

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues practisches Badisches Kochbuch

Carlsruhe, 1840

Eingemachte Früchte in Zucker

[urn:nbn:de:bsz:31-334500](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-334500)

Erdbeeren mit ein wenig von dem Wein durch ein Haarsieb getrieben, der übrige Wein zu dem durchgetriebenen Erdbeer-Mark geschüttet; wenn es erkaltet ist, wird es in die Büchse gefüllt, diese in einen Kübel mit verstoßenem Eis und einigen Pfunden Salz gestellt, die Büchse beständig herumgedreht und nach einer Stunde zum ersten Mal geöffnet, man muß aber wohl Acht haben, daß kein Salz in die Masse kommt; nun wird es herumgearbeitet und dann wieder getrieben, bis es ganz fest gefroren ist, hierauf wird es in Gläser gefüllt und servirt.

695. Gefrorenes von Himbeeren.

Dieses wird wie das Erdbeeren-Gefrorene zubereitet, nur statt der Erdbeeren werden Himbeeren genommen, und ist noch zu bemerken, daß, bevor man die Masse in die Büchse füllt, sie erst zu versuchen ist, ob sie im Geschmack recht ist.

696. Gefrorenes von Pfirsichen.

Wird auf dieselbe Weise gemacht, wie das Erdbeeren-Gefrorene.

697. Gefrorenes von Apricosen.

Wird ebenfalls wie Erdbeeren-Gefrorenes bereitet.

Eingemachte Früchte in Zucker.

698. Pfirsiche in Zucker.

Die Pfirsiche werden mit einem Tuch abgerieben, wenig aufgeschnitten und die Steine heraus gedrückt, wor-

nach man sie in siedendem Wasser einmal aufstoßen läßt; dann werden sie behutsam auf ein Tuch gelegt, damit sie abtropfen und ganz bleiben. So schwer nun die Pflirsche sind, wird Zucker gewogen (zu jedem Pfund Zucker 1 Glas Wasser), dieser mit Wasser geläutert, jedoch nicht ganz dick, die Pflirsche hinein-gelegt und mit dem Zucker langsam $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, nun legt man sie über Nacht auf Porzellanplatten, gießt den Zucker darüber, kocht sie dann den andern Tag wieder und fährt so 3 bis 4 Tage fort; das letzte Mal legt man die Pflirsche sehr behutsam mit einem silbernen Löffel in das Casserol, läßt den Saft dick einkochen und legt sie, nachdem sie erkaltet sind, in ein Glas, schüttet den Saft darüber, bindet das Glas mit Papier zu, sticht mit einer Stecknadel einige Löcher hinein und bewahrt sie an einem trockenen Ort auf.

699. Blut-Pflirsche in Zucker.

Diese werden auf dieselbe Art zubereitet, wie die weißen Pflirsche, nur werden diese, nachdem sie aus dem Wasser kommen, geschält.

700. Pflirsche in Branntwein.

Die Pflirsche dürfen nicht allzureif sein, sie werden mit einem Tuch abgerieben, damit das Wolligste davon kommt, setze sie nun mit kaltem Wasser in einem passenden Geschir zum Feuer; wenn das Wasser siedet, nimmt man sie behutsam mit einem silbernen Löffel heraus, legt sie auf ein Tuch, damit sie abtrocknen. Zu 1 Pfund Pflirsche wird $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker genommen, dieser wird mit 1 Glas Wasser ein wenig gekocht, die ganzen Pflirsche hineingethan; nachdem sie zuvor mit einer Stecknadel bis auf den Stein durchstochen sind, läßt man sie 5 bis 6 Mal damit aufkochen, schäumt sie wohl ab, legt sie behutsam auf porzellanene Platten, damit die Haut nicht abgeht, schüttet den Saft darüber

und läßt sie bis zum andern Tag stehen, dann werden sie wieder auf das Feuer genommen und so langsam fertig gekocht, hierauf legt man sie über Nacht wieder auf Platten, fest sie behutsam in ein Glas, mengt unter den Saft $\frac{1}{2}$ Schoppen Brantwein, gießt den Saft darüber, so, daß die Früchte damit bedeckt sind, und bindet das Glas mit einer Schweinsblase fest zu und stellt sie an einen kalten, aber trockenen Ort.

701. Apricosen in Brantwein.

Bei diesen wird auf dieselbe Art verfahren, wie bei den Pfirsichen in Brantwein.

702. Apricosen in Zucker.

Die Apricosen werden abgerieben, ein kleiner Schnitt hinein gemacht, die Steine herausgedrückt, aber ganz gelassen; dann werden sie in kochendes Wasser gelegt und in diesem einmal aufgekocht, nun setzt man sie auf ein trockenes Tuch, damit sie abtrocknen. Dann wiegt man zu 1 Pfund Apricosen $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, läutert diesen mit 1 Glas Wasser, legt die ganzen Apricosen hinein und kocht sie damit $\frac{1}{2}$ Stunde langsam auf dem Feuer, dann werden sie über Nacht auf eine Platte gelegt, den andern Tag etwas stärker gekocht und so 3 bis 4 Tage fort, das letzte Mal wird der Saft dick eingekocht, die Apricosen über Nacht auf Platten gelegt, den andern Tag werden sie in ein Glas gebracht, der Saft darüber geschüttet, mit Papier zugebunden, einige Löcher mit Stecknadeln eingestochen und an einem trockenen Ort aufbewahrt.

703. Apricosen-Mark.

Ganz reife Apricosen werden in kochendes Wasser gelegt, darin einmal aufgekocht, dann herausgenom-

men, die Haut und Steine abgenommen und durch ein Haarsieb gerieben, dann wiegt man zu $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker 1 Pfund Mark, läutert ihn mit 1 Glas Wasser, gibt das Mark nebst der feingeschnittenen Schale von $\frac{1}{2}$ Citrone dazu, kocht es zu einer dicken Masse auf schwachem Feuer und rührt es öfter mit einem Kochlöffel um, damit es nicht anhängt, läßt es dann erkalten, füllt es in Porzellan- oder Glas-Gefäße und bindet es mit Papier zu.

704. Quitten-Mark.

Einige Quitten werden geschält und in Wasser abgekocht, nun werden die Quitten auf dem Reibeisen gerieben, das Steinige aber zurückgelassen. Auf 1 Pfund Mark wird $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker gerechnet, der Zucker mit 1 Glas Wasser geläutert, das Mark nebst der feingeschnittenen Schale von einer Citrone hineingethan; man läßt dieses auf schwachem Feuer zu einer dicken Marmelade kochen, stellt es dann kalt und füllt es in Gläser, bindet diese mit Papier zu, sticht mit einer Stecknadel einige Löcher hinein und bewahrt es auf.

705. Quitten-Schnize.

Die Quitten werden geschält, in dicke Schnize geschnitten, das Steinige herausgenommen und in Wasser ein wenig abgekocht, nimm sie dann heraus und lege sie auf ein Tuch, damit sie abtrocknen. Man wiegt dann auf jedes Pfund rohe Schnize $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, läutert ihn mit 1 Glas Wasser, gibt die Schnize nebst etwas kleingeschnittener Zitronenschale darein, kocht sie, bis sie schön roth und kurz eingekocht sind; wenn sie erkaltet, legt man sie in ein Glas, thut den Saft darüber, bindet das Glas mit Papier zu und bewahrt sie an einem kalten, aber trockenen Ort auf.

706. Hegen-Mark.

Thue die Hegen in einen steinernen Hasen, drücke sie mit der Hand recht zusammen und lasse sie so einige Tage im Keller stehen, bis sie teig sind. Alsdann drücke man die Hegen mit etwas wenigem Wein durch ein Haarsieb und wiege zu jedem Pfund Mark 1 Pfund Zucker, läutere diesen mit 1 Glas Wasser auf dem Feuer, lasse ihn ein wenig erkalten und rühre dann das Mark nebst etwas feingeschnittener Zitronenschale hinein, lasse das Mark noch etliche Mal damit aufkochen, bis es dick ist, man muß aber sehr Acht geben, daß es nicht anhängt, dann nimmt man es vom Feuer, läßt es erkalten, füllt es hierauf in ein Glas und bewahrt es an einem trockenen Ort auf.

707. Reineclaudes in Zucker.

Die Reineclaudes werden mit den Stielen abgebrochen, dürfen aber nicht zu reif sein, von den Stielen wird ein wenig abgeschnitten; dann legt man sie in kochendes Wasser, läßt sie einmal damit aufkochen und nimmt sie behutsam mit einem silbernen Löffel heraus, und setzt sie auf ein trockenes Tuch, damit sie abtrocknen. Zu 1 Pfund Zucker nimmt man 1 Pfund Reineclaudes, der Zucker wird mit 1 Glas Wasser geläutert, welcher aber geschäumt sein muß, legt die Frucht hinein und läßt sie das erste Mal nur ein wenig damit kochen, dann nimmt man sie auf Porzellan-Platten nebst dem Saft und kocht sie auf diese Art 2 bis 3 Mal; das letzte Mal aber müssen sie vollends weich und dick eingekocht werden, jedoch muß man Acht geben, daß die Haut nicht weggeht. Nun läßt man sie erkalten, bringt sie den andern Tag sorgfältig in ein Glas und schüttet den Saft darüber.

U n m e r k u n g. Man kann die Reineclaudes auch in Brantwein, wie die Pflirsche, einmachen; auf alle die Früchte kann man, wenn sie vergähret haben, ein mit Wachs bestrichenenes Papier legen.

708. Mirabellen in Zucker.

Mit den Mirabellen verfährt man auf dieselbe Art, wie mit den Reineclaudes.

709. Johannisbeeren in Zucker.

Die Früchte werden von den Stielen gezupft und so schwer die Frucht ist, wird Zucker gewogen, dieser mit 1 Glas Wasser geläutert und gut abgeschäumt, gib dann die Frucht hinein und lasse sie auf schwachem Feuer unter beständigem Abschäumen dick einkochen, schütte sie hierauf in ein porzellanenes Geschirr, lasse sie kalt werden und fülle sie dann in ein Glas, binde es mit Papier zu, stelle es an einen trockenen Ort und bewahre es auf; wenn die Frucht vergährt hat, so lege ein mit Wachs bestrichenes Papier darauf.

710. Himbeeren in Zucker.

Schöne reife Himbeeren werden gelesen und zu jedem Pfund Himbeeren wird $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker mit 1 Glas Wasser geläutert, bis er Fäden zieht, dann gibt man die Früchte dazu und kocht sie auf schwachem Feuer unter beständigem Abschäumen dick ein, schüttet sie hierauf in ein reines Geschirr, läßt sie erkalten und füllt sie dann in ein Glas und bewahrt sie an einem kalten, aber trockenen Ort auf.

711. Heidelbeeren in Zucker.

Die Heidelbeeren werden auf dieselbe Weise zubereitet, wie die Himbeeren, nur wird zu 1 Pfund Heidelbeeren 1 Pfund Zucker gerechnet.

712. Kirschen in Zucker.

Schöne reife Weichsel- oder eine andere Art großer

Kirschen werden behutsam ausgesteint und so viel Pfund Zucker gewogen, als man Kirschen hat; dieser Zucker wird mit 1 Glas Wasser geläutert und dabei oft abgeschäumt, bis er Fäden zieht, dann kommen die Kirschen dazu, diese werden auf langsamem Feuer gekocht, bis sie dick eingekocht sind. Sobald sie nun kalt sind, werden sie in Gläser gefüllt, mit Papier überbunden, dieses mit einer Stecknadel ein wenig durchlöchert und an einem trockenen Ort aufbewahrt; nach einigen Tagen kann man auch ein mit Wachs bestrichenes Papier auf die Frucht legen, damit sie oben nicht schimmelt.

713. Kirschen in Bouteillen.

Schöne schwarze Kirschen, welche trocken sind, werden abgezupft, in Bouteillen gethan, bis sie ganz voll sind, diese mit Stöpsel zugepfropft, mit einer Blase überbunden oder mit Pech zugespicht, und so in einen Kessel, welcher die Höhe der Bouteillen hat, gestellt, man thut etwas Heu dazwischen, damit die Bouteillen nicht zusammen stoßen können; dieser Kessel wird nun mit kaltem Wasser angefüllt, auf das Feuer gestellt, bis das Wasser kocht, dann wird es vom Feuer weggenommen und läßt man die Bouteillen in dem Wasser erkalten. Nach diesem werden die Bouteillen herausgenommen, in dem Keller auf Sand gelegt und so jeden Tag umgewendet, bis sie vergährt haben, dann stellt man sie an einen kühlen Ort und bewahrt sie so einige Jahre auf.

714. Trauben in Zucker.

Die Trauben werden abgezupft und zu jedem Pfund Traubenbeeren $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker mit 1 Glas Wasser geläutert, bis er Fäden zieht; dann werden die Beeren dazu genommen und so langsam eingekocht, bis sie dick sind, das Abschäumen darf aber dabei nicht versäumt

werden; wenn sie ganz fertig sind, läßt man sie erkalten, füllt sie in Gläser, bindet sie zu und bewahrt sie an einem kühlen, aber trockenen Ort auf.

715. Trauben in Brantwein.

Reife Trauben werden abgeschnitten, so daß an jeder Beere ein wenig Stiel bleibt, in ein Glas gethan, welches ungefähr 2 Schoppen hält, 12 Loth gestoßener Zucker daran gethan, nebst $\frac{1}{2}$ Loth ganzer Zimmt und Nelken; hierauf wird das Glas mit Brantwein aufgefüllt, mit einer Blase überbunden und an einem trockenen Ort aufbewahrt. Auf dieselbe Art können auch Kirschchen zubereitet werden.

716. Zwetschgen in Zucker.

Auf 1 Pfund Zwetschgen werden $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker mit 1 Glas Wasser geläutert, bis er Fäden zieht, dann werden die Zwetschgen mit einer Stechnadel bis auf den Stein durchstochen, in den Zucker gelegt und unter öfterem Abschäumen einigemal aufgekocht, dann werden sie mit einem silbernen Löffel vorsichtig auf Platten gelegt, der Saft darüber geschüttet, den andern Tag wieder etwas stärker gekocht, bis sie nicht mehr schäumen; sollte der Saft noch nicht gehörig eingekocht sein, so läßt man ihn ohne die Zwetschgen dick kochen; dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie in einer Schüssel erkalten und füllt sie in Gläser oder Töpfe, bindet sie zu und bewahrt sie an einem kühlen Ort auf. Die geschälten und ausgesteinten Zwetschgen werden auf dieselbe Art bereitet.

717. Maulbeeren in Zucker.

Ganz reife Maulbeeren werden gelesen und auf jedes Pfund Frucht $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker mit 1 Glas Wasser

geläutert, bis er dick ist; dann werden die Beeren dazu
gethan und damit eingekocht, bis sie nicht mehr schäu-
men und die gehörige Dicke haben; darnach nimmt man
sie vom Feuer weg, läßt sie erkalten, füllt sie in Gläser,
bindet sie mit Papier zu, durchlöchert dieses ein wenig
mit einer Stecknadel, wenn es vergohren hat, legt man
ein mit Wachs bestrichenes Papier auf die Frucht und
bewahrt sie an einem trockenen Ort auf.

718. Melonen in Zucker.

Die Melonen werden geschält und in dicke Schnitze
geschnitten, hierauf in kochendes Wasser gelegt und da-
mit einmal aufgekocht, dann nimmt man sie heraus, legt
sie auf ein trockenes Tuch, damit sie abtrocknen, läutert
dann zu jedem Pfund Schnitze $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, mit 1
Glas Wasser, bis er Fäden zieht, gibt die Schnitze darein
und läßt sie eine Zeitlang langsam damit kochen, dann legt
man sie über Nacht auf Platten, den Saft darüber u. kocht
sie den andern Tag vollends ein; wenn nun der Zucker
nicht mehr schäumt, nimmt man sie vom Feuer, läßt sie
erkalten, legt sie hierauf behutsam in ein Glas, schüttet
den Saft darüber, überbindet das Glas mit einem
durchstochenen Papier, stellt es an einen trockenen Ort
und legt nach einigen Tagen ein mit Wachs bestrichenes
Papier darauf.

719. Drei Obstsorten zusammen in Zucker.

Man nimmt 3 Pfund schwarze ausgeteinte Kirschen,
2 Pfund gelesene Himbeeren und 2 Pfund abgezupfte
Johannisbeeren; zu jedem Pfund Früchte läutert man
 $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker mit 1 Glas Wasser, bis er dick ist,
gibt dann das Obst dazu und läßt es so lange damit
kochen, bis es nicht mehr schäumt und dick eingekocht ist;
man muß aber dabei achtsam sein und es öfters auf-
rühren, damit es nicht anhängt; dann schüttet man es

in eine Schüssel, läßt es erkalten, füllt es in Gläser oder Töpfe, bindet sie mit Papier, welches mit einer Stecknadel durchlöchert ist, zu, und bewahrt sie an einem trockenen Ort auf; nach einigen Tagen kann man ein mit Wachs bestrichenes Papier auf das Eingemachte legen.

720. Zwetschgen-Marmelade.

Ganz reife Zwetschgen werden ausgesteint und in einem passenden Geschirre weich gekocht; sollte es nöthig sein, so wird ein wenig Wasser daran geschüttet und öfter darin gerührt, dann werden sie vom Feuer genommen und durch ein Sieb getrieben. Auf jedes Pfund Mark nimmt man $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, thut es zusammen auf das Feuer, nebst etwas grüner Nußschale, die dem Ganzen einen sehr angenehmen Geschmack gibt; dieses lasse nun auf schwachem Feuer unter beständigem Abschäumen und Rühren dick einkochen, nimm es alsdann vom Feuer weg, rühre nach Belieben gestoßenen Zimmt und Nelken nebst einigen Löffelvoll Kirschwasser hinein und lasse es erkalten, alsdann fülle es in steinerne Töpfe, binde es mit einem durchstochenen Papier zu, bewahre es an einem trockenen Ort und lege in einigen Tagen ein mit Wachs bestrichenes Papier darauf. Man kann die Zwetschgen auch schälen, wodurch sie viel zarter werden.

721. Grüne Nüsse in Zucker.

Man nimmt um Johanni frische grüne Baumnüsse, durchsticht dieselben mehrere Mal mit einer Stricknadel, legt sie 8 bis 9 Tage in einer Schüssel in Wasser, welches jeden Tag frisch zugegeben werden muß, den 9ten Tag werden sie mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt und so lange gekocht, bis man mit einem gespitzten Holz durchstechen kann, dann werden sie vom Feuer genom-

men, in frisches Wasser gelegt und dieses wieder einige Mal abgeschüttet, damit das Bittere vollends davon kommt. Nun wiege man auf 1 Pfund Nüsse 1 Pfund Zucker, läutere diesen mit 1 Glas Wasser, gebe die Nüsse dazu und lasse sie einige Male damit aufkochen, dann legt man sie über Nacht auf Platten, schüttet den Saft darüber und fährt so 3 bis 4 Tage fort; ehe sie das letzte Mal gefahrt werden, spickt man sie mit ganzen Nelken, Zimmt und Pomeranzenschale und kocht sie damit vollends weich; dann läßt man sie erkalten, legt sie in ein Glas, bindet es mit Papier zu, das mit einer Stecknadel durchlöchert sein muß, nach einigen Tagen legt man ein mit Wachs bestrichenes Papier darauf und stellt sie an einen trockenen Ort.

Gingemachte Früchte in Essig.

722. Preisselbeeren, als Beilage zum Ochsenfleisch.

Zu 4 Schoppen Preisselbeeren nimmt man 1 Glas guten rothen Wein, stellt sie in einem Casserol auf ein schwaches Feuer, wenn sie anfangen zu kochen, thut man 1 Pfund Zucker, 1 Loth gestoßenen Zimmt, 1 Quint Nelken hinein und läßt dieses $\frac{1}{2}$ Stunde zusammen kochen, schäumt es dabei fleißig ab und sollten sie noch zu viel Brühe haben, so schöpft man diese davon ab und läßt sie allein noch einfochen, dann läßt man sie in einer Schüssel erkalten, füllt sie hierauf in steinerne oder gläserne Gefäße, bindet diese mit Papier zu, stellt sie an einen trockenen Ort und gibt nach einigen Tagen ein Wachspapier darauf. Wenn man es liebt, kann man auch etwas weniger Wein nehmen und statt dessen etwas Essig dazu thun; auf die erste Art sind sie aber sehr empfehlenswerth.