

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Die fleischlose Küche in der Kriegszeit nebst einfachen  
Fischgerichten**

**Birke, Käthe**

**Karlsruhe, [1917]**

XI. Einmachen

**urn:nbn:de:bsz:31-34718**

werden. Auf den Spinat kann nach dem Backen noch je ein Ei-  
scheibchen gelegt werden.

Solche kleinen Muschelgerichte sind natürlich nicht zum Satt-  
essen berechnet, man gibt danach z. B. Kartoffelsalat oder ein-  
fachen Pfannkuchen; sie sind eine besonders nette Art, Reste zu  
verwerten, und auf das hübsche Anrichten ist gerade bei der nicht  
so abwechslungsreichen Kriegskost Wert zu legen!

## XI. Einmachen.

### A. Kompottfrüchte.

Es ist bereits an anderer Stelle erwähnt worden, wie wohl-  
tätig und wie notwendig für unsere Ernährung das Obst ist; es  
ist deshalb nur folgerichtig, wenn wir möglichst viel von dem  
Früchtereichtum des Sommers und Herbstes in den Winter hin-  
überretten. Das Einkochen war immer der besondere Stolz der  
Hausfrauen, und daran ändert sich nichts dadurch, daß eine rege  
Industrie uns mit eingemachtem Obst und Gemüse versorgt. Trotz  
guter Fabrikware wird eine gut bereitete Konserve von Haus-  
frauenhand immer vorgezogen, und wenn man zu rechter Zeit  
Klug einzukaufen versteht, stellt sich das eigene Erzeugnis auch  
nennenswert billiger.

Das beste Verfahren, Früchte einzukochen, ist das Sterilisie-  
ren. Die Haltbarkeit ist aufs sicherste gewährleistet, und die Früchte  
behalten ihren reinen, natürlichen Geschmack, der ihnen bei ver-  
alteten Arten oft völlig verloren ging, z. B. beim Einkochen mit  
viel Zucker, „Pfund auf Pfund“, wie das Rezept lautete. Dabei  
soll gleich bemerkt werden, daß Sparsamkeit mit Zucker eine  
Grundbedingung zur Erlangung natürlich-aromatisch schmeckender  
Früchte ist. Nichts ist widerlicher und kann dessen Genuß mehr  
verleiden, als überfüßtes Eingemachtes. Der Zucker hat lediglich  
die Aufgabe, die Fruchtsäure zu binden und den natürlichen Fein-  
geschmack der Frucht hervorzuheben, zu unterstreichen — nicht aber,

ihn zu übertönen. Gaben es nun die Kriegsverhältnisse mit sich gebracht, daß uns auch der Zucker sparsam zugemessen wurde, so werden hoffentlich viele Hausfrauen dadurch gelernt haben, daß es mit weniger Zucker weit besser geht!

Unsere heutige Sterilisierung ist aufgebaut auf dem Appert'schen Verfahren und besteht darin, daß durch Erhitzen in Gläsern oder Flaschen der Inhalt keimfrei gemacht und durch luftdichten Verschuß in diesem Zustande erhalten wird.

Eine ganze Anzahl von Systemen dieser Art stehen uns zur Verfügung, z. B. die bekannten von Weck, Rex, Örtel und andere. Neu ist der Selbsteinkocher von Prof. Junkers mit eigenem Gasbrenner von großer Heizwirkung und selbsttätiger Regelung der Temperatur.

Die Anschaffung einer Einkochvorrichtung kann allen Haushaltungen nur empfohlen werden, wenn es die Mittel irgend gestatten. Da zu den Apparaten genaue Anweisungen für die Behandlung der Früchte und Gemüse gegeben werden, kann auf eine Wiedergabe hier verzichtet werden, die den Apparat-Besitzerinnen nichts Neues sagen und für die Nicht-Besitzerinnen zwecklos sein würde.

Das Sterilisieren kann aber nicht nur in den Weck- und ähnlichen Gläsern, sondern auch in Flaschen vorgenommen werden, die ja in jedem Haushalt vorhanden sind.

### Das Einkochen in Patentflaschen.

Man verwendet die bekannten, zu Selters, Limonaden und Bier gebrauchten Flaschen, die das Appert'sche Verfahren in einfachster Art darstellen: Wir haben einen Flaschenrand, einen darauf passenden Deckel (den weißen Porzellanstöpsel), einen Gummiring als verbindende Zwischenlage und den Drahtbügel, um den Deckel in seiner Lage zu erhalten. In solchen Flaschen sterilisieren wir ganz wie in den vorgenannten Gläsern.

Vor Gebrauch sind die Flaschen mit heißem Sodawasser und einer Flaschenbürste zu reinigen, dann mit klarem Wasser mehrmals nachzuspülen, erst warm, dann kalt, und zum Ablaufen und Trocknen in eine Schüssel zu stülpen. Der kleine Gummiring, der heil sein muß, wird vorher abgenommen und ebenfalls mit Sodawasser gereinigt und nachgespült.

Zum Einmachen in Flaschen eignen sich freilich nur kleinere Früchte, diese sind:

kleine grüne Stachelbeeren,	ausgesteinte Kirschen,
Rhabarberstückchen,	Simbeeren,
Johannisbeeren,	Brombeeren,
Heidelbeeren,	Preiselbeeren.

Die beiden erstgenannten werden nach dem Einfüllen mit etwas Zuckewasser übergossen, die übrigen dagegen ohne Wasserzutat roh in die Flaschen geschüttet und dabei etwas feiner Zucker dazwischen gestreut. Zur Haltbarkeit ist dieser Zucker keineswegs erforderlich, aber man hat so die Früchte im Winter gleich gebrauchsfertig und wird finden, daß sich der später beigefügte Zucker nicht mehr so innig mit den Früchten vermischt, als wenn man ihn gleich mitkochte. Hat man nur wenig Zucker zur Verfügung, so gibt man auf eine Flasche nur etwa zwei gestrichene Eßlöffel voll dazu und den noch fehlenden erst beim Genuß; dies geschieht am besten so, daß man den Zucker mit etwas Wasser aufkocht, die eingemachten Früchte hineinschüttet und, nachdem alles gut heiß geworden, zugedeckt durchziehen und dann erkalten läßt.

Süßstoff (Sacharin), den man bei Zuckermangel an seiner Stelle verwenden kann, ist für Obst weniger zu empfehlen, da dieses davon einen bitterlichen Geschmack annimmt. Wo es wirklich notwendig wird, zu diesem Ersatz zu greifen, gebrauche man ihn bei Mehl- und Milchspeisen sowie Getränken und hebe den Zucker für die Früchte auf. Zu beachten ist, daß Sacharin nicht gekocht werden darf — zum Einmachen wäre es schon aus diesem Grunde allein unbrauchbar.

Die zum Einmachen bestimmten Früchte müssen, ganz gleich in welcher Art sie haltbar gemacht werden sollen, von bester Güte und frisch sein; alle irgendwie beschädigten sind auszumerzen. Sie werden sauber, doch recht schnell gewaschen, dann abgetrocknet und bei Stachelbeeren Stiel und Blüte, bei Kirschen die Kerne entfernt, Johannisbeeren abgestielt. Rhabarber wird (ungeschält) in kurze Stückchen geschnitten und diese der Länge nach nochmals gespalten.

In die Flaschen füllt man nun die Rhabarberstückchen bezw. Stachelbeeren und stößt dabei die Flaschen öfters kräftig auf eine

weiche Unterlage, z. B. ein vielfach zusammengefaltetes Sandtuch; auf diese Weise werden die Früchte zusammengestellt. Sind die Flaschen bis an den Hals gefüllt, gießt man 3—4 Löffel Zuckerslösung darüber aus 150 g Zucker auf  $\frac{1}{4}$  l Wasser bestehend.

Die Beeren rührt man vor dem Einfüllen mit dem feinen Zucker gleichmäßig durch, und zwar rechnet man auf je 1 kg Frucht:

Heidelbeeren 150 g Zucker	Simbeeren 100 g
Johannisbeeren 200—225 g	Brombeeren 150 g
Kirschen, süße, 100 g	Preiselbeeren 400—450 g
Kirschen, saure, 150—200 g	

Wenn, besonders in sonnenarmen Jahren, die Früchte wenig Eigensüße haben, wird man beim Verzehren noch etwas Zucker dazu geben müssen.

Die Beeren werden, wie bereits angegeben, fest in die Flaschen gefüllt, diese aber vorerst nur lose geschlossen.

Zum Kochen nimmt man ein großes Gefäß, großen Kochtopf oder einen kleinen Waschtopf, wie er zum Kochen von wenig (Kinder-)Wäsche in den meisten Haushaltungen vorhanden ist. Das Gefäß soll so hoch sein, daß die Flaschen darin stehen können, notfalls muß man statt des Deckels eine Emailleschüssel darüberstülpen, denn der Dampf muß im Kochtopf zusammengehalten werden, damit er auf das Einmachgut einwirken kann.

Der Topfboden wird mit einer Siebunterlage oder einer Schicht Heu oder Holzwolle belegt und jede Flasche mit etwas Heu oder einem Lappen umwickelt, damit sie nicht aneinanderstoßen.

Nachdem der Kessel mit Flaschen gefüllt ist, wird soviel Wasser eingegossen, daß sie halb darin stehen, und erhitzt. Wenn das Wasser nahe vor dem Kochen ist, öffnet man den Deckel und wird finden, daß die Früchte sehr zusammengelassen sind. Man füllt mit dem Inhalt einer Flasche die übrigen vollends, jedoch muß stets ein dreifingerbreiter leerer Raum in der Flasche bleiben, reibt den Flaschenrand sauber und trocken und drückt den Patentverschluß herunter. Wieder zugedeckt, wird der Kessel zum Kochen gebracht, etwas beiseite gerückt und eine halbe Stunde auf gleicher Temperatur erhalten. Es ist jedoch darauf zu achten, daß das Wasser nicht wallend kocht, sondern nur „zieht“.

Man läßt nach Beendigung des Kochens die Flaschen im Wasser abkühlen und bewahrt sie dann an trockenem Orte und möglichst dunkel auf, da manche Früchte unter dem Einflusse des Lichtes eine blasse Farbe annehmen.

Das Herausnehmen der Früchte aus den Flaschen geht recht gut mit einem kleinen Drahthäkchen.

### Das Einkochen in Flaschen mit Korkverschluß

erfolgt in genau der gleichen Weise, nur stellt man die gefüllten Flaschen zunächst offen in den Kessel und verkorkt sie erst nach der gänzlichen Füllung, oder man dünstet die Früchte kurze Zeit im eigenen Saft mit Zucker und füllt sie dann in die Flaschen.

Die Korken werden geweicht, gebrüht und möglichst mit einem Stopfer hineingetrieben. Danach bindet man noch eine Bindfadenschlinge kreuzweis über den Kork, weil dieser sonst beim Kochen herausfliegt.

Die Flaschen werden wie vor beschrieben gekocht, zur Sicherheit 10 Minuten länger, und sogleich nach Beendigung des Kochens mit gewöhnlichem (Pac-)Siegellack oder Harz verlackt.

Ein Ausschweifeln der Flaschen ist, wenn die Reinigung mit gehöriger Sorgfalt erfolgte, ganz überflüssig, auch ist der Schwefeldampf der Gesundheit nachtheilig.

#### 573. Apfelmus.

Apfel — es können Falläpfel dabei sein — werden ungeschält zerschnitten, mit wenig Wasser weichgekocht und durchgetrieben. Das Mus wird mit Zucker verrührt, mit einem kleinen Trichter in Patentflaschen gefüllt, so daß noch ein dreifingerbreiter Raum frei bleibt, und die geschlossenen Flaschen eine halbe Stunde sterilisiert.

Das Mus kann auch ohne jede Zuckerzutat in die Flaschen gefüllt werden und muß dann bei Gebrauch mit dem nötigen Zucker durchgekocht werden.

Wenn nicht ganz reife (Fall-) Apfel verwendet wurden, die viel Pektin (Gallertstoff) enthalten, dickt das Mus bei längerem Aufbewahren oft nach. Um es dann leichter aus den Flaschen herauszubringen, erwärmt man diese im Wasserbad, so daß das Mus flüssiger wird.

### 574. Dreifrucht

ist eine Mischung von Kirschen, Johannisbeeren und Himbeeren und ihres feinen Geschmades wegen zu empfehlen. Man kann auch noch Erdbeeren beifügen, die allein in Flaschen einzufochen nicht so empfehlenswert ist, weil die meisten Erdbeersorten völlig die Farbe verlieren und grau werden.

Das Einkochen der Dreifrucht geschieht auf vorstehend angegebene Art; wenn süße Kirschen genommen werden, genügen 100 g Zucker auf 1 kg Früchte, bei sauren rechnet man 125 g.

### Das Einkochen in Verschlussgläsern ohne Apparat.

Außer den bereits erwähnten Gläsern nach Weck, Rex und ähnlichen Systemen gibt es auch solche, die im Prinzip den genannten gleich sind, aber ein Sterilisieren ohne Apparat gestatten. Auch bei ihnen wird der luftdichte Abschluß durch einen Gummiring zwischen Rand und Deckel erzielt; der Federdruck des Apparates wird durch einen Bügel von starkem Draht ersetzt. In diesen Gläsern kann man jedes Obst und Gemüse durch Sterilisation frisch erhalten.

Beerenobst wird mit Zucker durchstreut eingelegt, wie dies bereits bei dem Einkochen in Patentflaschen näher ausgeführt ist. Es empfiehlt sich auch hier, um den Gläserraum besser auszunutzen zu können, eine Unterbrechung des Kochens, um den zusammengeführten Inhalt der Gläser zu ergänzen. Man setzt sie zunächst ohne Gummiring ein, öffnet den Kessel kurz vor der Kochtemperatur und füllt mit den Früchten eines Glases die anderen auf. Alsdann legt man auf den trockengeriebenen Rand den Gummiring und den Deckel und legt den Bügel um. Mit der Zuckerzutat richte man sich nach den auf Seite 196 gegebenen Vorschriften. Siehe über Zuckerzusatz auch das auf Seite 195 Gesagte.

Man kann aber auch die Beeren mit dem Zucker vermischt zum Feuer bringen, kurz aufkochen lassen und nach dem Erkalten in die Gläser füllen, die gleich geschlossen werden.

In gleicher Weise bereitet man ausgesteinte Kirschen und Pflaumen (Zwetschen) vor, denen bei süßen Kirschen 100 g, bei

sauren je nach Art bis 200 g Zucker auf jedes Pfund Frucht zugefetzt wird, bei Pflaumen 110 bis 125 g.

Kern- und Steinobst wird dagegen mit einer Zuckerlösung übergossen sterilisiert, zu der man Zucker und Wasser aufkocht und nach dem Erkalten verwendet.

Apfel und Birnen werden geschält und sofort in kaltes Wasser gelegt, dem einige Tropfen Zitronensaft beigegeben sind, damit sie nicht braun werden. Kleine Früchte läßt man ganz, größere werden in Viertel oder Achtel zerteilt, dann in die Gläser gelegt und zusammengerüttelt; die Zuckerlösung wird darüber gegossen, doch nur soweit, daß stets ein dreifingerbreiter Raum im Glase frei bleibt, da der Inhalt der Gläser sich beim Kochen ausdehnt und, wenn zu voll gefüllt, zwischen Deckel und Gummiring gelangt und so den Verschuß in Frage stellt. Zucker: 600 g auf 1 l Wasser.

Quitten werden in gleicher Weise behandelt, aber stets in Viertel geschnitten und vom Kernhaus befreit. Zucker: 800 g auf 1 l Wasser.

Kirschen und Pflaumen (Zwetschen) als ganze Frucht eingelegt, werden nur entstielt, in den Gläsern gut zusammengerüttelt und mit der Zuckerlösung übergossen, für die man bei süßen Kirschen 275 g, bei sauren und bei Pflaumen 700 g für 1 l Wasser gebraucht.

Pflaumen kann man auch ohne Zutat einlegen, indem man die nur entsteinten Früchte fest in die Gläser packt, verschließt und sterilisiert. Die so eingekochten Pflaumen eignen sich besonders zu Mehlspeisen, Klößen und als Auflage für Obstkuchen.

Aprikosen und Pfirsiche werden geschält, halbiert, entsteint und mit einer Zuckerlösung von 500 bezw. 650 g versehen, Mirabellen und Reineclauden als ganze Frucht eingelegt mit 400 bezw. 650 g Zucker auf 1 l Wasser.

Die Erdbeere ist eine etwas heikle Frucht, deren Frischerhaltung oft nicht nach Wunsch gelingt, indem die Früchte ihre schöne Farbe einbüßen und grau und unansehnlich werden. Es eignen sich daher nur solche Erdbeeren, die ein durch und durch rotes Fleisch haben. Sie werden, nachdem die Kelchblätter mit einer spitzen Schere vorsichtig abgezwickelt sind, in die Gläser getan,



mit etwas feinem Zucker bestreut und bis zum nächsten Tage fortgestellt. Dann füllt man den sehr zusammengefallenen Inhalt der Gläser nach und gibt in jedes einen Teelöffel Kirschsafft, der zur Erhaltung der Farbe dient. Erdbeeren müssen sehr langsam und nur bis 80°, nicht bis zum Kochen erhitzt werden.

Erdbeeren mit hellem Fruchtfleisch benutzt man zu einem Mischkompott, wie unter Nr. 574 angegeben.

Das Erhitzen der Gläser geschieht in einem verschlossenen Topfe in derselben Weise, wie bei dem Einkochen in Flaschen angegeben. Das Erwärmen soll nur langsam geschehen; noch vor dem Kochen, nämlich bei 90°, rückt man den Topf beiseite und erhält die Temperatur auf der gleichen Höhe.

Äpfel werden 15 Minuten sterilisiert, von dem Zeitpunkt ab gerechnet, wo 90° erreicht sind; Beeren- und Steinobst erfordert 25 Minuten Zeit, Quitten 35 Minuten und Birnen je nach dem Reifegrad 20 bis 30 Minuten.

Erdbeeren und Himbeeren werden 20 Minuten bei 80° gedünstet.

Die Gläser müssen im Wasserbade erkalten und möglichst dunkel aufbewahrt werden, damit die Früchte sich nicht unter dem Einflusse des Lichtes verfärben. Von Zeit zu Zeit sind die Gläser zu prüfen; sobald sich der Deckel abheben läßt, ist der Inhalt dem Verderben ausgesetzt; es ist entweder ein Fehler beim Einkochen vorgekommen, oder die Gläser bezw. Ringe sind nicht tadellos. Besonders auf die letzteren ist Obacht zu geben, da bei dem Gummimangel jetzt viel minderwertige Ware in den Handel gebracht wird. Man muß deshalb in den ersten 2—3 Wochen die Gläser täglich prüfen, damit man, wenn sich ein Verschuß öffnet, den Inhalt durch sofortiges nochmaliges Sterilisieren retten kann.

Außer Gläsern werden auch Ton- und Steingutkrüge angeboten, die zwar weniger leicht zerbrechlich sind und, da sie kein Licht durchlassen, den Früchten besser die Farbe erhalten, aber den Nachteil haben, daß man den Inhalt nicht wie bei den Gläsern von außen prüfen kann. Auf diese Krüge muß eine längere Kochzeit gerechnet werden, als bei Gläsern, weil sie sich weit langsamer erhitzen.

## Früchte ohne Sterilisieren einzukochen.

### 575. Heidelbeeren ungekocht in Flaschen.

Man füllt die Beeren, die unbedingt frisch und trocken gepflückt sein müssen, in gesäuberte Flaschen, gießt soviel kaltes Wasser darauf, daß die Beeren bedeckt sind, und verkorft und versiegelt die Flaschen.

So behandelte Beeren sind allerdings etwas härzlich und müssen vor Gebrauch etwas länger als frische Beeren mit Zucker gekocht werden.

### 576. Heidelbeeren gekocht in Flaschen.

Die Beeren werden in einem Einkochkessel ohne Wasserzutut gedämpft, mit oder ohne Zucker. Man füllt die erkalteten Beeren in Flaschen und gießt in jede zweifingerbreit kaltes Wasser. Die Flaschen werden dann verkorft und verlackt und sind kühl und trocken aufzuheben.

Die Schimmelhaut, die sich auf dem Wasser bildet, schadet den Früchten nicht und kann bei Gebrauch leicht abgenommen werden.

### 577. Kürbis.

Ein fester Kürbis wird geschält, in Stücke geteilt und das schwammige Innere entfernt. Dann schneidet man ihn in Würfel, gießt guten Einnachseeßig darüber und läßt die Stücke 12 Stunden so stehen. Nach dieser Zeit wird jedes Kürbisstück mit einem reinen Leintuch abgetrocknet. Auf jedes Pfund Kürbis rechnet man  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, der geläutert wird, d. h. man taucht die Zuckerstücke in Wasser, läßt sie in einem Gefäß auf nicht zu starkem Feuer zergehen und nimmt beim Aufkochen den sich oben bildenden Schaum ab. In diesem Zuckersaft werden die Kürbisstücke gekocht, bis sie glasig sind, dann werden sie mit der Schaumkelle herausgehoben und in Steinguttöpfe gefüllt. Ist aller Kürbis gekocht, so gießt man den Saft darüber und bindet die Töpfe zu. Sollte der Saft zu reichlich sein, so kocht man ihn noch ein Weilchen ein.

Vielfach ist eine Zutat von guter Vanille oder von Ingwer beliebt.

### 578. Kürbis auf andere Art.

Der Kürbis wird in Würfel geschnitten, in kochendes Wasser geschüttet, dem ein kleiner Löffel Salz beigegeben ist, und einmal aufgekocht. Auf jedes Pfund Frucht rechnet man  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, läutert ihn und kocht darin die Kürbisstücke glasig; eine kleine Beigabe von gepulbertem Ingwer oder von Vanille hebt den Geschmack. Die Kürbisstücke werden mit dem Schaumlöffel herausgenommen, in Gläser oder Steinguttöpfe gefüllt und der Saft stark eingekocht, ehe man ihn über den Kürbis füllt. Nach einigen Tagen wird der Saft abgegossen, nochmals gut durchgekocht und nach dem Erkalten über die Kürbisstücke gegeben.

### 579. Melonen.

Melonen werden geschält, in Scheiben und dann in Streifen teilt und, mit feinem Zucker bestreut, einen Tag fortgestellt. Auf jedes Pfund Frucht rechnet man 300 g Zucker. Der Saft, den die Früchte ziehen, wird zum Kochen gebracht, die Stücken darin gekocht, doch nicht zu weich, und in Hasen oder Gläser gefüllt. Der Saft wird noch etwas eingekocht, darübergeschüttet und mit Pergamentpapier verbunden.

Da Melonen sich oft nicht so gut halten als z. B. Kürbis, ist es gut, wenn man sie, noch warm in Gläser gefüllt, mit Pergament verbindet, in einen größeren Topf mit Wasser setzt, dieses zum Kochen bringt und so eine halbe Stunde erhält. Die Melonen dürfen dann aber vorher nur halbweich gekocht sein.

### 580. Preiselbeeren.

Die Beeren werden sauber verlesen und gewaschen. Man rechnet das halbe Gewicht Zucker, also auf 1 Pfund Beeren 250 g. Sind die Beeren jedoch gut ausgereift und hochrot, so genügen 225 g. Der Zucker wird geläutert, die Beeren hineingetan und langsam zum Kochen gebracht. Während sie weichkochen, was etwa 20 Minuten dauert, nimmt man den sich bildenden Schaum sauber fort, füllt die fertigen Beeren in Töpfe und verbindet sie.

### 581. Preiselbeeren mit Birnen.

Man verwendet möglichst süße und saftreiche Birnen und zwar 1 Teil Birnen, 3 Teile Preiselbeeren. Die Zuckerzutat ist nach der Süße der Birnen zu bemessen, auf das Pfund Frucht etwa 200—250 g Zucker.

Beeren und die in Viertel oder Achtel geteilten, geschälten Birnen können gleich zusammen gekocht werden, oder man kocht zunächst die Beeren, hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus und läßt in dem Saft die Birnen weich werden. Danach legt man die Früchte miteinander vermischt in Töpfe und gießt den Saft darüber.

### 582. Preiselbeeren mit Kürbis

ist ebenfalls eine gute Mischung. Der Kürbis wird, wie in Nr. 577 beschrieben, in Essig gelegt, nach dem Abtrocknen in dem Preiselbeerensaft glasig gekocht, mit den Beeren vermischt und der Saft darüber geschüttet.

Zucker 225 g auf 1 Pfund. Verhältnis der Früchte wie bei Mischung mit Birnen.

### 583. Preiselbeeren mit Melonen

kocht man ebenso ein wie bei Birnen angegeben.

### 584. Preiselbeeren in Gallert.

Von den Beeren werden die reifsten, hochroten ausgefucht und beiseite gestellt. Die übrigen, etwa die Hälfte bis zwei Drittel der Gesamtmenge, stellt man ohne Wasser auf gelindes Feuer und läßt sie unter Umrühren Saft ziehen, alsdann eine halbe Stunde kochen. Dann treibt man die Beeren durch ein Haarsieb, bringt das Mark wieder zum Feuer und kocht es mit dem halben Gewicht Zucker durch, also auf jedes Pfund Mark 250 g. Die zurückgelassenen Beeren werden nun hineingeschüttet, alles zusammen zum Kochen gebracht, 5 Minuten unter behutsamem Umrühren gekocht und in Gefäße gefüllt.

Diese Art ist besonders bei hartschaligen und nicht gut ausgereiften Beeren zu empfehlen.

### 585. Quitten.

Man unterscheidet nach der Form Apfel- und Birnquitten. Hat man die Wahl, so sind letztere als Kompottfrucht vorzuziehen, während die Apfelquitten zu Mus oder Gallert benutzt werden.

Zunächst werden die Quitten mit einem rauhen Tuch fest abgerieben, um das Wollige an der Schale zu entfernen, dann geschält und das Kernhaus entfernt. Die Quittenstücke werden dann, samt den Schalen und Kernhaus, in Wasser halbweich gekocht und herausgehoben, während man das übrige noch eine Stunde kochen läßt. Dann gießt man den Saft durch ein Haarsieb und fügt Zucker dazu, auf 1 Pfd. Quitten 350 g. In dem kochenden Zuckersaft läßt man die Früchte vollends weich werden, legt sie in Gläser und gibt den noch etwas eingekochten Saft darüber.

Zur Vorsicht ist Nachdinsten im Wasserbade zu empfehlen; siehe das unter „Melonen“ Gesagte.

## B. Obstmus (Marmeladen).

Es eignen sich hierzu alle Fruchtarten; manche entwickeln erst in einer geeigneten Mischung ihren vollen Wohlgeschmack. Mischungen sind schon deshalb zu empfehlen, um die Herbheit der einen Frucht durch die Süße der anderen auszugleichen und so an Zucker zu sparen.

Betreffs des Zuckers ist auf das bereits Gesagte (siehe Seite 193) hinzuweisen. Gerade das übermäßige Zuckern erweckt oft Widerwillen gegen jede Art Marmelade!

Härtere Früchte sind mit Vorteil vorher zu zerkleinern, indem man sie durch die Hackmaschine dreht. Man verkürzt so die Kochzeit und erhält dem Mus mehr Geschmack und schöne Farbe. Die Hackmaschine muß vorher mit heißem Sodawasser abgewaschen und dann noch mit kochendem Wasser übergossen werden.

Sehr saftreichen Früchten entzieht man einen Teil Saft und kocht ihn gesondert ein. Es ist dies bei den Anweisungen näher ausgeführt.

Zum Einkochen sind einfache irdene Töpfe am besten; auf Gas sind solche allerdings nicht zu verwenden, hier nimmt man

tadelloses Emaille- oder Aluminiumgeschirr. Es sollte unbedingt darauf gesehen werden, daß die zum Einkochen bestimmten Töpfe wie auch hölzerne Nührlöffel und dergl. zu keinem anderen Zweck benutzt werden, insbesondere darf kein Fett oder fetthaltige Speise darin gekocht sein. Zum Schälen und Schneiden der Früchte sind Bronzemesser zu benutzen.

Zum Muskochen nehme man die Töpfe nicht zu groß und mehr breit und flach, weil hierin das Mus am ersten die gehörige Dichtigkeit erlangt, die zur Haltbarkeit erforderlich ist.

Das Ausschweffeln der Gläser ist zu unterlassen, gleichfalls das Auflegen eines Rum- oder Rognatpapiere. Vor dem Beifügen von Salizyl sei ernstlich gewarnt — es ist durchaus gesundheits-schädlich, zumal da die Hausfrauen in der Bemessung der Menge fast immer recht sorglos sind und es ihnen auf ein paar Gramm mehr oder weniger nicht ankommt, wenn das Gewicht überhaupt ermittelt wird! Salizyl ist schon in kleinen Mengen ein starkes Herzgift!

### 586. Apfelmus.

Die Äpfel werden gewaschen, schlechte Stellen entfernt und, ohne zu schälen, in Stücke geschnitten. Man gibt nur soviel Wasser in den Topf, daß der Boden bedeckt ist, und kocht die Apfelstücke recht weich, so daß man sie gut durchtreiben kann. Bei größeren Mengen empfiehlt sich die Anwendung einer sog. Passiermaschine, da das Durchrühren mit der Hand doch recht langsam vonstatten geht.

Das durchgerührte Mus bringt man in flachen Gefäßen zum Kochen und kocht es auf lebhaftem Feuer, bis es dicklich zu werden beginnt. Dann erst gibt man Zucker dazu, und zwar soll wie bei allen Musen nur der zur Süße notwendige Zucker beigelegt werden; bei Äpfeln rechnet man auf das Pfund Mus 75 bis 150 g, je nach Süße der Sorte; die genaue Menge ist durch Kostprobe festzustellen. Mit dem Zucker kocht man das Mark noch eine gute halbe Stunde; es muß breit vom Löffel fallen. Dann heiß in Gefäße füllen, nach dem Erkalten mit Pergament verbinden.

Benutzt man Steintöpfe, so stellt man diese noch 2—3 Stunden in den warmen Bratofen; es bildet sich dann obenauf eine feste Kruste. Solch Mus ist von bester Haltbarkeit.

Sind die Äpfel sehr saftreich, so schütte man sie vor dem Durchtreiben auf ein Safttuch und lasse, doch ohne jedes Nachhelfen, den klaren Saft abtropfen, der zu Gallert gekocht wird.

### 587. Apfelmus mit Kürbis.

Man rechnet auf 1 Pfund Äpfel  $\frac{1}{2}$  Pfund Kürbis, kocht beides zusammen, wie bereits angegeben, und treibt es durch. Nachdem der Brei gekocht ist, bis er dicklich wird, kommt Zucker dazu — auf das Pfund der durchgetriebenen Masse etwa 100 g — und wird nun gekocht, bis das Mus breit vom Löffel fällt.

Bei diesem Mus kann mit einer Kleinigkeit Vanille oder Zimt gewürzt werden, was bei reinem Obstmus nicht zu empfehlen ist. Zu beachten ist, daß Mus, dem Kürbis zugesetzt ist, etwas länger gekocht werden muß, damit der Wassergehalt des Kürbis verdunstet.

### 588. Apfelmus mit Rüben.

Als vermehrende Zutat unter einzelne Marmeladen sind Rüben zu empfehlen, und zwar kann man die Zucker- und die gewöhnliche Kunkelrübe nehmen oder die Mohrrübe. Bei Verwendung der ersteren erübrigt sich jede Zuckerzutat, da die Süße der Rübe selbst recht saure Früchte mit durchdringt.

Dies Mus ist eines der billigsten, da man außer Äpfeln noch Birnen und Pflaumen (auch halbreife) mitverwenden kann und so eine gute Verwertung für Fallobst hat. Man rechnet ungefähr, auf das Gramm kommt es hier nicht an, 2 Teile Apfel und 1 Teil Rüben; sind Pflaumen dabei, so kann man auf 5 Pfund Obst 2 Pfund Rüben rechnen. Mohrrüben kann man bis zur Hälfte des Fruchtgewichtes nehmen.

Das Obst wird, wie unter Apfelmus beschrieben, weichgekocht und durchgetrieben. Die Rüben werden gepuht, roh gerieben und dieses Mus solange gekocht, bis es ganz gleichmäßig ist und keine Stückchen mehr zeigt. Man schüttet es dann zu dem bereits etwas eingedickten Fruchtmus, kocht miteinander dick ein und überbäckt die gefüllten Töpfe noch im Bratofen.

Bei Verwendung von Mohrrüben gibt man etwas Zucker dazu — etwa 50 g auf 1 Pfund Mus —, da diese nicht so süß sind wie die beiden anderen Rübenarten.

### 589. Birnen,

die sich allein nicht gut verarbeiten lassen, weil das Mus wenig Aroma hat, mischt man am besten unter Apfel. Ebenso kann man mit halbreifen Pflaumen tun, die vorher entsteint und zerschnitten werden.

### 590. Apfelsinenmus I.

10 Apfelsinen und 2 Zitronen schält man ab und nimmt die Hälfte der Schalen, die mit soviel Wasser, daß sie gerade bedeckt sind, ganz weich gekocht werden. Die Früchte zerschneidet man, entfernt die Kerne und dreht sie samt den gekochten Schalen durch den feinsten Einsatz der Hackmaschine. Das Durchgedrehte wird mit dem Schalenwasser vermischt, 2¾ Pfund Zucker dazu gegeben und etwa 1 Stunde gekocht, bis das Mus dicklich wird. Es hält sich sehr gut und ist von etwas bitterlich-pikantem Geschmack.

### 591. Apfelsinenmus II.

6 Apfelsinen werden geschält und die Schalen zusammen mit 5 Mohrrüben mittlerer Größe in Wasser weichgekocht. Dann treibt man Schalen, Rüben und die entfernten Apfelsinen durch die Hackmaschine, gibt das Schalenwasser dazu und läßt zusammen noch ½ Stunde kochen. Dann wiegt man die Masse — zu diesem Zweck hat man vorher das Gewicht des leeren Einkochessels festgestellt, um es abrechnen zu können — und gibt auf jedes Pfund 400 bis 450 g Zucker dazu, mit dem das Mus dicklich eingekocht wird.

### 592. Aprikosenmus.

Die Aprikosen, die schön reif sein müssen, werden zunächst auf kleines Feuer gebracht und öfter geschüttelt, bis sie Saft gezogen haben. Dann kocht man sie auf flotterem Feuer weich und drückt sie durch ein Haarsieb. Das Mark wird gewogen und auf jedes Pfund 400 g Zucker gerechnet, mit dem man das Mus kocht, bis es dicklich wird.

### 593. Brombeermus.

Da die Brombeeren sehr saftreich sind, also längere Zeit brauchen, um die Musdicke zu erreichen, die zur Haltbarkeit nötig ist, so entnimmt man ihnen einen Teil des Saftes, indem man, nach-



dem die Früchte kochen, mit einer Suppenkelle seitlich Saft heraus schöpft, der dann gesondert eingekocht wird, wie dies auf Seite 218 beschrieben ist.

Die Früchte läßt man völlig zerfochen, ehe man den Zucker dazu gibt, und bestimme dessen Maß durch eine Kostprobe. Auf ein Pfund Beeren genügen etwa 150—175 g. Mit dem Zucker kocht man die Marmelade dicklich.

#### 594. Dreifruchtmus

ist eine Mischung von süßen Kirschen, Johannisbeeren und Himbeeren im Verhältnis von 2, 1½ und 1 Pfund. Die Kirschen werden nach dem Aussteinen roh durch die Hackmaschine gegeben, da sie schlecht gänzlich zerfochen und sonst ein stückiges Mus ergeben. Die Johannisbeeren — wenn möglich verwende man ein Teil weiße dabei, die besonders gut Gallert bilden — werden zunächst zum Kochen gebracht, dann Kirschen und Himbeeren dazu geschüttet und nach dem Aufkochen einige Kellen Saft fortgenommen. Die Früchte müssen zunächst völlig zerfochen, ehe man den Zucker dazu gibt, auf die genannte Menge etwa 1½ bis 2 Pfund, ganz nach Süße und Reife des Obstes. Dann dicklich einkochen.

#### 595. Erdbeermus.

Die Erdbeeren werden mit einem silbernen Löffel etwas zerdrückt und auf jedes Pfund Frucht 400 g feiner Zucker gerechnet, der zwischen die Erdbeeren gestreut wird. Zugedeckt läßt man die Beeren über Nacht stehen, füllt dann den Saft, der sich gebildet hat, ab und bringt ihn zum Kochen. Waren die Früchte recht saftig und reif, so kann man auch hier einen Teil Saft zurücklassen und besonders in Flaschen einmachen. In den kochenden, abgeschäumten Saft gibt man die Beeren, kocht sie unter häufigem Rühren dicklich ein und füllt sie in Gläser.

#### 596. Hagebuttenmus.

Die Hagebutten werden abgerieben, aufgeschnitten und die Kerne herausgekratzt. Die nochmals gespülten Schalen werden dann mit Wasser weichgekocht und durchgeschlagen. Auf 1 Pfund

Mark nimmt man 350 bis 400 g Zucker und kocht damit das Mus dicklich ein.

### 597. Himbeermus

wird ebenso bereitet wie Brombeermarmelade. Wenn man feinen Saft fortnimmt, was aber anzuraten ist, so muß mehr Zucker gerechnet werden.

Will man Saft und Mus gleichzeitig bereiten, so empfiehlt sich folgendes Verfahren: zwei Drittel der Beeren werden auf Feuer gestellt und bis kurz vor's Kochen gebracht, dann zum Durchtropfen auf ein über die Beine eines umgekippten Stuhles gezogenes Tuch geschüttet, wie dies auf Seite 217 genau beschrieben ist. Man läßt den Saft nur durchsickern, jedes Rühren, Drücken und dergl. unterbleibt. Die auf dem Tuch bleibende, immer noch saftige Fruchtmasse wird mit den ganzen Beeren zusammen zu Mus gekocht, das sich schnell verdickt und von bestem Geschmack ist.

### 598. Johannisbeermus.

Man verwende möglichst einen Teil weiße Johannisbeeren zu den roten, weil sie weniger herb sind und vorzüglich gelieren. Den aufgekochten Früchten entnimmt man etwas Saft und dickt das übrige, nachdem es gut zerfocht ist, mit Zucker ein; man rechne auf das Pfund Beeren wenn weiße darunter sind 300 g, sonst 350 g.

Auch bei Johannisbeeren ist das gleiche Verfahren anzuraten, wie unter Himbeeren angegeben. Den abgetropften Saft verwende man als solchen oder zu Gallert.

Wenn bei Johannisbeeren die Kernchen stören sollten, kann das Mus, nachdem etwas Saft fortgenommen, durch ein Haarsieb drücken.

Auf 3 Pfund Johannisbeeren 1 Pfund Himbeeren mitgekocht, gibt eine sehr feine Mischung.

### 599. Johannisbeermus mit Rübenzusatz.

Bei der sauren Johannisbeere ist die Milderung durch die süße Rübe besonders angebracht. Die Rüben — vergleiche das unter Nr. 588 Gesagte — werden roh gerieben und dann zusammen mit den Beeren eingekocht, denen man in diesem Falle keinen

Saft entzieht. Will man das Mus kernlos haben, so treibt man es durch ein Haarsieb, nachdem Beeren und Rüben eine Weile miteinander gekocht haben. Dann erst wird Zucker beigelegt, nicht mehr als zu angenehmer Süße erforderlich, und das Mus eingedickt.

Sollte sich nach einigen Tagen auf der Oberfläche Feuchtigkeit zeigen — ein Zeichen, daß nicht genug eingedickt ist —, so muß man das Mus nochmals durchkochen.

### 600. Mus von schwarzen Johannisbeeren.

Diese Johannisbeerart ist leider noch nicht allgemein verbreitet, obwohl sie einen eigenartig feinen Geschmack hat und, zum Rohgenuß nicht geeignet, ein ausgezeichnetes Mus gibt. Bereitung wie bei Johannisbeeren Nr. 598, doch erfordert die schwarze Beere mehr Zucker, da sie herber ist. Man kann fast das gleiche Gewicht Beeren und Zucker rechnen.

Ein Durchtreiben durch ein Haarsieb ist hier angebracht.

### 601. Kirschmus mit Zucker.

Halb süße, halb saure Kirschen werden ausgesteint, durch die Hackmaschine gedreht und dann zum Feuer gebracht. Nachdem das Mus reichlich eine halbe Stunde gekocht hat, gibt man den Zucker hinein und läßt es zusammen dicklich werden.

Auf 5 Pfund Früchte, nach dem Aussteinen gewogen, rechnet man 1 Pfund Zucker. Hat man mehr süße als saure Kirschen verwendet, so genügt diese Zuckermenge für 6—7 Pfund Frucht.

Auch bei Kirschen ist eine Zugabe von Himbeeren — auf 5 Pfund 1 Pfund — zu einer feinen Mischmarmelade empfehlenswert.

### 602. Kirschmus ohne Zucker, sog. Kirschkreide.

Halb süße, halb saure Kirschen werden nach dem Entfernen wie vorstehend beschrieben durchgedreht, beim Aufkochen einige Kellen Saft fortgenommen und dann das Mus ohne jede weitere Zutat so dick eingekocht, daß, wenn man mit dem Löffel eine Rinne am Boden entlang zieht, sich diese nicht mehr schließt.

Das Mus wird in Steinguttöpfe gefüllt und in den Bratofen gestellt, damit es oben eine Kruste bekommt. Es ist von vorzüg-

lichem Geschmack und bester Haltbarkeit. Beim Gebrauche verrührt man es mit etwas heißem Wasser und kann es auch in entsprechender Verdünnung zu Lunken für Süßspeisen benutzen.

### 603. Kürbismus.

Der geschälte, in Würfel geschnittene Kürbis wird zunächst auf kleines Feuer gestellt, bis er Saft abgibt, dann zu Mus gekocht. Man gibt zu jedem Pfund Kürbis 200 g Zucker sowie eine kleine Zutat von Ingwer oder Vanille. Das Mus muß gekocht werden, bis es in großen Klumpen vom Löffel fällt.

### 604. Mirabellenmus.

Die ausgesteinten Früchte läßt man auf schwachem Feuer Saft ziehen und dann zerkochen, gibt auf jedes Pfund Frucht 150—175 g Zucker und kocht das Mus dicklich.

### 605. Mohrrübenmus

ist, allein gekocht, nicht so gut im Geschmack, als wenn man die Rüben unter Früchte mischt. Für den baldigen Verbrauch kocht man Mohrrüben mit  $\frac{1}{4}$  des Gewichtes gedörrten Aprikosen ein und erhält ein sehr feines Mus. Die Aprikosen werden eingeweicht, dann die roh geriebenen Rüben mit dem Einweichwasser gekocht, die aufgeweichte Frucht dazu gegeben, unter Rühren gut verkocht und nach Geschmack gesüßt.

### 606. Mus aus Tomaten und Äpfeln.

5 Pfund recht reife Tomaten werden zusammen mit  $2\frac{1}{2}$  Pfund ungeschälten, in Scheiben geschnittenen Äpfeln ohne Wasserzutat weichgekocht und durch ein Sieb gerieben. Das Mus wird mit 2 Löffeln Zitronensaft eine halbe Stunde gekocht, dann  $2\frac{1}{2}$  Pfund Zucker beigelegt und das Ganze dicklich eingekocht.

### 607. Pflaumenmarmelade.

Blaue Einmachpflaumen — Zwetschen — werden abgerieben, entsteint und durch die Hackmaschine gedreht. Nachdem das Mus ganz glatt gekocht ist — nach ungefähr einer halben Stunde vom

Kochen an gerechnet — gibt man auf jedes Pfund Frucht, ohne Steine gewogen, 150 g Zucker und kocht das Mus, bis es breit vom Löffel fällt.

### 608. Pflaumenmus

Ist wohl das bekannteste aller Obstmus. Die Selbsterstellung wird aber vielfach von den Hausfrauen gefürchtet des langen Kochens und Rührens halber. Diese Arbeit kann man um weit mehr als die Hälfte vermindern, wenn man die rohen Früchte durch die Hackmaschine dreht. Man erhält so schnell ein glattes, dichtes Mus, das man unter Rühren kocht, bis es ganz dick und steif ist. Dann wird es in Töpfe gefüllt und im Ofen überbacken.

Gerade bei Pflaumen ist das auf Seite 205 über die Einmachgefäße Gesagte zu beachten. Das Einkochen in großen, tiefen Kesseln ist nicht angebracht, bei breiten, flachen Töpfen, deren man ja mehrere verwenden kann, kommt man viel schneller zum Ziel.

Vielfach kocht man das Mus samt den Steinen und meint, es sei dadurch aromatischer, eine Ansicht, über die sich streiten läßt. Jedenfalls ist das Durchtreiben der mit den Steinen gekochten Früchte viel mühsamer als das vorherige Aussteinen, und es ist auch appetitlicher, wenn man durch das Aussteinen Sicherheit hat, daß jede madige Frucht ausgemerzt wurde.

Während der letzten Zeit des Kochens ist ständig und g r ü n d - l i c h zu rühren, da angebranntes Mus völlig bitter schmecken würde.

### 609. Preiselbeermus.

Die Beeren läßt man zunächst Saft ziehen und kocht sie dann zu Brei, dem man auf 5 Pfund Beeren 1 Pfund Apfel, süße Birnen oder Kürbis zusetzt sowie  $2\frac{1}{2}$  Pfund Zucker. Das Mus muß ganz glatt und stückenlos sein, ehe man den Zucker hinzugibt, man kann es auch, um Schalen und Kerne zurückzulassen, durch ein Haarsieb treiben. Kürbis kann gleich zu den Beeren gegeben werden, Apfel und Birnen kocht man dagegen erst zu Mus und streicht es durch, falls man nicht die ganze Marmelade durchrühren will.

### 610. Quittenmus.

Die Quitten werden abgerieben, in Stücke geschnitten und samt Schale und Kernen — diese enthalten hauptsächlich die Gal-

lertstoffe — mit ganz wenig Wasser weichgekocht, dann zum Abtropfen auf ein Leintuch geschüttet. Der Saft wird zu Gallert gekocht, das auf dem Tuch Zurückgebliebene durchgestrichen und gewogen. Auf jedes Pfund Mark gibt man  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und kocht damit das Mus dick ein.

Wem der Quittengeschmack allein nicht zusagt, gibt  $\frac{1}{4}$  bis  $\frac{1}{2}$  der Menge Apfel dazu.

### 611. Stachelbeermus.

Recht reife, möglichst rote Stachelbeeren werden ohne Wasser erhitzt und zum Kochen gebracht, danach durch ein Sieb gestrichen und das halbe Gewicht Zucker zugefügt. Sind die Stachelbeeren recht süß, so genügen auch 200—225 g Zucker auf 1 Pfund Fruchtmark.

Unter Umrühren dicklich kochen.

### 612. Vierfrucht.

Zu der Dreifruchtmischung Nr. 594 gibt man noch  $1\frac{1}{2}$  Pfund reife Stachelbeeren, die mit den Kirschen durch die Maschine gedreht werden.

Im übrigen ist die Bereitung gleich der genannten Anweisung.

### 613. Weinbeermus.

Einheimische Weintrauben, die — von bevorzugten Lagen abgesehen — zumeist recht sauer bleiben und in sonnenarmen Jahren gar nicht richtig ausreifen, ergeben in Verbindung mit Birnen ein recht gutes Mus. Die Weinbeeren werden abgestreift und ohne Wasserzutut auf mildes Feuer gesetzt. Auf je 5 Pfund Beeren nimmt man 4 Pfund Birnen, die abgerieben und ungeschält in Spalten geteilt werden. Zusammen mit den Weinbeeren kocht man sie weich und drückt den Fruchtbrei durch ein Sieb, damit Kerne und Schalen zurückbleiben. Wenn das Mus wieder zum Kochen gebracht ist, fügt man soviel Zucker bei, als zur Süßigkeit erforderlich ist; die Menge richtet sich ganz nach Art und Reife der Früchte. Auf lebhaftem Feuer und unter fleißigem Rühren wird das Mus dicklich gekocht, bis es breit vom Löffel fällt. Das fertige Mus wird in kleine irdene Töpfe gefüllt und einige Stunden in den Bratofen gestellt, damit die Oberschicht erhärtet und eine feste Kruste bildet.

Die hier angegebenen Zuckermengen werden mancher Hausfrau zu gering erscheinen, da sie bisher an einen größeren Verbrauch gewöhnt war, doch ein Versuch zeigt, daß solch Mus viel angenehmer und natürlicher schmeckt als mit reichlicher Zuckermenge zutat.

Bei genügendem Eindicken ist die Haltbarkeit sicher. Das Mus muß oben eine feste Decke haben und darf keinen Saft austreten lassen. Sollte dies doch einmal der Fall sein, so muß das Mus unter fortwährendem Rühren noch einmal stark durchgekocht werden.

### C. Fruchtpasten

entstehen, indem man Mus noch weiter eindickt, bis der Rührlöffel stehen bleibt. Man bevorzugt zur Pastenherstellung solche Früchte, die nicht allzu saftreich sind, oder man entzieht ihnen einen Teil des Saftes.

Zur Pastenbereitung sind am besten zu verwenden, geordnet nach ihrer Eignung für diesen Zweck:

Apfel,	Pflaumen,
Quitten,	Kirschen,
Birnen,	Sagebutten.
Preiselbeeren,	

Apfel, Quitten und Birnen werden, wie bei dem betr. Mus angegeben, mit möglichst wenig Wasser zerkoht, durchgetrieben und das Mus eingedickt, wobei nur wenig Zucker beigelegt wird, da die Pasten, wenn sie einige Zeit liegen, immer süßer schmecken als das frische Mark; bei süßen Äpfeln genügen 50—75 g Zucker auf das Pfund Mark, mehr saure erfordern bis zu  $\frac{1}{4}$  Pfund. Bei sehr saftreichen Äpfeln läßt man die weichgekochte Frucht auf einem Tuche erst etwas Saft durchtropfen und dickt nur das Mark ein.

Diese drei Fruchtarten lassen sich untereinander mischen, bei Birnen ist eine Mischung mit Äpfeln oder mit Preiselbeeren anzuraten.

Pflaumen und Kirschen werden entsteint, durch die Hackmaschine getrieben und, nachdem das Mus kocht, ein Teil des Saft-

tes fortgenommen. Süße Kirschen erfordern keinen Zucker, saure und Pflaumen eine Zutat von 75—100 g auf das Pfund Mark.

Preiselbeeren kocht man so an, wie unter Mus beschrieben, schüttet sie auf ein Tuch und verwendet den ablaufenden Saft als solchen oder zu Gallert. Das Mark reibt man durch ein Haarsieb und dickt es mit Zucker ein, 200 g auf 1 Pfund Mark.

Sagebuttenmark, wie bei Mus Nr. 596 gewonnen, mischt man mit ein Viertel Apfelmarmelade und gibt Zucker wie bei Preiselbeeren dazu.

Das genügende Eindicken ist Bedingung zur Haltbarkeit der Pasten. Das Mark muß sich vom Boden ablösen, und der Löffel darin stehen bleiben. Fortwährendes Rühren während des Eindickens ist nicht zu vergessen.

Man streicht die Paste reichlich zweifingerhoch auf Pergamentpapier, trocknet sie an der Luft oder im lauen Ofen und wendet sie nach einiger Zeit um. Sie wird, in Pergamentpapier eingewickelt, trocken und kühl aufbewahrt und beim Gebrauch in Vierecke geschnitten.

Es sei hierbei noch bemerkt, daß solche Fruchtpasten eine willkommene „Liebesgabe“ für unsere Feldgrauen sind. Man streicht die Masse gleich in nicht zu hohe, mit Pergament ausgelegte Feldpostkästchen, stürzt sie aus, nachdem sie fest geworden ist und läßt sie ringsum trocken werden, ehe man sie in den Kästchen verschickt.

#### 614. Quittenbrot

ist eine besondere Art Paste, bei der man unter das Mark noch gehackte Mandeln oder Haselnüsse gibt.

In gleicher Weise wird

#### 615. Sagebuttenbrot

bereitet.

### D. Gallert (Sulz, Gelee)

stellt man aus Fruchtensaft her. Da hierzu reichlich Zucker unerlässlich, beschränken wir uns zurzeit auf solche Früchte, die ein besonders festes Gallert geben und kochen nur kleine Mengen davon, hauptsächlich für Kranke und Genesende.



Aus diesen Gründen sind nur die nachstehenden 5 Arten angegeben, die Anführung schwer gelierender Früchte wie Erdbeeren, Himbeeren, aber unterlassen.

### 616. Apfelgallert.

Das schönste Gelee von wundervollem Aroma und goldig-rötlicher Farbe erhält man, wenn man einen Teil Wild-(Holz-)äpfel mitverwenden kann. Die Äpfel werden ungeschält, nur gewaschen und zerschnitten, mit wenig Wasser weichgekocht und auf ein Tuch zum Ablaufen geschüttet. Will man nur Gallert gewinnen, so preßt man die Rückstände fest aus, nachdem das Durchtropfen aufgehört hat; dann muß man den Saft beim Kochen sorgfältig schäumen, d. h. allen aufsteigenden dicken Schaum, der sich an Rande ansetzt und das Unreine enthält, fortnehmen.

Im anderen Falle verwende man das auf dem Tuche Zurückbleibende zu Mus oder Paste.

Der Saft wird gewogen, auf jedes Pfund Saft 350 g, bei sauren oder Falläpfeln 25—50 g mehr Zucker dazu gegeben, unter Abschäumen bis zur Geleeprobe gekocht, d. h. bis ein Tropfen, auf einen kalten Teller gebracht, schnell fest wird oder, in Wasser tropfen gelassen, nicht mehr zerfließt.

Noch heiß in Gläser füllen und nach dem Erkalten zubinden.

Zu beachten ist, daß alle für Gelee bestimmten Säfte vor dem Auspressen gekocht werden müssen, damit das in Schalen und Kernen sitzende Pektin (der Gallertstoff) gelöst wird. Roh gepreßte Säfte gelieren schwer, öfter garnicht. Gelee muß stets auf flottem Feuer schnell eingedickt werden, da man bei zu langsamem Feuer nicht Gallert, sondern eine Art Sirup erhält.

Überreife Früchte geben zwar viel Saft, aber kein Gelee, können deshalb für letzteren Zweck nicht genommen werden.

### 617. Johannisbeergallert.

Die aufgekochten Beeren läßt man durchtropfen, mit oder ohne Pressen.

Am Zucker rechnet man auf 1 Pfund Saft 400 g.

### 618. Gallert aus schwarzen Johannisbeeren.

Die Beeren werden aufgekocht, gepreßt und, unter sauberem Abschäumen, mit gleichem Gewicht Zucker wie Saft gekocht.

### 619. Preiselbeergallert.

Die Beeren werden aufgekocht und abtropfen gelassen (Mark zu Paste) oder ausgepreßt. Mit 350 bis 400 g Zucker auf 1 Pfund Saft einkochen.

### 620. Quittengallert.

Die Vorbereitung und Kochen ist ebenso wie bei Apfelgallert. Zucker 450 g auf 1 Pfund Saft.

## E. Fruchtsäfte.

Die Herstellung der Säfte geschieht auf zweierlei Art: 1. durch Auspressen der rohen Frucht mittels einer Presse, 2. durch Aufkochen und Durchtropfen. Zu letzterem Zweck nimmt man bei kleinen Saftmengen einen spitzen Beutel aus lose gewebtem Stoff, näht 2 Henkel an und hängt mit diesen den Beutel an 2 Stöcke, die über ein hohes Gefäß gelegt werden. Bei größeren Mengen kippt man einen Stuhl auf den Küchentisch, befestigt ein starkes, festes Leintuch mit den 4 Zipfeln an den 4 Stuhlbeinen und schütet das Obst auf dieses Tuch. Durch die Schwere des Fruchtmarkes sickert der Saft hindurch; das Mark wird dann noch bis auf die trockenen Rückstände ausgepreßt.

Das Klären des Saftes geschieht ebenfalls auf zwei Arten.

Will man die Säfte ohne Zucker sterilisieren, so läßt man den Saft durch ein feines Tuch laufen oder, wenn man ihn ganz besonders klar haben will, nimmt man 2 Sehtücher mit einer Zwischenschicht von Filtrierpapier, das öfter zu erneuern ist. Der Saft wird dann gleich in Patentflaschen gefüllt, doch nur so weit, daß der Flaschenhals frei bleibt, und die verschlossenen Flaschen im Wasserbad (siehe Seite 196) bis ans Kochen gebracht und so 25 bis 30 Minuten erhalten.

Soll der Saft gleich gefüßt sein, so bringt man ihn wieder zum Feuer, entfernt sorgfältig allen Schaum und kocht den Zucker mit durch; der Saft muß völlig klar sein. Er wird danach in Patent- oder in Weinflaschen gefüllt, letztere verkorft und kreuzweise verbunden und danach wie oben sterilisiert. Die Korfen werden sofort nach Beendigung des Kochens verkorft.

Die kleine Mühe dieses Nachkochens sollte nicht gescheut werden, man hat dafür die Gewähr, daß kein Saft gärt oder beschlägt. Manche Säfte halten sich zwar auch ohne Sterilisieren gut, erfordern dann aber mehr Zucker und besonders sorgfames Abschäumen.

In der vorstehend beschriebenen Weise bereitet man:

**621. Apfelsaft.**

Zucker auf 1 Pfund Saft 125 g (200 g).

**622. Brombeersaft.**

175 g Zucker (300 g).

**623. Fliederbeersaft (Holunderbeersaft).**

150 g Zucker.

**624. Himbeersaft.**

150 g Zucker (250 g).

**625. Johannisbeersaft.**

175 g Zucker (250 g).

**626. Kirchsafft von sauren Kirschen.**

250 g Zucker (300 g).

**627. Kirchsafft von süßen Kirschen.**

100 g Zucker (ohne Sterilisieren nicht haltbar).

**628. Preiselbeersaft.**

250—300 g Zucker.

Will man die Säfte ohne Sterilisieren aufheben, so rechne man die in Klammern hinter der ersten Zahl angegebene Menge, doch ist ausdrücklich zu bemerken, daß diese zuckerreichen Säfte nicht so natürlich im Geschmack sind wie die weniger gesüßten.

### 629. Erdbeerjaft

wird nicht vorher gekocht, auch nicht gepreßt, sondern die etwas zerdrückten Früchte werden mit feinem Zucker, 400 g auf 1 Pfd., durchstreut, für 24 Stunden fortgestellt und dann zum Abfließen auf ein Tuch geschüttet. Jedes Drücken und Pressen unterbleibt. Der Rückstand wird zu Mus verarbeitet.

Der Saft wird gleich in Patentflaschen gefüllt und sterilisiert. Walderdbeeren liefern einen besseren Saft als Gartenfrüchte.

### 630. Himbeerjaft

wird nur gut erhitzt, nicht gekocht, ehe man ihn zum Abtropfen stellt. Auch kann man ihn wie Erdbeeren behandeln, mit entsprechend geringerer Zuckerzutat.

### 631. Berberitzenjaft, als Ersatz für Zitronensaft.

Die Beeren werden aufgekocht, gepreßt, filtriert und ohne jeden Zucker in Flaschen sterilisiert.

Es empfiehlt sich, auch einige Flaschen Saft von weißen und von roten Johannisbeeren ohne Zucker einzumachen, um ihn anstatt Zitronensaft zum Säuern von Speisen zu verwenden.

### 632. Mahonienjaft.

Die gewaschenen Beeren werden mit etwas Wasser, damit sie nicht anbrennen, aufgekocht, nach 5 Minuten Kochen zum Abfließen auf ein Tuch geschüttet und der gewonnene Saft gekocht, mit Zucker versetzt und geschäumt. Zuckermenge nach Geschmack bestimmen, auf jedes Liter Saft etwa 200 g. Dann in Flaschen sterilisieren.

Man kann den Saft auch mit etwas mehr Zucker bereiten —  $\frac{1}{2}$  Pfund auf jedes Liter — und ihn stärker einkochen lassen, er hält sich alsdann auch ohne Sterilisieren.

Das auf dem Tuch Zurückgebliebene wird noch einmal mit Wasser aufgekocht, ausgepreßt und gleich verbraucht, z. B. zu „Rote Grütze“.

### 633. Schlehenjast.

Die Schlehen sollen erst einen leichten Frost bekommen haben, ehe man sie verwendet. Sie werden mit etwas Wasser weichgekocht, dann ausgepreßt, der Saft filtriert und ohne jede Zutat in Flaschen sterilisiert. Oder man kocht ihn nochmals auf, gibt Zucker dazu, auf 1 Pfund Saft 200—250 g, schäumt ihn gut aus und füllt ihn heiß in Flaschen, die sofort verkorkt und verlackt werden.

Bei Gebrauch mischt man den Saft, der von köstlicher roter Farbe ist, mit einem weniger herben, meist mit Brombeer- oder Himbeersaft.

Besonders gut ist Schlehenjast zur Bereitung eines „Glühweins“. Man erhitzt hierzu Wasser mit wenigen Melken und einem Stück Zimt, läßt nach Geschmack Schlehenjast mit einem anderen Saft darin heiß werden und reicht das Getränk heiß.

Zur Saftherstellung sei noch auf das sehr einfache sog. „Offenverfahren“ von Leuthold verwiesen, das auch die Bereitung unvergorener, alkoholfreier Obstmooste als Ersatz für vergorenen, alkoholhaltigen Wein ermöglicht.

Ferner lassen sich solche Mooste durch Pasteurisieren (Erhitzen bis 65°) gärungsfrei aufbewahren, wenn man im Besitz einer Sterilisierereinrichtung von Weck, Rex usw. ist.

Allerdings kommt die Selbstherstellung von Moosten nur in obstreichen Gegenden in Frage oder wenn man Früchte reichlich im eigenen Garten hat, andernfalls würde das Erzeugnis sich zu teuer stellen.

## F. Dörrfrüchte.

Das Trocknen von Obst ist überall durchführbar, da mit den einfachsten Mitteln gearbeitet werden kann; es empfiehlt sich besonders da, wo Einkochen aus Mangel an Gläsern bezw. Flaschen sowie Zucker nicht in Betracht kommt. Das Dörren hat ferner den Vorteil, daß man beträchtliche Mengen auf kleinem Raum aufbewahren kann.

Das Trocknen in der Sonne ist nicht zu empfehlen, da man hierbei Verunreinigungen durch Staub, Fliegen usw. nicht fernhalten kann. Die einfachste Dörre bietet der Bratofen, in den man Rahmen mit Drahtgeflecht bespannt einschiebt oder Kuchenbleche. Der Bratofen darf nicht ganz geschlossen werden. Die beim Kochen entwickelte Hitze genügt völlig, um die Früchte in etwa 2 Tagen zu trocknen.

Bei Verarbeitung größerer Mengen ist die Anschaffung einer Herddörre zu empfehlen, wie sie jetzt in verschiedenen praktischen Ausführungen käuflich sind, auch gibt es kleine Dörren, die auf den Gasherd gesetzt werden. Auf dem Lande kann man ferner die Backöfen zum Dörren benutzen, nachdem das Brot herausgenommen worden ist.

Kirschen, Heidelbeeren, Flieder-(Holunder-)beeren und Pflaumen trocknet man ohne weitere Vorbereitung. Zu beachten ist, daß die Wärme zu Beginn des Dörrens nicht zu stark ist, da sonst die Schale der Früchte platzt und der Saft austritt.

Wenig bekannt ist, daß man auch reife Stachelbeeren trocknen kann; sie sind dann recht süß und als Ersatz für Rosinen brauchbar.

Kleinere Birnen trocknet man im ganzen und ungeschält. Bei süßen, weichen Birnen ist nur dies Verfahren möglich, weil sie beim Schälen zu viel Saft verlieren würden.

Harte Birnensorten werden geschält, in Hälften geschnitten, in kochendes Zuckerwasser geworfen und 5 Minuten kochen gelassen. Man hebt sie dann heraus, läßt den Saft gut ablaufen und die Birnen an der Luft übertrocknen. Dann gibt man sie in den Bratofen, der für diese Birnen recht warm sein kann. Nach einem halben Tag Dörren nimmt man sie heraus, preßt sie zwischen zwei Holzbrettern flach und läßt sie dann vollends trocknen.

Apfel werden geschält und in Scheiben geschnitten oder, wenn man dies vorzieht, das Kernhaus mit einem Stecher entfernt und Ringe geschnitten. Die Apfelscheiben sollen nicht zu dick, vor allem aber gleichmäßig stark sein. Um das Braunwerden zu verhüten, legt man die Apfelschnitte sofort in Salzwasser, auf 1 Liter Wasser 1 Teelöffel Salz. Die Scheiben werden dachziegelartig übereinander gelegt und getrocknet. Man muß sie, wie alles Dörrobst, öfters wenden und umlegen.

Auch Apfel bringt man gleich in gute Wärme.

Prüneln sind geschälte und entsteinte Pflaumen (Zwetschen). Man taucht sie mit einem Sieber oder Netz in springend kochendes Wasser, hebt sie nach 3 Minuten heraus und kann nun leicht die Haut abziehen. Auch die Steine werden entfernt, dann die Pflaumen zunächst in mäßige Wärme gebracht, die nur um ein Weniges erhöht wird.

Das Obst ist hinreichend gedörst, wenn es zäh ist, hart aber, so daß es bricht, darf es nicht werden. Wenn es aus dem Ofen kommt, breitet man es auf einem Tische aus und schützt es gegebenenfalls durch Gaze oder dergl. vor Insekten. Nach  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Tagen, während man das Obst öfters umgewendet hat, schüttet man es in Beutel und bewahrt es, am besten hängend, trocken auf. Das Verpacken in Kisten ist nicht zu empfehlen, da das Obst hier zu fest liegt und man eine durch Feuchtigkeit etwa hervorgerufene Schimmelbildung am Boden oder den Seiten nicht gleich bemerken würde.

Apfelschalen werden entweder zu Mus mitverkocht oder getrocknet; sie ergeben ein gutes Getränk, den sogenannten Apfeltau. Die Schalen werden dazu eingeweicht, dann zum Kochen gebracht, eine Stunde in die warme Röhre gesetzt, wo das Getränk nur zieht, nicht kocht, dann durchgeseiht, gesüßt und kalt oder warm getrunken. Getrocknete Hagebuttenkerne mitgekocht geben einen sehr guten Geschmack.

## G. Gemüse.

Das Einkochen von Gemüse ist nur in Verschlusgläsern möglich. Eine Ausnahme machen Schotenkerne und kleine Mohrrübenwürfel, die man auch in Patentflaschen sterilisieren kann. Das Gemüse wird roh recht fest eingefüllt, mit abgekochtem Wasser und sehr wenig Salz übergossen, verschlossen und im Wasserbade zum Kochen gebracht; die Kochtemperatur muß  $1\frac{1}{4}$  Stunde auf das Gemüse einwirken. Nach 4—5 Tagen erhitzt man zur Sicherheit nochmals für eine halbe Stunde.

Für das

### Einkochen in Verschlusgläsern mit Deckel und Gummiring

bereitet man die Gemüse genau so vor, wie zum frischen Verbrauch und dämpft sie dann mit wenig Wasser etwa 10 bis

15 Minuten an. Das Dordämpfen hat lediglich den Zweck, das Gemüse zusammenfallen zu lassen und so den Raum in den Gläsern voll ausnutzen zu können. Aus dem gleichen Grunde ist ein sehr festes Einpacken des Gemüses anzuraten; man bedient sich bei engen Gläsern, in die man mit der Hand nicht hineinkommt, eines kleinen hölzernen Stampfers. Ob man Salzwasser oder nur Wasser aufgießen soll, hängt ganz vom Belieben ab, mit der Haltbarkeit hat das Salz nichts zu tun. Ist das Gemüse fest eingestampft, so geht nur noch wenig Wasser hinein, und das ist gut so, denn wir wollen ja kein Wasser konservieren, sondern Gemüse, und diesem nur etwas Feuchtigkeit geben. Auf so fest eingepackte Gläser muß man eine etwas längere Kochzeit rechnen, besonders wenn es breite Gläser sind, damit der Inhalt durch und durch gleichmäßig erhitzt wird.

Die kürzeste Kochzeit haben Kohlrabi und die Spinatarten mit  $1\frac{1}{2}$  Stunden, dann folgen Mohrrüben, Rosenkohl, Schwarzwurzeln und Schnitt- sowie Brechbohnen mit  $1\frac{3}{4}$  Stunden, und die längste Zeit beanspruchen Schoten und Spargel mit 2 Stunden.

Gemüse müssen, was bei Obst nicht notwendig ist, wirklich kochen, d. h. das Wasser im Kessel muß auf  $100^{\circ}$  gebracht werden. Wallendes Kochen ist zu vermeiden, das „Ziehen“ der Wasseroberfläche bezeichnet den richtigen Grad. Erst von diesem Zeitpunkt ab ist die Kochzeit zu rechnen.

Eine zweite Erhitzung nach 3—4 Tagen ist anzuraten; es genügt hierfür eine halbe Stunde vom Kochen an gerechnet.

### 634. Pilze.

Die Pilze werden gepuzt, gespült und in beliebige Stücke geschnitten, danach mit etwas Salz zum Feuer gebracht und im eigenen Saft, also ohne Wasserzutat, kurz gedünstet. Die abgekühlten Pilze füllt man in die Gläser, gießt von der Brühe soviel darüber, daß die Pilze knapp bedeckt sind, jedoch noch genügend freier Raum im Glase bleibt, und schließt die Gläser. Die Erwärmung muß recht langsam geschehen bis zur Kochtemperatur, doch darf das Wasser nicht brodeln; Sterilisdauer  $1\frac{1}{2}$  Stunde vom Siedepunkt an gerechnet.



### 635. Spargel

wird nach dem Schälen in die Gläser gegeben, diese auf ein mehrfach zusammengelegtes, in kaltes Wasser getauchtes Tuch gestellt und sehr heißes, fast kochendes Wasser darübergegossen. (Die Gläser springen hierbei nicht.) Nach 5—8 Minuten sind die Spargel so zusammengefallen, daß man in jedes Glas noch etwas hineinbringt. Überschüssiges Wasser gießt man ab, da immer ein freier Raum, mindestens zweifingerbreit, im Glase sein muß.

Diese durch das Wasser heißgewordenen Gläser setzt man natürlich auch in ein recht warmes, nicht in ein kaltes Wasserbad, da sonst die Gläser springen würden.

### 636. Spinat

wird erst angedämpft und fein gehackt, ehe man ihn in die Gläser gibt; eine Zutat von Sauerampfer macht ihn besonders wohlschmeckend. Melde, Brennessel und Mangold werden ebenso bereitet.

### 637. Tomatenmus.

Die Tomaten werden zerbrochen, in einem irdenen Gefäße ohne Wasser völlig zerfocht und durch ein Sieb gerieben. Dieses Mus wird in Gläser gefüllt und 40 Minuten gekocht, oder in Patentflaschen bei gleicher Kochzeit oder endlich in Weinflaschen, die 1 Stunde Kochzeit erfordern und sofort zu verlacken sind.

Man kann das Mus unter häufigem Rühren noch etwas eindampfen lassen, um mehr in den Gläsern unterbringen zu können; bei Flaschen soll das Mus nicht zu dick sein, weil man es sonst schwer herausbekommt.

### 638. Gemüsebrühe.

Alle Gemüseabfälle, die sich besonders beim Einkochen ergeben, finden Verwendung: die sauber gewaschenen Schalen, die holzigen Teile, harte Außenblätter, dazu einige Petersilienwurzeln und Mohrrüben sowie eine Handvoll Pilze. Alles wird mit Wasser gründlich ausgekocht, dann durchgeseiht und noch etwa eine Stunde fest zugedeckt gekocht, dann in Patentflaschen gefüllt und eine Stunde sterilisiert.

Diese Brühe macht jede einfache Körner- oder Grützesuppe sehr wohlschmeckend und wird auch für Soßen benutzt.

### 639. Pilzauszug (Extrakt).

Pilze beliebiger Art, auch gemischt, wie man sie haben kann, werden gepulvert, gewaschen, in kleine Stücke geteilt und im eigenen Saft langsam gedünstet. Dann gießt man die Brühe ab, gibt etwas Salzwasser auf die Pilzstücke und läßt sie damit gut durchkochen. Dann schüttet man die Pilze auf ein Tuch und drückt sie, nachdem kein Saft mehr durchtropft, aus.

Aller so erhaltene Saft wird gemischt, gesalzen und in einer flachen Pfanne sirupähnlich eingedampft. Auf 1 Liter Saft gibt man 1 guten Teelöffel Salz.

Der fertige Auszug wird in verkorkten Fläschchen aufbewahrt und statt Suppenwürze zum Kräftigen von Speisen verwendet.

Das

### Einmalzen von Gemüse,

wie Bohnen, Erbsen, ist kein empfehlenswertes Verfahren. Der überreiche Salzzusatz verändert den Geschmack völlig, und das Gemüse muß beim Gebrauch erst wieder durch Spülen und Wässern von dem überschüssigen Salz befreit werden, verliert also auch dadurch an Geschmack.

### 640. Salzgurken.

Zum Einlegen eignen sich sowohl Schlangen- als auch nicht zu große Träubengurken. Sie werden sauber gewaschen, einen Tag in klarem Wasser liegen gelassen und dann fest in Fäßchen oder Steinguttöpfe eingeschichtet. Als Gewürz verwendet man Dill, Sauerkirschlorbeerblätter und Blätter von echtem Wein, doch kann auch noch Estragon und Basilikum dazu gegeben werden. Mit Kräutern belegt man den Boden des Gefäßes, streut sie zwischen die einzelnen Lagen und bedeckt auch die letzte Gurkenschicht damit.

Über die eingepackten Gurken gießt man eine Salzlösung von 50 g Salz auf 1 l Wasser, beschwert sie mit einem Deckel und darauf gelegten Stein und stellt sie zum Ausreifen in den Keller.

### 641. Sauerkohl.

Weißkohl wird feingehobelt und mit Salz — 50—55 g auf je 10 Pfund Kohl — gut durchgemengt, dann fest in ein Fäßchen

Birke, Kochbuch.

15

oder Steintopf eingestampft. Einige kleine ganze Äpfel oder saure Weintrauben mit eingelegt, machen das Kraut sehr aromatisch. Es wird mit einem Holzdeckel und daraufgelegten Stein beschwert und zum Gären in den Keller gestellt. Deckel und Stein müssen häufig abgewaschen werden, auch ist darauf zu achten, daß beim Herausnehmen von Kraut der Rest im Gefäße genügend Brühe behält.

## H. Dörrgemüse.

Zum Trocknen bestimmtes Gemüse muß vorgedämpft werden, da es sonst einen heuartigen Geschmack bekommt. Am besten geschieht das Dämpfen im Kartoffeldämpfer, damit das Gemüse nicht ausgelaugt wird. Sonst aber bringt man Wasser zum Kochen, schüttet das Gemüse hinein, läßt es 5 Minuten kochen und hebt es heraus; in dem Wasser wird dann noch eine zweite und dritte Menge Gemüse gekocht.

Die Zurichtung geschieht wie bei frischem Gemüse, also Kohlrabi in Scheiben, Mohrrüben in Streifen zerteilt, Bohnen gebrochen oder geschnippelt, Kohl in Streifen geschnitten (nicht gehobelt); Schoten werden ausgepahlt.

Das abgelaufene Gemüse schüttet man in ein Leintuch, faßt die Ecken wie zu einem Beutel zusammen und schwenkt das noch anhaftende Wasser aus. Die Wärme darf beim Dörren nicht zu groß sein, und das nebeneinanderliegende Gemüse wird mehrmals gewendet.

Auch Gemüse wird, wie bei Obst auf Seite 222 beschrieben, an der Luft nachgetrocknet und in gleicher Weise wie dieses aufbewahrt. Über das Kochen von Dörrgemüsen siehe Seite 44.

### 642. Kräuter

zum Würzen hängt man in Bündelchen über den Herd und reibt die getrockneten Blätter zu Pulver, das in kleinen Flaschen oder in Gläsern mit Schraubverschluß aufgehoben wird. Von Bohnenkraut und Beifuß steckt man dagegen die ganzen Bündelchen in Beutel, um 1—2 Zweiglein an die betreffende Speise zu geben.

Peterfilie verliert beim Trocknen völlig ihren Geschmack; man schichtet sie mit trockenem feinem Salz in Gläser und verbindet oder schließt mit einem Deckel — falls man es nicht vorzieht, sich im Herbst einige Wurzeln in Töpfe zu pflanzen, um so auch im Winter dies angenehme Kräutlein zur Hand zu haben.

#### 643. Pilze.

Die beste Art, Pilze haltbar zu machen, ist außer dem Einkochen in Verschußgläsern das Trocknen. Man schneidet hierzu die Pilze in Scheiben, reiht sie auf Fäden und hängt diese Ketten quer über den Herd, bis die Pilze trocken, aber noch biegsam sind.

#### 644. Spargelschalen

werden nicht fortgeworfen, sondern getrocknet und im Winter mit Wasser ausgekocht, desgleichen Schotenschalen.

#### 645. Suppengemüse.

Allerhand Gemüse, wie man es zu Suppen verwendet — Mohrrüben, Petersilienwurzel, Sellerie, auch die Herzblätter, Kohlrabi, Blumenkohl — wird in Stifte geschnitten, einmal überkocht und dann wie oben getrocknet.

Dieses Suppengemüse ist im Winter fast unentbehrlich. Mit Flocken, Grüze, Graupen, Nudeln stellt man daraus schnell und billig wohlschmeckende Suppen her.