zucker etwas stärker, laß die Maronen abermal