

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gesegnete Mahlzeit!

**Kromer, Emma
Neumeier, Hedwig**

Mannheim ; Berlin ; Leipzig, 1919

20. Das Einmachen von Obst und Gemüse.

urn:nbn:de:bsz:31-56541

20. Das Einmachen von Obst und Gemüse.

Das Einmachen von Obst und Gemüse spielt in der Haushaltung eine große und wichtige Rolle. Der Ueberfluß des Sommers soll aufgespart werden für den Winter.

Neben den verschiedenen Kraut- und Rübenarten, die auch im Winter auf dem Markt erscheinen, gilt es auch andere Sorten frisch zu erhalten, damit der Speisezettel nicht zu eintönig wird.

Es gibt verschiedene Arten Gemüse und Obst zu konservieren; das Sterilisieren, das entweder in den äußerst praktischen Apparaten vorgenommen wird, die zuerst von der Firma Weck in Döflingen in den Handel gebracht wurden, denen dann die Rex, Rieser und andere Apparate folgten, oder das Sterilisieren ohne Apparate in Heu.

Dann ist im Krieg das altbekannte Dörrverfahren für Obst und Gemüse wieder in Gebrauch genommen worden und hat sich viele neue Freunde erworben, da bei sorgfältiger Behandlung sehr gute Resultate erzielt wurden; und hier ebenso, wie beim Sterilisieren des Obstes, bei dem augenblicklichen Zuckermangel, das Obst auch ohne Zucker haltbar gemacht wird und der Zucker erst später beim Verbrauch zugesetzt werden kann. Die Zubereitung zu Marmelade und Gelees erfordert Zucker. Marmelade kann jedoch durch Zufügung von Einmachtabletten — benzoesaures Natron — haltbar gemacht werden.

Hat man nicht genügend Zucker zur Geleebereitung bei Beerenfrüchten, so empfiehlt es sich, Saft in Flaschen zu sterilisieren und im Winter, je nach Möglichkeit, davon Gelee zu kochen.

Ein vorzügliches Verfahren, Saft in Flaschen zu sterilisieren, ist, die Flaschen mit dem Abrolonverschluß zu verschließen.

Der Abrolonverschluß paßt auf alle Flaschen, auch auf enge Gläser, er wird von der Chemischen Fabrik Kadebeul bei Dresden hergestellt.

Einfaches Konservieren mit Wasser. Hierfür sind geeignet: Stachelbeeren, Bohnen, Rhabarber.

Obst oder Gemüse wird wie sonst vorbereitet, ohne Zutaten von Salz oder Zucker in gut gereinigte Flaschen gefüllt. Man stellt hierzu die Flaschen auf ein feuchtes Tuch, gibt einen Teil des Obstes oder Gemüses hinein, stößt die Flasche auf, damit es sich setzt und füllt so auf, bis die Flasche voll ist. Dann mit ungekochtem Wasser auffüllen, gut verkorken, kühl und dunkel aufbewahren. Hält sich jahrelang.

Außer dem Sterilisieren und Dörren werden Gemüse und Gurken durch einsäuern haltbar gemacht, die sogenannten „Kellergemüse“, die in keiner Haushaltung fehlen sollten.

Bei allen Arten des Frischerhaltens ist eine große Hauptbedingung: Reinlichkeit. Nur wer wirklich sorgfältig zu Werk geht, wird auch Erfolg haben, und die Freude am Gelingen wird die Mühe reichlich erzeuhen.

Das Sterilisieren von Obst ohne Zuckersaft.

Für dieses Verfahren eignen sich besonders Stachelbeeren, Rhabarber, Kirschen und Pflaumen. Man nimmt das Sterilisieren auf die einfachste Weise folgendermaßen vor: Die Früchte werden wie üblich vorbereitet, möglichst dicht in einfache Einmachgläser ohne Deckel geschichtet, die Gläser mit doppelt zusammengelegtem Pergamentpapier zugebunden. Dieses muß vorher in passender Größe geschnitten, in laues Wasser gelegt, dann mit sauberem Tuche gut abgetrocknet werden. Dann hält man es straff auf das Glas und bindet es fest. Verschnitten wird es nach dem Sterilisieren. Die so vorbereiteten Gläser werden auf eine Lage Heu in den Einmachtopf

gestellt und ringsum von Heu umgeben; man kann auch Holzwolle oder alte Tücher verwenden. Diese Vorsichtsmaßregel ist nötig, damit die Gläser beim Kochen nicht zerspringen und nicht anschlagen. Nun wird kaltes Wasser in den Topf gefüllt, bis zwei Finger breit vom oberen Rande der Gläser entfernt, der Topf zugedeckt, zum Kochen aufgesetzt und langsam erhitzt. Sobald das Wasser anfängt zu kochen, zieht man den Topf ein wenig zur Seite und läßt ihn so die im Rezept angegebene Zeit über stehen.

Das Sterilisieren im Apparat.

Bei Anwendung eines Einmachapparates verfährt man ganz ähnlich. Nachdem die Gläser mit den Früchten gefüllt sind (nicht zu voll, oben muß ein zwei Finger breiter Raum frei bleiben), wird der Rand außen und innen sauber und trocken abgewischt, Gummiring und Deckel werden aufgelegt und mit der Klammer geschlossen, wenn eine dazu gehört, sonst wird der Deckel durch die im Apparat befindliche Druckfeder festgehalten. Die Gläser werden auf den Siebboden gestellt und weiterbehandelt wie bei dem einfachen Verfahren. Zeigt das Thermometer den im Rezept angegebenen Grad, so zieht man den Topf etwas zur Seite, achtet aber darauf, daß der Hitzeegrad der gleiche bleibt und läßt den Topf die im Rezept angegebene Zeit stehen. Dann nimmt man die Gläser heraus.

Das Herausnehmen der Gläser muß vorsichtig geschehen. Durch den plötzlichen Wechsel der Temperatur, so wie durch Zugluft zerspringen die Gläser sehr leicht. Das kann man verhüten, wenn man die Gläser beim Herausnehmen vor Zugluft schützt und sie schnell in ein Tuch einhüllt.

Gebrauchsfertig werden die Früchte bei der Verwendung gemacht, indem man sie wie frisches Obst behandelt, also in Zuckersaft vollends weichkocht oder gekochten Zuckersaft unter das Obst mischt.

Wenn man Zucker zur Verfügung hat, so bereitet man eine Zuckerslösung, indem man auf einen Liter Wasser etwa 200 Gramm Zucker nimmt, ihn aufkocht, diese Lösung über die eingefüllten Früchte gibt.

Veruche mit Süßstoff haben ergeben, daß man den Süßstoff sehr gut mitsterilisieren kann, die Früchte dürfen aber nicht kochen und nicht über 80 Grad erhitzt werden. Es ist vorteilhafter, den Süßstoff mit zu sterilisieren, da bei dem Zufügen vor dem Gebrauch, die Früchte nicht mehr durchzogen werden und die Brühe leicht zu süß schmeckt. Man löst den Süßstoff auf, muß aber sehr vorsichtig sein, da bei einem zu viel das Obst widerlich schmeckt.

Das Deffnen der Gläser geschieht am besten mittels eines der überall käuflichen Apparate. Die Kosten für diese Anschaffung werden reichlich gelohnt durch die Schonung der Gummiringe, die so kostbar sind, daß sie sehr pfleglich behandelt werden müssen, und wenn sie nicht im Gebrauch sind, gut aufgehoben werden sollen.

Das Aufbewahren des Eingemachten geschieht in trockenen Räumen, die nicht zu heiß sein dürfen, sondern luftig sein sollen. Die Gläser erhalten ein Schildchen, auf dem die Inhaltsangabe vermerkt ist, z. B. ob die Früchte mit Zucker oder Süßstoff eingemacht sind, in welchem Jahr sie eingemacht sind. Sehr wichtig ist es, regelmäßig nachzusehen, ob keine Gläser aufgegangen sind. Man vermeidet dadurch viel Ärger und Kosten, denn es verstimmt die Hausfrau, wenn Mühe, Zeit und Geld umsonst verbraucht wurden.

Darum: Augen auf, nachsehen und entweder im Notfall gleich verbrauchen oder nachsterilisieren!

1. Salzbohnen.

Die Bohnen werden abgezogen, geschnitten und roh in Steintöpfe oder Fässer fest eingedrückt und lagenweise Salz, auf 50 Pfd. Bohnen $1\frac{1}{2}$ Pfd. Salz, einige Pfefferkörner und Bohnenkraut dazwischen gegeben. Dann wird ein sauberes Tuch darauf gelegt, das man mit einer Schieferplatte bedeckt und mit einem Stein beschwert. Wenn sich nicht genügend Brühe bildet, gieße man noch etwas Salzlösung darauf. Das Tuch ist von Zeit zu Zeit auszuwaschen und etwaige weiche Teile zu verbrauchen.

2. Saure Bohnen.

Zarte grüne Bohnen werden gewaschen, abgefädelt und geschnitten, dann in schwachem, kochendem Salzwasser, dem man ein Stückchen Soda zur Erhaltung der grünen Farbe beifügen kann, 5—10 Minuten gebrüht, dann über Nacht in einen Seiger geschüttet und abtropfen lassen. Am nächsten Tag werden die Bohnen mit Salz, Pfefferkörnern und Bohnenkraut fest in den Steintopf gedrückt, mit einem Tuch und Stein bedeckt und zum Gären an einen kühlen Platz gestellt.

3. Grüne oder gelbe Bohnen als Beilage.

Die Bohnen werden gewaschen, abgefädelt und gebröckelt, dann in schwachem Salzwasser, dem man ein Körnchen Soda beifügen kann, 3—5 Minuten abgebrüht, abtropfen und abkühlen lassen. Mit Dill, Estragon, Meerrettichwürfeln, kleinen Zwiebeln oder Zwiebelstücken, Weinranken und Pfefferkörnern schichtet man die Bohnen in saubere Töpfe oder Gläser. Nun mischt man Essig mit etwas Wasser, $1\frac{1}{2}$ Liter Essig, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und nach Belieben 125 Gramm Zucker, schüttet diese Mischung ohne sie zu kochen über die Bohnen, bis sie bedeckt sind. Der Inhalt ist mit Platte und Stein zu beschweren, die Gläser zuzubinden.

4. Bohnen zu sterilisieren.

Die Bohnen werden sorgfältig abgezogen, geschnitten und 5 Minuten im Gemüsedämpfer gedämpft, halbgar gekocht und in die Gläser gefüllt; man gieße abgekochtes Wasser ohne Salz auf die Bohnen, da diese sonst leicht hart werden, lege ein Stückchen Bohnenkraut oben auf und sterilisiere 60—90 Minuten bei 100 Grad Celsius.

5. Brechbohnen

werden ebenso eingemacht, nur statt die Bohnen länglich zu schneiden, werden sie in zentimetergroße Stücke gebröckelt. Solche Bohnen eignen sich sowohl als Salat wie zu Gemüse.

6. Bohnen in Flaschen.

Die Bohnen wie zu Nr. 1 vorbereiten, auf 10 Pfd. Bohnen $\frac{3}{4}$ Pfd. Salz gut mischen; zudecken und über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag in Flaschen fest eindrücken, 2 Fingerbreit bis unter den Hals mit der Brühe bedecken, zuforken und zulacken. Beim Gebrauch 2 mal auswaschen und wie frische verwenden.

7. Das Dörren von Bohnen.

Wie zu Nr. 1 vorbereiten, in schwachem Salzwasser 3—5 Minuten abbrühen, auf 1 Liter Wasser 1 Teelöffel Salz. Dann die abgetrockneten Bohnen auf die Hürde legen und langsam dörren, bei 60 Grad Celsius. Das Dörrgemüse wird in Kesselsäckchen aufbewahrt. 25 Gramm genügen für eine Person.

8. Sauerkraut (Kappes).

Die beste Zeit zum Einmachen des Krautes ist November. Man nimmt nur feste Kohlköpfe, löst die Außenblätter ab und hobelt oder schneidet den Kohl recht feinsäbig bis zum Strunk. Ein ausgebrühtes Weinsäßchen oder ein Steintopf wird mit gewaschenen Weinblättern belegt, dann eine Schicht Kraut hineingegeben, Salz, einige Wacholderbeeren darüber gestreut. Man drückt das Kraut sehr fest ein und fährt so lagenweise fort, bis das Gefäß voll ist. Man bedeckt das Kraut mit einem leinenen Tuche, legt einen Holzdeckel darauf und beschwert diesen mit einem Stein. Man stellt den Kohl in den Keller und säubert Tuch, Deckel und Stein während der Gärung öfters. Man rechnet auf 1 Zentner Kraut 1 Pfd. Salz. Es ist ganz irrig, wenn man annimmt, daß das Kraut sich besser hält, wenn man mehr Salz dazu tut.

9. Rotkraut mit Essig und Zucker.

Auf $\frac{1}{2}$ Liter feinsten Essig, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker zusammen aufkochen lassen. Das Rotkraut wie Sauerkraut hobeln, in einen Steintopf fest eindrücken, die Brühe lauwarm darüber geben, daß das

Kraut damit bedeckt ist; auf 10 Liter Flüssigkeit mischt man 2 Pakete Salizyl. Man braucht zu $\frac{1}{2}$ Zentner Kraut etwa 5 Liter Essig, 5 Liter Wasser, $2\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und 2 Pakete Salizyl. Der Topf wird mit Pergamentpapier zugebunden. Das Kraut schmeckt wie frisches, es säuert nicht wie Sauerkraut, sondern bleibt wie frisch. Sehr zu empfehlen.

10. Roterüben.

2 Pfd. Roterüben werden gewaschen, dann schneidet man die langen Blätter bis ungefähr 2 Zentimeter von den Rüben ab (ganz dürfen sie nicht abgeschnitten werden, weil sie sich sonst verbluten), und dann werden sie in Wasser weichgekocht. Jetzt wird das Wasser abgeschüttet, die Roterüben abgeschält und in Scheiben geschnitten. In einen Steintopf gibt man eine Lage der roten Blättchen, etwas Salz, Pfefferkörner, Zwiebelringe, ein klein wenig feinen Zucker, 1 Lorbeerblatt und nach Wunsch ein bißchen Zitrone. Dann kommen wieder Roterüben, Gewürze usw., bis alle Rüben eingelegt sind. Nun gießt man mit Wasser verdünnten, gekochten und wieder erkalteten Essig darüber. Nach 2—3 Tagen kann man davon essen, bindet man sie gut zu, so kann man sie auf kürzere Zeit verwahren.

11. Salzgurken für den Winterbedarf.

Kurze gesunde Gurken werden mit einer Bürste und Wasser gründlich gereinigt und über Nacht in stark salzhaltiges Wasser gelegt. Am nächsten Tag trocknet man sie ab und legt sie lagenweise mit Dill, Estragon, Weinblättern und etwas Bohnenkraut in Steinguttöpfe oder Fässer, legt Platte und Stein darauf und füllt die Gefäße mit nicht abgekochtem Salzwasser; auf 10 Teile Wasser 1 Teil Salz oder auf 1 Liter Wasser 50 Gramm Salz, welchem auf 10 Liter 1 Eßlöffel saure Milch und 1 Teelöffel Honig zugesetzt werden kann. Dann stellt man die Gurken an einen warmen Ort, die geschlossenen Fässer mit dem Spundloch nach oben, entfernt öfters während der Gärung den Schaum, füllt Salzwasser nach, bis sich

kein Schaum mehr zeigt. Dann werden die Fässer zugespundet, und bei den Gurken in offenen Gefäßen gießt man fingerdick Salatöl als Luftabschluß oben auf und bindet zu.

12. Salzgurken für den baldigen Verbrauch.

Dieselben werden ebenso zubereitet, nur legt man sie in offene Gefäße ohne luftdichten Abschluß ein. Stellt man sie warm, so sind die Gurken schon in 4—5 Tagen genügend durchsäuert und genießbar.

13. Essiggurken.

Die kleinen Gurken werden gewaschen, in eine Schüssel gelegt, mit Salz bestreut und über Nacht stehen lassen. Am andern Tag werden sie abgetrocknet, mit Dill, Estragon, Bohnenkraut, Perlzwiebeln, einigen Pfefferkörnern, Nelken und Lorbeerblättern fest eingelegt, mit Platte und Stein beschwert und abgekochter Weinessig heiß darüber gegossen. Man tut gut, nach 3—4 Tagen den Essig nochmals aufzukochen und kalt darüber zu geben. Wenn die Gurken zu sauer schmecken, kann man unter 1½ Liter Essig ½ Liter Wasser und 125 Gramm Zucker mischen.

14. Senfgurken.

Ziemlich reife, noch feste gelblich grüne oder gelbe Schlangengurken werden geschält, halbiert, die Kerne entfernt, in 3—4 Zentimeter große Stücke geschnitten, in eine Schüssel gelegt, mit Salz bestreut, über Nacht stehen lassen. Am andern Tag abgetrocknet und lagenweise mit viel Senfkörnern, einigen Pfefferkörnern, Lorbeerblättern, Perlzwiebeln oder Zwiebelscheiben in Steinguttöpfe oder große weite Gläser geschichtet. Dann schüttet man langsam abgekochten Essig darüber, bis sie bedeckt sind. Nach einigen Tagen den Essig nochmals aufkochen.

15. Zuckergurken.

Die Gurken werden wie bei 14 vorbereitet, dann nimmt man auf ½ Liter Weinessig ¼ Liter Wasser,

3 Pfd. Zucker, 6 Nelken, 1 Stück Zimt, kocht dies, legt die Gurken hinein, läßt sie einige Minuten kochen und füllt sie in Gläser; gießt den Essig darauf. Nach einigen Tagen nochmals den Essig aufkochen.

16. Kürbis wie Zudergurken.

Der Kürbis wird geschält und ausgekernt, alle weichen Teile entfernt; dann schneidet man 2 Zentimeter große Würfel und gießt Essig darüber, daß alle Stücke gut bedeckt sind. Am andern Tag läutert man 3 Pfd. Zucker mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser, 1 Stück Zimt, 4 Nelken und der Schale einer halben Zitrone. Die Gewürze werden am besten in einem Mullbeutel mitgekocht und später entfernt. Der inzwischen auf einem Sieb abgelassene Kürbis wird in dem Zucker solange gekocht, bis er möglichst klar und durchscheinend ist. Man nimmt ihn heraus, läßt den Saft dicklich kochen, füllt ein.

Kürbis eignet sich vorzüglich zum Vermischen mit anderem Obst zur Musbereitung, er muß dazu nur vorher erst im Dampf weichgekocht werden. Da er verhältnismäßig billig ist, so wird das Obst dadurch wesentlich gestreckt.

17. Kürbis als Kompott.

Der Kürbis wird geschält und in fingerlange Scheiben geschnitten, gewogen, dann gewaschen. Auf 3 Pfd. Kürbis kommt $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und $\frac{1}{2}$ Liter Weinessig. Zimt, Nelken, Ingwer, 1 Eßlöffel voll von jedem. Zucker und Essig werden gekocht und, wenn abgekühlt, über den Kürbis geschüttet, dies wird 3 mal wiederholt, das drittemal wird der Kürbis mitgekocht, bis er glasig ist, nach ungefähr 20 Minuten herausgenommen, in einen Steintopf gelegt und der eingekochte Essig darüber gegossen.

18. Tomatenmark.

Die reifen Früchte werden entstielt, gewaschen und mit Salz langsam weichgekocht. Dann werden sie durch ein Haarsieb getrieben, abermals in den Topf getan und unter stetem Umrühren zu Pflaumenmuscike eingekocht.

Der steife Brei wird noch heiß in kleine Steintöpfchen gefüllt und zum Nachtrocknen in den Bratofen gestellt; oder im Wasserbad noch $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht.

Tomaten zu dörren. Nur feste trockene Früchte. Sie werden nicht gebrüht, sondern nur mit einem Tuch abgerieben, vom Stiel befreit, in Scheiben geschnitten, auf die Hurden gelegt. Sobald die Scheiben übertrocknet sind, muß man sie umwenden, damit sie nicht an der Hurde ankleben. Kleine Früchte dörren man am besten in einem. Sie sind im Dunkeln aufzubewahren.

19. Kürbis und Aepfel als Marmelade.

Zu 5 Kilo Kürbis etwa $1\frac{1}{2}$ Kilogramm saure Aepfel und 1 Kilo Zucker. Den von Schale, Kernen und Mark befreiten und in Stücke geschnittenen Kürbis einige Minuten in kochendem Wasser, dem eine Prise Salz beigefügt, überwellen und dann auf einem Durchschlag recht trocken ablaufen lassen; danach wird der Kürbis durch das Sieb gerührt, wobei kaum ein Rückstand zurückbleibt. Die mit Gewürz (Zitronenschale, Zimt, auch etwas Ingwer) gekochten Aepfel gleichfalls zu Mus gerührt, mit dem Kürbis gemischt und das Ganze mit dem Zucker unter fleißigem Umrühren zu Marmelade eingedickt. Nach Geschmack kann man auch etwas Vanille, bezw., wenn die Aepfel wenig sauer sind, auch einige Tropfen Essig hinzufügen. Die etwas steif eingekochte Probe kann, wenn sie als Kompott dienen soll, mit wenig Apfelwein verdünnt werden.

20. Grüne Tomaten.

2 Kilo grüne Tomaten, 3 Liter Wasser, 1 Kilo Zucker, 1 Liter Essig, 10 Nelken und 1 Gramm Zimt in einem Mullbeutel. Unreife Tomaten werden einzeln in heißes Wasser getaucht, abgezogen, halbiert und entkernt. In Zuckermilch mit etwas Essig überwellt, auf einem Tuch abgetropft und in einen Steintopf oder Gläser gepackt. Der in Essig geläuterte Zucker, in welchem man das Gewürzbeutelchen mitkocht, wird warm darauf-

gegossen. Nach einigen Tagen kocht man den Essig rasch ein und gießt ihn dann erkaltet auf die Früchte. Die Behälter schließt man mit Pergamentpapier.

21. Rohe Tomaten einzulegen.

Auf 10 Liter Wasser gibt man 2 Eßlöffel Salz, kocht sie tüchtig durch, läßt sie abkühlen und schüttet dies Wasser auf tadellos ausgesuchte unbeschädigte Tomaten. Man legt ein Tüchlein darauf und bindet mit Pergamentpapier zu.

22. Heidelbeeren in Flaschen.

10 Pfd. Heidelbeeren werden mit 1 Pfd. Zucker aufgekocht, dann wird 3 Gramm reines Salizyl hinzugefügt und die Beeren in Flaschen gefüllt, verkorkt und kühl aufbewahrt.

23. Heidelbeeren in Dunst.

Die Früchte werden sauber verlesen, Blättchen und faule Beeren entfernt. Dann füllt man die Beeren mit oder ohne Zucker in die sauber gereinigten Flaschen oder Krüge. Auf einen Liter Frucht rechnet man 6 Teelöffel Zucker. Während des Einfüllens sind die Gefäße öfters auf ein mehrfach zusammengefaltetes Tuch aufzustoßen. Nach dem Einfüllen verkorkt man die Flaschen, bindet die Korke kreuzweise fest, stellt sie in den mit Heu oder Stroh bedeckten Kessel, umgibt sie auch mit Heu oder Holz- wolle und füllt kaltes Wasser auf. Wenn das Wasser kocht, sterilisiert man noch 10 Minuten, läßt erkalten, schneidet dann die Korken glatt ab und lakt die Flaschen oder taucht sie in Paraffin.

24. Pfirsichmus, gemischte Marmelade.

4 Pfd. Pfirsich werden geschält und entsteint, 4 Pfd. Rhabarber ungeschält geschnitten, 4 Pfd. Gelberüben werden im Dampf angekocht, dann durch die Maschine getrieben; die 12 Pfd. Frucht werden mit 6 Pfd. Zucker gut eingekocht, bis die Masse dicklich ist.

25. Aprikosenmus

wird genau wie Nr. 24 zubereitet.

26. Apfelgelee.

Falläpfel werden ungeschält in Viertel zerschnitten, die wurmigen Stellen sauber ausgeschnitten, das Kerngehäuse bleibt aber dabei. Dann kocht man die Äpfel mit soviel Wasser, daß die Masse bedeckt ist, gut weich, füllt sie in einen Sack, und läßt den Saft durchlaufen. Dann nimmt man auf 1—1½ Pfd. Zucker 1 Liter Saft, kocht es solange, bis eine kleine Probe, auf eine Untertasse geschüttet, fest wird. Man kann auf 1 Liter Saft 2 bis 4 Gramm kristallisierte Zitronensäure geben, dadurch bekommt das Gelee einen säuerlichen Geschmack. Die Rückstände werden durchgetrieben, gezuckert und geben ein gutes Apfelfompott, das man sterilisieren kann.

27. Johannisbeerjast.

2 Liter Wasser, 6 Pfd. Johannisbeeren, 40 Gramm Weinstein. Die Beeren werden abgezupft, gewaschen, zerquetscht und 24 Stunden mit dem Wasser und der Weinsteinsäure stehen gelassen. Dann gießt man den Saft durch einen Beutel, nimmt auf 1 Liter Saft 1 Pfd. Zucker, rührt dies tüchtig. Man läßt den Saft 3 Wochen stehen, füllt ihn dann auf Flaschen, die man mit einem Mullläppchen verbindet. Nicht zuforken, explodiert leicht.

28. Johannisbeermus.

Die Beeren werden abgestielt, gewaschen und mit dem Zucker aufgestellt. Auf 1 Pfund Beeren nimmt man ½ Pfd. Zucker; man läßt die Masse 1—1½ Stunden kochen bis sie Blasen wirft und in einzelnen Tropfen vom Löffel fließt.

29. Johannisbeergelee.

Die Beeren mit den Stielen kochen, dann in einen Beutel schütten, den Saft durchlaufen lassen, ohne zu quetschen, damit er klar bleibt. Dann stellt man den Saft auf

Feuer, nimmt auf 1 Pfd. Saft $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, den man unter fortwährendem Rühren in den Saft streut. Wenn der Zucker zu Ende ist, muß der Saft kochen, den man dann vom Feuer nimmt. Längeres Kochen verhindert das Erstarren.

30. Schüttel-Johannisbeeren.

Schöne große reife Johannisbeeren wasche und beere sie ab. Auf 4 Pfd. Johannisbeeren nimm $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker. In einen Emailkessel schütte die Beeren ohne Wasser und streue den Zucker dazwischen. Dann setze die Johannisbeeren auf gelindes Feuer und lasse sie unter öfterem Schütteln 5 Minuten kochen. Dann schüttle sie, bis sie fast erkaltet sind, fülle sie in kleine Gläser und binde sie zu.

31. Dreifrucht I.

4 Pfd. Kirschen, 4 Pfd. Johannisbeeren, 4 Pfd. Stachelbeeren, 6 Pfd. Zucker. Die Kirschen werden entsteint, die Stachelbeeren durch die Maschine getrieben, die Johannisbeeren abgezupft, alles zusammen mit dem Zucker gekocht, bis es dick ist.

32. Dreifrucht II.

4 Pfd. Stachelbeeren, 4 Pfd. Johannisbeeren, 4 Pfd. Rhabarber, 6 Pfd. Zucker. Zubereitung wie oben.

33. Vierfrucht.

3 Pfd. Kirschen, 3 Pfd. Johannisbeeren, 3 Pfd. Stachelbeeren, 3 Pfd. Rhabarber, 6 Pfd. Zucker. Zubereitung wie oben.

34. Kirschemus.

Zu 4 Pfd. süßen, saftigen Kirschen nimmt man 1 Pfd. Zucker. Der Zucker wird geläutert, die entsteinten Kirschen hineingegeben und gekocht, bis der Saft dick ist, in Gläser gefüllt, mit Pergamentpapier zugebunden.

35. Kirschen als Dunstobst in Krügen oder Gläsern.

Die Früchte werden in die Gläser gelegt und lagenweise Zucker dazwischen gestreut, dann verschließt man sie, indem man ein nasses Pergamentpapier, ein Leinläppchen und ein zweites nasses Pergamentpapier fest darum bindet; stellt sie in den mit Holzwolle oder Heu ausgestopften Kessel und läßt sie 20—25 Minuten kochen. Im Kessel erkalten lassen!

36. Salizyl-Kirschen.

Die Kirschen werden wie zu frischem Kompott gekocht, auf 10 Pfd. Kirschen nimmt man 1 Pfd. Zucker; nach dem Kochen mischt man ein Päckchen Detter Salizyl oder 3 Gramm reines Salizyl unter die Masse, füllt in Gläser, die man gut zubindet.

Salizyl in derartig kleiner Menge verwendet, ist für die Gesundheit durchaus unschädlich.

37. Kirschen im Beck- oder Rex-Apparat.

Die entstieltten Kirschen werden gewaschen in die Gläser gefüllt und lagenweise Zucker dazwischen gestreut, nach Belieben Wasser zugefügt.

Man sterilisiert bei 90 Grad 20—30 Minuten, je nach der Härte der Frucht.

38. Himbeermarmelade.

Die Früchte werden ganz leicht gewaschen, besser ist es jedoch, wenn man sie ungewaschen verwendet. Auf 1 Pfd. Frucht nimmt man 1 Pfd. Zucker. Man bringt den geläuterten Zucker zum Kochen, gibt die Früchte hinein, nimmt vom Feuer, rührt bis es kalt ist und füllt in Gläser. Die Himbeeren schmecken wie frisch.

39. Erdbeermarmelade.

Die Erdbeeren werden von den Stielen gepflückt, ganz rasch gewaschen und mit dem Zucker gekocht. Auf 2 Pfd. Frucht nimmt man 1 Pfd. Zucker. Man kocht die Marmelade eine halbe Stunde, schäumt sie ab und

füllt sie in die Gläser. Nach dem Erkalten legt man ein in Alkohol und Salizyl getauchtes Papier darauf, bindet mit nassem Pergamentpapier zu und verwahrt sie an einem kühlen, trockenen Ort.

40. Erdbeermarmelade auf andere Art.

Die Erdbeeren werden gekocht und durch ein Sieb getrieben, auf 2 Pfd. Markt 1 Pfd. Zucker genommen und wie oben fertig gemacht.

41. Stachelbeermarmelade I.

10 Pfd. unreife Stachelbeeren werden in Wasser weichgekocht. Auf 1 Pfd. Frucht nimmt man $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, kocht dies zusammen noch $\frac{1}{4}$ Std. und füllt dann in die Gläser.

42. Stachelbeermarmelade II.

10 Pfd. unreife Stachelbeeren durch die Hackmaschine getrieben, auf 1 Pfd. Frucht $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker. Man kocht die Masse bis sie dick und rot wird.

43. Stachelbeeren in Flaschen mit Zucker.

In gut gereinigte Bier- oder Weinflaschen werden die Beeren sehr dicht eingefüllt, Zucker dazwischen gestreut, zugekorkt und mit einer Schnur gut zugebunden. Dann setzt man die Flaschen in einen Kessel, in den man eine Lage Heu oder Holzwolle gelegt hat, füllt die Zwischenräume gut mit Holzwolle aus und dünstet die Beeren 25 Minuten. Man läßt die Flaschen im Kessel erkalten, damit sie nicht springen.

44. Stachelbeeren in Flaschen ohne Zucker.

Die Zubereitung ist genau wie bei 43, nur läßt man den Zucker weg und süßt erst beim Gebrauch.

45. Stachelbeeren in Flaschen wie Rhabarber.

Man füllt die Beeren in Flaschen, läßt ganz langsam Leitungswasser darauf laufen, verkorkt und versiegelt die Flaschen und wahrt sie dunkel auf.

46. Preiselbeeren.

Die Preiselbeeren werden verlesen, gewaschen, 1 Pfd. Zucker geläutert, 2 Liter Beeren dazugegeben und zusammen 10 Minuten gekocht. In Steintöpfe füllen und zubinden.

47. Preiselbeeren und Birnen.

1 Liter geschälte Birnen, 3 Liter Preiselbeeren, 2 Pfd. Zucker, 8 Gramm ganzen Zimt. Die Birnen werden geschält, halbiert vom Kerngehäuse befreit. Die gut verlesenen Preiselbeeren werden mit dem Zucker weichgekocht, auf ein Sieb geschüttelt. Der Saft wird mit dem Zimt zum Kochen gebracht, die Birnen weichgekocht, dann werden die Beeren darunter gemischt und das Ganze in Gläser gefüllt.

48. Hagebuttenmarmelade.

Die reifen Hagebutten werden von Kernen und Härchen gereinigt, gründlich gewaschen und 24 Stunden in Wasser stehen lassen. Dann kocht man sie mit dem Wasser zu Brei und treibt diesen durch. Auf 1 Pfd. Mark nimmt man $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, nach Belieben ein Glas Wein und kocht die Marmelade unter Umrühren fertig.

49. Quittengelee.

Die Früchte werden mit einem Tuch abgerieben, ungeschält zerschnitten, das Kerngehäuse bleibt dabei. Man setzt die Masse mit so viel Wasser, daß es über die Früchte geht, auf und kocht sie ohne zu rühren weich. Durch einen Saß laufen lassen und den Saft mit Zucker einkochen, bis er geliert. Auf 1 Liter Saft 1 Pfd. Zucker. Den Rückstand kann man durch die Maschine treiben und mit Zucker zu einer Marmelade kochen, die man aber nicht lange aufheben kann, sondern bald verwendet.

50. Quittenkompott.

Die Quitten werden geschält, in Viertel geschnitten, das Kerngehäuse entfernt, in Gläser gefüllt, mit Zucker-

Lösung übergossen (auf 1 Liter Wasser $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker) und $\frac{1}{2}$ Stunde bei 100 Grad sterilisiert.

51. Birnenmus.

Saftige Birnen werden zerschnitten, das Kerngehäuse entfernt und weichgekocht. Dann treibt man sie durch die Maschine, mischt das Mark mit dem nötigen Zucker, auf 1 Pfd. Mark $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, und kocht das Mus bis es dicklich ist.

52. Birnen mit Salizyl als Kompott.

10 Pfd. Birnen werden geschält, in Viertel geschnitten, die Kerne entfernt. Man kocht die Birnen mit 2 Pfd. Zucker, gibt, wenn sie weich sind, ein Päckchen Salizyl darunter und füllt sie noch heiß in Steinkrüge. Kleine Birnen kann man ganz lassen.

53. Essigbirnen.

Man bereitet 4 Pfd. Birnen wie bei Nr. 52 vor, kocht $\frac{1}{2}$ Liter Essig und 1 Pfd. Zucker, etwas Nelken, Zimt und Zitronenschale. Das Gewürz gibt man am besten in einem kleinen leinenen Beutelschen bei, damit man es wieder entfernen kann. Die Birnen werden nach und nach in der Zuckerlösung weichgekocht, in ein Glas gefüllt und mit der heißen Lösung übergossen.

54. Essigzweitschen.

6 Pfd. Zweitschen, $\frac{3}{8}$ Liter Essig, 1 Pfd. Zucker und 8 Gramm Nelken und 8 Gramm ganzen Zimt. Man kocht Essig, Zucker und Gewürz, gibt kleine Portionen Zweitschen hinein und lasse sie 2—4 Minuten kochen. Man fahre erst fort, wenn der Essig wieder kocht. Man legt die Zweitschen, die man mit einem Schaumlöffel herausnimmt in einen Steintopf, kocht den Saft ein und gießt ihn darüber. Die Töpfe gut zubinden.

55. Zweitschenmus I.

Ein einfaches Verfahren, Zweitschen zu Mus zu kochen, bei welchem das lange Rühren vermieden wird, ist folgen-

des: Die Zwetschen werden ausgekernt und durch die Fleischhackmaschine getrieben. Dann bringt man die Masse in einem großen Topf auf das Feuer, wobei man nach Belieben etwas Gewürz, Melken oder Zitrone zufügen kann und läßt es tüchtig aufkochen; zieht den Topf neben an die Herdseite und läßt das Ganze, während man nur ab und zu einmal rührt, bis zur Musdicke einkochen. In Töpfe einfüllen, etwas Salizyl obenauf streuen, zubinden.

56. Zwetschenmus (vorzüglich) II.

Auf 15 Pfd. ausgesteinte, gewaschene Zwetschen gieße $\frac{1}{4}$ Liter Weinessig. Den nächsten Tag gib eine Lage Zwetschen in den Topf, dann streue eine Handvoll Zucker darüber und so fort; auf die 15 Pfd. Zwetschen ungefähr $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$ Pfd. Dann stelle den Topf aufs Feuer, lasse 4 Stunden kochen ohne zu rühren, dann rühre noch ein paar Minuten und ein ganz vorzügliches Zwetschenmus ist fertig.

57. Feine Zwetschenmarmelade.

1 Pfd. Zucker wird mit $\frac{1}{4}$ Liter Essig geläutert, 2 Pfd. entsteinte Zwetschen mit 30 Gramm Zitronat und 30 Gramm Orangeat, das man ganz fein wiegt, etwas Zimt und Melken so lange gekocht, bis es nicht mehr schäumt.

58. Zwetschen und Apfel.

5 Pfd. entsteinte Zwetschen, 2 Pfd. mit der Schale in Scheiben geschnittene Äpfel, 2 Pfd. Zucker, etwas Zimt werden tüchtig gekocht und durchgeschlagen. Sie müssen etwa 1 Stunde kochen. Wenn die Marmelade erkaltet ist, streut man etwas Salizyl darauf und bindet die Gläser gut zu.

59. Zwetschen als Kompott.

Man läutert auf 5 Pfd. Zwetschen 1 Pfd. Zucker, läßt sie gut darinnen durchkochen, nimmt sie vom Feuer

ab und rührt $\frac{1}{2}$ Päckchen Salizyl darunter, füllt die Zwetschen in einen Steintopf und bindet ihn mit Pergamentpapier zu.

60. Rohe Zwetschen für Kuchen.

Reife unbeschädigte Zwetschen reibt man ab, schneidet sie in Hälften oder Viertel und gibt sie in einen Steintopf. Dann gießt man Essig über die Zwetschen. Den nächsten Tag gießt man den Essig sauber ab auf einen Seiher. Dann legt man in den Steintopf eine Lage Zwetschen, streut eine Handvoll gestoßenen Zucker darüber und so fort, zuletzt Zucker. Auf 10 Pfd. Zwetschen ungefähr 2—3 Pfd. Zucker. Dann bindet man den Topf gut zu.

61. Apfelsinenmarmelade.

4 Apfelsinen (d. h. 1 Pfd.) und 1 Zitrone oder eine bittere Orange werden ungeschält in feine Streifen geschnitten oder auf dem Krauthobel gerieben. Zu 1 Pfd. Frucht kommen $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser, das 24 Stunden darüber stehen muß, dann kocht man die Masse $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden fest zugedeckt, läßt sie wieder 24 Stunden stehen und nimmt dann auf jedes Pfund dieser Masse 1 Pfd. Zucker. $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen lassen und dann in Gläser füllen. Die Kerne der Apfelsinen müssen erst sorgsam entfernt werden, da sonst das Mus bitter wird.

62. Aprikosenmarmelade.

Auf 1 Pfd. Zucker 2 Pfd. Aprikosen. Die Aprikosen werden ausgesteint, mit dem Zucker vermischt und 1 Tag stehen lassen. Am andern Tag kocht man die Masse eine halbe Stunde. Man fügt einige aufgeklopfte Kerne der fertigen Marmelade bei.

63. Reineclaudemarmelade.

$\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, 1 Pfd. Reineclauden. Der trockene Zucker wird mit der Frucht auf Feuer gestellt und ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunden kochen lassen. Man muß die Reineclauden entkernen und waschen, dadurch bekommt man genügend Feuchtigkeit.

64. Quittenpaste I.

Die Quitten werden gut abgetrocknet in Stücke geschnitten, die Kerne läßt man darin; nach Belieben gibt man einige Äpfel dazu. Man gibt so viel Wasser dazu, daß die Masse bedeckt ist, kocht sie weich und streicht sie durch ein Sieb und wiegt sie. Auf 1 Pfd. Quittenmasse nimmt man 1 Pfd. gestoßenen Zucker, kocht es unter beständigem Rühren 10 Minuten, füllt es in ausgepülte Formen, in denen die Masse trocknen muß.

65. Quittenpasten II.

Die bei der Herstellung von Quittengelee übrig bleibenden Schnitze werden durch ein Sieb getrieben. Auf 1 Pfd. Quittenmark nimmt man 1 Pfd. Grieszucker und kocht dies unter Rühren 15 Minuten. Der Brei wird, auf weißes Papier geschüttet, gleichmäßig gemacht, etwa 1 Zentimeter dick. Dann wird die Paste im Ofen 3 bis 4 Tage getrocknet werden. Wenn sie sich vom Papier ablöst, ist sie genügend trocken. Man schneidet sie dann in verschobene Vierecke oder sticht Förmchen aus, wendet diese in Kristallzucker um und verwahrt sie meist zu Weihnachten in gut schließenden Blechbüchsen oder Porzellandosen.

66. Rhabarber

wird am besten ohne Zucker in Flaschen eingemacht und nur mit Wasser aufgefüllt. Rhabarber eignet sich auch gut zum Vermischen von Marmelade.

Früchte in Zuckerjast.

67. Kirschchen in Zuckerjast.

6 Pfd. Kirschchen, 500 Gramm Zucker, 1 Liter Wasser, 4—5 Einmachgläser (1/2 Liter Inhalt). Zuckerjast herstellen. Kirschchen waschen, nach Belieben entkernen, in Gläser einschichten. Zuckerjast darübergießen. Verschließen und sterilisieren. Kochzeit: Bei 85 Grad 15 Minuten.

68. Aprikosen oder Pfirsiche in Zuckerjast.

4 Pfd. Aprikosen oder Pfirsiche, 500 Gramm Zucker, 1 Liter Wasser, 4 Einmachgläser ($\frac{1}{2}$ Liter Inhalt). Zuckerjast herstellen. Die Früchte im Siebe einige Augenblicke in kochendes Wasser halten, mit kaltem Wasser übergießen, die Haut abziehen. Früchte halbieren. Kerne entfernen. Fruchthälften in Gläser schichten (runde Seite nach oben), Zuckerjast daraufgießen. Verschließen und sterilisieren. Kochzeit: Bei 85 Grad 15 Minuten. Man kann 3 bis 4 Kerne aufschlagen und die Samenkerne zwischen die Früchte legen, was ihnen einen würzigeren Geschmack gibt.

69. Mirabellen oder Reineclauden in Fruchtjast.

5 Pfd. Mirabellen oder Reineclauden, 500 Gramm Zucker, 1 Liter Wasser, 3—4 Einmachgläser ($\frac{1}{2}$ Liter Inhalt). Zuckerjast herstellen. Mirabellen oder Reineclauden waschen, in Gläser schichten, Zuckerjast darübergießen. Verschließen und sterilisieren. Kochzeit: Bei 80 Grad 20 Minuten. Die Früchte dürfen nicht überreif und nicht geplatzt sein.

70. Zwetschen zu sterilisieren.

Die Zwetschen werden entsteint, dicht eingefüllt, etwas Zuckerwasser darauf gegeben und bei 80 Grad, je nach der Reife 20—30 Minuten sterilisiert.

71. Das Sterilisieren von Gemüse und Fleisch

ist ebenfalls sehr zu empfehlen. Man verlange hierfür die Anweisungen in den Geschäften, in welchen man den Apparat kauft.

Die Firma Wed in Döflingen hat ein Buch herausgegeben, das den Titel „Kocher auf Vorrat“ trägt und in zwei Bänden das Sterilisieren aller Lebensmittel sehr anschaulich erklärt.

Wenn man im Frühjahr leere Gläser hat, empfiehlt es sich, Spinat oder anderes Gemüse einzuwickeln, um für später wieder Vorrat zu haben. Auch zur Resteverwertung ist das Sterilisieren sehr zu empfehlen.

72. Nußöl.

Die Nüsse werden von den grünen Schalen befreit, dann werden sie auf dem Speicher für einige Wochen zum Trocknen ausgebreitet.

Dann knackt man die Nüsse auf, die Kerne werden dann auch auf einem großen Tuch auf dem Speicher zum Trocknen für einige Wochen ausgelegt. Man füllt sie nun in ein Säckchen und stellt sie an den Zimmerofen. Es ist nicht ratsam, sie in der Küche am Herd zu trocknen, weil in der Küche immer wieder Dunst ist. — Im Dezember oder Januar kann man dann die Nüsse schlagen lassen. 4 Pfd. Kerne geben 1 Liter Del, manchmal sogar etwas mehr.
