Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i.B., 1924

Branntwein-Früchte.

urn:nbn:de:bsz:31-57041

Visual Library

leicht auf folgende Art verfertigen kann, befestigt. Man biege nämlich eine große neue Haarnadel auseinander, mache an einem Ende ein kleines Häkchen, klemme ein Stück geschwefelter Leinwand, etwa von der Größe einer weißen Bohne, hinein, lasse es anbrennen und stecke den Draht in die Flaschen oder Gläser, indem man erstere sogleich mit einem Kork und letztere mit einer Untertasse bedeckt. Nach Verlauf von ¼ Stunde ziehe man den Draht heraus, fülle die eingekochten oder auch rohen Früchte, welche in Gläsern gekocht werden sollen, in die bläulich angelaufenen Gläser und binde sie zu.

Das Schwefeln läßt keinen Schwefelgeschmack zurück.

3. Zucker zu Konfitüren zu läutern.

Zum Einmachen der Früchte darf man keinen schlechten Zucker gebrauchen, doch ist Prima-Melis der schweren Raffinade vorzuziehen. Das Läutern geschieht auf folgende Weise: Der Zucker wird in Stücke geschlagen und 1 Pfund desselben mit $^3/_8$ Liter Wasser in einem recht saubern messingenen, kupfernen, in Ermangelung in einem glasierten Kochgeschirr aufs 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 einem langsamen Feuer, doch ist hierbei ein glasierter Topf zu vermeiden, da die Glasur springen würde.

Bei mehreren Pfunden Zucker ist die Hälfte des bemerkten Wassers hinreichend.

4. Das Kandieren der eingemachten Früchte zu verhindern.

Das Kandieren der Früchte hat darin seinen Grund, daß entweder der Zucker zu stark eingekocht oder die Frucht an sich zu trocken gewesen ist. Ersteres läßt sich durch Achtsamkeit verhindern; ist man jedoch genötigt, Früchte zu nehmen, die nicht saftig sind, so füge man zu dem Zuckersaft, nachdem solcher von den Früchten gegossen und abgekocht ist, eine Erbse groß guten Alaun, der mit 1 Eßlöffel Wasser aufgelöst ist, wodurch das Kandieren verhindert wird.

Branntwein-Früchte.

(Zu allen Früchten dieser Art gehört zum Erhalten echter französischer Branntwein, Kognak, Rum, Arrak.)

5. Verschiedene Früchte zusammen einzumachen.

¾ Liter echter französischer Branntwein und auf jedes Pfund beliebiger Früchte 1 Pfund Zucker.

Die Früchte dürfen nicht überreif, wenigstens nicht aufgesprungen sein und müssen selbstredend, mit Ausnahme von Johannis-, Erd- und Himbeeren, sorgfältig abgewischt werden; in der Wahl ist man ganz unbeschränkt. Man kann mit den Erdbeeren den Anfang machen und dann Stachelbeeren (die Blütenstelle ist hierbei zu entfernen), Himbeeren, Johannisbeeren, Kirschen (wovon die Stiele zur Hälfte abgeschnitten werden), Reineclaudes, Aprikosen, Pfirsische, Mirabellen, abgeschälte und in Stückchen geschnittene Melonen und was man sonst wünscht, folgen lassen. Der Branntwein wird zur Zeit in eine sauber ausgeriebene Terrine gegossen, deren Deckel möglichst luftdicht schließen muß. Dahinein legt man mit 1 Pfund Erdbeeren zugleich 1 Pfund Zucker, bedeckt die Terrine und stellt sie an einen kühlen Ort, doch so, daß der Inhalt vor Naschen und also vor Verderben bewahrt sei. Mit jedem Pfunde der nachfolgenden Früchte kommt auch 1 Pfund Zucker hinzu und wird jedesmal das Ganze behutsam durchgerührt, wobei zu bemerken ist, falls man viele Früchte folgen läßt, mit denselben noch $^3/_8$ Liter Branntwein zu verbinden. Nachdem die letzten Früchte durchgerührt sind, fülle man das Eingemachte in Gläser und verfährt weiter nach Nr. 1.

Ein Gefäß von Porzellan oder Glas von derartigem Umfang, daß es mit einer Blase oder einem doppelt gelegten Papier nach Nr. 1 versehen werden kann, was leicht abzunehmen und wieder darüber zu binden ist, scheint zum Erhalten der Früchte dienlicher, als eine Terrine mit Deckel.

6. Branntwein-Früchte nach französischer Art.

Zu 1½ Lt. französischem Branntwein 1 Pfund bester Zucker.

Die nicht zu reifen Früchte werden, nachdem sie mit einem saubern Tuche abgeputzt sind, mit der geriebenen Raffinade lagenweise in ein Einmachglas gelegt, dann wird so viel Branntwein hinzu gegossen, daß sie bedeckt sind, das Glas mit einer präparierten Blase (Nr. 1) zugebunden und solches zwischen Heu in einem Kessel mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt. Vom Kochen an läßt man die Früchte ¼ Stunde kochen und dann in dem Wasser erkalten.

7. Reineclaudes, Aprikosen und Pfirsische in Branntwein.

Zu jedem Pfunde Frucht ¾ Pfund feiner Zucker.

Man nehme die Früchte reif, aber unaufgesprungen, läutere den Zucker nach Nr. 3, lege die sorgfältig abgeriebenen Früchte hinein, indem man sogleich das Geschirr vom Feuer nimmt und den Saft darüber schwenkt. Nach 48 Stunden koche man den

Saft sirupähnlich ein, fülle ihn kalt mit den Früchten in Einmachegläser, gieße soviel französischen Branntwein hinzu, daß sie bedeckt sind, und verfahre übrigens nach Nr. 1. Sobald die Früchte sich senken, ist der Branntwein eingezogen und sie sind zum Gebrauch gut.

8. Mirabellen in Kognak.

Zu 2 Pfund Frucht 1½ Pfund feiner Zucker und Kognak.

Man schütte die nicht zu reif gewordenen Mirabellen in kochendes Wasser, lasse sie einige Augenblicke darin, bis sie steigen, nicht kochen und nicht aufspringen, lege sie auf einen Einleger, läutere den Zucker, gieße ihn in eine porzellanene Schale, lege die abgelaufenen Mirabellen in den heißen Zucker und lasse sie 48 Stunden darin liegen. Dann nehme man die Früchte heraus, lege sie in ein Einmacheglas, lasse den Zuckersaft dick einkochen und gieße ihn mit so vielem Kognak vermischt darauf, als nötig ist, die Mirabellen zu bedecken. Beim Zubinden und Aufbewahren richte man sich nach Nr. 1.

9. Quitten in Kognak.

Zu 1 Pfund Birnquitten, nach dem Kochen gewogen, ¾ Pfund Zucker, Kognak, Zitronenschale und Zimt.

Die Quitten werden geschält, in 8 Teile geschnitten und nachdem das Kerngehäuse entfernt, in kaltes Wasser geworfen. Unterdessen lasse man Wasser zum Kochen kommen, koche die Quitten darin solange, bis man sie durchstechen kann, weich aber dürfen sie nicht werden. Dann nehme man sie mit einem Schaumlöffel heraus, lege sie zum Abtropfen auf einen Einleger, stecke in jedes Stück ein feines Streifchen Zitronenschale und Zimt und wiege sie. Dann wird der Zucker nach Nr. 3 geläutert, mit etwas Quittenwasser dick gekocht, heiß über dieselben gegossen, nach 48 Stunden der Saft stark eingekocht und nebst dem nötigen Kognak die Quitten damit bedeckt. Weiter nach Nr. 1.

10. Getrocknete französische Katharinenpflaumen in Kognak.

Katharinenpflaumen, weißer Wein, Kognak, Zucker, Zimt und Nelken.

Man legt die Pflaumen 48 Stunden lang in ordinären oder trüben weißen Wein, damit sie völlig ausquellen, und läßt sie auf einem Durchschlag abtropfen. Dann legt man sie in ein Einmacheglas, gibt einige Stücke Zimt und einige Muskatnägelchen dazu, sowie auch feinen Zucker, gießt so viel Kognak

darauf, daß die Pflaumen stark bedeckt sind, und stellt das Glas, gut zugebunden, eine Zeitlang an die Sonne oder an einen warmen Ort.

11. Kirschen in Franzbranntwein.

3 Pfund süße Glaskirschen, $1^1/_2$ Pfund bester Zucker, $^3/_4$ Ltr. Franzbranntwein, Zimt und Nelken.

Die an einem sonnigen Tage gepflückten Kirschen werden, nachdem sie abgeputzt und die Stiele zur Hälfte abgeschnitten, in ein Einmacheglas gelegt. Dann läutere man den Zucker nach Nr. 3, lasse ihn abkühlen, rühre den Branntwein durch und fülle ihn mit einigen Stückchen Zimt und Nelken über die Kirschen. Völlig erkaltet, bindet man das Glas mit einer Blase zu.

12. Reife Aprikosen, Pfirsiche u. Reineclaudes als Dunstfrüchte.

Zu finden Nr. 44.

13. Reife Aprikosen in Zucker.

Zu 1 Pfund Aprikosen 1 Pfund feiner Zucker.

Wenn die Aprikosen ihre völlige Reife erlangt haben, werden sie gepflückt, dann geschält, oder mit einem weißen Tuche abgeputzt, in der Mitte durchgeschnitten und die Steine herausgenommen. (Man kann die Früchte auch ganz lassen.) Dann lege man die Aprikosen in ein porzellanenes Gefäß, doch so, daß die offene Seite nach oben liegt, und streue lagenweise den geriebenen Zucker dazwischen. Am anderen Tage lasse man sie auf gelindem Feuer eben heiß, doch ja nicht weich werden, lege sie zum Abtröpfeln auf einen porzellanenen Einleger, danach mit den abgeschälten Aprikosenkernen in ein Einmacheglas, koche den Saft ein, bis er dick wird, und gieße ihn kalt über die Früchte. Nach Verlauf von 8 Tagen wird der Saft nachgekocht und wieder kalt übergegossen, was zur Vorsicht noch einmal geschehe. Übrigens nach Nr. 1.

Zum Erhalten der Aprikosen, welche nebst Birnen und Erdbeeren in Zucker am ersten geneigt sind, bei einem Versehen leicht in Gärung überzugehen, setze man eingemachten Ingwer nach Nr. 1 hinzu.

14. Aprikosen in Essig.

4 Pfund reife, aber nicht zu weiche Aprikosen, 2 Pfund Zucker, $^3/_4$ Ltr. Weinessig, 4 Gr. in Stückchen geschnittener Zimt, eben so viel Nelken.

Essig und Zucker schäume man, nehme ihn vom Feuer und lasse die abgeschälten, mitten durchgeschnittenen und entsteinten

Aprikosen darin durch und durch heiß werden. Dann lasse man sie auf einem Einleger abtropfen, lege sie mit den abgeschälten Aprikosenkernen, Zimt und Nelken in ein Einmacheglas, lasse den Essig und Zucker dick einkochen und gieße ihn kalt über die Aprikosen. Nach Verlauf von einigen Tagen wird der Saft nochmals eingekocht, was nach einiger Zeit noch einmal wiederholt werden muß. Beim Zubinden der Gläser richte man sich nach Nr. 1.

Die Gewürznelken bewirken zwar an den Aprikosen dunkle Stellen, doch geben sie einen angenehmen Geschmack und dienen sehr zum Erhalten.

15. Aprikosen-Marmelade.

Reife Aprikosen lasse man mit kochendem Wasser einmal aufwallen, ziehe die Haut davon ab und schneide sie voneinander, um die Steine herauszunehmen. So schwer dieselben dann wiegen, so schwer läutere man Zucker, tue die Aprikosen nebst der feingeschnittenen Schale einer Zitrone hinein, koche sie ganz weich, verrühre sie mit einem neuen ausgelaugten hölzernen Löffel und koche das Mus auf schwachem Feuer zu einer dicken Marmelade. Sollte diese nach 8—14 Tagen nachwässern, so ist es nötig, sie noch eine Weile nachzukochen.

16. Pfirsiche in Zucker.

Man nehme die Früchte nicht zu reif, richte sie wie Aprikosen vor, durchstreue jedes Pfund mit einem Pfund geriebenen Zucker und stelle sie über Nacht hin. Dann setzt man Frucht und Saft aufs Feuer, nimmt mit einem silbernen Löffel den Schaum davon ab, läßt die Pfirsiche einigemal überkochen, legt sie auf ein Sieb, dann in ein Glas, rührt auf 1 Pfund Zucker ½ Weinglas Zitronensaft durch, läßt den Saft dick einkochen und füllt ihn kochend über die Früchte. Nach 4 Tagen wird das Aufkochen wiederholt, und wenn die Pfirsiche etwas weich geworden wären, der Saft kalt, andernfalls nochmals kochend übergegossen.

17. Apfel-Marmelade.

Zwei Pfund Äpfel, 1 Pfund Zucker und 1 Zitrone.

Borsdorfer Äpfel sind hierzu am besten. Sie werden geschält, mitten durchgeschnitten und gewogen. Dann läutert man den Zucker, gibt die Äpfel nebst der Schale einer halben und Saft einer ganzen Zitrone hinzu und kocht sie rasch ganz weich. Alsdann verrührt man die Äpfel mit einem hölzernen Löffel und kocht sie langsam zur Marmelade.

18. Reife Reineclaudes in Zucker.

Zu jedem Pfunde Reineclaudes, völlig reif, aber nicht aufgesprungen, gehört 1 Pfund Zucker.

Man läutere denselben nach A. Nr. 41 und stelle ihn zum Abkühlen hin. Unterdessen werden die Früchte mit einem Tuche abgewischt, mit einer Nadel durchstochen und so viel, als nebeneinander liegen können, in dem abgekühlten Zuckersaft aufs Feuer gestellt. Nachdem sie offen kaum zum kochen gekommen sind, während sie einmal umgelegt werden, lege man sie rasch nebeneinander auf ein sauberes Sieb und verfahre bei jedesmaligem Abkühlen des Saftes mit den übrigen Reineclaudes ebenso. Ganz kalt geworden, legt man sie in ein Glas, gießt den Saft darüber und läßt sie 3 Tage zugebunden an einem kühlen Orte stehen. Dann wird der Saft etwas eingekocht, so daß er die Früchte bedeckt, so viel guter Arrak durchgerührt, daß derselbe einen Geschmack davon erhält und kalt über die Früchte gegossen, welche alsdann zugebunden an einem geeigneten Orte (siehe Nr. 1) sich vorzüglich erhalten und ihre grüne Farbe nicht verlieren.

19. Reineclaudes-Marmelade.

Dieselbe werde gekocht wie Aprikosen-Marmelade.

20. Trockene Zuckerfrüchte.

In Zucker eingemachte Aprikosen, Pfirsiche oder Reineclaudes legt man in ein Sieb, damit der Saft abtropft, bestreicht eine Glasscheibe mit feinem gesiebtem Zucker, legt die Früchte darauf, besiebt sie mit Zucker und stellt sie an die Sonne oder an einen ebenso warmen Ort. Wenn die Früchte oben trocken geworden sind, wendet man sie um, besiebt sie nochmals und stellt sie wieder in die Wärme, was nötigenfalls wiederholt wird, bis sie ganz getrocknet sind, worauf man sie zwischen Papier in Schachteln aufbewahrt.

21. Zwetschgen als Dunstfrüchte.

Es wird hierbei auf Nr. 44 hingewiesen.

22. Zwetschgen-Gelee.

1 Pfund Saft, 180 Gr. Zucker.

Man stelle abgeriebene entsteinte Zwetschgen in einem Steintopf in kochendes Wasser und lasse dieses so lange kochen, bis Saft genug entstanden ist. Dann tunke man den Zucker in

Weinessig, koche ihn klar, gieße den Saft hinzu und koche ihn unter Abnehmen des Schaums bis einige Tropfen, erkaltet, zu Gelee geworden sind. Weiter nach Nr. 1.

23. Zwetschgen in Blechbüchsen einzumachen. (Vorzüglich.)

Man läutert auf 8 Pfund reife Zwetschgen 7 Pfund Zucker, legt die abgeriebenen, ganz unbeschädigten Zwetschgen lose in Blechbüchsen, gießt den kochenden Zucker darüber, läßt die Büchsen zulöten, wie beim Einmachen der Gemüse angegeben ist, kocht sie während $^1/_2$ Stunde in einem großen Kessel mit Wasser und stellt die Büchsen an einen kalten, trocknen Ort.

Beim Gebrauch wird die Sauce kochend über die Zwetschgen gegossen und erkaltet zur Tafel gegeben.

24. Zwetschgen in Zucker. (Auf gewöhnliche Art.)

3 Pfund ganz reife abgezogene Zwetschgen, $1^1/_2$ Pfund Zucker, 8 Gr. in Stückchen geschnittener Zimt, 12 Nelken, 6 Eßlöffel Franzbranntwein und womöglich einige Stückchen eingemachter Ingwer.

Man läutere den Zucker, gebe Gewürze, den in Stückchen geschnittenen Ingwer und Branntwein hinzu und gieße es kochend auf die Zwetschgen, welche, wie es in folgender Vorschrift bemerkt, abgezogen sind. Nach Verlauf von einigen Tagen gieße man den Saft davon ab, koche ihn etwas ein, gieße ihn wieder kochend darüber, wiederhole dies auf gleiche Weise noch einmal und verfahre übrigens nach Nr. 1.

Rechnet man beim Einmachen der Zwetschgen hauptsächlich auf Kranke, so lasse man den Branntwein weg; um so notwendiger ist dann aber die Anwendung des Ingwers.

25. Zwetschgen ohne Schale einzumachen.

4 Pfund abgezogene Zwetschgen, $^3/_4$ Ltr Essig, $1^1/_4$ Pfund Zucker, 8 Gr. in gleichmäßige Stückchen geschnittener Zimt.

Man tauche große Zwetschgen in einem Netz in langsam kochendes Wasser, ziehe die Haut ab, wiege sie, koche Essig und Zucker, schäume ihn, gebe das Gewürz hinzu und lasse ihn erkalten. Dann lege man die Früchte in einen Steintopf oder in ein Einmacheglas, gieße den Essig darüber (derselbe muß mit den Zwetschgen gleich stehen), stelle das Gefäß in einem Topf mit kaltem Wasser aufs Feuer, bedecke es mit Papier, daß keine Fliegen hineinfallen, und lasse die Zwetschgen vom kochen an etwa $^1/_4$ Stunde sieden und in dem Wasser kalt werden. Nach 8 Tagen koche man den Essig etwas ein, gieße ihn kalt auf die

Früchte und schüttele einige Zeit täglich den Saft über dieselben oder drücke sie mit einem silbernen Löffel so lange behutsam nieder, bis sie sich gesenkt haben; dann lege man ein Branntweinpapier darauf und binde das Glas mit einer Blase zu.

26. Zwetschgen in Rotwein, Essig und Zucker. Nr. 1.

Man nehme halb Rotwein, halb Essig, und richte sich im übrigen nach der nächstfolgenden Vorschrift. Der Wein gibt den Zwetschgen einen sehr angenehmen Geschmack.

27. Zwetschgen in Essig und Zucker. Nr. 2.

Zu 6 Pfund Zwetschgen, reif, dick und fest, womöglich mit den Stielen, $2^1/_2$ Pfund Zucker, 15 Gr. Zimt, 8 Gr. Nelken und $1^1/_2$ Ltr. Essig, wobei bemerkt wird, daß zu Zwetschgen guter brauner Bieressig den übrigen Sorten vorzuziehen ist.

Die Zwetschgen werden abgerieben, wobei auf Nr. 1 aufmerksam gemacht wird, und einigemal mit einer Nadel durchstochen. Dann lasse man Zucker, Essig und Gewürz kochen, gebe die Zwetschgen teilweise hinein, lasse sie einige Minuten bei nicht zu starkem Feuer darin, bis einzelne beginnen zu platzen, nicht länger, und lege sie alsdann rasch auf eine flache Porzellanschüssel und, erst nachdem sie abgekühlt sind, in den Topf, doch muß derselbe mit einem reinen Tuche bedeckt werden, damit nicht Fliegen oder Mücken hineinfallen und Gärung verursachen. Auch dürfen mit einem Male nicht zu viel Zwetschgen in den kochenden Essig gelegt werden, indem anders einige zu weich würden. Ist man damit fertig, so lasse man den Saft etwas einkochen, gieße ihn erkaltet über die Früchte und binde den Topf zu. Nach Verlauf von 4—8 Tagen, nicht länger, indem sonst leicht Gärung entsteht, gieße man den Essig von den Zwetschgen, lasse denselben unter Abnehmen des Schaumes so lange kochen, bis er klar geworden, gieße ihn dann kalt darüber und verfahre weiter nach Nr. 1.

28. Zwetschgen in Essig und Zucker. Nr. 3.

6 Pfund recht reife, ausgesuchte Zwetschgen, $1^1/_2$ Ltr. guter brauner Bieressig, $1^1/_2$ Pfund Zucker, 8 Gr. Zimt, 8 Gr. Nelken.

Man richte sich im übrigen ganz nach vorhergehender Vorschrift.

Bei ganz reifen Früchten und gutem Bieressig sind die Zwetschgen schon mit 1 Pfund Zucker gut zu gebrauchen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

29. Zwetschgen ohne Steine einzumachen.

6 Pfund völlig reife, ausgesuchte, entsteinte Zwetschgen, 1 Pfund Zucker, 1/2 Ltr. Weinessig, 8 Gr. in Stückchen geschnittener Zimt, 8 Gr. Nelken.

Man reibe die Zwetschgen vor dem Entsteinen mit einem reinen Tuche ab, koche Essig, Zucker und Gewürz, gebe sie in kleinen Portionen 2—4 Minuten lang hinein und nehme sie alsdann heraus, wenn der Essig auch noch nicht wieder kocht, damit sie nicht weich werden; lasse den Essig aber jedesmal, bevor eine neue Portion hinein getan wird, wieder zum kochen kommen. Wenn die Zwetschgen nach und nach auf angegebene Weise gekocht sind, so lege man sie in Steintöpfe oder Gläser, koche den Essig etwas ein, gieße ihn kalt darüber und binde den Topf zu. Nach Verlauf von 4—8 Tagen koche man den Saft unter Abnehmen des Schaumes etwas ein und gieße ihn kalt darüber. Zur Vorsicht ist zu raten, nach kurzer Zeit nochmals den Saft auszuschäumen und ihn erkaltet auf die Zwetschgen zu gießen, wodurch sie sich gut erhalten.

30. Senf-Zwetschgen.

18 Pfd. abgeriebene Zwetschgen, 4 1/2 Ltr. guter Bier- oder Weinessig, 2 Pfund Zucker oder guter Zuckersirup, 20 Gr. Nelken, 15 Gr. in Stückchen gebrochener Zimt, 1/2 Pfund brauner Senfsamen, welcher in einen Beutel von der Größe des Topfes gefüllt wird.

Der Essig wird mit dem Zucker oder Sirup gekocht, gut ausgeschäumt und das Gewürz hinzugefügt. Dann werden, wie vorstehend bemerkt worden, die Zwetschgen teilweise einige Minuten hineingegeben, abgekühlt in einen Topf gelegt, mit dem Senfbeutel bedeckt. Den Essig läßt man noch ein wenig nachkochen, gießt ihn kochend darüber, bindet den Topf, völlig erkaltet, zu, und wiederholt das Aufkochen und Ausschäumen des Essigs bis zu 8 Tagen noch einmal, wo dann derselbe kalt darüber gegossen wird.

31. Gute Zwetschgenmarmelade als Kompott, sowie auch zum Überstreichen oder Füllen von Torten und kleinem Backwerk.

6 Pfund völlig reife, von Haut und Steinen befreite Zwetschgen, 2 Pfund Zucker, 1/8 Ltr. Weinessig, 8 Gr. ganzer Zimt.

Die Zwetschgen werden nach Nr. 25 abgezogen und entsteint. Dann koche man den Zucker mit dem Essig klar, gebe Zwetschgen und Zimt hinzu und koche diese, da das Mus sehr leicht ansetzt,

unter stetem, aufmerksamem Rühren 2—2½ Stunden, oder so lange, bis keine festen Teile mehr zu sehen sind und die Marmelade ganz dick geworden ist.

Einige Stückchen Ingwer, mit den Zwetschgen gekocht und eingefüllt, dient zum Erhalten, ebenso das Mus nach 8 bis 14 Tagen noch ½ Stunde nachzukochen; bis dahin aber darf der Topf nicht offen stehen. Übrigens versäume man nicht, die Marmelade nach Nr. 1 mit einem in Franzbranntwein getränkten Papier zu bedecken, zuzubinden und an einen kühlen und luftigen Ort zu stellen.

32. Auf andere Art.

3 Pfund gute, wie im Vorhergehenden vorgerichtete Zwetschgen, 1 Pfund Zucker, 4 Gr. bester Zimt und ⅛ Ltr. Weinspiritus.

Der Zucker wird in Wasser getunkt, klar gekocht und mit den übrigen Teilen in einem Bunzlauer Topf unter öfterem Umrühren zu einer dicken Marmelade eingekocht.

33. Gewöhnliches Zwetschgenmus.

Zu 10 Pfund Zwetschgen 12 Walnüsse in ihrer grünen Schale und 4 Gr. bester Zimt und 15 Gr. gestoßene Nelken.

Die Zwetschgen werden vorher gewaschen, aufs Feuer gesetzt und, wenn sie ganz zerkocht sind, durch einen Durchschlag gerührt, so daß Steine und Haut zurückbleiben. Dann lasse man das Mus mit Walnüssen und Nelken kochen, bis es ganz steif geworden, wozu bei einer großen Quantität eine Zeit von 8—9 Stunden gehört. Dasselbe muß stark und beständig gerührt werden, weil es sehr leicht anbrennt, besonders, wenn es anfängt, dick zu werden, weshalb man wohl tut, zuletzt das Feuer nur schwach zu unterhalten. Wenn das Mus vom Feuer genommen, werde es, um Anbrennen zu verhüten, noch eine Weile gerührt, dann fülle man solches in steinerne Töpfe, welche ganz neu oder nur zum Einmachen gebraucht worden, ausgebäet und nachdem im Ofen recht heiß gemacht sind. Um das Mus lange gut zu erhalten, stelle man die gefüllten Töpfe nach dem Herausziehen des Brots so lange in einen Backofen, bis es eine dicke Kruste bekommen hat, gieße geschmolzenes Fett darüber hin und bewahre die Töpfe nicht im Keller, sondern an einem luftigen Orte.

Sollte das Mus für einen gewöhnlichen Tisch bestimmt sein, so kann man die Zwetschgen vor dem Kochen aussteinen und die Haut mit zerkochen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

34. Kirschen als Dunstfrüchte.

Die Anweisung ist Nr. 44 zu finden.

35. Kirschen in Zucker.

2 Pfund von Stielen und Steinen befreite Glaskirschen, 1 Pfund Zucker.

Man verfahre damit, wie mit Zwetschgen in Zucker, gieße aber den Saft mäßig warm, nicht kochend darüber.

36. Auf andere Art.

Dicke, schwarze Herzkirschen werden ausgesteint, einen Tag und eine Nacht in Essig gesetzt und zum Ablaufen auf einen Einleger 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.

37. Süße schwarze Kirschen zum Kompott und Kirschenkuchen.

6 Pfund ausgesteinte Kirschen, 1 Pfund in Stückchen geschlagener Zucker, 8 Gr. in Stückchen gebrochener Zimt, 8 Gr. Nelken, $^1/_8$ Ltr. echter, starker Weinessig.

Dies alles werde unter Abnehmen des Schaumes so lange gekocht, bis die Kirschen weich geworden sind. Dann fülle man diese mit einem sauberen Schaumlöffel in den bestimmten Topf, gebe den Saft von den Kirschen zu dem übrigen Safte und koche denselben noch eine geraume Zeit, damit er einigermaßen sich runde. Nach dem Abkühlen, wobei jedoch ein reines Tuch übergedeckt werden muß, indem das Hineinfallen einer Fliege oder Mücke Gärung bewirken würde, wird der Saft mit den Kirschen durchgerührt und der Topf zugebunden. Zum Erhalten dient, den Saft nach Verlauf von 8 Tagen (nicht länger) noch eine kleine Weile nachkochen zu lassen. Dann wird der kochende Saft mit den Kirschen durchgerührt, erkaltet mit einem in Arrak getränkten Papier bedeckt und der zugebundene Topf an einen kühlen luftigen Ort gestellt.

Ein solches Kompott eignet sich im Winter ganz besonders zu Kirschenkuchen. Zu diesem Zweck lasse man den Saft, welcher eine angenehme Sauce zur Süßspeise liefert, von den Kirschen ablaufen und fülle sie alsdann über einen gebackenen Blätter- oder Mürbeteig.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

38. Saure Marellen (Kirschen) einzumachen.

Man schneidet von den Kirschen die Hälfte der Stiele, legt sie in ein Einmacheglas, kocht 1/4 Ltr. Weinessig mit 1 Pfund Zucker, 8 Gr. feinem, in Stückchen geschnittenem Zimt, 4 Gr. Nelken, und gießt ihn kalt über die Kirschen, welche damit bedeckt werden müssen. Nach einigen Tagen kocht man den Essig wieder auf, läßt ihn völlig kalt werden und füllt ihn darüber.

39. Auf andere Art. (Sehr gut.)

6 Pfund saure Marellen bester Sorte, 1/4 Ltr. Essig, 2 Pfund Zucker, 8 Gr. in Stückchen geschnittener Zimt, 4 Gr. Nelken.

Die Kirschen werden abgeputzt, die Stiele zur Hälfte abgeschnitten, mit dem Gewürz lagenweise in ein Glas gelegt. Unterdessen wird der Essig mit dem Zucker gekocht, warm, aber nicht kochend, darüber gegossen. Nach Verlauf von 4—8 Tagen kocht man den Essig etwas ein, gießt ihn kalt darüber und verfährt weiter nach Nr. 1.

40. Kirschen, ein gutes Kompott für Kranke.

4 Pfund halb süße, halb saure entsteinte und entstielte Kirschen, 1 Pfund Zucker, etwas Zimt und Nelken.

Man tunkt den Zucker in Wasser, schäumt ihn gut und läßt die süßen Kirschen nebst Zimt und Nelken darin kochen; dann gibt man die sauren Kirschen dazu, kocht alles weich, nimmt sie aus dem Saft, schüttet von letzterem in kleine Flaschen, läßt den übrigen Saft noch etwas nachkochen und füllt ihn über die Kirschen. Zu dem Kirschsaft füge man noch in jede halbe Flasche einige Stückchen Zimt, auch 2—3 Nelken und verfahre übrigens nach Nr. 1.

41. Kirschsaft.

Zu jedem Pfunde sauren Kirschsaftes nach Belieben 150 bis 180 Gr. Zucker und 6 Kirschkerne.

Saure Marellen werden ausgesteint und die Kerne mit den Kirschen bis zum andern Tage hingestellt. Dann preßt man sie durch ein ausgebrühtes Tuch, wiegt den Saft, gibt den Zucker hinzu, schäumt und kocht ihn 1/4 Stunde, füllt ihn in kleine, ganz trockene und geschwefelte Flaschen und verfährt übrigens, wie im vorhergehenden Rezept gesagt worden.

Dieser Saft macht die schönsten Fruchtsaucen, sowohl unvermischt zum Blancmanger gegeben, als auch bei sparsamerem Gebrauch auf folgende Weise. Man nimmt hierzu einen Teil Saft und einen Teil kochendes Wasser, läßt mit letzterem so

viel mit etwas Wasser zerrührte Maizena durchkochen, daß eine gebundene Brühe entsteht, die alsdann mit dem Saft vermischt wird.

42. Kirschen-Marmelade.

Zu 4 Pfund süßen, saftigen schwarzen Kirschen, ohne Stiele und Steine, 1 Pfund Zucker und etwas Zimt und Nelken.

Der Zucker wird geläutert, Kirschen und Gewürz hineingegeben und gekocht, bis der Saft nicht mehr flüssig ist, dann mit einem Branntweinpapier bedeckt und gut zugebunden.

Oder: Zu 3 Pfund süßen schwarzen und 1 Pfund sauren Kirschen, ohne Stiele und Steine gewogen, 1 Pfund Zucker, und weiter damit nach Angabe verfahren.

43. Wohlfeiles Kirschenmus.

Süße schwarze Kirschen, ohne Stiele und Steine, werden (jedoch nicht in einem eisernen Topf) ohne Zucker mit Nelken, Kirschenkernen und etwas Weinessig 2 bis $2^1/_2$ Stunden gekocht, während sie gut gerührt werden müssen, kalt in geschwefelte Gläser oder neue, geschwefelte Steintöpfe gefüllt und wie gewöhnlich aufbewahrt.

44. Dunstfrüchte.

Dieselben machen ein wohlfeiles, zugleich aber ein angenehmes und erfrischendes Kompott, besonders zu Mehlspeisen, und ist dieses, da weder Essig noch Gewürz dazu gebraucht wird, vorzüglich für Kranke zu empfehlen. Doch ist zum Erhalten derselben eine ganz geeignete Temperatur unerläßlich: der Platz, wo Dunstfrüchte ohne Zucker aufbewahrt werden, muß ganz kühl, trocken und luftig sein.

Zum Einmachen eignet sich Kern- und Steinobst; auch unreife Stachelbeeren, wie sie zu Torten gebraucht werden, sind besonders anwendbar. Von ersteren sind nur Birnen und zwar recht saftige zum Einkochen passend. Diese werden geschält und können, wenn sie ganz saftig und mürbe sind, ganz gelassen werden; Stiel und Blume werden entfernt. Im übrigen tut man besser, sie einmal zu teilen und das Kerngehäuse heraus zu schneiden.

Vom Steinobst eignen sich Aprikosen, Pfirsiche, Reineclaudes, Mirabellen, gewöhnliche gute Zwetschgen und Kirschen. Dasselbe wird unversehrt, möglichst frisch vom Baume genommen und, nachdem jede einzelne Frucht mit einem weichen Leinwandtuche abgerieben worden (siehe Nr. 1), werden sie in

Gläser, womöglich mit engerem Halse, jedenfalls mit umgebogenem Rande, so dicht, als es zulässig ist, angefüllt, ohne indessen das Obst zu zerquetschen. Alsdann werden die Gläser mit einer Blase, welche nach Nr. 1 dieses Abschnitts gereinigt worden, jedoch mit einem untergelegten Stück alter, weißer Leinwand möglichst dicht und fest zugebunden, so daß ein möglichst luftdichter Verschluß bewirkt wird.

Die auf solche Weise angefüllten Gläser werden nun in einen Kessel oder Topf auf eine Lage Heu oder Hobelspäne gestellt und mit Heu oder Spänen derart umpackt, daß sie fest stehen und sich nicht berühren. Sodann füllt man den Kessel, welcher während des Kochens unbedeckt bleiben muß, seitwärts mit kaltem Wasser so weit an, daß die Gläser 2 Ztm. breit über der Fläche des Wassers hervorstehen und sorgt dafür, daß das Wasser langsam erwärmt wird. Nachdem die Siedehitze erreicht ist, läßt man solches gelinde und so lange kochen, bis in den Gläsern etwa $^1/_4$ leerer Raum entstanden — nicht länger — während zuweilen das verdampfte Wasser durch siedendes ersetzt wird. Ist das geschehen, so nimmt man den Kessel vom Feuer und läßt die Gläser darin erkalten, wischt sie alsdann mit einem feuchten Tuche ab und gibt denselben einen Platz nach obiger Bemerkung.

Die Dampffrüchte erhalten sich, nach Angabe eingekocht, im ganzen gut, doch ists nötig, oft nachzusehen, und möchte in diesem oder jenem Glase, welches nicht ganz luftdicht war, ein kleines schimmliches Bläschen auf den Früchten sich zeigen, so können sie nicht länger aufbewahrt werden.

Beim Gebrauch hält man den Hals der Gläser einige Minuten in heißes Wasser, worauf man alsdann die Blase ganz unversehrt abnehmen und wieder benutzen kann. Die Früchte werden in eine Kompottschale gelegt und nach ihrer Art mit Zucker bestreut; bei ganz reifem Obst aber bedarf es des Zuckers nicht. Noch ist zu bemerken, daß in geöffneten Gläsern die Dunstfrüchte sich höchstens 2 Tage erhalten. In Fällen, wo man gern längeren Gebrauch davon machen möchte, würde es nötig sein, solche in einem Porzellan-Schüsselchen im Ofen mit etwas französischem Branntwein und Zucker heiß werden zu lassen.

45. Dunstfrüchte mit Zucker.

Man legt nach vorhergehender Vorschrift das bemerkte Obst in Einmachegläser und streut etwa auf $1^1/_2$ Ltr. desselben 120 bis 180 Gr. geriebenen Zucker lagenweise durch, auch nach Belieben einige Stückchen feinen Zimt. Ein mit Franzbrannt-

wein getränktes Papier über die Früchte gelegt, gibt besonders dem Kernobst einen angenehmen Geschmack und dient zum Erhalten. Im übrigen wird auf die vorhergehende Vorschrift hingewiesen.

46. Steinobst in Blechbüchsen einzumachen.

Man nimmt dazu Steinfrüchte jeder Art, nicht ganz reif, ebenso gute saftige Birnen. Aprikosen und Birnen werden geschält, das übrige gut abgeputzt. Dann legt man jedes allein in die mit Soda gereinigten Büchsen in $^3/_4$ Höhe und bedeckt die Früchte mit geläutertem Zucker nach Nr. 3. Darauf läßt man die Büchsen zulöten, wie es beim Einmachen junger Gemüse in Blechbüchsen bemerkt ist, stellt sie in kochendes Wasser, nimmt nach 15 Minuten den Topf vom Feuer, läßt sie darin erkalten und bewahrt sie luftig stehend auf.

47. Tomaten.

Zum Einmachen gehört zu jedem Pfund reifer Tomaten $^3/_4$ Pfund feiner Zucker und ein fingerlanges Stück in Stückchen geschnittener eingemachter Ingwer.

Man übergieße die Früchte mit kochendem Wasser, ziehe mit einem feinen Messerchen die Haut ab, läutere den Zucker nach Nr. 3, lege die Tomaten mit dem Ingwer in den kochenden Zuckersaft und, nachdem derselbe darüber hin gekocht, diese mit dem Schaumlöffel auf eine flache Schüssel und lasse sie antrocknen. Nachdem sie erkaltet sind, lege man sie wieder in den heißgemachten Zucker und verfahre also dreimal. Dann lege man die Früchte nach Nr. 1 in ein Glas, lasse den Saft etwas einkochen und gieße ihn kochend darüber. Weiter nach Nr. 1.

48. Quitten einzumachen.

1 Pfund Birnquitten, $^1/_2$—$^3/_4$ Pfund Zucker, Zimt und wenig Nelken.

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 Einleger abtropfen, während man das übrige noch 1 Stunde kocht, durch ein Sieb fließen läßt und die Brühe mit dem Zucker ausschäumt. Hierauf läßt man die Quitten in dem Saft vollends gar kochen, legt sie mit Nelken und Stückchen Zimt 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.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Liebt man an den Quitten einen etwas säuerlichen Geschmack, so füge man beim Kochen zu 1 Pfund derselben 1 Tasse Weinessig oder den Saft einer Zitrone.

49. Quitten-Gelee.

14 Stück Quitten und 2 Pfund Zucker.

Die mit einem Tuche abgewischten Quitten werden in 4 Teile geschnitten, knapp mit Wasser bedeckt und in einem irdenen Topf oder Messingpfanne ganz weich gekocht. Dann gießt man den Saft durch ein Tuch und erhält etwa $1^1/_2$ Liter. Darauf wird der Zucker mit stark $^1/_4$ Ltr. Wasser geläutert, der Saft klar abgegossen, hinzugegeben und etwa $^1/_4$ Stunde gekocht, während der Schaum abgenommen wird. Der Saft wird dann die nötige Konsistenz erhalten haben, doch ist eine Probe, wie sie bei Apfelgelee angegeben ist, ratsam.

50. Quitten-Gelee auf andere Art.

$^3/_4$ Ltr. Quittensaft und 1 Pfund Zucker.

Nachdem 1 Dutzend Quitten abgewischt, mit der Schale auf einem Reibeisen bis auf das Steinige gerieben, durch ein Tuch gepreßt und der Saft über Nacht hingestellt, gießt man das Helle des Saftes vorsichtig ab, nimmt auf $^3/_4$ Ltr. desselben 1 Pfund Zucker, läutert ihn nach Nr. 3, doch mit stark $^1/_4$ Ltr. Wasser, bis er Fäden zieht, und gießt alsdann den Saft hinzu, legt auch die in ein loses Läppchen gebundenen Quittenkerne hinein, welche ein stärkeres Verdicken der Gelee und eine schöne rote Färbung bewirken. Gut geschäumt, läßt man den Saft etwa eine halbe Stunde kochen.

Solche Gelee ist vorzüglich, von reinstem Geschmack und schönster Farbe; aber sie ist zuweilen schwer zum Gelieren zu bringen, weshalb auf die Probe wie im Apfelgelee hingewiesen wird.

51. Quitten-Gelee roh zu bereiten.

Man nimmt hierzu auf 1 Pfund des hellen Saftes wie in voriger Nummer $1^1/_2$ Pfund gesiebten Zucker und schlägt beides mit einem kleinen Schaumbesen $^3/_4$ Stunde lang gleichmäßig, so daß kleine Blasen entstehen. Der Saft wird in Gläser gefüllt, der nach einigen Tagen geliert, wo dann dieselben zugebunden werden.

52. Quitten-Marmelade.

1 Pfund Quittenmark, $^3/_4$ Pfund Zucker und 1 Zitrone.

Man kocht Quitten im Wasser weich, schält sie und reibt das Mark auf dem Reibeisen ab, läutert den Zucker nach Nr. 1,

tut das Quittenmark, die feingeschnittene Schale einer halben und den Saft einer ganzen Zitrone dazu und rührt es beständig auf gelindem Feuer, bis die Marmelade dicklich geworden ist.

53. Quitten-Brot.

1 Pfund Quittenfleisch, 1 Pfund Zucker.

Die Quitten werden mit der Schale in Wasser weich gekocht, abgeschält und bis zum Kerngehäuse abgeschabt. Dann läutert man den Zucker nach Nr. 3, gibt das Quittenfleisch nebst etwas abgeriebener Zitronenschale und Zimt hinein und läßt es unter fleißigem Umrühren ganz steif einkochen. 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 solches aus den Kapseln zu bringen, mache man das Papier von außen feucht.

54. Apfelsinen-Schalen in Zucker.

1 Pfund gekochte Apfelsinenschalen, $^3/_4$ Pfund Zucker.

Die Schale wird in 4 Teilen von der Frucht abgezogen, in Wasser fast weich gekocht, 1 Stunde in frischem Wasser ausgewässert und abgetrocknet. Nachdem läutert man den Zucker, gießt ihn heiß darüber und läßt die Schalen 24 Stunden damit stehen. Am folgenden Tage kocht man solches dick ein, läßt es einige Tage offen stehen und wiederholt dies so lange, bis sich keine Flüssigkeit mehr bildet, wo man dann die Schalen auf Papier an der Luft trocknet.

55. Berberitzen (Sauerdorn) in Zucker.

Die Beeren werden Ende September oder anfangs Oktober reif. Zum Einmachen nehme man zu jedem Pfund ausgesuchter Berberitzen mit den Stielen 1 Pfund 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.

Mit diesem Eingemachten kann man Pudding und Kuchen sehr hübsch verzieren.

56. Berberitzensaft statt Zitronensaft anzuwenden.

Die Beeren werden ohne Stiele zerdrückt, ausgepreßt, der Saft wird bis zum anderen Tage hingestellt, vom Bodensatz langsam abgegossen, in saubere und trockene Flaschen gefüllt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Diese werden 14 Tage offen an die Sonne oder einen warmen Ort zum Ausgären hingestellt, später verkorkt und zum Gebrauch aufbewahrt.

Der Berberitzensaft kann zu Punsch und anderen Getränken, auch anstatt Zitronensaft zu Fleischspeisen gebraucht werden.

57. Grüne Bohnen in Zucker einzumachen.

1 Pfund kleine Salatbohnen, $^3/_4$ Pfund Zucker, schwach $^1/_2$ Ltr. Weinessig, 4 Gr. ganzer Zimt, 6 Stück Nelken.

Man nehme Salatbohnen, die noch keine Kerne haben, streife die Fasern davon ab, lasse sie, damit sie ihre schöne grüne Farbe behalten, in einem kupfernen Kessel in kochendem Wasser ziemlich gar, aber nicht zu weich kochen, und lege sie zum Abtrocknen auf ein Tuch. Dann schäume man Zucker und Essig, gebe Nelken, Zimt und die Bohnen hinein, koche es noch eine Weile und, nachdem es ein wenig abgekühlt, fülle man es in Gläser, koche nach einigen Tagen den Essig noch etwas ein und gieße ihn kalt über die Bohnen. Man verfahre weiter nach Nr. 1.

58. Kleine Salatbohnen mit Senf einzumachen.

Kleine Salatbohnen, guter Essig, zu jedem Liter desselben 200 Gr. Zucker; Senfsamen, Zimt, weißer Pfeffer und Meerrettich nach Gutdünken.

Die Salatbohnen werden abgefasert, in einem kupfernen Kessel in Wasser und Salz gar, doch nicht zu weich gekocht, kalt geworden, mit gelbem Senfsamen, Zimt, weißem Pfeffer und etwas in Stückchen geschnittenem Meerrettich schichtweise in einen Steintopf gelegt. Unterdessen wird der Essig mit Zucker gekocht, abgekühlt darüber gegossen. Die Bohnen müssen gänzlich bedeckt sein und mit einem Schieferstein versehen werden. Nach 8 Tagen wird der Essig wieder aufgekocht und kalt übergegossen, welches nach 8 Tagen nochmals wiederholt wird. Zum drittenmal aber läßt man den Essig nur ein wenig einkochen, damit die Bohnen bedeckt bleiben. Übrigens richte man sich nach Nr. 1.

59. Birnen als Dunstfrüchte.

Man richte sich nach Nr. 44.

60. Birnen in Zucker. Eine besänftigende Erquickung für Brustleidende.

Zu jedem Pfund Birnen $^3/_4$ Pfund Zucker und 1 fingerlanges Stück eingemachter ostindischer Ingwer, in gänzlicher Ermangelung einige Stückchen trockner Ingwer.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Es sind hierzu gute, saftige, mürb gewordene Tafelbirnen erforderlich. Diese werden glatt geschält, mitten durchgeschnitten, vom Kerngehäuse befreit und abgespült. Unterdessen läutere man den Zucker nach Nr. 3, lege die Birnen nebst dem in Stückchen geschnittenen Ingwer hinein und koche sie in dem Zuckersaft, bis sie sich gut durchstechen lassen und klar geworden sind. Dann gebe man sie mit dem Saft in ein Glas, koche letzteren nach Verlauf von einigen Tagen dick ein, fülle ihn kalt auf die Früchte und binde das Glas nach Nr. 1 zu. Nach einigen Tagen, wo der Saft gewöhnlich wieder dünn wird, ist zum Erhalten der Früchte ein nochmaliges Einkochen des Saftes erforderlich.

61. Weiße Birnen in Essig. (Sehr gut.)

9 Pfund Frucht, 3 Pfund Zucker, 2 Ltr. Weinessig, 8 Gr. Zimt, Schale einer Zitrone.

Ganz besonders eignen sich hierzu die sogenannten doppelten Bergamotten, welche ganz mürbe sein müssen. Sie werden glatt geschält, in der Mitte durchgeschnitten, nachdem das Kerngehäuse entfernt, gewogen und rasch in kaltes Wasser geworfen; damit sie recht weiß bleiben. Unterdessen schäume man Zucker und Essig, lege so viel Birnen hinein, als nebeneinander liegen können, gebe das Gewürz hinzu und koche sie auf lebhaftem Feuer, bis sie sich gut durchstechen lassen, zu langes Kochen benimmt den Birnen ihre hellgelbe Farbe, macht sie gelbbräunlich und höchst unansehnlich. Sind diese nun nach und nach auf gleiche Weise, doch möglichst schnell gekocht, so lege man sie mit einem Löffel, die runde Seite nach oben, in ein Glas — das Hineinstechen mit der Gabel muß vermieden werden — und gieße den vorher dicklich eingekochten Saft darüber. So lasse man sie einige Tage stehen, koche dann den Essig, der unterdessen wieder dünn geworden, stark ein, gebe ihn abgekühlt über die Birnen und schüttele zuweilen das Glas, damit sie sich senken. Wird die Brühe wieder dünn, so schiebe man das Aufkochen keinen Tag auf und richte sich übrigens nach Nr. 1.

62. Rote Birnen. Ein angenehmes, gesundes und wohlfeiles Eingemachte.

Zu jedem Liter Peiselbeersaft 1 Pfund Birnen, 200 Gr. Zucker und 8 Gr. in Stückchen geschnittener Zimt.

9 Ltr. reife Preiselbeeren werden verlesen, gewaschen, auf ein Sieb geschüttet, schnell weich gekocht und zum Durchfließen des Saftes in einen spitzen, ausgekochten Beutel von loser Leinwand geschüttet, nicht gepreßt. Unterdessen werden dicke, süße,

sehr saftige und recht mürbe Birnen glatt geschält, halb durchgeschnitten, vom Kerngehäuse befreit, gewogen und gewaschen. Dann koche man den Zucker mit etwas Wasser klar, gebe den Saft hinzu, wenn derselbe kocht und geschäumt ist, die Birnen nebst dem Zimt hinein und koche sie zugedeckt langsam, bis sie sich gut durchstechen lassen; zu langes Kochen macht sie unansehnlich und den Saft zu dicklich. Eben deshalb ist es auch nötig, die Birnen mit einem Schaumlöffel aus dem Saft zu nehmen. Erkaltet lege man sie in Gläser, gieße den Saft darüber und richte sich übrigens nach Nr. 1.

Die Preiselbeeren, welche zwar durch ihren verlorenen Saft wenig Wert haben, können zum gewöhnlichen Gebrauch eingemacht werden; auf langes Erhalten wird man aber nicht rechnen dürfen. Man koche zu diesem Zweck Zucker oder auch guten Sirup mit $^1/_3$—$^1/_2$ Ltr. Wasser, lasse die Preiselbeeren darin gut kochen und fülle sie in einen Topf.

63. Walnüsse einzumachen.

1 Pfund Walnüsse, 1 Pfund Zucker, Zimt und Nelken.

Die Nüsse müssen fleckenlos sein und dürfen noch keine innere Schale haben. Gegen Ende Juni ist gewöhnlich die zum Einmachen geeignete Zeit. Sie werden mit einem zugespitzten Stückchen Holz an mehreren Stellen durchstochen und 14 Tage lang in kaltes Wasser gelegt, während solches täglich dreimal erneuert werden muß. Sodann kocht man sie bei einmaligem Wechseln desselben ganz weich, legt sie über Nacht in kaltes Wasser und am nächsten Morgen auf ein Sieb. Darauf wird die Hälfte der Nüsse mit einer Gewürznelke, die andere mit einem Stückchen Zimt gespickt, es kann auch zugleich jede Nuß mit einem Streifchen kandierter Pomeranzenschale versehen werden. Ist das geschehen, so läutert man den Zucker nach Nr. 3 und läßt die Nüsse einige Minuten darin kochen. Jedoch kann auch zu jedem Pfund Zucker der Saft einer Zitrone gegeben werden, was einen angenehmen Geschmack gibt. Nach 3 bis 4 Tagen kocht man den Zuckersaft auf, legt die Nüsse in ein Glas und gießt ihn erkaltet darüber.

64. Hagebutten in Zucker.

1 Pfund Hagebutten, 1 Pfund Zucker, einige Stückchen feiner Zimt.

Die Hagebutten sind meistenteils Ende Juli oder anfangs August zum Einmachen gut, es hängt von der Jahreszeit ab,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

67. Hagebutten-Marmelade auf andere Art.

1 Pfund Hagebuttenmark und 1 Pfund Zucker.

Die Hagebutten müssen ganz reif und sorgfältig geputzt, d. h. von Stiel, Blume und den Kernen wohl gereinigt sein, worauf man sie spärlich mit Wasser befeuchtet und in einem sauberen irdenen Gefäß etwa 8 Tage in den Keller stellt, während man täglich mit einem neuen ausgelaugten hölzernen Löffel umrührt. Nach Verlauf von dieser Zeit werden sie zerrieben und durch ein feines Haarsieb gedrückt, so daß alles Mark durchgeht und nur die Hülsen zurückbleiben. Der Zucker wird nach Nr. 3 geläutert und kochend unter stetem Rühren nach und nach zu dem Mark gegossen, dem man noch die Schale einer halben Zitrone beifügt. Dasselbe wird eine Stunde fortwährend gerührt; aufs Feuer darf es nicht gebracht werden. Das Aufbewahren geschehe nach Nr. 1.

68. Ananas einzumachen. Zum Punsch oder Cardinal.

Die Ananas, aus welcher die Krone entfernt, wird in sehr feine Scheiben geschnitten, lagenweise mit geriebener Raffinade in ein zugedecktes Porzellangeschirr gelegt. Der Zucker richtet sich nach dem Wein. Zu einer Ananas von mittelmäßiger Größe kann man 10—12 Flaschen Wein, und zu jeder Flasche 60 Gr. Zucker rechnen. Es wird also zu einer Ananas von angegebener Größe etwa $1^1/_2$ Pfund Zucker gebraucht; wird mehr Zucker zum Punsch gewünscht, so kann nach Belieben etwas hinzugefügt werden. Nach Verlauf von 3—6 Tagen wird der Saft 5 Minuten gekocht, ein Glas Madeira durchgerührt, kochend über die Ananas gegossen und nach Nr. 1 erkaltet in ein Glas gefüllt.

69. Mixed Pickles in Zucker.

Man nehme die Bestandteile wie Mixed Pickles in Essig (mit Ausnahme der Kräuter), alles recht jung, wiege es und rechne auf je 2 Pfund $1^1/_2$ Pfund geriebenen Zucker, 4 Gr. weiße Pfefferkörner, desgleichen in Stückchen geschnittenen Zimt, einige Stücke in kleinere Teile geschnittenen eingemachten Ingwer und in glatte Scheiben oder Stückchen geteilten Meerrettich.

Gurken, Maiskolben, Kapuzinerkresse und Schoten von Radies werden rein gewaschen und ohne Salz 24 Stunden mit Essig bedeckt; die Gemüse läßt man teilweise in stark siedendem Wasser ohne Salz rasch einigemal überwallen, bedeckt sie dann gleichfalls mit scharfem Essig und läßt auch diese 24 Stunden stehen. Alsdann wird der Essig abgegossen, alles mit dem Zucker

und Gewürz lagenweis in ein porzellanenes oder irdenes Geschirr gelegt und zugedeckt 12 Stunden hingestellt. Darauf läßt man den Zuckersaft abfließen und aufkochen, das Benannte darin eine Weile langsam sieden, so daß es nicht zu weich und der Blumenkohl nicht bröckelig wird. Nach dem Abkühlen lege man die Pickles hübsch geordnet in Gläser und füge den Saft kalt hinzu, koche nach 6—8 Tagen den Saft etwas ein, gieße ihn kalt darüber, binde die Gläser zu und bewahre sie nach Nr. 1.

70. Melone einzumachen.

Melonen, $^3/_4$ Ltr. Essig, $1^1/_4$ Pfund Zucker, 4 Gr. in Stückchen geschnittener Zimt, eben so viel weiße Pfefferkörner, einige Stück eingemachter Ingwer, etwas Zitronenschale.

Die Frucht wird, wenn sie ihre Reife erhalten hat, doch nicht darüber hin, geschält, halb durchgeschnitten, mit einem silbernen Löffel das Mark herausgenommen, in fingerlange und -breite Stücke geschnitten, in ein Einmacheglas gelegt und mit Weinessig bedeckt. So lasse man sie bis zum anderen Tage stehen, gieße den Essig davon, nehme zu $^3/_4$ Ltr. desselben $1^1/_4$ Pfund Zucker, koche und schäume ihn, füge die bemerkten Gewürze hinzu, lasse den Essig etwas einkochen, nehme ihn vom Feuer, lege die Melone hinein und fülle sie in ein Glas. Dies wiederhole man in einem Zeitraum von 8 Tagen noch zweimal; zum letztenmal aber wird der Essig sirupähnlich eingekocht. Man richte sich im übrigen nach Nr. 1.

4 Gr. Gewürznelken beigefügt, gibt der Melone einen angenehmen Geschmack, aber eine dunklere Farbe.

71. Melone in Zucker einzumachen.

1 Pfund Melone, 1 Pfund Zucker, Zitronenschale, Zimt und einige Stück eingemachter Ingwer.

Die Melone wird, wie im Vorhergehenden bemerkt, vorgerichtet und 24 Stunden in guten Essig gelegt. Dann nimmt man sie heraus, legt sie eben so lange in geriebenen Zucker, setzt den also entstandenen Zuckersaft aufs Feuer, schäumt ihn, gibt das Gewürz und die Melonen hinein, kocht solche darin kaum zur Hälfte weich, den Saft stark ein, und füllt es erkaltet, mit dem Ingwer durchschichtet, in ein Glas. Übrigens werde nach Nr. 1 verfahren und das Nachkochen des Saftes nicht versäumt.

72. Deutscher Ingwer von Kürbis.

Am besten ist zum Einmachen überhaupt der Kürbis mit rötlich-gelbem Fleisch von mittlerer Größe. Stellt man denselben

jedenfalls nehme man sie völlig rot, lasse sie aber nicht bis zum Weichwerden hängen. Die größten und schönsten Früchte eignen sich vorzüglich zum Einmachen, die kleineren sind zum Trocknen gut. Man tue sie in ein reines grobes Tellertuch, reibe sie darin ab, schneide die Krone glatt und mache die Kerne mit einem Federmesser oder spitzen Teelöffelstiel rein heraus, die Stiele bleiben daran. Dann werfe man die Hagebutten in kochendes Wasser, lasse sie reichlich halb weich werden und schütte sie zum Ablaufen auf ein Sieb. Unterdessen tunke man den Zucker in Weinessig, lasse ihn klar kochen, lege Zimt und so viele der Früchte hinein, als nebeneinander liegen können und koche sie vollends weich, doch müssen sie ganz und ansehnlich bleiben, dürfen nicht im geringsten zerkochen, so daß jede Hagebutte ihre Form behält. Man lege sie mit dem Schaumlöffel auf eine flache Schüssel und andere hinein, fülle sie abgekühlt in Gläser und verfahre nach Nr. 1. Wünscht man hierbei nicht den Geschmack von Säure, so tunke man den Zucker in Wasser statt in Essig, und wende etwas eingemachten Ingwer nach Nr. 1 an; übrigens erhalten sich Hagebutten auch ohne Ingwer recht gut, wenn man nichts vom Zucker abzieht.

65. Hagebutten in Essig.

2 Pfund Hagebutten, 1 Ltr. Essig, 1½ Pfund Zucker, ganzer Zimt und etwas Nelken.

Die Hagebutten werden nach vorhergehender Vorschrift vorgerichtet und ebenfalls halb gar gekocht. Dann schäume man Essig und Zucker, gebe die Früchte nebst dem Gewürz hinein und richte sich im übrigen nach der vorigen Nummer.

66. Hagebutten-Marmelade.

1 Pfund Hagebuttenmark, 1 Pfund Zucker, ein Stück eingemachter oder trockener Ingwer.

Die Hagebutten werden nach vorhergehender Angabe gereinigt und in Wasser weich gekocht, dann rühre man sie nach dem Abgießen des Wassers durch ein feines Sieb, stelle sie mit dem geläuterten Zucker auf langsames Feuer, koche sie unter stetem Rühren, bis die Marmelade nicht mehr wässerig ist, und fülle sie erkaltet mit dem in Stückchen geschnittenen eingemachten Ingwer in ein Glas. Weiter nach Nr. 1.

In Ermangelung des Ingwers gebe man 2 Eßlöffel Weinessig hinzu. Die Hagebutten-Marmelade ist zum Zwischenstreichen feiner Backwerke vorzüglich geeignet.

nach der Reife an einen kalten, luftigen Ort, und wartet mit dem Einmachen bis gegen Weihnachten, so steht er der Melone gleich. Man rechne auf 2 Pfund vorgerichteter Stücke 2 Pfund Zucker, 2 Gr. pulverisierter Ingwer und 1 Prise gestoßener weißer Pfeffer und nach Gefallen auch $^1/_2$ Gr. Kayennepfeffer.

Der Kürbis wird, so weit die Schale hart ist, abgeschält, durchgeschnitten, das Kerngehäuse mit einem Eßlöffel herausgemacht und in Stücke von der Größe eines kleinen Fingers geschnitten, die man teilweise in stark siedendem Wasser einmal aufkochen läßt. Dann lasse man solche auf einem Siebe ablaufen, lege sie in eine porzellanene Schüssel, streue das bemerkte Gewürz und den geriebenen Zucker darüber und lasse sie über Nacht zugedeckt stehen. Am nächstfolgenden Tage bringe man den Zuckersaft zum kochen, lege den Kürbis hinein und lasse ihn nur eine kleine Weile darin kochen, bis er klar wird, weich aber darf er nicht werden. Darauf fülle man ihn in ein Glas, koche den Saft sirupähnlich ein und gieße ihn abgekühlt darüber. Sollte derselbe nach einigen Tagen wieder dünn geworden sein, so wird er noch ein wenig eingekocht und erkaltet der Kürbis damit bedeckt.

73. Auf andere Art.

$3^1/_2$ Pfund Kürbis nach vorhergehender Nr. vorgerichtet, 3 Pfund Zucker, $3^1/_2$ Tasse echter Weinessig, 50 Gr. trockene Ingwerstücke und 8 Gr. Gewürznelken.

Der Ingwer wird 48 Stunden vorher in Wasser eingeweicht und in feine Scheiben geschnitten. Alsdann bringt man den Essig mit dem Zucker aufs Feuer, schäumt ihn ab, gibt den Kürbis nebst Ingwer und Nelken hinein und kocht ersteren unter öfterem umrühren, bis die Stücke klar, aber noch nicht weich geworden sind. Dann legt man ihn rasch mit einem Schaumlöffel auf eine flache Schüssel, läßt ihn nebst dem Saft erkalten und füllt beides in ein Glas. Das Aufkochen ist hierbei überflüssig.

74. Kürbis einzumachen.

Hierzu nehme man den Kürbis wie zum deutschen Ingwer und mache ihn erst gegen Weihnachten ein. Man richte ihn vor wie bemerkt worden und rechne auf jedes Pfund $^3/_4$ Pfund Zucker, 12 ganze weiße Pfefferkörner und eine Muskatblüte, auch Sternanis.

Der Essig wird zum kochen gebracht und der Kürbis in kleinen Portionen, so daß alle Stücke auf der Oberfläche liegen, hineingetan, gut durchgekocht, gewogen und bis zum nächsten Tage hingestellt. Alsdann läßt man den Zucker mit etwas Weinessig und Wasser sieden, den Kürbis teilweise so lange darin

kochen, bis er klar geworden ist, nicht länger, wo man ihn dann auf eine flache Schüssel legt, nach dem Kaltwerden mit den Pfefferkörnern, Anis und Stückchen Muskatblüte durchstreut und nebst dem Saft in ein Glas füllt. Das Aufkochen ist hierbei überflüssig.

75. Kürbis wie Gurken einzumachen.

Zu 10 Pfund Kürbis: 150 Gr. Salz, 1 Pfund kleine Zwiebeln, 4—6 Handvoll Dill, 2 Handvoll Meerrettichscheiben, 15 Gr. Nelken, desgleichen Pfefferkörner und so viel Essig, als zum Bedecken des Kürbis nötig ist.

Hierzu sind die großen Kürbis mit gelbem Fleisch am besten. Nachdem sie, wie's beim deutschen Ingwer bemerkt, vorgerichtet sind, werden sie lagenweis mit Salz bestreut und 12 Stunden hingestellt. Dann läßt man den Essig mit den Zwiebeln zum kochen kommen, die Kürbis darin eben durchkochen, nimmt dieselben heraus, legt sie lagenweis mit den Gewürzen in den Topf, gießt den Eissg kalt darüber und bindet den Topf zu. Nach Verlauf von 8 Tagen wird der Essig aufgekocht und vollständig ausgeschäumt, kalt über die Kürbis gegossen, diese zum Niederhalten ein wenig beschwert und fest zugebunden.

76. Dreifrucht-Marmelade.

Johannisbeeren und Himbeeren, beide ausgepreßt, von jedem 1 Pfund, dazu 2 Pfund ausgesteinte süße Kirschen und $1^1/_2$ Pfund Zucker.

Letzterer wird nach Nr. 3 geläutert, das übrige nebst der Hälfte der Kirschenkerne, wovon die Haut entfernt wird, hinzugefügt und unter Abnehmen des Schaums und häufigem Durchrühren so lange gekocht, bis der Saft dicklich geworden ist, während in der letzteren Zeit feiner Zimt dazu getan und stets gerührt werden muß, um ein Anbrennen zu verhüten. Aufbewahren nach Nr. 1.

77. Vierfrucht-Marmelade.

Das in voriger Nr. bemerkte Obst erhält noch einen Zusatz von 1 Pfund Stachelbeeren und $^1/_2$ Pfund Zucker.

78. Dreifruchtsaft.

1 Pfund Himbeersaft, 1 Pfund Johannisbeersaft, 1 Pfund saurer Kirschsaft mit 1 Pfund Zucker wie Johannisbeersaft gekocht und aufbewahrt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

79. Erdbeeren einzumachen.

1 Pfund reife Erdbeeren, 1 Pfund Zucker.

Nachdem der Zucker geläutert, lege man die ganz sauber gepflückten Erdbeeren hinein, nehme den Topf vom Feuer, fülle mit dem Löffel den Zucker darüber, da selbst durch behutsames Umrühren die Früchte leiden, und stelle den Topf hin. Am andern Tage lasse man sie heiß werden und stelle sie wieder in demselben Topfe hin bis zum folgenden Tage, und wiederhole das Heißmachen noch einmal, ohne sie zu rühren. Nach dem Erkalten fülle man die Erdbeeren in Gläser, und sollte der Saft noch des Einkochens bedürfen, so setze man ihn noch ein wenig aufs Feuer, gieße ihn kalt darüber und richte sich weiter nach Nr. 1.

Unter allen Früchten aber sind Erdbeeren am ersten zur Gärung geneigt, weshalb hierbei folgendes zu beachten ist: Nach Verlauf von 8—14 Tagen stelle man das mit Blase versehene Glas in einen Topf mit kaltem Wasser, etwas Heu darunter gelegt, aufs Feuer, lasse das Wasser langsam erwärmen und zum kochen kommen, und dann in dem Wasser erkalten.

Ein fingerlanges Stück eingemachter ostindischer Ingwer, in Stückchen geschnitten, mit den rohen Erdbeeren in den Zucker gelegt und mit eingemacht, ist ein vorzügliches Mittel, die Früchte zu konservieren.

80. Erdbeeren mit Johannisbeersaft einzumachen.

Zu 1 Pfund Erdbeeren nehme man 1 Pfund geriebenen Zucker, streue die Hälfte in eine Schüssel lagenweise über die Erdbeeren und lasse sie über Nacht stehen. Am andern Tage koche man die andere Hälfte des Zuckers mit $^3/_8$ Ltr. rotem Johannisbeersaft zum Sirup, gebe die Erdbeeren mit ihrem Saft hinein und koche sie, bis sich eine Gallerte bildet.

Man gibt dies Kompott nicht nur zu Braten, sondern auch zu trocknen Kuchen, z. B. zu Sandkuchen und Biskuit, auch allein mit junger Sahne.

81. Erdbeer-Marmelade.

1 Pfund Erdbeeren, $1^1/_2$ Pfund Zucker.

Man kocht die Erdbeeren so lange in dem geläuterten Zucker, bis sie sich aufgelöst haben und der Saft dicklich wird. Nach Nr. 1 aufbewahrt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

82. Erdbeer-Marmelade auf andere Art.

1 Pfund Erdbeeren, 2 Pfund durchgesiebter Zucker.

Die Erdbeeren werden lauwarm gemacht, ganz klein gerieben und durch ein neues Haarsieb gestrichen. Dann wird die Marmelade mit dem Zucker $^1/_4$ Stunde tüchtig gerührt und in wohl gereinigte und geschwefelte Flaschen mit weiter Halsöffnung gefüllt, welche sofort verkorkt, versiegelt und in den Keller gestellt werden.

Hauptsächlich zum Füllen von feinem Backwerk.

83. Ein vorzüglich zu empfehlender Erdbeersaft für Kranke.

$1^1/_2$ Ltr. recht reifer Walderdbeeren, 1 Pfund Zucker.

Die Erdbeeren werden verlesen, behutsam gewaschen und zum Ablaufen auf einen sehr sauberen irdenen Durchschlag gelegt. Dann koche man den Zucker nach Nr. 3 zu einem perlenden Sirup, lege die Erdbeeren hinein, rühre sie mit einem silbernen Löffel behutsam durch den Zuckersaft, ohne sie zu zerdrücken, und lasse sie heiß werden, nicht kochen. Alsdann spanne man ein leinenes Tuch, welches aber vorher in frischem Wasser ausgekocht sein muß, über eine Schale von Porzellan und schütte das Ganze darauf, damit der Saft durchfließt. Die Erdbeeren dürfen weder gepreßt noch zerrührt werden, höchstens darf man mit dem Finger auf das Tuch tippen. Nachdem der Saft erkaltet ist, wird er vom Bodensatz abgegossen und in kleine halbe Flaschen gefüllt. $4^1/_2$ Ltr. Erdbeeren liefern einen starken Liter Saft, der in Krankheiten, besonders bei Brustleidenden, teelöffelweise gegeben, außerordentlich heilsam und erquickend ist. Die Erdbeeren, welche, wie bemerkt, nicht zerdrückt werden dürfen, sind erkaltet ein wohlschmeckendes Kompott. Auch kann man sie in Gläsern bis zur Zeit, wo es Johannisbeeren und Himbeeren gibt, aufbewahren und dann mit diesen Früchten zu gleichen Teilen zu einer Marmelade einkochen, wozu dann auf 3 Pfund der frischen Früchte 2 Pfund Zucker genommen wird.

84. Maulbeeren und Weintrauben einzumachen.

Die Behandlung ist dieselbe wie bei den Erdbeeren. Die große blaue Maulbeere eignet sich zum Einmachen am besten.

85. Mispeln.

1 Pfund Mispeln, 1 Pfund Zucker, 2 Tassen Franzbranntwein, Zitronenschale und Zimt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

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 Abtropfen 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 dritten Tage im Saft vollends gar, doch nicht zu weich, füllt sie in Gläser, läßt den Saft nachkochen und gibt ihn über die Früchte. Dann nach Nr. 1 aufbewahrt.

86. Gelbe Rüben (Karotten).

1 Pfund Karotten, $^3/_4$ Pfund Zucker, 2—3 Zitronen.

Nachdem die Karotten gereinigt, nimmt man das Herz heraus, schneidet sie in feine Streifchen, kocht sie in Wasser ganz weich und legt sie zum Abtropfen auf ein Tuch. Dann läutert man den Zucker, gibt den durchgesiebten Saft von 2—3 Zitronen hinein, nebst den Karotten und der Schale der Zitronen, die man aber vorher in Wasser weich gekocht und gleich den Karotten geschnitten haben muß, und läßt es so lange kochen, bis noch Saft genug da ist, sie zu bedecken. Nach Nr. 1 aufbewahrt.

87. Heidelbeeren (Wald- oder Bickbeeren) ohne Zucker in Flaschen einzukochen. (Sehr zu empfehlen.)

Reife Heidelbeeren werden an einem sonnigen Tage gepflückt, in gut gereinigte, ganz ausgetrocknete, am besten geschwefelte Flaschen (siehe Nr. 2), welche eine weite Öffnung haben, gefüllt und solche unverkorkt in einem Kessel mit kaltem Wasser auf ein rasches Feuer gestellt, doch muß der Boden mit Heu bedeckt und auch Heu zwischen die Flaschen gelegt sein, damit sie sich nicht berühren. Man läßt sie, vom kochen an, $^1/_4$ Stunde kochen und im Kessel kalt werden. Da die Heidelbeeren beim kochen sehr zusammenfallen, so nimmt man nun eine der Flaschen und füllt damit die anderen bis auf zweifingerbreit voll, gibt einen Teelöffel voll Arrak oder Rum darauf, verkorkt die Flaschen mit neuen Korken, indem man solche hineindreht, versiegelt sie oder bindet ein Stück Blase über den Kork und bewahrt sie, aufrecht stehend, im Keller an einem dunklen Orte auf.

Beim Gebrauch rührt man entweder etwas Zucker durch, oder man läßt das Kompott in einem irdenen Geschirr, worin nichts Fettiges gewesen, mit etwas Zucker und Zimt durchkochen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Beide Verfahren sind gut, der Geschmack aber verschieden, besonders da bei ersterem ein Arrakgeschmack etwas vorherrschend ist, der bei letzterem sich verliert.

88. Heidelbeeren mit Essig und Zucker.

12 Ltr. Heidelbeeren, 4 Pfund Zucker, 4 Gr. bester Zimt und $^3/_4$ Ltr. Weinessig.

Die Beeren werden ausgelesen, gewaschen und zum Ablaufen auf einen Durchschlag geschüttet. Dann läßt man den Zucker in Essig zergehen, die Beeren darin einigemal aufkochen und rührt den gestoßenen Zimt durch. Am nächstfolgenden Morgen rührt man die Beeren nochmals durch, füllt sie in kleine Töpfe, legt ein Rumpapier darüber und bindet sie zu.

89. Heidelbeeren ohne Zucker.

Nachdem diese wie im Vorhergehenden vorgerichtet sind, läßt man sie in einem irdenen oder glasierten Topfe offen weich kochen, indem man sie zuweilen durchrührt. Vorher aber muß man für gut gereinigte und vollständig trockene Flaschen mit möglichst weiter Halsöffnung sorgen. Dahinein füllt man die gekochten Beeren, indem man jedesmal einen Teil in ein porzellanenes Milchtöpfchen schüttet und beim Einfüllen mit einem Teelöffel nachhilft. Alsdann gießt man auf jede bis obenhin angefüllte Flasche 2 Teelöffel Rum oder Arrak, korkt sie fest zu, bindet ein Stück doppeltes Papier darüber und stellt sie aufrecht an einen trockenen, kalten Ort.

Die Heidelbeeren erhalten sich so von einem Jahr ins andere. Beim Gebrauch gibt man ohne weiteres den nötigen Zucker dazu, oder kocht sie mit Zucker auf und verfährt damit wie Heidelbeer-Kompott.

90. Stachelbeeren in Zucker.

1 Pfund recht reife, feinschalige Stachelbeeren, 1 Pfund Zucker.

Jede Stachelbeere wird rein abgeputzt, von Stiel und Blume befreit, der Zucker in Wein oder Wasser getunkt, zum dünnen Sirup gekocht und der Schaum abgenommen. Dann werden die Stachelbeeren auf schwachem Feuer darin weich gekocht und mit dem Saft in ein Glas gefüllt. Nach Verlauf von 3—6 Tagen wird der Saft von den Stachelbeeren abgegossen, sirupähnlich eingekocht, warm darüber gegeben und im übrigen nach Nr. 1 verfahren.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

91. Auf andere Art.

1 Pfund Stachelbeeren, $^3/_4$ Pfund Zucker.

Nachdem die Stachelbeeren wie im Vorhergehenden geputzt sind, werden sie im flüssigen Zuckersaft auf schwachem Feuer $^1/_2$ Stunde, doch nicht zu steif, gekocht und in ein Glas gefüllt.

92. Stachelbeer-Marmelade.

1 Pfund Stachelbeeren, $^1/_2$ Pfund Zucker, Zitronenschale oder Zimt.

Dunkelrote, überreife Stachelbeeren werden, nachdem sie abgeputzt, von Stiel und Blume befreit sind, mit einem silbernen Löffel zerdrückt, alsdann durch ein Sieb gerührt, gewogen und mit dem zum Sirup gekochten Zucker und Gewürz unter fortwährendem Rühren zu einer steifen Marmelade gekocht.

93. Stachelbeeren und Kirschen in Flaschen einzumachen.

Diese müssen gleichfalls an einem sonnigen Tage gepflückt sein. Die Stachelbeeren nimmt man nur halb reif, befreit sie von Stiel und Blume, doch so, daß sie nicht verletzt werden. Kirschen nimmt man reif, aber unaufgesprungen, ohne Stiele, und verfährt mit beiden nach Nr. 87, jedoch bedürfen sie etwas mehr Zeit zum kochen.

94. Unreife Stachelbeeren mit Wasser in Flaschen einzumachen.

Man füllt mit den Stachelbeeren recht saubere Flaschen, gießt sie voll Brunnenwasser, verkorkt und versiegelt sie.

Beim Gebrauch werden die Stachelbeeren, die ihre Säure völlig verloren, mit Wein, Zucker und Zimt kurz eingekocht, zu Backwerk oder Kompott angewandt.

Die Stachelbeeren erhalten sich auf diese Weise gut, haben eine schöne grüne Farbe, aber einen etwas faden Geschmack.

95. Unreife Stachelbeeren als Dunstfrüchte.

Die Anweisung ist in Nr. 44 zu finden.

96. Überzogene Johannistrauben. (Für feine Tafeln.)

Man wählt hierzu die schönsten Träubchen, nach Belieben rote, weiße oder auch schwarze, nimmt ein geklopftes Eiweiß in eine Obertasse, taucht je ein Träubchen hinein, läßt es abtropfen und überzuckert es dann, indem man es im gestoßenen nicht gesiebten Zucker teils herumdreht, teils mit Zucker überstreut. Dann werden die sämtlichen Früchte an der Sonne etwas

angetrocknet, was auch ohne Sonne in trockener Luft bald erfolgt; die Ofenwärme aber darf sie nicht berühren. Ganz frisch sind sie am schönsten, obgleich sie sich immerhin ein paar Tage erhalten.

97. Johannisbeeren ohne Kerne einzumachen.

Ausgesuchte, reife dicke Johannistrauben werden abgespült, zum Ablaufen auf einen sauberen Durchschlag gelegt und abgebeert. Dann durchsticht man jede Beere mit einer Feder, damit die Kerne herausfallen und nimmt zu 1 Pfund derselben 3 Pfund Zucker. Nachdem dieser gut geläutert, gibt man die ausgekernten Beeren hinein, läßt sie kurz durchkochen, schüttet sie dann mit dem Saft zum Erkalten in ein porzellanenes Gefäß und füllt sie in Einmachegläser.

Obgleich etwas umständlich und kostbar, mag dieses feine und an Farbe so unvergleichlich schöne Eingemachte nach schweizer Art hier einen Raum finden.

98. Johannisbeeren einzumachen.

1 Pfund Johannisbeeren, 1 Pfund Zucker.

Die Beeren werden gewaschen, auf ein Sieb gelegt und darauf mit einer Gabel von den Stielen gestreift. Dann läutere man den Zucker nach Nr. 3, lege die Beeren hinein, lasse sie auf schwachem Feuer bei vorsichtigem Umrühren durchweichen, doch nicht im geringsten zerkochen, lege sie mit einem Schaumlöffel auf einen porzellanenen Einleger oder eine flache Schüssel, füge den abgelaufenen Saft zum kochenden, lasse diesen dicklich einkochen, erkaltet rühre man die Beeren durch, fülle sie in Gläser und richte sich weiter nach Nr. 1.

99. Auf andere Art.

1 Pfund ausgesuchte dicke Johannisbeeren, 1 Pfund Saft, 2 Pfund Zucker.

Man presse so viel Beeren aus, daß man 1 Pfund Saft erhält, tunke den Zucker in Wasser, koche ihn klar, gieße den Saft dazu, nehme, wenn er zu kochen anfängt, den Schaum ab und stelle den Topf vom Feuer. Nach 5 Minuten lege man die Beeren hinein, rühre sie vorsichtig durch den Zucker, setze den Topf wieder aufs Feuer und lasse sie langsam in dem Safte weich werden; aufspringen dürfen sie nicht. Darauf stelle man den Topf auf die Anrichte, lege die Beeren mit dem Schaumlöffel auf eine flache Schüssel, gieße den abfließenden Saft zu dem kochenden, lasse diesen etwas einkochen, so daß einige

Tropfen, erkaltet, nicht mehr flüssig sind, fülle ihn dann ein wenig abgekühlt auf die Beeren, rühre sie behutsam durch und stelle sie bis zum andern Tage hin. Sollte der Saft wieder flüssig geworden sein, so nehme man mit dem Schaumlöffel die Beeren heraus, koche ihn noch etwas ein, andernfalls fülle man ihn sogleich in Gläser und verfahre nach Nr. 1.

100. Johannisbeer- oder Himbeer-Gelee.

1 Pfund klarer Saft, 1 Pfund geriebener und durchgesiebter feiner Zucker.

Hat man die Johannisbeeren gewaschen und ablaufen lassen (das Abbeeren kann geschehen, jedoch ist es nicht notwendig), so zerquetscht man sie und drückt sie durch ein grobes Tuch; doch darf man, um den Saft gehörig herauszubringen, auf einmal nicht zu viel nehmen. Nach dem Auspressen lasse man den Saft durch einen ausgebrühten losen, spitzzulaufenden Beutel fließen, stelle ihn bis zum nächsten Tage hin und gieße ihn klar vom Bodensatz ab. Hat man Johannisbeeren in reichlichem Maße, so kann man die ganzen Trauben auf dem Feuer heiß werden lassen, zerdrücken und in den bemerkten Beutel schütten, wo man alsdann, weil die Beeren nicht gepreßt werden, einen sehr klaren Saft erhält und viel weniger Mühe hat. Der Saft wird sodann auf ein nicht zu 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 zu kochen anfangen, der dann vom Feuer genommen, 10 Minuten ruhig hingestellt, und nachdem die sich unterdessen gebildete Haut abgenommen, in Gläser gefüllt, nach 24 Stunden mit einem in Franzbranntwein oder Arrak angefeuchteten Papier zugelegt und gut zugebunden wird.

Diese Gelee ist eben so schön an Farbe und Geschmack, als die rohe, und erhält sich mehrere Jahre, wenn alle Monate etwas Franzbranntwein zugegossen wird.

101. Französische Johannisbeer-Gelee.

Auf $^3/_4$ Pfund roten und $^1/_4$ Pfund weißen Johannisbeersaft 1 Pfund Zucker.

Die Beeren stellt man so lange aufs Feuer, bis sie einigemal aufgekocht haben, gießt sie auf ein Haarsieb, was noch nicht mit Bouillon in Berührung gewesen ist, läßt den Saft durchfließen und gießt ihn zum nochmaligen Durchfließen über das im Sieb Zurückgebliebene. Dann wird der Zucker nach Nr. 3 so lange

geläutert, bis er Faden zieht, der Saft hinzugegossen und unter Abnehmen des Schaumes etwa 1/4 Stunde gekocht. Übrigens wird auf Nr. 1 hingewiesen.

102. Rohe Johannisbeer-Gelee.

1 Pfund Saft, 1 1/2 Pfund geriebener und durchgesiebter feiner Zucker.

Man preßt ganz trockne Johannisbeeren durch ein Tuch, wiegt den Saft, rührt ihn in einer tiefen porzellanenen Schüssel mit einem silbernen Löffel in einer Richtung gleichmäßig und ohne Aufhören 2 Stunden, während man jede 1/2 oder 1/4 Stunde Zucker hinzugibt. Man muß denselben ein wenig einteilen, damit er so lange hinreicht, bis man mit Rühren fertig ist. Dann wird der dick gewordene Saft in Gläser gefüllt und nach Nr. 1 aufbewahrt. Auf langes Erhalten kann man hierbei nicht rechnen.

103. Johannisbeersaft.

Zu 2 Pfund Saft 1 Pfund feiner Zucker.

Nachdem der Saft wie zu Johannisbeer-Gelee ausgepreßt und vom Bodensatz abgegossen, stelle man ihn aufs Feuer, lege den Zucker stückweise hinein, koche ihn unter fortwährendem Schäumen, bis er klar geworden, wo derselbe etwa zum vierten Teil verkocht sein wird. Man nehme ihn alsdann vom Feuer, lasse ihn über Nacht stehen und verfahre weiter, wie es in Nr. 1 bei den Fruchtsäften ausführlich bemerkt ist.

Dieser Saft ist an Saucen, Kalteschalen und Getränke sehr zu empfehlen und hält sich mehrere Jahre. 9—10 Pfund Saft geben 7—8 halbe Flaschen.

104. Ausgegorener Johannisbeersaft.

Nach Himbeersaft zu bereiten.

105. Schwarze Johannisbeeren einzumachen.

Auf jedes Pfund Beeren 1/2 Pfund Zucker, welchen man läutert und die Beeren darin weich kocht, während man sie zuweilen umrührt. Erkaltet füllt man sie in Gläser und verfährt weiter nach Nr. 1.

106. Schwarze Johannisbeer-Gelee.

Die Bereitung ist wie Johannisbeer-Gelee, doch bedarf es hierbei nur der Hälfte des Zuckers.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

107. Himbeeren einzumachen.

Diese werden wie Johannisbeeren behandelt, jedoch dürfen sie nicht gewaschen werden.

108. Himbeer-Marmelade.

Wird bereitet wie Erdbeer-Marmelade.

109. Himbeersaft.

Die Himbeeren werden in einer Schüssel zerdrückt und mit einem Tuch überdeckt in den Keller gestellt. An jedem Tag muß ein oder mehrere Male umgerührt werden. Vom 3. Tage ab — bei kühlerer Witterung später — bemerkt man das Fliegen kleiner Essigfliegen über dem Tuch, worauf die Himbeeren in einem Tuch ausgepreßt werden. Der Saft bleibt in einem Hafen bis zum andern Tage stehen. Er wird dann abgegossen (unter Zurücklassung des Satzes) in eine Pfanne; zu $^3/_4$ Ltr. Saft 1 Pfund weißen Zucker. Nun wird das Ganze gekocht, der Schaum abgeschöpft und wenn kein neuer Schaum sich mehr bildet, ist der Himbeersaft fertig. Kalt wird er in reine, gut ausgetrocknete Flaschen gefüllt und etwa auf die Dauer eines halben Jahres nur mit einem Leinenläppchen zugebunden, später mit Pfropfen geschlossen.

110. Ausgegorener Himbeersaft. (Vorzüglich.)

1 Pfund klarer Saft, $1^1/_2$ Pfund Raffinade.

Nachdem die Beeren zerdrückt und ausgepreßt, stelle man den Saft etwa 5—6 Tage ruhig hin, wo die Gärung erfolgt sein wird. Alsdann nehme man die schimmelige Haut davon ab, gieße den klaren Saft von dem darunter stehenden trüben behutsam ab, lasse ihn mit dem Zucker gut durchkochen, wobei der etwaige Schaum abgenommen wird, und fülle den Sirup oder Saft abgekühlt in sauber gespülte, ganz trockene kleine Flaschen oder Gläser. Weiter nach Nr. 1.

Der weniger klare Saft kann mit einer geringen Quantität Zucker zum ersten Gebrauch gekocht werden.

Dieser Sirup ist zwar etwas kostspielig, doch sehr klar und schön und reicht davon 1—2 Eßlöffel voll zu 1 Glas Wasser hin.

111. Guter Himbeeressig.

8 Ltr. Himbeeren, $1^1/_2$ Ltr. guter Weinessig. Zu jedem Liter Saft 1 Pfund Zucker.

Die Beeren werden etwas zerrührt, mit dem Essig 24 Stunden hingestellt und dann ausgepreßt. Am andern Tage wird

der klare Saft vom Bodensatz abgegossen, mit dem bemerkten Zucker aufs Feuer gestellt, ausgeschäumt, über Nacht stehen gelassen und alsdann nach Nr. 1 verfahren.

112. Auf andere Art.

Zu 4 Pfund Himbeeren $^1/_8$ Ltr. scharfen Weinessig und 2 Pfund Zucker. Nach Vorhergehendem zubereitet.

113. Auf andere Art.

Zu 6 Ltr. Himbeeren 3 Ltr. scharfen Weinessig. Durchgepreßt gibt dies 5 Ltr. Saft, den man mit 6 Pfund Zucker gleich dem Vorhergehenden kocht, ausschäumt und aufbewahrt.

Es schadet nicht, wenn die Himbeeren 2—3 Tage länger im Essig liegen, dann aber muß täglich durchgerührt werden.

114. Preiselbeeren einzumachen. Nr. 1.

Zu 15 Ltr. Beeren 3 Pfund Zucker, in kleine Stücke zerklopft. Bei sparsamer Einrichtung kann indessen zu 6 Ltr. Beeren, wenn sie ganz reif sind, 1 Pfund Zucker genommen werden.

Vorab sei bemerkt, beim Ankauf auf reife, dicke Früchte zu sehen und solche lieber teurer zu bezahlen, als schlechte zu nehmen, indem von der Qualität Ansehen und Geschmack abhängt. Sollten die Beeren jedoch nicht vollkommen reif zu haben sein, so werfe man beim Verlesen wenigstens die unreifen weg.

Das Waschen geht auf folgende Weise sehr gut: Man schütte die sämtlichen Beeren oder einen Teil derselben in ein Gefäß mit Wasser, rühre sie mit einem Handsieb tüchtig durcheinander und fülle sie mit dem Sieb in ein zweites Gefäß mit Wasser und dann zum Ablaufen auf einen Durchschlag. Alsdann lege man einen Teil des Zuckers in einen glasierten oder irdenen Topf, einen verhältnismäßigen Teil Beeren darauf, lasse sie unter öfterm Umrühren und Abnehmen des Schaumes offen ganz weich kochen, breiig aber dürfen sie nicht werden, schütte sie in ein bereitstehendes Gefäß und bringe wieder andere aufs Feuer. Ist nun die ganze Quantität gekocht, so rühre man sie gut durcheinander und stelle das Gefäß, der Fliegen und Mücken halber mit einem reinen Tuche bedeckt, bis zum nächsten Morgen hin. Die Beeren werden alsdann nochmals durchgerührt, in Steintöpfe oder Gläser gefüllt, glatt gestrichen, mit einem passenden Stück Papier, in Arrak oder Rum getunkt, bedeckt und mit doppelt gelegtem Papier zugebunden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Wäre der Preiselbeersaft durch zu langes kochen oder nach langem Aufbewahren dick geworden, so kann beim Gebrauch Zuckerwasser durch die Beeren gerührt werden.

115. Preiselbeeren auf andere Art. Nr. 2.

Man stelle sie, gut verlesen und gewaschen, mit kaltem Wasser aufs Feuer, schütte sie, nachdem sie etwas heiß geworden, so daß man den Finger gut darein halten kann, zum Ablaufen auf ein gescheuertes Sieb, worauf sie jedoch nur einige Augenblicke bleiben dürfen, weil sie andernfalls zu viel von ihrem angenehmen Safte verlieren. Dann läutert man den Zucker, schüttet die Beeren hinein und kocht sie bei öfterm Umrühren, indem man den sich etwa zeigenden Schaum abnimmt, völlig gar, aber nicht zu weich, und verfährt übrigens nach Vorhergehendem.

Die Preiselbeeren gewinnen dadurch an angenehmem Geschmack, verlieren (wie man sich überzeugen wird, wenn man die Brühe versucht) das Herbe und Saure, nicht aber das beliebte Eigentümliche. 1 Pfund Zucker zu 6 Ltr. Beeren gerechnet, ist beinahe dasselbe Verhältnis im Geschmack wie 1 Pfund zu $4^1/_2$ Liter auf gewöhnliche Art eingekocht; doch erhalten sie sich bei dem zuletzt bemerkten Verhältnis am besten. Diese Weise ist aber nur dann zu empfehlen, wenn die Preiselbeeren nicht reif geworden sind; bei völliger Reife der Frucht geht zu viel Saft verloren und ist dann die erste Anweisung unbedingt vorzuziehen.

116. Preiselbeeren auf pommersche Art mit Birnen einzumachen. (Sehr zu empfehlen.)

$1^1/_2$ Ltr. geschälte Birnen, 3—4 Ltr. Preiselbeeren, 1 Pfd. Zucker, 8 Gr. Zimt.

Hierzu eignen sich vorzüglich recht süße und saftige Birnen, doch sind auch weniger gute zu gebrauchen. Sie werden recht rund geschält, halb durchgeschnitten, vom Kerngehäuse befreit und gewaschen. Ist das geschehen, so koche man die Beeren mit dem Zucker nach Preiselbeeren Nr. 1 weich, nehme sie mit dem Schaumlöffel heraus, füge den in Stückchen geschnittenen Zimt hinzu und koche die Birnen in dem Safte gar, doch nicht zu weich. Alsdann fülle man sie mit dem Saft zum Abkühlen sogleich in eine porzellanene Schale, weil letzterer sich gar zu leicht verdickt, was nicht angenehm ist. Im übrigen verfahre man nach vorhergehender Vorschrift.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

117. Preiselbeeren mit Äpfeln.

Nachdem die Preiselbeeren nach Nr. 1 kurz weich gekocht sind, gebe man sie mit einem Handsieb in ein dazu bestimmtes Geschirr, so daß die Brühe zurückbleibt. Dahinein gibt man eine Portion geschälter und in $^1/_4$ geschnittener weinsäuerlicher Äpfel, auch etwas Zitrone, läßt sie weich kochen, rührt sie durch den Durchschlag ganz fein, gibt die zurückgestellten Preiselbeeren hinzu, läßt es noch einmal leicht aufkochen, füllt es zum Erkalten in ein porzellanenes Geschirr und verfährt weiter nach Preiselbeeren Nr. 1.

118. Preiselbeeren ohne Zucker einzumachen.

Obgleich das Einkochen der Preiselbeeren mit Zucker vorzuziehen ist, so können diese jedoch in Fällen, wo gerade der Zucker mangelt, auch ohne denselben eingemacht werden.

Nachdem die Beeren sauber ausgelesen und gewaschen sind, setze man sie auf gelindes Feuer, lasse sie bei öfterm Umrühren allmählich Saft ziehen und langsam kochen, bis sie weich sind und der Saft etwas dick geworden ist. Dann fülle man sie zum Erkalten in ein Geschirr und verfahre weiter nach Preiselbeeren Nr. 1.

Beim Gebrauch wird die bestimmte Portion mit Zucker versüßt.

Auch können die Preiselbeeren mit Schlagrahm durchgemischt zur Tafel gegeben werden.

119. Preiselbeersaft.

Recht reife Preiselbeeren werden gut verlesen, gewaschen, weich gekocht und in einen ausgekochten Beutel geschüttet. Der durchgelaufene Saft wird nach dem Erkalten klar vom Bodensatz abgegossen, zu $4^1/_2$ Ltr. Saft 1 Pfund Zucker genommen, aufs Feuer gestellt, ausgeschäumt und nach 10 Minuten kochen wie Johannisbeersaft aufbewahrt.

120. Preiselbeer-Gelee. (Ganz vorzüglich zum Verzieren kalter Schüsseln.)

$1^1/_2$ Ltr. Saft, 1 Pfund Zucker.

Die Beeren werden wie im Vorhergehenden gekocht, der Saft wird vom Bodensatz klar abgegossen und mit dem Zucker aufs Feuer gestellt, bei fortwährendem Schäumen etwa 15 Minuten gekocht, der Topf abgesetzt, nach einer Weile der sich zeigende Schaum abgenommen und der Saft in Gläser gefüllt. Durch zu langes Kochen verliert die Gelee ihr schönes Rot,

fest aber muß sie werden, damit man sie zum Verzieren in feine Blättchen oder beliebige Figuren schneiden kann, weshalb es anzuraten ist, zum Erproben einige Tropfen des Saftes kalt werden zu lassen.

121. Apfel-Gelee.

3 Pfund Saft, 3 Pfund Zucker, 1/2 Wasserglas Rheinwein und Saft einer guten Zitrone.

Man nehme womöglich Pigeons, sonst andere feine saftige Äpfel, und zwar ehe sie völlig reif geworden sind, reibe sie mit einem Tuche ab, steche Stengel und Blume heraus, schneide sie ungeschält in 4 Teile und koche sie mit Wasser bedeckt gar, wobei die Bemerkungen in Nr. 1 zu beachten sind. Danach stelle man die Äpfel 24 Stunden hin, schütte sie in einen dazu verfertigten leinenen Beutel, der jedoch zuvor ausgekocht und wieder trocken sein muß, und lasse den Saft in ein sauberes Geschirr fließen. Dann wird derselbe mit dem Zucker und bei späterm Hinzutun von Wein und Zitronensaft so lange eingekocht, bis einige Tropfen, erkaltet, dick geworden sind. Den eingekochten Saft fülle man in ein erwärmtes Glas und verfahre weiter nach Nr. 1.

122. Vogelbeer-Gelee.

Zu jedem Pfunde Saft 1 Pfund Zucker.

Man nimmt die Vogelbeeren, wenn sie ihr schönes frisches Rot erhalten und noch ihren vollen Saft haben. Mehlig gewordene Beeren sind zur Gelee untauglich, indem sie dann keine Festigkeit erhält.

Die Beeren werden von den Stielen gestreift, sparsam mit Wasser bedeckt so lange gekocht, bis denselben Saft und Kraft entzogen worden. Dann wird die Brühe fein durchgesiebt, gewogen und mit dem bemerkten Zucker eingekocht, bis eine Probe fest geworden ist.

Diese Gelee ist von angenehmem Geschmack und zugleich für Brustleidende ein wahrer Balsam.

123. Kirschäpfel-Gelee von angenehmem Geschmack und vorzüglich schöner Farbe.

1 Pfund Saft, 1/2 Pfund Zucker.

Die Kirschäpfel werden gewaschen, mit kaltem Wasser bedeckt, weich gekocht und mit der Brühe durchgepreßt. Am nächsten Tage wird der Saft klar abgegossen, mit dem Zucker aufs Feuer gestellt, unter fortwährendem Schäumen 1 Stunde gekocht, wodurch einzig und allein diese Gelee ihre schöne Farbe erhält.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Man füllt sie in Gläser und bewahrt sie wie Johannisbeer-Gelee auf. Auch kann man sie in Glasformen aufbewahren, solche beim Gebrauch auf eine Glasschüssel umstürzen, und man hat die schönste Geleeschüssel.

124. Kirschäpfel einzumachen.

2 Pfund Kirschäpfel, 1 Pfund Zucker, 1 Ltr. Weinessig, 8 Gr. Zimt, 4 Gr. weißer Pfeffer.

Die gut abgeputzten Früchte — die Stielchen bleiben daran — läßt man in dem kochenden Essig aufwallen und, nachdem dieselben herausgenommen, den Essig etwas einkochen. Nach einigen Tagen darf das Aufkochen des Saftes nicht versäumt werden.

Ein Zusatz von 3 Gr. Nelken gibt den Kirschäpfeln einen angenehmen Geschmack, aber eine unangenehme Farbe.

125. Große Schlehen einzumachen.

3 Pfund Schlehen, $^3/_4$ Ltr. Essig, 1 Pfund Zucker oder guter Honig, in Stückchen geschnittener Zimt, eben so viel Nelken.

Die Schlehen sind hierzu am besten, wenn der Reif darüber gegangen ist. Man setze sie mit kaltem Wasser aufs Feuer und schütte sie, ganz heiß geworden, auf ein Sieb. Dann koche man Essig und Zucker, nehme den Schaum ab, gebe die Schlehen nebst Gewürz hinein, lasse sie zum kochen kommen, nehme sie heraus, koche den Essig etwas ein und gieße ihn, etwas abgekühlt, über die Schlehen. Nach 8 Tagen wird das Einkochen des Essigs wiederholt und solcher kalt übergegossen.

126. Zucker-Gurken. Nr. 1.

3 Pfund Gurken, $1^1/_2$ Pfund Zucker, $^3/_8$ Ltr. Weinessig, 8 Gr. weiße Pfefferkörner, 3 Gr. in glatte Stückchen geschnittener Zimt und ein paar Stücke eingemachter, in Ermangelung trockener Ingwer.

Völlig ausgewachsene grüne Gurken (Schlangengurken sind zum Einmachen den Traubengurken vorzuziehen) werden geschält, der Länge nach durchgeschnitten, die Kerne samt dem Mark mit einem silbernen Löffel herausgenommen und entweder in fingerlange und fingerbreite Stücke geschnitten, oder mit blechernen Ausstechern in Figuren, als: schrägwinkelige Vierecke, Sterne, Herzen, Kränze, Dreiecke, halbe Monde, männliche und weibliche Figuren u. dgl. ausgestochen, was bei einem Gesellschaftsessen zum Amüsement beiträgt. Alsdann werden die Gurken gewogen und gewaschen.

Man stelle dieselben mit gewöhnlichem Essig aufs Feuer, lasse sie aufkochen, ablaufen und gebe sie in den mit Zucker und Gewürz kochenden Weinessig. Nachdem sie einige Minuten darin gekocht haben — weich aber dürfen sie nicht werden —, lege man sie in ein Einmacheglas, koche die Brühe etwas ein und gieße sie, zwar nicht kochend, doch noch warm auf die Gurken. Nach Verlauf von 4—8 Tagen (es kommt hierbei nicht auf einige Tage an) wird der Essig nochmals eingekocht und kalt auf die Gurken gegossen, welches noch einmal wiederholt werden kann. Danach wird das Glas nach Nr. 1 behandelt.

127. Süße Glas-Gurken. Nr. 2.

3 Pfund Gurken, 1 Pfund Zucker, 1 Ltr. reiner, unverfälschter Essig, in Stückchen geschnittener Zimt, Nelken, Muskatblüte (ganze Stücke).

Hierzu nehme man schon etwas gelb gewordene Schlangengurken, behandle sie nach Zuckergurken Nr. 1, bringe Essig, Zucker und Gewürze zum kochen und lasse die zuvor in ordinärem Essig kaum zur Hälfte weich gewordenen Gurken darin eine Weile kochen, jedoch müssen sie etwas härtlich bleiben. Man richte sich übrigens nach Vorhergehendem, wobei zu bemerken ist, daß es hier, der geringern Quantität des Zuckers wegen, notwendig ist, den Essig zweimal nachzukochen.

128. Süße Glas-Gurken. Nr. 3.

Zu $1^1/_2$ Ltr. Essig nach näherm Bemerken gehört $^1/_2$ Pfund Zucker, 8 Gr. in Stückchen geschnittener Zimt, desgleichen weiße Pfefferkörner, 4 Gr. Muskatblüte und einige Stücke trockener Ingwer.

Die schon etwas gelb gewordenen Gurken werden nach Zuckergurken Nr. 1 vorgerichtet, in fingerlange und fingerbreite Stücke geschnitten, in ein Glas gelegt, reichlich mit gutem Essig bedeckt und 24 Stunden hingestellt. Am folgenden Tage wird der Essig abgegossen, gemessen und zu $1^1/_2$ Ltr. desselben der bemerkte Zucker samt den Gewürzen zum kochen gebracht. Alsdann werden die Gurken darin reichlich zur Hälfte weich gekocht und herausgenommen. Weiter wird nach vorhergehender Angabe verfahren.

Die in den drei Gurken-Rezepten angegebenen Gewürze können nach Gefallen von einer Anweisung in die andere übertragen werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

129. Aufgerollte Gurken.

3 Pfund Gurken, $^3/_4$ Ltr. Essig, 1 Pfund Zucker, 3 Gr. Nelken, desgleichen in Stückchen geschnittener Zimt, 2 Gr. Muskatblüte.

Man nehme große Schlangengurken, schneide sie ungeschält kreuzweis durch, mache die Kerne heraus, wiege und koche sie alsdann in ordinärem Essig halb weich. Der frische Essig wird mit dem Zucker gekocht; die Gurken werden aufgerollt, mit dem angegebenen Gewürz durchstochen, so daß die Röllchen zusammenhalten, und mit dem kochenden Zuckeressig bedeckt. Nach 2—3 Wochen wird derselbe stark eingekocht und lauwarm über die Gurken gegossen.

Die Nelken geben durch das Einkochen zwar eine dunkle, doch keine unangenehme Farbe und einen angenehmen Geschmack.

130. Riesen-Zuckergurken.

6 Pfund vorgerichtete Gurken nach näherer Bemerkung, 3 Pfund Zucker, $^1/_2$ Ltr. echter Weinessig, feiner Zimt und etwas weißer Pfeffer.

Die Gurken werden geschält, in 4 Teile geschnitten, nachdem das Inwendige herausgenommen, in fingerlange Streifen geschnitten und in Essig gekocht, bis sie ihre Farbe verändern. Sodann lege man sie auf ein Sieb, dann in den mit Zucker und Gewürz kochenden Weinessig, nehme sie nach einer Weile heraus, koche den Saft etwas ein und gieße ihn kalt über die Gurken, wo dann derselbe in einigen Tagen aufgekocht, ausgeschäumt und kalt hinzugefügt wird.

131. Kleine Essig-Gurken. Nr. 1.

Zu einem 6 Ltr. großen Topf kleiner Gurken $^1/_2$ Pfund Salz, $^3/_4$ Pfund Perlzwiebeln oder andere ganz kleine Zwiebeln (erstere lege man mit den Gurken in Salz), $^1/_4$ Pfund Meerrettich, in glatte, gleichmäßige Scheiben geschnitten, 30 Gr. trockene Ingwerstücke, 15 Gr. Pfefferkörner, am besten weiße, 8 Gr. Nelkenpfeffer, 12 Stück womöglich frische Lorbeerblätter, 2 Handvoll Dill, 1 Handvoll Dragon; auch kann man unreife Weintrauben hinzufügen.

Grüne Gurken sind zum Einmachen den gelben vorzuziehen und Schlangengurken die besten. Sie werden gut ausgesucht, alle fleckigen und beschädigten entfernt, in frischem Wasser rein abgewaschen, mit Salz bestreut und 12 Stunden hingestellt. Wie die Perlzwiebeln vorgerichtet werden, ist beim Einmachen derselben bemerkt. Die Dillbüschel werden entweder in 3 Teilen

bis zum Samen hin geflochten, oder, was feiner ist, kurz abgeschnitten und beim Anrichten zierlich nebeneinander an den Rand der Schale gelegt. Danach trockne man die Gurken mit einem saubern Tuche ab, lege sie mit den Gewürzen und Kräutern lagenweise in einen Steintopf, welcher neu sein muß, oder nur zum Einmachen der Gurken benutzt worden ist. (Jedenfalls muß derselbe vor dem Gebrauche mit heißem Wasser ausgebrüht werden.) Dann bedecke man die Gurken mit rohem Weinessig, wodurch sie eine grünere Farbe behalten, schütte nach 14 Tagen den Essig davon ab, koche und schäume ihn, gieße ihn kalt auf die Gurken, versehe den Topf nach Nr. 1 mit Schiefer und Stein, binde ihn zu und stelle ihn an einen kalten, recht luftigen Ort. Beliebt es, einen Senfbeutel auf die Gurken zu legen, wie dies in Nr. 1 empfohlen worden, so bedarf es des Aufkochens nicht.

Wo die Gurken aus dem eigenen Garten eingemacht werden, da pflücke man sie nach und nach, so wie sie die passende Größe erhalten haben, und nachdem jede Portion eine Nacht im Salz gelegen und abgetrocknet ist, lege man sie zu den früher gepflückten in rohen Essig, gieße aber jedesmal Essig hinzu, um sie zu bedecken. Zuletzt lege man sie mit den Gewürzen in den Topf und bedecke sie mit frischem gekochten und kalt gewordenen Essig.

132. Große Essig-Gurken. Nr. 2.

Man nehme dazu große Gurken, welche noch keine Kerne haben, fest und frisch sind, und richte sich im übrigen nach vorhergehender Vorschrift.

Auch ist folgendes Verhältnis zu empfehlen: Zu 12 Pfund Gurken 180 Gr. Salz, $^1/_2$ Pfund Schalotten, 180 Gr. Dill, 150 Gr. Meerrettich, 30 Gr. Pfefferkröner und 1 Handvoll Dragon.

133. Gurken in Essig und Wasser einzumachen. Nr. 3.

Auf 3 Ltr. Weinessig $1^1/_2$ Ltr. Brunnenwasser, 1 Küchentasse oder 1 Handvoll Salz und die in Gurken Nr. 1 angegebenen Gewürze.

Man nehme hierzu Gurken von jeder Größe, selbst völlig ausgewachsene, doch müssen sie fest und frisch sein und dürfen noch keine Kerne haben, wasche und lege sie 12 Stunden in frisches Brunnenwasser. Danach trockne man sie mit einem reinen Tuche ab, schichte sie mit den angegebenen Gewürzen in Steintöpfe, schlage Essig, Wasser und Salz mit einem Schaumbesen stark und so lange, bis letzteres aufgelöst ist, gieße es auf die

Gurken, welche reichlich mit der Brühe bedeckt sein müssen, lege einen Senfbeutel nach Nr. 1 darauf und verfahre weiter nach gleicher Nummer.

Gurken, nach dieser Vorschrift eingemacht, haben einen sehr angenehmen Geschmack und erhalten sich gut. Zugleich eignen sie sich ganz vorzüglich zum Gurkensalat, dessen Zubereitung in Abschnitt P. Salate Nr. 41 zu finden ist.

134. Russische Gurken. Nr. 4.

30 Stück große Gurken, welche noch keine Kerne haben, 1 Pfund Schalotten, 60 Gr. weiße Senfkörner, 30 Gr. Knoblauch, 1 Handvoll feinblätteriger Basilikum, desgleichen Dill und Dragon und eine Schote spanischer Pfeffer, womöglich frischer, andernfalls getrockneter.

Man wasche die Gurken, salze sie stark und lasse sie 48 Stunden liegen. Auf einem Durchschlage abgelaufen, trockne man sie mit einem Tuche ab, lege sie dicht nebeneinander in einen Steintopf und bedecke sie mit den benannten Kräutern. Dann gieße man so viel kochenden Weinessig hinzu, daß derselbe darüber steht, koche ihn nach 14 Tagen auf und gebe ihn kalt auf die Gurken, welche nach 6 Wochen gebraucht werden können.

Diese Gurken sind empfehlenswert, doch lasse man den Knoblauch nicht fehlen.

135. Russische aufgekochte Gurken. Nr. 5.

Zu 3 Ltr. Weinessig 15 Gr. Pfeffer, desgleichen Nelken; zum Einschichten der Gurken $^3/_4$ Pfund Schalotten oder kleine Zwiebeln, $^1/_4$ Pfund in Scheiben geschnittener Meerrettich, $^1/_4$ Pfund gelber Senfsamen, 30 Gr. Knoblauch, Lorbeerblätter, 2 Handvoll Dill.

Feste Gurken mittlerer Größe werden gewaschen, stark mit Salz bestreut und 24 Stunden hingestellt. Nach Verlauf dieser Zeit werden sie in der salzigen Flüssigkeit abgespült und mit einem Tuche abgetrocknet. Unterdessen koche man so viel Weinessig, als zum Bedecken der Gurken nötig ist, und füge Pfeffer und Nelken hinzu. Wenn derselbe kocht, so schütte man einen Teil der Gurken hinein, lasse sie eben durchkochen, nehme sie mit dem Schaumlöffel heraus, gebe andere hinein, schichte sie danach mit den angegebenen Gewürzen in einen Steintopf und gieße den Essig heiß darüber. Sollten nach einigen Tagen die Gurken nicht mehr völlig bedeckt sein, so gieße man kalten Essig hinzu. Man kann auch die Gurken abgeschält auf gleiche Weise einmachen und erhalten sich beide Sorten ganz vorzüglich.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

136. Knoblauchgurken. Nr. 6.

Große, beinahe reife Gurken schält und schneidet man mitten durch, macht die Kerne heraus, bestreut sie mit Salz und läßt sie 24 Stunden stehen, gießt dann das Salzwasser ab und besteckt die Stücke mit ganzen Gewürznelken. Dann wird ein Gemenge von ganzem Senf, zerschnittenen Schalotten und Knoblauch gemacht, der Boden eines Topfes mit einem Teil desselben bestreut, eine Lage Gurken darauf gelegt und so schichtweise fortgefahren, bis beides zu Ende ist. Danach gießt man kochend heißen Essig darüber, welcher nach 8 Tagen aufgekocht und nochmals kochend übergegossen wird.

137. Senfgurken. Nr. 7.

Zu einem 6 Ltr. großen Steintopf $^1/_2$ Pfd. Salz, $^1/_2$ Pfd. Schalotten, $^1/_4$ Pfund Meerrettich, $^1/_4$ Pfund gelber Senfsamen, 30 Gr. Ingwer, 15 Gr. Pfeffer, 8 Gr. Nelken, desgleichen Lorbeerblätter, 2 Handvoll Dill.

Schon etwas gelb gewordene Gurken sind hierzu am besten, weil diese nicht so leicht weich werden. Man schäle und schneide sie der Länge nach durch, nehme mit einem silbernen Löffel das Kerngehäuse und was nicht fest ist heraus, bestreue sie mit dem bemerkten Salz und lasse sie über Nacht stehen. Gut abgetrocknet, schneide man sie in fingerlange und fingerbreite Streifen, lege sie in einen Steintopf und gieße kalten Weinessig darauf. Nach Verlauf von 8—14 Tagen bringe man den Essig zum kochen, schäume ihn, lege die Gurken mit den bemerkten Gewürzen lagenweise in den Topf, gieße den Essig kalt darüber — derselbe muß die Gurken reichlich bedecken —, lege einen Senfbeutel nach Nr. 1 darauf und verfahre weiter, wie es daselbst angegeben worden.

138. Geschälte und aufgekochte Gurken. Nr. 8.

Zu 7 Pfund großen, grünen, geschälten und vorgerichteten Gurken nach vorhergehender Angabe 100 Gr. Salz, desgleichen Dill, desgleichen Meerrettich, desgleichen Schalotten, 30 Gr. Pfefferkörner und 1 Handvoll Dragon.

Man bestreut die Gurken mit Salz, stellt sie 12 Stunden hin, bringt den Essig mit den Schalotten zum kochen, läßt die Gurken teilweise darin 5 Minuten kochen, legt sie zum Abkühlen auf eine Schüssel und demnächst mit den Gewürzen lagenweis in einen Topf. Nach 8 Tagen wird der Essig gekocht, ausgeschäumt und kalt übergegossen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

139. Gute Salzgurken. Nr. 9.

Zu $^1/_4$ Hektoliter = 25 Liter Salzgurken nehme man ungefähr 12 Ltr. Brunnenwasser, je härter, desto besser, und zu jedem Liter 30 Gr. Salz. Folgende Kräuter können in reichlichem Maße angewendet werden, es kommt hierbei nicht auf etwas mehr oder weniger an: Dill, Meerrettich, Dragon, Blätter von sauren Kirschen, feinblätteriger Basilikum, Weinblätter, Ranken und Trauben, Pfeffer, Nelken und Knoblauch. Was man hiervon nicht hat, kann wegbleiben. Recht reichlich Dill, Meerrettich und Blätter von sauren Kirschen sind schon hinreichend, gute Salzgurken zu machen. Es sind dazu aber kleine Fässer, welche vom Böttcher zugeschlagen werden, eine Hauptbedingung. In Familien, wo häufig Salzgurken gegessen werden, tut man wohl, $^1/_4$- oder $^1/_8$-Hektoliterfässer zu nehmen, die auf lange Jahre dienen können und zum Erhalten der Gurken besser sind, als größere Fässer, woraus lange Zeit gebraucht wird. Daß diese gut ausgebrüht und recht sauber sein müssen, ist selbstredend.

Die Gurken können zu diesem Zweck völlig ausgewachsen sein, doch nehme man solche, die noch keine Kerne haben und die fest, frisch und ohne Flecken sind. Die grünen Gurken sind den gelben mit zarterer Schale vorzuziehen. Sie werden sauber gewaschen, 24 Stunden in Brunnenwasser gelegt, dann mit den Kräutern und Gewürzen lagenweise so fest und geschlossen ins Faß gepackt, daß keine Lücken entstehen. Unten und oben kommt eine Lage Kräuter. Unterdessen löse man das Salz in kaltem Wasser völlig auf, rühre es gut durch und gieße es auf die Gurken, welche reichlich bedeckt sein müssen. Dann lasse man das Faß vom Böttcher zuschlagen. Dasselbe muß im Boden ein geschlossenes Spundloch haben, um solches von Zeit zu Zeit öffnen und nötigenfalls Salzwasser hinzugießen zu können, da die Brühe nach und nach etwas verschwindet. So stelle man das Faß in den Keller und kehre jede Woche einmal die untere Seite nach oben.

Beim Gebrauch wird der Boden herausgenommen, eine Schieferscheibe oder ein hölzerner Einleger auf die Gurken gelegt und mit einem kleinen Stein nur so viel beschwert, daß sie nicht von der Brühe gehoben, sondern niedergehalten werden. Der etwa entstehende Schimmel wird wie bei eingemachten Gemüsen abgenommen und das Faß rein gehalten.

In Ermangelung von Meerrettich nehme man $^1/_2$ Pfund trockene Ingwerwurzeln.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

140. Salzgurken auf andere Art. Nr. 10.

Zu 16 Ltr. großer Gurken 9 Ltr. kaltes Wasser, 3 Ltr. Essig, 1 Pfund Salz, 30 Gr. Weinstein; Gewürz und Kräuter wie folgt: Pfeffer, Nelken, Knoblauch, reichlich Dill, Meerrettich, Blätter von sauren Kirschen, Lorbeer- und Weinblätter.

Man wäscht und stellt die Gurken 3 Stunden in Brunnenwasser, trocknet sie mit einem Tuche ab, schichtet sie mit den Gewürzen und Kräutern in ein Faß und streut zwischen jede Gurkenlage 2 Teelöffel voll Weinstein. Unterdessen wird das Wasser mit dem Salz gekocht, ganz kalt geworden, der Essig durchgerührt und auf die Gurken gegossen. Das Faß wird vom Böttcher zugeschlagen, 4 Wochen an die Sonne gestellt und täglich umgesetzt.

141. Gurken wie ostindischer Mango einzumachen. Nr. 11.

Kapern, in Ermangelung eingemachte Kapuzinerkresse, Meerrettich, Schalotten, alles in erbsengroße Würfel geschnitten, grob gestoßene Muskatnüsse, in Stückchen geschnittene Nelken, weiße Pfefferkörner und etwas gelber Senfsamen, alles gut gemischt.

Man nimmt hierzu glatte Gurken von mittlerer Größe, schneidet in der Mitte derselben ein rundes Loch von der Größe eines Pfennigs, macht mit einem Teelöffel alle Kerne und was nicht fest ist heraus, streut Salz über die Gurken und läßt sie eine Nacht stehen. Am andern Tage gut abgetrocknet, füllt man die Höhlung mit den angegebenen Gewürzen, bedeckt dieselbe mit dem herausgeschnittenen Stück von der Gurke, legt eine zweifingerbreite Binde von Leinwand in der Mitte herum, heftet sie mit einigen Reihstichen zusammen, legt die Gurken in einen Topf und gießt gekochten und kaltgewordenen Weinessig darüber. Weiter nach Nr. 1.

Mit dieser Binde wird der Mango zur Tafel gegeben und wie Salzgurken zum Suppenfleisch und Braten serviert.

142. Mixed Pickles in Essig.

Man nehme schneeweißen Blumenkohl, fest geschlossene dicke Knospen des Brüsseler oder Rosenkohls, fest geschlossenen Wirsing, junge kleine Karotten oder kleingeschnittene Gelberüben, kleine junge Salatbohnen, ausgeschotete junge englische Erbsen, Perlzwiebeln, in Ermangelung kleine Schalotten oder gewöhnliche kleine Zwiebeln, kleine grüne Gurken, junge Maiskolben, Samen von Kapuzinerkresse, Schoten von Radies, einige der Länge nach in 8 Teile geschnittene Zitronen, in Scheiben ge-

schnittenen Meerrettich (dünne Wurzeln werden in gliedlange Stückchen geteilt), weißer Pfeffer, Dragon, Dill, frische Lorbeerblätter und Weinessig. Letztern kann man, wenn er sehr stark ist, mit einem Viertel Brunnenwasser vermischen.

Die sechs ersten Teile werden nach ihrer Art sauber gereinigt, Blumenkohl und Wirsing in eigroße Stücke geschnitten, Karotten, wenn sie nicht kurz zu haben sind, einmal geteilt, kleine Salatbohnen bleiben selbstredend ganz, Perlzwiebeln werden vorgerichtet, wie es beim Einmachen derselben bemerkt ist. Dann wird jedes einzeln, Zwiebeln eingeschlossen, in reichlich gesalzenem kochenden Wasser eine kleine Weile aufmerksam gekocht, denn es muß alles noch härtlich bleiben, zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt und jedes Einzelne in porzellanene Geschirrchen gefüllt. Gurken, Radiesschoten und Kapuzinerkresse werden am Abend vorher gewaschen, mit Salz bestreut und am andern Morgen mit dem übrigen zierlich in Gläser geordnet, wobei man lagenweis die Gewürze durchstreut. Darauf wird das Ganze mit einer Lage Kräuter und Gewürz versehen, mit rohem Essig bedeckt und mit einem Stück gereinigter Schweinsblase nach Nr. 1 zugebunden. Hierbei muß eine Person die feuchte Blase so stramm als möglich über das Glas ziehen und eine andere den Bindfaden einigemal fest herumziehen, ehe er gebunden wird.

Dieses schöne, besonders bei Herren so beliebte Eingemachte, wird sowohl bei Suppenfleisch als Braten gegeben. In England werden halbe Kürbisse mit ihrer Schale ohne Kerne in Essig wie Gurken eingemacht, die Pickels beim Anrichten zierlich geordnet hineingelegt und solche in Schalen aufgetragen.

143. Nasturz (Kapuzinerkresse) einzumachen.

Der grüne Samen dieses Rankengewächses wird, so lange er noch zart ist, gepflückt, gewaschen, mit Salz bestreut, am andern Tage zum abtrocknen auf ein Tuch ausgebreitet, mit Pfeffer, Nelken, vielem Dragon und Meerrettich in einen Topf gelegt und mit Essig übergossen.

Man gebraucht die Körner zu verschiedenen Speisen und Saucen anstatt Kapern.

144. Mais oder türkischen Weizen einzumachen.

Sobald die Zapfen oder Kolben die Dicke eines Fingers erreicht haben, werden sie von ihrer Hülse und dem Gewebe befreit, mit Salz bestreut — wobei auf jedes Pfund 15 Gramm gerechnet werden können — und 12 Stunden hingestellt. Dann

werden dieselben abgetrocknet, mit weißem Pfeffer, Dragon, Meerrettich und Basilikum lagenweise in ein Glas gelegt, mit Weinessig bedeckt, ein Schiefersteinchen zum Niederhalten darauf gelegt und zugebunden.

145. Perlzwiebeln einzumachen.

Perlzwiebeln, weißer Pfeffer, Meerrettich und reichlich Dragon.

Die Perlzwiebeln werden sehr rein gewaschen, mit Salz bestreut und 12 Stunden hingestellt, wodurch die Schale sich löst und leicht entfernt werden kann; ein Messer darf zum Reinigen derselben nicht gebraucht werden, weil sonst schwarze Flecken entstehen. Nach dem Abspülen werden die Zwiebelchen mit kochendem Essig übergossen, worin sie einige Tage stehen bleiben. Dann werden sie auf ein Sieb geschüttet, mit dem bemerkten Gewürz lagenweise in einen Topf gelegt, mit frischem kochenden Essig bedeckt, erkaltet, mit einem Schiefersteinchen versehen und zugebunden.

Die Perlzwiebeln dienen als Beilage zum Suppenfleisch und Hammelbraten. Auch 1 Stunde in Hammel- oder Rindfleisch-Ragout gekocht, geben sie demselben einen gewürzigen Geschmack. Beim Anrichten lege man sie wie aneinandergereiht in den Rand der Schüssel.

146. Schalotten und Zwiebeln einzumachen.

Von letzteren nehme man möglichst kleine, am besten ist, wenn zu diesem Zweck etwa Mitte Mai eine kleine Aussaat gemacht wird. Nachdem erstere oder letztere gewaschen, abgeschält und abgespült sind, stellt man sie, mit Salz durchstreut, über Nacht hin, läßt darauf Essig sieden und die Zwiebeln teilweise, unter öfterm Durchrühren, darin halb gar kochen, wobei man sich, da dieselben leicht zu weich werden, nicht entfernen darf. Erkaltet werden sie mit Dragon, Fenchel, Meerrettich und Pfefferkörnern durchschichtet, mit dem kalt gewordenen Essig bedeckt und mit einer Schieferscheibe niedergehalten.

147. Rote-Beete — Rote-Rüben — einzumachen.

Nur ganz dunkelrote Beete sind tauglich. Man schneide die Blätter bis auf 3 Ztm. Länge davon ab, aber nicht das geringste von der Wurzel, weil sonst der dunkelrote Saft herauskochen würde, wasche sie recht rein und lasse sie mit kochendem Wasser bedeckt fortwährend und so lange kochen, etwa 3 bis 4 Stunden, bis sie sich weich anfühlen lassen. Mit der Gabel darf nicht hineingestochen und zum Nachgießen muß kochendes

Wasser genommen werden. Dann zieht man sogleich die Haut ab, schneidet sie erkaltet in dünne Scheiben, legt solche mit Pfefferkörnern, Meerrettich oder einigen Stückchen Ingwer und sehr wenig Salz, nach Belieben auch mit einigen Lorbeerblättern, in einen reinen Steintopf, worin nichts Fettiges gewesen ist, oder in ein Einmacheglas, gießt so viel kochenden Essig darüber, daß sie bedeckt sind, und bindet den Topf zu. Man gibt die Rote-Beete zum Suppenfleisch, Braten, Kartoffel-, Endivien- und Feldsalat.

Meerrettich und Ingwer dienen zum Erhalten. Hat man diese Gewürze nicht, so mache man jedesmal nur kleine Portionen ein. Übrigens hat es sich ergeben, daß, wenn die Beete ganz eingemacht werden, sie weniger leicht verderben.

148. Senfbirnen.

Hierzu eignet sich vorzüglich die sogenannte Senfbirne oder die Winter-Bergamotte, auch die Pfundbirne. Zu 10 Liter nehme man 1/2 Pfund gelben, gemahlenen Senfsamen, 2 Pfund Zuckersirup und guten Essig nach näherer Bemerkung.

Die Birnen müssen gepflückt, völlig fleckenfrei sein und 8 Tage gelegen haben. Sie werden gewaschen, ungeschält in einem Kessel reichlich mit Wasser bedeckt und so lange gekocht, bis sie sich durchstechen lassen, weich dürfen sie nicht werden. Nach dem Kochen lege man sie nebeneinander auf ein Brett und lasse sie über Nacht liegen. Am andern Tage gieße man das Birnenwasser klar vom Bodensatz ab, nehme davon 3 Teile und 1 Teil Essig, im ganzen so viel, als zum Bedecken der Birnen notwendig ist. Der Essig aber wird vorab mit dem Sirup gekocht, abgeschäumt, zum Kaltwerden hingestellt, danach mit dem Senfsamen und der bemerkten Brühe gut durchgerührt. Darauf legt man die Birnen in einen sauberen Steintopf, gießt die Brühe darauf, bindet ihn mit dickem Papier zu und stellt ihn in den Keller. Damit kein Schimmel entstehe und die Birnen nicht verderben, muß ein über den andern Tag der Topf etwas geschüttelt und nach kurzer Zeit die Brühe aufgekocht und abgeschäumt werden.

Ganz besonders dient zum guten Erhalten der Birnen das Bedecken mit einem Senfbeutel, siehe Nr. 1. Es wird alsdann nur 1/4 Pfund gemahlener Senf durchgemischt und 1/4 Pfund Senfsamen zur Decke gebraucht.

149. Champignons einzumachen.

Man nehme ganz kleine, noch geschlossene Champignons, welche nicht wurmig sind, schneide die Stiele ab, wasche sie

unabgezogen in kaltem Wasser und lasse sie auf einem Tuche abtrocknen. Dann koche man einen reichlichen Teil abgeklärte Butter (siehe Abschnitt A. Nr. 29), lege die Champignons mit weißen Pfefferkörnern und dem Saft einiger Zitronen hinein und lasse sie unter fortwährendem Rühren ein wenig durchkochen. Sind solche so heiß, daß sie Saft von sich geben, so nehme man sie vom Feuer und lege sie mit Butter und Saft in kleine Gläser. Die Butter muß einige fingerbreit darüber stehen, weil sie sich sonst nicht erhalten würden. Völlig kalt geworden, lege man fingerdick trockenes Salz darauf und stelle die Gläser an einen kalten, recht luftigen Ort.

150. Champignons in Essig.

Dieselben kann man auch noch besser einwecken (sterilisieren).

Hierzu Pfeffer, Nelken, Nelkenpfeffer, frische Lorbeerblätter, Dragon, mehrere Stücke trockener Ingwer und Weinessig.

Man kann kleine und große Champignons nehmen, putze davon ab, was nicht fest daran ist, wasche sie schnell, damit sie nicht zu viel Wasser ziehen, und trockne in einem Tuche größtenteils die Nässe davon ab. Unterdessen koche man Weinessig mit dem Gewürz, lasse die Champignons einmal darin aufkochen, lege sie in Gläser, koche den Essig noch eine kleine Weile und gieße ihn kalt darüber. Nach 14 Tagen koche man den Essig noch etwas ein, wende ihn kalt an und richte sich ferner nach Nr. 1.

151. Champignons zu trocknen.

Dieselben werden rein geputzt, nicht gewaschen, auf einen Faden gereiht und an der Sonne oder in einem halb abgekühlten Ofen ganz langsam getrocknet. Man kann sie neben ihrer gewöhnlichen Anwendung zugleich fein gestoßen als Ragout-Würze gebrauchen.

152. Gebratene Quitten zum Dessert.

Man legt die Quitten in eine irdene Schüssel, brät sie im Backofen mit etwas Butter ganz weich und gibt sie, kalt geworden, mit Zucker zur Tafel.

153. Getrocknete Birnen zum Dessert.

Große, nicht zu saftige Birnen (die sogenannte Pfundbirne eignet sich sehr dazu) werden geschält, von der Blume befreit, in Wasser, Wein, Zucker, Nelken und Zitronenschale halb gar gekocht. Dann lege man sie, den Stiel zur Seite, auf ein Brett,

ein gleiches darauf und drücke sie langsam platt bis zu der Dicke eines Fingers. Darauf werden sie an der heißen Sonne oder in mäßig geheiztem Ofen auf irdenen Schüsseln langsam, nicht hart getrocknet, mit Zucker bestreut und in steinernen Töpfen aufbewahrt.

Beim Einkochen des Birnensaftes auf dem Lande kann man die geschälten Birnen auch in dem Saft gar kochen und später mit dem Zucker etwas Zimt vermischen.

154. Birnen zu trocknen.

Die Birnen werden sehr gut, wenn man sie, etwas mürb geworden, in kochendes Wasser wirft, ein wenig kochen läßt, abschält und die Blume heraussticht. Dann werden sie auf sogenannten mit Papier belegten Horden in einem mäßig geheizten Ofen sehr langsam, nicht hart getrocknet.

155. Prünellen zu machen.

Reife, große Zwetschen werden mit einem Netz oder Sieb 5 Minuten in Wasser, welches gekocht hat und kochend heiß erhalten wird, getaucht, die Haut abgezogen, Steine herausgemacht, die Öffnung wieder zugedrückt und langsam getrocknet. Sie müssen noch etwas weich bleiben, werden dann auseinandergelegt, an der Luft noch ein wenig nachgetrocknet und in steinernen Töpfen oder Schachteln aufbewahrt.

156. Pflaumen (Zwetschgen) ohne Steine trocknen.

Sind dieselben halb trocken geworden, so drücke man an der Stielseite den Stein heraus und setze sie wieder in den nicht heißen Ofen, doch müssen sie nicht zu lange darin sein, sondern an der Luft etwas nachtrocknen.

157. Äpfel zu trocknen.

Man nehme reife, vom Liegen etwas mürb gewordene Äpfel, schäle und bohre das Kerngehäuse heraus, oder schneide sie in der Mitte durch, steche mit einem Ausstecher das Kerngehäuse heraus und trockne sie in einem mäßig geheizten Ofen.

158. Heidelbeeren (Waldbeeren) zu trocknen.

Gut ausgesucht, werden solche dünn auseinandergelegt, in der Sonne getrocknet.

Heidelbeer-Kompott, sowohl von frischen, als von getrockneten Beeren, soll ein vorzügliches Mittel gegen Diarrhöe sein.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

159. Weintrauben zu trocknen.

Man nehme dazu die kleinen, süßen, schwarzen Trauben, pflücke sie ab und trockne sie wie Heidelbeeren. Man kann sie statt Korinthen gebrauchen.

160. Quitten zu trocknen.

Wenn die Quitten vom Liegen etwas mürb geworden sind, werden sie geschält, in 8 Teile geschnitten und getrocknet. Zur Zeit können einige Stücke unter getrockneten Äpfeln und Birnen gekocht werden, wodurch solche für manche einen angenehmen Geschmack erhalten.

161. Kürbis zu trocknen.

Man mache aus einem reifen, abgeschälten Kürbis das Kerngehäuse, schneide ihn in längliche Stücke, trockne sie an der Sonne oder in einem mäßig geheizten Ofen und koche einen Teil unter getrocknetem Obst.

T. Vom Einmachen und Trocknen der Gemüse.

I. Junge Gemüse.

1. Vom Einmachen junger Gemüse in Blechbüchsen.

Das Einmachen derselben geschieht in Blechbüchsen, welche, hermetisch verschlossen, jahrelang aufbewahrt werden können. Das Gelingen hängt allein von der Güte der Büchsen ab, sind solche nicht vorsichtig dicht gearbeitet, so erhält das Gemüse sich nicht in denselben. Diese werden von beliebiger Größe angefertigt, etwa so groß, daß sie bei einer kleinen Personenzahl eine Portion halten; gewöhnlich nimmt man sie teils $^1/_2$, teils 1 Liter groß. Es ist dabei zu bemerken, daß Gemüse in einer geöffneten Büchse sich nicht länger aufbewahren läßt, sondern gleich verbraucht werden muß. Der Rand der Büchse ist inwendig ringsum so gearbeitet, daß ein plattes, rundes Stück Blech als Deckel aufgelegt werden kann. Bevor das Einmachen begonnen wird, werden die neuen Büchsen zuerst in Sodalauge und dann in heißem Wasser tüchtig ausgebrüht.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg