

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochbuch "Liebling"**

**Davidis, Henriette**

**Karlsruhe ; München, [1914]**

III. Früchte in Zucker.

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

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



Einmachtopf 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 verfäht 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.

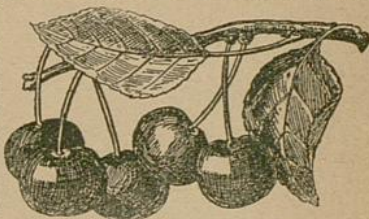
25. Zwetschengelee. 1 Kilogramm Saft, 350 Gramm Zucker. Man stellt abgeriebene, entsteinte Zwetschen in einem Steintopf in ein anderes Geschirr mit Wasser, bringt das Letztere zum Kochen und läßt es so lange kochen, bis sich genug Saft von den Pflaumen gebildet hat, den man alsdann durch ein Tuch abgießt. 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.

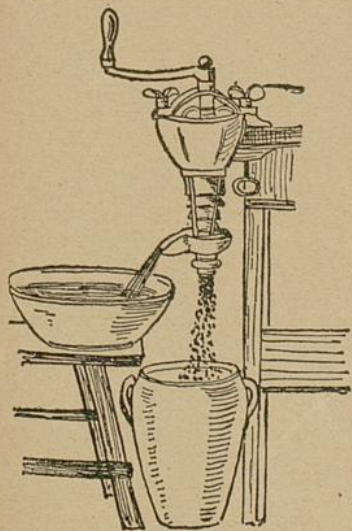
29. **Herzkirschen in Zucker.** Dide schwarze Herzkirschen werden ausgesteint, einen Tag und eine Nacht in Essig getan und zum Abfließen auf einen Durchschlag gelegt. Dann werden sie mit Zucker, Zimt und Nelken in ein Glas eingeschichtet und an die Sonne gestellt. Wenn der Zucker ganz zergangen ist, 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 abfließen 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. **Zuckerkürbis 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 ebensoviel weißen Pfeffer darüber, gibt endlich auf 1 Kilogramm Kürbis 1 Kilogramm fein gemahlene Zucker und läßt ihn eine Nacht zugedeckt stehen.

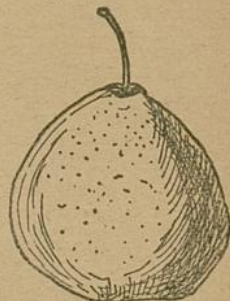
Am nächsten Tage bringt man den Zuckersaft, der sich auf dem Kürbis gebildet, zum Kochen, gibt den Kürbis hinein und läßt ihn darin kochen, bis er klar geworden ist. Nun füllt man ihn in Gläser, kocht den Zuckersaft zu Sirup ein und gießt ihn heiß über den Kürbis. Sollte der Saft nach einigen Tagen dünn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

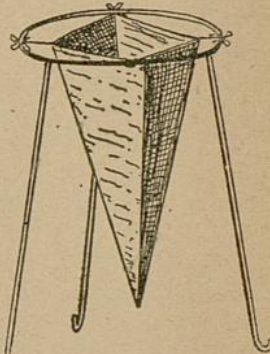
47. Johannisbeergelee. 500 Gramm roher klarer Saft von frisch gepflückten roten Johannisbeeren, 500 Gramm geriebener und durchgeseibter feiner



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 Arz- 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.

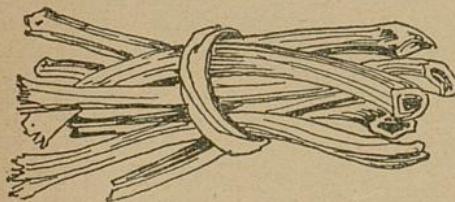
62. Berberitzensaft. Die Beeren werden ohne Stiele zerdrückt und ausgepreßt; der Saft wird bis zum andern Tage hingestellt, dann vom Bodensatz langsam abgossen und in saubere und trockne Flaschen gefüllt. Diese werden 14 Tage offen an der Sonne oder an einen warmen Ort zum Ausgären hingestellt, später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

saft 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 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 aufgeklopften 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, gebiertelt 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