

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochbuch "Liebling"**

**Davidis, Henriette**

**Karlsruhe ; München, [1914]**

22. Vom Einmachen und Trocknen verschiedener Früchte.

**urn:nbn:de:bsz:31-54694**

## 22. Vom Einmachen und Trocknen verschiedener Früchte.

### . Allgemeine Regeln.

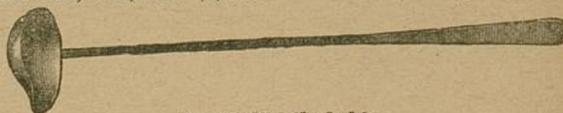
1. **Eigenheit und Sauberkeit beim Einmachen.** Um die Früchte gut und lange zu erhalten, muß vor allen Dingen beim Einmachen die peinlichste Sauberkeit herrschen. Nicht nur müssen sämtliche Geräte, die zum Einmachen verwendet werden, auf das peinlichste gesäubert sein, sondern auch beim Verbrauch der Konserven muß ebenso sorgfältig verfahren werden. Aus den angebrochenen Konservenbüchsen nehme man die Früchte stets nur mit einem



Einmachekessel.

sauberen Löffel heraus. Während des Einkochens der Früchte oder des Fruchtjastes darf auf dem Herde nichts Fettiges, noch sonst etwas gekocht werden, das Dunst und Geruch hervorbringt, wie es besonders auch beim Abkochen der Gemüse der Fall ist. Das Feuer muß vorher gehörig besorgt werden, und ist es Kohlenfeuer, so muß dafür gesorgt werden, daß kein Qualm entsteht.

2. **Die Gerätschaften zum Einmachen.** Die Gerätschaften, Kochgeschirre und dergl. müssen mit der peinlichsten Sauberkeit behandelt werden. Zum Einmachen der Früchte bedient man sich am besten irdener Kasserollen. Auch Nickel-, Kupfer- oder Messinggefäße kann man verwenden. So sauber sie aber auch erscheinen mögen, so muß man sie doch vor dem Gebrauche nochmals scheuern. Man darf die Früchte in diesen Gefäßen auch niemals stehen lassen, sondern schüttet sie zum Abkühlen und Erkalten in



Einlegelöffel für Früchte.

keine Porzellan-Näpfe. Auch irdene Kasserollen kocht man vor dem Gebrauche nochmals mit Sodawasser aus. Von sämtlichen Metallen ist unstreitig das Aluminium für Einmachekessel am geeignetsten. Die Farbe der Früchte bleibt vollständig unverändert, und jede Gefahr von Metallbergiftung ist ausgeschlossen. Man kann die Früchte unbeanstandet in Aluminiumgefäßen erkalten und stehen lassen. Zum Umrühren und Herausnehmen der Früchte bedient man sich am besten eines silbernen resp. Nickellöffels. Etwa zum Rühren verwendete Holzellen müssen vorher ausgebrüht werden.

3. **Gläser und Flaschen zum Einmachen.** Diese müssen stets einige Tage vor dem Gebrauche ganz sauber gespült und an der Luft vollständig getrocknet werden. Die Flaschen verschließt man durch neue, reine, gut schließende Korken. Der Zwischenraum zwischen Flüssigkeit und Korken muß so groß sein, daß die letzteren nicht von der Flüssigkeit beneht werden. Man weicht die Korken vorher in heißem Wasser auf, dem man zu größerer Sicherheit  $1\frac{1}{2}$  Gramm Salizylsäure auf 1 Liter zusetzt. Um den Verschuß luftdicht zu machen, überzieht man die Korkte mit Siegellack oder Pech.

Für Gläser mit weiter Öffnung ist der bequemste und beste Verschluss Patentverschluss. Man versäume aber nicht, die Kautschukringe vor dem Gebrauch zu untersuchen, ob sie auch noch gut erhalten sind. — Ein zweiter sicherer Verschluss wird durch Schweinsblase hergestellt. Man legt sie zur Reinigung in Branntwein, reibt sie darnach mit Weizenkleie ab und wäscht sie mehrmals mit lauwarmem Wasser aus.

Vor dem Gebrauch weicht man sie in lauwarmem Wasser ein und bindet sie noch feucht über die Gläser. Beim Ablösen der Schweinsblase legt man ein in heißem Wasser ausgedrücktes Tuch um den Rand und wiederholt dieses, bis sich die Blase leicht ablöst. Sie kann alsdann von neuem gebraucht werden. — Auch gutes Pergamentpapier, das man in warmem Wasser einweicht und feucht aufbindet, bildet einen guten Verschluss.



Einmacheglas mit Schweinsblase.

4. Konservierungsmittel. Zur Frischerhaltung der Konserven trägt das Ausschwefeln der Gläser ungemein viel bei. Man befestigt an einem Draht ein Stückchen Schwefelzaden und hält diesen brennend in das umgekehrte Glas. Sobald sich dieses mit bläulichem Dampf angefüllt hat, wird es zugedeckt oder umgekehrt hingestellt und bald verwendet. Kurz vor dem Schließen des Glases schwefelt man die Oberfläche des Eingemachten noch einmal, indem man ein mit Schwefeldampf gefülltes Glas sogleich verschließt. — Ein zweites sicheres Mittel in Zucker eingemachte Früchte besonders zu konservieren und ihnen zugleich einen angenehmen Geschmack zu geben, besteht in einer Beimischung von ostindischem Ingwer. Man nimmt auf 500 Gramm Früchte ein Stück etwa von der Größe eines Fingers, schneidet es in kleinere Stücke und legt diese mit den Früchten in den geläuterten Zucker und später in die Gläser. — Ein drittes gutes Mittel zum Konservieren ist Arrak oder Franzbranntwein. Man gießt oben auf die Oberfläche des Fruchtfaßes oder Eingemachten 1 Teelöffel Arrak oder Franzbranntwein oder auch guten Rum, oder man legt ein hiermit getränktes Stück Fliesspapier oder auch Schreibpapier von passender Größe darauf, ehe man das Glas schließt. — Auch Salizylpulver ist ein guter Schutz gegen das Verderben der Konserven. Man streut eine Messerspitze voll auf das mit Rum getränkte Papier oder legt ein Wattebäuschchen auf die Früchte und streut auf dieses ein wenig Salizylpulver.

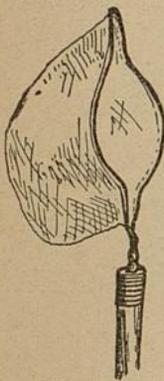


Einmacheglas m. Patentverschluss.

5. Das Material zum Einmachen. Das Material, das man zum Einmachen verwendet, muß in jeder Beziehung vom besten sein. Die Früchte müssen gerade reif, dürfen aber noch nicht zu weich sein. Ist man in der glücklichen Lage, selbstgeerntetes Obst einmachen zu können, so bedient man sich beim Pflücken der Früchte am besten eines Obstpflückers oder zieht Handschuhe an, damit das Angreifen mit den Händen tunlichst vermieden wird. Früchte zum Einmachen müssen bei trockenem Wetter gepflückt werden. — Wenn man Früchte einkauft, so achte man darauf, daß sie trocken sind und keine Druckfleck haben. Die Früchte müssen möglichst bald nach dem Pflücken eingemacht werden und dürfen keinerlei Druckfleck zeigen.

Der Zucker, den man verwendet, muß ebenfalls gut sein. Nur ungeblauter Zucker eignet sich zum Einmachen und zwar ist Prima Mehlis der Raffinade

vorzuziehen. — Auch der Essig muß vom besten sein. Es ist nicht zu empfehlen, daß man aus Essenz hergestellten Essig hierzu verwendet, sondern je nach Vorschrift nimmt man guten Bieressig oder guten Weinessig. — Die Gewürznelken, welche man bei manchen Früchten verwendet, rufen leicht bei hellen Früchten schwarze Flecke hervor. Dieses kann man dadurch verhindern, daß man die Köpfchen herausbricht. — Der bei manchen Früchten verwendete Ingwer wird auf folgende Weise vorbereitet: Man legt ihn eine Nacht hindurch in kaltes Wasser, das man am anderen Morgen wieder abgießt. Nachdem man ihn nun mit einem Messer abgeschält hat, wäscht man ihn nochmals klar und schneidet ihn in Scheiben. Als Weingeist, den man zum Einmachen verwendet, nehme man besten Franzbranntwein, Kognak, Jamaicarum oder Arrak de Goa, jedenfalls also nur beste echte Fabrikate.



Obstpfänder

6. Das Klären oder Läutern des Zuckers. Zum Einmachen der Früchte darf man keinen schlechten Zucker gebrauchen, Prima Mehlis ist der schwereren Raffinade vorzuziehen. Das Läutern geschieht auf folgende Weise: Der Zucker wird in Stücke geschlagen und 1—2 Kilogramm desselben mit  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser in einem recht sauberen Kochgeschirr auf Feuer gestellt und klar gekocht, während der etwa entstehende Schaum abgenommen wird. — Wünscht man ihn ferner bis zum Perlen zu kochen, so geschieht das auf schwachem Feuer; doch ist hierbei ein glasierter Topf zu vermeiden, da die Glasur springt.

7. Das Aufbewahren der Konserven. Nachdem die Konserven fertig eingemacht und geschlossen sind, versieht man die Gläser mit einer Aufschrift, die Art der Frucht und Datum des Einmachens angibt. Man hebt die Konserven an einem kühlen trockenen Orte auf. Macht man die Bemerkung, daß sich der Verschluß der Büchsen nach einiger Zeit nach oben wölbt, so ist Gärung eingetreten; der Inhalt der Büchsen muß dann nochmals aufgekocht werden, wobei man etwas in Essig frisch aufgekochten Zucker hinzufügt oder auch etwas Franzbranntwein mit Zucker aufkocht und aufgießt. Es ist alsdann am besten, daß man die Gläser mit den Früchten, nachdem man, wie oben erwähnt, Zucker hinzugetan hat, offen in einem Gefäß mit Wasser auf das Feuer bringt und sie siedend heiß werden läßt. Hierauf werden die Gläser wieder nach Vorschrift geschlossen. — Sollte sich auf den Früchten Schimmel gebildet haben, so entfernt man ihn vorsichtig, aber gründlich mit einem silbernen Löffel, wäscht die Gläser bis zu den Früchten hinunter mit einem in schwache Salzlösung getauchten Tuche aus und verfährt alsdann mit dem Eingemachten wie eben beschrieben.



Ingwer.

## II. Früchte in Weingeist.

8. Reineclauden in Branntwein. Zu je 500 Gramm Frucht 375 Gramm feiner Zucker. — Man nehme die Früchte reif, aber unaufgesprungen, läutere den Zucker, lege die sorgfältig abgeriebenen Früchte hinein, indem man sogleich das Geschirr vom Feuer nimmt und den Saft darüber schwenkt. Nach

48 Stunden kochte man den Saft sirupähnlich ein, füllte ihn kalt mit den Früchten in Einmachegläser, giesse so viel echten Franzbranntwein hinzu, daß sie bedeckt sind, und verfähre weiter nach Vorschrift. Sobald die Früchte sich senken, ist der Branntwein eingezogen, und sie sind zum Gebrauch gut.

9. Aprikosen in Branntwein. Siehe vorige Nummer.

10. Pfirsiche in Branntwein. Siehe Nummer 8.

11. Quitten in Branntwein. Man schält die Quitten, befreit sie vom Kerngehäuse, wäscht sie in kaltem Wasser ab und kocht sie dann in Wasser ziemlich weich. Nachdem man sie herausgenommen und auf einem Siebe hat abtropfen lassen, wiegt man sie ab und rechnet auf 1 Kilogramm Früchte 750 Gramm Zucker. Man klärt den Zucker, kocht ihn mit Quittenwasser etwas dicklich ein, gießt ihn heiß über die Quitten und läßt sie 48 Stunden damit stehen. Dann nimmt man sie heraus, legt sie in Einmachegläser und fügt ein wenig Zitronenschale und Zimt hinzu. Nachdem man den Zucker ziemlich dick hat einkochen lassen, mengt man etwa  $\frac{1}{2}$  Liter Kognak darunter und gießt den Saft über die Quitten; sollten sie noch nicht ganz bedeckt sein, so kann man noch Kognak hinzufügen. Wünscht man den Quitten rote Färbung zu geben, so kocht man Kerngehäuse und Schalen im Wasser mit. Man gießt das Wasser, ehe man es zum Klären des Zuckers verwendet, durch ein Haarsieb.

12. Kirschen in Branntwein. 2 Kilogramm süße Glaskirschen, 1 Kilogramm bester Zucker,  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Liter guter Franzbranntwein, Zimt und Nelken. Die Kirschen werden vorsichtig abgewischt, worauf man die Stiele zur Hälfte abschneidet, darnach in ein Einmacheglas legt und mit etwas Zimt und Nelken bestreut. Dann läutert man den Zucker, rührt den Franzbranntwein dazwischen und füllt ihn über die Kirschen. Völlig erkaltet bindet man das Glas mit Schweinsblase zu.

13. Zwetschen in Franzbranntwein. 2 Kilogramm abgezogene Zwetschen oder blaue Pflaumen, 1 Kilogramm Zucker, 10 Gramm in Stücke gebrochener Zimt, 12 Nelken, einige Stückchen Ingwer und 8 Eßlöffel Franzbranntwein. Die Zwetschen werden abgestielt, in kaltem Wasser gewaschen und portionsweise in kochendes Wasser geworfen, aus dem man sie mit dem Schaumlöffel sehr schnell wieder herausnimmt, worauf man sie häutet und in Einmachegläser legt. Man bestreut sie dabei mit dem Gewürz. Der Zucker wird geläutert, mit dem Franzbranntwein verrührt und beides kochend auf die Zwetschen gegossen. Nach Verlauf von einigen Tagen schüttet man den Saft ab, kocht ihn etwas ein, gießt ihn wieder kochend auf die Früchte und wiederholt dies auf gleiche Weise noch einmal.

14. Mispeln in Franzbranntwein. 500 Gramm Mispeln, 500 Gramm Zucker, 2 Tassen echter Franzbranntwein, Zitronenschale und Zimt. — Man schneidet von den reifen Mispeln das Rauhe, reibt sie mit einem Tuche ab, kocht sie in Wasser, bis sie sich durchstechen lassen, schüttet sie zum Abtröpfeln auf einen Durchschlag und sticht Stückchen Zitronenschale und Zimt hinein. Dann kocht man den Zucker klar, rührt den Branntwein durch und gießt ihn heiß auf die Mispeln. Am nächsten Tage kocht man den Saft wieder auf, gießt ihn ebenfalls heiß auf die Früchte und kocht solche am



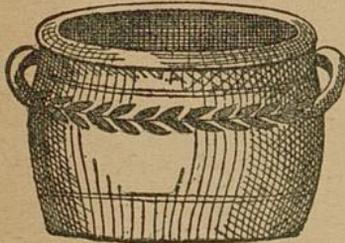
Netheclande.



Mirabelle.

dritten Tage in dem Saft vollends gar, doch nicht zu weich, füllt sie in Gläser, läßt den Saft nachkochen und gibt ihn über die Früchte. Nach Vorschrift werden die Gläser verschlossen und aufbewahrt.

15. Mirabellen in Kognak. Zu 1 Kilogramm Frucht nimmt man  $\frac{3}{4}$  Kilogramm feinen Zucker und besten Kognak. — Man schüttet die Mirabellen in kochendes Wasser und läßt sie einige Augenblicke darin, bis sie steigen; sie



Einwachtopf für Rumfrüchte.

dürfen aber nicht aufspringen. Darnach lege man sie auf ein Sieb zum Ablaufen, läutere den Zucker, gieße ihn in eine Porzellanschale, lege die abgetropften Mirabellen in den heißen Zucker und lasse sie 48 Stunden darin liegen. Dann nimmt man die Früchte heraus, legt sie in ein Einmacheglas, läßt den Zuckersaft dicklich einkochen und schüttet ihn, mit so viel Kognak vermischt, wie nötig ist, um die Mirabellen zu bedecken, daran.

16. Verschiedene Früchte in Rum, Tutti frutti oder Rumtopf. Johannisbeeren, Erd- und Himbeeren müssen sauber gewaschen und darnach wieder abgetrocknet sein, ehe man sie einlegt; die anderen Früchte werden sauber abgewischt. Man rechnet auf je 1 Kilogramm Früchte 1 Kilogramm fein gestoßenen Zucker und zuerst  $\frac{1}{2}$  Liter Kognak oder Rum, später so viel, daß die Früchte stets bedeckt sind. Man gibt zuerst Erdbeeren in einen Steintopf, streut den nötigen Zucker darüber und gießt  $\frac{1}{2}$  Liter Kognak dazu, verbindet den Topf mit Schweinsblase, schwenkt ihn leicht durch und läßt ihn stehen, bis die Kirschen reif sind. Nun legt man auf die Erdbeeren ausgesteinte Kirschen mit Zucker, schwenkt sie durch und gibt, wenn nötig, noch Kognak dazu, bindet den Topf wieder zu und läßt ihn am kühlen Orte stehen. Auf diese Weise schichtet man nach und nach Pfirsiche, Johannisbeeren, Aprikosen, Pflaumen und Himbeeren dazu. Man muß immer nur darauf achten, daß der Saft übersteht. Nachdem man die letzten Früchte hinzugetan hat, läßt man das Eingemachte etwa 3 Tage stehen, schwenkt es gut durcheinander, füllt es in Gläser und verfäbrt mit diesen nach Vorschrift.

### III. Früchte in Zucker.

17. Aprikosen in Zucker. Zu 500 Gramm Aprikosen 500 Gramm feiner Zucker. — Die Aprikosen werden geschält oder mit einem weichen Tuche abgeputzt und entsteint. Dann legt man die Aprikosen in ein porzellanenes Gefäß, daß die offene Seite nach oben liegt und streut lagenweise geriebenen Zucker dazwischen. Am anderen Tage läßt man sie auf gelindem Feuer eben heiß, doch ja nicht zu weich werden, legt sie zum Abtröpfeln auf einen porzellanenen Durchschlag, darnach mit den abgeschälten Aprikosenkernen in ein Einmacheglas, kocht den Saft ein, bis er dicklich wird, und gießt ihn kalt über die Früchte. Nach Verlauf von 8 Tagen wird der Saft nachgekocht und wieder kalt übergegossen, was zur Vorsicht noch einmal geschieht.

18. Aprikosenmarmelade. 1 Kilogramm Aprikosen, 1 Kilogramm Zucker und 5 Gramm in Stücke gebrochener Zimt. Die Früchte werden geschält, auf-

geschnitten und die Steine herausgenommen. Nachdem der Zucker geläutert, werden sie mit dem Essig und einigen abgeschälten Aprikosenkernen so lange unter stetem Rühren gekocht, bis alle Stücke zerflohen sind. Sollte sich später etwas Flüssigkeit absetzen, so muß man die Marmelade noch einmal etwas dicker einkochen. Vor dem Füllen in die Gläser oder Büchsen erwärme man diese, um das Zerspringen zu verhindern, da die Marmelade möglichst warm eingefüllt werden muß.

19. Pfirsiche in Zucker werden eingemacht wie Aprikosen in Zucker.

20. Walnüsse in Zucker. Man pflückt die Walnüsse im Juni, wenn die Schalen noch weich sind, legt sie in kaltes Wasser, nachdem man sie von allen Seiten durchstochen hat, und wässert sie 8 Tage lang, indem man das Wasser täglich 1—2mal wechselt. Hierauf setzt man die Walnüsse mit reichlich Wasser aufs Feuer und läßt sie weich kochen, was etwa  $\frac{3}{4}$  Stunden erfordert. Um zu wissen, ob die Nuß weich genug ist, sticht man mit der Nadel hinein und hebt sie heraus; fällt die Nuß leicht wieder von der Nadel ab, so ist sie weich. Nun läßt man die Nüsse nochmals 2—3 Tage wässern und wechselt täglich das Wasser. Endlich wiegt man die Nüsse, nimmt ebensoviel Zucker, den man läutert, läßt ihn auskühlen und gießt ihn über die Nüsse. Am zweiten und dritten Tage gießt man den Saft ab, kocht ihn dicklich ein und gießt ihn heiß, resp. kochend über die Nüsse. Vom zweiten Tage an kocht man mit dem Zucker ein Beutelchen mit 10 Gramm ganzem Zimt und 10 Gramm Nelken. Man läßt die Gewürze auch während der Zwischenzeit auf den Nüssen liegen, nimmt sie aber heraus, wenn die Nüsse in die Gläser getan werden. Auf diese Weise zubereitet halten sich die Nüsse jahrelang.

21. Zwetschen oder Pflaumen in Zucker. 1 Kilogramm schöne, reife blaue Pflaumen schneidet man auf und kernt sie aus. Dann schüttet man 250 Gramm Streuzucker darüber, läßt alles ein Weilchen durchkochen und rührt vorsichtig dabei um. Zuletzt füllt man die Pflaumen warm in geschwefelte Gläser und bindet sie mit Blase zu.

22. Geschälte Zwetschen oder Pflaumen in Zucker. Die großen blauen Pflaumen oder Zwetschen dürfen noch nicht zu reif sein und werden geschält, wie in Nr. 13 angegeben ist. Alsdann wiegt man sie ab und nimmt auf 1 Kilogramm Pflaumen  $\frac{3}{4}$  Kilogramm Zucker, den man klärt und aufkocht. Dann gibt man die Pflaumen hinein und läßt sie ein paarmal darin aufkochen. Am zweiten Tage gießt man den Saft ab, kocht ihn auf und gießt ihn wieder über die Pflaumen. Dieses wiederholt man am dritten Tage, läßt aber die Pflaumen dabei noch einmal aufkochen. Nach Belieben kann man am zweiten oder dritten Tage ein wenig ganzen Zimt und Nelken mitkochen, die man in ein Musselinlappchen einbindet, aber vor dem Schließen der Gläser wieder herausnimmt.

23. Zwetschenmus oder Pflaumenmus. Zu 10 Kilogramm Zwetschen 12 Walnüsse mit grüner Schale und 15 Gramm gestoßene Nelken. Die Zwetschen werden vorher gewaschen und in einem Kessel aufs Feuer gestellt; ein eiserner Topf ist zu vermeiden, weil das Mus darin Eisen-geschmack erhält. Wenn sie ganz zerflohen sind, werden sie durch einen Durchschlag gerührt, so daß Steine und Haut zurückbleiben. Dann läßt man die zerrührten Zwetschen mit den Walnüssen und Nelken kochen, bis sie ganz steif geworden, wozu bei großer Quantität eine Zeit von 8—9 Stunden gehört. Während dieser Zeit muß auf dem Grunde aufmerksam gerührt werden, weil Zwetschenmus sehr leicht anbrennt, besonders wenn es anfängt, dick zu werden; man tut daher gut, zuletzt das Feuer nur schwach zu unterhalten. Nach dem

Abnehmen des Kessels wird, um das Anbrennen zu verhüten, noch eine Weile gerührt; dann füllt man das Mus in steinerne Töpfe, die ganz neu oder nur zum Einmachen gebraucht worden, ausgespült und im Ofen recht heiß gemacht worden sind. Damit das Mus sich recht lange hält, stellt man die gefüllten Töpfe nach dem Herausziehen des Brotes so lange in den Backofen, bis eine Kruste entstanden ist. Gewöhnlich wird geschmolzenes Nierenfett darüber gegossen. Man bewahrt die Töpfe nicht im Keller, sondern an einem luftigen, möglichst kühlen Ort auf.

24. Zwetschenmarmelade. Reife reife Zwetschen oder blaue Pflaumen werden mit kochendem Wasser gebrüht, darnach gehäutet, alsdann im eigenen Saft zu weichem Brei gekocht, den man durch ein Sieb streicht, und mit halb so viel Zucker vermischt. Der Brei wird hierauf mit dem Zucker zu steifer Marmelade eingekocht. Einige Stücke trockener Ingwer mit der Marmelade gekocht, erhöht Geschmack und Haltbarkeit.

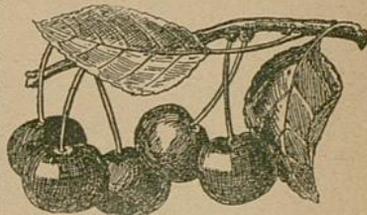
25. Zwetschengelee. 1 Kilogramm Saft, 350 Gramm Zucker. Man stellt abgeriebene, entsteinte Zwetschen in einem Steintopf in ein anderes Geschirr mit Wasser, bringt das Letztere zum Kochen und läßt es so lange kochen, bis sich genug Saft von den Pflaumen gebildet hat, den man alsdann durch ein Tuch abgießt. Den Zucker taucht man in Weinessig, kocht ihn klar, schüttet den Saft hinzu und läßt ihn kochen, wobei man den Schaum abnimmt, bis einige Tropfen, erkaltet, zu Gelee werden.

26. Grüne Pflaumen oder Reineclauden in Zucker. Schöne, aber noch etwas harte Pflaumen werden mit einem Tuche gereinigt, mehrmals mit einer Stopfnadel durchstochen und hierauf 24 Stunden in kaltes Wasser gelegt, das man einmal erneuert. Am andern Tage setzt man sie mit frischem Wasser aufs Feuer, tut, wenn es zu kochen anfängt, eine Messerspitze Natron oder Mauer hinein und läßt die Pflaumen einigemal hochkochen. Nachdem man sie auf einem porzellanenen Durchschlag hat abtropfen lassen, wiegt man sie ab und nimmt dasselbe Gewicht Zucker. Auf 1 Kilogramm Zucker nimmt man etwa  $\frac{1}{4}$  Liter von dem Wasser, in dem man die Pflaumen kochte, klärt und kocht den Zucker damit auf, gießt ihn kochend auf die Pflaumen und läßt sie 24 Stunden damit stehen. Am nächsten Tage gießt man den Zucker von den Pflaumen ab, kocht ihn etwas ein und gießt ihn nochmals auf die Pflaumen. Dies wiederholt man am dritten Tage, tut aber die Pflaumen, sobald der Zucker kocht, hinein und läßt sie darin mit aufkochen; dann nimmt man sie heraus, läßt den Zucker dick einkochen, gießt ihn auf die Pflaumen und verfährt damit nach Vorschrift, verschließt die Gläser aber erst, wenn die Pflaumen erkaltet sind.

27. Reineclaudenmarmelade. 5 Kilogramm reife Früchte, 1 Kilogramm Zucker, 5 Gramm ganzer Zimt und einige große Stücke trockener Ingwer. Man entfernt von den Reineclauden Haut und Steine, kocht den Zucker mit Essig klar, gibt Gewürz und Früchte hinein und kocht ihn unter stetem Rühren 2 Stunden zu einem dicken, feinen Mus. Diese Marmelade ist zu Torten und kleinem Backwerk ganz vorzüglich.

28. Glaskirschen in Zucker. Gute, aber nicht zu reife Glaskirschen befreit man von Stielen und Steinen, wiegt sie ab und nimmt ebensoviel Zucker wie Früchte, klärt ihn mit Wasser, gibt die Kirschen hinein und behandelt sie weiter wie Pflaumen in Zucker. Der große Wohlgeschmack dieser Kirschen läßt sich noch dadurch erhöhen, daß man einen Teil der Steine aufklopft und die darin enthaltenen Kerne, in ein Mullläppchen gebunden, mitkocht. Man darf sie aber nicht mit in die Gläser legen.

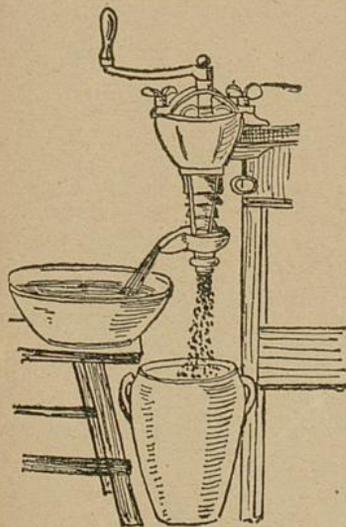
29. **Herzkirschen in Zucker.** Dide schwarze Herzkirschen werden ausgesteint, einen Tag und eine Nacht in Essig getan und zum Abfließen auf einen Durchschlag gelegt. Dann werden sie mit Zucker, Zimt und Nelken in ein Glas eingeschichtet und an die Sonne gestellt. Wenn der Zucker ganz zergangen ist, gießt man den Saft in ein Geschirr, läßt ihn kochen und die Kirschen darin eben durchkochen, füllt sie wieder in das Glas und gießt den Saft, wenn er ein wenig dicklich geworden ist, kalt darüber.



Herzkirsche oder Amarelle.

30. **Kirschfleisch oder Weichselfleisch in Zucker.** Hierzu eignet sich am besten die dunkelrote saure Kirsche, in Süddeutschland Weichsel genannt. Die abgestielten, ausgesteinten Kirschen werden in Zucker, den man geläutert und ein wenig eingekocht hat,  $\frac{1}{4}$  Stunde lang gekocht, wobei man sie abschäumt; man rechnet 1 Kilogr. Zucker auf 1 Kilogr. Kirschfleisch. Dann läßt man sie bis zum nächsten Tage in einem Porzellannapf stehen. Am andern Tage läßt man den Saft gut ablaufen und kocht ihn kurz ein, wobei man wieder gut abschäumt; die Kirschen werden zuletzt auch noch einige Minuten mit aufgekocht. Man kann den Saft am dritten Tage noch einmal aufkochen, doch kocht man dann die Kirschen nicht mit. Beim Kochen dürfen die Kirschen nicht gerührt werden. Ein wenig ausgekühlt, tut man sie in Gläser und verbindet diese nach Vorschrift.

31. **Kirschsaft.** Zu 500 Gramm saurem Kirschsaft rechnet man 200 Gramm Zucker. — Saure Kirschen werden



Saftpresse „Tutti Frutti“.

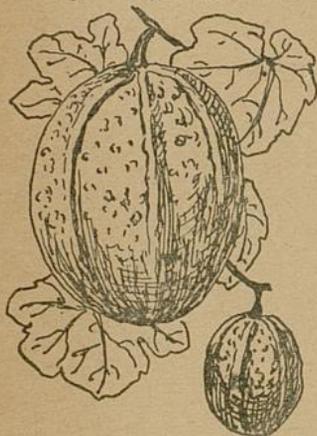
und mit den Kirschen bis zum andern Tage hingestellt. Dann preßt man sie durch ein ausgebrühtes Tuch oder drückt sie mit der Fruchtpresse aus, wiegt den Saft, gibt den Zucker hinzu, schäumt und kocht ihn  $\frac{1}{4}$  Stunde und füllt ihn in kleine, ganz trockne und geschwefelte Flaschen, welche man gut verkorkt und zugebunden an einem kühlen Orte aufrecht hinstellt.

32. **Kirschmarmelade.** Zu 2 Kilogramm süßen, saftigen schwarzen Kirschen 500 Gr. Zucker, etwas Zimt und Nelken. Der Zucker wird geläutert und darnach mit den eingesteinten Kirschen und Gewürz so lange gekocht, bis ein glattes, festes Mus entsteht. Dieses tut man in Gläser, bedeckt das Mus mit Kumpapier und bindet die Gläser zu.

33. **Zucker Kürbis oder deutscher Ingwer.** Überreifer Kürbis ist nach dem Einmachen mehlig. Am besten trennt man den eben reif gewordenen Kürbis von der Pflanze und läßt ihn noch einige Wochen am kühlen Orte liegen. — Man schneidet den Kürbis in fingerdicke Streifen, schält diese, macht mit einem silbernen Löffel die Kerne nebst dem weichen Gehäuse heraus, schneidet die Streifen in Scheiben und setzt sie mit kaltem Wasser aufs Feuer, wo man den Kürbis ziemlich weich werden, aber nicht kochen läßt. Nun legt man

den Kürbis auf ein Sieb und läßt das Wasser rein ablaufen. Hierauf tut man ihn in ein Porzellangefäß, streut 2 Gramm guten, fein gestoßenen Ingwer und ebensoviele weißen Pfeffer darüber, gibt endlich auf 1 Kilogramm Kürbis 1 Kilogramm fein gemahlene Zucker und läßt ihn eine Nacht zugedeckt stehen.

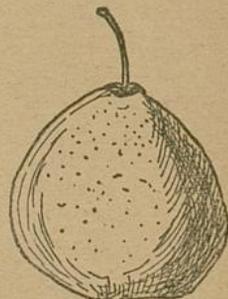
Am nächsten Tage bringt man den Zuckersaft, der sich auf dem Kürbis gebildet, zum Kochen, gibt den Kürbis hinein und läßt ihn darin kochen, bis er klar geworden ist. Nun füllt man ihn in Gläser, kocht den Zuckersaft zu Sirup ein und gießt ihn heiß über den Kürbis. Sollte der Saft nach einigen Tagen dünn geworden sein, so kocht man den Saft nochmals ein.



Angurientürbis.

lassen und klar geworden sind. Dann gibt man sie mit dem Saft in ein Glas, kocht den Saft nach Verlauf von einigen Tagen dicklich ein, schüttet ihn kalt auf die Früchte und behandelt die Gläser nach Vorschrift.

35. Birnen in Zucker. Hierzu eignet sich am besten die Bergamotte. Man schält nicht zu große Birnen, schneidet von oben her das Kerngehäuse aus und wirft sie, nachdem man sie einzeln abgespült, sofort in Wasser, dem man Zitronensaft zugesetzt hat. Mit diesem Wasser setzt man die Birnen kalt an und kocht sie, bis sie sich mit einem Hölzchen durchstechen lassen, nimmt sie heraus, wirft sie in kaltes Wasser und läßt sie danach gut abtropfen. Auf 1 Kilogramm Birnen nimmt man  $\frac{1}{4}$  Kilogramm Zucker, läutert ihn und gießt ihn kochend über die Birnen, die man 6—8 Stunden damit stehen läßt; dann gießt man den Saft ab, kocht ihn dicklich ein und gießt ihn kochend über die Birnen. Am nächsten Tage wird der Saft zum letztenmal eingekocht, wobei man, in ein Lätzchen eingebunden, etwas Vanille und Zitronenschale mitkocht. Man gibt diesmal die Birnen in den kochenden Saft hinein, läßt sie an warmer Stelle noch  $\frac{1}{4}$  Stunde ziehen, aber nicht kochen und bewahrt sie dann nach Vorschrift auf.



Bergamottebirne.

36. Rote Birnen in Zucker. Zu je 1 Liter Preiselbeersaft, 750 Gramm Birnen, 250 Gramm Zucker und 8 Gramm in Stücken geschnittener Zimt. Reife Preiselbeeren werden verlesen, gewaschen, zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet, schnell weich gekocht und, damit der Saft durchfließt, in einen spitzen, ausgekochten Beutel von loser Leinwand geschüttet, wo sie aber nicht gepreßt werden dürfen. Unterdes werden süße, saftige, mürbe Birnen glatt geschält, halb durchgeschnitten, vom Kerngehäuse befreit, gemoggen und gewaschen. Dann kocht man den Zucker mit etwas Wasser klar, gibt den Saft hinzu, und die

Birnen nebst dem Zimt und kocht sie zugedeckt langsam, bis sie sich gut durchstechen lassen; zu langes Kochen macht sie unansehnlich und den Saft zu dicklich. Man nimmt die Birnen mit einem Schaumlöffel aus dem Saft und legt sie in Gläser. Wenn sie erkaltet sind, gießt man den Saft darüber und verfährt weiter nach Vorschrift.



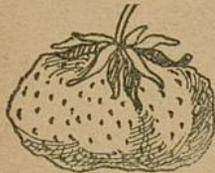
Birnen  
in Zucker.

37. Hagebutten in Zucker. 500 Gramm Hagebutten, 500 Gramm Zucker, einige Stückchen feiner Zimt. Zum Einmachen eignen sich nur die größten und schönsten Früchte, sobald sie sich rot gefärbt haben. Man schneidet die Krone glatt ab, macht die Kerne mit einem Federmesser rein heraus und reibt die Früchte sehr sauber ab. Dann wirft man sie in kochendes Wasser, läßt sie nicht ganz weich werden und schüttet sie zum Ablaufen auf ein Sieb. Unterdes taucht man den Zucker in etwas Weinessig, läßt ihn klar kochen, legt die Früchte und den Zimt hinein und kocht sie vollends weich, ohne sie zerbrechen zu lassen. Man nimmt sie aus dem Saft, füllt sie abgekühlt in Gläser, läßt den Saft noch einkochen und verfährt weiter nach Vorschrift.

38. Hagebuttenmarmelade. 500 Gramm Frucht, 250 Gramm Zucker, ein Stück trockener Ingwer. Die Hagebutten werden nach voriger Nummer gereinigt und weich gekocht. Dann setzt man sie mit dem geläuterten Zucker und dem in Stückchen geschnittenen Ingwer aufs Feuer und kocht sie unter stetem Rühren, bis die Marmelade ganz fein und nicht mehr wässrig ist.

39. Ananas in Zucker. Die geschälte Ananas, aus der die Krone entfernt, wird in sehr feine Scheiben geschnitten und lagenweis mit geriebener Raffinade in ein zugedecktes Porzellangeschirr gelegt. Nach Verlauf von 3 Tagen wird der Saft abgegossen, dicklich gekocht, ein Glas Madeira dazwischen gerührt, kochend über die Ananas gegossen und erkaltet in ein Glas gefüllt, das man nach Vorschrift verschließt.

40. Melone in Zucker. 1 Kilogramm Melone,  $\frac{1}{4}$  Kilogramm Zucker, Zitronenschale, Zimt, einige Stücke Ingwer, nach Belieben auch Nelken. Zum Einmachen eignet sich vorzüglich die Netzmelone. Die völlig reife Frucht wird geschält, halb durchgeschnitten und, nachdem man mit einem silbernen Löffel das Mark herausgenommen hat, in fingerlange und ebenso breite Stücke geschnitten. Hierauf legt man die Früchte 12 Stunden in guten Essig. Dann nimmt man sie heraus, legt sie ebensolange in geriebenen Zucker, setzt den dadurch entstandenen Zuckersaft aufs Feuer, schäumt ihn gut, gibt Zitronenschale, Ingwer und die Melone hinein und kocht sie nicht zu weich. Hierauf kocht man den Saft stark ein und gibt beides erkaltet in ein Glas.

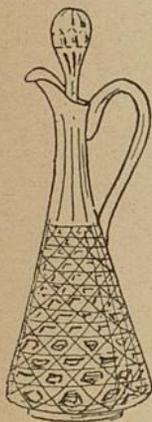


Erdbeere.

41. Erdbeeren in Zucker. 500 Gramm reife Erdbeeren, 500 Gramm Zucker. — Nachdem der Zucker geläutert ist, nimmt man den Topf vom Feuer, legt die ganz sauber gepflückten Erdbeeren hinein, füllt mit dem Löffel den Zucker darüber und stellt den Topf bis zum andern Tage hin. Dann läßt man die Erdbeeren heiß werden und stellt sie wieder in demselben Topfe hin bis zum folgenden Tage, und wiederholt das Heißmachen noch einmal, ohne sie zu rühren. Nach dem Erkalten füllt man die Erdbeeren in Gläser; sollte der Saft noch des Einkochens bedürfen, so setzt man ihn noch ein wenig aufs Feuer, kocht ihn einige Zeit, gießt ihn kalt über die Früchte und richtet sich weiter nach Vorschrift.

42. Erdbeermarmelade. 1 Kilogramm Erdbeeren,  $\frac{1}{4}$  Kilogramm Zucker. Man kocht die abgespülten Erdbeeren so lange in dem geläuterten Zucker, bis sie sich aufgelöst haben und der Saft dicklich wird. Hierauf bewahrt man die Marmelade nach Vorschrift auf.

43. Erdbeerensaft. 1 Kilogramm recht reife Erdbeeren und 500 Gramm Zucker. Die verlesenen und gewaschenen Erdbeeren werden zum Abfließen auf einen sauberen Durchschlag gelegt. Dann kocht man den Zucker recht dick ein, schüttet die Erdbeeren hinein und verrührt sie behutsam mit einem silbernen Löffel bis vor dem Kochen. Alsdann schüttet man sie auf ein leinenes Tuch, das man vorher in kochendem Wasser ausgebrüht und über einer Porzellan- oder Zinnwanne aufgespannt hat, und läßt den Saft durchfließen. Die Erdbeeren dürfen weder gepreßt, noch zerrührt werden. Nachdem der Saft erkaltet ist, wird er vom Bodensatz abgeschüttet und in kleine Flaschen gefüllt. 1 Kilogramm Erdbeeren liefern etwa  $\frac{1}{4}$  Liter Saft, der bei Krankheiten, teelöffelweise gegeben, außerordentlich erquickend ist. Die Erdbeeren geben erkaltet ein wohlschmeckendes Kompott.



Saftkanne.

44. Stachelbeeren in Zucker. Man rechnet auf 1 Kilogramm reife, möglichst dünnhäutige Stachelbeeren 1 Kilogramm Zucker. Die Stachelbeeren werden sauber gewaschen und zum Trocknen hingestellt, alsdann werden Stiele und Kelche abgeputzt; der Zucker wird mit  $\frac{1}{4}$  Liter Weißwein aufgeweicht, gut abgeschäumt und zu einem dünnen Sirup gekocht. In diesem Sirup werden die Beeren langsam weich gekocht und beides in ein Glas gefüllt, das man mit Papier verdeckt, 4—5 Tage stehen läßt. Dann gießt man den Saft gut ab und kocht ihn zu dickem Sirup ein, den man heiß über die Stachelbeeren gießt. Die Gläser werden nach Vorschrift behandelt und aufbewahrt.

45. Stachelbeermarmelade. 500 Gramm durch ein Sieb gerührte Stachelbeeren, 250 Gramm Zucker, Zitronenschale oder Zimt. Dunkelrote, überreife Stachelbeeren werden, nachdem sie abgewaschen und von Stiel und Blume befreit sind, mit einem silbernen Löffel zerdrückt, durch ein Sieb gerührt, abgewogen und mit dem zu Sirup eingekochten Zucker und Gewürz unter fortwährendem Rühren zu steifer Marmelade eingekocht.

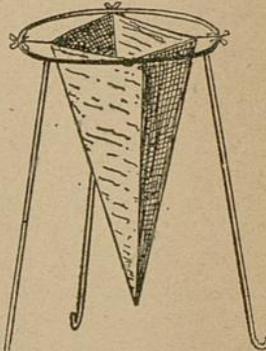
46. Johannisbeeren in Zucker. 1 Kilogramm Beeren erfordern 1 Kilogramm Zucker. Die Beeren werden sauber gewaschen und mit einer Gabel von den Stielen abgestreift. Hierauf läutert man den Zucker, läßt ihn zu dünnem Sirup einkochen, legt die Beeren hinein und läßt sie kurze Zeit ziehen, aber nicht kochen. Nun legt man sie auf ein Porzellan- oder Zinnwanne, läßt sie ablaufen, gießt den abgelaufenen Saft zu dem kochenden und läßt ihn dick einkochen. Nachdem man die Beeren mit dem Saft leicht durcheinander gerührt hat, füllt man sie heiß in die Gläser und verbindet diese, sobald sie kalt geworden sind.

47. Johannisbeergelee. 500 Gramm roher klarer Saft von frisch gepflückten roten Johannisbeeren, 500 Gramm geriebener und durchgeseibter feiner



Himbeere.

Zucker. — Sind die Johannisbeeren abgebeert, so zerquetscht man sie und drückt sie durch ein grobes ausgebrühtes und wieder getrocknetes Tuch; doch darf man, um den Saft gehörig herauszubringen, auf einmal nicht zu viel nehmen. Nach dem Auspressen läßt man den Saft durch ein Seihetuch fließen, stellt ihn bis zum nächsten Tag hin und gießt ihn klar vom Bodensatz ab. Der Saft wird sodann auf ein nicht starkes Feuer gestellt, der Zucker langsam hineingestreut, während man von Anfang an gleichmäßig und fortwährend rührt. Ist der Zucker zu Ende, so muß der Saft vor dem Kochen sein und wird dann rasch vom Feuer genommen, ½ Stunde ruhig hingestellt und, nachdem die sich unterdessen gebildete Haut abgenommen ist, in Gläser gefüllt, nach 48 Stunden mit einem in Franzbranntwein oder Arrak angefeuchteten Papier bedeckt und gut zugebunden.



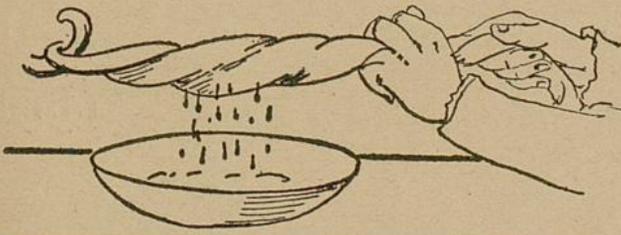
Sackfilter.

48. Johannisbeersaft. Zu 1 Kilogramm Saft nimmt man 500 Gramm guten Zucker. Nachdem der Saft wie zu Johannisbeergelee ausgepreßt ist, schüttet man ihn vom Bodensatz ab, setzt ihn aufs Feuer, legt den in Stücke geschlagenen Zucker hinein und kocht ihn unter fortwährendem Schäumen, bis er klar geworden ist, wobei etwa ein Drittel verkochen dürfte. Dann nimmt man ihn vom Feuer, läßt ihn über Nacht stehen und füllt ihn in kleine Gläser oder Flaschen.

49. Himbeeren in Zucker. Diese werden wie Johannisbeeren behandelt, doch achte man beim Aussuchen darauf, daß alle Würmer und Maden entfernt werden.

50. Himbeermarmelade. Diese wird ebenso eingekocht wie Erdbeermarmelade.

51. Himbeersaft. Man setzt die Himbeeren mit wenig Wasser auf gelindes Feuer und gießt sie, nachdem sie wenige Minuten gekocht haben, durch ein Tuch. Man nimmt 375—500 Gramm Zucker auf 500 Gramm Saft und tut den in Stücke geschlagenen Zucker in den Saft, damit er sich auflöst. Dann setzt man ihn aufs



Durchpressen des Saftes.

Feuer, schäumt ihn, sobald er kocht, gut ab und läßt ihn an der Seite des Feuers langsam kochen, bis er klar ist. Nachdem man ihn in einer Porzellschüssel hat erkalten lassen, füllt man ihn in geschwefelte Flaschen und verschließt sie nach Vorschrift.

52. Preiselbeeren in Zucker. Zu 10 Liter Beeren 1½ Kilogramm Zucker in ganz kleine Stücke zerklöpft. Beim Verlesen werfe man die unreifen Beeren weg. Zum Waschen schüttet man sämtliche Beeren oder einen Teil in ein Gefäß mit Wasser, rührt sie mit einem Handsieb tüchtig durcheinander und füllt

sie mit dem Sieb in ein zweites Gefäß mit Wasser und dann zum Ablauen auf einen Durchschlag. Alsdann legt man einen Teil des Zuckers in einen glasierten oder Bunzlauer Topf, einen Teil Beeren darauf, läßt sie unter öfterem Umrühren und Abnehmen des Schaumes offen weich kochen, schüttet sie in ein bereit stehendes Gefäß und bringt wieder andere aufs Feuer. Ist die ganze Quantität gekocht, so rührt man sie gut durcheinander und stellt das Gefäß (Fliegen und Mücken abzuhalten, mit einem Tuche bedeckt) bis zum nächsten Morgen hin. Die Beeren werden alsdann nochmals durchgerührt,



Hoher Einmachetopf.

in Steintöpfe oder Gläser gefüllt, glatt gestrichen, mit einem passenden Arzack- oder Kumpapier bedeckt und womöglich mit Pergamentpapier zugebunden.

53. Preiselbeeren mit Birnen. Man kann hierzu sehr gut eine geringe Sorte Birnen verwenden, doch müssen sie gut reif und ohne Flecke sein. Man rechnet auf 1 Kilogramm geschälte Birnen 2—3 Kilogramm Preiselbeeren, 2 Kilogramm Zucker und 20 Gramm ganzen Zimt. Die geschälten Birnen werden in Hälften geschnitten, vom Kerngehäuse befreit und gewaschen; die Preiselbeeren hat man unterdes schon in dem gekläuterten Zucker abgekocht, worauf man sie herausnimmt. In dem Saft kocht man nun die Birnen mit dem zerkleinerten Zimt gar, aber nicht zu weich, mengt die Preiselbeeren vorsichtig darunter und füllt sie in Steintöpfe oder Gläser, die man nach Vorschrift verschließt.

54. Preiselbeergelee. 1 Liter Saft und 500 Gramm Zucker. Die Preiselbeeren werden im eigenen Saft weich gekocht und durch einen ausgekochten Geleebbeutel geschüttet. Nachdem man den Saft vom Bodensaß abgesehen hat, mischt man ihn und gibt 500 Gramm Zucker zu je 1 Liter Saft. Beides wird aufs Feuer gesetzt und unter fortwährendem Schäumen etwa 15 Minuten gekocht. Dann läßt man zur Probe einige Tropfen auf einem Teller erkalten. Sollte das Gelee noch nicht fest genug sein, so läßt man den Saft noch einige Zeit kochen, doch verliert er durch zu langes Kochen sein schönes Rot. Ist der Saft genug eingekocht, so nimmt man das Geschirr vom Feuer, nimmt nach einiger Zeit noch einmal den Schaum ab und füllt den Saft in Gläser. Dieses Gelee eignet sich vorzüglich zum Verzieren von Torten, Speisen und dergl.



Roßbirne.

55. Preiselbeersaft. Reicht reife Preiselbeeren werden gut verlesen, gewaschen, weich gekocht und in einen ausgekochten Beutel geschüttet. Der durchgelaufene Saft wird nach dem Erkalten klar vom Bodensaß abgesehen, zu 3 Liter Saft werden 500 Gramm Zucker genommen, aufs Feuer gestellt, ausgeschäumt und nach 10 Minuten Kochen wie Johannisbeersaft aufbewahrt.

56. Apfelgelee. Säuerliche Äpfel werden nicht geschält, sondern nur sauber abgewischt. Man schneidet sie in Scheiben und kocht sie mit so viel Wasser, daß sie gerade bedeckt sind, weich. Nun schüttet man sie in einen Beutel oder Sackfilter und läßt den Saft durchlaufen, was mehrere Stunden dauert. Hierauf wird der gewonnene Saft abgewogen und halb so viel Zucker geklärt. Zu dem geklärten Zucker gibt man den Saft und läßt ihn so lange einkochen,

bis eine Probe auf dem Teller zu Gelee erstarrt. Nachdem man noch nach Geschmack etwas Zitronensaft hinzugefügt hat, füllt man das erkaltete Gelee in Gläser.

57. Quitten in Zucker. 500 Gramm Birnquitten, 375—500 Gramm Zucker, Zimt und wenn möglich einige Stückchen Ingwer. — Birnquitten sind zum Einmachen die besten. Sie werden gut abgerieben, geschält, der Länge nach einmal durchgeschnitten und mit den Schalen und dem Kerngehäuse in Wasser beinahe gar, doch nicht weich gekocht. Die Kerne geben den Quitten eine schöne rote Farbe. Dann läßt man sie auf einem Durchschlag abtröpfeln, während man das übrige noch 1 Stunde kocht, durch ein Sieb fließen läßt und die Brühe mit dem Zucker abschäumt. Hierauf läßt man die Quitten in dem Saft vollends gar kochen, legt sie mit Stückchen Zimt und Ingwer in ein Glas, kocht die Brühe stark ein und gießt sie nicht zu heiß über die Quitten. Der Saft muß, wie bei allem Eingemachten, die Früchte bedecken. — Liebt man an den Quitten einen etwas säuerlichen Geschmack, so füge man beim Kochen zu 500 Gramm derselben den Saft einer guten saftigen Zitrone, lasse dann aber Zimt und Ingwer fort und gebe dafür ein wenig fein abgeschälte Zitronenschale hinein.

58. Quittenmarmelade. 500 Gramm Quitten, 250 Gramm Zucker, Stückchen Zimt und einige Nelken. Die mürbe gewordenen Quitten werden von Blume und Stiel befreit, rein gewaschen und mit Wasser, einigen Nelken und etwas Zimt etwa 1 Stunde gekocht, bis sie weich sind. Dann werden sie ohne das Wasser zerdrückt, durch ein Sieb gerührt und mit geläutertem Zucker zu Marmelade eingekocht, die zum Füllen verschiedenen Backwerkes zu empfehlen ist.

59. Quittengelee. Bei der Zubereitung des Quittengelees richte man sich genau nach dem Apfelgelee, nehme aber mehr Zucker dazu, nämlich auf 500 Gramm Saft 375 Gramm Zucker.

60. Quittenbrot. 500 Gramm Quittenfleisch und ebensoviel Zucker. Die Quitten werden mit der Schale in Wasser weich gekocht, dünn abgeschält und von den Kerngehäusen befreit. Darnach wiegt man das Quittenfleisch ab und gibt es in den geläuterten Zucker, nebst etwas abgeriebener Zitronenschale und Zimt, und läßt es unter fleißigem Umrühren so lange kochen, bis es ganz steif ist. Darauf wird es in papierne Kapseln gefüllt und in einem abgekühlten Ofen getrocknet. Das Quittenbrot muß so fest sein, daß man es schneiden kann. Um es aus den Kapseln zu bringen, mache man das Papier von außen feucht.

61. Berberitzen in Zucker. Die Beeren werden Ende September oder anfangs Oktober reif. Zum Einmachen nehme man zu je 500 Gramm ausgefuchter Berberitzen mit den Stielen 500 Gramm Zucker. Man lege die Früchte in ein Geschirr, läutere den Zucker und schütte ihn nicht zu heiß darüber, damit die Beeren sich nicht von den Stielen trennen. Nach 48 Stunden lasse man den Saft sirupähnlich einkochen und fülle ihn abgekühlt mit den Früchten in Gläser. — Dieses Eingemachte dient hauptsächlich dazu, um Biddings und Kuchen hübsch zu verzieren.

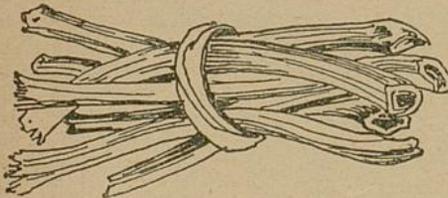
62. Berberitzensaft. Die Beeren werden ohne Stiele zerdrückt und ausgepreßt; der Saft wird bis zum andern Tage hingestellt, dann vom Bodensatz langsam abgesehen und in saubere und trockne Flaschen gefüllt. Diese werden 14 Tage offen an der Sonne oder an einen warmen Ort zum Ausgären hingestellt, später verkorkt und zum Gebrauch aufbewahrt. — Der Berberitzen-

sast kann statt Zitronensaft zu Punsch und anderen Getränken, auch zu Fleischspeisen gebraucht werden.

63. **Tomaten (Liebesäpfel).** Zu je 500 Gramm reifer Tomaten 375 Gramm feiner Zucker und ein fingerlanges Stück in Stückchen geschnittener Ingwer. — Man übergieße die Früchte mit kochendem Wasser, läutere den Zucker nach Nr. 6 und lege die Tomaten mit dem Ingwer in den kochenden Zuckersaft. Nachdem dieser sofort vom Feuer genommen, werden die Tomaten in dem Zuckersaft umgewendet und nach 5 Minuten mit dem Schaumlöffel auf eine flache Schüssel gelegt. Nach dem Erkalten lege man sie wieder in den heiß gemachten Zucker und verfähre also dreimal. Dann tue man die Früchte nach Nr. 3 in ein Glas, lasse den Saft etwas einkochen und gieße ihn kochend darüber. Weiter nach Nr. 4 und 7.

64. **Apfelsinen- oder Orangenmarmelade.**  $\frac{1}{2}$  Duzend Apfelsinen, 2 Zitronen und 1 oder 2 bittere Pomeranzen werden geschält, die Kerne entfernt, die Schalen in ganz feine Streifen und das Fruchtfleisch in Scheiben geschnitten. Hierauf wiegt man die Fruchtmasse ab und gibt auf 1 Kilogramm Frucht 2 Liter kaltes Wasser, mit dem man sie 24 Stunden stehen läßt. Nachdem bringt man die Masse auf das Feuer und kocht sie ganz langsam so lange, bis die Schale weich ist, ohne aber Wasser nachzugießen; nun läßt man es in einem Porzellengefäß wieder 24 Stunden stehen, worauf man die Masse nochmals abwägt. Zu 1 Kilogramm Fruchtmasse fügt man 1 Kilogramm harten Zucker, den man zuvor nach Vorschrift geläutert hat. Beides zusammen läßt man nun 20—30 Minuten kochen, jedoch nicht länger, da durch langes Kochen die Schale wieder hart wird. Vor dem Zubinden der Gläser legt man ein Rumpapier auf die Marmelade.

65. **Dreimus.** 1 Kilogramm Johannisbeeren, 1 Kilogramm Himbeeren, 1 Kilogramm ausgesteinte saure oder süße Kirschchen, 1 Kilogramm Zucker, 3 Gramm fein gestoßener Zimt.



Rhabarber.

Der Zucker wird klar gekocht, das Obst nebst Zimt und die Hälfte der aufgeklopfen und zerstoßenen Kirschkerne hinzugegeben und alles unter stetem Rühren gut gekocht, bis es ein steifes Mus geworden ist. Dieses Dreimus ist sowohl auf Kuchen gestrichen, wie auch als Dessert von sehr angenehmem Geschmack.

66. **Biermus.** Das in voriger Nummer aufgeführte Obst erhält noch einen Zusatz von 500 Gramm reifen Stachelbeeren, wenn nötig, gibt man auch noch etwas mehr Zucker hinzu. Im übrigen richtet man sich nach voriger Nummer.

67. **Blaubeersaft.** 3 Liter Blaubeeren läßt man mit 1 Liter Wasser und 10 Gramm Weinsteinssäure 24 Stunden stehen und rührt von Zeit zu Zeit um. Am nächsten Tage rührt man die Beeren durch ein Sieb und nimmt auf 1 Liter Saft 750 Gramm Streuzucker, schüttet ihn hinein, rührt gut um und läßt es abermals 24 Stunden stehen. Nach dieser Zeit füllt man den Saft in saubere Flaschen, verbindet sie mit Gaze und stellt den Saft an einen kühlen, luftigen Ort.

68. **Gemischte Früchte.** 500 Gramm Zucker wird geläutert, 500 Gramm feine gute Birnen werden geschält, gebierteilt und darin gar gekocht. Wenn diese heraus sind, werden 500 Gramm gute Äpfel in demselben Zucker ebenso weich gekocht und herausgenommen. Nachdem auch noch 500 Gramm blaue,

entsteinte Pflaumen darin gekocht sind, läßt man alles zusammen nochmals aufkochen und nimmt die Früchte heraus. Der Saft muß mäßig dick einkochen und wird über die Früchte gegossen.

69. Rhabarber in Zucker. Man schält die Rhabarberstiele, die möglichst kurz und dick sein müssen, schneidet sie in fingerlange Streifen, wäscht und trocknet sie dann ab. Nun läßt man sie mit fein gemahlenem Zucker, wobei man Kilogramm auf Kilogramm rechnet, an einem kühlen Orte zugedeckt 24 Stunden stehen. Dann gießt man den Saft ab, fügt 1—2 Eßlöffel Zitronensaft hinzu und kocht ihn zu einem dicklichen Sirup ein. Hierin läßt man den Rhabarber ein paarmal hochkochen, füllt ihn, etwas abgekühlt, in die Gläser, gießt den Saft darauf und behandelt die Gläser weiter nach Vorschrift.

#### IV. Dunstfrüchte.

70. Dunstfrüchte in Stenzucker. Man schichtet die gereinigten Früchte in Gläser mit nicht zu weiter Öffnung, streut zwischen jede Schicht fein gemahlene Zucker und läßt oben einen fingerbreiten Raum. Die Früchte müssen dicht liegen, dürfen aber einander nicht drücken. Nun bindet man gut gereinigte, feuchte Schweinsblase darüber, doch nicht zu fest, da sie sonst beim Kochen platzt. Die Gläser stellt man in einen Kessel, auf dessen Boden man Heu legt, wie man auch zwischen die Gläser Heu packt, damit sie nicht aneinander stoßen. Nun gießt man von der Seite so viel kaltes Wasser in den Kessel, daß die Gläser ungefähr 3—4 Finger breit über das Wasser hinausragen; man läßt das Wasser langsam zum Kochen kommen und dann ebenfalls langsam weiter kochen und zwar so lange, bis die Früchte in den Gläsern etwa um  $\frac{1}{4}$  eingesunken sind, jedoch nicht länger. Dann nimmt man den Kessel vom Feuer und läßt die Früchte im Kessel auskühlen. Das während des Kochens eingekochte Wasser muß durch neues kochendes ersetzt werden. — Man nimmt nur reife Früchte hierzu, mit Ausnahme der Stachelbeeren, die man auch unreif einmachen kann. Es eignen sich hierzu am besten sämtliche Beerenfrüchte, von den Kernfrüchten nur die Birnen, ferner Pfirsiche, Aprikosen, Kirschen und Meineclauden.

71. Dunstfrüchte mit geläutertem Zucker. Bei diesem Verfahren werden die Früchte nach Vorschrift vorbereitet, in die Gläser gefüllt und mit so viel erkaltetem geläuterten Zucker übergossen, daß sie gerade damit bedeckt sind. Alsdann behandelt man die Gläser nach voriger Nummer. Hierzu eignen sich beiseit, ziehen, worauf man sie in kaltem Wasser auskühlt, ehe man sie in die Gläser bringt. Feigen werden nicht geschält, sondern einigemal durch sich Himbeeren und Erdbeeren, Pfirsiche, Aprikosen und Ananas. Tomaten schält man und läßt sie einige Zeit in heißem Wasser, dem man etwas Maun\* stochen und dann ebenso behandelt wie die Tomaten.

72. Obst, eingemacht wie frisches Kompott. Man legt reifes Obst, wie Zwetschen, Aprikosen, süße oder saure Kirschen, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Heidelbeeren usw. in ein Einmacheglas und streut etwa auf 1 Kilogramm desselben, je nachdem das Obst viel oder wenig Säure hat, 200—250 Gramm geriebenen Zucker lagenweise dazwischen, wobei man nach Belieben auch einige Stückchen Bimt hineingibt. Dann bindet man das Glas mit einer vorbereiteten Blase zu, setzt die Gläser mit kaltem Wasser an und läßt das

Wasser  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  Stunde kochen. Ein in Franzbranntwein getränktes Papier, das man vor dem Verschließen der Gläser auf die Früchte legt, macht sie schmackhafter und haltbarer.

73. Heidelbeeren in Flaschen. Reife Heidelbeeren werden in geschwefelte Flaschen, die eine weite Öffnung haben, gefüllt und diese hierauf unverkorkt in einem Kessel mit kaltem Wasser auf helles Feuer gestellt (siehe Nr. 70). Man läßt sie vom Kochen an  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen und im Kessel kalt werden. Da die Heidelbeeren beim Kochen sehr zusammenfallen, so nimmt man eine der Flaschen und füllt damit die anderen bis auf 2 Finger breit voll, gibt 1 Teelöffel voll Arrak oder Rum darauf, verkorkt die Flaschen mit neuen Korken, versiegelt sie oder bindet ein Stück Blase über den Kork und bewahrt sie, aufrecht stehend, im Keller an einem dunkeln Orte. — Beim Gebrauch rührt man entweder etwas Zucker dazu, oder man läßt das Kompott mit etwas Zucker und Zimt durchkochen.

74. Stachelbeeren in Flaschen. Man entfernt von halbreifen Stachelbeeren Stiel und Blume, ohne sie zu verletzen, und verfährt nach voriger Nummer, jedoch bedürfen sie etwas mehr Zeit zum Kochen.

75. Kirschen in Flaschen. Die Kirschen, saure oder süße, müssen reif sein, dürfen aber nicht aufgesprungen sein. Man entfernt die Stiele und verfährt weiter nach voriger Nummer.

76. Duntfrüchte ohne Zucker. Die in Nr. 71 aufgeführten Früchte, auch Heidelbeeren, werden ohne Zucker ziemlich dicht in die Gläser verpackt, diese werden mit Schweinsblase zugebunden und dann ebenso behandelt wie die Konserven in Nr. 70. Vor dem Gebrauch bestreut man die auf diese Weise eingemachten Früchte mit Zucker, oder man läßt sie mit Zucker aufkochen. Sie bilden ein sehr angenehmes erfrischendes Kompott, das frischem geschmorten Obst vollständig gleich schmeckt. Aber nur wer über einen sehr trockenen, kühlen, luftigen Raum zum Aufbewahren der Konserven verfügt, dem ist diese Art des Einmachens anzuraten, denn so wohlschmeckend und verhältnismäßig wohlfeil diese Kompotte auch sind, so sind sie doch nicht sehr dauerhaft und deshalb ist das in Nr. 71 beschriebene Verfahren mehr zu empfehlen.

77. Früchte in Blechbüchsen oder luftdicht verschlossenen Gläsern. Zum Einmachen in Blechbüchsen oder Gläsern nimmt man Zwetschen, Reineclauden, geschält oder ungeschält, Aprikosen, Pfirsiche, Mirabellen, Erdbeeren, Stachelbeeren, Kirschen oder auch Ananas. Man bereitet sie vor, wie in den vorhergehenden Nummern beschrieben. Reineclauden und Mirabellen durchsticht man mit einer Nadel. Dann kocht man Zucker nach Nr. 6 klar, wobei man auf 500 Gramm Zucker etwa  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser nimmt. Vom Zucker nimmt man die gleiche Menge wie von den Früchten und schichtet die Früchte lose in die Blechbüchsen oder Gläser ein. Dann gießt man den kochenden Zucker darüber, läßt die Büchsen zulöten, wie beim Einmachen der Gemüse beschrieben ist, kocht sie  $\frac{1}{2}$  Stunde in einem großen Kessel mit Wasser und stellt die Büchsen an einen kalten, trockenen Ort. Beim Einfüllen in die Büchsen achtet man darauf, daß über den Früchten und dem Saft ein etwa fingerbreiter Raum frei bleibt. Beim Gebrauch gießt man den Saft ab, kocht ihn noch etwas ein, schüttet ihn kochend über die Früchte und bringt sie erkaltet zur Tafel. Die Gläser werden verschlossen und, wie bei Nr. 70 beschrieben, gekocht.

## V. Früchte in Essig.

78. Aprikosen in Essig. 2½ Kilogramm reife, nicht weiche Aprikosen, 1 Kilogramm Zucker, ¼ Liter Weinessig, 4 Gramm in Stückchen geschnittener Zimt, 3 Gramm Nelken und 2 fingerlange Stücke Ingwer. — Essig und Zucker schäume man, nehme ihn vom Feuer und lasse die abgeschälten und entsteinten Aprikosen darin durch und durch heiß werden. Dann lasse man sie auf einem Durchschlag abtröpfeln, lege sie mit den abgeschälten Aprikosenernen, Zimt und Nelken in ein Einmacheglas, lasse den Essig mit Zucker und Ingwer dicklich einkochen und gieße ihn kalt über die Aprikosen. Nach Verlauf von einigen Tagen wird der Saft nochmals eingekocht, was nach einiger Zeit nochmals wiederholt werden muß. Beim Zubinden der Gläser richte man sich nach Nr. 3.

79. Zwetschen oder Pflaumen in Essig. 2½ Kilogramm reife Zwetschen oder blaue Pflaumen wäscht man mit einem Tuche sauber ab. Dann kocht man 1 Liter Weinessig mit 250 Gramm Zucker auf, gibt, sobald er klar ist, die Pflaumen hinein und läßt sie 2—3mal darin hochkochen, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus, tut sie in die Gläser und gibt ein wenig ganzen Zimt und Nelken dazwischen. Den Essig läßt man noch ein wenig einkochen und gießt ihn, wenn er erkaltet ist, auf die Pflaumen.

80. Geschälte Pflaumen oder Zwetschen in Essig. Man schält die Pflaumen, kocht unterdessen guten Weinessig und läßt ihn erkalten. Nun bedeckt man den Boden des Einmacheglases mit fein gestoßenem Zucker, legt eine Schicht Pflaumen darauf und wieder Zucker und fährt so fort, bis das Glas gefüllt ist; hin und wieder legt man ein Stückchen ganzen Zimt und einige Nelken dazwischen und gießt zuletzt den erkalteten Essig darauf. Dann bindet man die Gläser zu und kocht sie ½ Stunde im Wasserbade, worauf man sie in dem Wasser erkalten läßt. Nach einigen Tagen gießt man den Essig ab, kocht ihn zu dünnem Sirup ein und gießt ihn erkaltet über die Zwetschen. Das Einkochen des Essigs wiederholt man so oft, bis der Essig auf den Zwetschen nicht mehr dünner wird.

81. Saure Kirschchen oder Morellen in Essig. Man schneidet von 5 Kilogramm sauren Kirschchen die Stiele zur Hälfte ab, legt sie in ein Einmacheglas, kocht ½ Liter Weinessig mit 1 Kilogramm Zucker, 5 Gramm gutem, in Stückchen geschnittenem Zimt und 5 Gramm Nelken und schüttet ihn erkaltet über die Kirschchen. Nach einigen Tagen kocht man den Essig wieder auf und füllt ihn halb warm auf die Kirschchen. Das Aufkochen wiederholt man nochmals nach einigen Tagen und gießt nun den Essig kochend über die Kirschchen.

82. Weiße Birnen in Essig. Hierzu eignen sich am besten die Bergamottebirnen, die man schält, von den Kerngehäusen befreit und mit kleinen Stückchen ganzem Zimt und Nelken, denen man die Köpfe ausgebrochen hat, spickt. Man rechnet auf 2 Kilogramm Birnen 2 Liter Essig und 1 Kilogramm Zucker. Man kocht den Essig mit dem Zucker klar, tut die geschälten Birnen hinein und läßt sie darin weich kochen, worauf man die Birnen behutsam herausnimmt, in ein Porzellangefäß legt und den Essig darauf gießt. Man läßt die Birnen, gut zugebedt, bis zum anderen Tage stehen, gießt den Essig ab, kocht ihn auf und gießt ihn wieder auf die Birnen. Am dritten Tage kocht man den Essig nochmals auf, legt, sobald er kocht, die Birnen hinein und läßt sie nochmals mit aufkochen. Nachdem sie erkaltet sind, tut man sie mit dem Essig in die Gläser.

83. **Senfbirnen.** Hierzu eignet sich am besten die lange schmale Kaiserkrone. Man reibt die Birnen sauber ab, setzt sie ungeschält mit kaltem Wasser an und kocht sie so lange, bis sie sich leicht durchstechen lassen. Auf 5 Kilogramm Birnen nimmt man nun folgende Zutaten: 2 Stangen Meerrettich, gut gereinigt und in Scheiben geschnitten, 10 Lorbeerblätter, 20 Gramm Gewürzkörner, 20 Gramm schwarze Pfefferkörner, 20 Gramm Nelken und 200 Gramm weißen, gemahlenden Senf, den man mit 3 Liter Essig anrührt. Nachdem die Birnen erkaltet sind, legt man sie in einen Steintopf, streut die angeführten Gewürze dazwischen und gießt den Essig mit dem Senf über die Birnen. Man bindet den Topf zu und stellt ihn in einen luftigen Keller.

84. **Hagebutten in Essig.** 1 Kilogramm Hagebutten,  $\frac{1}{2}$  Liter Weinessig, 500 Gramm Zucker, 2 Gramm Zimt und ebensoviel Nelken. Die Hagebutten werden nach Nr. 37 vorgerichtet und halb gar gekocht. Dann schäumt man Essig und Zucker, gibt die Früchte nebst dem Gewürz hinein und verfährt weiter wie in Nr. 37 angegeben.

85. **Brombeeren in Essig.** Auserlesene, große Brombeeren übergießt man mit gutem Weinessig, so daß er reichlich darüber steht, und läßt sie darin über Nacht stehen. Am anderen Tag süßt man den Essig reichlich mit Zucker, kocht ganzen Zimt und Nelken mit und gießt den Essig heiß über die Beeren. Am folgenden Tage kocht man den Saft abermals, läßt die Beeren einmal mit hochkochen, nimmt sie heraus, kocht den Saft noch  $\frac{1}{4}$  Stunde und gießt ihn über die Früchte.



Gartenbrombeere.

86. **Walnüsse in Essig.** Die grünen Walnüsse werden mehrmals mit einer Stopfnadel durchstochen, 24 Stunden in kaltes Wasser gelegt, darnach mit frischem Wasser abgekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Nun kocht man guten Weinessig mit ganzem Pfeffer, Nelken und Zitronenschale auf, läßt ihn erkalten und gibt ihn durch ein Sieb über die Walnüsse. Am zweiten Tage läßt man den Essig aufkochen und gießt ihn heiß über die Nüsse; wenn man ihn am dritten Tage kurze Zeit hat kochen lassen, tut man die Nüsse hinein und läßt sie aufkochen, füllt sie heiß in die Gläser und verbindet diese, nachdem sie ausgekühlt sind. Die Nüsse bilden eine pikante Beigabe zu gekochtem Fleisch und Braten.

87. **Melone in Essig.** 2 Kilogramm Melonen,  $\frac{1}{2}$  Liter Weinessig, 750 Gramm Zucker, 4 Gramm in Stückchen geschnittener Zimt, ebensoviel weiße Pfefferkörner, einige Stücke Ingwer, etwas Zitronenschale und 12 Nelken ohne Köpfschen. — Die gereifte Frucht wird geschält und halb durchgeschnitten, nachdem mit einem silbernen Löffel das Mark herausgenommen ist, in fingerlange und ebenso breite Stücke geschnitten, in ein Einmacheglas gelegt und mit Weinessig bedeckt. So lasse man sie bis zum anderen Tage stehen, gieße den Essig ab, nehme zu  $\frac{1}{2}$  Liter desselben 500 Gramm Zucker, koche und schäume ihn, füge die genannten Gewürze hinzu, lasse den Essig etwas einkochen, nehme ihn vom Feuer, lege die Melone hinein, lasse sie kochen, bis sie glasig erscheint, und fülle sie in ein Glas. Dies wiederhole man in einem Zeitraum von 8 Tagen noch zweimal; beim letzten Male wird der Essig sirupähnlich eingekocht.

88. **Kürbis in Essig.** 2 Kilogramm geschälter Kürbis, 1 Kilogramm Zucker,  $\frac{1}{2}$  Liter Weinessig, etwas ganzer Zimt und etwas Nelken. Der Kürbis wird in fingerlange Stücke geschnitten oder mit einem Gemüsebohrer in

runde Stücke gebohrt, worauf man ihn 48 Stunden in so viel Biereffig legt, daß er gerade damit bedeckt ist. Darnach läßt man den Kürbis gut ablaufen und tut ihn in den Zucker, den man mit dem Weineffig klar gekocht hat. Nachdem man das Gewürz hinzugefügt hat, läßt man den Kürbis kochen, bis er klar wird. Nun tut man ihn in die Gläser, läßt den Saft noch die einkochen und schüttet ihn über den Kürbis. Das Einkochen des Saftes wiederholt man im Verlaufe einer Woche noch zweimal. Das erste mal gießt man den Saft abgekühlt darüber und das zweitemal ertaltet.



Bronzefarbiger Kürbis.

89. Zuckergurken. 1½ Kilogramm Gurken, 750 Gramm Zucker, ¼ Liter Weineffig, 8 Gramm weiße Pfefferkörner, 4 Gramm Zimt und ein paar Stücke Ingwer. — Völlig ausgewachsene grüne Gurken, am besten Schlangengurken, werden geschält, der Länge nach durchgeschnitten und, nachdem die Kerne samt dem Mark mit einem silbernen Löffel herausgenommen sind, entweder in fingerbreite Stücke geschnitten, oder mit blechernen Ausstechern in Figuren, wie schrägwinkelige Vierecke, Dreiecke, Halbmonde ausgestochen. Alsdann werden die Gurken gewogen und gewaschen. — Man stelle sie nun mit Biereffig aufs Feuer, lasse sie aufkochen und ablaufen und gebe sie in den mit Zucker und Gewürz kochenden Weineffig. Nachdem sie einige Minuten darin gekocht haben, lege man sie in ein Einmacheglas, koche die Brühe etwas ein und gieße sie, zwar nicht kochend, aber doch warm, auf die Gurken. Nach Verlauf von 4—8 Tagen wird der Essig nochmals eingekocht und kalt auf die Gurken gegossen, was noch einmal wiederholt werden kann. Darnach wird das Glas weiter nach Vorschrift behandelt.

90. Aufgerollte Gurken. 2 Kilogramm Gurken, ½ Liter Weineffig, 500 Gramm Zucker, 3 Gramm Nelken, ebensoviel Zimt und halb so viel Muskatblüte. Man nimmt hierzu kleine Schlangengurken, die man sauber wäscht, schneidet sie ungeschält der Länge nach kreuzweis durch, macht die Kerne heraus und kocht sie, nachdem man sie gewogen, in Biereffig halb weich. Der Weineffig wird nun mit dem Zucker gekocht, die Gurken werden aufgerollt, mit dem angegebenen Gewürz durchstochen, so daß die Röllchen zusammenhalten, in einen Steintopf gelegt und mit dem kochenden Essig übergossen. Sie müssen gänzlich damit bedeckt sein. Nach 2—3 Wochen wird der Essig noch einmal stark eingekocht und lauwarm auf die Gurken geschüttet.

91. Kleine Essiggurken. Zu einem 5 Liter großen Topf kleiner Gurken rechnet man 200 Gramm Salz, 250 Gramm Perlzwiebeln oder andere ganz kleine Zwiebeln, 125 Gramm Meerrettich, in glatte, gleichmäßige Scheiben geschnitten, 30 Gramm trockenen Ingwer, 15 Gramm weiße Pfefferkörner,

8 Gramm Nelkenpfeffer, 12 Lorbeerblätter, 2 Handvoll Dill und 1 Handvoll Estragon. — Grüne Schlangengurken sind zum Einmachen die besten. Sie werden in frischem Wasser rein abgewaschen, mit Salz bestreut und 12 Stunden hingestellt. Die Perlzwiebeln werden mit Salz abgerieben, bis alle Häute entfernt sind. Man legt die Gurken mit den Gewürzen und Kräutern lagenweise in einen Steintopf, der neu oder nur zum Einmachen der Gurken benutzt ist. Dann bedeckt man die Gurken mit rohem Weinessig, wodurch sie eine grünere Farbe behalten, schüttet nach 14 Tagen den Essig ab, kocht und schäumt ihn, gießt ihn kalt auf die Gurken, versieht den Topf nach Nr. 93 mit Schiefer und Stein, bindet ihn zu und stellt ihn an einen kühlen luftigen Ort.

92. Sengurken. Man schält die Gurken, teilt sie in Viertel, nimmt das Kerngehäuse heraus, schneidet sie in ansehnliche, nicht zu dünne Stücke, bestreut sie mit Salz und läßt sie über Nacht in einem Porzellangefäß stehen. Am andern Tage trocknet man sie mit einem Tuche ab und bestreut sie mit weißen Senfförnern, ein wenig weißem Pfeffer, würflich geschnittenem Meerrettich und kleinen Perlzwiebeln. Nun kocht man guten Weinessig mit etwas Salz und ein paar Stielen Estragon auf, läßt ihn erkalten und gießt ihn mit dem Estragon über die Gurken. Am zweiten Tage gießt man den Essig ab, kocht ihn etwas ein und gibt ihn kochend auf die Gurken; wenn man ihn am dritten Tage nochmals kocht, gibt man die Gurken hinein und läßt sie einmal hochkochen. Hierauf kommt alles zusammen in die Gläser, und diese werden, sobald die Gurken ausgekühlt, mit Pergamentpapier zugebunden. Man gibt die Gurken zu Braten oder verwendet sie auch wohl zu Ragouts und Saucen.



Einmachegurke



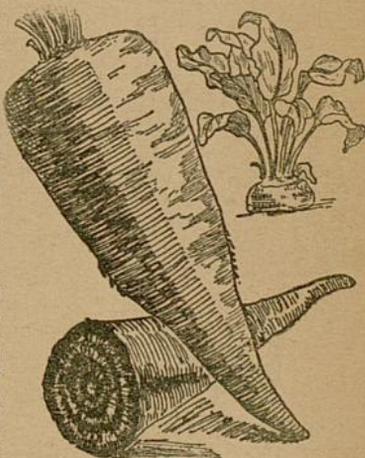
93. Salzgurken. Zu einem 10 Liter-Faß nimmt man ungefähr 3 Liter hartes Wasser, am besten Brunnenwasser und 50 Gramm Salz auf je 1 Liter, ferner in reichlicher Menge Dill, Meerrettich, Estragon, Kirschlorbeer, Basilikum, Weinblätter, Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer. — Man nimmt kleine Gurken, die noch keine Kerne haben und fest, grün und ohne Flecke sind. Sie werden abgspült,

24 Stunden in Brunnenwasser gelegt und dann mit den Kräutern und Gewürzen lagenweise so fest in das Faß gepackt, daß keine Lücken entstehen. Unten und oben kommt eine Lage Kräuter. Unten des löst man das Salz in kaltem Wasser völlig auf, wobei man gut umrührt, und schüttet die Lase auf die Gurken, die reichlich davon bedeckt sein müssen. Dann läßt man das Faß vom Böttcher zuschlagen. Es muß im Boden ein geschlossenes Spundloch haben, das man von Zeit zu Zeit öffnen kann, um nötigenfalls Salzwasser nachzugießen, da die Brühe nach und nach etwas verschwindet. So stellt man das Faß in den Keller und kehrt bald jede Woche einmal die untere Seite nach oben. Beim Gebrauch wird der Boden herausgenommen und eine Schieferzscheibe darüber gelegt, die mit einem kleiner Stein nur so viel beschwert wird, daß die Gurken, die sich in der Brühe heben, niedergehalten werden. Der etwa entstehende Schimmel oder

Rahm wird wie bei den eingemachten Gemüsen abgenommen und das Faß sauber gehalten.

94. Pfeffergurken oder Znamer Gurken. Kleine, fingerlange Gurken werden sauber gewaschen, abgetrocknet und 24 Stunden in Salz gelegt, dann wieder getrocknet, mit Kirschblättern und Dill in einen Steintopf gelegt und mit gekochtem Essig und Wasser begossen;  $\frac{1}{4}$  Essig,  $\frac{3}{4}$  Wasser. Hiermit können sie 8 Tage stehen. Inzwischen kocht man den Essig aber öfter auf und gießt ihn kochend auf die Gurken; dann werden die Gurken auf ein Sieb gelegt und die Kräuter herausgenommen. Der Essig wird mit frischen Kirschblättern, Lorbeerblättern, schwarzem Pfeffer, etwas Dill und etwas Zucker aufs Feuer gesetzt, zweimal aufgekocht und auf die Gurken gegossen. Nachdem diese ausgekühlt, bindet man die Steintöpfe mit Pergamentpapier zu. Wenn man größere Portionen davon einmacht, kann man die Gurken auch in kleine Fäßchen legen.

95. Mixed Pickles oder gemischte Essiggemüse. Zu diesem Eingemachten nimmt man junge, kleine Mohrrüben, junge Schotenkerne, kleine, recht feste Rosenkohlknospen, die festen Herzen des Wirsingkohls, recht weißen Blumenkohl, kleine, recht grüne Gurken, feine Salatbohnen und junge Maiskolben; ferner Perlwiebeln, Radieschenschoten, Samen der Kapuzinerkresse, Zitronenscheiben, Meerrettichscheiben, Estragon, Dill, Lorbeerblätter und ganzen Pfeffer; endlich guten Weinessig, der aber nicht zu scharf sein darf; man versetzt ihn gegebenenfalls mit abgekochtem Brunnenwasser. — Die Gemüse werden sämtlich gepulvt, gewaschen und einzeln in Wasser nicht zu weich gekocht, hierauf zum Abtropfen auf ein Sieb getan und zum Verkühlen auf Teller gelegt. Die Zwiebeln salzt man vor dem Kochen für einige Stunden ein und reibt sie dann mit einem sauberen Tuche ab. Nun legt man die Gemüse untereinander gemengt in die Einmachegläser, legt schichtweise von den obengenannten Gewürzen dazwischen und übergießt sie mit so viel Essig, daß er übersteht. Die Gläser werden mit feuchter Schweinsblase luftdicht zugebunden.



Rote Salatrübe.

96. Rote Rüben oder Beete. Man wäscht die roten Rüben, ohne sie im geringsten zu beschneiden, da sie sonst an Saft verlieren, recht sauber ab und kocht sie in Wasser weich. Nachdem sie ein wenig verkühlt sind, streift man die Haut ab, läßt sie vollständig erkalten und schneidet sie in Scheiben. Dann legt man sie in einen Steintopf, streut würfelig geschnittenen Meerrettich, Kochkummel und Gewürznelken dazwischen und gießt so viel mit etwas Salz abgekochten und wieder erkalteten Essig darüber, daß sie damit bedeckt sind.

