

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Die Kunst zu kochen**

**Mädcheninstitut St. Agnes <Freiburg im Breisgau>**

**Freiburg im Breisgau, 1907**

Fünfundzwanzigster Abschnitt. Eingemachtes.

**urn:nbn:de:bsz:31-54713**

## Fünfundzwanzigster Abschnitt.

### Eingemachtes.

1. Zum Gelingen des Einmachens von Früchten ist die äußerste Reinlichkeit notwendig und zwar nicht nur in Bezug auf die zum Einmachen gebrauchten Gegenstände und Gefäße, sondern auch in Bezug auf den Körper und die Kleidung der beim Einmachen beschäftigten Personen.

2. Vor dem Beginne der Arbeit soll man sich alle zum Einmachen nötigen Gerätschaften zur Hand stellen, nämlich den Einmachtopf (=Kessel) oder Einkochapparat, die sorgfältig gereinigten Einfüll-Gläser, =Büchsen, =Flaschen oder =Krüge, Tücher zum Abwischen und Abtrocknen des Obstes, Porzellanseihler, Porzellan-schaumlöffel, sowie einen silbernen Löffel zum Umrühren des Obstes, ein Litermaß, einen Obstentkerner, einen Topf zum Abschäumen und ein Musselinbeutelchen für Gewürze, die zum Verschließen der Einfüllgefäße notwendigen Bestandteile (Kork, weißes Papier, Bindfaden, Schwefelfäden), endlich Aufschriften für die Einfüllgläser zur Bezeichnung der Sorte des Eingekochten und der Jahreszahl des Einkochens.

3. Als Einfüllgläser sind am besten und zweckmäßigsten die verschiedenen Patentgläser mit selbständigem Verschlusse. Sie geben die meiste Sicherheit, daß die in ihnen eingelegten Früchte und Gemüse sich gut halten, ersparen auch durch die Einfachheit und Leichtigkeit des Verschlusses viel Zeit. Will man aber die Ausgaben nicht machen, die zur Anschaffung solcher Patentgläser erforderlich sind, so kann man zum Aufbewahren des Eingemachten auch gewöhnliche Einfüllgläser benutzen. Den Verschuß dabei herzustellen, gibt es verschiedene Wege.

a. Am häufigsten nimmt man als Verschuß Pergamentpapier, das genau nach der Größe des Einfüllgefäßes geschnitten werden muß. Vor dem Gebrauche wird das Papier in lauwarmes Wasser eingetaucht, für süße Früchte auch in Rum oder Kirsch-

wasser, dann schnell auf reinem Papier abgetrocknet und so über das Einfüllgefäß gebunden. — Korke für Flaschenverschluß müssen vor dem Gebrauche gut abgebrüht sein und nach dem Verschluß durch einen Siegelladüberzug gedichtet werden.

b. In neuerer Zeit wird als Gläserverschluß ungeleimte Watte verwendet. Von einem Watteballen löst man ein etwa 2—3 cm dickes handgroßes Stück los, das man ringsum etwas abzupft. Das Abgezupfte legt man in die Mitte der Wattfläche, die so etwas erhöht und kegelförmig wird. Indem man nun die Watte zusammendrückt, erhält man einen Pfropfen, den man mit einer dicken abgebrochenen Stricknadel in die Flasche stopfen kann. Das darf aber nicht so weit geschehen, daß der Wattedropfen den Inhalt der Flasche berührt. Auch muß er vor Nässe geschützt werden, deswegen bindet man beim Einfachen der Früchte ein Stück Pergamentpapier darüber, das dann auf der Flasche bleiben kann. Ein so angebrachter Verschluß ist einfacher als ein Kortverschluß und verhindert die Gefahr des Zerspringens der Flaschen. Nicht nur Flaschen, auch Gläser weiterer Öffnung können mit Wattedeiben abgeschlossen werden. Man schneidet zu diesem Zwecke zuerst aus Pergamentpapier eine Scheibe, die genau auf das Glas paßt. Auf diese Pergamentscheibe wird ein mindestens 3—4 cm dicke Wattedeibe gebracht, deren Rand 1—2 cm über das Pergament vorsteht. Damit verschließt man die Öffnung des Glases, worauf über die Wattedeibe noch ein größeres Pergamentpapier gebunden wird. So verschlossene Gläser dürfen dann allerdings nicht umgekehrt werden, auch beim Einfachen nicht unter das Wasser kommen.

4. Zum Einmachen der Früchte verwendet man am besten Grieszucker, der sich in der Wärme auflöst ohne Beigabe von Wasser. Statt dessen kann auch gewöhnlicher Zucker verwendet werden. Zur Lösung des Zuckers bringt man ihn mit Wasser (auf 1 kg Zucker  $\frac{1}{2}$  l Wasser) in einer Messingpfanne oder in einem guten irdenen Geschirre auf schwaches Feuer, wobei er beim Auflösen mit einem silbernen Löffel sorgfältig zerdrückt wird. Während des Lösens darf der Zucker nicht kochen, erst nach der vollständigen Auflösung wird er zur richtigen Dichte eingekocht. Dabei unterscheidet man drei Grade.

Der erste Grad der Verdickung tritt nach dem Abschäumen ein. In diesem Zustande ist der Zucker passend für das Kochen des Obstes zu Kompott. — Der zweite Grad ist erreicht, wenn der Zucker in breiten Tropfen vom Schaumlöffel fällt (Breitlauf).

So kommt er zur Verwendung für Früchte, die im Dampf eingekocht und leicht gezuckert werden sollen. — Beim dritten Grade fällt der Zucker in einem kurzen dünnen Faden vom Schaumlöffel (kurzer Faden). In dieser Dichtigkeit dient der Zucker nur, um zum Verzieren bestimmte Früchte sehr süß einzumachen.

5. Das Einmachen der Früchte selbst kann auf verschiedene Weise geschehen. Die erste Art besteht darin, daß man das Obst im Zucker gar kocht und dann heiß in die auf das sorgfältigste gereinigten, nach Belieben auch geschwefelten Gläser einfüllt, die danach gut verschlossen werden. — Nach einer andern Art füllt man die Früchte, nachdem die härteren in Zuckerwasser angekocht, weichere mit einer kalten Zuckerlösung übergossen wurden, in Gläser mit Patentverschluß und kocht sie so verschlossen im Wasserbade. Durch dieses Kochen werden die in den Früchten und in den Einfüllgläsern befindlichen Fäulniskeime zerstört oder die Früchte werden sterilisiert.

6. Eingemachte Gemüse und Früchte können an jedem schattigen und kühlen Orte aufbewahrt werden, am besten jedoch in einem trockenen Keller. Nach dem Aufstellen hat man sie acht Tage zu überwachen, ob alle Deckel gut schließen und die Säfte sich verdicken. Letzteres muß schon am zweiten Tage eintreten, sonst halten sich die Konserven nicht und sind nur für den sofortigen Gebrauch tauglich. Werden den Gläsern Früchte entnommen, so gebraucht man für das Öffnen zur Schonung der Gummiringe ein stumpfes Messer. Will man die Früchte nicht kalt servieren, so stellt man sie zum Erwärmen in einen geheizten Raum, sie dürfen aber nie über das Feuer kommen.

## I. Einmachen von Gemüse in Salz, sowie von Früchten in Zucker, Wein und Essig.

### a. Einmachen von Gemüse.

#### 1. Blumenkohl.

Frischer fester Blumenkohl wird in Köschen geteilt und von den kleinen Blättchen befreit, die gewaschenen Köschen dann einige Minuten in siedendes Salzwasser gelegt, hierauf sorgfältig in Gläser eingefüllt, mit frischem Wasser bedeckt unter Beigabe 1 Messerspitze voll Salz

und so etwa 1 Stunde gekocht. Vor dem Gebrauche schüttet man das Wasser ab und legt die Köschen einige Stunden in kaltes Wasser, worauf sie zubereitet werden.

## 2. Grüne Erbsen.

4 l grüne Brockelerbsen vermischt man gut mit 4 Handvoll Salz und füllt die Mischung in reine trockene Flaschen, die man bisweilen über ein zusammengelegtes Tuch aufstößt, damit sich die Erbsen setzen. Die Flaschen werden hierauf mit neuen Pfropfen fest zugestopft und mit Schweinsblasen überbunden, worauf sie an einem kühlen trockenen Orte aufbewahrt werden. Beim Gebrauche werden die Erbsen am Abend vorher in lauwarmes Wasser eingeweicht, das man des andern Tages ablaufen läßt, worauf die Erbsen schnell nochmals abgewaschen werden. Die übrige Zubereitung ist wie bei frischen Erbsen.

## 3. Grüne Erbsen in Salz.

Junge, recht frische Erbsen werden ausgehülst und mit Salz gemischt, wobei auf 4 Teile Erbsen nicht ganz 1 Teil Salz kommt. Man füllt nun die so mit Salz vermischten Erbsen in Flaschen, die man beim Füllen einige Male auf ein Tuch aufstößt. Dann verpfropft man die Flaschen, verpicht sie gut und legt sie im Keller in Sand. Vor dem Gebrauche werden die Erbsen aus mehreren Wassern gewaschen, dann noch einige Stunden in frischem Wasser liegen gelassen und hernach wie die frischen Erbsen gekocht.

## 4. Grüne Erbsen in Gläsern oder Büchsen.

Zum Einmachen sind nur die grünen Markterbsen tauglich, wenn sie nicht gar zu jung, aber auch nicht ganz ausgewachsen sind. Auch müssen sie beim Ausschoten genau ausgesucht werden, damit keine Verdorbenen zum

Einmachen kommen. Zuerst läßt man die Erbsen in siedendem Wasser aufkochen, jedoch nur einen Augenblick lang. Auch darf nicht zuviel Wasser genommen werden, weil die Erbsen sonst an Süßigkeit verlieren. Nach dem Aufkochen bringt man sie sogleich auf einen Seiher und füllt sie möglichst rasch in die Blechbüchsen bis 1 cm breit unter dem Rande. Bis einen Strohhalm breit vom Rande wird auch schnell von dem Wasser nachgegossen, in welchem die Erbsen gekocht wurden, worauf man unverzüglich den Deckel darauf legt, damit keine Luft daran kommt. Nachdem man den Deckel vom Blechner gut hat verlöten lassen, stellt man die Büchsen in den Einkochapparat (Wasserbad) auf das Feuer und kocht sie ununterbrochen 2 Stunden lang, indem man das verdunstete Wasser immer wieder mit heißem Wasser nachfüllt. Während der ersten Viertelstunde müssen die Büchsen auch beobachtet werden. Wenn Luftblasen aufsteigen, so ist dieses ein Zeichen, daß sie nicht gut verlötet sind. Sie müssen dann nachgelötet und noch einmal kurz gekocht werden. Nach dem Kochen müssen die Büchsen möglichst rasch erkalten unter Beobachtung der in der Einleitung gegebenen Vorschriften. — Es ist notwendig, auch später noch die Büchsen zu untersuchen. In solchen nämlich, wo der Boden oder der Deckel sich aufgeworfen hat, ist Luft und in Folge dessen Gärung vorhanden, wodurch der Inhalt verdirbt. Eine solche Büchse muß deshalb sogleich in Gebrauch genommen werden.

Bei der Zubereitung gießt man die Erbsen auf einen Seiher (es muß aber die Büchse gleich ganz gebraucht werden, weil die Erbsen sich nach dem Öffnen der Büchse nicht mehr halten lassen) und schüttelt sie leicht, damit die Brühe gut ablaufe. Alsdann gibt man reichlich frische Butter nebst etwas gestoßenem Zucker in eine flache Kasserolle, stäubt ein wenig Mehl darüber und bringt die Erbsen hinein. Man läßt sie nun durchkochen und gibt beim Anrichten einige Eßlöffel voll dicken sauern Rahm dazu.

### 5. Grüne Bohnen in Büchsen.

Man nimmt halb ausgewachsene, recht zarte Bohnen, schneidet sie in gleiche 4 cm lange Streifen, läßt sie in Salzwasser aufkochen, worauf das Weitere geschieht, wie bei den Erbsen.

Bei der Zubereitung dämpft man reichlich Petersilien, Zwiebeln und etwas Bohnenkraut in Butter, gibt 1 Eßlöffel voll Mehl und das nötige Wasser daran und bringt, wenn dieses kocht, die gut abgetropften Bohnen hinein. So läßt man sie dämpfen.

### 6. Gurken oder Bohnen in Senf.

Man schneidet reife Gurken, die vorher geschält und von den Kernen befreit sein müssen, in fingerlange dicke Stückchen, kocht sie in Wasser, etwas Salz und ein wenig Essig ziemlich weich und läßt sie dann gut abtropfen. Hernach läutert man Zucker in Essig, gießt ihn kochend an die Gurken und läßt diese bis den andern Tag stehen. Der Saft wird nun wieder abgeschüttet, dick eingekocht und mit der nötigen Menge Senf verrührt, worauf man die Gurken hineinbringt, sie gut untereinander macht, wobei sie aber nicht mehr kochen dürfen. Nach vollständigem Erkalten werden sie dann in die Gläser eingefüllt. Auf 4 kg Gurken rechnet man 2 kg Zucker, 1  $\frac{1}{2}$  l Weinessig und 125 g Senf.

Bohnen werden beim Einmachen auf gleiche Weise behandelt.

### 7. Salzgurken.

Man nimmt kleine Gurken, die oben und unten abgesehritten werden, und legt sie 3—4 Tage in eierschweres\*) Salzwasser, so daß sie gut durchzogen sind. Dann läßt

\*) „Eierschwer“ nennt man Salzwasser, wenn das Wasser so mit Salz gesättigt ist, daß ein Ei darin schwimmt, ohne unterzusinken.

man sie in einem Seiher ablaufen und legt sie gerade wie Essiggurken mit Kräutern und Gewürz in die zum Einmachen bestimmten Töpfe. Nun kommen wieder 3 Teile eischweres Salzwasser mit 1 Teil Essig daran, bis es über den Gurken zusammengeht, worauf diese mit Traubenblättern, Schiefeln und schweren Steinen gedeckt und die Töpfe zugebunden werden. In 14 Tagen kann man von den Gurken essen. So eingemacht halten sie sich übrigens sehr lange, nur müssen sie von Zeit zu Zeit abgewaschen werden.

### 8. Gurken in Essig.

Kleine Gurken werden oben und unten abgeschnitten und einige Stunden in starkes Salzwasser gelegt. Dann bringt man die Gurken lageweise in einen steinernen Topf, abwechselnd mit den Gewürzen Fenchel, Esdragon, Pfefferkörner und Koriander und mit in längliche Stückchen geschnittenem Meerrettig. Dann kocht man guten Weinessig und schüttet ihn erkaltet über die Gurken, bis er darüber zusammen geht. 3 Tage nacheinander gießt man den Essig ab, kocht ihn wieder und gießt ihn nach dem Erkalten jedesmal über die Gurken. Zuletzt bindet man Senfkörner in Leinwand, legt sie so auf die Gurken, deckt Schiefer darauf und bindet den Topf zu.

Dienen entweder ohne jede weitere Zubereitung oder mit Essig und Öl angemacht als Beilage zu Rindfleisch.

### 9. Spargeln.

Nachdem man die Spargeln gereinigt, gleichmäßig geschnitten und gebunden hat, werden sie in siedendem Salzwasser einmal aufgekocht und dann zum Abkühlen in kaltes Wasser gelegt. Hierauf füllt man sie vorsichtig dicht in die Gläser ein mit den Köpfchen nach unten, gießt frisches schwaches Salzwasser darüber und kocht sie 1 Stunde.

### 10. Sauerkraut.

Weißkrautköpfe, aus denen man die Strunke herausgeschnitten hat, werden auf dem Krauthobel geschnitten, worauf man das geschnittene Kraut in ein hölzernes Faß legt, das sehr rein sein muß. Jeder Kübel voll Kraut wird dabei mit 3 Hand voll Salz und einem Eßlöffel voll Wachholderbeeren überstreut. Man stoßt das Kraut nun fest aufeinander, legt ein reines weißes Tuch darüber und darauf Bretter, die mit Kieselsteinen beschwert werden. Im Anfange muß das Kraut jede Woche, später zweimal in der Woche abgewaschen und faulendes Kraut entfernt werden.

### 11. Weiße saure Rüben.

Man wäscht und schält die Weißrüben sauber und schneidet sie auf dem Krauthobel, worauf die geschnittenen Rüben wie das geschnittene Kraut behandelt werden, nur überstreut man die Rüben statt der Wachholderbeeren mit Kümmel.

### 12. Zwiebelchen.

Man schält kleine Zwiebeln und setzt sie 24 Stunden in Salz. Nachdem man sie abgerieben hat, werden sie in einen Steinguttopf gelegt, worauf man mit weißen Pfefferkörnern und Muskatblüten abgekochten und wieder erkalteten Essig darüber gießt und den Topf zubindet.

### 13. Zwiebeln in Essig.

Man nimmt junge kleine Zwiebeln, schält sie und kocht sie in Salzwasser halb (aber ja nicht ganz) weich. Nachdem man sie durch einen Seiber hat ablaufen lassen, kocht man 1 l Essig, 30 g ganzen Pfeffer, 5 g Ingwer, nach Gutdünken Schalotten, 5 g Pimpernelle, 2 g spanischen Pfeffer und schüttet es, ein wenig abgekühlt, über die Zwiebeln in ein Einmachglas und bindet es gut zu.

## b. Einmachen von Beeren.

### 14. Erdbeeren.

Beim Zurichten der Erdbeeren ist darauf zu achten, daß das Hütchen in den Beeren bleibt und nur das Grüne mit der Scheere entfernt wird. Über  $\frac{1}{2}$  kg Erdbeeren streut man  $\frac{1}{2}$  kg gestoßenen Zucker und läßt es über Nacht stehen. Den andern Tag werden die Erdbeeren in einer Pfanne langsam heiß gemacht, dürfen aber nur bis zum Kochen kommen, weil sie sonst bitter werden. Hierauf nimmt man sie sorgfältig heraus und kocht den Saft ein, der erkaltet über die Beeren geschüttet wird. Am folgenden Tage wird dann der Saft noch einmal gekocht.

Die Erdbeeren können auch mit Essig eingekocht werden. Auf  $\frac{1}{2}$  kg Beeren nimmt man  $\frac{1}{2}$  kg Zucker,  $\frac{1}{8}$  l Wein,  $\frac{1}{8}$  l Wasser und  $\frac{1}{8}$  l Essig. Die Behandlung ist wie oben. — Zum Aufbewahren werden die Erdbeeren in Gläser gefüllt, mit einem in Kirschwasser getauchten weißen Papiere belegt, mit Pergament zugebunden und an einen kühlen Ort gestellt.

### 15. Johannisbeeren.

Die Beeren werden, solange sie noch an den Stielen sind, gewaschen und nach dem Abtropfen abgebeert, am besten mit einer hölzernen oder silbernen Gabel. Dann bringt man die Beeren in einen Kochtopf und zwar je eine Lage Beeren und je eine Lage Zucker, worauf man sie einige Stunden stehen läßt. Auf  $\frac{1}{2}$  kg Beeren rechnet man  $\frac{1}{2}$  kg gestoßenen Zucker. Nachher bringt man sie auf schwaches Feuer, bis sie Brühe gezogen haben, dann auf stärkeres Feuer, bis sie kochen, worauf man sie auf schwächerem Feuer unter sorgfältigem Abschäumen 10 Minuten weiter kochen läßt. Dabei dürfen sie nicht durch-

einander gerührt werden, damit sie nicht zerfallen und das Aroma verlieren. Noch warm, aber nicht heiß, werden sie nun in ein Glas gefüllt. In 1—2 Tagen soll der Saft gesulzt sein, sonst halten sich die Beeren nicht lange.

### 16. Stachelbeeren.

Zu 750 g reifen, aber nicht überreifen Beeren läutert man  $\frac{1}{2}$  kg Zucker mit  $\frac{1}{8}$  l Wasser und einigen Stückchen Zimt zu kurzem Faden, gibt die Beeren, nachdem man Blüte und Stiel abgezupft hat, hinein. Wenn sie einige Male aufgekocht haben, wobei man den Schaum abnimmt, werden sie herausgenommen, während man den Zucker noch 10 Minuten einkochen läßt. Hierauf füllt man die Beeren in ein Glas oder in einen Topf und gießt nach deren Erkalten den Zucker darüber. Nach 4—5 Tagen gießt man den Saft wieder ab und kocht ihn nochmals zum Faden, gibt dann die Stachelbeeren dazu und läßt sie wiederum aufkochen. Erst am andern Tage bindet man das Glas zu.

### 17. Himbeeren.

Ganz trockene Himbeeren werden vorsichtig zerlesen. Auf  $\frac{1}{2}$  kg Himbeeren rechnet man 375 g Zucker und  $\frac{1}{2}$  l Flüssigkeit, bestehend in Essig, Wasser und Wein. Der Zucker wird zum kurzen Faden geläutert und lauwarm an die Beeren gegossen. Andern Tags wird der Saft abgeschüttet und unter Abschäumen aufgekocht, worauf man die Beeren hinzu gibt und einige Wall darüber läßt. Nun werden die Beeren wieder herausgefischt, der Saft zum Erkalten gestellt und lauwarm über die Beeren gegossen.

### 18. Brombeeren.

Zu  $1\frac{1}{2}$  kg Brombeeren rechnet man  $1\frac{1}{2}$  kg Zucker,  $\frac{1}{4}$  l Rotwein und  $\frac{1}{2}$  l Wasser. Ist der Zucker geläutert,

so werden einige Ball über die Beeren gelassen. Dann fischt man sie wieder heraus, läßt aber den Saft unter Beigabe von Zimt und Nelken weiter einkochen. Erkaltet wird er nun an die Beeren gegossen. Ist er nicht dick genug, so wird er andern Tags noch einmal gekocht. — Statt  $\frac{1}{2}$  l Wasser kann auch  $\frac{1}{4}$  l Wein und  $\frac{1}{4}$  l Essig genommen werden.

### 19. Heidelbeeren.

Auf  $4\frac{1}{2}$  kg Heidelbeeren rechnet man  $1\frac{1}{2}$  kg Zucker und  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  l Rotwein. Nachdem der Zucker geläutert ist, werden die Beeren mitgekocht. Da Heidelbeeren sehr viel Saft ziehen, ist es gut, sie herauszunehmen, sobald sie weich sind und nicht mehr schäumen. Den Saft läßt man aber noch einige Zeit weiter kochen. Andern Tags wird er nochmals aufgekocht und erkaltet an die Beeren gegossen.

### 20. Schwarze Johannisbeeren.

Auf  $\frac{1}{2}$  kg Beeren rechnet man  $\frac{1}{2}$  kg Zucker und  $\frac{1}{2}$  l Wasser. Ist der Saft geläutert, so werden die Beeren längere Zeit mitgekocht wie die Heidelbeeren.

### 21. Preiselbeeren.

Die Beeren müssen sorgfältig ausgelesen und gut reif sein. Zuerst werden sie gewaschen und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Man kocht nun Zucker mit etwas Rotwein auf (auf  $\frac{1}{2}$  kg Beeren rechnet man 250 g Zucker), gibt die Beeren dazu und kocht sie unter öfterem Umrühren und fleißigem Abschäumen ganz weich, aber nicht breiartig. Hierauf läßt man sie bis zum andern Tage stehen, rührt sie nochmals gut durch und füllt sie in ein Glas oder in einen Steinguttopf.

## 22. Preiselbeeren mit Äpfeln einzukochen.

Preiselbeeren werden mit Wein weich gekocht. Dann schüttet man sie durch ein Sieb in eine große Schüssel, den Saft gießt man aber in die Pfanne zurück, wo er unter Beigabe von einer Portion Apfel und ein wenig Zitronenschale weiter gekocht wird. Zuletzt kommen auch die Preiselbeeren dazu nebst Zucker (zu 5 kg Beeren rechnet man  $1\frac{1}{2}$ —2 kg Zucker) und einer Flasche Rotwein, worauf alles miteinander verkocht wird.

## 23. Trauben.

a.

Zu  $\frac{1}{2}$  kg Trauben nimmt man 250 g Zucker und  $\frac{1}{8}$  l Rotwein. Zuerst beert man die Trauben ab, bringt sie in ein Glas und gibt den Zucker und den Wein daran. So läßt man es einige Zeit stehen, gießt den Saft wieder ab und kocht ihn, worauf er wieder über die Trauben geschüttet wird. Nach 3 Tagen wird der Saft mit Zimt und Nelken nochmals ziemlich dick eingekocht und heiß über die Trauben gegossen. Wenn sie kalt geworden sind, tut man ein wenig Kirschwasser daran und füllt alles in ein Einmachglas, das mit Pergamentpapier gut zugebunden wird. Zur Verwendung kommen gewöhnlich große rote Trauben.

b.

Reife, sauber gewaschene Trauben, gleichviel welcher Sorte, werden abgezupft und mit geläutertem Zucker (auf  $\frac{1}{2}$  kg Beeren kommen 375 g Zucker und 1 Stange Zimt) wie Himbeeren eingekocht, nur müssen bei den Trauben, wenn sie bald fertig gekocht sind, die oben auf schwimmenden Traubenkörnchen mit einem Teeseiherchen abgeschöpft werden, bis alle Körnchen heraus sind. Am sichersten fischt man sie heraus, wenn man die Pfanne öfters in die

Selle stellt, wobei die Körnchen obenauf schwimmen. Die fertigen Trauben werden lauwarm in Gläser gefüllt.

c.

Nach der neueren Art, Trauben einzukochen, wird der Zucker nicht geläutert, sondern man bringt je eine Lage Trauben und je eine Lage Zucker (auf  $\frac{1}{2}$  kg Traubenbeeren 375 g Stampfzucker) nebst ganzem Zimt in eine Kochpfanne und läßt alles bei leichtem Umrühren so lange kochen, bis die Körnchen obenauf schwimmen und herausgefischt werden können. Auch den Zimt nimmt man nach dem Kochen heraus.

Solche Trauben sind sehr fein auf Kuchen, die dann noch einen leichten Schneeguß erhalten.

### c. Einmachen von Kern- und Steinobst.

#### 24. Ausgesteinte Kirschen.

Man wählt gut ausgereifte, aber noch frische Kirschen, befreit sie von Stielen und Kernen, am besten mit dem Kirschentkerner oder mit einer neuen Haarnadel, die man mit den Spitzen an einem Hölzchen befestigt und mit der Rundung den Kern an der Stielseite der Kirsche herausholt. Auf  $\frac{1}{2}$  kg ausgesteinte Kirschen kommt  $\frac{1}{2}$  kg Zucker und  $\frac{1}{2}$  l Flüssigkeit (Wein, Essig und Wasser). Nachdem der Zucker geläutert ist, gießt man ihn erkaltet an die Kirschen. Andern Tags wird der Saft wieder gekocht, abgeschäumt und erkaltet an die Kirschen gegossen. Nachdem am dritten Tag der Saft noch einmal gekocht ist, gießt man etwas Salizylsäure darunter und schüttet ihn lauwarm über die Kirschen. Der Wohlgeschmack der Kirschen läßt sich dadurch erhöhen, daß man einen Teil der Steine aufklopft und die darin enthaltenen Kerne, in ein Mullläppchen eingebunden, am zweiten Tage mitkocht; sie dürfen aber nicht mit in die Gläser gebracht werden.

### 25. Kirſchen in Eſſig.

Die Stiele der Kirſchen werden zur Hälfte abgeſchnitten und die Kirſchen in Gläſer oder Töpfe gefüllt. Dann ſchüttet man guten Weineſſig daran, bis er über die Kirſchen geht. Nachdem man es eine Zeitlang hat ſtehen laſſen, wird der Eſſig wieder abgeſchüttet, mit Zucker eine gute Weile gekocht und warm an die Kirſchen geſchüttet (auf  $\frac{1}{2}$  kg Kirſchen 250 g Zucker). Den andern Tag wird der Eſſig wieder abgeſchüttet, ziemlich lang gekocht und nun kalt über die Kirſchen geſchüttet, worauf ſie zum Aufbewahren in Gläſer gefüllt und gut zugebunden werden. Zwiſchen die Kirſchen kann man auch Zimt und Nelken legen.

### 26. Weichſeln.

Zu 2 kg Weichſeln oder Sauerkirſchen kommen 2 kg Zucker,  $1\frac{1}{2}$  l Waſſer, etwas Zimt und Zitronenſchalen. Wenn die Flüssigkeit geläutert iſt, wird ſie heiß an die Weichſeln gegoffen. Andern Tags kocht man den Saft nochmals und ſchüttet ihn nun heiß an die Weichſeln. Beim Kochen am dritten Tage werden die Weichſeln etwas mitgekocht. Wie bei allem Eingemachten wird auch etwas Salzyſäure darunter gegeben.

### 27. Mirabellen in Eſſig.

2 kg Zucker werden in  $1\frac{1}{2}$  l Eſſig und  $\frac{1}{2}$  l Waſſer geläutert, dann kommen 5 kg ausgeſteinte Mirabellen hinein, die aber nicht kochen und auch nicht lang darin bleiben dürfen. Nach dem Herausnehmen der Mirabellen läßt man den Saft noch einige Zeit kochen und gießt ihn dann erkaltet über die Mirabellen. Am andern Tage wird der Saft dick eingekocht, wobei man zuletzt auch die Mirabellen mit aufkochen läßt, bis ſie gläſern erſcheinen und nun tauglich ſind zum Einfüllen in die Einmachgefäße.

## 28. Pflaumen in Essig und Zucker.

Recht reife blaue Pflaumen wischt man mit einem Tuche sauber ab und legt sie in einen Topf. Auf 3 kg Pflaumen läutert man 1 l Weinessig mit 1 kg Zucker. Wenn der Zucker geläutert ist, gibt man die Pflaumen hinein und läßt einige Wall darüber. Dann nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, läßt den Essig noch etwas einkochen und gießt ihn, wenn er erkaltet ist, über die Pflaumen.

## 29. Geschälte Pflaumen in Essig und Zucker.

Man wählt zum Einmachen gleichmäßig große blaue Pflaumen und schält sie. Zu diesem Zwecke legt man einige in kochendes Wasser, nimmt sie nach wenigen Minuten mit einem Schaumlöffel heraus und zieht die aufgesprungene Haut ab, während man wieder andere Pflaumen in das Wasser legt. Es ist nicht zu empfehlen, sämtliche Pflaumen mit einem Male in das kochende Wasser zu legen, da sie sonst zu weich werden. Die geschälten Pflaumen werden weder entsteint noch halbiert. Nachdem die Pflaumen so vorbereitet sind, kocht man guten Weinessig und läßt ihn erkalten. Nun bedeckt man den Boden des Einmachglases mit feingestoßenem Zucker, legt eine Schichte Pflaumen, dann eine Schichte Zucker darauf und fährt so fort, bis das Glas gefüllt ist. Hin und wieder legt man auch ein Stückchen ganzen Zimt und einige Nelken dazwischen und gießt zuletzt den erkalteten Essig darauf. Dann bindet man die Gläser zu und kocht sie  $\frac{1}{2}$  Stunde im Wasserbade, worauf man sie in letzterem erkalten läßt. Nach einigen Tagen gießt man den Essig ab, kocht ihn zu einem dünnen Sirup ein und gießt ihn erkaltet über die Pflaumen. Das Einkochen des Essigs wiederholt man so oft, bis der Essig über den Pflaumen nicht mehr dünner wird.

### 30. Eingelochte Aprikosen.

Nicht zu reife Aprikosen werden mit kochendem Wasser gebrüht und geschält, dann halbiert, wobei man die Steine entfernt. Man läutert nun Zucker in Breitlauf und zwar auf  $\frac{1}{2}$  kg Aprikosen  $\frac{1}{2}$  kg Zucker, bringt die Aprikosen hinein und kocht sie weich, wobei sie aber ganz bleiben sollen. Nachdem sie richtig gekocht sind, nimmt man sie heraus und legt sie zum Erfalten eine neben die andere auf eine Platte. Der Saft wird noch eine  $\frac{1}{2}$  Stunde gekocht, worauf man die Aprikosen in ein Glas einfüllt und den erkalteten Saft darüber gießt.

Sie dienen zur Verzierung von Kuchen oder als Beilage zu Backwerken.

### 31. Pfirsiche und Aprikosen mit Arrak oder Kirichenwasser.

Für  $\frac{1}{2}$  kg Pfirsiche werden  $\frac{3}{4}$  kg Zucker mit  $\frac{1}{2}$  l Wasser gut geläutert. Unterdeßsen werden die Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrüht, bis die Haut sich leicht löst. Nachdem man diese abgezogen hat, läßt man die Früchte auf einem reinen Tuche abtropfen und kalt werden, bringt sie dann in eine Schüssel und gießt den geläuterten Zucker heiß darüber. Den andern Tag füllt man es in Gläser und gießt 1 Glas Arrak oder Kirichenwasser oben darauf, so daß der Saft über den Früchten zusammen geht. Hierauf bindet man die Gläser mit Pergamentpapier zu.

### 32. Zwetschgen in Essig.

Die Zwetschgen müssen gut reif sein und die Stiele noch haben, auch sorgfältig behandelt werden, damit sie die Farbe behalten. Nachdem man die Stiele bis zur Hälfte abgeschnitten hat, nimmt man zu 2 kg Zwetschgen 1 kg Zucker und  $\frac{3}{4}$  l Weinessig, bringt den Essig mit

dem Zucker nebst 8 g gebrocceltem Zimt und 8 g Gewürznelken aufs Feuer. Sobald die Flüssigkeit kocht, gießt man sie über die Zwetschgen, welche man nun zudeckt und über Nacht stehen läßt. Am andern Tage wird der Essig abgegossen, aufgekocht und wieder an die Zwetschgen gegeben. Am dritten Tage kocht man den Essig dick ein und kocht die Zwetschgen einige Minuten mit. Dann hebt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, bringt sie gleich in Gläser oder steinerne Töpfe und gießt den Saft kalt darüber, worauf die Gläser zugebunden werden.

### 33. Geschälte Zwetschgen.

Nachdem die Zwetschgen wie Pflaumen geschält sind, werden sie in einen Topf gefüllt und vollständig mit einer Flüssigkeit übergossen, die aus je  $\frac{1}{2}$  l Wein und 1 l Wasser oder  $\frac{1}{2}$  l Wein,  $\frac{1}{2}$  l Essig und  $\frac{1}{2}$  l Wasser zusammengesetzt ist. Nachdem es eine Zeitlang gestanden ist, wird die Flüssigkeit wieder abgegossen und auf 1 l Flüssigkeit  $\frac{1}{2}$  kg Zucker geläutert und dieser erkaltet ebenfalls an die Zwetschgen gegossen. Andern Tags wird der Saft unter Beigabe von etwas Zimt und Nelken wieder gekocht. Auch die Zwetschgen läßt man einige Ball mitkochen, worauf man sie mit dem Schaumlöffel wieder herausnimmt, den Saft aber noch etwas einkocht. Wenn er erkaltet ist, wird er über die Zwetschgen gegossen.

### 34. Ausgesteinte Zwetschgen.

Zu 3 kg reifen ausgesteinten Zwetschgen nimmt man 750 g Zucker,  $\frac{3}{8}$  l Weinessig, 8 g in Stücke geschnittenen Zimt und 8 g Nelken. Vor dem Aussteinen reibt man die Zwetschgen mit einem trockenen Tuche ab, kocht dann den Essig mit Zucker und Gewürz, gibt einen Teil der Zwetschgen etwa 2 Minuten lang hinein und nimmt sie rasch wieder heraus. So fährt man fort, bis alle Zwetsch-

gen gekocht sind; den Essig läßt man jedesmal vor dem Einlegen der Zwetschgen wieder aufkochen. Ist dies beendet, so läßt man den Saft einkochen, bis er anfängt dick zu werden, gibt die Zwetschgen noch einmal hinein, rührt sie gut um, läßt sie aber nicht mehr kochen, sondern füllt sie warm in Gläser.

### 35. Zwetschgen eingedünstet.

a.

Zu 3 kg Zwetschgen nimmt man 1 kg Zucker, 1 l Essig und  $\frac{3}{4}$  l Wasser. Zucker, Essig und Wasser werden geläutert, dann die Zwetschgen, die man vorher mit einer Nadel sticht, hineingebracht. Sie dürfen aber nicht kochen, sondern müssen bald herausgenommen und heiß in geschwefelte Gläser oder in steinerne Töpfe gefüllt werden, die man mit Pergamentpapier fest zubindet.

b.

Ein nur zum Einmachen gebrauchter irdener Topf wird mit guten frischen Zwetschgen gefüllt und diese mit einem groben Brotteige vollständig umhüllt. So werden sie beim Bäcker in den Ofen gestellt, bis der Teig gut ausgebacken ist. Dadurch sind auch die Zwetschgen gar geworden, die nun ohne weiteres an einem kühlen, luftigen Orte aufbewahrt werden.

### 36. Birnen in Zucker.

a.

(Sehr magentärfend.)

Man nimmt auf  $1\frac{1}{2}$  kg Birnen (Bergamottbirnen)  $\frac{1}{2}$  kg Zucker und 22 g Ingwer. Letzteren legt man 24 Stunden in kaltes Wasser, reinigt ihn mit einem Messer, schneidet ihn in kleinere Stücke und spült ihn

nochmals ab. Die Birnen selbst werden geschält und halbiert, wobei man die Kerne herausnimmt. Jede Birne muß nach dem Schälen gleich wieder in frisches Wasser gelegt werden, damit sie weiß bleiben. — Der Zucker wird mit  $\frac{3}{8}$  l Wasser dick eingekocht, worauf man die gut abgewaschenen Birnen und den Ingwer hinein gibt. Wenn die Birnen klar, aber nicht zu weich gekocht sind, werden sie herausgenommen und zum Abkühlen eine neben die andere auf flache Platten gelegt. Der Saft wird noch etwas weiter eingekocht, dann ebenfalls abgekühlt und mit den Birnen in ein Glas oder in einen Steinguttopf eingefüllt. Nach einigen Tagen gießt man den Saft ab, kocht ihn nochmals auf und legt die Birnen hinein, aber nur zum Heißwerden, worauf man wie das erste Mal verfährt.

b.

(Sehr gut für Brustleidende.)

Zu  $\frac{1}{2}$  kg saftigen und mürben Tafelbirnen nimmt man 250 g Zucker und 8 g eingemachten ostindischen Ingwer. Die Birnen werden geschält, mitten durchgeschnitten, vom Kernhause befreit und abgeschält. Unterdessen läutert man den Zucker, tut die Birnen nebst einem Stückchen geschnittenen Ingwer hinein und läßt sie klar, aber nicht weich kochen. Hierauf legt man sie auseinander, bis sie kalt sind, füllt sie in ein Glas, gießt den Saft kalt darüber und bindet das Glas gut zu. Am dritten Tage kocht man den Saft nochmals ein und gießt ihn wieder kalt über die Birnen. Sollte nach einigen Tagen der Saft wieder dünn werden, muß man ihn nochmals einkochen, worauf man das Glas, wie bei allen in Zucker eingekochten Früchten mit einem Papiere bedeckt, das in Kirchenwasser oder aufgelöster Salizylsäure getaucht wurde, und zugebunden an einem kühlen Orte aufbewahrt.

### 37. Rote Birnen.

Zu 1  $\frac{1}{2}$  l Preiselbeersaft nimmt man 750 g Birnen, 250 g Zucker und 8 g in Stückchen geschnittenen Zimt. Zur Bereitung des Preiselbeersaftes werden 6  $\frac{3}{4}$  l Preiselbeeren verlesen, gewaschen, schnell weichgekocht und durch ein Tuch geseiht, aber nicht ausgedrückt. Zuerst werden nun gute weiche und saftige Birnen geschält, geschnitten und gewogen. Dann kocht man den Zucker mit etwas Wasser klar und gibt den Preiselbeersaft dazu. Wenn derselbe kocht und abgeschäumt ist, gibt man auch die Birnen hinein und kocht sie zugedeckt langsam, bis sie sich durchstechen lassen. In diesem Zeitpunkte nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, läßt sie erkalten und füllt sie in Gläser, worauf der Saft darüber gegossen wird. Die Gläser werden auf die gewöhnliche Art zugebunden und so aufbewahrt.

### 38. Weiße Birnen in Zucker und Essig.

Man nimmt 4  $\frac{1}{2}$  kg Birnen, 1  $\frac{1}{2}$  kg Zucker, 1  $\frac{1}{2}$  l Weinessig, 8 g Zimt und die Schale 1 Zitrone. Würbe Birnen, womöglich Bergamotten, werden geschält und gewaschen. Dann schäumt man Zucker und Essig und bringt so viele Birnen hinein, als nebeneinander Platz haben. Nachdem man auch das Gewürz dazu gegeben hat, kocht man die Birnen auf starkem Feuer, bis sie sich durchstechen lassen. Zu lange darf man sie aber nicht auf dem Feuer lassen, sonst werden sie braun und unansehnlich. Nach dem Kochen legt man sie in ein Glas und gießt den Saft darüber. So läßt man sie einige Tage stehen, kocht dann den Essig nochmals stark ein und gießt ihn kalt über die Birnen, wobei das Glas zuweilen geschüttelt werden muß, damit sich die Birnen setzen. Würde die Brühe wieder dünn werden, so muß man sie nochmals einkochen.

### 39. Birnen in Essig.

Schöne Birnen werden geschält und die Schalen in Wasser gekocht. Nachdem man das Wasser abgegossen hat, werden darin 5 kg Birnen halbweich gekocht. Hierauf läutert man 2 kg Zucker in  $1\frac{1}{2}$  l Essig und  $\frac{1}{2}$  l Wasser und bringt die Birnen hinein, die nun ganz weich gekocht werden, dabei aber nicht zerfallen dürfen. Der Saft wird 3 Tage nacheinander immer wieder aufgekocht und jedesmal nach dem Kochen über die Birnen geschüttet.

### 40. Birnen in Senf.

10 kg Birnen werden abgekocht. Mit 2 l Brühe, in welcher die Birnen gekocht wurden, läutert man 4 kg Zucker und 2 l Essig. Auch rührt man unter die geläuterte Brühe von den Birnen 250 g Senf und bringt es unter die übrige Flüssigkeit. Alles wird nun über die Birnen geschüttet, die man noch einen Wall kochen lassen kann, wenn sie nicht sonst schon zu weich sind.

### 41. Quitten.

a.

Quittenbirnen werden gut abgerieben, geschält, in beliebige Stücke geschnitten und in kaltes Wasser gelegt. Die Kerne und Schalen werden, nachdem sie gewaschen sind, unter Beigabe von etwas Zimt und Nelken mit so viel Wasser übergossen, daß es darüber zusammengeht, und darin weich gekocht. In diesem Quittenwasser kocht man, nachdem man es durchgeseiht hat, auch die Quitten mit gleichviel Zucker weich, gießt sie dann auf ein Sieb, damit die steinigen Teile zurückbleiben. Der durchpassierte Saft wird nun zum Breitlauf eingekocht, worauf man in diesem dicken Saft die Quitten nochmals aufkocht.

b.

Vollkommen reife Quittenfrüchte werden mit einem Tuche von dem anhaftenden Flaum gut abgewischt und die meist langen Kelchblätter entfernt, worauf man jede Quitte der Höhe nach in 4 oder 8 Teile schneidet, indem dabei das Kernhaus entfernt wird. Nachdem man die Quittenteile geschält hat, werden sie in dick gesponnenem Zucker ziemlich lang aufgekocht und dann zur Aufbewahrung in Gläser eingefüllt. Wenn der Saft sich später dünnt, muß er noch einmal aufgekocht werden.

#### 42. Eingemachte Tomaten.

$\frac{1}{2}$  kg Tomaten wird mit kochendem Wasser überbrüht und die Haut der Tomaten abgezogen. Darauf werden 375 g Zucker in  $\frac{1}{4}$  l Wasser geläutert. Nachdem man es vom Feuer genommen hat, werden die Tomaten kurze Zeit hinein gegeben, wobei man sie einigemal vorsichtig mit dem Löffel umwendet. Nach dem Erfalten füllt man sie sodann in Gläser und gießt den Saft, den man für sich allein dick eingekocht hat, heiß darüber.

#### 43. Eingekochte Tomaten.

Rote von den Kernen befreite Tomaten werden mit kleingeschnittener Selleriewurzel, Petersilie, Gelbrüben, Zwiebel, Zitrone, Lauch, Lorbeerblatt, Nelken und spanischem Pfeffer in einer Kasserolle weich gekocht. Hat man das Ganze durch ein Sieb getrieben und nochmals zum dicken Brei gekocht, so füllt man die Masse in womöglich kleine Gläser, verschließt sie gut und läßt sie 1 Stunde über Dunst sieden.

#### 44. Melonen in Essig und Zucker.

Auf 1 Melone mittlerer Größe rechnet man  $1\frac{1}{2}$  l Weinessig, 750 g Zucker, 5 g ganzen Zimt, etwas Zitronenschale, mehrere Nelken ohne Köpfchen und einige Stückchen

gebleichten Ingwer. Die gut ausgereifte Frucht wird geschält, in der Mitte durchgeschnitten, mit einem silbernen Löffel von dem weißen Mark befreit und dann in fingerlange und fingerbreite Stückchen geschnitten. Diese werden nun in ein Porzellangefäß gelegt, mit Weinessig bedeckt und bis zum nächsten Tage zurückgestellt. Nachdem der Zucker geläutert ist, wird er heiß über die Melonen gegossen. Nach 2—3 Tagen gießt man den Saft wieder ab, kocht ihn nochmals auf und gibt ihn kochend auf die Melonen. Wenn man dies nach 2—3 Tagen nochmals wiederholt, läßt man den Essig zu einem dickflüssigen Sirup einkochen.

#### 45. Kürbis in Essig und Zucker.

Die beste Sorte zum Einmachen ist der große gelbe Zenterkürbis. Die Kürbisse werden in 4 cm breite Streifen geschnitten. Dann nimmt man zu  $1\frac{1}{2}$  kg Kürbis  $\frac{1}{2}$  kg Zucker,  $\frac{1}{4}$  l Essig, 2 g ganzen Zimt, einige Gewürznelken, kocht Zucker und Essig zusammen und schäumt es ab. Hierauf gibt man die Kürbisschnitten hinein und läßt sie 10 Minuten kochen, so daß sie von der Gabel fallen, aber nicht zu weich werden. Man nimmt nun die Kürbisse heraus, legt sie in ein Glas, kocht den Essig mit dem Gewürz auf, bis er anfängt dick zu werden und gießt ihn erkaltet über die Kürbisse.

#### 46. Süße Riesengurken oder Kürbisse.

Das Fleisch eines Kürbisses schneidet man in fingerlange und fingerdicke Stücke und legt sie einige Stunden oder über Nacht in guten Weinessig. Auf 2 kg Kürbis kommen  $1\frac{1}{2}$  kg Zucker und  $1\frac{1}{2}$  l Wasser. Nachdem der Zucker gut geläutert ist, kommen die Kürbisstücke hinein und werden 2 Stunden langsam gekocht, bis sie gläsern sind. Den Saft kocht man dann noch besonders unter Beigabe der Schale einer Zitrone.

#### 47. Gurken in Essig und Zucker.

Man nimmt große reife Gurken, schneidet sie in beliebige Stücke und befreit sie mit einem silbernen Löffel vom Kernegehäuse. Auf 1 kg Gurken läßt man  $\frac{1}{2}$  l schwachen Essig kochen und schüttet den gekochten Essig an die Gurken, die man bis am andern Tag stehen läßt. Nachdem man diesen Essig abgegossen hat, bringt man  $\frac{1}{2}$  l guten Weinessig mit  $\frac{1}{2}$  kg Zucker, etwas Melken und Zimt über das Feuer und kocht es gut ein, worauf die Flüssigkeit über die Gurken gegossen wird, die man alsdann in einen steinernen Topf zum Aufbewahren einfüllt.

#### 48. Grüne Bohnen in Zucker.

Junge breite Bohnen werden gepulvt und in kochendes Wasser mit wenig Soda oder Alaun gegeben, wo man sie einmal kurz aufkochen läßt. Dann schüttet man sie zum Erfalten auf ein Tuch, indem man es darüber schlägt.  $\frac{1}{2}$  kg Zucker auf  $\frac{1}{2}$  kg Bohnen gerechnet wird nun zum kurzen Faden geläutert und heiß über die Bohnen gegossen. Auf diese Weise wird der Saft mehrmals aufgekocht und immer wieder über die Bohnen gegeben. Endlich am vierten Tage kocht man die Bohnen noch einmal in dem dick eingekochten Zucker auf und füllt sie in ein Glas ein. Solche Bohnen eignen sich nur zum Verzieren von Torten.

#### 49. Gelbrüben.

Schöne Gelbrüben (Karotten) werden geschabt, in Stengelchen geschnitten, in frisches Wasser gelegt und dann in Salzwasser gekocht. Nachdem man sie kalt abgeschwenkt hat, werden sie in einem Tuche gewogen. Zu  $\frac{1}{2}$  kg Rüben rechnet man 375 g Zucker,  $\frac{1}{2}$  l Wasser und  $\frac{1}{4}$  l Essig. Wenn der Zucker geläutert ist, werden die Rüben ein wenig mitgekocht und dann wieder herausgenommen. Der Saft wird noch länger eingekocht, ab-

geschäumt und erkaltet an die Rüben gegossen. Andern Tags wird der Saft unter Beigabe von Nelken, Zimt und rohen Zitronenschalen noch einmal gekocht und erkaltet an die Rüben gegossen.

#### 50. Hagenbutten.

Frische, rote große Hagenbutten, die noch hart sein sollen, werden halbiert und rein gepulzt. Auf  $\frac{1}{2}$  kg Hagenbutten wird  $\frac{1}{2}$  kg Zucker geläutert und, nachdem er etwas erkaltet ist, über die Hagenbutten gegossen, die man mit einem Papiere zudeckt. Am andern Tag gießt man den Saft ab, kocht ihn unter Abschäumen zum Faden und läßt die Hagenbutten 10 Minuten mitkochen. Dann füllt man sie in ein Glas, legt am andern Tag ein in Rirschenwasser getauchtes Papier darauf und bindet es mit Pergamentpapier zu. So zubereitet verwendet man die Hagenbutten zur Verzierung der Torten.

#### 51. Nüsse.

Die Nüsse werden eingemacht, solange die Schalen noch weich sind. Zuerst werden sie mit einer Nadel ringsum durchstochen und 6—8 Tage in kaltes Wasser gelegt, das man täglich abschüttet und durch frisches ersetzt. Hierauf bringt man die Nüsse mit reichlich Wasser auf das Feuer und kocht sie, bis sie weich sind (etwa  $\frac{3}{4}$  Stunden). Nun werden sie nochmals einige Tage wie oben gewässert, worauf man so viel Zucker, als die Nüsse wiegen, läutert und über die gut abgetropften Nüsse gießt. Am folgenden Tag wird der Saft wiederum gekocht und zwar mit einem Gewürzbeutelchen von 10 g Zimt und ebensoviel ganzen Nelken. Auch die Nüsse läßt man darin aufkochen und füllt sie dann in Gläser, indem das Gewürzbeutelchen oben darauf gelegt wird. Man gebraucht die Nüsse zum Verzieren der Torten.

## II. Das Eindünsten oder Sterilisieren von Gemüsen und Früchten.

1. Durch Sterilisieren werden, wie früher schon bemerkt, die aus der Luft auf Gemüse und Früchte übergehenden Fäulniskeime zerstört. Infolge davon lassen sich so behandelte Gemüse und Früchte, wenn nach dem Sterilisieren die Luft von ihnen abgeschlossen ist, auf längere Zeit frisch erhalten ohne Einbuße an Aussehen und Geschmack. Auf diese Weise ist es möglich, selbst im Winter Gemüse auf den Tisch zu bringen, die sonst nur im Sommer zu haben sind. In landwirtschaftlichen Betrieben sind solche sterilisierten Gemüse selbst für den Sommer vorteilhaft. Besonders während der strengen Ernte, wo in der Regel wenig Zeit zum Kochen übrig bleibt, wird es eine große Erleichterung sein, zum Konservenvorrat greifen zu können.

2. Die zum Sterilisieren verwendeten Gemüse und Früchte müssen durchaus frisch und unverdorben sein, wenn sie durch Sterilisieren haltbar werden sollen.

3. Am leichtesten und sichersten geschieht das Sterilisieren durch Anwendung eines Eindünstfessels (Sterilisierapparates), der jetzt in jedem Haushaltungsgeschäft zu erhalten ist. Die Arbeit selbst geht in folgender Weise vor sich:

a. Die Gemüse werden, nachdem sie gut gereinigt und zugerichtet sind, in einer Messingpfanne wenige Minuten in Salzwasser gekocht, dann kalt abgeschwenkt und, wenn sie vollständig erkaltet sind, in die Einnmachgläser eingefüllt. Dabei muß das Glas von Zeit zu Zeit auf einem zusammengelegten Tuch aufgestoßen werden, damit die Füllung im Glase recht fest wird. Hierauf kocht man in einer Messingpfanne weiteres Salzwasser in der Stärke von leicht gezalzener Fleischbrühe und gießt es nach vollständigem Erkalten an die in den Gläsern befindlichen Gemüse. Manche verwenden statt gekochtem ungekochtes Salzwasser, wodurch aber die Gemüse weniger haltbar werden. Damit die Gläser durch das Kochen nicht zerspringen, dürfen sie nicht bis zum Rande gefüllt werden, 1 cm großer Raum muß frei bleiben. Nachdem man nun die Gläser gut verschlossen hat, werden sie in den Eindünstapparat gestellt. — Beim Stein- und Kernobst wird zuerst der Zucker aufgelöst und zwar je 250–300 g in 1 l Wasser. Für Beeren nimmt man die Zuckerlösung schwächer, je nachdem man die Früchte süß haben will. Nachdem die Früchte in die Gläser eingefüllt sind,

wird die Zuckerlösung kalt darüber gegossen, worauf die Gläser zum Einstellen in den Eindunstapparat verschlossen werden.

Ein Kochen des Zuckers ist nur dann nötig, wenn auf 1 l Wasser mehr als 400 g Zucker verwendet werden. Aber auch bei schwacher Zuckerlösung soll zur Beförderung der Haltbarkeit der einzukochenden Früchte für die Zuckerlösung nur abgekochtes und wieder erkaltetes Wasser verwendet werden.

b. Der Eindunstapparat wird bis zur Hälfte mit kaltem Wasser gefüllt, auf den geschlossenen Herd gestellt und langsam erhitzt. In manchen Apparaten darf das Wasser über den Gläsern zusammengehen, was jeweils aus den Beschreibungen ersichtlich ist. Beim Kochen muß der Eindunstapparat stets überwacht werden, da Gemüse und Früchte ganz bestimmte Hitzegrade verlangen. Gemüse werden in 30 Minuten auf 90—100 Grad erhitzt und müssen 1½ Stunden in diesen Hitzegraden erhalten bleiben, d. h. der Thermometer muß in dem Eindunstapparate 1½ Stunden lang auf 90—100 Grad stehen. Steinobst verlangt 30 Minuten lang 80 Grad und Beeren 20 Minuten lang 60—70 Grad. Die angegebenen Grade sind genau einzuhalten, da sonst der feste Inhalt in den Gläsern steigt und die Flüssigkeit nach unten kommt. — Nachdem die Gemüse und Früchte die gehörige Zeit gekocht sind, wird der Eindunstapparat vom Feuer genommen, die Einfüllgläser bleiben aber im Apparate bis zum vollständigen Erkalten.

4. Bei der Verwendung als Speise werden die sterilisierten Gemüse verdampft und zubereitet wie im Sommer die frischen Gemüse. Nur bei Spargeln muß die Sauce von dem sterilisierten Spargelwasser gemacht werden, sonst geht der Spargelgeschmack verloren.

Zum Sterilisieren eignen sich die meisten Gemüse und Früchte. Zu ihrer Behandlung enthalten die den Sterilisierapparaten beigegebenen Beschreibungen besondere Anweisungen.

### III. Marmeladen oder Fruchtmus.

1. Marmeladen müssen zum Breitlauf eingekocht und beim Kochen mit einem scharfen Kochlöffel beständig gerührt werden, da sie sonst leicht anbrennen. Das Rühren muß auch immer nach einer Seite hin geschehen.

2. Zur Herstellung von Marmeladen kann man außer den nachstehend angegebenen Früchten auch dickflüssig eingekochte Früchte (Kirschen, Weichseln, Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren) verwenden.

3. Die Marmeladen dienen besonders zum Füllen verschiedener Backwerke.

### 1. Aprikosenmarmelade.

Man nimmt aus sehr reifen Aprikosen die Kerne, bringt die Früchte auf das Feuer, kocht sie gut und treibt sie durch ein Haarsieb. Zu  $\frac{1}{2}$  kg gekochten durchgetriebenen Aprikosen kommt dann  $\frac{1}{2}$  kg Zucker. Alles wird nun dick eingekocht und warm in einen Steinguttopf eingefüllt.

### 2. Hagenbuttermarmelade.

Reife aber noch etwas harte Hagenbutter werden in die Hälfte geteilt, wobei man die Kerne und das Stachelige mit einem spitzen Messer herauschabt. Dann werden sie gewaschen, in einen Topf gefüllt und, nachdem man etwas Wasser oder Wein daran gegossen hat, 8 Tage zum Gären gestellt. Während dieser Zeit wird täglich mit einem silbernen Löffel darin gerührt. Sind sie weich, so rührt man zu je 1 kg Hagenbuttermark 1 kg gestoßenen Zucker, stellt die Mischung auf das Feuer und kocht sie noch einige Minuten. Nach Belieben kann ein wenig ganzer Zimt oder Vanille mitgekocht werden. Etwas abgekühlt werden die Hagenbutter in Gläser eingefüllt und zugebunden.

### 3. Himbeermarmelade.

Auf  $\frac{1}{2}$  kg Himbeeren werden 375 g Zucker geläutert. Nachdem man die Himbeeren genau durchsucht hat, werden sie in dem geläuterten Zucker unter öfterem Abschäumen so lange gekocht, bis sie sich vollständig aufgelöst haben und dick eingekocht sind.

#### 4. Johannisbeermarmelade.

$\frac{1}{2}$  kg Johannisbeeren werden in  $\frac{1}{2}$  kg geläutertem Zucker recht dick eingekocht, wobei man sie oft abschäumt.

#### 5. Kirschmarmelade.

Die Kirschen werden in ihrem eigenen Saft so lange gekocht, bis sie breiartig geworden sind. Dann streicht man sie durch ein Sieb, wiegt das Mus ab, rührt gleichviel Zucker darunter und läßt es auf dem Feuer zur richtigen Dicke einkochen.

#### 6. Marmelade von Mirabellen.

2 kg Zucker werden in  $1\frac{1}{2}$  l Wasser geläutert, dann kommen 6 kg ausgesteinte Mirabellen hinein, welche unter beständigem Rühren  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Stunden gekocht werden. Hernach nimmt man sie heraus und läßt den Saft noch dick einkochen, worauf er heiß über die Mirabellen gegossen wird. Am andern Tage kocht man den Saft noch einmal, tut einige Birnen und Apfelschnitze darunter, die aber nicht geschält zu sein brauchen, und kocht sie in dem Saft recht weich, schüttet dann die Mirabellen dazu und treibt alles durch einen Seihes. Zuletzt kocht man den durchgetriebenen Saft langsam 2 Stunden lang unter öfterem Umrühren.

#### 7. Quittenmarmelade.

Man reibt mit einem Tuche das Flaumige der Quitten ab. Dann werden sie gewaschen, geschält und das Steinige herausgeschnitten, worauf man Schalen und Kerne in Wasser mit etwas Zitronensaft und Nelken einkocht. Das durch ein Sieb abgeschüttete Wasser gibt man in der gereinigten Pfanne auf das Feuer und kocht darin die Quitten in gleichviel Zucker weich. Hierauf wird der Saft durch ein Sieb gelassen und für sich allein dick eingekocht.

Dann gibt man auch die Quitten, nachdem man sie durchgedrückt hat, wieder bei und kocht sie mit dem Saft zu einem dicken Mufe. Hierauf wird die Marmelade in Gläser gefüllt, mit einem in Kirfchenwasser getauchten Papiere belegt und zugebunden.

### 8. Marmelade von Dreierlei.

Himbeer-, Johannisbeer- und Kirfchenmarmeladen werden noch heiß gut miteinander verrührt, noch einmal aufgekocht, dann eingefüllt und überbunden.

### 9. Zwetsfchgenmarmelade.

a.

Ausgesteinte Zwetsfchgen werden mit ein wenig Wasser ausgekocht und durch ein Sieb getrieben. Auf  $\frac{1}{2}$  kg Zwetsfchgenmark nimmt man 300 g Grieszucker, gibt die Masse in eine Messingpfanne aufs geschlossene Feuer, läßt sie unter öfterem Rühren 2—3 Stunden langsam kochen, bis sie dick ist, und füllt sie dann in Gläser oder steinerne Töpfe.

b.

Zu 12 l Zwetsfchgen nimmt man 12 Wallnüsse in der grünen Schale und 15 g gestoßene Nelken. Die Zwetsfchgen werden ohne Wasser weich gekocht, dann durchgetrieben, so daß Steine und Haut zurückbleiben. Nachher kocht man sie mit den Wallnüssen und Nelken, bis sie ganz steif sind. Bei einer größeren Menge dauert die Kochzeit 8—9 Stunden. Dabei muß fleißig gerührt werden, damit die Masse nicht anbrennt. Zur Verhinderung des Anbrennens stellt man zuletzt den Kessel auf einen eisernen Ring. Nach genügendem Kochen wird die Marmelade in Töpfe oder Emailleimer eingefüllt.

#### IV. Frucht-Gelee und =Säfte.

##### 1. Johannisbeergelee.

a.

Die Beeren, welche recht reif sein müssen, werden zerdrückt und dann ausgepreßt. Auf  $\frac{1}{2}$  l Saft nimmt man 375 g Zucker, läutert diesen, bis er klar und dick ist, worauf der Saft dazu geschüttet und unter fleißigem Abschäumen so lange gekocht wird, bis er ziemlich dick ist. Hernach schüttet man das Gekochte in eine Schüssel und füllt es, wenn es etwas gekühlt ist, in Gläser.

##### b. Von roten Beeren.

Man streift rote Johannisbeeren ab, bringt sie mit etwas Wasser zum Feuer, läßt sie einigemal aufkochen, bis sie gesprungen sind, und gießt sie dann, damit der Saft ganz klar wird, zweimal durch ein Sieb oder preßt sie durch ein leinenes Tuch. Hierauf kocht man so viel Kilogramm Zucker zu kurzem Faden, als es Kilogramm Saft sind, nimmt diesen zum Zucker und läßt es bei fleißigem Abschäumen zu Gelee einkochen, wozu ungefähr 20 Minuten nötig sein werden.

Als Getränk für Kranke sehr gut, indem man 1 Eßlöffel voll Gelee mit  $\frac{1}{4}$  l Wasser vermischt. Das Getränk darf aber nur mit Erlaubnis des Arztes gereicht werden.

##### c. Von schwarzen Beeren.

Wird zubereitet wie Nr. 1, nur darf das Kochen bloß 5 Minuten dauern. Gutes Heilmittel gegen Husten und Heiserkeit, indem man 1 Eßlöffel voll Gelee mit  $\frac{1}{4}$  l kochendem Wasser vermischt und öfters davon warm trinkt.

Wie Johannisbeergelee wird auch das Gelee aus Himbeeren, Birnen und Quitten bereitet.

## 2. Stachelbeergelee.

Halbreife Stachelbeeren werden gepuzt, gewaschen und auf schwaches Feuer mit so viel Wasser gesetzt, daß dieses über die Beeren geht. Nachdem man es einige Zeit hat kochen lassen, gießt man den Saft ab und gibt auf  $\frac{1}{2}$  kg Saft 375 g geläuterten Zucker. Saft und Zucker werden nun zu einem steifen Gelee eingekocht, das man etwas erkaltet in Gläser füllt.

## 3. Preiselbeergelee zum Verzieren kalter süßer Speisen.

Die Beeren werden zuerst gekocht, dann der Saft abgegossen und mit Zucker aufs Feuer gesetzt (auf  $\frac{1}{8}$  l Saft kommt  $\frac{1}{2}$  kg Zucker), wo er bei fortwährendem Schäumen 15 Minuten gekocht wird. Nachher setzt man den Topf vom Feuer ab, nimmt den Schaum weg und füllt das Gelee in Gläser. Durch zu langes Kochen verliert es seine rote Farbe, doch muß es so fest werden, daß man es in feine Blättchen schneiden kann.

## 4. Apfelgelee.

Von abgefallenen Äpfeln wird das Kerngehäuse entfernt und jeder Apfel in 4 Teile geschnitten, aber nicht geschält. Dann nimmt man die Hälfte Wein und die Hälfte Wasser in dem Maße, daß es über den Äpfeln zusammengeht, und bringt es über das Feuer, wo man es einige Zeit kochen läßt. Nachher schüttet man alles in ein leinenes Tuch, damit der Saft abtropfen kann. Zuletzt nimmt man auf  $\frac{1}{2}$  l Saft  $\frac{1}{2}$  kg Zucker und kocht es nun zu dickem Gelee ein.

## 5. Himbeer- und Brombeerjast.

Man stellt die Himbeeren oder Brombeeren in einem irdenen Geschirre, gut zugedeckt oder zugebunden, so lange

in den Keller, bis sie anfangen zu steigen, und preßt sie dann fest aus. Den andern Tag läutert man auf 1 l Saft 750 g Zucker und  $\frac{1}{8}$  l Wasser zu kurzem Faden, gibt den Saft dazu und kocht ihn unter fleißigem Abschäumen bis er hell ist. Darauf läßt man ihn erkalten und füllt ihn in Flaschen, die aber erst nach einigen Wochen fest zugemacht werden dürfen.

Wird zu Pudding gegeben und ist mit Wasser verdünnt für Kranke sehr erfrischend.

#### 6. Sterilisierter Himbeer-saft.

Die Himbeeren werden sauber verlesen und mit dem gleichen Gewicht Zucker vermischt, dann gut zerdrückt und so in große Konservengläser gefüllt, worauf sie fest verschlossen 2 Stunden im Wasserbad gekocht werden. Wenn die Gläser etwas abgekühlt sind, filtriert man die Früchte durch ein feines Haarsieb, auf welches noch eine Serviette ausgebreitet wurde. Ist der Saft, in welchem nicht gerührt werden darf, durchgelaufen und erkaltet, so wird er in Flaschen gefüllt, die man verkorkt und versiegelt im Keller aufbewahrt. Die zurückgebliebenen Himbeeren werden mit Zucker und etwas Wasser nochmals aufgekocht und wie gewöhnliche eingemachte Himbeeren verwendet.

#### 7. Kirschensaft.

Schwarze Sauerkirschen werden entsteint und 4—5 Tage zugedeckt in den Keller gestellt. Dann preßt man den Saft durch ein Tuch und läßt ihn über Nacht stehen. Hierauf gießt man ihn sorgfältig ab, so daß der Bodensatz zurückbleibt. Nun gibt man 375—500 g Zucker auf  $\frac{1}{2}$  kg Saft in den Saft zum Auflösen, worauf man ihn auf das Feuer bringt, bis er kocht. Nachdem man ihn abgeschäumt hat, läßt man ihn über schwachem Feuer langsam weiterkochen, bis er klar ist. Erkalten wird er

in geschwefelte Flaschen gefüllt. Damit der Saft sich besser hält, kann man die Flaschen vor dem Versiegeln im Wasserbade 10 Minuten kochen.

### 8. Guter Pomeranzenschalenjirup.

Man nimmt von der äußeren Rinde ausreiferer Pomeranzen 80 g, schneidet sie ganz klein und gießt  $\frac{1}{2}$  l Rheinwein darüber oder in Ermangelung dessen sonst einen alten guten, abgelagerten Wein, preßt das Ganze nach 2 Tagen aus, setzt 750 g gepulverten weißen Zucker hinzu und bringt es in einem Messinggeschirr aufs Feuer, wo man es einmal, aber nicht mehr, aufkochen läßt. Nachdem man es vom Feuer abgenommen hat, gießt man es in eine Porzellanbüffel und läßt es darin kalt werden. Hierauf wird es in eine weithalsige Flasche gefüllt, die man gut verkorkt.

### 9. Johannisbeerjirup.

Auf 500 g Johannisbeerjirup kommen 900 g Zucker. Den Zucker läßt man auf dem Feuer nur vergehen, bis er schäumen will, und bringt den Saft hinein, den man aber nicht kochen läßt. Nachdem man ihn vom Feuer genommen hat, wird er zum Erfalten gestellt und dann in Flaschen gefüllt.

## V. Gedörrte Früchte und Gemüse.

### 1. Zwetschgen.

Gut reife Zwetschgen, die am Stiele schon etwas runzlig sind, eignen sich zum Dörren am besten. Man stellt eine neben die andere, die Stielseite nach oben, auf ein Blech oder Brett, das einen 4 cm hohen Rand hat, bringt es über Nacht oder am Tage, wenn das Feuer nicht mehr brennt, in den Bratofen, die übrige Zeit aber in den Warmhalter. Am besten eignet sich ein Backofen,

der nach Belieben geheizt werden kann. Während des Dörrrens muß fleißig nachgesehen werden, indem man die bereits gedörrten jeweils herausnehmen muß. Als genügend gedörrt gelten jene Zwetschgen, die hart sind und sich nur schwer von den Steinen lösen. Nach dem Dörren kommen die Zwetschgen in einem reinen Korbe einige Tage an die Sonne und dann noch einige Wochen an einen luftigen Ort, worauf sie in einer Kiste oder in einem Kasten an einem trockenen Orte 2—3 Jahre aufbewahrt werden können.

Auf gleiche Weise wie Zwetschgen werden die Mirabellen gedörrt.

## 2. Äpfel.

Die Äpfel sollen gut reif und einige Zeit abgelegen sein. Zum Dörren schneidet man sie in der Mitte durch, nimmt das Kernhaus heraus und teilt jedes Stück je nach der Größe des Apfels in 4 oder 6 Teile. Die Schnitze werden nun auf ein Blech oder ein Dörrbrett gelegt und in einen nicht mehr zu heißen Ofen gebracht so lange, bis sie ganz fest sind. — Man kann die Äpfel zum Dörren auch schälen; sie werden dadurch viel feiner, besonders wenn eine gute Sorte verwendet wird.

Gut gedörrte Äpfel halten sich Jahre lang, wenn sie an einem trockenen warmen Orte aufbewahrt werden.

## 3. Birnen.

Birnen erfordern die gleiche Behandlung wie Äpfel. Kleinere Sorten Birnen werden auch ganz gedörrt (Kugeln). Trocken aufbewahrt bleiben richtig gedörrte Birnen ebenfalls Jahre lang gut.

## 4. Kirschchen.

Saure oder süße Kirschchen mit den Stilen legt man auf ein mit Papier bedecktes Dörrbrett und läßt sie während einiger Tage an der Sonne und an der Luft völlig

dürr werden. Nach dem Dörren entfernt man die Stiele und bewahrt die Kirschen an einem trockenen Orte auf.

### 5. Zuckerfrüchte.

In Zucker eingekochte Früchte, wie Birnen, Kirschen, Meineclauden und Aprikosen, nimmt man nach einiger Zeit aus dem Zuckersaft heraus, läßt sie auf einem Sieb abtropfen, legt sie auf das mit weißem Papier belegte Brett und bestreut sie mit gestoßenem Zucker. Dann bedeckt man sie mit einem weißen feinen Tuche oder Papier und stellt sie an die Sonne oder sonst an einen warmen Ort, aber nicht in den Ofen. Sind sie auf einer Seite trocken, so wendet man sie um, bestreut sie wieder mit Zucker und trocknet sie weiter. Mit Ummenden und Zuckerstreuen fährt man fort, bis die Früchte gut getrocknet sind. — Sie werden in Büchsen zwischen Papier gelegt aufbewahrt.

### 6. Grüne Erbsen.

Junge und frisch ausgeschotete Erbsen legt man auf ein mit Papier bedecktes Dörrbrett und trocknet sie langsam in mäßig warmem Ofen. Aufbewahrt werden sie, indem man sie in einem leinenen Säckchen aufhängt. Vor dem Gebrauche weicht man sie über Nacht in lauwarmem Wasser auf.

### 7. Grüne Bohnen.

Junge zarte Bohnen werden entgrätet, in Stücke geschnitten oder auch ganz gelassen und in schwach gesalzenem Wasser halb weich gekocht. Hierauf schlägt man sie zum Abtropfen und Erfalten in ein Tuch, bringt sie dann auf das Dörrbrett und dörret sie bei gelinder Hitze, indem man sie dabei öfters umwendet. Aufbewahrt werden sie wie die Erbsen.

