

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Süddeutsches Kochbuch

Rohr, Emma

Mannheim, [ca. 1888]

Einmachen der Früchte in Zucker.

urn:nbn:de:bsz:31-54776

Gib nun das Durchgetriebene in 625 Gr. geläuterten Zucker, lasse das Ganze gut erkalten und fülle es in die Maschine ein. An Stelle der frischen Früchte nimmt man auch eingemachte Früchte, Gelee oder Marmelade, die man mit dem nötigen Wasser und etwas Weißwein verdünnt und durch ein Sieb treibt.

1858. Quittengefrorenes.

Schäle schöne Quitten, koche sie mit etwas Wasser weich, lasse sie erkalten und treibe sie durch ein Sieb. Läutere nun auf 250 Gr. Fleisch ebensoviel Zucker mit dem Quittenwasser klar, gib das Fleisch mit etwas Zitronensaft verdünnt hinein und gieße das Ganze in die vorbereitete Maschine.

1859. Apfel- und Birnengefrorenes.

Dieses Gefrorene bereitet man auf die gleiche Weise wie das Quittengefrorene.

1860. Ananasgefrorenes.

Reibe 2 kleine oder eine größere Ananas am Zucker ab, schneide sodann die Frucht in dünne Scheibchen und übergieße sie mit 300 Gr. geläutertem, noch kochendem Zucker und decke die Schüssel zu. Nach dem Erkalten treibt man die Scheiben durch ein Haarsieb, vermischt das gewonnene Fleisch mit dem feingestoßenen Ananaszucker, 1 Glase Weißwein und dem Saft von 2 Citronen, füllt hierauf die Mischung in die Maschine und läßt sie gut gefrieren.

1861. Biskuitgefrorenes.

Mache 1 Liter süßen Rahm mit 120 Gr. feinem Zucker siedend, lasse ihn etwas verköhlen, füge 6 verquirlte Eigelb zu und treibe dies durch ein Haarsieb. Ist die Mischung vollständig erkaltet, verrührt man 200 Gr. ganz fein gestoßenes, gesiebtes Biskuit damit glatt und füllt das Ganze in die Maschine. Belege sodann eine passende, gemusterte Form mit Biskuits aus, presse das mittlerweile Gefrorene fest hinein, stelle die Form nochmals ins Eis und stürze sie kurz vor dem Auftragen.

1862. Makronengefrorenes.

Siede 1 Liter Rahm mit 150 Gr. Zucker und 125 Gr. zerstoßenen und durch ein Sieb getriebenen Makronen, verrühre hierauf das Gelbe von 10 Eiern mit etwas kaltem Rahm, gieße den gekochten Rahm langsam hinein, treibe das Ganze durch ein Haarsieb, lasse es erkalten und beende das Gefrorene wie das Biskuitgefrorene.

Ginnachen der Früchte in Zucker.

1863. Kirschchen.

Man nimmt auf $\frac{1}{2}$ Kilo ausgesteinte Schwarzkirschchen $\frac{1}{2}$ Kilo

geläuterten, zur großen Perle gekochten Zucker; legt man größere Massen ein, so genügen 375 Gr. Zucker auf $\frac{1}{2}$ Kilo Kirichen. Nun schüttet man die Kirichen in den Zucker und läßt sie unter sorgsamem Abschäumen 5—10 Minuten kochen, bringt das Ganze in einen neuen Topf und bedeckt diesen leicht mit Papier. Den nächsten Tag kocht man den abgegoßenen Saft bis er ein dicker Syrup ist; die Probe wird gemacht, indem man einige Tropfen auf einen kalten Teller setzt und nach einigen Minuten untersucht, dann gibt man die Kirichen wieder hinein, kocht sie nochmals kurz auf, schüttet sie in einen Topf, läßt sie gut auskühlen, füllt sie in die Gläser und beendet sie auf die in der Einleitung angegebenen Weise. Oder man kocht die Kirichen 10 Minuten in dem Zucker, schäumt ihn heraus, kocht den Zuckersyrup dick, gibt die Kirichen nochmals hinein und läßt sie einem Porzellantopf verkühlen.

1864. Schwarzkirichen mit Zucker.

Auf $\frac{1}{2}$ Kilo ausgekernte, schöne, reife Schwarzkirichen streue ebensoviel feinen weißen Zucker und stelle sie über Nacht gut zugedeckt in den Keller. Den folgenden Tag kocht man den sich bildenden Zuckersaft auf und gießt ihn heiß über die Kirichen, wiederholt dieses Begießen 3 Tage nach einander, läßt sodann die Kirichen erkalten und füllt sie in Gläser.

1865. Weichselfirichen.

Läutere auf $\frac{1}{2}$ Kilo ausgekernte Kirichen $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker und behandle sie wie in Nummer 1863.

1866. Kirichengelee.

Pflücke halb süße und halb Sauerkirichen von den Stielen ab und stoße sie mit den Kernen fein, gib sie in eine Schüssel, bedecke diese mit Papier und stelle sie über Nacht in den Keller. Presse sie den folgenden Tag durch ein grobes Tuch und lasse den Saft sich gut setzen. Läutere nun, auf $\frac{1}{2}$ Liter Saft berechnet, 375 Gr. Zucker, gib den Saft hinein und lasse ihn dick kochen. Oder man kocht $\frac{1}{2}$ Liter von dem obigen Saft in 375 Gr. geläutertem Zucker mit 30 Gr. zerschnittener in Wasser aufgelöster Hausenblase, ein wenig Zimmt, einige Nelken unter fleißigem Abschäumen dick, läßt das Ganze gut verkühlen und füllt es in Gläser ein.

1867. Sauer- oder Glaskirichen.

Zu 1 Kilo ausgekernten Kirichen läutert man 1 Kilo Zucker, gibt die Kirichen 10 Minuten hinein, schäumt sie wieder heraus, kocht den Zuckersyrup mit etwas Himbeer- oder Johannisbeersaft dick auf, gibt die Kirichen nochmals 10 Minuten hinein, schüttet das Ganze in eine Porzellanschüssel, läßt es über Nacht verkühlen und füllt die Kirichen in Gläser ein.

1868. Weiße Herzkirichen.

Läutere, auf $\frac{1}{2}$ Kilo ausgesteinte Herzkirichen berechnet, 125 Gr. Zucker mit etwas Wasser klar, gib die Kirichen mit $\frac{1}{2}$ Liter Weinessig und etwas feingehackter Citronenschale hinzu, koch sie so lange, bis der Syrup dick wird, lasse sie verkühlen, gib sie in die Steintöpfe und trage sie zu Braten auf.

1869. Kirschengefäß.

Koche 1 Kilo schwarze und 1 Kilo saure ausgesteinte Kirichen mit 1 Kilo grobgestoßenem Zucker und etwas ganzem Zimmt unter öfterm Umrühren so lange, bis sich auf der Oberfläche kein Saft mehr zusammenzieht. Fülle sie dann nach dem Erkalten in Gläser oder in einen Steintopf ein und binde das Gefäß zu.

1870. Kirichenmarmelade.

$\frac{1}{2}$ Kilo reife, von ihren Stielen abgezapfte und ausgesteinte Schwarzkirichen vermischt man mit $\frac{1}{2}$ Kilo roten abgestreiften Johannisbeeren, hierauf läutert man $\frac{3}{4}$ Kilo Zucker zum Breitlauf, gibt die Kirichen, Johannisbeeren, nach Belieben etwas ganzen Zimmt, einige Nelken und feingeschnittene Citronenschale hinein und kocht das Ganze über starkem Feuer unter fortwährendem Aufrühren, läßt es verkühlen und füllt die Marmelade in Gläser ein.

1871. Rote Johannisbeeren in Zucker.

Nimm zu jedem $\frac{1}{2}$ Kilo abgestreifter Johannisbeeren $\frac{1}{2}$ Kilo mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser geläuterten Zucker, schütte die Beeren hinein, schäume sie ab, lasse sie unter öfterm Umrühren so lange kochen, bis der Zucker dick und geleeartig von einem hineingetauchten Löffel fällt, ziehe sie dann vom Feuer zurück, rühre sie leicht um, bis sie verkühlt sind und fülle sie in Gläser.

1872. Johannisbeeregelee.

Man preßt schöne rote, völlig reife Johannisbeeren mit sauber verlesenen Himbeeren durch eine Presse oder ein starkes Tuch, mißt den gewonnenen Saft und läutert auf je 1 Liter Saft 1 Kilo Zucker zum Breitlauf, gibt den Saft hinein und läßt ihn unter öfterem Umrühren dick kochen. Fällt der Saft etwas breit und geleeartig vom Löffel, so nimmt man den Kessel vom Feuer, gibt noch eine Probe davon auf einen kalten Teller, verläuft der Saft dann noch, so wird dieser langsam weiter gekocht, verdickt sich jedoch der Saft nach einigen Minuten, so nimmt man das Ganze in einen Topf, läßt es gut verkühlen und füllt das Gelee in Gläser ein.

1873. Johannisbeeregelee auf andere Art.

Presse je 1 Liter Johannisbeeren und 1 Liter Himbeeren zusammen aus, nimm sodann auf 1 Liter Saft, 1 Kilo feinen Zucker

und rühre dies an einem kaltem Orte mit einem neuen Löffel so lange, bis die Mischung zu gerinnen anfängt, fülle sie dann in Gläser und bewahre diese an einem trocknen Orte auf.

1874. Himbeeren.

Himbeeren werden auf die gleiche Weise wie rote Johannisbeeren eingekocht nur dürfen dieselben nicht ganz verfallen.

1875. Himbeergelee.

Presse dazu halb Himbeeren und halb Walderdbeeren gut aus, lasse den Saft sich setzen und läutere unterdessen auf je 1 Liter Saft, 1 Kilo Zucker zum Breitlauf, gieße den Saft hinein, schäume das Ganze fleißig ab und lasse es recht dick einkochen. Nach dem Verkühlen füllt man das Gelee in Gläser ein.

1876. Walderdbeeren.

Läutere auf je $\frac{1}{2}$ Kilo gut verlesene, gewaschene und recht reife Erdbeeren $\frac{1}{2}$ Liter Zucker, schäume diesen ab, gib die Erdbeeren einige Minuten hinein, schäume sie wieder heraus, koche den Zucker weiter, gib die Erdbeeren wieder hinein, wiederhole dies noch 2 mal, lasse sie in einem Topfe verkühlen und fülle sie ein.

1877. Erdbeergelee.

Nimm $1\frac{1}{2}$ Kilo Gartenerdbeeren und $1\frac{1}{2}$ Kilo weiße Johannisbeeren in ein Kesselfchen und mache diese unter anhaltendem Umrühren auf mäßigem Feuer recht heiß, presse das Ganze durch ein feines Haarsieb und filtriere den Saft durch ein neues Flanelltuch, läutere sodann auf $\frac{1}{2}$ Liter Saft $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, gib den Saft hinein, lasse ihn dick kochen und fülle ihn in Gläser ein.

1878. Feine Ananaserdbeeren.

Pflücke schöne, halbreife Ananaserdbeeren und bestreue sie mit Puderzucker, läutere nun auf $\frac{1}{2}$ Kilo Obst 625 Gr. Zucker, gib die Erdbeeren 10 Minuten hinein, schäume sie wieder heraus, koche den Zucker weiter, gib die Erdbeeren nochmals hinein, koche sie noch 5 Minuten und wiederhole dieses noch 2 mal. Das Obst darf niemals bei zu starkem oder offenem Feuer gekocht werden, da es sonst die Farbe verliert; fülle es dann in Gläser ein und bewahre diese gut auf. Sollen die Erdbeeren eine rosa Farbe erhalten, so nimmt man auf $\frac{1}{2}$ Kilo Obst $1\frac{1}{2}$ Kilo Zucker.

1879. Stachelbeeren.

Koche 1 Kilo sauber gepflückte Stachelbeeren mit etwas Wasser kurz auf, treibe sie durch eine Presse oder ein Sieb und koche sie in $\frac{3}{4}$ Kilo geläutertem Zucker auf.

1880. Stachelbeeren anderer Art.

Läutere auf 1 Kilo halbreife Stachelbeeren 1 Kilo Zucker zum Breitlauf, gib die Stachelbeeren hinein, lasse sie einige Minuten aufkochen, schäume sie heraus, lasse den Saft noch einkochen, gieße ihn über die Stachelbeeren und wiederhole das Aufkochen am folgenden Tag. Fülle hierauf die Stachelbeeren ein und bewahre sie gut auf.

1881. Brombeeren.

Koche auf $\frac{1}{2}$ Kilo Brombeeren 375 Gr. Zucker zum Breitlauf, lege die Brombeeren hinein und lasse sie zusammen dick kochen. Oder man kocht die Brombeeren mit etwas Wasser auf, preßt sie durch ein Tuch und kocht den Saft, wie den der Himbeeren, mit dem Zucker geleeartig.

1882. Heidelbeeren.

Läutere 1 Kilo Zucker mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und $\frac{3}{4}$ Liter altem Weißwein und koche ihn zur kleinen Perle, gib hierauf 8 Liter gut verlesene, schöne Heidelbeeren und etwas ganzen Zimmt hinein, schäume sie fleißig ab, rühre sie öfters um und koche sie so lange, bis sich auf der Oberfläche keine Haut mehr zusammenzieht.

1883. Preiselbeeren.

Schöne Preiselbeeren werden belesen und sauber gewaschen; nimm nun auf je $\frac{1}{2}$ Kilo Beeren 250 Gr. grobgestoßenen Zucker, koche diesen mit etwas Wasser auf, lege die Beeren hinein und lasse sie $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Will man sie länger aufbewahren, schäumt man die Beeren heraus, kocht den Saft nochmals auf, gießt ihn kochend heiß über die Beeren und wiederholt dies noch zweimal.

1884. Preiselbeerengelee.

Dieses Gelee bereitet man wie das Johannisbeerengelee. Dasselbe schmeckt vorzüglich.

1885. Aprikosen.

Die abgeschälten Früchte werden in Hälften geteilt, in kochendem Wasser einmal aufgekocht, herausgeschäumt, in kaltes Wasser gelegt und auf einem Sieb zum Abfließen hingestellt. Nachdem sie abgelassen sind, kocht man sie in dem gleichen Gewicht geläutertem Zucker 5 Minuten, legt sie mit den abgeschälten Kernen in einen Porzellantopf, übergießt sie mit dem kochenden Saft, welcher an den beiden folgenden Tagen jedesmal wieder aufgekocht und heiß über das Obst gegossen wird. Am vierten Tage siedet man den Saft zu einem klaren, dicken Syrup ein, läßt die Früchte einmal darin aufkochen und füllt sie nach dem Erfalten in die Gläser ein.

1886. Einfache Art Aprikosen einzumachen.

Uebergieße schöne, reife Aprikosen mit siedendem Wasser, nimm

ihnen die Haut ab, schneide sie in Hälften und klopfe einen Teil der Kerne auf. Koche nun auf je $\frac{1}{2}$ Kilo Obst $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker zum Breitlauf, lege die Aprikosen mit den geklopften Kernen hinein, rühre sie mit einem silbernen Löffel fleißig um und koche sie auf schwachem Feuer so lange, bis sie vollständig zerrührt sind, lasse sie erkalten und fülle sie in Gläser ein.

1887. Aprikosen auf englische Art eingemacht.

Lege 20—25 geschälte, halbierte, mit Citronensaft beträufelte Aprikosen schichtenweise mit Puderzucker in Gläser, binde diese mit Papier zu, stich mit einer Gabel Löcher hinein und bewahre sie an einem trocknen Orte auf.

1888. Aprikosen in Büchsen eingemacht.

Frisch gepflückte, noch feste Aprikosen werden geschält, in Hälften geschnitten, in die mit Zucker bestreuten Blechbüchsen gelegt und mit geläutertem, dick eingekochtem Zucker übergossen, worauf man den Deckel vom Spengler verlöten läßt, die Büchsen in einen Kessel mit kaltem Wasser stellt, letzteres langsam zum Kochen bringt und 1 Stunde fortkochen läßt. Nach dieser Zeit nimmt man den Kessel vom Feuer, läßt die Büchsen darin verkühlen, trocknet sie gut ab und bewahrt sie an einem trocknen Orte auf.

1889. Pflirsche.

Bereite die Pflirsche wie die Aprikosen. Man kann sie auch über Nacht, stark mit Puderzucker bestreut, stehen lassen und sie 3 Tage nacheinander in dem geläuterten Zucker 3 Minuten aufkochen und wieder verkühlen lassen.

1890. Mirabellen.

Hat man die ausgekernten Mirabellen gewogen, so läutert man auf je $\frac{1}{2}$ Kilo Obst 375 Gr. Zucker zum Breitlauf oder auch Flug, gibt die Mirabellen mit etwas feingeschnittener Citronenschale hinein, schäumt sie fleißig ab und läßt sie unter fleißigem Umrühren dick kochen, gibt sie in einen Topf, läßt sie verkühlen und füllt sie in die Gläser ein.

1891. Mirabellenmarmelade.

Schäle 3 Kilo schöne Mirabellen sauber ab, kerne sie und koche sie leicht in $2\frac{1}{2}$ Kilo mit Wasser, Citronensaft und etwas Weißwein geläutertem Zucker auf, lasse sie über Nacht verkühlen und fülle sie in Gläser ein.

1892. Mirabellengefäß.

Koche 3 Kilo ausgekernte Mirabellen mit $\frac{1}{2}$ Kilo grobgestoßenem Zucker und etwas Weißwein so lange, bis sich auf der Oberfläche des

Gefochten kein Saft mehr zusammenzieht, lasse die Mirabellen erkalten und fülle sie in Steintöpfchen.

1893. Reineclauden.

Leg 3 Kilo schöne halbweiche Reineclauden nebeneinander auf eine Platte und gieße siedendes Wasser darüber, lasse sie einige Minuten damit anziehen und trockne sie wieder ab. Koche nun 2 Kilo grobgestoßenen Zucker mit etwas Wasser und 1 Gläschen Rum zum Breitlauf, lege die Reineclauden hinein, koche sie 5 Minuten, nimm sie mit einem silbernen Löffel in eine Porzellanschüssel, koche den Zucker und gieße ihn siedendheiß über das Obst, wiederhole dieses Verfahren noch 2 Tage nacheinander, koche sie dann unter fleißigem Umrühren und Abschäumen noch 10 Minuten mit, lasse sie verkühlen und bewahre sie in Gläsern auf.

1894. Reineclaudenmarmelade.

Begieße schöne, grüne Reineclauden mit etwas siedendem Wasser, nimm die Schale ab und entferne die Kerne. Auf je $\frac{1}{2}$ Kilo Obst läutere 375 Gr. Zucker und verfare wie bei den Aprikosen und Mirabellen.

1895. Quitten.

Große gelbe Früchte werden abgerieben, geschält, das Kernhaus herausgenommen und in 8 Teile geschnitten. Man rechnet auf $\frac{1}{2}$ Kilo Obst 375 Gr. Zucker, schlägt diesen in Stücke, läutert ihn mit etwas Wasser, 1 Gläschen Wein und dem Saft einer Citrone, legt Quitten hinein und läßt sie unter öfterem Abschäumen so lange kochen, bis sie rot und glänzend sind. Im Uebrigen behandelt man sie, wie schon öfters angegeben.

1896. Quittenmarmelade.

Schäle 6—8 Quitten, siede sie in Wasser halb weich und treibe das Fleisch durch ein grobes Sieb, läutere nun auf $\frac{1}{2}$ Kilo Fleisch 475 Gr. Zucker, lege das Fleisch mit der feingeschnittenen Schale einer Citrone und dem Saft derselben hinein und koche sie unter fleißigem Umrühren ziemlich dick ein. Nach dem Erkalten bewahrt man die Marmelade in Gläsern auf.

1897. Quittengelee.

Nachdem man 10—12 schöne Quitten geschält und in feine Scheiben geschnitten hat, kocht man sie mit etwas Wasser und Wein weich, treibt sie durch ein feines Haarsieb und drückt den Saft durch ein Flanelltuch. Nimm nun auf $\frac{1}{2}$ Liter Quittensaft 375 Gr. Zucker, koche ihn zum großen Flug, gieße den Saft hinein und koche ihn unter fleißigem Umrühren dick. Am besten eignen sich zum Gelee die Apfelquitten.

1898. Birnen in Zucker.

Schäle 1 Kilo schöne Zuckerbirnen, nimm die Büxen weg und lasse die Stiele daran, stecke nun abwechselnd Zimmtstückchen und Nelken in die Birnen und lasse sie einen Wall im Wasser aufkochen. Läutere unterdessen $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker zum Breitlauf, lege die Birnen mit kleingeschnittener Zitronenschale hinein, koche sie 5 Minuten, gib sie dann mit dem Saft in eine Porzellanschüssel, lasse sie über Nacht stehen und wiederhole das Gleiche den folgenden Tag so lange, bis die Birnen weich sind und der Zuckersyrup dick ist.

1899. Bergamottebirnen mit Wein eingekocht.

Schäle 3 Kilo feine nicht ganz reife Bergamottebirnen, schneide sie in Hälften, nimm das Kernhaus heraus und koche sie in 2 Kilo mit $\frac{1}{2}$ Liter gutem Weißwein und etwas Weinessig geläutertem Zucker mit etwas feingeschnittener Zitronenschale, ganzem Zimmt und Nelken, bei mäßigem Feuer 2—3 Stunden, gib sie in eine Porzellanschüssel, lasse sie 2 Tage stehen und fülle sie in Steintöpfchen.

1900. Birnenmarmelade.

Man nimmt 3 Kilo Zuckerbirnen, schält sie, schneidet das Kernhaus heraus, und vermischt die Birnen mit einigen Quitten- oder Apfelschnitzen. Gib sie nun mit 2 Kilo geläutertem Zucker, etwas Wein, 8 Gr. feinem Zimmt, 5 Gr. Nelken und der feingeschnittenen Schale einer Citrone in einen ziemlich großen irdenen Topf und lasse sie so lange kochen, bis die Birnen verfallen und der Saft dick eingekocht ist. Nach dem vollständigen Erkalten füllt man sie in Steintöpfe ein.

1901. Apfelmarmelade.

Schäle $1\frac{1}{2}$ Kilo Apfel, schneide sie in Viertel und lege sie mit etwas feingeschnittener Vanille, der kleingeschnittenen Schale von 2 Citronen und 30 Gr. Ingwer in $1\frac{1}{2}$ Kilo mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser geläuterten Zucker, lasse sie $\frac{1}{2}$ Stunde langsam darin kochen, gib sie nach dem Erkalten in Gläser und gieße den verköhlten Zuckersyrup darüber.

1902. Marmelade von Borsdorfer Äpfeln.

4 Kilo Borsdorfer Apfel werden geschält, das Kernhaus wird herausgenommen und auf dem Reibeisen fein gerieben. Hierauf kocht man die Schalen und Kernhäuser in $\frac{3}{4}$ Liter Wasser gut aus, gießt den Saft durch ein starkes Tuch und kocht ihn mit $1\frac{1}{2}$ Kilo Zucker und etwas Zitronensaft zu einem Syrup ein. Fällt der Syrup breit und schwer vom Löffel, so gibt man die geriebenen Äpfel und etwas feingehackte Zitronenschale dazu, kocht die Apfelmasse unter fleißigem Umrühren mit einem Holzlöffel dick ein, läßt sie erkalten und füllt sie in Gläser.

1903. Apfelgelee.

Zu diesem feinen Gelee nimmt man 3—4 Sorten gute Äpfel, schneidet dieselben ungeschält in Viertel, nimmt das Kernhaus heraus, gibt die Äpfel in einen breiten irdenen, glasierten Topf, begießt sie mit soviel kaltem Wasser und Wein, daß dieses mit den Äpfeln gleich steht. Nun kocht man sie unter Zuthat von einer halben Stange Vanille, etwas ganzem Zimmt und 5—6 Nelken weich und läßt sie über Nacht stehen; den folgenden Tag spannt man eine starke Serviette über einen Stuhl, gibt den gekochten Apfelmus darauf und läßt den Saft langsam durchlaufen, drückt sodann zu je $\frac{1}{2}$ Liter Apfelsaft den Saft einer halben Citrone; läutert nun auf $\frac{1}{2}$ Liter Saft $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, gibt den Saft hinein und läßt ihn unter fleißigem Umrühren mit einem neuen Löffel langsam so lange kochen, bis das Gelee ziemlich dick vom Löffel fällt. Man verfähre recht vorsichtig mit dem Kochen, damit das Gelee seine schöne rosa Farbe behält.

1904. Apfelkraut.

Nimm 2 Kilo süße und saftige Äpfel und ebensoviel süße Birnen, zerschneide sie, nimm das Kernhaus heraus und koche sie ungeschält mit möglichst wenig Wasser und ohne Zucker in einem Kessel über starkem Feuer recht weich, presse das Ganze durch ein starkes Tuch und koche den Saft zu einem dicken Syrup ein, den man nach dem Verkühlen in Steintöpfe aufbewahrt. Ein wohlschmeckender, billiger Syrup der auch in größeren Fabriken hergestellt wird.

1905. Berberitzen.

Nimm auf $\frac{1}{2}$ Kilo Berberitzen $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, läutere diesen und gieße ihn lauwarm über die in einem Topfe aufgeschichteten Berberitzen und lasse die Früchte 48 Stunden in dem Zuckersaft stehen, gieße dann den Saft wieder ab, lasse sie syrupdick einkochen und fülle den Saft mit den Beeren in Gläser.

1906. Hagebutten.

Schöne reife Hagebutten werden durchschnitten, abgeschabt, die Kerne herausgenommen und in einen irdenen Topf gelegt. Läutere sodann auf $\frac{1}{2}$ Kilo Hagebutten ebensoviel Zucker und gieße denselben nach dem Verkühlen über die Hagebutten, bedecke den Topf und stelle ihn kalt. Den folgenden Tag nimmt man den Zucker ab, kocht ihn zum Breitlauf, legt die Früchte 5 Minuten hinein, schäumt sie wieder heraus, kocht den Zucker zum Flug und gießt ihn über die Hagebutten. Nach dem Erkalten füllt man sie in Gläser ein.

1907. Hagebuttenmarmelade.

Gute, reife Feldhagebutten werden durchschnitten und, mit etwas Wein begossen, 3 Tage in den Keller gestellt. Sodann kocht man sie

kurz auf, läßt sie auf einem Sieb abrinnen und streicht sie durch. Auf jedes $\frac{1}{2}$ Kilo Fleisch rechnet man 250—300 Gr. Zucker, kocht diesen zu kurzen Fäden, schneidet die Schale einer Citrone recht fein hinein, nimmt den Zucker vom Feuer und rührt das Hagebuttenfleisch dazu, koche dieses unter beständigem Rühren 10 Minuten auf, gießt die Marmelade in einen Porzellantopf, läßt sie verkühlen und bewahrt sie in Gläsern auf.

1908. Trauben.

Nimm auf $\frac{1}{2}$ Kilo Traubenbeeren $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker, läutere diesen, koche ihn zur kleinen Perle, gib die Beeren hinein und lasse sie unter fleißigem Umrühren gut kochen.

1909. Trauben anderer Art.

Läutere auf $\frac{5}{4}$ Kilo Traubenbeeren 375 Gr. Zucker, gieße ihn etwas abgekühlt über die abgezapften Beeren und lasse sie über Nacht in einem kalten Raume stehen. Den folgenden Tag gießt man den Saft ab, läßt ihn sieden, gibt die Beeren hinein, läßt sie einige Minuten kochen, schäumt sie heraus, kocht den Saft vollends dick und gießt ihn über die Trauben.

1910. Tomaten. (Paradiesäpfel.)

$\frac{1}{2}$ Kilo ungeschälte, aber geputzte Tomaten kocht man mit $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, unter Zugabe von etwas Ingwer unter fleißigem Umrühren weich, läßt sie erkalten und gibt sie in Steintöpfe.

1911. Tomatenmarmelade.

10—12 recht rote Tomaten zerschneide ungeschält in Hälften, nimm die Kerne heraus und koche sie mit wenig Wasser weich. Presse sodann das gewonnene Fleisch durch ein Tuch oder einen Geleebbeutel, läutere auf $\frac{1}{2}$ Kilo Fleisch 375 Gr. Zucker mit etwas Wasser und Wein zum Breitlauf, gib das Fleisch mit etwas Ingwer, Zimmt und Nelken hinein und lasse das Ganze langsam dick werden.

1912. Deutscher Ingwer vom Kürbis.

Einhalffingergroße Kürbisstücke lasse man in kochendem Wasser einen Wall aufkochen, schäume sie heraus, lege sie in einen Topf und bestreue sie mit $\frac{1}{2}$ Kilo feinem Zucker, 2 Gr. pulverisiertem Ingwer, 1 Gr. weißem Pfeffer und lasse das Ganze mit einem Deckel bedeckt über Nacht stehen. Den folgenden Tag kocht man den Zuckersaft klar, gibt die Kürbisstücke 5 Minuten hinein, läßt sie klar aber nicht weich kochen. Sodann legt man die verkühlten Stücke in ein Glas, gießt den erkalteten Saft darüber und bindet die Gläser zu.

1913. Melonen.

Schäle eine schöne Melone sauber ab und schneide fingergroße

Stücke davon, läutere nun auf $\frac{1}{2}$ Kilo Melonenstücke ebensoviel Zucker mit etwas Weißwein und 1 Glase Weinessig zum Breitlauf, gib die Melonenstücke mit Ingwer, Nelken und ganzem Zimmt hinein, lasse sie vorsichtig halb weich sieden und lege sie in einen Steintopf. Koche unterdessen den Zuckerthrup weiter, gieße ihn über die Frucht, bedecke den Topf mit Papier und lasse ihn 2—3 Tage stehen. Hat sich der Zucker nach dieser Zeit nicht wieder verdünnt, so bindet man den Topf mit einer Blase zu und bewahrt ihn an einem trocknen, kühlen Platze auf.

1914. Melonen in Büchsen.

Schneide von einer geschälten, schönen Melone fingerlange Streifen, lege sie in die mit Zucker dick bestreute Büchse, bestreue sie lagenweise mit feinem Puderzucker, lasse die Büchsen verlöten, stelle sie in kochendes Wasser und lasse das Wasser ununterbrochen $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden weiter kochen. Nimm nun die Büchsen heraus, trockne sie ab und bewahre sie gut auf.

1915. Vierfrüchtegelee.

Koche in einem neuen, irdenen Topfe 2 Kilo ausgesteinte, rote Weinkirschen, 2 Kilo ausgesteinte Schwarzkirschen mit $\frac{5}{4}$ Kilo Zucker auf, koche hierauf in einem Messingkeffeldchen 2 Liter Johannisbeeren und ebensoviel Himbeeren mit 1 Gläschen Wein und etwas Wasser weich, treibe sie durch ein Haarsieb und gib den Saft mit $\frac{5}{4}$ Kilo geläutertem Zucker unter die Kirschen, die man sodann bei mäßigem Feuer weiter siedet, bis der Saft recht dick eingekocht ist. Lasse das Ganze in einer Porzellanbüchse über Nacht verkühlen und fülle es in Gläser ein.

1916. Vierfrüchtegelee anderer Art.

Presse 1 Liter Himbeeren, 1 Liter schöne, rote Johannisbeeren und ebensoviel Walderdbeeren gut aus. Läutere nun auf $\frac{1}{2}$ Liter Saft $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker zum Breitlauf, gib den Saft mit 1 Kilo reif reifen Weinkirschen hinein und lasse das Ganze auf mäßigem Feuer der schönen Farbe wegen nur langsam kochen, lasse es gut verkühlen und fülle das Gelee ein.

1917. Dreimus.

Man kocht 1 Kilo Zucker mit etwas Wasser zu einem dicken Syrup ein, fügt $\frac{1}{2}$ Kilo ausgesteinte, saure Kirschen, $\frac{1}{2}$ Kilo Himbeeren und $\frac{1}{2}$ Kilo rote Johannisbeeren hinzu, schäumt die Früchte gut ab, läßt sie so lange kochen, bis der Zucker breit und geleeartig vom Löffel fällt, setzt etwas Zimmt und einige geschälte, feingehackte Mandeln hinzu, läßt die Früchte noch etwas aufkochen und sodann verkühlen.

1918. Derlizen. (Cornelkirichen.)

Nimm schöne, rote Derlizen in einen Seiger, übergieße sie mit siedendem Wasser, koche nun auf je 750 Gr. Derlizen $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker zur kleinen Perle, lege die Früchte hinein, lasse sie 10 Minuten mitkochen, schäume sie wieder heraus, koche den Zucker zur großen Perle weiter, gib die Derlizen nochmals 10 Minuten unter fleißigem Abschäumen hinein, lasse sie gut verkühlen und fülle sie ein.

1919. Nüsse in Zucker.

Man nimmt zum Einmachen nur grüne Nüsse ohne innere Schalen und ist die beste Zeit dazu Mitte Juni. Schneide jede einzelne Nuß oben und unten etwas ab; durchstich sie mehrmals mit einem spitzen Hölzchen und lege sie in kaltes Brunnenwasser, erneuere das Wasser 8 Tage lang täglich, gieße es dann ab und gib die Nüsse in kochendes Wasser, worin man sie so weich werden läßt, daß man eine Nefke hineinstecken kann. Sind die Nüsse alle vorbereitet, werden sie gewogen und auf $\frac{1}{2}$ Kilo Nüsse ebensoviel Zucker genommen, diesen läutert man nun mit etwas Wasser, Ingwer, Zimmt, Nelken, Citronenschale und etwas Saft, kocht ihn zu langen Fäden, gibt die Nüsse hinein und kocht sie einige Minuten mit. Schäume nun die Nüsse heraus, lege sie in einen Steintopf, koche den Zucker weiter und gieße ihn, nachdem er etwas verkühlt ist, über die Nüsse und bewahre diese an einem trocknen Platze auf.

1920. Rosenblätterkonfitüre.

Pflücke bei schönem, trockenem Wetter reine Rosenblätter, entferne alles Welke und Schmutzige und läutere auf 1 Kilo dieser Blätter 2 Kilo Zucker, zuerst zur kleinen, sodann zur großen Perle, streue bei letzterem die Blätter hinein und lasse sie langsam sieden. Auch kann man die Rosenblätter mit etwas Wasser kurz aufkochen, den Saft durch ein Tuch pressen und in dem geläuterten Zucker zu Gelee kochen.

1921. Eingemachte Orangenblüten.

Pflücke ganz in der Frühe bei trockenem Wetter die schönsten Blüten von den Bäumen, übergieße hierauf $\frac{1}{2}$ Kilo dieser feinen Blüten mit $3\frac{1}{2}$ Liter reinem Wasser und dem Saft einer Citrone, lasse sie langsam damit kochen, bis sie sich mit dem Finger zerdrücken lassen, lege sie auf einen Seiger, lasse sie abrinnen und verkühlen. Nun kocht man $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker zum Breitlauf, läßt ihn halb verkühlen, übergießt die Blüten damit, deckt diese mit einem Tuche zu und stellt sie kalt. Den folgenden Tag kocht man den Zucker nochmals auf, übergießt die Blüten wieder damit, läßt sie gut verkühlen und bewahrt sie in Gläsern auf.

1922. Orangenmarmelade.

Reibe 6—8 schöne, große Orangen gut ab, nimm ihnen beide

Schalen weg und drücke das Fleisch durch ein Sieb, läutere nun auf $\frac{1}{2}$ Kilo Fleisch, 250—375 Gr. Zucker, gib das Fleisch mit etwas Zitronensaft verdünnt hinein, schäume es fleißig ab und lasse es langsam dick werden.

1923. Ananas in Büchsen.

Schneide eine große, geschälte Ananas in schöne Scheiben und lege dieselben in die dazu bestimmten Büchsen, läutere nun Zucker zum Breilauf, lasse diesen etwas verkühlen und gieße ihn über die Obstscheiben; verlöte nun die Büchse und lasse sie in Wasser $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden kochen.

1924. Ananasmarmelade.

Reibe eine geschälte Ananas auf dem Reibeisen fein, nimm sodann auf $\frac{1}{2}$ Kilo Ananasfleisch, $\frac{1}{2}$ Kilo feinen Zucker, koche dies zusammen $\frac{1}{2}$ Stunde und bewahre die Marmelade in einem Steintopfe auf.

1925. Kastanien.

Schäle von 1 Kilo großen Kastanien die braune Schale ab und lege die Kastanien in siedendes Wasser, lasse sie darin kurz aufkochen und entferne mit einem Tuche auch die zweite Schale. Gib sie nun in kochendes mit Zitronensaft vermisches Wasser und koche sie langsam weich, damit sie nicht verfallen. Läutere nun 1 Kilo Zucker mit etwas Wasser, 1 Gläschen Rum und etwas Zitronensaft zum Breilauf, lege die Kastanien hinein, lasse sie einen Wall aufkochen, schäume sie heraus, koche den Zucker zur kleinen Perle und gieße ihn, halb erkaltet, über die Kastanien, die man in Gläser einfüllt und an einem trockenen Orte aufbewahrt.

1926. Zwetschen in Zucker.

Gieße über schöne, auserlesene Zwetschen siedendes Wasser, ziehe ihnen die Haut ab und entferne die Steine. Läutere nun auf $\frac{1}{2}$ Kilo ausgesteinte Zwetschen 375 Gr. Zucker, schneide die Schale einer Citrone und 30 Gr. feines Citronat hinein, füge die Zwetschen bei, koche sie unter fleißigem Abschäumen nicht ganz weich, nimm sie mit einem silbernen Löffel aus dem Zucker, lege sie in die Schüssel, koche den Zucker noch weiter, übergieße die Zwetschen damit, lasse sie verkühlen und gib sie in Gläser.

1927. Zwetschen in Zucker anderer Art.

Nimm zu jedem $\frac{1}{2}$ Kilo geschälten und ausgesteinten Zwetschen 125 Gr. Puderzucker, bestreue sie tüchtig damit und lasse sie über Nacht stehen. Den folgenden Tag kocht man die Zwetschen mit dem Zucker, dem Saft und der feingeschnittenen Schale einer Citrone und einem Stückchen Zimmt weich, nimm sie sodann mit dem Porzellan-

schaumlöffel heraus, kocht den Zuckersaft weiter, gießt ihn über die Zwetschen und läßt sie verkühlen. Nimmt man eine größere Masse Obst, so ist es besser, das Obst nur mit der Hälfte des zu verwendenden Zuckers zu bestreuen und die andere Hälfte den folgenden Tag mit dem Saft aufzukochen.

1928. Zwetschenmarmelade.

Läutere auf 3 Kilo geschälte, ausgesteinte Zwetschen 1 Kilo Zucker mit $\frac{3}{4}$ Liter Weinessig, 5 Gr. ganzem Zimmt und 3 Gr. Nelken, gib die Zwetschen hinein, lasse sie $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden langsam kochen, damit das Obst ganz bleibt, sodann verkühlen und fülle sie in Gläser ein.

1929. Zwetschenmarmelade anderer Art.

Nimm zu $2\frac{1}{2}$ Kilo geschälten, ausgesteinten Zwetschen $1\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, läutere diesen mit $\frac{1}{2}$ Liter Weinessig und $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein, lasse ihn dick einkochen und gib die Zwetschen mit geschnittener Zitronenschale, 50 Gr. Citronat, 50 Gr. Pomeranzenschale, 15 Gr. ganzem Zimmt und 8 Gr. Nelken hinein, lasse sie weich kochen, gib sie über Nacht in eine Porzellanbüchse und fülle sie in Gläser ein.

1930. Zwetschengesälz oder Latwerge.

Koche auf 300 geschälte, ausgesteinte Zwetschen berechnet $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker mit $\frac{1}{8}$ Liter Weinessig zum Breitlauf, gib die Zwetschen mit etwas ganzem Zimmt, einigen Nelken und etwas geschnittener Zitronenschale hinein, rühre recht fleißig und lasse die Latwerge 4 bis $4\frac{1}{2}$ Stunden kochen.

1931. Zwetschenlatwerge oder Mus.

Man steint $12\frac{1}{2}$ Kilo reife, blaue Zwetschen aus, nimmt sie in einen Kessel oder einen neuen irdenen Topf, gießt etwas Most oder in Ermangelung dessen nur etwas Wein oder Wasser darüber, setzt den Kessel auf mäßiges Feuer, welches stets unterhalten werden muß und rührt mit einem sogenannten Musrührer die Zwetschen ununterbrochen stets am Boden auf. Nach ungefähr 4 Stunden des Kochens fügt man etwas Hollunderbeeren-saft, wenn es nötig sein sollte noch etwas Zucker, sodann kleingebröckelten Zimmt, kleingeschnittene Zitronenschale, etwas gereinigten Anis, einige gestoßene Nelken und etwas Weinessig bei. Nachdem die Zwetschen recht weich und verrührt sind, treibt man sie durch ein Sieb und läßt sie noch ungefähr 10 Stunden unter fleißigem Umrühren dick kochen. Will man die Probe machen, ob die Latwerge ihre gehörige Dicke hat, so nimmt man einen Löffel davon auf starkes Schreibpapier; dringt der Saft nicht mehr durch und fällt die Latwerge beim Ummenden des Papiers nicht ab, so ist sie gut und kann, mit Zimmt bestreut, in gut gesäuberten Töpfen aufbewahrt werden.

1932. Zwetschenlatwerge anderer Art.

Steine die zur Latwerge nötigen Zwetschen aus, gib sie in ein sauberes, hölzernes Gefäß und stampfe sie mit dem Stößer fein; nimm sie dann in einen Kessel, setze diesen auf mäßiges Feuer und koche die Zwetschen unter Zugabe von feingeschnittener Zitronenschale, etwas Koch- oder Kandiszucker, Zimmt und 1 Prise Nelken unter fleißigem Umrühren zu einem dicken Mus ein, welches so steif sein muß, daß es aus einem umgekehrten Löffel nicht herausfällt. Man bewahre das Mus durch immerwährendes Rühren vor dem Anbrennen, streiche auch ab und zu das sich an den Wänden festsetzende Mus los und mische es unter die Masse. Ist das Mus steif genug eingekocht, so nimmt man es aus dem Kessel, läßt es gut verkühlen, füllt es in Steintöpfe ein, legt eine Schicht feinen Zimmt darauf, bedeckt dies mit mit Branntwein befeuchtetem Papier und bewahrt die Töpfe an einem trocknen Platze auf.

1933. Zwetschenlatwerge mit Birnen.

Man schält 3 Kilo schöne, blaue Zwetschen durch Uebergießen mit etwas heißem Wasser ab, nimmt dann gleichviel Birnen, schält, putzt und schneidet diese in Schnitzern, setzt unterdessen 1 Liter süßen Obstmost oder auch guten Weinessig mit Zucker, ganzem Zimmt und Nelken zum Feuer, läßt dies noch stark einkochen, gibt das vorbereitete Obst hinein, gießt etwas Zitronensaft und 1 Gläschen Cognac darüber und kocht das Ganze unter fleißigem Umrühren auf gelindem Feuer zu einem dicken Mus, das man erkalten läßt und vorsichtig aufbewahrt.

1934. Sibirische Waldbäpfel.

Schneide die Stiele der Aepfelchen zur Hälfte ab und stecke an Stelle des Bugens eine Nelke. Läutere nun zu $\frac{1}{2}$ Kilo Aepfel $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, koche die Aepfelchen mit 8 Gr. ganzem Zimmt und einigen Nelken einigemal auf, schäume sie wieder heraus, lasse den Zucker zur großen Perle weiter kochen, gieße ihn wieder über das Obst und fülle dieses in Gläser ein.

1935. Sauerampfer in Zucker.

Nimm im Frühjahr schönen breitblättrigen Sauerampfer, schneide ihn in 3 cm. lange Stückchen und wasche ihn in frischem Wasser öfters aus, lasse ihn alsdann in Wasser einige Minuten kochen, gib ihn auf einen Seiher und lasse ihn ablaufen. Fülle die Sauerampferstücke in Töpfe ein, gieße geläuterten Zucker, zur großen Perle gekocht, darüber, lasse das Ganze gut erkalten und binde die Töpfe zu. Dieses süßsaure Eingemachte ist in Frankreich sehr beliebt und läßt sich lange aufbewahren.