Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Koche auf Vorrat!

Handbuch für die Frischhaltung aller Nahrungsmittel mit den "Weck'schen Einrichtungen"

Obst, Gemüse, Pilze, Obst- und Beeren-Säfte, Mus, Marmelade, Kraut, Gelee und Latwerge

Hotop, Max

Öflingen, 1911

Das Frischhalten der Nahrungsmittel mit den Weck'schen Einrichtungen

urn:nbn:de:bsz:31-56733

Visual Library

Das Frischhalten der Nahrungsmittel mit den Weck'schen Einrichtungen.

A. Winke und Ratschläge bei Benutzung der Geräte.

In der Beschreibung der Weck'schen Frischhaltungs-Einrichtungen ist das Wesentlichste über ihre Handhabung bereits gesagt, doch ist es durchaus erforderlich, das eine oder andere, was für das Gelingen des Frischhaltungsprozesses zu wissen nötig ist, ausdrücklich hervorzuheben. Es betrifft im wesentlichen die Untersuchung der Geräte vor und ihre Behandlung nach dem Gebrauche.

In der Beschreibung wurde davon ausgegangen, daß die beschriebenen Geräte durchaus tadellos waren, es ist weiter nicht darauf Rücksicht genommen, daß sich bei längerem Gebrauche der eine oder andere Umstand geltend macht, der auf das Gelingen des Frischhaltungsprozesses einen hindernden Einfluß ausübt.

Sind die Geräte neu, so findet man schwerlich jemals irgend einen Fehler der Fabrikation, doch kann es vorkommen, daß beim Transport oder auf andere Art die Gläser, wenn auch nur sehr selten, fehlerhaft werden.

Sind z. B. auf den matten Flächen der Ränder Glassplitter ausgesprungen an den Stellen, wo der Rand des Deckels aufzuliegen kommt, so sind diese Gläser für den Frischhaltungsprozeß nicht geeignet. Diese Gläser soll man daher zurückweisen.

Selbstverständlich kommen beim Gebrauche im Laufe der Jahre unvermeidliche Umstände vor, die trotz der wirklich hervorragenden Solidität der Einrichtungen geeignet sind, diese zu beschädigen. Auf diese muß hingewiesen werden, da sie hemmend auf das Gelingen des Frischhaltungsprozesses einwirken können. Wir wollen gleich hinzufügen, daß dies kein

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

besonderer Nachteil der Weck'schen Einrichtungen ist, daß sich dieser Uebelstand sehr leicht beheben läßt, daß dies endlich selbst dann, wenn Neuanschaffung nötig wird, fast gar keine Kosten macht.

Wir erwähnten schon, daß Aussplitterungen am matten Rande der Gläser den Verschluß hindern. Bei vorsichtiger Behandlung läßt sich dies aber vermeiden, insbesondere wenn man die Gläser vor Stoß bewahrt. Wesentlicher aber scheint es für uns zu sein, die Gläser vor einer anderen Art Beschädigung zu schützen, und das ist die Beschädigung, welche ihnen vielfach noch beim Oeffnen zugefügt wird.

Das Oeffnen der Gläser durch das Ziehen an den vorspringenden Zungen des Gummiringes (siehe Abbildung auf Seite 21) ist doch so einfach, und d o c h wird noch immer wieder versucht, wie bei anderen Einmachgefäßen, die Gläser durch das Dazwischenschieben eines Messers oder einer Nadel zu öffnen. Hartes Metall und hartes Glas vertragen sich nun einmal nicht und bei einem derartigen Gebohre und Gesteche ist eine Zersplitterung des Glases sehr leicht möglich. Splittert der Rand des Glases nicht ab, so splittert vielleicht an der geschliffenen Stelle des Deckels etwas ab, und auch dann ist ein Frischhalten von Speisen in den Gläsern ausgeschlossen, da in beiden Fällen an den Splitterstellen die Außenluft eindringen kann und hierdurch Gärung und Verderben eintritt. Beim Ziehen der Ringe an den hervorstehenden Teilen ist es gut, die Zunge möglichst breit zu fassen. Man hat dann eine größere Gewalt und ein Abreißen ist ausgeschlossen. Die Gefahr des Stoßens der Gläser und Deckel und des dadurch hervorgerufenen Splitterns der Ränder ist am größten bei der Vorbereitung (also beim Spülen) für den Frischhaltungsprozeß, ferner beim Spülen und beim Fortstellen der geleerten Gläser. Es besteht die Gefahr, daß gerade bei diesen Hantierungen unvorsichtig vorgegangen wird, weniger dann, wenn die Gläser gefüllt sind, da ihnen eben des Inhaltes wegen dann eine liebevollere Behandlung zuteil wird. Also Obacht geben auf sich und namentlich auf das Personal. Acht geben muß man auch auf die Gummiringe bei wiederholtem Gebrauche. Vor dem ersten Gebrauche wäscht man sie in einer warmen Sodalösung noch einmal gehörig, damit etwa anhaftende Schmutzteilchen entfernt werden. Bei wiederholtem Gebrauche muß man untersuchen, ob sie noch ganz sind, besonders dann, wenn man sie, um die Ohren zu schonen, nicht an diesen gefaßt hat. Man hat dann oft Gelegenheit, sich selbst an den Ohren zu fassen, wenn man sieht, daß man mit Messer, Gabel oder Nadel ein Loch in den Ring gestoßen hat. Derartig verletzte Ringe sind natürlich nicht mehr zu verwenden, da sie an diesen Stellen nicht mehr abdichten können. Den Gummiringen geht es gerade so wie den Gläsern; auch sie verlangen

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

liebevolle Behandlung. Vor allen Dingen müssen sie nach dem Gebrauche — also nach der Entfernung vom Glas — gewaschen werden. Beachtet man dieses nicht, so bleiben Schmutzteilchen, Teilchen der Nahrungsmittel hängen. Diese verkrusten oder gehen in Verwesung über, greifen den Gummiring an und verderben ihn natürlich. Wesentlich ist auch die Aufbewahrung der Gummiringe. Gummiringe an feuchten, dumpfen Plätzen aufbewahrt, müssen verderben. Gummiringe in gequetschtem, gepreßtem Zustande können ihre Form verlieren. Aufbewahrt werden die Gummiringe am besten aufeinander liegend in einem nicht allzu hellen, etwas kühlen Raume, wobei beachtet werden soll, daß die Ringe nicht direktem Luftzuge ausgesetzt sind, da dieser den Gummi austrocknet und seiner Elastizität und Geschmeidigkeit gefährlich wird.

Die Güte der Ringe bedingt allerdings ein zu ängstliches Umgehen mit diesen nicht. Hat man daher einen solchen Raum nicht, so genügt auch die Aufbewahrung in der Küche an einem luftigen, nicht zugigen Platze bei flacher Lagerung der Ringe. Man kann sich ja eine dem inneren Durchmesser der Ringe entsprechende Papprolle machen und die Ringe darüberziehen.

Wesentlich bei Benutzung der Ringe ist natürlich auch, daß diese die nötige Elastizität und Geschmeidigkeit besitzen. Man stellt dies durch einfaches Ziehen der Gummiringe fest. Beim Untersuchen der Gummiringe auf ihre Unversehrtheit zieht man praktischerweise die Ringe nicht der Länge, sondern der Breite nach. Würde man den Ring der Länge nach auseinander ziehen, so würde man leicht die beschädigte Stelle übersehen können.

Auch über Federn und Bügel kurz noch einige Worte.

Naturgemäß übt das heiße Wasser bei oftmaligem Gebrauche der Federn und Bügel auf ihre Spannkraft einen ungünstigen Einfluß aus, so daß sie mit der Zeit lahm werden. Im Anfang kann man sich da helfen, indem man die Federn nach unten oder die Bügel an den Außenenden nach innen biegt, und hierdurch wieder eine größere Spannkraft erzielt. Doch nimmt die Spannkraft dann schneller ab. Man muß zur Neuanschaffung schreiten, was bei Benutzung der Apparate, da nur die Federn in Betracht kommen, nicht viel ausmacht. Die Federn bei dem neuen Apparat kann man aufeinander klemmen, wenn die Spannkraft verloren ist. Bei den Bügeln ist es allerdings eine etwas kostspieligere Sache, doch kommen die Bügel bei den Weck'schen Einrichtungen auch nur nebenbei in Betracht. Zur Erhaltung der Spannkraft empfiehlt es sich, die Federn und Bügel nach dem Gebrauche mit einem Tuche trocken zu reiben und mit etwas Vaselinöl leicht einzufetten.

Das Trockenreiben und Einfetten ist übrigens bei allen benutzten Metallteilen angebracht, da diese dadurch vor Rost geschützt bleiben und ihr gutes Aussehen bewahren. Namentlich

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

soll man das Einfetten nicht unterlassen, wenn die Geräte längere Zeit hindurch nicht benutzt werden sollen. Hat sich einmal ein Rostflecken angesetzt, so bestreicht man diese Stelle mit einem in Petroleum getauchten Läppchen, wodurch der Rostflecken verschwindet.

Ein Hinweis hierauf mag ja etwas hausbacken erscheinen, doch dürfte die Wiederholung nicht unangebracht sein.

Vor allem sei noch besonders hervorgehoben, daß Reinlichkeit wesentlich das Gelingen der Arbeit fördert, daß die Ueberwachung des weniger zuverlässigen Personals nicht unterlassen werden darf. Das letztere schon deshalb nicht, weil durch die Erfahrung immer wieder bestätigt wird, daß das Personal aus Mangel an Interesse und Fleiß, aus Bequemlichkeit und Indolenz oftmals guten Neuerungen ablehnend gegenübersteht und ihrer Einführung den Weg nicht ebnet.

In jeder Küche aber können die Weck'schen Einrichtungen, da ihre Handhabung einfach, ihre Konstruktion solide ist, ruhig angewandt werden.

B. Die Nahrungsmittel und ihre Behandlung im allgemeinen.

In der Einleitung wurde bereits gesagt, daß beim Appertschen Verfahren das Prinzip kurz dahin charakterisiert werden könne: Nahrungsmittel, nach nötigem und gehörigem Erhitzen unter Luftabschluß aufbewahrt, halten sich.

Diese Tatsache war in der Praxis lange bekannt, ehe es gelang, sie wissenschaftlich zu begründen, da die Hilfsmittel fehlten, das Leben und Treiben der Verderbenerreger zu erforschen. Diese selbst konnten erst nach Vervollkommnung des Mikroskopes entdeckt werden.

Um den Frischhaltungsprozeß zu kennen, und um einen gewissen Ueberblick zu gewinnen, welche Feinde es zu bekämpfen gilt, müssen wir kurz das Wesentlichste erwähnen.

Die Nahrungsmittel im allgemeinen werden zersetzt auf zweierlei Art, durch Verwesung und durch Fäulnis.

Die Verwesung entsteht dann, wenn die Nahrungsmittel an der offenen Luft liegen und so dem Sauerstoff der Luft Gelegenheit gegeben wird, sich mit dem Kohlenstoff und Wasserstoff der Nahrungsmittel zu verbinden. Es ist dies genau der gleiche Vorgang wie bei der Verbrennung, nur daß er langsamer vor sich geht.

Bei der Fäulnis ist es anders. Hier spielt die Außenluft nicht die Rolle wie bei der Verwesung. Nehme ich z. B. Fleisch und lege es in Wasser oder bringe es in einen luftleeren Raum,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

so werde ich beobachten, daß in nicht zu langer Zeit eine Zersetzung eintritt, deren unangenehme Begleiterscheinungen jedermann bekannt sind.

Hierdurch wird bewiesen, daß nicht die Luft allein es ist, welche die Nahrungsmittel, in diesem Falle also das Fleisch, zum Verderben bringt, daß vielmehr noch andere, nicht ohne weiteres erkennbare Umstände vorhanden sein müssen, welche die Zersetzung verursachen. Es sind dies mit dem bloßen Auge nicht wahrnehmbare kleinste Lebewesen (Bakterien), welche in ungezählter Menge in der Luft sich befinden und zum Teil auch an den Nahrungsmitteln haften. Diese kleinsten Lebewesen befinden sich überall dort, wo Luft ist, aber auch dort, wo Luft war, und können ihr Zerstörungswerk jederzeit beginnen, da sie zum Teil ohne Sauerstoff leben und sich fortpflanzen können.

Hiernach liegt die Sache so: Fehlt die Luft und mit ihr der Sauerstoff, tritt keine Verwesung (Verbrennung) der Nahrungsmittel, sondern Fäulnis ein; sind die Lebensbedingungen für die niederen Organismen (Bakterien oder deren Pilzsporen) nicht vorhanden, tritt keine Fäulnis, sondern Verwesung ein; sind aber beide vorhanden, so tritt Verwesung und Fäulnis ein.

Beim Frischhalten der Nahrungsmittel gilt es also, diese Feinde zu bekämpfen. Um die Nahrungsmittel zu Dauerwaren zu machen, muß zunächst ein luftleerer Raum geschaffen werden, und ist über das „Wie" bei der Beschreibung der Weckschen Einrichtungen bereits **das Nötige gesagt worden.** Die Schaffung des luftleeren Raumes muß aber Hand in Hand gehen mit dem Abgraben der Lebensbedingungen für die Bakterien oder deren Samen (Sporen), und dies geschieht durch die Erhitzung, worüber bereits auch bei der Schilderung des Frischhaltungsprozesses des Glasinhaltes im Wasserbade einiges gesagt wurde.

In bewußter Absicht, entgegen anderen Bestrebungen und Gepflogenheiten, stellen wir an die Spitze den Leitsatz, daß es zur richtigen Handhabung des Appert'schen Verfahrens unbedingt erforderlich ist, daß keine fremden Stoffe, mit Ausnahme vielleicht von Salz, Zucker, Alkohol und Essig, wenn es beliebt wird, mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommen dürfen. Es sind hierbei für uns gesundheitliche Gründe maßgebend, da wir keine der sonstigen, die Haltbarkeit der Nahrungsmittel günstig beeinflussenden Stoffe als gesundheitlich einwandfrei ansehen können.

Mit bewußter Absicht stellen wir weiter fest, daß bei gutem Zustande und bei richtiger Behandlung für die Haltbarkeit der

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Nahrungsmittel derartige Zusätze durchaus unnötig sind.

Endlich betonen wir, daß wir als Farbmittel für die Nahrungsmittel, einerlei welcher Art, nur solche Stoffe anerkennen, welche im eigenen Haushalte aus den Nahrungsmitteln selbst hergestellt werden.

Alle künstlichen Farbstoffe verwerfen wir absolut, weil sie — selbst wenn ihre Anwendung gesundheitlich einwandfrei sein sollte, was in den allermeisten Fällen aber, wenn überhaupt jemals, nicht der Fall ist — lediglich eine eitle Täuschung hervorzurufen imstande sind.

Der Satz: Man ißt auch mit dem Auge, bleibt für uns trotzdem bestehen. Das Auge muß eben an die natürliche Farbe der Speisen gewöhnt werden. Weshalb müssen z. B. Erbsen und Bohnen grasgrün sein, während man beim Fleisch die Farbenänderung ruhig hinnimmt?

Wenn wir Konservierungs- und Farbmittel ablehnen, so geschieht dies aus guten Gründen. Der Hauptgrund ist der, daß sie nicht nötig sind. Ein weiterer Grund ist der, daß sie gefährlich sind, und zwar selbst dann gefährlich, wenn sie selbst der Gesundheit nicht schädlich sein würden. Konservierungsmittel wirken nämlich auch dann, wenn sie Lebensmitteln zugesetzt werden, welche nicht reinlich und nicht sorgfältig behandelt wurden, welche vielleicht gar schon in beginnender Zersetzung waren; wie leicht liegt da die Gefahr vor, daß die begonnene Zersetzung bereits so viele giftige Stoffe gebildet hatte, daß diese der Gesundheit schädlich werden können. Ein weiterer Grund für uns, Konservierungs- und Farbmittel abzulehnen, ist der, daß sie in der Hand der Hausfrau durch Unkenntnis der letzteren gefährlich werden können, weil sie in zu großen Mengen verwandt werden, oder weil sie, zu lange aufbewahrt, sich selbst zersetzt haben und doch noch zur Verwendung kommen.

Eine exakte Wage sollte in jeder Küche vorhanden sein. Wie ist es aber tatsächlich? Und wenn sie vorhanden ist, wird sie auch benutzt?

Die Hausfrau wird nicht immer bei der Abmessung eine Wage befragen, und bei den Küchenwagen kommt's ja ohnehin meistens auf ein paar Gramm mehr oder weniger nicht an, ebensowenig wird sie Anstand nehmen, die Chemikalien zu benutzen, wenn sie nur ihr Aussehen nicht verändert haben. Da heißt's manchmal: Man nimmt eine Messerspitze voll, einen

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Teelöffel voll oder ähnlich. Das sind doch in der Tat so unbestimmte, leere Begriffe, daß man nicht umhin kann, dieser gefährlichen Ausdrucksweise bestimmt entgegen zu treten.

Die Farbmittel sind eitle Täuscher, leider auch in solchen Fällen, wo die Nahrungsmittel bereits in Zersetzung übergegangen waren, und hierin liegt die größte Gefahr, größer, als wenn es sich nur darum handelte, das Aussehen der Nahrungsmittel zu verändern.

Für das letztere können wir, wie gesagt, einen vernünftigen Grund nicht entdecken.

Wir erwähnten schon, daß beim Appert'schen Verfahren Zusätze irgend welcher Art nicht vonnöten sind, so daß es also im Haushalte ohne Gefahr benutzt werden kann. Hierzu kommt noch ein glücklicher Umstand, der die Anwendung dieses Verfahrens in sinngemäßer und praktischer Weise derart ermöglicht, daß es das ganze Jahr hindurch in den Dienst der Küche gestellt zu werden vermag, leider aber nicht wird.

Bei den tausendfachen Versuchen, die angestellt worden sind, hat es sich gezeigt, daß die verschiedenen Nahrungsmittelgruppen sich dem Frischhaltungsprozeß, der Umarbeitung zu Dauerwaren (also jederzeit genußfertigen Nahrungsmitteln) in verschiedener Form mehr oder weniger leicht unterwerfen.

Die Reihenfolge ist: Obst (Obsterzeugnisse), Gemüse (Gemüseerzeugnisse), Fleisch (Fleischgerichte und Verwandtes).

Der Grund hierfür liegt in der Art der Nahrungsmittel selbst, sowie in der Art ihrer Gewinnung. Eine Erklärung dafür wird darin zu suchen sein, daß Obst unter natürlicheren Bedingungen gedeiht wie Gemüse, daß Vegetabilien anders zusammengesetzt sind wie die Nahrungsmittel, welche uns das Tierreich liefert. Bei Obst kommt noch hinzu, daß die Umbildung der Nahrungsstoffe, welche dem Boden entnommen werden, eine längere und andersgestaltete ist, wie bei Gemüse, daß Bäume und Sträucher mehrjährig sind, während Gemüse durchweg fast nur einjährig sind, daß endlich Gemüse am und im Boden wachsen, während Obst über dem Boden der Genußfähigkeit zugeführt wird, daß endlich, was das Wesentlichste sein dürfte, die Fruchtsäuren bakterienvernichtend wirken, so weit es sich nicht um Gärungsbakterien handelt.

Bei allen drei Gruppen spielen die Art der Nahrungszuführung, sowie die Art der Nahrungsstoffe selbst gleichfalls eine nicht zu verkennende Rolle. Es ist hier nicht der Ort, eingehend zu erörtern, warum dies so ist, doch ist es wichtig, zu wissen, daß es so ist.

Bei der Besprechung der einzelnen Nahrungsmittelgruppen wird das Wesentlichste kurz erwähnt werden. Zusammenfassend darf man als feststehend betrachten, daß Vieh, welches das ihm

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

von der Natur gebotene Futter erhält, daß Pflanzen, welche unter natürlichen Bedingungen wachsen, welchen natürliche Dungstoffe in richtiger Abmessung zugeführt werden, die besten sind, und was für uns das Wichtigste ist, am sichersten haltbare Nahrungsmittel liefern, daß mithin richtige Fütterung und richtige Düngung für den Geschmack, die Güte und Haltbarkeit der Nahrungsmittel, welche dem Frischhaltungsprozeß in den Weckschen Einrichtungen unterworfen werden sollen, wesentliche Bedingungen sind.

Der Umstand, daß die Nahrungsmittel in der genannten Reihenfolge sich dem Frischhaltungsprozeß mehr oder weniger leicht unterwerfen, ist überaus glücklich.

Obst ist im Laufe des Jahres nur in wenigen Monaten genußreif vorhanden, einzelne Sorten gar nur in wenigen Wochen, andere außer der Reifezeit nur zu einem verhältnismäßig hohen Preise. Gemüse ist länger zu haben, während auch hier wieder einzelne Sorten nur wenige Wochen zu haben sind; Fleisch ist das ganze Jahr hindurch zu haben, einzelne Sorten allerdings auch nur in wenigen Monaten. (Wir erinnern an Wild und Fische.)

Hierdurch wird der Plan für die Art und Weise der Anwendung des Appert'schen Verfahrens mit Hilfe der Weck'schen Einrichtungen im Haushalte klar vorgezeichnet.

Was man nur kurze Zeit haben kann, soll man für das ganze Jahr frisch halten, was man öfter haben kann, nur für die Zeit, wo es die Jahreszeit nicht bietet, was man immer haben kann, in praktischer Form zur Ersparung von Zeit und Arbeit im Küchenbetrieb.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Frischhaltungs-Gebote.

I.

Wenn Du Frischhalterin werden willst, schaffe nur Original-Weck-Apparate und -Gläser an, denn sie sind von bester und solidester Beschaffenheit, durch jahrelange Erfahrungen vervollkommnet und stets sorgfältig geprüft. Nie schaffe billige Nachahmungen an, denn dadurch verlierst Du nicht allein Zeit und Geld, sondern es erwächst Dir auch noch Aerger obendrein.

II.

Halte Deine Apparate und Gläser immer rein, blank und gebrauchsfertig. Beschädigte Gläser, Deckel und Ringe, sowie Federn, welche die Spannkraft verloren haben, brauche niemals. Brauchst Du den Apparat eine Zeit lang nicht, so fette alle Metallteile ein.

III.

Ein Thermometer, welches nicht gleichmäßig steigt und fällt, ist untauglich.

IV.

Gummiringe, die gewellt, gerissen oder hart sind, darfst Du nicht verwenden. Vergiß auch nicht, dieselben vor Gebrauch in lauwarmem Sodawasser abzuwaschen. Das Aufbewahren der Gummiringe geschieht, indem Du sie auf eine Säule von Holz aufziehst und dann an einem kühlen, zugfreien Orte aufbewahrst.

V.

Was Du auch sterilisieren magst, sei es Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch oder Wild, nimm es nur von bester und ganz frischer Qualität und verarbeite alles möglichst sofort ohne Aufschub. Nahrungsmittel, die den Keim der Verwesung schon an sich tragen, taugen zum Sterilisieren nicht.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

VI.

Reinige die Nahrungsmittel vor dem Gebrauche sorgfältig und beachte streng die bei den Rezepten gegebenen Vorschriften, namentlich in bezug auf Temperatur und Kochzeit. Kürze die Kochzeit nie ab, sie fängt erst an, wenn die bestimmten Grade erreicht sind. Bei 2 Liter-Gläsern sterilisiere eher etwas länger. Trockne den Deckel und Glasrand, sowie auch den Ring gehörig ab, bevor Du diesen auflegst.

VII.

Fange beim Sterlisieren nicht mit dem Schwierigsten an, gehe von den einfachen zu den komplizierten Rezepten über. Die Rezepte in den Gebrauchsanweisungen und Kochbüchern sind allgemein als Richtschnur zu betrachten. Aus bestimmten Gründen kann manchmal eine kleine Abweichung möglich oder auch geboten sein. Hat die Frischhalterin einmal genügende Erfahrung, so weiß sie, wo sie solche Abweichungen vornehmen kann.

VIII.

Fülle die Gläser nicht zu voll, damit der Inhalt beim Sterilisieren nicht auskochen kann.

IX.

Fülle nie kalte Gläser mit heißem Inhalt, oder umgekehrt. Stelle nie kalte Gläser in heißes Wasser, stelle auch nicht heiße Gläser in kaltes Wasser, oder in Zugluft, oder auf Steinfliesen. Nimm die Gläser nicht aus dem Apparat, bevor sie richtig abgekühlt sind.

X.

Wenn die Gläser in den Frischhalter eingestellt sind, so prüfe, ob Ring und Deckel richtig aufgelegt und ob jedes Glas mäßig unter Federdruck steht, indem Du die Federn hebst.

XI.

Lasse das Wasser **niemals beim Sterilisieren aufwallen;** die nötige Temperatur kann auch erreicht werden, wenn das Wasser nur „zieht".

XII.

Tags nach dem Sterilisieren oder am dritten Tage prüfe die Gläser: 1. ob sie geschlossen sind und 2. ob der Inhalt sich hält. Deshalb ist es ratsam, die Gläser durch Ueberfassen zu kontrollieren, ob dieselben noch geschlossen sind. Stelle die Gläser niemals aufeinander, denn dann ist es unmöglich, diese Kontrolle auszuüben, außerdem läufst Du dabei Gefahr, die Gläser zu zerbrechen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

XIII.

Wenn ein Glas nicht geschlossen ist, so untersuche besonders den geschliffenen Rand des Glases und des Deckels, ob diese beschädigt sind. Auch prüfe den Gummiring auf seine Verwendbarkeit. Schlecht geschliffene Gläser oder solche mit Fabrikationsfehlern werden ersetzt.

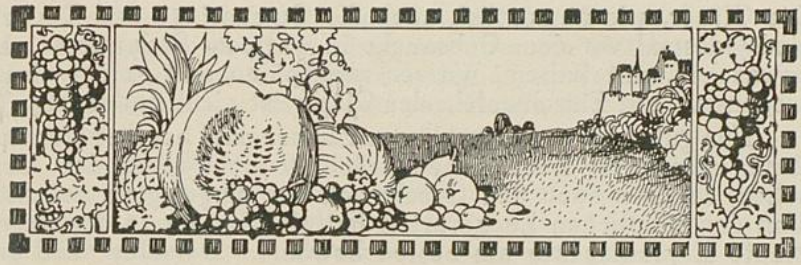
XIV.

An einem luftigen, kühlen, trockenen und nicht hellen Orte bewahre Deine Konserven auf.

XV.

Vor dem Gebrauche prüfe die Konserven nach dem Aussehen, nach dem Geruch und nach dem Geschmack. Eine Konserve, über deren Güte Du im Zweifel bist, brauche nie.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg



Die Frischhaltung von Obst.

Allgemeines.

Die Frischhaltung von Obst in den Weck'schen Gläsern ist sehr leicht und einfach, sie gelingt stets, wenn man folgendes beobachtet:

Die Früchte müssen unbedingt bei trockenem Wetter und nicht in betautem Zustande geerntet werden. Sie sind so viel wie irgend möglich staufrei zu halten, damit sie nicht beim Einlegen in die Gläser gewaschen zu werden brauchen. Ein Waschen der Früchte schadet stets dem Aussehen und dem Aroma derselben. Sollten jedoch trotz größter Vorsicht die Früchte verunreinigt sein, so dürfen sie nur mit einem feuchten Läppchen abgewischt werden. Weichfleischige Früchte, wie Erdbeeren, werden in ein Sieb bezw. in den Gemüsedämpfer getan und durch mehrmaliges kräftiges Eintauchen in kaltes Wasser von dem anhaftenden Schmutz befreit. Marktfrüchte müssen gewaschen werden, da man nicht weiß, durch wie viele und welche Hände sie gegangen sind und wie sie gelagert haben.

Nur tadellos gesunde, weder zu reife noch zu unreife Früchte dürfen verwendet werden. Erstere würden sofort im Glase zerfallen und unansehnlich werden, letztere haben, da zu unreif, das Aroma der betreffenden Fruchtart in noch nicht genügender Weise ausgebildet, der Säuregehalt ist ein zu großer, welcher auch durch Zugabe größerer Zuckermengen nicht zu verdecken wäre, infolgedessen solche Früchte geschmacklos sein würden. Es wird später bei Beschreibung der einzelnen Fruchtarten noch besonders darauf hingewiesen werden.

Das Einfüllen in die Gläser muß, wenn irgend möglich, bald nach dem Ernten stattfinden.

Die zu verwendenden Geräte müssen, wie bereits bei Beschreibung derselben gesagt, peinlich sauber gehalten werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Die Gläser, wie namentlich auch die Gummiringe und Deckel, sind jedesmal vor dem Gebrauche in warmem Sodawasser abzuwaschen, mit kaltem Wasser abzuspülen und sofort abzutrocknen. Ein Einschwefeln der Gläser ist nicht notwendig.

Nur guter, reiner, ungebläuter Zucker darf benutzt werden, denn unsauberer Zucker beeinträchtigt nicht allein das Aussehen, sondern auch den Geschmack der eingelegten Früchte. Von den käuflichen Zuckerarten hat sich bis heute der ungebläute Krystallzucker am besten bewährt. Derselbe wird geläutert, d. h. er wird mit der bei den einzelnen Fruchtarten angegebnen Menge Wasser versetzt und unter fleißigem Abschäumen solange gekocht, bis er vollständig klar geworden ist.

Die zum Einlegen in die Gläser bestimmten Früchte werden meistens, mit Ausnahme einiger Beerenobstarten, in rohem Zustande, also gleich vom Baume fort, in die Gläser gefüllt. Das Einfüllen ist eine Kunst. Es hat so zu geschehen, daß erstens möglichst wenig Hohlräume dabei entstehen, zweitens so fest wie möglich, damit das Obst beim Kochprozesse seine Form nicht verändern kann. Es geschieht dieses durch öfteres Aufstoßen auf die federnde Hand oder auf ein mehrmals zusammengelegtes Handtuch, welches auf dem Tische liegt.

Kleine Früchte werden nicht geteilt, sie bleiben ganz. Größere Früchte werden vorteilhafter halbiert. Beim Einlegen halbierter Früchte hat man darauf zu achten, daß die Schnittflächen, also die inneren Flächen der Frucht, nach innen, die Außenseiten der Frucht jedoch nach außen zu liegen kommen.

Früchte, welche eine harte, häufig bittere und unverdauliche Haut haben, wie Zwetschen, Pfirsiche und Aprikosen, werden vorteilhafter geschält in die Gläser gefüllt. Wie das Schälen geschieht, wird später bei den genannten Fruchtarten besonders beschrieben werden.

Die Gläser müssen vollständig bis an den Rand mit dem Obst angefüllt werden.

Zur Verbesserung des Geschmackes der Früchte dient eine Zuckerlösung, die je nach der Fruchtart, ihrem Säuregehalt und dem persönlichen Geschmack, wie bereits erwähnt, verschieden sein muß und wird.

Dieser Zuckerzusatz dient also, wie gesagt, nur ganz allein zur Verbesserung des Geschmackes, nicht zur Erhaltung der Früchte. Dieselben können auch ohne jeglichen Zuckerzusatz, nur durch Auffüllen abgekochten Wassers sterilisiert werden. Dieses ist ein nicht hoch genug anzuschlagender Wert der Weckschen Einrichtungen, wodurch den Zuckerkranken, was für diese in gesundheitlicher Beziehung von außerordentlicher Wichtigkeit ist, der Genuß des Obstes während des ganzen Jahres ermöglicht wird.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Die Zuckerlösung oder das abgekochte Wasser wird, wenn sie erkaltet ist, möglichst langsam über die Früchte gegossen, damit die Luft aus den Zwischenräumen entweichen kann. Die Flüssigkeit darf nur fingerbreit vom Rande des Glases zu stehen kommen.

Hat man jedoch sehr viel Obst einzuwecken, oder befürchtet man das „Steigen der Früchte in den Gläsern, so verfährt man anders. Man übergießt die in die Gläser gefüllten Früchte mit der kochenden Zuckerlösung. Ein Springen der Gläser ist nicht zu befürchten, wenn man diese auf ein mehrmals zusammengelegtes, naßkaltes Tuch stellt. Nun läßt man die Gläser etwas erkalten, füllt die Gläser vollends voll bis ca. 3 cm unterhalb des Glasrandes, stellt sie in den Apparat und sterilisiert sofort. Die durch die Zuckerlösung vorgewärmten Gläser kann man ruhig in etwa 40—50 Grad warmes Wasser stellen, wodurch natürlich der Sterilisierungsprozeß auch weit schneller beendet ist, was bei einer größeren Anzahl Gläser wohl ins Gewicht fällt, da schnelleres Arbeiten Ersparnis an Zeit und Feuerung bedeutet.

Bei der Berechnung der zu brauchenden Menge Zuckerlösung nimmt man ungefähr $\frac{1}{3}$ des Glasinhaltes an. Wenn also z. B. 12 Stück $\frac{1}{2}$ Liter-Gläser mit Kirschen eingelegt werden sollen, so rechnet man $12 \times \frac{1}{6}$ Liter $=$ 2 Liter Zuckerlösung. Rechnet man nun für Süßkirschen 300 g Zucker auf 1 Liter Wasser, so erhält man 300 g $\times$ 2 $=$ 600 g Zucker für die 12 Gläser mit Kirschen.

Sollte jedoch von dieser Zuckerlösung etwas übrig bleiben, so kann man dieselbe in Flaschen füllen, kühl aufbewahren oder sterilisieren und dann später für eine folgende Fruchtart benutzen.

Zum Frischhalten des Obstes wählt man vorteilhafter kleinere Gläser, wenn die Familie nicht zu groß ist. Die besten Gläser hierfür sind die $\frac{1}{2}$ Liter-Gläser.

Die mit Früchten gefüllten Gläser werden nun vorsichtig in den Sterilisierapparat gestellt. Hierauf wird der Apparat in den Sterilisiertopf gesetzt und in den letzteren so viel kaltes Wasser hineingegossen, daß die Gläser mit Wasser bedeckt sind.

Zum Töten der Fäulnis- oder Gärungspilze und dadurch zur dauernden Haltbarmachung der Früchte müssen letztere nun eine bestimmte Erhitzung durchmachen, welche je nach der Art der Früchte eine verschiedene sein muß. Nähere Angaben hierüber werden bei den einzelnen Fruchtarten gemacht werden, man halte sich genau an diese und weiche von ihnen nicht ab. Man mache sich überhaupt zum Grundsatz, eher fünf Minuten länger wie angegeben zu erhitzen, als kürzer. Die Angaben für die Erhitzung sind genau nach langjährigen Erfahrungen festgelegt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Man rechnet die Zeit der Erhitzung von dem Augenblick ab, wo das Thermometer die bei den einzelnen Fruchtarten angegebene Temperatur erreicht. Steht demnach bei den Rezepten z. B.: sterilisieren 60 Minuten, so ist damit gemeint, daß man das Wasser im Sterilisiertopf zum Kochen kommen lassen soll. Von dem Augenblick, wo das Wasser kocht, was bekanntlich bei 100° C. eintritt, rechnet man die oben angegebenen 60 Minuten.

Heißt es dagegen: Man erhitze bei 80° C. 60 Minuten, so rechnet man von dem Augenblick an, wo das Thermometer 80° Celsius zeigt, die vorgeschriebenen 60 Minuten und behält diese Temperatur in vorgeschriebener Weise bei.

Eingeschaltet sei hier die Bemerkung, daß wir bei Temperaturen unter 100 Grad stets die Ausdrücke erhitzen, dünsten, eindünsten, bei Milch und Säften erhitzen, und bei diesen bei Temperaturen von 75—80 Grad erhitzen oder pasteurisieren gebrauchen. Bei Temperaturen von 100 Grad gebrauchen wir die Ausdrücke sterilisieren und kochen gleichwertig; bedienen wir uns des Ausdruckes sieden, so bedeutet dies ein Kochen auf langsamem Feuer, ohne daß das Wasser im Wasserbade lebhaft aufwallt.

Naturgemäß braucht ein weites Glas eine längere Zeit, um durchhitzt zu werden, als ein enges, daher wähle man möglichst zu einer Obstart oder zu einmaligem Eindünsten Gläser gleicher Weiten und gleicher Größen. **In den nachfolgenden Rezepten ist die Kochzeit für Früchte nur für ½ Liter-Gläser berechnet. Will man jedoch Früchte in weiteren Gefäßen frischhalten, so müssen bei den angegebenen Kochzeiten 5—15 Minuten, je nach den Gläsern, dazugerechnet werden. Wir wiederholen nochmals: Besser etwas länger, denn kürzer zu erhitzen.**

Während des Erhitzens der Früchte in den Gläsern muß der Sterilisiertopf unter allen Umständen stets geschlossen gehalten werden. Bei diesem Prozeß darf man den Sterilisiertopf nicht direkt aufs Feuer stellen, sondern nur auf die Platte des Herdes. Namentlich ist dieses notwendig beim Sterilisieren von Beeren- und Steinobst. Durch zu plötzliches und starkes Erhitzen dieser Obstarten platzen sie sehr leicht und heben sich in den Gläsern.

Wenn nun die Früchte ihre vorgeschriebene Zeit erhitzt sind, was bei Obst auf möglichst ruhigem Feuer zu geschehen hat, wenn man, wie bereits erwähnt, ansehnliche und nicht geplatzte Früchte haben will, so nimmt man den Sterilisiertopf vom Feuer, stellt ihn an einen möglichst kühlen Platz, nimmt dann den Topfdeckel ab und läßt die Gläser in dem Wasser erkalten. Hat man viel zu sterilisieren, nimmt man den Apparat aus dem Wasserbade und stellt ihn an einen zugfreien Ort, etwa

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

auf einen Tisch, und nimmt, wenn die Gläser schon ungefähr erkaltet sind, die Gläser heraus, kontrolliert aber den Verschluß erst nach dem Erkalten. Weil Steinfliesen die Bodenplatte zu jäh abkühlen, soll man den heißen Apparat nicht auf solche stellen. Hat man zwei Apparate zur Verfügung, so kann man umschichtig und dadurch wesentlich schneller arbeiten.

Die Aufbewahrung der Gläser hat möglichst kühl und dunkel zu geschehen. In einem kühlen, aber nicht dumpfen Raum leiden die Gummiringe nicht und die Gläser sind einem nachträglichen Verderben entzogen. Dunkel sollte der Raum sein, da einige Früchte in den Gläsern unter der Einwirkung grellen Lichtes an ihrer Farbe leiden würden. Sinkt die Temperatur am Aufbewahrungsort unter 0 Grad, so muß für Temperaturerhöhung in passender Weise gesorgt werden.

Der beste Raum ist ein guter Keller. In diesem läßt man sich vom Tischler ein Holzgestell herrichten, auf welchem die Gläser ihren Platz finden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Frischhaltungs-Anweisungen.

Nach der Reifezeit der einzelnen Obstarten geordnet.

1. Erdbeeren.

Die zum Frischhalten bestimmten Erdbeeren dürfen nicht überreif, aber auch nicht zu unreif sein, sie müssen möglichst festes Fleisch haben, großfrüchtig sein und entweder eine ganz weiße oder lebhaft rote Färbung haben. Besonders bewährt haben sich die Sorten Weiße Ananas, Laxtons Noble, König Albert von Sachsen und Jucunda. Die Früchte müssen möglichst früh am Morgen gepflückt werden, nachdem der Tau von den Früchten abgetrocknet ist. Zum Pflücken bedient man sich am besten einer sogen. Pflückschere, hierdurch werden die Früchte am wenigsten beschädigt. Dann werden die Früchte von den Stielen und Kelchblättern dadurch befreit, daß diese von der Frucht abgedreht, nicht aus ihr herausgezogen werden. Letzteres muß entschieden vermieden werden, da sonst die Früchte beim Erhitzen zerfallen. Sollten die Früchte sehr unsauber sein, was aber nicht vorkommen sollte, da sie durch Bedecken des Bodens mit Holzwolle etc. leicht davor geschützt werden können, so müssen sie natürlich gewaschen werden. Dieses geschieht, indem man die Früchte vor dem Abdrehen der Stiele in einem Gefäße mit Wasser abschwenkt. Dann werden sie zum Abtropfen vorsichtig nebeneinander auf ein Sieb gelegt.

Rezept I.

Die so vorbereiteten Früchte werden vorsichtig in einen möglichst weiten, aber flachen Kochtopf gelegt, mit der vorher gekochten und abgekühlten Zuckerlösung, bereitet aus 1 kg Zucker auf 1 Liter Wasser, reichend für 10 Pfund Früchte, übergossen. Die Früchte werden nun aufs Feuer gesetzt und langsam auf 90° Celsius erwärmt. Wünscht man, daß die Erdbeeren ihre schöne Farbe nicht einbüßen, so empfiehlt es sich, bei dem Erhitzen etwas Saft von schwarzen Kirschen hinzuzufügen. Nachdem dieses geschehen, wird der Topf zugedeckt und auf 24 Stunden fortgestellt. Nun werden die Erdbeeren recht vorsichtig in die Gläser gefüllt, die Zuckerlösung wird darüber gegossen und alles langsam bis 75° Celsius erwärmt. Diesen Wärmegrad läßt man 15 Minuten auf die Früchte einwirken.

Auf diese Weise frischgehaltene Erdbeeren verlieren ihre Farbe fast nicht, bleiben fest und füllen den Raum im Glase vollständig aus.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Da die Erdbeeren sehr viel Saft ziehen, so wird es vorkommen, daß noch genügend hiervon übrig bleibt. Diesen filtriert man durch ein dichtes Tuch, füllt ihn in Saftflaschen, erhitzt 15 Minuten auf 90° und gewinnt so noch einen vorzüglichen Erdbeersaft.

Rezept II.

Die wie angegeben vorbereiteten Früchte werden roh unter vorsichtigem Aufstoßen der Gläser möglichst fest in diese gefüllt, schichtweise mit möglichst feinem Zucker bestreut (auf ein ½ Liter-Glas ca. 1 Eßlöffel voll) und auf einen Tag fortgestellt. Tags nachher werden die in den Gläsern zusammengefallenen Früchte nachgefüllt, daß die Gläser voll werden, und hierauf 15 bis 20 Minuten möglichst langsam bei 75° C. erwärmt.

Rezept III.

Die vorbereiteten Erdbeeren füllt man roh in die Gläser, möglichst fest, ohne jedoch die Früchte zu drücken. Hierauf wird die gewünschte Zuckerlösung, 300—1000 g Zucker auf ein Liter Wasser, gekocht. Diese wird kochend auf die Erdbeeren gegossen, indem man die Gläser auf ganz nasse, mehrmals zusammengelegte Tücher stellt, um das Springen zu verhüten. Hierauf werden die geschlossenen Gläser in den Apparat gestellt und dieser 15—20 Minuten bei 75° erhitzt. Die durch die Zuckerlösung vorgewärmten Gläser kann man ruhig in heißes Wasser stellen, ohne das Springen derselben befürchten zu brauchen.

2. Unreife Stachelbeeren.

Hierzu wählt man möglichst kleine Früchte deutscher Sorten, da die englischen großfrüchtigen Sorten eine zu dicke und harte Schale haben. Die vorzüglichste Sorte hierzu ist die „Lange grüne". Die gereinigten Früchte werden vom Stiele und Kelche befreit, mit einem dünnen Hölzchen mehrmals durchstochen und dann möglichst fest in die Gläser gefüllt. Dann wird die vorher bereitete Zuckerlösung, bestehend aus 750 g Zucker auf 1 Liter Wasser darübergegossen, und die Früchte werden ca. 20 Minuten bei 90° erhitzt. Diese Stachelbeeren eignen sich vorzüglich zu kleinen Törtchen und größeren Kuchen und sind eine prachtvolle, erfrischende Zuspeise im Winter zum Ochsenfleisch. Sollte, wie es häufig vorkommt, der Geschmack dieser unreifen Stachelbeeren nicht zusagen, so empfiehlt es sich, zu der Zuckerlösung ein Päckchen Oetkers Vanillezucker oder eine kleine Stange Vanille mitzukochen.

Die reifen Stachelbeeren werden genau so sterilisiert, sind aber nicht so aromatisch und erfrischend, wie die unreifen Stachelbeeren.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Stachelbeer-Kompott.

Unreife Stachelbeeren werden gesäubert, vom Kelche und Stiel befreit, in einen hierzu geeigneten Kochtopf getan und aufs Feuer gestellt. Dann nimmt man auf 10 Pfund Früchte 4 kg Zucker (möglichst feinen Krystallzucker) und eine halbe Stange Vanille, gibt dieses dazu und läßt die Früchte langsam zum Kochen kommen. Nach einmaligem Aufwallen nimmt man den Topf vom Feuer, läßt die Früchte erkalten, füllt sie dann in die Gläser und erhitzt 20 Minuten bei 90°.

3. Kirschen.

Unter den Kirschen gibt es süße und saure Kirschen. Beide Arten eignen sich gleich vortrefflich zum Sterilisieren, sofern sie möglichst festes Fleisch, gutes Aroma und vorteilhafte Größe haben.

Die Eigenschaften besitzen unter den Süßkirschen die meisten Knorpelkirschen-Sorten, unter den Sauerkirschen die Amarellen und Weichseln.

Jedoch wählt man mit Vorliebe nur die dunklen Sorten, weil die roten beim Sterilisieren leicht die Farbe verlieren und dann im Glase häßlich aussehen.

Als die geeignetsten Sorten gelten von Süßkirschen die spanische schwarze Knorpelkirsche und die Leberkirsche, von den Sauerkirschensorten namentlich die große lange Lotkirsche, meist Schattenmorelle genannt. Sämtliche zum Sterilisieren bestimmten Sorten müssen reif sein, ohne jedoch überreif zu sein. In manchen Jahren, namentlich in trockenen, haben die Kirschen gerne „Maden", worauf unbedingt zu achten ist.

Die Kirschen können auf verschiedene Weise sterilisiert werden:

a) als süße Kirschen.

Hierzu können sämtliche Süßkirschen, wie auch Sauerkirschen genommen werden.

Die verlesenen und gesäuberten Früchte werden vom Stiel befreit, dann werden sie möglichst fest in die Gläser gefüllt. Für Süßkirschen nimmt man dann eine Zuckerlösung, hergestellt aus 300 g Zucker auf 1 Liter Wasser, für Sauerkirschen eine solche von 750 g, gießt dieselbe darüber und dünstet die Früchte in den Gläsern 20 Minuten bei 90° C.

b) als sauere Kirschen.

Hierzu nimmt man nur Sauerkirschen. Der Stiel wird bei diesen Früchten belassen, oder auch zur Hälfte gekürzt. Die Kirschen werden ebenfalls möglichst fest in die Gläser gefüllt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Dann wird eine Lösung von ½ Liter Essig, ½ Liter Wasser und 750 g Zucker, einigen Nelken und etwas Zimt, je nach gewünschtem Geschmack, bereitet, gekocht und geläutert und nach dem Erkalten über die Kirschen in die Gläser gegossen. Die Früchte werden ebenfalls 20 Minuten bei 90° gedünstet.

c) Kirschenkompott.

Hierzu kann man auch überreife, geplatzte oder sonst zum Sterlisieren als ganze Frucht unbrauchbare Kirschen benutzen. Jedoch dürfen dieselben natürlich nicht angefault oder sonstwie in Fäulnis oder Gärung übergegangen sein. Die Früchte werden entsteint und in einem geeigneten Kochtopf aufs Feuer gestellt. Nun fügt man möglichst feinen Zucker dazu, man rechnet auf 5 kg Früchte ½ kg Zucker. Unter fleißigem Rühren werden die Früchte zum Kochen gebracht. Nach einmaligem Aufwallen nimmt man den Topf vom Feuer und läßt die Früchte darin erkalten. Alsdann füllt man die Frucht in die Gläser und erhitzt 20 Minuten bei 90° C.

Wenn in manchen Jahren durch ungünstige Witterungsverhältnisse die Früchte schnell platzen und unansehnlich werden, ist durch diese billige Verwendungsart auch die Verwendung solcher Früchte gesichert. Dazu hat das Kompott einen ganz vorzüglichen Geschmack und eignet sich ganz ausgezeichnet als Zuspeise zu allen Fleisch- und Mehlspeisen.

4. Grüne Nüsse.

Unter grünen Nüssen versteht man die unreifen Nüsse des Walnußbaumes, welche ein sehr feines, namentlich aber sehr gesundes Kompott liefern.

Die Nüsse müssen den nötigen Reifegrad erreicht haben, d. h. sie dürfen weder zu jung, noch zu alt sein. Der innere Kern muß bereits vorhanden sein, während die Umhüllung desselben, die spätere harte Schale, noch vollständig weich sein muß, so daß die Frucht leicht durchstochen werden kann. Diese Eigenschaft hat die Frucht ungefähr um den 1. Juli herum, zu welcher Zeit sie also gepflückt werden muß.

Die Nüsse können in Zucker, wie auch in Essig sterlisiert werden.

In beiden Fällen werden die Nüsse mit einem spitzen Hölzchen mehrmals durchstochen. Dann werden dieselben ungefähr 14 Tage in kaltes Wasser gelegt, welches täglich zweimal erneuert werden muß. Nach dieser Zeit werden die Nüsse ca. 10 Minuten in kochendem Wasser blanchiert und auf ein Sieb gegossen. Man bereitet eine Zuckerlösung aus 1000 g Zucker auf 1 Liter Wasser und fügt Zimt nach Geschmack bei sowie einige Nelken. In dieser kochenden Zuckerlösung werden die

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Nüsse ca. 5—10 Minuten aufgekocht, dann abgekühlt in die Gläser gefüllt und 20 Minuten lang bei 100° sterilisiert.

Bei Nüssen in Essig verfährt man ebenso, nur werden die Nüsse dann in einer Zucker-Essig-Lösung aufgekocht.

Weiße Nüsse.

Um den 1. Juli herum gepflückte grüne Nüsse werden geschält, worauf sie sofort in kaltes Wasser gelegt werden. Hierauf werden sie in kochendes Wasser getan. In demselben werden sie solange gekocht, bis man sie mit einem spitzen Hölzchen leicht durchstechen kann. Dann werden sie vorsichtig herausgenommen und in kaltes Wasser gelegt, in welchem sie erkalten müssen. Alsdann legt man sie in die Gläser, gießt die vorher gekochte Zuckerlösung, bestehend aus 750 g Zucker auf 1 Liter Wasser, darüber und erhitzt 20 Minuten bei 90°.

5. Grüne Mandeln.

Um den 1. Juli herum gepflückte grüne Mandeln werden mit einer Nadel mehrmals durchstochen. Dann werden sie in kochendes Wasser getan, in welchem sie einigemal zum Aufwallen gebracht werden. Abgekühlt, werden sie in die Gläser gefüllt, die übliche Zuckerlösung, 750 g Zucker auf 1 Liter Wasser, darübergegossen und in den Gläsern 20 Minuten bei 100° sterilisiert.

6. Johannisbeeren.

Die zum Frischalten geeignetsten Johannisbeeren sind die großfrüchtigen Sorten „Große rote Kirsch", die „Weiße Holländische" und die schwarze „Bangup", welch letztere namentlich von den Engländern gern genossen wird.

Nachdem die Früchte, wenn nötig, möglichst schnell gewaschen sind, werden sie mit einer silbernen Gabel vorsichtig abgebeert und in einen geeigneten Kochtopf gebracht. Dann wird eine Zuckerlösung, bestehend aus 750 g Zucker auf 1 Liter Wasser, hergestellt und, nachdem sie abgekühlt ist, über die Früchte gegossen. Nachdem das Ganze in dem Kochtopf auf 90° und zwar 20 Minuten lang erwärmt wurde, wird es 24 Stunden fortgestellt, vorsichtig in die Gläser gefüllt, der nötige Saft wird dazugegossen und alsdann die Früchte in den Gläsern 20 Minuten bei 80° sterilisiert.

Die Johannisbeeren sind eine ganz vortreffliche Zuspeise zum Ochsenfleisch. Da die Früchte sehr billig, sollten sie viel mehr als bisher Verwendung finden. Auch finden sie in letzter Zeit sehr viel Verwendung als Heilmittel für Rheumatismus- und Gichtleidende.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Da durch die in den Früchten enthaltenen Samen oft Unzuträglichkeiten entstehen, indem dieselben sich zwischen die Zähne setzen, so empfiehlt es sich auch, obengenannte Sorten mit einer spitzen Federspule vorsichtig am Stielende zu durchstechen, damit die Kerne herausfallen. Die weitere Behandlung ist dieselbe, wie angegeben.

7. Himbeeren.

Sorgfältig gepflückte Himbeeren werden vorsichtig in einen möglichst weiten Kochtopf gelegt. Alsdann wird eine Zuckerlösung, bestehend aus 500 g Zucker mit 1 Liter Wasser, gekocht und erkaltet über die Früchte gegossen. Diese werden dann möglichst langsam bis auf 80° erhitzt und 24 Stunden fortgestellt. Darauf werden die Früchte in die Gläser gefüllt, der Saft darübergegossen und die Himbeeren ca. 15 Minuten bei 75° erhitzt.

So behandelt füllen die Früchte den Raum im Glase vollständig aus. Sollte noch Saft übrig bleiben, filtriert man denselben durch Papier oder durch ein Tuch, füllt ihn in Saftflaschen und dünstet ihn ca. 10 Minuten bei 90°.

8. Mischobst.

5 Pfund Kirschen entsteint, 3 Pfund Erdbeeren, 3 Pfund Stachelbeeren, 3 Pfund Johannisbeeren, 3 Pfund Himbeeren, 5 Pfund Zucker. Nachdem die Früchte gewaschen und sauber von Stiel und Blüten befreit sind, bringt man sie möglichst schnell, lagenweise mit dem dazwischen gestreuten Zucker in die Gläser und erwärmt sie (ohne den Ring dazuzutun) 10 Min. bei 90°. Abgekühlt füllt man die Gläser voll und erhitzt jetzt 20 Minuten bei 90°. Diese Früchte bilden nicht allein ein vorzügliches Kompott, sondern sind auch zu dem bekannten Pudding Tuttifrutti gut zu verwenden.

9. Brombeeren.

Brombeeren werden genau so behandelt wie Himbeeren.

10. Maulbeeren.

Von den Maulbeeren kennt man weiß-, rot- und schwarzfrüchtige Sorten, welche sich gleich vorzüglich zum Sterilisieren eignen, von denen die schwarzfrüchtigen aber doch die aromatischsten sind. Man wähle hierzu die Früchte nicht vollständig reif, da sie in diesem Zustande pikanter schmecken. Die Früchte werden möglichst fest in die Gläser gefüllt, eine Zuckerlösung von 500 g Zucker auf 1 Liter Wasser wird darübergegossen und die Früchte werden in den Gläsern 20 Min.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

bei 80° sterilisiert. Die Maulbeeren sind eine angenehme Zuspeise zu verschiedenen Braten, sie sollten in denjenigen Teilen Deutschlands, wo sie gut gedeihen, viel mehr Verwendung finden.

11. Heidelbeeren (Blaubeere, Bickbeere, Waldbeere).

Die Früchte werden sauber verlesen und in vielem Wasser gewaschen. Man läßt sie dann sofort abtropfen. Hierauf untermengt man die noch feuchten Beeren mit einem Holzlöffel möglichst gleichmäßig, am besten mit Grießzucker (auf 1 kg Beeren 140 g Zucker), füllt die eingezuckerten Beeren unter öfterem Schütteln in die Gläser und sterilisiert bei 80° C. 20 Minuten.

Will man die Heidelbeere zu Torten und Kuchen verwenden, so füllt man die gewaschenen Beeren ohne Zucker in die Gläser und sterilisiert ebenfalls 20 Minuten bei 80°.

12. Aprikosen.

Die Aprikosen sind mit ihrem feinen und aromatischen Geschmack die beliebtesten Früchte zum Frischhalten. Es eignen sich aber nicht alle Sorten gleich gut zu diesem Zwecke. Die Aprikosen sollen möglichst in der ganzen Frucht gleichmäßig reifes, hellgelbes Fleisch besitzen und sich leicht vom Steine lösen. Die besten Sorten, die diese Eigenschaft besitzen, sind die „Ambrosia-Aprikose" und die „Aprikose von Breda".

Die Früchte können in verschiedener Form zum Eindünsten genommen werden. Die kleinen Früchte werden am vorteilhaftesten ganz gedünstet, mittelgroße und große Früchte dagegen halbiert und geschält.

Ein Haupterfordernis zum guten Gelingen ist der nötige Reifegrad der Frucht. Dieselbe darf keinesfalls in der Reife zu weit vorgeschritten, aber auch nicht zu unreif sein.

Das Schälen der Früchte darf nur mit einem Hornmesser geschehen, da andernfalls die schöne gelbe Farbe des Fleisches verloren geht. Damit das Schälen schnell von statten geht, werden die Früchte in ein Haarsieb getan und dieses mit den Früchten auf einen Augenblick in kochend heißes Wasser getaucht, um sofort wieder in möglichst kaltem Wasser abgekühlt zu werden. Hierdurch platzt die Haut und löst sich leicht und ohne Beschwerden von dem Fruchtfleisch ab. Hierauf werden die Früchte halbiert und die Steine entfernt.

Die so behandelten Früchte werden nun so in die Gläser gefüllt, daß die Schnittflächen nach unten, die runden Außenseiten aber nach außen, dem Glasrande zugekehrt, zu liegen kommen. Hierdurch wird nicht allein der Raum im Glase gut ausgenutzt, sondern auch ein schöneres Aussehen erzielt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Um den Früchten ein besseres Aroma zu verleihen, empfiehlt es sich, für jedes Glas ca. 6 Steine aufzuschlagen, deren Kerne, nachdem sie abgeschält worden, dem Glase mit einverleibt werden. Sie werden so hineingetan, daß sie von außen nicht sichtbar sind, etwa so, daß sie von den einzelnen Fruchthälften bedeckt werden.

Dann wird eine Zuckerlösung, bestehend aus 500 g Zucker auf 1 Liter Wasser, darübergegossen und die Früchte werden 20 Minuten bei 90° erhitzt.

Ganz eingelegte Früchte erfordern eine Dünstzeit von 25 Minuten bei 90°.

Aprikosen in Zuckeressig.

Gute reife, jedoch nicht überreife Aprikosen werden halbiert, entsteint und wie oben angegeben in die Gläser gefüllt. Hierauf wird eine Zuckeressiglösung, bereitet aus 750 g Zucker auf 1 Liter Weinessig, etwas Nelken und Zimt, welch letztere in ein Säckchen gebunden werden, unter fleißigem Abschäumen gekocht, bis sie klar geworden ist. Erkaltet wird die Lösung über die Früchte gegossen, welche dann 10 Minuten bei 80° erhitzt werden.

13. Mirabellen.

Die Mirabellen sind von allen Früchten die beliebtesten und gesuchtesten. Dieselben müssen eine schöne goldgelbe Farbe haben, besonders aromatisch und möglichst groß sein. Die Schale muß unbedingt fein und zart sein. Die feinste aller Mirabellensorten ist die sogen. „Metzer Mirabelle", eine ebenso vorzügliche Sorte ist die „Mirabelle von Nancy".

Ein unbedingtes Erfordernis beim Sterilisieren von Mirabellen ist der richtige Reifegrad. Sie dürfen bei schon goldgelber Farbe noch nicht weich sein, sondern müssen dem Finger beim Drücken noch Widerstand leisten, sie müssen hartgelb sein, wie der technische Ausdruck lautet.

Die Früchte werden, nachdem die Stiele entfernt worden sind, in klarem Wasser sorgfältig gewaschen und womöglich mit einem trockenen Tuche einzeln abgetrocknet. Dann werden sie möglichst fest in Gläser gefüllt, die Zuckerlösung, bestehend aus 500 g Zucker auf 1 Liter Wasser, darübergegossen und die Früchte 20 Min. möglichst langsam bei 80° erhitzt.

Um die Mirabellen frisch zu erhalten zu Torten und Kuchen, verfährt man folgendermaßen: Die Früchte werden sauber gewaschen, mit einem Tuche getrocknet, halbiert und entsteint in Gläser gefüllt und 20 Minuten bei 80° erhitzt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Mirabellen-Kompott.

Leider ist man nicht immer in der Lage, namentlich wenn man die Mirabellen nicht im eigenen Garten ernten kann, sondern sie auf dem Markte kaufen muß, solche Früchte zu erhalten, welche sich als ganze Früchte zum Sterlisieren eignen. Auch kommt es häufig vor, daß, hervorgerufen durch ungünstige Witterungseinflüsse, wie z. B. Regen, die Mirabellen platzen und unansehnlich werden. Solche Früchte werden am besten als Kompott sterilisiert.

Die Mirabellen werden halbiert, die Steine entfernt, schlechte oder beschädigte Stellen ausgeschnitten. Dann werden die Früchte in einen geeigneten Kochtopf getan. Auf 3 kg Früchte rechnet man ½ kg möglichst fein gemahlenen Zucker. Unter fleißigem Rühren werden nun die Früchte möglichst langsam zum Kochen gebracht. Nach einmaligem Aufwallen derselben nimmt man den Topf vom Feuer und läßt die Früchte darin erkalten. Hierauf füllt man das Kompott in die Gläser und dünstet 20 Minuten bei 90° C.

14. Reineklauden.

Die Reineklauden ergeben bei richtigem Sterilisieren eine ebenso schöne, als schmackhafte Zuspeise, welche den Mirabellen nicht viel nachsteht. Es ist unbedingt notwendig, daß man von den vielen Sorten die richtige wählt, nämlich die „Große grüne Reineklaude", die einzige und beste zum Sterilisieren. Die Früchte müssen wohl ausgebildet sein, aber durchaus noch nicht reif, sie müssen so fest sein, daß die Frucht beim Drücken nicht nachgibt. Nachdem die Früchte mit einem feuchten Tuche sauber abgerieben sind, werden sie mit einem spitzen Hölzchen mehrmals durchstochen. Der Stiel kann belassen, aber auch entfernt werden.

Dann werden die Früchte möglichst fest in die Gläser gefüllt, die Zuckerlösung, bestehend aus 750 g Zucker auf 1 Liter Wasser, wird darübergegossen und die Früchte in den Gläsern 15 Minuten bei 80° möglichst langsam erhitzt.

Reineklauden in Zuckeressig.

Vollständig harte Früchte werden, indem der Stiel belassen bleibt, sauber mit einem weichen Tuche abgewischt, mehrmals mit einem spitzen Hölzchen durchstochen und möglichst fest in die Gläser gefüllt. Dann bereitet man sich die Zuckeressiglösung, 750 g Zucker auf 1 Liter Weinessig, etwas Nelken und Zimt, gießt die Lösung erkaltet über die Früchte und erhitzt 10 Minuten bei 90° C.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

15. Pfirsiche.

Beim Eindünsten der Pfirsiche ist zu berücksichtigen, zu welchem Zwecke dieselben später dienen sollen. Hiernach hat man die Wahl der Sorten und die Güte der Pfirsiche und deren Reifegrad wohl zu beachten.

So z. B. kann man bei zum Kompott bestimmten Pfirsichen die billigen, sogen. Weinbergpfirsiche wählen, deren Reife noch nicht weit vorgeschritten zu sein braucht, während man zu Bowlen nur die feinsten Spalierpfirsiche verwenden darf, welche baumreif sind und deren Aroma somit am weitesten vorgeschritten ist. Natürlich dürfen sie auch nicht zu reif sein, andernfalls sie beim Erhitzen zerfallen würden.

Alle zum Eindünsten bestimmten Pfirsiche müssen jedoch möglichst weißes Fleisch haben und sich unbedingt vom Stein lösen. Diese letztere Haupteigenschaft ist leider nur wenigen Sorten eigen. Die besten und geeignetsten Sorten sind unstreitig die „Große Mignon", „Madeleine blanche" und „Madeleine rouge".

Da die dicke Haut der Pfirsiche bekanntlich unverdaulich ist, so muß dieselbe entfernt werden. Dieses geschieht dadurch, daß man die Früchte vorsichtig in ein Haarsieb legt, dieses mit den Früchten in heißes Wasser taucht und solange darin beläßt, bis die Haut einzuschrumpfen beginnt, was je nach dem Reifegrad der Früchte in 1—3 Minuten geschehen sein wird. Dann wird das Sieb mit den Früchten sofort in kaltes Wasser getaucht, wodurch die Haut platzt und sich somit sehr leicht von der Frucht abscheidet. Das Schälen hat stets mit einem Horn- oder Bronzemesser zu geschehen. Alsdann werden die Früchte halbiert, recht vorsichtig von den Steinen befreit und sauber mit den Schnittflächen nach innen in die Gläser gefüllt.

Zur Erzielung eines besseren Aromas werden für jedes Glas 5—6 Steine zerschlagen, die Kerne geschält und die geschälten Kerne so in die Gläser gefüllt, daß sie, von den einzelnen Fruchthälften bedeckt, äußerlich nicht sichtbar werden. Dann wird die übliche Zuckerlösung, 750 g Zucker auf 1 Liter Wasser, darübergegossen und 20 Minuten bei 90° erhitzt.

Ein vorzügliches Kompott geben auch die Blutpfirsiche ab, welche sich, nebenbei gesagt, auch im Glase herrlich ausnehmen. Die beste Sorte hierzu ist der „Valparaiso Pfirsich". Die Frischhaltung ist genau dieselbe wie bei den weißfleischigen Sorten, jedoch ist eine stärkere Zuckerlösung, 900 g Zucker auf 1 Liter Wasser, angebracht.

16. Feigen.

Diese nur in äußerst günstigen Lagen in Deutschland gedeihende Frucht wird folgendermaßen eingedünstet: Man

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

nimmt reife, aber ja nicht überreife Früchte, durchsticht diese mit einem Hölzchen mehrmals, füllt sie in die Gläser und gießt die übliche Zuckerlösung, 500 g Zucker auf 1 Liter Wasser, darüber. Die Gläser werden 20 Minuten bei 90° erhitzt.

Feigenkompott.

Die Feigen werden gewaschen und mit Wasser bedeckt eine Nacht eingeweicht. Dann werden sie mit diesem Wasser aufs Feuer gesetzt, mit ganzem Zimt, Nelken und Zitronenschale gewürzt und langsam weichgeschmort (2—3 Stunden). Nach Geschmack gibt man etwas Rum an das abgekühlte Kompott, gibt es in die Gläser und dünstet 20 Minuten bei 90°.

17. Zwetschen (Pflaumen).

Die zum Eindünsten bestimmten Früchte müssen nicht nur möglichst groß, sondern auch tief dunkelblau gefärbt sein. Ins rötliche schimmernde werden nie schön. Die „Hauszwetsche", namentlich aber die „Italienische Zwetsche", in vielen Gegenden „Eierzwetsche" genannt, sind hierzu die geeignetsten Sorten, da sie nicht allein den feinsten Geschmack, den „echten" Zwetschengeschmack haben, sondern auch sich vortrefflich vom Stein lösen.

Die Zwetschen können auf verschiedene Art frischgehalten werden:

1. Bühler Frühzwetschen.

Schöne nicht zu reife Früchte legt man zum Schälen in ein Haarsieb und taucht dasselbe eine halbe Minute in kochendes Wasser, danach rasch in kaltes Wasser und schält dann die Früchte mit einem Bronzemesser. Zuckerlösung 600 g auf ein Liter Wasser, 10 Minuten bei 80°.

2. Zwetschen in Zucker.

Möglichst schöne große Früchte, welche nicht zu reif sein dürfen, werden zwecks späteren Schälens in ein Haarsieb getan; dann werden diese Früchte im Sieb in kochend heißes Wasser getaucht, solange, bis die Haut einschrumpft, was in ca. zwei Minuten der Fall sein wird. Dann werden die Früchte herausgenommen und sofort in kaltes Wasser getan, wobei die Haut platzt und leicht entfernt werden kann. Da die Haut hart und bitter ist, sollte sie stets entfernt werden.

Die so geschälten Früchte werden in die Gläser gefüllt. Die übliche Zuckerlösung, 750 g auf 1 Liter Wasser, wird darübergegossen und alles 20 Minuten bei 80° erhitzt.

Um das ganze Jahr hindurch „Zwetschenkuchen" zu haben, bewahrt man die Zwetschen folgendermaßen frisch: Die Früchte werden sauber mit einem Tuche abgewischt, halbiert, von den

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Steinen befreit, diese Hälften nochmals halbiert, in die Gläser möglichst fest gefüllt und ohne Zuckerlösung in den Gläsern langsam 20 Minuten bei 80° gedünstet.

3. Zwetschen in Zuckeressig.

Möglichst große, ausgesucht schöne, nicht zu reife Zwetschen, deren Stiel belassen bleiben muß, werden mit einem Tuche sauber abgewischt und in die für sie bestimmten Gläser gefüllt. Vorher wird eine Zuckeressiglösung, bestehend aus 750 g Zucker auf 1 Liter Weinessig, etwas Zimt und Nelken, welch letztere in ein Mulläppchen eingebunden werden, bereitet; später wird diese erkaltet über die Früchte gegossen und alles 10 Minuten bei 95° erhitzt.

4. Zwetschenkompott.

Hierzu eignen sich reife, ja sogar überreife Früchte, oder sonst zum Sterilisieren als ganze Frucht unbrauchbare Zwetschen. Jedoch dürfen diese natürlich nicht angefault oder sonstwie in Fäulnis oder Gärung übergegangen sein.

Die Früchte werden entsteint und in einem geeigneten Kochtopf aufs Feuer gesetzt. Nun fügt man auf ca. 3 kg Früchte ½ kg möglichst feinen Zucker hinzu und läßt die Früchte unter fleißigem Umrühren langsam kochen. Nach einmaligem tüchtigen Aufwallen nimmt man den Topf vom Feuer und läßt die Früchte darin erkalten. Alsdann füllt man sie in die Gläser und dünstet ca. 20 Minuten bei 90° C.

Wenn in manchen Jahren durch ungünstige Witterungseinflüsse die Früchte schnell platzen und dadurch unverkäuflich und unansehnlich werden, ist durch diese einfache, namentlich aber billige Verwendungsart auch die Verwendung solcher Früchte gesichert. Da obendrein das Kompott einen ganz vorzüglichen Geschmack hat, eignet sich dasselbe vorzüglich als Zuspeise zu allen Fleisch- und Mehlspeisen.

18. Hollunder- oder Fliederbeeren.

Vollkommen reife Beeren des schwarzen Hollunders werden mit wenig Wasser und Zucker (1 kg Beeren, 125 g Zucker) aufs Feuer gebracht und möglichst langsam bis zum Aufwallen erhitzt. Abgekühlt werden die Beeren in die Gläser gefüllt und 20 Minuten bei 80° gedünstet.

19. Cornelkirschen.

Die Früchte dieser in den Gärten häufig anzutreffenden Zierpflanze sind wegen ihrer pikanten Säure eine vorzügliche,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

erfrischende Zuspeise zum Ochsenfleisch. Die Früchte werden folgendermaßen frisch gehalten:

Möglichst reife Früchte werden möglichst fest in die Gläser gefüllt, die übliche Zuckerlösung, 750 g Zucker auf 1 Liter Wasser, wird darübergegossen. Die Früchte werden 20 Min. langsam bei 90° erhitzt.

20. Birnen.

Von den mehr denn hundert verschiedenen Birnensorten, welche wir besitzen, eignen sich nur sehr wenige zum Frischhalten. Es müssen hierzu Sorten verwendet werden, die sich durch würzigen Geschmack, ferner möglichst festes, aber durchaus nicht steiniges Fleisch auszeichnen, welches sich beim Kochen nicht verfärben darf, also vollständig weiß bleiben muß. Nun hat fast jede Gegend in Deutschland ihre zu diesem Zwecke ganz besonders geeigneten Sorten „Einmachebirnen", wie sie ortsüblich heißen. In den nordöstlichen Provinzen sind es die „Bergamottebirnen", in Braunschweig und Hannover die „Queenbirne", der Schlesier hat die „Gute Graue", der Nassauer seine „Beste Birne" und der Schwabe seine „Gaishirtle". Die feinste aller Einmachbirnen ist aber unstreitig die „Williams Christbirne", die „Bartlet" der Amerikaner.

Vor allen Dingen kommt es darauf an, daß die Birnen zum Eindünsten den richtigen Reifegrad besitzen. Dieser ist eingetreten, wenn man beim Drücken auf die Früchte am Stielende nur ein wenig merkbares Nachgeben verspürt, doch müssen die Kerne, wenn auch nicht gerade ganz schwarz, so doch schon dunkelbraun gefärbt sein.

Auch die Birnen können auf verschiedene Art eingedünstet werden:

1. Birnen in Zucker.

Die Früchte werden vorsichtig und namentlich gleichmäßig geschält, was nur mit Bronzemessern zu geschehen hat. Der Stiel wird stets an der Frucht belassen, höchstens wird er etwas gekürzt. Er wird mit dem Messer abgeschabt, so daß er weiß wird. Der Kelch wird durch gleichmäßiges Ausstechen aus der Frucht entfernt.

Kleine Birnensorten werden am vorteilhaftesten ganz belassen, während größere Früchte halbiert oder gevierteilt werden. In den beiden letzten Fällen wird das Kerngehäuse natürlich entfernt.

Nach dem Schälen werden die Früchte sofort in kaltes Wasser gelegt, welchem einige Tropfen Zitronensäure beigefügt werden können. Es hat das den Zweck, daß die Früchte nicht braun werden, was sie im anderen Falle, wenn sie der Luft ausgesetzt werden, sehr gern und schnell tun. Dann werden die

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Früchte in Gläser gefüllt, die übliche Zuckerlösung, bestehend aus 600 g Zucker auf 1 Liter Wasser, wird darübergegossen und die Früchte je nach ihrem Reifegrad 5—30 Minuten bei 100° sterilisiert.

2. Birnen in Zuckeressig.

Hierzu wählt man nur kleine aromatische Sorten, wie oben angegeben. Diese werden auch genau gleich behandelt, nur wird anstatt der Zuckerlösung hier eine Zuckeressiglösung, bestehend aus 750 g Zucker auf 1 Liter feinsten Weinessig, sowie etwas Nelken und Zimt, letztere in ein Mullsäckchen gebunden, gekocht. Nachdem diese über die Früchte gegossen, werden sie 20 Minuten gedünstet.

3. Senfbirnen.

Die Birnen werden, wenn sie weichschalig sind, in der Schale, sonst geschält gekocht und dann auf ein Sieb gebracht. Der Saft wird zum Ansetzen der Sauce verwandt, gelangt aber meistens nur zur Hälfte zur Verwendung. Den Rest kann man gesondert aufbewahren oder zum Trinken verwenden. Auf ein Liter Saft nimmt man ein Liter kochenden Essig, den man vorsichtig mit 60—70 g Senf (gemahlen) verrührt hat, daß sich keine Klumpen bilden. Gleichzeitig hat man mit je einem Liter Birnenwasser etwa 300 g Zucker zum Kochen gebracht. Das Ganze gießt man vermischt über die Birnen in die Gläser, wobei man noch ein wenig Vanille oder Ingwer beifügen kann, und sterilisiert 30 Minuten bei 90°. Hat man keinen gemahlenen Senf, so kann man statt dessen kleine Mullbeutelchen mit ganzen Senfkörnern in die Gläser legen.

21. Hagebutten.

Diese auch unter dem Namen „Paradies- oder Rosenäpfel" gehenden Früchte der apfelfrüchtigen Rose (rosa pomifera) sind eine vorzügliche und gesunde Zuspeise zu feinem Braten, auch dienen sie vielfach zum Belegen von Torten, Marzipan etc.

Die Früchte müssen bereits ihre volle Ausbildung und Reife erlangt haben, jedoch noch hart sein. Nachdem der Stiel und der Kelch durch Abschneiden mit einem Messer entfernt sind, werden die Samen mittels einer Federpose herausgeholt. Hierauf werden die Früchte in kaltem Wasser sauber gewaschen, damit auch die Härchen entfernt werden.

Dann werden die Früchte in die Gläser gefüllt und entweder mit einer Zuckerlösung, bestehend aus 900 g Zucker auf 1 Liter Wasser, oder mit einer Zuckeressiglösung, bestehend aus 750 g Zucker auf 1 Liter Essig, übergossen. Erhitzungsdauer 20 Minuten bei 90°.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

22. Aepfel.

Wenn auch im großen und ganzen die Aepfel wegen ihrer langen Haltbarkeit weniger frischgehalten werden wie die übrigen Obstsorten, da dieselben bei richtiger Wahl der Sorten und richtiger Aufbewahrung das ganze Jahr hindurch frisch zu haben sind, so kann es doch vorkommen, daß man gezwungen sein wird, die eine oder die andere Sorte frischzuhalten, wenn sie sich in frischem Zustande nicht mehr halten wollen.

Zum Eindünsten eignen sich fast alle Reinettensorten, auch Kalvillen, überhaupt alle solche Sorten, welche ein aromatisches Fleisch haben, hierzu gehören auch noch die „Borsdorfer".

Die Früchte werden möglichst gleichmäßig geschält; bei den kleinen Früchten, welche ganz bleiben, wird das Kernhaus mittels eines Kernhausbohrers entfernt, bei den größeren Früchten, welche halbiert oder gevierteilt werden, wird das Kernhaus ausgeschnitten. Sofort werden die Früchte dann in kaltes Wasser gelegt, in welches einige Tropfen Zitronensaft hineingetan werden können. Dann werden die Früchte in die Gläser gefüllt, die übliche Zuckerlösung, 750 g Zucker auf ein Liter Wasser, wird darübergegossen und alles ca. 20 Minuten bei 90° gedünstet.

Apfelkompott.

Eine sehr wirtschaftliche Ausnutzung des Frischhalters hat man durch das „Auf Vorrat-Kochen" von Apfelkompott. Namentlich gilt dies auch für die Verwertung von Fallobst. Man hat durch die Herstellung einer Reihe von Gläsern mit Apfelkompott stets eine angenehme Beigabe zum Mittagstisch fertig zur Hand, und — die Kinder essen es so gerne. Zum Kompott wählt man möglichst saftige, angenehm säuerliche Früchte.

Die Früchte werden geschält, gevierteilt und nach Entfernung des Kernhauses mit wenig Wasser aufs Feuer gesetzt. Dann wird Zucker nach Geschmack und etwas Vanille dazugegeben. Ohne zu rühren, müssen die Früchte vollständig verkochen. Dann wird die Vanille herausgenommen und dies Mus durch ein möglichst feines Haarsieb gerührt. Erkaltet wird es in die Gläser gefüllt und in denselben 20 Minuten bei 90° gedünstet.

Aepfel (Goldparmäne).

Die Aepfel werden gleichmäßig geschält, gevierteilt und das Kernhaus ausgeschnitten und sofort in kaltes Wasser gelegt, dem etwas Zitronensäure zugesetzt ist. Man lasse die Schnitzen nicht länger im Zitronenwasser als notwendig. Hat man soviel Stücke, um ein Glas zu füllen, so lege man die Früchte fest in das Glas und übergieße dieselben mit Zuckerlösung (600 g Zucker auf 1 Liter Wasser).

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Sind die Aepfel schon sehr weich, was im November-Dezember gewöhnlich der Fall ist, so genügt ein Dünsten von 10 Minuten bei 80°, da ein längeres Dünsten die Aepfel zu weich werden läßt.

23. Kirschäpfel.

Diese auch häufig unter dem Namen „Paradiesäpfelchen" gehenden Früchte der Arten „Pirus malus baccata" und „cerasifera" werden leider noch zu wenig im Haushalte verwendet, trotzdem sie frischgehalten eine ganz vorzügliche Zuspeise abgeben.

Kirschäpfel in Zucker.

Nicht zu reife Früchte werden von der Blüte befreit, mit einem Tuche sauber abgewischt und der Stiel wird zur Hälfte eingestutzt. Ungeschält werden sie in die Gläser gefüllt, die übliche Zuckerlösung, 750 g Zucker auf 1 Liter Wasser, darübergegossen und 20 Minuten bei 90° erhitzt.

Kirschäpfel in Zuckeressig.

Nicht zu reife Früchte werden wie oben angegeben behandelt. Die in die Gläser gefüllten Früchte werden mit einer vorher gekochten und erkalteten Zuckeressiglösung, bestehend aus 1000 g Zucker auf 1 Liter Weinessig, etwas Nelken und Zimt, welche in ein Säckchen gebunden werden, übergossen und 15 Minuten bei 90° erhitzt.

24. Preißelbeeren.

Gut verlesene und sauber gewaschene Preißelbeeren werden ohne Wasser auf ein schwaches Feuer gesetzt. Auf 1 kg Früchte rechnet man dann ½ kg Zucker. Die Früchte werden langsam zum Kochen gebracht, einmal aufwallen gelassen, dann abgekühlt in die Gläser gefüllt und in denselben 20 Minuten bei 90° erhitzt.

25. Berberitzen.

Diese sehr häufig in den Gärten als Zierstrauch angepflanzte Beerenart findet leider nicht die Beachtung, die sie verdient. Möglichst überreife Früchte, welche schon einen Frost bekommen haben, legt man möglichst fest, ohne die einzelnen Früchte von der Traube zu trennen, in die Gläser, gibt die übliche Zuckerlösung, 750 g auf 1 Liter Wasser, dazu und erhitzt 20 Minuten bei 90°.

Man kann auch die Samen aus den Früchten entfernen, bevor man sie in die Gläser füllt. Es geschieht dieses mit einer spitzen Federpose.

26. Kastanien.

Von in Deutschland gewachsenen, möglichst großfrüchtigen Kastanien (diese sind aromatischer wie die in Italien ge-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

wachsenen sogenannten Maronen) wird die äußere braune Schale entfernt. Hierauf werden die Früchte zwecks Entfernung der inneren bitteren Haut abgebrüht. Nachdem dies geschehen und die Früchte erkaltet sind, werden sie in die Gläser gefüllt, lagenweise mit Zucker bestreut (auf 1 Literglas ca. ¼ Pfund) und 20 Minuten bei 95—100° gedünstet.

Wünscht man Maronengemüse herzustellen, so werden die Maronen in gewöhnlichem Wasser, nachdem sie geschält und abgebrüht worden sind, dreiviertel gar gekocht, hierauf in die Gläser gefüllt und trocken 30 Minuten lang erhitzt. Auch zu jedem anderen Zwecke sind trocken sterilisierte Maronen sehr zu empfehlen.

27. Quitten.

Möglichst ausgewachsene reife Aepfelquitten werden von der anhaftenden Wolle mit einem Tuche befreit, dann sauber geschält, hierauf gevierteilt, das Kernhaus entfernt und alsdann sofort in schwaches Salzwasser gelegt, damit die Früchte nicht braun werden. Wünscht man nun die Quitten weiß, so werden sie in vielem Wasser bei starkem Feuer blanchiert, wünscht man sie rot, so werden sie langsam bei wenig Wasser mit etwas Zucker solange gekocht, bis sie rot geworden sind. Dann werden sie in die Gläser gefüllt, die Zuckerlösung, bestehend aus 900 g Zucker auf 1 Liter Wasser, wird darübergegossen und alles 20—30 Minuten bei 90° gedünstet.

28. Ebereschen (Vogelbeere).

Die Früchte der süßen mährischen Eberesche oder Vogelbeere (Sorbus aucuparia fructu dulcis) werden genau so frisch gehalten wie Preißelbeeren, mit welchen Früchten sie auch im Geschmack große Aehnlichkeit besitzen.

Möglichst reife, jedoch nicht überreife Früchte werden sauber gewaschen, vom Kelche und Stiel befreit und genau so behandelt wie Preißelbeeren.

29. Weintrauben.

Nicht zu reife Weintrauben, gleichviel von welcher Farbe, werden so vollständig wie sie sind, also ohne die Beeren von den Trauben zu trennen, sauber gewaschen. Etwa beschädigte Beeren werden ausgemerzt. Dann werden die ganzen Trauben möglichst fest in die für sie bestimmten Gläser gefüllt, die Zuckerlösung, bestehend aus 500 Zucker auf 1 Liter Wasser, wird darübergegossen und alles ca. 20 Minuten möglichst langsam auf 80° sterilisiert.

Wünscht man die Beeren allein zu sterilisieren, so werden dieselben mit einer Schere möglichst vorsichtig von der Traube entfernt. Das übliche Abreißen der Beeren von den Trauben

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

darf unter keinen Umständen erfolgen, da sonst die Früchte ihres Saftes verlustig gehen würden.

30. Schlehen.

Dieselben werden am besten in Zuckeressig eingelegt, ähnlich wie man grüne Walnüsse frischhält. Man wählt möglichst große Früchte aus, nachdem sie bereits einen Frost bekommen haben, andernfalls sind sie zu strenge. Diese Früchte werden in einem geeigneten Kochtopf mit so viel Wasser aufs Feuer gesetzt, bis sie damit bedeckt sind. Hierauf werden sie möglichst langsam bis zum Kochen gebracht. Währenddessen hat man sich eine Zuckerlösung bereitet, aus 1 kg Zucker auf 1 Liter Essig, mit etwas Nelken und Zimt hergerichtet, füllt die Schlehen in die Gläser, gießt die Zuckeressiglösung darüber und sterilisiert 10 Minuten bei 90° C.

31. Ananas.

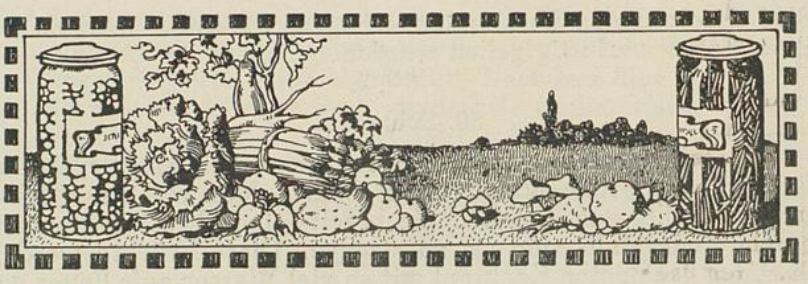
Möglichst reife Früchte werden sauber geschält, halbiert, dann wird das „Herz" aus der Frucht entfernt, die Frucht selbst in kleine Würfel geschnitten, in die Gläser gefüllt, die Zuckerlösung, bestehend aus 300 g Zucker auf 1 Liter Wasser, darübergegossen und 15 Minuten bei 90° erhitzt.

Ananas eignen sich nicht allein vorzüglich zu Kompott, sondern auch zu Bowlen.

32. Apfelsinen (Orangen) in Scheiben.

Zucker wird mit wenig Wasser geschmolzen, geschäumt und dick eingekocht (bis er Faden zieht), dann verkühlt. Orangen werden geschält und die innere weiße Haut vorsichtig entfernt. Dann schneidet man die Orangen in Scheiben, entfernt alle Kerne, gibt sie in die Gläser, füllt mit dem Zucker auf und sterilisiert sofort 15 Minuten bei 80°. Man rechnet auf 1 Pfund Orangen, ohne die gelbe Schale gewogen, 1 Pfund Zucker.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg



Die Frischhaltung von Gemüse.

Während das Obst, wie bereits gesagt, stets frisch, wie es vom Baume kommt, in die Gläser gefüllt wird, muß das Gemüse, welches zum Frischhalten verwendet werden soll, meist vorgekocht werden, nachdem es in üblicher Weise gereinigt und zugerichtet worden ist. Weit empfehlenswerter als das Vorkochen im Wasserbade ist das Dämpfen der Gemüse im Gemüsedämpfer. Bei der Beschreibung des Gemüsedämpfers haben wir bereits seinen Zweck klargelegt. Hier möchten wir noch kurz erwähnen, daß das Dämpfen im Gemüsedämpfer die Haltbarkeit der Gemüsekonserven wesentlich erhöht, die Farbe der Gemüse besser erhält und die Vorarbeiten zum Sterilisieren vereinfacht und erleichtert, so daß die Hausfrauen dadurch auch mehr Freude am Sterilisieren erhalten.

Das zum Frischhalten zu verwendende Gemüse muß vollständig frisch, zart und fein sein. Die Frische ist eine Hauptbedingung des Gelingens.

Ueberreifes, holziges oder gar verdorbenes Gemüse ist unbrauchbar.

Unbrauchbar sind alle Gemüse, welche stark mit Fäkalien gedüngt sind, also z. B. solche von Rieselfeldern. Man sollte nicht glauben, wie penetrant diese Gemüse, frischgehalten, riechen und schmecken. Es ist daher wichtig, wenn man Gemüse nicht im eigenen Garten heranzieht, sich über die Herkunft genau zu befragen.

Die Gemüse können in reinem und vorgekochtem Wasser, in Salzwasser, oder auch direkt fertig mit Butter und was noch sonst dazu gehört, eingeweckt werden. Nicht jede Gemüseart verträgt das Kochen in Salzwasser, manches Gemüse wird dadurch hart. Es wird bei den einzelnen Gemüsearten noch ganz

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

besonders darauf hingewiesen werden. Auch hat die Erfahrung der letzten Jahre gezeigt, daß die meisten Gemüse, in reiner Butter und in ihrem eigenen Saft gedünstet, wohlschmeckender sind, als solche in Salzlösung sterilisierte. Die Salzlösung bereitet man sich, indem man 1 Liter Wasser mit 1 Eßlöffel voll Salz kocht, fleißig abschäumt und erkaltet zu dem Gemüse zugibt. Soll das Gemüse in Butter sterilisiert werden, so schwenkt man in der heißen Butter, welcher man noch eventl. Salz, feingeschnittene Zwiebeln, Pfeffer etc. zugegeben hat, solange, bis das Gemüse halbweich geworden ist, füllt es dann möglichst heiß in vorgewärmte Gläser und sterilisiert wie angegeben.

Auf diese Weise sterilisierte Gemüse behalten ihren vollen Geschmack und man vermeidet hierbei auch jeden Verlust an Nährsalz. Aber der größte Vorteil ist der, daß sie fast gebrauchsfertig sind und außer dem späteren Erhitzen beim Gebrauche und vielleicht einer Zugabe von Mehl keiner weiteren Arbeit mehr bedürfen.

Je nach der Verschiedenheit der einzelnen Gemüsearten ist die Erhitzungsdauer in den Gläsern ebenfalls sehr verschieden. Man lese das Nähere bei den einzelnen Anweisungen nach. Jedenfalls ist die Zeit des Erhitzens beim Gemüse eine viel längere als die beim Obste, auch werden durchweg höhere Temperaturen angewandt, da das Gemüse viel eher Zersetzungen ausgesetzt ist. Um ganz sicher zu gehen, halte man sich unbedingt an die angegebenen Kochzeiten, da dieselben genau nach langjährigen Erfahrungen festgelegt sind. **Es ist sehr zu empfehlen, bei den meisten Gemüsen aber unbedingt notwendig, daß nach ca. 2—3 Tagen bei passender Gelegenheit nochmals 20—30 Minuten nacherhitzt wird.** Dieses zweimalige Sterilisieren, fraktioniertes Sterilisieren genannt, ist bei Gemüse, Fleisch oder auch sonst, wo man äußerste Vorsicht anwenden will, angebracht. Es steht fest, daß ein Teil der Bakterien und Sporen gegen Hitze sehr widerstandsfähig ist. Sie erfordern deshalb einen mehrmaligen Angriff durch Hitze, wodurch sie dann unschädlich gemacht werden.

Frischhaltungs-Anweisungen für Gemüse.

Nach ihrer Verwertungszeit geordnet.

1. Rhabarber.

Der Rhabarber ist das erste Gemüse unseres Gartens. Leider wird derselbe in den deutschen Haushaltungen noch viel zu wenig benutzt. Dabei ist der Rhabarber eines der gesundesten, wohlschmeckendsten und erfrischendsten Kompotte.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Als beste Sorte gilt der „Queen Victoria Rhabarber" mit rötlichen, starken Blattstielen. Bei der Verwendung des Rhabarbers als Kompott kommen nur die dicken Blattstiele in Betracht, welche man fast das ganze Jahr hindurch ernten kann. Die von der Pflanze vorsichtig abgedrehten, nie abgeschnittenen Blattstiele werden sauber gewaschen, geschält und in nicht zu große Würfel geschnitten. Dann werden die Würfel mit Zucker bestreut und ohne Wasser aufs Feuer gestellt. Auf ½ kg Blattstiele rechnet man 250 g Zucker und ein kleines Stückchen Vanille. Nachdem alles zusammen langsam zum Kochen gebracht worden und einigemale aufgewallt ist, wird das Kompott zum Abkühlen fortgestellt. Abgekühlt wird es, nachdem die Vanille entfernt, in die Gläser gefüllt und in denselben 30 Min. langsam bei 100° sterilisiert.

2. Der Spargel.

Der Spargel ist wohl das empfindlichste unter allen Gemüsen. Er darf nur **unbedingt frisch** zum Sterilisieren genommen werden, andernfalls derselbe sofort in Fäulnis übergeht und das Produkt früher oder später in den Gläsern verdirbt.

Auch ist beim Einkauf darauf zu achten, daß er keinen strengen und bitteren Geschmack hat.

Zum Einlegen in die Gläser sollte nicht der erste Spargel, aber auch nicht der zum Schluß der Saison gestochene Spargel verwendet werden. Am zartesten und feinsten ist er dann, wenn er, hervorgerufen durch günstige warme Witterung, möglichst schnell den Boden durchwächst.

Auf Rieselfeldern gewachsener Spargel ist zum Sterilisieren vollständig unbrauchbar.

Nachdem der Spargel durch schnelles und gründliches Abspülen von Sand gereinigt ist, legt man ihn in eine saubere Schüssel, die man mit einem ganz nassen Leintuch bedeckt, damit der Spargel, während man ihn schält, nicht welk wird.

Es ist empfehlenswert, das Schälen **so schnell wie möglich und an einem kühlen Ort zu erledigen.**

Das Schälen selbst ist nicht so leicht, wie sich manche Hausfrauen vorstellen. Leider wird gerade hierüber zu schnell hinweggegangen, was sich nachher bei der Tafel bitter rächt. Der Spargel muß so geschält werden, daß beim Essen alle Teile schön zart und nicht holzig sind. Ist der Spargel nun geschält, so wird derselbe zu gleichmäßiger Länge zugeschnitten. Da für Spargel gerade die hohen Gläser die geeignetsten sind, so sind die Spargel auf 18 cm Länge zurückzuschneiden.

Rezept I.

Die geschälten Spargel werden dann sofort eine halbe Stunde in f r i s c h e s kaltes Wasser gelegt; bei nicht fließendem

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Wasser muß dasselbe öfters erneuert werden. Bei Spargel mit starkem, holzigem Geschmack muß man jedoch 3—4 Stunden wässern. Die Erfahrungen und Untersuchungen haben ergeben, daß durch dieses Wässern, wenn es nicht zu lange ausgedehnt wird, keine Nährstoffe verloren gehen, sich aber der durch das starke Düngen hervorgerufene Dunggeschmack wesentlich vermindert.

Nachdem aller Spargel so behandelt ist, wird derselbe vorsichtig, damit er nicht bricht, in die Gläser gefüllt. Hierbei muß Acht gegeben werden, daß die Stangen gerade zu liegen kommen, ferner, daß möglichst gleich starke Stangen in ein Glas hineinkommen. Das Einfüllen geschieht, indem man mit der linken Hand das Glas fast wagerecht hält, mit der rechten Hand eine Stange nach der anderen nimmt und sie so in das Glas legt, daß sie ganz gerade liegen. Man legt gewöhnlich die Köpfe nach unten, um später beim Gebrauche die Spargel besser aus den Gläsern nehmen zu können, jedoch kann man auch umgekehrt verfahren. Fast vollständig vollgefüllt, wird dann das Glas mit seiner offenen Seite auf die flache Hand gestellt, damit erstens das Wasser, welches sich durch den Druck der Spargel gegeneinander angesammelt hat, abläuft, und zweitens die Stangen beim Zurückgleiten eine gerade, senkrechte Lage beibehalten.

Hierauf wird die übliche schwache Salzlösung nachgegossen, Die Gläser werden 110 Minuten bei 100° sterilisiert. Gerade bei dieser Gemüseart ist das fraktionierte Sterlisieren sehr angebracht, fast notwendig. (Siehe Seite 69.)

Rezept II.

Die nach den vorherigen allgemeinen Angaben behandelten geschälten Spargel lege man zunächst in eine saubere, mit einem nassen Tuch verdeckte Schüssel. Nach dem Schälen wasche man dieselben nicht mehr, sondern fülle sie direkt so fest wie möglich in die Gläser. Sodann stelle man die gefüllten Gläser auf mindestens vierfach zusammengelegte ganz nasse Leintücher — damit die Gläser nicht springen — und gieße nun kochendes Wasser auf den Spargel bis oben zum Glasrand. Nach 5 Minuten gieße man das Wasser wieder ab und wird nun, da der Spargel zusammengefallen ist, in jedes Glas noch einige Stangen einschieben können.

Sollten die Spargel einen bitteren Geschmack haben, so wiederholt man das Aufgießen des Wassers ein- bis zweimal und sterilisiert dann mit dem aufgefüllten Wasser, welches aber nur so hoch wie die Spargelstangen selbst gehen darf, da das Wasser sonst bei dem Sterilisieren heraussteigt und den Verschluß der Gläser in Frage stellen kann — weite Gläser 110 Minuten, enge Gläser 100 Minuten bei 100°. Selbstredend

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

bringt man die nun heißen Spargelgläser zum Sterilisieren auch in ein heißes Wasserbad, da sonst die Gläser springen.

Für die Haltbarkeit des Spargels ist es gleichgültig, ob man ihn mit oder ohne Salzlösung sterilisiert, und kann man hierin ganz nach Belieben verfahren.

Für Spargel eignet sich am besten das Glas No. 6E, weil man bei diesem Glase durch seine Form den Raum wirklich ganz ausnutzen kann.

Die durch Abschneiden von den zu langen Stangen erhaltenen Enden, sowie dünnere Spargelstangen und beschädigte Pfeifen werden als „Bruchspargel" sterilisiert. Diese dienen dann zu Suppen etc.

Die Art des Frischhaltens ist die gleiche wie beim Stangenspargel.

Spargelsuppe.

Die Abfälle, welche durch das Schälen des Spargels entstehen, brauchen nicht fortgeworfen zu werden, da sie ja mitbezahlt werden müssen. Sie ergeben auf folgende Weise hergerichtet eine fertige, prachtvolle Spargelsuppe: Die Schalen und sonstigen Abfälle werden mit Wasser bedeckt und ca. eine halbe Stunde ausgekocht. Dann werden sie durch ein Sieb passiert. Der gewonnene Brei wird mit etwas Mehl sämig gemacht, dieses nochmals kurze Zeit gekocht, dann warm in vorgewärmte Gläser gefüllt und diese eine halbe Stunde bei 100° sterilisiert. Beim Gebrauche wird diese Suppe mit einem Stückchen Butter und einem Ei abgerührt, gekocht und entweder heiß oder kalt (als Kaltschale) gegeben. Sie schmeckt sehr gut.

3. Meerkohl.

Dieses in Deutschland noch verhältnismäßig seltene Gemüse stammt aus dem Mittelmeergebiet. Es verlangt daher einen sehr leichten Boden und viel Feuchtigkeit. Die im Frühjahr erscheinenden und gebleichten dicken Blattstiele geben ein sehr feines, dem Spargel ähnliches Gemüse.

Die Blattstiele werden sauber gewaschen und in ca. 18 cm Länge zugeschnitten. Wie Stangenspargel vorgebrüht, wird der Kohl in die Gläser gefüllt, die übliche Salzlösung wird darübergegossen und das Ganze wird 1½ Stunden bei 100° sterilisiert. Die Abfälle werden ähnlich dem Bruchspargel behandelt.

4. Hopfensprossen.

Bei der Kultur des Hopfens werden im Frühjahr ein großer Teil der jungen Sprossen entfernt und nur die stärksten Sprossen an der Pflanze belassen. Die jungen Sprossen sind aber das feinste Gemüse, welches die Pflanzenwelt uns geben kann, und sollten daher in jenen Gegenden, in welchen die

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Kultur des Hopfens betrieben wird, gesammelt und gegessen, resp. frischgehalten werden.

Die aus der Erde herausgeholten, vollständig weißen, überflüssigen Triebe werden sauber gewaschen, in Salzwasser vorgebrüht, in Gläser gefüllt, die übliche Salzlösung darübergegossen und 60 Minuten sterilisiert.

Sollten die Sprossen zu Salat dienen, werden sie in Salzwasser halbweich gekocht, ca. 15 Minuten, dann in Gläser gefüllt, feinster Essig darübergegossen und die Gläser 10 Minuten bei 90° erhitzt.

5. Karotten. (Mohrrüben, Möhren, gelbe Rüben.)

Hierzu wählt man nicht zu kleine, aber junge Karotten, deren Aroma und Zartheit das Sterilisieren auch lohnend machen. Am besten eignen sich hierzu die kurze, runde und namentlich süße „Pariser Treibkarotte" und die „Frankfurter Halblang", erstere für Frühbeettreiben und für das freie Land, letztere mehr für das freie Land geeignet.

Nachdem das Kraut von den Rüben soweit entfernt, daß kein grünlicher Ansatz mehr zu bemerken ist, werden die jungen Rüben mit dem Spargelschäler geschält, bis die obere Haut entfernt ist , und sofort in frisches Wasser gelegt, damit ihre schöne gelbrote Farbe nicht notleidet. Dann werden sie im Gemüsedämpfer 5 Minuten vorgebrüht, in kaltem Wasser abgeschreckt, in die Gläser gefüllt und nach Uebergießen mit der üblichen Salzlösung 90 Minuten bei 100° sterilisiert. (In neuerer Zeit nimmt man bei Karotten und Erbsen vielfach statt der Salzlösung nur gekochtes Wasser, einige sogar Zuckerwasser.)

6. Erbsen.

Rezept I.

Wohl kein Gemüse wird so gern konserviert wie gerade Erbsen, entweder für sich allein oder zusammen mit jungen Karotten (Möhrchen). Nicht jede Sorte eignet sich hierzu. Die besten sind bis heute „Ruhm von Cassel" und die „Grünbleibende Folger". Die zum Sterilisieren bestimmten Erbsen müssen vollständig frisch sein. Wer Erbsen auf dem Markte kaufen muß, sollte nur Erbsen in den Schoten kaufen, weil man hier größere Gewißheit über Frische der Erbsen hat, als wenn sie ausgepahlt sind. Nachdem die Erbsen von ihren Hülsen befreit sind, werden sie sauber gewaschen, die obenaufschwimmenden werden entfernt, die anderen im Gemüsedämpfer 5 Minuten vorgebrüht, möglichst schnell, aber vollständig abgekühlt in die Gläser gefüllt und nach Aufgießen der üblichen Salzlösung (oder nur abgekochtes Wasser) 100 Minuten bei 100° sterilisiert. Es empfiehlt sich auch hier das fraktionierte Sterilisieren. (Siehe Seite 69.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Wenn auch die Erbsen etwas Farbe verlieren, so sollte man sich hierdurch nicht abschrecken lassen. Ein Kochen der Erbsen mit Soda, oder ein Kochen im Kupferkessel mit etwas Essig, um die grüne Farbe zu erhalten, sollte unbedingt vermieden werden. Namentlich das Färben der Erbsen mit Kupfersalzen sollte unter keinen Umständen Platz greifen. Leider wird hierin noch viel zu viel gesündigt.

Rezept II.

Frische zarte Erbsen werden ungewaschen in Gläser gelegt. Dazu gibt man einen Teelöffel voll feingehackter Petersilie und zu einem Literglas zwei Eßlöffel voll Zucker. Alsdann werden die Erbsen mit abgekochtem und wieder erkaltetem Wasser übergossen, in den Apparat gestellt und 100 Minuten lang bei 100° gekocht.

Rezept III.

Die Erbsen werden mit dem Zucker und der Petersilie, wie unter Rezept II angegeben, in einem Stückchen ganz tadelloser Butter und wenig Pfeffer halbgar gedämpft, in Gläser gefüllt und in diesen 100 Minuten gekocht.

(Anmerkung: Bei Anwendung der Rezepte II und III muß man überzeugt sein, daß die Erbsen tadellos sind, sonst muß man sie lieber vorbrühen.)

7. Erbsen mit Karotten.

Sehr gerne werden auch Erbsen mit Karotten in einem Glase zusammen sterilisiert, sie dienen dann im Winter zu Suppen. Hierbei werden die Erbsen, wie auch die Karotten, für sich allein behandelt, ebenso vorgekocht und abgekühlt. Dann werden sie zusammen so in die Gläser gefüllt, daß man für Erbsen ⅔ des Raumes, für Karotten ⅓ desselben rechnet. Am besten legt man die Erbsen und Karotten so, wie es sich am schönsten dem Auge präsentiert. Je eine dickere Lage Erbsen, dann eine dünnere Lage Karotten u. s. f., bis das Glas voll ist. Dann wird die übliche Salzlösung (oder abgekochtes Wasser) darübergegossen und es werden die Gläser 90—100 Minuten bei 100° sterilisiert.

8. Zuckererbsen.

Von den Zuckererbsen werden nicht die Samen, sondern die fleischigen und süßen Hülsen benutzt. Die Hülsen werden von den Fäden befreit, sauber gewaschen, ohne vorgebrüht zu werden, entweder ganz oder geteilt in die Gläser gefüllt, eine schwache Zuckerlösung, 200 g auf 1 Liter Wasser, wird darübergegossen und die Hülsen werden 75 Minuten bei 100° sterilisiert.

Sollten die Zuckererbsen zu hart geworden sein, so empfiehlt es sich, dieselben fast reif werden zu lassen. Dann werden sie ausgepahlt, die Erbsen, ohne vorgebrüht zu werden, in Gläser

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

gefüllt und diese dann trocken, d. h. ohne daß Wasser oder Salzlösung dazugegeben wird, 90 Minuten sterilisiert. Sie dienen dann später zu Püree etc.

9. Spinat.

Rezept I.

Eines der gesundesten und bekömmlichsten Gemüse ist der Spinat. Da derselbe nicht das ganze Jahr hindurch zu haben ist, sollte der Spinat viel mehr als bisher in Gläsern sterilisiert werden. Nicht gar zu junger, aber auch noch nicht „aufgeschossener" Spinat wird recht vorsichtig verlesen, damit ja alle faulen Blätter entfernt werden. Dann wird derselbe in wenig kochendes Salzwasser geworfen, in welchem er einigemale zum Aufwallen gebracht wird. Besser ist es jedoch, den Spinat im Gemüsedämpfer 5 Minuten vorzudämpfen. Herausgenommen, wird er möglichst fein gewiegt, in Gläser gefüllt und 60 Minuten (etwas länger ist noch besser) bei 100° sterilisiert. Beim Sterilisieren des Spinats ist ganz besonders darauf zu achten, daß dieses sehr langsam von statten geht, sonst kommt es vor, daß der Spinat aus den Gläsern herauskocht.

Rezept II.

Der sauber verlesene und gewaschene Spinat wird in rohem Zustande zerkleinert, d. h. durch die Fleischmaschine getrieben, dann mit Brühe, Butter und Salz gedünstet. In Gläser gefüllt und diese 80 Minuten recht langsam gekocht. Auf diese Weise frischgehaltener Spinat ist bei vollem Aroma, da ihm keine Nährstoffe verloren gehen. (Dieses Rezept ist aber nur dann anzuwenden, wenn man bestimmt weiß, daß der Spinat ganz einwandfrei ist.)

Die üblichen Zugaben erfolgen beim Anrichten. Man kann ihn jedoch auch vorher zurecht machen, damit er beim Gebrauche fix und fertig ist. Man sterilisiert ihn dann als

a) Spinat mit Fleischbrühe.

Der Spinat wird sauber gereinigt, dann 5 Minuten im Gemüsedämpfer gedämpft. In der Zwischenzeit hat man eine gute Bouillon zum Kochen gebracht. Der gedämpfte Spinat wird nunmehr gehackt und in der kochenden Fleischbrühe, in welcher man eventl. eine Zwiebel mitkochen kann, eine halbe Stunde gekocht. Hierauf wird der Spinat noch heiß in die vorgewärmten Gläser getan und eine halbe Stunde bei 100° C. sterilisiert.

b) Spinat in Fleischbrühe und Butter.

Hierzu wird er genau wie angegeben behandelt. Wenn der Spinat gewiegt ist, gibt man ihn in einem geeigneten Topf, in

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

welchem man vorher etwas Butter heiß gemacht und etwas Mehl umgerührt hat, aufs Feuer. Dann gibt man etwas Muskatnuß dazu, gießt etwas Fleischbrühe darüber und läßt alles zusammen einmal durchkochen. Abgekühlt wird der Spinat in die Gläser gefüllt und in denselben 60 Minuten bei 100° sterilisiert.

Wie Spinat können noch zubereitet werden: Neuseeländer Spinat und Gartenmelde; ganz vorzüglich und köstlich schmeckend ist Spinat mit Sauerampfer.

10. Puffbohnen. (Dicke Bohnen, Saubohnen, Sumpfbohnen.)

Dieses in manchen Gegenden Deutschlands sehr beliebte Gemüse, welches auch unter dem Namen Dicke-, Große-, Sau- oder Sumpfbohnen geht, wird folgendermaßen sterilisiert:

Recht junge, zarte Früchte der gewöhnlichen „Erfurter Puffbohne" werden aus ihren Hülsen entfernt. Dann werden sie im Gemüsedämpfer ca. 10 Minuten vorgebrüht, möglichst schnell abgekühlt, in die Gläser gefüllt, die übliche schwache Salzlösung wird darüber gegossen und alles in den Gläsern 60 Minuten bei 100° sterilisiert. Will man die Puffbohnen gleich genußfertig mit Speck oder Schinken sterilisieren, so dämpft man das Fleisch mit Bohnen gar und sterilisiert sie 90 Minuten bei 100°.

11. Mangold oder Butterkohl.

Die jungen, zarten Blätter werden mit etwas Salzwasser gekocht, gehackt, wie Spinat, dann in die Gläser gefüllt und 60 Minuten bei 90—100° sterilisiert. Man erhält so ein zartes, wohlschmeckendes Gemüse, das später beim Anrichten wie Spinat fertig gemacht wird. Es werden vielfach die Stiele vorgezogen, welche von der Haut (der Blattfläche) befreit werden, dann in etwa fingerlange Stücke geschnitten und mit Salzwasser abgekocht werden. Die so abgekochten Stiele füllt man mit dem Salzwasser in die Gläser und sterilisiert bei 95—100° gleichfalls 60 Minuten. Später beim Anrichten serviert man sie warm mit einer holländischen Sauce wie Spargel. Auch dieses Gemüse ist sehr wohlschmeckend und bekömmlich.

12. Kopfsalat (holländisches Rezept).

Sehr schöne feste Köpfe läßt man, nachdem sie sehr gut gewaschen sind, austropfen und setzt sie ohne Wasser zu Feuer, bis sie fast gar sind. Dann legt man sie in den Gemüsedämpfer, bis sie etwas abgekühlt sind, füllt die breiten 1 Liter-Gläser mit 8—10 großen Köpfen und sterilisiert sofort 75 Minuten bei 100°. Es empfiehlt sich, erst beim Anwärmen das nötige Salz zuzufügen.

Beim Gebrauche werden die so sterilisierten Salatköpfe in gestoßenem Zwieback oder Paniermehl gerollt, in jedem Kopf

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

wird ein Stückchen Butter gegeben oder auch ein Bällchen gehacktes und schön zubereitetes Fleisch, und dann wird das Ganze in eine feuerfeste Schüssel gegeben, nochmals mit etwas Butter, Paniermehl oder Zwieback bedeckt und dann ein Stündchen in den Bratofen gestellt. Statt der Butter kann man auch teilweise Bouillon oder Fleischsauce verwenden.

13. Endivien (holländisches Rezept).

Endivien werden zerschnitten und gewaschen, ohne Wasser gar gekocht, in die Gläser gefüllt und 2 Stunden bei 100° sterilisiert. Beim Gebrauche werden sie mit Butter, Muskatnuß und etwas Milchsauce recht schön angemacht.

14. Rübstiel oder Stielmus.

Unter Rübstiel oder Stielmus, ein nicht überall in Deutschland bekanntes Gemüse, versteht man die dicken Blattrippen verschiedener Gemüsearten, namentlich die der Mairüben, welche zu diesem Zwecke so dicht gesät werden, daß sie keine Rübchen, dafür aber dickere Blattrippen hervorbringen.

Das Kraut wird von den Rippen abgestreift, letztere werden sauber gewaschen, in kleine Stückchen geschnitten, im Gemüsedämpfer 5 Minuten vorgebrüht, möglichst schnell abgekühlt, mit etwas Salz in die Gläser gefüllt und in denselben 60 Minuten bei 100° sterilisiert.

Wünscht man das Stielmus wie Spinat sofort zum Gebrauche fertig, so schwitzt man Mehl in Butter, gibt die abgetropften Rübstiele dazu, gießt über diese Fleischbrühe, läßt dieselben hierin einmal aufkochen und füllt halb abgekühlt die Rübstiele in die Gläser und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

15. Mairüben.

Die Rüben werden sauber abgewaschen, geschält und in große Würfel oder in Streifen geschnitten. Dann werden sie im offenen Gemüsedämpfer 10 Minuten vorgebrüht, damit sie ihre bitteren Stoffe verlieren. Möglichst schnell abgekühlt, werden sie in die Gläser gefüllt, die übliche Salzlösung wird darübergegossen und die Gläser werden 60 Minuten bei 100° sterilisiert.

16. Sauerampfer.

Der sorgfältig gewaschene Sauerampfer wird im Gemüsedämpfer 10 Minuten gedämpft. Hierauf wird er fein gewiegt, in die Gläser gefüllt, ohne Zugabe von Salzlösung, und in den Gläsern 60 Minuten sterilisiert.

Oder der Sauerampfer wird von den Blattrippen abgestreift und gewaschen, mit Wasser knapp bedeckt, abgewellt und in

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Gläser gefüllt, mit dem Wasser, worin er gekocht hat, übergossen und 60 Minuten sterilisiert.

17. Kohlrabi.

Möglichst junge Kohlrabi werden geschält, in den offenen Gemüsedämpfer getan, 10 Minuten vorgebrüht, schnell abgekühlt, in die Gläser gefüllt, die übliche Salzlösung wird darübergegossen und alles in den Gläsern 60 Minuten bei 100° sterilisiert. Oder man schält die jungen Kohlrabi, schneidet sie in Würfel oder Scheiben und brüht sie im Gemüsedämpfer 5 Min. Dann wird in einem geeigneten Kochtopf etwas Butter mit Mehl geschwitzt, die abgetropften Kohlrabi werden hineingetan, Fleischbrühe und etwas Muskatnuß dazugegeben und die Kohlrabi zum Kochen gebracht. Nach zwei- bis dreimaligem Aufwallen zum Abkühlen fortgestellt, werden sie halbwarm in die Gläser gefüllt und in denselben 60 Min. bei 100° sterilisiert.

Es empfiehlt sich auch, die Kohlrabi im Salzwasser halb gar zu kochen und dann abgekühlt in die Gläser zu füllen, indem man sie mit etwas abgekochtem Wasser aufgießt und 60 Min. bei 100° sterilisiert.

18. Bohnen.

Neben Spargel und Erbsen wird wohl keine andere Gemüseart so häufig als Konserve benutzt, wie die Bohnen. Die Bohnen können, je nach ihrer Art, auch auf die verschiedenste Art und Weise sterilisiert werden. Zum Auffüllen verwendet man bei Bohnen am besten kein Salzwasser, welches, wenn das Wasser nicht ganz weich ist, die Bohnen hart macht, sondern nur abgekochtes Wasser ohne Zugabe von Salz.

1. Schneidebohnen.

Zum Sterilisieren als Schneidebohnen eignen sich namentlich gut die sogen. Speckbohnen, d. h. solche Bohnen, welche fleischig, möglichst lang und breit sind und welche gegen ihre Reifezeit nicht hart werden.

Diese Bohnen werden von den „Fäden" sauber befreit. Das Abziehen der Fäden soll nach beiden Seiten hin sehr sorgfältig geschehen.

Dann werden die Bohnen geschnitzt, indem sie mit einem scharfen Messer zwar schräg, aber nicht lang, auch nicht zu dick durchschnitten werden. Bohnenschneidemaschinen eignen sich hierzu nicht. Dieses „Schnitzeln" der Bohnen muß möglichst schnell gehen, damit die Schnittflächen nicht einlaufen, d. h. braun werden. Dann werden die geschnitzten Bohnen in den Gemüsedämpfer getan, in demselben 5 Minuten vorgebrüht, schnell abgeschreckt, in die Gläser möglichst fest eingefüllt, die

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

übliche Salzlösung (besser aber ist noch abgekochtes und wieder erkaltetes Wasser) wird darübergegossen und die Bohnen werden 90 Minuten bei 100° sterilisiert.

Oder: Wie angegeben zubereitete Bohnen werden, nachdem sie vorgebrüht worden und abgetropft haben, mit Fleischbrühe, Butter und Salz aufs Feuer gesetzt und hierin halb weich gedämpft, was in ungefähr 30 Minuten der Fall sein wird. Dann werden sie bis zur Blutwärme abgekühlt, in die Gläser gefüllt und in denselben 60 Minuten bei 100° sterilisiert. Wer sicher gehen will, wende das fraktionierte Sterilisieren an. (Siehe Seite 69.)

2. Brechbohnen.

Hierzu können sowohl grüne, wie auch gelbe Bohnen, sogen. Wachsbohnen verwendet werden. Man nimmt gerne runde und möglichst dickfleischige Sorten, wie „Juli-Stangenbohne" und „Hinrichs Riesen", beide mit grünen Hülsen, und die „Flageolet", gelbschotige „Nonpareil", eine Buschbohne mit gelben Hülsen.

Diese Bohnen werden von beiden Seiten sauber abgezogen, dann in kleine, ca. 2 cm lange Stückchen quer durchbrochen, in den Gemüsedämpfer getan, ca. 5 Minuten vorgebrüht, möglichst schnell abgekühlt, in die Gläser gefüllt, die übliche Salzlösung wird darübergegossen und alles in den Gläsern 90 Minuten bei 100° sterilisiert.

Solche Bohnen eignen sich nicht allein vortrefflich zu Salat, sondern auch namentlich zum Garnieren von Gemüseschüsseln etc.

3. Haricots verts.

Hierunter versteht man sehr zarte, kleine Böhnchen, welche man mit dem Namen „Prinzeßböhnchen" bezeichnet. Dieselben werden, nachdem sie am Stielende und der Spitze glatt abgeschnitten, vollständig ganz im Gemüsedämpfer ca. 5 Minuten vorgebrüht, dann möglichst schnell abgekühlt, in die Gläser gefüllt, die übliche Salzlösung wird darübergegossen und die Böhnchen werden in den Gläsern 90 Min. bei 100° sterilisiert.

Natürlich verwendet man hierzu nur die ganz jungen Böhnchen, ehe sie bereits „Fäden" gebildet haben.

Auch bei den Bohnen sollte das Färben, wie es leider in den Fabriken immer noch gehandhabt wird, vermieden werden, da es nur gesundheitsschädlich wirkt.

4. Flageolets verts.

Unter „Flageolets verts", eines der feinsten französischen Gemüse, versteht man die Samen einer Bohnenvarietät, der „Chevriers grünbleibenden Flageolet", welche wie Erbsen sterilisiert werden. Genannte Bohne zeichnet sich dadurch aus, daß

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

sie eine weniger fleischige Hülse hervorbringt, als stärker ausgebildete grüne Samen (Böhnchen).

Die Bohnen werden wie Erbsen von ihrer Hülse befreit, dann im Gemüsedämpfer ca. 10 Minuten vorgebrüht, möglichst schnell abgekühlt, die übliche Salzlösung wird darübergegossen und die Böhnchen werden dann in den Gläsern 90 Minuten bei 100° sterilisiert.

5. Bohnen in Essig.

Junge zarte Perlbohnen oder auch die jungen Böhnchen der „Juli,-Stangenbohne", welche sich namentlich ganz besonders gut hierzu eignen, werden an den Spitzen und Stielenden glatt abgeschnitten, dann im Gemüsedämpfer 5 Minuten vorgebrüht und möglichst schnell abgekühlt. Vorher wird eine Zuckeressiglösung, bestehend aus 750 g Zucker auf 1 Liter Weinessig, etwas ganzen Zimt und Nelken, welch letztere in ein Mullsäckchen gebunden werden, gekocht. Abgekühlt wird diese Lösung über die in die Gläser gefüllten Bohnen getan und dieselben werden in den Gläsern 60 Minuten bei 100° sterilisiert.

6. Bohnen mit Karotten in Essig.

Junge zarte Perlbohnen werden an den Spitzen und Stielenden glatt abgeschnitten. Junge Karotten oder gelbe Rüben werden sauber abgeschabt, gut abgewaschen und in etwa bohnengroße Stücke geschnitten. Hierauf werden zuerst die Bohnen, dann die gelben Rüben im Gemüsedämpfer, jede Sorte für sich, ca. 5 Minuten gebrüht und möglichst schnell abgekühlt. Dann werden die Bohnen mit den Karotten schichtweise in die Gläser gefüllt. Vorher wird eine Zuckeressiglösung, bestehend aus 750 g Zucker auf 1 Liter Weinessig, etwas ganzem Zimt, Nelken und ganzem Ingwer, letztere in ein Mullsäckchen gebunden, gekocht und abgekühlt über die in den Gläsern befindlichen Bohnen und Karotten gegossen. Die Gläser werden 60 Minuten bei 100° sterilisiert.

Ganz vorzüglich zu kalten Platten und von ganz herlichem Geschmack.

19. Gurken.

Auch die Gurken können auf verschiedene Art und Weise in den Gläsern sterilisiert werden und so im Haushalt auf vielfache Weise Verwendung finden.

1. Salzgurken.

Halb ausgewachsene, tadellose und unbeschädigte Gurken werden sauber abgebürstet und auf 24 Stunden in ein Gefäß mit Wasser gelegt, damit die eventl. vorhandenen bitteren Stoffe herausgezogen werden. Dann werden sie auf die übliche Weise mit den nötigen Gewürzkräutern in Fässer oder Steingefäße

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

eingelegt. Wenn sie vollständig durchsäuert sind, werden sie mit den Gewürzkräutern in die Gläser gefüllt (hierzu eignen sich am besten die 2 Liter-Gläser), die Brühe wird darübergegossen und alles 10 Minuten bei 80° erhitzt. Auf diese Weise hat man das ganze Jahr die so beliebten Salzgurken in vorzüglicher Qualität vorrätig.

2. Essiggurken.

Genau wie oben angegeben behandelte Gurken werden genau so eingelegt, nur anstatt reinen Wassers, welches über die Gurken gegeben wird, wird hier die Hälfte Wasser mit der Hälfte Essig gemischt darübergegossen.

Sobald diese Gurken durchsäuert sind, werden sie ebenfalls, wie oben angegeben, in Gläser gefüllt, die Brühe (halb Essig und Wasser) wird darübergegossen und alles 10 Minuten bei 75° erhitzt.

3. Pfeffergurken.

Hierzu wählt man möglichst kleine, fleckenlose Gürkchen der Sorte „Pariser Cornichon" aus. Dieselben werden sauber abgebürstet, dann in ein Gefäß getan und mit Salz bestreut. Hierin bleiben sie eine Nacht stehen. Dann werden sie sauber abgetrocknet, möglichst fest in die Gläser getan, wozu sich wieder die 2 Liter-Gläser am besten eignen. Die Zwischenräume werden mit Dill, Esdragon, Nelkenpfeffer, etwas Lorbeerblättern, in kleine Stückchen geschnittenem Meerrettich und kleinen Zwiebelchen ausgefüllt.

Dann wird guter reiner Weinessig, nachdem derselbe vorher tüchtig gekocht und abgeschäumt ist, erkaltet über die Gurken gegossen. Hierauf werden die Gläser 10 Minuten bei 75° erhitzt.

4. Senfgurken.

Hierzu wählt man reife, gelbe, aber ja noch nicht zu weiche Gurken irgend einer Schlangengurkenart. Dieselben werden geschält, halbiert, mit einem silbernen Löffel von den Kernen befreit, in fingerlange und zweifingerbreite Stücke geschnitten, in eine Schüssel gelegt und tüchtig mit Salz bestreut, worin sie eine Nacht verbleiben. Am anderen Tage werden die Gurken sauber abgetrocknet und in die Gläser gefüllt, wozu sich die 2 Liter-Gläser am besten eignen. Die Zwischenräume werden mit weißen Senfkörnern, kleinen Meerrettichstückchen, kleinen Zwiebelchen ausgefüllt. Dann wird abgekochter und erkalteter Weinessig darübergegossen und die Gläser werden 10 Minuten bei 80° erhitzt.

5. Zuckergurken.

Hierzu wähle man ebenfalls reife, gelbe Gurken, welche aber nicht zu reif sein dürfen, und behandelt sie ebenso wie

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

unter 4 angegeben. Dann kocht und klärt man eine Zuckeressiglösung, 750 g Zucker auf 1 Liter Essig, etwas Zimt und Nelken, welch letztere in ein Mullsäckchen gebunden werden, läßt die Lösung erkalten, gießt sie über die in die Gläser gefüllten Gurken und erhitzt 10 Minuten bei 75°.

6. Samba.

Auch hierzu wählt man reife Gurken irgend einer Schlangengurkenart. Dieselben werden geschält und wie Bohnen der Länge nach bis aufs Kernhaus geschnitzt. Dann werden diese Gurkenschnitzel mit Salz bestreut, worin sie eine Nacht verbleiben. Tags darauf läßt man sie auf einem Haarsieb ablaufen, füllt sie in die Gläser, gießt guten, reinen, abgekochten und erkalteten Weinessig darüber und erhitzt sie in den Gläsern 10 Minuten bei 75°.

Ganz vorzüglich geeignet zu Heringssalat, zum Garnieren feiner kalter Platten und zum Ochsenfleisch.

7. Gurkensalat.

Möglichst kernlose und nicht bittere Gurken werden sauber geschält, gehobelt und die Scheiben möglichst rasch, damit sie wenig Saft ziehen, in die Gläser gefüllt. Hierauf gießt man eine leichte Essiglösung darüber und sterilisiert 20 Minuten bei 80° Celsius. Höher dürfen die Wärmegrade nicht steigen, da dann der Salat bräunlich wird. Das Anrichten dieses Salats erfolgt erst vor dem Genusse.

8. Mixed Pickles.

Ganz kleine, junge, fleckenlose Gürkchen werden mit Salz bestreut und auf 24 Stunden fortgestellt. Tags darauf werden sie sauber abgetrocknet und in Gläser gefüllt, schichtweise mit Blumenkohl, jungen grünen Bohnen, kleinen Zwiebeln, in Scheiben geschnittenen Karotten, jungen Maiskölbchen, unreifen Früchten der Kapuzinerkresse und was sonst noch der Garten hervorbringt, nachdem diese Gemüse in Salzwasser jedes für sich, aber in demselben Wasser ca. 10 Minuten vorgebrüht und schnell abgeschreckt worden sind. Hierauf wird guter, reiner, abgekochter und wieder erkalteter Essig darübergegossen und die Gläser werden 10 Minuten bei 75° sterilisiert.

20. Dill.

Noch nicht in Samen geschossener grüner Dill wird klein gewiegt und mit zerlassener, abgeklärter, frischer Butter gut gemischt in Gläser gefüllt und in diesen 60 Minuten bei 100° C. sterilisiert. Vorzüglich geeignet zu Fischsaucen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

21. Blumenkohl.

Als die geeignetsten zum Sterilisieren haben sich bis jetzt die beiden Sorten „Erfurter Zwerg" und „Frankfurter Riesen" bewährt. Erstere ist eine Früh-, letztere eine Spätsorte. Dieselben zeichnen sich durch schneeweiße, feste und geschlossene „Köpfe" aus, deren Weiße sich auch beim Sterilisieren nicht verändert.

Der Blumenkohl wird in möglichst große Stücke zerlegt, welche bequem in die Gläser hineingebracht werden können. Es empfiehlt sich daher, für diese Gemüseart die Fleischgläser zu verwenden. Die dicken Stiele werden soweit wie möglich zurückgeschnitten, die zurückbleibenden von den Hüllblättchen und der dicken Haut befreit. Die fertiggestellten Stücke werden sofort in kaltes Wasser gelegt, in dem sie 3 Stunden bei öfterem Wechseln verbleiben. Wenn dann der ganze Blumenkohl so zubereitet ist, werden die Röschen in den Gemüsedämpfer getan und in demselben 3—5 Minuten vorgebrüht und hierauf möglichst schnell abgekühlt. Nun werden die Röschen so in die Gläser gefüllt, daß die Schnittstellen nicht sichtbar bleiben, also so, daß die Röschen immer nach außen zu liegen kommen. Dann wird die übliche Salzlösung darübergegossen und die Gläser werden 60 Minuten bei 100° sterilisiert. Da der Blumenkohl ein sehr empfindliches Gemüse ist, empfiehlt sich das fraktionierte Sterilisieren (siehe Seite 69) sehr. Stark mit Fäkalien gedüngter Blumenkohl eignet sich zum Frischhalten in keiner Weise. Holländischer Blumenkohl muß vorher gut gedämpft oder gewässert werden, damit er keine gelbe Färbung beim Sterilisieren erhält.

22. Tomaten.

1. Ganze Tomaten.

Dieses Gemüse, mehr den Früchten ähnlich, hat sich in den letzten Jahren in Deutschland sehr eingebürgert, nachdem man auch gefunden, daß die Kultur bei richtiger Sortenwahl und bei zeitiger Aussaat bei nur einigermaßen günstiger Witterung eine recht einträgliche ist. Man wählt natürlich in unserem Klima solche Sorten, die hauptsächlich früh sind. Zum Sterilisieren haben sich ganz besonders die Sorten „König Humbert" und „Ficarazzi" bewährt. Erstere eignet sich namentlich ihrer glatten Haut und mittleren Größe wegen zum Sterilisieren als ganze Frucht. Hierzu werden die Früchte, nachdem sie von ihrem Kelche befreit sind, mit einem Tuche sauber abgerieben, mit einem dünnen Holz mehrmals durchstochen, in die Gläser gefüllt, mit der üblichen Salzlösung übergossen und recht langsam 40 Minuten bei 90° erhitzt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

2. Tomatensalat.

Die sauber abgewischten Tomaten werden in gleichmäßige, nicht zu dicke Scheiben geschnitten, sauber in die Gläser gelegt, mit gutem verdünntem Weinessig übergossen und 15 Min. bei 80° erhitzt. Beim Gebrauche wird Oel, Zwiebel etc. dazugegeben.

3. Tomatenpüree.

Die sauber abgewischten Früchte werden in kleine Stücke geschnitten und in einem geeigneten Kochtopf aufs Feuer gesetzt. Hier müssen sie bei lebhaftem Feuer unter fleißigem Umrühren möglichst schnell zu Brei verkochen. Dann werden sie durch ein Haarsieb oder durch die Alexanderpresse passiert, was die Arbeit sehr erleichtert und eine bessere Ausnützung erzielt, damit die Samen und unverkochten Schalen zurückbleiben. Das gewonnene Mark wird, nachdem es erkaltet ist, in die Gläser gefüllt und in denselben 30 Minuten bei 100° sterilisiert.

4. Tomaten-Catsup.

Unter Catsup versteht man eine dickflüssige Sauce, welche als Beigabe zum Fleisch gegessen wird. Tomatencatsup ist eine in England durchaus gebräuchliche Verwendungsart für Tomaten. In Deutschland ist dieselbe noch fast ganz unbekannt.

Die Bereitung ist eine verschiedene. Die einfachste ist folgende: Vollständig reife Tomaten werden, nachdem sie sauber abgewischt sind, in Stücke geschnitten und in einem geeigneten Kochtopf aufs Feuer gesetzt. Wenn vollständig zu Brei geworden, wird der Brei durch ein Haarsieb gestrichen, damit die Kerne und unverkochten Schalen zurückbleiben. Das gewonnene Mark wird nun gewogen. Auf 1 kg desselben nimmt man ¾ Liter feinsten Weinessig, einen Teelöffel gemahlenen Piment, einen Eßlöffel Salz, einen Teelöffel gemahlene Gewürznelken und eine halbe geriebene Muskatnuß. Alles wird gut durcheinander gerührt, nochmals aufs Feuer gesetzt und unter fleißigem Umrühren 60 Minuten gekocht. Abgekühlt wird es dann in möglichst kleine Gläser getan (vorzüglich eignen sich hierzu auch die kleinsten Saftflaschen) und in denselben 40 Min. bei 100° sterilisiert. Hochfein zu Ragouts, Kotelettes und Bratensaucen.

5. Unreife Tomaten.

Nicht in jedem Jahr reifen die Tomaten gut aus, es bleiben häufig eine große Anzahl solcher Früchte grün, welche meist achtlos fortgeworfen oder dem Froste und dem Verderben anheimgegeben werden. Und doch kann man solche grüne unreife Tomaten sehr gut verwenden.

1. Sie werden genau so eingesäuert wie die Salzgurken. Die grünen, vollständig unreifen Tomaten werden mit Salzwasser

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

übergossen und bleiben so eine Nacht stehen. Tags darauf werden sie mit einem Hölzchen mehrmals durchstochen und möglichst fest, schichtweise mit Dill, Esdragon, Weinranken, Lorbeerblättern und einigen grünen Schoten vom spanischen Pfeffer in geeignete Gefäße eingefüllt. Dann wird Salzwasser darübergegossen und die Gefäße werden an einem warmen Orte zur Gärung hingestellt. Wenn genügend durchsäuert, werden die Tomaten in die Gläser gefüllt (hierzu eignen sich am besten 2 Liter-Gläser), mit den angegebenen Gewürzen und in den Gläsern 10 Minuten bei 90° erhitzt.

2. Fehlerfreie, fleckenlose, grüne, unreife Tomaten werden mit der Bürste sauber abgewaschen und einige Stunden in frisches Brunnenwasser gelegt. Darauf bringt man die Tomaten schichtweise mit sauber gewaschenen Blättern von sauren Kirschen, Weinblättern und Dill in die Gläser, erst eine Lage Laub, dann die Tomaten und zum Schluß wieder Laub. Dann gießt man die übliche Salzlösung darüber und sterilisiert die Tomaten 40 Minuten bei 90°.

3. In Zucker. Unreife grüne Tomaten werden im Gemüsedämpfer, nachdem sie sauber abgewischt worden, ca. zehn Minuten langsam gekocht, dann möglichst schnell abgeschreckt. Hierauf werden sie in einem geeigneten Gefäß mit gutem reinem Weinessig übergossen, in welchem sie 24 Stunden verbleiben. Nach dieser Zeit werden sie aus der Brühe, welche man nicht verwenden kann, herausgenommen, in die Gläser gefüllt und mit einer vorher abgekochten Zuckerlösung, bestehend aus 1 kg Zucker auf 1 Liter Wasser, etwas Nelken, Zimt und etwas Ingwer, welch letztere in ein Säckchen gebunden werden, übergossen. Hierauf werden die Gläser 10 Minuten bei 100° erhitzt.

4. Fehlerfreie grüne Tomaten werden dünn abgeschält, in fingerdicke Scheiben geschnitten und ca. 10 Minuten in einer Zuckeressiglösung, bereitet aus 1 Liter Essig, 750 g Zucker, etwas Nelken und Zimt, gekocht. Hierauf werden die Tomatenscheiben in die für sie bestimmten Gläser gefüllt, die Zuckeressiglösung, jedoch ohne Nelken und Zimt, übergegossen und 15 Minuten bei 90° sterilisiert.

6. Tomatensuppe mit Reis.

Die Tomaten werden in Scheiben geschnitten und mit Zwiebel, Sellerie und Lauch in Butter eingedämpft. Auf 1 Pfund Tomaten gießt man 1½ Liter Wasser hinzu, gibt Salz in die Suppe und läßt sie eine halbe Stunde lang kochen. Dann streicht man sie durch ein Sieb, gibt 3 Eßlöffel Reis hinzu, der gar gekocht wurde, füllt alles in Gläser und sterilisiert 30 Minuten.

Die Suppe wird beim Servieren mit Eigelb und saurem Rahm abgerührt und mit Maggis-Würze gewürzt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

23. Mais.

Dieses in Deutschland noch sehr wenig verbreitete Gemüse wird folgendermaßen frischgehalten: Wenn die Maiskölbchen bereits vollständig ausgebildete, aber noch ganz weiche, weiße Körner haben, werden sie von ihren Hüllblättern befreit. Dann werden die Kölbchen im Gemüsedämpfer 5 Minuten vorgebrüht, erkaltet in die Gläser gefüllt, die übliche Salzlösung wird darübergegossen und alles in den Gläsern 20 Minuten bei 100° sterilisiert. Es eignen sich hierzu nur die Kölbchen des „amerikanischen Zuckermais".

2. Mais in Essig.

Junge Kölbchen von ungefähr Fingerstärke werden von ihren Hüllblättern befreit, in ein geeignetes Gefäß getan und mit Salz bestreut, in welchem sie 24 Stunden verbleiben. Tags darauf werden sie sauber abgetrocknet und schichtweise mit Esdragon, weißem Pfeffer und in kleine Stückchen geschnittenem Meerrettich in die Gläser gefüllt. Dann wird gut gekochter und wieder erkalteter Weinessig darübergegossen und die Gläser werden 10 Minuten bei 90° erhitzt.

3. Mais in Zuckeressig.

Junge, ungefähr fingerdicke Kolben werden von ihren Hüllblättern befreit, im Gemüsedämpfer ca. 5 Minuten vorgebrüht, dann abgekühlt und in die Gläser gefüllt und mit einer vorher gekochten und erkalteten Zuckeressiglösung, bestehend aus 750 g Zucker auf 1 Liter Essig, etwas Nelken und Zimt (letztere in ein Säckchen gebunden), übergossen. Hierauf werden die Gläser ca. 15 Minuten bei 100° sterilisiert.

24. Melonen.

Nicht zu reife Melonen schneidet man auseinander, nimmt die Kerne und das Mark heraus, schält und schneidet das Fleisch in nicht zu dünne Stücke. Letztere werden nun in eine Porzellanschüssel gelegt und mit möglichst feinem Zucker bestreut. So bleiben sie einen oder auch zwei Tage stehen, bis sie genügend Saft gezogen haben. Dann werden die Stücke in die Gläser gelegt, die Brühe wird darübergegossen und die Gläser werden 20 Minuten auf langsamem Feuer bei 100° sterilisiert.

25. Kürbis.

1. Nicht alle der vielen existierenden Kürbissorten sind zum „Einmachen" geeignet. Dieselben sollen ein möglichst feines, zartes, hochgelbes Fleisch haben, welches sich beim Kochen nicht verfärbt. Die geeignetsten Sorten, welche obige Eigen-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

schaften besitzen, sind der große gelbe „Melonenkürbis" und die englische Sorte „Vegetable Marrow".

Der Kürbis wird geschält, das Kernhaus und das Mark mit einem silbernen Löffel entfernt und in ca. 5 cm lange und 2 cm dicke Stücke geschnitten. Sehr schön machen sich auch Kügelchen, welche mit einem Kartoffelbohrer ausgebohrt werden, wobei es freilich viel Abfall gibt.

Diese Stücke werden nun in den Gemüsedämpfer getan und ca. 5—10 Min., je nach dem Reifezustand des Kürbis, vorgebrüht. Hierauf werden sie möglichst schnell in kaltem Wasser abgeschreckt.

Währenddessen bringt man eine Zuckeressiglösung, bereitet aus 750 g Zucker auf 1 Liter Essig, etwas Zimt, Nelken und feinstem Ingwer, letztere Gewürze in ein Säckchen gebunden, zum Kochen, tut die Kürbisstückchen hinein und läßt dieselben einmal zum Aufwallen kommen. Hierin bleiben sie einen Tag stehen. Tags darauf werden die Stückchen in die Gläser gefüllt, der Saft wird darübergegossen und die Gläser werden 10 Min. bei 100° sterilisiert.

2. Kürbismus.

Der Kürbis wird mit wenig Wasser weich gekocht, dann treibt man ihn durch ein feines Haarsieb. Darauf wird auf 1 Pfund ½ Pfund Zucker geläutert und die Masse solange gekocht, bis alle die wässerigen Teile gebunden sind. Etwas abgekühlt in die Gläser gefüllt und bei 90° C. 20—30 Minuten gedünstet.

3. Kürbis wie Melone.

Grüner Melonen-Kürbis wird geschält, von den Kernen befreit und nachdem das weichliche Innere mit einem silbernen Löffel ausgekratzt ist, in fingerlange, zwei Finger breite Stücke geschnitten. Diese legt man über Nacht in Essig, trocknet sie mit einem Tuche ab und wiegt sie; dann wird Zucker geläutert — auf 1 Pfund Kürbis ½ Pfund — und die Kürbisstücke in diesem solange gekocht, bis sie ganz klar aussehen. Die Kürbisstücke legt man in einen Steintopf und übergießt sie mit einem dick eingekochten Saft. Nach acht Tagen kocht man den Saft, der leicht im Stehen dünn wird, nochmals auf, schwenkt die Kürbisstücke darin durch und sterilisiert sie.

4. Kürbis als Ingwer.

Der Kürbis wird genau nach obiger Angabe behandelt, beim zweiten Aufkochen würzt man den Zuckersaft mit Ingwer und Pfeffer und kocht die Gewürze tüchtig durch, ehe man den Saft über die Kürbisstücke gießt.

Der gelbe Riesenkürbis ist zu diesem Zweck sehr geeignet.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

26. Zwiebeln.

Von den vielen Zwiebelsorten eignen sich zum Sterilisieren nur die kleinen „Perlzwiebeln" oder die größeren, weißen Zwiebeln „Queen Victoria".

Die Zwiebeln werden sauber geschält in die Gläser gefüllt, guter, reiner weißer Weinessig wird darübergegossen und die Zwiebeln werden in den Gläsern 5 Minuten bei 90° erhitzt.

27. Kerbelrüben.

Dieses hochfeine Gemüse ist leider noch sehr wenig bekannt. Die Rübchen sind am besten im Winter, zu welcher Zeit sie auch sterilisiert werden sollten.

Die Rüben werden sauber gewaschen, in einem geeigneten Kochtopf mit kaltem Wasser aufs Feuer gebracht und einmal aufwallen gelassen. Dann wird die Haut wie bei Mandeln abgestreift, die Rübchen werden ganz wie sie sind in die Gläser gefüllt, die übliche Salzlösung wird darübergegossen und die Rübchen werden in den Gläsern 30 Minuten sterilisiert.

28. Teltower Rüben.

Dieses nur in sandigem Boden gedeihende Gemüse wird in heißem Wasser sauber abgebürstet, dann in die Gläser, ohne zerteilt zu werden, gefüllt, die übliche Salzlösung wird darübergegossen und alles 30 Minuten bei 100° sterilisiert.

29. Stachis tuberifera (eßbarer Knollenziest).

Dieses aus Japan stammende Gemüse hat in den letzten Jahren viele Liebhaber gefunden. Die Zubereitung ist ähnlich wie die der Teltower Rübchen, doch wird auch eine Zubereitung wie Bratkartoffeln erwähnt. Die Knöllchen werden im Herbst geerntet, gereinigt, in leicht gesalzenem Wasser gekocht und mit Wasser in die Gläser gefüllt. Sterilisierdauer bei 100° 45 Minuten. Man kann die Knöllchen auch roh in die Gläser füllen, nur muß man dann 15 Minuten länger sterilisieren.

30. Schwarzwurzeln.

Die Schwarzwurzeln, eines unserer gesundesten Gemüse, werden leider in den deutschen Haushaltungen viel zu wenig gewürdigt. Als beste Sorte haben sich die „Russischen Riesen" bewährt.

Rezept I.

Die Schwarzwurzeln werden gewaschen oder mit einem Tuche abgerieben. Dann werden sie sehr sauber abgeschabt und sofort in eine Schüssel mit Essig, Milch und Mehl gelegt. Hierin

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

werden sie nochmals sauber gewaschen. Die langen und unverletzten Wurzeln werden auf 18 cm Länge zurückgeschnitten und wie Stangenspargel in die Gläser gefüllt, die übliche Salzlösung wird darübergegossen und alles 60—90 Minuten lang bei 100° sterilisiert.

Die Abfälle und die weniger langen Wurzeln werden in fingerlange Stücke geschnitten, wie Bruchspargel in die Gläser gefüllt, die Salzlösung wird darübergegossen und das Ganze wird 60—90 Minuten bei 100° sterilisiert.

Rezept II.

Die wie angegeben vorbereiteten Wurzeln werden in 2 bis 3 cm lange Stückchen geschnitten. Darauf gibt man gute, frische Butter in einen Topf, fügt die Schwarzwurzeln mit soviel Fleischbrühe hinzu, daß sie knapp bedeckt sind, und dämpft sie darin mit etwas Salz ungefähr weich. Dann füllt man sie in Gläser und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

31. Haferwurzeln.

Die Wurzeln dieses sehr gesunden Gemüses werden sauber abgewaschen, dann mit einem scharfen Messer sauber abgeschabt, sofort in kaltes Wasser gelegt, im Gemüsedämpfer zehn Minuten vorgebrüht, abgekühlt, in kleine, halbfingerlange Stücke geschnitten, in die Gläser gefüllt, die übliche Salzlösung wird darübergegossen und alles 50 Minuten bei 100° sterilisiert.

32. Zuckerwurzeln.

Dieselben werden genau so vorbereitet und sterilisiert wie die Haferwurzeln.

33. Pastinaken.

Auch dieses feine und gesunde Gemüse findet man in deutschen Gärten noch sehr wenig verbreitet. Es wird folgendermaßen frischgehalten:

Die Wurzeln werden sauber gewaschen, dann mit einem Messer gut abgeschabt, hierauf in dünne 4—5 cm lange Stückchen geschnitten, in die Gläser gefüllt und in denselben 60 Min. sterilisiert.

34. Sellerie.

1. Knollensellerie.

Die Knollen werden sauber mittelst einer Bürste im Wasser abgebürstet, das Laub wird von der Knolle abgedreht und die Faserwurzeln werden entfernt. Hierauf werden die Knollen in einem geeigneten Kochtopf solange gekocht, bis sie sich mit einem Hölzchen durchstechen lassen. Dann werden die Knollen geschält, in Scheiben geschnitten, welche nicht zu dünn sein

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

dürfen, diese in die Gläser gefüllt, die übliche Salzlösung wird darübergegossen und 60 Minuten bei 100° sterilisiert.

Soll der Sellerie zu Salat verwendet werden, so kann man bereits in den Gläsern statt der Salzlösung guten reinen und verdünnten Weinessig dazugeben und dann 15 Minuten sterilisieren. Beim Gebrauche wird dann nur noch Oel, Pfeffer, Zwiebeln etc. dazugegeben.

2. Stengel- oder Bleichsellerie.

Dieses sich jetzt auch in Deutschland einbürgernde Gemüse, wovon man nur die dicken Blattstiele benutzt, wird auf folgende Weise frischgehalten: Die Stengel werden vorsichtig von der Pflanze abgenommen und sauber gewaschen. Dann werden die Blätter entfernt und, wenn nötig, die Stücke auf 18 cm Länge zurückgeschnitten. Sie werden wie Stangenspargel in die Gläser gefüllt, die übliche Salzlösung wird darübergegossen und die Gläser werden 60 Minuten bei 100° sterilisiert. Die beste hierzu sich eignende Sorte ist „White Plume".

35. Rote Rüben.

(Rote Beete, stellenweise auch Karotten genannt.)

Nicht jede Sorte eignet sich zum „Einmachen" gleich gut. Die Rüben dürfen nicht zu groß sein, müssen durch und durch ein dunkelrotes Fleisch haben, welches sich beim Kochen nicht verfärbt. Am besten hat sich die „Aegyptische plattrunde" bewährt.

Nachdem die Blätter von den Wurzeln durch Abdrehen (nicht Abschneiden) entfernt sind, werden die Rüben sauber gewaschen und in einem geeigneten Kochtopf aufs Feuer gesetzt. Hier müssen sie solange kochen, bis sie weich geworden sind, was ungefähr in zwei Stunden der Fall sein wird. Dann werden sie möglichst schnell abgekühlt (abgeschreckt in kaltem Wasser), geschält und in nicht zu dünne Scheiben geschnitten. Hierauf werden sie entweder in die Gläser gefüllt, einige Meerrettichstückchen, etwas Pfefferkörner, Koriander, Lorbeerblätter werden dazugegeben, ½ Liter guter Weinessig und ½ Liter Wasser abgekocht, darübergegossen und alles 10 Min. bei 90—100° sterilisiert; oder man übergießt die in die Gläser gefüllten, wie oben angegeben behandelten Rüben mit einer vorher gekochten und erkalteten Zuckeressiglösung, bestehend aus 500 g Zucker auf 1 Liter Essig, etwas Nelken und ganzem Ingwer, und sterilisiert ebenfalls wieder 10 Minuten bei 100° C.

36. Weißkraut oder Kohl.

Möglichst feste Köpfe werden von den äußeren beschädigten und gewelkten Blättern befreit und der Hälfte nach durch-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

schnitten. Nachdem der Strunk beseitigt ist, wird der Kohl möglichst fein geschnitten oder gehobelt.

Hierauf wird er in etwas Salzwasser vorgekocht, was je nach der Weiche des Gemüses in 15—20 Minuten geschieht. Dann füllt man ihn, möglichst schnell abgekühlt, in die Gläser, gießt abgekochtes Wasser darüber und sterilisiert 20 Minuten bei 100°.

37. Sauerkraut.

Das Sauerkraut wird auf die bekannte Art und Weise eingemacht. Nachdem dasselbe vollständig durchsäuert ist, ist die geeignete Zeit zum Sterilisieren gekommen. Man setzt das Sauerkraut, nachdem es tüchtig gewaschen, mit wenig Wasser in einem geeigneten Kochtopf aufs Feuer und kocht dasselbe recht langsam, damit es nicht anhängt, unter häufigem Abschäumen etwa eine Stunde.

Dann läßt man es möglichst schnell abkühlen, füllt es nicht zu voll in die Gläser, gießt die durch das Kochen gewonnene Brühe darüber und sterilisiert 30 Minuten bei 100°.

Auf diese Weise hat man das ganze Jahr hindurch ein wirklich gutes und mildes Sauerkraut.

38. Braunkohl (Grünkohl, Krauskohl).

Zu Sterilisierungszwecken ist nur frisch geschnittener Braunkohl geeignet. Welke, abgelegene Ware geht leicht in Gärung über. Der Braunkohl muß gefroren haben. Die Blätter werden grob geschnitten, zarte Stiele schneidet man fein. Das Gemüse wird tüchtig gewaschen und in reichlich kochendem Salzwasser 10 Minuten vorgekocht. Fest ausgedrückt, wird der Braunkohl gewiegt, in Gläser gegeben und 120 Minuten bei 100° sterilisiert.

39. Wirsing.

Der Wirsing wird genau so behandelt und sterilisiert wie das Weißkraut (No. 36).

Nach Königsberger Art.

Die Blätter des Wirsings werden sauber verlesen und in Salzwasser halbweich gekocht. Zu zwei Köpfen Wirsing rechnet man zwei Pfund frisch gehacktes Schweinefleisch mit einem Ei, Pfeffer, Salz, Muskatnuß und etwas Paniermehl gut vermengt und mit dem Wirsing lagenweise in möglichst große Sturzgläser recht fest eingefüllt. Die Gläser werden 3 Stunden sterilisiert.

Vor dem Gebrauche erhitzt man die Gläser und bereitet mit Hilfe einer Buttermehlschwitze aus der Brühe, die sich gebildet hat, die Sauce.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

40. Rotkraut.

Möglichst festes, dunkelrotes Rotkraut wird, nachdem es von den äußeren beschädigten und abgewelkten Blättern befreit ist, der Hälfte nach durchgeschnitten und vom Strunke befreit. Hierauf schneidet oder hobelt man es nicht zu fein und gibt etwas Essig darüber. Nun läßt man das Ganze in einem geeigneten Kochtopf ca. 20 Minuten kochen mit wenig Wasser, damit es nicht anhängt. Währenddessen kocht man eine Zuckeressiglösung, bestehend aus 750 g Zucker auf 1 Liter Essig, etwas Zimt und Nelken, letztere in ein Mulläppchen gebunden, tut das Rotkraut hinein und läßt dasselbe in der Lösung halbweich kochen, hierauf erkalten.

Erkaltet wird das Rotkraut in die Gläser gefüllt, die Lösung wird dazugegeben und die Gläser werden 75 Minuten bei 100° sterilisiert.

Dieses ist namentlich in Westfalen eine sehr beliebte Zuspeise zu Braten und Bratwürsten.

41. Rosenkohl.

Gut ausgebildete und möglichst feste Röschen werden von den beschädigten und angewelkten Blättern befreit, sauber gewaschen, in den Gemüsedämpfer getan, in demselben 15 Min. vorgebrüht, in die Gläser gefüllt, die übliche Salzlösung wird darübergegossen und alles in den Gläsern 90 Minuten bei 100° sterilisiert.

42. Artischocken.

Dieses sehr feine Gemüse wird folgendermaßen sterilisiert: Die kurz vor der Blüte stehenden Blütenknospen, „Köpfe" genannt, werden von ihren äußeren harten Hüllblättern befreit und das Harte und Feste wird von den inneren Blättern abgeschnitten.

Nunmehr werden die „Köpfe" in Salzwasser weich gekocht, was ungefähr eine Stunde dauert. Dann werden die fleischigen Blätter und der Fruchtboden erkaltet in die Gläser gefüllt, die übliche Salzlösung wird darübergegossen und alles in den Gläsern 30 Minuten bei 100° sterilisiert.

43. Falsche Kapern.

Hierunter versteht man entweder die unreifen grünen Früchte der Sumpfdotterblume (Caltha palustris), einer im Frühjahr sehr häufig auf feuchten Wiesen wachsenden Pflanze, oder aber auch die unreifen grünen Früchte der Kapuzinerkresse (Tropaeolum). Dieselben werden sauber gewaschen, mit Salz bestreut und 24 Stunden fortgestellt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Tags darauf werden sie abgetrocknet, in die Gläser gefüllt und mit gutem, reinem, vorher gekochtem und erkaltetem Weinessig übergossen. Dann werden die Gläser 10 Minuten bei 80° erhitzt.

Sie werden wie die echten Kapern zu den verschiedensten Speisen benutzt.

44. Grüne Sauce.

Diese schmackhafte, hochfeine und zu Ochsenfleisch ganz vortreffliche Sauce wird folgendermaßen hergestellt:

Folgende Kräuter, wie: Bohnenkraut, Basilikum, Borretsch, Dill, von diesem recht viel, ferner Esdragon, Fenchel, Gartenkresse, Kerbel (ebenfalls recht viel), Pfefferminz, Majoran, Petersilie, Pimpinelle, Portulack, Salbei, Sauerampfer (recht viel), Thymian, Weinraute und Wermut, werden recht sauber verlesen, gut gewaschen und in ein Haarsieb zum Abtropfen gebracht.

Hierauf werden die Kräuter möglichst fein gewiegt. Währenddessen hat man drei Eier vollständig hart kochen lassen. Das Weiße derselben wird mit den Kräutern zusammen fein gewiegt, das Gelbe aber mit wenig feinstem Oel zu einer Mayonnaise verrührt. Dann wird alles zusammen mit wenig feinstem Weinessig vermischt, in die Gläser gefüllt und in denselben 30 Minuten bei 90° sterilisiert. Natürlich brauchen nicht gerade alle angegebenen Gewürzkräuter unbedingt vorhanden zu sein, das eine oder andere Kraut kann auch fehlen. Jedenfalls aber muß Dill, Kerbel und Sauerampfer unbedingt dabei sein, da diese gerade der Sauce ihren eigentümlichen, würzigen Geschmack geben.

45. Kartoffeln.

Wenn sich auch Kartoffeln billiger und besser im Keller aufbewahren lassen, so kommt es doch häufig vor, fertig gekochte Kartoffeln vorrätig haben zu müssen. Dieselben können mit, auch ohne Schale sterilisiert werden. Sie werden ca. 15 Minuten vorgebrüht, abgekühlt in die Gläser gefüllt, mit der üblichen Salzlösung aufgefüllt und 30 Min. bei 100° sterilisiert.

Sehr schön nehmen sich die Knollen der Sorte „Tannenzapfen" in den Gläsern aus; diese Knollen, leicht überbraten, lassen alles eher vermuten als eine Kartoffel und überraschen alle durch ungewohnte Form, verbunden mit sehr feinem Geschmack.

46. Falscher Spargel.

Die Wurzeln der gewöhnlichen weißen Rüben werden dick geschält, in fingerlange und -dicke Stücke geschnitten und über Nacht ins frische Wasser gestellt, damit die Bitterkeit auszieht. Tags darauf werden die Rübenstücke in Gläser gefüllt, mit Salzwasser übergossen und 30 Minuten sterilisiert.

Angerichtet werden sie wie Spargel.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Die Pilze.

Welchen Wert haben die Pilze?

Im Haushalte der Natur spielen die Pilze in ihrer unendlichen Fülle eine hochbedeutende Rolle, die nur derjenige recht zu würdigen weiß, welcher die wunderbaren Lebensvorgänge und notwendigen gegenseitigen Lebensbedingungen im Pflanzen-, Tier- und Menschenreiche durch eingehendes Studium zu ergründen sucht. Es ist hier nicht unsere Aufgabe, diesen interessanten Wechselbeziehungen zwischen dem Pilzreiche und den anderen organischen Naturschöpfungen nachzugehen, uns soll nur die Verwertung der Pilze als Genuß- und Nahrungsmittel beschäftigen. Als solche werden sie in fast allen Ländern der Erde mehr oder weniger benutzt. So wissen wir, daß die Chinesen und Japanesen nicht nur eine große Anzahl von Pilzarten als eßbar kennen, sondern auch eine bedeutende Pilzzucht treiben. Ebenso finden wir bei den verschiedensten, auch den unkultivierten Völkern, ob in Asien, Afrika und Amerika, Pilze zur Benutzung als Speise. Ganz besonders aber dürfte Europa in dieser Verwertung obenan stehen. Hier sind es in erster Linie Italien, Frankreich und Oesterreich, wo eine allgemeinere Ausnutzung des Pilzreichtums, den die Wälder und Fluren bieten, stattfindet. In Deutschland beginnt endlich auch die Kenntnis der Pilze immer weitere Fortschritte zu machen. Allein noch viel zu wenig ist eine allgemeine Verwertung der Pilze vorhanden. Vielfach werden sie nur als Leckerbissen betrachtet und als solche beurteilt, während sie doch einen nicht unbedeutenden Nährwert repräsentieren. Diesen Nährwert hat nicht nur die Praxis, sondern auch die wissenschaftliche Untersuchung festgestellt. Wir können sie ganz gut als das „Fleisch im Walde" ansehen, denn wenn der Eiweißgehalt einer Speise als Wertmesser angenommen wird, so stehen die Pilze im Range gleich nach dem Fleische, neben den Erbsen, Bohnen, Linsen und über den Getreidesorten. Dazu kommt der große Gehalt an Nährsalzen und Zuckerstoffen, dem Mannit und

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Traubenzucker. Die nachfolgenden Angaben über den Eiweiß- und Nährsalzgehalt der Pilze dürften die obige Behauptung beweisen. Nach den wissenschaftlichen Untersuchungen von Loesecke und Kohlrausch beträgt der Eiweißgehalt erwachsener Exemplare beim:

Pflaumen-Räßling (Rhodosporus Prunulus) . . .	38,32 %
Sommer-Trüffel (Tuber aestivum)	36,90 „
Spitz-Morchel (Morchella conica)	36,25 „
Nelken-Schwindling (Marasmius caryophylleus) .	35,57 „
Stock-Morchel (Gyromitra esculenta)	26,31 „
Gelben Ziegenbart (Clavaria flava)	24,43 „
Echten Gelbling (Cantharellus cibarius)	23,43 „
Steinpilz (Boletus bulbosus)	22,82 „
Butter-Röhrling (Boletus luteus)	22,24 „
Feld-Champignon (Psalliota campestris)	20,63 „
Scheiden-Runzling (Rozites caperata)	20,53 „
Stock-Schüppling (Pholiota mutabilis)	19,73 „
Kuh-Röhrling (Boletus bovinus)	17,24 „
Hallimasch (Armillaria mellea)	16,26 „
Trauben-Ziegenbart (Clavaria Botrys)	12,32 „

Der Eiweißgehalt junger Pilze beträgt nach Margewies beim

	Hut	Stiel
Steinpilz (Boletus bulbosus)	44,99 %	29,87 %
Birken-Röhrling (Boletus scaber) . . .	43,90 „	30,73 „
Butter-Röhrling (Boletus luteus) . . .	40,74 „	32,57 „
Rothaut-Röhrling (Boletus rufus) . . .	40,91 „	36,67 „
Filz-Röhrling (Boletus subtomentosus) .	39,85 „	35,38 „
Echten Gelbling (Chantar. cibarius) .	27,77 „	28,35 „
Echten Reizker (Lactaria deliciosa) . .	38,12 „	34,28 „
Hallimasch (Armillaria mellea) . . .	28,16 „	26,91 „

Aus diesen Untersuchungen ist zu ersehen, daß erstens der Eiweißgehalt bei den einzelnen Sorten ein ganz verschiedener ist, zweitens aber, daß die jungen Pilze bedeutend reicher an diesem Nährstoff sind. Bemerkenswert ist, daß zwischen Hut und Stiel ganz erhebliche Unterschiede im Nährwerte obwalten. Auf Grund der wissenschaftlichen Untersuchungen sind demnach die Hüte der jungen Pilze am reichsten an Eiweißstoffen.

Ganz besonders wichtig für die Verdauungs- und Ernährungsfrage ist aber auch der Reichtum an Nährsalzen bei den Pilzen. Es enthalten davon:

Pflaumen-Räßling . .	15,00 %	Trauben-Ziegenbart .	6,23 %
Nelken-Schwindling	10,57 „	Steinpilz	6,22 „
Spitz-Morchel	9,00 „	Kuh-Röhrling	6,00 „
Echter Gelbling . . .	8,19 „	Schafeuter	2,80 „
Butter-Röhrling . . .	6,39 „		

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Vorstehende Angaben über den Eiweiß- und Nährsalzgehalt sind auf die Trockensubstanz der betreffenden Pilze berechnet; bei Pilzen in frischem Zustande wird das Nährsalz mit 0,5 bis 2 % angenommen. Es ist dies immerhin ein sehr günstiges Verhältnis, denn das Fleisch enthält auch nur 1,5 % Nährsalze. In den Nährsalzen der Pilze befinden sich bei weitem größere Mengen Phosphorsäure und Kali, als in anderen Speisen.

In welcher Menge der Pilzkonsum nur allein in Frankreich stattfindet, beweisen die statistischen Tabellen, aus denen hervorgeht, daß die tägliche Ernte der gezüchteten Champignons in Paris allein sich auf 27 000 kg beläuft. Berechnet man das Kilogramm bloß zu 80 Pfennigen, so ergibt das im Jahre einen Betrag von 7 884 000 Mark. Das ist aber nur eine Gegend Frankreichs. Professor Dufour in Paris hat den Wert der Gesamtzüchtung in Frankreich allein auf über 30 000 000 Mk. geschätzt. Hierzu kommen die wildwachsenden mit einem ungefähren Schätzungswerte von 40 000 000 Mk. Dies sind gewiß imponierende Zahlen. Von unserem deutschen Vaterlande gibt es leider bis jetzt eine derartige Uebersicht noch nicht, jedoch wissen wir, daß eine solche Verwertung bei weitem nicht stattfindet. Nur von München liegen jetzt annähernd richtige Schätzungen vor. So betrug nach Professor K. Giesenhagen in München der Verkauf von ca. 21 verschiedenen Pilzsorten im Jahre 1902: 7638—9198 Zentner. Immerhin würde dies bei einer Berechnung für das Mittel, das Kilo zu 40 Pfg. angenommen, einen Wert von 168 360 Mark repräsentieren. Dieser Verkauf beschränkt sich aber nur auf die Markthallen. Ohne Zweifel dürfte der freihändige Hausiererverkauf eine gleiche Höhe ergeben.

Welche Pilze sind eßbar und Wohlschmeckend?

Wenn man im lieben deutschen Vaterlande Umschau hält, welche Pilzsorten zum Markte gebracht oder welche Arten im allgemeinen als Speisepilze nur genommen werden, so darf man wohl zu dem Urteil kommen, daß nur wenige Arten bekannt sind. Nur professionsmäßigen Sammlern sind eine größere Anzahl Sorten bekannt, und dennoch haben wir so viel eßbare Arten, daß fast in keinem Jahre, selbst in den sogenannten pilzarmen, ein wirklicher Mangel eintritt, da eben in diesen Zeiten andere Pilzsorten dann in größerer Menge erscheinen, die ebenso gut eßbar, ja höchst wohlschmeckend sind, wie die gut bekannten. Ja, nichts steht der allgemeinen Verwertung der Pilze im Haushalte so hindernd entgegen, als die Furcht vor einer

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Vergiftung durch unbekannte Pilze. Jeder Vergiftungsfall, der meistens die Runde durch die Tagesblätter macht, schreckt immer von neuem ab, sich mit den Pilzen abzugeben und sie als Kost auf die Tafel zu bringen. Dazu kommen noch die zur Pilzzeit in den Zeitungen und Zeitschriften zu lesenden Verhütungsmaßregeln, welche recht wissenschaftlich klingen, die aber zu merken niemandem einfällt, und oft keinen Pfifferling wert sind. Wenn das Publikum solche offenbar von Unkundigen geschriebenen Regeln liest, wonach fast alle Pilze giftig sind, verzichtet es lieber auf den Genuß der Pilze. Glücklicherweise scheint endlich in Deutschland insofern ein Umschwung einzutreten, als in größeren Städten bereits die Marktpolizei die Aufsicht über die zu Markte gebrachten Pilze in die Hand nimmt, so daß wenigstens diese Sorten unbedenklich vom Publikum gekauft und auch gekannt werden. Vornan stehen in dieser Beziehung bereits die Städte München, Breslau, Berlin, Dresden, Leipzig, Greiz etc. Jedoch beschränkt sich diese Aufsicht zur Zeit in verschiedenen derartigen Städten auf die allbekanntesten Sorten, nur München, Breslau und Greiz gestatten unter Vorschrift bis 30 Arten. Im allgemeinen würde dies ja genügen, wiewohl noch viel mehr Sorten dem Verkaufe freigegeben werden könnten, leider geht aber die Kenntnis nicht weiter. Diese Kenntnis sich aber zu verschaffen, um eine große Fülle der Speisepilzarten einheimsen zu können, dazu gehört immer ein bestimmtes Studium. — Allein ein solches lohnt! Wie viele äußerst schmackhafte Sorten verkommen im Walde, ohne irgend eine Verwertung zu finden! Lerne die Pilze so kennen, wie du die giftigen Früchte anderer Gewächse von den nicht giftigen zu unterscheiden weißt, sonst sind Vergiftungen möglich. Alle anderen Regeln, die scheinbar einer vieljährigen Praxis ihre Verbreitung beim Volke verdanken, haben sich nicht bewährt, sind irreführend und daher verwerflich. Hierher gehört der so bekannte Rat, daß man nur nötig habe, die betr. fraglichen Pilze mit einer Zwiebel zu kochen, und wenn diese sich färbe, so wäre dies ein Zeichen des Giftigseins, oder man solle einen silbernen Löffel in die kochenden Pilze bringen, laufe der an, d. h. bräune oder schwärze er sich, so sei dies ebenfalls ein sicheres Zeichen. Man mache doch nur einen Versuch mit diesen Mitteln bei unseren giftigsten Pilzen, dem Knollenblätterpilz und dem Königsfliegenpilz, auch echter Pantherpilz genannt, und man wird das Gegenteil finden. Hingegen wird die Zwiebel bei ganz gut eßbaren Pilzen, die aber einen Farbstoff besitzen, gelb, bräunlich, braun, grün, bläulich sich färben. Ueberhaupt ist das Sichfärben der Pilze beim Durchschneiden, beim Liegenlassen, beim Drücken, beim Kochen absolut kein Zeichen für deren Giftigsein oder nicht. Wir haben treffliche Speisepilze, die dies tun, so der Hexen-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

röhrling, der Maronenröhrling, der Sandröhrling, der Birkenröhrling, auch das Rothäuptchen u. s. f. Ebenso wenig gilt die Sicherungsregel, die der Verfasser leider auf seinen vielen Pilzausstellungen, deren er nunmehr gegen 70 arrangiert, vom Publikum so oft hat hören müssen, daß man die Pilze, über deren Güte man im Zweifel sei, nur zu kosten brauche, denn alle mild und gut schmeckenden Arten könnten unbedenklich genommen werden.

Wie gefährlich auch diese Regel ist, haben verschiedene Pilzvergiftungen zur Genüge gelehrt. Um nur ein Beispiel anzuführen, das allein ausschlaggebend ist, sei bemerkt, daß der so giftige Knollenblätterpilz durchaus nicht unangenehm schmeckt. Wir haben leider bis jetzt absolut noch kein Mittel, das uns irgendwie eine sichere Untersuchung auf Giftigsein irgend eines Pilzes böte. Ebenso wenig wie uns ein solches Mittel bei der übrigen Pflanzenwelt nach dieser Seite zur Verfügung steht, so auch hier. Einzig und allein haben die Erfahrungen uns Kenntnis gebracht. Immer und immer wieder heißt es: „Lerne die Pilze kennen." Um dies zu erreichen, sind in erster Linie fürs Selbststudium die Pilze in natura, vorgeführt durch Pilzausstellungen oder durch einen tüchtigen Pilzkenner, das vortrefflichste Lehrmittel, und dann vorzügliche Pilzillustrationen. Hier darf ich wohl auf mein eigenes Pilzwerk aufmerksam machen, was scheinbar reklamenhaft klingt; allein ich darf es wohl getrost behaupten, daß es bis jetzt das beste ist, ja, ich will gern die Segel streichen, sowie man mir ein besseres, in den Abbildungen naturgetreueres nennen kann. Es ist unter dem Namen „Michael, Führer für Pilzfreunde", Verlag von Förster & Borris in Zwickau, erschienen und enthält im ersten Bande 46, im zweiten 66 und im dritten 40 eßbare Arten unter insgesamt über 300 abgebildeten Pilzgruppen.

Gewiß ist es zunächst für den Laien nicht leicht, sich unter den vielen Pilzspezies zurechtzufinden, allein mit etwas gutem Willen und ernster Ausdauer gelingt auch dies allmählich. Dazu gehört in erster Linie das richtige Bestimmen der Pilze, und zwar darf zunächst weniger auf die Farbe, als auf die Form geachtet werden. Von allen Pilzen finden wir unter den sogenannten Hutpilzen die vorzüglichsten Speisepilze und wollen wir bei ihnen die besten und am häufigsten vorkommenden zunächst aufführen. Dabei sei aber gleich bemerkt, daß das mehr oder weniger häufige Vorkommen vielfach abhängig ist von besonderen Umständen und von einem bestimmten Standorte. So haben trockene und feuchte Jahre, der Frühling, Sommer und Herbst, die Gebirgs- und Niederungsgegenden, der Hochwald, Stangen- und Niederwald, Nadel- und Laubwälder, die Wälder und Wiesen, der Sand-, Lehm- und Kalkboden, feuchte Gründe und trockene Gelände, Nord- und Südseite von Abhängen,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Berge und Täler, der verschiedene Waldesgrund, ob mit Moos, Heide oder Nadeln, ihre besonderen Arten. Nur wenige Sorten, zu denen aber der Steinpilz gehört, sind fast überall bei geeigneter Witterung zu treffen. Der Champignon und seine Arten wachsen z. B in trockenen Jahren nach Gewitterregen in größter Menge, in nassen Jahren fast gar nicht; verschiedene Pilze, wie die Morcheln, Lorcheln, einzelne vorzügliche Ritterlinge, wie Maipilz etc., kommen bereits im Frühlinge zum Vorschein, im Herbste fast nie, höchstens einzelne Exemplare und sehr selten; um Pfingsten findet man auf den Rainen bereits den delikaten Nelkenschwindling, der meist nur bis Ende August zu finden ist; den Hallimasch, verschiedene höchst wohlschmeckende Ritterlinge etc. gibt es nur im Herbste bis zum Frost u. s. f.

Die Unterschiede sind bei den Hutpilzen, um dieselben zu gruppieren, bei dem sogenannten Futter, der Fruchtschichte zu finden, d. h. bei demjenigen Teil des Hutes, der sich auf der Unterseite befindet. So ist ja allgemein bekannt, daß der Steinpilz ganz anderes Futter besitzt als der Fliegenpilz. Nach dieser Verschiedenheit des Futters unterscheiden wir Röhren-, Blätter-, Stachel- und Porenpilze. Unter dieser Bezeichnung wollen wir hier die vorzüglichsten Pilze folgen lassen:

a) Röhrenpilze.

Das Futter besteht aus lauter kürzeren oder längeren, dicht aneinander gewachsenen Röhrchen, die mit mehr oder weniger kleinen oder größeren löcherartigen Oeffnungen versehen sind. Der Steinpilz ist der bekannteste davon. Bei der Zubereitung ist bei den etwas mehr entwickelten Pilzen das Futter zu entfernen, bei jungen kann es bleiben. Der Qualität nach würden sie wie folgt zu bewerten sein:

1. Sehr wohlschmeckend.

1. Der Steinpilz (Boletus bulbosus). Kommt in günstigen Jahren überall häufig vor.
2. Der Bronze-Röhrling (Boletus aereus). In Schlesien, Thüringen, im Riesengebirge, in Waldungen um Frankfurt am Main etc. mehr oder weniger häufiger in lichten Wäldern zu finden.
3. Der kastanienbraune Röhrling (Boletus castaneus). Wird auch Hasensteinpilz genannt, ebenso vorzüglich wie der Steinpilz.
4. Der Hexen-Röhrling (Boletus luridus). Nicht gerade sehr häufig, aber fast überall vorkommend. Ein vorzüglicher Speisepilz. Darf nicht mit dem giftigen Satanspilz verwechselt werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

5. Der Maronen-Röhrling (Boletus badius). Wegen seines guten Geschmacks und häufigen Vorkommens wertvoller Pilz. In Nadel-, Hoch- und Stangenwald.
6. Die Ziegenlippe (Boletus subtomentosus). Ueberall zu finden. In Laubwäldern am häufigsten. Delikat von Geschmack.
7. Der Butter-Röhrling, Ringpilz (Boletus luteus). Auf Waldwiesen, grasigen Waldwegen oft in Unmasse. Von der schmierigen Oberhaut befreit, sehr gut.
8. Das Rothäuptchen (Boletus rufus). In Birkenbeständen und sonst auch in Menge. Wohlbekannt.
9. Der Schmeerling (Boletus granulatus). Auf kalkhaltigem Boden, auf Waldwiesen, grasigen Waldrändern und Wegen häufig.

2. Wohlschmeckende.

10. Der zierliche Röhrling (Boletus elegans). Auf grasigem Waldesgrunde, Waldwiesen und Waldrändern häufig.
11. Der Sand-Röhrling, Sandpilz (Boletus variegatus). In mehr sandigem Waldboden alljährlich in Unmasse. Von der Oberhaut befreit, ganz vorzüglich.
12. Der Birken-Röhrling, Kapuziner (Boletus scaber). Häufig vorkommend. Nicht sehr fleischig.
13. Der Hohlfuß-Röhrling (Boletus cavipes). Nur in besonders grasigen Waldstellen wachsend. Nicht sehr häufig.
14. Der starkriechende Röhrling (Boletus fragans). In verschiedenen Waldungen.

3. Als Mischpilze noch schmackhaft.

15. Der Rotfuß-Röhrling (Boletus chrysenteron). Sehr viel vorkommend. Die im Grase wachsenden sind die besten.
16. Der Kuh-Röhrling (Boletus bovinus). Massig vorkommend, leider meistens madig.

b) Blätterpilze.

Das Futter besteht aus lauter Blättern, auch Fächer genannt, oder Lamellen. Der Fliegenpilz ist ein Repräsentant. Die Fülle der Speisepilze ist hier am größten.

1. Sehr wohlschmeckende.

1. Der Kaiser-Wulstling (Amanita caesarea). Leider in Deutschland nur unter der Mainlinie vorkommend. Der berühmteste Speisepilz.
2. Die Champignonarten:
   a) Der Feld - Champignon, Feld - Egerling (Psalliota campestris). Ueberall auf trockenen Wiesen. Der bekannteste und edelste Speisepilz.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

b) Der Zucht-Champignon.
c) Der Schaf-Champignon, Schaf-Egerling. Wächst meist gegen Ende des Sommers. Im Geschmack etwas geringer als die vorhergehenden Arten.
d) Der Wald-Champignon. In Wäldern meist truppweise. Ganz vorzüglich.

3. Das Stockschwämmchen (Pholiota mutabilis). An harten Stämmen, meist Buchenstämmen, in großer Menge schon von Pfingsten an. Vorzüglichster Suppenpilz.
4. Der Nelken-Schwindling (Marasmius caryophylleus). Auf Feldrainen ring- oder truppweise. Ein großartiger Suppenpilz. Häufig.
5. Der echte Ritterling, Grünling (Tricholoma equestre). In Kieferwaldungen mitunter in großer Menge.
6. Der graue Ritterling (Tricholoma portentosa). Von der Oberhaut befreit, einer unserer vorzüglichsten Herbstspeisepilze. Oft noch nach leichten Frösten wiederkommend. Trefflicher Speisepilz. Sehr häufig in Kieferwaldungen.
7. Der Honig-Ritterling (Tricholoma Russula). Nicht überall. In Laubwäldern und Laubgebüschen (Eichenschälwaldungen), aber hier und da sehr häufig.
8. Der Huf-Ritterling (Tricholoma gambosa). Im Frühlinge bereits auf Wiesen zu treffen.
9. Der Mousseron (Marasmius aliatus). Unser vorzüglichster Gewürzpilz. Nach Regenwetter im Hochsommer an Waldesrändern und auf Holzschlägen in großer Menge. Leider vielfach in Deutschland nur durch den Import aus Frankreich bekannt.
10. Der echte Reizker (Lactaria deliciosa). Zum Einmachen vorzüglicher und berühmter Pilz.
11. Der Perlen-Wulstling (Amanita pustulata). Vorzüglich im hohen Stangenwalde, oft in großer Menge. Fast jedes Jahr. Nach dem Abziehen der Oberhaut gibt er einen vorzüglichen Speisepilz. Zum Pilzsalat der beste Pilz.
12. Der graubraune oder unechte Panther-Wulstling (Amanita umbrina). Wert wie der vorige. Beide Arten müssen gut gekannt sein, damit keine Verwechslung mit dem echten Panther-Wulstling oder Kaiser-Fliegenpilz eintritt.
13. Der Schwarzkopf-Milchling (Lactariella lignyota). In dichtem Stangenwald oft in großer Anzahl. Ein vorzüglicher Milchling.
14. Der Brätling (Lactaria volema). In besonderer Weise zubereitet (siehe Zubereitung), sehr schmackhaft und beim Volke hochbewertet.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

15. Der Scheiden-Runzling (Pholiota caperata). Beim Volke als Zigeunerpilz sehr gesucht.
16. Der Speise-, der ledergelbe, lederbraune, purpurrote, grünliche Täubling (Russula vesca, alutacea, elephantina, Linnaea, viridis). Obwohl das Fleisch der Täublinge etwas hart ist, so sind diese Arten sehr gut im Geschmack und als Salatpilze ganz ausgezeichnet.
17. Der Hallimasch (Armillaria mellea). Von diesem in manchem Jahre bei feuchtem Herbste in Unmasse erscheinenden Pilze geben die Hüte eine vortreffliche Speise. Er wächst in alten Stöcken.
18. Der Ziegen-Ellerling (Hygrophorus caprinus). Sehr wohlschmeckend, kommt aber nicht überall vor.

2. Wohlschmeckende.

19. Der Pflaumenpilz (Rhodosporus Prunulus). Ueberall in den Nadelwaldungen vorkommend.
20. Der Trichter-Gelbling, Trichter-Pfifferling (Cantharellus infudibuliformis).
21. Der Trompeten - Gelbling, Trompeten-Pfifferling (Cantharellus tubaeformis).
22. Der kahle Krämpling (Paxillus involutus). Häufig vorkommend, leider oft madig.
23. Der rötliche Ritterling (Tricholoma rutilans).
    Der zweifarbige Ritterling (Tricholoma bicolor).
    Der Seifen-Ritterling (Tricholoma saponacea).
    Der Erd-Ritterling (Tricholoma terrea).
    Der Masken-Ritterling (Tricholoma personata).
    Alle diese Ritterlinge und noch verschiedene geben eine wohlschmeckende Speise, sind als Mischpilze mit anderen vermengt ganz vorzüglich.
24. Der ziegelrote Schwefelkopf (Hypholoma lateritium). An alten Baumstöcken vorkommend, sehr gut schmeckend.
25. Der Austern-Seitling (Agaricus ostreatus). Hier und da beliebter Speisepilz. An alten Stöcken verschiedener Laubbäume in Masse wachsend.
26. Der große Schirmling (Lepiota procera). Nur im Jugendzustande wohlschmeckend, wird im Alter zäh.
27. Der große und kleine Schmierling (Gomphidius glutinosus und viscidus). Im grasigen Waldgelände häufig. Ersterer wird abgezogen. Schmecken gut.
28. Der Anis- und der nebelgraue Trichterling (Agaricus odorus und nebularis). Beide nicht selten und gut.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

29. Der Wiesen-Ellerling (Camarophyllus pratensis), der Elfenbein-Schneckling (Cam. eburneus), der scheibige Schneckling (Cam. discoideus) u. n. a. Auf Wiesen viel zu finden. Sehr gute Mischpilze.

3. Mischpilze.

30. Der hellrote Helmling (Agaricus roseus).
31. Der wachsgelbe und hochrote Säftling (Hygrophorus ceraceus und Hygrophorus puniceus). Beide Sorten auf Wiesen sehr häufig.
32. Der Schopf-Tintling (Coprinus porcellanus). Er ist nur im Jugendzustande eßbar, muß sofort zubereitet werden und gibt sehr wohlschmeckende Suppe.

c) Stachelpilze.

Das Futter dieser Pilze besteht aus lauter kürzeren oder längeren zarten und weichen Stacheln, die bei der Zubereitung stets entfernt werden.

Wohlschmeckende.

1. Der Habichtspilz, Habichts-Stoppelpilz (Hydnum imbricatum). Kommt im Hochwald und starkem Stangenwalde sehr häufig in großen Kreisen oder langen Reihen vor. Er ist etwas hart, aber sehr beliebt.
2. Der Semmel-Stoppelpilz (Hydnum repandum). Im Jugendzustande wohlschmeckend, im Alter bitter.
3. Der Korallenpilz (Hydnum coralloides). Leider ist dieser recht schmackhafte Pilz selten.

d) Porenpilze.

Das Futter dieser Arten besteht aus so kurzen Röhrchen, daß diese vielfach nur als kleine Löchelchen erscheinen. Es gibt unter ihnen wenig eßbare Sorten, denn die meisten Porlinge sind lederartig, zäh und hart. Das Futter ist bei der Zubereitung durch Abschaben mit einem Messer schnell beseitigt.

1. Sehr wohlschmeckende.

1. Der Ziegenfuß-Porling (Polyporus Pescaprae). Ein delikater Porling, nur schade, daß er ziemlich selten vorkommt. Im Süden Deutschlands kommt er häufiger vor.
2. Der Laub-Porling, Eichhase (Polyporus frondosus). Seinen Standort hat er vorzugsweise in Eichenwäldern auf dem Erdboden und in der Nähe von alten Stämmen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

3. Der Schafeuter (Polyporus ovinus). Ein häufig vorkommender Pilz, der um so größeren Wert besitzt, als er eine vielseitige Verwertung gestattet.

2. Wohlschmeckende.

4. Der Semmel-Porling, Semmelpilz (Polyporus confluens). Im Jugendzustand ganz vorzüglich, im Alter jedoch bitter.
5. Der Kamm-Porling (Polyporus cristatus). Hier und da an grasigen Gräben von Waldungen meistens truppweise zu finden.

e) Faltenpilze.

Das Futter bildet nicht ausgesprochene Blätter, sondern mehr Falten oder nur Adern. Ein Abputzen dieser Fruchtschicht ist nicht nötig.

Nur sehr wohlschmeckende.

1. Die Keulenkraterelle, Schweinsohr (Craterellus clavatus). In Nadelwäldern meist truppweise oder in Ringen. Ein hochgeschätzter Pilz.
2. Der echte Gelbling, Pfifferling, Gelbschwämmchen (Cantharellus cibarius). Allbekannter Pilz, sehr häufig vorkommend.
3. Die Toten-Trompete (Craterellus cornucopioides). Frisch zubereitet ist die Toten-Trompete zwar wohlschmeckend, aber getrocknet und verwertet wie die Morchel übertrifft sie diese beinahe an Wohlgeruch und Geschmack.

f) Keine eigentlichen Hutpilze.

Hauben-, Becher-, Strauch-, Kugel- und andersgeformte Pilze.

Zu diesen so verschiedenartig geformten Pilzen gehören die berühmtesten, wie die Trüffeln und die Morcheln. Wir haben unter ihnen sehr viele äußerst wohlschmeckende, die leider noch sehr wenig als solche bekannt sind.

1. Sehr wohlschmeckende.

1. Die Trüffelarten. Leider ist das Selbstsuchen dieser Edelsteine unter den Pilzen ausgeschlossen und wird nur von berufsmäßigen Trüffeljägern geübt. Die einzige Trüffelart, die ich selbst schon mehrfach gefunden habe, aber nur in vereinzelten Gebieten vorkommt, ist die sogenannte weiße Trüffel (Chaeromyces maeandriformis).
2. Die Morchel- und Lorchelsorten. Als Suppenpilze stehen diese Pilze im höchsten Range. Diese vorzüglichen, überall berühmten Pilze wachsen vorzugsweise nur im Frühjahre. Man unterscheidet: Böhmische, Speise-, Spitz- und

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

ritzstielige Morchel; Speise- und Riesen-Stockmorchel; Krause und Gruben-Lorchel und Bischofsmütze.

3. Die Streulinge. Der Erbsen- und Dickfuß-Streuling (Pisolithus arenarius und crassipes). Diese überall, zwar nicht sehr häufig vorkommenden Streulinge sind als feine Gewürzsuppenpilze noch sehr wenig bekannt, aber höchst wertvoll.

4. Die krause Glucke (Sparassis ramosa). Ein delikater Pilz. Er gibt vorzügliche Pilzsuppen und ist zum Trocknen sehr geeignet.

2. Wohlschmeckende.

5. Die Händlinge oder sogenannten Ziegenbärte.

Die entweder einzeln vorkommenden, keulenförmigen oder fast wurmartigen, aufrecht stehenden Fruchtkörper geben trotz ihrer geringen Größe bei ihrem oft massenhaften Vorkommen eine sehr treffliche Ernte und sind auch von sehr gutem Geschmack. Hier seien nur die häufig wachsenden genannt. Es sind dies:

Der röhrige Händling (Clavaria Ardenia), der schöne (Cl. formosa), der gelbe (Cl. flava), der Trauben- (Cl. Botrys), der kammige (Cl. cristata), der aschgraue (Cl. cinerea), der goldgelbe (Cl. aurea), der Korallen-Ziegenbart (Cl. coralloides).

6. Viele Becherlinge.

Was ist bei der Zubereitung der Pilze als Speise zu beachten?

Als erste Regel beachte man: Nimm keine zu alten oder wässerigen Pilze oder solche, die zu lange aufbewahrt worden sind. — Alle anerkannt guten und eßbaren Pilze können Erkrankungen und Vergiftungen herbeiführen, sobald sie zu alt verspeist werden, denn mit dem Alter tritt ein Verwesungszustand ein, der dem menschlichen Auge zwar nicht sichtbar ist, sich aber durch schwere Krankheitserscheinungen recht unangenehm bemerkbar macht. Bei dem hohen Eiweißgehalt und ihrem überaus schwammigen und wässerigen Charakter werden die Pilze beim Aelterwerden mit mikroskopisch kleinen, sich während weniger Stunden ins Riesenhafte vermehrenden Spaltpilzen durchsetzt und erzeugen dann die lebensgefährlichsten

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Magen- und Darmentzündungen. Ganz besonders ist zu warnen vor dem zu langen und falschen Aufbewahren der Pilze. Hierdurch entwickeln sich dieselben Zustände. Sowie man die Pilze eingesammelt hat, putze und reinige man dieselben. Ein Stehenlassen der Pilze bei Wärme oder in warmen Räumen bis zum nächsten Tage ist schon höchst gefährlich, ganz abgesehen davon, daß dieselben von den Pilzmaden während einer Nacht ganz gehörig zerfressen werden; man hebe sie deshalb kühl auf. Die kleinen gelben Eierchen der Pilzfliege kriechen nämlich in wenigen Stunden aus, und ihre Maden durchfressen bei ihrem riesig schnellen Wachstum bald die schönsten Pilze.

Die Vorbereitung der Pilze zum Genuß ist eine sehr einfache. Je nach Wunsch schneide man die Pilze, nachdem sie gereinigt und geputzt sind, in größere oder kleinere Stücke, wasche diese so schnell als möglich ein- bis zweimal mit Wasser, breite sie in Schüsseln, mit etwas Salz bestreut, aus und hebe sie bis zur eigentlichen Zubereitung kühl und luftig auf.

Dieses Aufheben dehne man aber nicht über einen Tag aus. Ferner ist zu beachten, daß man zähe, harte Stiele nie mitnimmt und die Oberhaut des Hutes abzieht, wenn sie abziehbar ist.

Beim Kochen der Pilze darf man nicht glauben, sie durch recht langes Kochen verdaulicher zu machen, im Gegenteil, sie werden dadurch nur unverdaulicher, weil das Eiweiß noch mehr erhärtet.

Dasjenige Eiweiß, welches hauptsächlich unverdaulich ist, ist an die Cellulose, die Pilzwandungen, gebunden und schwer verdaulich. Ein Mittel, welches eine chemische Zersetzung dieser Cellulose einleitet und der Gesundheit nicht im geringsten schädlich ist, besitzen wir im doppelkohlensauren Natron. Man hat nur nötig, eine Messerspitze voll — auf 1 Liter geschnittene Pilze — beim Kochen hinzuzutun, und eine vorzügliche Verdaulichkeit ist dadurch erreicht. Obgleich dieses Mittel schon längst Eingang in der Küche beim Kochen zähen Fleisches, der sauren Flecke und des Gemüses gefunden hat, wird es leider noch zu wenig angewendet. Mit lebhafter Freude begrüßte ich deshalb auch einen Aufsatz des Herrn Hofrat Dr. Wurm, der über die häusliche Anwendung des Sauerbrunnenwassers handelt und mitteilt, daß sich das Weichkochen der Gemüse und Hülsenfrüchte in solchem Wasser viel eher und besser vollzieht, da das dem Caseïn nahestehende Legumin (Eiweiß der Leguminosenfrüchte) sich leichter in schwach alkalischem Wasser löse, als in gewöhnlichem oder gar in stark alkalischem. Doppelkohlensaures Natron macht eben das Wasser, in oben verzeichneter Menge zugegeben, schwach alkalisch. Am Ende des Kochens gibt man dann den Pilzen soviel Salz zu, als nötig zum Würzen ist.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

In welcher Weise finden die einzelnen Sorten richtige Verwendung?

Ebenso wie sich das verschiedene Gemüse nicht schablonenartig nach einem Kochrezepte oder zu jeder Speiseform verwenden läßt, ist es mit den Pilzen. Die eine Art gibt treffliche Suppen, eine Art ist gebraten vorzüglich, eine dritte eignet sich nur zu Pilzsalat ausgezeichnet, eine vierte ist nur Gewürzpilz etc. Ferner läßt sich diese Sorte sehr gut trocknen, jene nicht, diese zur Bereitung eines Pilzextraktes verwenden, eine andere weniger. Wir wollen die betr. oben angeführten Pilzsorten demnach nach solchen Gesichtspunkten gruppieren, und zwar als Suppenpilze, Gewürzpilze, Mischpilze, Salatpilze, Pilze zum Trocknen, Pilze zum Sterilisieren.

1. Suppenpilze.

Zu den feinsten Suppenpilzen zählen wir alle Arten Morcheln, die Trüffeln, die getrockneten Totentrompeten, das Stockschwämmchen, die Champignon-Arten, den Nelkenschwindling, den echten Reizker oder Wacholder-Milchling. In zweiter Linie stehen der Steinpilz, sämtliche sehr wohlschmeckenden Röhrlinge, sämtliche Ziegenbärte, die Ritterlinge, die getrockneten Becherlinge, der Schopftintling. Letzterer kann nur ganz frisch und sofort benutzt werden.

a) Zur Bratenbrühe.

Die Streulinge, der Erbsen-Streuling und der Dickfuß-Streuling. Von diesen Pilzen, die zu Scheiben geschnitten und getrocknet werden, bedarf man nur eines Stückes, um der Bratenbrühe oder der Suppe einen ganz vorzüglichen Geschmack zu verleihen. Gleichzeitig färben sie die Brühe wunderschön braun. Ferner der Mousseron oder Lauch-Schwindling (ganz besonders zu Hammelbraten).

b) Zur Fleischbrühe.

Dazu eignen sich außer den Streulingen, den Trüffeln, sämtliche unter Suppenpilze genannten Arten. Zu einem feinen, nicht zu starken Pilzgeschmack nehme man im Jugendzustande getrocknete Bovistarten.

c) Zum Würzen der Wurst.

Außer den bekannten Trüffelarten ist die weiße Trüffel großartig. Einen sehr billigen und ganz vorzüglichen Ersatz

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

bieten die Streulinge. Diese werden allmählich immer mehr in ihrem hohen Wert anerkannt und sind um so höher zu achten, als man sie selbst suchen kann.

2. Gemüsepilze.

Hierher gehören alle die unter „a) Röhrenpilze" als sehr wohlschmeckende und wohlschmeckende verzeichneten, desgleichen die unter „b) Blätterpilze" von No. 1—2, 5—8, 11—29; die sämtlichen unter „c) Stachelpilze", „d) Porenpilze" und „e) Faltenpilze".

3. Mischpilze.

Unter dem Namen „Mischpilze" sind diejenigen zu verstehen, die, allein gegessen, den sogenannten besseren Sorten im Geschmacke etwas nachstehen, zur Vermehrung eines Pilzgerichts, zumal in pilzärmerer Zeit, mit anderen Sorten zusammen ganz gut schmecken. Sie sind bereits bei dem Sortenverzeichnisse besonders hervorgehoben worden.

4. Salatpilze.

Zu Salatpilzen, d. h. mit Essig (und Oel) zubereiteten und dann kalt gegessenen Pilzen, eignen sich fast alle Gemüsepilze. Obenan stehen aber zweifellos die sogenannten Perlpilze, der eigentliche Perlpilz (Am. rubescens) und der unechte oder graubraune Pantherpilz (Am. umbrina). Desgleichen gibt der echte Reizker einen trefflichen Salat, sowie das Schafeuter, der Semmelpilz, die Täublinge, das Gelbschwämmchen, die Ritterlinge.

5. Pilze zum Sterilisieren.

Zu diesem Verfahren eignen sich fast alle Gemüsepilze. Nicht geeignet zu diesem Zweck sind die Totentrompete, die Streulinge, die Becherlinge, die Bovistarten.

6. Pilze zum Trocknen.

Ausschließlich zu trocknen sind die Totentrompete, die erst dann den morchelartigen Geschmack und Duft erhält; der Trompeten- und Trichterling-Pfifferling, die Streulinge, die Boviste, die Becherlinge, der krause Ziegenbart, der röhrige Händling. Ihnen schließen sich an sämtliche Ziegenbärte und die meisten Gemüsepilze, sowie Gewürzpilze mit Ausnahme der Trüffel. Sehr schlecht trocknen lassen sich die Perlpilze, die auch dann fast geschmacklos sind.

7. Pilze zur Bereitung des Pilzextraktes.

Sandpilz, Reizker, wohlriechender Milchling, Gelbschwämmchen, Ritterlinge, Hallimasch, Trompeten-Pfifferlinge, Täublinge, Schopftintlinge.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Wie müssen die Pilze sterilisiert werden?

Kein Verfahren eignet sich so vorzüglich zum Konservieren der Pilze, als das Sterilisieren. Hierbei behalten dieselben ihren schönen und charakteristischen, natürlichen Pilzgeschmack, so wie das jeder Sorte eigenartige Aroma. Fast alle Pilze unter „Gemüsepilz" lassen sich hierzu verwenden. Nachdem man die betreffenden Pilze in bekannter Weise gereinigt, d. h. geputzt hat, wobei selbstverständlich bei den älteren Röhrenpilzen, den Stachel- und Porenpilzen das Futter entfernt wird, bei den Blätterpilzen nur das des Champignons und älteres fleckiges, werden sie in mittelgroße Stückchen zerschnitten. Nun werden sie mit kaltem Wasser, je nachdem, ein- bis zweimal schnell gewaschen, um nicht die Nährsalze auszulaugen. Man läßt alles Wasser abtropfen oder schleudert es ab und bringt sie in einem Steingut- oder gut glasierten Topfe aufs Feuer. Da die Pilze ja außerordentlich viel Wasser enthalten, so werden sie ohne solches angesetzt, wobei das Eigenwasser ausscheidet. In diesem eigenen Safte werden sie bis zum Kochen erhitzt, damit sie erst zusammenschwinden, denn sonst würden zu wenig Pilze die Gläser füllen. Hierauf werden die Pilze mit einem durchlochten Löffel herausgenommen und in die gut gereinigten Gläser bis zum Halse gefüllt. Die Pilzbrühe selbst wird durch ein reines Flanelltuch filtriert und die durchgeseihte Brühe über die Pilze gegossen, so daß letztere von der Brühe überdeckt sind. Bereits früher wurde erwähnt, daß man beim Ansetzen zum Kochen eine kleine Portion doppelkohlensaures Natron beifügen möge, und ebenso vergesse man die nötige Salzzugabe nicht.

Zu bemerken ist ferner, daß helle und schöne Ware erzielt wird, wenn geputzte Pilze, deren Fleisch sich beim Zerschneiden verfärbt, in mit Zitronensäure gesäuertes Wasser gelegt werden. Dieses Verfahren wird auch bei Champignons angewendet, da diese meist schmutzig gelblich werden. Jedoch absolut nötig ist dieses Behandeln der Pilze nicht, da einzig und allein nur das Ansehen verbessert wird.

Besonders sind die Trichter- und Trompeten-Pfifferlinge, sowie der Habichtspilz und der echte Reizker zu behandeln. Diese Sorten werden vor dem Kochen mit kochendem Wasser gebrüht und damit gewaschen, denn erstere drei Sorten behalten sonst einen Erdgeruch und -Geschmack, letzte Art eine unangenehme Bitterkeit. Ebenso müssen die sogenannten Stockmorcheln (Gyromitra esculenta) gebrüht werden, damit die darin enthaltene Helvellasäure, die giftig ist, entfernt wird.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Das Sterilisieren selbst muß sehr vorsichtig geschehen, insofern man vom Momente des Kochens an das Wasser nur schwach wallen läßt; sprudelnd kochendes Wasser bewirkt jähes Aufsteigen der schleimigen Pilzbrühe, die, zwischen Glasrand und Gummiring geratend, oft kleine Pilzteilchen mit sich fortreißt und ein dichtes Verschließen der Gläser hindert. Man bedarf zu einem ½ und ¾ Liter-Glas mindestens 1¼ Stunden, bei Literglässern 1½ Stunden Sterilisierungszeit. In den nächsten Tagen sind die betreffenden Gläser auf Schluß zu untersuchen. Heben sich die Deckel, so ist sofort wieder zu sterilisieren, sonst ist ein Verderben unausbleiblich.

Die Pilze können jedoch auch gleich speisefertig sterilisiert werden. Zu diesem Zwecke werden sie nach dem Kochen in üblicher Weise in Butter gebraten, so heiß als möglich in die Gläser gebracht und ziemlich eine halbe Stunde sterilisiert. Jedes Befetten des Glasrandes und des Gummiringes muß aber peinlich vermieden werden.

8. Trüffeln.

Die Trüffeln werden gewässert, tüchtig abgebürstet und geschält. Dann gibt man sie mit Wasser bedeckt aufs Feuer und dünstet sie weich, gibt Trüffeln und Brühe in Gläser und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

9. Trüffeln (ungeschält).

Die Trüffeln werden in kaltem Wasser eingeweicht, jedoch nicht zu lange liegen gelassen, damit das Aroma nicht verloren geht. Dann werden sie mit scharfer Bürste tüchtig abgebürstet, was womöglich zweimal geschehen sollte, damit die Erde vollständig entfernt wird. Darauf werden sie in einem Gefäß gut gesalzen, tüchtig durcheinander geschüttelt und in einem irdenen Topfe mit einem Glas Weißwein auf ein Pfund Trüffeln übergossen, gut zugedeckt, langsam 30 Minuten gedämpft. Nachdem sie zugedeckt in der Brühe erkaltet sind, werden sie in die Gläser gefüllt, mit der Brühe übergossen und 60 Minuten bei 100° sterilisiert. Sie sollen im Wasserbade erkalten. Die Trüffeln müssen im Glase vollständig unter Brühe stehen. Falls letztere nicht reicht, wird entsprechend Weißwein oder Madeira nachgegossen.

Kurz vor dem Gebrauch werden die Trüffeln in dünne Scheiben geschnitten, in die Sauce getan, aber nicht mitgekocht.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

10. Trüffeln (geschält).

Die nach obiger Angabe gereinigten Trüffeln werden von ihren Schalen befreit, indem man diese mehr abkratzt als abschält, alsdann nach der in obigem Rezepte vorgeschriebenen Vorbereitung 30 Minuten gedämpft und im Glase 40 Minuten bei 100° sterilisiert.

11. Trüffelschalen.

Die Trüffelschalen werden genau so behandelt wie ungeschälte Trüffeln, nur soll die Brühe im Glase bis zur halben Höhe der Trüffelschalen reichen.

Die Trüffelschalen finden feingehackt Verwendung zu brauner Trüffelsauce und den verschiedensten Farcen.

Bereitung des Pilzextraktes.

Trotz „Maggi" und anderen „Würzen" steht zum Verfeinern einer Suppe, einer Tasse Fleischbrühe, einer Bratensauce, der selbstgefertigte Pilzextrakt unübertroffen da. Derselbe kann fast aus allen Pilzsorten gefertigt werden, jedoch auch hier gibt die Praxis verschiedene wertvolle Winke. So können ganz besonders diejenigen Pilzarten die vorzüglichste Verwertung finden, die mitunter in riesigen Mengen vorkommen, so daß sie kaum zur Speise bewältigt werden können, zumal wenn in sogenannten Pilzjahren Speisepilze erster Qualität vorhanden sind. Ebenso finden die Arten sofortige Verarbeitung, die sich nur wenige Stunden halten und oft massig zu ernten sind. Ich erinnere nur an den walzigen und an den Schopf-Tintling, die oft tausendweis auf einer Wiese stehen. Und in welchen Mengen finden sich zu Zeiten der Sandröhrling, der echte Reizker, der wohlriechende Milchling (nur zu diesem Zwecke am besten zu verwerten), der Hallimasch, die Trompetenpfifferlinge, die Ritterlinge, die Täublinge, die Gelbschwämmchen etc. Wegen ihres außerordentlich schleimigen Charakters eignen sich, mit Ausnahme des Sandröhrlings, die anderen Röhrlinge nicht so gut, wie die oben erwähnten Pilze zum Extrakt. Bei der Herstellung desselben verfahre man in folgender Weise: Die geputzten und gereinigten Pilze werden in gleicher Weise zunächst wie die Pilze zur Speise behandelt, d. h. im eigenen Safte abgekocht. Diese Brühe wird abgegossen,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Wie müssen die Pilze sterilisiert werden?

Kein Verfahren eignet sich so vorzüglich zum Konservieren der Pilze, als das Sterilisieren. Hierbei behalten dieselben ihren schönen und charakteristischen, natürlichen Pilzgeschmack, so wie das jeder Sorte eigenartige Aroma. Fast alle Pilze unter „Gemüsepilz" lassen sich hierzu verwenden. Nachdem man die betreffenden Pilze in bekannter Weise gereinigt, d. h. geputzt hat, wobei selbstverständlich bei den älteren Röhrenpilzen, den Stachel- und Porenpilzen das Futter entfernt wird, bei den Blätterpilzen nur das des Champignons und älteres fleckiges, werden sie in mittelgroße Stückchen zerschnitten. Nun werden sie mit kaltem Wasser, je nachdem, ein- bis zweimal schnell gewaschen, um nicht die Nährsalze auszulaugen. Man läßt alles Wasser abtropfen oder schleudert es ab und bringt sie in einem Steingut- oder gut glasierten Topfe aufs Feuer. Da die Pilze ja außerordentlich viel Wasser enthalten, so werden sie ohne solches angesetzt, wobei das Eigenwasser ausscheidet. In diesem eigenen Safte werden sie bis zum Kochen erhitzt, damit sie erst zusammenschwinden, denn sonst würden zu wenig Pilze die Gläser füllen. Hierauf werden die Pilze mit einem durchlochten Löffel herausgenommen und in die gut gereinigten Gläser bis zum Halse gefüllt. Die Pilzbrühe selbst wird durch ein reines Flanelltuch filtriert und die durchgeseihte Brühe über die Pilze gegossen, so daß letztere von der Brühe überdeckt sind. Bereits früher wurde erwähnt, daß man beim Ansetzen zum Kochen eine kleine Portion doppelkohlensaures Natron beifügen möge, und ebenso vergesse man die nötige Salzzugabe nicht.

Zu bemerken ist ferner, daß helle und schöne Ware erzielt wird, wenn geputzte Pilze, deren Fleisch sich beim Zerschneiden verfärbt, in mit Zitronensäure gesäuertes Wasser gelegt werden. Dieses Verfahren wird auch bei Champignons angewendet, da diese meist schmutzig gelblich werden. Jedoch absolut nötig ist dieses Behandeln der Pilze nicht, da einzig und allein nur das Ansehen verbessert wird.

Besonders sind die Trichter- und Trompeten-Pfifferlinge, sowie der Habichtspilz und der echte Reizker zu behandeln. Diese Sorten werden vor dem Kochen mit kochendem Wasser gebrüht und damit gewaschen, denn erstere drei Sorten behalten sonst einen Erdgeruch und -Geschmack, letzte Art eine unangenehme Bitterkeit. Ebenso müssen die sogenannten Stockmorcheln (Gyromitra esculenta) gebrüht werden, damit die darin enthaltene Helvellasäure, die giftig ist, entfernt wird.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Das Sterilisieren selbst muß sehr vorsichtig geschehen, insofern man vom Momente des Kochens an das Wasser nur schwach wallen läßt; sprudelnd kochendes Wasser bewirkt jähes Aufsteigen der schleimigen Pilzbrühe, die, zwischen Glasrand und Gummiring geratend, oft kleine Pilzteilchen mit sich fortreißt und ein dichtes Verschließen der Gläser hindert. Man bedarf zu einem ½ und ¾ Liter-Glas mindestens 1¼ Stunden, bei Literglässern 1½ Stunden Sterilisierungszeit. In den nächsten Tagen sind die betreffenden Gläser auf Schluß zu untersuchen. Heben sich die Deckel, so ist sofort wieder zu sterilisieren, sonst ist ein Verderben unausbleiblich.

Die Pilze können jedoch auch gleich speisefertig sterilisiert werden. Zu diesem Zwecke werden sie nach dem Kochen in üblicher Weise in Butter gebraten, so heiß als möglich in die Gläser gebracht und ziemlich eine halbe Stunde sterilisiert. Jedes Befetten des Glasrandes und des Gummiringes muß aber peinlich vermieden werden.

8. Trüffeln.

Die Trüffeln werden gewässert, tüchtig abgebürstet und geschält. Dann gibt man sie mit Wasser bedeckt aufs Feuer und dünstet sie weich, gibt Trüffeln und Brühe in Gläser und sterilisiert 60 Minuten bei 100°.

9. Trüffeln (ungeschält).

Die Trüffeln werden in kaltem Wasser eingeweicht, jedoch nicht zu lange liegen gelassen, damit das Aroma nicht verloren geht. Dann werden sie mit scharfer Bürste tüchtig abgebürstet, was womöglich zweimal geschehen sollte, damit die Erde vollständig entfernt wird. Darauf werden sie in einem Gefäß gut gesalzen, tüchtig durcheinander geschüttelt und in einem irdenen Topfe mit einem Glas Weißwein auf ein Pfund Trüffeln übergossen, gut zugedeckt, langsam 30 Minuten gedämpft. Nachdem sie zugedeckt in der Brühe erkaltet sind, werden sie in die Gläser gefüllt, mit der Brühe übergossen und 60 Minuten bei 100° sterilisiert. Sie sollen im Wasserbade erkalten. Die Trüffeln müssen im Glase vollständig unter Brühe stehen. Falls letztere nicht reicht, wird entsprechend Weißwein oder Madeira nachgegossen.

Kurz vor dem Gebrauch werden die Trüffeln in dünne Scheiben geschnitten, in die Sauce getan, aber nicht mitgekocht.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

10. Trüffeln (geschält).

Die nach obiger Angabe gereinigten Trüffeln werden von ihren Schalen befreit, indem man diese mehr abkratzt als abschält, alsdann nach der in obigem Rezepte vorgeschriebenen Vorbereitung 30 Minuten gedämpft und im Glase 40 Minuten bei 100° sterilisiert.

11. Trüffelschalen.

Die Trüffelschalen werden genau so behandelt wie ungeschälte Trüffeln, nur soll die Brühe im Glase bis zur halben Höhe der Trüffelschalen reichen.

Die Trüffelschalen finden feingehackt Verwendung zu brauner Trüffelsauce und den verschiedensten Farcen.

Bereitung des Pilzextraktes.

Trotz „Maggi" und anderen „Würzen" steht zum Verfeinern einer Suppe, einer Tasse Fleischbrühe, einer Bratensauce, der selbstgefertigte Pilzextrakt unübertroffen da. Derselbe kann fast aus allen Pilzsorten gefertigt werden, jedoch auch hier gibt die Praxis verschiedene wertvolle Winke. So können ganz besonders diejenigen Pilzarten die vorzüglichste Verwertung finden, die mitunter in riesigen Mengen vorkommen, so daß sie kaum zur Speise bewältigt werden können, zumal wenn in sogenannten Pilzjahren Speisepilze erster Qualität vorhanden sind. Ebenso finden die Arten sofortige Verarbeitung, die sich nur wenige Stunden halten und oft massig zu ernten sind. Ich erinnere nur an den walzigen und an den Schopf-Tintling, die oft tausendweis auf einer Wiese stehen. Und in welchen Mengen finden sich zu Zeiten der Sandröhrling, der echte Reizker, der wohlriechende Milchling (nur zu diesem Zwecke am besten zu verwerten), der Hallimasch, die Trompetenpfifferlinge, die Ritterlinge, die Täublinge, die Gelbschwämmchen etc. Wegen ihres außerordentlich schleimigen Charakters eignen sich, mit Ausnahme des Sandröhrlings, die anderen Röhrlinge nicht so gut, wie die oben erwähnten Pilze zum Extrakt. Bei der Herstellung desselben verfahre man in folgender Weise: Die geputzten und gereinigten Pilze werden in gleicher Weise zunächst wie die Pilze zur Speise behandelt, d. h. im eigenen Safte abgekocht. Diese Brühe wird abgegossen,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

die abgeseihten Pilze nochmals mit etwas wenig Salzwasser tüchtig ausgekocht und dieser Saft zur ersten Abkochung getan.

Die Pilze selbst werden, um allen Saft zu gewinnen, in einem Säckchen einem leichten dauernden Drucke unterworfen. Der gesamte Saft wird hierauf sehr stark gesalzen, auf 1 Liter davon 1 Kaffeelöffel voll, und nun so dick eingedampft, daß zuletzt der Extrakt syrupdick wird. Am schnellsten kommt man zum Ziele, wenn der dünne Saft zunächst in Pfannen eingedampft wird und dann in kleineren Töpfen. Man nehme aber nur ganz neue Tongefäße zu diesem Zwecke, die man später ja stets dazu verwerten kann. Der fertige Extrakt wird nun in kleinen weithalsigen Fläschchen aufbewahrt. So hält er sich jahrelang. Beim Gebrauche rechnet man auf 5—6 Teller Suppe einen Kaffeelöffel Extrakt. Zu diesem Zwecke wird vorstehende Menge in einem kleinen Töpfchen mit etwas kochendem Wasser aufgequirlt und durchgeseiht der Suppe etc. beigegeben.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Die Frischhaltung von Osbt- und Fruchtsäften.

Allgemeines.

Die Frischhaltung von Obst- und Beerensäften ist einfach und billig. Sie sollte aus diesem Grunde viel häufiger in Anwendung gebracht werden, zumal die Säfte während des Winters zu Obstsuppen vorzügliche Verwendung finden können und eine gesunde, billige und schmackhafte Speise geben. Auch können sie zu Fruchtbowlen und Limonaden benutzt werden und sind so ein erfrischendes Getränk, welches namentlich auch Fieberkranken sehr zu empfehlen ist. Ferner dienen die Säfte auch zur Bereitung von allerlei Saucen, zur Herstellung von Aufläufen, Likören etc., so daß die Verwendungsmöglichkeit der Säfte im Haushalte eine sehr umfangreiche ist.

Es ist daher jeder Hausfrau nur zu empfehlen, die Obstzeit recht auszunutzen und sich einen Vorrat verschiedener Säfte anzuschaffen. In Gegenden, wo die Beerenfrüchte billig zu kaufen sind, ist übrigens das Einkochen von Saft sehr rentabel, und manche Hausfrau auf dem Lande, namentlich aber die Frauen der Landlehrer, könnten sich auf einfache Weise eine sehr lohnende Nebenbeschäftigung machen, zumal die Säfte gerade in den schönen „Weck'schen Saftflaschen" sehr gesucht und gut bezahlt werden. An Abnehmern wird es nie fehlen, wie bereits die Erfahrung gelehrt hat.

Früher war man der Ansicht, daß zur dauernden Haltbarmachung der Säfte große Zusätze von Zucker notwendig wären, heute ist dies ein überwundener Standpunkt. Durch die Sterilisation des Saftes in den schönen „Weck'schen" Gläsern (Saftflaschen) ist an ein Verderben bei Beobachtung von Sauberkeit und Akkuratesse gar nicht zu denken. Es ist zu hoffen, daß nun

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

endlich auch die Hausfrauen zur Einsicht gelangen und ihre im Haushalte zu brauchenden Säfte selbst herstellen werden. Wie bereits erwähnt, werden die Säfte am vorteilhaftesten in die von der Firma „Weck" erfundenen Saftflaschen gefüllt und darin sterilisiert.

In diesen Saftflaschen präsentieren sich die Säfte am vorteilhaftesten und brauchen zur Benutzung im Haushalte nicht umgefüllt zu werden, da die Saftflaschen von einer solchen Schönheit sind, daß sie jedem, auch dem feinsten Herrschaftstische, zur Zierde gereichen. Sie wirken wie Karaffen.

Beim Einfüllen der Säfte in die Flaschen darf der Saft nur soweit eingefüllt werden, daß noch mindestens ein zweifingerbreiter Raum im Glase freibleibt, da sonst beim Sterilisationsprozeß der Saft, sich ausdehnend, einen sicheren Verschluß unmöglich machen würde. Die Bereitung der Fruchtsäfte ist bei den einzelnen Früchten eine sehr verschiedenartige, und sollen hierbei nur die bestbewährten Methoden beschrieben werden.

Will man möglichst klare Säfte erhalten, bedient man sich eines Filters. Der neue Weck'sche Glasfilter ist dabei ein vorzügliches Hilfsmittel, denn er liefert bei schnellem Arbeiten ein kristallklares Filtrat. Besonders vorteilhaft ist es, daß die Säfte bei seiner Benutzung nicht mit Metall in Berührung kommen.

Die Aufbewahrung der Säfte geschieht in denselben Räumen, in welchen Obst und Gemüse in den Gläsern ihren Aufenthalt gefunden haben, also kühl und dunkel.

Die Bereitung von Fruchtsäften.

1. Erdbeersaft.

Die Erdbeere ist eine Frucht, die mit Rücksicht auf ihren außerordentlich großen Gehalt an Aroma einen äußerst wohlschmeckenden Saft abgibt.

Am besten zur Saftbereitung eignen sich gute, reife Walderdbeeren. Diese werden sauber verlesen; unreife, schlechte oder faulige Erdbeeren werden sofort entfernt. Dann legt man die vorher gewogenen Früchte in einen steinernen Topf, und zwar lagenweise, mit derselben Menge Zucker wie Erdbeeren, bis der Topf voll ist. Dieser wird dann auf 36 Stunden fortgestellt. Nach dieser Zeit läßt man den Saft der Früchte durch

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

ein Haarsieb ablaufen, ein Pressen oder Drücken darf unter keinen Umständen stattfinden.

Der gewonnene Saft wird dann durch Fließpapier direkt in die Flasche filtriert und hier 10 Minuten bei 90° erhitzt. Man nimmt hierzu die kleinsten Fläschchen, die sogenannten Milchflaschen. Ein anderes, aber ähnliches Verfahren ist folgendes: Die sauber verlesenen und gewogenen Walderdbeeren werden in ein nicht zu dichtes Tuch, welches je an den vier Beinen eines umgestürzten Küchenstuhles befestigt worden, lagenweise mit derselben Menge Zucker hineingetan. Unter das Tuch wird ein geeignetes Porzellangefäß gestellt. Nun lasse man die Früchte, ohne sie im geringsten zu drücken, 24 Stunden lang stehen. Den durchgelaufenen Saft filtriert man dann durch Fließpapier und läßt ihn direkt in die kleinen Saftflaschen laufen. Hierauf wird der Saft 10 Minuten bei 90° erhitzt. Muß man die Erdbeeren kaufen, so bereite man sich den Saft, wie bei Erdbeeren No. 1 angegeben. Auch dieser Saft ist ganz vortrefflich und fast umsonst zu haben.

2. Himbeersaft.

Gute saubere Wald- oder Gartenhimbeeren werden ähnlich wie Erdbeeren behandelt. Nachdem die Himbeeren 36 Stunden in dem Steintopfe gelegen, werden sie in demselben möglichst stark, fast bis zum Kochen, erwärmt. Dann erst werden sie durch ein nicht zu dichtes Tuch filtriert. Der durchgelaufene Saft wird in einem geeigneten Kochtopfe solange gekocht, dabei fleißig abgeschäumt, bis er vollständig klar geworden ist. Erkaltet wird er in die Gläser gefüllt und in diesen 10 Minuten bei 90° erhitzt.

3. Kirschsaft.

Man nimmt hierzu die dunklen Sauerkirschen - Sorten (Weichseln). Dieselben müssen vollständig reif sein. Nachdem die Stiele entfernt, werden die Kirschen mit den Steinen in einem geeigneten Steintopfe zerstampft. Hierauf wird der Saft durch ein Tuch in eine Porzellanschüssel filtriert und über Nacht darin stehen gelassen. Dann wird der Saft sauber abgefüllt, gewogen (auf 1 kg Saft werden 500 g Zucker hineingetan), in einem geeigneten Kochtopfe aufs Feuer gebracht und unter fleißigem Abschäumen solange gekocht, bis er klar geworden ist. Hierauf wird er in die angewärmten Gläser getan und 15 Minuten bei 75° pasteurisiert.

4. Heidelbeersaft.

Die Heidelbeeren werden gut verlesen und wie die Kirschen in einem geeigneten Steintopfe zerdrückt. Hierauf läßt man sie in dem Gefäße drei Tage stehen, preßt dann den Saft tüchtig

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

aus, wiegt ihn, rechnet auf 1 kg Saft 750 g Zucker, bringt denselben in einem geeigneten Kochtopfe aufs Feuer und kocht ihn unter fleißigem Abschäumen solange, bis er klar geworden ist, füllt ihn in die vorgewärmten Fläschchen und pasteurisiert 15 Minuten bei 75°.

5. Brombeersaft.

Die reifen Brombeeren werden in einem geeigneten Steintopfe in den Keller gestellt, in welchem sie solange verbleiben, bis sie anfangen zu gären. Dann werden sie tüchtig ausgepreßt, der Saft wird gewogen (auf 1 kg Saft werden 750 g Zucker gegeben), in einem geeigneten Kochtopfe aufs Feuer gesetzt und unter fleißigem Abschäumen solange gekocht, bis er klar geworden ist. Hierauf wird er in die vorgewärmten Flaschen gefüllt und 10 Minuten bei 90° erhitzt.

6. Reiner Johannisbeersaft (Rezept I).

Die Beeren werden gepreßt, der Saft in 1 Liter-Saftflaschen gefüllt und ca. 20 Minuten bei 90° pasteurisiert. Nach etwa 14 Tagen gießt man aus den Saftflaschen den klaren Saft ab, füllt ihn in kleinere Flaschen, gibt auf die ½ Liter-Flasche 100 g Zucker und erhitzt nochmals auf 90° ca. 15 Minuten. Dieser Saft ist ganz vorzüglich, auf Ausstellungen mehrmals prämiiert.

II. Reiner Johannisbeersaft ohne Zucker.

Die Bereitung dieses Saftes ist genau so, wie bei Rezept I angegeben, jedoch wird beim zweitmaligen Erhitzen der Zucker fortgelassen. Wer weniger auf die Klarheit des Saftes sieht, braucht den Saft nur einmal 30 Minuten bei 90° zu sterilisieren. Beim Gebrauche muß dann der Saft vorsichtig abgegossen werden, damit die durch die Erhitzung sich absondernden trüben Bestandteile zurückbleiben. Diese Bereitungsart eignet sich vorzüglich für größere Betriebe, Hotels etc. Einmal angebrochen, muß die Flasche sofort verbraucht werden.

III. Johannisbeersaft (vergoren).

Es können hierzu die meisten roten und namentlich aber auch die schwarzen Johannisbeeren Verwendung finden.

Die Beeren werden auf einer Presse tüchtig ausgepreßt. Der gewonnene Saft wird in Glasballons oder Fässer gefüllt. Bei den weißen gibt man kein Wasser, bei den roten ½ Liter Wasser und bei den schwarzen 1 Liter Wasser auf 1 Liter Saft hinzu. Warmgestellt, wird der Saft bald in Gärung geraten, welche bis zum Oktober anhalten wird. Sobald der Saft ausgegoren und klar geworden ist, füllt man ihn vorsichtig in einen geeigneten Kochtopf ab, stellt denselben aufs Feuer, gibt auf

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1 kg Saft 750 g Zucker und läßt ihn möglichst langsam unter fortwährendem Umrühren zum Kochen kommen. 3 Minuten gekocht, wird der Saft in die vorgewärmten Flaschen getan und in denselben 10 Minuten bei 90° erhitzt.

Dieses Rezept ist insofern wichtig, da man zu dieser Saftgewinnung auch schlecht schmeckende Weine benutzen kann Ein auf diese Weise hergestellter Saft aus schlechtem, ungenießbarem, schwarzen Johannisbeerwein schmeckt vorzüglich.

IV. Johannisbeersaft mit Himbeersaft.

Die Bereitung ist, wie bei Rezept II angegeben. Man rechnet gewöhnlich gleiche Teile beider Fruchtarten; es genügt auch, wie der Garten es liefert, von der einen Obstart mehr oder weniger zu nehmen.

7. Preißelbeersaft.

Möglichst reife Preißelbeeren werden sauber verlesen und in vielem Wasser solange gewaschen, bis alle Unreinigkeiten entfernt sind. Hierauf werden sie zum Abtropfen auf ein Haarsieb gebracht.

Nun stellt man die Preißelbeeren in einem geeigneten Kochtopfe aufs Feuer, gibt zu 3 kg Beeren 1 Liter Wasser und kocht die Beeren solange, bis sie vollständig geplatzt sind. Dann werden sie tüchtig abgepreßt, der Saft wird filtriert, in einen Kochtopf getan, auf 1 kg Saft werden 750 g Zucker gegeben, und solange unter fleißigem Abschäumen gekocht, bis er klar geworden ist. Hierauf füllt man ihn in die vorgewärmten Flaschen und erhitzt 10 Minuten bei 90° Celsius.

8. Apfelsaft.

Hierzu wählt man möglichst reife, natürlich nicht überreife Aepfel würziger Sorten aus. Diese Früchte werden mit einem Tuche sauber abgewischt, von Stiel und Blüte befreit und in kleine viereckige Stücke geschnitten. Dieselben werden sofort in kaltes Wasser gelegt, damit sie nicht braun werden. Hierauf werden sie in einem geeigneten Kochtopfe aufs Feuer gesetzt und es wird soviel klares Wasser dazugegeben, daß sie damit bedeckt sind. Hierin müssen sie möglichst langsam solange kochen, bis sie weich geworden sind. Zerfallen dürfen die Stückchen nicht.

Dann wird der Saft, wie bei Himbeersaft angegeben, durch ein Tuch laufen gelassen, gewogen (auf 1 kg Saft werden 250 g Zucker gegeben) und unter fleißigem Abschäumen solange gekocht, bis er klar geworden ist. Dann wird der Saft in die vorgewärmten Flaschen getan und in denselben 10 Minuten bei 90° Celsius erhitzt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

9. Birnensaft.

Der Birnensaft wird genau so hergestellt wie der Apfelsaft. Man nimmt zur Bereitung des Birnensaftes nur solche reifen Früchte, welche sich durch besonders gutes Aroma auszeichnen, wie z. B. Bergamottebirnen, Muskatellerbirnen. Natürlich ist hier der Zuckerzusatz ein geringerer wie bei Aepfeln, in Anbetracht des größeren Zuckergehaltes der Birnen. Man rechnet hier auf 1 kg Saft 150 g Zucker.

10. Quittensaft.

Aepfel- oder Birnquitten werden mit einer nicht zu harten Bürste oder einem groben Tuche sauber abgerieben. Hierauf werden sie, ohne daß sie geschält worden, in kleine würfelige Stückchen geschnitten. Das Kernhaus wird entfernt. Dann werden sie in einem geeigneten Kochtopfe mit soviel Wasser aufs Feuer gesetzt, daß sie darin schwimmen. In diesem Kochtopfe werden die Stückchen solange gekocht, bis sie vollständig weich geworden sind, so daß sie sich mit einem Hölzchen leicht durchstechen lassen. Zerfallen dürfen die Quittenstückchen nicht. Hierauf werden die Stückchen in ein dichtes Tuch zum Ablaufen gebracht, der gewonnene Saft wird gewogen, aufs Feuer gesetzt, auf 1 kg Saft 1 kg Zucker gegeben und der Saft unter fleißigem Abschäumen solange gekocht, bis er klar geworden ist. Dann wird der Saft in die erwärmten Flaschen gefüllt und 10 Minuten bei 90° erhitzt.

11. Berberitzensaft.

Dieser sehr schöne, billige und gute Saft wird folgendermaßen bereitet: Möglichst reife Beeren werden in einem geeigneten Steintopfe vollständig zerquetscht, aber nicht so stark, daß auch die Samen zerdrückt werden. Letztere haben einen bitteren Geschmack, welchen sie auch auf den Saft übertragen. Dann werden die Früchte in einem geeigneten Kochtopfe aufs Feuer gesetzt und es wird soviel Wasser dazu gegeben, daß sie damit bedeckt sind. Nachdem sie einmal aufgewallt, werden die Früchte ausgepreßt. Der gewonnene Saft wird gewogen, auf 1 kg Saft 1 kg Zucker gegeben, unter fleißigem Abschäumen solange gekocht, bis er klar geworden ist, in die angewärmten Gläser getan und in denselben 10 Minuten bei 90° erhitzt.

12. Weinbeersaft.

Die reifen Weinbeeren werden von den Stielen abgepflückt, in einer Kelter tüchtig abgepreßt, der gewonnene Saft durch ein Tuch filtriert und in einem Porzellangefäße einen Tag fortgestellt. Hierauf wird der Saft nochmals durch Papier filtriert, was freilich umständlich ist, was man aber tun muß, wenn man einen völlig klaren Saft haben will. Darauf wird der Saft ge-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

wogen, in einem geeigneten Kochtopf aufs Feuer gesetzt, auf 1 kg Saft werden 750 g Zucker gegeben, und ca. 10 Minuten gekocht. Dann wird der Saft in die vorgewärmten Gläser gefüllt und in denselben 10 Minuten bei 90° erhitzt.

13. Zitronensaft.

Die Zitronen werden ausgepreßt, dann wird der Saft filtriert, in Flaschen gefüllt und in diesen 15 Minuten bei 80° pasteurisiert.

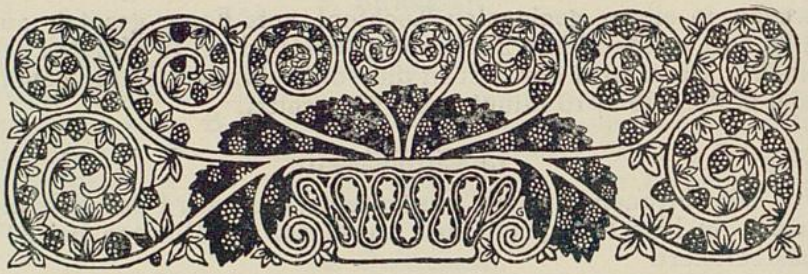
Dieser Saft findet immer mehr Verwendung in der Küche als Ersatz für Essig zum Ansäuern der Gerichte.

14. Selleriesaft.

Die Sellerieknollen werden sauber gewaschen, geschält, in Scheiben geschnitten, gewogen und in einen sauberen Kochtopf gelegt. Auf 1 kg Selleriescheiben rechnet man 750 g Zucker. Letzterer wird mit wenig Wasser solange gekocht, bis er Faden zieht, worauf er noch ziemlich heiß über die Selleriescheiben gegossen wird. Der Kochtopf wird zugedeckt und 12 Stunden fortgestellt. Hierauf wird das Ganze nochmals ca. 10 Minuten gekocht. Der gewonnene Saft wird nunmehr filtriert, in ¼ Liter-Saftflaschen gefüllt und in diesen 20 Minuten bei 90° pasteurisiert. Vorzüglich geeignet für Bowlen. Auf 6 Flaschen Moselwein rechnet man einen Teelöffel voll Selleriesaft.

(Für die Zubereitung sowie auch für die Frischhaltung von Fruchtsäften haben wir noch ein besonderes Buch herausgegeben, betitelt: „Alkoholfreie Obst- und Fruchtsäfte, ihr Wert, ihre Verwendung und ihre Selbstbereitung im Haushalte" (Preis 1,25 Mark). Allen Freunden von klaren, feinen, alkoholfreien Fruchtsäften können wir dieses Buch nur dringend empfehlen.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg



Die Frischhaltung von Fruchtessigen.

Zu Fruchtessigen verwendet man nur Früchte mit außergewöhnlich hohem Aroma, wie Erdbeeren, Himbeeren und vielleicht auch noch Kirschen. Diese Fruchtessige werden nicht, wie die gewöhnlichen Essige, zur Zubereitung von Speisen benutzt, sondern nur zum Trinken in Wasser und zur Bereitung von erfrischenden Essiglimonaden. Das Kochen der Fruchtessige darf nur in steinernen oder gut emaillierten Kochtöpfen stattfinden. Kupfer- oder Messingkessel sind hierzu nicht geeignet.

Die Obstessige werden wie die Säfte in die „Weck'schen" Flaschen gefüllt, welche sich ganz vorzüglich dazu eignen. Die Aufbewahrung der Obstessige geschieht in dunklen, kühlen Räumen.

1. Himbeeressig.

Recht reife Himbeeren werden sauber verlesen, alle fauligen entfernt. Die Himbeeren werden dann in einen hierzu geeigneten Steintopf getan und es wird guter, reiner Weinessig darübergegossen. Auf 1 kg Himbeeren rechnet man 1 Liter Weinessig. Fest zugebunden, wird der Topf auf einige Tage in den Keller gestellt. Dann werden die Himbeeren durch ein Tuch gepreßt und alles wird nochmals durch Papier filtriert. Dann wird der Essig aufs Feuer gesetzt, auf 1 Liter Essig ½ kg Zucker dazugegeben, alles zusammen bei lebhaftem Feuer und fleißigem Abschäumen ca. 10 Minuten gekocht, dann in die Flaschen gefüllt und nochmals 10 Minuten bei 90° erhitzt.

2. Erdbeeressig.

Zur Bereitung des Erdbeeressigs eignen sich nur recht reife Walderdbeeren; dieselben werden verlesen und in einen Glasballon gefüllt. Auf ½ kg Früchte rechnet man 1 Liter Weinessig, welcher über die Früchte gegeben wird. Dieselben läßt

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

man nun, gut zugekorkt, in der Flasche einige Tage im Keller ziehen. Dann wird der Essig mit den Früchten durch ein dichtes Flanelltuch gegeben, der Saft in einem geeigneten Kochtopfe aufs Feuer gestellt, zu demselben auf 1 kg Saft 750 g Zucker gegeben und unter fleißigem Abschäumen solange gekocht, bis er klar geworden ist. Dann wird der Essig in die vorgewärmten Flaschen gefüllt und in denselben 10 Minuten bei 90° erhitzt.

3. Kirschessig.

Hierzu verwendet man reife, dunkle Sauerkirschen (Weichseln). Dieselben werden in einem geeigneten Steintopfe mit den Steinen zerdrückt und mit gutem, reinem Weinessig übergossen. Man rechnet auf 1 kg Früchte 1 Liter Essig. Nachdem der Topf gut zugebunden, wird er auf einige Tage in den Keller gestellt. Dann wird alles ausgepreßt, der Saft in einem geeigneten Kochtopfe aufs Feuer gesetzt (zu 1 kg Saft werden 500 g Zucker gegeben) und bei lebhaftem Feuer unter fleißigem Abschäumen solange gekocht, bis er klar geworden ist. Hierauf wird der Essig in die vorgewärmten Gläser gefüllt und 10 Min. bei 90° erhitzt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Die Frischhaltung von Mus, Marmelade, Kraut, Gelee und Latwergen.

Allgemeines.

Die Benennungen für Mus, Marmelade, Kraut, Gelee und Latwerge sind technisch wohl von einander zu unterscheiden. Im Volksmunde aber wird mit diesen Namen herumgeworfen; bald wird Mus für Marmelade, bald wird Gelee für Mus genannt.

Mus und Marmelade sind Produkte aus dem Obstmark (Obstfleisch), während Kraut und Gelee Produkte aus dem Obstsaft sind, also hierin ein scharfer Unterschied zu machen ist.

Zunächst gilt als Bedingung, daß das Obst, welches zu diesen Erzeugnissen genommen werden soll, von allerbester Qualität und in reifem Zustande genommen wird. Gedrückte, angefaulte oder sonstwie beschädigte Stellen sind auszuschneiden. Da die Schalen der Früchte bekanntlich das beste Aroma haben, so sollten die Früchte womöglich nicht geschält werden.

Das Kochen dieser Produkte hat so schnell wie möglich bei lebhaftestem Feuer in möglichst weiten und flachen Gefäßen zu geschehen. Je schneller dieselben kochen, desto größer ist das Fruchtaroma, desto heller und schöner die Farbe.

Die fertig gekochten Produkte werden in die sogenannten „rheinischen Geleegläser" gefüllt. Diese Gläser haben eine Umwälzung in der Bereitung dieser Produkte hervorgebracht. Früher war man genötigt, um die genannten Produkte vor dem Verderben zu bewahren, sie entweder stark zu süßen, wodurch erstens die Erzeugnisse ungemein verteuert, andererseits aber ein so süßes Produkt erzeugt wurde, daß dasselbe mit der Zeit beim Genusse anwiderte, oder aber man war genötigt, so stark

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

zu kochen, manchmal drei Tage lang unter fortwährendem Umrühren, daß dadurch das Produkt eine fast schwarze Farbe annahm, brenzlich schmeckte und von Fruchtaroma keine Spur mehr vorhanden war.

Durch die neuen Weck'schen „Geleegläser" ist diesem Mißstand abgeholfen. Dadurch, daß diese sogenannten Produkte nochmals sterilisiert werden, werden sie vollständig vor dem Verderben bewahrt, es werden bei großen Zuckerersparnissen und Ersparungen bei der Feuerung bessere und bedeutend billigere und wohlschmeckendere Erzeugnisse erzielt.

Die Aufbewahrung geschieht ebenso, wie bei der Frischhaltung von Obst und Gemüse angegeben, möglichst kühl, trocken und dunkel.

Frischhaltung von Mus und Marmelade.

Wie bereits erwähnt, versteht man unter Mus und Marmelade Produkte aus dem Obstmark oder Obstfleisch. Dasselbe wird gewonnen, indem die gesäuberten Früchte solange gekocht werden, bis sie zu Brei zerfallen. Dann werden diese Früchte durch ein grobmaschiges Haarsieb getrieben, der Brei wird mit Zucker vereinigt, um abermals aufs Feuer gesetzt zu werden. Unter stetem Umrühren wird dann dieser Brei solange eingekocht, wie gesagt, bei möglichst starkem Feuer und in großen, flachen Gefäßen, bis derselbe seine Dichtigkeit erlangt hat. Dieses prüft man, indem man mittels eines Holz- oder Hornlöffels eine kleine Probe aus dem Kessel entnimmt, mit dem Daumen- und Zeigefinger den Brei ergreift und versucht, beim Auseinandernehmen der beiden Finger den Brei zu einem Faden zu ziehen. Ist dies möglich, dann ist der richtige Zeitpunkt gekommen, um das Produkt in die vorgewärmten Geleegläser zu füllen; ein stärkeres Einkochen ist dann nicht mehr nötig. Die Gläser werden hierauf mit dem Gummiring und Glasdeckel verschlossen, in den Apparat gestellt und 10 Minuten bei 90° erhitzt.

1. Aepfel-Marmelade.

Reife, möglichst aromatische Aepfel werden nach Entfernung schlechter Stellen mit einem Tuche sauber abgewischt, in Stücke geschnitten, mit wenig Wasser aufs Feuer gesetzt und zu Brei verkocht. Dann durch ein Sieb gerieben, wird der Brei gewogen, auf 1 kg Brei ½ kg Zucker dazugegeben, aufs Feuer gestellt und unter fleißigem Umrühren solange eingedampft, bis er, wie bereits erwähnt, Faden zieht. Jetzt werden

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

dem Brei noch etwas feingeschnittene Zitronenschalen zugefügt, dieser in die vorgewärmten Gläser gefüllt und in den Gläsern 10 Minuten bei 90° erhitzt.

2. Ananas-Marmelade.

Möglichst reife Ananas werden geschält, in kleine würfelige Stückchen geschnitten und in einem Porzellangefäß zu Brei zerstoßen. Dieser wird dann gewogen, auf 1 kg Brei ½ kg Zucker gegeben, in einem geeigneten Kochtopf aufs Feuer gesetzt und bei fleißigem Rühren ca. 15 Minuten gekocht. Hierauf wird die Marmelade in die vorgewärmten Gläser gefüllt und 10 Minuten bei 90° erhitzt.

3. Aprikosen-Marmelade.

Ganz reife Aprikosen werden halbiert (die Steine werden entfernt), mit sehr wenig Wasser aufs Feuer gesetzt und zu Brei verkocht, dann durch ein Haarsieb gestrichen, damit die harten Schalen zurückbleiben. Das gewonnene Mark wird gewogen, auf 1 kg Mark ½ kg Zucker dazugegeben und bis zur genügenden Steifheit unter fortwährendem Umrühren weiter eingekocht. Dann wird das Mark in die Gläser gefüllt und in den Gläsern 10 Minuten bei 90° erhitzt.

4. Brombeer-Marmelade.

Recht reife, saubere Früchte werden gewogen, auf 1 kg Früchte wird ¼ kg Zucker gegeben. Dann werden die Früchte ca. 45 Minuten unter fleißigem Umrühren gekocht, nach dieser Zeit in die vorgewärmten Gläser gefüllt und in denselben zehn Minuten bei 90° erhitzt.

5. Erdbeer-Marmelade (1. Rezept).

Recht reife saubere Erdbeeren werden durch ein feines Haarsieb gestrichen, damit die Samen zurückbleiben. Hierauf wird das gewonnene Mark gewogen, auf 1 kg Mark ¼ kg Zucker gegeben, das Mark aufs Feuer gesetzt und solange unter fleißigem Umrühren gekocht, bis die Marmelade dick vom Löffel fällt. Dann wird dieselbe in die Gläser gefüllt und zehn Minuten bei 90° erhitzt.

Erdbeer-Marmelade (2. Rezept, ganz vorzüglich).

Recht reife, gesunde und saubere Erdbeeren werden von den Kelchen befreit. Dann werden die Früchte durch ein weitmaschiges Sieb gestrichen, hierauf gewogen. Auf 1 kg Früchte nimmt man 1 kg feinsten Zucker. Letzterer wird recht langsam unter fortwährendem Rühren der Früchte zu diesen getan.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Ist er aufgelöst, wird die Marmelade in die für sie bestimmten Gläser gefüllt. Zwecks Herstellung des luftdichten Verschlusses erhitzt man 5 Minuten bei 75—80°. Diese Marmelade hat den großen Vorteil, daß sie den reinsten Fruchtgeschmack und Farbe behält.

6. Hagebutten-Marmelade.

Möglichst reife Hagebutten werden mit einem Tuche sauber abgewischt, vom Stiel und von der Blüte befreit, in Hälften geschnitten, Kerne und Härchen sauber davon entfernt und in einem geeigneten Kochtopfe mit soviel Wasser versetzt, daß sie eben damit bedeckt sind.

Hierauf werden die Hagebutten zu Brei verkocht und durch ein Sieb geschlagen. Das gewonnene Mark wird gewogen und abermals aufs Feuer gesetzt. Auf 1 kg Mark rechnet man 500 g Zucker. Dann wird das Mark unter fleißigem Rühren solange gekocht, bis es dick vom Löffel fällt. Sodann wird es in die vorgewärmten Gläser gefüllt und 10 Min. bei 90° erhitzt.

7. Himbeer-Marmelade.

Möglichst gut ausgesuchte reife Himbeeren werden durch ein feines Haarsieb passiert. Das gewonnene Mark wird gewogen und in einem geeigneten Kochtopfe aufs Feuer gesetzt. Auf 1 kg Mark wird ½ kg Zucker genommen und alles unter fleißigem Umrühren solange gekocht, bis die Marmelade ihre richtige Festigkeit erlangt hat. Dann wird sie in die vorgewärmten Gläser gefüllt und 10 Minuten bei 90° erhitzt.

8. Holunderbeeren-Marmelade.

Diese überall an Schutthaufen und steinigen Orten wachsende Pflanze wird leider in Deutschland noch lange nicht so beachtet, wie sie es verdient, trotzdem die Früchte vielfache Verwendung im Haushalte finden können und sehr feine und gesunde Erzeugnisse liefern.

Zur Bereitung von Marmelade müssen die Früchte völlig reif sein. Diese werden von den Stielen abgerupft, in einen geeigneten Kochtopf getan und ca. eine halbe Stunde langsam gekocht. Dann wird das Mark durch ein feines Haarsieb gestrichen, gewogen (auf 1 kg Mark werden 250 g Zucker und die feingeriebene Schale einer Zitrone zugegeben) und solange gekocht, bis es so beschaffen ist, daß man es streichen kann. Dann wird die Marmelade in Gläser gefüllt und in denselben bei 90° Celsius 10 Minuten erhitzt. Eine sehr gesunde Speise für kleine Kinder und kranke Personen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

9. Johannisbeer-Marmelade.

Recht reife, weiße, rosa- oder rotfarbige Johannisbeeren werden mit einer silbernen Gabel abgebeert, sauber gewaschen, durch ein feines Haarsieb passiert, gewogen und in einem geeigneten Kochtopfe aufs Feuer gesetzt. Hierauf werden pro kg Fruchtmark 750 g Zucker dazugegeben und das Ganze wird bei lebhaftem Feuer und fleißigem Umrühren solange gekocht, bis es dick vom Löffel fällt. Dann wird die Marmelade in die Gläser gefüllt und bei 90° Celsius 10 Minuten erhitzt.

10. Kirschen-Marmelade.

Möglichst reife, zur Hälfte saure, zur Hälfte süße Kirschen werden von den Stielen befreit und mit wenig Wasser in einem geeigneten Kochtopfe aufs Feuer gestellt. Hier werden sie vollständig weich gekocht. Dann werden sie nach und nach durch ein Haarsieb passiert, so daß die Steine zurückbleiben. Das gewonnene Mark wird mit Zucker versetzt (auf 1 kg Mark 250 g Zucker) und in einem reinen Kessel zu Musdicke eingekocht. Hierauf füllt man die Marmelade in die vorgewärmten Gläser und erhitzt sie bei 90° Celsius 10 Minuten.

11. Kürbis-Marmelade.

Recht reife Kürbisse werden halbiert, geschält und mittelst eines silbernen Löffels von dem Kerngehäuse befreit. Dann schneidet man die Früchte in Würfel und bringt sie ohne Wasser in einem geeigneten Kochtopfe aufs Feuer. Hier müssen die Stücke bei vorerst langsamem Feuer ca. 30 Minuten kochen. Hierauf gibt man zu 1 kg Mark 400 g Zucker, etwas fein gestoßenen Ingwer und den Saft einer Zitrone und kocht das Mark solange, bis es in Klumpen vom Löffel fällt. Hierauf füllt man die Marmelade in Gläser und erhitzt bei 90° C. 10 Min.

Die Kürbismarmelade ist sehr zu empfehlen als eine billige und gesunde Zugabe zu Brot, namentlich in solchen Jahren, wo es an Obst mangelt. Leider aber wird diese Frucht nicht als vollwertig angesehen, verdirbt oder wird den Schweinen als Futter gegeben.

12. Mirabellen-Marmelade.

Diese hochfeine Marmelade wird folgendermaßen hergestellt: Man nimmt vollständig reife Früchte, dieselben werden entsteint, gewogen und in einem geeigneten Kochtopfe bei gelindem Feuer unter fleißigem Umrühren solange gekocht, bis sie genügend Saft gezogen haben. Dann nimmt man auf 1 kg der Früchte 200 g Zucker und kocht das Mark solange ein, bis es dickflüssig geworden ist. Dann füllt man es heiß in die vorgewärmten Gläser, läßt diese erkalten und erhitzt sie dann bei 90° Celsius 10 Minuten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

13. Mispeln-Marmelade.

Ueberreife Mispeln werden nach dem ersten gelinden Frost geerntet, in einem geeigneten Kochtopfe mit so viel Wasser übergossen, daß sie eben damit bedeckt sind; aufs Feuer gebracht, werden sie bei fleißigem Umrühren solange gekocht, bis sie vollständig zu Brei zerfallen sind. Dieser Brei wird dann durch ein Haarsieb passiert. Das gewonnene Mark wird gewogen (auf 1 kg Mark werden 250 g Zucker zugegeben), nochmals aufs Feuer gesetzt und solange gekocht, bis es die gehörige Festigkeit erlangt hat. Dann füllt man es heiß in die vorgewärmten Gläser, läßt es erkalten und erhitzt nochmals bei 90° Celsius 10 Minuten.

14. Pfirsich-Marmelade.

Möglichst reife Pfirsiche werden entsteint und in einem geeigneten Kochtopfe bei gelindem Feuer solange gekocht, bis sie zu Brei zerfallen sind. Dann werden sie durch ein feines Haarsieb gestrichen, bis die unverkochten Schalen zurückbleiben, alsdann gewogen (auf 1 kg Mark werden 250 g Zucker und der Saft einer Zitrone zugegeben) und solange gekocht, bis sie die nötige Festigkeit erlangt haben. Hierauf wird die Marmelade in die vorgewärmten Gläser heiß hineingefüllt und bei 90° Cels. 10 Minuten lang erhitzt.

15. Pomeranzen-Marmelade.

Die gelben Pomeranzen werden mit einem harten Tuche sauber abgewischt und auf einem gewöhnlichen Reibeisen von der äußersten Haut befreit. Dann legt man sie in einen geeigneten Kochtopf und gießt kochend heißes Wasser darüber und kocht dann die Früchte ganz weich. Hierauf werden sie in vier Teile geschnitten, das Innere wird bis auf die Schalen mit einem silbernen Löffel herausgenommen und in einer kleinen Handpresse tüchtig ausgepreßt, der Saft aber, nachdem er gewogen, in einen geeigneten Kochtopf getan. Auf 1 kg Saft rechnet man 1 kg Zucker. Den Saft läßt man nun tüchtig kochen. Wenn der Saft fast breiig geworden, gibt man die in ganz feine, dünne, lange Stückchen geschnittene Schale dazu, läßt noch mehrmals aufkochen, bis die Schalen durchsichtig geworden sind, und füllt die heiße Marmelade in die vorgewärmten Gläser. Wenn erkaltet, wird sie 10 Minuten bei 90° erhitzt.

16. Pflaumen-Marmelade.
(Zwetschen-Mus.)

Dieses fast in der ganzen Welt bekannte, billige und unter den verschiedensten Namen gehende, in Norddeutschland

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Pflaumenkreide, in Württemberg Gesülz, in Oesterreich Povidel, in Thüringen Kraut genannte Obsterzeugnis wird folgendermaßen hergestellt:

Vor allen Dingen kommt es darauf an, daß die Zwetschen möglichst reif, ja sogar überreif und welk geworden sind. In diesem Zustande haben sie den größten Zuckergehalt und ergeben ein süßes, schmackhaftes Mus. Durch die Ueberreife ist auch bereits ein großer Teil des in der Frucht enthaltenen Wassers verdunstet, wodurch auch das spätere Einkochen schneller von statten geht. Alle angefaulten Früchte werden peinlichst ausgelesen. Hierauf werden die Zwetschen sauber gewaschen und mit den Steinen in einem geeigneten Kessel bei sehr wenig Wasserzugabe zum Kochen gebracht.

In vielen Gegenden werden die Zwetschen (Pflaumen) entsteint aufs Feuer gebracht, was zu verwerfen ist. Das Mus aus entsteinten Früchten bekommt nie den guten aromatischen Kerngeschmack, wie das mit den Steinen gekochte.

1. Sobald die Zwetschen vollständig verkocht sind, werden sie durch ein Sieb passiert, so daß die Kerne, Schalen und Stiele zurückbleiben. Das durchpassierte Mark wird dann unter fleißigem Umrühren weiter eingekocht. Der eigentümliche aromatische Geschmack der Zwetschen selbst macht das eingekochte Mus schon sehr wohlschmeckend und sollte dieser eigentümliche Zwetschengeschmack nicht durch Zugabe von Gewürzen, wie Anis, Koriander, Muskatblüte, Piment etc., wie es leider in manchen Gegenden geschieht, verdeckt werden. Die Zugabe von grünen Nüssen oder auch reifen Walnüssen, recht aromatischen Birnen ist zu empfehlen. Nun wird das Mark solange gekocht, ohne Zuckerzugabe, bis dasselbe in Klumpen vom Löffel fällt. Hierauf wird es in die Gläser gefüllt und 10 Minuten bei 90° erhitzt.

2. Auf andere Art: Auf 14 kg Zwetschen nimmt man 1 kg Zucker und ¾ Liter Essig und bringt sie aufs Feuer. Hier werden sie zu Brei verkocht. Dann werden sie durch ein Sieb passiert und das gewonnene Mark 2½—3 Stunden unter stetem Rühren gekocht. Nachdem es abgekühlt ist, wird es in den Gläsern 10—15 Minuten bei 90° erhitzt.

17. Quitten-Marmelade.

Von recht reifen Quitten wird die „Wolle" mit einem groben Tuche entfernt. Hierauf werden die Früchte, ohne sie zu schälen, denn in der Schale sitzt das beste Aroma, in kleine Stücke geschnitten und mit soviel Wasser aufs Feuer gesetzt, daß die Stückchen damit bedeckt sind. Dann werden sie solange gekocht, bis sie vollständig zu Brei zerfallen sind. Jetzt werden sie durch ein feines Haarsieb passiert, das gewonnene

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Mark wird gewogen und mit so viel Zucker in einem geeigneten Kochtopf aufs Feuer zum Kochen gebracht, wie das Gewicht des Markes beträgt. Dann gibt man noch etwas ganz fein gewiegte Zitronenschale dazu und kocht das Mark unter fleißigem Umrühren solange, bis es die gewünschte Festigkeit erlangt hat. Hierauf füllt man die Marmelade in Gläser und erhitzt sie 10 Minuten bei 90°.

Der Sparsamkeit wegen empfiehlt es sich, erst vorher den Saft aus den Früchten zu gewinnen, denselben zu Gelee (siehe dieses) einzukochen und das zurückbleibende Mark zu Marmelade zu verarbeiten.

18. Reineklauden-Marmelade.

Möglichst reife, womöglich schon angewelkte Früchte werden ohne Wasser auf langsames Feuer gebracht, bis sie zerfallen sind. Hierauf werden die Früchte durch ein feines Haarsieb passiert, damit die Steine, Schalen und Stiele zurückbleiben. Das gewonnene Mark wird gewogen (auf 1 kg Mark werden 500 g Zucker zugegeben), nochmals zu Feuer gebracht und solange gekocht, bis es die gewünschte Dicke erlangt hat. Hierauf füllt man es heiß in die vorgewärmten Gläser und erhitzt 10 Minuten bei 90°.

19. Rhabarber-Marmelade.

Zarte Stengel der Rhabarberpflanze werden geschält und in kleine Würfel geschnitten, hierauf gewogen, auf 1 kg Rhabarber 750 g Zucker und ein Stückchen Vanille zugegeben und in einem geeigneten Kochtopfe zu Feuer gebracht. Unter fleißigem Umrühren wird der Rhabarber solange gekocht, bis er die gewünschte Dicke erlangt hat. Dann füllt man die Marmelade in die Gläser und sterilisiert 10 Minuten bei 100°.

20. Stachelbeer-Marmelade.

Recht reife Stachelbeeren werden ohne Wasser auf sehr schwachem Feuer weich gekocht. Dann werden sie durch ein feines Haarsieb passiert, das Mark wird gewogen (auf 1 kg Mark werden 500 g Zucker zugegeben) und auf lebhaftem Feuer solange unter fleißigem Umrühren eingekocht, bis es die gewünschte Festigkeit erlangt hat. Hierauf füllt man das Mark in die Gläser und erhitzt 10 Minuten bei 90°.

21. Tomaten-Marmelade.

Recht reife Tomaten werden, nachdem sie sauber abgewaschen und vom Kelche befreit sind, in kleine Stückchen geschnitten und ohne Wasser in einem geeigneten Kochtopfe aufs

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Feuer gesetzt. Hier müssen sie solange kochen, bis sie vollständig zu Brei zerfallen sind. Dann werden sie durch ein recht feines Haarsieb passiert, damit die Samen und unverkochten Schalen zurückbleiben. Das gewonnene Mark wird gewogen, auf 1 kg Tomatenmark werden 400 g Zucker und etwas ganzer Zimt zugegeben und solange bei fleißigem Umrühren gekocht, bis das Mark seine gewünschte Festigkeit erlangt hat. Dann wird der Zimt entfernt, die Marmelade in die Gläser gefüllt und 10 Minuten bei 100° sterilisiert.

22. Gemischte Marmeladen.

A. Gemischte Marmeladen von Beerenobstfrüchten.

Man nimmt hierzu alle Beerenobstfrüchte, welche gerade reif sind. Dieselben passiert man jeweils für sich durch ein feines Haarsieb; das gewonnene Mark wird gewogen und mit der gleichen Menge Zucker zusammen in einem geeigneten Kochtopf unter fleißigem Umrühren zur gewünschten Festigkeit eingekocht. Hierauf füllt man die Marmelade in Gläser und erhitzt 10 Minuten bei 90° Celsius.

B. Gemischte Marmeladen von Steinobstfrüchten.

Recht reife Reineklauden, Mirabellen, Aprikosen und Pfirsiche werden entsteint, letztere auch geschält, und in kleine Stücke geschnitten. Hierauf werden die Früchte gewogen und zusammen in einem geeigneten Kochtopfe, welcher aber nicht von Kupfer oder Messing sein darf, schichtweise mit soviel Zucker hineingetan, wie das Gewicht der Früchte beträgt. Den Kochtopf stellt man auf einige Stunden fort, damit die Früchte ziehen. Hierauf werden sie aufs Feuer gebracht und solange gekocht, bis die Marmelade die nötige Festigkeit erlangt hat. Dann füllt man sie in die vorgewärmten Gläser und erhitzt zehn Minuten bei 90° Celsius.

Die Frischhaltung von Kraut und Gelee.

Kraut und Gelee sind Erzeugnisse aus dem Obstsaft, welcher bei Zugabe von Zucker zu einer gallertartigen Festigkeit eingekocht wird. Diese Erzeugnisse müssen möglichst ihre natürliche Farbe erhalten. Das Einkochen muß daher möglichst

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

rasch bei lebhaftem Feuer in flachen und möglichst weiten Gefäßen stattfinden. Würde der Saft langsam kochen, so würde er die Fähigkeit, zu gelieren, verlieren. Auch der Reifegrad der Früchte spielt hier eine sehr große Rolle. Das Pektin ist derjenige Stoff, welcher das Gelieren bewirkt, es findet sich nur in reifen Früchten. In unreifen Früchten ist das Pektin nicht enthalten, es wird aber das Pektin aus Pektose durch das Kochen gebildet resp. umgewandelt. Infolgedessen kann unreifes Obst wohl zur Geleebereitung genommen werden (Falläpfel). In überreifen Früchten finden wir das Pektin nicht mehr, hier hat es sich bereits in eine andere Substanz umgebildet, welcher die Eigenschaft, Gelee zu bilden, vollständig abgeht. Hieraus geht hervor, daß das Obst reif sein muß, aber keineswegs überreif.

Da sich das Pektin vorwiegend direkt unter der Schale der Früchte befindet, darf diese unter keinen Umständen entfernt werden.

Leider werden diese Erzeugnisse häufig, der Haltbarkeit wegen, durch einen zu großen Zuckerzusatz verteuert und fast ungenießbar gemacht. Hier sind wieder die sogenannten „Weck'schen Geleegläser" gut angebracht. Indem die Gelees nach dem Kochen nochmals sterilisiert werden, ist ein Verderben derselben auch bei den geringsten Zuckerzugaben vollständig ausgeschlossen, und machen sich die Ausgaben für die Gläser schon durch die hohen Ersparnisse an Zucker im ersten Jahre bezahlt, den besseren und feineren Geschmack dieser Gelees nicht mit in Erwägung gezogen.

Das Einkochen der Fruchtsäfte geschieht solange, bis die gallertartige Festigkeit hergestellt ist. Dieses wird man durch die sogenannte „Geleeprobe" gewahr. Hat man den Saft einige Zeit gekocht und hat derselbe eine gewisse Dickflüssigkeit angenommen, dann läßt man einige Tropfen desselben auf einen möglichst kalten Porzellanteller fallen. Beobachtet man nun, daß der abgetropfte Saft auf dem Teller in kurzer Zeit steif wird, so daß er sich abheben läßt, so nimmt man sofort den Kessel vom Feuer, füllt den Saft in die vorgewärmten Weckschen Geleegläser, läßt sie etwas abkühlen und stellt sie hierauf in den Apparat, diesen in vorgewärmtes Wasser, und erhitzt die Gläser 10 Minuten bei 90° Celsius.

Da durch zu langes Kochen der Saft die Fähigkeit, Gelee zu bilden, verliert, so muß die Geleeprobe öfters vorgenommen werden, um den rechten Augenblick nicht zu verpassen.

1. Rheinisches Apfelkraut.

Hierzu nimmt man nur reife Süßäpfelsorten. Dieselben werden nach Entfernung der schlechten Stellen sauber gewaschen, in kleine Stückchen geschnitten und in einer Obst-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

presse zum Auspressen gebracht. Der Saft wird in einem geeigneten Kochtopf auf lebhaftes Feuer gestellt, zu ersterem wird noch etwas Zucker oder auch Birnensaft gegeben, vielleicht auch noch etwas feingestoßener Zimt und Nelken, und dann solange gekocht, bis er recht dickflüssig geworden ist. Hierauf füllt man den Saft in die vorgewärmten Gläser und erhitzt 10 Minuten bei 90° Celsius.

Oder aber, die kleingeschnittenen Früchte werden mit soviel Wasser aufs Feuer gesetzt, daß sie eben damit bedeckt sind. Dann werden sie weich oder gar gekocht, aber nicht so weich, daß sie zerfallen. Hierauf werden sie entweder durch ein Tuch gepreßt oder in einer Obstpresse zum Auspressen gebracht. Der Saft wird dann, wie angegeben, weiter gekocht.

2. Apfelgelee
aus unreifen Aepfeln (Falläpfeln).

Aus unreifen Aepfeln (Falläpfeln) kann man ein ganz vorzügliches Gelee herstellen. Die Früchte werden sauber abgewaschen, in kleine Stücke geschnitten, wobei die wurmigen und angefaulten Stellen ausgeschnitten werden. Diese Stücke werden mit soviel Wasser übergossen, daß sie damit bedeckt sind. Hierauf werden sie gar gekocht. Dann läßt man den Saft durch ein leinenes Tuch ablaufen, ohne die Apfelstücke zu drücken oder zu pressen. Will man es doch tun, um möglichst viel Gelee zu gewinnen, muß man den gewonnenen Saft nochmals durch Papier filtrieren.

Den gewonnenen Saft setzt man, nachdem derselbe gewogen, in einem geeigneten Kochtopfe aufs Feuer, gibt auf 1 kg Saft 400 g Zucker und etwas Vanille und kocht den Saft unter fleißigem Abschäumen bis zur fertigen Geleeprobe. Dann füllt man das Gelee heiß in die vorgewärmten Gläser und erhitzt 10 Minuten bei 90° Celsius.

Gelee aus reifen Aepfeln.

Hierzu kann man alle Sorten Aepfel verwenden, wenn sie nur reif sind. Natürlich hängt das erzielte Produkt von der Feinheit der Aepfel ab. Das beste Gelee liefern die würzigen Reinettensorten.

Apfelgelee II (aus unreifen Aepfeln).

Die Aepfel werden sauber gewaschen und gevierteilt. Man setzt sie kalt auf und läßt sie langsam heiß werden, um möglichst viel Aroma zu erzielen. Nun läßt man es nur solange kochen, bis das Obst kaum weich ist, zerkochen dürfen die Früchte nicht, da das Gelee sonst trübe wird. Man läßt das

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Obst über Nacht an warmer Stelle stehen, gießt dann den Saft der Aepfel vorsichtig in einen gebrühten Beutel und läßt sie gut austropfen, ohne zu drücken. Der Saft wird dann gemessen oder gewogen und zur Hälfte eingekocht, und rechnet man nun auf 1 Pfund Saft ¾ Pfund Zucker, gibt nach Belieben Zitronenschale oder Vanille oder ein Stück Zimt bei. Sobald sich der Zucker aufgelöst hat, läßt man das Ganze auf flottem Feuer 15 Minuten kochen. (Sehr gerne läßt man auch etwas Arrak oder ein Glas Weißwein mitkochen, was einen feinen Geschmack gibt.) Wenn etwas verkühlt, in vorgewärmte Gläser gefüllt und 10 Minuten bei 80° erhitzt.

Apfelgelee III.

Die Früchte werden sauber gewaschen und in kleine Stücke geschnitten, angefaulte oder wurmige Stellen werden ausgeschnitten. Hierauf werden die zerkleinerten Früchte in einem geeigneten Kochtopf mit so viel Wasser übergossen, bis sie schwach damit bedeckt sind. Dann werden sie solange gekocht, bis sie gar geworden sind. Zerfallen dürfen sie auf keinen Fall.

Dann werden die Früchte zwecks Gewinnung des Saftes in einer Presse ausgepreßt, der gewonnene Saft wird durch ein dichtes Tuch, Filzbeutel oder Papier filtriert, gewogen, pro Kilogramm Saft mit 400 g Zucker versetzt, aufs Feuer gebracht und solange unter fleißigem Abschäumen gekocht, bis er die Geleeprobe bestanden. Hierauf wird das Gelee heiß in die vorgewärmten Gläser gefüllt und 10 Minuten bei 90° erhitzt.

3. Aprikosengelee.

Ein Kilogramm recht reife, jedoch nicht überreife Aprikosen werden entsteint. Hierauf werden 2 kg Zucker mit ½ Liter Wasser recht stark eingekocht, dann werden die Aprikosen hineingetan und solange gekocht, bis sie durchsichtig geworden sind. Hierauf läßt man die Früchte durch ein feines Sieb ablaufen, der Saft wird in die vorgewärmten Gläser gefüllt und diese 10 Minuten bei 90° erhitzt.

Die übrig gebliebenen Aprikosen können dann zu Marmelade (s. d.) verarbeitet werden.

4. Berberitzengelee.

Recht reife Berberitzen werden mit wenig Wasser aufs Feuer gesetzt; sobald sie halbweich geworden sind, werden sie in einer Obstpresse tüchtig ausgepreßt. Der gewonnene Saft wird nochmals filtriert, gewogen (auf 1 kg Saft werden 500 g Zucker zugegeben) und auf recht lebhaftem Feuer unter fleißigem Abschäumen solange gekocht, bis er geliert. Hierauf

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

füllt man das Gelee in die vorgewärmten Gläser und erhitzt 10 Minuten bei 90° Celsius.

5. Brombeergelee.

Recht reife Brombeeren werden in einem geeigneten Kochtopfe auf recht schwachem Feuer bis zum Kochen erhitzt. Hierauf werden die Beeren tüchtig ausgepreßt, der gewonnene Saft wird gewogen, mit Zucker versetzt und in einem geeigneten Topfe nochmals aufs Feuer gebracht. Auf 1 kg Saft rechnet man 400 g Zucker. Der Saft wird dann bis zur bestandenen Probe eingekocht. Das fertige Gelee füllt man in die vorgewärmten Gläser und erhitzt 10 Minuten bei 90° Celsius.

Die Brombeeren gelieren sehr schnell und geben ein feines, sehr gesundes, namentlich für Kinder sehr zu empfehlendes Produkt.

6. Birnengelee.

Reife, jedoch nicht überreife Früchte recht aromatischer Sorten werden sauber abgewischt, in kleine Stückchen geschnitten (nicht schälen) und in einem geeigneten Kochtopfe mit soviel Wasser aufs Feuer gebracht, daß sie damit gerade bedeckt sind. Hierauf werden sie solange gekocht, bis sie gar geworden sind. Dann wird der Saft durch Auspressen gewonnen, der gewonnene Saft nochmals durch ein dichtes Tuch filtriert, gewogen und nochmals unter Zugabe von Zucker aufs Feuer gestellt. Auf 1 kg Saft rechnet man 300 g Zucker. Unter fleißigem Abschäumen wird der Saft solange gekocht, bis er die Geleeprobe bestanden. Jetzt wird er heiß in die vorgewärmten Gläser gefüllt und 10 Minuten bei 90° erhitzt.

7. Erdbeergelee.

Recht reife Walderdbeeren werden, nachdem sie sauber verlesen und von den Kelchen befreit sind, auf recht langsamem Feuer solange gekocht, bis sie ganz zusammengefallen sind. Hierauf läßt man den Saft durch ein Tuch laufen. Der gewonnene Saft wird gewogen und nochmals unter Zusatz von feinem Zucker aufs Feuer gebracht. Auf 1 kg Saft rechnet man ½ kg Zucker. Dieses wird zusammen unter fleißigem Abschäumen solange gekocht, bis der Saft die Geleeprobe bestanden. Hierauf wird das Gelee heiß in die vorgewärmten Gläser gefüllt und in denselben 10 Minuten bei 90° erhitzt.

8. Himbeergelee.

Himbeergelee kann man entweder genau so herstellen wie das Erdbeergelee, oder aber man preßt die Himbeeren, welche recht reif sein müssen, auf einer Obstpresse tüchtig aus, filtriert

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

den Saft durch ein dichtes Tuch, füllt den gewogenen Saft in einen geeigneten Kochtopf, gibt pro kg 500 g Zucker dazu und kocht das Ganze unter fleißigem Abschäumen solange, bis es die Geleeprobe bestanden.

Da Himbeergelee sehr schlecht steif wird, dabei beim Kochen sehr empfindlich ist, so muß die Geleeprobe häufiger wie bei den anderen Obstarten angewendet werden.

Hierauf füllt man das heiße Gelee in die vorgewärmten Gläser und erhitzt es 10 Minuten bei 90° Celsius.

9. Himbeergelee mit Johannisbeeren.

Recht reife Himbeeren werden mit gleichen Teilen reifer, roter, von den Stielen befreiter Johannisbeeren in einem geeigneten Porzellangefäß zerdrückt. Hierauf werden die Früchte in einer Beerenpresse tüchtig ausgepreßt, der gewonnene Saft wird nochmals durch ein dichtes Tuch filtriert, gewogen und in einem geeigneten Kessel aufs Feuer gebracht. Auf 1 kg Saft rechnet man 500 g Zucker, gibt diesen dazu und läßt den Saft unter fleißigem Abschäumen solange einkochen, bis er geliert.

Hierauf wird das Gelee in die Gläser gefüllt und bei 90° C. 10 Minuten erhitzt.

Durch die Zugabe von Johannisbeeren, der leichtest gelierenden Fruchtart, wird das Himbeergelee fester.

10. Heidelbeergelee.

Recht reife und gut verlesene Heidelbeeren werden in einer Beerenpresse tüchtig ausgepreßt, der gewonnene Saft wird durch ein dichtes Tuch filtriert, gewogen und in einem geeigneten Kochtopfe aufs Feuer gesetzt. Dann gibt man auf 1 kg Saft 600 g Zucker und kocht den Saft unter fleißigem Abschäumen solange ein, bis er geliert. Hierauf füllt man das Gelee in die vorgewärmten Gläser und erhitzt 10 Minuten bei 90° Celsius.

11. Holunderbeergelee.

Die Bereitung des Holunderbeergelees ist genau so wie die des Heidelbeergelees.

Das Holunderbeergelee sollte jedoch, zumal die Früchte nichts kosten, viel mehr in den deutschen Haushaltungen eingeführt werden, schon deshalb, weil es außerordentlich gesund ist.

12. Johannisbeergelee.

Ganz besonders gerne werden die Johannisbeeren zu Gelee verarbeitet, da keine Fruchtart so schnell geliert und so vorzügliches, festes Gelee gibt, wie gerade die Johannisbeeren, gleichviel, ob weiße, rote oder schwarze.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Rezept I.

Die recht reifen Johannisbeeren werden mit einer silbernen Gabel von ihren Kämmen befreit, hierauf werden sie sauber gewaschen und in eine Beerenmühle zum Auspressen gebracht. Der gewonnene Saft wird nochmals durch ein dichtes Tuch filtriert, damit er recht klar ist, hierauf gewogen und in einem geeigneten Kochtopfe aufs Feuer gesetzt. Als Zuckerzugabe rechnet man bei weißen 500 g Zucker, bei roten 750 g und bei schwarzen Johannisbeeren 1000 g Zucker pro 1 kg Saft. Unter fleißigem Abschäumen wird der Saft nun solange eingekocht, bis er die genügende Steifheit erlangt hat. Hierauf wird das heiße Gelee in die vorgewärmten Gläser gefüllt und bei 90° C. 10 Minuten erhitzt.

Rezept II.

Die Johannisberen werden abgezupft, rasch gewaschen und auf ein Sieb gelegt. Zu 1 kg Beeren rechnet man nun 1 kg Zucker. Letzterer wird mit einer großen Tasse Wasser unter fleißigem Schäumen solange gekocht, bis er Faden zieht, d. h. bis er fadenartig vom Kochlöffel abläuft. Alsdann gibt man die Beeren hinzu und kocht diese mit Zucker einmal auf. Darnach schüttet man das Ganze auf ein sauberes Haarsieb und läßt den Saft ablaufen. Dieser wird sofort in Gläser gefüllt und hierauf 90 Minuten bei 85—90° erhitzt. Die zurückgebliebenen Früchte werden mit Zusatz von etwas Zucker und Wasser, daß sie nicht anbrennen, zu Marmelade gekocht (s. d. Seite 125).

13. Sauerkirschengelee.

Recht reife Weichseln werden von den Stielen befreit und in einem geeigneten Porzellangefäß samt den Steinen zerdrückt. Hierauf werden die zerdrückten Früchte in einer Beerenpresse tüchtig ausgepreßt, der Saft wird durch Papier, damit er recht klar wird, filtriert, gewogen und in einem geeigneten Kochtopfe aufs Feuer gesetzt. Nun gibt man pro 1 kg Saft 400 g Zucker dazu und kocht den Saft unter fleißigem Umrühren solange ein, bis er geliert. Das Gelee füllt man heiß in die vorgewärmten Gläser und erhitzt 10 Minuten bei 90° Celsius.

14. Kirschäpfelgelee.

Ein sehr feines Gelee liefern diese, häufig in den Ziergärten angepflanzten kleinen Aepfelchen. Dieselben werden von den Stielen befreit, in kleine Stückchen geschnitten und mit so viel Wasser in einem geeigneten Kochtopfe aufs Feuer gesetzt, daß sie gerade damit bedeckt sind. Hier werden sie solange gekocht, bis sie gar geworden sind; zerfallen dürfen sie nicht. Dann läßt man den Saft durch ein Tuch laufen, ohne die Früchte

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

zu drücken. Der gewonnene Saft wird gewogen und nochmals aufs Feuer gebracht. Auf 1 kg Saft rechnet man 750 g Zucker, fügt denselben dazu und kocht den Saft solange ein, bis er geliert. Heiß wird das Gelee in die vorgewärmten Gläser gefüllt und 10 Minuten bei 90° erhitzt.

15. Mispelgelee.

Reife, teigige Mispeln werden mit einem Tuche sauber abgewischt und in einem geeigneten Kochtopfe mit so viel Wasser aufs Feuer gesetzt, daß sie reichlich damit bedeckt sind. Hier müssen sie bei recht schwachem Feuer langsam gar kochen, dieses kann gut 3 Stunden dauern. Hierauf kommen die Früchte mit dem Saft in eine Beerenmühle, in welcher sie tüchtig ausgepreßt werden. Der gewonnene Saft wird nochmals durch ein dichtes Tuch oder einen Filzfilter passiert, damit er recht klar wird. Der gewonnene Saft wird gewogen (auf 1 kg desselben werden 500 g Zucker zugesetzt), nochmals zu Feuer gebracht und solange bei fleißigem Abschäumen gekocht, bis er geliert. Dann wird das Gelee heiß in die vorgewärmten Gläser gefüllt und in denselben 10 Minuten bei 90° erhitzt.

Dieses Gelee hat eine schöne rote Farbe und schmeckt vorzüglich.

16. Preißelbeergelee.

Recht reife, gut verlesene Preißelbeeren werden in einem geeigneten Kochtopfe bei recht langsamem Feuer weich gekocht. Dann werden sie in einer Beerenmühle abgepreßt, der gewonnene Saft wird nochmals durch ein dichtes Tuch filtriert, gewogen, auf 1 kg Saft werden 500 g Zucker zugegeben, und auf recht lebhaftem Feuer bei fleißigem Abschäumen zu Gelee eingekocht. Da die Preißelbeeren schnell und gut gelieren, so sollte der Saft nicht länger wie 10—15 Minuten gekocht werden. Bei langsamem und längerem Kochen verliert das Gelee seine schöne Farbe. Heiß wird das Gelee dann in die vorgewärmten Gläser gefüllt und 10 Minuten bei 90° Celsius erhitzt.

17. Quittengelee.

Recht reife Quitten, gleichviel, ob Apfel- oder Birnenquitten, werden mit einer Bürste oder rauhem Tuche von der anhaftenden „Wolle" befreit. Dann werden die Früchte in nicht zu kleine Stücke geschnitten und in einem geeigneten Kochtopfe mit so viel Wasser aufs Feuer gesetzt, bis sie vollständig damit bedeckt sind. Sodann kocht man sie langsam unter fleißigem Umrühren gar. Unter keinen Umständen darf man sie breiig kochen, da man dann keinen Saft erhält.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Nun werden die gar gekochten Stücke entweder in einer Beerenpresse ausgepreßt, der gewonnene Saft wird nochmals filtriert, oder aber man läßt die Stücke durch ein über die vier Füße eines umgekehrten Küchenstuhles gespanntes Tuch ablaufen. Ein Drücken und Pressen darf dann aber nicht stattfinden. Letztere Art wendet man namentlich dann an, wenn man weniger auf große Mengen Gelee sieht, als auch noch auf Gewinnung von Marmelade, welche Rückstände man bei dieser Art ganz gut dazu verwerten kann. Der gewonnene klare Saft wird nun gewogen (auf 1 kg desselben werden 750 g recht feinen Zuckers zugegeben) und in einem geeigneten Gefäße solange unter fleißigem Abschäumen bei möglichst lebhaftem Feuer eingekocht, bis er die Geleeprobe bestanden hat.

Hierauf wird das Gelee heiß in die vorgewärmten Gläser gefüllt und 10 Minuten bei 90° erhitzt.

Frisch gepflückte und sofort verwendete Früchte geben ein hellgelbes Gelee, während gelagerte Früchte dem Gelee eine rote Farbe geben.

18. Reineklaudengelee.

Recht reife Reineklauden werden mit einem Tuche sauber abgewischt, vom Stiel befreit, entsteint und in einem geeigneten Kochtopfe mit sehr wenig Wasser bei recht langsamem Feuer solange gekocht, bis die Früchte vollends weich geworden sind. Dann werden sie durch ein dichtes Tuch zum Ablaufen des Saftes gebracht, der Saft wird gewogen (auf 1 kg Saft werden 750 g Zucker zugegeben) und solange bei lebhaftem Feuer und unter fleißigem Abschäumen gekocht, bis der Saft die Geleeprobe bestanden. Hierauf füllt man den Saft heiß in die vorgewärmten Gläser und erhitzt 10 Minuten bei 90° Celsius.

19. Rhabarbergelee.

Der Rhabarber gibt ein ganz vortreffliches, dem Honig ähnliches Gelee. Leider wird dasselbe im Haushalte der deutschen Hausfrau noch viel zu wenig hergestellt.

Die Rhabarberstiele werden sauber gewaschen, geschält und in kleine Würfel geschnitten. In einem geeigneten Kochtopfe ohne Wasser auf langsames Feuer gestellt, müssen die Stücke solange kochen, bis sie weich geworden sind, ohne zu zerfallen. Hierauf wird der Saft durch ein Tuch laufen gelassen, ohne daß man drückt oder preßt. Der gewonnene Saft wird gewogen (auf 1 kg desselben werden 750 g Zucker gegeben) und auf lebhaftem Feuer solange gekocht, bis er geliert. Hierauf wird das Gelee in die vorgewärmten Gläser gefüllt und 10 Minuten bei 90° Celsius erhitzt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

20. Stachelbeergelee.

Recht reife Stachelbeeren werden auf recht langsamem Feuer mit sehr wenig Wasser, welches nur den Boden bedeckt, solange gekocht, bis sie vollständig geplatzt sind. Dann wird der Saft durch ein dichtes Tuch laufen gelassen, gewogen (auf 1 kg Saft werden 750 g Zucker zugegeben) und auf lebhaftem Feuer solange gekocht, bis er geliert. Hierauf wird das Gelee in die vorgewärmten Gläser gefüllt und 10 Minuten bei 90° C. erhitzt.

21. Vogelbeergelee.

Die Vogelbeeren oder auch wilden Ebereschen geben ein ganz vorzügliches und gesundes, namentlich für Brustleidende außerordentlich wohltuendes Gelee. Leider aber wird gerade diese Frucht von den meisten Hausfrauen nicht beachtet. Namentlich in obstarmen Gegenden und in obstarmen Jahren ist diese Frucht von hervorragender Bedeutung. Feiner und besser aber noch wie die gemeine Vogelbeere oder Eberesche ist die Mährische Eberesche (Sorbus aucuparia fructu dulci) mit süßen Früchten.

Die Früchte müsen ihre Vollreife erlangt haben, schön rot gefärbt und ja nicht überreif (mehlig) sein. Diese Früchte werden von ihren Stielen abgestreift und in einem geeigneten Kochtopfe mit sehr wenig Wasser, welches nur den Boden bedecken darf, zu Feuer gebracht. Hier koche man sie solange, bis der Saft vollständig ausgetreten ist. Dann werden die Früchte mit dem Safte durch ein dichtes Tuch zum Ablaufen gebracht oder aber in einer Obstpresse abgepreßt, in letzterem Falle durch ein dichtes Tuch nochmals filtriert. Der gewonnene Saft wird gewogen (auf 1 kg Saft wird 600 g Zucker gegeben) und unter fleißigem Abschäumen auf lebhaftem Feuer solange gekocht, bis er geliert. Hierauf füllt man das Gelee heiß in die vorgewärmten Gläser und erhitzt 10 Minuten bei 90° Celsius.

22. Weintraubengelee.

Recht reife, süße Weintrauben werden von ihren Stielen abgebeert und in einer Obst- oder Beerenpresse tüchtig abgepreßt. Der gewonnene Saft wird durch ein dichtes Tuch oder durch Papier filtriert, gewogen und in einem geeigneten Kochtopfe aufs Feuer gebracht. Zu 1 kg Saft rechnet man 750 g Zucker, fügt diesen hinzu und kocht unter fleißigem Abschäumen den Saft solange, bis er geliert. Hierauf füllt man ihn heiß in die vorgewärmten Gläser und erhitzt 10 Minuten bei 90° C.

Dieses ist ein feines und aromatisches Gelee, welches sehr zu empfehlen ist.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

23. Gelee aus unreifen Weintrauben.

Leider werden in Norddeutschland die Weintrauben nicht alljährlich reif und müßten verderben, wenn sie nicht zur Geleebereitung Verwendung finden könnten. Hierzu werden die unreifen Weintrauben sauber gewaschen, abgebeert und mit wenig Wasser aufs Feuer gesetzt und solange gekocht, bis sie weich geworden sind. Der Saft wird dann durch Pressen in einer Obst- oder Beerenpresse gewonnen. Derselbe wird filtriert, gewogen und in einem geeigneten Kessel auf lebhaftem Feuer zum Kochen gebracht. Auf 1 kg Saft setzt man 1 kg Zucker zu und kocht ihn solange, bis er geliert. Dann füllt man das Gelee in die vorgewärmten Gläser und erhitzt 10 Minuten bei 90° C.

24. Zwetschengelee.

Recht reife Zwetschen werden sauber gewaschen, von den Stielen befreit und in einem geeigneten Kochtopfe mit wenig Wasser solange gekocht, bis sie weich geworden sind. Dann werden die Früchte zur Gewinnung des Saftes durch ein Tuch laufen gelassen, ohne daß man sie drückt oder preßt. Der gewonnene Saft wird gewogen und nach Zugabe von 500 g Zucker auf 1 kg Saft bei fleißigem Abschäumen zu Gelee eingekocht. Dann gießt man das Gelee heiß in die vorgewärmten Gläser und erhitzt 10 Minuten bei 90° Celsius.

Dieses Gelee ist ganz vorzüglich und eignet sich neben Kompott auch ganz gut zum Belegen von Marzipan und Torten.

25. Beerenfrüchte in Gelee.

Dieses feine Gelee, auch Gelee mit ganzer Frucht genannt, wird folgendermaßen hergestellt:

Ein Kilogramm feinster Zucker wird mit ½ Liter Wasser solange gekocht, bis die Lösung vollständig dickflüssig geworden ist. Hierauf legt man diese 1 kg Beerenfrüchte, entweder Himbeeren oder auch Erd- oder Brombeeren hinein und vermengt sie recht vorsichtig mit dem Zucker, damit die Früchte ja nicht zerquetscht werden.

Nachdem das Ganze einmal aufgewallt hat, füllt man es recht vorsichtig in die vorgewärmten Geleegläser und erhitzt diese, wenn halb erkaltet, 10 Minuten bei 90° Celsius.

Die Frischhaltung von Latwergen.

Latwerge, in vielen Gegenden Deutschlands irreführend und fälschlich auch Obstbutter, Honig oder Gesülz genannt, ist ein gemischtes, aus dem Obstmark und dem Obstsaft meist verschiedener Fruchtarten ohne Zucker stark eingekochtes Obsterzeugnis.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Den Obstsaft liefern meist Aepfel oder Birnen, das Obstmark meist solche Fruchtarten, welche in dem betreffenden Jahre eine sehr gute Ernte hervorbringen; meist sind es Aepfel, Birnen, Zwetschen, Mirabellen, Reineklauden, Aprikosen oder Pfirsiche.

Eine sehr feine Latwerge erzielt man, wenn man den Saft reifer Weintrauben verwendet.

Um die einzelnen Latwergen voneinander zu unterscheiden, benennt man sie nach derjenigen Obstart, welche das Obstmark resp. die Früchte liefert, die dem Obst zugesetzt werden.

Die Herstellung der Latwerge ist folgende:

1. Gewinnung des Obstsaftes.

Hierzu wählt man reife, gute Aepfel, Birnen oder Weintrauben, welch erstere sauber gewaschen, in kleine Stücke geschnitten und von den wurmigen oder fauligen Stellen befreit werden. Dann setzt man diese Stücke in einem Kessel aufs Feuer, nachdem man soviel Wasser dazugegeben, bis die Früchte vollständig damit bedeckt sind. Das Kochen geschieht solange, bis die Früchte gar sind. Dann gibt man sie in eine Obst- oder Beerenpresse und preßt sie tüchtig aus. Den gewonnenen Saft gibt man in den wieder gereinigten Kessel zurück und kocht ihn wieder ein.

2. Gewinnung des Obstmarkes.

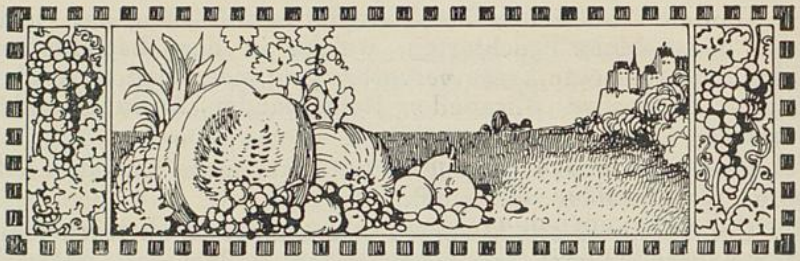
Währenddessen hat man sich aus der betreffenden Fruchtart, welche das Mark liefern soll, die Früchte dazu zurecht gemacht, oder aber man hat sich bereits das fertige reine Mark, wie bei der Mus- und Marmeladebereitung angegeben, bereitet; diese Früchte, oder das durchgeschlagene Mark, gibt man nun in den Kessel zu dem Obstsaft hinzu und kocht alles zusammen unter fortwährendem fleißigem Umrühren, damit es ja nicht anbrennt, solange ein, bis sich Klumpen am Löffel ansetzen.

Die roh beigegebenen Früchte zerkochen in dem Obstsafte und verbinden sich durch das fortwährende Rühren mit demselben vollständig.

Die Latwerge wird am besten und erreicht die größte Güte, wenn man vom Kernobstsafte zwei Drittel, vom Fruchtmark aber nur ein Drittel der ganzen Menge rechnet.

Wenn nun die Latwerge ihre richtige Festigkeit erreicht hat, füllt man sie heiß in die vorgewärmten Gläser und erhitzt sie 10 Minuten bei 90° Celsius.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg



Die Frischhaltung alkoholfreier unvergorener Obst-, Beeren- und Traubenmoste (Dauermoste) im Haushalte.

Allgemeines.

Der berechtigte Kampf gegen den Mißbrauch alkoholhaltiger Getränke hat es mit sich gebracht, daß der Herstellung alkoholfreier unvergorener Dauermoste in den Familien ein größeres Interesse entgegengebracht wird. Und gerade durch die Weck'schen Einrichtungen, die sich hierfür ganz besonders gut eignen, wird erst dieser Zweig der Obstverwertung, der ja noch in den Kinderschuhen liegt, verallgemeinert und die „Weck'schen Einrichtungen" werden hierin vorbildlich werden. Um aber mit Erfolg unvergorene, alkoholfreie Obst-, Beeren- und Traubenmoste frischhalten zu können, müssen vorerst einige wichtige Momente berücksichtigt werden.

Wenn man eben abgepreßte Obstsäfte einige Tage in einem Gefäße stehen läßt, so tritt eine Gärung ein, hervorgerufen durch eine enorme Zahl kleinster Lebewesen, Pilze, Gärungs- oder Hefepilze genannt, welche überall in der Luft und auf den Beeren sich befinden und durch Pressen der Früchte in den Saft gelangen. Hier wachsen und vermehren sie sich. Als Nahrung dient ihnen neben Eiweiß und anderen Stoffen namentlich Zucker, welchen sie fast ganz verzehren und dadurch fast zur Hälfte Alkohol und Kohlensäure bilden. Die Kohlensäure geht in die Luft und Alkohol bleibt im Safte. Es ist Wein aus dem Safte geworden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Wollen wir nun unvergorene und daher auch alkoholfreie Moste (hier kann man von Wein nicht sprechen, Wein ist und bleibt ein vergorenes Getränk) bereiten, und wollen wir dieselben dauernd unvergoren und unverdorben aufbewahren, dann müssen wir eben die Erreger der Gärung, also die Hefepilze, in den Getränken abtöten und den in der Luft schwebenden Pilzen den Zutritt zu den Säften dauernd verwehren und unmöglich machen. Dieses ist nun nicht sehr leicht. Es kann auf verschiedene Weise erfolgen:

1. Durch Zusätze von gärungshemmenden Substanzen wie Salicylsäure etc.

2. Durch fleißige und exakte Filtration der Säfte, wodurch selbst die kleinen Pilze aus dem Safte ausgeschieden würden.

3. Durch das Töten der Pilze durch Kochen, resp. durch Erhitzen der betreffenden Säfte.

Von diesen drei angegebenen Methoden der Entfernung der Gärungspilze kommt für den Haushalt nur die unter 3 angegebene in Betracht: Das Töten der Pilze durch Kochen, resp. durch Erhitzen der betreffenden Säfte. Nach dem Erfinder dieser Methode, „Pasteur", nennt man dieses daher auch das „Pasteurisieren". Die erstere sollte überhaupt niemals angewandt werden, und die Durchführung der zweiten ist äußerst schwierig und zeitraubend.

Dieses Pasteurisieren ist nun nicht so einfach. Es muß so geschehen, daß die Tötung eine absolute ist, d. h. daß keine einzige Hefezelle am Leben bleibt; letztere würde sich in sehr kurzer Zeit so vermehren, daß der Saft doch, wenn auch erst nach einiger Zeit, zum Gären kommt.

Aber nicht das Töten allein ist von großer Wichtigkeit, sondern auch die dauernde Fernhaltung der Pilze von dem Moste. Und hier gerade greifen die „Weck'schen Einrichtungen" mit ihren vorzüglichen Verschlüssen ein. Von einer mit Kork verschlossenen Flasche ist es fast unmöglich oder nur durch Aufbietung von größter Reinlichkeit und Vorsicht, diese kleinen Pilze fernzuhalten. Es liegt dieses eben in der Beschaffenheit der Korke, welche porös sind. Aber durch einen auf einem „Weck'schen Glase" festsitzenden Glasstopfen können unmöglich Pilzsporen in den Most gelangen. Dieses ist von ganz eminenter Wichtigkeit.

Auch die Art des Erhitzens der Fruchtmoste selbst ist von sehr großer Wichtigkeit. Ein zu geringes Erhitzen würde die Pilze nicht töten, der Most würde in Gärung geraten und

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

verderben, andererseits würde wieder eine zu starke Erhitzung dem Moste Kochgeschmack verleihen, und dieses ist eben die Ursache, daß die unvergorenen alkoholfreien Moste bis heute noch so wenig Eingang in die Familien gefunden haben. Hier waren, um den richtigen Hitzegrad zu treffen, d. h. ein solcher, bei welchem die Pilze getötet, aber dem Moste noch nicht ein Kochgeschmack verliehen wird, sehr umständliche und langwierige Versuche nötig. Hierin hat sich Professor Dr. H. Müller, Thurgau, Direktor der deutsch-schweizerischen Versuchsstation und Schule für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädensweil, ein großes Verdienst erworben. Er hat durch langjährige exakte Versuche nachgewiesen, daß eine kürzere Zeit auf 60 bis 65° Celsius erhitzter Fruchtmost natürlich bei Anwendung aller in Frage kommenden Schutzvorrichtungen, nicht nur vollständig keimfrei gemacht wurde, sondern sich auch jahrelang hindurch hielt, ohne in Gärung zu geraten. Ferner, daß bei einer solchen Temperatur von Kochgeschmack keine Rede sein könnte. Freilich darf die Erwärmung der Moste dann nicht in Kochgefäßen geschehen, da der mit der Heizfläche in unmittelbare Berührung tretende Saft zu stark erhitzt würde. Dieses kommt ja aber auch im Hausbetriebe, wie wir später hören werden, nicht vor.

Aber noch andere, sehr wichtige Momente sind zu beachten, wenn man ein klares und trinkbares Produkt erzielen will.

Wie als bekannt vorauszusetzen, läuft ein eben ausgepreßter Obstsaft nicht klar aus der Presse. Der Saft ist durch allerhand Unreinigkeiten sowie durch austretendes Obstfleisch getrübt. Diese Trübungen müssen natürlich durch Filtrieren entfernt werden, was aber nicht so leicht geht, wie man es sich denkt.

Diese oben angegebenen Bestandteile würden die in Anwendung zu bringenden Filter (Tücher, Filzfilter etc.) bald verstopfen, so daß nach ganz kurzer Zeit kein Tropfen Saft mehr durchlaufen würde. Auch selbst wenn dieses nicht der Fall, würden doch später durch das Pasteurisieren noch eine große Zahl im Moste befindlicher Stoffe unlöslich werden und dann eine nachträgliche Trübung hervorrufen.

Es ist infolgedessen praktischer und einfacher, die Moste wie sie aus der Kelter (Presse) laufen, durch ein Haarsieb zu filtrieren, hier die gröbsten Unreinigkeiten abzufiltern und den Saft in Weck'sche Gläser zu füllen. Diese werden erstmalig bei 65° Celsius 30 Minuten möglichst langsam erhitzt. Ist dies geschehen, werden die Gläser einige Tage beobachtet, ob irgend eins nicht richtig schließt; wenn dies der Fall ist, wird dieses nochmals, wie oben angegeben, erhitzt. Dann werden die Gläser auf längere Zeit fortgestellt, bis sich die trübenden Be-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

standteile zu Boden gesetzt haben. Wenn es dann die Zeit erlaubt, werden die Gläser wieder geöffnet, der klare Most wird nunmehr in Weck'sche Saftflaschen gefüllt, die trüben Bodenbestandteile werden evtl. filtriert und die jetzt mit dem klaren, trinkbaren Most versehenen Flaschen werden 20 Minuten möglichst langsam bei 65° erhitzt.

Die Aufbewahrung solcher alkoholfreien, unvergorenen Obst-, Beeren- und Traubenmoste hat natürlich möglichst kühl und dunkel zu geschehen.

Wenn sich nun diese Verwertung unserer Obst-, Beerenfrüchte und Weintrauben im Haushalte erst einzubürgern beginnt, so liegt es eben daran, daß die Bereitung dieser Moste noch verhältnismäßig neu ist. Wenn aber erst einmal der Versuch gelungen ist, und man den Geschmack solcher Moste kennen lernt, will man sie nicht mehr missen. Jedenfalls sind aber die unvergorenen, alkoholfreien Moste bedeutend nahrhafter als wie die Weine, da der Zucker, bekanntlich Frucht- oder Traubenzucker, in den unvergorenen Mosten enthalten ist, während er dort in Alkohol und Kohlensäure ausgegoren ist. Sie sind also ein Genuß- und Nahrungsmittel.

Wegen ihrer reinen Fruchtsäure sind die Moste Kindern wie Erwachsenen, Kranken wie Gesunden, unbedingt ein gesundes Getränk und eine unschädliche Erfrischung, wie dies ein gut ausgereifter, guter Apfel ist. Wenn erst die Bereitung und Herstellung dieser unvergorenen, alkoholfreien Moste mehr in die Familien eingedrungen sein wird, dann wird auch dem Mißbrauch alkoholischer Getränke ein Riegel vorgeschoben sein.

Die Bereitung von alkoholfreien, unvergorenen Obst-, Beeren- u. Traubenmosten.

1. Apfelmost.

Gute, reife, nicht zu saure, aber auch keine Süßäpfel werden in Stücke geschnitten oder auf einem Reibeisen verrieben und in einer Obstpresse ausgepreßt. Der gewonnene Saft wird sofort durch ein feines Haarsieb filtriert, in die Weck'schen Gläser gefüllt. Diese werden 30 Minuten bei 65° Celsius erhitzt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Da der Apfelmost neben genügender Säure auch einen genügenden Zuckergehalt besitzt, so ist eine Zugabe von Zucker nicht notwendig.

Bei passender Zeit werden die Gläser wieder geöffnet, der klare Saft vorsichtig in gereinigte Flaschen gefüllt und nochmals 20 Minuten lang bei 65° erhitzt.

Der Apfelmost ist somit ein sehr einfach herzustellendes, sehr billiges und dabei sehr nahrhaftes, gesundes und erfrischendes Getränk.

2. Birnenmost.

Noch nicht reife, aber wohl ausgebildete Früchte wilder oder sogenannter Kelterbirnensorten werden wie die Aepfel zerkleinert. Ebenso ausgepreßt, wird der Saft auch ebenso behandelt. Ebenfalls ein sehr gesundes, nahrhaftes und erfrischendes Getränk.

3. Brombeermost.

Die möglichst reifen Brombeeren werden tüchtig ausgepreßt, der Saft wird durch ein dichtes Haarsieb filtriert, dann wird der Rückstand in der Presse umgerührt und mit Wasser vermischt. Hierauf gibt man zu dem Safte auf 1 Liter 150 g Zucker, bringt diesen durch fleißiges Umrühren in Lösung, füllt den Saft in die Gläser und erhitzt bei 65° C. 30 Minuten.

Wenn der Saft klar geworden, gießt man ihn vorsichtig vom Bodensatz in andere saubere Gläser und erhitzt nochmals dieselbe Zeit. Ein ganz vorzüglich schmeckender, feiner und gesunder Most.

4. Erdbeermost.

Auch diese Fruchtart gibt ein ganz vorzügliches Getränk in unvergorenem Zustande.

Die recht reifen Erdbeeren werden gepreßt, die Preßrückstände werden mit Wasser übergossen und nochmals ausgepreßt. Der gewonnene Saft wird dann mit Zucker versetzt (auf 1 kg Saft 200 g Zucker) und, in Gläser gefüllt, die übliche Zeit erhitzt. Wenn klar geworden, wird er wieder umgefüllt und nochmals wie üblich behandelt.

5. Himbeermost.

Die Bereitung des Himbeermostes ist die gleiche, wie die des Erdbeermostes.

6. Heidelbeermost.

Die guten Eigenschaften, die dem Heidelbeerwein nachgerühmt werden und denselben so hoch in Ansehen gebracht haben, sind noch in viel größerem Maße dem Heidelbeermost eigen. Er ist ein Gesundheitsgetränk ersten Ranges.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Die recht reifen Heidelbeeren werden tüchtig ausgepreßt, die Rückstände des Pressens aber mit ebensoviel Wasser übergossen, wie Saft, und nochmals tüchtig ausgepreßt. Dieses ist nötig, da der Saft zu viel Säure enthält, welche durch das Wasser abgestumpft wird. Da aber der Saft nur einen geringen Prozentsatz Zucker enthält, muß man dem Safte auch noch Zucker zufügen, und zwar 200 g auf 1 Liter Saft.

Hierauf wird der Most durch ein dichtes Haarsieb filtriert und weiter so behandelt wie die vorgenannten.

7. Johannisbeermost.

Aus Johannisbeeren läßt sich ein ganz vorzüglicher, unvergorener und alkoholfreier Most herstellen.

Die Herstellung ist ähnlich wie bei den Heidelbeeren angegeben. Da aber der Säuregehalt noch größer und der Zuckergehalt der Johannisbeeren noch bedeutend niedriger wie der der Heidelbeeren ist, so erfordert diese Fruchtart zu einem guten, schmackhaften Getränk größere Wasserzugabe (2 Liter Wasser auf 1 Liter Saft) und auch größere Zuckerzugabe (350 g auf 1 Liter Saft).

8. Sauerkirschenmost.

Die Sauerkirschen sind die einzige Steinobstart, welche einen trinkbaren, unvergorenen Most liefern.

Die möglichst reifen Früchte werden in einem geeigneten Gefäße zerstampft und dann ausgepreßt. Ohne Zusatz von Wasser und Zucker wird der Saft in die Gläser gefüllt und 30 Minuten bei 65° erhitzt. Wenn vollständig klar geworden, wird der klare Saft vorsichtig abgefüllt und nochmals 25 Min. bei 65° erhitzt.

9. Stachelbeermost.

Die Stachelbeeren eignen sich ganz vortrefflich zur Bereitung von alkoholfreiem Most. Recht reife Stachelbeeren werden gepreßt, die Rückstände nochmals tüchtig mit Wasser übergossen und nochmals tüchtig ausgepreßt. An Wasser rechnet man ½ Liter auf 1 Liter Saft und 100 g Zucker.

Die übrige Behandlung ist genau dieselbe wie bei den Johannisbeeren angegeben.

10. Weintraubenmost.

Entschieden den besten unvergorenen Most liefern die Weintrauben. Die Herstellung ist eine ebenso leichte, wie bei den anderen Fruchtarten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Die reifen Weintrauben werden abgepreßt und der gewonnene Saft wird sofort in die Weck'schen Flaschen gefüllt. Diese werden dann 30 Minuten bei 65° erhitzt. Wenn klar geworden, werden die Gläser geöffnet, der klare Saft wird vorsichtig abgegossen, der Trub filtriert und der Saft nochmals 25 Minuten bei 65° erhitzt.

Da die Weintrauben einen geringen Grad an Säuren und einen hohen Gehalt an Zucker besitzen, ist eine Zugabe von Wasser oder Zucker nicht notwendig.

Will man aus den blauen Trauben roten unvergorenen Most erhalten, muß man anders verfahren. Bekanntlich ist der rote Farbstoff nur in den Fruchthäuten vorhanden und daher nicht im ausgepreßten Saft zu finden. Um diesen zu erhalten, müssen die Beeren, nachdem sie von ihren Stielen abgepflückt worden, in einem Wasserbade auf 60° Celsius erhitzt werden, dadurch werden die Hautzellen gesprengt und geben den roten Farbstoff frei. Erst hierauf werden die Früchte abgepreßt und der gewonnene Saft wird weiter behandelt, wie bei den weißen Trauben angegeben.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg