

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Heidelbeeren oder Kirschen im Dunst

[urn:nbn:de:bsz:31-305205](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-305205)

nicht springt, stellt man es auf ein 3—4fach zusammengelegtes, nasses Tuch und unwickelt das Glas mit einem nassen Tuch. Man kann auch einen silbernen Löffel in das Glas geben. Das Glas kann sofort mit Pergamentpapier oder Zellophan verschlossen werden. Damit sich das Papier gut anschmiegt, wird es zuvor durchs Wasser gezogen und wieder abgetrocknet.

Johannisbeer zu Gefrorenem.

Die Frucht wird durch ein Haarsieb gestrichen, sofort in Flaschen gefüllt, 2 Kaffeelöffel Zucker darauf gegeben, zugekorkt, zugebunden und 10 Min. kochen lassen.

Johannisbeergelee, 1. Art.

Die Beeren werden zerdrückt, gekocht und durch ein Tuch laufen lassen; je 2 Pfd. Saft werden mit $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker 15 Min. gekocht.

Johannisbeergelee, 2. Art.

Die Beeren werden zerdrückt, mit Wasser bedeckt, gekocht und durch ein Tuch geseiht; je 1 Liter Saft wird mit $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker 20 Min. gekocht, bis ein Tropfen steht.

Johannisbeergelee, 3. Art.

1 Pfd. Beeren und 1 Pfd. Zucker werden zusammen 15 Min. gekocht, durch ein Tuch gegeben, in Gläser laufen lassen. Der Rückstand wird zu Marmelade noch kurz aufgeköcht.

Erdbeer-, Himbeer-, Johannisbeermark zu Gefrorenem.

Die ganz frische, möglichst kaltgehaltene Frucht wird in kühlem Raum mit einem silbernen Löffel durch ein Haarsieb gestrichen. Man füllt das Mark sofort in reine Flaschen und gibt 2 Kaffeelöffel gestoßenen Zucker darauf. Die Flaschen werden gut verkorkt und mit Bindfaden zugebunden (Apothekerknötchen). Dann stellt man sie in einen hohen Topf, gießt soviel Wasser zu, daß die Flaschen $\frac{3}{4}$ im Wasser stehen, bringt das Wasser zum Kochen, läßt die Flaschen 10 Min. kochen und im Wasserbad erkalten. Die porösen Korken werden mit Wachs oder unverdünntem Wasserglas luftdicht gemacht. Diese Marmelade läßt sich mit Zucker aufgeköcht auch als Brotaufstrich verwenden.

Heidelbeeren oder Kirschen im Dunst.

Die verlesenen Heidelbeeren oder abgezupften Kirschen werden in gut gereinigte Krüge, Flaschen oder Gläser gefüllt, mit 2—3 Eßlöffeln Zucker bestreut und die Flaschen mit den zuvor abgebrühten Korken gut verschlossen. Die Korken werden mit Bindfaden festgebunden;

man macht einen Apothekerknoten, damit sie beim Kochen nicht herausgetrieben werden, oder bindet ein Lappchen über die Korke. Beim Einfüllen hat man darauf zu achten, daß man am Flaschenhals fingerhoch frei läßt, damit die Flaschen beim Erhitzen nicht springen. Beim Einfüllen der Früchte stößt man die Flasche von Zeit zu Zeit auf ein zusammengelegtes Tuch, damit die Früchte zusammenfallen. Man gibt die Flaschen in den Sterilisiertopf; die Flaschen dürfen sich jedoch beim Geschlossenverfahren nicht berühren. Nun gießt man soviel Wasser zu, daß die Flaschen oder Gläser zu $\frac{3}{4}$ ihrer Höhe im Wasser stehen. Nachdem man den Topf gut verschlossen hat, werden die Früchte im Wasserbad 20 Min. bei 90° erhitzt, dann nimmt man den Deckel ab und läßt das Wasser etwas abkühlen, ehe die Flaschen herausgenommen werden. Die porösen Korke werden nach dem Erkalten mit Wachs überzogen. Verwendet man unverdünntes Wasserglas, so taucht man den Flaschenhals beim Herausnehmen aus dem Wasserbad in Wasserglas, solange die Flasche noch warm ist. Man gibt das Wasserglas in ein möglichst enges Gefäß, z. B. Eierbecher. Beim Herausnehmen der Flaschen sind Fenster und Türen zu schließen.

Erdbeeren ohne Zucker in Flaschen.

Die Erdbeeren werden in einem Sieb durchs Wasser gezogen, entstielt, die großen Früchte geteilt und in die gut vorbereiteten Flaschen gefüllt. Ein Teil der Beeren wird zurückbehalten, man zerdrückt sie mit einem silbernen Löffel und preßt sie durch ein dünnes Tuch. Diesen Saft gießt man über die Beeren und verschließt die Flaschen. Weitere Zubereitung wie Heidelbeeren oder Kirschen im Dunst. Man sterilisiert 20 Min. bei 80° und nimmt die Flaschen sofort aus dem Kessel!

Rhabarber roh in Flaschen.

Der Rhabarber wird gründlich gewaschen, ungeschält in nicht zu dünne Stäbchen geschnitten und in die gut gereinigten Flaschen gefüllt. Man stößt die Flaschen von Zeit zu Zeit auf ein zusammengefaltetes Tuch, damit die Stängel zusammenfallen, gießt kaltes Wasser zu, verkorkt die Flaschen und überzieht die Korke mit Wasserglas oder Wachs.

Apfelgelee ohne Zucker herzustellen.

Hierzu eignet sich der frisch ausgepreßte Saft von der Kelter. Man läßt den Saft zu Gelee etwa 3—4 Stunden kochen. Dann füllt man es in Gläser, bindet sie zu und verwahrt sie an trockenem Ort. Man kann die Äpfel auch im Dampf entsaften und Gelee daraus bereiten. Das Gelee hat einen sehr angenehmen, etwas säuerlichen oder herben Geschmack.