Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues praktisches Koch-Buch für die badische Küche

Faißt, Emma

Karlsruhe, [1905]

Das Einmachen der Früchte.

urn:nbn:de:bsz:31-54786

Visual Library

7. **Quittensaft.** Reife Quitten werden mit einem Tuche abgewischt, mit dem Reibeisen gerieben, durch ein Tuch gepreßt und zugedeckt über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Zu 1/2 Liter hellem Saft nimmt man 1 Pfund Zucker, kocht beides zusammen, bis es dicklich wird, während man den Saft gut abschäumt. Er wird dann, etwas verkühlt, in Flaschen gefüllt und luftdicht verkorkt.

Das Einmachen der Früchte.

Zum Einmachen sollen nur gute und fehlerfreie Früchte genommen werden und nicht von den ersten, sondern von den späteren, da diese wohlschmeckender und auch süßer sind. Die fertig gekochten Früchte darf man nicht in Messing- oder Kupfergeschirren, in denen sie gekocht wurden, erkalten lassen, da diese Grünspan ansetzen. Sie müssen so heiß als möglich in die dazu bestimmten Gefäße eingefüllt werden, da beim kalten Einfüllen Luft hinein kommt und die Früchte dadurch verderben. Zum Aufbewahren derselben eignen sich am besten Gläser, gutglasierte Töpfe oder Steinguttöpfe. Diese müssen vor dem Gebrauch gut gereinigt und ausgeschwefelt werden. Oder man spült sie mit 90-prozentigem Spiritus aus, zündet diesen in dem Topf an und füllt alsdann, wenn er verbrannt ist, die noch heißen Früchte hinein. Nun läßt man sie, leicht zugedeckt, erkalten und belegt sie dann mit einem dem Gefäße angepaßten, weißen Papier, welches man zuvor mit Rum, Arrak oder Kirschwasser getränkt hat. Zum besseren Konservieren der Früchte ist es zu empfehlen, auf 1/4 Liter des zu gebrauchenden Rum oder dergl. 3 g Salicylsäure aufzulösen, darin das Papier einzutauchen und nachdem es auf den Früchten liegt 1—2 Löffel davon daraufzugießen. Auch Fruchtsäfte, welche mit Zucker eingekocht sind, werden vor Schimmel und Gärung bewahrt, wenn man auf 1 Kilo derselben 1/2 g Sali-

cylsäure zusetzt. Die Einmachtöpfe werden mit einem gut genäßten, doppelten Stück Pergamentpapier bedeckt und gut zugebunden. Das Aufbewahren geschieht am besten an einem trockenen kühlen Orte, doch nicht im Keller. Von Zeit zu Zeit muß nachgesehen werden, um einer etwa entstehenden Gärung durch wiederholtes aufkochen mit Zucker vorzubeugen. Das Einmachen der Früchte in Dunst geschieht teilweise in Büchsen oder in Gläsern mit Patentverschluß oder in Flaschen. Die Früchte werden roh oder halbgekocht eingefüllt, mit Zuckersyrup übergossen und gut verschlossen. Die Gefäße umwickelt man mit Heu oder Stroh, stellt sie bis zum Rand mit kaltem Wasser in ein breites Geschirr oder in einen besonders dafür bestimmten Apparat (siehe Inseratenteil: Weck'sche Apparate), ohne sie zu umwickeln, und läßt sie die bestimmte Zeit kochen. Alsdann nimmt man sie vom Feuer und läßt sie im Wasser erkalten.

A. Früchte in Zucker.

1. **Zucker zu läutern.** 1 Pfund Zucker wird zerbröckelt und in $^1/_2$ Liter Wasser in einer Messingpfanne auf dem Feuer aufgelöst. Wenn er anfängt zu kochen und in die Höhe steigt, schreckt man ihn mit etwas kaltem Wasser ab, zieht ihn vom Feuer und schäumt das Unreine ab. 1 Eiweiß wird mit 2—3 Eßlöffeln Wasser geschlagen und zu dem Zucker gegeben; dieser wird wieder aufs Feuer gesetzt und zum kochen gebracht. Nun wird das Eiweiß, in welches sich alle Unreinlichkeiten des Zuckers während des Kochens setzen, und das als Schaum an die Oberfläche tritt, sorgfältig weggenommen, bis der Zucker vollständig klar ist.

Andere Art. 1 Pfund zerbröckelten Zucker läßt man mit $^1/_2$ Liter Wasser in einer Messingpfanne zergehen. Fängt er an zu kochen, so nimmt man den unreinen Schaum von der Oberfläche ab und zieht den Zucker rasch vom Feuer.

2. **Zucker zum Breitlauf.** Der geläuterte Zucker wird solange fortgekocht, bis der siedende Zuckersaft große Blasen wirft und vom Löffel breite Tropfen herunterfallen.

3. **Zucker zum kleinen Faden.** Nachdem der zuvor zum Breitlauf gekochte Zucker noch einige Minuten fortgekocht hat, taucht man den Zeigefinger rasch in einen Probelöffel und preßt Zeigefinger und Daumen zusammen. Bildet sich beim Öffnen der Finger ein kleiner Faden, der aber sogleich wieder bricht, so ist der Zucker zum kleinen Faden gekocht.

4. **Zucker zum großen Faden.** Man läßt den Zucker zum kleinen Faden noch eine Weile fortkochen; bildet sich dann bei der gleichen Probe ein langer Faden, welcher nicht sogleich bricht, so hat der Zucker den Grad des großen Fadens erreicht.

5. **Zucker zur Perle.** Hat der nun großfädige Zucker noch einige Minuten fortgekocht, so wird ein Löffel hineingetaucht und wieder herausgenommen. Zieht sich ein Faden an demselben herunter, an dessen Ende sich eine Perle bildet, und reißt der Faden gleich wieder ab, so hat der Zucker den Grad der kleinen Perle erreicht. Bleibt nach weiterem kochen des Zuckers der Tropfen an dem Faden hängen, ohne daß dieser zerreißt, so nennt man dies die große Perle.

6. **Syrup zu Dunstobst.** Der über die rohen, in Gläser eingefüllten Früchte gegossene Syrup wird bereitet von 2 Pfund Zucker und $^1/_2$ Liter Wasser; oder auch 1 Pfund Zucker und $^1/_2$ Liter Wasser. Wasser und Zucker wird zusammen gekocht bis zum Breitlauf unter sorgfältigem Abschäumen und erkaltet darübergegossen. Nach einfacherem Verfahren wird der Zucker im Wasser bloß aufgelöst und darübergegossen.

7. **Himbeeren.** 1 Pfund gelesener Himbeeren vermischt man mit 1 Pfund gestoßenem Zucker und läßt sie in einer Schüssel an einem kühlen Orte stehen bis der Zucker geschmolzen ist und sich Saft gebildet hat. Dann stellt man sie auf gelindes Feuer und läßt sie langsam 10 Minuten kochen. Sie werden dann eingefüllt und nach dem Erkalten die Gefäße zugebunden.

8. **Himbeeren anderer Art.** Auf 1 Pfund Beeren wird $^3/_4$ Pfund Zucker mit $^1/_4$ Liter Wasser geläutert, gut

abgeschäumt und zum Breitlauf gekocht. Dann gibt man die Beeren hinzu, läßt sie 5—10 Minuten darin kochen und nimmt sie vorsichtig, damit sie ganzbleiben, mit dem Schaumlöffel heraus. Den Zuckersaft kocht man zu dickem Syrup ein, läßt dann die Beeren nochmals 5—10 Minuten darin kochen, legt sie hiernach in Gläser und gibt den Saft darüber.

9. **Brombeeren.** Die gut reifen Beeren werden sorgfältig gelesen, schnell gewaschen und gut abtropfen lassen. Man rechnet auf 1 Pfund Beeren 1 Pfund Zucker. Nachdem letzterer geläutert und schon gut dickgekocht ist, gibt man die Beeren hinein und läßt sie etwa $^1/_2$ Stunde kochen, wobei man fleißig abschäumen muß. Die Beeren müssen gut weichgekocht werden, dürfen jedoch nicht zerfallen. Dann nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, füllt sie noch heiß in reine trockene Gläser (Vorsicht) und gießt dann den noch dicker eingekochten Saft nachher darüber. Da diese Früchte sehr viel Flüssigkeit enthalten, so kann man von dem Saft durch ein feines Sieb oder Tuch in Flaschen abgießen, welche man gut zugepfropft aufbewahrt. Dieser Brombeersaft ist wie jeder andre Fruchtsaft verwendbar, und wegen seiner milden und kühlenden Eigenschaften besonders für Kranke sehr angenehm.

10. **Brombeeren anderer Art.** Auf 1 Pfund gelesener Brombeeren läutert man $^3/_4$ Pfund Zucker und siedet ihn zur großen Perle. Dann gibt man die Beeren hinzu und kocht sie, bis sie zu einem dicklichen Brei geworden sind, füllt sie in einen Steintopf, bindet diesen nach dem Erkalten zu und bewahrt ihn auf.

11. **Erdbeeren.** Auf 1 Pfund gelesener Erdbeeren nimmt man $^3/_4$ Pfund Zucker, läutert und kocht ihn zur großen Perle. Dann gibt man die Erdbeeren dazu und bereitet sie wie Brombeeren.

12. **Erdbeeren in Rum.** Reife, sehr trockene Erdbeeren werden möglichst dicht und mit reichlich dazwischengestreutem Zucker in weithalsige Glasflaschen geschichtet und mit soviel feinem altem Rum übergossen, daß dieser die Beeren

völlig bedeckt. Die Gläser werden nun luftdicht verschlossen und aufbewahrt.

13. **Erdbeeren, roh.** Die sauber gelesenen Erdbeeren werden fest in ein enghalsiges Glas gefüllt, mit Zuckerlösung von 1 Liter Wasser und 300 g Zucker übergossen, gut verkorkt und mit Paraffin überzogen. Das Glas wird nun in feuchten Sand, der später nicht mehr feucht gemacht werden darf, gestellt und darin aufbewahrt.

14. **Johannisbeeren.** Man streift die Beeren sorgfältig mittelst einer kleinen Gabel von den Stielen, um sie nicht zu zerquetschen, wäscht sie und läßt sie abtropfen. Auf 1 Pfund Beeren wird 1 Pfund Zucker zum Breitlauf gekocht, die Beeren werden dazugegeben und gekocht, bis sie zusammenfallen. Man muß sehr fleißig abschäumen. Dann nimmt man die Beeren heraus, kocht den Saft zur großen Perle und läßt die Früchte nochmals 5 Minuten mitkochen, füllt sie in Gläser und bindet sie nach dem Erkalten zu.

15. **Johannisbeeren anderer Art.** Die Johannisbeeren werden mittelst einer Gabel abgestreift, gewaschen und zum abtropfen auf ein reines Tuch in ein Sieb gelegt. Auf 1 Pfund gelesener Beeren rechnet man 1 Pfund Zucker. Die Beeren werden pfundweise mit dem gestoßenen Zucker vermischt und ebenso in einer Messingpfanne auf dem Feuer geschüttelt, bis sie anfangen zu kochen. Hierauf läßt man sie noch etwa 10 Minuten kochen, füllt sie in reine Gläser, belegt sie mit in Rum getränktem Papier und bindet die Gläser gut zu. — Erdbeeren können ebenso zubereitet werden.

16. **Schwarze Johannisbeeren.** Die Beeren werden von den Stielen abgestreift, gewaschen und gut abgetropft. Auf 1 Pfund Beeren läutert man $^3/_4$ Pfund Zucker, kocht die Beeren darin weich, füllt sie in Gläser und übergießt sie mit dem noch mehr eingedickten Saft.

17. **Kirschen.** Auf 1 Pfund ausgesteinte Kirschen wird $^1/_2$ Pfund Zucker geläutert, zu dünnem Syrup gekocht und abgeschäumt. Man gibt die Kirschen hinein und kocht sie

darin weich, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und gibt sie in einen Steintopf. Von den aufgeschlagenen Kirschenkernen bindet man einen Teil in ein reines Leinwandläppchen und kocht sie mit dem Saft, bis dieser genügend dick ist. Dann gießt man ihn über die Kirschen und läßt sie erkalten. — Man kann auch zu gleichen Teilen Johannisbeeren und Himbeeren oder auch Stachelbeeren mitkochen.

18. **Weichselkirschen.** Auf 2 Pfund entsteinte Kirschen werden 2 Pfund Zucker zum Faden geläutert, dann läßt man die Kirschen 10—15 Minuten mitkochen und schäumt sie gut ab. Mit dem Schaumlöffel nimmt man sie heraus und läßt den Saft noch etwas dicker einkochen. Anderntags werden die Kirschen nochmals 10 Minuten gekocht, dann eingefüllt und zugebunden.

19. **Sauerkirschen.** Die Kirschen werden ausgesteint und über Nacht in Weinessig gelegt. Am andern morgen läßt man sie auf einem Sieb gut abtropfen, füllt sie lagenweise mit Zucker in einen Steintopf, belegt sie mit einem getränkten Papier, bindet sie zu und läßt sie bis zum Gebrauch stehen. Auf 1 Pfund Kirschen rechnet man 1 Pfund Zucker.

20. **Äpfel in Zucker.** Geschälte Äpfel werden in der Mitte durchgeschnitten und, nachdem das Kernhaus entfernt, in kochendem Wasser mit etwas Zimt einigemale aufgekocht und auf einem Sieb abgetropft. Auf 4 Pfund Äpfel wird 1 Pfund Zucker mit $^1/_2$ Liter Wasser gekocht und abgeschäumt, den Saft und die feinverwiegte Schale von 2 Zitronen gibt man mit den Äpfeln dazu und kocht letztere darin weich. Dann füllt man die Äpfel in Gläser, kocht den Saft zu dickem Syrup ein und gibt ihn darüber.

21. **Heidelbeeren.** Die Beeren werden gelesen, gewaschen und gut abgetropft. Unterdessen wird auf 2 Pfund Heidelbeeren $1^1/_2$ Pfund Zucker mit $^1/_2$ Liter Wasser oder $^1/_4$ Liter Wasser und $^1/_4$ Liter Rotwein gekocht, bis der Zucker Blasen wirft. Dann gibt man die Beeren hinzu und kocht sie unter fleißigem abschäumen, bis sie dick sind. Man füllt sie

in Gläser oder Steintöpfe, belegt sie nach dem Erkalten mit einem getränkten Papier und bindet sie zu.

22. **Heidelbeeren anderer Art.** Auf 15 Pfund gelesene und gewaschene Heidelbeeren werden 4 1/2 Pfund Zucker mit 1/4 Liter Weinessig und 1/2 Liter Wasser geläutert, heiß über die Beeren geschüttet und über Nacht stehengelassen. Anderntags werden sie in Gläser gefüllt, mit Rumpapier belegt und zugebunden aufbewahrt. Als Kompott werden sie serviert.

23. **Reineclauden.** Die Früchte werden sorgfältig abgewischt, ohne jede Zutat in eine Kasserolle gegeben und vom Augenblick des Kochens an 25 Minuten gekocht. Dann gibt man auf je 1 Pfund Früchte 3/4 Pfund gestoßenen Zucker und läßt sie, sobald sie anfangen zu kochen, 10 Minuten unter stetem schütteln und rühren kochen. Man füllt sie dann in Gläser, bindet diese mit einem Mulläppchen zu und bewahrt sie auf.

Johannisbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren werden auf dieselbe Weise zubereitet.

24. **Birnen.** Die Birnen werden geschält, halbiert und in Wasser halbweich gekocht. Auf 1 Pfund Birnen wird 1 Pfund Zucker geläutert und zu einem dünnen Syrup gekocht, wozu man das Birnenwasser nehmen kann. Die Birnen werden dazugegeben und darin vollends weichgekocht. Hierauf gibt man sie in Gläser, kocht den Saft dick ein und gießt ihn, nachdem er verkühlt, darüber. Am dritten Tage wird der Saft nochmals abgegossen, eingekocht und erkaltet wieder über die Birnen gegossen. Die Gläser werden zugebunden und aufbewahrt.

25. **Pfirsiche.** Nicht zu reife Früchte werden abgebrüht, um ihre Schale leicht zu lösen, dann geschält, geteilt und, nachdem die Kerne herausgenommen, gewaschen und auf einem Sieb gut abgetropft. Hierauf läutert man auf 1 Pfund Früchte 1 Pfund Zucker, läßt die Pfirsiche darin langsam fast weichkochen, gibt sie in einen Topf und gießt den Saft darüber. Folgendentags wird der Saft wieder abgegossen, dicker ein-

gekocht und halb verkühlt darübergeschüttet. Am dritten Tag wird der Saft bis zu einem dicken Syrup eingekocht, man siedet die Früchte flüchtig darin auf und füllt sie, etwas verkühlt, in die Gläser.

26. **Melonen.** Eine schöne Melone wird sauber abgeschält und in fingerlange Stücke geschnitten. Auf 1 Pfund Melonenstücke wird 1 Pfund Zucker in $^1/_4$ Liter Wasser und $^1/_2$ Glas Weißwein zum Breitlauf gekocht und gut abgeschäumt. Die Melonen gibt man dann hinzu, läßt sie darin halbweich sieden und gibt sie in einen Steintopf. Der Saft wird noch dicker eingekocht und darübergegossen. Am folgenden Tag gießt man ihn wieder ab, kocht ihn auf und gießt ihn wieder darüber. Am dritten Tage wird alles zusammen aufgekocht, die Melonenstücke werden in den Topf gelegt und der dick eingekochte Saft darübergegossen. Nach dem Erkalten werden die Töpfe zugebunden und aufbewahrt.

27. **Trauben einzukochen.** 2 Pfund Trauben werden abgezupft, gewaschen und abgetropft. Nun wird 1 $^1/_2$ Pfund Zucker geläutert und dieser über die Trauben in eine reine Schüssel geschüttet und zugedeckt. Folgendentags wird der Saft abgeschüttet, aufgekocht, abgeschäumt und wieder darübergeschüttet. Dieses Verfahren wird noch zweimal wiederholt, zuletzt gibt man die Trauben hinzu, läßt sie einigemal damit aufkochen und füllt sie dann in Einmachgläser oder Töpfe.

28. **Rhabarber in Zucker.** Geschälte dicke Rhabarberstengel schneidet man in fingerlange Streifen, wäscht sie und läßt sie abtropfen. Auf 1 Pfund Rhabarber streut man 1 Pfund gestoßenen Zucker und läßt sie über Nacht stehen. Dann gießt man den Saft ab, gibt den Saft einer Zitrone dazu, kocht ihn zu Syrup ein und läßt den Rhabarber einigemale darin aufkochen. Sodann wird er in Gläser eingefüllt und diese nach dem Erkalten zugebunden.

29. **Grüne Feigen.** Schöne grüne, nicht ganz reife Feigen werden mehrmals mit einem Federmesser durchstochen und in heißes Wasser gegeben, bis sie anfangen zu kochen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Man gibt sie dann zum abkühlen in kaltes Wasser, stellt sie folgendentags nochmals mit Wasser auf und kocht sie darin weich. Im kalten Wasser abgekühlt und abgetropft, füllt man sie in einen Topf. Auf 1 Pfund Feigen wird $1^1/_4$ Pfund Zucker geläutert und halberkaltet darübergegossen. Am folgenden Tag wird der Zucker abgeschüttet, aufgekocht und wieder darübergegossen. Dieses Verfahren wird am 3. und 4. Tage wiederholt, dann bindet man den Topf zu und bewahrt ihn auf.

30. **Mirabellen.** 2 Pfund nicht ganz reife Mirabellen gibt man in kochendes Wasser und läßt sie darin, bis sie aufsteigen, aber nicht kochen; alsdann läßt man sie gut abtropfen und gibt sie in eine Schüssel. $1^1/_2$ Pfund Zucker wird geläutert über die Mirabellen gegossen und diese 48 Stunden darin stehengelassen. Man füllt sie dann in ein Einmachglas, kocht den Zucker ein und gießt ihn mit Kognak vermischt darüber, sodaß die Früchte damit bedeckt sind.

31. **Pflaumen.** 5 Pfund reife Pflaumen werden mit einem Tuche abgerieben und ausgekernt. Dann bestreut man sie mit 1 Pfund gestoßenem Zucker und kocht sie damit eine Weile unter rühren. Man füllt sie dann in gut geschwefelte Gläser ein und bindet sie nach dem Erkalten zu.

32. **Zwetschen-Marmelade.** Auf 12 Pfund geschälte, ausgesteinte Zwetschen werden $^3/_4$ Liter Weinessig mit 3 Pfund Zucker geläutert, die Zwetschen dazugegeben und $^3/_4$—1 Stunde gekocht. Vor dem anrichten rührt man $^1/_8$ Pfund verwiegtes Zitronat darunter, füllt sie in einen Steintopf und bindet diesen nach dem Erkalten gut zu

Anderes Verhältnis: 6 Pfund Zwetschen, 2 Pfund Zucker, $^3/_4$ Liter Weinessig, 5 g ganzer Zimt, 3 g ganze Nelken. — Die geschälten Zwetschen werden mit dem geläuterten Zucker $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde langsam gekocht, sodaß dieselben möglichst ganzbleiben.

33. **Pflaumen-Marmelade.** Recht reife Pflaumen werden von Stielen und Kernen befreit, mit sehr wenig Wasser zum Feuer gesetzt, weichgekocht und durch ein grobes Haarsieb

getrieben. Auf 2 Pfund Pflaumenmus nimmt man 700 g gestoßenen Zucker, etwas gestoßenen Zimt, kocht die Marmelade unter stetem rühren dick ein, läßt sie verkühlen und füllt sie in Steintöpfe. Zwetschen können auf dieselbe Weise bereitet werden.

34. **Hagebutten-Mark.** Reife Hagebutten werden geputzt, halbiert und von den Kernen befreit. Dann legt man sie in eine Schüssel, befeuchtet sie mit wenig Wasser oder Wein und stellt sie zugedeckt 6—8 Tage in den Keller, während man sie täglich umwendet, damit sie gleichmäßig erweicht werden. Hierauf treibt man sie durch ein Haarsieb, sodaß nur die Schalen zurückbleiben. Auf 1 Pfund Mark wird 1 Pfund Zucker zum Faden gekocht, man gibt ihn kochend zu dem Hagebuttenmark und rührt das Ganze 1 Stunde lang nach einer Seite hin. Ist es vollständig erkaltet, so wird es eingefüllt und zugebunden. Man kann auch das Hagebuttenmark zum geläuterten Zucker gießen und unter tüchtigem umrühren alles noch 1—2 Wall zusammen kochenlassen. Hat es einander gut angenommen, so ist dann genügend gerührt.

35. **Kirschen in Dunst.** Reife, aber noch feste Kirschen werden entstielt, durch frisches Wasser gezogen und auf einem Seiher gut abgetropft. Dann füllt man sie in reine Krüge oder Flaschen, bis diese fast voll sind, und gibt obenauf 1 Eßlöffel Zucker. Hierauf korkt und bindet man sie gut zu, umbindet sie mit Schweinsblase oder siegelt sie zu, umwickelt sie einzeln mit Heu oder Tüchern, stellt sie bis an den Hals mit kaltem Wasser aufs Feuer und läßt sie zum kochen kommen. Nach 15—20 Minuten nimmt man sie weg, läßt sie im Wasser erkalten und bewahrt sie an einem trockenen, kühlen Orte auf. — Johannisbeeren und Heidelbeeren können auf dieselbe Weise zubereitet werden.

36. **Pflaumen in Dunst.** Pflaumen oder auch Zwetschen werden abgerieben und in Büchsen oder Gläser gefüllt. Darüber gießt man geläuterten Zucker von $^1/_2$ Liter Wasser und 2 Pfund Zucker, schließt das Gefäß und kocht sie 25—30 Minuten.

37. **Birnen in Dunst.** Schöne, reife Birnen werden geschält, in Hälften geschnitten, in Wasser halbweich gekocht und zum abkühlen in Wasser gelegt. Sind sie abgetropft, so füllt man sie in Gläser oder Büchsen ein, gießt Zuckersyrup darüber und kocht sie etwa 25 Minuten.

38. **Erdbeeren in Dunst.** Die rein gelesenen Erdbeeren füllt man in Gläser ein, gibt Zuckersyrup darüber und kocht sie 15 Minuten.

Himbeeren und Johannisbeeren werden ebenso zubereitet.

39. **Heidelbeeren in Flaschen.** Nachdem die Heidelbeeren sauber gelesen und gewaschen, stellt man sie mit nur wenig Wasser aufs Feuer und läßt sie einen Wall aufkochen. Dann füllt man sie noch warm in Flaschen, verschließt diese luftdicht und bewahrt sie an einem reinluftigen, trockenen und kühlen Orte liegend auf.

B. Gelee.

1. **Kirschengelee.** Süße und saure Kirschen, von jedem die Hälfte, werden entstielt, ausgesteint und über Nacht an einem kühlen Orte stehengelassen. Folgendentags preßt man sie durch ein Tuch, solange der Saft klarbleibt. Auf $^1/_2$ Liter Saft läutert man 325 g Zucker mit $^1/_4$ Liter Wasser, gibt den Saft hinzu, nebst einigen geschälten Kirschkernen, welche man mitkochen läßt. Ist das Gelee fertig, so seiht man es durch in die dazu bestimmten Gläser, läßt es völlig erkalten und bindet die Gläser gut zu.

2. **Johannisbeergelee.** Die Beeren werden mittelst einer Gabel abgestreift, mit einem Löffel zerdrückt und in einer Messingpfanne unter rühren kurz aufgekocht. Dann seiht man sie durch ein Tuch und läutert auf $^1/_2$ Liter ausgepreßten Saft 1 Pfund Zucker mit $^1/_4$ Liter Wasser zum Faden, gibt den Saft hinzu und läßt ihn unter sorgfältigem abschäumen etwa 20 Minuten kochen. Sobald ein Tropfen, den man auf einen Teller fallen läßt, beim erkalten erstarrt, ist das Gelee fertig.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

3. **Johannisbeergelee anderer Art.** Die von den Stielen gestreiften Johannisbeeren werden gelesen und gewaschen; auf 1 1/2 Liter Johannisbeeren nimmt man 1/2 Liter Himbeeren, gibt beides in eine Schüssel, stellt es in einen Topf mit kaltem Wasser und läßt es etwa 2 Stunden kochen bis die Beeren zerkocht sind und aller Saft heraus ist. Sodann seiht man letzteren durch ein Tuch, ohne die Beeren zu pressen. Auf 1/2 Liter Saft nimmt man 1 Pfund gestoßenen Zucker, kocht beides zusammen unter fleißigem abschäumen, bis die Flüssigkeit gallertartig wird. Das Gelee wird dann eingefüllt, wenn erkaltet mit Papier belegt und der Topf gut zugebunden und aufbewahrt.

4. **Schwarzes Johannisbeergelee.** Es wird gekocht wie das von den roten Beeren, nur bedarf es weniger Zucker, man läßt jedoch das Gelee einige Minuten länger kochen. Auf 1/2 Liter Saft nimmt man 3/4 Pfund Zucker.

5. **Heidelbeergelee.** 8 Liter reife Heidelbeeren werden zerdrückt und durch ein Tuch geseiht. Zu 1 Pfund Saft wird 1 Pfund Zucker zu dünnem Syrup geläutert, der Saft dazugegeben und unter rühren solange gekocht, bis ein auf einen Teller gesetzter Tropfen beim erkalten sofort erstarrt. Das Gelee wird dann in Gläser gefüllt, wenn kalt mit Papier belegt und zugebunden.

6. **Stachelbeergelee.** Ganz reife, trockene Stachelbeeren werden von Stiel und Blüte befreit, gewaschen, mit sehr wenig Wasser zugesetzt und gekocht, bis sie vollständig zerkocht sind. Man läßt sie durch ein Sieb gut ablaufen, gibt auf 1 Pfund Saft 3/4 Pfund Zucker und läutert diesen zum Faden; dann gibt man den Saft dazu und kocht ihn 1/2 Stunde.

7. **Preiselbeergelee.** Reife gelesene und gewaschene Preiselbeeren werden gekocht bis sie weich sind und allen Saft von sich gegeben haben. Der Saft wird dann durchgeseiht, auf 1 Liter Saft 800 g Zucker zusammengekocht, bis ein auf einen Teller gegebener Tropfen sofort erstarrt. Das Gelee wird in Gläser gefüllt und zugebunden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

8. **Quittengelee mit Marmelade.** Die reifen Quitten werden mit einem reinen Tuche abgerieben, in Schnitze geschnitten und mit soviel Wasser weichgekocht, daß solches darübergeht. Sind sie nun gut weich, so läßt man sie durch ein Tuch abtropfen. Auf $^1/_2$ Liter Saft nimmt man 1 Pfund Zucker, kocht beides zusammen in einer Messingpfanne, bis die richtige Dicke zu Gelee erreicht ist. Die abgetropften Quittenschnitze werden durch ein Haarsieb getrieben. Auf 1 Pfund Mark werden $^3/_4$ Pfund Zucker geläutert, die Quitten dazugegeben und unter rühren dickgekocht.

9. **Apfelgelee.** Unreife und gefallene Äpfel, auch rote, werden geteilt, gewaschen und mit Wasser weichgekocht, in ein Tuch geschüttet und abgetropft. Zu $^1/_2$ Liter Saft gibt man $^1/_2$ Pfund Zucker und 1 Stange Vanille, kocht den Saft, bis er steif wird, unter fleißigem abschäumen. Man läßt das Gelee verkühlen, füllt es in Gläser oder Steintöpfe, bindet diese gut zu und bewahrt sie an einem reinluftigen, trockenen Orte auf.

10. **Birnengelee** läßt sich auf dieselbe Weise zubereiten. Das zurückbleibende Mark gibt, durchgetrieben, und mit geläutertem Zucker (auf 1 Pfund Mark $^3/_4$ Pfund Zucker) unter stetem rühren gut steifgekocht (das Abschäumen nicht vergessen) eine sehr gute Marmelade. Bei Äpfeln kocht man nach Belieben etwas Vanille, bei Birnen ein wenig Sternanis mit.

11. **Kirschengelee.** Halb süße, halb saure Kirschen werden entstielt und entsteint und über Nacht in einer Schüssel zugedeckt stehengelassen. Der Saft wird dann ausgepreßt, solange er klar ist. Auf $^1/_2$ Liter Saft läutert man 350 g Zucker, gibt den Saft nebst einem Teil geschälter Kirschkerne dazu und kocht das Gelee etwa $^1/_4$ Stunde. Es wird dann durchgeseiht und in Gläser gefüllt.

C. Früchte in Essig.

1. **Heidelbeeren.** Die gelesenen und gewaschenen Heidelbeeren läßt man auf einem Sieb gut abtropfen. Auf 8 Liter Beeren läutert man 3 Pfund Zucker mit $^3/_8$ Liter feinem Weinessig zu einem dünnen Syrup, gibt die Heidelbeeren hinein

und läßt sie einige Zeit darin kochen und verrührt sie mit 4 g gestoßenem Zimt. Dann nimmt man sie vom Feuer, rührt sie vor dem völligen Erkalten nochmals durch, füllt sie in Gläser oder Steintöpfe, belegt sie mit einem getränkten Papier und bindet sie zu.

2. **Johannisbeeren.** Die Beeren streift man mit der Gabel von den Stielen ab, wäscht sie und läßt sie abtropfen. Auf 1 Pfund Beeren werden $^1/_2$ Pfund Zucker, $^1/_2$ Liter Essig, $^1/_2$ Stange ganzer Zimt und einige Nelken zusammen gekocht, gut abgeschäumt und warm über die Beeren gegossen. Am folgenden Tag wird der Saft abgegossen, aufgekocht und wieder über die Beeren gegossen; ebenso am 3. Tage. Hierauf kocht man alles zusammen noch etwa 10 Minuten, füllt es in einen Steintopf und bindet ihn nach dem Erkalten zu.

3. **Brombeeren in Essig.** Auserlesene schöne Brombeeren übergießt man mit gutem Weinessig, sodaß sie damit bedeckt sind und läßt sie über Nacht stehen. Anderntags wird der Essig abgegossen, mit reichlich Zucker, ganzem Zimt und Nelken gekocht, abgeschäumt und heiß über die Brombeeren gegossen. Folgendentags werden die Beeren mit dem Saft kurz aufgekocht, mit dem Schaumlöffel herausgenommen und der dicklich eingekochte Saft darübergegossen.

4. **Kirschen.** Hierzu nimmt man große, schöne, doch nicht zu reife Kirschen, schneidet die Stiele in der Hälfte ab, wäscht die Kirschen, läßt sie gut abtropfen und füllt sie möglichst dicht in Gläser. Auf $^1/_2$ Liter Essig nimmt man $^1/_2$ Pfund Zucker, kocht beides zusammen nebst Nelken und Zimt einigemale auf und gießt es nach dem Erkalten über die Kirschen, sodaß diese von dem Essig bedeckt sind. Dann bindet man die Gläser zu, wiederholt das Aufkochen des Essigs nach 8 Tagen und bewahrt die gut zugebundenen Gläser auf.

5. **Birnen.** Nicht zu weiche Bergamotten werden geschält und halbiert, das Kernhaus wird entfernt. Auf 2 Pfund Birnen werden 440 g Zucker in $^1/_2$ Liter Weinessig geläutert,

die Birnen legt man hinein, gibt 1 Stange ganzen Zimt, einige Gewürznelken und die Schale einer halben Zitrone hinzu und kocht sie weich. Dann legt man sie in einen Steintopf, kocht den Essig zu einem Syrup, seiht ihn durch und gibt ihn über die Birnen. Nach einigen Tagen kocht man den Essig nochmals auf, schüttet ihn nach dem Erkalten über die Birnen und wiederholt dies nach Verlauf einer Woche abermals. Dann bindet man den Topf zu und verwahrt ihn.

6. **Bestebirnen.** 3 Pfund geschälte, halbierte Birnen kocht man in Wasser halbgar und gibt sie in kaltes Wasser zum abkühlen. 1 Pfund Zucker wird mit $^1/_2$ Liter Essig geläutert, dann gibt man die Birnen dazu und kocht sie darin bis sie weich sind.

7. **Zwetschen.** Die mit den Stielen gepflückten Zwetschen werden abgerieben und mit einer Nadel gestupft. Auf 2 Pfund Zwetschen kocht man 1 Pfund Zucker mit $^1/_2$ Liter Weinessig, ganzem Zimt und Nelken und schäumt gut ab. Die Zwetschen legt man in einen Steintopf und gießt den erkalteten Essig darüber. Am zweiten Tag wird der Essig abgegossen, aufgekocht und warm darübergegossen und am dritten Tag kochend. Nach dem Erkalten wird der Topf zugebunden.

8. **Preiselbeeren.** Zu 3 Liter gelesener Beeren nimmt man 1 Pfund Zucker, $^1/_8$ Liter Wein und $^1/_8$ Liter Weinessig. Der Zucker wird mit dem Wein und Essig geläutert, bis er zu spinnen anfängt, dann gibt man die Beeren hinzu und läßt sie mit Zimt und Nelken unter stetem rühren kochen, bis sie sulzig sind. Man füllt sie in den Steintopf, läßt sie erkalten und bindet den Topf gut zu.

9. **Preiselbeeren mit Äpfeln.** 1 Pfund Beeren, $^1/_2$ Pfund Zucker, $^1/_4$ Pfund feine Äpfelschnitze. Der Zucker wird mit Wasser leicht angefeuchtet und mit den Beeren und Äpfeln gekocht, bis die Beeren glasig sind. Man nimmt dann letztere heraus, läßt die Brühe noch mehr einkochen und gibt sie darüber.

10. **Preiselbeeren anderer Art.** Auf 2 Liter gutgelesener Beeren nimmt man 1 Pfund Zucker, $^1/_2$ Glas Wasser

und 4 mittelgroße, geschälte, in Schnitze geschnittene Birnen. Die Beeren läßt man mit dem Zucker und Wasser einigemale aufkochen, dann gibt man die Birnenschnitze hinzu und läßt sie unter fleißigem abschäumen garkochen.

11. **Gurken in Essig.** Grüne, halblange Gurken werden geschält, geteilt, in halbfingerlange Stücke geschnitten, gewaschen und gut abgetropft. Hierauf werden sie mit Fenchel, Pfefferkraut, Esdragon, Bohnenkraut und Basilikum in einen Steintopf geschichtet und jede Lage Gurken mit einem Teelöffel Pfeffer und 3 Teelöffeln Salz bestreut. Dann wird Weinessig mit Pfefferkörnern, Lorbeerblättern und einigen Nelken gekocht, heiß darübergegossen und nach dem Erkalten zugebunden. Nach Verlauf von 1—2 Wochen wird der Essig abgegossen, aufgekocht und kalt darübergegossen.

12. **Gurken in Essig und Zucker.** Große Gurken werden, nachdem sie geschält sind, der Länge nach geteilt und, nachdem das Kernhaus mit einem silbernen Löffel herausgenommen ist, in fingerlange Stücke oder in Blättchen geschnitten. Diese legt man kurze Zeit in frisches Wasser, kocht sie in halb Essig, halb Wasser einigemale auf, gibt sie zum abkühlen wieder in frisches Wasser und dann auf ein Sieb zum abtropfen. Nun werden auf 3 Pfund Gurken, $1^1/_2$ Pfund Zucker mit $^1/_2$ Liter Weinessig, ganzem Zimt und Nelken gekocht, bis der Zucker gut verschäumt ist. Die gutabgetropften Gurken legt man in einen Steintopf und gießt den kochenden Essig darüber. Am zweiten und dritten Tage wird der Essig wiederholt aufgekocht und darübergegossen. Sind die Gurken erkaltet, so werden die Töpfe zugebunden. Melonen werden ebenso zubereitet.

13. **Essiggurken.** Dazu nimmt man kleine, fingerlange Gurken, reibt sie mit einem Tuche ab oder wäscht sie, trocknet sie ab und bestreut sie in einer Schüssel stark mit Salz. So läßt man sie 24 Stunden stehen, schüttelt sie während dieser Zeit öfters um und trocknet sie dann gut ab. Man legt sie nun in einen Steintopf und gießt soviel gekochten und wieder

erkalteten Weinessig darüber, daß sie ganz damit bedeckt sind. Am folgenden Tag kocht man den Essig nochmals auf und gießt ihn warm über die Gurken. Am dritten Tag legt man die Gurken mit Pfefferkörnern, Fenchel, Esdragon, Perlzwiebeln, Nelken, kleinen Meerrettigstückchen in einen Steintopf und gießt den abermals gekochten Essig heiß darüber. Nach dem Erkalten legt man ein Säckchen mit Senfkörnern darauf, bindet den Topf zu und bewahrt ihn an einem reinluftigen, trockenen Orte auf.

14. **Salzgurken.** Halbgewachsene Gurken werden 24 Stunden in frisches Wasser gelegt und dann mit einem reinen Tuche abgetrocknet. Sodann legt man sie mit ganzem Pfeffer, Lorbeerblättern, Dill und Esdragon in einen Steintopf und gießt gekochtes und erkaltetes, mit dem vierten Teil Weinessig vermischtes Salzwasser darüber, sodaß die Gurken von dem Essig vollständig bedeckt sind. Der Topf wird dann zugebunden und aufbewahrt.

15. **Senfgurken.** Große Gurken werden geschält, der Länge nach geteilt und das Kernhaus mit einem silbernen Löffel herausgenommen. Dann schneidet man sie in Stücke, bestreut sie mit Salz und läßt sie 24 Stunden stehen. Hierauf gießt man sie ab, schichtet sie mit Schalotten, Pfeffer, Senfkörnern, Esdragon, Fenchel und Meerrettigstückchen in einen Steinguttopf, beschwert sie mit Hölzchen und gießt kochenden Essig darüber. Nach 14 Tagen wird der Essig abgeschüttet, nochmals aufgekocht und wieder darübergegossen, sodaß die Gurken damit bedeckt sind.

16. **Gurken, geschnitten.** Große Gurken mit wenig Kernen werden geschält, in Scheiben geschnitten, mit Salz vermischt und einige Stunden stehengelassen. Dann drückt man sie gut aus, gibt sie in einen Steintopf und bestreut sie mit gestoßenem Pfeffer. Man übergießt sie nun mit gutem Weinessig und gibt obendarauf 3 cm hoch Olivenöl, bindet den Topf gut zu und bewahrt ihn auf.

17. **Perlzwiebeln einzumachen.** Perlzwiebeln werden, nachdem sie gewaschen und eingesalzen, über Nacht stehen-

gelassen und anderntags mit einem rauhen Tuch abgerieben, damit sich die Schale ablöst. Man kocht dann Weinessig mit Pfeffer, Nelken, einigen Lorbeerblättern zusammen auf, gibt die in Salzwasser abgekochten und abgetropften Zwiebeln dazu und läßt sie kurz damit aufkochen. Dann füllt man sie in Gläser und bewahrt sie gut zugebunden auf.

18. **Esdragon-Essig.** Eine Hand voll reine Blätter Esdragon läßt man in einer Flasche gutem Weinessig einige Wochen an der Sonne stehen, wobei man sie manchmal rüttelt. Man gießt dann den Essig durch ein reines Tuch, füllt ihn in Flaschen und verwendet ihn zu Saucen 2c.

19. **Tafelessig.** 100 g Holunderblüten, 6 Zehen Knoblauch, 10 Schalotten, 500 g Esdragon, 100 g Senfkörner, 50 g Pfefferkörner, 5 g Nelken werden getrocknet und 4 Liter Essig daraufgegossen und verkorkt. Nach 6—8 Wochen wird der Essig filtriert, in Flaschen gefüllt und diese verkorkt.

20. **Englischer Senf.** 125 g englisches Senfmehl wird mit $^1/_4$ Liter gekochtem und erkaltetem Wasser glattgerührt und in einem Topf gut verschlossen trocken und kalt aufbewahrt.

21. **Anchovissenf.** 10 Sardellen oder Anchovis werden gereinigt und durch ein Haarsieb gestrichen. 150 g Senfmehl rührt man mit Wasser glatt an zu einem Brei und gibt die Sardellen darunter, füllt den Senf in einen Topf und bindet ihn gut zu.

D. Eingemachte Gemüse.

1. **Sauerkraut einzumachen.** Zum Einmachen des Sauerkrautes nimmt man feste, feinrippige Weißkrautköpfe, am besten ist das Filderkraut („die Filder" sind ein Höhenzug in Württemberg). Die äußeren, schlechten Blätter löst man ab, teilt den Kopf, schneidet den Strunk heraus und hobelt das Kraut. Den Boden des Ständers belegt man mit reinen Krautblättern und streut eine handvoll Salz und etwas Kümmel darüber. Auf 25—30 Krautköpfe nimmt man 1—$1^1/_2$ Pfund Salz, vermischt letzteres mit dem feingeschnittenen Kraut, gibt

es lagenweise in den Ständer und drückt es mit einem Stämpfer oder mit den Händen gut ein, bis es Brühe zieht. Ist alles Kraut darin und hat es genügend Brühe, so belegt man es mit reinen Krautblättern und beschwert es mit Brettchen und Steinen. Ist die Gärung eingetreten, was an den aufsteigenden Blasen zu erkennen ist, so wird das Wasser rein abgeschöpft; Steine, Bretter und Krautblätter werden weggenommen und frisches, gesalzenes Wasser daraufgegossen. Anstatt der Blätter legt man ein reines Tuch darüber und beschwert das Kraut wider mit den gereinigten Brettern und Steinen. Das Reinigen der Bretter, Abschöpfen des Wassers und das Zugießen des frischen Wassers muß von Zeit zu Zeit wiederholt werden.

2. **Rohe Bohnen einzumachen (Salzbohnen).** Auf 100 Pfund Bohnen (etwa einen stark gefüllten Waschkorb voll) rechnet man $7^1/_2$ Pfund Salz. Die Bohnen werden sorgfältig und fädenfrei gehobelt und fein geschnitzt; der Boden des dazu bestimmten Gefäßes wird mit Reblaub belegt. Man gibt dann die Bohnen lagenweise mit dem Salz hinein und drückt sie fest ein, belegt sie mit Traubenblättern und beschwert sie mit Brettchen und reinen Steinen. Nach 3—4 Wochen, wenn die Gärung vorüber ist, wird das Wasser abgeschöpft; die Bohnen werden gut abgewaschen, mit frischem Salzwasser übergossen und beschwert, wie beim Sauerkraut. Das Abwaschen muß wöchentlich einmal wiederholt werden, bei guten Aufbewahrungsräumen seltener. Beim Gebrauch müssen die Bohnen $^1/_2$—1 Stunde vor dem Kochen in frisches Wasser gelegt werden.

3. **Bohnen einzumachen.** Dünne lange Bohnen werden geputzt und der Länge nach durchgeschnitten. In kochendem Salzwasser läßt man sie einmal aufkochen, gibt sie in einen Seiher zum abtropfen, breitet sie dann auf einem reinen Tuche aus und läßt sie gut abtrocknen und mit einem Tuch gut zugedeckt verkühlen (setzt man sie direkt der Luft aus, so verlieren sie ihre Farbe). Der gutgereinigte Ständer wird mit

Traubenblättern ausgelegt; etwa 3 Hände voll Bohnen daraufgegeben, sowie etwas Bohnenkraut, mit einer handvoll Salz bestreut und mit der Hand gut eingedrückt. Auf diese Weise fährt man fort, bis alle Bohnen eingelegt sind; obendarauf legt man wieder Traubenblätter und beschwert sie mit einem Deckel oder Brettchen und einem Stein. Man läßt sie stehen bis nach der Gärung und behandelt sie wie die Salzbohnen.

4. **Bohnen zu dörren.** Schöne lange Bohnen werden von Köpfen und Fäden befreit (gehobelt) und in der Mitte gespalten, jedoch nicht ganz hinaus; dann in gesalzenem Wasser einmal aufgekocht und auf einem Tuch oder Seiher verdeckt gut abgetropft. Unter dem Dach wird von einem Balken zum andern ein starker Zwirn gespannt, die Bohnen werden darauf gehängt und hängengelassen, bis sie recht dürr sind. Sollten sie bei ungünstiger Witterung nicht ganz dürr werden, so werden sie im Ofen vollends ausgedörrt.

5. **Grüne Erbsen in Büchsen.** Junge Erbsen werden enthülst, sorgfältig gelesen, gewaschen und in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 3—5 Minuten gekocht. Man läßt sie dann auf einem Seiher ablaufen, füllt sie in Büchsen, übergießt sie mit gekochtem und wieder verkühltem Wasser bis fast an den Rand, lötet die Büchsen zu und kocht sie 1—1$^1/_2$ Stunden. Statt in Büchsen, kann man die Erbsen auch in luftdicht zu verschließende Gläser füllen. Man stellt sie mit Stroh umwickelt, mit kaltem Wasser auf das Feuer und läßt sie, nachdem sie gekocht, im Wasser erkalten. Beim Gebrauch gießt man das Wasser ab, schüttet heißes Wasser darüber und bereitet sie zu wie frische Erbsen.

6. **Bohnen in Büchsen.** Feingeschnittene Bohnen werden in weniggesalzenem Wasser portionenweise aufgekocht, mit dem Schaumlöffel herausgenommen und sofort in Blechbüchsen gefüllt. Das Kochwasser der Bohnen muß öfters erneuert werden. Sind die Büchsen gefüllt, so übergießt man sie mit frischgekochtem, weniggesalzenem Wasser, lötet die Büchsen zu und kocht sie wie die Erbsen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

7. **Blumenkohl in Büchsen.** Schöner weißer Blumenkohl wird in einzelne Rosen geteilt, geschält und in Salzwasser aufgekocht. Ist er gut abgetropft, so legt man ihn behutsam in Gläser oder Büchsen, so dicht als möglich ineinander, gibt von dem Salzwasser, in dem der Blumenkohl gekocht wurde, darüber, lötet die Büchsen zu und kocht den Blumenkohl $^1/_2$ Stunde.

8. **Mixed pikles.** Verschiedene junge Gemüse, wie Blumenkohl, junge Bohnen, Brockelerbsen, Karotten, Rosenkohl, Perlzwiebeln, kleine Gurken, kleine Meerrettigwurzeln, Kapuzinersamen werden dazu verwendet; man wäscht und putzt alles gut und teilt den Blumenkohl in kleine Röschen. Die Gemüse werden, jede Art besonders, in kochendem Salzwasser aufgekocht, sodaß sie halbweich sind; dann läßt man sie auf einem Sieb gut abtropfen. Die Gurken werden einige Stunden mit Salz bestreut, abgetrocknet und sodann mit Pfefferkörnern, frischen Lorbeerblättern, Fenchel, Esdragon und dem übrigen in weithalsige Gläser geschichtet. Mit gekochtem, erkaltetem Weinessig wird es übergossen, sodaß derselbe fingerbreit darübergeht. Dann werden die Gläser gut zugebunden und erst nach 2—3 Monaten in Gebrauch genommen.

9. **Tomaten in Dunst.** Aus festen, reifen Tomaten werden die Stiele gezogen, die Tomaten gereinigt und in Büchsen oder Gläser gelegt und kaltes, gekochtes, leichtgesalzenes Wasser darübergegossen. Das Gefäß wird gut verschlossen und 30—40 Minuten im Wasser gekocht.

10. **Karotten in Dunst.** Kleine Karotten werden gereinigt, gewaschen und in Salzwasser einige Minuten aufgekocht. Man füllt sie dann samt der Brühe in Gläser oder Büchsen, verschließt diese und kocht sie $^1/_2$ Stunde.

11. **Spargeln in Dunst.** Nachdem sie geputzt sind, werden sie 5 Minuten in Salzwasser gekocht, abgetropft und verkühlt. Man stellt sie dann in Gläser, die Köpfe nach oben, und gibt schwaches Salzwasser darüber. Sie werden gut verschlossen und $^1/_2$ Stunde gekocht.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg