

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für den einfachen und gutbürgerlichen Haushalt mit Berücksichtigung der vegetarischen und Krankenkost

Silbermann, Marie

Hamburg ; Mannheim, 1910

Das Einmachen.

urn:nbn:de:bsz:31-55749

Das Einmachen.

Dieses wird zur Zeit in Angriff genommen, wenn Früchte und Gemüse frisch vom Baum und Feld auf den Markt kommen. Das Halten des Eingemachten hängt in der Hauptsache davon ab, daß die Früchte frisch und unbeschädigt sind, daß die allerpeinlichste Sauberkeit an Händen, Geschirren, Gläsern und dergl. beim Einmachen beobachtet und genügend Zucker, sowie der beste Essig verwendet und die Gläser zc. gut verschlossen und an trockenem, der frischen Luft zugänglichen Orten aufbewahrt werden. Zu beobachten ist noch, daß zur Zeit des Einmachens sich keine Fett- und andere Dünste bemerkbar machen, daß Kochtöpfe und Löffel, die man vor dem Einkochen nochmals auskocht, nicht mit Fett in Berührung kommen, und daß die größeren Früchte mit einem weichen, sehr sauberen Tuche abgewischt werden.

621. Zwetschenmus zu kochen.

Zutaten: 1 Korb Zwetschen, 10 grüne Wallnüsse, 5 Gramm gestoßene Nelken, 10 Gramm feinen ganzen Zimt.

Zubereitung: Die Zwetschen werden gewaschen, ausgesteint, in den sauberen Messing- oder Kupferkessel gebracht und unter ununterbrochenem Rühren mit einem Musrührer gekocht, bis das Mus so steif ist, daß es am Löffel haften bleibt. Erst nach vierstündigem Kochen kommen Gewürz und Nüsse an das Mus. Es wird in trockene, mit Rum umspülte Steintöpfe gefüllt, mit einem durch Rum gezogenen, nach dem Topfe geschnittenen Pergamentpapier belegt, die Töpfe nach dem Erkalten gut mit solchem zugebunden.

Will man das Mus gern ohne Schale haben, so werden die gekochten Zwetschen durch ein größeres, dafür bestimmtes Sieb gestrichen.

622. Obstmarmeladen.

Dazu kann man alle Obstarten verwenden, am besten solche, welche zum Einmachen nicht ansehnlich genug sind oder kleine Schäden haben.

Man rechnet auf 1 Pfund Früchte $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker. Die Früchte werden, wenn sie klein sind, gewaschen, größere wie Pflaumen, Mirabellen, Aprikosen, abgewischt.

Man läßt die Früchte mit wenig Wasser, per Pfund 2 Eßlöffel weich kochen, streicht sie durch ein Fruchtsieb. Der Zucker wird in wenig Wasser geläutert und gekocht, bis er sich schwer vom Löffel löst, die Fruchtmasse hineingegeben und bis zur Marmeladendicke unter ständigem Rühren eingekocht, wie Zwetschenmus, aber in kleinere Steinbüchsen und Gläser gefüllt, mit Rumpapier belegt und gut zugebunden.

Fruchtgelee.

623. Apfel- und Quittengelee.

Nicht ganz ausgereifte Äpfel, Falläpfel, werden gewaschen, von Stiel und Blüte befreit, zerschnitten, mit soviel Wasser aufgesetzt, daß es über den Früchten zu stehen kommt, langsam ins Kochen gebracht, wenn die Früchte weich — nicht breiig — sind, auf ein ausgespanntes Beleetuch oder in einen Beleebeutel gegossen und rein abtropfen lassen. Der Saft wird gemessen, auf $\frac{1}{2}$ Liter 1 Pfund Zucker nach Belieben 1 Teelöffel Zitronensäure gerechnet. Nachdem der Zucker im Saft aufgelöst ist, wird dieser unter Rühren gekocht bis man Widerstand bemerkt. Man gibt auf einen Porzellanteller eine kleine Probe, geliert diese, so ist das Gelee gut. Man füllt es in angewärmte Gläser, belegt es mit einem Rumpapier und bindet die Gläser gut zu. Wünscht man Vanillegeschmack, so läßt man diese nur im letzten Moment vielleicht 10 Minuten mitkochen und nimmt sie heraus. Aus dem Rückstand bereitet man Marmelade.

624. Johannisbeergelee.

Die Johannisbeeren werden gewaschen, mit einer sauberen Gabel abgebeert. Man rechnet auf 5 Pfund Johannisbeeren $3\frac{1}{2}$ Pfund Hutzucker. In einem Messingkessel gibt man so viel Wasser, daß der Boden bedeckt ist, legt die Johannisbeeren hinein, bringt sie unter Schütteln ans Kochen und läßt sie zum Platzen kommen. An den Beinen eines umgestürzten Schemels spannt man das Beleetuch aus, stellt eine Schüssel darunter, worin der zerschlagene Zucker liegt, gießt

die Beeren auf das Tuch, läßt sie rein ablaufen. Der Saft wird zurück in den Kessel getan, darf aber, da es reiner Fruchtsaft ist, nur 2 Minuten leise kochen, worauf man die Probe macht. Das Gelee wird, nachdem es durch Stehen geklärt und die Schaumdecke abgenommen ist, in erwärmte Gläser gefüllt, wenn es erkaltet, mit Kumpapier belegt und verbunden. Den Rückstand verwendet man zu Obstsuppen, süßen Speisen und dergl.

625. Himbeergelee.

Himbeeren, zu denen man einen Teil Johannisbeeren nehmen kann, werden erhitzt, gut ausgepreßt, der Saft unter Hinzugabe desselben Quantums Zucker behandelt wie Johannisbeersaft.

626. Himbeersaft.

Die Himbeeren werden, nachdem sie verlesen und gewaschen sind, erhitzt, ausgepreßt, auf 1 Liter Saft 1 Pfund Zucker gerechnet. Dieser wird mit $\frac{1}{8}$ Liter Wasser geläutert, der Fruchtsaft hinzugegeben und 25–30 Minuten unter Abschäumen gekocht, in saubere Flaschen gefüllt, gut verkorkt und versiegelt.

Johannisbeersaft wird ebenso zubereitet.

627. Kirchsafft.

Dazu verwendet man Sauerkirschen. Sie werden entsteint, ein Teil der inneren Kerne mit wenig Wasser aufgekocht, durch ein Sieb gegossen, das Kirschfleisch in dem Wasser weich gekocht, ausgepreßt, auf 1 Liter Saft 1 Pfund Zucker berechnet, unter Abschäumen $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht und weiter behandelt wie Himbeersaft.

628. Heidelbeeren ohne Zucker.

Frisch gepflückte Heidelbeeren werden verlesen, in weit-halfige Flaschen gefüllt, diese in einen den Flaschen angemessenen Topf nebeneinander auf eine Heuschicht gestellt, solches noch zwischen die Flaschen gegeben, kaltes Wasser in den Topf gefüllt und $\frac{3}{4}$ –1 Stunde vom Kochen an gerechnet gekocht. Da die Beeren einkochen, füllt man nach dem Erkalten eine Flasche mit der anderen auf, verkorkt und ver-

siegelt diese. Die Beeren werden vor dem Gebrauch beliebig gezuckert. Nach einer anderen Art kocht man die Beeren mit Zucker per Pfund $\frac{1}{2}$ Pfund durch und füllt sie in die Flaschen.

629. Preiselbeeren.

Man rechnet auf 8 Pfund Beeren, von welchen man die besten kauft, $3\frac{1}{2}$ Pfund Zucker. Die Beeren werden verlesen. Dies geschieht, indem man einen Tisch mit einem Tuch belegt und umlegt. Die Beeren gibt man darauf, hebt den Tisch auf der einen Seite, wodurch sie nach der anderen rollen und die Blätterchen zum größten Teil unterwegs am Tuch hängen lassen. Sie werden dann sorgfältig gewaschen und abgetropft. Man kocht einen kleinen Teil der Beeren mit einem Teil des Zuckers auf und kocht den Vorrat Beeren in Abteilungen und unter Zugabe von Zucker durch, nimmt sie immer mit dem Schaumlöffel heraus. Den Saft kocht man 20 Minuten, gießt ihn über die Beeren, wendet sie und füllt sie in Gläser oder Steintöpfe, belegt sie mit Rumpapier und verbindet sie gut.

Sind Preiselbeeren sehr eingedickt, so vermischt man sie vor dem Gebrauch mit Zuckerwasser.

630. Preiselbeeren mit Birnen.

Auf 2 Pfund Preiselbeeren rechnet man 1 Pfund Birnen, die nicht zu mehlig sein dürfen. Diese werden geschält, von Blüte, Stiel und Kernen befreit, in Achtel geschnitten, nachdem die Beeren alle durchgekocht sind, in dem Saft gekocht und unter diese gemischt, fertig gestellt wie in voriger Nummer.

631. Tutti-Frutti.

Dazu verwendet man Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren und schwarze Kirschen zu gleichen Teilen. Auf 1 Pfund Beeren rechnet man $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, auf 4 Pfund 2 Prisen Salizyl. Die Kirschen werden entsteint, die anderen Beeren ebenfalls vorbereitet. Der Zucker wird in $\frac{1}{8}$ Liter Wasser geläutert, zuerst die Kirschen darin weich gekocht, dann die Johannisbeeren zum Aufplatzen gebracht, dann die Erdbeeren und zuletzt die Himbeeren einigemal aufgezoogen. Der Saft wird nun ziemlich dick eingekocht, die Früchte hineingegeben, damit sie sich wieder füllen und noch warm in Gläser gefüllt, mit Rumpapier bedeckt, gut zugebunden.

632. Erdbeeren.

Man rechnet auf 1 Pfund Früchte $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 1 Priße Salicyl. Der Zucker wird pro Pfund in $\frac{1}{8}$ Liter Wasser geläutert, die frischgepflückten Früchte werden in kleinen Abteilungen darin aufgekocht, mit dem Schaumlöffel zum Abfließen auf flache Teller gelegt, dann in bereitstehende Gläser gefüllt, so daß diese reichlich zur Hälfte gefüllt sind. Der abgelaufene Saft wird wieder zurück zum Zuckersaft gegeben, ziemlich dick eingekocht, in ein Porzellangefäß zum Erkalten gegeben, auf die Erdbeeren gegossen, die bis oben an gefüllt sein müssen. Nachdem die Gläser 24 Stunden gestanden haben, werden sie mit Harzverschluß versehen.

633. Himbeeren.

Daselbe Verhältnis wie bei Erdbeeren. Die Himbeeren werden roh in Gläser gefüllt, der Zucker in je $\frac{1}{8}$ Liter Wasser geläutert, heiß auf die Beeren gegeben, die damit bedeckt sein müssen, weiter behandelt wie Erdbeeren.

634. Ganze Johannisbeeren.

Auf 1 Pfund Früchte kommen $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, 1 kleines Stückchen Zimt, 1 Priße Salicyl. Große schöne Trauben werden vorsichtig mit einer Gabel entstielt, damit sie ganz bleiben. Der Zucker wird pro Pfund in $\frac{1}{8}$ Liter Wasser geläutert und heiß über die Beeren gegossen, welche man bis zum nächsten Tage stehen läßt. Sie werden dann in Gläser gefüllt, der Saft mit Zimt und Salicyl so eingekocht, daß er schwer vom Löffel läuft, über die Beeren gegossen und weiter behandelt wie Erdbeeren.

635. Kirschen in Dunst.

Es werden Glaskirschen dazu verwendet, die man entsteint und auf jedes Pfund 250 Gramm Zucker, 1 Zentimeter ganzen Zimt, 1 Priße Salicyl rechnet.

Die Kirschen werden in weithalsige Gläser gefüllt, der Zucker dazwischen gestreut, der Zimt mit dazwischen geschüttelt, die Gläser mit Pergament verbunden und im Wasserbad so lange gekocht, bis der Saft über den Kirschen zu stehen kommt. Auf diese Art können auch andere Kirschsorten behandelt werden.

636. Herzkirschen.

Auf 1 Pfund Kirschen rechnet man 200 Gramm Zucker, welcher pro Pfund mit $\frac{1}{8}$ Liter Wasser und $\frac{1}{8}$ Liter feinstem Weinessig geläutert wird. Die Kirschen werden entsteint, in dem Zucker in Abteilungen weich gekocht, in Gläser gefüllt, der Rest ziemlich dick eingekocht über die Kirschen gegeben, diese noch 20–25 Minuten, nachdem sie mit Pergament verschlossen wurden, im Wasserbade gekocht. Als Würze kann man Zimt und Vanille benutzen.

637. Weiße Birnen mit Essig.

Auf 1 Pfund Birnen rechnet man $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{8}$ Liter Essig, 1 Stückchen Zitronenschale, 1 Stückchen Zimt, 1 Stückchen Ingwer. Die Birnen werden schnell und vorsichtig geschält, in Hälften geschnitten, Blüten, Stiele und Kerne entfernt, in dem in Essig geläuterten Zucker weich gekocht, in Gläser gefüllt, der Saft dick eingekocht, über die Birnen gegossen, die Töpfe mit Pergamentpapier verschlossen.

638. Rote Birnen.

1 Liter Preiselbeersaft wird zu 1 Pfund geläuterten Zucker gegeben, 2 Pfund geschälte, halbierte Birnen darin weich gekocht, diese in Töpfe oder Gläser gefüllt, der Saft mit 1 Stück Zimt eingekocht, auf die Birnen gegeben und behandelt wie oben.

639. Reineklauden.

Zu 1 Pfund Reineklauden, welche gut reif sein müssen, aber nicht beschädigt sein dürfen, gehört 1 Pfund Zucker.

Die Früchte werden abgewischt, mit einer dünnen Stricknadel an mehreren Stellen durchstochen, in kleinen Abteilungen, so daß sie nur nebeneinander zu liegen kommen, in dem geläuterten Zucker unter einmaligem, vorsichtigem Wenden zum Kochen gebracht, herausgenommen, zum Ablaufen auf flache Teller gelegt und so den Vorrat weiter behandelt. Nachdem sie kalt geworden, legt man sie in Gläser, gibt den Saft darüber und läßt sie drei Tage zugebunden an kühlem Ort stehen, kocht den Saft ein, gibt etwas Arrak dazu und gießt ihn über die Früchte, die man gut verbunden an kühlem Ort aufbewahrt.

640. Pflaumen ohne Schale in Essig.

Zu 4 Pfund Pflaumen verwendet man 1 Liter Essig, 650 Gramm Zucker, 1 Stückchen Zimt, 2 Nelken. Die Pflaumen werden überbrüht; dann vorsichtig die Schale abgezogen, in Steintöpfe oder Gläser gelegt. Essig, Gewürz und Zucker werden aufgekocht, wenn er erkaltet ist, über die Früchte gegeben, so daß er mit diesen gleich steht. Die Gläser oder Töpfe werden in ein Gefäß mit kaltem Wasser gestellt, zum Kochen gebracht, vom Kochen an gerechnet eine Stunde gekocht, nachdem das Wasser erkaltet ist, herausgenommen, die Gläser verschlossen. Nach 8 Tagen wird der Essig etwas eingekocht; erkaltet auf die Früchte gegeben, diese zusammenschüttelt oder mit einem silbernen Löffelstiel niedergedrückt, die Gefäße gut verbunden.

541. Essigzwetschen.

Zu 5 Pfund Zwetschen, schöne gleichmäßig große Früchte mit Stielen, rechnet man 2 Pfund Zucker, 12 Gramm ganzen Zimt, 5 Gramm Nelken, 1 Liter guten Essig.

Die Zwetschen werden abgerieben, mit einer Nadel eingestochen, in Abteilungen in dem mit Zucker und Gewürzen gekochten Essig am Siedepunkt gelassen, bis die eine oder andere zu platzen anfängt. Man legt sie auf Porzellanplatten bis alle gekocht sind, gibt sie, sobald sie abgekühlt sind, in Gläser und bedeckt diese leicht. Der Saft muß einkochen, wird erkaltet über die Früchte gegeben. Nach einigen Tagen wird er nochmals eingekocht, wieder erkaltet in die Gläser gegossen, so daß er über den Früchten steht und weiter behandelt wie oben.

642. Mirabellen.

Diese werden vor- und zubereitet wie Reineklauden, aber auch als Dunstfrüchte wie Kirschen mit und ohne Zucker eingemacht.

643. Rumtopf.

Diesen fängt man an mit Ananaserdbeeren und rechnet immer Zucker zu gleichen Teilen. Die Früchte werden in einen großen Steintopf gelegt, der Stückchenzucker und so viel

feinen Rum darauf gegeben, daß dieser über den Früchten steht. Es kommen weiter dazu Himbeeren, Zwetschen, Reineklauden, Mirabellen, Kirschen usw., je nachdem die Früchte auf dem Markt erscheinen. Man wählt selbstverständlich die schönsten Exemplare. Der Topf wird, nachdem er gefüllt ist, zugebunden und bei Bedarf die Früchte am besten mit einem silbernen Löffel herausgenommen.

644. Gemüse in Blechbüchsen.

Alle Gemüse, welche man zu kaufen bekommt, wie Erbsen, Bohnen, Spargel usw. werden gut vorbereitet, gewaschen, in kochendem Wasser einmal übergewellt, in die peinlich sauberen Blechbüchsen bis zu einem dreifingerbreiten Rande gefüllt, abgekochtes Wasser darauf gegeben, die Büchsen zugelötet, was der Spengler besorgt, in kochendes Wasser gelegt und vorerst beobachtet, ob sich an den Lötstellen Bläschen zeigen, Ist dies nicht der Fall, so sind die Büchsen luftdicht verschlossen und werden je nach Art des Gemüses 20–35 Minuten gekocht, dann abgekühlt und die Büchsen abgetrocknet.

645. Salzgurken (Dauergurken.)

Einmachgurken, welche weder faulig noch beschädigt sein dürfen, werden 24 Stunden in frischem Wasser eingeweicht, dann mit einer halbweichen Bürste abgebürstet, abgespült, abwechselnd mit Kirschblättern, Weinblättern, Estragon und etwas Dill in Fässer (Wein- oder Essigfässer) geschichtet, mit Wasser, welches man per Liter mit 3 Eßlöffeln Salz salzte, kochte und abkühlte, begossen, so daß das Wasser darüber zu stehen kommt. Die Fässer werden leicht mit einem Tuch bedeckt, 3 Tage in die Sonne oder an einen warmen Ort gestellt. Das Tuch wird ausgewaschen, alles Kamige abgenommen, frische Weinblätter darauf gelegt, auf diese ein Tuch, auf das man Salz streut, gebreitet, ein runder Deckel darauf gelegt, den man mit sehr sauberen Steinen beschwert. Die Fässer in trockenem, luftigem Keller verwahrt. Bildet sich obenauf Kam, so muß die Oberfläche gesäubert, das Tuch und Stein gewaschen werden. In größeren Betrieben werden die Fässer bis obenauf gefüllt und fest geschlossen.

646. Dillgurken, auch Saure Gurken genannt.

Zu diesen wird das Wasser schwächer, per Liter 2 Eßlöffel gesalzen und reichlicher Dill, nach Belieben auch per Liter Wasser 4 Eßlöffel Essig verwendet; sonst die Vor- und Zubereitung wie oben.

647. Dillgurken schnell zu bereiten.

Die Gurken, am besten kleinere, werden vorbereitet wie oben, mit den angegebenen Zutaten, eventl. auch 1 Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern in Steintöpfe geschichtet, mit einer Mischung von 2 Eßlöffeln Salz, $\frac{1}{8}$ Liter Essig auf 1 Liter Wasser, welches man kocht, heiß übergossen, mit einem Tuch, Deckel und Stein belegt und im Warmen stehen lassen.

648. Pfeffergurken.

Kleine grüne Gurken werden gewaschen, abgetrocknet, mit 20 Gramm per Pfund eingesalzen, nach 24stündigem Stehen abgetrocknet, mit leichtem Essig übergossen, nach zwei Tagen in Gläser oder Steintöpfe geschichtet, dazwischen Estragon, per Pfund 1 Teelöffel schwarze und 1 Teelöffel weiße Pfefferkörner, sowie 1 Stückchen Lorbeerblatt, Pfefferkraut, auch etwas Dill gelegt. Man belegt die Gurken mit einem in Essig getauchten Tuch, einem sauberen Stück Schiefer, über das man ein Stäbchen stämmt, begießt sie mit abgekochtem Weinessig.

649. Essiggurken.

Dieselben Zutaten, jedoch nur einige Pfefferkörner, sonst wie oben. Macht man die Gurken in Gläsern ein, so werden diese bis obenauf gefüllt und gut zugebunden, was mit den Töpfen auch geschehen kann.

650. Senfgurken.

Große Samengurken werden geschält, der Länge nach halbiert, die Kerne mit einem scharfen Blech oder silbernen Löffel ausgekratzt, die Gurken in gefällige längliche Stücke geschnitten, mit 2 Eßlöffeln Salz per Pfund gesalzen, durcheinander gemischt und bis zum nächsten Tag stehen gelassen. Nachdem die Gurken abgetrocknet sind, übergießt man sie

mit abgekochtem Bieressig, den man am andern Tage nochmals aufkocht und warm darübergießt. Die Gurken werden nun mit Meerrettichwürfeln, Perlzwiebeln, reichlich Senfkörnern, Schalotten, einigen Pfeffer- und Gewürzkörnern in Gläser- oder Steintöpfe geschichtet, mit leichtem Weinessig, den man per Liter mit 10 Gramm Salz und 1 Prise Zucker aufkocht und abkühlt, übergossen, die Gurken mit Stäbchen, die man kreuzweise darüber stämmt, niedergehalten, die Gläser gut verbunden. Schneller werden die Gurken genießbar, wenn man sie mit kochendem Essig übergießt oder sie einmal darin aufwellen läßt.

651. Tomaten in Essig.

4 Pfund mittelgroße, nicht zu reife Tomaten werden abgewischt, mit einer feinen Nadel eingestochen, in einen Steintopf gelegt, 4 Eßlöffel Salz darüber gestreut. Nach 24 Stunden werden sie abgewischt, mit Zwiebelscheiben, Rettichscheiben und Gewürz in einen Steintopf gelegt, mit gutem Weinessig, den man mit 1 Eßlöffel Salz aufkocht, übergossen, die Töpfe gut verbunden.

652. Tomatenpuree.

Die Tomaten werden abgewischt, gebrochen, weich gedünstet, durch ein Sieb gestrichen, das Puree noch durch Kochen eingedickt, in Gläser gefüllt, gut verbunden.

653. Harzverschluß.

1 Pfund gereinigtes Harz und $\frac{1}{4}$ Pfund Hammel- oder Rindertalg wird zusammen aufgekocht, abgekühlt verwendet. Es gibt 12–15 Flaschenverschlüsse.