

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

A. Straßer's deutsches Preis-Kochbuch

Straßer, A.

Freiburg i. B. ; Leipzig, 1894

21. Abschnitt. Das Einmachen der Früchte.

urn:nbn:de:bsz:31-56535

21. Abschnitt.

Das Einmachen der Früchte.

Preisgekrönte Original-Abhandlung.

Von A. Elker,
Küchenmeister beim Grafen Strachwitz.

Das Einmachen der Früchte zerfällt in zwei Teile:

1. Das Einmachen der Früchte mit Zucker.
2. Das Einmachen der Früchte ohne Zucker.

Das erstere Verfahren hat den Vorteil, daß die Früchte fix und fertig zum Gebrauche sind, während man sie beim zweiten Verfahren erst nochmals vor dem Gebrauche mit Zucker aufkochen muß. Sie sind für diejenigen Gaumen berechnet, welche die Früchte nicht so süß im Geschmache lieben; freilich haben sie nicht das Ansehen wie die in Zucker gekochten.

Das Einmachen der Früchte in Zucker, Essig und Branntwein.

Beim Einmachen mit Zucker bediene man sich nur des Hutzuckers, denn alle mit minderwertigem Zucker eingemachte Früchte halten sich nicht lange. Man vermeide die Anwendung von Geschirren, in welchen fettige Speisen bereitet wurden, selbst wenn dieselben auch noch so gut gereinigt sind. Auch koche man rote Früchte, außer den Erdbeeren, nicht in verzinnnten Geschirren, da die Früchte darin blau werden. Eisernes Geschirr ist dabei vollständig zu vermeiden; am besten ist Kupfer. Steht dasselbe nicht zur Verfügung, so bediene man sich der irdenen Töpfe. Der Löffel (Schaumlöffel), dessen man sich während des Einkochens bedient, kann entweder aus Holz, Porzellan, Kupfer, Messing (Silber) sein; niemals aber darf man Blech oder Zink dazu verwenden, da Früchte

und Saft, ja sogar die menschliche Gesundheit dadurch geschädigt werden können. Man knausere nicht mit dem Zucker, von welchem die Früchte vollkommen durchdrungen sein müssen. Grundsatz ist: die Früchte, wenn nicht eine längere Zeit der Behandlung angegeben ist, so schnell als möglich fertig zu machen, da beim langen Stehen derselben das so köstliche Aroma verloren geht.

Ehe die Gläser zugebunden werden, bedecke man sie mit einem Blättchen Papier, welches man in mit Weingeist aufgelöster Salicylsäure eingetaucht hat. Rumpapier ist zu verwerfen, da der Alkohol sehr schnell verflüchtigt und Schimmelbildung infolge der zurückbleibenden Feuchtigkeit unausbleiblich ist. Gläser, welche dem Wasserbade nicht ausgesetzt werden, verbinde man mit Pergamentpapier, sonst mit Schweins- oder Rindsblase; es ist dabei zu beachten, daß die Blase fest und luftdicht anschließe. Man hebe das Eingemachte an einem trockenen, kühlen Orte auf; steht einem derselbe nicht zur Verfügung, so ist es noch besser, dasselbe an einem warmen Ort, wenn derselbe gehörig trocken ist, aufzubewahren, als in einem feuchten Keller, denn Schimmel bildende Feuchtigkeit ist der größte Feind aller Konserven.

Beim Kochen der Gläser und Flaschen im Wasserbade fülle man die Zwischenräume und den Boden mit Heu aus, damit die Gläser beim Kochen nicht aneinander schlagen; auch stelle man dieselben immer mit kaltem Wasser zum Feuer, rechne die Kochzeit von dem Zeitpunkte an, wo das Wasser anfängt zu kochen, nehme sie aber erst nach dem vollständigen Erkalten heraus. Während des Kochens bedecke man sie mit einem Tuche, weil dadurch die Blase nicht so ausgetrocknet wird; auch schützt man sich dadurch bei etwaigem Springen einer Flasche vor Verletzungen. Die Flaschen überstreiche man vor dem Kochen mit etwas feinem Öl.

Die beim Einmachen der Früchte gebräuchlichen 5 Zuckergrade sind folgende:

Der 1. Grad. Der Breitlauf. $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker wird mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser zum Feuer gestellt, beim Kochen abgeschäumt. Nimmt man den eingetauchten Löffel heraus und hält ihn in die Höhe und es bilden sich beim Abfließen des Zuckers breite Flocken, so ist der erste Grad, der Breitlauf, erreicht.

Der 2. Grad. Der kleine Faden. Dieser stellt sich nach einigen Minuten längeren Kochens ein. Der Zucker fällt in einer kleinen Perle, diese an einem feinen Faden hängend, vom Löffel; oder man tauche den Zeigefinger in den Zucker und halte ihn mit dem Daumen zusammen; zieht sich beim Öffnen derselben ein kleiner Faden, welcher leicht abreißt, so ist der zweite Grad erreicht.

Der 3. Grad. Der große Faden. Dieser stellt sich wieder nach etwas längerem Kochen ein; zieht sich der Faden zwischen den Fingern ohne abzureißen, so ist der dritte Grad erreicht. Gleich darauf stellt sich

der 4. Grad, der kleine Flug, ein. Bläst man gegen den vorher eingetauchten Schaumlöffel, so fliegt der Zucker in kleinen Blasen auf, und der kleine Flug ist erreicht.

Der 5. Grad. Der große Flug. Wenn sich beim Blasen gegen den Schaumlöffel die Blasen gleichsam zu einer Kette vereinigen, so hat man auch den fünften Grad, den großen Flug, erreicht.

Stachelbeeren. Ziemlich reife Stachelbeeren werden von der Blume und Stiel befreit, ein Einschnitt der Länge nach gemacht und mit einem Hölzchen ausgekernt. $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker kocht man in einem flachen Geschirr zum großen Faden, schüttet $\frac{1}{2}$ Kilo Stachelbeeren hinein und läßt sie ungefähr 1 Stunde ziehen (d. h. nur am Rande des Feuers an einer Seite ganz schwach kochen), schäumt sie während dieser Zeit öfters ab und schwenkt sie dann und wann durch. Hat der Saft die Geléeprobe erreicht (siehe Gelées), so fülle man die Früchte in erwärmte Gläser und binde sie nach dem Erkalten zu.

Erdbeeren. $\frac{1}{2}$ Kilo reife, jedoch nicht weiche Garten-erdbeeren befreie man von den Stielen, wasche sie schnell in kaltem Wasser ab und lasse sie auf einem Sieb abtropfen. Unterdessen kochte man 375 Gramm Zucker zum großen Flug, schütte die Erdbeeren hinein und lasse sie $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen; dann schäume man sie gut ab, fülle sie dreiviertel voll in Gläser, binde sie mit Blase zu und lasse sie noch $\frac{1}{2}$ Stunde im Wasserbade kochen. Man gebe den Erdbeeren beim Kochen eine Kleinigkeit rote Farbe, Cochenille oder Carmin zu, da die Beeren ihre Farbe beim Kochen verlieren.

Rote Johannisbeeren. $\frac{1}{2}$ Kilo Johannisbeeren werden abgestielt und schnell gewaschen, alsdann auf einem Sieb abtropfen lassen. Unterdessen kochte man 375 Gramm Zucker zum großen Flug, schütte die Beeren hinein, lasse sie so lange unter fortwährendem Abschäumen langsam kochen, bis sich der Saft zu Gelée eingekocht hat, fülle sie warm in die Gläser und binde sie nach dem Erkalten zu. Sind die Beeren sehr groß, so kann man dieselben auch mit einem Hölzchen auskernen.

Weisse Johannisbeeren. $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker kochte man zum großen Faden, schütte $\frac{1}{2}$ Kilo abgestielte und gewaschene Beeren hinein, lasse sie so lange ziehen, bis die Früchte auf den Boden des Gefäßes sinken; dann gieße man den Saft ab, kochte ihn bis

zum großen Faden schnell ein, schütte die Beeren wieder hinein, schwenke sie gut durch, schäume sie ab und fülle sie in die Gläser, welche man nach dem Erkalten verbindet. Man koche aber nie mehr als 1 Kilo auf einmal, da die Früchte sonst ihre helle Farbe verlieren und braun werden.

Kirschen. Von denselben eignen sich vorzüglich Spanische- oder Glaskirschen, Weichsel- und saure Kirschen; jedoch lassen sich auch süße Kirschen mit Erfolg verwenden.

Saure-, Weichsel- und Glaskirschen. 375 Gramm Zucker koche man zum kleinen Flug, thue $\frac{1}{2}$ Kilo ausgesteinte Kirschen hinzu und lasse dieselben so lange ziehen, bis sie unter sinken, schütte sie in einen Napf und bedecke sie mit Papier. Den andern Tag gieße man den Saft ab, gebe noch 125 Gramm Zucker dazu, lasse ihn zum großen Faden einkochen, schütte die Kirschen hinein und lasse sie unter fleißigem Abschäumen ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen. Dann schütte man sie wieder in den Napf und schwenke sie dann und wann durch, damit sich die Früchte mit dem Zucker fülle. Nach dem Erkalten fülle sie in Gläser und binde sie zu.

Süße Kirschen fülle man unausgesteint in Gläser, gieße bis zur Hälfte zum großen Faden gekochten Zucker darüber, binde sie mit Blase zu und lasse sie im Wasserbade eine Stunde kochen.

Himbeeren. $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker koche man zum großen Flug, schütte $\frac{1}{2}$ Kilo Himbeeren hinein, schwenke sie ein paar Mal durch, schütte sie in einen Napf und bedecke sie mit Papier. Den andern Tag fülle man die Himbeeren mit dem Saft in Gläser, aber nur dreiviertel voll, binde sie mit Blase zu und lasse sie $\frac{1}{2}$ Stunde im Wasserbade kochen.

Aprikosen. a. $\frac{1}{2}$ Kilo reife, jedoch nicht weiche Aprikosen theile man, schäle sie und fülle dieselben in Blechbüchsen oder Gläser, gieße zum großen Faden gekochten Zucker bis zur Hälfte darüber, binde die Gläser resp. löte die Büchsen zu und lasse pro Liter Büchse $\frac{1}{2}$ Stunde im Wasserbade kochen.

b. $\frac{1}{2}$ Kilo Aprikosen theile und schäle man, lasse sie einige Minuten im kochenden Wasser ziehen und nehme sie mit dem Schaumlöffel auf ein Haarsieb. 375 Gramm Zucker koche man zum kleinen Faden, thue die Aprikosen hinein und lasse sie unter fortwährendem Abschäumen $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen. Dann schütte man sie in einen Napf und bedecke sie mit Papier. Den andern Tag gieße man den Saft ab, gebe noch 125 Gramm Zucker zu, koche ihn ein bis zum kleinen Faden, schütte die Aprikosen hinein, lasse sie noch $\frac{1}{4}$ Stunde ziehen, fülle sie in Gläser und binde dieselben nach dem Erkalten zu.

Aprikosen in Franzbranntwein. $\frac{1}{2}$ Kilo ungeschälte, kleine Früchte steche man mit einer Nadel mehrere Male bis auf den Kern, lasse sie in kochendem Wasser so lange ziehen, bis sie sich weich anfühlen und nehme sie mit dem Schaumlöffel in einen Napf heraus. 250 Gramm Zucker koche man zum kleinen Faden und gieße denselben heiß über die Früchte. Den andern Tag gieße man den Saft ab, koche ihn einmal auf und schäume ihn ab und gieße ihn heiß über die Früchte. Den folgenden Tag koche man ihn wieder zum kleinen Faden, schütte die Früchte hinein, lasse sie $\frac{1}{4}$ Stunde ziehen, dann erkalten, mische $\frac{1}{8}$ Liter echten Franzbranntwein darunter, fülle die Aprikosen in Gläser und binde sie zu.

Schwarze Nüsse. Man nehme hierzu die Wallnüsse im Juli, wo dieselben ausgewachsen sind, aber noch keine Holzschale angefaßt haben, vom Baume, schneide die Blume und den Stiel ab, steche sie mit einer Gabel oder Nadel an verschiedenen Stellen, lege sie ins kalte Wasser und lasse sie 6 Tage unter täglichem Wechseln des Wassers liegen, koche sie dann in weichem Wasser so lange, bis sie von einer hineingesteckten Nadel von selbst herabfallen und lege sie ins kalte Wasser. Den andern Tag gieße man das Wasser ab. Auf $\frac{1}{2}$ Kilo Nüsse koche man $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker zum Breitlauf und gieße ihn erkaltet über die Nüsse. In ein Leinwandfäcchen gebe man Nelken, Zimt, Vanille, Cardamomsamen und Badian, binde dasselbe zu und lege es in die Nüsse. Den andern Tag lasse man den Zucker ablaufen, koche ihn einmal auf, schäume ihn ab und gieße ihn kalt auf die Nüsse. Den folgenden Tag koche man den Zucker wieder auf und gieße ihn heiß über die Früchte. Den nächsten Tag koche man den Zucker zum kleinen Faden und gieße ihn heiß über die Nüsse, welche dann 4 Tage stehen bleiben. Dann gieße man den Zucker wieder ab, koche ihn zum kleinen Faden, fülle die Nüsse in Gläser, gieße den Zucker heiß darüber und verbinde sie nach dem Erkalten. Hauptsache ist, die Nüsse im Wasser recht weich zu kochen, was einige Stunden in Anspruch nimmt, sonst schrumpfen dieselben beim ersten Aufgusse des Zuckers zusammen, ähnlich den gebackenen Pflaumen. Man gieße dann den Zucker wieder ab und koche die Nüsse nochmals in Wasser. Auch nehme man die Früchte nicht aus dem Topf, sondern gieße den Zucker mittelst eines vorgehaltenen Deckels ab, da durch das Umschütten die Nüsse ihre schöne, schwarze Schale verlieren.

Weisse Wallnußkerne. Frische, große Nüsse schlage man auf, theile die Kerne in zwei Hälften, gebe sie einen Augenblick ins kochende Wasser und ziehe die feine Haut ab. Auf $\frac{1}{2}$ Kilo

Kerne koche man 375 Gramm Zucker mit einer Stange Vanille zum Breitlauf und gieße ihn über die Nüsse. Den andern Tag koche man den Zucker einmal auf, schütte die Nüsse hinein, lasse sie einmal mit aufkochen und fülle sie in Gläser, welche man nach dem Erkalten verbindet.

Reineclauden oder grüne Pflaumen. $\frac{1}{2}$ Kilo unreife Früchte steche man mit einer großen Stecknadel mehrere Male bis auf den Kern und thue sie in gesalzenes Wasser. Dann lasse man sie in einem unverzinnnten Kessel im starken Salzwasser so lange ziehen, bis sie weich sind, thue sie ins kalte Wasser und lasse sie 3 Tage unter täglichem Wasserwechsel wässern. 250 Gramm Zucker koche man zum Breitlauf, thue die abgetropften Früchte hinein und lasse sie so lange ziehen, bis sie sinken. Den andern Tag koche man den Saft mit noch 125 Gramm Zucker zum kleinen Faden, schütte die Früchte hinein, lasse dieselben $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen, fülle sie in Gläser und verbinde dieselben nach dem Erkalten.

Ananas. a. $\frac{1}{2}$ Kilo reife Ananas befreie man von Stiel und Krone, schäle sie und schneide sie in Scheiben. $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker koche man zum großen Faden, schütte die Ananas hinein und lasse sie so lange ziehen, bis sie sinken. Den andern Tag koche man den Saft zum kleinen Faden, schäume ihn ab, schütte die Früchte hinein, lasse sie noch $\frac{1}{4}$ Stunde ziehen, fülle sie in Gläser und verbinde sie nach dem Erkalten.

b. Geschälte und in Scheiben geschnittene Ananas fülle man in Gläser oder Blechbüchsen, übergieße sie zur Hälfte mit großem Fadenzucker, binde oder löte sie zu und lasse pro Literbüchse 1 Stunde kochen. Die Schalen ziehe man mit etwas Zucker aus, diese geben einen guten Saft.

Pfirsiche. Vollständig reife Pfirsiche nehme man sehr behutsam ab; denn jeder Druck mit dem Finger hinterläßt einen braunen Fleck, schneide sie durch, ziehe die Schale ab und behandle sie weiter wie die Aprikosen. Sind die Pfirsiche noch hart und lassen sie sich auch nach längerem Liegen noch nicht schälen, so gebe man sie einen Augenblick ins kochende Wasser und ziehe die Schale dann ab, wobei aber viel von dem prachsvollen Aroma verloren geht.

Birnen. Zum Einmachen eignen sich am besten die Muskatelbirnen und die Birne blane, jedoch kann man auch Bergamotten und andere Birnen nehmen. Die reifen Birnen werden geschält, halbiert und in kochendem Wasser mit einer Prise gestoßenen Maun (damit die Birnen weiß bleiben) so lange gekocht, bis sie von selbst von einer hineingesteckten Nadel fallen. Dann gebe man sie in einen Napf mit kaltem Wasser, nach dem vollständigen Erkalten

auf ein Sieb zum Abtropfen. Zu $\frac{1}{2}$ Kilo Birnen koche man 250 Gramm Zucker zum Breitlauf und gieße ihn heiß über die Birnen. Den andern Tag koche man den Zucker auf, schäume ihn ab, thue die Birnen hinein, bis sie sinken. Den folgenden Tag koche man den Saft mit noch 125 Gramm Zucker zum kleinen Faden, gebe die Birnen hinein, lasse sie noch $\frac{1}{4}$ Stunde ziehen, schäume sie ab, fülle sie in Gläser und verbinde dieselben nach dem Erkalten.

Essigbirnen unterliegen derselben Behandlungsweise, nur gebe man $\frac{1}{8}$ Liter Essig, einige Nelken und etwas Zimt dazu.

Rote Birnen. Preiselbeeren stelle man mit etwas Wasser zum Feuer, lasse sie kochen. Dann gieße man den Saft durch ein Tuch, löse darin den Zucker auf und verfahre wie im vorstehenden Recepte (Birnen).

Geschälte Pflaumen. Ungarische, sehr reife Pflaumen schneide man in die Hälfte, ziehe die Schale ab und verfahre dann wie bei Aprikosen. Desgleichen:

Ungeschälte Pflaumen.

Essigpflaumen. Von reifen Pflaumen stoße man mit einem Holze die Kerne aus, koche auf $\frac{1}{2}$ Kilo Pflaumen 375 Gramm Zucker mit Essig, Nelken und Zimt zum kleinen Faden und gieße ihn über die Pflaumen. Den andern Tag gieße man den Zucker ab, koche ihn bis zum kleinen Faden, thue die Pflaumen hinein und lasse sie so lange ziehen, bis sie sinken. Den folgenden Tag koche man den Saft mit noch 125 Gramm Zucker zum kleinen Faden, thue die Pflaumen hinein, lasse sie ein paar Mal aufkochen, fülle sie in Gläser und verbinde dieselben nach dem Erkalten.

Melonen. Nicht zu reife Netzmelonen schäle man, schabe das Weiße aus, schneide sie in beliebige Stücke, wobei man die scharfen Kanten abrundet, weil diese beim Kochen zerfallen, und lege sie einige Minuten ins kochende Wasser, bis sie von der Nadel fallen, gieße sie ab und thue sie in einen Napf. Auf $\frac{1}{2}$ Kilo zerschnittene Früchte koche man $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker mit Essig, Nelken und Zimt zum kleinen Faden und gieße ihn durch ein Sieb über die Melonen, damit das Gewürz zurückbleibt. Den folgenden Tag koche man den Zucker wieder zum kleinen Faden, thue die Früchte hinein und lasse sie einmal aufkochen. Den nächsten Tag koche man den Zucker auf, schäume ihn ab, gebe die Früchte hinein, lasse sie einige Male aufkochen, fülle sie in Gläser und binde sie nach dem Erkalten zu.

Kürbisse unterliegen derselben Behandlungsweise wie Melonen, jedoch rechnet man auf $\frac{1}{2}$ Kilo Kürbisse nur 375 Gramm

Zucker. Da Kürbisse sehr billig sind, steche man sie der Schönheit halber mit einem Kartoffelbohrer zu kleinen Kugeln aus.

Mirabellen. Man schneide von den Früchten die Stiele halb ab, fülle sie in Gläser oder Büchsen und verfare im übrigen wie bei Aprikosen.

Hagebutten. Reifen, jedoch noch festen Hagebutten reibe man, nachdem man die Stiele abgestutzt hat, auf einem groben Tuche die Stacheln ab. Dann schneide man die Krone weg, nehme mit einem Federkiel die Kerne heraus, wasche die Früchte mehrere Male und lasse sie in kochendem Wasser weich ziehen. Auf $\frac{1}{2}$ Kilo ausgekernte Hagebutten koche man 250 Gramm Zucker zum Breitlauf, schütte die Früchte hinein und lasse sie ziehen, bis sie sinken. Den andern Tag koche den Zucker zum kleinen Faden, presse den Saft einer Zitrone dazu, schütte die Früchte hinein, lasse sie einige Minuten aufkochen und fülle sie in Gläser.

Paradiesäpfel. Roten oder gelben Paradiesäpfeln stuze man die Stiele und schneide die Blume heraus. Dann steche man dieselben ungeschält, wie die grünen Pflaumen. Auf $\frac{1}{2}$ Kilo Früchte kocht man $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker zum Breitlauf, schüttet die Früchte hinein und läßt sie sehr langsam ziehen, bis sie sinken. Den andern Tag kocht man den Saft mit noch 125 Gramm Zucker zum kleinen Faden, thut die Früchte hinein, läßt sie noch ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen, füllt sie in die Gläser und verbindet dieselben. Auch geben Paradiesäpfel ein ausgezeichnetes Gelée (siehe Apfel-gelée).

Tomaten in Zucker. $\frac{1}{2}$ Kilo nicht zu reife rote oder grüne Tomaten schneide man in Hälften, entferne die Kerne, brühe sie mit kochendem Wasser ab und ziehe mit einem Messer die Haut herunter. 375 Gramm Zucker koche man mit einem Stückchen Ingwer in einem flachen Gefäß zum großen Faden, thue die Tomaten hinein, lasse sie $\frac{1}{4}$ Stunde ziehen, nehme sie dann mit dem Schaumlöffel heraus auf ein Sieb, lasse sie abtropfen und fülle sie in Gläser. Unterdeffen koche man den Zucker nochmals auf, schäume ihn gut ab, fülle ihn heiß über die Früchte und verbinde dieselben nach dem Erkalten.

Quitten. $\frac{1}{2}$ Kilo reife, gelbe Früchte werden mit einem Tuche abgerieben, geschält und in Spalten geschnitten. Dann kocht man sie im Wasser so lange, bis sie von der Nadel fallen. 375 Gramm Zucker löse man mit dem Wasser, worin die Quitten kochten, auf und kocht ihn zum Breitlauf, schüttet die Früchte hinein und läßt sie so lange ziehen, bis sie sinken. Den andern Tag kocht man den Zucker wieder zum kleinen Faden, schüttet die Früchte

hinein, läßt sie noch 1 Stunde ziehen und füllt sie in Gläser. Die Schalen der Quitten benutzt man zum Gelée.

Grüne Pomeranzen. Man nehme die Früchte, solange sie noch nicht ganz reif, also noch grün sind, vom Baume, schneide sie in die Hälfte, koche sie in vielem Wasser so lange, bis sich das Mark mit einem Löffel leicht herauschaben läßt. Dann gebe man sie in kaltes Wasser, schabe alles Weiche heraus, stecke eine Schale in die andere und lege sie im Kranze in einen Topf, wässere sie 8 Tage unter täglicher Erneuerung des Wassers. Dann gieße man das Wasser ab, koche auf $\frac{1}{2}$ Kilo Früchte 250 Gramm Zucker zum Breitlauf und gieße ihn heiß über die Früchte. Den andern Tag koche man den Zucker zum kleinen Faden und gieße ihn wieder auf die Früchte, welche man 4 Tage stehen läßt. Dann koche man den Zucker nochmals zum kleinen Faden, gieße ihn über die Früchte und verbinde dieselben. Desgleichen

Apfelsinen- und Zitronenschalen.

Grüne Bohnen zum Verzieren von Torten zc.

Türkische Bohnen, groß und fleischig, werden abgezogen, in einem unverzinnten Kessel so lange in starkem Salzwasser gekocht, bis sich das innwendige Fleisch leicht herauschaben läßt. Dann gebe man sie in kaltes Wasser, spalte sie, krasse mit einem Messer alles Weiche heraus, schichte sie in einen Topf und lasse sie 4 Tage wässern. Dann koche man Zucker zum Breitlauf und gieße ihn kalt über die im Wasser abgetropften Bohnen. Den andern Tag koche den Zucker zum kleinen Faden, gieße ihn heiß über die Bohnen und lasse sie 3 Tage stehen. Dann koche man den Zucker wieder zum kleinen Faden, gieße ihn über die Bohnen und verbinde sie.

Rumtopf (oder Tutti frutti). $\frac{1}{2}$ Kilo frische Gartenerdbeeren oder Walderdbeeren gebe man in einen Topf, streue $\frac{1}{2}$ Kilo gestoßenen Zucker darüber und beneze sie mit $\frac{1}{8}$ Liter Jamaika-Rum. Dann gebe man, was die Jahreszeit bietet: Himbeeren, Kirschen, geschälte Aprikosen, Pfirsiche, Pflaumen, Ananas, reife Keineclauden, Mirabellen zc. immer auf $\frac{1}{2}$ Kilo Früchte $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker und $\frac{1}{8}$ Liter Rum, binde den Topf zu und lasse ihn bis zum Gebrauche stehen.

Alle Arten Steinobst einzumachen. (Original-Rezept von Frau Hanna Wyß-Naef in Seloncourt.) Auf folgende einfache Weise lassen sich alle Arten Steinobst einmachen, ohne von ihrem natürlichen Geschmacke zu verlieren.

In ein starkes Zuckervasser (125 Gramm Zucker auf ein Liter Wasser) werden, wenn es gut kocht, soviel Früchte (Kirschen, Mirabellen oder kleine Pflaumen) hineingeschüttet, als man in ein

Konserveglasten füllen kann. Das Glas wird in heißes Wasser gestellt und sobald die Früchte ein wenig anfangen zu kochen, werden sie mit einem Schaumlöffel herausgenommen und in das Glas hineingefüllt.

Nun läßt man das Zuckerwasser noch einmal gut aufwallen und gießt dasselbe in das Glas, bis es über den Früchten zusammengeht. Das Glas wird sofort mit bereitgehaltener, in Wasser eingeweicherter und gut abgetrockneter Schweinsblase zugebunden, dann erst aus dem Wasser genommen und an einem trockenen Ort aufbewahrt.

Um Pflaumen, Aprikosen und große Pfirsiche auf diese Weise einzumachen, muß man etwas mehr Zucker nehmen, auch darf man nur vier bis fünf Früchte ins Wasser legen, die Gläser so nach und nach füllen; im übrigen dasselbe Verfahren.

Die Hauptsache ist, daß die Gläser sogleich, sobald das kochende Zuckerwasser eingefüllt ist zugebunden werden. Man geht jedoch sicherer, die Gläser nach dem Zubinden noch 10 Minuten im Wasserbade kochen zu lassen, auch empfiehlt es sich, die Gläser nicht zu groß zu nehmen, denn sobald dieselben angebrochen sind, halten sich die Früchte nicht mehr lange darin. Eine Probe des guten Gelingens ist, wenn die Blase nach völligem Erkalten der Früchte, ganz ins Glas hereingezogen worden ist.

Brombeeren einzumachen. Auf ein halbes Kilo Beeren, rechnet man ein halbes Kilo Zucker; derselbe wird mit etwas Wasser klar gekocht, dann die Beeren dazu geschüttet, aufkochen lassen und die Säure sorgfältig abgehoben; dann füllt man die Beeren mittelst Schaumlöffels in Gläser, läßt den Saft dick einkochen, gießt ihn dann darüber und wenn das Eingemachte erkaltet ist, bindet man die Gläser fest zu.

Carmelierte Orangenblüten. Koche ein Kilo Zucker stark und vermische ihn mit 250 Gramm Orangenblüten, lasse es zusammen gut durchkochen, bis sich der Zucker dickt, nimm ihn dann vom Feuer und rühre ihn gut, bis er anfängt zu trocknen, setze ihn wieder aufs Feuer und rühre beständig; wenn er trocken und weiß ist, dann ist er fertig.

Confitures (sprich Kongfitühr). Man läßt einen halben Liter Wasser mit einem Kilo Zucker klar kochen; dazu kommen ein Kilo ausgesteinte Kirschchen, ein Kilo Himbeeren, nebst einem halben Kilo Johannisbeeren, läßt diese Masse zwei bis drei Stunden auf schwachem Feuer unter beständigem Rühren (damit sie nicht anbrennt), kochen, bis sie keine Brühe mehr hat, füllt sie in Gläser, bindet sie zu und bewahrt sie auf.

Ebenso kann man $2\frac{1}{2}$ Kilo Himbeeren auf ein Kilo Zucker nehmen, ohne eine andere Obstsorte beizufügen.

Eingemachte Rosen. Pflücke von einem halben Kilo roten Zuckerrosen die Blätter vom Stiele; koche ein halbes Kilo Zucker zum starken Fluge, schütte die Rosen dazu und koche sie so lange durch, bis der Zucker anfängt dick zu werden, fülle sie in Gläser und verwahre sie luftdicht mit doppeltem Papier oder sonst einem geeigneten Verschlusse.

Kirschen in Himbeerfaft. (Original-Rezept von Frau Bürgermeister Hilda Mehnert in Ehrenfriedersdorf.) $1\frac{1}{2}$ Kilo große, schwarze Herzkirchen und ein Kilo Sauerkirschen (große Ammern) wird ausgekernt; ein halber Liter frischer Himbeerfaft mit $1\frac{1}{2}$ Kilo Zucker wird aufgekocht und abgeschäumt, die süßen Kirchen dazu gebracht und unter fleißigem Schütteln eine Viertelstunde gefocht, alsdann die sauren Kirchen hinzugefügt, das Ganze wiederum eine Viertelstunde gefocht und abgeschäumt, die Kirchen mittelst eines Schaumlöffels herausgehoben, in eine Porzellanschale gelegt, der Saft sehr dick eingekocht und heiß über die Kirchen gegossen. Ist die Masse vollständig erkaltet, so werden die Kirchen in Gläser gefüllt, der Saft darüber gegossen und die Gläser fest zugebunden.

Kürbis einzumachen. (Original-Rezept von Frau Bürgermeister Hilda Mehnert in Ehrenfriedersdorf.) Man schält einen guten, gelben Kürbis, befreit ihn von Kernen und Fasern, schneidet ihn in 1 bis $1\frac{1}{2}$ cm starke Stücke, läßt ihn sechs Stunden in starkem Essig liegen und trocknet ihn mit einem Tuche ab. Hierauf feuchtet man Zucker (gleiche Gewichtsmenge wie der Kürbis), mit etwas Franzbranntwein an; läßt ihn langsam zergehen und einmal aufkochen, giebt die in schmale Streifen geschnittene Schale einer Zitrone daran, legt den Kürbis in den Zucker und läßt ihn kochen, bis er weich ist. Nachdem er verkühlt ist, wird er in Gläser verpackt und zugebunden.

Schneidebohnen sauerfüß einzumachen. (Original-Rezept von N. Paneritius in Burghaun.) Die grünen Schneidebohnen müssen noch jung sein; man schneidet sie in ungefähr 3 cm lange Stücke, nachdem sie gewaschen und abgezogen sind und kocht sie im Wasser nicht ganz weich. Dann gießt man das Wasser ab und läßt sie ganz abkühlen. Nun kocht man einen halben Liter scharfen Weinessig, ein halbes Kilo Zucker, Zimt, Nelken, tüchtig durch und gießt es abgekühlt auf die Bohnen, so daß der Essig ganz darüber steht; der Essig muß dreimal abgegossen und wieder gefocht werden.

Trauben in Essig und Zucker. (Original-Rezept von Frau J. Schmitt in Ladenburg.) Von sogenannten Trollinger schwarzen Trauben werden die Beeren abgezapft und in ein Glas gefüllt. Auf ein Kilo Trauben werden 680 Gramm Zucker mit so viel Essig, als über die Trauben geht, geläutert, kochend über die Trauben geschüttet und bis zum andern Tag stehen lassen; dann am zweiten und dritten Tage wieder die Brühe von den Trauben abgeschüttet, wieder kochend heiß gemacht und über die Trauben geschüttet; am dritten Tag fügt man noch Zimt und Nelken bei, füllt sie in Gläser, bindet sie zu und bewahrt sie auf.

Süße Gurken einzumachen. (Original-Rezept von Frau Th. Hilfschütz, verw. Postdirektor in Berlin.) Nachdem die Gurken zerschnitten, geschält und die Körner und der Schleim entfernt sind, werden sie abgetrocknet. Nun nimmt man halb soviel Zucker, als das Gewicht der Gurken beträgt, kocht mit Gewürz, Nelken und Zimt alles in Essig auf und gießt dies heiß über die Gurken. Am nächsten Tage werden die Gurken darin weich gekocht, dann in Gläser gepackt und zugebunden.

Zuckergurken. (Original-Rezept von Frau Bürgermeister Hilda Mehnert in Ehrenfriedersdorf.) Man läßt $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter Weinessig, etwas Stangenzimt und einige Nelken zu einer dicken Flüssigkeit einkochen; alsdann kocht man die geschälten, in Stücke geschnittenen und ausgekernten Gurken in halbverdünntem Essig, bis sie durchsichtig, aber noch ziemlich hart sind, gießt hierauf den Essig ab; legt sie in die oben beschriebene Flüssigkeit, nachdem man aus derselben das Gewürz entfernt hat, kocht sie zwei bis drei Minuten, legt sie in Gläser, kocht den Saft sehr dick ein und gießt ihn warm darüber. Nach drei Wochen wird der Saft abgegossen, nochmals aufgekocht, erkaltet wieder auf die Gurken gegossen, worauf man die Gläser fest zubindet.

Gelees.

Johannisbeer-Gelee. 1 Kilo rote, $\frac{1}{2}$ Kilo weiße Johannisbeeren stiele man ab und wasche sie. 1 Kilo Zucker koche man zum kleinen Flug, schütte die Beeren hinein und lasse dieselben so lange kochen, bis sie den Saft von sich geben. Dann schütte man sie auf ein Haarsieb und lasse den Saft ablaufen, filtriere denselben durch ein Tuch, stelle ihn dann wieder zum Feuer und koche ihn bis zur Geleeproben ein. Diese erkennt man, wenn man den eingetauchten Schaumlöffel in die Höhe hält und sich an demselben breite Lappen bilden. Oder man giebt einige Tropfen in

ein kaltes Gefäß oder auf einen kalten Stein und untersucht dieselben, ob sie fest werden. Nur hüte man sich das Gelee zu viel zu kochen, dasſelbe wird ſonſt braun und geliert nicht mehr. Hat der Saft die Geleeprobe erreicht, ſo ſchäume man ihn ab, fülle ihn heiß in die Gläſer und verbinde dieſelben nach dem Erkalten. Alle Rückſtände der Beeren, Schaum ꝛc. verwendet man zur Marmelade. Man kann auch den Saft ohne durch das Tuch zu filtrieren zum Gelee kochen, wenn man keinen Anſpruch auf beſondere Klarheit macht.

Himbeer-Gelee. Man nimmt dazu: 2 Teile Himbeeren und einen Teil Johanniſsbeeren, da Himbeeren allein ſehr ſchwer gelierten. Er unterliegt derſelben Behandlungsweiſe wie Johanniſsbeergelee.

Stachelbeergelee. a. Außgewachſene, jedoch noch unreife Stachelbeeren oder Stachelbeerkerne ſtelle man mit Waſſer zum Feuer, biß ſie zerkocht ſind. Dann filtriere man den Saft und koche ein Liter Saft mit 625 Gramm Zucker zum Gelee.

b. $\frac{1}{2}$ Kilo reife, grüne Stachelbeeren koche man mit 375 Gramm zum Breitlauf gekochten Zucker einige Male auf, filtriere den Saft, und koche ihn zum Gelee, welcher während deß Kochens von ſelbſt eine hellrote Farbe annimmt. Dieſes Gelee wird nicht ſo feſt wie das unter a angebene, iſt aber lieblicher im Geſchmack und Aroma.

Apfel-Gelee. Saure Äpfel ſchneide man ungeſchält in Stücke, koche ſie mit Waſſer weich, filtriere den Saft und koche ein Liter Saft mit 375 Gramm Zucker zum Gelee. Auch dieſes Gelee färbt ſich beim Kochen von ſelbſt rot.

Quitten-Gelee. Man wiſche gelbe Quitten mit einem Tuche ab, ſchneide ſie ungeſchält in Stücke, koche ſie im Waſſer weich, und verfare wie beim Apfel-Gelee.

Preißelbeer-Gelee. Man ſtelle gewachſene Preißelbeeren zum Feuer, laſſe dieſelben ſo lange ziehen, biß ſie Saft bilden, filtriere denſelben und koche ein Liter Saft mit 625 Gramm Zucker zum Gelee.

Ungekochtes Preißelbeer-Gelee. Man drücke gewachſene Preißelbeeren durch ein Sieb, miſche auf ein halbes Kilo Mart nach und nach ein halbes Kilo geſtoßenen Zucker unter fortwährendem Rühren dazu und fülle ſie in Gläſer, welche nach einigen Tagen geliert ſind. Deßgleichen

Ungekochtes Johanniſsbeer-Gelee.

Marmeladen.

Erdbeer-Marmelade bereitet man nur von Gartenerdbeeren, da Walderdbeeren nach dem Kochen allen Geschmack verlieren.

Ein halbes Kilo Zucker kochte man zum großen Flug, schütete ein Kilo von den Stielen befreite Erdbeeren hinein und lasse dieselben unter fortwährendem Rühren so lange kochen, bis sie keinen Schaum mehr zeigen, oder man nehme einen Löffel voll auf einen Teller und untersuche nach dem Erkalten, ob die Marmelade fest genug ist. Dann fülle man dieselbe warm in Gläser oder einen Topf und binde sie nach dem Erkalten zu.

Himbeer-Marmelade. $1\frac{1}{2}$ Kilo Himbeeren streiche man durch ein Sieb. Dann kochte man $1\frac{1}{8}$ Kilo Zucker zum großen Flug, schütete das Mark hinzu, und lasse dasselbe unter fortwährendem Rühren so lange kochen, bis es nach der Probe dick genug ist. Desgleichen

Johannisbeer-Marmelade.

Kirsch-Marmelade. Saure Kirschen kochte man unausgesteint ohne Wasser weich, streiche sie dann durch ein Drahtsieb; kochte auf ein halbes Kilo Mark 375 Gramm Zucker zum großen Flug, schütete das Mark hinzu und kochte es ein.

Stachelbeer-Marmelade. Reife Stachelbeeren wasche man ab, gebe sie in einen Kessel, bis sie zerkoht sind und streiche sie durch ein Sieb. Auf ein halbes Kilo Mark kochte man 375 Gramm Zucker zum großen Flug, schütete das Mark dazu und kochte es ein.

Aprikosen-Marmelade. Reife Aprikosen schneide man durch, lasse sie ohne Wasser zerkohten und streiche sie durch. Auf ein halbes Kilo Mark kochte man 250 Gramm Zucker zum großen Flug und verfare wie vorher angegeben. Desgleichen

Pflirsich-Marmelade.

Sagebutten-Marmelade. Reife Sagebutten streiche man roh durch ein Drahtsieb, mische auf ein halbes Kilo Mark 250 Gramm gestoßenen Zucker dazu, fülle es in Gläser und binde es zu.

Pflaumenmus. Reife Pflaumen thue man unausgesteint in einen Kessel und lasse dieselben mit einer handvoll Fliederbeeren, einer Zitronenschale und etwas Zimt zerkohten. Dann streiche man dieselben mit einem neuen, gut ausgebrühten, abgehackten Reissbesen durch ein Drahtsieb, schütete sie zurück in den Kessel und lasse sie unter fortwährendem Rühren so lange kochen, bis das Mus vom verkehrten Löffel nicht mehr herunter fällt. Dann fülle man das-

jelbe in Töpfe und stelle dieselben in einen ausgekühlten Backofen, bis sie eine Kruste haben. Durch das Mitkochen der Kerne erhält das Mus den lieblichen Geschmack, welcher dem ungarischen und böhmischen Pflaumenmus, sogenannten „Powidl“ eigen ist.

Quittenbrot. Ein halbes Kilo ungeschälte, geschnittene Quitten lasse man im Wasser weich kochen, gieße den Saft ab und streiche die Quitten durch ein Sieb. Dann koche man den Saft mit 375 Gramm Zucker zum Gelee, thue das Quittenmark, nebst 125 Gramm abgezogenen, gewiegten Mandeln hinzu und lasse es unter fortwährendem Rühren so lange kochen, bis eine abgekühlte Probe vollständig fest ist. Dann gebe man diese Marmelade in flache Papierkapseln, stelle diese eine Nacht in einen abgekühlten Backofen oder Backröhre, weiche dann das Papier mit Wasser los und hebe das fertige Quittenbrot auf. Dasselbe schneidet man zum Gebrauch in zierliche Stücke zum Dessert; gleichzeitig ist es aber auch ein vorzügliches Mittel gegen Durchfall bei Kindern und nach dem Genuß frischen Obstes.

Apfelsinen-Marmelade. (Original-Rezept von Frau E. von Schulz in Stendal.) 12 Apfelsinen schält und schneidet man in Viertel, thut die Schale mit Salz in frisches Wasser, und läßt sie über Nacht stehen. Alles Fleisch wird von den Kernen und Häuten befreit, die Schalen nach zwölf Stunden weich gekocht und auf einem Sieb abtropfen lassen. Nun schneidet man sie in Streifen und thut sie zur Frucht. Auf ein halbes Kilo Frucht ebensoviel Zucker nach und nach dazu gethan, und unter behutsamem Umrühren 20 Minuten kochen lassen. Wenn es kalt ist, wird es in Gläser gethan.

Mirabellen- oder Reineclauden-Marmelade. (Original-Rezept von Frau J. Schmitt in Ladenburg.) $\frac{1}{2}$ Kilo gute, reife Mirabellen oder Reineclauden, werden ausgesteint, mit einem halben Kilo Zucker, etwas Zimt, Nelken nach Belieben und etwas Vanille so lange gekocht, bis die Masse steif ist und nach dem Erkalten in Gläser eingefüllt.

Frucht-Säfte.

Erdbeersaft. Ein halbes Kilo Zucker koche man zum kleinen Flug, schütte ein halbes Kilo Gartenerdbeeren hinein und lasse diese einige Male aufkochen. Dann gieße man den Saft durch ein Tuch, koche ihn noch einmal auf, schäume ihn gut ab und fülle ihn in Flaschen, welche man nach dem Erkalten fest verkorkt. Schaum und Beeren verwende man zur Marmelade.

Walderdbeersaft. Ein halbes Kilo Walderdbeeren überschütte man mit einem halben Kilo gestoßenem Zucker und lasse sie einen Tag stehen. Dann filtriere man den Saft, fülle ihn in Flaschen, jedoch nur dreiviertel voll, korke und verbinde dieselben und lasse sie eine halbe Stunde im Wasserbade kochen.

Himbeersaft. a. Garten- oder Waldhimbeeren drücke man durch ein Haarsieb, fülle den Saft in einen Topf und lasse denselben vier bis fünf Tage an einem warmen Orte gähren. Dann nehme man den Schaum ab, gieße ihn vorsichtig vom Bodensatz ab, filtriere ihn durch ein Tuch, und koche einen Liter Saft mit einem Kilo Zucker einige Minuten auf, bis sich der Zucker aufgelöst hat, schäume ihn ab und fülle ihn in Flaschen.

b. Ein halbes Kilo Zucker koche man zum kleinen Flug, schütte ein halbes Kilo Himbeeren dazu, und lasse dieselben einige Male aufkochen. Dann filtriere man den Saft, koche ihn einmal auf, schäume ihn ab und fülle ihn in Flaschen. Dieser Saft erfordert zwar weniger Zeit zur Bereitung, schmeckt aber nicht so gut, wie der abgegohrne.

Himbeer-Essig zu Limonaden. a. Ein Liter Himbeeren gebe man in eine Flasche, gieße ein Liter Weinessig darüber und lasse dies in der Sonne oder an einem warmen Orte destillieren. Dann gießt man den Essig durch ein Tuch und verwahrt ihn in festverorkten Flaschen.

b. $1\frac{1}{2}$ Kilo Himbeeren übergieße man mit einem Liter Weinessig, lasse sie drei Tage stehen, filtriere dann den Saft, koche ihn mit Zucker (auf ein Liter Saft ein halbes Kilo Zucker) einmal auf, schäume ihn ab und fülle ihn in Flaschen.

Johannisbeersaft. Rote Johannisbeeren zerdrücke man und lasse sie auf dieselbe Weise gähren, wie Himbeeren. Auf 1 Liter Saft rechnet man $1\frac{1}{4}$ Kilo Zucker.

Kirschsaft. Weichsel- oder saure Kirschen zerstoße man mit den Kernen im Mörser, koche dies dann mit einem Löffel Wasser auf, filtriere den Saft und koche 1 Liter Saft mit 1 Kilo Zucker auf, schäume den Saft ab und fülle ihn in Flaschen.

Ananassaft. $\frac{1}{2}$ Kilo Ananas schäle und schneide man, koche $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker zum großen Faden, schütte die Ananas hinein und lasse sie einige Male aufkochen. Dann gieße man den Saft ab, koche ihn noch einmal auf, schäume ihn ab und fülle ihn in Flaschen. Die Ananasscheiben fülle man in Gläser, übergieße sie bis zur Hälfte mit kleinem Fadenzucker, binde sie zu und lasse sie $\frac{1}{2}$ Stunde im Wasserbade kochen.

Fruchtkäse zum Gefrorenen.

Erdbeer. Frische Walderdbeeren drücke man durch ein Haarsieb, gebe auf $\frac{1}{2}$ Kilo Mark $\frac{1}{2}$ Kilo gestoßenen Zucker unter fortwährendem Rühren dazu, fülle es in trockene Flaschen und bewahre sie auf, wenn sie erkaltet sind. *)

Himbeer. 1 Kilo Himbeeren drücke man durch ein Sieb, koche $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker zum großen Flug, schütte das Mark hinein, lasse es einmal aufkochen, schäume es ab, fülle es in Flaschen und verfare wie vorher angegeben.

Johannisbeer und **Kirschen** unterliegen derselben Zubereitung.

Aprikosen. Reife Aprikosen schäle und schneide man, koche sie unter fortwährendem Rühren ohne Wasser weich und drücke sie durch ein Sieb. Auf $\frac{1}{2}$ Kilo Mark koche man 375 Gramm Zucker zum großen Flug, schütte das Mark hinein, lasse es einmal aufkochen, schäume es ab und fülle es in Flaschen. Desgleichen

Pfirsiche. **Ananas** siehe Ananasaft.

Eingemachte Früchte ohne Zucker.

Stachelbeeren. Halbreife jedoch schon ausgewachsene Früchte befreie man von Stiel und Blume, fülle dieselben in weithalsige Flaschen, korke sie mit neuen Korken, verbinde sie und lasse sie 1 Stunde im Wasserbade kochen. Nach dem Erkalten verpiche man die Flaschen und hebe sie auf.

Johannisbeeren. Abgestielte Johannisbeeren fülle man in Flaschen, korke und verbinde sie und verfare wie bei Stachelbeeren. Desgleichen

Geidel- oder Blaubeeren.

Kirschen. Unausgesteinte Kirschen fülle man in Gläser, verbinde sie mit Blase und lasse sie kochen, wie vorher angegeben.

Preißelbeeren. Man verlese die Preißelbeeren von allen grünen Früchten und Blättern, wasche sie ab, stelle dieselben zum Feuer und lasse sie so lange ziehen, bis sie im Saft schwimmen. Dann fülle man sie in Töpfe, überdecke sie mit einer Glascheibe und bewahre sie auf.

Man kann alle Früchte wie Aprikosen, Pfirsiche, Pflaumen zc. in Gläser füllen und kochen wie angegeben.

*) Es empfiehlt sich, die gefüllten Flaschen noch 10 Minuten im Wasserbade zu kochen. Die Flaschen müssen luftdicht sein und wenn sie erkaltet sind werden die Korken mit Lack überzogen.

Gemüse.

Grüne Erbsen. Junge Pflückererbsen wasche man ab, lasse sie einige Male in schwachem Salzwasser aufkochen, gieße sie auf ein Sieb, fülle sie in Blechbüchsen, übergieße sie mit gekochtem, ganz schwachem Salzwasser dreiviertel voll, löte sie zu und lasse je 1 Literbüchse 1 Stunde im Wasserbade kochen.

Ist man gezwungen, das Verlöten selbst zu besorgen, so gehört dazu ein kupferner LötKolben, Zinn, ein Stückchen Salmiak und gestoßenes Kolophonium. Die Deckel müssen genau auf die Büchsen passen, und von Kost zc. gut gereinigt sein. Dann gebe man den Deckel auf die Büchse, überstreue den Rand mit gestoßenem Kolophonium, gebe mit Hilfe des heißen, jedoch nicht glühenden Kolbens, welchen man auf dem Salmiak gereinigt hat, einen Tropfen Zinn darauf und ziehe ihn mit dem Kolben zwischen Deckel und Büchse, dann fahre so fort, bis die ganze Büchse gelötet ist. Darauf stelle man dieselbe in ein Gefäß mit kochendem Wasser; steigen an irgend einer Stelle kleine Bläschen auf, so ist dies ein Zeichen, daß die Büchse nicht dicht ist. Man zeichne sich die Stelle an, nehme die Büchse wieder heraus und gebe noch einen Tropfen Zinn darauf, bis sich bei der Probe nirgends mehr Bläschen zeigen.

Schnittbohnen. Junge Bohnen ziehe man ab, schneide sie in Spitzwecken, koche sie in schwachem Salzwasser halbweich, fülle sie in Büchsen, übergieße sie mit sehr schwachem gekochten Salzwasser und verfare wie vorher angegeben.

Spargel. Ganz frisch gestochenen Spargel schäle man, lasse ihn in schwach gesalzenem Wasser halbweich kochen, lege ihn in Büchsen, übergieße ihn zur Hälfte mit dem Wasser, worin der Spargel gekocht wurde und verfare wie vorher angegeben.

Karotten. Man schäle die Karotten, koche sie einmal auf, fülle sie in Büchsen und verfare wie beim Spargel.

Artischocken. Nachdem man den Boden der frischen Artischocken abgeschält hat, koche man sie in Salzwasser so lange, bis man die inneren Blätter und Staubfäden herausnehmen kann. Wenn dies geschehen ist, wasche man sie ab und dünste sie in Wasser mit ein wenig Zitronensaft und Salz halbweich. Dann gebe man sie mit ihrem Saft in Büchsen, löte dieselben zu und lasse je 1 Literbüchse, 1 Stunde kochen.

Blumenkohl koche man in schwachem Salzwasser einmal auf, fülle ihn in Büchsen, übergieße ihn mit schwachem Salzwasser und lasse ihn kochen wie Spargel.

Steinpilze. Man schneide die Stiele der Steinpilze ab, koche sie einmal in Salzwasser auf, gieße sie ab, fülle sie in Büchsen, übergieße sie mit schwachem Salzwasser, und lasse 1 Literbüchse $1\frac{1}{2}$ Stunde kochen.

Pfeffer-Gurken. Kleine, fingerlange Gurken wasche man gut ab, schneide die Stiele und Blumen weg, salze sie ein und lasse sie einen Tag stehen. Dann trockne man sie ab, schichte sie in einen Topf mit weißem Pfeffer, Ingwer und Pfefferkraut und übergieße sie mit kochendem Weinessig. Den anderen Tag koche man den Essig auf und gieße ihn heiß über die Gurken. Den folgenden Tag lasse man den Essig mit den Gurken einmal aufkochen, fülle sie in Töpfe und hebe sie auf.

Pfeffer-Bohnen. Junge Bohnen ziehe man ab und lasse sie in Salzwasser halbweich kochen, schichte sie in Töpfe und verfare wie bei den Pfeffergurken.

Senf-Gurken. Große Samengurken schäle man und schneide sie in Stücke, salze sie ein und lasse sie einen Tag stehen. Dann gieße man den sich bildenden Saft ab, gebe gelben Senf, weißen Pfeffer, Muskatblüte, eine spanische Pfefferschote, geschnittenen Meerrettig und Estragon dazu und übergieße sie mit kochendem Essig. Den anderen Tag koche man den Essig einmal auf und gieße ihn über die Gurken. Den folgenden Tag gebe man die Gurken in Töpfe, übergieße sie mit dem kochenden Essig und binde sie nach dem Erkalten zu.

Salz-Gurken. Man nehme nicht zu große, glatte und fleischige Gurken, wasche sie ab und gebe sie schichtweise abwechselnd mit Dill, Kirschblättern und Weinblättern, in ein Weißweinsäß. Dann koche man 15 Liter Wasser mit 1 Kilo Salz auf und gieße es warm über die Gurken, lasse dieselben an einem warmen Orte gähren, spunde das Faß zu und hebe sie an einem kalten Orte auf. Hat man kein Weinsäß, so lege man die Gurken in ein anderes Gefäß, setze aber auf 10 Liter Wasser 10 Gramm Weinstein säure zu.

Tomaten in Essig. Man schneide und schäle die Tomaten, wie bereits bei den „Tomaten in Zucker eingemacht“ angegeben, fülle sie nebst etwas Ingwer, Nelken, einer spanischen Pfefferschote in einen Topf und übergieße sie mit kochendem Essig. Den andern Tag gieße man den Essig ab, koche ihn auf, gieße ihn über die Früchte und verbinde dieselben.

Tomatenpurée. Reife, rote Tomaten schneide man durch, entferne die Kerne und lasse sie ohne Wasser so lange kochen, bis das

viele Wasser, das sie enthalten, verdampft ist. Dann streiche man sie durch ein Sieb, koche sie mit einer Prise Salz etwas ein, fülle sie in Flaschen, verkorkte und verbinde dieselben und lasse sie $\frac{1}{2}$ Stunde im Wasserbade kochen.

Bohnen einzumachen. Breite, fleischige Bohnen (sogenannte Schwertbohnen) werden von den Fasern befreit, gewaschen und der Länge nach entzwei geschnitten. Nun werden sie mit Salz vermengt (auf 10 Kilo Bohnen $\frac{3}{4}$ Kilo Salz). Den Boden des Bohnenfäßchens oder Steintopfes bedeckt man mit Weinblättern, giebt eine Lage Bohnen darauf, welche man fest einstampft, nebst etwas Bohnenkraut, und fährt so fort, bis alles aufgebraucht ist. Dann legt man Weinblätter darauf, Brett und Stein (wie beim Sauerkraut). Nach 2 Wochen schöpft man die Brühe ab, entfernt die Weinblätter und verfährt wie beim Sauerkraut mitgeteilt und gießt 1 Liter Salzwasser daran. Die zum Bedarf herausgenommenen Bohnen wäscht man 2—3 mal in frischem Wasser durch, kocht sie in heißem Wasser mit etwas Natron weich und sollten sie nach dem Garkochen noch zu salzig sein, so legt man sie nochmals in kaltes Wasser, bis sie gut im Geschmack sind und bereitet sie wie frische Bohnen als Gemüse oder Salat.

Gelbe oder grüne Buschbohnen einzumachen. (Original=Rezept von Frau J. Schmitt in Ladenburg.) Eine Champagnerflasche reinige gut und lasse diese austrocknen. Auf 3 tiefe Teller voll, nicht zu fein geschnittene Bohnen, streue 2 Löffel Salz und fülle dieses in die Flaschen unter öfterem Aufstoßen der Flasche; dann koche die, mit Bohnen gefüllten Flaschen, wie Dunstobst ein, doch dürfen die Bohnen nur 1 Stunde kochen; vor dem Gebrauch im Winter müssen jedoch die Bohnen des vielen Salzes wegen, zuvor tüchtig durchgewaschen sein.

Champignons einzulegen. (Original=Rezept von Frau von Bülow in Gnadenberg.) Man nehme frisch gepflückte, ganz kleine geschlossene Champignons, wasche sie unabgezogen in kaltem Wasser und lasse sie auf einem Tuch abtropfen, dann koche man einen reichlichen Teil Butter, lege die Champignons mit weißen Pfefferkörnern und etwas Zitronensaft hinein und lasse sie unter fortwährendem Schütteln ein wenig weich kochen. Sind sie so heiß, daß sie den Saft von sich geben, so nehme man sie vom Feuer, thue sie mit dem Saft in kleine Gläser, bedecke sie einen Finger hoch mit Butter und streue, wenn sie völlig erkaltet sind, eine Lage trockenes Salz darauf. Man bewahrt sie an einem kalten, luftigen Ort auf.

Mixed-Pickles. Man nimmt hierzu kleine Pfeffergurken, Perlzwiebeln, Schalotten, türkischen Weizen, grüne Bohnen, Artischocken, Blumenkohlröschen und Karotten.

Die Bohnen werden abgezogen, aber nicht geschnitten, die Perlzwiebeln, Schalotten und Karotten geschält, die Maiskolben vom türkischen Weizen, welche die Größe eines kleinen Fingers haben müssen, und die Gurken sauber abgeputzt, die Artischockenböden in Scheiben geschnitten und der Blumenkohl in kleine Röschen geteilt. Dann setzt man jede Frucht für sich ein, läßt sie einen Tag stehen, wäscht sie dann ab und kocht sie in Essig halbweich, füllt sie abwechselnd nebst einer Schote spanischen Pfeffer und etwas Ingwer in Einmachegläser, gießt den kochenden Essig darüber und verbindet sie nach dem Erkalten.

NB. Am besten eignet sich englischer Hopfenessig dazu.

Rote Rüben. Dieselben werden gewaschen, abgekocht, geschält und in Scheiben geschnitten. Hierauf gewürfelten Meerrettig, Kümmel darunter, Essig, Salz darüber und etwas geschwenkt. In wenigen Tagen sind sie gut.

Sauerkraut einzumachen. Die Außenblätter der festen Krautköpfe werden abgelöst, dann bohrt man mittelst Krautbohrers den Strunk heraus und hobelt es nudelartig fein. Der Boden eines gebrauchten, ausgebrühten und ausgewaschenen Weinfäßchens wird mit sauberen Kraut- oder Weinblättern belegt, dann legt man eine etwa vier Finger hohe Schicht Kraut ein, giebt etwas trockenen Dill, so wie man ihn zur Saat gebraucht, darüber, nebst etwas Salz und Wachholderbeeren, stampft das Kraut fest ein und fährt so lagenweise mit dem Einlegen fort, bis alles aufgebraucht ist (zu 50 mittelgroßen Krautköpfen braucht man ungefähr 1 Kilo Salz). Die ersten Krauteinlagen muß man weniger salzen, als die oberen Schichten, da sonst die unteren Lagen zu stark gesalzen würden. Nun bedeckt man das Kraut mit schönen Krautblättern, deckt einen gut passenden Holzdeckel darauf, beschwert ihn mit großen, schweren Steinen, stellt es in den Keller und läßt das Kraut Wasser ziehen. Sollte dies nach Verlauf von 24 Stunden nicht geschehen sein, so muß man 1 Liter Wasser mit etwas Salz versetzt daran gießen. Bildet sich auf dem Wasser nach 2—3 Wochen ein Häutchen, dann schöpft man das Wasser ab, wäscht den Stein und das Brettchen ab, nimmt die Krautblätter weg und legt an deren Stelle ein in Salzwasser eingetauchtes, reines Tuch, legt Brettchen und Stein darauf und behandelt dies stets auf dieselbe Weise, so oft man Kraut zum Bedarf holt.

Man kann auch ungeschälte, nur mit einem Tuche abgewischte kleine Borsdorfer Äpfel mit zum Kraut einmachen, was demselben einen weinartigen Geschmack giebt. Die Einmachzeit des Krautes ist gewöhnlich November und Anfang Dezember.

Weißer Rüben einzumachen. Dieselben werden fein gehobelt, mit Salz und Kümmel schmackhaft vermischt, das Fäßchen am Boden mit Krautblättern und fein geschnittenen Zwiebelscheiben belegt, die Rüben hineingepackt und sonst behandelt wie das Sauerkraut.

Senfgurken und Pfeffergurken einzulegen. (Original-Rezept von Fräulein Martha Schwarz in Cöthen.) Man befreit ziemlich reife Gurken von ihren Kernen und schält und schneidet sie in Streifen. Diese legt man in eine Schüssel, streut gehörig Salz darüber, läßt sie davon durchziehen und bis zum andern Tage stehen. Alsdann schüttet man die durch das Salz erzeugte Brühe weg, trocknet die Gurken ab und legt sie in Töpfe, zwischen jede Schicht eine Lage Senfkörner, etwas ganzen Pfeffer, Ingwer, Nelken und Lorbeerblätter. Dann gießt man soviel kalten rohen Essigsprit darüber, daß die Gurken reichlich bedeckt sind, bindet etwas schwarzen Senf in ein Gazeläppchen ein und legt dies oben auf. Ohne den Essig aufzukochen, halten sich die Gurken vorzüglich. Daselbe gilt von Pfeffergurken.

Zuckererbsen einzumachen. (Original-Rezept von Frau Hanna Wyß-Maef in Seloncourt.) Man füllt die frisch ausgehülsten Erbsen trocken, ohne Salz in Flaschen, verkorkt dieselben gut und verbindet sie noch mit Blase, kocht sie dann $1\frac{1}{2}$ Stunde im Dunste, läßt sie darin erkalten und bewahrt sie im trockenen Keller auf. Die Flaschen müssen zum Kochen mit Heu umwickelt werden. Will man die Erbsen gebrauchen, so werden sie in kaltes Wasser gelegt, dann 10 Minuten in kochendem Wasser gebrüht und dann erst zubereitet wie frische Erbsen. Sie schmecken ebenso gut wie diese.

Gemüse zu trocknen. Will man Gemüse, Petersilie u., besonders gut in getrocknetem Zustande erhalten, so ist es ratsam, die zum Dörren bestimmten Pflanzen vorher mittelst überhitzten Wasserdampfes zu kochen; durch dieses Verfahren ist die Lebenskraft derselben vollständig zerstört und die Pflanze erleidet durch das nun darauf folgende Austrocknen keine für sie schädliche Veränderung mehr, so daß sie gefahrlos auch freier Luft ausgesetzt bleiben kann. Durch das bloße Austrocknen der Pflanzen, ohne vorheriges Kochen mittelst Wasserdampfes, erhält dieselbe mit der Zeit einen

Seugeruch und scharfen Geschmack, der durch ersteres Verfahren vermieden werden kann.

Petersilie getrocknet. Schöne Petersilie wird womöglich mit den Wurzeln getrocknet, aufbewahrt wie frische Petersilie, im Winter dann in der Suppe aufgekocht.

Schnittlauch getrocknet. Um auch im Winter sich den Gebrauch von Schnittlauch zu ermöglichen, wird derselbe zu wohlgeordneten Bündeln auf einem Holzbrettchen, zur Zeit, wo man ihn frisch und billig haben kann, fein geschnitten, über Wasserdampf gekocht, auf Papier ausgebreitet und zur Sommerszeit an luftigem Ort getrocknet, in einer Blechbüchse aufbewahrt und beim Gebrauch über die Suppe zc. gestreut.

Obst zu trocknen (Dörren).

Ein vollständig gedörretes Obst darf keinen Saft mehr zeigen, wenn man es auseinander bricht und mit den Nägeln zusammendrückt; dies gilt als bestes Merkmal des vollendeten Dörrens. Zeigen sich jedoch einzelne Maden oder Milben oder Schimmelbildung, so ist das Obst schleunigst in eine hohe Backofenwärme zu bringen, um es nochmals nachzudörren.

Die zum Dörren bestimmten Früchte, sei es Kern- oder Steinobst, ganz oder zerschnitten, dürfen niemals aufeinander gehäuft, sondern immer gut auseinander gebreitet in die Dörrohorte gelegt werden, weil dadurch das Dörren wesentlich rascher geschieht.

Äpfel zu trocknen. Schöne, reife Äpfel werden geschält, das Kernhaus herausgenommen, in 2 oder 4 Teile geschnitten und in mäßig heißem Ofen auf Horden getrocknet; geringere Apfelsorten kann man auch ungeschält trocknen.

Birnen zu trocknen. Dieselben werden geschält, die Blume entfernt, während Stiele und Kernhaus dagegen nicht entfernt werden dürfen. Sind die Birnen groß, so kann man sie zum Trocknen halbieren, andernfalls läßt man sie ganz und trocknet sie im Ofen auf Horden.

Kirschen zu trocknen. Süß- oder Sauerkirschen befreit man von den Stielen, legt sie auf papierbedeckte Horden, trocknet sie in mäßig heißem Ofen, indem man sie öfters umwendet; alsdann legt man sie auf andere Horden und läßt die Kirschen an der Sonne und Luft vollends fertig trocknen.

Pflaumen und Zwetschen zu trocknen. Nur die völlig reifen, fast eingeschrumpften Pflaumen sind dazu am geeignetsten. Nachdem die Stiele abgelöst sind, legt man sie nebeneinander auf Sorten und läßt sie bei ganz mäßiger Ofenwärme abtrocknen. Nachdem sie 3—4 Tage im Dörröfen waren, nimmt man sie heraus und läßt sie 14—16 Tage an der Luft völlig austrocknen.

Mirabellen und Brünellen zu trocknen. Dieselben werden ebenso behandelt, wie im vorhergegangenen Rezept.

Quitten zu trocknen. Dieselben werden, nachdem sie geschält sind, in Scheiben geschnitten und bei mäßiger Ofenwärme im Ofen getrocknet. Apfel-, Birnen- oder Pflaumen-Kompott erhält durch Zusatz von etwas Quitte einen feinen Wohlgeschmack und schöne Farbe.

Einige feine Essig-Arten zu bereiten.

Estragon-Essig. Abgepflückte Estragonblätter werden in ein Glas gethan und guter Weinessig darüber gegossen, fest verschlossen und in der Sonne destillieren lassen. Ein wenig davon genügt schon, jedem Salat einen sehr pikanten Geschmack zu geben. Zu Ragouts versetzt man ihn mit feinen Gewürzen.

Kräuter-Essig. Eine handvoll Kerbelkraut, ebensoviel Sellerie- und Petersilienkraut, ferner Bertram (oder Estragon) Pimpernelle und ein Stengel spanischer Pfeffer werden zusammen gestoßen: ferner werden 12 weiße Zwiebeln und 6 Stück Knoblauch gestoßen, der Saft ausgepreßt und an den Essig gegeben. Dies läßt man nun zusammen 14 Tage an der Sonne destillieren. Dann filtert man den Essig sorgfältig durch ein Tuch ab, kocht ihn einmal auf, läßt ihn abkühlen und gießt ihn in Flaschen ab, welche man gut verkorkt.

Obst-Essig. Nicht zum Backen taugliches Obst wird klein gestampft, kochendes Wasser dazu gethan, mehrere Tage stehen und gähren lassen, dann durch ein Sieb oder Tuch gegossen, etwas Hefe oder Schwarzbrot dazu gegeben, gut zugedeckt, mit wollener Decke zugebunden, Heu darauf gelegt und an einen warmen Ort gestellt, der vor Zugluft bewahrt ist. In einigen Wochen ist es der wohl-schmeckendste Essig, welchen man abklärt und auf Flaschen füllt.

Simbeer-Essig. Das nötige Quantum Beeren wird in Flaschen gefüllt, gießt guten Weinessig darauf und destilliert denselben je länger, je besser an der Sonne. Alsdann seigt man ihn

von den Beeren ab, läßt ihn einmal aufkochen, läßt ihn abkühlen und gießt ihn wieder über die Beeren und nimmt zum Gebrauche stets davon soviel, als man haben will. Der Essig hält sich lange Zeit sehr gut.

Maulbeer-Essig und Bertram-Essig lassen sich ebenso zubereiten.

Beilschen-Essig. Übergieße Beilschenblätter mit scharfem Weinessig und destilliere ihn wie den vorigen. Diese Essigart ist zu Saucen und anderen Speisen seiner Farbe, seines Geschmacks und Duftes wegen sehr zu empfehlen.

Wir verfehlen nicht, an dieser Stelle ganz besonders auf

Weckers Wildessig

aus der Fabrik von Wilh. Wecker in Heilbronn aufmerksam zu machen.

Dieser Wildessig ist in vielen Hofküchen in Gebrauch und sollte in keiner Küche fehlen; er giebt nicht allein jeder Hausfrau das Mittel an die Hand, sich ihre Fleischspeisen auf das Wohlgeschmeckendste zu bereiten, sondern beseitigt sofort jeden unerwünschten Nebengeschmack des Fleisches, befördert die Verdauung und ist selbst dem empfindlichsten Magen zuträglich. Wildessig bildet einen Gewürz- und Kräuter-Extract, wie ihn im gleichrichtigen Verhältnis und ebenso billig und gut keine Hausfrau herzustellen vermag.

I. Wildpret von Hirsch, Reh, Hasen, Wildschwein, sowie Wildgeflügel aller Art. Man benezt ein Tuch mit Wildessig und schlägt den Braten ein. Derselbe kann längere Zeit liegen bleiben, nur Sorge man dafür, daß das Tuch, wenn es trocken werden will — von neuem mit Wildessig angefeuchtet wird. Diese Behandlung liefert einen delikaten Braten.

II. Wildpret in saurer Milchbeize gilt in neuester Zeit als feinste Zubereitungsart; dieselbe fordert indes pikante Zuthaten. — Als solche verwendet man mit Vorteil einige Eßlöffel voll Wildessig. Auf diese Weise vereinigt der Braten den pikanten Wildgeschmack mit der Feinheit der Milchbeize.

III. Hammelschlegel nach Wildart. Nachdem der von allem Fett befreite Schlegel, wie unter ad I beschrieben, einige Tage in einem mit Wildessig angefeuchteten Tuche gelegen hat,

setze man ihn mit Zwiebeln, Gelbrüben, wenig Salbei, Schwarzbrotrinde und 1 Schöpflöffel voll Fleischbrühe zu und lasse ihn im heißen Bratofen dünsten. Ist die Brühe verdunstet und haben die Zwiebeln genügend Farbe, so rühre man etwas Mehl und sauren Rahm mit Wildeßig an, gieße im Anfang noch Fleischbrühe nach und lasse den Braten im Ofen schön färben. Er unterscheidet sich bei dieser Behandlung nicht von einem feinen Rehbraten.

Ragouts, Sauerbraten, Kalbskopf à la tortue, eingemachtes Kalbfleisch, Nieren, Ruttel, Gulyas, Sardellensauce u.

Gewöhnliche Braten, Fisch-Mayonaisen, Karpfen in brauner Sauce u.

Salate, Senfe, Essige gewinnen ungemein an Wohlgeschmack durch etwas Wildeßig.

* * *

Eines ganz vorzüglichen Rufes erfreut sich auch

Hengstenbergs Weinessig

aus der Fabrik von Richard Hengstenberg, Hoflieferant in Eßlingen a. N., und wir können diesen Essig gleichfalls ganz besonders empfehlen.

* * *

Zu allen Fleischsaucen, insbesondere auch zu Wildpret, eignet sich endlich ganz ausgezeichnet der

Heidelbeereßig,

welcher in der Heidelbeerweinkellerei von Dr. Ad. Pfannenstiel und Maderholz in Regenstein (Bayern) in bester Qualität erzeugt wird. Näheres hierüber ist aus der im Annoncentheil dieses Buches enthaltenen Ankündigung zu ersehen.