

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Hausfrauen-Kochbuch

Thoma, Frieda

Lahr, [1905]

a. Einkochen (nach der Jahreszeit)

urn:nbn:de:bsz:31-57335

Himbeeren, zusammen muß dies noch weitere $\frac{3}{4}$ Stunden kochen.

Dieses Kompott erfordert viel Zucker.

829. Apfelpompott von ungeschälten Äpfeln.

Die Äpfel werden gewaschen, in 4 Teile geschnitten, Büxen, Kerngehäuse und Stiele entfernt und mit Wasser, das noch einmal so hoch geht, als die Früchte gehen, weichgekocht. Man deckt den Topf zu. Es muß öfters darin gerührt werden. Nun wird das Obst durchgeschlagen und noch $\frac{1}{4}$ Stunde mit nicht zu viel Zucker weichgekocht.

Das ungeschälte Kompott befördert die Verdauung mehr, als das geschälte.

II. In Zucker eingemachte Früchte.

a. Einkochen (nach der Jahreszeit).

830. Rhabarbergelee.

Die Rhabarberstengel werden rein gewaschen, unabgezogen in Stücke geschnitten und mit wenig Wasser weichgekocht.

Nun werden sie durch ein Tuch gedrückt. Zu $\frac{1}{2}$ l Saft nimmt man 450 g Zucker, löst ihn im Saft auf und kocht ihn unter beständigem Abschäumen ein.

831. Erdbeeren in Zucker einzumachen.

Zu 1 kg schöner Garten- oder ausgelesener reifer Walderdbeeren nimmt man 1 kg Kristall- oder Hutzucker. Der Zucker wird mit wenig Wasser zum Faden geläutert und heiß über die Beeren gegossen. 2mal wird das wiederholt.

Die Erdbeeren dürfen nicht kochen; sie werden sonst braun und verlieren ihr Aroma. Ein kleines Stückchen Ingwer schützt sie vor Gärung und Schimmel.

832. Johannisbeeren in Zucker einzumachen.

Große, dunkelrote, reife Johannisbeeren werden abgezupft, gewaschen und zum Abtropfen auf einen Seier gelegt.

Zu 1 kg Johannisbeeren nimmt man 250 g schöne, duftende Gartenhimbeeren, die keine Würmer haben. Dieselben geben dem Ganzen ein herrliches Aroma.

Auf 1 kg Johannisbeeren nimmt man 1 kg Kristallzucker oder Hutzucker. Der Zucker wird mit 1 Glas Wasser geläutert, der Schaum abgenommen und die Früchte hineingelegt. Etwa 8 Minuten läßt man sie darin kochen, nimmt sie dann mit einem Schaumlöffel heraus und legt sie in eine Porzellanschüssel. Den Saft läßt man noch einkochen und gießt ihn, wenn er dick genug erscheint, darüber.

Man kann auch einige Stückchen ganzen Ceylon-Zimt mitkochen, so man das liebt.

Sind sie erkaltet, so werden sie in Gläser eingefüllt und mit Schweinsblase geschlossen. Manche Hausfrauen ziehen Pergamentpapier vor, andere die Patentgläser.

833. Himbeeren einzumachen.

Auf dieselbe Weise, wie Nr. 832, werden auch Himbeeren eingemacht.

834. Johannisbeergelee I.

Auf 1 kg Johannisbeeren nimmt man 1 kg Kristall- oder Hutzucker und 250 g schöne duftende Himbeeren, welche den Duft verfeinern. Die dunkelroten, großen Johannisbeeren, die in den Weinbergen wachsen, sind die besten zum Einmachen; sie sind aromatischer und süßer und haben

weniger Kerne als die großen blaffen Beeren. In trockenen Jahrgängen wird das Gelee fester und schöner als in nassen.

Die Johannisbeeren werden abgezupft, gewaschen und auf einen Seiher zum Ablaufen gelegt. Die Himbeeren und der Zucker werden nun mit den ganzen Beeren in eine Emailpfanne getan und zum Kochen gebracht. 3—4mal müssen sich die Beeren heben und etwas verkochen. Dann läßt man sie durch ein Tuch laufen und kocht den Saft noch so lange auf, bis die Tropfen schwer fallen. Man füllt das Gelee in kleine Gläser, läßt es noch 1—2 Tage offen verdunsten und schließt sie mit Schweinsblase luftdicht ab. Die im Tuch zurückgebliebenen Johannisbeeren und Himbeeren verwendet man zum sofortigen Gebrauch. Man kocht sie nochmals mit Zucker auf, etwa 250 g Zucker auf 1 kg Früchte.

855. Johannisbeergelee II.

Dunkelrote, große, reife Johannisbeeren werden abgezupft, gewaschen und auf einen Seiher zum Ablaufen gelegt. Außerdem nimmt man 250 g verlesene Himbeeren auf 1 kg Johannisbeeren. Die Beeren werden nun zerdrückt, in ein grobes starkes Tuch oder in eine Obstpresse getan und ausgepreßt. Auf 1 kg Saft rechnet man 1 kg Zucker. Der Saft wird in einer Emailpfanne aufs Feuer gesetzt, und wenn er anfängt sich zu heben, schüttet man ganz langsam Kristallzucker oder gestoßenen Zucker hinein. Eben wenn der Saft zu kochen anfängt, muß der letzte Zucker einlaufen. Man läßt die Sache etliche Male aufstoßen und nimmt die Pfanne vom Herd. Es bildet sich nun eine dicke Haut auf der Oberfläche, die man, so lange das Gelee noch lau ist, mit einem Löffel abnimmt. Sodann wird das Gelee in kleine Gläser gegossen und 1—2 Tage offen zum Verdunsten an einen kühlen Ort gestellt. Mit Schweinsblase werden die Gläser luftdicht abgeschlossen.

Auch dieses Gelee wird schön und fest.

856. Stachelbeeren einzumachen.

Zu $\frac{1}{2}$ kg unreifen Stachelbeeren, welche von Büxen und Stielen befreit sein müssen, wird 1 kg Zucker mit 1 Glas Wasser geläutert, abgeschäumt und kochend über die Stachelbeeren geschüttet. Dies geschieht 3mal. Das dritte Mal kocht man die Stachelbeeren, nachdem der geläuterte Zucker abgeschäumt ist, mit, läßt sie erkalten und füllt sie in Gläser.

857. Himbeergelee

wird wie Johannisbeergelee bereitet; nur darf man die Himbeeren nicht waschen, bloß verlesen.

858. Eingemachte Heidelbeeren.

500 g ausgesuchte Heidelbeeren werden mit 250 g gestoßenem Zucker etwa $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. Man nimmt während des Kochens den aufsteigenden Schaum fortwährend ab und füllt die Heidelbeeren, wenn sie erkaltet sind, in Gläser, die man mit Schweinsblase schließt.

859. Sauerkirschen süß einzumachen.

Saure Kirschen werden abgezapft und ausgesteint. Zu $\frac{1}{2}$ kg Kirschen nimmt man $\frac{1}{2}$ kg Zucker, welchen man mit 1 Glas Wasser läutert.

Der Zucker wird 3mal abgekocht, das dritte Mal gibt man die Kirschen hinein, kocht sie ein und füllt sie abgekühlt in Gläser.

840. Dreifrucht.

(Vorzüglich.)

1 kg schwarze, schöne Kirschen, $\frac{1}{2}$ kg Sauerkirschen, $\frac{1}{2}$ kg Himbeeren, $\frac{1}{2}$ kg rote Johannisbeeren.

Die Kirschen werden abgezapft und ausgesteint, die Johannisbeeren abgezapft und alle 3 Früchte mit $1\frac{1}{2}$ kg Putzucker, den man in Wasser getaucht hat, etwa $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. Die eingemachten Früchte dürfen ziemlich flüssig sein.

841. Reineclauden in Zucker I.

Die Früchte werden in kochendes Wasser geworfen, geschält und aussteint. Auf $\frac{1}{2}$ kg geschälte Früchte werden 375 g Zucker zu Faden geläutert. Die Früchte werden dann mit oder ohne Vanille zu Mus gekocht und durchgetrieben.

842. Reineclauden in Zucker II.

Zu jedem kg nicht ganz reifer Reineclauden nimmt man 1 kg Zucker. Man läutert diesen in einer größeren Emailspanne mit $\frac{1}{3}$ l Wasser und stellt ihn zum Abkühlen hin. Unterdessen werden die Früchte abgewischt, mit einer Nadel etwas gestochen und so viel nebeneinander liegen können, in dem abgekühlten Zuckerjast auf's Feuer gebracht. Sie werden nicht zugedeckt. Nachdem die Reineclauden heiß geworden, nimmt man sie rasch heraus und legt sie nebeneinander auf ein Sieb. Wenn das mit allen Reineclauden geschehen ist, so tut man sie in ein Einmachglas, in das man, damit es nicht springt, einen silbernen Eßlöffel steckt; dann gießt man den abgelaufenen Saft darüber. Nach 3 Tagen kann der Saft nochmals eingekocht und etwas Arrak darangetan werden.

845. Eingemachte grüne Nüsse.

Die grünen Nüsse werden mit einer Spicknadel durchstochen und 10—14 Tage in kaltes Wasser gelegt, welches Morgens und Abends erneuert wird. Dann kocht man die Nüsse bei einmaligem Wechseln des Wassers ganz weich, legt sie über Nacht in kaltes Wasser und am nächsten Morgen auf ein Sieb. Auf $\frac{1}{2}$ kg Nüsse läutert man $\frac{1}{2}$ kg Zucker, tut ganzen Zimt und Nelken hinein und läßt die Nüsse darin aufkochen. Nach 3—4 Tagen kocht man den Zuckerjast nochmals auf, ebenso die Nüsse ein wenig, legt sie alsdann in ein Glas und gießt den Saft erkaltet darüber.

Der Zuckerfaß muß dick sein und die Nüsse bedecken. Man lege ein in Rum getränktes Papier darauf.

Beilage zu Fleisch.

844. Apfelgelee.

Unreife Äpfel werden gewaschen, mit Schale und Kernhaus in Schnitze geteilt, alles Wurmige und Faule ausgehoben. Man gibt diese Schnitze in einen Emailtopf und gießt halb Wasser, halb Wein oder nur Wasser darüber und zwar so, daß die Flüssigkeit über den Früchten steht. Nun kocht man die Äpfel langsam weich, gießt Äpfel und Saft in ein Tuch und läßt den Saft in eine Schüssel ablaufen. (Siehe Quittengelee Nr. 856).

Der Saft wird einen Tag in den Keller gestellt, damit er sich klärt, und gut zugedeckt.

Des andern Tags nimmt man auf $\frac{4}{10}$ l Saft 250 g Kristall- oder Hutzucker und kocht das zusammen unter beständigem Abschäumen. Das Gelee muß so lange kochen, bis es klar ist und der Tropfen schwer fällt und gesteht. Im übrigen wird dieses Gelee wie alle andern behandelt.

Auch zu diesem Gelee kann man etwas Zimt und Zitrone verwenden, so man es liebt.

845. Mirabellen, Aprikosen, Pfirsiche in Zucker eingekocht.

Man nimmt zu $\frac{1}{2}$ kg geschälten, ausgesteinten Früchten $\frac{1}{2}$ kg Zucker, der mit schwach $\frac{1}{4}$ l Wasser geläutert und abgeschäumt wird.

Man läßt die Früchte etwa 10–12 Minuten darin kochen, nimmt sie mit einem Silberlöffel heraus und legt sie in Gläser. Den Saft läßt man noch ein wenig einkochen.

846. Pfirsiche einzumachen.

Wenn die Pfirsiche in der Hälfte durchgeschnitten, ausgesteint und geschält sind, läutert man zu je $\frac{1}{2}$ kg Pfir-

sichen $\frac{1}{2}$ kg Zucker mit 1 Glas Wasser. Der Zucker wird kochend über die Pfirsiche gegossen. Das geschieht 3mal. Das letzte Mal werden die Pfirsiche kurz mitgekocht, zum Abkühlen in eine Schüssel geleert und eingefüllt.

847. Zwetschgennus.

Man steine 3 kg schöne, reife Zwetschgen aus und koche sie mit etwa 500 g Zucker weich. Nun treibe man sie durch ein Sieb, mische etwas gestoßenen Zimt bei und koche sie mehrere Stunden unter beständigem Rühren ein. Man muß sehr vorsichtig sein beim Dickkochen, damit das Mus nicht anbrennt.

848. Gewürztes Zwetschgennus.

Auf 3—4 kg abgeriebene und ausgesteinte reife Zwetschgen nimmt man 1 kg Zucker und $\frac{1}{8}$ l Weinessig. Ist der Essig sehr sauer, so vermischt man ihn mit Wasser.

Der Zucker wird mit dem Essig und Wasser geläutert. Die Zwetschgen werden dann so lange damit gekocht, bis es ein dickes Mus gibt. Vor dem Auskochen tut man noch in das Mus: 30 g gestoßenen Zimt, 15 g gestoßene Nelken, 1 geriebene Muskatnuß, die feingewiegte Schale von 1 Zitrone, 65 g Pomeranzenschale, 65 g Zitronat, ebenfalls fein geschnitten.

Das Mus hält sehr lange.

849. Brombeeren in Zucker.

1 kg Brombeeren, 1 kg Zucker, 4 g ganzer Zimt und einige Nelken, oder auch ohne Zimt und Nelken.

Der Zucker wird mit $\frac{1}{4}$ l Wasser geläutert, die Beeren mit dem Gewürz dazugetan und auf langsamem Feuer weichgekocht, doch so, daß dieselben ganz bleiben. Dann nimmt man die Beeren mit dem Schaumlöffel heraus und läßt den Saft noch etwas dicklich einkochen. Man füllt sie, wenn sie abgekühlt sind, in Gläser und gießt den Saft darüber.

Sehr gut, besonders auch zu Pudding, schmecken solche eingemachten Brombeeren, doch halten sie sich nicht den ganzen Winter. Die Brombeeren haben sehr viel Säure.

850. Brombeersaft zu Auflauf und Pudding.

Gute, reife Brombeeren werden genau ausgelesen, 1 Glas Wasser wird in den Topf gegossen, die Brombeeren dazugetan und das langsam unter beständigem Rühren weichgekocht. Noch warm bis heiß drückt man die Früchte durch ein Tuch oder eine Fruchtpresse und kocht den Saft mit dem Zucker so lange, bis er dicklich wird.

Man nimmt zu 1 kg Saft 1 kg Zucker. Der Saft wird, wenn er erkaltet ist, in Flaschen gefüllt und gut zugekorkt.

In nassen Jahrgängen nimmt man entweder gar kein Wasser, oder nur ganz wenig. Man zerdrückt in diesem Fall die Beeren mit einem Silberlöffel in dem Topf, in dem sie weichgekocht werden, und überzeugt sich, ob sie genügend Flüssigkeit zum Aufkochen haben oder nicht.

851. Birnenmus.

Man schäle gute Kochbirnen, schneide sie in 4 Teile und koche sie mit süßem Birnenmost weich. Man treibe sie alsdann durch ein Sieb und lasse sie mit etwas gestoßenem Zimt und etwas Zucker unter beständigem Umrühren mehrere Stunden einkochen.

852. Preiselbeeren I.

(Nicht zu süß. Sehr angenehm.)

Zu 2½ kg ausgelesenen Preiselbeeren 650 g Zucker, 1 Flasche Weiß- oder Rotwein und ganzer Ceylon-Zimt nach Belieben. Den Zucker läßt man im Wein zergehen und kocht die Preiselbeeren etwa 10 Minuten lang darin auf.

853. Preiselbeeren II.

1 $\frac{1}{2}$ l ausgelesene Preiselbeeren werden mit $\frac{3}{8}$ l Wein aufs Feuer gestellt. Fangen sie an zu kochen, so gibt man $\frac{1}{2}$ kg klein geschlagenen Zucker und 15 g Ceylon-Zimt dazu. Nachdem sie $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht haben, läßt man die Beeren erkalten und füllt sie in Gläser.

854. Preiselbeeren III.

Zu 1 kg ausgelesenen Beeren nimmt man 375 g ganzen Zucker, 10 g ganzen Zimt, der in ein reines Leinwandläppchen gebunden wird. Mit dem Zucker läßt man in einem Emailtopf 2 Trinkgläser Weißwein heiß werden, tut die Beeren und das Gewürz darein und läßt sie so lange kochen, bis keine rohen Beeren mehr darunter sind. Sollte zu viel Saft vorhanden sein, so nimmt man die Beeren mit dem Schaumlöffel heraus und kocht den Saft noch etwas ein.

855. Trauben in Zucker.

500 g Traubenbeeren und 375 g Zucker. Der Zucker wird mit 1 Glas Wasser geläutert, bis er Fäden zieht, dann werden die Traubenbeeren vorsichtig mitgekocht, bis sie weich sind. Erkalten werden sie samt dem Saft in Gläser gefüllt und aufbewahrt.

856. Quittengelee.

Man schneidet am besten Apfelquitten samt dem Kernhaus und der Schale in vier Teile, alles etwa Wurmige oder Faule wird ausgeschnitten.

Man stellt sie in einem Emailtopf mit halb Wasser und halb Wein, oder auch nur mit Wasser aufs Feuer und zwar so, daß das Wasser gut über die Früchte geht. Man kann auch, wenn man will, etwas ganzen Zimt und Zitronenschale samt Zitronensaft begeben. Das ist aber Geschmacksache; reiner schmeckt das Gelee ohne diese Zutaten. Quitten müssen langsam kochen, mehr fieden. Sind sie weich, so läßt

man sie durch ein Tuch laufen und stellt den Saft einen Tag gut zugedeckt in den Keller. Des andern Tags schüttet man den hellen Saft langsam ab, gibt auf $\frac{4}{10}$ l dieses Saftes 250 g Zucker, kocht das gut miteinander, schäumt mit dem Schaumlöffel fortwährend ab und so lange, bis das Gelee hell ist und die Tropfen schwer fallen. Es wird warm in Gläser gefüllt, 1—2 Tage verdunsten lassen und mit Schweinsblase verschlossen.

Das Ablaufen des Saftes geschieht auf folgende Weise: Ein etwas langbeiniger Schemel wird auf den Sitz gestellt, über die Füße ein grobes leinenes Tuch gespannt und daran festgebunden. Die gekochten Früchte samt Saft werden hineingegossen und unter das Tuch eine Schüssel gestellt, die den Saft aufnimmt.

857. Quittenmarmelade.

(Sehr gut.)

Zu $\frac{1}{2}$ kg Quittenmark nehme man 375 g Zucker.

Die Quitten werden gewaschen, abgerieben, unzerschnitten mit kaltem Wasser beige stellt und weichgekocht. Sie dürfen nicht strudeln, sondern nur leicht sieden und das braucht Zeit. Sind sie weich, so schält man sie und reibt sie auf dem Reibeisen.

Nun wird der Zucker in einem kleinen Teil der Quittenbrühe geläutert, darein das Mark gelegt und unter fortwährendem Rühren dicklich gekocht. Sollte die Marmelade in den ersten 2 Wochen säuerlich scheinen, so muß sie nochmals aufgekocht werden. Sehr lange läßt sie sich nicht aufbewahren, aber sie schmeckt sehr angenehm, besonders wenn sie mit eingekochten Johannisbeeren vermischt gegeben wird.

858. Quittenschnitze I.

Die Quitten werden geschält und in Schnitze geschnitten, (wobei das Steinige entfernt wird). Die Schnitze werden

gewogen und in Wasser ein wenig abgekocht. Dann werden sie zum Abtrocknen auf ein Tuch gelegt.

Zu $\frac{1}{2}$ kg Schnitze nimmt man 375 g Zucker, läutert ihn mit einem Glas Wasser, gibt die Schnitze nebst etwas kleingeschnittener Zitronenschale darein und läßt sie einkochen, bis sie rot sind.

Nach dem Erkalten legt man sie in Gläser, gießt den Saft darüber und bewahrt sie an einem kühlen trockenen Ort auf.

859. Quittenschnitze II.

Die Quitten, am besten Birnquitten, werden roh geschält und in Schnitze zerschnitten, das Kernhaus herausgenommen und die Schnitze zuerst gewogen. Die Schalen und Kerne, welche die rötliche schöne Farbe geben, werden gewaschen und mit oder ohne etwas Zimt in Wasser weichgekocht und dies Wasser geseiht.

Zu $\frac{1}{2}$ kg Schnitzen nimmt man 375 g Zucker. Die rohen Schnitze legt man in eine Schüssel. Der Zucker wird mit der abgeseihten Brühe, in der man die Schalen und Kerne gekocht hat, zum Faden geläutert und über die rohen Schnitze gegossen und diese dann zugedeckt.

Den folgenden Tag wird die Brühe sorgfältig abgegossen, kochend gemacht, abgeschäumt und zum zweiten Mal über die Quitten gegossen. Das geschieht noch zweimal und beim letzten, also beim vierten Mal, werden die Schnitze mit- und weichgekocht.

Man muß dabei sehr vorsichtig sein, daß die Schnitze nicht zerfallen, und darf deshalb nur eine kleine Anzahl Schnitze gleichzeitig in der Brühe kochen und muß sie behutsam herausholen. Wenn sie etwas abgekühlt sind, werden sie mit einem Löffel in ein Glas gelegt, die Brühe noch etwas eingekocht und darübergegossen.

860. Quitten als Fleischbeilage.

$\frac{1}{2}$ kg Quittenschnitze, 375 g Zucker, 1 Glas Wasser, Zitronenschale.

Die Quitten werden geschält, in Schnitze geteilt, alles Steinige herausgeschnitten, dann werden sie gewogen und in Wasser und mit etwas Zitronenschale eine Zeitlang gekocht. Sie werden nun zum Abtrocknen auf ein Tuch gelegt. Der Zucker wird mit 1 Glas Wasser geläutert, die Schnitze und etwas feingeschnittene Zitronenschale darin gekocht, bis sie schön rot und klar sind. Sie werden kalt in Gläser gefüllt.

861. Zubereitung der Hagebutten.

Man schneidet von schönen Hagebutten die Büxen ab, entfernt die Kerne und alles Haarige davon, gießt Weiß- oder Rotwein darüber und läßt sie im Keller stehen, bis sie weich sind. Das dauert etwa 8—10 Tage.

Dann werden sie durch ein Sieb getrieben und wir haben ein schönes Hägenmark.

862. Einnachen des Hägenmarks.

Auf $\frac{1}{2}$ kg Hägenmark wird $\frac{1}{2}$ kg Zucker mit 1 Glas Wasser geläutert. Wenn der geläuterte Zucker etwas abgekühlt ist, wird er mit dem Mark und etwas feingeschnittener Zitronenschale kurz aufgekocht. Nachdem es abgekühlt ist, wird es in einen Steintopf gefüllt.

865. Orangenmarmelade.

(Englisches Rezept.)

Im Januar oder Februar, wo die Orangen billig sind, nimmt man 6 Blutorangen, 6 andere Orangen und 3 Zitronen. Diese alle werden mit einem Tuch abgerieben und ganz fein, so dünn als möglich, in Scheiben geschnitten und die Kerne herausgenommen. Auf $\frac{1}{2}$ kg geschnittene Früchte

rechnet man $1\frac{1}{2}$ l Wasser, schüttet dies über sie und läßt das Ganze über Nacht stehen. Den andern Tag werden die Früchte mit dem Wasser $2\frac{1}{2}$ Stunden gekocht und abermals über Nacht stehen gelassen. Alsdann wird die ganze Masse gewogen und auf $\frac{1}{2}$ kg davon 625 g Kristallzucker gerechnet. Der Zucker wird zuvor geläutert, die Drangen mit dem Wasser dazugegeben und, sobald es kochend ist, gut abgeschäumt.

Man läßt die Marmelade unter öfterem Rühren abermals kochen und zwar $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden und füllt sie noch heiß in Gläser ein.

Eine in England sehr beliebte Marmelade.

NB. Die Marmelade wird nach diesen Angaben für manche vielleicht zu süß sein. Sie wird wohl auch halten, wenn auf das kg Frucht nur 1 kg Zucker genommen wird.

b. Eingedünstetes.

864. Eingedünstete Heidelbeeren.

Die Heidelbeeren werden ausgelesen, alsdann in Krüge oder besser in Patenteindünstgläser gefüllt. Beim Einfüllen müssen die Krüge oder Gläser öfters behutsam aufgestoßen werden, damit sich die Beeren fest zusammensetzen und keine leeren Zwischenräume im Gefäß entstehen. Ist ein Krug oder ein Glas gefüllt, so streut man 2 Teelöffel gestoßenen Zucker hinein, pfropft den Krug fest zu und bindet Pergamentpapier fest über den Pfropfen. Beim Glas wird der Deckel fest geschlossen. Auf diese Weise müssen zunächst alle Heidelbeeren eingefüllt sein und bereit stehen.

Nun legt man einen recht großen Kochtopf mit breitem Boden reichlich mit Heu aus, stellt die Krüge oder Gläser hinein und steckt dazwischen wieder Heu, damit sich die Krüge gegenseitig nicht berühren, da sie sonst zerspringen. Jetzt gießt man langsam kaltes Wasser in den Topf, stellt ihn auf das