

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Die Wangeroger Küche

Westing, Bernhardine

Oldenburg, 1849

Eingekochte Obstsäfte und Früchte.

urn:nbn:de:gbv:45:1-6612

Gingefochte Obstsäfte und Früchte.

479. Johannistrauben = Gelée.

1 \mathcal{L} Johannisbeer-
saft.
1 \mathcal{L} Zucker.

Die Johannisstrauben-Gelée wird weit schöner von Farbe, consistenter, milder und süßer von Geschmack, wenn man die Trauben, kaum reif geworden, dazu nimmt; denn sind die Trauben zu reif, so geht der Saft in der Traube in Gährung über und erhält dadurch Säure und Schärfe; auch kann man die Gelée davon nicht so steif kochen.

Man streift die Johannisbeeren von den Stielen, legt sie in eine irdene Kanne, zerdrückt sie mit einer hölzernen runden Keule oder einem großen, neuen hölzernen Löffel, preßt den Saft bei kleinen Portionen durch ein loses, reines leinenes Tuch, stellt ihn mit dem in kleine Stücke geschlagenen guten Melis, oder noch besser Raffinade, in einer verzinnten Casserolle zu Feuer und schäumt ihn gehörig.

Hat man zu jedem Pfund ausgepreßtem Saft 1 \mathcal{L} Zucker gegeben, so kann man ihn ohne Weiteres, nachdem er 5 bis 6 Minuten unter fortwährendem Schäumen gekocht hat, vom Feuer nehmen, denselben noch eine Zeitlang rühren und, wenn er ein wenig abgekühlt, in

Gläser oder dazu bestimmte Töpfe füllen. Man stellt die Gelée 12 Stunden zurück, legt ein in Franzbranntwein getauchtes Papier darauf und bindet eine Blase darüber.

Anmerk. Durch das lange Kochen wird die Gelée nicht dicker, sondern zäher, verliert an Geschmack, Frische und Farbe.

480. Johannisstraubensaft.

1 \mathcal{A} Saft.
 $\frac{3}{8}$ bis $\frac{1}{2}$ \mathcal{A}
Zucker.

Man preßt die kaum reifen Johannisstrauben, wie bei № 479 gesagt, aus, füllt den Saft mit dem in kleine Stücke geschlagenen Zucker in recht gut gesäuberte Weinflaschen, verschließt sie mit einem neuen, in Wasser gehörig erweichten, recht langen, gesunden Kork, schlägt diesen mit einem hölzernen Hammer so fest als möglich in die Oeffnung und bindet kreuzweise, recht fest, noch einen Bindfaden darüber.

Nun stellt man diese Flaschen, nachdem man sie mit Heu oder Stroh umwunden, in einen großen Kessel mit kaltem Wasser, deckt ein nasses Tuch über das Ganze, verschließt den Topf mit einem Deckel und läßt die Bouteillen in vollem Wasser eine halbe Stunde kochen. Hierauf nimmt man den Kessel vom Feuer, läßt die Flaschen so lange in dem Wasser stehen, bis sie kalt geworden, trocknet Kork und Hals ab, verpicht den Kork gehörig mit Harz und bewahrt den Saft an einem kühlen Orte, oder im Keller in Sand, auf.

481. Himbeer-saft.

Der Himbeer-saft wird ganz wie der Johannisbeer-saft № 479 behandelt.

Will man Himbeer-Essig zum Trinken geben, so

träufelt man etwas Citronensauer zu dem Himbeersaft und vermischt ihn mit dem gehörigen Wasser.

482. Bickbeeren und Bickbeersaft.

Die nicht zu reifen Bickbeeren oder schwarze Heidelbeeren werden verlesen, gewaschen, so gut als möglich getrocknet, mit einem Theil Zucker und auch ohne Zucker in Flaschen, die eine weite Oeffnung haben, gefüllt und, wie bei N^o 480 gesagt, geschlossen, gekocht und aufbewahrt.

Will man Bickbeersaft machen, so preßt man den Saft von frischgepflückten, erwärmten Bickbeeren aus, füllt ihn mit einem Theil Zucker in Flaschen und verfährt damit, wie oben gesagt.

483. Kirchsafft.

1 A Saft.
 $\frac{3}{8}$ bis $\frac{1}{2}$ A
Zucker.

Man nimmt hierzu am besten die sauren Morellen, welche am saftigsten und wohlgeschmeckendsten sind, entkernt sie, preßt den Saft durch ein Tuch, füllt ihn mit dem Zucker in Flaschen und verfährt weiter damit ganz auf die in N^o 480 angegebene Weise.

Will man diesem Kirchsafte den Geschmack der Kerne geben, so zerstoßt man dieselben in einem Mörser, kocht sie nebst der Haut der ausgepreßten Kirschen eine Viertelstunde mit wenigem Wasser in einer verzinnten Casserolle, und gießt diese Brühe durch ein feines Haarsieb zu dem ausgepreßten Kirchsafte.

484. Stachelbeeren.

1 Flasche Sta-
chelbeeren.
 $\frac{1}{2}$ A Zucker.

Die rothen, reifen Stachelbeeren, mit rauher, feiner Schale, welche weniger Schärfe und Säure haben, wie die übrigen Sorten, werden vom Stiele und der

Blume befreit, in einem trocknen Tuche sauber gerieben, mit dem nöthigen, gröblich gestoßenen Zucker in Flaschen mit weiter Hals=Deffnung gefüllt und diese Flaschen dann, wie in № 480 gesagt, verschlossen, gekocht und aufbewahrt.

Die unreifen, kleinen grünen Stachelbeeren kann man auf dieselbe Weise in Flaschen mit oder ohne Zucker kochen und aufbewahren.

485. Marmelade

von verschiedenem Obste.

4 A Kirschen.
4 A Johannis=trauben.
4 A Himbeeren.
4 A Stachelbeeren.
6 A Zucker.

Die Steine der Kirschen werden gestoßen, mit einer halben Kanne Wasser eine Viertelstunde gekocht und durch ein feines Haarstieb gegossen.

Mit diesem Saft befeuchtet man den in Stücke zerschlagenen Zucker, giebt, nachdem derselbe in einer verzinnten Casserolle klar gekocht, die verlesenen Himbeeren, die von den Stielen gestreiften Johannisstrauen, die entfernten, wo möglich sauren Kirschen, nebst den dunkelrothen, feinschaligen, von Blume und Stiel befreiten Stachelbeeren dazu, und läßt Alles, bei fleißigem Rühren, zu einem ziemlich bündigen Mufß kochen, jedoch nicht zu lange, weil es dadurch an Frische des Geschmacks verliert.

Die Marmelade füllt man noch warm in Gläser, bedeckt sie, wenn sie kalt geworden, mit einem in Franzbranntwein getauchten Stück Papier und bindet eine Blase über das Glas.

Die Marmelade wird hauptsächlich zwischen und auf Torten gestrichen, auch zu Klein=Gebäckenem benutzt.

486. Krons- oder Preiselbeeren.

1 \mathcal{A} Krons-
beeren.
 $\frac{1}{2}$ \mathcal{A} Zucker.

Die Kronsbeeren, welche man im Monat Juli erhält, sind besser als die Herbst-Kronsbeeren, denn sie haben im Kochen mehr Geleeartiges und sind milder von Geschmack.

Nachdem die Kronsbeeren gehörig verlesen, abgewaschen und zum Ablausen auf ein Sieb geschüttet sind, giebt man den in Stücke geschlagenen oder größlich gestoßenen Zucker in eine verzinnte Casserolle, schüttet die Kronsbeeren darauf, läßt dies erst auf gelindem Feuer ein wenig anziehen und dann in 10 bis 15 Minuten, bei wenigem Umrühren, damit sich die Kronsbeeren nicht an den Boden setzen, dürftig gar kochen.

Man nimmt die Kronsbeeren mit einem Schäumer heraus, läßt den Saft noch ein wenig einkochen, füllt Saft und Kronsbeeren noch warm in die Gläser oder Einsektöpfe und gießt oben auf noch besonders ein wenig von der heißen Sauce, wodurch die Oberfläche recht glatt und dicht wird. Sind die Kronsbeeren kalt geworden, legt man ein in Franzbranntwein getauchtes Papier darauf, bindet eine Blase darüber und bewahrt sie an einem kühlen Orte.

Liebt man Gewürz, so giebt man noch etwas ganzen Sanehl und Gewürznelken daran.

487. Chalotten.

8 \mathcal{R} . Chalotten.
3—4 \mathcal{R} . Essig.
1 \mathcal{L} th. Nelken.
1 \mathcal{L} th. schwar-
zen Pfeffer.
Lorbeerblätter.

Die Chalotten werden, bald nachdem sie vom Lande gezogen, geschält, mit 4 bis 6 Handvoll Salz und einer halben Kanne Wasser überschüttet, öfters damit umgeschwenkt, 12 bis 24 Stunden darin zurückgestellt und auf einen Durchschlag gegeben.

Mit bringt man in einer gut verzinnten Casserolle den gewöhnlichen Essig in's Kochen, schüttet die Chalotten, ohne dieselben abzuwaschen, hinein und läßt diese so lange zugedeckt kochen, bis sie gar, aber nicht zu mürbe sind, wozu gewöhnlich eine halbe Stunde bis drei Viertelstunden erfordert werden. Man giebt sie noch warm in irdene Einmache-Töpfe oder Gläser, streut das Gewürz dazwischen und bindet eine Blase darüber.

Die Chalotten, welche besonders zum Häringssalat gebraucht werden, müssen reichlich mit der Brühe bedeckt sein, da beides dem Häringssalat einen vorzüglichen Geschmack giebt.

488. Salz = Gurken.

Man nimmt frischgepflückte grüne Gurken von der Größe der gewöhnlichen Salatgurken, wäscht und trocknet dieselben, belegt den Boden eines dazu bestimmten Fasses, welches oben im Boden ein Spundloch von 4 bis 5 Zoll im Durchmesser hat, mit Weintraubenblättern, packt die Gurken dicht neben und auf einander hinein, streut das Gewürz und nach Belieben mehr oder weniger, Dill, Meerrettig und unreife Weintrauben dazwischen und belegt das Ganze, wenn das Fass voll Gurken gefüllt ist, stark mit Weintraubenblättern.

Einige Stunden zuvor hat man schon, nach Verhältniß der Gurkenmasse, Wasser mit einigen Handvoll Salz in einem verzinnten Topfe klar gekocht und abgeschäumt; jedoch darf dies Wasser nicht zu salzig sondern nur einen angenehmen, kräftigen Geschmack vom Salze haben. In dem Augenblick, wenn man diese Salzbrühe vom Feuer nehmen will, gießt man eine oder einige Kannen Essig dazu, so daß die Brühe

Essig.
Salz.
Dill.
Meerrettig.
Lorbeerblätter.
Nelken.
Pfeffer.
Weintrauben.

davon nun einen starken, weinsäuerlichen, angenehmen Geschmack erhält, stellt die Brühe in einem irdenen Topfe zum völligen Kaltwerden zurück und gießt sie über die Gurken, so daß dieselben reichlich damit bedeckt sind. Das Spund, welches recht dicht schließen muß, wird nun fest in die Oeffnung geschlagen, das Faß in den Keller gestellt und alle 8 bis 14 Tage umgewendet.

Diese Gurken haben, wenn man sich vor zu vielem Salze hütet, etwas sehr Erfrischendes. Man giebt die Gurken zu gekochtem und gebratenem Rindfleisch und mengt sie, abgeschält und in feine Streifen oder Scheiben geschnitten, zu Häring- und Kartoffelsalat.

Werden die Gurken in einem Topfe eingemacht, so verfährt man im Uebrigen ganz, wie gesagt. Nachdem die Gurken reichlich mit Brühe bedeckt sind, beschwert man sie mit einem Stein und bindet den Topf mit einer Blase zu.

Anmerk. Da die Obstsäfte, auf die hier angegebene Weise eingekocht und mit Vorsicht in den Flaschen verschlossen, sich Jahrelang frisch an Farbe und Geschmack erhalten, so ist hier nur diese eine Weise des Einkochens angeführt worden. Alle genannten Obstsäfte kann man auch ohne Zucker in den Flaschen einkochen, da man sie beim Gebrauche aber doch süßen muß, so ist es besser und vortheilhafter, den Zucker gleich daran zu geben; die ohne Zucker gekochten Säfte bedürfen später dessen weit mehr, indem sie dann mehr Schärfe und Säure haben.

Getränke.

489. Kaffee.

Augenblicklich ist der gelbe Java-Kaffee der beliebteste und milde und kräftig von Geschmack.

Zum Brennen des Kaffees bedient man sich am besten der runden Trommel, welche über gleichmäßig starkem Feuer gedreht und während des Drehens oft vom Feuer genommen und geschüttet wird, damit der Kaffee eine egale Farbe erhalte und die eine Bohne nicht dunkler als die andere werde. Der Kaffee darf beim Brennen nicht zum Schwitzen kommen, weil dadurch die besten Theile nach außen treten und derselbe sehr an Aroma verliert. Hat der Kaffee, sowohl von innen wie von außen, eine schöne helle, kastanienbraune Farbe und sind die Bohnen beim Zerdrücken nicht mehr zähe, so schüttet man sie in eine dazu bereitstehende Kanne und rührt sie mit einem Löffel fleißig um, damit sie sich schnell abkühlen. Ist der Kaffee jedoch noch ein wenig zu hell, deckt man denselben mit Papier fest zu und läßt ihn auf diese Weise nachdunkeln; nachdem er kalt geworden, verschließt man ihn sorgfältig in einer Blechtrommel.