

Syrup von Most-Birnen,

Tepka der Krainer.

Diese Art Birn ist dazu gewählt, weil sie im Lande häufig, nämlich unserem Klima angemessen, von den Bewohnern daher überall kultivirt, und vorzüglich als gedörtes Obst eine zur Nahrung des Volks gehörige Frucht ist.

Es ist bekannt, daß diese Birnen, reif vom Baume genohmen, herb und ungenießbar sind; man muß sie abliegen lassen, wonach sie braun, weich, süß und eßbar werden. Dieses Abliegen ist eine Gährung, in welcher der zuckerhältige Stoff zerlegt wird; folglich läßt sich aus abgelegenen Mostbirnen kein Syrup erzeugen. Man darf aber auch nicht von unreifen Birnen erwarten, daß sie guten Syrup geben sollen; in diesem Falle ist der ausgepreßte Saft so herb, daß man auf keine Weise seine Säuren abzustumpfen vermag. Die Mostbirne muß also ihre gehörige Reife am Baume erlangen, dann aber sogleich, längst nach ein oder zwey Tagen, durch Stampfen, Pressen, Durchsieben, Entsäuern mit Kräide, Klären mit Eyerweiß, und schnelles Einreden, und Abkühlen zu süßem Syrup verarbeitet werden.

Das Stampfen der Birnen in metalenen Mörsern ist vordächig, und läßt sich in hölzernen Gefäßen leicht verrichten.

Das Pressen, wenn es auf eine kleine Quantität ankommt, kann wohl durch Leinentuch, mit der Hand erzwungen, oder mit jeder sogenannten Tafel-Pressen befördert werden. Für größere Quantitäten ist allerdings eine eigens dazu vorgerichtete Presse nöthig, die doch jeder Zimmermann zu verfertigen weiß.

Wer in kleiner Menge arbeitet, kann den Saft sogleich zu Syrup versieden. Wer viel erzeugen will, muß ihn ehe schwefeln, damit er nicht in Gährung übergeht, in welchem Fall wieder kein Syrup zu erhalten wäre. Aus dem gährenden Saft, der zu Birnmoß wird, kann man nur Bisswein einkochen, der so, wie eingekochter Trauben-Moß, oder gekochter Wein, in der Haushaltung sehr brauchbar ist.

Um Syrup zu machen muß, wie gesagt, jeder Anknag der Gährung in den Birnen, oder in ihrem ausgepreßten Saft, vermieden werden. Der ausgepreßte Saft kann, und muß doch einen halben oder ganzen Tag lang, je nachdem das Wetter mehr oder weniger frisch ist, stehen bleiben, damit sich die marfigen Bestandtheile zu Boden setzen, wo nach abgeseigt, und durch ein leinenes Tuch gestiehet wird. Diese Absetzung des gröberen Marks dient nicht nur allein zur Entfernung der herberen Bestandtheile, sondern auch zur Verminderung der verkohlbaren Partikeln bey dem folgenden Einkochen, wovon die hellere Farbe des Syrupus abhängt.

Das Abschwefeln besteht darin, daß man in dem dazu bestimmten Fäßchen etwas Schwefel verbrennt; man zieht sechs Zoll lange, ein Zoll breite Leinwand-Streife durch geschmolzenen Schwefel, ein solches Streifstück wird mittelst eines

Draths in das Fäßchen eingehangen, worinn man es verbrennen läßt: Die Schwefelsäure zieht sich ins Holz, und bereitet es zur Verwahrung des Saftes, der nicht gähren soll. Dann wird etwa ein Vierttheil des Inhalts vom ausgepreßten Saft eingegossen; auf denselben wieder ein Schwefelstreif abgebrannt, dann das Fäßchen stark geschüttelt damit die Schwefel-Säure sich mit dem Saft verbinde; damit wird theilweise fortgefahren, bis das Fäßchen voll ist, wonach man es bey Seite setzt, um seiner Zeit, nach Belieben, auch Mitte im Winter, den Syrup zu kochen.

Die weitere Arbeit mit frischen, oder geschwefelten Saftes, ist einerley, und nur wird bey dem geschwefeltem etwas mehr Kreide zum Entsäuren verbraucht.

Will man nun aus frischem Saftes ganz süßen Syrup erzeugen, so hat zuerst die Erwärmung des Saftes in einem messingenen oder verzinneten kupfernen Kessel über Windofenfeuer zu geschehen, bis auf den Grad, der sich an das Sieden nähert. In dieser Hitze wird die Kreide Löffelweise zugegeben, um die Säure zu dämpfen. Es entsteht ein Aufbrausen, so wie wenn Limoniesaft auf Mustern-Schaalen aufgegoßen wird; man fährt mit Kreiden zugeben, und Umrühren fleißig fort, bis kein Aufbrausen mehr zu bemerken ist, und es schadet nicht, wenn Ueberfluß an Kreide zugegeben wird, so daß man sie im Liqueur schwimmen sieht.

Dies ist nöthig um die Säure ganz abzustumpfen, und den Syrup vollkommen süß zu erhalten. Will man aber einen säuerlichen, oder nur säuerlich süßen Syrup haben, der zu verschiedenen Speisen, vorzüglich zu Sosen über Wildprette, und

mehr anderes, vortreflich taugt, so braucht man gar keine Kreide, oder nur sehr wenig anzuwenden.

Der ganz süße Syrup, der sich hingegen zu allem in der Küche, was nur die Farbe, und sein eigentümlicher Geruchstoff verträgt, gebrauchen läßt, muß sorgfältig ganz entsäuert werden.

In Betreff der Kreide müssen die Haushälterinnen dafür sorgen, daß ihnen wahre Kreide, nämlich Kalkerde, geliefert werde, die daran zu erkennen ist, daß sie sich im Scheidewasser auflöst:

Nicht alles was weiß zeichnet, und beym Krammer für Kreide gilt, ist wahre Kreide, sondern oft ist es Thon-erde, Speckstein, oder spanische Kreide, und mehr dergleichen weiße Fossilien die auf Säuren nicht wirken, und folglich die im Birzsaft steckenden nicht zu neutralisiren vermögen.

Ferners muß die Kreide gut gewaschen werden, um ihren eigenen Erdgeruch zu verlieren; der sonst in den Syrup übergehen würde. Man löset die Kreide in viel Wasser auf, läßt sie zu Boden fallen, gießt wieder Wasser auf, und wiederholt es mehrmahl, bis der Satz geruchlos bleibt, läßt ihn dann zum letztenmahl durch ein Leinentuch laufen, und braucht ihn am Ende in der Konsistenz einer dicken Milch, mit Löffelweiser Zugabe, wie schon gesagt ist.

Der entsäuerte Saft wird in ein hölzernes, oder Erdegeschirr, übergossen, und stehen gelassen, bis sich die Kreide ganz zu Boden setzt: dann muß er sorgfältig vom Bodensatz abgelassen, und durch ein Leinentuch filtrirt werden.

Nun wird zum Abklären und Einkochen geschritten. Die Hauptregel, von der die schöne gelbrothe Farbe, die Durchsichtigkeit, und die Vermeidung des brenzlichen Geschmacks abhängt, besteht darin, daß der Saft gut abgeklärt, und dann auf das möglichst schnellste eingekocht, und nach der Einkochung straks abgekühlt werde.

Das Abklären geschieht mit Eyerweiß, mit etwas Wasser vermengt, welches Löffelweise zugeben wird, sobald der Saft stark zu kochen anfängt: Es entsteht ein Aufschäumen, und der Schaum färbt sich an der Oberfläche von den marfigen Theilen, die er in sich aufnimmt, wonach man ihn mit dem Schaumlöffel abhebt, während denn aber fleißig an den Kesselwänden umrührt, damit sich nichts anbrennen möge. Auf drey Maß Saft wird man wohl mit dem Weißen von einem Ey meistens auslangen.

Das Einkochen muß, damit es in der möglichst kürzesten Zeit geschehe, auf Winden verrichtet werden, in welchen das Feuer den Kessel von unten erhitzt, und weniger auf die oberen Wände wirken kann. Auch sind die flachen Kessel den tieferen vorzuziehen, weil bey den ersten das Abbrauchen der wässrigen Theile schneller erfolgt. Auf freyen Herden wird man schwerlich anderst, als dunkelrothen, oder gar schwarzen Syrup erhalten, der zwar gut seyn wird, aber doch wegen der Färbung der Speisen minder beliebt ist.

Man kann zwar das Einkochen des Syrops bis zur verlangten Konsistenz in einem fort treiben, aber besser ist es, wenn der Sud bis zur kleineren Hälfte abgeraucht ist, den Kessel abzuheben, den Saft zu übergießen, schnell abzukühlen, und

wenn er sich nicht von selbst vollkommen klärt, nochmal durch ein Leinentuch laufen zu lassen.

Dann wird der Sud wieder so schnell als möglich fortgesetzt, bis der Syrup zu spinnen anfängt, oder ein Tropfen desselben wie eine Perle zu stehen bleibt.

Beim Einkochen muß das Anbrennen des Saftes an den Kessel-Rändern sorgfältig verhütet; nach dem letzten Abheben vom Feuer muß der Syrup sogleich in ein Majolkenes, oder glasirtes Geschirr übergossen, und dieses in ein Schaff kaltes Wasser gestellt werden.

Diese Vorsicht ist nicht genug anzuempfehlen, und die Haushälterinnen, die das sogenannte Verbraunen der Speisen verstehen, werden leicht einsehen, daß beim Syrupkochen die nämliche Ursach wirkt, aber einen widrigen Erfolg hat: Dann je länger der Syrup auf dem Feuer, oder in des metallenen Kessels Hitze stehet, je mehr Partikeln des im Saft schwimmenden Marks der Birn müssen sich bräunen und verkohlen, wovon dann die schöne rothgelbe Farbe des Syrups in die schwarzrothe übergeht, und die Durchsichtigkeit verliert.

H& Je dicker übrigens der Syrup eingekocht wird, je länger erhöt er sich, und gähret auch in der Sommerhize nicht, wenn man ihn übers Jahr aufbehält, wie es heuer erprobt worden ist.

Die Versuche haben gleichfalls gezeigt, daß das oben angerathene zweyte Läutern von der Kreide oft sehr nützlich, obschon es nicht allen in Fällen nöthig ist; wenn beim Sude der Liquor zu spritzen, und zu frachen beginnt, so ist es ein Zeichen von Zersetzungen, die auf Gegenwart der Kreide deuten.

Die Verhältnisse des Syruperzeugs aus Mostbirnen, und dessen Kosten-Preises können nach örtlichen Umständen und Behandlungs Arten, freilich verschieden ausfallen. Doch kann man nach dem Durchschnitte der vorjährigen Versuche annehmen, daß ein halber Regen Birnen, von gehöriger Reife, sechs Maß Saft, und diese beynähe ein Maß Syrup geben.

Eine Maß von gut eingekochtem Birn-Syrup wägt bis drey Pfund, acht Loth, folglich nicht viel weniger, als eine Maß von Fiumaner-Rohr Zucker Syrup, der nicht über drey Pfund, vier und zwanzig Loth geht: Da ferners ein Pfund des Rohrzucker-Syrups gegenwärtig in Laibach anderthalb Gulden kostet, so wird man nach diesen Daten und nach dem Anschlag des Preises der Birnen, und der geringen Kosten der Arbeit, leicht den Vergleich anstellen, und sich überzeugen, daß der Birn-Syrup wenigstens um zwey Drittheile wohlfeiler zu stehen kommt.

Diese kleine Anleitung ist übrigens ganz nach der Methode des berühmten Chemikers Hr. Parmentier in Paris für die Fabricirung des Syrups aus Weintrauben entnommen, und auf die Mostbirnen Benützung übertragen worden; folglich können die Haushälterinnen, die nahe an Weingebürget wohnen, alles was hier von Mostbirnen gesagt ist, gerade auf die Arbeit mit Weintrauben anwenden, und des guten Erfolgs versichert seyn.

1810 - 1811 - 09

Vertrag von 1763

Die Bestimmungen des Vertrags von 1763 sind in drei Hauptpunkten zusammengefasst. Erstens, die Rückgabe der französischen Besitzungen in Nordamerika an die Briten. Zweitens, die Anerkennung der britischen Herrschaft über die indigenen Völker. Drittens, die Regelung der Handelsbeziehungen zwischen den beiden Nationen.

Der Vertrag von 1763 hat weitreichende Auswirkungen auf die Geschichte Nordamerikas gehabt. Er hat die britische Herrschaft über den Kontinent gesichert und die französische Kolonialmacht beendet. Zudem hat er die Beziehungen zwischen den Briten und den indigenen Völkern neu geregelt und die Handelsbeziehungen zwischen den Nationen festgelegt.

Die Bestimmungen des Vertrags von 1763 sind in drei Hauptpunkten zusammengefasst. Erstens, die Rückgabe der französischen Besitzungen in Nordamerika an die Briten. Zweitens, die Anerkennung der britischen Herrschaft über die indigenen Völker. Drittens, die Regelung der Handelsbeziehungen zwischen den beiden Nationen.

Der Vertrag von 1763 hat weitreichende Auswirkungen auf die Geschichte Nordamerikas gehabt. Er hat die britische Herrschaft über den Kontinent gesichert und die französische Kolonialmacht beendet. Zudem hat er die Beziehungen zwischen den Briten und den indigenen Völkern neu geregelt und die Handelsbeziehungen zwischen den Nationen festgelegt.