

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die fleischlose Küche in der Kriegszeit nebst einfachen Fischgerichten

Birke, Käthe

Karlsruhe, [1917]

A. Kompottfrüchte

urn:nbn:de:bsz:31-34718

werden. Auf den Spinat kann nach dem Backen noch je ein Eischeibchen gelegt werden.

Solche kleinen Muschelgerichte sind natürlich nicht zum Sattessen berechnet, man gibt danach z. B. Kartoffelsalat oder einfachen 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 wohlthätig und wie notwendig für unsere Ernährung das Obst ist; es ist deshalb nur folgerichtig, wenn wir möglichst viel von dem Fruchtereichtum des Sommers und Herbstes in den Winter hinüberretten. 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 Hausfrauenhand immer vorgezogen, und wenn man zu rechter Zeit Flug einzukaufen versteht, stellt sich das eigene Erzeugnis auch nennenswert billiger.

Das beste Verfahren, Früchte einzukochen, ist das Sterilisieren. Die Haltbarkeit ist aufs sicherste gewährleistet, und die Früchte behalten ihren reinen, natürlichen Geschmack, der ihnen bei veralteten 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 Feingeschmack 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, Rhubarberstückchen, Johannisbeeren, Heidelbeeren,	ausgesteinte Kirschen, Himbeeren, Brombeeren, 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 beigeßigte 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. Rhubarber wird (ungeschält) in kurze Stückchen geschnitten und diese der Länge nach nochmals gespalten.

In die Flaschen füllt man nun die Rhubarberstückchen 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 zusammengerrüttelt. Sind die Flaschen bis an den Hals gefüllt, gießt man 3—4 Löffel Zuckerlösung 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 zusammengefunkenen 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 Zuckerzutrichte 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 Obsttuchen.

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 Steingutköpfe 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 Preiselbeer-saft 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