

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Verbindung deutscher und französischer Kochkunst nach bewährten Vorschriften und eigener Erfahrung

Straßburg, 1822

Fruechte in Brandwein einzumachen

[urn:nbn:de:bsz:31-263604](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263604)

daß er schön hell wird; nimmt hernach eben so viel Zucker als man Saft hat, den man auf den Grad au Cassé einkochen läßt (siehe Cassé), gießt den Saft dazu, läßt es etwa eine Viertelstunde mit einander kochen; ist es gut verschäumt, so läßt man es kalt werden und füllt es in Töpfchen. Man kann den Zucker auch ganz roh dazu thun, aber gut verschäumen: probirt die Gallerte auf einem Teller ob sie dick genug ist; nimmt hernach nur drey Bierling Zucker zu einem Pfund Saft: es muß aber länger kochen und gut verschäumt werden; nimmt man aber Cassonade-Zucker, so muß er vorher geläutert werden.

51. Confekt von Kirschen.

Man schneidet die Stiele von den Kirschen und nimmt die Steine heraus; nimmt zu einem Pfund Kirschen ein Pfund Zucker, oder nur 3 Bierling; läßt es kochen wie die Johannis-Beeren, verschäumt es gut, läßt es kalt werden und thut es in die Töpfchen.

52. Confekt von Trauben.

Man nimmt gute reife Trauben und etwas frisch getrotteten Most, läßt es mit einander kochen, und treibt es dann durch ein Haarsieb; schüttet es wiederum in den Kessel und läßt es 8 bis 10 Stunden kochen; die Quitten und anderes Obst, das man dazu thut, muß besonders gekocht werden, sonst würde es verkochen; der Most und der Saft müssen auf ein Quart einkochen; man muß es aber sorgfältig mit einer Spatel oder mit einem neuen Kochlöffel herum rühren; man nimmt zuweilen davon auf einen Teller, um zu sehen ob es dick genug ist, und läßt es dann im Kessel ruhen: thut es in steinerne oder porzellanene Töpfe und stellt es in einen lauen Backofen; thut es hernach in kleine Töpfchen und bewahrt es an einem trockenen Ort auf.

Früchte in Brandwein einzumachen.

53. Abrikosen im Brandwein.

Man nimmt schöne Abrikosen, die nicht zu reif sind, thut sie in einer Office-Pfanne in kaltes Wasser, und setzt sie zum Feuer; wenn das Wasser anfängt zu sieden und die Abrikosen oben

schwimmen; so thut man sie wieder in frisches, läßt sie noch ein Mal aufsieden, thut sie wieder in frisches Wasser, und läßt sie auf einem Haarsieb vertropfen; zu 12 Pfund Abrifosen nimmt man 3 Pfund Zucker, im Grad au Perlé gekocht (siehe au Perlé), thut die Abrifosen dazu, läßt sie 5 bis 6 Mal aufsieden, nimmt sie hernach heraus und läßt sie vertropfen; wenn sie kalt sind, so thut man sie in eine große Flasche; wenn der Zucker nicht genug eingekocht ist, so läßt man ihn noch mehr einkochen, schäumt ihn gut, gießt 4 und eine halbe Maasß französischen Brandwein dar- ein, der 22 Grad stark ist; wenn dieses alles mit einander vermengt ist, so macht man die Oeffnung mit Pantoffelholz fest zu und be- deckt sie mit Pergament.

54. Pfirsiche im Brandwein.

Sie werden auf die nemliche Art zubereitet wie die Abrifosen; nur daß man mit einem saubern Tuch den Pflaum davon wischt, mit einer Stecknadel bis auf den Stein sticht und sie in frisches Wasser legt; verfährt alsdann damit wie oben gesagt.

55. Kirschen im Brandwein.

Man nimmt von den schönsten sauren Kirschen, die nicht zu reif sind, schneidet den halben Stiel davon, thut sie in eine große Flasche, mit etwas ganzem Zimmet und Nägelein; läutert ein Viertelpfund Zucker zu einem Pfund Kirschen, nimmt eine halbe Maasß Brandwein und vermengt den Zucker damit; wenn er kalt ist, so gießt man ihn über die Kirschen, und bindet sie gut zu.

56. Knekkloten im Brandwein.

Man nimmt 12 Pfund schöne Knekkloten, von der größten Art, die aber nicht zu reif sind, und 4 Pfund Zucker, schneidet den halben Stiel davon, sticht sie mit einer Stecknadel, thut sie in einen Office-Kessel mit Wasser, das über die Knekkloten hinaus geht, mit etwas Salz, Essig, und Spinat; rührt sie auch von Zeit zu Zeit mit der Spatel, und wenn das Wasser anfängt heiß zu werden, so nimmt man sie vom Feuer, läßt sie erkalten und etwa 24 Stunden darin liegen; den folgenden Tag stellt man sie 2 bis 3 Stunden auf ein gelindes Feuer, rührt ein wenig darin, doch ohne sie zu versossen; wenn die Knekkloten völlig

grün sind, so macht man das Feuer stärker und stellt sie auf die Seite; wenn sie oben schwimmen, so sind genug gebrüht; nimmt sie hernach aus dem warmen Wasser und thut sie in frisches; kocht Zucker im Grad au petit Lissé (siehe petit Lissé), gießt ihn über die Kannekloden, läßt sie 24 Stunden kochen, damit sie Zucker einschlucken, läßt den Zucker à la Nappe kochen (siehe à la Nappe), und läßt sie noch einmal aufsieden; den folgenden Tag wiederholt man es, nimmt die Kannekloden aus dem Zucker, läßt ihn à la grande Nappe kochen, thut die Früchten hinein, die man nur heiß werden läßt, ohne daß sie kochen, und thut hernach alles in eine erdene Schüssel; den vierten Tag nimmt man die Kannekloden wieder heraus, läßt sie vertropfen, thut sie dann in große Flaschen, und gießt den Zucker dazu; wenn sie kalt sind, so gießt man eben so viel Brandwein als Syrup dazu, schüttet ihn durch ein wollen Tuch, dann über die Kannekloden und stopft sie zu.

57. Mirabellen im Brandwein.

Man nimmt 12 Pfund schöne gelbe Mirabellen, die nicht ganz reif sind, und 3 Pfund Zucker; sticht sie mit einer Stecknadel, legt sie ins Wasser und läßt sie kochen; wenn sie oben schwimmen, so nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, und thut sie in eine Schüssel mit kaltem Wasser; kocht unterdessen Zucker im Grad au Lissé (siehe Lissé), thut die Mirabellen in den Zucker, läßt sie einmal aufsieden, und wiederholt dieses 2 Tage nach einander; den dritten Tag läßt man sie vertropfen und thut sie in Flaschen; stellt dann den Zucker aufs Feuer, und läßt ihn à la Nappe kochen (siehe Zucker à la Nappe), wenn er wieder kalt ist, so gießt man eben so viel Brandwein, oder auch ein Quart weniger, als man Zucker hat, durch ein wollen Tuch über die Mirabellen, und stopft sie zu.

58. Beurrés d'Angleterre und Rousselets-Birnen im Brandwein.

Man nimmt schöne Birnen, die gut fest und nicht zu reif sind, thut sie in einer Office-Pfanne mit Wasser, zum Feuer, welches man nur heiß werden aber nicht kochen läßt; wenn man fühlt daß die Birnen weich sind, so nimmt man sie heraus, legt sie in frisches Wasser, schält sie sauber, sticht sie mit einer Stecknadel,

und kocht sie im Wasser mit dem Saft einer Citrone; wenn die Birnen weich sind, daß man mit einem Stecknadel-Kopf ohne Mühe durchstechen kann, so nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus doch ohne sie zu verstoßen; läßt den Zucker au petit Lissé kochen (siehe petit Lissé), gießt ihn siedend über die Birnen, und läßt sie 24 Stunden darin liegen; nimmt sie hernach wieder heraus, läßt den Zucker à la Nappe kochen, thut die Birnen wieder hinein, und läßt sie einmal aufsieden; wiederholt das nemliche den dritten Tag, und thut alsdann die Birnen in Flaschen; läßt den Zucker noch etliche Male aufsieden, dann erkalten, und gießt 3 Quart Brandwein an den Zucker; man kann es auch durchsieben, und die Flaschen zustopfen.

59. Besondere Art Pfirsiche, Birnen, Abrikosen, Keneckloden und Mirabellen im Brandwein.

Man nimmt Früchten, von welchen man will, nur daß sie nicht allzu reif sind, wäscht sie schön ab, und thut sie auf ein gelindes Feuer, obgleich das Wasser sieden soll; wenn man spürt daß sie nachgeben, so thut man sie in kaltes Wasser, und ändert es zweymal in einer Viertelstunde: läßt sie dann vertropfen und thut sie in Flaschen; man nimmt auf 25 Pfirsiche, anderthalb Pfund Zucker, und verhältnismäßig von den andern Früchten; wenn der Syrup hell ist, so kocht man ihn à la Nappe (siehe à la Nappe), meßt ihn, und thut die doppelte Portion Brandwein dazu, der 22 Grad stark ist: läßt alles in einer erdenen Schüssel sich vermengen, und gießt es über das Obß; wenn man es schneller machen will, so passirt man den Syrup durch ein wollen Tuch und gießt ihn in die Flaschen.

RATAFIA.

60. Ratafia von Grenoble.

Man nimmt 7 und eine halbe Maas Kirschenaft, 6 Maas guten französischen Brandwein, der 22 Grad stark ist, 6 Pfund Zucker, 2 Pfund Kirschenblätter, 3 Quentlein Zimmt und ein Quentlein Nägelein, auch etwas mehr; nimmt eine gewisse Menge süße Kirschen, von denen man die Stiele macht, die Steine und Kernen verknöpft, den Saft ganz durchtröttet, und thut ihn zu