

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Koch- und Haushaltungsbuch für den einfachen Haushalt**

**Amberg, Lina  
Rost, Clara  
Schubert, Margarete  
Saarbrücken, 1905**

Das Einmachen der Früchte und Gemüse.

**urn:nbn:de:bsz:31-57534**

## Das Einmachen der Früchte und Gemüse.

### 264. Das Einmachen der Früchte.

Die zum Einmachen bestimmten Früchte müssen vor allem frisch vom Baum gepflückt sein, dürfen nicht faulig sein, mit einem Wort, es müssen nur makellose Früchte zum Einmachen verwendet werden.

Die Löffel, Geschirre und Siebe, die wir zum Einmachen brauchen, dürfen nicht fettig sein und womöglich zu nichts anderem verwendet werden.

Das Obst darf nie in Kupfer- oder Messinggeschirr stehen bleiben. Verzinnnes Geschirr darf nie zum Einmachen verwendet werden. Die Gläser müssen, wenn das Eingemachte sich halten soll, gut rein gehalten werden und vor dem Einfüllen entweder mit Spiritus ausgeschwenkt oder ausgeschwefelt werden.

Will man ein Glas ausschwefeln, so brennt man den Schwefel an, legt ihn auf eine Steinplatte, stülpt die zu schwefelnden Gläser darüber und läßt sie stehen, bis das ganze Glas mit Gas angefüllt ist. Dann füllt man das bestimmte Obst ein, legt nach dem Erkalten desselben ein mit Rum oder Arrak angefeuchtetes Papier darüber und bindet das Glas mit angefeuchtem Pergamentpapier fest und gut zu; dann werden die Gläser gut gezeichnet aufgehoben. Von Zeit zu Zeit müssen die Früchte nachgesehen werden. Sollte sich Schimmel zeigen, so muß man die Gläser öffnen, den Schimmel entfernen und die Früchte nochmals aufkochen, mit Rum-papier belegen und zubinden.

### 265. Johannisbeeren oder Weichselfirschen mit Essig.

1 Pfund ausgesteinte Weichselfirschen oder gut ausgelesene Johannisbeeren werden mit gutem, nicht zu scharfem Weinessig übergossen. Nachdem sie 24 Stunden so gestanden haben, schüttet man sie in ein Sieb und läßt den Essig vollständig abtropfen. Die Beeren werden alsdann mit 1 Pfund gestoßenem Zucker in einer Schüssel gut vermengt und, sobald

sich letzterer gut aufgelöst hat (von Zeit zu Zeit mit einem neuen Löffel umrühren), mit dem Essig einigemal aufgekocht und in die Einmachgläser gefüllt. Nach dem Erkalten bindet man die Gläser gut zu.

### 266. Johannisbeeren (Schüttelobst).

Die Johannisbeeren werden abgestreift, gewaschen und zum Abtrocknen auf ein reines Tuch oder Sieb gelegt. Auf 1 Pfund gelesener Beeren rechnet man 400—500 Gramm Zucker. Die Beeren werden mit dem gestoßenen Zucker gut vermischt und in dem Einmachtopf auf dem Feuer geschüttelt, bis sie anfangen zu kochen. Hierauf läßt man sie 10—15 Minuten kochen, füllt sie in gut reine Gläser, belegt sie, nachdem sie erkaltet sind, mit einem mit Rum befeuchteten Papier und bindet sie gut zu. Man kann stets nur 1 Pfund zubereiten.

### 267. Himbeeren

gleiche Zubereitung.

### 268. Brombeeren

ebenfalls.

### 269. Erdbeeren

gleiche Zubereitung.

Ebenso

### 270. Schwarze Johannisbeeren.

### 271. Johannisbeergelee.

Die abgestreiften Johannisbeeren werden mit dem Löffel etwas zerdrückt und in einem Einmachtopf auf dem Feuer etwas erhitzt. Hierauf gießt man sie auf ein an 4 Enden befestigtes weitgeschlagenes leinenes Tuch, welches man vorher mit kaltem, reinem Wasser angefeuchtet hat, läßt den Saft gut ablaufen und preßt die Beeren nach Belieben noch aus. Dann

wird der Saft filtriert und gewogen. Auf 1 Kilogramm Saft rechnet man 750 Gramm Zucker, gibt beides in eine Pfanne, stellt es auf starkes Feuer und läßt den Saft 15 Minuten kochen. Dann füllt man ihn noch heiß in Gläser und bindet sie, nachdem sie erkaltet, zu. Daß die Gläser nicht springen, stellt man beim Einfüllen einen Löffel in die Gläser.

### 272. Apfelgelee.

Die Äpfel werden gut gewaschen, alles faulige entfernt und in Schnitze geschnitten.

Das Kerngehäuse darf nicht entfernt werden, da von diesem das Gelee seine schöne Farbe bekommt. Dann stellt man die Äpfel mit wenig Wasser auf und läßt sie ganz weich kochen.

Hierauf gießt man sie wie die Johannisbeeren auf ein Tuch und verfährt weiter wie beim Johannisbeergelee. Man läßt aber das Apfelgelee ca.  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Stunden kochen, daß es die nötige Dicke erhält. Nach Belieben kann man ein Stückchen Vanille oder Zimmt mitkochen.

### 273. Apfelkraut.

Die bei der Bereitung von Apfelgelee zurückgebliebenen Äpfel treibt man durch einen Seier. Auf 1 Pfund des erhaltenen Markes rechnet man  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker. Dieser wird mit Wasser (auf 1 Pfund Zucker  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser) ca. 5 Minuten gekocht, das Mark hinzugegeben und Wasser) auf mäßigem Feuer gekocht, bis es ganz steif ist. Die Masse wird in die Gläser noch heiß eingefüllt, mit Kumpapier belegt und gut zugebunden. Vor Gebrauch verdünnt man die steife Marmelade mit Wasser und erhält das schönste Apfelmus. Nach Belieben kann man etwas Vanille oder Ingwer mitkochen.

### 274. Kirschen in Essig und Zucker.

Auf 4 Pfund Kirschen, an welchen noch der halbe Stiel bleiben muß, kocht man 2 Pfund Zucker mit  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser und gibt diesem, wenn er klar ist,  $\frac{3}{4}$  Liter Essig und ein Stückchen Zimmt zu. Dann gibt man die Kirschen bei und

läßt sie einigemal darin aufkochen, füllt sie sofort in reine erwärmte Gläser und bindet sie zu.

### 275. Birnen in Essig und Zucker.

Birnen, welche noch nicht ganz reif sind, werden geschält und in kaltes Wasser gelegt, in das man etwas Salz gegeben, damit die Birnen schön weiß bleiben. Der Stiel darf nicht abgeschnitten werden. An Stelle der Blüte steckt man eine Nelke ein. Dann kocht man die Birnen in Wasser halb weich. Sodann nimmt man die Birnen vorsichtig heraus und kocht auf ca. 60 mittelgroße Birnen  $\frac{3}{4}$  Liter guten Weinessig und 3 Pfund Zucker und etwas ganzen Zimmt mit der Hälfte des Kochwassers gut auf, läßt die Birnen einigemal mitkochen und legt sie vorsichtig in die erwärmten Gläser, läßt den Saft noch etwas einkochen und gießt ihn darüber.

### 276. Senfbirnen.

Die Birnen werden gut gewaschen und in Wasser weich gekocht. Dann nimmt man die Birnen heraus und schichtet sie, nachdem sie erkaltet, lagenweise mit Pfefferkernen, Zwiebeln, Vorbeerblätter, Nelken und in Scheiben geschnittenen Meerrettich ein. Auf 1 Liter Essig rechnet man ca.  $\frac{1}{4}$  Pfund Senfmehl. Dieses wird mit dem Essig angerührt und über die Birnen gegossen.

### 277. Breißelbeeren.

Auf 3 Liter gut verlesene Beeren kocht man  $1\frac{1}{2}$  Pfund Zucker mit  $\frac{3}{4}$  Liter Weinessig und etwas ganzem Zimmt, gibt die Beeren dazu und läßt sie ca. 10 Minuten kochen. Alsdann nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, stellt sie in die erwärmten Gläser, läßt den Saft noch einkochen und gießt ihn darüber. Die Gläser werden gut zugebunden und aufbewahrt. Statt Essig kann man auch Rotwein nehmen.

### 278. Zwetschenmus.

Auf 6 Pfund ausgesteinte Zwetschen nimmt man 1 Pfund Zucker, kocht sie mit demselben bis sie weich sind, und treibt

sie dann nach Belieben durch ein Sieb oder verrührt sie gut. Dann kocht man sie unter ständigem Rühren dick ein. Dann füllt man das Mus ein, streut recht dick gestoßenen Zimt darüber und bindet die Gläser zu.

### 279. Heidelbeermarmelade.

5 Pfund Zucker kocht man mit  $\frac{3}{4}$  Liter gutem Essig gut auf, gibt 10 Liter Heidelbeeren bei und kocht sie ca. 2 Minuten. Dann füllt man sie in gut erwärmte Gläser, streut etwas Zimt darüber und bindet sie gut zu.

### 280. Zwetschen in Essig und Zucker.

Die Zwetschen werden gut abgerieben und entsteint. Auf 6 Pfund Zwetschen rechnet man 3 Pfund Zucker, 10 Gramm Zimt, 8 Gramm Nelken und 1 Liter Weinessig. Der Essig wird mit dem Zucker gekocht, gut geschäumt und einigemal mit dem Gewürz aufgekocht.

Der Essig wird heiß über die Zwetschen gegossen und bis zum nächsten Tage stehen lassen. Den nächsten Tag schüttet man die Zwetschen auf einen Durchschlag und kocht den Saft schaumig auf. Die Zwetschen werden zugeben und 3—4 Minuten gekocht. Dann in die Einmachgläser mit dem Gewürz eingeschichtet und mit dem warmen Saft, welchen man noch etwas einkochen läßt, übergossen. Dann bindet man die Gläser zu. Der Saft muß über die Zwetschen gehen.

### 281. Dunstobst.

Kirschen, Heidelbeeren, Zwetschen, Mirabellen, Erdbeeren, Stachelbeeren u. s. w.

Die Früchte werden in gut gereinigte Gläsern oder Flaschen gefüllt, mit 3—4 Eßlöffel Zucker überstreut und mit einem Pergamentpapier gut zugebunden.

Hierauf legt man Heu, alte Tücher oder Holzwolle in einen Topf, umbindet jedes Glas mit einem Tuch, stellt die Gläser so hinein, daß sie nicht aneinanderstoßen und gießt so viel Wasser zu, daß es über das Heu geht. Dann stellt man den Topf auf's Feuer und läßt, sobald das Wasser anfängt

zu kochen, dasselbe ca. 30 Minuten lang kochen. Dann schiebt man den Topf auf eine kalte Stelle und nimmt die Gläser erst heraus, wenn das Wasser ganz kalt geworden. Die Blasen müssen eingefallen sein, sonst ist Luft dazwischen.

### 282. Kürbismus.

Der Kürbis wird geschält, die Kerne entfernt und in Stücke geschnitten. Dann stellt man den Kürbis mit sehr wenig Wasser auf und läßt ihn völlig weichkochen. Dann treibt man sie durch einen Seiber.

Auf 1 Pfund Marmelade rechnet man 200–250 Gramm Zucker. Man gibt die Marmelade mit dem Zucker zum Feuer und läßt sie so lange kochen, bis sie ganz steif ist. Dann füllt man sie noch heiß in Gläser.

### 283. Melonenmus

wird ebenso zubereitet.

### 284. Kürbis oder Melonen in Essig und Zucker.

Dazu eignet sich der gelbe Kürbis, bevor er die völlige Reife erlangt hat, vorzüglich. Der Kürbis wird geschält, entfernt, in fingerlange und fingerdicke Stücke geschnitten. Auf  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker wiegt man 1 Pfund Kürbisstücke. Diese werden einmal in kochendem Wasser aufgekocht. Auf 1 Pfund Zucker rechnet man  $\frac{1}{4}$  Liter Weinessig.

Der Zucker wird mit dem Essig gekocht bis er klar ist; dann läßt man die Kürbisstücke darin kochen, bis sie glasig, aber nicht ganz weich sind. Nimmt sie mit dem Schaumlöffel vorsichtig heraus und gibt sie in die vorbereiteten Gläser. Dann läßt man den Saft noch mit etwas ganzem Zimmt und Nelken tüchtig einkochen und gibt ihn dann über die Kürbisstücke. Nach dem Erkalten bindet man die Gläser gut zu. Sollte es nötig sein, so kocht man den Saft nach 2–3 Tagen nochmal auf.

### 285. Deutscher Ingwer.

Zu diesem eignet sich vorzüglich der hellgrüne Kürbis mit weißem Fleisch.

Auf 2 Pfund Kürbisstücke rechnet man 2 Pfund Zucker, 2 Gramm pulverisierten Ingwer, 2 Gramm weißen gestoßenen Pfeffer,  $\frac{1}{2}$  Messerspitze gestoßenen Cayennepfeffer.

Der Kürbis wird, wie im vorigen Rezept, vorgerichtet. Dann kocht man die Stücke, nachdem sie gewogen, in siedendem Wasser 1 mal auf; läßt sie auf einem Sieb ablaufen, legt sie in eine Schüssel, streut Ingwer und Pfeffer darüber, gibt den Zucker auch zu und lasse alles über Nacht zugedeckt stehen. Am nächsten Tage gießt man den Saft ab, kocht ihn auf und läßt die Kürbisstücke kochen bis sie glasig, doch nicht weich sind. Dann kocht man den Saft syrupähnlich ein, nachdem man die Stücke vorsichtig herausgenommen und füllt beides in die Gläser.

### 286. Süße Gurken.

Große Gurken werden geschält, in fingerlange und fingerdicke Stücke geschnitten, die Kerne entfernt und gewogen. Dann legt man sie in eine Schüssel, gießt so viel guten Weinessig daran, daß die Gurken beinahe bedeckt sind und stellt sie gut zugedeckt an einen kühlen Ort.

Am andern Tage wird der Essig abgegossen, aufgekocht und heiß über die Gurken gegossen.

Den folgenden Tag wird der Essig wieder abgegossen und halb so viel Zucker als die Gurken wiegen darin geläutert. Nachdem er abgeschäumt ist wird ca. 10 Gramm in Stücke gebrochener Zimmt und 10–12 Nelken, aus denen die Köpfchen gebrochen, dazugegan; die Gurken zugegeben und so lange gekocht, bis die Gurken glasig sind, müssen aber noch fest sein. Dann nimmt man die Gurken, Zimt und Nelken mit dem Schaumlöffel heraus, kocht den Saft noch etwas ein, füllt die Gurken in die Gläser und gibt den dick eingekochten Saft darüber. Wenn sie erkaltet, bindet man sie gut zu.

### 287. Essiggurken.

Man nimmt dazu kleine frischgebrochene Gurken in der Größe eines kleinen Fingers; wäscht sie sorgfältig, trocknet sie

mit einem reinen Tuche ab, bestreut sie stark mit Salz und läßt sie 6–8 Stunden stehen; wobei man sie öfters schüttelt.

Sodann reibt man sie mit einem reinen Tuche ab, legt sie in einen Steinguttopf und gießt so viel aufgekochten, wieder erkalteten Weinessig darüber, daß sie ganz damit bedeckt sind.

Am nächsten Tag gießt man den Essig ab, kocht ihn wieder auf und gießt ihn wieder kalt über die Gurken. Am 3. Tag legt man die Gurken schichtweise mit Pfefferkörner, Senfkörner, Perlzwiebeln, Nelken, Dill in einem Topf, gießt den mit einer Handvoll Salz aufgekochten und wieder erkalteten Essig darüber und bindet die Gurken, nachdem man sie mit Weinlaub bedeckt und mit einem Senfsäckchen beschwert, gut zu.

### 288. Salzgurken.

Halbgewachsene Gurken werden 24 Stunden in reines Wasser gelegt und mit einem reinen Tuche abgetrocknet. Dann legt man sie in ein Fäßchen oder Steinguttopf schichtweise, mit Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Zwiebeln, Dill, Estragon ein. Sodann gießt man halb gekochtes und wieder erkaltetes Salzwasser und halb gekochten abgekühlten Weinessig zu, daß die Gurken bedeckt sind. Man beschwert die Gurken gut und bindet sie gut zu.

### 289. Senfgurken.

Große völlig ausgewachsene Gurken, die schon ziemlich reif sein müssen, werden geschält, in Hälften geschnitten, mit einem Löffel von Mark und Kernen befreit und in beliebig große Stücke geschnitten. Dann bestreut man sie dick mit Salz und läßt sie über Nacht stehen oder kocht sie in Salzwasser einmal auf und läßt sie auf einem Sieb abtropfen; trocknet sie mit einem reinen Tuche gut ab und schichtet sie in Gläser oder Steintöpfe mit dazwischen gelegten Senfkörnern, Estragon, Basilikum, Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Zwiebeln, Piment und einige Nelken.

Alsdann kocht man Weinessig mit Salz (auf je 1 Liter Essig, 1 Eßlöffel Salz), gießt ihn nach dem Abkühlen über die Gurken, schüttet ihn am folgenden Tag wieder ab, kocht ihn abermals auf und wiederholt dieses Aufkochen 3 Tage hintereinander, indem man ihn jedesmal erkalten läßt. Dann bindet man den Topf gut zu und verwahrt ihn an kühlem Ort.

**290. Kürbis oder Melonen.**

(In Essig.)

Der Kürbis oder Melone wird geschält, das Mark und die Kerne entfernt und in fingerlange und fingerdicke Stücke geschnitten. Dann bestreut man sie dick mit Salz und läßt sie über Nacht stehen.

$\frac{1}{2}$  Liter Essig läßt man zum Kochen kommen, gibt die Kürbisstücke der Reihe nach hinein, läßt sie einmal aufkochen und schicht sie wie die Senfgurken ein. Man verfährt weiter wie bei den Senfgurken, der Essig, in welchem die Kürbis gekocht, kann natürlich mit verwendet werden.

**291. Eingemachte Zwiebeln.**

Die Zwiebeln, am besten Perlzwiebeln, doch können es auch andere Zwiebeln sein, werden von der Schale sorgfältig befreit. Man stellt die Zwiebeln über Nacht, mit Salz bestreut, in eine Schüssel, wodurch sich die letzte feine Haut besser lösen läßt. Dann läßt man Essig kochen, gibt die Zwiebeln teilweise hinein und läßt sie einmal aufkochen. Nimmt sie dann mit einem Schaumlöffel heraus und läßt sie erkalten. Dann schichtet man sie mit reichlich Dill, Estragon, Meerrettich, Senf- und Pfefferkörner in ein Glas, gießt den erkalteten Essig darüber, bis sie bedeckt sind, legt eine Schieferplatte darauf und bindet das Glas zu.

**292. Rote Rüben.**

Die Rüben werden sorgfältig gewaschen, die Blätter etwa 5 cm von der Rübe entfernt abgeschnitten, aber nicht das Geringste von der Wurzel, da sonst der rote Saft auskocht und die Rüben ihre Farbe verlieren. Die Rüben werden dann langsam weichgekocht, geschält und in feine Scheiben geschnitten. Dann werden sie mit würflich geschnittenem Meerrettich, Zwiebeln, Pfefferkörner, Nelken, Lorbeerblätter, Corriander eingeschichtet und gießt soviel gekochten erkalteten Essig zu, bis sie davon bedeckt sind. Dann bindet man den Topf gut zu.

### 293. Mixed-Bidles.

Schöner, in kleine Theilchen geteilter Blumenkohl, junge Bohnen, kleine gelbe Rüben, Brockelerbsen werden jede Art für sich in siedendem Salzwasser einigemal aufgekocht.

Hierauf gibt man sie auf ein Sieb und begießt sie sofort mit kaltem Wasser. Dann werden sie mit reingewaschenen kleinen Gurken, geschälten Perlwiebelchen, kleinen Maisköbchen, Kapuzinerfamen, Pfefferkörnern, Senfkörnern, Dill, Estragon und Fenchel hübsch in Gläser geordnet und mit gekochtem kalten Weinessig übergossen. Derselbe muß fingerbreit darüber stehen. Dann bindet man die Gläser zu. Ein Stückchen Paprikaschote hinzugegeben, trägt sehr zur Erhaltung bei.

### 294. Salzbohnen einzumachen.

(Sehr gut.)

Zu  $\frac{1}{2}$  Zentner Bohnen rechnet man ca.  $3\frac{1}{2}$ —4 Pfund Salz. Die Bohnen werden abgezogen und ganz fein und lang geschnitten oder durch die Bohnenmaschine gegeben. Die Bohnen bleiben, leicht mit dem Salz vermischt, über Nacht stehen. Am nächsten Morgen füllt man die Bohnen ohne die Brühe fest in das dazu bestimmte, gut gebrühte Faß und drückt sie fest ein. Es wird dann noch so viele Brühe zugegeben, damit die Bohnen bedeckt sind. Nach 14 Tagen wird das Unreine abgenommen; ist nicht genug Brühe vorhanden, so gießt man gekochtes, völlig erkaltetes Salzwasser hinzu.

Wenn die Bohnen, wie oben bemerkt, fest eingedrückt, beschwert man sie, nachdem man sie mit einem reinen, weißen Tuch ganz belegt, mit einem genau passenden getheilten Brettchen und gibt darauf einen reinen schweren Stein.

Beim Herausnehmen der Bohnen fasse man das Tuch von allen Seiten zusammen und nehme es vorsichtig weg. Der Schleim und alles Unreine wird vom Gemüse entfernt, der Rand des Fasses, das Brettchen und der Stein gut abgewaschen und dann das gut ausgewaschene Tuch wieder darauf gegeben und wieder mit Brett und Stein beschwert. Das Gemüse muß mindestens alle 8—10 Tage gründlich abgewaschen und nachgesehen werden, das Salzwasser muß immer darüber gehen.

**295. Gebrühte Bohnen.**

Die Bohnen werden wie oben abgezogen und fein geschnitten. In einem Topfe läßt man Salzwasser zum Kochen kommen, gibt die Bohnen zu, läßt sie einige Mal aufwallen, schüttet sie auf einen Seiher, übergießt sie mit kaltem Wasser und gibt sie, nachdem sie etwas abgetropft, auf ein Tuch zum Abtrocknen. Darauf legt man das gebrühte Faß mit Weinlaub aus und drückt die Bohnen mit wenig Salz und einigen Stängchen Bohnenkraut in das Faß. Man belegt sie mit einem reinen weißen Tuch und Brettchen und beschwert sie mit einem Stein. Im übrigen richtet man sich nach der ersten Art.

**296. Sauerkraut einzumachen.**

Das Kraut wird möglichst bald nach dem Abnehmen fein gehobelt. In das gut ausgebrühte Faß legt man eine Lage Krautblätter, dann drückt man das Kraut mit nicht zu viel Salz fest in das Faß ein; einige Stücke Aepfel von Zeit zu Zeit mit eingelegt, geben dem Kraut einen schönen Geschmack und Farbe. Dann bedeckt man das Kraut mit einem reinen weißen Tuche, belegt es mit einem passenden Brettchen und beschwert es gut. Nach Belieben kann man dem Kraut auch beim Einmachen Wachholderbeeren begeben, oder auch etwas Kümmel. Hat das Kraut nach einiger Zeit keine Brühe, so muß man wie bei den Bohnen, etwas gekochte und wieder kalt gewordene Salzlake zugießen. Im übrigen richte man sich mit allem andern nach den bei den Bohnen gegebenen Regeln.

**297. Weiße Rüben einzumachen.**

Die weißen Rüben werden geschält und fein geschnitten, oder noch besser, gehobelt. Dann werden sie mit Salz in das gut rein gebrühte Faß eingedrückt. Mit einem reinen weißen Tuche belegt und wie das Sauerkraut weiter behandelt.

Nach Belieben kann man auch zwischen die Rüben Kümmel streuen. Das Faß muß immer gut rein gehalten werden. Von Zeit zu Zeit muß nachgesehen werden, damit die Rüben nicht verderben.