

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kräftig, schmackhaft, billig

Haarbeck, Lina

Berlin, 1914

[Einführung]

[urn:nbn:de:bsz:31-294694](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294694)

2. Delkrappen. Alle Zutaten müssen vor dem Anmengen des Teiges einige Stunden an einen warmen Ort gestellt werden. 30 Gramm Hefe werden mit etwas lauwarmer Milch aufgelöst. Nun macht man von 1 Pfund Mehl, einer kleinen Handvoll Salz, 2—3 Eßlöffeln Zucker, einem Eßlöffel geschmolzener Butter oder Schmalz, 2—3 Eiern, etwas lauwarmer Milch und der Hefe einen guten Teig, der tüchtig geschlagen werden muß. Zuletzt mischt man eine gute Handvoll gewaschene Rosinen darunter. Dann deckt man ihn zu und läßt ihn an einem warmen Orte gut aufgehen. In dieser Zeit erhitzt man 1 Liter gutes Rüböl. Beim Backen taucht man einen Blechlöffel in das Del, sticht damit beliebig große Bällchen ab und gibt sie in das Del. Wenn sie auf beiden Seiten schön braun gebacken sind, holt man sie heraus, läßt das Del abtropfen und bestreut sie mit Zucker und Zimt.

12. Einmachen.

Beachte folgende Regeln:

Peinlichste Reinlichkeit ist das Haupterfordernis beim Einmachen.

Verwende nur reife, tadellose Früchte und nur den besten Zucker, die besten Gewürze, den besten Essig usw. Gebrauche einen bestimmten Topf und Löffel zu nichts anderem als zum Einmachen.

Spare nicht am Zucker.

Schwefle die reinen Gläser vor dem Gebrauch aus, d. h.: zünde auf einem Teller Schwefelfaden an und stürze das Glas darüber, bis es mit Schwefeldampf gefüllt ist.

Fülle die Gläser ganz langsam mit heißen Sachen, stelle einen reinen Löffel hinein, sonst springen sie.

Lege auf das Eingemachte ein reines, in Branntwein getränktes Papier, das genau in das Glas paßt. Binde die Gläser sorgfältig zu mit Schweinsblase oder Pergamentpapier.

Verwende nicht zu große Gläser.

Bewahre die Gläser trocken und kühl auf.

Sieh die Gläser von Zeit zu Zeit nach.

Lasse dich nicht durch falsche Sparsamkeit bewegen, verdorbene Speisen zu essen.

Das Läutern des Zuckers.

In einem glasierten Kochtopf läßt man den Zucker mit etwas Wasser (auf das Pfund Zucker $\frac{1}{4}$ Liter Wasser) so lange kochen, bis er ganz klar geworden ist und perlt. Der dunkle Schaum muß abgenommen werden. Hutzucker muß vorher in kleine Stücke geschlagen werden.

a) Süß.

1. Apfelgelee. Auf 1 Liter Saft rechne man 1 Pfund Zucker. Halbreife Äpfel, man kann dazu Fallobst benutzen, werden gut gewaschen, von allen Flecken, allem Unreinen und den Stengeln befreit, in 4 bis 6 Teile geschnitten und mit Wasser gut bedeckt, ganz weich gekocht. Geschält werden die Äpfel nicht, auch wird das Kerngehäuse mitgekocht. Man lasse sie nun über Nacht stehen. Am andern Morgen läßt man den Saft durch ein Tuch laufen. Ist dies geschehen, dann bringt man den Saft mit dem Zucker zugleich aufs Feuer und läßt es so lange kochen, bis es anfängt sämig zu werden. Man bringe dann einen halben Kaffeelöffel von dem Saft auf ein Tellerchen und stelle es kühl. Wenn es kalt geworden ist, muß es erstarrt sein. Ist dies nicht der Fall, dann muß der Saft noch so lange kochen, bis die immer wiederholte Probe erstarrt. Während des Kochens schäume man gut ab. Wenn der Saft genügend gekocht ist, stelle man ihn $\frac{1}{4}$ Stunde ruhig zur Seite, damit sich an der Oberfläche eine Haut bilden